

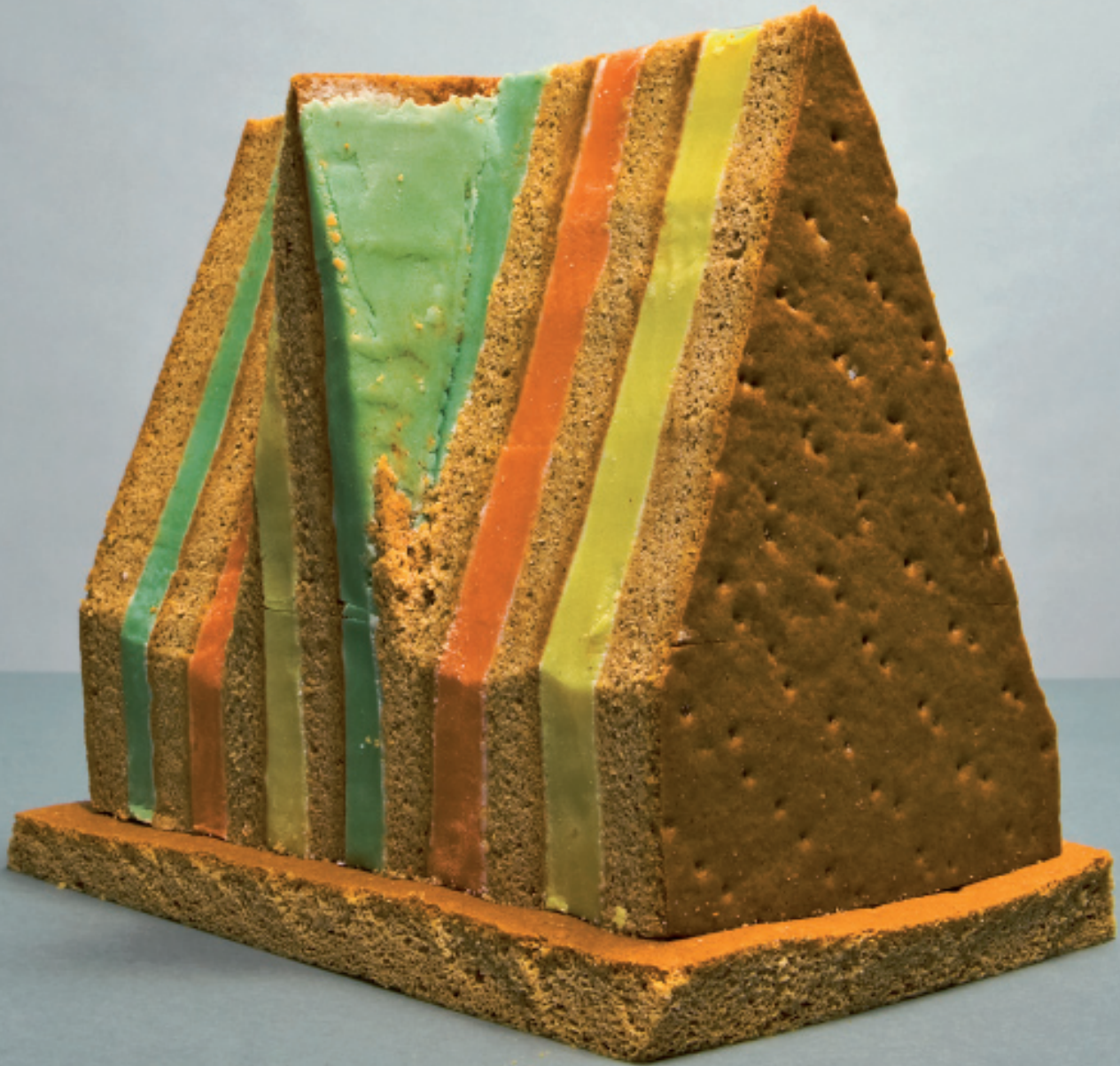
# BAUHERRENMODELLE

Mehr als süß: Vier berühmte Architekturbüros haben für das *SZ-Magazin* Lebkuchenhäuser entworfen, die ihrer Weihnachtszeit voraus sind.



