

# Der Naturgarten

historisches neu gedacht

Regionale Essensversorgung mit Eventlocation im ehemaligen Autohaus

## DAS KONZEPT



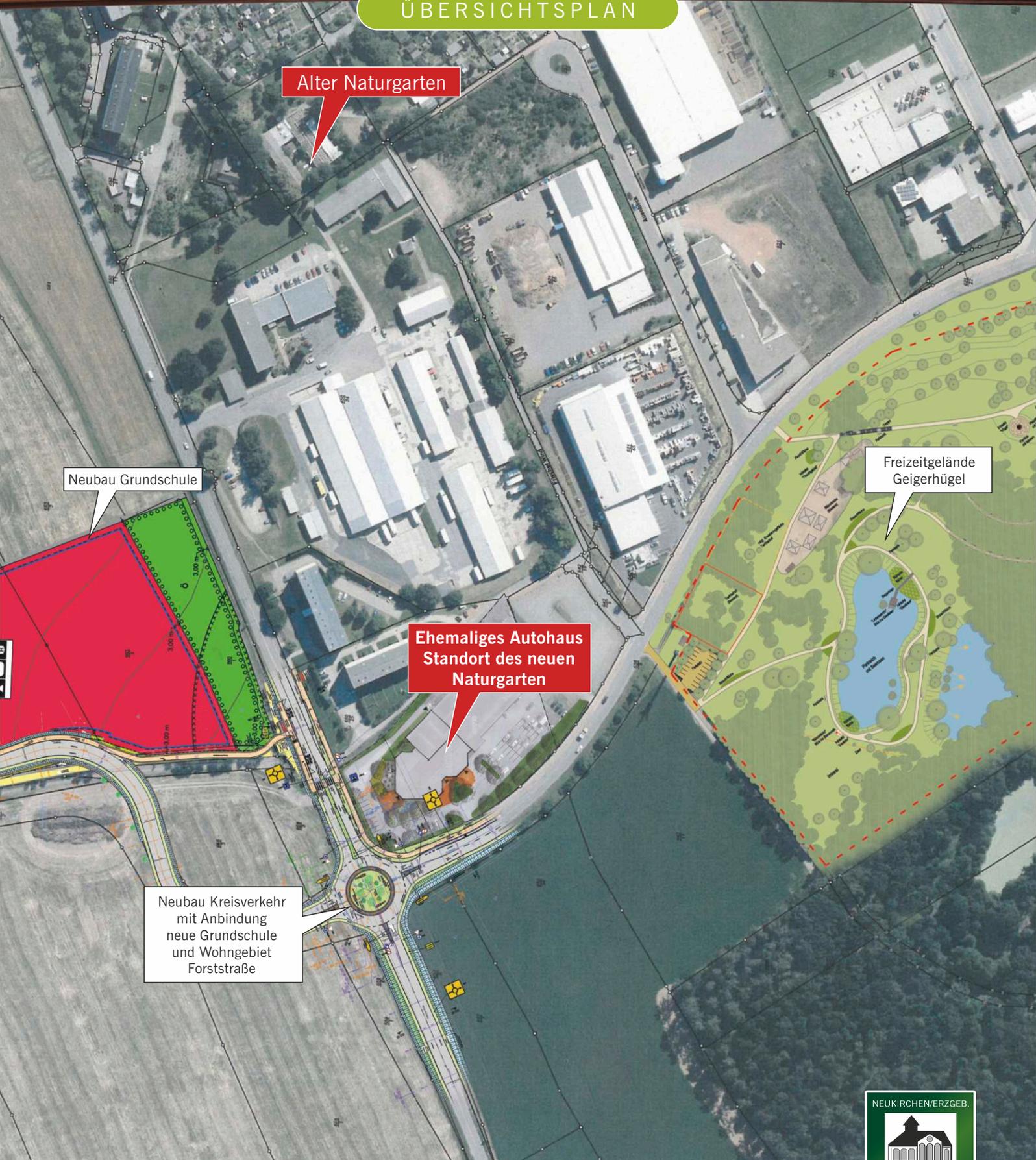
Naturgarten Neukirchen/Erzgeb.

gemeinsam erleben, kochen, genießen

# Der Naturgarten

Historisches neu gedacht

## ÜBERSICHTSPLAN



Alter Naturgarten

Neubau Grundschule

Ehemaliges Autohaus  
Standort des neuen  
Naturgarten

Freizeitgelände  
Geigerhügel

Neubau Kreisverkehr  
mit Anbindung  
neue Grundschule  
und Wohngebiet  
Forststraße

Aufgrund des demografischen Wandels sowie der damit verbundenen strukturellen Veränderungen und Rahmenbedingungen, beschloss die Gemeindeverwaltung Neukirchen/Erzgeb. die Erstellung eines Integrierten Stadtentwicklungskonzeptes (INSEK). Ziel dieses Konzeptes ist eine Analyse der Ausgangssituation, die Benennung von vorhandenen Defiziten sowie das Aufzeigen von Potenzialen. Die Erarbeitung des INSEK im Zeitraum April 2017 bis August 2018 erfolgte in Zusammenarbeit von kommunalen Entscheidungsträgern, Einrichtungen der Gemeinde und der Bevölkerung.

Die für den Wettbewerb grundlegenden Fragen:



Wie wollen wir in Zukunft zusammenleben und das Gemeinwesen gestalten?

Wie lässt sich unsere Lebensqualität verbessern?

Wie können im ländlichen Raum innovative Konzepte besser für das Gemeinwohl eingesetzt werden?

haben wir uns als Gemeinde mit den Bürgerinnen und Bürgern unter anderem auch im Zuge der Erstellung des Integrierten Stadtentwicklungskonzeptes (INSEK) gestellt. Im Ergebnis ergab sich für unsere Gemeinde ein Leitbild:

- (1) **traditionsreiche, identitätsstiftende Gemeinde** mit familienfreundlichen und generationsübergreifenden Angeboten,
- (2) attraktiver, ländlicher **Wohnstandort** in Großstadtnähe,
- (3) **moderner Bildungsstandort** mit öffentlichen und privaten Bildungs- und Betreuungseinrichtungen,
- (4) zukunftssträchtiger **Ansiedlungsort** für Gewerbe und Handwerk im Erzgebirgskreis,
- (5) **nachhaltige und klimagerechte Gemeinde** z.B. in den Bereichen der Energieeffizienzverbesserung und nachhaltiger Mobilität,
- (6) **naturnaher Erlebnisraum** mit abwechslungsreichen Angeboten im Kultur- und Freizeitbereich für Einwohner/-innen und Besucher/-innen,
- (7) **Gemeinde mit starkem Gemeinschaftsgefühl** durch vielseitige **Beteiligungsmöglichkeiten** für die Bürger/-innen und aktivem **Vereinsleben**, [INSEK S. 69].

Um diesem Leitbild gerecht zu werden, bedarf es einer zielgerichteten Umsetzung der Leitziele sowie einer **innovativen Nutzung von vorhandenen Strukturen**. Im Sinne einer zukunftsgerichteten Entwicklung sollen die Leitziele auch in die Bildungsziele der Kindertageseinrichtungen und Schulen mit einfließen.

In der Gemeinde Neukirchen mit OT Adorf gibt es vier Kindertageseinrichtungen mit 307 Plätzen sowie eine zweizügige Grundschule (mit aktuell 201 Kindern) und eine zwei- bis dreizügige Oberschule (mit aktuell 354 Jugendlichen). Weiterhin gibt es innerhalb der Gemeinde eine in Planung befindliche „Gruuna Schule“, welche durch einen freien Träger betrieben werden soll. Für diese Einrichtungen besteht der Wunsch und Bedarf an einer gesunden und aus regionalen Produkten hergestellten Mittagsversorgung. Aktuell werden die Kindertageseinrichtungen und auch die Grundschule Neukirchen durch einen Essenanbieter aus Annaberg-Buchholz beliefert, da dieser dem definierten Wunsch hinsichtlich ausgewogener und gesunder Ernährung sowie dem Einsatz von frischen regionalen Produkten am nächsten kommt.

Leider stellen die täglichen Lieferwege (einfache Fahrt = 34 km / pro Arbeitswoche = 340 km) nicht das dar, was wir uns für unsere Umwelt vorstellen. Außerdem ist aktuell eine Einbeziehung von regionalen, ortsansässigen (Bio-)Bauern und Unternehmen im Umfeld unserer Gemeinde aufgrund der räumlichen Distanz ebenfalls nicht gegeben. Wir teilen aber die Meinung vieler Experten, dass den Verbrauchern – über alle Altersklassen hinweg – beim Essen mehr interessiert wie das bloße Sattwerden und der Genuss. Die Zeiten haben sich geändert. Die Art und Weise wie Lebensmittel erzeugt werden, spielt für immer mehr Menschen eine größer werdende Rolle (vgl. Verbraucher- und Marktstudie „Wie regional is(s)t Sachsen?“). Zum Sattwerden und Genuss kommen somit als Entscheidungsfaktoren hinzu:

- **der Gesundheitsaspekt sowie die Leistungssteigerung, d.h. die eigene Selbstoptimierung,**
- **die Achtsamkeit auf Aspekte wie Nachhaltigkeit und Tierwohl etc.**
- **die Verbindung zum Ursprung der Lebensmittel / Produkte**
- **Regionalität bzw. kennen des Erzeugers.**

Genau diesen Ansatz enthält auch die Konzeption der Grundschule und beinhaltet u.a. eine Ausrichtung auf gesunde Ernährung und Bewegung. Um diesem Ansatz aktuell schon gerecht zu werden, werden die im Schulgartenunterricht angebaute Produkte (wie z.B. Kartoffeln, Möhren, Tomaten, Zucchini, Kürbis) im Hort zu einfachen Gerichten verarbeitet. Ein gelungenes Beispiel für diese Kooperation ist, dass im April gezielt Kohlrabi, Radieschen und Kräuter im Schulgartenunterricht angebaut werden, um diese im Hort als Snack mit selbstgemachtem Kräuterdip zu verarbeiten und am folgenden Tag beim Sportfest als Bestandteil des Obst- und Gemüsefrühstückes für alle Kindern anzubieten. Derzeit gibt es in der Grundschule jedoch nur einen Herd mit vier Kochplatten und einem Ofen. Weiterhin sind die Räumlichkeiten aktuell so begrenzt, dass maximal drei Hortkinder gleichzeitig das Vergnügen haben, mit zu kochen und zu backen, was bei einer Hortkinderzahl von 150 (am Standort Neukirchen) als vollkommen suboptimal anzusehen ist. Am Standort Adorf gibt es gar keine Kochmöglichkeiten.

