

Die approbierte Originalversion dieser Diplom-/  
Masterarbeit ist in der Hauptbibliothek der Tech-  
nischen Universität Wien aufgestellt und zugänglich.

<http://www.ub.tuwien.ac.at>



The approved original version of this diploma or  
master thesis is available at the main library of the  
Vienna University of Technology.

<http://www.ub.tuwien.ac.at/eng>

wein.punkt SÜDSTEIERMARK



Die approbierte Originalversion dieser Diplom-/  
Masterarbeit ist in der Hauptbibliothek der Tech-  
nischen Universität Wien aufgestellt und zugänglich.

<http://www.ub.tuwien.ac.at>



The approved original version of this diploma or  
master thesis is available at the main library of the  
Vienna University of Technology.

<http://www.ub.tuwien.ac.at/eng>

Die approbierte Originalversion dieser Diplom-/  
Masterarbeit ist in der Hauptbibliothek der Tech-  
nischen Universität Wien aufgestellt und zugänglich.

<http://www.ub.tuwien.ac.at>



The approved original version of this diploma or  
master thesis is available at the main library of the  
Vienna University of Technology.

<http://www.ub.tuwien.ac.at/eng>



MASTER-/DIPLOMARBEIT

ENTWURF

wein.punkt SÜDSTEIERMARK

ausgeführt zum Zwecke der Erlangung des akademi-  
schen Grades der Diplom-Ingenieurin unter der  
Leitung von

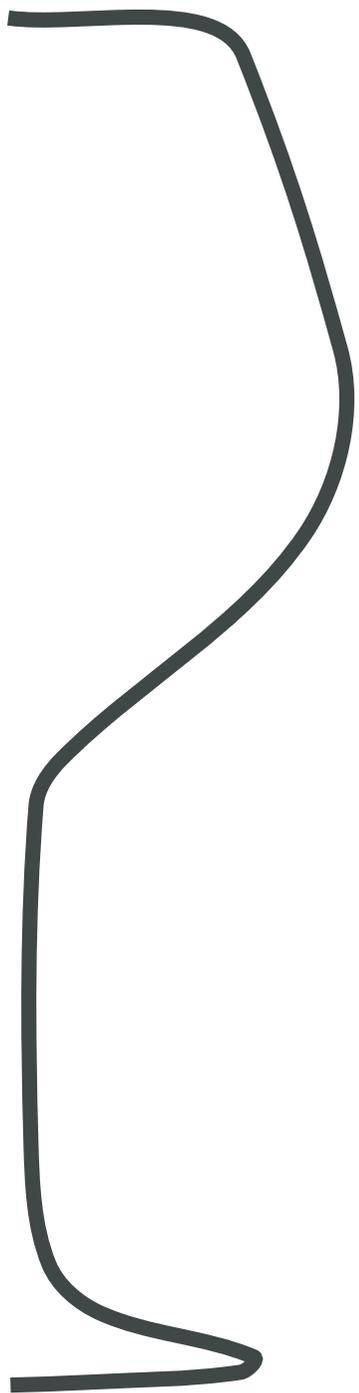
**O.Univ.Prof. DI William Alsop**  
253 Institut für Architektur und Entwerfen

eingereicht an der Technischen Universität Wien  
Fakultät für Architektur und Raumplanung von

**Tanja Doppler**

Matrikelnummer: 0425190  
Reisenbauerring 1/3/29, 2351 Wiener Neudorf

OH, IT'S WINE O'CLOCK!





- 1 Einleitung *introduction*
- 2 Weinarchitektur Südsteiermark *wine architecture southern styria*
- 3 Bauplatz *site*
- 4 Anforderungen *requirements*
- 5 Konzept *concept*
- 6 Plandarstellungen *plans*



## Einleitung

Meine persönliche Verbindung zur Südsteiermark begann mit der Begegnung mit meinem Mann, der aus dieser Gegend stammt. Die steirische Mentalität und Geselligkeit findet man meiner Meinung nach kein zweites Mal in Österreich.

Wer selbst in den Genuss kommen konnte, einen Herbsttag in den südsteiri-

schen Weinbergen zu verbringen, kann die Faszination für die Umgebung und die besondere Atmosphäre schnell nachvollziehen.

Das Weingut als Diplomarbeitsthema war für mich schnell gefunden, da die Kombination aus traditionellem Handwerk - dem Weinbau - und moderner Architektur sehr spannend ist.







Österreich

Steiermark

## Südsteiermark

Die Südsteiermark gilt als eines der wichtigsten Weinbaugebiete Österreichs.

Auf den insgesamt ca. 2.340 ha Weingärten werden vorwiegend Weißweine angebaut, wobei die wichtigsten Sorten hierbei der Sauvignon Blanc, Gelber Muskateller und Welschriesling sind.

Die tourismusreichste Jahreszeit ist in jedem Fall der Herbst, in dem die Weinlese auf den Weinbergen stattfindet. Die Zeit von Sturm und Kastanien, die an jeder Ecke angeboten werden, prägt dabei das Bild bei der Reise über die Südsteirische Weinstraße.

Vor allem im November herrscht Hochsaison in den Weinkellern, wobei der erste Wein des neuen Jahrganges – der sogenannte Junker – bereitsteht zum verkosten.

Die Region „Südsteiermark“ gliedert sich in vier Tourismusregionen:

- die besten Lagen.Südsteiermark
- Sulmtal-Sausal
- Die Südsteirische Weinstraße
- Gamlitz



Die besten Lagen.Südsteiermark

Die erste der vier Tourismusregionen umfasst die Gemeinden Leibnitz, Wagna, Seggauberg und Kaindorf/Sulm. Sie hat ihren Hauptsitz in Leibnitz, die auch die Bezirkshauptstadt stellt.

Nach der Gemeindestrukturreform Steiermark im Jahr 2015 wurde Leibnitz mit den Gemeinden Kaindorf/Sulm und

Seggauberg zusammengeschlossen. Die Stadt hat ca. 11.500 Einwohner und eine Fläche von 23 km<sup>2</sup>.

Oberhalb der Stadt Leibnitz thront das Schloss Seggau, dessen Ursprung bis in die Zeit der Römer reicht. Das Schloss dient heutzutage für Events, Seminare und Hochzeiten.



Rathaus Leibnitz Abb. 01



Hauptplatz Leibnitz Abb. 02



Hauptplatz Leibnitz Abb. 03



Schloss Seggau Abb. 04



Schloss Seggau Einfahrt Abb. 05



Schloss Seggau Herbst Abb. 06



Steiermark

Sulmtal - Sausal

## Sulmtal - Sausal

Die Region Weinland Südsteiermark wird durch die Sausaler Weinstraße geprägt. Der Boden des Gebietes – der Sausaler Stock – bezeichnet das Urgestein und ist ca. 60 Mio. Jahre alt.

Bereits bei den Römern war der Weinbau ein wichtiger Teil der dortigen Kultur und erlebte damals seinen ersten Aufschwung.

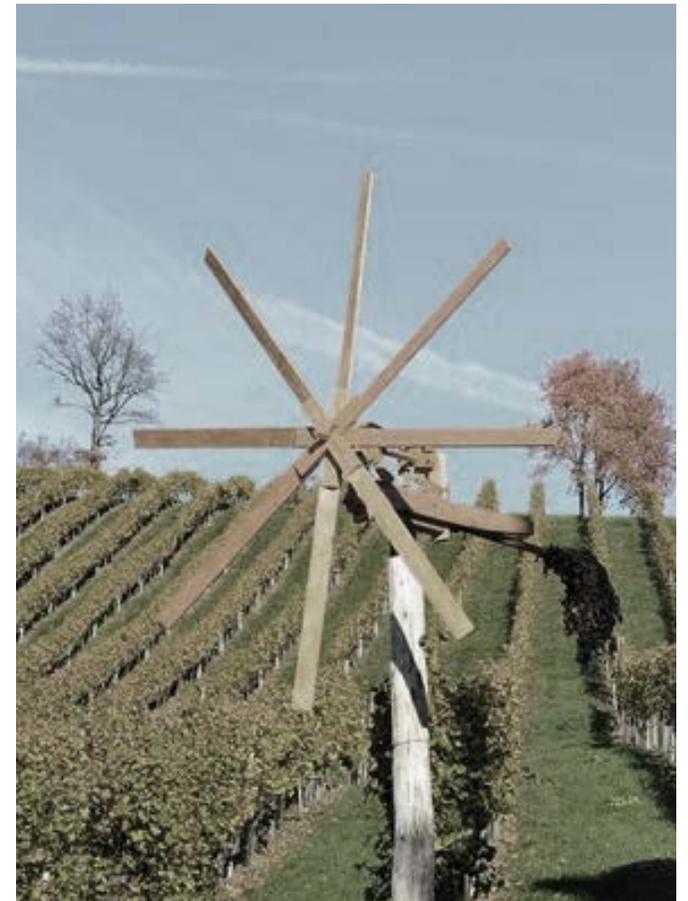
Die Sausaler Weinstraße führt über Kitzeck zum Demmerkogel, die höchste Erhebung des Sausals. In dieser Region befinden sich die steilsten Weinberge Österreichs, die nur unter schwersten Bedingungen bewirtschaftet werden können.

Die ausgezeichnete Qualität der Weine ist jedoch der Verdienst für die schwere Arbeit.





Sausaler Weinstraße Abb. 07



„Klapotetz“ - Wahrzeichen Südsteiermark Abb. 08



Steiermark

Südsteir. Weinstraße

## Die Südsteirische Weinstraße

Die Südsteirische Weinstraße ist ein ca. 2,6 km langes Straßenstück, das 1955 vom damaligen Landeshauptmann Josef Krainer eröffnet wurde. Sie besteht aus den Gemeinden Ehrenhausen, Berghausen, Ratsch-Ottenberg, Gamlitz-Eckberg, Sulztal, Glanz, Langegg, Pössnitz, Fötschach und Leutschach.

Sie verläuft teils direkt an der Staatsgrenze von Österreich und Slowenien, wobei durch den Beitritt von Slowenien zur

Europäischen Union das Passieren der Straße vereinfacht wurde.

Durch den Bau der Südsteirischen Weinstraße bekamen viele Weinbauern ihre Zufahrten und konnten so den Verkauf ihrer Weine ab Hof anbieten. Auch die Weingüter selbst veränderten sich dadurch im Laufe der Jahre und das Angebot an Buschenschänken und Gästezimmern wuchs stetig.



Südsteirische Weinstraße Abb. 09



Südsteirische Weinstraße Sommer Abb. 10



Südsteirische Weinstraße Herbst Abb. 11



Südsteirische Weinstraße Herbst Abb. 12



## Gamlitz

Die Marktgemeinde Gamlitz ist mit über 550 ha Weingärten und 180 Weingütern die größte Weinbaugemeinde der Steiermark.

Das Gamlitzer Weinlesefest im Oktober zieht jedes Jahr tausende Besucher aus der ganzen Welt an.





Gamlitz Hauptplatz Abb. 13



Gamlitz Hauptplatz Abb. 14



Gamlitz Hauptplatz Abb. 15



## Architektur

In den letzten Jahren konnte man den Trend hin zur innovativen, neu interpretierten Weinarchitektur auch in der Südsteiermark feststellen.

Viele Weingüter, die bereits seit vielen Jahrzehnten im Familienbesitz sind, haben ihre Räumlichkeiten von bekannten Architekten umgestalten lassen und wollen somit ihren Gästen eine modernere Atmosphäre bieten. Wichtig hierbei ist jedoch zu beachten, dass der traditionelle Charme der Weingüter nicht verloren geht.

Der Trend zu moderneren Gästezimmern und Ferienwohnungen ist ebenso klar zu erkennen, wie die Neugestaltung der unzähligen Buschenschänken. Das

Angebot reicht hier vom exklusiven 4-Sterne Hotel bis hin zum kleinen Gästezimmer im familiären Bauernhof.

Die Weinbauern haben bereits erkannt, dass die Gäste, von denen viele jedes Jahr wieder kommen, immer wieder etwas Neues erleben möchten.

