

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

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



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

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



**WEIN.GUT**

Erlebnisweingut Blaufränkischland

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

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



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

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

„Das Leben ist zu kurz um schlechten Wein zu trinken.“

Johann Wolfgang von Goethe



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

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



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

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



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

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



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

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

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

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



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

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



DIPLOMARBEIT

WEIN.GUT

Erlebnisweingut Blaufränkischland

ausgeführt zum Zwecke der Erlangung des akademischen Grades eines Diplom-Ingenieurs  
unter der Leitung von Univ.Prof. Arch. Dipl.-Ing. András Pálffy

Institut für Architektur und Entwerfen  
Abteilung für Gestaltungslehre und Entwerfen

eingereicht an der Technischen Universität Wien  
Fakultät für Architektur und Raumplanung

von

Petra Holzer  
1026675  
Schütttaustraße 72-78  
1220 Wien

---

Wien, Juni 2017

Abb. 2 Weingarten Deutschkreutz







Die Entwurfsarbeit beschäftigt sich mit dem Neubau eines Weingutes in Deutschkreutz im Mittelburgenland. Geschichte und Moderne finden hier ihren Einklang. Neuartige Techniken werden mit altbewährten, archaischen Methoden in Einklang gebracht und schaffen ein stimmiges Gesamtbild. Gut durchdachte Konzepte und neuartige Entwicklungen vereinen Bildung und Kulinarik zu einem harmonischen Ambiente. Man tritt ein in eine neue Welt des Erkundens, Erlebens und Genießens und ist neugierig auf mehr. Die geweckte Vorfreude lädt zum weiteren Erkunden und Beobachten ein.

Auf einem länglichen Grundstück in Hanglage, inmitten des Blaufränkischlands, entsteht ein neuer Ort des Weinlebens. Das Weingut beherbergt sowohl Produktion und Vermarktung, als auch ein Besucherzentrum sowie Seminar- und Veranstaltungsräumlichkeiten und Gästehäuser. Das Projekt ist eine Komposition aus drei Gebäudegruppen: der technisch hochmoderne und nachhaltige Gravitationsweinkeller bildet gemeinsam mit dem Besucherzentrum und dem Shop die erste Anlaufstelle und das

Herzstück des Projekts. Am höchsten Punkt, das gesamte Areal überblickend, befindet sich das Veranstaltungszentrum mit Restaurant und Seminarräumen, von wo aus die Übernachtungsgäste in die Gästehäuser gelangen. Die sogenannten Weinstöckl fügen sich unbeschwert in die Topographie ein und versprechen durch die über den Hang verteilte, versetzte Anordnung Ruhe und Privatsphäre.

Die Herausforderung des Entwurfs lag in der Gestaltung eines harmonischen Gesamtensembles im Einklang mit der Natur und der Schaffung der optimalen Gegebenheiten der Weinproduktion vereint mit einem besucherfreundlichen Umfeld. Die Produktion von Wein in höchster Qualität steht dabei als zentrale Aufgabe im Vordergrund. In der heutigen schnelllebigen Zeit ist es eine besondere Herausforderung mit der Technik Schritt halten zu können. Das Ergebnis ist eine Weinkelterei am Puls der Zeit, die sich durch ausgeklügelte Konzeption, sorgfältige Planung und den Grundgedanken der Nachhaltigkeit die immerwährende Schwerkraft zu Nutze macht.



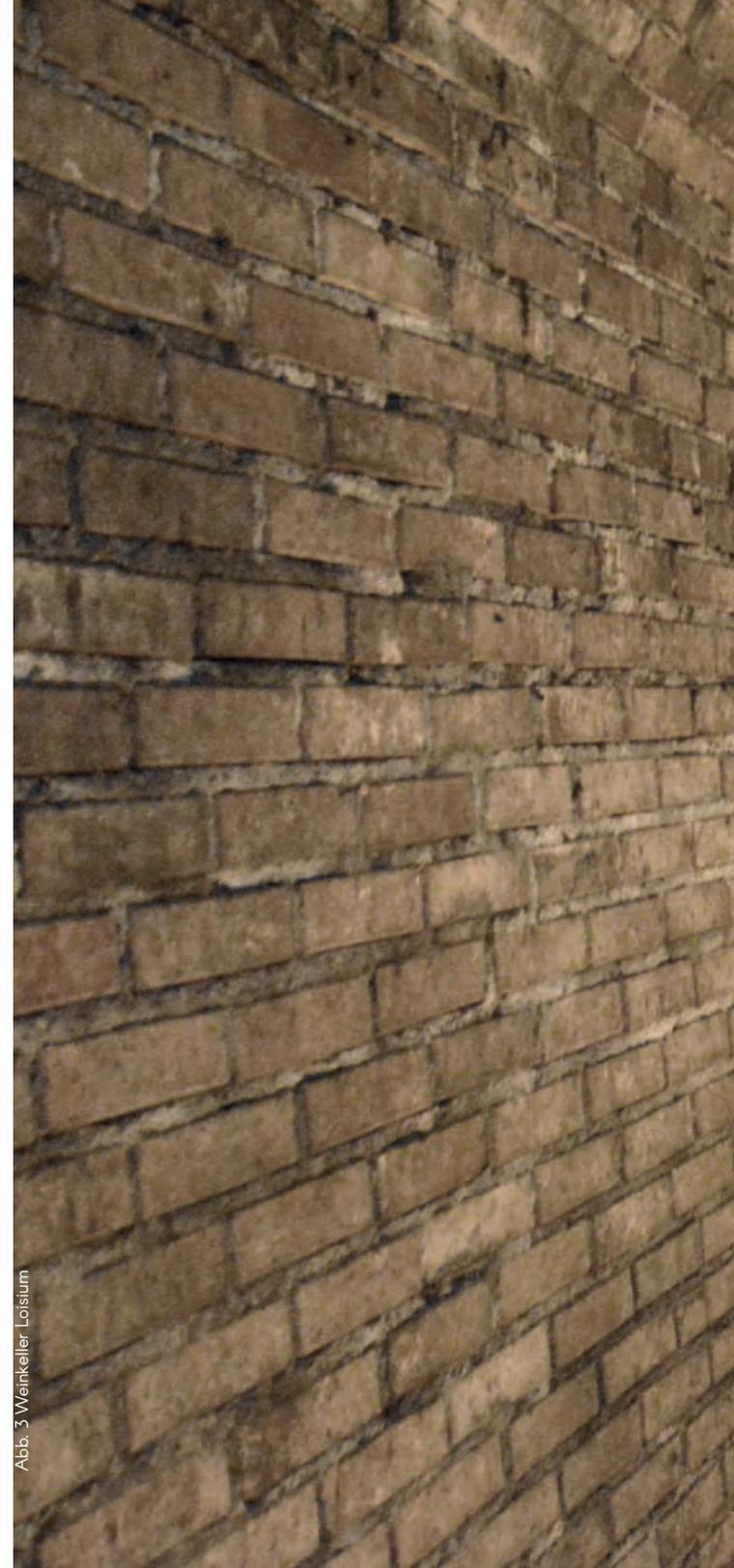
The design work deals with the construction of a winery in Deutschkreutz in Central Burgenland where history and modernity are interrelated. Recent techniques are reconciled with old archaic methods and manage to create a coherent overall picture. Well thought-out concepts and new developments combine education and culinary skills to create a harmonious atmosphere. One enters a world of exploration, new experiences and enjoyment and gets curious about the production of wine. The awakened interest invites one to further explore and observe.

On an elongated site on a hillside, in the middle of the Blaufränkischland, a new place of winemaking originates. The winery focuses on both production and marketing: a visitor center, seminar rooms and event locations as well as guest houses are combined in one design. The project is a composition of three different buildings: the technically highly modern and sustainable gravitational wine cellar,

including the visitor center and the shop, is the first stop for the visitors, and thus also represent the focus of the project. At the highest point, overlooking the entire area, is the conference center with a restaurant and seminar rooms, from where the guests arrive in the guest houses. These guest-houses are peacefully integrated into the topography and promise the tranquility and privacy due to their strategic arrangement on the property.

The challenge of the design was to create a harmonious ensemble respects nature and creates the optimal conditions for the wine production in a friendly environment. The quality of the wine is therefore a central task. In today's fast-paced world, it is a special challenge to keep pace with technology. The result is a winery at the pulse of time is unique due to its sophisticated design, careful planning and supporting the idea of sustainability by making use of the everlasting power of gravity.

	EINLEITUNG	9
01	WEINARCHITEKTUR IM WANDEL vom bäuerlichen Weinhof zur High-Tech Weinmaschine	14
02	DAS WINZERJAHR von der Riede zum edlen Tropfen	34
03	WEINLAND BURGENLAND rote Perle Blaufränkischland	48
04	DER ENTWURF Standort   Bauplatz Konzept	62
04.1	PRODUKTION Grundrisse   Schnitte   Ansichten Details   Konstruktion Visualisierungen	94
04.2	VERANSTALTUNGSZENTRUM	126
04.3	GÄSTEHÄUSER	152
04.4	MATERIALITÄT   LANDSCHAFTSGESTALTUNG	172
05	QUELLENANGABE   ABBILDUNGSVERZEICHNIS	186





# 01 | WEINARCHITEKTUR IM WANDEL

Abb. 4 Kellerlabyrinth Loistum





„Große Weine brauchen Raum“<sup>1</sup>

<sup>1</sup> vgl. <http://www.archiv.net/projekte/wein-architektur/kellerei-terlan.html>

## Neue Dimensionen für die Weinwelt

Durch den internationalen Weinhandel und die Globalisierung des Weinbaus gibt es bedeutende Fortschritte in der Weinwirtschaft. Die Umsetzung neuer önologischer Verfahren und die Marktsplaltung in Spitzenwein- und Massenweinsegmente sowie die bauliche Realisierung neuer Produktionsstätten lassen zukunftsweisende Ansätze entstehen. Konzepte, Umsetzungen und Gestaltung der Weingüter werden einerseits von praxisgerechten Produktionsverfahren, sowie Absatzstrukturen und internationalen Ansprüchen beeinflusst. Durch das immer steigende Interesse an der sogenannten Weinarchitektur rücken die einst trivialen Weingüter durch Neu-, Zu- und Umbauten in den Fokus. Bei den Winzerbetrieben wird nicht mehr nur auf den wirtschaftlichen Produktionsablauf Wert gelegt, sondern ein imposantes Erscheinungsbild, außeror-

dentliche Raumästhetik und repräsentative Bauwerke werden in den Vordergrund gestellt. Infolgedessen wirken Weingüter selbst zugleich als eigene Vermarktungsstrategie. Mit originellen Entwürfen, ausgeklügelten Konzepten und brillanten Detaillösungen perfekt in Szene gesetzt, funktionieren Weingüter gleichzeitig als Marketinginstrument. Unkonventionelle Formensprachen und kreative Materialwahlen lösen die klassische Vorstellung eines traditionellen Weingutes ab.<sup>2</sup>

Beobachtet man die Entwicklung der Weinarchitektur, so fällt auf, dass der Bautypus über Jahrhunderte hinweg stetig baulich erneuert und inszeniert wurde.<sup>3</sup>

---

<sup>2</sup> vgl. Woschek, Duhme, Friederichs, Wein und Architektur, 2011, S. 7

<sup>3</sup> vgl. Steiner, Seiler, Eue, Weinarchitektur: Vom Keller zum Kult, 2005, S. 186



Abb. 5 Villa Rustica

## Vom bäuerlichen Weinhof zur High-Tech Weinmaschine – ein geschichtlicher Überblick

Schon ab dem 1. Jahrhundert errichteten die Römer im Mittelmeerraum Gutshöfe für die Weinproduktion.<sup>4</sup> Die Österreichische Weinlandschaft ist von Kleinteiligkeit geprägt. Anders als in Italien und Frankreich prägen viele Winzerbetriebe und Kellereien mit kleinen, umliegenden Anbauflächen das Landschaftsbild.<sup>5</sup> Die sogenannte Villa Rustica zeichnet einen frühen Typus für Weinproduktionsstätten aus. Die in der unmittelbaren Umgebung angelegten Wein- und Anbauflächen umfassten oft bis zu 30ha. Meist in Hanglage erbaut, besteht das Gebäude aus einem großzügigen Innenhof, welcher von den umliegenden Wirtschaftsgebäuden begrenzt wird. Das Hauptgebäude umfasst einen beheizbaren Aufenthaltsraum sowie einen Keller zur Lagerung des Weines. Um ein optimales Raumklima zu gewährleisten, sind die Keller meist halb oder zur Gänze unterirdisch und in Sichtmauerwerk ausgeführt. In den externen Kelter- und Presshäusern findet die Vinifikation statt. Da der Platz in Vorratsräumen und Lagerkeller oft nicht ausreicht, müssen

die Weingefäße und Nahrungsmittel in mehrstöckigen Magazinen außerhalb untergebracht werden. Eine weitere Möglichkeit zur Weinlagerung sahen die Römer in den Stollen von Bergwerken, in welchen die idealen Temperatur- und Feuchtigkeitsbedingungen gegeben waren.

Selbst 2000 Jahre später planen Schaumweinerzeuger immer noch ihre Reifekeller in tief liegenden Steinkellern. Inspiriert von den römischen und mittelalterlichen Kellern, errichtete die Sektkellerei Kupferberg 60 Kellerräume in sieben Schichten unter der Erde. Zahlreiche Champagnerkellereien, wie etwa Veuve Cliquot Ponsardin, machten sich die einstigen Kreidestollen als Gebindekeller zu Nutze und verbanden diese mit Gängen. Die Terra Vinea der Cave Rocabère beherbergt den tiefsten Weinkeller Frankreichs, welcher in einem ehemaligen Gipsbergwerk in 80 Metern Tiefe liegt.<sup>6</sup>

<sup>4</sup> vgl. Woschek, Duhme, Friederichs, Wein und Architektur, 2011, S. 10

<sup>5</sup> vgl. Steiner, Seiler, Eue, Weinarchitektur: Vom Keller zum Kult, 2005, S. 187

<sup>6</sup> vgl. Woschek, Duhme, Friederichs, Wein und Architektur, 2011, S. 10



Abb. 6 Weinkeller Kämtal

Die später entwickelte Villa Urbana, ein meist eingeschossiges, römisches Landhaus, wurde in Mischbauweise ausgeführt. Ursprünglich bildete ein steinerner Sockel das Fundament, auf welchem sich ein Fachwerk aus Holz befand. Ab dem zweiten Jahrhundert waren es reine Steinbauten, die das Landschaftsbild stilistisch prägten.

Aus der römischen Villa Rustica und Villa Urbana entwickelten sich im späten Mittelalter die bäuerlichen Weingüter. Das Haupthaus und die Wirtschaftsgebäude wurden freistehend um den Innenhof angeordnet, was ihnen den charakteristischen Namen Mehrbauten- oder Gruppenhof verlieh. Zur Straßenseite begrenzte ein großes Eingangstor den Hof. Ein rechteckiges Tor kennzeichnete einen Bauernhof und ein runder Torbogen wies auf einen Winzerhof hin. Da es in den Höfen, die Landwirtschaft und Weinbau betrieben, oft keine Kelterhäuser gab, bauten die Winzer die Presshäuser nahe zu den Weingärten, um die Arbeitsweise so effizient wie möglich zu gestalten. Die Presshäuser wurden in den Hang gegraben und traufenständig ohne Abstand platziert und bildeten die sogenannten Kellergassen.<sup>7</sup> Auch in der Steiermark wurden aufgrund von steinigen Untergründen die Keller nur

halb eingegraben und Weingartenhäuser vorgelagert. Das Landschaftsbild wird seither von den regionstypischen Presshäusern geprägt.<sup>8</sup>

Noch heute findet man die typischen Kellergassen im Weinviertel in Niederösterreich und im nördlichen Teil des Burgenlandes. Die größten und am besten erhaltenen Kellergassen sind in Breitenbrunn, Schützen am Gebirge und Purbach. In den Ländern nördlich der Alpen setzten sich die unterirdisch gebauten Keller durch, während im Mittelmeerraum meist ebenerdige Weinlager gebaut wurden.<sup>9</sup>

<sup>7</sup> vgl. Woschek, Duhme, Friederichs, Wein und Architektur, 2011, S. 10

<sup>8</sup> vgl. Steiner, Seiler, Eue, Weinarchitektur: Vom Keller zum Kult, 2005, S. 187

<sup>9</sup> vgl. Woschek, Duhme, Friederichs, Wein und Architektur, 2011, S. 11



Abb. 7 dreischiffiger Hospitals-Keller Kloster Eberbach

## Weinproduktion in Klöstern und Burgen

Im frühen Mittelalter war die Weinbereitung eine der Hauptaufgaben der Klöster und Stifte. Ein Weinkeller sowie diverse Räumlichkeiten für die Geräte gehörten zum Grundrepertoire eines jeden Klosters. Die Klöster verfügten sogar über eigene Pressräume sowie Destillationsapparate und Bierbrauvorrichtungen. Selbst heute besitzen Burgen und Kastelle noch über unterirdische Magazine und Weinkeller, die in den Felsen getrieben oder auch ausgemauert wurden.<sup>10</sup> Die Bodenbeschaffenheit und topographischen Gegebenheiten bestimmten die Bauform. Keller konnten, aufgrund des Lößbodens in Niederösterreich, tief unter die Erde gegraben werden, um Fässer bei konstanter Temperatur, hoher Luftfeuchtigkeit und möglichst erschütterungsfrei zu lagern. Die größten österreichischen Repräsentationsbauten dieser Zeit sind die Kloster-, Stift- und Schlossweingüter in Klosterneuburg, Melk, Gobelsberg und Hardegg.<sup>11</sup>

Im „Idealplan“ des Benediktinerkloster St. Gallen kann man einen Weinkeller mit einer Länge von 40m in der Nähe des Kreuzgangs erkennen. Eine wegweisende Rolle in der Weinkultur nahmen auch

die Benediktiner mit ihren Klostergründungen in der Region Burgund ein. Mit zahlreichen Filialklöstern und Wirtschaftshöfen trugen sie maßgebend zur Bekanntmachung von Rebe und Wein bei. Das Kloster Eberbach wurde 16. Jahrhundert zum größten Weinwirtschaftsbetrieb der Welt gekürt. In den Spitzenjahren wurden über 250.000 Liter Wein gereift. Es ist nicht nur eine der am besten erhaltenen romanischen und frühgotischen Klosteranlagen Europas, sondern stellt auch einen Standort dar, an welchem nachweislich eine kontinuierliche Weinernte stattfand.

Im deutschsprachigen Raum befassen sich heute etwa 20 Klöster, Stifte und Stiftungen mit Weinerzeugung. Das älteste Stiftsweingut Österreichs ist das Augustiner Chorherrenstift in Klosterneuburg, dessen viergeschossiger Weinkeller bis in 36m Tiefe liegt. Weitere traditionelle Bauten sind das Stift Melk mit dem Stiftskeller Melkerhof in Wien, das Benediktinerstift Göttweig sowie das Stiftsweingut Heiligenkreuz und Schloss Gobelsberg.<sup>12</sup>

<sup>10</sup> vgl. Woschek, Duhme, Friederichs, Wein und Architektur, 2011, S. 11

<sup>11</sup> vgl. Steiner, Seiler, Eue, Weinarchitektur: Vom Keller zum Kult, 2005, S. 187

<sup>12</sup> vgl. Woschek, Duhme, Friederichs, Wein und Architektur, 2011, S. 12f



Abb. 8 Schloss Vollrads im Rheingau

## Vom Weinschloss zum Château

Ab dem 14. Jahrhundert bauten die Landesfürsten anstelle von burgähnlichen Anlagen und Kastellen nunmehr repräsentative Wohn- und Verwaltungsgebäude ohne Befestigungen. Demzufolge wurden diesen Schlössern aus Platzgründen gewaltige Keller zur Herstellung und Lagerung von Wein angegliedert. Seither wird der Ausdruck ‚Weinschloss‘ unterschiedlich interpretiert, denn oft handelt es sich um normale Landhäuser oder Herrenhäuser, deren Besitzer eine Weinproduktion führten, und nicht um Prunkbauten mit allen Merkmalen des Schlossbaus.

In der Mitte des 16. Jahrhunderts kam erstmals der Begriff ‚Château‘ im Zusammenhang mit dem Weinbau auf. Missverständlich sagt diese Bezeichnung für ein Landgut mit Weinbau im bürgerlichen oder bäuerlichen Besitz jedoch nichts über Renommee und Werte der Weine aus.<sup>13</sup> In Bordelais gibt es zahlreiche als Château anerkannte Weingüter, hinter welchen sich oftmals nur schlichte Wohnhäuser, Villen oder Höfe mit schlossähnlichem Auftreten verbergen.<sup>14</sup> Die Châteaux wurden ursprünglich als Residenzen errichtet und im Laufe der Jahre mit Einrichtungen zur Weinerzeugung- und Lagerung

aufgerüstet, woran sich eine gewachsene Struktur ablesen lässt. Die aristokratischen Güter, welche von Beginn an mit den Weinproduktionseinrichtungen versehen waren, stehen im Gegensatz dazu. Das Schloss Vollrads im Rheingau stellt ein hervorragendes Beispiel für diese Entwicklung dar: der gotische Wasserturm aus dem 14. Jahrhundert bildet den Kern, welcher durch die barocken Wirtschafts- und Wohngebäude im 17. Jahrhundert erweitert wurde.

Am Übergang von der Renaissance zum Barock wurden mächtige Anlagen erbaut und um Wirtschaftsgebäude und Weinkeller erweitert, um die Lagerung von großen Fässern zu ermöglichen. Die mehr als drei Jahrhunderte währende Bautradition der Weinkeller umfasste Bauten mit imposanten Dimensionen: Hofkeller wurden mit bis zu 900m Länge und Mauerstärken von 4 bis 5m ausgeführt, wodurch eine konstante Durchschnittstemperatur von 12,5°C erreicht wurde, und somit optimale Lagerbedingungen herrschten. Diese Keller wurden meist in Nord-Süd-Richtung ausgerichtet, wobei sich der Eingang in Nordrichtung befand.<sup>15</sup>

<sup>13</sup> vgl. Woschek, Duhme, Friederichs, Wein und Architektur, 2011, S. 13

<sup>14</sup> vgl. <http://www.weinkenner.de/weinlexikon/c/chateau>

<sup>15</sup> vgl. Woschek, Duhme, Friederichs, Wein und Architektur, 2011, S. 14



Abb. 9 Chateau Margaux

## Palladianismus, Klassizismus und Historismus ergeben Pluralismus

Viele aristokratische Familien besaßen in den Weinstädten wie Bordeaux, Florenz, Venedig oder Verona neben ihren Stadtwohnsitzen auch Landgüter. Seit dem 16. Jahrhundert prägte der Palladianismus das Erscheinungsbild ländlicher Architektur. Die Landhäuser bestehen meist aus fünf Teilen. Oft sind die Weinkeller in den niedrigen Seitenflügeln des zweigeschossigen Mittelbaus untergebracht. Die Wirtschaftstrakte sind je nach Gestaltungsprinzip oftmals durch Pfeilerarkaden mit dem Hauptgebäude verbunden. Ein Charakteristikum für die Landhäuser ist die Einteilung der Wohnräume und Weinlager, wobei die Räumlichkeiten für Gärfässer und Barriques den größeren Teil einnehmen. Der Sockel und die geschmückten Säulen zählen zu den typischen Bauelemente eines Châteaus. Besonders in Bordelais übernahmen immer mehr Land- und Weingutsbesitzer die Gestaltungsmerkmale des palladianischen Stils, wo auch noch heute eine Dichte an Landhäuser vorhanden ist.

Das im klassizistischen Stil errichtete Château Margaux verkörpert alle für diese Epoche typischen Bauelemente. Die Annäherung erfolgt über eine Baumallee zur spektakulären Hauptfassade mit großzügiger Freitreppe und Säulenportikus im ionischen Stil. Zusätzlich verfügt das Château über weitere Gebäude für die Bewirtschaftung der Weinberge, ebenso wie ein Fassbindergebäude und ein Mitarbeiterhaus. Der 70m lange Fasslagerkeller befindet sich unter dem gesamten Areal.<sup>16</sup>

---

<sup>16</sup> vgl. Woschek, Duhme, Friederichs, Wein und Architektur, 2011, S. 14f



Abb. 10 Alt und Neu

## Aus Alt mach Neu

Zeitgleich wurde beim Bau von Winzerhöfen in anderen Regionen auf örtliche Baumaterialien, häufig Stein, gesetzt. Auch der Baustil war ortstypisch: auf Kapitellen aufgelegte Kreuzgratgewölbe, welche von Säulenreihen getragen wurden, bildeten die Lager- und Produktionsstätten. Die Steinbauten wurden aufgrund ihrer geringen Brandgefahr zwischenzeitlich als Viehställe genutzt. Die noch heute erhaltenen Gewölbekeller wurden restauriert und fungieren als Weinprobierräume für Besucher.<sup>17</sup> Es entwickelte sich ein Baustil fern von jeglicher Ornamentik in schlichter Bauweise, der sich auf Grundelemente aus Barock, Renaissance und Klassizismus stützt. Zur selben Zeit kam es zu einem Wandel in der Weinbereitung. Weingüter ersetzten altbewährte Methoden durch High-Tech Maschinen, um größere Erträge zu erwirtschaften. Neue Pressverfahren wurden eingesetzt, Holzbottiche zur Vergärung wurden durch Tanks aus Stahl, Kunststoff oder Metall ausgetauscht, wodurch die Anforderungen an das Kelterhaus ebenso angepasst werd-

en mussten. Wände wurden mit Bruchstein oder hellem Putz gestaltet und Böden aus hellen Materialien kontrastierten mit dunklen Holzbalken an den Decken. Sowohl die Materialwahl als auch die Bautechniken wurden verändert: Gusseisen zum Überspannen von großen Räumen sowie Stahlbeton und Backstein mit Zement waren die neuen Methoden gegenüber der bewährten Holzbauweise.<sup>18</sup>

---

<sup>17</sup> vgl. Woschek, Duhme, Friederichs, Wein und Architektur, 2011, S. 15

<sup>18</sup> vgl. ebd. S. 16



Abb. 11 Fasslager Weingut La Concha

## Zukunftsvisionen der Weinarchitektur

Rasant ansteigende Produktionszahlen verlangen neue Bauten in überdimensionalen Ausmaßen. Geradezu gigantisch sind die Rüttelkeller und unterirdischen Kellergänge. Da die langen unterirdischen Kellerlabyrinth in den Kalksteinbrüchen und die endlosen Flaschengalerien gestalterisch wenig ansprechend sind, muss mit einem grandiosen Empfangs- und Verwaltungsgebäude die Aufmerksamkeit auf die Weingüter und Schaumweinkellereien gelenkt werden. Viele Gebäude aus dieser Zeit sind jedoch schlichte Industrie- und Gewerbebauten, die lediglich ihre Bauaufgabe erfüllen.

Neue Anforderungen verlangen neue Konzepte. Beim Entwurf des Château Lafite Rothschild in Pauillac wird erstmals von der traditionellen rechteckigen Form des Kellers Abstand genommen. Die zentrale Aufgabe für den Neubau ist, die Abläufe rationeller und ökonomischer zu gestalten. Das Projekt sollte so konzeptioniert sein, dass auf eine Kühlanlage verzichtet werden konnte, wodurch nur ein unterirdischer Kellerbau in Frage kam. Diese grundlegende Idee erbrachte den zusätzlichen Vor-

teil, keine wertvolle Rebfläche zu verlieren. Zudem sollte die viermal im Jahr stattfindende Umlagerung der Barriquefässer im Lagerkeller reibungsloser und mit minimalem Aufwand passieren können.<sup>19</sup> Das völlig neuartige Raumprogramm bewegte zahlreiche Guts- und Kellereibesitzer zum Umbruch. Die Umsetzung zukunftsweisender Projekte wurde durch günstige wirtschaftliche Voraussetzungen möglich. Der Erneuerungsprozess hielt auch bald in anderen Weinbauländern, wie etwa Italien und Spanien, Einzug.

In den meisten europäischen Weinländern kam es ab 1890 zu maßgeblichen Neuerungen in der Weinarchitektur. Die Neubelebung konzentrierte sich vorerst auf die Produktionsanlagen und die dazugehörigen Gebäude, während Repräsentations- und Wohnbauten nur selten neu geplant wurden. Der Funktionalismus wird in den Vordergrund gestellt, was das Einfügen in die Landschaft und unmittelbare Umgebung oft zur Herausforderung macht. Spanien und Italien befanden sich in der Vorreiter-

---

<sup>19</sup> vgl. Woschek, Duhme, Friederichs, Wein und Architektur, 2011, S. 17



Abb. 12 Weingut Cheval Blanc

rolle der neuen Weinarchitektur. Erst am Ende des 20. Jahrhunderts brach eine Welle der Bautätigkeit in Österreich los.

Besonders im Burgenland kam es zu einem regelrechten Bauboom – zwischen 1999 und 2004 wurden rund 50 Neubauten, Renovierungen und Erweiterungen realisiert. Ebenso in der Steiermark und Niederösterreich begannen die Winzer ihre Produktionsstätten umzurüsten.<sup>20</sup> Die neue Generation der Winzer, aufgewachsen in den bedeutendsten Weinbaugebieten der Welt und am familieneigenen Betrieb angelernt, übernahmen die Elternbetriebe und rüsteten sie nach den modernen Bedürfnissen und Anforderungen auf.<sup>21</sup> Die Neukonzeptionierung von Weingütern hatte einerseits einen pragmatischen Grund, die funktionelle und wirtschaftliche Nutzung der Kellertechnik, und andererseits die Wahrung der hohen Weinqualität und eine einzigartige Präsentation gegenüber der Öffentlichkeit.<sup>22</sup> Zeitgleich wurde ebenso die Rezeption des Weins angepasst und feierte in der zweiten Hälfte der neunziger Jahre den Status eines weltweit bekannten Lifestyle-Produkts.<sup>23</sup> Das Burgenland wurde von der Europäischen Gemeinschaft zum förderfähigen

EU-Gebiet laut Maastrichter Verträge erklärt, um die Verwirklichung dieser Vorhaben zu ermöglichen.<sup>24</sup>

<sup>20</sup> vgl. Woschek, Duhme, Friederichs, Wein und Architektur, 2011, S. 18f

<sup>21</sup> vgl. Steiner, Seiler, Eue, Weinarchitektur: Vom Keller zum Kult, 2005, S. 13

<sup>22</sup> vgl. Woschek, Duhme, Friederichs, Wein und Architektur, 2011, S.19

<sup>23</sup> vgl. Steiner, Seiler, Eue, Weinarchitektur: Vom Keller zum Kult, 2005, S. 13

<sup>24</sup> vgl. Woschek, Duhme, Friederichs, Wein und Architektur, 2011, S.19

## O2 | DAS WINZERJAHR

Abb. 15 Barriquefless





„Wein ist das Erzeugnis, das ausschließlich durch vollständige oder teilweise alkoholische Gärung der frischen, auch eingemischten Weintrauben oder des Traubenmosts gewonnen wird.“<sup>25</sup>

Definition lt. EU-Weinrecht

---

<sup>25</sup> vgl. Woschek, Duhme, Friederichs, Wein und Architektur, 2011, S. 20

## Von der Riede zum edlen Tropfen

Das grundlegende Prinzip der Weinbereitung hat sich seit dem Altertum wenig verändert. Nach wie vor wird Wein durch das Pressen und Vergären von Weintrauben gewonnen. Die einzelnen Produktionsschritte wurden jedoch an den heutigen Stand der Technik angepasst. Das Streben nach wirtschaftlichen und nachhaltigen Produktionsabläufen und die Erfüllung von Qualitäts- und Hygienestandards verlangen nach ausgeklügelten Konzepten und technisch hochentwickelten Systemen. Bei der altertümlichen Weinherstellung wurden die Trauben

in Bottiche mit einem Abfluss für den Saft gefüllt und anschließend mit den Füßen zerquetscht.

In Ägypten wurde der Most mit Säcken ausgepresst bevor der reine Traubensaft zum Vergären in einen Behälter gefüllt wurde. In manchen Ländern fügte man dem Wein Gewürze hinzu, in anderen wurde er gekocht. Auch in den heutigen Weingütern kann man vielfältige Arten der Weinbereitung beobachten, welche teilweise von den primitiven, archaischen Methoden inspiriert waren.<sup>26</sup>

---

<sup>26</sup> vgl. Woschek, Duhme, Friederichs, Wein und Architektur, 2011, S. 20



Abb. 14 Frühling



Abb. 15 Sommer



Abb. 16 Herbst



Abb. 17 Winter



Abb. 18 Weinlese

## Die Jahreszeiten im Weingarten

### Winter

Der Rebschnitt – schon in den Wintermonaten, zwischen Jänner und März, entscheidet der Weinhauer über möglichst großen oder weniger Ertrag für die bestmögliche Qualität. Der Weinhauer beschneidet die Rebstöcke, um ein optimales Verhältnis zwischen Wachstum des Rebstockes und Entwicklung der Trauben zu gewährleisten.

Das Binden – anschließend werden die Reben unter gleichmäßiger Verteilung mit Stroh oder Bast an die Drahtrahmen gebunden und somit befestigt.