Weiterhin gibt es in der Gemeinde Neukirchen mit OT Adorf derzeit nur kleine Gesellschaftsräume (Kapazität bis 30 Personen) sowie einen Saal (Kapazität bis 200 Personen) zum Mieten für Familienfeiern, Veranstaltungen etc. Um diesem Engpass zu begegnen, werden überwiegend in den Sommermonaten „Outdoor-Veranstaltungen“ im Festzelt wie z.B. „Tanz in den Mai“, „Apfelfest“ oder „Oktoberfest“ durchgeführt, bzw. es wird für mittlere Familien- / Firmenfeiern auf Lokalitäten in den angrenzenden Gemeinden sowie der Stadt Chemnitz ausgewichen.

Wünschenswert wäre eine Location mit variablem Platzangebot, in zentraler Lage (ohne Störung der Nachbarschaft) für z.B. Familien- oder Firmenfeiern, Hochzeiten, Schulabschlussveranstaltungen, Jugendweihen, Vortragsreihen, Empfängen von Investoren oder Landes- und Kommunalpolitikern innerhalb der Gemeinde.

# Der Naturgarten

historisches neu gedacht

## STRATEGISCHE ZIELSTELLUNG

### Unsere Idee – Der NATURGARTEN – Historisches neu gedacht



In einem derzeit leerstehenden ehemaligen Autohaus am Ortseingang der Gemeinde Neukirchen/Erzgeb. soll eine regionale Essensversorgung für alle Altersgruppen, von den Kindern der Kitas und Schulen über die Mitarbeiter der ortsansässigen Firmen bis hin zu den Senioren der Gemeinde, entstehen. Ergänzt wird diese Großküche durch einen Eventbereich mit Kochinseln zum Durchführen von Kochveranstaltungen für Erwachsene, aber vor allem für Kinder sowie einem großzügigen Mittagsbereich (Außer-Haus-Versorgung), der auch für private Veranstaltungen genutzt werden kann. Abgerundet wird die Idee des „neuen“ Naturgarten durch einen Seminar-, Tagungs- und Empfangsbereich („Oval Office“) im Obergeschoss und einen neu gestalteten Außenbereich mit Spielplatz und Sitzmöglichkeiten.

Somit soll der Bogen vom gesunden Essen bis hin zur Party- und Eventlocation für alle Bürgerinnen und Bürger sowie der ortsansässigen Firmen und Einrichtungen „geschlagen“ werden.

### Der aktuelle Zustand des ehemaligen Autohauses



# Der Naturgarten

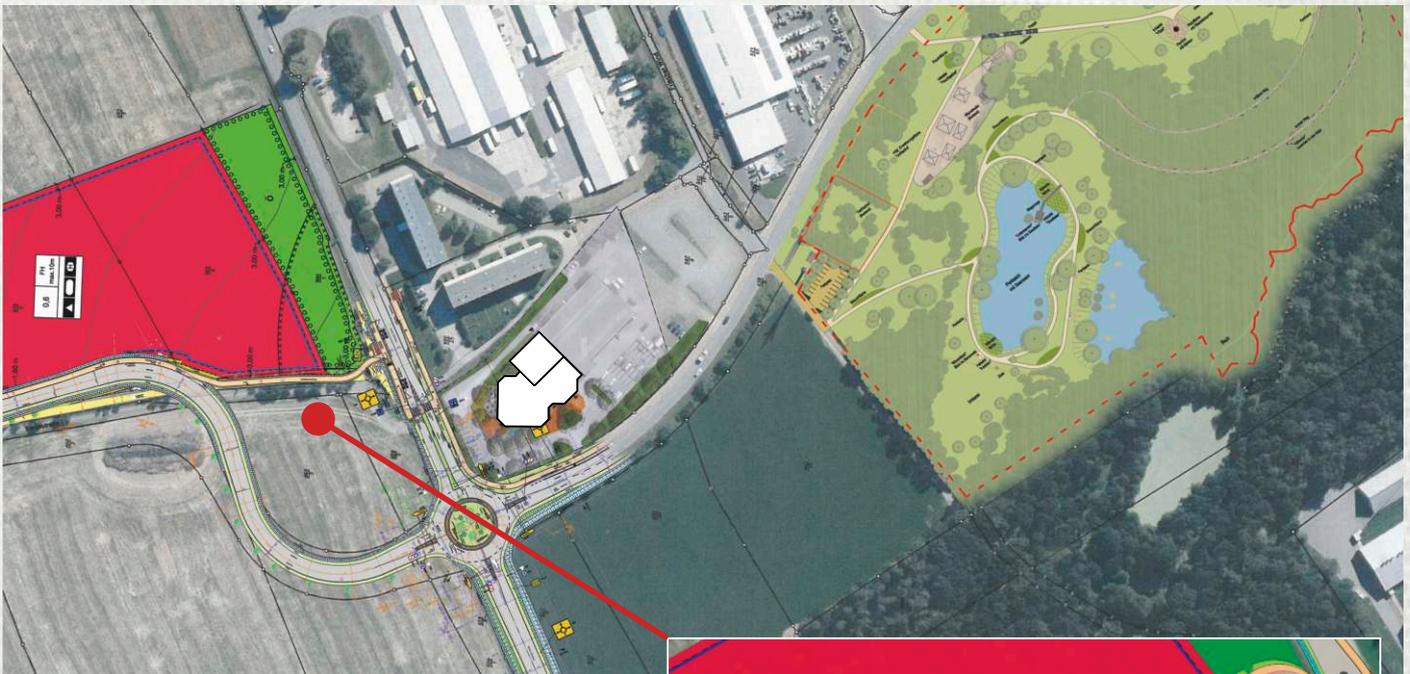
Historisches neu gedacht

## STRATEGISCHE ZIELSTELLUNG

### Unsere Idee – Der NATURGARTEN – Historisches neu gedacht

#### Lagebeschreibung

Das ehemalige Autohaus liegt an der Staatsstraße S258 und bildet die erste Ansicht der Gemeinde Neukirchen/Erzgebirge aus Richtung Stollberg kommend.



Übersichtskarte

Wie auf der Übersichtskarte ersichtlich, entstehen in unmittelbarer Nähe des neuen „Naturgartens“ die neue Grundschule Neukirchen und das Freizeitgelände „Geigerhügel“.

Ebenso ist die Errichtung eines Kreisverkehrs zwischen neuer Grundschule und dem Naturgarten geplant. Somit wird an dieser Stelle der Durchgangsverkehr abgebremst und die Lärmbelastung reduziert.



neue, zentrale  
Bushaltestelle  
für alle Linien

Unmittelbar an der neuen Grundschule, in direkter Nähe des „Naturgartens“ ist außerdem eine Buswendestelle für die Überlandlinien Chemnitz - Stollberg, den geplanten Ortsbus und Lademöglichkeiten für E-Cars und E-Bikes geplant.

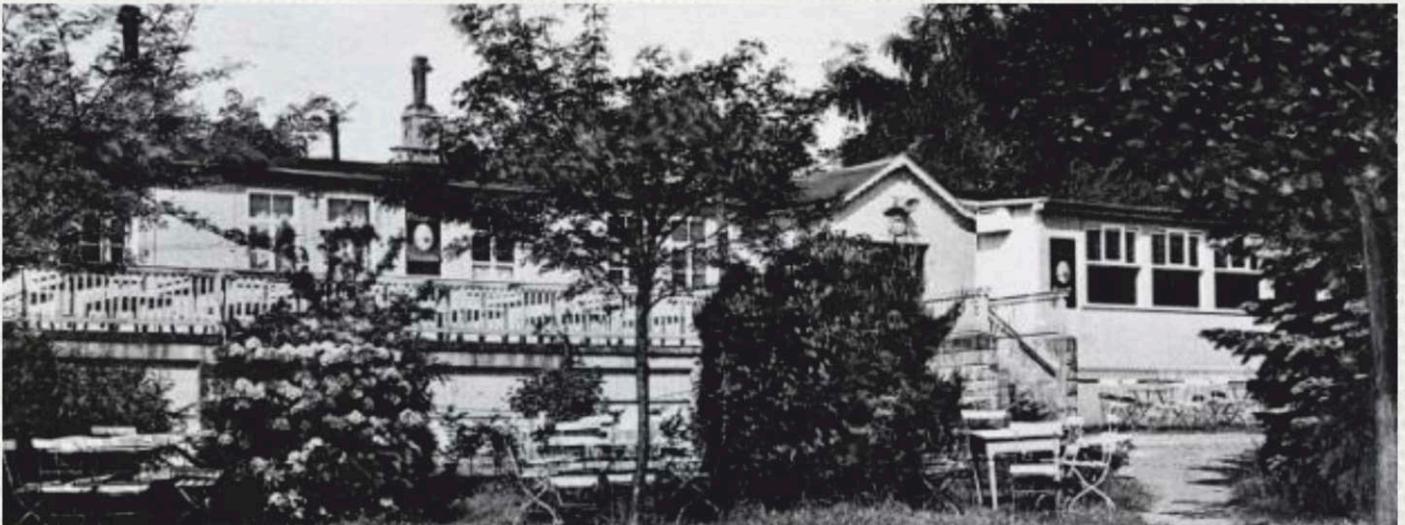
Die Buswendestelle sichert somit eine optimale Anbindung von Grundschule und „Naturgarten“ an den Ortskern und ermöglicht somit weiterhin eine optimale Erreichbarkeit des Areals für alle Neukirchner Bürgerinnen und Bürger mit öffentlichen Verkehrsmitteln - unabhängig von deren Alter.

# Der Naturgarten

Historisches neu gedacht

## STRATEGISCHE ZIELSTELLUNG

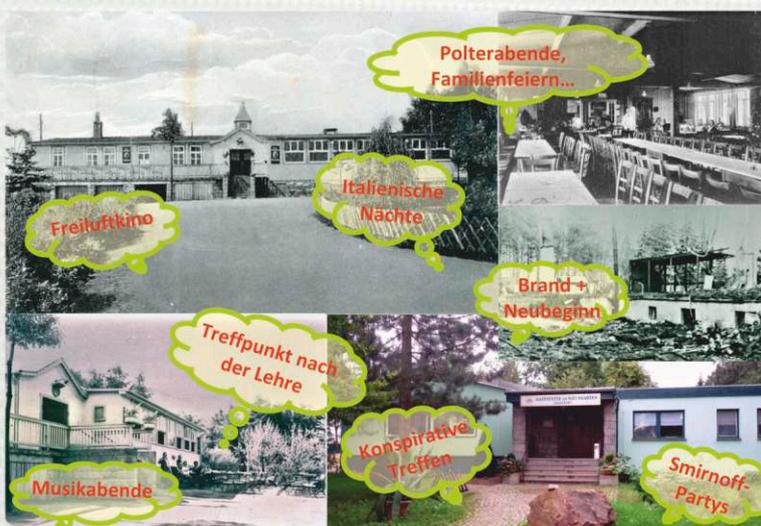
### Historischer Bezug



Die Geschichte der Gaststätte „Am Naturgarten“ begann mit der Gründung des „Vereins für naturgemäße Lebens- und Heilweise“ im Jahre 1908. Im Jahr 1913 wurden dem Pächter die Genehmigung zum Verkauf von „alkoholfreien Getränken und Esswaren“ erteilt. Später wurde das Vereinsheim zu einer attraktiven Ausflugsstätte erweitert. Auch nach dem 2. Weltkrieg blieb diese Gaststätte ein in der Umgebung sehr beliebtes Ausflugslokal. Am 16.12.1955 brach in der Gaststätte aus ungeklärten Gründen Feuer aus und ließ das Gebäude bis auf die Grundmauern niederbrennen. Trotz intensiver Bemühungen war ein Wiederaufbau der Gaststätte nicht möglich.

