

The background is a solid red color. Scattered across the surface are several white, irregular, splash-like shapes of varying sizes, resembling milk droplets or splashes. These shapes are positioned around the central text, with some near the top corners, some on the sides, and one near the bottom center.

# Milch Pitz

*Bregenz*







**Ein  
Brei  
das  
soll**



# Stück ganz, bleiben

Der Milchpilz gehört zu Bregenz. Er ist zwar klein aber tief verwurzelt im Gedächtnis der Stadt. Ein Ort, der verbindet.

Deshalb wurde dieses Konzept erstellt. Der Milchpilz soll wieder das sein, was er immer war: ein Treffpunkt, ein Stück Alltag, ein Symbol dafür, dass Bregenz seinen Charakter bewahrt.

Es braucht Menschen, die an solche Orte glauben. Die sie nicht vergessen, sondern sie mit Leben füllen. Der Milchpilz ist Teil der Bregenzer Stadtgeschichte.

Jetzt ist die Zeit, sie weiterzuschreiben.



Milch  
Pitz  
*Bregenzer*



# Revitalisierung des Milchpilz Bregenz

Der denkmalgeschützte Milchpilz aus den 1950er-Jahren ist ein architektonisches Kleinod und Symbol für Optimismus, Gemeinschaft und einfache Freuden. Als Teil einer damaligen Gesundheitskampagne sollte er den Konsum von Milchprodukten fördern und neue Treffpunkte im öffentlichen Raum schaffen. Heute bietet sich die Chance, dieses historische Kulturobjekt als zeitgemäßes Imbiss- und Begegnungskonzept neu zu interpretieren.

Ziel ist es, die architektonische Identität des Milchpilzes beizubehalten und zugleich ein nachhaltiges, zukunftsfähiges gastronomisches Angebot zu schaffen. Der revitalisierte Milchpilz verbindet Retro-Charme und Designkultur mit einem modernen kulinarischen Ansatz: regionale Bio-Milchprodukte, erfrischende Snacks und Getränke, serviert in nostalgischem Ambiente. Gleichzeitig dient er als Plattform für lokale Produzent:innen und stärkt so die regionale Wirtschaft.



**Mit seiner zentralen Lage am Bodensee und der starken emotionalen Bindung zur Stadt soll der Milchpilz erneut ein lebendiger Treffpunkt werden — für Bregenzer:innen, Spaziergänger:innen, Schüler:innen, Tourist:innen und Designinteressierte.**

**So versteht sich der neue Milchpilz nicht nur als gastronomischer Standort, sondern als kulturelles Statement. Ein lebendiges Denkmal, das Vergangenheit und Gegenwart verbindet und zeigt, wie Denkmalpflege innovativ, identitätsstiftend und wirtschaftlich tragfähig sein kann. Das Ergebnis ist ein neuer Archetyp urbaner Mikro-Gastronomie. Ein Ort, an dem Geschichte, Qualität und Regionalität zusammenfinden.**

# Das ER

**Der neue Milchpilz Bregenz vereint das charakteristische Bregenzer  
Gestaltung. Er schafft einen Ort, der mit dem Leben  
respektvoll umgeht und durch neue Interpretationen  
wachsen lässt.**

**Offen, zugänglich und geprägt von einer klugen  
Nachhaltigkeit und sozialer Verantwortung  
Strukturen und original orientierter Ästhetik  
des Milchpilzes gestärkt und in die Gegenwart**

**Im Zentrum steht die Idee einer nachhaltig  
vor Quantität setzt, Regionalität fördert und  
spürbar macht.**

**So wird der Milchpilz wieder zu einem lebendigen  
Bewusstsein, ökologische Verantwortung und  
Bregenzer Vielfalt.**

# konzept

charmanten Denkmal mit moderner  
der Bregenzer Stadtgeschichte  
repretation das Wahrzeichen wieder

klaren Haltung zu Regionalität,  
g. Durch bewusst reduzierte  
stik wird der ursprüngliche Charakter  
wahrt gebracht.

