

wein [er] leben

Erweiterung der Eory Schenke im südsteirischen Weinland

DIPLOMARBEIT

zur Erlangung des akademischen Grades einer Diplom-Ingenieurin

Studienrichtung: Architektur

Müller Bianca

Technische Universität Graz
Erzherzog-Johann-Universität
Fakultät für Architektur

Betreuer: Univ.-Prof. Dipl.-Ing. Architekt Andreas Lichtblau
Institut für Wohnbau

Mai 2014

EIDESSTATTLICHE ERKLÄRUNG

Ich erkläre an Eides statt, dass ich die vorliegende Arbeit selbstständig verfasst, andere als die angegebenen Quellen/Hilfsmittel nicht benutzt, und die den benutzten Quellen wörtlich und inhaltlich entnommenen Stellen als solche kenntlich gemacht habe.

Graz, am 20.05.2014

STATUTORY DECLARATION

I declare that I have authored this thesis independently, that I have not used other than the declared sources / resources, and that I have explicitly marked all material which has been quoted either literally or by content from the used sources.

Graz, 20.05.2014

[Einleitung]

Das südsteirische Weinland erlangte in den letzten Jahren durch die Ernennung zum Naturpark große Beliebtheit und überregionalen Erfolg. Der Tourismus boomt, die Nächtigungszahlen steigen und die Besucher in den Buschenschanken werden immer mehr.

Die Diplomarbeit *wein[er]leben* schafft ein neues Projekt im Naturpark Südsteirisches Weinland, das auf die Besucher der Südsteiermark zugeschnitten ist und den potentiellen Gästen einen neuen, modernen und einzigartigen Anlaufpunkt in dieser Region bietet. Dem Gast soll ein Einblick in die Thematik des Weinanbaus und der Weinproduktion gewährt werden und es soll so eine Verbindung zwischen Mensch und Wein entstehen.

Als Ausgangspunkt dient die „Eory-Schenke“. Dieser Traditionsbetrieb befindet sich in Pößnitz, nur unweit von der slowenischen Grenze. Die Eory-Schenke wird in dieser Diplomarbeit, unter besonderer Berücksichtigung des Bestands, erweitert.

Um ein besseres Verständnis für die Thematik Wein zu bekommen, wird als Erstes in dieser Arbeit ein Blick auf die Geschichte des Weines geworfen. Wo war der Ursprung der kultivierten Weinrebe, welches Volk war das erste, das aus angebauten Trauben Wein herstellte und wie sah der Prozess der Weinherstellung noch vor vielen tausend Jahren aus.

Um einen neuen Weinkeller zu planen war es für mich wichtig den Ablauf der Weinproduktion genauer unter die Lupe zu nehmen. Welche Schritte führen zu einem qualitativ hochwertigen Wein. Wie müssen die unterschiedlichen Räumlichkeiten der Weinproduktion in Beziehung stehen, um den Ablauf der verschiedenen Produktionsschritte reibungslos zu ermöglichen.

Weiters wird auch erläutert, wie sich der Standort eines Weingartens auf die Qualität des Weines auswirkt und welche Eigenschaften Österreich als Weinanbaugesbiet besitzt.

Das Referenzbeispiel Weingut Manincor in Südtirol zeigt, wie die Architekten Angonese, Köberl und Boday mit der Thematik Weinkeller, Landschaft und Denkmal umgegangen sind.

Als zweites Referenzprojekt dient die Pension Briol in Südtirol. Hier liegt der Fokus aber nicht auf dem Wein, sondern der Beherbergung von Gästen. Auch bei dieser historischen Pension hat erst kürzlich modernere Architektur Einzug gehalten.

Im Entwurfsteil dieser Diplomarbeit wird zuerst ein Blick auf den Bestand geworfen und der momentane Ist-Zustand anhand von selbst erstellten Bestandsplänen gezeigt.

Die „Eory-Schenke“ wird in dieser Diplomarbeit um Gästezimmer, Restaurant und Weinproduktion erweitert. Der Bestand wird dabei bestmöglich mit eingebaut, aber sehr rücksichtsvoll behandelt und weitgehend unberührt gelassen.

Ein weiterer wichtiger Aspekt des Entwurfs bildet das Zusammenspiel von Architektur und Wein. Beide Elemente werden mit Hilfe der vorgelagerten Fassade miteinander verbunden. Eine Pergola zieht sich über das gesamte Gebäude und ermöglicht somit das „Architekturwerden“ des Weingartens.

Um dem Übernachtungsgast mehr bieten zu können und sich von der großen Masse der Tourismusangebote in dieser Region abzuheben, entsteht ein „Erholungsgarten“. Dieser besteht aus mehreren Einheiten, die inmitten der Weinreben ihren Platz finden. Hier findet der Gast neben Sauna, Ruheraum und Badehaus auch ein Lesehaus. Hier wird die Verbindung zwischen Mensch und Wein erneut gefördert.

Durch das Zusammenspiel von Architektur und Wein entsteht mitten im Naturpark Südsteirisches Weinland ein architektonisch anspruchsvoller Ort, der den zukünftigen Gästen Platz zum Verweilen bietet und ihnen die Möglichkeit gibt, die Thematik Weinanbau- und -produktion hautnah zu erleben.

„grammelschmalz statt hole in one“

freunde treffen
geselligkeit
lachen, stimmengewirr, reden
belangloses und lebenswichtiges
ein guter witz
helles lachen
eine neue geschäftsidee
ein gemeinsames ziel
oder eben auch nicht

„social networking“
wie die business-gewaltigen sagen würden
wie am golfplatz
da trifft mann sich auch
natürlich: auch frau
wir sind gegendert

aber hier
in der buschenschank
ist es angenehmer
weil nicht so anstrengend
wie am golfplatz
lockerer, einfacher, unkomplizierter
auch jean erlaubt
und keine frisur
ungeschminkt

einfach nur sitzen
entspannt
und miteinander sein
bei einem glas wein
und „aner guaten jausn“
gend und steirische lebensart
inklusive

„frei berg“ geliefert
sozusagen
mit blick in die weite
gratis
aber ganz bestimmt
nicht umsonst
für jene
die die augen öffnen

wahr-nehmen
ganz nah
am puls der zeit
und doch
weit weg
vom alltag

gemma buschenschank?

(Sandra Höbel)

[wein_geschichte]

13-22

[wein]

27-39

[referenzprojekte]

43-58

[standort]

63-95

[entwurf]

99-137

[architektur & wein]

141-159

[erholungsgarten]

163-173

Ursprung	[13]
Ägypten	[14-15]
Griechenland	[16-18]
römisches Reich	[19-20]
Österreich	[21-22]

Standortfaktoren	[27]
Winzerjahr im Überblick	[28-29]
Weinanbaugebiet Österreich	[30-31]
Organe eines Rebstockes	[32-33]
Arbeiten im Weingarten	[34-35]
Weinproduktion	[36-39]

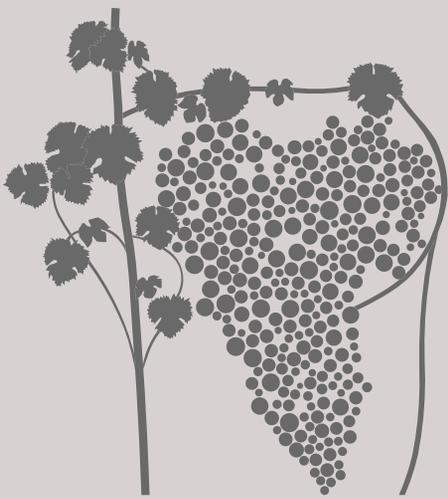
Weingut Manincor	[43-50]
Pension Briol	[51-58]

Buschenschank	[63]
Standort und Region	[64-67]
Bestandspläne	[68-77]
Impressionen	[78-93]
Von der Idee zum Entwurf	[94-95]

Entwurfsgedanken	[99]
Funktionsbeschreibung	[100-111]
Grundrisse & Innenansichten	[112-131]
Schnitte	[132-135]
Materialentscheidung	[136-137]

Gestaltungselemente	[141]
Gesamtansicht	[142-143]
Ansichten	[144-151]
Schaubilder	[152-159]

Lageplan	[164-165]
Grundrisse	[166-169]
Schnitte und Ansichten	[170-173]



[wein_geschichte]

[Ursprung]

Archäologen haben alte Samen gefunden die beweisen, dass die Urrebe ca. 80 Millionen Jahre alt sein muss. Daher gehört sie zu den ältesten Pflanzen der Welt. Diese Urweinreben wurden durch die letzte Eiszeit, um ca. 1 Mio. v. Chr., stark zurückgedrängt und konnten sich erst ab ca. 8000 v. Chr. erneut, in erster Linie im europäischen Raum, ausbreiten und so zu einer der bedeutendsten Pflanze unserer Geschichte heranwachsen.¹

Man vermutet den Ursprung des Weines im heutigen Georgien um ca. 8000 v. Chr.. Durch den Fund einiger Ansammlungen von Traubenkernen im ehemaligen Transkaukasien gibt es hier die ersten Belege für die Produktion von Wein.

Die Trauben wurden wahrscheinlich mit Hilfe der Füße gestampft, die davor in Maulwurfshügel eingegrabenen Weinkrüge bis zum Rand freigelegt und geöffnet, mit den zerquetschten Trauben gefüllt und mit einem Stöpsel verschlossen. Im kühlen Lehmboden konnte so die Maische gären und reifen. Nach der Gärzeit wurde das Gefäß ausgegraben, der Wein in einen frischen Krug gefüllt und nachdem der Wein trinkreif war, ein großes Fest gefeiert.²

In Georgien gibt es auch erste Hinweise auf einen kultivierten Anbau von Weinreben. Mit dem Sesshaft-Werden begannen die Menschen gezielt Trauben anzubauen und weiterzuverarbeiten. Etwa 5000 v. Chr. soll es die ersten Erfahrungen im kultivierten Weinanbau und mit der Herstellung von Wein gegeben haben.

Leider kann man weder den genauen Zeitpunkt noch den genauen Ort, an dem der erste Wein entstanden ist bestimmen.³

Mit ziemlicher Sicherheit kann man aber heute davon ausgehen, dass die Menschen damals den Wein nicht anlässlich des Geschmacks getrunken haben, sondern vielmehr wegen der berausenden Wirkung. Man bemerkte, wenn man Wein in Maßen zu sich nahm, dass man besser und ruhiger schlief, Kopfschmerzen verschwanden und das Wohlbefinden gesteigert wurde. Wein diente infolgedessen lange Zeit in der Medizin als umfassendes Heilmittel und wurde unter anderem auch als Antiseptikum eingesetzt.⁴

Mythos

Um die Entstehung des Weines ranken sich unzählige Mythen. In der Schöpfungsgeschichte der Christen steht geschrieben, dass Weinstöcke ein Teil der Fracht der Arche Noah waren. Noah wusste daher wie man Wein anbaut und herstellt und somit war er der Erste der in den Genuss von Wein kam.

In der griechische Mythologie erzählt eine Sage, dass Zeus eine Sintflut über das erste böse Menschengeschlecht kommen lies und nur ein Mann und eine Frau übrig blieben.

Deren Sohn Orestheus pflanzte den ersten Weinstock und ihr Sohn Amphictyon lernte von Dionysus, dem griechischen Gott des Weines, wie man Wein herstellte.⁵

Die wohl verbreitetste und plausibelste Legende stammt aber aus Persien. Der persische König Dschemschid ließ Trauben im Keller in Tonkrügen lagern. Einer dieser Krüge begann zu schäumen, weil die Trauben darin zu gären angingen. Man befürchtete die Trauben seien vergiftet worden oder von etwas Bösem besessen. Eine Frau des Königs wurde von andauernder Migräne geplagt und wollte sich mit Hilfe des „vergifteten“ Inhalts das Leben nehmen. Doch die vergorenen Trauben führten nicht zum Tod der Frau, sondern verhalfen ihr zur Linderung ihrer Schmerzen. Sie berichtete dem König davon und der Wein wurde fester Bestandteil am persischen Königshof.⁶

1 Vgl. http://www.prowein.com/cipp/md_prowein/lib/all/lob/return_download/ticket.g_u_e_s_t/bid,939/no_mime_type,0/~/ProWein_2013_Historie_des_Weins_D.pdf 19.12.2013

2 Vgl. Johnsons 1990, S. 14

3 Vgl. http://de.wikipedia.org/wiki/Geschichte_des_Weinbaus 19.12.2013

4 Vgl. Johnsons 1990, S. 10-11

5 Vgl. Johnsons 1990, S. 21-23

6 Vgl. Christoffel 1981, S. 17



Abb. 1: ägyptische Grabmalerei - Vorgang der Weinproduktion

[Ägypten]

Durch Grabbeigaben diverser Pharaonen und Malereien in dessen Gräbern weiß man heute, dass der Anbau und die Produktion von Wein im alten Ägypten eine bedeutende Rolle spielte. Diesen ersten Wandgemälden haben wir es zu verdanken, dass heute genau nachvollzogen werden kann, wie der Wein im alten Ägypten angebaut, produziert und getrunken wurde.

Da die Weinrebe ursprünglich nicht in Ägypten heimisch war, musste man diese Pflanze von irgendwoher importiert haben. Man vermutet heute, dass die ersten Weinstöcke von Kanaan eingeführt wurden. Durch das heiße und trockene Klima, waren nur gewisse Gebiete für den Weinanbau brauchbar. Die beste Lage befand sich westlich des Nildeltas.

Der schlammige und nährstoffreiche Boden, das milde Klima und die Lage am Nil - durch die Hitze bedingt musste man die Reben natürlich bewässern - bildeten die perfekte Grundlage für gesunde Trauben.⁷

Unter diesen Voraussetzungen und das für damalige Verhältnisse gute Know-How, galten die ägyptischen Weine zu dieser Zeit als eine der besten im gesamten Mittelmeerbereich.⁸

Die prunkvollsten Grabmalereien wurden in den Gräbern von hohen Beamten gefunden, da diese für die Beaufsichtigung des Weinbaus zuständig waren. Aber auch in den Gräbern von einfachen Bauern gab es Darstellungen von Weinreben und Gärten. Das zeigt welche wichtige Rolle der Wein gespielt haben muss. Diese Malereien waren die ersten Darstellungen, die uns heute zeigen, wie die Weinproduktion vor 4000 Jahren vonstatten ging.⁹

7 Vgl. Johnsons 1990, S. 34

8 Vgl. Robinson 2006, S. 5

9 Vgl. Johnsons 1990, S. 29

Im alten Ägypten mussten die Trauben per Hand von den Reben gepflückt werden, wurden mittels Flechtkörben weitertransportiert und in einen großen Behälter gekippt. Durch das Treten der Trauben wurden sie zerquetscht. Die Männer konnten sich, um stabil zu stehen und nicht umzukippen, an den über sie befestigten Haltegurten anhalten. Während diesem Vorgang wurde der Göttin Renenutet Most als Trankopfer dargebracht. Nachdem die Trauben fertig gestampft waren, wurden sie in die sogenannte Sackpresse gefüllt. Diese Presse war ein Beutel aus Stoff mit zwei seitlichen Schlaufen, durch die Stäbe durchgeschoben und diese danach zuerst in die eine und dann in die andere Richtung gedreht wurden. Der Most lief unten durch den Stoff gefiltert heraus und wurde zum vergären in Amphoren gefüllt. Diese Gefäße wurden mit Tüchern oder Lederdeckeln verschlossen, um sie danach mit Nilschlamm luftdicht zu versiegeln. In den Verschluss wurde, um den Gärvorgang zu ermöglichen, ein kleines Loch gestochen, das später zur Konservierung wieder verschlossen wurde. Auf der Darstellung ist auch ersichtlich, dass die Trauben im Weingarten mit Hilfe von Pergolen in die Höhe erzogen wurden. Weiters sieht man auf allen Bildern, dass nur roter Saft beim Pressvorgang heraus fließt. Das erklärt, dass es in Ägypten keinen Weißwein gegeben haben kann und die zerquetschten Trauben, zwischen Treten und Pressen, schon vorgegärt wurden.¹⁰

Der Wein war im alten Ägypten nur der Oberschicht vorbehalten, da die Produktion sehr viel Arbeit bedeutete und nur die Reichen sich einen Weingarten leisten konnten. Das Alltagsgetränk war das Bier, denn dieses konnte man ohne große Umstände auch selbst zu Hause brauen.

Der Wein wurde vor allem zu wichtigen Festen in großen Mengen getrunken. Eine Amphore wurde geöffnet und der Wein nochmals gefiltert. Man trank ihn aus Pokalen oder flachen Bechern. Es gibt aber auch Darstellungen, die zeigen, dass direkt aus der Amphore getrunken wurde.¹¹

Im Grab Tutanchamuns fand man eine Vielzahl an Tongefäßen, die als Grabbeigabe beigelegt wurden. Durch diese Gefäße weiß man heute, dass die Ägypter ihre Weine schon „etikettiert“ haben. Auf den Tonkrügen befanden sich Angaben zur Qualität und Herkunft, sowie zum Eigentümer des Weingartens und zum zuständigen Winzer. In Tutanchamuns Grab wurden Gefäße aus unterschiedlichen Jahren gefunden. Man vermutet deshalb, dass die Ägypter ihre Weine nicht nur „jung“ getrunken, sondern auch gelagert und erst Jahre danach geöffnet haben. Es wurden sogar sechs unterschiedliche Weinarten entdeckt. Man weiß aber nicht, ob es sich hierbei um unterschiedliche Sorten handelt oder um Weine aus verschiedenen Regionen.¹²

„Der Wein galt (neben Milch) als das Getränk der Götter und der Toten. Er spielte deshalb oft eine wichtige Rolle im Kult, [...]“¹³ Die Gottheit des Weines war Osiris. Er wurde auch als „Herr des Weines bei der Überschwemmung“ und als „Herr der Trinksprüche beim Fest“ bezeichnet.¹⁴

Die Weinproduktion spielt heute in Ägypten nur mehr eine untergeordnete Rolle. Als der islamische Glaube Einzug hielt und damit der Konsum von Alkohol untersagt wurde, stellte sich Schritt für Schritt die Produktion ein. Die heutigen Trauben werden zum größten Teil als frische Tafeltrauben vermarktet oder zu Rosinen, Sultaninen etc. weiterverarbeitet und verkauft.¹⁵



Abb. 2: ägyptische Grabmalerei - Festlichkeit im Jenseits

¹⁰ Vgl. Robinson 2006, S. 5

¹¹ Vgl. Johnsons 1990, S. 33

¹² Vgl. Johnsons 1990, S. 33

¹³ Robinsons 2006, S. 6

¹⁴ Vgl. Johnsons 1990, S. 34

¹⁵ Vgl. http://de.wikipedia.org/wiki/Wein_im_Alten_Aegypten
19.12.2013

[Griechenland]

2000 Jahre vor Christus - die Schrift war schon erfunden - entwickelte sich auf Kreta, durch die Nähe zu Ägypten, eine große und reiche Zivilisation. Man vermutet, dass ungefähr zu dieser Zeit mit dem kultivierten Anbau von Weinreben in Griechenland begonnen wurde. Funde belegen aber, dass es Weinreben schon bedeutend früher gegeben haben muss. Es wurden Traubenkerne gefunden, die schon auf die Jungsteinzeit zurückzuführen sind.¹⁶

Griechenland spielte in der Weiterentwicklung im Weinanbau und der Produktion eine sehr bedeutende Rolle. In der Antike wurde im ganzen Reich Wein angebaut und in den gesamten Mittelmeerraum exportiert – vor allem nach Ägypten und Italien.¹⁷

Die beste Weinqualität wurde auf den Ägäischen Inseln produziert. Die Winde, das Klima und der Boden waren dafür ausschlaggebend. Die Weine der Inseln Chios und Lesbos waren im ganzen Mittelmeerbereich gefragt und im Vergleich zu anderen Weinen aus Griechenland sehr viel teurer.

Durch rege Handelsbeziehungen verbreitete Griechenland den Anbau von Wein in ganz Europa und legte so den Grundstein für den Weinanbau vor allem in Italien, Frankreich und am schwarzen Meer.

¹⁸



Abb. 3: Karte - antikes Griechenland

¹⁶ Vgl. Johnsons 1990, S. 36

¹⁷ Vgl. Robinson 2006, S. 289

¹⁸ Vgl. Johnsons 1990, S. 41

Auch im antiken Griechenland war der Wein ein Luxusgut und der Oberschicht vorbehalten, obwohl der Weinanbau sehr viel verbreiteter war als in Ägypten.

Der Wein wurde niemals unverdünnt getrunken, denn dies galt als Zeichen der Barbaren. Man vermengte vermutlich zwei Teile Wein mit drei Teilen Wasser.

Wein mit Meerwasser zu mischen, war eine weitverbreitete Methode, um im einen besseren Geschmack zu geben und die Haltbarkeit zu verlängern.¹⁹

Die Reben in Griechenland hatten eine sehr gute Qualität, aber leider einen schlechten Ertrag. Deshalb begann man mit dem Verschneiden unterschiedlicher Rebsorten und es entstanden viele verschiedene Erziehungsformen im Weingarten. Eine der bekanntesten Erziehungsform war die Aufzucht der Rebe auf einer gabelförmigen Stütze. Man erkannte auch, dass der Rebschnitt den Ertrag positiv beeinflusste.

Nach der Weinlese wurden die Trauben in Weidenkörbe gefüllt und gestampft. Diese Weidekörbe befanden sich in Trogen aus Holz, die einen Ausguss mit integriertem Sieb besaßen. So konnte der Saft schon während dem Stampfen von den festen Traubenbestandteilen getrennt werden. Während des Stampfens spielte Flötenmusik im Hintergrund und die Arbeiter bewegten sich im Takt zur Melodie.

Um nichts zu verschwenden wurde der übriggebliebene Trester mit Wasser übergossen und ein weiteres Mal gestampft – es entstand der minderwertige „Haustrunk“.

Es wurde auch Wein aus Rosinen gewonnen, da dieser weitaus süßer und länger haltbar war. Das daraus gewonnene Produkt könnte vergleichbar mit dem heute auf Zypern bekannten Süßwein „Commandaria“ sein.

Der Wein wurde nach dem Stampfvorgang in Amphoren gefüllt und verschlossen. Diese Tongefäße wurden im Inneren mit Harz oder Pech bestrichen, um die Porosität zu mindern – das hatte wahrscheinlich auch Einfluss auf den Geschmack.²⁰

Die Griechen zählen zu den ersten wählerischen Weinkennern. Sie entwickelten als Erstes einen Sinn für das Bukett. Sie importierten ausländische Weinreben und hatten eine Vielzahl an unterschiedlichen Rebsorten – sowohl Weiß-, als auch Rotweine.

Sie experimentierten mit den unterschiedlichsten Rebsorten, verschnitten verschiedene Weine miteinander und versuchten mit Zusatzstoffen dem Wein einen besseren Geschmack zu verleihen.

Sie waren bekannt für ihre rauschenden, langen Feste und Trinkgelage. Um bei diesen Ereignissen für Abwechslung zu sorgen - da diese oft bis zum Morgengrauen andauerten - entstanden sehr viele Trinksprüche. Das uns heute bekannte „Anprosten“ oder besser Zutrinken hat hier seinen Ursprung und wurde nach und nach in ganz Europa verbreitet.²¹



Abb. 4: griechischer Weingott Dionysos

19 Vgl. Christoffel 1981, S. 93-96

20 Vgl. Robinson 2006, S. 288-290

21 Vgl. Christoffel 1981, S. 94-97

In der griechischen Mythologie galt Dionyseus als Erschaffer des Weins. Er war Gott und Symbol des Weins und einer der zwölf großen Gottheiten. Um ihn zu ehren wurden über das Jahr verteilt viele Feste gefeiert und regelmäßig Trinkopfer dargebracht.²²

Dabei spielte die Menge des Weingenusses eine große Rolle. Man sollte niemals mehr als drei Becher verdünnten Wein konsumieren. Eubolos schreibt um 375 v. Chr.: „Drei Schalen mische ich für die Mäßigen : eine für die Gesundheit, sie wird zuerst geleert, die zweite für die Liebe und die Freude, die dritte für den Schlaf. Ist diese Schale ausgetrunken, dann gehen weise Gäste heim. Die vierte Schale ist nicht mehr für uns, sondern für die Hitzigkeit, die fünfte für Ungestüm, die sechste für trunkenes Lärmen, die siebte für ein blaues Auge, die achte für die Polizei, die neunte für üble Galle und die zehnte für Toben und Zerschlagen der Möbel.“²³

In kleinen Mengen genossen galt Wein in der Antike als Heilmittel. Hippokrates, der Vater der Medizin, behandelte sehr viele Krankheiten damit. Er kannte den menschlichen Körper und seine chemischen Abläufe im Inneren. Er verwendete unterschiedliche Weinsorten für unterschiedliche Zwecke und stellte Theorien über die richtige Trinktemperatur und deren Einfluss auf.²⁴

Die Griechen waren nicht nur im Anbau und in der Produktion einen Schritt voraus. Es wurden Marmorplatten von der Insel Thasos aus dem 5. Jahrhundert v. Chr. gefunden, auf denen die ersten Weingesetze vermerkt wurden. Sie befassten sich mit den Steuern und dem Handel von Wein. Auch erste Regeln für die Weinproduktion stammen aus Griechenland.²⁵

Der Zusammenbruch des griechischen Weinhandels

Im Mittelalter gehörte Griechenland dem Byzantinischen Reich an, dessen Zentrum Konstantinopel war. Ab 1082 gab es eine Handelsniederlassung für Venedig in Konstantinopel, sodass Venedig keine Abgaben mehr entrichten musste. Folglich konnte der Wein viel günstiger verkauft werden. Meistens handelte es sich dabei um günstig importierten Wein aus Kreta, da diese Insel damals eine Kolonie Venedigs war.

Ab dem 15. Jahrhundert einigte man sich darauf, dass die Venezianer auf importierte Weine Abgaben zu zahlen hatten. Da war es aber für den byzantinischen Weinhandel schon zu spät, denn er war komplett zusammengebrochen. Ende des 15. Jahrhunderts stockte der Handel mit griechischem Wein komplett.

Nach der langen Türkenherrschaft, von Mitte des 17. bis zum Ende des 19. Jahrhunderts, konnte sich Griechenland langsam wieder erholen. Die Folgen für den Weinhandel reichen aber weit ins 20. Jahrhundert hinein. Während sich in Frankreich und Italien der Weinbau immer weiter entwickelte, stagnierte er in Griechenland teilweise komplett.

Erst nach den beiden Weltkriegen ging es für die Weinwirtschaft wieder ein wenig bergauf. Der griechische Wein war aber bis zu den 1980er Jahren reine Massenware und nur für den Inlandsbedarf geeignet. Erst ab diesem Zeitpunkt gab es immer mehr fachlich, gut ausgebildete Önologen im Land. Diese ermöglichten es, dass sich eine kleine, aber immer weiterwachsende Anzahl von qualitativ hochwertigen Weingütern entwickelten und somit der Grundstein für den internationalen Export erneut gelegt werden konnte.²⁶

²² Vgl. Christoffel 1981, S. 96

²³ Johnsons 1990, S. 46

²⁴ Vgl. Johnsons 1990, S. 46

²⁵ Vgl. http://de.wikipedia.org/wiki/Weinbau_in_Griechenland
22.12.2013

²⁶ Vgl. Robinsons 2006, S. 292

[römisches Reich]

Man weiß, dass es die Griechen waren, die den Weinanbau und die Produktion ins römische Reich brachten und populär gemacht haben. Den Anbau von Weinreben und das Vergären der Trauben im römischen Reich musste es aber schon sehr viel länger gegeben haben. Es wird vermutet, dass die ersten Weinstöcke schon durch die Etrusker nach Italien fanden.²⁷

Während der Genuss von Wein in der griechischen Antike nur der Oberschicht vorenthalten war, wurde der Wein im römischen Reich erstmals zum Alltagsgetränk für die Armen und die Reichen.

Anfangs war es jedoch Frauen und Männer unter 35 Jahren verboten Wein zu trinken - bei einem Verstoß konnte sogar die Todesstrafe verhängt werden.

Im Laufe der Jahrzehnte veränderte sich der Umgang mit dem Genuss von Wein sehr stark. Wo es zuerst noch sehr gesittet zu ging und es die selbe Dreier-Regel wie im alten Griechenland gab, ufernten die Feste immer mehr aus und es kam regelmäßig zu Saufgelagen - wahrscheinlich auch deshalb, da der Wein zu einem Massenprodukt geworden war. Es gibt sehr viele Schriften die belegen, dass es zahlreiche Fälle gegeben hat, bei denen Menschen im Rausch durch einen Streit oder durch ein Geständnis einer Straftat oder Ähnliches zu Tode gekommen sind.²⁸

Der Aufschwung der Weinwirtschaft im römischen Reich war enorm. Im ganzen Land wurden Trauben angebaut und der Wein ins Ausland exportiert. Wein aus Griechenland zu importieren und zu trinken galt als vornehm, da es sich nur die Oberschicht leisten konnte.²⁹

Durch historische Schriften von großen Dichtern und durch archäologische Funde wissen wir heute sehr viel über den Wein im antiken Rom. Die Römer verfeinerten den Herstellungsprozess Schritt für Schritt, entwickelten sich technisch weiter und waren die Ersten die den Standort eines Weingartens gezielt nach Klimabedingungen und Bodenbeschaffenheit auswählten. Ihnen war auch bewusst, dass unterschiedliche Rebsorten, unterschiedliche Weinqualitäten lieferten.³⁰

Es wurden vorwiegend Weißweine getrunken, die erst bei Vollreife der Trauben geerntet wurden, da Wein anfänglich möglichst dick und süß sein sollte. Der Geschmack der Römer veränderte sich aber im Laufe der Zeit.³¹ Während um das 1. Jahrhundert n. Chr. Weine vorwiegend aus den Bereichen rund um Rom und Pompeji kamen, trank man ein Jahrhundert später lieber Weine aus Norditalien, da sie frischer und spritziger waren.³²

Die Trauben wurden mit Messer geerntet und zum Kelterhaus gebracht. Dort wurden sie gestampft und mit Hilfe von Balken und Schraubspindel unter starkem Druck gepresst. Als Gärgefäß dienten sogenannte Dolia, die bis zum Hals in den Erdboden eingegraben wurden, um den Most zu kühlen. Die Amphore wurde durch die Dolia abgelöst, da sie viel leichter und deshalb wirtschaftlicher für den Transport war, obwohl sie um einiges größer als eine Amphore und somit umständlicher zu befördern war.³³

27 Vgl. Christoffel 1981, S. 98
28 Vgl. Christoffel 1981, S. 104
29 Vgl. Johnsons 1990, S. 62
30 Vgl. Johnsons 1990, S. 59-69

31 Vgl. Robinson 2006, S. 607
32 Vgl. Johnsons 1990, S. 74
33 Vgl. Johnsons 1990, S. 70



Abb. 5: eingegrabene Dolia

Der Trester wurde nach Zugeben von Wasser teilweise noch weitere zweimal gepresst und der daraus entstandenen Most den Sklaven zu trinken gegeben.³⁴

Die Römer filterten ihren Wein mit Hilfe einer Filterleinwand oder einem speziellen Kupfersieb und sie wussten auch, dass sich das Bukett erst bei einer bestimmten Temperatur am besten entfaltet. Die Reichen ließen es sich nicht nehmen, deshalb ihren Wein durch Schnee und Eis, das über das ganze Jahr im Keller gelagert wurde, zu kühlen. Anfangs ließ man den Schnee noch im Wein schmelzen. Da sich aber mit dieser Methode der Geschmacks des Weines veränderte, wurde eine Vorrichtung entwickelt, die es ermöglichte den Schnee oder das Eis um das Trinkgefäß zu platzieren - der Weinkühler war erfunden.³⁵

Das Schönen des Weins durch Beimengen von Zusatzstoffen hatte im römischen Reich große Tradition. Das Mischen mit Meerwasser, um den Wein besser zu konservieren, hatten sich die Römer von den Griechen abgeschaut. Mit Kreide oder Marmorstein wurde der Wein entsäuert.³⁶ Mit Honig wurde zusätzlich gesüßt und mit Zimt, Myrrhe, Safran, Bittermandeln oder anderen intensiven Gewürzen aromatisiert.³⁷

Durch den sehr hohen Zuckeranteil hielt der Wein erstaunlich lange. In der Regel lagerten gute Weine ca. 10 Jahre, wobei es Sorten gab, durchaus auch Weißweine, die erst nach 15 bis 20 Jahren ihre ideale Trinkreife erlangten. Voraussetzung für eine so lange Aufbewahrung war die richtige Lagerung.³⁸

Die Römer gehörten damals schon zu den größten Weinproduzenten und Exporteuren und brachten so den Weinbau in die Wachau, ins Rheintal, nach Gallien bis hinauf nach England. Erst am Ende des römischen Kaiserreiches im 5. Jahrhundert ging die „Ära der italienischen Spitzenweine“ zu Ende, bis im 14. Jahrhundert Karl der Große die Weinwirtschaft wieder belebte und den Grundstein für den heutigen Erfolg erneut legte. Italien ist heute - nach Frankreich - der zweitgrößte Weinproduzent und zweitwichtigstes Exportland der Welt.³⁹

34 Vgl. Robinson 2006, S. 607

35 Vgl. Christoffel 1981, S. 100-101

36 Vgl. Robinson 2006, S. 608

37 Vgl. Christoffel 1981, S. 103

38 Vgl. Robinson 2006, S. 608

39 Vgl. http://www.prowein.com/cipp/md_prowein/lib/all/lob/return_download/ticket.g_u_e_s_t/bid,939/no_mime_type,0/~/ProWein_2013_Historie_des>Weins_D.pdf 19.12.2013

[Österreich]

Die österreichische Weinkultur hat eine sehr lange Tradition. In einem Hügelgrab aus der Hallstattzeit (ca. 700 v. Chr.), in Zagersdorf bei Eisenstadt, wurden Traubenkerne einer kultivierten Rebenart gefunden, die beweisen, dass es die Kelten waren die den Anbau von Reben und das Keltern von Wein nach Österreich gebracht haben.

Aber erst die Römer waren es, die 1500 v. Chr. die Weinkultur in Österreich weitreichend verbreiteten. Die römischen Soldaten wollten auf ihre tägliche Ration Wein nicht verzichten. So kam es dazu, dass der römische Kaiser Claudius den Anbau von unzähligen Weingärten in den Provinzen Noricum und Pannonien veranlasste und damit erste Fortschritte im Weinbau und der Kelterei in Österreich Einzug hielten.⁴⁰

Im 5. Jahrhundert v. Chr., durch den Zusammenfall des römischen Reiches, wurde der Weinbau auf ein Minimum zurückgedrängt.

Erst durch Karl den Großen im 8. Jahrhundert konnte die Weinwirtschaft wiederbelebt werden. Vor allem durch die Weingärten der Klöster blühte der Weinbau in Österreich wieder auf. Karl der Große setzte sich als Erster für einen qualitätsorientierten Wein ein. Er veranlasste, dass der Wein nur mehr in Fässern und nicht mehr in Weinschläuchen gelagert werden durfte und führte die erste Weinpresse ein – das Stampfen mit den Füßen war fortan, aus hygienischen Gründen, nicht mehr erlaubt.⁴¹

In den darauffolgenden Jahrhunderten kletterte die österreichische Weinwirtschaft exponentiell in die Höhe bis sie zwischen dem 14. und 16. Jahrhundert ihren Zenit erreichte. In dieser Zeit herrschte ein Überschuss an Wein im gesamten Land. Unzählige Maßnahmen wurden dagegen unternommen - so kam es zum Beispiel zu einem Verkaufsverbot für nicht heimische Weine in Niederösterreich. Die Rebfläche auf österreichischem Grund war zu dieser Zeit ungefähr zehnmal größer als heute und unser Wein war weltweit bekannt und beliebt - sogar in Tirol und Vorarlberg existierten bedeutende Weingebiete.⁴²

Durch den dreißigjährigen Krieg im 17. Jahrhundert ging es mit der Weinwirtschaft stark bergab. Die Unruhen im Land und die Zerstörung vieler Weinanbaugebiete sorgten dafür, dass das Bier den Wein als Nationalgetränk ablöste.

Im 18. Jahrhundert schaffte es Kaiserin Maria Theresia, durch die Vereinheitlichung der Besteuerung, die Weinwirtschaft wieder anzukurbeln.

Kaiser Josef II., Sohn Maria Theresias, verabschiedete im Jahr 1784 ein Gesetz das erlaubte, selbstangebaute und -produzierte Produkte im eigenen Hof zu verkaufen und Gästen zu servieren. Dieser Zeitpunkt gilt als Geburtsstunde der Buschenschank.⁴³

Am Ende des 19. Jahrhunderts kam es zu einer weiteren Katastrophe für den Weinbau. In Europa verwüstete die Reblaus ganze Weingebiete - viele Hektar mussten gerodet werden. Man versuchte verzweifelt dagegen anzukämpfen, bis man entdeckte, dass durch die Kreuzung von europäischen Reben mit amerikanischen Unterlagsreben, der Weinstock gegen die Reblaus resistent wurde.⁴⁴

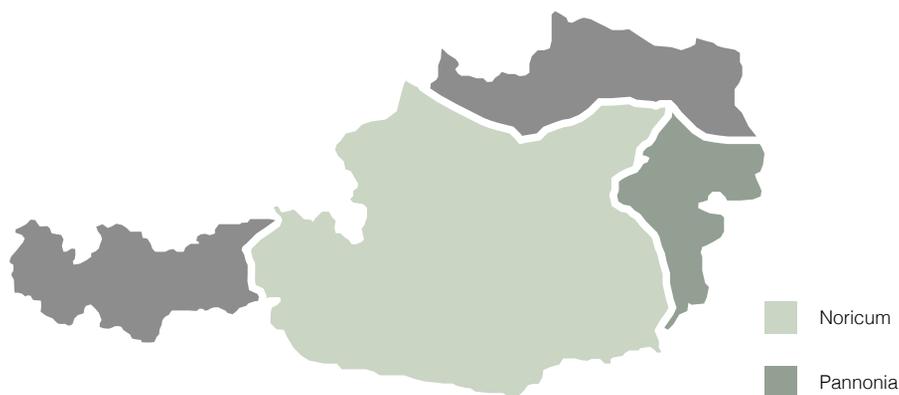


Abb. 6: österreichische Weinanbaugebiete zur Zeit des römischen Reiches

40 Vgl. Robinson 2006, S. 510

41 Vgl. <http://www.wein-aus-oesterreich.at/weinbau-geschichte.php> 27.12.2013

42 Vgl. Robinson 2006, S. 510

43 Vgl. http://www.rotweissrot.de/oesterreichische_weingeschichte 27.12.2013

44 Vgl. Robinson 2006, S. 581

Im Jahr 1860 wurde die erste österreichische Weinbaulehr- und Forschungsanstalt in Klosterneuburg gegründet. Ihr Ziel war die Qualitätsbesserung im Weinanbau und der Produktion und der Optimierung der Arbeiten im Garten und im Weinkeller. Ein wichtiger Teil ihrer Arbeit war auch die Züchtung neuer Sorten.⁴⁵ So konnte 1922, der heute so beliebte und bekannte Zweigelt - aus den Sorten St. Laurent und Blaufränkisch - gezüchtet werden.⁴⁶

Im 20. Jahrhundert kam es zu weiteren wichtigen Neuerungen im Weinbau. 1907 wurde das erste österreichische Weinbaugesetz verabschiedet, das die erlaubten Weinbehandlungsmaßnahmen regelte.

Im Jahr 1950 veröffentlichte Lenz Moser sein Werk „Weinbau einmal anders“ und begründete so eine neue Methode für die Aufzucht der Rebe. Bei der „Lenz-Moser-Hochkultur“ werden die Weinreben auf sehr hohen Stämmen herangezogen, um so den Einsatz von modernen Geräten zu ermöglichen und die Produktivität dadurch enorm zu steigern. Diese Erziehungsform verbreitete sich in den Jahren darauf sehr schnell und wurde zur beliebtesten Anbaumethode in Österreich.⁴⁷

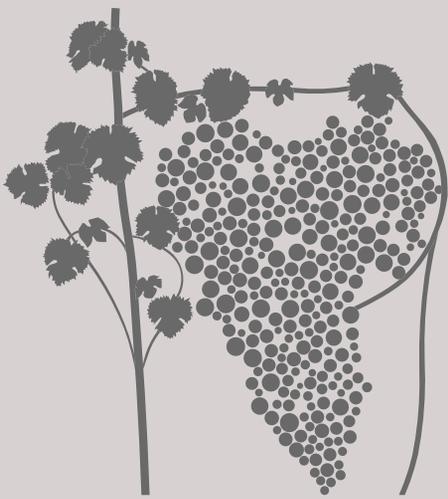
1985 brach die österreichische Weinkultur durch den „Weinskandal“ fast zur Gänze zusammen. In diesem Jahr wurde in den Medien bekannt, dass ein Teil der österreichischen Weine mit dem unerlaubten Diethylenglycol angereichert waren, um dem Wein mehr Körper und Süße zu geben. Dieser Skandal hatte weitreichende Folgen, denn im darauffolgenden Jahr konnte nur mehr ein Fünftel des Vorjahresumsatzes verbucht werden. Die österreichische Weinwirtschaft hatte noch Jahre danach daran zu leiden. Heute bezeichnet man diesen Vorfall als Katalysator für den österreichischen Wein. Dadurch kam es zu einem neuen Weingesetz, das noch heute zu einem der strengsten weltweit zählt. Dies ist mit Sicherheit der Grund dafür, dass heute der österreichische Wein auf einem sehr hohen Qualitätsniveau ist und auch im Ausland große Anerkennung und Beliebtheit findet.⁴⁸

45 Vgl. Stelzl o. J., S. 10

46 Vgl. <http://www.oesterreichwein.at/unser-wein/kostbare-kultur-besonderer-genuss/geschichte/> 27.12.2013

47 Vgl. Robinson 2006, S. 512

48 Vgl. Robinson 2006, S. 510-511



[wein]

[Standorteinflüsse]

Der wohl wichtigste Faktor im Weingarten ist das Klima. Die Trauben werden maßgeblich durch Sonne, Regen, Wind und Hitze beeinflusst. Da die Reben eine Reifezeit von sechs bis acht Monaten haben, ist die Lage des Weingartens essentiell. Optimal ist ein Gebiet mit einem warmen, sonnigen Sommer, einem langen und milden Herbst und wenig Spät- und Frühfrösten.