In der Folgezeit wurde die nur 60m entfernte Baracke, welche nach dem II. Weltkrieg als Pionierheim genutzt wurde, zur Gartenkantine umgebaut. 1986 übernahm der VEB Frischeierproduktion „Hans Beimler“ das Grundstück mit Gaststätte. Die alte Baracke musste weichen und die neue moderne Gaststätte „Am Naturgarten“ mit Kegelbahn wurde im April 1987 als KIM Betriebsgaststätte eröffnet. Nach der Wende bis zur Schließung am 30.06.2013 wechselten die Besitzer und die Betreibervarianten. Im Jahr 2018 wurde am alten Standort mit der Errichtung Wohnungen begonnen.

### Was verbinden Einwohner noch heute mit dem Begriff „Naturgarten“?



*In der Erinnerung:  
„Vom Guten nur das Beste“*

# Der Naturgarten

historisches neu-gedacht

## STRATEGISCHE ZIELSTELLUNG

### Historischer Bezug

Bekannt war und ist der Naturgarten durch seine Vereinsfeste, die später als „**Italienische Nächte**“ weit über die Orts- grenzen bekannt wurden. Die Wege in die Gärten hin zum Naturgarten waren mit kleinen Laternen geschmückt. Drinnen wurde jeder Platz am Tisch vergeben und im „Notfall“ noch etwas enger zusammengedrückt. Auch der Heimweg – der meist erst in den Morgenstunden begann – war immer wieder verbunden mit der einen oder anderen Geschichte.

In den 60iger und 70iger Jahren des vergangenen Jahrhunderts fanden auf dem Gelände der Gaststätte auch **Freiluftki- noveranstaltungen** statt. Gezeigt wurden Filme wie „Die glorreichen Sieben“ oder „Die Söhne der großen Bärin“. Das Tanzbein wurde auch bei **Musikabenden** der Neukirchner Band „Sonata“ geschwungen, wenn diese Tanzmusik – heute würde man es als „Deutschen Schlager“ bezeichnen - spielte. Der Naturgarten war in dieser Zeit - speziell auch durch seinen schönen Außenbereich - ein **Treffpunkt** für alle Bürgerinnen und Bürger nach der täglichen Arbeit. Als kleine Anekdote erfuhren wir am Rande, dass so mancher Lehrling sein Lehrlingsgeld (z.B. 80 Mark) in die Anzahl an möglichen Bieren umrechnete (bei 40 Pfennig = 200 Stück)...

Im Jahr 1986 begannen umfangreiche Renovierungsarbeiten, die im Jahr 1987 beendet waren und der Naturgarten stand dann wieder der Öffentlichkeit zur Verfügung. Ab dieser Zeit trafen sich dort fast jeden Freitag Ausreisewillige Bürgerinnen und Bürger zu **Konspirativen Treffen**. Diese Treffen wurden von Mitarbeitern der Staatssicherheit sehr oft beobachtet. In diesen Fällen half man sich gegenseitig in dem beim Betreten der Lokation die Aussage fiel, dass „der Tisch 6 schon reserviert ist“. Auch dreißig Jahre nach der „Friedlichen Revolution“ erinnert man sich an diese Zeit mit gemischten Gefühlen...

Fragt man heute die zwanzig- bis dreißigjährigen Bürgerinnen und Bürger, dann hört man von genialen Feiern zur Jugendweihe sowie von legendären „**Smirnoff-Partys**“. Der Naturgarten ist in allen Generationen ein Begriff und wird überwiegend als Ort für **Familienfeiern** benannt.

### Neu gedacht

Die Natur soll in unserem **NATUR**garten im wahrsten Sinne des Wortes im Vordergrund stehen. Aber Natur bedeutet noch mehr. Mit unserem Konzept wollen wir **Neukirchen** und **Adorf** zum **Treffpunkt Unserer Region** machen.

Wir schaffen es nicht nur, dass die Speisen für unsere Kindertageseinrichtungen, Schulen und Bürger vor Ort hergestellt werden. Wir schaffen **einen Treffpunkt zum Erleben, Kochen, Genießen für alle Generationen** und alle Größen von Veranstaltungsgesellschaften. Wir stärken unsere regionalen Erzeuger und können unserer Einwohnerschaft die Herkunft, Verarbeitung und den verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln aufzeigen und erläutern. Wir schaffen somit für unsere heutige Gesellschaft und für kommende Generationen einen Ort, bei dem die Gemeinschaft, das gemeinsame Erleben und die Natur im Fokus stehen. Durch die Kombination der verschiedenen Angebote generieren wir einen unglaublichen Mehrwert für unsere Kommune, aber auch für unsere ländliche Region im Ganzen.

# Der Naturgarten

historisches neu-gedacht

## STRATEGISCHE ZIELSTELLUNG

### Eigentumsituation und Finanzierungskonzept



Der Gebäudekomplex mit einer Gesamtgröße von 2.450 qm ist in privater Hand. Für den Naturgarten stehen 1.300 qm zur Verfügung. Der Rest des Gebäudes ist an zwei Gewerbebetriebe vermietet. Die Gemeinde Neukirchen/Erzgeb. befindet sich in fortgeschrittenen Gesprächen mit dem Eigentümer bezüglich eines Kaufes. Die zu erwartenden Unterhaltungskosten sollen über verschiedene Wege refinanziert werden. Laut Eigentümer werden diese bereits jetzt durch die beiden eingemieteten Gewerbebetriebe gedeckt. Weiterhin wird der Bereich der Großküche inkl. der Büros im Obergeschoss an einen Essensanbieter unterverpachtet.

Durch die Vielzahl an Vermietungsmöglichkeiten, egal ob für private Familienfeiern, Firmenevents, Tagungen, Kochseminare oder öffentliche Tanzveranstaltungen, sind unterschiedliche Einnahmen generierbar.

Dabei sollen nur bestimmte Veranstaltungen kostenpflichtig sein. Öffentliche Veranstaltungen, die einen generationsübergreifenden oder bildenden Charakter haben, sollen ohne Miete von statten gehen. Der Fokus der Gemeindeverwaltung liegt bei diesem Projekt nicht auf der Gewinnerzielungsabsicht, sondern auf der Kostendeckung. Dies soll durch die unterschiedlichen Ansätze realisiert werden. Vom hochwertigen Kochkurs bis hin zum kostenfreien Spielenachmittag mit Kindern und Senioren.



Uns geht es darum, ein breit gefächertes Angebot für die Bevölkerung der Gemeinde Neukirchen/Erzgeb. auf die Beine zu stellen, welches jedoch nicht ohne finanzielle Aufwendungen realisierbar ist. Demzufolge sollen die kostenpflichtigen Teile dazu beitragen, auch die Kosten für die offenen Veranstaltungen zu minimieren.

Naturgarten Neukirchen/Erzgeb. - gemeinsam erleben, kochen, genießen

Weitere Informationen unter: <https://www.neukirchen-erzgebirge.de/naturgarten/>



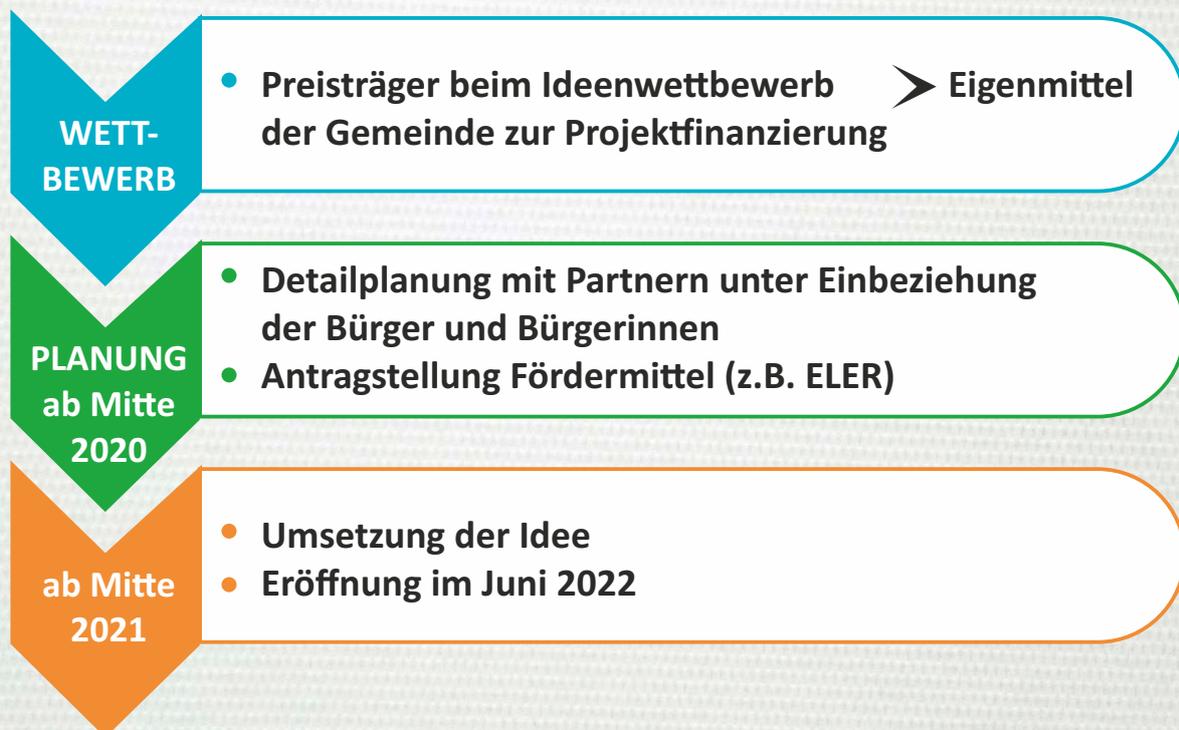
### Finanzierungskonzept

Es wird angestrebt, den Kaufpreis der Immobilie in Höhe von ca. 1 Mio EURO und die Investitionssumme zum Umbau in Höhe von 800.000 EURO über das EPLR, beispielsweise das Programm „**Vitale Dorfkerne und Ortszentren im ländlichen Raum**“ und somit von der EU und dem Freistaat Sachsen kofinanzieren. Damit würden voraussichtlich 25% Eigenmittel bei der Gemeinde Neukirchen/Erzgeb. verbleiben.

Die Ausstattung der Großküche (450.000 EURO) soll vom zukünftigen Betreiber übernommen werden. Die „ANNAdie“ bzw. das „CoWerk“ würden dies gemeinsam mit der Lebenshilfe und deren Förderprogrammen realisieren.

