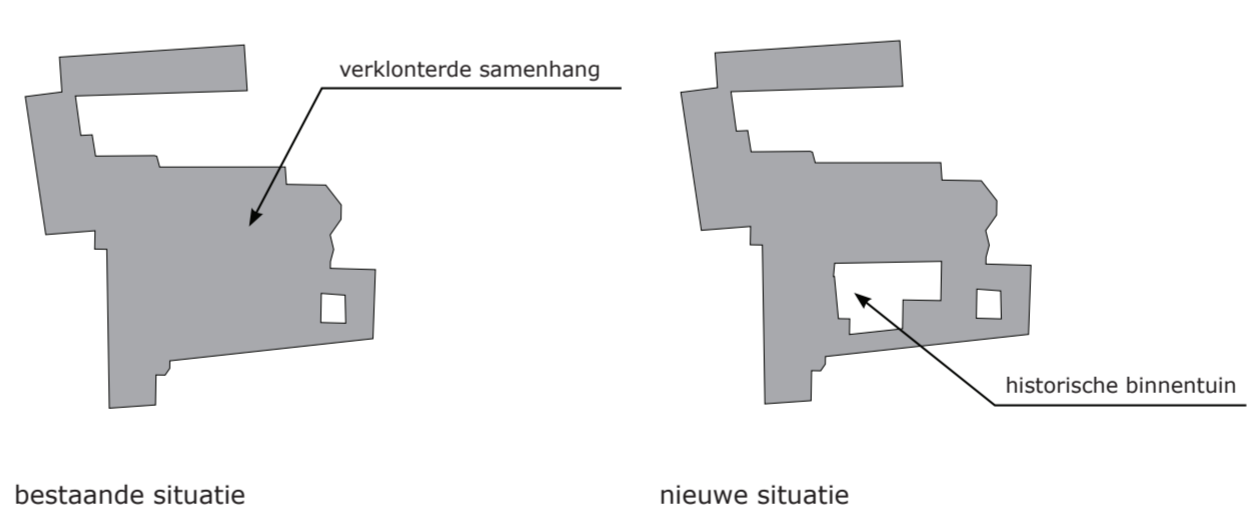




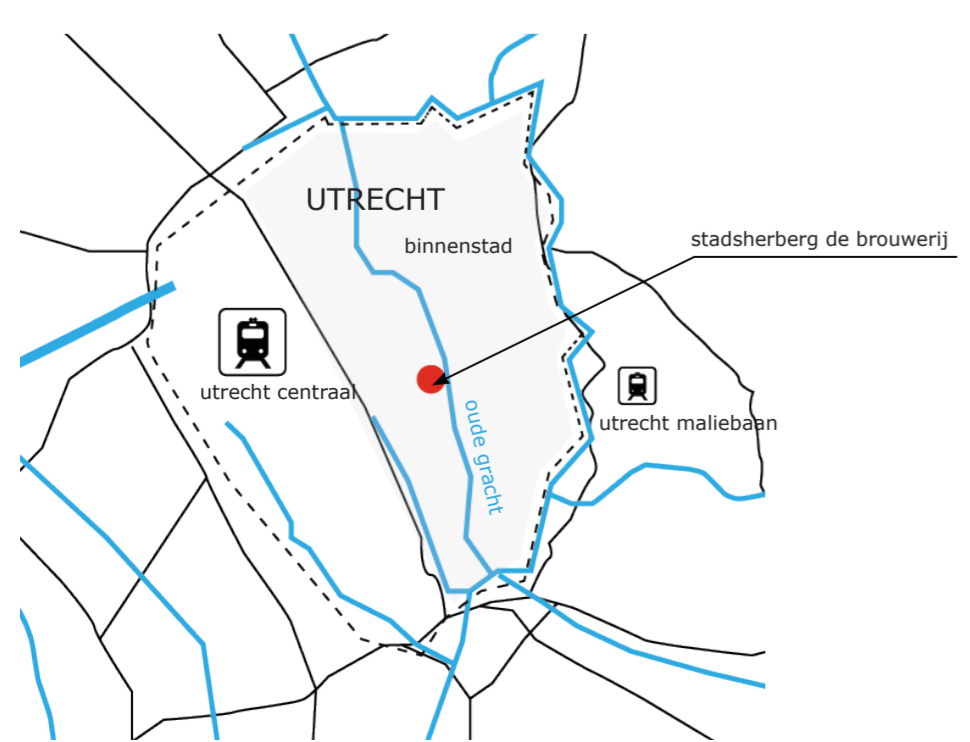