gen Mikro-Gastronomie, die Qualität  
und kulturelle Identität wieder

endigen Symbol für lokales  
und gemeinschaftliches Erleben der

**Identität**

**Raum & Atmosphäre**

**Kulinarisches Konzept**

**Kooperation & Verantwortung**

**Nachhaltigkeit & Ökologie**

**Erweiterung & Sichtbarkeit**

**Mehrwert**

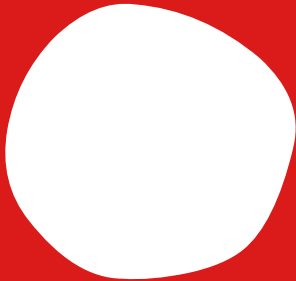


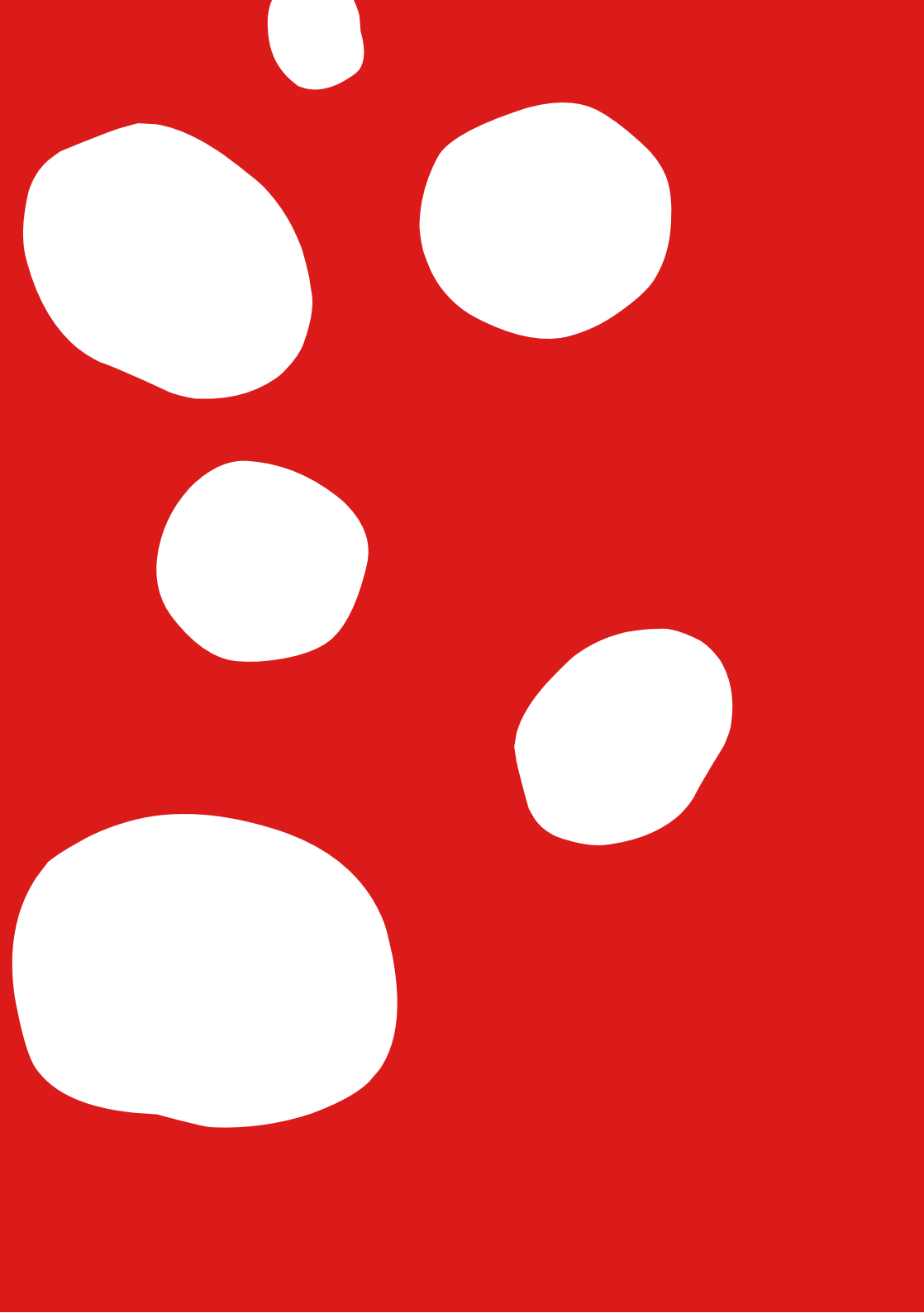




# Identität

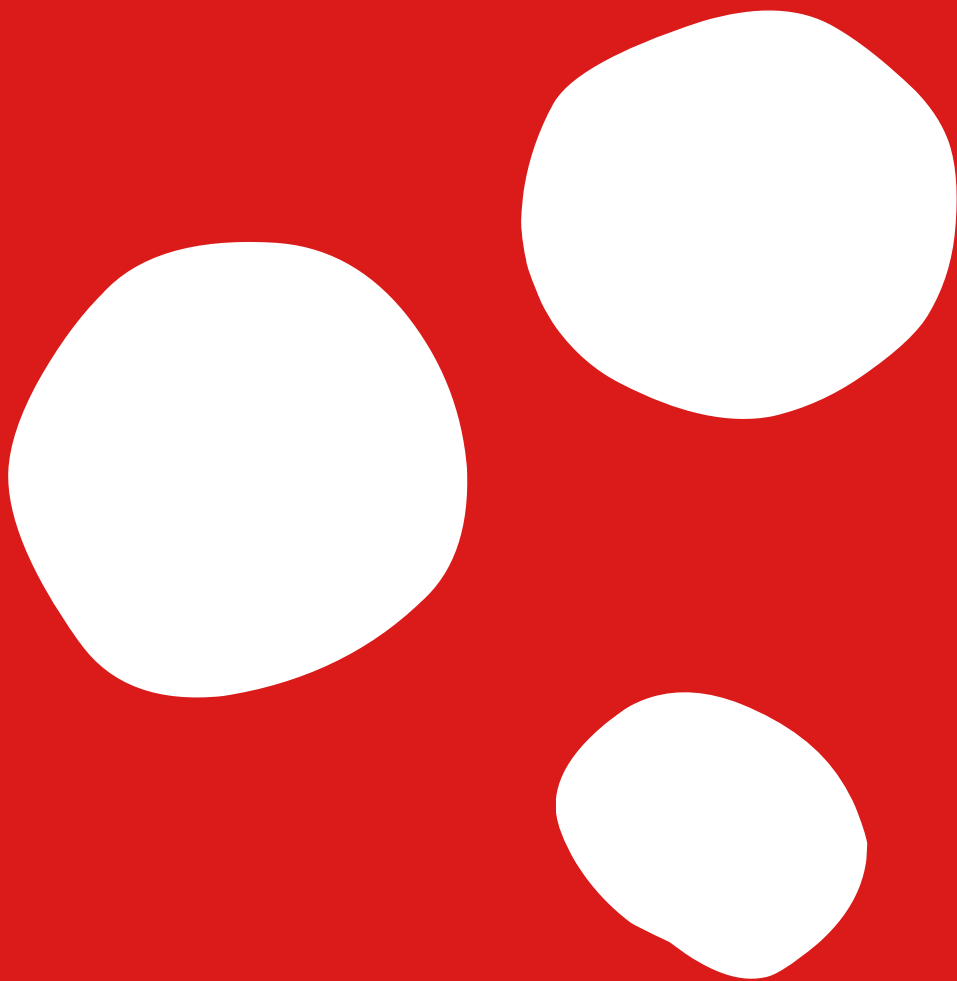
Architektonische Authentizität trifft auf moderne Ästhetik und klassischen Service. Der originale Milchpilz bleibt als Denkmal vollständig erhalten und wird durch subtile, nostalgische Designakzente neu in Szene gesetzt, um seine Geschichte lebendig zu halten. Alle neuen Elemente werden bewusst reversibel gestaltet, um keine bleibenden Eingriffe zu hinterlassen. Ein frischer Anstrich lässt das ikonische Rot und Weiß wieder leuchten und signalisiert, dass ein Stück lokaler Kultur in neuem Glanz erstrahlt.













