

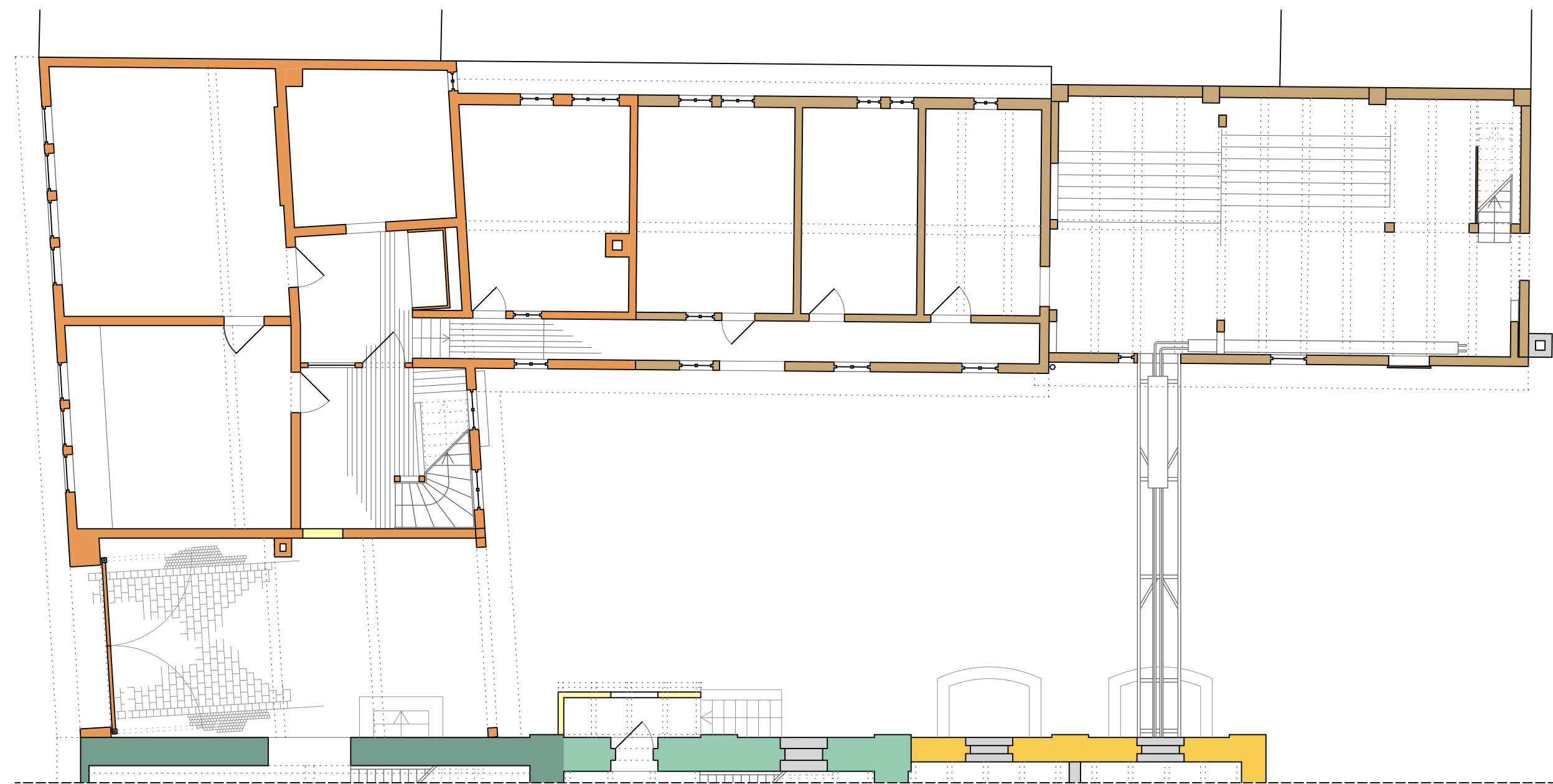
Umnutzung und Umgestaltung des Ensembles

