

Die approbierte Originalversion dieser Diplom-/Masterarbeit ist an der
Hauptbibliothek der Technischen Universität Wien aufgestellt
(<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/englweb/>).

DIPLOMARBEIT

WIEN WEIN

ausgeführt zum Zwecke der Erlangung des akademischen Grades einer
Diplom-Ingenieurin

unter der Leitung von
Univ. Prof. Mag. Arch. Françoise-Hélène Jourda
E 253.3
Institut für Architektur und Entwerfen
Abteilung für Raumgestaltung und nachhaltiges Entwerfen

eingereicht an der Technischen Universität Wien
Fakultät für Architektur und Raumplanung

von

Catherine Gillier
0426782

Kupelwiesergasse 36/1
1130 Wien

Wien, im Januar 2011

für meine Mama

INHALT

	Vorwort	7
01	WIENER WEIN	
	Geschichte & Gegenwart	11
	Geologie & Klima	19
	Weinbauorte & Lagen	21
	Wiener Winzer & Wiener Gastronomie	34
	Rebsorten & Weine	44
02	BAUPLATZ	
	Wiener Nussberg	53
03	PROJEKT	
	Raumprogramm	63
	Entwurf Vinothek_Restaurant_Hotel am Nussberg	69
	Materialien	95
	Inspirationen	96
	Sichtbeziehungen	99
	Energiekonzept	119
	Konstruktion	120
	Details	124
	Ausschnitte	130
	Quellenangaben Literaturverzeichnis Abbildungsverzeichnis	144
	Danksagung	147

VORWORT

„Wien hat den schönsten Stadtrand der Welt, weil er von Weinbauern kultiviert wurde. Der Wein gestaltet den Übergang zur Stadt mit besonderem Sinn fürs Ästhetische. Wein strukturiert Landschaft präziser als jede andere Kultur. Die Geometrie der Zeilen, an denen Wein wächst veredelt Hänge und Ebenen.“
Christian Seiler

Österreich hat sich in den letzten Jahrzehnten zu einem der interessantesten und spannendsten Weinländer der Welt entwickelt. Das einige der besten Weine des Landes in Wien wachsen, blieb bis vor einigen Jahren ein gut gehütetes Geheimnis. Der Wiener Wein boomt nicht nur in qualitativer Hinsicht, Wein wird auch an immer attraktiveren Orten gekauft und getrunken.

Die Wiener Winzer sind authentisch. Gerade weil sie vielen Modeerscheinungen nicht folgten, haben sie heute diesen unschätzbaren Wettbewerbsvorteil. Sie sind Landschaftsgestalter und Kulturbewahrer. Einige sind und waren echte Qualitätspioniere, deren Weine man in Toprestaurants weltweit genießen kann. Eines haben sie gemeinsam: Ihnen fehlt die architektonische Bühne, um sich adäquat präsentieren zu können.

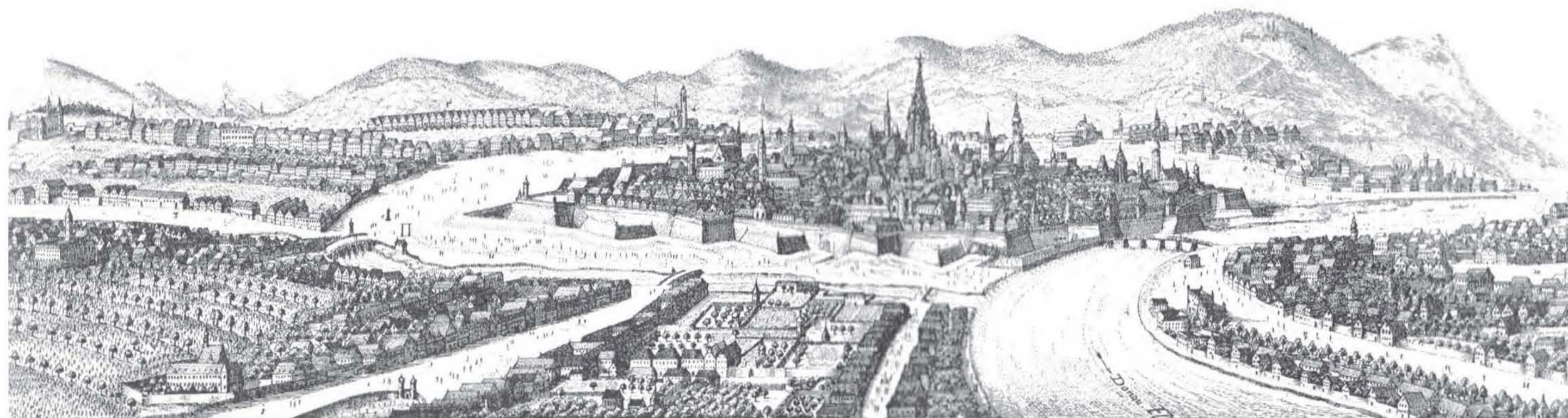
Beinahe jede Weinregion in Österreich verfügt über eine derartige Einrichtung. Mit dem niederösterreichischen Loosium von Steven Holl wurden architektonisch und konzeptionell gänzlich neue Wege bestritten. Obwohl die Stadt Wien den Weinbau nicht nur fördert, sondern auch schützt, fehlte bisher der wirtschaftliche und politische Wille, ein solches Projekt zu verwirklichen.

Diese Umstände inspirierten und motivierten mich, für meine Diplomarbeit ein Projekt zu diesem spannenden Thema zu entwerfen. Nun galt es, Wien und Wein an einem außergewöhnlichen Ort zu vereinen. Nach langer und intensiver Suche stand ich im Frühjahr 2010 am Südhang des Wiener Nussberges. Der Blick von der Toplage des Wiener Weins auf die Stadt und die Donau, umrahmt von Weinreben sowie dem Kahlen- und Leopoldsberg, ist so atemberaubend und wunderschön, dass ich in dieser Sekunde wusste, dies ist der perfekte Bauplatz, um den Wiener Winzern ihre lang ersehnte Plattform zu geben.

01 WIENER WEIN

1. die Leopoldstadt
 2. die Alster gas
 3. die Kaffee
 4. die Gasse
 5. die Lärn grüben
 6. die Kaffee
 7. die Alster gas
 8. die Kaffee
 9. die Gasse
 10. die Kaffee
 11. die Kaffee
 12. die Kaffee

Prospectus Orientalis Vienna Metropolis Austriae



G. M. Vischer. Geograph. delin.

Tafel 11 a GEORG MATTHAUS VISCHER Ostansicht von Wien 1672

GESCHICHTE & GEGENWART

Geschichte

Wien ist buchstäblich auf Wein erbaut, denn bereits in vor- und frühgeschichtlicher Zeit wuchsen auf dem heutigen Stadtgebiet Wildreben. Der Wiener Weinbau greift auf eine sehr lange Tradition zurück. In der keltischen Siedlung „Vedunia“ wurde um 500 vor Christus erstmals Wein angebaut. Archäologische Funde von Tongefäßen mit Traubenkernen belegen dies. Somit ist die Geschichte des Wiener Weins so alt wie die Stadt selbst. Hoch entwickelte Anbaumethoden und Kulturreben kamen erst mit den Römern. Ausschlaggebend dafür war der Soldatenkaiser, Probus der 276 das von Kaiser Domitian im Jahr 91 verfügte Anbauverbot für Weingärten nördlich der Alpen aufhob. Die römischen Legionäre legten Weingärten im und um das Militärlager Vindobona an. Die militärische Zuteilungsmenge pro Soldat betrug zu dieser Zeit einen Liter Wein pro Tag.

Als die Römer 488 ihre Herrschaft über die Provinz Noricum endgültig aufgeben mussten, wurden in den nachfolgenden Wirren der Völkerwanderung die meisten Weingärten verwüstet und der Weinbau konnte sich erst unter Karl dem Großen erholen, der ihn nachhaltig förderte. 795 erließ er seine „Capitulare de Villis“, in denen unter anderem detaillierte Angaben über Weinbau, Weinpflege und Weinrecht enthalten sind. Desweiteren führte er einen Weinbaukataster ein und ließ eine Bewertung und Bereinigung der Vielzahl von Rebsorten durchführen.

Erstmals urkundlich erwähnt wurden die Wiener Weingärten 1132. Bereits 1195 gibt es den ersten schriftlich dokumentierten Rechtsstreit um einen Weingarten in Baumgarten, heute Teil des Bezirks Penzing. Als die Residenz der Babenberger unter Heinrich dem II 1145 nach Wien verlegt wurde, erlebte auch der Weinbau in der neuen Hauptstadt einen Aufschwung. Von nun an durften auch die Wiener Bürger Weingärten erwerben.

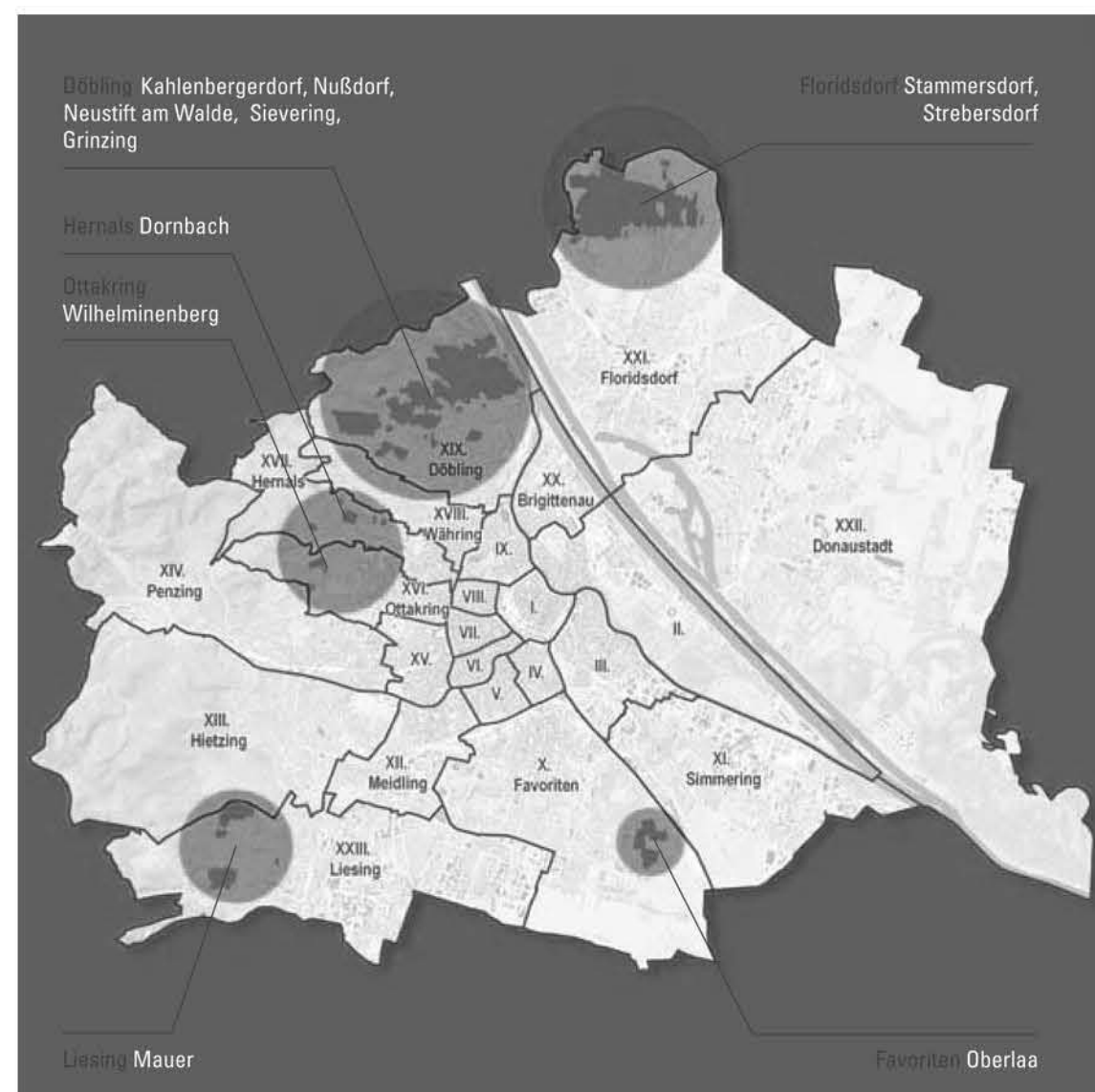
Im 14. Jahrhundert konnte sich Wien als Weinbau- und Weinhandelszentrum im Donauraum etablieren, verbunden damit war auch das erstmalige Erheben einer Weinsteuern, des sogenannten „Ungeldes“ im Jahre 1359 unter Herzog Rudolf IV. dem Stifter. Im 15. Jahrhundert sind Extremjahre in die Annalen eingegangen. Der ungenießbare Jahrgang 1456, genannt „Reifenbeißer“, geriet so sauer, dass die Weinbauer ihn wegschütten wollten. Auf Anordnung Kaisers Friedrich III, musste er allerdings, um das Geschenk Gottes nicht zu verschwenden, zum Anrühren von Mörtel für den Kirchenbau unter anderem für den Stephansdom verwendet werden.

Die Rebfläche in Österreich erreichte im 16. Jahrhundert ihre größte Ausdehnung. Der heutige 3. und 4. Bezirk, Landstraße und Wieden, bestanden überwiegend aus Weinflächen und der Stadtplan von Bonifacius Wolmuet von 1547 belegt, dass rund um die Wiener Minoritenkirche Weinbau betrieben wurde. Weingärten standen somit innerhalb der Stadtmauern Wiens, des heutigen ersten Bezirks. Der damalige Pro-Kopf-Verbrauch lag bei unvorstellbaren 180 Litern pro Jahr. Im Jahr 2008 lag er in Österreich bei knapp 30 Litern. Nicht wenige tranken sich in jener Zeit zu Tode.

Maria Theresia (1740 - 1780) förderte mit der Einführung von einheitlichen Steuern und Kontrollen auch die Weinkultur. Statt einer Vielzahl von Abgaben wurde die allgemeine Tranksteuer eingeführt. Weinbautreibende wurden von nun an von Steuerbeamten kontrolliert und mußten ein »Kellerbüchel« führen, An- und Verkauf mussten durch „Transportplaketten“ nachgewiesen werden. Ihr Sohn Josephs II. erließ am 17. August 1784 ein kaiserliches Patent, das jedem Weinbauer erlaubte, selbst erzeugte Lebensmittel, Wein und Obstmost zu allen Zeiten des Jahres zu verkaufen und ausschenken zu dürfen. Der „Heurige“ war geboren.

Das Recht der Winzer, Eigenbauwein im eigenen Haus auszuschänken, regelt heute das Buschenschankgesetz in den Bundesländern Wien, Niederösterreich, Burgenland und Steiermark. Dies ist als wichtige Grundlage für den Erhalt der restlichen Weingärten zu sehen, die im Laufe der Zeit durch die Verstädterung mehr und mehr verdrängt wurden. Die Reblauskatastrophe ab 1867 und Pilzkrankheiten verwüsteten weite Teile der Weinrieden Wiens. Die Krise wurde erst durch die Verwendung von amerikanischen Unterlagsreben überwunden.

Den letzten großen Rückschlag erlitt der Wiener Wein durch den österreichischen Glykolwein-Skandal im Jahr 1985. Einige Winzer hatten Diethylenglycol, ein Frostschutzmittel als Süßungsmittel und Geschmacksverstärker verwendet. In der Folge kam der Weinexport aus Österreich fast zum Erliegen. Der Weinskandal wurde in der Folge zur treibenden Kraft für die Entwicklung des österreichischen Weingesetzes, dass heute als eines der strengsten der Welt gilt.



02 Weinbauorte in Wien

Gegenwart

Wiens Weinbau konzentriert sich heute auf die ehemaligen Vororte am Stadtrand und ist mit fast 700 Hektar Rebfläche (2008) ein eigenes Weinbaugebiet, das immerhin halb so groß ist wie die Wachau. Auf den Weinbauflächen Wiens werden zu 80 % Weißwein- und zu 20 % Rotweinsorten angepflanzt. Diese Fläche wird von rund 400 Weinbaubetrieben bewirtschaftet, darunter auch von einigen Hobbyweingärtnern, die ausschließlich für den Eigenbedarf produzieren. Die Weinernte beläuft sich jährlich auf ca. 20.000 Hektoliter. Die Vermarktung des Weines erfolgt überwiegend in den Heurigenbetrieben der Winzer, wobei jedoch in den letzten Jahren der Flaschenweinverkauf stark zugenommen hat.

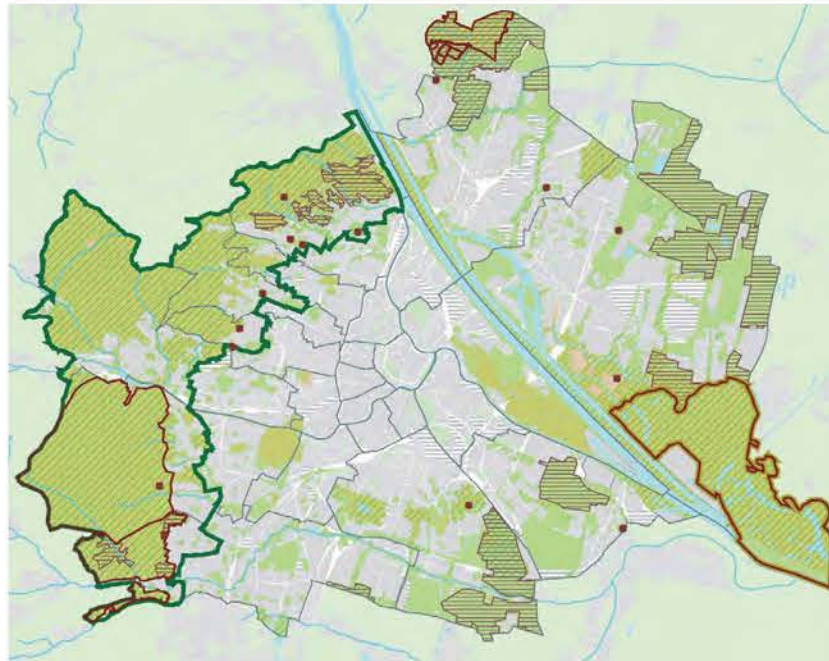
Der überwiegende Teil der Weingärten, mehr als 400 Hektar, liegt auf der „rechten Seite“ der Donau an den Hängen des Leopolds-, Kahlen- und des Nußberges. Dort befinden sich auch die traditionellen Weinbau- und Heurigenorte Kahlenberger Dorf, Nußdorf, Grinzig Sievering und Neustift am Walde. Auf der gegenüberliegenden Seite der Donau werden in Jedlersdorf, Stammersdorf und Strebersdorf Rebgrärten bewirtschaftet. Die wenig verbleibenden Weingärten im Westen und Süden Wiens erstrecken sich von Dornbach und Ottakring bis ins südliche Mauer und nach Oberlaa. Wien hat die weltweit größte innerstädtische Anbaufläche überhaupt.



03 Strassenbahnlinie 43 vor Ried Alsegg



04 Weinbautraktor am Nussberg



05 Stadtentwicklungsplan (STEP 05)



06 Flächenwidmungsplan Stammersdorferstrasse 89

Schutz des Weinbaus

Seitens der Stadtplanung wird besonderer Wert auf die Erhaltung dieser historischen Weinorte und ihrer Weingärten gelegt. Um dieses politische Ziel zu untermauern und zu dokumentieren gibt es folgende Planungsinstrumente, Förderungsprogramme sowie Verordnungen und Gesetzen:

Der Stadtentwicklungsplan (STEP 05)

Der Stadtentwicklungsplan ist das Instrument der generellen, vorausschauenden Stadtplanung und Stadtentwicklung, der in groben Zügen den weiteren Ausbau der Stadt festlegt.

Der agrarstrukturierte Entwicklungsplan (AgSTEP)

Der agrarstrukturierte Entwicklungsplan ist das Planinstrument für die Erhaltung und Sicherung der Bewirtschaftung landwirtschaftlich genutzter Flächen und dient dem weiteren Ausbau einer umweltschonenden Produktion. Rund 7500 Hektar des Stadtgebiets werden landwirtschaftlich genutzt.

Das Agrarbudget

Der Wiener Weinbau wird im Rahmen des Agrarbudgets der Wiener Land- und Forstwirtschaft jährlich mit beträchtlichen Mitteln gefördert. Seit 2001 werden auch Mittel für Marketingmaßnahmen zum Imageaufbau und zur Imagefestigung der Weinbauregion Wien, dem Wiener Wein und den Wiener Heurigen zur Verfügung gestellt.

Der Flächenwidmungs- und Bebauungsplan

Die Flächenwidmungs- und Bebauungspläne der Stadt Wien werden durch Verordnungen des Gemeinderates in Form von "Plandokumenten" beschlossen. In diesen Plandokumenten, die aus einem Plan und einem Textteil bestehen, werden alle künftigen Nutzungen und die Art der Bebauung eines Gebietes verbindlich festgeschrieben.

Verordnungen zu Landschaftsschutzgebieten

Durch diese Verordnungen werden Gebiete geschützt, die reich an seltenen Arten sind, die sich durch eine besondere Gestalt auszeichnen, oder besondere Kulturlandschaften. Die Unterschutzstellung erfolgt durch eine Verordnung oder einen Bescheid. Das betreffende Gebiet wird abgegrenzt und es werden die notwendigen Schutzmaßnahmen festgelegt. Darunter fallen Eingriffsverbote, Bewilligungspflichten oder spezielle Pflege- und Bewirtschaftungsmaßnahmen.

Das Wiener Landwirtschaftsgesetz

Die Wiener Winzer werden mit diesem Gesetz bei ihren Aufgaben als Weinbauern der Bundeshauptstadt und der damit verbundenen Landschaftspflege unterstützt. Mit Förderungsschwerpunkte wird dafür gesorgt, dass die Wettbewerbsfähigkeit gesteigert wird und Fortschritte bei der Ökologisierung des Weinbaus erzielt werden.

Das Wiener Weinbaugesetz

Durch das Wiener Weinbaugesetz soll der Weinbau in Wien entsprechend den Vorgaben des EU-Rechts geregelt und gesichert werden.

Wiener Biosphärenparkgesetz

Durch dieses Gesetz wurden Teile des 13., 14., 16., 17., 18., 19. und 23. Wiener Gemeindebezirkes zum Biosphärenpark Wienerwald erklärt. Ziel dieser Maßnahme ist es, die internationale Anerkennung durch die UNESCO zu erlangen.



07



08



09

Bedeutung des Weinbaus

Mit ihrer beachtlichen Größe prägen die Weingärten in und um die Donaumetropole das Stadtbild und machen Wien zu einer einzigartigen Weinbauregion. Die Weinregion Wien ist nicht nur Genuss- und Erholungsraum, sondern auch ein wichtiger Wirtschaftszweig der Metropole und Impulsgeber für kulturelle Initiativen.

400.000 Arbeitsstunden werden pro Jahr zur Erhaltung des Wiener Weinbaugebietes aufgewendet, ein Einsatz, der sich sowohl für die Region als auch für deren Bewohner und Besucher lohnt. Als florierender Wirtschaftszweig schafft und sichert die Weinregion Wien Arbeitsplätze, tätigt Investitionen und leistet einen wichtigen Beitrag zum Erhalt der landschaftlichen Vielfalt. Mit zahlreichen Veranstaltungen und Initiativen zu verschiedenen Schwerpunktthemen – vom Wiener Weinfrühling über den Wiener Weinwandertag bis hin zum Jungen Wiener – ist sie in den Bereichen Erholung, Tourismus und Erziehung wertvoller Impulsgeber.

Zusammenfassend kann die Bedeutung des Weinbaus in folgende Faktoren gegliedert werden:

Stadtbild und Landschaftsbild

Die Weinbaugebiete Wiens prägen das Stadt- und Landschaftsbild.

Kulturlandschaft

Der Weinbau ist ein Zeichen für den traditionsreichen landschaftlichen Kulturraum.

Imageträger

Die Weingärten sind ein unverwechselbares Markenzeichen der Stadt.

Wirtschaftsfaktor

1,69 Millionen Liter Weinernte, 4,5 Millionen Euro Umsatz und Zugpferd des Wiener Tourismus. Wiener Wein ist ein hervorragendes Produkt des städtischen Lifestyle.

Identitätsstiftendes Element

Weinrieden sind Wien Identifikation und Imageträger.

Lebensqualität

Die Weingärten tragen zur Erhöhung der Lebensqualität in der Stadt bei und dienen der Frischluftzufuhr.

Landschaftsraum für Naherholung

Die Weinbaugebiete der Stadt sind mit Ihren Wander- und Radwegen ein sehr gut erschlossener Erlebnis- und Erholungsraum...



10 Hauptbreitengürtel



11 Wien mit Breitengraden

GEOLOGIE & KLIMA

Weinbau findet aus klimatischen Gründen nur auf zwei schmalen Gürteln der Erde statt. Der Größere, auf dem sich die wichtigsten europäischen Weingärten befinden, verläuft zwischen dem 40. und 50. Breitenkreis der nördlichen Halbkugel. Wien liegt auf dem 48. Breitenkreis. Außerhalb dieses Gürtels ist Weinanbau praktisch nicht möglich. Nördlich des 50. Breitengrades fehlt es an Licht und Wärme, südlich sind die Niederschläge zu gering und die Temperaturen zu heiß.

Trotz seiner Kleinheit ist das Weinbaugebiet Wien enorm differenziert. Klimatisch beherbergt Wien einige österreichweit einzigartige Lagen. Die Donau schafft nicht nur ein besonderes Kleinklima, sondern trennt auch geologische Zonen. Sie ist wichtigster Klimafaktor - der Fluss wirkt temperatúrausgleichend und beeinflusst den Luftstrom. Ein weiterer klimatischer Einfluss stellt die von Osten kommende pannonische Strömung dar. Im Westen ist das Wiener Weinbaugebiet kontinental geprägt.

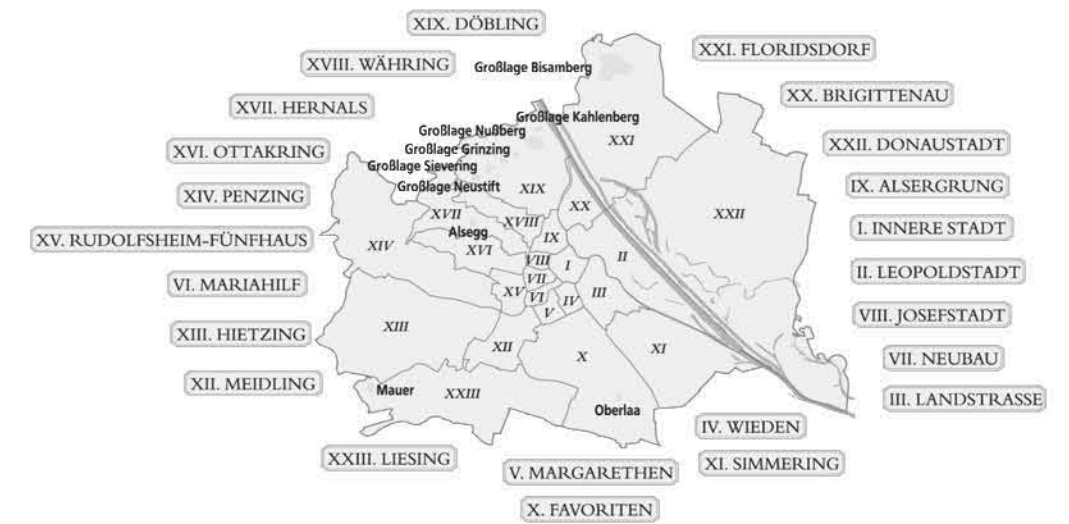
Der Wienerwald als ein weiterer prägender Klimafaktor bewirkt, dass im Süden von Wien ein völlig anderes Klima herrscht als im Norden und Westen der Stadt. Er ist mit den letzten Ausläufern der Alpen vor allem wichtiger Windschutz. Die Wiener Lagen sind größtenteils nach Süden bzw. Südwesten ausgerichtet, was in Kombination mit der Hangneigung eine optimale Sonneneinstrahlung zur Folge hat.

Wien liegt geologisch gesehen in einem Einbruchsbecken das die Verbindung zwischen Ostalpen und Westkarpaten darstellt. Das "Inneralpine Wiener Becken" ist eine tektonische Senke, die vom Meer überflutet war und die sich im Laufe der Zeit mit Sedimenten aufgefüllt hat. Am Rand setzten sich Konglomerate, Sande und Kalke ab, in der Mitte des Beckens lehmig-toniges und oft kalkhaltiges Gestein, der sogenannte Tegel.