Der Gebäudekomplex ist ein strategisch wichtiger Standort für Neukirchen. Deswegen wurde die Immobilie bereits in die Entwicklungsstrategie der Gemeinde (INSEK 2018) aufgenommen und die Umnutzung dort bereits als Ziel definiert.

Dieses Ziel wollen wir innerhalb der nächsten fünf Jahre erreichen. Sollten wir zu den Preisträgern gehören, soll das Projekt bis zur Eröffnung der Grundschule im Jahr 2022 umgesetzt sein.



### Nutzungskonzept



### Umgestaltung Außenbereich

Aus der jetzt so tristen Außenanlage, welche bisher nur zum Parken verwendet wurde, wollen wir einen Platz zum Verweilen machen. Mit der teilweisen Entsiegelung der Parkflächen und dem Anpflanzen neuer Baumgruppen und Sträuchern tragen wir nicht nur zur Verbesserung des Klimas bei, sondern schaffen auch verschiedene Bereiche auf der jetzigen Betonfläche. So entsteht beispielsweise ein Spielbereich für die Kinder und Jugendlichen. Außerdem soll ein Sitzbereich für die Mensa errichtet werden, in dem man an schönen Tagen sein Frühstück, Mittag- oder Abendessen einnehmen kann. Abgegrenzt dazu entsteht eine kleinere „private“ Sitzgelegenheit, welche sich optimal für geschlossene Gesellschaften eignet. Die Sitzmöglichkeiten im Außenbereich werden durch Pergolen mit rankenden Pflanzen eingefasst.

Aufgrund der Nähe zum Freizeitgelände „Geigerhügel“ (vgl. Übersichtskarte Seite 2) wird es im Projektbereich nur einen kleineren Outdoor-Spielplatz für Kinder geben. Für Jugendliche sind Chillout-Bereich sowie Kletter- und Boulderwände (=Lärmschutzwände) angedacht.

Abgerundet wird das Außengelände durch die Anordnung von Ladestationen für elektrische Fahrzeuge und Fahrräder.

### Nutzungskonzept und Betreuung

Ein Großteil des Nutzungskonzeptes basiert auf der Verpachtung der Großküche mit Büroräumen und dem angrenzenden gastronomischen Bereich (Cafeteria und Mittagsbereich). In der Großküche soll in erster Linie die Zubereitung und Auslieferung der Mittagsversorgung unserer Kindertageseinrichtungen und Schulen stattfinden. Da die Küche auf Grund Ihrer Größe jedoch in der Lage sein wird, höhere Kapazitäten abdecken zu können, wird zusätzlich die Belieferung von Firmen, Senioren oder anderen Einwohnern möglich sein. Auch eine Belieferung von Kitas und Schulen in den Nachbargemeinden wie Burkhardtsdorf, Jahnsdorf oder Leukersdorf wäre möglich. Natürlich kann aber auch in dem beschriebenen Aufenthaltsbereich im Naturgarten das Mittagessen oder schon ein Frühstück vor Ort in einem einladenden Ambiente eingenommen werden. Damit schaffen wir einen Treffpunkt für Menschen aus allen Bereichen und allen Altersstrukturen.

Das „Oval Office“ im OG steht für die verschiedensten geschäftlichen oder offiziellen Veranstaltungen zur Verfügung. Unter anderem ist es möglich, Firmen einen Raum für Schulungen, Empfänge oder Beratungen anzubieten. Dies ist dann immer mit der Option eines Caterings durch den Küchenbetreiber buchbar.

Ebenso können die ortsansässigen Vereine ihre Versammlungen in unseren Räumlichkeiten veranstalten. Vorstandssitzungen könnten dann im „Oval Office“ stattfinden. Oftmals ist es nämlich so, dass unsere Vereine über keine eigenen Räumlichkeiten verfügen.

Selbstverständlich plant auch die Gemeinde die Räumlichkeiten für Empfänge oder Tagungen zu nutzen. Somit können wir auch für Außenstehende, wie zum Beispiel potentielle Investoren, ein ansprechendes Bild unserer Gemeinde vermitteln. Außerdem wäre es auch für interne Veranstaltungen von Vorteil, nicht dauerhaft das Ratszimmer in der Verwaltung nutzen zu müssen.

Der Eventbereich im Erdgeschoss kann sogar einem noch breiterem Spektrum an Nutzungen zugeführt werden. Dieser ist sowohl für private Veranstaltungen wie Schulanfänge, Hochzeiten, Geburtstage oder Jugendweihen als auch für größere Veranstaltungen wie dem Abschlussball der Oberschule Neukirchen, Firmenfeiern oder Jahreshauptversammlungen unserer Vereine nutzbar. In den Sommermonaten kann dazu wahlweise entweder ein kleiner privater Außenbereich oder der gesamte Biergarten genutzt werden. Es ist angedacht, Kooperationsveranstaltungen mit Vereinen durchzuführen. Dabei haben wir bereits verschiedene Ideen mit ortsansässigen Vereinen und natürlich auch mit unseren Bürgerinnen und Bürgern gesammelt. Einige Ideen sind dabei Seniorennachmittage, Kinoveranstaltungen, Lesungen, Konzerte, Public-Viewings oder Silvesterpartys.

Weiterhin möchten wir den offenen Kochbereich, neben den privaten Vermietungen und damit geschlossenen Gesellschaften, für Events nutzen. Dabei schweben uns verschiedene Kochveranstaltungen vor. Von den Omas, die mit den Kindern ihre Backrezepte teilen, über Kinderkochkurse, bei denen gesundes Kochen und Essen praktisch erlernt werden kann bis hin zum Sternekoch, der mit den Teilnehmern ein 4-Gänge-Menü zaubert.

Koordiniert werden diese Veranstaltungen zunächst von einem Mitarbeiter des Rathauses, der sich sonst um die Öffentlichkeitsarbeit sowie die traditionellen Veranstaltungen wie „Tanz in den Mai“, Weihnachtsmarkt oder das „Apfelfest“ in unserer Gemeinde kümmert. Perspektivisch ist eine eigene Stelle als Eventmanager angedacht. Diese soll in der Verwaltung angesiedelt sein. Mit diesem Mitarbeiter können wir weitere Veranstaltungsreihen entwickeln und somit dem Naturgarten eine ganzjährige und abwechslungsreiche Nutzung auf verschiedenen Ebenen ermöglichen. Langfristig planen wir die Umfirmierung des Naturgartens in einen Eigenbetrieb oder eine Tochtergesellschaft der Gemeinde.

