



Infos für Index; Post-it wird **nicht** abgedruckt
KüT-085

Marc Flick Architekt
www.marcflick.de
Fröhlich Gassner Architekten
www.f-g-architekten.de

FOTOS: David Spreyer
www.schreyerdavid.com



WOLFSHEIM, DEUTSCHLAND

Haus auf dem Land

Marc Flick Architekt Fröhlich Gassner Architekten

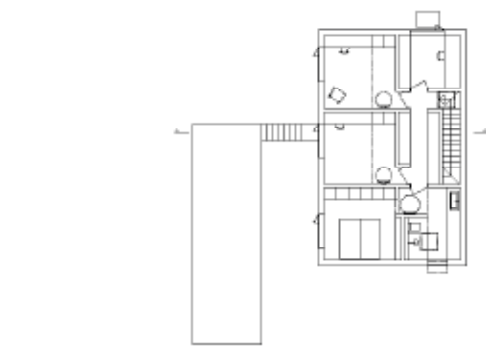
Das Grundstück mit leichter Hanglage, liegt am Rande einer dörflichen Struktur. Auf einem massivem Betonkeller wurde ein Holzbau mit Satteldach aus Brettsperrholz errichtet. Neben der hervorragenden Energiebilanz leistet das Brettsperrholz auch einen Beitrag zum Raumklima, weshalb alle Wände, Decken und das Dach im Innern nicht verkleidet wurden. Dadurch bleibt das Holz im Inneren vollständig sichtbar.

Im Zentrum des klar zonierten Grundrisses, der sich in Richtung Südwest zum Garten hin orientiert, befindet sich ein massiver Betonkern. Dieser erfüllt neben konstruktiven auch klimatische Aufgaben. An heißen Tagen kann dieser durch seine Masse Wärme aufnehmen und somit die Temperaturen im Innern regulieren. Neben einem hellen Kautschukboden und weißen Einbaumöbeln aus Holz, erscheint das Haus außen mit einer weißen Filzputzfassade. In dieser Fassade sitzen die großen, nahezu flächenbündigen Fenster, die sich nach außen öffnen lassen. Die leichte Hanglage wurde genutzt um einen tiefer gele-

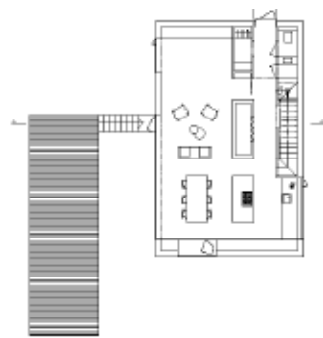
genen Außenbereich zu schaffen. Dieser kann über eine Betontreppe vom Wohnbereich aus erschlossen werden.

Die schlichte Küche mit Kücheninsel im Inneren schafft einen hellen und offenen Wohlfühlort angrenzend an Ess- und Wohnbereich. Die Offenheit wird durch die zwei großen, sich gegenüberliegenden Fensterfronten verstärkt. Leichte Vorhänge sorgen bei Bedarf für mehr Privatsphäre.

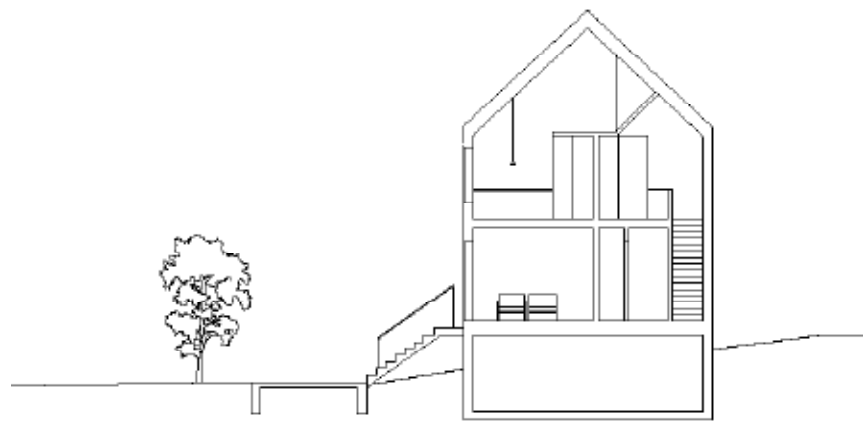


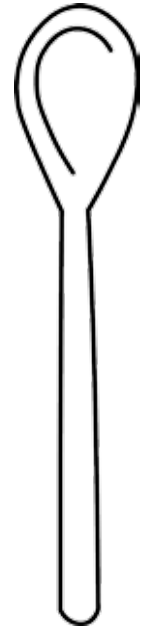


Grundriss OG



Grundriss EG





Empfehlung von Marc Flick und Nils Fröhlich

Lammlachs mit Rosmarinkartoffeln

Kartoffeln
Lammlachs
1 Knoblauchzehe, in Scheiben
1 Zweig frischen Rosmarin
Olivenöl
Salz und Pfeffer

Die Kartoffeln gut waschen und ungeschält Vierteln. Die Stücke zusammen mit reichlich Olivenöl, dem Knoblauch und dem Rosmarinzweig in eine Auflaufform geben. Würzen mit Salz und Pfeffer. Die Kartoffeln werden etwa 30 Minuten bei ca. 180°C Umluft im Backofen gebacken. Das Fleisch scharf anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Nach dem Braten das Fleisch in Alufolie einpacken und ca. fünf Minuten ruhen lassen. Die Kartoffeln goldbraun aus dem Ofen holen und gemeinsam mit dem Lammlachs servieren.

Kunde - vertraulich
Jahr der Fertigstellung - 2023
Besondere Ausstattung - Multifunktionswand
Fotograf - David Schreyer