# Raum Atmosphäre

Der Milchpils lädt mit neuen Sitz- und Stehmöglichkeiten zum kurzen Verweilen und spontanen Austausch ein. Das Zusammenspiel aus klassischem Service, klarer Formensprache und modernen Details schafft eine Atmosphäre, die vertraut und zugleich zeitgemäß wirkt. Die Arbeitsbekleidung ist an traditionellen Milk(wo)man-Outfits angelehnt, die den nostalgischen Stil der 1950er Jahre spielerisch aufgreifen und das Erlebnis mit einem sympathischen Wiedererkennungswert abrunden.





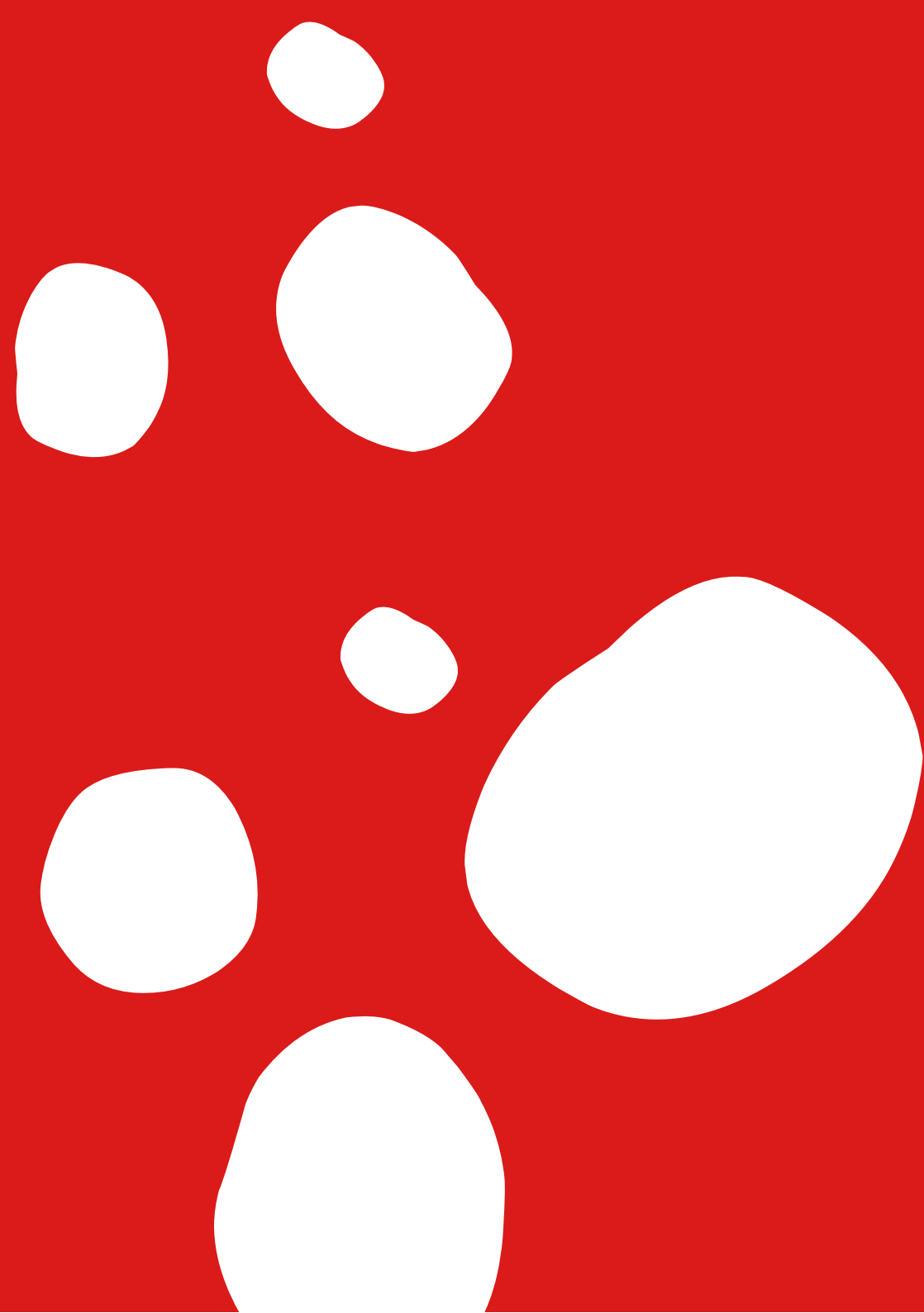


# Kulinarisches Konzept

Die Ästhetik der Speisekarte verbindet Retro-Charme der 50er Jahre mit einer klaren, modernen Gestaltung. Das Angebot spiegelt die Einfachheit und Qualität wider, für die der Milchpilz bekannt ist. Milchgetränke bleiben natürlich der Star der Show.

Milch, Eier, Käse und Honig können das konstante Grundsortiment bilden und werden täglich frisch von Ländle Milch und regionalen Produzent:innen angeboten.

Zudem gibt es jeden Monat ein Spotlight auf lokale Produzent:innen, um die regionale Wirtschaft zu stärken und die Vielfalt aus dem Bodenseeraum hervorzuheben. So entsteht ein kulinarisches Angebot, das Regionalität und Handwerk in den Mittelpunkt rückt.

