

Lieber Herr Niemeyer,

Mein Name ist Ludwig Koehne. Ich bin seit 17 Jahren unternehmerisch tätig. Zusammen mit meinem Bruder Tim leite ich die Kranunion, die aus dem Verbund der drei Traditionsbetriebe Kirow, Ardel und Kocks besteht. Unsere Produkte werden weltweit auf Eisenbahnlinien, in Stahlwerken, Werften und Häfen eingesetzt. Wir beschäftigen rund 500 Mitarbeiter. In Brasilien haben wir vor gut 35 Jahren über 100 Hafenkrane aufgestellt. Einige säumen noch heute die Straße von Rio de Janeiro nach Niterói. Das Stahlwerk TKCSA haben wir zuletzt mit mehreren Schwerlasttransportern und dem weltweit ersten mobilen Gießkran ausgerüstet.

Bei der Akquisition dieses Auftrages habe ich mir extra ein paar freie Tage gegönnt, um mir das Museum in Niterói, Las Canoas und die Ministerien sowie die Kirche in Brasilia aus erster Hand anschauen zu können. Die Bauten an der Kaje von Niterói befanden sich damals im Bau. Ihre Gebäude haben mich in ihrer Eigenständigkeit, Frische und Stringenz schwer beeindruckt. Sie strahlen eine Vitalität und Lebensfreude aus, die sehr ansteckend ist.

Worum geht es?

Wir betreiben eine Kantine, die sich in einem ehemaligen Werkstattraum eines Backsteingebäudes aus dem Jahre 1927 befindet. Sie ist aus zwei Gründen besonders: Zum einen ist der Speisensaal mit einer Raumhöhe von 6 m sehr luftig und besitzt ein schönes Licht. Noch wichtiger ist jedoch der Koch. Es handelt sich dabei um einen veritablen Restaurant Chef, der im Gegensatz zur Qualität des gängigen Kantinenfraßes für die Zubereitung der Speisen ausschließlich frische Zutaten verwendet. Jeden Tag gibt es etwas anderes. Manchmal sogar frischen Fisch. Die Kirow Kantine ist somit nicht nur in der Belegschaft sondern auch bei externen Besuchern außerordentlich beliebt.

Wie jeder künstlerisch veranlagte Mensch strebt unser Koch nach Höherem. Er sucht die Herausforderung und möchte zudem ein wenig experimentieren. Von entscheidender Bedeutung für dieses Vorhaben ist der passende Rahmen, sprich der richtige Raum für feine Küche und kleine Feste. Er sollte etwas kleiner als der bestehende Speisesaal sein, einen zugleich intimen und doch großzügigen Charakter haben sowie einen besonderen Ausblick aufweisen.

Die Idee besteht darin einen Speise- und Tanzsaal auf dem Dach des Kantinegebäudes zu errichten. Als exakter Standort bietet sich die vordere Außenmauerecke an. Von dort hat man einen schönen Panoramablick und wird auch von weitem gut gesehen. Erschlossen werden könnte das Gebäude mittels einer Rampe, die in eine vorhandene Gebäudebrücke einmündet. Technik für die Küche oder sanitäre Anlagen müssen nicht untergebracht werden, da im Umfeld bereits vorhanden. Die Dachfläche kann vollumfänglich in das Projekt mit einbezogen werden. Beispielsweise könnte eine komplementäre Dachlandschaft oder ein Dachgarten entstehen.

Insbesondere ihre Bauten der vergangenen Jahre, darunter auch der Anbau für Florio Punter, haben mich ermutigt Sie auf dieses kleine Projekt anzusprechen: der Panoramablick, eine kurvige Gebäudeform, möglicherweise aufgeständert und mit Rampen versehen. Ihre Architektur passt einfach gut zu der vorliegenden Bauaufgabe.

Als Kranbaubetrieb reizt uns zudem auch ihr Ansatz in Fragen der Statik zuweilen an die Grenzen des Machbaren zu gehen.

Ich würde mich sehr freuen, wenn ich Sie für unser Vorhaben gewinnen könnte. Selbstverständlich genießen sie sämtliche Freiheiten.

Mit besten Grüßen

Ludwig Koehne
Geschäftsführender Gesellschafter