

SCHWAMMERL

Schwammerl

Im Folgenden wird das vegane Restaurant „Schwammerl“ vorgestellt. Wie der Name bereits andeutet, ist das Konzept von den natürlichen Netzwerken des Myzels inspiriert - einem unsichtbaren Geflecht unter der Erde, das Pilze und Pflanzen miteinander verbindet. Diese Idee spiegelt sich nicht nur kulinarisch, sondern auch im Design und der Atmosphäre wieder.

Zum ersten Mal setzten wir uns intensiv mit der Materialität des Myzelium auseinander, das uns zu Möbeln und Gestaltungslösungen führte, die sowohl nachhaltig als auch innovativ sind.

Schwammerl

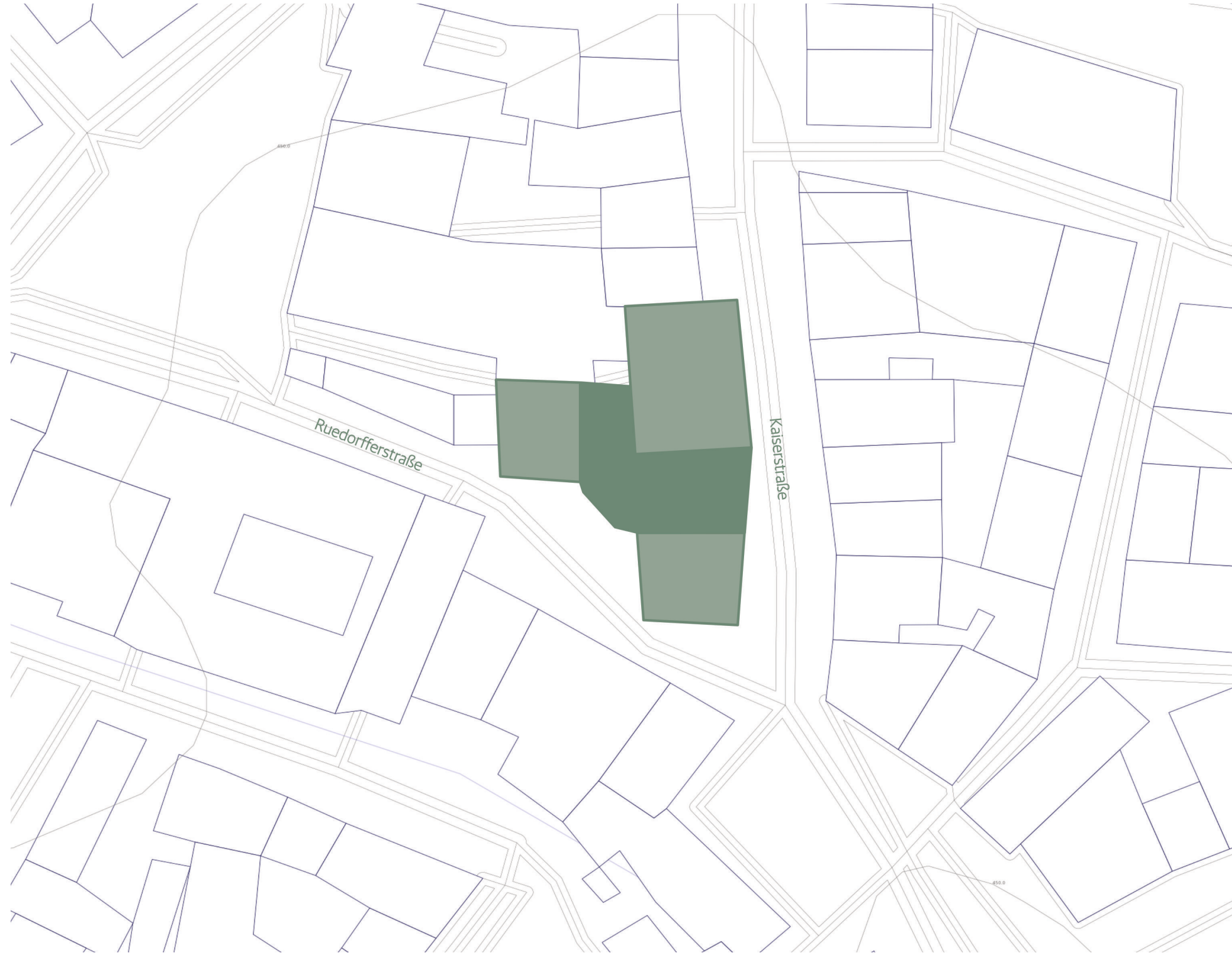
Im Folgenden wird das vegane Restaurant „Schwammerl“ vorgestellt. Wie der Name bereits andeutet, ist das Konzept von den natürlichen Netzwerken des Myzels inspiriert - einem unsichtbaren Geflecht unter der Erde, das Pilze und Pflanzen miteinander verbindet. Diese Idee spiegelt sich nicht nur kulinarisch, sondern auch im Design und der Atmosphäre wieder.

Zum ersten Mal setzten wir uns intensiv mit der Materialität des Myzelium auseinander, das uns zu Möbeln und Gestaltungslösungen führte, die sowohl nachhaltig als auch innovativ sind.

Inhalt

• Lage	2-3	• Detail	14-15
• Konzept	4	• Modell	16
• Farbkonzept	5	• Muster	17
• Materialkonzept	6-7	• Präsentation	18
• Schichtplan	8	• Speisekarte	19
• Grundriss	9	• Visualisierungen	20-24
• Längsschnitt	10	• Erste Skizzen, Modelle, Herstellung	25-30
• Querschnitt	11	• Vorab Recherche Restaurant Seven Swans	31-34
• Raumkonzept/ Explosionszeichnung	12-13		

Lage



SCHWAMMERL

Lage

Das Gebäude befindet sich in der Kaiserstraße 3, in unmittelbarer Nähe zum Salzstadel. Umgeben von den engen, charmanten Gassen der Altstadt, fügt sich das Gebäude perfekt in die lebendige Atmosphäre der Innenstadt ein.

Mit seiner Geschichte als Seilerwarenfabrik und später als Kaufhaus, strahlt das Gebäude eine besondere Mischung aus Tradition und urbanem Flair aus. Heute ist es der perfekte Ort für das Schwammerl, wo Geschichte auf Innovation trifft und ein Raum für neue Begegnungen entsteht.

SCHWAMMERL

Konzept

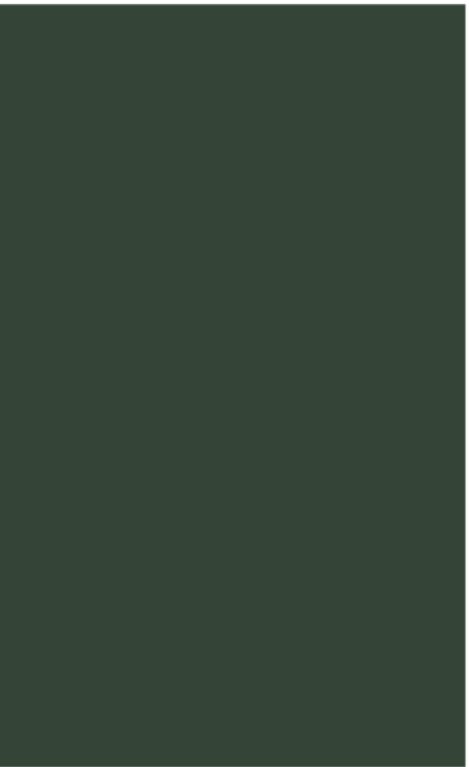
Schwammerl - Ein Ort der Verbindung

Im Herzen von Rosenheim, eingebettet zwischen den charmanten Gassen der Altstadt, lädt das „Schwammerl“ dazu ein, gutes Essen, nachhaltiges Design und echte Begegnungen zu erleben. Hier wird mehr als nur gegessen - hier wird ein Raum geschaffen, der Menschen zusammenbringt und zum Verweilen einlädt.

