





Nina Eichholzer, BSc

Weingut Josef Fritz
Revitalisierung und Erneuerung
eines Weinguts am Wagram

MASTERARBEIT

zur Erlangung des akademischen Grades
Diplom - Ingenieurin
Masterstudium Architektur

eingereicht an der
Technischen Universität Graz

Betreuer
Univ.-Prof. Dipl.-Ing. Architekt Hans Gangoly

Institut für Gebäudelehre

Graz, Oktober 2019



EIDESSTATTLICHE ERKLÄRUNG

Ich erkläre an Eides statt, dass ich die vorliegende Arbeit selbstständig verfasst, andere als die angegebenen Quellen/Hilfsmittel nicht benutzt, und die den benutzten Quellen wörtlich und inhaltlich entnommenen Stellen als solche kenntlich gemacht habe. Das in TUGRAZonline hochgeladene Textdokument ist mit der vorliegenden Masterarbeit identisch.

Graz, am _____

Unterschrift _____



Weingut Josef Fritz

Revitalisierung und Erneuerung
eines Weinguts am Wagram

Inhaltsverzeichnis

9	<i>Vorwort</i>
12	<i>Die Geschichte des Weins</i>
14	Weinskandal
18	<i>Weinbau in Österreich</i>
19	Weinbauregionen
26	Niederösterreichs Weinbaugebiete
28	Riedenbezeichnung
30	<i>Weinherstellung</i>
32	Lese- und Traubenübernahme
	Traubenverarbeitung
33	Rebellen
	Schwefeln
	Maischestandzeit
34	Mostgewinnung
	Mostbehandlung
35	Die alkoholische Gärung
40	<i>Der Wagram</i>
46	Löss
48	Der Rote Veltliner
50	Eindrücke und Besonderheiten einer Region
56	Regionsspezifische Typologien
64	<i>Weingüter</i>
80	<i>Entwurf</i>
82	Zaußenberg
86	Familie Fritz
88	Philosophie
91	Grundstück
101	Das Weingut
109	Interview Josef Fritz
116	Raumprogramm
120	Bestand und Erhalt
121	Weingut neu
166	<i>Anhang</i>
167	Endnotenverzeichnis
171	Literaturverzeichnis
175	Abbildungsverzeichnis

Vorwort

Der Konsum von Wein verfügt bereits seit Jahrhunderten über eine hohe Wichtigkeit und Reichweite in unserer Gesellschaft. Selten wird er nur als purer Alkoholgenuss dargestellt, viel mehr als Teil unserer Kultur. Zusätzlich erwarten wir uns heute, neben einem freilich hervorragenden Geschmack des Rebensaftes, als KäuferInnen ein ansprechendes Etikett auf der Weinflasche und ein ebenso entsprechendes Marketing dahinter. Dem gerecht zu werden und ein attraktives und stimmiges Gesamtbild des Weins zu vermitteln, zwingt die WinzerInnen beinahe, auch eine angemessene Architektur damit zu verbinden. Die Architektur des jeweiligen Weinguts spiegelt bestenfalls die Philosophie und Art des Weinmachens des Betriebes wider. Neben dem persönlichen Interesse, die Weinherstellung etwas genauer zu verstehen, kam im Laufe der Zeit der Wunsch in mir auf, mich mit dem Entwurf eines Weinguts zu beschäftigen. Im Rahmen meiner anstehenden Masterarbeit und dem Kennenlernen von Winzer Josef Fritz, hat sich die einzigartige Möglichkeit geboten, sich einem sensiblen Entwurfsthema anzunehmen.

Die vorliegende Arbeit beschäftigt sich mit der umfassenden Erneuerung und Revitalisierung des gleichnamigen Weinguts in Zaußenberg am Wagram in Niederösterreich. Um ein ausreichendes Wissen für den Entwurf eines Weinguts, samt Produktions-, Arbeits- und Verkaufsabläufen zu erlangen, beschäftigte ich mich näher mit der Erzeugung des Weins und den zahlreichen Anforderungen der Arbeits- und Produktionsstätte wie im Kapitel „Weinherstellung“ genauer beschrieben wird. Weiters finden sich Analysen von Region, Landschaft und Umgebung in der Arbeit. Der Wagram ist eine kulturhistorisch bedeutsame Gegend, bietet perfekte Bedingungen für den Weinbau und definiert sich tourismusbezogen daher stark über den Anbau der Traube. Als Ergebnis dieser Arbeit wird ein angemessener und sensibler Entwurf eines familiären Weinguts bezugnehmend auf typische Besonderheiten des Wagrams, Anforderungen der modernen Kellertechnik und der Kombination von privatem Wohnen und Arbeitsstätte, gezeigt.

Josef Fritz und seine Familie lernte ich 2017 als bekannte der Familie bei dem traditionellen Weinfrühlingsfest am Wagram kennen. Hier öffnen die WinzerInnen der Region ihre Türen und laden zum gemeinsamen Verkosten der neuen Weine ein. Als ich dort erstmals einen Einblick von Josef in sein Weingut bekam, welches ich freilich mit einem kritischen Architektinnenauge betrachtet habe, entstand die Idee einer partiellen Erneuerung und Revitalisierung seines Weinguts. Dabei soll das Weingut mehr Transparenz und Repräsentation für BesucherInnen und KonsumentInnen erlangen, aber gleichzeitig ein kleines und familiäres Weingut bleiben. Auf dem benachbarten, vor einigen Jahren zugekauften Grundstück, ist zu Beginn des Jahres 2019 ein kleines feines Restaurant namens *Josefs Himmelreich* entstanden. Vollständigkeithalber wird dieser Bestand in meiner Arbeit ebenfalls als Genussrestaurant neu gedacht, jedoch in seiner historisch wertvollen Grundsubstanz umfassend erhalten.



Abb. 01 Rebstock

Geschichte des Weins

Die Anfänge des Weinmachens reichen weit zurück. Als eines der ältesten Weinrelikte gilt eine Kelteranlage von 5400 v. Chr. aus dem Zargos Gebirge im Iran.

Um erst 1000 v. Chr. verbreiteten sich die Reben in Nordafrika und Italien. Dies war der Beginn der westeuropäischen Weinkultur.¹ Bereits in der Bronzezeit um 900 v. Chr. wurden in Stillfried/March im niederösterreichischen Weinviertel Traubenkernfunde schriftlich erwähnt und dokumentieren somit eine jahrtausendalte Weinbautradition. 200 Jahre später erfolgten durch die Kelten eine einfache Form des Weinbaus und im 1. Jh. v. Chr. schließlich erste Weinbauinitiativen durch die Römer. Immer wieder wurde der Weinbau in und rund um Wien verzeichnet. 795 verkündete Karl der Große in seiner Landgüterverordnung „Capitulare de Villis“ genaue Angaben betreffend Weinbau, Weinrecht und Weinpflege. Weiters wurde ein Weinbaukataster eingeführt und eine ordnungsgemäße Auflistung ausgewählter Rebsorten verrichtet. Zwischen 890 und 955 nahm der Weinbau aufgrund der Einfälle der Ungarn stetig ab.²

1170 erlebte der Weinbau dann wieder einen Aufschwung. So wurden in Wien unter der Herrschaft der Babenberger fast bis zur Grenze der heutigen Ringstraße Weingärten angelegt. Im 15. und 16. Jahrhundert wurde eine Ausdehnung der Rebflächen längs der Donau bis Vorarlberg registriert. Damals sind drei mal soviel Hektar Rebfläche bewirtschaftet worden wie heute.³

Während des 17. Jahrhunderts wurde der Weinbau durch Türkenbelagerungen, Kriege und aufgrund des immer populärer werdenden Bieres stark beschränkt. Erst im 18. Jahrhundert ist der Anbau von Wein unter Maria Theresia wieder verstärkt gefördert worden und die wissenschaftliche Aufarbeitung des österreichischen Weinbaus begann. 1860 wurde die heute älteste Wein- und Obstbauschule der Welt in Klosterneuburg gegründet und 1907 trat das erste Weingesetz Österreichs in Kraft, worin unter anderem gesetzmäßig erlaubte Maßnahmen zur Weinbehandlung zusammengefasst wurden und Kunstweinherstellung untersagt wurde.⁴

Nach dem zweiten Weltkrieg war in Österreich ein stetiges Wachstum der Rebflächen und der Ernten zu verzeichnen, wobei Quantität immer wichtiger als Qualität

wurde.⁵ Dieser rasche Anstieg der Weinbauflächen hatte zwischen den 1960er und 1980er Jahren eine massive Weinüberproduktion zur Folge. Diesem Problem trat man erst 1992 mit einer Weingarten-Stillegungsaktion entgegen, wobei ein jährlicher Beitrag pro Hektar gerodeter Weinbauflächen über sechs Jahre festgelegt wurde.⁶ 1985 kam es dann zum sogenannten Weinskandal, wonach der Export nahezu gegen null gefallen ist. Seitdem gilt ein neues und strenges Weingesetz.⁷

Der Weinskandal - Aufgrund mehrerer Anzeigen rechtswidriger Weinherstellungen in burgenländischen Kellereien, wurden am 23. April 1985 vom Landeswirtschaftsministerium Stichproben durchgeführt und Spuren von nachfolgend zugefügtem Zucker und Diäthylenglykol nachgewiesen. Diäthylenglykol ist ein süßer und öliger Alkohol, der eigentlich in Frostschutzmitteln verwendet wird. Dieser sollte den Wein süßer und geschmeidiger machen. In einzelnen Fällen wurde der Alkohol sogar in gesundheitsschädlichen Dosen nachgewiesen. 803 Weine aus Österreich und 27 aus Deutschland wurden mit nicht zulässigen Chemikalien versetzt. Der österreichische Weinexport brach zusammen.⁸ Der Imageverlust der österreichischen Weine war internationalen Weinländern gegenüber sehr hoch. Wein aus Österreich wurde als schwer verträglich und als billige Massenware deklariert.⁹ Aufgrund des Weinskandals und dessen Folgen wurde das weltweit strengste Weingesetz eingeführt. In diesem werden grundlegende Kriterien vorgegeben wie zum Beispiel: strenge neue Definition von Klosterneuburger Zuckergraden, maximale Grenzen der Aufzuckerung des Weines, jährliche, gebiets- und sortenbezogene Ertragsbeschränkungen pro Hektar und die Klassifizierung der Weine.¹⁰

Zu Beginn der 1990er Jahre kämpfte man mit den beschränkt vorhandenen Ausbildungsmöglichkeiten der WinzerInnen. Zu dieser Zeit gab es sehr wenig fachkundige Betriebe. Deshalb führten über 60% aller österreichischen Weinbaubetriebe diesen als Nebenerwerb. Das mangelnde Fachwissen und die fehlende Zeit spiegelte sich in nicht bestehender Qualität der Rebstöcke und ebenfalls im Wein wieder. Nur 30% der Traubenernte wurden verkauft und ungefähr 65% wurden von den Betrieben selbst verarbeitet.

Das daraus resultierende Problem war einerseits ein eklatanter Überschuss an qualitativ schlechten Weinen und andererseits ein zu schwaches Angebot an zum Verkauf stehenden Trauben.¹¹ Ab 1986 entstanden durch neuerlich sorgfältiges Arbeiten im Weingarten und Erneuerung der Kellertechnik wieder bessere Weine.¹²

Heute ist der österreichische Wein am internationalen Weltmarkt so präsent wie noch nie.¹³ 2018 konnten knapp 53 Millionen Liter Wein in einem historischen Höchstumsatz von rund 170 Millionen Euro in Auslandsmärkten abgesetzt werden. Dieses Ergebnis ergab im Gegensatz zum Vorjahr einen Umsatzzuwachs von 6,9% und ein Mengenplus von 10,5%. Somit liegt der durchschnittliche Preis pro Liter bei 3,24 Euro.¹⁴

Abb. 02 Weinernten des österreichischen Weins in Millionen Hektoliter

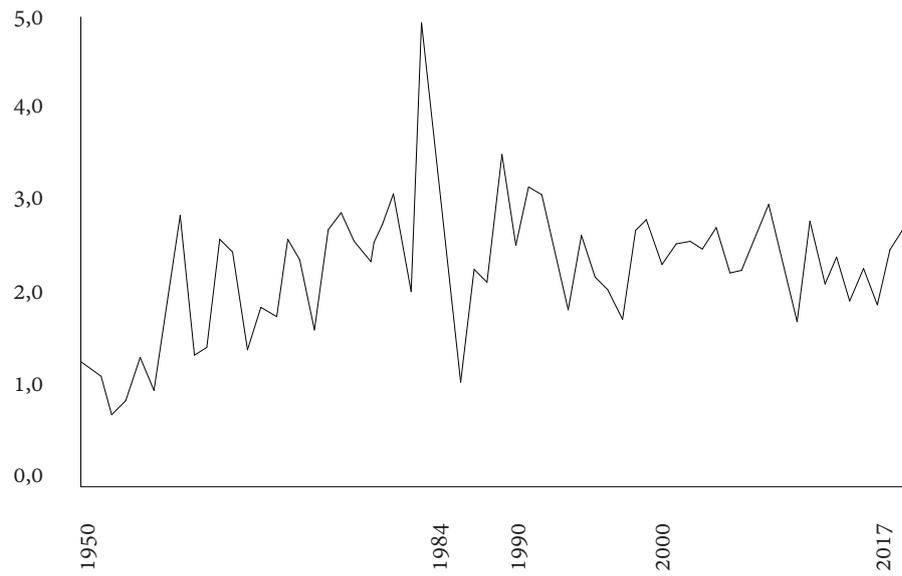


Abb. 03 Exportmengen des österreichischen Weins in Millionen Liter

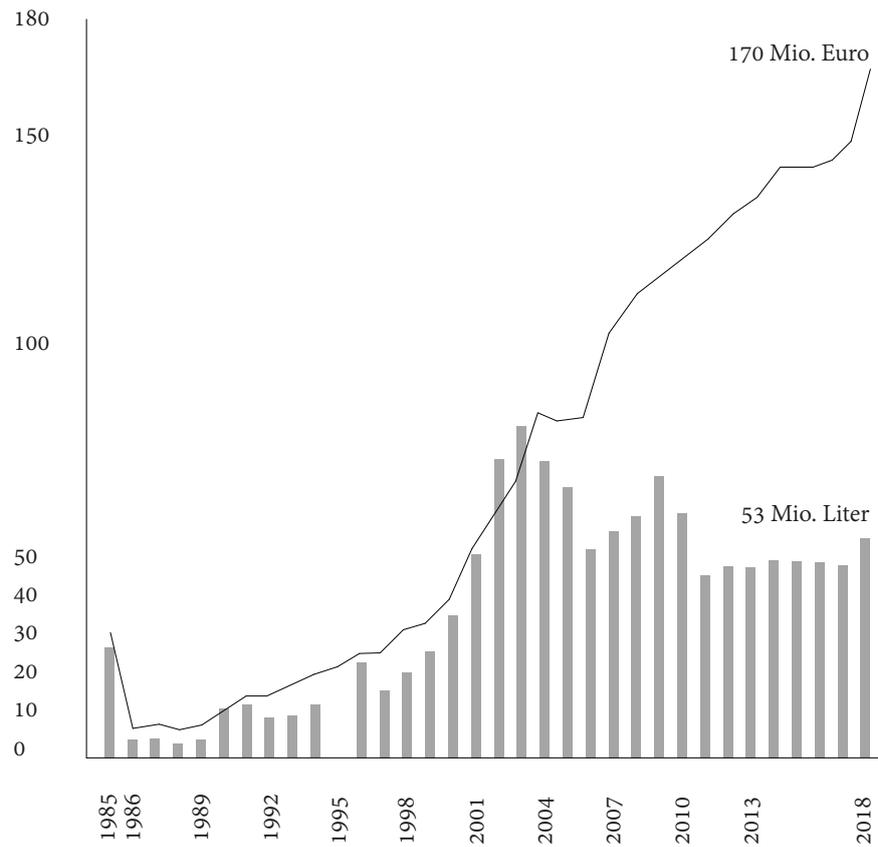




Abb. 04 Weingarten

Weinbau in Österreich

In Österreich gibt es drei verschiedene Weinbauregionen: das Weinland Österreich (Niederösterreich, Wien und Burgenland), das Steirerland (Steiermark) und das Bergland Österreich (Oberösterreich, Salzburg, Kärnten, Tirol und Vorarlberg).¹⁵ Hinsichtlich der klimatisch begünstigten Bedingungen befindet sich der größte Teil des Weinbaus hauptsächlich im Osten des Landes. Österreich umfasst annähernd 46.000 Hektar Rebfläche. Zwei Drittel der gesamten Fläche sind mit Weißweinsorten bestockt.

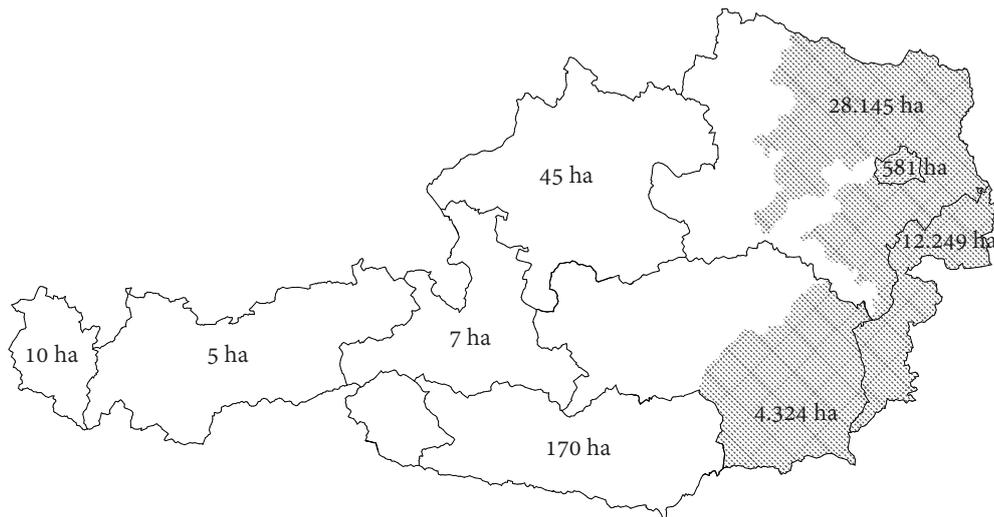
2018 wurden in Österreich 2.8 Millionen Hektoliter Wein produziert. Vergleichsweise wurden in Deutschland 9.8, in Italien 54.8, in Frankreich 49.1 und in Spanien 44.4 Millionen Hektoliter Wein hervorgebracht. Die weltweite Weinerzeugung betrug 2018 ungefähr 292,3 Millionen Hektoliter.¹⁶ Pro Kopf trinkt ein/eine ÖsterreicherIn im Schnitt jährlich 29 Liter Wein.

Das Weinland Österreich und das Steirerland sind in 16 spezifische Weinbaugebiete unterteilt. Die Unterteilungen der Weinbaugebiete werden für die Herkunftsbezeichnung Qualitäts- und Prädikatsweine verwendet.¹⁷ Um einen Wein in eine im Weingesetz festgelegte Qualitätsstufe einordnen zu können, wird in Österreich der Zuckeranteil im Traubenmost mit der Klosterneuburger Mostwaage (KMW) gemessen.¹⁸ Die sogenannte Mostwaage ist eine Dichtespindel, welche in den Most getaucht wird. Je zuckerärmer der Most ist, desto tiefer taucht die Spindel in den Most ein. Der Zuckergehalt wird in Gewichtsprozenten angegeben, so sind zum Beispiel in 100 Kilogramm Most mit 20° KMW 20 Kilogramm Zucker enthalten.¹⁹

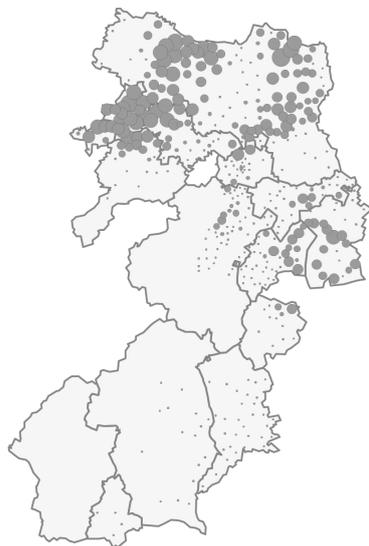
Folgende Qualitätsstufen sind im österreichischen Weingesetz festgelegt:

- Wein (früher Tafelwein) mindestens 10,6° KMW
- Landwein mindestens 14° KMW
- Qualitätswein mindestens 15° KMW
- Kabinett mindestens 17° KMW, maximal 13% vol.Alkohol²⁰

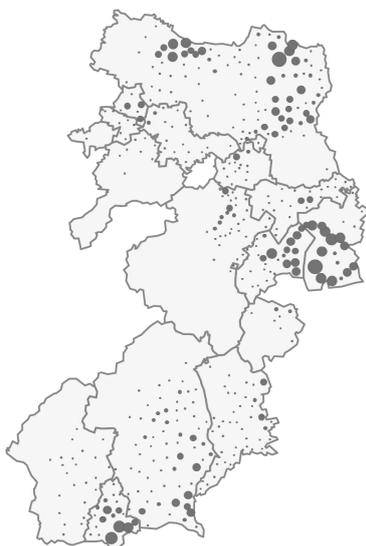
Um als Qualitätswein oder herkunftstypischen Qualitätswein DAC anerkannt zu werden, müssen die Trauben aus einem einzigen Weinbaugebiet kommen. Für die Kategorie Landwein dürfen die Trauben aus einer ganzen Weinbauregion stammen. Auf dem Etikett des Weines sind erforderliche Angaben wie Herkunft, Sorte, Qualitätsstufe, Jahrgang, Alkoholgehalt, Zuckergehalt, eine staatliche Prüfnummer sowie der Produzent oder Abfüller anzuführen.²¹ Mit dem System „Districtus Austriae Controllatus“ werden herkunftstypische Weine eines einzigen Weinbaugebiets unter DAC als Marke vereinigt. Dieses System garantiert dem Konsumenten einen herkunftstypischen und unverkennbaren Geschmack.²²



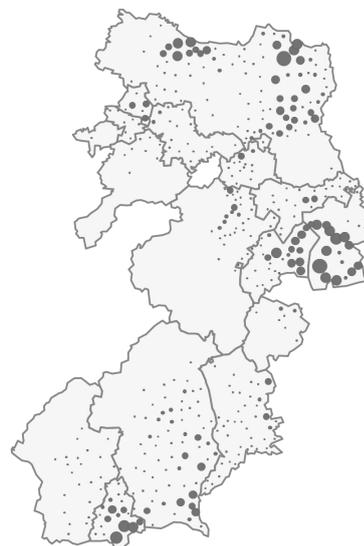
Grüner Veltliner



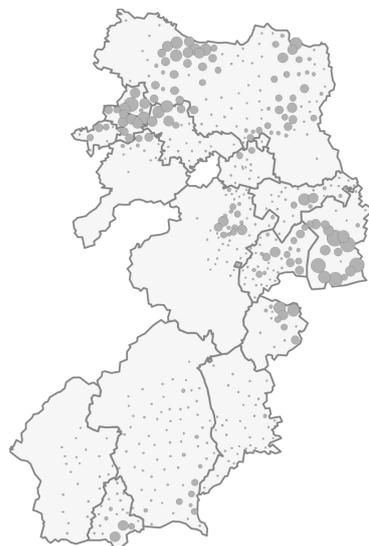
Welschriesling



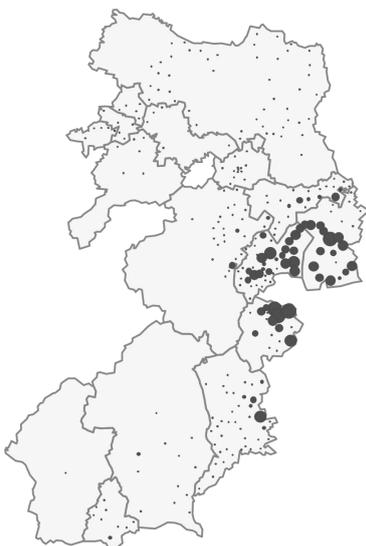
Riesling



Zweigelt



Blaufränkisch



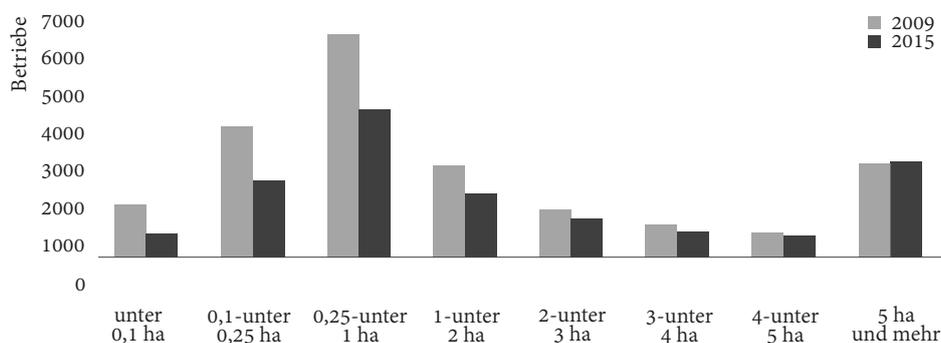
Blauer Portugieser



Abb. 05 Sortenverteilung

Nach einer Verordnung des Europäischen Parlaments, müssen im Fünfjahresrhythmus Weingartengrunderhebungen durchgeführt werden. Der Stichtag ist dabei das Ende des Weinwirtschaftsjahres, der 31. Juli. Als Quelle der Daten für diese Erhebung wird für das Weinland Österreich das Wein-ONLINE System des Bundesministeriums für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft herangezogen. Für das Bundesland Kärnten wurde auf den Landesweinbaukataster zurückgegriffen. Für die Daten der Weinbauregion Bergland Österreich wurden von Statistik Austria schriftliche Befragungen der BewirtschafterInnen verwendet. Laut der letzten Weingartengrunderhebung 2015 gibt es 14.133 Betriebe, um knapp 30% weniger als bei der letzten Erhebung. Die gesamte Fläche der Weingärten ist hingegen um 12 Hektar, und die Fläche der bepflanzten Weingärten um nur 94 Hektar oder 0,2% zurückgegangen. Die Weißweinfläche nahm um 2,3% zu, wohingegen die Fläche des Rotweinanbaus um 4,9% zurückging. Den Grafiken links, sind die drei stärksten Sortenverteilungen von Weiß- und Rotwein im Weinland Österreich und im Steirerland zu entnehmen. Bei dieser Erhebung ist aufgrund der Verteilung der Betriebe nach Größen, bezogen auf die vorhandene Rebfläche, der Trend Richtung größere Betriebe erkennbar. Die Anzahl der Unternehmen mit 5 Hektar und mehr stieg um 1,5%. Weniger als 1 Hektar werden von 50,4% aller WinzerInnen bewirtschaftet. Hierbei sind es um 39,3% weniger als bei der letzten Weingartengrunderhebung.²³ In der folgenden Statistikabbildung sind die österreichischen Weinbaubetriebe nach Größenstufen bezüglich der Rebfläche gereiht.

Abb. 06 Weinbaubetriebe nach Größenstufen



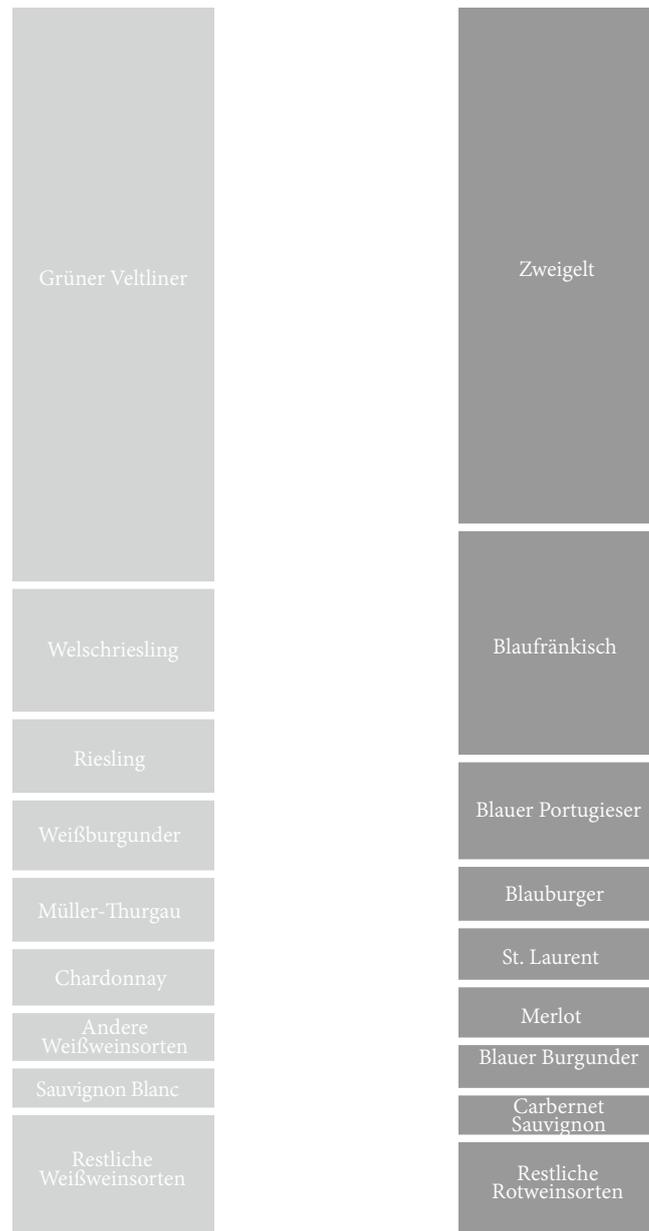


Abb. 07 prozentuelle Sortenverteilung

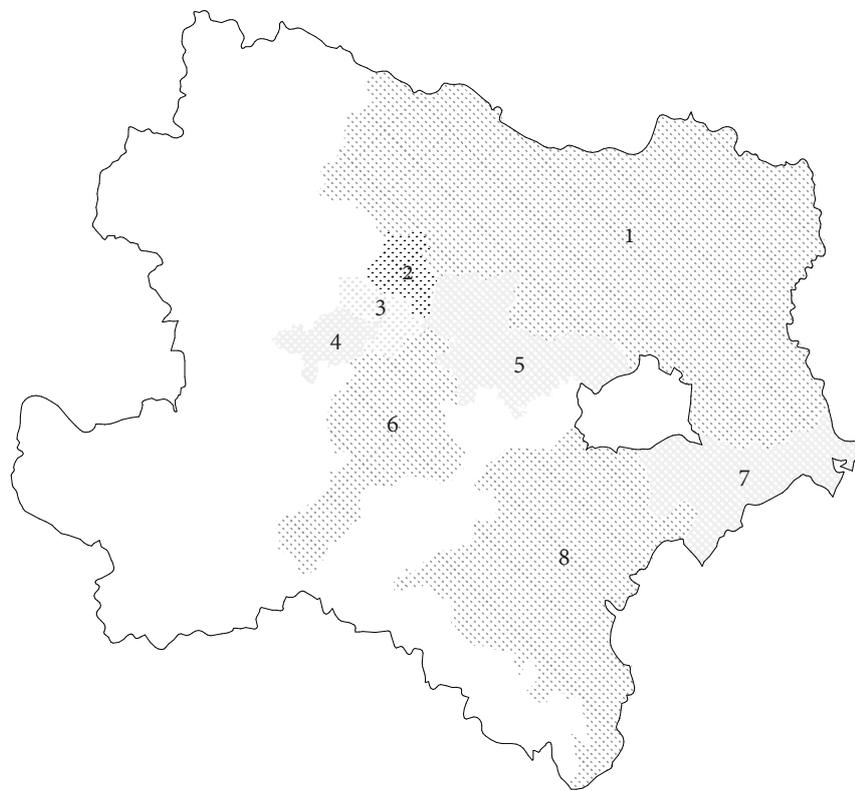
Aus einer durchschnittlichen Ernte werden circa zwei Drittel als Qualitätsweine anerkannt. In Österreich sind für die Herstellung von Qualitätswein 22 Weißwein- und 13 Rotweinsorten zulässig.