Um die Entwicklung und die derzeitige Situation der Weinarchitektur in der Südsteiermark darzustellen, möchte ich auf folgende Weingüter näher eingehen:

- Weingut Polz
- Genussregal
- Logis 125
- Loisium Südsteiermark



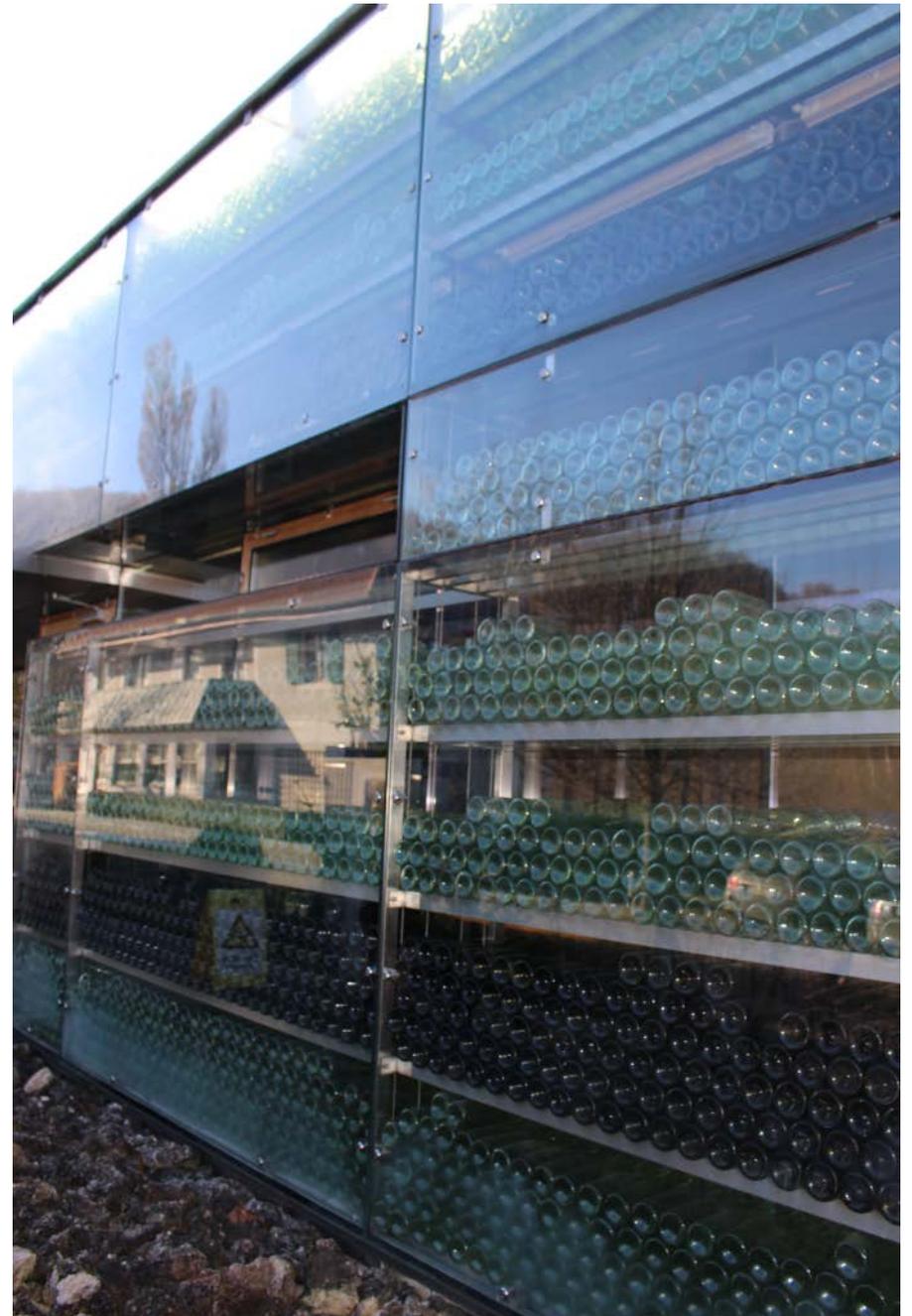
Weingut Polz

Adresse: Graßnitzberg 54a, 8471  
Spielfeld  
Architektur: g2plus Architekten

Das Weingut aus dem Jahre 1912  
bekam einen modernen Zubau, der die  
Vinothek und Verkaufsräume beinhaltet.



Außenansicht straßenseitig Abb. 16



Flaschen Schaufenster Abb. 17



Schaufenster beleuchtet Abb. 18



Weinverkostung Abb. 19



## Genussregal

Genussregal

Adresse: An der Mur 13, 8461 Vogau

Architektur: BWM Architekten

Das 60m lange und 12m hohe Genussregal ist ein Landmark direkt an der Südsteirischen Grenzstraße. Es besteht aus Überseecontainern, die in einem Stahlregal übereinander gestapelt sind. Es beherbergt die Vinofaktur und ein Genusslokal.



Außenansicht straßenseitig Abb. 20



Container in Stahlregal „gehängt“ Abb. 21



Eingang Abb. 22



Außenansicht Parkplatz Abb. 23



Logis 125

Adresse: Grubtal 125, 8462 Gamlitz  
Architektur: koeberl doeringer architekten

Neubau von vier Gästezimmern in  
familiärer Atmosphäre mit Mono-Cover  
Fassade



Außenansicht straßenseitig Abb. 24



Frühstücksraum Abb. 25



Außenansicht Zugang Abb. 26



Außenansicht Abend Abb. 27



Loisium Südsteiermark

Adresse: Am Schlossberg 1A, 8461  
Ehrenhausen  
Architektur: ArchitekturConsult

4-Sterne Wellnesshotel am Fuße des  
Schloss-bergs in Ehrenhausen mit 102  
Zimmern, Restaurant und Spa-Bereich



Außenansicht Abb. 28



Außenansicht Herbst Abb. 29



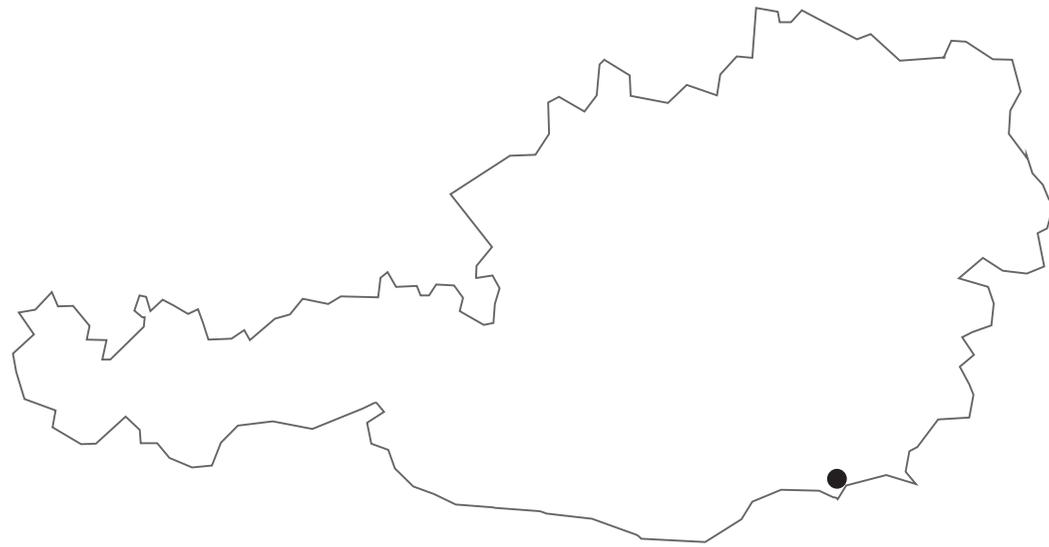
Außenansicht Seminarräume Abb. 30



Hotelzimmer Abb. 31







Der Bauplatz befindet sich rund 55 km entfernt von der steirischen Landeshauptstadt Graz, direkt an der slowenisch-österreichischen Grenze.

Es ist das letzte Grundstück auf österreichischem Staatsgebiet in dieser Richtung und liegt an der Südsteirischen Weinstraße, die auch als Toskana Österreichs bezeichnet wird. Der Anbauort in diesem Gebiet wird Zieregg genannt, an dem die Trauben für die sogenannten Lagenweine reifen. Der Unterschied zu „herkömmlichen“ Weinen besteht darin, dass die

Trauben länger reifen und somit die intensiveren Sorten entstehen.

Die Abmessungen betragen 77 x 90 m, wobei das gesamte Grundstück ein Gefälle von 30% aufweist und nach Westen orientiert ist. Die Gesamtfläche beträgt rund 5.750 m<sup>2</sup>.

Derzeit befindet sich ein Weingarten des benachbarten Weinguts Primus auf dem Grundstück, auf dem vorwiegend die Weinsorte „Sauvignon Blanc“ angebaut wird.



Bauplatz Sommer Abb. 32



Bauplatz Sommer Abb. 33



Bauplatz Sommer Abb. 34



Bauplatz Winter Abb. 35



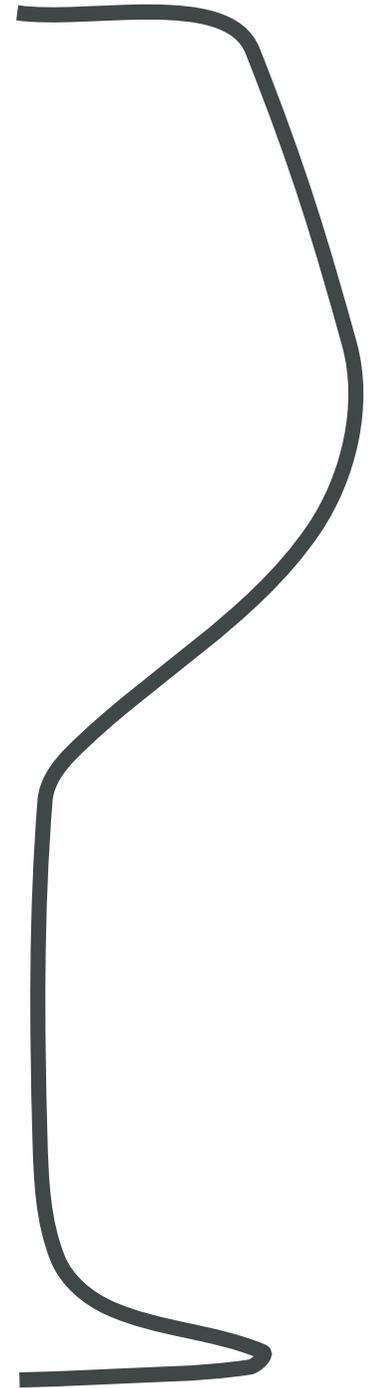
Bauplatz Winter Abb. 36

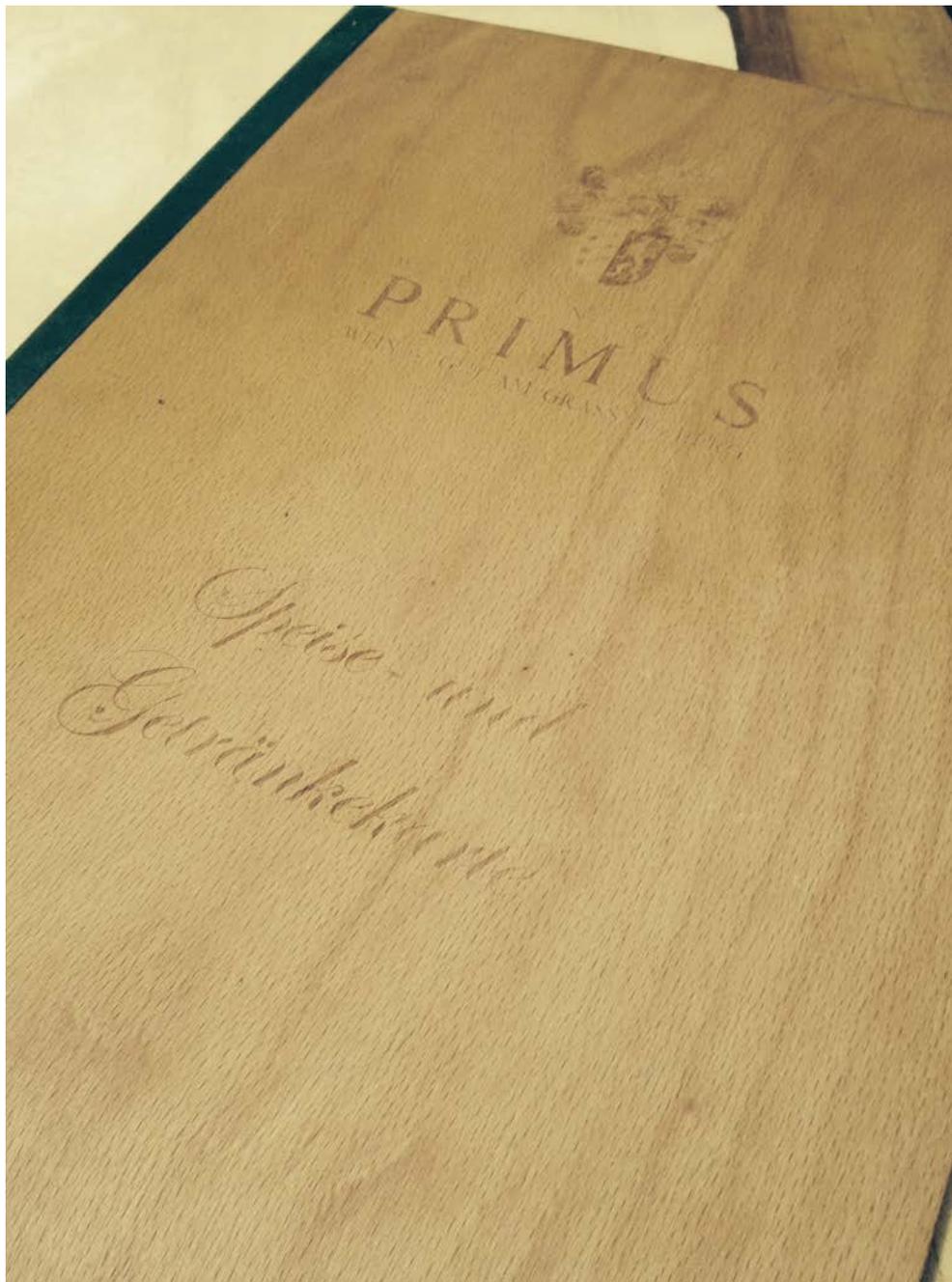


Bauplatz Winter Abb. 37



Anforderungen *requirements*





Speisekarte Weingut Primus Abb. 38

Um die Anforderungen an die Planung zu ermitteln, traf ich mich mit dem Besitzer des Grundstücks Christian Polz, der mit seinem Bruder das Weingut Primus führt und sprach mit ihm über die Herstellung von Wein und die derzeitige Situation des Weinguts.

Das Weingut ist seit 1884 in Familienbesitz und beherbergt unter anderem eine Buschenschank, fünf Gästezimmer und die Räumlichkeiten für die Weinherstellung und -lagerung. Er sagte mir, dass die derzeitige Größe des Weinguts die Expandierung ihres Verkaufs nicht zulässt und mit größeren Räumlichkeiten und somit höheren Lagerflächen sogar der Export bis in die USA möglich wäre. Durch die begrenzte Anzahl an Flächen für die Flaschenlagerung, können sie nur einen geringeren Teil der tatsächlichen Nachfrage decken. Der Wunsch nach größeren Produktions- und Lagerflächen ist hier klar gegeben und auch der Ausbau des Angebots für die Gästezimmer wäre ihm wichtig.