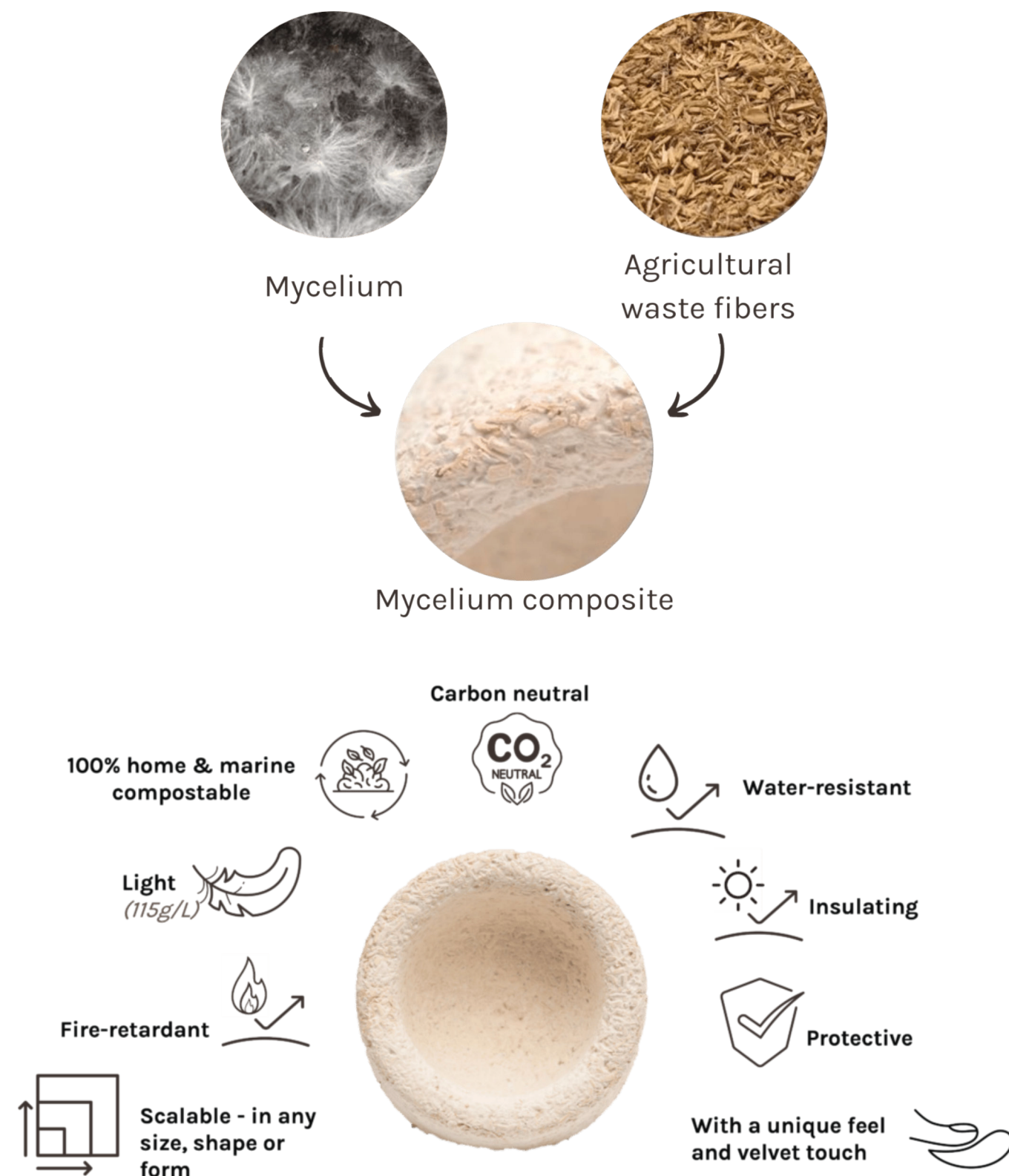
Inspiziert von dem Myzel, dem unsichtbaren Netzwerk der Natur, haben wir einen Ort geschaffen, an dem sich alles miteinander verbindet. Das Myzel ist das ideale Symbol für die Philosophie des Schwammerls: Ein starkes Netz, das alles miteinander verknüpft, stärkt und wachsen lässt. Genau das möchten wir im „Schwammerl“ umsetzen - einen Ort, an dem sich Menschen begegnen, austauschen und gemeinsam genießen können.

Der Raum selbst ist genauso nachhaltig und durchdacht wie die Küche: Möbel aus Myzelium, einem innovativen Material, das mit der Natur im Einklang steht, bieten nicht nur eine besondere Ästhetik, sondern auch eine nachhaltige Alternative zu herkömmlichen Möbelstücken. Die kreative vegane Küche überrascht mit frischen, saisonalen Zutaten - immer mit dem Fokus auf Geschmack, Vielfalt und die Ressourcenschonung.

Die Atmosphäre im Schwammerl ist geprägt von Wärme und Natürlichkeit, sie schafft einen Raum für Inspiration und Austausch. Hier ist jeder willkommen, der mehr als nur ein gutes Mahl sucht - ein Ort, an dem Verbindung entsteht, Gespräche fließen und neue Ideen gedeihen. Das Schwammerl ist nicht nur ein Restaurant, sondern ein Treffpunkt für alle, die das Besondere und die Nähe suchen.



Materialkonzept



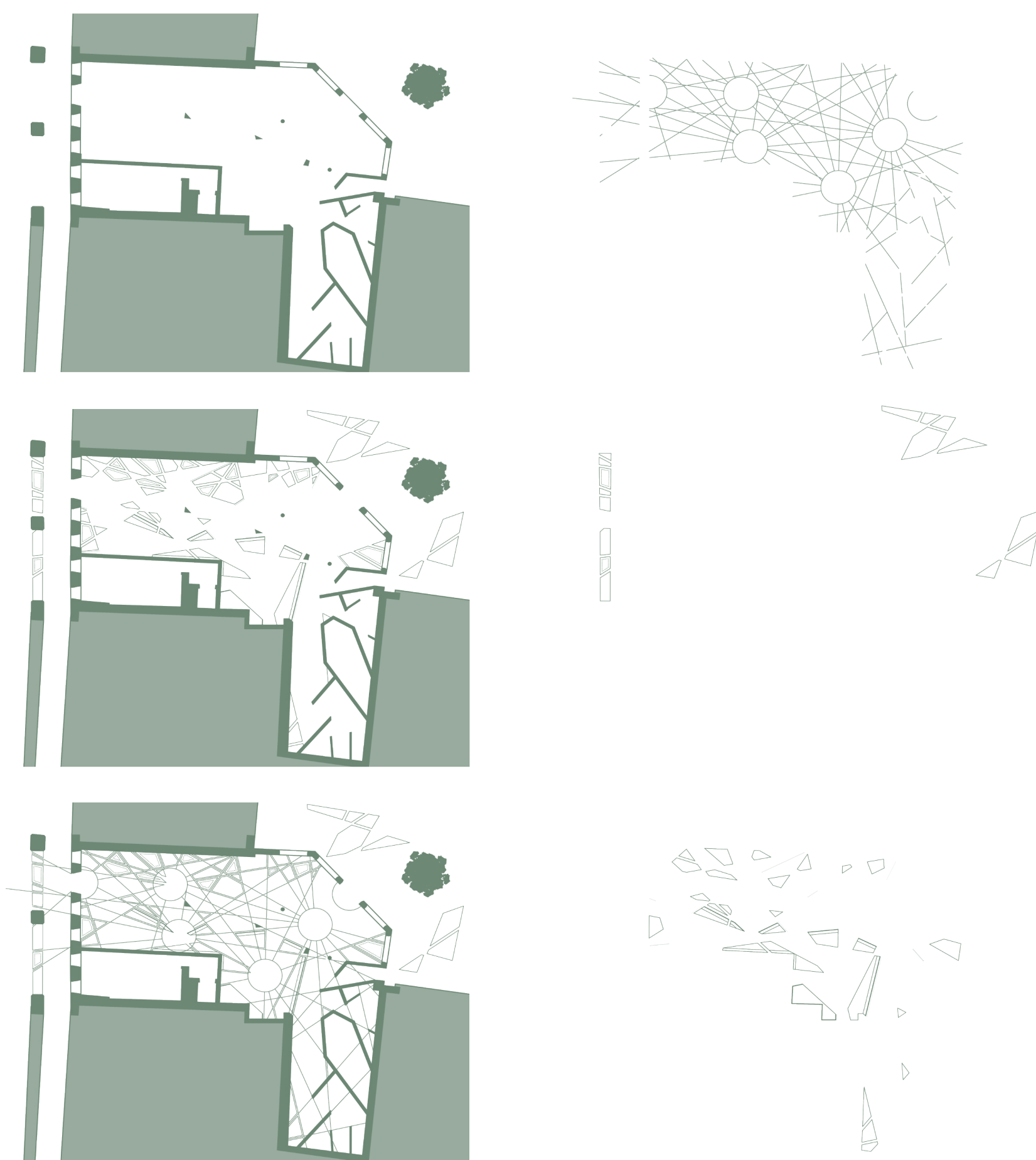
Herstellung von Myzel-gebundenem Komposit

Myzel-Komposit ist ein faszinierendes Material, das die Natur als Vorbild nimmt. Es entsteht durch die Kombination von organischen Reststoffen wie Sägemehl oder Stroh und dem Myzel, dem feinen Wurzelgeflecht von Pilzen. Das Myzel durchdringt das Material und bindet es auf natürliche Weise zu einem festen, leichten Verbund.