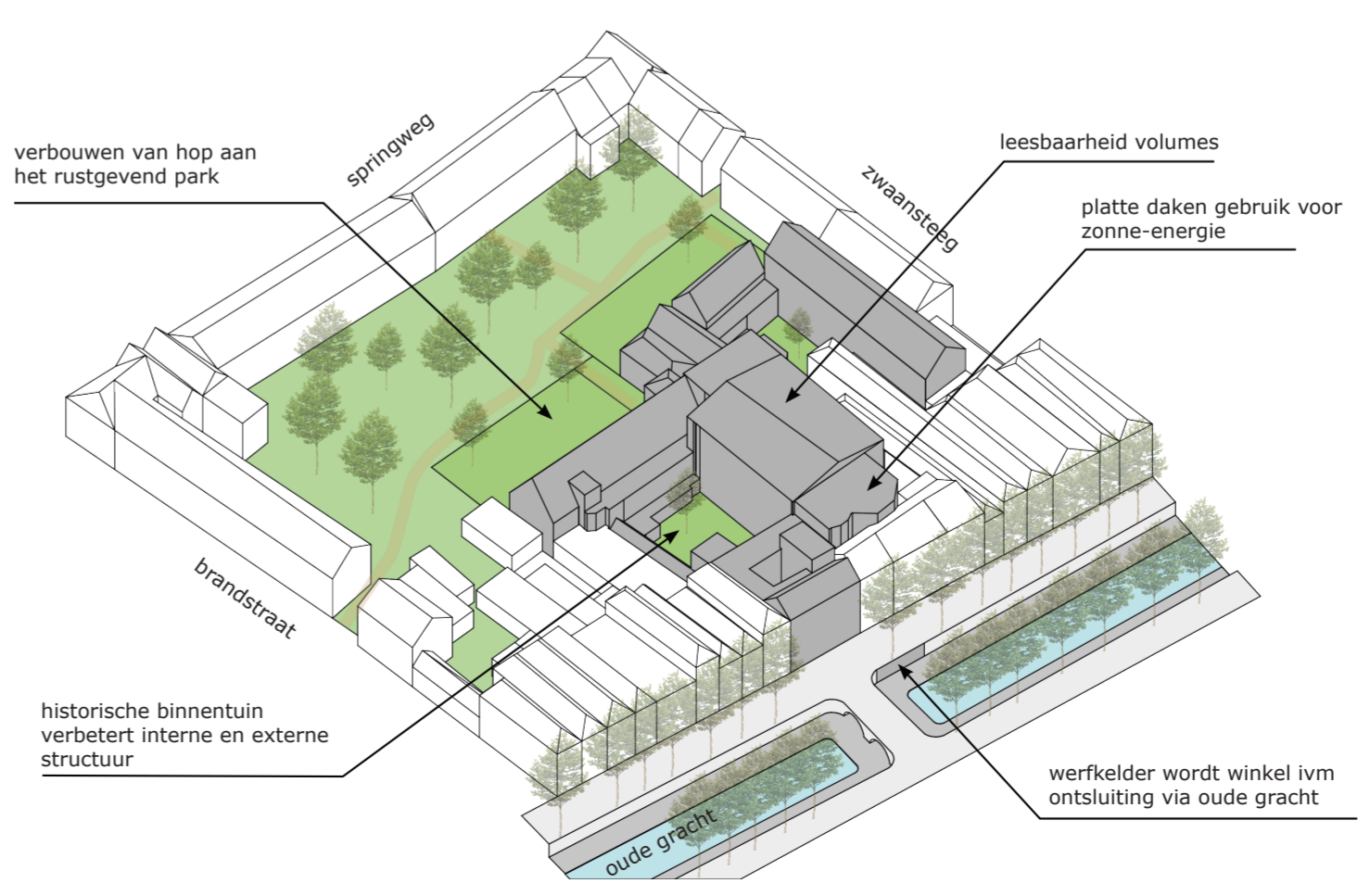
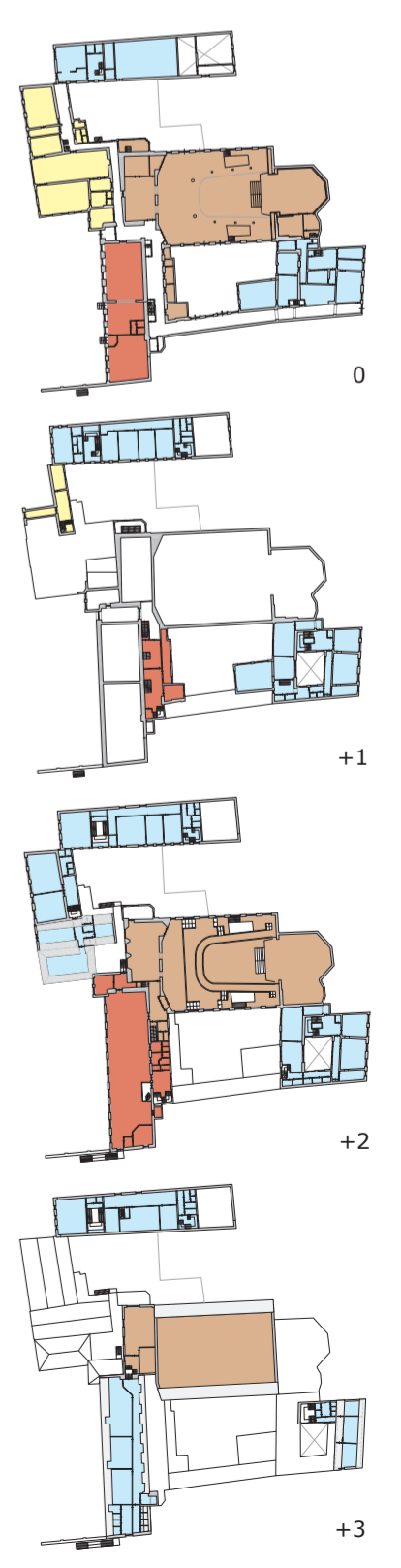
ketelzaal - café - bar