Die Temperatur spielt eine wichtige Rolle im Weinbau, denn die Durchschnittsjahrestemperatur soll bei 9 bis 13 °C liegen und im Winter darf die Temperatur nicht unter -15 °C sinken, da vor allem europäische Rebsorten unter -20 °C schwere Schäden nehmen können.

Weiters spielen für einen Qualitätswein die Sonnenstunden eine wichtige Rolle, denn 1300 Stunden Sonne pro Jahr ist das Minimum das Weinreben benötigen, wobei der Idealwert zwischen 1700 und 2000 Stunden liegt.

Die perfekte Niederschlagsmenge beträgt 500 bis 700 mm pro Jahr und muss verhältnismäßig auf das ganze Jahr aufgeteilt werden.⁴⁹

Zu heißes Klima ist dafür verantwortlich, dass die Säure verloren geht und somit der ausgewogene Geschmack zerstört wird. Vor allem bei Weißweinen kommt es hier zu starken Qualitätseinbußen. Zu wenig Sonne und zu viel Regen führen zu einem hohen Säuregehalt und zu geringem Zuckeranteil in der Traube, dass bei Weißweinen ein Vorteil sein kann, für den Anbau von Rotweitrauben aber nicht förderlich ist.

Eine zu hohe Niederschlagsmenge vor und während der Ernte wirkt sich ebenfalls negativ auf die Trauben aus.

Österreich ist mit seinen kalten Wintern und seinen warmen Sommern ein ideales Gebiet für die langsame Traubenreife. Hierbei können sich die Inhaltsstoffe der Traube optimal entwickeln und es entsteht eine Balance zwischen Säure, Süße und Frucht.⁵⁰

Auch die Lage des Weingartens ist mitbestimmend für die spätere Qualität des Weines, wobei die Seehöhe in Österreich eine sehr untergeordnete Rolle spielt und das obwohl sie doch sehr stark unterschiedlich ist. Den geringsten Wert findet man mit 120 m Seehöhe im Burgenland und den höchsten mit 650 m in der Steiermark.

Die weltweit höchsten Weingärten befinden sich mit ca. 3000 m Seehöhe in Bolivien.

Der Weingarten in Hanglage bringt sowohl Vor- als auch Nachteile mit sich. Der Hang sollte 30° nicht überschreiten, da alles darüber für eine wirtschaftliche Arbeitsweise zu umständlich wäre. Zusätzlich muss man im Hang mit Begrünungen gegen die Abschwemmungen vorgehen, um so die Fruchtbarkeit des Bodens zu gewährleisten. Im Hang ist jedoch die Sonneneinstrahlung besser und das wirkt sich wiederum sehr positiv auf die Qualität des Weines aus.

Auch die Himmelsrichtung des Hanges spielt eine wesentliche Rolle. Auf der Nordhalbkugel ist die Südlage die bevorzugte Ausrichtung, gefolgt von West- und Ostlage. Hanglagen in Richtung Norden sind nur in ganz heißen Gebieten für den Weinanbau geeignet.⁵¹

Nicht nur das passende Klima oder die ideale Lage, sondern auch der Boden und die Bodenbeschaffenheit sind sehr wichtig für die perfekte Reife der Rebe. Ein nicht zu nährstoffreicher Boden, der gut durchlüftet und nicht zu schwer ist, ist von Vorteil. Zu viele Nährstoffe im Boden würden zu erhöhtem Triebwachstum und viel Laub führen, das die Trauben beschattet. Eine ausgewogene Menge an Nährstoffen sorgt für gesunde und hohe Erträge. All diese Faktoren sind wichtig und maßgebend für die Qualität des Weines.⁵²

49 Vgl. Marques 2001, S. 74-76

50 Vgl. Weinakademie Österreich, S. 46

51 Vgl. Weinakademie Österreich, S. 46-48

52 Vgl. Weinakademie Österreich, S. 48-49

[Winzerjahr im Überblick]



Abb. 7: Weingarten im Winter



Abb. 8: Weingarten im Frühjahr

Winter

Nach der erfolgreichen Ernte werden zwischen Dezember und März die Reben beschnitten, um den Weinstock für das kommende Jahr vorzubereiten und einen optimalen Ertrag zu ermöglichen. Im März wird mit dem Aufbinden der fruchttragenden Reben begonnen, da der Saft aus den Wurzeln in die Triebe steigt. Dadurch kann das Bluten der Triebe vermieden werden. Wenn Erde um die Stöcke aufgehäuft wurde, um diese vor Frost zu schützen, wird sie im März wieder entfernt. Die laublose Jahreszeit wird auch dafür genutzt, um Schäden an Drähten und Pfosten auszubessern und sonstige Reparaturen durchzuführen.

Im Weinkeller beginnt der Winzer im Dezember mit der Filtration des Weines um ihn danach in Fässern zu lagern. Am Ende der Wintermonate werden die im Fass gegärten Weine, nach der zweiten Filtration, in Flaschen abgefüllt.

Nach den Herbstmonaten ist somit der Winter die zweit arbeitsintensivste Zeit für den Weinbauern.⁵³

Frühjahr

Schon in den ersten wärmeren Monaten wird die spätere Qualität des Weines essentiell mitbestimmt. Das Unkraut muss entfernt und der Boden aufgelockert werden, um ihn zu beleben und die Zufuhr der Luft zu den Wurzeln zu ermöglichen. In dieser Zeit wird auch mit dem Pflanzenschutz begonnen und aktiv gegen Schädlinge und Krankheiten vorgegangen.

Wildtriebe müssen regelmäßig entfernt werden, um den Fruchttrieben das volle Wachstum und die gesamte Kraft zu ermöglichen.

Eine große Gefahr für die spätere Qualität des Weines kann in den Monaten April bis Juni der Spätfrost sein.⁵⁴

53 Vgl. <http://www.weingut-herbst.de/weingut-herbst/das-winterjahr/index.html> 28.11.2013

54 Vgl. Weinakademie Österreich, S. 73

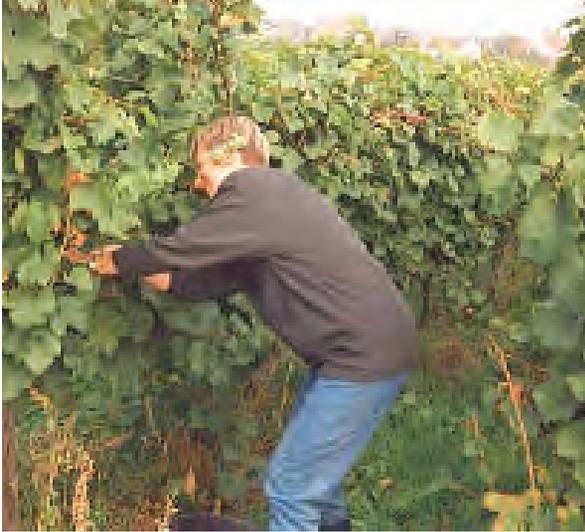


Abb. 9: Weingarten im Sommer



Abb. 10: Weingarten im Herbst

Sommer

Im Sommer muss der Winzer besonders gegen eventuellen Pilzbefall und diverse Schädlinge vorgehen und dementsprechend intervenieren. Ist der Sommer zu heiß und gibt es nicht genügend Niederschlag muss zusätzlich bewässert werden. Auch der Sommerschnitt wird durchgeführt, um die überschüssigen Blätter zu entfernen und somit zu gewährleisten, dass die Trauben optimal der Sonne und dem Wind ausgesetzt sind.⁵⁵

Herbst

Der Herbst ist die anstrengendste Zeit für den Winzer, denn im September kann mit der Weinlese begonnen werden.

Die Krankheits- und Schädlingsbekämpfung muss ca. 1 Monat vor Erntebeginn gestoppt werden.

Der Aufwand der Ernte hängt vor allem von der Wahl der Erntemethode ab. Wird von Hand geerntet entsteht ein enormer Arbeitsaufwand und es werden viele Erntearbeiter benötigt. Automatisch mit Hilfe eines Vollernters zu ernten geht wesentlich schneller, jedoch kann es zu Qualitätseinbußen kommen.

Nach der Ernte werden die Trauben im Weinkeller zu Maische zermahlen, um danach gepresst um am Ende zum gären in Tanks gefüllt zu werden.⁵⁶

⁵⁵ Vgl. <http://www.weingut-herbst.de/weingut-herbst/das-winzlerjahr/index.html> 28.11.2013

⁵⁶ Vgl. <http://www.weingut-herbst.de/weingut-herbst/das-winzlerjahr/index.html> 28.11.2013



Abb. 11: Karte der österreichischen Weinbaugebiete

[Weinanbaugebiet Österreich]

In Österreich gibt es vier Weinbauregionen – Weinland Österreich (Niederösterreich, Burgenland), Steierland, Wien und Bergland Österreich (Weinberge im Westen) – die in 19 Weinbaugebiete unterteilt sind.

Österreich ist überwiegend für trockene, frische und sortenreine Weißweine mit einer sehr hohen Qualität bekannt und hat eine durchschnittliche Jahresproduktion von 2,5 Millionen Hektoliter. Erstaunlicherweise ist das ungefähr ein Viertel der Jahresproduktion Deutschlands. Der durchschnittliche Ertrag pro Hektar beträgt 50 Hektoliter und liegt somit unter dem europäischen Wert mit rund 60 hl/ha - Deutschland liegt mit 100 hl/ha weit darüber.

51 000 Hektar Weingartenfläche werden auf ca. 32 000 Betriebe verteilt. Die Großzahl der österreichischen Weinbetriebe ist demnach sehr klein. Nur rund 2 500 Betriebe haben mehr als 5 Hektar Weingarten. Viele Winzer liefern ihre Trauben daher an die Winzergenossenschaft, deren Weinproduktion bei ungefähr 15 Prozent der gesamten österreichischen Weinerzeugnisse liegt. 90 Prozent aller Weine kommen aus dem Weinland – Niederösterreich ist der stärkste Weinproduzent.

Zu den wichtigsten und beliebtesten Weißweinsorten gehören der Grüne Veltliner, der Welschriesling, der Weißburgunder, der Morillon und der Sauvignon blanc. Bei den Rotweinen spielen in erster Linie drei Rebsorten - Zweigelt, Blaufränkisch und St. Laurent - eine wichtige Rolle. Zu den wohl international bekanntesten und beliebtesten Weinen gehören die Rieslinge und Grüne Veltliner aus der Wachau. Das einzigartige Klima und die Bodenbeschaffenheit führen zu großartigen Weinen, die sich mit qualitativ hochwertigen aus dem Ausland durchaus messen können.

Durch das kontinentale Klima mit den strengen Wintern und den heißen und trockenen Sommern bietet Österreich eine gute Grundlage für guten Weißwein, aber auch der Anbau von Rotweinträuben ist in den letzten Jahren immer weiter gestiegen. Im Winter liegt die Durchschnittstemperatur knapp unter dem Gefrierpunkt und im Sommer bei ca. 19 °C. Eine große Gefahr bilden in Österreich die Spätfröste, da diese nachweislich den Geschmack des Weines stark beeinträchtigen.

Die durchschnittliche Jahresniederschlagsmenge variiert von Region zu Region. Das Schlusslicht mit etwa 430 mm bildet Retz und mit 855 mm gehört Klöch in der Steiermark zu den feuchtesten Weinbauregionen Österreichs. Während das Weinviertel zu den trockensten Weingegenden Europas zählt ist die Steiermark im Vergleich sehr viel feuchter. Hier regnet es primär im Sommer sehr intensiv und lange. Der Durchschnittswert bei den Sonnenstunden in Westösterreich liegt zwischen 1800 und 2000 Stunden pro Jahr.⁵⁷

Steiermark und Südsteiermark

Zum Weinbaugebiet Steiermark zählen die Südsteiermark, die Weststeiermark und die Südoststeiermark. Ungefähr 3800 Weinbauern teilen sich nahezu 4000 ha Weinanbaugebiet. Es ist nach Wien das Zweitkleinste, aber nicht unbedeutender als Niederösterreich, der Hauptproduzent österreichischen Weins. Durch das warme Klima, das teilweise schon Ähnlichkeit mit dem Süden Europas aufweist, entstehen hier junge, fruchtige und resche Weine einer sehr hohen Qualität. Nicht umsonst wird die Steiermark als „steirische Toskana“ bezeichnet. Die steirischen Weingärten zeichnen sich vor allem durch die zum Teil sehr steilen Hanglagen aus – etwa zwei Drittel haben mehr als 26 % Steigung und gehören somit zur Bergweinzone. Nirgends sonst in Österreich gibt es so viele kleine Winzer, denn im Durchschnitt kommen nur etwa 0,9 Hektar auf einen Weinbauern.⁵⁸

Mit 1950 Hektar, die sich auf gut 1000 Betrieben aufteilen, ist die Südsteiermark das größte Weinanbaugebiet der Steiermark. Der Boden zeichnet sich durch Schiefer, Sand, Mergel, Urgestein und Kalk aus. Die Nähe zur slowenischen Grenze bestimmt überwiegend das Klima, denn die Sommer sind sehr warm, mit viel Niederschlag gesegnet und die Winter sind eher milder. Von diesem Klima profitieren vor allem Sorten wie der Welschriesling, Weißburgunder, Sauvignon blanc, Müller-Thurgau, der gelbe Muskateller und als Rotwein der Zweigelt.⁵⁹

57 Vgl. Robinson 2006, S. 510-513

58 Vgl. Weinakademie Österreich o. J., S. 166-167

59 Vgl. Weinakademie Österreich o. J., S. 168-169

[Organe eines Rebstockes]

Bei dem Aufbau des Rebstockes unterscheidet man zwischen unterirdischen und oberirdischen Organen.

Unterirdische Organe

Die Wurzeln verankern den Rebstock mit dem Boden und dienen der Wasser- und Nährstoffaufnahme. Am Ende des Wurzelstamms befinden sich die am stärksten ausgebildeten Fußwurzeln.⁶⁰

„Am oberen Knoten der Wurzelstange bilden sich die sogenannten Seitenwurzeln. Tag- und Tauwurzeln befinden sich am oberen Teil der Wurzelstange und sitzen somit knapp unter der Bodenoberfläche.“⁶¹

Oberirdische Organe

Man unterscheidet zwischen altem, zweijährigem und einjährigem Holz. Das alte Holz ist 3 Jahre alt oder älter und bildet die oberirdische Basis des Rebstockes. Es leitet und speichert die Reservestoffe.

Das zweijährige Holz wird vom Alten getragen und bildet den Übergang zwischen altem und einjährigem Holz.

Aus den Knospen des einjährigen Holzes wiederum bilden sich in den ersten warmen Monaten die am fruchtbarsten grünen Sommertriebe.

Die Aufgabe der Blätter, die auf den grünen Trieben sitzen, ist die Bildung von Kohlenstoffverbindungen während der Photosynthese. Auch die Rebsorte kann über die Blätter bestimmt werden.

Die Blüte ist eines der wichtigsten Organe für das Leben und die Vermehrung des Rebstockes. Sie wirft Mitte Juni ihr Schutzkämpchen ab und kann dann bestäubt werden. Eine große Anzahl von Blüten werden als Gescheine bezeichnet und daraus werden die Trauben ausgebildet. Eine Traube besteht aus vielen Beeren, die auf dem Stilgerüst wachsen. Die Beere wird zum Schutz von einer Wachsschicht umgeben und besteht aus Schale, Fruchtfleisch und Kernen.⁶²

60 Vgl. Weinakademie Österreich, S. 40

61 Weinakademie Österreich, S. 41

62 Vgl. Weinakademie Österreich, S. 41

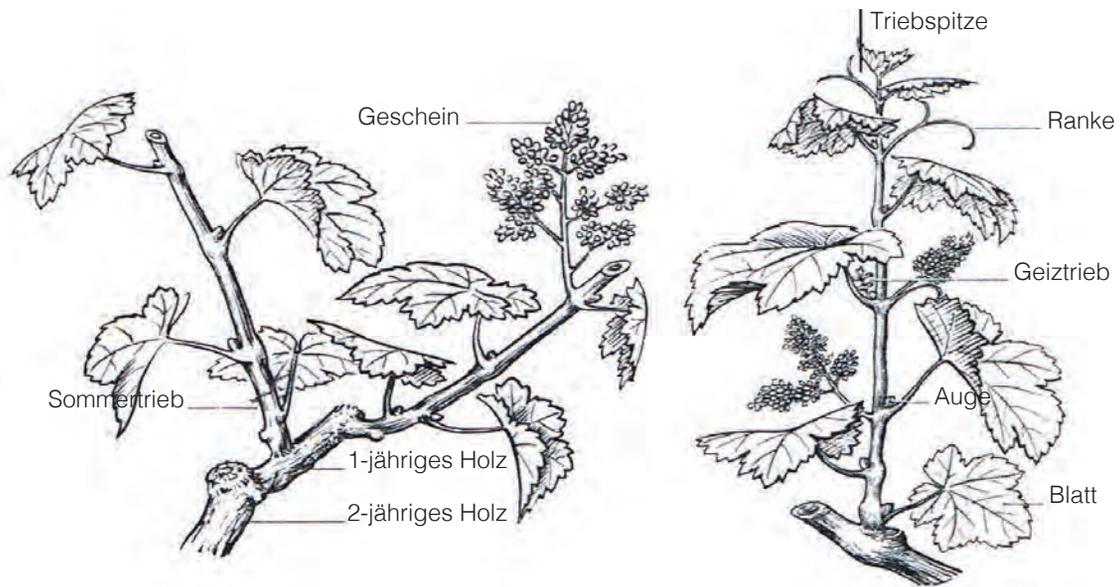


Abb. 12: oberirdische Organe

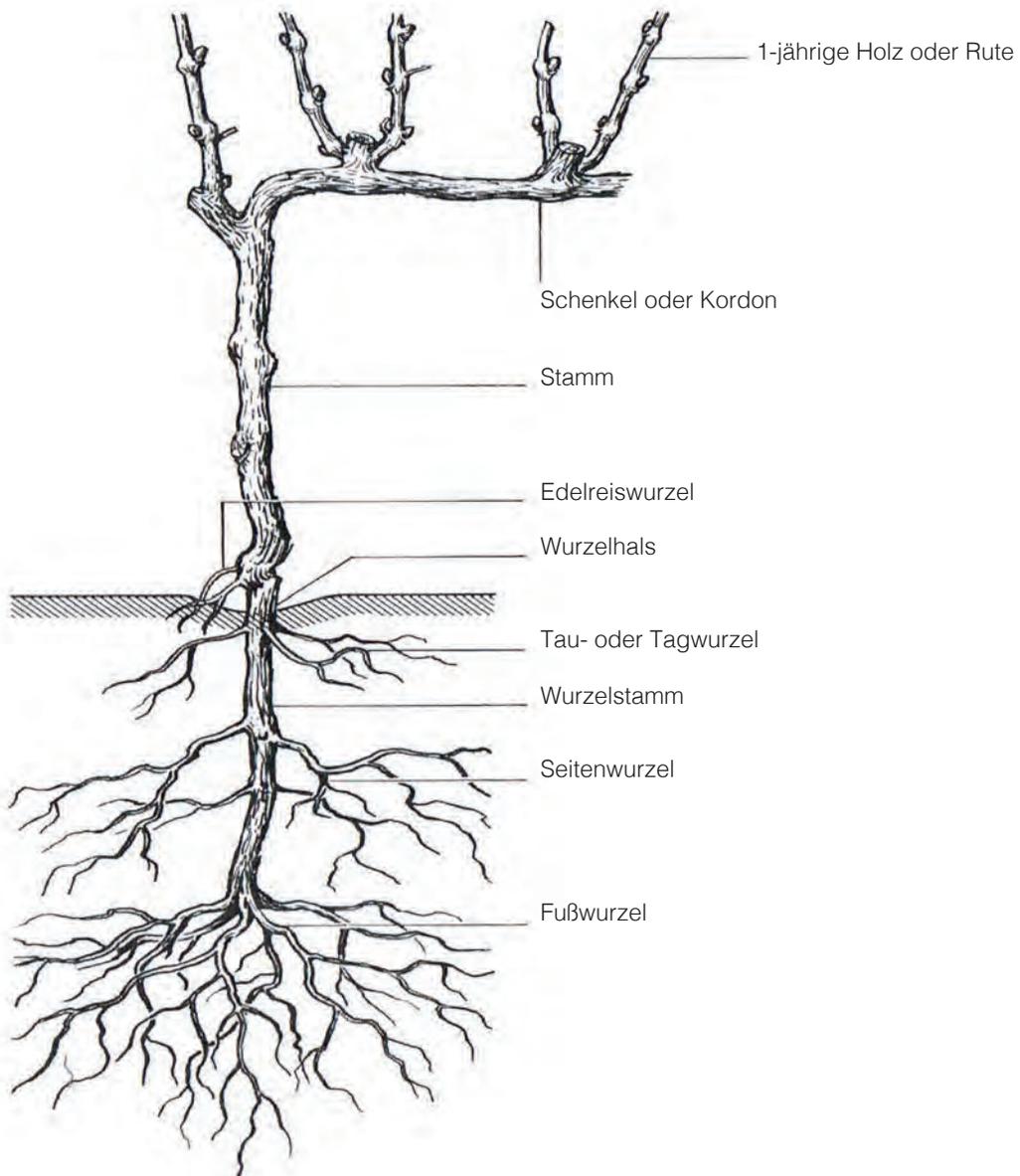


Abb. 13: Organe des Rebstockes

[Arbeiten im Weingarten]

Rebschnitt

Einmal jährlich, nach dem Frostbeginn und knapp vor dem Austrieb in der sogenannten „Vegetationsruhe“, wird das einjährige Holz zurückgeschnitten, um die Quantität und Qualität der Trauben maßgeblich zu beeinflussen. Die zurückgebliebenen Strecker oder Bögen werden mit Hilfe von Bindematerial an der Unterkonstruktion befestigt. Das abgeschnittene Material verbleibt im Regelfall zu Dünge Zwecken als Nährstofflieferant im Weingarten.⁶³

Laubarbeit

Die Laubarbeit im Weingarten ist für einen Qualitätswein unerlässlich und daher mit großer Sorgfalt durchzuführen. Die einzelnen Schritte werden unterm Jahr nach Bedarf auch oftmals wiederholt.

Beim Jäten, auch Ausbrechen genannt, werden Jungtriebe aus Nebenaugen und Triebe aus zu engstehenden Augen entfernt. Als Auge werden im Weinbau die Knospen bezeichnet. Auch Wassertriebe im Bereich des Stammes müssen im Zuge des Ausbrechens entfernt werden, um die Qualität nicht negativ zu beeinflussen.

Durch das Einstricken der Triebe in die Drahtkonstruktion, werden diese vor dem Abbrechen geschützt. Je nach Erziehungsart werden sie ganz oder nur zum Teil in den Drahtrahmen eingefügt. Dabei muss sehr auf die Verteilung der Triebe geachtet werden, um die Durchlüftung und die Sonnenbestrahlung der Trauben zu optimieren.

Bei der Traubenkorrektur werden Gescheine oder junge Trauben, bei einer zu hohen Traubendichte, entfernt. Dieser wichtige Arbeitsschritt wird nach der Blüte oder bei Weichwerden der Trauben durchgeführt und ist sehr wichtig für die Qualität des Weines.

Um die Durchlüftung zu gewährleisten und eine optimale Traubenausreifung zu erzielen werden im Juli unnütze Blätter am Ende der Rebe entfernt.⁶⁴

Bodenpflege

Die Bodenpflege dient zum Erhalt der Fruchtbarkeit des Bodens und zur Erzeugung eines guten Bodenklimas. Dabei wird zwischen der Bodenpflege in der Fuhrgasse und in der Stockreihe unterschieden.

In der Fuhrgasse sollte bei offenem Boden regelmäßig das Unkraut entfernt und der Oberboden gelockert werden. Diese Handhabung ist aber nur bei sehr trockenen Standorten empfehlenswert.

Hat man einen Niederschlag von mehr als 600 mm pro Jahr sollte man Gründüngungspflanzen in jeder zweiten oder besser in jeder Fuhrgasse anbauen, um die Durchlüftung und die biologische Aktivität zu verbessern. Dabei unterscheidet man die Kurzzeitbegrünung (mehrere Monate) von der Langzeitbegrünung (mehrere Jahre).

In der Stockreihe muss das Unkraut verringert werden. Sehr gebräuchlich hierbei ist die Benutzung von mechanischen Geräten, die den Boden im Stockbereich lockern und somit eine bessere Durchlüftung gewährleisten.⁶⁵

Düngearbeit

Ohne die Düngearbeit kommt es bei der Weinrebe zu einer Mangelernährung und somit wäre eine optimale Entwicklung des Stockes nicht möglich. Die Düngearbeit zählt zu einem der wichtigsten Arbeitsschritte des Winzers.

In der Regel wird alle fünf Jahre eine Bodenuntersuchung durchgeführt, um herauszufinden, ob und was dem Boden an Nährstoffen fehlt. Bei festgestellten Mängeln gibt es zwei Möglichkeiten der Düngung - die organische und mineralische Düngung. Als organische Dünger werden Stallmist, Gülle, Ernterückstände, aber auch Kompost bezeichnet. Diese haben vor allem auf das Bodenleben und die Bodenstruktur positiven Einfluss.

Bei der mineralischen Düngung kommen verschiedene Einzel- oder Mehrnährstoffdünger zum Einsatz, aber nicht ohne einer Bodenuntersuchung im Vorfeld.

63 Vgl. Weinakademie Österreich, S. 62

64 Vgl. Weinakademie Österreich, S. 63-64

65 Vgl. Weinakademie Österreich, S. 64

Die Ernährung der Rebe ist ein sehr kompliziertes Zusammenspiel mehrerer Faktoren und kann daher auch nur von Menschen mit hoher Fachkenntnis maßgeblich positiv beeinflusst werden.⁶⁶

Pflanzenschutz

Der Pflanzenschutz ist ein sehr präsent und viel diskutiertes Thema im Weinanbau. Der Trend geht immer weiter weg vom Einsatz von chemischen Zusatzstoffen und hin zum biologischen Weinanbau. Dieser strebt die Stärkung der Abwehrkräfte der Rebe und das Gleichgewicht zwischen Schädling und Nützling an.

Der Pflanzenschutz beginnt schon bei der Sortenauswahl und der richtigen Erziehungsform bei Neuanlage eines Weingartens.

Das physikalische Verfahren macht sich Gitter und Netze zum Schutz vor Tier- oder Hagelschäden zu Nutze. Frost kann durch Beregnung oder Beheizung verhindert und durch Wärmebehandlung (Thermotherapie) können Reben von Viren befreit werden.

Beim biologischen Verfahren werden Feinde der Schädlinge eingesetzt, um das natürliche Gleichgewicht zu stärken. Vor allem Raubmilben und insektenabtötende Bakterien werden dafür verwendet um die Reben von Schädlingen zu befreien.

Bei der biotechnischen Maßnahme kommen Pheromone zum Einsatz, die Schädlinge bei der Fortpflanzung verwirren und somit diese verwirren. Es gibt auch Hormone, die das Wachstum und die Entwicklung der Schädlinge bremsen.

Das chemische Verfahren spielt heute noch immer die bedeutendste Rolle im Pflanzenschutz. Hierbei werden chemische Pflanzenschutzmittel auf organischer oder anorganischer Basis verwendet. Dieses Verfahren ist von allen anderen Methoden am wirksamsten gegen etwaige Krankheiten.⁶⁷

⁶⁶ Vgl. Weinakademie Österreich, S. 65

⁶⁷ Vgl. Weinakademie Österreich, S. 66-67

[Weinproduktion]

Traubenlese

Ein wichtiger Teil der Traubenlese ist die Lesevorbereitung, die rechtzeitig gemacht werden muss, da der genaue Zeitpunkt der Traubenernte nicht vorhergesehen werden kann. Dazu gehört die Kontrolle und Reinigung der Stahlbehälter und Schläuche. Oft müssen Stahlbehälter neu lackiert, Schläuche ausgetauscht und die Maschinen gewartet werden und probelaufen. Der Weinstein muss aus den Behältern entfernt werden, um den Wein nicht negativ zu beeinflussen. Der gesamte Weinkeller gehört aufgeräumt und gesäubert, denn man darf nicht vergessen, dass hier ein Lebensmittel verarbeitet wird.⁶⁸

Viele unterschiedliche Faktoren sind maßgebend für den Beginn der Weinlese.

Im Laufe der Traubenreife steigt der Zucker in der Beere und gleichzeitig nimmt der Säuregehalt ab. Die Beeren werden weich und die Kämme beginnen zu verholzen. Der perfekte Zuckergehalt in der Beere wird mittels Refraktometer regelmäßig kontrolliert.⁶⁹

Der ideale Reifegrad der Traube ist die Vollreife - hier hat der Zuckergehalt sein Maximum erreicht, alle Nähr- und Farbstoffe sind eingelagert und die Kerne sind ausgereift. Jedoch ist nicht nur der Zuckergehalt in der Traube essentiell. Auch das Aroma, der Farbstoff und die Gerbstoffe spielen eine wichtige Rolle. Die Trauben sollten keine Krankheiten haben, möglichst unbeschädigt und frei von Behandlungsmittelrückständen sein.

Unterschiedliche Rebsorten haben unterschiedliche Voraussetzungen und somit ganz verschiedene Lesezeitpunkte.

Der Beginn der Lese wird insbesondere durch das Wetter beeinflusst. Während Sonne und ausreichende Niederschläge für eine frühe Vollreife sorgen, verursacht ein trockenes und kühles Klima eine Reifeverzögerung.⁷⁰

Wenn der passende Zeitpunkt erreicht ist, kann mit der Lese begonnen werden. Man unterscheidet zwischen Hand- und Maschinenlese. Die Handlese ermöglicht, bei richtiger Durchführung, ein optimales Leseergebnis, da Beschädigungen der Trauben weitgehend vermieden und schlechte Trauben im Vorfeld aussortiert werden können. Mit einer Arbeitszeit von über 250 Stunden pro Hektar ist diese Methode aber sehr zeit- und kostenintensiv, da man sehr viele qualifizierte Lesehelfer benötigt. Durch hohe Kosten und Personalmangel ist bei Großbetrieben die Maschinenlese üblich. Die Qualität der Maschinen hat in den letzten Jahren stark zugenommen und somit kann auch mit der Vollerntelese ein annähernd optimales Ergebnis erzielt werden. Die Arbeitszeit kann durch das Verwenden von Maschinen drastisch gesenkt werden. Wo die Handlese ca. 250 Stunden für einen Hektar braucht, benötigt man mit der Maschinenlese nur mehr 3 bis 4 Arbeitsstunden pro Hektar.⁷¹

„Das Abtrennen erfolgt nach dem Schwing-Schüttelverfahren. Die Schüttelstäbe führen horizontale Bewegungen aus, die aufgrund der Stockschwingung (und nicht der Schlagwirkung) die Trauben bzw. Beeren abtrennen. Blätter und Stiele werden mittels Gebläse entfernt. Werden Schwingungszahl und Fahrgeschwindigkeit der jeweiligen Situation richtig angepasst, so erhält man ein qualitativ mit der Handlese durchaus vergleichbares Lesegut, das aber leicht angemaischt ist.“⁷²

Ziel ist es die Trauben möglichst unverletzt vom Weingarten in den Weinkeller zu bringen und dort bis zum Beginn der Produktion bei optimalen Bedingungen zwischenzulagern.

68 Vgl. Steidl 2001, S. 15

69 Vgl. Weinakademie Österreich, S. 83

70 Vgl. Steidl 2001, S. 14-17

71 Vgl. Steidl 2001, S. 17

72 Steidl 2001, S. 17.

Rebeln

Nachdem die Trauben vom Weingarten in den Weinkeller gebracht wurden, werden sie im ersten Schritt gerebelt. Dabei werden maschinell die Beeren von den Stielen getrennt, da diese einen bitteren Geschmack im Wein erzeugen können. Es muss darauf geachtet werden die Trauben nicht zu beschädigen. Sollten die Trauben nicht komplett gesund sein, wird während dem Rebeln oder kurz danach Schwefeldioxid beigemischt, um so gegen Bakterien vorzugehen.

Gerebelt wird in der Regel immer bei Rot- und Qualitätsweinen und insbesondere bei sehr grünen Stielen.⁷³

Maischen

Beim Maischvorgang werden die Trauben mit Hilfe von Quetschwalzen zerquetscht und geöffnet, damit der Saft der Traube austreten kann. Es ist dabei zu beachten, dass die Kerne möglichst unbeschadet bleiben. Nach diesem Vorgang muss die Maische mit Hilfe von Kaliumpyrosulfit geschwefelt werden. Dadurch wird eine Oxidation der Maische verhindert, das Bukett kann sich besser entfalten und die Entstehung von schädlichen Mikroben wird gehemmt. Die Menge die zur Schwefelung benötigt wird, hängt vom Gesundheitszustand der Traube ab - je gesünder desto weniger muss geschwefelt werden.

Als nächstes ruht die Maische im Regelfall zwischen 2 bis 5 Stunden. Die Maischstandszeit führt zum Auslaugen der Inhaltsstoffe - damit wird das Aroma intensiviert. Je wärmer das Lesewetter und die Maischetemperatur sind, desto kürzer lässt man die Maische stehen, um ein Angären der Trauben zu unterbinden.

Bei Rotweinen kommt es vor dem Pressen zu einer Maischegärung, um die Farb- und Gerbstoffe aus der Traubenschale auszulaugen. Damit wird der Geschmack des Weines intensiviert und er erhält seine rote Farbe. Sollte eine Maischegärung nicht erwünscht sein, kann man die Maische auch kurz auf Gärtemperatur erhitzen, um den selben Effekt zu erzielen. Das wird aber nur auf schadhaftes Ausgangsmaterial angewandt oder bei Großbetrieben, um den Zeitaufwand zu minimieren und die Kapazität zu erhöhen.

Je länger eine Maische gegärt wird, desto intensiver wird das Aroma des Weines und desto länger kann der Wein gelagert werden.⁷⁴

Pressen

Beim Pressen werden die Trauben maschinell gepresst und so der Saft von seinen festen Bestandteilen getrennt. Dieser Vorgang wird auch Keltern und das Endprodukt Most genannt.

Es entstehen 3 verschiedene Mostarten, die sich stark in der Qualität unterscheiden. Die beste Mostqualität hat der Seihmost. Dieser entsteht ohne Druck und ist stark säure- und zuckerhaltig. Durch die Anwendung von ein wenig Druck bekommt man den Pressmost, der im Regelfall mit dem Seihmost verschnitten wird. Als letztes fließt der Scheitermost aus der Beere. Dieser Most muss vor allem bei Qualitätsweinen isoliert und separat verarbeitet werden, da durch sehr hohen Druck während des Pressens die Beerenhaut und Kerne stark zermahlen und beschädigt werden.⁷⁵

Mostbehandlung

Nach dem Pressen wird der Most von seinen Trübstoffen getrennt. Diesen Vorgang nennt man Entschleimen. Dabei wird der Most, meist über Nacht, stehen gelassen. Die Trübstoffe, wie Reste der Traubenkerne, Schalen, Erde oder anderes, sinken auf den Boden des Tanks und werden danach vom Most getrennt. Dieser Vorgang kann mit Hilfe einer Zentrifuge beschleunigt werden. Nachteil daran ist jedoch, dass der Most einer starken, mechanischen Beanspruchung ausgesetzt ist. Das ist der Grund warum dieses Verfahren nur in Großbetrieben zum Einsatz kommt.⁷⁶

73 Vgl. Marques 2001, S. 102-103

74 Vgl. Marques 2001, S. 102-103

75 Vgl. Marques 2001, S. 103

76 Vgl. Weinakademie Österreich, S. 86-87

Wenn der enthaltene Zuckeranteil im Most zu gering ist, wird er mit Hilfe von reinem Kristallzucker aufgebessert. Diesen Vorgang nennt man Mostaufbessern. Der im Wein enthaltene Zuckeranteil wird in „Klosterneuburger Graden“ gemessen. Gibt man 1,3 kg Zucker auf 100 l Most wird die Klosterneuburger Mostwaage – kurz KMW – um ein Grad erhöht.⁷⁷

Bei der Bentonitbehandlung werden durch die Zugabe von Aluminium-Silikat die Eiweiße im Wein gebunden, sinken zusammen mit den restlichen Trübstoffen auf den Boden des Tanks und können mit dem Entschleimungsvorgang entfernt werden.⁷⁸

In den Jahren mit sehr sauren Trauben ist es notwendig den Wein zu Entsäuern. Dafür wird dem Wein reiner, kohlenaurer Kalk beigemischt. Es dürfen niemals trübe Weine entsäuert werden, da die Säure des Weines im Anschluss weiter sinken würde.⁷⁹

Um die Trauben leichter pressen zu können, kann der Winzer die Maische mit Enzymen behandeln. Dadurch wird neben dem leichteren Pressen auch eine größere Mostausbeute, kürzere Maischzeiten und eine ruhigere Gärung erreicht.⁸⁰

Gärung

Als Gärung bezeichnet man den Vorgang, bei dem der im Most enthaltenen Zucker zu Alkohol und Kohlendioxyd umgewandelt wird.

In der heutigen Weinproduktion wird der Most vor der Gärung pasteurisiert. Das macht es notwendig dem Most Reinzuchthefen beizumengen, da die natürlichen Hefen durch das Erhitzen abgetötet wurden. Diese Hefen machen es auch möglich den Vorgang der Gärung besser zu kontrollieren, als mit den im Most vorhandenen eigenen Hefen. Es gibt zwei Phasen im Gärprozess – die Hauptgärung und die Nachgärung.⁸¹

Die Hauptgärung dauert zwischen 5 und 7 Tagen. In dieser Zeit entweicht sehr viel Kohlendioxyd. Der Most schäumt in dieser Zeit stark und wird am Ende dieser Phase trüb und milchig. Als Endprodukt bleibt der Sturm übrig.

Nach dieser Zeit kommt es zur Nachgärung. Diese dauert ungefähr 5 Wochen. Während dieser Gärphase muss die Kohlensäure langsam entweichen können, jedoch darf kein Sauerstoff zum Wein gelangen. Die ideale Gärtemperatur liegt zwischen 18 und 22 °C. In dieser Phase entwickelt der Wein seine Bukettstoffe. Übrig bleibt der Jungwein.

Die Gärung stoppt wenn sämtlicher Zucker im Wein vergoren wurde oder der Alkoholgehalt über 15 % vol. steigt, da die Hefen ab diesem Zeitpunkt von selbst absterben.⁸²

Nach dem Gärnde muss der Wein vom Geläger abgezogen werden. Als Geläger bezeichnet man übriggebliebene Trübstoffe im Jungwein. Da die Trübstoffe während des Gärprozesses zu Boden gesunken sind, wird der Wein in einen anderen Behälter gefüllt. Um Oxidation vorzubeugen kann nun noch einmal geschwefelt werden. Zu Beachten ist auf alle Fälle, dass der Behälter zur Gänze gefüllt sein muss, ebenfalls um Oxidation vorzubeugen. Dieser Vorgang wird Klären und Abstechen bezeichnet.⁸³

Reifephase und Lagerung

Nachdem der Jungwein geklärt wurde muss er reifen. In dieser Phase wird das Bukett weiter ausgebaut, während die Säure langsam abgebaut wird. Die Dauer der Reifephase ist von Sorte zu Sorte unterschiedlich. Es gibt unterschiedliche Lagermöglichkeiten während dieser Phase. Die am besten geeignete Lagermöglichkeit bieten Edeltanktanks. Sie sind leicht zu säubern, gut zu kühlen und können sowohl in warmen als auch in kalten Kellern verwendet werden. Der Nachteil ist, dass sie sehr teuer in der Anschaffung sind.

Eine günstigere Alternative bilden Kunststofftanks. Hierbei kann es aber, vor allem bei schlechter Verarbeitung – dazu kommen, dass sich Lösungsmittel freisetzen die den Wein verunreinigen.

77 Vgl. Marques 2001, S. 103-104

78 Vgl. Steidl 2001, S. 52

79 Vgl. Steidl 2001, S. 53

80 Vgl. Weinakademie Österreich, S. 87

81 Vgl. Steidl 2001, S. 56-63

82 Vgl. Marques 2001, S. 104

83 Vgl. Marques 2001, S. 105

Das Holzfass, meist aus Eichenholz, ist die älteste Form der Weinlagerung. In Holzfässern kann das Kohlendioxid entweichen und Sauerstoff gelangt zum Wein. Diese Art der Lagerung ist vor allem für Rotweine, aber auch für kräftige Weißweine, von Vorteil. Man unterscheidet zwischen traditionellen Holzfässern und Barriques. Herkömmliche Holzfässer werden „weingrün“ gemacht. Das heißt, ihnen werden mit Hilfe von Hitze und Dampf alle löslichen Stoffe entzogen, sodass das Fass im Anschluss völlig geschmacksneutral ist. Bei Barriquefässern, die nur bei Rotweinen Gebrauch finden, entfällt dieser Schritt. Es sind sehr kleine Fässer bei denen alle löslichen Substanzen im Holz bleiben und damit in den Wein übergehen können. Der Wein gewinnt an Aroma und Geschmack. Barriquefässer werden nur bis zu drei Mal wiederverwendet und sind sehr teuer. Der Nachteil der Holzfässer ist, dass sie sehr schlecht zu reinigen sind, teuer sind und sich außerdem nicht kühlen lassen.⁸⁴

Klären, Stabilisieren und Verschneiden

Nachdem die Ruhephase beendet ist und der Wein in die Flasche darf, muss er noch einmal auf Unreinheiten geprüft werden und gegebenenfalls ein weiteres Mal geklärt werden, da man trübe Weine niemals abfüllen sollte. Zusätzlich muss gewährleistet werden, dass sich der Wein in der Flasche weder optisch noch geschmacklich negativ verändert. Dieser Vorgang wird als Stabilisieren bezeichnet. Bei der Eiweißstabilisierung wird durch Zumengen von Bentonit eine Eiweißausflockung verhindert. Durch Zusatz von Metawein kommt es zur Weinsteinstabilisierung und Metalltrübungen werden mit Hilfe von Gelatine, Kohle und anderen Stoffen gehemmt.