Unter den Weißweinsorten sind es der Grüner Veltliner, Welschriesling, Müller Thurgau/Rivaner, Weißburgunder, Riesling, Chardonnay/Morillion, Sauvignon Blanc, Gemischter Satz, Neuburger, Muskateller, Roter Veltliner, Scheurebe/Sämling 88, Muskat-Ottonel, Traminer, Bouvier, Grauburgunder, Roter Veltliner, Goldburger, Rotgipfler, Zierfandler, Silvaner, Jubiläumsrebe und Furmint.

Bei den Rotweinsorten sind Zweigelt, Blaufränkisch, Blauer Portugieser, Blauburger, St. Laurent, Blauburgunder, Merlot, Cabernet Sauvignon, Blauer Wildbacher, Roesler, Syrah und Cabernet Franc zugelassen.

Auf einer Gesamtfläche von 30.502 Hektar Weißweinreblfläche und 14.937 Hektar Rotweinreblfläche ergibt sich folgende prozentuelle Aufteilung der Sorten:

Grüner Veltliner: 47,1 %	Zweigelt: 42,3 %
Welschriesling: 10,6 %	Blaufränkisch: 18,8 %
Riesling: 6,6 %	Blauer Portugieser: 8,5 %
Weißburgunder: 6,3 %	Blauburger: 5,0 %
Müller-Thurgau: 5,8 %	St. Laurent: 4,8 %
Chardonnay: 5,2 %	Merlot: 4,7 %
Andere Sorten: 4,5 %	Blauer Burgunder: 4,1 %
Sauvignon Blanc: 3,8 %	Carbernet Sauvignon: 3,8 %
Muskateller: 2,7 %	Blauer Wildbacher: 2,9 %
Gemitschter Satz: 2,2 %	Gemischter Satz: 1,9 %
Neuburger: 1,7 %	Andere Sorten: 1,8 %
Roter Veltliner: 1,2%	Roesler: 1,4 % ²⁴
Scheurebe: 1,2 %	
Muskat-Ottonel: 1,1 %	



Niederösterreichs Weinbaugebiete

Niederösterreich besitzt mit 28.145 Hektar die größten Weinbauflächen Österreichs und gliedert sich in acht verschiedene Weinbaugebiete.

- 1 Weinviertel
- 2 Kamptal
- 3 Kremstal
- 4 Wachau
- 5 Wagram
- 6 Traisental
- 7 Carnuntum
- 8 Thermenregion²⁵

Kaum ein Land kann eine solche Vielfaltigkeit im Weinbau auf verhältnismäßig kleinem Gebiet aufweisen wie Niederösterreich. Hier finden sich sanfte Hänge an Hügeln und schmale Löss- und Steinterrassen auf steinigen, lehmigen, sandigen oder steinigen Böden.²⁶ In Niederösterreichs Weinbaugebieten wachsen über 60% des österreichischen Weins. Hier findet sich ein mannigfaltiges Potential an Weinstilen und -herkünften heimischer und internationaler Rebsorten. Neben dem berühmten typischen Grünen Veltliner sind gebietstypische Weißweinsorten wie der Rote Veltliner, Zierfandler und Rotgipfler zu finden. Auch Rotweinsorten wie Zweigelt, Blaufränkisch, St. Laurent, Blauer Portugieser und Blauburger werden in den meisten Weinbaugebieten kultiviert.²⁷



Abb. 08 · Reben

Riedenbezeichnungen

„Riede“ oder „Ried“ ist die österreichische Bezeichnung für „Lage“ oder „Cru“. Riede leitet sich vom althochdeutschen Wort „riod“, das soviel wie Rodung bedeutet, ab. Dabei wurden Wälder ausgeschlagen, um Platz für den Weinbau zu schaffen. Laut dem österreichischen Weingesetz wird als Riede ein abgegrenzter Gebietsteil einer Gemeinde oder ein durch den Weinbau begrenzter Gebietsteil bezeichnet. Dieser muss gleichwertige Bodenbeschaffenheit so wie klimatische Bedingungen vorweisen.²⁸ Um die Herkunft stärker zu manifestieren, müssen Rieden, laut dem heutigen Weingesetz, auf dem Etikett der Weinflasche mit dem vorangestellten Wort „Ried“ verpflichtend gekennzeichnet werden. Bei Angaben von Rieden, müssen mindestens 85% der Trauben von diesem Gebietsteil kommen. Die Namen der mit Rebstöcken bestückten Hänge reichen weit zurück. Wie zum Beispiel Hofbezeichnungen oder Familiennamen wurden auch Riedbezeichnungen unterschiedlich benannt. Dabei spielten die Beschaffenheit des Bodens und die Lage eine entscheidende Rolle. So kommt der Riedenname „Mordthtal“ in Ruppersthal, am Wagram, voraussichtlich von einer alten Bezeichnung eines engen Tals ohne Ausgangsmöglichkeit. Diese engen Täler wurden während der Steinzeit als Jagdhilfe verwendet um beispielsweise Mammute in die Enge zu treiben und sie erlegen zu können. Eine der größten, höchstgelegenen und besten Lagen am Wagram ist die Ried Steinberg. Die Namensgebung erfolgte aufgrund sandigem und steinigem Boden, der sich mit Löss abwechselt.²⁹



Abb. 09 Maischen

Weinherstellung



Abb. 10 Traubentransport

Lese und Traubenübernahme - Den Zeitpunkt der Ernte bestimmt der/die WinzerIn anhand mehrerer Umstände. Einige dieser Faktoren sind zum Beispiel die Reife der Trauben, die Wetterlage, der Gesundheitszustand der Trauben, der gewünschter Weintyp und die Tageszeit. Man unterscheidet grundsätzlich zwischen händischer und maschineller Lese. Kleinere Betriebe lesen größtenteils mit Hand, da diese die schonendere Art für das Lesegut ist. Handlese ist qualitativ hochwertiger, jedoch aufwendiger als die Maschinenlese. So muss bei händischer Lese pro Hektar Rebfläche mit 250 bis 300 Stunden an Arbeit, und bei maschineller Lese mit nur drei bis vier Stunden Arbeit gerechnet werden. Die gelesenen Trauben sollten möglichst schnell und unbeschädigt in das Presshaus befördert werden, um einen Oxidationsvorgang und nachteilige Entwicklungen wie einen Essigstich zu vermeiden. Ein immer geltender Grundsatz ist das schnelle und schonende Verarbeiten der Trauben und so wenig mechanische Einwirkungen wie nötig, um eine vermehrte Trubbildung zu vermeiden. Daher ist ein Gefälletransport, bei welchem das Lesegut die verschiedenen Stationen nur durch Schwerkraft durchläuft, ideal.³⁰ Das Presshaus ist meist ein Mehrzweckraum. Nur wenige Wochen pro Jahr finden hier Traubenannahmen, Pressen und Transport von anfallenden Beerenrückständen statt. Das restliche Jahr kann das Presshaus ebenso für andere Arbeiten wie zum Beispiel Flaschenfüllung, Lagerung von Weinkartons oder zur Unterbringung von Geräten wie Pumpen, Filter und Separatoren genutzt werden.³¹ Das Presshaus und seine Einrichtungen müssen in Anpassung der Betriebsgröße erfolgen. Geräte und Maschinen sollten einen reibungslosen Arbeitsablauf gewährleisten. Neben allgemeinen Anforderungen wie Druckwasseranschluss und diverse elektrische Anschlüsse sollte das Presshaus über einen betonierten, beschichteten oder gefliesten Boden mit zwei Prozent Gefälle zum Abfluss, mindestens zwei Meter hohe und abwaschbare Seitenwände verfügen.³²

Traubenverarbeitung - Zwischen der Lese und dem Beginn der alkoholischen Gärung liegen durchschnittlich zwei Tage. Die Art und Weise der Traubenverarbeitung und der Mostgewinnung ist beinahe gänzlich ausschlaggebend für den Grad der Qualität des Endproduktes. Während

der letzten Jahrzehnte wurde die Traubenverarbeitung weitgehend mechanisiert, jedoch brachte die Ablöse der mühsamen Handarbeit nicht nur Vorteile mit sich. Durch die mechanische Beanspruchung der Traube wurde mehr Feintrub im Most erzeugt, und der Wein schmeckte bitter und alterte schneller. Heute gilt es einen Most mit so wenig Trub wie möglich zu erhalten.

Rebeln - Um eine Abgabe von grasigen Geschmacksstoffen der grünen Stiele an den Saft zu verhindern, werden beim Rebeln die Beeren maschinell von den Kämmen abgetrennt. Dieser Vorgang wird bei Maischestandzeit, Maischegärung bei Rotweibereitung und bei unreifen Trauben angewendet.³³

Maischen - Damit der Saft der Trauben leichter ausfließen kann, werden die Beeren beim anschließenden Maischen mit mechanischer Einwirkung geöffnet. Um die Beschädigung der Traubenkerne zu vermeiden, ist allenfalls eine schonende Quetschung vorteilig.

Schwefeln - Die Zugabe von Schwefeldioxid hemmt einerseits Oxidationsenzyme, wilde Hefen und Bakterien, andererseits bindet sie Luftsauerstoff ab. Je früher SO₂ hinzugefügt wird, desto besser ist die Maische von Luftenwirkung und Bräunung geschützt. Mit diesem Vorgang wird das Bukett und die Reintönigkeit des Weines unterstützt.

Maischestandzeit - Durch das Stehenlassen der Maische werden Inhaltsstoffe der Traube extrahiert und der Gehalt an Farb-, Extrakt-, und Bukettstoffen wird erhöht. Während der Maischestandzeit wird Pektin, die Gerüstsubstanz der Traube, von traubeneigenen Enzymen abgebaut.³⁴ In der Rotweibereitung wird der Maischebehandlung eine besondere und wichtige Bedeutung zugesprochen, zumal die alkoholische Gärung auf der Maische stattfindet. Polyphenole, welche üblicherweise als Farb- und Gerbstoffe oder auch Tannine bezeichnet werden, spielen bei der Rotweibereitung eine sehr wichtige Rolle. Sie sind in der Beerenschale enthalten und werden erst bei der Zerstörung der Zellen an den Saft übergeben, welcher andernfalls ungefärbt ist. Die Zellenöffnung wird durch

Wärme, Alkohol oder Enzyme erreicht. Ein mechanischer Aufschluss der Zellen würde zu viel Trubstoffe hervorrufen und wäre ökonomisch nicht zweckmäßig. Bevor die Gärung einsetzt, wird die Maische üblicherweise geschwefelt. Bei gänzlich gesundem Traubenmaterial und anschließend direktem Beginn der Gärung kann auf die Schwefelung verzichtet werden. Um eine schnell eintretende Gärung zu gewährleisten, ist eine Temperatur von 18 Grad und die Zugabe von Reinzuchthefer nötig. Danach erfolgen bei der Rotweinabereitung verschiedene Maischebehandlungen. Einige Rotweine haben eine Maischestandzeit von bis zu drei Wochen.³⁵

Mostgewinnung - Durch die Anwendung von Druck wird Most gewonnen. Heute werden vorzugsweise Horizontalpressen für das Keltern des Mostes verwendet. Der Most sollte wieder möglichst schonend aus dem sogenannten Maischekuchen herausgepresst werden, daher wird anfangs langsam und mit niedrigem Druck gepresst, später wird der Druck erhöht.³⁶ Der Most wird nach dem Pressen, sofern gegeben, einen Stock tiefer, in den Lagerkeller abgesetzt. Absetzen bedeutet, dass der Jungwein vom Geläger, also von den Trubstoffen im Tank beziehungsweise Fass, abgezogen wird.³⁷

Mostbehandlung - Bevor der Most zu gären beginnt, werden mehrere wesentliche Schritte in Form der Mostbehandlung für den Weincharakter gesetzt. Grundsätzlich sollte schon der Maische Schwefel zugesetzt werden, jedoch ist eine weitere Schwefelung bei längerem Stehenlassen des Mostes oder enorm warmen Lesewetter nötig. Um einen reintonigen und klaren Wein zu bekommen, ist die Entschleimung, auch Vorklärung genannt, ein wichtiger Schritt. Jene unerwünschten Fremdstoffe des unbehandelten Mostes, wie zum Beispiel Traubenkerne, Fruchtfleisch, Schalen und Erde, müssen vor der Gärung entfernt werden. Zusätzlich können Schönungen durchgeführt werden. Mit einer Bentonitbehandlung wird zum Beispiel das thermolabile Eiweiß aus dem Most beseitigt.³⁸ Der von den Trubstoffen getrennte Saft kommt mittels mechanischen Pumpens in die Gärtanks und wird abgesetzt. Im Tanklager können verschiedenartigste Behältnisse bezüglich Größe und

Material untergebracht werden.³⁹ Die Weinbehälter, welche der Lagerung und dem Transport des Weines dienen, können aus Metall, Holz, Kunststoff, Glas und Beton hergestellt werden. Die Entscheidung der Materialität wird vorwiegend aufgrund wirtschaftlicher Gesichtspunkte getroffen. Die meist verwendeten Materialien für Tanks sind Edelstahl, für die Herstellung von Fässern wird Holz verwendet. Die Temperatur im Lagerkeller sollte für Weißweinlagerung zwischen acht und zehn und für die Lagerung von Rotwein zwischen zehn und zwölf Grad Celsius betragen. Die Höchsttemperatur von 15°C sollte nicht überschritten werden und Temperaturschwankungen sollten wenn überhaupt nur sehr langsam stattfinden. In den Stahltanklagerräumlichkeiten ist ein relativ trockenes Klima vorteilig, wohingegen in Holzfässerlagern eine relative Luftfeuchte von 70-80% vorherrschen sollte.⁴⁰

Die alkoholische Gärung - Bei der Gärung wird durch die Hefe Zucker in Alkohol und weitere Nebenprodukte umgewandelt. Zusätzlich entsteht durch die Freisetzung von Aromen das Gärbukett. Die Hefen stammen größtenteils von der Traubenoberfläche, jedoch kommen nur 1-3% der gewünschten Hefen direkt aus dem Weingarten. Die zusätzliche Verwendung von Reinzuchthefen ist heute gebräuchlich. Während des Gärvorgangs entsteht eine beträchtliche Menge an Kohlendioxid, welche aus dem Keller abgesaugt werden muss. Der bei der Gärung wichtigste Faktor ist die Temperatur. Die optimale Temperatur für die Gärung und Vermehrung der Hefe liegt bei 25 Grad, und wird teilweise maschinell geregelt.⁴¹ Nach der Gärung gibt es einige Möglichkeiten den Wein auszubauen und zu stabilisieren.⁴² Eine dieser wichtigen Schritte ist etwa die Klärung des Weines. Hierbei werden Fruchtfleisch, Hefe, Weinstein und Eiweiß entfernt, da diese den Wein trüb halten. Unter optimalen Voraussetzungen findet zwar eine Selbstklärung statt, jedoch werden heute größtenteils Klärhilfen, wie Zentrifugen oder Filtrationen, verwendet.⁴³ Anschließend wird der Wein, nach verschiedenen Beurteilungen und Überprüfungen, in Flaschen abgefüllt, wobei für einen qualitativ hochwertigen Wein auf ausreichende Hygiene besonders zu achten ist. Aufgrund des enorm hohen Aufwands füllen nur etwa 20% aller österreichischen WinzerInnen ihren Wein selbst ab.⁴⁴



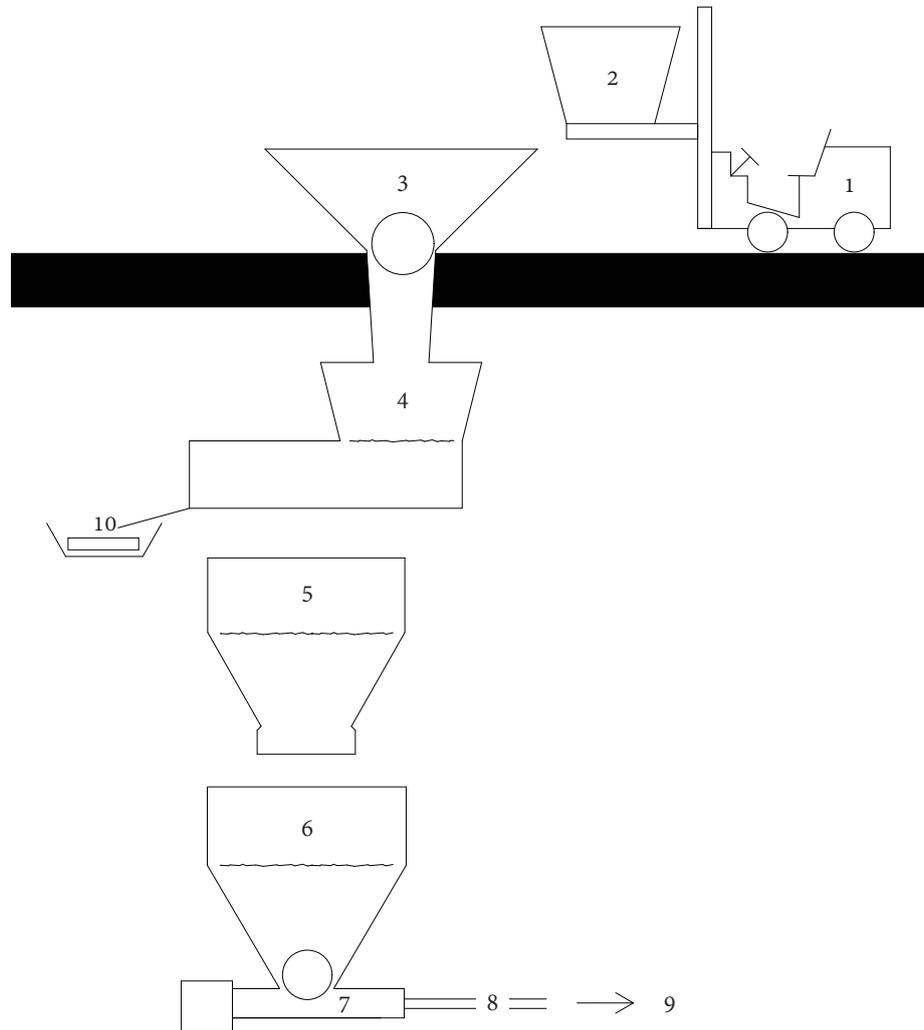


Abb. 11 Gefälletransport

Gefälletransport von Maische und Most

- 1 Hubstapler
- 2 Großkiste mit Traubenmaterial
- 3 Übernahmetrog mit Förderschnecke
- 4 Rebler
- 5 Waage
- 6 Maischezwischenbehälter
- 7 Maischepumpe
- 8 Maischeleitung
- 9 zum Maischeentsaftungsbehälter oder
direkt in die Presse
- 10 Abtransport der Kämme⁴⁵

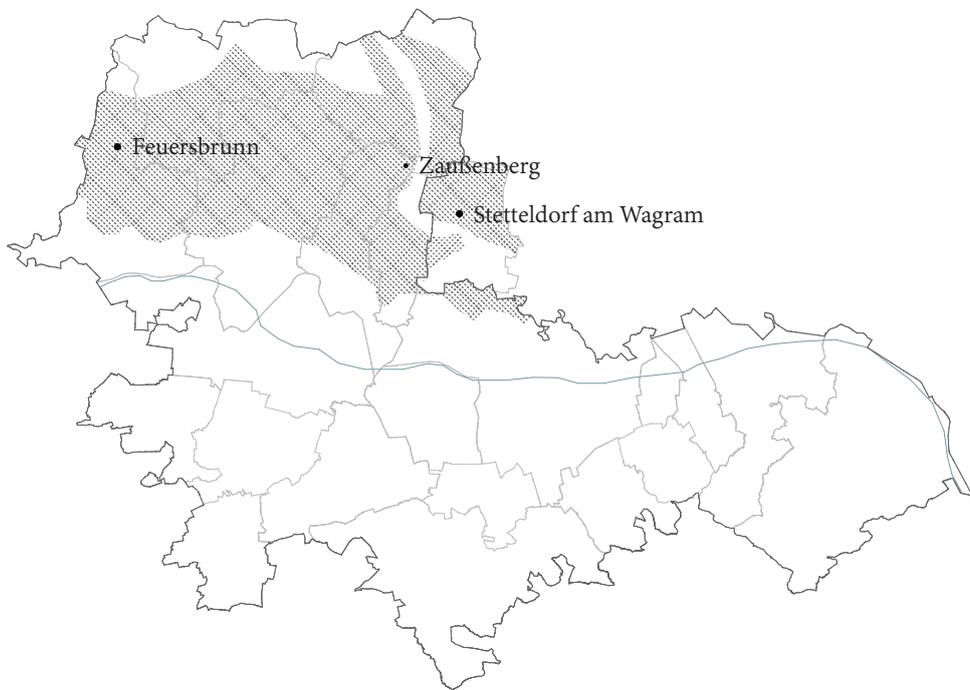


Abb. 12 Der Wagram

Der Wagram



Der Wagram liegt in Niederösterreich im politischen Bezirk Tulln und ist eine nördlich der Donau topografisch gesehen steil und markant verlaufende Geländestufe. Niederösterreich gliedert sich in vier verschiedene Viertel, der eigentliche nördlich gelegene Wagram gehört daher zum Weinviertel. Südlich der Donau erstreckt sich das Tullnerfeld, welches ebenfalls zum bezeichneten Weinbaugebiet Wagram gehört. Ursprünglich stammt das Wort *Wagram* von dem mittelhochdeutschen Begriffen *wac* und *rain*. *Wac* bedeutet Welle und *rain* heißt Hang oder Wiese. Daher wird der Wagram auch als Hang am Wasser bezeichnet. Vor einigen Millionen Jahren verlief die Urdonau genau an der Kante des heutigen Wagrams und das südlich gelegene Tullnerfeld wurde von einem Arm des Urmeeres bedeckt. Durch Anwehungen nach der Eiszeit, bildete sich eine stellenweise 30 Meter dicke Schicht aus purem Löss.⁴⁶



Heute reicht der Wagram vom westlich gelegenen Feuersbrunn über 30 Kilometer bis Stetteldorf am Wagram im Osten. Dazwischen liegt Zaußenberg, der Ort wo sich das Weingut Josef Fritz befindet. Die Geländestufe ist, ideal für den Weinbau, südlich ausgerichtet und trennt das höher liegende Agrarland von den Schwemmböden an der Donau. Die Reife der Trauben wird durch die südlich ausgerichtete Lage und der Wärme des pannonischen Klimas sehr stark begünstigt. Als weitere positive Faktoren, betreffend der Aromausprägung der Weine, tragen die nördliche Lage im Donautal für eine gute Durchlüftung, und das Waldviertel im Norden für kühle Nächte bei. Deshalb kann die Lese am Wagram meist vor jener Lese der westlicheren Weinbaugebiete unternommen werden. Am Wagram findet man rund 2451 Hektar Weinbaufläche. Die wichtigsten Rebsorten dieser Region sind der Grüne Veltliner, der Riesling und der Rote Veltliner.⁴⁷



Abb. 13 Kellergassen

Löss

Das ockerfarbene Sediment Löss besteht aus Quarz, Kalk und Tonerdesilikaten und bildet sehr kalkreiche und gehaltvolle Böden. Löss ist eine poröse und homogene Ablagerung von eiszeitlichen Winden. Ein jüngerer Löss stammt aus der Zeit von 30.000 bis 20.000, als im Weinviertel noch Tundrenlandschaften, wie man sie heute in Sibirien findet, vorherrschend waren. Die Donauniederungen wurden von seltenen Hochwässern überflutet und zurück blieben Schichten aus Schlamm, welche auch Auablagerungen oder Überflutungssedimente genannt werden. Löss besitzt zwei außergewöhnliche Eigenschaften. Zum einen ist er so beständig und fest, dass Weinkeller und Hohlräume in ihm errichtet werden können. Aber gleichzeitig ist er so porös, dass wiederum eine gute Durchlüftung gewährleistet ist.⁴⁹ Zusätzlich ist der Boden in der Lage, Wasser und Wärme besonders gut zu speichern. Boden und Klima sind mitunter die wichtigsten Bestandteile des Weines, prägen ihn und lassen den Wein jedes Jahr anders schmecken.⁵⁰ So zählt Löss zu den fruchtbarsten Böden in Österreich und bietet einen erstklassigen Standort für den Weinbau.⁵¹



Abb. 14 Roter Veltliner

Der Rote Veltliner

Obwohl der Grüne Veltliner die bekannteste und wichtigste Rebsorte des Wagrams ist, ist der rote Veltliner das heimliche Juwel dieses Weinbaugebiets.⁵² Wenn auch der Name vermuten lässt, ist diese Rebsorte nicht mit der österreichischen Paradesorte, dem Grünen Veltliner, verwandt. Der Rote Veltliner war jedoch als wichtigster Kreuzungspartner maßgeblich für die Entstehung von Zierfandler, Rotgipfler und Neuburger verantwortlich.⁵³ Der Rote Veltliner ist eine autochthone Rebsorte der Veltliner Familie. Als autochthon werden Rebsorten bezeichnet, die fast ausgenommen in einem bestimmten Gebiet vor langer Zeit entstanden sind. Die Rebsorte hat sich während einer langen Entwicklungszeit bestmöglich auf die jeweiligen Verhältnisse des Standorts eingestellt und zeigt größtenteils nur unter diesen Voraussetzungen ihre beste Qualität.⁵⁴ Seine Herkunft ist bis heute nicht genau feststellbar, allerdings wird der Ursprung der Rebsorte im Adda-Tal, nahe des Como Sees in Italien vermutet. Der Anbau dieser Traube in Niederösterreich ist in Aufzeichnungen alter Weinbücher auf bis zu 300 Jahre zurückzuführen.⁵⁵ Der Rote Veltliner beschränkt sich in Österreich ausschließlich auf einzelne Weinbaugebiete in Niederösterreich. Hauptsächlich findet man ihn am Wagram, Kamptal, Kremstal, vereinzelt im Weinviertel und in Wien. Mit nur 200 Hektar entspricht die Anbaufläche nur 0,4% aller Flächen in Österreich. Der Grund für die geringe Anbaufläche ist der enorm hohe Arbeitsaufwand und die Krankheitsanfälligkeit der Rebe.⁵⁶ Sie reagiert auf Winter- und Frühjahrsfröste besonders empfindlich, ist für Sauerfäule anfällig, ist einerseits sehr ertragreich aber unkalkulierbar.⁵⁷ Der Rote Veltliner mag keine zu feuchten und fruchtbaren Böden, ist aber auch gegen Trockenheit und Hitze unempfindlich. So eignen sich warme, südlich ausgerichtete Lagen besonders. Die Sorte hält längeren Trockenperioden ohne Bewässerung länger Stand als andere Rebsorten. In den vergangenen 50 Jahren ging die Anbaufläche des Roten Veltliners stark zurück. Seit einigen Jahren gewinnt diese besondere Rebsorte jedoch wieder an Wertschätzung und wird wiederkehrend mehr kultiviert.⁵⁸



Abb. 15 Orthofoto

Eindrücke und Besonderheiten einer Region

Der Wagram wird durch seine Topografie und dank eines Mosaiks aus Rieden, Feldern und beschaulich kleinen Dörfern, zu einer interessanten Kulturlandschaft. Die sogenannte Geländestufe aus Löss ist vom flachen Gebiet nahe der Donau sehr gut zu erkennen und präsent in die Höhe steigend. Einen besonderen Stellenwert erhält die sehr weitläufige und zersiedelte Landschaft mit ihren verschiedenartig genutzten Feldern und Anbauflächen. Neben Rieden und grünen Wiesen, die großflächig mit Nussbäumen und verschieden anderen Baumarten bewachsen sind, werden die restlichen Flächen für Getreideanbau verwendet. Zwischen den flachen endlosen Feldern, welche nur von Straßenzügen umrandet werden, türmen sich vereinzelt hohe und markante Getreidespeicher aus Beton auf. Die größte Wichtigkeit erhält der Weinbau in der Region, besonders in Bezug auf den Tourismus. Im Bezirk Tulln und einigen wenigen Gemeinden im Bezirk St. Pölten Land, werden 70.000 Hektar forst- und landwirtschaftliche Flächen bewirtschaftet. Mehr als die Hälfte der Fläche entfällt auf landwirtschaftliche Nutzungen, wie Ackerbau, Grünland, Weinbau und Obstbau. Größtenteils wird auf den Äckern Mais, Zuckerrübe und Winterweizen angebaut. Etwas weniger als die Hälfte wird als forstwirtschaftliche Fläche genutzt.⁵⁹ Aus der gesamten Landschaftskomposition entsteht ein Bildnis einer Region, wobei Menschen, Landschaft und Wein als ein authentisches Ganzes erscheinen.





Abb. 16 Luftaufnahme

Das Weinviertel wird auch als Lössviertel bezeichnet und landläufig auch Ziegel- und Kellergassenviertel genannt. Das sanfte Hügelland liegt im Alpenvorland und wird von weitverbreiteten weichen Gesteinen wie Mergel, Tone und Sande dominiert. All die in der Eiszeit sich angesammelten Ablagerungen und Verwitterungsprodukte können leicht abgebaut werden. Aus diesen abgebauten Rohstoffen können Ziegel hergestellt werden, denn diese Sedimente sind reich an Tonmineralen beziehungsweise Schichtsilikaten. Im 19. und 20. Jahrhundert gab es in beinahe jedem Ort Ziegelöfen. Die Ziegelein waren existenziell und wichtig, um den Baumaterielbedarf der zu damaligen Zeiten stark boomenden Reichshaupt- und Residenzstadt Wien zu decken. Heute werden im Weinviertel nur mehr im Bezirk Hollabrunn, in Göllersdorf, Ziegel aus den grauen Ablagerungen hergestellt. Umso überraschender mag es sein, dass das heute so landwirtschaftlich wahrgenommene Weinviertel damals stark industriell geprägt war.⁶⁰

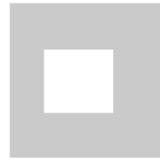
Landschaftlich prägend sind auch die für diese Region typischen Hohlwege. Diese sind meist einige Meter tiefe senkrechte Einschnitte im Boden, welche aufgrund Erosionen, wie zum Beispiel starken Regenfällen, in die Landschaft gezeichnet wurden. Unumstritten ist hingegen auch, dass diese Erosionen erst durch die menschliche Nutzung, durch nötige Zufahrtswege zu Feldern und dergleichen, vorangetrieben wurden und dadurch auch heute noch weitere Veränderungen gegeben sind.⁶¹ Bereits im 18. Und 19. Jahrhundert wurden Hohlwege aufgrund historischer Dokumente bekundet. Einige Hohlwege sind bis zu 40 Meter tief und dienen als befestigte Straßen des öffentlichen Verkehrs.⁶² Entlang dieser Hohlwege entstanden in den Einschnitten zahlreiche Dörfer, die beinahe in diesen Aushöhlungen zu verschwinden scheinen. Außerhalb der einzelnen Dörfer entstanden die sogenannten Kellergassen, welche gewissermaßen ebenfalls Dörfer abbilden. Die Häuser der kulturhistorischen Besonderheit sind dicht aneinander gereiht und meist ohne Rauchfang errichtet. Der Grund dafür, war die Nutzung als Presshäuser. Nach dem Raum mit der Presse beginnt erst der wirkliche Keller, welcher eigentlich eine Ansammlung von in die Erde gegrabenen Tunneln ist. Diese ziehen sich oft mehrere hundert Meter weit unterirdisch in den Weinberg hinein. In

diesen Kellern wurde und wird der Wein heute noch unter besten Bedingungen gelagert. Die dicken Erdschichten über dem Keller bewirken eine ganzjährig gleichbleibende Temperatur von acht bis zwölf Grad Celsius und eine ideale relative Luftfeuchte von 70-80 Prozent.