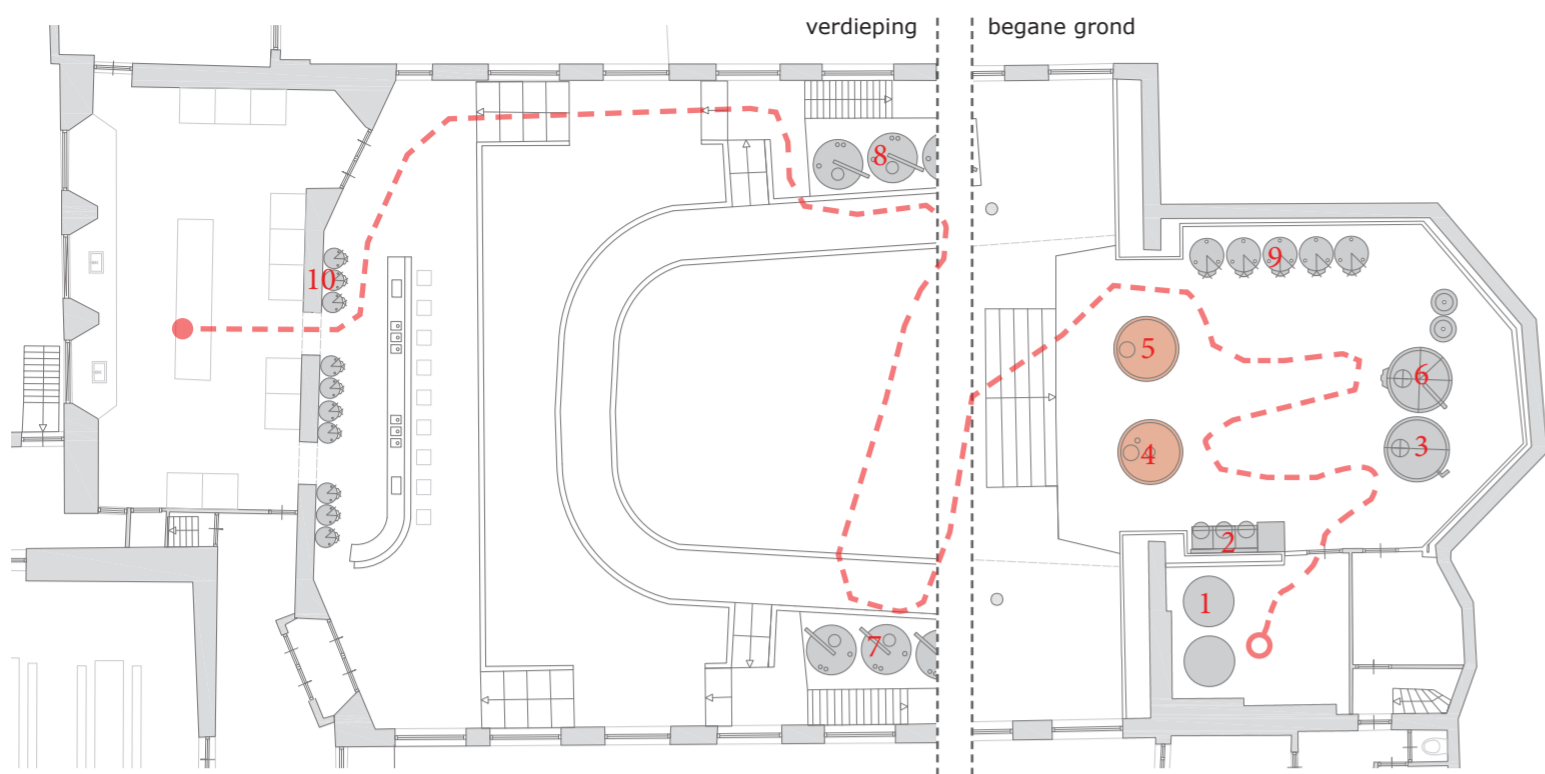
Het Tivoli complex is in acht eeuwen historie achtereenvolgens getransformeerd van klooster naar weeshuis, NV huis, en uiteindelijk tot poppodium. Na het vertrek van het poppodium Tivoli doet zich een nieuwe kans voor om een nieuwe functionele laag aan de geschiedenis toe te voegen. Het toevoegen van deze nieuwe laag vraagt een sensibiliteit met specifieke sociale, ruimtelijke en historische kenmerken van het Tivoli complex. Een laag die het historische, ruimtelijke karakter van het complex respecteert en met zijn nieuwe functie wederom het complex tot een culturele, openbare hotspot van de stad maakt.