Nach dem Stabilisieren werden mehrere Weine aus verschiedenen Tanks oder auch unterschiedliche Rebsorten (Cuvée) mit einander verschnitten. Das garantiert einen gleichbleibenden Geschmack des gesamten Jahrganges.⁸⁵

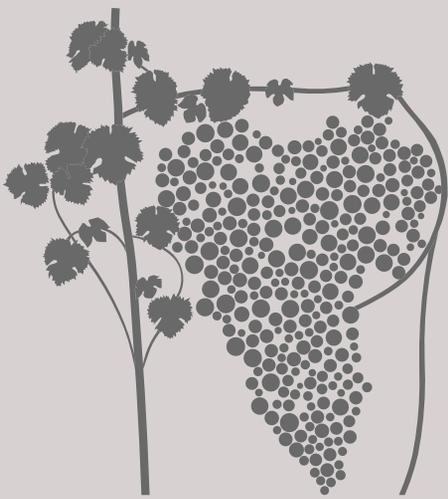
Flaschenabfüllung

Zum Schluss ist der Wein bereit um in die Flasche gefüllt zu werden. In den meisten Fällen, aber vor allem bei großen Weinbauern, geschieht das über eine vollautomatische sterile Füllmaschine. Flaschen, Verschlüsse und Wein werden kurz vor dem Einfüllen ebenfalls sterilisiert. Danach wird der Wein mit Unterdruck in die Flasche gefüllt und sofort verschlossen. Im Anschluss werden die Flaschen etikettiert und transportreif verpackt.⁸⁶

84 Vgl. Weinakademie Österreich, S. 97-99

85 Vgl. Marques 2001, S. 105

86 Vgl. Marques 2001, S. 106



[referenzprojekte]

[Weingut Manincor]



Abb. 14: Auffahrt mit Weinverkauf und Rampe zum Weinkeller

Am nördlichen Ufer am Kalterer See in St. Josef verbirgt sich ein Traditionsbetrieb hinter dessen Namen eine lange Geschichte steht. Das Schloss Campen wurde um 1609 erbaut und stand für eine lange Familientradition im Weinbau, bis sich 1977 die Tore der Enzenberg'schen Weinkellerei nach rund 400 Jahren schlossen. Der Betriebsstopp sollte nicht von allzu langer Dauer sein. Michael Graf Goess-Enzenberg öffnete die Pforten, nicht einmal 20 Jahre später, 1996 wieder, um im Weingut Manincor einen Wein zu keltern, der dem Klischee des Kalterer Massenprodukts widerspricht. Auf Qualität wurde Wert gelegt.

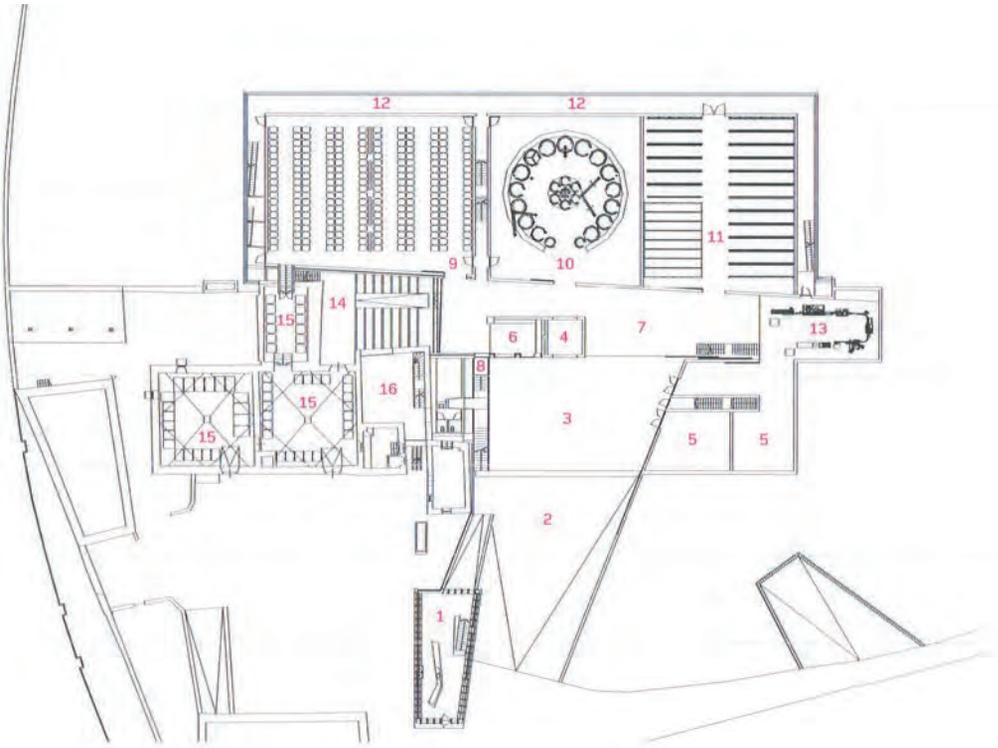
Einige Jahre lang reichten die Räumlichkeiten des alten Schlosses aus, bis 1999 Michael Graf Goess-Enzenberg beschloss seinen Betrieb auszubauen. Er beauftragte seinen Freund und Architekten Walter Angonese mit der Planung der Erweiterung. Dieser konnte in den Jahren zuvor schon an einigen anderen Projekten beweisen, dass er im Stande ist etwas historisches mit jahrhundertelanger Geschichte, sicher in die Zukunft zu führen.⁸⁷

87 Vgl. <http://www.manincor.com/de/geschichte.html>
07.01.2013



Abb. 15: Gesamtansicht





1	Weinverkauf	locale vendita	wine shop
2	Rampenabfahrt	rampa d'accesso	ramp exit
3	Vorhalle offen	parte aperta dell'accesso	open lobby
4	Lastenaufzug	montacarichi	freight lift
5	Leergutlager	magazzino bottiglie vuote	empties store
6	Foyer Zugang Keller	foyer	foyer access to cellar
7	Querhalle	hall	transverse hall
8	Treppe in den Weinberg	scala verso il vigneto	staircase leading under the vineyard
9	Barriquekeller	barricata	barrique cellar
10	Garkeller	cantina di fermentazione	fermentation cellar
11	Hochregallager	magazzino stoccaggio	high-rack storehouse
12	Klima- und Befeuchtungsgang	corridoio di climatizzazione	climate conditioning and humidifying corridor
13	Abfüllhalle	imbottigliamento	filling hall
14	Patio	patio	patio
15	Historische Weinkeller	cantine antiche	historical wine cellar
16	Verwaltungsbüros	amministrazione	administrative office

Abb. 16: Grundriss Hauptgeschoß

0 10 20 30 40 50 60 m

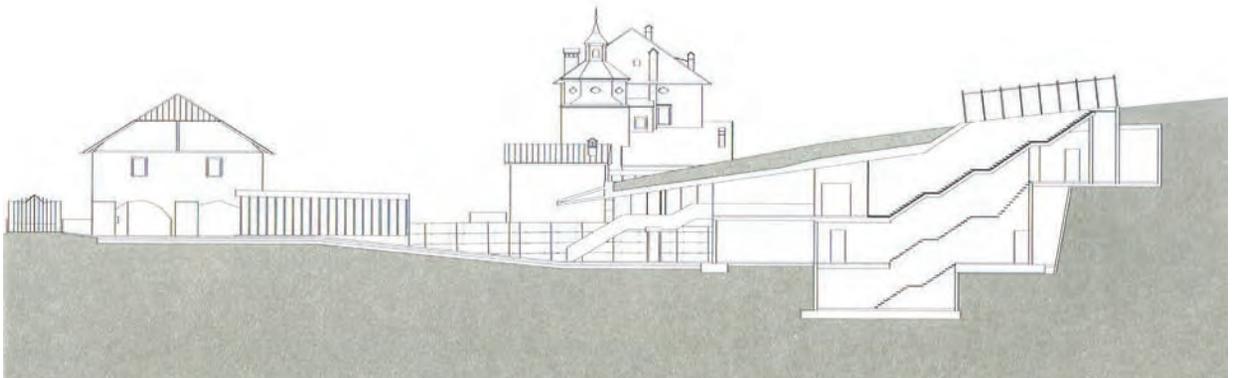


Abb. 17: Querschnitt



Abb. 18: Zufahrt mit Blick auf den Verkostungsraum

Walter Angonese und sein Team, darunter Rainer Köberl und Silvia Boday, standen vor einer großen Herausforderung, denn das Weingut Manincor, mit seinen rund 45 ha großen Weingärten, liegt inmitten eines Landschaftsschutzgebietes in Südtirol. Eine ideale Verwebung zwischen Natur, historischem Bestand und neu gebautem Raum musste geschaffen werden. Walter Angonese spricht im Bezug auf das Projekt vom „weiterbauen“.⁸⁸

„Die Umsetzung des Entwurfs der ArchitektInnen Walter Angonese, Rainer Köberl und Silvia Boday ist deshalb so ungewöhnlich, weil einerseits eine große Rücksichtnahme auf die bestehenden baulichen und landschaftlichen Gegebenheiten sichtbar wird, diese Rücksichtnahme aber nicht durch Imitation, also oberflächliche Anpassung oder durch das Verstecken des Neuen erreicht wird.“⁸⁹

Aufgrund des Landschaftsschutzes und den örtlichen Gegebenheiten wäre ein Monolith für die Architekten niemals infrage gekommen oder gar von der Behörde genehmigt worden. Aus diesem Grund entschieden sich die Architekten dafür, den Bau fast zur Gänze als Weinkeller unter der Erde anzulegen. Wenn man als Besucher auf das Areal gelangt, kann man im ersten Moment das ganze Ausmaß der Produktionsstätte nur schwer erahnen. Zuerst sticht einem der historische Bestand ins Auge. Erst durch genaueres Betrachten bemerkt man, was sich unter der Erde verbirgt.⁹⁰

88 Vgl. Prinzhorn 2005, S. 16

89 Prinzhorn 2005, S. 16

90 Vgl. Prinzhorn 2005, S. 19-20



Abb. 19: Verkaufsgebäude

Neben dem modernen Erweiterungsbau aus Holz, Glas und Beton, der den Eingang markiert und als Verkaufsraum fungiert, in dem die tragende Holzkonstruktion als Präsentationsfläche der Weine in Form eines Regalsystems ausformuliert wurde, öffnet sich ein großer Schlund. Diese mächtige, überdachte Rampe aus Beton, dient als Zugang in den Weinkeller. Neben dieser Rampe gibt es noch eine weitere, die in das Werk hineinführt und somit auch nach außen sichtbar gemacht wurde. Der dritte Punkt in dem sich das neue Gebäude nach außen zeigt, ist der Verkostungsraum aus Stahl und Glas, der aus dem Weinberg herausbricht und dem Besucher einen außergewöhnlichen Blick über die Weinreben auf den Kalterer See bietet. An der höchsten Stelle des Weinberges macht sich erst auf den zweiten Blick eine Pergola bemerkbar, die einen Treppenlauf unter sich beherbergt. Dieser führt mitten in die Maschinerie der Weinproduktion hinein. Durch das gedankliche zusammensetzen dieser vier nach außen sichtbaren Punkte, erkennt man das gesamte Ausmaß des Weinkellers.

Auf ca. 3000 m², auf 3 Ebenen verteilt, befindet sich eine Vielzahl an Räumen, die entsprechend des Verarbeitungsprozesses angeordnet sind. Durch die Anordnung der Räume und die Anwendung des Schwerkraftprinzips funktioniert die Weinproduktion im Inneren möglichst ohne unnötigen Aufwand und Energieverbrauch. Die Trauben werden per Schwerkraft durch das Gebäude geleitet und werden so am schonendsten von Station zu Station von oben nach unten geführt. Somit wird die spätere Qualität des Weines maßgeblich beeinflusst.⁹¹

Die Schaffung des idealen Klimas spielte im Planungsprozess eine überaus wichtige Rolle. Die Lagerräume müssen ganzjährig eine konstante Temperatur und Feuchte aufweisen. Aus diesem Grund sind sie am tiefsten im Weinberg eingebettet, da hier die Temperatur am stabilsten ist. Schon vor Jahrhunderten kannte man dieses Prinzip. Erst in den letzten Jahren wurden in der Weinarchitektur immer mehr große Hallen auf ebener Fläche errichtet, die künstlich gekühlt werden müssen. Angonese, Köberl und Boday wirken dem entgegen.

91 Vgl. Prinzhorn 2005, S. 19-20



Abb. 20: Betriebseinfahrt Rampe



Abb. 21: Innenhof



Abb. 22: Eingang mit Pergola

Die ganze Anlage ist mit einem Gang umgeben, der im Inneren für die perfekte Temperatur und Feuchtigkeit sorgt. Die Aussenwände des Ganges bestehen aus Spritzbeton, der Kälte und Feuchte ungehindert durchlässt. So kann vor allem in den tiefgelegenen Lagerhallen ganzjährig für konstantes und optimales Klima gesorgt werden. Der verwendete Beton wurde so bearbeitet, dass er sich im Laufe der Jahre verändert - er legt Patina an. Aber nicht um einen alten Weinkeller zu imitieren, sondern es soll ermöglicht werden, dass sich natürliche Mikroorganismen ansiedeln können. Dies ist ausschlaggebend für die spätere Qualität und den Geschmack des Weines.⁹²

Michael Graf Goess-Enzenberg hat zusammen mit den Architekten etwas Außergewöhnliches geschaffen. Mit Eigenschaften die er auch bei seinen Weinen anstrebt: „Charakter, Stil und Komplexität“⁹³

„In einem Gespräch hat der Besitzer des Guts erklärt, er wolle keinen Wein machen, der nur durch einen ersten Eindruck beim Verkosten besticht, sondern einen, den man über den Moment hinaus weitertrinken kann. Was damit gemeint ist, wird eben auch beim Nachdenken über die Architektur von Manincor klar.“⁹⁴

⁹² Vgl. http://www.betonprisma.de/ausgaben/natur/es_saysoo92/betonprisma/natuerliche_einbindung_in_die_landschaft.html?tx_ttnews%5BbackPid%5D=2557
07.01.2013

⁹³ Goess-Enzenberg 2005, S.96

⁹⁴ Prinzhorn 2005, S. 22

[Pension Briol]



Abb. 23: Haupteingang

Über dem Eisacktal, hoch oben auf 1310 m in Barbian-Dreikirchen in Südtirol scheint die Welt stehen geblieben zu sein. Ein am Ende des 19. Jahrhundert erbautes Gebäude, mit besonderer Familiengeschichte, ruht hoch oben über den Dolomiten und wird heute als Pension genutzt. Es befindet sich weit weg von allem gewohnten Luxus und Komfort.⁹⁵

Die Urgroßmutter der heutigen Besitzerin von Briol, Johanna Settari, ist der Grund warum Dreikirchen heute fast zur Gänze in der Hand einer Familie ist. Johanna Settari hatte zur Geburt eines jeden Kindes einen ganz besonderen Wunsch. Nicht etwa ein Schmuckstück oder ähnlich wertvolles, nein sie wünschte sich zu jeder Geburt ein Grundstück auf dem Berg. Ihr Mann, ein reicher Bozner, erfüllte ihr diesen Traum. Da Johanna 15 Kinder, darunter 11 Mädchen und 4 Burschen gebar, kam es dazu, das Familie Settari Jahr für Jahr, oder besser Kind für Kind, die Berge rund um Dreikirchen einnahm. Der Grund für diesen Wunsch war, dass Johanna jedem ihrer Kinder ein Grundstück mit einem Haus

Sie stellte drei Bedingungen an ihre Nachkommen. Erstens durfte der Besitz nur innerhalb der Familie weitervererbt werden, zweitens war es untersagt rund um die Grundstücke Zäune zu errichten und drittens musste alles im Sinne des Berges erhalten bleiben. Das ist der Grund warum heute noch alle 15 Anwesen im Besitz der Familie Settari sind.⁹⁶

Wenn man heute Urlaub auf Briol machen möchte, ist allein die Anreise schon mit einer großen Hürde verbunden. Man kann die 1300 Höhenmeter nicht komfortabel mit dem eigenen Auto zurücklegen. Briol liegt ungefähr eine Stunde Fußmarsch vom Tal, wo man das Auto abstellt, entfernt. Möchte man sich dieser Strapaze nicht aussetzen oder hat zu viel Gepäck bei sich, gibt es die Möglichkeit sich mit dem „Geländefahrzeugtaxi“ bis vor die Haustüre fahren zu lassen.

Oben angekommen wird man für seine Bemühungen aber mehr als belohnt. Es zeigt sich ein atemberaubender Blick über die Dolomiten.⁹⁷

95 Vgl. <http://www.briol.it/geschichte.htm> 06.01.2013

96 Vgl. <http://www.briol.it/geschichte.htm> 06.01.2013

97 Vgl. Bachmann 2005, S. 18



Abb. 24: Gesamtansicht





Abb. 25: Nordostansicht mit vorgesetzter Fassade

Briol wurde 1898 als Schutzhaus errichtet. Nur ein paar Jahre später musste man feststellen, dass es für diesen Zweck zu niedrig liegt. 1928 bekam das Anwesen sein heutiges Aussehen. Dieses verdankt Briol einem Künstler des NS-Regimes. Hubert Lanzinger war Hobbyarchitekt und Schwiegersohn von Johanna Settari. Er konnte in Briol seine eigenen Ideen verwirklichen. Große Fenster in symmetrischer Anordnung, Säulen die durch Holzverschalung ihre achteckige Form erhielten und den Balkon im 2. Obergeschoß tragen und die vorgesetzte Fassade, die das Steildach verdecken soll, ließen Briol zu seinem „Sonnentempel“ mitten am Berg werden. Das Gebäude besticht durch seine Sachlichkeit und ist im Stande den Besucher von heute ein wenig in die Vergangenheit zurück zu versetzen. Hubert Lanzinger plante bis ins kleinste Detail. Er stimmte Einrichtung, Materialien, Farben, sogar Geschirr und Besteck, aufeinander ab.⁹⁸ Im Inneren besticht die Pension durch seine Einfachheit und durch bewussten Verzicht von Luxus. Die Zimmer sind allesamt mit schlichten Möbel aus Massivholz ausgestattet. Sie verfügen weder über Toiletten noch über Duschen. Am Gang jedes Geschoßes befinden sich einige Nasszellen, die man sich mit anderen Urlaubern teilen muss.

Auf etwas „Luxus“ muss man dennoch nicht verzichten. Etwas oberhalb der Pension gelegen befindet sich ein kleines Freischwimmbaden, das mit frischem Bergquellwasser gefüllt ist. Auch die Küche des Hauses wird von vielen Seiten sehr gelobt. Das Essen besticht durch seine Einfachheit, Regionalität und gute Qualität.⁹⁹

Wahrscheinlich kann sich nicht jedermann auf so ein Erlebnis einlassen und man braucht eine gewisse „Brille“, um diesen Ort wertschätzen zu können. Ist man aber im Stande Briol als das zu sehen was es ist, nämlich ein Ort weit weg von allem Trubel und Stress, kann man hier wunderbare Tage voller Ruhe und Gemütlichkeit verbringen.

⁹⁸ Vgl. Bachmann 2005, S. 18

⁹⁹ Vgl. Bachmann 2005, S. 19



Abb. 26: Schwimmbecken



Abb. 27: Südwestansicht



Abb. 28: Gästezimmer



Abb. 29: Gästezimmer



Abb. 30: Querschnitt Entwurf

Einzug moderner Architektur in Briol

Der Schweizer Architekt Peter Zumthor, selbst regelmäßig Gast in der Pension Briol, bezeichnet das Gebäude als „Haus mit einer Seele“.

„Wenn ich an Gebäude denke, die mir auf ungezwungene und natürliche Weise räumliche Situationen anbieten, die zum Ort, zum Tagesablauf, zu meiner Tätigkeit und meinem Befinden passen, wenn ich mir Architektur vorstelle, die mir Raum zur Verfügung stellt, mich wohnen lässt, die meine Bedürfnisse vorausahnt und sie ohne großes Aufheben erfüllt, dann kommt mir dieses Berghaus in den Sinn!“¹⁰⁰

Der Schweizer Architekt wurde mit der Erweiterung der Pension Briol beauftragt - für all jene die sich mehr komfortable Einrichtungen wünschen. Auch an Familien mit kleinen Kindern und Kleingruppen wurde gedacht. Es entstehen 5 kleine Baumhäuser, die wenn man sie alleine betrachtet, im Vergleich zum Berg dahinter, in keiner Relation stehen - ein einzelnes alleine scheint unterzugehen. Sieht man die Baumhäuser aber als Gesamtes, erkennt man, dass sich die Gruppe von Häusern in die Umgebung integriert und somit zu einer Einheit verschmilzt. Peter Zumthor setzt hier klare Zeichen. Er greift behutsam in die Natur ein, behandelt das bereits vorhandene mit Respekt und schafft so ein harmonisches Zusammenspiel zwischen Natur und Gebautem - zwischen altem und neuem.

Jedes der 5 Häuser verfügt über ein großes Wohnzimmer mit anschließender Terrasse mit Blick auf die Dolomiten. Zur Ausstattung gehören auch ein Badezimmer und eine kleine Möglichkeit zum Kochen. Die Anzahl der Schlafzimmer variiert je nach Typ. Alle 5 Dependancen erfüllen unterschiedliche Anforderungen und besitzen klangvolle und beschreibende Namen wie „Rucksack“, „Mini“, „Galerie groß“, „Galerie klein“ oder „Türmchen“.

Das Essen wird weiterhin im Haupthaus eingenommen, das sich östlich der Erweiterungsbauten befindet. Im Gegensatz zur Pension, die im Winter geschlossen ist, wird es möglich sein die Baumhäuser auch in der kalten Jahreszeit zu mieten und man wird somit in den Genuss der schneebedeckten Alpen kommen können.

Peter Zumthor erhielt für dieses Projekt den „spirit of natur wood architecture award 2006“.

¹⁰⁰ http://www.youtube.com/watch?v=ygsuR_HDyI, 22.12.2012



Abb. 31: Lageplan

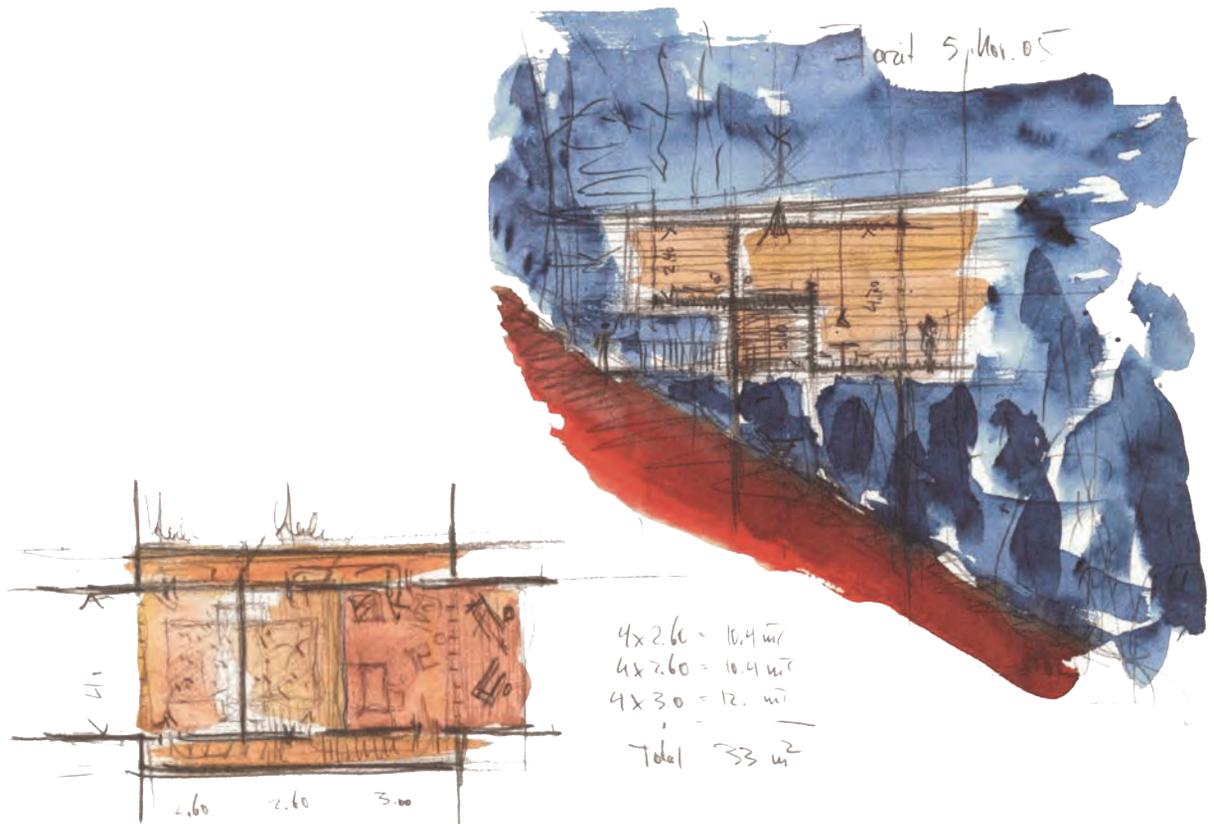
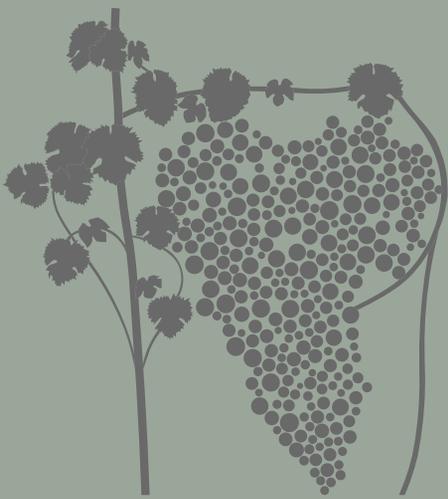


Abb. 32: Originalskizze „Galerie Gross“ von Peter Zumthor



[standort]



Blick auf die Eory-Schenke vom Eory-Kogel

[Buschenschank]

Definition

„Der Buschenschank ist ein Betrieb, in dem ein Landwirt seine Erzeugnisse (Getränke und kalte Speisen) ausschenken und servieren darf [...].“

Nur Besitzer bzw. Pächter von Wein- oder Obstgärten dürfen einen Buschenschank betreiben. Buschenschänke werden heute in Österreich in den Bundesländern Wien, Niederösterreich, Burgenland und der Steiermark betrieben. Jedes Bundesland hat sein eigenes Buschenschank-Gesetz, das Öffnungszeiten, Namen und das Angebot regelt.

Meldet der Betreiber der Buschenschank zusätzlich ein „freies Gastgewerbe“ an, darf er ohne Befähigungsnachweis bestimmte warme Produkte, wie etwa gegrillte Würstchen, Fleisch und Geflügel, Fleisch- und Wurstsalate sowie Flaschenbier und nichtalkoholische Getränke servieren. Jedoch darf der Betrieb dann den Namen „Buschenschank“ nicht mehr führen.“¹⁰¹

Geschichte

Welche der heute 900 existierenden Buschenschänke die erste war bleibt vermutlich für immer ungeklärt. Wir wissen aber das Karl der Große im Jahr 795 n. Chr. die erste gesetzliche Grundlage schuf. Diese erlaubte erstmals die eigens erzeugten Produkte ab Hof privat zu verkaufen und Gästen zu servieren - der „Schankbetrieb“ wurde eingeführt. Knapp 1000 Jahre später wurde von Kaiser Josef II. 1784 das erste Gesetz verabschiedet, das es offiziell jedermann erlaubte seine selbst hergestellten Lebensmittel zu servieren und Wein und andere Obstsaft auszuschenken. Dieser Zeitpunkt gilt als Geburtsstunde der Buschenschank.¹⁰²

Buschenschank oder –schenke?

Welche Bezeichnung ist denn die Richtige? Kommt das Wort nun von „schenken“ oder von „Ausschank“. Beide Begriffe führen auf das 15. Jahrhundert zurück. Während man zu dieser Zeit in die Schenke – das Wort stammt von „Ausschenken“ – ging, hieß der Raum in dem die Getränke „eingeschankt“ wurden „Schankraum“. Heute sind laut Duden beide Schreibweisen richtig und es gibt somit kein richtig oder falsch.¹⁰³

¹⁰¹ <http://www.buschenschank.at/buschenschank/page/13-Definition> 24.03.2014

¹⁰² Vgl. Stelzl o. J., S. 10

¹⁰³ Vgl. Stelzl o. J., S. 94

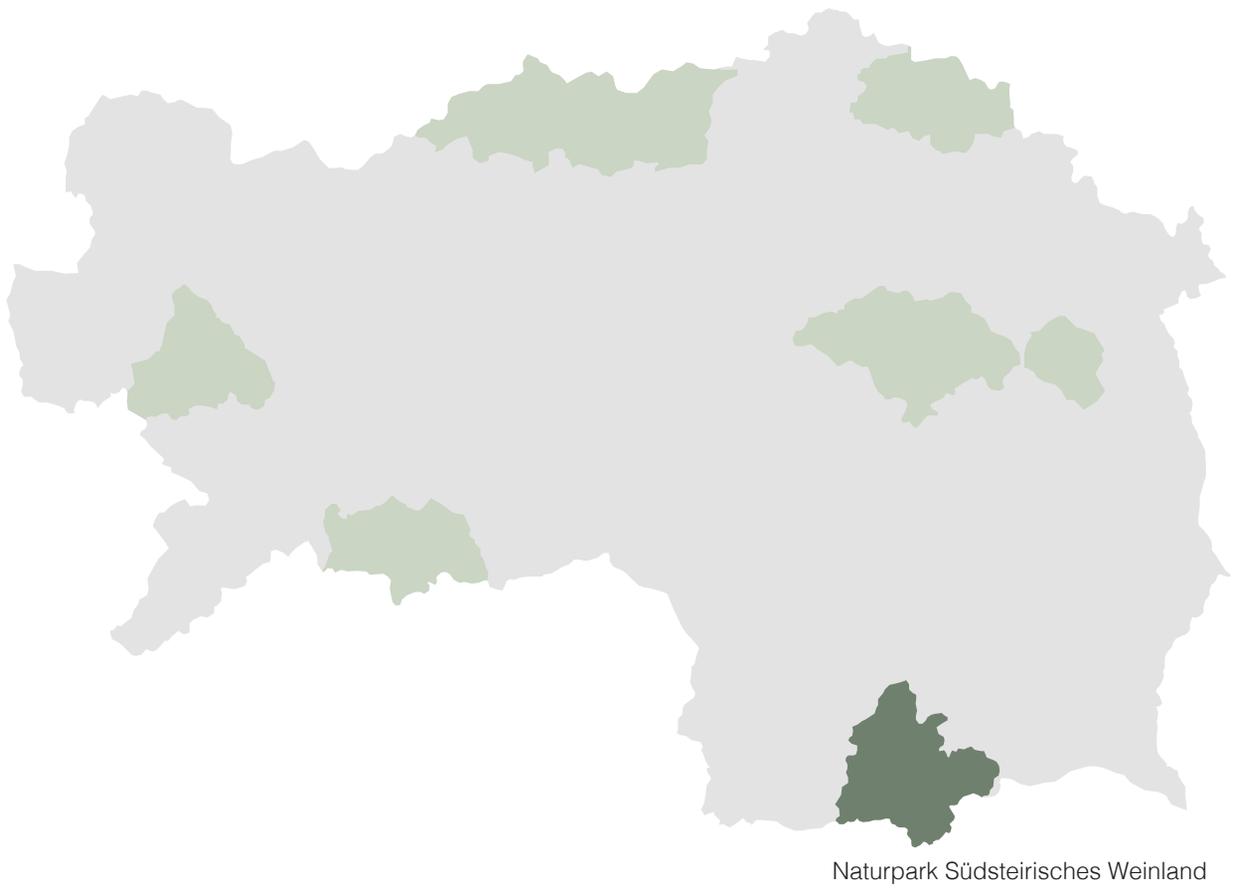


Abb. 33: Karte - Naturparks in der Steiermark



Abb. 34: Naturpark Südsteirisches Weinland mit Standort Eory-Schenke

[Standort und Region]

In dieser Diplomarbeit wird die Eory-Schenke mit Gästezimmern, Restaurant und Weinproduktion erweitert. Sie befindet sich in Pößnitz, im Bezirk Leibniz, im Süden der Steiermark an der südsteirischen Weinstraße und ist nur wenige Kilometer von der slowenischen Grenze entfernt.

Das südsteirische Weinland zählt mittlerweile zu den beliebtesten Ausflugszielen der Steiermark und hat neben gutem Wein und vielen Buschenschänken auch eine facettenreiche und wunderschöne Landschaft und viele Möglichkeiten der Freizeitgestaltung zu bieten.⁴⁹

Dem südsteirischen Weinland wurde 2002 das Prädikat „Naturpark“ verliehen und somit gehört es zu den sieben Naturparks der Steiermark. Es ist der südlichste und bevölkerungsreichste Naturpark der Steiermark, denn auf ca. 420 km² wohnen rund 42 000 Menschen.

Schon seit 1997 arbeitet das südsteirische Weinland daran ein Schutzgebiet zu schaffen. Im Jahr 2000 schlossen sich die 25 Mitgliedsgemeinden zusammen, denn bevor das Prädikat „Naturpark“ verliehen werden konnte, musste erst das gesamte südsteirische Weinland ein zusammenhängendes Landschaftsschutzgebiet sein.

Durch den Zusammenschluss der Gemeinden und durch die darauffolgende Verleihung des Prädikats „Naturpark“ konnte das südsteirische Weinland in den Jahren danach besser vermarktet werden und gelangte somit zu seiner großen Beliebtheit und zu einem überregionalen Erfolg.⁵⁰

Was ist ein Naturpark?

„Ein Naturpark ist ein geschützter Landschaftsraum, der aus dem Zusammenwirken von Mensch und Natur entstanden ist. [...] Das gesetzliche Ziel der Naturparke ist der Schutz einer Landschaft in Verbindung mit deren Nutzung.“⁵¹

Durch spezielle Einrichtungen und Angebote soll dem Besucher die Kultur und der Erholungsraum Landschaft näher gebracht werden. Der Besucher soll im Naturpark lernen die Natur bewusster wahrzunehmen, um dadurch gewissenhafter mit ihr umzugehen.

Österreichweit gibt es 48 Naturparks, die zusammen ungefähr 500 000 Hektar umfassen und von rund 20 Millionen Gästen im Jahr besucht werden. Das Prädikat „Naturpark“ wird von der Landesregierung verliehen und stellt einige Herausforderungen. Dennoch wird die Anzahl der österreichischen Naturparks in den nächsten Jahren weiter steigen.⁵²

Durch ein 4-Säulen Modell werden die Ziele eines Naturparks zusammengefasst:

Schutz

Nachhaltige Nutzung soll die Vielfalt und Schönheit der Landschaft schützen und erhalten.

Erholung

Dem Besucher sollen dem Schutzgebiet entsprechend attraktive und gepflegte Erholungseinrichtungen angeboten werden.

Bildung

Durch interaktive Einrichtungen sollen Natur und Kultur direkt erlebbar gemacht werden.

Regionalentwicklung

Um die Lebensqualität der Bevölkerung zu sichern und zu steigern, sollen Impulse für eine nachhaltige und regionale Entwicklung gesetzt werden.⁵³

104 Vgl. <http://www.naturparkweinland.at/naturpark/dernaturpark/index-DE.php> 18.04.2014

105 Vgl. Lainer 2009, S. 9

106 <http://www.naturparkweinland.at/naturpark/ueberuns/ueberuns/index-DE.php> 18.04.2014

107 Vgl. <http://www.naturparkweinland.at/naturpark/ueberuns/ueberuns/index-DE.php>

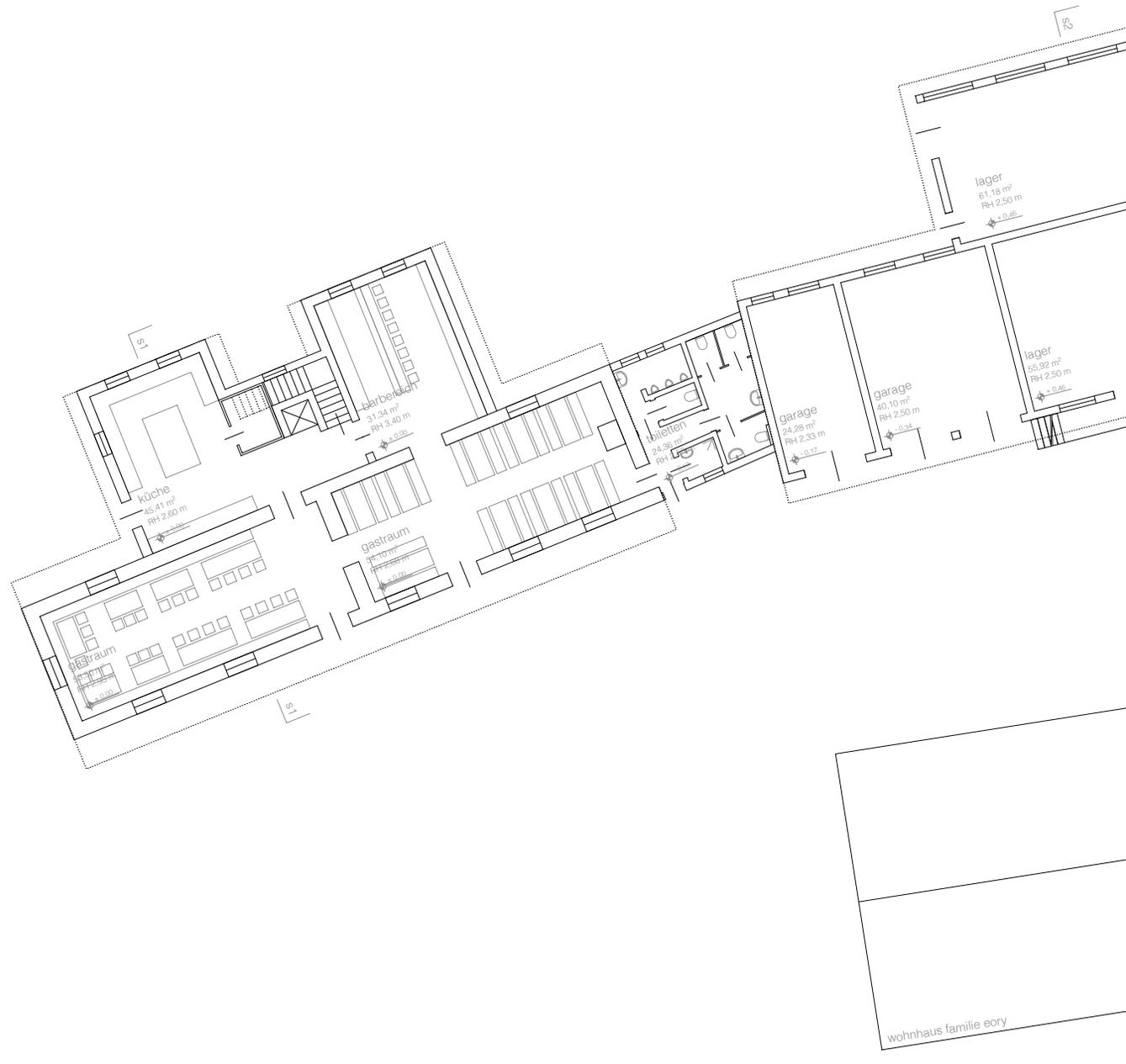
108 Vgl. Lainer 2009, S. 8

[orthofoto planungsgebiet] m 1:2500





[bestand grundriss erdgeschoß] m 1:250



[Standortsuche und Bestandsaufnahme]

Der erste Schritt dieser Diplomarbeit war die Standortsuche. Durch die Hilfe der Bezirkskammer für Land- und Forstwirtschaft konnte ich schon vorab eine kleine Auswahl von verschiedenen Standorten treffen, um danach in die Südsteiermark zu fahren und einen geeigneten Planungsort zu finden.

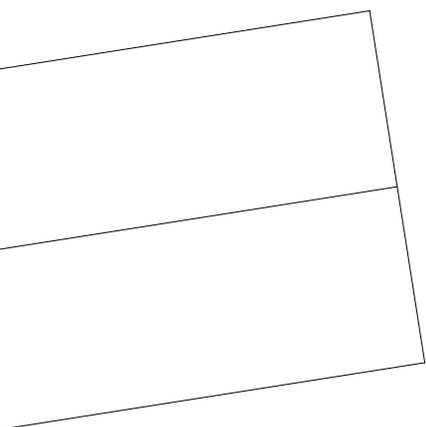
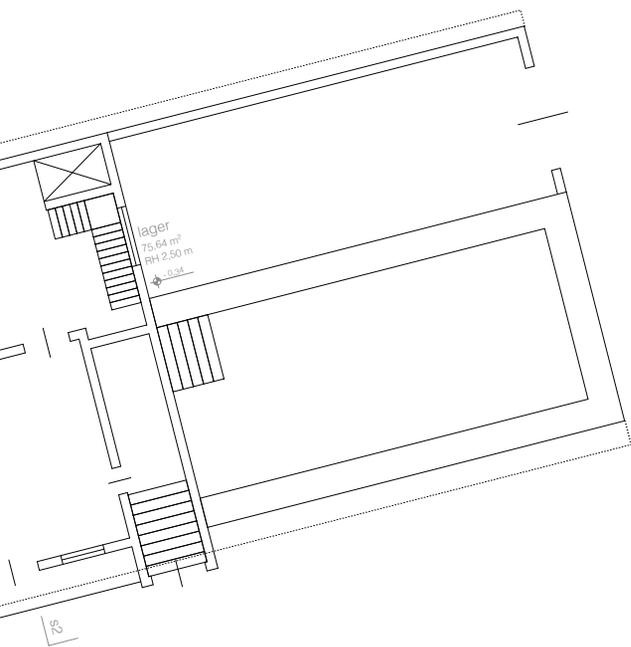
Innerhalb eines Tages besichtigte ich fünf unterschiedliche Orte. Die ersten vier wären alle für eine weitere Bearbeitung geeignet gewesen, aber konnten mich nicht komplett überzeugen.

Der letzte Stop war die Eory-Schenke. Als ich auf das Grundstück kam, die schöne Hofsituation und die Hanglage sah, und danach die Aussicht nach Süden bemerkte, war mir klar, dass dieser Ort für meine Diplomarbeit gut geeignet wäre.

Nach einem Gespräch mit Willi Eory, der mir berichtete, sein Traum wäre es den Betrieb mit Gästezimmern, Restaurant und Wellness zu erweitern, und einer Zusammenarbeit zustimmte, war für mich klar, dass es keinen besseren Standort für meine Diplomarbeit geben kann und ich entschied mich dafür, meinen Entwurf auf der Eory-Schenke aufzubauen.

Da zu den Objekten keine Pläne vorhanden waren, wurde es mir von der Familie erlaubt, alle Räumlichkeiten genau unter die Lupe zu nehmen.