Die Weinbaufamilie besitzt insgesamt 16ha Weingärten in Österreich und Slowenien und verarbeitet ca. 112 Tonnen

Weintrauben im Jahr, aus denen etwa 112.000 Flaschen Wein entstehen. Im Grunde kann man sagen, dass aus einem Kilo Weintrauben eine Flasche Wein entsteht.

Die Lagerflächen der Familie sind derzeit auf 130m<sup>2</sup> begrenzt, wobei vor allem die niedrige Raumhöhe von unter 4m, die als ideal für die Lagerung von Flaschenkartons gelten, ein Problem aufwirft.

Die Weinherstellung erfolgt zur Zeit in einem Pressraum mit 60 m<sup>2</sup>, der mit zwei Weinpressen bestückt ist. Die Tanks und Fässer für die Reifung des Weines sind in einem 200 m<sup>2</sup> großen Raum untergebracht. Die vollautomatische Befüllung und Etikettierung der Flaschen erfolgt schließlich in einem 60 m<sup>2</sup> großen Raum.

Im Allgemeinen kann man sagen, dass sich die Familie Polz für jede Räumlichkeit eine Vergrößerung wünscht, um die Produktionsmengen gezielt zu erhöhen, da zur Zeit zehn bis elf mal im Jahr eine Füllung durchgeführt wird, um auf die jährliche Verkaufsmenge von ca. 70.000 Flaschen zu kommen.



„Sauvignon Blanc“ Weingut Primus Abb. 39

## Weinherstellung Weingut Primus im Überblick

Im ersten Schritt werden die Weintrauben per Hand geerntet um dann zum Presshaus transportiert zu werden. Dort werden sie im Rebler vom Stängel getrennt. Die so erhaltenen Beeren werden in die Weinpresse gepumpt bzw. bei den Sorten Gelber Muskateller und Sauvignon Blanc für sechs Stunden im Maischetank gelagert.

Der beim Pressen entstandene naturtrübe Saft wird über Nacht in Entschleimungstanks gelagert, in dem sich die Trubstoffe absinken und somit der klare Saft abgepumpt werden kann. Das Abfallprodukt – bestehend aus der Haut und Kernen der Traube – bezeichnet man als Trester. Dieser wird entweder wieder am Weinberg verteilt als Dünger, oder man verarbeitet ihn zu Tresterbrand (ähnlich dem italienischen Grappa).

Der klare Traubensaft wird in Edelstahltanks für die herkömmlichen Sorten bzw. in Holzfässer (Barriquefässer) für die Lagenweine gelagert, wo er dann zu reifen beginnt. Nach einer Woche der Reifung wird der erste Hefeschleim abgetragen,

der im Weingarten als Dünger verteilt wird. Ab 4% Alkoholgehalt spricht man bereits von Wein. Die Dauer der Lagerung der einzelnen Sorten ist unterschiedlich, sodass der Junker als Jungwein bereits nach einem Monat fertiggereift ist. Die klassischen Weinsorten benötigen hingegen bis zu vier Monate und die Lagenweine bis zu acht Monate Reifung. Nach dieser Zeit werden die Weine vorerst getestet, ob noch Zusatzbehandlungen notwendig sind. Wenn der Wein als „ok“ gilt, beginnt man mit der Stabilisierung. Dabei wird zuerst der entstandene Weinstein entfernt, bei 0°C gelagert und Säure zugesetzt. Damit der Wein klar bleibt und nicht mit der Zeit durch das enthaltene Eiweiß nachtrübt, erfolgt eine zweite Stabilisierung.

Anschließend wird der fertige Wein filtriert (gereinigt), wobei die restlichen Trubstoffe und Hefe entfernt werden. Bevor der Wein jedoch in den Verkauf gelangt, müssen drei Proben von jeder Produktion ins Labor Silberberg geschickt werden, erst dann darf er sich als „Qualitätswein“ bezeichnen und abgefüllt werden.





Weinlese per Hand Abb. 40



Weinpresse Edelstahl Abb. 41



Edelstahltanks Weinlagerung Abb. 42



Barrique Fässer Weinlagerung Abb. 43

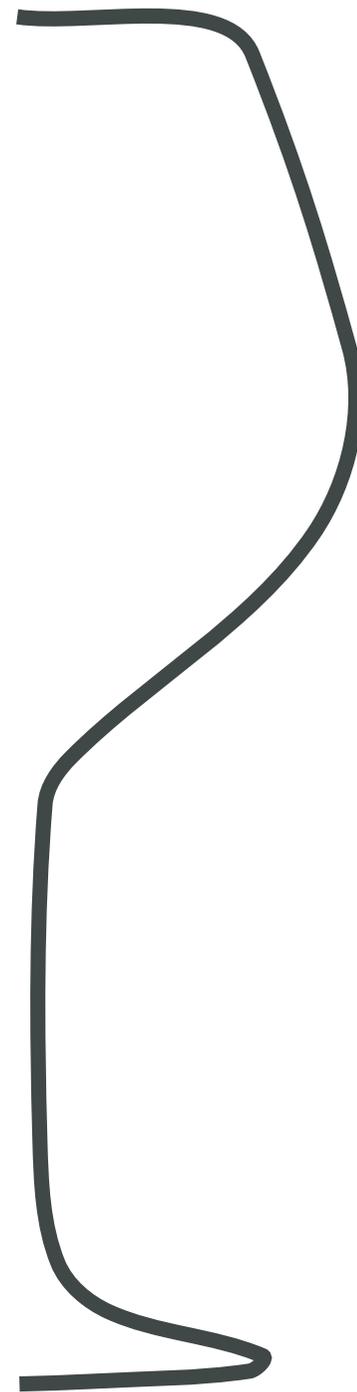


Bezeichnung	Beschreibung	Bestand	Neubau
Pressraum	Rebler Weinpresse Maischetank Entschleimungstank	60 m <sup>2</sup>	389 m <sup>2</sup>
Weinlager	Edelstahltanks Holzfässer	200 m <sup>2</sup>	343 m <sup>2</sup>
Flaschenlager	Abfüll- und Ettiketiermaschine	60 m <sup>2</sup>	350 m <sup>2</sup>
Gästezimmer	Übernachtungen mit Frühstück	5 Stk.	6 Stk.
Buschenschank	Getränke und kalte Speisen	ca. 30 Sitzplätze	-
Restaurant	Getränke und Speisen	-	272 m <sup>2</sup>
Bar	Getränke	-	225 m <sup>2</sup>
Eventräume	Seminare, Hochzeiten, Schulungen, ...	-	437 m <sup>2</sup>
Weinverkostung	Verkostungen, Seminare, Sommelierkurse	-	42 m <sup>2</sup>
Spa	Sauna, Pool, Sonnenterrasse	-	87 m <sup>2</sup>

## Raumprogramm



Konzept *concept*





Weinblatt Bauplatz Abb. 44

## Idee

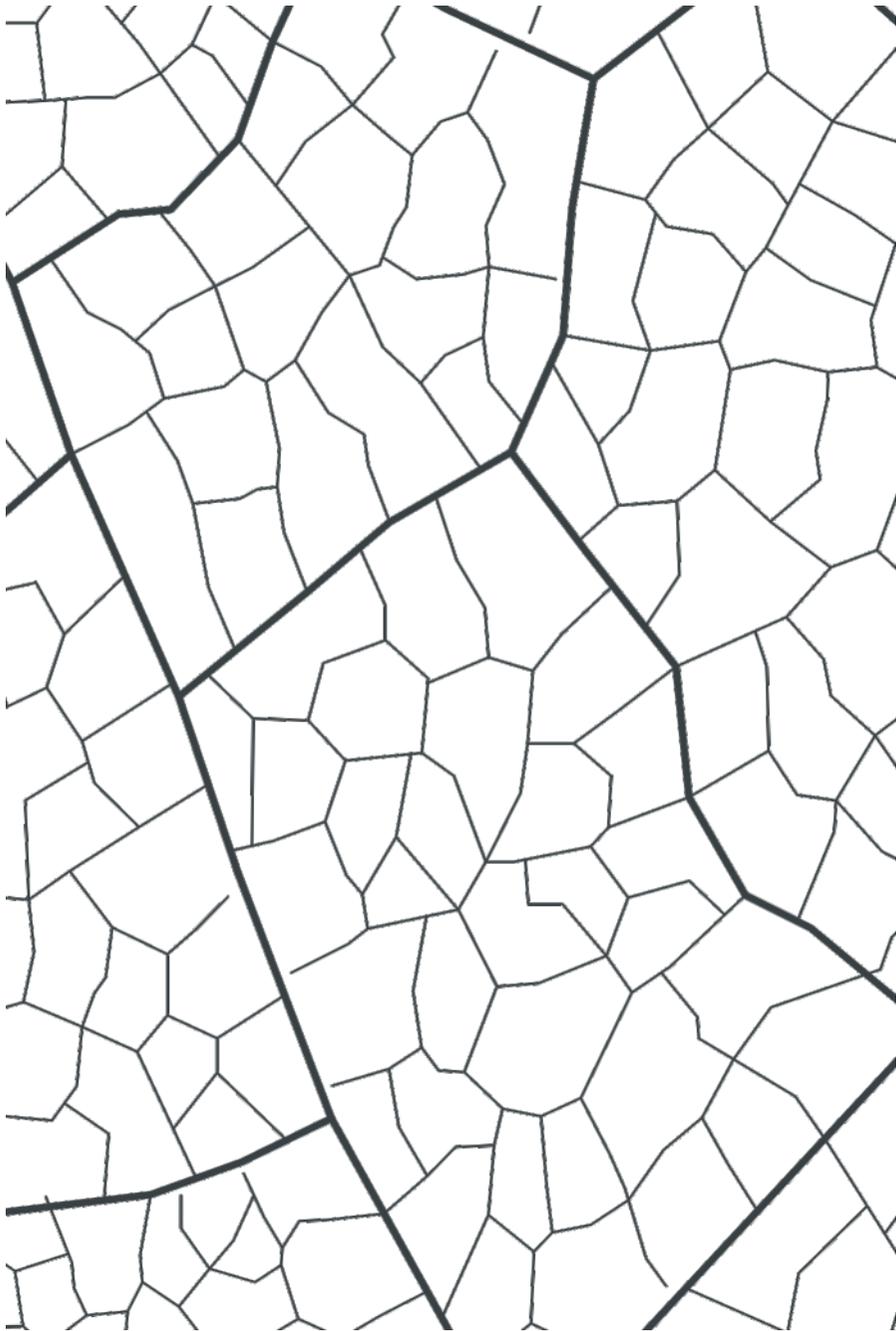
Der erste Gedanke beim Thema Weingut war die Gestaltung mit natürlichen Baustoffen. Für mich ist der Weinbau als jahrhundertealte Tradition ein Symbol für Naturverbundenheit und Natürlichkeit.

Die traditionellen Weingüter mit ihren einfachen Formen und Grundrissen sind als Ausgangslage neu zu überdenken, da es von dieser Sorte bereits unzählige gibt. Um das Weingut von seinen benachbarten Weingütern abzuheben, wählte ich die Form des Weinblattes als Eyecatcher für das Gebäude. Es soll bereits von Weiten erkennbar sein, dass es sich hierbei um eine andere Form der Gestaltung handelt, als man sie bereits kennt.

Da das Weinblatt ein wichtiger Bestandteil des Rebstockes ist, entschloss ich mich, daraus die Form des Daches abzuleiten um so das Gefühl zu vermitteln, man befinde sich mitten unter diesem. Auch war es wichtig, ein Weinblatt von dem

Weingarten zu verwenden, auf dem das Gebäude entstehen soll, um so eine weitere Verbindung zu der Umgebung zu schaffen.

Die Arbeitsabläufe der Weinproduktion, die bereits seit Jahrzehnten die selben sind und somit auch nicht neu interpretiert werden können, wollte ich bewusst auf mehrere Ebenen verteilen, um so den Gästen des Weinguts einen Einblick in die Weinherstellung zu gewähren. Die Mischung der einzelnen Funktionen bewirkt ein Aufeinandertreffen von Weinherstellung und Weingenuss. Als Gast kann man sehen, wo und wie der Wein produziert wird, den man gerade verkostet – man ist Teil des Geschehens. Die Weinherstellung die sonst oft in dunklen Kellerräumen ohne Fenster stattfindet, soll so zu einer Art Eventgastronomie beitragen.



## Weinblatt

Das Weinblatt besteht aus drei Elementen:

- Stiel
- Rippen
- Blattsubstanz

Die Blätter sind an der Rebe mittels Gliedern und Knoten befestigt. Die Entfernung der Blätter zueinander kann einen Hinweis über die Weinsorte liefern.

Der Stiel verläuft nach oben hin dünner und ist nicht rund, sondern plattgedrückt.

Die Länge des Stiels ist bei den Sorten sehr unterschiedlich und richtet sich nach der Länge des eigentlichen Blattes. Die Blattrippen bilden das eigentliche Gerüst des Blattes, von dem dessen Form und Lage wesentlich abhängig ist.

Das Blattskelett besteht aus einer Mittelrippe und nach links und rechts laufende Seitenrippen. Die Blattsubstanz verbindet die Rippen und Adern des Blattes und ist außen begrenzt durch die Rippenspitzen.