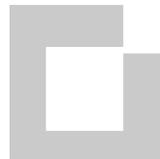
Die Kellergassen findet man beinahe ausschließlich in Niederösterreich. 800 von rund 1100 findet man im Weinviertel. Größtenteils sind die Presshäuser entlang der Terrassenkante, horizontal zum Hang verlaufend oder entlang des auf den Weinberg führenden Pfades angeordnet. Die schlichten Häuser wurden immer in gleichbleibender Form meist aus ungebranntem Lehm und Ziegeln errichtet und mit Kalk oder Lehm verputzt. Die Eingangstüren zu den Kellern sind entweder aus Holz oder aufwendig gestalteten Stahlblechen gefertigt. Nachdem die Presshäuser für die moderne Kellertechnik nicht mehr geeignet waren, wurden sie um ihre eigentliche Funktion beraubt und standen lange Zeit leer. In den letzten Jahrzehnten wurde jedoch das Bewusstsein dieses Kulturguts wieder größer, und so werden Kellergassen heute als Behausung zahlreicher Heurigen genutzt.⁶³



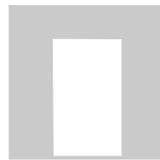
Abb. 17 Alte Presshäuser



Vierkanthof



Vierseithof



Dreiseithof



Hakenhof



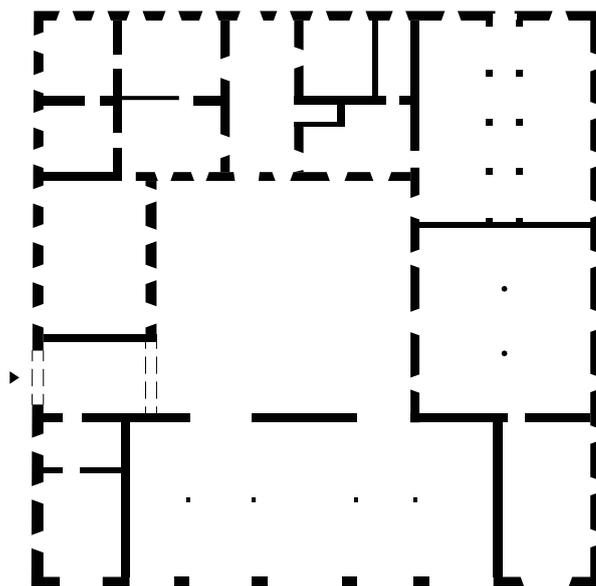
Streckhof



Zwerchhof

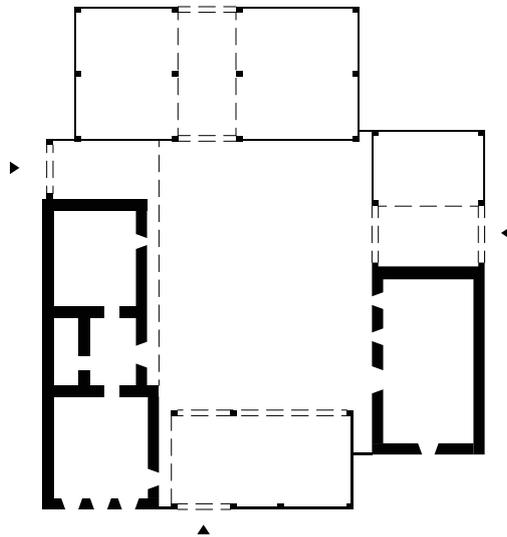
Regionsspezifische Typologien

Mit dem Gehöft wird der Ursprung der ländlichen Siedlung dargestellt. Zwar sind durch sich immer wieder verändernde soziale und wirtschaftliche Zustände gewisse Veränderungen und Entwicklungen der Hofformen gegeben, doch halten die ursprünglichen Grundsätze an hoher Stetigkeit fest. Ein Gehöft stellt die Gesamtheit der Baulichkeiten eines bäuerlichen Anwesens dar, mit dem wesentlichen Merkmal einer engen Verbindung zwischen Wohn- und Arbeitsbereich. In Niederösterreich gibt es zwei Haupttypen von Gehöftformen, wobei diese grob in alpine und nicht alpine Formen gegliedert werden.⁶⁴ Die Region rund um den Wagram besteht aus verschiedenen typisch niederösterreichischen außeralpinen Gehöftformen. Bei der außeralpinen Form dominiert der horizontale Zusammenschluss der Gebäude um einen meist viereckigen Innenhof. Die außeralpine Form gliedert sich weiter in Mehrseithöfe und Anbauhöfe. Bei einem Mehrseithof, ist der innere Hofraum von allen Gebäuden eines einzigen Betriebs gleichmäßig umgeben. Zu Mehrseithöfen zählen Vierkanthöfe, Dreiseit- und Vierseithöfe. Unter Anbauhöfe findet man Haken-, Streck- und Zwerchhöfe, welche hauptsächlich durch ein sehr schmales, längliches Grundstück in ihrer Entfaltung eingeschränkt sind.⁶⁵



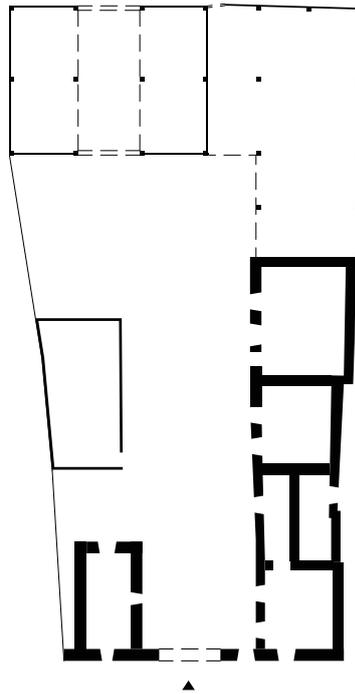
Vierkanthof

Die Anordnung der Bausubstanz stellt innerhalb von Österreich die bekannteste Gehöftbildung dar. In seinem vollständigen Gebilde sind vier annähernd gleichgeformte Gebäudeteile, betreffend Länge, Raumtiefe und Höhe, rund um einen meist quadratischen Hof zweigeschoßig zusammengeschlossen.⁶⁶



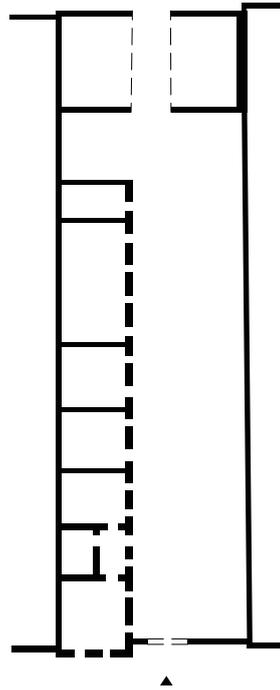
Vierseithof

In Niederösterreich findet man eine große Formenvielfalt des Vierseitshofs. Der Innenhof ist zwar von eingeschossigen Gebäuden an vier Seiten gesäumt, jedoch wird keine gänzliche Geschlossenheit erreicht. Durch unregelmäßige Geländebedingungen wird der Hof teilweise sehr ungleich von Gebäuden umgeben, welche entweder in stumpfen oder spitzen Winkeln zueinander angeordnet sein können. Demzufolge ergeben sich unterschiedliche Firsthöhen und ungleichmäßige Dachanschlüsse. So wird der Vierseithof in dieser Art als geordneter Streuhof oder Gruppenhof bezeichnet.⁶⁷

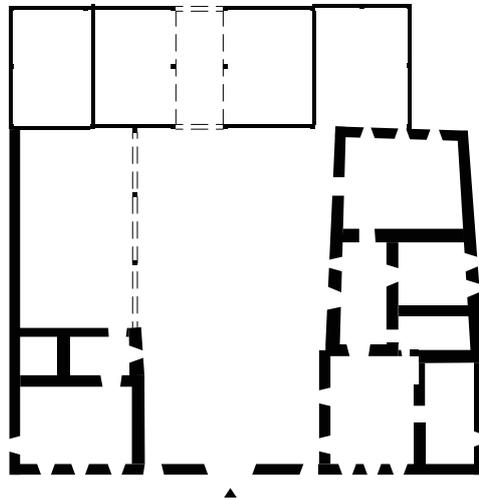


Haken- und Streckhof

Diese Gehöftformen dominieren die eng verbauten Dörfer der Flachlandschaft im Osten. Formgebend für diesen Typ ist eine spezielle Bauweise, bei der keine innere Verbindung vorhanden ist und ein sehr strikt geführtes Parzellengefüge vorherrscht. Der auffallend langgestreckte Hof ist an einer Längsseite bereits von dem Nachbargehöft begrenzt. Dieses bildet hofseitig eine fensterlose Außenseite. Das für beide Varianten gleichbleibende Merkmal ist der straßenseitige Giebel und ein Wohn- Stalltrakt unter einem gleichverlaufenden Dach. Die straßenseitige Front ist durch eine Tormauer mit großem Einfahrtstor abgeschlossen.

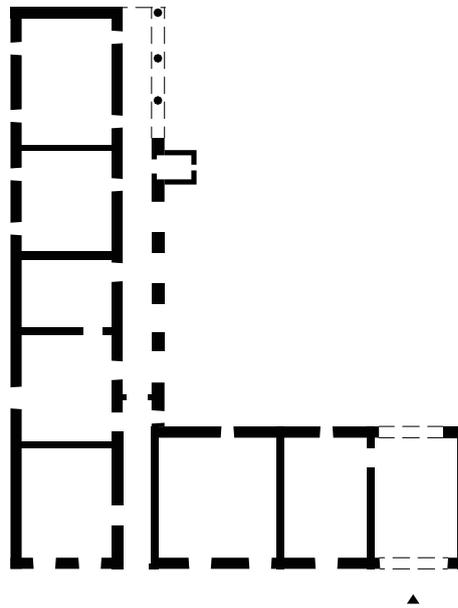


An dem langen Trakt sind rückwärts verschiedene wirtschaftliche Räume angereiht, wie zum Beispiel eine Scheune. Ein weiteres markantes Merkmal dieser Höfe ist die gegenüber den niedrigen und schmälere Gehöfteilen, sehr mächtig erscheinende Scheune. Ist sie an den Haupttrakt rechtwinklig angeschlossen, wird der Gehöfttyp als Hakenhof bezeichnet. Aufgrund der Position der Scheune kann ein Streckhof von einem Hakenhof unterschieden werden.⁶⁸



Dreiseithof

Ein rechteckiger längergestreckter Hof wird von drei eingeschößigen Gebäuden umschlossen. In ihrer typischen Form sind die Paralleltrakte symmetrisch und verbunden. Ein weiteres Merkmal ist die Tormauer, die als Hofeinfahrt dient. Den Kern des Dreiseithofes stellt ein eingeschößiger und schmaler Wohntrakt mit direktem Anschluss an den Stall dar.⁶⁹



Zwerchhof

Der Zwerchhof dokumentiert eine spezielle Weiterentwicklung der Haken- und Streckhöfe im 16. Jahrhundert. Mit größer werdenden Ansprüchen bezüglich Wohnen und Komfort, wurden Veränderungen der beengenden Wohnverhältnisse verfolgt. Um weitere Wohnräume zu schaffen, blieb nur die Möglichkeit, im rechten Winkel zu dem bestehenden Gebäude einen zusätzlichen Trakt anstatt der Tormauer zu errichten. In der ortsüblichen Bezeichnung wird dieser Typus als Zwerchbau betitelt.⁷⁰



Weingüter

Seit vielen Jahrhunderten hat der Weinkonsum in der Gesellschaft einen besonderen Stellenwert. Durch zahlreiche Vorschriften, wie etwa Qualitätsnormen und zuverlässige Herkunftsbezeichnungen, gewann der Weinkonsum in den letzten 30 Jahren zusätzlich an Popularität und wird seitdem nicht mehr als reiner Alkoholgenuss, mehr als Kultur angesehen. Der Wein ist Begleiter unserer Esskultur, Grundlage des heutigen Weintourismus und weinkultureller Veranstaltungen und fungiert als begehrtes Sammelobjekt und Statussymbol. Für den Verkauf an den/die KundenIn wird der Architektur, dem Umfeld, dem Ambiente und dem Raum eine bedeutende Rolle zugesprochen. Mit persönlichen Variationen während der Weinherstellung, schafft es der/die WinzerIn dem Wein einen individuellen Charakter zu verleihen, und ihn so zu etwas Besonderem zu machen.⁷¹ Dort wo guter Wein erzeugt wird, soll auch vollwertige Architektur und qualitativvoller Kulturraum entstehen. So vielseitig Wein ausgebaut werden kann, kann auch Architektur verschiedenartig gestaltet und erbaut werden. Die Besonderheiten, der Charakter der Weine und die Philosophie des Betriebes müssen im Weingutbau reflektiert werden. Wein und Architektur sind schon immer wesentlich miteinander verbunden. Gleichzeitig zu der gesellschaftlichen Entwicklung veränderte sich ebenso die Baukultur und ihre Architektur.

Wo früher meist dunkle, vorwiegend unterirdische und eng bemessene Räume als Arbeitsstätten der WinzerInnen dienten, findet man heute großzügige Räume und aufgrund zahlreicher neuer technischer Möglichkeiten auch oberirdische Arbeitsstätten. Damals wurden über die unterirdischen Keller regionstypisch entweder Häuser, Burgen, Schlösser beziehungsweise Chateaus erbaut. In der französischen Region Bordeaux galten die Chateaus als Archetyp bedeutender Winzerkultur und dienen heute als Anknüpfung für zeitgenössische Weinarchitektur.⁷² Der Begriff „Chateau“ wird in Bordeaux mit der Existenz einer bestimmten Lage in Verbindung gebracht. Als „Domaine“ wird im Burgund ein Weingut mit eigenem Weinbergbesitz bezeichnet. In Deutschland und Österreich wird der Begriff für ein größeres Weingut, welches sich entweder in staatlichem Besitz befindet oder als landwirtschaftliches Gut beziehungsweise unter dessen Verwaltung fungiert, verwendet.⁷³

Neue Technologien, wie große Edelstahltanks, mehrere kleine Barriquefässer und verschiedene Maschinen führten zu größerem Platzbedarf und neuen Raumaufteilungen und –abfolgen von Produktionsbereichen. Hierbei kamen die ersten Impulse abermals aus dem Südwesten Frankreichs, bevor der moderne Kellerbau über Spanien und Italien nach Mitteleuropa gelangte. Die Erneuerung der Weingüter begann in den meisten europäischen Ländern erst nach 1985. Anfangs wurden größtenteils funktionelle Anpassungen ohne jeglichen architektonischen und landschaftsbezogenen Anspruch realisiert, ehe später meist angesehene ArchitektenInnen beauftragt wurden und einzigartige Winzerarchitektur geschaffen wurde. Der Wein als Produkt wird durch die Architektur des Weinguts heute stark geprägt. Wo damals Produktionsräumlichkeiten stets von Verkaufs- und Verkostungsflächen getrennt wurden, findet man heute einen starken Aufwärtstrend in Richtung Schaukellerei, bei denen die Käufer und Konsumenten einen direkten Bezug zu dem Herstellungsvorgang vorfinden.

Ein weiterer überaus wichtiger Aspekt architektonischer Paradigmen ist die Achtung der Landschaftstopografie. Für die architektonische Gestaltung von Neubauten, Revitalisierungen oder Sanierungen sind angemessene Größe, Funktionalität, Flexibilität und technologische und finanzielle Möglichkeiten als besonders relevant zu erachten. Ein Neubau verfügt über andere Werte als neu interpretierte historische Bausubstanzen. Eine Hanglage ist besonders günstig, um die natürliche Schwerkraft zu nutzen, und der Saft der Traube kann ohne mechanische Einwirkung nach dem Pressen in die jeweiligen Lagerräumlichkeiten fließen. In den letzten zehn Jahren entstanden in Niederösterreich, in Wien, im Burgenland und der Steiermark rund 100 neue beziehungsweise erneuerte Weingüter.⁷⁴ Vergleichsweise mit der Industrialisierung im 19. Jahrhundert, welche mit ihren Fabriken ganze Landschaften neu definierte, hat die flächendeckende Verbreitung der Zu-, Um-, und Neubauten von Weingütern in Österreich eine neue Form von regionaler und baukultureller Identität hervorgebracht.⁷⁵

Weingut Lackner Tinnacher

Gamlitz, Südsteiermark

von Rolf Rauner / 2003

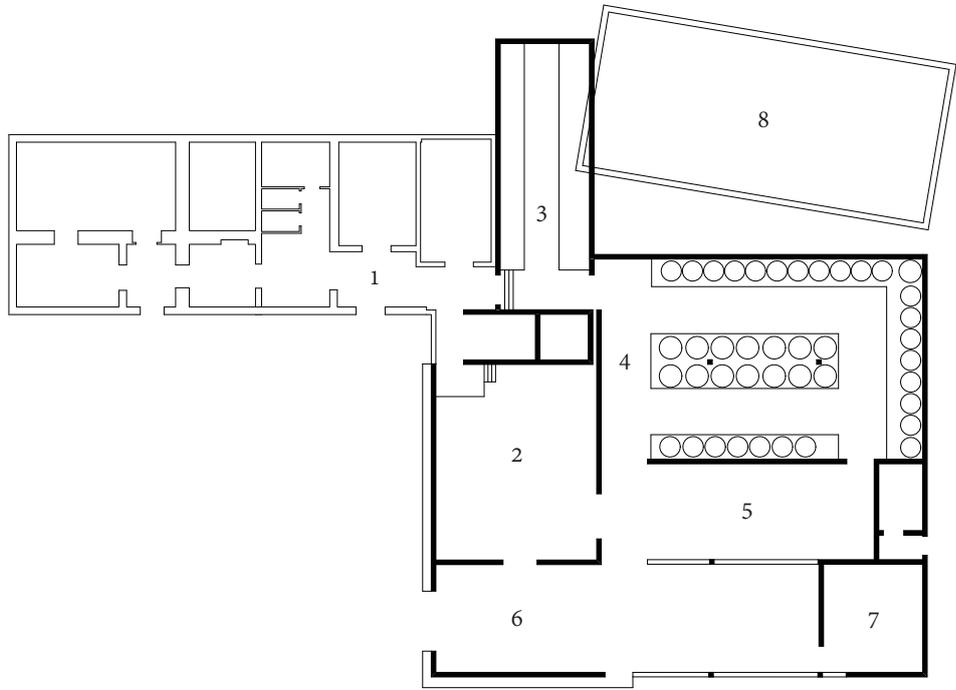
100-120.000 Flaschen pro Jahr

circa 1150 m² Produktionsfläche

circa 400-500 m² Verkauf- und
Verkostungsfläche⁷⁶



Abb. 18 Rolf Rauner, Weingut Lackner Tinnacher, 2003, Nordwestansicht



Der in den Hang ragende Baukörper aus Stahlbeton besticht in seiner reduzierten Einfachheit. Die kühlende Wirkung des Erdreichs wird auch hier optimal in Anspruch genommen. Der Altbestand, in welchem Verkaufs- und Verkostungsbereich, sowie private Räumlichkeiten untergebracht sind, ist mit dem Neubau unmittelbar verbunden. Das Presshaus befindet sich eine Ebene über dem Produktionsgebäude und nutzt das natürliche Gefälle während der Traubenverarbeitung somit bestmöglichst aus. Die einzelnen Funktionen sind kompakt und in einer Ebene angeordnet. Dadurch kann der/die KonsumentIn und KäuferIn direkten Einblick in die Produktions- und Arbeitsstätte erlangen.

Die Bandfenster und Fassadenteile aus Metall imitieren den allgegenwärtigen Ausdruckstil des Minimalismus und eine beinahe industrielle Einfachheit, die den damaligen Wahrnehmungstrend des Weinmachens widerspiegelt. Es existiert eine sichtbare harmonische Verbindung zwischen traditionellem Altbestand und dem Gegenwärtigen. Diese Bindung betont das Prinzip des Weinmachens der WinzerInnen, nämlich die Zeitlosigkeit des Weinmachens. Die Basis dafür bildet die jährliche Metamorphose der Erde mit ihrem Klima und der Arbeit der Menschen.⁷⁷ Der Altbestand wurde qualitativ hochwertig saniert und ergibt gemeinsam mit dem Neubau ein angemessenes und stimmiges Gesamtbild. Im Bestandsgebäude dominieren Terrazzo, Holz und extra angefertigtes Mobiliar.

- 1 Verkauf/Verkostung/Büro
- 2 Schau-/ Verkaufslager
- 3 Barriquelager
- 4 Stahltanklager
- 5 Abfüllanlage
- 6 Anlieferung/Abholung
- 7 Lager
- 8 Presshaus

Weingut Gantenbein

Fläsch, Graubünden / Schweiz
von Bearth & Deplazes / 2008
höchstens 30.000 Flaschen pro Jahr
980 m² Bruttogeschossfläche⁷⁸

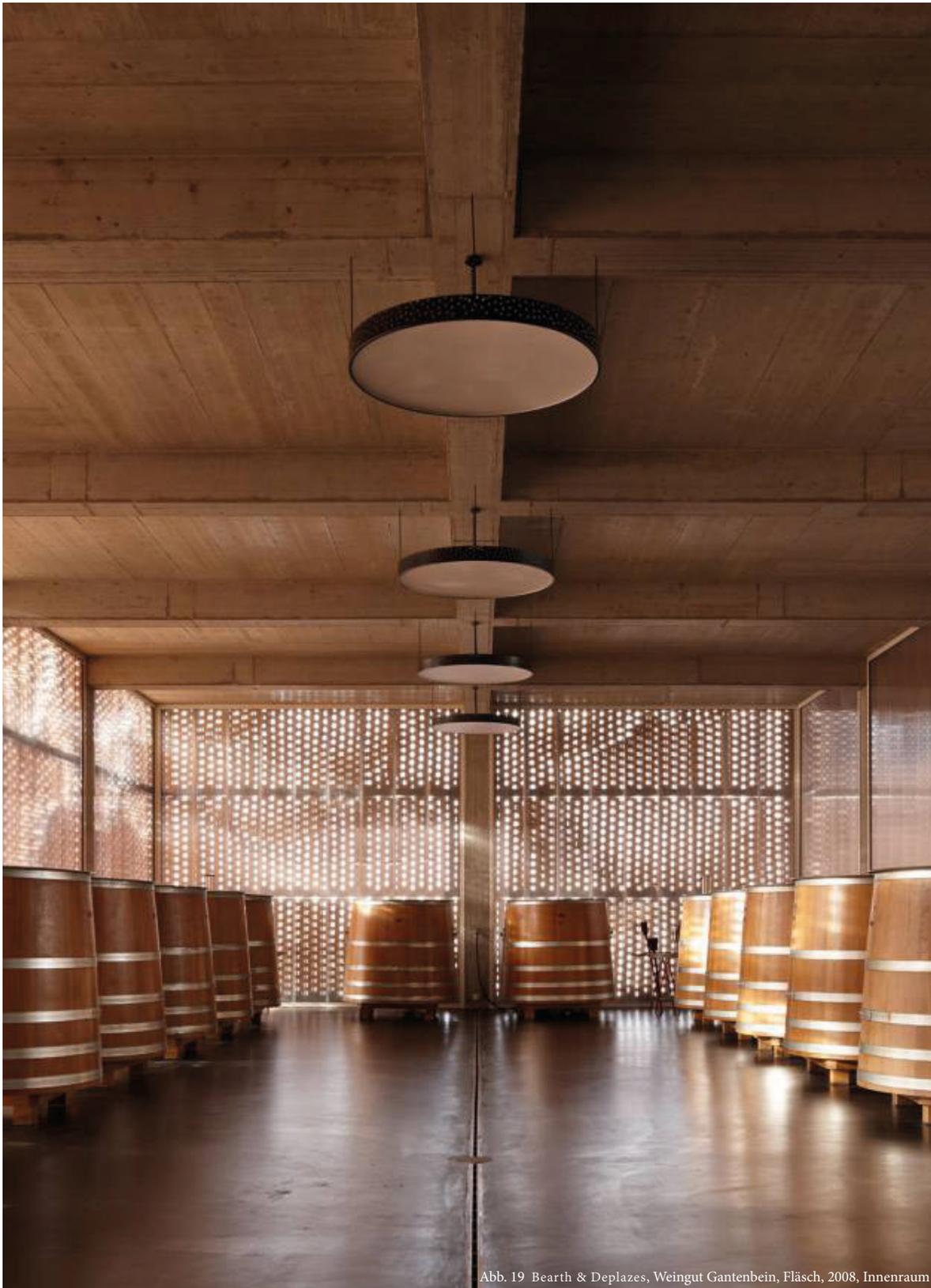
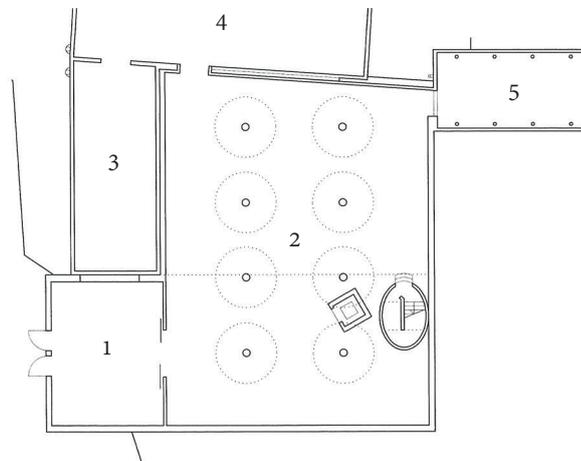
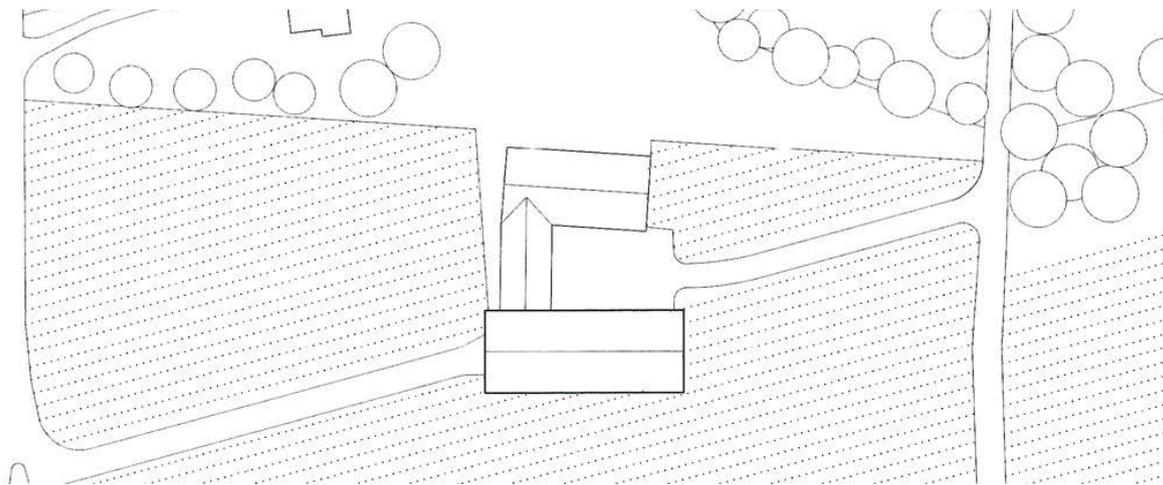
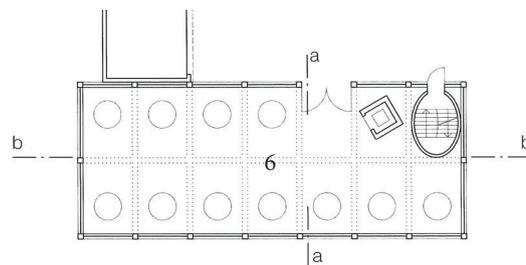


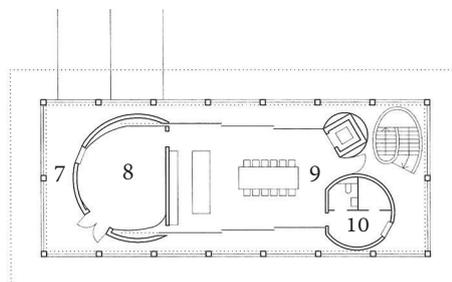
Abb. 19 Bearth & Deplazes, Weingut Gantenbein, Fläsch, 2008, Innenraum



Grundriss Untergeschoß



Grundriss Erdgeschoß



Grundriss Obergeschoss

Abb. 20 Plandarstellungen Gantenbein

In den Graubündner Alpen steht zwischen einer massiven Bergkulisse und den Rebflächen ein Gebäudeensemble, das einem Dreiseithof ähnelt. Seit 2008 ist das neue Produktions- und Verkaufsgebäude als Betonskelettbau mit dem 1996 errichteten Weinkeller und den bestehenden Gebäuden verbunden. Die Weinproduktion ist ebenfalls auf zwei Ebenen aufgeteilt. Im Untergeschoß finden sich Lagerräume, Anlieferung und Abholung, im Erdgeschoß befindet sich das Presshaus. Das Obergeschoß dient als Verkaufs- und Verkostungsbereich und bietet einen Ausblick in die unbebaute und weitläufige Landschaft. Die Außenwand des Produktionsgebäudes besteht also aus einem Stahlbetonskelett, Ziegel und einer Innenverkleidung von dreischichtigem Polycarbonat. So steigen die Temperaturen im Sommer nie über 20 °C und fallen im Winter nicht unter 0 °C. Die Ziegelsteine wurden nach einem vorgegebenen Muster vermauert. Die Mauer verhindert eine direkte Sonneneinstrahlung, ist aber lichtdurchlässig und erzeugt somit eine interessante Stimmung im Rauminnen. Nach oben hin löst sich die ornamentale Klinkersteinfassade auf. Das letzte Geschoß besitzt somit, angepasst an die Funktion, die größte Transparenz des Gebäudes.