'Stadsherberg de Brouwerij' is een meerwaarde voor de (binnen) stad van Utrecht, een mooi visitekaartje. De brouwerij is overdag een laagdrempelige publiekstrekker op loopafstand van het centrum. De stadsherberg trekt (internationale) jongeren en low-budget toeristen, gasten die willen overnachten na een optreden in het nieuwe Tivoli Vredenburg, gasten die (bier)cursussen willen volgen en eventueel zelfs vrijwilligers door de bierkennis en -affiniteit die wij beschikken in Nederland. De rust en groen van het verbouwde hop in het park, de allure van de ketelzaal in het hart van het complex en de opengemaakte kloosterhof zullen bijdragen aan het karakter van de 'Stadsherberg de Brouwerij'.



- programma
- herberg
 - brouwerij
 - restaurant
 - horeca/ zalen

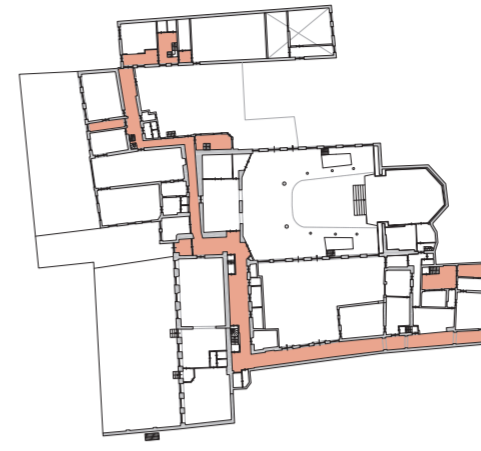
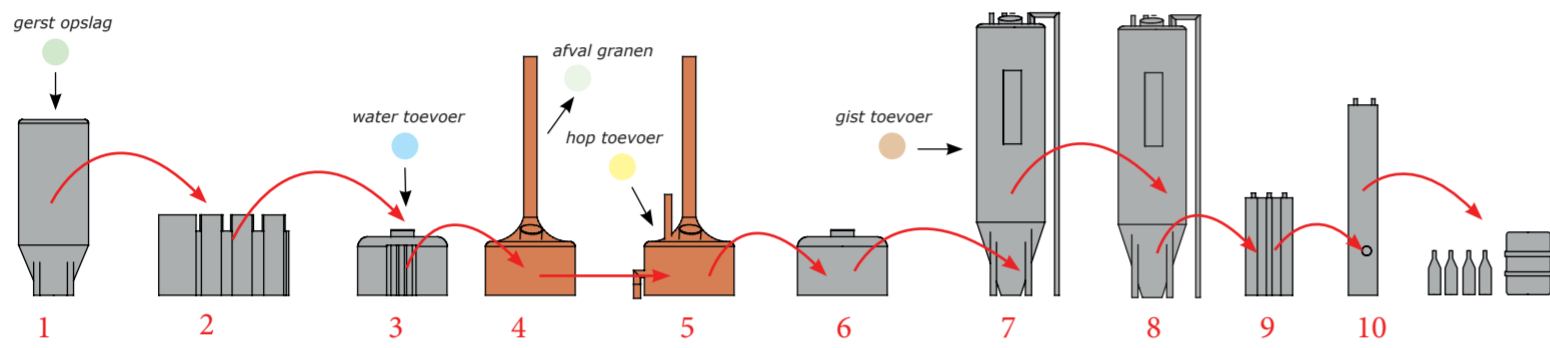




het brouwproces

1. opslag van gerst in moutsilos
2. schrootmolens malen de gerst tot 'schroot'
3. de roerkuip mengt de gemalen mout met heet water
4. de klaringskuip maakt het beslag helder
5. de wortketel kookt de 'wort' een uur
6. de centrifuge verwijdert sedimenten