Innerhalb weniger Tage wächst das Myzel in die gewünschte Form, die ganz einfach vorgegeben werden kann. Nach einer Trocknungsphase ist das Material stabil und vielseitig einsetzbar - von Verpackungen über Designobjekte bis hin zu Bau- und Möbelmaterial.

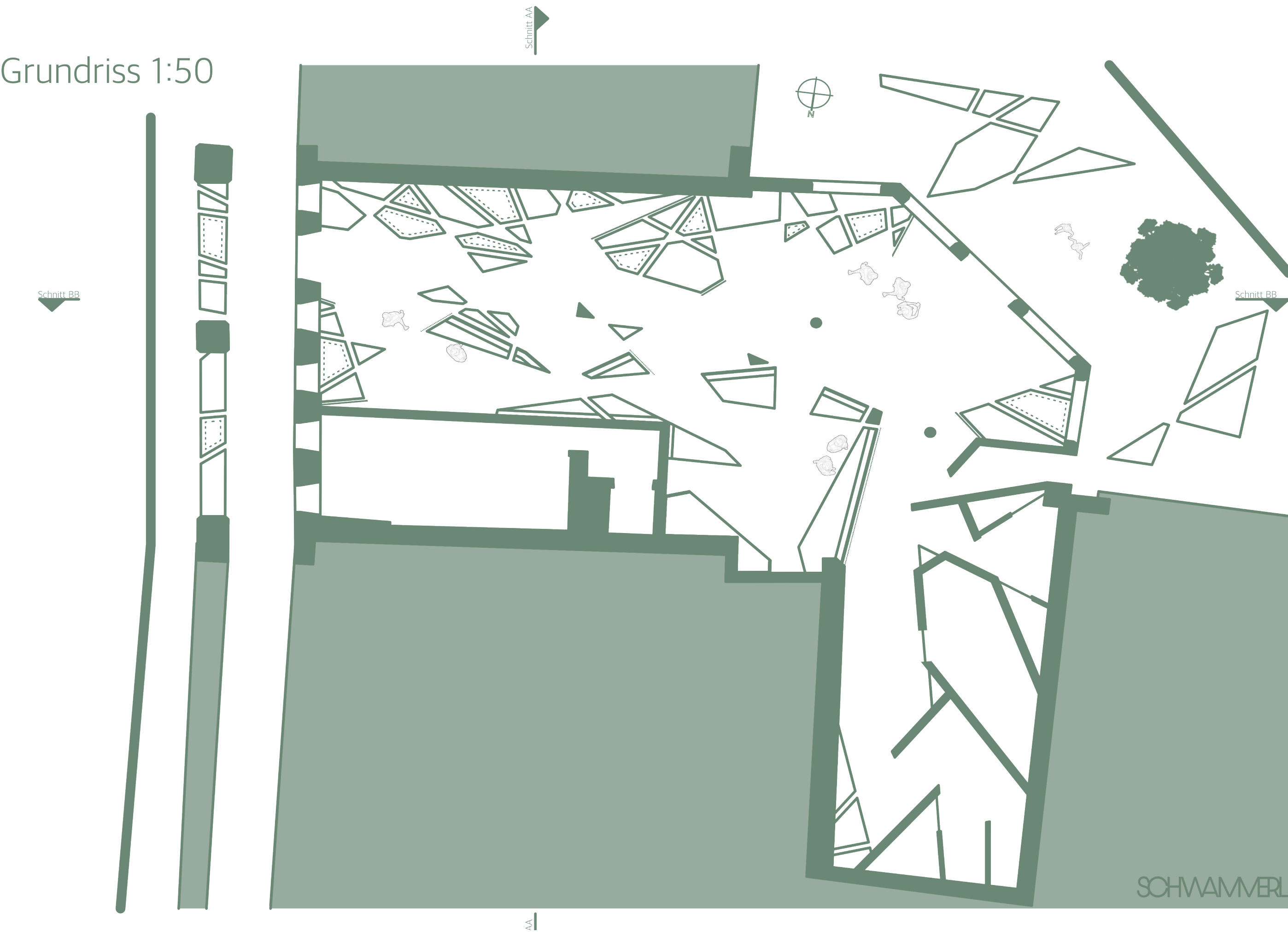
Das Besondere: Myzel-Komposit ist komplett biologisch abbaubar und wird aus nachwachsenden Rohstoffen hergestellt. Es verbindet Nachhaltigkeit mit Kreativität und zeigt, wie innovativ natürliche Prozesse in die moderne Produktion integriert werden können.