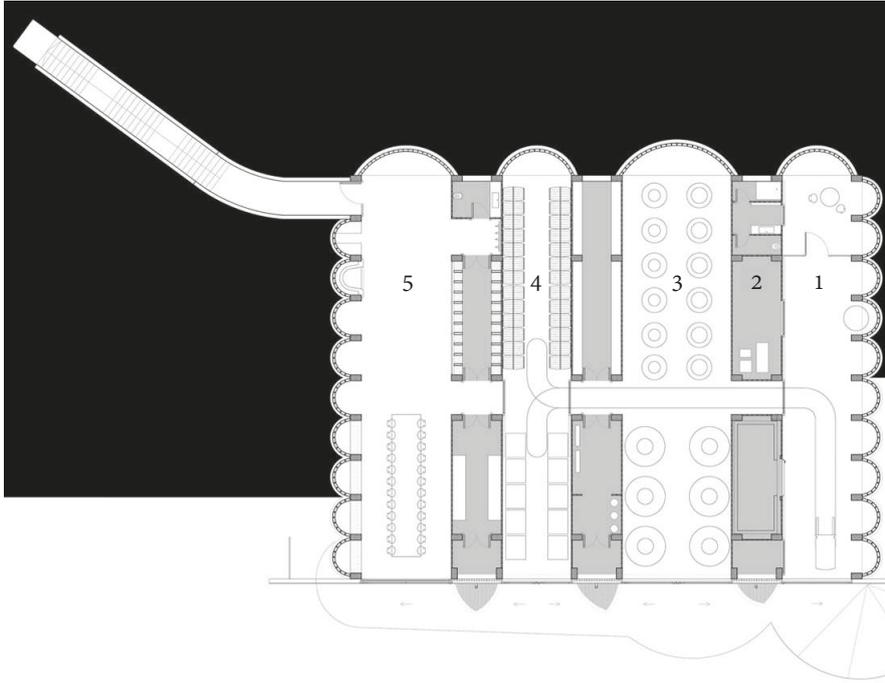
- 1 Leergutlager/Spedition
- 2 Flaschenlagerausstattung
- 3 Kühlraum (Bestand)
- 4 Lager Vollgut/Abfüllung (Bestand)
- 5 Weißweinkeller
- 6 Presshaus
- 7 Terrasse
- 8 Präsentationsraum
- 9 Degustation
- 10 WC/Garderobe ⁷⁹

Mont Ras Winery

Mont Ras, Girona / Spanien
von Jorge Vidal, Víctor Rahola / 2016
573 m² Produktions- und Verkaufsfläche⁸⁰



Abb. 21 Jorge Vidal und Victor Rahola, Mont Ras Winery, Girona, 2016, Innenraum



Das Produktionsgebäude ist in vier längliche Hauptstränge gegliedert, welche als Verlängerung der auf das Gebäude zulaufenden Reben entstanden sind. Die vier Haupträume, welche jeweils ein Gewölbe aus Sichtbeton bilden, werden durch drei schmale Stränge aus Ziegel sowohl getrennt als auch miteinander verbunden, in welchen sich Technik-, Service-, und Lagerräume befinden.⁸¹ Die tragende Struktur aus Sichtbeton wird durch die Verwendung von Ziegelsteinen, der nichttragenden Zwischenwänden, hervorgehoben. Der Boden und die Tonnengewölbedecke sind dabei in farbgleicher Materialität gehalten, der Boden in pflegeleichtem, geschliffenem Beton und die Decke in grauem Sichtbeton. Das gesamte Gebäude ist in seiner Materialität, sowie in der Anordnung der Räume, reduziert und bedient sich lediglich vier verschiedenen Materialien, nämlich Beton, Ziegel, Holz und Glas. Alle vier Hauptstränge können an der vorderen Seite gänzlich geöffnet werden. So wird die Form des Weingartens im Gebäude weitergeführt und bildet einen fließenden Raum von Landschaft und Gebautem. Der Großteil des Gebäudes aus Stahlbeton liegt unterirdisch, nutzt somit die natürliche Kühlung des Erdreichs optimal aus und ist mit dem nebenliegenden bestehenden Landhaus durch einen unterirdischen Gang verbunden.

- 1 Maschinenhalle
- 2 Labor- und Lagerräume
- 3 Mostlagerung
- 4 Fass- und Tanklager
- 5 Präsentations- und Verkostungsraum⁸¹



Entwurf



Zaußenberg

48° 25' 44,4" N

15° 58' 48,0" O

Der Ort Zaußenberg, urkundlich erstmals 1250 erwähnt, liegt 197 Meter über dem Meeresspiegel und befindet sich im politischen Bezirk Tulln. Das einhüftige Dorf gehört zu der Gemeinde Königsbrunn am Wagram und wird von nur 61 Menschen bewohnt.⁸² Von den einigen wenigen Häusern in Zaußenberg finden sich mit dem Weingut Josef Fritz zwei Weingüter im Ort und mittlerweile das Restaurant namens Josefs Himmelreich.





Abb. 23 Luftaufnahme Zausenberg



Abb. 24 Familie Fritz

Familie Fritz

Das Weingut wurde 1912 von Josef Fritz' Großeltern gekauft. Seither wird dort Wein kultiviert. Teile des Bestands wurden abgerissen und 1994 durch ein Einfamilienhaus und 2003 durch eine Produktionshalle erweitert. Auf dem Weingut leben mittlerweile drei Generationen, Winzer Josef Fritz mit seiner Frau Irene und ihren beiden Kindern Johannes und Theresia, und Josef Fritz' Eltern. Eine spürbare Trennung von Arbeitsstätte und privatem Wohnen am Weingut gibt es nicht und war auch nie erwünscht. Johannes hat ebenfalls die Weinbauschule in Klosterneuburg absolviert und bringt sein Erlerntes schon seit geraumer Zeit in den Familienbetrieb ein. Derzeit besitzt die Familie Fritz 13,70 Hektar Rebfläche. Die Ried Himmelreich in Zaußenberg, Ried Steinberg in Großweikersdorf und Ruppersthal, Ried Mordthal in Ruppersthal und Ried Schlossberg in Mitter- und Oberstockstall.⁸³



Abb. 25 Weinlagerung

Philosophie

Das Weingut Josef Fritz ist ein Kleinerzeugerbetrieb und produziert pro Jahr ungefähr 120.000 Flaschen Wein. Ein authentischer Familienbetrieb, wo von der Lese bis zur Flaschenabfüllung alles selbst und mit großer Leidenschaft gemacht wird, steht für die Familie Fritz an erster Stelle. Somit ist für ihn ein Größerwerden des Betriebs nicht gewollt und auch nicht nötig. Josef persönlich findet zwischen großen Betrieben und Qualität wenig Verbindung. Das Besondere seines Betriebs und seiner Weine ist die persönliche Arbeit und Hingabe im Detail. Eine Vergrößerung ist unweigerlich mit Kompromissen verbunden, welche eben diese hohe Qualität seines Schaffens nicht mehr ermöglichen würden. Von der Lese über die Flaschenabfüllung bis hin zum Verkauf wird jeder Schritt von Josef Fritz und seiner Familie ausgeführt. Einzig und allein für die Lese werden jährlich Hilfskräfte benötigt. Durch seine Akribie hat Josef besonders mit seinem Roten Veltliner in einer längst sehr wertigen Nische einen hohen Stellenwert erreicht. Seit der Übernahme des Weinguts 2003 ist jährlich ein Umsatzwachstum von ungefähr 10% zu verzeichnen. Somit steigt das Umsatzwachstum – die Produktionsmenge jedoch nicht. Für Josef Fritz muss die Repräsentation des Weinguts mit dem Verhältnis von Qualität und Quantität vereinbar sein. Sein Weingut soll kleiner, dafür wertiger sein.⁸³

Hollabrunn

Tulln

Oberstockstall

Mitterstockstall



Ruppersthal

Zaußenberg

Tulln
Korneuburg



0

0,5

1

2

3km





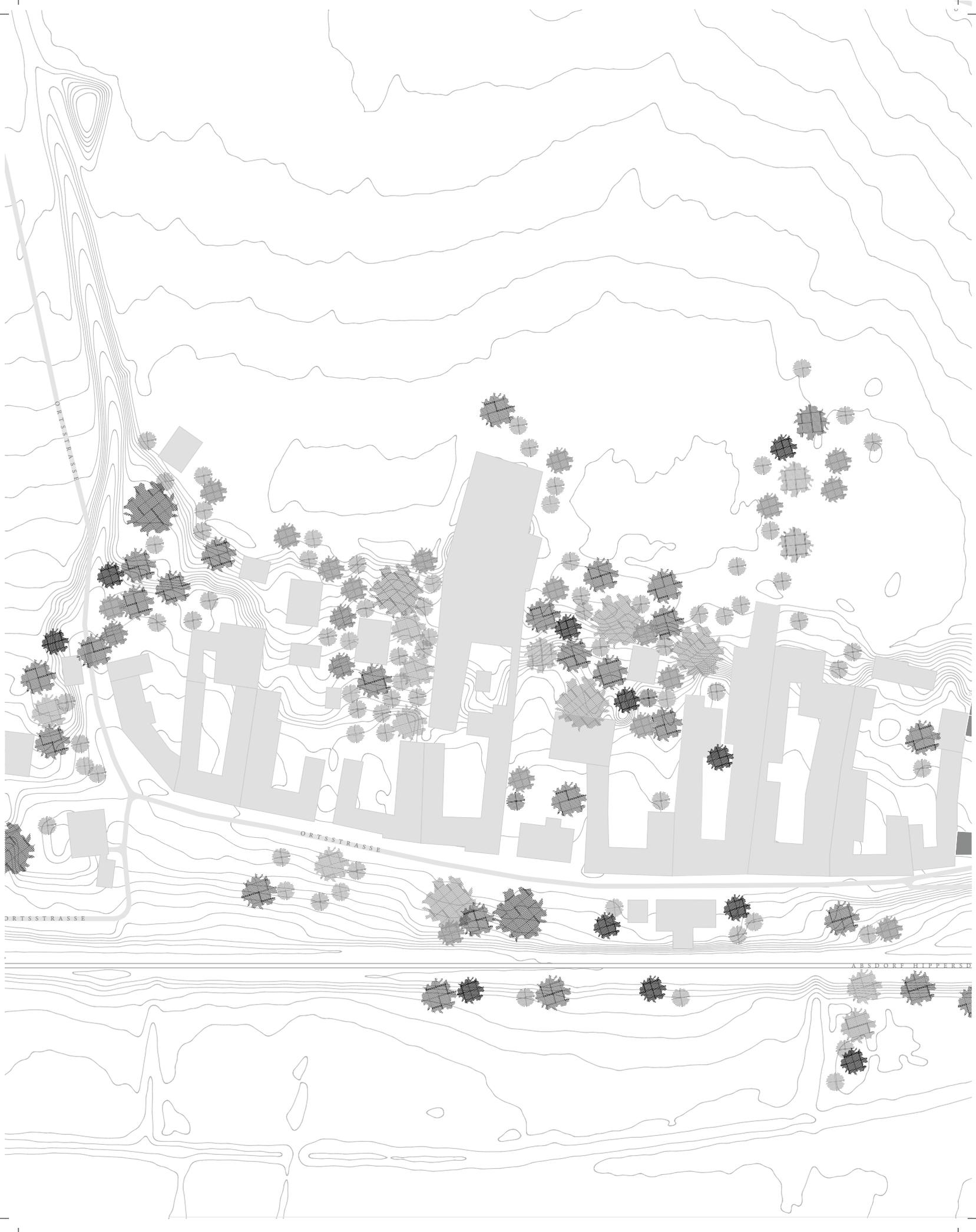


Abb. 26 Orthofoto



Die Zufahrt zu dem rund 700 Meter langgestreckten Dorf erfolgt südöstlich über nur eine Straße. Dem Ort folgt parallel verlaufend eine Bahntrasse des regionalen Bahnnetzes, das Absdorf und Großweikersdorf verbindet.⁸⁴ Der in einer zersiedelten Landschaft, sehr ländlich befindliche Ort Zaußenberg gewinnt durch seine eher östlich situierte Lage am Wagram Nähe zu Wien, aber auch zu Krems, und wird somit zu einem schnell erreichbaren Ziel von größeren Städten.

Von Osten kommend erreicht man über die Ortstraße Zaußenberg und erblickt geradewegs das Weingut Josef Fritz. Der Hof bildet gewissermaßen den Anfang beziehungsweise Abschluss des Dorfes. Die Häuser sind beinahe in einer Reihe einhüftig aufgefädelt. Ab der Bahntrasse, die noch vor dem eigentlichen Dorf parallel vorbeiführt, ist ein Höhenunterschied von ungefähr neun Metern zu überwinden. Das Gelände steigt Richtung Westen weiterhin stetig und ist im Westen und Nordwesten mit Weingärten geschmückt.



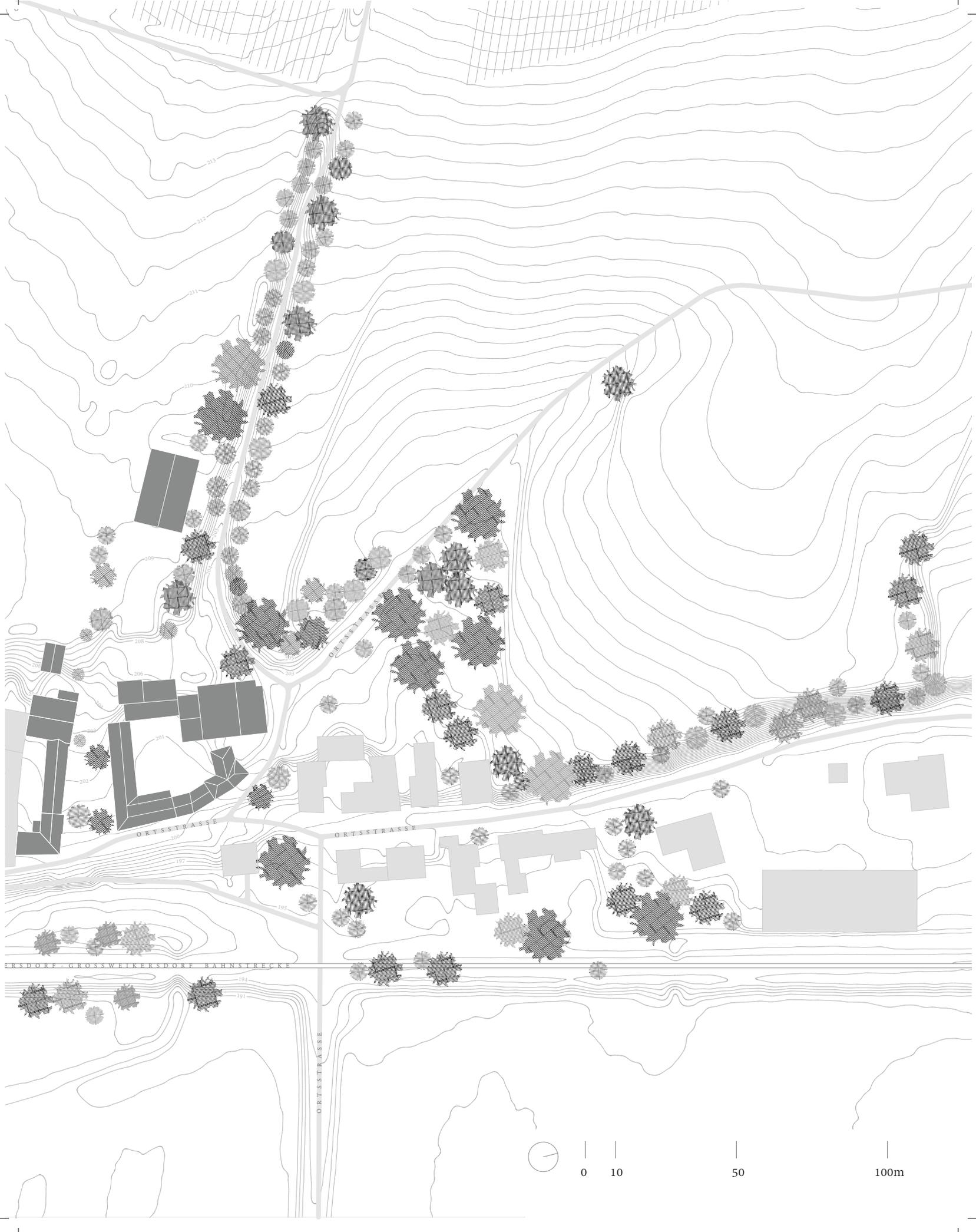
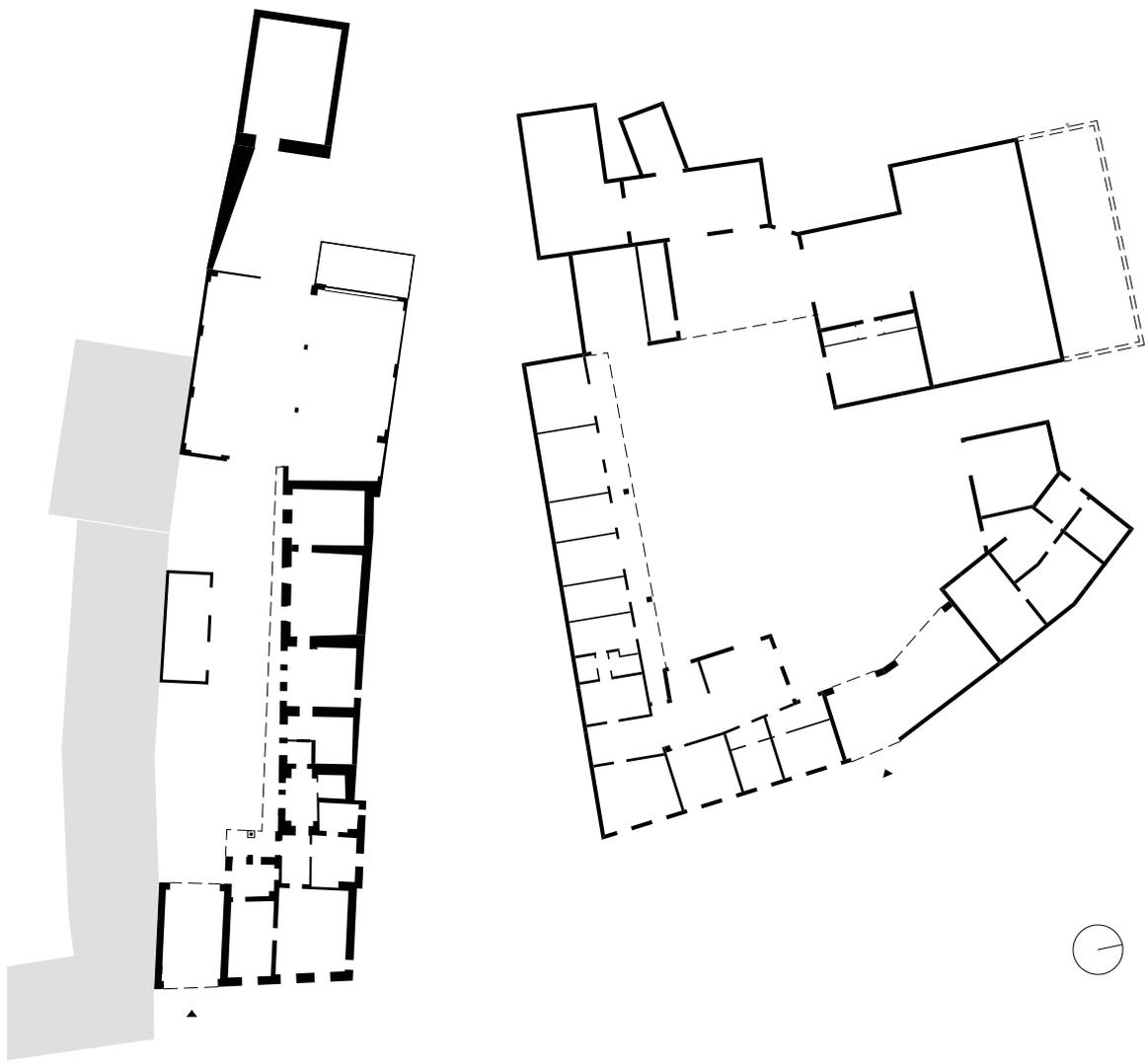




Abb. 27 Weingut Fritz 1913



Abb. 28 Weingut Fritz heute



Analyse der Grundstückshofformen

Die Bebauung des Grundstücks der Familie Fritz wurde seit 1932 umgebaut und erweitert. Die alte Grundsubstanz des Hofes stellt einen Vierseithof dar. Typische eingeschossige Bauten umschließen den Innenhof, begrenzen ihn jedoch nicht gänzlich an allen vier Seiten.

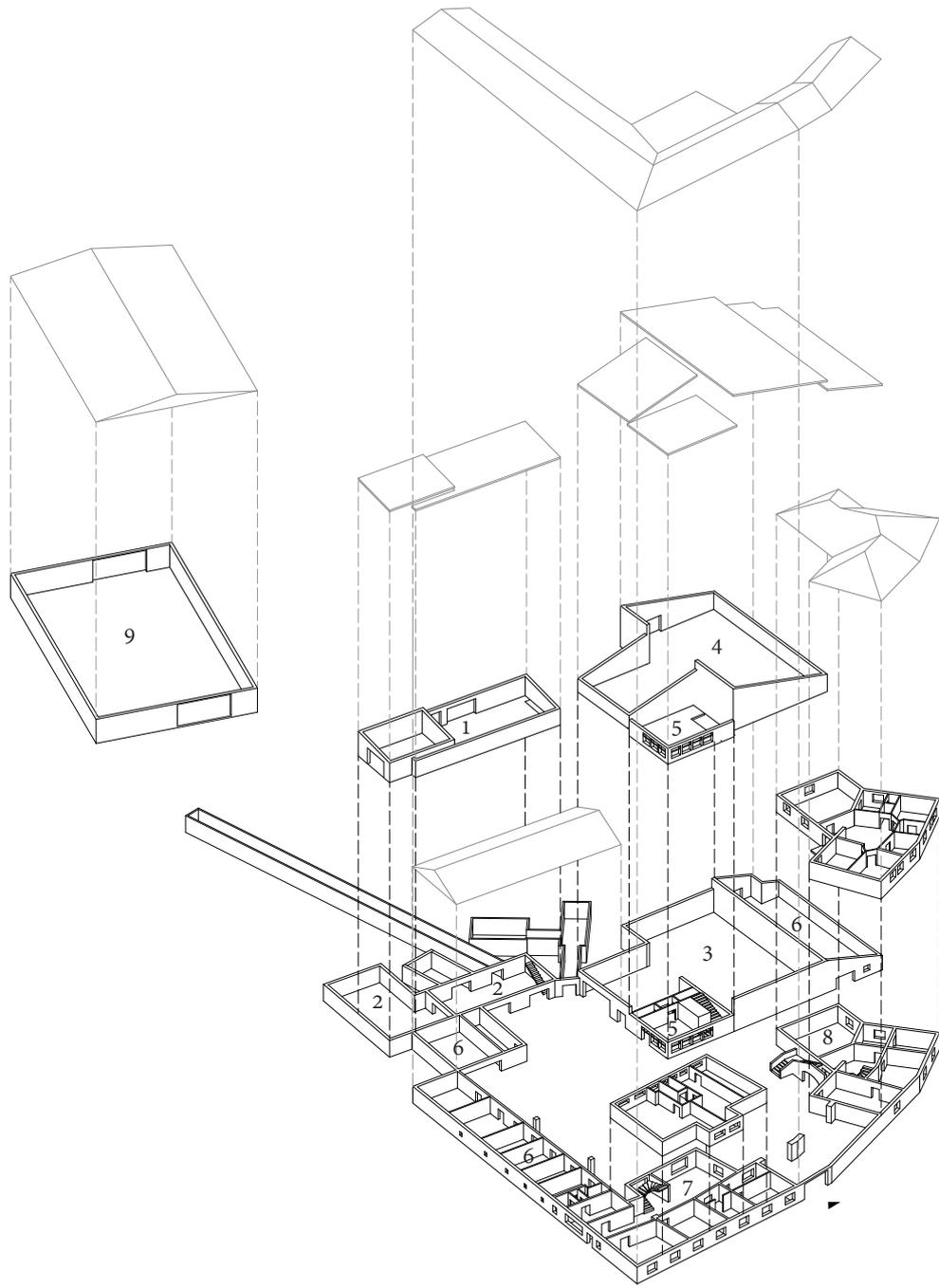
Die adaptierte heutige Bebauung, erkennbar im rechten Teil der Abbildung, zeigt auch weiterhin Merkmale des Vierseithofes, wenn auch in abgewandelter Form.

Das südlich angrenzende zweite Grundstück der Familie Fritz zeigt einen typischen Hakenhof. Der langgestreckte Hof wird durch die fensterlose Front des Nachbargebäudes begrenzt. Die Rückseite des Grundstücks wird durch eine große Scheune, die nahezu rechtwinkelig zum Wohntrakt anschließt, begrenzt. Das straßenseitige Einfahrtstor in der Tormauer ist ebenfalls typisch für einen Hakenhof.

Das Weingut

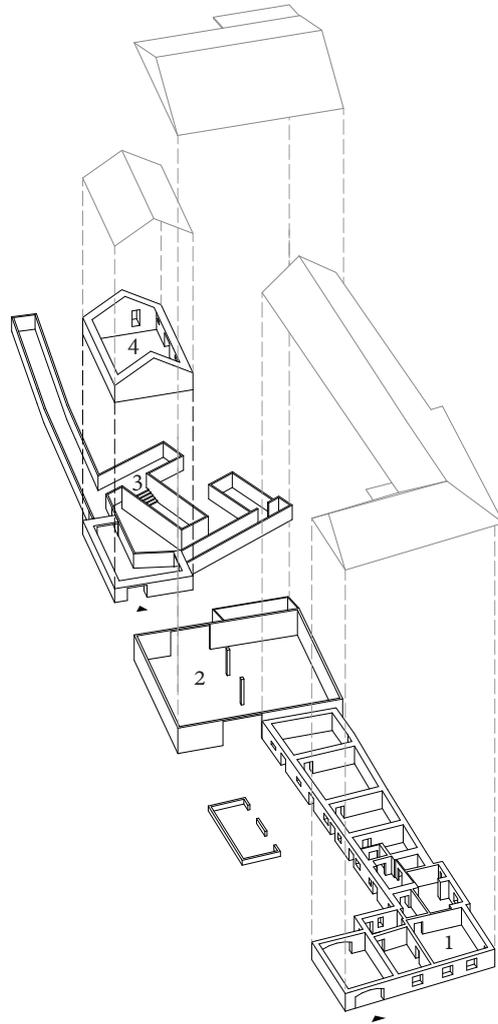
- 1 Presshaus
- 2 Produktion/Verarbeitung/Stahltanklager
- 3 Stahltanklager/Fasslager/Flaschenlager
- 4 Flaschenlager/Lager
- 5 Verkostung/Verkauf
- 6 Lager privat
- 7 Wohnhaus Fritz senior
- 8 Wohnhaus Familie Fritz
- 9 Maschinenhalle

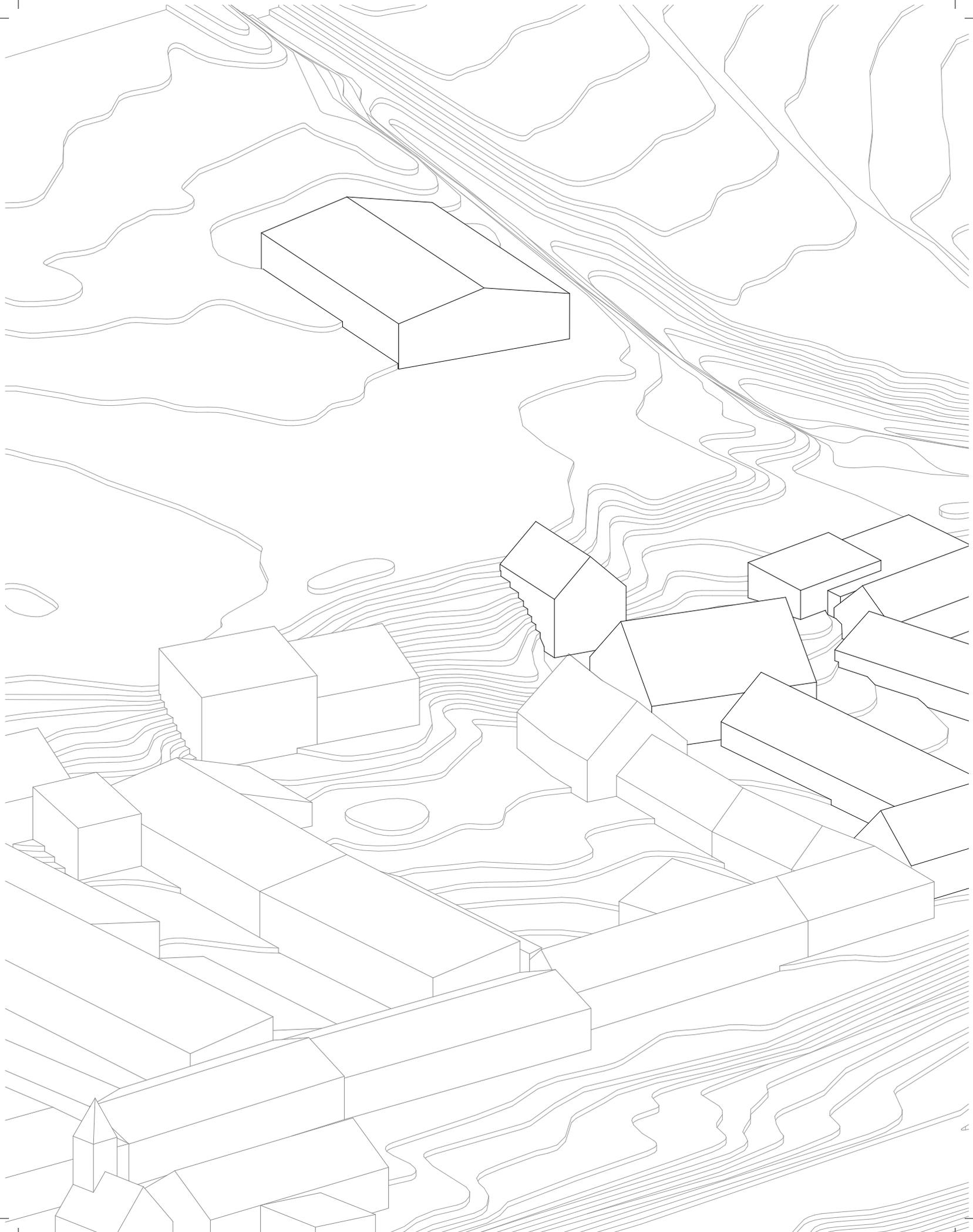
Der im L angeordnete Baukörper ist über 100 Jahre alt und dient als Wohnbereich für Josef Fritz' Eltern und als großzügiger, privater Lagerraum. Im hinteren Bereich des Vierseithofes sind die Gebäude für Produktion und Lagerung des Weins angeordnet. Das schon veraltete Presshaus befindet sich eine Ebene über der Lagerfläche der Stahltanks und Fässer. Ein Ebenenpresshaus gewährleistet die schonende Verarbeitung der Trauben. Die beiden versetzt übereinanderliegenden Ebenen können nur über eine schmale und steile einläufige Treppe erreicht werden. Im rechten hinteren Gebäude mit Pultdach befinden sich Lagerflächen für Stahltanks, Fässer, fertig abgefüllten Wein, Flaschen und Verpackungen. Die Ebene über dem Lager dient aus nicht gut nutzbaren logistischen Gründen größtenteils nur als weiterer Lagerraum für Verpackungen und Flaschen. Eine Verbindung der zwei Ebenen ist nur über eine schmale Wendeltreppe oder von außen gegeben. Der Verkauf findet ebenso in der unteren Lagerfläche statt. In demselben Gebäude findet sich auch ein zweigeschoßiger Verkostungsraum. Die Anlieferungs- und Abholungsmöglichkeiten sind logistisch nicht abgetrennt und erfolgen über den Hof. In der übermäßig großen Maschinenhalle sind jegliche für die Weingärten benötigten Geräte und Maschinen untergebracht.



