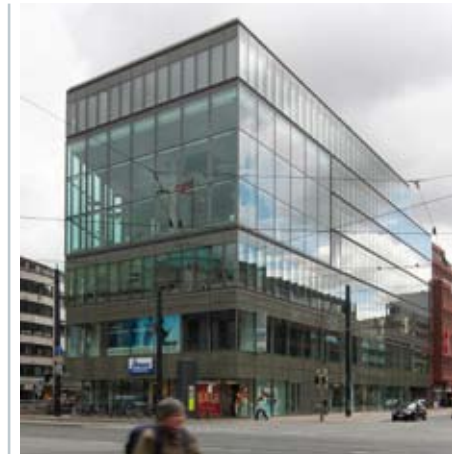


**Autor**

Ralf Dunker

80639 München



Beherbergt heute Büros, Ladenlokale und ein Restaurant: das „Brillissimo“

## Das „Brillissimo“ in Bremen

### Vom 60er-Jahre-Kaufhaus zur begehrten Gewerbeimmobilie

**Über 40 Jahre alt war das Kaufhaus, das eine Investorengruppe aufstocken und sanieren ließ. Entstanden ist so das „Brillissimo“, ein markantes und beliebtes Objekt in Bremens Zentrum mit Ladenlokalen, großen modernen Büroflächen und einem dreigeschossigen Wintergarten, der als Restaurant und Event-Location dient. Im Zuge des Umbaus wurde auch die Klima- und Lüftungstechnik auf den Stand der Technik gebracht.**

Geschickt täuscht das Erscheinungsbild des „Brillissimo“ über sein Alter hinweg. Das Kaufhaus entstand 1964 am „Brill“, einem Knotenpunkt in Bremens Zentrum, nach dem Entwurf des Architekten Max Säume. Die geschlossene Bauweise war für die Zeit typisch, ebenso wie die auflöckernden dreidimensionalen Platten – ähnliche Verkleidungen zieren heute noch viele Kaufhäuser. Beim „Brillissimo“ bleiben Hinweise auf diese Geschichte verborgen. Das gläserne Gebäude, auf 30 m Höhe gewachsen, vermittelt Offenheit und Leichtigkeit und gibt den Blick auf städtisches Treiben frei. Von der alten „Kaufhalle am Brill“ sind nur noch die tragenden Betonteile übrig geblieben. Im Zuge des Umbaus wurde das Gebäude massiv verstärkt, um statischen Problemen vorzubeugen: Unter der Sohle bilden 30 Betonpfähle mit je 15 m Länge eine solide Basis für die Aufstockung um vier Etagen.

#### Investorengruppe ermöglichte brillierendes Konzept

Den Wandel vom angestaubten Kaufhaus zur begehrten Gewerbeimmobilie hat das „Brillissimo“ einer Investorengruppe zu verdanken: Zech Immobilien GmbH, Brebau GmbH, Justus Grosse Projektentwicklungs GmbH und die Sparkasse Bremen entwickelten den Plan, das Gebäude umzubauen und zu vergrößern. Rund 17 Mio. € nahmen sie dafür in die Hand. Das Resultat findet Anklang: Die Ladenlokale im Keller und Erdgeschoss als auch die Büros in den Etagen 2 bis 6 sind vermietet. Die Mietfläche im 1. OG ist noch nicht vergeben. Hier wird die Einheit nach Wünschen des zukünftigen Nutzers (Büro oder Einzelhandel) entsprechend hergerichtet. Im Herbst 2008 zogen die ersten Mietparteien, darunter auch die Sparkasse Bremen, ein und

belegten so bereits den größten Teil der insgesamt 6600 m<sup>2</sup>. Von Beginn an war auch der drei Stockwerke hohe Wintergarten vermietet. Ein Selbstbedienungsrestaurant hat hier seinen Platz gefunden und steht nach erfolgreichem Start als Betriebskantine auch Gästen offen. Ein Miteinander aus Einkaufen, Arbeiten und Pausenzone war bereits in den ersten Plänen der Berliner Architekten Grüntuch Ernst das Ziel. Dass dieses Konzept aber so lebhaft umgesetzt würde, haben die Schöpfer des „Brillissimo“ wohl nicht geahnt.

#### Tristesse wich Transparenz und Farbigkeit

„Die herausragende Leistung ist, dass dieser einst „tote Kopf“ am Brill zu einem lebendigen Bau geworden ist“, sagt Prof. Detlef Rahe von rahe+rahe design, Bremen, die das Treppenhaus und das Restaurant gestaltet haben.

Dazu trägt nicht zuletzt die Farbgebung bei: Das Treppenhaus ist trotz konventioneller Stiegen dank der roten Wandfarbe in wechselnden Tönen ganz und gar nicht trist. Auch im Restaurant wurde das Spiel mit Farben sorgsam gewählt: Grüne Akzente auf grauem Grund beleben die Atmosphäre und unterstützen die Offenheit und Lebendigkeit, die die drei Etagen hohe und drei Wände umspannende Glasfassade vermittelt.

