

# Vino Eisenberg

Ein Blick in die Landschaft

Katja Sembacher

## DIPLOMARBEIT

zur Erlangung des akademischen Grades  
einer Diplom-Ingenieurin

Studienrichtung: Architektur

Autor: Katja Sembacher

Technische Universität Graz  
Erzherzog-Johann-Universität  
Fakultät für Architektur

Betreuer:  
Univ.-Prof. Dipl.-Ing. Arch. Hans Gangoly  
Institut für Gebäudelehre

Graz, Oktober 2010



## Eidstattliche Erklärung

Ich erkläre an Eides statt, dass ich die vorliegende Arbeit selbständig 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 ..... ..

## 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.

..... ..



für meine Familie

# Inhalt

00	Exposition	009
	Thematik, Motivation	010
01	Positionierung	013
	a Ungarn in Zahlen	014
	b Der Ort Vaskeresztes	016
	c Geschichtlicher Abriss	024
	d Weinbau in Vaskeresztes	028
02	Fokus Grenzregion	031
	a Die Bedeutung der Grenze in Vaskeresztes	032
	b Eine Bestandsaufnahme – die Chance für eine Region	034
03	Der Wein – ein Kulturgut	037
	a Bauboom im Weingarten	038
	b Genuss und Marketing	042
04	Zum Weinkeller	045
	a Analyse	046
	b Conclusio	059
05	Ein Weingut für den Eisenberg	061
	a Standortwahl	062
	b Bezüge	066
	c Raumprogramm	070

06	Konzept	075
	a Weg und Landschaft	076
	b Gebäude und Landschaft	078
07	Entwurf	085
	a Szenario 1 - Produktion	089
	b Szenario 2 – der Besucher	090
	c Materialität	118
	d der Besucherbereich	120
	e weitere Erläuterungen	126
08	Kardinal, Regina, Ochsenauge - oder eine kleine Weinkunde	131
	a Die Geschichte des Weinbaus	132
	b Der Weinbau in Ungarn	134
	c Vitis Vinifera – die weintragende Rebe	136
	d Die Weinbereitung	138
09	Anhang	143
	a Bibliographie	144
	b Abbildungsnachweis	147
	c Anmerkungen	148
	Dank	151





# 00 Exposition





*„Nehmt nur mein Leben hin,  
in Bausch und Bogen, wie ich's führe;  
Andre verschlafen ihren Rausch,  
Meiner steht auf dem Papiere.“*

*Goethe*

## ***Thematik***

Das Thema des Weinkellers ist in der jüngsten Vergangenheit in Bezug auf seine architektonische Neuformulierung sehr präsent gewesen. Der Trend, die Architektur zum Aushängeschild des Betriebes zu machen, ähnlich den historischen Chateaus in Frankreich, ließ einige interessante Bauwerke entstehen.

Ausgangsgrundlage dieser Arbeit ist ein neu entstandener Weinbaubetrieb, für den bislang eine adäquate Produktionsstätte fehlt. Der Standort des geplanten Kellers liegt in einer ruralen Umgebung auf der ungarischen Seite des Eisenbergs unweit der österreichischen Staatsgrenze. Die Arbeit befasst sich mit der Schwierigkeit der Integration eines derartigen Bauvolumens in das Freiland. Ein weiteres Augenmerk wird auf die verstärkte Verknüpfung des Besuchers mit der Landschaft gelegt.



## ***Motivation***

Die Entscheidung für mein Entwurfsthema entstand durch das seit jeher große Interesse meiner Familie am Wein. Seit ich mich erinnern kann, wurden auf Ausflügen im In- und Ausland Weingüter und Enotheken besucht und Weine aus aller Welt in unserem Keller gelagert.

Als kleines Kind löste in mir ein Weinkeller stets ein mystisches Gefühl aus, ähnlich dem, welches man bekommt, wenn man eine Kirche betritt. Der etwas feuchte Geruch, die großen Fässer und die Stille, gepaart mit der spärlichen Beleuchtung, waren faszinierend und wohl etwas beängstigend zugleich.

Durch die Wahl meines Studiums erweiterte sich auch mein „Weinhorizont“ vom Glas - der Flasche auf eine

nicht minder eindrucksvolle Dimension – die Brutstätte des Weins – das Weingut selbst, welche durch den knapp vor der Jahrtausendwende ausgelösten Bauboom in Winzerkreisen einige sehenswerte Bauten hervorbrachte. Vor allem jedoch die Vielfältigkeit war es, die mich immer wieder aufs Neue überraschte – manchmal sicher auch negativ, aber deshalb nicht minder interessant. Man könnte fast behaupten, die Formen, die das Haus für den Wein einnehmen kann, seien so unzählig wie die Anzahl der weltweit verbreiteten Rebsorten selbst. – Abertausend sozusagen. Manche stehen als Solitär oder als Landmark in der Landschaft. Einige verstecken sich unter den ertragreichen Böden.

Und noch viel mehr warten noch darauf, entdeckt zu werden!





**01a**

# **Ungarn in Zahlen**

# Ungarn

Staatsform: parlamentarische Republik

Hauptstadt: Budapest

Fläche: 93.030km<sup>2</sup>

Bevölkerung: 10 Millionen

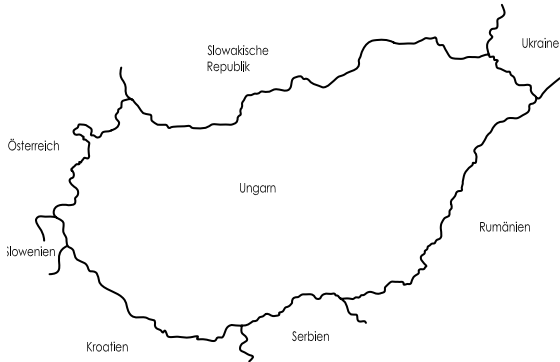
Währung: Forint

Natomitglied: seit 1999

EU-Mitglied: seit 2004

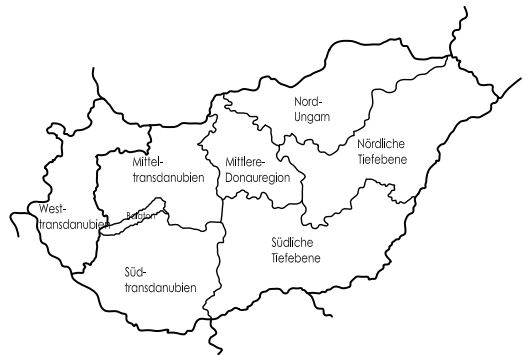
BIP: 107,1 Mrd. US\$

Durchschnittseinkommen (Brutto): 185.000 HUF (660 €)<sup>2</sup>



## Ungarns Nachbarstaaten

Ungarn ist ein Binnenstaat. Seine direkten Nachbarstaaten sind Kroatien, Slowenien, Serbien, Rumänien, die Ukraine, die Slowakei und Österreich. Verwaltungstechnisch ist Ungarn in 19 sogenannte Komitate (Gespanschaften) eingeteilt. Auch die Komitate sind wiederum in kleinere Gebiete unterteilt. Außerdem gibt es 24 Städte mit Komitatsrecht.



die 7 Regionen

Im Ganzen ist Ungarn in 7 Regionen unterteilt.

Diese sind: Westtransdanubien (Nyugat - Dunátúl)

Mitteltransdanubien (Közép - Dunátúl)

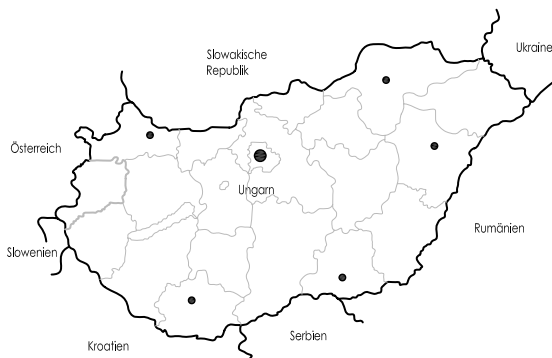
Südtransdanubien (Dél - Dunátúl)

Nordungarn (Észak – Magyarország)

Mittlungarn (Közép – Magyarország)

Nördliche Große Tiefebene (Észak – Alföld)

Südliche Große Tiefebene (Dél – Alföld)



## Ungarns größte Städte

1. Budapest	2.016.774 EW
2. Debrecen	212.235 EW
3. Miskolc	196.442 EW
4. Szeged	175.301 EW
5. Pécs	170.039 EW
6. Győr	129.338 EW
10. Szombathely	85.617 EW

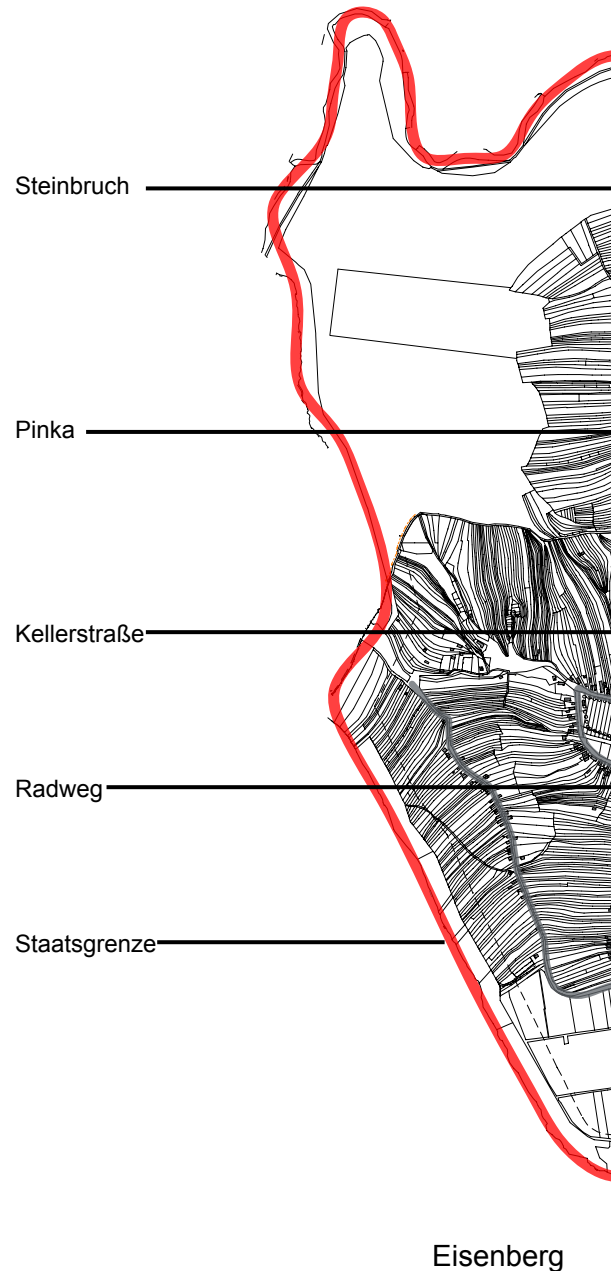
In Ungarn leben unter anderem auch Volksgruppen der Roma, Kroaten, Slowaken und Ungarndeutschen, die insgesamt jedoch weniger als 10% der Gesamtbevölkerung entfallen.<sup>3</sup>

### Am Fuße des Eisenbergs

Vaskeresztes ist eine etwa 912 HA große deutschsprachige Gemeinde im äußersten Westen Ungarns und liegt im Komitat Vas. Sie erstreckt sich vom Osthang des Eisenbergs (Vashegy) über ein kleines Stück des Pinkatal. Der Fluss „Pinka“, welcher im Gebiet des „Niederer Wechsel“ entspringt, bildet nördlich von Vaskeresztes und zu einem kleinen Teil auch im Süden die Grenze zwischen Österreich und Ungarn.

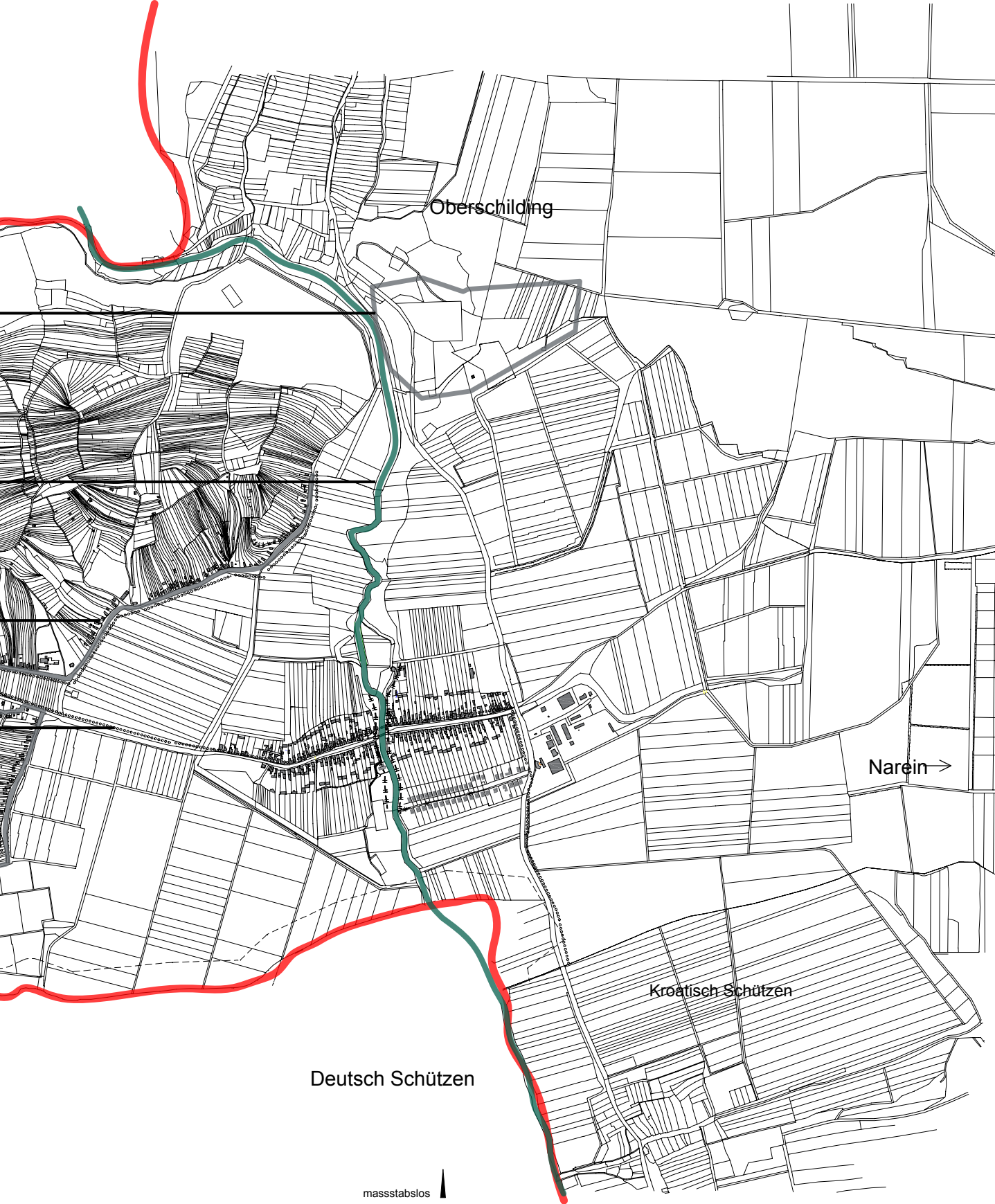
Der heutige Ort Vaskeresztes (Grossdorf) setzt sich aus den früheren Ortschaften Ungarisch Grossdorf (Magyar-Keresztes) und Deutsch-Grossdorf (Német-Keresztes) zusammen. Die Ortsteile waren durch die Pinka getrennt. Die Vorsilbe „Vas-“, bezieht sich auf die Lage der Ortschaft im Komitat Vas.

Vaskeresztes ist ein Straßendorf, im Norden begrenzt durch die kroatische Siedlung Oberschilding (Felsőcsatár), im Süden durch Kroatisch<sup>1</sup>-Schützen (Horvátlövö), im Osten durch Narein (Nárai) und im Westen durch die Orte jenseits der Österreichisch-Ungarischen-Grenze Deutsch-Schützen (Németlövö) und Eisenberg (Csejke).<sup>4</sup>



<sup>1</sup> Die Kroatischen Siedlungen entstanden aus ähnlichen Gründen wie die deutschsprachigen. Ungarische Magnatengeschlechter siedelten ihre kroatischen Untertanen auf ihren Besitzungen in Westungarn, Slavonien und Kroatien an, um das brach liegende, jedoch sehr fruchtbare Land bestellen zu können. In dem Zusammenhang wird oft von organisierten Bauernwanderungen gesprochen.





Oberschilding

Narein →

Kroatisch Schützen

Deutsch Schützen

massstabslos



## Die Kellerstraße

Die Kellerstraße schlängelt sich am Fuß des Eisenbergs in Richtung Süden. Hier entlang verläuft auch ein Radweg, welcher anschließend durch das Ortsgebiet von Vaskeresztes weitergeführt wird. Die Keller werden meist als Wochenenddomizil genutzt. In vielen wird noch selbst Wein gekeltert, der jedoch nur zum Eigenverbrauch bestimmt ist, und demnach keinen hohen Qualitätsansprüchen entspricht.



Schnitt durch ein altes Kellerstöckl.

Im oberen Geschoß befand sich Richtung Tal orientiert meist eine Stube und im bergseitig gelegenen Raum stand die Presse. Die Lagerung erfolgte in dem darunter gelegenen Kellerraum, der vom Kellerstraßenniveau aus erschlossen wurde.



## Infrastruktur

Dass in dem 350 Seelen-Dorf noch in anderen Maßstäben gemessen wird, merkt man an der für österreichische Verhältnisse fehlenden Infrastruktur.

Da auf Grund der Arbeitsmigration das Dorf unter der Woche fast ausgestorben ist, findet man nur das Notwendigste.

Neben einer dorfeigenen Feuerwehr, dem Wasserwerk, der Kirche und einem Verwaltungsgebäude findet man in nächster Nähe lediglich eine Buschenschank an der Kellerstraße.

Als Einkaufsmöglichkeit dient ein Mini-Coop, welcher noch stark an einen Greißler erinnert.

## Der Steinbruch

Bei den Vorkommen des Steinbruches von Vaskeresztes handelt es sich um einen Bernstein-Serpentinit, welcher in seiner ursprünglichen Form eine typische blau grüne Färbung aufweist. Ist der Stein der Witterung ausgesetzt, so verwittert er und verändert seine Farbe. Er erscheint nunmehr matt und rot.

Steine aus dem Steinbruch sind hauptsächlich in der Region häufiger eingesetzt worden.

Vor allem entlang der Kellerstraße findet man ihn des öfteren.

Vino Eisenberg

Mam Hungaria GmbH

Friedhof

Feuerwehr

Radweg

Kirche

Friedhof

Wasserwerk

Mini Coop

Verwaltung

Ausschnitt aus Katasterplan

— Masstab 1:5000







Alte Kellerstöckl auf der ungarischen und österreichischen Seite des Eisenbergs.





Ob renoviert oder verfallen, sie tragen viel zum Charme der Region bei.



Begünstigt durch die Lage am Fluss hat es die erste Ansiedlung bereits im 4.-3. Jahrhundert vor Chr. im Bereich des heutigen Vaskeresztes gegeben. Funde von Hügelgräbern, Gefäßen und Schmuckstücken aus Bronze bezeugen die lange, geschichtsträchtige Vergangenheit mit Kelten und Römern an diesem Ort. Die Grundfesten der heutigen Siedlung gehen bis ins 11.-12. Jahrhundert zurück. Erstmals im Jahr 1401 urkundlich erwähnt war Grossdorf im Mittelalter im Besitz der Abtei von Pernau. Es folgten im Laufe der Jahrhunderte unterschiedlichste Lehensherren geistlichen und weltlichen Adels.

Dass es sich bei Grossdorf um einen deutschsprachigen Ort handelt, geht nicht etwa auf die räumliche Nähe zu Österreich zurück, sondern findet seine Wurzeln schon im 10. Jahrhundert, als Kaiser Heinrich Sachsen schiffsweise donauabwärts ansiedelte, großteils um dort brachliegendes, fruchtbares Land bestellen zu können.

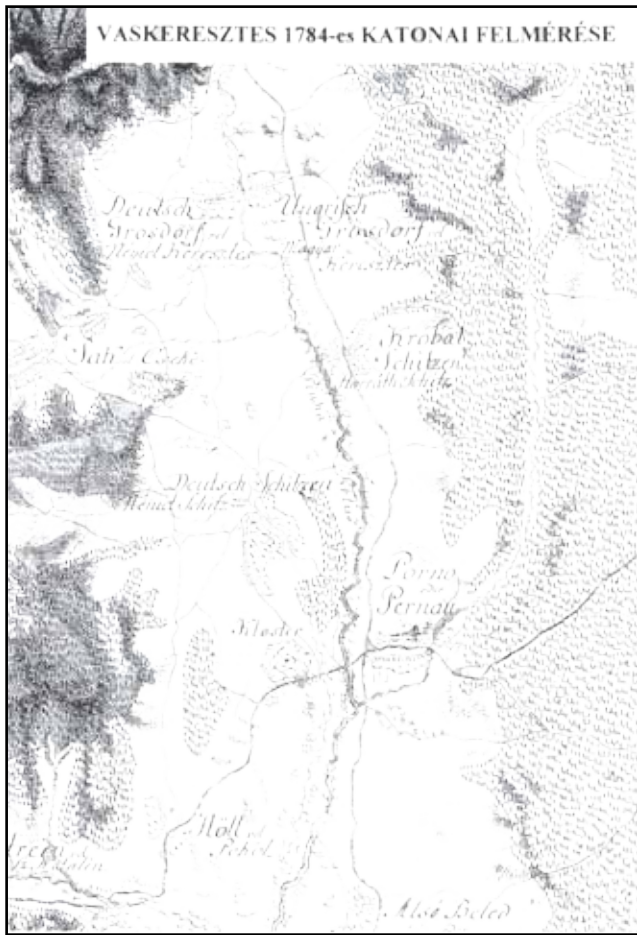
Der Regimewechsel im 20. Jahrhundert brachte den Anfang vom vorläufigen Ende für Vaskeresztes. Im Zuge der „Bodenreform“ wurden die ersten Besitztümer verstaatlicht, angefangen mit denen der Volksbundmitglieder.

1945 kam es auch zu den ersten Umsiedlungen der deutschsprachigen Bevölkerung. Gab es zuerst noch Ausnahmen für „Nicht-Volksbundmitglieder“ wurden diese später, als die Ungarn aus der Tschechoslowakei vertrieben wurden und das Land gebraucht wurde, wieder aufgehoben.

Was das für das Dorf bedeutete, zeigen allein die Zahlen der Bevölkerung:

1941 zählte Vaskeresztes	34 Ungarn
	604 Deutsche
	19 Kroaten





Mit der Umsiedlung war eine ganze Dorfgemeinschaft so gut wie ausgelöscht. Es wurden mehr und mehr ungarische Familien, die ihrerseits anderorts vertrieben worden waren, hier angesiedelt, sodass die Einwohnerzahl auf knappe 800 anstieg. Jedoch nur einige wenige von ihnen, die guten Kontakt zu den Alteingesessenen herstellen konnten, sind in weiterer Folge Vaskeresztes geblieben. Heute leben in Vaskeresztes 357 Einwohner – unter ihnen viele alte Leute. <sup>5</sup>

## Zur heutigen Situation

Derzeit hat sich die Situation ein wenig gebessert. Mit dem Ende des Regimes hat sich für die westlichen Länder ein neuer Markt an billigen Arbeitskräften eröffnet. Sind viele diesen billigen Produktionsalternativen für hiesige

Firmen gegenüber negativ eingestellt, hat es für diese ausgestorbene Region dennoch enorme Vorteile. Von der Landwirtschaft, die früher die Bewohner des Dorfes ernährte, konnte man in der heutigen Zeit nicht mehr leben. Und so war es für das Dorf ein Segen, als sich in Vaskeresztes der österreichische Unternehmer Peter Röhrling mit der von seinem Vater gegründeten MAM Babyartikel GmbH ansiedelte.

Das Unternehmen startete 1990 mit 8 Beschäftigten. Als Produktionsort wurde die Lagerhalle der Genossenschaft umgebaut. Die Nähe zu Österreich und die geringen Produktionskosten ließen Peter Röhrling in weiterer Folge seine gesamte Produktion nach Ungarn verlegen. Schon 1995 wurde ein völlig neues Werk eröffnet, welches im Schichtbetrieb mehr als 200 Arbeiter beschäftigt. <sup>6</sup>



*Der Wein, der gilt als Sorgenbrecher,  
doch lediglich für frohe Zecher,  
denn wer ihn baut und will verkaufen,  
kann öfter sich die Haare raufen!*

*(unbekannt)*

Der Weinbau findet seinen Eingang in Vaskeresztes mit den Kelten ~ 300 v.Chr. und wurde auch von den Römern in späterer Folge weitergeführt. Im Mittelalter sorgte er für einen Aufschwung der Wirtschaft der Region. Bis ins 20. Jahrhundert rühmte er sich als die Grundlage für den Wohlstand der Gemeinde.

Früh erkannte man das Potential des Weines als Wirtschaftsfaktor und gründete Anfang des 18. Jahrhunderts eine Winzergemeinschaft. Der Weinbau und die damit verbundenen Arbeiten wurden gesetzlich geregelt, um eine Kontrolle des Anbaus und damit auch der Qualität des Weines zu gewährleisten.

Aber der ungarische Wein durchlebte wie auch der Rest des Landes seine Krisen. Mit der Auflösung des Privateigentums wurde auch die Winzergemeinschaft aufgelöst. Die Rettung der Weingärten von Vaskeresztes war ihre steile Hanglage. Es fehlten die Mittel für eine andersartige Bebauung und so blieb zumindest die „Infrastruktur“ vorhanden. Nach der

Einführung eines demokratischen Parlaments wurde auch die Winzergemeinschaft mit ihrem Bestreben nach höchster Qualität zu neuem Leben erweckt. Dies bedeutete auch ein Wiederaufleben der Region Vás.

Heute gehört das Komitat Vás, obwohl an sich ein kleines Weinbaugebiet, und eigentlich gerade deshalb, zu einem internationalen Wein-Netzwerk. Vinest ist ein Netzwerk kleiner Weinregionen, das den Austausch kleiner europäischer Weinregionen fördert, um die Individualität von Wein, Land und Produktionsmethoden zu bewahren. Zu den weiteren Weinregionen des Netzwerks gehören neben Bullas, und Gran Canaria (Spanien), Planargia (Italien), Saale – Unstrut (Deutschland), Vipava Valley (Slovenien) und der unmittelbare Nachbar von Vaskeresztes auf österreichischer Seite, die Weinidylle Südburgenland.<sup>7</sup>











„angrenzend

Dass „Grenze“ Brücke, Barriere, Übergang bedeuten kann, war mir als Kind nicht bewusst. Für mich war es selbstverständlich, dass neben vielen persönlichen Beziehungen, geschäftlich beidsprachig agiert wurde oder eine slowenische Mitarbeiterin bei uns wohnte.

Aber manchmal merkte ich dennoch, dass wir an einer Trennlinie lebten, zum Beispiel bei Spaziergängen am Grassnitzberg an der Grünen Grenze zwischen Österreich und Jugoslawien, ermahnt von den Eltern, keinesfalls zu nahe zu den Grenzsteinen zu laufen. Wenn plötzlich aus den Büschen Grenzsoldaten erschienen, strenge, ernste Gesichter, fahlbraune Uniformen, mit Gewehren und scharfen Hunden, begriff ich, dass es etwas gab, womit nicht zu spaßen war. Bei anderen Ausflügen wiederum sahen wir aus sicherer Entfernung gegenüber auf einer Anhöhe in Špičnik die Grenzsoldaten fröhlich Basketball spielen. Und ich dachte mir, so furchterregend, so anders könnten sie unmöglich sein.<sup>48</sup>

## Am Rand und deshalb mittendrin

Die Grenze, an seine Grenzen stoßen, die Grenzen ausloten, der Grenzgänger – Grenzen waren und sind noch immer allgegenwärtig; die Grenze zum Nachbarn, die Grenze zwischen Orten, die Grenze zwischen Staaten. Auch wenn in der heutigen Zeit die „Grenzen“ an sich zu vielen unserer Nachbarn abgeschafft wurden, so bestehen sie vielerorts dennoch weiter, zwar nicht als Hürde beim Übertritt in andere Länder, aber dennoch als Unterschied zwischen Mentalitäten, Lebenseinstellungen, Reichtum und Armut und vielen anderen Aspekten.

In der Theorie sind wir eins, im Leben dauert es wohl noch viele Jahre.

Die Grenze Österreich – Ungarn misst 350,7 km, 16,8 km davon verlaufen am Rande von Vaskeresztes.

Vaskeresztes war schon immer eine Grenzregion. Einst säumten hier römische Wachtürme die Westgrenze Pannoniens. Natürliche und von Menschen gebaute Hindernisse sollten gegen den Feind schützen.

Unter den Ungarn war hier ein Schanzengebiet, ein Gebiet ohne jegliche Tiere oder Ackerbau, damit eventuelle Eindringlinge nichts zu essen finden würden.

In der K&K Monarchie wurden bis 1891 alle Grenzbefestigungen entfernt. Zu jener Zeit war es gang und gäbe, Ehepartner aus Österreich zu haben. Das für Vaskeresztes damals wichtigste Produkt, der Wein, konnte auch auf österreichischen Märkten abgesetzt werden. Die meisten Bauern hatten damals Besitz diesseits und jenseits der Grenze.

Vor allem für diesen Landstrich war diese Zeit voll kulturellen und auch wirtschaftlichen Reichtums.



Mit dem Vertrag von Trianon fanden diese rosigen Zeiten ein Ende. Es war nur mehr möglich, die Grenze zu überqueren, wenn man Familie bzw. Besitzungen auf der anderen Seite hatte, und dies auch nur mittels eines Passierscheines.

Am Hummerberg wurde eine Grenzübergangsstelle eingerichtet, welche bis Dezember 2007 als Grenzüberwachungsstelle des österreichischen Bundesheeres aufrecht geblieben ist. Die Schützengräben in den Wäldern, welche zum Teil heute noch zu sehen sind, stammen aus dem Jahr 1945, als Vaskeresztes eine wichtige Reichsschutzstelle war.

Der erneute Regimewechsel war der Anfang vom vorläufigen Ende für Vaskeresztes. Im Zuge der „Bodenreform“ wurden die ersten Besitztümer verstaatlicht, angefangen mit denen der Volksbundmitglieder.

1945 kam es auch zu den ersten Umsiedlungen der deutschsprachigen Bevölkerung. Die Situation an der Grenze verschärfte sich. Mit der immer größeren Kluft zwischen Ostblock und der westlichen Welt wurden viele

Grenzübergänge geschlossen. Die Überwachung an der Grenze wurde verstärkt durch weitere Hochsitze und Minenfelder. Ein 500m breiter Grenzstreifen durfte nur betreten werden, wenn man einen Passierschein hatte. Diesen bekam nur, wer Grund in dieser Zone besaß.

Bis zum Fall des Eisernen Vorhangs blieb es in der Grenzregion angespannt. Mit dem EU-Beitritt Ungarns wurde ein weiterer großer Schritt in Richtung Europa gemacht.

Auch zwischen Österreich und Ungarn sind die Grenzen mit 12.12.2008 gefallen. Waren bei meinem ersten Besuch am Hummerberg noch österreichische Soldaten präsent, kann man auf demselben Wege heute ungehindert von der ungarischen auf die österreichische Seite des Eisenbergs wandern.

Und doch ticken die Uhren hier und dort, und das wohl noch für lange Zeit, einfach anders.<sup>9</sup>



## 02b

# Eine Bestandsaufnahme - die Chance für eine Region

Ist: Die Möglichkeit, ungehindert, vor allem auf bisher geschlossenen Wegen, die Grenze zu passieren, führt einem vor Augen, wie groß doch der Unterschied zwischen den Nachbarn noch ist.