### Vorfrühling

Die Weinbauern pflügen die Trassen zwischen den Rebstöcken, um den Boden fruchtbar zu machen.<sup>27</sup> In dieser Zeit werden die Rebstöcke durch das Bespritzen mit kupfer- oder schwefelhaltigen Mitteln gegen Schädlingsbefall geschützt.<sup>28</sup>

### Spätsommer

Die Lese – um das Lesegut in optimalem Zustand zu gewinnen, ist auf ‚trockenes Lesegut‘ zu achten, daher darf weder bei Regen noch in den frühen Morgenstunden, wenn der Nachttau noch nicht getrocknet ist, geerntet werden.<sup>29</sup> Sorgfältig werden die Reben von Hand abgeschnitten, gesammelt und am Ende eines Lesetages zum Weingut gebracht um für die Presse vorbereitet zu werden.<sup>30</sup> Um den bestmöglichen Ertrag zu gewährleisten, werden auch die Bodentrauben gesammelt. Diese werden getrennt aufbewahrt und einer aufwendigeren Selektion unterzogen. Ende Oktober sind die meisten Trauben geerntet; bis auf einige Stöcke mit unreifen Trauben, die für die Spätlese oder für die Produktion von Eiswein aufgehoben werden.<sup>31</sup>

<sup>27</sup> vgl. Anwander, *Wo der Wein wohnt*, 2002, S. 12

<sup>28</sup> vgl. ebd. S. 13

<sup>29</sup> vgl. Jakob, *Taschenbuch der Kellertechnik*, 1997, S. 31

<sup>30</sup> vgl. Anwander, *Wo der Wein wohnt*, 2002, S.13

<sup>31</sup> vgl. Jakob, *Taschenbuch der Kellertechnik*, 1997, S. 31

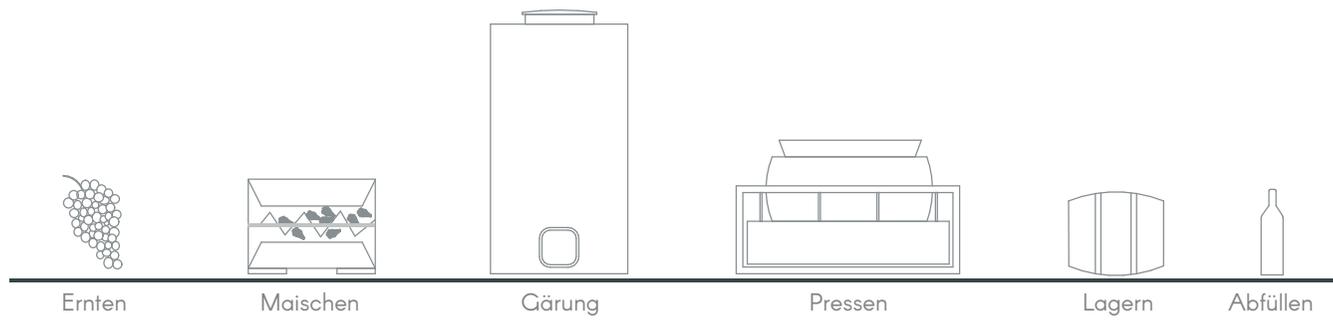


Abb. 19 Weinbereitung

## Die Vinifikation – so wird Wein gemacht

In den Presshäusern wird während der Lese häufig bis spät in die Nacht gearbeitet.<sup>32</sup>

Traubenlese – die Lese ist der Höhepunkt des Weinjahres. Die Weintrauben werden sorgfältig von Hand am Kamm vom Weinstock getrennt und gesammelt. Schon in den Weinbergen wird die erste Selektion durchgeführt, um unreife, vertrocknete oder faule Beeren auszusortieren damit eine hohe Qualität des Weins gewährleistet werden kann.<sup>33</sup>

Rebeln – das Trennen der Trauben von den Stängeln ist der erste Arbeitsschritt im Weingut.<sup>34</sup> Manuell oder mit Hilfe von Sortiertischen oder automatisierten Sortiermaschinen wird das Lesegut entrappt.<sup>35</sup>

Maischen – die Trauben werden entweder direkt vom Lesewagen oder in einer Traubenmühle zerquetscht.<sup>36</sup> Dabei entstehen Risse in der Haut der Beere, wodurch der rote Farbstoff frei wird. Die Kerne werden dabei nicht beschädigt, da sonst Bitterstoffe frei werden und den Geschmack des Endproduktes beeinflussen. Ist die Maische Sauerstoff

ausgesetzt besteht die Gefahr der Oxidation. Durch Anreichern von Stickstoff und Kohlensäure wird diesem Prozess entgegengewirkt. Je nach Art und Charakter des Weins wird entschieden, wie lange die Maische angesetzt bleibt.<sup>37</sup> Die Maische wird von großen Auffangbottichen in einen Abseihbehälter gepumpt, wo der Traubensaft abfließt und die übrige Maische ausgepresst wird.<sup>38</sup> Die nachfolgenden Produktionsschritte und Reihenfolgen variieren für die Herstellung von Weißwein, Rotwein und Rosé.

Pressen – der Weißwein wird nun in einer pneumatischen oder hydraulischen Presse ausgepresst.<sup>39</sup>

Vorklärung – der ausgepresste Most wird durch diesen Vorgang von Erde und Fruchtfleischresten getrennt.<sup>40</sup> Ebenso kann eine Kaltklärung durchgeführt werden, bei welcher der Most gekühlt wird. Die festen Bestandteile – der Trub – setzt sich am Boden ab und kann nun getrennt werden.<sup>41</sup>

Gärung – der gefilterte Most wird nun in Fässer oder Tanks umgefüllt, wo die Gärung beginnt. Der im

<sup>32</sup> vgl. Anwander, *Wo der Wein wohnt*, 2002, S. 13

<sup>33</sup> vgl. Woschek, Duhme, Friederichs, *Wein und Architektur*, 2011, S. 20

<sup>34</sup> vgl. Anwander, *Wo der Wein wohnt*, 2002, S. 14

<sup>35</sup> vgl. Woschek, Duhme, Friederichs, *Wein und Architektur*, 2011, S. 20

<sup>36</sup> vgl. Anwander, *Wo der Wein wohnt*, 2002, S. 14

<sup>37</sup> vgl. Woschek, Duhme, Friederichs, *Wein und Architektur*, 2011, S. 20

<sup>38</sup> vgl. Anwander, *Wo der Wein wohnt*, 2002, S. 14

<sup>39</sup> vgl. Woschek, Duhme, Friederichs, *Wein und Architektur*, 2011, S. 20

<sup>40</sup> vgl. Anwander, *Wo der Wein wohnt*, 2002, S. 14

<sup>41</sup> vgl. <http://www.hawesko.de/wein-magazin/weinschule/weisswein-bereitung.html>



Abb. 20 Vinifikation

„Es steckt mehr Philosophie in einer Flasche Wein als in allen Büchern dieser Welt“  
Louis Pasteur, französischer Chemiker und Mikrobiologe

Most enthaltene Zucker wird durch das Beimengen von Hefepilzen in Alkohol und Kohlendioxid umgewandelt. Das Zwischenprodukt, welches in dieser Phase entsteht, wird Sturm genannt, welcher ein beliebtes Herbstgetränk ist. Die Gärung ist abgeschlossen, wenn der gesamte Zucker transformiert ist oder der Alkoholgehalt 14% erreicht hat. Dieser Vorgang dauert im Schnitt 8 – 10 Tage. Man spricht von einer Restsüße im Wein, wenn nicht der ganze im Most enthaltene Zucker zu Alkohol vergärt wird. Der Winzer entscheidet über temperaturgesteuerte oder wilde sowie über spontane oder gelenkte Gärung inahltanks oder Holzfässern. Bei diesem Vorgang wird wieder über den Stil und Geschmack des Weins entschieden.<sup>42</sup>

Abstich – die festen Bestandteile des Weins setzen sich am Tank- oder Fassboden ab. Der sogenannte Trub wird vom darüberliegenden klaren Wein abgezogen.<sup>43</sup>

Schwefeln – durch die Beimengung von schwefeliger Säure wird der Jungwein haltbar gemacht und folglich eine Braunfärbung verhindert.<sup>44</sup>

Ausbau – in dieser finalen Phase der Weinerzeu-

gung baut sich die Säure ab, der Wein wird klar und Hefe und andere Verschmutzungen setzen sich am Tank- oder Fassboden ab.<sup>45</sup> Das Bukett jedes Weins entwickelt sich in der je nach Sorte und Jahrgang variierenden Ruhe- und Reifeperiode. Der Winzer entscheidet je nach gewünschtem Aroma und Stärke über die Gärung inahltanks, Akaziefässern oder Eichenbarriques.<sup>46</sup> Der Ausbau im Barriquefass zählt heute zu den bekanntesten Methoden. Der Wein reift im 225 Liter Eichenfass für 12–18 Monate und erhält dadurch die stilistischen Holz- und Tanninaromen. Da die Fässer häufig ausgetauscht werden müssen und aufgrund des geringen Fassungsvermögens ist dieses Verfahren sehr kostenintensiv und wird daher nur im Premiumweinsegment eingesetzt.<sup>47</sup> Während der Fasslagerung können weitere önologische Verfahren zur Weinmodifikation durchgeführt werden. Durch Anreichern, Schwefeln, Entsäuern oder den Verschnitt kommt der Wein der Abfüllqualität immer näher.<sup>48</sup>

Abfüllen und Lagern – der ausgebaute Wein wird in Flaschen gefüllt und verkorkt. Bei der Flaschenreife bei niedriger Lagertemperatur entstehen wichtige Aromaveränderungen zur Optimierung des Endproduktes.<sup>49</sup>

42 vgl. Woschek, Duhme, Friederichs, Wein und Architektur, 2011, S. 21

43 vgl. Jakob, Taschenbuch der Kellertechnik, 1997, S. 111

44 vgl. Anwander, Wo der Wein wohnt, 2002, S. 14

45 vgl. Woschek, Duhme, Friederichs, Wein und Architektur, 2011, S. 23

46 vgl. Anwander, Wo der Wein wohnt, 2002, S. 15

47 vgl. Moderne Kellertechnik, S. 206–210

48 vgl. Anwander, Wo der Wein wohnt, 2002, S. 15

49 vgl. Jakob, Taschenbuch der Kellertechnik, 1997, S. 151, 163

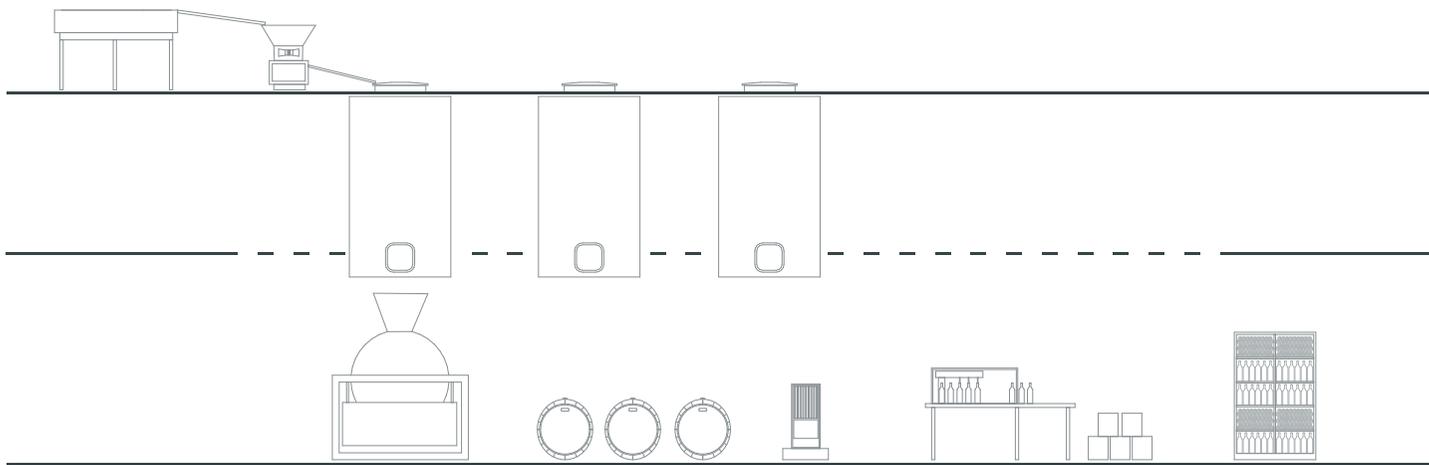


Abb. 21 Gravitationsprinzip

## Das Graviationsprinzip

Die schonende Verarbeitung der Trauben mit nachhaltigen Low-Energy Konzeptionen folgen der Philosophie vieler Winzer und finden im Graviationsweinkeller ihre bauliche Umsetzung. Die mechanische Belastung der Trauben wird auf ein Minimum reduziert, was die Herstellung von Wein bester Güte ermöglicht.

Die Trauben, die Maische, der Most und schließlich der Wein werden nicht mehr über Schläuche und Rohre von einem Produktionsschritt zum nächsten gepumpt, sondern folgen durch ihr Eigengewicht ganz natürlich der Schwerkraft. Die terrassierte, vertikale Anordnung der Produktionsebenen macht diese Art der Weinbereitung ohne mechanische Einflüsse möglich.<sup>50</sup> Im Idealfall werden die Trauben in der obersten Etage des Gebäudes angeliefert und müssen während des gesamten Produktionsverfahrens kein einziges Mal gepumpt werden. Sortierung, Einmischung, Gärung in den Stahltanks, Pressung, Filtern, Ausbau in den Fässern und die Flaschenabfüllung können nun in einem Fluss stattfinden.

Ein weiterer Vorteil der Gravitationstechnik ist, dass sich die groben Sedimente besser absetzen können.

Bei den vielen Pumpvorgängen in herkömmlichen Weinkellern werden die Sedimente immer feiner und setzen sich nicht mehr ab, was den Wein eintreibt und folgeschwere Qualitätseinbußen bewirkt. In traditionellen Keltern wären am Ende des Produktionsprozesses viele technische Verfahren nötig, um den Wein zu filtrieren, was einmal mehr die Nachhaltigkeit und Qualität der schonenden Methode aufzeigt.<sup>51</sup>

„In der Regel ist das Bauwerk dem Gelände anzupassen und nicht das Gelände dem Bauwerk.“<sup>52</sup>  
– Gerda Misson, Verein Baukultur

Bauplätze in Hanglage eignen sich aufgrund des natürlichen Geländeabfalls besonders gut für diesen schwerkraftgestützten Weinkeller. Durch sorgfältige Konzeptionierung und Anordnung wird der Verlauf der topographischen Gegebenheiten Zurnutze gemacht. Planung, Bau und Anschaffung dieses Kellereitypus ist zwar mit einem hohen Kostenaufwand verbunden, er wird jedoch durch den niedrigen Energieaufwand wieder relativiert.<sup>53</sup>

<sup>50</sup> vgl. <http://weingut-kusterer.de/gravitationskeller-esslingen>

<sup>51</sup> vgl. Kai Holoch, Stuttgarter Zeitung, Nr. 245 2012

<sup>52</sup> vgl. <http://www.baukultur-steiermark.at/archiv/verein-baukultur-steiermark/service.html>

<sup>53</sup> vgl. Kai Holoch, Stuttgarter Zeitung, Nr. 245, 2012

## 03 | WEINLAND BURGENLAND

Abb. 22 Weingarten Deutschkreutz Hochberg





## Weinbaugebiete Österreich

Österreich gesamt 45.439 ha  
Niederösterreich 28.145 ha  
mit 61,9% Anbaufläche das größte  
weinbautreibende Bundesland  
Burgenland 12.249 ha  
Steiermark 4.324 ha  
Wien 581 ha  
Kärnten 100 ha  
Oberösterreich 20 ha  
Salzburg 3 ha  
Tirol 9 ha  
Vorarlberg 20 ha<sup>54</sup>

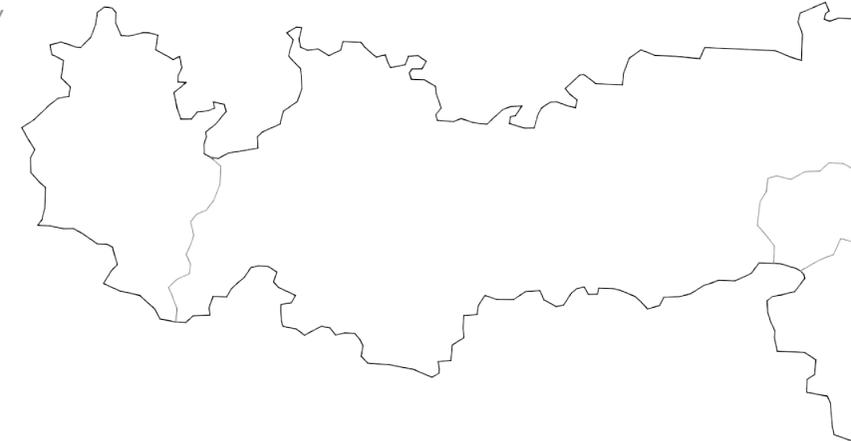
<sup>54</sup> vgl. Statistik Austria, Schnellbericht Weingartengrunderhebung 2015

KAMPTAL  
Grüner Veltliner | Riesling

KREMSTAL  
Grüner Veltliner | Riesling

TRAISENTAL  
Grüner Veltliner | Riesling

LEITHABERG  
Weißburgunder | Chardonnay  
Grüner Veltliner | Neuburger  
Blaufränkisch



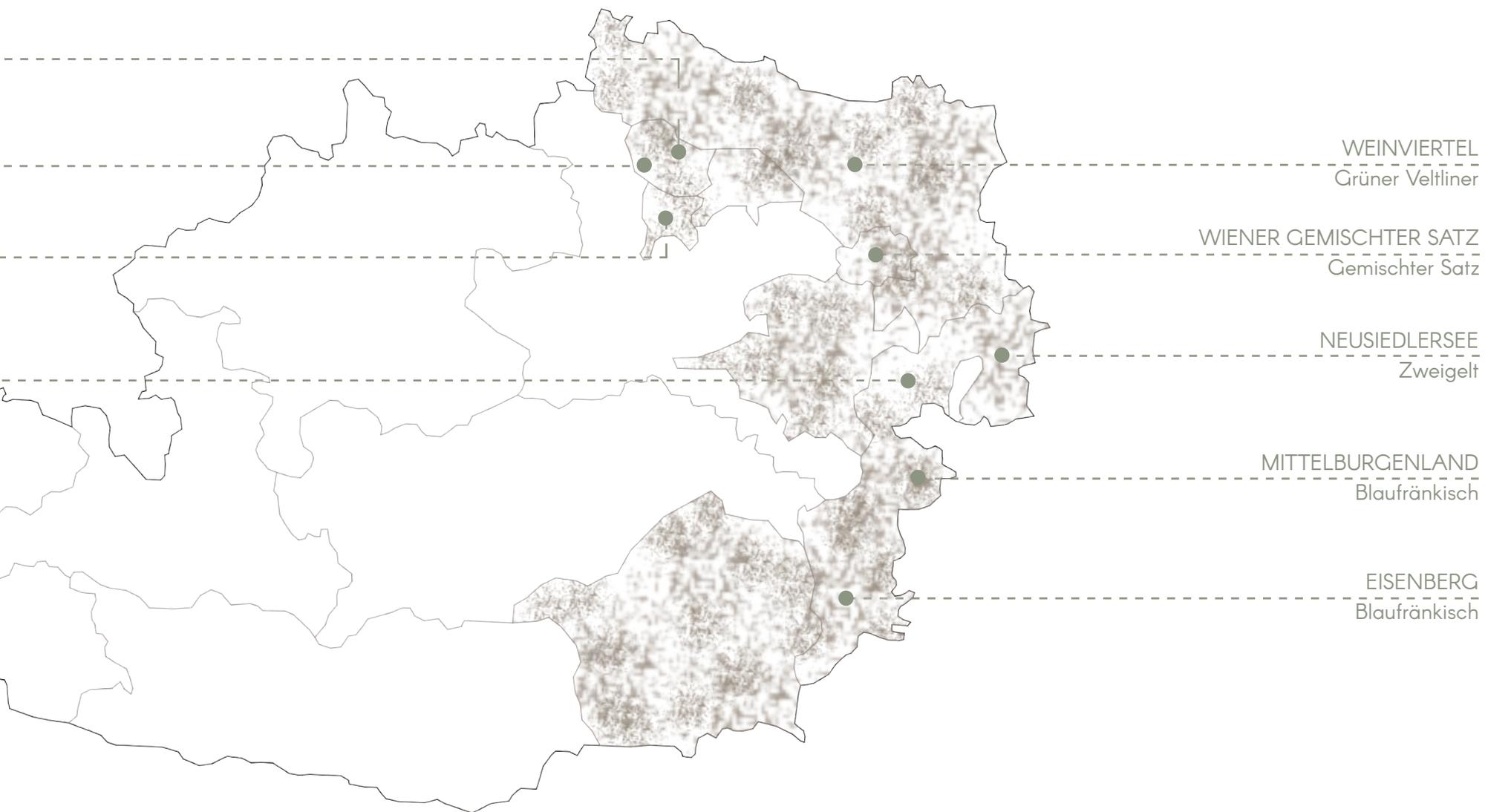


Abb. 23 Weinbaugebiete Österreich

„Wein zu verkosten heißt, ihn zu erleben. Ein Hauch der Gelassenheit ist überall in der Landschaft zu spüren. Seine Majestät, der Blaufränkisch, ist in allen Kellern präsent. Die Beschäftigung mit dem Wein prägt auch den Charakter der Menschen. Ein klassischer Rotwein benötigt Zeit, um zu reifen und verdient Zeit, um gewürdigt zu werden.“<sup>55</sup>

55 vgl. zit. Informationsblatt Verband Blaufränkisch Mittelburgenland

## Rebsorten in Österreich

Die österreichische Weinkultur lässt sich in Einzelkulturen einteilen – die Rebkultur, Kellerkultur, Trinkkultur und die Kultur der Landschaft. Die Weinanbaugebiete weisen eine sehr differenzierte Landschaft auf, besonders in den Weinbaugebieten Ostösterreichs. Die vier Weinbau-Bundesländer Steiermark, Burgenland, Wien und Niederösterreich sind in 16 Regionen eingeteilt, die sich auf unterschiedliche Schwerpunkte in Anbau, Produktion und Vermarktung spezialisiert haben.<sup>56</sup> In Österreich wächst eine Vielzahl unterschiedlicher Rebsorten, genau genommen sind es 22 Weiß- und 13 Rotweinsorten. Ein Drittel der Gesamtrebfläche von rund 46.000 ha in Österreich ist mit Rotwein bepflanzt. Der Rotweinanteil ist derzeit doppelt so groß wie in den letzten beiden Jahrzehnten. In der Weingeschichte Österreichs hat die Rebzüchtung eine lange Tradition; so überrascht es auch nicht, dass die älteste Weinbauschule der Welt ihren Standort in Klosterneuburg hat.<sup>57</sup>

### Weißweinsorten

Der Grüne Veltliner hat mit 29,4% den größten Rebflächenanteil der österreichischen Weißweine. Mit unter 10% Anteil findet man Welschriesling, Müller Thurgau, Weißburgunder, Riesling, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Neuburger und Muskateller. Die Rebflächenanteile von Frührotem Veltliner, Scheurebe, Muskat Ottonel, Traminer, Bouvier, Grauburgunder, Rotem Veltliner, Goldburger, Rotgipfler, Zierfandler, Sylvaner, Jubiläumsrebe und Furmint liegen unter 1%. Gesamt werden 65,6% der Anbauflächen mit Weißweinsorten bewirtschaftet.

Die Liste der Rotweinsorten führt der Zweigelt mit 14,1% bepflanzter Fläche an. Der Blaufränkisch breitet sich über 7% der gesamten Rebfläche aus. Mit unter 4% Anbaufläche folgen der Blaue Portugieser, Blauburger, St. Laurent, Blauburgunder, Merlot, Cabernet Sauvignon, Blauer Wildbacher, Roesler, Syrah, Cabernet Franc und Ráthay.<sup>58</sup>

<sup>56</sup> vgl. Steiner, Seiler, Eue, Weinarchitektur: Vom Keller zum Kult, 2005, S. 50

<sup>57</sup> vgl. Statistik Austria, Weingartengrunderhebung, 2009

<sup>58</sup> vgl. <http://www.oesterreichwein.at/unser-wein/oesterreichs-rebsorten>

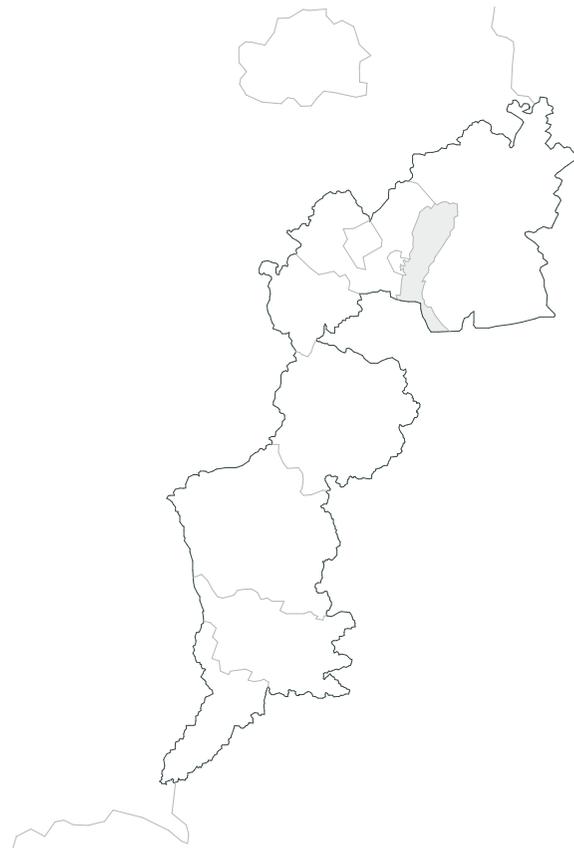


Abb. 24 Bezirke

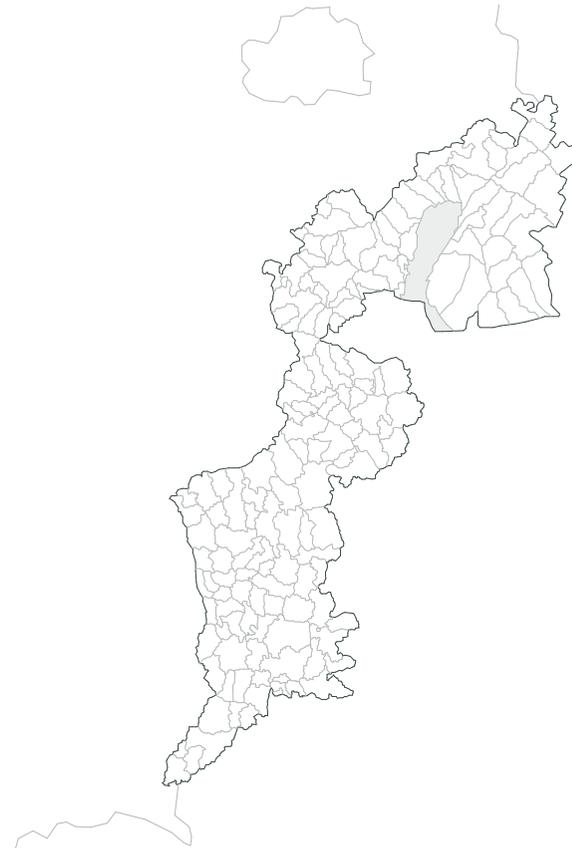


Abb. 25 Gemeinden

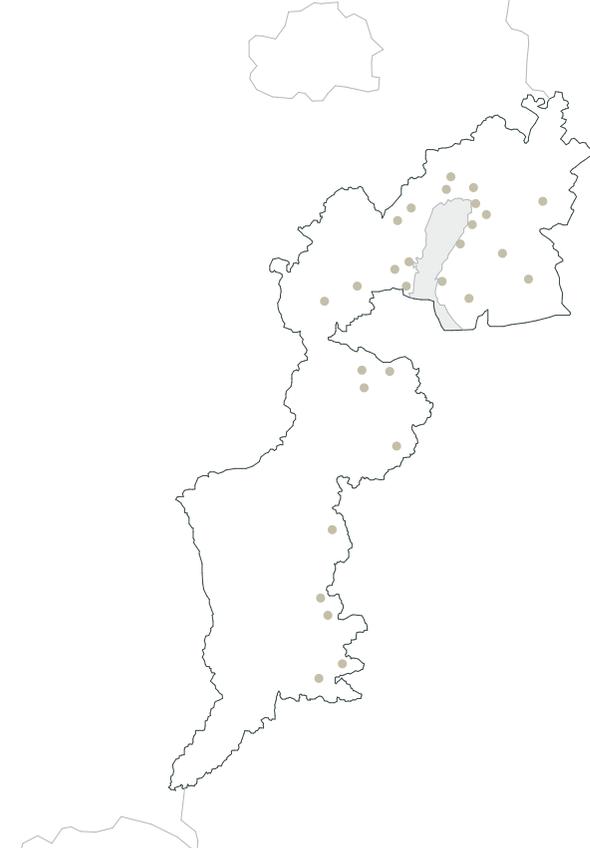


Abb. 26 Weinbauorte

## Das Burgenland

Fläche: 3.965,5 km<sup>2</sup>

Einwohner: 277.569

Bevölkerungsdichte: 70

Bezirke: 7

Gemeinden: 171

Ortschaften: 328

Weinbaufläche Burgenland 12.249 ha

Weinbaufläche Mittelburgenland 2.117 ha

---

<sup>59</sup> vgl. <http://www.burgenland.at/land-politik-verwaltung/land>

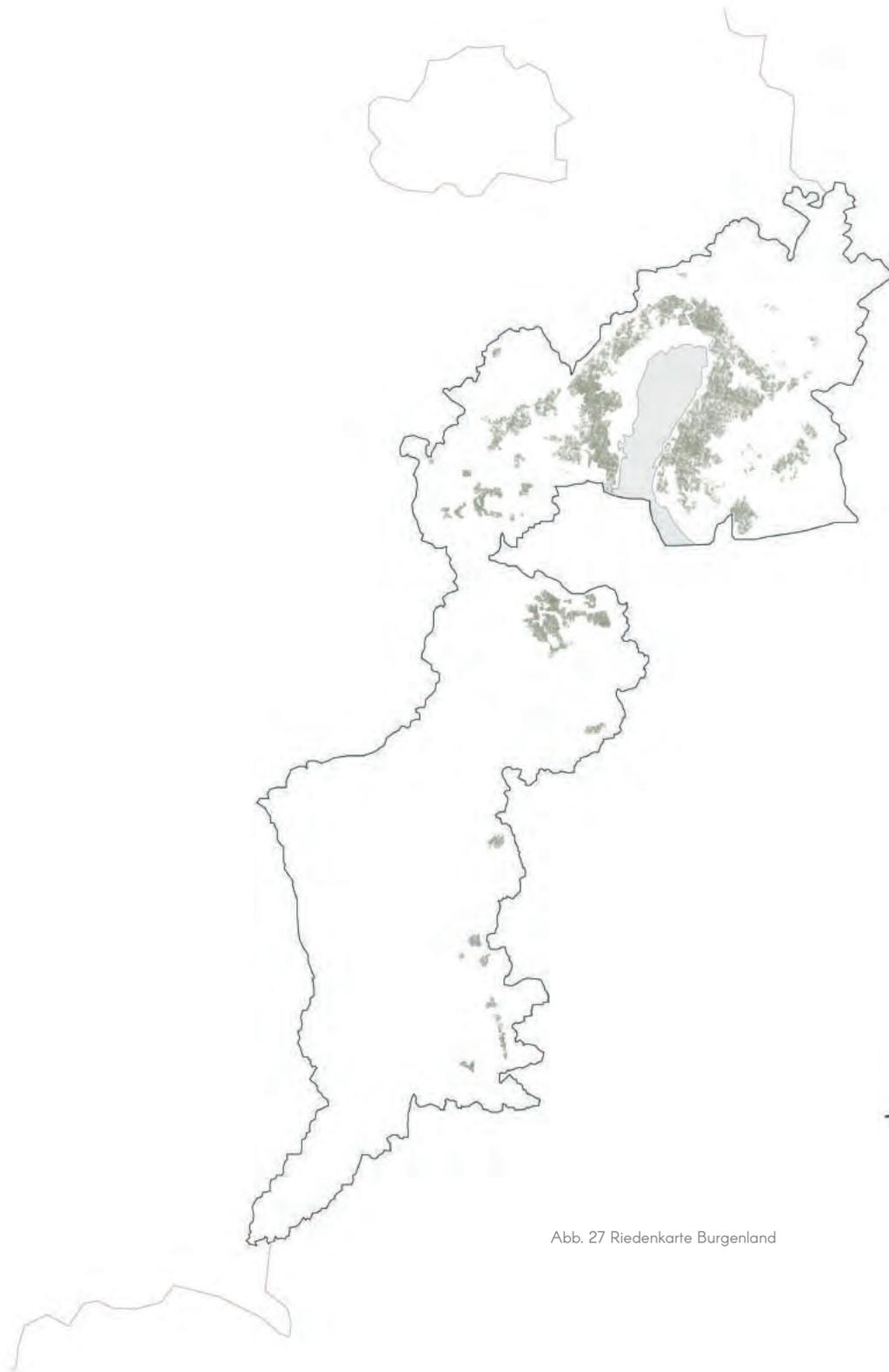


Abb. 27 Riedenkarte Burgenland

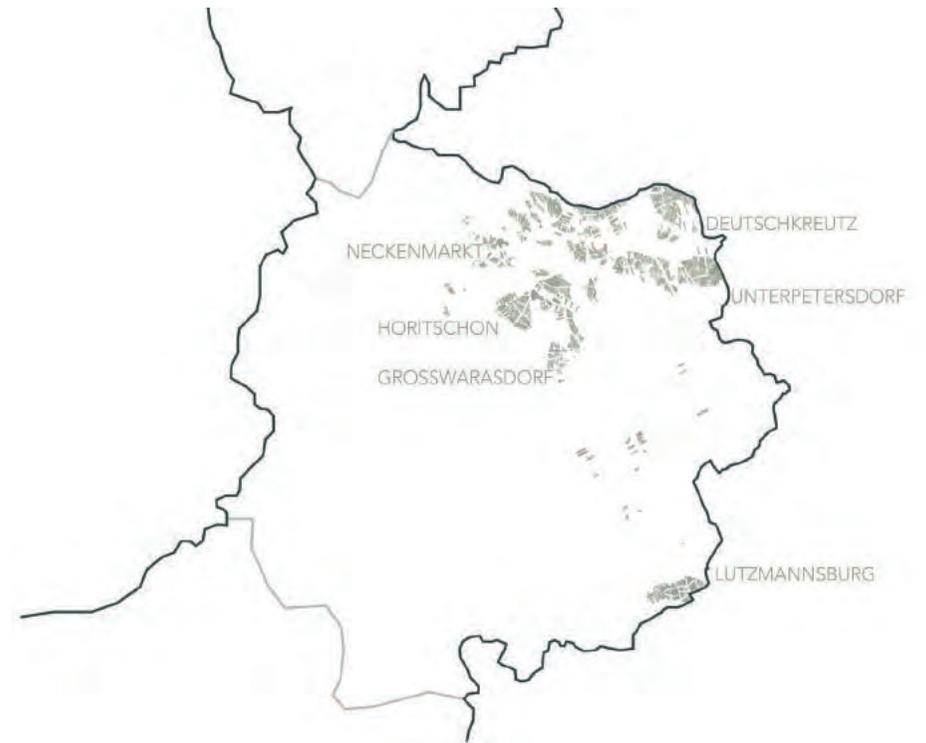


Abb. 28 Riedenkarte Mittelburgenland

## Rote Perle Blaufränkischland

In den vier Gemeinden Horitschon, Neckenmarkt, Deutschkreutz und Lutzmannsburg ist eine Weinsorte besonders weit verbreitet: der Blaufränkisch.<sup>60</sup>

Der Blaufränkisch stammt aus der Familie der autochthonen Rebsorten. Unter autochthonen Sorten versteht man jene, die oft nur in bestimmten Regionen und durch natürliche Kreuzung oder Mutation entsprossen. Diese Sorten bewähren sich über lange Zeit an den Standorten und bringen ertragreiche Ernten in höchster Qualität ein.

Oftmals ist diese Weinsorte auch unter den Namen ‚Lemberger‘, ‚Limberger‘ oder ‚Kekfrankos‘ bekannt. Geschmacklich zeichnet die Sorte ein waldbearigtes Bukett aus. Ein weiteres Merkmal ist der Mindestalkoholanteil von 12,5 Vol %, welcher je nach Ausbau und Lagerung variieren kann.<sup>61</sup>

Das pannonische Klima im östlichen Burgenland bedingt das Wachstum der körperreichsten Rotweine Österreichs. Auf den steinigten Kalk- und Schieferböden des Leithagebirges gedeihen besonders komplexe Weißweinsorten wie Weißburgunder, Chardonnay, Grüner Veltliner aber auch

roter Blaufränkisch. Im Seewinkel herrscht aufgrund der Anwesenheit des Neusiedlersees ein spezielles Mikroklima, was das Gebiet besonders bekannt für seine Süßweine macht. Die Rebsorten Chardonnay, Scheurebe, Traminer aber allen voran der Welschriesling sind hier in besonders hochwertiger Qualität aufzufinden. An der Ostseite des Neusiedlersees wächst überwiegend Zweigelt und Sankt Laurent.