Das Weinbaugebiet Wien weist keine einheitliche Bodenbeschaffenheit auf. Der Bisamberg ist charakterisiert durch unterschiedlich dichte Lehmböden mit Sand, teilweise Schotter. Am Nussberg findet man verschiedene Bodentypen, während im Süden von Wien, etwa in Mauer, tiefgründige und schwere Böden vorherrschen, die die idealen Voraussetzungen für Rotweine bringen. Diese fruchtbaren Böden sorgen zusammen mit dem qualitativ hochwertigen Trinkwasser im Untergrund für beste Bedingungen für unterschiedlichste Rebsorten.



12. Grinzing mit Kahlenberg, Nussberg und Leopoldsberg



13. Wien 2010



14. Groß-Wien 1938

WEINBAUORTE & LAGEN

Weinbauorte

Im Jahr 1850 kam es zur ersten großen Stadterweiterung Wiens. Die Wiener Vorstädte, die innerhalb des Linienwalls lagen, wurden eingemeindet und in Bezirke unterteilt. Die bisherige Stadt Wien wurde zum ersten Bezirk, die Vorstädte zu den Bezirken zwei bis acht (nach Teilung des 4. Bezirks: zwei bis neun). In der Folgezeit entstanden Diskussionen, ob Wien nicht mit seinen Vororten zu einer Millionenstadt vereint werden sollte.

Der niederösterreichische Landtag beschloss 1890 die Vereinigung Wiens mit den Vororten. Das Gesetz trat am 1. Jänner 1892 in Kraft. Zu dieser Zeit gab es in Wien rege Bautätigkeit und starke Zuwanderung. Die freien Flächen zwischen den noch unverstäderten Vororten wurden bald aufgefüllt, das Stadtzentrum von Wien erhielt durch repräsentative öffentliche Bauten neuen Glanz.

Mit der Eingemeindung der Großgemeinde Floridsdorf 1904 dehnte sich Wien auch auf das linke, nördliche Donauufer aus. Zu dieser Zeit entwarf der Wiener Gemeinderat Pläne, die den Ausbau der Stadt zu Groß-Wien mit vier Millionen Einwohnern vorsahen. Der Erste Weltkrieg unterbrach die Arbeiten, die mit dem Untergang der Monarchie beendet wurden.

Nach dem „Anschluss“ Österreichs an das Deutsche Reich im März 1938 wurde von der NS-Stadtverwaltung der Ausbau Wiens von der „zweitgrößten deutschen Stadt“ zur „flächenmäßig größten“ des III Reiches, zu Groß-Wien vorangetrieben. Nach der Genehmigung Hitlers trat die Verordnung am 15. Oktober 1938 in Kraft, die die neuen Bezirksgrenzen im Detail festlegte und 97 niederösterreichische Orte eingemeindete.

Nach Ende des Zweiten Weltkrieges wurde von verschiedensten Seiten die Aufhebung der Eingemeindungen von 1938 gefordert. 1946 einigten sich Wien und Niederösterreich über die Rückgliederung von 80 Gemeinden. Das Gebietsänderungsgesetz wurde vom Nationalrat am 29. Juni des gleichen Jahres beschlossen. Der Alliierte Rat erhob jedoch überraschend Einspruch, so dass das Gesetz nicht in Kraft treten konnte.

1946–1954 gehörten die betroffenen Gemeinden besatzungsrechtlich zu Niederösterreich, staatsrechtlich zu Wien. In dieser Zeit kam es immer wieder zu Volksbefragungen in den betroffenen Gebieten, ob die Bürger Wiener bleiben wollten. Schließlich gab der Alliierte Rat nach, und das Gebietsänderungsgesetz konnte nach acht Jahren 1954 endlich in Kraft treten: 17 Orte blieben nun definitiv bei Wien, 80 wurden wieder selbstständige Gemeinden in Niederösterreich.

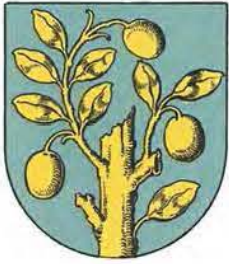
Heute sind die alten Ortskerne am Stadtrand ein reizvolles und wichtiges Identität bildendes Element. Viele dieser Gemeinden, seit jeher vom Weinbau geprägt, stellen auf Grund ihrer geschichtlichen Bedeutung und ihrer Einzigartigkeit einen wesentlichen Beitrag zum Stadtbild Wiens dar.

Lagen

Neben der Sorte, dem Jahrgang und der „Handschrift“ des Winzers, gibt die Lage, die den geographischen Ort beschreibt, und die Riede, also die genaue Lage auf dem Weinberg, den Ausschlag. Man spricht dann vom „Terroir“. Terroir ist in der Weinliteratur ein viel gebrauchter Begriff geworden, weil es selbsterklärend sagt, was gemeint ist: die Erde, in der der Weinstock wurzelt, die Erde, die die Nährstoffe, Minerale, Aromen trägt, die Erde, die den Charakter der Weine mitprägt.

Der amerikanische Weinautor Robert Parker meint dazu: „Terroir muss man sich vorstellen wie Salz, Pfeffer und Knoblauch. In vielen Gerichten bilden diese Gewürze eine unentbehrliche Komponente, die ihnen wundervolles Aroma und Charakter verleiht. Für sich alleine dagegen, bringt man sie kaum hinunter.“

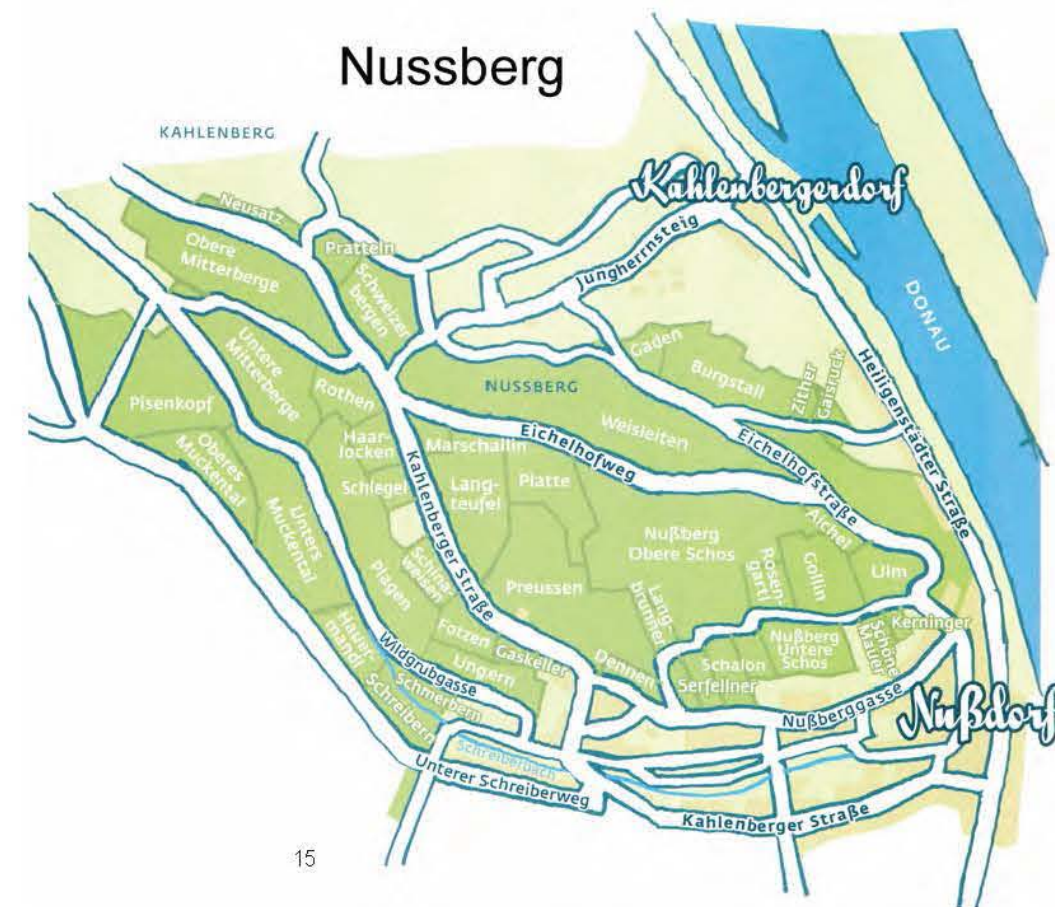
Trotz seiner Kleinheit ist das Weinbaugebiet Wien enorm differenziert. Die Donau schafft nicht nur ein besonderes Kleinklima, sondern trennt auch geologische Zonen. Dazu kommt der ebenfalls weit ins Stadtgebiet hineinreichende Wienerwald, der bewirkt, dass im Süden von Wien ein völlig anderes Klima herrscht als im Norden und Westen der Stadt. Klimatisch beherbergt Wien einige österreichweit einzigartige Lagen.



Nussdorf

Nussdorf liegt gemeinsam mit Grinzing und dem Kahlenbergerdorf am Nussberg und war bis 1892 eine eigenständige Gemeinde. Heute ist Nussdorf ein Teil des 19. Wiener Gemeindebezirk Döbling. Bereits im 19. Jahrhundert war der Weinanbau in Nussdorf bedeutend und dominant. Mehr als die Hälfte der Nutzfläche war mit Weingärten bedeckt. Der Weinbau machte die Nussdorfer wohlhabend. Verwinkelte, kleine Gassen, alte Hauerhäuser und idyllische Hofgärten – in dem Ort am Fuße des Wiener Nussberges lebt Winzertradition in ihrer ursprünglichen Form.

Der Nussberg ist eine der besten und renommiertesten Wein-Großlagen Österreichs. Das pannonisch beeinflusste Klima, die ideale Hangneigung und die steinigen Böden mit teilweise hohem Kalkanteil bieten vor allem für Weißweine wie Riesling oder Weißburgunder optimale Bedingungen.



16



17



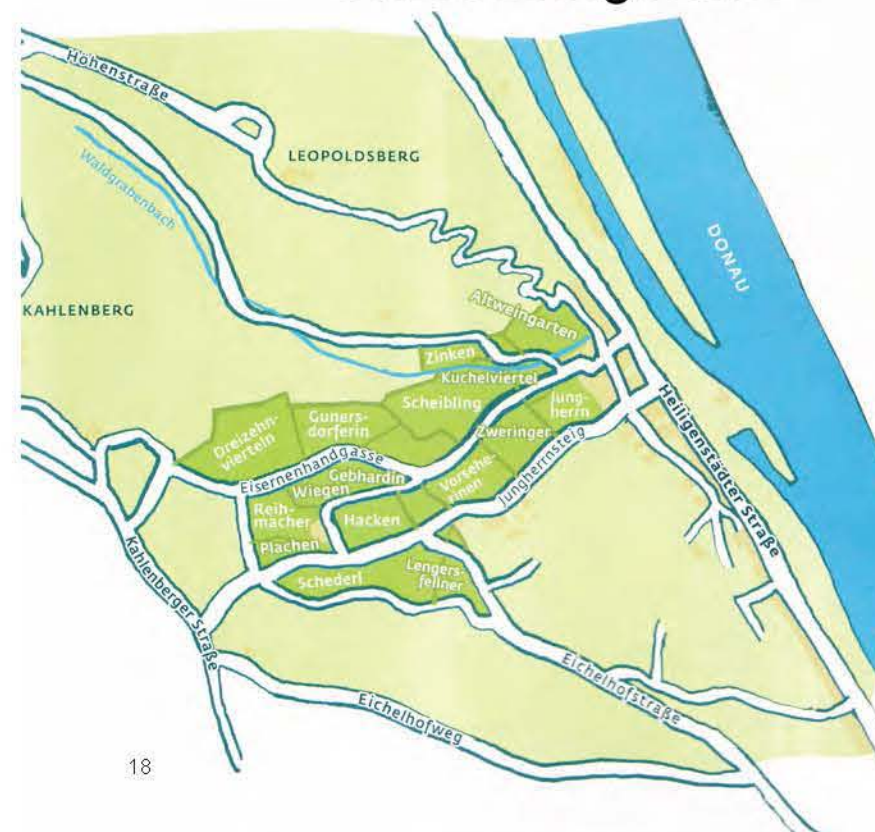
Kahlenbergerdorf

Das am rechten Donauufer zwischen Nussberg und Leopoldsberg gelegene Kahlenbergerdorf besticht durch Ursprünglichkeit und Authentizität. 1892 wurde es gemeinsam mit den benachbarten Vororten Sievering, Grinzing, Oberdöbling, Unterdöbling, Nussdorf und Heiligenstadt zu Wien eingemeindet, die in der Folge den Bezirk Döbling bildeten. Der Rest des Kahlenbergerdorfes kam an Klosterneuburg. Zwischen den engen und steilen Gassen des Kahlenbergerdorfs scheint die Zeit stehen geblieben zu sein. Zwischen Donau und Dorfkern rauscht der Verkehr auf der Heiligenstädterstraße vorbei, doch davon spürt man im Ort mit seinen wenigen ursprünglichen Weinschenken nicht viel. Unmittelbar über dem Kahlenbergerdorf beginnen die Weingärten, die sich bis zur Anhöhe des Nussberges erstrecken. Hier ist auch der Ausgangspunkt des 1998 eröffneten Weinrundwanderwegs, der auf dem Weg durch die Rieden Informationen und Eindrücke liefert.



19

Kahlenbergerdorf



18



20



Grinzing

Grinzing diente als Vorposten der römischen Legionen. 1114 erstmals urkundlich erwähnt wurde der Ort immer wieder verwüstet: 1484 von Matthias Corvinus, 1529 richteten die Türken starke Schäden an, 1604 äscherte ein Großbrand Teile des Ortes ein und 1683 zerstörten erneut die Türken nach dem Wiederaufbau den Ort. Im Jahre 1892 wurde Grinzing schließlich bis zum Kamm des Wienerwalds mit Oberdöbling, Unterdöbling und den Vororten Kahlenbergerdorf, Nußdorf und Heiligenstadt, Sievering und Josefsdorf zum 19. Wiener Gemeindebezirk.

Döbling zusammengefasst. Der Rest von Grinzing kam an Weidling. An der Talsohle des Cobenzl gelegen, ist der Weinbauort Grinzing im Nordwesten Wiens vor allem für Touristen ein beliebtes Ausflugsziel. Die Rieden am Steinberg, Reisenberg und Sommereck sind in ihrer Geschichte, Anlage und Qualität ein besonders wertvolles Gut. In Grinzing befinden sich mit der Ried Steinberg nicht nur die einzige Terrassenanlage Wiens, sondern mit den Rieden auf dem Reisenberg und am Sommereck traditionsreiche Weißweingebiete.

Das etwas kühlere Klima und die schweren steinigen und kalkreichen Böden sind die besten Voraussetzungen für die typischen fruchtig-duftigen Grinzinger Weine. In den Heurigen des berühmten Weindorfes gibt sich gerne auch das Who-Is-Who der Wiener Gesellschaft die Türklinke in die Hand.



21



22



23



Sievering

In Sievering befand sich zur Römerzeit ein großer Steinbruch, dessen Steine für das Militärlager Vindobona verwendet wurden. Erstmals 1114 urkundlich erwähnt kam Sievering im Jahr 1134 Teil zum Stift Klostemeuburg. 1892 wurde Sievering Teil von Wien.

Gut versteckt hinter den prächtigen Villen befinden sich die Weingärten und Heurigen eines der wichtigsten Weinorte Wiens. Sievering gibt sich zwar bescheiden, aber einige international prämierte Weine aus den Toplagen zeugen von großem Potential.

Auf den Ausläufern des Pfaffenberges, der Bellevue-Höhe und des Schenkenbergs und über dem engen, kühlen Tal des Arbesbaches liegen die Sieveringer Weingärten. Die unterschiedliche Bodenstruktur der einzelnen Rieden sorgt für Sortenvielfalt unter den Sieveringer Weinen, die je nach Lage feinfruchtig, würzig-tiefgründig oder auch ausgesprochen mineralisch ausfallen können. Die ausgedehnten Weingartenflächen laden Erholungssuchende zum Weinwandern und Genießen ein.



24



25



26

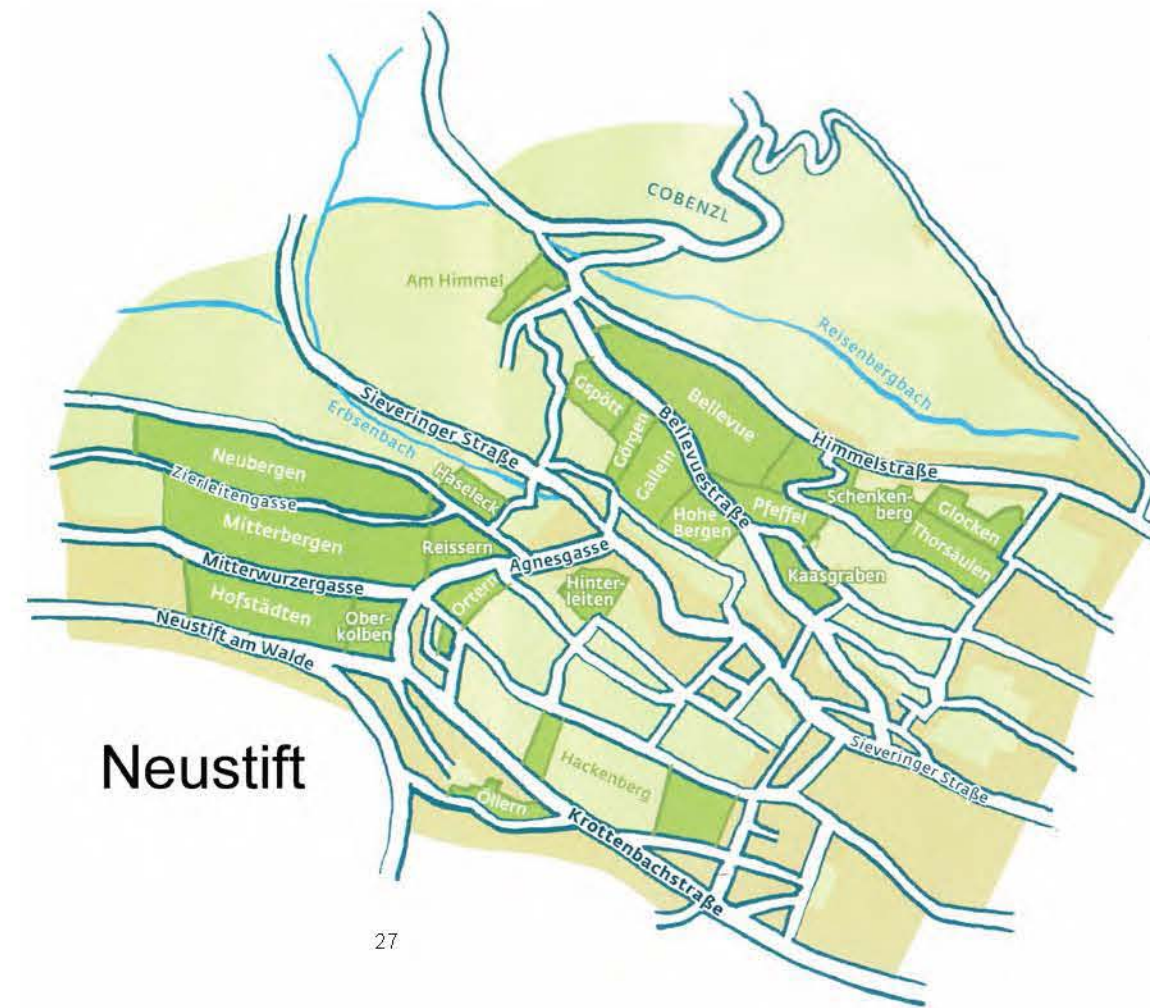


Neustift am Walde

Im Jahr 1330 wurde Neustift am Walde urkundlich erwähnt. Der Name stammt aus dem Jahr 1413, als der Besitz dem Dorotheerstift in Wien vermacht wurde ("am Walde gelegene neue Stiftung"). Zur Zeit der Türkenbelagerung wurde in Neustift ein Großteil der Häuser zerstört. Seit dem Mittelalter wird in den nordwestlich von Wien gelegenen Dorf Wein angebaut. Seit 1938 ist Neustift Teil des 19. Wiener Gemeindebezirks. Auf eigens angelegten Weinwander- und -lehrpfaden haben Interessierte die Möglichkeit, Wissenswertes über Wein und Weinbau zu erfahren.

Berühmt ist Neustift für seinen Kirtag. Dieser Brauch rührt aus der Mitte des 18. Jahrhunderts: Damals zogen die Neustifter Winzer mit einer Erntedankkrone zur Kaiserin Maria Theresia und baten um Steuerfreiheit, nachdem sie schlechte Erträge in eine schwierige wirtschaftliche Situation gebracht hatten. Die Kaiserin erließ ihnen nicht nur die Zahlungen, sondern gab ihnen auch die Krone zurück, mit der Auflage, jedes Jahr einen Kirtag abzuhalten.

Die Rieden Mitterbergen und Neubergen in Neustift am Walde zählen zu den schönsten geschlossenen Weinlagen Wiens. Die Reben profitieren von der geschützten Lage und bringen feingliedrige, elegante und fruchtbetonte Weine mit hoher Reife.



27



28



29



Dornbach

Im 17. Wiener Gemeindebezirk befindet sich mit der Ried Alsegg eine geschlossene Einzellage die vor allem für den erstklassigen und eleganten Riesling bekannt ist, der einen Großteil der Fläche einnimmt. Das Überleben des prächtigen Weingartens verdankt Wien dem Salzburger Stift Sankt Peter, das diese Lage seit mehr als 900 Jahren betreibt.

Die acht Hektar großen Rebflächen im Bezirk Hernals bilden eine fruchtbare Weininsel mitten im Stadtgebiet. Die Bilder der Lage mit der klassisch roten Straßenbahn im Vordergrund gehen als Werbebilder für die Weinstadt Wien um die Welt. Zwei Drittel der Rieden liegen am steil geneigten und nach Süden ausgerichteten Hang, ein Drittel reicht in die Ebenen. Der nahe gelegene Wienerwald verursacht hier starke Schwankungen zwischen den Tages- und Nachttemperaturen, was die Weine besonders duftig, fruchtig und aromatisch macht.



31

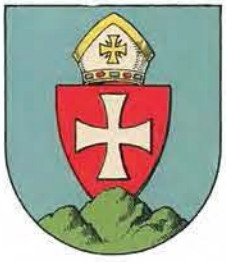
Hernals



30



32



Ottakring

Weinbau ist in Ottakring seit 1302 belegt. Im 14. Jahrhundert sei Ottakring ein Rebenmeer gewesen hielt Karl Schneider 1892 in seiner „Geschichte der Gemeinde “Ottakring“ fest. Die Reblauskatastrophe in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhundert reduzierte den Ottakringer Weinbau drastisch. Nur wenige Betriebe überlebten und Kleingartensiedlungen breiteten sich im Laufe der Zeit aus.

Heute zeugen nur noch wenige Heurige und zwei Weingärten von der langen Weintradition im Wiener Gemeindebezirk Ottakring. Der alte Ortskern erinnert an die Zeit als Weinhauerdorf, als die Hänge rundherum noch dicht mit Rebstöcken bewachsen waren. Die 10er Marie in Alt Ottakring gilt als einer der ältesten Heurigen in ganz Wien und geht auf das Jahr 1740 zurück. Knapp sechs Hektar Weingarten verblieben am Hang des Wilhelminenberg (4,5 Hektar) und auf der Baumgartner Höhe.

Durch den angrenzenden Wienerwald geschützt, bilden die lösshaltigen Böden mit hohem Kalkanteil am Wilhelminenberg fruchtbares Wurzelreich für eine Vielfalt an Rebsorten. Der alte Rosengarten auf der Baumgartner Höhe bietet mit seinem Braunerdeboden den Sorten Grüner Veltliner und Rheinriesling, aber auch dem traditionellen Gemischten Satz optimale Bedingungen.

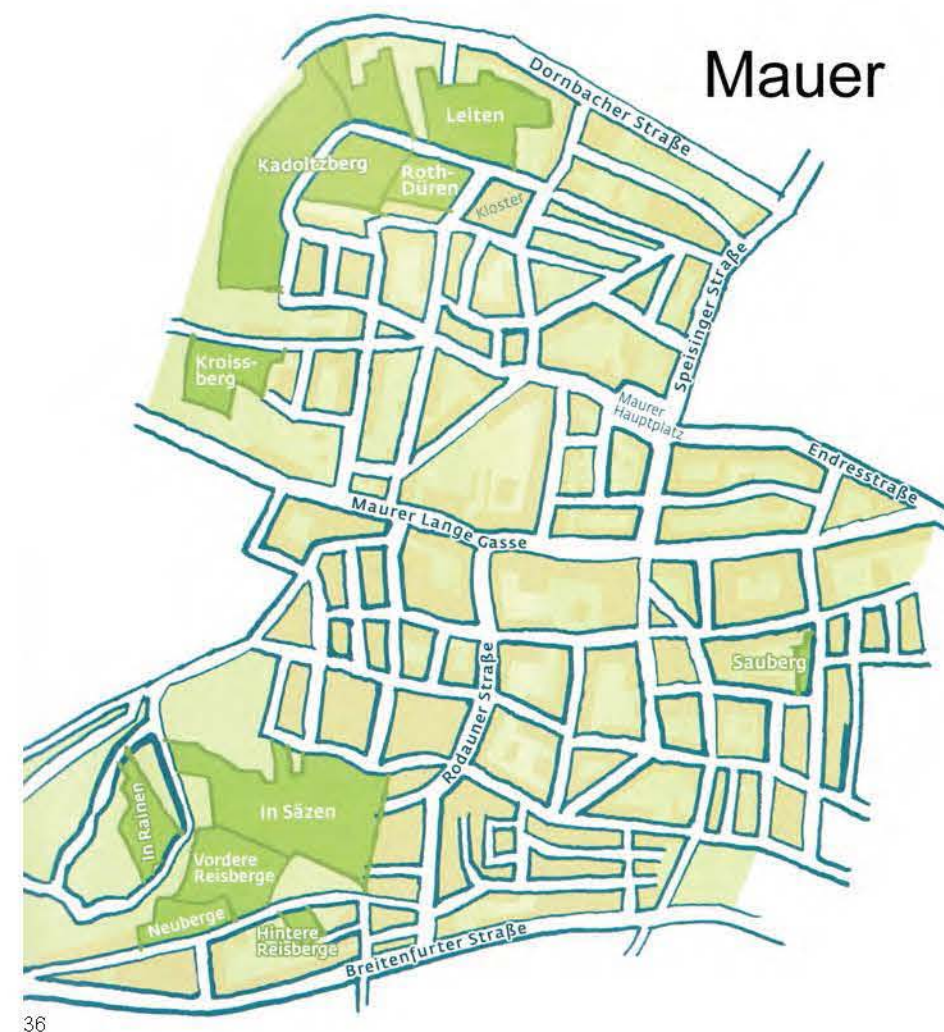




Mauer

Mauer, erstmals 1210 urkundlich erwähnt, wurde 1927 zur Marktgemeinde erhoben und kam im Zuge der Angliederung von niederösterreichischen Gemeinden am 1938 zu Wien. Nach der NS-Zeit wurde "Groß-Wien" aufgelöst und 80 Gemeinden an Niederösterreich rückgegliedert. Mauer blieb bei Wien und ist heute Teil von Liesing, dem 23. Gemeindebezirk. Mit den klassischen Weinbauorten in Döbling hat Mauer nichts gemein. Herrscht doch ein anderes, der Thermenregion ähnliches Klima. Auch hinsichtlich der Böden und Unterböden gehört man mehr zu der benachbarten Weinbauregion.

Die Gemeinsamkeit mit Grinzing oder Neustift ist allein der Heurige. Der typische Maurer Heurige unterscheidet sich aber in vielen Punkten. So spielen hier keine Schrammeln, es fahren keine Touristenbusse vor, und es herrscht auch eine andere Stimmung. In Mauer weht urbanes Flair, ohne dabei die typisch wienerische Gemütlichkeit zu übertönen. Die Rebstöcke von Mauer im Süden der Stadt wachsen mit Blick über Wien am Maurerberg und Kadoltsberg. Die Großlage Maurerberg genießt durch ihre Ausrichtung und Form eine ganztägige Sonneneinstrahlung und ist aufgrund des guten Wasserspeichervermögens der Böden besonders für Rotweinsorten geeignet. Auch die schweren Lehmböden am Kadoltsberg bieten beste Bedingungen für dichte und kräftige Rotweine.