Innerhalb kurzer Zeit habe ich bei beiden Gebäuden im Norden des Grundstückes Maß genommen, um danach Bestandspläne anzufertigen und somit eine Planungsgrundlage für den Entwurf zu haben und erste Ideen für das Projekt zu entwickeln.



[bestand grundriss 1. untergeschoß] m 1:250



[Eory-Schenke]

Die Eory-Schenke liegt im südsteirischen Weinland in Pöbnitz direkt an der Grenze zu Slowenien und wird mit sehr viel Engagement und Eigenleistung von Willi und Erika Eory geführt.

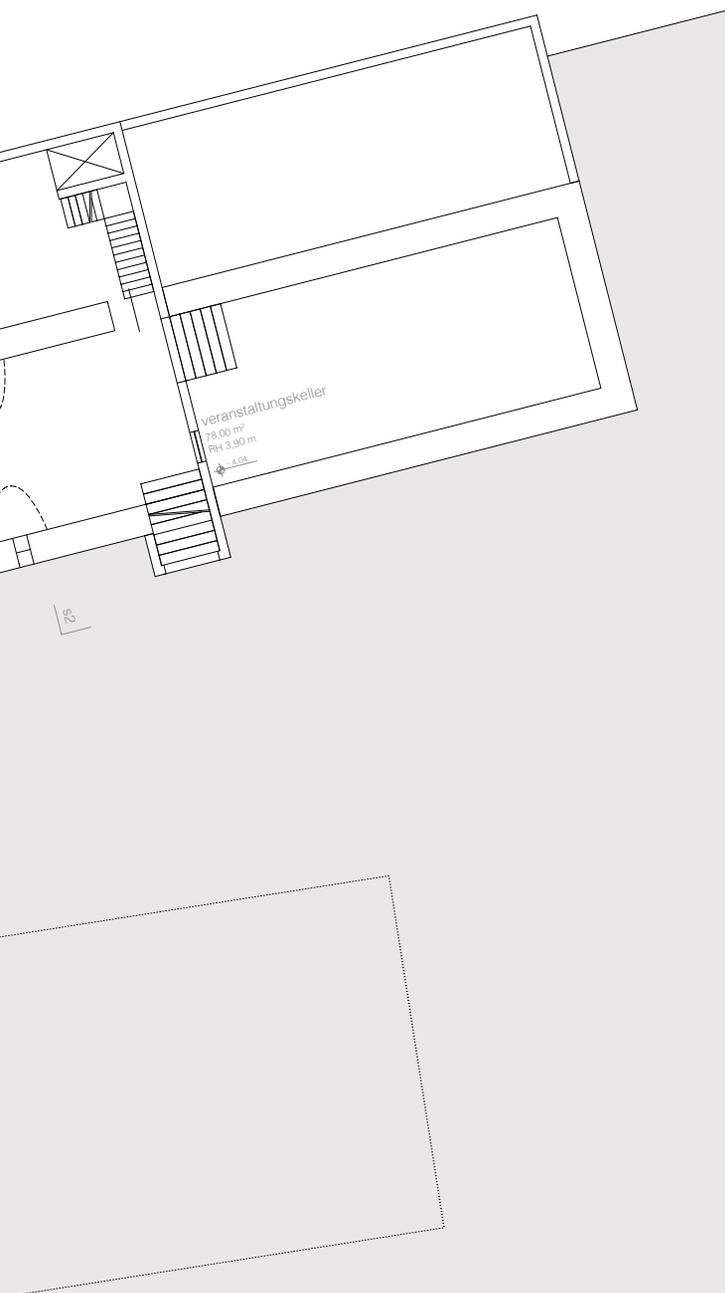
Die Lage könnte nicht schöner sein, denn direkt an der Grenze, auf einem nach Süden ausgerichteten Hang und umgeben von Weingärten, bietet sich ein traumhafter Ausblick, der ganzjährig fasziniert und sich von Jahreszeit zu Jahreszeit stetig verwandelt.

Der Traditionsbetrieb entwickelte sich in den letzten Jahrzehnten Schritt für Schritt weiter. Begonnen hat alles mit einer kleinen Buschenschank. Da die Besucheranzahl kontinuierlich stieg und man seinen Gästen mehr bieten wollte als eine traditionelle Buschenschank es kann, entschied man sich den Betrieb zu vergrößern, aus der Buschenschank die „Eory-Schenke“ zu machen, um folglich neben Kaffee und Kuchen, auch warme Speisen anbieten zu können.

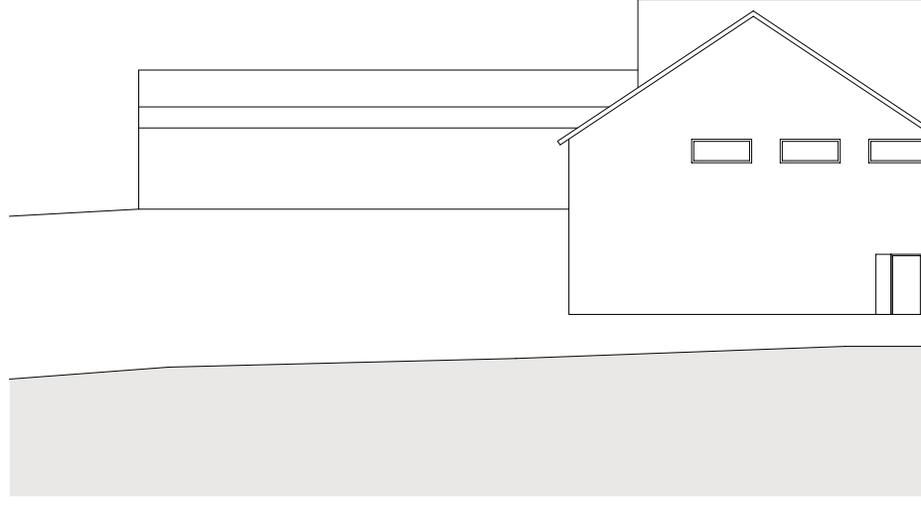
Durch zahlreiche moderne Kunstwerke eines steirischen Künstlers - darunter auch die größte Weintraube Europas - und einigen Umbauarbeiten in den letzten Jahren, wurde die Schenke Schritt für Schritt erweitert und umstrukturiert. Der wichtigste Schritt war die Sanierung der beiden Weinkeller aus den Jahren 1540 und 1880. Diese Räumlichkeiten werden seither für Kulturveranstaltungen, Hochzeiten und Ähnliches genutzt und können jederzeit angemietet werden.

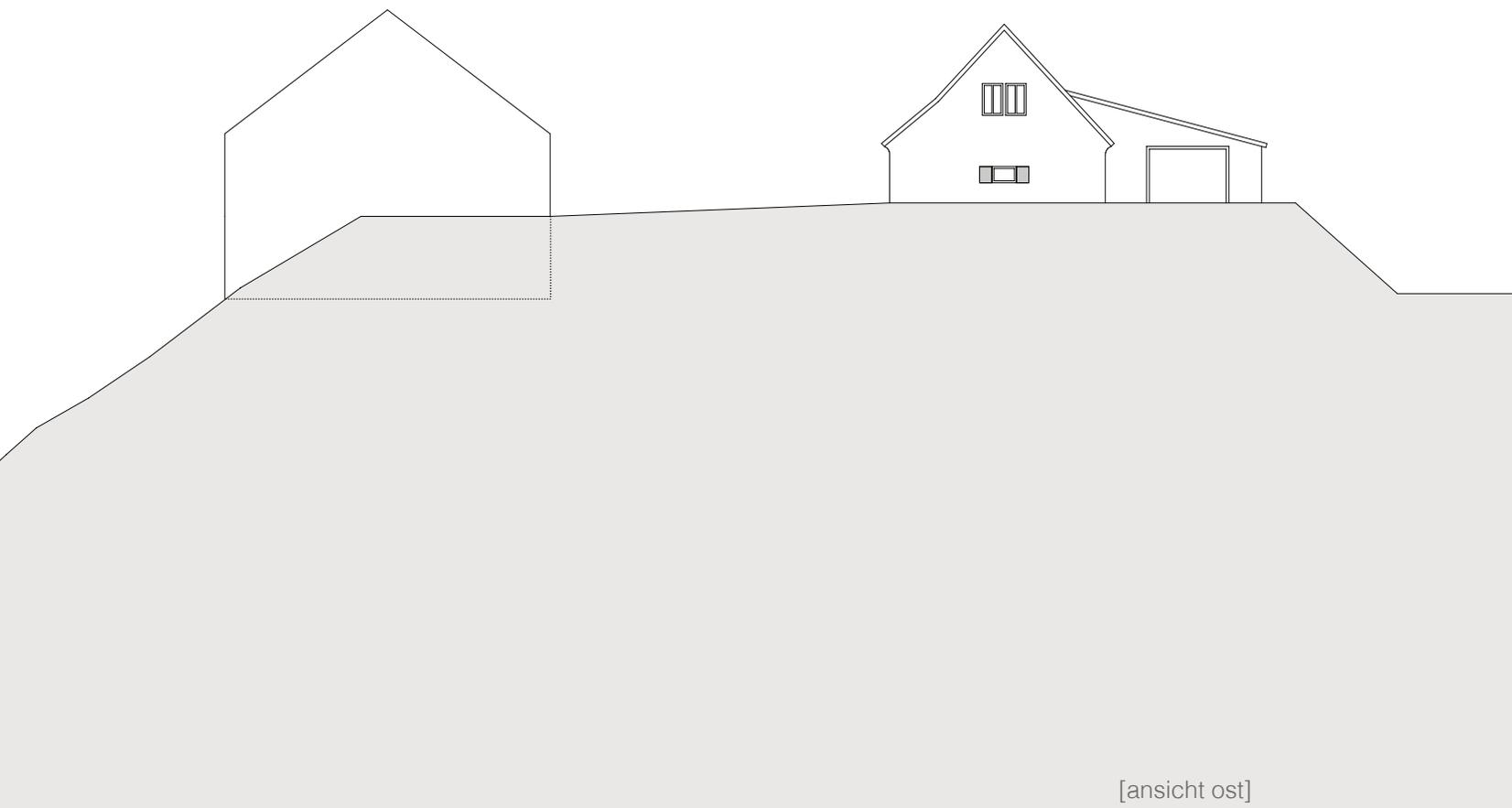
Die Leidenschaft des Gastwirtes und seiner Frau ist bei jedem Besuch spürbar und man merkt das sie sehr viel Zeit und Aufwand investieren, um die Eory-Schenke weiterzuentwickeln und den Betrieb dann in der Zukunft erfolgreich an die Tochter weitergeben zu können.

Durch all diese Interventionen und das große Engagement der Familie und der Mitarbeiter, zählt die Eory-Schenke zu einem beliebten und mittlerweile bekannten Ausflugsziel an der südsteirischen Weinstraße.



[bestand ansichten] m 1:250



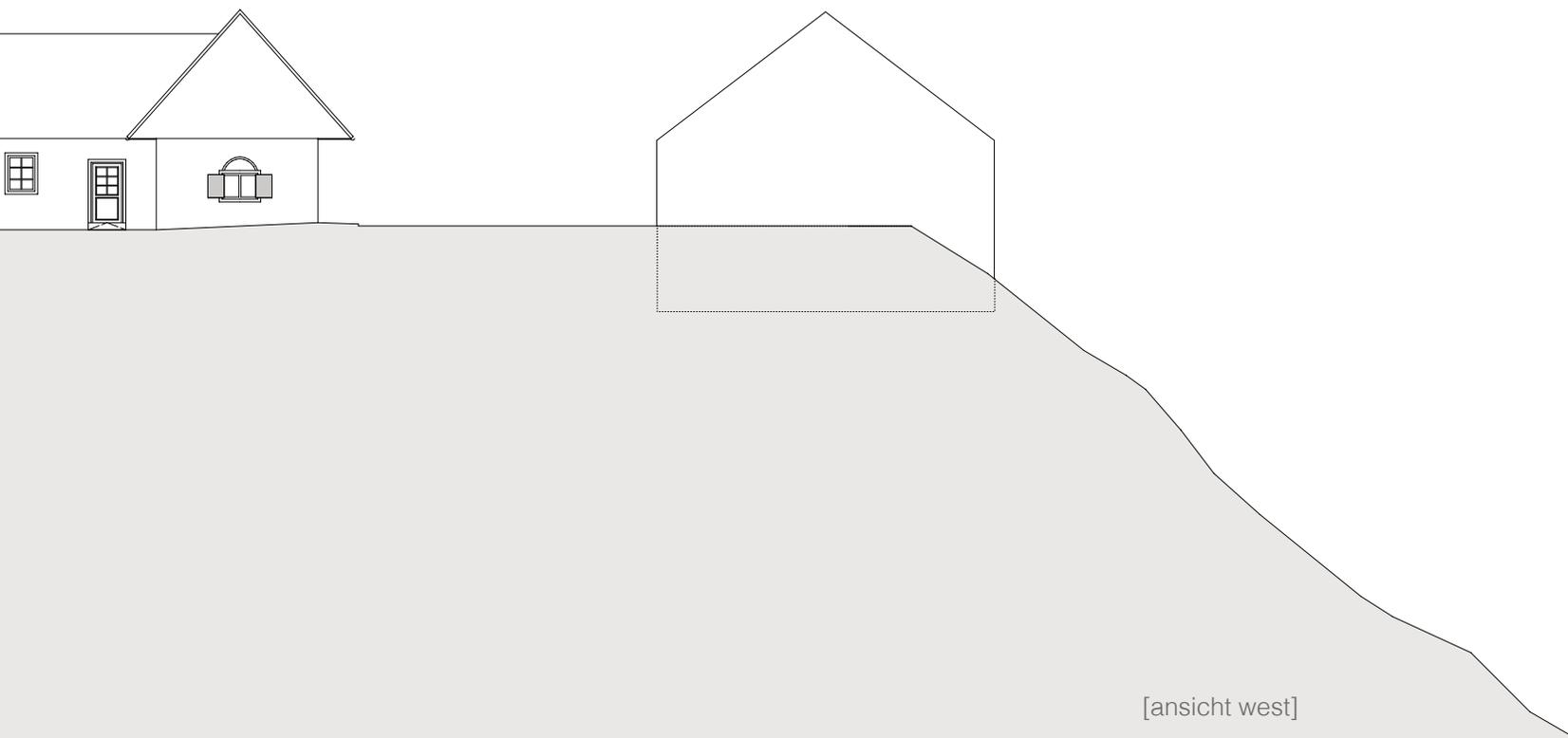


[bestand ansichten] m 1:250



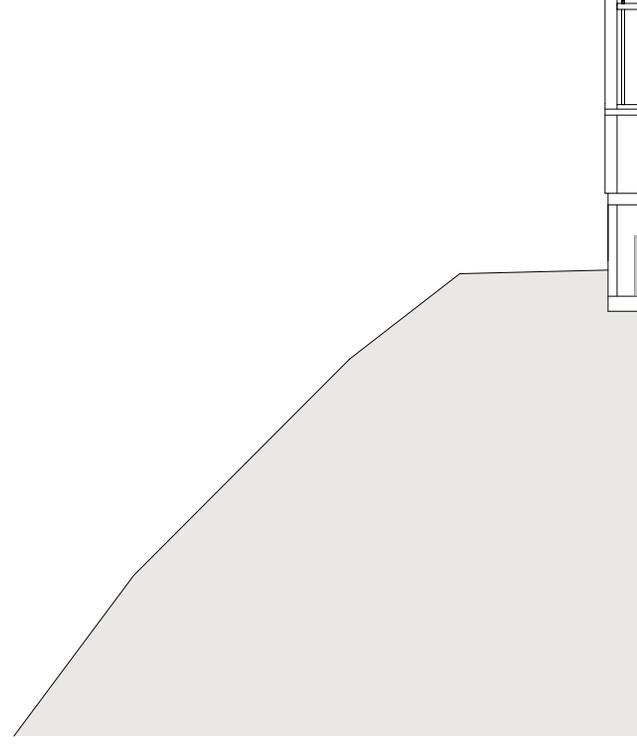
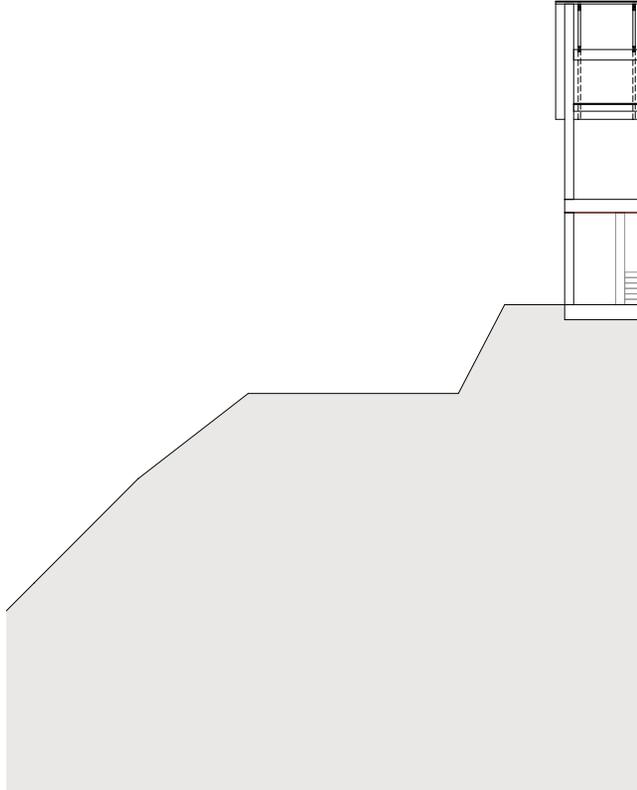


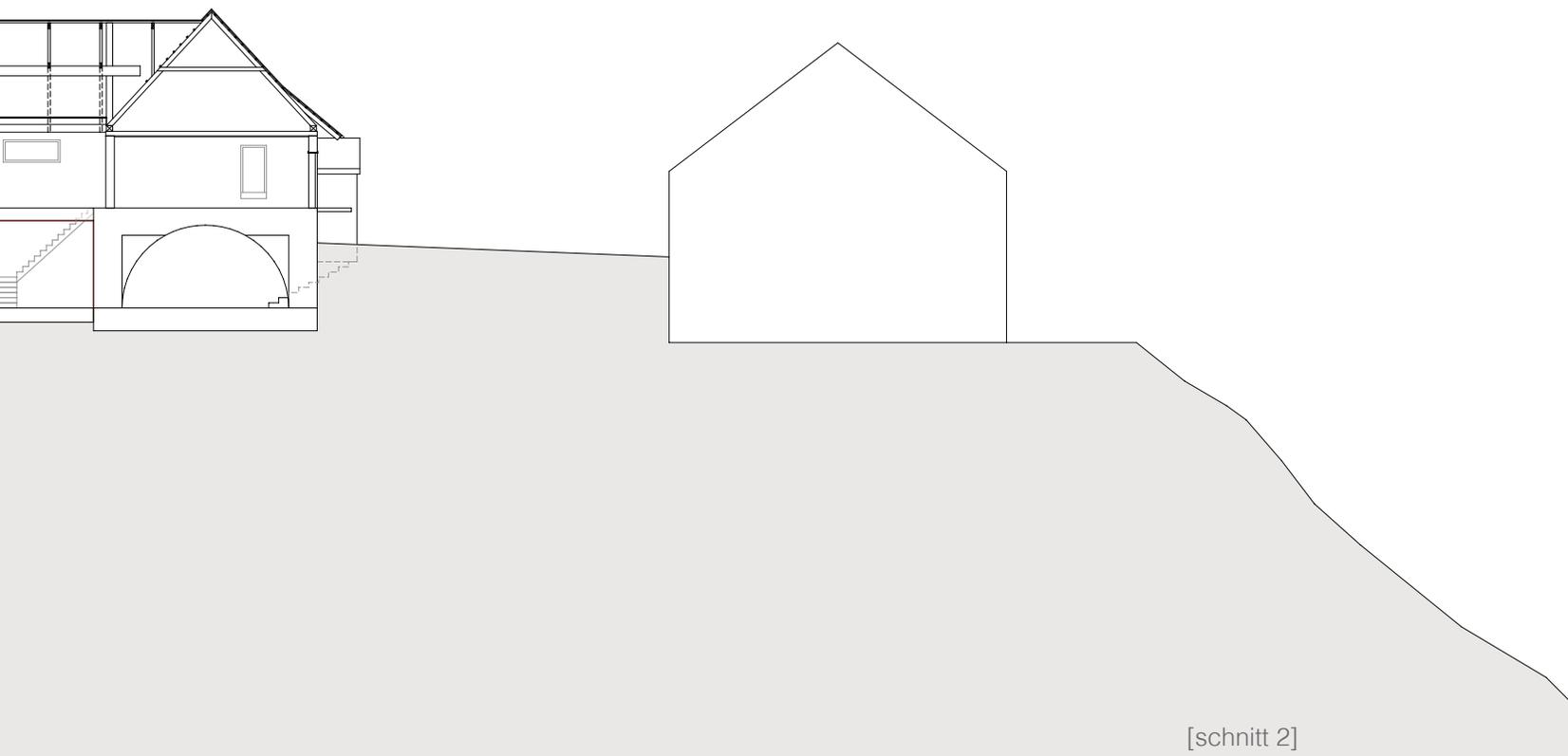
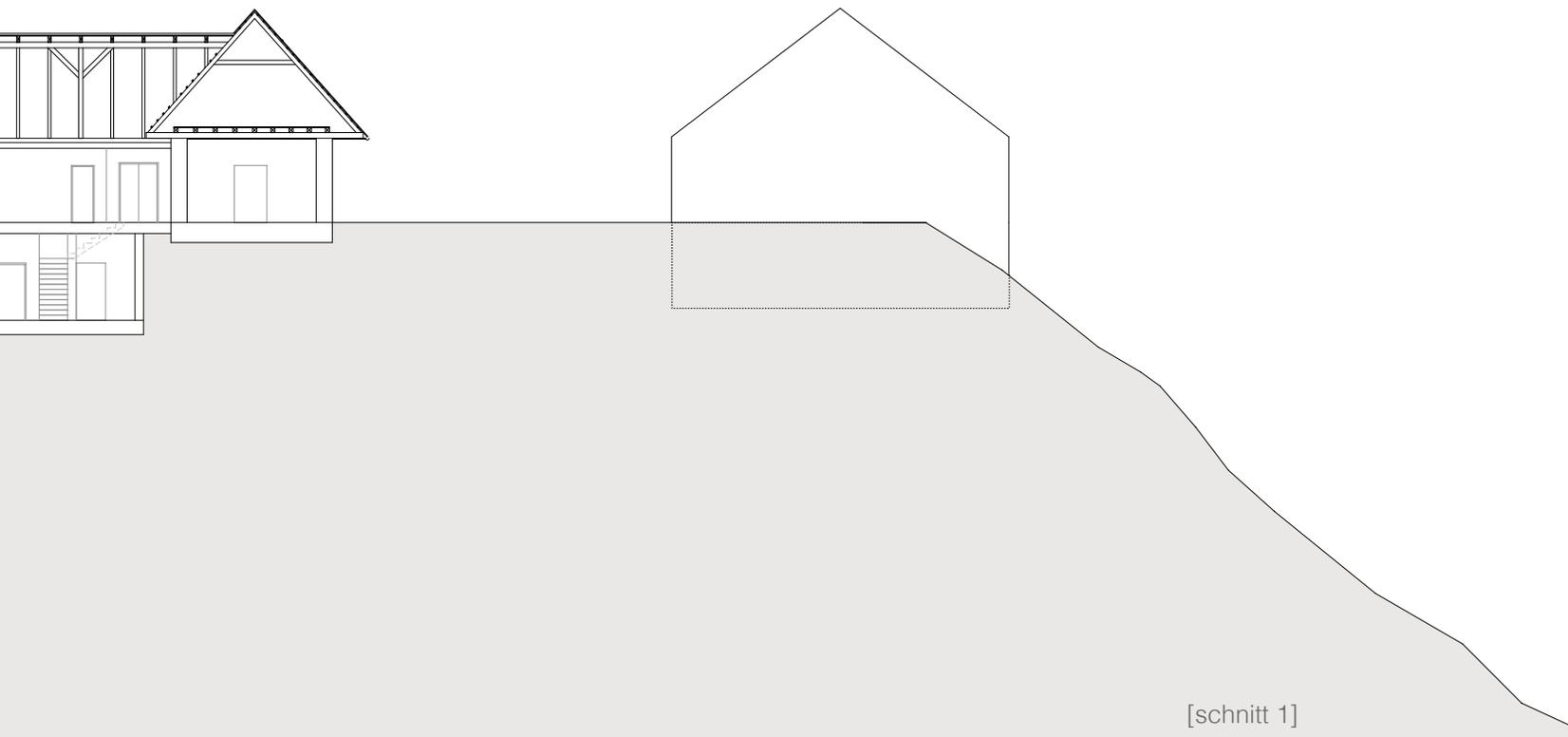
[ansicht süd]



[ansicht west]

[bestand schnitte] m 1:250





[Impressionen]



Westansicht



Hofsituation mit Terrasse



Hofsituation Richtung Osten



Bestandsgebäude Buschenschank



Buschenschank Gasträum



Buschenschank Gasträum



Weinkeller 1540



Weinkeller 1880



Freibereich der Eory-Schenke



Terrasse mit Blick Richtung Süden



Ostansicht



Südansicht



Eory-Kogel mit der „Größten Weintraube“

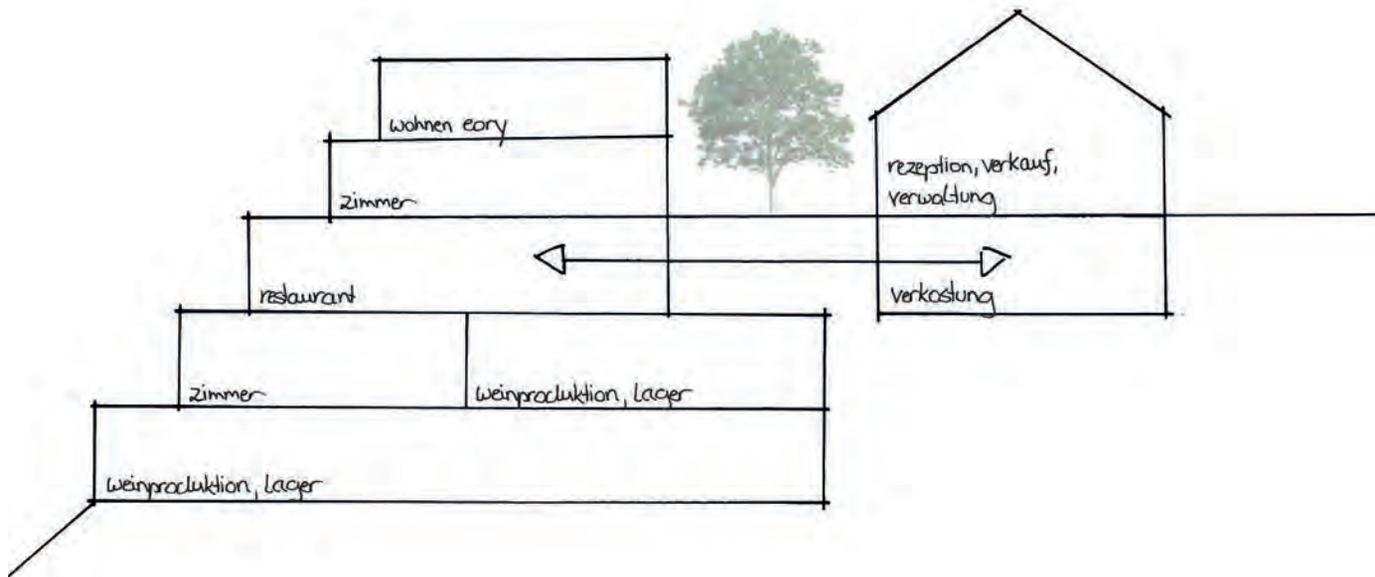
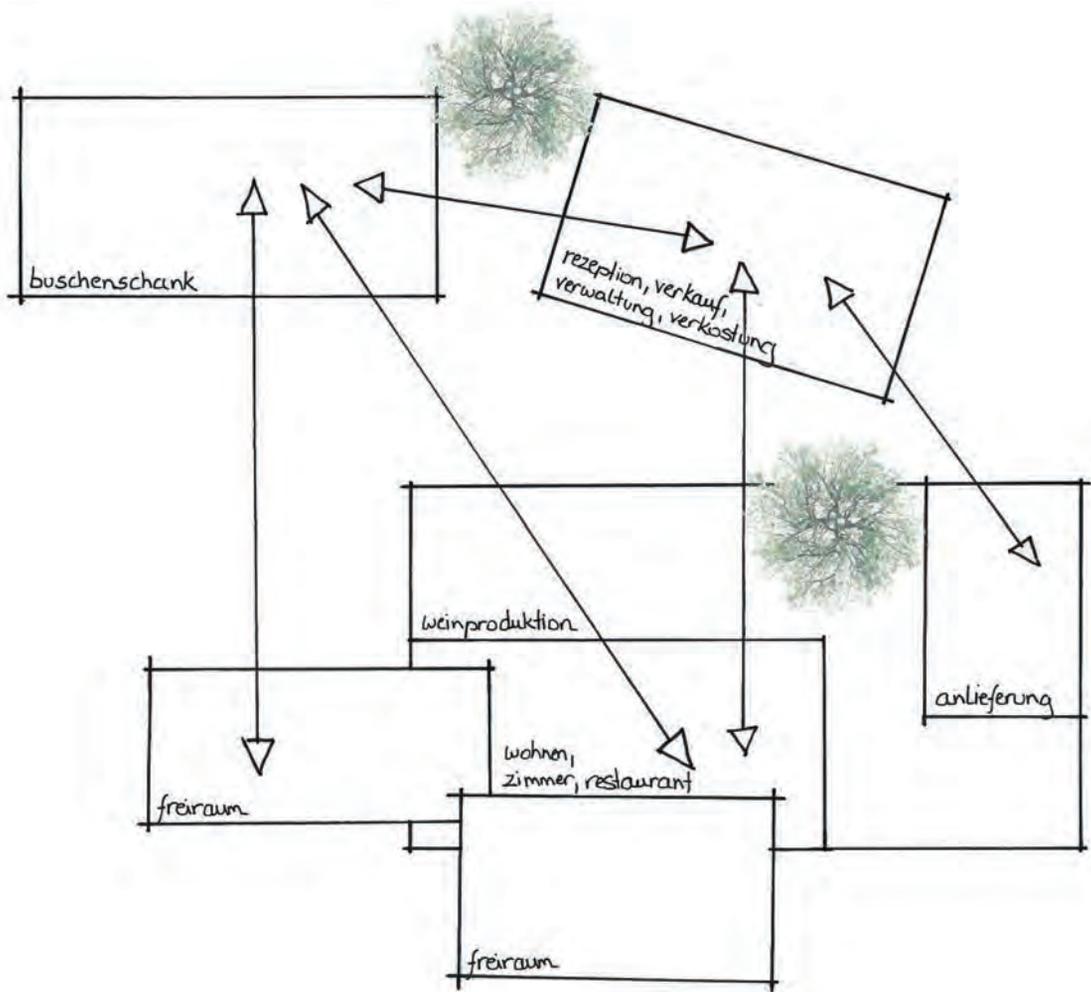




Aussicht Richtung Süden



Aussicht Richtung Südosten



[Von der Idee zum Entwurf]

In der Zeit in der ich die Bestandspläne anfertigte, bemerkte ich, dass das Gebäude im Nordwesten mit den Gasträumen zur Zeit sehr gut funktioniert, und es somit möglichst unberührt bleiben soll.

Das Haus im Nordosten verfügt über zwei wunderschöne alte Weinkeller, aber auch über Räume, die momentan nur für Lagerzwecke verwendet werden und umgenutzt werden können. Dieses Gebäude soll in diesem Projekt im Erdgeschoß die Rezeption, den Verkauf und die Verwaltung beherbergen. Im Kellergeschoß wurden die beiden historischen Weinkeller schon von der Familie selbst saniert und bleiben somit genau so erhalten wie sie sind. Der älteste und kleinere Weinkeller dient zusammen mit dem dritten Raum im Kellergeschoß, der saniert werden muss, der Weinverkostung. Der große Weinkeller bleibt Veranstaltungsraum und kann weiterhin für große Kulturveranstaltungen, Hochzeiten, oder Ähnliches benutzt werden.

Die nachträglich gebaute Toilettenanlage zwischen den beiden Gebäude im Norden wird abgerissen und durch einen Baum ersetzt, um wieder mehr Durchlässigkeit zu erreichen.

Um einen neuen Entwurf zu ermöglichen wird das private Wohnhaus im Süden aus den 60er Jahren vollkommen abgerissen. An dieser Stelle entsteht das neue Gebäude, das in den Weinberg hineingebaut wird und sich somit dem Gelände anpasst.

Im Erdgeschoß sollen die ersten Gästezimmer und die Anlieferung der Trauben situiert sein. Der Freiraum für die Buschenschank soll an Ort und Stelle bleiben.

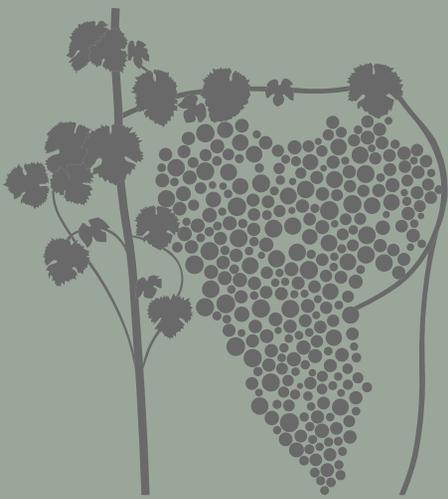
Im Obergeschoß wird die neue Wohnung der Familie Eory untergebracht.

Das erste Untergeschoß beinhaltet ein Restaurant, um aus der „Schenke“ wieder eine echte Buschenschank machen zu können. Warme Speisen und Kaffee werden in Zukunft im Restaurant serviert. Zusätzlich soll hier eine unterirdische Verbindung zu den alten Weinkellern entstehen.

Eine Ebene darunter sollen weitere Gästezimmer Platz finden, die eng in Kommunikation mit der Weinproduktion auf diesem Geschoß stehen.

Auf allen unterirdischen Geschoßen wird es Bereiche für die Weinproduktion geben, um im Prozess die Schwerkraft bestmöglich ausnutzen zu können und somit die Trauben zu schonen. Die Weinlager liegen auf Grund der erforderlichen Temperaturkonstante am tiefsten in der Erde.

Die terrassenförmige Gebäudekubatur passt sich an das Gelände an und integriert es bestmöglich in die Natur.



[entwurf]

[Entwurfsgedanken]

Durch die immer weiter wachsende Beliebtheit der Südsteiermark und die steigende Besucheranzahl gibt es in dieser Region eine große Nachfrage an Übernachtungsmöglichkeiten.

In der Südsteiermark besitzen Weinbauern im Durchschnitt nur 0,9 ha Weingarten und somit zählt diese Region zu den kleinteiligsten Weinanbaugebieten in ganz Österreich - viele Weinbauern lassen ihren Wein von größeren Produzenten herstellen.

Aus diesen beiden Gründen wäre es gut denkbar ein neues „Weingut“ in der Südsteiermark zu schaffen, um weitere Übernachtungsmöglichkeiten anbieten zu können und einen eventuellen Zusammenschluss von mehreren kleinen Weinbauern zu ermöglichen.

Mein Entwurf baut auf die bestehenden Räumlichkeiten der „Eory-Schenke“ auf, geht mit großer Sorgfalt mit dem Bestand, vor allem den historischen Weinkellern, um und verbindet beide Seiten miteinander. Die bestehenden Gebäude bleiben großteils unverändert. Nur dort wo es wirklich nötig ist wird es Eingriffe geben. Es wird dabei aber darauf geachtet, dass diese Interventionen im Rahmen bleiben und den Charakter der „Eory-Schenke“ nicht zerstören.

Um das neue Gebäude optimal in den Hang hineinbauen zu können muss das jetzige Wohnhaus der Familie Eory aus den 1960er Jahren abgerissen werden. Die neue Gebäudekubatur soll sich mit der terrassenförmigen Struktur bestmöglich in das Gelände und die Natur integrieren. Alle Haupträume sind nach Süden ausgerichtet und verfügen somit über eine atemberaubende Aussicht auf die Hügellandschaft der Südsteiermark. Diese Situierung im Hang macht es außerdem möglich Räume die über das Jahr eine konstante Temperatur haben müssen, weit in den Hang hineinzubauen und so den Kühlbedarf essentiell zu minimieren.

Durch die Vielzahl an Gastronomie in der Region ist es notwendig sich von der Masse abzuheben und dem Gast etwas besonderes zu bieten. Dabei wird bewusst auf unnötigen Luxus verzichtet. Der Gast soll sich aber trotzdem wohlfühlen und ein Erlebnis der besonderen Art haben.

Es geht darum eine starke Kommunikation und Verbindung der Familie Eory, den Angestellten und den Gästen herzustellen. Es soll ein Miteinander entstehen. Der Gast soll tiefe Einblicke auch hinter die Kulissen erhalten und sich wie zu Hause fühlen. Anonymität wird klein geschrieben.

Es entsteht ein „Weingut“ mit Charakter, mit Ecken und Kanten, das Menschen miteinander verbindet und die Thematik Weinanbau und Weinproduktion intensiv mit einbezieht.



Funktionen Überblick



[Küche]
Bestandsküche der Buschenschank, bleibt unverändert



[Rezeption & Verkauf]
Empfang für Übernachtungsgäste und Weinverkauf



[Barbereich]
Ausschank der Buschenschank, bleibt unverändert



[Verkaufsraum]
Verkaufsraum für Weinflaschen



[Gästebereiche]
Bereich zum Essen und Trinken in der Buschenschank und im Freien, sowie die Buschenschankerweiterung vor den Gästezimmern



[Gästezimmer]
insgesamt 6 Zimmer, davon eines komplett barrierefrei



[Verwaltung]
Bürobereich für Verwaltungsangestellte des Betriebes



[Weinproduktion]
Vorhalle für Anlieferung und kurzzeitige Zwischenlagerung der Trauben

[Erdgeschoß]

Das Erdgeschoß bildet das Hauptgeschoß und bringt alle Gebäudeteile - Buschenschank, alte Weinkeller und Neubau - miteinander in Verbindung.

Um auf das Grundstück zu gelangen gibt es zwei Möglichkeiten. Der momentane Hauptzugang im Westen des Grundstückes bleibt bestehen. Der von dort aus spürbare Hofcharakter des Areals wird durch Hinzufügen der Vorhalle und Anlieferung der Weinproduktion verstärkt und betont.

Durch diesen Anbau ergibt sich ein weiterer Zugang auf das Grundstück. Von Nordosten gelangt man über eine Zufahrt zur Vorhalle und Anlieferung. Diese Auffahrt dient sowohl den betriebseigenen Maschinen, als auch den Kunden - gewerblich wie privat - die den Wein direkt ab Hof kaufen möchten. Alle Fahrzeuge fahren quer über den Hof, um ihn zu beleben und den Gäste einen Teil der Produktion zu zeigen.

Im Zentrum dieser Hofsituation steht ein großer Baum, der bei Beendigung der Erdarbeiten neu gepflanzt wird und sich im Laufe der Jahre verändert.

Die derzeitige Buschenschank bleibt so bestehen wie sie ist, denn die Familie Eory hat in den letzten Jahren renoviert und umstrukturiert, und einen sehr guten Ist-Zustand geschaffen der gut funktioniert und einiges an Qualität liefert. Die Buschenschank verfügt über genügend Sitzplätze im Innenraum und auf der Terrasse davor. Als Ergänzung zu diesen Bereichen wird die Terrasse Richtung Süden neu gestaltet. Das Mobiliar wird weiterhin genutzt. Die Tische und Bänke werden neu angeordnet und mit einer Pergola überdacht.

Das Bestandsgebäude östlich der Buschenschank wird im Erdgeschoß saniert und umgenutzt. Momentan befinden sich hier ausschließlich Lagermöglichkeiten und Garagen. Der erst vor ein paar Jahren gebaute Verbindungsbau, in dem die Toiletten untergebracht sind, wird zur Gänze wieder abgebrochen. Die notwendigen

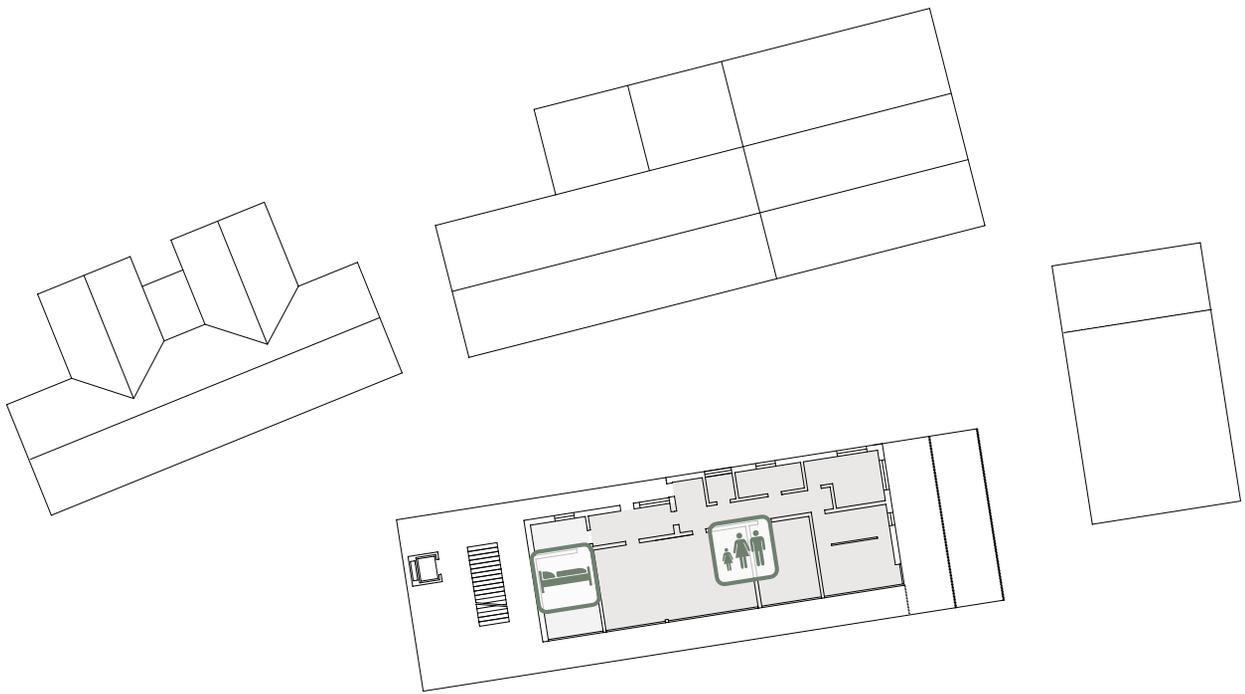
Toiletten finden im ersten Teil des östlichen Bestandsgebäudes Platz. Die Rezeption der Gästezimmer, Verkauf und Verkaufsraum werden ebenfalls in diesen Gebäudeabschnitt integriert, um eine optimale Verbindung zwischen Bestand und Neubau zu schaffen. Im hinteren Bereich, anschließend an den Verkaufsraum, befindet sich das Büro, beziehungsweise die Verwaltung des gesamten Objektes.