Schiefer Abb. 45



**RAL 6007**  
flaschengrün  
bottle green  
vert bouteille

Flaschengrüne Verglasung Abb. 46



Fichte Abb. 47

## Materialien

### Holz – Glas - Stein

Um auf das Thema Wein auch in der Wahl der Materialien einzugehen, finden Holz, Stein und Glas Anwendung. Holz als der natürliche Baustoff und als Anlehnung an die Natur der Landschaft, die das Grundstück umgibt, werden die Träger des Daches als Holzkonstruktion ausgeführt. Um den natürlichen Eindruck zu gewähren, bleiben die Träger im Innenraum unbehandelt.

Um die Blattstruktur des Daches im Raum widerzuspiegeln, werden zwischen den einzelnen Trägern Glaselemente gesetzt, die den Schatten der Träger auf den Boden des Weinguts werfen. So entsteht

auch im Innenraum der Eindruck, als befände man sich unter einem Weinblatt. Die Glasscheiben sind farblos transparent und im Bereich des 3-geschoßigen Weinkellers flaschengrün eingefärbt, um so auf den besonderen Schritt der Weinherstellung auch optisch hinzuweisen.

Der Baustoff Stein soll vor allem im Inneren des Weinguts zur Anwendung kommen, als Natursteinboden in sämtlichen Räumen. Der „schwere“ Eindruck des Materials soll im Kontrast mit der Leichtigkeit der Dachkonstruktion stehen und eine Verbindung zur traditionellen Bauweise von Weingütern herstellen.



## Raumgestaltung und Licht

Das Licht spielt in meinem Entwurf eine der wichtigsten Rollen. Um die dunkle Atmosphäre von Weinproduktionen und -lagerung zu entstauben, schaffte ich mit dem Glasdach eine riesige natürliche Lichtquelle, die im ganzen Bauwerk zu erleben ist.

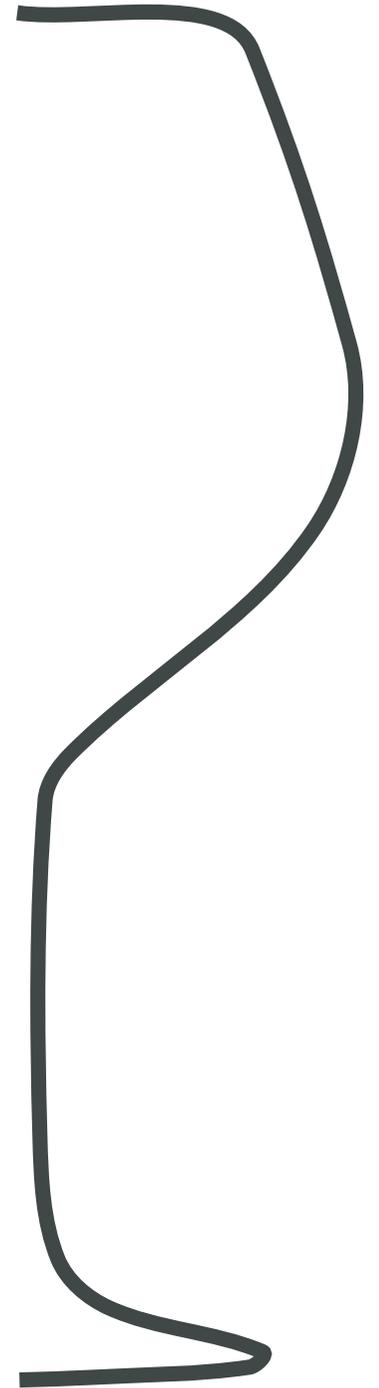
Um das Licht durchs gesamte Haus zu leiten, plante ich in jedem Geschoß Lufträume zu den anderen Ebenen, um so selbst vom untersten Stock einen Blick auf das Dach zu erhaschen. Der Schatten der Holzkonstruktion zieht sich durchs gesamte Weingut.

Das Erlebnis dieser Blattstruktur sollte jedoch nicht nur von Innen spürbar sein, sondern man sollte beim Annähern an das Gebäude bereits erkennen, dass hier etwas Außergewöhnliches in den Hang gebaut wurde. Durch das steile Grundstück, sieht man voerst nur die oberste Etage mit dem ausladenden Dach. Die gesamte Höhe des Weingut wird erst vom gegenüberliegenden Hang wahrgenommen.

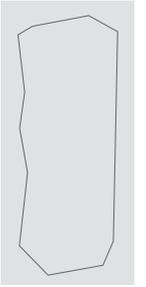
Der Eingang des Weinguts wird durch das Anheben des Blattes gekennzeichnet, um so den Zugang für die Besucher auch optisch zu öffnen.



Plandarstellungen *plans*

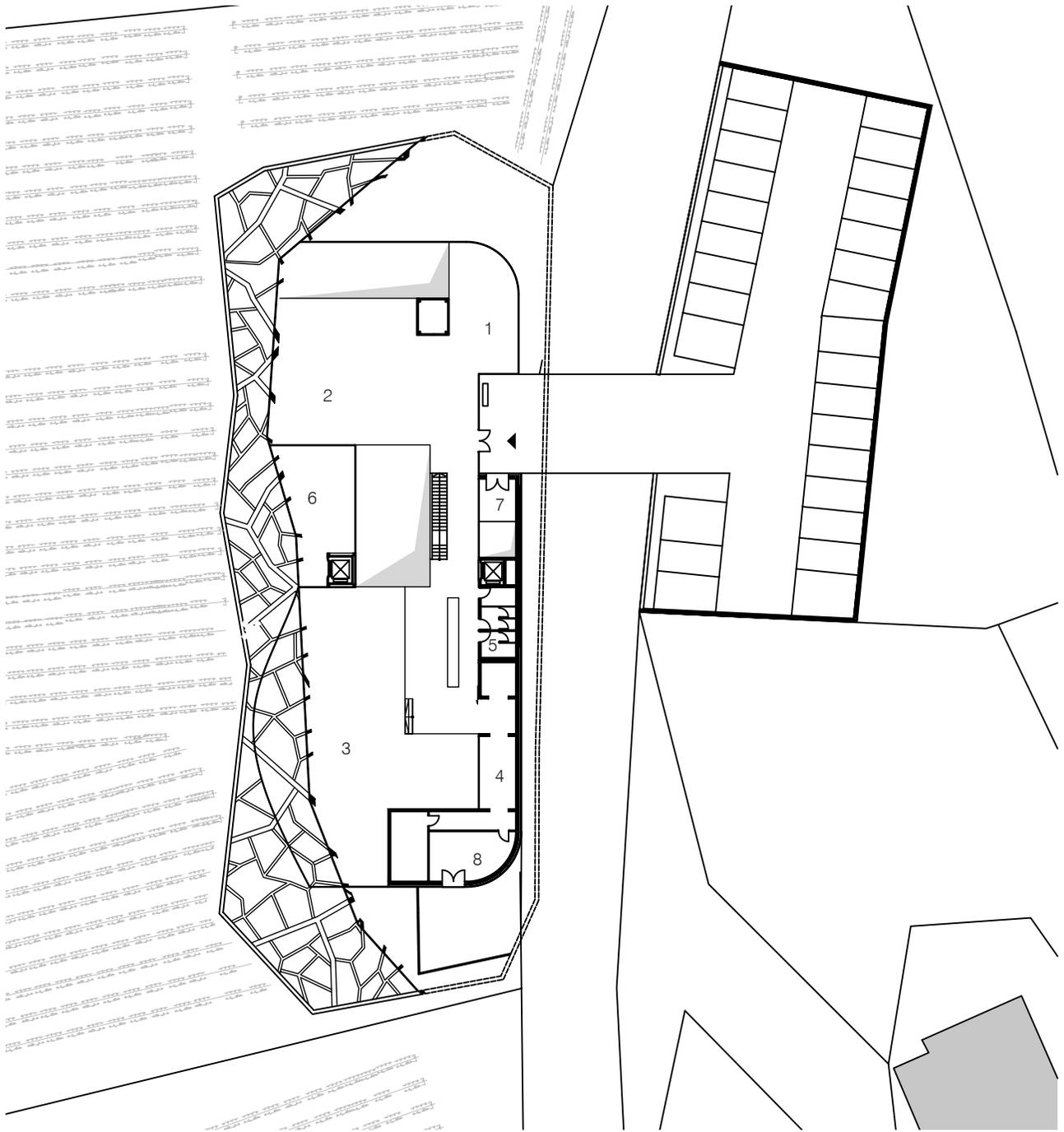






Lageplan *site plan*  
1:1000







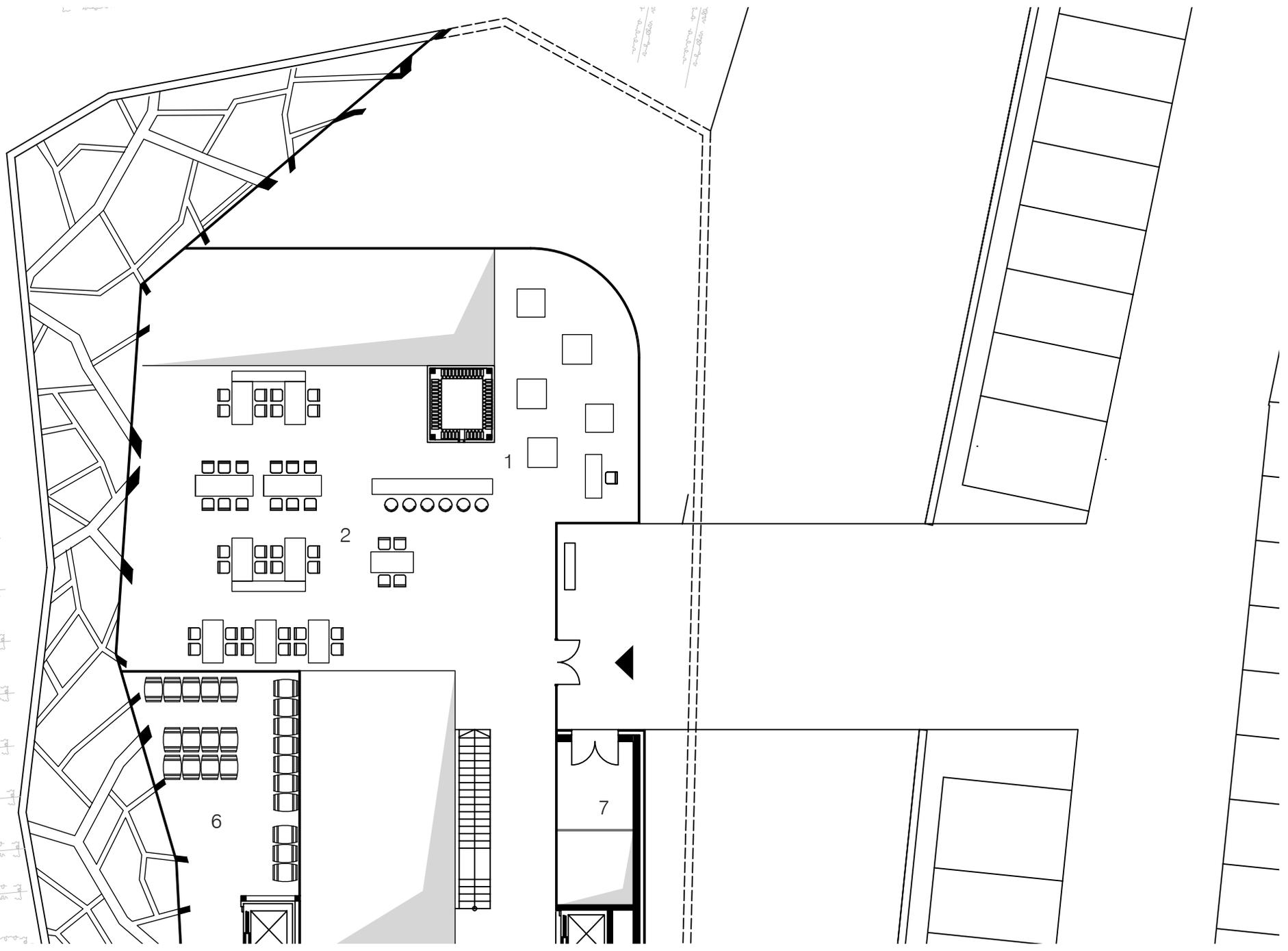
## Ebene 0 *level 0*

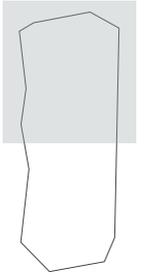
1:500

- 1 Empfang/Shop *foyer/shop*
- 2 Bar *bar*
- 3 Restaurant *restaurant*
- 4 Küche *kitchen*
- 5 Toiletten *restrooms*
- 6 Weinlager *wine storage*
- 7 Anlieferung Trauben *grape delivery*
- 8 Anlieferung Küche *food delivery*



Handwritten notes on the left margin, including the word "Section" repeated multiple times.