36



37



38



Oberlaa

Der Großteil der Rebflächen der Weinregion Wien befindet sich im Norden und Nordwesten der Stadt. Dass am südlichen Stadtrand in Oberlaa im 10. Gemeindebezirk feinsten Wiener Wein gekeltert wird, wissen nur die wenigsten Wiener. Auch die dort ansässigen Heurigen haben Insiderstatus. Die kleinen aber feinen Heurigenbetriebe ein wenig abseits von der Durchgangsstraße am Laaer Berg haben ihre Ursprünglichkeit gewahrt – wer Gemütlichkeit sucht, ist hier genau richtig.

Dabei haben sich diese Weinregionen in den vergangenen Jahren verstärkt mit ausgezeichneten Rotweinen, wie dem St. Laurent, dem Zweigelt oder dem Pinot noir, profiliert. Die etwas schwereren Böden und der warme, pannonische Klimaeinfluss bringen reife Trauben für elegante, samtige Weine. Nicht zu vergessen liegt das schönste Weinhaus Wiens, der Hochmayer, ein fantastisches Gebäude aus den 1920er Jahren mit dunklem Holz, Kachelöfen und eindrucksvollen Wandgemälden ebenfalls hier versteckt.

Oberlaa



40



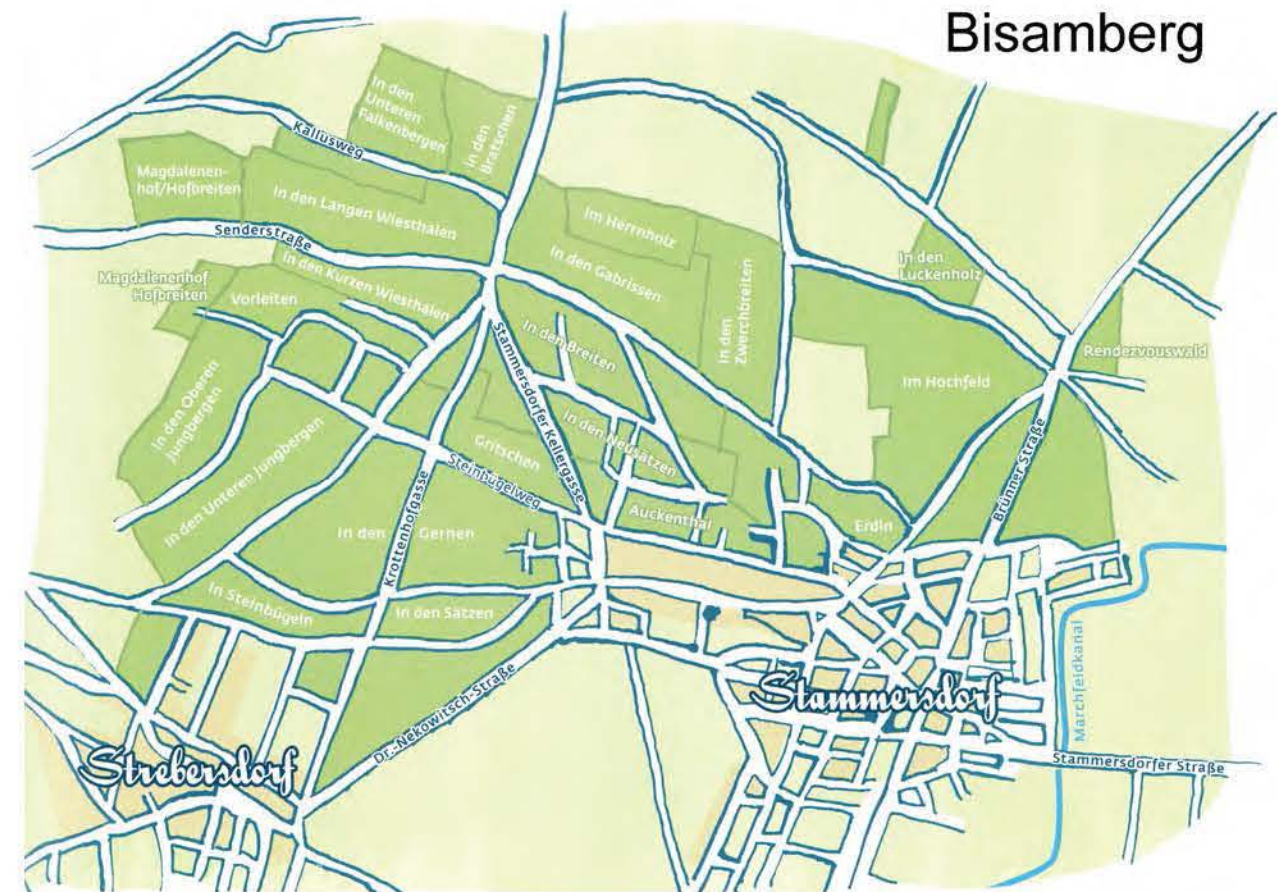
41



Stammersdorf

Stammersdorf liegt am Südosthang des Bisamberges. 1150 erstmals urkundlich erwähnt, dürfte der Ort aber bereits um 1100 entstanden sein. Mehrmals in Kriegen verwüstet, von der Pest heimgesucht und von einem Feuer zerstört hat sich Stammersdorf trotz alledem seinen Dorfcharakter bewahrt. Seit 1938 ist Stammersdorf Bestandteil des 21. Wiener Gemeindebezirks.

Der Weinbauort Stammersdorfer profitiert von den fruchtbaren Böden am Rande des Bisamberg. Sandige Lössböden und die süd- und südöstliche Ausrichtung der Hänge in Stammersdorf bieten sowohl für reife und fruchtig-aromatische Weißweine als auch für kräftige Rotweine optimale Bedingungen. Die Buschenschanken an der Stammersdorfer Straße, in der Kellergasse Richtung Hagenbrunn und in den Weingärten am Breitenweg und in den Gabrissen bezaubern durch ihre Urtümlichkeit und Authentizität.



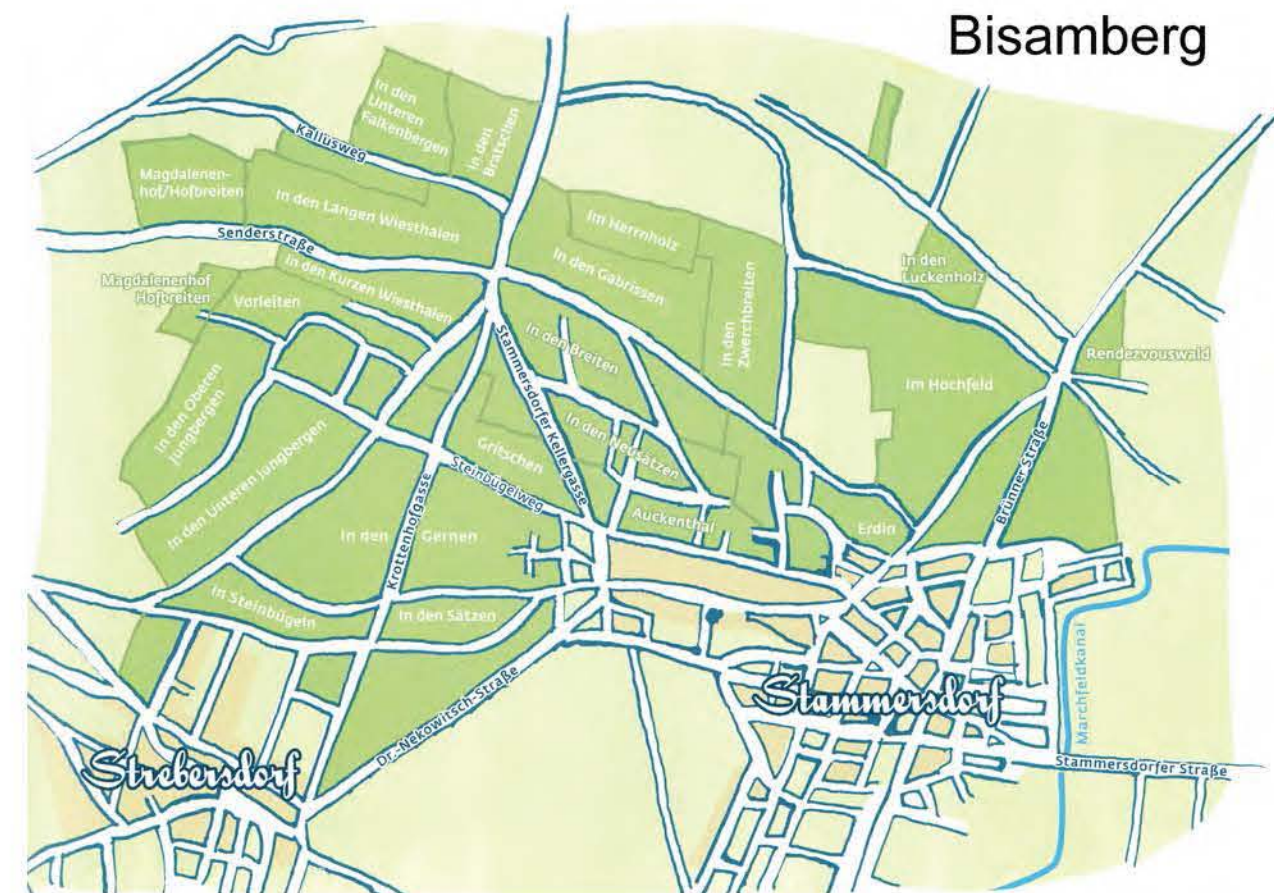


Strebersdorf

Urkundliche Erwähnung fand Strebersdorf erstmals 1078. Als 1904 Floridsdorf mit einigen Marchfelddörfern zu Wien eingemeindet wurde, musste auch Strebersdorf einen Teil seines Gebietes abtreten. Da der wirtschaftliche Fortbestand der Gemeinde gefährdet war, bat der Strebersdorfer Gemeinderat daraufhin um die Eingemeindung nach Wien. Die Eingemeindung von Strebersdorf wurde am 15. Februar 1910 vom Wiener Gemeinderat beschlossen.

Strebersdorf hat seinen Charme als traditioneller Heurigen- und Weinort bis heute bewahrt. Besonders beliebt bei Ausflüglern sind die typischen Kellergassen. Tief in die mächtigen Lössschichten eingegraben bieten sie einen für Wien einzigartigen Anblick.

In der Strebersdorfer Kellergasse, die sicherlich zu den schönsten Kellergassen des Landes zählt, befinden sich in unmittelbarer Nachbarschaft zu den Weinstöcken noch viele ursprünglich und authentisch gebliebene, gemütliche Heurige. Auf den dortigen mineralstoffreichen Böden gedeihen beispielsweise Merlot- oder Burgundersorten besonders gut.



45



46



47





49

WIENER WINZER & WIENER GASTRONOMIE

Der Wiener Wein ist ein Jahrtausende altes Kulturgut, dennoch wird ein moderner und zukunftsorientierter Weinbau betrieben. Mit 2,8 Millionen Flaschen erzeugen die Wiener Winzer mehr als eine Flasche pro Einwohner.

Hervorzuheben ist die Wien-Wein-Gruppe, die sich seit dem Jahr 2006 in den Dienst des Wiener Weins gestellt hat. Wiens führende Winzergruppe ist 2010 um zwei Vorzeigebetriebe gewachsen und vereint umso mehr die Spitze des Wiener Weinbaus. Rainer Christ, Michael Edlmoser, Fritz Wieneringer und Richard Zahel werden zukünftig gemeinsam mit dem Weingut Cobenzl und Mayer am Pfarrplatz die Qualität und den Ruf des Wiener Weins weiter stärken.

Dass das Weinbaugebiet selbstbewusst auftritt, wird alljährlich beim Wiener Weinpreis gezeigt. Im Rahmen der Landesweinbewertung wird der Wiener Wein auf einzigartige Weise in Szene gesetzt und dem weininteressierten Publikum präsentiert.

Wiener Winzer

Weingut Christ

Rund 400-jährige Familientradition, naturverbundene Weinbauphilosophie und innovativer „Esprit“ sind die Eckpfeiler, nach denen im Weingut Christ der Weinbau betrieben wird. Mit Enthusiasmus und Engagement werden ausschließlich Lagen am Bisamberg bearbeitet.

In zeitgemäßer Architektur bietet der im Jahr 2005 erweiterte und sensibel erneuerte Produktionsbereich nun die Möglichkeit traditionell und modern zu arbeiten. Die klassische Weinbereitung im großen Holzfass wird sowohl durch Edelstahltanks als auch Barriques ergänzt und bietet eine höchstmögliche Individualität im Ausbau der einzelnen Sorten und Lagen. Als besonders Spezialitäten gelten neben den Burgundersorten, Grüner Veltliner und gemischter Satz sowie in zunehmendem Maße Rotweine, die von hervorragender Qualität sind, wie zahlreiche Auszeichnungen bestätigen. Besucher haben die Wahl zwischen moderner eleganter Vinothek und Wintergarten sowie sensibel renovierten alten Heurigen. Der großzügige Gastgarten mit schattiger Weinlaube und Oleandern ist in der warmen Jahreszeit eine Oase am Rande der Stadt.



50



51

Weingut Edlmoser

Das seit 1374 in Familienbesitz befindliche Weingut wurde 1998 von Michael Edlmoser von seinem Vater übernommen. Er ist bestrebt, die Typizität der besonderen, an die Thermenregion grenzenden Lagen um den Maurer Berg in seine Weine zu bringen. Seine Praktikumserfahrungen bei Emmerich Knoll und im Weingut Ridge im californischen Napa-Valley haben ihm einen reichen Erfahrungshintergrund beschert.

Heute produziert Edlmoser rund 60.000 Flaschen im Jahr, nutzt die önologische Erfahrung, die er aus Kalifornien mitgenommen hat, und geht in Sachen Wein keine Kompromisse ein. Die Trauben werden von Hand selektiert und moderne Technologie wird zur schonenden Unterstützung der Natur eingesetzt. Er versucht, das Potential der Reben nicht durch unnötige Vinifizierungstechnik zu überlagern. Seine Herangehensweise ist eine sehr puristische. Das Ergebnis sind Weine von eigenständiger Stilistik und großer Eleganz.

Somit verließ Edlmoser in den vergangenen Jahren den internationalen Weg, nicht zuletzt aufgrund des Einflusses seiner „Wien Wein“ Kollegen. Einige seiner Weine, allen voran der Edel-Gemischte Satz Alte Reben, der aus 8 Rebsorten von über 40jährigen Rebstöcken besteht, haben bereits Kultstatus erreicht. Daneben sind der Sauvignon Blanc und die roten Cuvees daie Topprodukt des Weingutes.



52



53

Weingut Hajszan

Stefan Hajszan ist Wiener Wirt, der sich den Traum eines eigenen Weingutes erfüllt hat. Der Quereinsteiger sicherte sich einige der besten Lagen des städtischen Weinbaugebiets und bewirtschaftet seine Weingärten biodynamisch. Er betreibt außerdem einen Buschenschank am Nussberg, dessen Tische direkt im Weingarten stehen, an denen man Heurigen Klassiker mit herrlichem Blick über Wien genießen kann.

Im Biodynamischen Weinbau werden für den Pflanzenschutz ausschließlich natürliche Mittel verwendet. Zur Vorbeugung von Krankheiten und zur Bekämpfung von Schädlingen und Pilzen werden hauptsächlich Tees und homöopathische Präparate eingesetzt. Im Keller besteht die Aufgabe darin, so schonend und reduktiv wie möglich zu arbeiten. Die aus der biologisch-dynamischen Landwirtschaft entstandene Qualität soll erhalten werden. Auf den Einsatz von Hilfs- und Zusatzstoffen wird dabei weitgehend verzichtet. Ein bewusster und sensibler Umgang mit dem Wein ist für Winzer Hajszan unumgänglich.

Mit der Qualität seiner Weine kann Hajszan mit den besten Winzern der Stadt mithalten. Der Wiener Top-Winzer Fritz Weniinger war nicht nur einer seiner Lehrmeister, sondern ist auch weiterhin wohlwollender Berater. Neben dem hervorragenden Gemischten Satz Weißleiten überzeugen der Grüne Veltliner Nussberg und der Riesling Steinberg. Auch ein Schaumwein ist mit dem Riesling Nussberg Brut im Repertoire.



54



55

Weingut Mayer am Pfarrplatz

Im traditionsreichen Weingut Mayer am Pfarrplatz wird seit 1683 Wiener Wein gekeltert. Auf den besten Rieden Wiens, der Toplage Nussberg und der einzigartigen Riede Alsegg werden die Sorten Grüner Veltliner, Riesling, Chardonnay, Gelber Muskateller, Sauvignon Blanc und Blauer Burgunder angebaut und daraus hochwertiger Wiener Qualitätswein gekeltert.

Bekannt und berühmt ist das Weingut am Pfarrplatz für seinen Klassiker den „Gemischten Satz vom Nussberg“. Diese Spezialität aus Grüner Veltliner, Riesling und Zierfandler werden gemeinsam mit Weißburgunder, Sylvaner, Rotgipfler und Welschriesling geerntet und gemeinsam vinifiziert. Das Weingut keltert rund 90 % Weißwein und 10 % Rotwein. Sofern es der Jahrgang erlaubt, produziert das Haus auch Prädikatsweine.

Zahlreiche Auszeichnungen und Prämierungen bei nationalen und internationalen Weinwettbewerben unterstreichen die hohe Qualität der Weine aus dem Hause Mayer. Im romantischen, denkmalgeschützten Vorstadthaus am Pfarrplatz hat Ludwig van Beethoven im Jahr 1817 gewohnt und an seinem größten Werk, der 9. Symphonie gearbeitet. Heute erfreut man sich im ehrwürdigen Haus oder im prächtigen Gastgarten an traditioneller Wiener Heurigenküche.



56



57

Weingut Wieninger

Der etwa 100 Jahre alte Winzerbetrieb wurde bis in die 1980er Jahre als reiner Heurigenbetrieb geführt. Als Fritz Wieninger jun. die Leitung des Betriebes übernahm, begann er, sich verstärkt auf die Produktion von anspruchsvollen Qualitätsweinen zu konzentrieren. Die Rebfläche umfasst derzeit etwa 30 Hektar, dazu zählen einige der bedeutendsten Lagen Wiens am Nussberg.

Im Jahr 2005 übernahm Wieninger mit der Riede Preussen des Schottenstiftes einen Weingarten historischer Dimension. Des Weiteren zählen zu der Weinbaufläche Wieningers ein Gemischter Satz in der Riede Rosengartl, ein Veltliner-Weingarten am Fuße des Nussbergs und eine der ausgezeichnetsten Lagen Wiens, die Riede Kaasgraben – ein einzelner, uralter Veltliner-Weingarten. Aus diesem Weingarten kam 2005 der laut Gault-Millaut wahrscheinlich beste Grüne Veltliner, den Wiener Boden je hervorbrachte, der Grüne Veltliner Nussberg.

Vor allem ist Fritz Wieninger für seine barriquereiften Chardonneys und Pinot Noirs aus der exklusiven „Grand Select“ berühmt. Der exportorientierte Winzer hat als erstes und derweilen einziges Wiener Weingut eine österreichweite Akzeptanz in der Topgastronomie gefunden. Mehr als 35 % der Produktion werden in 24 Länder auf 3 Kontinenten exportiert. Der Heurigenbetrieb wird weiter durch seinen Bruder Leo Wieninger geführt.



58



59

Weingut Zahel

Das Stammhaus des Weingutes Zahel befindet sich in Mauer im Süden Wiens in einem Volksschulgebäude, das Maria Theresia 1766 erbauen ließ. Den Weinbau betreibt die Familie Zahel seit 3 Generationen. Am Beginn gab es 2 Hektar Wein und 4 Heurigentische. Heute verfügt das Weingut Zahel über Flächen in Mauer, am Nussberg und in Oberlaa.

Richard Zahel gilt als Pionier des Wiener Qualitätsweinbaus. Neben dem traditionellen Heurigenbetrieb hat er durch sein permanentes Qualitätsstreben eines der modernsten Weingüter Wiens aufgebaut. Zahel ist unbestritten ein Meister sowohl im Weiß- wie Rotweimbereich und scheut sich nicht vor einigen Gramm Restzucker, die den Weinen erst den unverwechselbaren Schmelz verleihen.

2003 wurde zum ersten Mal wieder Gemischter Satz vermarktet. Heute besitzt dieser Wein Kultstatus und mit Zahel's „Nussberg Grande Reserve“ gelang es, Gemischten Satz in der ersten Liga österreichischer Weißweine zu positionieren. Große Meisterschaft beweist Richard Zahel aber auch mit verführerisch beerenfruchtigen Rotweinen wie der langlebigen Rotweincuvée Antares Grande Reserve aus Maurer Lagen und den Rosengartl-Prädikatsweinen.



60



61

Weingut Cobenzl

Bereits im 13. Jahrhundert wurde am Latisberg, besser bekannt als Cobenzl, Wein gekeltert. Im Jahr 1774 ging der Besitz an Johann Philipp Graf Cobenzl über. Dieser ließ ein Schloss mit Parkanlagen, Tempeln und Pavillons bauen, in denen der Wiener Hof zahlreiche rauschende Feste feierte. Nach Graf Cobenzl wechselten das Schloss und seine dazugehörigen Anlagen mehrmals den Besitzer, bis die Stadt Wien im Jahr 1907 das Anwesen erwarb.

In den letzten Jahren ist es Betriebsleiter Thomas Podsednik und Kellermeister Georg Königsbauer durch langfristige und nachhaltige Planung sowie höchster Qualitätskriterien gelungen, das Weingut Cobenzl als einen der Spitzenbetriebe des Wiener Weinbaus zu etablieren. Im Mittelpunkt stehen traditionelle Wiener Rebsorten. Mit moderner, schonender Kellertechnologie werden Weißweine wie Grüner Veltliner, Riesling, Weißburgunder und der Wiener Gemischte Satz sowie Zweigelt und Pinot gekeltert.

Das Weingut Cobenzl bewirtschaftet rund zwei Drittel der insgesamt 48 Hektar Weingärten in Grinzing und am Nussberg. Das einzigartige Mikroklima und die Nähe zur Donau sind die ideale Voraussetzung für feinfruchtige, mineralische Weine. Am Bisamberg gedeihen, dank warmer, trockener Südlage und leichter sandiger Böden besonders finessenreiche Burgundersorten.



62



63



64 Skopik & Lohn



65 Fabios



66 Würstelstand Bitzinger



67 Hawelka

Wiener Gastronomie

“Die schönste Gegend ist ein gedeckter Tisch!” wusste schon Johann Nestroy, der in jedem seiner Theaterstücke zumindest eine Tafelrundenszene eingebaut hat, damit das leibliche Wohl auf der Bühne nicht zu kurz kommt. Gemessen an Nestroys Ansprüchen ist Wien auch heute eine der schönsten Regionen der Welt. Ein kulinarisches Weltkulturerbe.

Wien hat einen einzigartigen Status in der Welt der Gastronomie. Es gibt eben keine Mailänder Küche, keine New Yorker Küche, nicht mal eine Pariser Küche. Die Wiener Küche ist weltweit der einzige Küchenstil, der nach einer Stadt benannt ist. In der Haupt- und ehemaligen kaiserlichen Residenzstadt Wien sind die Küchen aus den ehemaligen Kronländern der k.u. k.-Monarchie tatsächlich zu einem neuen, unverwechselbaren Ganzen verschmolzen.

Wiener Speisen haben Geschichte, und sind garniert mit Anekdoten aus den rund 15 ehemaligen Kronländern. Dass die traditionelle Wiener Küche ein Konglomerat von Einflüssen tschechischer, ungarischer, italienischer, bosnischer, kroatischer, serbischer, ukrainischer und jüdischer Küchen ist, darf als bekannt vorausgesetzt werden. Darüber hinaus sind aber auch deutliche Akzente aus Ländern wie Deutschland und vor allem Frankreich nicht zu übersehen. Selbst das Schnitzel stammt – je nach Weltanschauung und Lehrmeinung – aus Italien oder der Türkei. Und der Strudel dürfte gar seine Ursprungswurzeln im arabischen Raum haben.

Burger, Kebab, Pasta, Pizza, Wok und Sushi: Wenn es ums Essen geht kennen die Wiener keine Berührungsängste mit anderen Nationalitäten. Der Ernährungsalltag in einer globalisierten Welt ist geprägt von Speisen, die ihren Ursprung anderswo haben. Mit dem Bauch sind die Wiener auf jeden Fall Kosmopoliten. Die Wiener Küche hört bei Ihrer Bedachtnahme auf sinnvolle Traditionen niemals auf, sich weiterzuentwickeln. Sie hat Ihre assimilierende Funktion für neue Strömungen niemals aufgegeben.

Am 18. Mai 1978 konstituierte sich unter Vorsitz des damaligen Stadtrats Jörg Mauthe der Verein „Neue Wiener Küche“. Dies war der Beginn der Entwicklung der neueren Wiener Küchengeschichte. Angeregt von Eckart Witzigmann (Tantris, München) machte sich eine Gruppe von Köchen und Gastronomen rund um Werner Matt (Hilton Plaza), Rudi Kellner (Altwienerhof), Günther Gass (Tutendörfl) und Heinz Reitbauer (Steirereck) daran, die althergebrachten Wiener Rezepturen mit neuen modernen Zubereitungstechniken zu revolutionieren. Man wollte auch in Wien jene gastronomische Aufbruchstimmung erzeugen, die durch die „Nouvelle Cuisine“ in Frankreich herrschte.

Was dann in Folge von Reinhard Gerer und Ewald Plachutta in deren Restaurants, aber auch in deren Kochbüchern präsentiert wurde, ist mittlerweile gelebte Selbstverständlichkeit in vielen ernährungsbewussten Haushalten und Restaurants. Die Grundidee der Wiener Küche ist gerade wegen ihrer Einfachheit so bestechend: beste saisonale Zutaten, perfekte, den Eigengeschmack betonende Zubereitung. Das war und ist purer Genuss „à la Vienne“.

Wie facettenreich Wien heute isst und trinkt, lässt sich nicht nur an der Vielfalt von Wirtshäusern, Restaurants Märkten und Feinkostläden ermessen. Wien schmeckt, die oftmals totgesagte Wiener Küche lebt und der Wiener Wein erlebt gerade eine Renaissance.

Wein ist wichtiger Bestandteil der Wiener Essens- und Trinkkultur und bildet im kulinarischen Kontext ein harmonisches Ganzes. Die passende Weinbegleitung zu einer Mahlzeit unterstreicht dies. In vielen Regionen seit jeher als Genussmittel in Verbindung mit der lokalen Kulinarik ist besonders in Wien die Einheit Wein und Essen tief in der Gesellschaft verankert.

REBSORTEN & WEINE

Ursprünglich bestellte man Wiener Weine nach Stadtteilen bzw. Weinbauorten wie etwa einen "Sieveringer" oder einen „Alsegger“. Heute sind Rebsorten in den verschiedenen Anbaulagen ausschlaggebend, wie zum Beispiel einen Riesling Nussberg. Es gibt in Österreich 35 zugelassene Qualitätsrebsorten von denen fast alle auch in Wien angebaut werden.

Qualitätswein darf auch aus gemischten Satz oder Cuvées aus diesen Rebsorten erzeugt werden. Wien ist traditionell ein Weißweinanbaugebiet. Ein Viertel der Fläche entfällt allein auf den Grünen Veltliner. In den letzten Jahren stieg der Rotweinanteil jedoch auf fast ein Fünftel der Wiener Gesamtanbaufläche. Nicht weniger als 2,1 Millionen Liter Wein verschiedenster Sorten und Qualitätsstufen wurden 2008 in Bouteillen abgefüllt.



Weissweine

Wiener Gemischter Satz

Der Wiener Gemischte Satz ist seit 2008 ein Presidio Produkt. Das Präsidio Gütesiegel ist die höchste Auszeichnung, die von der international renommierten Slow Food Vereinigung verliehen wird. Der Gemischte Satz ist das erste Wiener Produkt, das in diese erlesene Riege aufgenommen wurde.

Der Gemischte Satz ist eine Besonderheit der Wiener Weinkultur. Verschiedene Rebsorten werden im Weingarten gemeinsam ausgepflanzt, geerntet und zu Wein verarbeitet. Ursprünglich "Mittel zum Zweck" um einerseits Schäden durch Witterungseinflüsse aufgrund der unterschiedlichen Sensibilität der einzelnen Rebsorten besser ausgleichen zu können und andererseits, um den Wein durch die Zusammensetzung körperreicher, säurereicher und aromatischer Sorten individuell zu kreieren. Heute erfreut sich diese Weinspezialität wieder großer Beliebtheit und gilt als Fixum im Repertoire der Wiener Winzer.