Schichtplan



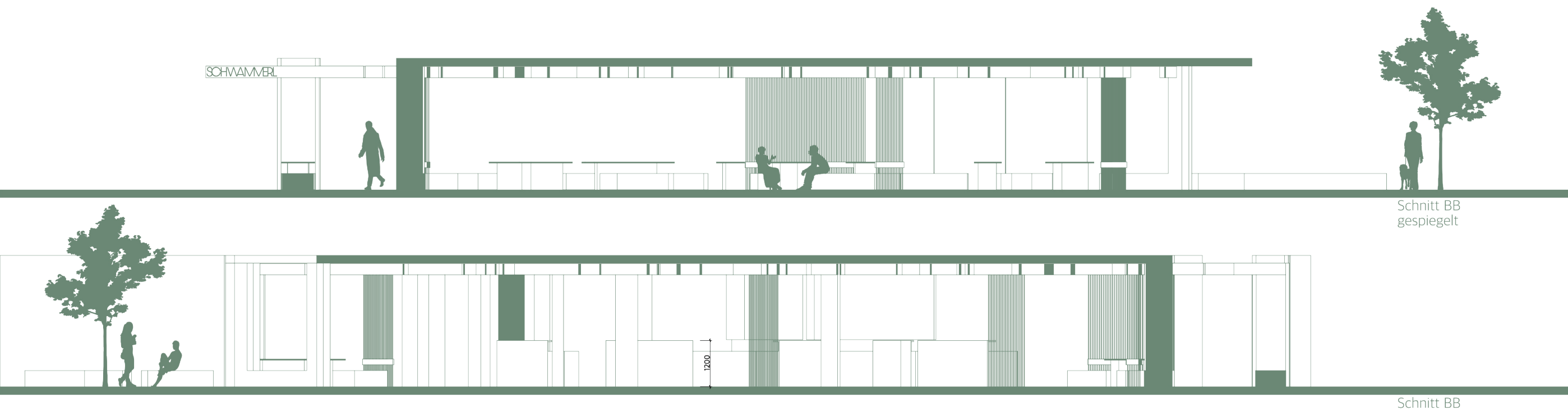
SCHWAMMERL

Grundriss 1:50

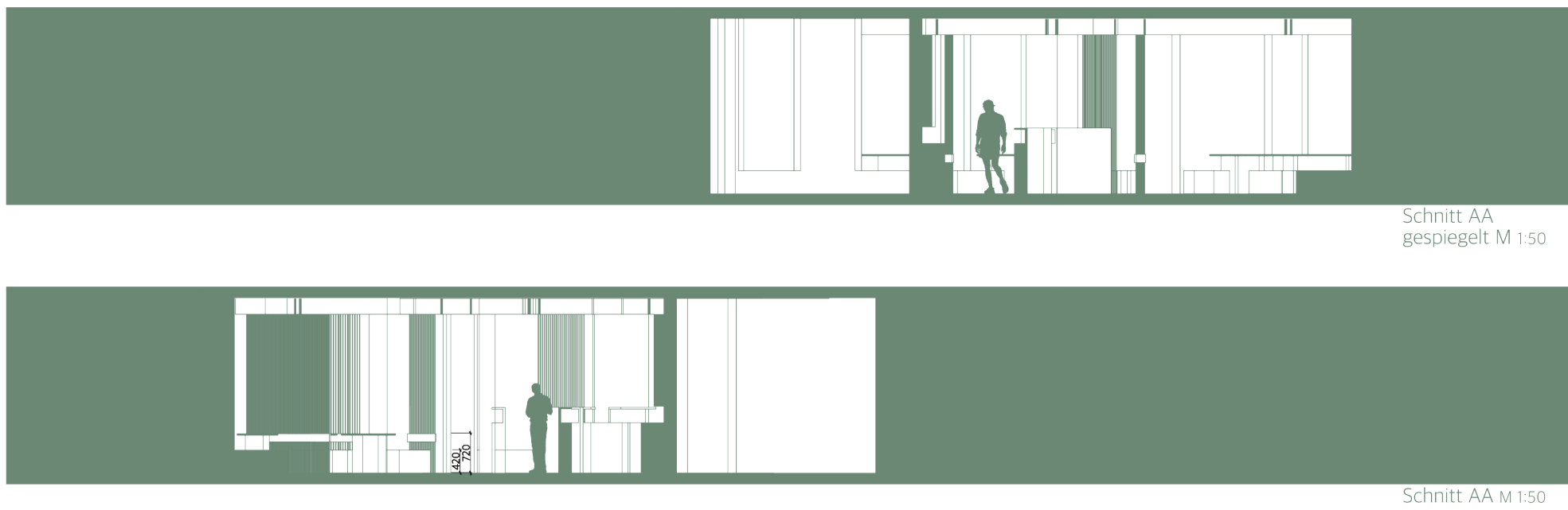


SCHWAMMERL

Längsschnitte 1:50



Querschnitte 1:50

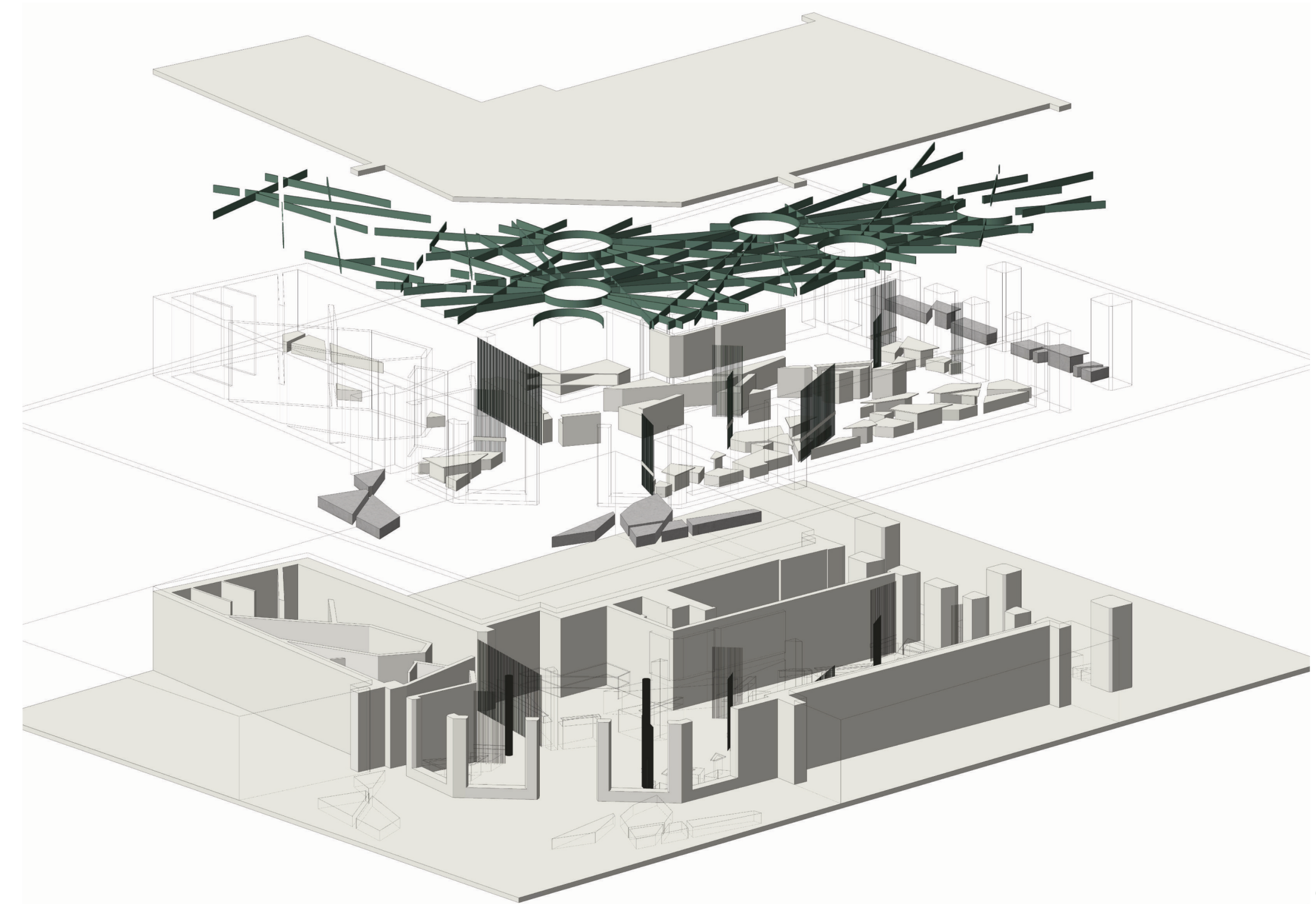


Raumkonzept inspiriert von dem Myzel

Die Explosionszeichnung zeigt den Aufbau eines räumlichen Konzepts, das von der Struktur und Dynamik des Myzels inspiriert ist. Wie das weit verzweigte Wurzelsystem von Pilzen erstreckt sich die Gestaltung über mehrere Ebenen und verbindet unterschiedliche Elemente zu einem organischen Ganzen.

Die Verteilung der raumgreifenden Strukturen symbolisiert die Vernetzung und das Wachstum, die essenzielle Eigenschaften des Myzels sind. Die Überlagerung der Schichten spiegelt den Prozess wieder, wie das Myzel in seiner Umgebung auf natürliche Weise Räume und Verbindungen entstehen lässt.

