



Die approbierte gedruckte Originalversion dieser Diplomarbeit ist an der TU Wien Bibliothek verfügbar
The approved original version of this thesis is available in print at TU Wien Bibliothek.

DIPLOMARBEIT

WEINGUT NEUSIEDL AM SEE

ein Weinbaubetrieb im burgenländischen Ortskern

ausgeführt zum Zwecke der Erlangung des akademischen Grades
eines Diplom-Ingenieurs

unter der Leitung von
András Pálffy, Univ.Prof. Arch. Dipl.-Ing.
Institut für Architektur und Entwerfen
253.6 Abteilung für Gestaltungslehre und Entwerfen

eingereicht an der
Technischen Universität Wien
Fakultät für Architektur und Raumplanung

von
Moritz Faustmann
01226022

Wien, am



ABSTRACT

Die Entwurfsarbeit behandelt den Neubau eines Weingutes im Zentrum von Neusiedl am See im Burgenland. Das östlichste Bundesland Österreichs und dessen einzigartige Landschaft wurde in den letzten Jahren besonders durch zwei Faktoren beeinflusst.

Erstens das Ortskernsterben, also den Funktionsverlust der dörflichen und städtischen Zentren mit einhergehender Zersiedlung und Abwanderung in die Peripherie der Siedlungsgebiete.

Zweitens der Weintourismus und die damit verbundenen architektonischen und städtebaulichen Eingriffe in das Ortsgefüge.

Da diese zwei Strömungen enorme Formungskraft für die Siedlungsbereich und die Landschaft haben wird durch ihre Analyse ein architektonisches Konzept entwickelt, das moderne Funktionen mit traditionellen architektonischen Elementen vereinbart.

Die Analyse bezieht sich auf drei Bereiche: die Historie des Orts, vernakuläre Architektur im Burgenland sowie Wein und Weinarchitektur. Der Entwurf setzt sich aus Gästezimmern, einem Lokal mit inkludiertem Weinverkauf sowie der eigentlichen Weinproduktion zusammen.

The design work deals with the construction of a new winery in the center of Neusiedl am See in Burgenland. The easternmost state of Austria and especially its unique landscape has been particularly influenced by two factors in the recent years.

First, the extinction of the town center, i.e. the loss of function of the village and urban centers with accompanying urban sprawl and migration to the periphery of the settlement areas.

Secondly, wine tourism and the associated architectural and urban interventions in the local fabric.

Since these two currents have an enormous formative power for the settlement areas and the landscape, their analysis develops an architectural concept that combines modern functions with traditional architectural elements.

The analysis is based on three parts: the history of the location, vernacular architecture in the district of Burgenland as well as the wine and wine-architecture. The design consists of guest rooms, a restaurant with included wine sales and the actual wine production.

INHALTSVERZEICHNIS

<i>ORT - HISTORIE</i>	9
<i>DAS BURGENLAND</i>	11
<i>NEUSIEDL AM SEE</i>	17
<i>VERNAKULÄRE ARCHITEKTUR - TYPOLOGIE</i>	19
<i>HISTORISCHE BEBAUUNGSSTRUKTUR</i>	21
<i>TYPLOGIE</i>	23
<i>ENTWICKLUNG LÄNDLICHER SIEDLUNGSBEREICH</i>	31
<i>WEIN - ARCHITEKTUR</i>	35
<i>WEIN IN ÖSTERREICH</i>	37
<i>WEINERZEUGUNG</i>	43
<i>WEINARCHITEKTUR</i>	49
<i>ENTWURF</i>	63
<i>ANHANG</i>	165

Abb.: 2. Ausblick Schilfgürtel



ORT - HISTORIE



- | | | |
|---------------------|--------------|--------------------|
| 1) Wien | 4) Slowenien | 7) Autobahn A4 |
| 2) Niederösterreich | 5) Ungarn | 8) Autobahn A3 |
| 3) Steiermark | 6) Slowakei | 9) Neusiedl am See |

Abb.: 3. Karte Burgenland mit Nachbarn



Abb.: 4. Ausblick Weingärten

DAS BURGENLAND

Einwohner: 293.433 (Januar 2019)

Hauptstadt: Eisenstadt

Fläche: 3961,8 km²

Bevölkerungsdichte: 74 Einw. pro km²

Höchster Punkt: 884 m. ü. A. (Geschriebenstein)

Tiefster Punkt: 114 m. ü. A. (Apetlon – tiefster Punkt Österreichs)

Statuarstädte: 2

Bezirke: 7

Gemeinden: 171



- | | |
|--------------------|------------------|
| 1) Neusiedl am See | 4) Leithagebirge |
| 2) Autobahn | 5) Heideböden |
| 3) Bahnstrecke | 6) Seewinkel |

Abb.: 5. Karte Neusiedl am See



Abb.: 6. Blick über den See von Osten

GEOGRAFISCHE MERKMALE

Das östlichste Bundesland Österreichs ist flächenmäßig das drittkleinste und hat die geringste Einwohnerzahl. Durch die Nähe zu Ungarn, der Slowakei und Slowenien ist es geografisch sowie politisch ein Grenzland. Die Grenze bildete bis 2007 die Schengener Außengrenze der EU. ¹

Historisch betrachtet ist es das jüngste der österreichischen Bundesländer da es erst 1920 im Vertrag von Trianon vom Königreich Ungarn an Österreich abgetreten wurde. Auch der Name erinnert an die Verbindung zu Ungarn, die drei Burgen nach denen das Land einst benannt wurde liegen heute alle im ungarischen Staatsgebiet (Wieselburg/Moson, Ödenburg/Sopron, Eisenburg/Vas). Landschaftlich wird es in drei Regionen unterteilt: Nord-, Mittel- und Südburgenland.²

Das Burgenland liegt in der Übergangszone des pannonischen Klimas und hat mit dem, auf 115 Meter Seehöhe gelegenen, Neusiedler See einen Klimapuffer der für ein regionales Mikroklima sorgt. Dieses ermöglicht späte Ernten im Weinbau, da es von milden Übergängen zwischen den Jahreszeiten geprägt ist. Den See umgeben verschiedene Landschaften: der östliche Seewinkel mit seinem Weide- und Weinbauland sowie seinen alkalischen Steppen. Die fruchtbaren Heideböden im Nord-Westen die als Kulturland eine lange Tradition haben. Im Westen das Leithagebirge mit seinen bewaldeten Hügeln auf denen ebenfalls Weinbau betrieben wird. Der ortstypische Kalk-Sandstein aus dem Steinbruch St. Magarethen im Westen des Sees wurde schon von den Römern abgebaut.³

Der Neusiedler See ist ein endoherischer Steppensee mit künstlichem Abfluss und einer großen Artenvielfalt an Fischen und Vögeln. Von seinen 320 km² entfallen 180 auf den Schilfgürtel. Er mildert den kontinentalen Klimaeinfluss und fördert die Traubenreife. Besonders im südlichen Teil hat die pannonische Flora mit ihren terrassierten Weinärten teilweise mediterranen Charakter. ⁴

Die Böden variieren von leichten Sandböden bis zu schweren Lehmböden. Dank der milden Durchschnittstemperatur von 10° und jährlich 2.000 Sonnenstunden werden etwa 14.000 ha Anbaufläche bis zu 200 Tage im Jahr bewirtschaftet. Der Niederschlag beträgt im Durchschnitt 350-650 mm pro m². ⁵



Abb.: 7. *typische Fassade im Burgenland um 1960*



Abb.: 8. *Luftbild Ingenieursiedlung Halbtorn um 1960*

HISTORIE

Die ersten Siedlungen entstanden im Mesolithikum ca. 10.000-15.000 v. Chr. Die Tradition des Weinbaus lässt sich bis 700 v. Chr. nachverfolgen, damals siedelten die Ilyrer im heutigen Eisenstadt. Nach ihnen bewohnten Kelten (450 v. Chr.) als auch Römer (15. v. Chr.) dieses Gebiet. Unter dem Namen Pannonia war das heutige Burgenland Teil des römischen Reiches. In dieser Zeit nahm auch die Bernsteinstraße und ihr Handel Einfluss auf den Raum.⁶

Im Mittelalter wurde dem Weinanbau größtenteils wenig Beachtung geschenkt. Hunnen, Goten, Lombarden und Awaren siedelten im Mittelalter im Burgenland. Erst mit der Herrschaft von Karl dem Großen am Ende des 8. Jh. und den damit einhergehenden deutschen Siedlern erfuhr der Wein wieder einen Aufschwung. Um ca. 900 wurde das Gebiet von den Magyaren erobert und blieb bis zum 1. Weltkrieg im Besitz des Königreichs Ungarn. 1529 und 1683 erfolgten massive Einschnitte durch den Einfall des Osmanischen Heers. Die nach den Türkenkriegen oft komplett zerstörten Dörfer wurden planmäßig als sogenannte Ingenieursiedlungen neu aufgebaut und mit Kroaten besiedelt. Dieser Einfluss ist bis heute in der Bevölkerungsstruktur als auch im baulichen Erbe spürbar. Mit dem Ende des ersten Weltkriegs und dem resultierenden Vertrag von St. Germain wurde das Burgenland Österreich zugeteilt und erhielt 1921 schließlich den Status des Bundeslandes. Neben den ungarischen und kroatischen Minderheiten hat das Burgenland den höchsten Anteil an Protestanten in Österreich. Die jüdische Kultur wurde mit dem Einfall des NS-Regimes 1938 systematisch vernichtet. Die Mehrsprachigkeit des Bundeslandes spiegelt sich im Schulsystem seit 1937 mit der Einführung eines regionalen Gesetzes das je nach Anteil der Bevölkerungsgruppen das Anbieten unterschiedlicher Sprachen in der Schule vorschreibt.⁷

Nach dem zweiten Weltkrieg folgten Dekaden in denen das Burgenland das romantisch-ländliche Image von alten Dörfern aufwies. Mit der Modernisierung und dem wirtschaftlichen Aufschwung in den 1950er und 1960er ging eine massive Strukturveränderung einher. Die kleinteilige Landwirtschaft wurde abgelöst durch die Konzentration von Produktionsmitteln und einer Reduktion der Nutztierhaltung. Im Weinbau gipfelte dies 1985 im Glykol-Skandal. Viele Winzer in Österreich hatten ihren Wein mit Glykol versetzt, um die schlechte Qualität der Weintrauben zu verdecken. Dies führte zu einem Vertrauensverlust und einem massiven Wirtschaftseinbruch sowie einer Dezimierung der Weingüter. Das Land reagierte mit einem der strengsten Weingesetze der Welt und die Wirtschaft erholte sich ab 1990 mit Fokus auf Qualität statt Quantität.⁸

Ab 1995 gehörte das Burgenland zur Gänze zum Ziel-1-Gebiet der Europäischen Union und erhielt damit bis ins Jahr 2013 reichlich wirtschaftliche EU-Förderungen. 1998 eröffnete das erste Factory-Outlet Österreichs in Parndorf. Mit seither mehreren Erweiterungen ist es bis heute einer der größten Arbeitgeber der Region. Auch Kulturinstitutionen wie die Oper im Steinbruch St. Margarethen und die Seefestspiele in Mörbisch etablierten sich in dieser Zeit. Die Landwirtschaft und gerade der Weinbau ist trotz dem generellen Rückgang von großer Bedeutung und bietet viel Potenzial für die Zukunft. 2005 hatte das Burgenland ca. 14.000 ha Weinland, das sind ca. 30% der österreichischen Anbaufläche. 2003 waren noch 52% der Grundstücke Kulturböden. Seit dem Jahr 2013 ist das Burgenland durch sein solides Windkraftprogramm fähig seinen Energiebedarf zu 100% durch Windenergie zu decken.⁹



Abb.: 9. *Hauptstraße Neusiedl 1896*
Abb.: 10. *Hauptstraße Neusiedl 2019*



Abb.: 11. *Luftbild Neusiedl 1930*
Abb.: 12. *Luftbild Neusiedl 2019*

NEUSIEDL AM SEE

Das Gebiet um den Neusiedler See ist seit der Jungsteinzeit durch seine geografischen Merkmale ein beliebtes Siedlungsgebiet. Unter den Römern begann eine lange Friedenszeit, in der die bis heute präsente Weinkultur ihren Ursprung fand. Doch durch die Lage als Grenzland wurde das Gebiet des heutigen Burgenlandes immer wieder von Unruhen und Verwüstungen heimgesucht. Neben den Mongolen (1241) und den Türken (1429 und 1683) richteten auch die Kuruzzen (1605 und 1708) großen Schaden an.¹⁰

Die erste urkundliche Erwähnung des „Sumbotheil“, zu Deutsch „Samstagmarkt“, geht auf das Jahr 1209 zurück. Dieser Name, der auf die Existenz eines Marktrechts schließen lässt, impliziert dass in der Stadt schon vor 1209 reger Handel stattfand und demnach die entsprechende Infrastruktur vorhanden war. Nach der Zerstörung durch die Mongolen im Jahr 1241 wurde die Siedlung 1282 urkundlich das erste Mal als „Niusiedl“ erwähnt. Im 16. Jahrhundert gab es einen enormen Wirtschaftsaufschwung durch die gewährte Zollfreiheit auf den exportierten Wein. Erstmals durfte der Neusiedler Wein als solcher gekennzeichnet und weit über die Landesgrenzen hinaus verkauft werden. Die erneute Erlassung des Marktrechts im 17. Jahrhundert lies die regionale Bedeutung als Handelsplatz ansteigen. Beispielsweise wurden im 18. Jahrhundert 10% der aus Ungarn ausgeführten Weine über Neusiedl am See verkauft.¹¹

Diese Entwicklung spiegelte sich ebenfalls in der Siedlungs- und Bebauungsstruktur wieder. Neusiedl war ursprünglich ein Schmalangerdorf und entwickelte sich schließlich zu einem Straßendorf. Die klassische Situation war, dass sich zwei Besitzer eine Parzelle teilen. Dadurch entstanden die sogenannten Halbwirtschaften, sprich zwei Betriebseinheiten auf einem Grund. Erst im Laufe der Zeit wurden aus den ursprünglichen Streckhöfen durch Anfügung eines Quertraktes

an der Straße Doppelhakenhöfe. Mit der finanziellen Entwicklung, die mit der Zollfreiheit einherging, entstanden auch die ersten sogenannten „Edel-Höfe“, die barocke städtische Hausform mit den baulichen Notwendigkeiten für Handel und Gewerbe. Durch die Grenzlage und die fehlende politische Stabilität blieb jedoch eine bäuerliche Hausstruktur, die aus einer Kombination von Wohn- und Wirtschaftsgebäuden besteht, bis ins 20. Jahrhundert vorherrschend.¹²

In den 1920er Jahren erlebt Neusiedl mit dem Anschluss an das Eisenbahnnetz seine erste Tourismusphase. Die Erhebung zur Stadt 1926 und die Ernennung zum Bezirkshauptort führen zu einer ersten Erweiterung des Siedlungsgebiets. In den 50er und 60er Jahren beginnt in Neusiedl durch den wirtschaftlichen Aufschwung eine massive Strukturveränderung. Die Lage als Schul-, Gewerbe- und Tourismuszentrum wird immer bedeutender. Der Tourismus hatte in den 70er Jahren seinen vorläufigen Höhepunkt. Das Seebad verzeichnete an einem Wochenende 15.000 Besucher. Diese Entwicklung gipfelte in einem Bauboom von öffentlichen Einrichtungen und Wohnbauten. Der darauffolgende Einbruch des Tourismus in den 80er Jahren zeigte, dass die Stadt ihre Qualitäten im Landschafts- und Ortsbild für die Entwicklung eines Wirtschafts-, Schul- und Verwaltungsstandort geopfert hatte.¹³

Die Einwohneranzahl stieg jedoch weiterhin an, durch die Anbindung an Wien wurde die Stadt immer beliebter für Pendler und hat seit den 1980er Jahren eine der höchsten Bevölkerungszuwachsraten im Burgenland.¹⁴ Dies führte zu einer regen Bautätigkeit und dem damit einhergehenden Verbrauch von Siedlungsfläche. Laut dem Stadtentwicklungsplan 2030 waren im Jahr 2019 von 315 Hektar gewidmetem Bauland bereits 225 Hektar bebaut.¹⁵