In früheren Jahrhunderten war es in ganz Mitteleuropa üblich, Rebsorten gemischt auszusetzen. In den 80er Jahren des vorigen Jahrhunderts, zur Zeit des Weinbooms mit seinem Trend zur sortenreinen Rebkultur wurde der Gemischte Satz weitgehend verdrängt. „Damals war es ein Saufwein“, verdeutlicht Fritz Wieninger, einer der führenden Winzer der Stadt, der gemeinsam mit anderen Weinbauern die Renaissance des Gemischten Satzes begründet hat, den zeitweise schlechten Ruf.

In Wien hielt er sich, weil er beim Heurigen ausgeschenkt wurde. Somit ist der Gemischte Satz der Wein dieser Stadt schlechthin und archetypisch, weil es ihn so nur noch in Österreich gibt. Etwa 40 Wiener Winzer liefern pro Jahr um die 230.000 Liter Gemischten Satzes, das entspricht circa 10 Prozent des Wiener Weinertrages. Das österreichische Weingesetz führt ihn als eigene Rebsorte. Vorgeschrieben ist die gemeinsame Lese aller Rebsorten an ein und demselben Tag. Die Gruppe Wien Wein manifestierte 2007 eine sehr viel strengere Definition für Ihre eigenen „Gemischten Satz“ Weine.



69

Grüner Veltliner

Im 20. Jahrhundert wiederentdeckt, ist der Grüne Veltliner heute die österreichische Nationalrebsorte. Er belegt mit fast 33 % der bewirtschafteten Gesamt Rebfläche Österreichs im Jahr 2008 mit Abstand den ersten Platz. Auch in Wien ist der Grüne Veltliner mit 29 Prozent die Nummer eins.

Die Herkunft des Grünen Veltliner ist unbekannt, Spuren weisen jedoch in die Römerzeit zurück. Es dürfte sich um eine Kreuzung von Traminer mit einer anderen Rebsorte handeln. Dieser bis heute unbekannte zweite Teil wird nach dem Auffindungsort als „St. Georgen“ (Leithagebirge) bezeichnet. Lokal dürfte die Traube als Grünmuskateller bezeichnet worden sein. Nächster Verwandter ist der in der Thermenregion heimische Rotgipfler. Zentren des Grünen Veltliner sind neben Wien das Weinviertel, Kamptal, Kremstal, Donauland und die Wachau.

Der Grüne Veltliner ist eine Rebsorte, die auf mageren und fruchtbaren Böden gedeiht, besser allerdings auf Löss- und Verwitterungsböden. Empfindlich in der Blüte, verhältnismäßig spätreifend, benötigt er einen langen, schönen Herbst. Das Qualitätsspektrum des Grünen Veltliner ist weitreichend. Vom leichten spritzigen Wein, der am besten jung als Heuriger getrunken wird, bis zum hochkomplexen kraftvollen Powerwein, der durchaus lagerfähig ist. Bei Verkostungen älterer Weine beeindruckten hochwertige Veltliner immer wieder durch ihre erstaunliche Frische. Der Grüne Veltliner ist in der Regel betont fruchtig, pfeffrig und würzig.



Riesling

Die Königin der Weißweine wird in Abgrenzung zum populären Welschriesling auch häufig als Rheinriesling bezeichnet. Hochwertige Anbauflächen finden sich im Wiener Stadtgebiet hauptsächlich am Nussberg und am Bisamberg, wobei der Riesling insgesamt mit 17,2 Prozent in Wien überproportional stark vertreten ist. Der Riesling ist eine anspruchsvolle, spätreifende Sorte, die sich durch eine klare feine Säure, ein komplexes Duftbouquet und durch Langlebigkeit auszeichnet.

Bei der Untersuchung zur Abstammung des Rieslings kam DI Dr. F. Regner von der Höheren Bundeslehranstalt für Wein- und Obstbau in Klosterneuburg zum Schluss, dass beim Riesling drei genetische Phänomene erkennbar sind, die der Rebsorten Heunisch, Traminer und einer autochthonen Rebe vom Rhein. Die örtliche Herkunft vom Rhein dürfte somit unbestritten sein.

Mehr als 9000 Weine, Rieslinge aus den renommiertesten Anbaugebieten aus allen 5 Kontinenten, wurden zum Wettstreit beim internationalen Weinwettbewerb AWC 2009 eingereicht. Aus den Einsendungen ging der Riesling 2008 Nussberg vom Weingut Mayer am Pfarrplatz als Sieger hervor. Dieses Ergebnis stellt eindrucksvoll die Wiener Weinqualität unter Beweis.



Weißburgunder

Der Weißburgunder ist auch als Weißer Burgunder, Pinot Blanc, Pinot Bianco oder Klevner bekannt. Er ist die hellste aller Burgundersorten und seit dem 14. Jahrhundert bekannt. Sein Name ist von seiner Heimat, dem Burgund, abgeleitet.

Lange Zeit wurde nicht zwischen dem Pinot Blanc, dem Chardonnay und dem Auxerrois differenziert, da alle drei Sorten nur durch geschulte Ampelographen und molekularbiologische Verfahren unterschieden werden können. Die Sorte stellt relativ hohe Ansprüche an Lage, Boden und Klima. Das international weit verbreitete jüngste Mitglied der verzweigten Burgunderfamilie – kennzeichnet ein elegantes, oft zurückhaltendes Bukett sowie eine reife Säurestruktur. Der Pinot Blanc wird aufgrund seiner dezenten Art gerne zum Verschnitt mit anderen weißen Burgundersorten herangezogen oder im kleinen Eichenfass vinifiziert. Durch ihre noble Finesse erlebt die Sorte zur Zeit eine gewisse Renaissance.



72

Chardonnay

Unter den Weißweinsorten verzeichnet der Chardonnay in den letzten 25 Jahren die größten Zuwächse. 175.000 Hektar Rebfläche sind weltweit mit Chardonnay bestockt. Damit liegt er in der Rangliste der meist angebauten Rebsorten auf Platz 7. In Wien rangiert der Chardonnay mit 6 % an fünfter Stelle bei den Weißweinen, Tendenz steigend.

Der Chardonnay gilt wie auch der Riesling als sehr hochwertige Weißweintraube. An das Klima stellt er wenig Ansprüche. Er zeichnet sich vor allem durch Körperreichtum aus. Das Aroma ist weniger charakteristisch dafür kann der Chardonnay den Charakter der Lage gut zum Ausdruck bringen. Bei ungenügender Traubenreife wirkt er jedoch dünn und grasig.

Ein guter Chardonnay hat stets einen verhältnismäßig hohen Alkoholgehalt, 13 % sind nicht selten. Als einer der wenigen Weißweine kann der Chardonnay durchaus vom Ausbau in Eichenfässern profitieren. Typisch ist sein Geschmack nach Walnüssen, zuweilen auch als rauchig bezeichnet.



73

Rotweine

Zweigelt

In den 1920er Jahren von seinem Namensgeber Professor Fritz Zweigelt aus Blaufränkisch und St. Laurent gekreuzt, schrieb die Sorte erst nach dem Krieg eine Erfolgsstory. Maßgeblich daran beteiligt war der Weinbaupionier Prof. Lenz Moser, der die Sorte in größerem Stil auspflanzte und auch weiterempfahl.

Mit 8 Prozent Anbaufläche ist der Zweigelt die meistverbreitete Rotweinrebe Österreichs sowie die stärkste Rotweinsorte in Wien. Ihr Spektrum reicht von jung zu trinkenden, ohne Holz ausgebauten Weinen bis zu kraftvollen Gewächsen aus dem Barrique sowie als Partner für Cuvées.



Pinot Noir

Der Blauburgunder, Spätburgunder oder Schwarzburgunder, wie er auch genannt wird, ist eine bedeutende und qualitativ sehr hochwertige Rebsorte. Die Rebe hat so hohe Bedeutung erlangt, dass sie in die Nobilität der Weinwelt aufrückte und als Edelrebe bezeichnet wird. Er ist der klassische Rote der kühleren Weinbaugebiete wie zum Beispiel in Burgund und ist ferner eine wichtige Rebsorte für den Champagner.

Die Alterung der Spätburgunder Weine ist nur schwer vorauszusagen und somit riskant. Spitzenweine aus dieser Rebsorte können jedoch sehr langlebig sein und entwickeln außer-ordentlich komplexe Aromen. Es handelt sich aber um eine weinbaulich eher schwierige Rebsorte. Die dünnhäutigen Früchte verlangen eine sehr feinfühligte Bearbeitung, da durch Verletzungen der Schale ihr Saft zu früh freigesetzt wird. Außerdem reagieren sie stark auf Klimaschwankungen.

In Wien wird der Pinot Noir daher nur in besten südseitigen Hanglagen mit fruchtbaren, warmen und genügend kalkhaltigen Böden angebaut. Der Pinot Noir Bellevue Reserve 2007 vom Weingut Cobenzl wurde von der internationalen Verkostungs-Jury des Guide "Österreichs beste Rotweine 2010" mit der Höchstwertung von 5 Gläsern ausgezeichnet.



Blauburger

Der Blauburger ist eine der erfolgreichen Neuzüchtungen aus Klosterneuburg, worauf auch die Bezeichnung zurückzuführen ist. Professor Fritz Zweigelt gelang diese Kreuzung aus Blauem Portugieser und Blaufränkisch. Sie war vor allem für den Einsatz in klimatischen Randzonen gedacht, in denen Rotweinanbau früher Probleme bereitete. Hervorstechendes Sortenmerkmal ist die tintenähnliche, tiefdunkle Farbe, die den Blauburger auch zum gesuchten Verschnittspartner als „Farbverstärker“ macht. Das eher bescheidene Image als eigenständiger Wein konnte die Sorte teilweise ablegen, vor allem, wenn sie in guten Lagen steht und in den Erträgen maßvoll beschränkt wird. Dann zeigen die eleganten Weine zarte Beer-aromen, am Gaumen sind sie samtig und harmonisch. Am Bisamberg in steiler Südlage wachsen in den Lagen Herrenholz und Gabrissen die Besten Blauburger Wiens.



76

Cabernet Sauvignon

Der Cabernet Sauvignon ist eine Kreuzung aus Cabernet Franc und Sauvignon Blanc die in den 1980 Jahren Ihren Siegeszug in die Weinbau-Welt angetreten hat. Die internationale Sorte machte vorallem durch sein charakteristisches Geruchs-und Geschmacksbild Furore. Wenn die Trauben nicht die notwendige physiologische Reife erreichen, erinnern sie an grüne Paprika, Brennesseln und Cassis. Vollreif läuft die Sorte zur Hochform auf.

Die alte Bordeauxsorte wurde um 1860 von Robert Schlumberger nach Österreich gebracht, konnte sich aber nicht durchsetzen – heute ist sie eine wertvolle Bereicherung des Sortenspektrums. Ihre wachsende Beliebtheit verdankt sie vor allem ihrer Eignung als ideale Cuvée Ergänzung (weil auch bei geringer Dosierung sehr markant) zu autochthonen, auch weicheren und fruchtigen, Sorten. Der Einsatz des kleinen Holzfasses ist fast obligat, der Sortentypus wird damit effektiv ergänzt.



77

St. Laurent

Die hochwertige Sorte St. Laurent gehört zur großen Burgunderfamilie. Im Ertrag eher sparsam, gilt sie im Weingarten als schwierig und war nicht immer beliebt. Im Zuge verstärkten Qualitätsdenkens hat sie aber eine verdiente Renaissance in allen Weinbaugebieten erlebt. In Wien widmet man sich leidenschaftlich der Sorte, die auch Cuvées das gewisse Etwas verleiht.

Der Name St. Laurent stammt vom Lorenzitag, dem 10. August, an dem sich die Beeren zu verfärben beginnen. Das einprägsame Bukett weist viel Frucht auf, vor allem dunkle Beeren, Sauerkirschen und Zwetschken. Nach längerer Reife und Lagerung treten klassische Pinot Noten auf, mit gekochten Beeren und feiner Würze. Extraktsüße, Bitterschokolade, herbe und samtige Tannine unterstreichen die harmonische Art, die sich auch kulinarisch vielseitig einsetzen lässt.

02 BAUPLATZ



78

Nussberg

„Der wichtigste Weinberg von Wien ist nicht nur ein landschaftliches Monument, sondern auch das ideale Terrain für wirklich große Weine von begabten Winzern.“

Florian Holzer

Einer Grand Cru- Lage sieht man sofort an, dass hier Großes wächst. Toplagen im Weinbau haben einfach eine gewisse Aura, eine Ausstrahlung von Mächtigkeit, Souveränität und Individualität. Fährt man über Wiens Nordbrücke, schaut man der besten Lage der Stadt direkt ins Angesicht: dem Nussberg.

Durch die Nähe zur Donau und das einzigartige Mikroklima aus kühlen Nächten und warmer Luft aus dem Pannonischen Raum zählen die Rieden am Nussberg zu Wiens Toplagen.

Die Donau verstärkt zum einen durch ihre Reflexion das Sonnenlicht, zum anderen mildert ihre Wasserfläche Temperaturschwankungen, was diesen Lagen vor allem im Spätherbst lange warme Tage beschert. Aus dem Westen weht zudem ständig ein leichter Wind, der bewirkt, dass die Trauben zumindest im oberen Bereich des Nussbergs von der Feuchtigkeit der Nacht rasch trocknen und somit kaum Botrytis auftritt. Das Zusammenspiel dieser Faktoren macht es möglich, dass die Trauben hier spät gelesen werden und gründlich ausreifen können.

Der Boden am Nussberg besteht überwiegend aus kalkreichem Muschelkalk, der Südhang wurde sogar als Rest eines Korallenriffs aus dem Tertiär identifiziert. Die schweren, tonhaltigen Mergel-Böden in Grinzing sind nährstoffreich und halten das Wasser gut. Sie sind die besten Lagen für den Weißburgunder.

Die besten Weine vom Nussberg

Wiener Gemischter Satz _ Nussberg Alte Rebe _ Fritz Wieninger
Wiener Gemischter Satz _ Rosengartl Alte Reben _ Fritz Wieninger
Riesling _ Ried Preussen _ Mayer am Pfarrplatz
Gemischter Satz _ Reserve _ Weingut Rotes Haus
Riesling _ Rosengartl _ Weinbau Jutta Ambrositsch
Wiener Gemischter Satz _ Alter Weingarten _ Peter Uhler
Wiener Gemischter Satz _ Weisleiten _ Weingut Hajzan
Riesling _ Ried Preussen _ Fritz Wieninger
Nussberg _ Grand Reserve _ Richard Zahel
Riesling _ Preussen _ Weingut Fuhrgassl-Huber
Riesling _ Rosengartl _ Weinbau Felix
Wiener Gemischter Satz _ Im Preysl _ Wolfgang Wagner



79

Frühjahr



80



81



82

Sommer



83



84



85

Herbst



86



87



88

Winter



89



90



91

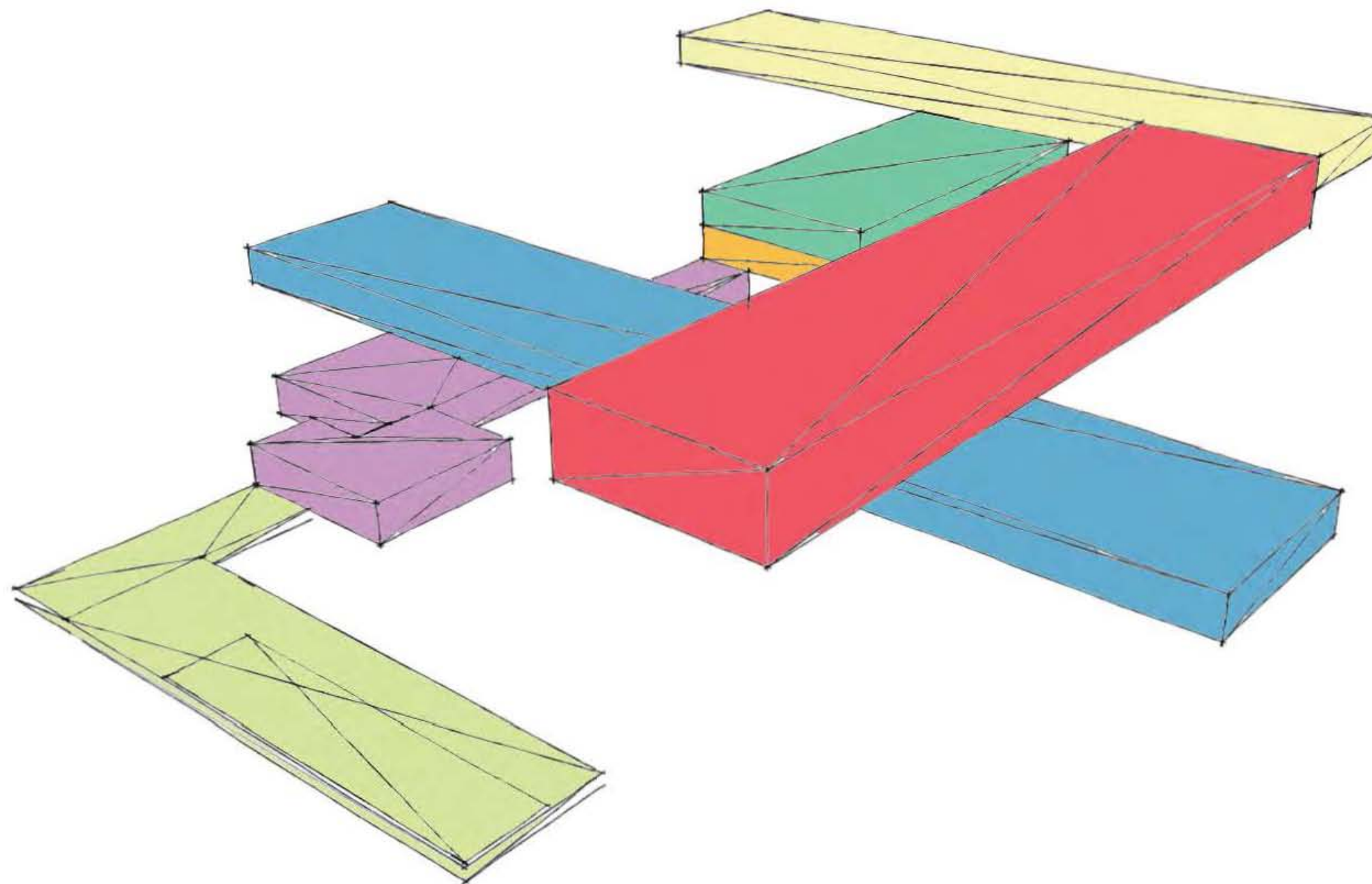
03 PROJEKT

SB 01



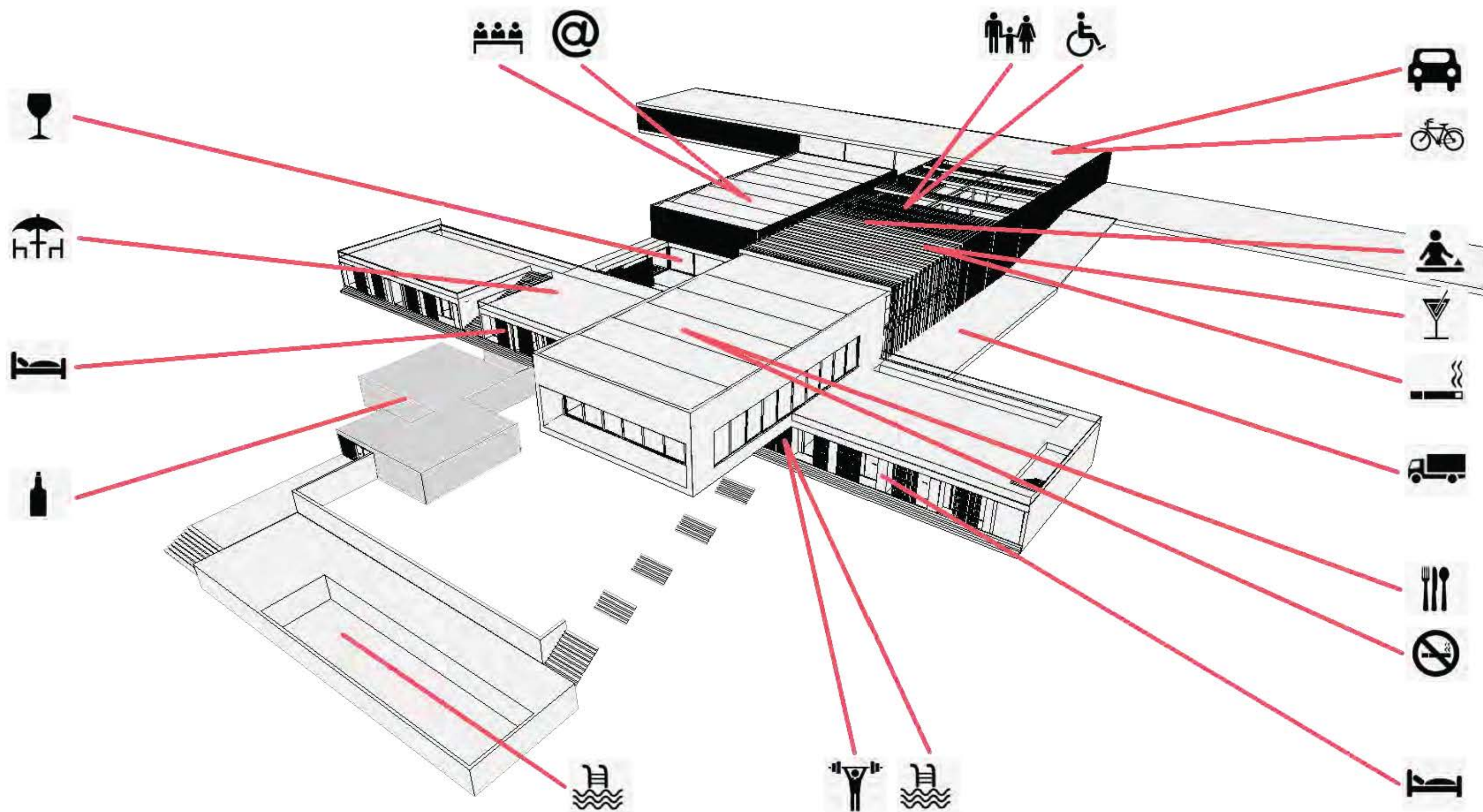
Süd-Ost-Ansicht

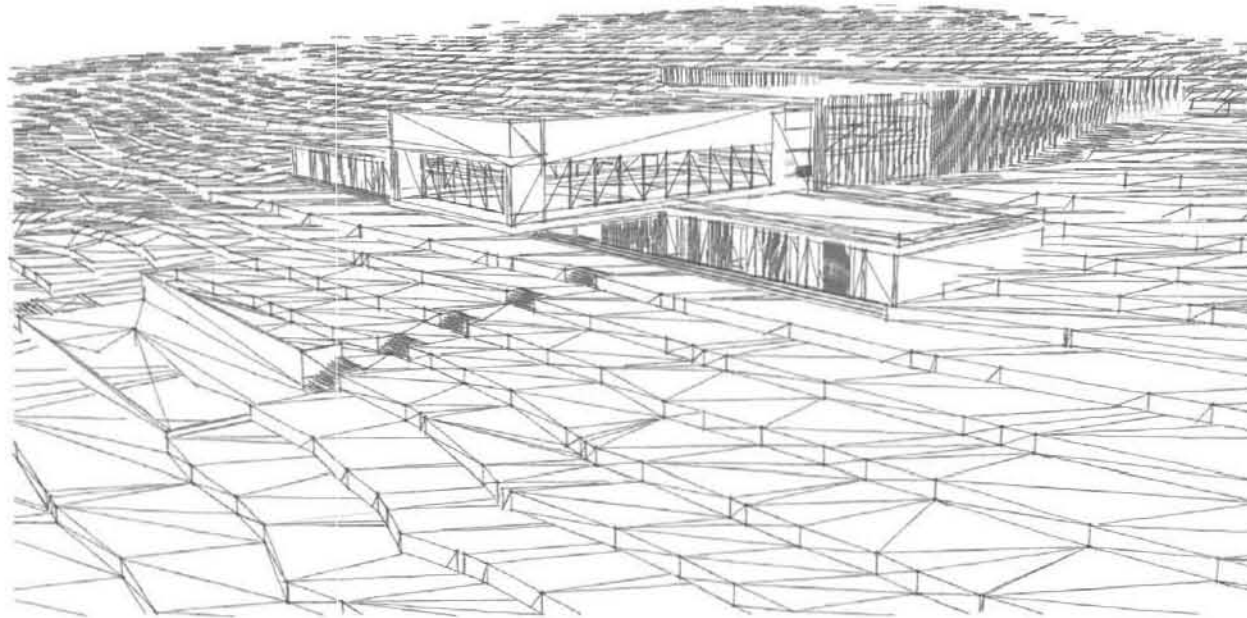
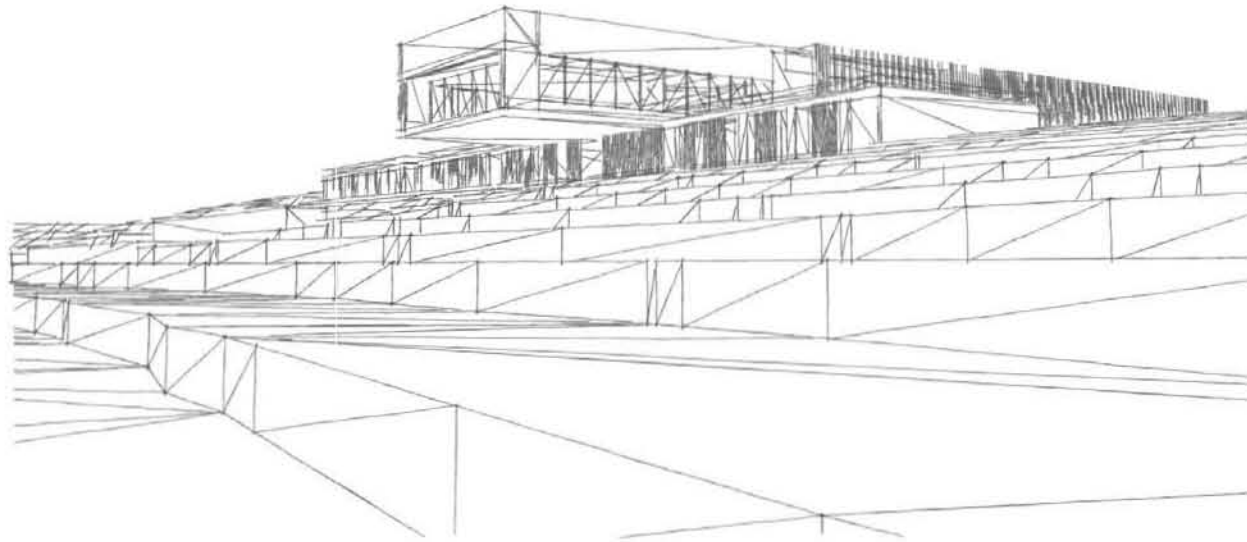
Volumen



- Parkplatz
- Rezeption_Bar_Restaurant
- Seminare_Veranstaltungen
- Vinothek_Verkostung
- Hotel
- Weinkeller
- Außenbereich_Pool

Raumprogramm





Der Bezug zur einzigartigen Lage und der schonende Umgang mit der Natur sowie der Kulturlandschaft war von Beginn an Teil meiner Überlegungen: Weinbau, die Donau und die Stadt Wien - Aspekte, die in meinem Konzept thematisiert werden und deren Präsenz und Aura direkt am Bauplatz spürbar sind. Nun galt es den Entwurf durch sorgfältige architektonische Eingriffe in Szene zu setzen. Wie im Vorwort bereits erwähnt, strukturiert der Weinbau die Landschaft präziser als jede andere Kultur. Die Geometrie der Zeilen, an denen Wein wächst, sollte zu einem Teil meiner Arbeit werden. Somit folgt die Orientierung des Gebäudes den geradlinig verlaufenden Weinreben, so dass die Grundrisse in den Weinbergen verschwinden.

Der Effekt des Verborgenen und des sich bei weiterem Vordringen spektakulär entwickelnden Weitblicks, Merkmale des Grundstückes selbst, sollten sich in meinem Entwurf widerspiegeln. Dadurch entstand eine Form, die sich rückwärts zur Landschaft geschmeidig in den Berg einpasst und sich somit aus Sicht von der Straße dezent versteckt. Nach Vorne, zum Süden, zur Stadt gerichtet, öffnet sich der Komplex in voller Größe und setzt mit seinem markant auskragenden Arm ein Zeichen in der Landschaft.