Ehemals Mitteldeutsche Malzfabrik

Bad Langensalza | Lange Straße 35



Grundriss EG - Ebene 0 | M 1:100



Grundriss OG 1 | M 1:100

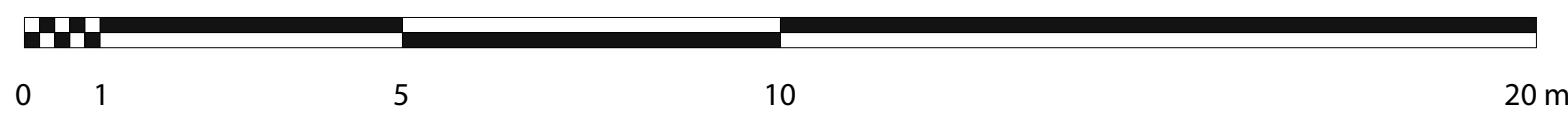


Abb.20



Abb.21



Abb.22

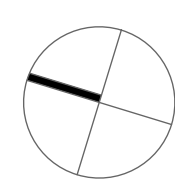


Abb.23



Abb.24

- 1607
- 1862
- 1875
- 1877
- 1886
- 1901
- 1912
- 1913
- 1920



- Abb.20: Wohnhaus EG, der Eingangsbereich und Zugang zu den Kellerräumen, hier bildet die hölzerne Säule eine Besonderheit
- Abb.21: Wohnhaus EG, die Treppe für die Erschließung der oberen Räume
- Abb.22: Tenne Ebene 0, der ehemalige Gerstenboden, Kopfbänder am Tragwerk wurden durch nachfolgende Nutzungen entfernt
- Abb.23: Seitengebäude 1, die ehemalige Küche des Wohnhauses
- Abb.24: Seitengebäude 3, der ehemalige Stall, hier wurde ein Förderband eingebaut
- ➔ Blickrichtung

