

Muster.Weingut



Viktoria Mild, BSc

Muster.Weingut

Die Erweiterung eines Weinguts in der Sudsteiermark

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

Fakultät für Architektur

Graz, im März 2021

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.

Datum

Unterschrift

Inhaltsverzeichnis

Prolog	13
Weinbau	19
Die Weinbaugeschichte	21
Die Weinbauregionen	23
Das Steierland	27
Das Terroir	31
Die Rebsorten	33
Weinherstellung	37
WeinArchitektur	49
Der Wein und sein Haus	57
Mont-Ras Winery	61
Herdade do Freixo Winery	63
Torre de Palma Wine Hotel	65
Südsteiermark	67
Die Landschaft	71
Das Gebaute	75
Der Weintourismus	83
Weingut Muster.gamlitz	85
Die Steiermark	87
Der Ort	89
Das Weingut	91
Die Menschen	95
Die Philosophie	97
Der Grundgedanke	99
Die Entwicklung	101
Die Bestandsanalyse	105
Der Bestand	107
Das Raumprogramm	115
Die Anforderungen	119
Das Entwurfskonzept	123
Der Entwurfsgedanke	125
Entwurf	129
Die Lage	131
Das Grundstück	135
Der Bauplatz	137
Der Grundriss	139

Der Schnitt	149
Die Ansicht	153
Die Fassade	161
Der Raum	167
Die Atmosphäre	173
Anhang	<i>179</i>
Die Endnoten	181
Die Literatur	185
Die Abbildungen	188
Danke	191

Prolog

Die Arbeit »Muster.Weingut« setzt sich mit der Weinbauregion in der Südsteiermark sowie deren Weingütern und der regionalen Weinkultur auseinander. Grundsätzlich wird der Frage nachgegangen, wie ein zeitgemäßer Entwurfsgedanke für die Erweiterung eines Weinguts im Jahre 2021 aussehen kann. Der Entwurf soll nicht nur auf die regionale Baukultur, den Umgang mit dem Bestand sowie auf das Zusammenspiel zwischen Landschaft und BewohnerInnen reagieren, sondern auch die technische Entwicklung der Weinkellertechnik in den nächsten 20 bis 30 Jahren aufnehmen können. Im ersten Teil der Arbeit wird die Weinbauregion Südsteiermark analysiert. Die Besonderheit dieser Region liegt nicht nur im kulinarischen Bereich wie der Weinkultur, sondern ist auch im vorherrschenden Landschaftsbild ablesbar. Dieses Bild hat sich in den 1980er Jahren durch baukulturelle Entwicklungen sowie das zunehmende Tourismusaufkommen verändert. Diese Veränderungen brachten leider nicht nur positive Entwicklungen mit sich und sollten deshalb kritisch betrachtet werden. Die Kulturlandschaft wird durch den Wandel der letzten Jahrzehnte von Einfamilienhäusern und großmaßstäblichen Weingütern, von sogenannten agrarischen Bauten, nachhaltig geprägt. Durch die vorherrschende Zersiedelung in den ländlichen Bereichen der Südsteiermark, traten vor allem Weinbäuerinnen und -bauern und ihre Höfe in den Vordergrund des prägenden Landschaftsbildes. Dabei stellt sich die Frage, wie sich großmaßstäbliche Architektur in eine kleinteilige Landschaft eingliedern kann. Um die immer größer werdende Bausubstanz von aufstrebenden Weingütern zu verstehen, wird die generelle Weinherstellung in der Arbeit festgehalten. Eine Antwort auf diese Problematik soll am Ende der Arbeit durch einen architektonischen Entwurfsansatz für das Weingut Muster.gamlitz gezeigt werden, welches zuvor gründlich analysiert wurde.

Persönlicher Zugang

Aufgewachsen im ländlichen Nordwesten der Steiermark, wo ich als Kind noch von fast allen Neubauten in der Region fasziniert war und der Farbenreichtum der Putzfassaden zu etwas Alltäglichem wurde, hat das Architekturstudium mich dazu aufgefordert, meine bebaute Umgebung sensibler und genauer zu betrachten. Im Laufe meiner Ausbildung habe ich den Mehrwert von alten Gebäuden und Gebäudeformen erkannt und auch schätzen gelernt. Der sensible Umgang mit der Landschaft und der Umgebung beim Bau eines kleinen wie auch großen Hofes sowie dessen Baukultur ging in den letzten Jahrzehnten

immer mehr verloren. Dieser Verlust der heimischen Baukultur sowie die Transformation von Dörfern mit ihren kleinen und großen Höfen zu immer mehr privaten Häusern mit kleinen Gärten hat mich dazu bewegt, für meine Diplomarbeit genau diese Problematik aufzugreifen.

Die Familie Muster aus Grubtal bei Gamlitz habe ich vor circa 10 Jahren kennengelernt. Genauer gesagt war es mein erster wirklich bewusster Besuch in der Südsteiermark, welcher mich auf das Weingut Muster.gamlitz führte. Schon damals faszinierten mich die Landschaft und die klimatischen Bedingungen. Obwohl ich selbst in der Steiermark groß geworden bin, bemerkte ich die Nähe zum Süden und es stellte sich auch ein gewisses Gefühl von Urlaub bei mir ein. Bei einem späteren Besuch haben neben der Landschaft auch die alten Höfe wie die vereinzelt vorkommenden Streuhöfe, deren Anordnung oftmals willkürlich wirkt, mit ihren steilen Satteldächern meine Aufmerksamkeit auf sich gezogen.

Über die Jahre entwickelte sich eine Freundschaft zur Tochter der Familie Muster, wodurch das Weingut auch noch während meines Architekturstudiums immer wieder in Gesprächen auftauchte und ich die Entwicklungen des Weinguts mitverfolgen konnte. Durch den Aufschwung der Weinkultur und des Tourismus hat sich das Weingut innerhalb von ein paar Jahren ver15-facht. Deshalb soll das Weingut Muster.gamlitz in den nächsten Jahren zeitgemäß weitergebaut und im Einklang mit der Landschaft erweitert werden.

Weinbau



Die Geschichte der Weinreben sowie des Weinbaus reicht weit zurück. Bereits um 6000 v. Chr. haben Menschen im heutigen Georgien Wein in Tonkrüge gefüllt und vergraben, wodurch die Weinrebe zur ältesten, bis heute bekannten Kulturpflanze zählt.¹

Die Geschichte der Rebe in der Steiermark lässt sich aufgrund von fossilen Rebenfunden bei Leoben bis in das mittlere Tertiär zurückverfolgen. Es wurden Traubenkerne von wildwachsenden Trauben in Pfahlbauten der Jungsteinzeit gefunden.² Bereits 400 v. Chr. haben die Kelter wildwachsende Reben genutzt. Die Ausbreitung und Kultivierung des Weinbaus erfolgte anschließend durch die Römer.³ Im Mittelalter wurde der Weinbau vor allem durch Stifte und Klöster weiterverbreitet.⁴

Im Laufe der Jahre erlebte der Weinbau diverse Höhen und Tiefen, bis schließlich im 15. und 16. Jahrhundert die Rebfläche in Österreich ihre größte Ausdehnung erreichte. Der Großteil erstreckte sich, wie auch heute noch, von Oberösterreich über das Burgenland bis in die Steiermark. Nach erneuter Eindämmung des Weinbaus durch Kriege, Türkenbelagerungen und den Aufschwung des Bieres, war es Maria Theresia die im 18. Jahrhundert den Weinbau förderte und die wissenschaftliche Aufarbeitung des Weinbaus vorantrieb.⁵ Nach einem erneuten Rückgang zu Beginn des 19. Jahrhunderts erfolgte durch Erzherzog Johann ein Aufschwung, besonders im Hinblick auf die Qualität des steirischen Weines.⁶

Die erste Wein- und Obstbauschule wurde 1860 in Klosterneuburg gegründet und zählt als die älteste Weinbauschule der Welt.⁷ Zu den schwierigsten Zeiten des Weinbaus zählt neben den Nachkriegszeiten auch das Jahr 1985. Durch anonyme Anzeigen wurden Missstände im burgenländischen Weinbau bekannt. Dem Wein wurde nachträglich Zucker, aber auch Diethylenglykol beigemischt. Dieser süße, ölige Alkohol, welcher vor allem in Frostschutzmitteln zur Anwendung kommt, wurde zum Teil in gesundheitsschädlicher Dosis eingesetzt.⁸ Die Steiermark blieb von diesem „Weinskandal“ weitgehend verschont. Da sie für ihre säuerlichen Weine bekannt war, wurde nach dem Skandal gerne auf diese Weine zurückgegriffen.⁹ Noch im selben Jahr wurde in Österreich das strengste Weingesetz der Welt beschlossen, welches auch bei der Weinerzeugung strenge Regulationen mit sich brachte.¹⁰ Zurückzuführen auf den Weinskandal kam es in den 80er Jahren zu einem Umdenken der Weinbäuerinnen und -bauern. Dieses Umdenken führte dazu, dass „Qualität statt Quantität“ im Weinbau zählte, wodurch Österreich seit der Jahrhundertwende am internationalen Weinmarkt so stark wie nie zuvor vertreten ist.¹¹



Der Weinbau setzt sich aus vier Kulturen zusammen, der Kultur der Landschaft, der Rebkultur, der Kellerkultur und der Trinkkultur.¹²

In Österreich befinden sich die Hauptweinbaugebiete aufgrund der klimatisch günstigen Bedingungen vorwiegend im Osten. Insgesamt gibt es drei Weinbauregionen, das „Weinland“ (Niederösterreich, Burgenland und Wien), das „Steirerland“ (Steiermark) und das „Bergland“. Im Bergland und somit in allen restlichen Bundesländern wird der Weinbau nur in geringem Ausmaß betrieben. Das Weinland und das Steirerland werden in 17 spezifische Weinbaugebiete unterteilt, die sich aufgrund ihrer unterschiedlichen Schwerpunkte voneinander unterscheiden.¹³

Die einzelnen Regionen zeichnen sich durch ihre höchst differenzierte Landschaft in den besonders kleinteiligen Weinbaugebieten im Osten des Landes aus.¹⁴

Die Rebfläche in Österreich umfasst annähernd 46.500 Hektar. Mit einer Weinbaufläche von ungefähr 28.000 Hektar zählt Niederösterreich zum größten Qualitätsweinbaugebiet im Land. Die acht spezifischen Weinbaugebiete in Niederösterreich weisen nicht nur heimische Weinraritäten, sondern auch internationale Rebsorten auf. Selbst hier wird das Land bereits in drei grobe Klimaräume eingeteilt, das Weinviertel im Norden, der Donauraum westlich von Wien und der pannonische Südosten. Das Burgenland ist neben komplexen Weißweinen und Süßweinen mitunter auch für die körperreichsten Rotweine in Österreich bekannt. Das Bundesland weist eine Weinbaufläche von ungefähr 13.000 Hektar auf. Die sechs spezifischen Weinbaugebiete werden durch das heiße, kontinental-pannonische Klima beeinflusst. Die Steiermark ist mit einer Weinbaufläche von rund 4.600 Hektar das kleinste der drei Hauptweinbaugebiete, hat sich jedoch durch die herkunftstypischen und unvergleichbaren Weine weltweit einen Namen gemacht. Alle drei spezifischen Weinbaugebiete der Steiermark liegen mehr oder weniger im Süden und somit an der slowenischen Grenze. Der Schilcher, der ausgeprägteste Terroirwein überhaupt, dominiert jedoch im Westen des Bundeslandes.¹⁵

Das österreichische Weingesetz unterscheidet zwischen Weine ohne nähere Herkunftsbezeichnung (Wein aus Österreich), Weine mit geschützter, geografischer Angabe (Landweine) und Weine mit geschützter Ursprungsbezeichnung (Qualitätsweine, Prädikatsweine).¹⁶

Neben der Qualitätsstufe und der Herkunft der Trauben werden in Österreich herkunftstypische Qualitätsweine direkt nach dem Gebietsnamen mit dem



Zusatz „DAC“ (Districtus Austriae Controllatus) gekennzeichnet. Bis Oktober 2020 haben 16 spezifische Weinbaugebiete beschlossen, nur einen oder wenige besonders gebietstypische Weine mit dem Namen des Gebietes zu etikettieren. Die restlichen Weine werden ausschließlich mit dem Namen des Weinguts sowie des Bundeslandes gekennzeichnet.¹⁷

In Österreich sind 26 weiße und 14 rote Rebsorten für die Herstellung von Landwein, Qualitätswein und Qualitätswein besonderer Reife und Leseart, den sogenannten Prädikatswein, zugelassen.¹⁸

Als Landwein darf jener Wein bezeichnet werden, der ausschließlich aus Trauben einer einzigen Weinbauregion stammt. Beim Qualitätswein dürfen ausschließlich Trauben eines einzigen Weinbaugbietes für die Weinerzeugung verwendet werden, die Weine müssen zudem in der Weinbauregion oder in der daran angrenzenden Region des betroffenen Weinbaugbietes hergestellt werden. Als Prädikatswein zählen Qualitätsweine wie „Spätlese“, „Auslese“, „Beerenauslese“, „Trockenbeerenauslese“, „Eiswein“ und „Strohwein“.¹⁹



Die Weinbaufläche im Steirerland beträgt 4.633 Hektar. Die Region ist für ihre frischen, brillanten und herkunftstypischen Weine auf der ganzen Welt bekannt. Die Weinbaugebiete liegen im Osten und Süden des Landes, wodurch die Weingärten der Steiermark auf Ablagerungen des Steirischen Beckens, auf Festgesteinen des Ostalpins und meist auf grobkörnigen Flussablagerungen sowie auf vulkanische Basalte, Schlacken und Tuffe stehen.²⁰ Gegliedert nach Struktur, Bodenverhältnisse und Klimazonen gibt es im Steirerland drei Weinbaugebiete.²¹ Die Weststeiermark mit dem ausgeprägtesten Terroirwein, dem Schilcher, die Südsteiermark, wo der Sauvignon Blanc und der Muskateller den Ton angeben und das Vulkanland Steiermark, wo vor allem der Traminer als echter Juwel gilt. Der Welschriesling ist jedoch der am weitest verbreitete steirische Wein.²²

Die Weinberge sind zudem durch Weinstraßen gekennzeichnet, die bekanntesten sind die oststeirische, die weststeirische, die sausaler sowie die südsteirische Weinstraße von Ehrenhausen bis Leutschach.²³

Die Weinbäuerinnen und -bauern haben sich dezentral angesiedelt. Die Gemeinden wie Ehrenhausen, Gamlitz oder Leutschach liegen an den Verkehrswegen im Tal, die Weingüter hingegen befinden sich auf den Hügelkämmen oder möglichst hoch oben auf den Südhängen, wo sie von ihren Weingärten umgeben werden.²⁴

Im Steirerland wurden alle drei Weinbaugebiete mit dem Jahrgang 2018 in den DAC-Rang erhoben, zusätzlich dazu wurde in der Steiermark ein neues Herkunftssystem eingeführt. Die gebietstypischen Weißweine sowie der Schilcher werden in drei Stufen, Gebietswein, Ortswein und Riedenwein, unterteilt. Durch dieses System bleibt die traditionelle Rebsortenvielfalt erhalten, wobei auf der Orts- und Riedenebene der Fokus auf lokal vorherrschende Leitsorten liegt. Als Besonderheit der steirischen DAC-Weine gilt, dass die Lese, im Gegensatz zu den DAC-Weinen der anderen Weinbauregionen, per Hand durchgeführt werden muss.²⁵

In der Südsteiermark, mit einer Weinbaufläche von 2.563 Hektar, entwickeln die Weine durch das feuchtwarmer, illyrisch mediterrane Klima, welches einen langen Vegetationsverlauf und kühle Nächte bereithält, eine reichhaltige Aromatik. In den Weinbauorten Gamlitz, Ratsch, Berghausen, Spielfeld, Leutschach und Sausal mit rund 264 Betrieben bilden der Sauvignon Blanc, Welschriesling, Weißburgunder, Morillon, Grauburgunder, Riesling, Gelbe Muskateller und Traminer die Basis der südsteirischen DAC-Weine und sorgen international für



Aufsehen. Der nachhaltige Erfolg der südsteirischen Weine ist einerseits auf die internationale Praxiserfahrung der Winzerschaft, aber auch auf die Weinbauschule in Silberberg zurückzuführen, an der Nachwuchswinzerinnen und -winzer mit besten Qualifikationen im Bereich der Theorie und Praxis ausgestattet werden.²⁶

„In keinem anderen Bundesland sind die Weine untereinander so verschieden wie in der Steiermark. Viele kleine und kleinste Weinbaugebiete bilden das herrliche Mosaik steirischer Weine. Wuchtig und lieblich, kräftig und zart wechseln ohne Regel in bunter Folge, bedingt durch die rasch wechselnden kleinklimatischen Faktoren, die Bodenverhältnisse und die Abwechslung in den Rebsorten.“²⁷



Die Synthese aus Lage (Meereshöhe, Neigung), Klima (Makro- und Mesoklima der Region bis zum Mikroklima des Rebstocks und der Beere), Boden (physikalische, chemische und biologische Komponenten), Sortenwahl, Weingarten-Management (Pflanzdichte, Alter,...) und Ausbau des Weines ergibt das Terroir des Weinbaus.²⁸ Das Terroir gilt somit als Visitenkarte des Weines und formt dessen unverwechselbare Qualität.²⁹ Die Komposition aus Boden, Klima und Rebe, aber auch der Mensch ist demnach für die größtmögliche Harmonie des Weines entscheidend.³⁰

Wein ist aus der Sicht der Chemie ein durch Fermentation veredelter Traubensaft hinter dem eine komplexe Beschaffenheit mit unzähligen Merkmalen steckt. Der quantitativ führende Inhaltsstoff ist Wasser, das typische Profil erhält der Wein jedoch durch feste wie auch flüssige Substanzen. Deren jeweiliger Anteil wird durch natürliche Faktoren, dem sogenannten Terrior, beeinflusst.³¹

Neben den geographischen Gegebenheiten wie steile Hänge, Täler, sanfte Hügel und Terrassen sind vor allem die geologischen Voraussetzungen in Österreich sehr vielseitig. Die Gesteine der Böden, sei es der tiefgründige Boden aus Löss im Kremstal und Wagram oder eben der Muschelkalk in der Südsteiermark, beeinflussen die Auswahl der Rebsorte und die Weingartenarbeit maßgeblich. Nicht nur die geologischen, sondern auch die klimatischen Voraussetzungen weisen starke Unterschiede auf. Wo im Nordosten ein eher trockenes und warmes bis heißes kontinental-pannonisches Klima vorherrscht, ist der Südosten vor allem für sein warmes und etwas feuchteres illyrisch mediterranes Klima bekannt. Die großen Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht sind für ein ausgeprägtes Aroma der Trauben verantwortlich.³²

Es wird also durch Klima, Lage und Boden des Weingartens das Fundament für die spätere Weinqualität geschaffen. Das Wissen der Weinbäuerin/des Weinbauers sowie ihre/seine Art Wein auszubauen vollenden jedoch die Qualität und den Charakter des Weines und bringen die Philosophie der Winzerin/des Winzers zum Ausdruck.³³



Die Vielfalt der österreichischen Weintypen ist auf die Vielfalt der Weinlandschaft, aber auch auf die Rebsorten zurückzuführen. Weißweine bieten eine reiche Bandbreite von leichten und frischen über kraftvolle und körperreiche Weine bis hin zu edelsüßen Tropfen. Die Rotweine sind ebenso vielseitig und bilden jugendliche und elegante bis hin zu gehaltvolle und mächtige Weine aus.³⁴ Einfluss auf das Wachstum und die Reife der Weinrebe haben vor allem Faktoren wie Klima und Lage. Dem Boden wird hierbei eine etwas geringere Bedeutung zugesprochen, obwohl seine Eigenschaften die Weinrebe prägen. Temperatur, Licht, Niederschlag, Hangneigung und lange Vegetationszeiten sind mitunter für eine ertragreiche Ernte ausschlaggebend, wohingegen sich Wassermangel sowie Spät- und Frühfröste negativ auf die Weinrebe auswirken.³⁵

Durch die Verdopplung der Rotweinreben in den letzten beiden Jahrzehnten macht der Rotweinanteil nun ein Drittel der österreichischen Gesamtrebfläche aus.³⁶ Wie bereits erwähnt, sind in Österreich 26 weiße und 14 rote Rebsorten für Landweine, Qualitätsweine sowie Prädikatsweine zugelassen. Durch die hervorragende Lage befinden sich in Österreich nicht nur international bekannte Sorten wie Riesling oder Muskateller, sondern auch bodenständige, sogenannte autochthone Rebsorten, wie der Grüne Veltliner, der allein fast ein Drittel der Rebflächen ausmacht, oder der Zweigelt aus der Familie der Rotweine.³⁷

Die drei stärksten Rebsorten in den Regionen Weinland und Steirerland (auf ihre Gesamtfläche berechnet) sind beim Weißwein der Grüne Veltliner (47,1 %), der Welschriesling (10,6 %) und der Weiße Riesling (6,6 %) und beim Rotwein der Zweigelt (42,3 %), der Blaufränkische (18,8 %) und der Blaue Portugieser (8,5 %).³⁸

Mithilfe der Weingartengrunderhebung, welche seit 2015 alle 5 Jahre durchgeführt wird, werden die Weinbaubetriebe, Weingartenflächen sowie deren Rebsorten ermittelt, um die Entwicklung des Weinbaus in Österreich erfassbar zu machen.³⁹



Weißweinsorten

Blütenmuskateller
Bouvier
Chardonnay
Frühroter Veltliner
Furmint
Goldburger
Goldmuskateller
Grauburgunder (Pinot Gris)
Grüner Veltliner
Jubiläumsrebe
Müller-Thurgau
Muscaris
Muskateller
Muskat Ottonel
Neuburger
Riesling
Roter Veltliner
Rotgipfler
Sämling (Scheurebe)
Sauvignon Blanc
Souvignier Gris
Sylvaner
Traminer
Weißburgunder
Welschriesling
Zierfandler

Rotweinsorten

Blauburger
Blauer Portugieser
Blauer Wildbacher
Blaufränkisch
Cabernet Franc
Cabernet Sauvignon
Merlot
Pinot Noir
Ráthay
Roesler
Rosenmuskateller
St. Laurent
Syrah
Zweigelt[®]

Weinherstellung



Von der altertümlichen Methode, bei der die Trauben noch mit bloßen Füßen ausgepresst wurden, bis zum heutigen High-Tech-Verfahren hat sich am grundsätzlichen Prinzip der Weinerzeugung nicht viel verändert. Mithilfe von physikalischer, chemischer und technologischer Unterstützung wird der Wein heute jedoch wesentlich perfekter, rationeller und mit qualitativ besserem Ergebnis erzeugt.⁴¹

Arbeit im Weingarten

Während der Winterruhe im Jänner und Februar wird im Weingarten der Rebschnitt vorgenommen. Mitte April bis Anfang Mai findet der Austrieb statt und anschließend werden die Triebe vom alten Holz und Stamm weggenommen, wodurch eine Laubwandverdichtung vermieden wird. Kurz vor oder nach der Blütezeit wird der Jungtrieb gekürzt, das hat Einfluss auf die Quantität und Qualität der Ernte. Im Sommer muss sichergestellt werden, dass die Trauben die richtige Dosis an Wasser, Sonne und Stickstoff bekommen. Das wird beispielsweise durch Laubarbeit, Bearbeitung der Bodenbegrünung und Pflanzenschutzmaßnahmen gewährleistet.⁴²

Weinlese

Der Zeitpunkt der Lese ist unter anderem von der Reife der Trauben abhängig und wird von der Winzerin/dem Winzer durch ständige Kontrollen der Traubenentwicklung im Weingarten selbst bestimmt. Hierbei ist das meiste Fingerspitzengefühl gefragt.⁴³ Hierzulande wird meist Anfang September mit der Ernte begonnen, die sich je nach Rebsorte sowie Größe der Rebfläche bis Mitte/Ende Oktober fortsetzt.⁴⁴

Bei der Weinlese wird zwischen Handlese und mechanischer Ernte unterschieden. Die Handlese ist nicht nur schonender für die Trauben, sondern hat auch den Vorteil, dass bereits im Weingarten eine Vorsortierung durch die Leserin/den Leser stattfindet.⁴⁵

Die Handlese bietet uneingeschränkt die meisten Möglichkeiten und kann sehr variabel angewendet werden. Gegenüber der mechanischen Ernte ist bei der Handlese jedoch mit höherem Organisationsaufwand und Personalbedarf zu rechnen.⁴⁶

Traubenannahme

Nachdem die Trauben im Weingarten geerntet wurden, müssen sie möglichst



rasch und schonend zum Presshaus transportiert werden, wo die Weiterverarbeitung der Trauben stattfindet. Hierbei sollten sie nach Möglichkeit keinen unkontrollierten Oxidations- oder Extraktionsvorgängen unterliegen. Je nach Lesegut (Hand- oder Maschinenlese) gibt es unterschiedliche Arten die Trauben vom Weinberg zur Annahmestation zu transportieren. Die Trauben sollen beim Transport (meist in 400-1.000 kg großen Ernteboxen bei Handlese) jedoch nicht in ihren Eigenschaften verändert werden.⁴⁷ Je mehr mechanische Belastung auf die Trauben einwirkt, desto größer ist die Gefahr von Trubmenge im Most. Im Presshaus angekommen muss auch hier ein optimaler Übergang von der Transporttechnik zur Annahmetechnik erfolgen.⁴⁸ Die Trauben können hier bereits gewogen werden und mithilfe der Klosterneuburger Mostwaage ist es möglich, einen ersten Wert des Zuckergehalts zu messen. Anschließend werden die Trauben in einem sogenannten Übernahmetrog, eine Wanne mit Förderschnecke, in Richtung Rebler weiterbefördert.⁴⁹

Rebeln

Beim Entrappen, in Österreich Rebeln genannt, werden die Beeren vom Stielgerüst der Trauben getrennt. Dieser Vorgang sollte möglichst schonend vonstattengehen.⁵⁰

Sortieren der Trauben

Das Sortieren von Trauben ist nicht nur ein einfaches, sondern auch ein effektives Mittel, um unterschiedliche Qualitäten und Weinstile zu erzeugen.

Wie bereits erwähnt, werden die Trauben bei der Handlese bereits im Weingarten vorsortiert. Zusätzlich dazu ist es möglich, die Trauben vor, während und nach dem Rebeln zu sortieren.

Die einfachste Möglichkeit der Sortierung bietet der Sortiertisch. Dieser Tisch kann mit einer sehr glatten Oberfläche ausgeführt sein oder aber eine Rütteleinrichtung besitzen, welche die Trauben vereinzelt. Beim Rebeln werden neben dem primären Ziel, nämlich dem Trennen der Beeren vom Stielgerüst (steirisch Krempel) auch alle großen Bestandteile wie Steine, Rebholz, Blattstiele, die nicht durch die Öffnung für die Beeren passen, abgetrennt. Beim schonenden Rebelvorgang bleibt ein erheblicher Anteil von > 50-60 % an unversehrten Beeren über, dieses Lesegut ist für eine weitere maschinelle Sortierung geeignet. Basis für diesen Sortiervorgang sind nicht mehr die ganzen Trauben, sondern die Beeren, die im ersten Schritt vereinzelt werden. Anschließend dazu folgt die jeweilige



Trenntechnik mit Lochblech, Windsortierung oder optischer Sortierung.⁵¹

Maischen

Beim Quetschen wird die Beerenstruktur zerstört ohne dabei die Kerne zu beschädigen und somit deren Gerb- und Bitterstoffe freizusetzen.⁵² Bei diesem Vorgang entsteht ein dickflüssiges Gemisch aus Fruchtfleisch, Traubenkernen, Schale und Saft.⁵³ Spätestens jetzt, nach dem Quetschen, wird von einer Traubenmaische gesprochen, daher wird das Quetschen der Trauben auch als maischen bezeichnet.⁵⁴

Idealerweise erfolgt die weitere Maischeförderung anschließend mittels Gravitation (natürliche Schwerkraft), da dies jedoch in vielen Kellereien bautechnisch nicht möglich ist, werden zusätzlich Pumpen und Leitungen für den Maischetransport eingesetzt.⁵⁵

Schwefeln

Durch das mechanische Zerstören des Traubengewebes setzt nun ein umfangreicher Prozess ein.⁵⁶ Je weniger die Maische der Trauben dem Sauerstoff ausgesetzt ist, desto geringer ist die Gefahr der Oxidation und somit des Braunwerdens der Maische. Durch Schwefeln und Zuführen von Stickstoff oder Kohlensäure wird dem Oxidieren vorgebeugt. Danach folgt vor allem bei der Rotweinherstellung die Maischestandzeit, bei der Weißweinbereitung wird jedoch unmittelbar mit dem Pressvorgang (Keltern) begonnen.⁵⁷ Die Maischestandzeit erfolgt in der Presse, wo das Gemisch aus Beeren und Most in der Presse meist zwischen 2-12 Stunden verweilt bevor es gepresst wird.⁵⁸

Mostgewinnung

Beim Pressvorgang wird der Traubensaft von den festen Bestandteilen der Maische getrennt.⁵⁹ Die meisten Weingüter setzen bei der Mostgewinnung pneumatische Pressen ein.⁶⁰ Der Pressvorgang sollte rasch, aber schonend passieren, um den Trubgehalt im Most und Oxidationen gering zu halten. Die rasche und schonende Pressung ist für die Fruchtigkeit und das Sortenaroma maßgeblich.⁶¹ Häufig wird der Traubenmost vor dem Pressen vorgeklärt, wodurch unlösliche Trubstoffe entfernt werden.