VERNAKULÄRE ARCHITEKTUR - TYPOLOGIE



Abb.: 14. Luftbild Mörbisch um 1960

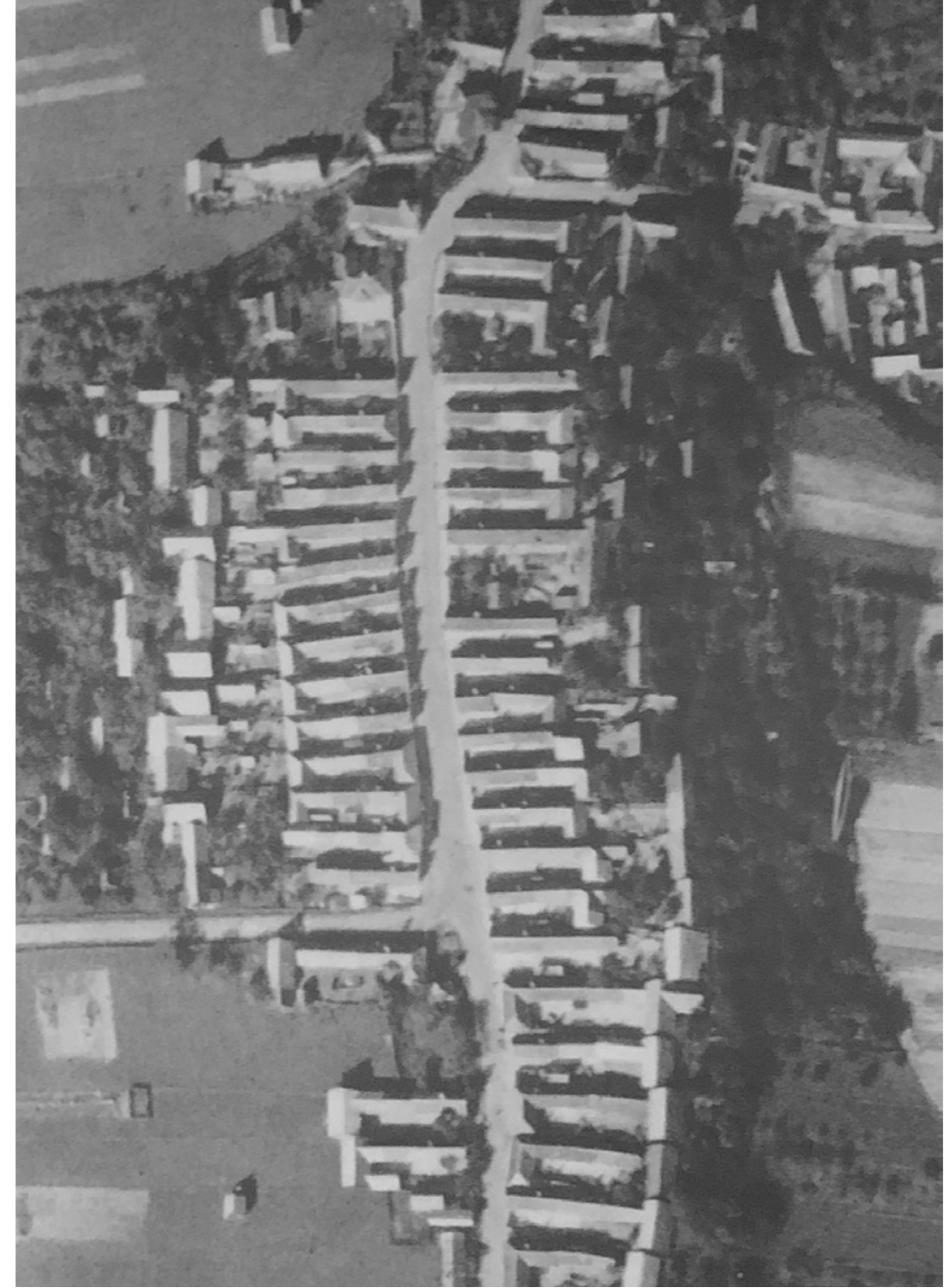


Abb.: 15. Streckhofbebauung in Oberrabnitz um 1960

HISTORISCHE BEBAUUNGSSTRUKTUR

Der Besitz von Land wurde im Burgenland traditionell in Landstreifen zwischen 5 und 20 Meter, sogenannte Riede oder Gewanne unterteilt. Diese Raumaufteilung ist wahrscheinlich von deutschen Siedlern aus dem 12. und 13. Jh. adaptiert worden. Früheste Belege dieser länglichen Siedlungsformen finden sich bereits im Mittelalter. Durch das Erbrecht wurden die Grundstücke immer wieder in der Längsachse geteilt. Dies führte zu den typischen Parzellen mit 8-12 Meter Breite und 100-200 Meter Länge. ¹⁶

Nach den Türkenzerstörungen im 17. Jahrhundert wurde ein Großteil der Orte im Burgenland durch ein einheitliches Siedlungsschema, das sogenannte Kolonialschema neu aufgebaut. Die einheitlichen Typologien wurden stark durch lokale Gegebenheiten (z.B. Grundstück, Baustoffe, Handwerk,) sowie sozialen und wirtschaftlichen Notwendigkeiten geprägt. Eine bemerkenswert streng geordnete bauliche Ausformulierung durch einheitliche Details und Typologien war die Folge. ¹⁷

MERKMALE

- parallele Traufen
- ähnliche Dimensionen und Grundrisse
- der Hof als Wohn- und Wirtschaftsraum
- direkter Anschluss der Giebelfront an die Straße/den Anger
- hinterer Abschluss des Stadels gegenüber der Landschaft
- dichte Bebauung
- hohe Privatsphäre durch Innenhöfe
- klar definierte Übergänge von privatem zu öffentlichem Raum
- Elemente der Raumdifferenzierung (Nischen, Bänke, Bäume)
- weiß gekalkte Fassaden teilweise mit dunklen Sockelzonen
- außenliegende dunkle oder gekalkte Fensterläden
- dunkle Schilf- und Tonziegeldächer



Abb.: 16. St. Margarethen Waltersche Karte 1755

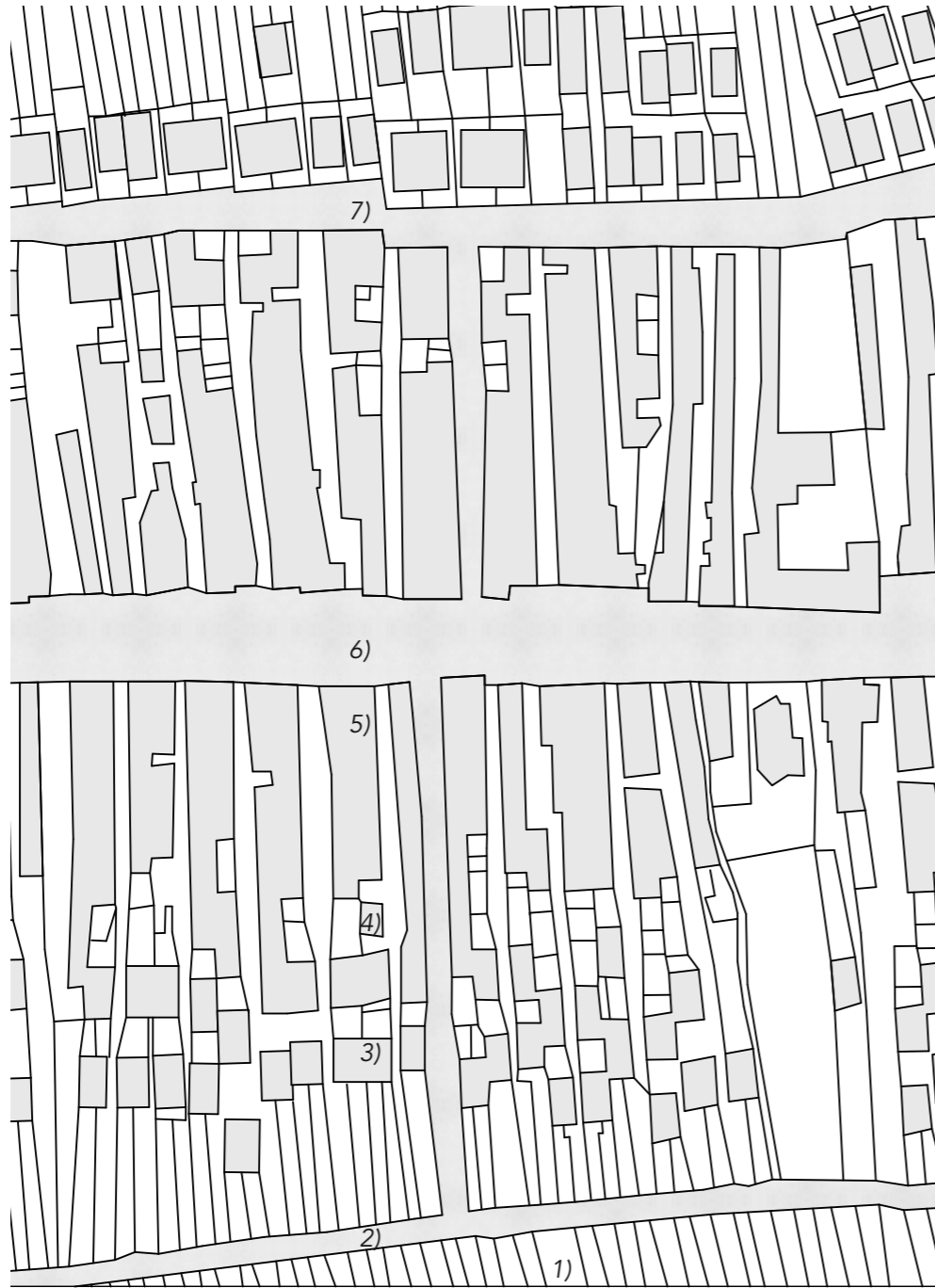


Abb.: 17. St. Margarethen Franziszeischer Kataster 1856

TYPOLOGIE

Ursprünglich bestanden die Höfe aus separaten Gebäuden. Zur Straße hin und somit zum öffentlichen Leben wurden die Wohnräume orientiert. Die landwirtschaftlichen Gebäude wurden in dem hinteren Teil des Grundstücks angeordnet. Die einzelnen Teile sind über die Jahre oft zusammengewachsen. Auf der sogenannten „Walterschen Karte“ aus dem Jahr 1754/55 dominieren noch kurze Grundstücke während sich in der „Franziseischen Karte“ von 1857 bereits die Streck- und Hakenhöfe durchgesetzt haben.¹⁸

Die Typologie des Straßendorfs veränderte sich durch die Einflüsse der Landwirtschaft, Infrastrukturprojekten und Raumplanung für freistehende Einfamilienhäuser. Dadurch erlebten die Höfe und Ortskerne eine Abwanderung und die Orte zersiedelten sich. Die in den 1970ern einsetzende unsensible Modernisierung zerstörte die traditionellen Strukturen durch Maßstabsbrüche und der Abkehr von handwerklichen Baustoffen. Durch industrielle Baustoffe geht die Einzigartigkeit der Objekte und somit der persönliche Bezug zu den Einzelteilen des Hauses verloren. Dies führt wiederum zu einem Verfall der traditionellen Baukultur.¹⁹ 1993 wurde der Verein „Architekturraum Burgenland“ gegründet, der als unabhängiges Bewertungsorgan für Architektur in sensiblen Lagen im Burgenland dient.



- 1) Felder
- 2) Wirtschaftsweg
- 3) Scheunen
- 4) Ställe
- 5) Wohnhäuser mit Weinkeller
- 6) Hauptstraße
- 7) Scheunenstraße „Hintaus“

Abb.: 18. Typischer Aufbau Straßendorf



- 1) Anger
- 2) Wohnhäuser
- 3) Felder

Abb.: 19. Typischer Aufbau Angerdorf am Beispiel Loretto

SIEDLUNGSFORMEN

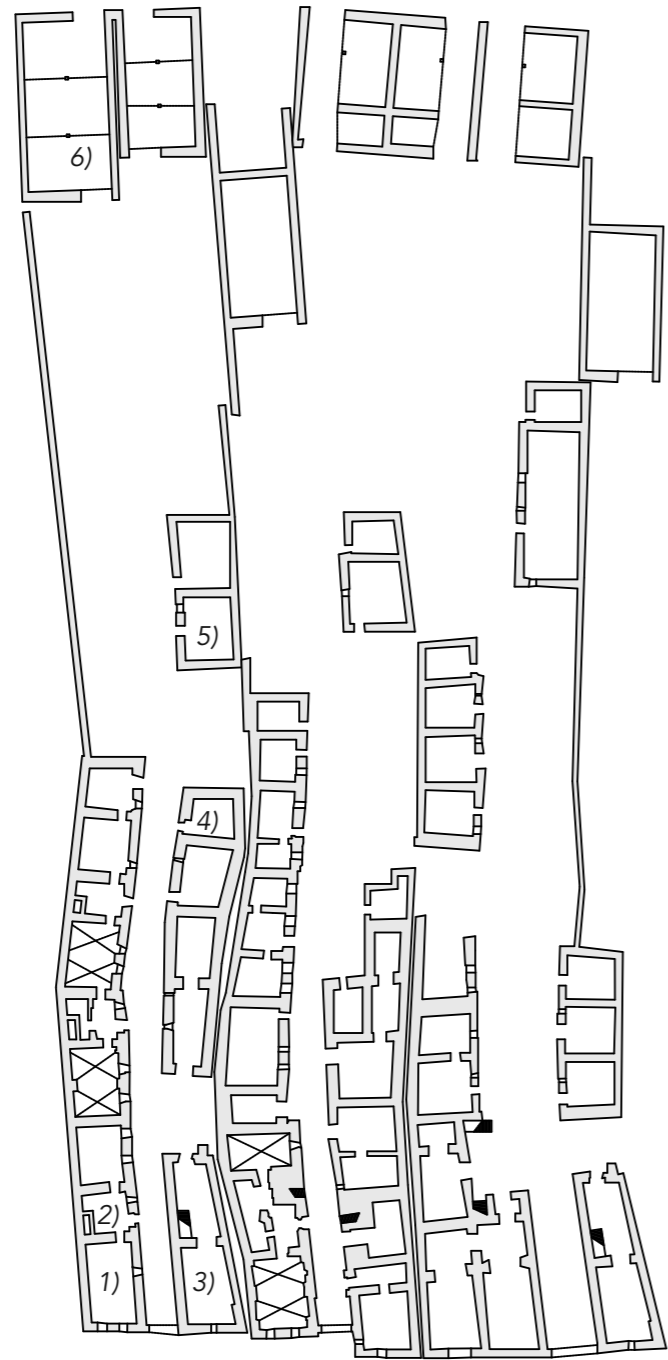
Straßendorf

Die Hauptstraße stellt den gemeinschaftlichen öffentlichen Raum dar. Sie bildet außerdem den Mittelpunkt für die bauliche Planung und Ausrichtung. Mit nur geringem Abstand voneinander stehen die Häuser im rechten Winkel zur Straße. Durch die Verbindung der einzelnen Höfe und einem klaren Abschluss zur Straße und der Landschaft entsteht ein Bild mit klar definierten Zonen.²⁰

Angerdorf

In diesem Gefüge gehen die Höfe rechtwinklig vom Dorfanger aus. Dieser war ursprünglich eine Weidelandschaft mit Brunnen. Später wurde dieser kommunale Aspekt durch die Kirche und den Schmied weitergeführt.

Geometrisch gibt es verschiedene Ausformungen, schmal oder breit (90m) sowie in Linsen- oder Dreiecks-Form. Bei Breitangerdörfern im Burgenland wurde der Anger in späteren Phasen teilweise vollkommen verbaut.²¹



- 1) Wohnen
- 2) Küche mit Ofen
- 3) Keller
- 4) Getreidespeicher
- 5) Stall
- 6) Scheune

Abb.: 20. Grundriss typische Streckhofsituation



Abb.: 21. Streckhof in Mörbisch um 1960

HOFFORMEN

Streckhof

Der Streckhof ist ein schmaler länglich orientierter Landwirtschaft- und Wohnbau, dessen Giebelfassade rechtwinklig an die Straße anschließt. Besonders charakteristisch ist der private Innenhof, der seine Begrenzung durch die Mauer des Nachbarhofs erhält. Die Baumaterialien waren stark von den örtlichen Gegebenheiten geprägt. Oft wurde das Mauerwerk aus ungebrannten Lehmziegeln mit Kalk-Putz kombiniert. Die Holzdächer mit niedrigen Traufen wurden klassisch mit Schilf gedeckt, was für eine hohe Brandgefahr sorgte.

Der Wohnbereich bestand aus drei aneinandergefügten Räumen, die meist über den mittleren erschlossen wurden. Mittig platziert wurde die Küche mit einem hofseitigem Eingang und einem eingebauten Ofen zum Kochen und Heizen. Im Ofenrohr selbst konnte meist geräuchert werden. Der Holzofen aus Stein und Erde war so platziert, dass er von der Küche befeuert wurde und den angeschlossenen Wohnraum mit Wärme ohne Asche und Rauch versorgte. Er wurde oft flankiert von einer Bank und einem Holzgestell zum Wäsche trocknen. Bei wohlhabenden Besitzern gab es einen eigenen Schlafräum, sonst wurde die Stube mit Bänken und Strohsäcken als Schlafplatz genutzt. Die Bediensteten mussten meist im Stall oder Heustadel schlafen.

Um die Feuergefahr einzudämmen setzte man auf baulichen Brandschutz. Die Lagerräume wurden meist in einigem Abstand von den Wohnräumen errichtet. Dieser Zwischenraum wurde außerdem noch mit Obstbäumen bepflanzt, die den Funkenflug bremsen sollten. Zwischen den einzelnen Grundstücken bzw. Häusern wurde ein etwa ein Meter breiter Abstand gelassen. Ebenfalls aus Brandschutzgründen sowie der Notwendigkeit der Dachentwässerung.²²

Hakenhof

Der Hakenhof hat die gleichen Merkmale wie der Streckhof jedoch ist der Abschluss zur Landschaft durch einen quer gebauten, die ganze Grundstücksbreite ausnutzenden, Stadel gegeben.²³

Doppelhakenhof

Beim Doppelhakenhof wird nicht nur der hintere Abschluss quer ausgeführt, sondern auch der vordere.²⁴

In Neusiedl war es üblich, dass sich zwei Besitzer eine Parzelle teilen. Dadurch entstanden die sogenannten Halbwirtschaften, sprich zwei Betriebseinheiten auf einem Grund. Erst im Laufe der Zeit wurden aus ursprünglichen Streckhöfen durch Anfügung einen Quertraktes an der Straße Doppelhakenhöfe.