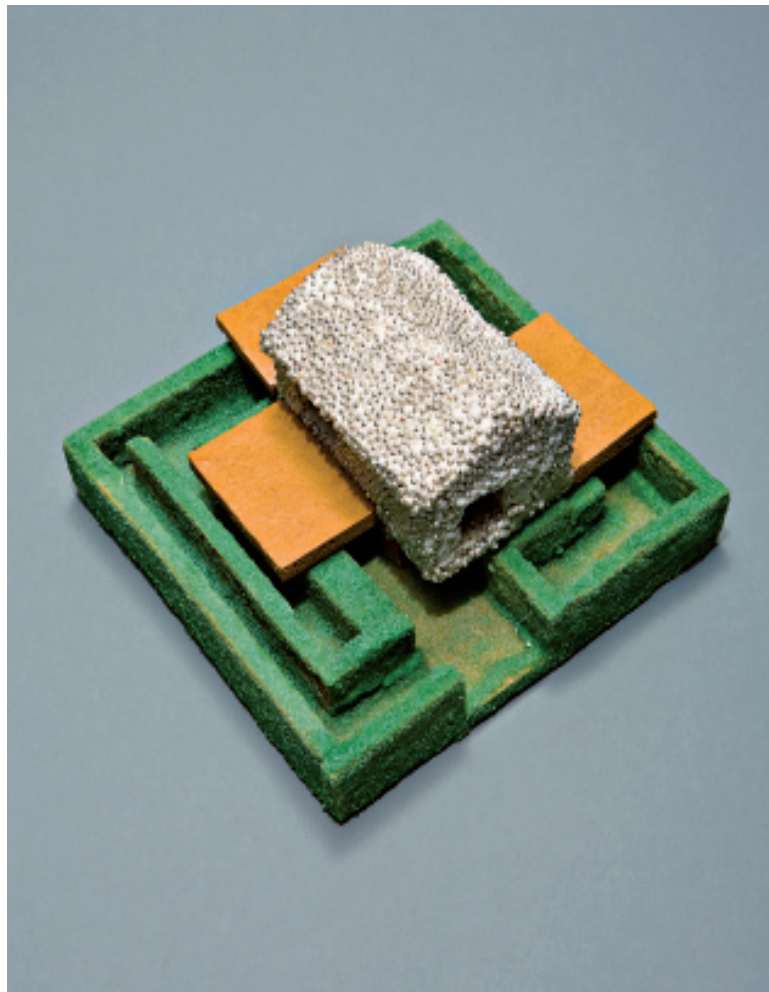
## GRAFT ARCHITEKTEN, BERLIN

*Normalerweise bauen die Architekten des Graft-Büros Hotels wie das »Q« in Berlin oder Privathäuser, zum Beispiel ein Studio-Haus zum Wohnen und Arbeiten für Brad Pitt in Hollywood. Das moderne Lebkuchenhaus, das sie entworfen haben, könnte ebenfalls gut in einer südkalifornischen Landschaft stehen, am allerbesten aber wirkt es auf dem Gabentisch.*



**ARCHITEKTURBÜRO SAUERBRUCH HUTTON, BERLIN**

*Mit dem Entwurf des Bundesumweltministeriums in Dessau erregten die Berliner Architekten von Sauerbruch Hutton 2005 Aufsehen, ebenso mit den Plänen für die Sammlung Brandhorst, die 2008 in München eröffnet wird. Ihr Haus aus dicken Lebkuchenplatten und farbigem Zuckerguss wird besonders Freunde visionärer Massivbauweise erfreuen.*



**ARCHITEKTURBÜRO COOP HIMMELB(L)AU, WIEN**  
*(links unten) Mit dieser Konstruktion aus 405er-Mehl, feinstem Zucker und massiver Kochschokolade übertreffen die österreichischen Architekten sogar das letzte Zeugnis ihres Erfindungsreichtums: Gegen dieses Lebkuchenhaus sieht selbst die neue BMW Welt in München alt aus.*

**ALLMANN SATTLER WAPPNER ARCHITEKTEN, MÜNCHEN**  
*(rechts oben) Das Büro hat sich nicht nur mit dem Entwurf der Herz-Jesu-Kirche in München einen Namen gemacht, sondern auch mit dem Haus der Gegenwart, das die Architekten für das »SZ-Magazin« gebaut haben: zeitgenössische Architektur, die auch mit kleinem Budget umgesetzt werden kann. Für die Lebkuchen-Version reicht sogar ein Taschengeld.*

**ARCHITEKTURBÜRO SAUERBRUCH HUTTON, BERLIN**  
*(links oben) Das ist der zweite Entwurf, den uns die Berliner Architekten geschickt haben; beide waren so schön, dass wir uns nicht entscheiden konnten. Dieses Lebkuchenhaus zeichnet sich durch eine funktionale Leichtbauweise aus. Eine einfache Lichtquelle kann das Haus von innen zum Strahlen bringen, z. B. ein Teelicht.*

Ambitionierte Hobbybäcker können sich unter [www.sz-magazin.de](http://www.sz-magazin.de) die Rezepte für Lebkuchenteig und Zuckerguss herunterladen und dazu auch die Originalbaupläne der Architekturbüros mit genauen Anleitungen zum Nachbacken.