Für thermische Behaglichkeit sorgt hier – wie auch in den anderen Etagen – eine aufwendige Doppelglasfassade. Sie verfügt über eine Öffnungs- und Belüftungsfunktion und bietet zugleich Schutz vor dem Lärm des pulsierenden Platzes, auf dem sich Autos, Busse, Straßenbahn und Fußgänger drängen.



**Räumliche Nähe:** Hauptmieter des „Brillissimo“ ist die Sparkasse Bremen, die vis-a-vis ihren traditionsreichen Hauptsitz (Bild) hat



**Lichtdurchflutet:** Angelegt als dreigeschossiger „Wintergarten“ bietet das Selbstbedienungsrestaurant ungewohnt viel Raum für seine Gäste



**Gastlichkeit wird groß geschrieben:** Erst für die Mitarbeiter des Hauses konzipiert, steht das Restaurant im „Brillissimo“ auch anderen Gästen offen

### Gebäudetechnik wurde komplett erneuert

Bei der Entkernung und Aufstockung wurde auch die gesamte Gebäudetechnik neu geplant. Geheizt wird mit einem Brennwertkessel, der in einem Technikraum auf dem Dach steht. Für Behaglichkeit im Winter sorgen statische Heizflächen und im Restaurant eine Fußbodenheizung. Die große Glasfassade verlangt jedoch zusätzliche Maßnahmen, damit der Kaltluftabfall nicht zu Fußkälte führt. Fassadenseitig montierte Konvektoren wirken dem Kaltluftabfall entgegen. Die gefilterte und temperierte Luft liefern Zentrallüftungsgeräte „GEA Cair“ der GEA Happel Klimatechnik GmbH. Für den Restaurantbereich existiert eine eigene Anlage, ihr Betrieb lässt sich bestmöglich auf die Publikumszeiten und den erforderlichen Luftwechsel abstimmen. Das Zu- und Abluftgerät kann jeweils bis zu 12850 m<sup>3</sup>/h befördern und nutzt die in der Abluft enthaltene Energie mittels eines Kreislaufverbundsystems zum Temperieren der Zuluft.

Für das Unternehmen, das die Montageplanung für die Lüftungstechnik erstellte und die Anlagen installierte, bot das Restaurant eine Herausforderung, wie Sascha Müller-Edzards von der DSL Lufttechnik GmbH, Langwedel-Etelsen, berichtet: „Im Bereich der Essensausgabe befindet sich auch eine Kochstelle, an der flambiert oder gegrillt werden kann. Hier den Kochdunst zuverlässig abzusaugen, ohne dass lästige Zugluft oder Lärm entstehen, war nicht ganz einfach.“ Aber es gelang, nicht zuletzt durch die geschickte Luftführung. Die Frischluftversorgung des Restaurants erfolgt über verdeckt in der Wand installierte Weitwurfdüsen und teilweise über Fassadenkonvektoren, verbrauchte Luft wird zentral unter der Decke abgesaugt. Im Bereich der Essensausgabe wird die Zuluft im Durchgang zum Restaurant über verdeckt installierte Schlitzauslässe eingeblasen, die Absaugung erfolgt über die Abluftküchenhaube und einige Abluftgitter oberhalb der Haube. Die zwei gegeneinander gerichteten Luftströmungen vermeiden das Ausbreiten von Küchengerüchen. Die Küche bezieht Luft ebenfalls von einem eigenen GEA-Gerät auf dem Dach mit knapp 20000 m<sup>3</sup>/h Luftleistung. Brandschutztechnisch ist das Lüftungssystem mit der Küche eine Einheit, denn alle Kanäle wurden in Brandschutzmaterial gekleidet.

### Energie sparen und zurückgewinnen

Entsorgt wird der Küchendunst über die Küchendecke. Sie ist auf die Kochstellen abgestimmt, um Fettdunst und Gerüche an Ort und Stelle zu erfassen. Die Küchendecke macht mit den in der Abluft enthaltenen organischen Partikeln kurzen Prozess: Diese passieren zunächst

Flammschutzfilter, die grobe Fetttropfen zurückhalten. Regelmäßiges Reinigen verhindert ein Zusetzen dieser Filter, trägt zur Hygiene bei und mindert die Brandlast. Anschließend strömt die Küchenabluft durch eine UV-C-Anlage. Deren ultraviolette Strahlung reduziert die Fettbelastung und neutralisiert die Gerüche, indem die organischen Stoffe „kalt verbrannt“ werden. Für Energieeffizienz sorgt das Kreislaufverbundsystem des Zentrallüftungsgeräts: Sein Wärmeübertrager im Abluftstrom nimmt die thermische Energie auf. Er übergibt sie über einen Flüssigkeitskreislauf und einen weiteren Wärmeübertrager im Zuluftteil des Geräts an die Zuluft. Diese Konstruktion der Wärmerückgewinnung vermeidet einen Kurzschluss der Luftströme, wie er bei anderen Energierückgewinnungssystemen auftreten kann, da die Zu- und Abluftwege komplett getrennt sind. Möglich ist der Einsatz des Kreislaufverbundsystems mit den relativ eng angeordneten Wärmetauscherlamellen nur aufgrund der Vorbehandlung der Abluft – stark fetthaltige Luft würde den Wärmetauscher schon frühzeitig zusetzen und den Luftwiderstand im Abluftstrom steigern.