Das Mittelburgenland ist die Hochburg der österreichischen Rotweinkultur – zurecht, denn die Weine aus dieser Region haben es bis an die Spitze der internationalen Weine geschafft. Die schweren Lehmböden des Mittelburgenlandes begünstigen den Anbau von Blaufränkisch, Zweigelt, Cabernet Sauvignon und Merlot. Vereinzelt sind in höheren Lagen auch Gneis und kristalline Schieferböden und an den unteren Hängen auch Kalkgestein zu finden.<sup>62</sup>

<sup>60</sup> vgl. <http://www.oesterreichwein.at/unser-wein/weinbaugebiete/burgenland/mittelburgenland>

<sup>61</sup> vgl. <http://www.oesterreichwein.at/unser-wein/oesterreichs-rebsorten/rotwein/blaufraenkisch>

<sup>62</sup> vgl. <http://www.oesterreichwein.at/unser-wein/weinbaugebiete/burgenland>



Abb. 29 Traubenblüte



Abb. 30 Traubenknospen

## Lage

Das sogenannte Blaufränkischland befindet sich inmitten Europas und liegt im beginnenden Flachland von Pannonien. Mehr als zwei Drittel Österreichs sind Gebirgsland. Die Region wird von drei Seiten durch Gebirge umrandet – im Norden durch die Ausläufer des Ödenburger Gebirges, im Westen wird es durch den Landseer Hügel begrenzt und im Süden bilden das Bernsteiner- und Günser Gebirge die Umrahmung des Gebietes. Von Osten nach Westen wird das Mittelburgenland immer flacher und mündet an der östlichen Grenze in das Kleine Ungarische Tiefland.

## Klima

Es herrscht ein pannonisch-kontinentales Klima in der Region. Geographisch gesehen liegt das Blaufränkischland sehr weit vom Atlantik entfernt, daher sehen sich die Winzer vor allem in den trockenen Sommermonaten häufig nach Niederschlag. Besonders ausgiebiger Niederschlag ist zu erwarten, wenn ein beständiges Tief aus Italien über das Gebiet zieht.<sup>63</sup>

Für diese für den Weinbau prädestinierte Wetterlage ist der Neusiedlersee verantwortlich. Er ist als Klimaregulator und Wärmespeicher maßgeblich für

die Qualität des Weins verantwortlich.<sup>64</sup>

Der Boden der pannonischen Zone ist aufgrund der warmen Sommer und dem Jahrestemperaturmittel von ca. 10° fruchtbarer als in anderen Teilen Österreichs, was den Osten des Bezirkes zu einem exzellenten Standort für den Weinbau macht.

## Bodenbeschaffenheit

Die oberen Bodenschichten sind in dieser Region sehr unterschiedlich und vielfältig, was eine Fülle an Voraussetzungen für den Weinbau bedeutet. Fruchtbarer Boden entsteht durch verschiedene Witterungsbedingungen wie etwa Sonne, Wasser und Frost oder tierische und bakterielle Tätigkeiten.<sup>65</sup> Die Böden werden von Experten auf einer Skala von 1 bis 100 bewertet. Das Blaufränkischland weist Werte im Bereich von 40 bis 70 auf, was für eine sehr beachtliche Bodenqualität steht. Weinbauern sprechen von einer mosaikartigen Vielfalt an unterschiedlichen Böden, sogar innerhalb kleiner Weingärten. Selbst eine einzige Rebzeile kann sich auf verschiedenen Bodenbeschaffenheiten befinden.<sup>66</sup>

Im Blaufränkischland liegen schwere Lehmböden vor, aufgrund welcher die Rotweine, insbesondere

<sup>63</sup> vgl. Fally, Gebert, Blaufränkischland, 1997, S. 8

<sup>64</sup> vgl. Anwander, Wo der Wein wohnt, 2002, S. 26

<sup>65</sup> vgl. Fally, Gebert, Blaufränkischland, 1997, S. 8f

<sup>66</sup> vgl. Fally, Gebert, Blaufränkischland, 1997, S. 11



Abb. 31 Blaufränkischland

der Blaufränkische, kräftig, erdig, vollmundig und vor allem in dunkler Farbe erscheinen. Schotterige, kalkhaltige Rieden – wie etwa in Deutschkreutz – versprechen ebenfalls beste Voraussetzungen für Weißweinsorten.<sup>67</sup>

Mit beinahe 1000ha Anbaufläche deckt die Rebsorte Blaufränkisch mehr als die Hälfte der regionalen Anbauflächen ab.<sup>68</sup>

Der Weinbau im Blaufränkischland lässt sich bis in die Keltenzeit zurückverfolgen. Die Kelten kultivierten Wein schon lange bevor die Römer in dieser Region Einzug hielten. Zum Höhepunkt des Weinbaus jedoch kam es erst in der Zeit der Römer. Durch die Völkerwanderung von Hunnen, Goten, Langobarden und Awaren verlor der Weinbau immer mehr an Bedeutung. Erst im 14. Jahrhundert wurden wieder Weine mit großem Erfolg produziert und nach Böhmen, Mähren und Schlesien exportiert. Im Unterschied zu heute handelte es sich damals allerdings um die Weißweinproduktion. In den Jahren der Türkenkriege während dem 16. und 17. Jahrhundert hatte auch der Wein ein schweres Schicksal zu tragen. Der neuerliche Aufschwung kam erst im 19. Jahrhundert als die Sorten ‚Alenth‘, ‚Salur‘ oder ‚Olant‘, welche heute kaum mehr bekannt sind, kul-

tiviert wurden. Das durch die ‚Reblauskatastrophe‘ bedingte Aussterben vieler alter Weinsorten rückte die Blaufränkisch-Rebe immer mehr in den Vordergrund. Das warme pannonische Klima und die optimalen Bodenbeschaffenheiten bieten perfekte Bedingungen für einen außergewöhnlichen Blaufränkisch – die Ära der großen Rotweine war eingeleitet.<sup>69</sup>

„Keine andere Region in Österreich, ja auf der ganzen Welt, hat sich der Kultur dieser edlen Rotweinsorte so intensiv gewidmet wie die Winzer des Mittelburgenlandes“ – zit. Blaufränkischland-Broschüre

Um die Qualität des Blaufränkisch zu sichern, wurde 1989 der Verband Blaufränkisch Mittelburgenland gegründet, welcher die Weinbaubetriebe der Gemeinden Neckenmarkt, Deutschkreutz, Horitschon, Lutzmannsburg, Raiding, Unterpetersdorf und Großwarasdorf umfasst.<sup>70</sup>

67 vgl. Fally, Gebert, Blaufränkischland, 1997, S. 13

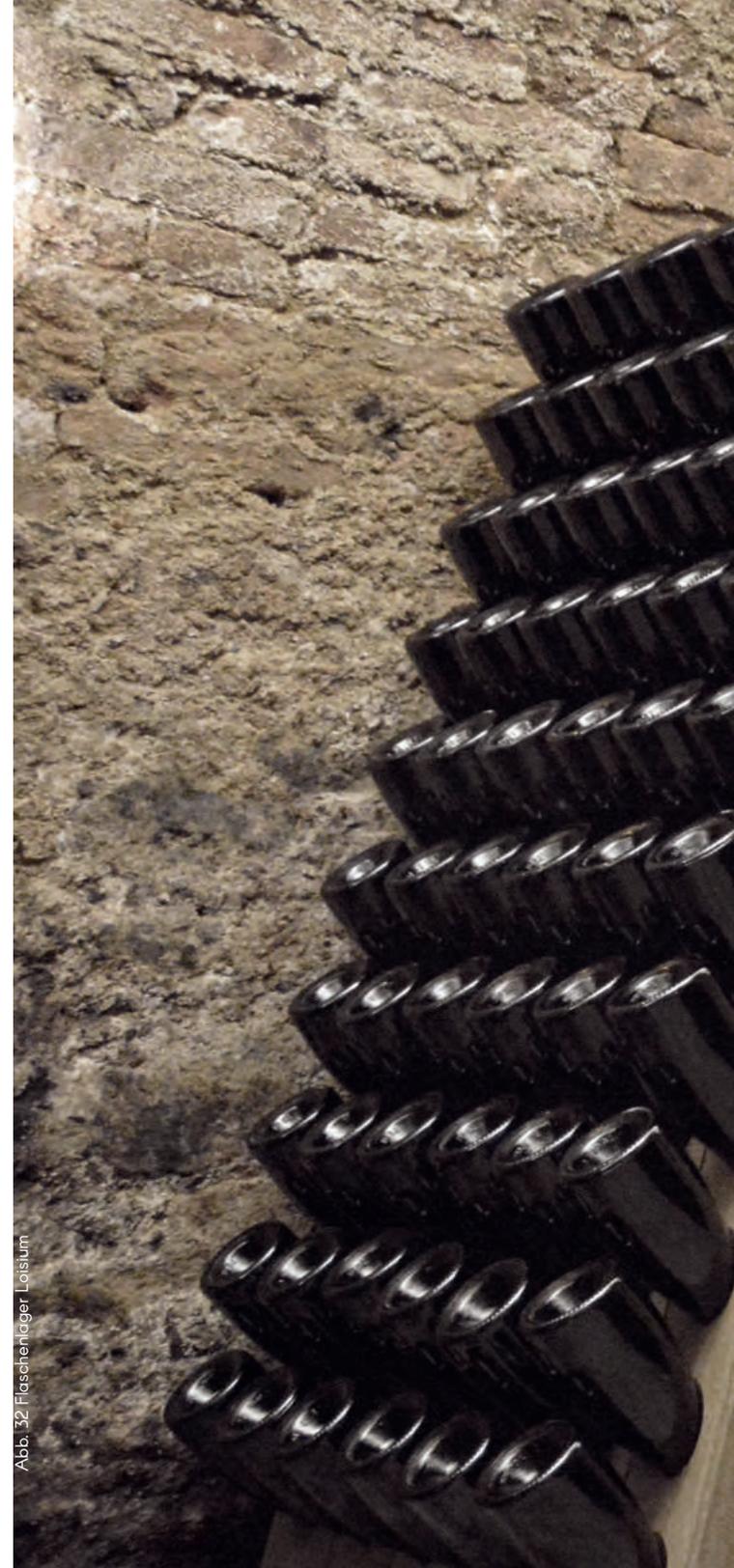
68 vgl. Fally, Gebert, Blaufränkischland, 1997, S. 22

69 vgl. Anwander, Wo der Wein wohnt, 2002, S. 53f

70 vgl. Anwander, Wo der Wein wohnt, 2002, S. 55

## O4 | ENTWURF

Abb. 32 Flaschenlager Laistum







Unterschiedliche Voraussetzungen je nach Land und Region prägen die Weinarchitektur maßgeblich. Die ursprünglich rein zur Erfüllung ihres Zwecks errichteten Bauwerke gewinnen immer mehr an Bedeutung und sind zu beliebten Ausflugszielen geworden. Besonders attraktiv sind direktvermarktende Kellereien, die den Besuchern häufig Einblicke in den gesamten Produktionsablauf gewähren. Durch die stetig wachsende Tendenz zur Wein-Er-

lebnisswelt spannen sich neue gestalterische Entfaltungsmöglichkeiten auf. Durch innovative Neuinterpretation ist der architektonischen Ausgestaltung keinerlei Grenzen gesetzt.<sup>71</sup>

---

<sup>71</sup> vgl. Woschek, Duhme, Friederichs, Wein und Architektur, 2011, S. 19

## DEUTSCHKREUTZ

Fläche: 34,11 km<sup>2</sup> <sup>72</sup>

Weinbaufläche: rund 2000ha<sup>73</sup>

Einwohner: 3112

29 Winzerbetriebe<sup>74</sup>

<sup>72</sup> vgl. <http://www.deutschkreutz.at/zahlen-fakten.html>

<sup>73</sup> vgl. <http://www.statistik.at/blickgem/tal/gj0801.pdf>

<sup>74</sup> vgl. <http://www.deutschkreutz.at/blaufraenkisch.html>



Abb. 33 Luftaufnahme Deutschkreutz





Abb. 34 Riedenkarte Deutschkreutz

## Weinbauort Deutschkreutz

Die Gemeinde Deutschkreutz befindet sich im Mittelburgenland direkt an der Grenze zu Ungarn. Die ältesten Ausgrabungen, welche auf eine Besiedlung von Deutschkreutz schließen lassen, werden mit der Jungsteinzeit der Jahre 6.000 bis 3.900 v. Chr. datiert. Die Funde von römischen Siedlungen und prunkvollen Villen weisen auf eine konstante Kolonisation des Ortes hin.<sup>75</sup>

Seit 1340 fungiert Deutschkreutz als Marktgemeinde. Das Dorf, wie auch das gesamte Burgenland, gehörten zu dieser Zeit zu Ungarn. Nach dem Ende des Ersten Weltkriegs wurde das Burgenland in den Verträgen von St. Germain und Trianon 1921 Österreich zugesprochen.<sup>76</sup>

Im Jahre 1392 wurde der Weinbau erstmals in einer Urkunde erwähnt. Der damalige Bischof von Raab, dem heutigen Győr in Ungarn, erließ eine jährliche Weinabgabe, was auf ein ertragreiches Weindorf schließen lässt. Infolgedessen wird der „Chreuzer“ Wein häufig in Schriftstücken erwähnt und datiert den Beginn einer aufstrebenden Weinbaugemeinde.

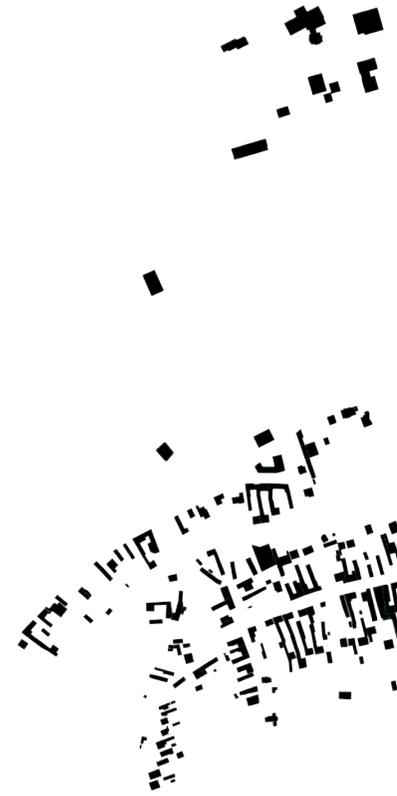
Schon in den frühen Jahren legten die Weinbauern ihre Weingärten in den hügeligen Lagen an. Da kalte Luft schwerer ist als warme, sind Weingärten in ebenen Tieflagen in den Wintern besonders von Frost betroffen und daher einem Risiko ausgesetzt. Unter den Blaufränkisch-Gemeinden weist Deutschkreutz einen Prozentanteil von 24,2% auf. Die restlichen Weinbauflächen teilen sich in 26,8% Zweigelt, 25,6% Grüner Veltliner sowie die Sorten Welschriesling, Cabernet Sauvignon und Müller-Thurgau auf. Durch das milde Klima und die Nähe zum Neusiedlersee können in Deutschkreutz auch Trockenbeerenauslesen und Eisweine produziert werden.

Seit 1995 vertreibt die im Ortskern gelegene Gebietsvinothek Weine von über 30 Spitzenwinzern aus dem gesamten Blaufränkischland.<sup>77</sup>

<sup>75</sup> vgl. Fally, Gebert, Blaufränkischland, 1997, S. 58

<sup>76</sup> vgl. <http://www.deutschkreutz.at/geschichte.html>

<sup>77</sup> vgl. Fally, Gebert, Blaufränkischland, 1997, S. 58f



## Winzerbetriebe in Deutschkreutz



Abb. 35 Winzerbetriebe Deutschkreutz

## BAUPLATZ | Hochberg

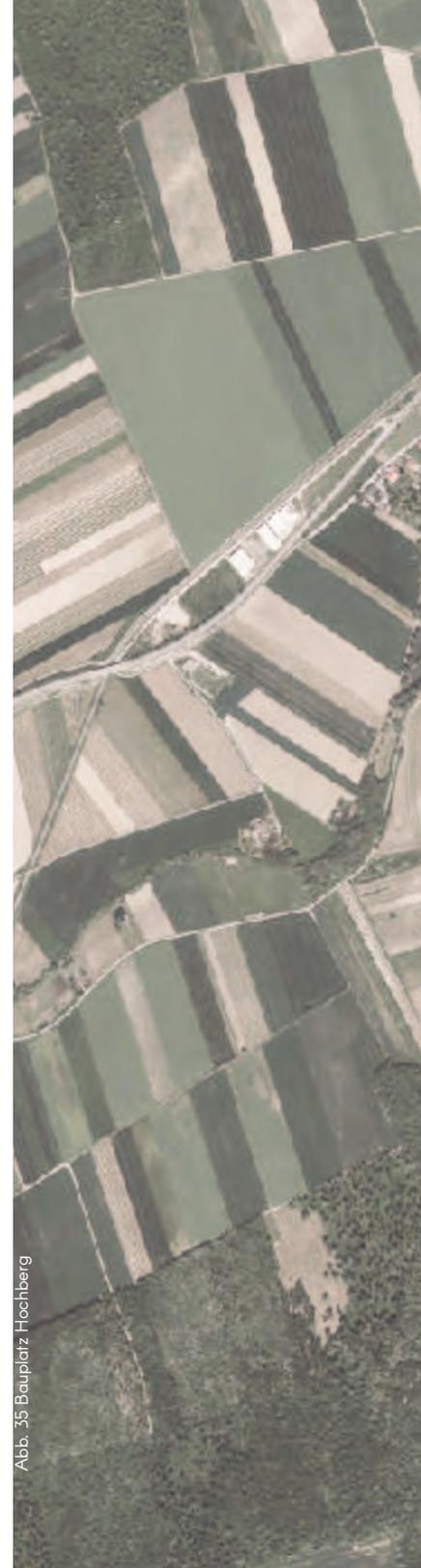


Abb. 35 Bauplatz Hochberg



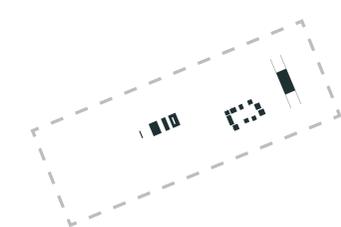
WEIN.GUT



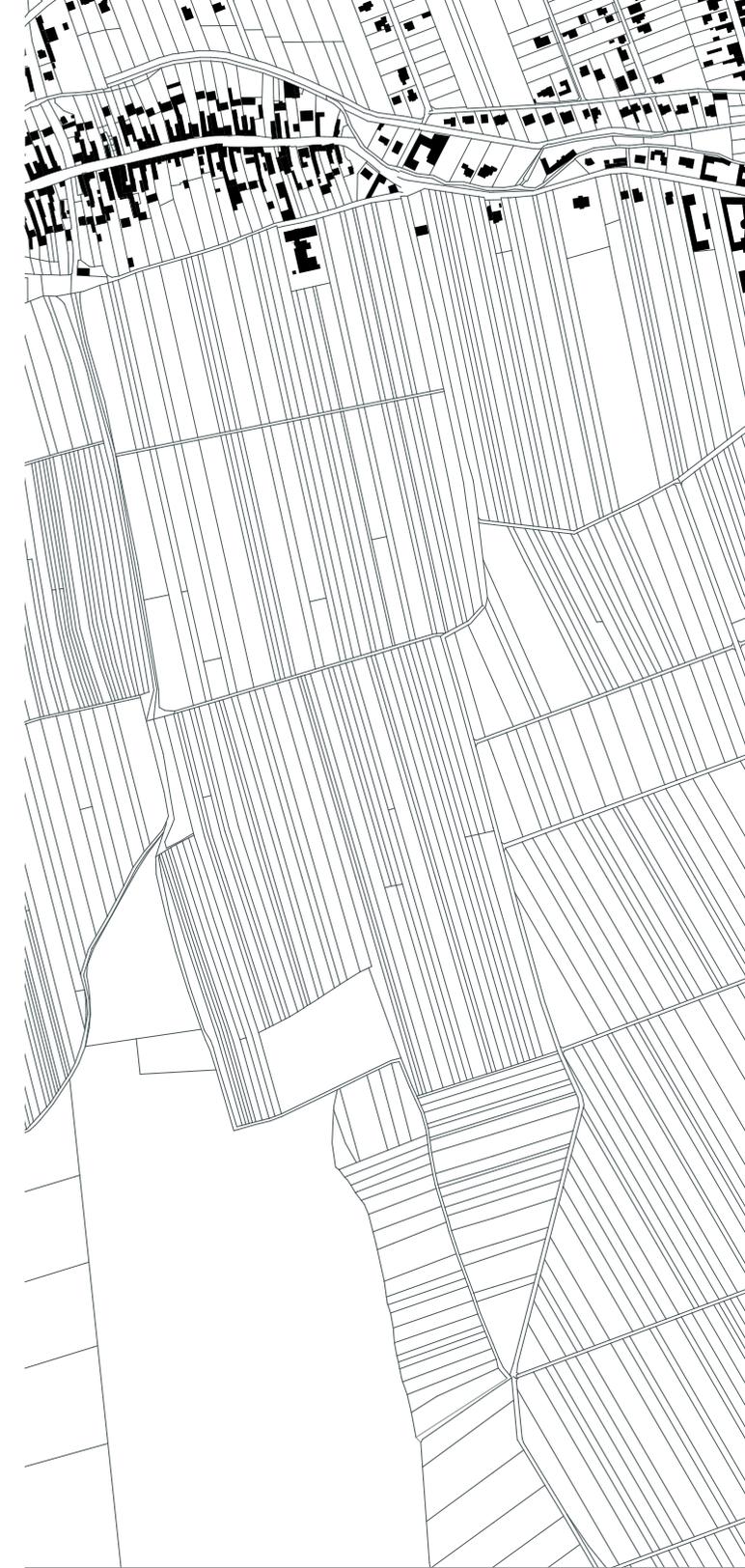
0 100 200 500

1000 m

Bebauungsplan M 1:15.000



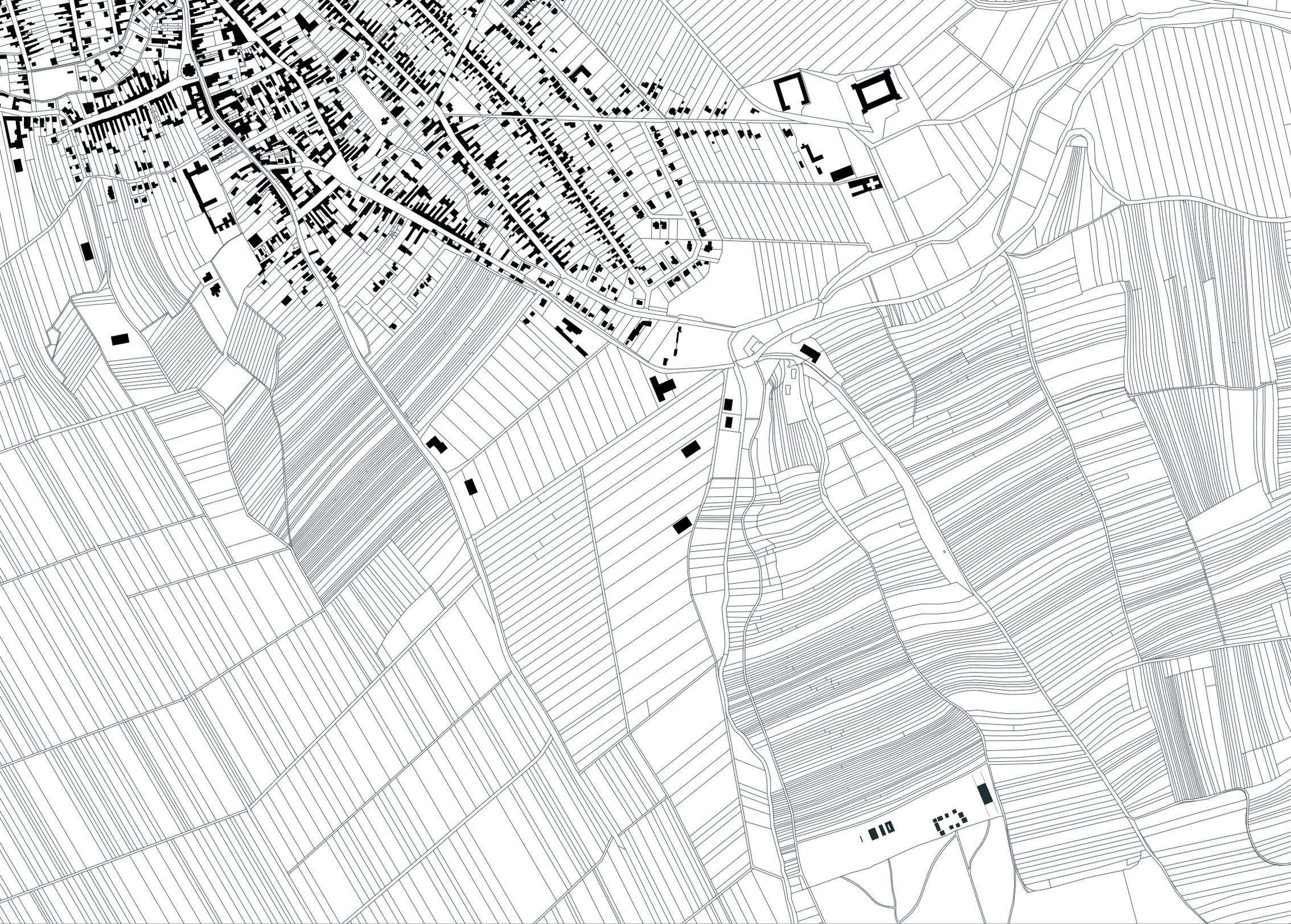
WEIN.GUT



0 50 100 200

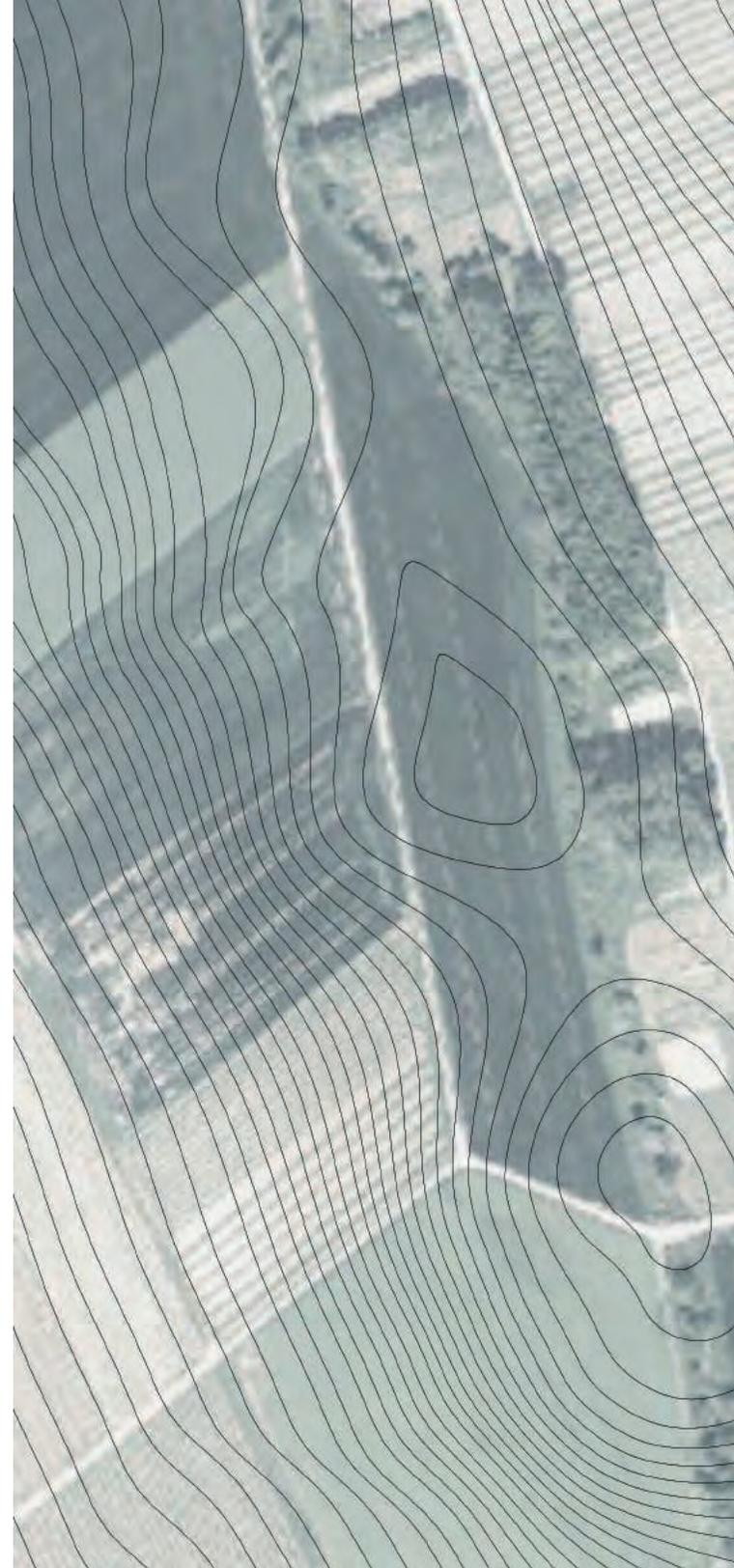
500 m

Lageplan M 1:10.000

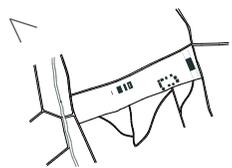




Höhenplan M 1:2.500





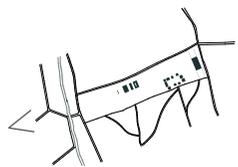


# ANKOMMEN



Abb. 56 Ankommen



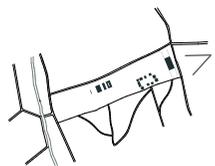


ZUFAHRT



Abb. 37 Zufahrt



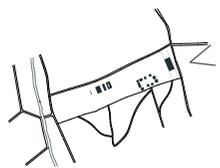


AUSBLICK



Abb. 38 Ausblick



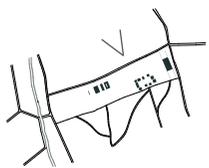


FERNBLICK



Abb. 39 Fernblick





# BLICKBEZUG DEUTSCHKREUTZ

Abb. 40 Blickbezug





- 1 Produktion
- 2 Veranstaltungszentrum
- 3 Gästehäuser





3

1



Abb. 41 Übersicht

Veranstaltungszentrum

Gästehäuser

Produktion



## 04.1 | PRODUKTION

Abb. 42 Barriquefässer







## Erdgeschoss

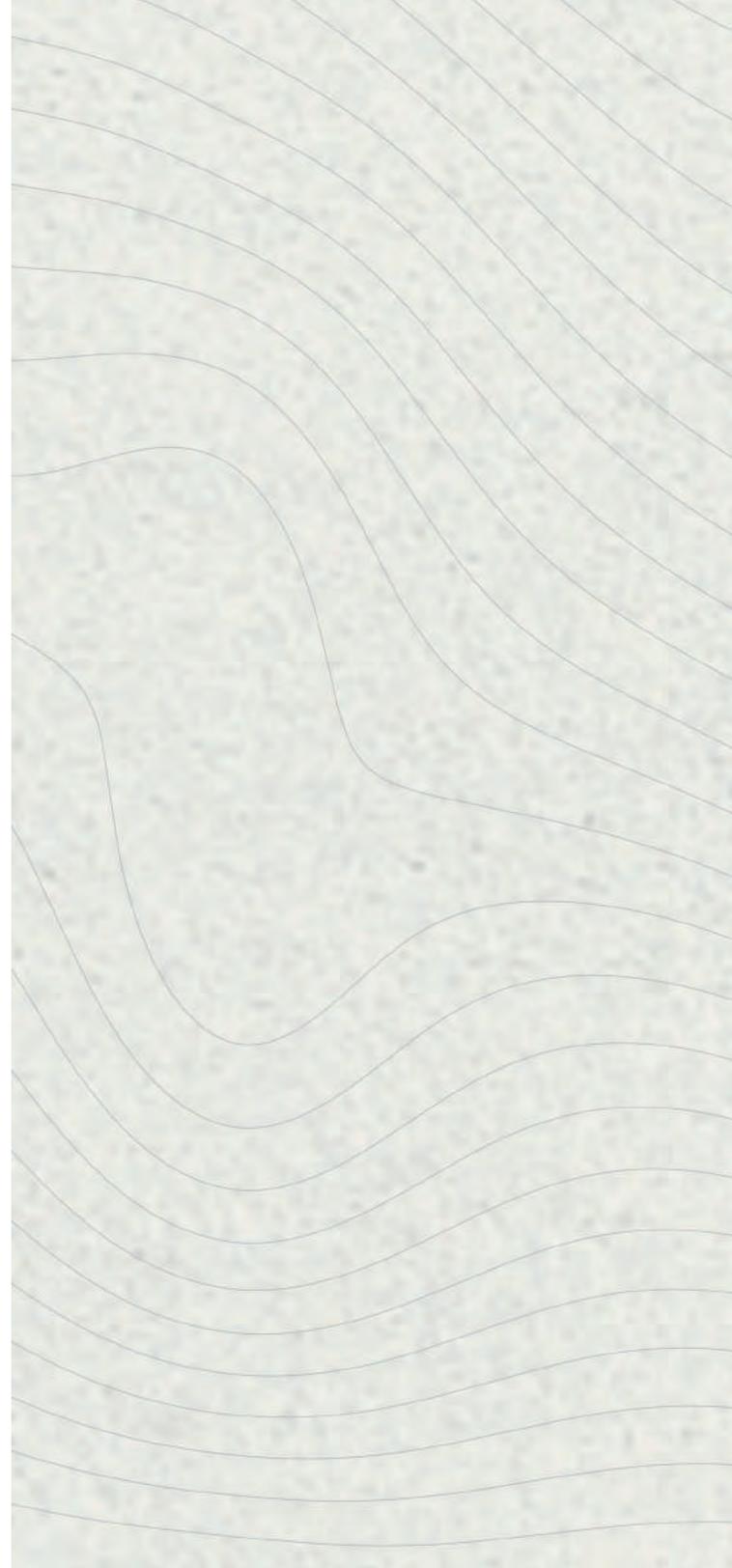
Tankraum	180,3 m <sup>2</sup>	Technik	17,5 m <sup>2</sup>
Technik	64,8 m <sup>2</sup>	Lager	6,3 m <sup>2</sup>
Büro	100,0 m <sup>2</sup>		
Sanitär	6,2 m <sup>2</sup>		
Garderobe	3,2 m <sup>2</sup>		
Teeküche	5,4 m <sup>2</sup>		
Garderobe	10,4 m <sup>2</sup>		
Gerätelager	20,3 m <sup>2</sup>		
Sanitär	5,1 m <sup>2</sup>		
Technik	4,3 m <sup>2</sup>		
Shop	344,4 m <sup>2</sup>		
Technik	6,7 m <sup>2</sup>		
Lager	14,0 m <sup>2</sup>		