Dies- und jenseits der Grenze handelt es sich um ein Weingebiet mit viel Potenzial. Während auf der österreichischen Seite mit neuesten Mitteln produziert wird und in der Vergangenheit viel investiert wurde, scheint der ungarische Teil noch darauf zu warten, aus seinem Dornröschenschlaf erweckt zu werden. Die Burgenländischen Kellergassen von Deutsch-Schützen und Eisenberg sind gut besucht und sehr gut touristisch erschlossen. Auf die ungarische Seite jedoch, trotz des genannten Potenzials, verirrt sich nur vereinzelt ein Tourist. Der Naturpark Weinidylle, welcher sich auf der österreichischen Seite entlang der Grenze befindet, bietet für Wanderer und Radfahrer gekennzeichnete Wege mit ganzjährigen Aktionen und Attraktionen. Der Verein Naturpark Weinidylle versucht die kulturhistorischen und naturräumlichen Besonderheiten des gesamten Gebietes zu unterstreichen.

Ziel:

Die Idee der Gemeinden des Naturparks ist es, diesen über die Grenze hin auszuweiten. Sowohl die Flora und Fauna entlang der Pinka als auch die der Weinlandschaften warten noch darauf, entdeckt zu werden. Vielerorts mangelt es leider noch an dem Bewusstsein dafür, dass auch hier viel zu bieten wäre.

Geplante Wanderwege sollen zukünftig auch auf die ungarische Seite des Eisenbergs führen, und mit gemeinsamen Festen und Aktionen will man den Weintouristen auf neuen grenzüberschreitenden Wegen durch die Region führen.

Auch überregional ist die Verknüpfung der Grenzregionen vor allem seit 1989, aber auch schon davor, ein Thema. Sind die Landstriche dies- und jenseits der Grenze großteils von Landwirtschaft dominiert, waren es vor allem Kooperationen von Institutionen aus dem Agrarsektor, die sich vermehrt mit dem Thema auseinander gesetzt haben.

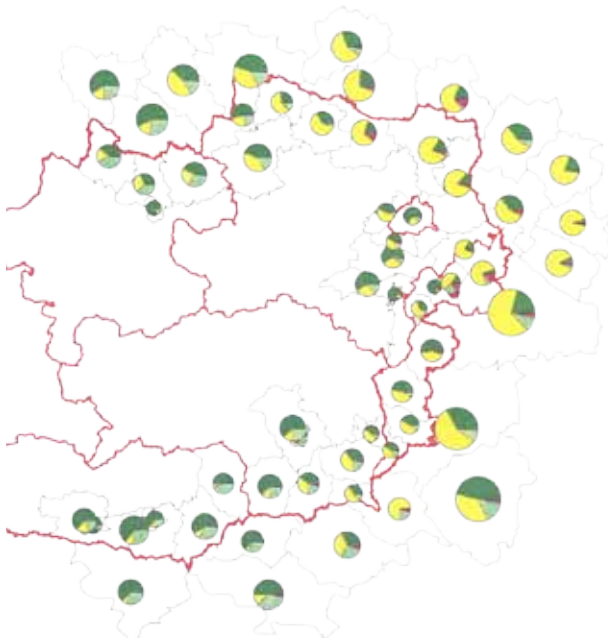


Die Anfang der 90er Jahre herausgegebene Schrift der Bundesanstalt für Agrarwirtschaft, „Regionalentwicklung an gemeinsamer Grenze“, sieht in ihren Zielen vor allem in grenzüberschreitenden Projekten die Zukunft der Grenzregionen.

Die Grundtatsachen, mit denen man sich vor knapp 20 Jahren konfrontiert sah, haben sich auch bis heute nicht wirklich verändert. Impulse, die durch Ansiedelung österreichischer Unternehmen in den Grenzgebieten gesetzt worden sind, wurden damals wie heute als positiv eingestuft. Fakt jedoch ist, und das hat sich in den letzten

2 Jahrzehnten leider auch nicht geändert, dass auf Grund der noch immer enormen Unterschiede der Konsum ausländischer Waren und Leistungen für die Ungarn meist noch immer unleistbar sind.

Die „Kohäsionspolitik“ ist es, welche auf Ebene der Europäischen Union sich mit der regionalen Förderung, auch der Gebiete um den Eisenberg, auseinandersetzt. Vormals „Ziel 1“ Gebiet der EU ist das Burgenland wie auch sein ungarischer Nachbar heute als Konvergenzgebiet ausgewiesen. Konvergenzgebiete kennzeichnen, dass ihr BIP weniger als 75% des EU-Durchschnitts sind. Im Falle Ungarns ist das gesamte Land bis auf den Bereich um Budapest als solches gekennzeichnet. Die EU hat ihre Ziele für diese Regionen klar formuliert.



„Im Einzelnen umfasst der Schwerpunkt „Verbesserung der Lebensqualität und Diversifizierung der ländlichen Wirtschaft“ folgende Prioritäten:

- Diversifizierung hin zu nichtlandwirtschaftlicher Tätigkeit wie Tourismus, Handwerk und Dienstleistungs- und Freizeitinfrastrukturen, Umweltdienste
- Unterstützung bei der Gründung von Kleinunternehmen und deren Förderung
- Förderung des Zugangs von Frauen zum Arbeitsmarkt, v.a. durch Unterstützung von Initiativen für Kinderbetreuungseinrichtungen
- Dorferneuerung (Unternehmensgründungen und Ausbau der Infrastruktur)
- Förderung und Verbreitung von informations- und Kommunikationstechnologie (IKT)
- Bereitstellung und Nutzung erneuerbarer Energien
- Förderung des Fremdenverkehrs...<sup>10</sup>

In Ungarn setzt man große Hoffnung darin, dass bald die Früchte dieser Arbeit geerntet werden können.

Für das Komitat Vas sind in den letzten Jahren bereits Teile des Zielkatalogs in Angriff genommen worden, so zum Beispiel wurden im Bereich der Dorferneuerung bereits erste Investitionen getätigt.

Heute strömt der Einkaufs- und Zahnarzttourismus von Österreich in Richtung Ungarn, wenn auch von diesem meist nur die größeren Städte profitieren. Ausläufer davon sind in den Grenzregionen bereits spürbar. Ist es doch mitunter der Wochenendtourismus, der ein wenig Leben auch in diese Gebiete bringt und vor allem vermehrt bringen soll.<sup>11</sup>

links: Entwurfsskizze zur Situation an den Ostgrenzen  
rechts: landwirtschaftlich genutzte Flächen in den Grenzgebieten





Im letzten Jahrzehnt erfasste die Winzerbetriebe ein wahrlicher Bauboom. Neue Produktionsmethoden hatten die alten Produktionsstätten aus allen Nähten platzen lassen und viele waren nicht mehr zeitgemäß. Veränderte Hygieneansprüche ebenso wie vermehrter Platzbedarf bewogen viele Winzer zu diesem Schritt im Zuge dessen immense Mengen an Fördermitteln verbaut wurden.

Der Neubau war für viele mehr als ein reiner Zweckbau, denn es entwickelte sich mit diesem Trend eine völlig neue Tourismusschiene und der Kellerbetrieb wurde zum Marketingmittel. Kein Wunder, dass man in Österreich eine ganze Ausstellung diesem architektonischen Phänomen gewidmet hat. Ist doch die Dichte an Weinbauern hierzulande höher als in kaum einem andren Land.

Begonnen hat dieser Hype in der Neuen Welt, wo Jaques Herzog und Pierre de Meuron für den französischen Winzer Christian Moueix in Kalifornien die Dominus Winery planten und bauten. Heute, meint man, hat fast jeder namhafte Architekt irgendwo ein Weingut errichtet bzw. einen Um- oder Zubau gestaltet. Wenngleich diese wohl nicht mit österreichischen Maßstäben gemessen werden können, da es sich hierzulande meist um Klein- bzw. Mittelbetriebe handelt, und diese in ihren Dimensionen weitaus kleiner ausfallen. In Ungarn sieht die Situation ähnlich aus. Allerdings ist dort weitaus weniger Kapital vorhanden, um diesem Trend zu folgen. Die Ungarn setzen in dieser Hinsicht auf das ausländische Kapital – nicht nur auf das der Unternehmen, die sich dort angesiedelt haben, sondern auch das reiner Investoren. Nur einige wenige konnten es sich bis jetzt leisten, modernste Kellerbauten zu errichten.

Man spricht davon, dass hier zwei Kulturgüter aufeinander treffen würden, der Wein und die Architektur. Doch darf man eines nicht vergessen, bei der Architektur ist es so wie

beim Wein: Geschmäcker sind verschieden!

Moderne Glaskästen, die tiefe Einblicke in die Keller zulassen, töten oft den letzten Funken Charme, den alte Kellergewölbe in ihrer Stein- oder Ziegel-Romantik gewohnt innehaben.

So ist nicht alles Gold, was glänzt, aber im Gegenteil auch nicht alles verdammenswert, was neu ist. Meist ist es doch so, dass das Gebäude den Charakter des Winzers widerspiegelt.

Man nehme als Beispiel Leo Hillingers neuen Kellerbau am Rande von Jois, welcher in seinem Wesen wohl nach dem Hausherrn mit „extrovertiert“ zu beschreiben wäre.

Vielerseits wurde die neue Weinarchitektur publiziert, denn es sind einige bemerkenswerte Bauten entstanden. Kritik war jedoch kaum zu lesen. Ist es doch so, dass viele dieser Kellerbauten meist den Eindruck verschaffen, als ob es ein vorrangiges Ziel gewesen wäre, ein Landmark zu erschaffen. Und doch stehen sie meist in einer äußerst landschaftsdominierten Umgebung. Hier steht „Auffallen“ vs. „Einfügen“.

Nimmt man es genau, so handelt es sich hierbei um einen reinen Zweckbau, dessen Inhalt in jeder zweiten Lagerhalle gut Platz fände. Aber dies entspräche nicht dem Bild des „neuen Winzers“, der sich und seinen Wein als Gesamtpaket verkaufen will. Der Kellerbau soll, wie zum Beispiel auch die Schlösser in Bordeaux, das Aushängeschild des Weinguts sein, und nicht zu selten ziert er sogar das Etikett. Viele Erwartungen werden oft in diese Investition gesetzt, ist es doch er, der mitunter die notwendige Wiedererkennung erleichtern soll.

Betrachtet man die Südsteirische Weinstraße zum Beispiel,

sprießen dort neben sehenswerten Barriquekellern und gekonnt inszenierten Verkostungsräumen auch Ufos und Krokodile aus dem Boden.

*„Der Wein braucht Ruhe, doch seine Hülle schreit!“*

Eines haben viele dieser Objekte gemein: Sie fallen auf! Stellt sich die Frage, wie sich die von allen Winzern so hochgehaltene schonungsvolle Produktion mit dem weit weniger schonungsvollen Umgang mit einem Teil ihrer Existenzgrundlage, nämlich der Landschaft, vereinbaren lässt. Plötzlich scheint es nicht mehr so weit hergeholt, Landstriche unter Schutz zu stellen, um sie und ihren Charme zu erhalten.

Hier kommt die viel zitierte „Philosophie“ ins Spiel.

Fragt man einen Winzer nach seinen Beweggründen, wieso er was wie ausgeführt haben wollte, kommt er sobald auf die Philosophie des Betriebes zu sprechen. Wobei, wirklich sprechen darüber will man nicht, denn die Philosophie ist etwas, was geheim gehalten wird.

Als persönliche Conclusio über die entlockten Detailspekte der einzelnen „Philosophien“ möchte ich diese als eine Art Erfahrungswert beschreiben.

In der Philosophie wird die über Jahre gesammelte Erfahrung und die Einstellung des Weinbauern bezüglich Produktionsmethoden im Keller und der Arbeit im Weingarten vereint mit dem Stand der Technik und dem, was unsereins Familientradition nennen würde.

Aus all diesen Bereichen spielen Faktoren mit hinein, und so ist es auch, dass ein jeder sich seinen idealen Arbeitsplatz etwas anders vorstellt.<sup>12</sup>







„**Genuss** ist eine Bezeichnung für eine positive Sinnesempfindung, die mit körperlichem und/oder geistigem Wohlbehagen verbunden ist. Beim Genießen ist mindestens ein Sinnesorgan angesprochen. Grob unterscheiden lassen sich kulinarische Genüsse als Bestandteil der Ess- und Trinkkultur, geistige Genüsse wie das Hören von Musik oder das Lesen interessanter Lektüre sowie den körperlichen Genuss, zum Beispiel als Teil der Sexualität oder bei einer Massage. Am häufigsten wird der Begriff im Zusammenhang mit Essen und Trinken verwendet, aber auch mit dem Konsum von Tabak. Allgemein gelten Kaffee, Tee, Schokolade, Kakao, Tabakwaren und alkoholische Getränke als Genussmittel, bei denen psychotrope Substanzen mehr oder weniger stark am Zustandekommen des Genusserlebnisses beteiligt sind. Der kulinarische Genießer wird oft als Feinschmecker oder Gourmet bezeichnet.“<sup>25</sup>

Die Weinbranche hat sich von Reblaus und Weinskandal erholt und die Entwicklung hat einen für sie äußerst positiven Punkt erreicht. Wenn man ein Glas Wein bestellt, dann wählt man nicht mehr einfach Weiß oder Rot. Nein, rund um den Rebensaft ist eine wahre Trinkkultur entstanden. Um qualitative Weine zu kaufen, braucht man außerdem auch nicht mehr allzu tief in die Tasche zu greifen und man muss nicht erst bis nach Bordeaux reisen, um guten Rotwein zu verkosten, denn, wie heißt es so schön, „das Gute liegt so nah!“

Der Winzer ist vom Wein-Bauern zum Unternehmer gereift, und die Vermarktung der Produkte ist zu einem großen Thema geworden. Man hat sich zusammengeschlossen, um in vielen mittlerweile mancherorts zu wahren Massenaufläufen mutierten Weinevents, ihre Kreationen an den Mann/die Frau zu bringen.

Alles in allem ist diese Entwicklung keine schlechte, jedoch scheint manchem Winzer, diese neu errungene Aufmerksamkeit auch schon wieder zu Kopf gestiegen zu sein.



Alles in allem scheint es jedoch eine gute Symbiose zu sein - guter Wein und Design – denn bekanntlich isst, oder in diesem Fall, trinkt, ja auch das Auge mit. Ein guter Wein, serviert im richtigen Glas in der richtigen Umgebung, scheint das neue Erfolgsrezept zu sein. Fragt sich nur, inwiefern sich für den Winzer dieser betriebene Aufwand auch wirklich lohnt. In unseren Breitengraden, und ich spreche hier wohl gemerkt von Österreich sowie auch von Ungarn, werden für gute Weine niemals Preise wie im Burgund verlangt werden. Drum bleibt nur zu hoffen, dass sich die getätigten Investitionen für den Winzer – wenn auch vielleicht erst in der nächsten Generation - irgendwann einmal amortisieren.

Natürlich kann man diese Art Kult auch von der anderen Seite sehen.

Ein Glas für jede Sorte, beliebig viele Öffner unterschiedlichster Form, Farbe oder Hersteller, von Künstlern, Modeschöpfern oder Architekten designte

Flaschen, Etiketten oder andere Utensilien, und viele lassen es sich vom Markt diktieren. Doch nicht nur daran merkt man, dass wir trotz aller Krisen in einer konsumorientierten Welt leben.

Den Hype nach Markenweinen will ich mit meiner eigenen Ansicht kommentieren. Ein Sprichwort sagt: „Geld verdirbt den Charakter“ – und dies kann – muss natürlich nicht immer – zutreffen, denn auf die unzähligen Weinsorten, ob nun rein oder als Cuvée verschnitten, treffen unzählige unterschiedlichste Gaumen und Geschmäcker, und so kann es sein, dass die teuerste Flasche Bordeaux gegenüber einem authentischen Roten aus dem Südburgenland auch einmal weniger Anklang findet.

Gott sei Dank beobachtet man die Konsequenzen dieses Phänomens auch schon bei unseren Weinbauern genau, und zwar daran, dass man weg vom internationalen Ausbau hin zu spezifischen, dem Terroir entsprechenden Methoden des Ausbaus zurückkehrt und hervorhebt, was die Traube, der Boden und nicht etwa das Holz in sich birgt.<sup>13</sup>









## **Der Weinkeller**

Der Weinkeller ist im Grunde genommen in erster Linie die Produktionsstätte für den Wein. Erst im erweiterten Sinne kommt die Funktion der Repräsentation, welche nichtsdestotrotz ebenso wichtig ist, hinzu.

In Vorbereitung auf meinen Entwurf habe ich einige Weingüter genauer unter die Lupe genommen.

Im Zuge meiner Recherche habe ich außerdem einige Weingüter besucht und konnte im persönlichen Gespräch mit einigen Winzern mir ein genaueres Bild von deren Kellerbauten machen. Außerdem dienten diese Besuche auch dazu, mir einen genaueren Einblick in die unterschiedlichen Arbeitsabläufe in einem Weingut zu verschaffen.

Um die besuchten Neubauten für mich vergleichbarer zu machen, habe ich eine Art Fragebogen entworfen. Themen des Fragebogens waren statistische Daten genauso wie die Spezialisierung des Betriebes, die Werteverteilung innerhalb des Kellers sowie die für sie wichtigsten Aspekte beim Bau ihres Kellers.



## Weingut Lackner – Tinnacher

Ort: Steinbach bei Gamlitz

Betriebsgründung: bereits 1770

Neubau: 800 m<sup>2</sup> Fertigstellung: 2003

Spezialisierung: über 90% Weißwein, 10% Export,

Abnehmer: Kleinkunden

Rebfläche: 17 HA

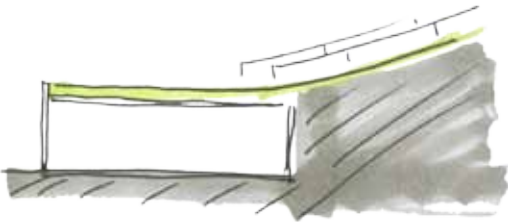
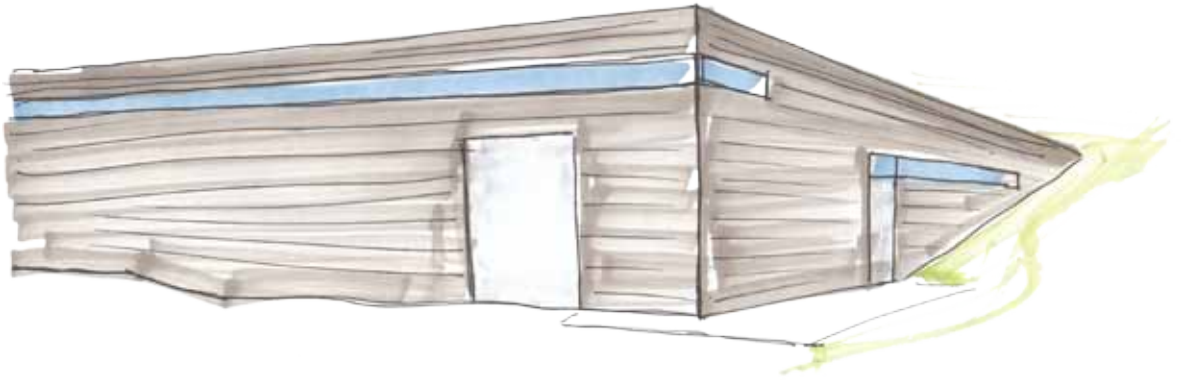
Verkostete Weine: LT, Gelber Muskateller Steirische Klassik, Weißburgunder Steinbach

Wichtigster Bereich im Keller: keine Angabe, weil alle gleich wichtig

Die vom Bauherrn formulierten Anforderungen an den Neubau waren:

- ein landschaftlich subtiler Eingriff durch das begrünte Dach als Ausläufer des Hügels bewusst, und das Holz an der Fassade und dessen Verfärbung unbewusst,
- die absolute Trennung der Bereiche durch Schiebetüren (wie Kühlraumtüren), vor allem auch die Trennung der Flaschenanlieferung und Befüllung auf Grund der Staubentwicklung,
- der Wunsch nach Tageslicht in irgendeiner Form <sup>14</sup>

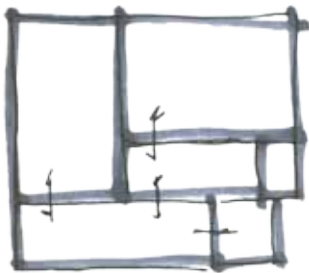




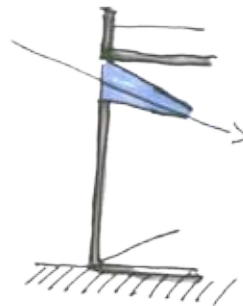
LANDSCHAFT LÄUFT ÜBER  
DACH AUS



HOLZ MIT "PATINA"  
FÜGT SICH IN  
LANDSCHAFT EIN



KLAR ABGETRENNTE BEREICHE



NATÜRLICHES LICHT  
DURCH OBERLICHTER



## Weingut Erwin Sabathi

Ort: Pössnitz bei Leutschach  
Betriebsgründung: 1938  
Neubau: 2000 m<sup>2</sup> Fertigstellung: 2004  
Spezialisierung: 97% Weißwein, 3% Rotwein  
Abnehmer: einschlägiger Großhandel  
Rebfläche: 14 Ha, Zukauf von rund 80 HA  
Verkostete Weine: Gelber Muskateller Klassik, Weißburgunder Klassik

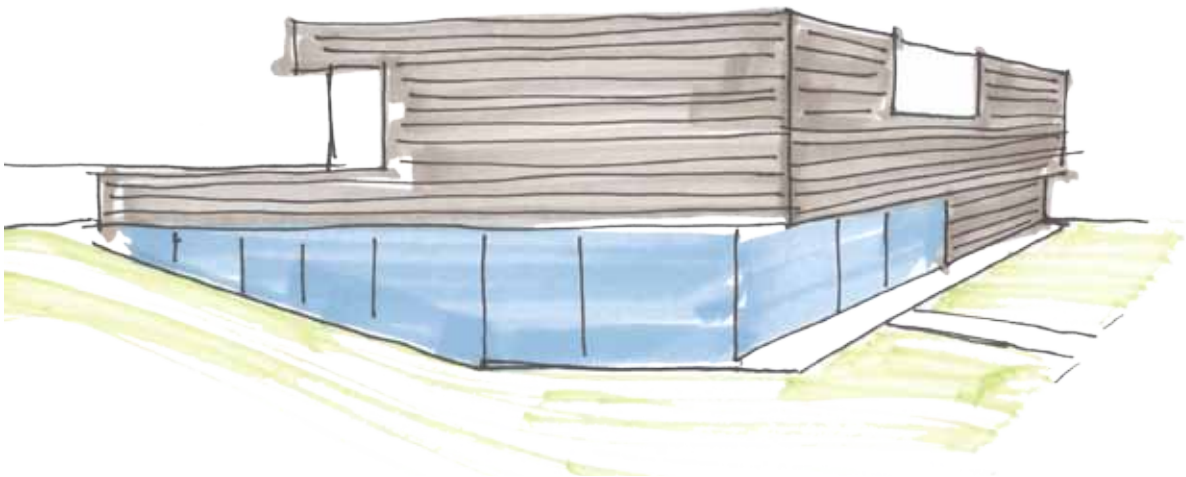
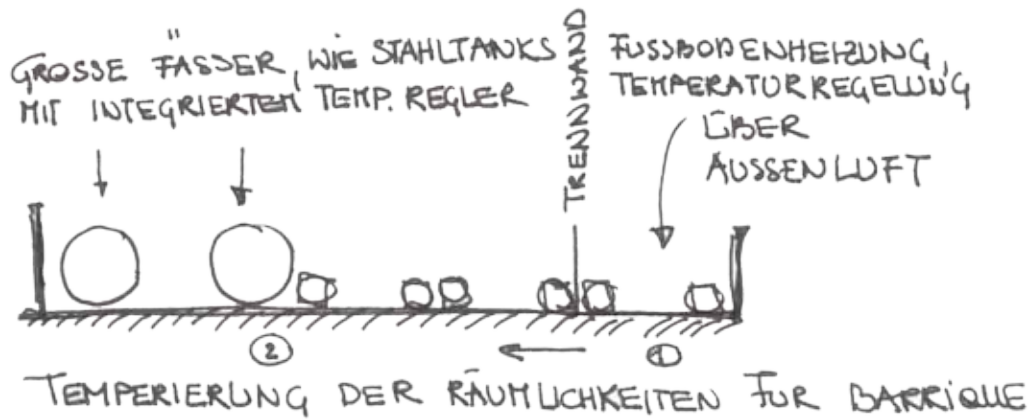
Wichtigster Bereich im Keller: Labor, zur Steuerung und Überwachung der Temperatur und des Gärprozesses

Die vom Bauherrn formulierten Anforderungen an den Neubau waren:

- Raumhöhe, da alle Tanks Spezialanfertigungen sind
- Keine Gänge (und somit verlorene Räume)
- Sauberkeit (Abflussmöglichkeit durch Gefälle und Rinnen im Boden, um stehendes Wasser zu vermeiden)
- Diagonale Trennung von Kundenbereich und Produktionsstätte
- Klare Trennung der Räume, um bei Arbeiten in einem Raum, den anderen nicht zu beeinflussen
- Zonierung des Barriquekellers zur unterschiedlichen Temperierung der Fässer in den unterschiedlichen Gärphasen<sup>15</sup>

DIAGONALE TRENNUNG

VON KUNDEN UND ARBEIT





## Weingut Karl Thaller

Um genaueren Einblick in die Rotweinproduktion zu bekommen habe ich außerdem das Weingut Karl Thaller besucht, welcher sich ja bekanntlich ein Schloss als Weinkeller errichten ließ.

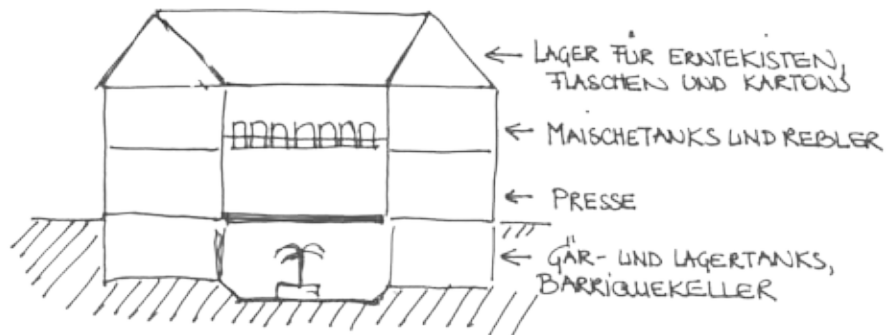
Ich fand, es war auch wichtig, die andere Seite kennen zu lernen.

Neubau Fertigstellung: 2006

Spezialisierung: Rotwein

Rebflächen: 15-20 HA, inkl. 10 HA Zukauf

Wenn anderswo das natürliche Gelände die Gefälleproduktion unterstützt, wurde in diesem Fall ein Lastenaufzug eingebaut, welcher die 3 oberirdischen und das Kellergeschoß bedient. Die geernteten Trauben werden damit in den ersten Stock befördert, von wo aus sich die Produktion schrittweise nach unten bewegt. Als Herzstück bezeichnet der Winzer seinen Barriqueschaukeller, welcher rund 500 Fässer umfasst. Arbeiten werden in diesem keine durchgeführt, die Fässer werden befüllt und dann erst in den Schaukeller gebracht. <sup>16</sup>



Unabhängig von den hiesigen Kellereibetrieben bin ich bei der Recherche auf viele publizierte internationale Weingüter gestoßen. Exemplarisch für den Exkurs über die Landesgrenzen hinaus seien hier zwei Weingüter erwähnt. Die Wahl fiel auf einen spanischen und einen Südtiroler Weinkeller, welche in Bezug auf den Umgang mit der Landschaft besonders hervorstachen.



## Bodegas Bell-Lloc

Ort: Palamós, Girona, Spanien

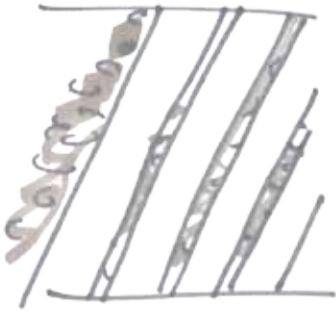
Neubau: 2005-2007

Architekt: RCR-Arcitectos

Dieses private Weingut im spanischen Hinterland hat mich besonders fasziniert. Hierbei handelt es sich, wie der Name „bell-lloc“ (das ist Katalan und bedeutet so viel wie „schöner Ort“) schon verspricht, um einen sehenswerten Ort und die Errichtung des Weinguts hat diesem keinen Abbruch getan.

Das Weingut ist fast ausschließlich unterirdisch und ähnelt mehr einem inszenierten Weg als einem wirklichen Gebäude. Die Architekten setzten ähnlich wie bei ihrem Park „Pedra Tosca“ Corten-Stahl ein, welches sich farblich gut in die Landschaft einfügt und diese in gewisser Art und Weise modelliert. Einmal eingetaucht ins Gebäude hat man das Gefühl, man wurzelt wie die umliegenden Weinriede fest in der Erde. Die Abstände zwischen den einzelnen Corten-Stahl-Elementen lassen tatsächlich das Erdreich dahinter erahnen und unterstreichen dieses Gefühl.