Abb.: 22. Hofgasse in St. Margarethen um 1960



Abb.: 23. Hintaus mit Scheunenband in Mörbisch um 1960

Hofgasse

Die quer zur Hauptstraße laufenden schmalen Gassen verlaufen entlang des Streckhofes und verbinden die Hauptstraße mit dem Hintaus. Der Hof wurde im Burgenland immer als Wohn- und Arbeitsraum genutzt. Daher finden sich hier Elemente, die zum Verweilen oder Arbeiten verwendet werden. Die Bepflanzung gliederte sich normalerweise in Pflanzen in Gefäßen bzw. Kübel, die beweglich waren sowie nah am Haus gepflanzte Bäume als Schattenspender und Schutz gegen Funkenflug. Durch die schmalen Grundstücke blieb oft kein Platz zum Wenden, daher wurde die Hofgasse meist als Durchfahrtsstraße zur Hintaus-Gasse genutzt.²⁵

Hintaus - Hauergasse

Bei der Hintaus- oder Hauergasse handelt es sich um eine die Siedlungsbebauung umlaufende Straße, die zu Wirtschafts- und Verteidigungszwecken genutzt wurde. Von hier aus wurden die landwirtschaftlichen Flächen erschlossen. Ursprünglich wurde sie von einem strengen Bild von aneinandergereihten Stadeln geprägt und diente als klare Grenze zwischen Urbanität und Landschaft.²⁶



Abb.: 24. Luftbild Neusiedl am See 1955



Abb.: 25. Ausblick auf Neusiedl am See 2019

ENTWICKLUNG LÄNDLICHER SIEDLUNGSBEREICH

Der Wachstumsdruck und die mit der Europäischen Union einhergehenden Grenzöffnung belebt die einheitliche politisch-wirtschaftliche Region Österreich, Ungarn, Slowakei und Slowenien unter verschiedenen Regierungen wieder. Die durch den Bevölkerungsanstieg verursachte Strukturveränderung im Siedlungsraum sowie der Landschaft führt dazu, dass versucht wird das Aussehen der Innenstadt zu erhalten in dem die Siedlungsgebiete unverhältnismäßig erweitert werden.

Das urbane Leben wird dominiert von der Ko-Existenz unterschiedlicher Funktionen und Bevölkerungsgruppen. Die Heterogenität wird durch Marktmechanismen vertrieben, was darin resultiert, dass die Ortskerne oft als Bereiche für Personen mit hohem Einkommensniveau enden. Die dabei betriebene Stadterhaltung konzentriert sich nur auf das äußere Erscheinungsbild. Damit wird die Verbindung von Bebauung und traditioneller sozialer Struktur ignoriert und verdrängt. Das Wachstum des Siedlungsbereiches tendiert dazu Flächen zu erschließen die wenig Reaktion auf den bestehenden Kontext bedürfen und geringen ökonomischen Druck aufweisen.

Der ursprüngliche Begriff Vorort oder Vorstadt vermittelt eine klare Trennung von urbanem Raum und seiner Umgebung, dieser wird abgelöst vom Begriff des Vorstadtgürtels, also eine Siedlungsform bei dem die sichtbaren Grenzen zwischen Urbanität und Landschaft verloren gehen.²⁷

Diese Zäsur ist jedoch notwendig, um die Eigenständigkeit und Bedeutung der einzelnen Bereiche zu bewahren. Dieser typische Abschluss besteht im Burgenland in Form einer Bebauung, die die gesamte Grundstücksbreite im hinteren Bereich des Grundstücks ausnutzt und somit eine Barriere zwischen Siedlungsgebiet und Landschaft herstellt. Die dicht aneinandergebauten Stadeln (Scheunen) bestimmen das typische Bild des „Hintaus“.

Durch den strengen ökonomischen Rahmen in innerstädtischen Gebieten ist wenig Raum für individuelle und kommunale Interessen, was folglich zu einer exzessiven Ausbreitung des Baulands in ländlichen Gebieten führt. Die immer besser werdende Infrastruktur und niedrige Grundstückspreise in Randlagen verstärken diesen Effekt. Hinzu kommt in vielen Fällen schlechte Raumplanung, die auf das alleinstehende Einfamilienhaus abzielt, dem ein verhältnismäßig großer Flächenverbrauch zu Grunde liegt.

Die Zersiedelung und der gleichzeitige Verfall traditioneller Baukultur zerstören also genau die Kriterien des „ländlichen Idylls“, die es so reizvoll machen.²⁸



ROLAND RAINER - MASSSTAB UND ORDNUNG

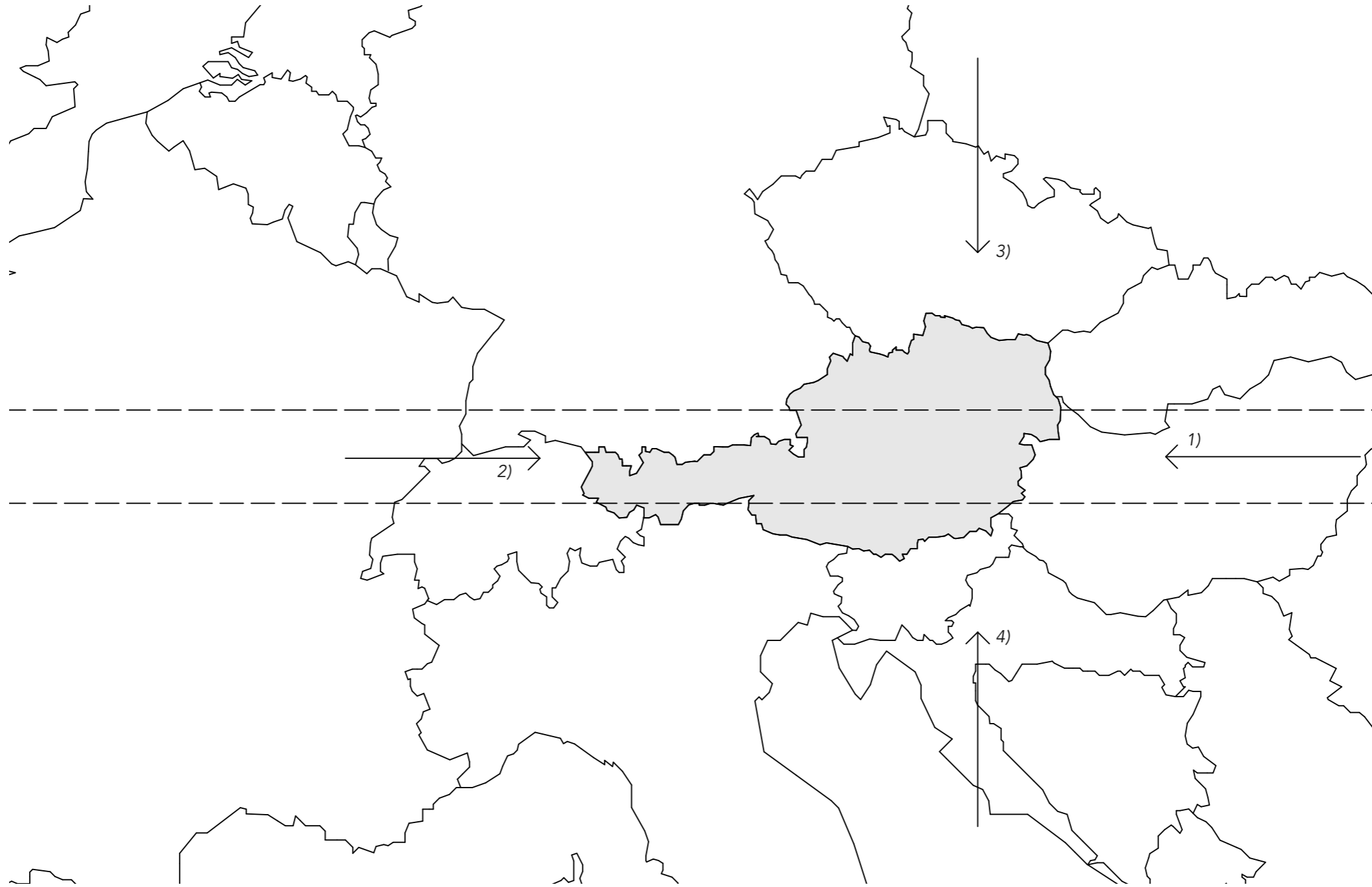
„Warum üben diese mit einfachsten Mitteln in einfachster Weise überraschend gleichartig gebauten Orte eine so nachhaltige Wirkung, eine eigenartige Anziehungskraft besonders auf Großstädter aus, warum wirken sie mit den sehr streng geordneten, niedrigen, weißen Häusern an weiten übersichtlichen Straßenräumen so selbstverständlich als Teil der Landschaft, gleichsam wie ein Sinnbild ihrer sonnigen Umwelt? Warum glauben immer mehr Großstädter zu entdecken, wie ruhig und glücklich man hier wohnen würde – während die Bewohner selbst meist nur lächeln wenn man ihre alten Häuser, die sie geringschätzig „Altertümer“ nennen, fotografiert, und die erste Gelegenheit benutzen, um großstädtische Baukonfektion fragwürdigster Art an ihre Stelle zu setzen und so Maßstab und Atmosphäre ihre Umwelt oft mit einem einzigen Neubau rasch und sicher zerstören?

...

Gegenüber dieser bedrückenden Fülle an Eindrücken einer von Massenhaftigkeit, Mechanismus und Eile beherrschten Umwelt wirkt die Weite, Ruhe und Einfachheit, die Übersichtlichkeit und deutlich erkennbare Gesetzmäßigkeit, der wohltuende menschliche Maßstab der Orte zwischen Neusiedlersee und Leithagebirge wie eine Befreiung. „²⁹



WEIN - ARCHITEKTUR



- 1) kontinental-pannonisches Klima
- 2) gemäßigtes-atlantisches Klima
- 3) nordisches Klima
- 4) illyrisches-mediterranes Klima

WEIN IN ÖSTERREICH

Klima und Böden

Österreich hat durch seine klimatischen Bedingungen für den Weinbau entscheidende Vorteile. Zwar liegt es auf dem gleichen Breitengrad wie Burgund, profitiert jedoch von vier verschiedenen Klimazonen:

kontinental-pannonisches Klima vom Osten
gemäßigtes atlantisches Klima vom Westen
kühles Klima aus dem Norden
illyrisch-mediterranes Klima aus dem Süden

Aus diesen Klimaeinflüssen sowie verschiedenen Mikroklima-Bereichen ergeben sich die typischen warmen und sonnigen Sommer- und Herbsttage und kühlen Nächte.³⁰

Neben den klimatischen Besonderheiten spielen auch die Böden eine große Rolle in Österreichs Weinlandschaft und schaffen Abwechslungsreichtum auf kleinem Raum.

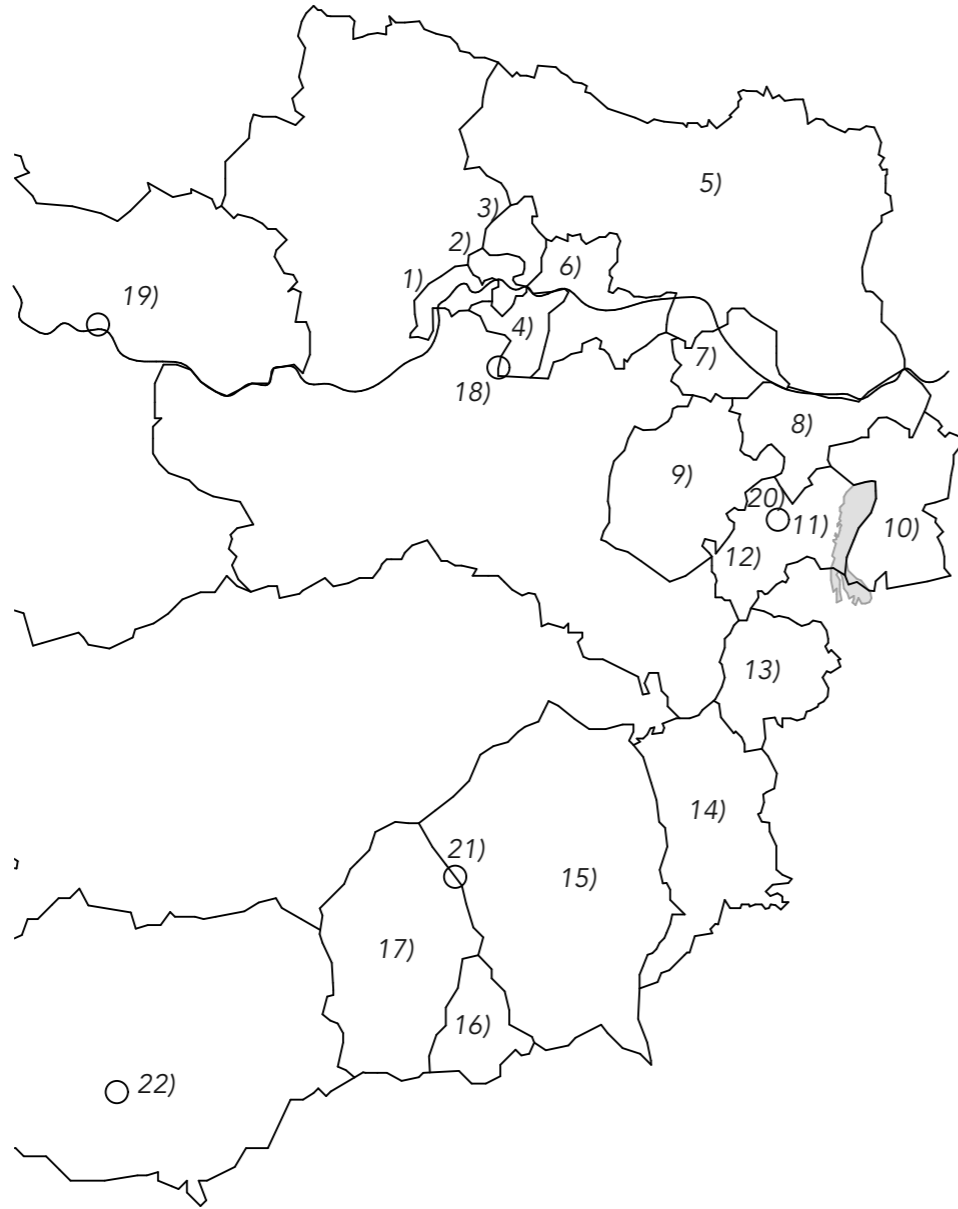
In Niederösterreich herrschen kristalline Steinterrassen oder massive Löss-Schichten vor während im Nordburgenland und in der Südsteiermark kalkhaltige Böden dominieren. Im Kamptal sowie in der südöstlichen Steiermark wird vulkanischer Boden für den Weinbau genutzt.³¹

Rebsorten und Nachhaltigkeit

Internationale Rebsorten wie Riesling, Sauvignon Blanc, Gelber Muskateller, Pinot Blanc, Chardonnay, Pinot Noir, Merlot und Cabernet reifen auch in Österreich zu Top-Weinen heran.

Die heimischen Arten reichen von klassischen Rebsorten wie dem Grünen Veltliner und dem Welschriesling bis zu Raritäten wie dem Neuburger oder Rotgipfler. Bei den Rotweinsorten stechen in Österreich besonders Zweigelt, Blaufränkisch und Sankt Laurent heraus. Das Potenzial der heimischen Sorten und lokalen Verarbeitungstechniken wird immer essenzieller für eine Herausarbeitung eines Alleinstellungsmerkmals.³²

Auch das biologisch-zertifizierte Arbeiten rückt im Weinbau immer mehr in den Vordergrund. 2019 arbeiteten laut dem „Grünen Bericht“ vom Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft 14% der Weingüter nach biologischen Richtlinien.³³



- | | |
|--------------------------------------|----------------|
| 1) Wachau (1.334 ha) | 18) St. Pölten |
| 2) Kremstal (2.368 ha) | 19) Linz |
| 3) Kamptal (3.907 h) | 20) Eisenstadt |
| 4) Traisental (815 ha) | 21) Graz |
| 5) Weinviertel (13.858 ha) | 22) Klagenfurt |
| 6) Wagram (2720 ha) | |
| 7) Wien (637 ha) | |
| 8) Carnuntum (906 ha) | |
| 9) Thermenregion (2.181 ha) | |
| 10) Neusiedler See (6675 ha) | |
| 11) Leithaberg (3097 ha) | |
| 12) Rosalia (297 ha) | |
| 13) Mittelburgenland (2104 ha) | |
| 14) Eisenberg (515 ha) | |
| 15) Vulkanland Steiermark (1.524 ha) | |
| 16) Südsteiermark (2.563 ha) | |
| 17) Weststeiermark (546 ha) | |

SORTENKUNDE

In Österreich werden insgesamt 36 Rebsorten angebaut, die für den Qualitätswein zugelassen sind. 22 Weißweinsorten und 14 Rotweinsorten werden kultiviert. Der Anteil des Rotweins hat sich in den letzten zwei Jahrzehnten verdoppelt und macht mit 46.515 Hektar gut ein Drittel der Anbaufläche aus. Die vorhandenen Böden liefern hervorragende Bedingungen für internationale Rebsorten und deren Verarbeitung. Das Hauptaugenmerk liegt jedoch auf den autochthonen Rebsorten, angeführt vom Grünen Veltliner, der ebenfalls ein Drittel der Anbaufläche beansprucht. Neuburger, Rotgipfler, Zierpfandler und Roter Veltliner stellen die heimischen Weißweine während Rotweine durch Zweigelt, Blaufränkisch, St. Laurent und dem Blauen Wildbacher repräsentiert sind.

