

Zeitschrift: Werk, Bauen + Wohnen
Herausgeber: Bund Schweizer Architekten
Band: 105 (2018)
Heft: 10: Dorfbau : besser leben auf dem Land

Artikel: Die essbare Landschaft
Autor: Kirchengast, Albert
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-823550>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 14.04.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Die essbare Landschaft

Ein Schaufenster für den Käse: Die Käserei steht bestens sichtbar an der Durchgangsstraße beim Ortseingang, in ihrem Untergeschoss erhalten Besucher Einblick in Reiferäume voll hunderter Käseläibe.



Schaukäserei Kaslab'n in Radenthein (A) von Hohengasser Wirnsberger Architekten

Eine Architektur, die mehr als ein Gebäude ist, kann dabei helfen, alten Genossenschaftsgeist neu zu beleben. Dass sie darüber hinaus einen guten Ort schafft in einem allzu typischen Gewerbegebiet auf dem Lande – dafür hat die Kaslab'n schon einige Preise erhalten. Zu recht.

Albert Kirchengast
Christian Brandstätter (Bilder)



Welchen Stellenwert hat die Arbeit in unserer Gesellschaft, abseits von Distinktionsgewinn und Existenzangst? Was, wenn sie nicht allein mit dem Ökonomischen verknüpft wäre, mehr wäre als die eine Lebenshälfte? Müssten wir dann Freizeitstress und Pensionschock nicht mehr fürchten? Als Thomas Morus im 16. Jahrhundert seinen Roman *Utopia* schrieb, war von alledem keine Rede. Um ins gelobte Land zu kommen, muss man heute nicht mehr ganz so weit: Man könnte nach Kärnten fahren, nach Radenthein, zur Kaslab'n.

Denn wo es nicht mehr gelingt, die eigene Existenz im umfänglichen Sinn abzusichern, muss man Orte schaffen, an denen das gelingt. Orte fürs Konkrete, einen tätigen Alltag und die Freuden der Selbstbestimmtheit. In der Kaslab'n weht den nachdenklichen Beobachter tatsächlich ein Hauch von Utopie an, inmitten Einheimischer, die eifrig Käse vom Direktvermarkter kaufen und essen, abgelenkt ab und zu von Touristen, die durch die Schaukäserie wandeln. «Was einmal den Philosophen Leben hiess, ist zur Sphäre des Privaten und dann bloss des Konsums geworden.» Der Satz des deutschen Philosophen Theodor W. Adorno kommt einem auch in den Sinn beim Sitzen auf der schlichten hölzernen Bank, die wie in einer Bauernstube über Eck verläuft im Laden der Lab'n. Etwas hier ist anders.

Dann setzt sich der drahtige Michael Kerschbauer dazu. Er spricht erstaunlich leise, grüsst alle leutselig, hat alles im Griff. Er spricht von Authentizität – das klingt sogar authentisch. Im Kopf des Zuhörers taucht das Bild von Molketank und Milchannahmestelle auf, technische Apparaturen, die vor dem langgestreckten, flachen Holzbau aufgestellt sind. Sie werden nicht versteckt. Will man also nicht weiter mit Adorno den Verlust an Unmittelbarkeit beklagen oder übers Vernakuläre schwadronieren, hört man besser zu. Der Initiator der dynamischen Käse-Genossenschaft erzählt vom Verhältnis von Arbeit und Leben. Anders gesagt: vom Käsemachen, seiner Leidenschaft.

Kulturlandschaft als Nebenprodukt

Von Architektur ist zunächst nicht die Rede. Die ist einfach da. Womit schon einiges gesagt ist. Fest steht: Man hat sich selbstverständlich eingerichtet am Ortseingang des angegrauten Bergbaustädtchens, bestens sichtbar an der Durchgangsstrasse. Ein Schaufenster für den Käse. Alles hier stammt aus der Umgebung oder vom eigenen Hof. Mittlerweile sind es 15 Betriebe, die fünf stolze Genossenschafter mit Milch

für die «gelbe Palette» beliefern, die der Schnittkäseproduktion vorbehalten ist. Joghurt und Frischkäse produzieren schon andere. Darauf nimmt man Rücksicht und lässt den Käse länger reifen.