Der Weg durch das unterirdische Labyrinth erscheint dem Besucher durch den immer wiederkehrenden Lichteinfall perfekt dramaturgiert.<sup>17</sup>



(1)



(2)

- DURCH  
MATERIAL  
(STEINE,  
CORTEN  
→ FREIHEIT  
IN NATUR

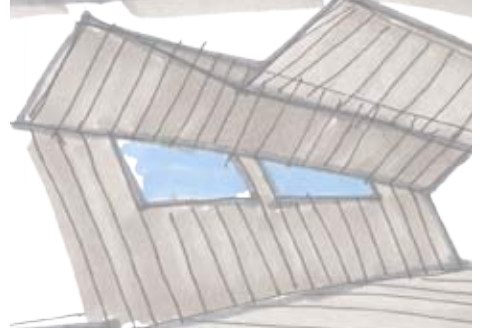
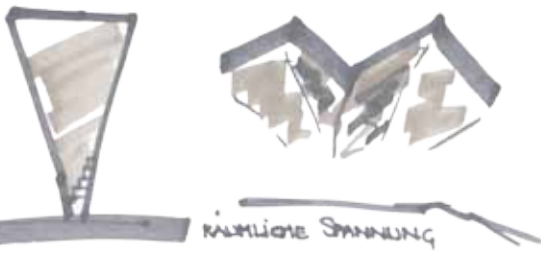
(3)

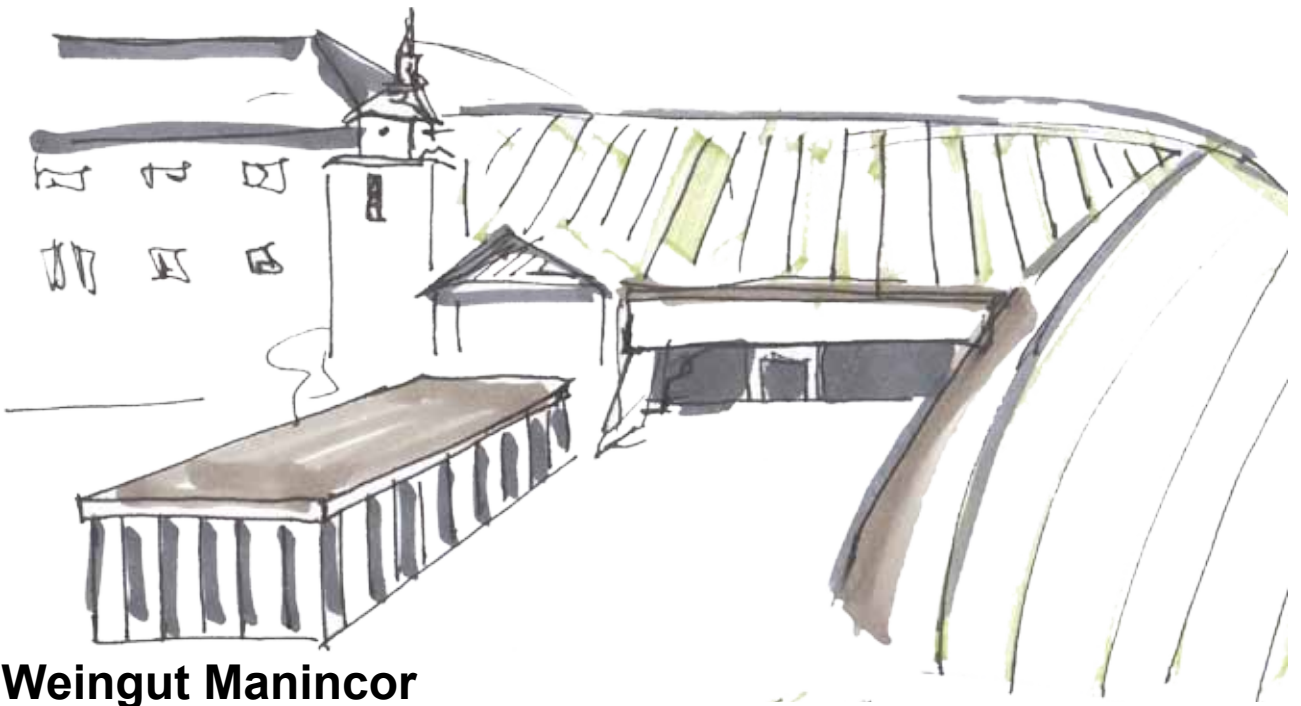


ad (3) →



- LICHT  
- ÖFFNUNG  
- LANDSCHAFT





## Weingut Manincor

Ort: Kaltern, Südtirol

Fertigstellung: 2004

Architekt: Walter Angonese

Lichtkonzept: Lichtfabrik Halotech

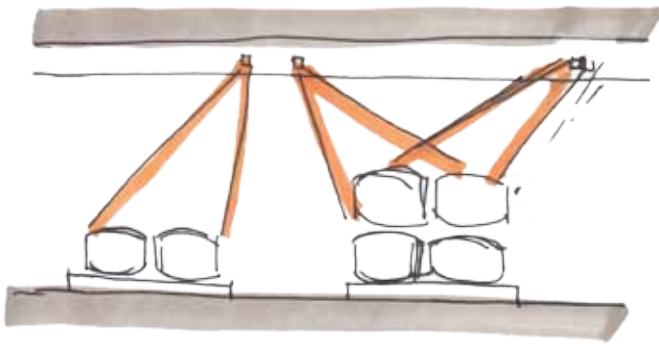
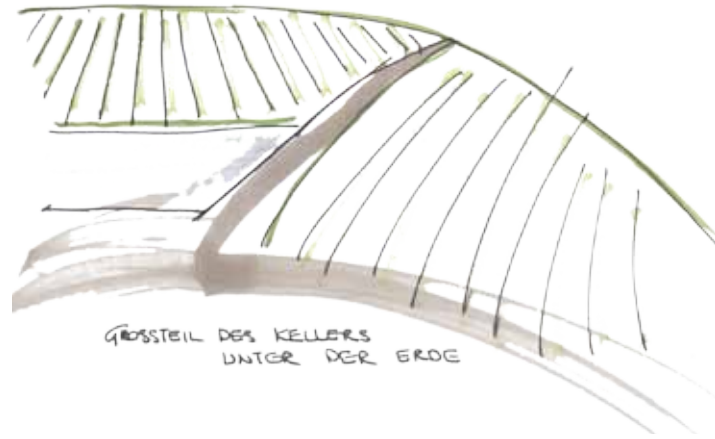
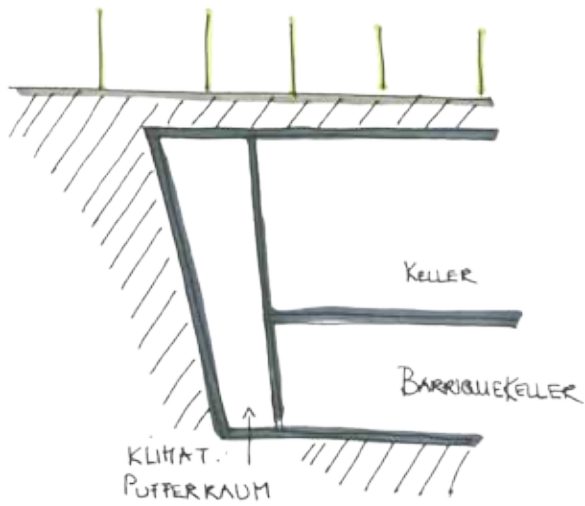
Das Weingut des Michael Graf Goess-Enzenberg, welcher aus einem Adelsgeschlecht mit österreichischen Wurzeln stammt, entwickelte sich erst Ende der 70er Jahre des vorigen Jahrhunderts von einem der größten Weinlieferanten des Kalterer Gebiets zu einem eigenständigen Weingut.

Die Entwicklung des Entwurfes fand quasi unter erschwerten Bedingungen statt, da sich das Areal des historischen Gebäudes von 1608 in einem Landschaftsschutzgebiet befand. Man könnte jedoch sagen, dass genau dieser Ausgangspunkt dazu geführt hat, dass ein bemerkenswertes Projekt entstanden ist, welches in seinem Umgang mit der Landschaft schonungsvoller nicht sein könnte. Da die geforderten drei Ebenen oberirdisch großen Einfluss auf das Landschaftsbild genommen hätten, befindet sich der Großteil des Kellers unter der Erde und tritt nur stellenweise an der Oberfläche in Erscheinung.

*„Die Übersättigung des unterirdischen Weinguts und die Wiederbepflanzung des Hügels mit Weinreben stellte nicht nur das kultivierte Landschaftsbild wieder her, sondern sorgt ebenso für ein stabiles, ausreichend feuchtes Kellerklima – zum Wohle des Weins.“<sup>18</sup>*

Die Reduktion der angewendeten Materialien auf Beton, voroxidierten Stahl und nur in einzelnen Bereichen auf Holz verschafft dem Baukörper eine gewisse Klarheit. Auffallend ist auch das bewusste Vorbeiführen des Besuchers an den Produktionsabläufen und die Inszenierung ganzer Teilbereiche des Kellers mittels unterstützenden Lichtkonzepts.<sup>19</sup>





GEZIELTE LICHTFÜHRUNG  
ZUR INSZENIERUNG DER  
BARRIQUE FÄSSER

SPEZIELL ENTWICKELTE  
LEUCHTEN MIT EINGEBAUTEN  
REFLEKTOREN

GANGBEREICH BLEIBT IM DUNKLEN

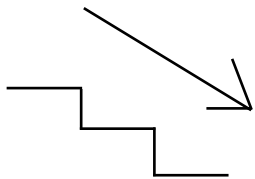




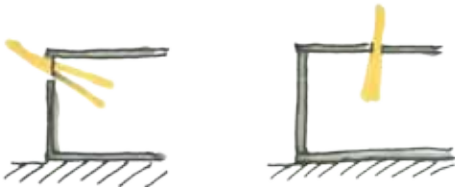
# 04b

# Conclusio

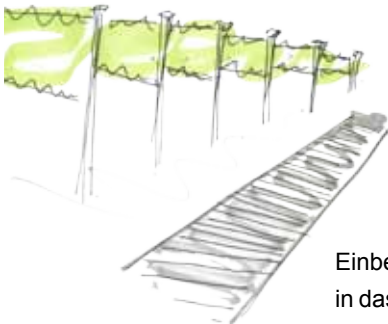
Nach den Besuchen bei den Weingütern, habe ich mich daran gesetzt, die vom Winzer definierten Anforderungen zu sortieren, und vielleicht auch ein wenig meiner eigenen Philosophie hinein zu bringen. Einige, welche auch für mein späteres Konzept ausschlaggebend waren, seien hier erwähnt.



Schonende Weinbereitung durch Gefälleproduktion



Natürliches Licht im Keller erwünscht, nicht zu großflächig, um Erwärmung zu vermeiden

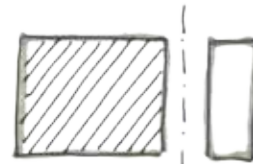


Einbeziehung der Landschaft in das Konzept. Vergrößerung der Schnittstelle zwischen Besucher und Landschaft

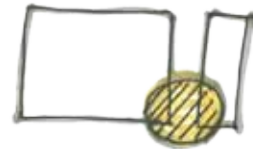
Abgeschlossene Teilbereiche im Keller



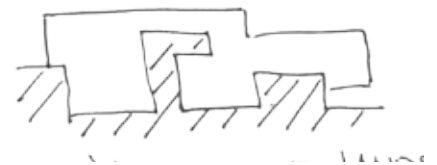
Trennung Produktion und Besucher



jedoch Überschneidung in gewünschten Bereichen

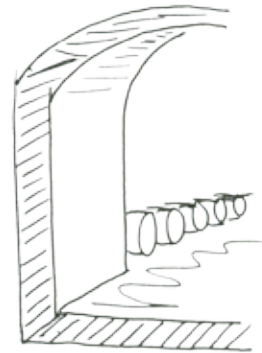


Schonungsvolle Einbettung des Gebäudes in die Landschaft





# 05 Ein Weingut für den Eisenberg



Die zum Weingarten gehörigen Grundstücke umfassen zusammen in etwa 40 HA. Es handelt sich hierbei um drei separate Grundstücke nordöstlich, östlich und westlich des Dorfgebietes von Vaskeresztes.

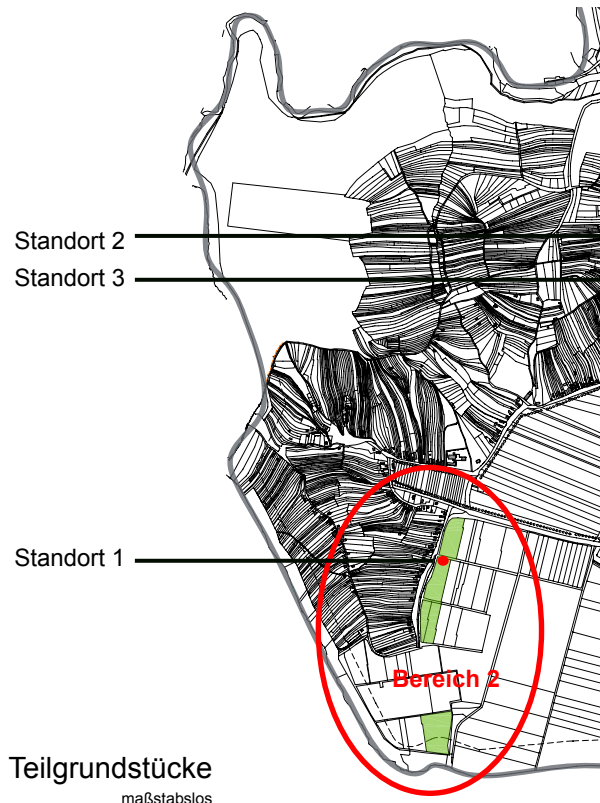
Bereich 1 ist das derzeitige „Betriebsgelände“. Es liegt im Osten des Dorfes jenseits der Landesstraße und umfasst etwa 0,43 HA. Zurzeit stehen auf diesem Grundstück eine Lagerhalle, die der provisorischen Produktion dient, ein Wasserturm und ein weiteres neu errichtetes Gebäude, welches im Moment mehrere Nutzungen innehat. Es beinhaltet eine Stube mit angeschlossenem Wirtschaftsraum, welche sowohl einen Tag in der Woche als Büro als auch als Verkostungs- und Verkaufsraum dient. Im Erdgeschoss befindet sich hier außerdem eine Wohnung für den derzeitigen Verantwortlichen des Weinguts, sowie im oberen Geschoss eine Wohnung für den Bauherrn und seine Familie.

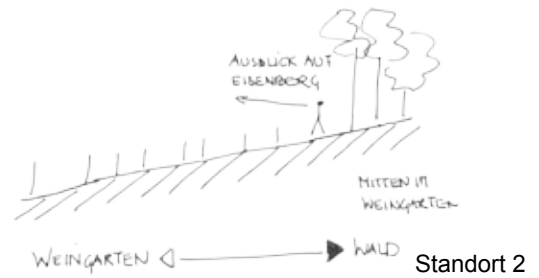
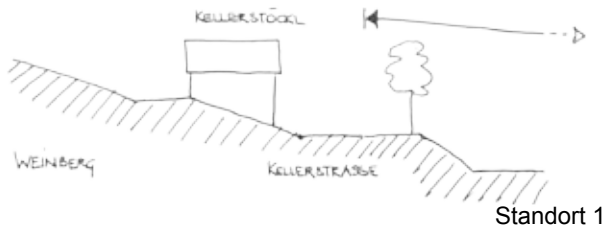
Das Gelände soll auch nach Errichtung des Weinkellers weitergenutzt werden. Vor allem die Nutzung des neuen Gebäudes soll bis auf die Büro- und Verkostungsfunktion als solche erhalten bleiben. Die Lagerhalle, welche zurzeit als Provisorium zur Weinproduktion dient, soll künftig als Erweiterung der Garage für die landwirtschaftlichen Gerätschaften, wie auch als zusätzliche Werkstatt dienen. Bereich 2 befindet sich westlich des Straßendorfes an der Kellerstraße am Fuße des Eisenberges und misst rund 4,82 HA. Hier befindet sich ein alter Weingarten, welcher längere Zeit nicht bewirtschaftet wurde. Das Grundstück befindet sich unterhalb des Straßenverlaufs und ist stellenweise nach ein paar Metern stark abgebösch, weshalb der Großteil des Weingartens unterhalb des Straßenniveaus liegt. Oberhalb der Straße finden sich teils renovierte Kellerstöckl, welche zumeist als Wochenenddomizile dienen und in deren Verlängerung hangaufwärts dem Haus

zugehörige Weinriede. Etwas weiter südlich, direkt an der österreichisch-ungarischen Grenze befindet sich eine weitere Einzelparzelle von etwa 1,6 HA, die ebenso zum Weingut gehört.

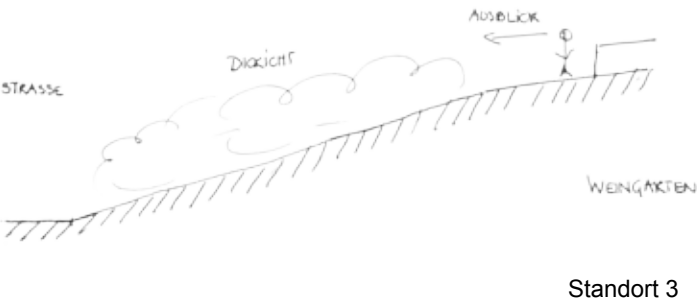
Bereich 3 ist der eigentliche Weingarten. Er befindet sich ebenfalls jenseits der Landesstraße nordöstlich des Dorfes. Der Weingarten setzt sich aus mehreren Einzelbereichen zusammen und misst etwa 33,5 HA.

Das Grundstück mit einer leichten Neigung in Richtung Süd- Westen wird im Osten durch einen Wald begrenzt. Im Norden liegt ein naturbelassenes Dickicht und in weiterer Folge der Steinbruch von Vaskeresztes. Zwischen Weingarten und Straße befindet sich ein Acker, welcher nur zeitweise bewirtschaftet wird.





Für die Standortwahl standen drei Möglichkeiten zur Disposition, zwei davon innerhalb des dritten Bereiches und eine weitere an der Kellerstraße, welche aber auf Grund der Tatsache, dass die meisten Trauben im Bereich 3 geerntet werden, und der daraus resultierende oftmalige Transport auf die andere Seite des Dorfes als zu aufwendig empfunden wurde, sehr bald außer Diskussion stand. Auf Grund der fußläufigen Nähe zu Österreich und die eventuelle, spätere Ausweitung des Wanderweges entlang der Kellerstraße wird die Errichtung eines reinen Verkostungsraumes in späterer Zukunft jedoch im Auge behalten.



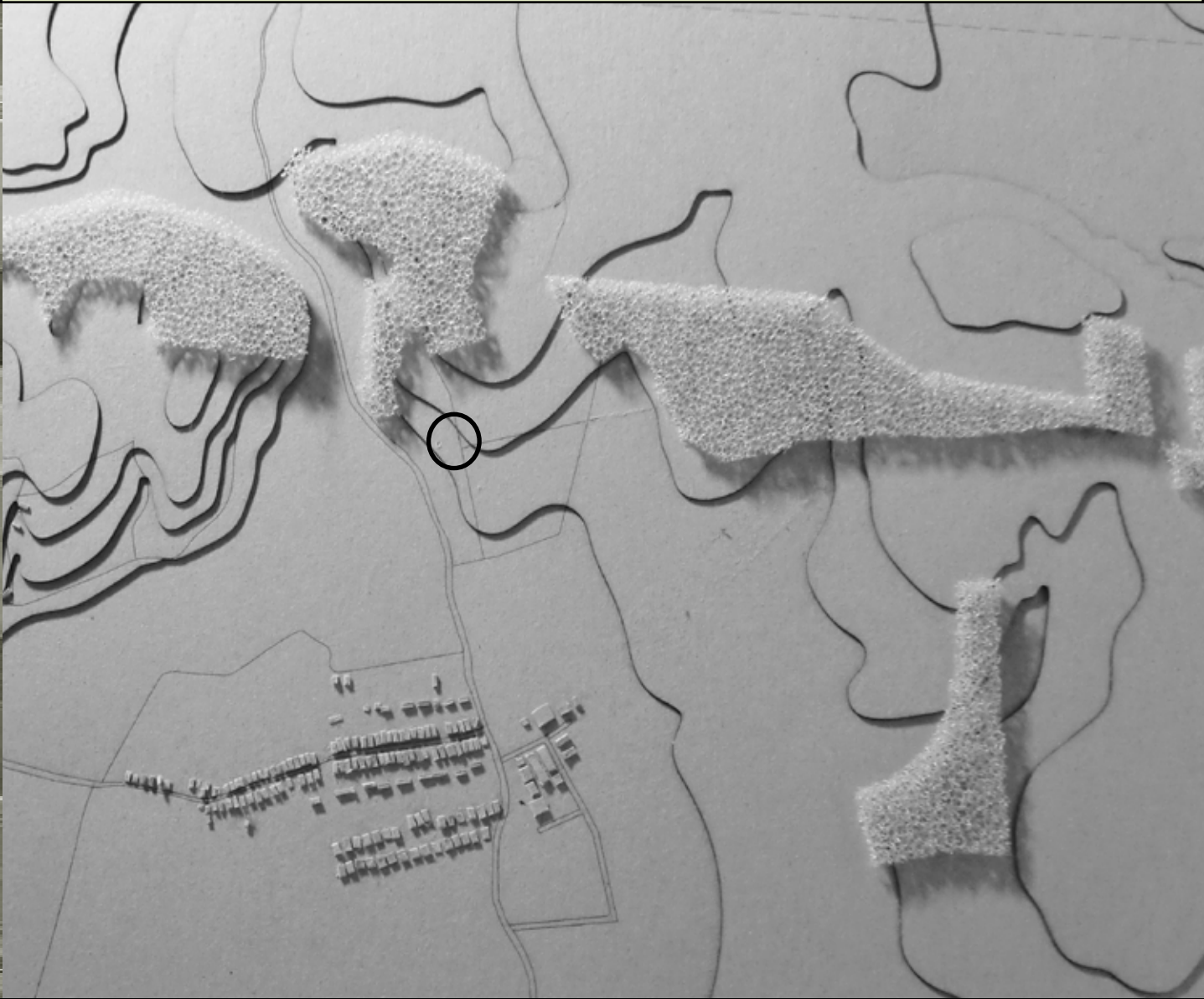
Möglichkeit 2 befindet sich am östlichen Rand des Weingartens direkt am Waldrand. Dieser Standort besticht zwar durch seine Lage mitten in den Weinreben, weist jedoch erhebliche Schwierigkeiten in Bezug auf die geforderte Zweigeschossigkeit des Baukörpers auf, da das natürliche Gelände in keinsten Weise zur Hilfe genommen werden könnte. Außerdem wäre die Aufschließung des Grundstückes in diesem Fall eine sehr kostspielige, da man sich hier fernab der Straße befindet.

Der dritte Standort befindet sich abgerückt und durch den kaum bewirtschafteten Acker von der Straße getrennt an der Ostseite des Weingartens. Das Grundstück ist hier sowohl nach Süden als auch nach Westen geneigt und lässt daraus auf eine gute Nutzung des natürlichen Geländes schließen. Die Aufschließung des Grundstückes ist an dieser Stelle auf Grund der Nähe zur Straße so minimal wie möglich. Dennoch besteht eine sich positiv auswirkende Distanz zur Straße.

Weiters ist hier mit dem geringsten Eingriff in den bestehenden Weingarten zu rechnen. Außerdem wird hier die durch die Gefälleproduktion geforderte Zweigeschossigkeit durch das Gelände unterstützt.





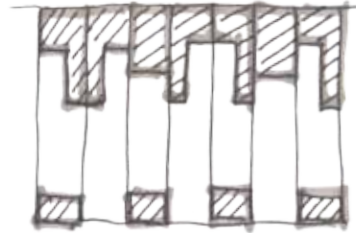


**Baulich:**

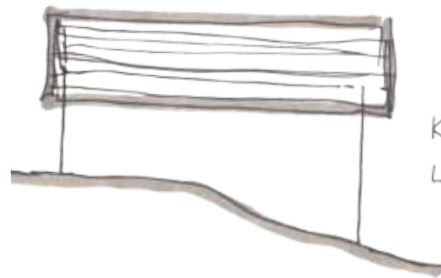
In der sehr ruralen Umgebung sind kaum bauliche Bezüge auszumachen.

Der Charakter des Dorfes ist ähnlich dem Burgenland geprägt durch lange, schmale Grundstücke, welche zur Straße hin geschlossen sind. Am anderen Ende des Grundstücks findet man meist ein Wirtschaftsgebäude, welches gegen die angrenzenden Wiesen und Felder abgrenzt.

Auch die Grundstücke entlang der Kellerstraße sind äußerst schmal und erstrecken sich dafür fast über den ganzen Hügel bergwärts. Auch die dazugehörigen Kellerstöckl erinnern in ihrer Form an die schmalen langen Grundstücke. Sie ragen mit ihren steinernen Sockeln aus dem hiesigen Steinbruch in den weinbedeckten Hang des Eisenberges hinein. Hier findet sich der im örtlichen Steinbruch abgebaute Stein wieder.



DORFSTRUKTUR  
LANGE, SCHMALE GRUNDSTÜCKE



KELLERSTÖCKL  
LANGE, SCHMALE BAUKÖRPER





## Landschaft:

Neben der schönen Landschaft des Eisenberges ist vor allem der Weingarten selbst ein wichtiger landschaftlicher Bezug. Die Weinriede stellen abhängig von der Jahreszeit ein wesentliches raumbildendes Element dar. Wirken sie von oben gesehen als eine äußerst lineare Struktur, ergibt sich bei Überlagerung mit der Topographie der Landschaft ein ganz anderes Bild.

Im Umgang mit der Landschaft in Bezug auf das relativ große Bauvolumen stellen sich mehrere Möglichkeiten:



Monolith



teilweises Eingraben



Aufteilen in mehrere kleine Volumina



Anpassen an die Landschaft



Verzahnen mit der Landschaft

## Umgebung:

Der in Entfernung vom Dorf liegende Bauplatz befindet sich auf dem leichten Gegenschwung, welcher sich auf der anderen Seite des Pinkatal's dem Eisenberg entgegensetzt. Von hier aus hat man einen herrlichen Ausblick auf die österreichischen und ungarischen Weinriede des Gegenhanges. Richtung Süden breitet sich das Pinkatal aus und an klaren Tagen ist selbst der Kirchturm von Deutsch-Schützen zu erkennen.

Verzahnen als eine Kombination aus dem teilweise Eingraben und dem Anpassen an die Landschaft. Sie findet auf mehreren Ebenen statt:

visuelle Ebene: durch Öffnungen / Ein- bzw. Ausblicke

bauliche Ebene: durch integrierte Außenräume / Atrien, „Dachgärten“, großflächige Öffnungen zur Verschmelzung von Außen- und Innenraum

haptische Ebene: durch Materialien, (Stein, Erde, Reben)





Nach der Analyse der Arbeitsabläufe in Keller und Weingarten ergaben sich im Wesentlichen 8 Hauptbereiche, welche auf 2 Ebenen aufgeteilt werden.

- Mehrzweckraum zur Traubenübernahme
- Tankkeller
- Barriquekeller
- Voll- und Leergutlager
- Labor
- Mehrzweckraum als Manipulations- und Maschinenraum
- Nebenraumzone
- Öffentlichen Bereich

Der **Mehrzweckraum** in der oberen Ebene dient der Traubenübernahme. Er bietet Platz für die benötigten Maschinen und etwa 30 Großkisten/Erntetag. Voraussetzung sind rutschhemmende Böden und deren Säurebeständigkeit. Schlitzrinnen mit entsprechendem Gefälle zu Reinigungszwecken sind ebenso einzuplanen. Wände in Gerätenähe müssen abwaschbar ausgeführt werden. Eine Klimatisierung des Raumes ist nicht notwendig. Es wird von einer Größe von etwa 150m<sup>2</sup> für den Mehrzweckraum ausgegangen. Außerhalb der Lesezeiten kann dieser Raum als Lagerfläche für Erntekisten verwendet werden. Weiters wird für diese Zwecke die Möglichkeit des Verschließens des Luftraumes vorgesehen.

Der **Tankkeller** beinhaltet sowohl Gär- als auch Lagertanks, sowie eine mobile Presse. Die Tanks fassen rund 200.000 Liter woraus sich aus einem angenommenen Platzbedarf von 1,5m<sup>2</sup>/1000 Liter eine Größe von mindestens 300m<sup>2</sup> ergibt. Für die Presse wird ein zusätzlicher Platzbedarf von 50m<sup>2</sup> eingerechnet, welches eine Mindestgröße von 350m<sup>2</sup> ergibt. Auch hier besteht der Anspruch auf säurefeste und rutschhemmende Böden. Schlitzrinnen mit entsprechendem Gefälle sind auch im Tankkeller auszuführen. Eine unterstützende Klimatisierung des Raumes ist notwendig, um die Temperatur ohne Schwankungen auf etwa 10-12°, sowie die Luftfeuchtigkeit unter 70% zu halten. Die notwendige Raumhöhe entspricht dem höchsten Tank + 1m. In diesem Fall wird von einer Raumhöhe von 6,0 m ausgegangen.

Für den **Barriquekeller** gelten Boden und Klima betreffend ähnliche Voraussetzungen wie für den Tankkeller. Die Raumhöhe variiert je nach Lagerart und wird in unserem Fall auf Grund der Stapellagerung mit 5,2 m festgelegt. Die Größe wird auf Grund der veranschlagten 200 Barriquefässer und einem Platzbedarf von 5 m<sup>2</sup>/1000 L auf mindestens 240 m<sup>2</sup> festgelegt.

Für das **Flaschenlager** gelten ebenfalls ähnliche Voraussetzungen wie für die vorangehenden Bereiche. Die Raumhöhe wird je nach Lagerart – in diesem Fall Hochregallager - gehandhabt und beträgt in diesem Fall wie auch im Tankkeller 6,0 m.

Da der Betrieb zu einem großen Teil den einschlägigen Großhandel bedienen will, wird von einer kurzen Verweildauer des Vollguts ausgegangen und die Größe demnach mit mindestens 150 m<sup>2</sup> berechnet. Verpackungsmaterial wird ebenso in diesem Bereich gelagert.

Als **Laborraum** reicht in diesem Fall ein kleines Labor. Es sollte die Platzierung betreffend in der Nähe des Tankkellers situiert werden. Da im Labor auch mit Chemikalien hantiert wird, sollte auch dieser Raum einen säurebeständigen Boden und die Möglichkeit der problemlosen Reinigung aufweisen.

Der **Mehrzweckraum** auf dieser Ebene dient in erster Linie als erweiterte Maschinenhalle, in der die Möglichkeit besteht, zusätzlich zur bereits vorhandenen Halle landwirtschaftliche Maschinen und Gerätschaften auch vor Ort abzustellen. Außerdem dient er als Manipulationsraum im Falle der Abfüllung, welche mittels einer mobilen Abfüllanlage mehrmals im Jahr durchgeführt wird. Zufahrt und Größe werden so bemessen, dass die Zufahrt mit LKW problemlos möglich ist. Der Boden muss maschinentauglich sein und auch hier werden Schlitzrinnen zu Reinigungszwecken angebracht. An den Mehrzweckraum ist des Weiteren eine Werkstattnische für kleinere Reparaturen angeschlossen.

In der **Nebenraumzone** werden **Haustechnikraum**, **Müllraum** sowie die **Aufenthaltsräume** der Arbeiter mit dazugehörigen **Umkleiden** und **Sanitäreinrichtungen** untergebracht.

Im **Haustechnikraum** finden Hausanschluss, Heizung, Kühlung und Elektrotechnik statt, es wird daher von einer Größe von etwa 30 m<sup>2</sup> ausgegangen. Der Aufenthaltsbereich der Arbeiter wird mit mindestens 50 m<sup>2</sup> bemessen.

In der Verlängerung der Nebenraumzone findet sich außerdem das **Büro**. Es ist sowohl vom öffentlichen Bereich als auch vom Keller aus zugänglich, und ermöglicht so den Kurzschluss zwischen den beiden Bereichen. Über das Büro zugänglich ist weiters ein privates **Weinarchiv**, welches nicht öffentlich zugänglich sein soll.

Der **öffentliche Bereich** umfasst den **Verkaufsraum**, einen abtrennbaren **Verkostungsraum** sowie dazugehörige **Sanitäranlagen**. Er wird über einen Weg ausgehend von den Parkplätzen über eine Freitreppe und ein Atrium führend erschlossen. Des weiteren befindet sich hier ein **Lager** und eine **Küche**.

Als Besucherparkplatz ist nur ein kleiner Parkplatz für etwa 6 Pkw gefordert. Im Falle größerer Auslastung soll die Erschließungsstraße als weitere Parkmöglichkeit dienen. Wichtig ist eine adäquate Zufahrtsmöglichkeit für die Anlieferung und Abholung. Ein ausreichend dimensionierter Rangierbereich vor dem Hauptzugangsbereich der Produktion ist notwendig.