## 2. Untergeschoss

		Taunkraum	234,5 m <sup>2</sup>
		Technik	64,8 m <sup>2</sup>
		Kartonage   Abfüllbereich	414,8 m <sup>2</sup>
		Archiv   Fremdweinlager	287,7 m <sup>2</sup>
		Barriquekeller	735,0 m <sup>2</sup>
		Sanitär	8,3 m <sup>2</sup>
		Waschraum	8,7 m <sup>2</sup>
		Technik	10,6 m <sup>2</sup>
		Lager	13,2 m <sup>2</sup>
		Degustationsraum	144 m <sup>2</sup>

## I. Untergeschoss

Tankraum	50,0 m <sup>2</sup>	Erdgeschoss	765,1 m <sup>2</sup>
Technik	64,8 m <sup>2</sup>	I. Untergeschoss	708,1 m <sup>2</sup>
Besucherebene	548,5 m <sup>2</sup>	2. Untergeschoss	1921,6 m <sup>2</sup>
Sanitäranlagen	21,0 m <sup>2</sup>	<u>Gesamt</u>	<u>3394,8 m<sup>2</sup></u>





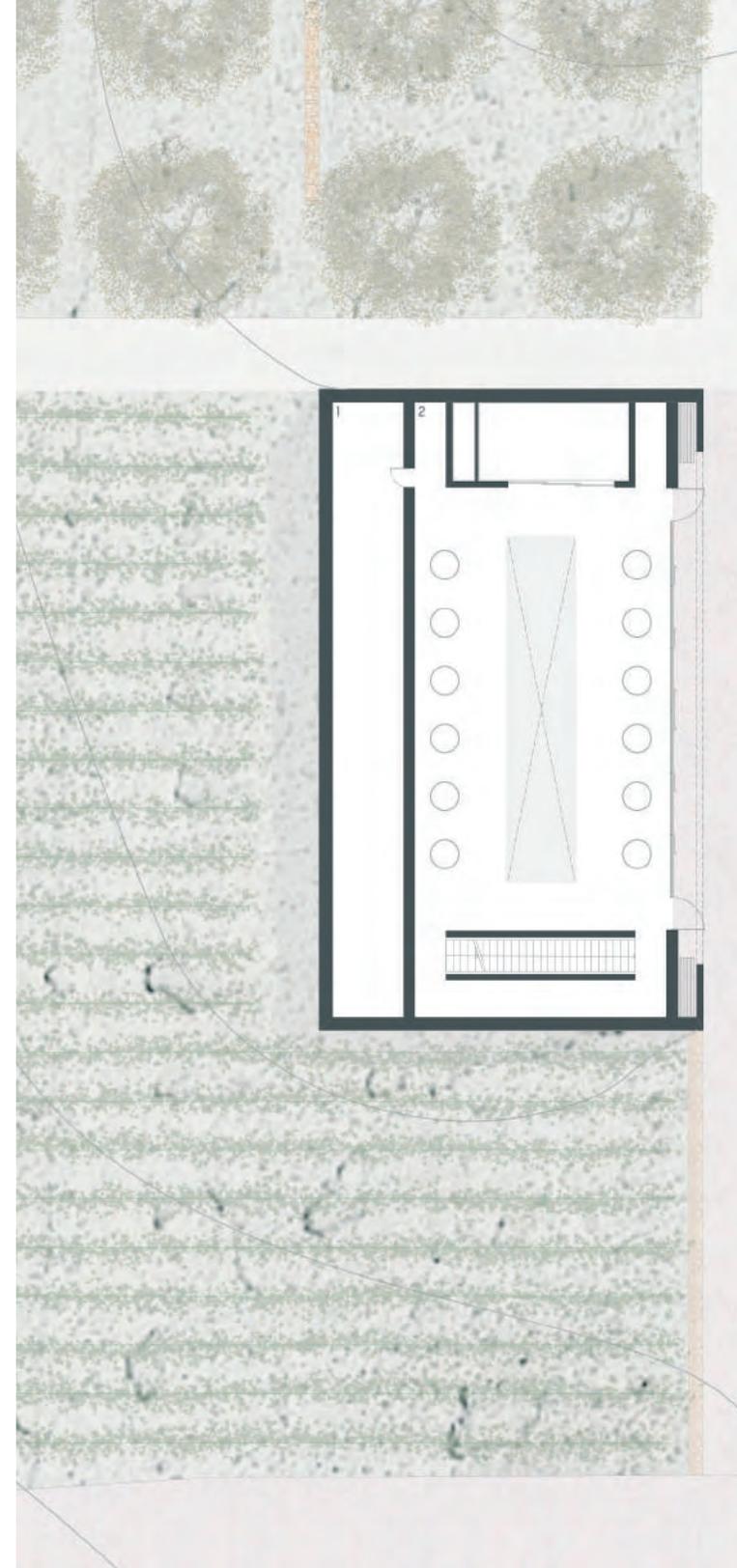
- 1 Technik
- 2 Tankraum
- 3 Büro
- 4 Garderobe
- 5 Technikzentrale
- 6 Gerätelager
- 7 Garderobe
- 8 Teeküche
- 9 Shop
- 10 Technik
- 11 Lager

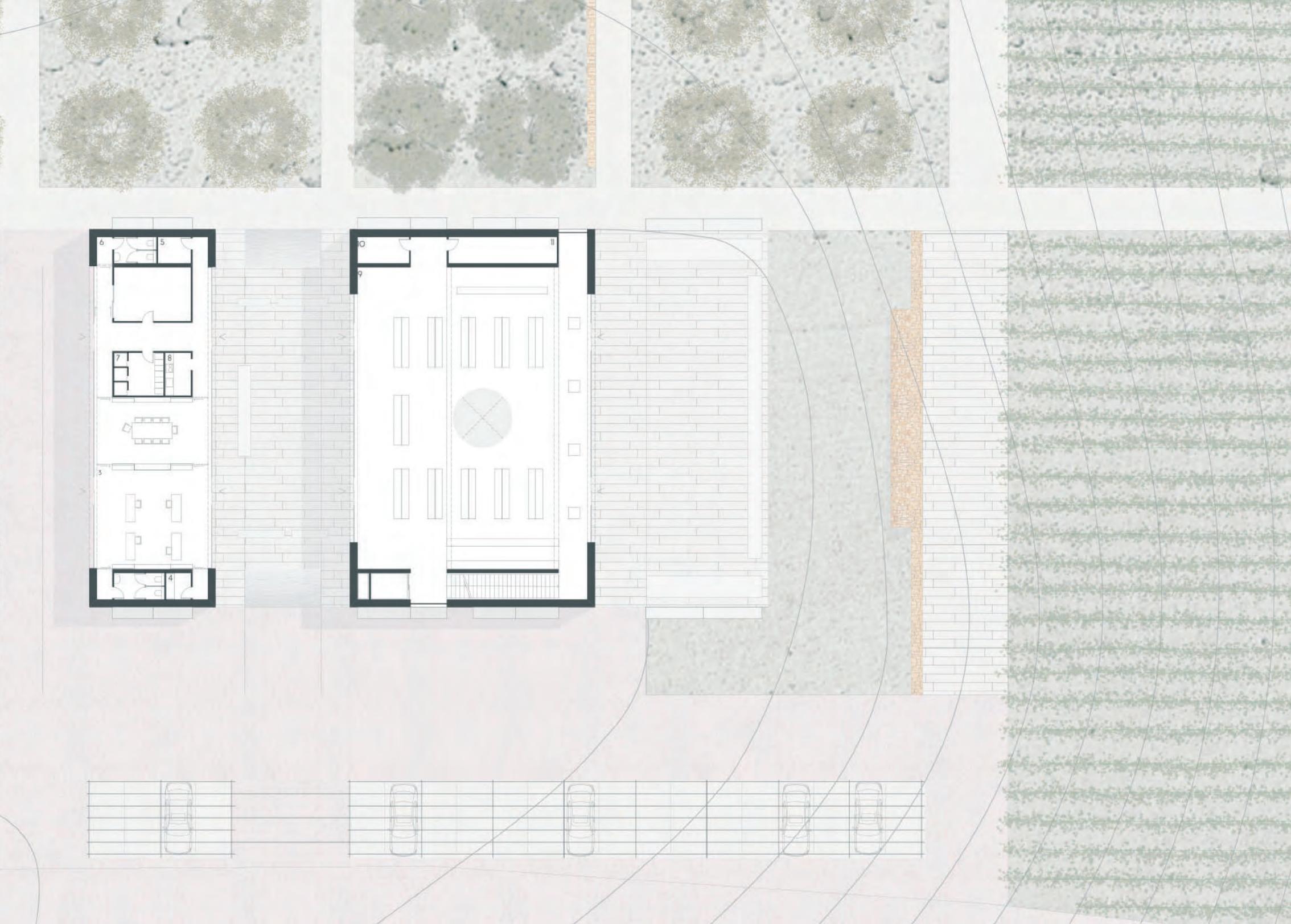


0 2 5 10

20 m

Erdgeschoss M 1:300

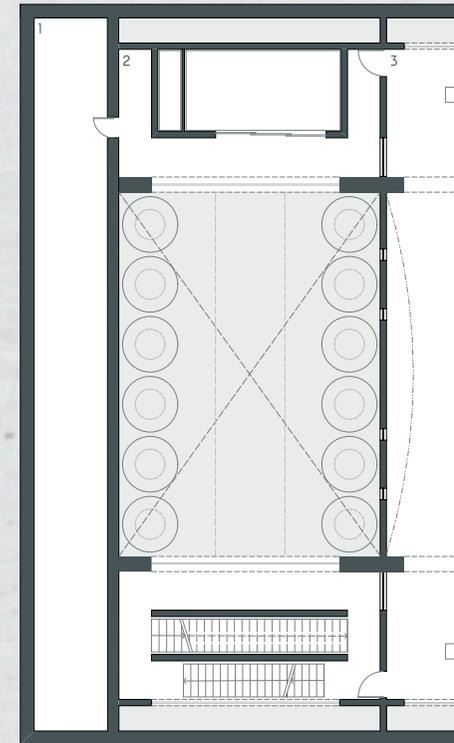


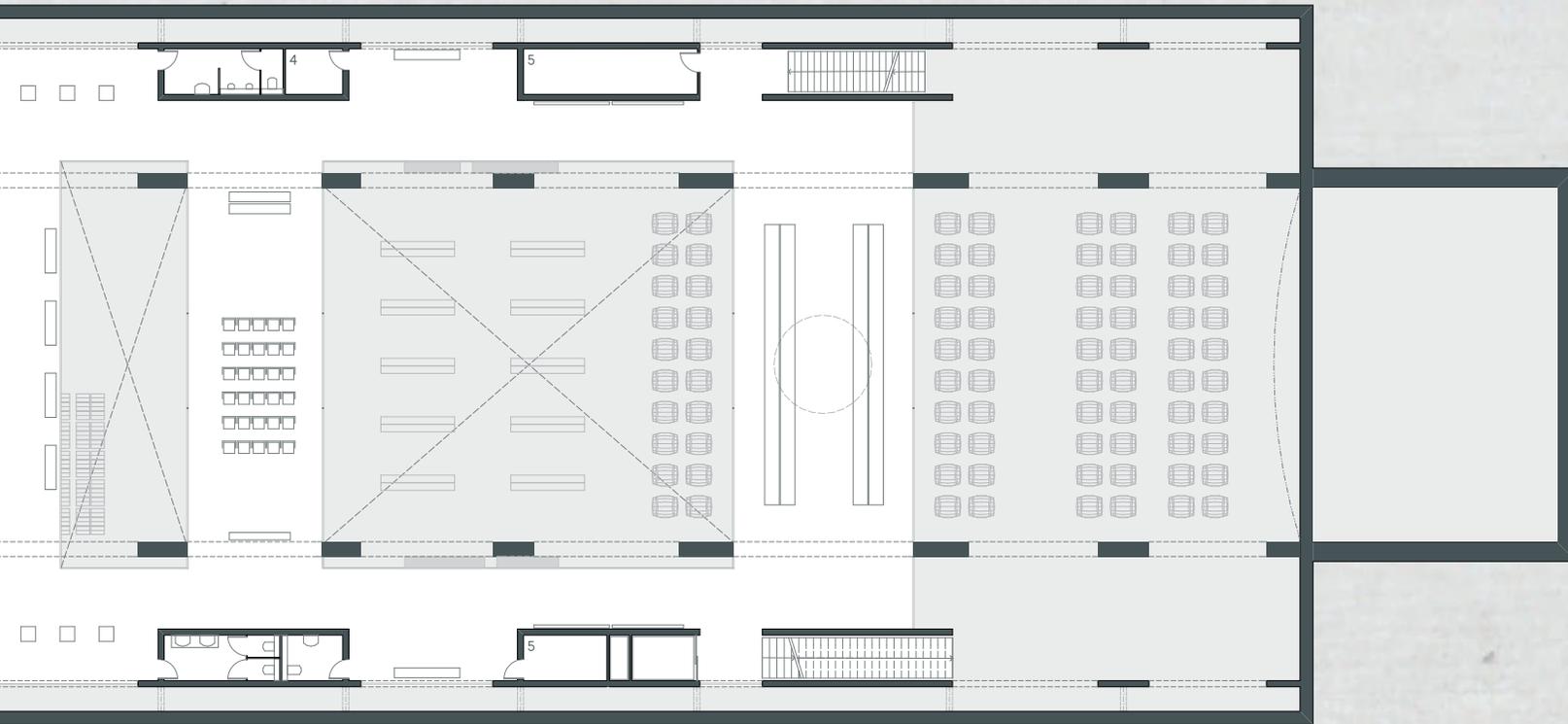


- 1 Technik
- 2 Tankraum
- 3 Besucherebene
- 4 Technikzentrale
- 5 Lager



1. Untergeschoss M 1:300





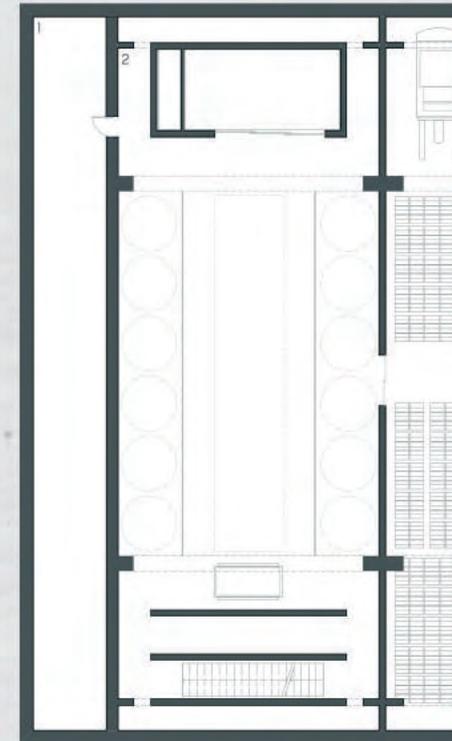
- 1 Technik
- 2 Tankraum
- 3 Waschraum
- 4 Technikzentrale
- 5 Flaschendepot
- 6 Lager
- 7 Degustationsraum

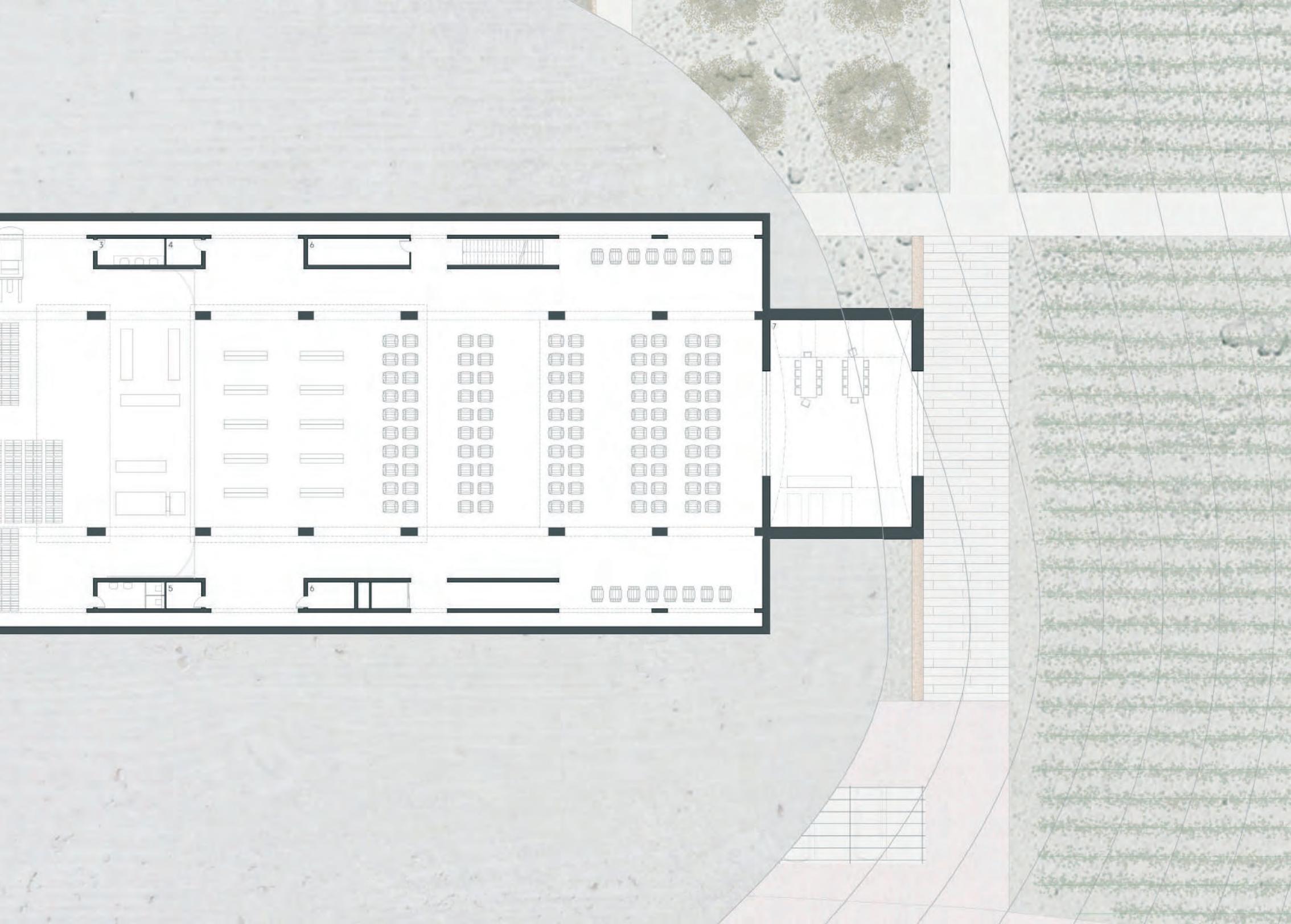


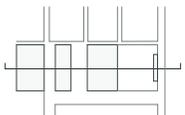
0 2 5 10

20 m

2. Untergeschoss M 1:300

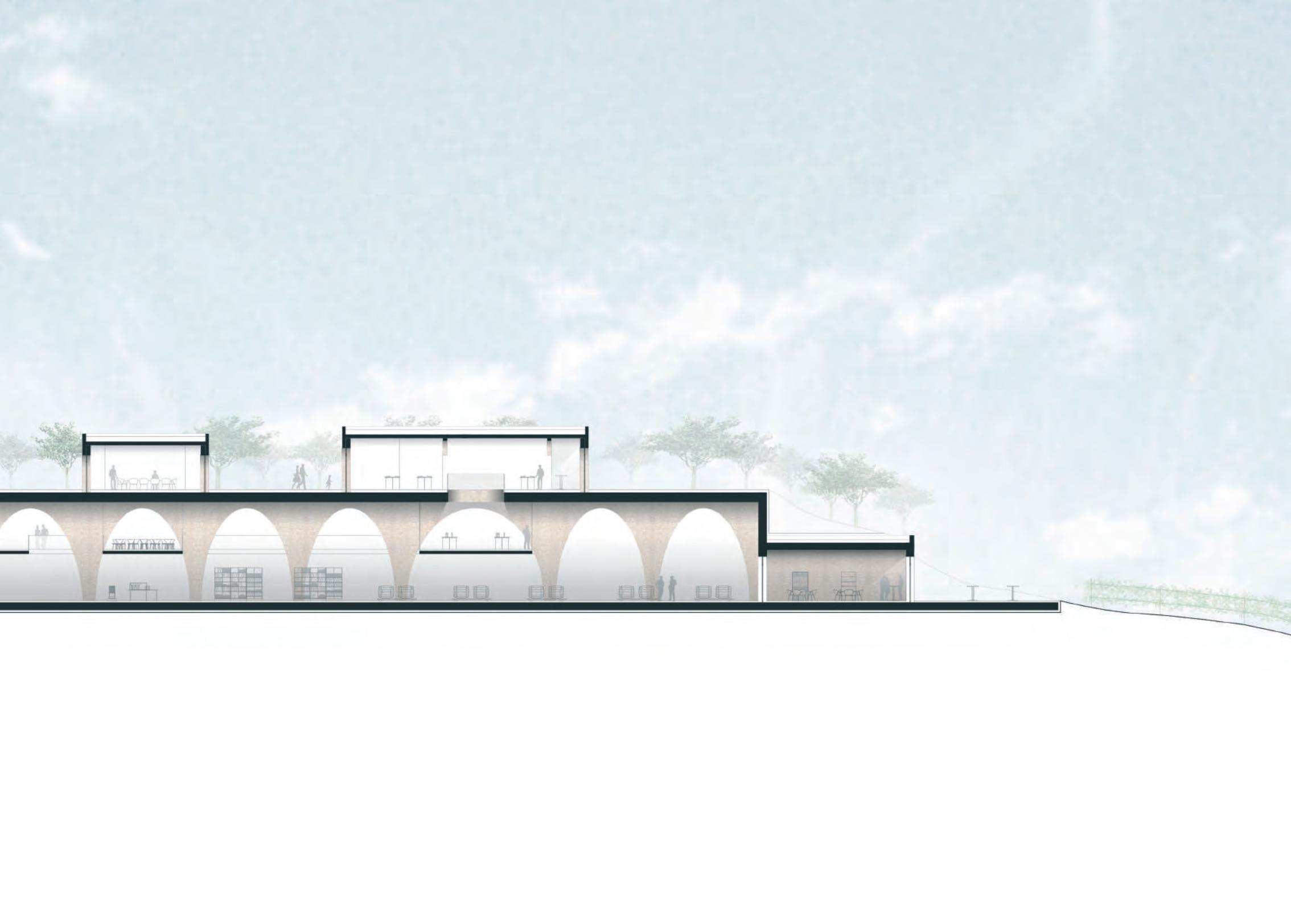


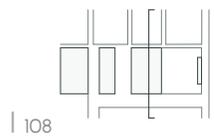




0 2 5 10  
Längsschnitt M 1:300

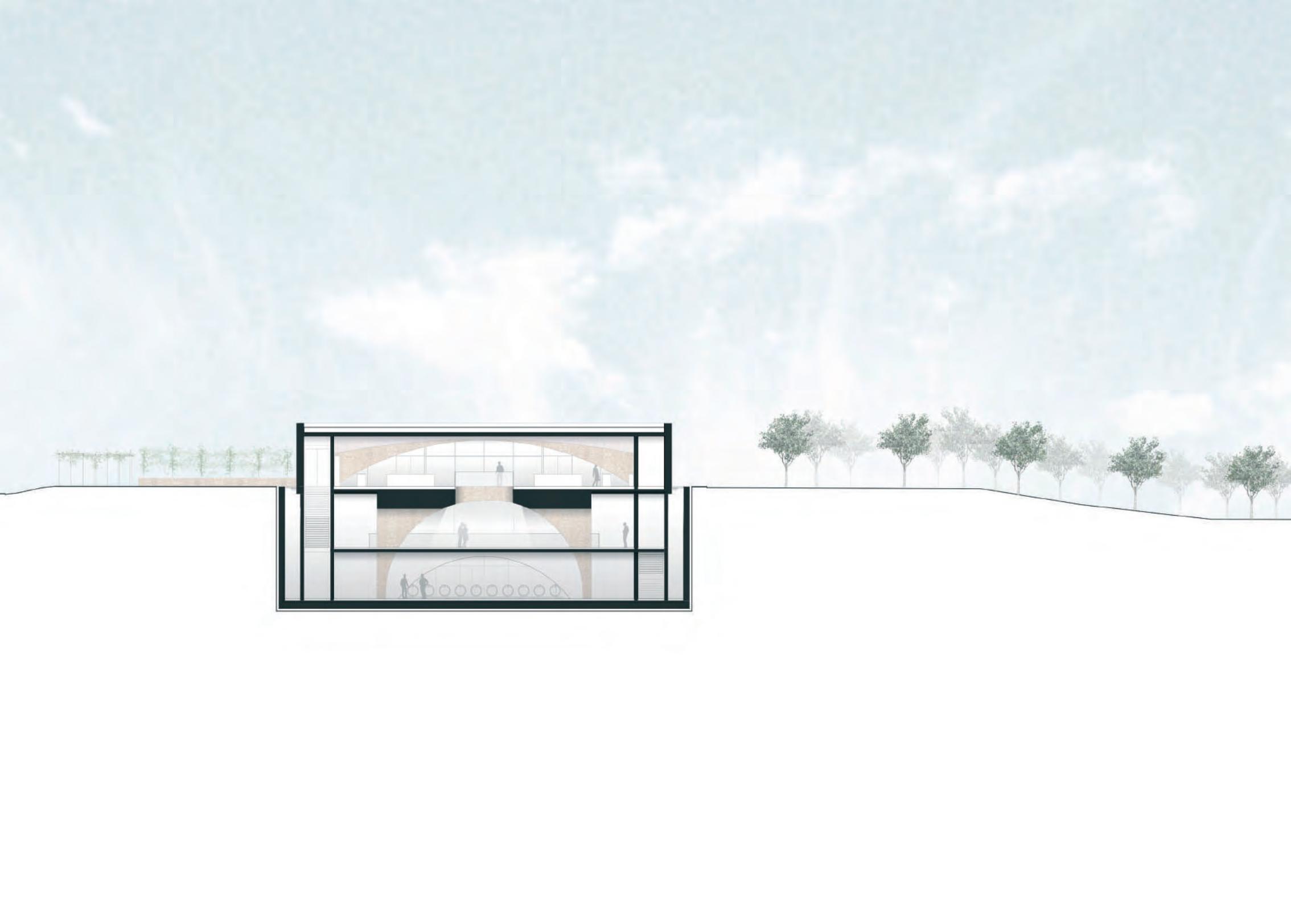
20 m

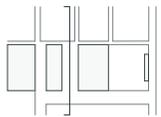




0 2 5 10  
Querschnitt M 1:300

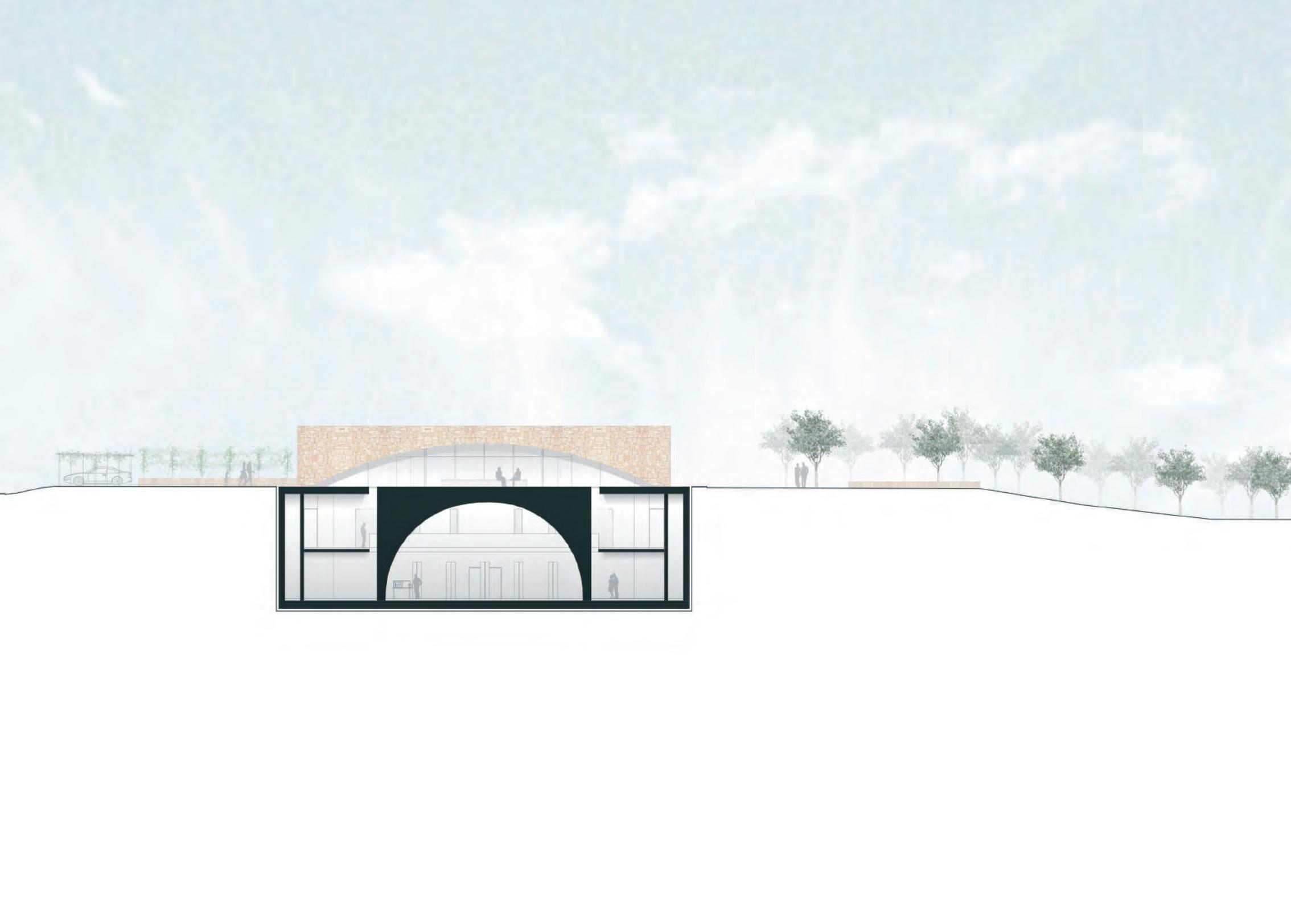
20 m

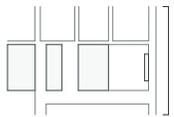




0 2 5 10  
Querschnitt M 1:300

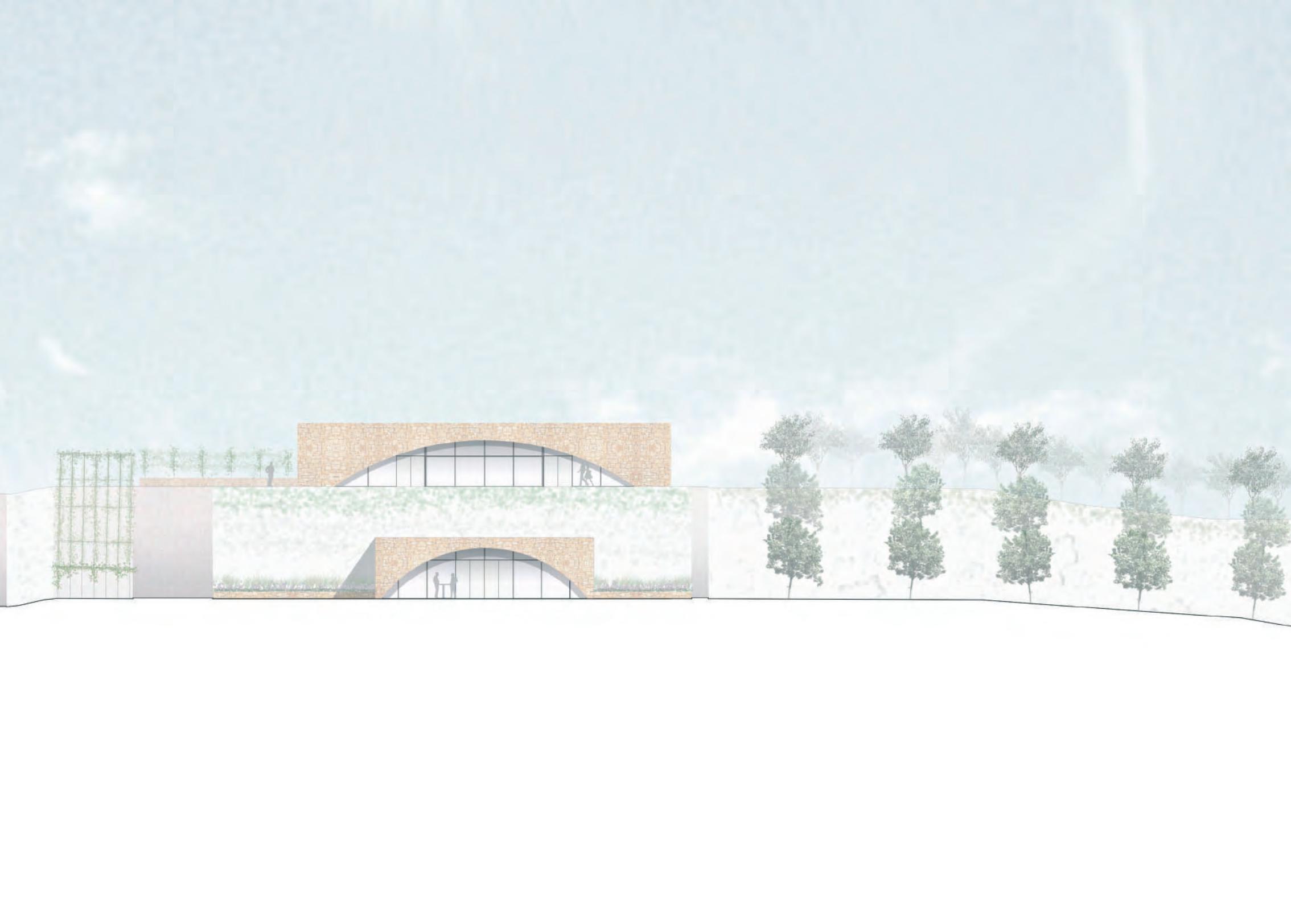
20 m

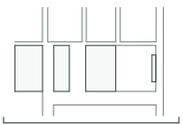
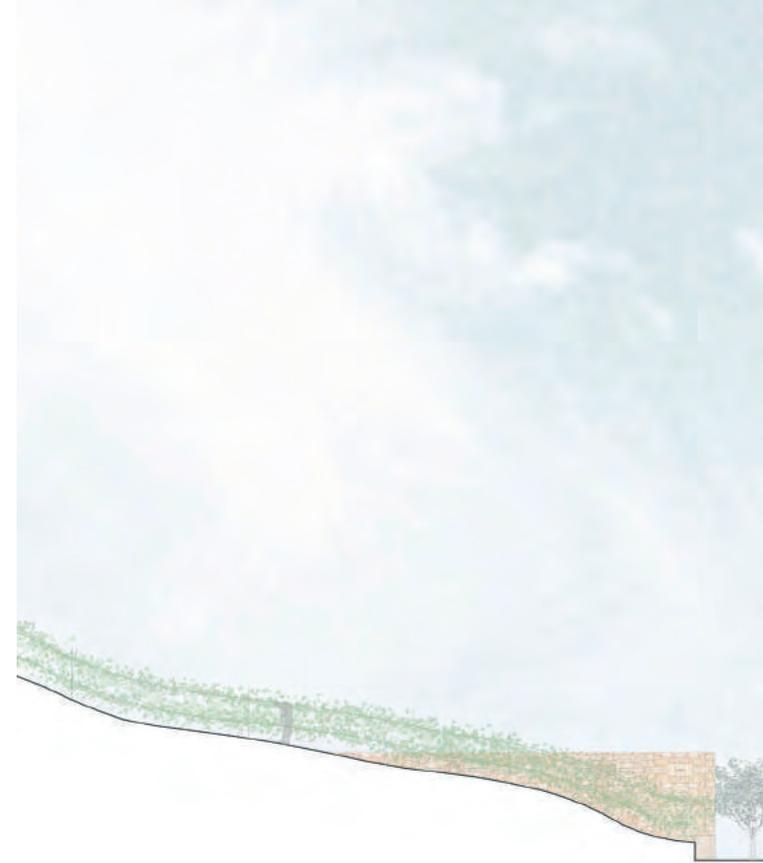