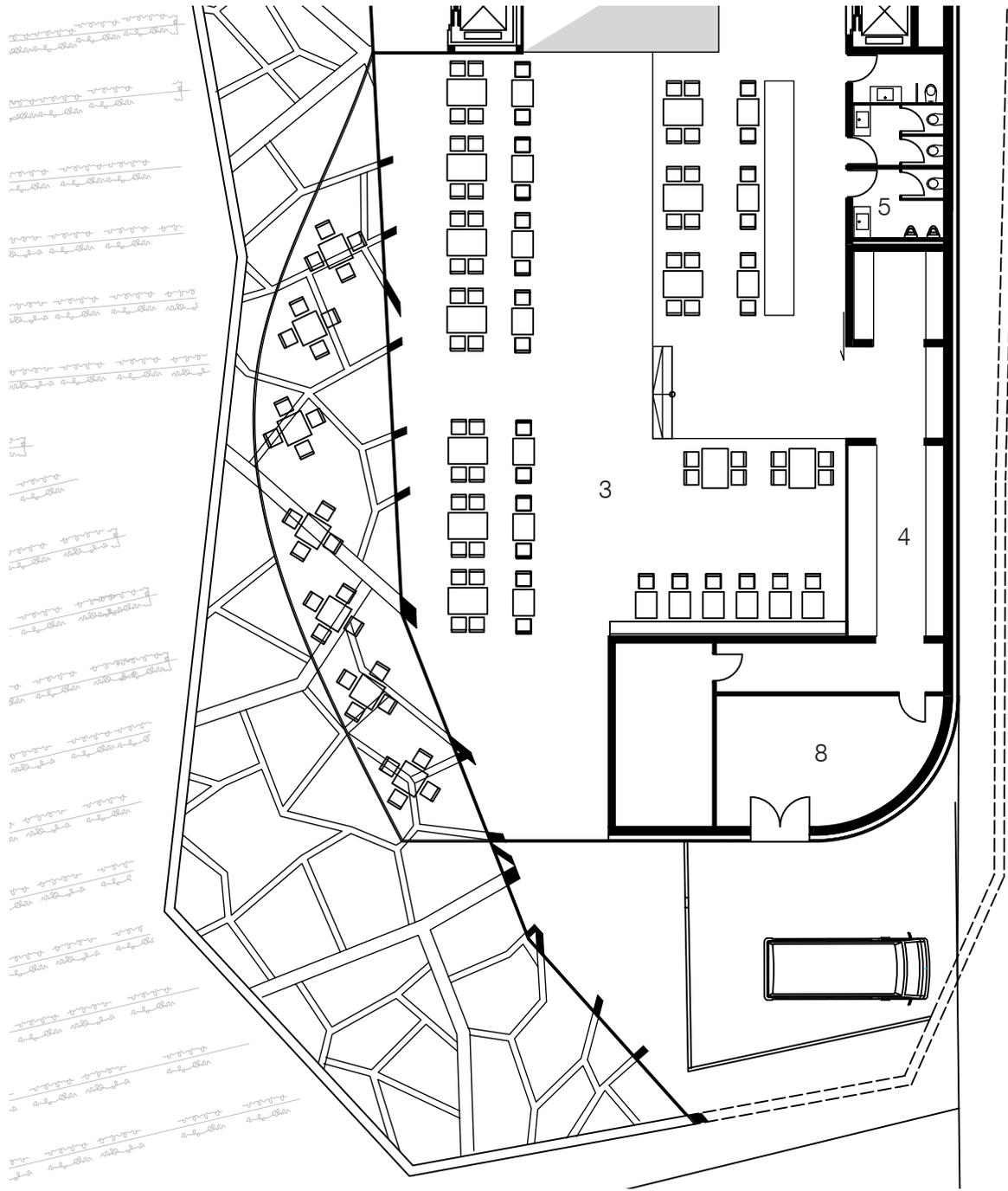


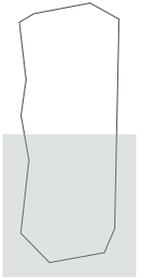
## Ebene 0 *level 0*

1:200

- 1 Empfang/Shop *foyer/shop*
- 2 Bar *bar*
- 3 Restaurant *restaurant*
- 4 Küche *kitchen*
- 5 Toiletten *restrooms*
- 6 Weinlager *wine storage*
- 7 Anlieferung Trauben *grape delivery*
- 8 Anlieferung Küche *food delivery*





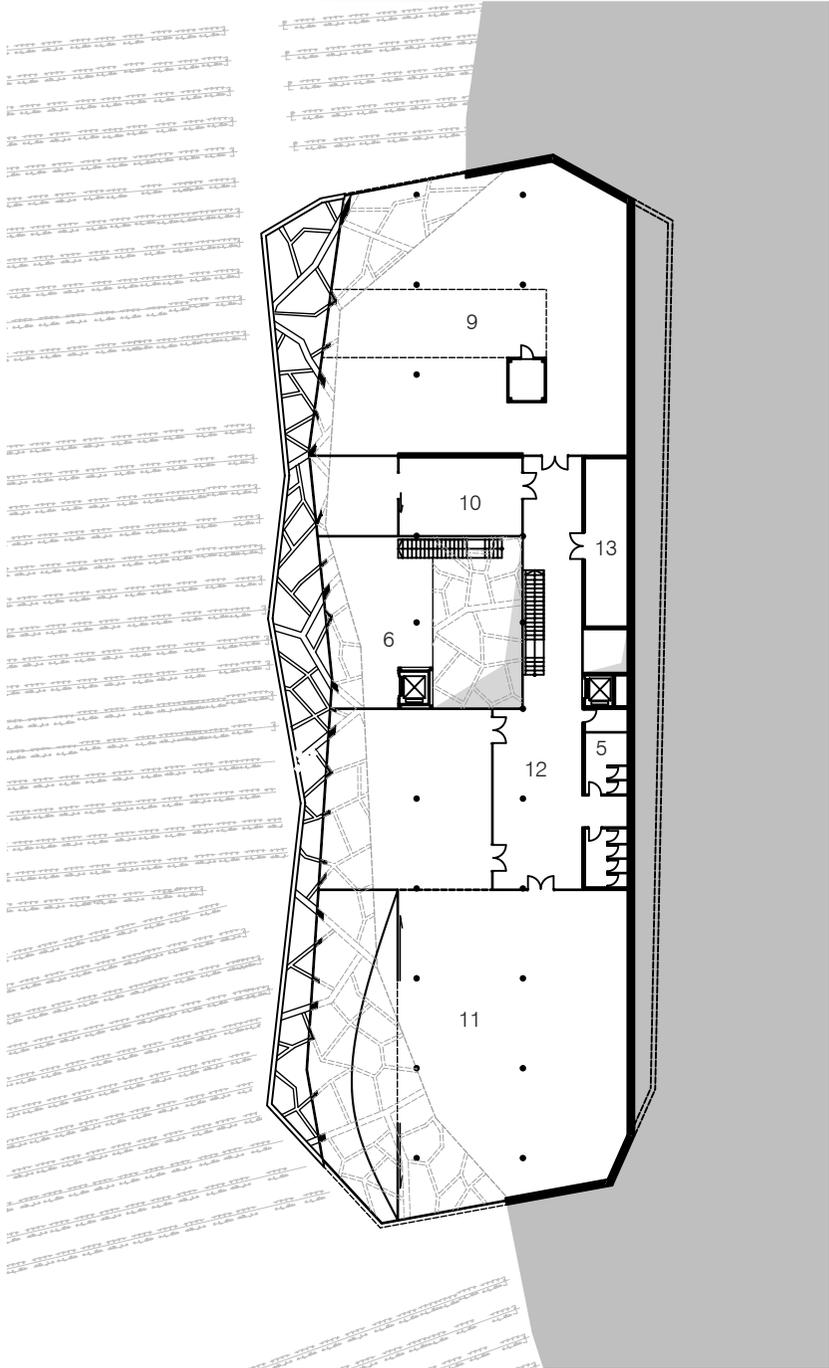


## Ebene 0 *level 0*

1:200

- 1 Empfang/Shop *foyer/shop*
- 2 Bar *bar*
- 3 Restaurant *restaurant*
- 4 Küche *kitchen*
- 5 Toiletten *restrooms*
- 6 Weinlager *wine storage*
- 7 Anlieferung Trauben *grape delivery*
- 8 Anlieferung Küche *food delivery*







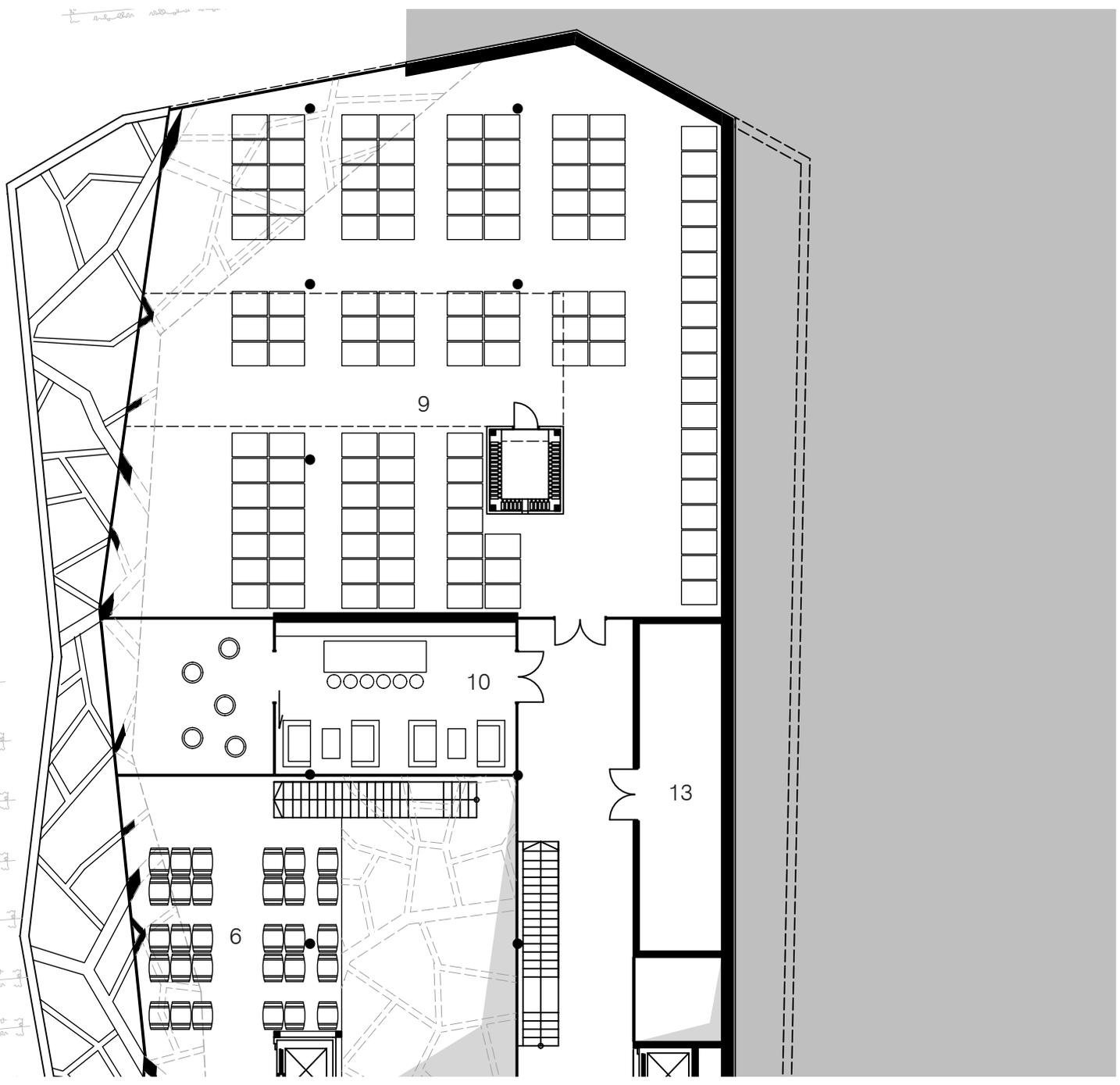
## Ebene -1 *level -1*

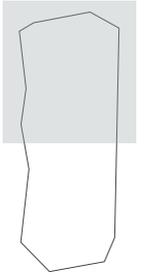
1:500

- 5 Toiletten *restrooms*
- 6 Weinlager *wine storage*
- 9 Flaschenlager *bottle storage*
- 10 Weinverkostung *wine tasting*
- 11 Seminarräume *event space*
- 12 Foyer Events *foyer events*
- 13 Lager *storage*



Handwritten notes in a non-Latin script, likely Georgian, arranged in a vertical column on the left side of the page. The notes appear to be technical specifications or annotations related to the architectural drawing.