In der Genetik der meisten heutzutage geläufigen Rebsorten treten die Sorten Traminer und Heunisch als Vorfahren auf. Der Traminer wurde bereits in der Antike aus Wildreben selektiert und zählt zu den ältesten Rebsorten der Welt. Der Heunisch ist durch die Expansion der Magyaren nach Mitteleuropa gebracht worden. Diese beiden Rebsorten gelten als Abstammung für 75 unterschiedliche Sorten. Mit dem Lehr- und Forschungszentrum der Höheren Bundeslehranstalt für Wein- und Obstbau in Klosterneuburg, der ältesten Weinschule der Welt (gegründet 1860), hat die Rebkunde und die damit verbundene Rebzüchtung lange Tradition in Österreich. Besonders die Weinsortenerkennung durch DNA-Analyse wurde hier vorangetrieben.³⁴

WEINBAUGEBIETE

Das mit 28.145 Hektar größte Weinbaugebiet in Österreich liegt in Niederösterreich. Zahlreiche Weinsorten werden hier kultiviert und verarbeitet, von Weiß- und Rotweinen über Sekt bis zu Süßweinen. Es ist untergliedert in 8 Gebiete, die jeweils spezifische Sorten beheimaten.

Auf den 4.633 Hektar der Steiermark wachsen sehr klare Weine, die besonders als Welschriesling und Sauvignon internationale Spitzenqualität erreichen. Das Anbaugebiet ist in drei Teile untergliedert.

Die historischen 637 Hektar in Wien bringen hervorragende Weißweine hervor und verfügen mit dem Wiener Gemischten Satz ein Unikum. Hierbei werden bis zu drei Qualitätsweinsorten zusammen kultiviert und verarbeitet (im Gegensatz zum Cuvee, bei dem unterschiedliche bereits fertige Weine verschnitten werden). Der größere Sortenanteil darf nicht über 50% betragen und der kleinere nicht unter 10%.

Im östlichsten Bundesland Österreichs werden gebietstypische Rot-, Weiß- und Süßweine produziert. Die 13.100 Hektar Weinbaugebiet untergliedern sich in vier spezifische Regionen.³⁵



- 1) Eisenberg
- 2) Mittelburgenland
- 3) Leithaberg
- 4) Neusiedler See

Abb.: 30. DAC Gebiete Burgenland



Abb.: 31. Kellergasse in Neusiedl am See 2019

WEIN IM BURGENLAND

Die vier Regionen im Burgenland bauen jeweils einen regionaltypischen Wein an, der unter dem Label Districtus Austriae Controllatus (DAC) vermarktet wird:

Eisenberg DAC:

Seit dem Jahr 2009 werden die überwiegend der Sorte Blaufränkisch zugehörigen Weine unter der Bezeichnung Eisenberg DAC oder Eisenberg DAC Reserve vermarktet.

Mit 515 Hektar Anbaufläche bildet es das kleinste Weinbaugebiet im Burgenland.

Mittelburgenland DAC:

Auch auf den 2.104 Hektar des Mittelburgenlands ist die Hauptsorte Blaufränkisch dominierend. Vor allem Reserve-Weine mit Reifepotential werden unter der Marke Mittelburgenland DAC vermarktet.

Leithaberg DAC:

Auf den kalkhaltigen 3.097 Hektar des Gebiets werden neben den klassischen Blaufränkisch auch große Weißweine ausgebaut. Leithaberg ist die einzige Region in Österreich die unterm DAC-Label sowohl weiße als auch rote Weine vermarktet.

Neusiedlersee DAC:

Im 6.675 Hektar fassenden Gebiet Neusiedlersee wird statt Blaufränkisch der fruchtige Zweigelt oder dessen Cuvees unter dem DAC Label verkauft. Besonders die Lage des Heidebodens in Gols und Umgebung sorgen für spezifischen Rotwein.³⁶

Die Weinkultivierung in dieser klimatisch günstig liegenden Gegend geht zurück bis ins 7. und 8. Jahrhundert vor Chr.. Die von den Römern etablierte Kultur erlebte nach dem Mittelalter im 13. Jahrhundert eine Renaissance. 1199 garantiert König Emmerich von Ungarn den Zisterziensern aus dem Burgund, Land um die Brucker Pforte (Gebiet in der Grenzregion Burgenland und Niederösterreich). Das Stammkloster aus Morimond errichtet 1133 ein Tochterkloster im heutigen Burgenland. Durch exzellente Technik, hervorragendes Klima und Böden sowie aus Frankreich importierte Rebsorten wird der produzierte Wein schnell zu einem Spitzenprodukt. Durch die klimaregulierende Wirkung des Sees kann der Wein spät geerntet werden und erreicht so einen hohen Zuckergehalt.

Die lokale Bevölkerung greift die Techniken des Weinbaus der Mönche schnell auf und somit entwickelt sich das Burgenland zu einem Weinland. Ab Mitte des 13. Jahrhunderts ist der Erfolg so groß, dass die benachbarten Bundesländer Steiermark und Niederösterreich Zölle und Importverbote erlassen, um konkurrenzfähig zu bleiben. Diese Zölle wurden jedoch durch Verlegungen der Weingärten nach Westungarn umgangen.

Die Weinwirtschaft erlebte den rasanten Aufschwung besonders weil Weingärten anders als Weideland und Ackerflächen nicht im feudalen Besitz lagen. Die Weinkellereien mit den dazugehörigen Anbauflächen wurden meist von einem privaten externen Eigner betrieben. Er verpachtete das Land an Bauern, die es für ihn bewirtschafteten und dafür einen prozentuellen Anteil vom Gewinn bekamen. Dies zeigte sich auch in baulicher Gestalt in den außerhalb vom Ort liegenden Kellergassen. Hier wurde der Wein durch die heimischen Bauern produziert und dann zum Besitzer der Anbauflächen verschickt.³⁷



WEINERZEUGUNG

Durch die frühe Entstehung der Weinkultivierung bestehen verglichen mit den antiken Vorgehensweisen heute gravierende Unterschiede in der Herstellung verglichen mit den antiken Vorgehensweisen. Damals war Weinerzeugung ein einfacher landwirtschaftlicher Prozess bei dem man die Trauben mit den Füßen zerstampfte und den austretenden Saft verarbeitete. Heute handelt es sich um einen komplexen Vorgang mit physikalischer, chemischer oder technischer Unterstützung.

Die entscheidenden Schritte der Weinverarbeitung sind Ernte, Mischung, Pressung, Gärung, Reifung, Abfüllung und Lagerung. Für jeden dieser Prozesse sollte ein Weingut die passende Struktur bieten.

³⁸

Die Weinproduktion heute beginnt mit der Traubenernte und Annahme des Leseguts. Dieser Arbeitsschritt ist auf ungefähr drei Monate im Jahr beschränkt. Eine sorgfältige Selektierung durch manuelle Ernte oder technische Hilfsmittel bildet die Grundlage für einen guten Wein. Zu lang hängen gebliebene Trauben neigen besonders in warmen Regionen dazu bereits am Weinstock zu gären. Da dieser Prozess jedoch erst kontrolliert im Weingut stattfinden soll wird beispielsweise in Australien in den kühlen Nachtstunden per Lesemaschine geerntet.³⁹

Nachdem die Trauben beim Weingut angekommen sind folgt das Abbeeren, auch Reben genannt. Hierbei werden die Trauben von ihren Kämmen bzw. Stielen befreit.

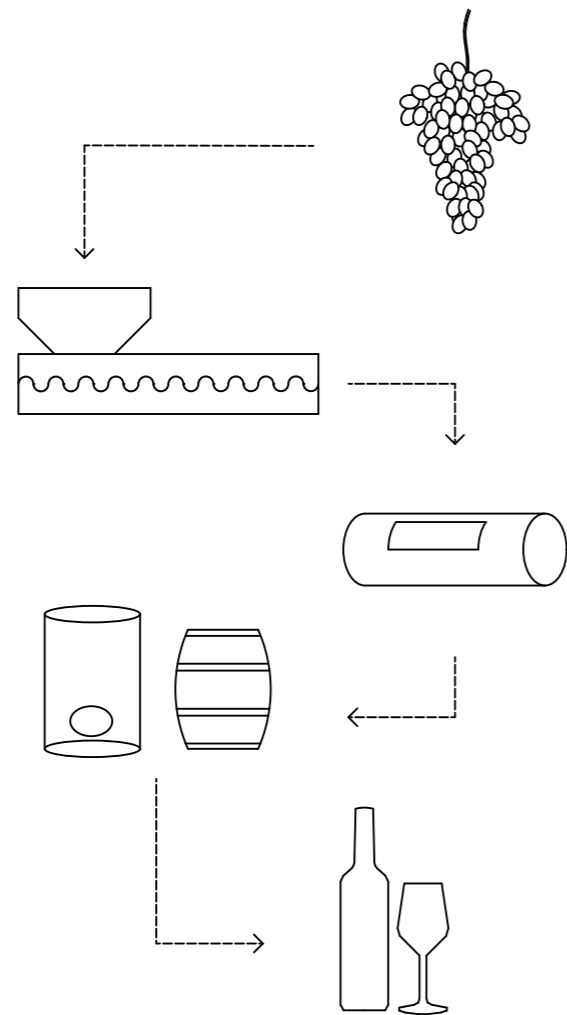
Darauf folgt das Einmaischn, der Prozess bei dem die Trauben aufgerissen oder zerquetscht werden. Die Kerne dürfen hierbei nicht verletzt werden, da diese sonst Bitterstoffe absondern. Daher sollte der Transport der Trauben bzw. der Maische auch immer sehr schonend vonstatten gehen. Beliebte Mittel sind dafür das Gravitationsprinzip

und Förderbänder. Es entsteht ein dickflüssiges Gemisch aus Fruchtfleisch, Traubenkernen, Schalen und Saft. Wichtig hierbei ist die Vermeidung der Oxidation, was oft mit Stickstoff/Schwefel oder Kohlensäure erreicht wird.⁴⁰

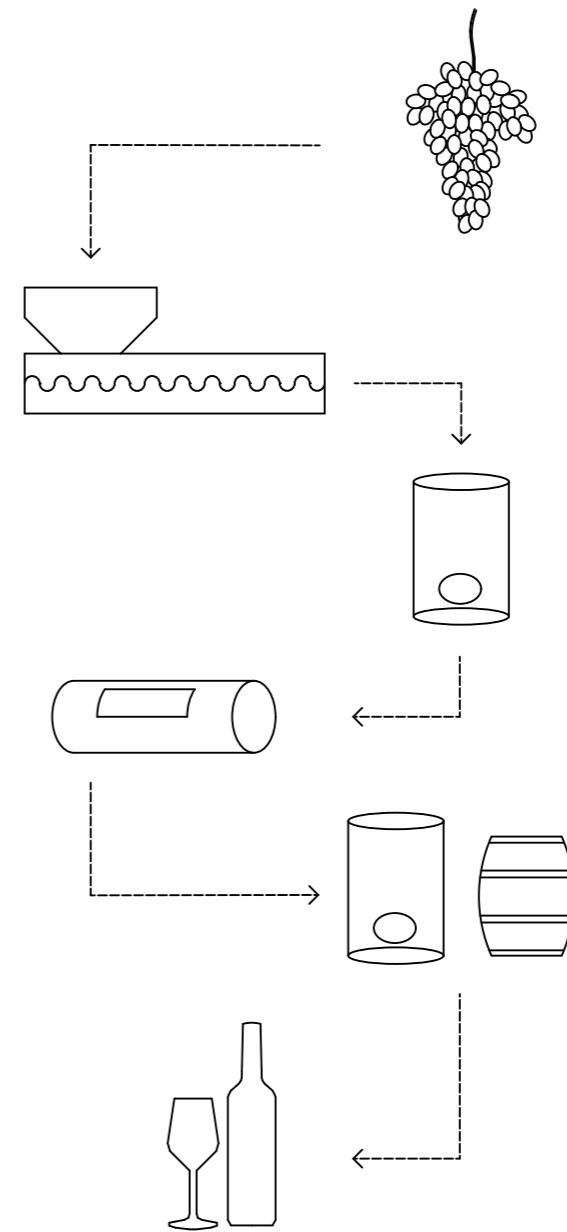
Nun kommt es zum Pressen oder Keltern. Der Traubensaft wird von den festen Bestandteilen getrennt durch pneumatische, hydraulische oder mechanische Pressverfahren, wobei der Druck sehr entscheidend ist. Aus 100 Kilogramm Trauben werden ungefähr zwischen 65 und 80 Liter Most gewonnen. Bei der Erzeugung von Weißwein wird der Maische der Vorlaufmost abgezogen und anschließend wird das Fruchtfleisch und die Beerenhäute gepresst. Die festen Bestandteile geben im Zuge des Pressvorgangs auch Bitterstoffe ab was dazu führt, dass der Vorlaufmost qualitativ hochwertiger ist als der Pressmost. Durch eine Mischung der beiden kann die Qualität und der Charakter des späteren Weines beeinflusst werden.⁴¹

Der noch süße Traubensaft kommt in Edelstahltanks, wo er mindestens 24 Stunden gekühlt wird und ruht, damit sich Trübstoffe absetzen können. Bei besonders hochwertigen Weißweinen wird teilweise auch noch die Ganztraubenpressung eingesetzt. Bei dieser Methode werden die Trauben mit den Stielen und nicht gemischt, sanft gepresst. Eine geringe Mostausbeute führt zu einer höheren Qualität.⁴²

Roséwein wird erzeugt indem man rote wie weiße Trauben verarbeitet, also diese Ruhezeit minimiert bzw. weglässt. Das gleiche gilt für Orange-Weine, bei denen Weißweintrrauben wie Rotweintrrauben verarbeitet werden.



Arbeitsschritte v.o.n.u
Ernte - Rebn - Pressen - Gärung / Lagerung - Abfüllung



Arbeitsschritte v.o.n.u
Ernte - Rebn - Maischen - Pressen - Gärung / Lagerung - Abfüllung

Nach dem Pressen bzw. Keltern bleiben neben dem eigentlichen Most sogenannte Trester zurück. Aus diesen können Branntweine wie z.B. Grappa erzeugt werden, wobei hier gilt, dass aus ca. 100 Kilogramm Trester ca. 7-9 Liter Branntwein entstehen. Die Traubenrückstände können jedoch auch als Dünger wieder auf die Weinbauflächen ausgebracht werden.