0 2 5 10  
Ansicht Süd M 1:300

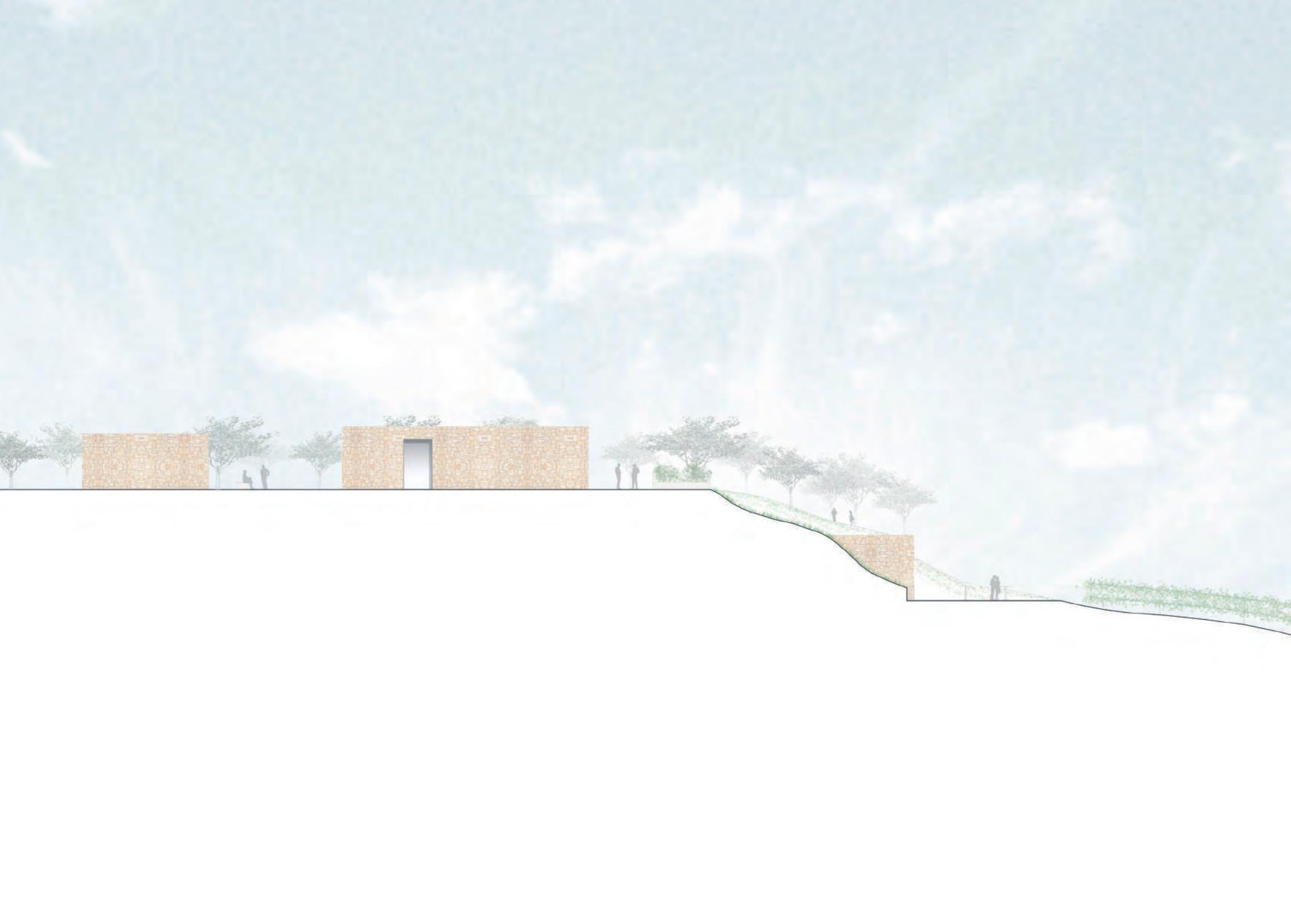
20 m





0 2 5 10  
Ansicht West M 1:300

20 m



- 1  
 30cm Begrünung  
 Humus  
 Filtervlies  
 Schutzmatte  
 4cm Drainageschicht  
 Wurzelschutzbahn  
 Abdichtung 2-lagig: PKV5, EKV4  
 PE-Folie  
 20cm Wärmedämmung extrudiertes Polystyrol im Gefälle  
 Dampfsperre  
 Dampfdruckausgleichschicht  
 bituminöser Voranstrich  
 35cm Stahlbeton-Decke

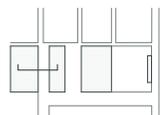
- 2  
 10cm Rollschotter  
 Abdichtung 2-lagig: PKV5, EKV4  
 PE-Folie  
 20cm Wärmedämmung extrudiertes Polystyrol im Gefälle  
 Dampfsperre  
 Dampfdruckausgleichschicht  
 bituminöser Voranstrich  
 25cm Stahlbeton-Decke

- 3  
 0,4cm Epoxidharzbeschichtung  
 7cm Zementestrich, schwimmend verlegt  
 PE-Folie  
 3cm Trittschalldämmung  
 8cm Ausgleichschüttung lose  
 25cm STB Bodenplatte

- 4  
 8cm Asphaltfeinbeton  
 14cm Schotterbett BK O/63 Bruchschotter frostsicher  
 25cm STB Bodenplatte  
 > 10cm Beschüttung: Leichtbeton 18 kN/m<sup>3</sup>  
 30cm Steinschichtung Sandstein

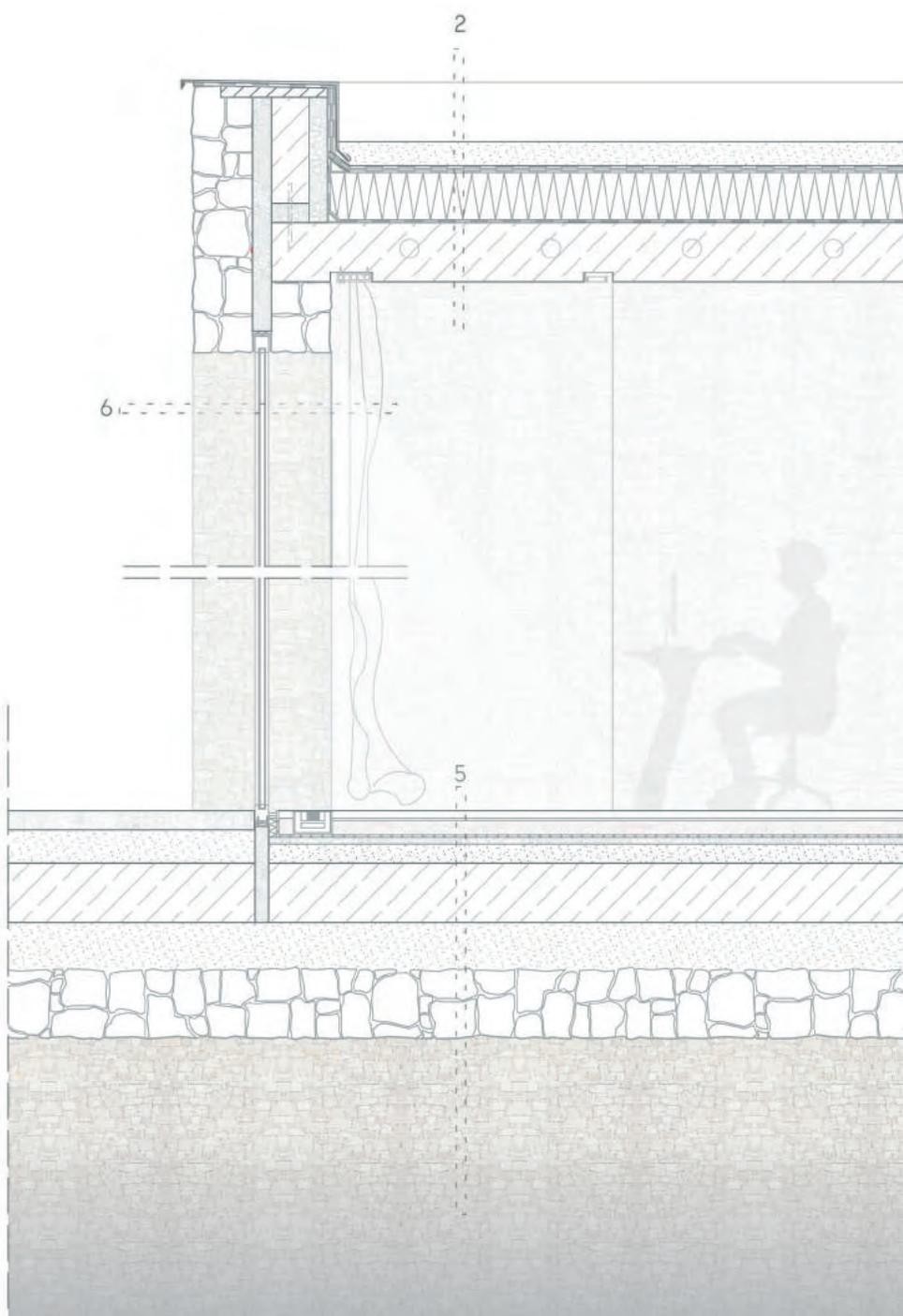
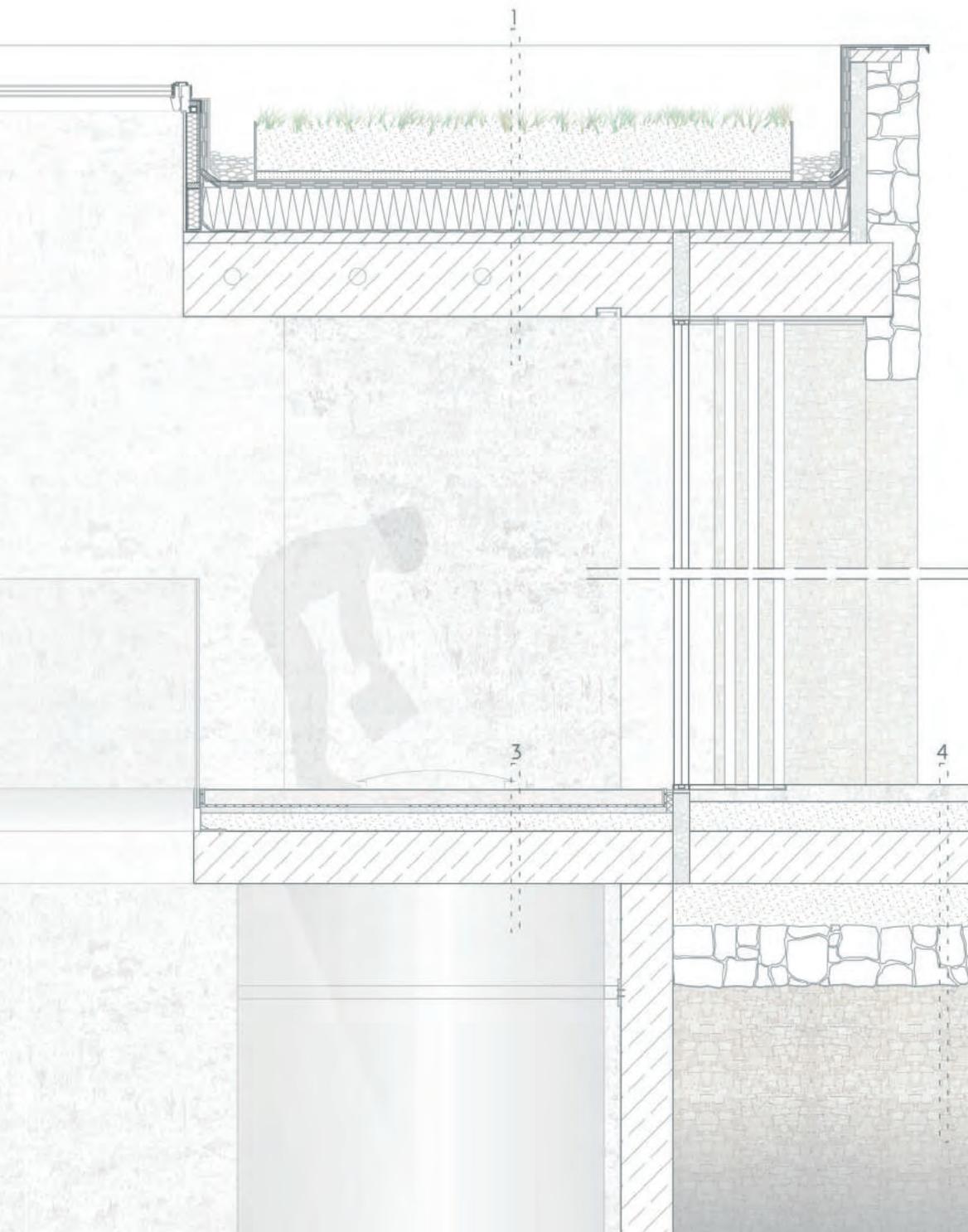
- 5  
 2cm Natursteinplatten  
 6cm Estrich, schwimmend verlegt  
 Unterflurkonvektor  
 PE-Folie  
 3cm Trittschalldämmung  
 8cm Ausgleichschüttung Leichtbeton  
 25cm STB Bodenplatte

- 6  
 25cm Bruchsteinmauerwerk Sandstein  
 8cm Perimeterdämmung  
 25cm Bruchsteinmauerwerk Sandstein  
 Edelstahlverankerungen



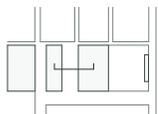
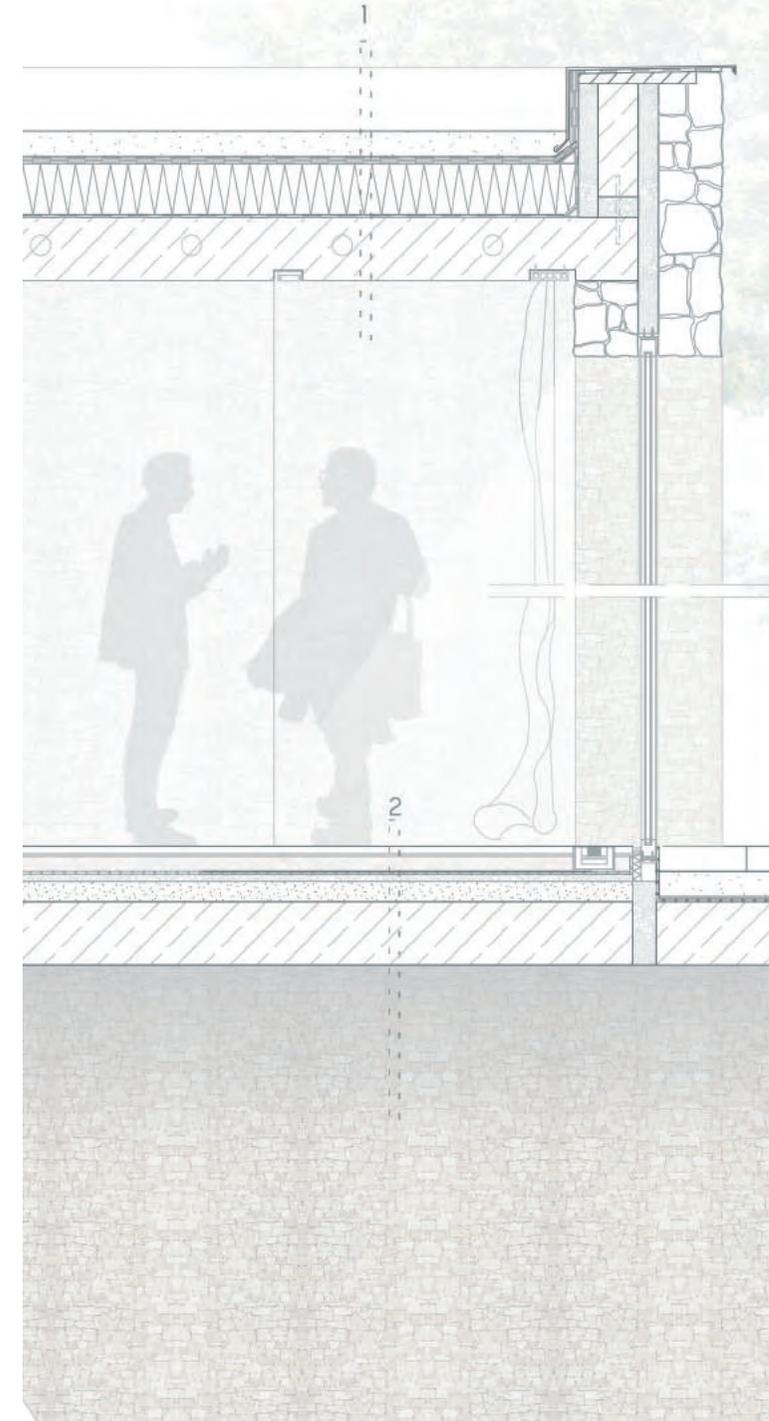
0 0,2 0,5 1  
 Fassadenschnitt M 1:30

2 m



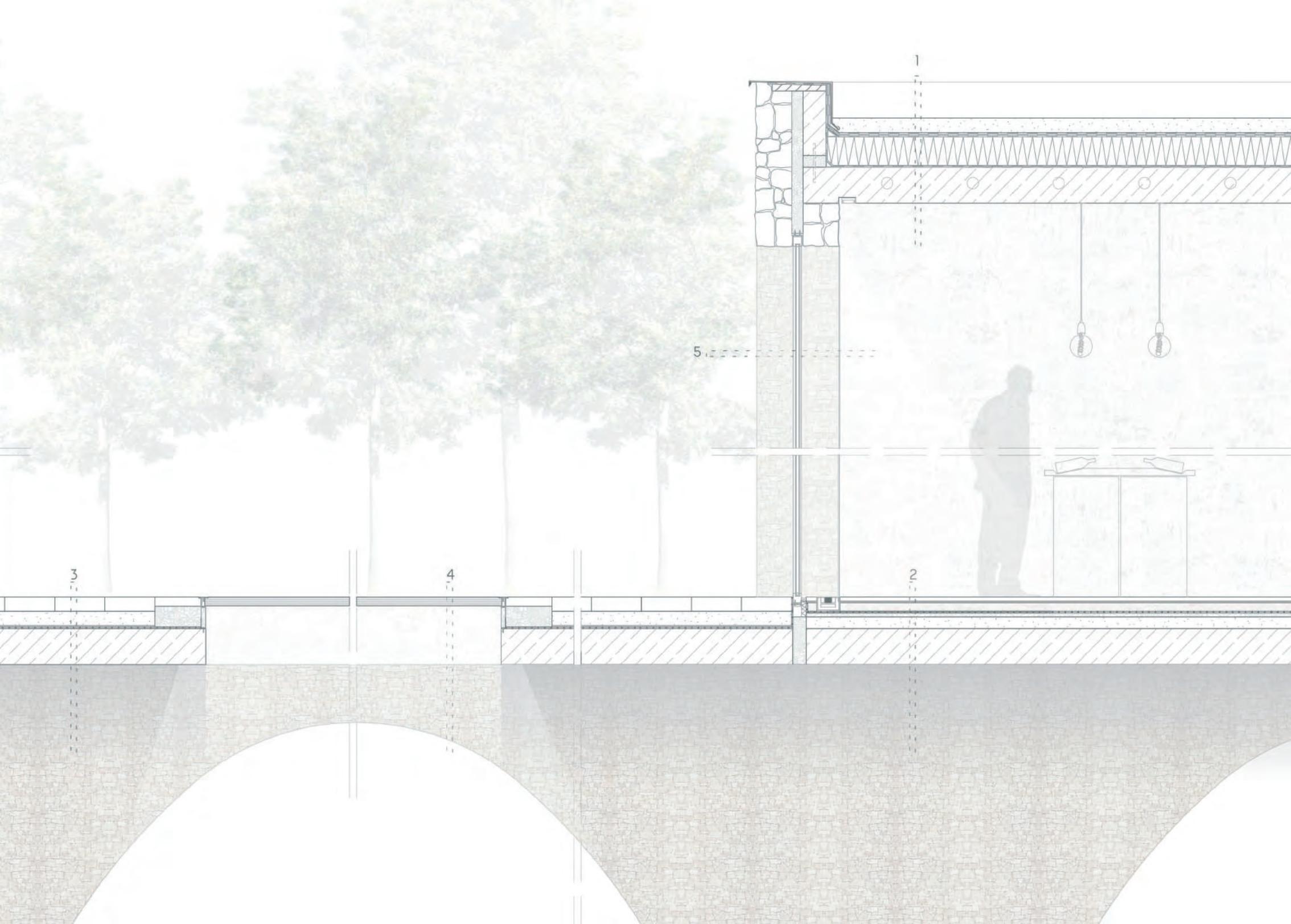
- 10cm 1  
Rollschotter  
Abdichtung 2-lagig: PKV5, EKV4  
PE-Folie
- 20cm 2  
Wärmedämmung extrudiertes Polystyrol im Gefälle  
Dampfsperre  
Dampfdruckausgleichschicht  
bituminöser Voranstrich  
Stahlbeton-Decke
- 2cm 2  
Natursteinplatten
- 6cm 2  
Estrich, schwimmend verlegt  
Unterflurkonvektor  
PE-Folie
- 3cm 2  
Trittschalldämmung
- 8cm 2  
Ausgleichschüttung Leichtbeton
- 25cm 2  
STB Bodenplatte
- 10cm 3  
Natursteinpflasterung
- 10cm 3  
Glasschotter  
Drainagematte  
Abdichtung
- 25cm 3  
STB Bodenplatte
- > 10cm 3  
Beschüttung: Leichtbeton 18 kN/m<sup>3</sup>
- 40cm 3  
Steinschichtung Sandstein

- 4  
begehbare Glas:  
8mm Nutzschicht  
4x 12mm Schichten Glas  
3x 1,5mm Klebefolie dazwischen
- 25cm 5  
Bruchsteinmauerwerk Sandstein
- 8cm 5  
Perimeterdämmung
- 25cm 5  
Bruchsteinmauerwerk Sandstein  
Edelstahlverankerungen



0 0.2 0.5 1  
Fassadenschnitt M 1:30

2 m



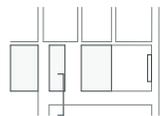
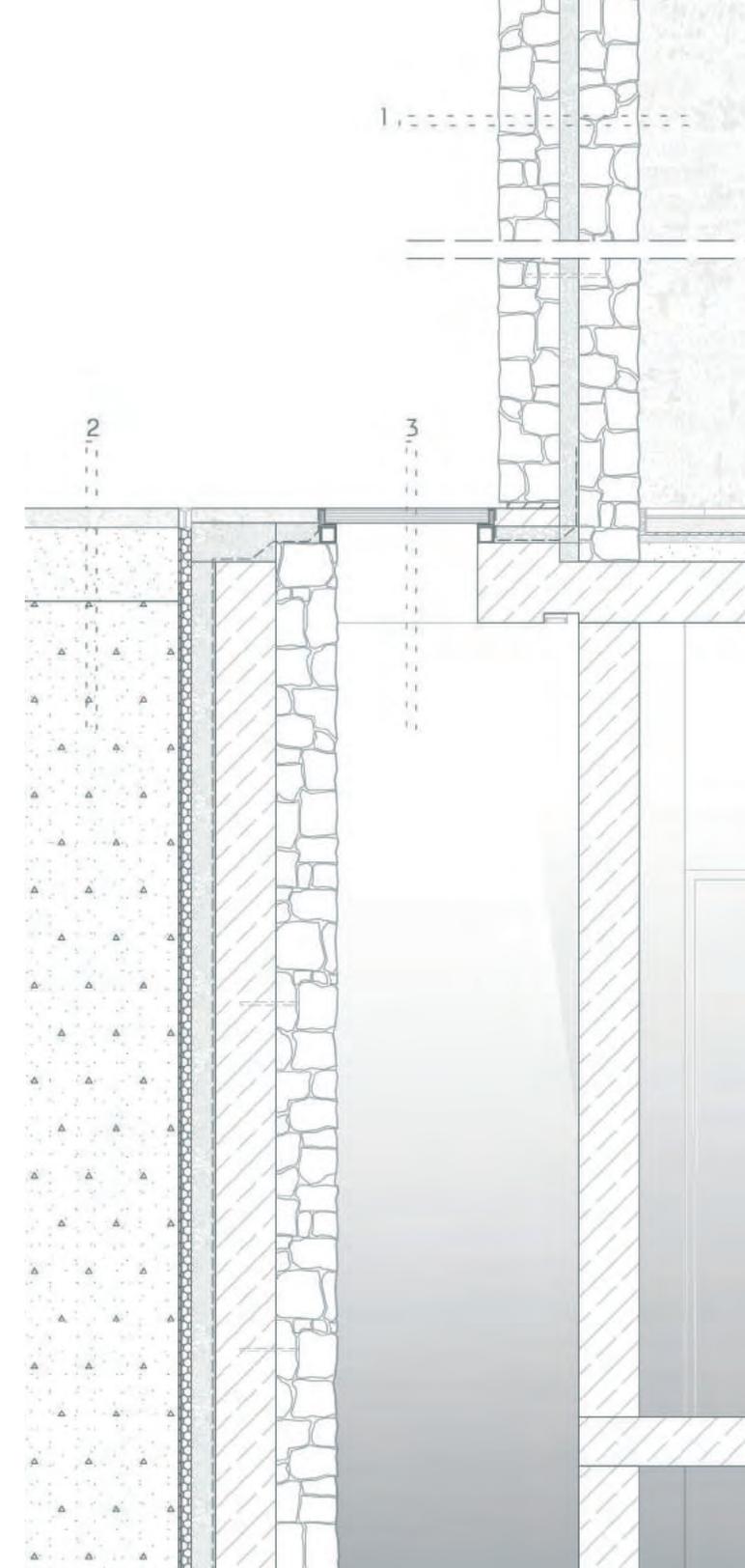
1  
 25cm Bruchsteinmauerwerk Sandstein  
 8cm Perimeterdämmung  
 25cm Bruchsteinmauerwerk Sandstein  
 Edelstahlverankerungen

2  
 8cm Gußasphalt Deckschicht  
 30cm Schotterbett BK 0/63 Bruchschotter frostsicher  
 Erdreich lt. statischen Anforderungen

3  
 begehbare Glas:  
 8mm Nutzsicht  
 4x 12mm Schichten Glas  
 3x 1,5mm Klebefolie dazwischen

4  
 2cm Natursteinplatten  
 6cm Estrich, schwimmend verlegt  
 PE-Folie  
 3cm Trittschalldämmung  
 8cm Ausgleichschüttung Leichtbeton  
 25cm STB Bodenplatte  
 >10cm Schüttung Leichtbeton

5  
 6cm Magnesiaestrich poliert, schwimmend verlegt  
 PE-Folie  
 3cm Trittschalldämmung  
 20cm STB Bodenplatte



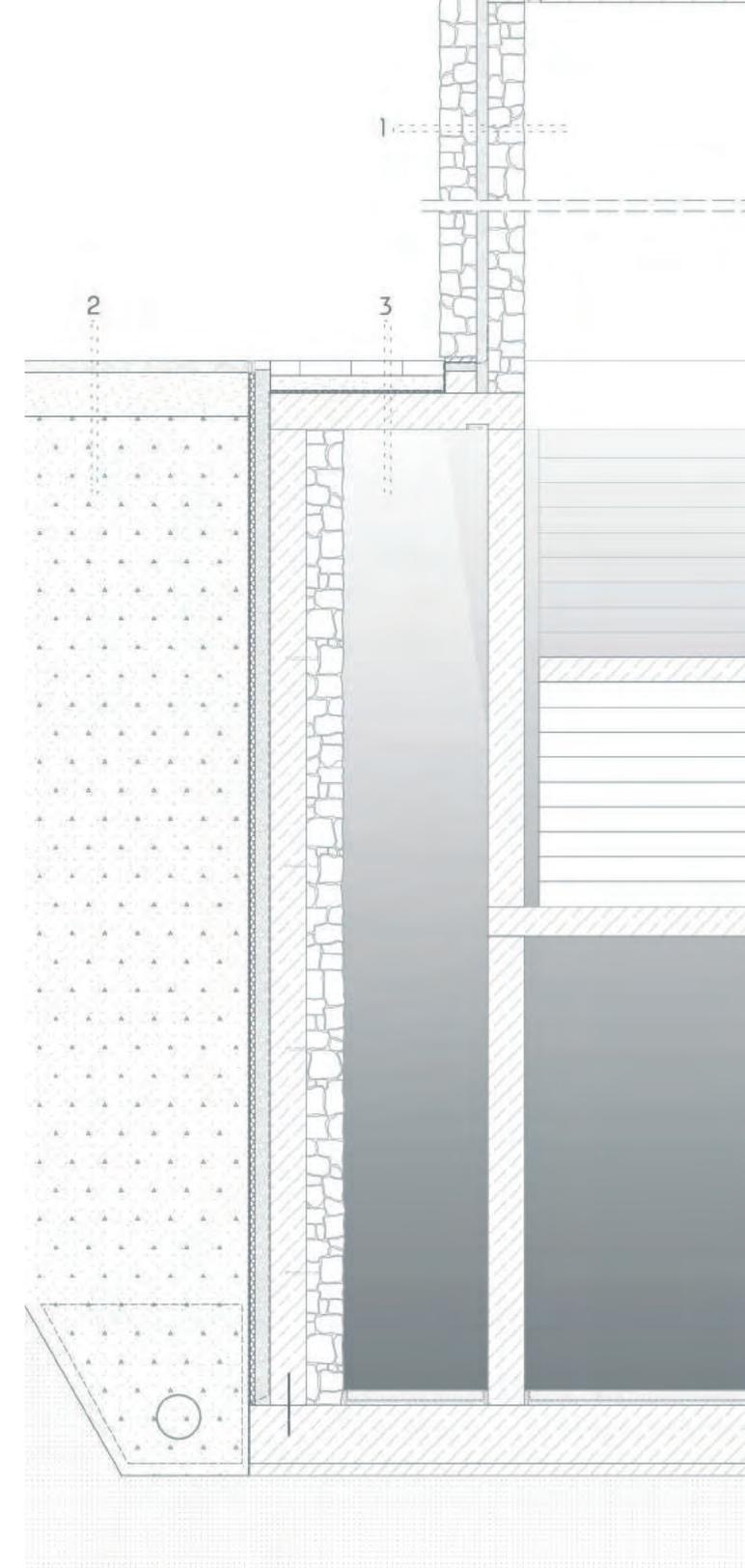
0 0.2 0.5 1  
 Fassadenschnitt M 1:30

2 m

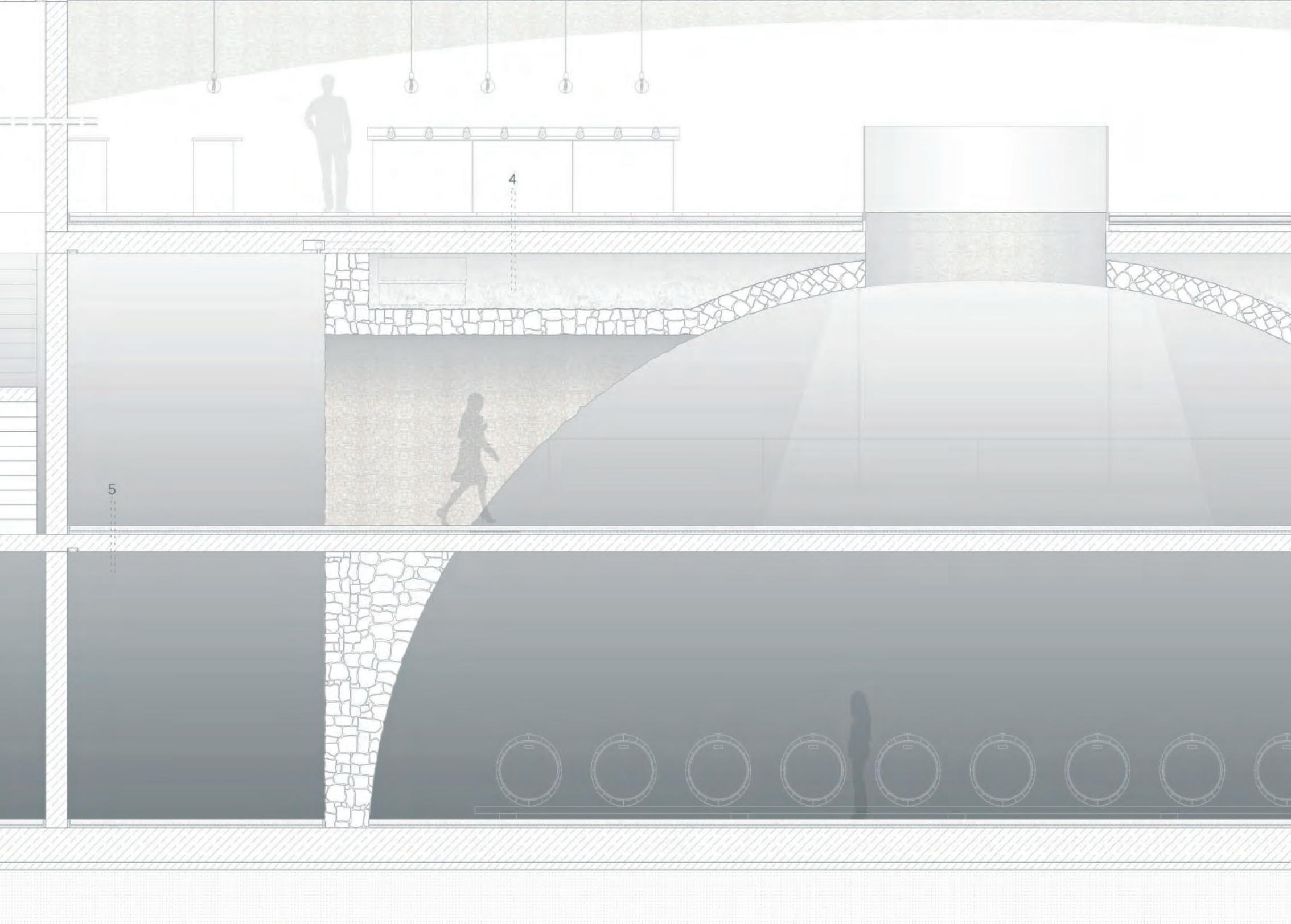


- |      |          |  |
|------|----------|--|
| 25cm | <b>1</b> | Bruchsteinmauerwerk Sandstein                  |
| 8cm  |          | Perimeterdämmung                               |
| 25cm |          | Bruchsteinmauerwerk Sandstein                  |
|      |          | Edelstahlverankerungen                         |
|      |          |  |
| 8cm  | <b>2</b> | Cußasphalt Deckschicht                         |
| 30cm |          | Schotterbett BK O/63 Bruchschotter frostsicher |
|      |          | Erreich lt. statischen Anforderungen           |
|      |          |  |
| 10cm | <b>3</b> | Natursteinpflasterung                          |
| 10cm |          | Glasschotter                                   |
|      |          | Drainagematte                                  |
|      |          | Abdichtung                                     |
| 25cm |          | STB Bodenplatte                                |