Das Genossenschaftliche und die Wertschätzung der Kulturlandschaft gehören irgendwie zusammen, erfährt man. Überschüsse aus der Subsistenzwirtschaft wurden vermarktet und verfeinert – die Augen gingen auf für die kultivierte Natur. Der junge Käser erzählt das schnörkellos: «Die Kulturlandschaft ist das Nebenprodukt der bäuerlichen Arbeit.» Er sagt es ohne Ironie. Im selben Atemzug schwärmt er von der Vielfalt der Blumen, der landschaftspflegerischen Rolle des Bergbauern und gelangt – nun voll in seinem Element – zur Anthroposophie. Das Wort «Heimat» fällt nicht. Schliesslich ist er Obersteirer, hat sommers auf Schweizer und Vorarlberger Almen sein Handwerk erlernt. Bald wollte er nicht mehr fremde Kühe hüten, sondern eigene, «charaktervolle» – solche mit Hörnern. 2010 stand dann in den Nockbergen, 1200 Meter über dem Meer, ein Bergbauernhof zum Verkauf; fünf Jahre später hat sein kommunikatives Geschick die Gründerfamilien zusammengeführt, allesamt Biobauern und Direktvermarkter, jeder ausgestattet mit spezifischen Fähigkeiten. Der Neubau eines Genossenschaftsgebäudes war nicht die einzige Herausforderung.

Kulturlandschaft zum Essen

Im Untergeschoss der Kaslab'n steht ein sogenanntes «Vermittlungsmöbel». Gegenüber dem gerahmten Tiefenblick in drei Käsestollen – Reiferäume voll hunderter Käselaibe, eine Kulturlandschaft zum Essen – ist ein Landschaftspanorama auf die Holzfront geprägt. Im südlichsten Bundesland Österreichs, am malerischen Millstättersee, wirbt man mit Seewasser und Schneebergen. Ein reizvolles Duo. Mit einer Bilderbuchlandschaft auf hölzernen Oberflächen hat das Bergbauerntum wenig am Hut. Die Schubladen darunter schaffen Abhilfe und vermitteln allerhand Wissenswertes: Ein Lab sei zwar ein Käselaiab, eine Lab'n aber ein «Zugangs- und Vorräum»; «quer zum Giebel des Satteldaches und von beiden Seiten durch eine grosse Tür zugänglich, hat die Lab'n vielfältige Funktionen übernommen». Lab'n: auf mehrfache Weise das Schlüsselwort dieser Architektur.

Architekturschaffende wie Sonja Hohengasser und Jürgen Wirnsberger sind rar. Sie kommen aus der



Adresse
 Mirnockstrasse 19, 9545 Radenthein A
Bauherrschaft
 Genossenschaft KASLAB'N Nockberge –
 Bäuerliche Erzeugnisse eGen; Obmann
 Michael Kerschbaumer

Architektur
 Hohengasser Wirnsberger Architekten,
 Spittal (AT); Sonja Hohengasser, Jürgen
 Wirnsberger

Fachplaner
 Tragwerk Massivbau: Urban & Glatz,
 Spittal; Holzbau: Lager Alfred, Millstatt
 HLKS: Pirker-Frühauf, Seeboden
 Elektroingenieur: Elektro Tisch, Feld am
 See

Planung und Realisation
 Bauleitung: Hohengasser Wirnsberger,
 Spittal
 Holzbau: Holzbau Tschabitscher, Steinfeld
 Tischler: Tischlerei Warum, Radenthein
 Käsetechnik: Bertsch Foodtec, Bludenz
Bausumme total (inkl. MWSt.)
 CHF 2.5 Mio. (netto Errichtungskosten)