Der Traubenmost kann ebenfalls noch geklärt werden bevor es zur Gärung kommt, dies geschieht meist durch Sedimentation, Flotation oder Filtration.⁴³

Der geklärte Most wird dann in Fässern und Tanks vergoren. Je nach Wein- und Ausbauart kommen Holzfässer oder Edelstahl- bzw. Kunststofftanks zum Einsatz. Weißweine werden heute meist im einstelligen Temperaturbereich vergoren während robuste Rote bis zu 30 Grad erreichen. Besonders die Edeltanktanks mit Kompressor-Kühlelementen und Wärmetauschern in der Tankwand eignen sich für die Produktion von frischen und fruchtigen Weißweinen.⁴⁴

Bei der Rotweinproduktion wird die Maische mitsamt den Beerenhäuten vergoren, was dazu führt, dass die Farbstoffe (Anthocyane) aus der Haut in den Wein übergehen und für die charakteristische rote Farbe sorgen. Rotweine haben daher einen höheren Gehalt an Trockenextrakten, also Feststoffen, die nach Verdunstung übrigbleiben und den Charakter des Weines bestimmen. Bei warmer Gärung ist diese meist schon nach sieben Tagen abgeschlossen, der Wein bleibt jedoch meist noch länger auf der Maische stehen, um viel Extrakt aufzunehmen. Dieser Prozess wird dadurch beendet, dass der junge Wein abgezogen wird und die Masche gepresst wird.⁴⁵

Die Gärung setzt ein, wenn die zugegebene Hefe den Zucker im Most in Alkohol und Kohlensäure umwandelt. Die Art der Gärung ist dabei

sehr entscheidend für die Stilistik des Weines, ebenso die Art der Hefe und der Restzuckergehalt. Dieser ist im Weingesetz klar geregelt. Heut werden hauptsächlich trockene oder halbtrockene Weine erzeugt. Nach der Gärung findet meist noch ein biologischer Säureabbau statt, bei dem Milchsäurebakterien die vorhandene Apfelsäure in Milchsäure umwandeln.⁴⁶

Der vorletzte Schritt der Weinerzeugung ist der Ausbau bzw. die Reifung. Dieser Prozess geschieht nach dem Abstich, also der Trennung von Hefe und Jungwein, und findet in Stahl-, Kunststoff-, Ton- oder Holzbehältern statt. Die Wahl des Lagergebindes beeinflusst stark den Geschmack.⁴⁷ Kleine Fassgrößen wie das französische Barrique-Fass mit seinen 225 Liter Fassungsvermögen werden genutzt, um dem Wein weitere Geschmacksnoten zu verleihen. Die kleinen Behälter haben im Verhältnis zu ihrem Volumen eine große Oberfläche, was dazu führt, dass man eine zusätzliche Kühlung weglassen kann. Je nach Holzart und Behandlung der Fässer können unterschiedliche Geschmacksnoten erreicht werden. Neben Gerbstoffen (Tannine) gibt beispielsweise ein Eichenfass auch den Aromastoff Vanillin ab. Röstnoten, die beim Formen der Dauben über dem Feuer oder Toasten der Innenseiten entstehen, können in den Wein übergehen. Da das Alter bzw. der Zustand der Fässer einen entscheidenden Unterschied im Geschmack macht, werden oft unterschiedliche Fässer verblendet, um den gewünschten Geschmack zu erhalten.⁴⁸

Je nach Wein und Philosophie können noch weitere önologische Maßnahmen erfolgen, wie z.B. Schwefelung, Entsäuerung, Verschnitt und Filtration. Darauf folgen die Abfüllung bzw. weitere Lagerung und der anschließende Verkauf. Weißweine müssen oft weniger Lagerzeit abwarten als Rotweine.⁴⁹

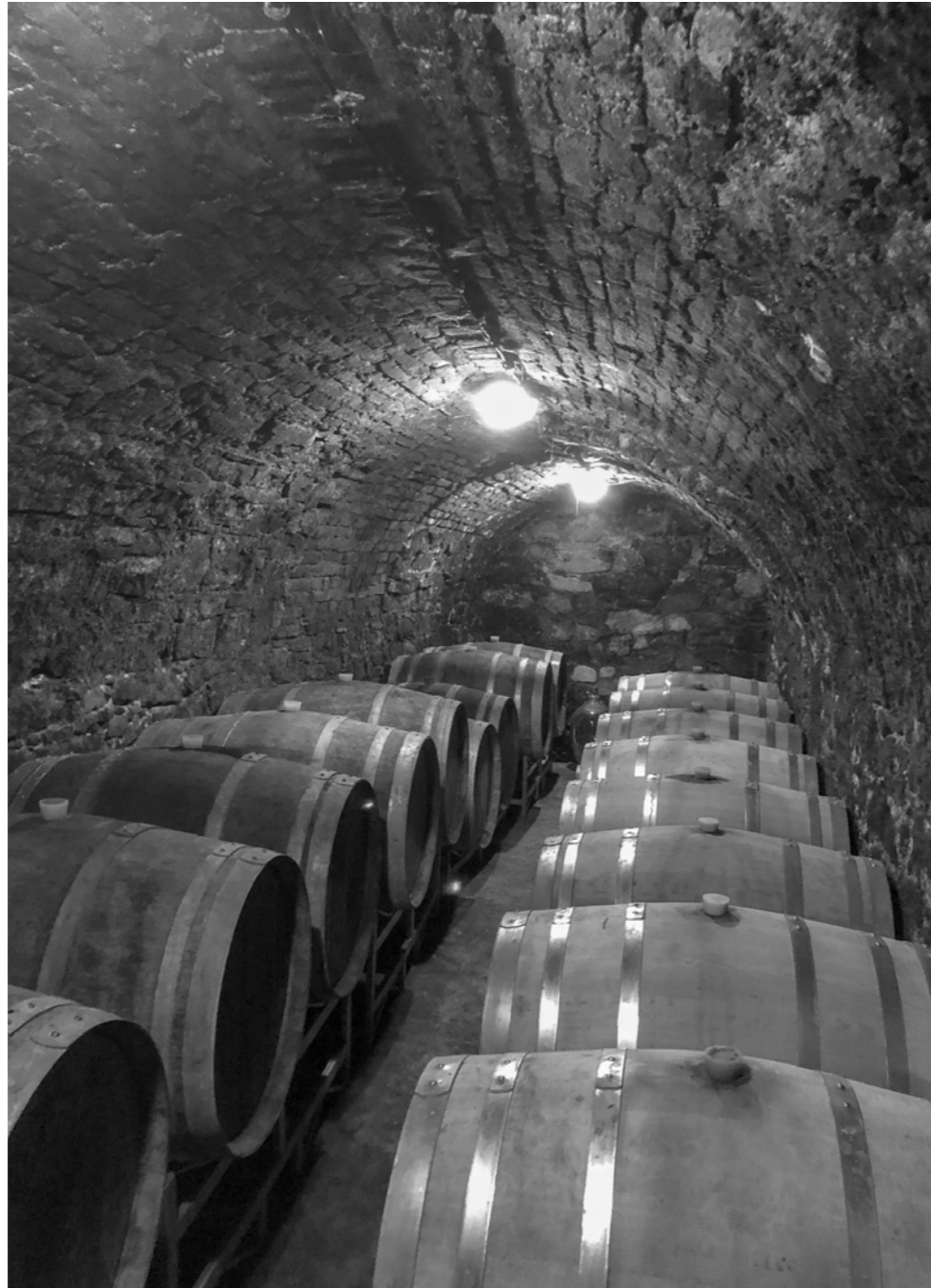


Abb.: 35. Lagerung in Barriquefässern

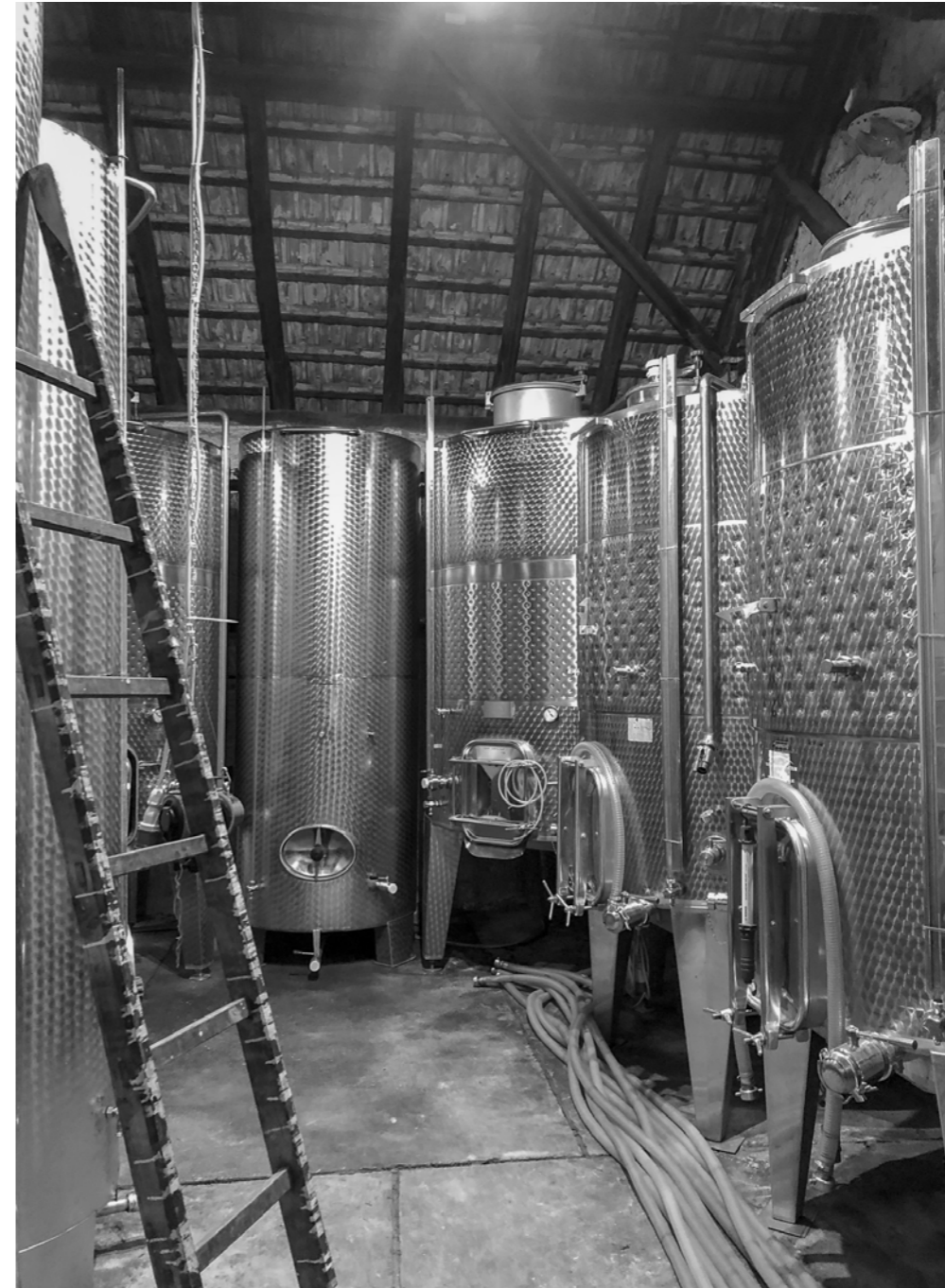


Abb.: 36. Lagerung in Edeltanktanks

Bei der Abfüllung wird der Wein oft bis in die Nähe des Gefrierpunktes gekühlt um die Bildung von Weinstein (Salze der Weinsäure) zu verhindern. Auch das Filtern vor der Abfüllung ist eine gängige Methode, um Trübstoffe aus dem Wein zu bekommen und somit die Abstandszeit des Weines zu verkürzen. Neben der Verkürzung der Produktionszeit können jedoch auch Geschmacksstoffe gefiltert werden, was von manchen Erzeugern abgelehnt wird. In der Regel wird jedoch filtriert, um Kundenreklamationen auszuschließen.⁵⁰

Vor dem Verkauf kann je nach Herkunft des Weines eine gewisse Lagerzeit vorgeschrieben sein. Das fordert Kellerkapazitäten und bindet Kapital. Um diesen wirtschaftlichen Engpass aufzuheben verkaufen besonders die Châteaux aus Frankreich ihren Wein per Subskription. Das führt zu Verzögerungen von Kauf bis Auslieferung von bis zu zwei Jahren.⁵¹

Durch diesen hochtechnologischen Prozess müssen moderne Weingüter perfekt auf die Weinerzeugung zugeschnitten sein. Die Raumordnung wird von der Weinproduktion bestimmt. Das Kelterhaus bildet oft einen Mehrzweckraum, weil die dort stattfindende Traubennahme nur saisonal ist. Tanklagerflächen müssen geschaffen werden, auf denen die Maische vorbereitet werden kann, der Gärungsprozess von statten geht sowie die Lagerung der Weine betrieben wird. Es sollte also eine rationaler Arbeitsablauf mit repräsentativer Wirkung verfolgt werden.

Die Lagerung unterhalb des Geländes bietet sich an, da klimatische Bedingungen zwischen 10-12 Grad Celsius gute Lagerbedingungen darstellen. Die Räume müssen selbstverständlich frostfrei ausgebildet sein und je nach Gebindeart eine unterschiedliche Luftfeuchtigkeit aufweisen und gleichzeitig eine Schimmelgefahr ausschließen. Bei Barrique-Kellern kommt es bis zu 85% relativer Luftfeuchte. Die gesamten Lagerkapazitäten sollten so bemessen sein, dass mindestens zwei Ernten Platz haben, um lange und fachgerechte Lagerung zu gewährleisten.⁵²



WEINARCHITEKTUR

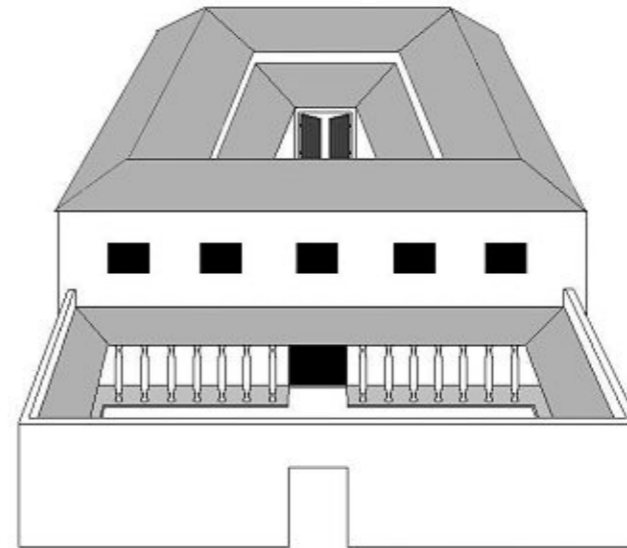
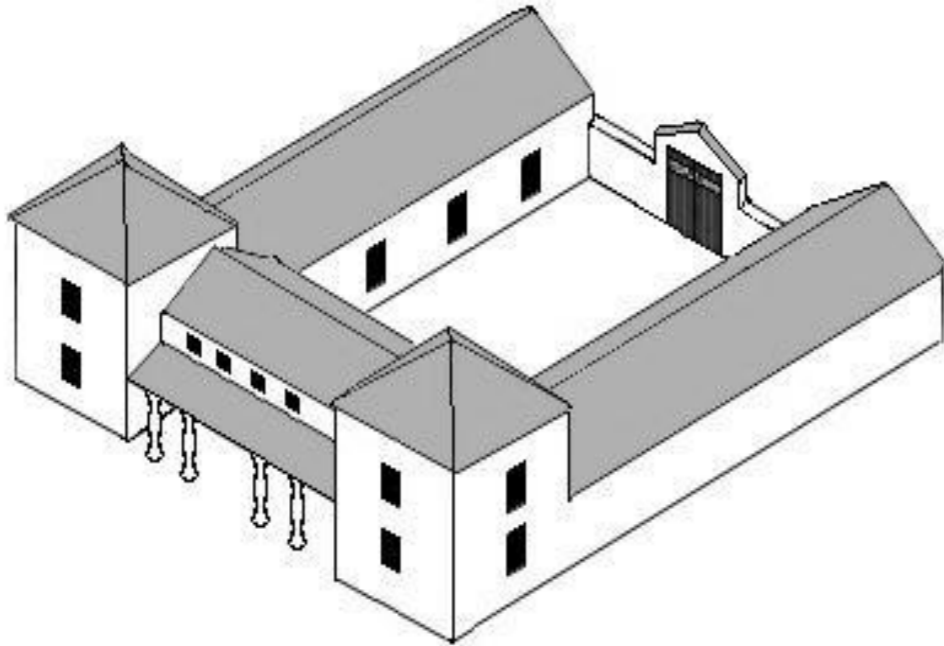


Abb.: 38. Villa Rustiva
Abb.: 39. Schema Villa Rustica

Abb.: 40. Villa Urbana
Abb.: 41. Schema Villa Urbana

ANTIKE

Die Tradition von Erzeugung und Konsum von Wein besteht schon seit den alten Ägyptern. Wein galt als Getränk der Oberschicht während weniger vermögende Schichten Bier konsumierten. Auf Grabmalereien aus dem Neuen Reich (1552-1070 v. Chr.) ist die Verarbeitung der Trauben beschrieben. Das Lesegut wurde in großen, flachen Steintrögen von nackten Männerfüßen zerstampft und der dabei austretende Saft wurde in einem Auffangbehälter gesammelt. Die Maische, also die Festen Bestandteile der Traubenernte, wurden in einen Leinensack mit zwei Schlaufen gefüllt, der durch Aufhängen und Zudrehen ausgepresst wurde. Der Most wurde in Amphoren unter Luftabschluss vergoren. Die aus Leder oder Tuch gefertigten Deckel wurden mit Nilschlamm verklebt. Um die Gärgase abzuleiten wurden kleine Löcher in den Deckel gestochen, die später wieder mit Nilschlamm verschlossen wurden.⁵³

Im Mittelmeerraum existiert Architektur für die Weinherstellung seit dem 1. Jh. n. Chr. und wurde sowohl von den antiken Griechen als auch Römern betrieben. Unter den Römern wurde mit der Expansion des Reiches auch die Weinkultur und die damit einhergehende Architektur verbreitet. Bereits in den Büchern des Vitruvs „de architectura“, veröffentlicht ca. 25 v. Chr., befinden sich Hinweise für eine geeignete Bauweise zur Lagerung von Wein.

Dabei bildeten sich zwei Typologien die bereits Räume für die Verarbeitung und Lagerung von Wein vorsahen und die für die Lagerung günstigen klimatischen Bedingungen beim Bauen in der Erde nutzte.⁵⁴

Die Villa Rustica war eine Portikus-Villa mit Keller für die Weinlagerung. Dieser wurde aus klimatischen Gründen oft halb oder ganz eingegraben. Es wurden bis zu 400m² große Kellerhäuser errichtet und bis zu 30 Hektar bewirtschaftet.