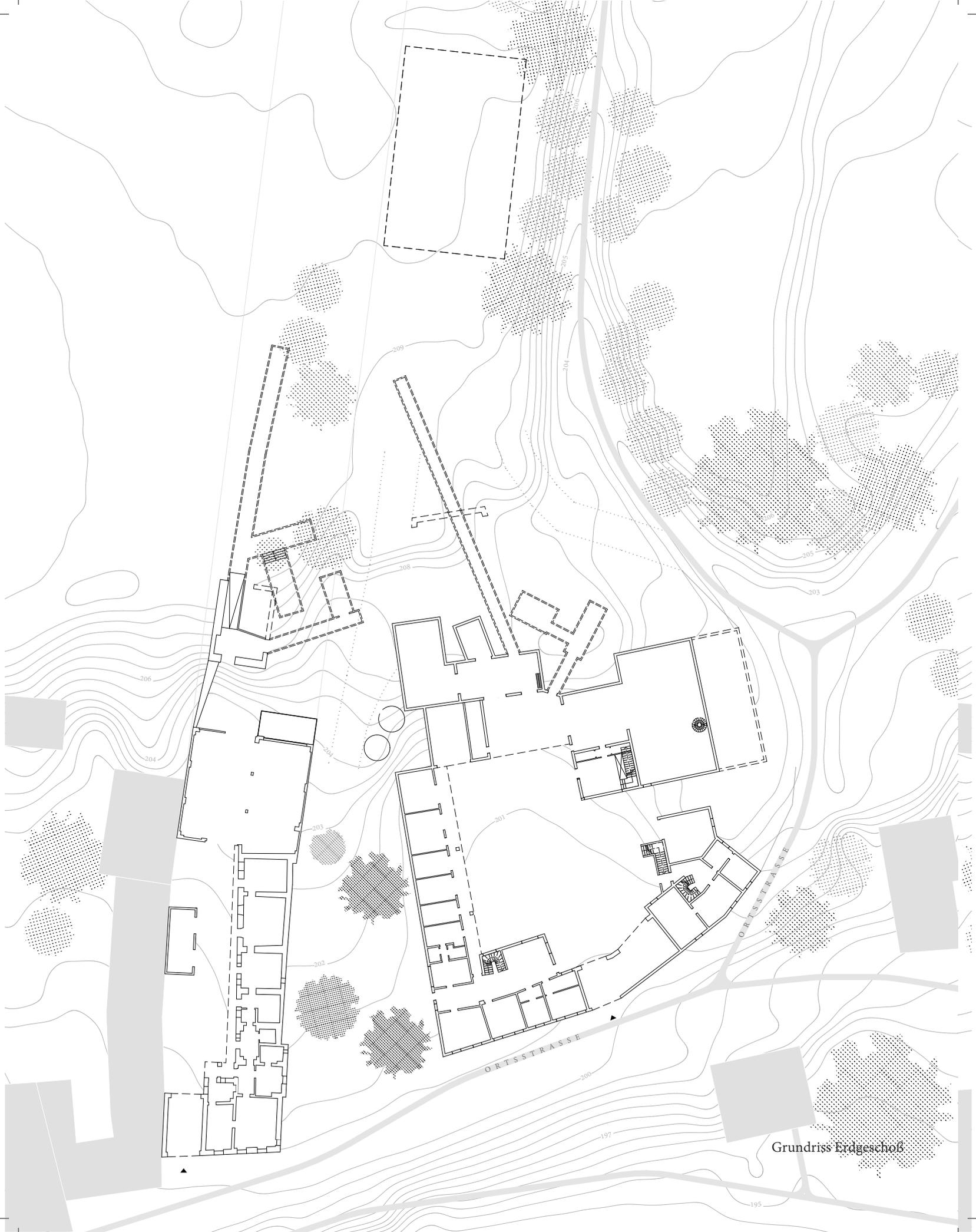
- 1 Restaurant
- 2 Scheune
- 3 Weinkeller
- 4 Altes Presshaus

Der benachbarte Hakenhof ist mehr als 300 Jahre alt und wurde 2017 von der Familie Fritz gekauft. Seither gab es den Wunsch eines kleinen Lokals mit regionaler und hochwertiger Küche und Weine aus der Region. Das verpachtete Restaurant, names *Josefs Himmelreich* hat bereits Anfang des Jahres 2019 eröffnet. Die Grundsubstanz des Hakenhofes ist in einem wertvoll historischen Zustand. Der lange Wohntrakt besteht aus vielen kleinen aneinandergereihten Räumen. Der Innenhof wird von einer nicht benützten Scheune abgetrennt. Hinter der Scheune befindet sich noch ein kleines Presshaus mit einer uralten Baumpresse darin und einem langen tunnelartigen Weinkeller von 1968, welche für diese Region aber typisch sind. Hinter diesem Häuschen bietet sich einem nur mehr der Blick auf Landschaft und Rieden.

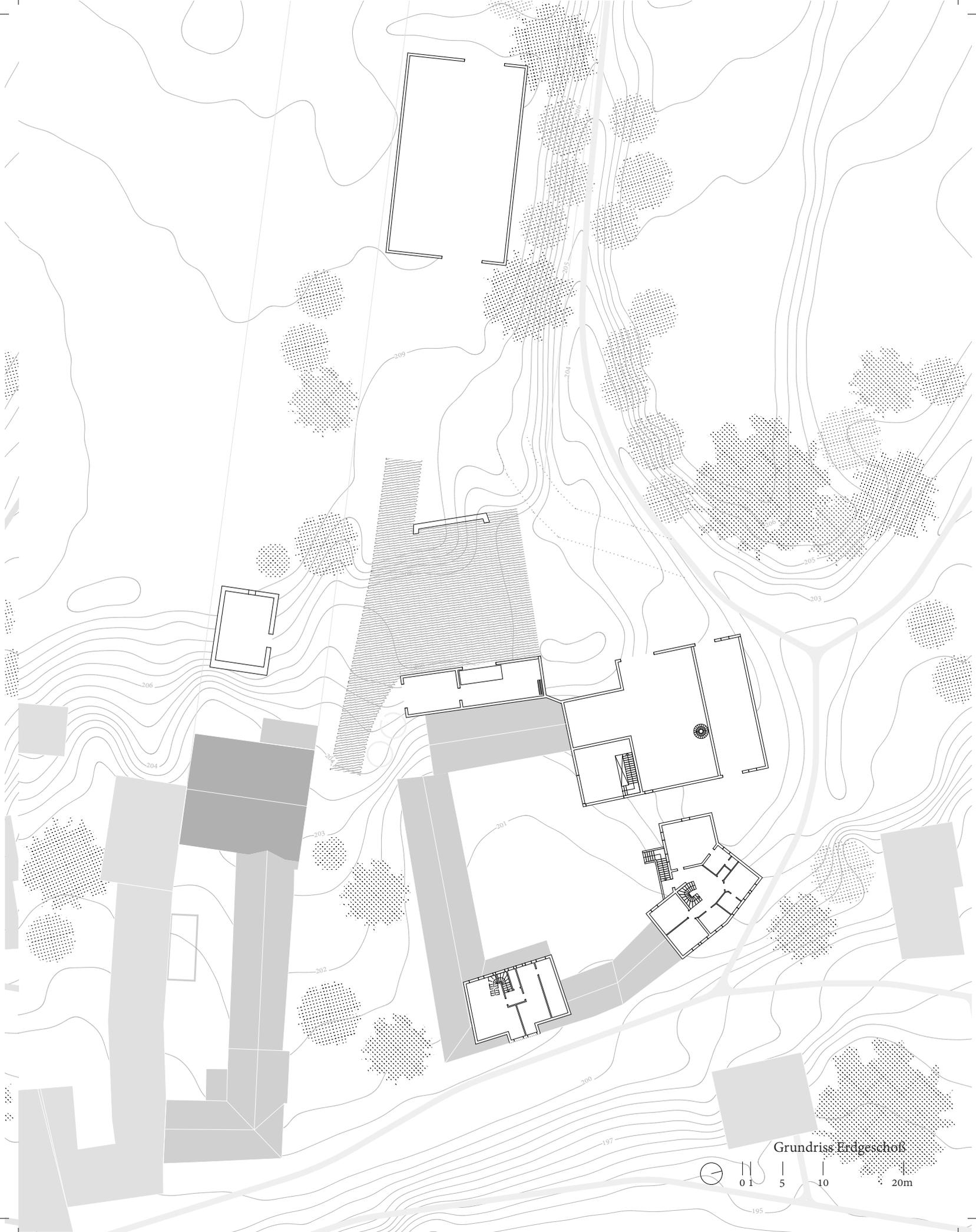








Grundriss Erdgeschoss



Grundriss Erdgeschoß





Abb. 29 Josef Fritz

„Für meinen Betrieb ist mir die Verbindung von persönlichem, familiären Leben und dem Weingut sehr wichtig.“⁸⁵

Interview Josef Fritz

Euer Weingut befindet sich im Herzen des Wagrams. Was schätzt du an der umgebenden Landschaft und wo siehst du Vor- beziehungsweise Nachteile gegenüber anderen Weinbauregionen?

Ein wesentlicher Vorteil ist die geologische Beschaffenheit des Wagrams. Mit dem Löss an der ersten und dem mineralischen Urgestein an der zweiten Geländekante, besitzt diese Weinbauregion zwei Terroirs, welche für die Weinstilistik prägend sind. Ein zweiter Vorteil ist die Nähe zu Wien. Die Tatsache, dass der Wagram einstmalig als Vorgarten der Wachau bezeichnet wurde, habe ich nie als negativ empfunden. Der Wagram ist eine Geländestufe, welche die Straße von Wien in das bekannteste Weißweingebiet Österreichs, die Wachau, flankiert, und somit im Gegensatz zu anderen versteckt gelegenen Gebieten gesehen wird. Aufgrund der nahen Lage zu Wien hatte der Wagram früher keine Absatzprobleme, und musste in den 1960er und 70er Jahren weniger als andere Weinbaugebiete nachhelfen um besseren Wein zu erzeugen. Nach dem endgültigen Zusammenbruch der Weinkultur in Österreich in den 1980er Jahren konnte der Wagram als Weinbaugebiet mit dem gemeinsamen Zusammenhalt aller Winzer bei Null beginnen und zog keine Altlasten mit sich. Mittlerweile stellt sich durch jahrelange Erfahrung der einzelnen Betriebe doch ein Konkurrenzverhalten ein, das es in dieser Form früher nie gegeben hat.

Abgesehen von deinem Betrieb, welchen Stellenwert hat der Weinbau in eurer Region? Auch hinsichtlich des Tourismus?

Einen sehr großen, der Tourismus ist zu 100% mit dem Weinbau verknüpft.

*Hat sich durch die zunehmende Bekanntheit deines Weinguts deine Kundschaft verändert? Und wenn ja, inwiefern?
Lässt du dich in deiner Arbeit durch die steigenden Ansprüche deiner Kunden beeinflussen?*

Anfänglich hatten wir die sogenannten all-inclusive Kundschaft, welche bei uns Weißwein, Rotwein und Sekt gekauft haben. Mit steigendem Bekanntheitsgrad haben wir allerdings nur mehr Kunden, die ausschließlich aufgrund selektiv ausgewählter Weine zu uns kommen. Rotweine, die am Wagram ja gebietsuntypisch sind, konnten zum Beispiel früher noch an die Kundschaft mitverkauft werden – heute nicht mehr. Zusätzlich entsteht eine Art Berührungsangst der Kunden. Viele glauben, dass mit wachsendem Bekanntheitsgrad auch die Preise der Weine steigen. Dem ist natürlich nicht so, wir haben nach wie vor Weine um nur fünf Euro.

Kunden beeinflussen dich natürlich anfangs auf eine gewisse Art und Weise, aber schließlich ist der Winzer der Experte und derjenige, der Maßstäbe setzt.

*Durch die Modernisierung der Kellertechnik ist die Weinproduktion einem ständigen Wandel unterzogen.
Inwiefern haben sich die Produktionsbedingungen im Laufe der Jahre verändert?*

In den letzten 30 Jahren fiel die Tendenz stark in Richtung technisches Weinbereiten. Da gab es natürlich viel Aufholbedarf, wenn man dann jedoch an die Grenzen der technischen Weinbereitung stößt und alle Weine ähnlich schmecken, gilt es wieder einen möglichst individuellen Wein zu produzieren, indem man Boden, Klima und persönliche Art einbringt. So hat man dann am Anfang der 2000er Wende gemerkt, dass man sich vom technischen Weinbereiten wegbewegen muss, weil sonst alle Weine gleich werden. Um sich von der Masse abzuheben, geht der Trend heute wieder, beispielsweise mit dem Orange- und Natural Wine, in Richtung natürliches Weinmachen, also

eine Weinbereitung ohne größere Eingriffe. Dann gilt es, die Mitte an nötigem Maß an Kontrolle zu finden, um dem Wein sozusagen den Weg zu ebnen.

Neben der Qualität und Produktionsweise des Weins, gewinnt Marketing auch immer mehr an Stellenwert. Wie stehst du diesem Thema gegenüber und inwiefern fühlst du dich verpflichtet dieser - auch wirtschaftlich relevanten - Entwicklung zu folgen?

Marketing ist natürlich sehr wichtig und unumgänglich, was jedoch viele in unserer Branche unterschätzen ist die Persönlichkeit miteinzubeziehen. Die Leute bevorzugen, und das sieht man auch in Zahlen, eine vertrauliche regionsbezogene und private Geschichte hinter einem Weingut. Um hervorzustechen, ist es meiner Meinung wichtig, klein authentisch und regional zu sein und von der Ernte bis zum Verkauf alles selbst zu machen.

Welchen Stellenwert hat Architektur für dich im Wein(gut) bau? Sowohl hinsichtlich funktioneller Abläufe, jedoch auch im Hinblick auf Öffentlichkeitsarbeit, sprich die Repräsentation nach außen?

Die Weinbauern sind sehr tief in der Region verwurzelt, und sind momentan die einzigen, das hört sich jetzt etwas überheblich an, die es sich leisten wollen und können keine reinen Zweckbauten zu errichten, sondern auch ästhetische Bauten zu errichten. Früher war das anderen Schichten vorbehalten, heute können wir Weinbauern unser regionales Landschaftsbild selbst gestalten und dahingehend ist Architektur sehr wichtig. Um ein angemessenes Ergebnis zu erzielen ist die Zusammenarbeit mit guten Architekten entscheidend.

Du hast mit Josefs Himmelreich heuer ein kleines Lokal als Verpächter eröffnet, ist dies als Grundsteinlegung einer Rundumerneuerung zu werten?

Ich wollte aus pragmatischen Gründen keinen Eigentümer, der dieses Haus als Wochenendhaus benutzt und ich hatte

das Glück dieses Nachbarhaus kaufen zu können. Mit dem Erwerb musste man dann natürlich auch etwas machen und so entstand dieses Lokal.

Hast du persönliche Vorstellungen oder Wünsche hinsichtlich eines zeitgemäßen Weinguts? Welche Themen erscheinen dir dabei als wichtig, welche als weniger beachtenswert?

Wir hatten ja schon oft die Möglichkeit größer zu werden, dagegen habe ich mich immer gewehrt, um zahlreiche Probleme zu vermeiden, wie zum Beispiel den Überblick zu verlieren. In Zukunft wird es auf unserem Weingut, mit unserem Sohn Johannes einen weiteren Entscheidungsträger geben und damit auch bauliche Erneuerungen. Jedem sollen und müssen eigene Bereiche für seine Arbeit zur Verfügung stehen, jedoch im Miteinbezug von respektvollem Miteinander. Generell wäre ein großzügigerer Arbeitsbereich wünschenswerter, da es auf der verfügbaren Fläche mit den vorhandenen Stahl tanks eng wird. Auch im Hinblick auf ein immer wärmer werdendes Klima, ist eine Vergrößerung einzelner Bereiche aufgrund erforderlicher Technik notwendig. In Zukunft wird es vermutlich teilweise nötig sein, die Lese in der Nacht durchzuführen. Dies würde wiederum eine maschinelle Lese erfordern und somit eine große Leistungskapazität im Presshaus voraussetzen, wie zum Beispiel eine größere Presse oder mehrere kleine Pressen und eine maschinelle Traubensortierung. Eine weitere unerlässliche Komponente ist das Arbeiten mit dem Gefälle, das bei Bauten im Hang ja sowieso gegeben ist. Für meinen Betrieb ist mir die Verbindung von persönlichem, familiären Leben und dem Weingut sehr wichtig. Ich wollte den Verkostungsraum immer mitten im Hof positionieren, damit die Kunden das Leben und Arbeiten der Familie am Weingut erfassen können. Bei Umbauten und Erweiterungen kommt es darauf an, den Bestand angemessen zu erneuern und zu revitalisieren.⁸⁵



Raumprogramm und Anforderungen

Um einen reibungslosen und angenehmen Arbeitsablauf zu gewährleisten und angesichts der modernen technologischen Ausrüstung für zeitgemäße Weinbereitung, ist eine angemessen entsprechende Raumaufteilung und Anpassung der Raumgrößen vonnöten. Die Weinlagerung findet im traditionellen europäischen Weinbau üblicherweise unter dem Erdbreich statt. Neuere Bauten sind meist als Betonkeller ausgeführt. Für alle Kellertypen ist ein optimales Weinklima, nämlich kühl (zehn bis zwölf Grad und im Winter frostfrei), trocken und geruchsneutral, zu gewährleisten. In Holzfasskellern sollte die Luftfeuchtigkeit höher als in Tanklagern sein, in Flaschenlagern wiederum niedriger. Um eine optimale Bewältigung der einzelnen Schritte der Weinbereitung zu gewährleisten, sollte eine unmittelbare Verbindung zwischen Presshaus und Tanklager bestehen. Aufgrund des steigenden Interesses an der Weinherstellung und den Produktionsbedingungen, ist auch auf eine kundenorientierte Raumausstattung und -gestaltung Augenmerk zu legen. Einen großen räumlichen Bedarf im Weinkeller haben Barriquefässer. Als aufwendigste aber auch eindrucksvollste Lagerart, benötigen die Fässer regelmäßige Pflege. Deshalb sollten die Abstände zwischen den einzelnen Fässern großzügig bemessen sein. Im besten Fall werden Fässer aufgrund einer benötigten Luftfeuchte von mindestens 85%, getrennt von Stahltanks gelagert, um einen Schwund des Fassinhaltes zu meiden. Das Flaschenlager sollte die Lagerung von einer bis zwei Ernten ermöglichen. Bestenfalls befinden sich Weinlager, Flaschenlager, weitere Wirtschaftsräume, wie jene für Abholung beziehungsweise Anlieferung und Verkostungsmöglichkeiten auf einer Ebene. Eine eigene Maschinenhalle für benötigte Gerätschaften im Weingarten ist ebenfalls notwendig. Zu der hohen Anzahl an Paradigmen, die für den Umbau und einer Erweiterung eines Weinguts entscheidend sind, zählen Anpassung an die vorhandene Topografie und die Umgebung des Bauplatzes, Angemessenheit der Größe und Form, sowie Philosophie, persönliche Arbeitsweise, Funktionalität und Flexibilität des Betriebs.⁸⁶

Um eine höherstehende Repräsentation des Weinguts und bessere und großzügigere Arbeitsbedingungen erreichen zu können, bedarf es einigen Änderungen im Raumprogramm:

Produktion/Lager - Da die Arbeitsbedingungen nicht mehr den heutigen Wünschen und Anforderungen entsprechen und ein erhöhter Platzbedarf an Arbeitsfläche nötig ist, werden sämtliche Räume vergrößert und separiert. Das Stahltank- und Holzfasslager benötigt etwa die doppelte Fläche im Vergleich zum Bestand und wird nur als solches verwendet und dient zugleich als Schaukellerei. Das Presshaus ist veraltet und bietet wenig Platz um effizient arbeiten zu können. Dadurch das Presshaus nur einmal im Jahr in Verwendung ist, wird es über das gesamte Jahr als Abstell- und Lagerfläche genutzt. Um dies erreichen zu können, bedarf es ungefähr einer dreifach so großen Raumfläche. Zur Zeit finden Anlieferung, Abholung, Verkauf und Lagerung sowohl von Flaschen, Stahl tanks und Barriquefässer in einem großen Raum statt. Diese Funktionen werden separiert und an ihre Anforderungen angepasst. Das bestehende Raumprogramm wird durch einige notwendige Nebenräume, wie Technik, Büro, Labor und Abstellräume erweitert. Die Produktionsräumlichkeiten werden weiterhin, wenn auch tiefer, vom Erdreich umschlossen sein. So wird die natürliche Kühlung bestmöglichst genutzt.

Verkostung/Verkauf - Der Verkostungs- und Verkaufsbereich wird neu strukturiert und neu ausgerichtet. Es entsteht ein repräsentativer offener Verkostungsbereich mit einem direkten Bezug zu der Hofstruktur und der Arbeitsstätte, um zusätzlich Einblicke in die Arbeitsvorgänge zu bekommen.

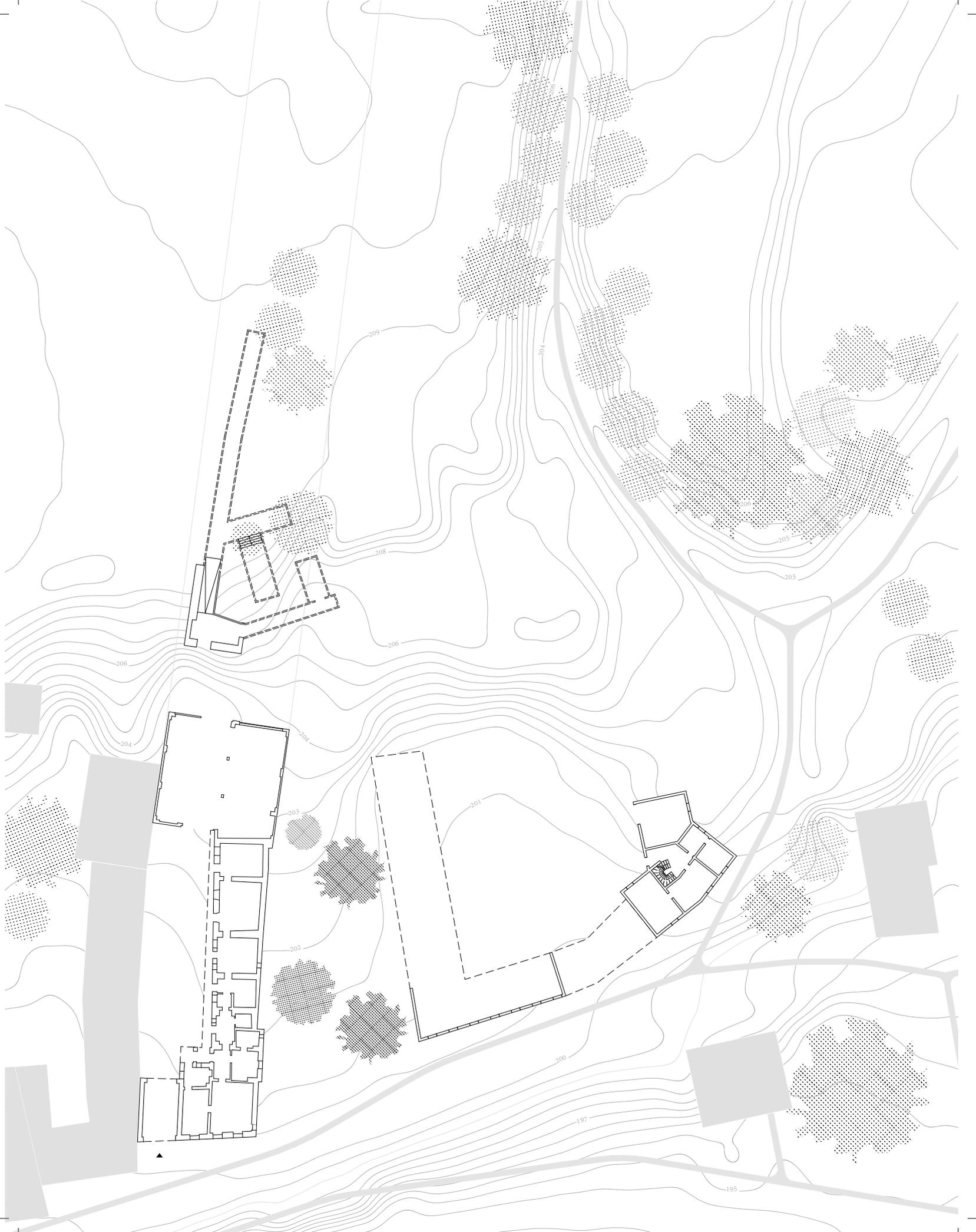
Maschinenhalle - Die Abstellmöglichkeit für etwaige Maschinen und Arbeitsgeräte für die Arbeit im Weingarten ist überdimensioniert und wird keinesfalls vollständig ausgeschöpft. Eine großemäßig angemessene und in die Landschaft passende Neuerrichtung ist vorgesehen.

Gastronomie - Mit dem Zukauf des nebenliegenden Grundstücks ist die Idee eines Restaurants entstanden. Der 300 Jahre alte Hakenhof und der Ort innerhalb des Wagrams

ist wertvoll für ein gastronomisches Konzept. Zusätzlich verbirgt sich in dem kleinen und alten Presshaus ein 150m² großer, verzweigter und regionstypischer Weinkeller. Das alte Presshaus mit rund 50m² wird als flexible Veranstaltungs- oder Aufenthaltsräumlichkeit umgestaltet. Der Raum kann sowohl temporär für private als auch für öffentlich gesellschaftliche Zwecke genutzt werden.

Wohnen - Das Haus von Josef Fritz' Eltern besteht bereits seit mehr als 100 Jahren. Die zu große und nicht altersgerechte Wohnfläche wird eingeschößig und barrierefrei gestaltet und verändert, und fügt sich selbstverständlich in die neu entstehende Hofstruktur ein.

Seit 1994 existiert das Einfamilienhaus von Josef Fritz. Beide Wohnhäuser werden an den Fassaden dem übrigen neuentstehenden Weingut farblich angepasst.



Bestand und Erhalt

Die Hakenhofstruktur bleibt, mit einigen wenigen Revitalisierungen, zur Gänze bestehen und dient als Restauranträumlichkeit. Der im Hang liegende Weinkeller unter dem alten Presshaus wird aufgrund hervorragender Weinlagerungsmöglichkeiten und regionstypischer Besonderheit erhalten.

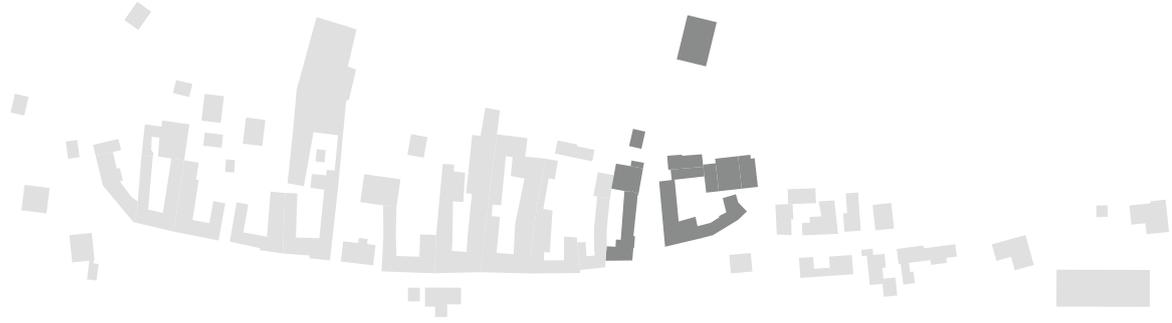
Auf dem Grundstück des ursprünglichen Vierseithofs bleiben lediglich die beiden Einfamilienhäuser, wenn auch teilweise nur in äußerer Gebäudestruktur, bestehen. Das Einfamilienhaus von Josef Fritz' Eltern wird altersgerecht und barrierefrei verändert. Die vereinfachte Form des Wohnhauses ergibt eine geordnete und fließende Struktur innerhalb des Hofes.

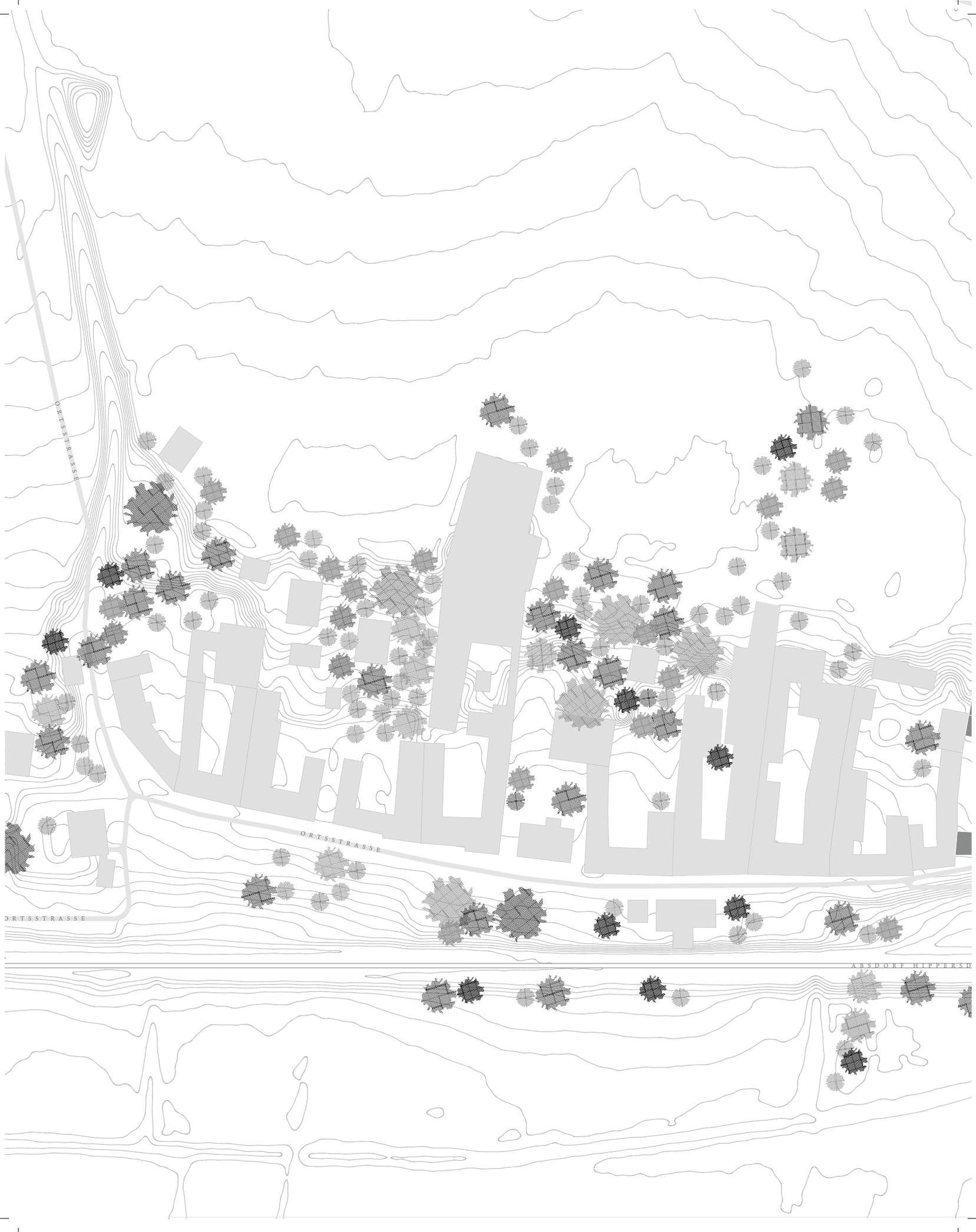
Ziel ist es, die beiden unterschiedlichen Hofstrukturen miteinander zu verbinden und die entstehenden Synergien der Gebäudeanordnungen zu nutzen und ein stimmiges Bildnis von Alt und Neu zu erzeugen.