Explosionszeichnung

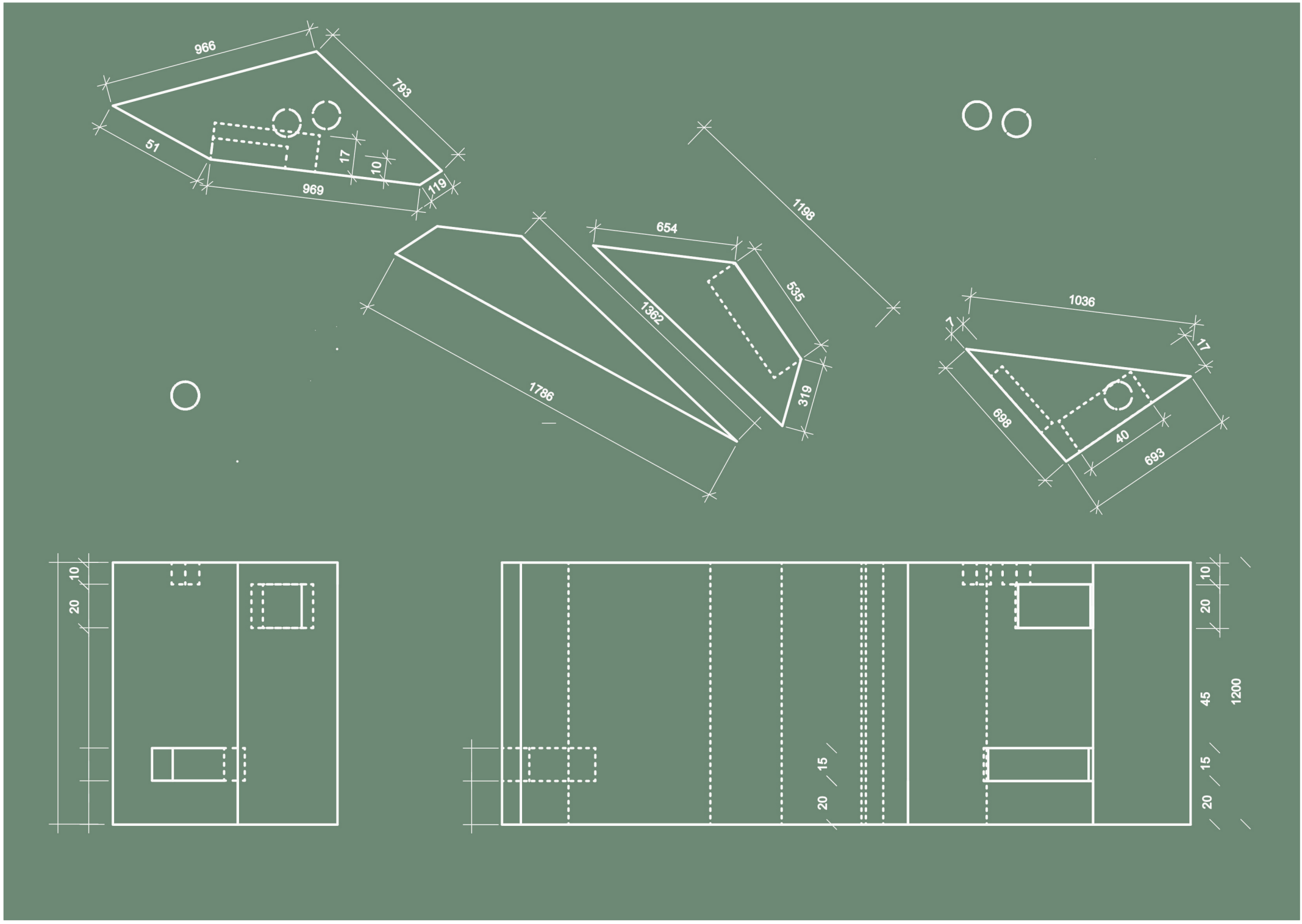


Detail Stehtisch



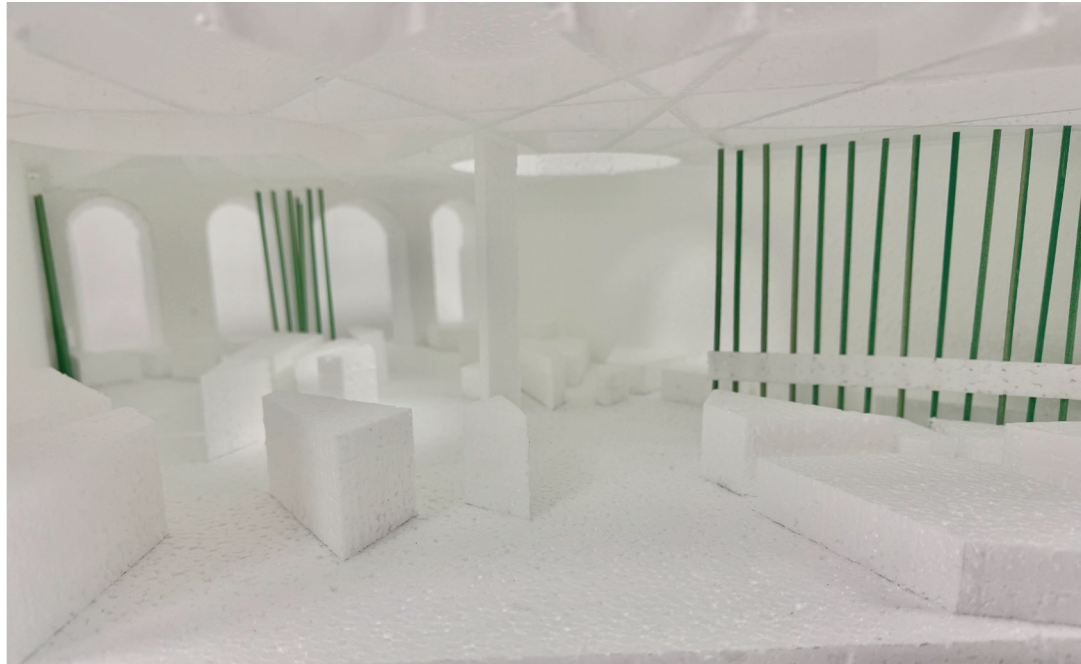
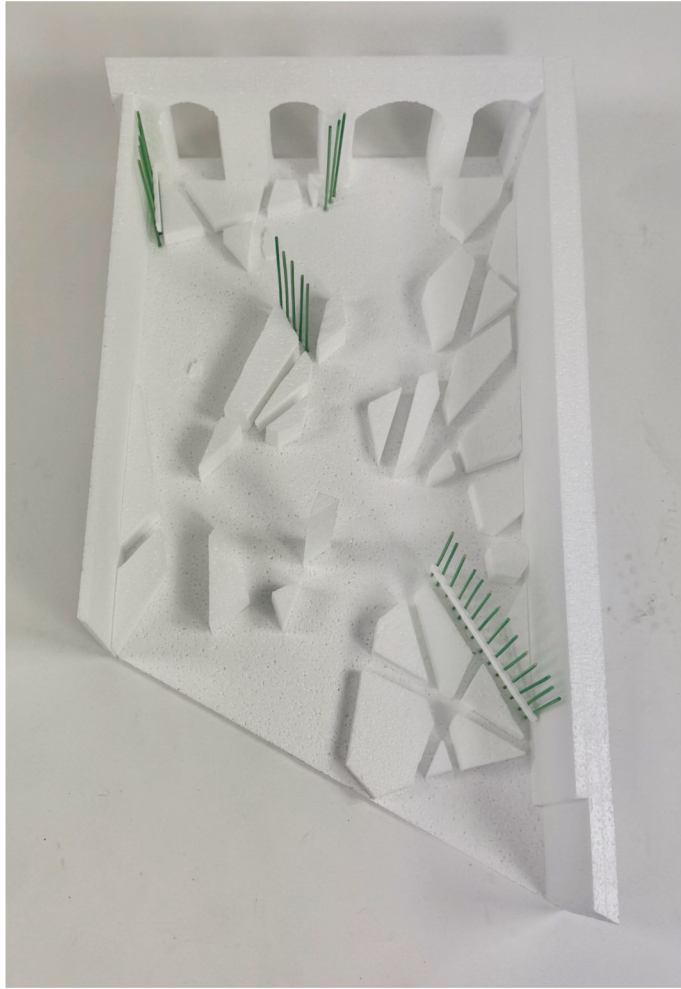
SCHWAMMERL