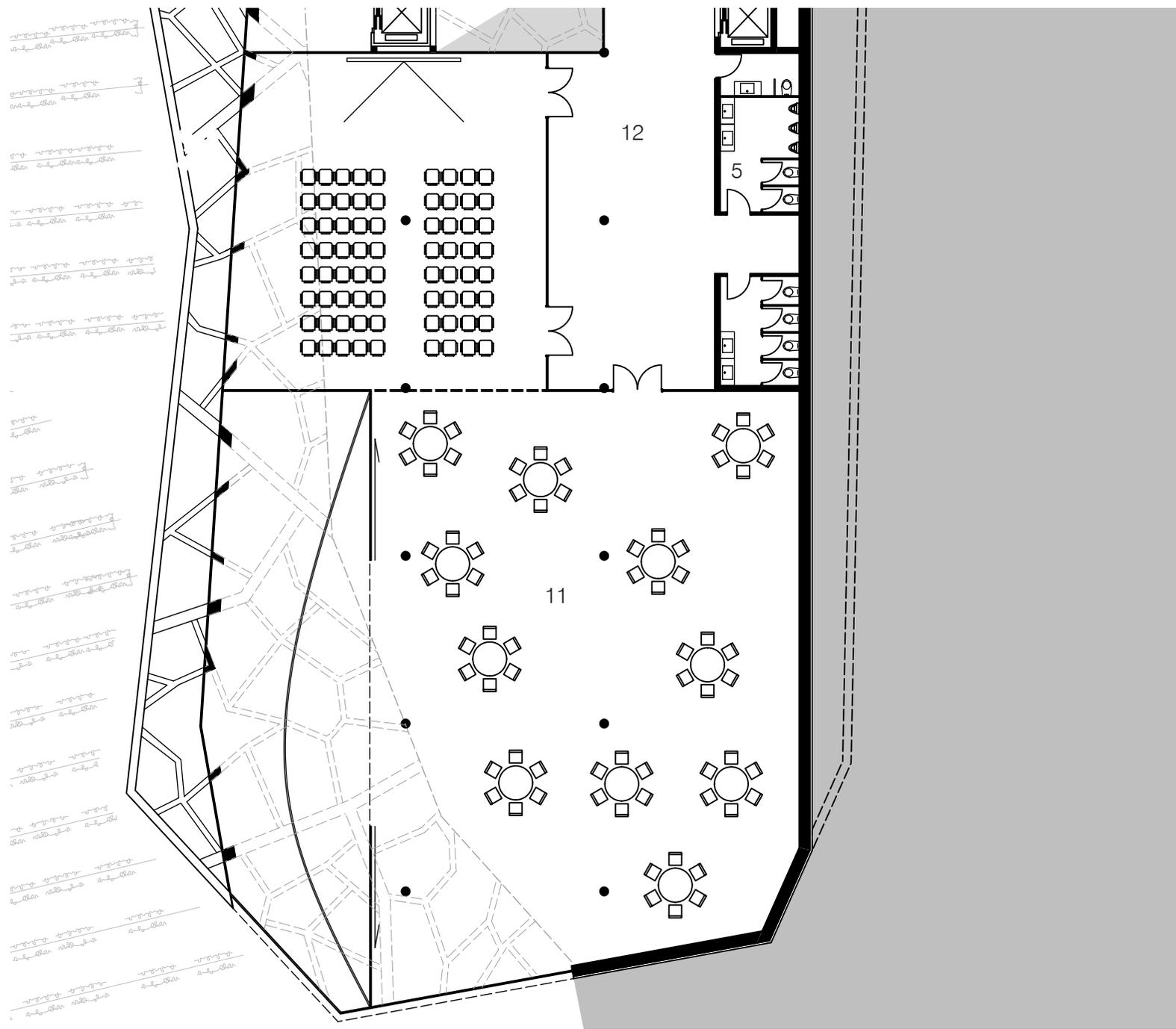


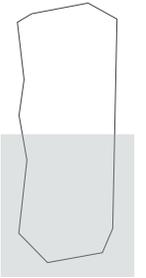
## Ebene -1 *level -1*

1:200

- 5 Toiletten *restrooms*
- 6 Weinlager *wine storage*
- 9 Flaschenlager *bottle storage*
- 10 Weinverkostung *wine tasting*
- 11 Seminarräume *event space*
- 12 Foyer Events *foyer events*
- 13 Lager *storage*





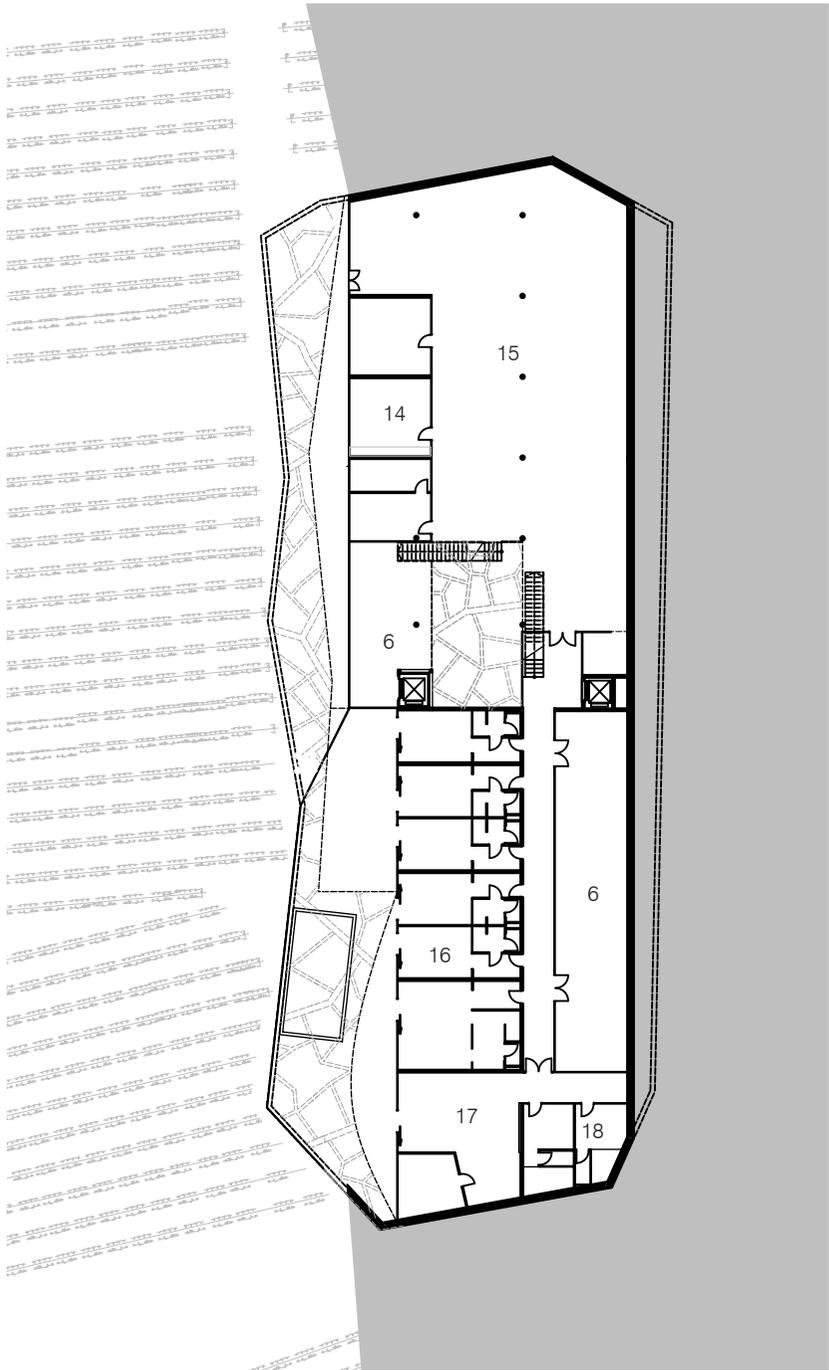


## Ebene -1 *level -1*

1:200

- 5 Toiletten *restrooms*
- 6 Weinlager *wine storage*
- 9 Flaschenlager *bottle storage*
- 10 Weinverkostung *wine tasting*
- 11 Seminarräume *event space*
- 12 Foyer Events *foyer events*
- 13 Lager *storage*





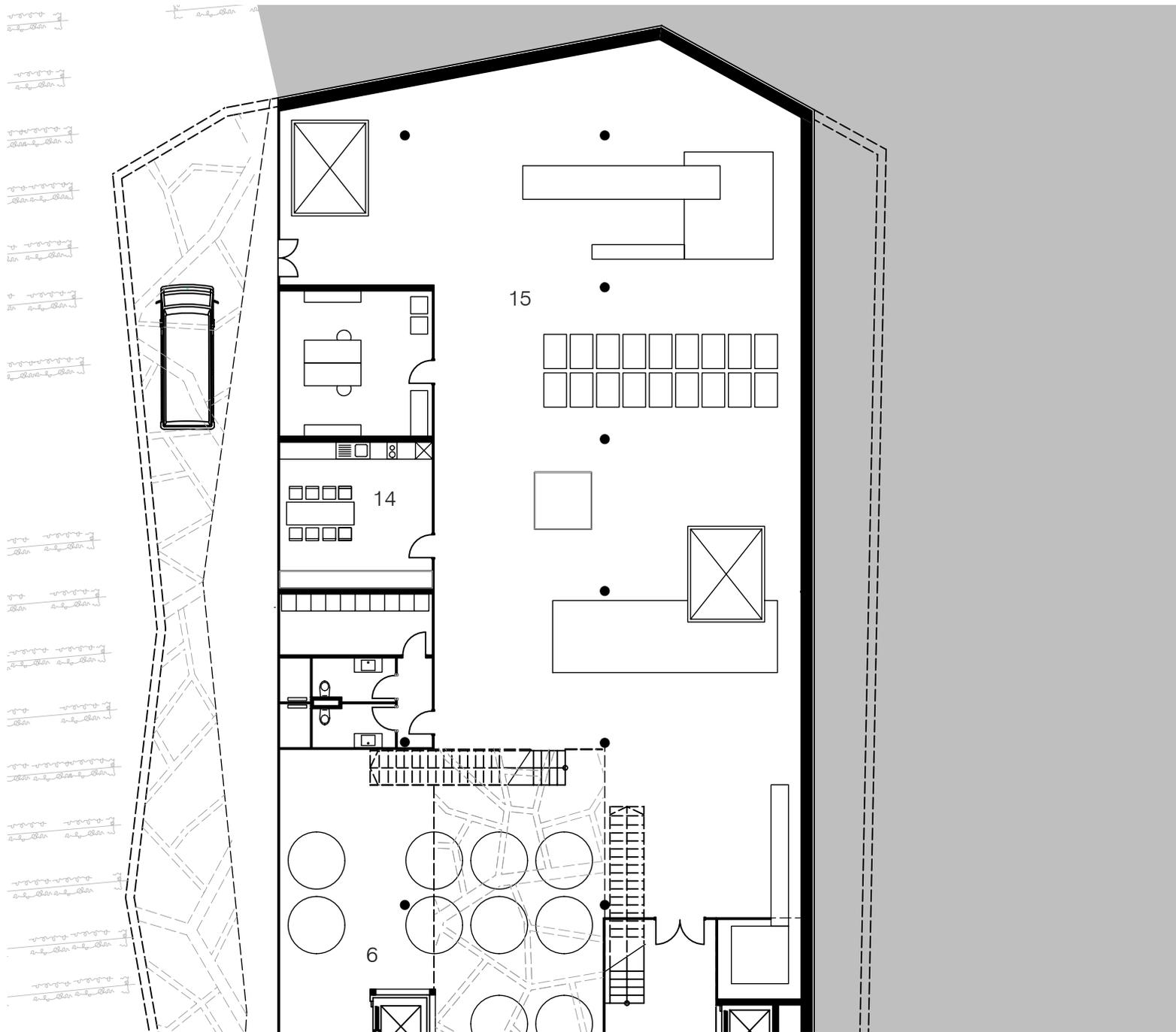


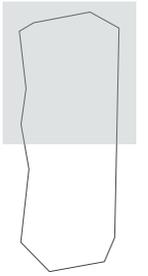
## Ebene -2 *level -2*

1:500

- 6 Weinlager *wine storage*
- 14 Personalräume *staff*
- 15 Pressraum *wine pressing*
- 16 Hotelzimmer *hotel rooms*
- 17 Wellnessbereich *spa*
- 18 Umkleide *locker rooms*







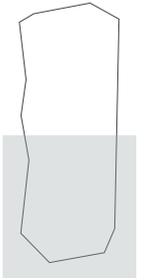
## Ebene -2 *level -2*

1:200

- 6 Weinlager *wine storage*
- 14 Personalräume *staff*
- 15 Pressraum *wine pressing*
- 16 Hotelzimmer *hotel rooms*
- 17 Wellnessbereich *spa*
- 18 Umkleide *locker rooms*