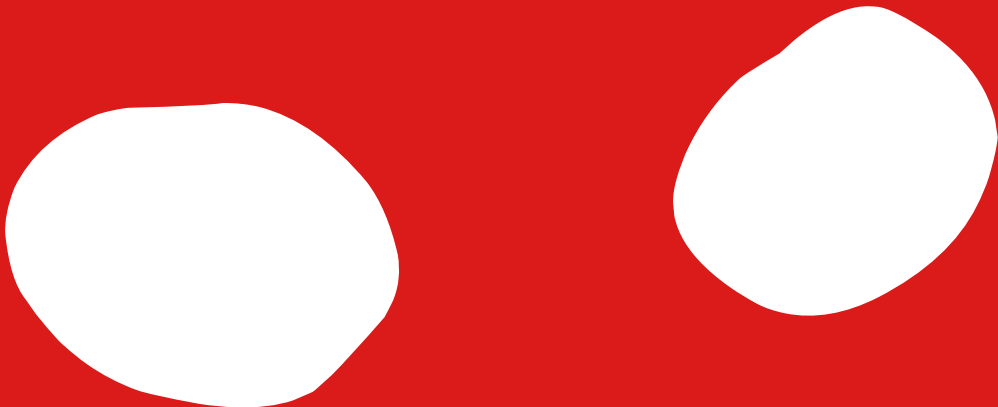




# Kooperation & Verantwortung

Das Konzept entsteht in enger Zusammenarbeit zwischen Ländle Milch und der Stadt Bregenz. Dieses Zusammenspiel steht für regionale Wertschöpfung, gesellschaftliche Verantwortung und eine bewusste Orientierung auf lokale Qualität.

Um soziale Aspekte zu stärken, wird der Milchpilz auch Kaffee und Tee anbieten um sich als morgendlicher Treffpunkt für die Stadtbevölkerung zu etablieren. Auf Alkohol wird bewusst verzichtet, um der ursprünglichen Idee, der Gesundheitskampagne, treu zu bleiben.



*For  
Chris*



# Nachhaltigkeit & Ökologie

Als nachhaltige Mikro-Gastronomie verbindet der Milchpilz regionale Qualität mit einem verantwortungsvollen Umgang mit Ressourcen.

Kurze Lieferketten garantieren die frische Qualität der Produkte und stärken gleichzeitig die lokale Wirtschaft. Durch den Einsatz von Mehrwegsystemen und ressourcenschonender Technik wird Abfall vermieden und Energie effizient genutzt.

Die Getränke in klassischen Milchglasflaschen vereinen Nostalgie mit ökologischem Bewusstsein und stehen für die Verbindung von Tradition und Zukunft.