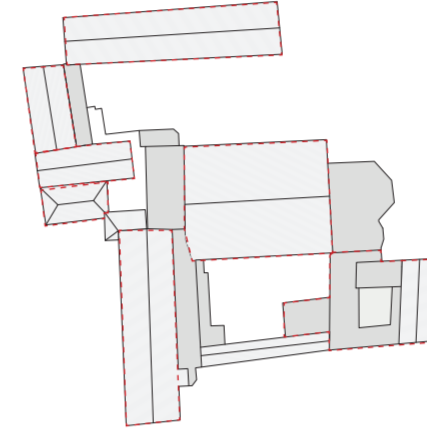
7. na het koelen wordt de wort opgeslagen in fermentatietanks voor ca. een week
8. het jonge bier wordt opgeslagen in opslagtanks of vaten voor het rijpen
9. filters verwijderen troebele bestanddelen van het bier
10. druktanks slaan het bier op totdat het getapt of gebotteld kan worden



interne structuur volgt logica kloostergang



buitenruimtes als kwaliteit



leesbaarheid afzonderlijke gebouwen



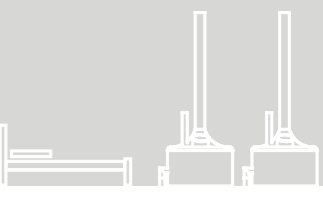
grote zaal als hart, ketelzaal van de brouwerij