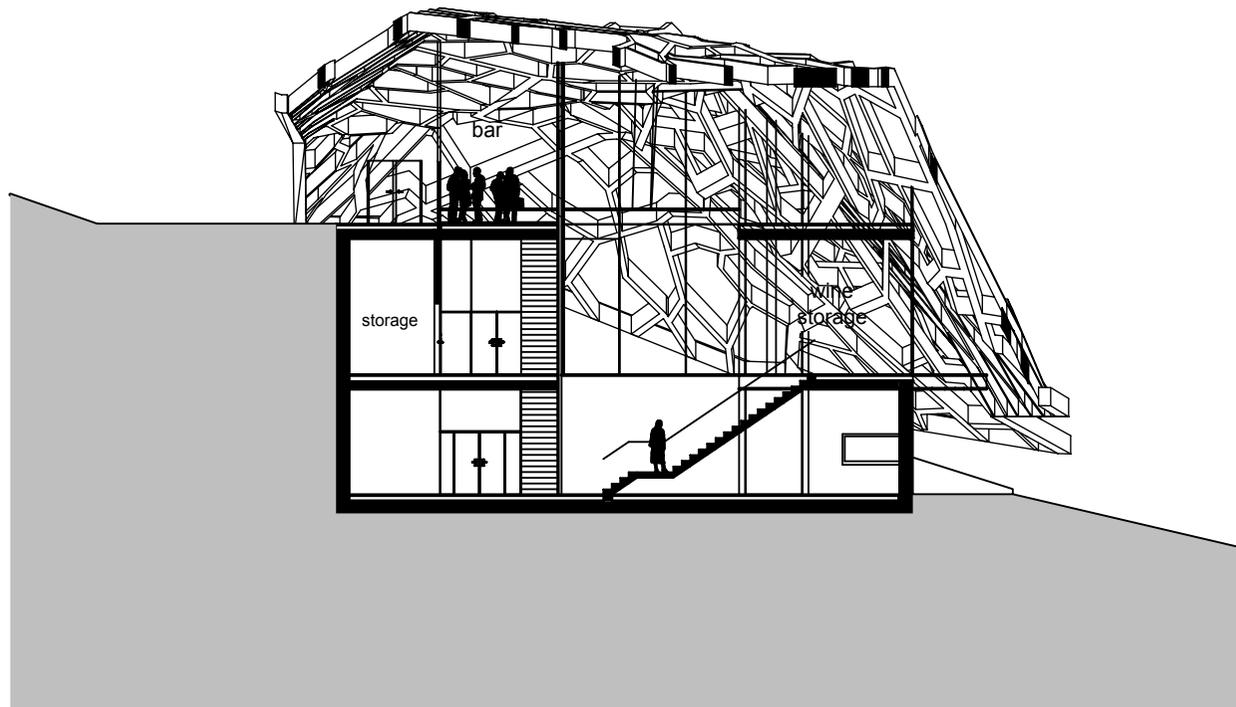


## Ebene -2 *level -2*

1:200

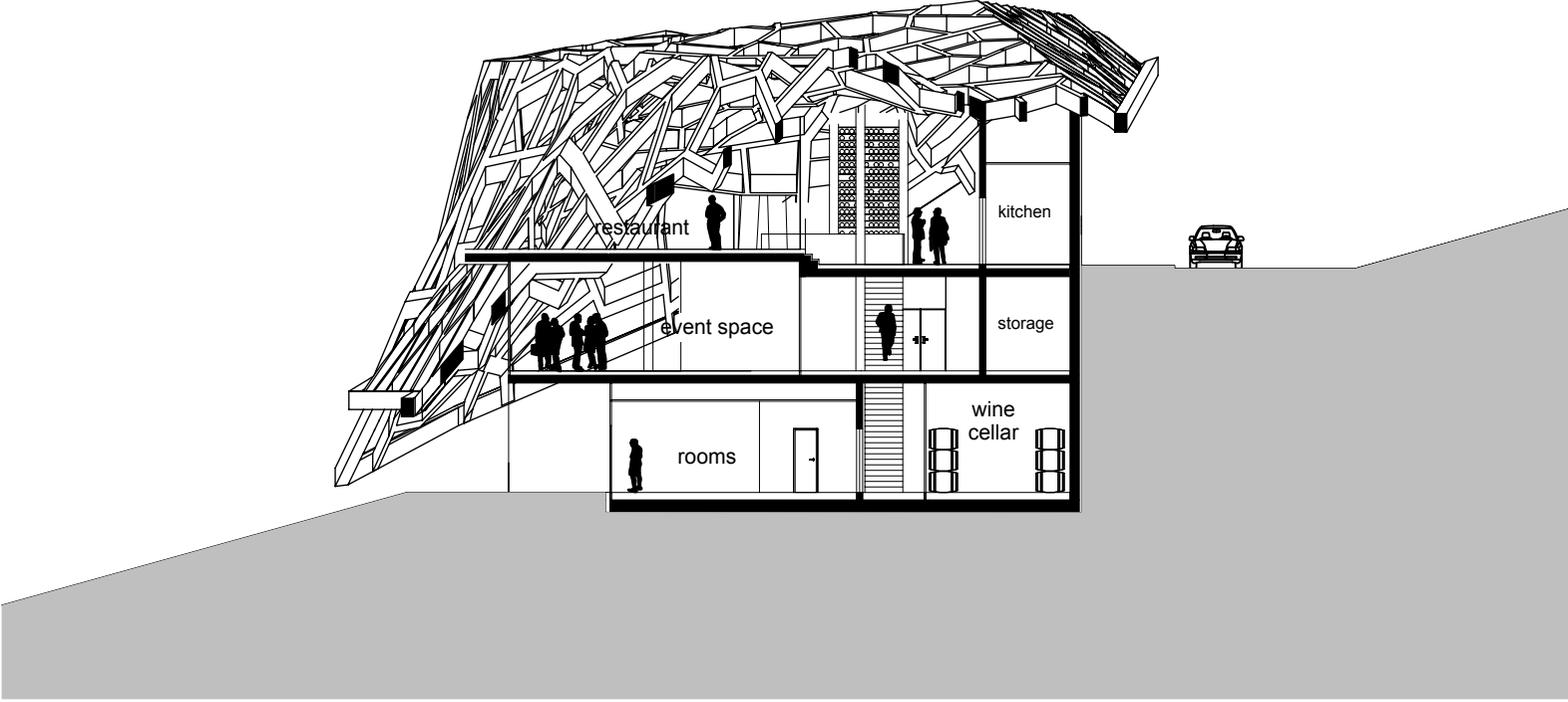
- 6 Weinlager *wine storage*
- 14 Personalräume *staff*
- 15 Pressraum *wine pressing*
- 16 Hotelzimmer *hotel rooms*
- 17 Wellnessbereich *spa*
- 18 Umkleide *locker rooms*







Schnitt A *section A*  
1:250



restaurant

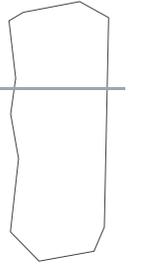
kitchen

event space

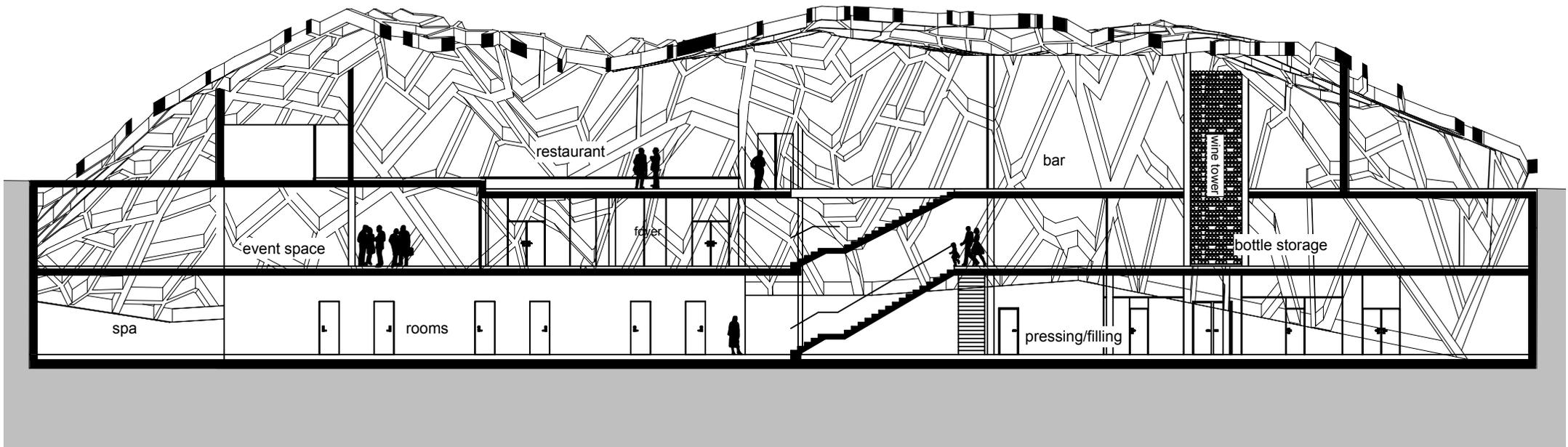
storage

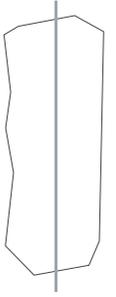
rooms

wine cellar

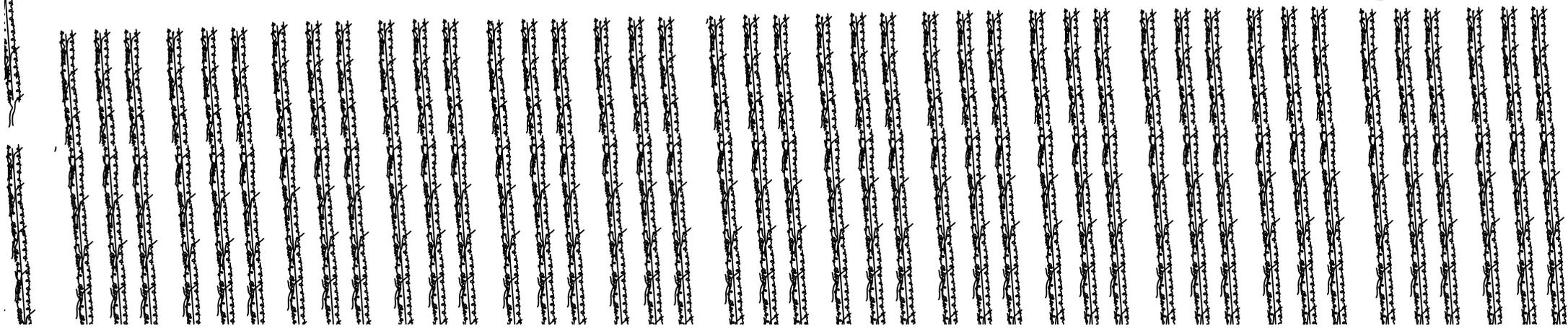
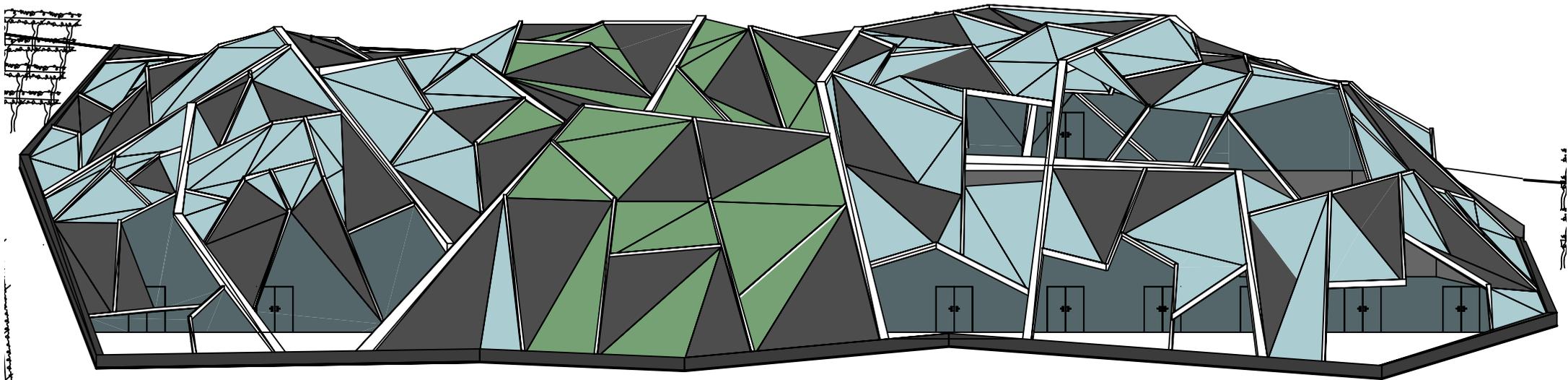


