



Das Brot als Mittelpunkt der Architektur.

In Zusammenarbeit mit der Traditionsbäckerei Springer aus Hamburg haben Studenten neue Konzepte für die Gestaltung ihrer Filialen entwickelt. Dabei standen von kleineren Entwürfen wie Holzunterlagen, vor allem auch komplett neue Raumkonzepte im Vordergrund. Mit sieben Filialen ist die Springer-Bäckerei im ganzen Hamburger Stadtraum präsent und weithin für die Hamburger eine bekannte Bäckerei. Vor allem für ihre Qualität der Brote bekannt, die durch Reinheit, Sorgsamkeit und Handarbeit erzielt wird, ist die Springer-Bäckerei bekannt.

Diese drei Punkte Reinheit, Sorgsamkeit und Handarbeit sollten von den Studierenden aufgegriffen werden und in ihren Konzepten berücksichtigt werden. Durch verschiedene Entwürfe, die über Regalsystem bis hin zu kompletten Raumkonzepten gehen, zeigen die Studierenden, wie die Werte der Bäckerei sich in der Architektur widerspiegeln könnten.



Von den Studenten Vortkamp, Awad, Piper



Von den Studenten Leonie Micus, Michelle Slabon



von den Studenten Dorf, Gronemeier, Kanne - Brot im Bündel