- |       |          |   |
|-------|----------|---|
| 2cm   | <b>4</b> | Natursteinplatten                           |
| 6cm   |          | Estrich, schwimmend verlegt                 |
|       |          | PE-Folie                                    |
| 3cm   |          | Trittschalldämmung                          |
| 8cm   |          | Ausgleichschüttung Leichtbeton              |
| 25cm  |          | STB Bodenplatte                             |
| >10cm |          | Schüttung Leichtbeton                       |
|       |          |   |
| 6cm   | <b>5</b> | Magnesiaestrich poliert, schwimmend verlegt |
|       |          | PE-Folie                                    |
| 3cm   |          | Trittschalldämmung                          |
| 20cm  |          | STB Bodenplatte                             |



0 0.2 0.5 1 2 m  
 Fassadenschnitt M 1:50







## 04.2 | VERANSTALTUNGSZENTRUM



Abb. 43 Korkensammlung





## Erdgeschoss

Restaurant	186,9 m <sup>2</sup>
Lobby	122,0 m <sup>2</sup>
Büro	40,0 m <sup>2</sup>
Archiv	27,5 m <sup>2</sup>
Sanitär	35,1 m <sup>2</sup>
Technik	3,3 m <sup>2</sup>
Garderobe	10,6 m <sup>2</sup>
Lager	11,3 m <sup>2</sup>
Küche	23,0 m <sup>2</sup>
Kühlraum	6,5 m <sup>2</sup>
Gefrierzelle	4,8 m <sup>2</sup>

## Obergeschoss

Veranstaltungsräume	412,6 m <sup>2</sup>
Garderobe	13,9 m <sup>2</sup>
Sessellager	19,6 m <sup>2</sup>
Serviceraum	29,9 m <sup>2</sup>
Terrasse	470,3 m <sup>2</sup>

## Untergeschoss

Parkgarage	595,7 m <sup>2</sup>
Archiv	28,6 m <sup>2</sup>
Wäscherei	18,3 m <sup>2</sup>
Wäscherei	18,2 m <sup>2</sup>
Trockenraum	76,9 m <sup>2</sup>
Lüftungszentrale	30,9 m <sup>2</sup>
Haustechnik	29,8 m <sup>2</sup>
Heizraum	18,7 m <sup>2</sup>
Lager	79,5 m <sup>2</sup>
Putzraum	24,8 m <sup>2</sup>
Lager	24,8 m <sup>2</sup>
Archiv	42,0 m <sup>2</sup>

Erdgeschoss	471,0 m <sup>2</sup>
Obergeschoss	1442,3 m <sup>2</sup>
Untergeschoss	988,2 m <sup>2</sup>
<u>Gesamt</u>	<u>2881,5 m<sup>2</sup></u>



0

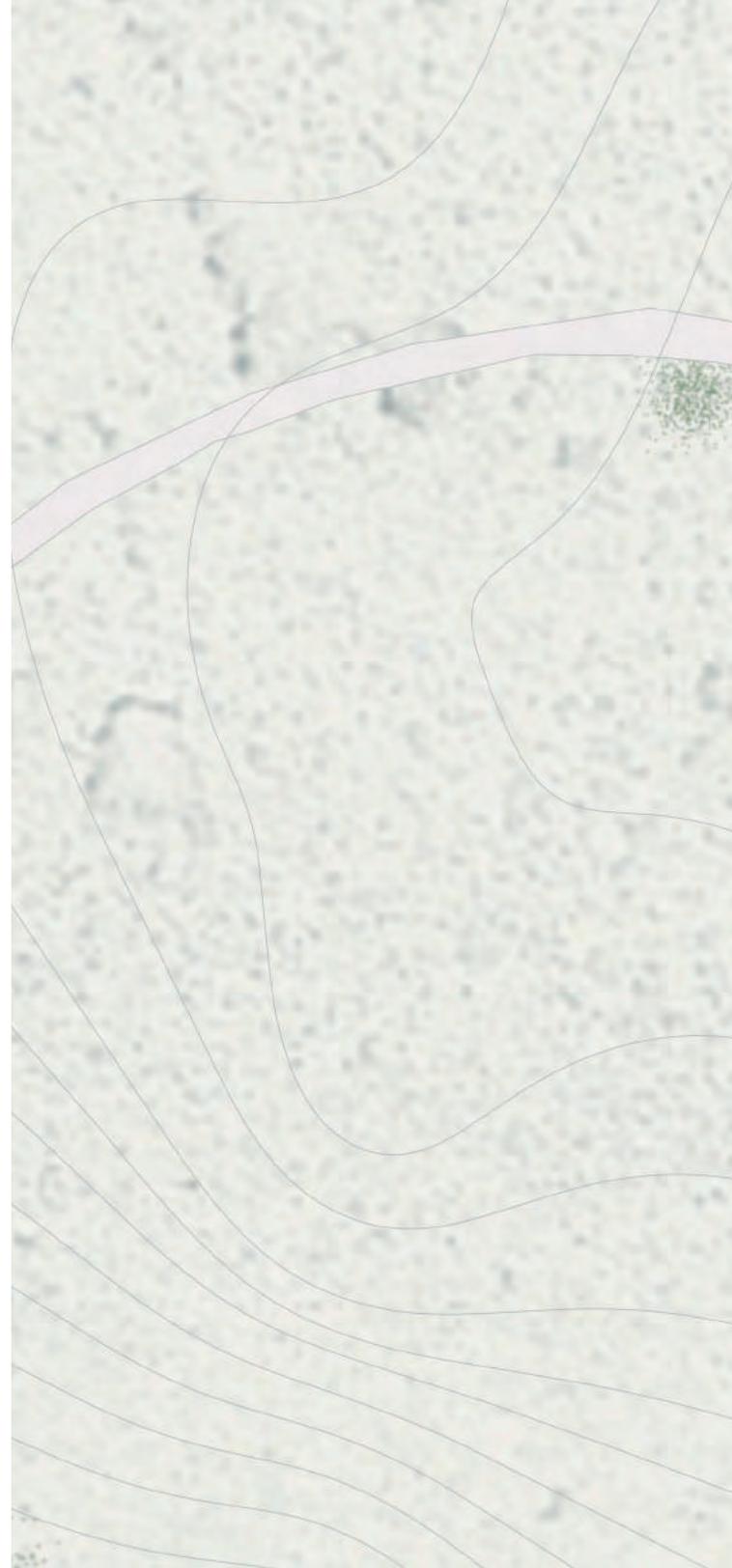
10

20

50

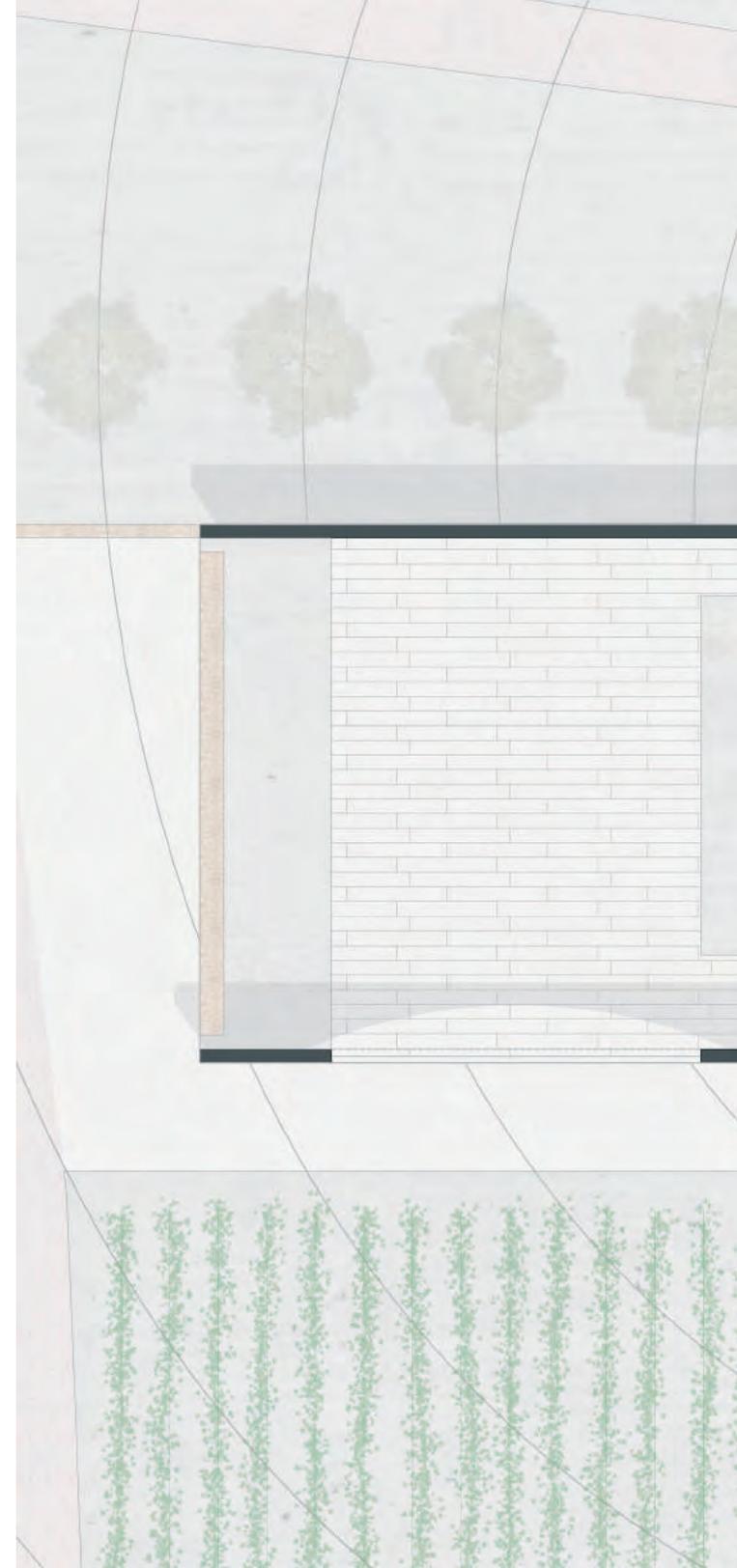
100 m

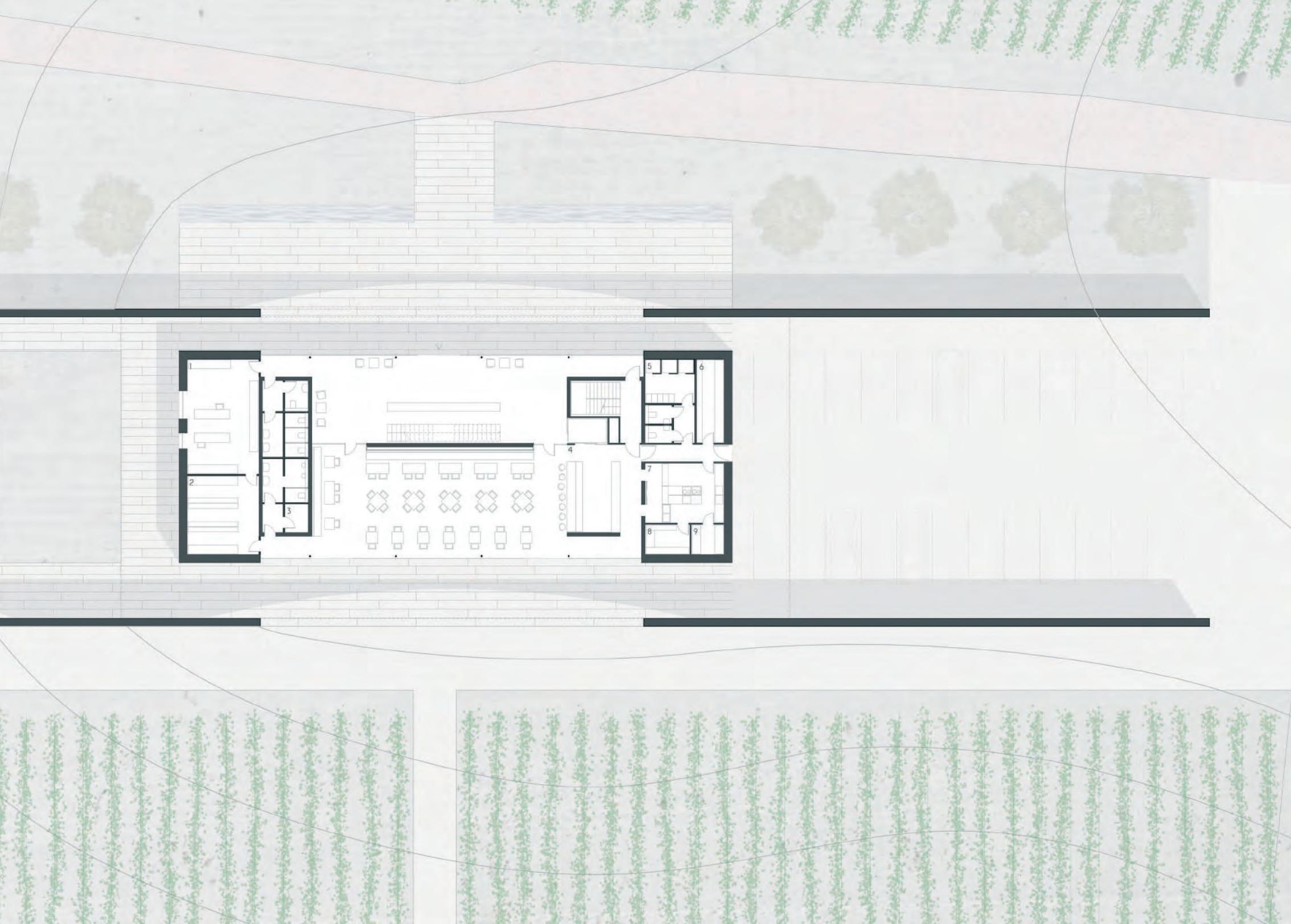
Lageplan M 1:1000





- 1 Büro
- 2 Archiv
- 3 Technik
- 4 Restaurant
- 5 Garderobe
- 6 Lager
- 7 Küche
- 8 Kühlraum
- 9 Gefrierzelle





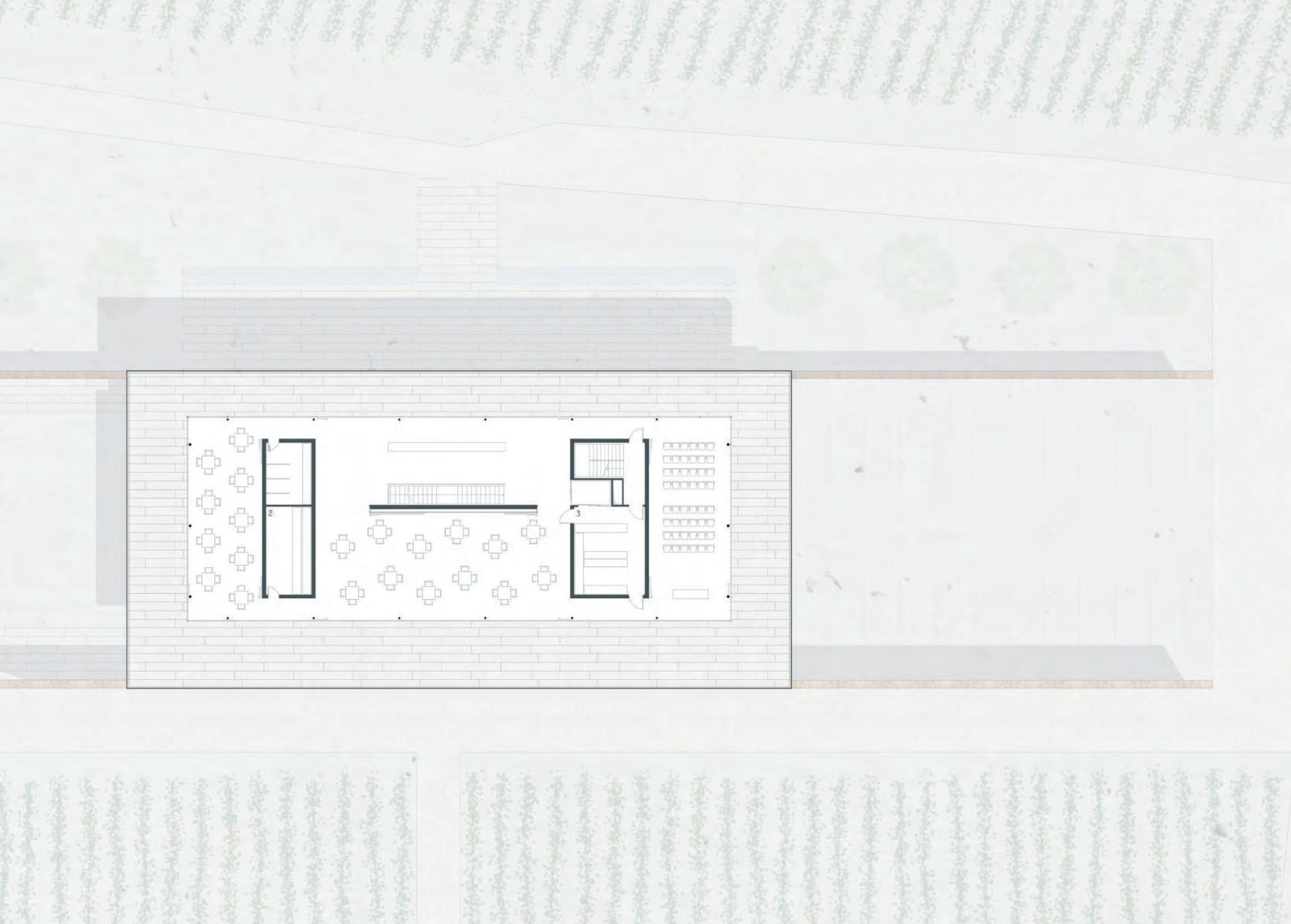
- 1 Garderobe
- 2 Sessellager
- 3 Serviceraum



1. Obergeschoss M 1:300

20 m



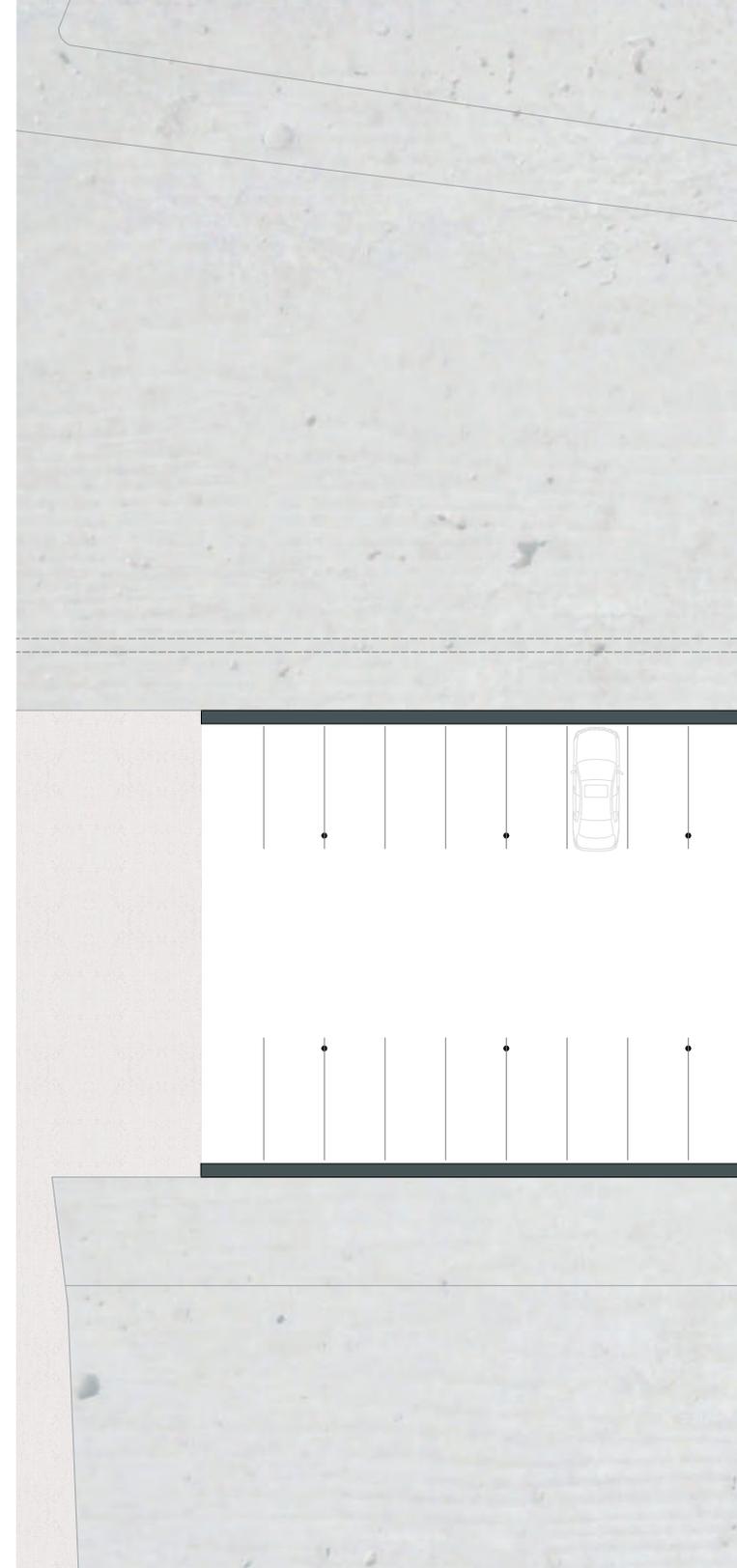


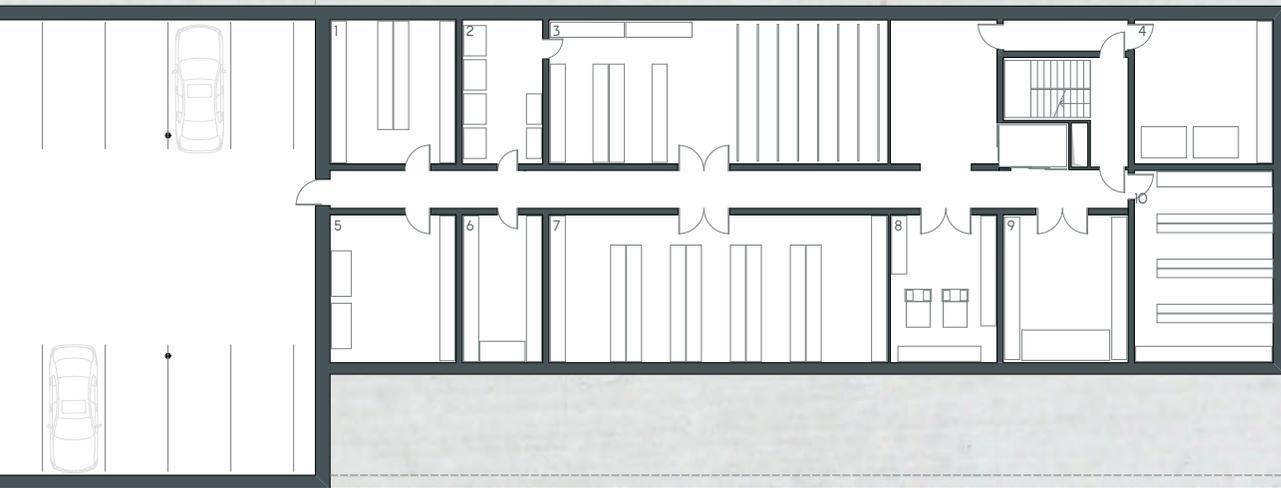
- 1 Archiv
- 2 Wäscherei
- 3 Trockenraum
- 4 Lüftungszentrale
- 5 Haustechnik
- 6 Heizraum
- 7 Lager
- 8 Putzraum
- 9 Lager
- 10 Archiv

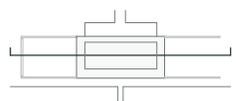


1. Untergeschoss M 1:300

20 m

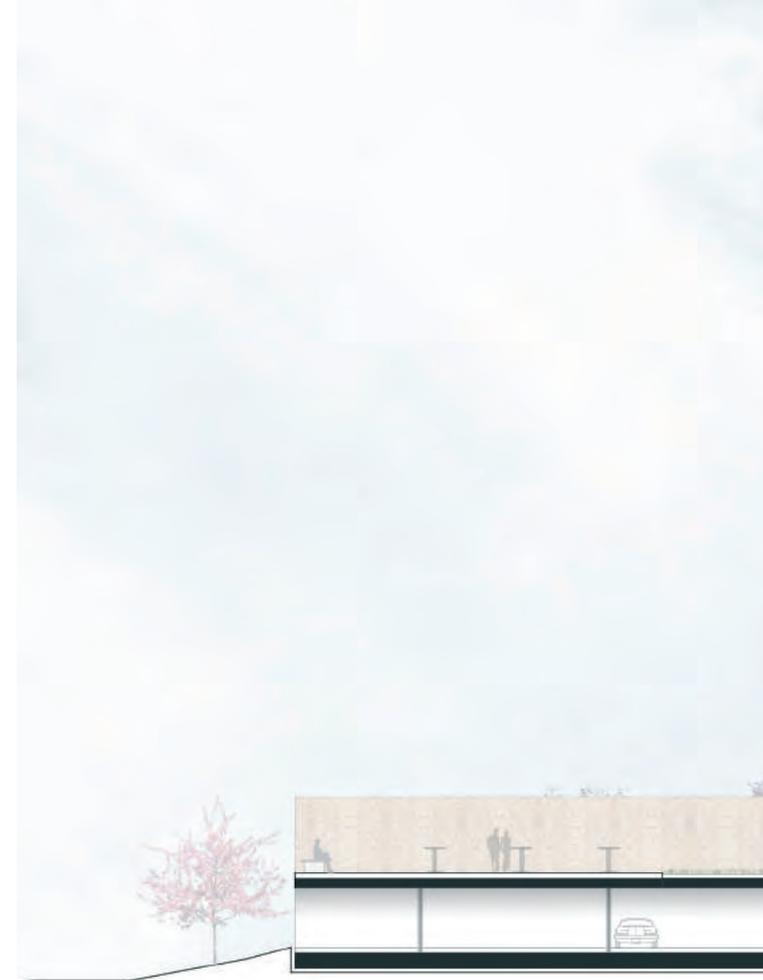


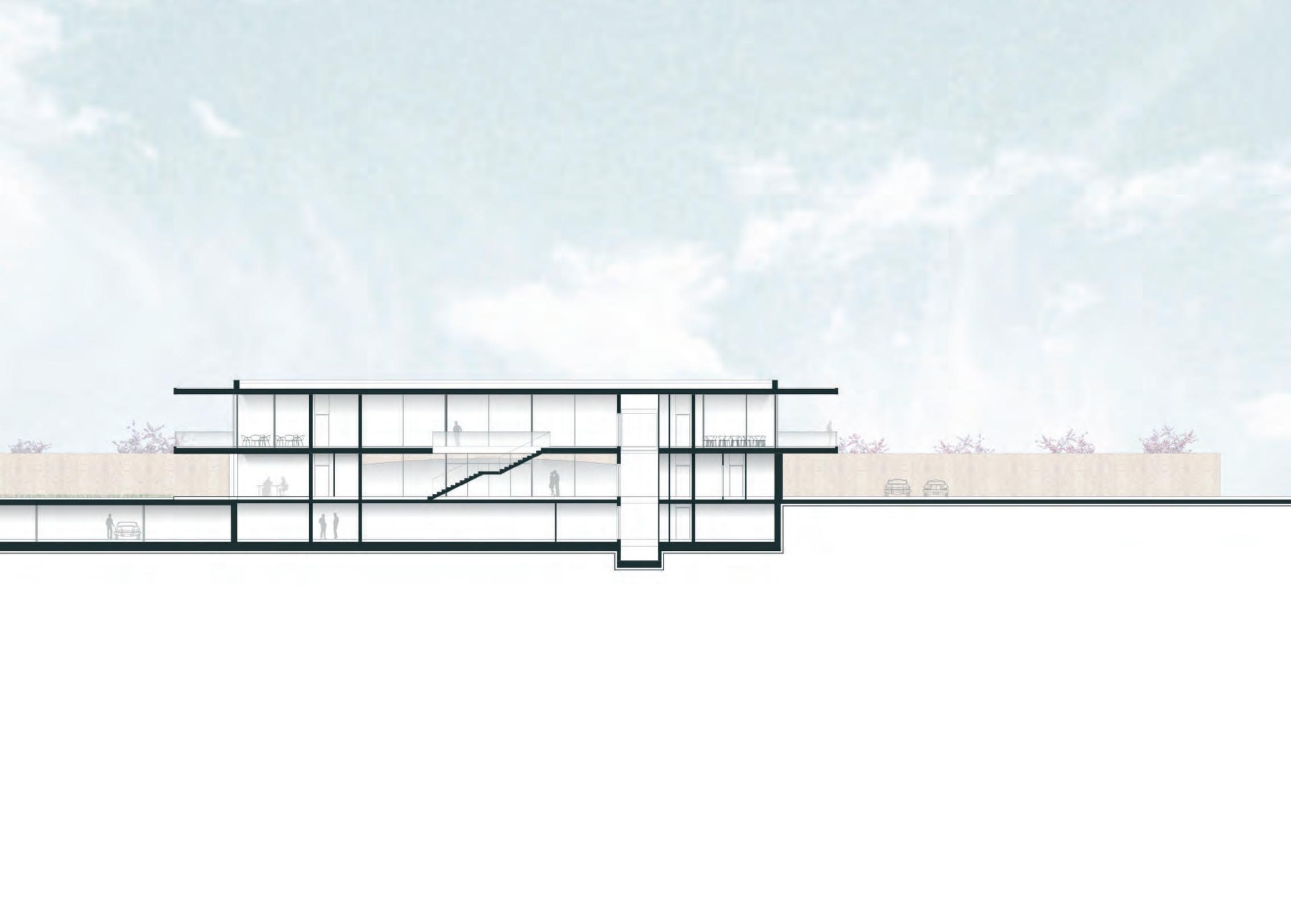


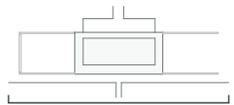
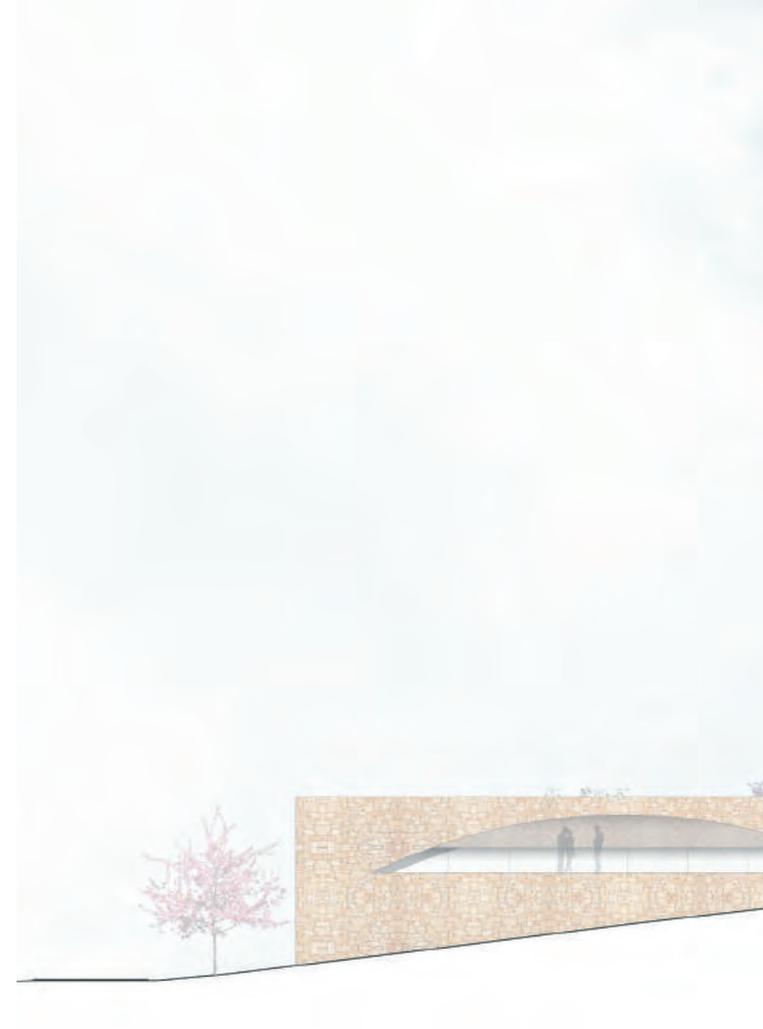


