

Home > Bayern > Webimmobilien

>
Alte Suppenwürze im Allacher Diamalt-Gelände: Industriedenkmal neu g...

Anzeige

DIE ALTE SUPPENWÜRZE IM DIAMALT-GELÄNDE WURDE REVITALISIERT.
FOTOS: 1000 SATELLITES GMBH

Die Münchner Optima-Aegidius-Firmengruppe hat das historische Industriegebäude zu einem lebendigen Campus umgebaut.

Mit viel Liebe zum Detail hat die Münchner Optima-Aegidius-Firmengruppe in Allach ein historisches Industriegebäude zu neuem Leben erweckt: Die denkmalgeschützte Alte Suppenwürze-Anfang des letzten Jahrhunderts als Teil der Diamalt-Werke erbaut - hat sich nach Sanierung und Umbau von einem verlassenem und heruntergekommenen Gemäuer in ein Schmuckstück verwandelt. Seit Mai 2024 ist sie fertiggestellt und heißt nun "The Malt":

ein lebendiges neues Quartier, das mit seiner besonderen Mischung aus Arbeits-, Wohn-, Veranstaltungs- und Grünflächen die industrielle Vergangenheit des Ortes würdigt und gleichzeitig zukunftsweisende Nutzungskonzepte umsetzt.

Im Rahmen der Allacher Festwoche 2024 präsentierte sich das revitalisierte Herzstück der Diamalt-Werke erstmals den Anwohnern und der Öffentlichkeit - und zeigte, dass der behutsame Transfer in die Neuzeit gut funktioniert hat. „Unter der Federführung der Architektin Mitra Kashani ist es uns gelungen, das geschichtsträchtige Gebäude in enger Abstimmung mit dem Denkmalschutz und unter Beibehaltung besonderer Fabrikdetails zu neuem Leben zu erwecken“, so die beiden geschäftsführenden Gesellschafter der Optima-Aegidius-Firmengruppe, Ulf D. Laub und Jens C. Laub, beim Tag der offenen Tür zur Eröffnung.

Die Geschichte der Diamalt AG dürfte vielen Münchnern nicht so präsent sein: Das Unternehmen wurde 1902 gegründet und prägte bis zur Schließung des Werks 1994 die Allacher Orts- und Industriegeschichte. Das Unternehmen produzierte Malzextrakt, das als Backhilfsmittel eingesetzt wurde und zur industriellen Herstellung von Backwaren beitrug - und begründete damit schon vor dem Ersten Weltkrieg den weltweiten Erfolg von Diamalt. In der breiten Bevölkerung wurde das Unternehmen durch seine Malzbonbons bekannt. Aber auch Pralinen, Speiseeis und Suppenprodukte sowie der Grundstoff für Ovomaltine, ein Kakaopulver ohne Zuckerzusatz, dafür mit viel Malz, wurden hergestellt.



Nach 30 Jahren Dornröschenschlaf ist das ehemalige Diamalt-Gelände - für manche das Wahrzeichen Allachs - nun wieder zum Leben erwacht und präsentiert sich als moderner Campus mit Raum für

Büros und kreative Ideen. Von Anfang an mit dabei ist der Flex-Office-Anbieter 1000 Satellites mit Standorten in Hamburg, München und der Rhein-Neckar-Region, der hier Arbeitsplätze, Coworking Spaces, Meetingräume und Eventflächen bietet - mit modernen Arbeitswelten, die Tradition und Innovation harmonisch miteinander verbinden.



Wer als Freiberufler kreative Freiräume sucht, als Team produktive Meetingräume benötigt oder als Unternehmen einen Raum für Veranstaltungen mit Charakter plant - all das ist in dem revitalisierten Baudenkmal möglich. „Wir sind stolz darauf, Mieter der ersten Stunde im The Malt zu sein und mit unserem dezentralen Coworking-Konzept den pendelnden Mitarbeitern aus Allach und Umgebung einen perfekten Arbeitsplatz in Wohnortnähe zu bieten und diesen wunderbaren Ort mit Leben zu füllen“, kommentierte Gregory von Abendroth, 2. Geschäftsführer der 1000 Satellites GmbH, zur Eröffnung auf LinkedIn. Die Arbeitsflächen sind mehr als außergewöhnlich und bieten eine authentische Loftatmosphäre mit großzügigen Raumhöhen, imposanten Fensterfronten und dem typischen Industrie-Look, garniert mit einem schickem Interior Design mit viel Weiß, Grau, Holz und spannenden Details von Grünpflanzen bis zu stylischen Leuchten und Mobiliar.

An über 70 Arbeitsplätzen und einem Open Space findet hier jeder seine passende Workbase. Dazu gibt es Teamräume mit verschiedenen Rückzugsmöglichkeiten in verschiedenen Größen etwa den Besprechungsraum Diamalt für bis zu acht Personen bis Meeting-Space Lohwald für bis zu zwölf Personen. Dieser kann sogar zu einem großen Raum mit Café erweitert werden. Ein Innovation Space für bis zu 20 Personen inklusive eigener Teeküche sowie

ein Collaboration Space für bis zu 60 Personen mit Tribüne und professioneller Licht- und Tontechnik runden das New-Work-Konzept ab.

BARBARA BRUBACHER