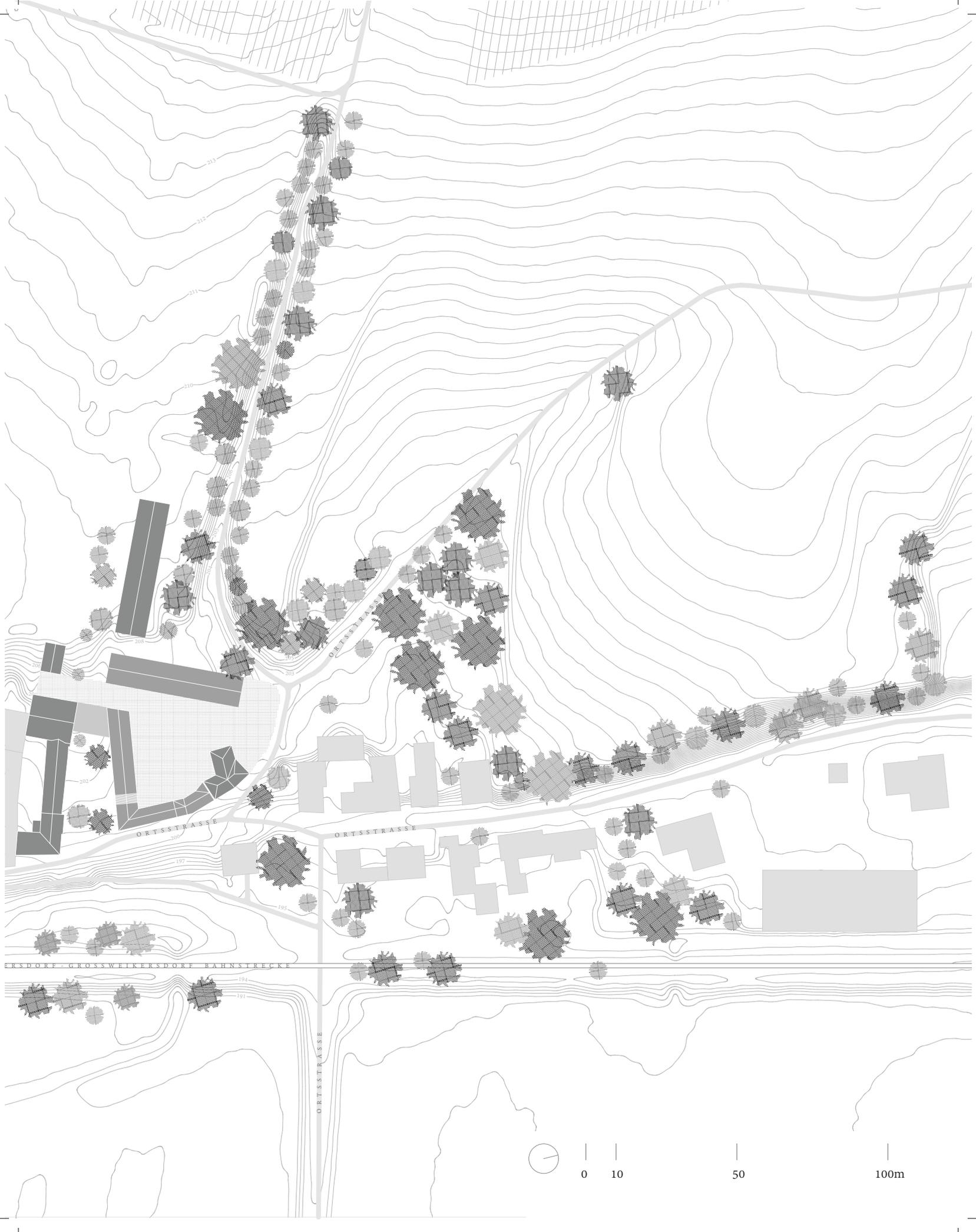
Bestand

Erhalt / Grundformerhalt

Neu / Achse







Raumprogramm Bestand

Produktion / Verkauf

Stahltanklager	138m ²
Holzfasslager	40m ²
Presshaus	75m ²
Flaschenlager	290m ²
Abholung/Anlieferung/Verkauf	50m ²
Verkostung	40m ²
WC	3m ²
Küche	3m ²
Weinkeller 1	40m ²
Weinkeller 2	50m ²
	728m²

Maschinenhalle 350m²

Werkstatt/Lager 70m²

Gastronomie

Restaurant	146m ²
Scheune	169m ²
Alte Baumpresse	43m ²
Weinkeller 3	150m ²
	508m²

Wohnen

Haus Fritz 1.Generation	250m ²
Haus Fritz 2.Generation	190m ²
Lager- und Abstellfläche	170m ²
	610m²

Gesamt Nettonutzfläche 2266m²

Raumprogramm Neu

Produktion

Stahltanklager	230m ²	+ 92m ²
Holzfasslager	100m ²	+ 60m ²
Presshaus	240m ²	+ 165m ²
Abholung/Anlieferung/Abfüllung	170m ²	+ 120m ²
Flaschenlager	240m ²	- 50m ²
Technik/Labor/Nebenräume	87m ²	+ 87m ²
	1067m²	+ 474m²

Verkostung/Verkauf

Verkostung/Schauraum	213m ²	+ 140m ²
WC	7m ²	+ 4m ²
Technik	5m ²	+ 5m ²
Büro	34m ²	+ 34m ²
Nebenräume	19m ²	+ 19m ²
	278m²	+ 202m²

***Maschinenhalle* 190m² - 160m²**

Gastronomie

Restaurant	118m ²
Nebenräume	77m ²
Scheune	120m ²
Altes Presshaus	43m ²
Weinkeller 3 Bestand	150m ²
	508m²

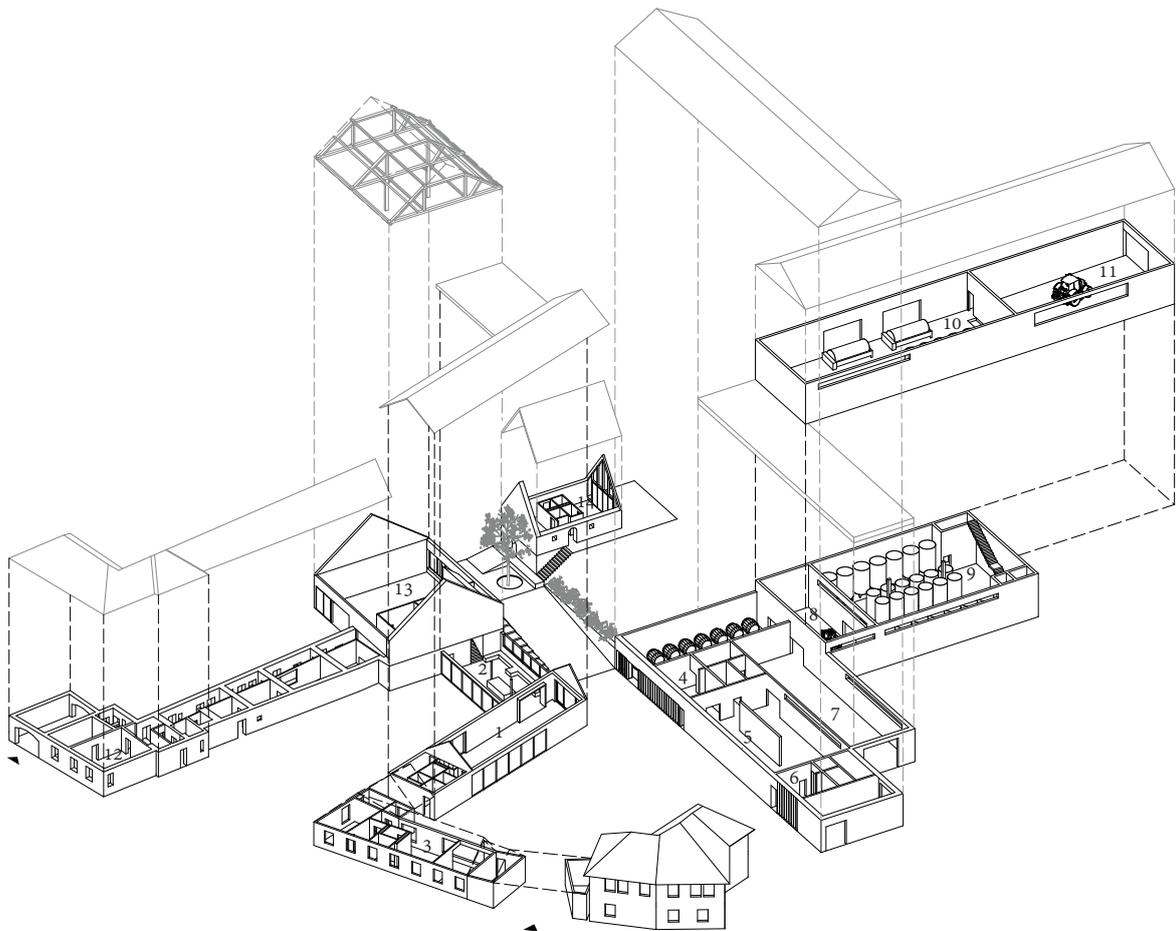
Wohnen

Haus Josef Fritz	190m ²	
Haus Fritz senior	118m ²	- 132m ²
	308m²	

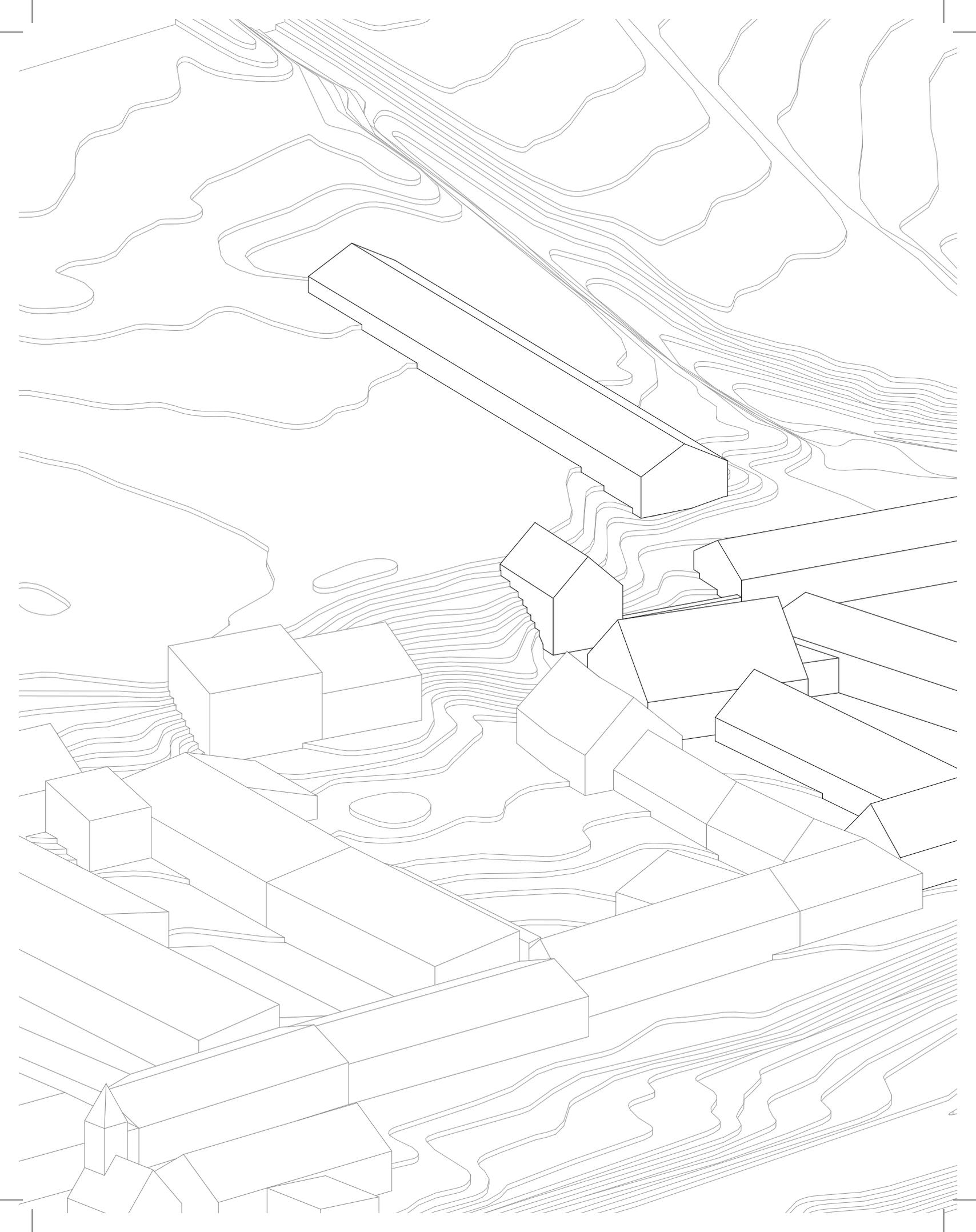
***Gesamt Nettonutzfläche* 2351m²**

Weingut neu

Durch eine Achse werden Produktions- und Verkaufsflächen von den jeweiligen Wohnbereichen getrennt. Diese Achse agiert gleichzeitig als Kommunikationsbereich, Begegnungszone, verbindet Öffentlich und Privat miteinander und schafft jedoch trotzdem eine gewisse Separierung zweier Typologien. Die größte Veränderung der bestehenden Struktur stellt die Erneuerung des Produktionsbereichs dar. Die einzelnen Arbeitsräumlichkeiten sind, anders als zuvor, in einem Gebäude miteinander verbunden. Dabei verschwindet mehr als die Hälfte des Baukörpers im Erdreich und reagiert somit achtsam auf die umgebende Landschaft. Zusätzlich, auch im Hinblick auf das immer wärmer werdende Klima, wird die Kühlung des Erdreichs optimal genutzt. Das Presshaus befindet sich unverändert direkt über dem Stahltanklager. Von dort aus ist das eine Ebene höherliegende Presshaus mit direkter Verbindung zu der Maschinenhalle über eine Treppe erreichbar. Der längliche Baukörper mit Presshaus und Maschinenhalle wirkt aufgrund des leicht ansteigenden Geländes sanft in die Umgebung eingebettet. Die Hofsituation wird durch den mehr ins Erdreich rückende Produktionsbaukörper vergrößert. Durch die leichte Rotation des länglichen Gebäudes entsteht die parallel dazu unbebaute Achse. Im L-förmigen Baukörper des ursprünglichen Vierseithofs wurde das Wohnhaus von Josef Fritz' Eltern erneuert und barrierefrei angepasst. Der Verkostungsraum wirkt als Mittelpunkt des gesamten Weinguts. Er vereint, gemeinsam mit dem dazugehörigen Schauraum, beide Höfe und somit Verkauf, Verkostung, und Gastronomie. Zusätzlich verbindet der Verkostungsraum die beiden Höfe mit dem dazwischenliegenden Garten. Über eine Rampe wird der Niveauunterschied zwischen Hof und Scheune ausgeglichen. Sie verbindet das ursprüngliche Weingut mit einer historischen Hakenhofbebauung und dem alten Presshaus.



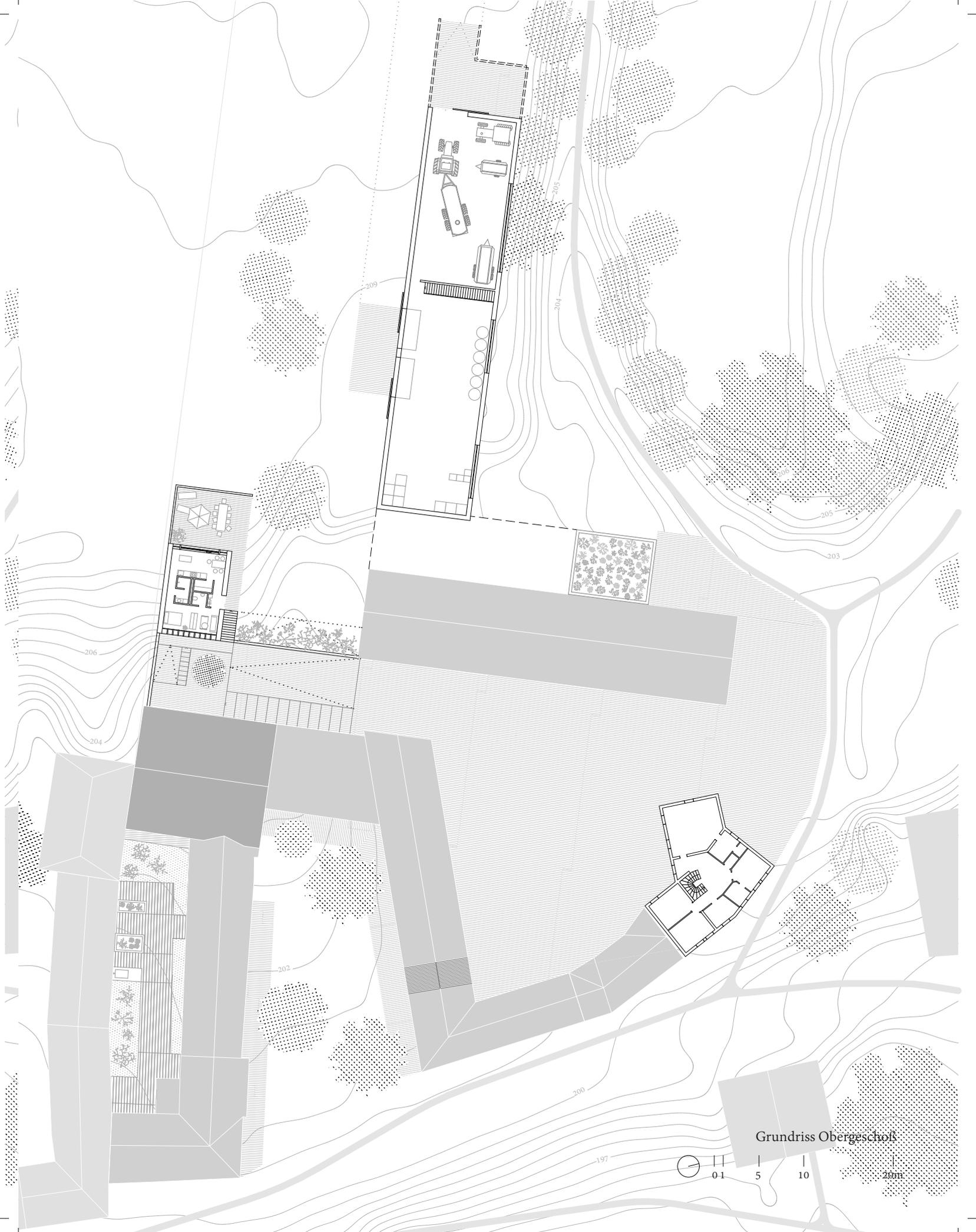
- | | |
|----------------------------------|--------------------|
| 1 Verkostungsraum | 8 Lager |
| 2 Schauraum | 9 Stahltanklager |
| 3 Wohnen Familie Fritz senior | 10 Presshaus |
| 4 Verkauf/Abholung | 11 Maschinenhalle |
| 5 Flaschenlager | 12 Restaurant |
| 6 Büro | 13 Scheune |
| 7 Anlieferung/Abholung/Abfüllung | 14 Altes Presshaus |







Grundriss Erdgeschoss

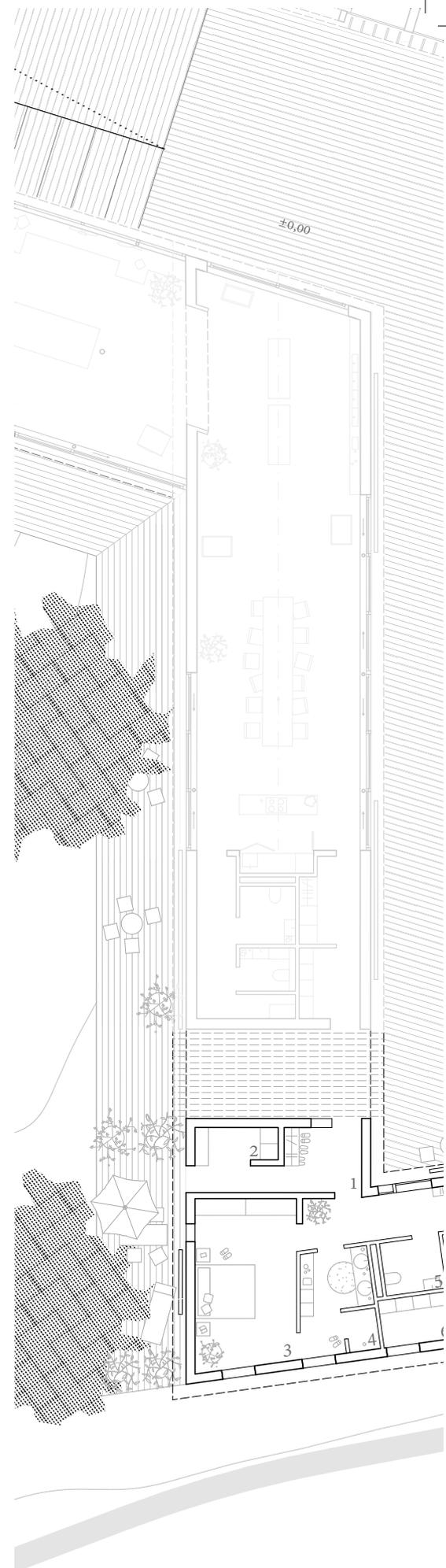


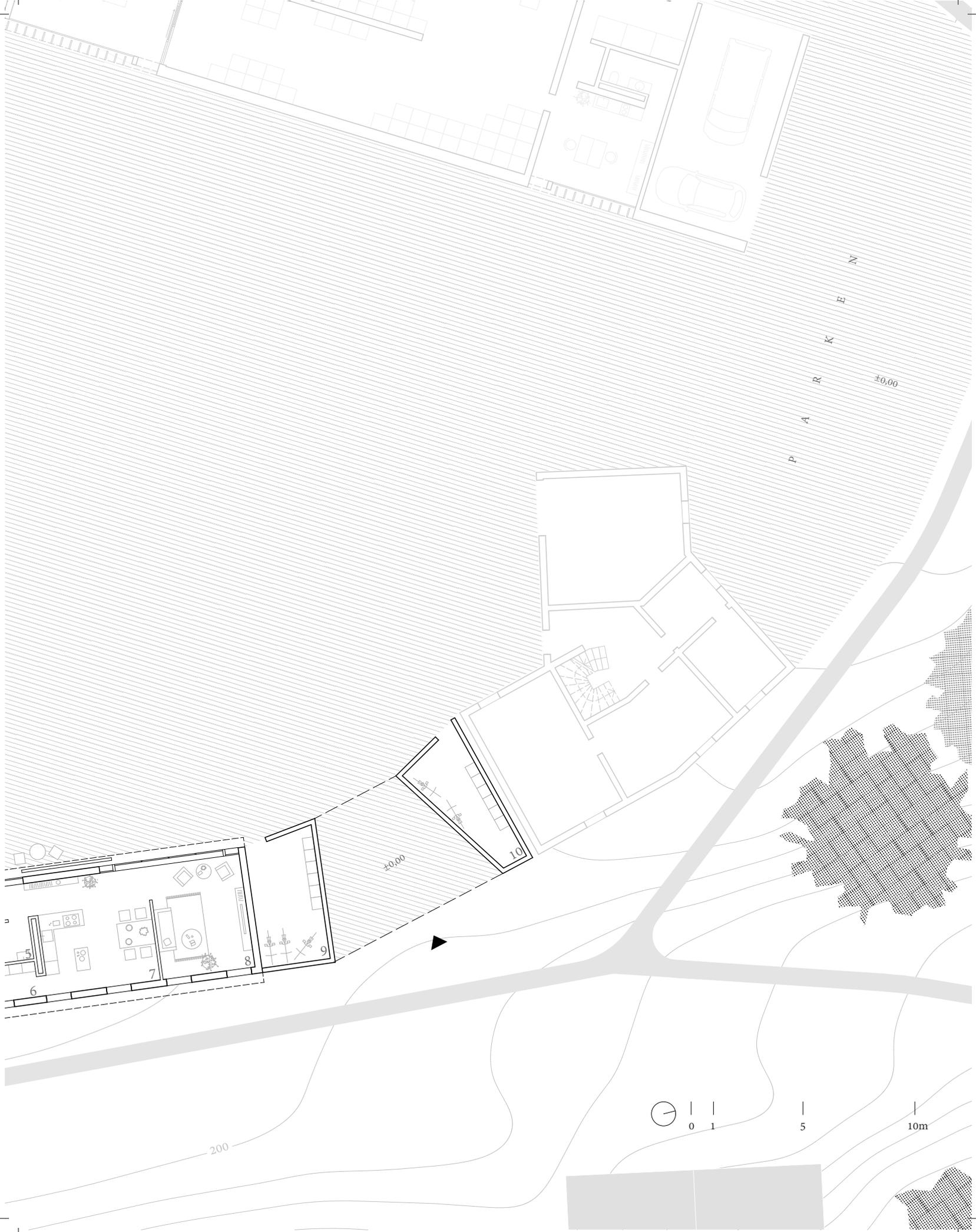
Grundriss Obergeschoss



Wohnhaus Familie Fritz senior

1	Garderobe	4m ²
2	Abstellraum/Waschküche	4m ²
3	Schlafen	20m ²
4	Bad	10m ²
5	WC	4m ²
6	Lager	4m ²
7	Küche	20m ²
8	Wohnen	20m ²
9	Abstellraum/Müll	17m ²
10	Abstellraum/Müll	15m ²
Familie Fritz		
Bruttogeschossfläche		161m ²
Nettonutzfläche		118m ²





P
A
R
K
E
R
E
N
±0.00

±0.00

10

6

7

8

9

200



0

1

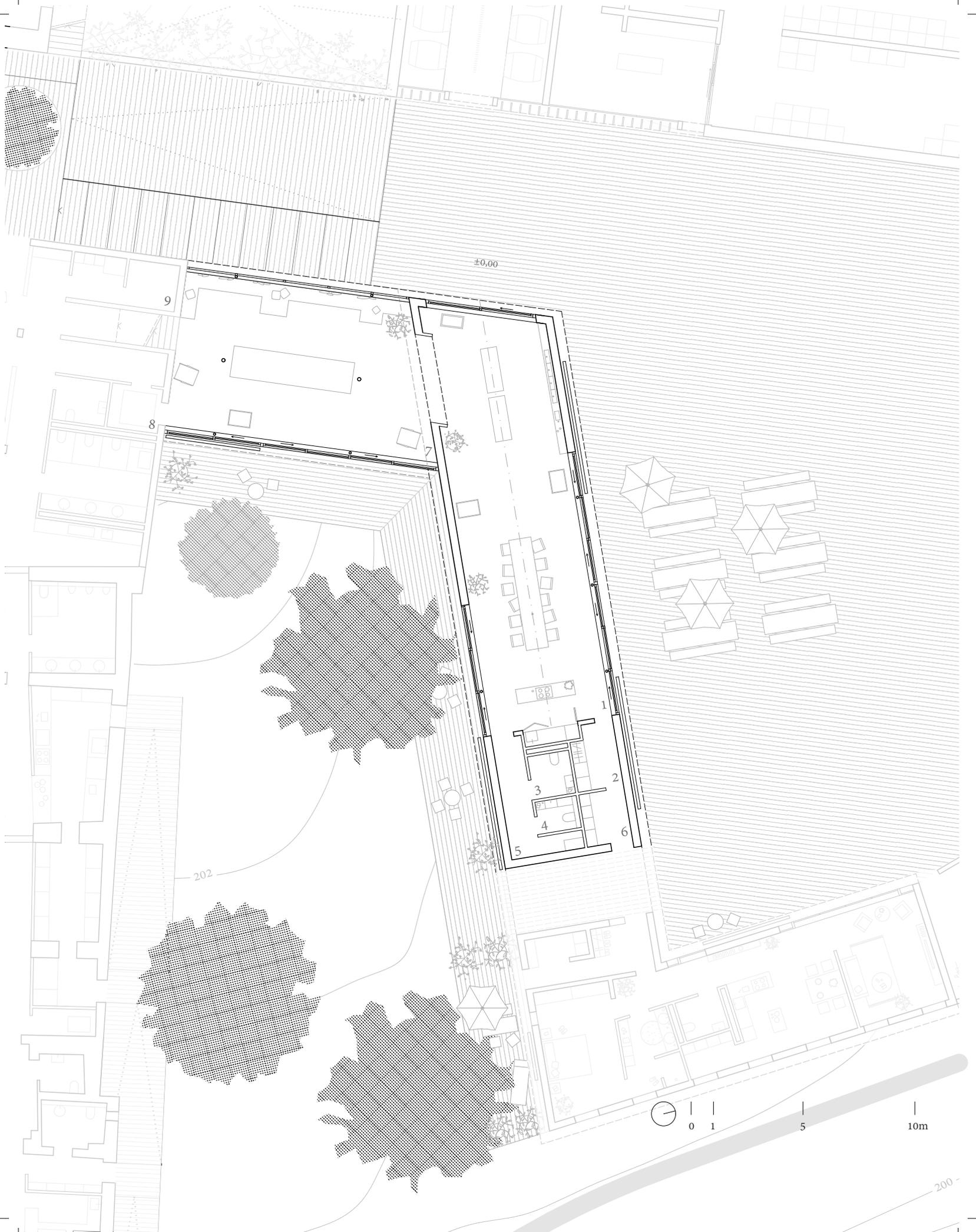
5

10m

Verkostungs- und Schauraum

1	Verkostungsraum	103m ²
2	Garderobe	6m ²
3	WC Damen barrierefrei	4m ²
4	WC Herren	3m ²
5	Putz/-Abstellraum	3m ²
6	Müllraum	5m ²
7	Schauraum	80m ²
8	Liftplattform	5m ²
9	Technik	5m ²
	Bruttogeschossfläche	254m ²
	Nettonutzfläche	214m ²