Durch großzügige Glasflächen wird den Besuchern eine uneingeschränkte Sicht geboten. Der Bezug des Außenbereiches ist intensiv spürbar. Die ruhige, zurückhaltende, aber dennoch kontrastreiche, in dem Berg liegende Architektur wurde bewusst gewählt, um die Weinberge, die Donau und die Stadt als bewegende Motive nicht in den Hintergrund zu stellen.

Foyer _ Bar _ Rezeption _ Parkplatz

Die Besucher, die zu Fuß, mit dem Fahrrad oder dem Auto kommen werden über den bedachten Parkplatz in das Gebäude oder über eine Panoramatreppe auf die großzügig angelegte Terrasse geleitet.

Gleich auf Parkplatzniveau befindet sich nördlich des Gebäudes der Haupteingang. Ein einladender, großer, gemütlicher Galeriebereich beherbergt die Lobby mit einem imposanten, offenen Kamin, die Rezeption und die Bar. Er dient zum Empfang, zur Orientierung und Verteilung der Besucher. Gäste, die auf einen Tisch im darunter liegenden Restaurant warten, können in der Bar oder der Lounge, die gleichzeitig als Raucherzone fungiert, bei einem Glas Wein oder Cocktail den Blick auf Wien genießen und von der Galerie aus das Geschehen im Restaurant beobachten. Hotelgäste können bei der Rezeption einchecken.

Restaurant _ Großküche _ Personalbereich

Seitlich des Eingangsbereiches erkennt man beim Betreten des Gebäudes eine große, einläufige Treppe, die ins Restaurant und dann weiter in das Hotel sowie in die daran angrenzende Vinothek führt.

Die wohl spektakulärste Innenaussicht des Komplexes, die mit einer riesigen Glasfront des 15m auskragenden Arms in die weite Landschaft wächst, eröffnet sich nach Betreten des Restaurants. Da die Galerie nur bis zur Mitte des Gebäudearms reicht, verfügt der lichtdurchflutete Gastronomiebereich über eine Raumhöhe von 7m. Durch zwei unterschiedliche Niveaus im Restaurant ist gewährleistet, dass alle Gäste großzügige Sichtbeziehungen in die Umgebung genießen können.

Im hinteren, in den Berg eingegrabenen Teil dieses Geschosses, befinden sich die Großküche mit direkter Anbindung an das Restaurant, Büros, Lager, Personal- sowie Technikräume. Ein kleiner Empfang mit Garderobe und die Toiletten schließen ebenfalls an den Gastronomiebereich an.

Von hier hat der Besucher einen direkten, barrierefreien Zugang zur Außenterrasse, der mit seinem atemberaubende Rundumblick beeindruckt.

Seminare _ Veranstaltungen

Barrierefrei von der Terrasse oder über die Panoramaaussenstiege erreichbar befindet sich der Seminar- und Veranstaltungsbereich. Hier können zum Beispiel Sommelierkurse, Weinseminare, Meetings und Firmenveranstaltungen abgehalten werden. Dank seines flexiblen Grundrisses und mobiler Trennwänden können die in drei Zonen gegliederten Seminarräume zu einem großen Raum umfunktioniert werden. Eine kleine Küche im hinteren Bereich bietet Platz für das Veranstaltungscatering. Der Sanitärbereich ist ebenfalls rückwärtig angeordnet.

Vinothek

Von den Seminarräumlichkeiten sowie dem Restaurant führt eine Treppe in die puristische Vinothek. Diese ist darüber hinaus über eine von der Terrasse in den Innenhof führende Außenstiege erschlossen. Eine große Tafel und eine langgezogene Bar laden den Besucher ein, den Wiener Wein in einer angenehmen Atmosphäre mit Blick in den großzügigen, hellen Innenhof und auf das dort angelegte Wasserbecken zu verkosten und zu genießen.

Weinkeller

In Anleihe an typische Weinkeller führt eine eindrucksvolle Treppe direkt aus der Vinothek in den Keller, der komplett in den Berg eingegraben ist. Eine Gewölbekonstruktion, Bruchsteine und alte Wienerbergziegeln vermitteln einen authentischen Eindruck.

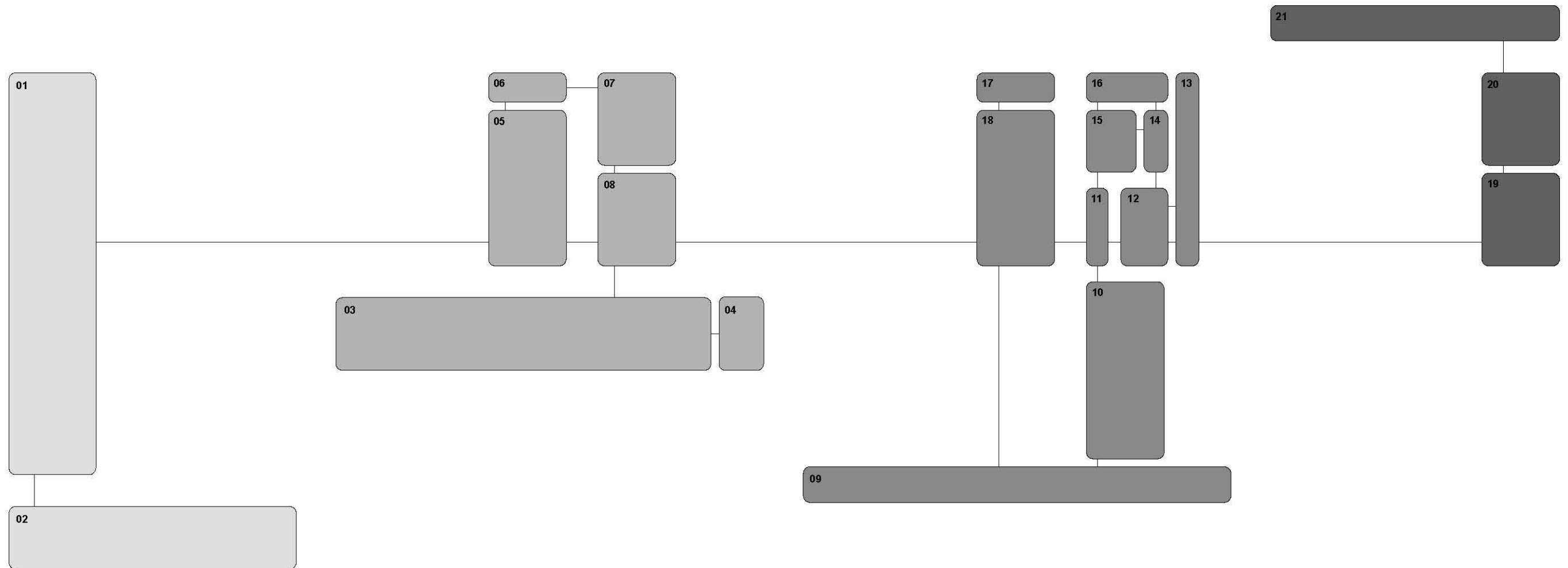
Hier sind die wichtigsten Wiener Weine sowie eine exklusive Vinotheksabfüllung, die in diesem Keller zur Reife gelangt, im Shop erhältlich. Auf der Galerie und dem langen, endlos scheinenden Gang werden die Weine in puristischen Regalen der Wand entlang in Flaschen sowie in Barrique-Fässern präsentiert. Der geschlängelte Grundriss erzeugt eine spannende, geheimnisvolle Weinkellerstimmung. Man weiß nie, was sich hinter der nächsten Ecke verbirgt. In einer Ausbuchtung findet der Besucher den bereits erwähnten, gut sortierten Verkaufsraum, in der nächsten bietet eine große Tafel nochmals die Gelegenheit zu einer Weindegustation und in der letzten Bucht des zur Gänze künstlich beleuchteten Weinkellers befindet sich die Kellerbar. Von hier tritt der Gast durch eine Glasschiebetür ins Freie, um sich dann mitten im Weinberg wiederzufinden. Zwischen Reben und dem Außenpool kann man sich aufs Neue von dem einzigartigen Blick und der außergewöhnlichen Stimmung beeindrucken lassen.

Suitenhotel

Neben der Vinothek befindet sich ein exklusives Hotel von dessen Foyer aus 10 Suiten, 2 Deluxe Suiten und ein Wellnessbereich abzweigen. Um die weitläufigen Gänge zu den Zimmern hell und attraktiv zu gestalten verfügen diese über bepflanzte und verglaste Lichthöfe. Sie dienen nicht nur der Tageslichtgewinnung, sondern auch als Zone der Entspannung, des Treffens und Verweilens. Die Suiten verfügen wie das Restaurant über zwei unterschiedliche Niveaus. Somit hat man weder im Bett liegend, noch im Wohnbereich sitzend Sichteinschränkungen.

Neben dem Hotel und der Vinothek sind auf diesem Geschoss Gästetoiletten und dahinter liegende Lagerräume in den Berg eingegraben. Von den Lagerräumlichkeiten hat man direkten Zugang über eine Stiege bzw. einen Personallift in alle nicht öffentlichen Bereiche. Alle Ebenen sind miteinander verbunden und über Aufzüge und Treppen einfach und barrierefrei erreichbar.

Projekt in Zahlen



2. UG

01	Weinkeller	700m²
02	Außenbereich_Pool	500m²

1. UG

03	Hotel + Lichthof	1405 m²
04	Wellnessbereich	220 m²
05	Vinothek_Verkostungsraum_Hof	580 m²
06	begehrbarer Klimaschrank	20 m²
07	Lager	200 m²
08	Unteres Foyer_WC Gäste	220 m²

EG

09	Terrasse	960 m²
10	Restaurant	510 m²
11	Empfang_WC Gäste	135 m²
12	Großküche	190 m²
13	Anlieferung + Müllraum	70 m²
14	Personalräume	70 m²
15	Büros	130 m²
16	Lager + Technik	170 m²
17	Teeküche_Toiletten	85 m²
18	Seminare_Veranstaltungen_Businessbereich	600 m²

1.OG

19	Bar	260 m²
20	Lobby/Rezeption	260 m²
21	Parkplatz	1400 m²

Gesamt

Innenbereich
Außenbereich

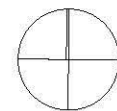
5675 m²
3060 m²

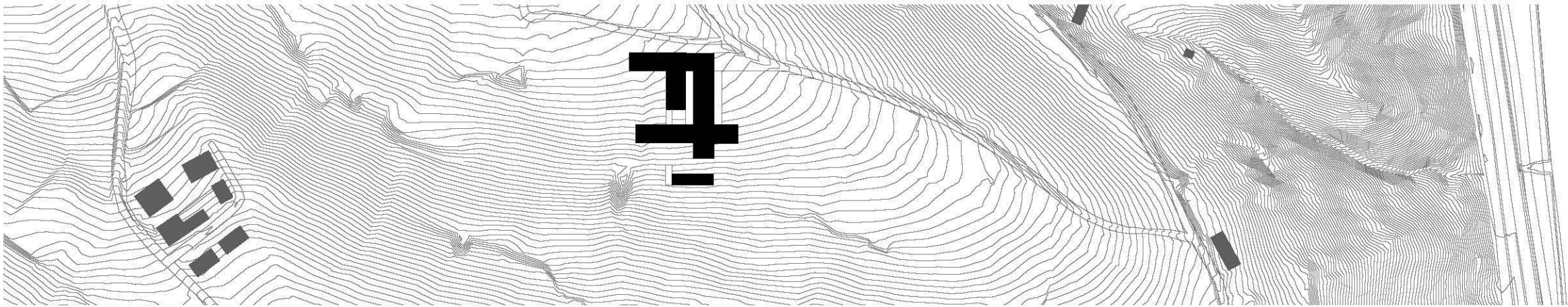
Summe

8735 m²

Lageplan

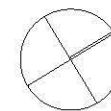
M 1_5000

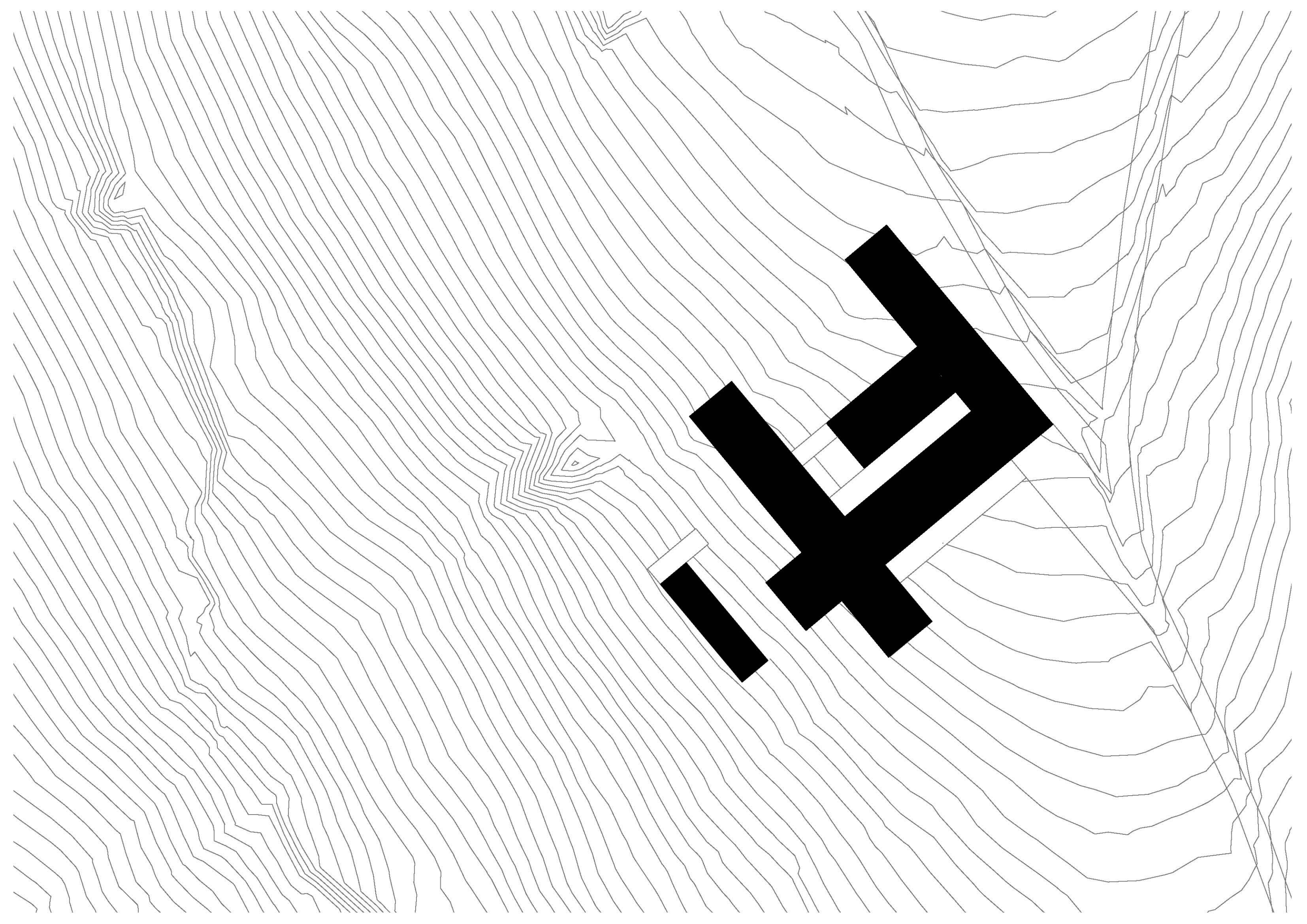




Lageplan

M 1_1000

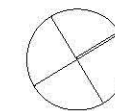


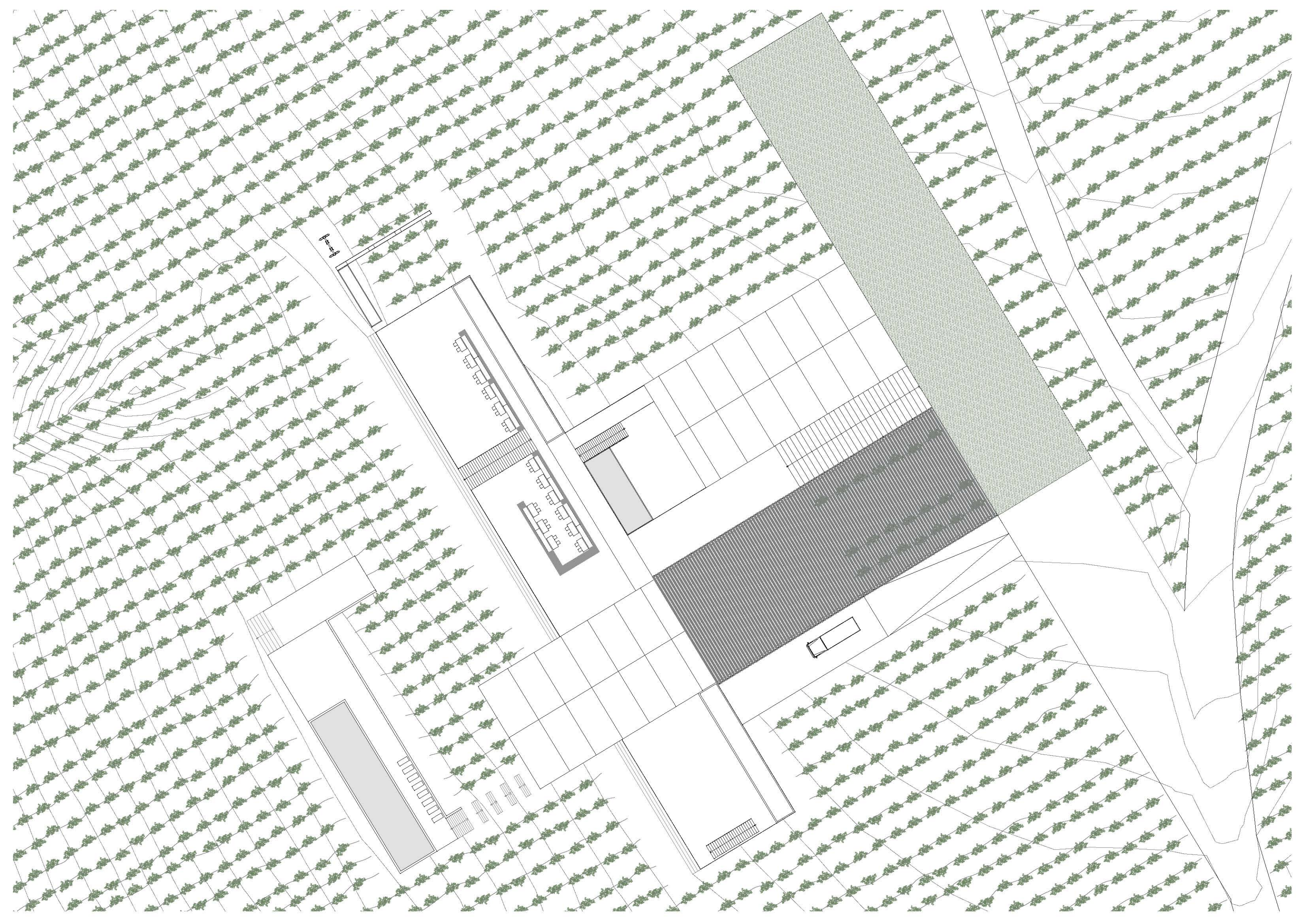


Dachaufsicht

M 1_500

0 5 10 20m



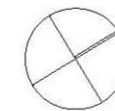


1. Obergeschoss

M 1_500

01	Foyer
02	Rezeption
03	Bar
04	Kofferraum
05	Parkplatz

0 5 10 20m



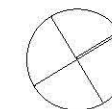


Erdgeschoss

M 1_500

01	Empfang Restaurant
02	Garderobe
03	Bar_Schank
04	Restaurant
05	WC Gäste
06	Großküche
07	Müllraum
08	Personalraum D
09	Personalraum H
10	Lager
11	Büro
12	Seminarraum
13	Lobby
14	Buisnessbereich
15	WC Gäste
16	Teeküche
17	Terrasse
18	Spielplatz
19	Anlieferung

0 5 10 20m



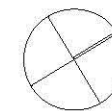


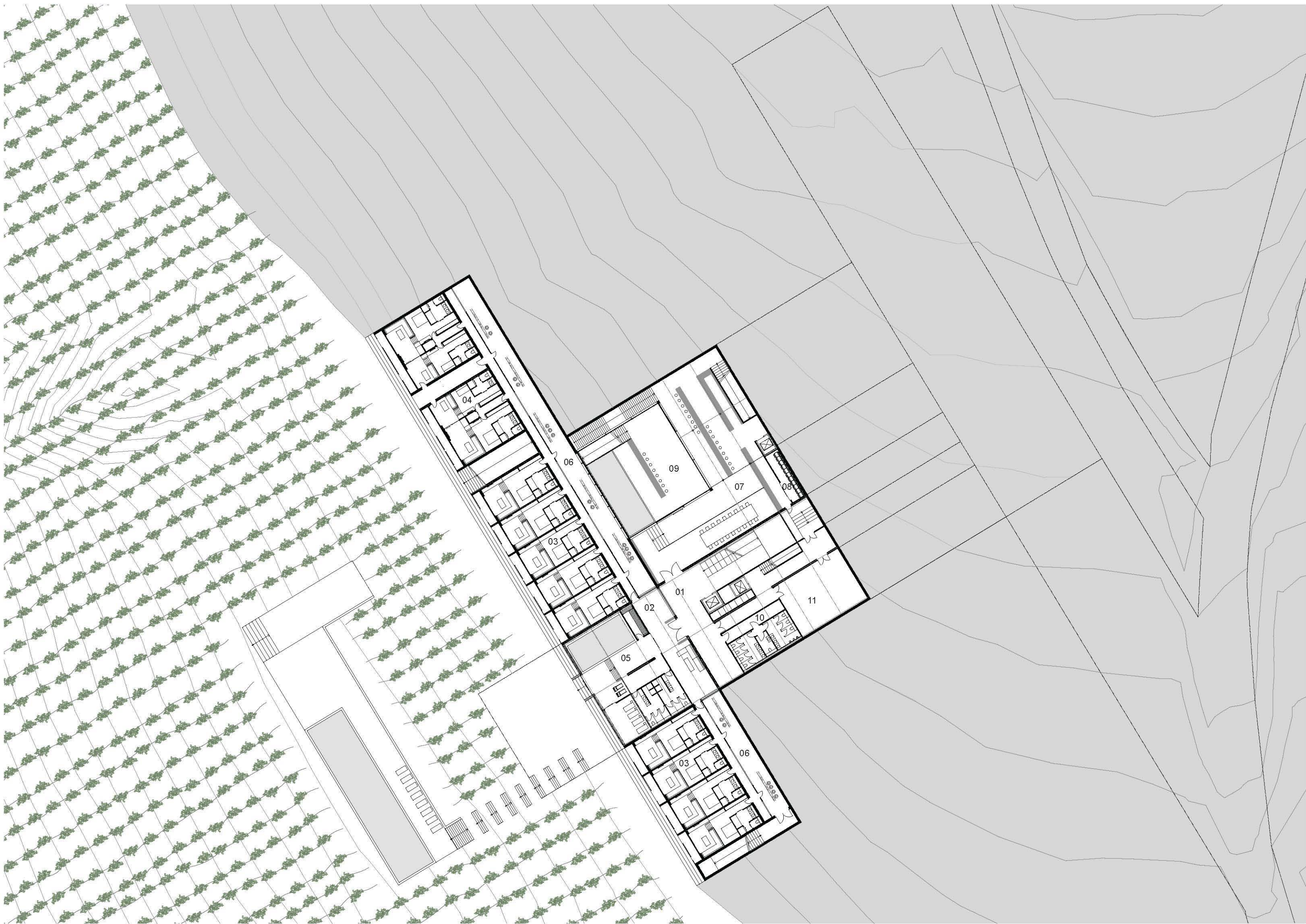
1. Untergeschoss

M 1_500

01	Foyer
02	Lobby Hotel
03	Suite
04	Deluxe Suite
05	Wellnessbereich
06	Lichthof
07	Vinotek
08	Kühlraum
09	Innenhof
10	WC Gäste
11	Lager

0 5 10 20m



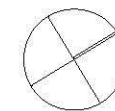


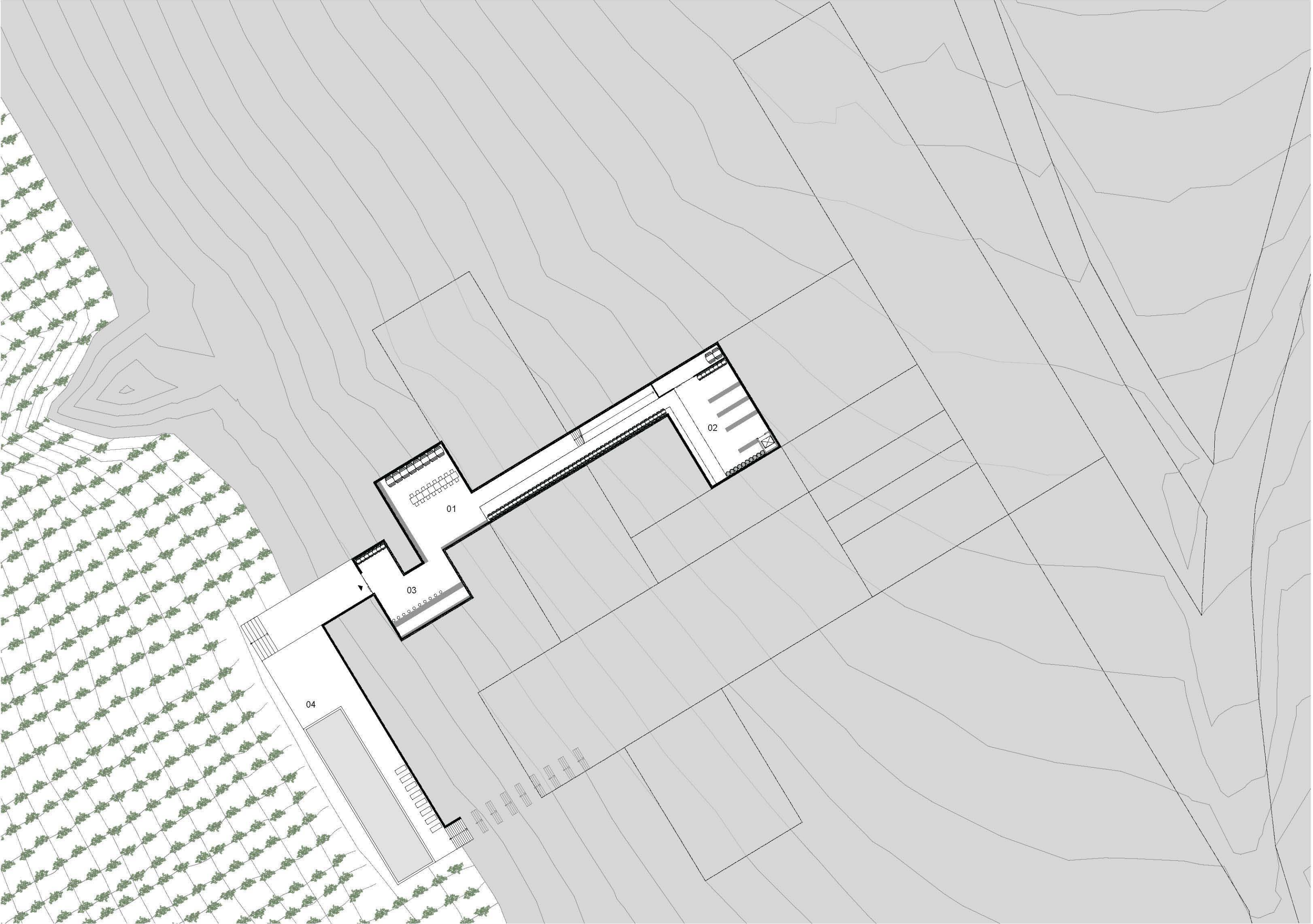
2. Untergeschoss

M 1_500

01	Weinkeller
02	Shop
03	Kellerbar
04	Pool

0 5 10 20m

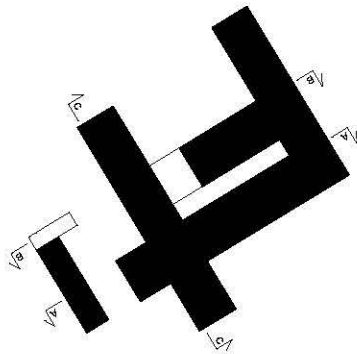
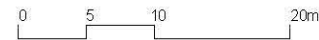