Aus den übrigbleibenden Rückständen, dem sogenannten Trester, kann im Nachgang Tresterwein oder Tresterbranntwein gewonnen werden. Die Qualität kann durch längere Lagerung verfeinert werden.⁶²



Mostuntersuchung/-behandlung

Bevor mit der alkoholischen Gärung begonnen wird, wird der Most auf seinen Zucker wie auch Säuregehalt und pH-Wert untersucht. Die Dichte des Mostes wird durch eine Dichtespindel, die Klosterneuburger Mostwaage, gemessen, die den Zuckergehalt angibt. Der Säuregehalt im Most wird hingegen durch Titration mit Lauge bestimmt.

Außerdem wird der Most zunächst geklärt bzw. entschleimt, indem der Trub über Nacht absitzt. Der darüber entstandene klare Most wird in den Gärbehälter umgezogen.⁶³

Gärungsvorgang

Die Gärung wird durch Hefe, die Zucker zu Alkohol und Kohlensäure umwandelt, ausgelöst. Dieser Prozess läuft automatisch mittels geführter temperaturkontrollierter Gärsteuerung im Gärtank aus Metall ab. Zudem beeinflusst die ausgewählte Reinzuchtheffe den Verlauf der Gärung.

Die spätere Stilistik des Weißweines wird durch die Art der Vergärung (spontan oder gelenkt) sowie die Gärtechnik und Gärdauer bestimmt. Durch Zugabe von unvergorenem Traubenmost oder durch Gärstopp kann der angestrebte Restzuckergehalt erreicht werden.⁶⁴

Ist der Prozess der alkoholischen Gärung abgeschlossen, setzt sich die Hefe am Boden des Behälters ab. Danach wird das Fass sofort spundvoll gefüllt oder der Jungwein in einen neuen Behälter umgezogen.⁶⁵

Ausbau des Weines

Die Jungweine werden mit dem ersten Abstich von der Hefe getrennt und für den Ausbau dem Holzfass, Tank oder anderen Behälter zugeführt. Die Weinart sowie der angestrebte Weintyp bestimmen die Wahl des Behälters.

Frische und unkomplizierte Weißweine werden vorzugsweise für kurze Zeit im Tank eingelagert, aromatische und geschmackvollere Weine werden hingegen oft im Holzfass gelagert. Hier nimmt der Wein durch seinen Kontakt zum Eichenholzfass (Barrique) mehr oder weniger intensive aromatische Ausprägungen an.

Je nach Weintyp können während der Fasslagerung und Fassreifung Verfahren wie Schwefelung, Anreicherung, Entsäuerung, Schönung, Verschnitt, Feinklärung oder Filtration eingesetzt werden.⁶⁶

Selbst nach der Flaschenabfüllung ist die Entwicklung des Weines keineswegs beendet, die komplexen Reife- und Alterungsvorgänge verlaufen höchst



unterschiedlich und sind auch von physikalischen Einwirkungen wie Raumtemperaturabhängig.⁶⁷

Daher muss bei allen Kellertypen darauf geachtet werden, dass sie den Anforderungen an ein optimales Weinklima und somit bauphysikalischen Kriterien entsprechen. In den Kellern soll ein trockenes, kühles und geruchsneutrales Raumklima vorherrschen, das auf eine Raumtemperatur von 10-12 °C herunter gekühlt werden kann. In Barriquekellern soll die Luftfeuchtigkeit, ohne dabei zu einer Schimmelbildung zu führen, höher sein als in Tanklagern, in Flaschenlagern hingegen geringer.⁶⁸

WeinArchitektur



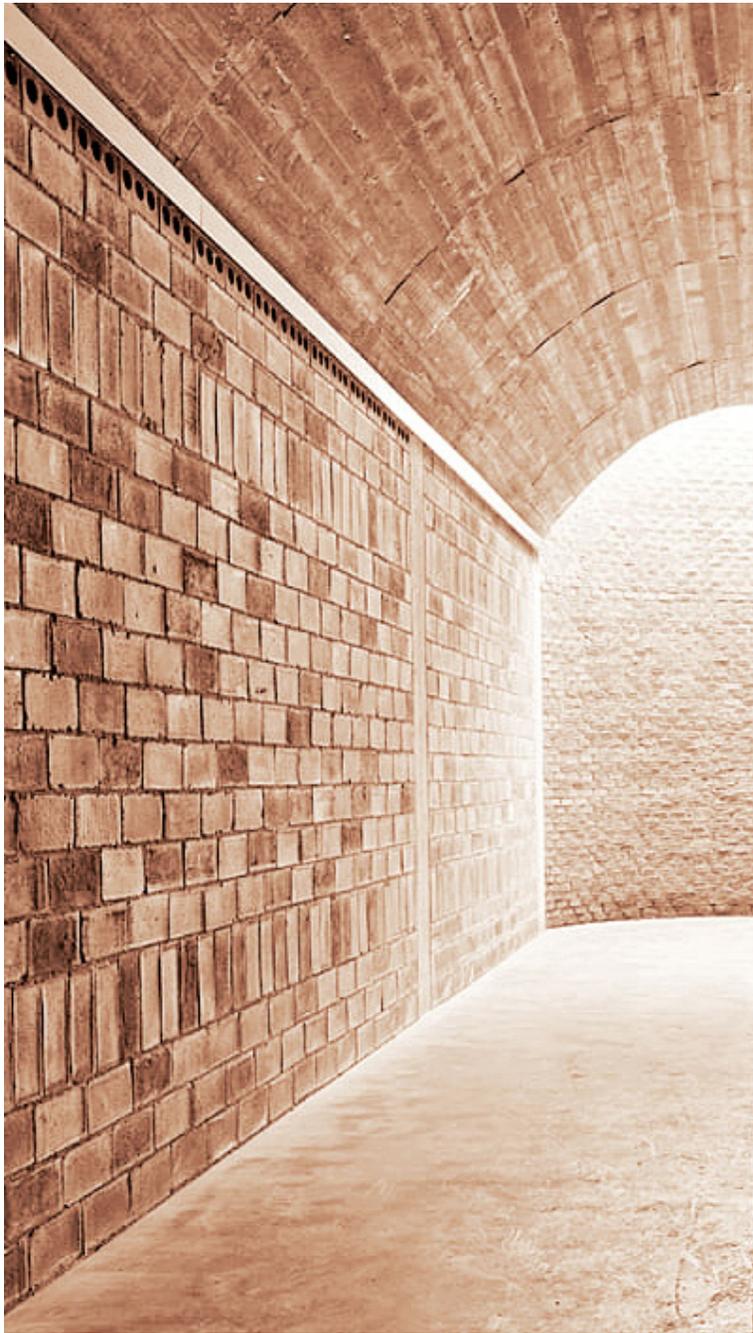
W ein und Architektur, dieses Begriffspaar hat in den 1990er – 2000er Jahren eine neue Bedeutung erlangt. Wo früher noch an Châteaux in Bordeaux gedacht wurde, gab es weltweit plötzlich eine Vielzahl an hochmodernen Weingütern und Kellereien, wodurch dem Weinbau ein neues Image zuteil wurde.⁶⁹

Erstmalig kam es zu einer interessanten Annäherung von Weinkultur und zeitgenössischer Architektur und eine unerwartete Verschmelzung bahnte sich an.⁷⁰

Die einzigartige Kulturlandschaft der Weinberge mit ihren reizhaften und charakteristischen Strukturen und somit das Landschaftsbild wird nun von der Architektur der Weingüter geprägt.⁷¹ Wein ist nicht nur ein Naturprodukt, dessen Eigenheiten mit seinem Herkunftsgebiet verbunden sind, sondern auch ein Kulturprodukt mit zum Teil technisch aufwändige Produktionsverfahren für gleichbleibendes Qualitätsniveau.⁷²

Die „WeinArchitektur“ hatte zunächst pragmatische Gründe und zwar das Streben nach Qualitätswein, das brachte nicht nur eine Umstrukturierung der Kellertechniken mit sich, sondern schuf auch Räume mit neuen logistischen und technischen Konsequenzen.⁷³ Einige Betriebe produzierten nämlich bis dato mit einer längst überholten Weinberg- und Kellertechnik.⁷⁴ Das Streben nach höchster Qualität wurde durch architektonische Konzepte im Hinblick auf optimierte Arbeitsabläufe und thermisch kontrollierbare Kellerräume unterstützt, da den Winzerinnen und Winzern die Bedeutung von umwelt- und ressourcenschonenden Arbeitsweisen immer bewusster wurde.⁷⁵ Erst später wurde bei den funktionalen Weinkellerbauten die Architektur für die Weinbaubetriebe immer wichtiger und repräsentierte das gesamte Weingut, die Winzerin/den Winzer sowie deren/dessen Philosophie.⁷⁶

Die Dominus Winery in Kalifornien von den Schweizer Architekten Herzog & de Meuron war 1997 nicht nur das erste architektonische Landmark einer neuen Weinkultur, sondern auch ein Zeichen für die Globalisierung. Der Winzer Moueix hat sein Château Pétrus in Frankreich verlassen, um die Möglichkeiten des Weinmarktes in den USA auszuloten. Demzufolge schien fast jeder Architekt von internationalem Rang in aller Welt ein bedeutendes Weingut zu planen. Wovon jedoch nur wenige Projekte von tieferer kultureller Verbindung zwischen Architektur und Weinbau zeugen. Gleichzeitig wurden in Österreich dem kleinteiligeren Weinbau entsprechende Zu-, Um- und Neubauten entdeckt, die von überraschendem architektonischem Interesse geleitet wurden und die Verbindung zwischen Architektur und Weinbau schufen.⁷⁷



Die Neubauten verteilten sich über Nordburgenland bis ins Südburgenland, wo die architektonische Spur weiter in die Südsteiermark entlang der Ratscher Weinstraße bis nach Leutschach verlief.⁷⁸

Niederösterreich weist im Vergleich zum Burgenland und der Steiermark eine relative geringe Anzahl moderner Weinbauprojekte auf. In der Steiermark wurden vom Ende der 1990er Jahre bis 2005 mehr als ein Duzend Projekte realisiert, welche vor allem durch ihren kontrastreichen Dialog mit den traditionellen Bauten in ihrer unmittelbaren Umgebung auffallen. Im Burgenland hingegen wurden zwischen 1999 und 2004 mehr als fünfzig Weinbaubetriebe baulich verändert. Die Neubauten, Erweiterungen und Renovierungen zeichnen sich durch behutsame Neuerungen bis hin zu fantasievollen Neuschöpfungen aus.⁷⁹ Finanzielle Unterstützung erfuhr Österreich, vor allem das Burgenland, aus dem EU-Strukturfonds gemäß der Maastrichter Verträge.⁸⁰

Bei der erforderlichen architektonischen Adaptierung für die Traubenverarbeitung, den Reifeprozess sowie die Flaschenlagerung wurden auch bauliche Maßnahmen im Hinblick auf kleine, repräsentative Räume für die Verkostung, die Präsentation und den Verkauf des jeweiligen Weines mitgeplant.⁸¹ Wodurch eine eindrucksvolle Raumästhetik durch visuelle und haptisch markante Gestaltungselemente, wie zum Beispiel optisch wirkungsvolle Inszenierungen oder Materialien, neben den optimierten Abläufen immer mehr an Bedeutung gewann.⁸²

Die Weingüter offenbarten nicht nur das Selbstverständnis der Winzerinnen und Winzer, sondern auch ihre individuelle Philosophie der Weinproduktion in räumlicher Form.⁸³ Die Weinerzeugung ist demnach vermutlich die einzige Sparte der Landwirtschaft, in der dem Produkt Individualität, Charakter und Seele zugesprochen wird und gewöhnliche Handlungen, Vorgänge und Zustände Ausdruck von Konzept, Programm und Philosophie werden.⁸⁴ Die Architektur soll daher einen Rahmen schaffen, der den Wein, seine Herkunft und seine Philosophie widerspiegelt.⁸⁵

Diese Veränderung war nur möglich, da Wein immer mehr an Attraktivität gewann und sich die Weinkultur mittlerweile auf die unterschiedlichsten Lebensbereiche erstreckt, wodurch der Weinkult zu einem unverzichtbaren Bestandteil des weinorientierten Tourismus wurde. Damit das Interesse, die Zuneigung und die Begeisterung der Kundinnen und Kunden geweckt wird, spielen das jeweilige Umfeld, das Ambiente, die Architektur, die Gestaltung und der Raum beim Thema Wein-Erlebnis eine immer wesentlichere Rolle.⁸⁶ Denn wo guter Wein erzeugt wird, ist auch hochwertige Architektur und



Kulturlandschaft vorhanden. Dies gilt auch umgekehrt. Nicht nur der Wein kann hierbei vielfältig ausgebaut werden, sondern auch die Architektur wird vielfältig gestaltet.⁸⁷ Den Besucherinnen und Besuchern wird somit ein „Gesamterlebnis“ aus Stimulation, Information und Erlebnis ermöglicht, wobei die architektonische Gestaltung Einfluss auf das Image des Weinguts hat.⁸⁸ Neben der Funktionalität der Räume ist auch Individualität, Klarheit, Ästhetik sowie die Raumatmosphäre durch Materialauswahl, Farbgebung und Lichtführung von großer Bedeutung.⁸⁹

Bei der WeinArchitektur spielen demnach die Achtung der Landschaftstopografie, die vorherrschende Baukultur, eine angemessene Größe, Flexibilität und Funktionalität des Betriebes sowie die architektonische Formensprache eine wichtige Rolle.⁹⁰

„Der Wein und sein Haus. Erstens beruht der Zusammenhang auf Selbstverständlichkeit. Kein Wein ohne Haus. Der Ertrag jedes Weinbergs muss zu seiner Zeit durch das Nadelöhr der Presse in den Keller, in sein Fass, in seine Flasche. Damit ist die Selbstverständlichkeit freilich bereits aufgebraucht. Denn was im Haus geschieht, für welche Funktionen es gebraucht wird, das könnte unterschiedlicher nicht sein.“⁹¹



Die jeweilige Raumzuordnung in den Wirtschaftsgebäuden hängt von der Weinherstellung des Winzerbetriebes ab.⁹²

Halle

Für die Übernahme der Trauben wird dem Presshaus eine Halle vorgelagert. Durch ihre entsprechende Größe soll eine reibungslose und schonende Übernahme der Trauben sowie die Unterbringung der Gerätschaften, welche in den Weinbergen benötigt werden, gewährleistet werden.⁹³

Presshaus

Im Presshaus erfolgen Arbeiten wie Traubenannahme, Pressvorgang und Transport des Tresters. Diese Abläufe werden jedoch nur wenige Wochen jährlich, zur Lesezeit, durchgeführt. Daher gilt das Presshaus als sogenannter Mehrzweckraum, in dem auch andere Arbeiten stattfinden und Gerätschaften untergebracht werden sollen.

Tanklager

Im Tanklager, welches direkt an das Presshaus anschließen sollte, werden Behältnisse in unterschiedlichen Größen, in Bezug auf Höhe und Durchmesser, und aus unterschiedlichen Materialien wie Stahl, Edelstahl oder Kunststoff für verschiedene Arbeitsvorgänge (Vergärung, Mosteinlagerung etc.) untergebracht. Für die Optimierung von Arbeitsabläufen sowie für eine ästhetische Ausstrahlung von Produktionsgebäuden für die Kundinnen und Kunden ist angesichts des anspruchsvollen technologischen Equipments eine angepasste, attraktive räumliche Gestaltung anzustreben. Die Anforderungen an ein optimales Weinklima – trocken, kühl, geruchsneutral – sind mithilfe von bauphysikalischen Kriterien im Tanklager, Barriquekeller und Wein-/Flaschenlager umzusetzen.

Barriquekeller

Bei kleineren, traditionellen Weingütern befindet sich die Lagerung der Holzfässer meist unter dem Erdniveau, in sogenannten Erdkellern, bei größeren Weingütern dominiert hingegen der Gewölbekeller und die neueren Bauten verfügen meist über Betonkeller. Hierbei handelt es sich um die aufwendigste Lagerart, welche jedoch den Wein und den Betrieb meist am eindrucksvollsten repräsentiert. Die Barriquefässer müssen jedoch getrennt von den Tanks gelagert



werden, da sie eine relativ hohe Luftfeuchtigkeit von mindestens 85 % benötigen, um einen hohen Schwund des Fassinhalts zu vermeiden.

Weinlager

Ebenerdige Weinlager ermöglichen eine optimale Bewältigung von anfallenden Transporten wie die Expedite. Das Flaschenlager sollte so groß sein, dass die Lagerung von 1-2 Jahrgängen möglich ist. Bei Bedarf sollten bauliche Erweiterungen oder Umbauten des Weinlagers möglichst einfach erfolgen können.

Abfüllanlage

Je nach Betriebsgröße verfügt das Weingut über eine eigene Abfüllanlage oder es wird auf eine mobile Anlage zurückgegriffen. Egal ob mobile oder eigene Abfüllanlage, es ist sicherzustellen, dass der benötigte Platzbedarf sowie eine Anfahrtsmöglichkeit für einen Stapler gegeben ist.

Weinerlebnis

Durch Verkostungsräume, Verkaufsräume und Führungen durch das Weingut, die eine ansprechende Produktpräsentation und -information mit sich bringen, wird der Besuch auf einem Weingut nicht selten zu einem Weinerlebnis. Dies ist wichtiger Bestandteil bei der Repräsentation des Weinguts.

Demnach hat nicht nur die Kellertechnik, sondern auch die Anordnung der Gebäude und Räumlichkeiten zueinander eine beträchtliche Auswirkung auf die Arbeitszeiterparnisse eines Betriebes.²⁴



Mont-Ras Winery

in Mont-Ras, Spanien
von Jorge Vidal, Victor Rahola, 2016
573 m²
Holz, Beton, Ziegel

Die Weinkellerei baut eine Beziehung zum bestehenden Landhaus auf, indem es um einen Sockel ergänzt wird, und schafft es gleichzeitig auch den Anforderungen der Weinproduktion zu entsprechen. Die vier Haupträume gliedern das Gebäude, welche in der Verlängerung an der Rebe orientiert sind. Das Gewölbe der vier Haupträume, die je nach Nutzung unterschiedlich groß sind, weist eine hyperbolische Form auf. Zwischen den Haupträumen der Weinproduktion liegen drei weitere Nebenräume mit Lagerflächen und technischen Anlagen.

Der erste der vier Haupträume dient der Unterbringung von Landmaschinen und Werkzeugen, die im Weingarten benötigt werden, im nächsten, etwas größerem Gewölbe wird der Raum den Fässern und somit dem Weinmost zugesprochen. Im dritten Raum verweilen die Fässer und Flaschen bis ihr Reifeprozess abgeschlossen ist, um anschließend im Verkostungsraum mit einer langen Holztafel sortiert zu werden.⁹⁵

Durch das Eingraben der Räume wird nicht nur eine ideale Temperatur für den Wein generiert, sondern durch dieselbe Erde auch ein Raum geschaffen. Die Raumtiefe mit ihrer gewölbten Decke erzeugt eine angenehme Akustik. Der gegebene Raum wird durch den Wechsel von Licht und Schatten organisiert und gegliedert.⁹⁶

„The construction of a winery and the wine process creation are extremely attached at the experience with the land. The wine is smell, color, flavor and shape. The senses and the perceptions have to go together with a site that is able to emphasize the process of the transformation.“⁹⁷



Herdade do Freixo Winery

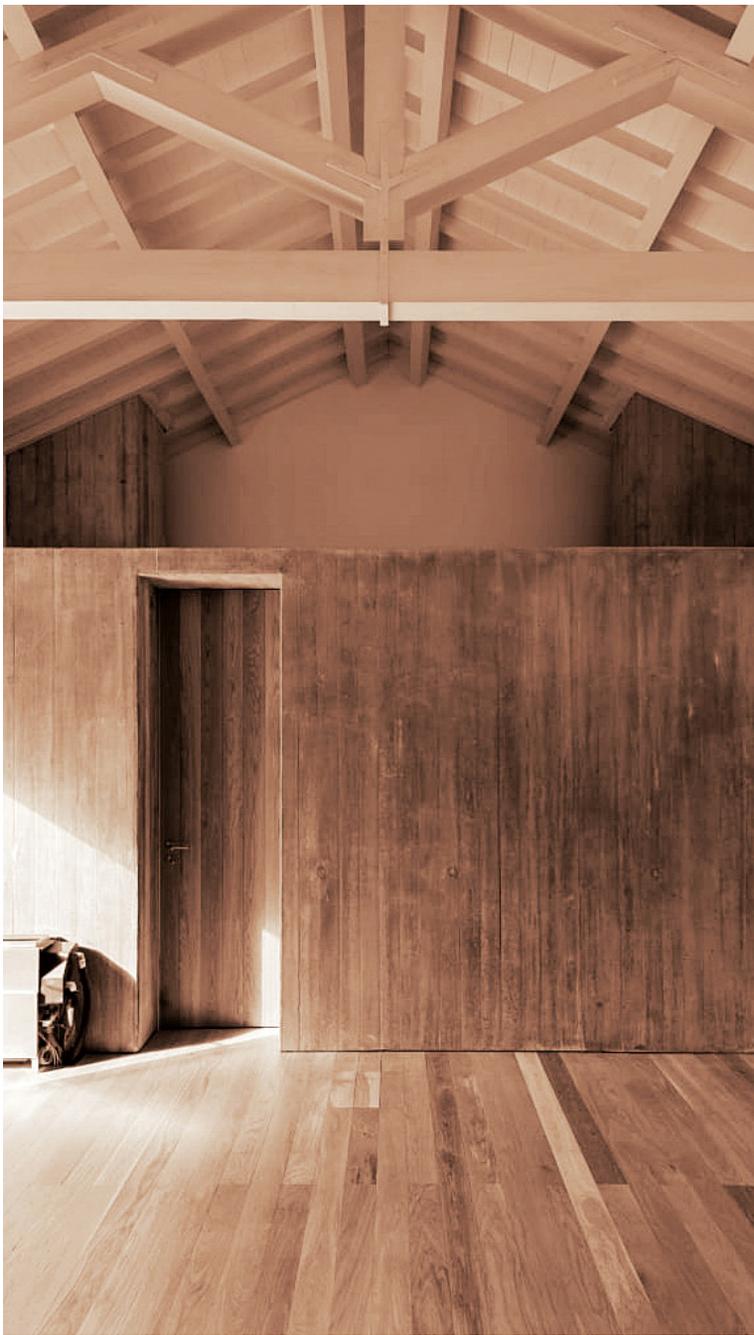
in Redondo, Portugal
von Frederico Valsassina, 2016
1.941 m²
Beton, Kalkputz, Stein, Holz

Das vorherrschende Landschaftsbild mit einer abwechslungsreichen, hügeligen Gestalt und einem großartigen Ausblick in die Umgebung, war entscheidend für das Entwurfskonzept des Projekts. Die Landschaft durfte durch Eingriffe nicht verändert werden, um das Gleichgewicht vor Ort nicht zu gefährden. Das Weingut wurde demnach über mehrere Stockwerke 40 Meter unter der Erde vergraben. Die funktionalen Überschneidungen, das Verhältnis von innen und außen, von natürlich und künstlich lassen das verborgene Weingut erahnen.

Durch die unterirdischen Räume kann die Schwerkraft bei der Weinherstellung genutzt werden und gleichzeitig können auch die besten thermischen Bedingungen für die Weinlagerung erreicht werden.

Die Produktions- und Lagerräume werden durch eine spiralförmige Rampe miteinander verbunden. Es entsteht ein fließender und sequentieller Übergang von Räumen, welche physisch und visuell miteinander kommunizieren. Die abwechslungsreichen, sich überlagernden Ausblicke weisen darauf hin, dass es mehr gibt, als das was in direkter Reichweite liegt. Die spiralförmige Erschließung soll die Besucherinnen und Besucher fesseln und auffordern die Räume zu durchwandern, das Ganze wahrzunehmen und die räumliche Hierarchie zu verstehen.⁹⁸ Die einzelnen Abschnitte der Weinherstellung sollen wie in einem Museum erlebbar gemacht werden.

“The morphology of the existing ground was so decisive for the conception of the project, making it imperative to keep it unchanged although subject to an intervention with this volume of construction. Any intervention would never jeopardize the balance found on site.”⁹⁹



Torre de Palma Wine Hotel

in Monforte, Portugal
von João Mendes Ribeiro, 2014
Beton, Lehm, Holz

Das Anwesen Torre de Palma umfasst neben den landwirtschaftlich genutzten Feldern auch ein beträchtliches Gebäudeensemble, welches 2014 durch ein Weinhotel erweitert wurde. Der Entwurf des Neubaus nimmt die architektonischen und morphologischen Merkmale des bebauten Areals sowie die umgebende Landschaft gleichermaßen auf. Der Eingriff umfasste die Revitalisierung der historischen landwirtschaftlichen Gebäude und Neubauten betreffend Weinhotel. Hierbei wurden völlig neue Gebäude außerhalb der ursprünglichen Baukörper platziert. Sie nehmen zwar die Gebäudeform des Bestands auf, sind jedoch durch zeitgemäße Materialien klar zu unterscheiden. Das Ensemble ist von fünf verschiedenen Bereichen umgeben; einem Weinberg, einem Olivenhain, einem Gemüsegarten, einem Obstgarten und einer Wiese.¹⁰⁰

“In the reconstruction of the pre-existent structures, the general configuration of each building was kept, comprising only a few minor changes in the interior spaces and the insertion of new openings when needed.”¹⁰¹

Südsteiermark



Über dem Steinberg wog vor vielen hunderttausend Jahren das Meer. Ein großes Mittelmeer bedeckte damals den pannonischen Raum und ging weit über die heutigen Grenzen hinaus. Das Sausal war der Küste als Insel vorgelagert und auch der Schöckel war bereits vorhanden.¹⁰²

Wenn heute an einem herbstlichen Morgen das Nebelmeer die Täler bis an die Höhe des Steinbergs füllt, die Koralm in der Sonne leuchtet und das Sausal als dunkle Kuppe im Norden liegt, lässt sich die Linie, die damals das Land vom Meer trennte, ungefähr erkennen.¹⁰³ Auch das damalige Klima war anders als das heutige. Die Land- und Seegewächse zeigten tropische Gestalt und es lebten Schnecken, Tascheln, Krebse und See-Igel im Meer.¹⁰⁴ Daher können heutzutage, beim Anlegen neuer Weingärten, versteinerte Formen dieser Tiere vorgefunden werden. Durch Erosionen kam es damals zu Ablagerungen am Meeresgrund, wodurch Schichten abgeschieden wurden, die für das heutige Unterland bestimmend sind. An erster Stelle steht der „Opak“, der lichte Mergel, welcher die gute Weingartenerde bildet und durch mikroskopisch kleine Tiere des Meeres (Kalk) und den Ton der Bergflüsse gebildet wurde. Das weite Hügelland im Süden und Südosten vom Steinberg besteht aus diesem Opak. Etwas später wurde die zweite Schicht bestehend aus Sand, Kies und Blockgeröll abgelagert. Diese „Gründer Schicht“ liegt im Westen und Nordwesten des Steinbergs. Aus dem Gebiet der Koralm trugen die Flüsse den Schutt der Berge ins Meer, wobei das grobe Blockwerk nahe der Küste liegen blieb und erst weit draußen der Sand und Schlamm zu Boden sank. Auch Muscheln, Mollusken, stachelige Igel und allerlei Tiere sanken in diese Schicht ein. Der „Leithakalk“ bildet die dritte der genannten Schichten, der sich zur selben Zeit wie die „Gründer Schicht“ abgelagerte. An seichten Stellen im Meer wuchsen Korallenriffe, die auch heute noch als hohe, markante Formen in der Landschaft ersichtlich sind. Die Korallen umgaben zum Beispiel das Inselland des Sausals wie einen Kranz oder lagen wie eine Wiese unter dem Meer auf dem Steinberg. Im dichtverzweigten Kalkgesteint lebten verschiedene Tiere wie Seelilien, Igel, Muscheln und Anemonen, aber auch ein Pflanzenreich von Algen befand sich dort. Nach der Ablagerung dieser Schichten, drang eine neue Hebung der Schollen das Meer zurück nach Ungarn, wo es ein paar hunderttausend Jahre verweilte. Durch die Erdbewegung und das Weichen der Tropenwelt aus unseren Breiten formte sich nach und nach das Bild der neuen Landschaft. Es folgte eine kalte Eiszeit. Weichere Gesteinsschichten wurden ausgewaschen und das heutige Hügelland blieb zurück.¹⁰⁵



Reliefe aus Kuppen, flache Rücken und dazwischenliegende Muldentäler bilden das Landschaftsbild der Südsteiermark. Topografisch kann die Region in drei landschaftlich sehr unterschiedliche Gebiete unterteilt werden.

Die kompakte inselartige Erhebung, das „Sausal“, ist von engen Gräben und schmalen Tälern mit steilen Hängen geprägt. Die einzigartige Landschaft mit ihren weichen Oberflächenformen, flachen Rücken und sanften Muldentälern bildet die „Windische Bühel“, die bis hinter die slowenische Grenze verlaufen.