Detail Stehtische 1:20



SCHWAMMERL

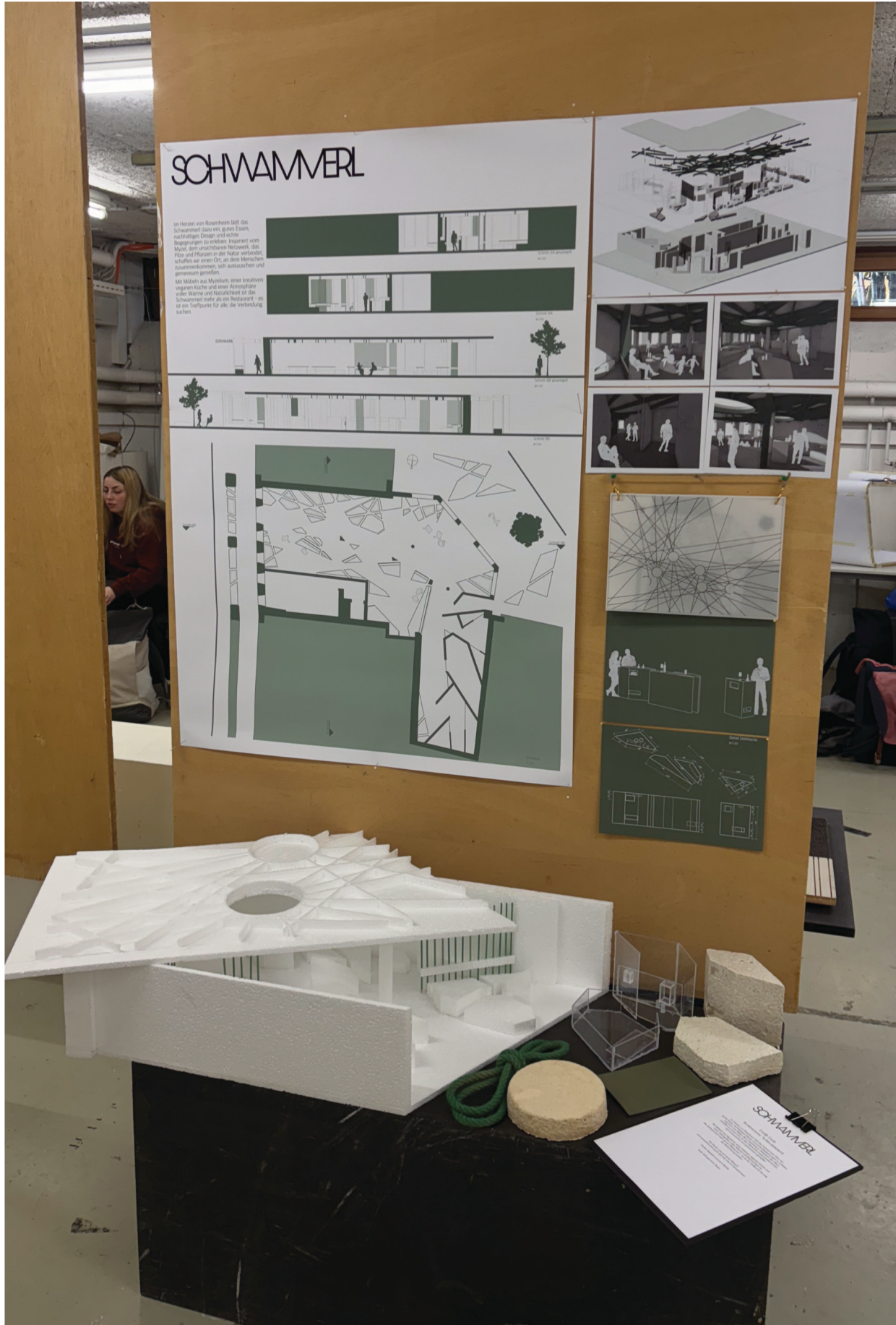
Modell



Muster



Präsentation



Speisekarte

SCHWAMMERL

Grüß Gott in unserem Schwammerl.

Im Herzen von Rosenheim lädt das Schwammerl dazu ein, gutes Essen, nachhaltiges Design und echte Begegnungen zu erleben. Inspiriert vom Myzel, dem unsichtbaren Netzwerk der Natur, schaffen wir einen Ort, an dem Menschen zusammenkommen, sich austauschen und gemeinsam genießen.

Mit Möbeln aus Myzelium, einer kreativen veganen Küche und einer Atmosphäre voller Wärme und Natürlichkeit ist das Schwammerl mehr als ein Restaurant – es ist ein Treffpunkt für alle, die Verbindung suchen.

Wir freuen uns auf euren Besuch
und wünschen eine gute Zeit bei uns im Schwammerl.

Guten Appetit und zum Wohle

Euer Schwammerl-Team

SCHWAMMERL

Gusto vorab

Käferbohnen-Hummus 10 €
Kernöl, Erbsenkresse & Julius Brantner-Brot

Veganer Obazda Schwammerl 10 €
Rote Zwiebeln, Radieserl & Julius Brantner-Brot

Frischkäse mit veganem Lachs 10 €
Radieserl, Walnuss & Julius Brantner-Brot

Veganer Speck von der Veganen Fleischerei München 12 €
geräuchert & luftgetrocknet, Meerrettich, saures Gurkerl, Ei

Schwammerl Brotzeitbrett für zwei 24 €
allerlei Feines an veganem Aufschnitt, Käse, Aufstriche, Eingelegtes & Julius Brantner-Brot

Vorspeise

Getunkter Kopfsalat 13 €
Balsamico, Birne, Walnüsse

Bete Carpaccio 16 €
Ziegenfrischkäseschaum, Kümmel

Handgeschnittenes veganes Lachstatar 18 / 26 €
Dijonnaise, Gurkerl, Kapernäpfel, Brotchip

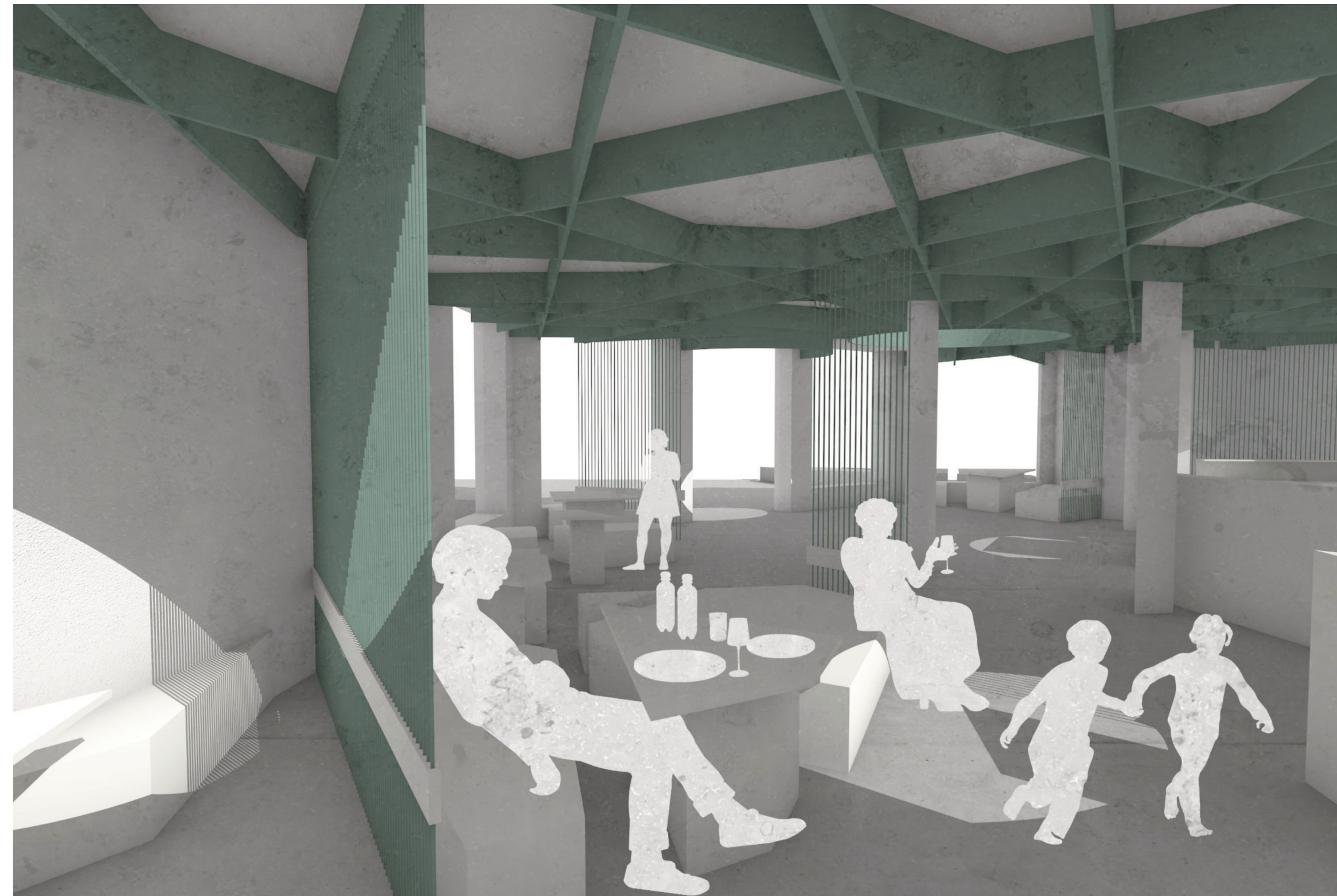
Geräucherter Seidentofu 17 €
Billesberger Bete, Meerrettich & Pumpernickel