Die Villa Urbana bestand meist aus einem einstöckigen Haus mit einer Säulen- oder Balkenstruktur für die Lagerung des Weines. Als Beispiel für diese Bauformen gelten die Villa die Diomede (2 Jh. n. Chr.) und die Villa Adriana.⁵⁵

Neben der Architektur wurde auch die Verarbeitung von Trauben schriftlich festgehalten. Der römische Staatsmann Marcus Cato beschrieb in einem der ältesten Werke über Landwirtschaft, dass die regelmäßige Reinigung der Geräte und Gefäße der Weinerzeugung essenziell ist. Von den Römern stammt auch die Erfindung der Baumkelter, auch Torkel genannt. Bei dieser Presstechnik wird das Lesegut zwischen zwei Balken platziert, die mit einer Gewindestange aneinandergepresst werden können. Sie ist heute noch in Österreich, der Schweiz und Italien anzutreffen, jedoch eher aus nostalgischen und folklorischen Gründen. Doch neben dieser Folklore zeigen andere Beispiele, dass Weinkultur eine Synthese aus moderner Technik und bewährter Methoden ist. So sind in fast jedem Keller sowohl moderne, gekühlte Edelstahltanks als auch Fässer aus Holz vorhanden, und diese Holzgebäude existieren seit 2000 Jahren wie Reliefs auf römischen Sarkophagen belegen.⁵⁶



Abb.: 42. Keller Schloss Eberbach
Abb.: 43. Keller Vereinigte Hospitien Trier

Abb.: 44. Keller Weingut Klosterneuburg
Abb.: 45. Keller Schloß Johannisberg

MITTELALTER

Eine Weiterentwicklung der Weinkultivierung erfolgte im späten Mittelalter als fränkische und alemannische Bauernhöfe den Weinbau meist neben anderer Agrarwirtschaft aufnahmen. Die Bautypen wurden durch die betriebsbedingten Einflüsse verändert. Ein rundes Tor als Hofeinfahrt ermöglichte es beispielsweise die Weinfässer bei der Einfahrt in den Hof höher zu stapeln. Es kam zu den ersten Kreuz- und Rundgewölben für die Produktions- und Lagerräume. Die Presshäuser wurden oft extern errichtet und bildeten nebeneinandergereiht die sogenannten Kellergassen, welche im Burgenland und in Niederösterreich noch anzutreffen sind. Im Mittelmeerraum dominierten ebenerdige Weinkeller während in den nördlichen Gebieten die Weinverarbeitung meist unter den Wohnräumen stattfand.⁵⁷

Kloster und Burgen wurden bereits seit dem frühen Mittelalter als Produktionsstätten mit groß angelegten Kellern geplant. Beispiele dafür sind das Schloss Eberbach, welches über ein Lagerungsvermögen von 250.000 Liter Wein verfügt, die Vereinigten Hospitien in Trier, die als ältester Keller in Deutschland gelten, sowie das österreichische Weingut Klosterneuburg, das seit 1114 bewirtschaftet wird.⁵⁸

Durch die Säkularisation wurden Klöster oft durch private Bauherren übernommen und stark verändert. Das Schloss Johannisberg im Rheingau basiert auf einem Benediktinerkloster aus 1100 und wurde von Fürst Metternich 1816 klassizistisch umgebaut. Die Wehrhaftigkeit vieler Bauwerke wurde von repräsentativen und landwirtschaftlichen Aspekten abgelöst, der Hofkeller in Würzburg ist beispielsweise ein feudales Anwesen mit riesigem Keller.⁵⁹



Abb.: 46. *Château Margaux Frontfassade Bestandsgebäude*
Abb.: 47. *Château Margaux Zubau von Norman Foster*



Abb.: 48. *Château Latite-Rothschild Ansicht Bestandsgebäude*
Abb.: 49. *Château Latite-Rothschild Erweiterung Fasskeller*

NEUZEIT

Seit dem 16. Jh. findet man klassizistische Strömungen in der Weinarchitektur. Beispiele für diese Bewegung sind die Villa Emo in Treviso von Palladio und das Château Haut Brion in Pessac sowie das Château Margaux, welches 2015 von Foster + Partner erweitert wurde. Diese Bauten stehen als Beispiel für eine repräsentative Architektur, die den Weinbau inszenierten und durch viele Räumlichkeiten für die Landwirtschaft eine gewisse Kapazität erzeugten. Gleichzeitig entwickelten sich jedoch auch bodenständige Bautypen mit lokalen Materialien und Gewölben die ab 1830 als Viehställe errichtet wurden und seit 1950 als Weingüter fungieren.⁶⁰

Mit dem Ende des 19. Jh. fanden neue Materialien ihren Weg in die Weinarchitektur und beeinflussten damit massiv die Typologie. Schaumweinkeller in riesigen Dimensionen und Stilpluralismus wurden neben reinen Industriebauten entwickelt, beispielsweise das Miet-Chadon oder die Henkell Kellerei.⁶¹

Mit dem Jahrhundertwechsel erfanden die Pioniere des Weinbaus und der Architektur die Typologie des Château Bordeaux neu. Das Château Lafitte Rothschild, 1987 vom Architekten Ricardo Bofill geplant, verzichtete auf einen rechteckigen Grundriss und ordnete die Räume gemäß dem Arbeitsablauf an und schuf Räume, die den Wein inszenieren. Dies war die Zeit des Bau-Booms in der Weinarchitektur, die sich auch durch seine kulturelle Resonanz durch eine Ausstellung über das Château Bordeaux im Centre Pompidou widerspiegelt.⁶²



Abb.: 50. Opus Winery
Abb.: 51. Sterling Vineyards

Abb.: 52. Châteaueu Pichon-Longeville Bestandsgebäude
Abb.: 53. Châteaueu Pichon-Longeville Erweiterung

ENTWICKLUNGEN IN DER WEINARCHITEKTUR

Der traditionelle Begriff des Weinbauernhofs hat im Laufe der Geschichte, durch steigende ökonomische Ansprüche seinen Begriff erweitert. Heute ist er ein hybrides Bauwerk, das mehrere Funktionen möglichst elegant und effizient kombiniert.⁶³

Die industrielle Revolution beeinflusste den Status des ursprünglich bäuerlichen Begriffs, da es vermehrt zu Weinfabriken kam. Oft wurde durch die neuen Stahltanks und maschinelle Lese auf Quantität statt Qualität gesetzt. In den 1980er und 1990er Jahren begannen die ersten architektonisch relevanten Beispiele für eine industrielle Weinproduktion. Das Marketing bzw. der architektonische Auftritt war klar auf den Verkauf und Unterhaltung der Gäste ausgerichtet. Robert Mondavi setzte mit seinem Weingut als Mischung von Eventspace und Fabrik ein Zeichen in diese Richtung.⁶⁴

Ein weiteres Beispiel ist das in den 1990er Jahren gebaute Sterling Vinyard Projekt, mit seinem Pluralismus und einer Art Illusionsarchitektur. Doch auch in Europa wurden neue Maßstäbe gesetzt. Für das Château Pichon-Louangeville wurde ein Architekturwettbewerb ausgeschrieben, der das Ziel hatte, eine Art neuen Prototypen des Château Bordeaux zu finden. Das Weingut war auf ca. 50.000 jährliche Besucher ausgelegt. Dieser Wettbewerb wurde begleitet vom damaligen Architekturkurator des Centre Pompidou Jean Dethier. Das französische Büro Dillon und de Gastines gewann den Wettbewerb und plante ein Gebäude, das einen „Gleichklang zwischen den drei Komponenten Weinberg, Château und Keller“ herstellt. Die Architektur ist wie für diese Zeit üblich, fast schon monumental und setzt den Wein durch das Gebäude in Szene.⁶⁵



Neben der extremen Inszenierung als Unterhaltungsmaschine gab es in den 90er Jahren jedoch auch andere Strömungen. Die Architekten Herzog und de Meuron planten 1995 die Dominus Winery im Nappa Valley (USA), welches 1998 fertiggestellt wurde. Das Weingut liegt an einem Highway zwischen Weingärten und fügt sich durch seine Basaltstein-Gabionen-Fassade in die Umgebung ein. Auf ca. 3000m² Nutzfläche beherbergt der Bau Cuvier, Lager, Keller, Showroom, Büro und Verköstigung. Die mehrschichtige Außenfassade sorgt für die passende Temperaturen für die Weinverarbeitung. Durch die subtile Art des Gebäudes steht es als Gegenthese zu den damals zeitgenössischen Ambitionen in der Weinarchitektur. Es verzichtete auf den Anspruch ein „Eyecatcher“ bzw. Touristenmagnet zu sein.⁶⁶

Die Publikumsarchitektur ging jedoch weiter bis in die 00er Jahre als beispielsweise Frank Ghery 2006 in Elciego, Spanien das Weingut Heredos entwarf. Dem Weingut waren ein Hotel und Besucherzentrum angeschlossen, 14 Gästezimmer, Degustationsraum und Restaurant für über 150 Personen sowie ein Konferenzraum und Büros. Ähnliche Bauten findet man auch in Österreich, 2004 plante Steven Holl in Langenlois Niederösterreich das Loisium. Ein Funktionsmix aus Showroom, Weingut, Museum und Hotel, ein Zeichen für die Marketingwirkung der Weinarchitektur.⁶⁷

Der Autor Dirk Meyhöfer fasst diese Entwicklung zusammen: „Architektur und Wein gingen eine kommerzielle Vermählung ein, gegen die nichts einzuwenden ist, wenn sie schlüssig bleibt und nicht selbstgefällig wird“⁶⁸

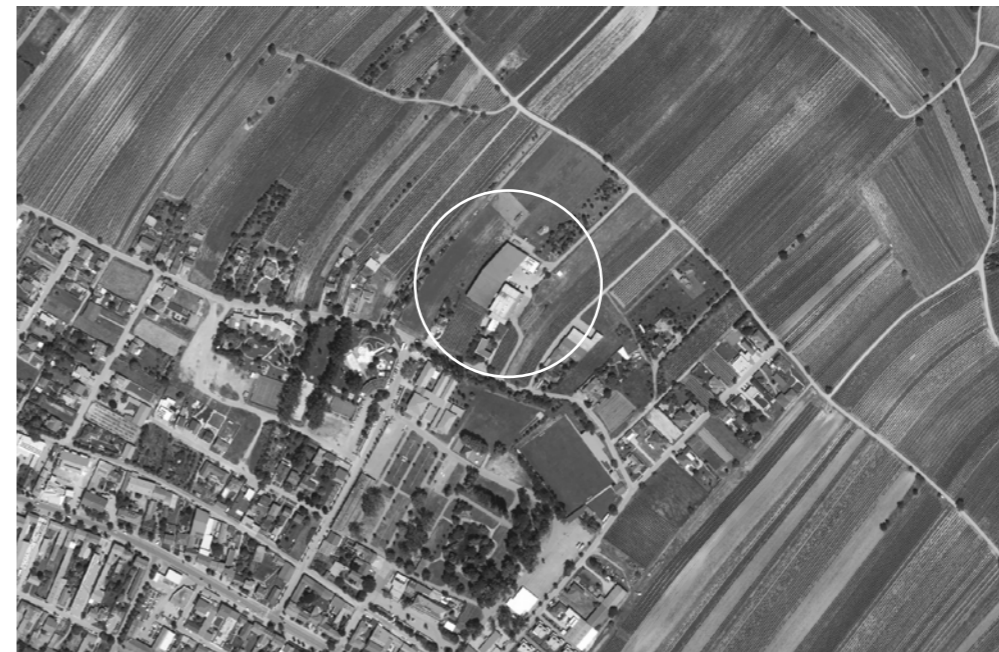


Abb.: 58. Weingut Hillinger Fassadenansicht
Abb.: 59. Weingut Hillinger Ortfoto

Abb.: 60. Weingut Heinrich Fassadenansicht
Abb.: 61. Weingut Heinrich Ortfoto

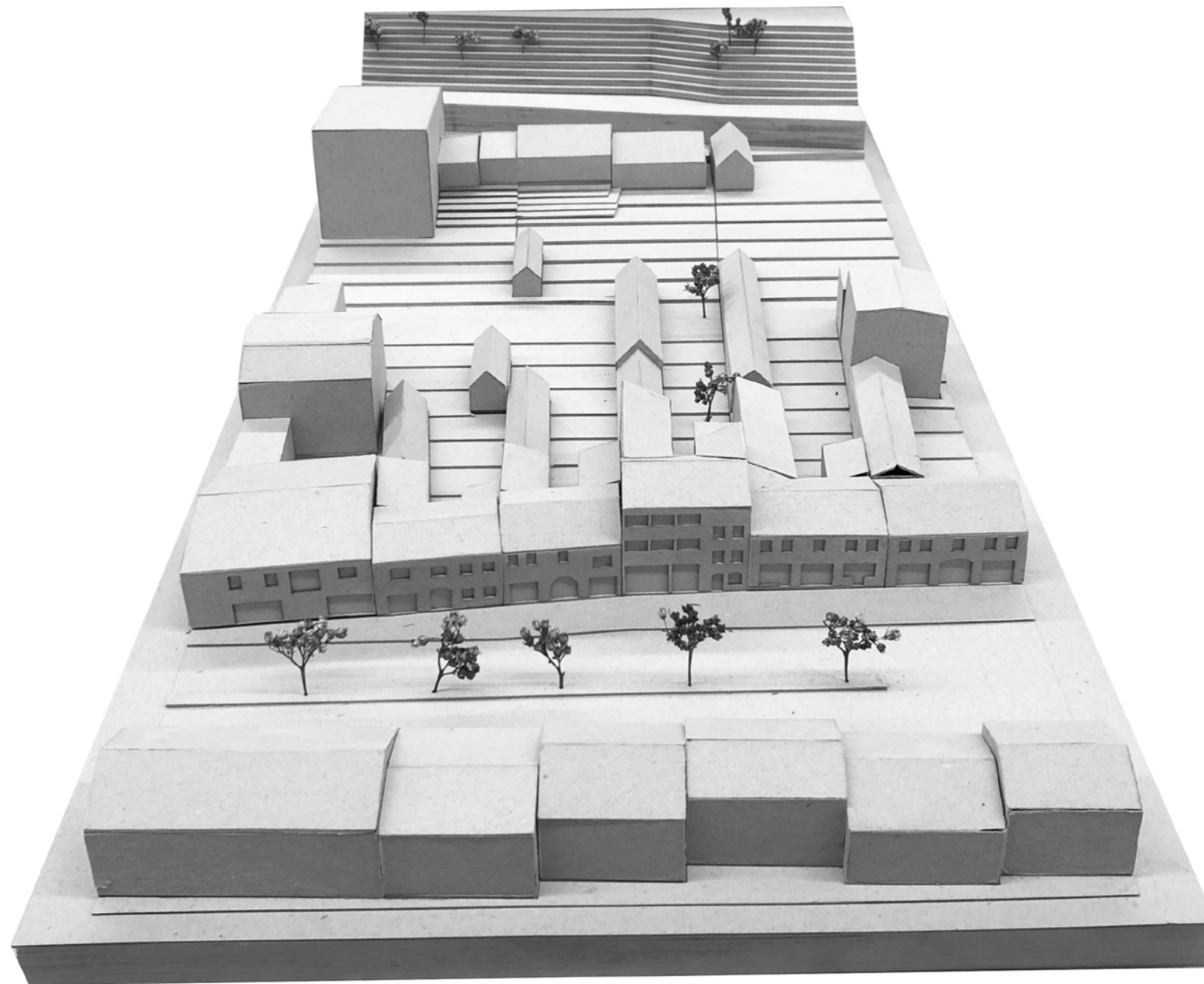
WEINARCHITEKTUR BURGENLAND

Auch das Burgenland profitierte stark vom Wachstum nach den Jahren des Weinskandals und der gleichzeitigen Förderungen durch EU-Gelder. Zwischen 1999 und 2004 wurden im Burgenland fast 50 Neubauten für Winzer errichtet, während es in Niederösterreich und der Steiermark in der gleichen Zeit nur zwölf neue Bauten gab.⁶⁹

Die aufkommende Architektur wurde besonders von zwei Faktoren geprägt. Die optimale Raumnutzung und moderne Kellertechnik rückten in den Vordergrund und gleichzeitig wurden die Weingüter über ihre produzierende Funktion zu Repräsentationszwecken genutzt.

Es finden sich zahlreiche Bauten deren Ausformung durch wirtschaftliche- und touristische Nutzung geprägt sind. Beispiele wie das Weingut Hillinger von gerner°gerner plus Architekten, sowie das Weingut Heinrich von Propeller Z Architekten zeigen dabei die Schwierigkeit auf große Produktionsräume mit der Natur in Einklang zu bringen. Ähnlich wie bei der Entwicklung im ländlichen Siedlungsbereich werden möglichst kontextlose, günstige Flächen gesucht um Neubauten zu realisieren. Das führt einerseits zur Sprengung des örtlichen Maßstabs durch großflächige Produktionshallen, andererseits verstärkt es den Effekt der Zersiedlung. Jedoch weisen gerade Weingüter mit einem Funktionsmix und hohen Besucherzahlen ein enormes Potential für eine Reaktivierung des Siedlungszentrums auf.

ENTWURF



BESTAND UND GRUNDSTÜCK

Das Grundstück befindet sich in der unmittelbaren Kernzone der Stadt Neusiedl am See. Es wird nördlich von der Hauptstraße begrenzt, auf der südlichen Seite durch die Kellergasse. Zwischen diesen zwei Verkehrswegen liegt ein Höhenunterschied von 12 Metern. Das Grundstück ist etwa 125 Meter lang und zwischen 14 und 32 Metern breit, die Grundfläche beträgt 2806 Quadratmeter.