Große Rücken, die durch tiefe Kerbtäler getrennt sind, bilden die „Mittelgebirgsschwelle“ bestehend aus Poßruck und Remschnigg.¹⁰⁶ Durch die langgestreckte Form der Rücken wird das südwestliche Vorland der Alpen auch als Riedelland bezeichnet.¹⁰⁷

Zusätzlich prägen die Kulturfleichen für Obst- und Weinbau sowie die natürliche Vegetation die Region nachhaltig.¹⁰⁸ Die Weinbauggebiete im Steirerland erheben sich meist deutlich über ihr Umland und bieten den Betrachterinnen und Betrachtern somit eine weite Sicht über die Weinbaulandschaften, die durch den Wechsel von Tälern und Rücken den Eindruck der Bewegtheit hervorrufen. Gegensätze wie Tal und Berg, Wald und Kulturland, Vorland und Gebirge, tief und hoch, flach und steil kennzeichnen das südsteirische Landschaftsbild.¹⁰⁹

Grenze

Es sind keine Grenzen ersichtlich. Mit einem Blick über die sanften Hügel erkennen die Betrachterinnen und Betrachter der Weinberge nicht, wo Österreich aufhört und wo Slowenien beginnt.¹¹⁰ Die Grenze, die nach dem Ersten Weltkrieg festgelegt wurde, da Österreich die Untersteiermark abtreten musste,¹¹¹ ist nicht markant. Sie verläuft entlang von Grundstücksgrenzen an denen Grenzsteine unauffällig die Wegstrecke begleiten, die jedoch keine geografischen Einschnitte erzeugen. Die südsteirische Weinstraße bildet an gewissen Stellen in den Weinbergen oft selbst die Grenze zum Nachbarland Slowenien. Die slowenischen Grenzsteine symbolisieren die politische Grenze der beiden Länder, dennoch entsteht an diesen Stellen kein eingrenzbarer Raum. Es ist somit möglich, entlang der Grenze mit einem Fuß in Slowenien und mit dem anderen in Österreich zu stehen.¹¹²

Südsteirische Weinstraße

Die „Südsteirische Weinstraße“ entstand aus der Not heraus, nämlich um den Weinbäuerinnen und -bauern an der steirisch-slowenischen Grenze nach



Kriegsende den Weintransport zu den Bahnhöfen weiterhin zu ermöglichen. Beginnend in Ehrenhausen verzweigt sich die Weinstraße nach Gamlitz, Spielfeld und Ratsch, wo sie hügelwärts über das Sultztal, Glanz und Langegg klettert, bevor sie den Schlossberg umrundet und in Leutschach endet.¹¹³ Sie verbindet die Gegensätze Arbeit und Natur, innen und außen, oben und unten, Vergangenheit und Gegenwart, Magie und Technik, wachen und schlafen, Tod und Geburt miteinander.¹¹⁴

Kulturlandschaft

Die Landschaft wurde von der von Landwirtschaft lebenden Bevölkerung über Generationen hinweg kultiviert. Durch die Symbiose von Mensch und Natur sowie durch die Nutzung ihrer jeweiligen Elemente wurde die heutige, einzigartige Kulturlandschaft der Südsteiermark hervorgebracht. Das Weinland ist durch kleinteilige Durchdringungen wie steilen Weingärten, Obstbäumen, Alleen, „schlanken“ Pappeln, Äckern und Laubmischwäldern gekennzeichnet.¹¹⁵ Zudem hat auch der Weinbau mit seinen speziellen Flur- und Siedlungsformen, Presshäusern und Weingärten der Landschaft ihren typischen Charakter verliehen und ein ausgeprägtes Landschaftsbild erzeugt.¹¹⁶

Die besondere Art der Fauna und Flora in der Südsteiermark wird durch Luftströmungen aus dem Mittelmeerraum beeinflusst und ist in Österreich einzigartig.¹¹⁷ Das Weinbaugebiet wird gegen kalte Witterungseinflüsse aus dem Norden und Westen abgeschirmt, da es südlich des Alpenhauptkammes liegt. Dadurch entstehen warme und lange Sommermonate sowie milde und kurze Wintermonate mit Windarmut. Die Vorteile der oberen Hanglagen mit ihren schmalen Rücken und Kuppen gegenüber der Tallagen sind die geringe Frost- und Nebelgefährdung und die ganzjährige lange Sonnenscheindauer. Daher gilt das Talgebiet mit seinem relativ kalten, kontinental geprägten Talsohlenklima mit starken tages- und jahreszeitlichen Temperaturschwankungen als ungeeignet für den Weinbau.¹¹⁸ Den breiten Talböden, dem Hügelland und den Abhängen des Alpenrandes werden also je nach klimatischer Gegebenheit andere landwirtschaftliche Nutzungen zugeteilt. Getreide, Mais, Hopfen und Kürbisse werden demnach in den Tälern angebaut,¹¹⁹ wohingegen in den Höhenlagen auf den abfallenden Südost- und Südwestseiten Weinhänge dominieren. Diese bilden zusammen mit den gegenüberliegenden Mischwäldern an den Nordhängen einen reizvollen Landschaftskontrast.¹²⁰ Demzufolge lebt die Südsteiermark von Gegensätzen wie Wald und Kulturfläche, Berg und Tal und vom Wechsel langer Bergrücken und tiefer Geländeeinschnitte.¹²¹



Um 1848 wurden viele Höfe durch die Stärkung des Bauernstandes um- und ausgebaut, wodurch das Bauernhaus in dieser Zeit sein typisches Aussehen erlangte.¹²² Die Höfe dienen als Spiegelbild der Umstände und Anforderungen der vergangenen Jahrhunderte hinsichtlich Wohnen und Leben und sind aufgrund ihrer unaufdringlichen und zurückhaltenden Situierung sowie ihrer einfachen Bauweise faszinierend.¹²³

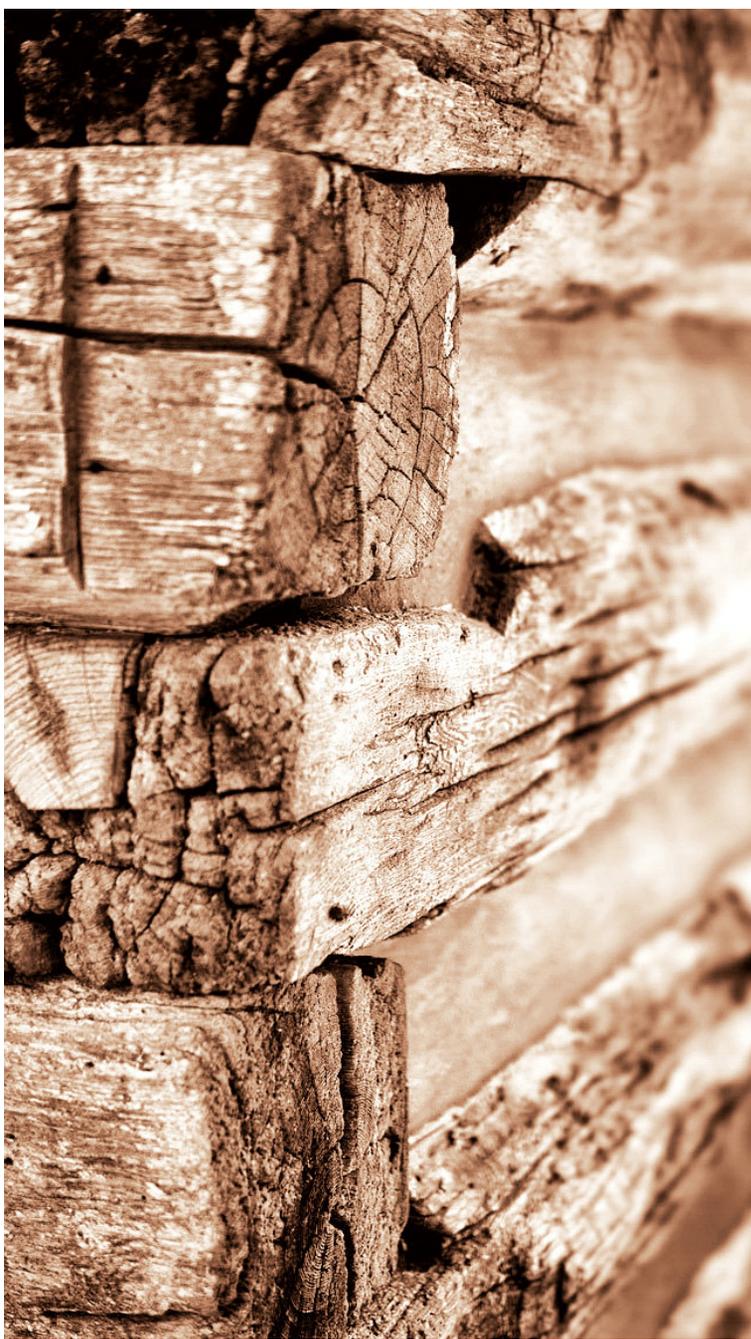
Situierung

Die südsteirischen Höfe liegen großteils verstreut und entlegen,¹²⁴ da die Gebäude meist in Südhanglagen, zurückzuführen auf die Sonneneinstrahlung, sowie in natürlichen Geländeformen wie Senken oder Mulden situiert wurden. Dort waren sie vor allem vor Wind und Wetter geschützt. Durch die zusätzliche horizontale Ausrichtung der bäuerlichen Bauten zum Hang, fügen sich diese harmonisch in die Landschaft ein.¹²⁵ Bedingt durch die landschaftliche Vielfältigkeit der Steiermark sind vor allem Streusiedlungen, alleinstehende Höfe im Hügelland oder Sammelsiedlungen, die durch das Schutzbedürfnis der Bewohnerinnen und Bewohner oder durch den aufkommenden Handel entstanden sind, prägend für diese Region.¹²⁶

Hofformen

Wohnen, Viehhaltung, Vorratshaltung und Geräteaufbewahrung sind die vier Funktionen, die ein typisches bäuerliches Gehöft aufweist. Der vorherrschende „Typus“ in der Südsteiermark ist der Haufenhof, der sich durch eine in sich geschlossene Hofstruktur aus mehreren frei stehenden Gebäuden auszeichnet und durch die entstehenden Zwischenräume im Gesamterscheinungsbild zu einer Gruppe wird. Eine Sonderform stellt der Parallelhof dar, der aus zwei langgestreckten, parallel zueinander stehenden Gebäuden gebildet wird. Die Bauten wirken meist „willkürlich“ in die Landschaft gestellt, wodurch eine gewisse Natürlichkeit entsteht und die Gebäude mit der Landschaft in Beziehung treten. Weitere Hofformen sind der Einhof/Zweihof, der Mehrseithof, der Hakenhof und der Streckhof. Zudem gibt es Klein- und Sonderformen, die aufgrund von Spezialkulturen wie dem Weinbau entstanden sind.¹²⁷

Die Form der Hofgebäude ergab sich aus der jeweiligen Funktion, der Beschaffenheit des Geländes sowie der Machbarkeit hinsichtlich verfügbarer Baumaterialien und Arbeitskräfte. Die verwendeten Materialien wie Holz, Stein und später Ziegel wurden aus der direkten Umgebung gewonnen und hatten



aufgrund ihrer Eigenschaften auf diverse Grundmaße, die sich auf Größe und Proportion der Gebäude auswirkten, Einfluss.¹²⁸

Zwischenraum

Die Räume zwischen den einzelnen Gebäuden der Haufenhöfe bilden durch die natürlich entstandenen Verbindungswege Bereiche der Begegnung und Bereiche der Arbeitsoptimierung.

Laub- und Obstbäume dienen den Häusern durch ihre Hofnähe als Sonnen- und Windschutz und bildeten durch große Abstände zueinander geräumige Innenbereiche. Der niedrige Bewuchs setzte das Gehöft in ein fassbares, maßstäbliches Verhältnis zu seiner Umgebung. Zusätzlich wird das Landschaftsbild durch die säulenartigen Pappeln geprägt, welche aufgrund ihrer Höhe und der starken Wasserführung als Blitzschutz an der Wetterseite der Gehöfte gepflanzt wurden.¹²⁹

Erdbewegungen sowie Eingriffe in die Natur erfolgten sehr behutsam, um weiterhin im Zusammenhang mit der Landschaft zu stehen und nicht als Fremdkörper zu wirken.¹³⁰

Bautradition

Der schmale, langgezogene Baukörper, das steile Satteldach und der Eingang an der Traufenseite sind Merkmale des ursprünglichen Wohnhauses im südsteirischen Hügelland.¹³¹

Als „ausgewogen“, „schön“ und „wie selbstverständlich“ werden heute die Merkmale der alten Häuser empfunden. Für das Gesamterscheinungsbild trugen Proportion, Gliederung, Farbakkordierung sowie Material aus dem unmittelbaren Umland bei.¹³²

In Regionen mit hohem Nadel- und Laubholzbestand sowie hohen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht und Sommer und Winter wurde Holz als Baumaterial für Block- oder „Schrotbau“ eingesetzt. Im Fundament und Gewölbebau fanden hingegen gebrochene Steine oder Findlinge ihren Einsatz. Erst im 19. Jahrhundert fand dann auch im ländlichen Raum der Ziegel vermehrt Verwendung, welcher oft am Hof selbst erzeugt und gebrannt wurde.

Durch neue Bestimmungen in der Feuerschutzverordnung mussten nicht nur gemauerte Kamine nachträglich in den Holzhäusern eingebaut werden, sondern auch ganze Küchenbereiche durch ein Ziegelmauerwerk ersetzt werden. Dadurch entstand die typische „Abtreppung“ zwischen Holzblockwand und



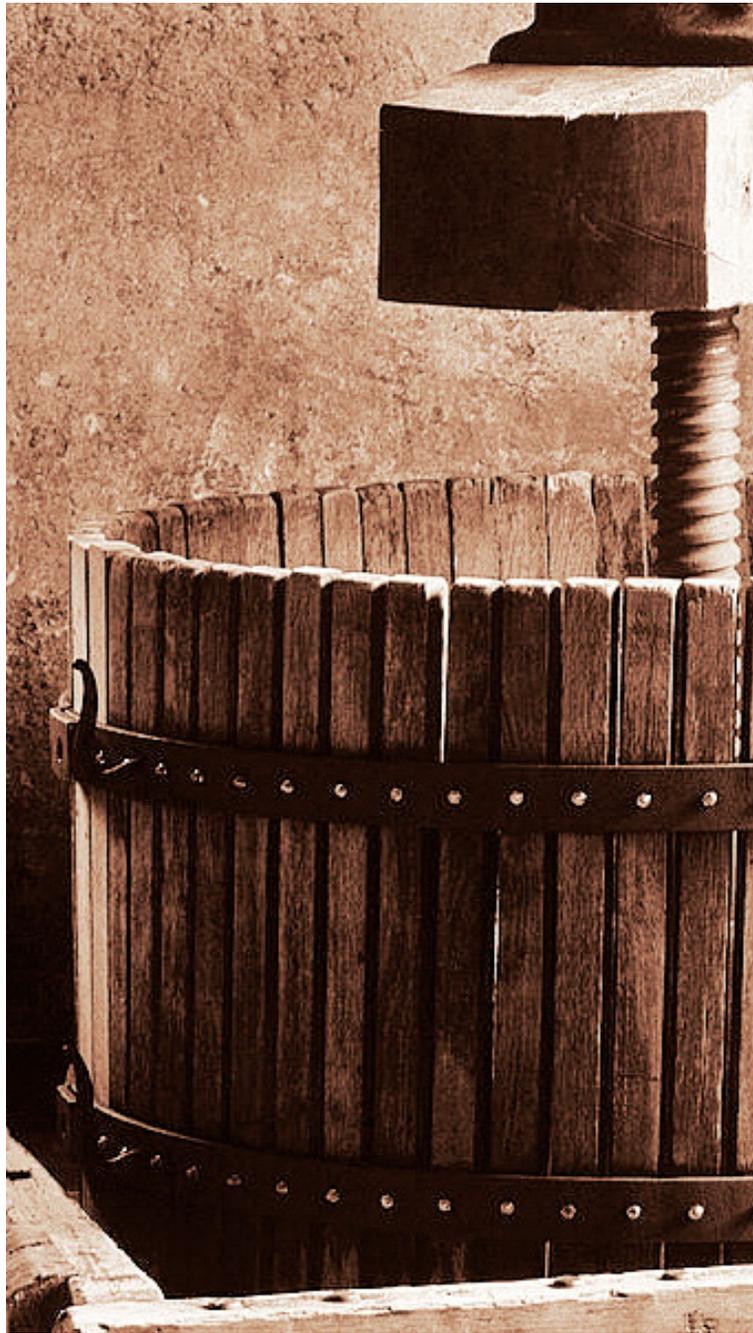
Mauerwerk. Der Materialunterschied der Wandaufbauten hat das Gebäude strukturiert, zusätzlich wurde das Gebäude durch Öffnungen gegliedert. Zum Schutz vor Kälte und Eindringlinge wurden Holzbalken auf der Außenseite angebracht, die im geschlossenen Zustand eine Einheit mit der Fassade bilden. Die Farbgebung der alten Gebäude ergab sich aus den Eigenfarben der Baumaterialien wie Holz, Stein, Ziegel und Reibputz, die Ruhe und Erdnähe ausstrahlen.¹³³

Presshaus

Eine aus Holz erbaute „Presshütte“, welche aus nur einem Pressraum besteht, ist der einfachste Bautypus. Sie ist entweder freistehend oder befindet sich im Verband eines Hofes. Die etwas größeren „Presshäuser“ bestanden bereits aus einem gemauerten Keller, wo im darüber liegenden Raum die Weinpresse zu finden war. Gebäude, die hingegen Wohnen und Arbeiten in sich kombinieren, werden als „Kellerstöckl“ bezeichnet. Der in den Hang gebaute Keller bildet das Fundament dieser Gebäude und dient der Produktion sowie der Lagerung des Weines. Die Geräte- sowie Lagerräume befinden sich im hinteren Teil des Kellers, während der Pressvorgang im vorderen, aus dem Hang reichenden Raum stattfindet. Dem gemauerten Keller wurde ein einfaches Stockwerk in holzbauweise darüber gesetzt, diese Kammer wurde entweder als Geräteraum oder Wohnraum genutzt.¹³⁴

Gegenwart

Die Kulturlandschaft, das Ensemble aus Wald, Wiese, Acker und Dorf, ist das Ergebnis einer Jahrhunderte langen Interaktion zwischen Mensch und Natur.¹³⁵ Erhöhte Anforderungen an das Wohnen, die Rationalisierung von Arbeitsabläufen, das Verschwinden überlieferter Lebensformen und der erhöhte Raumbedarf in Wirtschaftsgebäuden veranlasste die Bäuerinnen und Bauern zu Um-, Zu- und Neubauten.¹³⁶ Dieses rasche Voranschreiten führt dazu, dass die Integration und Weiterentwicklung des kulturellen Erbes bald der Vergangenheit angehört.¹³⁷ Die schmalgiebeligen, langgestreckten und ebenerdigen Grundformen der ursprünglichen Gebäude mussten immer mehr weichen.¹³⁸ Das brachte den Verlust von Maßstäblichkeit, Proportion, Qualität der Farbgestaltung, funktionsorientierten Grundrissen sowie intelligentem Materialeinsatz mit sich.¹³⁹ Aufgrund der „neuen“ Lebensform entstanden Bauten ohne Landschaftsbezug, ohne Sensibilität für die Gegebenheiten wie Gelände und Dachform/-neigung und ohne Sensibilität für die Formensprache



der umgebenden Häuser. So entstanden unübersehbare „Wunden“ in einer sonst ruhigen und einfachen Umgebungsstruktur. Dadurch wurden Landschaften zerstört und ihre regionaltypischen Erscheinungsbilder nachhaltig verändert.¹⁴⁰ Auch der aufkommende Straßenbau, die Auflösung von Ortsgrenzen sowie das Besiedeln von unberührten Landschaften hat zur Zersiedlung beigetragen.¹⁴¹ Daher wird das Landschaftsbild der Südsteiermark nun von überproportionierten, unförmigen, mit allen möglichen Farben und allen erdenklichen Dachformen versehenen Bauten geprägt.¹⁴²

Der Verlust des ursprünglichen Landschaftsbildes ist durch die anhaltende Modernisierung des ländlichen Raumes vielerorts ersichtlich; dem muss entgegengewirkt werden.¹⁴³ Durch einen verantwortungsvollen Umgang mit der südsteirischen Landschaft muss der Baukultur wieder eine Identität verliehen werden. Sensibilität und Verantwortungsgefühl gegenüber dieser unverwechselbaren Kulturlandschaft sind dabei unerlässlich.¹⁴⁴ Regionaltypische Bauten sollten bei diesem Prozess nicht kopiert, sondern respektiert werden, indem Themen wie richtiger Bezug zur Landschaft, zum Gelände und zur Umgebung und der sorgfältige Umgang mit Materialien und Konstruktionen aufgegriffen werden, um sie in die neue Identität der Baukultur einfließen zu lassen.¹⁴⁵ Einfachheit und Klarheit werden wie auch früher die Gebäudequalität bestimmen. Durch einfache, klare und langgestreckte Grundrisse mit funktional gut überlegten Konstruktionsweisen bekommt das Gebäude eine verständliche geometrische Form und eine eindeutige Ausrichtung.¹⁴⁶



Die Symbiose von „Trinkkultur“ und der einzigartigen Landschaft ist das größte Potenzial der Südsteiermark, wenn es um Tourismus und wirtschaftliche Nutzungen geht.¹⁴⁷ Der Aufschwung der steirischen Weinbaugebiete ist demnach nicht nur dem Wein und der Kulinarik zuzuschreiben, sondern auch dem besonderen Landschaftsbild und Ambiente.¹⁴⁸

Die Anfänge des Fremdenverkehrs in der Südsteiermark und somit die des Tourismus gehen auf die 50er Jahre zurück. Zur besseren Erschließung des Grenzlandes kam es damals zum Bau der „Südsteirischen Weinstraße“, dadurch wurde das Kulturland als Freizeit- und Erholungsraum erlebbar. Erst durch die Motorisierung in Verbindung mit der Attraktivitätssteigerung von südsteirischem Wein und der südsteirischen Weinlandschaft kam es zu einer Erhöhung der Reiseintensität. Dem „Weintourismus“ wird in der Südsteiermark daher ein hoher Stellenwert zugesprochen.¹⁴⁹

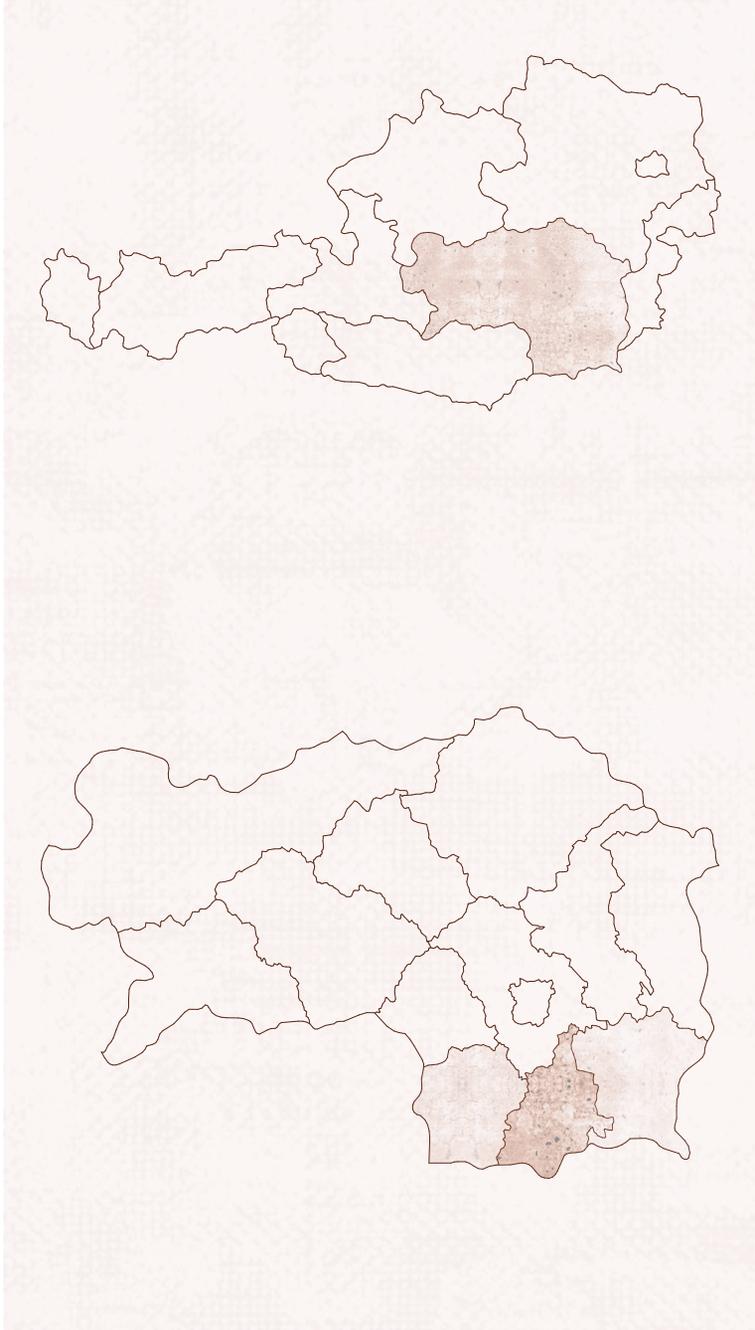
Das ausgeglichene und milde Riedenklima bietet nicht nur für den Weinbau beste Voraussetzungen, sondern auch für den „Weintourismus“.¹⁵⁰ Die Saison des Weintourismus ist eng mit der Vegetation der Weinreben verbunden, wodurch neben dem Sommerhalbjahr vor allem die Zeit der Weinlese im September und Oktober die Besucherinnen und Besucher anlockt.¹⁵¹

Die Kundinnen und Kunden wollen die Region, wo der Wein angebaut und verarbeitet wird, erleben.¹⁵²

Daher ist beim Besuch eines Weinguts neben der Besichtigung des Weinkellers mit anschließender Weinverkostung auch das Gesamterlebnis vor Ort von großer Bedeutung. Dabei soll es möglich sein, die Landschaft, die Architektur sowie die Akteure des Weinguts auf persönlicher Ebene kennen zu lernen.¹⁵³

Die Besucherinnen und Besucher sollen in die durch den Wein geprägte Kultur, Mentalität und den Alltag der Südsteirerinnen und -steirer eintauchen. Auch die Kulinarik spielt in dieser Region eine große Rolle. Deshalb wird der Besuch vor Ort meist durch eine Bretteljause mit Speck, Grammelfett, Schinken und Schwarzbrot in Begleitung eines Weines abgerundet.¹⁵⁴

Weingut Muster.gamlitz



Die Steiermark

Steiermark

46° 36' - 47° 43' N

13° 34' - 16° 10' O¹⁵⁵

Das zweitgrößte Bundesland Österreichs, die Steiermark, liegt im Südosten des Landes. Die Steiermark grenzt nicht nur an fünf Bundesländer, sondern auch an das Nachbarland Slowenien. Rund um die Hauptstadt Graz wird vor allem im Süden und Osten Wein angebaut. Das „Steirerland“ beinhaltet die Weinbaugebiete Weststeiermark, Südsteiermark und Vulkanland Steiermark.

Südsteiermark

46° 50' N

15° 33' O¹⁵⁶

Die Südsteiermark liegt im südlichen Teil der Steiermark und besteht aus drei Bezirken. Einer davon ist der Bezirk Leibnitz, der rund 40 km von Graz und 33 km von Maribor entfernt liegt. Demnach befindet sich Leibnitz an der österreichischen Grenze zu Slowenien.



Der Ort

Gamlitz

46° 43' 13'' N

15° 33' 12'' O

Im Süden von Leibnitz liegt die Marktgemeinde Gamlitz. Sie zählt mit einer Rebfläche von ungefähr 580 Hektar¹⁵⁷ zu den größten weinbautreibenden Gemeinden der Steiermark. Gamlitz ist das Bindeglied zwischen Ehrenhausen und Leutschach an der südsteirischen Weinstraße. Durch ihre Nähe zur Pyhrn-Autobahn ist die Gemeinde gut erreichbar.

Grubtal

46° 43' 52'' N

15° 32' 27'' O¹⁵⁸

Grubtal ist ein Ortsteil von Gamlitz und befindet sich auf der nördlichen Seite der Gemeinde. Aufgrund der herausfordernden Witterung zählt dieser Ortsteil zu den Grenzlagen der südsteirischen Weinwirtschaft.¹⁵⁹ Das Grubtal ist die Heimat des Weinguts Muster:gamlitz.