**Kellerbereich:**

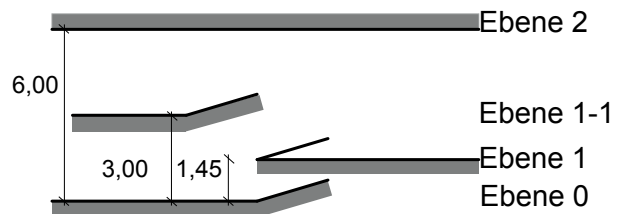
Traubenübernahme:	160m <sup>2</sup>
Tankkeller:	540m <sup>2</sup>
Barriquekeller:	267m <sup>2</sup>
Laborraum:	20m <sup>2</sup>
Leer-/Vollgut:	240m <sup>2</sup>
Manipulations-/ Mehrzweckraum:	200m <sup>2</sup>
Werkstatt:	20m <sup>2</sup>
	<b>1.447m<sup>2</sup></b>

**Nebenraumzone:**

Haustechnikraum:	31m <sup>2</sup>
Aufenthaltsbereich:	
Umkleiden+Sanitär:	21m <sup>2</sup>
Müllraum:	6m <sup>2</sup>
Büro:	25m <sup>2</sup>
Archiv:	45m <sup>2</sup>
	<b>128m<sup>2</sup></b>

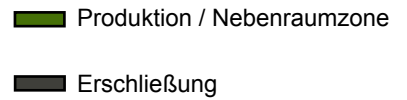
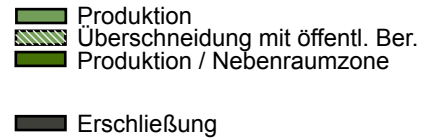
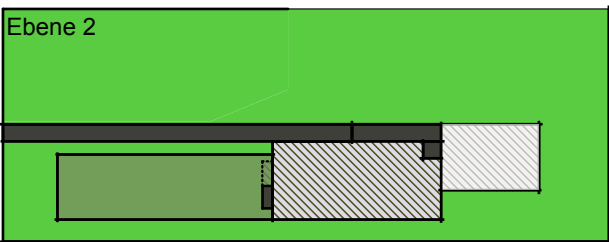
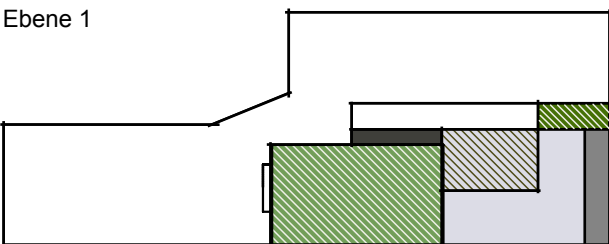
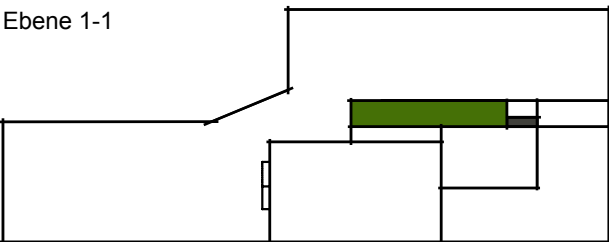
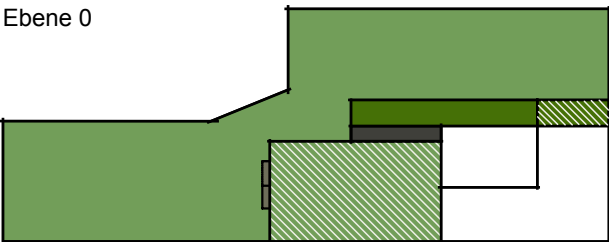
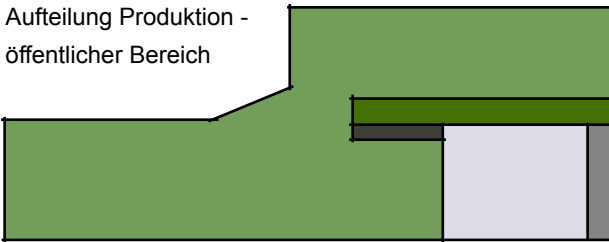
**Öffentlicher Bereich:**

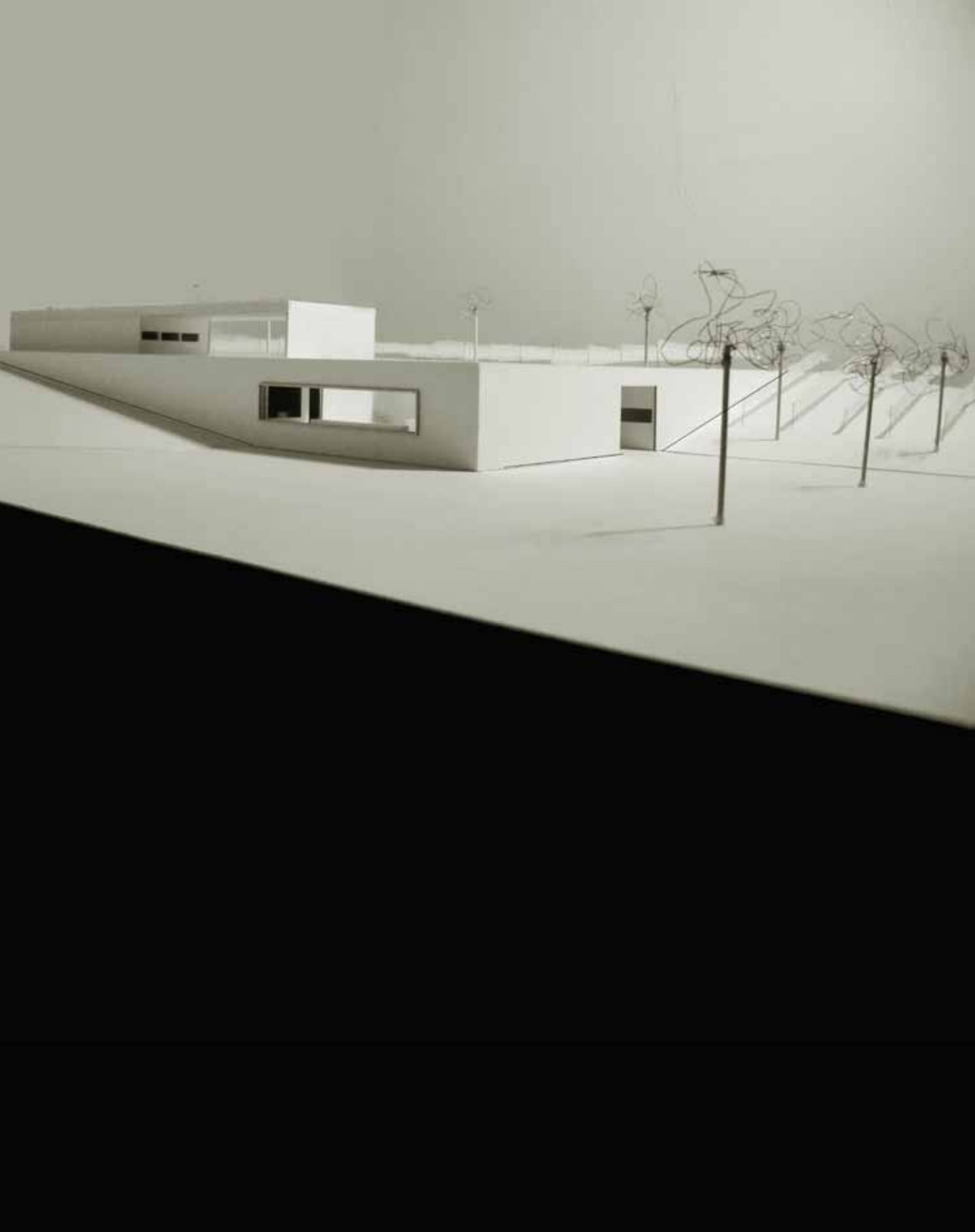
Verkauf und Verkostung:	150m <sup>2</sup>
Sanitär Kunden:	30m <sup>2</sup>
Küche und Lager:	25m <sup>2</sup>
	<b>205m<sup>2</sup></b>
<b>Gesamt:</b>	<b>1.780m<sup>2</sup></b>

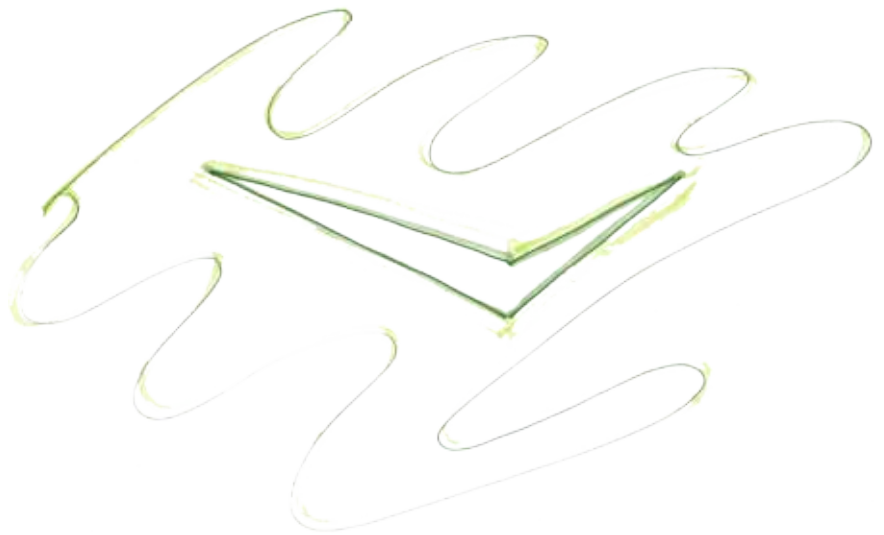




# Funktionsschemata







Jeder, der schon einmal auf einer Weinstraße war, der weiß um die Schönheit dieser Gegenden Bescheid. Sei's die Südsteirische Weinstraße, wo sich die Weinriede über die Hügel schmiegen oder die Thermenregion und auch das Burgenland, wo man mit dem Fahrrad durch endlose Weingärten fahren kann.

Oft ist es aber, dass man diese eindrucksvollen Bilder nur am Weg, im Vorbeifahren mit dem Auto oder dem Fahrrad mitbekommt. Zu den meisten Weingütern fährt der Besucher gezielt hin, parkt vor der Tür des Verkaufs, der Buschenschänke oder der Verkostung und kriegt von der Umgebung ab diesem Zeitpunkt meist nichts mehr mit.

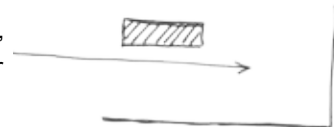
Ich möchte diesem Ablauf entgegenwirken und dem Besucher nicht nur das Produkt präsentieren sondern auch dessen Herkunft, bevor er schließlich in den Keller eintauchen kann, um das Resultat zu verkosten.

Er soll bewusst verleitet werden, vielleicht nicht nur den geraden Weg in Richtung Eingang zu gehen, sondern ihn eventuell zu verlassen, um von den reifen Beeren zu naschen, ein paar der sich zwischen den Reben versteckten Wiesenchampignons zu pflücken oder auch nur den in der Sonne glitzernden Morgentau auf den Reben zu bestaunen und sich auf der Hausbank niederzulassen, um für ein paar Minuten den Ausblick zwischen die schier endlos erscheinenden Rebstöcke zu genießen.

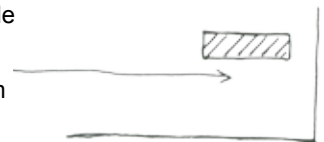
Die Idee ist also, die Schnittstelle zwischen Besucher und Landschaft zu vergrößern, indem dieser nicht bis vor die Haustür oder in diesem Fall die Tür zum Verkaufsraum fährt, sondern mit seinem Auto zuerst einmal direkt in die Landschaft. Er parkt am Rande der Weinreben, von wo aus er über einen Weg entlang der Reben geführt wird, bis er langsam in das Gebäude eintaucht.

Im Umgang mit dem Weg und der Landschaft stellen sich in Bezug auf das „oberirdische“ Volumen mehrere Möglichkeiten dar:

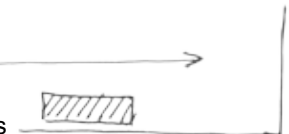
Der Weg verläuft talseitig vor dem Volumen. Dies hat zum Nachteil, dass es sich zwischen Besucher und Landschaft stellt



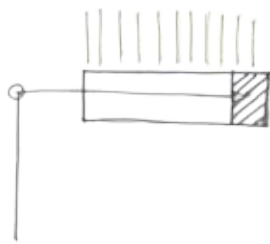
Das Volumen wird Richtung Ende des Baukörpers verschoben, welches organisatorisch mit dem Tankeller zu Schwierigkeiten führen kann.



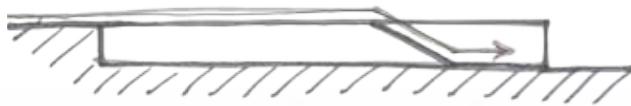
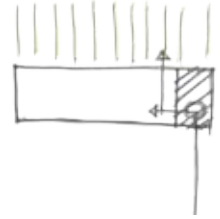
Das Volumen wird Richtung Gebäudekante verschoben und ermöglicht das Zusammenspiel von Traubenübernahme und Tankeller gleichermaßen wie den Kurzschluss zwischen Besucher und Weingarten.



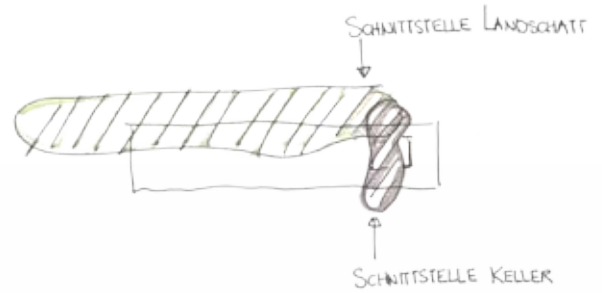
1) Der Besucher wird subtil an der Landschaft vorbeigeführt, bevor er in das Gebäude eintaucht.



2) Der Besucher fährt bis vor den Eingang. Es wird entweder nur über Umwege oder gar nicht mit der Landschaft in Berührung kommen



Der Weg führt an der Landschaft vorbei und man taucht erst langsam in das Gebäude ein.



Das Konzept in Bezug auf die Landschaft befasst sich mit den Schwierigkeiten der Integration eines Weinkellers in das Freiland.

Da es sich bei einem Kellerbau um ein relativ großes Bauvolumen handelt, stellt sich diese Aufgabe umso erschwerter dar. An sich sind zwei Grundeinstellungen gegenüber dem Umgang mit einer derart großen Baumasse in der Landschaft zu erkennen, nämlich die, es freistehend, monolithisch in der Landschaft zu positionieren oder aber andererseits mit Volumen in Teilen oder auch zur Gänze unter die Erde zu gehen und es so weitestgehend unauffällig in die Landschaft zu integrieren.

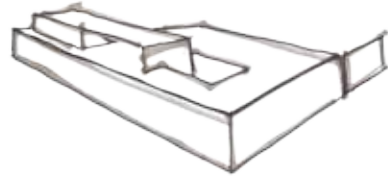
Nachdem mir der Erhalt des Landschaftsbildes sehr

am Herzen lag, und auch in Bezug auf die geforderte Zweigeschossigkeit und deren Umsetzung lag zweitens Möglichkeit näher, da man den, wenn auch geringen, Anstieg des Geländes sich zunutze machen konnte. Das Volumen im Obergeschoss wurde versucht möglichst minimal zu halten, um die Landschaft allseitig wahrnehmbar zu machen.

Zusätzlich wird der Außenraum in Form einer künstlichen Landschaft durch ein Atrium, über welches der öffentliche Bereich erschlossen wird, in die untere Ebene gebracht.

Der gezielte, gerahmte Blick in die Landschaft sollten außerdem die Schönheit der umgebenden Landschaft akzentuieren.

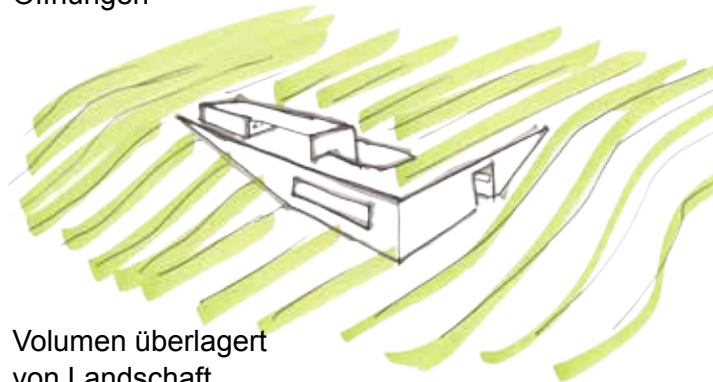




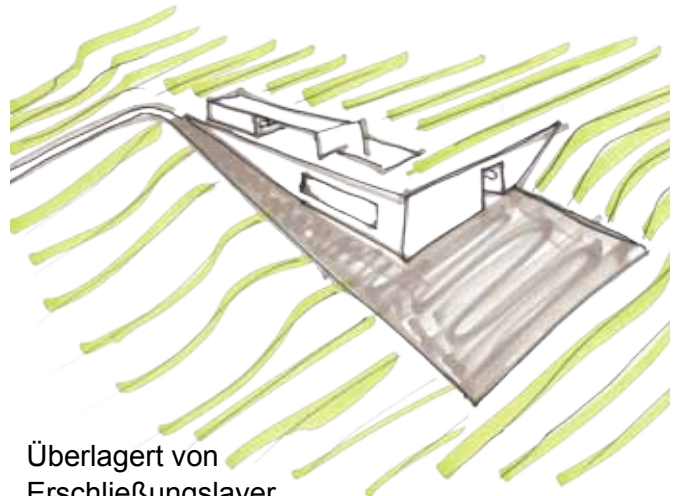
Volumen



Volumen inkl.  
Öffnungen



Volumen überlagert  
von Landschaft



Überlagert von  
Erschließungslayer



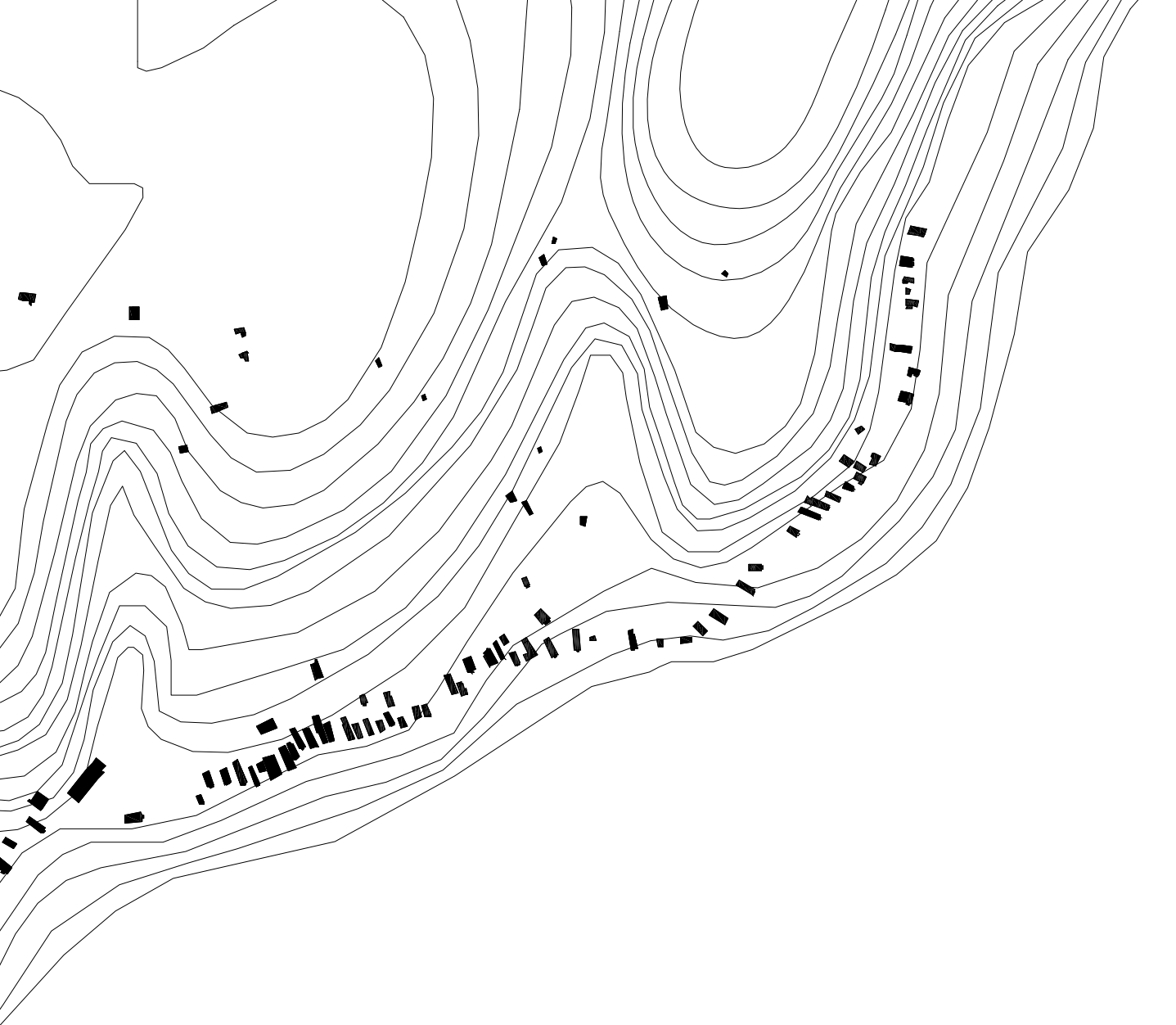


*„le paysage c'est l'endroit où le ciel e la terre ce touchent“*

*Michel Corajoud<sup>26</sup>*

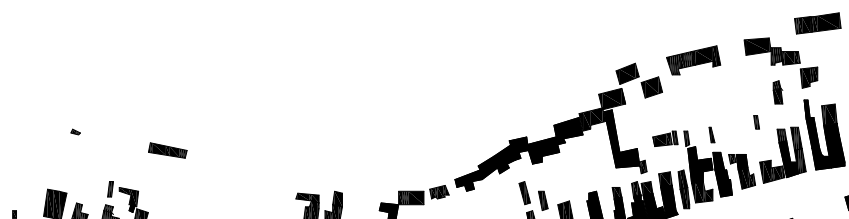


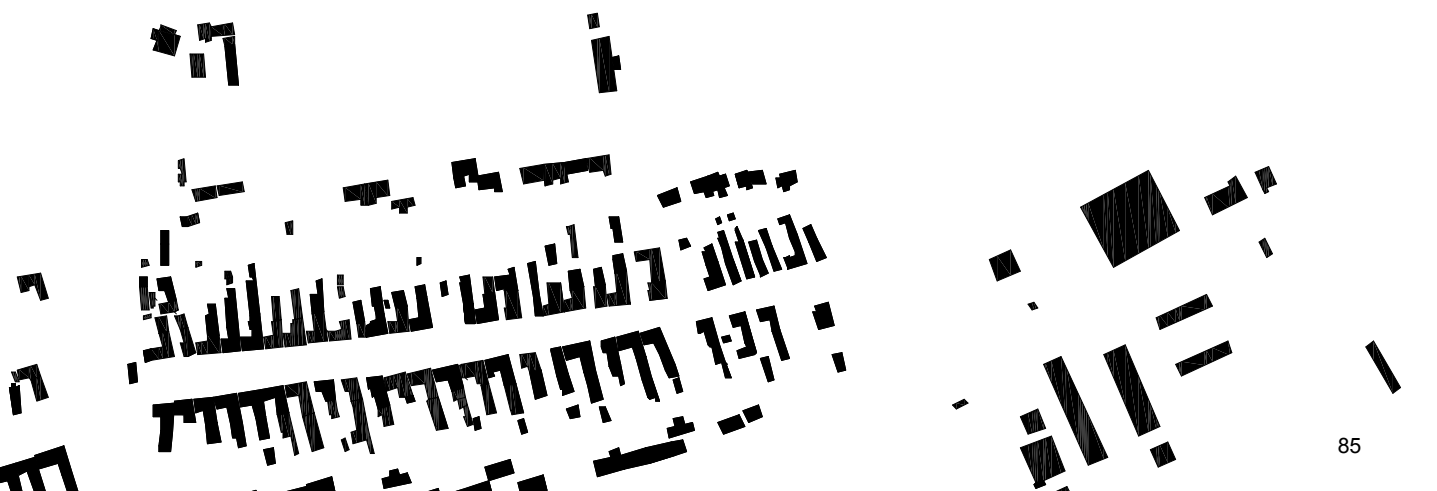
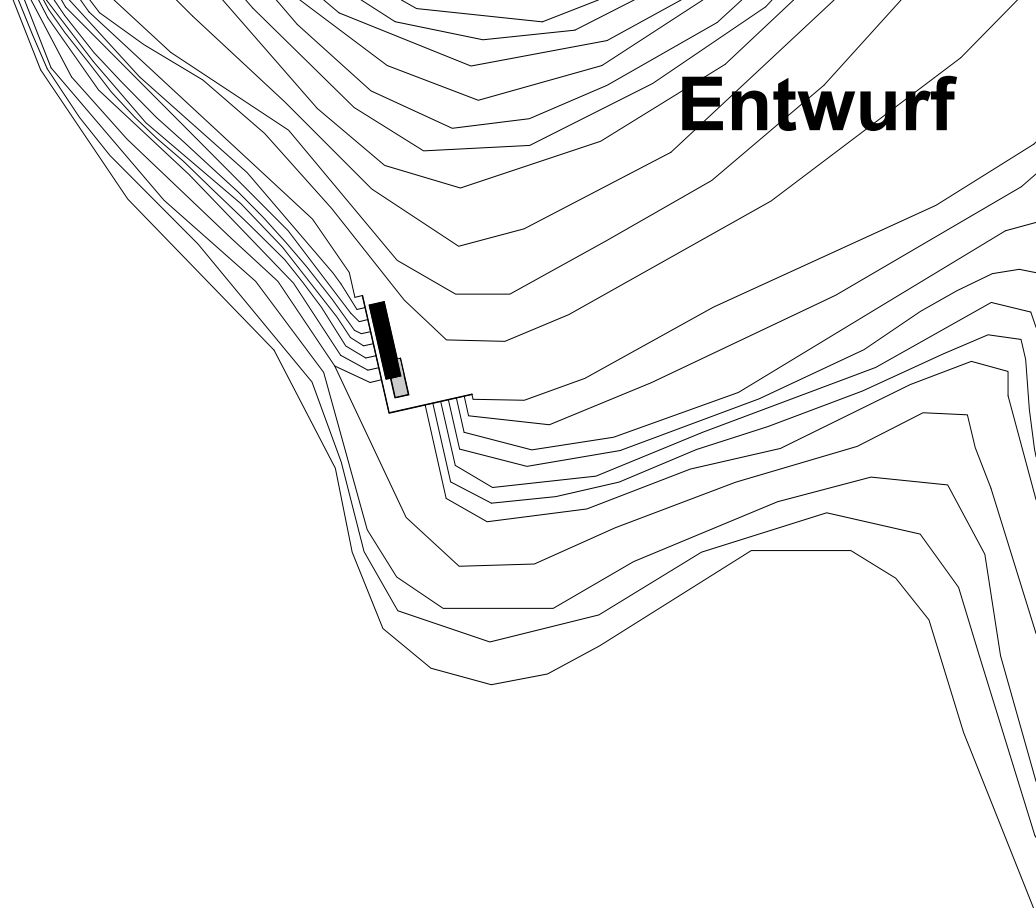




# Schwarzplan I

Massstab 1:5000







kirschbäume

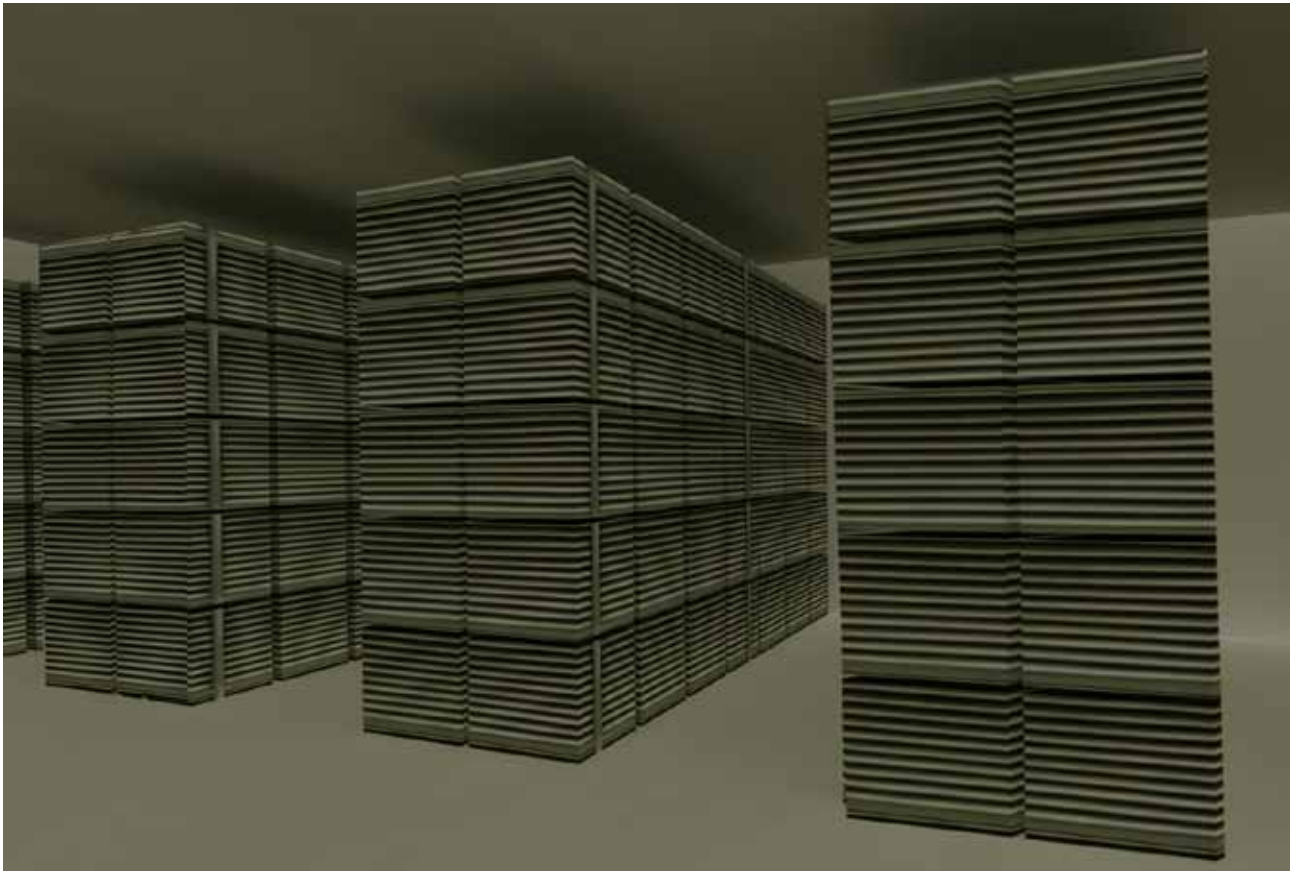
besucherparkplatz

nussbäume

erschließungsweg



# Entwurf







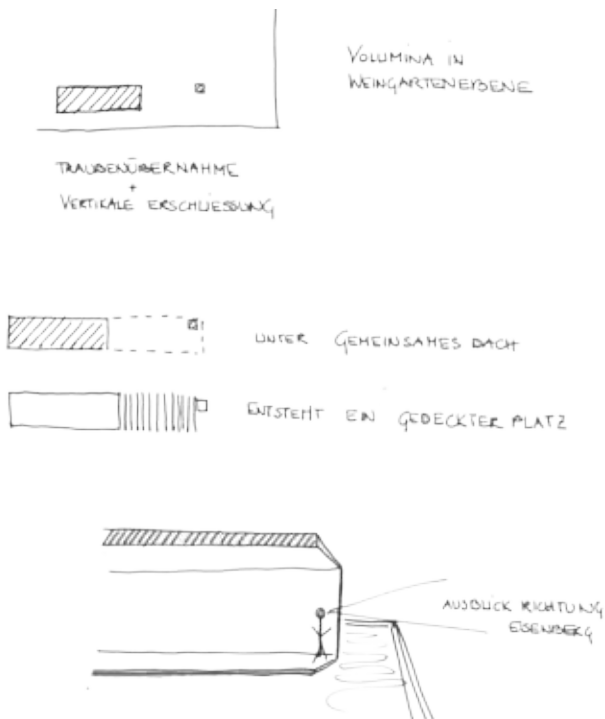
Der Hauptteil der Produktion befindet sich im unterirdisch liegenden Keller. Zur Erntezeit jedoch wird auch der auf der Ebene des Weingartens liegende Bereich bespielt, da in diesem Bereich die Traubenübernahme stattfindet. Diese Ebene ist mittels einer Nebentreppe zur internen Erschließung mit dem Tankkeller verbunden.