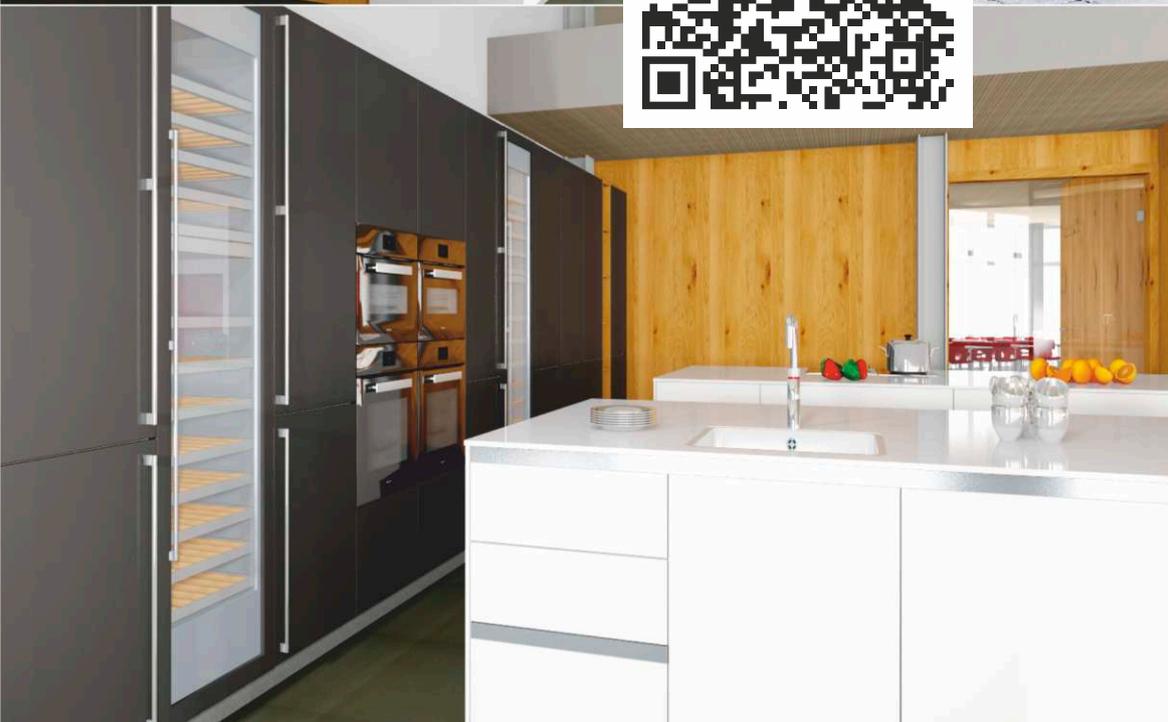
# Der Naturgarten

historisches neu-gedacht

VISUALISIERUNGEN



Folgen Sie unserer Idee:  
weitere Bilder / Impressionen



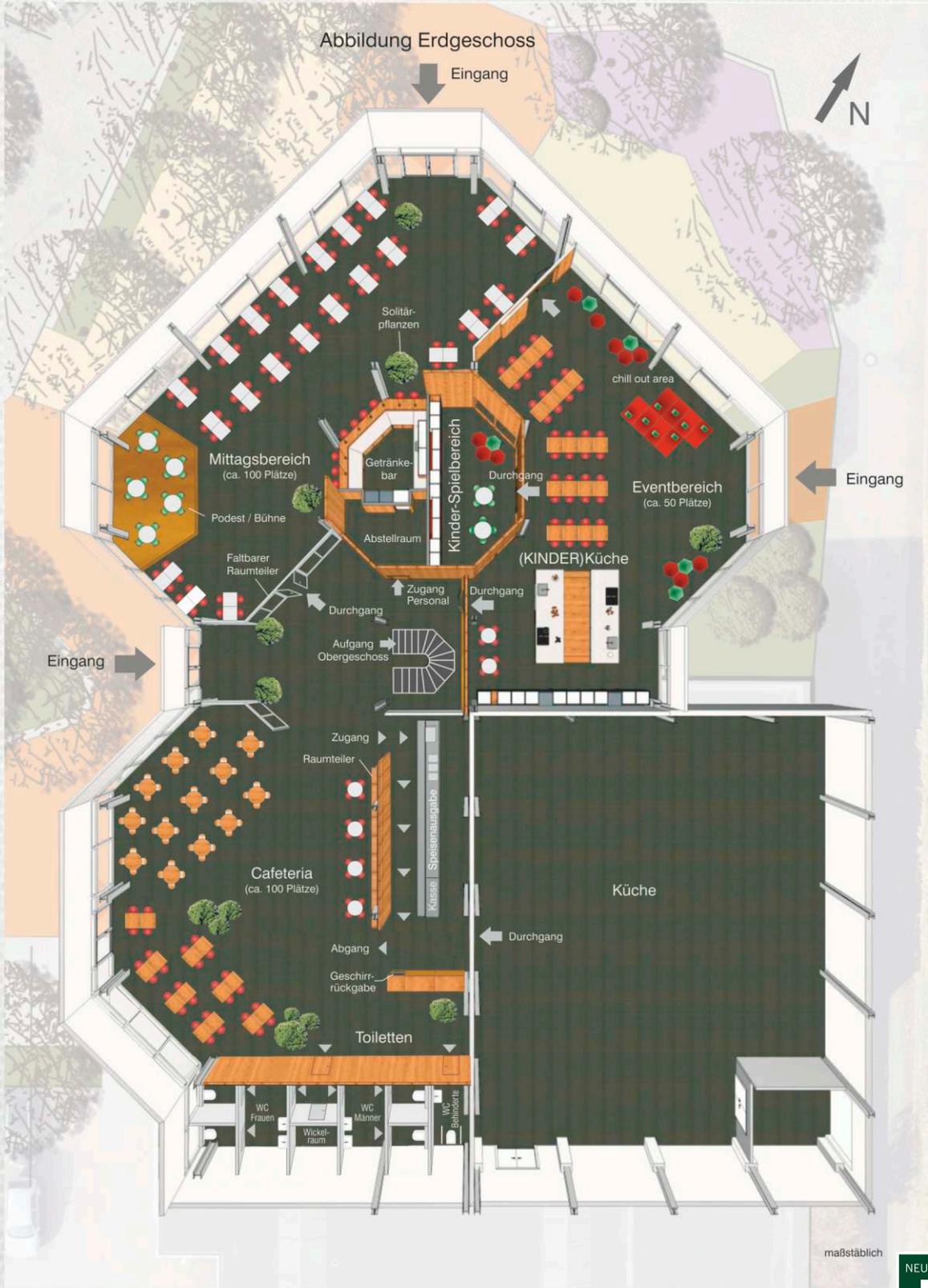
Naturgarten Neukirchen/Erzgeb. - gemeinsam erleben, kochen, genießen  
Weitere Informationen unter: <https://www.neukirchen-erzgebirge.de/naturgarten/>



# Der Naturgarten

historisches neu-gedacht

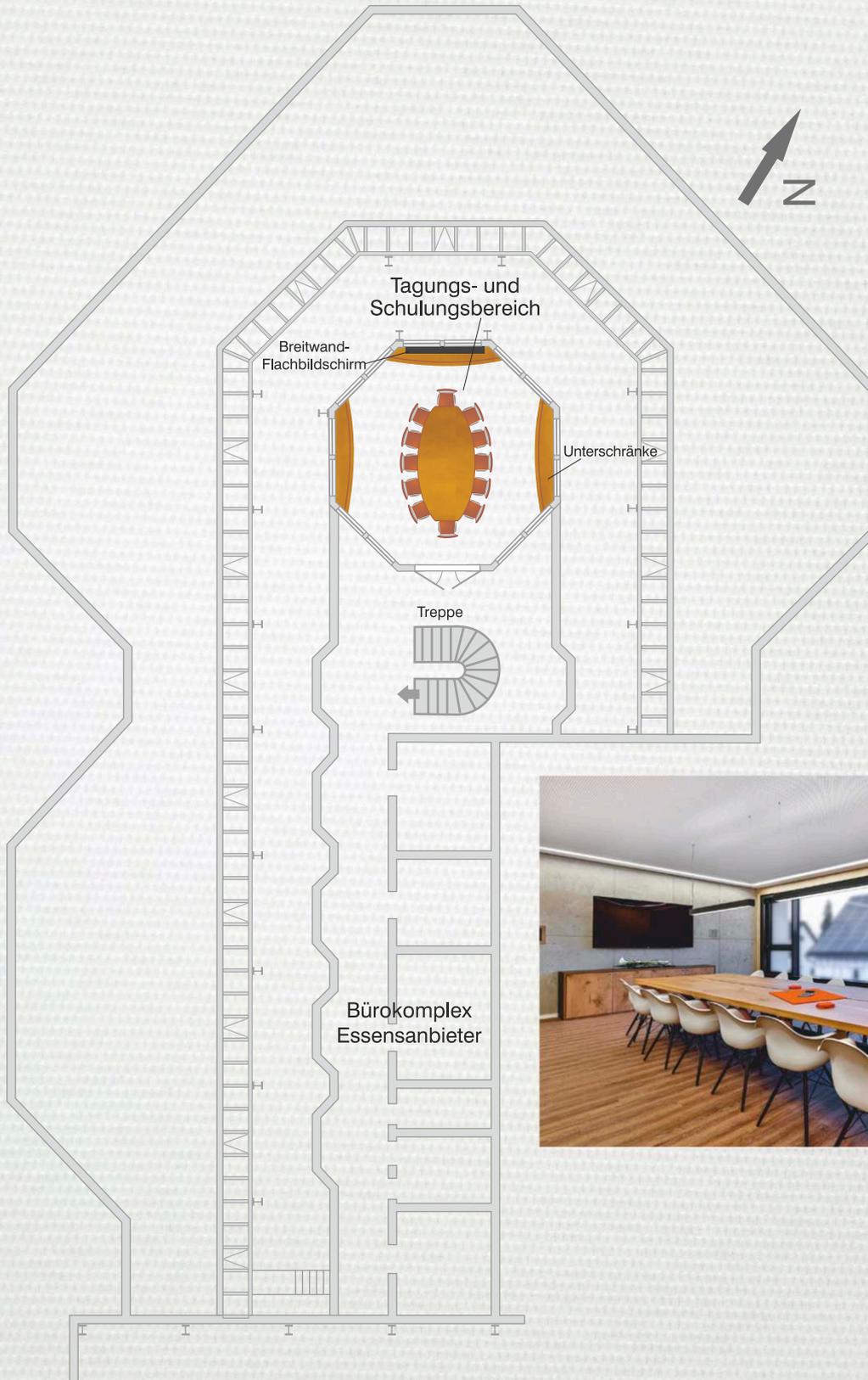
## VISUALISIERUNGEN



# Der Naturgarten

historisches neu gedacht

## STRATEGISCHE ZIELSTELLUNG



### Regionale Essensversorgung im Außer-Haus-Bereich

Ziel ist es, mit der geplanten Umnutzung des ehemaligen Autohauses eine Gemeinschaftsgastronomie zu etablieren, welche von der Krippe über die Kindergärten, die Schulen und Betriebe bis zum Mittagstisch für Senioren (z.B. auch im betreuten Wohnen oder Seniorenwohnheim), alle Stationen des Lebens umfasst. Gesundes Essen ist für alle Menschen ein Leben lang von Bedeutung!

Durch qualifiziertes Personal und Verwendung regionaler Produkte soll täglich ein frisches, abwechslungsreiches und gesundes Speisenangebot erzeugt werden. Wir möchten weg von Aufwärm- oder Regenerierkost bzw. „Cook and Chill“ hin zu frisch gekocht und direkt geliefert.

Ein weiteres Ziel ist es, die Räumlichkeiten und das Umfeld so umzugestalten, dass sie zum Verweilen, Entspannen und Genießen einladen.

Wir streben bei der Auswahl des Essensanbieters eine Kooperation mit einem Inklusionsunternehmen an. Somit können wir mit unserem Projekt nicht nur generationsübergreifende Angebote schaffen, sondern sind in der Lage auch Arbeitsplätze für Menschen mit Handicap zu generieren und somit einen aktiven Beitrag zur Inklusion zu leisten. Unser derzeitiger Essensanbieter für Kita und Grundschule, die „ANNAdie“ und auch der mögliche Kooperationspartner „CoWerk“ verfolgen eben diesen Ansatz:

1. „Wie man isst, so lebt man“ – Die 10 DGE Grundsätze – Wir sind dabei.
2. Kindertageseinrichtungen und Schulen sind besondere Lebens- und Bildungsorte für Kinder und Jugendliche und auch das Essen gehört im täglichen Ablauf dieser Einrichtungen zur pädagogischen Ausbildung. Schließlich wird an fünf von sieben Tagen in der Woche in der Einrichtung gegessen und somit auch Grundsätze gesunder Ernährung täglich vermittelt. Da muss das Essen schmecken und gesund sein.
3. Küchenmitarbeiter und Servicekräfte mit und ohne Behinderung sind in unseren Arbeitsalltag fest integriert.



### Netzwerk für regionale (Bio-) Produkte

Aus der Erfahrung des aktuellen Essenanbieter „ANNAdie“ sowie seines Pendant dem „CoWerk“ in Chemnitz bedarf es bei der Bereitstellung von regionaler Außer-Haus-Versorgung dringend dem Aufbau eines Netzwerkes für regionale (Bio-) Produkten in Sachsen und einer Verbesserung der Kommunikation zwischen den Akteuren.

Die Seite [www.regionales.sachsen.de](http://www.regionales.sachsen.de) ist ein Anfang. Jedoch fehlt die geleitete Kommunikation zwischen den Partner. D.h. jede Seite muss für die Bedürfnisse und Wünsche des jeweils anderen sensibilisiert werden. Die Erzeuger brauchen Informationen, welche Produkte in welcher Menge und Qualität von der Küche benötigt werden und müssen sich an die vereinbarten Lieferbedingungen halten und z.B. bei den Gebindemengen flexibler werden. Die Verantwortlichen in den Großküchen müssen auf der anderen Seite damit umgehen können, dass (bio-)regionale Ware nicht unendlich verfügbar ist und nicht jeden Tag die gleichen Eigenschaften wie ein Industrieprodukt aufweisen. Daher ist der Ansatz für ein funktionierendes Netzwerk eine gute zielgerichtete Kommunikation und Flexibilität (auf den anderen Einstellen) als wichtige Erfolgsfaktoren klar festzulegen. Dies gelingt jedoch nur mit Personalkapazität.

Wir möchten helfen, das im Aufbau befindliche Netzwerk von „ANNAdie“ und „CoWerk“ in unserer Region zu verstärken. Durch die Einbeziehung externer Fachleute und mittels Kooperationsvereinbarungen soll ein Netzwerk entstehen, welches (Bio-)Bauern, regional anbauende Landwirte und ortsansässige Unternehmen (wie z.B. Bäcker, Fleischer, Kaffee-Rösterei, Imkerei) so einbindet, dass regionale Kreisläufe auf- und ausgebaut werden. Damit möchten wir gewährleisten, dass die Gemeinde Neukirchen mit Ortsteil Adorf auch in Zukunft ein attraktiver Wirtschaftsstandort mit einer breiten Palette an Dienstleistungen und Arbeitsplätzen ist. Weiterhin möchten wir den Anteil an verwendeten Bio-Lebensmitteln langfristig auf ein Niveau von mindestens 50% ausrichten.