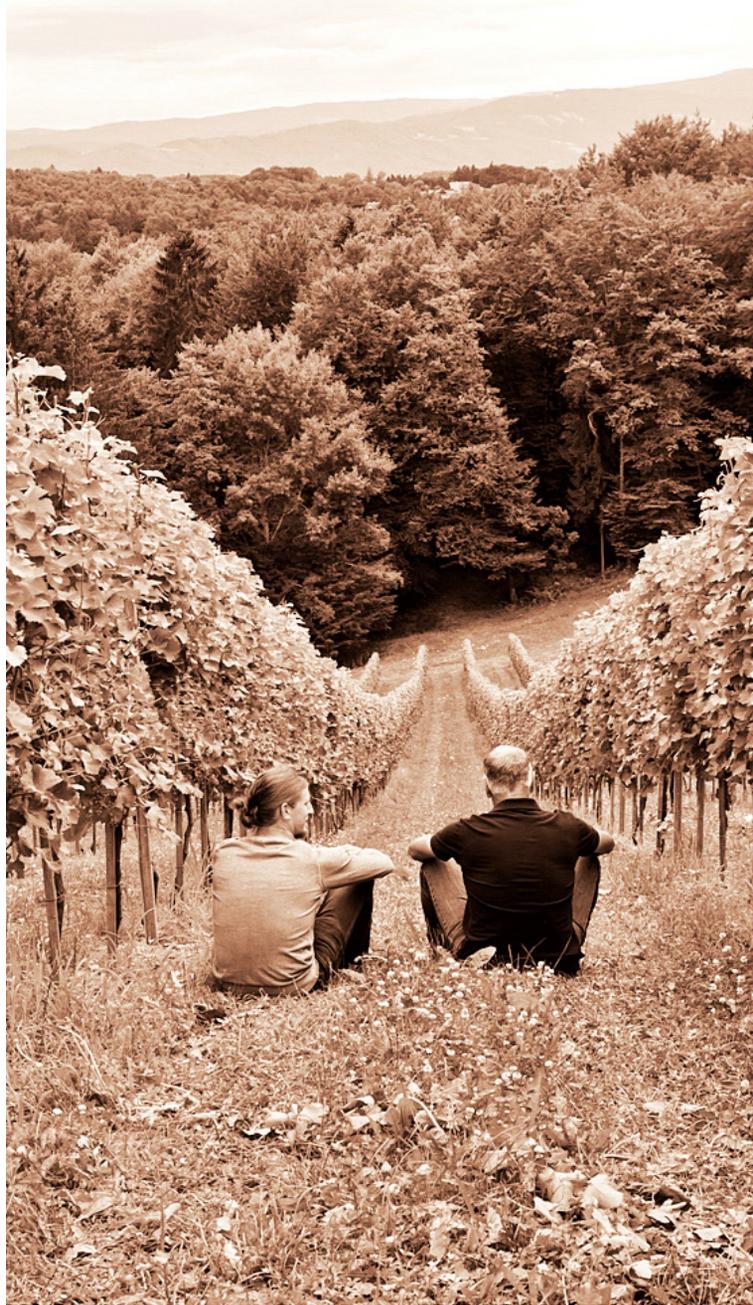
Das Weingut

Im Jahr 1974 haben sich die befreundeten Familien Muster und Dreisiebner im jugendlichen Ehrgeiz zum Weingut Dreisiebner & Muster zusammengeschlossen. Es war jene Zeit, in der die südsteirische Weinwirtschaft am Anfang ihrer Erfolgsgeschichte stand.

Vor über 40 Jahren wurde also der Grundstein für die heutigen Erfolge des Weinguts Muster.gamlitz gelegt. Mit einfachem und rustikalem Werkzeug wurden damals in zahlreichen Arbeitsschritten Mauern gebaut, Elektroleitungen verlegt und Rebstöcke gepflanzt. Schon damals wurden Weine mit Qualität und Anspruch erzeugt. Dies war sehr zeitintensiv, da es unzählige Handgriffe im Weingarten und bei der Kellerarbeit erforderte. In den drei Jahrzehnten der Zusammenarbeit hat sich der Betrieb zu einem ansehnlichen und feinen Weingut entwickelt und wurde über die Jahre durch Zubauten wie dem Buschenschankhaus, dem Kellerzubau und der Brennerei stetig erweitert. Aus gesundheitlichen Gründen und durch die Übergabe an die jüngere Generation, endete die Zusammenarbeit der beiden Familien im ursprünglichen Sinne.

Im Jahr 2000 kam dann der erste gemeinsame Jahrgang von Josef Muster und seinem Sohn Reinhard in die Flasche. Die beiden setzten 2004 mit dem Bau des Presshauses sowie mit der Kellererweiterung einen weiteren Meilenstein für den Familienbetrieb. Durch den anhaltenden Erfolg des Weinguts wurden in den darauffolgenden Jahren weitere Riede bepflanzt.¹⁶⁰ Auch Krisen wie der Weinskandal 1985, die massiven Frostschäden 2016 oder die Corona Pandemie 2020 wurden als Chance gesehen, die Dinge neu zu denken und den Horizont zu erweitern. So wurde 2016, wo rund 90 % Ernteverlust zu verzeichnen war, das Projekt Muster.Freundeskreis von Reinhard ins Leben gerufen. Wein aus aller Welt in Freundschaft keltern war die Aufgabe in diesem Jahr, das führte zu einem tief sinnigen Erfahrungsaustausch.

Mittlerweile wurden in insgesamt 4 Gebieten, nämlich in Grubtal, Sulzhof, Steinbach und Poßruck, Weingärten angelegt. Diese bringen auf einer Fläche von ungefähr 75 Hektar eine Rebsortenvielfalt bestehend aus Chardonnay, Sauvignon Blanc, Weißburgunder, Welschriesling, Grauburgunder, Riesling, Muskateller, Müller-Thurgau, Sämling, Traminer, Zweigelt und Schilcher mit sich.¹⁶¹ Trotz dem vorherrschenden, wetterbestimmenden, illyrischen Klima und dessen gegensätzlichen Witterungen ist sich Reinhard der einzigartigen Vorzüge bewusst und kreierte mit Langsamkeit, Ruhe, Gelassenheit und Normalität natürlich guten Wein.¹⁶² Vor allem der Sauvignon Blanc, an dem über 20 Jahre gearbeitet wurde, konnte mit dem Sauvignon Blanc Grubtal 2017



unglaubliche Erfolge erzielen und zählt zum Aushängeschild des Weinguts. Mittlerweile wird neben Wein und Edelbränden auch Vermouth und Gin am Weingut erzeugt. Somit hat sich das Weingut in den letzten Jahren in Bezug auf die Erzeugung ver15-facht, baulich wurde es jedoch seit 2011 nicht mehr wesentlich verändert oder erweitert. Dadurch ist das Weingut am absoluten Limit angelangt, sodass in naher Zukunft eine Erweiterung bevorsteht.¹⁶³



Die Menschen

Der Familienbetrieb Muster.gamlitz zeichnet sich vor allem durch einen bunten Haufen engagierter Menschen mit unterschiedlichem Background aus, die Fleiß, Kompetenz, Freude und vor allem Persönlichkeit auf das Weingut bringen. Diese Menschen machen das Weingut zu dem, was es ist.

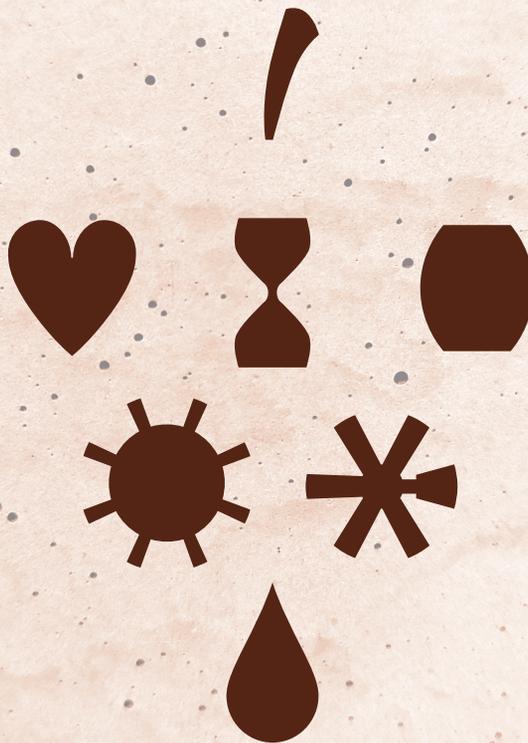
Allen voran steht der Weinbauer Reinhard Muster. Er hat das Weingut 2000 von seinen Eltern Johanna und Josef Muster übernommen, die ihn mit ihren Erfahrungen weiterhin am Hof unterstützen. Zudem füllen Reinhard's Oma, seine Frau sowie seine Kinder den Hof mit Leben.

Durch die Unterstützung seiner Familie und durch seine Ruhe und Gelassenheit hat er das Weingut von einem regionalen Weinbaubetrieb zu einem großen und international bekannten Weingut entwickelt. Trotz der Erfolge soll das Weingut weiterhin bodenständig und familiär bleiben.

Zeit und Erfahrung stehen für Reinhard bei der Weinherstellung im Vordergrund. Durch „Zeitfiltriert“ entstehen für ihn die besten Weine. Das bedeutet, dass sich die Winzerinnen und Winzer nicht ständig neu erfinden müssen, sondern sich auch auf die Erfahrungen zurückbesinnen können. Mit Ruhe und Langsamkeit könne die Weiterentwicklung von Stilistik und Ausbau am besten vorangetrieben werden. Zudem werde bei jedem Arbeitsschritt mit viel, viel, viel Amore vorgegangen.

Das Weingut soll daher nicht die Tourismusmassen anziehen, sondern als bodenständiges, nicht überlaufenes Weingut gelten und der „Probierraum“ soll zum Verweilen einladen.¹⁶⁴

*„Wir meinen guter Wein wird vor allem mit Liebe gemacht.
Dieser Rezeptur folgen wir seit Jahren. Und kreieren mit Ruhe
und Gelassenheit vertraut natürlich guten Wein.“¹⁶⁵*



Die Philosophie

Purore Amore

IN DETAILS VERLIEBT

Die Liebe ist die Quintessenz des Lebens, das fünfte Element, das alles im Universum verbindet, in Einklang bringt, eine harmonische Balance schafft, die in jedem Detail spürbar wird. Sie schürt die Leidenschaft und lässt uns Herz über Kopf ins Leben rauschen, die Sinne berauschend dennoch das Wesentliche sehen.

Im Fluss der Zeit

DIE ZEIT IST REIF

Zeit verkommt nicht, Zeit vergeht, es gibt ein zu früh und ein zu spät. Die Zeit ist das kostbarste und flüchtigste Gut, ihr Wert macht einen Rücktausch unmöglich. Die Natur ist im Fluss und zeigt uns, wenn die Zeit reif ist, die Früchte der Arbeit zu ernten.

Kaum zu FASSen

DEM HANDWERK VERBUNDEN

Jedes Fass ist voll von Arbeit, ohne die Fähigkeiten und Fertigkeiten, ohne Wissen und Erkenntnisse, ohne die Liebe zum Handwerk, bliebe es leer. Doch viel Liebe, Zeit und Handarbeit veredeln im geheimen Dunkel der Keller die Traube und fließen Tropfen für Tropfen in das Fass ein, ohne es zum Überlaufen zu bringen.

Alles Gute kommt von oben

DURCH DIE KRAFT DER SONNE

Ohne die Energie der Sonne wäre kein Werden, kein Wachsen und Gedeihen möglich, ihrer Kraft wendet das Leben sein Antlitz zu, streckt sich ihr entgegen, reckt sich empor wie zum Ideal, dem es sich anzunähern gilt. Ohne Licht gäbe es nichts, keine Leidenschaften, keine Euphorie, nur die ewige Dunkelheit.

Illyrisch

DER HERKUNFT BEWUSST

Der Boden, durch Wind und Wetter erschaffen, durch die Tradition der Kultivierung urbar gemacht, ist kulturelle Heimat. Dadurch entsteht und wächst Leben. Das illyrische Klima prägt sich bei uns in Leben und Landschaft ein wie die Furche im Acker oder der Klapotetz zwischen den Weinbergen in den Blick.

Lebenselixier

AUS EDLEN TROPFEN

Wasser ist die Quelle des Lebens, die Kraft durch Klarheit, Reinigung durch Reinheit bringt. In seiner kristallinen Transparenz und erfrischenden Kühle, die in jedem edlen Tropfen spürbar sind, ist die Kraft des Lebens erhaben und verborgen zugleich.¹⁶⁶



Der Grundgedanke

*Einfachheit
ist die
höchste
Form der
Raffinesse.“*

„Dieser Gedanke wird Leonardo da Vinci zugeschrieben. Oder Steve Jobs. Und auch wir glauben daran.“¹⁶⁷



Die Entwicklung

Die Gebäudestruktur des Weinguts ist in den vergangenen 40 Jahren, aufgrund des stetig wachsenden Bedarfs an Räumlichkeiten für Wohnen, Produktion und Vermarktung, stets gewachsen und erweitert worden.

Das älteste Haus dieser Gebäudestruktur ist das Wohnhaus der Großmutter, welches gemeinsam mit der Holzscheune eine L-förmige Hofstruktur bildete.

Den Erzählungen nach wurde der Viehstall samt Scheune erst später errichtet. Seither wurde der U-förmige Hof über eine Durchfahrt in der Holzscheune erschlossen.

Erst im Jahre 1970 wurde im hinteren Bereich des Viehstalls eine Garage angebaut.

Bereits 1975/76 folgte der Bau des Buschenschankhauses, welches dem Wohnhaus der Großmutter vorgeschaltet wurde. Das Obergeschoss dient als Wohnung von Reinhard und seiner Familie.

Mit dem ersten Kellerzubau 1984 und dem Neubau des Elternhauses, welches den Viehstall samt Scheune ersetzte, begann der Hof zu wachsen.

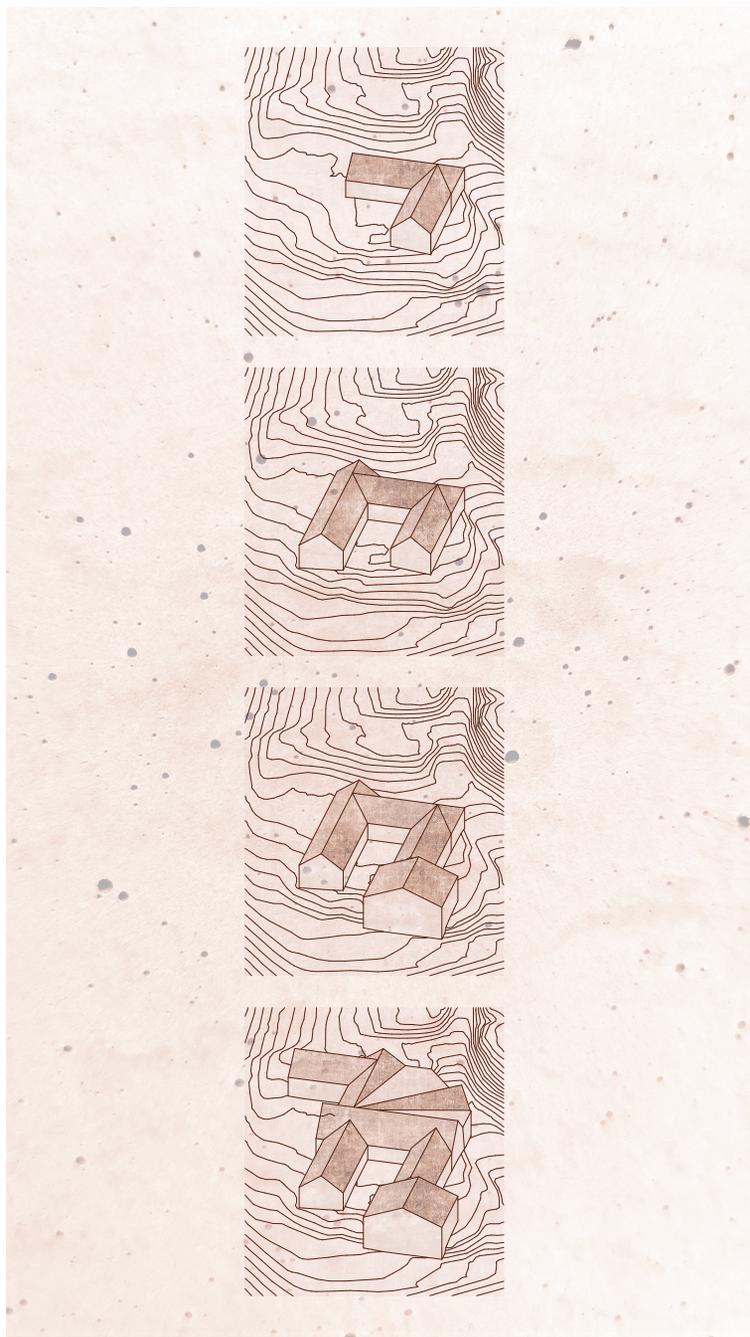
Im Jahr 1991 wurde an der Stelle der jetzigen Werkstatt eine Brennerei errichtet, die es in dieser Form aber leider nicht mehr gibt.

Der zweite Kellerzubau erfolgte 1992, dadurch konnte das Produktionsvermögen weiter gesteigert werden.

Die alte Brennerei musste 2004 der dritten Kellererweiterung und dem Neubau des Presshauses weichen. Die Brennerei wurde im Zuge dessen an einem neuen Platz erbaut und gleichzeitig wurde die alte Anlage durch eine neue, gewerbliche ersetzt.

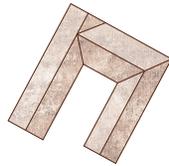
Von 2010 bis 2011 wurde die Traubenübernahme sowie der Gärkeller revitalisiert und der Innenhof erweitert.¹⁶⁸

Durch die ungebrochen hohe Produktionsentwicklung steht das Weingut nun vor weiteren Veränderungen. In den kommenden Jahren soll eine Erweiterung erfolgen, um Arbeitsabläufe weiter zu optimieren und die Produktion der Qualitätsweine zu sichern.

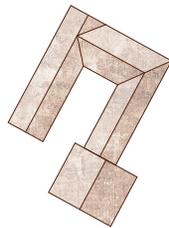




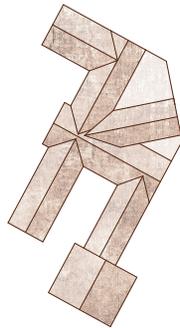
L-förmiger Hof



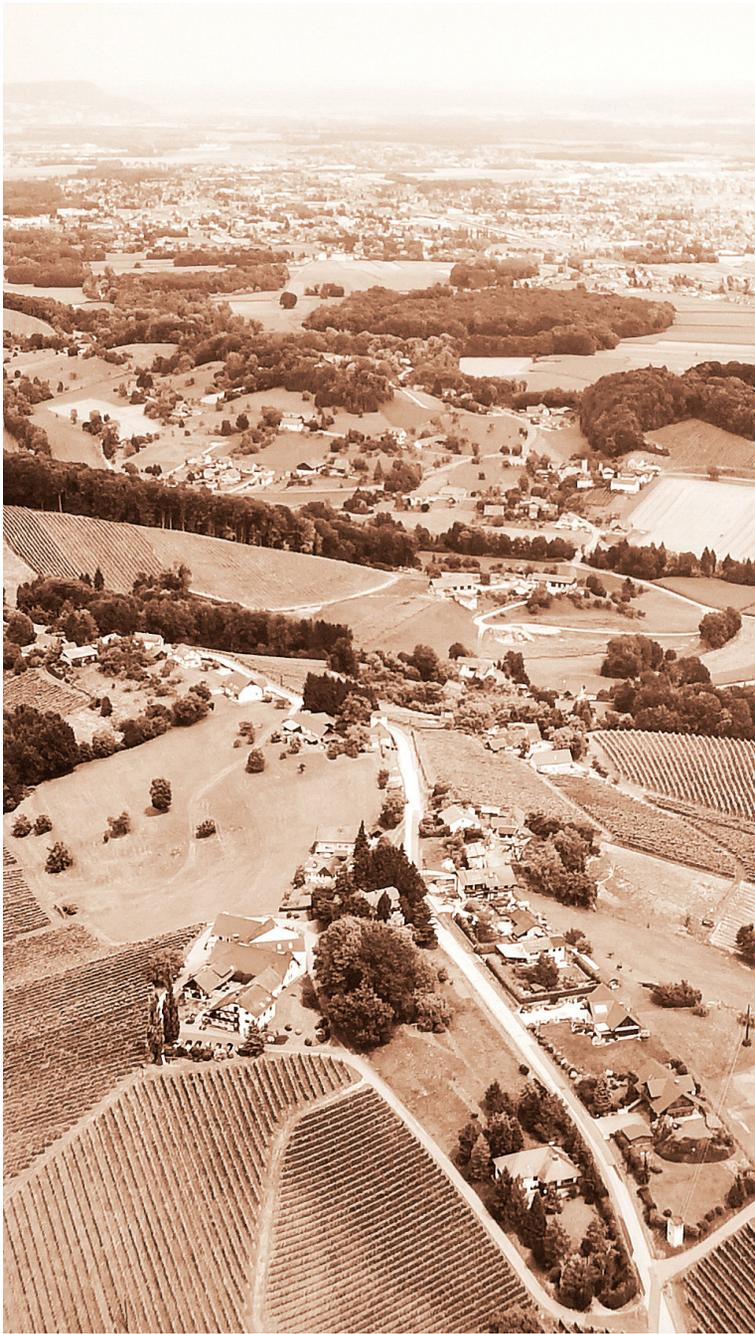
U-förmiger Hof



U-förmiger Hof
mit vorgelagertem
Buschenschankhaus



Ursprungshof
mit Presshaus und
Brennerie



Wie bereits erläutert, hat sich das heutige Weingut aus Zu- und Umbauten heraus entwickelt. Zurückzuführen ist dies auf die rasche landwirtschaftliche Entwicklung am Hof, wo über Jahrzehnte hinweg die Weinproduktion und somit auch der Raumbedarf gewachsen ist.

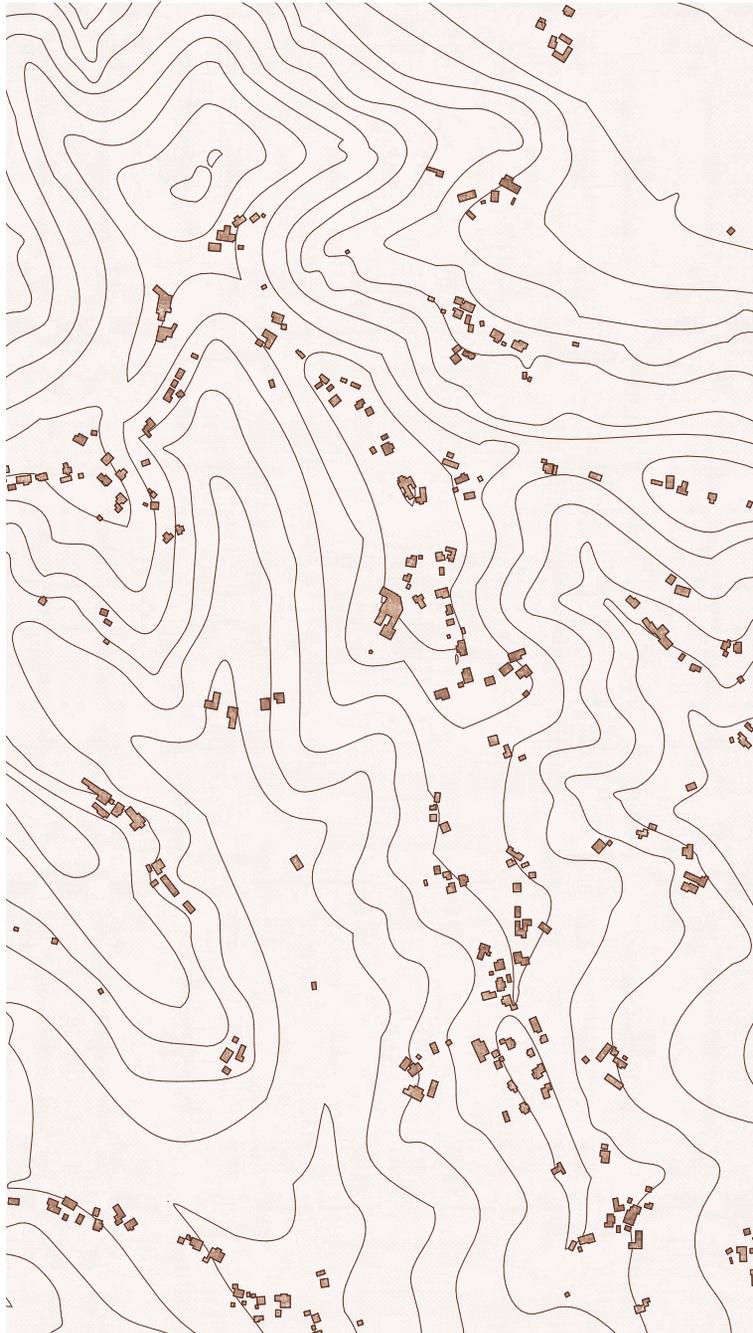
Von Südosten bis Nordwesten ist der Hang mit Weinreben bepflanzt. Am oberen Ende dieses Weinbergs befinden sich die Gebäude des Weinguts. Von Gamlitz kommend, ist die Zufahrt zum Weingut von zwei Seiten möglich. Demnach wird der Hof durch den Musterweg im Südosten und durch eine schmale Straße im Nordosten erschlossen.

Das Weingut besteht aus mehreren, im Laufe der Zeit zusammengewachsenen Gebäuden; der Halle und dem Presshaus, der angrenzenden Brennerei und Werkstatt, den zwei Wohnhäusern sowie dem Buschenschankhaus, welches mittlerweile zu einem Weincafé umgestaltet wurde. Letzteres beinhaltet auch die Verkaufs- und Verkostungsräumlichkeiten sowie eine Wohnung.

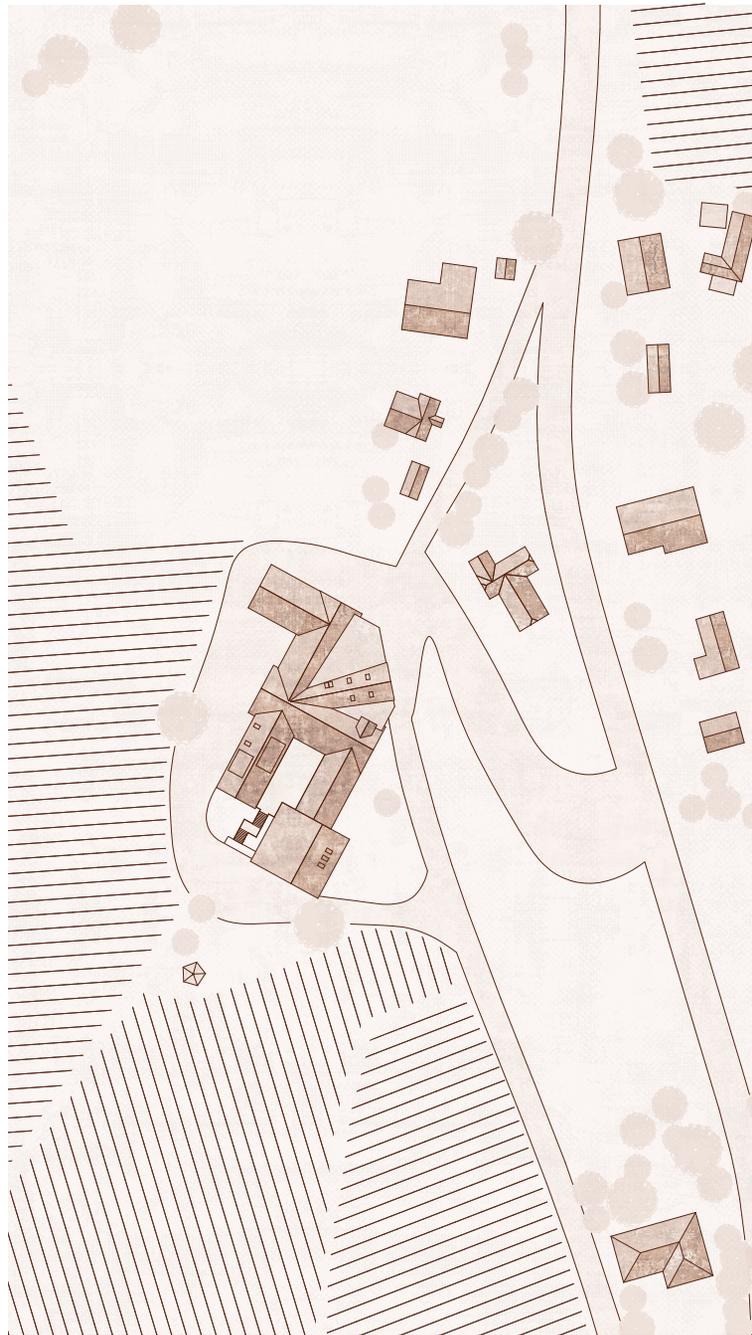
An der Formensprache lässt sich erkennen, dass der Hof durch die Umstrukturierungen, welche vor allem in den letzten 40 Jahren stattfanden, in kurzer Zeit sehr stark gewachsen ist. Die baulichen Veränderungen lassen sich aber auch von der Materialwahl, Farbgebung sowie den Dachdeckungen ablesen. Im Hinblick auf die Formensprache und Materialwahl wird eine gewisse Sensibilität vermisst. Ab einem gewissen Punkt wurde der historische Bestand, bestehend aus dem Wohnhaus der Großmutter und der Holzscheune, überformt und die baukulturelle Weiterentwicklung vernachlässigt.

Der Hof befindet sich zudem auf einem äußerst komplexen Gelände, wo vor allem im Bereich der Bestandsgebäude die Geländelinien einige Richtungswechsel vornehmen. Erweiterungen und Umbauten müssen daher auf diese Komplexität eingehen und nicht gegen sie arbeiten. Des Weiteren wird das Weingut durch zwei schlanke Pappeln gekennzeichnet, in deren Linie eine kleine Kapelle die Schnittstelle zwischen Hof und Weingarten bildet.