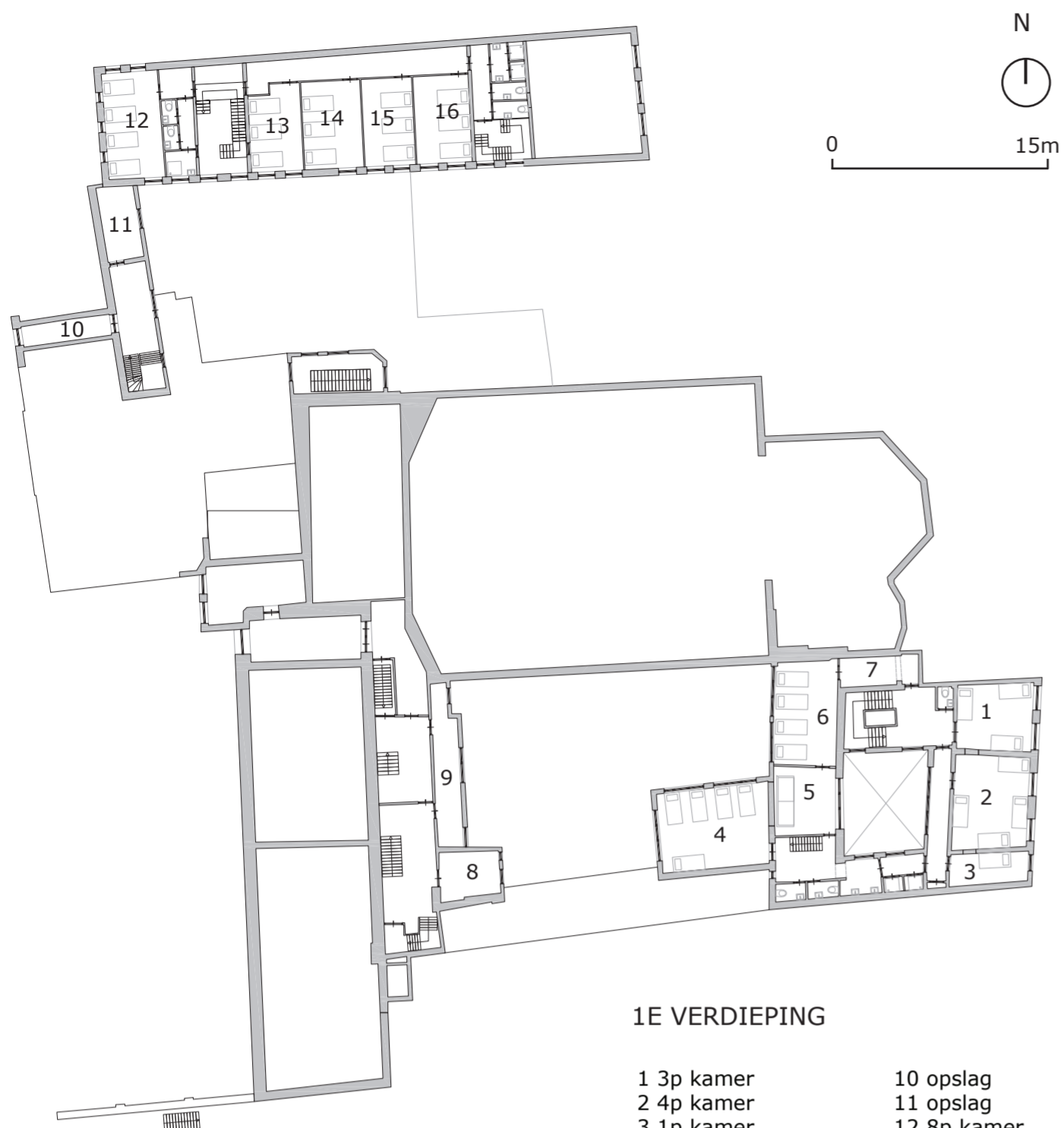


BEGANE GROND 1:200

- | | |
|------------------|----------------------------|
| 1 entree herberg | 16 koelcel/ opslag |
| 2 kantoor | 17 cafe |
| 3 kantoor | 18 brouwerij |
| 4 receptie | 19 opslag mout |
| 5 berging | 20 kantoor |
| 6 ontsluiting | 21 presentatie ruimte |
| 7 opslag | 22 multifunctionele ruimte |
| 8 kantoor | 23 keuken |
| 9 keuken | 24 kantoor |
| 10 binnentuin | 25 receptie |
| 11 berging | 26 keuken |
| 12 kloostergang | 27 ontbijtzaal |
| 13 restaurant | |
| 14 keuken | |
| 15 keuken | |