±0.00

9

8

7

1

3

4

2

6

202



0

1

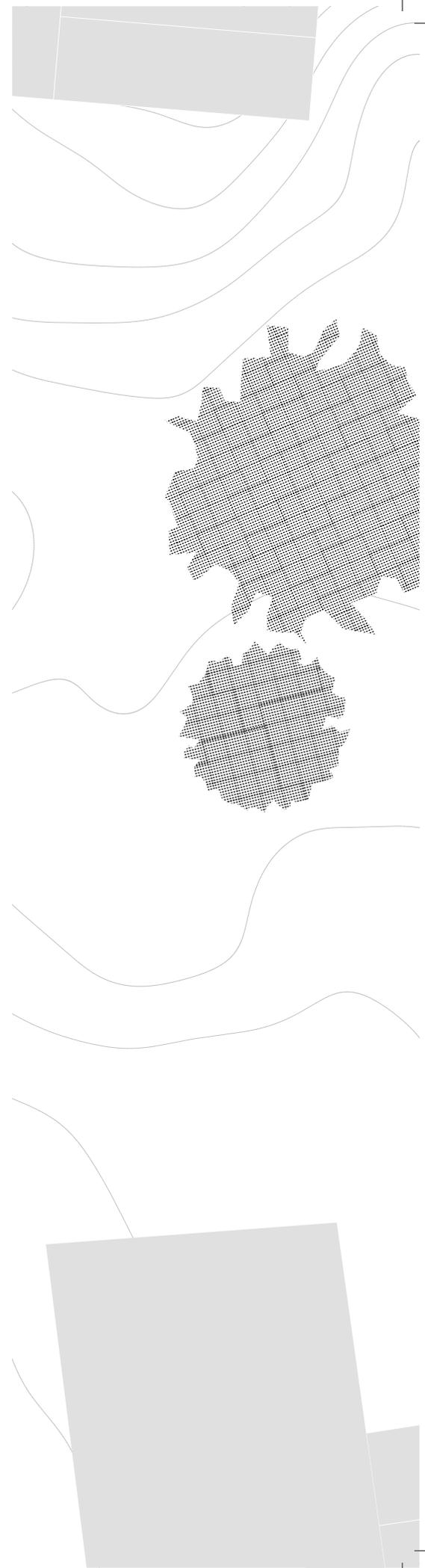
5

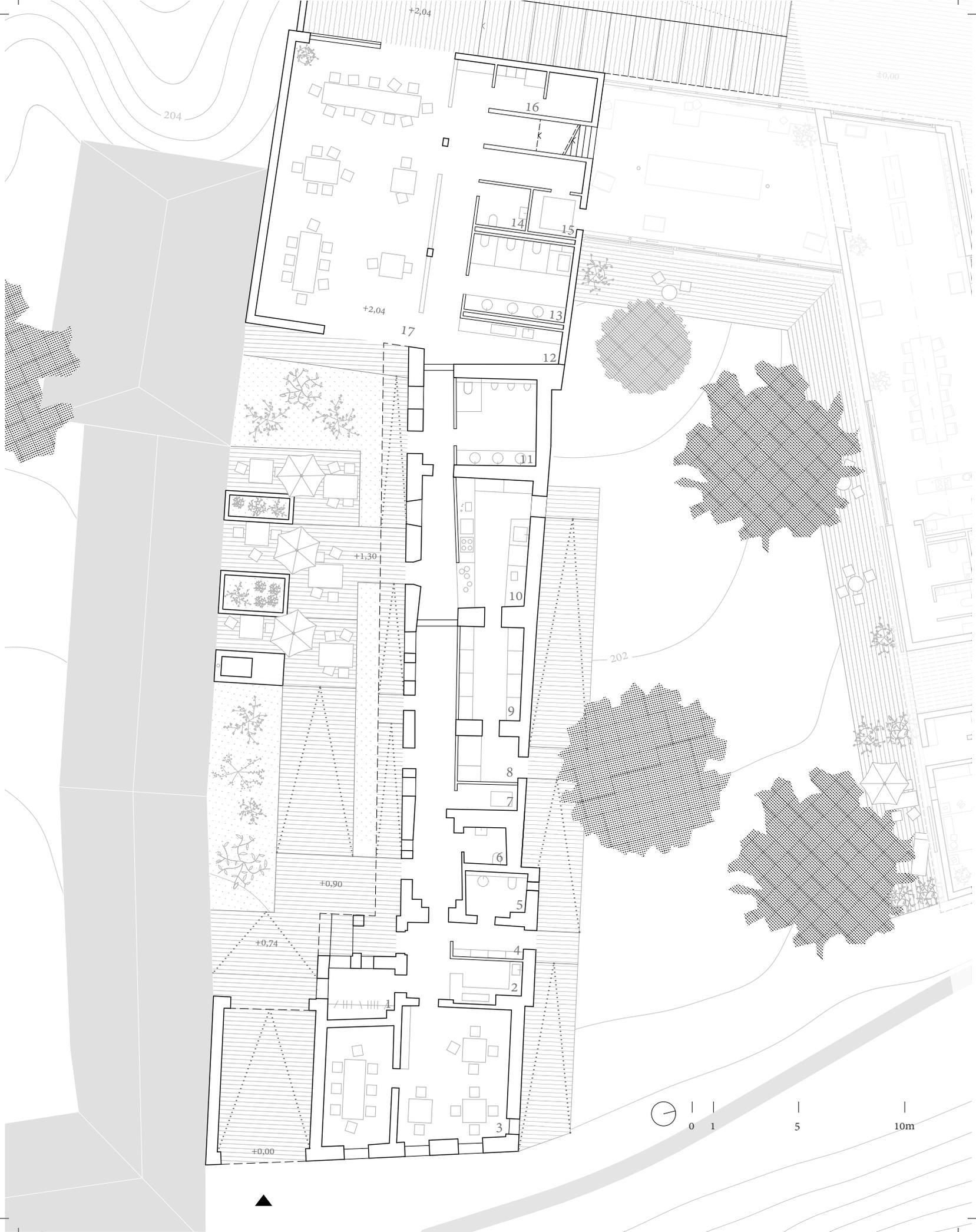
10m

200

Restaurant/Scheune

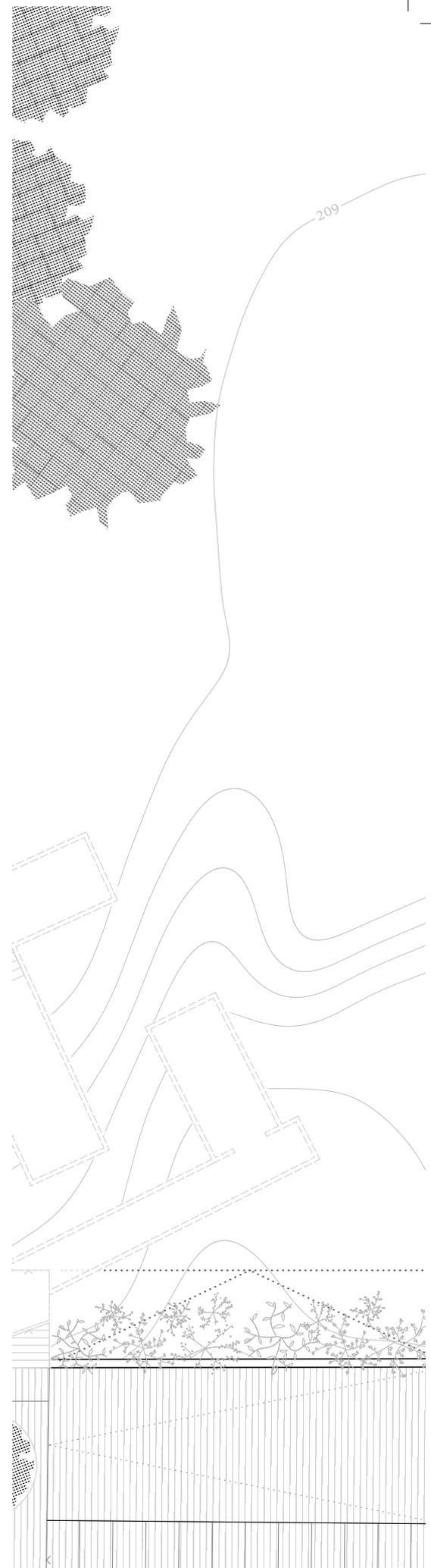
1	Garderobe	10m ²
2	Bar	7m ²
3	Restaurant	50m ²
4	Personal	6m ²
5	WC Personal	5m ²
6	WC barrierefrei	4m ²
7	Putzraum	3m ²
8	Müllraum	6m ²
9	Lager	20m ²
10	Küche	20m ²
11	WC Herren	15m ²
12	Bar Scheune	10m ²
13	WC Damen	18m ²
14	WC barrierefrei	5m ²
15	Plattformlift	
16	Nebenraum/Lager	5m ²
17	Restaurant/Scheune	120m ²
	Bruttogeschossfläche	504m ²
	Nettonutzfläche	315m ²

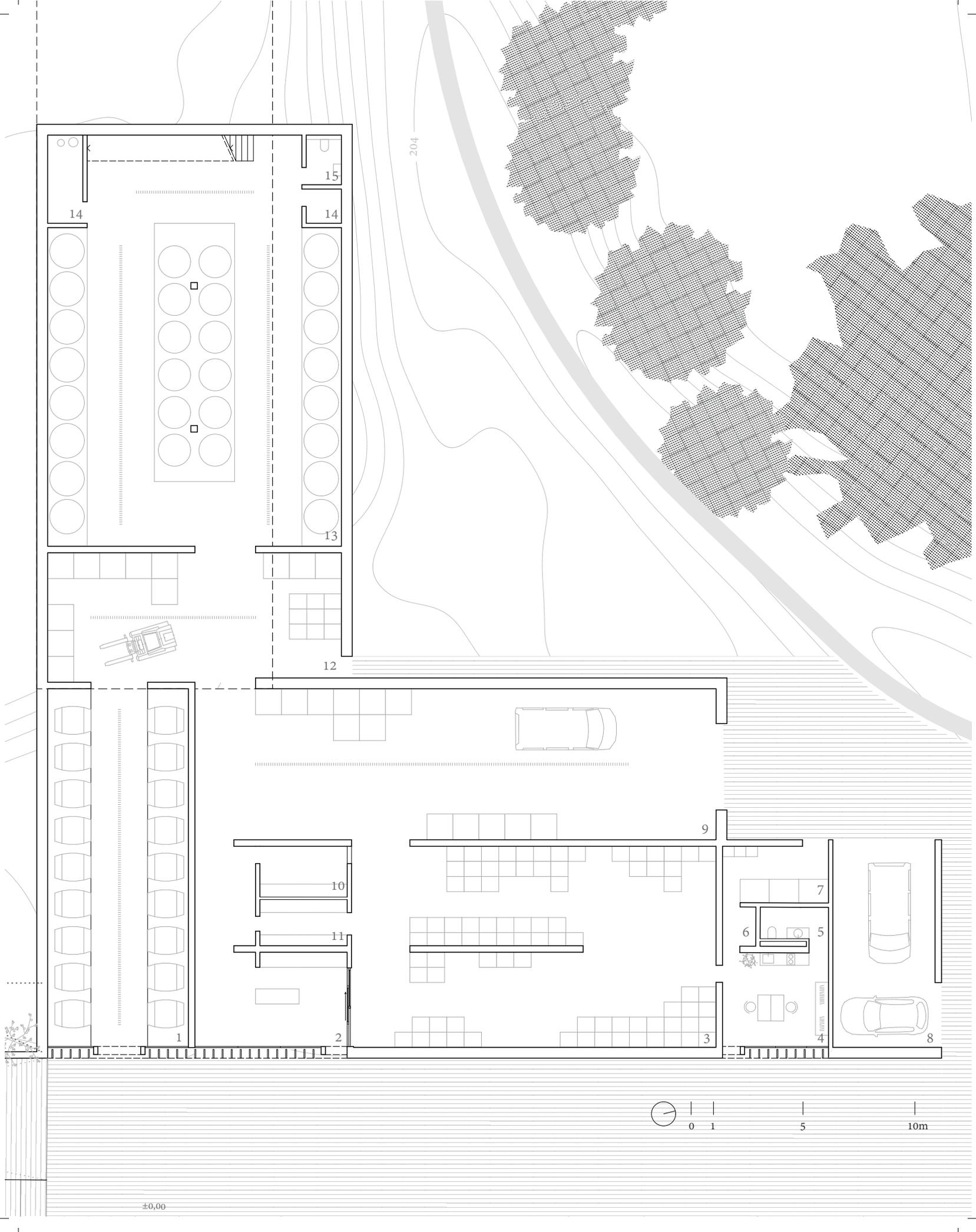




Produktion

1	Holzfasslager	100m ²
2	Verkauf/Abholung	30m ²
3	Verkaufslager	160m ²
4	Büro	25m ²
5	WC Büro	5m ²
6	Lager Büro	4m ²
7	Müllraum	15m ²
8	Garage	40m ²
9	Anlieferung/Abholung Abfüllung	170m ²
10	Labor	10m ²
11	Technik	9m ²
12	Lager	80m ²
13	Stahltanklager	230m ²
14	Nebenräume	10m ²
15	WC	3m ²
	Bruttogeschossfläche	1023m ²
	Nettonutzfläche	891m ²





204

14

15

14

13

12

9

10

11

7

6

5

1

2

3

4

8



0

1

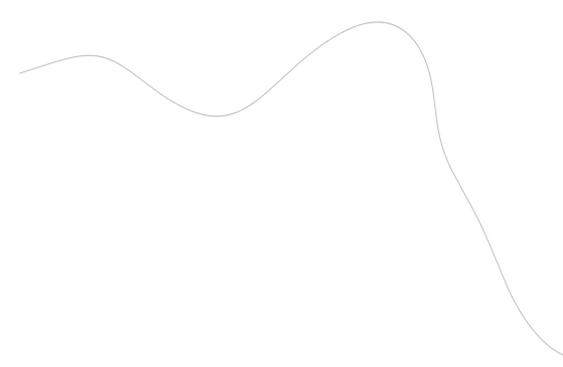
5

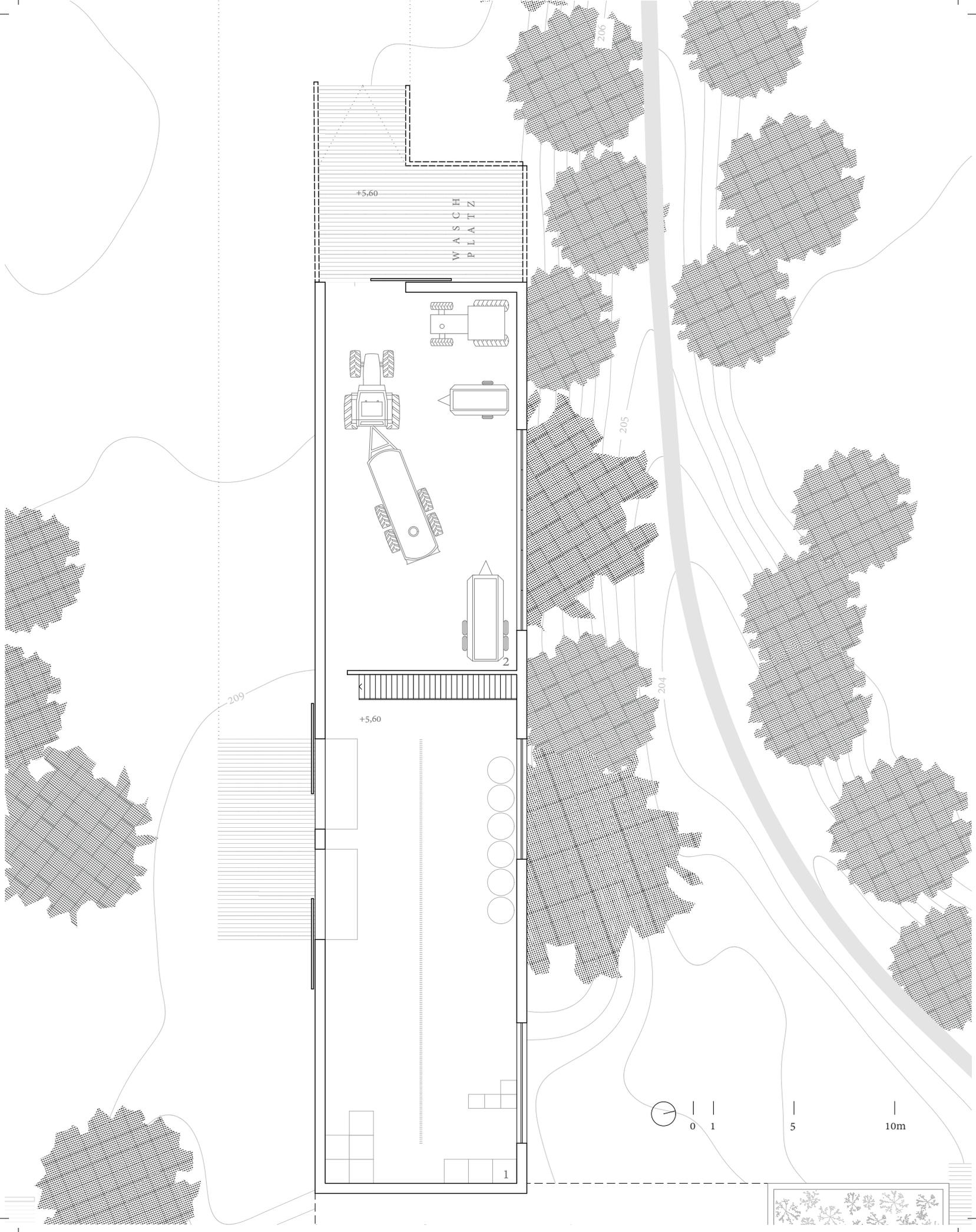
10m

±0,00

Presshaus/Maschinenhalle

1	Presshaus	240m ²
2	Maschinenhalle	190m ²
	Bruttogeschossfläche	483m ²
	Nettonutzfläche	430m ²





WASCH
PLATZ

+5,60

+5,60

200

205

204

209

2

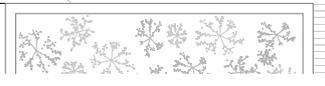
1



0 1

5

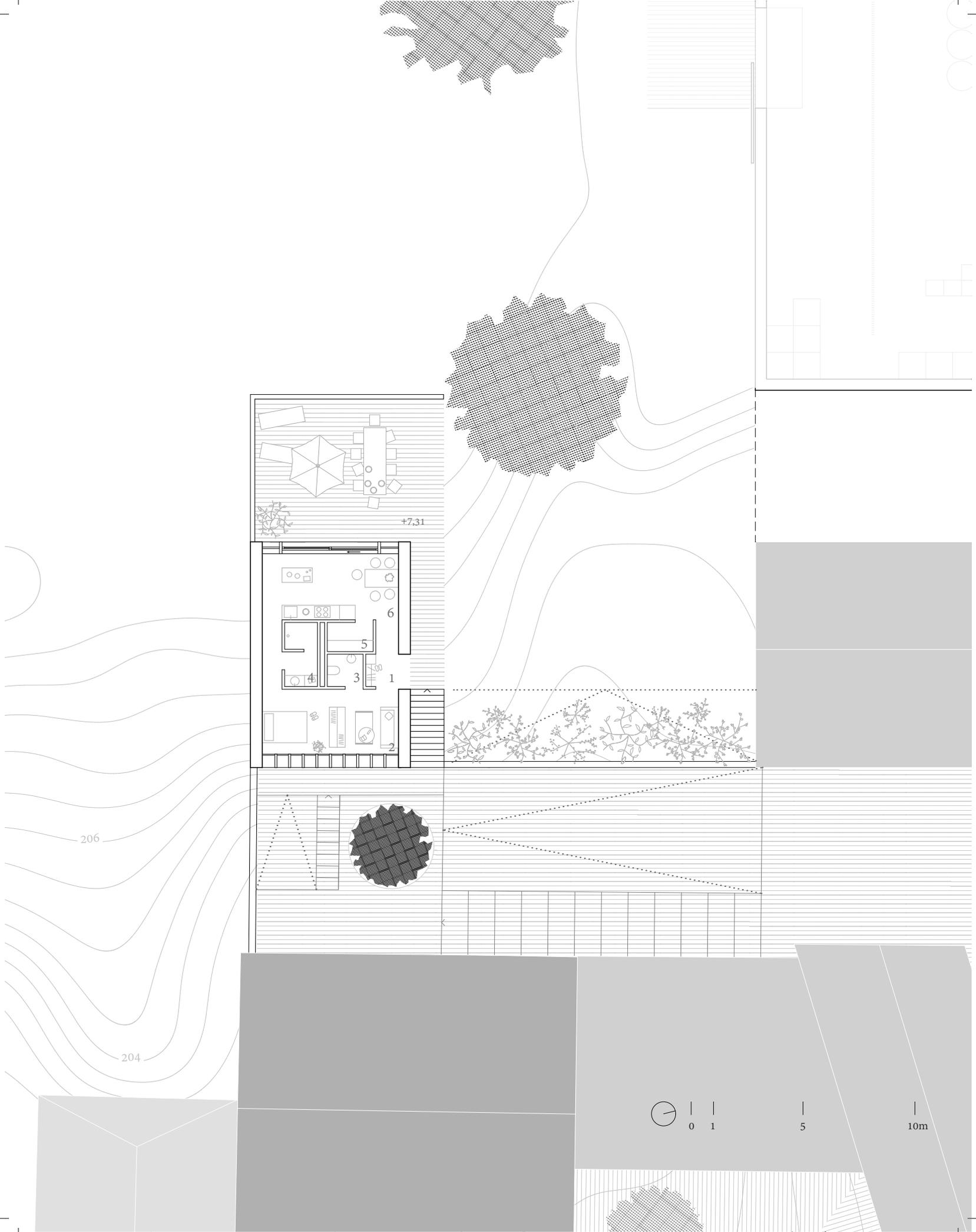
10m



Altes Presshaus

1	Garderobe	3m ²
2	Wohnen/Schlafen	15m ²
3	WC	3m ²
4	Bad	4m ²
5	Lager	3m ²
6	Kochen	15m ²
	Bruttogeschossfläche	72m ²
	Nettonutzfläche	43m ²



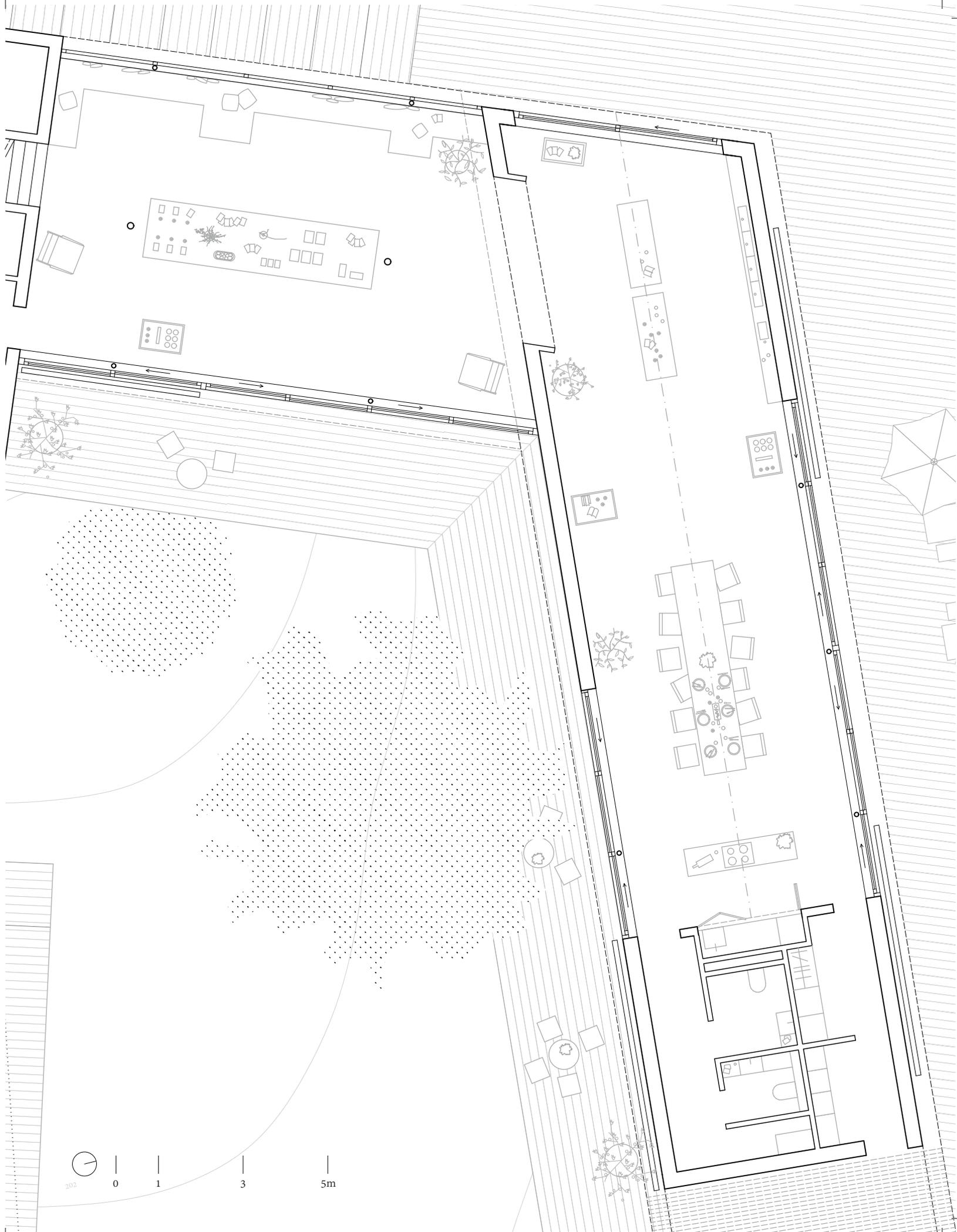


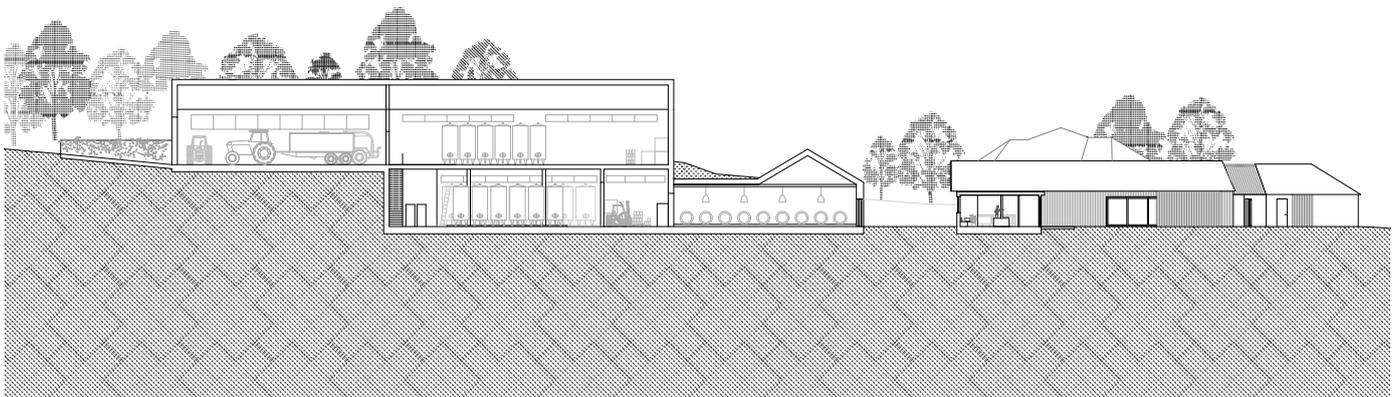
Die Verkostungs- und Schauräumlichkeit bilden das Herzstück des Entwurfs. Durch ihre zentrale Lage sind die beiden Baukörper der Dreh- und Angelpunkt des Betriebes. Ihre Geometrie führt die bestehende Hofstruktur fort, und stellt eine Verbindung zu der bestehenden Hakenhofbebauung her.

Durch ihre transparente Erscheinung kann die Verkostungsräumlichkeit sowohl als Erweiterung des Außenraumes empfunden werden, bietet jedoch auch durch die Möglichkeit der Fassadenschließung eine Abschottung zu dem turbulenten Hofgeschehen. Die Fassade knüpft beinahe natlos an das Bestandsgebäude an, hebt sich jedoch in ihrer Materialität behutsam von dieser ab. Im Sinne der Nachhaltigkeit und des Wohlbefindens der NutzerInnen, aber auch passend zu der Funktion der Räumlichkeit, wurde für den Baukörper eine Holzbauweise gewählt. Sowohl im Inneren, als auch nach Außen hin steht der Werkstoff Holz im Fokus der Entwurfsüberlegungen. Einzig die Materialisierung des Fußbodens hebt sich klar von der übrigen Oberflächengestaltung ab.

Der anschließende kubische Schauraum macht auf sich aufmerksam, indem er an der Schnittstelle der beiden Räume in den Verkostungsteil hineinragt. Der Schauraum hebt sich materiell vom Verkostungsraum ab. Er bildet, entsprechend seiner Funktion, auch in der Materialisierung einen Gegensatz zum Verkostungsraum. Schon der Fußbodenbelag unterscheidet sich mit einer dunklen, geschliffenen Lehm-Kasein Spachtelung von dem hellen, geschliffenen Weißbeton im Verkostungsraum. Für die Konstruktion des Schauraums wurde Stahlbeton in Sichtbetonqualität gewählt. Die raue Oberfläche bildet einen angenehmen Kontrast zu der nahezu homogenen Oberfläche der Spachtelung. Der Raum schließt direkt an den Sichtbetonssockel der Scheune an. Der massive Sockel wird von einer Öffnung, welche die höherliegende Scheune durch eine Treppe verbindet, durchbrochen. Der flache Kubus zeigt in Richtung südöstlichen Garten eine klare Transparenz, die lediglich durch verschiebbare und außenliegende Sonnenschutzelemente etwas entkräftet wird. Die andere Seite des Schauraumes ist in Richtung der Verbindungsachse an der Gebäudeaußenseite durch Holzscherwerer begrenzt und weniger durchlässig.

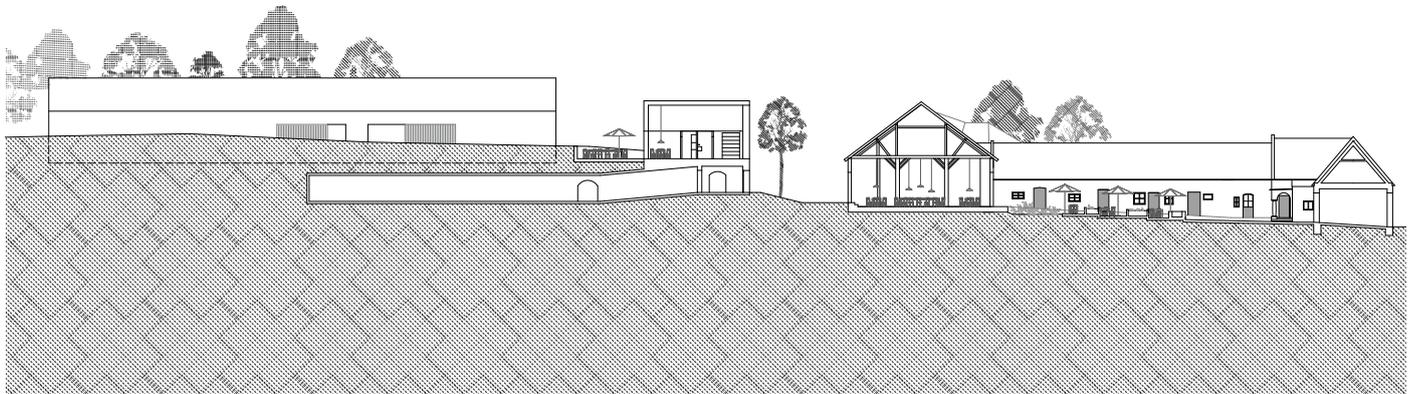
Um ein stimmiges Gesamtbild zu erzeugen, reduzieren sich die Materialien der Fassaden auf Sichtbeton, heimische Holzarten und Glas. Der Beton erscheint in hellem Beige. Der farblich dem Löss ähnelnde Sichtbeton wirkt durch seine schmale, sägeraue Schalung feingliedrig und nicht zu glatt. Der Fassade aus Lärche steht ein ebenfalls hölzernes Sonnenschutzelement vor. Im Innenraum setzt sich der Gestaltungsgedanke in Form einer weiß lasierten Kiefernholzvertäfelung fort.