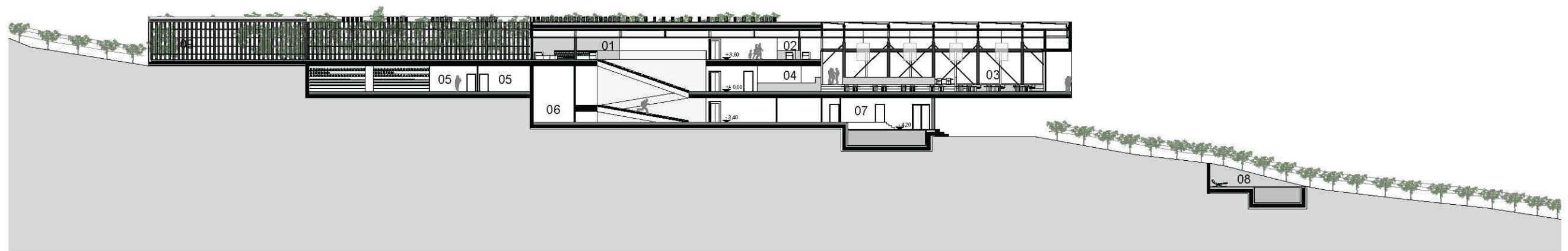


Schnitt AA

M 1_500

- | | |
|----|-----------------|
| 01 | Rezeption |
| 02 | Bar |
| 03 | Restaurant |
| 04 | Empfang |
| 05 | Büro |
| 06 | Lager |
| 07 | Wellnessbereich |
| 08 | Außenpool |
| 09 | Parkplatz |

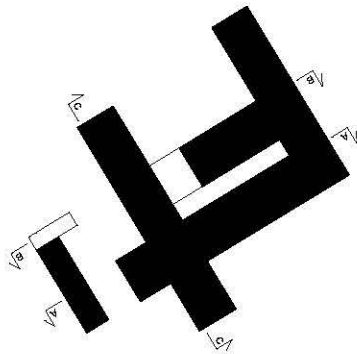
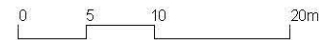


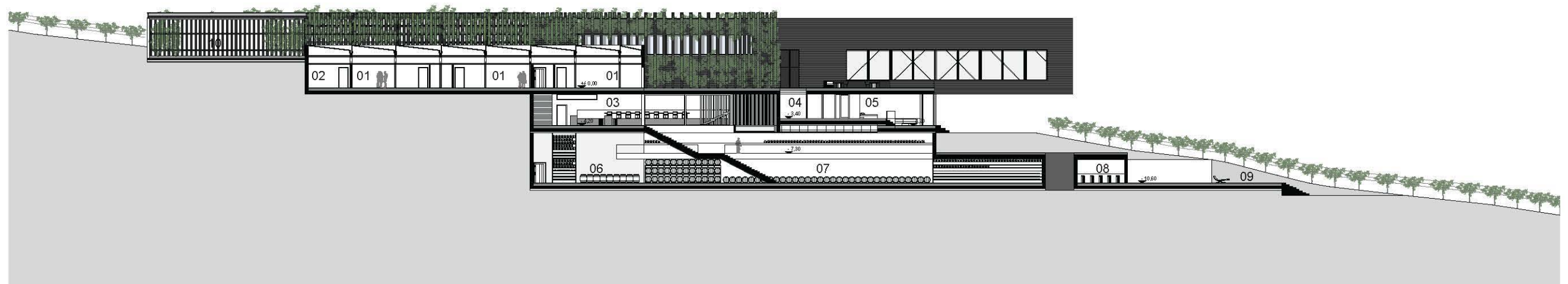


Schnitt BB

M 1_500

- | | |
|----|-------------|
| 01 | Seminarraum |
| 02 | Teeküche |
| 03 | Vinothek |
| 04 | Lichthof |
| 05 | Suite |
| 06 | Shop |
| 07 | Weinkeller |
| 08 | Bar |
| 09 | Pool |
| 10 | Parkplatz |

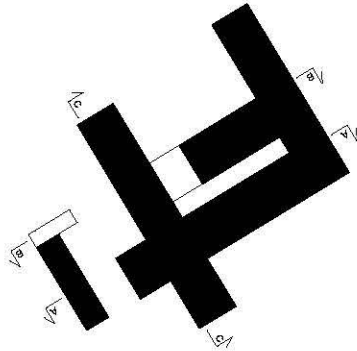
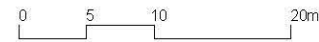




Schnitt CC

M 1_500

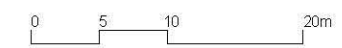
- | | |
|----|-----------------|
| 01 | Restaurant |
| 02 | Bar |
| 03 | Suite |
| 04 | Deluxe Suite |
| 05 | Wellnessbereich |
| 06 | Weinkeller |





Ansicht Ost

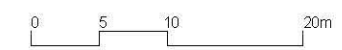
M 1_500





Ansicht Süd

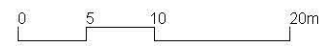
M 1_500

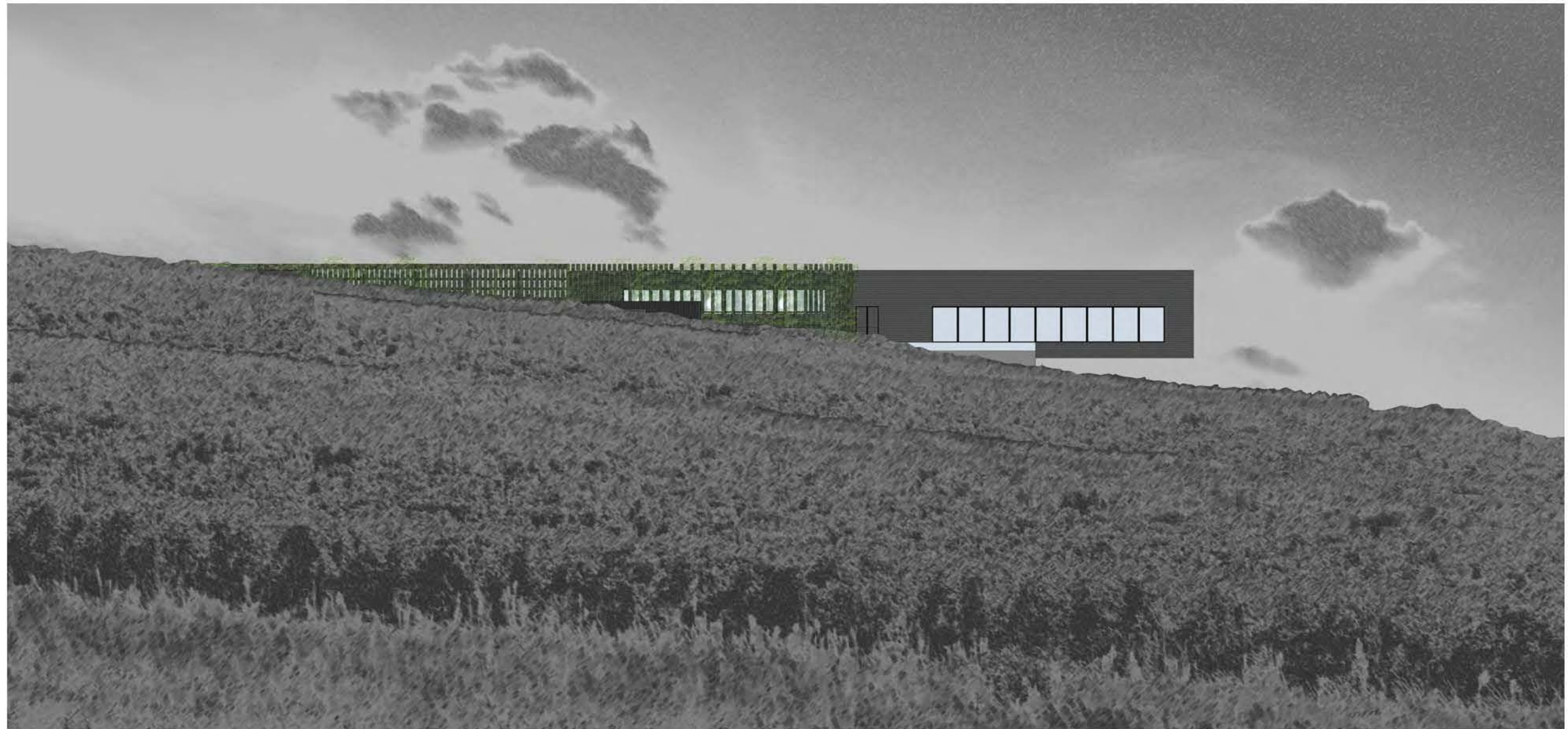




Ansicht West

M 1_500







92



93



94



95

Materialien

Die Materialien wurden gemäß ihrer Verwendung und unter Berücksichtigung der Auswirkungen auf die Umgebung ausgewählt. Ausschlaggebend waren ebenfalls Aspekte der Nachhaltigkeit und Kriterien bezüglich der Energie. Inspiration für die Materialwahl war hauptsächlich die Umgebung selbst. Ein steiniger Berg, darauf Weinreben mit grünen Blättern... Stein, Holz, grüne Bepflanzung.

Alle erdberührten Bauteile sind aus STB angefertigt. Bis auf den Weinkeller bleiben alle Wände in ihrem Rohzustand. Der Sichtbeton erzeugt eine kühle Eleganz im Sockelbereich. Die Wände im Weinkeller hingegen werden mit dem aus dem Aushub gewonnenen Bruchsteinen, sowie alten Wienerberg Ziegeln verkleidet. Die Atmosphäre eines alten Kellergewölbes soll somit erzielt werden.

Die darüber liegenden Geschosse werden in Holzbauweise gefertigt. Durch die hohe Stabilität und das geringe Gewicht des Materials ist ein komplexes Tragwerk realisierbar. Lärchenholz kommt zum Einsatz. Die Patina des Holzes an der Aussenfassade schimmert in der Farbe der Weinstöcke. Die Innenwände des Restaurants werden mit Weidengeflecht verkleidet.

Die Kletterpflanzen und in der Verlängerung das begrünte Dach des Parkplatzes schmiegen sich wie selbstverständlich in den Berg.



96



97

Inspirationen



98 Weingut Loimer, Andreas Burghardt



99 Weingut Loimer, Andreas Burghardt



102 Restaurant Pio Pio, Sebastian Mariscal



103 Weingut Hillinger, gemer°gernerplus



100 Kunstmuseum Kolumba, Peter Zumthor



101 Kunstmuseum Kolumba, Peter Zumthor



104 Weingut Manincor, W.Angonese, S. Boday, R. Köberl



105 Weingut Lackner-Tinnacher, Rolf Rauner



106 Weingut Lackner-Tinnacher, Rolf Rauner

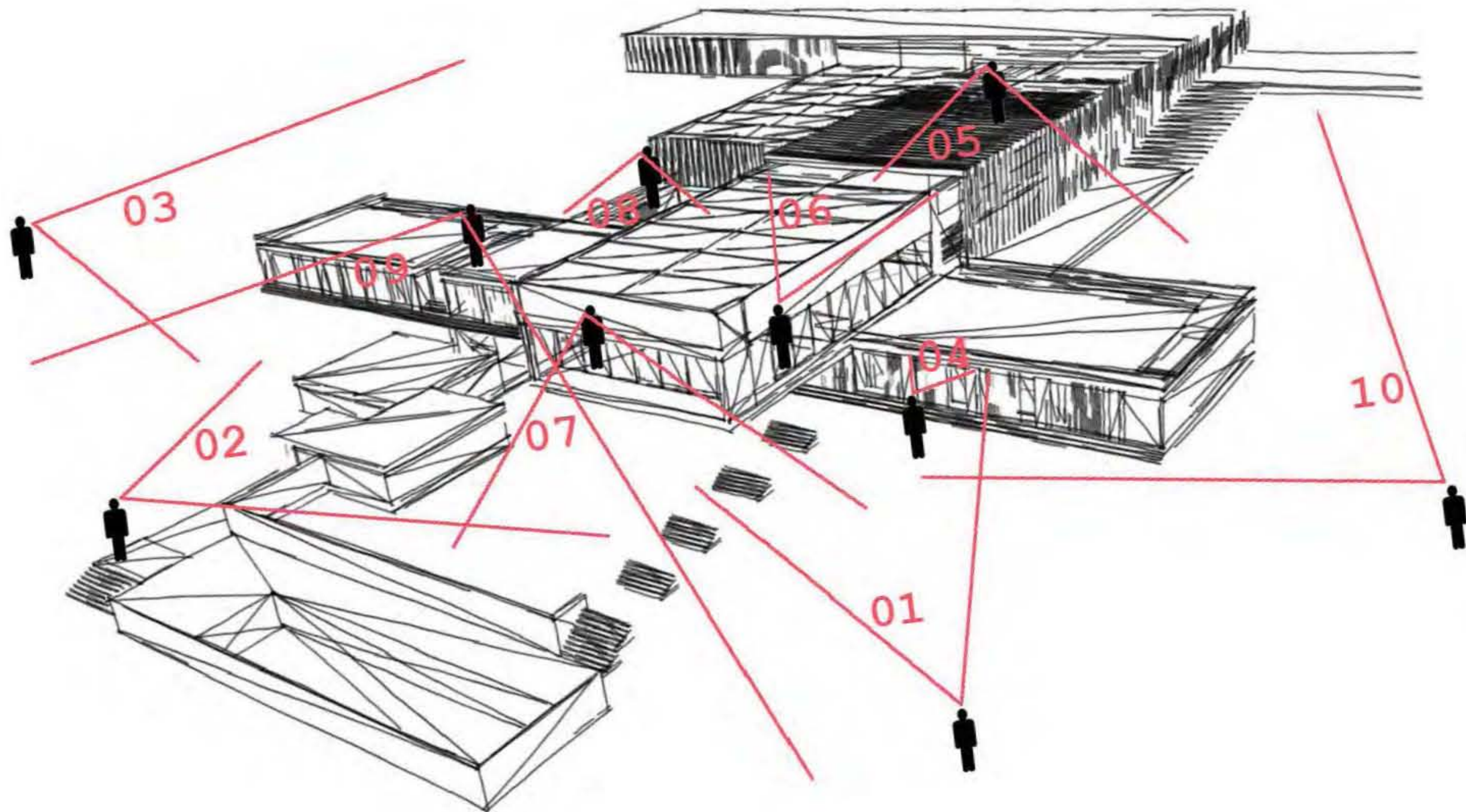


107 Museum in Sabres, Bruno Mader



108 Weingut Sabathi, Igor Skacel

Sichtbeziehungen



SB 02



Süd-West-Ansicht

SB 03



West-Ansicht

SB 04



Hotelsuite

SB 05



Lobby_Bar

SB 06



Restaurant

SB 07



Restaurant

SB 08



Vinothek

SB 09

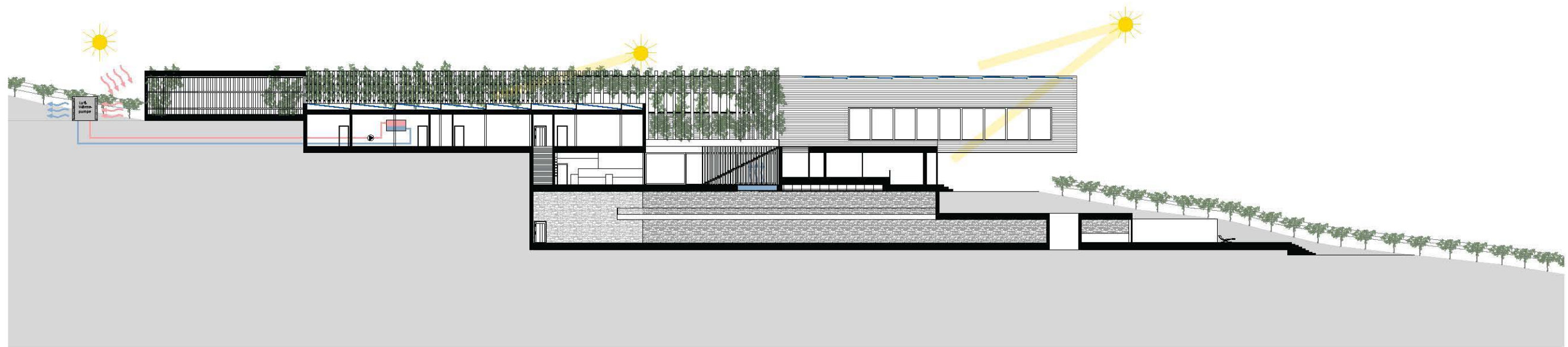


Panoramablick von der Terrasse

SB 10



Ostansicht



Sonnenschutz
Kletterpflanzen
Holz Schiebe- und Schiebe-Falltüren



Solarenergie
PV-Zellen auf dem Dach
PV-Zellen vor den Hotelzimmern



Lüftung
Lüftungskanäle mit Erdwärm und Wärmerückgewinnung
Natürliche Lüftung durch Innenhof



Licht
Viel Tageslicht durch großzügige Glasflächen und Höfe



Wasser
Regenwasser für Gartenbewässerung
Wasserbecken für adiabate Kühlung



Materialien
Materialien aus der Umgebung
Kurze Transportwege und weniger CO2



Heizung
Nutzung der Erdwärme
Wärmetauscher



Öko_Bau
Einfache Bauweise
Niedrige Betriebskosten



Kühlung
Nutzung der Erdkühle
Kühlung durch Wasserbecken im Innenhof



Recycling
Steine aus Abriss werden im Neubau wiederverwendet
keine schädlichen Baumaterialien

Energiekonzept_nachhaltige Aspekte

Sonnenschutz

Da der Öffnungsanteil der Südfassade mehr als 50% beträgt ist eine Verschattung gegen Überhitzung der Räume bei direkter Sonneneinstrahlung notwendig. Abhilfe schaffen Schiebeelemente mit Lamellen aus Holz, die den Fensterflächen im Seminar-/Veranstaltungsbereich, im Hotel sowie der Wellnesszone vorgesetzt sind. Der „Hauptarm“ des Gebäudes ist ca. bis zur Hälfte von einer zweiten Hülle ummantelt. Diese mit 50cm Abstand vom Gebäude errichtete Holzkonstruktion ist zur Gänze bepflanzt. Die Kletterpflanzen erzeugen eine natürliche Beschattung dieses Gebäudeteils. Alle weiteren Fensterflächen wurden aus Isolierglasscheiben mit integriertem Sonnenschutzraster gefertigt, die ebenfalls vor Blendung der Sonne schützen sollen.

Sonnenenergie

Die Sonne wird als Hauptenergiequelle genutzt. Mit Hilfe von Photovoltaikzellen auf den Dächern des Seminar-/Veranstaltungsbereich sowie des Restaurants wird Energie für Lüftung und Beleuchtung erzeugt. Die shedartig nach Süden ausgerichteten 140 Module erzielen durch ihre gute Orientierung einen optimalen Gewinn. Vor den Hotelzimmern sind zusätzlich hochformatige, feststehende Photovoltaiktafeln geparkt, die nicht nur die Funktion der Fasadenvorrichtung übernehmen, sondern Dank ihrer je vier Dünnschicht-Photovoltaikmodule den erzeugten Strom in das Hausnetz einspeisen.

Licht

Durch großzügige Glasflächen und Lichthöfe wird das Gebäude größtenteils natürlich belichtet.



109

Wasser

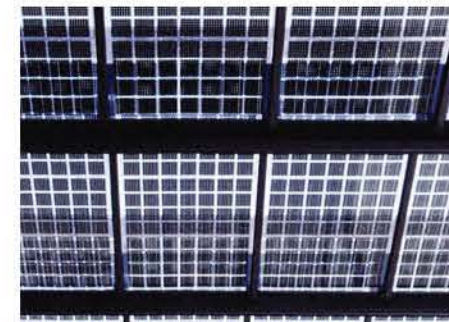
Das Regenwasser wird zum Teil im Wasserbecken des Innenhofes aufgefangen. Überschüssiges Wasser wird zu einer Zisterne im Untergeschoss weitergeleitet. Das gesammelte Wasser wird für die Bewässerung der Bepflanzung bzw. zur Grauwassernutzung im Gebäude wiederverwendet. Das Becken dient ebenfalls zur adiabaten Kühlung der Vinothek.

Recycling

Der durch den Aushub gewonnene Bruchstein wird im Weinkeller zur Verkleidung der Wände verwendet.

Luft-Wasser-Wärmepumpe

Schon bei relativ niedrigen Temperaturen der Umwelt wird die dort erhaltene Wärme durch eine Luft-Wasser-Wärmepumpe gewonnen und für die Heizung-, Warmwasser- und Schwimmbadbereitung eingesetzt. Das System hat geringe Investitionskosten und trägt aktiv zum Klimaschutz bei, da es den CO2 Ausstoß minimiert.

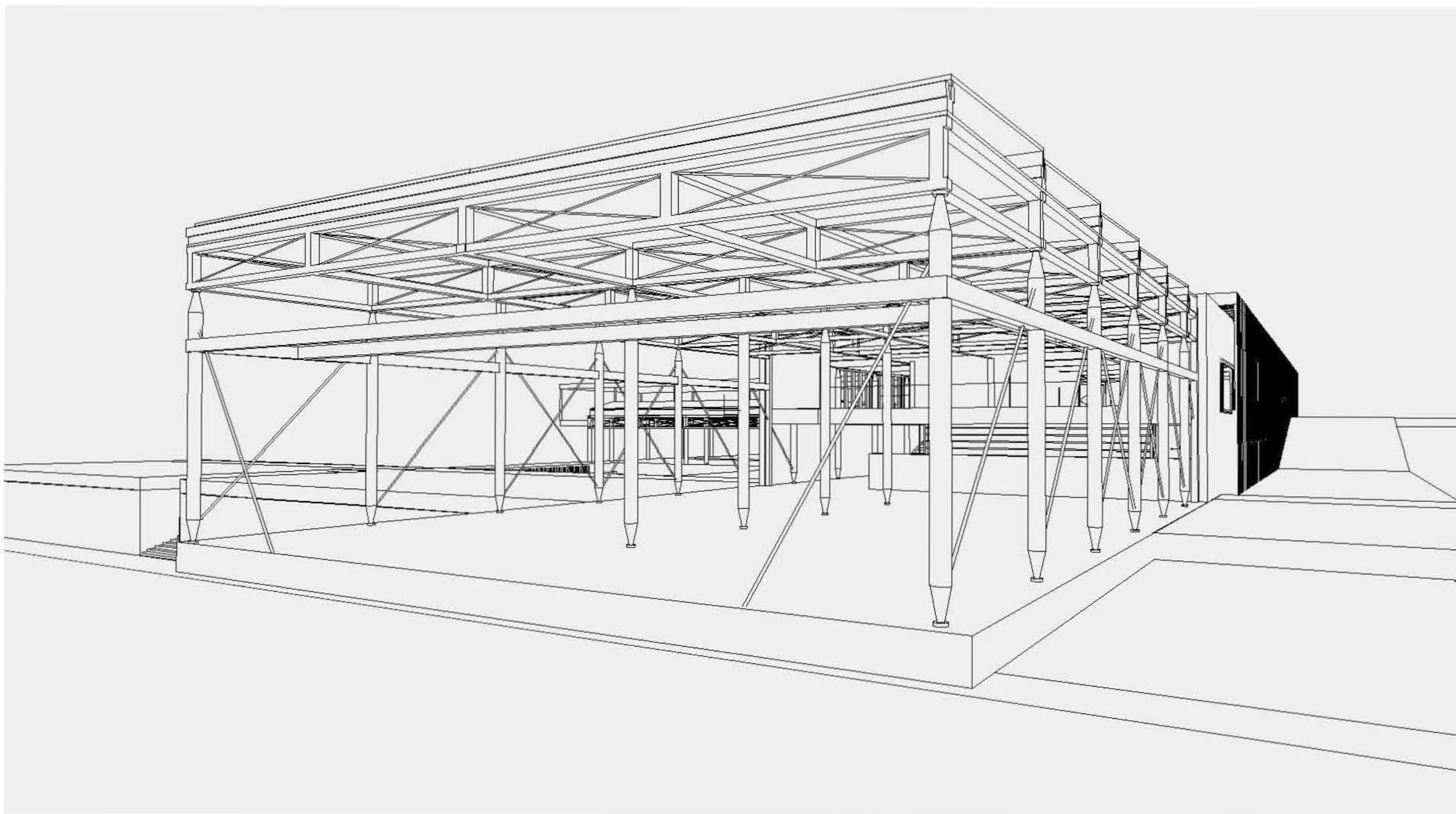


110



111

Konstruktion





112



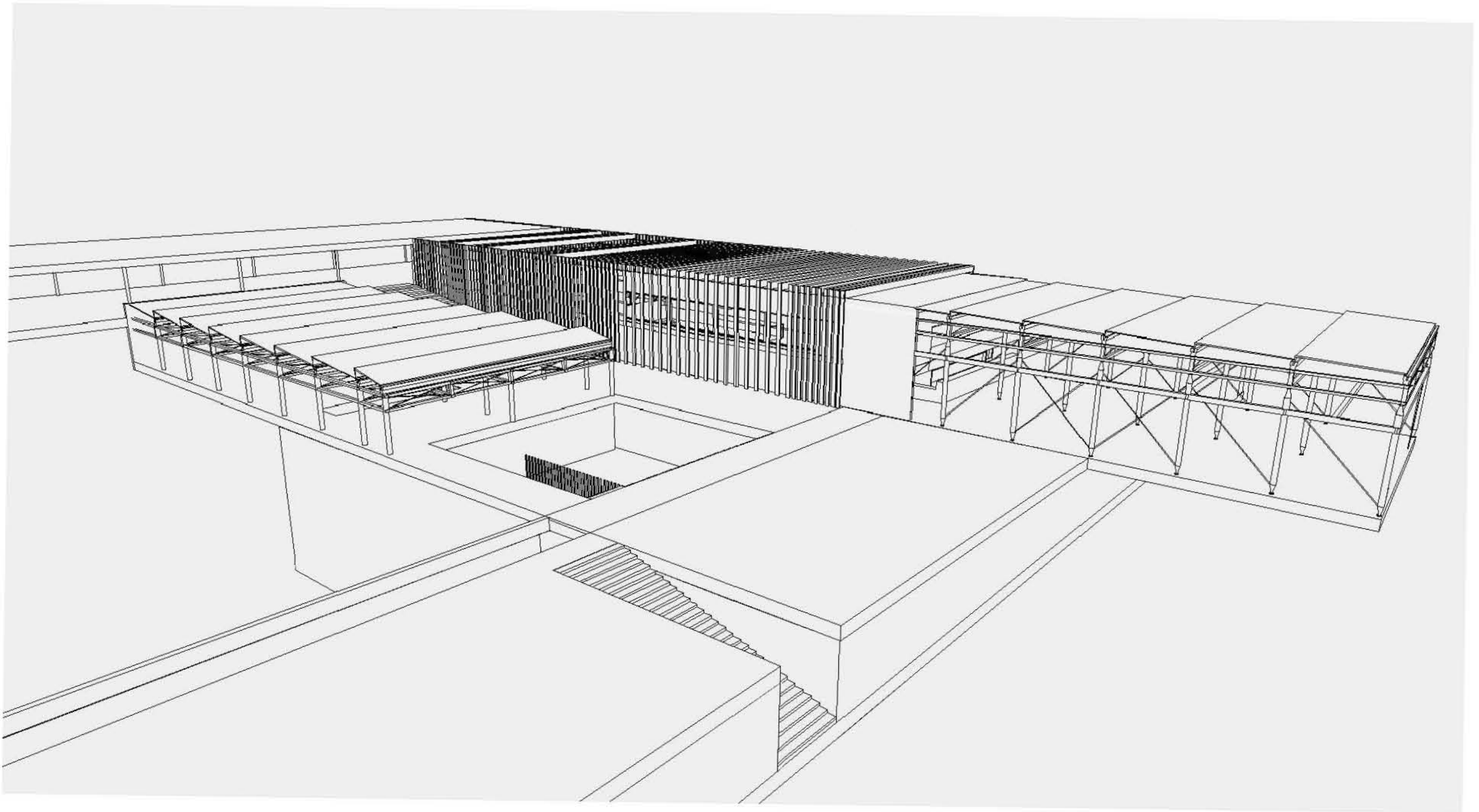
113

Die Konstruktion besteht aus zwei Tragwerken.