0 2 5 10  
Ansicht M 1:300

20 m



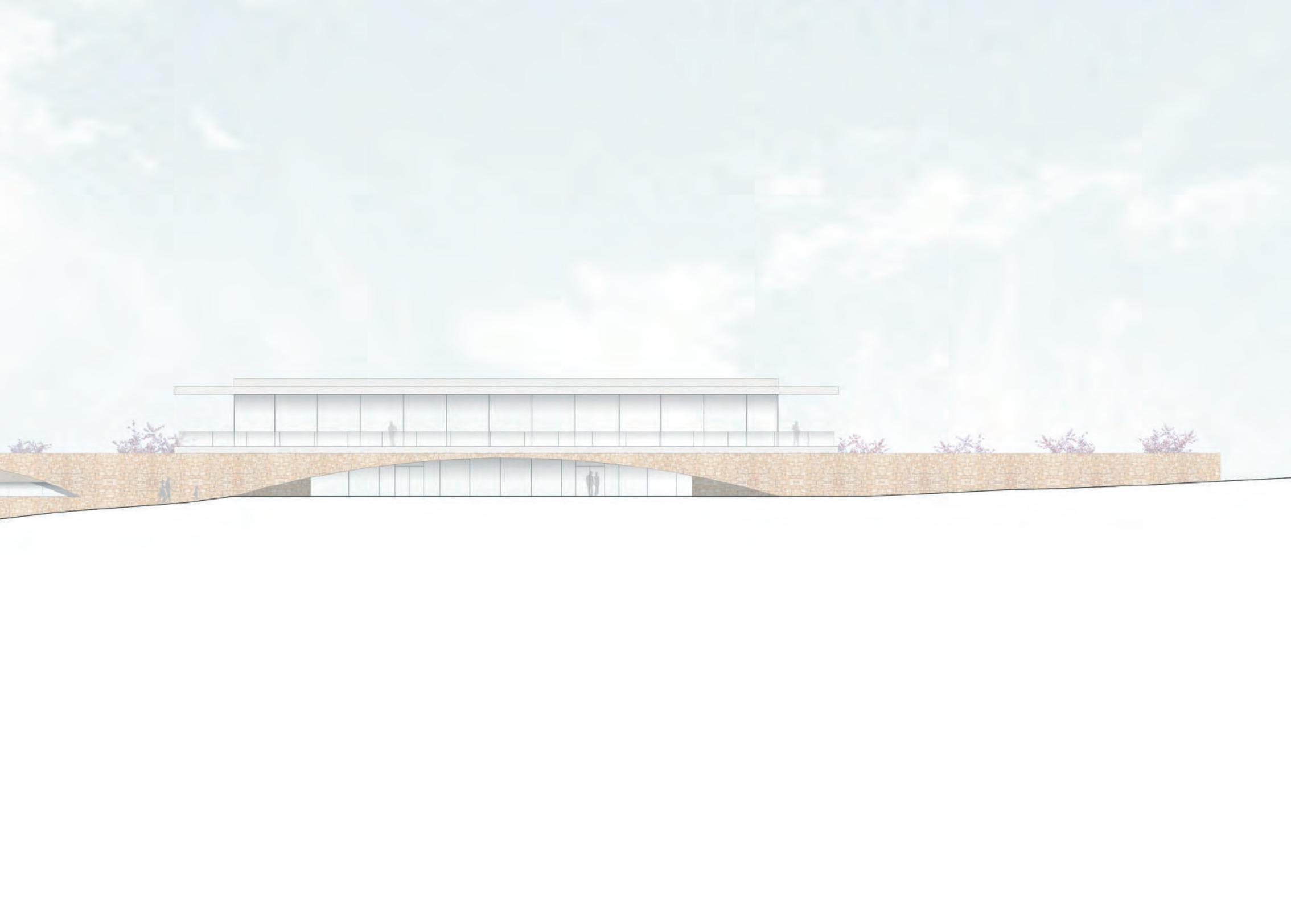


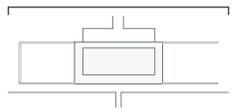


0 2 5 10

Ansicht Süd M 1:300

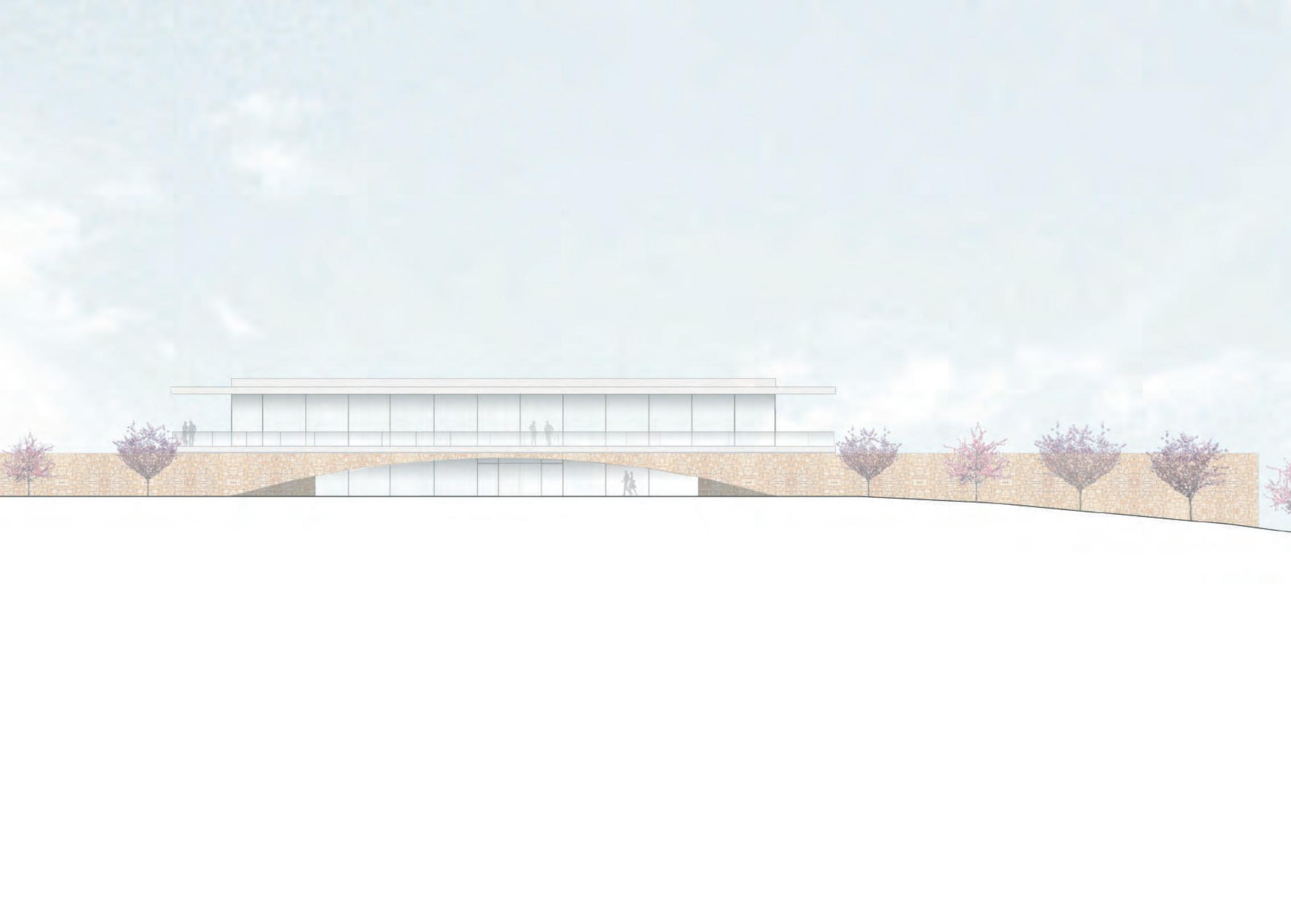
20 m

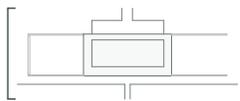




0 2 5 10  
Ansicht Nord M 1:300

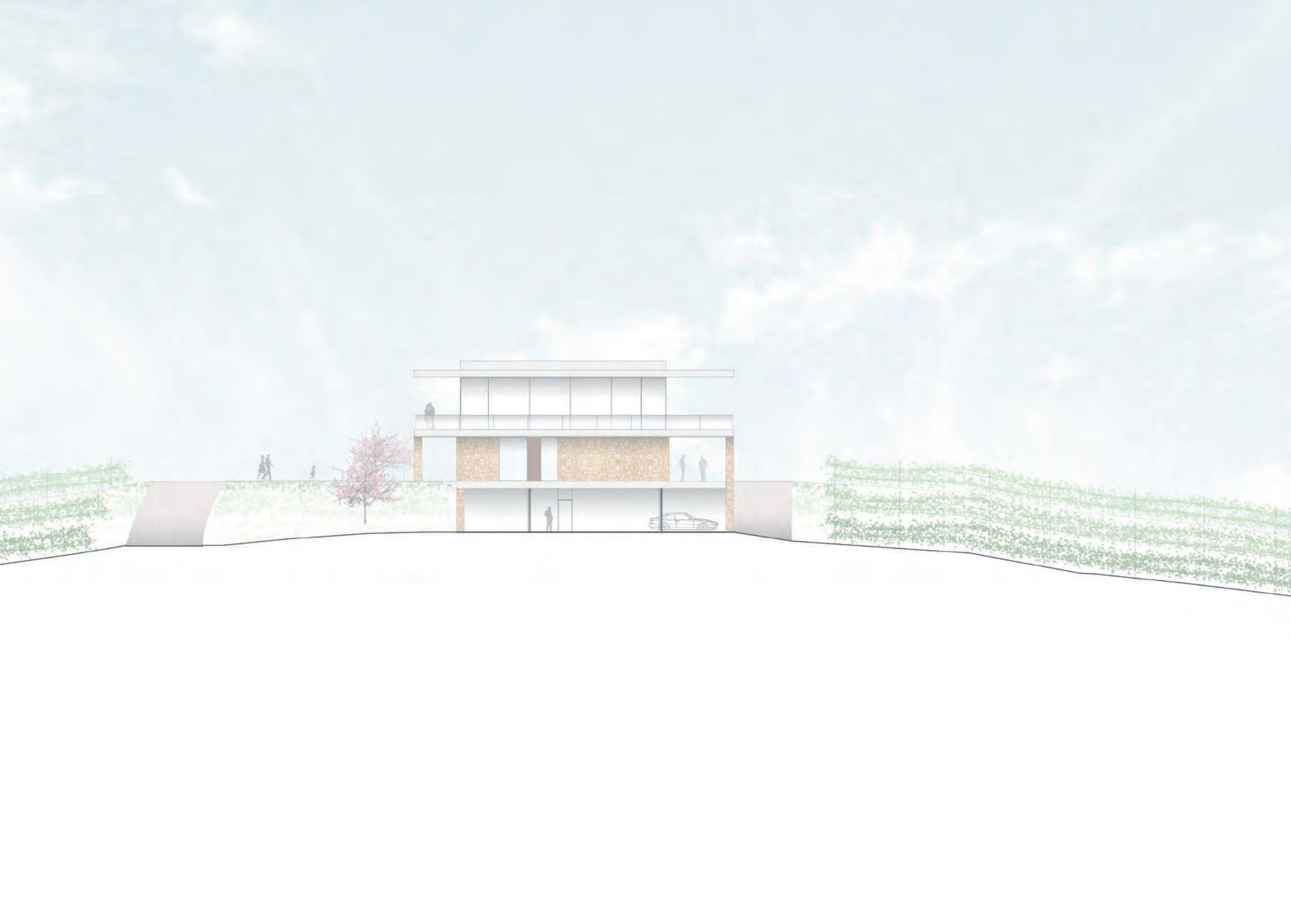
20 m



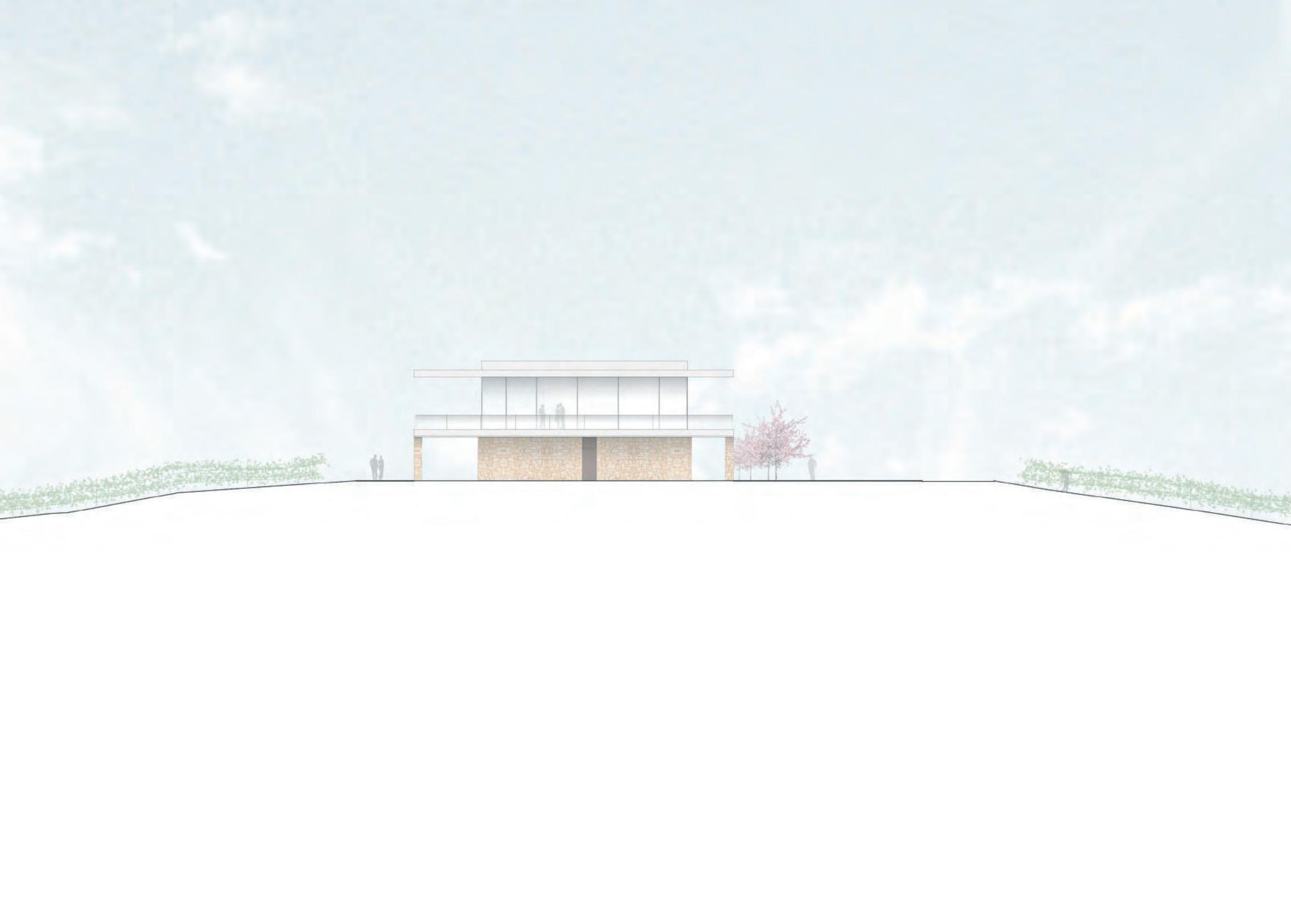


0 2 5 10  
Ansicht West M 1:300

20 m





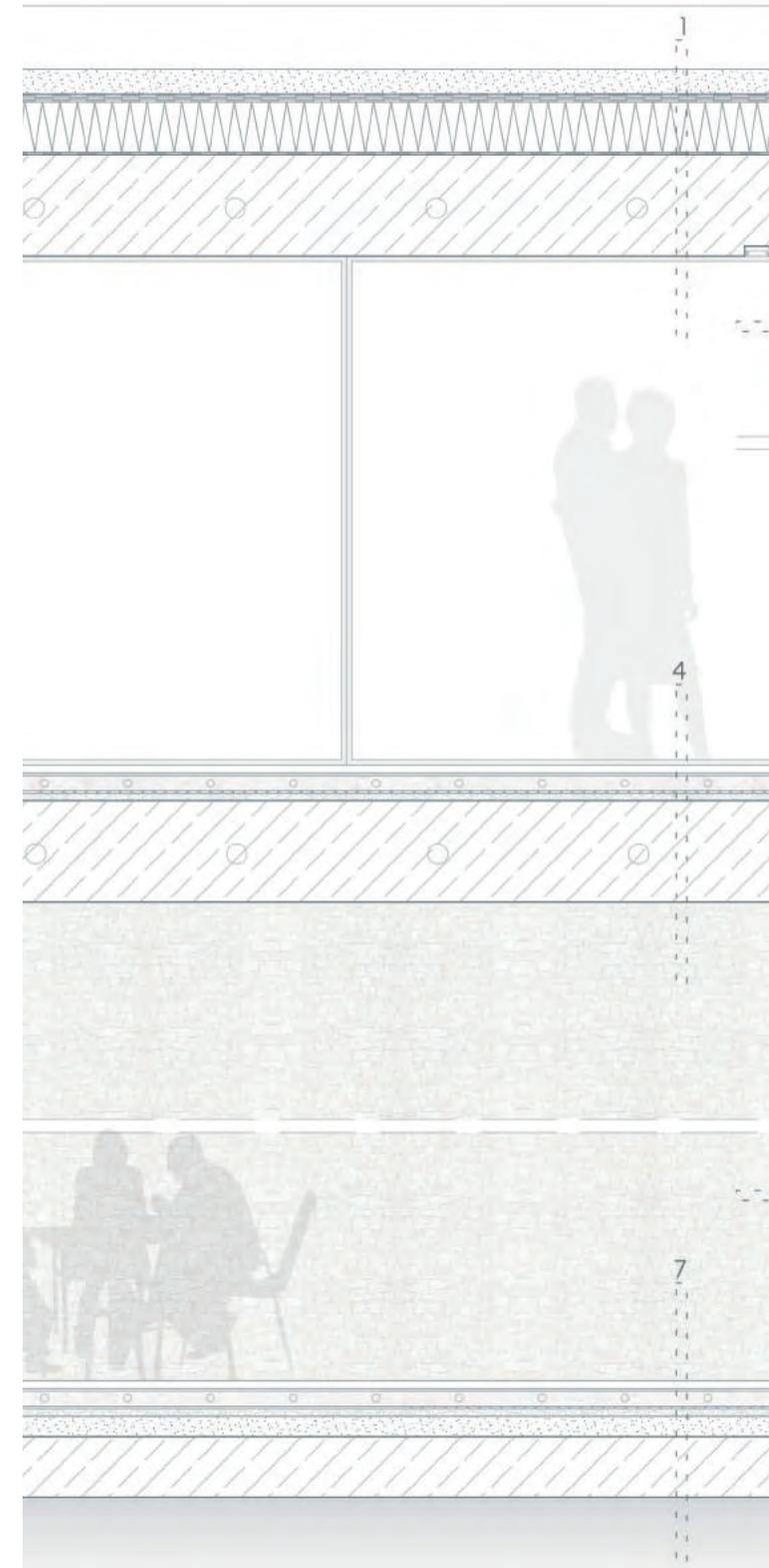


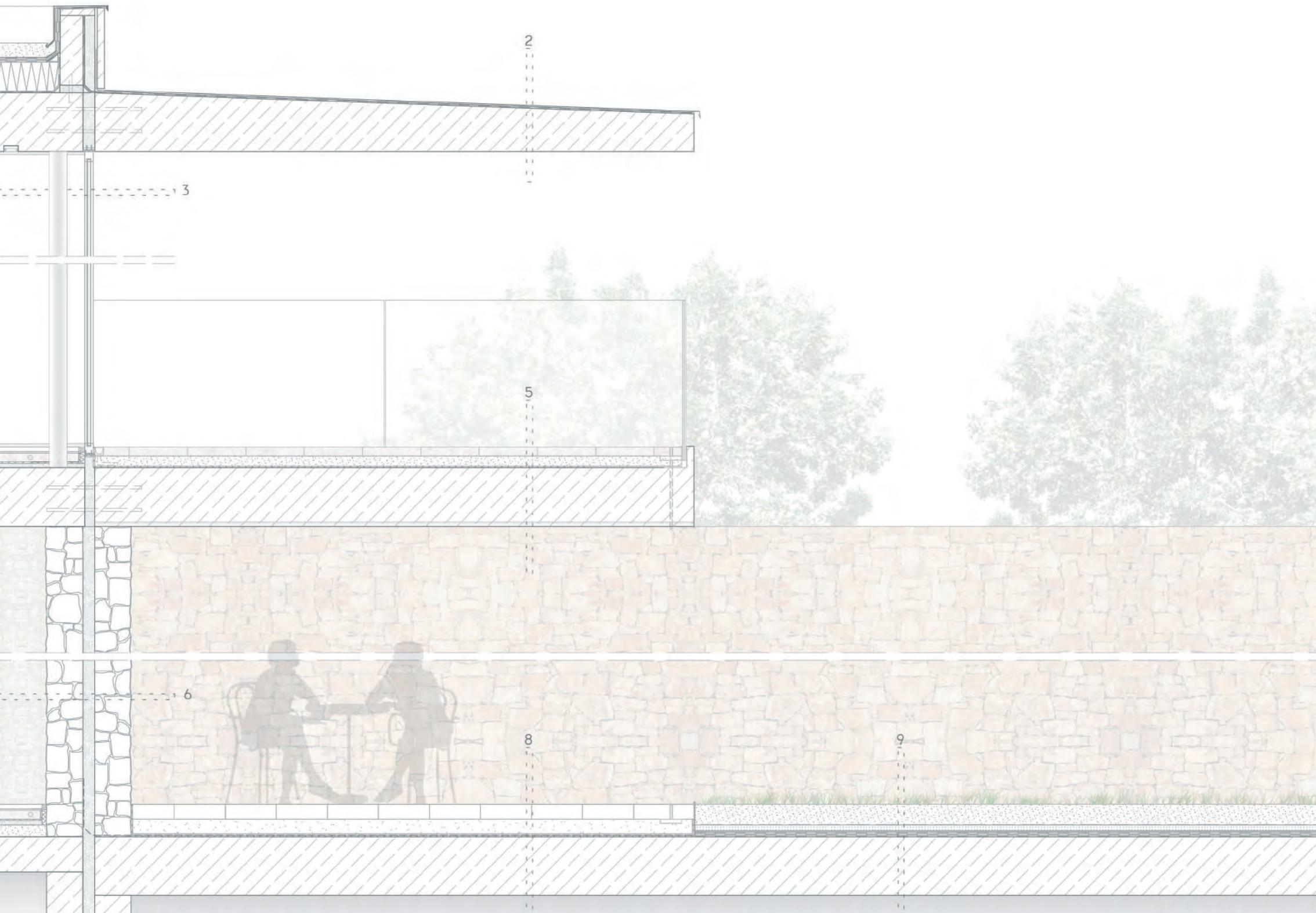
- 10cm 1  
Rollschotter oder Natursteinplatten  
Abdichtung 2-lagig: PKV5, EKV4  
PE-Folie
- 20cm 2  
Wärmedämmung extrudiertes Polystyrol im Gefälle  
Dampfsperre  
Dampfdruckausgleichschicht  
bituminöser Voranstrich  
Stahlbetondecke
- 1,8cm 3  
Foliendeckung UV-beständig, beschiefert  
Abdichtung
- 40cm 4  
Stahlbetondecke im Gefälle 2°
- 12cm 5  
Sonnenschutzisoliervlas Fixverglasung  
Stahl-Beton-Verbundstütze 12/6
- 2cm 6  
Klebeparkett Eiche
- 6cm 7  
Estrich, schwimmend verlegt  
Fußbodenheizung  
PE-Folie
- 3cm 8  
Trittschalldämmung
- 40cm 9  
Stahlbetondecke
- 5cm 10  
Natursteinpflasterung
- 6cm 11  
Gefällebeton (Verdunstungsrinne)  
Abdichtung
- 40cm 12  
Stahlbetonplatte

- 25cm 13  
Bruchsteinmauerwerk Sandstein
- 8cm 14  
Perimeterdämmung
- 25cm 15  
Bruchsteinmauerwerk Sandstein  
Edelstahlverankerungen
- 2cm 16  
Natursteinplatten
- 6cm 17  
Estrich, schwimmend verlegt  
Fußbodenheizung  
PE-Folie
- 3cm 18  
Trittschalldämmung
- 8cm 19  
Ausgleichschüttung Leichtbeton
- 24cm 20  
Stahlbetondecke
- 10cm 21  
Natursteinpflasterung
- 10cm 22  
Glasschotter  
Drainagematte  
Abdichtung
- 40cm 23  
STB Bodenplatte
- 30cm 24  
Begrünung  
Humus  
Filtervlies  
Schutzmatte
- 4cm 25  
Drainageschicht  
Wurzelschutzbahn  
Abdichtung 2-lagig: PKV5, EKV4  
PE-Folie  
bituminöser Voranstrich
- 40cm 26  
STB Bodenplatte
- 25cm 27  
Sichtbeton Glattschalung
- 8cm 28  
Perimeterdämmung
- 25cm 29  
Sichtbeton Glattschalung



2 m









## 04.3 | GÄSTEHÄUSER







#### 4 Gästehäuser für 4 Personen

Wohnbereich	20,1 m <sup>2</sup>	Wellnessbereich	106,3 m <sup>2</sup>
2x Schlafrum	á 14,4 m <sup>2</sup>		
2x Bad	á 5,1 m <sup>2</sup>		
<u>Gesamt</u>	<u>59,1 m<sup>2</sup></u>		

#### 5 Gästehäuser für 2 Personen

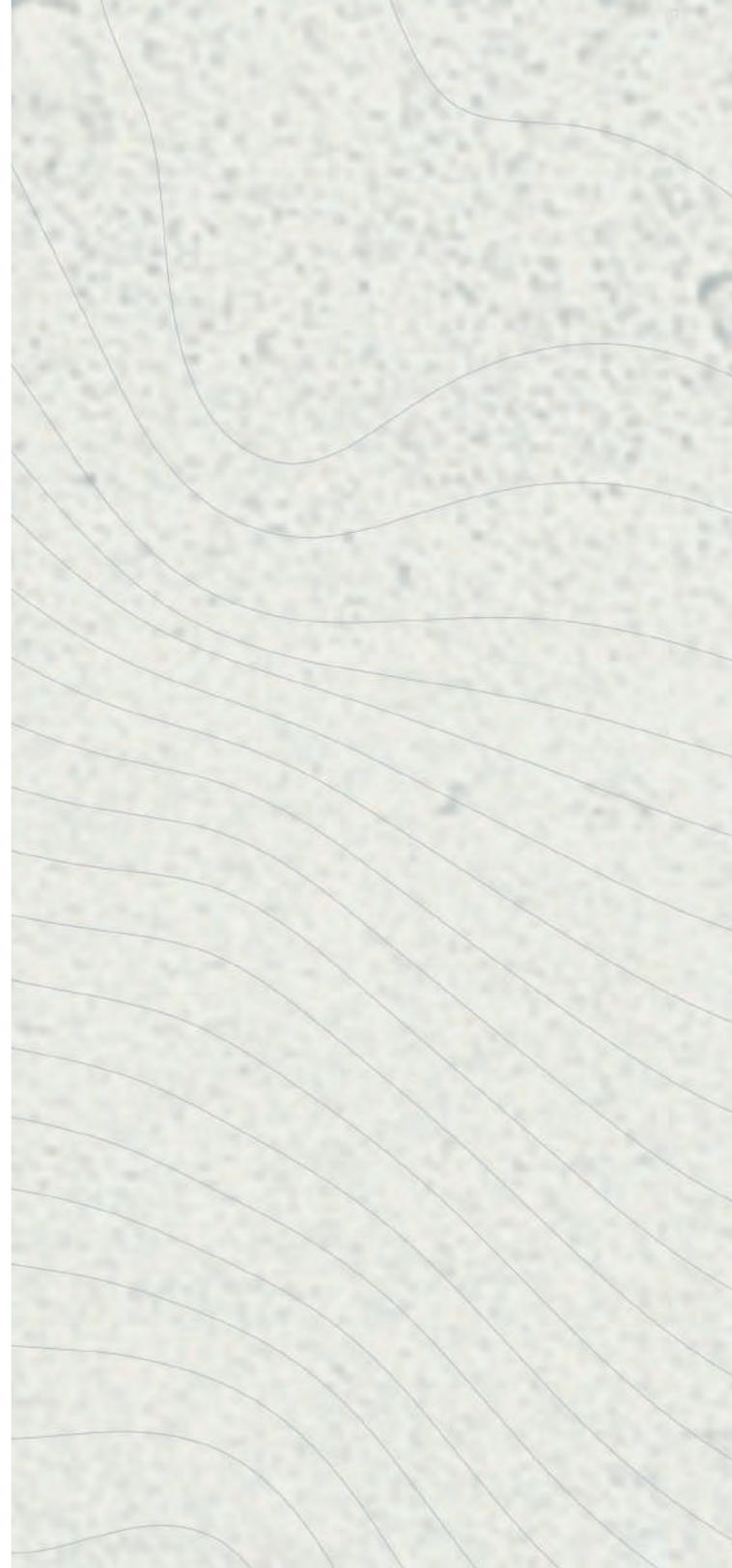
Wohnbereich	15,4 m <sup>2</sup>	Gästehäuser	398,9 m <sup>2</sup>
Schlafrum	12,0 m <sup>2</sup>	Wellnessbereich	106,3 m <sup>2</sup>
Bad	5,1 m <sup>2</sup>	<u>Gesamt</u>	<u>505,2 m<sup>2</sup></u>
<u>Gesamt</u>	<u>32,5 m<sup>2</sup></u>		