In dem darunter liegenden Tankkeller finden die weiteren Arbeitsschritte statt. Hier passieren der Pressvorgang sowie die Vergärung des Weines. Der Tankkeller steht in direkter Beziehung zum Laborraum, in dem die Vorgänge im Keller genau überwacht werden. Ein Oberlichtband zieht sich durch den gesamten Bereich und bietet einen direkten Tageslichtbezug, der jedoch bewusst gering gehalten wurde, um keinen negativen Einfluss auf das Kellerklima zu nehmen. Von diesem Bereich aus ist auch der Barriquekeller erschlossen, in dem der Rotweinausbau von statten geht.

Die Produktionsabläufe verlaufen vom Inneren des Kellerbaus in Richtung außen, so gelangt man über das

Leer- und Vollgutlager, welches aus klimatischen Gründen ebenfalls im Inneren des Gebäudes liegt, in den Vorbereich des Kellers, einem Mehrzweckraum, der während der Abfüllzeit den nötigen Manipulationsraum für die mobile Abfüllanlage bietet, gleichzeitig auch für Anliefer- und Abholzwecke Verwendung findet und in der restlichen Zeit als Stellfläche für Geräte zur Verfügung steht. Er beinhaltet ebenso eine Werkstattnische für kleinere Reparaturen. Die Aufenthaltsräume der Arbeiter sind von hier aus ebenso wie die Büroräumlichkeiten erschlossen, welche auch gleichzeitig den Kurzschluss zum öffentlichen Bereich darstellen.

Das Büro befindet sich in der etwas erhöht liegenden Verkaufs- und Verkostungsebene und ist über wenige Stufen erreichbar. Es ist visuell sowohl mit dem Keller als auch mit dem Außenbereich über den zurückversetzten Einfahrtsbereich verbunden. Der Einfahrt vorgelagert liegt eine befestigte Fläche mit dem notwendigen Rangierplatz für Anlieferung und Abholung.



Der Besucher wird über eine leicht ansteigende Straße auf die Ebene des Weingartens geführt. Er parkt nördlich, leicht abgesetzt vom Gebäude am Rande der Reben. Über einen Weg wird der Besucher im Anschluss langsam an das Gebäude herangeführt. Ein bodenebenes Oberlicht, welches den Weg begleitend am Boden verläuft, lässt ihn erahnen, dass er sich bereits über dem Keller befindet, gibt jedoch nicht zu viel von diesem Preis. In der Nacht bietet die Beleuchtung des Oberlichts gleichzeitig den Wegweiser in Richtung Eingang und retour.

Man bewegt sich nun zwischen dem Weingarten und dem oberirdischen Teil des Kellers, über dessen gesamte Länge sich eine Sitzmöglichkeit zieht, welche an die gemeine Hausbank, wie sie im burgenländischen wie auch ungarischen Raum des Öfteren zu finden ist, erinnert und zum Verweilen einlädt.

Bislang steht dieser Teil des Kellers zwischen dem Besucher und dem Eisenberg, sodass die Blicke in Richtung Weingarten gelenkt werden sollen. Nachdem man diesen jedoch passiert hat, weitet sich der Weg zu einem kleinen

Platz auf, und es tut sich ein gerahmter Blick in Richtung des Gegenhanges auf.

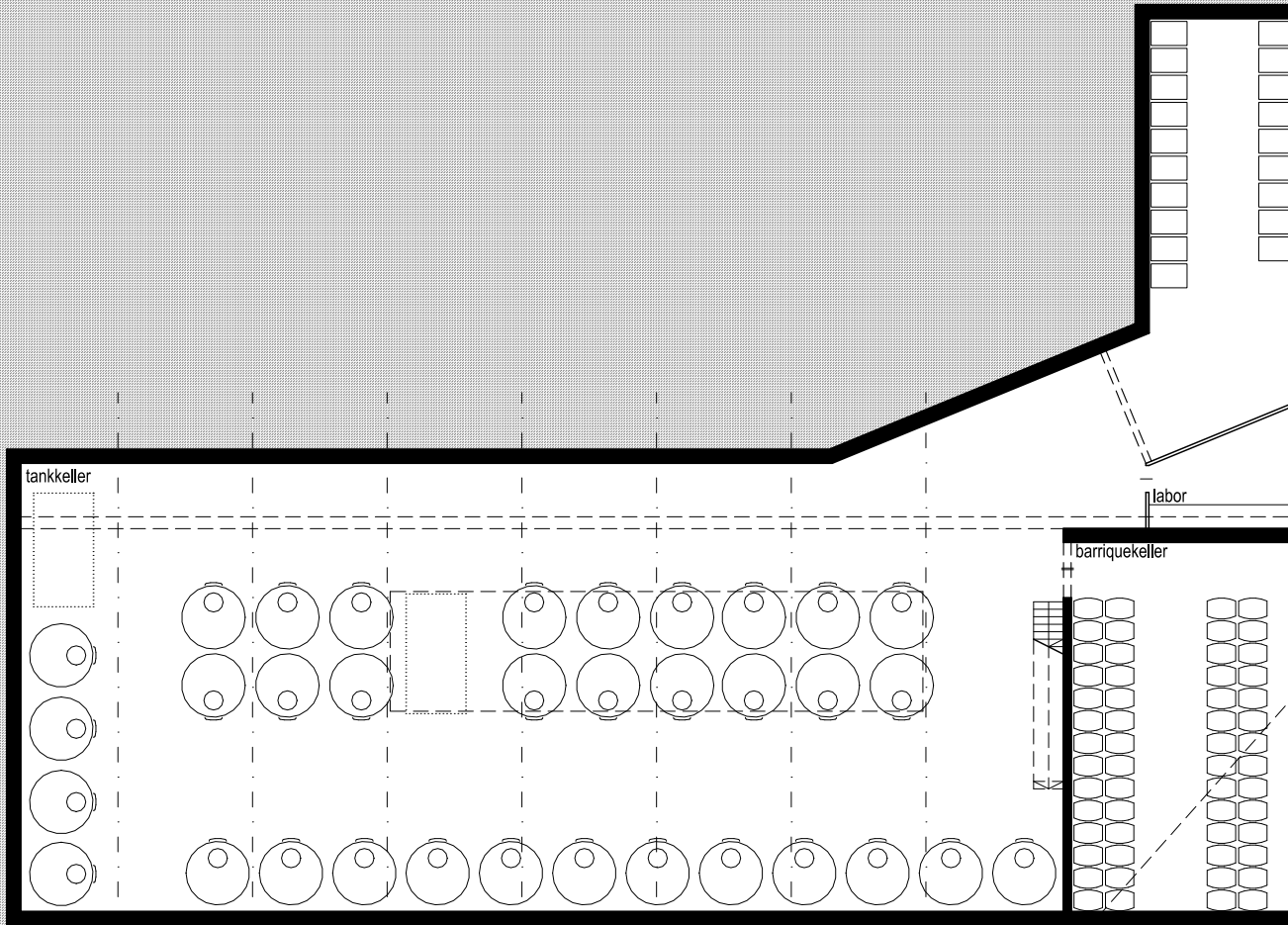
In der Verlängerung des Weges gelangt man schließlich an eine Freitreppe, die den Besucher auf die untere Ebene bringt. Obwohl man sich noch immer im Außenraum befindet, lässt sich der Keller bereits erahnen. Auf der unteren Ebene angekommen, bewegt man sich in einem Atrium, welches den Vorbereich für Verkauf und Verkostung bildet.

Durch den Raum hindurch lässt sich abermals in gerahmtem Blick der Eisenberg erkennen.

Der Besucher betritt zuerst den länglichen Verkaufsraum, der in seiner Form durch das ebenfalls in die Länge gezogene Barelement verstärkt wird. Über den ganzen Raum zieht sich ein Möbelstück, welches mehrere Funktionen in sich vereint. Es gleicht im Bereich der Bar einem Bibliothekselement, in dem die im Keller gereiften Produkte zur Schau gestellt werden. Gleichzeitig dient es als raumtrennendes Element, welches den Verkaufsraum

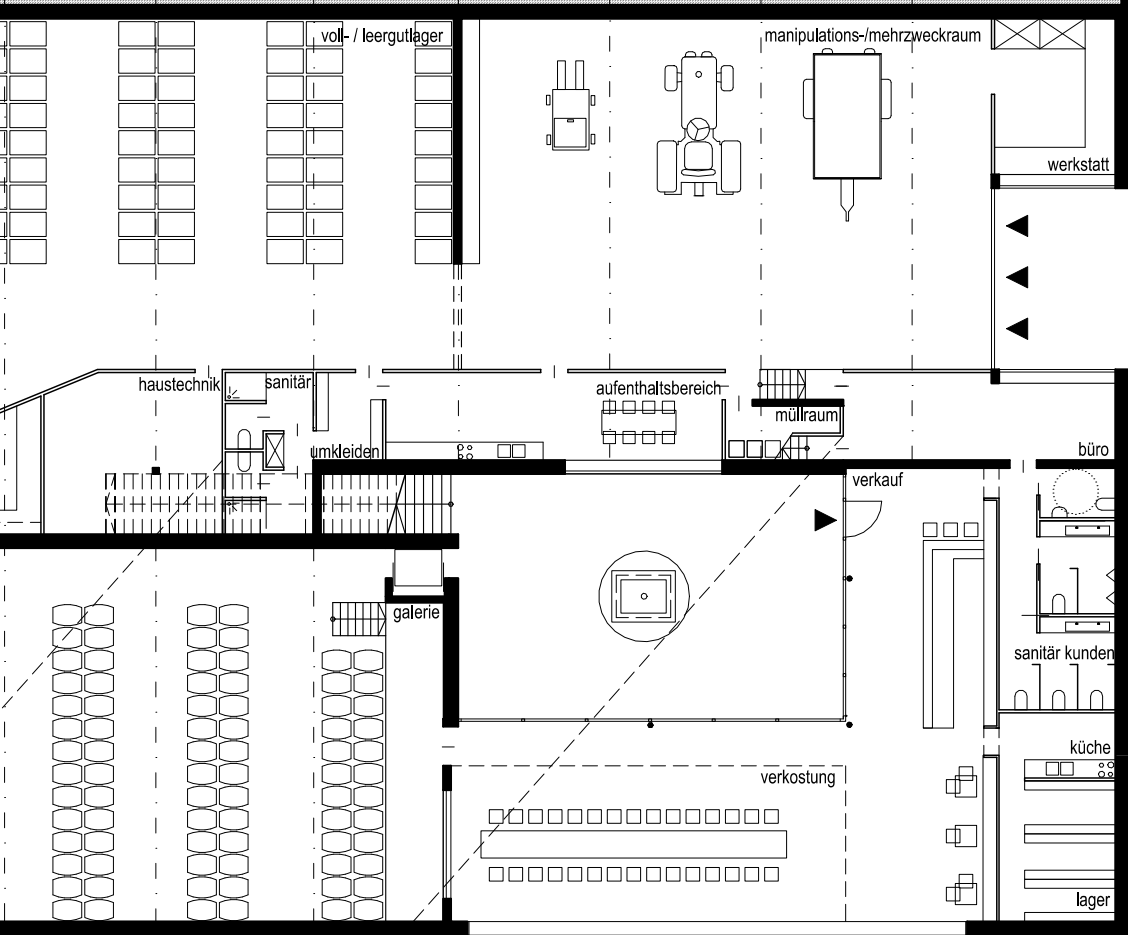
von den dahinterliegenden Sanitär- und Nebenräumen abtrennt. In Richtung Fensteröffnung entwickelt sich das Möbel vom bibliothekshaften Regalelement zur Sitzgelegenheit, welches zum Verweilen und Landschaft- und Weingenießen einlädt.

Daneben findet sich der Verkostungsraum, welcher durch eine mobile Trennwand vom restlichen Verkaufsraum abgetrennt werden kann. Dieser Raum wird definiert von einem großen Verkostungstisch. Außerdem tut sich hier, neben dem gefassten Blick in die Landschaft ein weiterer Blick in den, von vielen als Herzstück eines Kellers bezeichneten Barriekeller auf. Neben der rein visuellen Verbindung mit dem Keller besteht von hier aus auch die Möglichkeit, diesen zu besichtigen. Man gelangt vorerst auf eine Galerie, welche sich auf demselben Niveau wie der Verkaufsraum befindet und von wo aus man den ganzen Keller überblicken kann. Über wenige Stufen betritt man den Barriekeller und kann von hier aus eventuell in einer Führung den ganzen Keller erkunden.



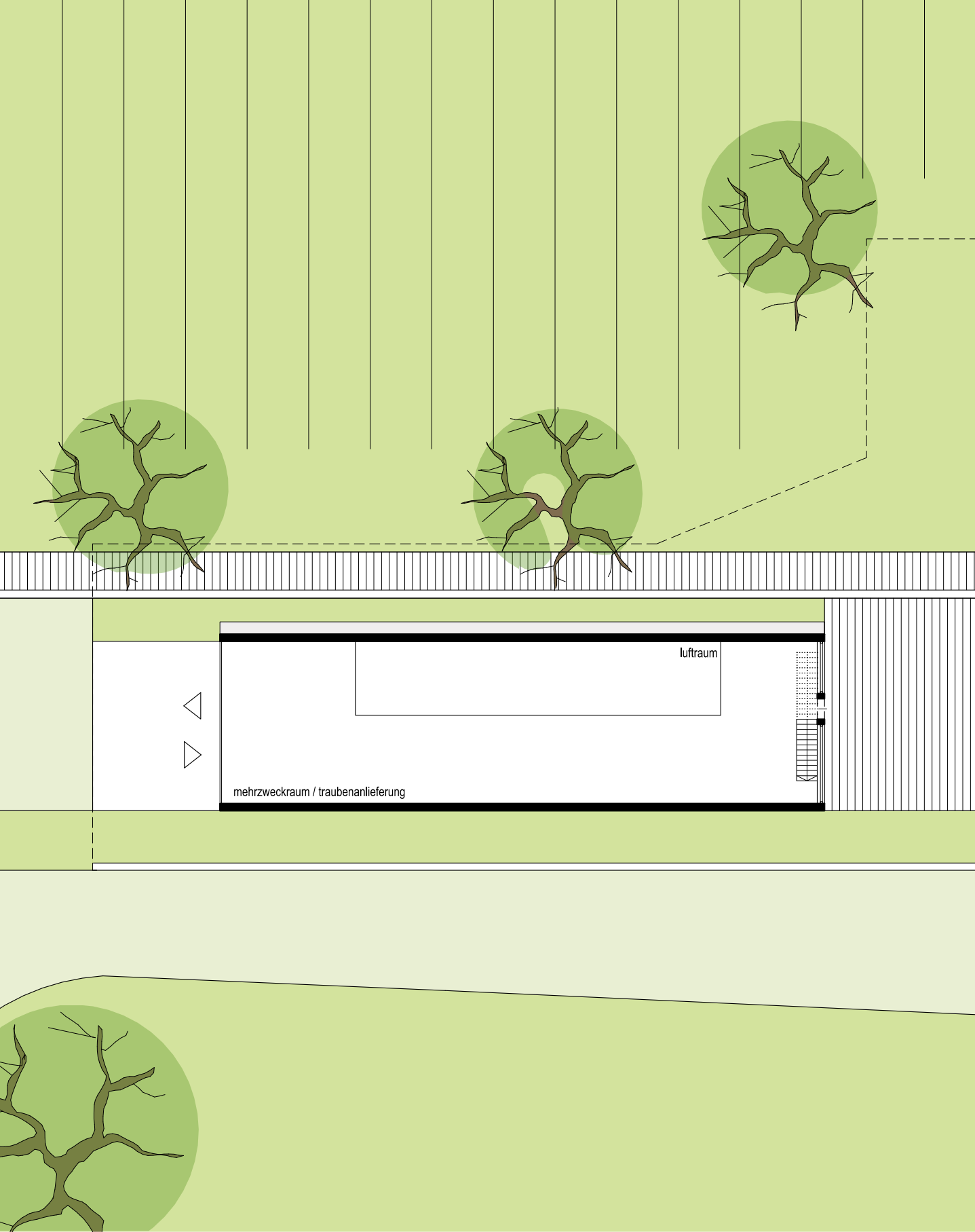
Zwischengeschoss Weinarchiv

Maßstab 1:250



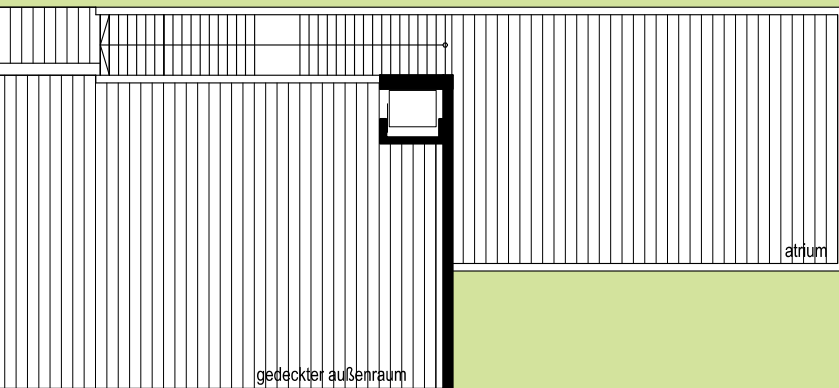
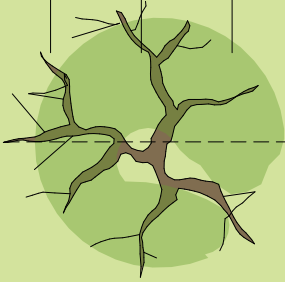
# Grundriss UG

Masstab 1:250



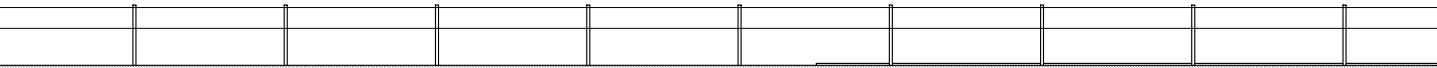
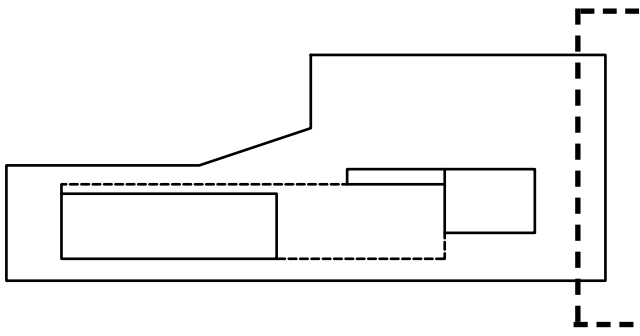
luftraum

mehrzweckraum / traubenanlieferung



# Grundriss OG

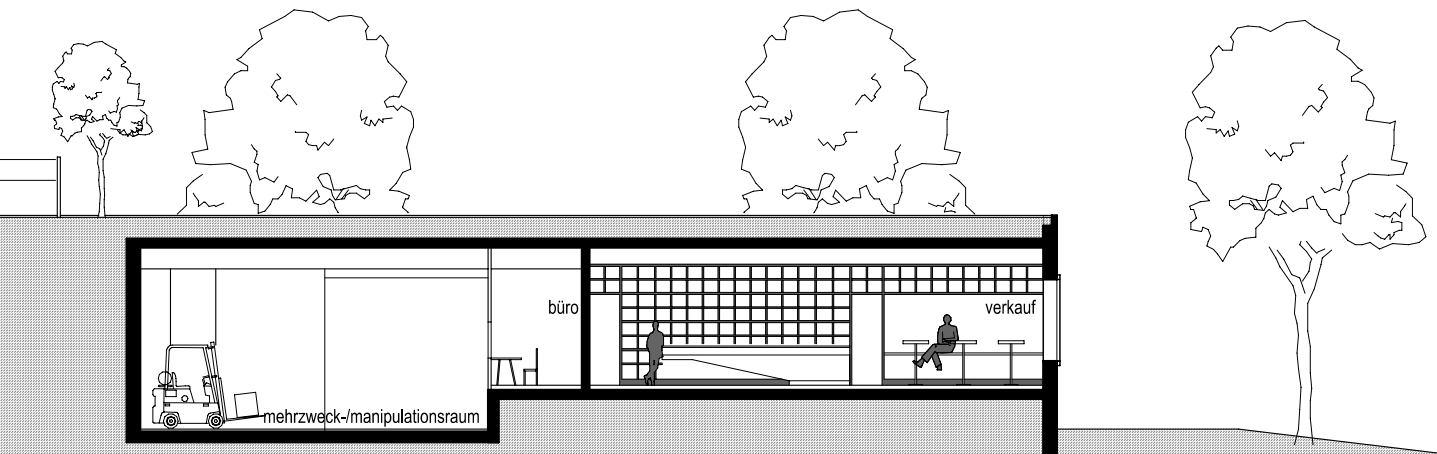
➤ Maßstab 1:250

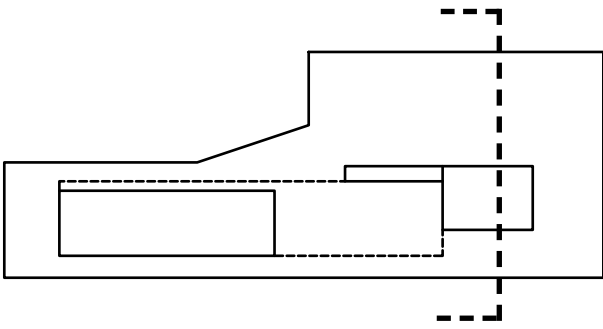




# Querschnitt Verkaufsraum

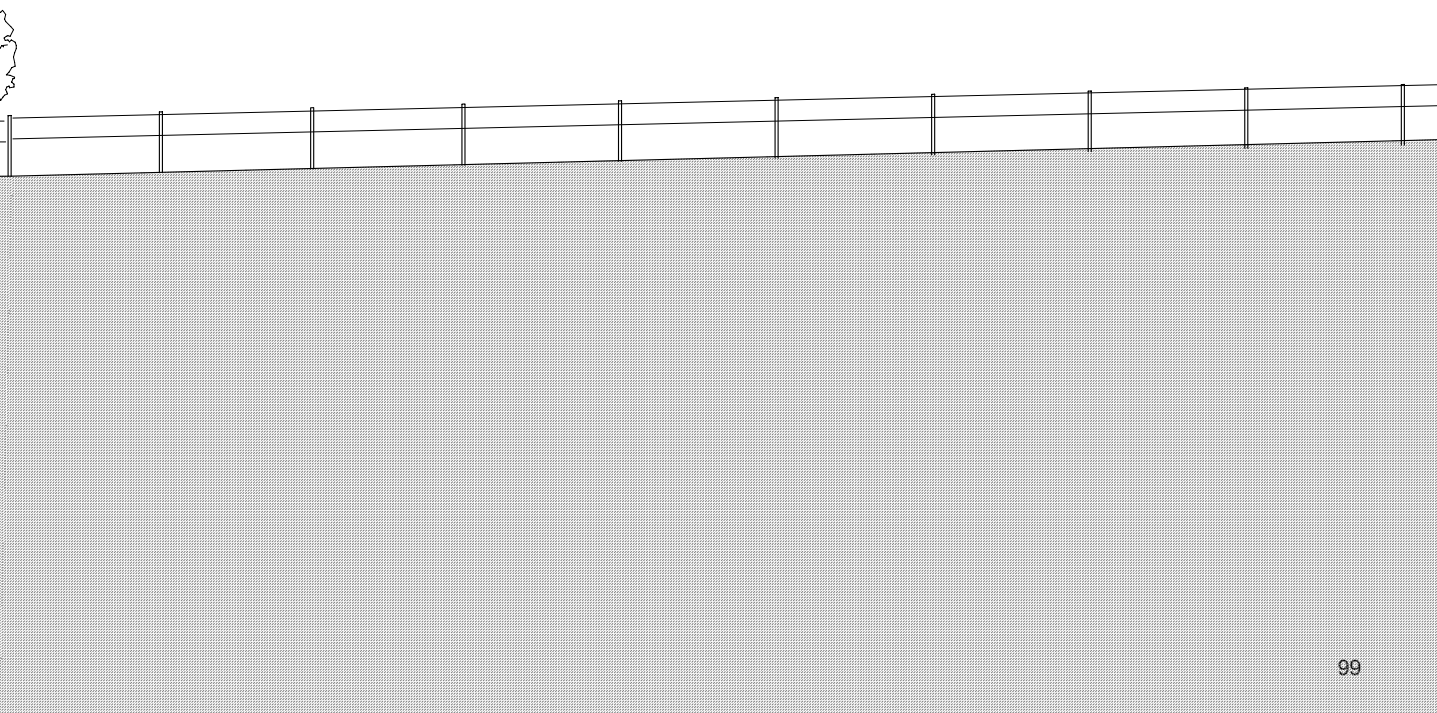
Maßstab 1:250

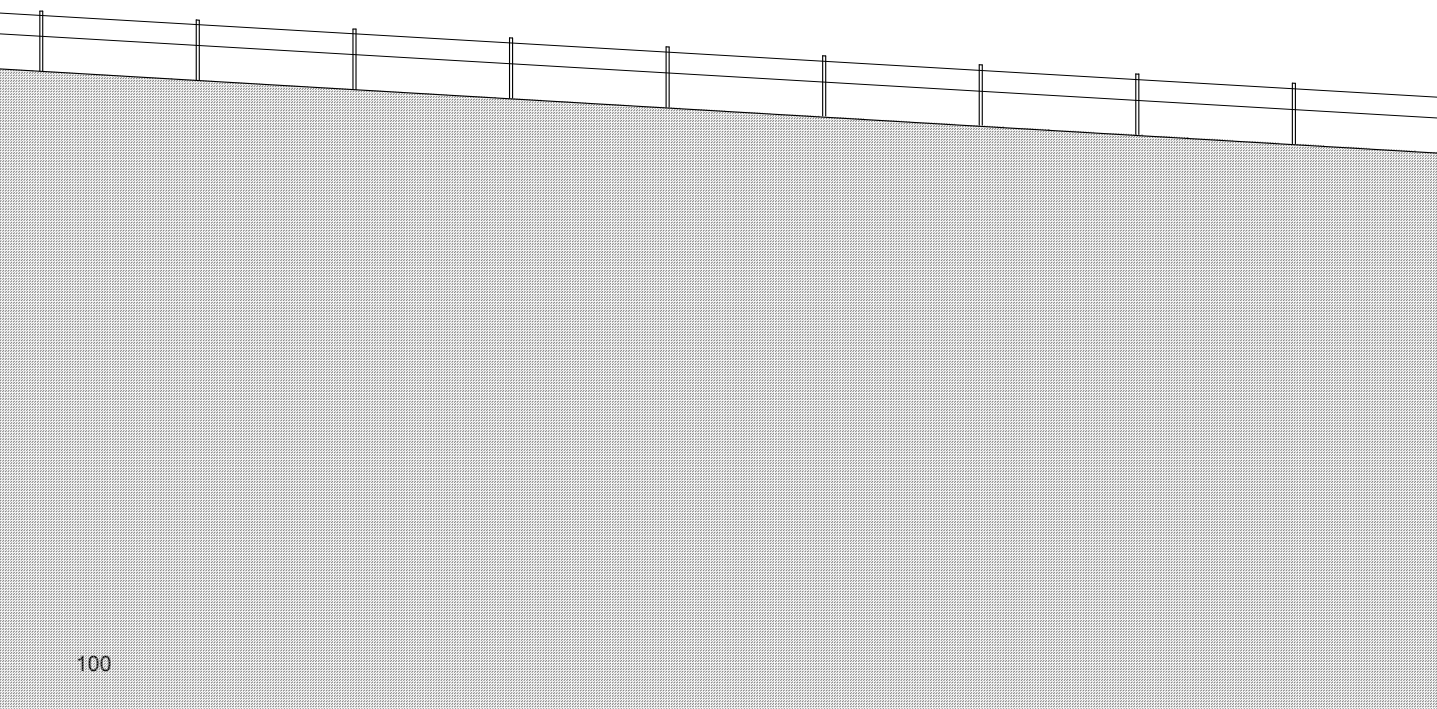
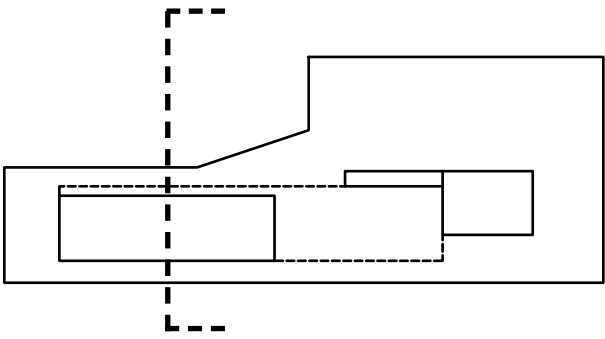




# Querschnitt Atrium

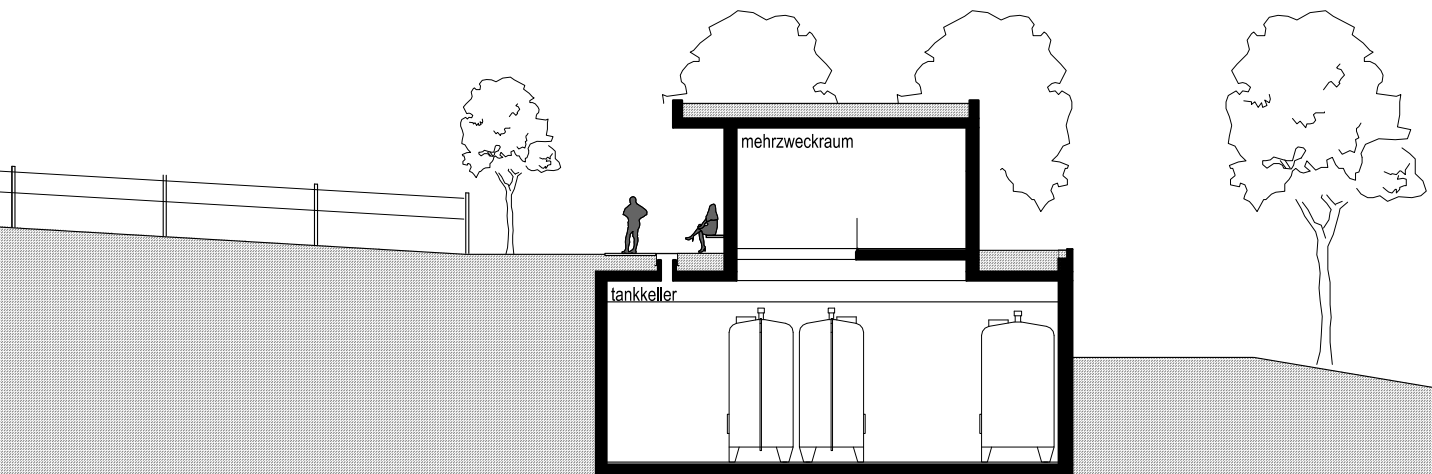
Maßstab 1:250

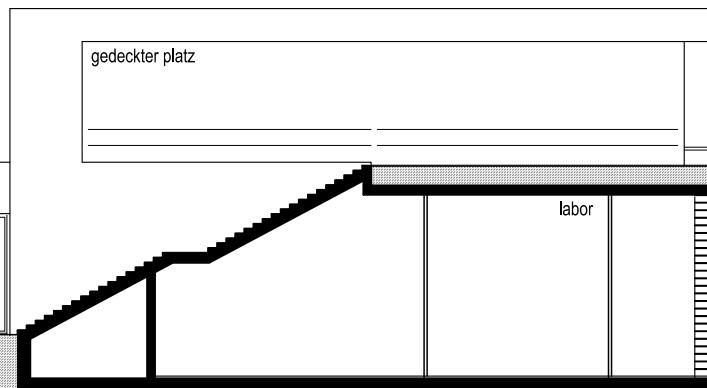
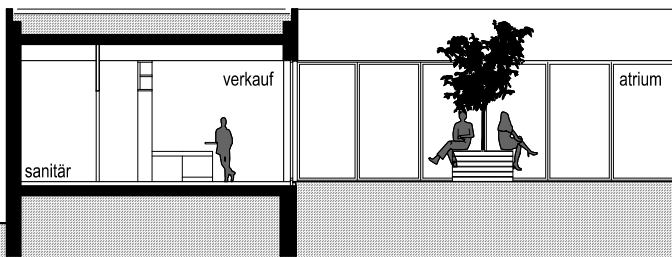
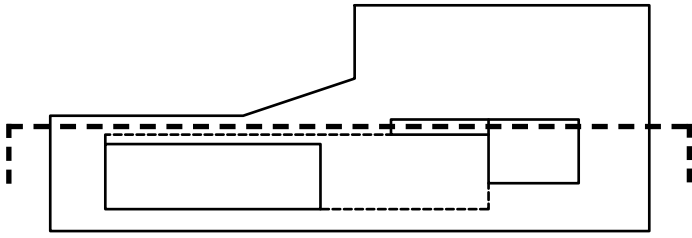