### Mieter haben Hoheit über die Einstellungen

Zum Energiesparen trägt vor allem aber die bedarfsgerechte Nutzung bei. Ralf Zietsch von der nws service & catering GmbH: „Wir betreiben das Lüftungsgerät für die Küche tagsüber in zwei verschiedenen Betriebsarten. Außerhalb der Koch- und Essenszeit laufen sie in Teillast. Nur von 9:30 bis 13:30 Uhr arbeiten die Geräte unter Vollast, denn dann herrscht in Küche und Betriebsrestaurant Hochbetrieb.“ Abends schaltet sich die Nachtabenkung ein.

### Behagliche Büros für ein positives Arbeitsklima

Behaglichkeit ist in den Büroräumen, wo sich die Mitarbeiter rund acht Stunden täglich aufhalten, besonders wichtig. Weil die Fensterlüftung einerseits zu einem Verlust von thermischer Energie führen würde, andererseits mit einer hohen Geräuschbeeinträchtigung verbunden wäre, wurde auch für die Büros eine maschinelle Lüftung installiert. Die Zuluft gelangt über Kassetten-Gebläsekonvektoren mit Primärluftanschluss in den Raum. Die Geräte sind in der abgehängten Decke montiert und heizen oder kühlen den Raum zugleich auf die jeweilige Wunschtemperatur. Das Absaugen verbrauchter Luft geschieht in den Büros über unauffällige Schattenfugen und in Besprechungsräumen über Schlitzauslässe.



**Macht Gerüchen den Garaus: Eine Küchendecke saugt Dunst und Fett ab und neutralisiert die Gerüche**



**Lüftungstechnisch anspruchsvoll: Die Speisenzubereitung nahe der Essensausgabe verlangte eine ausgefeilte Lösung**



**Dachlandschaft mit Zentralanlagen: Die meisten Lüftungsgeräte (rechts ein GEA Cair) und Kaltwassererzeuger befinden sich auf dem Dach und versorgen von hier aus Büros und Küche mit konditionierter Luft**



**Fernbedienung: Auf die Gebäudeleittechnik besteht innerhalb des Hauses und – für autorisierte Nutzer – via Internet Zugriff. Das erlaubt Einstellungen und Diagnosen aus der Ferne**

Während die oberen Stockwerke geplant werden konnten wie ein Neubau, gaben die unteren Etagen und der Keller Aufgaben auf, die typisch für eine Sanierung sind: Niedrige Deckenhöhen zwangen dazu, Kompromisse für die Lüftungstechnik zu finden. Das äußerte sich in vielfacher Hinsicht. Unter anderem verlangte die Kanalführung besondere Sorgfalt.

„An etlichen Stellen ergaben sich Engpässe, weil sich Lüftungskanäle zum Beispiel mit den Wasserleitungen der Sprinkleranlage kreuzen“, erläutert Müller-Edzards. „Hier mussten wir sehr flache und breite Kanäle nutzen, um das Luftvolumen bei passablen Geschwindigkeiten transportieren zu können.“ Flach sind auch die im Keller installierten Geräte für die Be- und Entlüftung: GEAs „ATplus“ finden dank der geringen Gehäusehöhe unter der Decke Platz und sichern nun den Luftwechsel in dem unterirdischen Ladenlokal.

#### **Zentraler Gebäudeservice sichert Verfügbarkeit**

Für die Einstellungen der Klima- und Lüftungstechnik sind die Mieter selbst verantwortlich. So regelt beispielsweise die nws, wie Restaurant und Küche belüftet werden, die Sparkasse hat raumweise die

geeigneten Einstellungen für ihre Einzelbüros, Besprechungsräume und die Großraumbüros vorgenommen. Auch die Zeiten, in denen die Nachtabsenkung der ihren Bereichen zugeordneten Lüftungsgeräte wirksam ist, geben die Mieter selber vor.

Die Goldbeck Gebäudemanagement GmbH, Bielefeld, ist mit der kaufmännischen und technischen Verwaltung des Gebäudes beauftragt, den Hauptmietern steht außerdem das Bremer Facility Management-Team der HSG Zander Nord GmbH zur Verfügung. In enger Zusammenarbeit mit der Firma Dolnik Gebäudeservice & Immobilienbetreuung (Bremen) ist somit für einen einwandfreien Betrieb der Geräte gesorgt. Über das Internet haben die Verantwortlichen Zugriff auf die gesamte Gebäudeleittechnik. Dadurch ist ein Support sogar möglich, wenn kein Techniker vor Ort ist.

Markus Dolnik, Geschäftsführer der Dolnik Gebäudeservice & Immobilienbetreuung weiß: „Auch bei einem modernen Gebäude machen die Kosten für Heizung und Lüftung einen Großteil der Betriebskosten aus. Verfügbare Energiesparoptionen zu nutzen, lohnt sich also. Davon profitieren schlussendlich die Nutzer selbst, denn das Energiesparen schlägt sich in einer geringeren „zweiten Miete“ nieder.“