Die ersten sechs Gästezimmer befinden sich ebenfalls im Erdgeschoß und können somit ohne Hindernisse und weite Wege erreicht werden. Es gibt fünf Standardzimmer und ein großes barrierefreies Zimmer.

Im Bereich vor den Gästeszimmern befindet sich ein weiterer Bereich zum Verweilen. Es ist hier sowohl den Übernachtungsgästen erlaubt, als auch den Buschenschankgästen, ihr Essen einzunehmen, ein Glas Wein zu trinken oder eine Runde Karten zu spielen.

Über die Haupteinschließung im Osten des Neubaus gelangt man über eine breite einläufige Stiege und einen geräumigen Lift in alle weiteren Geschosse.

In der Vorhalle der Weinproduktion werden im Herbst die Trauben angeliefert und bis zur Weiterverarbeitung zwischengelagert. Hier kann auch der Wein, vor allem in größeren Mengen, direkt gekauft und abgeholt werden. Durch eine große U-förmige Treppe, die sich um den Lift windet, gelangt man in die drei Untergeschosse der Weinproduktion. So kann man auch als Besucher bei Führungen den selben Weg durchschreiten, den die Weintraube am Ende der Lesezeit geht - durch die Schwerkraft getragen, von Geschoß zu Geschoß, von Station zu Station.



Funktionen Überblick



[Gästezimmer]
**großzügiges Gästezimmer für private
Gäste**



[Wohnung - 3 Personen]
**Wohnung der Familie Eory für aktu-
elle Bedürfnisse**

[1. Obergeschoß]

Durch das Abreißen des privaten Hauses der Familie Eory, muss eine neue Alternative geschaffen werden. Aus diesem Grund entsteht im Obergeschoß des Zubaus eine Wohnung mit ca. 160 m², die auf die Bedürfnisse der drei Familienmitglieder zugeschnitten ist.

Die einzige Tochter der Eheleute Eory, Stefanie, wird den elterlichen Betrieb in der Zukunft übernehmen und irgendwann eine eigene Familie gründen. Eine Wohnung, die jetzt genug Platz für eine Familie hat, würde irgendwann zu klein sein.

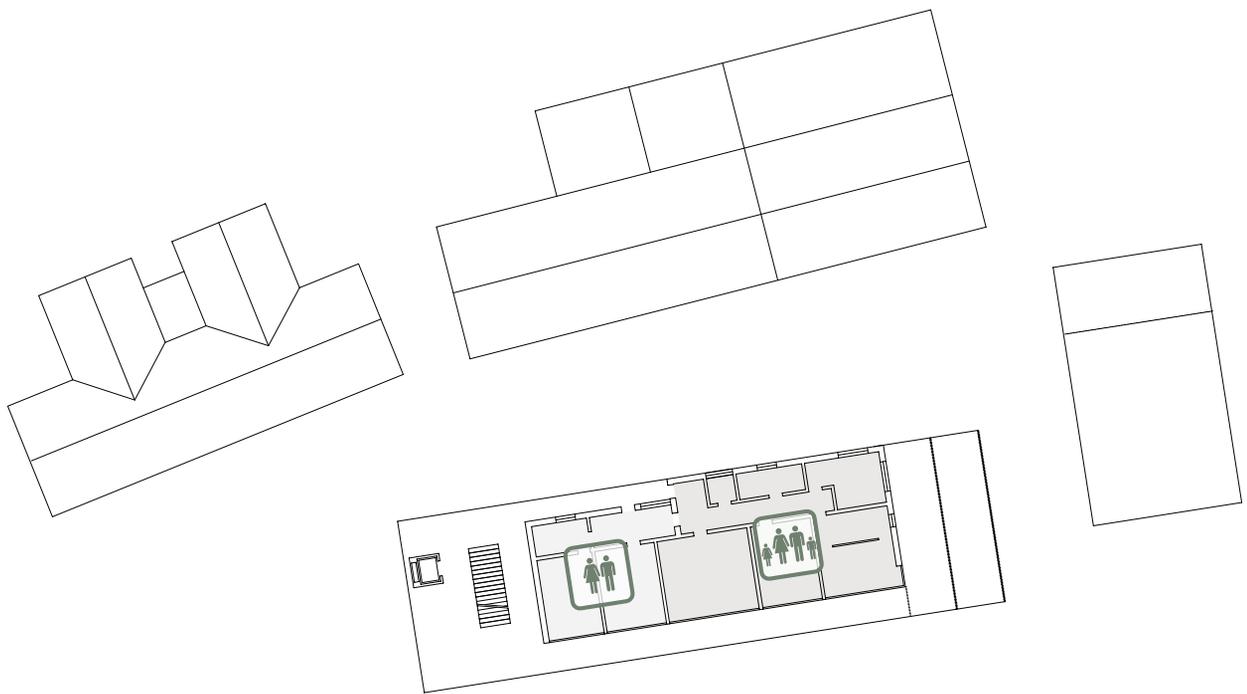
Um auf die Veränderung reagieren zu können, gibt es für diese Wohnung zwei Varianten, die durch minimale Eingriffe umgesetzt werden können und somit auch für zwei Familien Platz bietet.

Variante 1

Die Variante 1 bildet die Ausgangssituation und ist perfekt auf die jetzige Lebenssituation der Familie Eory zugeschnitten. Durch den Haupteingang gelangt man ins Zentrum der Wohnung. Durch die Diele und den anschließenden Gang werden alle Zimmer erschlossen. Es stehen der Familie ein Wohnraum mit Küche, Esstisch und Wohnzimmerecke zur Verfügung, der genug Platz für alle Personen bietet.

Die Wohnung verfügt über das Schlafzimmer der Eltern mit anschließendem Schrankraum und über ein Kinderzimmer. Von beiden Zimmern aus ist der direkte Zugang zur Terrasse möglich. Ein weiteres Zimmer kann je nach Bedarf und Wunsch der Familie eingerichtet und genutzt werden. Das großzügig gestaltete Bad beinhaltet alle notwendigen sanitären Einrichtungen und wird von allen Familienmitgliedern benutzt.

Am östlichen Ende der Wohnung, gleich anschließend an den Wohnraum, befindet sich ein großes Schlafzimmer mit eigenem Bad, das in der ersten Phase als Gästezimmer dient. Möchte Stefanie ein bisschen unabhängiger sein, kann sie in dieses große Schlafzimmer mit eigenem Schrankraum und Badezimmer übersiedeln.



Funktionen Überblick



[Einliegerwohnung - 2 Personen]
zukünftige Wohnung für Willi und Erika Eory



[Wohnung - 4 Personen]
zukünftige Wohnung für Tochter Stefanie und Familie

[1. Obergeschoß]

Variante 2

Wenn Stefanie eine Familie gegründet hat und als junges Ehepaar mit Kindern eine eigene Wohnung braucht, können durch wenige Eingriffe, aus der einen großen Wohnung, zwei kleinere gemacht werden.

In diesem Fall wird im großen Wohnzimmer eine neue Wand eingezogen und zwei kleinere Wohnräume daraus gemacht.

Somit entsteht im Osten eine kleine Einliegerwohnung für Willi und Erika, mit Schlafzimmer, Schrankraum, Badezimmer und einem kleinem Wohnraum mit integrierter Küche. Eine eigene Zugangstür und die Tür zwischen den beiden Dielen, die schon beim Bau errichtet werden, ermöglichen ein vollkommenes abkoppeln der beiden Wohneinheiten voneinander.

Die Hauptwohnung kann soweit unverändert bleiben. Lediglich der Wohnraum wird kleiner und die Möblierung muss ein wenig umarrangiert werden. Das Elternschlafzimmer und die beiden Kinderzimmer bieten genügend Platz für eine kleine Jungfamilie.

Durch diesen simplen Eingriff entstehen zwei eigenständige Wohnungen. Die eine für eine junge Familie mit Kindern und die andere für die Großeltern. Beide Wohnungen bieten genügend Platz für die jeweilige Lebenssituation.

Es ist der Familie Eory so möglich gleichzeitig miteinander zu leben, aber auch jederzeit genug Privatsphäre zu haben, um sich zurückziehen zu können.



Funktionen Überblick



[Verkostung]
 Räumlichkeiten zur Weinverkostung,
 ältester Gebäudeteil - Keller aus dem
 Jahr 1540 - bleibt unverändert



[Wenproduktion]
 Halle für die Traubenverarbeitung -
 Rebeln und Maischen



[Veranstaltungsraum]
 historischer Keller aus dem Jahr 1880
 dient als Veranstaltungsraum, bleibt
 unverändert



[Restaurant]
 Restaurant für Tages- und Übernach-
 tungsgäste



[Küche]
 Küchenbereich, Lager und Personal-
 räumlichkeiten

[1. Untergeschoß]

In der Buschenschank befinden sich im ersten Untergeschoß einige Räumlichkeiten zur Lagerung, ein Personalraum und die hauseigene Bäckerei. Alle Räume behalten ihre ursprüngliche Funktion und bleiben so erhalten wie sie sind.

Im ersten Untergeschoß befinden sich die beiden historischen Weinkeller. Das Ehepaar Eory hat beide Keller schon vor Jahren neu saniert. Der ältere Weinkeller aus dem Jahr 1540 dient zusammen mit dem Neubau dahinter als Verkostungsraum. Der zweite Verkostungsraum wird derzeit als Lager genutzt und muss umfassend saniert werden.

Der Weinkeller aus dem Jahr 1880 bleibt als Veranstaltungsraum bestehen. Hier können Konzerte, Hochzeiten oder andere Veranstaltungen abgehalten werden.

Um eine Verbindung zwischen Alt- und Neubau zu bilden und dem Gast den direkten Zugang zum Restaurant zu ermöglichen, entsteht eine „Schleuse“, die beide Gebäudeteile miteinander verbindet. Diese Verbindung führt direkt in den Gastraum des Restaurants. Das Restaurant wird aber vorwiegend über den Zugang an der Treppenanlage erschlossen. Von dort aus erreicht man die Garderobe. Die Sanitäräumlichkeiten befinden sich im hinteren Teil des Restaurants.

Der Gastraum bietet Platz für ungefähr 140 Gäste und bietet somit genug Fläche für größere Veranstaltungen. Immer mehr Paare wollen ihre Hochzeit in der Südsteiermark feiern und auch die Familie Eory hätte gerne genug Platz für eine Gesellschaft solcher Größe.

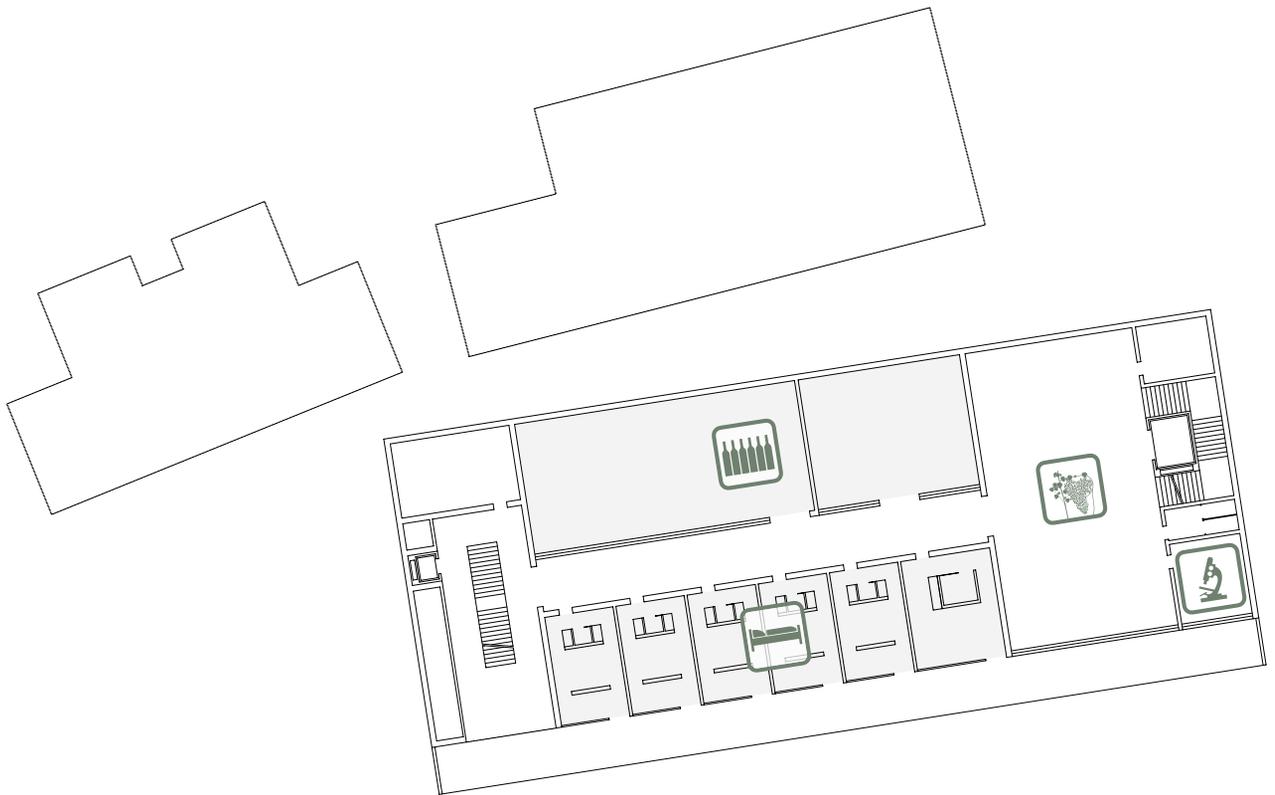
An den Barbereich schließen sich die Nebenräume Küche, Lager und Personalraum an.

Erweitert wird das Restaurant im Freien durch eine einladende Terrasse. Hier können die Gäste in den warmen Monaten verweilen und die wunderschöne Aussicht auf die Weinberge genießen.

Durch eine weitere „Schleuse“ gelangt man in die Weinproduktion. Dem Gast soll es ermöglicht werden, das Treiben in einem Weinkeller live mitzuerleben.

Auf diesem Geschoß werden die Trauben weiterverarbeitet. Sie werden hier gerebelt und gemischt, um danach über ein Schlauchsystem, mit Hilfe der Schwerkraft, eine Etage tiefer befördert zu werden.

Dem Personal wird hier ein großzügiger Raum für Pausen zur Verfügung gestellt und auch die Umkleide befindet sich auf diesem Geschoß.



Funktionen Überblick



[Weinlager]
Fass- und Flaschenlager



[Gästezimmer]
**insgesamt 6 Zimmer, davon eines
komplett barrierefrei**



[Weinproduktion]
Gär- und Presshalle



[Labor]
**Räumlichkeit für die Auswertung der
Weinproben**

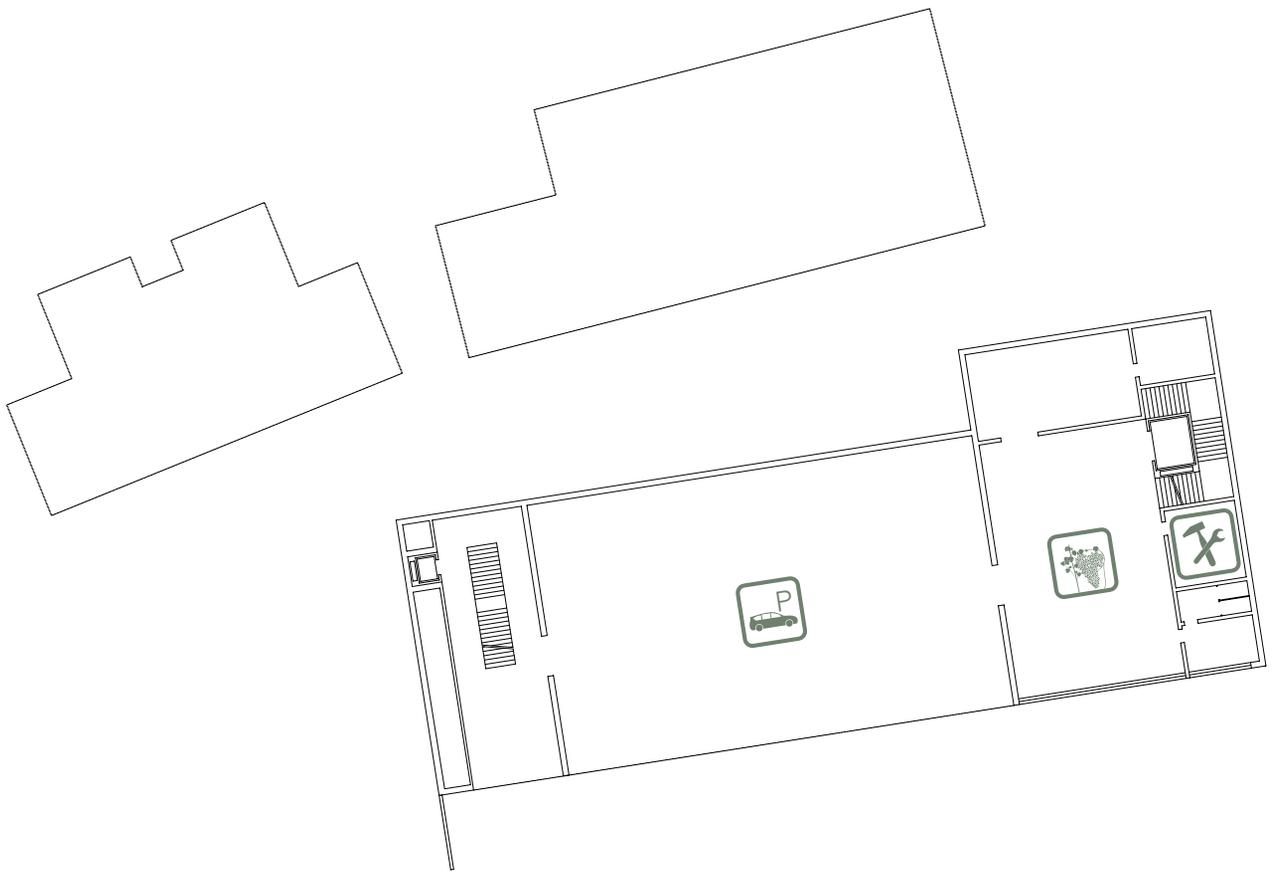
[2. Untergeschoß]

Im zweiten Untergeschoß befinden sich sechs weitere Gästezimmer - ebenfalls fünf Standardzimmer und ein barrierefreies Zimmer. Alle Zimmer verfügen über eine große Terrasse in Richtung Süden mit einer unverwechselbaren Aussicht.

Diese Gästezimmer sollen eng in Verbindung mit der Weinproduktion stehen. Der Gang dazwischen dient als Wirtschaftsgang, über den die beiden Lagerhallen - Fass- und Flaschenlager - bedient werden. So entsteht wiederholt eine intensive Kommunikation zwischen der Weinproduktion und den Gästen. Der Gast kann über den Gang die Weinfässer und die Hochregale mit den unzähligen Weinflaschen sehen und bekommt mit, wenn in den Wochen in denen der Wein abgefüllt wird, sich die Weinlager wieder füllen. Auch die kühle Temperatur soll der Gast spüren und den regen Lärm aus der Halle tagsüber hören.

Die beiden Lagerräume werden am tiefsten in den Berg gebaut, da hier ganzjährig eine konstante Temperatur herrschen muss. Sollte es doch einmal zu warm oder zu kalt sein, kann mit Erdkühlung nachgeholfen werden.

Auf dieser Ebene werden die gerebelten und gemaischten Trauben gepresst und zum Gären in die Gärtanks oder Fässer gefüllt. Um eine gute Qualität zu gewährleisten müssen Stichproben in regelmäßigen Abständen genommen werden. Diese können anschließend im Labor ausgewertet werden.



Funktionen Überblick



[Parken]
Tiefgarage für Gäste



[Weinproduktion]
Abfüllhalle und Leergutlager



[Werkstatt]
**Werkstatt für allfällige Reparaturen
der Maschinen und Geräte**

[3. Untergeschoß]

Im dritten und letzten Untergeschoß befindet sich die Tiefgarage mit rund 20 Parkplätzen. Über die Landstraße, hinter der Buschenschank, gelangt man auf eine neu angelegte Zufahrt, die an der Weinproduktion vorbei und direkt in die Tiefgarage hinein führt. Von dort aus ist es dem Übernachtungsgast möglich seine Koffer bequem mit dem Lift in das Zimmer zu befördern, oder über die großzügige Freitreppe andere Bereich des Gebäudes zu erreichen. Auch Tagesgäste können hier ihr Auto abstellen und ohne große Mühen in das Restaurant und die Buschenschank gelangen oder den Rest des Hauses erkunden.

Im Weinkeller findet auf der letzten Ebene auch der letzte Schritt der Weinproduktion statt. Der fertig gegärte Wein wird wieder mit Hilfe des Schlauchsystems nur durch die Schwerkraft ins dritte Untergeschoß geleitet und kann dort über eine vollautomatische und sterile Abfüllanlage in die Flaschen gefüllt werden. Diese werden noch etikettiert und danach mit Hilfe des Lastenliftes entweder in den Verkaufsraum, das Restaurant, die Buschenschank oder in das Flaschenlager befördert.

Das Leergutlager bietet genügend Platz für leere Weinflaschen. Um etwaige Schäden an Maschinen und kleineren Geräten zu reparieren, gibt es auf dieser Ebene eine kleine Werkstatt. Ein weiterer heller und geräumiger Raum ermöglicht es den Angestellten sich in den Pausen zu erholen.



[grundriss erdgeschoß] m 1:250





möbellager winter

lasten-aufzug

vorhalle, anlieferung

gästezimmer 6

gästezimmer 5

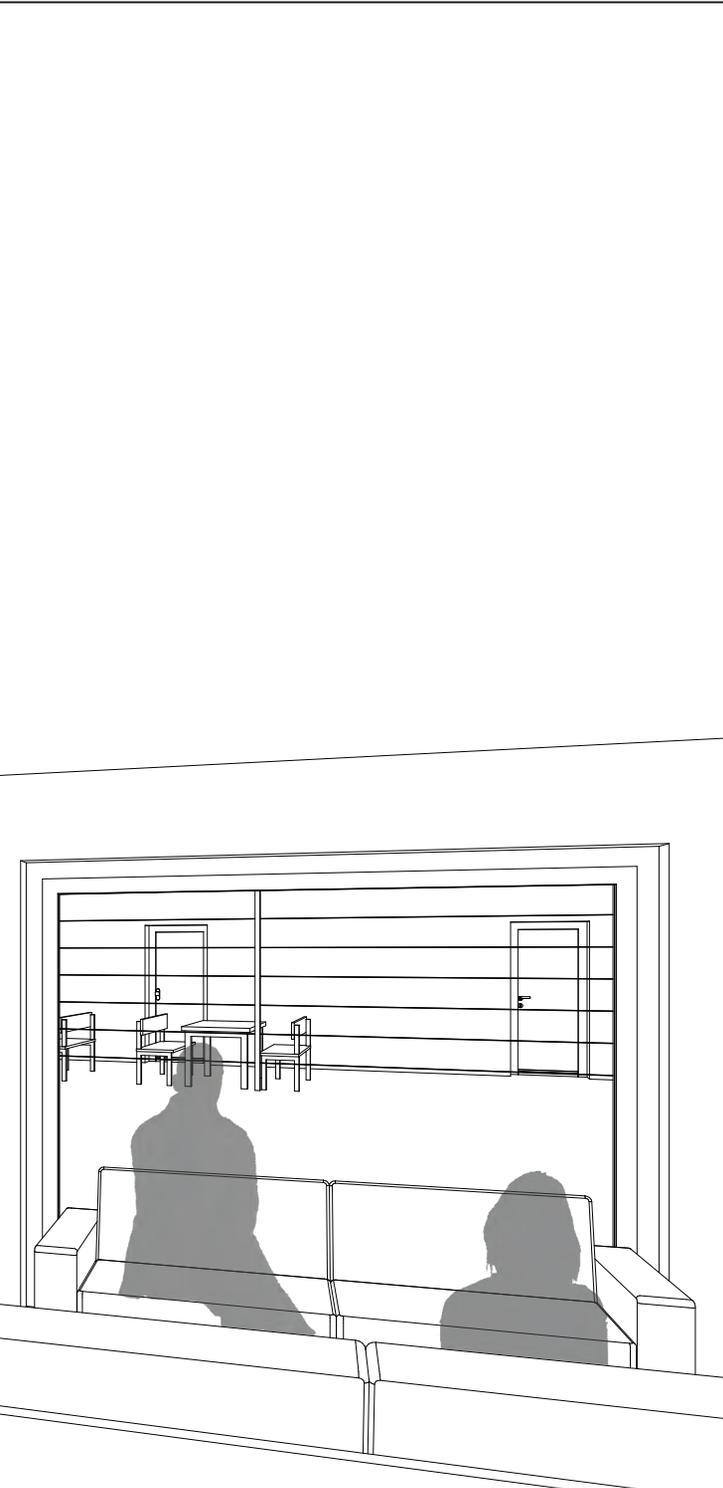
gästezimmer 4

gästezimmer 3

52



[Rezeption]



Die neue Rezeption wird im östlichen Bestandsgebäude untergebracht. Momentan sind hier zwei Garagen und Lagerräumlichkeiten situiert, die in den Neubau ausgelagert werden. Diese Räume müssen kernsaniert werden, wobei die Grundstruktur gleich bleiben kann.

Durch die zentrale Lage am Grundstück schafft es die neu angelegte Rezeption eine Verbindung zwischen Alt- und Neubau herzustellen.

Der Übernachtungsgast kommt direkt aus der Tiefgarage über den Neubau oder kann sein Auto zuerst kurz im Hof abstellen, um dieses erst danach in der Tiefgarage zu parken. Im Anschluss erhält er an der Rezeption alle wichtigen Informationen und den Zimmerschlüssel.

Der Verkauf der Weinflaschen für kleinere Mengen und Privatpersonen wird mit der Rezeption zusammengelegt. Somit entsteht hier erneut eine Kommunikation zwischen Mensch und Wein.

In die Türöffnungen werden neue Fenster- und Türelemente aus Holz eingesetzt, um bessere klimatische Bedingungen im Innenraum zu schaffen und um die Räume mit Licht zu durchfluten. Die alten Holztore bleiben aber weiterhin bestehen und dienen als Sichtschutz oder können bei geschlossenem Betrieb zugemacht werden.

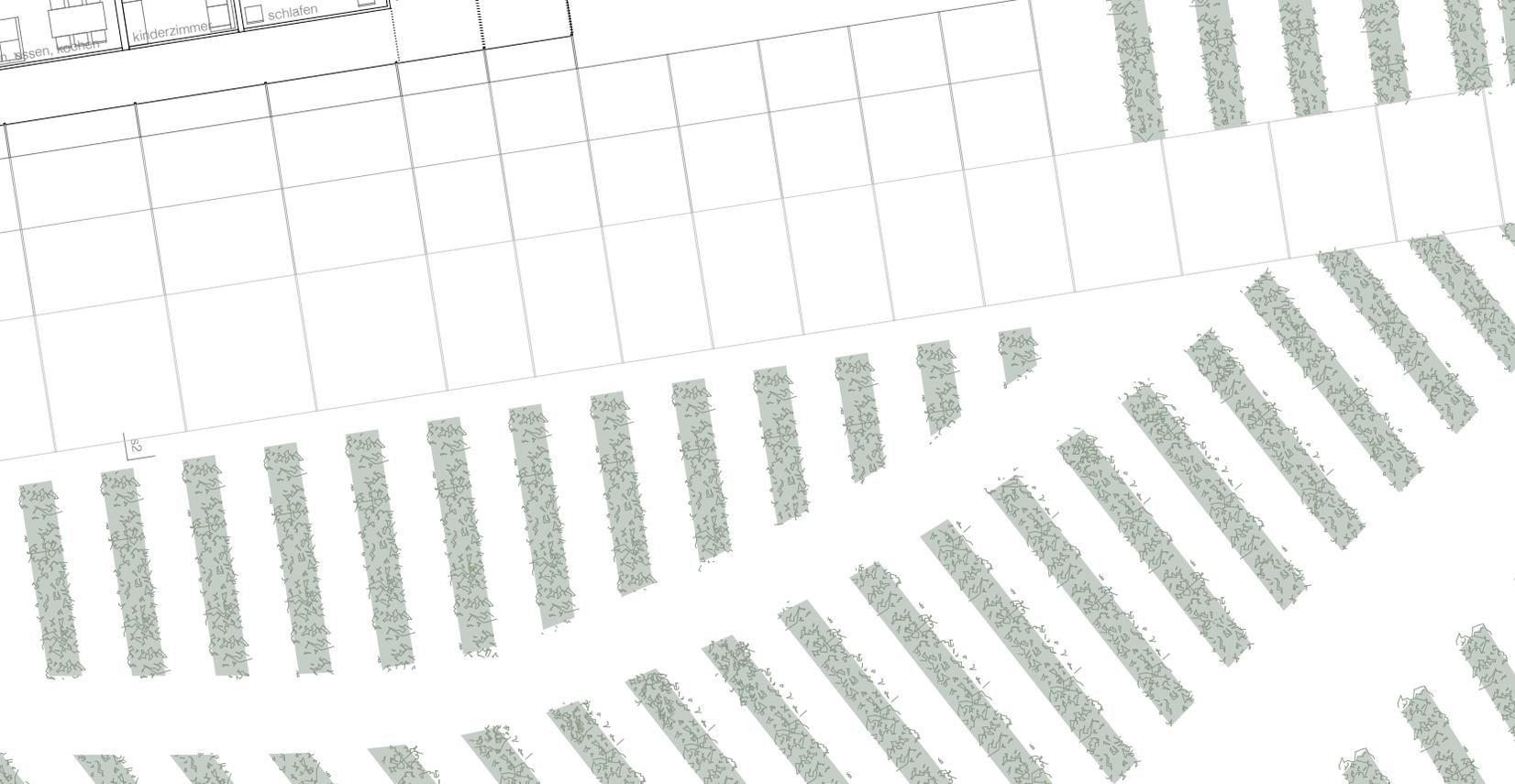
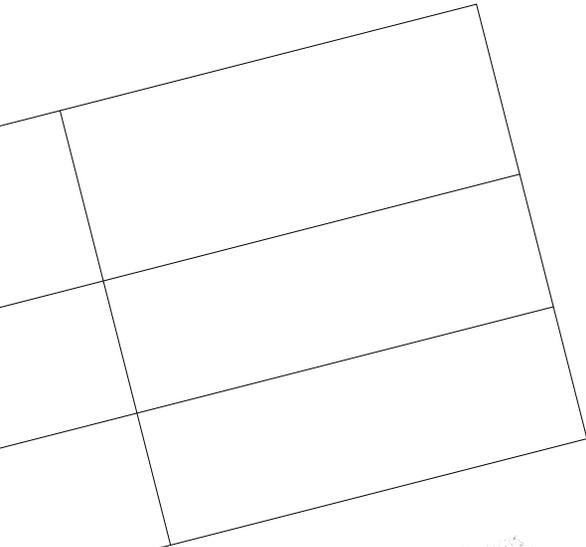
[grundriss 1. obergeschoß - variante 1] m 1:250





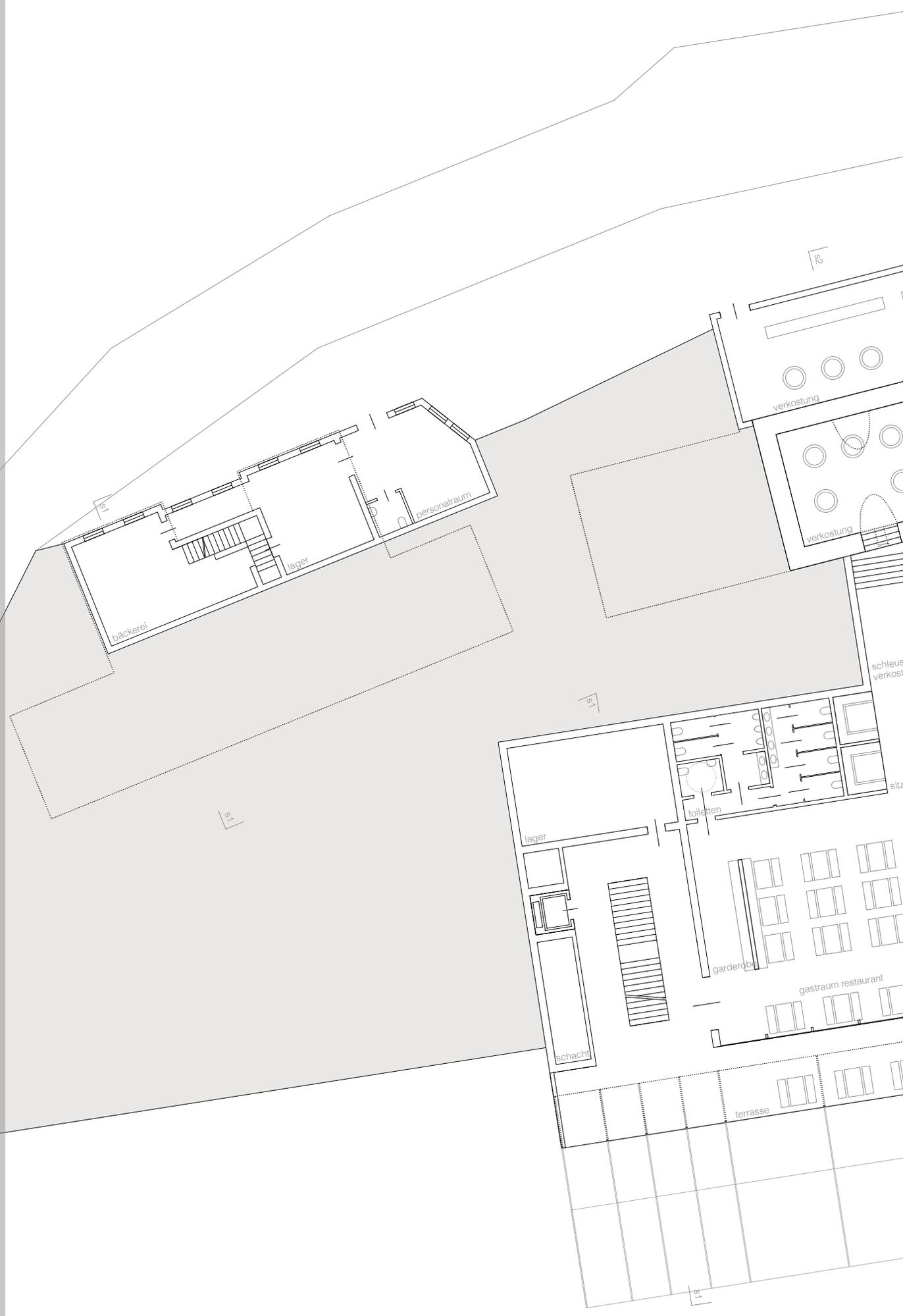
[grundriss 1. obergeschoß - variante 2] m 1:250

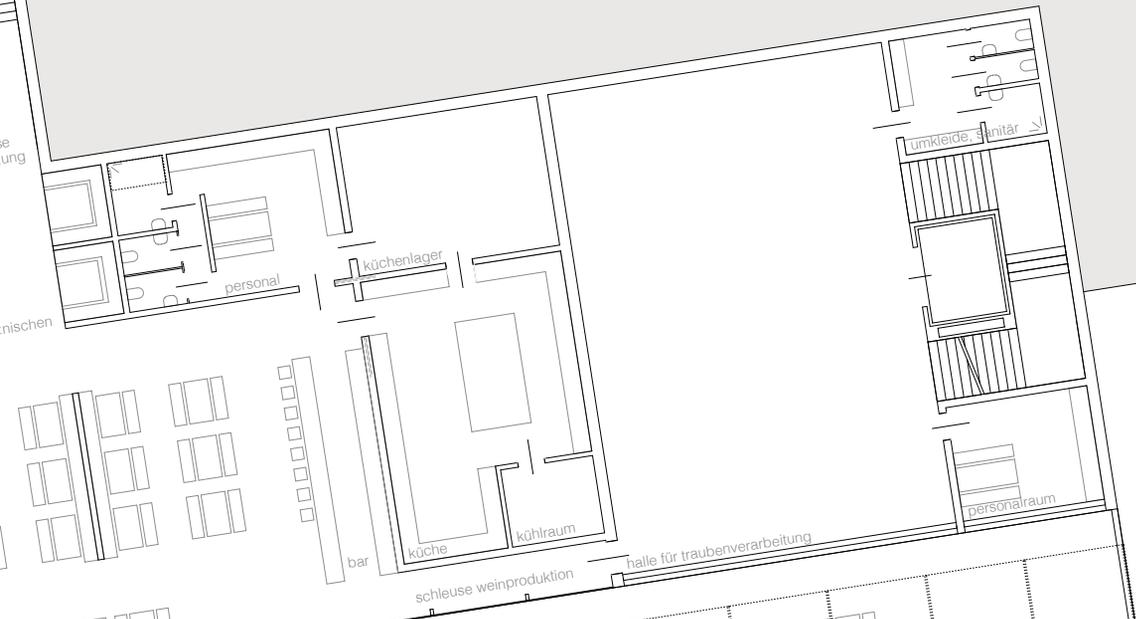
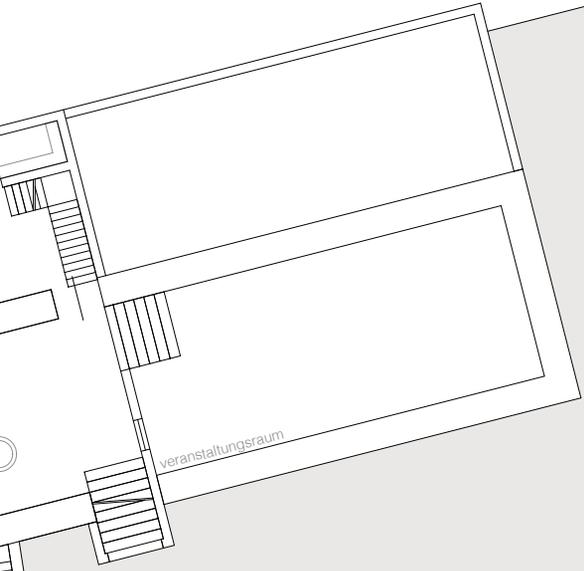


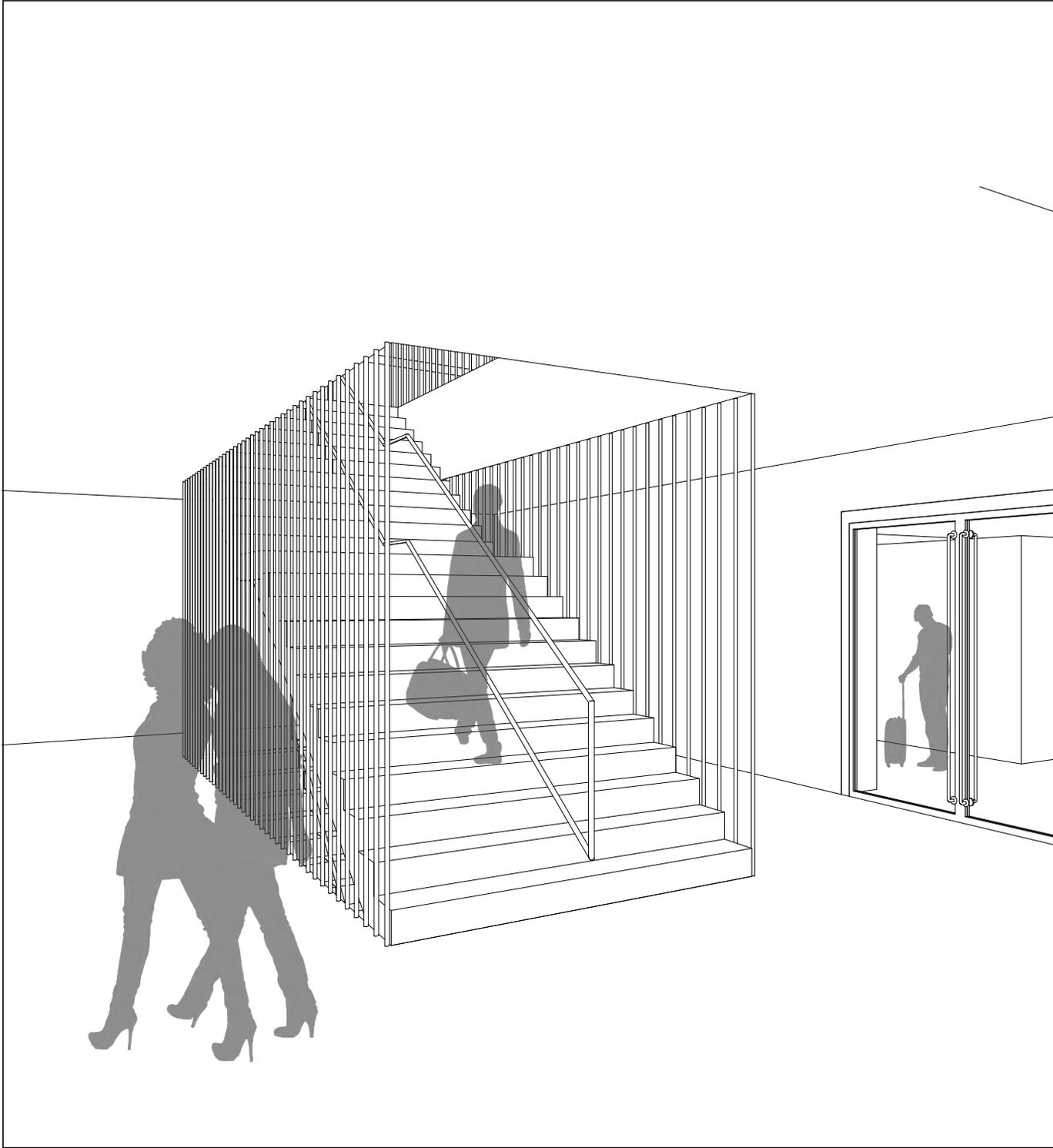




[grundriss 1. untergeschoß] m 1:250







[Haupterschließung]



Das im Westen platzierte Stiegenhaus dient zur allgemeinen Erschließung des gesamten Neubaus und verbindet alle Geschosse miteinander.