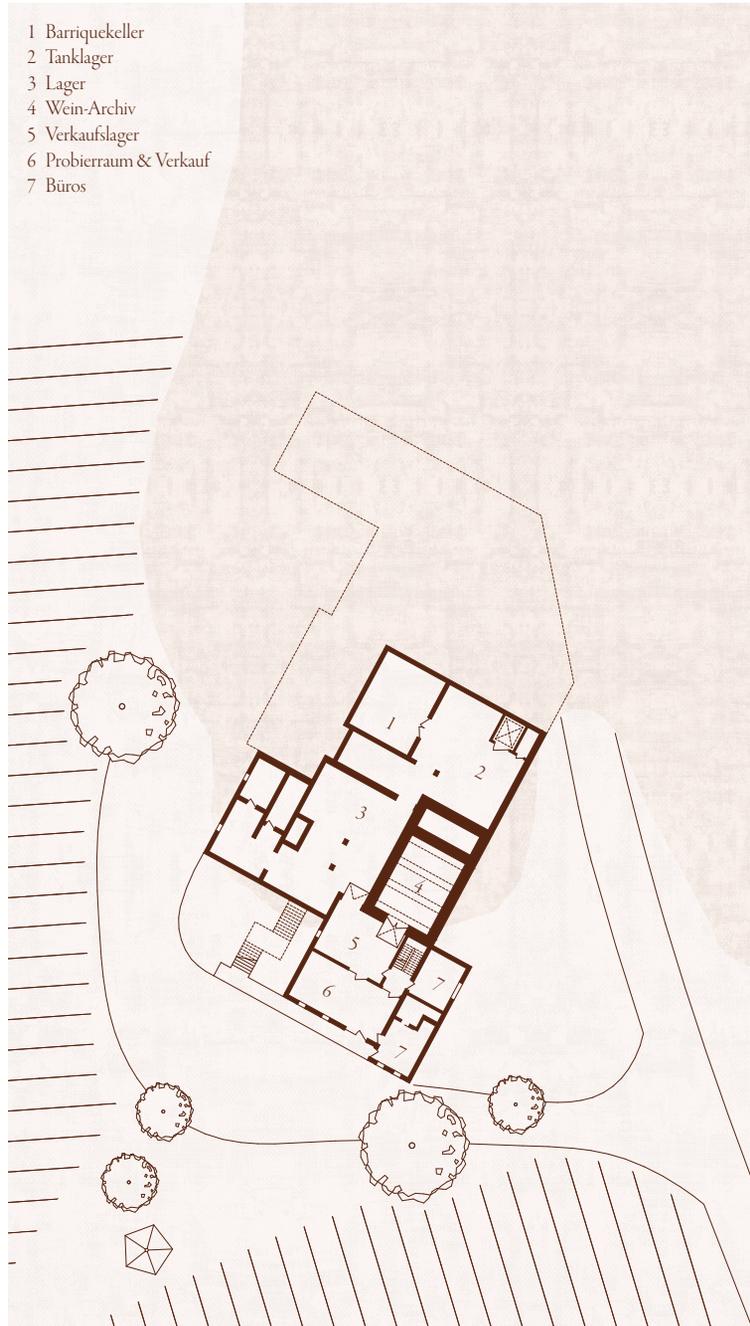
Das kleine Einfamilienhaus am oberen Ende des Grundstückes ist nicht Bestandteil des Weinguts und bereits baufällig, dadurch soll es im Zuge der geplanten Erweiterung abgerissen werden.



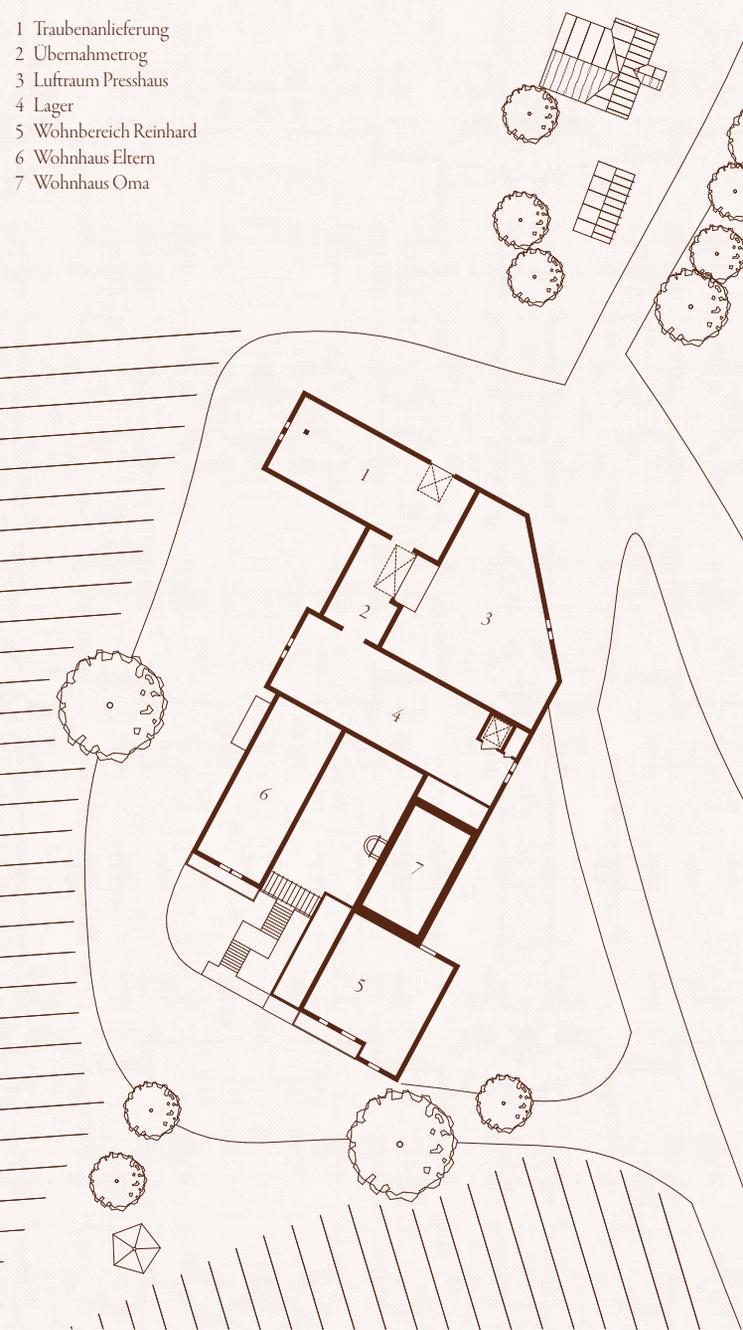
Der Bestand



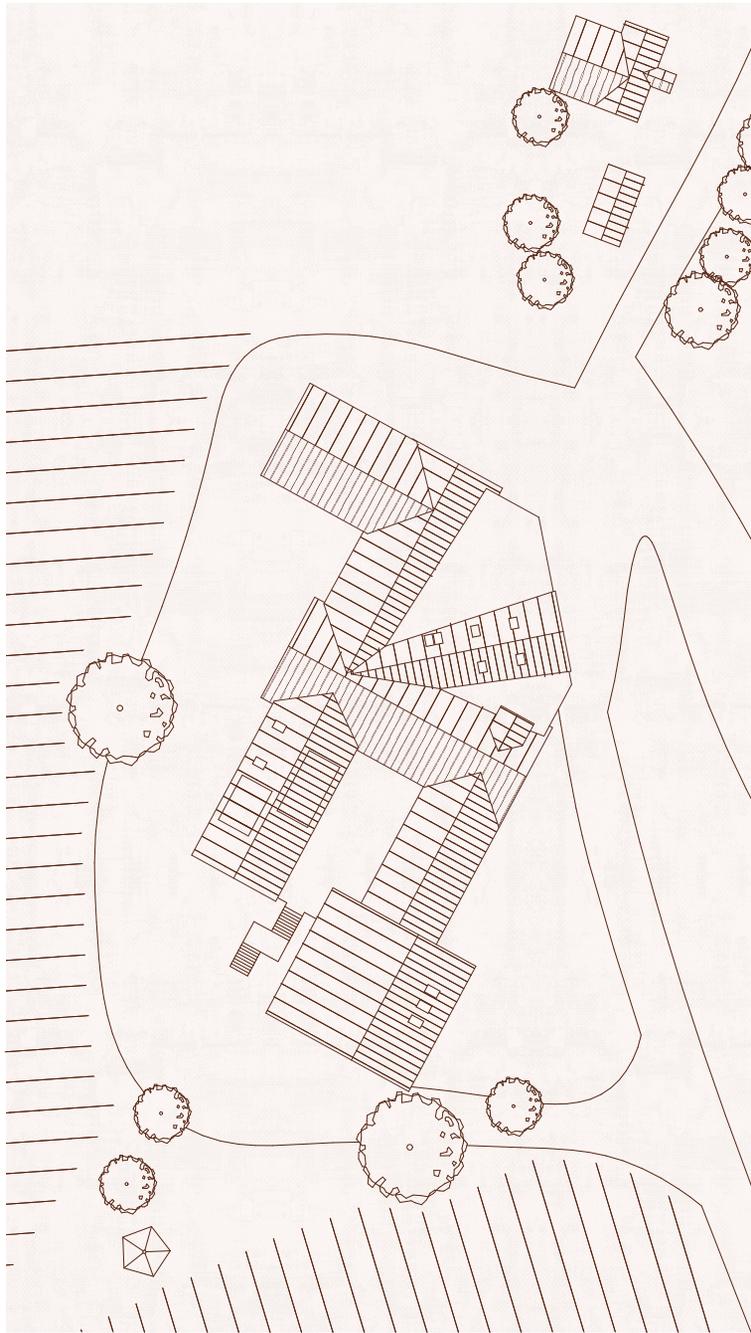
- 1 Barriqekeller
- 2 Tanklager
- 3 Lager
- 4 Wein-Archiv
- 5 Verkaufslager
- 6 Probierraum & Verkauf
- 7 Büros

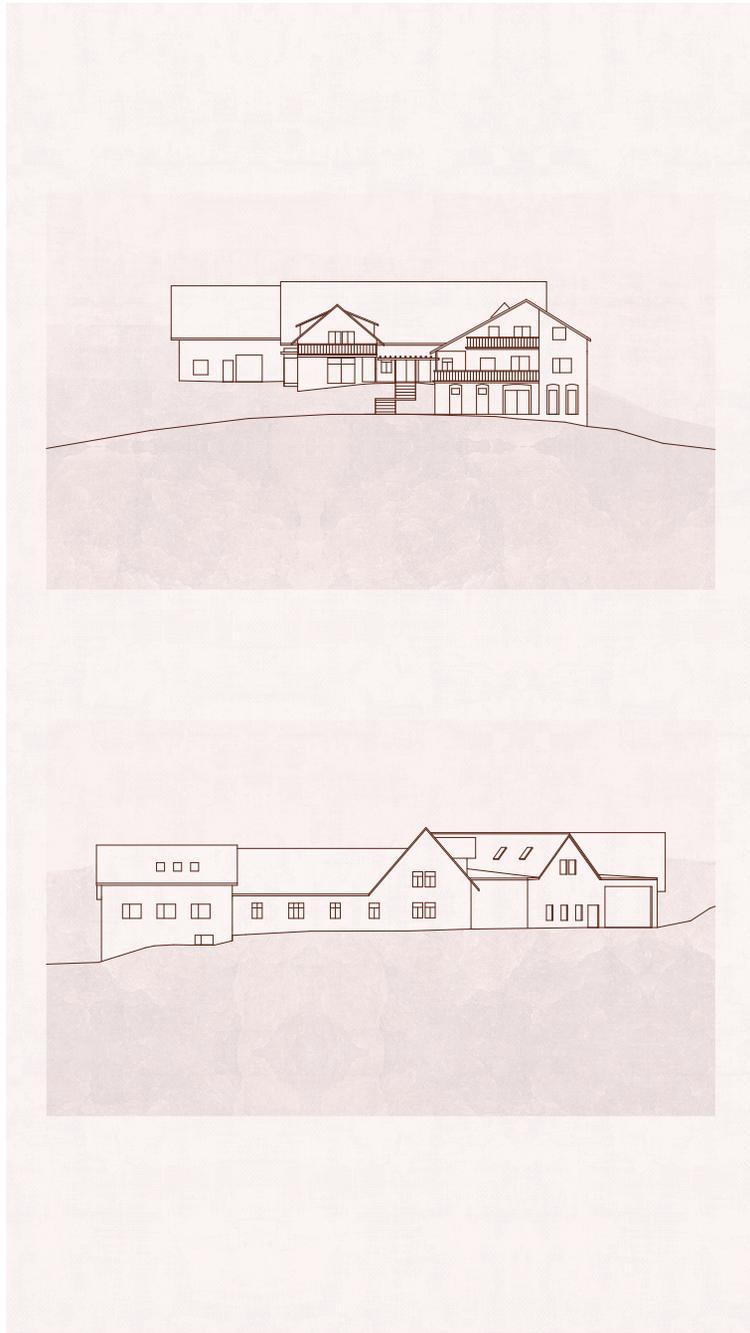




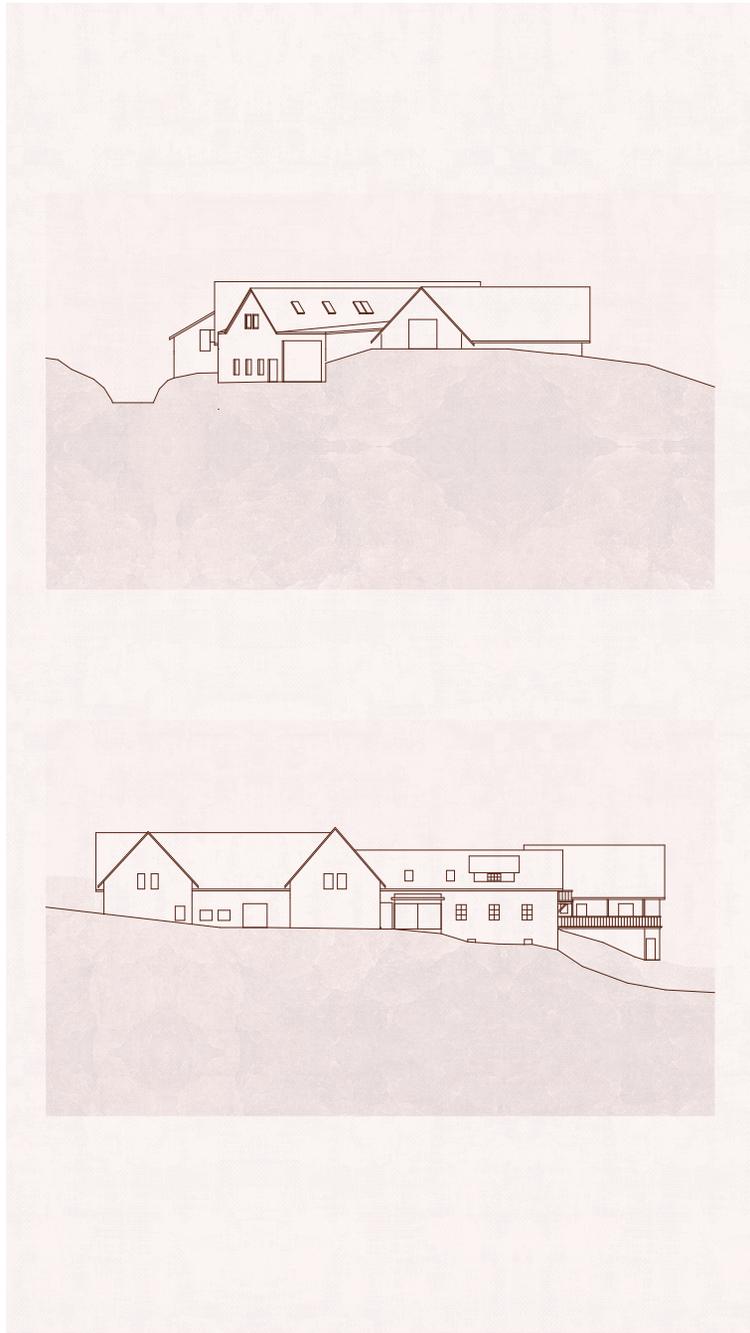


- 1 Traubenanlieferung
- 2 Übernahmetrog
- 3 Luftraum Presshaus
- 4 Lager
- 5 Wohnbereich Reinhard
- 6 Wohnhaus Eltern
- 7 Wohnhaus Oma





Ansicht Südwest_1:750
Ansicht Südost_1:750



Ansicht Nordost_1:750
Ansicht Nordwest_1:750



Das Raumprogramm

Für die Entwicklung des Entwurfskonzeptes waren vor allem zwei Fragen maßgebend, um nicht nur ein Raumprogramm festzulegen, sondern auch die Anforderungen der Weinproduktion besser definieren zu können.

Wie viele Flaschen werden aktuell abgefüllt und wie viele sollen zukünftig, auf 10-15 Jahre gesehen, abgefüllt werden?

Ursprünglich wurden circa 25.000 - 30.000 Flaschen pro Jahr abgefüllt, danach war es 100.000 Flaschen und die nächste Steigerung war eine Flasche pro Minute, das heißt 525.600 Flaschen pro Jahr.

Das nächste große Ziel sind „1 Million Flaschen pro Jahr“. Dies beinhaltet aber auch die Edelbrände, den Vermouth, Gin und Wein der Domain Wolf. Jedoch steht nun nicht mehr die Anzahl der Flaschen im Vordergrund, sondern das Image des Weinguts.

Wein 90 %

300.000 Flaschen Musterwein

300.000 Flaschen Wein der Marke 777 Muster

200.000 Flaschen Wein der Domain Wolf (in einem externen Keller erzeugt)

Edelbrände + Gin 5 %

~ 2.000 Flaschen Edelbrände

50.000 - 100.000 Flaschen Rick Gin

Vermouth 5 %

200.000 Flaschen Vermouth (Motiv)

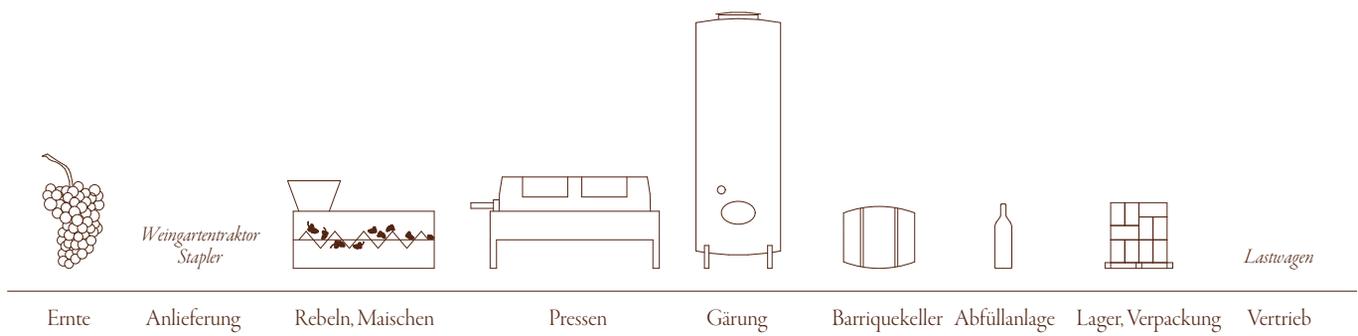
Wie groß muss das Lager in Bezug auf die verschiedenen Jahrgänge sein? Wie viel Flaschen sollen konstant gelagert werden?

Es sollen circa 10-20 % der Jahrgänge bzw. auch 2 Jahrgänge nebeneinander gelagert werden, sodass im Lager aus dem Vollen geschöpft werden kann.

Das Ziel bis 2030 ist es, 70 % klassische Weine, bei denen es keinen 2. Jahrgang gibt, und bis zu 30 % Lagerweine/Reverenz, bei denen es 2 Jahrgänge gibt, zu erzeugen. Die Lagerweine/Reverenz werden ungefähr 1 ½ - 2 Jahre konstant gelagert.

Im neuen Weingut ist daher ein Lager von circa 500 m² mit einer Raumböhe von 7 m nötig, in dem es möglich ist, drei Paletten übereinander zu stapeln.

Altweine sollen im bereits bestehenden Weinkeller, im sogenannten Archiv aufbewahrt werden.¹⁶⁹



Das in den Skizzen veranschaulichte und in den folgenden Zeilen näher beschriebene Raumprogramm umfasst alle für eine zeitgemäße Weinherstellung benötigten Flächen. Dieses Projekt forderte allerdings noch zusätzliche Räumlichkeiten, nämlich für ein Weincafé, einen Probier- und Verkaufsraum, ein Büro sowie einen großzügigen Bereich für Reinhard. Aus dem alten Buschenschankhaus, welches durch einen neuen, schlankeren Baukörper ersetzt werden soll, wird zukünftig ein Wohnhaus für Reinhard und seine Familie entstehen.

Halle - Anlieferung Ernte _ 500 m²

Die Anlieferung der Lese erfolgt mit dem Weingarten tractor und somit ist eine Zufahrt für den Traktor wie auch den Stapler notwendig. In der Halle muss es möglich sein, dass der Stapler bis zur Waage, der Kühlzelle, dem Übernahmetrog sowie dem Waschplatz der Ernteboxen zufahren kann. Zudem muss der Stapler dort auch wenden können.

Presshaus _ 300 m²

Das Presshaus muss Platz für den Übernahmetrog, das Rüttelpult, den Reblertrog, die Krämpelabsaugung, die Quetsche und die Pumpe sowie für 6 Pressen bieten. Es werden eine Presse mit einem Fassungsvermögen von 4.000 l, drei Pressen mit 5.000 l und zwei Pressen mit 12.000 l benötigt. Zusätzlich soll der Trester durch eine Lucke unter den Pressen direkt auf einen Anhänger fallen und danach entsorgt werden.

Tanklager _ 800 m²

Das neue Tanklager muss für 700.000 l ausgelegt sein. Die Tanks unterscheiden sich nicht nur in ihrem Fassungsvermögen, sondern auch in ihrer Höhe und ihrem Durchmesser. Es soll Platz für acht 22.500 l, sechzehn 13.700 l, fünfzehn 10.200 l, dreißig 6.700 l, zwanzig 3.750 l und zwanzig 2.500 l Tanks zur Verfügung stehen. Deren Höhen variieren zwischen 3,5 und 6,0 m und deren Durchmesser zwischen 1,0 und 2,4 m. Der Zugang soll über einen Hochgang ermöglicht werden.

Barriquekeller _ 250 m²

Vorerst sollen die Fässer nur 2-lagig übereinandergestapelt werden, um ihnen einen gewissen Raum zu geben. Insgesamt soll Platz für 200 Barriquefässer mit einem Fassungsvermögen von 228 l, für fünfzehn ovale Holzfässer mit 1.500 l und für zehn ovale Holzfässer mit 3.000 l geschaffen werden.

Abfüllanlage, Verpackung und Vorlager _ 300 m²

Das Weingut verfügt über eine eigene Abfüllanlage, welche auch dauerhaft aufgestellt bleiben soll. Im vorderen und hinteren Bereich einer Abfüllanlage muss genügend Bewegungsfläche für einen Stapler gegeben sein. Während des Abfüllprozesses sind 3-4 Personen an der Anlage beschäftigt und 1 Person bedient den Stapler. Hierbei werden 2/3 der Flaschen auf Paletten verladen und direkt ins Lager gebracht. Der Rest verbleibt vorerst im Vorlager.

Lager und Expedient _ 500 m²

Im Lager werden die fertig verpackten 6er Kartons auf Paletten gelagert. Die Lagerweine werden in Boxen zu je 300-500 Flaschen zusammengefasst und ebenfalls hier gelagert. Zudem werden täglich circa 2.000 Flaschen vom Hof per Lkw abgeholt, dadurch soll eine zentrale Ab- und Anlieferstelle errichtet werden.

Insgesamt wird für die Weinherstellung eine Fläche von circa 2.650 m² benötigt.



Bei der Weinherstellung handelt es sich grundsätzlich um einen linearen Arbeitsablauf. Ein Weingut sollte demnach so geplant werden, dass die Arbeitsabläufe aufeinander abgestimmt sind und der Wein im Prozess der Herstellung keinen Weg zurück nehmen muss.

Zudem spielen beim Entwurf eines Weinguts vor allem die geforderten Höhenunterschiede in Kombination mit einer optimierten Raumabfolge eine entscheidende Rolle. Die Gravitation, welche eine schonende Weinherstellung ermöglicht, ist daher ein nicht zu vernachlässigender Gesichtspunkt.

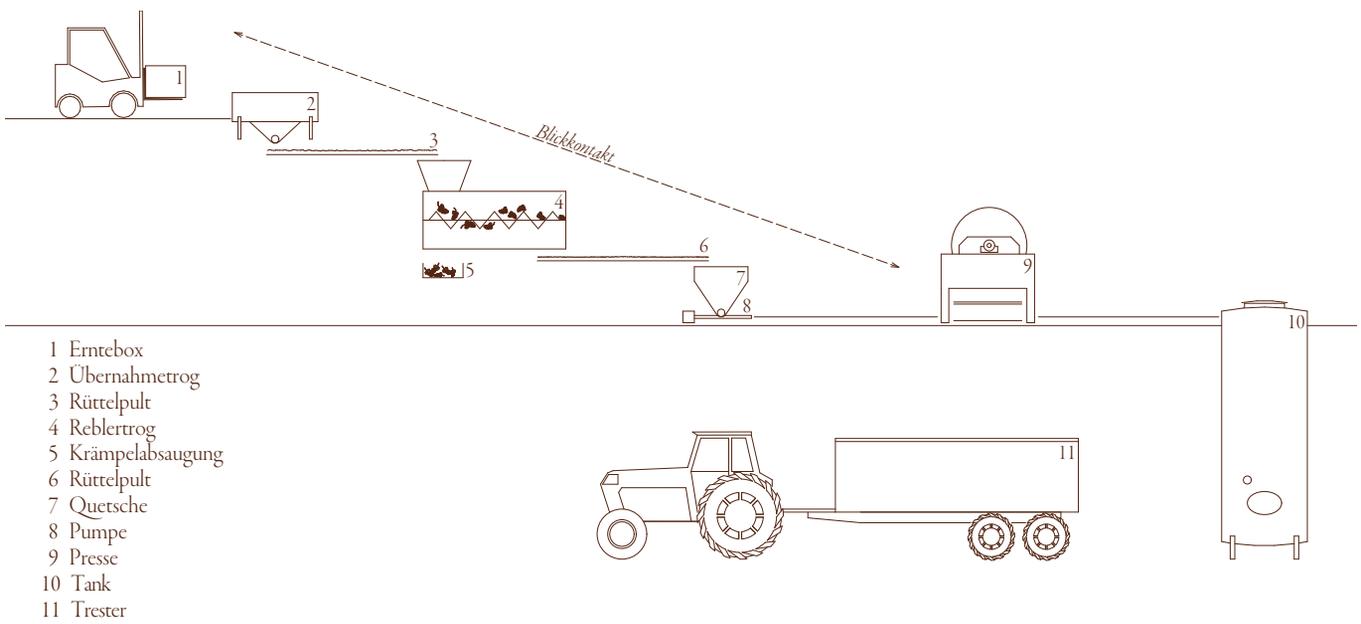
Hinsichtlich der gestiegenen Anforderungen an Raumgrößen und Raumhöhen, stellte sich anfänglich die Frage, ob das bestehende Presshaus diesen Anforderungen zukünftig überhaupt gerecht werden kann oder ob sich ein Neubau besser dafür eignet. Die Bestandsanalyse zeigte, dass der Erhalt des bestehenden Presshauses nicht nur die Arbeitsabläufe negativ beeinflussen würde, sondern auch eine angemessene Weiterentwicklung der Gebäudestruktur massiv beeinträchtigt.

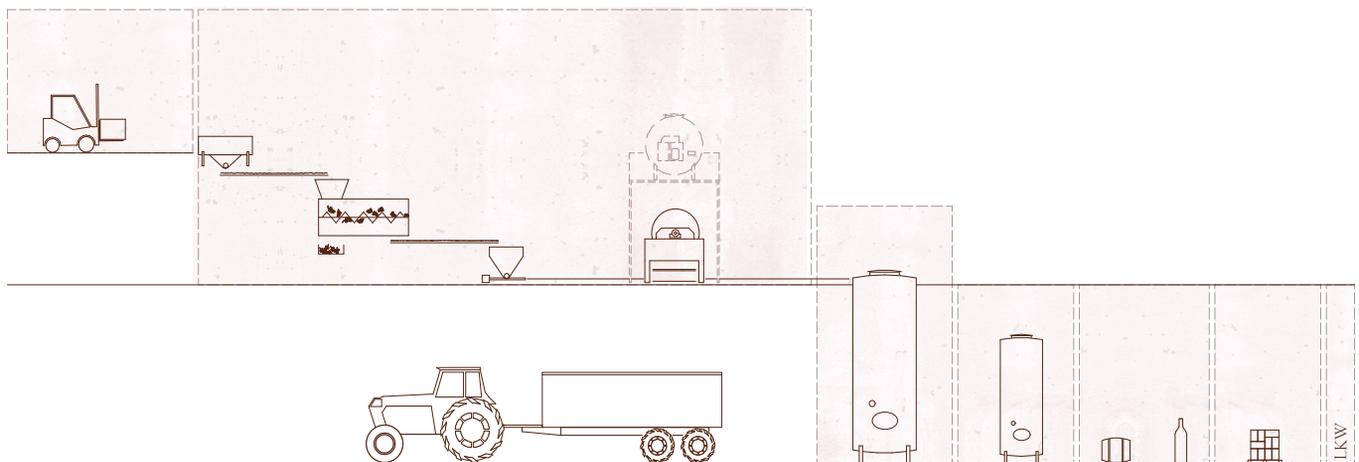
Durch das gezielte Wegnehmen bestehender Bausubstanzen und das sensible Hinzufügen von neuen Volumen soll das Erscheinungsbild des Hofes beruhigt werden. Zudem ist auch ein sensibler Umgang mit der komplexen Geländesituation sowie der unmittelbaren Umgebung gefordert.