Der Bestand setzt sich aus verschiedenen Gebäudeteilen mit unterschiedlichen Entstehungszeiten zusammen. Das Ursprüngliche Bauernhaus in Form eines Streckhofes wurde seit den 1960er Jahren sukzessiv umgebaut und erweitert. Die ältesten Bestandteile bilden drei Kellergewölbe, ein Teil des Wohnhauses sowie zwei Scheunen. Nach der ersten Erweiterung in den 1960er Jahren wurde der komplette westliche Gebäudeteil in mehreren Etappen neu gebaut. Straßenseitig befindet sich ein mehrgeschoßiges Wohnhaus gefolgt von zwei eingeschößigen Längstrakten die für wirtschaftliche Zwecke genutzt wurden.

Die Überformung der Bebauung ist ein typisches Beispiel für die Entwicklung der Kernzone in Neusiedl am See. Durch unterschiedliche Interventionen der einzelnen Generationen mit unterschiedlichen Absichten entstand ein Konglomerat aus verschiedenen Bauteilen, welches eine klare Struktur vermissen lässt.

Da der Bestand weder technisch noch baukulturell besondere Qualitäten aufweist wird er bündelnd auf den straßenseitigen Bestandskeller abgetragen um Platz für eine Struktur zu schaffen die den Anforderungen eines modernen Weingutes gewachsen ist.



Abb.: 63. Bestand Fassadenansicht Hauptstraße
Abb.: 64. Bestand Blick in die bestehende Hofgasse

Abb.: 65. Bestand Blick auf die Stadtreihe
Abb.: 66. Bestand Blick in den Keller



Abb.: 67. Dachdraufsicht Bestand M 1:200

GEBÄUDEKONZEPT

Das Gebäude orientiert sich an der Typologie des Streckhofs und dessen linearer Raumorganisation. In einem länglichen, 114 Meter langem Baukörper gliedern sich die Funktionen in drei Teile, welche jeweils von der Hofgasse aus erschlossen werden.

Im Kopfbau ist im Erdgeschoss ein Geschäftslokal geplant, das Zugang zum Bestandskeller als Verkaufs- oder Verköstigungsfläche hat. Darüber sind auf zwei Geschossen sechs Gästezimmer angeordnet, die vom Mittelteil aus erschlossen werden.

Im Mittelteil befindet sich im Kellergeschoss die Abfüllanlage sowie das Flaschen- und Weinlager. Im ersten Obergeschoss, welches wiederum über die Hofgasse betreten wird, befinden sich Mitarbeiter-räume für die Weinproduktion sowie ein Gastronomielokal im zweiten Obergeschoss. Weiters wird ein Ab-Hof-Verkauf zusammen mit der Rezeption für die Gästezimmer hier untergebracht. Im obersten Geschoss befindet sich das Gastronomielokal mit Anschluss zu den Gästezimmern sowie zum Hof.

Der hintere Teil nimmt die komplette Weinproduktion in vier Geschossen auf. Über diesen befindet sich ein Verkostungsraum der als Veranstaltungssaal genutzt werden kann und direkt über die Kellergasse erschlossen werden kann. Die Kellergeschosse sind nach Gebinde bzw. Weinsorte geordnet.

Auf dem untersten Niveau befindet sich, vollkommen im Erdreich eingegraben, das Barrique-Lager. Das führt zu konstant kühlen Temperaturen. Darüber befindet sich die Weißweinverarbeitung und Lagerung. Der Raum ist nur noch auf der Westseite vom Erdreich umgeben und die Tanks werden durch einen Bodenschlitz in den Decken befüllt. Ebenerdig mit der Anlieferung befindet sich der Pressbereich und die

Rotweinverarbeitung. Da die Rotweintanks vermehrt von oben bedient werden müssen, ist in diesem Geschoss noch ein Arbeitssteg eingefügt von dem die Tanks kontrolliert werden können. Dieser Steg dient ebenfalls der barrierefreien Erreichbarkeit der Sanitäranlagen.

Die Erschließung innerhalb des Gebäudes funktioniert über zwei Treppenhäuser sowie zwei Aufzüge. Ein Erschließungskern befindet sich am Anfang des Mittelteils, dieser verbindet das Lokal und die dazugehörigen Funktionsräume mit den Gästezimmern. Im Produktionsteil sind Lift und Treppe räumlich getrennt um eine Zirkulation der Arbeitsabläufe zu gewährleisten und eine gleichzeitige Benutzung von Arbeitern und Besuchern zu ermöglichen. Durch den Lastenaufzug können alle Geschosse als Lager- und Arbeitsbereiche genutzt werden ohne Logistikprobleme zu erzeugen.

Die Räume sind entlang einer Bewegungszone von 3 Metern organisiert die nur durch die Tankräume geändert wird und jeweils die Schleuse zum Außenraum bildet. Die Transportwege innerhalb der Weinproduktion sind möglichst effizient gehalten und sind durchwegs befahrbar mit Stapler oder Ameise. Der Wein wird schonend und mit wenig Energieaufwand transportiert. Dies geschieht durch das Gravitationsprinzip bei dem der Wein auf der obersten Stufe angeliefert wird und mittels Gravitation nach unten verarbeitet wird.



Abb.: 68. Hofgasse mit typischen Verschattungselementen in Oslip um 1960



Abb.: 69. Maisspeicher aus leichtem Holzgerippe in St. Andrä um 1960

ELEMENTE DER ARCHITEKTUR

Das Projekt folgt dem Ansatz, dass der Kontext der historischen Bebauungsstruktur sowie der Weinkultur anhand von bestimmten architektonischen Elementen analysiert wird. Das architektonische Konzept beruht nicht auf einer rein formalen oder romantischen Wiederholung dieser Elemente sondern in der Analyse ihrer Funktionsweise und ursprünglichen Notwendigkeit. Dadurch werden die Potentiale für zeitgenössische Architektur aufgezeigt und die Elemente in den heutigen Kontext übertragen.

Dach

Die mit dunklen Materialien gedeckten auskragenden Dächer und deren Spannweiten basieren auf den Gegebenheiten der länglichen Grundstückseinteilung und den handwerklichen Bedingungen.

Beim Entwurf sorgen sie für die Überspannung großer Räume um die Besucher zu beherbergen. Die zwei länglichen Satteldächer passen sich in der Höhenentwicklung, an das Gelände an während das quer zur Hauptstraße gelegene Dach den städtebaulichen Körper der Häuserzeile aufnimmt. Die Auskragung der Dachflächen dient als Schutz der Fassade vor der Witterung und bietet gleichzeitig eine Verschattung für das umlaufende Fensterband im obersten Geschoss.

Sonnenschutz

Der Sonnenschutz als ein der Öffnung vorgeseztes eigenes Element hat im Burgenland durch die vielen Sonnenstunden lange Tradition. Die Holzläden waren entweder dunkel angestrichen oder sie wurden im Zuge des Kalkanstrichs der Fassade mit angestrichen. Im Entwurf werden die außenliegenden Fenster, Türen und Tore mit Schiebeläden aus Holz auf einer Stahlkonstruktion versehen. Während die Öffnungsart sich an die dahinterliegende Funktion anpasst, sind die Verschattungselemente einheitlich gehalten und sorgen im Kontrast zur weiß gekalkten Ziegelfassade für ein einheitliches Fassadenbild.

Holzfassaden

Von den Fassaden der landwirtschaftlich genutzten Gebäude bis hin zu den Tschadarken (Einrichtungen zum Aufbewahren und Trocknen der Ernte) findet die vertikale Holzschalung viele Anwendungen in der traditionellen burgenländischen Architektur. Um die Wirkung der länglichen Scheiben, welche die Außenmauern des Weinguts bilden, zu verstärken, weisen alle Nord- und Südfassaden (also die Gibelfassaden), bis auf die an der Hauptstraße gelegene, eine andere Materialität auf. Die verglasten Flächen sowie der Laubengang, die sich zu den zwei Höfen orientieren, werden mit Sonnenschutzelementen aus einer vertikalen Holzschalung versehen. Die Fassade zur Kellergasse sowie Teile der Hoffassade werden als Stahlbetonwände mit vorgesetzter hinterlüfteter Holzfassade ausgestaltet.

Gekalkte Ziegelfassade

Die weiß-gekalkten Ziegelfassaden dienen einem thermischen Zweck und waren einfach in der Wartung. Auch beim Weingut ist es wichtig, dass trotz der großen Fassadenfläche die Tankräume nicht durch äußeren Hitzeeintrag erwärmt werden. Gemeinsam mit den Verschattungselementen, den auskragenden Dächern, wirkt die weiß-gekalkte, vorgehängte Ziegelfassade als thermischer Puffer.



Abb.: 70. Hofgasse mit hinterem Stadlabschluss in Großhöflein um 1960



Abb.: 71. Traufengasse in Trausdorf um 1960

Hofgasse

Die Hofgasse, die sich im Zwischenraum von zwei Höfen, den sogenannten Halbwirtschaften, auftut ist und war ein Ort, der öffentlichen und privaten Raum sowie Innen- und Außenraum vermischt. Dieses Prinzip soll im Entwurf wieder verwirklicht werden. Die Verbindung von Kellergasse und Hauptstraße wird durch eine durchgehende Gasse zwischen Hof- und Fassadenmauer gebildet. Durch die großzügigen Öffnungen in der Ziegelfassade werden die Innenräume immer wieder mit dem Außenraum in Verbindung gesetzt und tragen die Funktionen des Weinguts nach außen.

Hof

Ebenfalls typisch für die Bebauungsstruktur im Burgenland sind Freiräume, die eine Staffelung an Privatsphäre zulassen. Diesem Prinzip wird mit den drei unterschiedlichen Hofsituationen entsprochen. Der erste Hof zwischen Gästetrakt und Lokal ist als Grünraum ausgestaltet, der eine hohe Privatheit aufweist, da er nur von wenigen Bereichen eingesehen werden kann.

Der zweite Hof befindet sich zwischen dem Büro des Weingutes und dem Lokal. Durch großflächige Hebe-Schiebe-Fenster wird ein leichter Austausch mit dem Außenraum ermöglicht.

Der dritte Hof liegt neben der Produktion und wird von zwei Bepflanzungen gekennzeichnet. Eine Reihe Obstbäume sowie einen Streifen naturbelassene Blumenwiese geben den ortstypischen Pflanzen Raum zu Entfaltung und sorgen für eine Gliederung des Freiraums.

Alle drei Außenbereiche ermöglichen den Einbezug der Natur in die Innenräume um die unterschiedlichen Qualitäten der Jahreszeiten sichtbar zu machen.

Traufgasse

Die Traufgasse (auch Reule genannt) wurde ursprünglich zur Entwässerung der unterschiedlich hohen Dachflächen der einzelnen Höfe eingesetzt. Zwischen zwei Grundstücken wurde ein Streifen zwischen 50cm und mehreren Metern freigelassen, in dem das Wasser von den Dächern abfließen konnte. Durch das Aufkommen von Regenrinnen und einer behördlich angeordneten Entwässerung des Grundstücks wurden die Gassen obsolet. Im Entwurf wird der schmale Raum zwischen Außenwand und Nachbar genutzt um die Mitarbeiteräume zu belichten und ihnen einen privaten Freiraum zu bieten. Auch das Potenzial für die Entwässerung wird wieder genutzt indem eine schmale Baumreihe gepflanzt wird, die das Wasser von der Außenwand abhält.

RAUMPROGRAMM

<u>Kellergeschoß</u>	<u>852 m²</u>	<u>3. Obergeschoß</u>	<u>730 m²</u>
Lager	22 m ²	Pressraum	80 m ²
Barriqueraum	268 m ²	Tanks Rotwein	212 m ²
Technik	44 m ²	Gang	33 m ²
Gang	32 m ²	Büro	45 m ²
Abfüllung	145 m ²	Lokal	187 m ²
Lager Abfüllung	187 m ²	Gang	24 m ²
Gang	43 m ²	Laubengang	38 m ²
Lager Keller	43 m ²	Gästezimmer (3 Einheiten)	111 m ²
Keller Bestand	68 m ²		
		<u>4. Obergeschoß</u>	<u>186 m²</u>
<u>Erdgeschoß</u>	<u>52 m²</u>	Lager	22 m ²
Geschäftslokal	52 m ²	Arbeitssteg	114 m ²
		Gang	21 m ²
<u>1. Obergeschoß</u>	<u>712 m²</u>	WC	49 m ²
Lager	22 m ²		
Tanks Weißwein	268 m ²	<u>5. Obergeschoß</u>	<u>370 m²</u>
Mitarbeiter	42 m ²	Lager	22 m ²
WC	45 m ²	Verkostung und Veranstaltungsraum	279 m ²
Küche und Lager Lokal	39 m ²	Terrasse	69 m ²
Gang	83 m ²		
Shop und Lager Wein	213 m ²	<u>Summe Nutzfläche</u>	<u>3051 m²</u>
		<u>Grundfläche</u>	<u>2806 m²</u>
<u>2. Obergeschoß</u>	<u>149 m²</u>	<u>Umbauter Raum</u>	<u>ca 16.500 m³</u>
Laubengang	38 m ²		
Gästezimmer (3 Einheiten)	111 m ²		