Mit dem geplanten Konzept können Transportwege auf ein Minimum beschränkt werden, um einerseits Frische und Qualität zu gewährleisten sowie andererseits die Umweltbelastungen zu reduzieren - am besten direkt vom Feld auf den Tisch.

### Nachhaltigkeit durch regionale Netzwerke

Durch den Aufbau eines Netzwerkes aus regionalen Akteuren, möchten wir u.a. durch Verkürzung der Lieferwege Emissionen sowie die Mengen an Verpackungen und Müll reduzieren. Wir sind der Meinung, dass durch den Aufbau des Netzwerkes vermehrt Mehrwegverpackungen (wie z.B. Stapelboxen) zum Einsatz kommen können, da Lieferant und Erzeuger direkt miteinander kommunizieren (kleines in sich abgeschlossenes Pfandsystem). Bei frisch geernteten und „just in Time“ gelieferten Produkten, kann die zusätzliche Verpackung um das Produkt entfallen, da keine Zwischenhändler mit Verpackungsvorgaben notwendig sind. Mittels der geplanten Umnutzung der bestehenden Immobilie wird keine neue Fläche verbraucht. Die Umgestaltung der Freiräume um das ehemalige Autohaus zu attraktiven Aufenthalts- und Spielbereichen sowie Grünflächen mit abwechslungsreicher Bepflanzung erlaubt im Gegenteil eine großflächige Entsiegelung der zum Teil vollversiegelten Parkplatzflächen. Dies wirkt sich beispielsweise positiv auf das Kleinklima aus (Beschattung, Staubbindung), hat positive Effekte für das Regenwassermanagement (Regenrückhaltung) und leistet mit der Schaffung von verschiedenen Grünstrukturen einen Beitrag zur Biodiversität. Weiterhin kann durch die gezielte Bepflanzung u.a. im Innenraum des Gastronomiebereiches ein angenehmes Raumklima geschaffen werden. Die Umsetzung der Idee zum Aufbau eines Netzwerkes regionaler (Bio-) Bauern / Erzeuger möchten wir als Gemeinde gemeinsam mit dem potenziellen Betreiber über die Förderrichtlinie "Natürliches Erbe" (RL NE/2014) angehen. Mit dem Förderbaustein "C.3 - Zusammenarbeit zum Schutz der biologischen Vielfalt" sind die Rahmenbedingungen gegeben.

### Kinderküche (Kochevents und Ganztagesangebot für die Grundschule)

Um den Kindern gesundes Essen nahe zu bringen und ihnen die Fähigkeit „selber zu kochen“ zu vermitteln, soll das ehemalige Autohaus mit einer Kinderküche ausgestattet werden. In dieser Kinderküche sollen u.a. die im Schulgarten und Außengelände der neuen Grundschule angebauten Lebensmittel (Obst und Gemüse) mit den Kindern zu gesunden Speisen verarbeitet werden. Denn nicht nur wir vertreten den Standpunkt, dass Kinder wieder lernen müssen, was gesunde Ernährung ist, sondern 91% der Deutschen sind der Meinung, dass Kinder in der Schule die Grundlagen für eine gesunde Ernährung erlernen sollten (Beitrag aus der Zeitschrift „Kinder“ im März 2018).



Weiterhin möchten wir eine Kochschule für Kinder und Erwachsene etablieren. Aktuell gibt es keine Kinderkochschule im Umkreis von 50 km um die Gemeinde Neukirchen. Es besteht nur die Möglichkeit, Kinder zu Kochkursen für Erwachsene (überwiegend in den Abendstunden) mitzunehmen. Die neue Kochschule soll eine große Auswahl an Kursen speziell für Kinder (auch als Ganztagesangebot für die Grund- und Oberschule), aber auch für Erwachsene anbieten. Die Themenpalette soll von „Alltagsgerichten“ über „Plätzchenbacken mit Oma & Opa“ bis zum „Vier-Gänge-Gourmet-Menü“ reichen.

Durch die Schaffung des Kinderkochbereiches möchten wir den Kindern wieder verdeutlichen, dass Lebensmittel aus dem Supermarkt nicht fertig auf dem Feld „wachsen“. Dadurch lernen sie, dass Obst und Gemüse in ihrer ursprünglichen Form nicht immer wie „gemalt“ aussehen und trotzdem schmecken. Außerdem erfahren die Kinder, wann die Produkte bei „uns“ erntereif sind. Den ersten Schritt in diese Richtung haben wir bereits im Kindergarten (Errichtung von Hochbeeten) und der Grundschule (Kombination Schulgarten und Hort) vollzogen.

Mit dem Neubau der Grundschule und der damit verbundenen Vergrößerung des Schulgartens und Außenbereiches, möchten wir die Idee der Gemüseackerdemie in unser Schulkonzept übernehmen und umsetzen. Denn der Leitgedanke entspricht auch unserem Ansatz:

„WIR ACKERN FÜR BILDUNG UND ERNÄHRUNG – Für eine Generation, die weiß, was sie isst!“  
([www.gemueseackerdemie.de](http://www.gemueseackerdemie.de))



## GemüseAckerdemie



### Räumlichkeiten - von der Gemeinschaftsküche bis zur Eventlocation

Das Raumkonzept soll offen und einladend gestaltet sein. Jeder Raum soll aber auch einzeln genutzt / gemietet werden können. Die Trennung der Räume möchten wir durch flexible (Glas-) Wände realisieren. Die Bar als „Herzstück“ ist von allen Räumlichkeiten aus zu erreichen und bildet somit auch gleichzeitig ein Verbindungselement.

siehe Abbildung Seite 14.

### Schulungs- und Tagungsbereich

Wie bereits im Bedarf erwähnt, gibt es in Neukirchen und Adorf nur kleinere (bis 30 Personen) und große Räumlichkeiten (bis 200 Personen) zu mieten, die auch meist in Gaststätten integriert sind. Gerade für Vorträge und Mitarbeiter-schulungen sind diese Räume meist ungeeignet (z.B. keine Leinwände, Beamer).

Im Galeriegeschoss des ehemaligen Autohauses stehen weitere 185 Quadratmeter zur Verfügung. In diesem Bereich, dem „Oval Office“, möchten wir Räumlichkeiten etablieren, die sowohl von der Gemeinde Neukirchen/Erzgebirge als auch von ortsansässigen Firmen oder Vereinen genutzt werden können. So wird es möglich sein, an dieser Stelle Mitarbeiterschulungen, Teambesprechungen oder Seminare genauso durchzuführen wie Geschäftsessen, Vorstandssitzungen oder Vereinsversammlungen. Auch kleinere Konzerte oder Lesungen in Zusammenarbeit mit der Gemeindebibliothek können dort organisiert werden. Durch die Kombination des Objektes mit einem Cateringservice kann somit in verschiedenen Abstufungen für unterschiedliche Ansprüche ein „Rundum-sorglos“- Paket angeboten werden.

Weiterhin sollen im Obergeschoss auch Büroräume für den Dienstleister und den Eventmanager entstehen, wodurch sichergestellt werden kann, dass immer ein Ansprechpartner vor Ort ist, da keine externen Räumlichkeiten angemietet werden müssen. Durch diese Verfahrensweise können Informationen die im Büro eingehen (wie z.B. Essenbestellungen oder auch Abbestellungen) aber auch Angebotserstellungen für Catering immer direkt mit dem Küchenchef abgestimmt werden.

siehe Abbildung Seite 15.



# Der Naturgarten

Historisches neu gedacht

## ERWARTETE WIRKUNG

### Auf einen Blick

Zusammenfassend ist ersichtlich, dass wir es mit dem Projekt „Naturgarten“ schaffen, Speisen für unsere Kindertageseinrichtungen, Schulen und Bürger vor Ort herzustellen. Zusätzlich entsteht ein Treffpunkt zum Erleben, Kochen und Genießen für alle Generationen und Größen von Veranstaltungsgesellschaften.

Wir stärken unsere regionalen Erzeuger und können unserer Einwohnerschaft die Herkunft, Verarbeitung und den verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln aufzeigen und beibringen.



Nachnutzung eines seit längerem leerstehenden Autohauses



Eventbereich – für Familien-, Firmen- und Vereinsfeiern



**NATUR**garten - **Neu**kirchen und **Adorf** Treffpunkt **U**nserer **R**egion



Kinderkochschule – u.a. als Ganztagesangebot der Grundschule



Regionale Außer-Haus-Versorgung für alle Lebensphasen



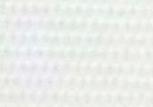
Aufbau eines regionalen Netzwerkes für (Bio-) Produkte mit festen Wirtschaftskreisläufen



Schaffung von Arbeitsplätzen in einem Inklusionsunternehmen



Mit gutem Beispiel als Kommune vorangehen



„Oval Office“ für Schulungen, Trainees und Querdenker

**Wir schaffen somit für unsere heutige Gesellschaft und für kommende Generationen einen Ort, bei dem die Gemeinschaft, das gemeinsame Erleben und die Natur im Fokus stehen. Durch die Kombination der verschiedenen Angebote generieren wir einen unglaublichen Mehrwert für unsere Kommune, aber auch für unsere ländliche Region im Ganzen.**

# Der Naturgarten

Historisches neu gedacht

## PARTNER

### Kooperationsparten und externe Fachexperten



Aktueller Essenanbieter für Kindertageseinrichtungen und Grundschule



Externer Fachberater und ggf. Kooperationspartner der Firma „ANNA die“ für unser Projekt



Entwurf des Eventbereich mit (KINDER)Küche



Freiraumplanung / Außengestaltung



Entwurf Mittagsbereich, Cafeteria und „Oval Office“



Marketing und Gestaltung Ideenkonzept



Luftbildaufnahmen und 3D-Bilder



# Der Naturgarten

historisches neu gedacht

Regionale Essensversorgung mit Eventlocation im ehemaligen Autohaus

## AKTIONSPLAN



Naturgarten Neukirchen/Erzgeb.



gemeinsam erleben, kochen, genießen

### Gestaltung Innenbereich - Vom Materiallager zur Großküche



Das ehemalige Materiallager des Autohauses soll zu einer Großküche umgebaut werden, welche so konzipiert ist, dass ein Dienstleister in die Lage versetzt wird, ein gesundes und schmackhaftes Essen frisch auf „den Tisch“ zu bringen. Die frisch angelieferten Waren (direkte Zuwegung ist vorhanden) sollen dann von einem festen Team zu Frühstücks- und Mittag Mahlzeiten (ca. 850 Portionen täglich) sowie bei Eventveranstaltungen zu Cateringangeboten verarbeitet werden.