Gebäudevolumen
 1 986 m³ oberirdisch

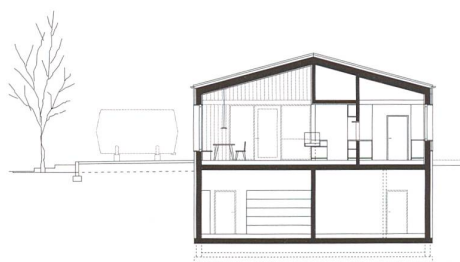
Geschossfläche
 749 m² Nutzfläche

Wärmeerzeugung
 Fernwärme

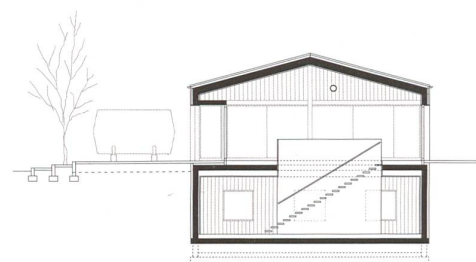
Chronologie
 Direktauftrag; Planungsbeginn:
 Februar 2015; Baubeginn: März 2016;
 Bezug: Dezember 2016

Architektur, in der man sich wie
 zuhause fühlt: Der Verkaufsraum mit sei-
 nen grossen, gut platzierten Öffnungen,

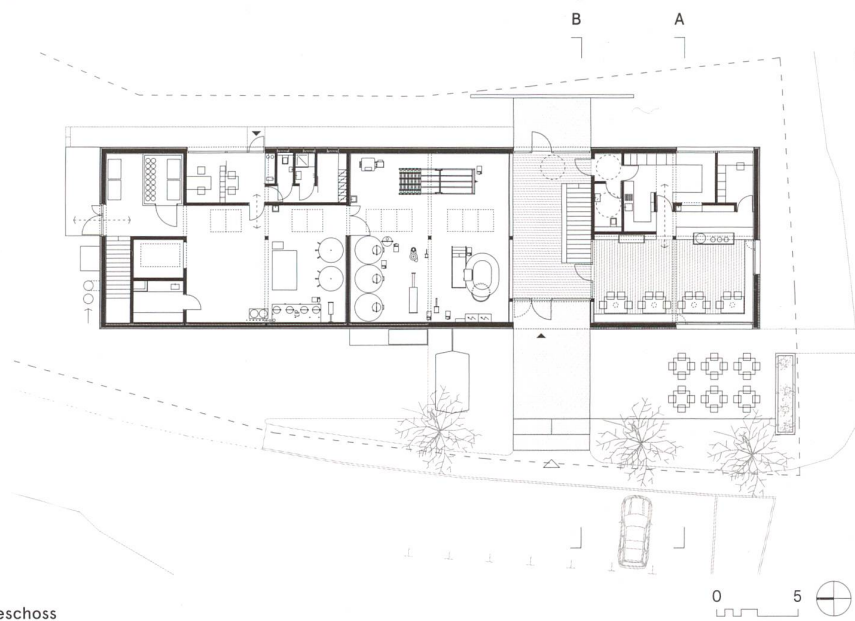
der sanften Dachschräge, dem gliedern-
 dem Balken und der eleganten Stütze.



Schnitt A



Schnitt B



Erdgeschoss



Region und bauen in ihr, zu zweit, uneitel. Möglich macht dies, dass sie an der nahen Fachhochschule unterrichten und so ihren Unterhalt sichern. Die beiden kamen spät ins Spiel, prägten den Bauprozess aber umso nachhaltiger – bis hin zur Namensgebung. Am Anfang mussten sie noch einen «regionaltypischen» Holzbau verhindern – empfohlen vom lokalen Tourismusamt! Mit einer gemeinsamen Reise zu vorbildlichen Bauten war das Vertrauen zwischen den Projektpartnern hergestellt. Traditionalismus im Tirolerstil ist nicht ihre Sache, aber eben auch nicht das Unterkühlte. Die Lab'n verbindet Produktion und Präsentation; man schaut beim Machen zu und geht weiter in die Stube zum Kosten und Beisammensein. Sie ist auch die Metapher einer Entwurfshaltung, die aus der Suche nach typologischer Klarheit zur Geschichte findet und zu formaler Zurückhaltung.