Neben dem Presshaus samt Brennerei sollte auch das Buschenschankhaus entfernt und durch einen schmaleren Baukörper ersetzt werden, um die ursprüngliche Formensprache des Hofes weiterzuführen.

Durch die Verlängerung der ehemaligen Holzscheune entsteht ein langer Riegel, welcher eine Schwelle zwischen dem Innenhof und den neu errichteten Produktions- und Lagerräumen bildet. Der Riegel beherbergt neben dem Weincafé im Erdgeschoss auch einen Barriquee Keller sowie eine Abfüllanlage im Sockelgeschoss. In dessen Obergeschoss befinden sich Büro- und Probierräume. Die dahinterliegende Gebäudestruktur wird parallel zum Riegel angeordnet, wobei die Halle samt Presshaus, das Tanklager und das Flaschenlager durch die unterschiedliche Höhenentwicklung eine stufenartige Dachlandschaft entstehen lassen. Diese fügt sich sanft in das Gelände ein und wird durch eine unterirdische Verbindungszone an den Riegel angebunden.

In den folgenden Grafiken wird nicht nur die Weinherstellung veranschaulicht, sondern es werden auch die Höhenentwicklungen im Prozess der Weinherstellung am Beispiel des Weinguts Muster.gamlitz thematisiert.





Anlieferung
Ernte

RH: 5 m

Raumtemperatur:
Muss nicht klimatisch
konditioniert werden.

Presshaus

RH: 9,5 m

Raumtemperatur: Klimatisierung, 14°C müssen ganzjährig möglich sein.

Tanklager, 6m
Mantelhöhe

RH: 8 m

Tanklager, 4m
Mantelhöhe

RH: 5,5 m

Barriquekeller, Lager

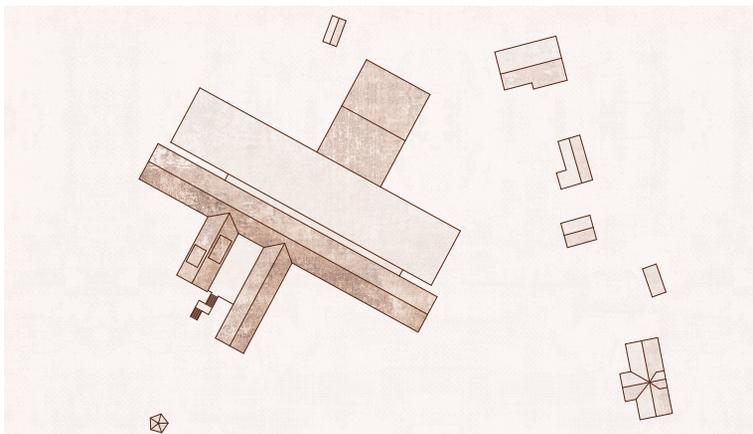
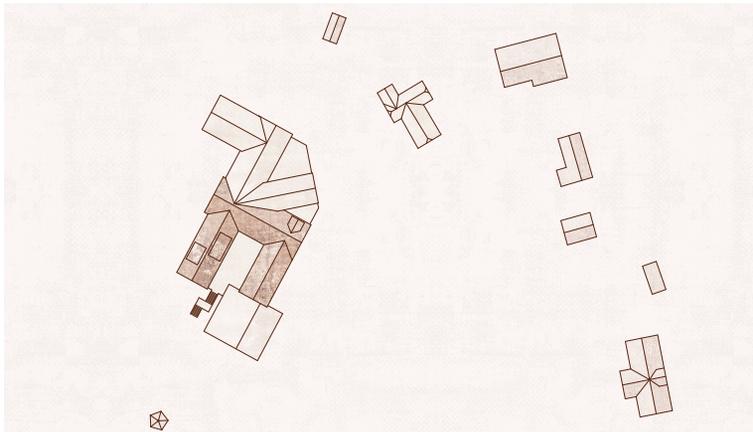
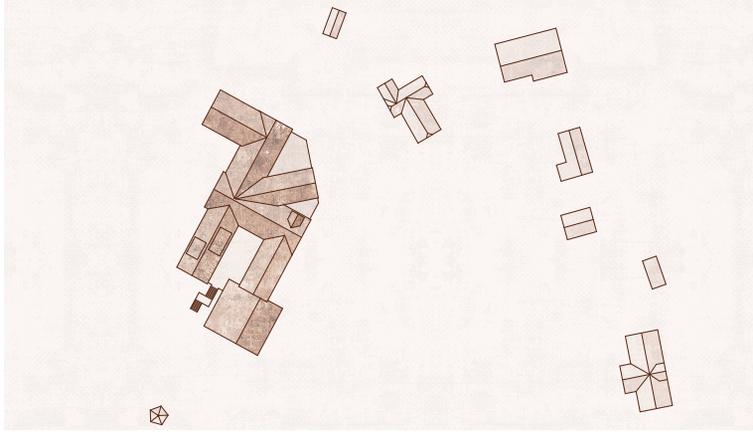
Abfüllanlage

RH: 5,5 m

Lager

RH: 5,5 m

Raumtemperatur: Klimatisierung, 10°C müssen ganzjährig möglich sein.
Generell wird ein trockenes, kühles und geruchsneutrales Raumklima
benötigt, welches im Barriquekeller jedoch eine deutlich höhere
Luftfeuchtigkeit aufweisen muss, als in den anderen Räume.



Das Entwurfskonzept

Der Bestand

Das derzeitige Weingut besteht aus einem Presshaus, einer Brennerei mit Werkstatt, einem Weinkeller, einem Buschenschankhaus mit Weincafé, Probierraum und Verkaufsraum und zwei Wohnhäusern.

Der Abbruch

Das Presshaus, die Brennerei mit Werkstatt und das Buschenschankhaus werden entfernt. Zusätzlich wird auch das bereits baufällige Gebäude am oberen Ende des Grundstücks abgerissen.

Die Erweiterung

Das bestehende Weingut soll um ein neues Presshaus mit Halle, ein Tanklager, ein Barriekeller, eine Abfüllanlage, ein Lager, ein Weincafé, einen Probierraum, einen Verkaufsraum, ein Büro und einen Wohnbereich für Reinhard erweitert werden.



Der Entwurf für die Erweiterung des Weinguts Muster:gamlitz ist ein Versuch, durch eine sensible Herangehensweise gegenüber der historischen Gebäudesubstanz und der schwierigen Geländesituation, eine zeitgemäße und ortsgebundene Lösung aufzuzeigen.

Im Vordergrund steht der Bezug zum Ort sowie der Umgang und die Auseinandersetzung mit dem vorhandenen Gelände. Die Schwierigkeit liegt nicht allein an den komplexen Geländeverläufen im Bereich der Bestandsgebäude, sondern auch in der Einfügung großmaßstäblicher Architektur in eine kleinteilige Bebauung. Letztere ist vorwiegend von Einfamilienhäusern geprägt und lässt dem Weingut eine gewisse Sonderstellung in der Landschaft zukommen. Deshalb ist es umso wichtiger, auf eine angemessene Formensprache und die richtigen Proportionen zu achten, um die Erweiterung harmonisch in die Umgebung einzugliedern.

Durch das gezielte Wegnehmen bestehender Gebäudeteile und das Hinzufügen neuer Volumen wird versucht, die klare Formensprache der heute größtenteils verunklärten regionalen Baukultur weiterzuführen. Das Erscheinungsbild des Hofes soll selbstverständlich und gelassen sein, wobei auch der Bezug zur Kulturlandschaft ablesbar sein soll.

Die Bebauung des Grundstückes und somit die Lage der Weinherstellung ist auf das Gelände und die benötigte Höhenentwicklung zurückzuführen. Durch die Setzung der Baukörper sollen die Arbeitsabläufe optimiert und die Hanglage für die Gravitation ausgenutzt werden. Dadurch ist es möglich, den Großteil der Lagerflächen unterirdisch anzuordnen und zusätzlich die natürliche Erdkühlung zu nutzen.

Der lange Riegel mit Satteldach greift die einfache Formensprache der historischen Bebauung auf und bildet das Rückgrat der gesamten Gebäudestruktur. So entsteht eine Schwelle zwischen der Produktion und dem Probierraum, welcher in Richtung Hügellandschaft ausgerichtet ist.

Bewusst gesetzte Ausblicke, Oberlichten und Blickbeziehungen in den Innenräumen des Riegels, führen zu unterschiedlichen atmosphärischen Qualitäten und bieten den Besucherinnen und Besuchern ein spannendes Erlebnis.

Der bewusst gewählte Abstand zwischen dem Riegel und dem dahinterliegenden Produktionsgebäude lässt einen Raum entstehen, welcher in Richtung Weinhänge auch als Weg genutzt werden kann.

Die formal einfachen Volumen sollen in Kombination mit ortstypischen



Materialien den Bezug zur Kulturlandschaft herstellen. Die Konstruktionsweise der Neubauten soll das einfache Bauen weiterführen.

So spiegelt das architektonische Konzept auch den Grundsatz des Winzers wieder: „Einfachheit ist die höchste Form der Raffinesse“. Die Erweiterung soll demnach nicht nur reibungslose Arbeitsabläufe ermöglichen, sondern auch der Persönlichkeit und Philosophie der Nutzerinnen und Nutzer zum Ausdruck verhelfen.

Um die atmosphärischen Qualitäten der Innenräume und den Grundsatz bis ins Detail aufzuzeigen, wurden zwei Räume genauer ausgearbeitet.

Entwurf

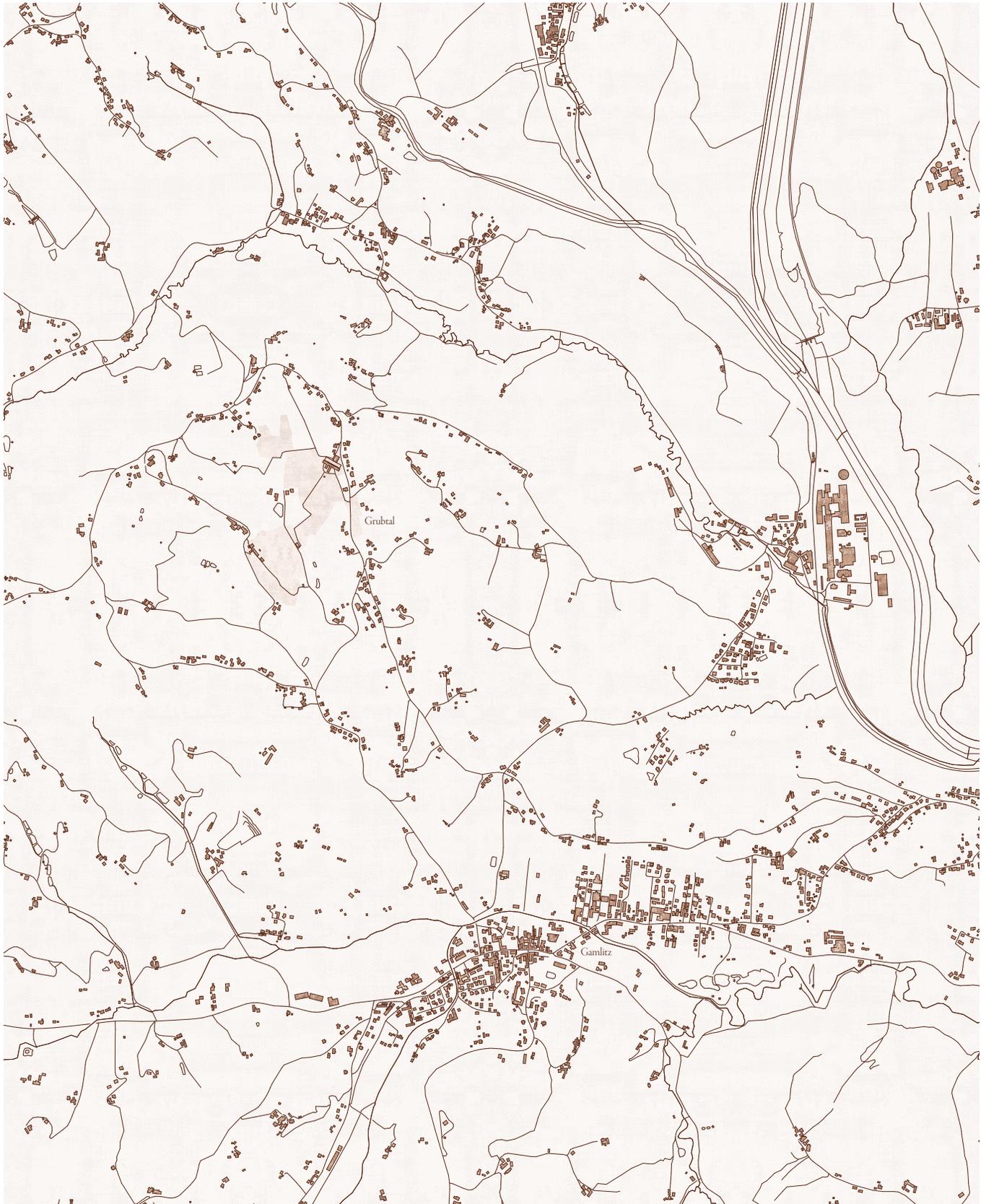
Die Lage



Schwarzplan slowenische Grenze_1:100.000 +



Höhenschichtlinien 10 m 1:25.000 +



Schwarzplan Gamlitz_1:25.000 +



Hörschichtlinien 1 m 1:4.000 +

Das Grundstück

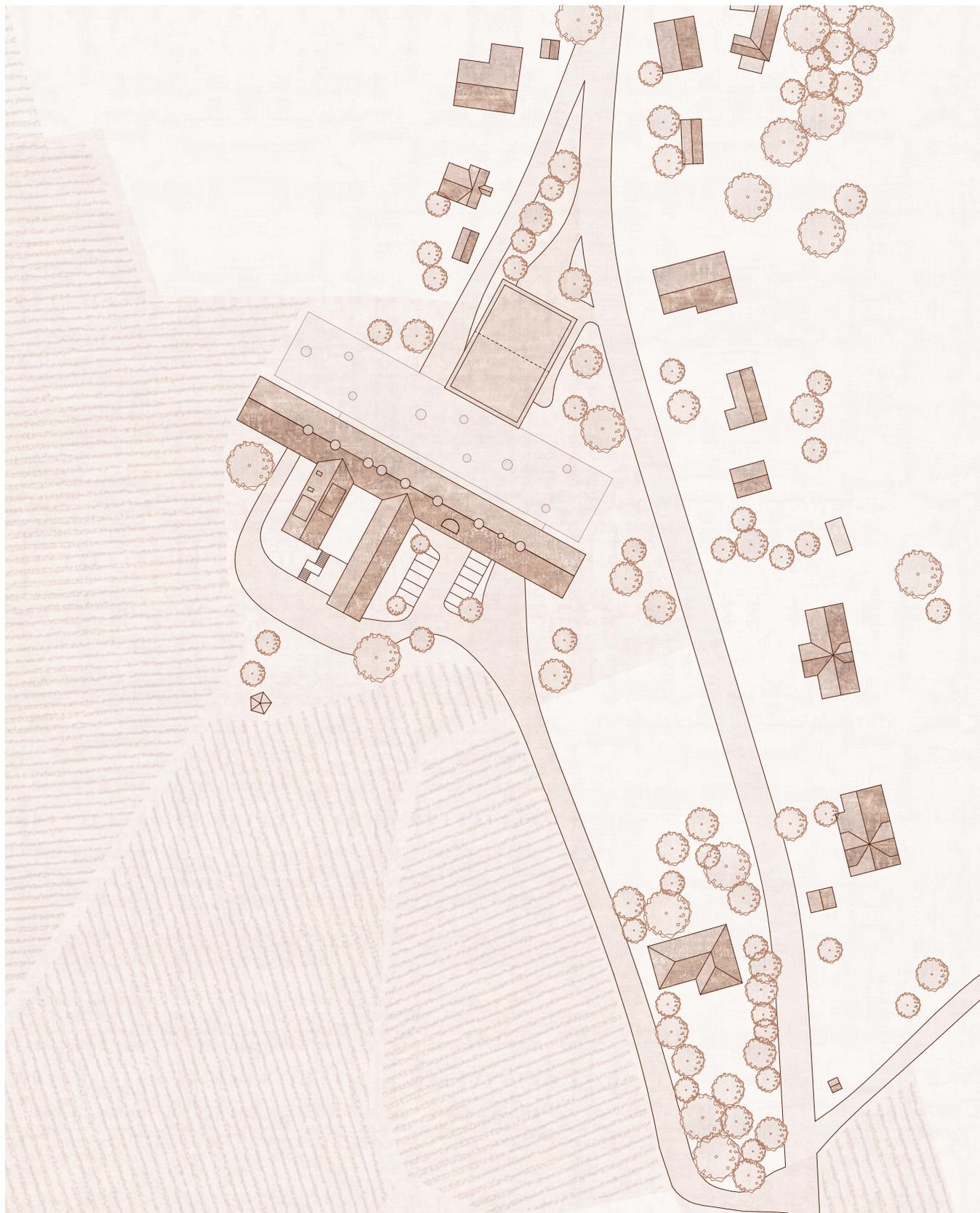


Lageplan gesamtes Grundstück_1:4.000 +



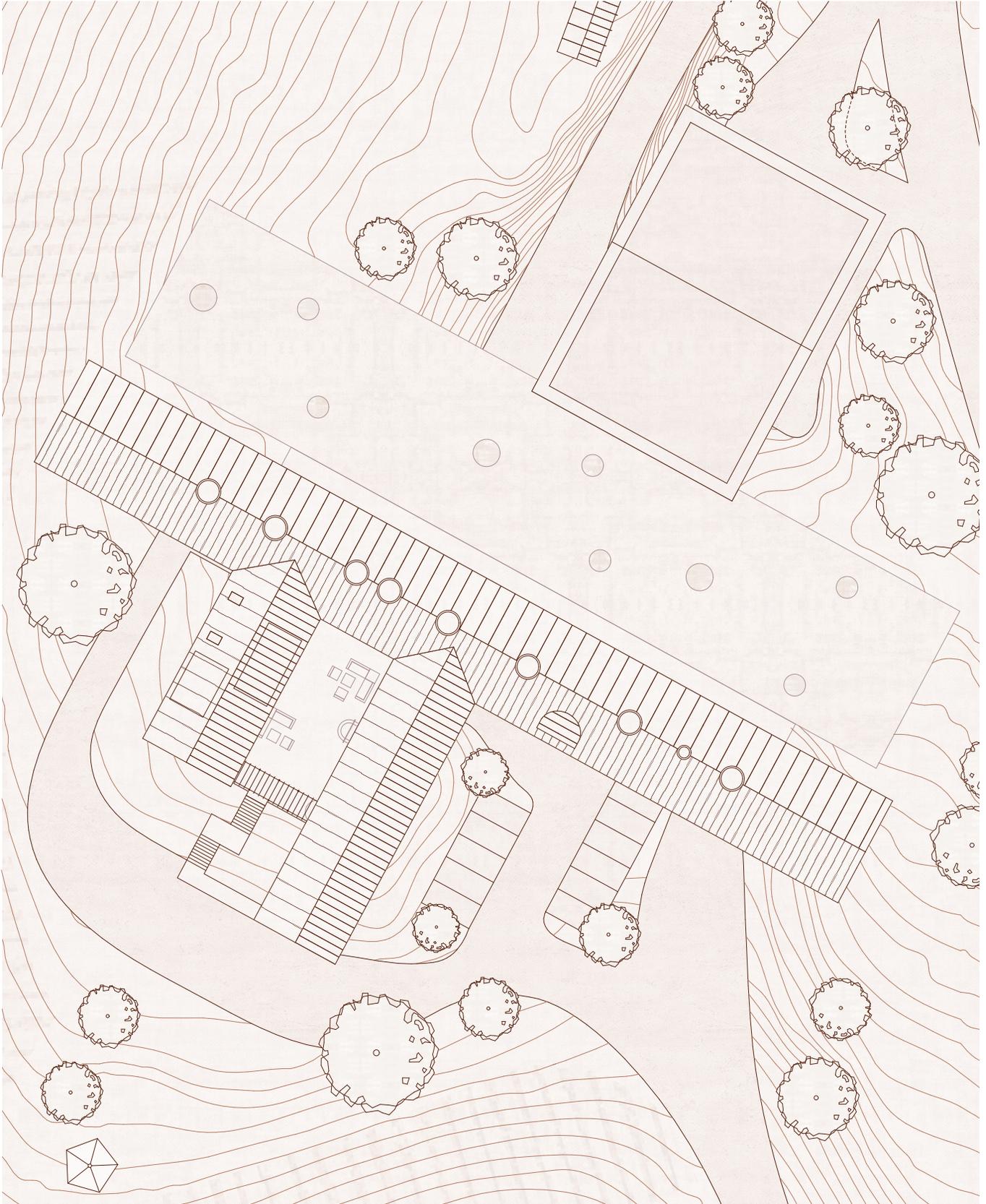
Höhenschichtlinien 0,5 m_1:1.250 +

Der Bauplatz



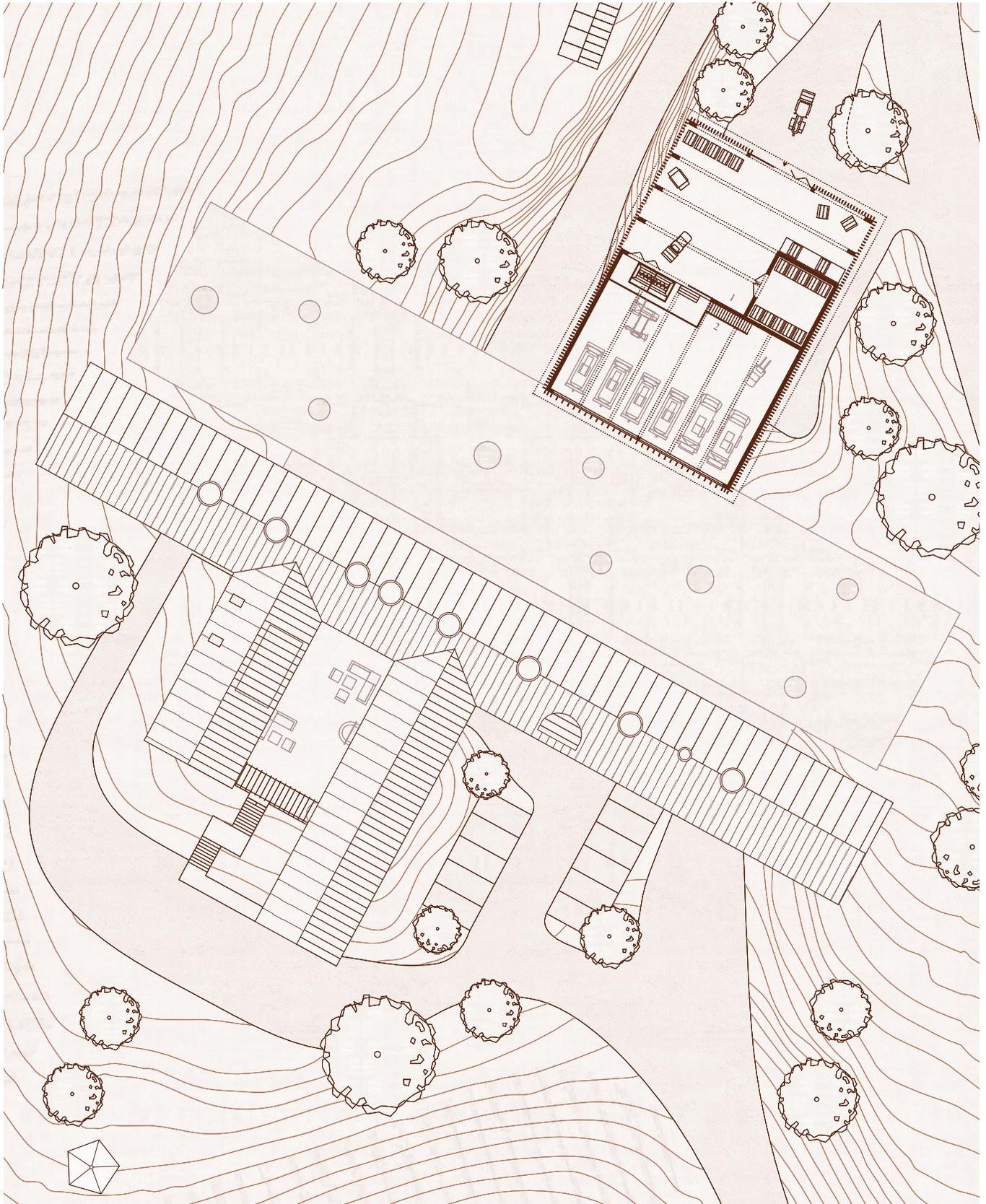
Lageplan Bauplatz_1:1.250 +

Der Grundriss



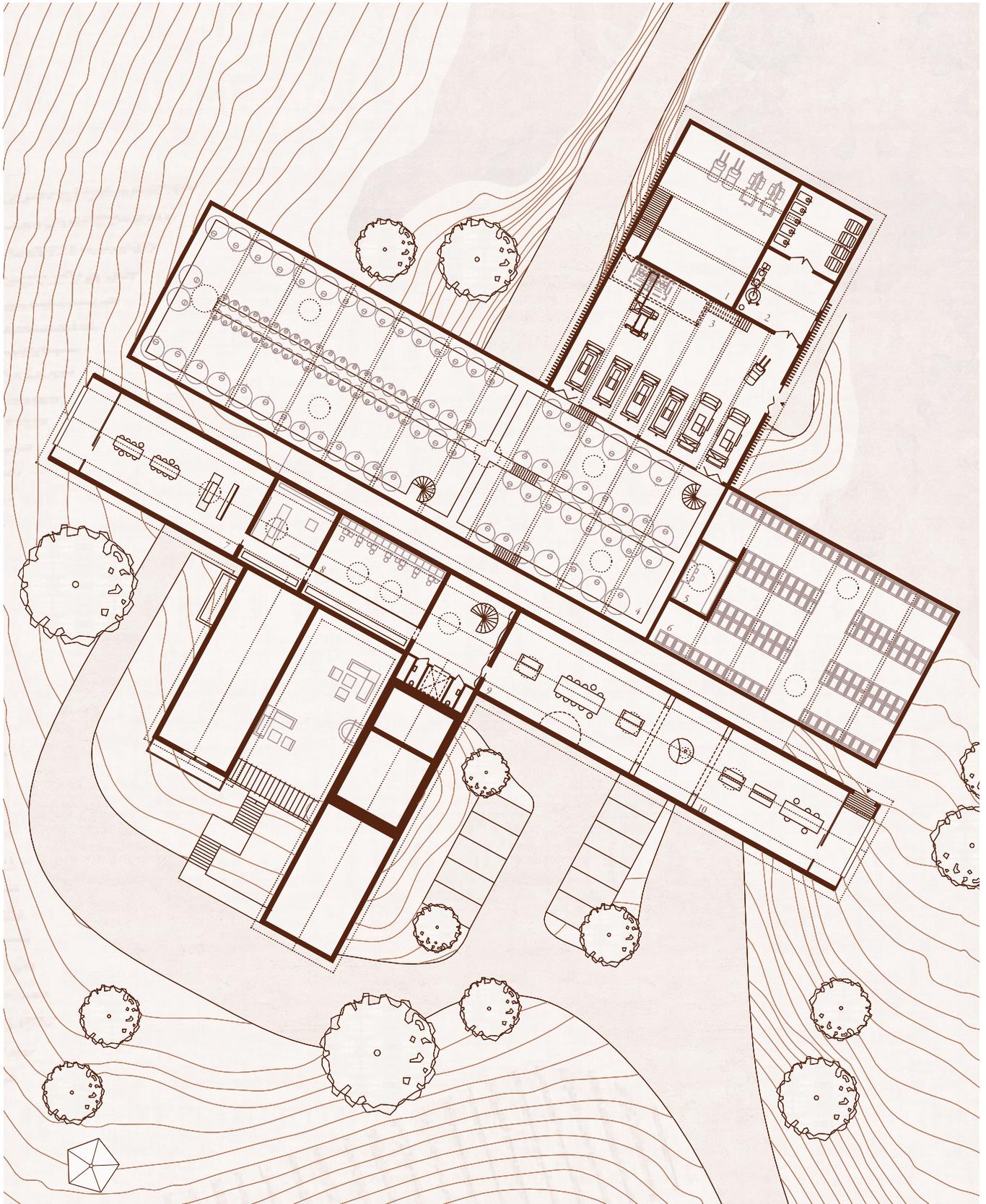
Dachdraufsicht_1:500 +

- 1 Halle
 - Traubenanlieferung
 - Traubenübernahme
 - Kühlraum
 - Waschplatz Ernteboxen
- 2 Luftraum Presshaus