Folgende Komponenten sollen in der Großküche integriert werden:

- (1) **Lager** zur Aufbewahrung von Waren sowie zur Entsorgung von Waren  
Untergliederung in Kühl- und Tiefkühlager sowie ungekühltes Lager und Wirtschaftslager
- (2) **Vorbereitungsbereich** zur Vorbereitung der Waren  
(besonders wichtig für eine frische Zubereitung)
- (3) **Zubereitungsbereich**, ist das „Herz“ der Küche, wo die Speisen zubereitet (gegart) werden - mit Blockgeräten wie „Kochkessel“ und „Kippbratpfanne“, Heißluftdämpfer, Universalbratpfannen oder Vario-Bräter...
- (4) **Spülbereich** Topf- und Geschirrspülbereich
- (5) **Küchenleiterbüro** „Steuerungsbereich“ für Arbeitsprozesse und Personaleinsatz

### Schaffung einer Großküche für einen Inklusionsbetrieb

Ziel ist es, durch eine technische und architektonische Gesamtplanung, einen Großküchenbereich zu konzipieren, welcher gute Bedingungen für einen Inklusionsbetrieb vorhält. Wir beabsichtigen einen Betreiber auszuwählen, der die Bedingungen an einen Inklusionsbetrieb, also mit dauerhaften sozialversicherungspflichtigen Arbeitsplätzen für besonders schwerbehinderte Menschen (mind. 30% i.d.R. sogar 50% der Mitarbeiter) erfüllt. Der Küchenbereich soll großzügig und barrierefrei angelegt sowie mit natürlicher Belichtung, guter Belüftung und kurzen Wegen ausgestattet sein und natürlich den hohen Standards (Normen und Verordnungen) entsprechen.



Kostenschätzung Einzelprojekt 1: 450.000€

### Optionaler Zusatz zu Einzelprojekt 1

INFARM-Bereich - Anbau von Kräutern und Salaten direkt vor Ort und zu jeder Jahreszeit



Da wir den ganzjährigen regionalen Bedarf an Salatvarianten und Kräutern – aufgrund der geografischen Lage – weder auf dem Acker noch im Gewächshaus decken können, wäre ein „INFARM-Bereich“ eine gute Ergänzung unseres Konzeptes.

Verfahren: „In Spiralen, welche dem Wachstumszyklus der Sonnenblume nachempfunden wurden, rotieren die Pflanzen vom Zentrum der Spirale nach außen und werden dann geerntet. Das Licht imitiert die Lichtspektren und Intensität der Sonne und erreicht damit das Maximum an natürlichem Wachstum und Geschmack. So vergehen vom Einpflanzen bis zur Ernte nur wenige Wochen“ (<https://infarm.com>).

Das Versprechen des Herstellers „0% Pestizide, 100% natürlich“ wird in vielen gastronomischen Bereichen sowie in großen Handelsketten schon genutzt und würde auch in unser Konzept passen.

# Der Naturgarten

historisches neu-gedacht

## EINZELPROJEKT 2

### Gestaltung Innenbereich - Ausstellungsfläche wird Gastronomie- & Eventbereich



Die hellen und lichtdurchfluteten Bereiche der ehemaligen Verkaufsfläche begeistern jeden Besucher beim ersten Betreten. Durch die vorherrschende Raumhöhe von ca. 6m und der schlichten modernen Ausgestaltung der Räumlichkeiten (massive Stahlskelettbauweise) sind alle Optionen für einen großzügigen Gastronomiebereich gegeben.

Die Kubatur des Autohauses soll bewusst nicht verändert werden, um zu zeigen, dass mit innovativen Ideen eine Nachnutzung von leerstehenden Gebäuden möglich ist. Wunsch und Ziel ist es, durch eine kreative Innenraumgestaltung Bereiche zu schaffen, in denen sich die Gäste wohl fühlen können und verweilen möchten.



### Gestaltung Innenbereich - Ausstellungsfläche wird Gastronomie- & Eventbereich

Wir möchten den Gastronomiebereich im Erdgeschoss in drei verschiedene Zonen gliedern.

#### **Zone 1 Cafeteria** - für den Frühstücks- und Kaffeebetrieb

**Besonderes Highlight:** Die Fensterfront des zukünftigen Frühstücks- und Cafeteria-Bereiches zeigt Richtung Freizeitgelände „Geigerhügel“ und dort auf den im Mai 2017 eröffneten Bikerpark. Hierbei handelt es sich aber nicht um einen normalen Bikerpark, sondern um einen Park mit einer aktiven Dirt-Bike-Strecke, welche zu den besten Strecken in ganz Sachsen gehört.

#### **Zone 2 Mittagsbereich** - dieser steht den Kunden (spätestens) ab dem Mittagessen zur Verfügung

**Besondere Highlights:** In dem Bereich soll ein Podest / eine Bühne integriert werden, was zum Einen dem Kunden einen anderen Blick im Raum (Raumgefühl) verschaffen soll, aber zum Anderen auch als Bühne für Auftritte (Talente-Wettbewerb), für Bands und DJs genutzt werden kann.

Ein weiteres Highlight in diesem Bereich soll eine Bar werden. Als Ort dafür haben wir einen der ehemaligen Verkaufszimmer ausgewählt, da die Bar zentral verankert sein soll, damit diese auch von allen zu mietenden Teilflächen aus nutzbar ist. Im Außenbereich verfügt dieser Bereich über einen modernen Biergarten mit gemütlichen Sitzen unter schattenspendenden Bäumen (vergleiche Einzelprojekt 3).

#### **Zone 3 Eventbereich** - kann von Kunden gemietet werden und steht den Einrichtungen der Gemeinde zur Verfügung

**Besondere Highlights:** Der geplante Eventbereich stellt eine Kombination aus einem großzügigen Sitzbereich mit Tischen und Stühlen, einem Chillout-Bereich mit Sofaelementen, sowie dem (KINDER)-Kochbereich dar.



# Der Naturgarten

historisches neu-gedacht

## EINZELPROJEKT 2

### Gestaltung Innenbereich - Ausstellungsfläche wird Gastronomie- & Eventbereich

Der (KINDER)-Kochbereich ist so konzipiert, dass dieser von Kindern und Erwachsenen gleichzeitig aber auch getrennt genutzt werden kann. Realisiert werden kann dies durch ausfahrbare Elemente unter den Kochzeilen. Somit steht einem gemütlichen Plätzchenbacken mit Oma & Opa oder dem Kochen eines Gourmet-Menüs nichts entgegen.



Weiterhin hat der Raum einen separaten Spielbereich mit Platz zum Basteln, Spielen, Lesen oder Quatschen. Der Bereich ist vom großen Bereich abgegrenzt, wodurch die Kids sich frei entfalten können, ohne die anderen Gäste „zu stören“. Über die Chillout-Zonen gelangt man in den zusätzlichen (privaten) Gartenbereich (vergleiche Einzelprojekt 3).

Kostenschätzung Einzelprojekt 2: 400.000€

### Gestaltung Außenbereich - Vom Einheitsgrau zum Wohlfühlbereich



Der aktuelle Außenbereich entspricht der ursprünglichen Nutzung als Autohaus, mit einer großen Freifläche für den Verkauf. Aufgrund der Funktion als Verkaufsfläche sind die Außenbereiche überwiegend mit Rasengitter- und Pflastersteinen voll- bzw. teilversiegelt.

Das einzige „Großgrün“ befindet sich an den Grundstücksgrenzen in Form einer Wildhecke mit Schlehe, Hundsrose und Liguster und einzelnen Bäumen. Diese Strukturen sollen erhalten bleiben und erweitert werden.

aktuelle Außenanlagen

Der zukünftige Außenbereich des ehemaligen Autohauses soll sich in die für die neue Nutzung notwendigen Funktionsbereiche wie Zufahrten, Anlieferungsflächen und Parkplätze sowie einladend gestaltete Eingangs- und Aufenthaltsbereiche in unmittelbarer Gebäudenähe gliedern.

Die Funktionsbereiche mit weniger sensibler Nutzung werden peripher, d.h. in Straßennähe angeordnet. Sie bilden damit auch eine Art Puffer zwischen der vielbefahrenen Straße und dem gebäudenahen Bereich, der möglichst geschützt und ruhig sein soll. Die offene und transparente Architektur sowie auch die zukünftige Nutzung legen eine enge Beziehung von Innen- und Außenraum nahe. Diese wird gestalterisch aufgegriffen und gestärkt.

Es werden bestehende Strukturen aufgegriffen und z.T. neu geordnet. Die Großküche erhält eine Anlieferung von Süden mit einer ausreichend dimensionierten Wendemöglichkeit im nördlichen Bereich. Hier werden auch die Abstellflächen und Lademöglichkeiten für die Lieferfahrzeuge geschaffen.



- |                                                                                                               |                                                                                                |                                                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Spielbereich              |  Terrasse   |  Photovoltaikanlage |
|  Außenbereich<br>Cafeteria |  Biergarten |  E - Tankstellen    |

Auch den Gästen sollen perspektivisch ausreichend Lademöglichkeiten (für E-Autos, aber auch für E-Bikes) zur Verfügung stehen. Die Parkflächen an der westlichen und nördlichen Grundstücksgrenze, die als teilversiegelte Flächen (Rasenpflaster) ausgeführt sind, und deren Zirkulationsflächen werden im Wesentlichen erhalten und an die neuen Bedürfnisse angepasst.

### Gestaltung Außenbereich - Mögliche Gestaltungsformen

Die Freiräume im gebäudenahen Bereich werden entsprechend ihrer Nutzung gegliedert. Der Haupteingangsbereich auf der Westseite (Frühstücksbereich bzw. Cafeteria) wird übersichtlich und einladend gestaltet, begrünt und mit einigen Sitzmöglichkeiten ausgestattet.

Daran schließt sich der Außensitzplatz für den Mittagsbereich an, der – der Nutzung und Raumgestaltung im Innenraum entsprechend – viele Sitzmöglichkeiten bieten soll, deren Kombination flexibel ist. Angestrebt wird der Charakter eines Biergartens, gemütliches Sitzen unter schattenspendenden Bäumen, in kleineren Gruppen oder an langen Tischen.

Das Pendant zu diesem Bereich bildet der Eventbereich mit der (Kinder-)Kochküche - ein etwas kleinteiliger und intimer gestalteter Terrassenbereich, der von einer begrünten Pergola eingerahmt wird. Hier ist ein zusätzlicher, direkter (Neben-)Ausgang vorgesehen. In unmittelbarer Nähe bietet ein kleiner Spielbereich Nutzungsmöglichkeiten für verschiedene Altersgruppen. Zwischen diesen beiden Außensitzplätzen unterschiedlichen Charakters vermittelt der neu gestaltete Vorplatz des nördlichen Eingangsbereiches.