Alle erdberührenden Bauteile (Weinkeller, Vinothek, Hotel, Lager) bestehen aus Stahlbeton und bilden das Fundament des Gebäudes. Die Innenwände in diesen Bereichen sind ebenfalls aus Stahlbeton und tragen zur Aussteifung des Komplexes bei.

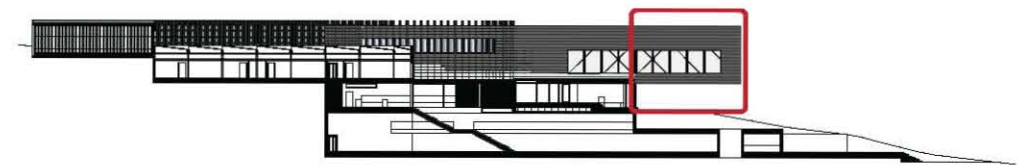
Die darüber angeordneten Geschosse (Seminar-/Veranstaltungsbereich, Restaurant, Galerie) sind in Holzbauweise ausgeführt. Auf einem Raster von 5m x 9m stehen Holzstützen mit 30cm Durchmesser. 1m hohe Holzfachwerkbinder und Nebenträger spannen über das Raster und ruhen auf den Stützen und Außenwänden, welche eine Dicke von 35cm aufweisen. Träger und Binder tragen die größtenteils mit Photovoltaik-Elementen bestückte Dachkonstruktion.

Die Tragkonstruktion im Restaurantbereich wird durch Stahlseile ausgesteift. Im zweigeschossigen Teil wird eine Holzdecke, zwischen Stahlträgern liegend, angebracht. Alle auf diesem Niveau liegenden Innen- bzw. Trennwände sind in Holz angefertigt.

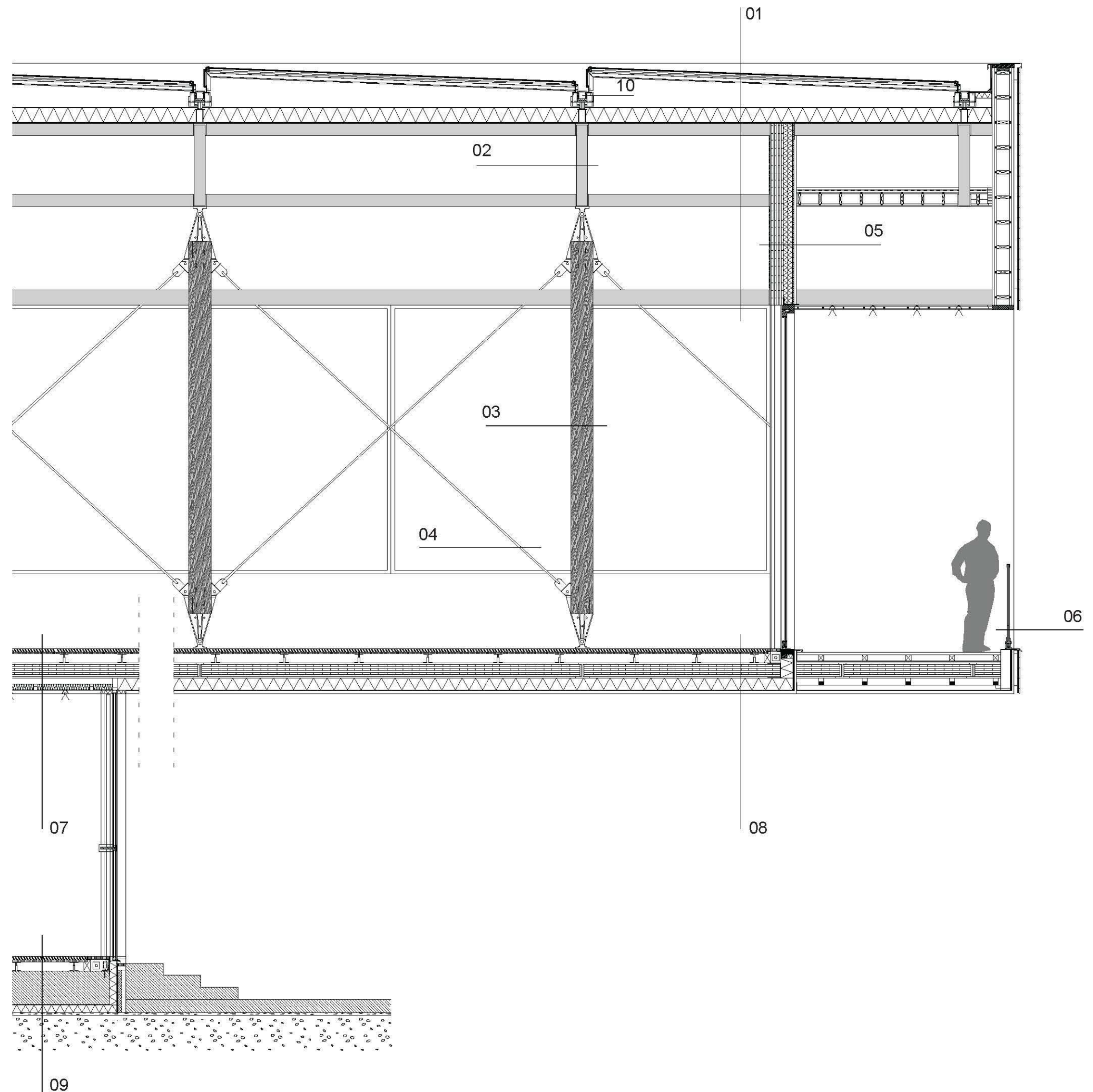


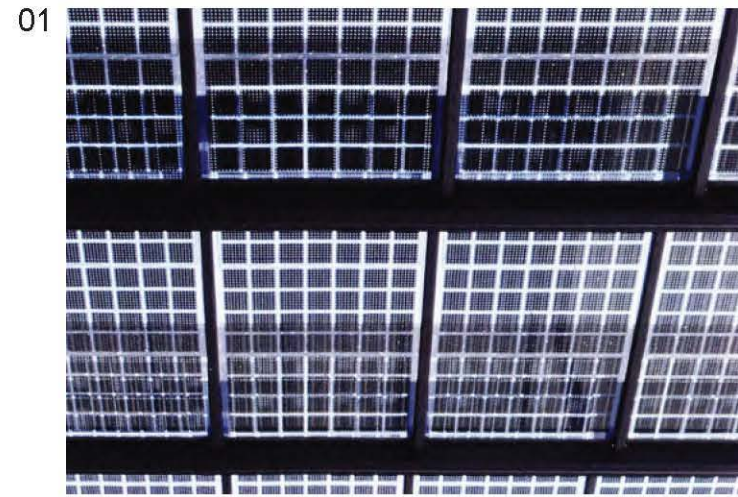
Details

Fassadenschnitt 1_50

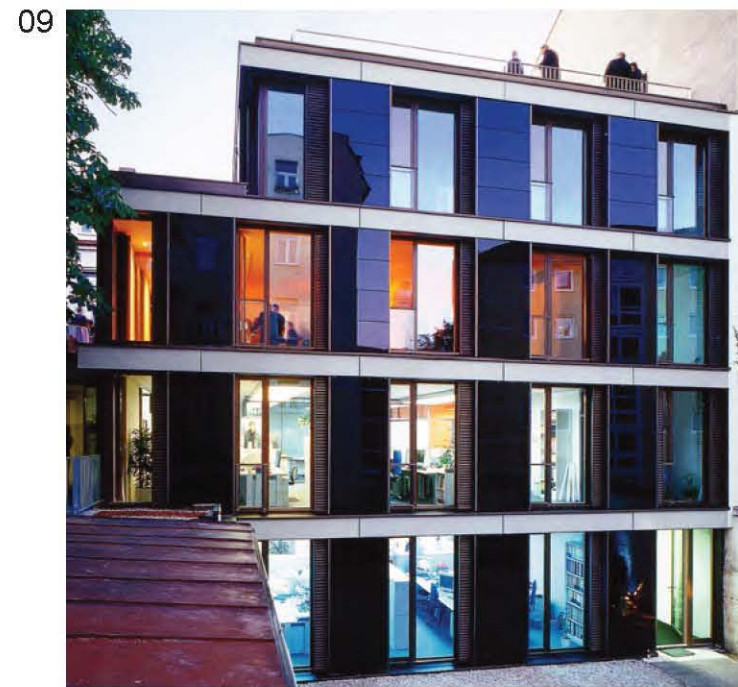


- 01 _ Dachverglasung VSG aus Weissglas TVG 6mm
+ Photovoltaikzellen in Gießharz 2mm
+ TVG 8mm
_ hinterlüfteter Hohlraum
_ Wärmedämmung 200mm
_ Dichtung
_ 2x Randträger BSH 160mm/200mm
_ Randträger BSH 200mm/300mm
- 02 _ Holzfachwerkbinder 1000mm
- 03 _ Stütze Holzfachwerk d 300mm
- 04 _ Stahlseile d 20mm
- 05 _ Wandaufbau
_ Nut- und Federschaltung 28mm
_ Lattung/Konterlattung 2x 40/60mm
_ Weichfaserplatte 20+ 2x 60mm
_ Brettsperholz 125mm
_ Fugen mit Tape luftdicht verklebt
_ Bekleidung: Weidengeflecht
- 06 _ Geländer
_ Handlauf: U Stahl 36/36/3mm scharfkantig verzinkt
und pulverbeschichtet
_ Brüstung: VSG-Scheiben aus TVG
2x 10mm + 1,52mm PVB
_ Klemmleiste: Stahlblech 100/12mm
_ Ankerplatte à 425mm
_ Abdeckblech 120/6mm
- 07 _ Hohlraumboden Eichendielenbelag 40mm
geölt auf Unterkonstruktion aus Spanplatten
21mm
auf Tellerfüßen montiert
_ Brettschichtholz 200mm in Stahlträgern
_ abgehängte Decke mit 80mm Wärmedämmung
_ Bekleidung mit integrierten Spots 50mm
- 08 _ Hohlraumboden Eichendielenbelag 40mm (im
Eingangsbereich Gitterrost)
geölt auf Unterkonstruktion aus Spanplatten
21mm
auf Tellerfüßen montiert
_ Brettschichtholz 200mm in Stahlträgern
_ Wärmedämmung 160mm
_ Bitumenabdichtungsbahn
_ Putz 45mm
- 09 _ Hohlraumboden Eichendielenbelag 40mm (im
Eingangsbereich Gitterrost)
geölt auf Unterkonstruktion aus Spanplatten
21mm
auf Tellerfüßen montiert
_ STB 450mm
_ Bitumenabdichtungsbahn
_ Wärmedämmung 100mm
_ Sauberkeitsschicht 40mm
_ Erdreich
- 10 _ Regenrinne beheizt



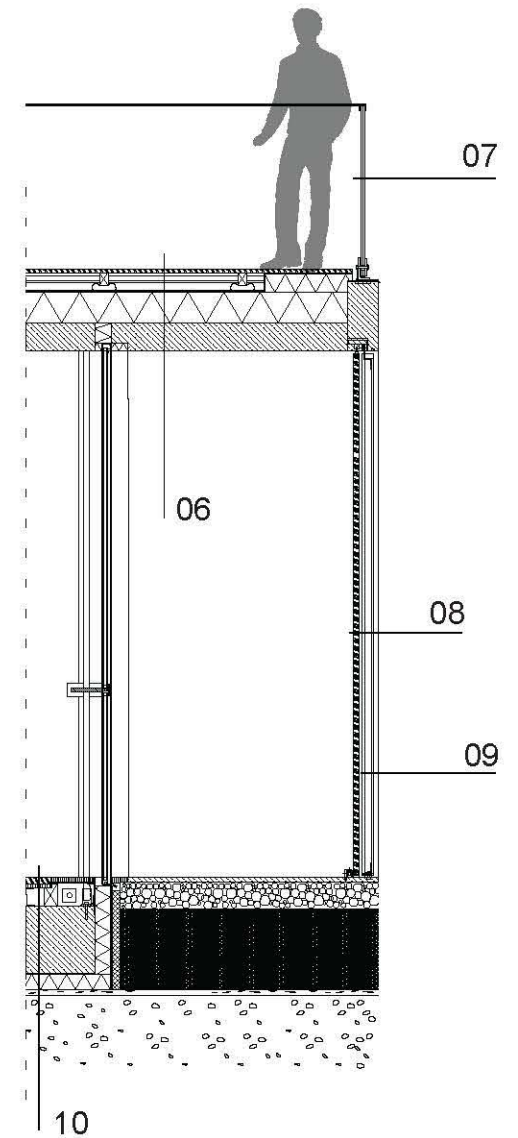
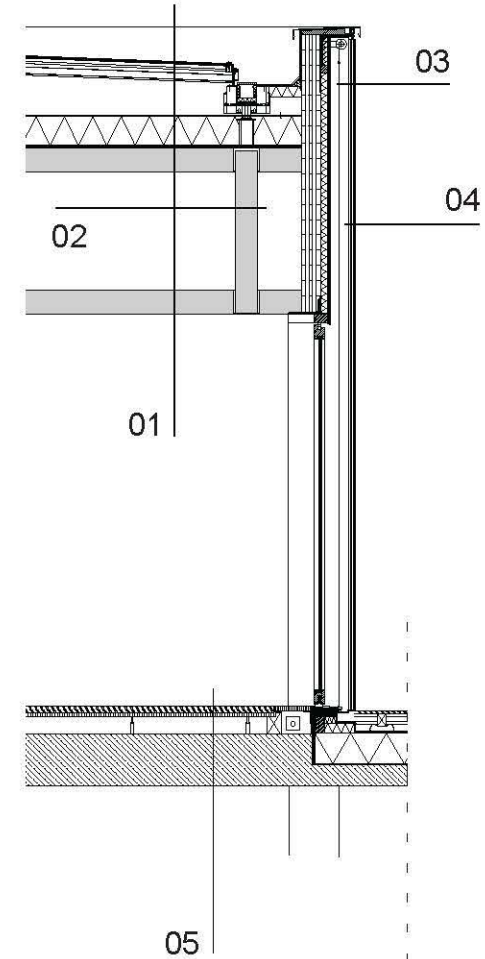


114



115

- 01 _ Dachverglasung VSG aus Weissglas TVG 6mm
+ Photovoltaikzellen in Gießharz 2mm
+ TVG 8mm
_ hinterlüfteter Hohlraum
_ Wärmedämmung 200mm
_ Dichtung
_ 2x Randträger BSH 160mm/200mm
_ Randträger BSH 200mm/300mm
- 02 _ Holzfachwerkbinder 1000mm
- 03 _ Sonnenschutz
- 04 _ Holz Falt-Schiebeladen
Rahmen 70/40mm
Lamellen 40/25mm
- 05 _ Hohlraumboden Eichendielenbelag 40mm
geölt auf Unterkonstruktion aus Spanplatten
21mm
auf Tellerfüßen montiert
_ STB 340mm
- 06 _ Terrassenbelag
_ Holzrost verlegt auf Mörtelsäcken (Höhe am Gefälle
Hochpunkt max 127mm)
_ Bautenschutzmatte 10mm
_ Wärmedämmung 200mm
_ STB 180mm
- 07 _ Geländer
_ Handlauf: U Stahl 36/36/3mm scharfkantig verzinkt
und pulverbeschichtet
_ Brüstung: VSG-Scheiben aus TVG
2x 10mm + 1,52mm PVB
_ Klemmleiste: Stahlblech 100/12mm
_ Ankerplatte à 425mm
_ Abdeckblech 120/6mm
- 08 _ Holz Schiebeladen 36mm
- 09 _ Photovoltaikelement aus TVG 4mm
+ Float 3mm
mit CIS Beschichtung in EVA eingebettet
- 10 _ Hohlraumboden Eichendielenbelag 40mm (im
Eingangsbereich Gitterrost)
geölt auf Unterkonstruktion aus Spanplatten
21mm
auf Tellerfüßen montiert
_ STB 450mm
_ Bitumenabdichtungsbahn
_ Wärmedämmung 100mm
_ Sauberkeitsschicht 40mm
_ Erdreich

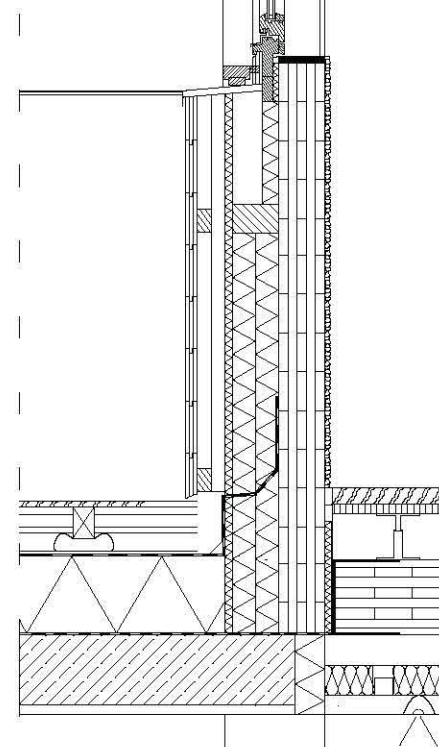
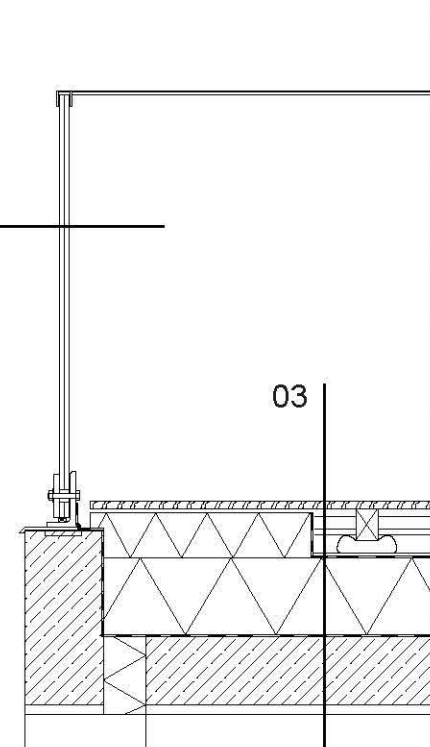
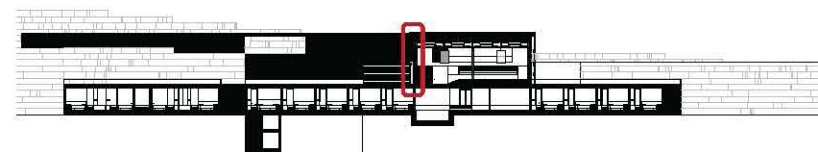


Detailschnitt 1_50



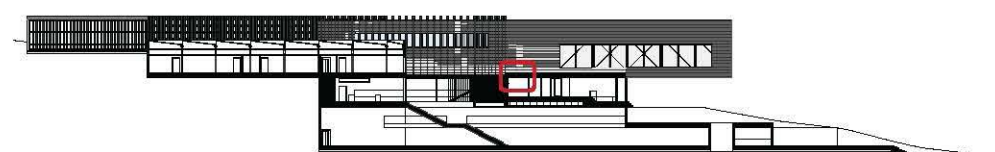
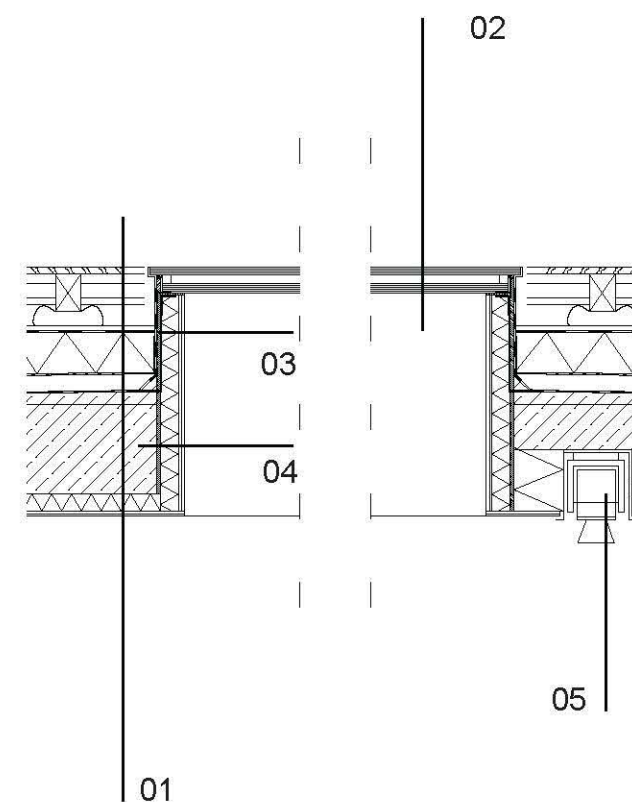
- 01 _Wandaufbau
 _Nut- und Federschalung 28mm
 _Lattung/Konterlattung 2x 40/60mm
 _Weichfaserplatte 20+ 2x 60mm
 _Brettsperrholz 125mm
 _Fugen mit Tape luftdicht verklebt
 _Bekleidung: Weidengeflecht
- 02 _Geländer
 _Handlauf: U Stahl 36/36/3mm scharfkantig verzinkt und pulverbeschichtet
 _Brüstung: VSG-Scheiben aus TVG 2x 10mm + 1,52mm PVB
 _Klemmleiste: Stahlblech 100/12mm
 _Ankerplatte à 425mm
 _Abdeckblech 120/6mm
- 03 _Terrassenbelag
 _Holzrost verlegt auf Mörtelsäcken (Höhe am Gefälle Hochpunkt max 127mm)
 _Bautenschutzmatte 10mm
 _Wärmedämmung 200mm
 _STB 180mm

Detailschnitte 1_20

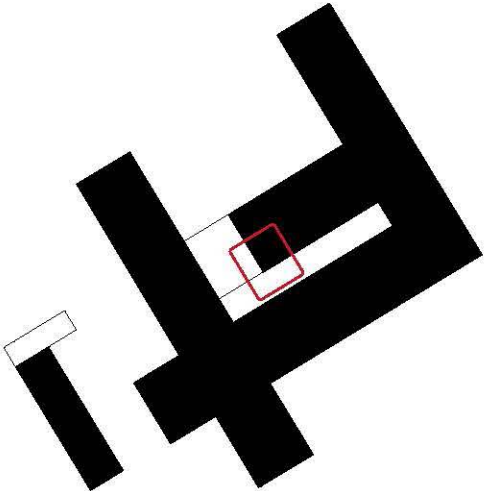


01

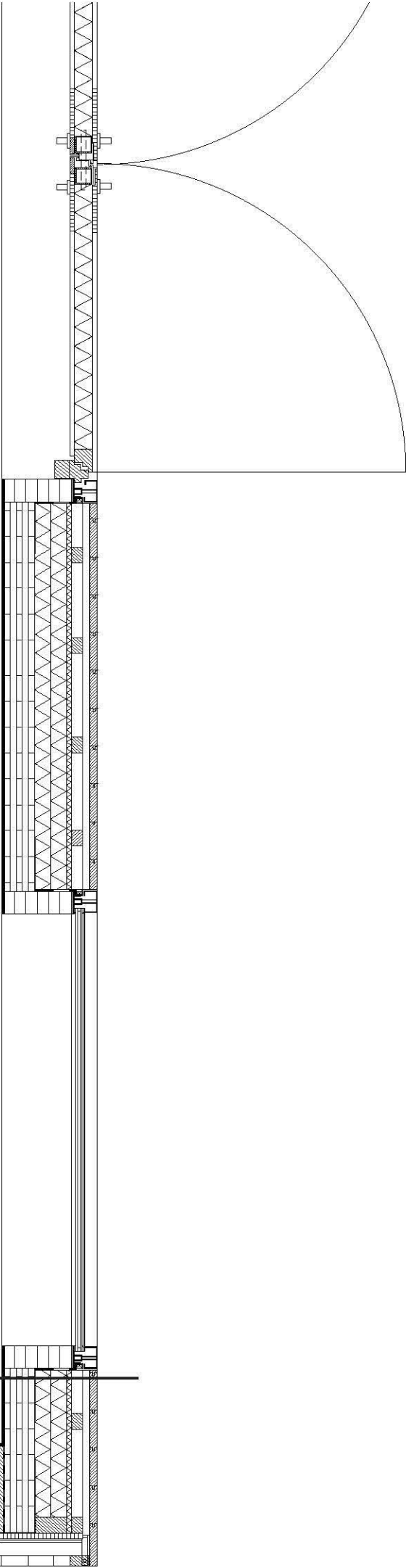
- 01 _Holzrost verlegt auf Mörtelsäcken
 _10mm Bautenschutzmatte
 _Bitumenabdichtungsbahn
 _Wärmedämmung 100mm
 _Polyester
 _Abdichtung
 _Estrich im Gefälle 10-30mm
 _STB Decke 200mm
 _Wärmedämmung 40mm
 _Aluminiumprofil 135mm
 _Gipskarton 2x 12,5mm
- 02 _Oberlicht:
 _Isolierverglasung VSG 2x8mm
 + SZR 20mm
 + VSG 2x 8mm mit Sonnenschutz
- 03 _Auflager Stahlprofil L 50/50mm
- 04 _Rahmen aus Stahlplatte 480/8mm
 _Wärmedämmung 40mm
 _Gipskarton 2x 12,5mm
 _Aluminiumprofil 35mm
- 05 _Halogenlampe schwenkbar
 Verkleidung Aluminiumblech



Detailschnitt horizontal 1_20



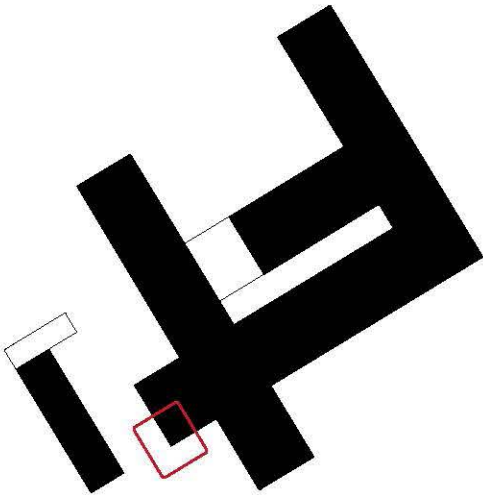
- 01 _ Wandaufbau
 - _ Nut- und Federschalung 28mm
 - _ Lattung/Konterlattung 2x 40/60mm
 - _ Weichfaserplatte 20+ 2x 60mm
 - _ Brettsperrholz 125mm
 - _ Fugen mit Tape luftdicht verklebt
 - _ Bekleidung: Gipskarton 12,5mm
- 02 _ Holz Falt-Schiebeladen
 - Rahmen 70/40mm
 - Lamellen 40/25mm