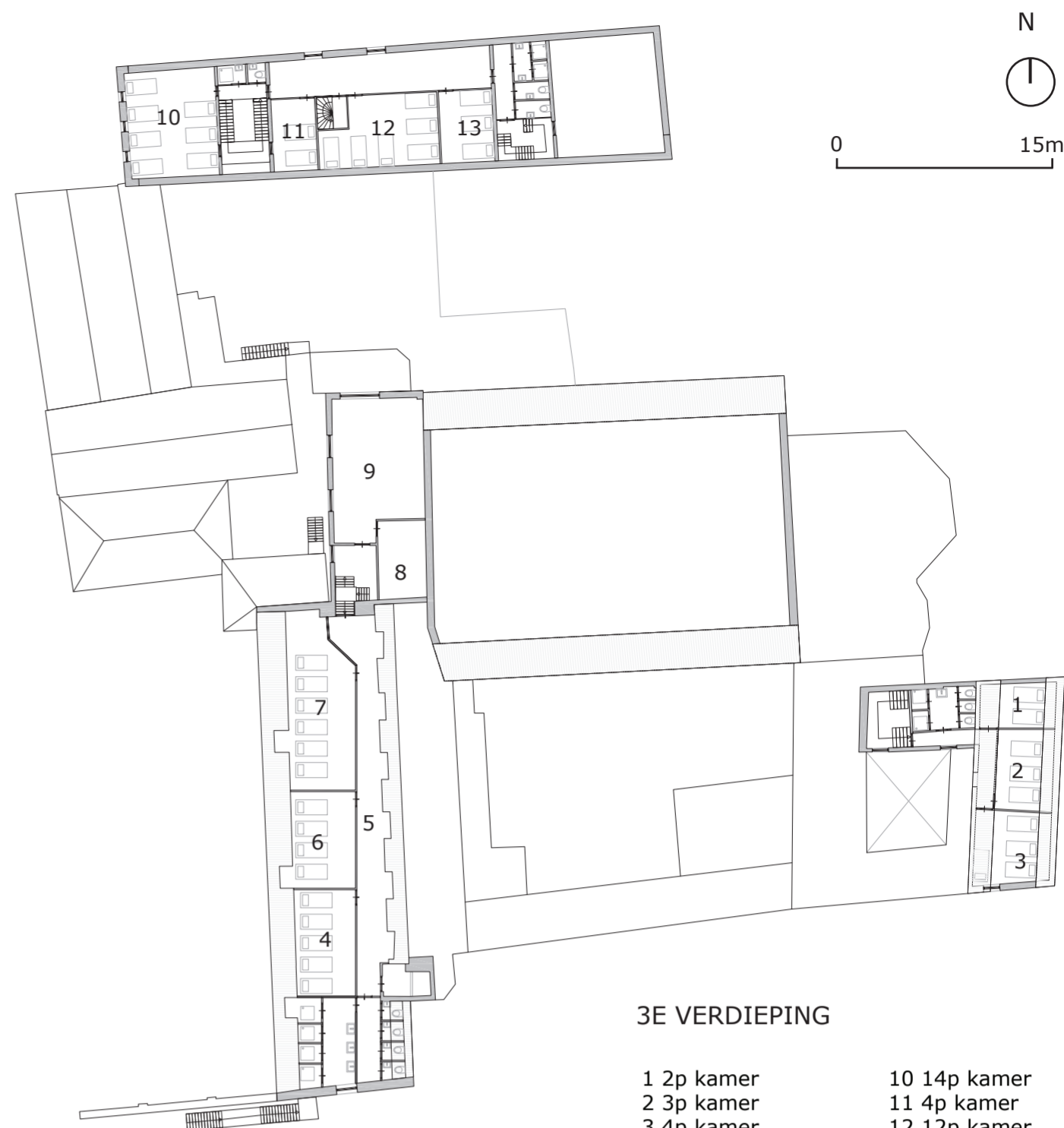






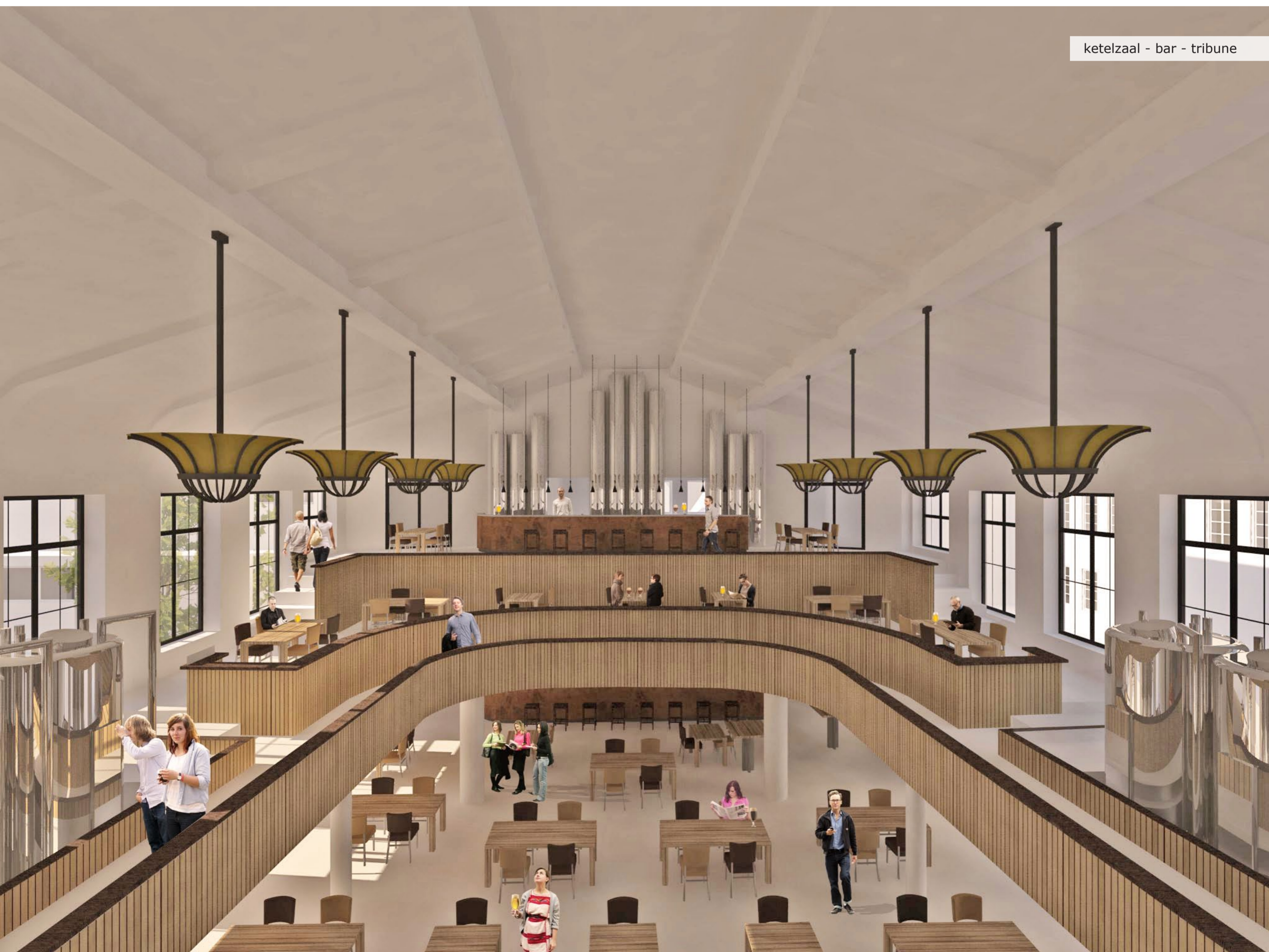
1E VERDIEPING

- 1 3p kamer
- 2 4p kamer
- 3 1p kamer
- 4 10p kamer
- 5 gezamenlijke ruimte
- 6 4p kamer
- 7 gang
- 8 opslag
- 9 opslag
- 10 opslag
- 11 opslag
- 12 8p kamer
- 13 6p kamer
- 14 6p kamer
- 15 6p kamer
- 16 6p kamer