Hier fügt sich alles angenehm

Und doch hat der mit Lärchen- und Fichtenbrettern allseits eingekleidete Holzrahmenbau Charakter – nicht zuletzt durch rohe Oberflächen, die schon heute gut gealtert sind, zwei Jahre nach der zügigen Fertigstellung. Eine Architektur, spezifisch genug, um einen Ort zu definieren. So etwa den Verkaufsraum mit seinen zwei grossen, gut platzierten Öffnungen, darüber der sanften wie langen Dachschräge, gliederndem Balken und eleganter Stütze, Käsevitrine, wenigen klug gesetzten, gebrauchten oder eigens entworfenen Möbeln. Architektonisches Handwerkszeug, das einen freundlichen, luftigen Raum schafft. Dass man sich hier beinahe zuhause fühlt, im grösseren Teil des Gebäudes hingegen komplexe Produktionsabläufe sauber geordnet und unter ein Dach gebracht wurden, ist wohl das grösste Verdienst der Architekten. Und das ist viel, begegnet man der Aufgabe «Modernes Bauen in der Provinz» doch oft mit überheblicher Gestik.

Dass das Leben Arbeit ist, ist mehr als ein billiger Aphorismus. Wird die Arbeit zu mehr als einem Mittel, schafft sie womöglich Raum für Unternehmergeist und Gemeinschaft. Die Kaslab'n ist so etwas wie ein gebauter Lebensentwurf. Sie verbindet Arbeit und Aufenthalt, steht für Neubeginn und Kontinuität – ohne misstönige Romantik. Die Unvermitteltheit, mit der man hier beim Käsemachen zuschaut und dabei anderen Menschen begegnet, hat etwas Unaufdringliches, gut Orchestriertes. Man wäre gerne mit allen «per Du» und hält sich doch zurück. —

Albert Kirchengast (1980) hat in Graz Architektur studiert und an der ETH Zürich über den Landschaftsbegriff bei Mies van der Rohe promoviert. Er pendelt zwischen Wien und Zürich, restauriert ein uraltes Haus im Südburgenland und ist Mit-herausgeber der Publikationsreihe «*Landscript*».

Résumé

Un paysage comestible Fromagerie de démonstration Kaslab'n à Radenthein (A) de Hohengasser Wirnsberger Architekten

Une sobre construction en bois marque avec assurance de son odeur architecturale l'entrée de la localité de Radenthein en Carinthie. La fromagerie de démonstration Kaslab'n réunit sous un toit à deux pans et dans un même lieu la collecte du lait, la production de fromage et les espaces de vente ainsi qu'une salle de réception dotée d'une banquette d'angle. Dans ce nouveau bâtiment où la fromagerie est organisée en coopérative, on peut voir des cycles de production régionaux. A la cave, à côté de vitrines qui donnent sur le dépôt des meules, on trouve également une petite exposition sur les mérites du paysage rural, sur un produit annexe du travail paysan et sur le nom de la fromagerie. Un «Lab» est une meule de fromage, mais «Lab'n» désigne aussi une pièce d'accès ou d'entrée située perpendiculairement au fronton et accessible des deux côtés. Ce «Lab'n» a donc également servi de modèle typologique à cette nouvelle construction.

Summary

The Edible Landscape Kaslab'n cheese dairy in Radenthein (A) by Hohengasser Wirnsberger Architekten

At the entrance to the village of Radenthein in Carinthia an undramatic timber building self-confidently places a new architectural mark. Under its pitched roof the Kaslab'n showcase cheese dairy combines a milk collection point, a cheese-making facility, and a sales area with a space for guests, including a corner bench seat. In the new building regional economic cycles become visible, the cheese dairy is organised as a cooperative. In the basement, beside a window that offers a view of the area where the wheels of cheese are stored, there is also a small exhibition: about the positive qualities of the cultivated landscape—a by-product of the farmers' work—and about the name. "Lab" means a wheel or round of cheese but a Lab'n is also an access space or hallway to a barn, at right angles to the gable, accessible from both sides. So the Lab'n was also a typological model for the new building.