Außenbereich – Cafeteria



und Eventbereich (privater Gartenbereich)



# Der Naturgarten

historisches neu-gedacht

## EINZELPROJEKT 3

### Gestaltung Außenbereich – Biergarten mit Wohlfühlpotenzial



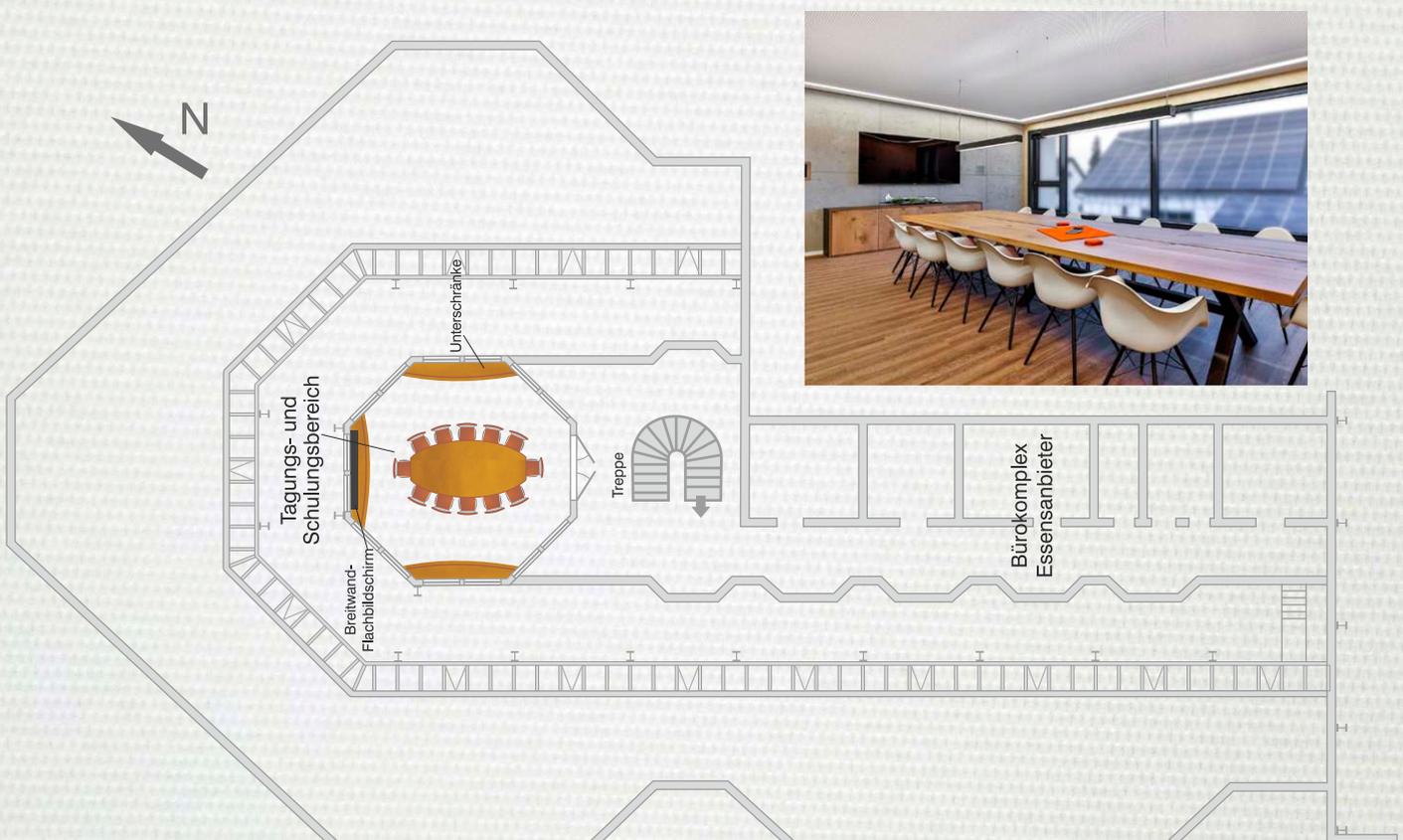
Aufgrund der Nähe zur Staatsstraße sind im Außenraum gestalterische Elemente vorgesehen, die gleichzeitig dem Lärm-schutz dienen. Denkbar sind beispielsweise Mauerscheiben, eventuell zum Teil auch begrünt, welche die Parkflächen von den Aufenthaltsbereichen trennen, aber dennoch einen direkten Zugang ermöglichen. Im Spielbereich können sie gleichzeitig als Kletter- oder Boulderwände genutzt werden. Im westlichen Bereich schaffen niedrige Mauern eine klare Kante zu den Funktionsbereichen und erlauben eine leichte Geländebewegung.

Der umfangreiche Rückbau der befestigten Flächen erfordert den Einbau von Unter- und Oberboden in den zu begrünenden Bereichen. Der benötigte Boden kann ggf. von der Baustelle der sich in unmittelbarer Nähe befindlichen Grundschule zugeführt werden, so dass dort der aufwändige bzw. kostenintensive Abtransport und die Entsorgung von Bodenmassen entfallen können. Das Pflanzsubstrat kann aus der im Ortsteil Adorf ansässigen Kompostieranlage bezogen werden. Für die Außensitzbereiche, die teilversiegelt ausgeführt werden sollen, können die bestehenden Trag-schichten voraussichtlich größtenteils wiederverwendet werden.

**Kostenschätzung Einzelprojekt 3: 200.000€**

### Gestaltung Innenbereich - Tagungs- und Schulungsbereich

Im Galeriegeschoss des ehemaligen Autohauses stehen weitere 185 Quadratmeter zur Verfügung. In diesem Bereich, dem Oval Office, sollen Räumlichkeiten entstehen, die sowohl von der Gemeinde Neukirchen/Erzgebirge als auch von ortsansässigen Firmen oder Vereinen genutzt werden können. So wird es möglich sein, an dieser Stelle Mitarbeiterschulungen, Teamberatungen oder Seminare genauso durchzuführen wie Geschäftsessen, Vorstandssitzungen oder Vereinsversammlungen. Auch kleinere Konzerte oder Lesungen in Zusammenarbeit mit der Gemeindebibliothek können hier organisiert werden. Durch die Kombination des Objektes mit einem Cateringservice kann somit in verschiedenen Abstufungen für unterschiedliche Ansprüche ein „Rundum-sorglos“-Paket angeboten werden.



Kostenschätzung Einzelprojekt 4: 50.000€



# Der Naturgarten

historisches neu-gedacht

## EINZELPROJEKT 5

### Regenerative Energien

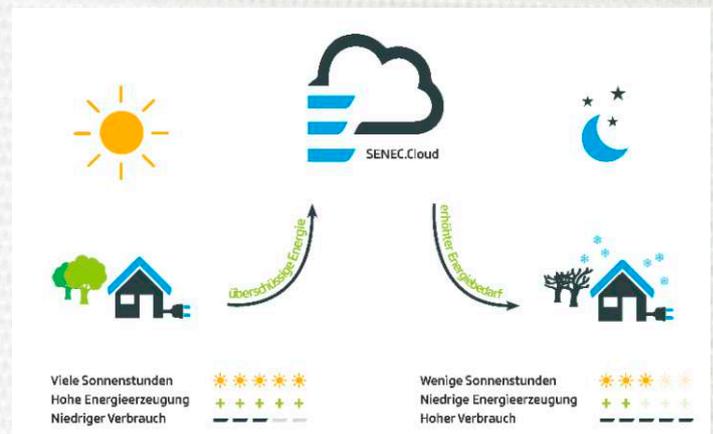
Unser Projekt „NATURGARTEN“ hat selbstverständlich einen entsprechenden Energiebedarf.

Um den Stromverbrauch der Location und der Großküche abzudecken, soll auf der Dachfläche des Gesamtobjektes eine Photovoltaikanlage mit einer Leistung von 80 kW errichtet werden. Im Sommer erwirtschaften Photovoltaikanlagen häufig mehr Strom als verbraucht oder gespeichert werden kann. Mit einem speziellen Anbieter sammeln wir die überschüssige Energie automatisch in einer virtuellen Energiewolke – der Cloud.

Steht an wolkenverhangenen Tagen oder im Winter nicht genügend Sonnenstrom zur Verfügung, erhalten wir unsere in der Cloud gespeicherte Energie zurück. Somit können wir 100% unseres erzeugten Stroms selbst nutzen. Durch die Anbindung an das vorhandene Blockheizkraftwerk (BHKW) kann die Rentabilität der Gesamtanlage weiter gesteigert werden.



Beispiel PV-Anlage auf Flachdach



Beispiel Cloud-Lösung von SENE C



Der anzusiedelnde Caterer soll die Speisen möglichst umwelt-schonend in unserer Gemeinde sowie in die umliegenden Gemeinden transportieren. Um dieses Ziel zu erreichen, wird der Caterer seine Lieferwagenflotte rein elektrisch antreiben. Die dazu benötigte Ladeinfrastruktur wird im Bereich des Wendehammers des Anlieferbereiches geschaffen. Weiterhin entstehen Ladestationen (für Autos und E-Bikes) auch im Bereich der Besucherparkplätze. Der Strom kann wiederum aus der Produktion der Photovoltaikanlage gewonnen werden.

Perspektivisch sind zusätzliche überdachte Parkplätze mit separater Stromerzeugung geplant. Ebenso ist bei vorliegender Statik eine Dachbegrünung – auch unter den Solarpane-len – angedacht.

**Kostenschätzung Einzelprojekt 5: 150.000€**



- S 22 Fotolia.com, AdobeStock, [www.cowerk.de](http://www.cowerk.de)
- S 23 Copterservice 1
- S 24 oben links: Fugel Immobilien, Hofer Str. 7d, 09224 Chemnitz-Mittelbach  
unten: [www.cowerk.de](http://www.cowerk.de)
- S 25 INFARM-Komplex im Edeka-Mark in Minden-Hannover  
(<https://www.edeka.de/eh/minden-hannover/edeka-center-specht-potsdamer-str.-60/infarm.jsp>)
- S 26 oben links: Fugel Immobilien, Hofer Str. 7d, 09224 Chemnitz-Mittelbach  
unten: designagentur otto, Neukirchen
- S 27 Rendering moebelplus GmbH, Mühlau
- S 28 Renderings moebelplus GmbH, Mühlau
- S 29 oben links: Fugel Immobilien, Hofer Str. 7d, 09224 Chemnitz-Mittelbach  
unten rechts: Copterservice 1, Cattaneo & Schüppel Landschaftsarchitektur
- S 30 Fotolia.com, AdobeStock
- S 31 <https://irmi-muenchen.de/ueber-uns/>
- S 32 Plan: designagentur otto  
oben rechts: <https://www.bendl.de/projekte/schluesselfertigbau/verwaltungsgebaeudes-neidl/>  
unten links und rechts: <https://vimexmeble.pl/items/stoly-konferencyjne-2/>
- S 33 Beispiel PV-Anlage auf Flachdach (<https://www.photovoltaikeu.com/Archiv/Heftarchiv/article-451317-110453/einfach-aufs-flachdach-.html>);  
Beispiel Cloud-Lösung von SENEK (<https://www.schneider-euerdorf.de/elektroinstallation/pvanlagen-stromspeichersysteme/14-pv-anlagen/51-senec-cloud>);  
Beispiel PV-Anlage auf Carport (<https://www.bauen.de/a/perfektes-duo-solarcarport-undelektroauto.html>)