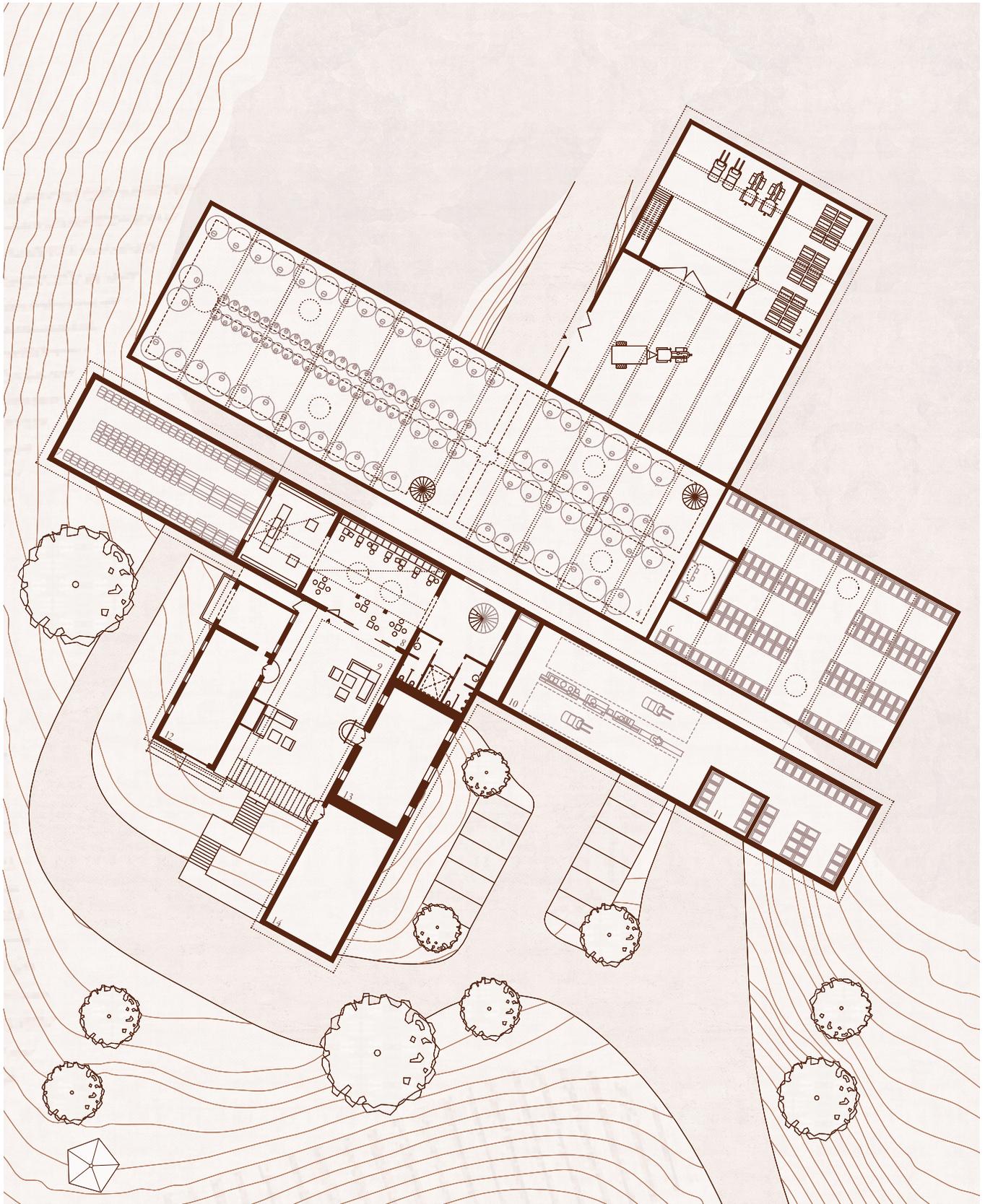
2. Obergeschoss_1:500 +

- 1 Luftraum Lager
- 2 Brennerei
- 3 Presshaus
- 4 Luftraum Tanklager
- 5 Luftraum Labor/Technik
- 6 Luftraum Flaschenlager
- 7 Probierraum
- 8 Luftraum Weincafé
- 9 Büro Reinhard
- 10 Büro MitarbeiterInnen



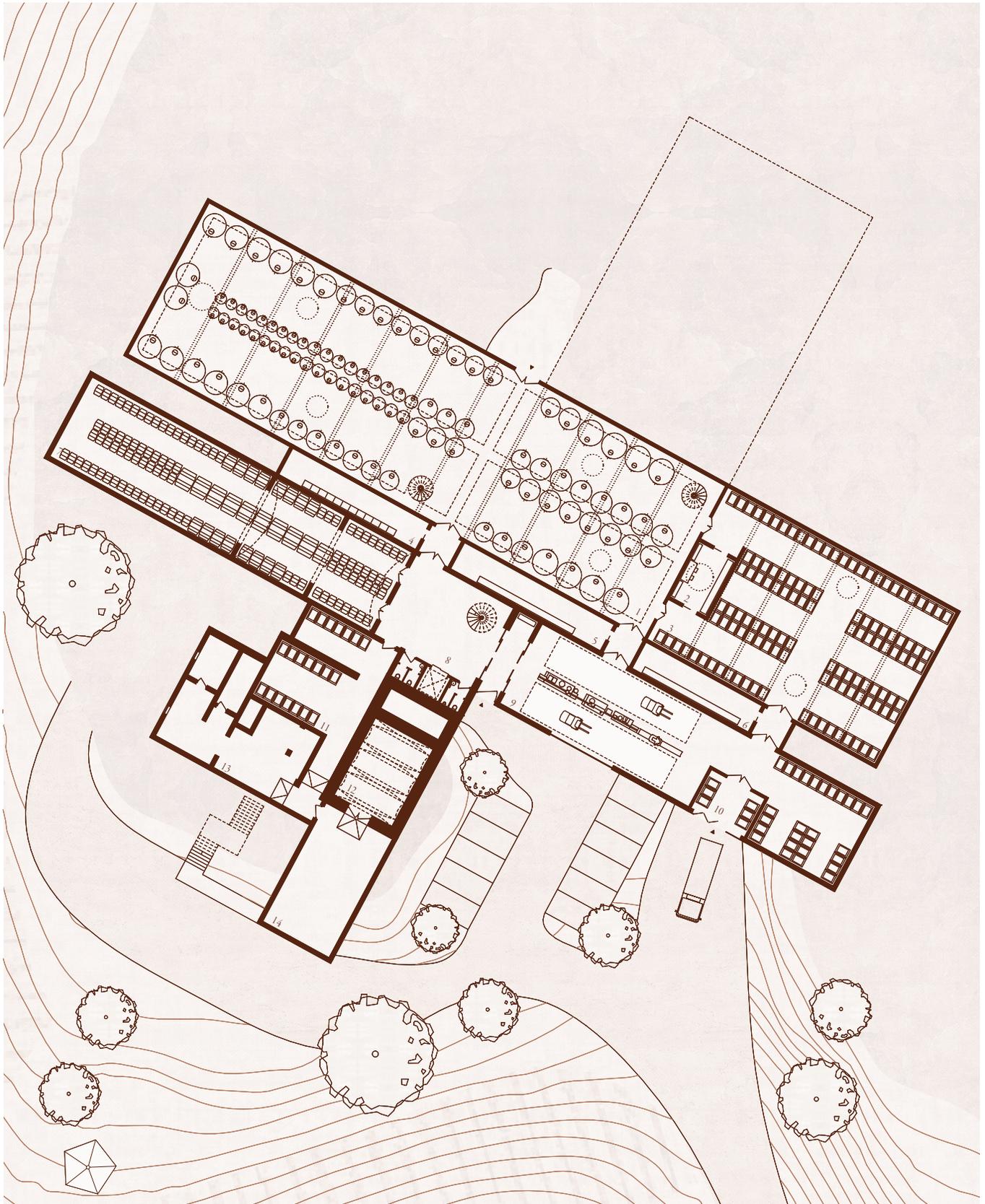
1. Obergeschoss_1:500 +

- 1 Lager
- 2 Lager/trocken
- 3 Tresterabwurf
- 4 Luftraum Tanklager
- 5 Luftraum Labor/Technik
- 6 Luftraum Flaschenlager
- 7 Luftraum Barriquekeller
- 8 Weincafé
Zugang Weingut
- 9 Terrasse Weincafé
- 10 Luftraum Abfüllanlage
- 11 Luftraum Expedite
- 12 Wohnhaus Eltern
- 13 Wohnhaus Oma
- 14 Wohnhaus Reinhard



Erdgeschoss_1:500 +

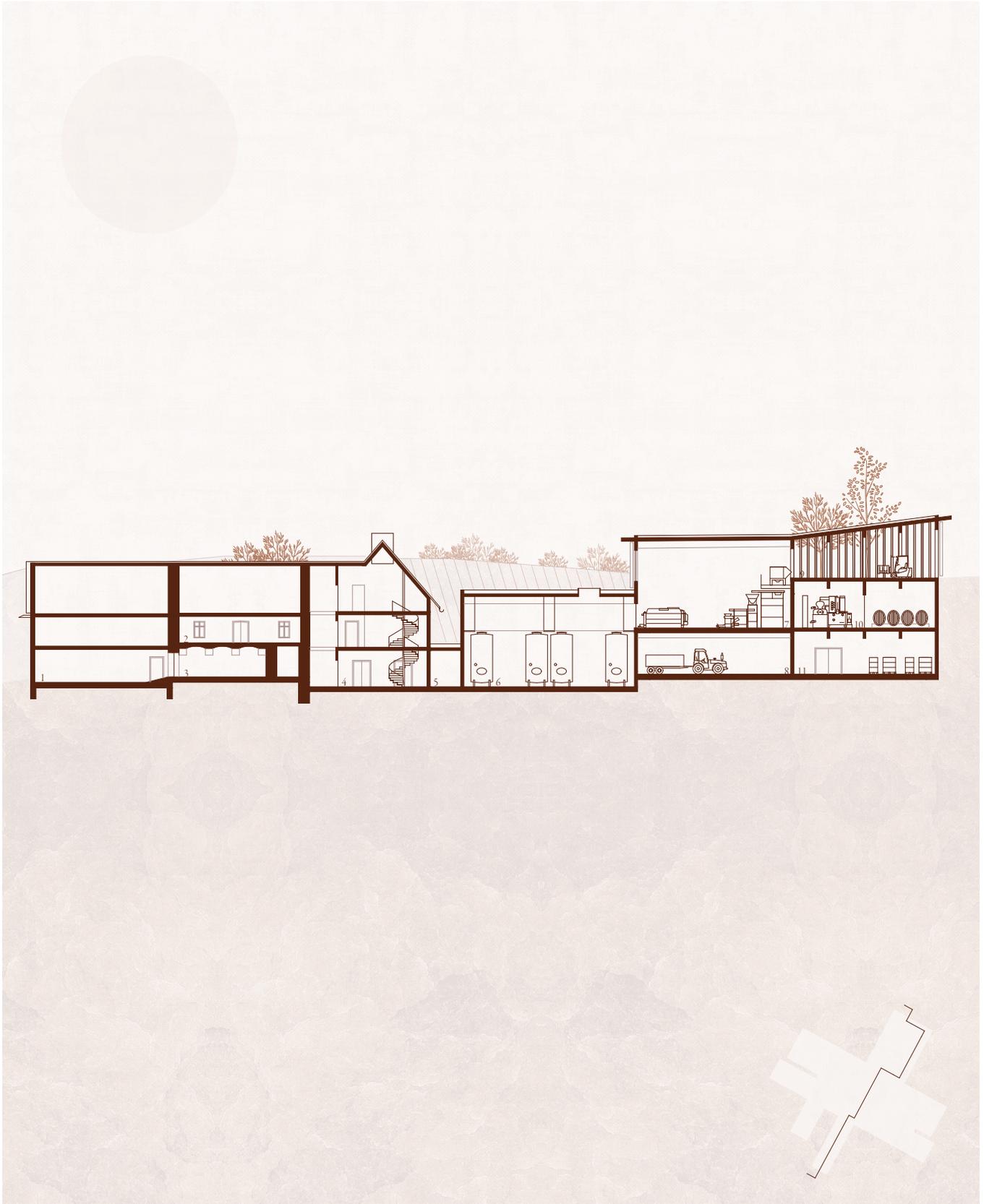
- 1 Tanklager
- 2 Labor/Technik
- 3 Flaschenlager
- 4 Persönliche Utensilien
- 5 Dokumente/Safe
- 6 Utensilien Abfüllanlage
- 7 Barriquekeller
- 8 Barrierefreier Zugang
- 9 Abfüllanlage/Vorlager
- 10 Expedite
- 11 Weinarchiv
- 12 Private Weinsammlung
- 13 Heizkeller/Keller privat
- 14 Wohnhaus Reinhard



Kellergeschoss_1:500 +

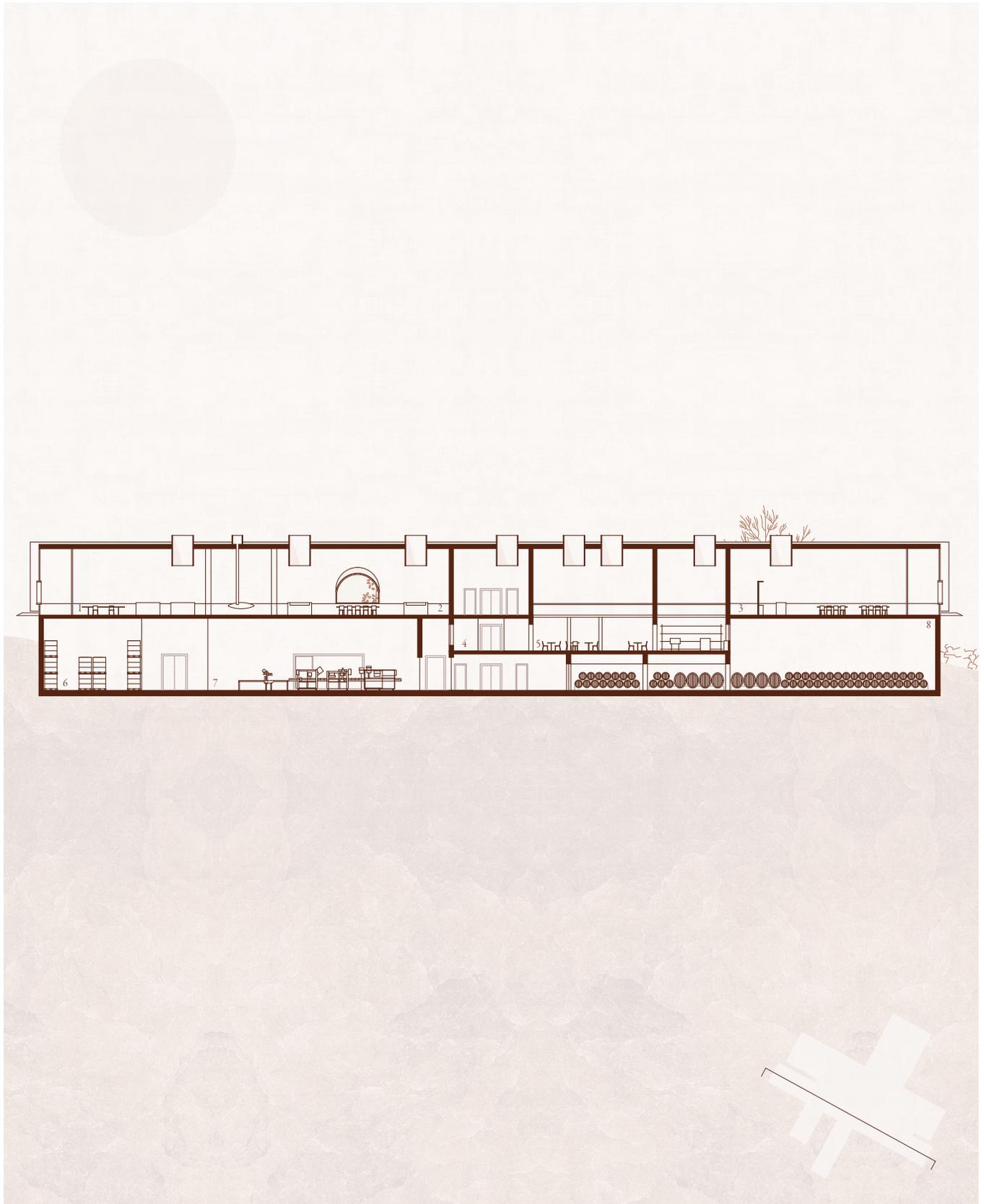
- 1 Wohnhaus Reinhard
- 2 Wohnhaus Oma
- 3 Private Weinsammlung
- 4 Erschließungszone
- 5 Verbindungsgang
- 6 Tanklager
- 7 Presshaus
- 8 Tresterabwurf
- 9 Halle/Traubenlieferung
- 10 Brennerei
- 11 Lager/trocken

Der Schnitt



Querschnitt_1:500

- 1 Büro MitarbeiterInnen
- 2 Büro Reinhard
- 3 Probierraum
- 4 Erschließungszone
- 5 Weincafé
- 6 Vorlager
- 7 Abfüllanlage
- 8 Barriquekeller



Längsschnitt_1:500

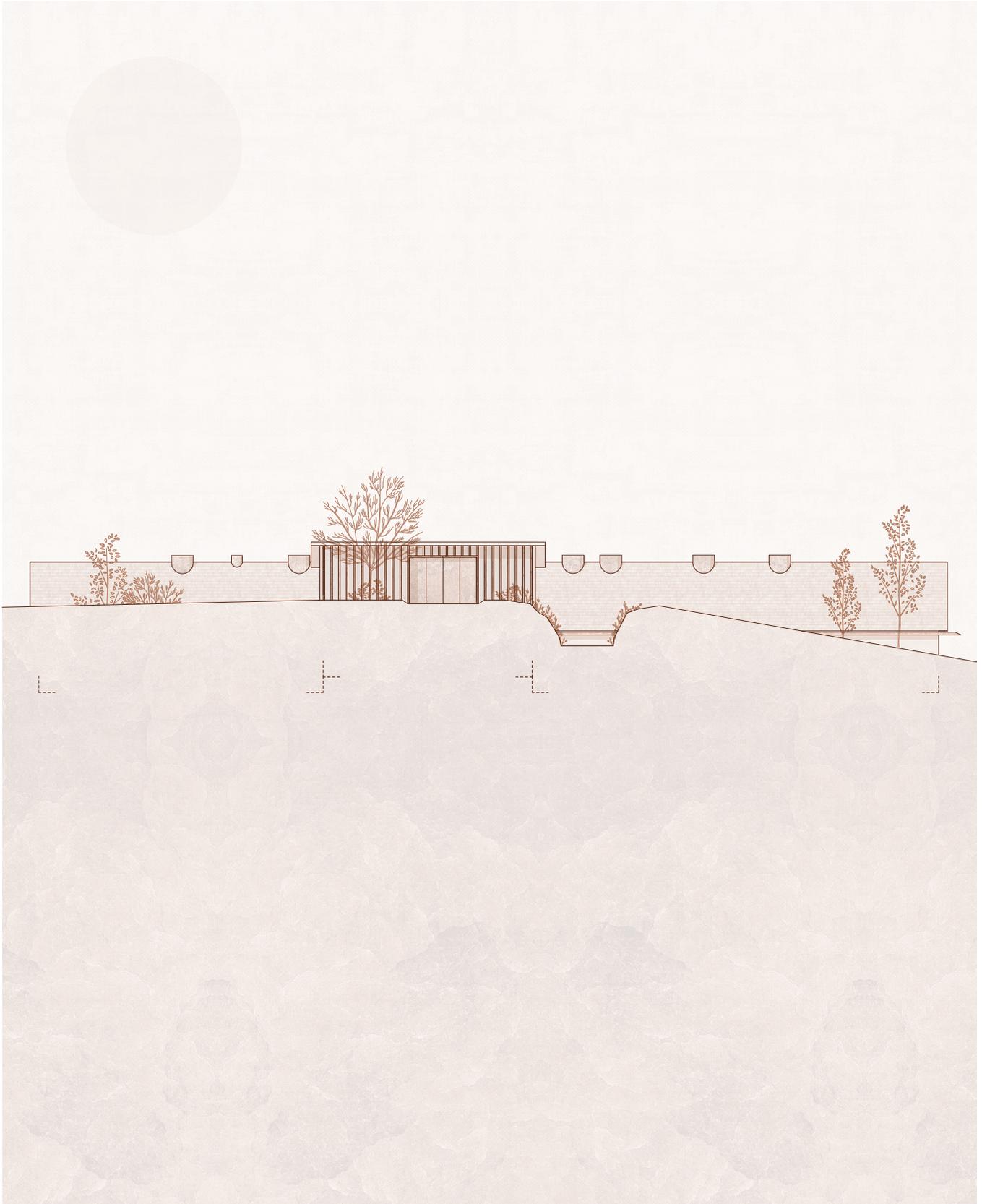
Die Ansicht



Südwest_1:500



Südst_1:500



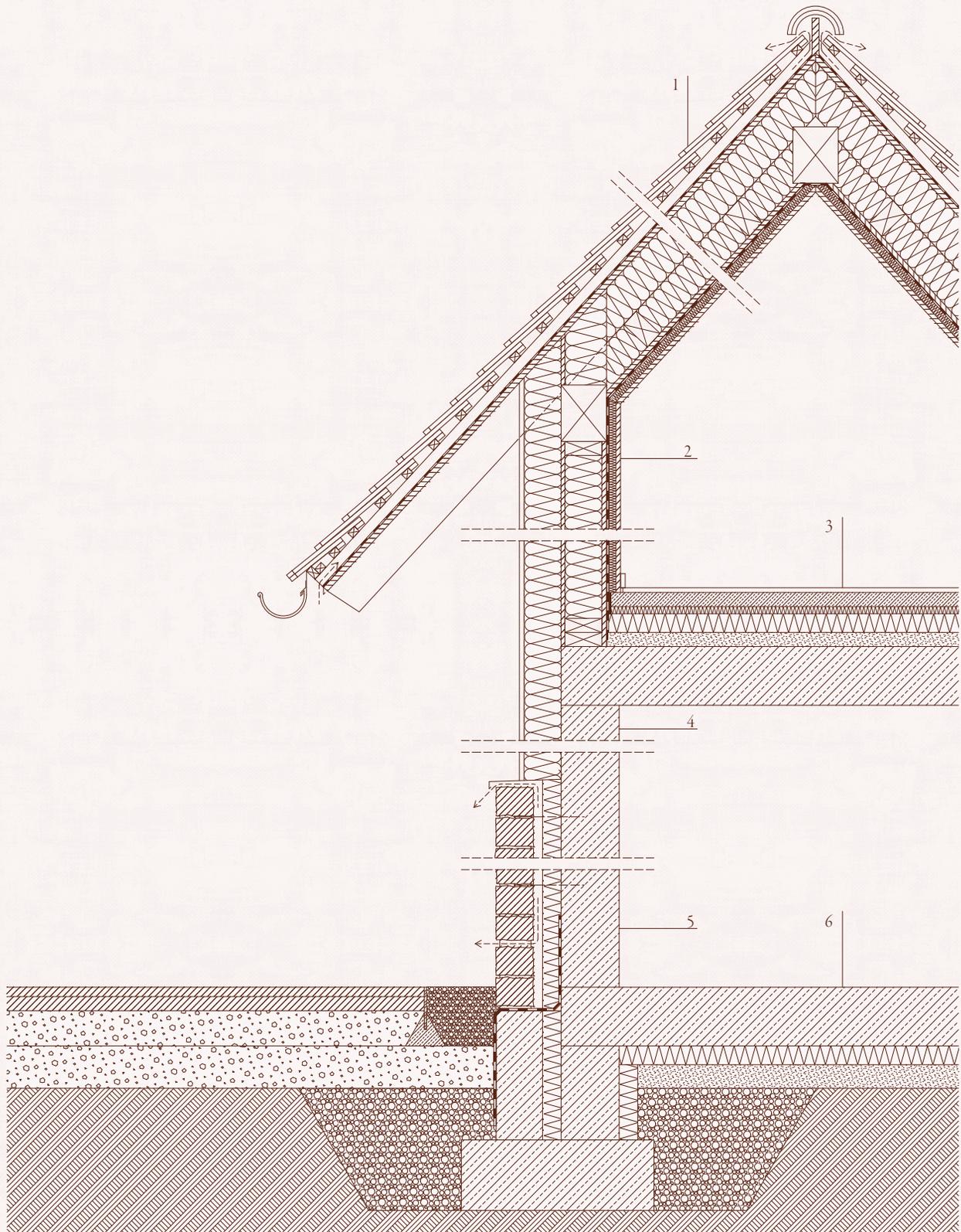
Nordost_1:500



Nordwest_1:500

- 1 Tonziegel (Biberschwanz-Doppeldeckung) 20 mm
 Ziegellattung 30 mm
 Konterlattung (Hinterlüftungsebene) 50 mm
 Diffusionsoffene, regensichere Unterdachbahn (Notdach)
 Rauschalung 25 mm
 Sparren, dazw. Holzfaserdämmung (Dachneigung 47°) 160 mm
 Kanthölzer, dazw. Holzfaserdämmung (Verbesserung sommerlicher Wärmeschutz) 140 mm
 Aussteifende Holzfaserplatten 20 mm
 Dampfbremse (Stöße verklebt)
 Holzlatten, dazw. Holzfaserdämmung (Installationsebene) 40 mm
 Nut- und Federschalung aus Tannenholz (Oberfläche gehobelt und weiß lasiert) 20 mm
- 2 Nut- und Federschalung aus Tannenholz (Oberfläche gehobelt und weiß lasiert) 20 mm
 Vertikale Holzlatten, dazw. Holzfaserdämmung (Installationsebene) 40 mm
 Dampfbremse (Stöße verklebt)
 Aussteifende Holzfaserplatten 20 mm
 Holzriegelkonstruktion, dazw. Holzfaserdämmung 160 mm
 Aussteifende Holzfaserplatten 15 mm
 Holzfaser-Wärmedämmplatten (Putzträger) 160 mm
 Kalkzementputz (inkl. Putzarmierung, Oberfläche geglättet) 20 mm
- 3 Lärchen-Parkett (vollflächig verklebt, Oberfläche gebürstet und geseift) 20 mm
 Heizestrich (inkl. Randstreifen) 60 mm
 PE-Folie
 Holzfaser-Trittschalldämmung 30 mm
 Holzfaser-Wärmedämmung 80 mm
 Zementgebundene Splittschüttung (Installationsebene) 60 mm
 Stahlbetondecke 250 mm
- 4 Stahlbetonwand (Oberfläche abwaschbar) 250 mm
 Holzfaser-Wärmedämmplatten (Putzträger) 160 mm
 Kalkzementputz (inkl. Putzarmierung, Oberfläche geglättet) 20 mm
- 5 Stahlbetonwand (Oberfläche abwaschbar) 250 mm
 XPS-Wärmedämmung 80 mm
 Hinterlüftungsebene 40 mm
 Vorgesetztes Natursteinmauerwerk aus bruchrauem Hartgneis (inkl. Maueranker) 160 mm
- 6 Stahlbetonplatte mit Monofinish 250 mm
 PE-Folie (Trennlage)
 XPS-Wärmedämmung 80 mm
 Niveaueausgleich (Splittschüttung) 100 mm
 Gewachsenes Erdreich

Die Fassade



Fassadenschnitt Riegel_1:25

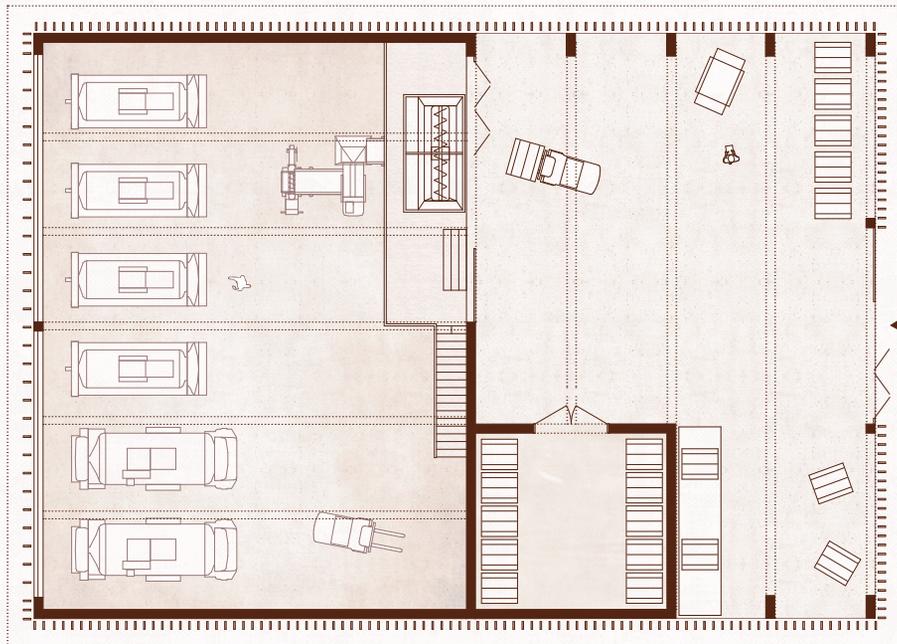
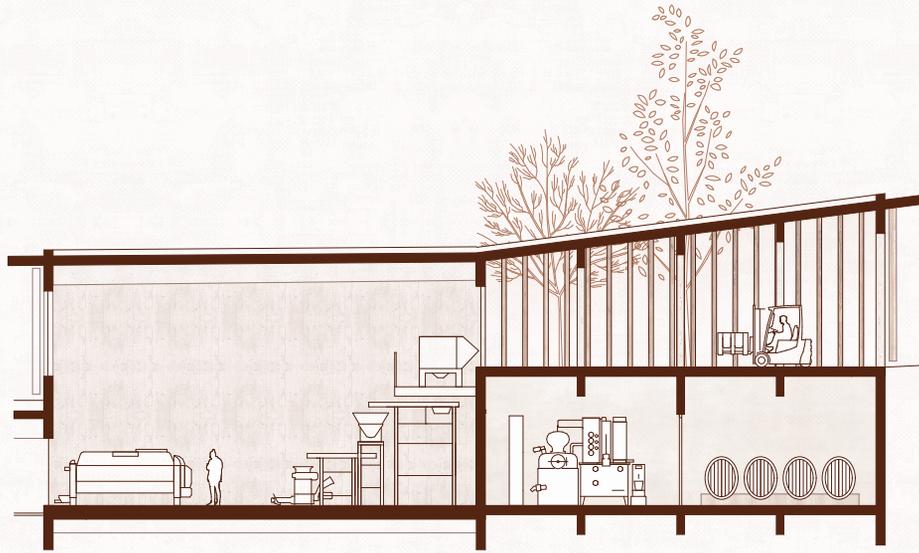