# Querschnitt Traubenübernahme

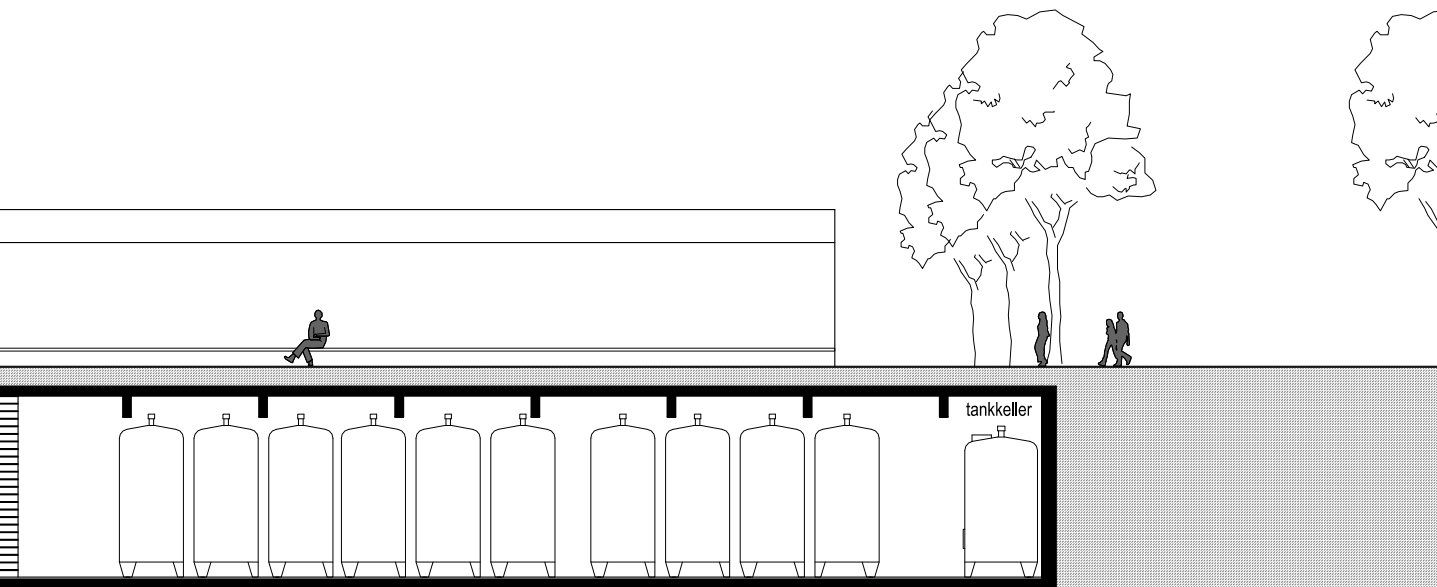
Maßstab 1:250

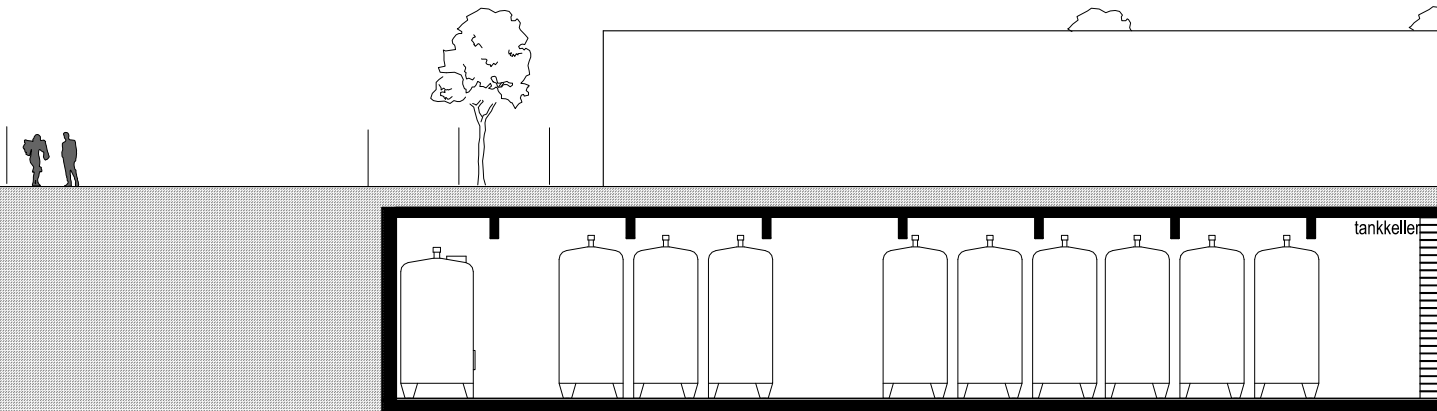
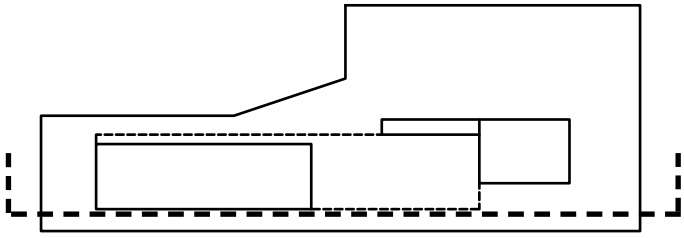




# Längsschnitt Hauptstiege

Maßstab 1:250

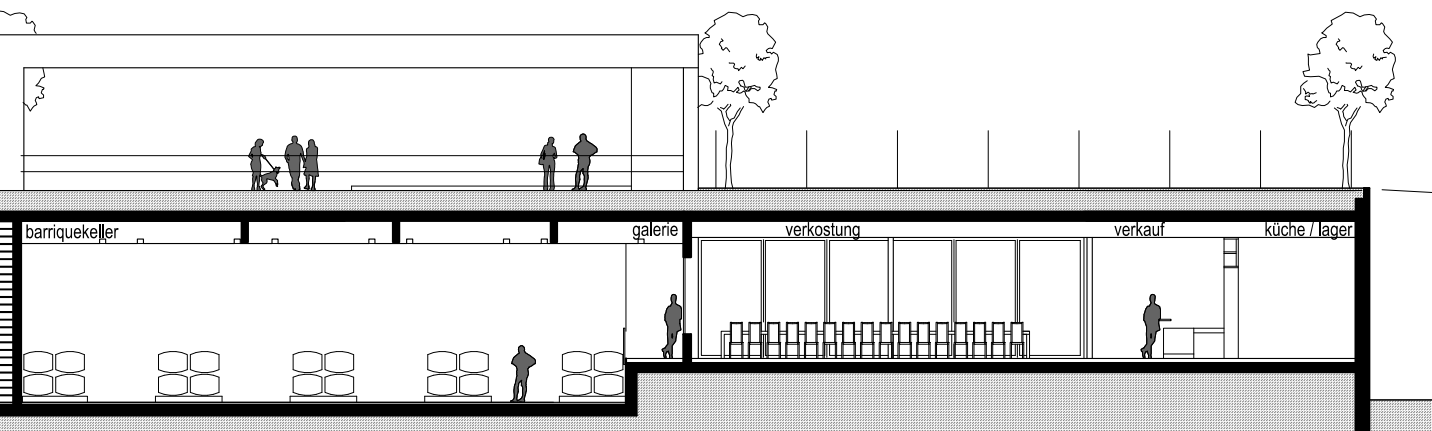


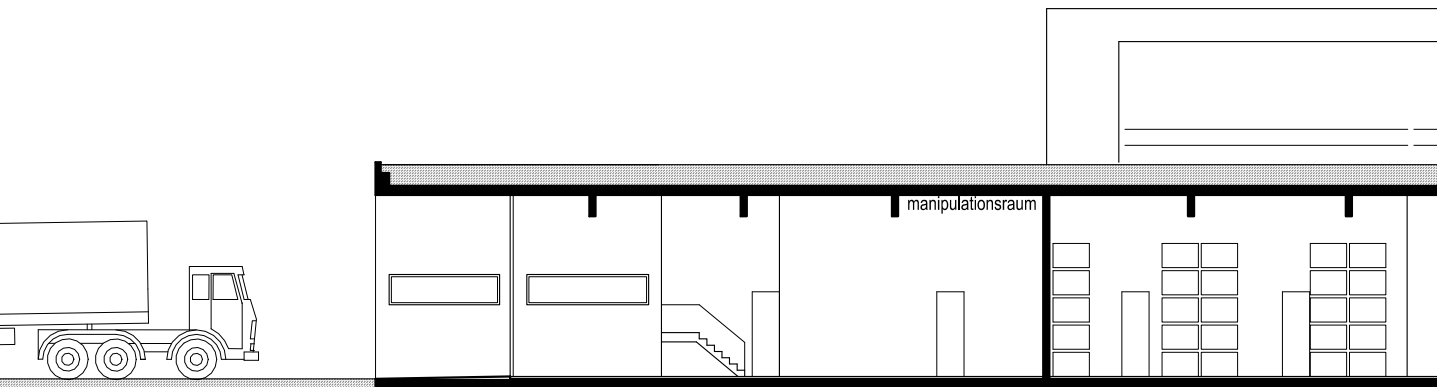
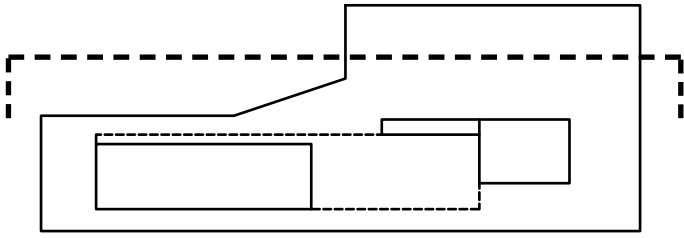




# Längsschnitt Barriquekeller

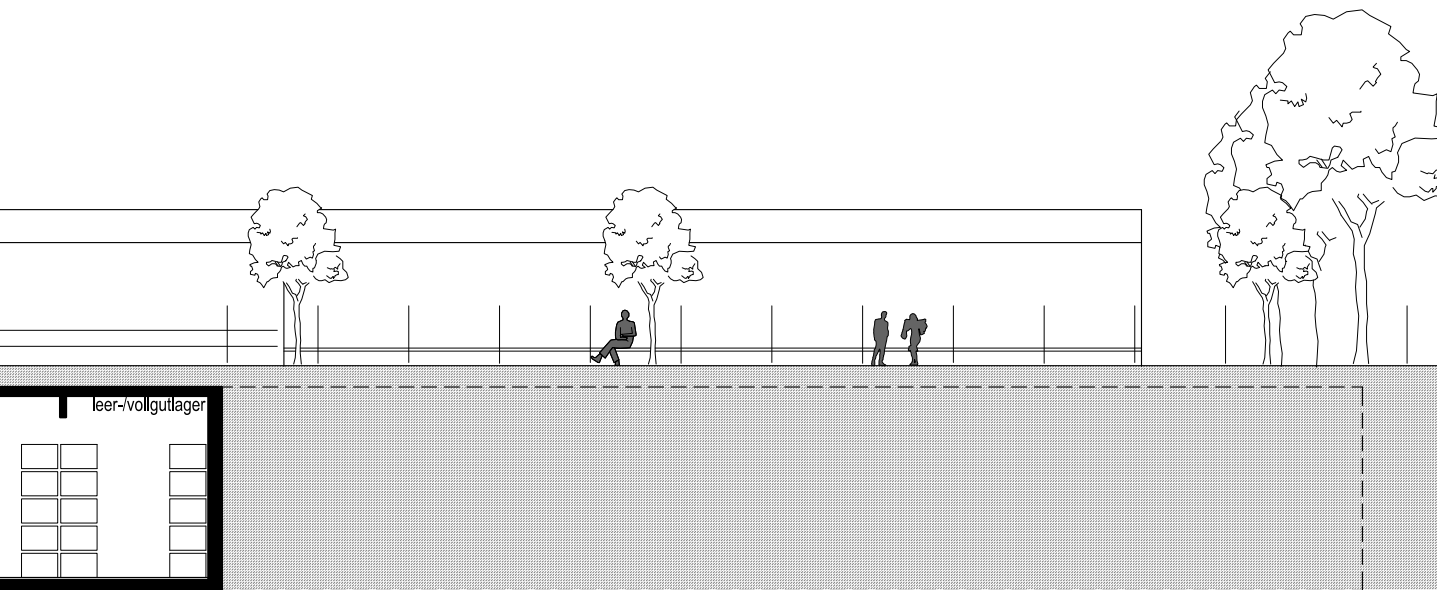
Maßstab 1:250

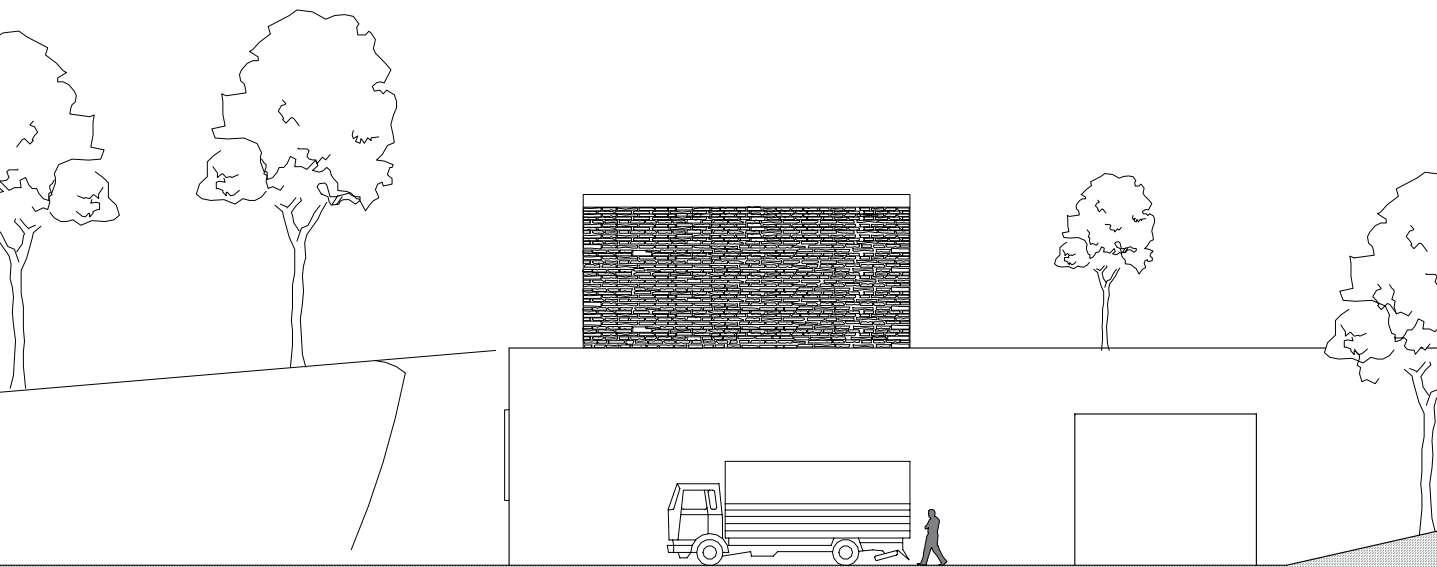




# Längsschnitt Produktion

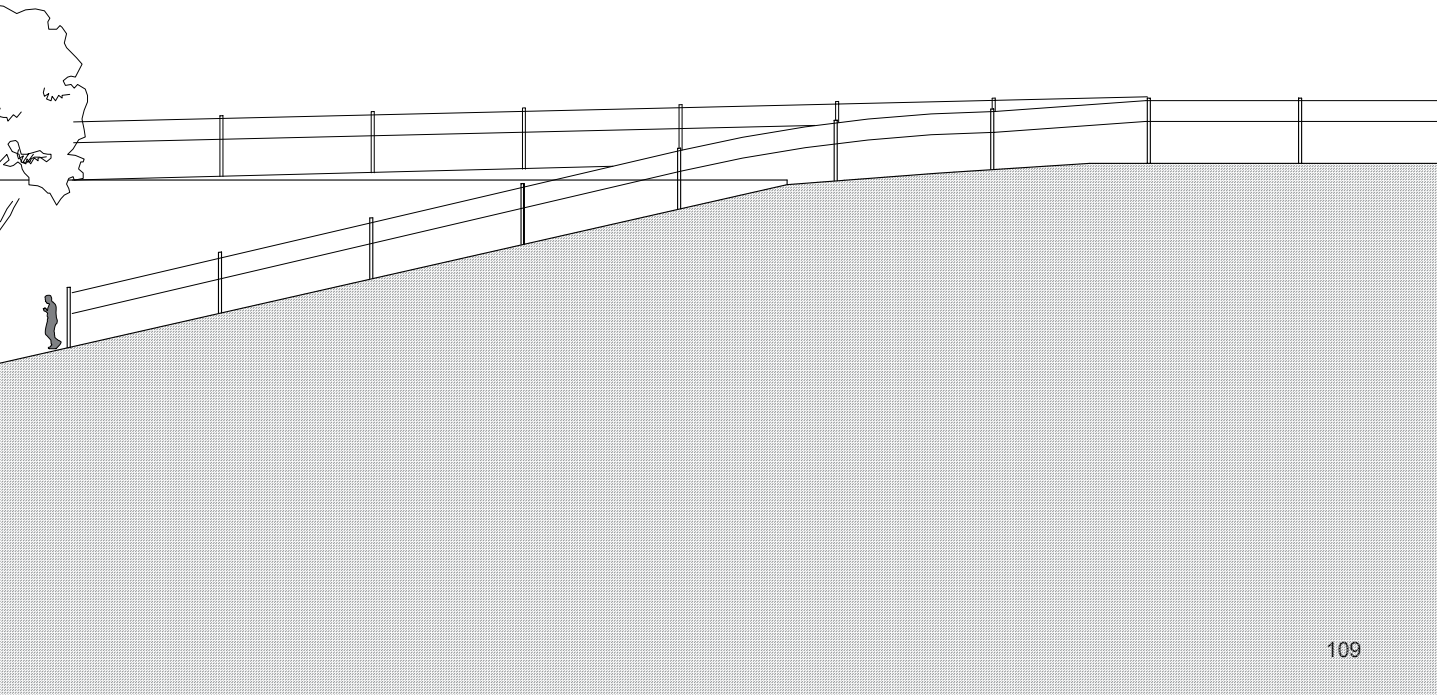
Maßstab 1:250

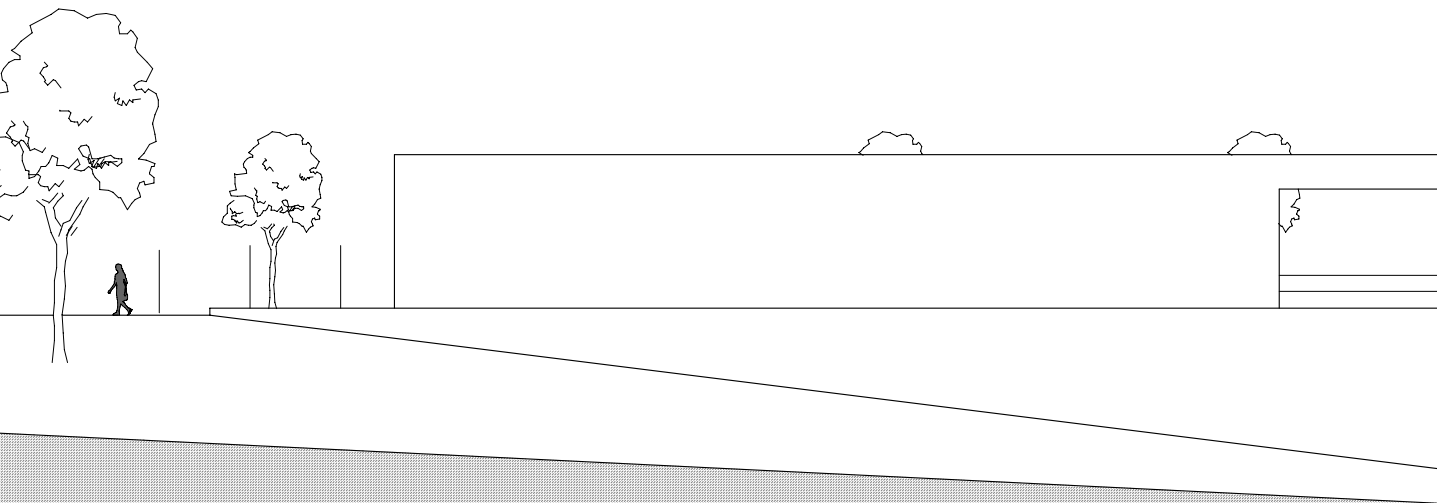




# Ansicht Süd

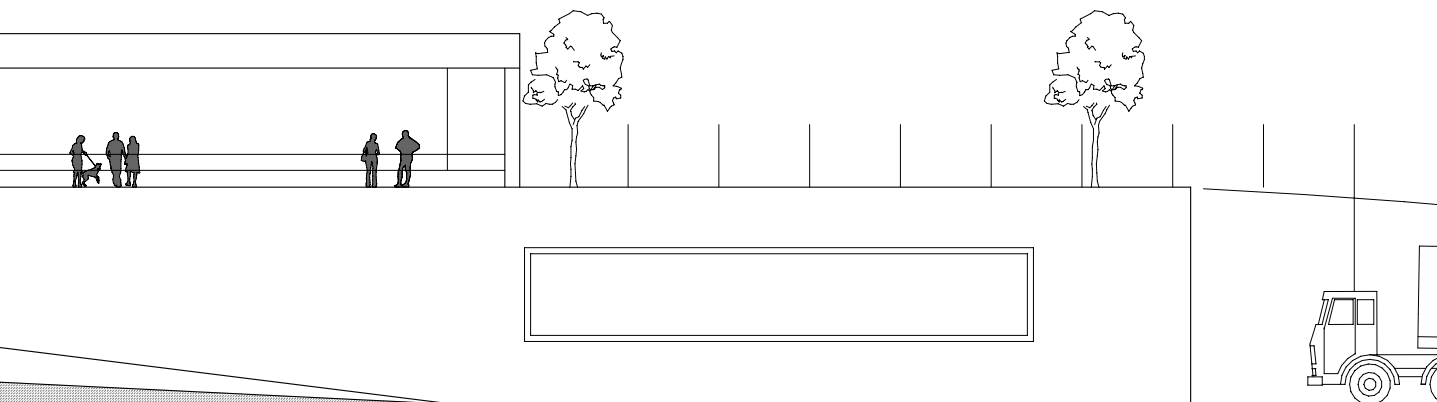
Maßstab 1:250





# Ansicht West

Maßstab 1:250

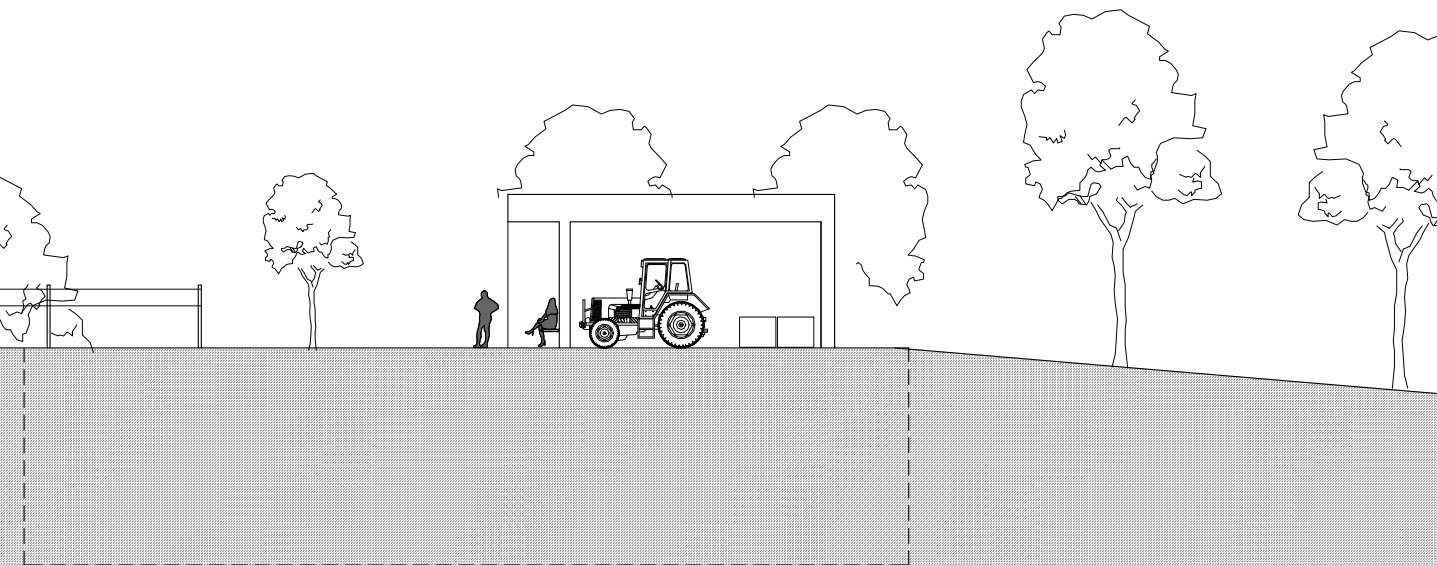


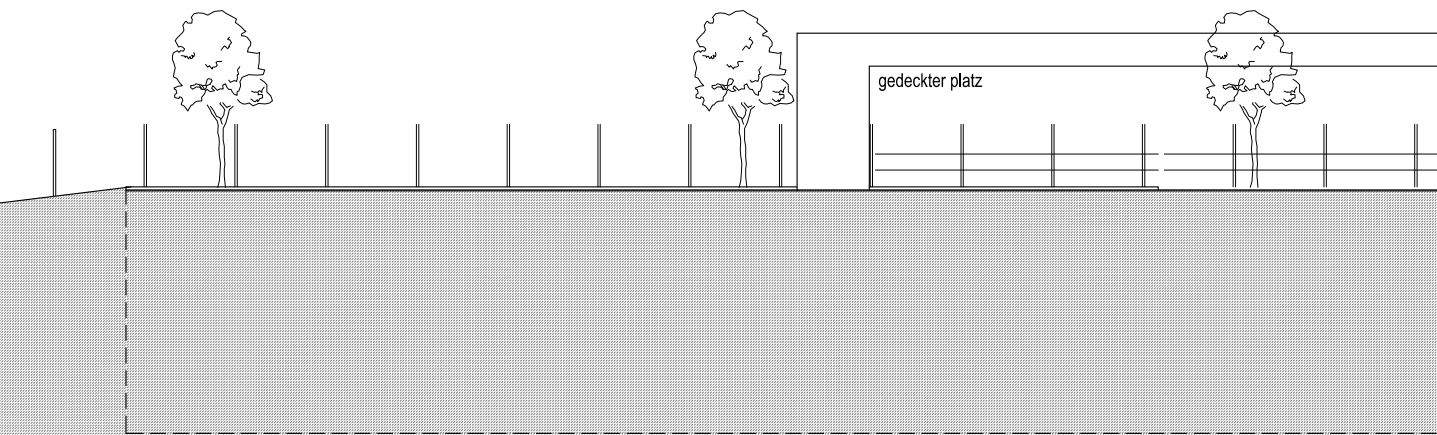




# Ansicht Nord

Maßstab 1:250

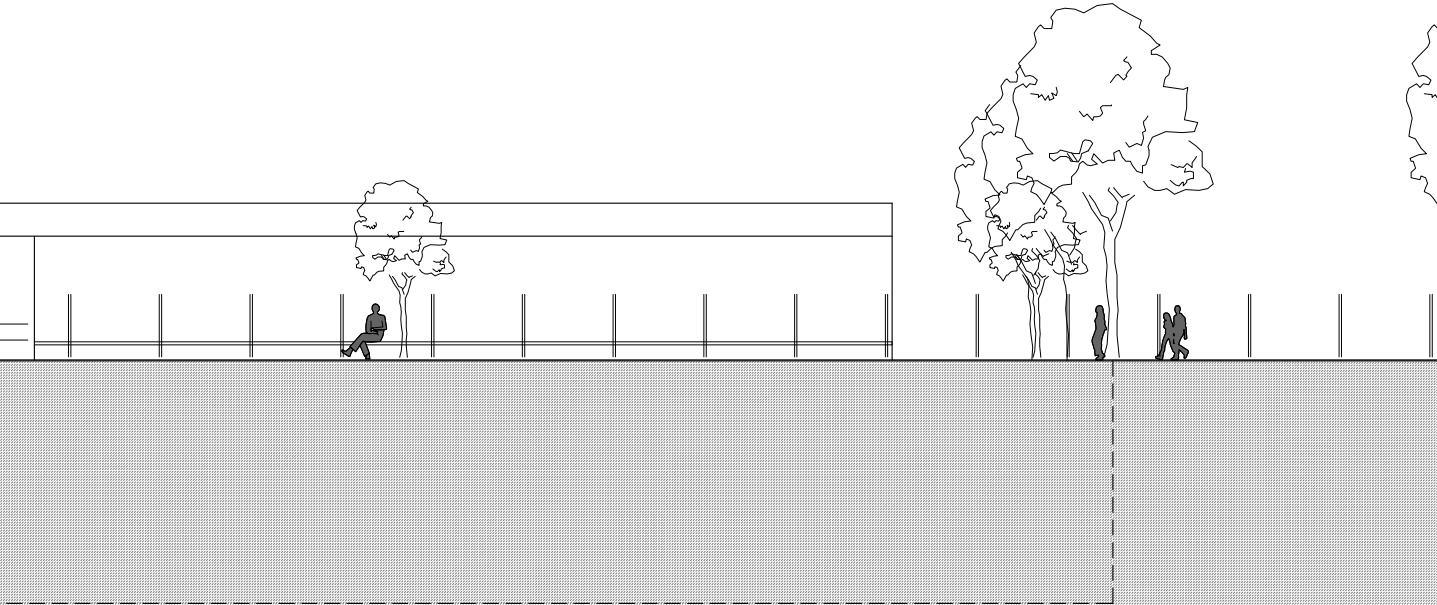




gedeckter platz

# Ansicht Ost

Maßstab 1:250





nussbäume

## Bepflanzung

Bei der Bepflanzung wird auf Pflanzen und Bäume zurückgegriffen, die in unseren Breitengraden schon immer als Begleiter der Weinriede galten.

Entlang der Weinreben im Bereich des Kellers werden Maulbeerbäume gepflanzt. Sie haben eine besondere Bedeutung in Bezug auf Wein, da sie früher als Farbzusatz zur Rotweinbereitung verwendet wurden.

Richtung Norden auslaufend werden Kirschbäume gepflanzt, welche rund um den Eisenberg sehr häufig zu finden sind.

