

KÄLBERHALLE AUGSBURG

PROJEKT:

Kälberhalle Augsburg

PROJEKTORT:

D-86153 Augsburg

FACHPLANER / ARCHITEKTEN:

Ingenieurbüro Ledwig, 78166 Donaueschingen

ANFORDERUNGSPROFIL:

Lüftung, Klimatisierung, vorbeugende Brandschutzmaßnahmen, Energiekostenreduzierung

DIE COLT-LÖSUNG:

Nachhaltiges, energiesparendes Klimakonzept durch ein adiabatisches Kühlsystem, Heizung, Lüftung und maschinelle Entrauchung, Steuerung- und Regelungssystem

COLT-PRODUKTE:

CoolStream, ColtAir, Liberator



Foto © Frank Ullmer / FULLMACE Photographie



Foto: © Frank Ullmer FULLIMAGE Photographie



Foto: © Frank Ullmer FULLIMAGE Photographie



Die Kälberhalle 2004 – vor den Umbaumaßnahmen für die Umnutzung



Colt Techniker bei der Installation der Belüftungs-/ Beheizungsanlagen – Die Anlagen fördern ein maximales Gesamtvolumen von 72.000 m³/h.

1900 wurde der Augsburger Schlacht- und Viehhof eröffnet. Gebaut wurde zeittypisch nur mit besten Materialien, die gut und gerne eine halbe Ewigkeit überdauern. Alle Gebäude waren mit reichlich Klinkerornament, Stahl und Glas verziert. Eine so genannte Generalsanierung in den Siebzigerjahren zerstörte vieles, was im Zuge der aktuellen Sanierung jetzt zum großen Teil wiederhergestellt wurde. Im Jahr 2007 begann die Dierig Holding AG als neuer Eigentümer, die

“Colt entwickelte ein ausgeklügeltes energieeinsparendes Klima- und Sicherheitskonzept.”

denkmalgeschützte Anlage für eine zeitgemäße Nutzung zu sanieren. Das wohl schönste Gebäude im alten Augsburger Schlachthof wurde zur neuen Brau-stätte der Hasen-

Bräu. Einen großen Teil der ca. 1.700 m² großen Halle mit ca. 14.000 m³ Raumvolumen, nimmt das Restaurant „Kälberhalle - Augsburger Brauhaus Zum Hasen“ ein. Die Gastronomie ist für etwa 400 Sitzplätze ausgelegt, bei Veranstaltungen finden sogar bis zu 1.000 Besucher Platz.

Bei der Eröffnungsfeier am 16. November 2011 waren insgesamt 300 Gäste im Raum (siehe auch großes Bild links), während Colt Lüftungssysteme für ein ausgezeichnetes Klima sorgten. Damit sich jeder Gast sicher fühlen kann, wurde von Colt für die Kälberhalle ein umfassendes Sicherheitskonzept inklusive Brandmeldeanlage installiert. Außerdem wurde ein besonderes Energiekonzept entwickelt: Trotz der erschwerenden Denkmalschutz-Auflagen lebt die Halle praktisch „aus sich selbst“. Der Bierbrauprozess gibt viel Restwärme frei die, in Wasser



Foto: © Frank Ullmer FULLIMAGE Photographie

gespeichert, genutzt werden kann. Obwohl es also keine Heizung gibt, muss in der Kälberhalle niemand frieren. Colt installierte Belüftungs-/ Beheizungsanlagen, ein adiabatisches Klimasystem mit zusätzlicher Filterung und Beheizung, mechanische Brandgasventilatoren, die teilweise auch zur täglichen Entlüftung eingesetzt werden sowie eine Mess-/ Steuerungs- und Regelungsanlage. Da die Brauerei im Jahr 30.000 Hektoliter Bier ausstößt und die Gastronomie an sieben Tagen der Woche geöffnet hat, werden sich die Investitionen für Lüftungs-, Heizungs-, adiabatische Kühlungs- und Wärmerückgewinnungsanlagen in relativ kurzer Zeit amortisieren.

Erfahren Sie mehr über Colt und Colt-Technologien unter: www.coltgroup.com



Schnittzeichnung – Das Gebäude hat einen dreischiffigen Grundriss im Basilika-Stil und eine korbogenförmige Eisenkonstruktion als Dach