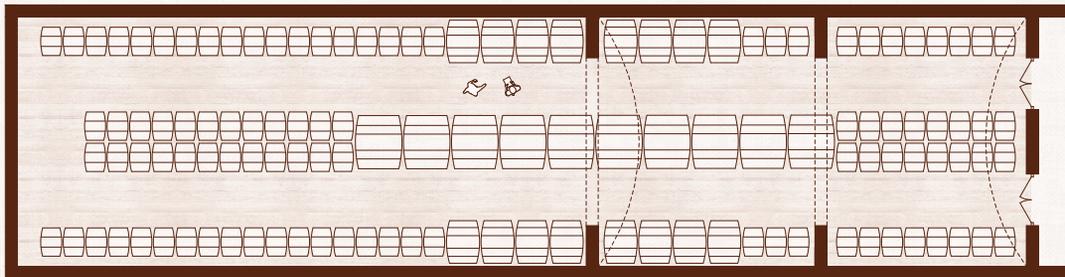
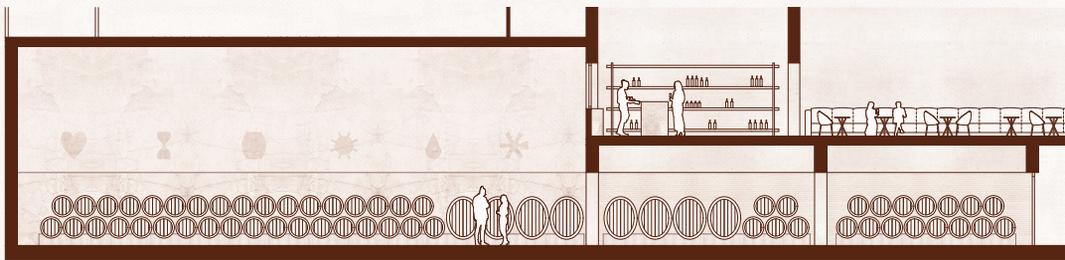
Fassadenansicht Riegel Südwest_1:100

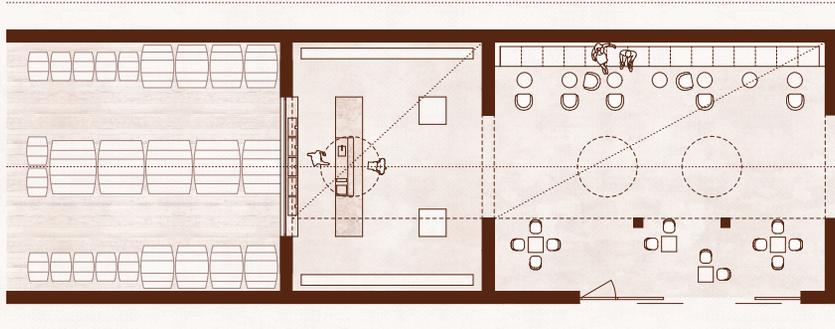
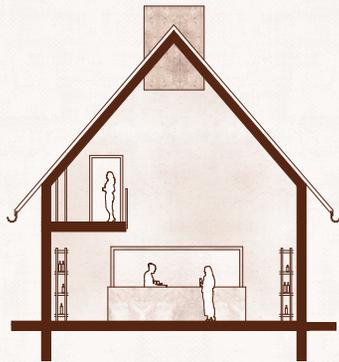


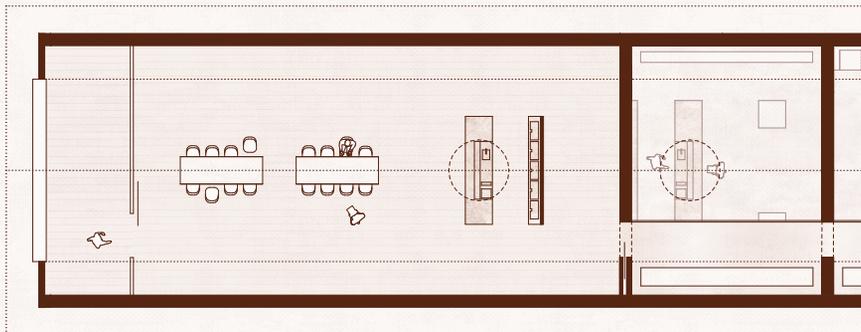
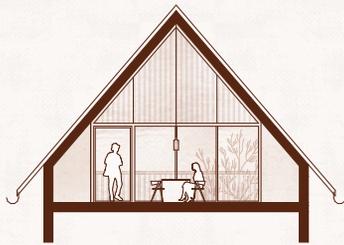
Fassadenansicht Riegel Nordwest_1:100

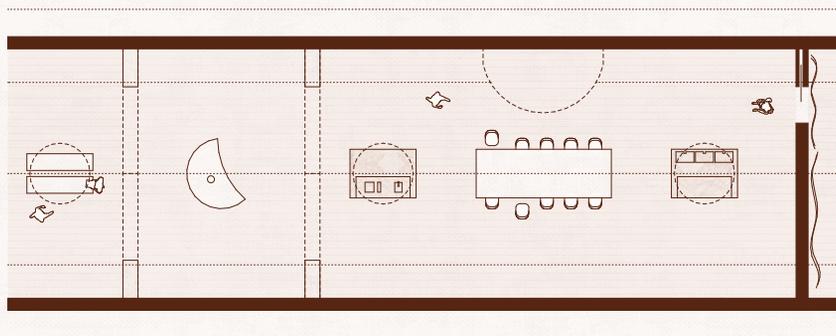
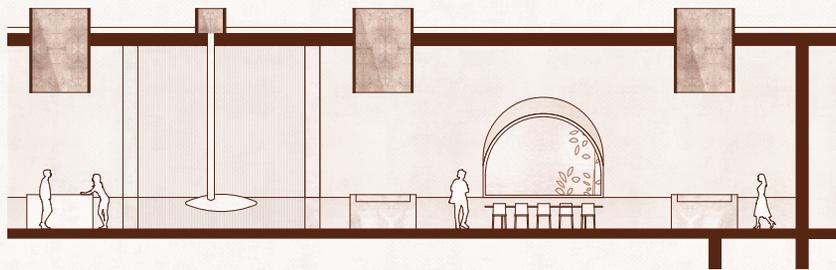
Der Raum











Die Atmosphäre



Tanklager



Probierraum



Anhang

Die Endnoten

1. Vgl. Matys 2018, 118.
2. Vgl. Schwarzkogler/Vetter 1990, 68.
3. Vgl. Jakabb 2015, 166.
4. Vgl. Ebda., 184.
5. Vgl. Matys 2018, 118.
6. Vgl. Schwarzkogler/Vetter 1990, 68.
7. Vgl. Matys 2018, 118.
8. Vgl. Architekturzentrum Wien 2005, 13 f.
9. Vgl. Schwarzkogler/Vetter 1990, 73.
10. Vgl. Architekturzentrum Wien 2005, 57 Sp. 1.
11. Vgl. Ebda., 59 Sp. 1.
12. Vgl. Ebda., 50 Sp. 1.
13. Vgl. Weinbaugebiete, <https://www.oesterreichwein.at/>, 28.12.2020.
14. Vgl. Architekturzentrum Wien 2005, 50 Sp. 1.
15. Vgl. Weinbaugebiete, <https://www.oesterreichwein.at/>, 28.12.2020.
16. Vgl. Weingesetz 2009.
17. Vgl. DAC –Wein, <https://www.oesterreichwein.at/>, 28.12.2020.
18. Vgl. Rebsorten, <https://www.oesterreichwein.at/>, 28.12.2020.
19. Vgl. Weingesetz 2009.
20. Vgl. Steiermark, <https://www.oesterreichwein.at/>, 28.12.2020.
21. Vgl. Jakabb 2015, 167.
22. Vgl. Steiermark, <https://www.oesterreichwein.at/>, 28.12.2020.
23. Vgl. Roth 1990, 9.
24. Vgl. Jakabb 2015, 179.
25. Vgl. Steiermark, <https://www.oesterreichwein.at/>, 28.12.2020.
26. Vgl. Südsteiermark, <https://www.oesterreichwein.at/>, 28.12.2020.
27. Von Villers 1840, 55.
28. Vgl. Klima & Boden, <https://www.oesterreichwein.at/>, 28.12.2020.
29. Vgl. Woschek/Duhme/Friederichs 2014, 7 Sp. 2.
30. Vgl. Jakabb 2015, 12.
31. Vgl. Woschek/Duhme/Friederichs 2014, 14 Sp. 3.
32. Vgl. Klima & Boden, <https://www.oesterreichwein.at/>, 28.12.2020.
33. Vgl. Schwarzkogler/Vetter 1990, 75.
34. Vgl. Weintypen, <https://www.oesterreichwein.at/>, 28.12.2020.
35. Vgl. Schwarzkogler/Vetter 1990, 53.
36. Vgl. Rebsorten, <https://www.oesterreichwein.at/>, 28.12.2020.
37. Vgl. Ebda., 28.12.2020.
38. Vgl. Der Weinbau in Österreich 2016, 19-21.
39. Vgl. Ebda., 9 Sp. 1.
40. Vgl. Rebsorten, <https://www.oesterreichwein.at/>, 28.12.2020.
41. Vgl. Woschek/Duhme/Friederichs 2011, 20 Sp. 1.
42. Vgl. Jakabb 2015, 243 Sp. 1.
43. Vgl. Ebda., 243.
44. Vgl. Interview mit Reinhard Muster, geführt von Viktoria Mild, Grubtal, 16.09.2020.
45. Vgl. Ebda., 16.09.2020.
46. Vgl. Schmidt 2013, 8 f.
47. Vgl. Ebda., 13.
48. Vgl. Ebda., 15.
49. Vgl. Interview mit Reinhard Muster, geführt von Viktoria Mild, Grubtal, 25.07.2020.

50. Vgl. Schmidt 2013, 24.
51. Vgl. Ebda., 18 f.
52. Vgl. Ebda., 27.
53. Vgl. Woschek/Duhme/Friederichs 2011, 20 Sp. 2.
54. Vgl. Schmidt 2013, 27.
55. Vgl. Woschek/Duhme/Friederichs 2011, 23.
56. Vgl. Schmidt 2013, 27.
57. Vgl. Woschek/Duhme/Friederichs 2011, 20.
58. Vgl. Jakabb 2015, 250 Sp. 1.
59. Vgl. Woschek/Duhme/Friederichs 2011, 20.
60. Vgl. Schmidt 2013, 67 Sp. 2.
61. Vgl. Schwarzkogler/Vetter 1990, 76.
62. Vgl. Woschek/Duhme/Friederichs 2011, 20 f.
63. Vgl. Schwarzkogler/Vetter 1990, 76.
64. Vgl. Woschek/Duhme/Friederichs 2011, 21 f.
65. Vgl. Schwarzkogler/Vetter 1990, 77.
66. Vgl. Woschek/Duhme/Friederichs 2014, 23 Sp. 1.
67. Vgl. Ebda., 17 Sp. 1.
68. Vgl. Ebda., 23 Sp. 2.
69. Vgl. Datz/Kullmann 2006, 8.
70. Vgl. Architekturzentrum Wien 2005, 6 Sp. 1.
71. Vgl. Datz/Kullmann 2007, 81.
72. Vgl. Ebda., 113.
73. Vgl. Architekturzentrum Wien 2005, 7 Sp. 1.
74. Vgl. Ebda., 13 Sp. 2.
75. Vgl. Datz/Kullmann 2006, 8.
76. Vgl. Galerie Jaroslava Fragnera 2013, 24.
77. Vgl. Architekturzentrum Wien 2005, 6.
78. Vgl. Ebda., 12 Sp. 1.
79. Vgl. Woschek/Duhme/Friederichs 2011, 120 f.
80. Vgl. Ebda., 18 f.
81. Vgl. Architekturzentrum Wien 2005, 188 Sp. 2.
82. Vgl. Woschek/Duhme/Friederichs 2011, 7.
83. Vgl. Architekturzentrum Wien 2005, 188 Sp. 2.
84. Vgl. Ebda., 204 Sp. 1.
85. Vgl. Ebda., 204 Sp. 2.
86. Vgl. Woschek/Duhme/Friederichs 2014, 7.
87. Vgl. Galerie Jaroslava Fragnera 2013, 20 f.
88. Vgl. Woschek/Duhme/Friederichs 2014, 18.
89. Vgl. Ebda. 18 f.
90. Vgl. Galerie Jaroslava Fragnera 2013, 27.
91. Architekturzentrum Wien 2005, 13 Sp. 1.
92. Vgl. Woschek/Duhme/Friederichs 2011, 23.
93. Vgl. Interview mit Reinhard Muster, geführt von Viktoria Mild, Grubtal, 25.07.2020.
94. Vgl. Woschek/Duhme/Friederichs 2011, 23.
95. Vgl. Hyperbolische Gewölbe, <https://www.detail.de/>, 02.01.2021.
96. Vgl. Jorge Vidal, Víctor Rahola, <https://divisare.com/>, 02.01.2021.
97. Jorge Vidal, Víctor Rahola, <https://divisare.com/>, 02.01.2021.
98. Vgl. Federico Valsassina, <https://divisare.com/>, 02.01.2021.
99. Federico Valsassina, <https://divisare.com/>, 02.01.2021.

100. Vgl. João Mendes Ribeiro, <https://divisare.com/>, 02.01.2021.
101. João Mendes Ribeiro, <https://divisare.com/>, 02.01.2021.
102. Vgl. Gutjahr 2010, 13.
103. Vgl. Ebda., 13 f.
104. Vgl. Ebda., 14.
105. Vgl. Ebda., 14-16.
106. Vgl. Krasser/Urthaler 2005, 18.
107. Vgl. Schwarzkogler/Vetter 1990, 48.
108. Vgl. Krasser/Urthaler 2005, 18.
109. Vgl. Schwarzkogler/Vetter 1990, 51 f.
110. Vgl. Konrad 2011, 108-111.
111. Vgl. Gutjahr 2010, 199.
112. Vgl. Konrad 2011, 108-111.
113. Vgl. Gutjahr 2010, 414.
114. Vgl. Roth 1990, 14.
115. Vgl. Krasser/Urthaler 2005, 20.
116. Vgl. Schwarzkogler/Vetter 1990, 413.
117. Vgl. Krasser/Urthaler 2005, 19.
118. Vgl. Schwarzkogler/Vetter 1990, 59.
119. Vgl. Krasser/Urthaler 2005, 21.
120. Vgl. Schwarzkogler/Vetter 1990, 46.
121. Vgl. Krasser/Urthaler 2005, 21.
122. Vgl. Ebda., 15.
123. Vgl. Ebda., 24.
124. Vgl. Schwarzkogler/Vetter 1990, 281, 285 f.
125. Vgl. Krasser/Urthaler 2005, 26.
126. Vgl. Ebda., 28.
127. Vgl. Ebda., 30.
128. Vgl. Ebda., 32.
129. Vgl. Ebda., 42.
130. Vgl. Ebda., 20.
131. Vgl. Ebda., 33.
132. Vgl. Ebda., 36 f.
133. Vgl. Ebda., 36-41.
134. Vgl. Schwarzkogler/Vetter 1990, 263 f.
135. Vgl. Pretterhofer/Spath/Vöckler 2010, 28 f.
136. Vgl. Schwarzkogler/Vetter 1990, 281, 285 f.
137. Vgl. Frick/Haberz/Neuwirth 1992, 5.
138. Vgl. Schwarzkogler/Vetter 1990, 281, 285 f.
139. Vgl. Krasser/Urthaler 2005, 50.
140. Vgl. Ebda., 49.
141. Vgl. Ebda., 46 f.
142. Vgl. Ebda., 52.
143. Vgl. Pretterhofer/Spath/Vöckler 2010, 17.
144. Vgl. Krasser/Urthaler 2005, 50, 60.
145. Vgl. Frick/Haberz/Neuwirth 1992, 12.
146. Vgl. Krasser/Urthaler 2005, 66.
147. Vgl. Ebda., 21.
148. Vgl. Schwarzkogler/Vetter 1990, 52.
149. Vgl. Ebda., 409 f.

150. Vgl. Ebda., 411.
151. Vgl. Müller/Dreyer 2013, 7.
152. Vgl. Ebda., 12.
153. Vgl. Ebda., 35.
154. Vgl. Konrad 2011, 116-118.
155. Vgl. Steiermark, <https://de.wikipedia.org/>, 12.02.2021.
156. Vgl. Südsteiermark, <https://de.wikipedia.org/>, 12.02.2021.
157. Vgl. Der Weinbau in Österreich 2016, 48.
158. Vgl. Grubtal, <https://www.roadonmap.com/>, 20.01.2021.
159. Vgl. Das Weingut, <https://www.muster-gamlitz.at/>, 27.06.2020.
160. Vgl. Muster u.a. 2017, 18 f.
161. Vgl. Interview mit Reinhard Muster, geführt von Viktoria Mild, Grubtal, 16.09.2020.
162. Vgl. Das Weingut, <https://www.muster-gamlitz.at/>, 27.06.2020.
163. Vgl. Interview mit Reinhard Muster, geführt von Viktoria Mild, Grubtal, 16.09.2020.
164. Vgl. Ebda., 16.09.2020.
165. Muster u.a. 2017, 1.
166. Ebda., 20.
167. Ebda., 4.
168. Vgl. Gespräch zwischen Josef Muster und Viktoria Mild, Grubtal, 16.09.2020.
169. Vgl. Interview mit Reinhard Muster, geführt von Viktoria Mild, Grubtal, 25.07.2020.

Die Literatur

- Architekturzentrum Wien (Hg.): WeinArchitektur. Vom Keller zum Kult, Wien 2005
- Datz, Christian/Kullmann, Christof: Winery Design, Kempen 2006
- Datz, Christian/Kullmann, Christof: Wine & Design, Kempen 2007
- Frick, Anton/Haberz, Michael/Neuwirth, Hogler: Steiermark. Alte Bauernhöfe, Innsbruck 1992
- Gutjahr, Hans R.: Gamlitz. Geschichte und Gegenwart der Marktgemeinde, Gamlitz 2010
- Jakabb, Alexander: Weinbuch Österreich, Wien/Graz/Klagenfurt 2015
- Konrad, Helmut: Die Weinberge der Steiermark, in: Binder, Dieter A./Konrad, Helmut/Staudinger, Eduard G. (Hg.): Die Erzählung der Landschaft, Bd. 34, Wien/Köln/Weimar 2011, 105-120
- Krasser, Andreas/Urthaler, Christoph: Bauen in der Südsteiermark, o. O. 2005
- Matys, Helmut: Weinbau und Weingeschichte, Norderstedt 2018
- Müller, Juliane/Dreyer, Alex: Weintourismus, Bd. 13, Elmshorn 2013
- Muster, Reinhard u.a.: Muster.gamlitz, o. O. 2017
- Pretterhofer, Heidi/Spath, Dieter/Vöckler, Kai: Land. Rurbanismus oder leben im postruralen Raum, Graz 2010
- Roth, Gerhard: Über die Hügel der Weinstraße, in: Bauer Wolfgang u.a. (Hg.): Steirisches Weinland, o. O. 1990, 7-14
- Schmidt, Oliver: Moderne Kellertechnik. Neue und bewährte Verfahren, Stuttgart 2013
- Schwarzkogler, Ileana/Vetter, Harald: Weinkultur, Graz 1990
- Von Villers, Alexander: Das österreichische Weinbuch, Wien 1840
- Woschek, Heinz-Gert/Duhme, Denis/Friederichs, Katrin: Wein und Architektur, München 2011
- Woschek, Heinz-Gert/Duhme, Denis/Friederichs, Katrin: Wein+Raum. Architektonische Konzepte zum Präsentieren, Probieren und Genießen, München 2014

Statistiken

Dokumentation Österreich Wein 2019, https://www.oesterreichwein.at/fileadmin/user_upload/PDF/Doku/_Dokumentation_OEsterreich_Wein_2019__Gesamtdokument_20201222.pdf, in: <https://www.oesterreichwein.at/presse-multimedia/statistik/> [28.12.2020]

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/> [28.12.2020]

Gesetze

Bundesgesetz über den Verkehr mit Wein und Obstwein (Weingesetz 2009) StF: BGBl. I Nr. 111/2009

Internetquellen

DAC – Wein: Was ist das? <https://www.oesterreichwein.at/unser-wein/strategie-des-herkunftmarketings/dac-districtus-austriae-controllatus/dac-wein-was-ist-das>, in: <https://www.oesterreichwein.at/> [28.12.2020]

Das Weingut, <https://www.muster-gamlitz.at/das-weingut/>, in: <https://www.muster-gamlitz.at/> [27.06.2020]

Frederico Valsassina - Herdade do Freixo Winery, <https://divisare.com/projects/370231-frederico-valsassina-fernando-guerra-fg-sg-herdade-do-freixo-winery>, in: <https://divisare.com/> [02.01.2021]

Galerie Jaroslava Fragnera & Architectura (Hg.): Architektur und Wein in Mitteleuropa 2013, www.ex-centric.eu/files/06-2014/architektura-a-vino-v-evrope-cast2.pdf, in: www.ex-centric.eu [07.01.2021]

Grubtal, <https://www.roadonmap.com/at/wo-ist/Grubtal,steiermark>, in: <https://www.roadonmap.com/> [20.01.2021]

Hyperbolische Gewölbe: Weinkellerei in Mont-Ras, <https://www.detail.de/artikel/hyperbolische-gewoelbe-weinkellerei-in-mont-ras-32283/>, in: <https://www.detail.de/> [02.01.2021]

João Mendes Ribeiro - Torre de Palma Wine Hotel, <https://divisare.com/projects/274289-joao-mendes-ribeiro-do-mal-o-menos-torre-de-palma-wine-hotel>, in: <https://divisare.com/> [02.01.2021]

Jorge Vidal, Víctor Rahola Arquitecte - Mont-Ras Winery, <https://divisare.com/projects/335023-jorge-vidal-victor-rahola-arquitecte-jose-hevia-mont-ras-winery>, in: <https://divisare.com/> [02.01.2021]

Klima & Boden, <https://www.oesterreichwein.at/unser-wein/klima-boden>, in: <https://www.oesterreichwein.at/> [28.12.2020]

Rebsorten, <https://www.oesterreichwein.at/unser-wein/rebsorten/>, in: <https://www.oesterreichwein.at/> [28.12.2020]

Steiermark, <https://de.wikipedia.org/wiki/Steiermark>, in: <https://de.wikipedia.org/> [12.02.2021]

Steiermark – Ein großes Terroir für Sauvignon & Co, <https://www.oesterreichwein.at/unser-wein/weinbaugebiete/steiermark/>, in: <https://www.oesterreichwein.at/> [28.12.2020]

Südsteiermark, <https://de.wikipedia.org/wiki/Südsteiermark>, in: <https://de.wikipedia.org/> [12.02.2021]

Südsteiermark - Rassiger Sauvignon Blanc aus dem wildromantischen Hügelland, <https://www.oesterreichwein.at/unser-wein/weinbaugebiete/steiermark/suedsteiermark/>, in: <https://www.oesterreichwein.at/> [28.12.2020]

Weinbaugebiete, <https://www.oesterreichwein.at/unser-wein/weinbaugebiete/>, in: <https://www.oesterreichwein.at/> [28.12.2020]

Weintypen, <https://www.oesterreichwein.at/unser-wein/weintypen/>, in: <https://www.oesterreichwein.at/> [28.12.2020]

Interviews

Gespräch zwischen Josef Muster und Viktoria Mild, Grubtal, 16.09.2020

Interview mit Reinhard Muster, geführt von Viktoria Mild, Grubtal, 25.07.2020

Interview mit Reinhard Muster, geführt von Viktoria Mild, Grubtal, 16.09.2020

Die Abbildungen

Alle Rechte außer den folgenden Quellen liegen bei Viktoria Mild, die Bilder, Grafiken und Pläne sind im Zeitraum von Juli 2020 bis Februar 2021 entstanden.

1. S.20 Rebstockblätter, Weingut Muster:gamlitz
2. S.22 Rebstock kahl, Weingut Muster:gamlitz
3. S.24 Trauben, Weingut Muster:gamlitz
4. S.26 Weingarten m. Klapotetz, Weingut Muster:gamlitz
5. S.28 Draufsicht Weinflaschen, Weingut Muster:gamlitz
6. S.30 Boden, Weingut Muster:gamlitz
7. S.32 Regen, Eleanor Rigby
<https://weheartit.com/entry/100438163> [17.01.2021]
8. S.34 Blüte, Weingut Muster:gamlitz
9. S.38 Reinhard, Weingut Muster:gamlitz
10. S.40 Weinlese, Weingut Muster:gamlitz
11. S.42 Erntebox, Weingut Muster:gamlitz
12. S.44 altes Weinfass, Weingut Muster:gamlitz
13. S.46 Abfüllanlage, Weingut Muster:gamlitz
14. S.50 Marco Pignattai, Cantina il Palazzone Montalcino, Italien, 2012, Innenraum
<https://divisare.com/projects/312249-marco-pignattai-cantina-il-palazzone-montalcino>, Photo: Marco Gualtieri [17.01.2021]
15. S.52 Jorge Vidal, Victor Rahola Arquitecte, Mont-Ras Winery, Spanien, 2016, Innenraum
<https://divisare.com/projects/335023-jorge-vidal-victor-rahola-arquitecte-jose-hevia-mont-ras-winery>, Photo: José Hevia [17.01.2021]
16. S.54 João Mendes Ribeiro, Torre de Palma Wine Hotel, Portugal, 2014, Innenraum
<https://divisare.com/projects/274289-joao-mendes-ribeiro-do-mal-o-menos-torre-de-palma-wine-hotel>, Photo: Do Mal o Menos [17.01.2021]
17. S.56 Weinfass, Weingut Muster:gamlitz
18. S.58 Welschriesling abfüllen, Weingut Muster:gamlitz
19. S.60 Jorge Vidal, Victor Rahola Arquitecte, Mont-Ras winery, Spanien, 2016, Innenraum
<https://divisare.com/projects/335023-jorge-vidal-victor-rahola-arquitecte-jose-hevia-mont-ras-winery>, Photo: José Hevia [17.01.2021]
20. S.62 Frederico Valsassina, Herdade do Freixo Winery, Portugal, 2016, Innenraum
<https://divisare.com/projects/370231-frederico-valsassina-fernando-guerra-fg-sg-herdade-do-freixo-winery>, Photo: Fernando Guerra / FG+SG [17.01.2021]
21. S.64 João Mendes Ribeiro, Torre de Palma Wine Hotel, Portugal, 2014, Innenraum
<https://divisare.com/projects/274289-joao-mendes-ribeiro-do-mal-o-menos-torre-de-palma-wine-hotel>, Photo: Do Mal o Menos [17.01.2021]
22. S.68 Meer
<http://pixtream.samolinov.com/index.php?showimage=206> [17.01.2021]
23. S.70 Nebel, Weingut Muster:gamlitz
24. S.74 altes Bauernhaus
<https://www.urlaubsarchitektur.de/de/stadl-altenbach/> [15.01.2021]
25. S.76 Wood, Peter Chou
<https://www.tumblr.com/blog/view/torontofoodphotographer> [15.01.2021]
26. S.78 The old window and reflection
<https://www.flickr.com/photos/majamacanovic/36168589110> [17.01.2021]
27. S.80 alte Weinpresse
<https://www.stockfood.de/bilder/00310570-Alte-Weinpresse-aus-Holz-Loire-Tal-Frankreich> [17.01.2021]
28. S.82 Weinglas, Weingut Muster:gamlitz
30. S.92 Reinhard & Josef Muster, Weingut Muster:gamlitz
31. S.94 oben: Oma, Weingut Muster:gamlitz
32. S.94 unten: Bunter Haufen, Weingut Muster:gamlitz
33. S.96 Logo, Weingut Muster:gamlitz
34. S.98 Weinglas von oben, Weingut Muster:gamlitz
35. S.100 oben: Luftbildaufnahme seitlich - Hof, Weingut Muster:gamlitz
36. S.100 unten: Luftbildaufnahme vorne - Hof, Weingut Muster:gamlitz

- 37. S.104 Luftbildaufnahme 2015, Weingut Muster.gamlitz
- 38. S.114 Flasche Welschriesling, Weingut Muster.gamlitz
- 39. S.118 Tanklager, Weingut Muster.gamlitz
- 40. S.124 Oblique Shadow
<https://www.tumblr.com/blog/view/darkroomspb> [15.01.2021]
- 41. S.126 Struktur
<https://www.pinterest.at/pin/482025966373629253/> [15.01.2021]

Danke an

Hans Gangoly

Reinhard Muster & Familie

meine Eltern

Thomas, Sarah, Eva, Lisa