02

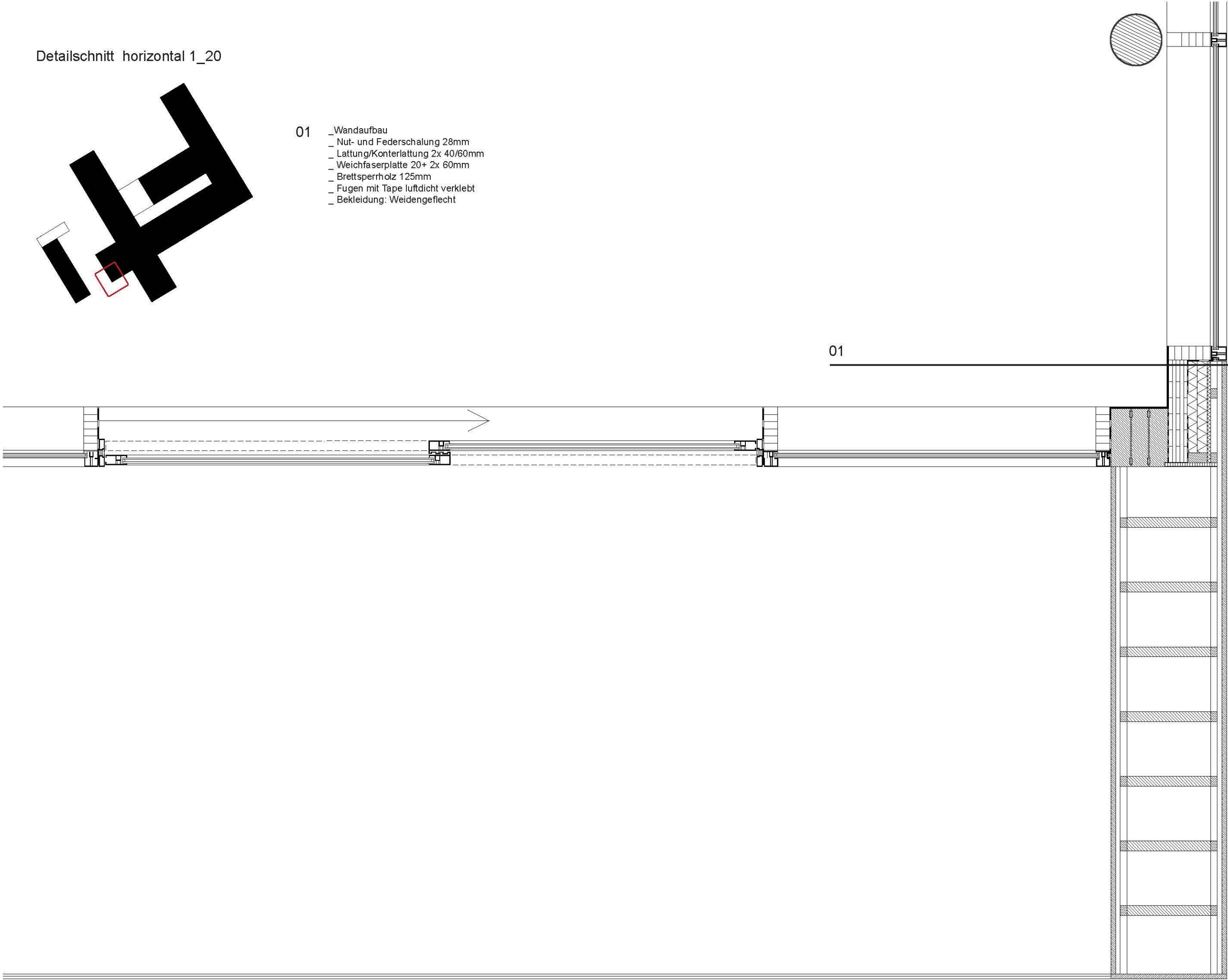
01

Detailschnitt horizontal 1_20



- 01
- _Wandaufbau
 - _Nut- und Federschalung 28mm
 - _Lattung/Konterlattung 2x 40/60mm
 - _Weichfaserplatte 20+ 2x 60mm
 - _Brettsper Holz 125mm
 - _Fugen mit Tape luftdicht verklebt
 - _Bekleidung: Weidengeflecht

01



Ausschnitt 1.OG

M 1_250



116 Kunstmuseum Kolumba, Peter Zumthor



Ausschnitt EG

M 1_250



117 Restaurant Pio Pio, Sebastian Mariscal



Ausschnitt 1.UG

M 1_250



118 Weingut Loimer, Andreas Burghardt

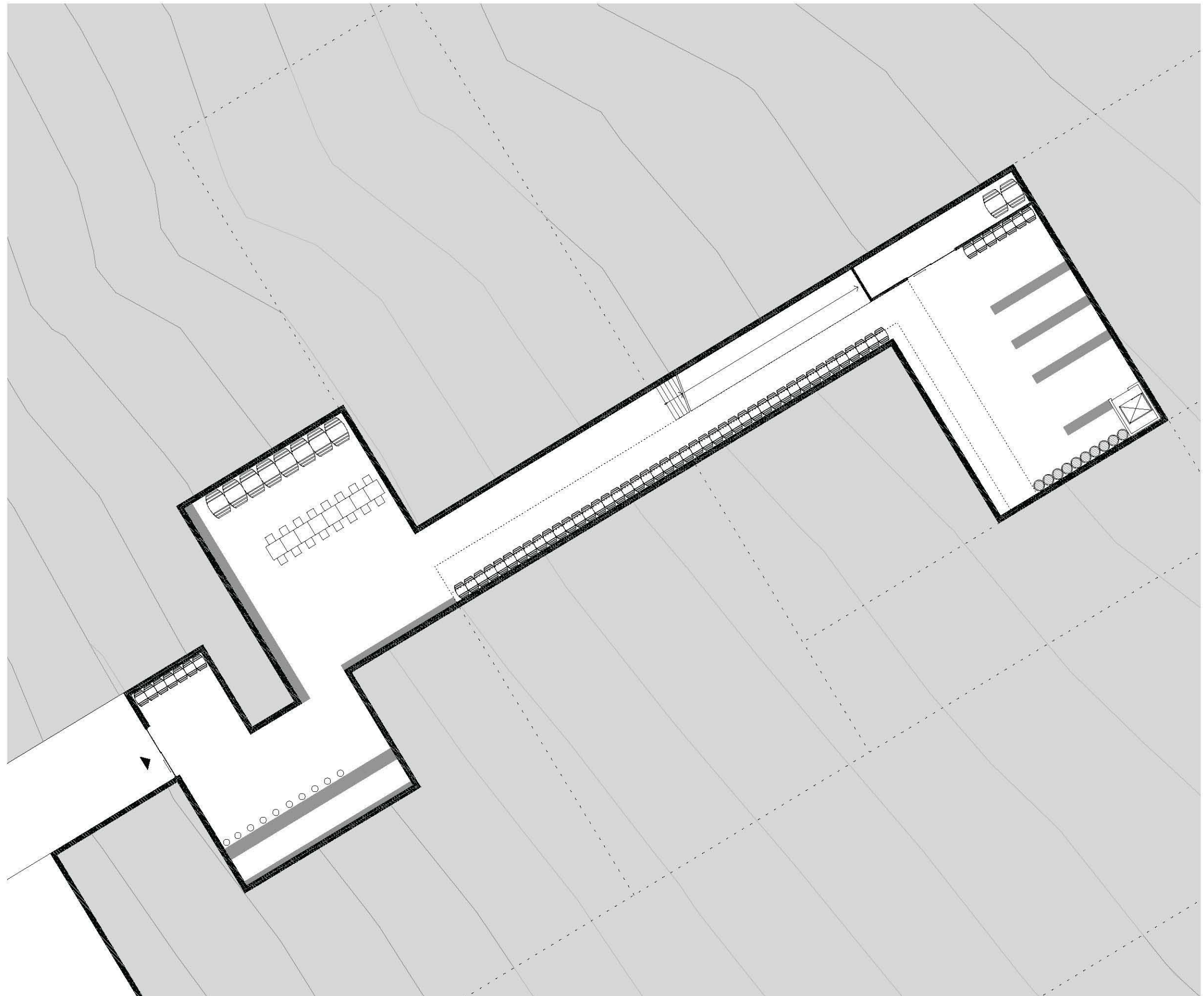


Ausschnitt 2.UG

M 1_250

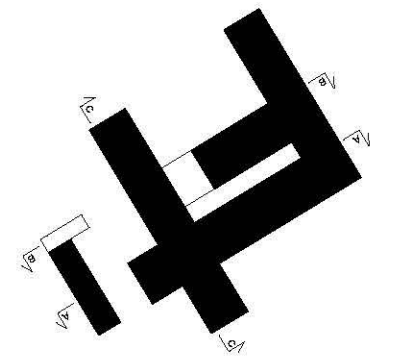


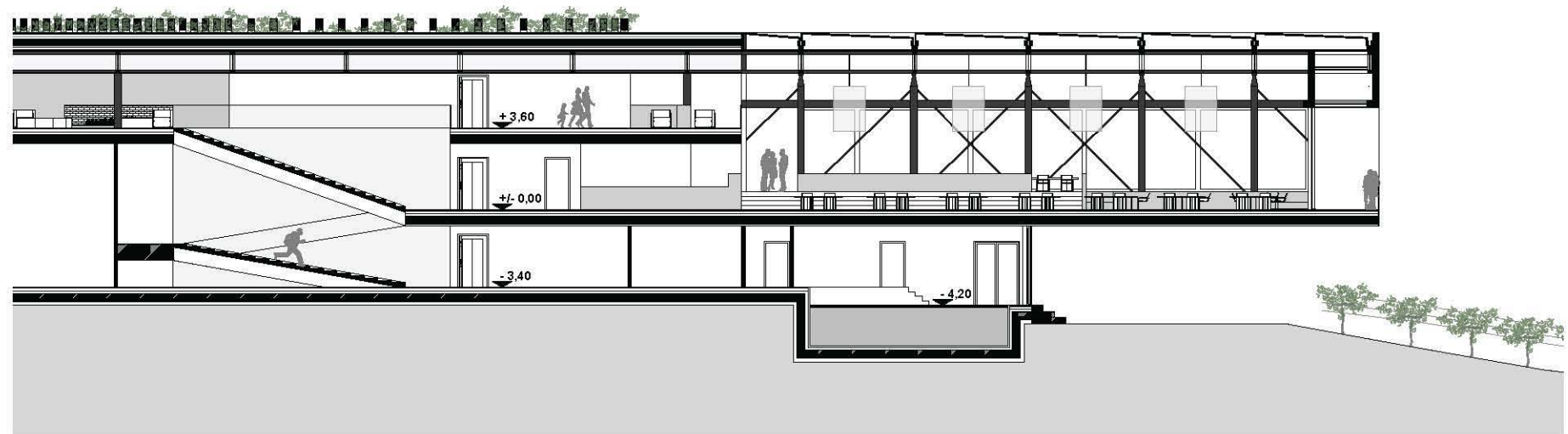
118 Weinkeller Wiener



Ausschnitt Schnitt AA

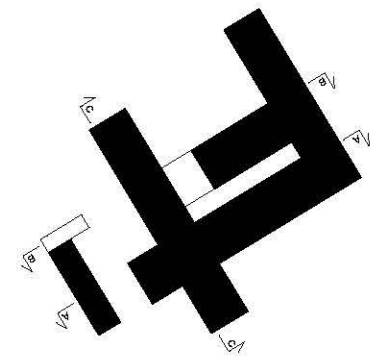
M 1_250

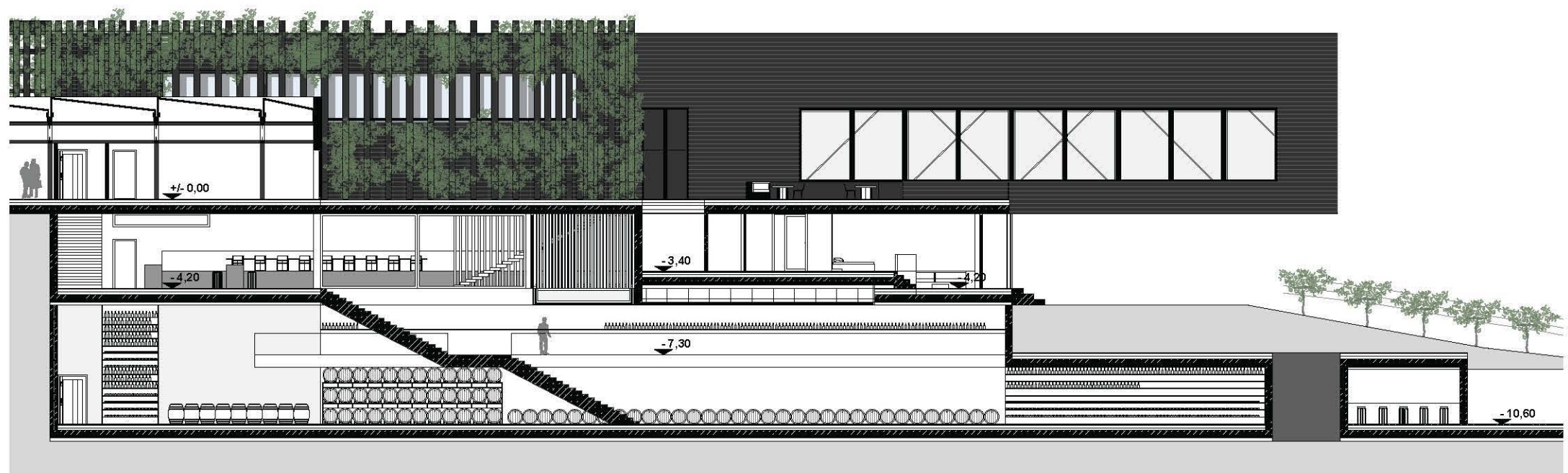




Ausschnitt Schnitt BB

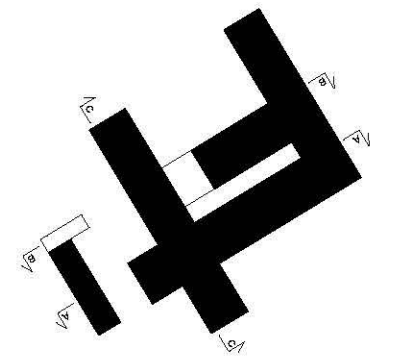
M 1_250





Ausschnitt Schnitt CC

M 1_250





LITERATURVERZEICHNIS

Architekturzentrum Wien: Wein Architektur - Vom Keller zum Kult, Hatje Cantz Verlag, Ostfildern 2008

Dähnhard Wolfgang: Atlas der österreichischen Weine, SprintKunstdruck, Wien 1995

Florian Holzer: Wein und Wien, Falter Verlagsgesellschaft.m.b.H., Wien 2008

Priewe Jens: Wein die neue große Schule, Verlag Zabert Sandmann, München 2005

Dominé Amré: Wein, Könemann Verlagsgesellschaft, Köln 2000

Ambrosi Hans: Wein von A – Z, Gondrom Verlag, Bindlach 2002

Moser Peter: Wein Guide Österreich/ Südtirol 2010, Fasstaff Publications Ltd, 2010

Grünwald Christian, Nowak Rainer: So isst Wien, Wien, Morawa Presse Vertrieb, Wien 2009

Holzer Florian, Oberndorfer Andreas: Wiener Beisln, Morawa Presse Vertrieb, Wien 2010

Holzer Florian, Seiler Christian: Wiener Wein, Morawa Presse Vertrieb, Wien 2010

Architektur und Wettbewerb, Karl H. Krämer/dwb/SRL/förd. Mitglied BDA: Hotels und Restaurants, Stuttgart, Karl Krämer Verlag GmbH & Co., 2005, S.10

Ferrier Jacques: Architecture = durable, Édition du Pavillon de l'Arsenal, Paris 2008

Cité de l'Architecture & du Patrimoine: Habiter Écologique, Actes Sud, Paris 2009

Karl H. Krämer: AW 204 Hotels und Restaurants, Karl Krämer Verlag GmbH & Co., Stuttgart 2005

Jodidio Philip: Ando - Complete Works, Taschen GmbH, Köln 2007

Kapfinger Otto: Hermann Kaufmann Wood Works, Springer Verlag, Wien 2009

Frame Publishers: Bon Appétit: Restaurant Design, Frame Birkhäuser, Amsterdam 2006

INTERNET-QUELLEN

<http://www.oesterreichwein.at/daten-fakten/>
November 2010

<http://www.wienerwein.at/index.php?id=weinregion-wien>
Dezember 2010

<http://www.wineinstitute.org/resources/statistics>
Dezember 2010

<http://www.wien.gv.at/stadtentwicklung/grundlagen/weinkultur/index.html>
Oktober 2010

<http://www.spiegel.de/spiegel/print/d-13513887.html>
November 2010

<http://kurier.at/freizeit/genuss/2029131.php>
November 2010

<http://de.wikipedia.org/wiki/Wein>
November 2010

ABBILDUNGSVERZEICHNIS

- 01 Ostansicht von Wien 1672
May Alfred: Wien in alten Ansichten, Jugend und Volk, Wien-München 1980, Tafel 11a
- 02 Weinbauorte in Wien
Stadt Wien: Weinkultur Stadtbild, Stadtentwicklung, Wien 2007, S. 4
- 03 Straßenbahnlinie 43 vor Ried Alsegg in Dornbach
Quelle: http://www.oesterreichwein.at/news-medien/galerie/bild/category1/wien-717/category2/wien-717/image/wien_neuwaldegg-2779/
- 04 Weinbautraktor am Nussberg
Quelle: MA 19, Friedrich Arnold
- 05 Der Stadtentwicklungsplan STEP 05
<http://www.wien.gv.at/stadtentwicklung/strategien/step/step05/index.html>
- 06 Flächenwidmungsplan Stammersdorferstraße 89
<http://www.wien.gv.at/flaechenwidmung/public/html/start.asp?Cmd=Adresssuche>
- 07 Heuriger Wien Mauer
Quelle: Catherine Gillier
- 08 Wien Grinzing
http://www.oesterreichwein.at/news-medien/galerie/bild/category1/wien-717/category2/wien-717/image/wien_grinzing-2776/
- 09 Zahel Wiener Gemischter Satz
[http://www.zahel.at/index.php?id=119&tx_commerce_pi1\[catUid\]=19&cHash=e4514372b8](http://www.zahel.at/index.php?id=119&tx_commerce_pi1[catUid]=19&cHash=e4514372b8)
- 10 Weltkarte mit Haupttrebengürtel
Quelle: Catherine Gillier
- 11 Wien mit Breitengraden
<http://www.oesterreichwein.at/unser-wein/klima-boden/klimaraeume-oesterreichs/>
- 12 Grinzing mit Kahlenberg, Nussberg und Leopoldsborg
Stadt Wien, Weinkultur Stadtbild, Stadtentwicklung, Wien 2007, S. 11
- 13 Wien mit Weinbaulagen
<http://www.oesterreichwein.at/daten-fakten/kartenmaterial/gebietskarten/wien/>
- 14 Groß Wien 1938
<http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Datei:GRWien.png&filetimestamp=20070708121208>
- 15 Lagenkarte Nussberg
Holzer Florian: Wiener Wein, Morawa Pressevertrieb, Wien 2010, S. 27
- 16 Wiener Nussberg
http://www.oesterreichwein.at/news-medien/galerie/bild/category1/wien-717/category2/wien-717/image/wien_nussdorf-2790/
- 17 Luftaufnahme Wiener Nussberg
Quelle: MA 18, Wilibald Böck
- 18 Lagenkarte Kahlenbergerdorf
Holzer Florian: Wiener Wein, Morawa Pressevertrieb, Wien 2010, S. 82
- 19 Kahlenbergerdorf
Quelle: Catherine Gillier
- 20 Luftaufnahme Kahlenbergerdorf
Quelle: MA 18, Wilibald Böck
- 21 Lagenkarte Grinzing
Holzer Florian: Wiener Wein, Morawa Pressevertrieb, Wien 2010, S. 42
- 22 Luftaufnahme Grinzing
Quelle: MA 18, Wilibald Böck

- 23 Grinzing
<http://www.heurigermaly.at/grinzing.htm>
- 24 Lagenkarte Sievering
Holzer Florian: Wiener Wein, Morawa Pressevertrieb, Wien 2010, S. 62
- 25 Luftaufnahme Sievering
Quelle: MA 18, Wilibald Böck
- 26 Sievering – Ried Reissern
Quelle: Catherine Gillier
- 27 Lagenkarte Neustift am Walde
Holzer Florian: Wiener Wein, Morawa Pressevertrieb, Wien 2010, S. 60
- 28 Luftaufnahme Neustift am Walde
Quelle: MA 18, Wilibald Böck
- 29 Neustift am Walde – Ried Mitterbergen und Hofstädten
Quelle: Thomas Krajc
- 30 Lagenkarte Dornbach
Holzer Florian: Wiener Wein, Morawa Pressevertrieb, Wien 2010, S. 77
- 31 Luftaufnahme Dornbach
Quelle: MA 18, Wilibald Böck
- 32 Dornbach – Ried Alsegg
Quelle: Thomas Krajc
- 33 Lagenkarte Ottakring
Holzer Florian: Wiener Wein, Morawa Pressevertrieb, Wien 2010, S. 81
- 34 Ottakring – Ried Wilhelminenberg
<http://www.bing.com/maps/>
- 35 Ottakring
Quelle: Catherine Gillier
- 36 Lagenkarte Mauer
Holzer Florian: Wiener Wein, Morawa Pressevertrieb, Wien 2010, S. 55
- 37 Luftaufnahme Mauer
Quelle: MA 18, Wilibald Böck
- 38 Mauer – Ried Leithen, Rothdürren und Kadolzberg
Quelle: Thomas Krajc
- 39 Lagenkarte Oberlaa
Holzer Florian: Wiener Wein, Morawa Pressevertrieb, Wien 2010, S. 73
- 40 Luftaufnahme Oberlaa
<http://www.bing.com/maps/>
- 41 Ried Goldberg, Oberlaa
<http://www.zahel.at/index.php?id=153>
- 42 Lagenkarte Stammersdorf
Holzer Florian: Wiener Wein, Morawa Pressevertrieb, Wien 2010, S. 11
- 43 Luftaufnahme Stammersdorf
Quelle: MA 18, Wilibald Böck
- 44 Stammersdorfer Kellergasse
Quelle: Catherine Gillier
- 45 Lagenkarte Strebersdorf
Holzer Florian: Wiener Wein, Morawa Pressevertrieb, Wien 2010, S.11
- 46 Luftaufnahme Strebersdorf
Quelle: MA 18, Wilibald Böck
- 47 Strebersdorf – Ried „In den Breiten“
Quelle: Catherine Gillier

48	Luftaufnahme Nussberg Quelle: Quelle: MA 18 Willibald Böck	80-91	Nussberg Jahreszeitenverlauf Quelle: Catherine Gillier	113	Lärchenholz Quelle: Rolf Rauner
49	Vereinigung Wien Wein http://www.wienwein.net/	92	Sichtbeton Quelle: Catherine Gillier	114	Photovoltaikanlage B. Weller, C. Hemmerle, S. Jakubetz, S. Unnewehr: Detail Praxis – Photovoltaik – Technik, Gestaltung, Konstruktion, Institut für internationale Architektur-Dokumentation GmbH & Co. KG, München 2009, S. 88
50	Weingut Christ Holzer Florian: Wiener Wein, Morawa Presse Vertrieb, Wien 2010, S.14	93	Lärchenholz Quelle: Rolf Rauner	115	Photovoltaik Panel B. Weller, C. Hemmerle, S. Jakubetz, S. Unnewehr: Detail Praxis – Photovoltaik – Technik, Gestaltung, Konstruktion, Institut für internationale Architektur-Dokumentation GmbH & Co. KG, München 2009, S. 95
51	Weinflasche Christ http://www.weingut-christ.at/	94	Weidengeflecht http://www.gnvu.ch/Homepage_Neu/Impressionen/Weidenflechten20060128/Weidenflechten_20060128.htm	116	Kunstmuseum Kolumba, Köln, Peter Zumthor http://inhabitat.com/peter-zumthor-wins-the-pritzker-prize/
52	Weingut Edelmoser Holzer Florian: Wiener Wein, Morawa Presse Vertrieb, Wien 2010, S.57	95	Bruchstein Quelle: Catherine Gillier	117	Restaurant Pio Pio, New York City, Sebastian Mariscal http://www.sebastianmariscal.com/studio.html
53	Weinflasche Edelmoser http://www.edlmoser.at/	96	Kletterwein Quelle: Catherine Gillier	118	Weingut Loimer, Langenlois, Andreas Burghardt Architekturzentrum Wien: Wein Architektur - Vom Keller zum Kult, Hatje Cantz Verlag, Ostfildern 2008, S.38
54	Weingut Hajszan Florian Holzer: Wiener Wein, Wien, Morawa Presse Vertrieb, 2010, S.51	97	K&K Doppeladler Ziegel http://www.fotocommunity.de/pc/pc/display/13328652	119	Weinkeller Weingut Wieninger http://www.oesterreichwein.at/news-medien/galerie/bild/category1/weinkeller-710/category2/weinkeller-710/image/winery_wieninger-5774/
55	Weinflasche Hajszan http://www.hajszan.com/	98	Weingut Loimer, Langenlois, Andreas Burghardt Architekturzentrum Wien: Wein Architektur - Vom Keller zum Kult, Hatje Cantz Verlag, Ostfildern 2008, S.39		
56	Weingut Mayer am Pfarrplatz Holzer Florian: Wiener Wein, Morawa Presse Vertrieb, Wien 2010, S.32	99	Weingut Loimer, Langenlois, Andreas Burghardt Architekturzentrum Wien: Wein Architektur - Vom Keller zum Kult, Hatje Cantz Verlag, Ostfildern 2008, S.38		
57	Weinflasche Mayer am Pfarrplatz http://www.pfarrplatz.at/weingut.htm	100	Kunstmuseum Kolumba, Köln, Peter Zumthor http://inhabitat.com/peter-zumthor-wins-the-pritzker-prize/		
58	Weingut Wieninger Holzer Florian: Wiener Wein, Morawa Presse Vertrieb, Wien 2010, S.13	101	Kunstmuseum Kolumba, Köln, Peter Zumthor http://inhabitat.com/peter-zumthor-wins-the-pritzker-prize/		
59	Weinflasche Wieninger http://www.wieninger.at/de/	102	Restaurant Pio Pio, New York City, Sebastian Mariscal http://www.sebastianmariscal.com/studio.html		
60	Weingut Zahel Florian Holzer: Wiener Wein, Wien, Morawa Presse Vertrieb, 2010, S.56	103	Weingut Hillinger, Jois, gerner°gernerplus http://www.focus.de/fotos/weingut-leo-hillinger_mid_125785.html		
61	Weinflasche Zahel http://www.zahel.at/	104	Weingut Manincor, Kaltern, W.Angonese, S. Boday, R. Köberl Architekturzentrum Wien: Wein Architektur - Vom Keller zum Kult, Hatje Cantz Verlag, Ostfildern 2008, S.179		
62	Weingut Cobenzl Holzer Florian: Wiener Wein, Morawa Presse Vertrieb, Wien 2010, S.45	105	Weingut Lackner-Tinnacher, Gamlitz, Rolf Rauner Architekturzentrum Wien: Wein Architektur - Vom Keller zum Kult, Ostfildern, Hatje Cantz Verlag 2008, S.155		
63	Weinflasche Cobenzl http://www.weingutcobenzl.at/de	106	Weingut Lackner-Tinnacher, Gamlitz, Rolf Rauner Quelle: Rolf Rauner		
64	Skopik & Lohn http://vienna.unlike.net/locations/200280-Skopik-Lohn	107	Museum in Sabres, Bruno Mader Detail: Zeitschrift für Architektur + Baudetail Serie 2008 11 Bauen mit Holz, Institut für internationale Architektur-Dokumentation GmbH & Co. KG, München 2008, S. 1282		
65	Fabios http://www.adolfloos.at/pressefotos/designpreis2003/Fotos-RGB/Raumliche-Gestaltung-RGB/index.htm	108	Weingut Sabathi, Leutschach, Igor Skacel Quelle: Catherine Gillier		
66	Würstelstand Bitzinger http://www.wurstakademie.com/wiener-wuerstelstand-voting-radatz-wurststand/	109	Hotel Omm, Barcelona, Juli Capella Karl H. Krämer/dwb/SRL/förd. Mitglied BDA: Hotels und Restaurants, Karl Krämer Verlag GmbH & Co., Stuttgart 2005, S.10		
67	Hawelka http://www.ramonzorn.de/Wien09.html	110	Photovoltaikanlage B. Weller, C. Hemmerle, S. Jakubetz, S. Unnewehr: Detail Praxis – Photovoltaik – Technik, Gestaltung, Konstruktion, Institut für internationale Architektur-Dokumentation GmbH & Co. KG, München 2009, S. 88		
68	Impressionen der Weinbauregion Wien http://www.oesterreichwein.at/news-medien/galerie/bild/category1/wien-717/category2/wien-717/image/impressions_of_wine_growing_region_wien-5638/	111	Bruchstein Quelle: Catherine Gillier		
69-77	diverse Wienerweinreben http://www.oesterreichwein.at/unser-wein/oesterreichs-rebsorten/	112	Sichtbeton Quelle: Catherine Gillier		
78	Luftaufnahme Nussberg Quelle: MA 18 Willibald Böck Bearbeitet: Catherine Gillier				
79	Blick von der Nordbrücke auf den Nussberg Quelle: Catherine Gillier				

Danke an...

Univ. Prof. Mag. Arch. Françoise-Hélène Jourda für die hilfreiche Kritik und gute Betreuung.

Univ.Ass. Arch. Dipl.-Ing. Dr.techn. Wolfgang Kölbl für eine intensive und sehr lehrreiche Zweitbetreuung.

Ao.Univ.Prof. Arch. Dipl.-Ing. Dr.techn. Manfred Berthold für die Teilnahme an meiner Diplomprüfung.

meine Eltern und 4 Schwestern für die Unterstützung und Motivation all die Jahre.

merci papa.

thank you Wally.

meine Freundin und Studienkollegin Theresa, ohne die das Studium nur halb so viel Spaß gemacht hätte.

meinen Freund Thomas für seine unendliche Geduld, aufbauenden Worte und unbeschreibliche Hilfe.