Dem Dickicht auf der Nordseite des Zufahrtsweges werden Nussbäume entgegengesetzt. Sie säumen den Weg hinauf in den Weingarten.

kirschbäume



maulbeerbäume



In der Materialität wird im Groben unterschieden zwischen der Produktion und den öffentlichen Bereichen, beziehungsweise auch den Übergangsbereichen. Prinzipiell werden bis auf einige wenige Ausnahmen die durch die Primärkonstruktion, die Stahltanks und die Holzfässer vorgegebenen Materialien verwendet.

Der Keller wird aus diesem Grund ganz in Sichtbeton gehalten. Bodenbeläge werden hier als Industrieestrich ausgeführt.

Eine Ausnahme bildet der Barriquekeller, welcher in seiner Funktion als Schnittstelle mit dem öffentlichen Bereich vom restlichen Keller unterschieden wird. Bleibt die Konstruktion im übrigen Keller sichtbar, wird diese hier durch eine abgehängte Decke ausgeblendet. Der Boden wird in diesem Fall mit einer Kunstharzbeschichtung ausgeführt, die in ihrer Farblichkeit sich den schweren eisenhaltigen Lehm Böden mittels einer Rotbraunschattierung annähert.

Die öffentlichen Bereiche sollen klar erkennbar im Kontrast zum kühlen Kellerbau stehen. In diesem Bereich wird auf das im Bereich der Fässer vorkommende Material Holz zurückgegriffen.

Die Idee ist es, den Bodenbelag im gesamten öffentlichen Bereich, sowohl im Außen- als auch im Innenbereich in einem Material auszuführen.

So werden bereits der Weg, der den Besucher vom Parkplatz in Richtung Verkauf führt, sowie auch der





gedeckte Platz und das Atrium im Sinne eines Schiffbodens ausgeführt.

Das Fugenbild von außen setzt sich im Innenraum fort, jedoch im Unterschied zum Außenraum werden sie hier mit schwarzem Silikon verfugt. Zur besseren Haltbarkeit wird wärmebehandeltes Holz verwendet.

Die Mauer, hinter der sich auch der Barriekeller versteckt, und welche sich vom Atrium aus über zwei Geschoße nach oben erstreckt, wird inszeniert durch die Verwendung eines Materials der Region. Der Stein aus dem Steinbruch von

Vaskeresztes, welcher sich in so manchem Sockel der hiesigen Kellerstöckl ausmachen lässt, findet hier seine Anwendung.

Es handelt sich um den auch im Burgenland häufiger vorkommenden Bernsteinserpentinit, welcher in rötlicher und blaugrüner Farbe vorkommt, und einen Kontrast zum nüchternen Sichtbeton herstellt.

Außerdem wird der Stein in Vaskeresztes auch noch in Form von Kies als Bodenbelag im Freien verwendet. Auch ich möchte diese Möglichkeit aufgreifen, da es sich hier um etwas Regionales handelt.



## Das Atrium

Das Atrium wird als Teil des Weges in den Verkaufsbereich gesehen. Es ist ein Übergangsraum zwischen Außen- und Innenraum und bildet in sich eine nach unten versetzte künstliche Form der Landschaft.

Durch die vollkommen zu öffnende Verglasung des Verkaufs- und Verkostungsbereiches dient es auch als Erweiterung des Innenraumes und ist somit in lauen Sommernächten, weil auch geschützt, für Weinverkostungen gut geeignet. Die Möglichkeit einer mobilen Überdachung bietet außerdem einen zusätzlichen Witterungsschutz.

## Der gedeckte Platz

Der gedeckte Platz auf der Ebene des Weingartens ist ebenfalls der Öffentlichkeit zugeordnet. Neben dem gerahmten Blick in die Landschaft bietet er auch eine perfekte Kulisse für diverse Festivitäten rund um den Wein. Von Vorteil erweist sich in dieser Hinsicht auch, dass es sich hier um einen vor Witterung geschützten Bereich handelt. Für diverse Festivitäten kann in diesem Fall die Infrastruktur des Mehrzweckraumes genutzt werden.

## Die Bar

Das Möbel in der Bar mimt, wie bereits erwähnt, ein Bibliothekselement. Es bietet Platz für die Präsentation des gekelterten Weines und auch die für die Bar benötigten Gläser. Im Bereich des Fensters dient es als Sitzgelegenheit, von welcher aus man genüsslich in die Landschaft blicken kann.

Einzelne Einheiten des Regals sind verschlossen und dienen als Stauraum für die Sanitäreinheiten. Im Verkaufsraum werden diese in Form von beschreibbaren Tafeln ausgeführt.









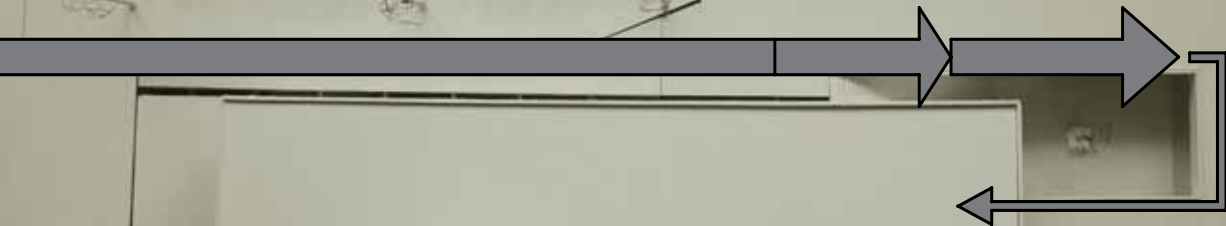




**07e**

**weitere Erläuterungen**

# Öffentliche Erschließung



## Erschließung

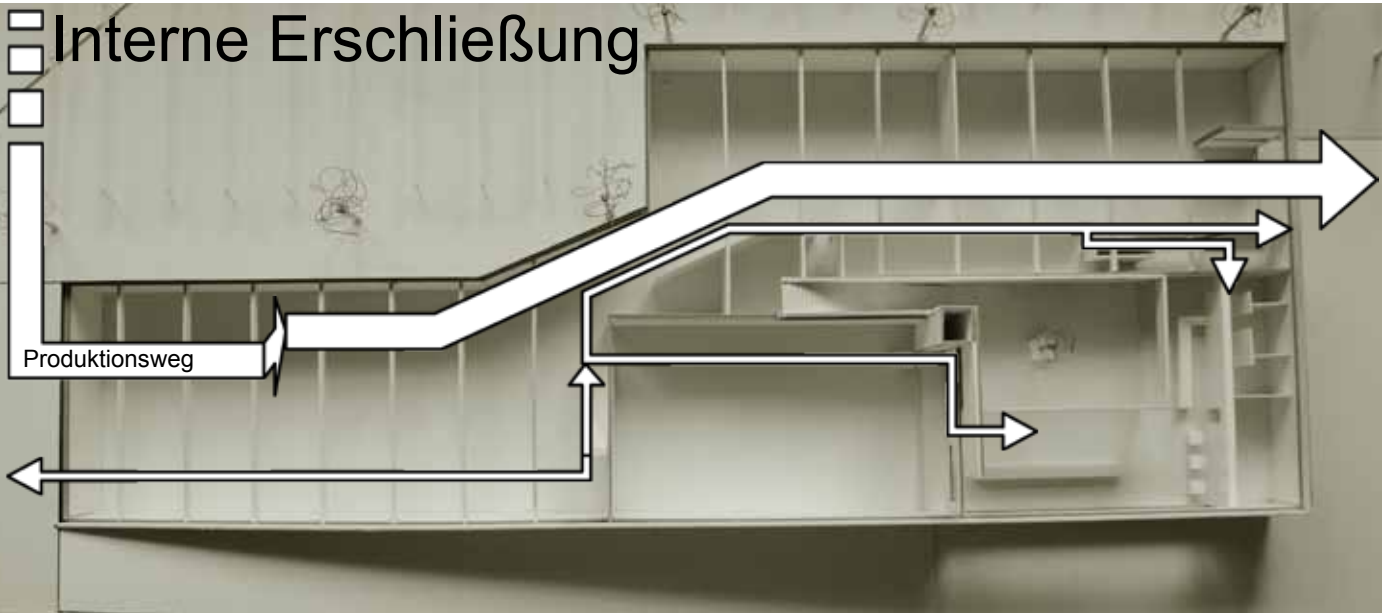
Die öffentliche Erschließung erfolgt über den vom nördlich des Gebäudes gelegenen Parkplatz führenden Weg über eine Freitreppe auf die Ebene des Verkaufssaales. Für den behindertengerechten Zugang sorgt ein Lift, welcher vom gedeckten Platz aus auf die Verkaufsebene oder aber auch ganz bis in den Barriekeller führt.

Anlieferung und Abholung passieren über das Haupttor im südlichen Bereich des Gebäudes. Die vorgelagerte befestigte Fläche soll den nötigen Rangierbereich für Lkws

bieten. Auf ein Vordach wird in diesem Fall verzichtet, da ein Manipulationsraum im Inneren des Gebäudes den erforderlichen Platz für die Fahrzeuge zur Anlieferung und Abholung bietet.

Kellerintern besteht ein möglicher Zugang in die Verkaufsebene über die Büroräumlichkeiten. Eine weitere Treppe führt von hier aus in das angeschlossene private Archiv. Eine Nebentreppe im Bereich des Tankkellers ermöglicht den Kurzschluss mit der darüberliegenden Traubenannahme.

# Interne Erschließung



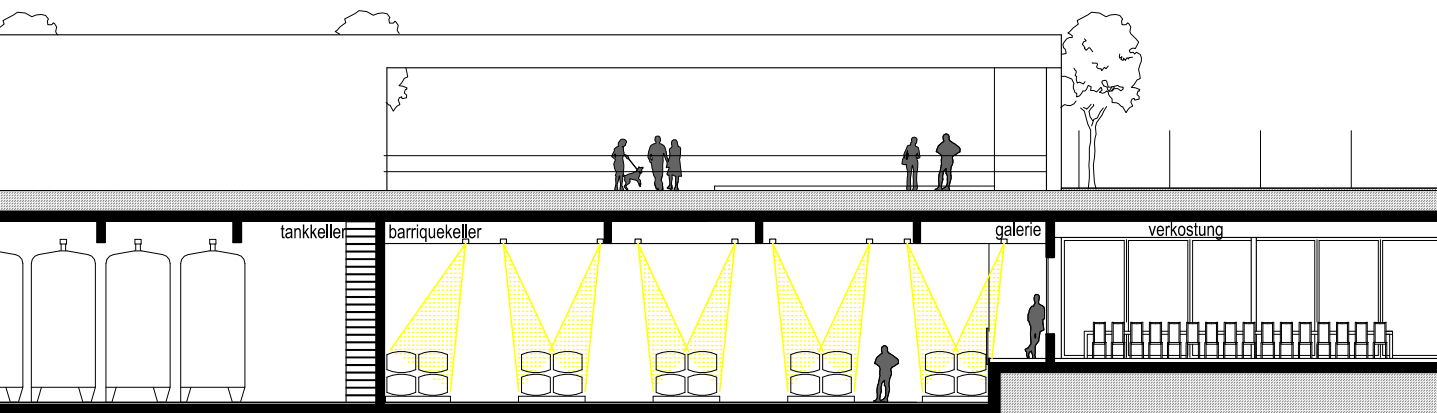
## Licht

Ein wesentlicher Bestandteil des Entwurfs ist das bodenebene Oberlicht, welches natürliches Licht in die darunterliegenden Kellerräume gelangen lässt. Es wird darauf geachtet, dass nicht zu viel Sonne eindringen kann, um eine Überhitzung zu vermeiden.

Gleichzeitig dient das Oberlichtband auch als eine Art Leitfaden, welcher den Besucher vom Parkplatz aus in Richtung Eingang führt. Nachts wird dieser von Innen beleuchtet, und tritt damit umso mehr als leitendes Bindeglied zwischen dem Ort des Ankommens und dem Verkauf in Erscheinung.

Auch der Barriquekeller soll durch eine spezielle Beleuchtung in Szene gesetzt werden. Als Aushängeschild eines jeden Weingutes, und als Bindeglied zwischen dem öffentlichen Bereich und der Produktion kommt ihm ein besonderer Stellenwert zu.

Neben der normalen Beleuchtung zu Arbeitszwecken sollen auch spezielle Beleuchtungskörper eingebaut werden, welche es ermöglichen, lediglich die Fässer zu beleuchten. Die Gangbereiche werden von der Beleuchtung ausgenommen. Es wird so eine leicht mystische Stimmung erzeugt.



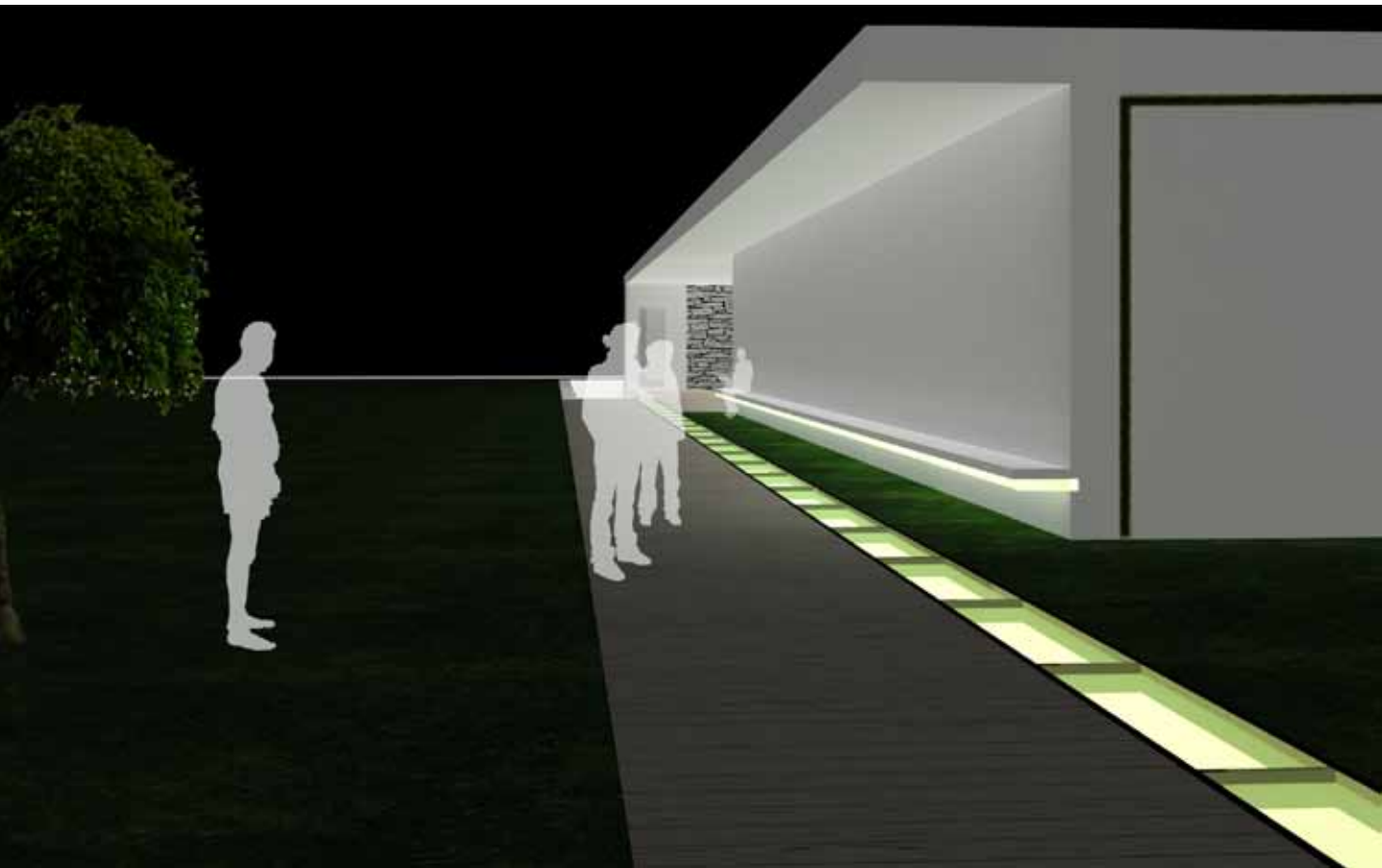


## Klimakonzept

Zur genaueren Regulierbarkeit wird auf ein mechanisches Lüftungssystem zurückgegriffen. Die unterschiedlichen Anforderungen in Produktion und Verkauf werden über zwei separate Klimakreisläufe gelöst. Im Verkaufsraum wird dieses unterstützend zur manuellen Lüftungsmöglichkeit gesehen. Verkauf und Verkostung werden mit einer Fußbodenheizung ausgestattet. Eine Verdichtung der Heizschlangen im Fensterbereich soll das Kondensat an den raumhohen Öffnungen möglichst minimieren.

## Statisches System

Der gesamte Keller ist ein Stahlbetonbau aus Fertigteilen. Im Kellerbereich wirken Träger und Decke in Form einer Rippendecke, um die notwendige Spannweite zu überbrücken. Die alle 4,5 bzw. 5 Meter verlaufenden Träger sind als Tragsystem als solches in den Kellerräumlichkeiten zu erkennen.





# 08 Kardinal, Regina, Ochsenauge– oder eine kleine Weinkunde



Die Geschichte des Weinbaues geht Hand in Hand mit der Entwicklung der europäischen Zivilisation und Kultur – vor allem im Bereich des Mittelmeerraums.

Im Zuge der Sesshaftwerdung waren Trauben neben Oliven und Feigen mitunter die ersten Wildfrüchte, die der Mensch domestizierte. So wurden schon etwa 6000-7000 v. Chr. von Nomadenvölkern wilde Beeren und Trauben zu Wein vergoren.

Erste Nachweise von Weinkulturen stammen aus dem Zweistromland (4000 v. Chr.) und der Ägäis (2000 v. Chr.). Die ältesten bekannten Werkzeuge/ Weinbehälter stammen aus dem 5. bzw. 6. Jahrtausend v. Chr. aus der Gegend des heutigen Georgien/Armenien.

Die Wurzel der Traubenverarbeitung wird im östlichen Mittelmeerraum bzw. Kaukasus vermutet.

Seine erste Blüte erlebte der Weinbau zur Zeit der Ägypter, die Technik und Weinbereitung weiterentwickelten und den Wein zu einem der wichtigsten Handelsgüter im Mittelmeer machten.

Bei den Griechen, welche ihr Wissen über die Ägypter bzw. Kleinasien erlangten, entwickelte sich der Weinbau zu einem wichtigen Bestandteil der griechischen Kultur. Weine wurden mit Honig, Harzen und Duftstoffen verfeinert oder wurden, ähnlich dem heutigen Sherry, unter Florhefen zum Reifen gebracht.

Sie erkannten schon damals den engen Zusammenhang zwischen Rebsorte, Mikroklima und Bodenbeschaffenheit bzw. den positiven Einfluss niedrigerer Erträge auf die Qualität des Weines. Wein war für die Griechen ein Geschenk Gottes. So ist es kein Wunder, in der griechischen Mythologie auf den Gott des Weines „Dyonisos“ (später „Bakchos“ – bei den Römern „Bacchus“) zu treffen.

Im 1. Jahrtausend v. Chr. exportierten die Griechen den Wein in ihre Kolonien in Frankreich, Sizilien und Süditalien und so gelangte dieser in den Einflussbereich der „Römischen Kultur“.

Unter den Römern setzte der Wein seinen Siegeszug fort. Die Stadt Pompeji war bis zu ihrer Zerstörung 79 n. Chr. das wichtigste Weinhandelszentrum des Römischen Reiches. Von Italien aus „eroberte“ der Wein weite Teile Mitteleuropas - ursprünglich nur als Maßnahme zur Sicherstellung der Versorgung der römischen Truppen. Völkerwanderung, militärische Umbrüche und der Zerfall der römischen Herrschaft führten zu einem Rückgang des Weinbaus und dem Verschwinden des Weines als Handelsgut.

Erst im Mittelalter gab die Weinindustrie wieder ein Lebenszeichen von sich. In Frankreich wurden vor allem in Klöstern die Grundsteine für die heute so bekannten französischen Weine gelegt. Auch in Deutschland des 12. Jahrhunderts unter Karl dem Großen waren es die Klöster, welche in dieser Zeit sich vermehrt mit dem Weinbau beschäftigten. In Spanien und Portugal, heute so große Weinregionen, setzte dieser Wiederaufschwung erst viel später ein. Obwohl unter der maurischen Herrschaft der Alkoholkonsum verboten war, sahen sie im Wein ein lukratives Handelsgut. So wurde der Wein unter der nachfolgenden Herrschaft der Katholischen Könige zu einem bedeutenden Wirtschaftsfaktor.

Durch Entdecker wie Kolumbus und Cortés gelangte der Wein in die „Neue Welt“. Im 16. Jahrhundert entstanden in Chile und Mexiko die ersten Rebflächen. Der Wein gedieh so gut, dass man ihn teilweise sogar rückexportierte nach Europa. In Nordamerika begann der Siegeszug erst mit dem Ankommen englischer und italienischer Adliger im 17. Jahrhundert. Sowohl Süd- als auch Nordamerika

durchlebten seitdem jedoch den Wein betreffend eine lange Ruhephase, aus der sie erst vor wenigen Jahrzehnten wieder erwachten.

Im 18. und 19. Jahrhundert durchlebte der Weinbau Krisen und Rückschläge Hand in Hand mit der Geschichte. Dennoch brachte diese Zeit durch ausgereifte Technik und Produktionsmethoden große Weine wie z.B. den Bordeaux hervor.

Auch im 19. und 20. Jahrhundert blieb der Weinbau nicht von Krisen verschont. Mehltau und Reblaus zwangen die Weinbauern „kreativer“ zu werden. Durch das Aufpfropfen hiesiger Weinsorten auf die Wurzeln der gegen die Reblaus immunen amerikanischen Labrusca Rebe konnte man auch dieser Krise Herr werden.

Heute finden wir uns nach all den Höhen und Tiefen in einer Zeit wieder, in der der Wein einen immer größeren Stellenwert gewonnen hat.



*Der Vater des Weines ist der Rebstock.*

*Seine Mutter ist die Erde.*

*Sein Schicksal sind das Wetter –  
und der Winzer.*

*(altungarische Weisheit)<sup>20</sup>*

Auch in Ungarn hat der Weinbau schon eine lange Tradition. Schon 6000 vor Christus haben die Kelten hier Wein gekeltert, nach ihnen die Römer, italienische Hugenotten, schwäbische und ungarische Winzer.

Wie fast überall durchlebte der Wein auch in Ungarn im Laufe der Geschichte seine Hochs und mindestens ebenso viele Tiefs. So zum Beispiel erlebte der Weinbau in Sopron und Eger im Mittelalter einen seiner Höhepunkte. Als Negativbeispiel sei hier der Kommunismus erwähnt, während dessen wenig auf Qualität geachtet wurde und deshalb das Image des ungarischen Weines sehr darunter litt. Mancherorts sind heute noch die Nachwehen zu erkennen.

Nichts desto trotz schafften es die ungarischen Winzer auch in dieser nicht so rosigen Zeit bekannte Weine wie den Tokajer – den Ludwig XIV als „Wein der Könige“ bezeichnete - zu keltern.

Zu Beginn des 20. Jahrhunderts waren ungarische Weine europaweit berühmt. Die Kriege des 20. Jahrhunderts und die kommunistische Gesellschaft taten diesem Ruf kein Gutes. Selbst nach der Wende Anfang der 90 Jahre

dauerte es eine Zeitlang, bis der Weinbau aus dem Zeitalter der offenen Gärung in Zementwannen in zeitgemäße moderne Gefilde aufbrach.

Nach einer Zeit ohne Subventionen und einem Rückgang der Rebfläche von 250.000 HA auf weniger als 90.000 HA etablierten sich langsam wieder einige Privatkellereien, von denen manche bis heute sogar überregionalen bis internationalen Bekanntheitsgrad erlangten.

Heute bekannte ungarische Kellereien sind meist jung und wurden erst nach der Wende gegründet. Davor waren das Abfüllen und der Verkauf von Wein ein staatliches Monopol. Darunter litten Weinbau wie auch Winzer. Da man nicht mehr für sich selbst arbeitete, breitete sich eine Lustlosigkeit und Gleichgültigkeit aus, die manch einer heute noch in der Arbeitsmoral des ungarischen Volkes zu bemerken glaubt.

Nach der Wende kauften sich viele, Ungarn wie auch Österreicher, meist jedoch Laien auf dem Gebiet der Weinbereitung - einen Weingarten entlang der schmucken alten Kellerstraßen des Landes. Die 3 bis 4 „Riede“, die sich hinter den alten Kellerstöckeln erstrecken, reichen gerade für den Eigenbedarf der einzelnen Familien.

Dies war auch die Zeit, in der abgewandertes „Know-how“ (Oenologen, Winzer-Kinder...) wieder seinen Weg zurück nach Ungarn fand. Es entstand ein neues Bewusstsein für den Wein als heimisches Produkt.

Auch ausländische Investoren, unter ihnen Winzer aus Frankreich, Italien und auch Österreich, kauften Weingärten und investierten in die oft lange Zeit brach gelegenen Kulturen.

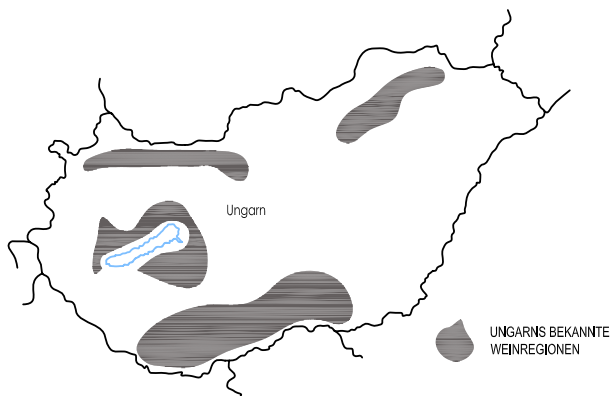
In Ungarn wird Imagepflege für den Wein seither groß geschrieben. Jährlich erscheinende Publikationen sowie die Teilnahme an internationalen Verkostungen sollen den

ungarischen Wein im internationalen Vergleich wieder seinem Potenzial entsprechend in den vorderen Bereich bringen.

„Einst erstreckte sich auf dem Gebiet des heutigen Ungarn das Pannonische Meer, umschlossen von den Ausläufern der Alpen, der Karpaten und den Dinarischen Alpen.

Viele kleine und seit langem erloschene Vulkane schufen die für den Anbau von Weinreben prädestinierten Böden und prägen die einzigartige Landschaft bis heute.“<sup>21</sup>

„Das kontinentale Klima des Karpatenbeckens ist für den Weinbau ideal. Der kalte Winter tötet die meisten Schädlinge, der Regen des Frühlings und Frühsommers bringt Wasser, die Sonne im Sommer und Herbst (Stellenweise über 2000 Stunden im Jahr) mehrt den Zuckeranteil der Trauben. Zudem begünstigt der Nebel im Spätherbst die Vermehrung der Botritispilze, hauptsächlich natürlich in der Region Tokaj.“<sup>22</sup>



In Ungarn gibt es drei große Weinanbaugebiete:

- die Puszta (große ungarische Tiefebene) zwischen Donau und Theiß,
- Transdanubien (das Gebiet rund um den Plattensee) und
- Nord- und Nordostungarn, wo sich die Regionen Eger und Tokaj befinden.

Außerdem gibt es unzählige kleine Weingebiete, da bis auf den Süd-Osten Ungarns überall Weinbau zu finden ist. Zwei Drittel der geschätzten 5 Mio. Hektoliter der jährlichen Weinproduktion entfallen hierbei auf Weißweine, wobei die leichten Rotweine Ungarns zu den bekannteren Weinen zählen.

Typische Weißweinsorten neben den Internationalen Sorten: Welschriesling, Lindenblättriger, Furmint, Lämmerschwanz, Zenit, Blaustängler

Typische Rotweinsorten neben den Internationalen Sorten: Blaufränkisch (Kekfrankos), Blauer Portugieser, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot noir, Kadarka

Alles in Allem kann man sagen, dass auch in Ungarn sich im letzten Jahrzehnt so einiges im Weinbau getan hat. Man hat ein neues Selbstwertgefühl entwickelt und schafft es nunmehr auch wieder, im internationalen Vergleich mitzumischen. Doch die Spitze ist noch lange nicht erreicht. Viel Arbeit muss noch verrichtet werden, bevor das vorhandene Potential voll ausgeschöpft werden kann.

*Die Rebe ist ein Sonnenkind, sie liebt den Berg und hasst den Wind.*

(unbekannt)

# 08c Vitis Vinifera – die weintragende Rebe

Für den Laien ist ein Weinstock eben nur ein Weinstock, und die Traube weiß oder blau. Dass die Anzahl der Rebengewächse weltweit jedoch nahezu unzählbar ist, bleibt dem unwissenden Auge verborgen. Die Gattung der Vitis wird nach dem geographischen Vorkommen in eine europäische, eine asiatische oder eine amerikanische Gruppe gegliedert.

Obwohl sich in der europäischen Gruppe, wahrscheinlich auf Grund der Eiszeit, nur eine einzige Spezies weiterentwickelt hat, nämlich die *Vitis vinifera*, zählt diese in etwa 8000 unterschiedliche Sorten. Diese Anzahl lässt erkennen, dass die Aufgabe der systematischen Erfassung aller Sorten keine leichte ist und bislang noch nicht gelungen ist.

Hierzulande haben neben den europäischen Rebsorten auch einige Amerikaner Bedeutung. Sie bilden als reblauswiderstandsfähige Unterlagen den Grundstock für eine sogenannte „biologische Reblausbekämpfung“. Durch Aufpfropfen der heimischen Sorten auf amerikanische Unterlagen wird die Pflanze resistenter gemacht. Außerdem kann je nach Wahl der Unterlage auch Einfluss auf andere Faktoren wie zum Beispiel den Zeitpunkt der Reife, oder die Trockentoleranz genommen werden.

Die Einkreuzung asiatischer Reben ist vor allem für Züchter in Bezug auf ihre Frostfestigkeit interessant.

Ein Weinstock gliedert sich im Wesentlichen in 3 Teile: Wurzeln, Spross (Stamm mit Ästen) und Blatt. Diese sogenannten Organe des Rebstocks erfüllen alle eine bestimmte Funktion und sind dementsprechend gebaut.

Die Wurzel übernimmt mehrere Funktionen. Als unterirdisches Organ ist sie vor allem für die Verankerung des Rebstocks im Boden verantwortlich. Der Wein ist ein Tiefwurzler und erreicht oft Wurzellängen von 5 Metern, bei

günstigen Bodenverhältnissen sogar mehr.

Weiters dienen die Wurzeln der Wasser- und Nährstoffaufnahme und Reservestoffspeicherung.



## Der Spross

„Die oberirdischen Organe des Rebstockes bestehen aus dem „alten Holz“ (Stamm, Kordon, Äste, Schenkel), dem „zweijährigen Holz“, dem „einjährigen Holz“ mit den Knospen (Augen) und den „grünen Trieben“ mit der Triebspitze, den Blättern, Gescheinen (Blütenständen), Blüten, Trauben, Ranken und Geiztrieben“<sup>23</sup>



## Das Blatt

Die Blätter sind neben den Wurzeln für die Ernährung der Pflanze verantwortlich. Neben der Aufnahme von Kohlendioxid wird über die Oberfläche des Blattes auch viel Wasser verdunstet.

Das Blatt einer jeden Rebsorte unterscheidet sich in Größe, Form, Anzahl der Lappen, Ausformung der Stielbucht, Blattoberfläche, Blattrand und Behaarung.



Neben den drei erwähnten Bestandteilen des Rebstocks gibt es natürlich auch noch die Blüte. Ist die Blütezeit von Sorte zu Sorte - natürlich auch abhängig vom Klima - unterschiedlich, fällt sie in unseren Breitengraden meist in die zweite Junihälfte.