3E VERDIEPING

- 1 2p kamer
- 2 3p kamer
- 3 4p kamer
- 4 5p kamer
- 5 gang
- 6 4p kamer
- 7 6p kamer
- 8 installaties
- 9 installaties
- 10 14p kamer
- 11 4p kamer
- 12 12p kamer
- 13 6p kamer



ketelzaal - bar - tribune



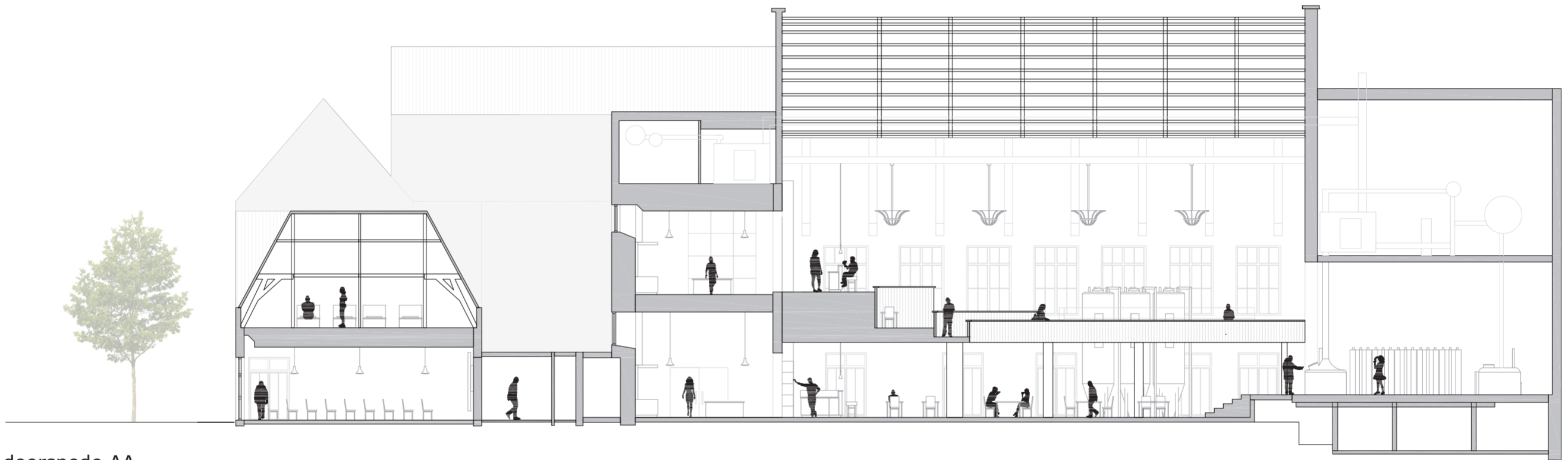
historische binnentuin



ketelzaal richting binnentuin

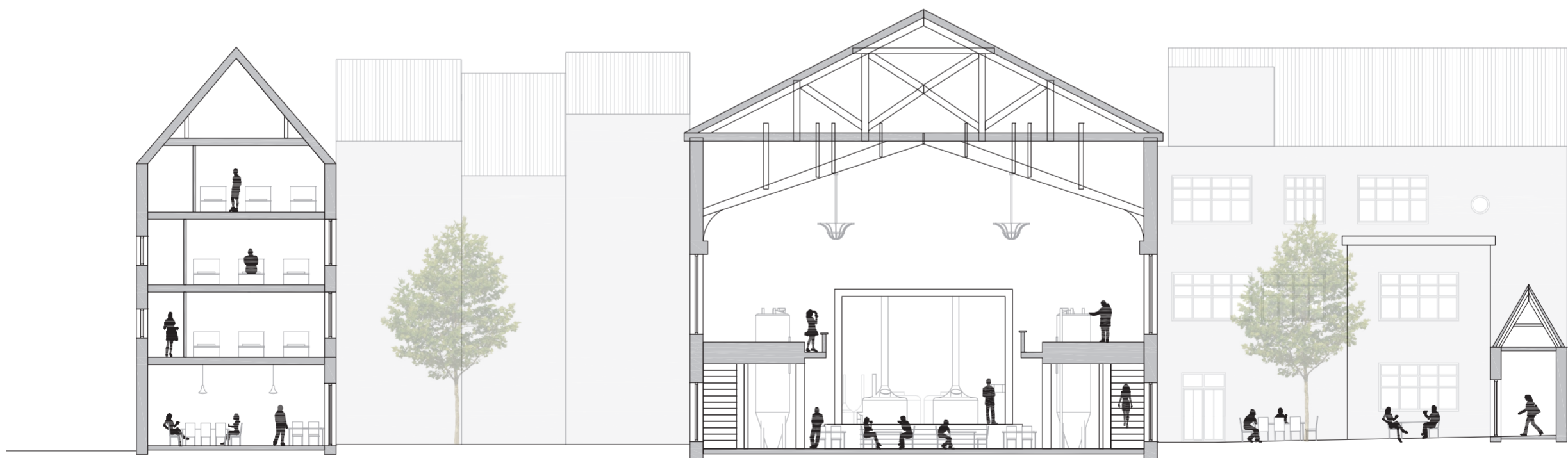


ketelzaal podium



doorsnede AA

1:200



doorsnede BB

1:200



doorsnede CC

1:200