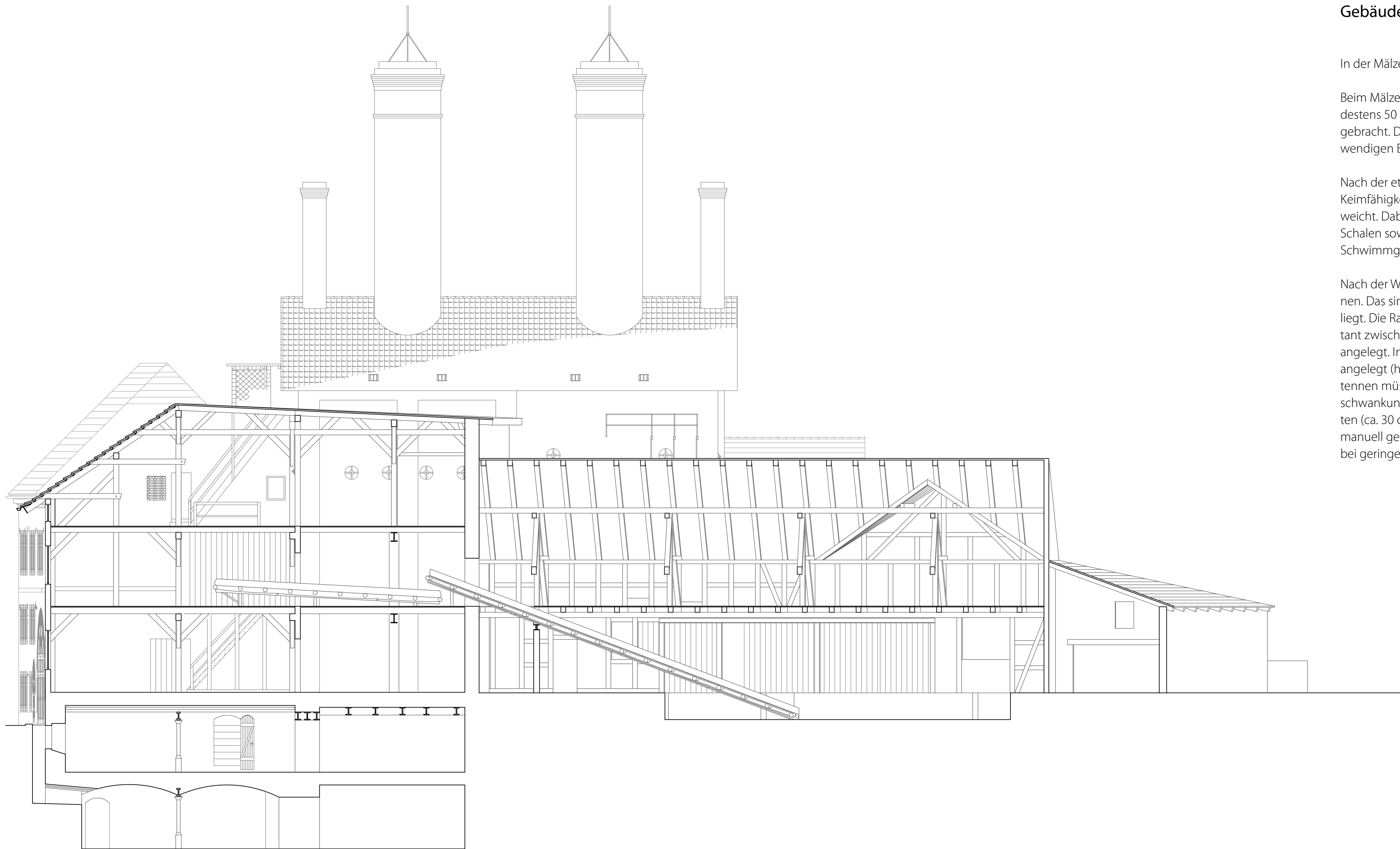
Gebäudeteile der Malzfabrik: die Tenne

In der Mälzerei wird durch Mälzung aus Getreide Malz hergestellt.

Beim Mälzen werden Gerstenkörner oder bei Weißbier zusätzlich (mit mindestens 50 % Anteil) Weizenkörner unter Zugabe von Wasser zum Keimen gebracht. Der Keimprozess sorgt dafür, dass die zur Stärkeaufspaltung notwendigen Enzyme im Korn gebildet beziehungsweise angereichert werden.

Nach der etwa 6- bis 8-wöchigen Keimruhe, bei der das Keimgut seine volle Keimfähigkeit ausbildet, wird es in Weichgefäßen circa 2 Tage lang eingeweicht. Dabei erhöht sich der Wassergehalt auf etwa 45 Prozent und leere Schalen sowie tote Körner werden aufgeschwemmt. Diese sogenannte Schwimmgerste wird abgeschöpft.

Nach der Weiche kommt das Korn bei der Tennenmälzerei in die Malztennen. Das sind große Räume, wo die Gerste zum Keimen direkt am Boden liegt. Die Raumtemperatur in den Malztennen muss einigermaßen konstant zwischen 8° und 12° C sein. Oft sind Malztennen daher unterirdisch angelegt. In großen Mälzereien sind meist mehrere Etagen übereinander angelegt (hier 2 unterirdische Geschosse). Bei unterirdisch angelegten Malztennen müssten die Außenwände entsprechend dick sein, um Temperaturschwankungen zu minimieren. Das Getreide wird in relativ dünnen Schichten (ca. 30 cm) auf dem Boden einer Tenne ausgebreitet und regelmäßig manuell gewendet. Das traditionellste Verfahren ist relativ arbeitsaufwendig bei geringer Kapazität.



Schnitt DD | M 1:100

Diplom: Ehemals Mitteldeutsche Malzfabrik, Lange Straße 35, Bad Langensalza
Bauhaus-Universität Weimar | Architektur | Raumplanung und Raumforschung sowie Bauaufnahme und Baudenkmalfpflege
Prof. Dr. phil. habil. Max Welch Guerra, Dipl.-Ing. Kerstin Vogel
cand. Ing. Thomas Jahn