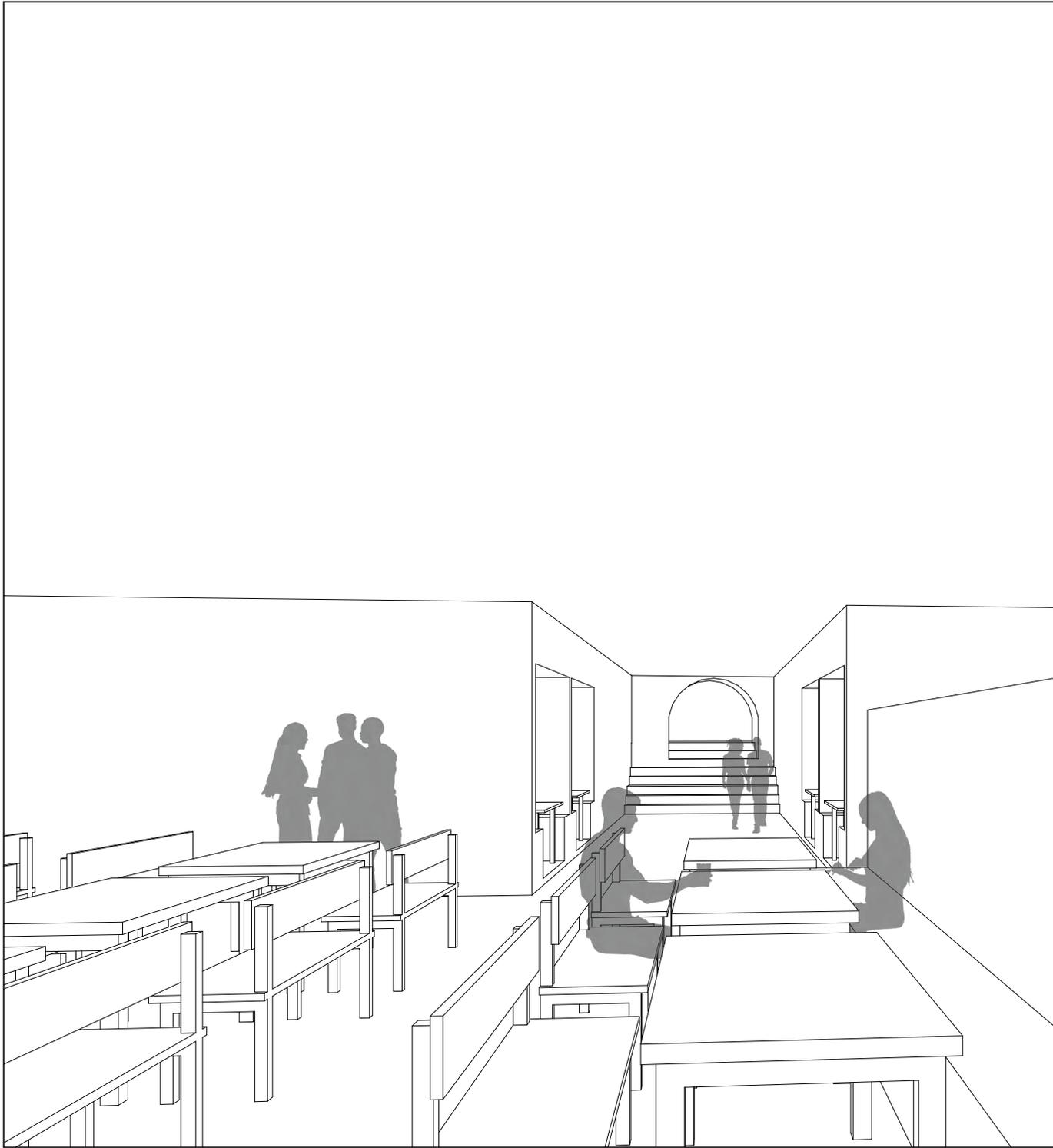
Im Zentrum steht eine ausladende Freitreppe aus Stahlbeton. Diese Treppe ist mit ihren zwei Metern Breite sehr großzügig bemessen und lädt den Gast dazu ein auf diesem Weg das gesamte Gebäude zu erkunden.

Um die Treppe über alle Geschosse optisch miteinander zu verbinden und sie seitlich abzugrenzen, kommen dünne, vertikal angebrachte Stahlrohre zum Einsatz.

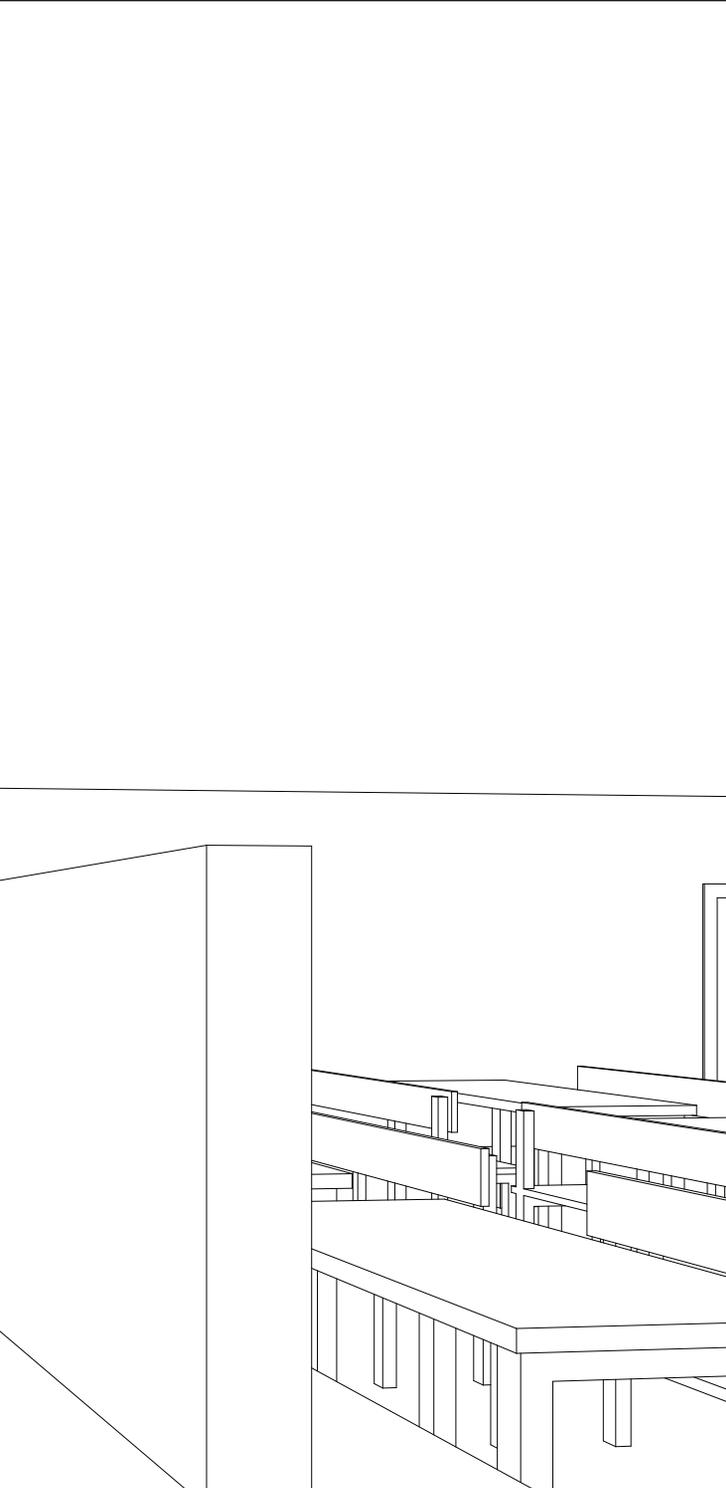
Der notwendige Handlauf kann auf Grund der Treppenbreite in der Mitte befestigt werden.

Um die Barrierefreiheit zu gewährleisten wird es im hinteren Teil an der Außenmauer einen in die Mauer integrierten und geräumigen Personenaufzug geben.

Weiters ist im Stiegenhaus an der Außenmauer der Hauptversorgungschacht untergebracht und in mehreren Geschossen stehen Nebenräumlichkeiten zur Verfügung.



[Restaurant]



Im ersten Untergeschoß wird es das neue Restaurant geben. Dieses macht es möglich aus der bisherigen „Schenke“ wieder eine echte Buschenschank zu machen. Warme Speisen, Kaffee und andere alkoholische Getränke als Wein können hier in Zukunft angeboten werden.

Das Restaurant soll dem Gast die Möglichkeit geben zwischen traditioneller steirischer Jause oder regionaler Küche zu wählen und so für eine große Vielfalt sorgen.

Im Inneren verfügt das Restaurant über ca. 140 Sitzplätze und ist somit groß genug, um diverse Feiern auszurichten.

Über die Haupteingangsöffnung gelangen die Gäste ins Restaurant und können gleich im Anschluss an der Garderobe ihre überflüssige Bekleidung ablegen.

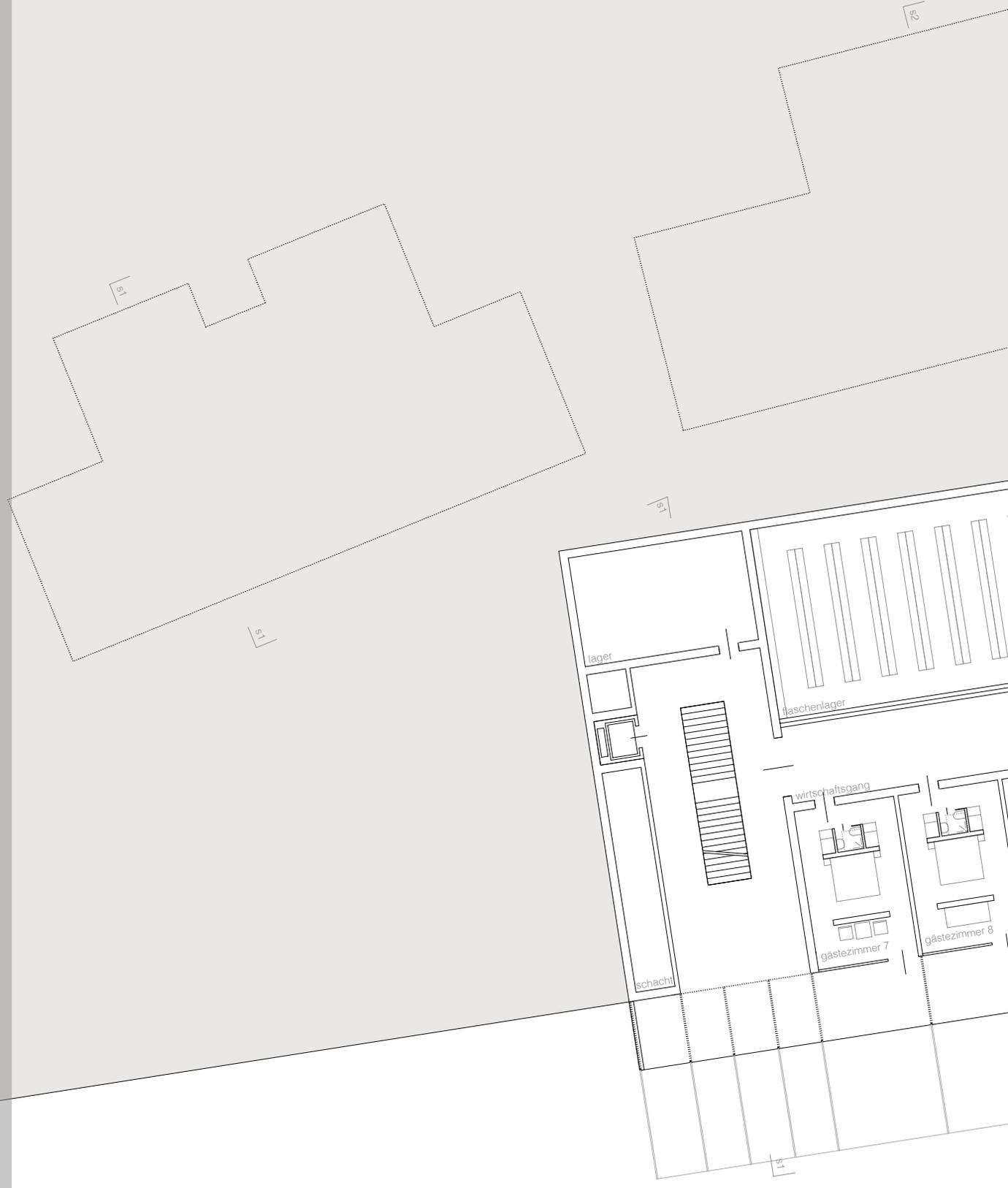
Im Restaurant kommen die selben Möbel wie in der Buschenschank und im Freibereich zum Einsatz, um dadurch eine Beziehung dieser Gasträumlichkeiten herzustellen.

Am östlichen Ende des Raumes befindet sich der Barbereich mit anschließender Küche und den dazugehörigen Nebenräumen. Direkt daneben führt eine Schleuse in den Weinkeller und verbindet Restaurant und Weinproduktion miteinander.

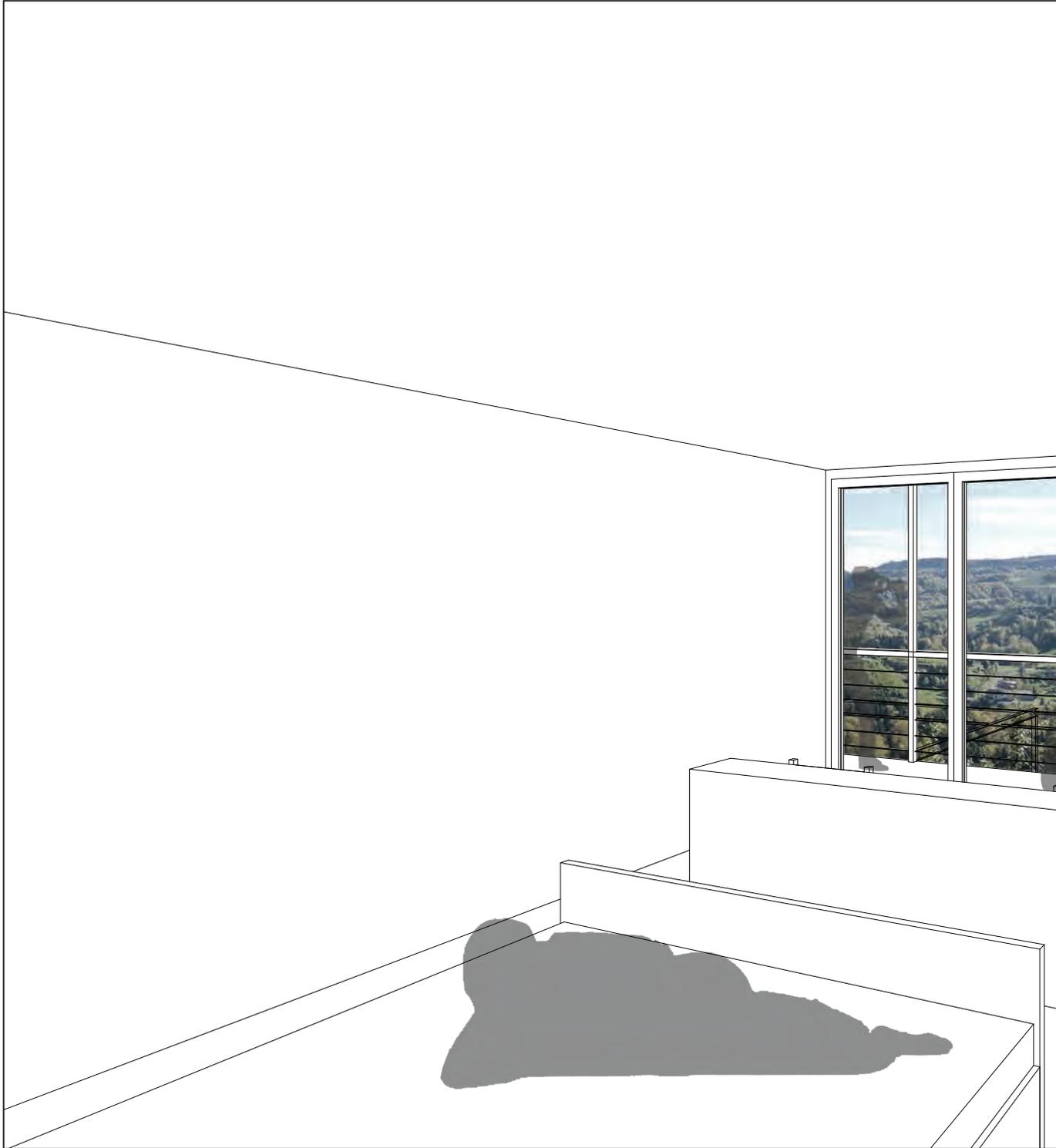
Eine weitere Schleuse führt in die Räumlichkeiten der Weinverkostung und in den daran angeschlossenen Veranstaltungssaal. Dadurch können die Gäste auf direktem Weg von einem zum anderen Ort wechseln.

Diese Schleuse verbindet aber vor allem den historischen Gebäudeabschnitt mit dem neuen Entwurf und schafft so eine Beziehung zwischen Vergangenheit und Gegenwart.

[grundriss 2. untergeschoß] m 1:250







[Gästezimmer]



Auf zwei Etagen entstehen insgesamt zwölf Zweibettzimmer, wovon zwei Zimmer vollkommen barrierefrei ausgestattet sind. Durch ein Zusatzbett kann aus einem Zweibettzimmer ein Dreibettzimmer gemacht werden.

Im Zentrum soll Schlafen und Erholen stehen. Aus diesem Grund baut sich alles um ein großes Bett herum auf. Es ist nach Süden hin ausgerichtet und gibt somit den wunderschönen Ausblick über die südsteirische Hügellandschaft frei.

Durch eine halbhohe Mauer wird der Raum geteilt. Dahinter befindet sich eine kleine Sitzmöglichkeit. Auch hier steht die attraktive Aussicht im Vordergrund.

Jedes Zimmer verfügt über einen direkten Ausgang auf die Terrasse.

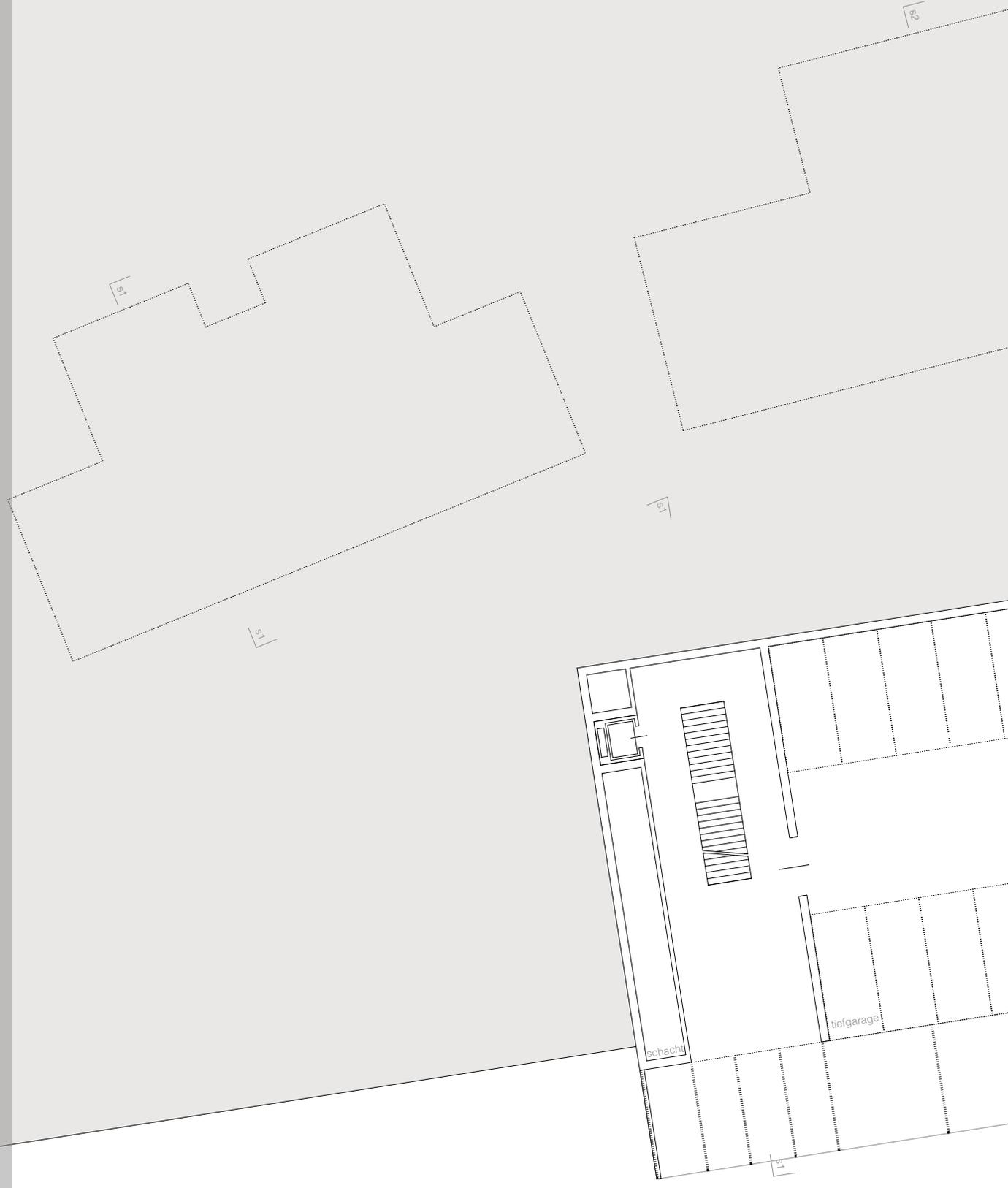
Die sanitären Einrichtungen werden in eine Box hinter dem Bett integriert und auf ein Minimum reduziert. Auf überflüssigen Luxus wird bewusst verzichtet, trotzdem soll es dem Gast an nichts fehlen.

Die Minimalität des Badezimmers wird durch den Erholungsgarten ausgeglichen.

Fernseher oder andere multimediale Geräte wird es absichtlich nicht in den Gästezimmern geben. Internet wird ausschließlich im Empfangsbereich angeboten.

Der Gast soll sich optimal erholen und abschalten können und den Alltag hinter sich lassen. Er soll sich entspannen, gut schlafen, einen schönen Aufenthalt haben und wieder kommen.

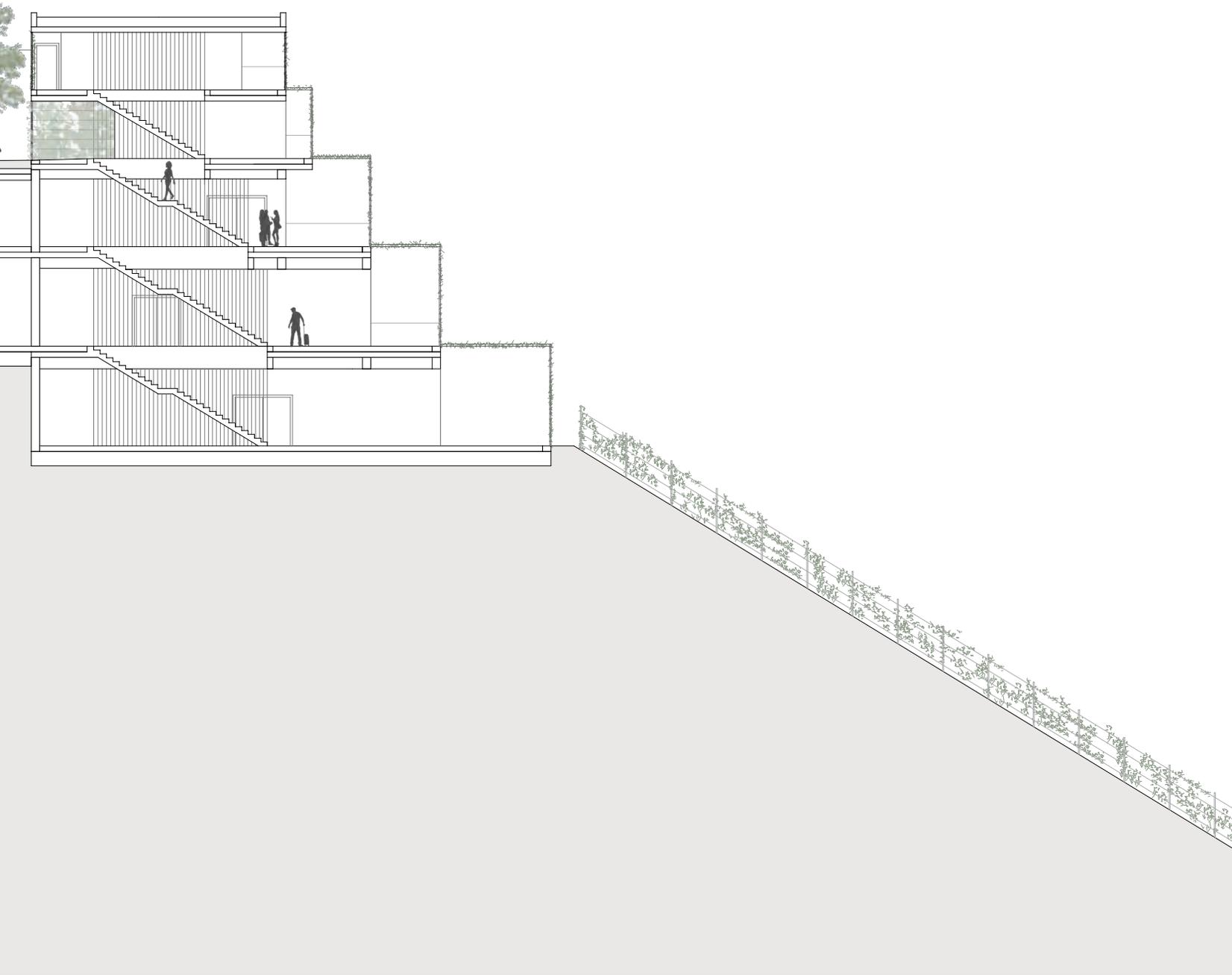
[grundriss 3. untergeschoß] m 1:250





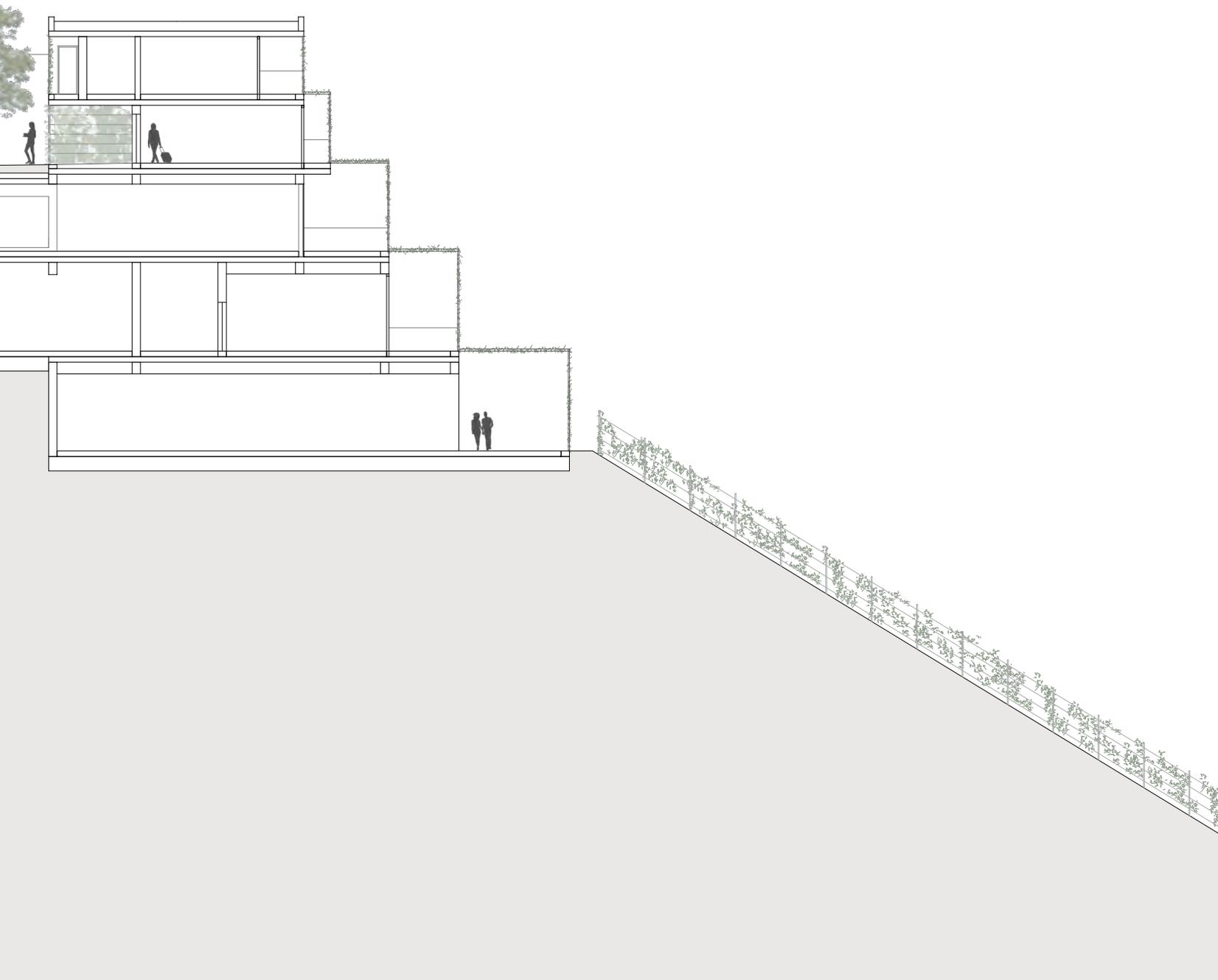
[schnitt 1] m 1:250





[schnitt 2] m 1:250





[Materialentscheidung]

Außenraum



Bodenbeläge

Im Außenbereich kommt als Hauptbodenbelag eine asymmetrisch verlegte Pflasterung zum Einsatz, um Spannung zu erzeugen und das Gesamtbild aufzulockern. Der Rest des Geländes wird weitgehend begrünt.



Fassade

Das Erdgeschoß und 1. Obergeschoß wird mit horizontaler Lärchenlattung mit unsichtbaren Befestigungen verkleidet. Der Gebäudeteil, der im Hang eingebettet ist, bekommt eine Fassade aus weiß eingefärbtem Beton in Sichtqualität.



Möbel

Im Außenraum werden alle bestehenden Buschenschankmöbel, aus lackiertem Holz, beibehalten.

Innenraum



Bodenbeläge

Zimmer und Wohnräume werden mit Parkettböden in Eiche ausgestattet. Bei allen weiteren Bereichen, wie das Stiegenhaus, Sanitärzellen etc. kommt geschliffener und leicht polierter Beton zum Einsatz.



Wände

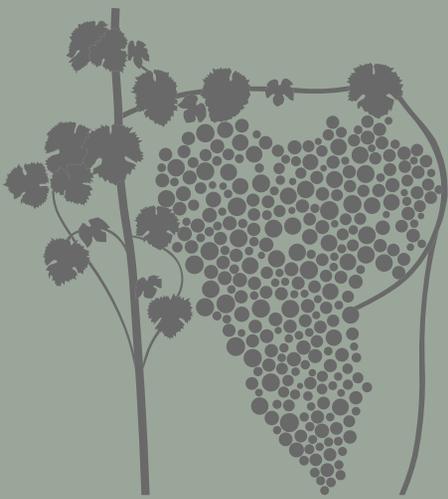
Um die Wände möglichst neutral zu halten werden sie mit weißem Feinputz verputzt. Eine Ausnahme bilden die Boxen in den Gästezimmern. Diese werden mit Eichenholz verkleidet, um eine Verbindung zwischen Box und Boden zu erzeugen.



Möbel

Alle Möbel in den Gästezimmern und Wohnräumen so wie der Rezeption/Verkauf etc. sind entweder weiß lackiert oder mit Eichenholzfunier beklebt.

Als Tische und Bänke im Restaurant dienen neue Möbel im Stil der Buschenschankmöblierung, um hier die Verbindung zwischen den beiden Bereichen zu zeigen.



[architektur & wein]

[Gestaltungselemente]

Die Pergola und der Wein sind wesentliche Bestandteile im Entwurf und bestimmen die äußere Gestalt des Gebäudes mit. Der Wein soll eine Verbindung zwischen Bauwerk und Landschaft schaffen - der Weingarten wird zur Architektur. Das heißt nicht, dass das Gebäude vollkommen verschwinden soll - es soll sich einfügen und mit der Umgebung verschmelzen.

Durch die wechselnden Jahreszeiten befindet sich die vorgelagerte Fassade in ständiger Veränderung. Sie passt sich der Umgebung und vor allem dem Weingarten an und bildet eine Einheit mit ihr. Die Fassade verändert sich nicht nur zu den verschiedenen Jahreszeiten, sondern auch im Laufe der Jahre. Direkt nach Beendigung der Bauarbeiten ist es alleine die Konstruktion, die das äußere Erscheinungsbild prägt. Im Laufe der Jahre aber beginnt der wilde Wein zu ranken und wächst über die Fassade hinauf. Langsam - von Jahr zu Jahr - wird der Bewuchs dichter und wächst Stück für Stück bis ans Ende des Gebäudes.

Aber nicht nur aus optischen Gründen soll die Fassade begrünt werden. Das dichte Laub des wilden Weines beschattet die dahinterliegenden Terrassen und Räume und sorgt so für ein angenehmes Klima in den Sommermonaten. Im Winter, wo die Sonne nicht so stark scheint, lässt das laublose Geäst die warmen Sonnenstrahlen fast ungehindert durch und die Innenräume werden auf natürliche Weise aufgewärmt. Somit sinkt der Kühlbedarf in den Sommermonaten und der Heizbedarf im Winter.

Die tragende Konstruktion soll möglichst schlank sein und bei vollem Bewuchs in den Hintergrund treten. Die Materialentscheidung lehnt sich an den Weingarten an - hier kommen Metallstangen und Seile zum Einsatz. Aus diesem Grund wird auch bei der Pergola verzinkter Stahl eingesetzt. Die vertikalen Stützen sind quadratische Vollprofile, um diese möglichst schlank halten zu können und für die horizontalen Balken werden schlanke I-Träger eingesetzt.

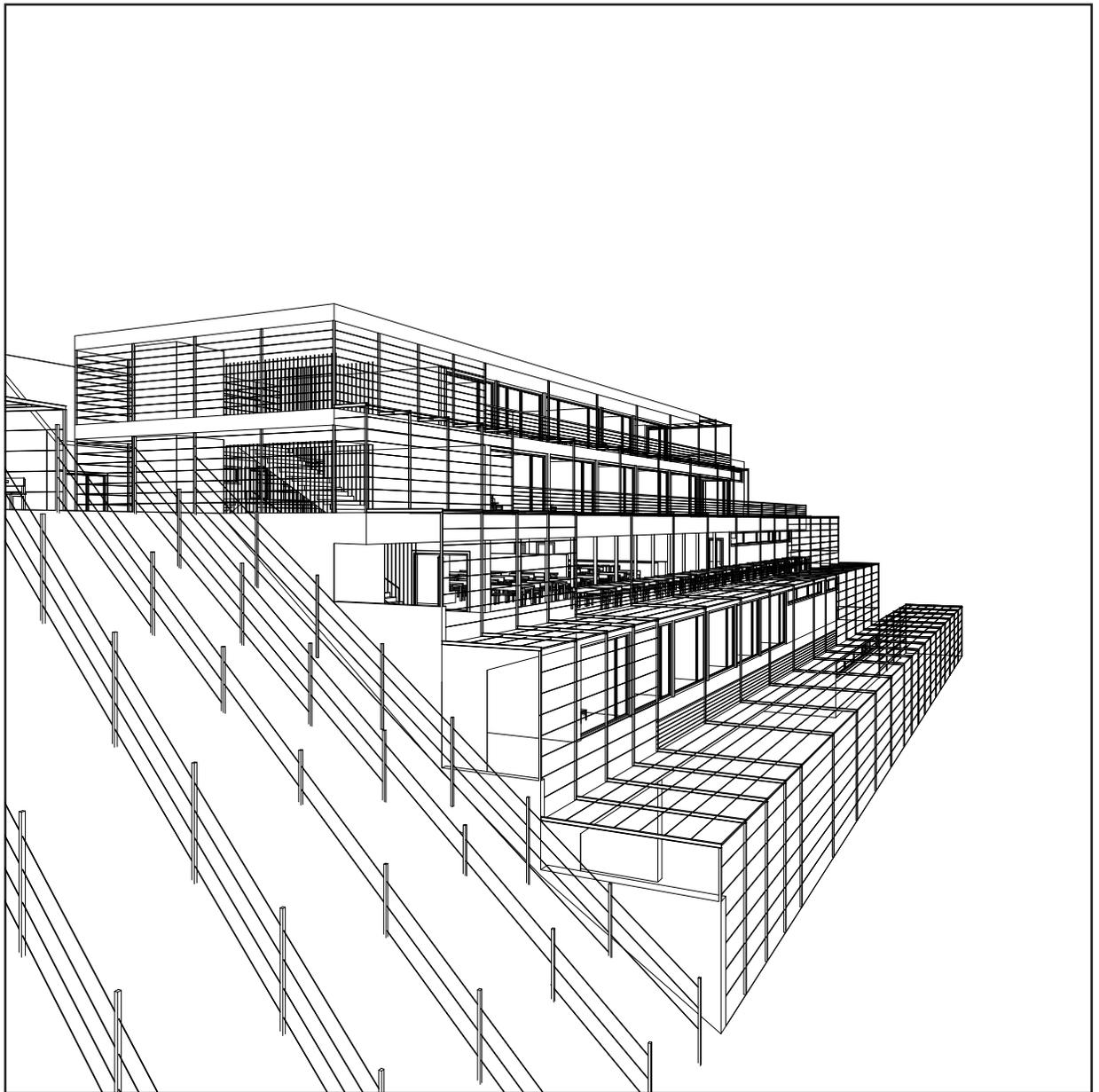
Um Spannung in der Fassade zu erzeugen, wird bewusst auf Symmetrie verzichtet. Die Pergola aus Metallstützen und I-Trägern wird an die Grundrissstruktur und die dahinterliegende Fassade angepasst. Die Rankhilfe, die aus Metallseilen besteht, bekommt von unten nach oben immer kleiner werdende Abstände. Somit hat der weniger dichte Wein in den oberen Geschoßen ein engeres Rankgerüst und damit mehr Möglichkeiten festzuwachsen.

Um das Gebäude besser in den Weingarten zu integrieren und die Kante zwischen Gelände und Gebäude im Hang abzuschwächen, werden links und rechts neben dem Gebäude neue Weinreben gepflanzt.

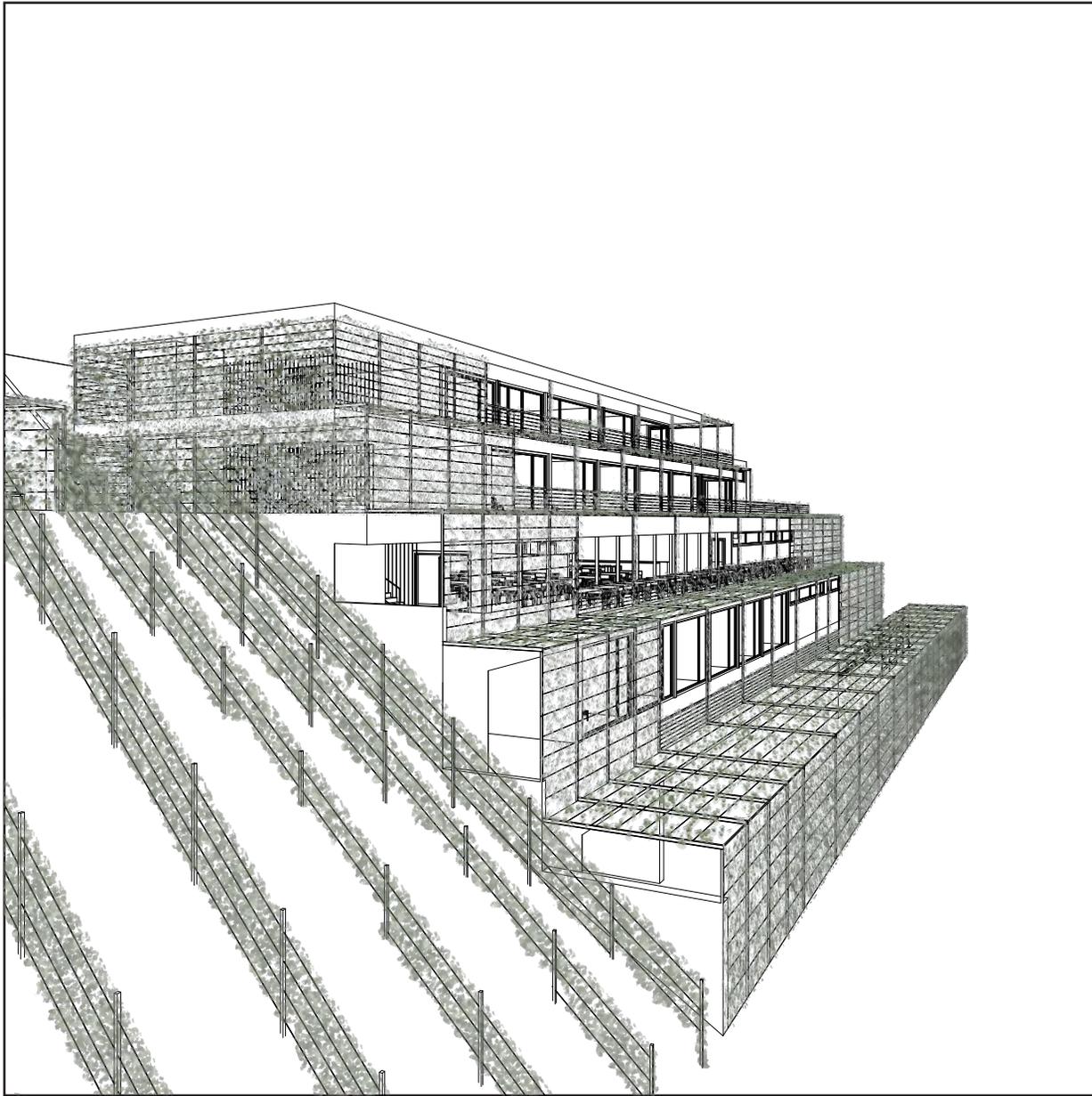
Auch die Pergola spielt im Außenraum eine wichtige Rolle und kennzeichnet Eingänge und bedeutende Orte.