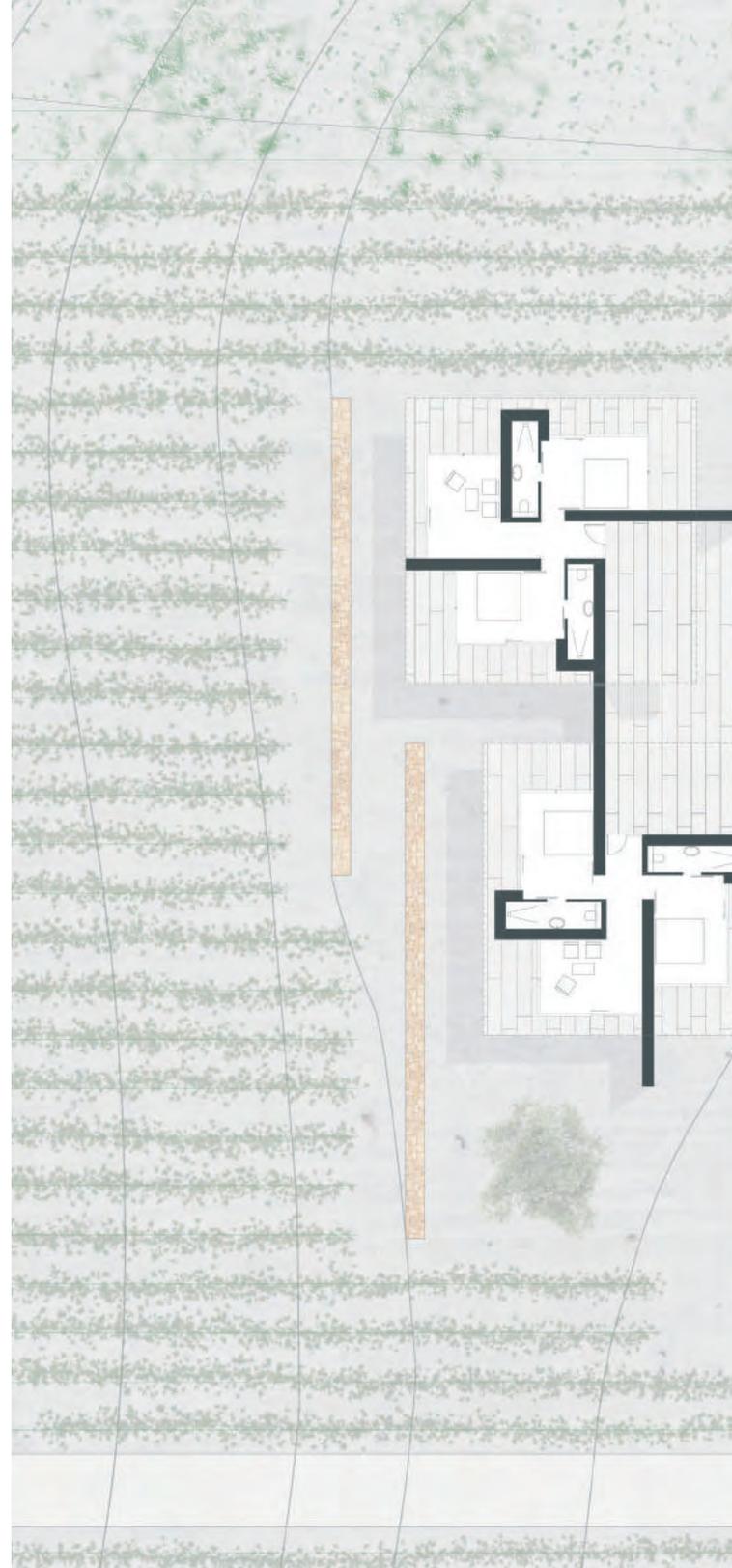
0 10 20 50

100 m

Lageplan M 1:1000











0

1

2

5 m

Grundriss M 1:100



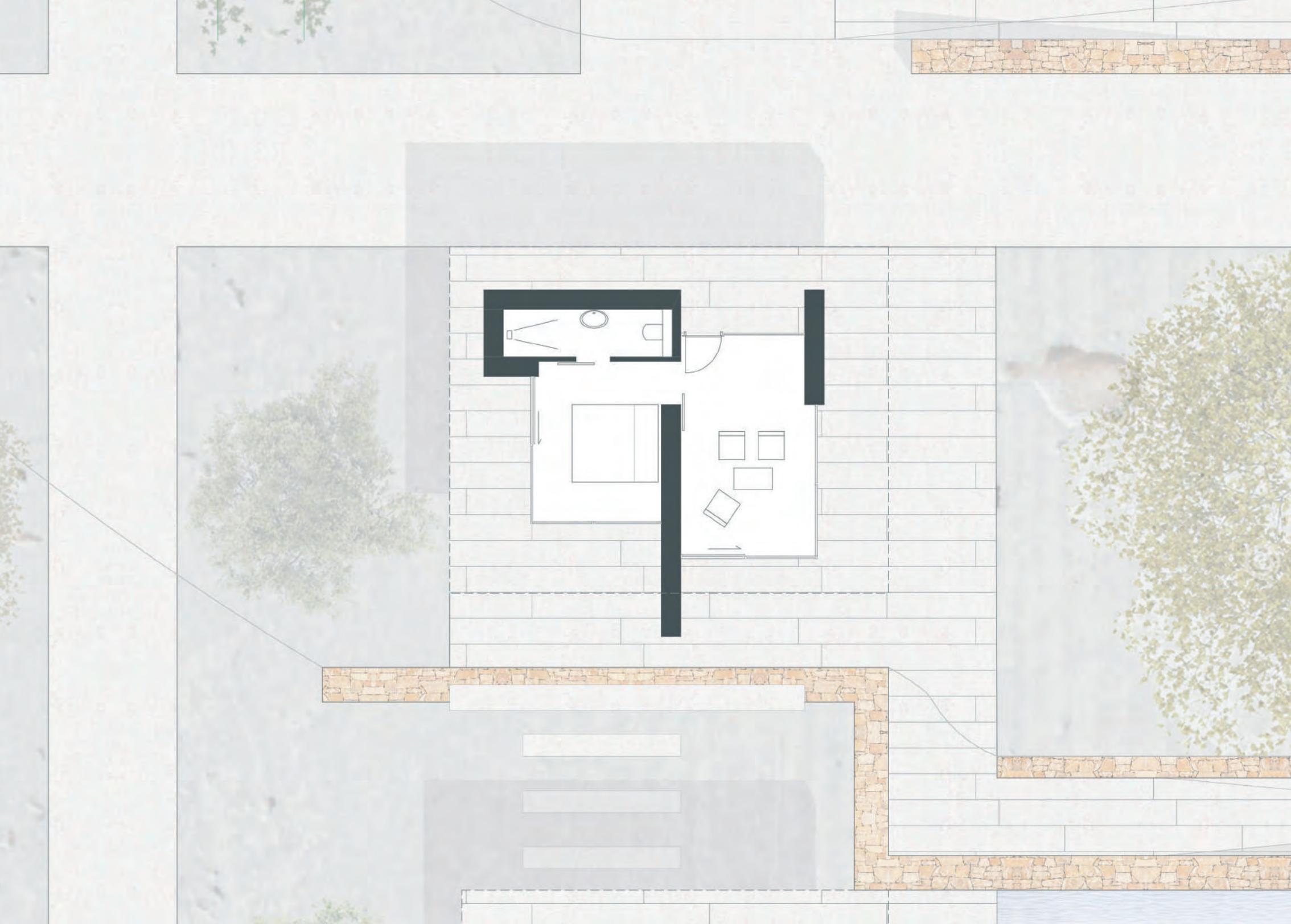


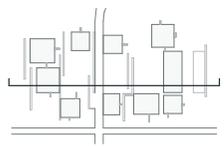


0 1 2  
Grundriss M 1:100

5 m



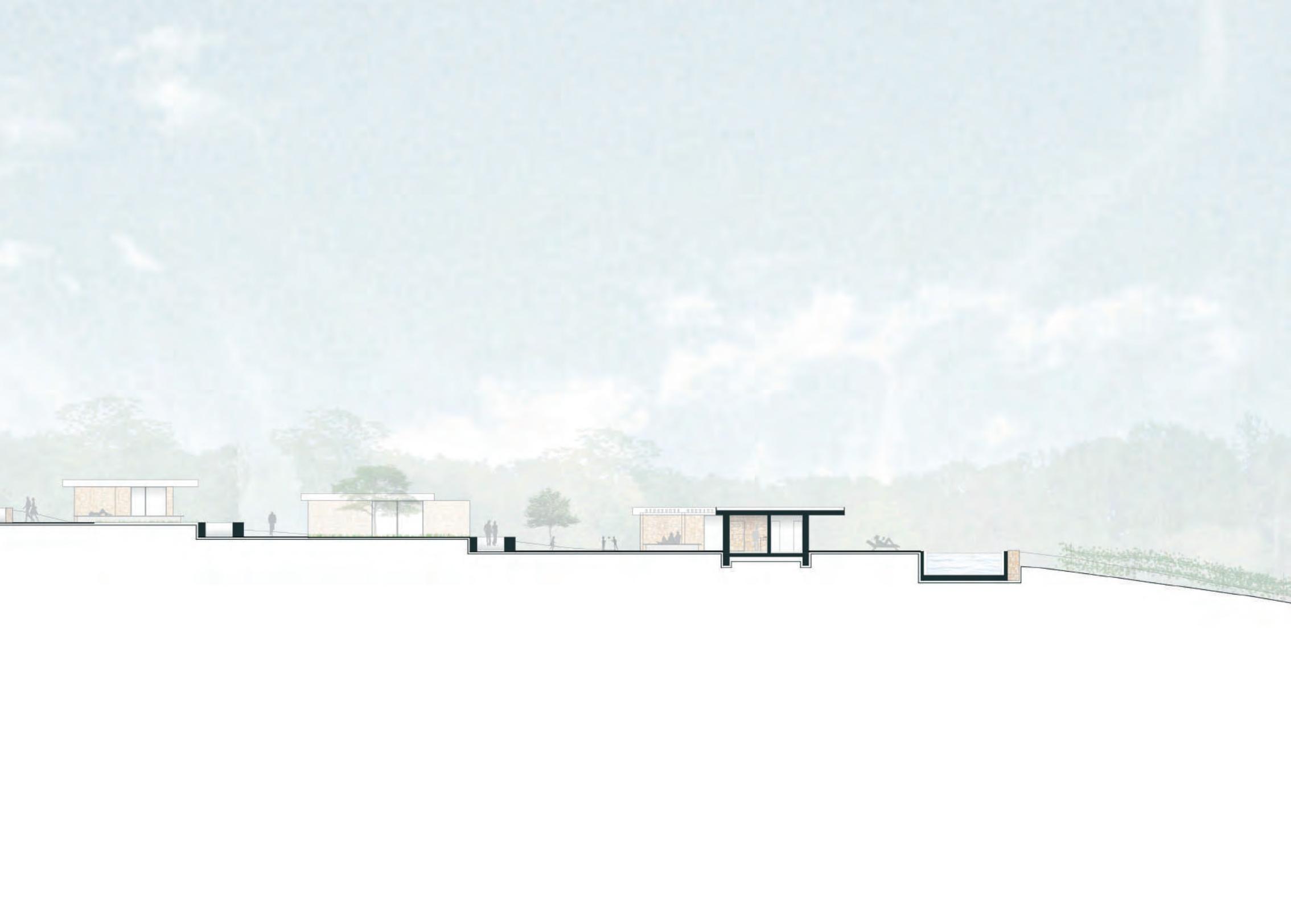


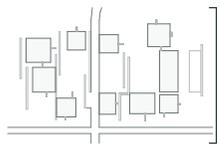


Längsschnitt M 1:300

0 2 5 10 20 m

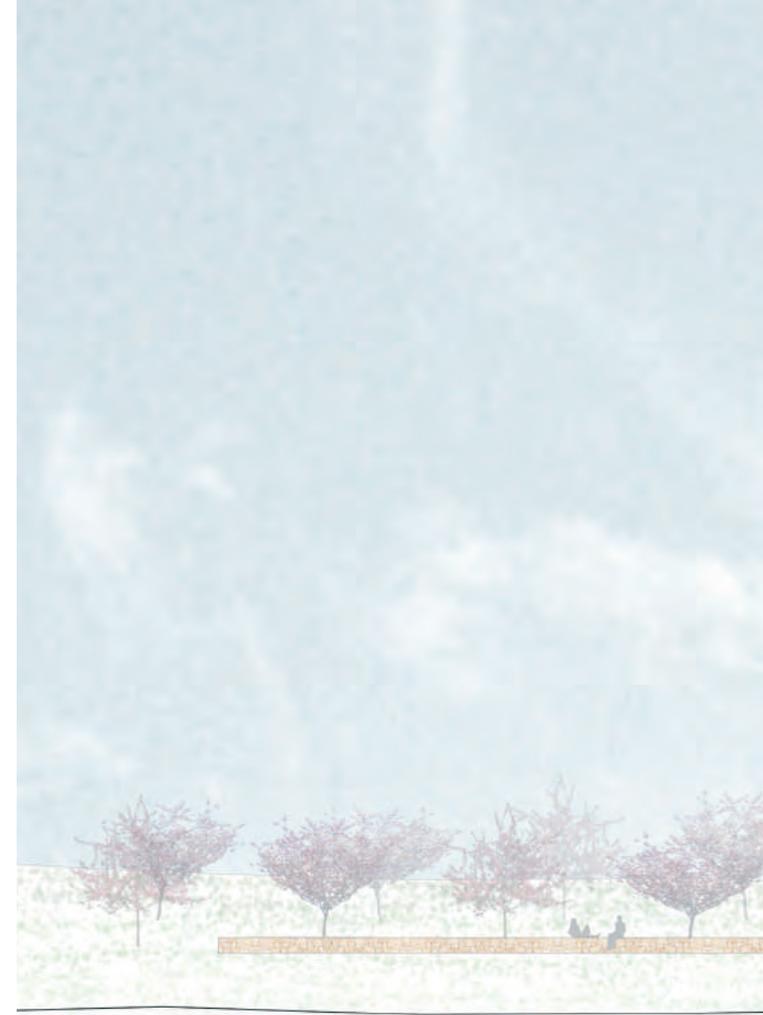






0 2 5 10  
Ansicht Süd M 1:300

20 m





- 1,8cm 1 Foliendeckung UV-beständig, beschiefert  
Abdichtung
- 20cm 2 Wärmedämmung extrudiertes Polystyrol  
Dampfbremse  
bituminöser Voranstrich
- 35cm 3 Stahlbetondecke
- 2  
Sonnenschutzisolierglas Hebeschiebetürelement  
Wandanschluss dahinter:
- 25cm 4 Bruchsteinmauerwerk Sandstein
- 8cm 5 Perimeterdämmung
- 25cm 6 Bruchsteinmauerwerk Sandstein  
Edelstahlverankerungen

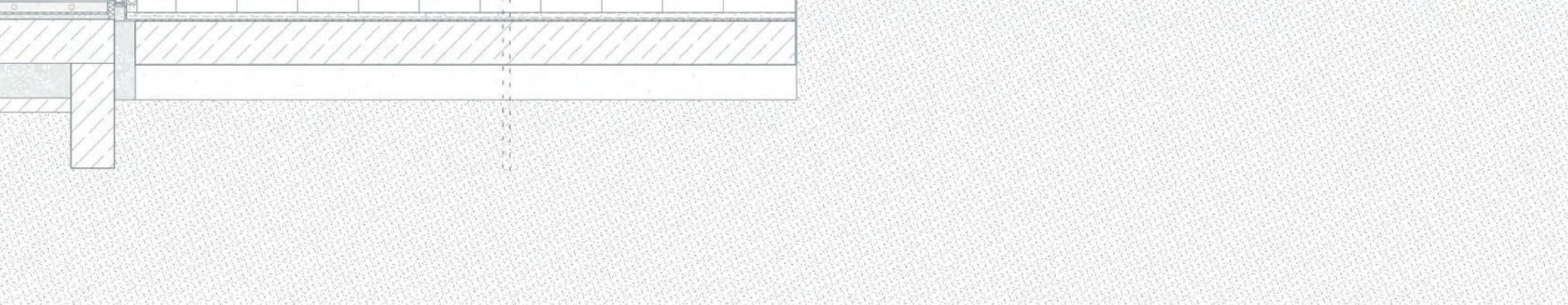
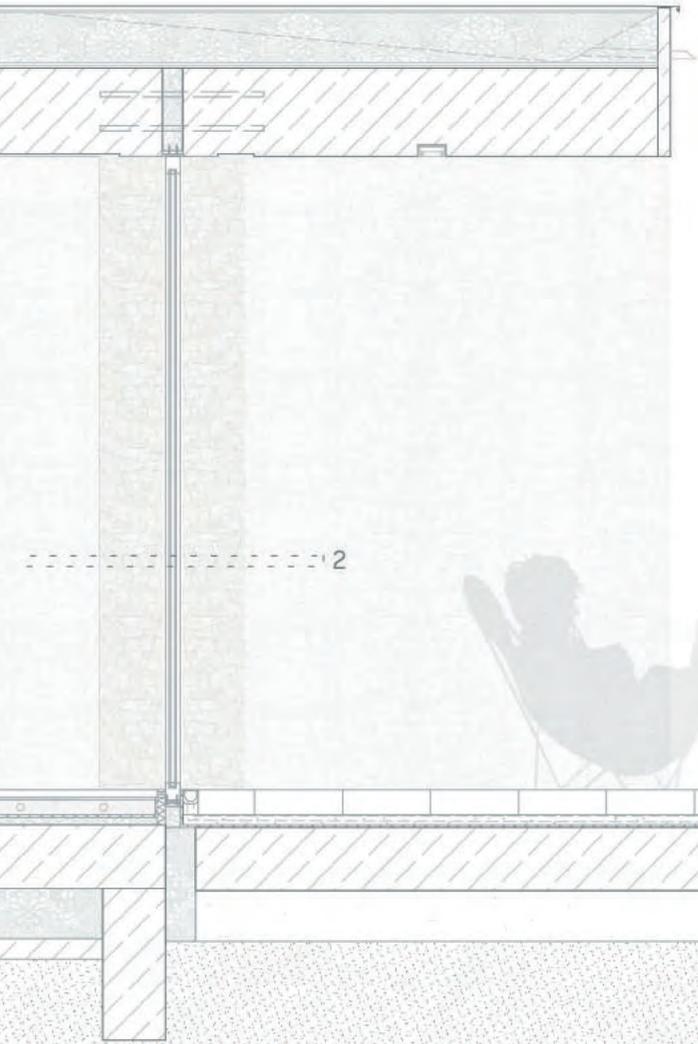
- 3  
2cm 7 Klebeparkett Eiche
- 6cm 8 Estrich, schwimmend verlegt  
Fußbodenheizung  
PE-Folie
- 3cm 9 Trittschalldämmung
- 25cm 10 STB Bodenplatte
- 12cm 11 Perimeterdämmung
- 8cm 12 Sauberkeitsschicht Beton
- 4  
10cm 13 Natursteinpflasterung
- 4cm 14 Drainagebeton im Gefälle  
Drainagematte
- 25cm 15 Bodenplatte
- 20cm 16 Rollierung  
Erdreich tragfähiger Boden lt. statischen Anforderungen



0 0,2 0,5 1  
Fassadenschnitt M 1:30

2 m









O4.4 | MATERIALITÄT | LANDSCHAFTSGESTALTUNG



Abb. 45 Blaifränkischland







Sandstein  
Bruchsteinmauerwerk



Sichtbeton  
farbpigmentiert



Kalkstein  
gebunden verlegt



Magnesiaestrich  
poliert, farbpigmentiert



Eiche  
graphitgrau geölt



## NATURSTEIN IM FREIRAUM

Der Anwendungsbereich von Natursteinmauern in der Landschaft erstreckt sich über ein weites Spektrum. Die Mauern erfüllen nicht nur als gestalterisches Element ihren Zweck sondern werden auch ihrer stützenden, schützenden und zonierenden Aufgabe gerecht. Durch Terrassierungen mit Hilfe von Stützmauern können Hänge betretbar und vollständig nutzbar gemacht werden. Besonders in Weinbaugebieten werden häufig Natursteinmauerwerke für Terrassierungen verwendet um die optimale Sonneneinstrahlung für die Weinreben zu gewährleisten. Ein zusätzlicher positiver Aspekt ist die gute Wärmespeicherfähigkeit des Materials, die den Weinstöcken in kalten Nächten zu Gute kommt. Somit entsteht ein besonderes Mikroklima für Mensch und Pflanze.

Die Mauerwerke lassen sich in zwei Typologien einteilen – Stützmauern und freistehenden Mauern. Bei Stützmauern ist besonders auf die Materialwahl der Hinterfüllung zu achten. Um Schäden der Mauer zu vermeiden muss das Material drainagefähig sein um das Wasser ableiten zu können.<sup>78</sup> Da stützende Mauern nicht nur das Eigengewicht tragen müssen,

sondern auch die Schubkraft des gestützten Geländes aufnehmen, muss ein solides Fundament gefertigt werden. Auf eine dicke Schicht aus Schotter oder Mineralbeton werden die größten und schwersten Steine mit einer leichten Neigung in Richtung Hang geschichtet.<sup>79</sup>

Da freistehende Mauerwerke zwei Ansichtsseiten haben muss hier eine andere Bauweise gewählt werden. Ab einer gewissen Höhe werden Edelstahlverankerung zur statischen Stabilisierung eingemauert.<sup>80</sup> Für diesen Mauertypus ist ein frostsicheres, etwa 70–80 Zentimeter tiefes, Fundament aus Beton erforderlich. Anschließend werden die behauenen Steine im bewährten Binder- und Läuferverband übereinander geschichtet. Die Binder bezeichnen jene Steine, die über die gesamte Mauertiefe reichen und an beiden Ansichtsflächen der Mauern sichtbar sind. Die Läufersteine liegen mit der langen Seite in Laufrichtung der Mauer.<sup>81</sup>

<sup>78</sup> vgl. Berg, Reidel, Naturstein im Garten, 2012, S. 32

<sup>79</sup> vgl. Berg, Reidel, Naturstein im Garten, 2012, S. 35

<sup>80</sup> vgl. Berg, Reidel, Naturstein im Garten, 2012, S. 32

<sup>81</sup> vgl. Berg, Reidel, Naturstein im Garten, 2012, S. 35



## ATMOSPHERÄN SCHAFFEN

Durch die Komposition von Materialien, Formen und Farben entsteht eine harmonische Naturszene. Das inszenierte Gartenbild gelingt durch Abstimmung von Freiräumen und Strukturen welche der Landschaft ihre Massstäblichkeit verleihen. Standortbedingungen und Pflegemaßnahmen bestimmen die Setzordnung und Auswahl der Pflanzengattungen. Das Erscheinungsbild jeder Pflanze, Blüte und Fruchtstand ändert sich im Laufe der Jahreszeiten mehrmals, was eine zusätzliche Herausforderung in der Planung und Anordnung darstellt und hohe Kompetenz in der Kombination individueller Gewächse erfordert.<sup>82</sup>

Bedingt durch den Wechsel der Jahreszeiten verändert sich die gesamte Blütenkomposition stetig. Bei der Konzeption eines Gartens, der das gesamte Jahr über attraktiv sein soll, ist besonders auf die Auswahl von Stauden mit langen Blütenzeiten zu achten. So können auch in den Wintermonaten Akzente in der Landschaft gesetzt werden. Bei der Pflanzkomposition muss die gesamte Vegetationsperiode beachtet werden um mit unterschiedlichen Blattwerken und Pflanzenformen wohlproportionierte Freiräume formen zu können.<sup>83</sup>

<sup>82</sup> vgl. Janke, Becker, Design mit Pflanzen, 2013, S. 8  
<sup>83</sup> vgl. Janke, Becker, Design mit Pflanzen, 2013, S. 26  
<sup>84</sup> vgl. Janke, Becker, Design mit Pflanzen, 2013, S. 100

Im Spätwinter erfolgt der Staudenrückschnitt, welcher den Frühlingsblühern die Möglichkeit zur Entfaltung gibt. Nach und nach verändert sich das Erscheinungsbild des Gartens mit Voranschreiten der Monate und bilden ihren Blütehöhepunkt in der Sommer- und Herbstsaison aus.<sup>84</sup>

Beim Gestaltungskonzept werden Farbigkeit und Habitus auf die jeweilige Nutzung, Umgebung und gewünschte Atmosphäre abgestimmt.<sup>85</sup>

Mit einer gekonnten Höhenstaffelung von Gewächsen kann ein Gelände betont und zониert werden.<sup>86</sup> Die flächigen Staudenbeete stellen eine neuartige Pflanzenverwendung dar. Hier werden unterschiedliche, bodenflächige Staudenarten mit möglichst abwechselnden Blütezeiten ausgewählt um eine beinahe ganzjährige farbige Gestaltung zu erreichen.<sup>87</sup>

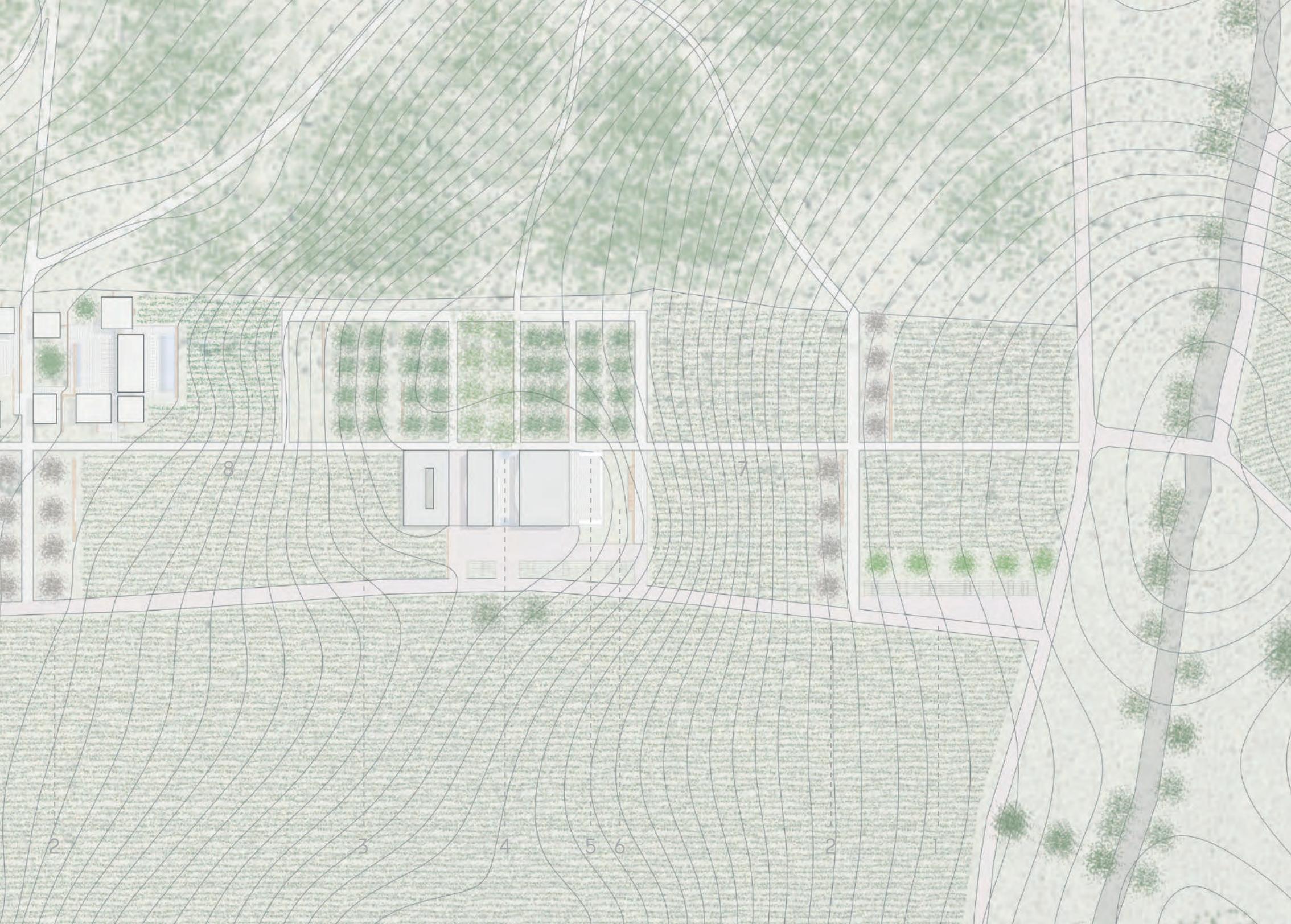
Zusätzlich spielen räumliche Aufteilung und Rhythmus für bauliche Elemente wie Stützmauern und Wege eine bedeutende Rolle um einen stimmigen Gesamteindruck zu schaffen. Somit wird die Pflanzenauswahl differenziert und zum jeweiligen individuellen Entwurf passend getroffen.<sup>88</sup>

<sup>85</sup> vgl. Janke, Becker, Design mit Pflanzen, 2013, S. 36  
<sup>86</sup> vgl. Janke, Becker, Design mit Pflanzen, 2013, S. 26  
<sup>87</sup> vgl. Janke, Becker, Design mit Pflanzen, 2013, S. 36  
<sup>88</sup> vgl. Janke, Becker, Design mit Pflanzen, 2013, S. 100

- 1 roter Weingartenpfirsich
- 2 schwarze Knorpelkirsche  
japanische Blütenkirsche
- 3 Apfel Gala
- 4 Rosenmarille
- 5 Apfel Braeburn
- 6 Staudenbeet
- 2 schwarze Knorpelkirsche  
japanische Blütenkirsche
- 1 roter Weingartenpfirsich

- 7 Weinrieden
- 8 Blaufränkisch  
Zweigelt





8

7

2

3

4

5

6

2

1

roter Weingartenpfirsich



schwarze Knorpelkirsche



japanische Blütenkirsche





Apfel Gala



Rosenmarille



Apfel Braeburn

Lavendel



Taglilien



Zinnie





Duftwicke Cupani



Löwenmaul



Phlox

## 05 | QUELLENANGABE | ABBILDUNGSVERZEICHNIS

Abb. 47 Flaschenkeller Loistum





## Literaturverzeichnis

Heinz-Gert Woschek, Denis Duhme, Katrin Friederichs – Wein und Architektur, 2011, Edition Detail

Berndt Anwander – Wo der Wein wohnt: die Landschaften, Häuser, Keller und Gassen des österreichischen Weines, 2002, Wien: Falter Verlag

Josef Fally, Andreas Gebert – Blaufränkischland, 1997, Josef Fally Eigenverlag

Dietmar Steiner, Christian Seiler, Ralph Eue, Kerstin Gust – Weinarchitektur: Vom Keller zum Kult – The Winery Boom, 2005, Architekturzentrum Wien, Hatje Cantz Verlag

Dr. Ludwig Jakob – Taschenbuch der Kellerwirtschaft, 1998, Fachverlag Fraund

Heinz-Gert Woschek, Denis Duhme, Katrin Friederichs – Wein + Raum, 2014, Edition Detail

Schmidt Oliver – Moderne Kellertechnik: neue und bewährte Verfahren, 2013, Ulmer Verlag

Jens Priewe – Handbuch Wein: [4000 Stichworte von A bis Z], 2003, Verlag Zabert Sandmann

Franz Hubmann, Alfred Komarek – Weinland Burgenland, 1994, J & V, Ed. Wien, Dachs-Verlag

Elke Forisch, Josef Weinheber – Weinkeller, Kellergassen: in Niederösterreich und im Burgenland, 1983, Wien, Verlag Astoria

Iris Kovacs, Marion Reinberger, Michael Thurner – Dokumentation österreichischer Wein, 2004, Wien, Österr. Weinmarketing Service GesmbH.

Peter Berg, Petra Reidel – Naturstein im Garten, 2012, Becker Joest Volk Verlag

Peter Janke, Jürgen Becker – Design mit Pflanzen: Moderne Architektur im Garten, 2013, Becker Joest Volk Verlag

## Artikel

Kai Holoch, Stuttgarter Zeitung, Nr. 245, 22.10.2012

Statistik Austria, Schnellbericht Weingartengrunderhebung 2015 (Stand Juni 2016) Dokumentation Österreich Wein 2015–2016

## Internetlinks

<http://www.archtv.net/projekte/wein-architektur/kellerei-terlan.html> (20.10.2016)

<http://www.weinkenner.de/weinlexikon/c/chateau> (20.10.2016)

<http://www.hawesko.de/wein-magazin/weinschule/weisswein-bereitung.html> (11.04.2017)

<http://weingut-kusterer.de/gravitationskelter-esslingen> (20.04.2017)

<http://www.baukultur-steiermark.at/archiv/verein-baukultur-steiermark/service.html> (18.01.2017)

<http://www.oesterreichwein.at/unser-wein/oesterreichs-rebsorten> (22.03.2017)

<http://www.burgenland.at/land-politik-verwaltung/land> (11.04.2017)

<http://www.oesterreichwein.at/unser-wein/weinbaugebiete/burgenland/mittelburgenland> (11.04.2017)

<http://www.oesterreichwein.at/unser-wein/oesterreichs-rebsorten/rotwein/blaufraenkisch> (11.04.2017)

<http://www.oesterreichwein.at/unser-wein/weinbaugebiete/burgenland> (11.04.2017)

<http://www.deutschkreutz.at/zahlen-fakten.html> (18.01.2017)

<http://www.statistik.at/blickgem/fal/g10801.pdf> (18.08.2017)

<http://www.deutschkreutz.at/blaufraenkisch.html> (18.01.2017)

<http://www.deutschkreutz.at/geschichte.html> (18.01.2017)

## Abbildungsverzeichnis

Abb. 1 Rebstock Blaufränkisch <http://www.gartenbista.de/obst/wein-anbauen-garten-anleitung-2110>

Abb. 2 Weingarten Deutschkreutz <http://www.burgenland.info/de/orte-regionen/suedburgenland.html>

Abb. 3 Weinkeller Loisium Fotografie der Verfasserin

Abb. 4 Kellerlabyrinth Loisium Fotografie der Verfasserin

Abb. 5 Villa Rustica [https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/f/fa/Villa\\_Rustica\\_in\\_Mehring.JPG/1200px-Villa\\_Rustica\\_in\\_Mehring.JPG](https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/f/fa/Villa_Rustica_in_Mehring.JPG/1200px-Villa_Rustica_in_Mehring.JPG)

Abb. 6 Weinkeller Kamptal Fotografie der Verfasserin

Abb. 7 dreischiffiger Hospitalkeller Kloster Eberbach <https://de.wikipedia.org/wiki/Weinarchitektur>

Abb. 8 Schloss Vollrads im Rheingau <https://ubriaco.files.wordpress.com/2012/09/schloss-vollrads.jpg>

Abb. 9 Château Margaux <https://s-media-cache-ak0.pinimg.com/originals/56/54/8e/56548ea196aa0ee9c9d-cb89438579d50.jpg>

Abb. 10 Alt und Neu Privatfotografie Weingut Gesellmann

Abb. 11 Fasslager Weingut La Concha [http://www.andalucia.org/media/fotos/image\\_104112\\_jpeg\\_800x600\\_q85.jpg](http://www.andalucia.org/media/fotos/image_104112_jpeg_800x600_q85.jpg)

Abb. 12 Weingut Cheval Blanc [http://www.contemporist.com/chateau-cheval-blanc-winery-by-christian-de-portzamparc/cc\\_200712\\_06/](http://www.contemporist.com/chateau-cheval-blanc-winery-by-christian-de-portzamparc/cc_200712_06/)

Abb. 13 Barriquefass Fotografie der Verfasserin

Abb. 14-17 Weinstöcke Privatfotografien Weingut Reumann

Abb. 18 Weinlese Privatfotografie Weingut Gesellmann

Abb. 19 Weinbereitung Grafik der Verfasserin

Abb. 20 Vinifikation Privatfotografie Weingut Gesellmann

Abb. 21 Gravitationsprinzip Grafik der Verfasserin

Abb. 22 Weingarten Deutschkreutz Hochberg Privatfotografie Weingut Reumann

Abb. 23 -28 Burgenland Grafiken der Verfasserin

Abb. 29 - 31 Wein Privatfotografien Weingut Reumann

Abb. 32 Flaschenlager Loisium Fotografie der Verfasserin

Abb. 33 Luftaufnahme Deutschkreutz Privatfotografie Gemeinde Deutschkreutz

Abb. 34 Riedenkarte Deutschkreutz Grafik der Verfasserin

Abb. 35 Bauplatz Hochberg und Höhenplan Seite 78–79 <https://gis.bgld.gv.at/WebGIS/synserver>

Abb. 36 Ankommen Privatfotografie Weingut Gesellmann

Abb. 37 – 40 Fotografien der Verfasserin

Abb. 41 Übersicht Privatfotografie Weingut Gesellmann

Abb. 42 Barriquefässer <https://www.weingut-schlossalbtturn.com/presse>

Abb. 43 Korkensammlung <http://www.kork-blog.de/blog/weinkorken>

Abb. 44 Degustationsraum Loisium Fotografie der Verfasserin

Abb. 45 Blaufränkischland <http://www.burgenland.info/de/orte-regionen/mittelburgenland.html>

Abb. Seite 175 Materialität Fotografien der Verfasserin

Abb. 46 Natursteinmauerwerk Fotografie der Verfasserin

Abb. 47 Flaschenkeller Loisium Fotografie der Verfasserin

Abb. Seite 182–183 Landschaftsgestaltung

[https://austriaforum.org/attach/Heimatlexikon/Weingartenpfirsich/O6b\\_Weingartenpfirsich\\_Blüte\\_Lisa%20Maurer.JPG](https://austriaforum.org/attach/Heimatlexikon/Weingartenpfirsich/O6b_Weingartenpfirsich_Blüte_Lisa%20Maurer.JPG)

<http://www.gartenratgeber.net/wp-content/uploads/kirschbluete.jpg>

[https://www.baumschule-horstmann.de/bilder/popup/japanische-nelkenkirsche-m000050\\_w\\_1.jpg](https://www.baumschule-horstmann.de/bilder/popup/japanische-nelkenkirsche-m000050_w_1.jpg)

[http://www.wanderfreak.de/sites/default/files/bilder/apfelbluete5\\_wess.jpg](http://www.wanderfreak.de/sites/default/files/bilder/apfelbluete5_wess.jpg)

[http://www.vinschgau.net/media/580\\_x\\_390/90a031f2-a2d0-4293-9326-079fa4220f75/tv-schlanders-laas-bluete-obstgarten.jpg](http://www.vinschgau.net/media/580_x_390/90a031f2-a2d0-4293-9326-079fa4220f75/tv-schlanders-laas-bluete-obstgarten.jpg)

<http://www.herzapfelhof.de/out/jagcms4oxid/oxbaseshop/Apfelsorten/RubINETTE/Blüte%20der%20Apfelsorte%20RubINETTE.jpg>

Abb. Seite 184–185 Staudenbeet

[https://www.mein-schoener-garten.de/sites/default/files/styles/og\\_image/public/lavendel-lavandula-imperial-gem-flora-press-01293420.jpg?itok=vUVcdE9C](https://www.mein-schoener-garten.de/sites/default/files/styles/og_image/public/lavendel-lavandula-imperial-gem-flora-press-01293420.jpg?itok=vUVcdE9C)

[https://www.baumschule-horstmann.de/bilder/popup/taglilie-chicago-apache-m058811\\_w\\_0.jpg](https://www.baumschule-horstmann.de/bilder/popup/taglilie-chicago-apache-m058811_w_0.jpg)

<http://cdn.ipernity.com/134/62/43/24636243.ae212822.1024.jpg>

<http://www.keimzeit-saatgut.de/media/catalog/product/w/2/w28-wicke-cupani-6x6.jpg>

[http://www.garten.de/sites/default/files/styles/article-image/public/media/2014/04/30/5038/Löwenmäulchen-pflanzen-Thinkstock-480595323\\_5042.jpg?itok=GzhBoahh](http://www.garten.de/sites/default/files/styles/article-image/public/media/2014/04/30/5038/Löwenmäulchen-pflanzen-Thinkstock-480595323_5042.jpg?itok=GzhBoahh)

[https://shop.sarastro-stauden.com/de/static/images/catprod/1/170/2701//3899/high/August14\\_179.JPG](https://shop.sarastro-stauden.com/de/static/images/catprod/1/170/2701//3899/high/August14_179.JPG)



## D A N K E

möchte ich meinen großartigen Eltern, meinen tollen Schwestern und meinem lieben Freund sagen.

an meine Freunde und Studienkollegen.

auch an Univ.Prof. Arch. Dipl.-Ing. András Pálffy und Dipl.-Ing. Gerold Kaltenecker für die fachkundige Betreuung, die meinen Entwurf außergewöhnlich gemacht hat und mich auf eine spannende Studienzeit zurückblicken lässt.