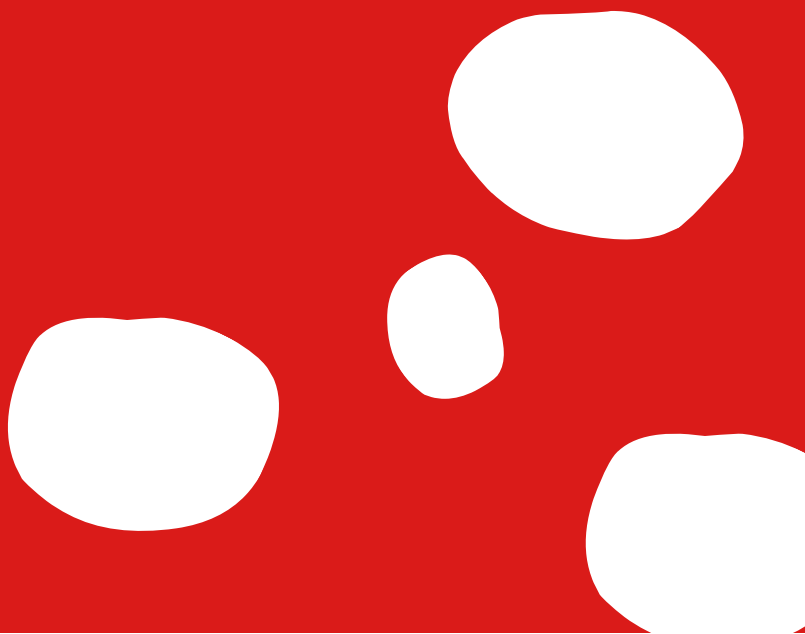
# Erweiterung Sichtbarkeit

Um die Präsenz des Milchpilzes im städtischen Alltag zu stärken, ist die Einführung von Milchpilz-Automaten an ausgewählten Standorten in Bregenz eine sinnvolle Erweiterung. Die Automaten bieten eine Auswahl an Milch, Schokomilch, Vanillemilch, Eiern und Käse – alles lokal produziert, frisch befüllt und liebevoll präsentiert.

Ergänzend dazu wird eine eigene digitale Präsenz aufgebaut, um den Milchpilz zeitgemäß zu vermarkten, Geschichten rund um Produzent:innen und Produkte zu erzählen und den direkten Austausch mit der Bevölkerung zu fördern.

So wird der Milchpilz auch außerhalb des Standorts erlebbar und schafft eine konstante Verbindung.





# Mehrwert

Die Kooperation zwischen Ländle Milch und der Stadt Bregenz schafft einen nachhaltigen Mehrwert für beide Seiten. Ländle Milch gewinnt eine starke, emotionale Präsenz im urbanen Raum und macht regionale Qualität direkt spürbar. Gleichzeitig stärkt Bregenz lokale Wirtschaftskreisläufe, wertet den öffentlichen Raum auf und fördert eine klare Identität, die Regionalität und Nachhaltigkeit vereint.

Der Milchpilz fungiert dabei nicht nur als Verkaufsort, sondern auch als Sprungbrett und wirkungsvolles Kommunikationstool. Er verbindet Stadtleben und regionale Produktion, macht Produzent:innen sichtbar und schafft Raum für Austausch.

So etabliert sich der Milchpilz als positives Symbol für lokale Qualität, Identifikation und gemeinschaftliche Entwicklung.





**Das beigefügte Konzept wurde aus eigener Initiative und ohne Auftrag entwickelt. Es enthält Ideen und kreative Ansätze, die hoffentlich als Inspiration dienen und dazu beitragen können, den Milchpilz in Bregenz zu revitalisieren und das Interesse potenzieller Pächter zu wecken. Die Inhalte stehen unter geistigem Eigentum und sind als unverbindliche Vorschläge zu verstehen. Bei Interesse an einem Austausch oder einer Zusammenarbeit kann das Konzept jederzeit gerne im Detail erläutert werden; eine Nutzung der Ideen ist jederzeit nach gemeinsamer Abstimmung möglich.**

*haus*  
*branding & strategy*

**Paul Antauer**  
**+43 664 2048 500**  
**info@haushaushaus.com**  
**www.haushaushaus.com**

Milch  
Pilz  
*Bregenz*