Suppe

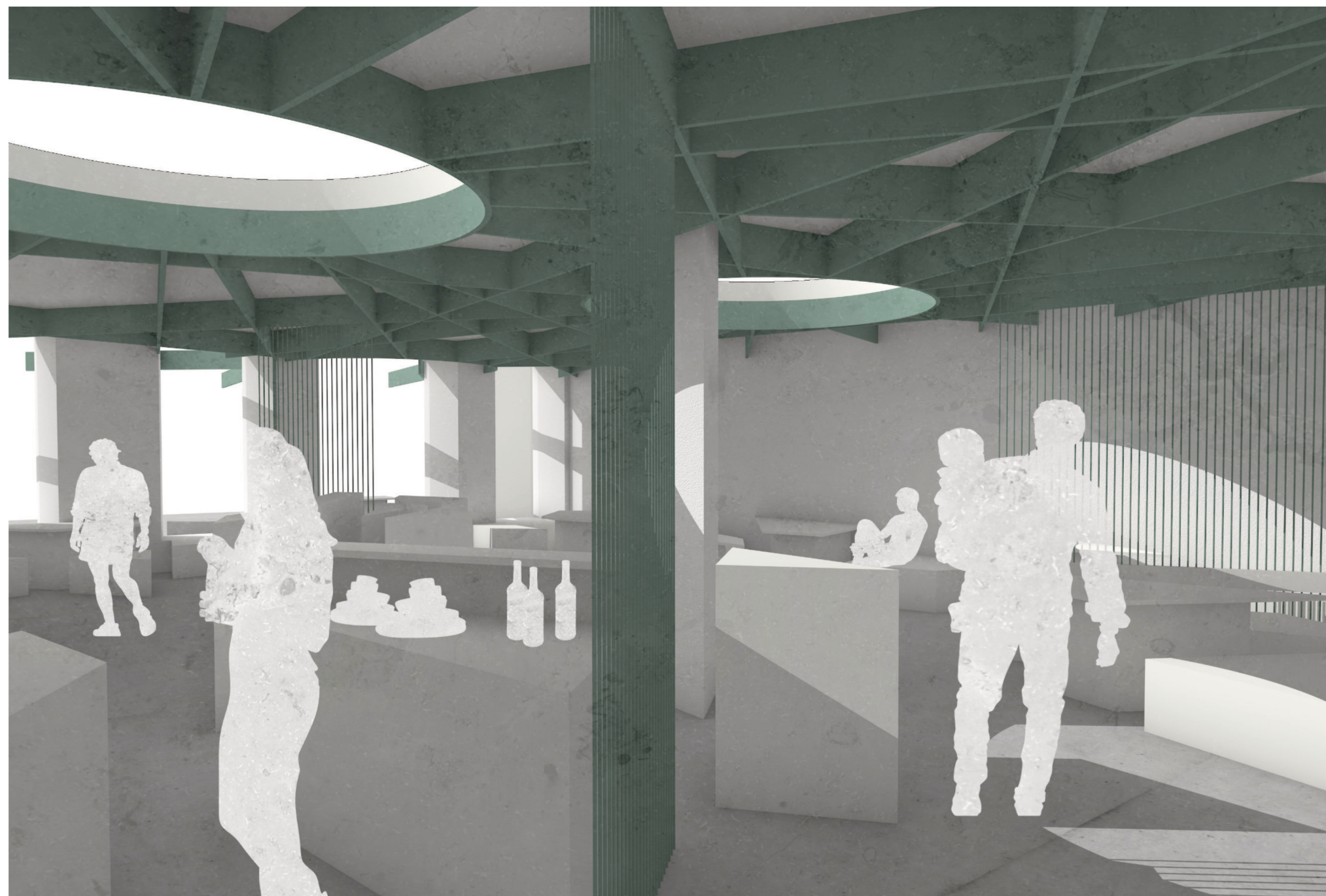
Vegane Grießnockerl, Wurzelgemüse, Schnittlauch 9.50 €
Tagescemesuppe 9.50 €