Der neue Terrassenbereich der Buschenschank wird mit einer Pergola überspannt und erzeugt so einen Ort, der zum Verweilen einlädt und das Bindeglied zwischen Buschenschank und Neubau ist. Weiters wird auch die Zufahrt zur Tiefgarage mit einer Pergola überspannt und somit für Ankommende sichtbar gemacht.

Auch im „Erholungsgarten“ spielt das Element der Pergola eine wesentliche Rolle.



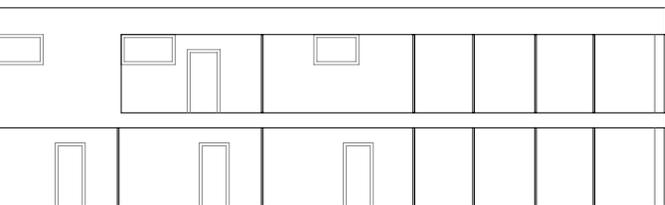
Gesamtansicht



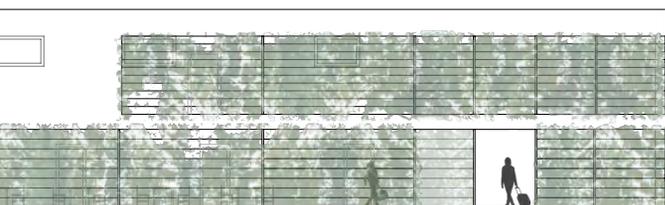
Gesamtansicht begrünt

[ansichten nord] m 1:250





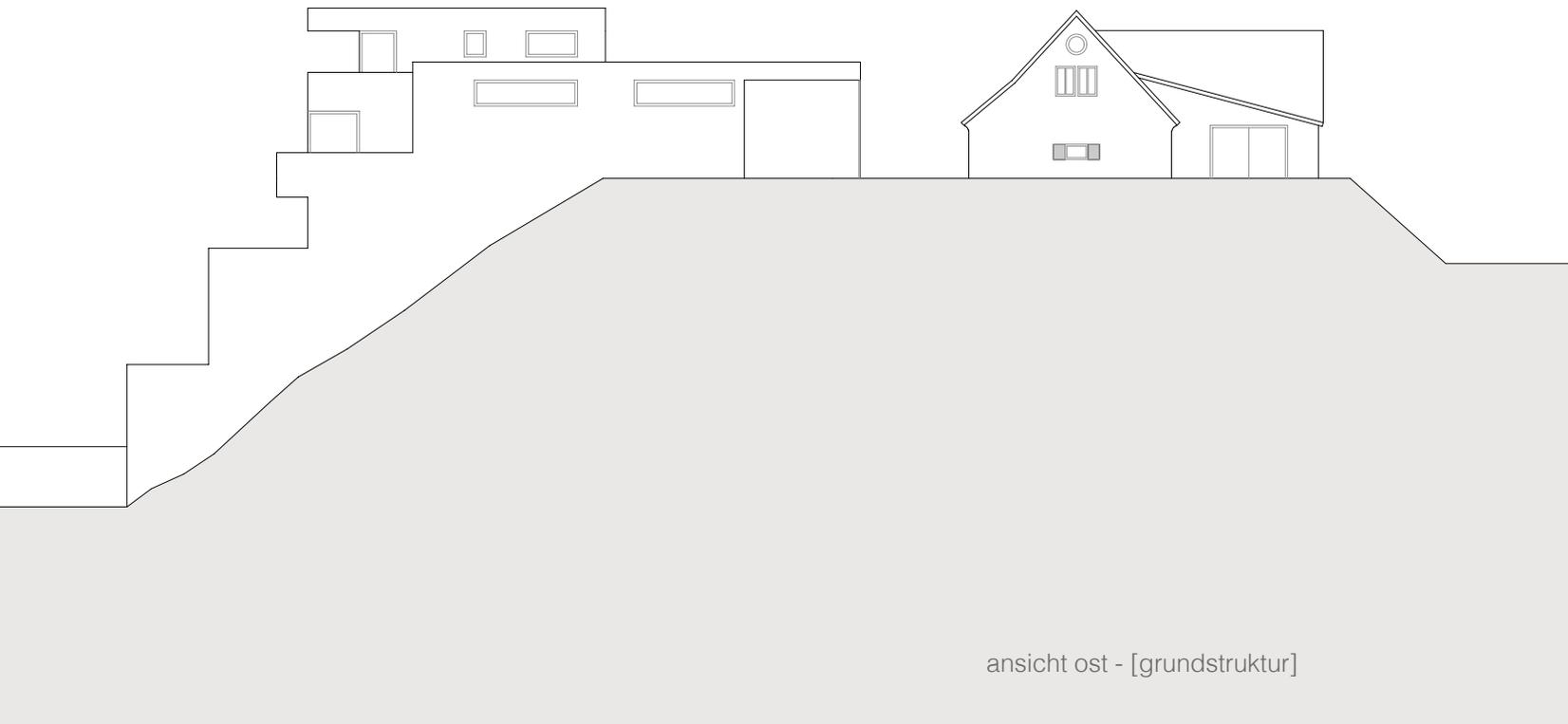
ansicht nord - [grundstruktur]



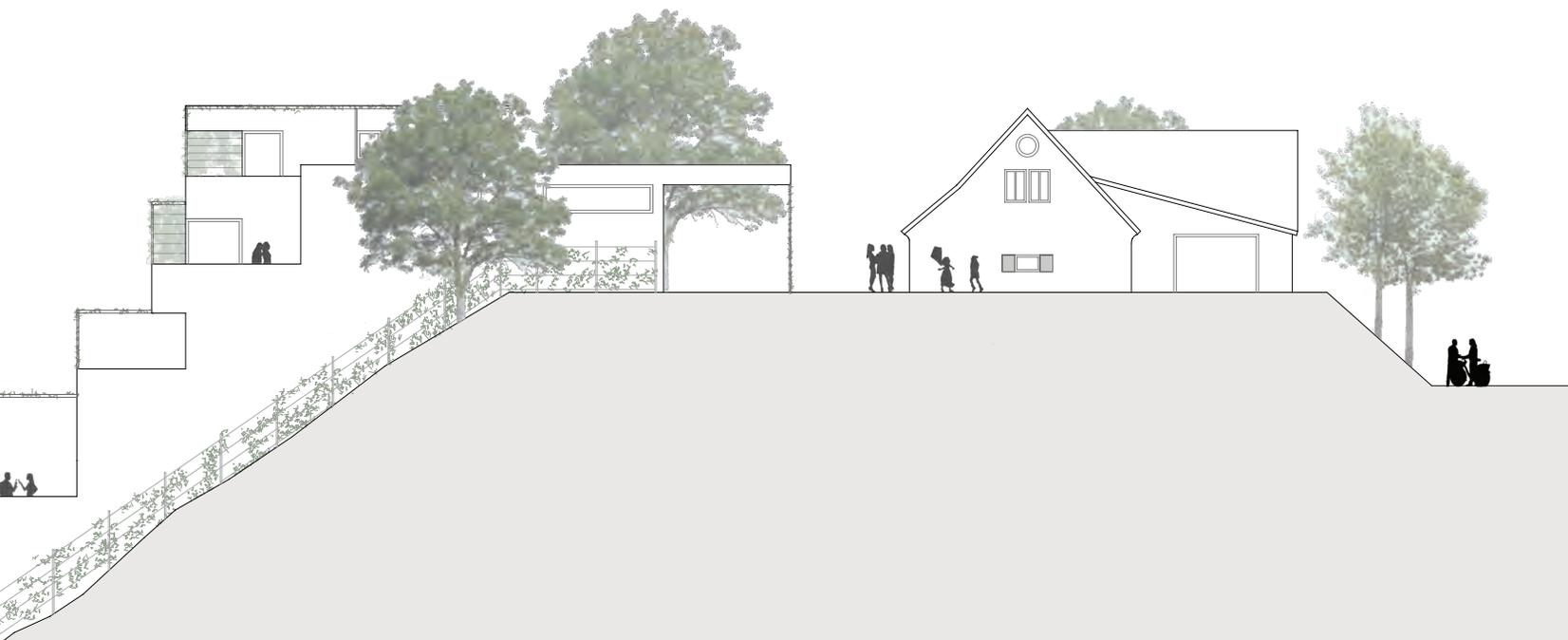
ansicht nord - [pergola & wein]

[ansichten ost] m 1:250





ansicht ost - [grundstruktur]



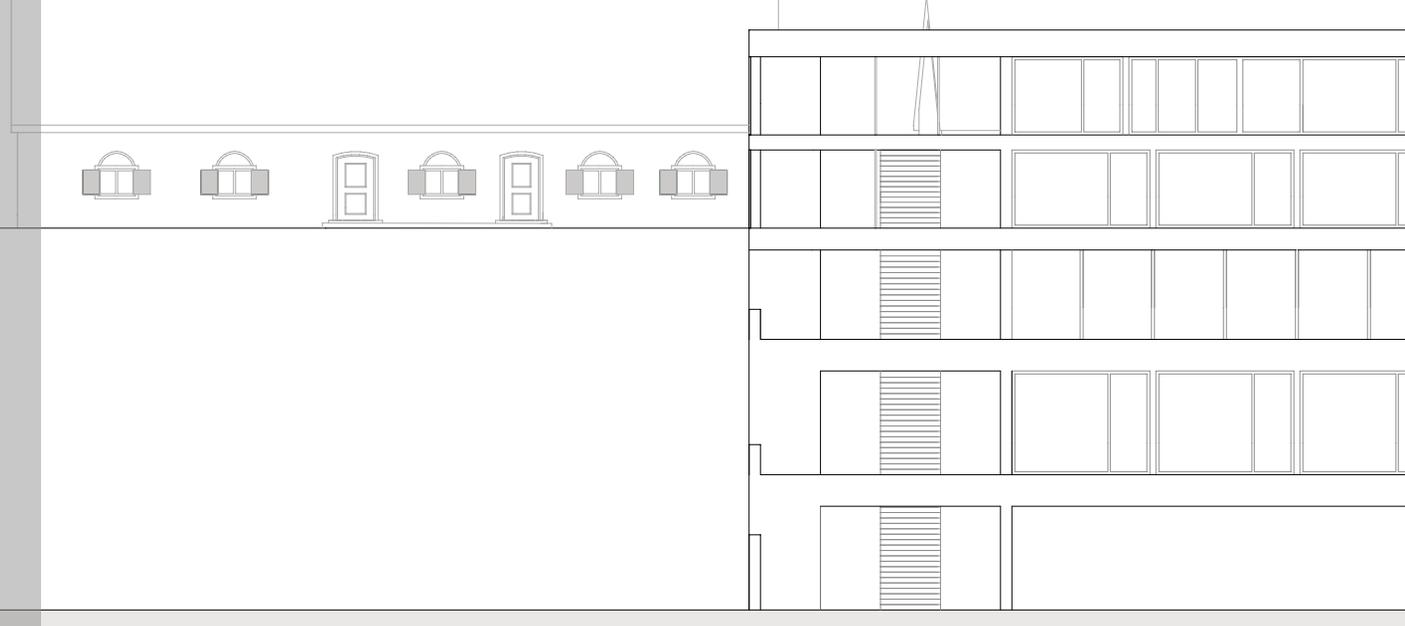
ansicht ost - [pergola & wein]

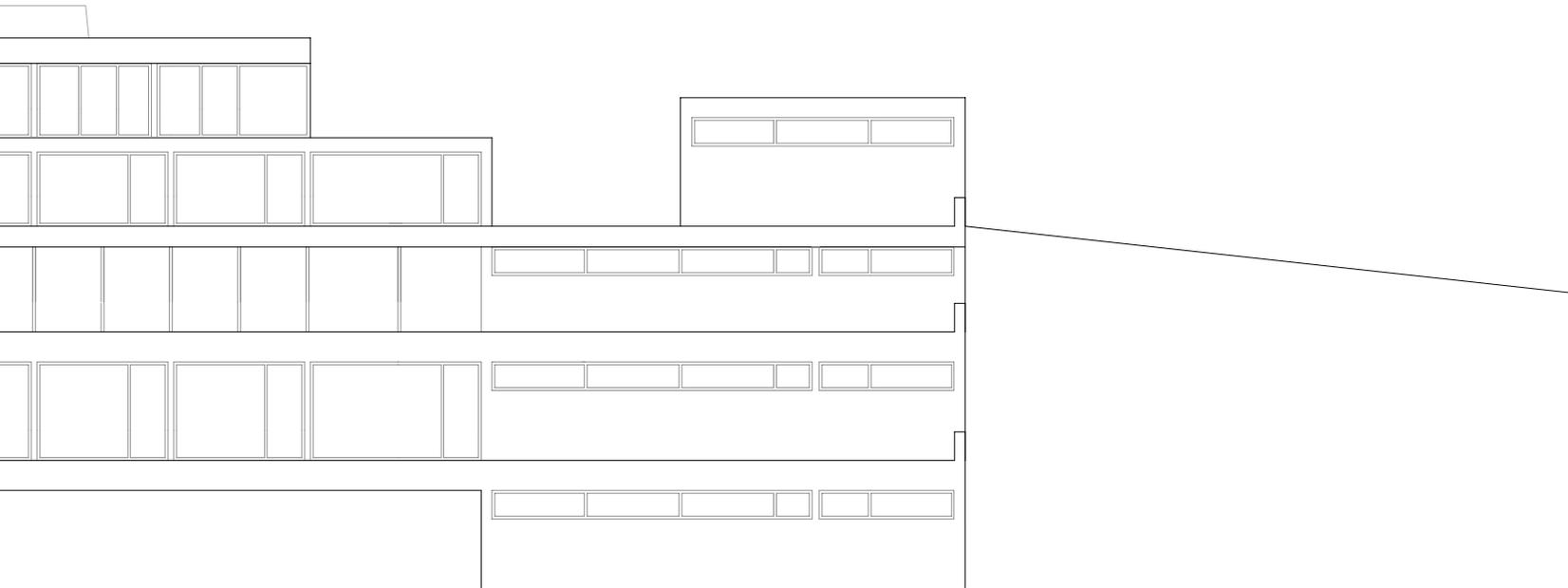
[ansichten süd] m 1:250

0 1 2 3 4 5

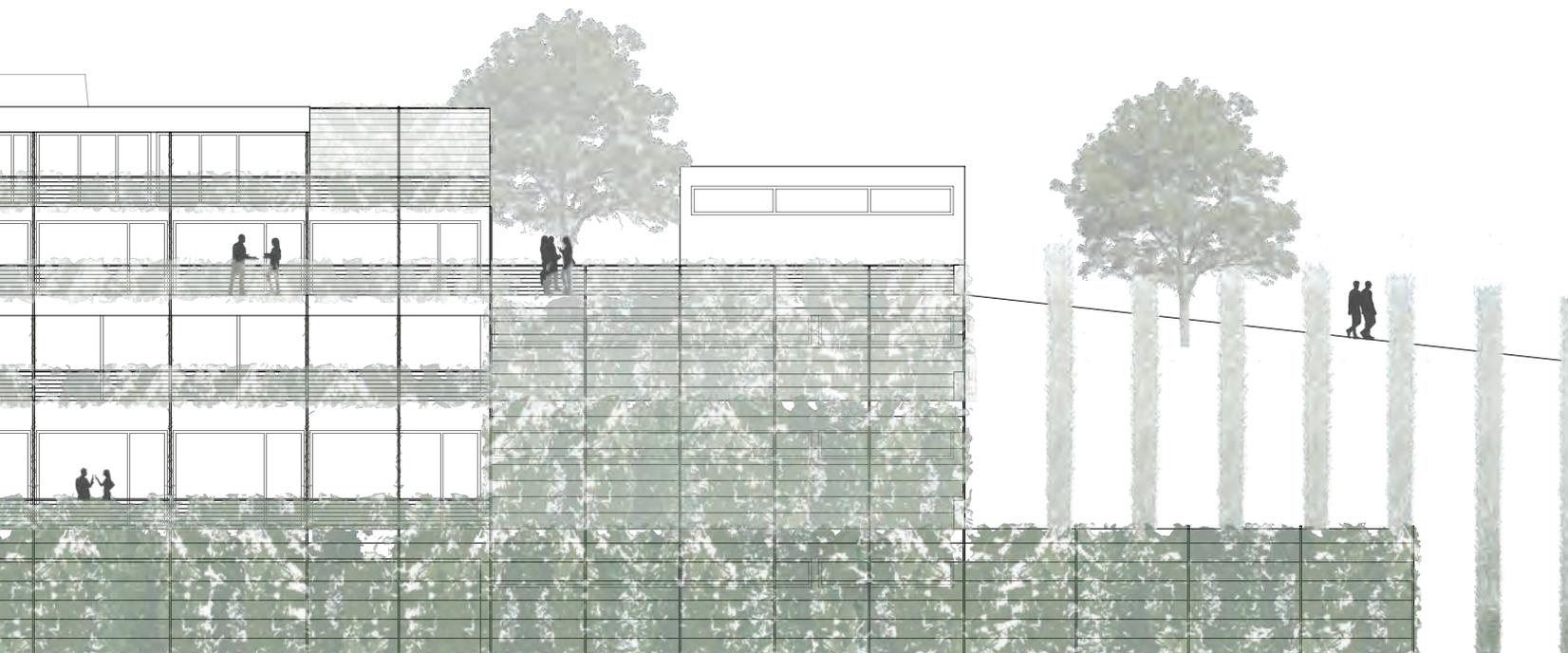
10

20



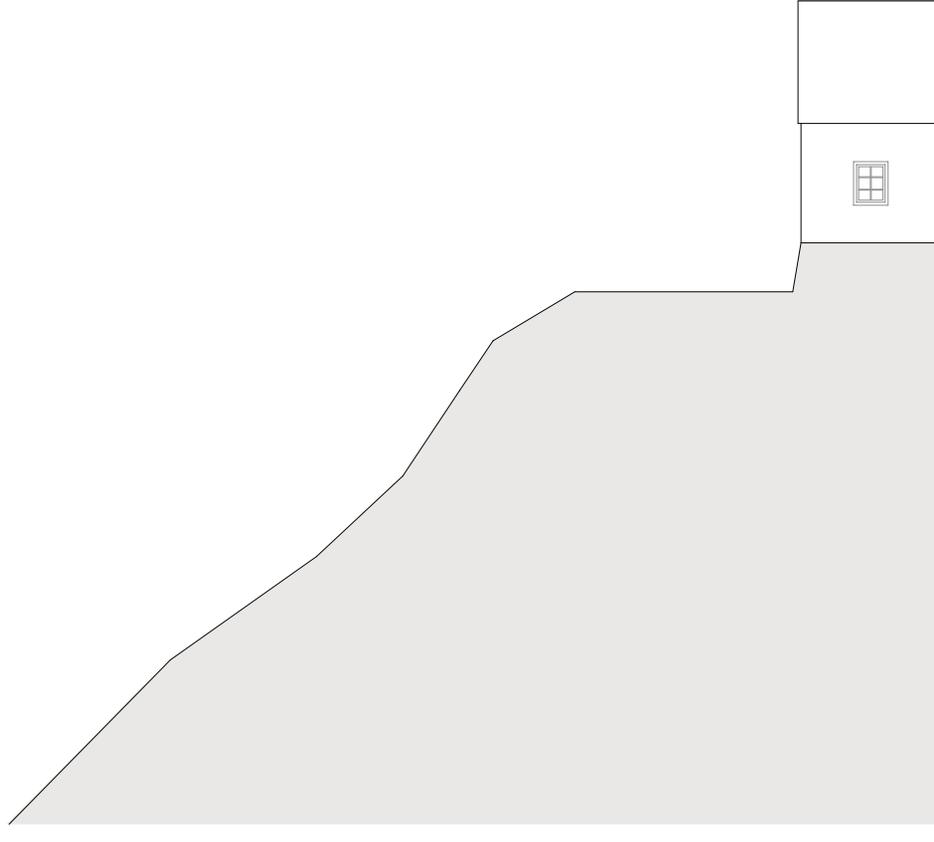
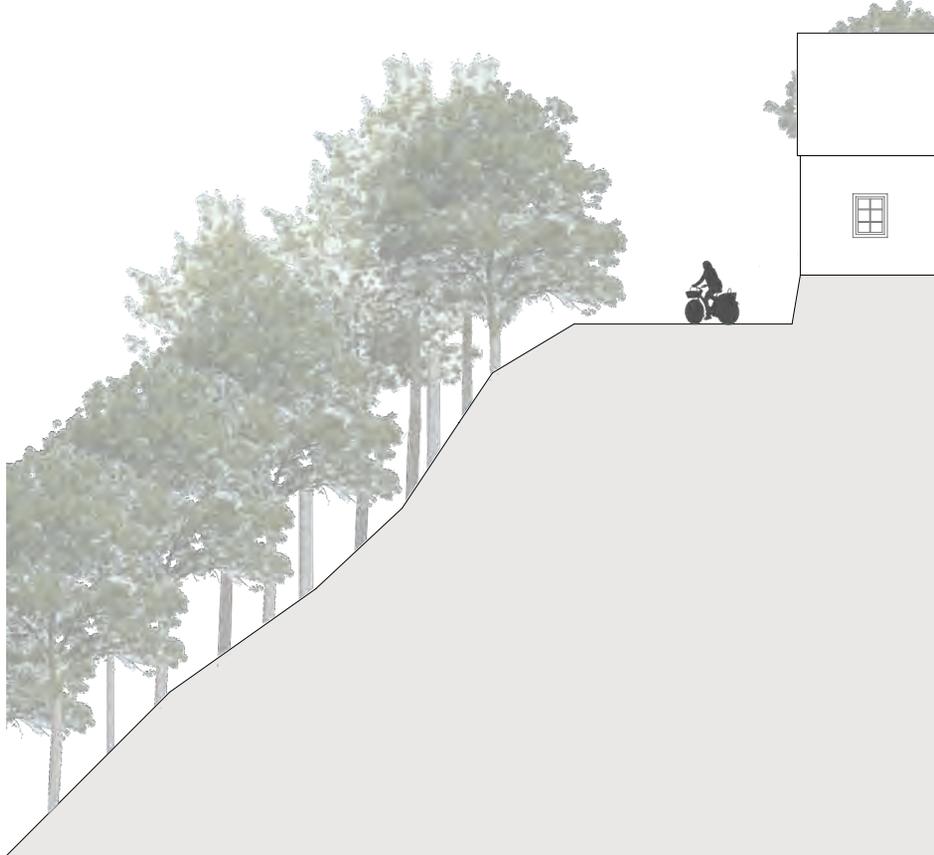


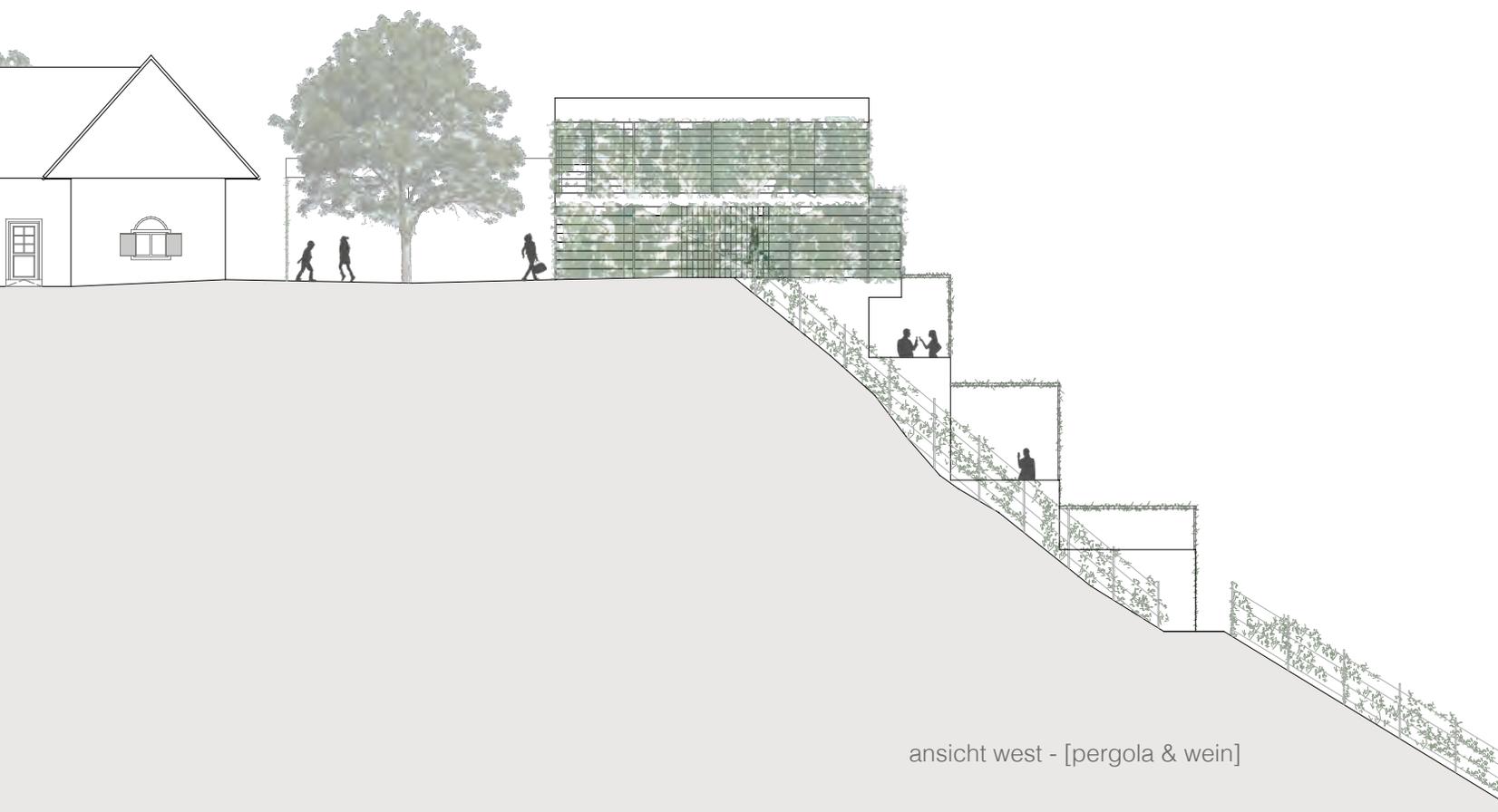
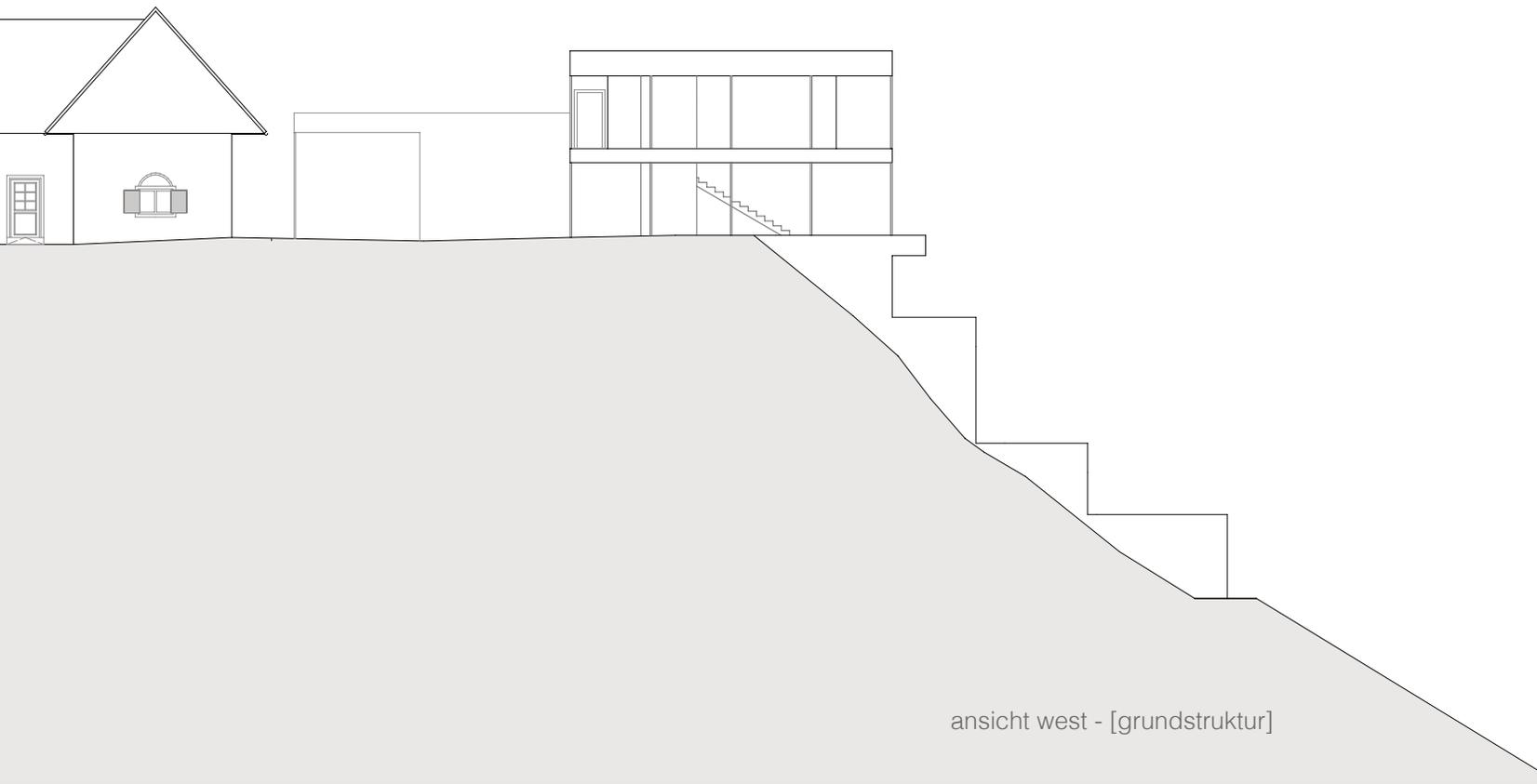
ansicht süd - [grundstruktur]



ansicht süd - [pergola & wein]

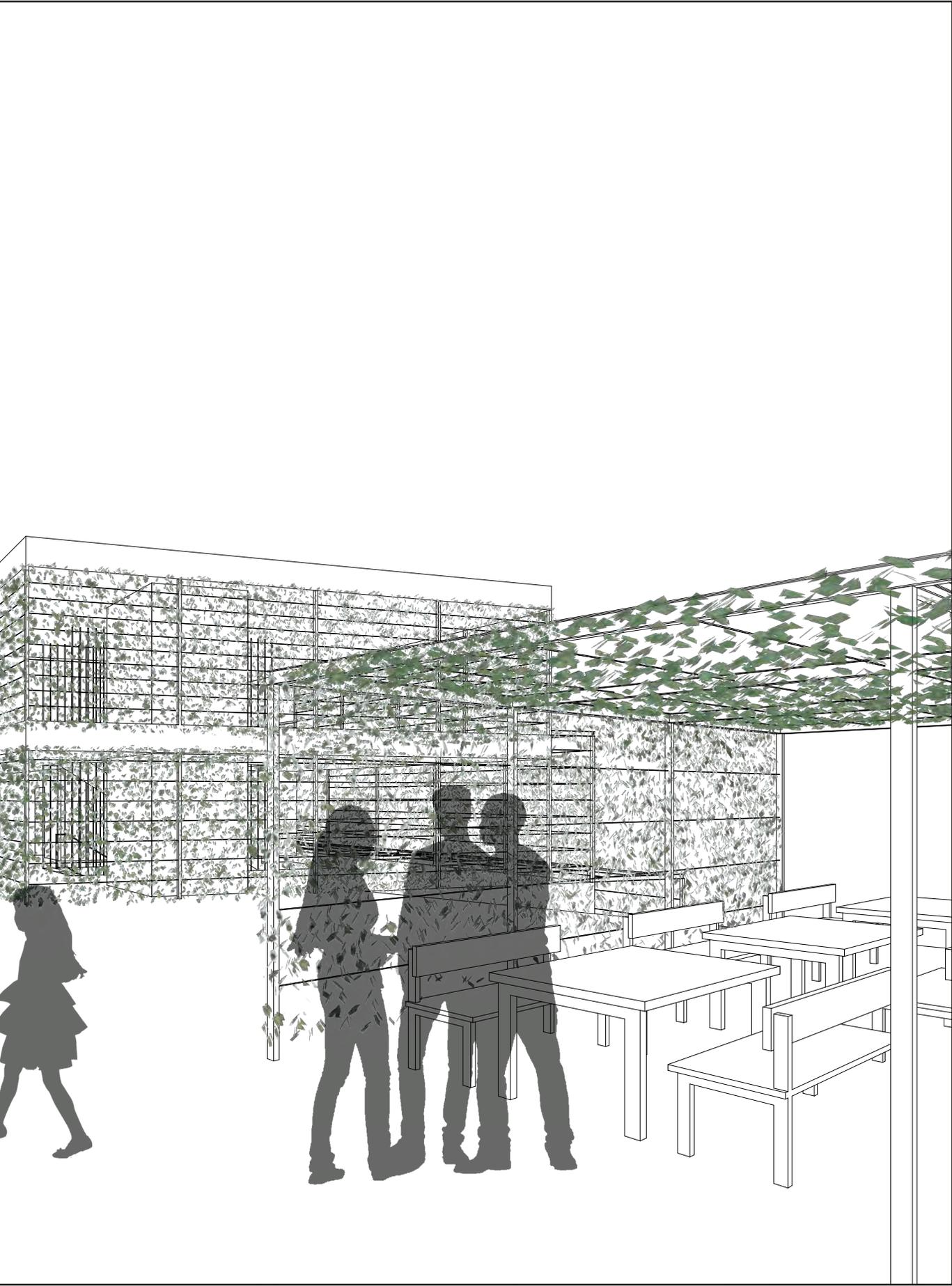
[ansichten west] m 1:250





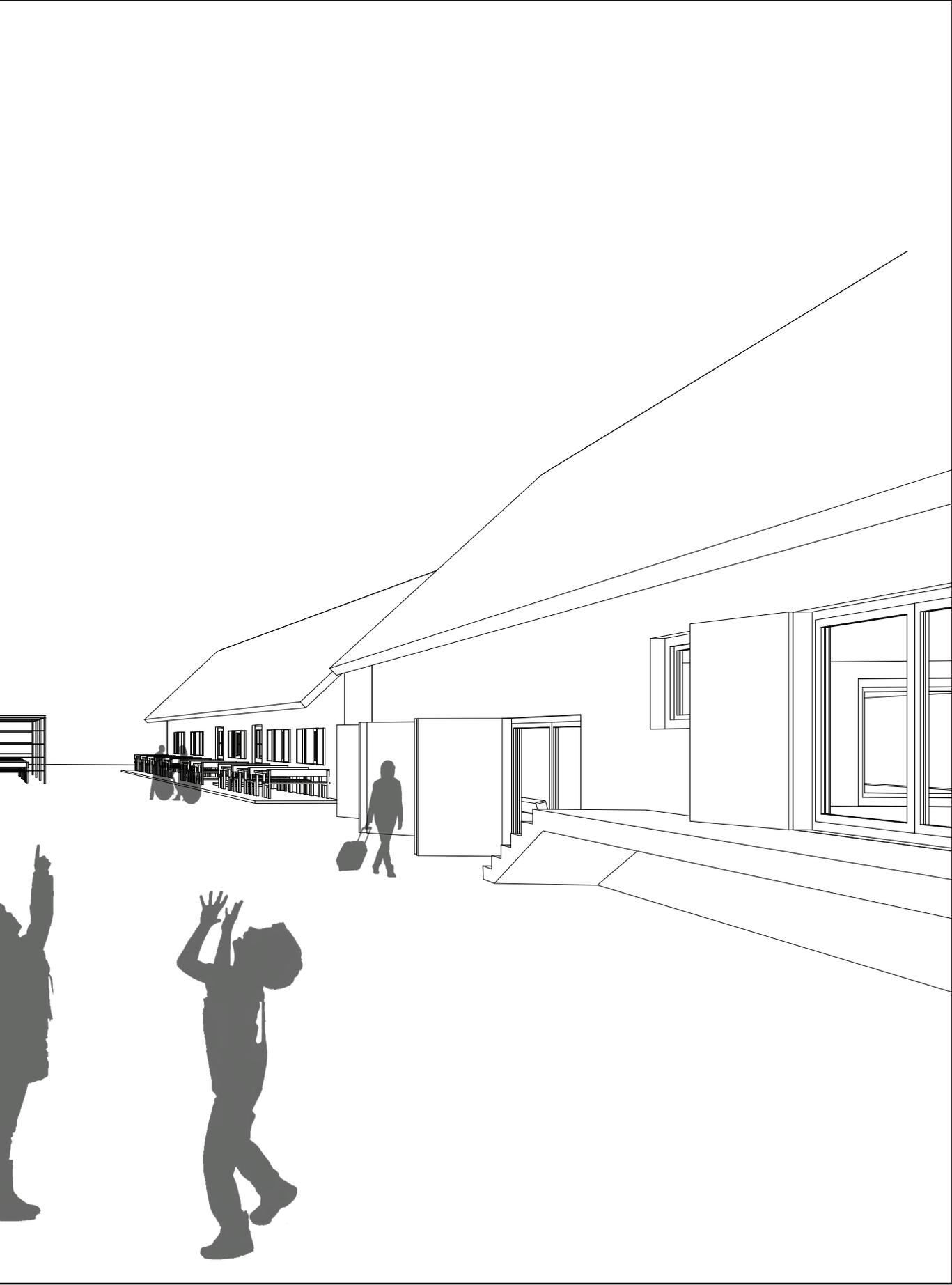


Hofsituation



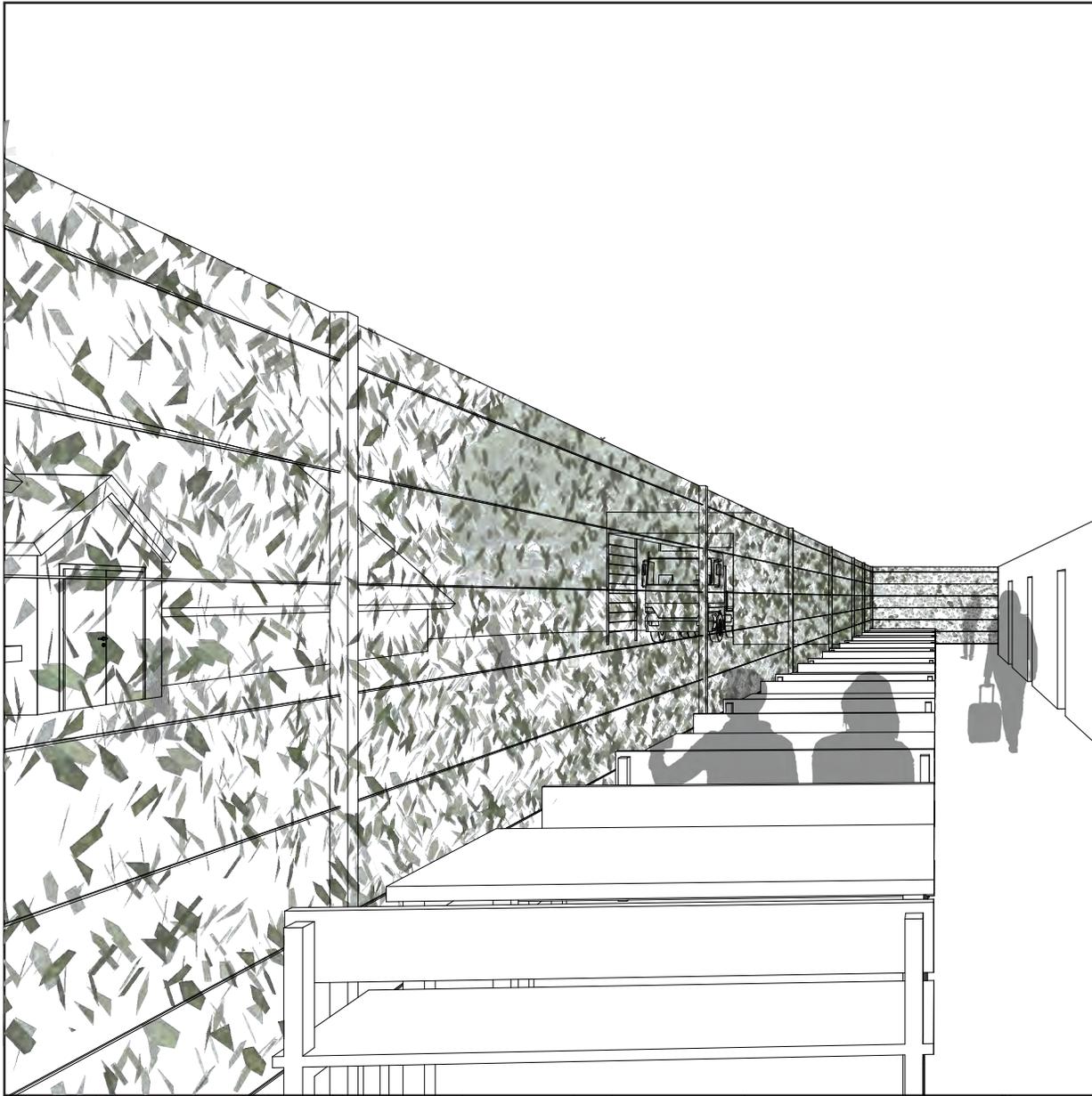


Hofsituation





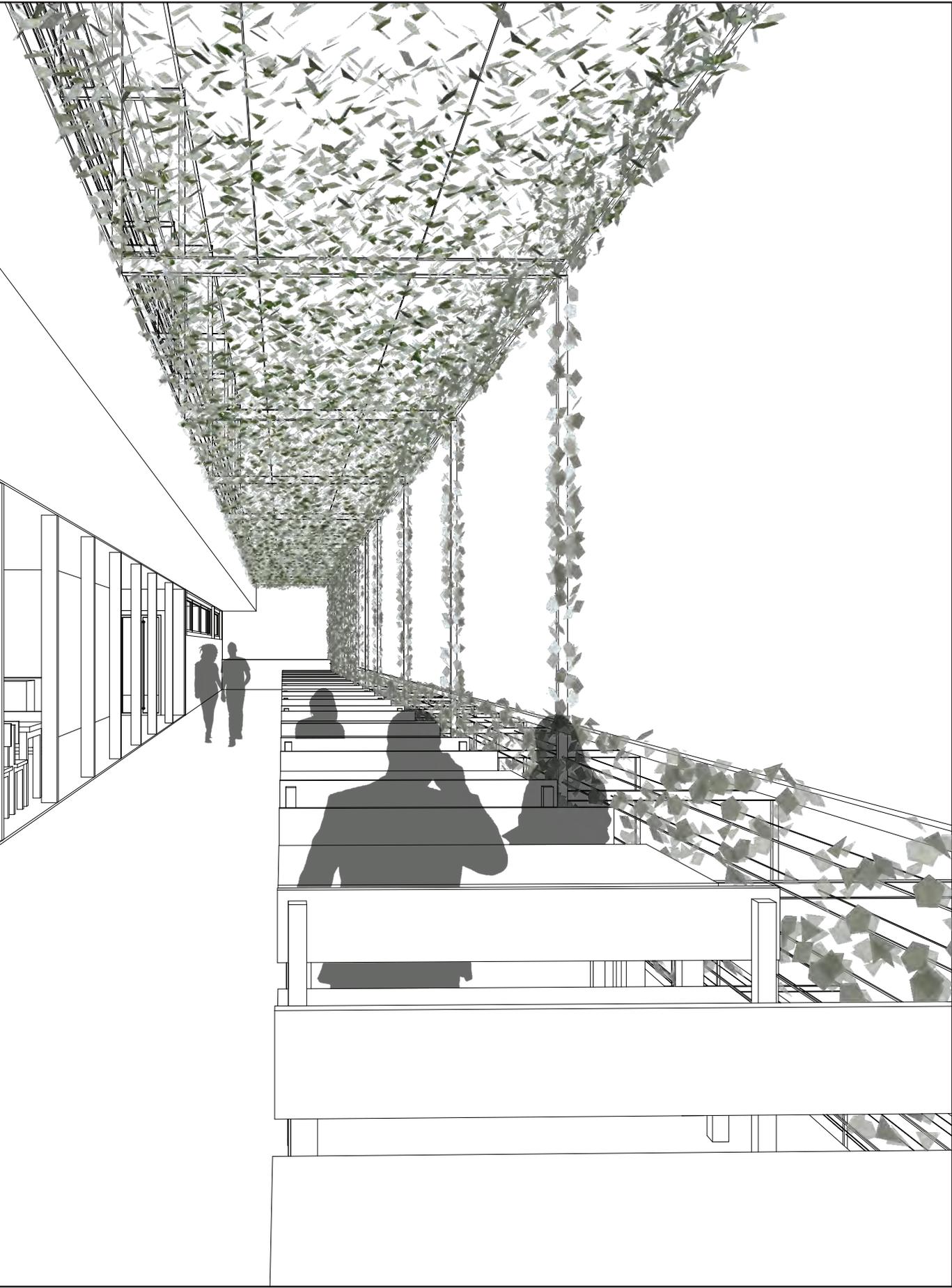
Pergola Buschenschank

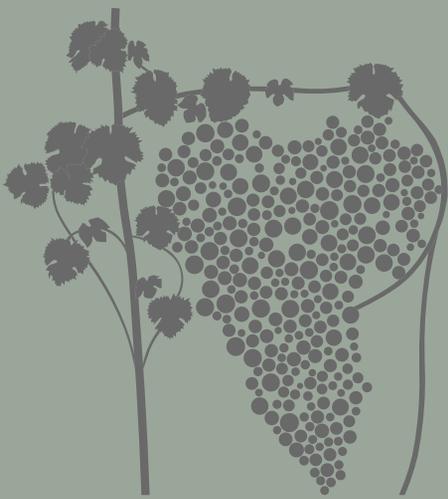


Buschenschankerweiterung



Terrasse Restaurant





[erholungsgarten]

[Erholung finden inmitten der Weinzeilen]

Um sich von den vielen Urlaubsangeboten und Hotels in der Südsteiermark abzuheben und den Gästen etwas besonderes zu bieten, entsteht zusätzlich zum Haupthaus, in dem Zimmer, Restaurant und Weinproduktion untergebracht sind, der Erholungsgarten. Dieser befindet sich direkt im Weingarten der Familie Eory - nur unweit vom Haupthaus und gut fußläufig zu erreichen - inmitten der Weinreben. Der Gast soll so neben der Weinproduktion auch den Anbau und die Weinrebe selbst spüren können. Im Herbst wenn die Trauben gelesen werden, kann man vor der Sauna auf der Terrasse sitzen und den Lesehelfern beim Arbeiten zusehen.