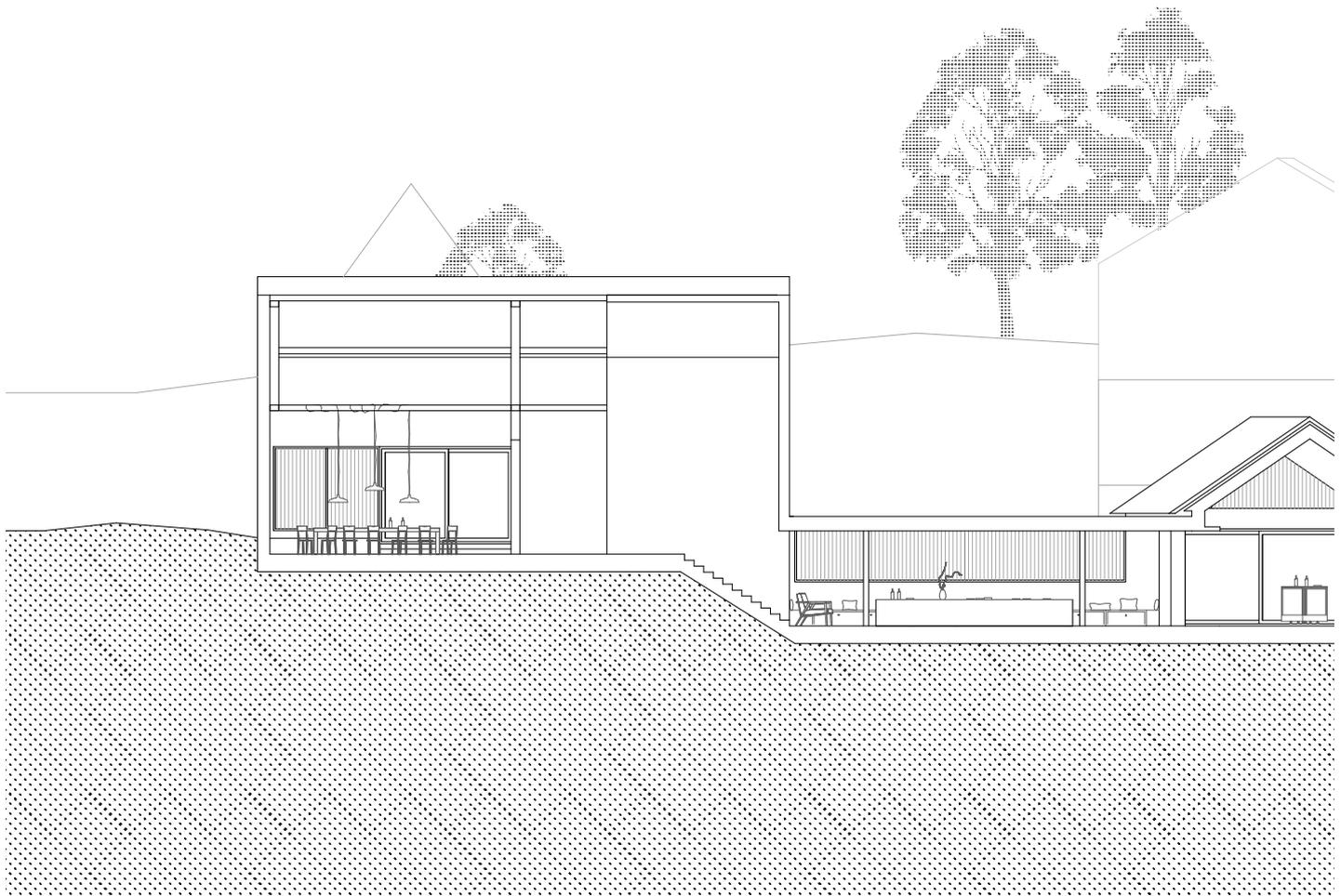
0 5 10 20m





0 5 10 20m







0 | 5 | 10m





Nordwestansicht



0 | 5 | 10m



Nordansicht geöffnet

0 | 5 | 10m



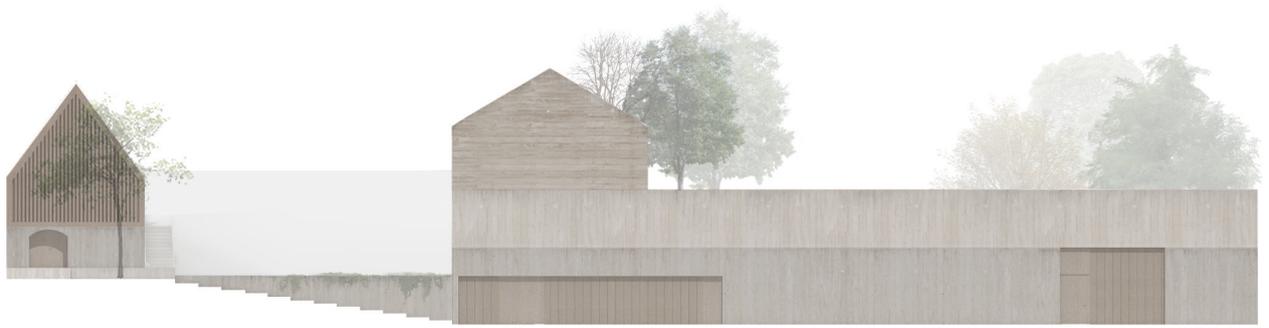
Nordansicht geschlossen

0 5 10m



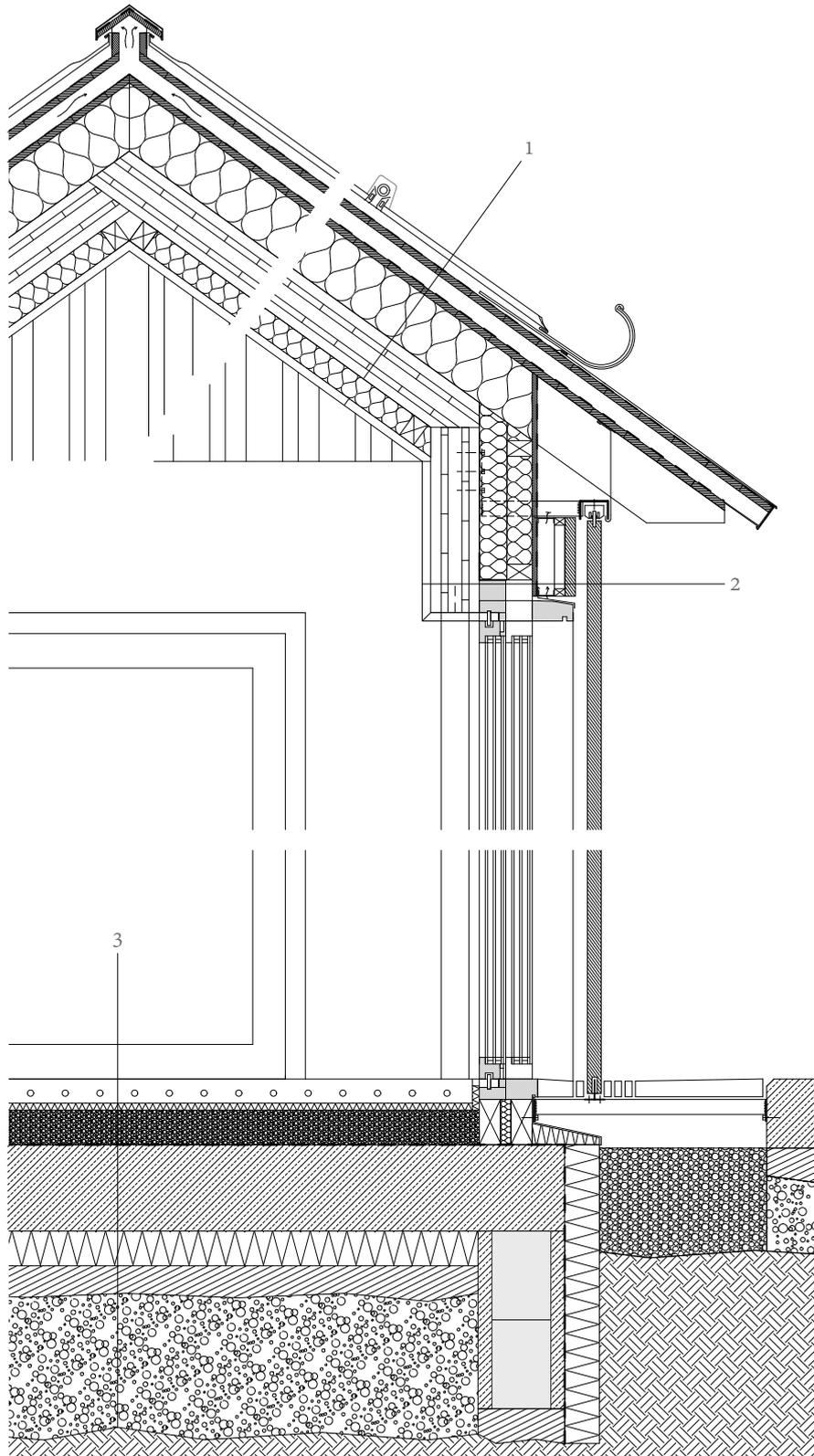
Südostansicht geöffnet

0 5 10m



Südostansicht geschlossen

0 5 10m



Fassadenschnitt 1.20



1 Dachaufbau

Kiefernholzvertäfelung weiß lasiert	2,5 cm
Unterkonstruktion mit Mineralwolle hinterfüllt	7,0 cm
Brettsper Holz 5-lagig	14,0 cm
Lattung vertikal (Zwischenräume ausgedämmt, Hanf)	16,0 cm
Bretterschalung horizontal	2,0 cm
Unterdeckbahn	
Hinterlüftung Konterlattung	5,0 cm
Bretterschalung horizontal	2,0 cm
Unterlags Vlies	0,5 cm
Dacheindeckung mit Kupferstehfalz	

2 Außenwand

Kiefernholzvertäfelung weiß lasiert	2,5 cm
Brettsper Holz 5-lagig	14,0 cm
Lattung vertikal	8,0 cm
Lattung horizontal (Zwischenräume bei beiden Schichten ausgedämmt, Hanf)	6,0 cm
Bretterschalung	1,5 cm
Winddichtung	
Hinterlüftung mit Konterlattung	5,0 cm
Horizontallattung	3,0 cm
Schalung Lärche sägerauh stehend	3,0 cm
Sonnenschutz mit Schiebesystem	3,5 cm

3 Bodenaufbau

Beton weiß geschliffen beheizt	7,0 cm
Trennschicht PE Folie	
Trittschalldämmung Flachs	2,0 cm
PE Folie	
Schüttung (Installationsebene)	10,0 cm
Bitumenabdichtung	0,4 cm
Stahlbetonbodenplatte	25,0 cm
Schaumglas	10,0 cm
Sauberkeitsschicht Magerbeton	10,0 cm
Rollierung	40,0 cm



WEINGUT JOSEF FRITZ













Anhang

Endnoten

- 1 Vgl. Matys, 2019, 118.
- 2 Vgl. Geschichte <https://www.oesterreichwein.at/unser-wein/geschwichte/> 21.11.2018
- 3 Vgl. Jakabb 2015, 290-291.
- 4 Vgl. Geschichte <https://www.oesterreichwein.at/unser-wein/geschichte/> 21.11.2018
- 5 Vgl. Architekturzentrum Wien 2005, 59.
- 6 Vgl. Postmann 2003, 12.
- 7 Vgl. Geschichte <https://www.oesterreichwein.at/unser-wein/geschichte/> 21.11.2018
- 8 Vgl. Architekturzentrum Wien 2005,13-14.
- 9 Vgl. Postmann 2003, 81.
- 10 Vgl. Architekturzentrum Wien 2005, 57.
- 11 Vgl. Postmann 2003, 86.
- 12 Vgl. Architekturzentrum Wien 2005, 14.
- 13 Vgl. Architekturzentrum Wien 2005, 59.
- 14 Vgl. Dokumentation Österreich Wein 2017/2018, 87.
- 15 Vgl. Jakabb 2015, 12.
- 16 Vgl. Weltkonjunkturbericht Lage im Weinbausektor 2018, 6.
- 17 Vgl. Jakabb 2015, 12.
- 18 Ebda., 251.
- 19 Vgl. Steidl 2013, 40-41.
- 20 Vgl. Jakabb 2015, 15.
- 21 Vgl. Weinkategorien nach Herkunft, <https://www.oesterreichwein.at/unser-wein/das-weingesetz/weinkategorien-nach-herkunft/>,18.11.2018
- 22 Vgl. Jakabb 2015, 14.
- 23 Vgl. Der Weinbau in Österreich 2015, 9.
- 24 Vgl. Jakabb 2015, 12.
- 25 Vgl. Jakabb 2015, 18-19.
- 26 Vgl. von Villers 1840, 20.
- 27 Vgl. Jakabb 2015, 18-19.
- 28 Vgl. Riede, <https://glossar.wein-plus.eu/riede>, 23.3.2019
- 29 Vgl. Unsere Rieden, <https://www.weingut-fritz.at/de/lagen.html>, 23.3.2019
- 30 Vgl. Steidl 2013, 16-20.
- 31 Vgl. Woschek/Duhme/Friederichs 2011, 23.
- 32 Vgl. Steidl 2013, 102 f.
- 33 Ebda., 23.

- 34 Ebda., 25-27.
- 35 Ebda., 85-89.
- 36 Ebda., 30 f.
- 37 Interview mit Josef Fritz, geführt von Nina Eichholzer, Zaußenberg, 12.10.2018
- 38 Vgl. Steidl 2013, 44-52.
- 39 Vgl. Woschek/Duhme/Friederichs 2011, 23.
- 40 Vgl. Steidl 2013, 104-105.
- 41 Ebda., 56-64.
- 42 Ebda., 95.
- 43 Ebda., 178-181.
- 44 Ebda., 194-198.
- 45 Ebda., 103.
- 46 Vgl. Verein für Tourismus und
Regionalentwicklung Region Wagram 2018, 8.
- 47 Vgl. Jakabb 2015, 61 f.
- 48 Vgl. Amt der NÖ Landesregierung, Gestalte(n)
Das Magazin für Bauen, Architektur und
Gestaltung, Ausgabe 160, 6/2018,
[http://www.noegestalten.at/epaper/
ausgabe_160/epaper_ausgabe.pdf](http://www.noegestalten.at/epaper/ausgabe_160/epaper_ausgabe.pdf), 4.7.2019
- 49 Vgl. Verein für Tourismus und
Regionalentwicklung Region Wagram 2018, 8.
- 50 Vgl. Jakabb 2015, 12.
- 51 Vgl. Jakabb 2015, 62.
- 52 Vgl. Jakabb 2015, 63.
- 53 Vgl. Roter Veltliner, [https://www.falstaff.at/sd/r/
roter-veltliner/](https://www.falstaff.at/sd/r/roter-veltliner/), 30.5.2019
- 54 Vgl. Autochtone Sorten, [https://www.
oesterreichwein.at/unser-wein/rebsorten/
autochthone-sorten/](https://www.oesterreichwein.at/unser-wein/rebsorten/autochthone-sorten/), 7.1.2019
- 55 Vgl. Der Rote Veltliner, [https://www.weingut-
fritz.at/de/der-rote-veltliner.html](https://www.weingut-fritz.at/de/der-rote-veltliner.html), 30.05.2019
- 56 Vgl. Roter Veltliner, [https://www.oesterreichwein.at/
unser-wein/rebsorten/weisswein/roter-veltliner/](https://www.oesterreichwein.at/unser-wein/rebsorten/weisswein/roter-veltliner/),
7.10.2018
- 57 Vgl. Roter Veltliner, [https://www.falstaff.at/sd/r/
roter-veltliner/](https://www.falstaff.at/sd/r/roter-veltliner/), 30.5.2019
- 58 Vgl. Der Rote Veltliner, [https://www.weingut-
fritz.at/de/der-rote-veltliner.html](https://www.weingut-fritz.at/de/der-rote-veltliner.html), 30.05.2019
- 59 Vgl. Bezirke im Überblick, [https://noe.lko.at/
bezirke-im-ueberblick+2500+2595307](https://noe.lko.at/bezirke-im-ueberblick+2500+2595307), 21.1.2019

- 60 Vgl. Amt der NÖ Landesregierung, Gestalte(n) Das
Magazin für Bauen, Architektur und Gestaltung,
Ausgabe 160, 6/2018, [http://www.noe-gestalten.at/
epaper/ausgabe_160/epaper_ausgabe.pdf](http://www.noe-gestalten.at/epaper/ausgabe_160/epaper_ausgabe.pdf), 4.7.2019
- 61 Vgl. Hohlwege 1/2, [https://www.museumnoe.at/de/
das-museum/blog/hohlwege_I](https://www.museumnoe.at/de/das-museum/blog/hohlwege_I), 1.3.2019
- 62 Vgl. Hohlwege 2/2, [https://www.museumnoe.at/de/
das-museum/blog/hohlwege_II](https://www.museumnoe.at/de/das-museum/blog/hohlwege_II), 1.3.2019
- 63 Vgl. Wo der Wein wohnt, [https://magazin.
niederosterreich.at/geschichten/wo-der-wein-wohnt/](https://magazin.niederosterreich.at/geschichten/wo-der-wein-wohnt/),
1.3.2019
- 64 Vgl. Tomasi 1984, 7-12.
- 65 Ebda., 19-20.
- 66 Ebda., 20.
- 67 Ebda., 23-26.
- 68 Ebda., 29-35.
- 69 Ebda., 26.
- 70 Ebda., 38.
- 71 Vgl. Woschek/Duhme/Friederichs 2014, 7.
- 72 Vgl. Architektur und Wein in Mitteleuropa, [http://
www.ex-centric.eu/files/06-2014/architektura-a-vino-
v-evrope-cast2.pdf](http://www.ex-centric.eu/files/06-2014/architektura-a-vino-v-evrope-cast2.pdf), 5.4.2019
- 73 Vgl. Woschek/Duhme/Friederichs 2011, 13 f.
- 74 Vgl. Architektur und Wein in Mitteleuropa, [http://
www.ex-centric.eu/files/06-2014/architektura-a-vino-
v-evrope-cast2.pdf](http://www.ex-centric.eu/files/06-2014/architektura-a-vino-v-evrope-cast2.pdf), 5.4.2019
- 75 Vgl. Architekturzentrum Wien 2005, 6 f.
- 76 Vgl. Architekturzentrum Wien 2005, 157.
- 77 Vgl. Architektur und Wein in Mitteleuropa, [http://
www.ex-centric.eu/files/06-2014/architektura-a-vino-
v-evrope-cast2.pdf](http://www.ex-centric.eu/files/06-2014/architektura-a-vino-v-evrope-cast2.pdf), 5.4.2019
- 78 Vgl. Woschek/Duhme/Friederichs 2011, 98.
- 79 Vgl. Woschek/Duhme/Friederichs 2011, 98-100.
- 80 Vgl. Winery in Mont-Ras / Jorge Vidal + Víctor
Rahola, [https://www.archdaily.
com/805958/winery-in-mont-ras-jorge-vidal-
plus-victor-rahola](https://www.archdaily.com/805958/winery-in-mont-ras-jorge-vidal-plus-victor-rahola), 30.7.2019
- 81 Vgl. Hyperbolische Gewölbe: Weinkellerei in
Mont-Ras, [https://www.detail.de/artikel
hyperbolische-gewoelbe-weinkellerei-in-mont-
ras-32283/](https://www.detail.de/artikel/hyperbolische-gewoelbe-weinkellerei-in-mont-ras-32283/), 30.7.2019

- 82 Vgl. Verein für Tourismus und
Regionalentwicklung Region Wagram, 58.
- 83 Interview mit Josef Fritz, geführt von Nina Eichholzer,
Zaußenberg, 12.10.2018
- 84 Vgl. Verein für Tourismus und Regionalentwicklung
Region Wagram, 58.
- 85 Interview mit Josef Fritz, geführt von Nina Eichholzer,
Zaußenberg, 12.10.2018
- 86 Vgl. Woschek/Duhme/Friederichs 2011, 23.

Literaturverzeichnis

Architekturzentrum Wien (Hg.): WeinArchitektur WineArchitecture. Vom Keller zum Kult The Winery Boom, Wien 2005

Jakabb, Alexander: Weinbuch Österreich, Wien-Graz-Klagenfurt 2015

Steidl, Robert: Kellerwirtschaft, Schwarzenbek ⁸2013

Tomasi, Elisabeth: Die traditionellen Gehöftformen in Niederösterreich, St. Pölten-Wien 1984

Verein für Tourismus und Regionalentwicklung Region Wagram (Hg.): Der Wagram. Eigenheiten und Besonderheiten einer Region, Schleinbach 2018

Woschek, Heinz-Gert (Hg.)/Duhme, Denis/Friederichs, Katrin: Wein+Raum. Architektonische Konzepte zum Präsentieren, Probieren und Genießen, München 2014

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

Interviews

Interview mit Josef Fritz, geführt von Nina Eichholzer, Zaußenberg, 12.10.2018

Interview mit Josef Fritz, geführt von Nina Eichholzer, Zaußenberg, 23.3.2019

Statistiken

Dokumentation Österreich Wein 2017/2018 <http://media.austrianwine.com/pindownload/pindownload.do>
in: <https://www.oesterreichwein.at/presse-multimedia/statistik/> [30.07.2019] © ÖWM/ [Marktforschungsinstitut]

OIV, Internationale Organisation für Rebe und Wein: Weltkonjunkturbericht Lage im Weinbausektor 2018, April 2019 <http://www.oiv.int/public/medias/6671/oiv-weltkonjunkturbericht-de.pdf>, in: <http://www.oiv.int> [30.05.2019]

Statistik Austria: Der Weinbau in Österreich 2015, Wien 2016 http://www.statistik.at/web_de/services/publikationen/8/index.html?includePage=detailedView§ionName=Land-+und+Forstwirtschaft&pubId=731 in: <http://www.statistik.at/> [28.06.2019]

Internetquellen

Bezirke im Überblick, <https://noe.lko.at/bezirke-im-ueberblick+2500+2595307>, in: <https://noe.lko.at/> [21.1.2019]

Geschichte
<https://www.oesterreichwein.at/unser-wein/geschichte/>, in: https://www.oesterreichwein.at, [21.11.2018]

Hohlwege 1/2, https://www.museumnoe.at/de/das-museum/blog/hohlwege_I, in: <https://www.museumnoe.at/de/> [1.3.2019]

Hohlwege 2/2, https://www.museumnoe.at/de/das-museum/blog/hohlwege_II, in: <https://www.museumnoe.at/de/> [1.3.2019]

Hyperbolische Gewölbe: Weinkellerei in Mont-Ras, <https://www.detail.de/artikel/hyperbolische-gewoelbe-weinkellerei-in-mont-ras-32283/>, in: <https://www.detail.de/> [30.7.2019]

Matys, Helmut: Weinbau und Weingeschichte, Norderstedt³ 2019 E-Book online unter: https://books.google.at/books?id=mqh-DwAAQBAJ&printsec=frontcover&hl=de&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false [28.4.2019]

Österreich Wein Marketing GmbH: Autochtone Sorten, <https://www.oesterreichwein.at/unsere-wein/rebsorten/autochthone-sorten/>, in: <https://www.oesterreichwein.at/>, [7.1.2019]

Riede, <https://glossar.wein-plus.eu/riede>, in: <https://glossar.wein-plus.eu/> [23.3.2019]

Roter Veltliner, <https://www.weingut-fritz.at/de/der-rote-veltliner.html>, in: <https://www.weingut-fritz.at/> [30.05.2019]

Roter Veltliner, <https://www.falstaff.at/sd/r/roter-veltliner/>, in: <https://www.falstaff.at/> [30.05.2019]

Roter Veltliner, <https://www.oesterreichwein.at/unsere-wein/rebsorten/weisswein/roter-veltliner/>, in: <https://www.oesterreichwein.at/> [7.10.2018]

Unsere Rieden, <https://www.weingut-fritz.at/de/lagen.html>, in: <https://www.weingut-fritz.at/de/> [23.3.2019]

Von Villers, Alexander: Das österreichische Weinbuch, Wien 1840 E-Book online unter: https://books.google.at/books/about/Das_österreichische_Weinbuch.html?id=3sYdAQAAMAAJ&redir_ [28.4.2019]

Weinkategorien nach Herkunft, <https://www.oesterreichwein.at/unsere-wein/das-weingesetz/weinkategorien-nach-herkunft/>, in: <https://www.oesterreichwein.at/>, [18.11.2018]

Winery in Mont-Ras / Jorge Vidal + Víctor Rahola, <https://www.archdaily.com/805958/winery-in-mont-ras-jorge-vidal-plus-victor-rahola>, in: <https://www.archdaily.com/> [30.7.2019]

Wo der Wein wohnt, <https://magazin.niederoesterreich.at/geschichten/wo-der-wein-wohnt/>, in: <https://magazin.niederoesterreich.at/> [1.3.2019]

Online Zeitschriften

Amt der NÖ Landesregierung: Gestalte(n) Das Magazin für Bauen, Architektur und Gestaltung. Ausgabe 160, 6/2018, http://www.noe-gestalten.at/epaper/ausgabe_160/epaper/ausgabe.pdf, in: <https://www.noe-gestalten.at/> [4.7.2019]

Galerie Jaroslava Fragnera & Architectura: Architektur und Wein in Mitteleuropa. (Prag 2013) online unter: <http://www.ex-centric.eu/files/06-2014/architektura-a-vino-v-evrope-cast2.pdf> [5.4.2019]

Abbildungsverzeichnis

Sämtliche Grafiken, Darstellungen und Fotos, mit Ausnahme der im folgenden Verzeichnis angeführten Abbildungen, wurden in dieser Arbeit von der Verfasserin selbst erstellt und sind geistiges Eigentum der Autorin Nina Eichholzer.

Die grafische Aufarbeitung und das Material der Perspektiven und Pläne stammen aus eigener Produktion. Alle Grafiken und Karten sind eigene Darstellungen und wurden auf Basis von noe.gv.at, sowie openstreetmap.org erstellt.

Abb. 01 Rebstock

online unter: <https://stk-wein.at/work/winkler-hermaden/>,
2.8.2019

Abb. 02 Weinernten des österreichischen Weins in Millionen Hektoliter

eigene Darstellung auf Basis von: Dokumentation Österreich Wein 2017-2018, 42

Abb. 03 Exportmengen des österreichischen Weins in Millionen Liter

eigene Darstellung auf Basis von: Dokumentation Österreich Wein 2017-2018, 87

Abb. 04 Weingarten

online unter: <https://stk-wein.at/work/sabathi-hannes/>
2.8.2019

Abb. 05 Sortenverteilung

eigene Darstellung auf Basis von: Statistik Austria: Der Weinbau in Österreich 2015, Wien 2016, 20,21

Abb. 06 Weinbaubetriebe nach Größenstufen

eigene Darstellung auf Basis von: Statistik Austria: Der Weinbau in Österreich 2015, Wien 2016, 22

Abb. 07 prozentuelle Sortenverteilung

eigene Darstellung auf Basis von: Statistik Austria: Der Weinbau in Österreich 2015, Wien 2016, 19

Abb. 08 Reben

online unter: <https://stk-wein.at/work/polz/> 22.5.2019

Abb. 09 Maischen https://www.esslinger-zeitung.de/mediathek/bildergalerien/galerieansicht_fotos,-traubenpressen-auf-dem-weindorf-_mediagalid,613.html
31.3.2019

Abb. 10 Traubentransport

online unter: <https://stk-wein.at/work/polz/> 22.5.2019

Abb. 11 Gefälletransport

eigene Darstellung auf Basis von: Steidl, Robert:
Kellerwirtschaft, Schwarzenbek ⁸2013, 103

Abb. 12 Der Wagram

online unter: <https://www.niederoesterreich.at/wagram>
22.1.2019

Abb. 13 Kellergassen

online unter: <http://deacademic.com/pictures/dewiki/87/Wagram-Keller.jpg> 1.3.2019

Abb. 14 Roter Veltliner

online unter: <https://www.hausdorf.at/neuigkeiten/blog/wein/roter-veltliner-vom-superstar-zum-wagramer-geheimtipp> 1.8.2019

Abb. 15 Orthofoto

<https://geoshop.noel.gv.at/> 21.11.2018

Abb. 16 Luftaufnahme

Johannes Fritz

Abb. 17 Alte Presshäuser

online unter: <https://www.imdb.com/title/tt6352908/mediaviewer/rm1308637696> 1.8.2019

Abb. 18 Lackner Tinnacher

online unter: <https://stk-wein.at/work/lackner-tinnacher/>
22.5.2019

Abb. 19 Gantenbein

online unter: <https://howtospentit.ft.com/food-drink/112601-a-cult-pinot-noir-from-a-swiss-winemaking-couple> 30.7.2019

Abb. 20 Plandarstellungen Gantenbein

Woschek, Heinz-Gert (Hg.)/Duhme, Denis/Friederichs, Katrin: Wein und Architektur, München 2011, 98, 101

Abb. 21 Mont Ras

online unter: <https://www.dezeen.com/2017/02/03/jorge-vidal-victor-rahola-winery-vineyard-barrel-vaulted-ceiling-underground-tunnel-girona-spain/> 30.7.2019

Abb. 22 Plandarstellungen Mont Ras

online unter: <https://www.archdaily.com/805958/winery-in-mont-ras-jorge-vidal-plus-victor-rahola/58adf769e58ece2b4500016d-winery-in-mont-ras-jorge-vidal-plus-victor-rahola-section> 30.7.2019

Abb. 23 Luftaufnahme Zaußenberg

Johannes Fritz

Abb. 24 Familie Fritz

Andreas Jakwerth, <https://www.weingut-fritz.at/de/fotos-logos.html> 20.4.2019

Abb. 25 Weinlagerung

Andreas Jakwerth, <https://www.weingut-fritz.at/de/fotos-logos.html> 20.4.2019

Abb. 26 Orthofoto

<https://geoshop.noel.gv.at/> 21.11.2018

Abb. 27 Weingut Fritz 1913

Familienbesitz Fritz

Abb. 28 Weingut Fritz 1913

Johannes Fritz

Abb. 29 Josef Fritz

Andreas Jakwerth, <https://www.weingut-fritz.at/de/fotos-logos.html> 20.4.2019

Die Planinhalte auf den unten genannten Seiten wurden von Architekt DI Friedrich Bitzinger zur Verfügung gestellt und wurden von der Autorin grafisch überarbeitet:
Seiten 107,108,120,128,131,132,135,136,138,148

Die Plandarstellungen auf den unten genannten Seiten wurden von der Autorin grafisch überarbeitet und basieren auf: Tomasi, Elisabeth: Die traditionellen Gehöftformen in Niederösterreich, St. Pölten-Wien 1984, 20-38:
Seiten 56-61

Die Plandarstellung auf der unten genannten Seiten wurde von der Autorin grafisch überarbeitet und basieren auf: Architekturzentrum Wien (Hg.): WeinArchitektur WineArchitecture. Vom Keller zum Kult The Winery Boom, Wien 2005, 154 :
Seite 68



Danke an

meine Eltern

Hans Gangoly

Familie Fritz

meine Großeltern