Die Blüte ist hochgradig abhängig von den Witterungsverhältnissen während der Blütezeit. So ist warmes trockenes Wetter am günstigsten, kaltes nasses Wetter sowie zu heißes trockenes Wetter eher ungünstig.

„Der Fruchtstand der Rebe heißt Traube und setzt sich aus den einzelnen Beeren zusammen. Die Form der Traube, ihre Größe, die Farbe und die Form der Beeren sind wichtige Kennzeichen einer Rebsorte und sortenspezifisch.“<sup>24</sup>

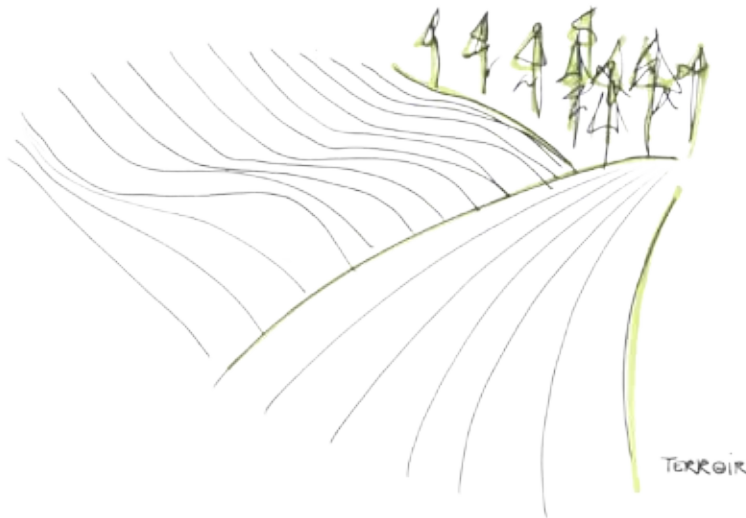
Der Reifegrad einer Traube wird unterschieden in Bukettreife und Vollreife. Sind die Aromastoffe der Traube optimal, so spricht man von „Bukettreife“. Die „Vollreife“ tritt ein, wenn die Traube den Reifegrad der maximalen Zuckerbildung erreicht hat. Je nach Sorte kann die Bukettreife der Traube auch vor der Vollreife erreicht werden.

## Klima, Boden, Lage, Terroir

Der Charakter eines Weines ist eng verbunden mit dem Ort, der Lage, wo er angebaut wird. Die Beschaffenheit des Bodens ist hier ebenso maßgebend wie das Klima.

Weinbau findet man vor allem in gemäßigten Klimazonen, mit Winterdurchschnittstemperaturen um die 0°C und einem Sommermittel von 20°C.

Auch Sonnenschein ist wichtig, denn er beeinflusst die Zuckerbildung in den Beeren. Viel Sonne führt zu einem hohen Zuckergehalt (und niedrigem Säuregehalt) und weitergehend zu einem höheren Alkoholgehalt, was vor allem für Rotweine sich als günstig erweist. Daraus lässt sich die Tendenz zu Rotweinen in südlicheren Weinbaugebieten erkennen. Geringere Sonnenscheindauer bewirkt geringeren Zuckergehalt jedoch mehr Säure, welche günstig für Weißweinsorten ist. Die alkoholärmeren Weißweine jedoch bestechen nicht gerade auch deshalb durch ihre besonders feinen und vielfältigen Buketts.



Für die Planung eines Weinkellers nicht unwesentlich ist es, sich einen Überblick über die Vorgänge, welche in dem Kellerbau vorgehen werden, zu verschaffen. Dazu ist es natürlich auch von Vorteil, einen kleinen Einblick in die Weinbereitung an sich zu gewinnen.

Weiß- und Rotweinbereitung unterscheiden sich von einander, was sie jedoch gemein haben, ist die Tatsache, dass die Qualität des späteren Endprodukts schon bei der Lese beginnt, denn nur reife und vor allem unbeschädigte Trauben ohne Verletzungen finden Verwendung. Das heißt, die erste qualitative Auslese beginnt bereits im Weingarten.

Die gelesenen Trauben werden ins Presshaus gebracht und dort im Idealfall gleich weiterverarbeitet. Die darauffolgenden Schritte unterscheiden sich je nachdem, ob Weiß- oder Rotwein bereitet wird.

### Die Weißweinbereitung

Für den Weißwein werden die Trauben erstmal gerebelt. Dies ist das Trennen der Beeren vom Stielgerüst, auch Abbeeren oder Entrappen genannt. Auch dies muss, wie schon zuvor die Lese, möglichst gründlich passieren, da Verunreinigungen zu Gerbstoffen im Wein führen können, die vor allem im Weißwein unerwünscht sind.

Bei der Rotweinbereitung wird immer gerebelt, bei der Weißweinbereitung in jedem Fall, wenn die Maische stehen gelassen wird.

Danach werden die Beeren in Traubenmühlen gequetscht – es entsteht die Maische.

Der Transport zur Presse erfolgt entweder durch Pumpen oder aber im freien Fall. Gefälleproduktion wird von vielen Weinbauern bevorzugt, da es sich hierbei um eine schonungsvollere Variante handelt.

Nach dem Schwefeln der Maische wird diese, abhängig von der Reife der Trauben, dem Lesewetter und weiteren Faktoren 4 – 10 Stunden stehengelassen, um Aromastoffe aus den Häuten zu laugen und Pektine abzubauen.

Danach wird abgepresst.

Früher wurden neben Spindelpressen, Schraubpressen und Kniehebelpressen vor allem Baumpressen verwendet. Heute sind meist Horizontalpressen im Einsatz. Die schonungsvollste Variante darunter stellt die pneumatische Presse dar.

Der frisch gepresste Saft der Trauben wird Most genannt. Es werden 3 Arten von Most unterschieden: der Vorlauf- oder Seihmost, welcher ohne Pressdruck abrinnt; der Pressmost, welcher beim 1. Pressvorgang gewonnen wird; und der beim letzten Pressvorgang gewonnene Scheitermost.

Der beim Pressen anfallende Rückstand von Beerenhäuten, Fruchtfleisch und Kernen ist der Trester.

Auch dieser Teil kann weiterverarbeitet werden. Häufig wird daraus der sogenannte Tresterbranntwein gemacht. Auch Traubenkernöl und Weinsäure kann aus den Pressrückständen gewonnen werden. Neben der sonst auch üblichen Kompostierung des Tresters kann er allerdings auch zur Wärmegewinnung eingesetzt werden.

Nach dem Pressen wird der Most bis zu 12 Stunden stehengelassen, damit sich die enthaltenen Trübstoffe und Verunreinigungen wie Erde, Staub, Fruchtfleisch oder Kerne absetzen können. Zu viele Fremdstoffe im Wein könnten die Gärung stoppen bzw. den Wein auch geschmacklich verändern.

Ein längeres Vorklären bewirkt zwar eine langsamere Gärung, bringt jedoch später reintonigere Weine hervor. Wie überall in der Weinbereitung kommt es auch hier sehr auf Temperatur und den genauen Zeitpunkt an, denn zu langes Stehenlassen könnte auch zum Nachteil des Weines sein.

In weiterer Folge beginnt die Umwandlung von Zucker (Glucose + Fructose) meist unter mithilfe beigefügter Hefeenzyme in Alkohol. Dieser Vorgang findet unter Ausschluss von Sauerstoff statt und wird als alkoholische Gärung bezeichnet.

Eine genaue Überwachung ist auch während des Gärprozesses sehr wichtig.

Im Gärverlauf kann man auf Spontangärung setzen, welche durch wilde Hefen, die auf den Beerenhäuten sitzen, ausgelöst wird. Hierbei handelt es sich aber um einen sehr unkontrollierbaren Prozess. In Folge dessen werden in den meisten Kellerbetrieben Reinzuchthefen (aus natürlichen Mosten abgeimpfte und weitervermehrte Hefen in trockener oder flüssiger Form) verwendet, um die Gärung bewusst steuern zu können.

Wichtig ist es außerdem, den Gärbehälter nicht ganz voll

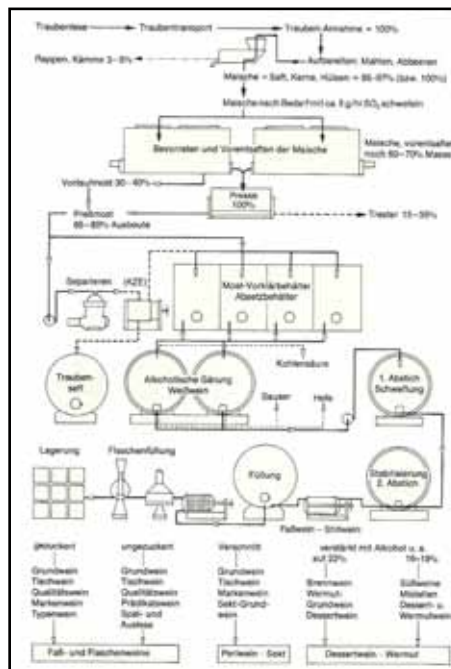
zu füllen, um Steigraum für die entweichende Kohlendioxid zu lassen.

In der ersten Gärphase kommt es zu einer starken Hefevermehrung und nur leichter CO<sub>2</sub>-Entwicklung. Nach 1-2 Tagen setzt die „Stürmische Gärung“ ein. In dieser Phase ist es wichtig, die Temperatur im Auge zu behalten, da zu große Wärme den Verlust von Alkohol bedeuten kann.

Die „Stille“ Nachgärung ist die Phase der Gärung, in der der meiste Zucker bereits vergoren ist.

Gärender Most ist bei uns als Sturm bekannt. In Deutschland sagt man dazu Blitzer oder Brauser, und in der Schweiz wird er Sauser genannt.

Das Ende der Gärung ist dann, wenn kein CO<sub>2</sub> mehr gebildet wird. Exakt zu bestimmen ist dies durch die chemische Zuckerbestimmung im Labor.



## Die Rotweingbereitung

Clairret ist ein Rotwein mit Weißweinfarbe, der durch das schnelle Abpressen blauer Trauben gewonnen wird. Als selbständiger Wein hat er jedoch kaum Bedeutung sondern dient zu 2/3 als Grundlage für Champagner Cuvée.

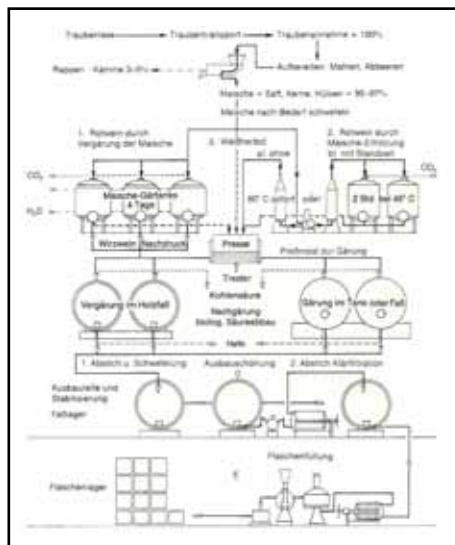
Roséweine werden „weiß gekeltert“, das heißt, je nach Sorte wird die Maische in etwa 2-6 Stunden stehen gelassen und in weiterer Folge wie Weißwein als Saft vergoren. Ein Rosé vereinigt die Fruchtigkeit der Weißweine mit der Fülle des Rotweins. Grundlage ist vollreifes, gesundes Traubenmaterial. Vollreif deshalb, weil in der letzten Phase der Traubenentwicklung die Farbstoffe in der Beerenhaut eingelagert werden.

Bei der Rotweingewinnung kommt zusätzlich zum Maischen und Pressen noch der Schritt der Farbgewinnung hinzu.

Das am weitesten verbreitete Verfahren hierzu ist die Maischegärung – offen oder geschlossen. Die offene Maischegärung ist aber nur mehr sehr selten und im Bereich qualitativ hochwertiger Weine gar nicht mehr zu finden.

Die Maische wird in Gärbehältern oft über Wochen stehen gelassen. Feste und flüssige Bestandteile der Maische vergären zusammen. Wichtig ist es, dass die aufsteigenden festen Bestandteile der Maische, der sogenannte Tresterhut, ständig mit Flüssigkeit bedeckt sind, um den Farbstoff extrahieren zu können.

Gärdauer und Gärintensität sind im Falle des Rotweins variabel. Sie bestimmen im Wesentlichen die Farbtiefe des Endproduktes. Der Zeitpunkt des Abpressens wird gewählt je nach erwünschtem Rotweintyp.



## Jungweinbehandlung bei Weißwein

Nach Beendigung der Gärung setzt sich die Hefe am Boden ab. Der Jungwein wird von der Hefe getrennt („Abstich“). Der Jungwein wird umgefüllt und dabei gefiltert. Dieser Vorgang kann, falls die Notwendigkeit besteht, öfter wiederholt werden.

Die Behälter werden vollgefüllt, um den Einfluss von Sauerstoff zu unterbinden. Der Jungwein wird geschwefelt. Die erste Schwefelung fällt meist sehr gering aus. Bei Bedarf wird jedoch öfter nachgeschwefelt.

Es besteht nun die Möglichkeit auf Spontanklärung zu warten oder jedoch nach etwa 2 Wochen den Wein abzuziehen und mittels Kieselgurfilter zu filtrieren.

Weitere Arbeitsschritte sind

- die Schönung und Eiweißstabilisierung: Verbesserung der Weine
- Blauschönung: Entfernung von Schwermetallen, die sonst Trübungen und Verfärbungen bewirken würden.
- Hefeschönung: zur Belebung müder Weine ...

## Jungweinbehandlung bei Rotweinen

Wenn der biologische Säureabbau (Abbau von Apfelsäure) nicht erwünscht wird, dann ist die Behandlung des jungen Rotweins gleich der des jungen Weißweins.

Im Zuge einer zweiten Gärung, der sogenannten Malolaktischen Gärung, in der Säure abgebaut wird, werden Weine harmonischer und runder, verlieren aber auch gleichzeitig an Fruchtigkeit. Aus diesem Grund wird der biologische Säureabbau bei Weißweinen meist abgelehnt. Neben den positiven Veränderungen des Geschmacks ist aber auch ein negativer Einfluss möglich. Säurearme Weine sind oft von verminderter Haltbarkeit und weniger lebendig.

Die Gärung wird unter Zugabe von Bakterienkulturen unter einer bestimmten Temperatur nach dem 1. Abstich eingeleitet. Unter optimalen Bedingungen ist der biologische Säureabbau nach 10-40 Tagen beendet.

Auch der Rotwein wird in weiterer Folge filtriert, geschwefelt und rund ½ Jahr gelagert.

Der große Vorteil, den diese Behandlung mit sich bringt, ist, dass der Wein biologisch stabil ist, und später keinen Alterston mehr bekommt.

## Barrique Ausbau

Barrique ist der französische Terminus für ein kleines Eichenfass. Ein Barriquefass fasst 225 Liter.

Der Vorteil des Ausbaus in einem Eichenfass ist es, dass die im Holz enthaltenen Tannine feinere und süßere sind, als die natürlichen der Trauben. Man erhält dadurch „ründere“ Weine, die im Allgemeinen früher trinkbar sind. Je nach verwendetem Holz unterscheidet sich der Geschmack des Weines. Außerdem abhängig ist dieser von der Intensität des „Toastings“ des Fasses. Darunter versteht man den Fasseinbrand. Bei hellem Toasting erhält man einen Vanillegeschmack, bei mittlerem einen Karamellgeschmack und bei dunklem Toasting Kaffeegeschmack.

Weißweine werden selten im Barriquefass gelagert. Böse Zungen behaupten, dass Weißweine nur dann im Barriquefass ausgebaut werden, wenn der Jahrgang ein schlechter war, da man durch die geschmacksbildenden Tannine über den fehlenden Eigengeschmack hinwegtäuschen kann.





- Pap Robert; *Bauen in Ungarn: Überblick über die bauwirtschaftlichen Randbedingungen in Ungarn* (Diplomarbeit am Institut für Baubetrieb und Bauwirtschaft, 2005)
- Franz Greif; Regionalpolitik an gemeinsamer Grenze – Das Beispiel Österreich-Ungarn; Bundesanstalt für Agrarwirtschaft Schriftenreihe Nr.73; Wien 1993
- Franz Greif; Die Grenzgebiete Österreichs und seiner östlichen Nachbarn; Bundesanstalt für Agrarwirtschaft; Schriftenreihe Nr.91; Wien 2001
- Österreichische Raumordnungskonferenz (Hrsg.); Die Grenzgebiete Österreichs; Eigenverlag d. Geschäftsstelle d. Österr. Raumordnungskonferenz (ÖROK), 1975
- Heinz Kogler, Fördermöglichkeiten für Unternehmen aus den EU- Strukturfonds, Auszug aus der österreichischen Rechtsdatenbank, BRZ 2009,4, Seite 11
- Paul Lendvai; Die Ungarn - Eine tausendjährige Geschichte<sup>3</sup>; Wilhelm Goldmann Verlag; München 2001
- Vaskeresztes a Millenniumig (Chronik); Sombathely, 2000
- Anders, Pinternagel; Bauten der Lagerhaltung; Verlag für Bauwesen; Berlin 1971
- Rudolf Steurer; Weinhandbuch; Ueberreuter, 1995
- Dominé André, Wein; 2004/2007 Tandem Verlag GmbH
- Helmut Snoek; Das Buch vom Biologischen Weinbau-Rebbau und Weinbereitung mit naturgemäßen Methoden; Pietsch Verlag; Stuttgart 1991
- Hans Ambrosi; WEIN, A bis Z; Gräfe und Unzer, München 1992
- Besse, Haubrich, Puhl; Weinwörter – Weinkultur, Ein europäisches Fachwörterbuch im linguistischen, historischen und kulturellen Kontext; Franz Steiner Verlag; Stuttgart, 2009
- Josef Spath; Die Rotweinbereitung, Folgerung für die Unterrichtsplanung an einer landwirtschaftlichen Fachschule (Hausarbeit zur Vorlage vor der Prüfungskommission für den landwirtschaftlichen Lehr- und Förderungsdienst, Wien), Silberberg 1987
- Werner Surma, Reinhold Holler; Aktuelle Weinbereitung - Lehrstoff der Kellerwirtschaft an der Weinbauschule Silberberg, Teil B und Teil C, Silberberg 2007
- Renate Islinger, weinzeilen – südliche steiermark /severna štajerska, islinger editions 2008
- Hans-Jörg Koch; Die Muse Wein - Zwischen Rausch und Kreativität; Verlag Philipp von Zabern, Mainz 2001
- Architekturzentrum Wien; Weinarchitektur – Vom Keller zum Kult<sup>3</sup>; Haitje Cantz Verlag, Ostfildern 2008
- Henry Sams; Wein und Bau – Österreichs innovativste Weingüter – Architektur und Weinkultur; Unikum Verlag; Graz 2006
- Otto Kapfinger; Neue Architektur in Burgenland und Westungarn; Verlag Anton Pustet, Salzburg 2003
- Institut für Regionales Bauwesen (Hrsg.); Daniele Marques, Theoretische Studienarbeiten zum Thema Wein und Weinbaubetriebe: als Grundlage für den Entwurf im Seminar Ortsplanung; Graz 2001
- Werner Hofmann; Kunsthalle Krems: Wasser und Wein (Ausstellungskatalog); Wien 1995
- Ileane Schwarzkogler; Weinkultur. Katalog Steirische Landesausstellung 1990; M. Begleith; Graz 1990



El Croquis (Hrsg.); RCR Arquitectes; in: El Croquis 138/2007; Madrid 2007, S.158ff

Fritz Pessl; Wo der Wein die Grenze zieht; in: Salzburger Nachrichten einzusehen in [www.nextroom.at](http://www.nextroom.at)

Hans, Hartje; Bauen für den Weinbau – Boom der zeitgenössischen Kellerei-Architektur, in: Neue Züricher Zeitung vom 23.10.2001 einzusehen in [www.nextroom.at](http://www.nextroom.at)

Georg D.W. Callwey Verlag GmbH & Co KG (Hrsg.); Wein und Architektur, in: Baumeister 12/2004; S.71ff

Georg D.W. Callwey Verlag GmbH & Co KG (Hrsg.); Kellerkult und Glasdesign, in: Baumeister 12/2006; S.35ff

Georg D.W. Callwey Verlag GmbH & Co KG (Hrsg.); Klaus Englert; Schaumslaggen, in: Baumeister 10/2007; S.70ff

Ursula Graf; Vom Keller zum Kult; in: Architektur Aktuell 10/2005; Springer Verlag; Wien; S.10ff

Matthias Boeckl; Boris Podrecca - Weingut in Brič, Slowenien; in: Architektur Aktuell 3/2003; Springer Verlag; Wien; S.48ff

Astrid Meyer; Edler Tropfen mit Tradition und Zukunft; in: Architektur 4/2007; Laser Verlag; Perchtoldsdorf; S.32ff

Oliver Elser; Der Anfang des Neubeginns. Das Weingut Manincor zwischen Kaltern und Kalterer See; in: Bauwelt JG97/Nr35/2006; S.17ff

Ute Woltron; Es wird ein Fass sein; in: Standard vom: 03.05.2003; Wien; nachzulesen unter [www.nextroom.at](http://www.nextroom.at)

El Croquis (Hrsg.); RCR Arquitectes; in: El Croquis 138/2007; Madrid 2007, S.158ff

Gabriele Kaiser; Weingut Manincor, Beitrag von newroom vom 22.10.2004, nachzulesen unter [www.nextroom.at](http://www.nextroom.at)

## Internetseiten

<http://www.hungary-wines.com/>

[http://www.citypopulation.de/php/hungary-vas\\_d.php](http://www.citypopulation.de/php/hungary-vas_d.php)

<http://www.vinest.net>

<http://www.ungarndeutsche.de>

<http://www.arqa.com/index.php/esp/arquitectura-internacional/bodegas-bell-lloc-en-palamos-girona.html>

<http://en.urbarama.com/project/bell-lloc-winery>

[http://europa.eu/abc/european\\_countries/eu\\_members/hungary/index\\_de.htm](http://europa.eu/abc/european_countries/eu_members/hungary/index_de.htm)

[http://portal.ksh.hu/pls/ksh/docs/hun/xftp/idoszaki/hif/hungary\\_in\\_figures\\_2009.pdf](http://portal.ksh.hu/pls/ksh/docs/hun/xftp/idoszaki/hif/hungary_in_figures_2009.pdf)

[www.tinnacher.at](http://www.tinnacher.at)

[www.sabathi.com](http://www.sabathi.com)

[www.weingut-thaller.at](http://www.weingut-thaller.at)

[www.manincor.com](http://www.manincor.com)

[www.nextroom.at](http://www.nextroom.at)

[www.naturpark.at](http://www.naturpark.at)

[www.mafi.com](http://www.mafi.com)

[www.map.hu](http://www.map.hu)



Abb. S. 31: [www.vinest.org](http://www.vinest.org), Logo

Abb. S.37, S.38: **Die Grenzgebiete Österreichs und seiner östlichen Nachbarn**; Franz Greif; Bundesanstalt für Agrarwirtschaft; Schriftenreihe Nr.91; Wien 2001;

Abb. S21: S.28; Aus den zur Verfügung gestellten Unterlagen des Büros für Raumentwicklung in Szomathely;

Abb. S.57: **El Croquis** (Hrsg.); RCR Arquitectes; in: El Croquis 138/2007; Madrid 2007, S.158ff

Abb. S.60: Foto dankenswerter Weise zur Verfügung gestellt von der Geschäftsleitung **Weingut Manincor**

Abb. S.68: Orthofoto von [www.vasteir.hu](http://www.vasteir.hu)

Abb. S.116: Holzbelag, Foto dankenswerter Weise zur Verfügung gestellt von der **Firma Mafi**

Abb. S.131: Hans Ambrosi; **Wein A-Z**; GU Verlag; München; 1992, S.345

Abb. S.134: Weißweinbereitung aus: Hans Ambrosi; **Wein A-Z**; GU Verlag; München; 1992, S.371

Abb. S.135: Rotweinbereitung aus: Hans Ambrosi; **Wein A-Z**; GU Verlag; München; 1992, S.281

Alle weiteren Grafiken und Bilder sind, sofern nicht anders angegeben, Eigentum des Verfassers.

1 Quelle: Hans Jörg Koch; *Die Muse Wein*; Philipp von Zabern Verlag; Mainz, 2001, S.48

2 Hungarian central statistical office (Hrsg.); *hungary in figures 2009*; einzusehen auf der Homepage des statistischen Zentralamtes Ungarns <http://portal.ksh.hu>

3 [www.wikipedia.org](http://www.wikipedia.org)

4 Vaskeresztes a Millenniumig (Chronik); Sombathely; 2000; S.246

5 Vaskeresztes a Millenniumig (Chronik); Sombathely; 2000; S.246ff

6 Vaskeresztes a Millenniumig (Chronik); Sombathely; 2000; S.258ff

7 Quellen:

Vaskeresztes a Millenniumig (Chronik); Sombathely; 2000; S.264ff

Nicola Schwarz und Peter Meleghy; *Weingüter in Österreich & Ungarn*; Hoffmann Verlag; S.162ff

8 Renate Islinger; *weinzeilen – südliche steiermark / severna štajerska*; islinger editions 2008; S.33

9 Quellen:

Vaskeresztes a Millenniumig (Chronik); Sombathely; 2000; S.268ff

Fritz Pessl; *Wo der Wein die Grenze zieht*; in: *Salzburger Nachrichten* vom 04.08.2010

10 Heinz Kogler, *Fördermöglichkeiten für Unternehmen aus den EU-Strukturfonds*; Auszug aus der österreichischen Rechtsdatenbank; BRZ 2009,4, Seite 11

11 Quellen:

Franz Greif; *Regionalpolitik an gemeinsamer Grenze*, Bundesanstalt für Agrarwirtschaft; Schriftenreihe Nr.73; Wien 1993

Franz Greif; *Die Grenzgebiete Österreichs und seiner östlichen Nachbarn*; Bundesanstalt für Agrarwirtschaft; Schriftenreihe Nr.91; Wien 2001

12 Quellen:

Hans, Hartje; *Bauen für den Weinbau – Boom für die zeitgenössische Kellerei-Architektur*; in: *Neue Züricher Zeitung* vom 23.10.2001 einzusehen in [www.nextroom.at](http://www.nextroom.at)

Georg D.W. Callwey Verlag GmbH & Co KG (Hrsg.); *Wein und Architektur*, in: *Baumeister* 12/2004; S.71ff

Georg D.W. Callwey Verlag GmbH & Co KG (Hrsg.); *Kellerkult und Glasdesign*, in: *Baumeister* 12/2006; S.35ff

Georg D.W. Callwey Verlag GmbH & Co KG (Hrsg.); Klaus Englert; *Schaumschlagen*, in: *Baumeister* 10/2007; S.70ff

Ursula Graf; *Vom Keller zum Kult*; in: *Architektur Aktuell* 10/2005;S10ff

Oliver Elser; *Der Anfang des Neubeginns. Das Weingut Manincor zwischen Kaltern und Kalterer See*; in: *Bauwelt* JG97/Nr35/2006; S.17ff

Christian Seiler; *Luftschlösser auf den Weinbergen*, in: *Weinarchitektur – Vom Keller zum Kult*; <sup>3</sup>; Haitje Cantz Verlag, Ostfildern 2008, S.12ff

13 Quellen:

Hans, Hartje; *Bauen für den Weinbau – Boom der zeitgenössischen Kellerei-Architektur*, in: *Neue Züricher Zeitung* vom 23.10.2001 einzusehen in [www.nextroom.at](http://www.nextroom.at)

Georg D.W. Callwey Verlag GmbH & Co KG (Hrsg.); *Wein und Architektur*, in: *Baumeister* 12/2004; S.71ff

Georg D.W. Callwey Verlag GmbH & Co KG (Hrsg.); *Kellerkult und Glasdesign*, in: *Baumeister* 12/2006; S.35ff

Georg D.W. Callwey Verlag GmbH & Co KG (Hrsg.); Klaus Englert; *Schaumschlagen*, in: *Baumeister* 10/2007; S.70ff

Ursula Graf; *Vom Keller zum Kult*, in: *Architektur Aktuell* 10/2005;S10ff

Oliver Elser; *Der Anfang des Neubeginns. Das Weingut Manincor zwischen Kaltern und Kalterer See*; in: *Bauwelt* JG97/Nr35/2006; S.17ff

Christian Seiler; *Luftschlösser auf den Weinbergen*, in: *Weinarchitektur – Vom Keller zum Kult*; <sup>3</sup>; Haitje Cantz Verlag, Ostfildern 2008, S.12ff  
Ute Woltron; *Es wird ein Fass sein*; in: *Standard* vom: 03.05.2003; Wien; nachzulesen unter [www.nextroom.at](http://www.nextroom.at)

14 Quellen:

Architekturzentrum Wien; *Weinarchitektur – Vom Keller zum Kult*<sup>3</sup>; Haitje Cantz Verlag, Ostfildern 2008, S.154ff

Henry Sams; *Wein und Bau – Österreichs innovativste Weingüter – Architektur und Weinkultur*; Unikum Verlag; Graz 2006; S.112f

[www.tinnacher.at](http://www.tinnacher.at)

15 Quellen

Architekturzentrum Wien; *Weinarchitektur – Vom Keller zum Kult*<sup>3</sup>; Haitje Cantz Verlag, Ostfildern 2008, S.164ff

Henry Sams; *Wein und Bau – Österreichs innovativste Weingüter – Architektur und Weinkultur*; Unikum Verlag; Graz 2006; S.132f

[www.sabathi.com](http://www.sabathi.com)

16 Quellen:

Henry Sams; *Wein und Bau – Österreichs innovativste Weingüter – Architektur und Weinkultur*; Unikum Verlag; Graz 2006; S.52f

[www.weingut-thaller.at](http://www.weingut-thaller.at)

17 Quellen:

*El Croquis* (Hrsg.); RCR Arquitectes; in: *El Croquis* 138/2007; Madrid 2007, S.158ff

<http://www.arqa.com/index.php/esp/arquitectura-internacional/bodegas-bell-lloc-en-palamos-girona.html>

<http://en.urbarama.com/project/bell-lloc-winery>  
18 Gabriele Kaiser; *Weingut Manincor*, Beitrag von newroom vom 22.10.2004, nachzulesen unter [www.nextroom.at](http://www.nextroom.at)

19 Quellen:

Oliver Elser; *Der Anfang des Neubeginns. Das Weingut Manincor zwischen Kaltern und Kalterer See*, in: *Bauwelt* JG97/Nr35/2006; S.17ff

[www.nextroom.at](http://www.nextroom.at)

[www.manincor.com](http://www.manincor.com)

Architekturzentrum Wien; *Weinarchitektur – Vom Keller zum Kult*<sup>3</sup>; Haitje Cantz Verlag, Ostfildern 2008, S.176ff

20 Nicola Schwarz und Peter Meleggy, *Weingüter in Österreich & Ungarn*, Hoffmann Verlag

21 André Dominé, *Wein*, 2004/2007 Tandem Verlag GmbH, S.694

22 Nicola Schwarz und Peter Meleggy, *Weingüter in Österreich & Ungarn*, Hoffmann Verlag, S.162

23 Rudolf Steurer; *Weinhandbuch; Ueberreuter*, 1995, S.20

24 Rudolf Steurer; *Weinhandbuch; Ueberreuter*, 1995, S.26f

25 [www.wikipedia.de](http://www.wikipedia.de)

26 Michel Corajoud; *Mort du paysage*; Edition Champ Vallon 1981



# Dank

Mein Dank gilt

meiner Familie, die mich immer bedingungslos unterstützt hat - in allen Lebenslagen,

Hans Gangoly für die Betreuung dieser Diplomarbeit,

Familie Wilhelm, die mir mit ihrem grenzüberschreitenden Denken und Handeln den Weg zu dieser Arbeit bereitet haben,

meinen Studienkollegen und Freunden, die immer für mich da waren

und finally

Alex, Ulli und Wolfgang, my heroes of the final hour!