SCHWAMMERL



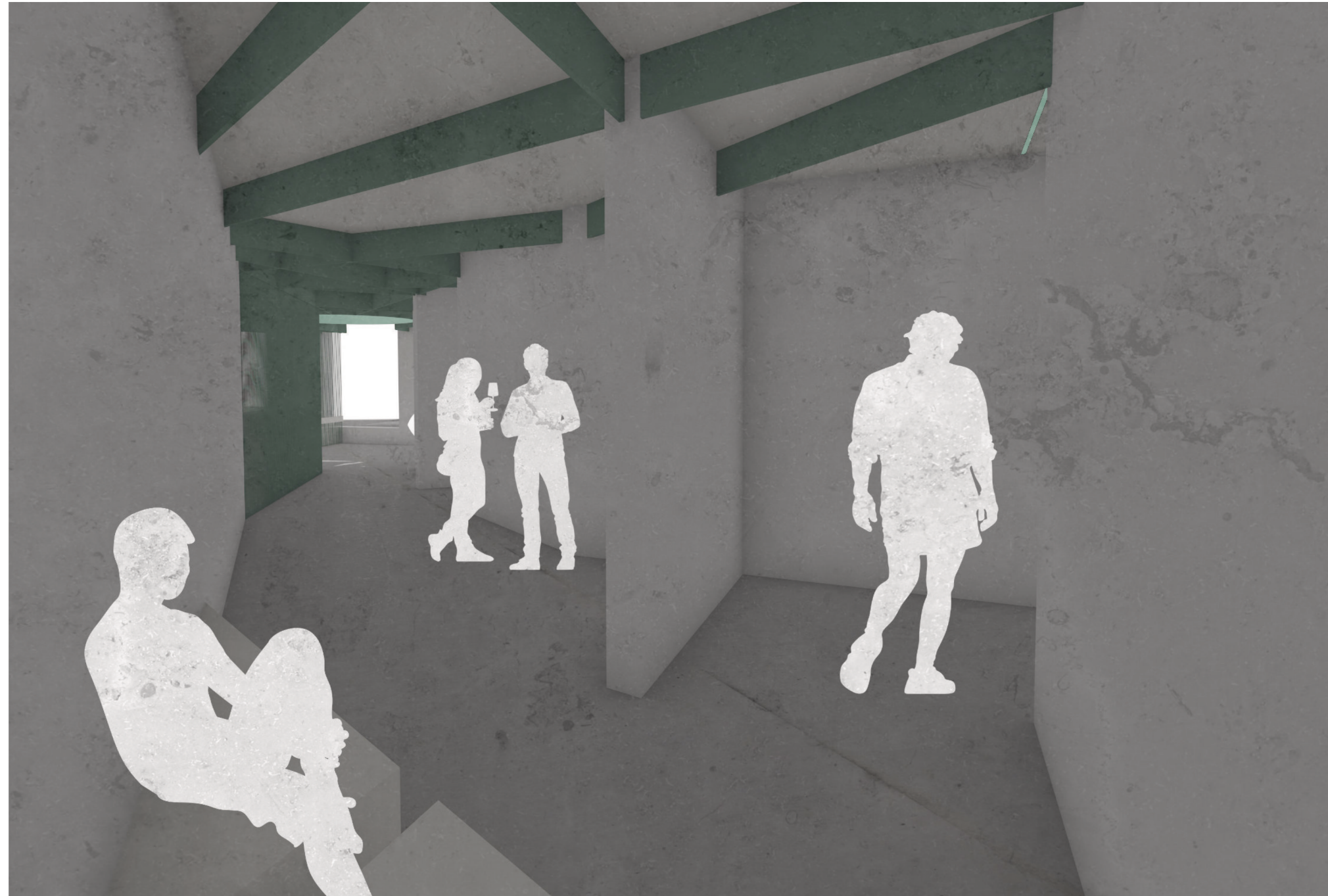
SCHWAMMERL



SCHWAMMERL



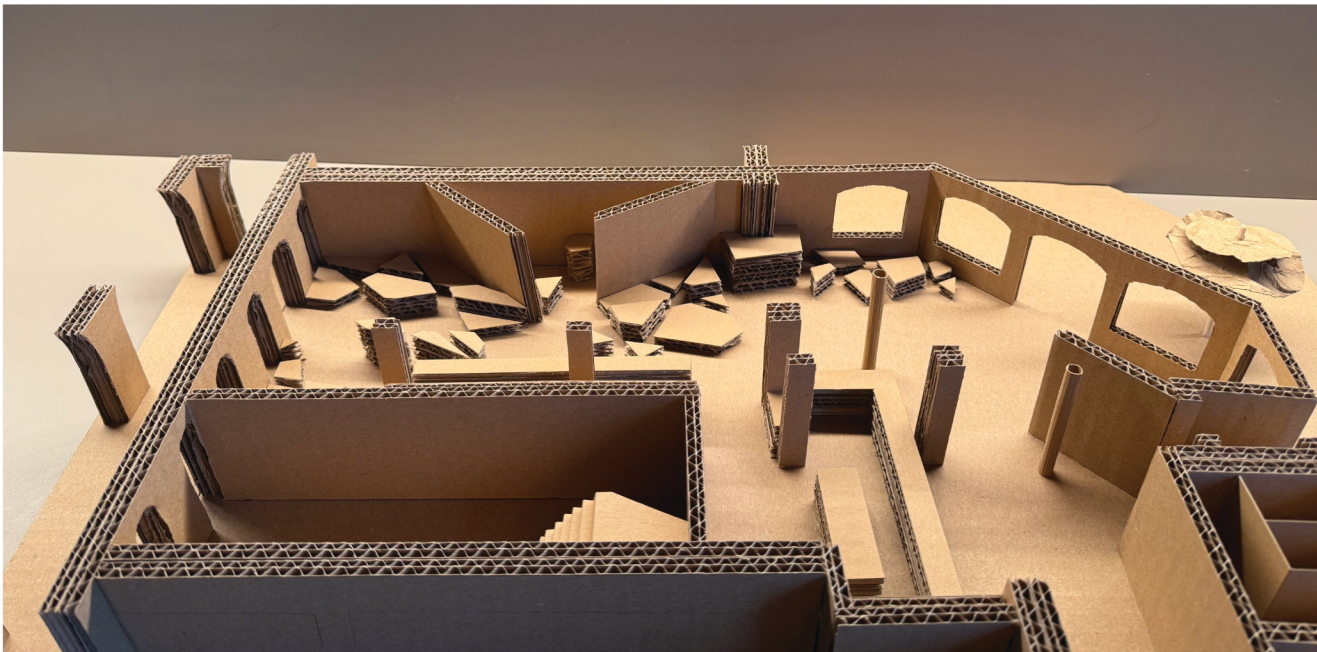
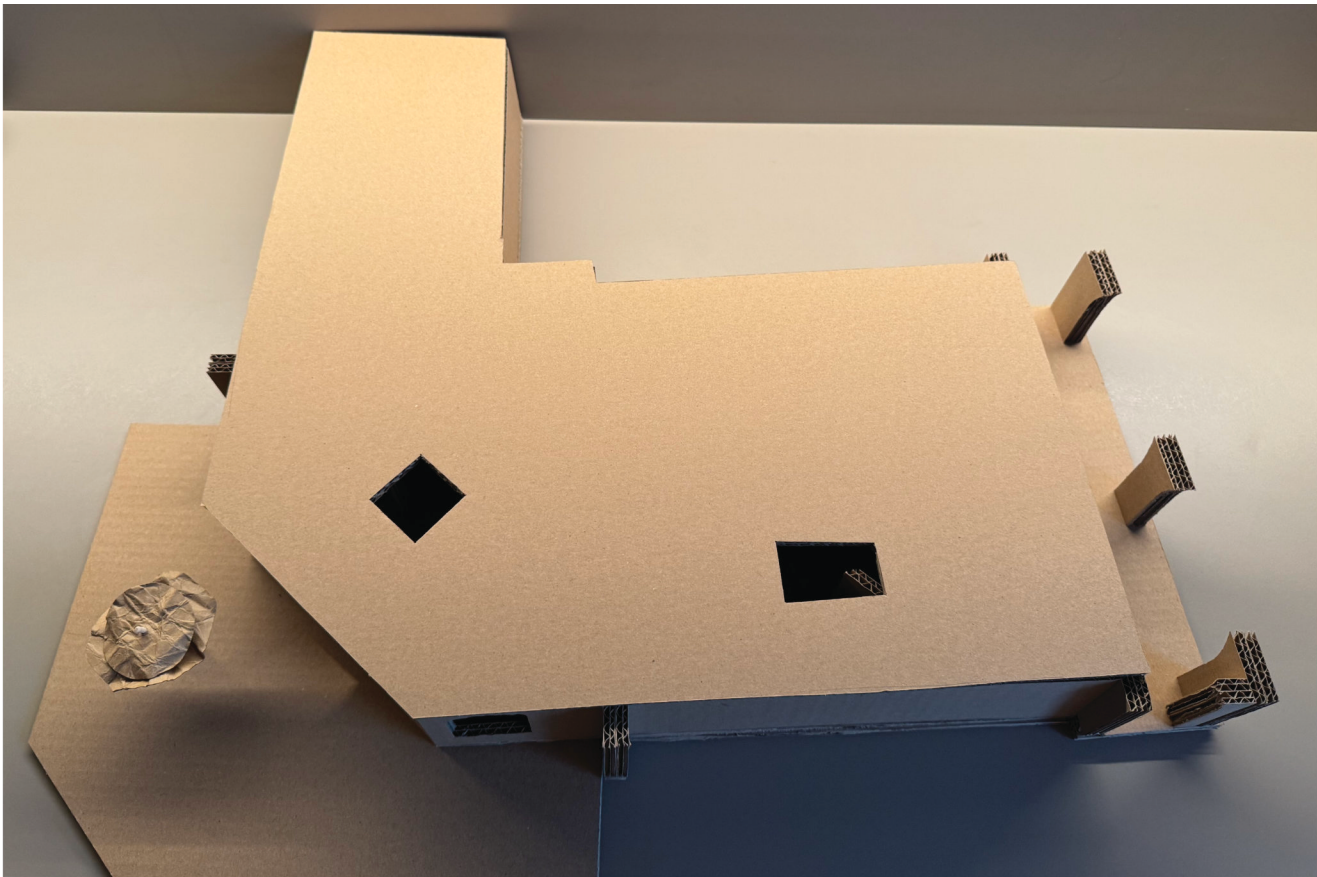
SCHWAMMERL



Skizzen, Modelle und Herstellungsprozess

Die ersten Skizzen und Modelle halfen uns, die Idee des Myzels zu verstehen und in Formen umzusetzen. Mit einfachen Linien und Materialien haben wir die Verbindungen und das Wachstum des Pilzgeflechts nachgebildet.

Dabei ging es darum, auszuprobieren, wie sich Schichten und Strukturen aufbauen lassen. Jede Skizze und jedes Modell brachte uns näher an unser Konzept und zeigte, wie wir die organische Form des Myzels in den Raum übertragen





Recherche/ Analyse Seven Swans

Mainkai 4, 60311 Frankfurt am Main
Leitung Ricky Saward
Erstes und Einziges rein veganes
Restaurant mit Michelin Stern



Recherche/ Analyse

Philosophie und Konzept Seven Swans

Das Konzept basiert auf 100% Veganer Küche. Sie nutzen ausschließlich regionale und auf den Braumannswiesen angebaute Produkte. Die Braumannswiesen betreibt das Restaurant selbst und kümmern sich auch um alles. Mittlerweile sind es ganze 5 Hektar wiese auf der Wildblüten, Kräuter, Gemüse, Sträucher, Früchte und vieles mehr wächst.

Idee der Permakultur zur Nachhaltigkeit Farm to Table Prinzip.

Man gibt dem Boden Mehr als man ihm entnimmt.

Die Kartoffel..

Sie nehmen die Kartoffel und machen alles was daraus möglich ist. Ob man die Schale oder den Saft nimmt, die Technik variiert wie, dämpfen, kochen, braten, räuchern, Fermentieren, Einlegen oder eine creme macht.

Zero waste Ansatz

Recherche/ Analyse

Kulinarisches Angebot - Vegane Sterneküche

Saisonales Degustationsmenü

Vegane Kreationen mit Wurzelgemüse, Kräutern und fermentierten Zutaten.



"Meine Küche ist nicht vegan "geboren", sondern hat sich dahin entwickelt, vor allem durch die tollen Zutaten vom eigenen Feld! Selbst gesammelte wilde Produkte gibt es ganzjährig. Regionalität, Saisonalität, "farm to table" und "root to leaf" sind ebenso selbstverständlich wie Ressourcenschonung.“

— Ricky Sawar

SCHVAMMERL