Der Erholungsgarten befindet sich auf dem Südhang - dem Haupthaus vorgelagert - und besteht aus mehreren Einheiten. Über die Landstraße können die unterschiedlichen „Häuser“ über großzügige Freitreppen erreicht werden.

Der erste Teil des Erholungsgartens bildet das kleine Umkleidehaus. Hier kann der Gast ankommen, seine Kleidung ablegen, seine Habseligkeiten verstauen und sich für das anschließende Entspannen frisch machen.

Auf der selben Achse weiter südlich befindet sich das Saunahaus. Neben notwendigen sanitären Einrichtungen werden hier zwei unterschiedliche Saunen angeboten und eine kleine Teeküche, die vor oder nach einem Saunagang zur Erfrischung zur Verfügung steht.

Folgt man dem Weg quer durch den Weingarten, befindet sich auf der rechten Seite das Kaltwasserbecken, das zur Abkühlung nach den Saunagängen dienen soll.

Gegenüber des Kalterwasserbeckens ist das Ruhehaus situiert. Hier kann der Gast zwischen den Saunagängen optimal entspannen oder einfach nur zur Ruhe kommen. Für ein Glas Wein oder einen Tee gibt es auch hier wieder eine kleine Küchenecke.

Auf Grund der minimalen „Badekojen“ in den Zimmern, gibt es im Erholungsgarten ein Badehaus. Dieses kann man nach Terminvereinbarung jederzeit nutzen und sich ein ausgedehntes Vollbad gönnen. Auch spezielle Anwendungen wie etwa Moor-, Heu- oder Weinlaubbäder können hier in Anspruch genommen werden.

Zusätzlich zum Erholungsgarten wird es auch ein kleines Massagehaus geben - östlich des Haupthauses situiert und ebenfalls mitten im Weingarten - in dem spezielle Massageeinheiten vereinbart werden können.

Als Alternative zu diesen körperbetonten Entspannungsmöglichkeiten, entsteht im Westen, etwas weiter weg vom Haupthaus und dem Trubel der Buschenschank, ein Lesehaus. Hier hin kann sich der Gast jederzeit zurückziehen und bei einem guten Buch und einem Glas Wein entspannen.

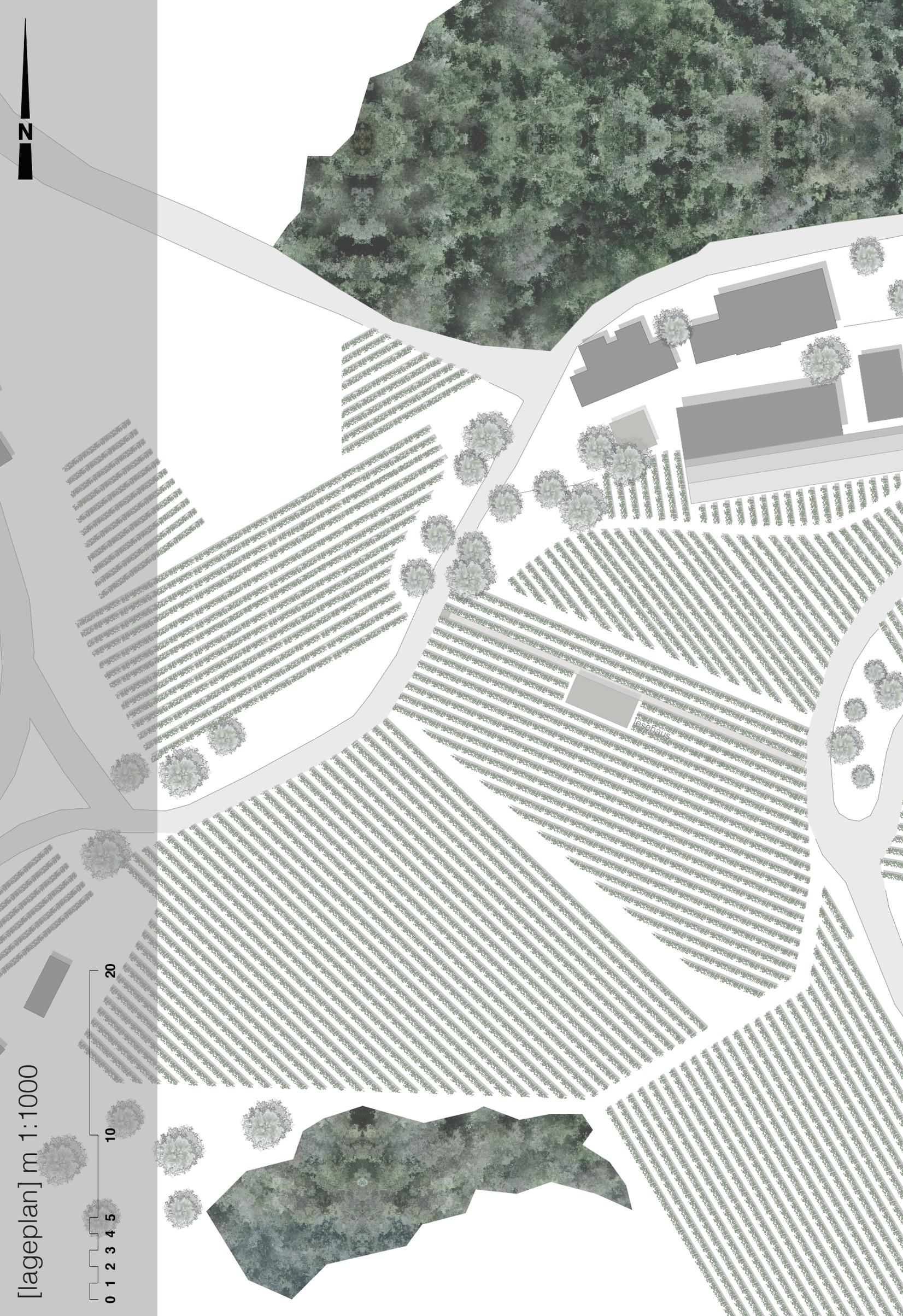
Durch die Anordnung der unterschiedlichen Häuser entsteht ein spannender Weg, der quer durch den Weingarten führt. Die Anordnung der Häuser ist gut durchdacht. Somit wird der Gast von einer Station zur nächsten geführt. Dadurch wird er gezwungen das Haupthaus zu verlassen, in die Natur zu gehen und sich zu bewegen.

Die Pergola und der Wein an der Fassade spielen auch bei den Erholungshäusern wiederholt eine wichtige Rolle. Die Eingänge in den Erholungsgarten werden durch kleine Pergolen markiert. Somit wird der Gast schon auf den ersten Blick auf diese Gartenlandschaft aufmerksam. Die vorgelagerte Fassade der Häuser wird wieder durch die selbe Stahlkonstruktion wie bei dem Haupthaus gebildet. Auch hier kann der Wein in die Höhe wachsen und Sicht- und Sonnenschutz bieten.

Das Konzept dieses Gartens ist so angelegt, dass dieser in unterschiedlichen Bauabschnitten entstehen kann. Gedacht ist, dass als erstes das Umkleidehaus und das Saunahaus entstehen. Danach können in mehreren Schritten alle weiteren „Häuser“, je nach Bedarf und Nachfrage, realisiert werden. So ist der Bauherr flexibel und kann selbst entscheiden welches „Haus“ er zu welchem Zeitpunkt braucht und ausführen möchte.



[Lageplan] m 1:1000





massage

bathhouse

kitchen

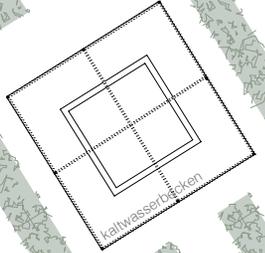
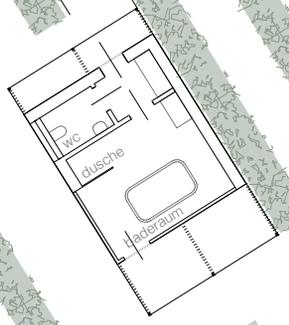
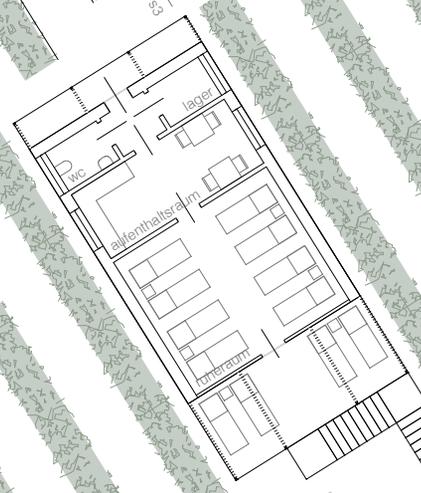
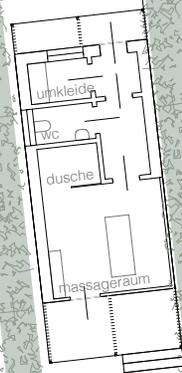
bar

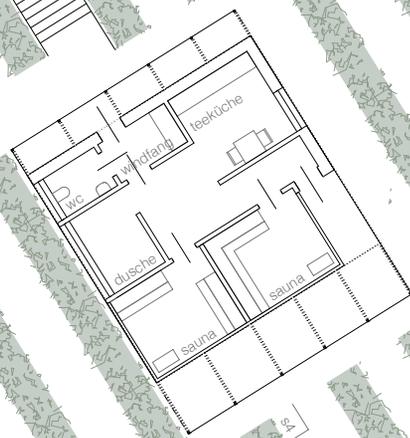
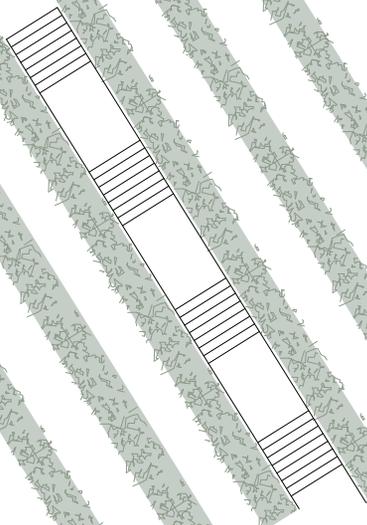
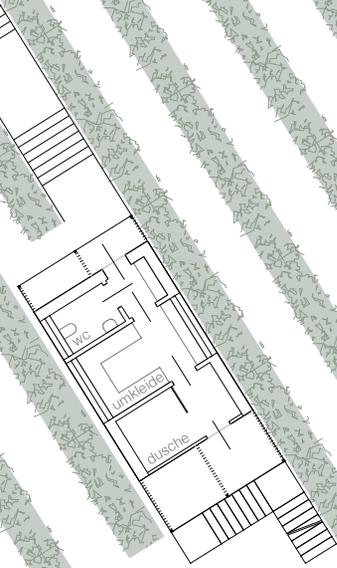
sauna





[grundriss erholungsgarten] m 1:250





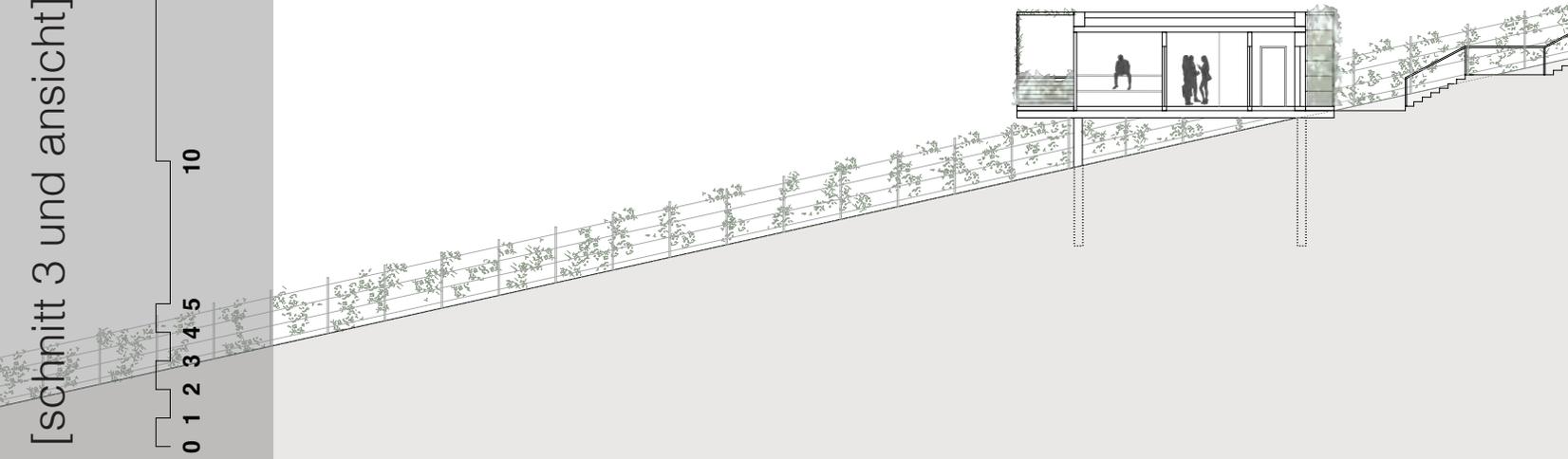
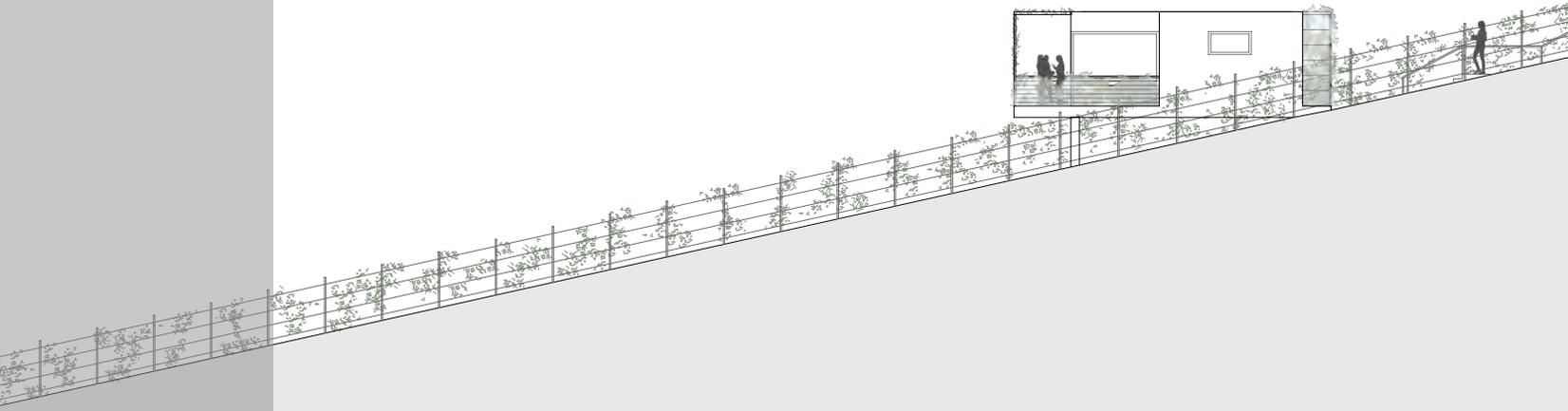
[grundriss lesehaus] m 1:250

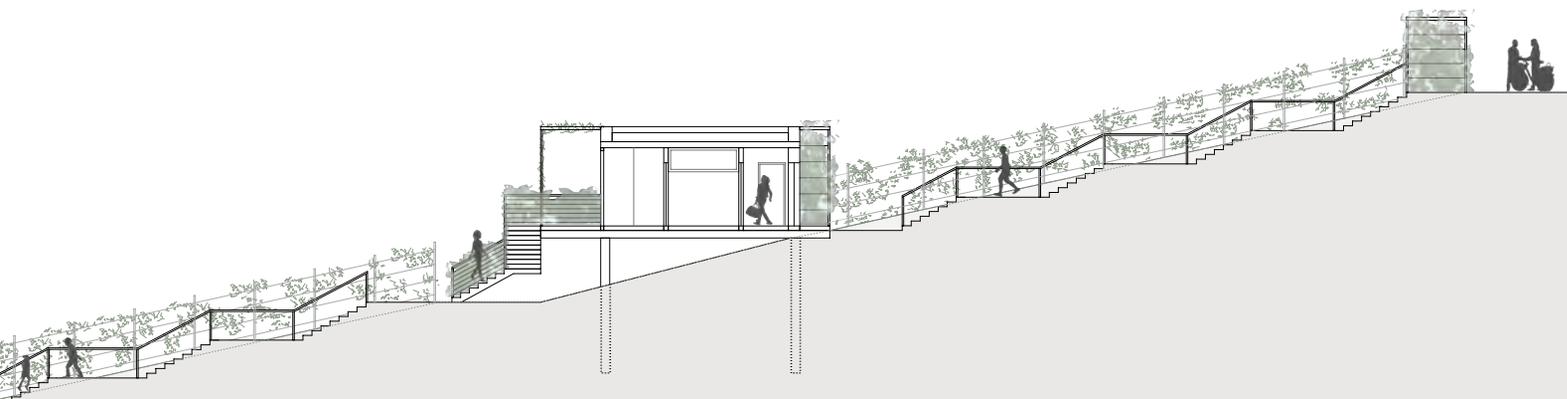
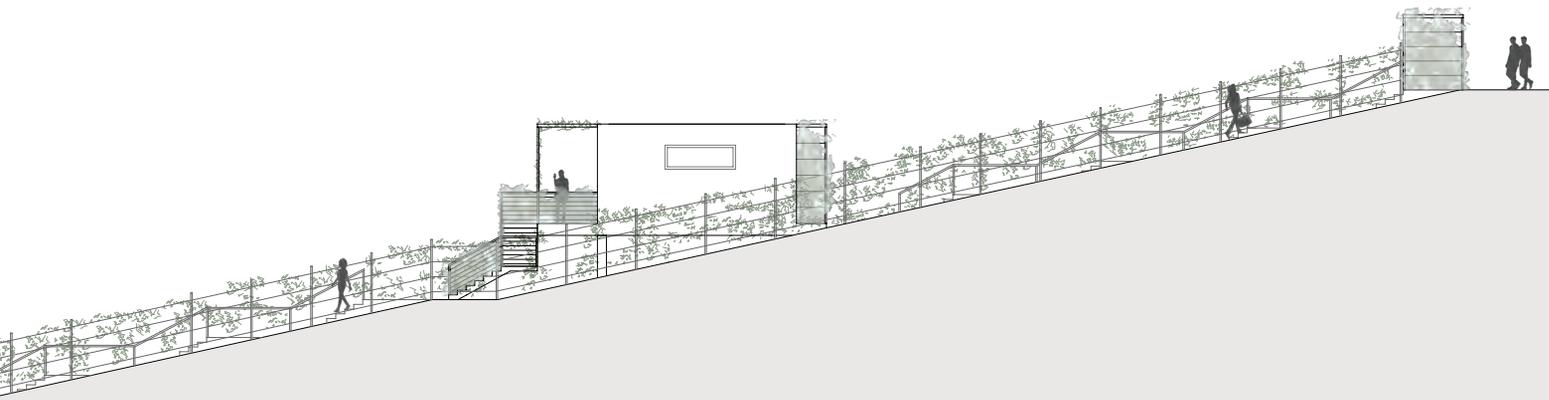




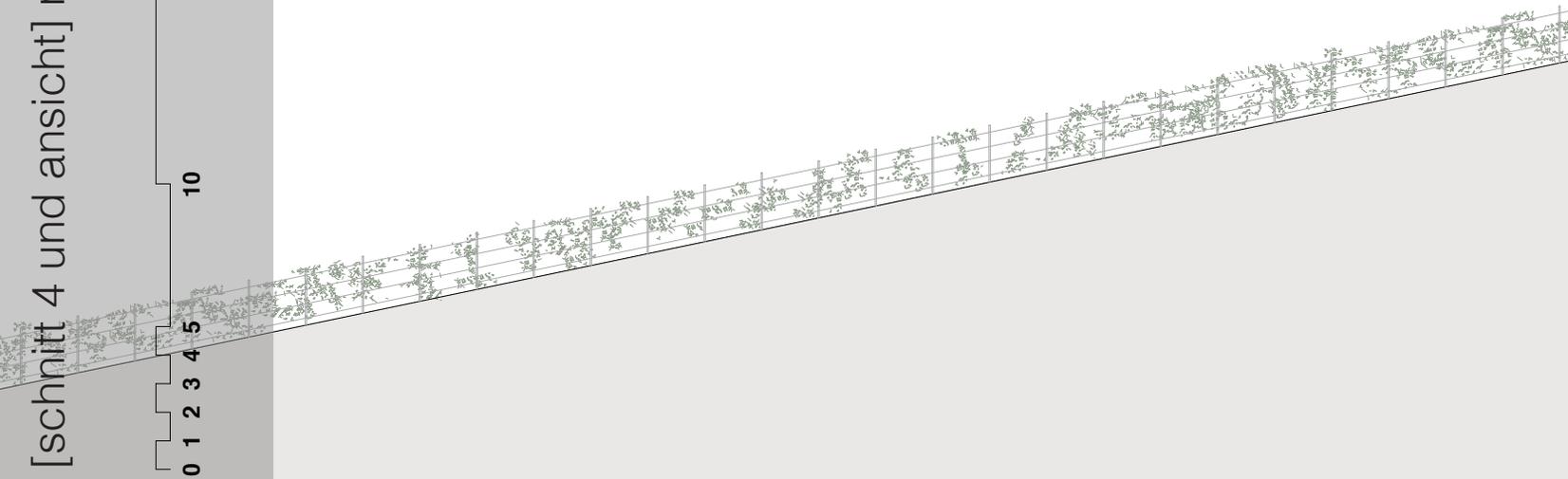
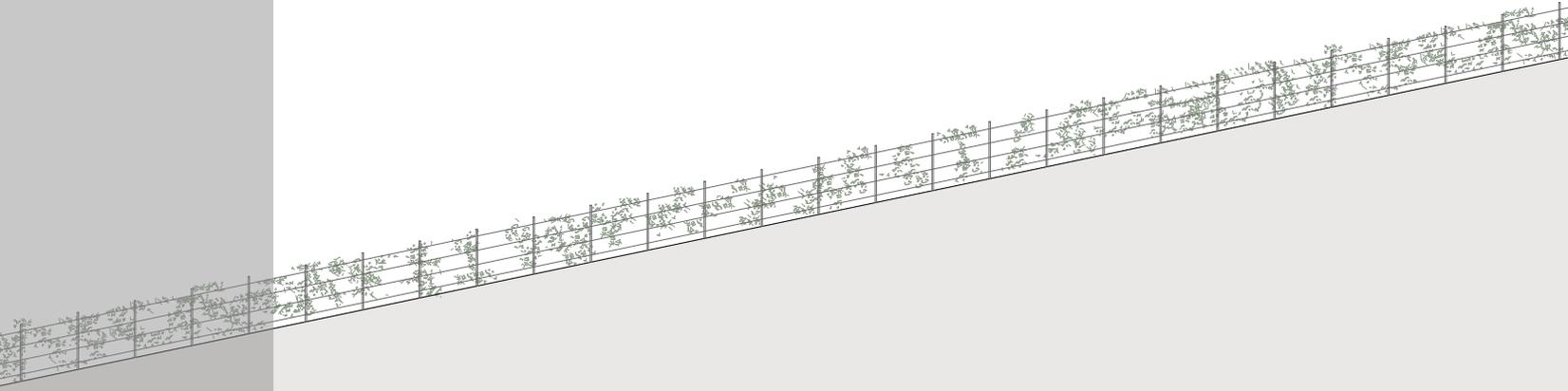
[schnitt 3 und ansicht] m 1:250

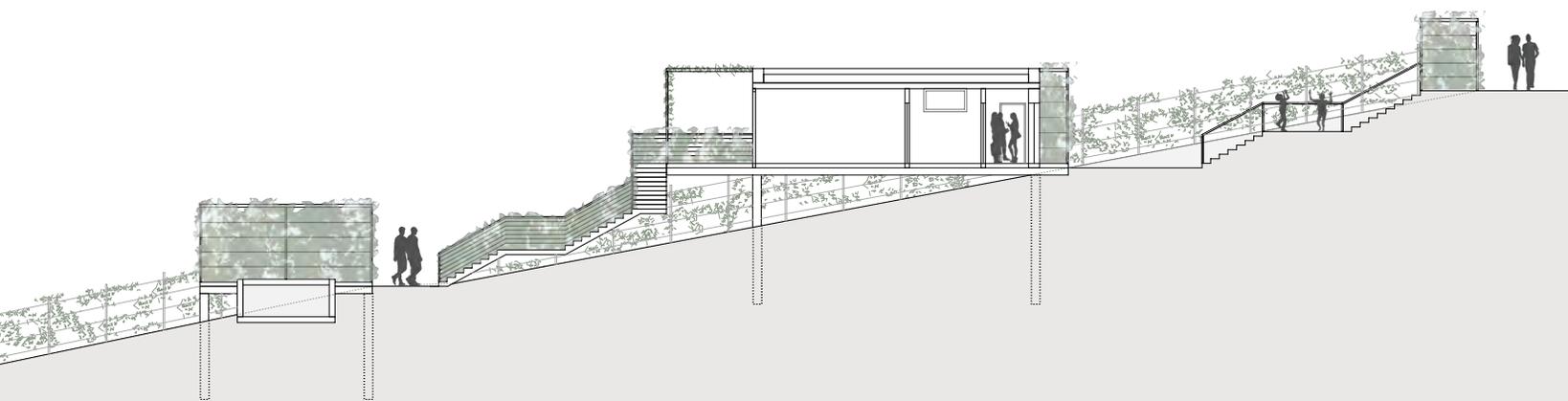
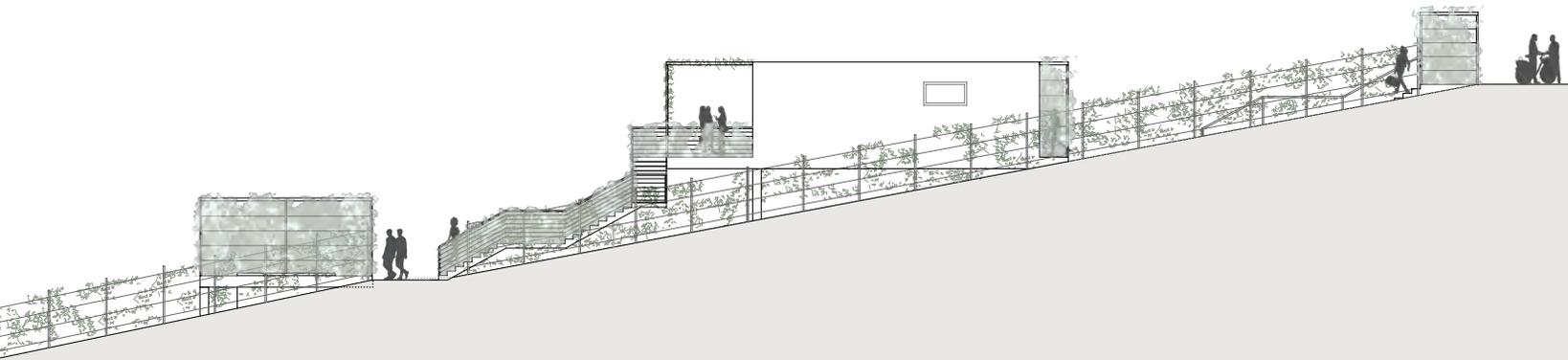
0 1 2 3 4 5
10 20

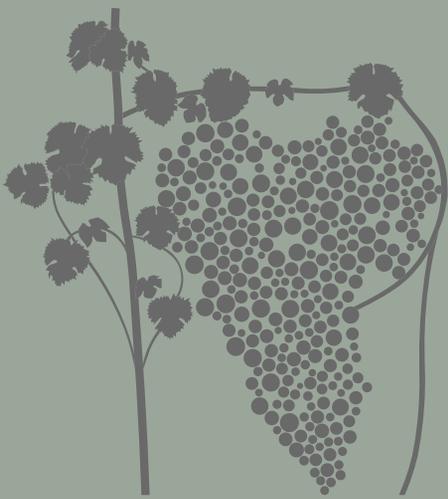




[schnitt 4 und ansicht] m 1:250







[anhang]

[Abbildungsverzeichnis]

Abb. 1: ägyptische Grabmalerei – Vorgang der Weinproduktion (Johnsons 1990, S.31)

Abb. 2: ägyptische Gramalerei – Festlichkeit im Jenseits (Johnsons 1990, S. 33)

Abb. 3: Karte – antikes Griechenland (Johnsons 1990, S. 37)

Abb. 4: griechischer Weingott Dionysos (<http://de.metapedia.org/wiki/Datei:Dionysos.png> 30.03.2014)

Abb. 5: eingegrabene Dolia (<http://archaeology-travel.com/travel-reports/visiting-ostia-antica/> 30.03.2014)

Abb. 6: österreichische Weinanbaugebiete zur Zeit des römischen Reiches (auf Grundlage von: http://de.wikipedia.org/wiki/Austria_Romana 30.03.2014)

Abb. 7: Weingarten im Winter (<http://www.weingut-herbst.de/weingut-herbst/das-winzerjahr/index.html>, 30.03.2013)

Abb. 8: Weingarten im Frühjahr (<http://www.weingut-herbst.de/weingut-herbst/das-winzerjahr/index.html>, 30.03.2013)

Abb. 9: Weingarten im Sommer (<http://www.weingut-herbst.de/weingut-herbst/das-winzerjahr/index.html>, 30.03.2013)

Abb. 10: Weingarten im Herbst (<http://www.weingut-herbst.de/weingut-herbst/das-winzerjahr/index.html>, 30.03.2013)

Abb. 11: Karte der österreichischen Weinbauggebiete (Robinson 2006, S. 511)

Abb. 12: oberirdische Organe (Weinakademie Österreich, S. 42)

Abb. 13: Organe des Rebstockes (Weinakademie Österreich, S. 40)

Abb. 14: Auffahrt mit Weinverkauf und Rampe zum Weinkeller (Prinzhorn 2005, S. 31)

Abb. 15: Gesamtansicht (<https://www.flickr.com/photos/28201895@N00/3973488615/>, 06.05.2014)

Abb. 16: Grundriss Hauptgeschoß (Prinzhorn 2005, S. 107)

Abb. 17: Querschnitt (Prinzhorn 2005, S. 105)

Abb. 18: Zufahrt mit Blick auf den Verkostungsraum (Prinzhorn 2005, S. 37)

Abb. 19: Verkaufsgebäude (Prinzhorn 2005, S. 89)

Abb. 20: Betriebseinfahrt Rampe (Prinzhorn 2005, S. 86)

Abb. 21: Innenhof (Prinzhorn 2005, S. 70)

Abb. 22: Eingang mit Pergola (Prinzhorn 2005, S. 45)

Abb. 23: Haupteingang (<http://www.stefanoscata.com/album/pension-briol>, 23.04.2014)

Abb. 24: Gesamtansicht (<http://www.briol.it>, 23.04.2014)

Abb. 25: Westansicht mit vorgesetzter Fassade (http://www.christianmaier.biz/WordPress/wp-content/uploads/img_9187.jpg, 23.04.2014)

Abb. 26: Schwimmbecken (<https://www.flickr.com/photos/michaelheiss/7915956712/>, 06.05.2014)

Abb. 27: Ostansicht (http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Pension_Briol_ober_Dreikirchen_02.JPG, 23.04.2014)

Abb. 28: Gästezimmer (www.briol.it, 09.01.2013)

Abb. 29: Gästezimmer (www.briol.it, 09.01.2013)

Abb. 30: Querschnitt Entwurf (Hornborg 2006, S. 64)

Abb. 31: Lageplan (Hornborg 2006, S.63)

Abb. 32: Originalskizze „Galerie Gross“ von Peter Zumthor (Hornborg 2006, S. 67)

Abb. 33: Karte – Naturparks in der Steiermark (auf Grundlage von: <http://www.naturparke.at/de/Naturparke/Steiermark>, 20.04.2014)

Abb. 34: Naturpark Südsteirisches Weinland mit Standort Eory-Schenke (auf Grundlage von: <http://www.naturparke.at/de/Naturparke/Steiermark> 20.04.2014)

[Literaturverzeichnis]

Bücher

Architekturzentrum Wien (Hg.): WeinArchitektur. Vom Keller zum Kult, Wien 2005

Christoffel, Karl: Kulturgeschichte des Weines. Von dem Werdegang der Weinkultur, ihrem Mythos und Mysterium, 1981 Trier

Hornborg, Michael: Zumthor. Spirit of Nature Wood Architecture Award 2006, o.O. 2006

Ilsinger, Renate (Hg.): weinzeilen. südliche steiermark / severna stajerska, o. O. 2008

Johnsons, Hugh: Weingeschichte. Von Dionysos bis Rothschild, 1990 Bern-Stuttgart

Postmann, Klaus Peter: Mein Wein aus Österreich. Die soziale und wirtschaftliche Entwicklung der Weinkultur in Österreich im 20. Jahrhundert

Prinzhorn, Martin / Niedermayr, Walter: Manincor. Neuer Weinkeller, Wien 2005

Robinson, Jancis: Das Oxford Weinlexikon, 32007 München

Stanwick, Sean / Fowlow, Loraine: Wine by Design. Second Edition, United Kingdom 2010

Stelzl, Peter: Gott sei Dank – ein Buschenschank. Bauernbrot, G'selchtes und Steirerwein, Arnfels o.J.

Steidl, Robert: Kellerwirtschaft, 62001 Leopoldsdorf

wein.kaltern (Hg.): Weinlesen. Wein und Landschaft, Boden und Mensch, Geschichte und Geschichten in Kaltern, 2006 Innsbruck-Bozen-Wien

Woschek, Hein-Gert (Hg.) / Duhme, Denis / Friedrichs, Katrin: Wein und Architektur, München 2011

Wunderer, Regina / Birkhan, Helmut (Hg.): Weinbau und Weinbereitung im Mittelalter. Unter besonderer Berücksichtigung der mittelhochdeutschen Pelz- und Weinbücher, 2001 Bern

Zeitschriftenartikel

Bachmann, Wolfgang: Unterwegs: Pesion Briol und Gasthof Bad Dreikirchen in Südtirol, in: Baumeister 7 (2005), H. 7, S. 18-19

Boeckl, Matthias: Angoneses2, Boday, Köberl. Weingut Manincor in Kaltern, Italien, in: architektur.aktuell (2004), H. 6, S. 72-85

Skripten

Marques, Daniele Univ.-Prof. u.a. / Insitut für Regionales Bauwesen, Technische Universität Graz (Hg.): Theoretische Studienarbeiten zum Thema Wein und Weinbaubetriebe als Grundlage für den Entwurf im Seminar Ortsplanung, 2001 Graz

Weinbauakademie Österreich, Aufbauseminar 1 – Weinland Österreich

Interviews

Interview mit Peter Zumthor, Verfasser unbekannt (<https://www.youtube.com/watch?v=RND3xQnCD10>, 23.04.2014)

Internet

http://www.betonprisma.de/ausgaben/natur/essaysoo92/betonprisma/naturerliche_einbindung_in_die_landschaft.html

<http://www.briol.it>

<http://www.buschenschank.at/buschenschank/page/13-Definition>

<http://www.daikin.de/industrial/applications/wineries/index.jsp>

http://diewerksbank.com/2009/08/05/sommer-in-den-bergen_____/

<http://www.flickr.com/photos/orppo/sets/72157628460679121/with/6528818901/>

<http://fruchtwein.blogg.de/2007/01/23/aufbau-der-weinrebe/>

<http://www.manincor.com/de/>

http://www.naturparke.at/de/VNOe/Was_ist_ein_Naturpark

http://www.naturparke.at/downloads/tagung_20_05_2010/Handler_Natur_u_Kulturlandschaftsschutz_in_europ_Naturparken.pdf

<http://www.naturparkweinland.at/naturpark/home/index-DE.php>

<http://www.oesterreichwein.at/unser-wein/kostbare-kultur-besonderer-genuss/geschichte/>

http://www.prowein.com/cipp/md_prowein/lib/all/lob/return_download,ticket,g_u_e_s_t/bid,939/no_mime_type,o/~/ProWein_2013_Historie_des_Weins_D.pdf

<http://www remodelista.com/posts/pension-briol-bauhaus-style-in-the-alps>

http://www.rotweissrot.de/oesterreichische_weingeschichte

<http://www.wein-aus-oesterreich.at/weinbau-geschichte.php>

<http://www.wein.com/wissenswertes/weingeschichte/>

<http://www.wein.de/1419.o.html>

<http://www.weingut-herbst.de/weingut-herbst/das-winzerjahr/index.html>

http://de.wikipedia.org/wiki/Geschichte_des_Weinbaus

<http://de.wikipedia.org/wiki/Rebstock>

http://de.wikipedia.org/wiki/Wein_im_Alten_Agypten

http://de.wikipedia.org/wiki/Weinbau_in_Griechenland

http://de.wikipedia.org/wiki/Weinbau_in_Österreich

[#Osmanisches_Reich](http://de.wikipedia.org/wiki/Karawanserei)