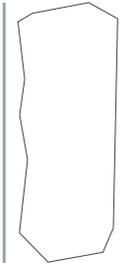
Schnitt B *section B*  
1:250



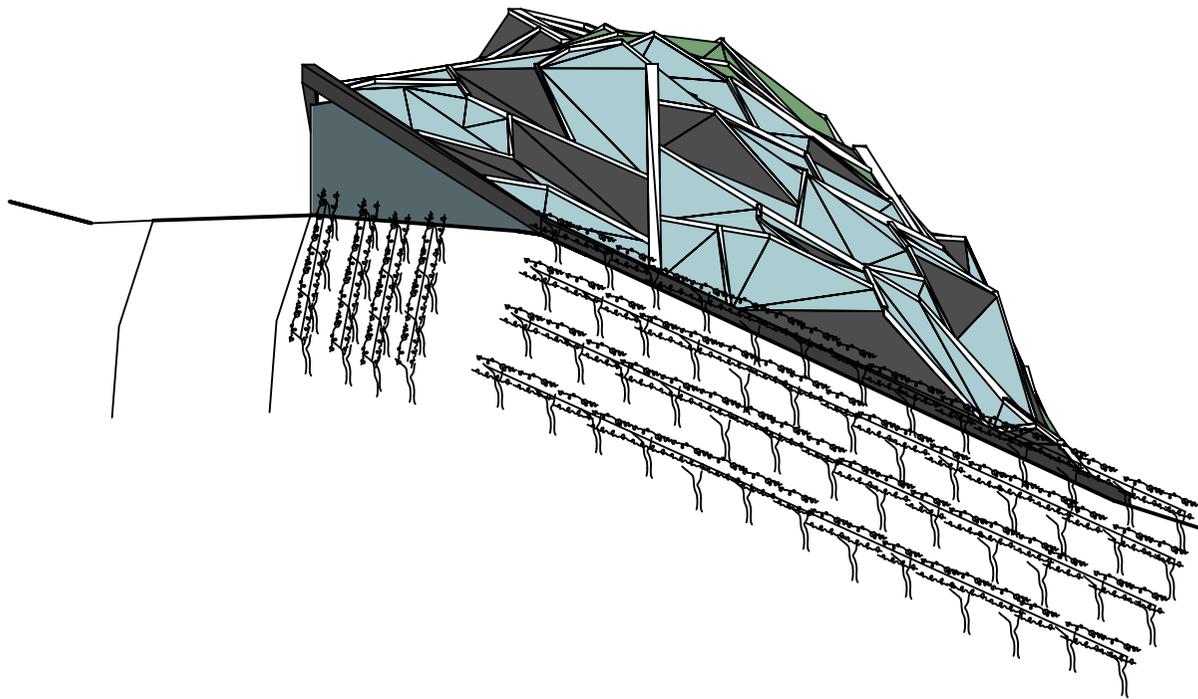


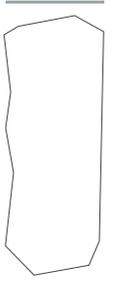
Schnitt C *section C*  
1:250





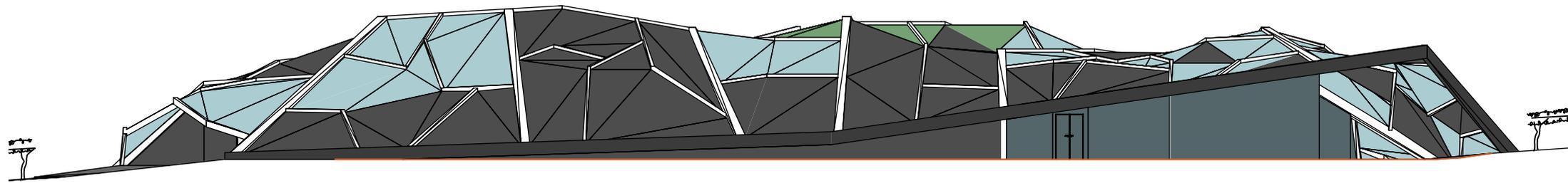
Ansicht West *view west*  
1:250

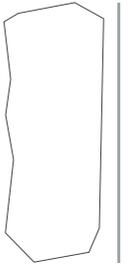




Ansicht Nord *view north*

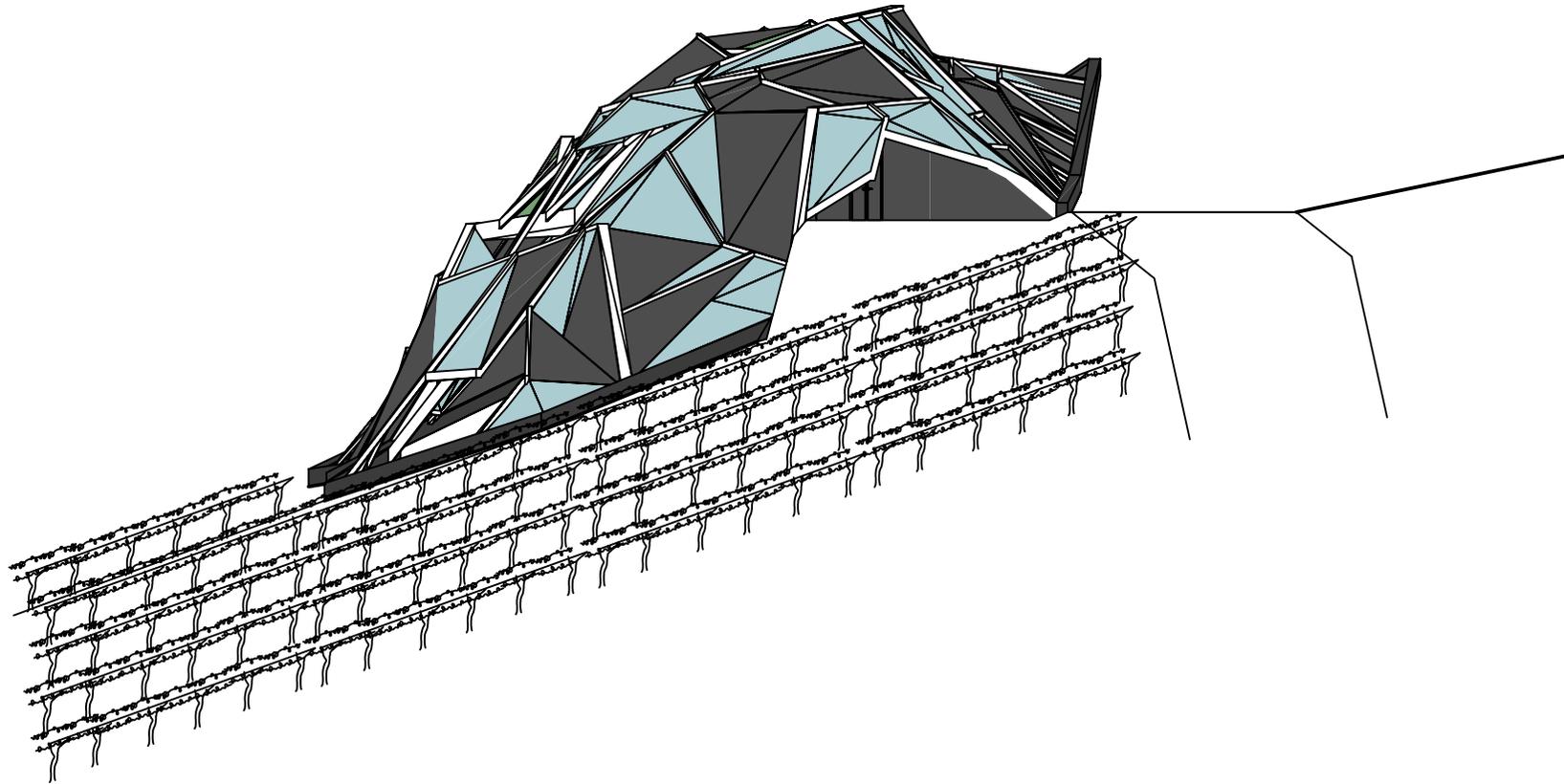
1:250

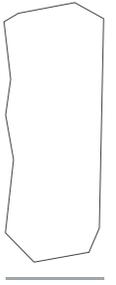




Ansicht Ost *view east*

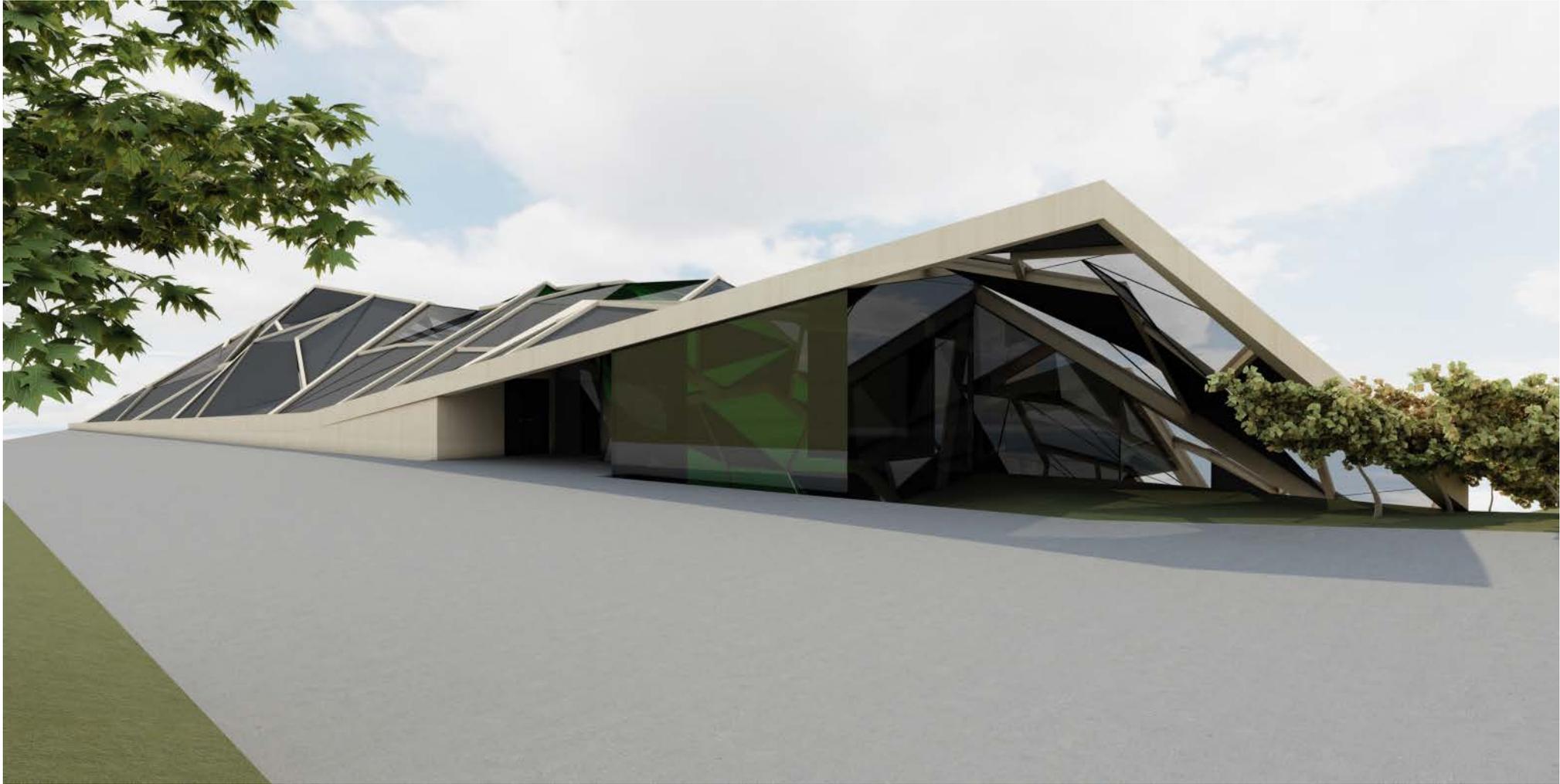
1:250





Ansicht Süd *view south*

1:250



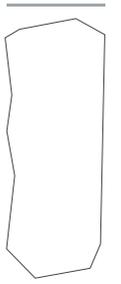


Schaubild *rendering*



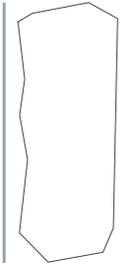


Schaubild *rendering*



## Quellenverzeichnis

Handbuch des Weines und der Kellerwirtschaft, A. von Babo und E. Mach, 2. Auflage, 1893

[www.das-steirische-weinland.at](http://www.das-steirische-weinland.at)  
[www.suedsteiermark.com](http://www.suedsteiermark.com)  
[www.sulmtal-sausal.at](http://www.sulmtal-sausal.at)  
[www.seudsteiermarkwissen.com](http://www.seudsteiermarkwissen.com)  
[www.genussregal.at](http://www.genussregal.at)  
[www.wikipedia.org](http://www.wikipedia.org)



## Abbildungsverzeichnis

- Abb. 04 [http://www.das-steirische-weinland.at/Schloss%20Seggau/Show\\_Schloss\\_Seggau/Bilder\\_Show/3.jpg](http://www.das-steirische-weinland.at/Schloss%20Seggau/Show_Schloss_Seggau/Bilder_Show/3.jpg)  
Abb. 07 [http://media05.regionaut.meinbezirk.at/2015/11/18/9600697\\_web.jpg?1447834551](http://media05.regionaut.meinbezirk.at/2015/11/18/9600697_web.jpg?1447834551)  
Abb. 08 [http://www.steiermark.com/website/var/tmp/image-thumbnails/58016/thumb\\_\\_contentGalleryBig/10104280\\_\\_1600x1200\\_.jpeg](http://www.steiermark.com/website/var/tmp/image-thumbnails/58016/thumb__contentGalleryBig/10104280__1600x1200_.jpeg)  
Abb. 09 [http://images03.kurier.at/1509\\_rgb.jpg/96.304](http://images03.kurier.at/1509_rgb.jpg/96.304)  
Abb. 12 <http://www.kundenmeister.com/kss-weinland/uploads/files/9438788872.jpg>  
Abb. 18 [http://www.cinestyria.com/upload//cs\\_images\\_l/image\\_2935\\_l2.jpg](http://www.cinestyria.com/upload//cs_images_l/image_2935_l2.jpg)  
Abb. 19 [https://www.polz.co.at/upload/imgproc/1372744\\_eb.jpg](https://www.polz.co.at/upload/imgproc/1372744_eb.jpg)  
Abb. 25 [http://www.urlaubsarchitektur.de/wp-content/uploads/2011/12/logis125\\_a007.jpg](http://www.urlaubsarchitektur.de/wp-content/uploads/2011/12/logis125_a007.jpg)  
Abb. 27 <https://media-cdn.tripadvisor.com/media/photo-s/03/75/c9/29/logis-125.jpg>  
Abb. 28 [http://www.loisium.com/typo3temp/\\_processed\\_/csm\\_yG\\_HAUS\\_SHO\\_9\\_01\\_1a7542eb2a.jpg](http://www.loisium.com/typo3temp/_processed_/csm_yG_HAUS_SHO_9_01_1a7542eb2a.jpg)  
Abb. 31 [http://www.a-list.at/typo3temp/fl\\_realurl\\_image/loi3-cs0.png](http://www.a-list.at/typo3temp/fl_realurl_image/loi3-cs0.png)  
Abb. 39 [http://www.primus.cc/\\_data/shop/Primus\\_Flasche\\_Gruen\\_big\\_1.png](http://www.primus.cc/_data/shop/Primus_Flasche_Gruen_big_1.png)  
Abb. 40 [http://www.ecovin-baden.de/wp-content/uploads/121005\\_weinlese.jpg](http://www.ecovin-baden.de/wp-content/uploads/121005_weinlese.jpg)  
Abb. 41 <http://www.bernhard-fiedler.at/weblog/wp-content/uploads/2007/09/presse1.jpg>  
Abb. 42 <http://www.weingut-scholtes-hammes.de/images/edelstahl tanks1.jpg>  
Abb. 43 [http://www.nikonclubitalia.com/forum/uploads/monthly\\_10\\_2012/post-51043-1349470385.jpg](http://www.nikonclubitalia.com/forum/uploads/monthly_10_2012/post-51043-1349470385.jpg)  
Abb. 45 [https://www.stonenaturelle.ch/fileadmin/\\_processed\\_/csm\\_Schieferfliese-Black-Rustic-spaltrau\\_ded5e6599a.jpg](https://www.stonenaturelle.ch/fileadmin/_processed_/csm_Schieferfliese-Black-Rustic-spaltrau_ded5e6599a.jpg)  
Abb. 46 <http://www.selvida.de/WebRoot/Store21/Shops/62442099/54E1/E1AB/93D9/5D33/7CF0/C0A8/2BBA/90B7/RAL-6007.png>  
Abb. 47 <http://nbg-web01.opitec.com/img/728/502/728502-01-x.jpg>

Alle nichtangeführten Abbildungen wurden von der Diplomandin erstellt!