Abb.: 72. Orthfoto Neusiedl am See M 1:30.000





Abb.: 73. Schwarzplan Neusiedl am See und Umgebung M 1:30.000





Abb.: 74. Orthfoto Neusiedl am See M 1:10.000





Abb.: 75. Schwarzplan Neusiedl am See M 1:10.000



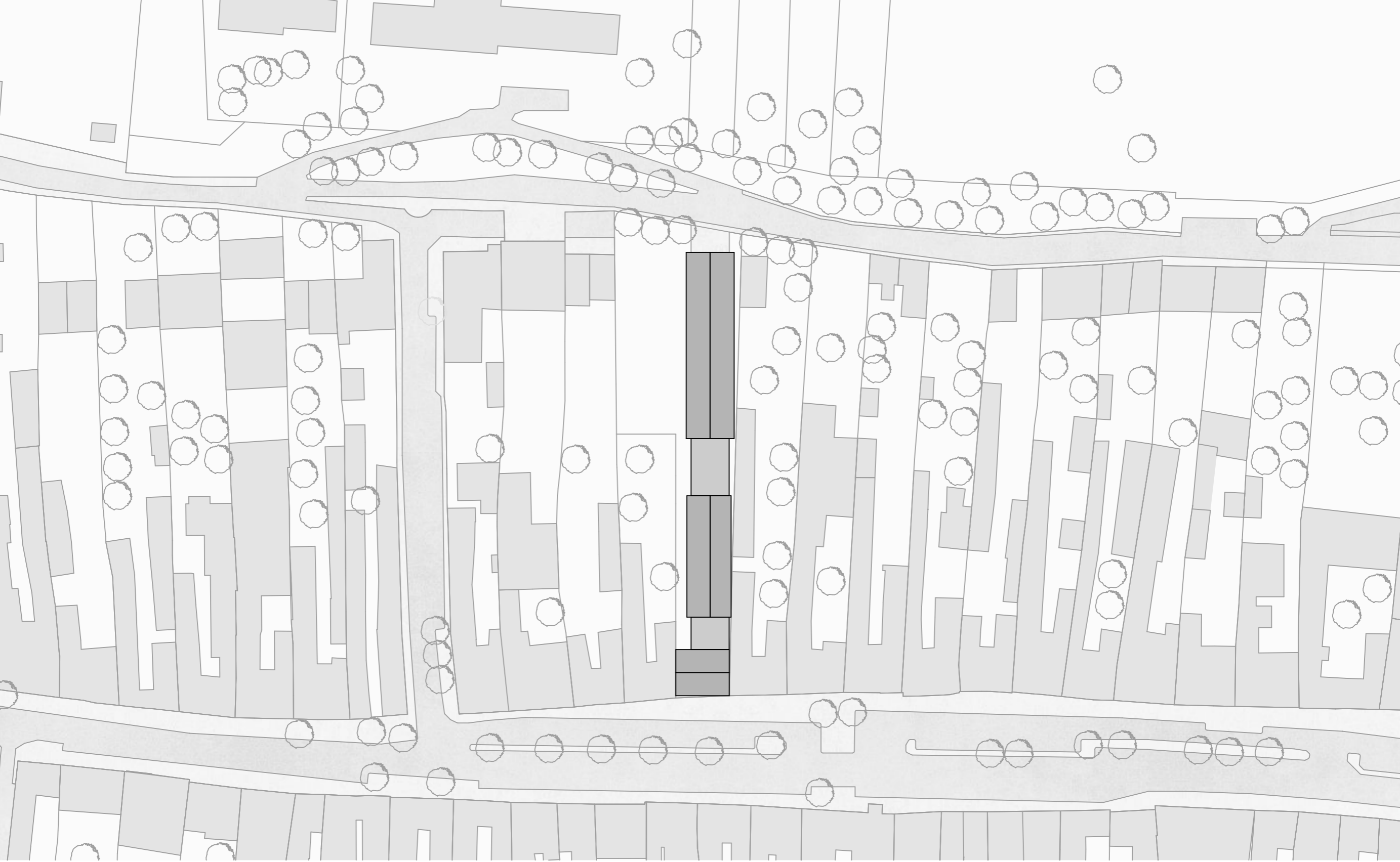


Abb.: 76. Lageplan M 1:1000





Abb.: 77. Dachdraufsicht M 1:500

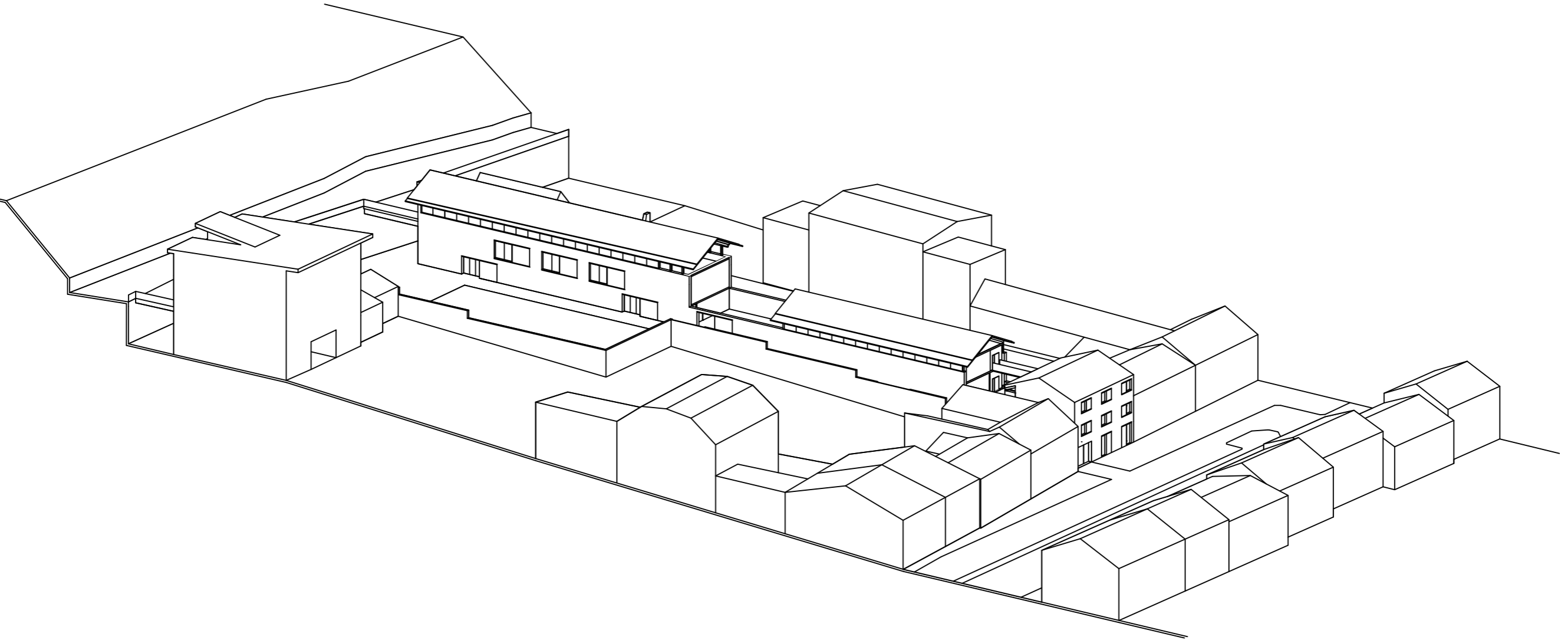


Abb.: 78. Axonometrie Blick von Westen



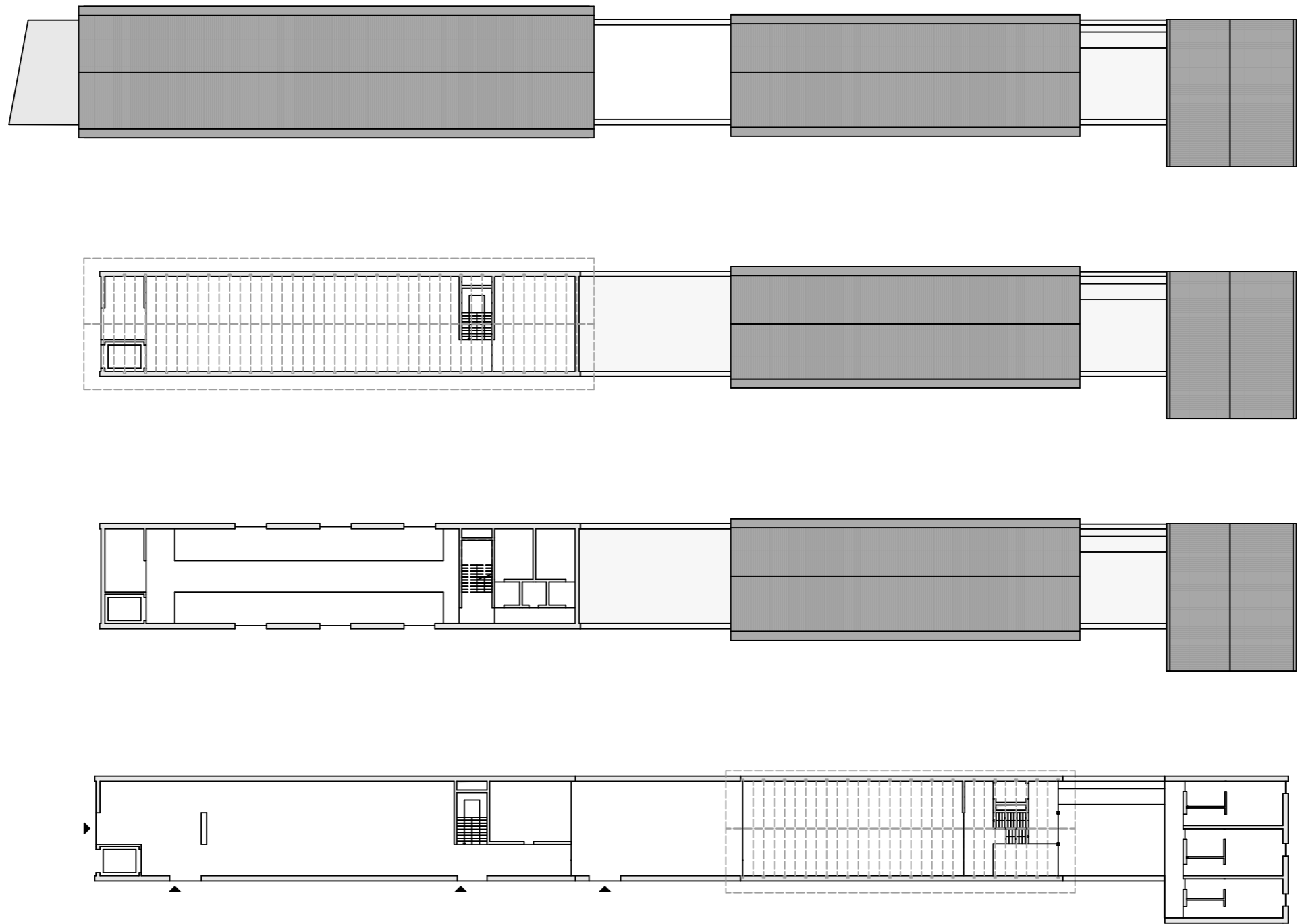


Abb.: 80. Grundrisse 3OG, 4OG, 5OG, DDS M 1:500

0 10 25 50m

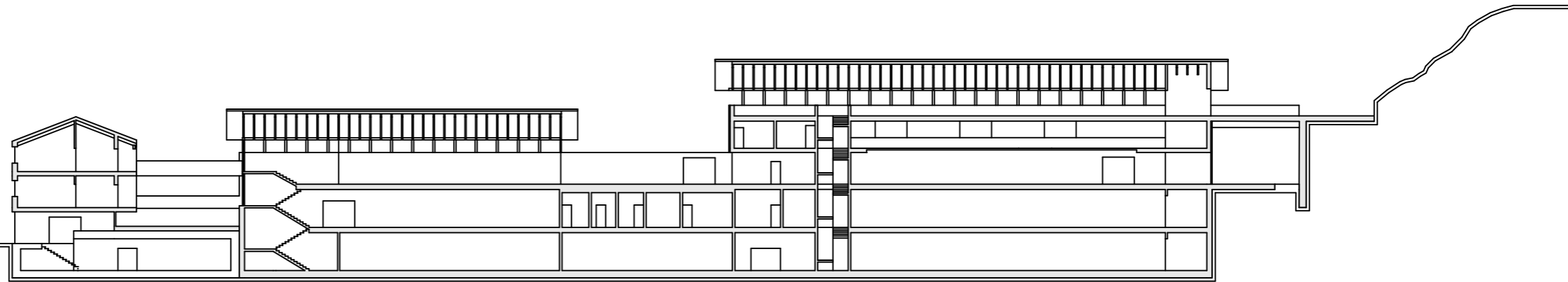
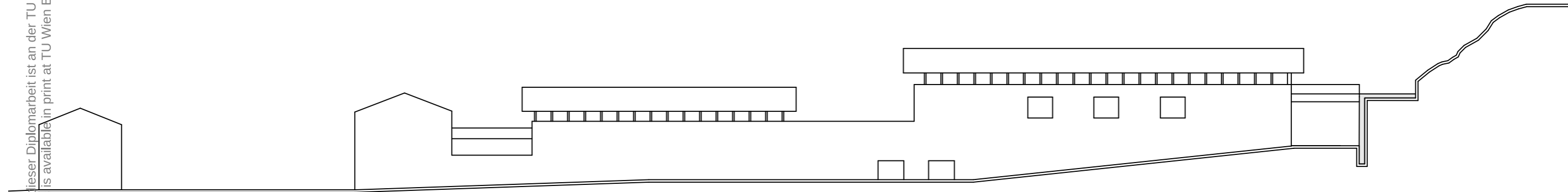


Abb.: 81. Schnitt Längs M 1:500

0 10 25 50m

Abb.: 82. Ansicht Osten M 1:500



Verkostungs- und Veranstaltungsraum

Galerie Tankraum / Sanitärbereich

Anlieferung / Rotweintanks / Büro
Lokal / Gästezimmer

Weißweintanks / Mitarbeiter / Lager
Verkauf / Gästezimmer

Barriquefässer / Abfüllung / Lager
Geschäftslokal

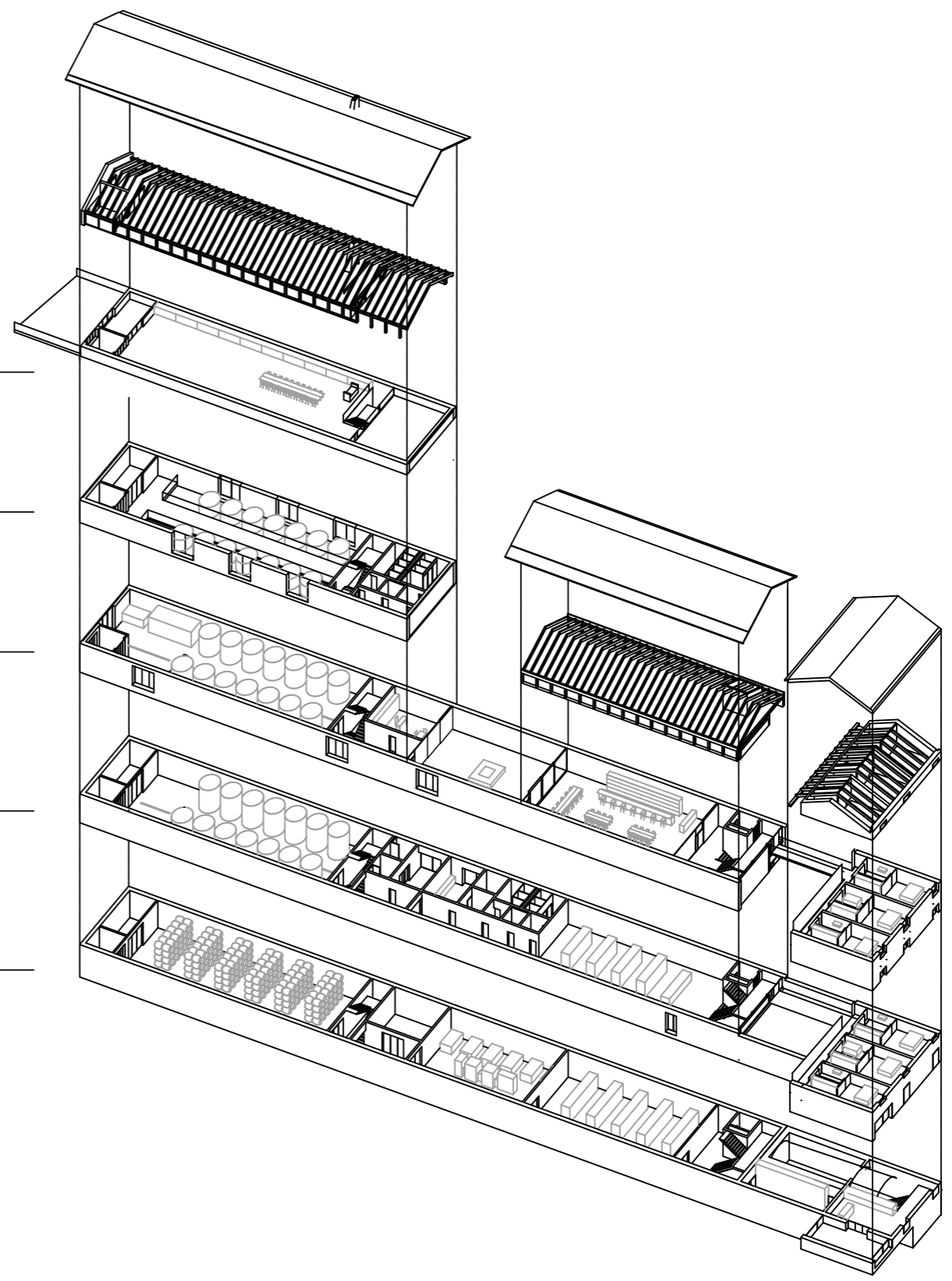
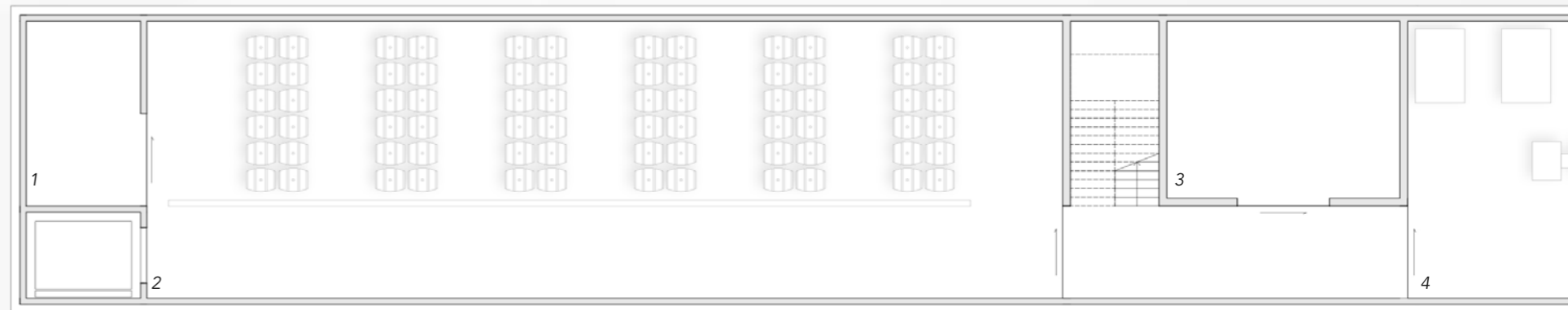


Abb.: 83. Explosionsgrafik



- 1 Lager
- 2 Barrigueraum
- 3 Technik
- 4 Abfüllung
- 5 Lager Abfüllung
- 6 Gang
- 7 Lager Keller
- 8 Keller Bestand



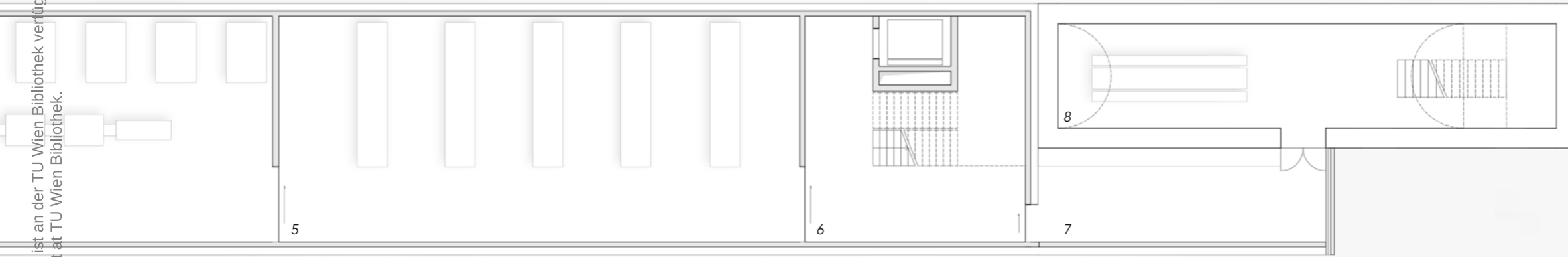
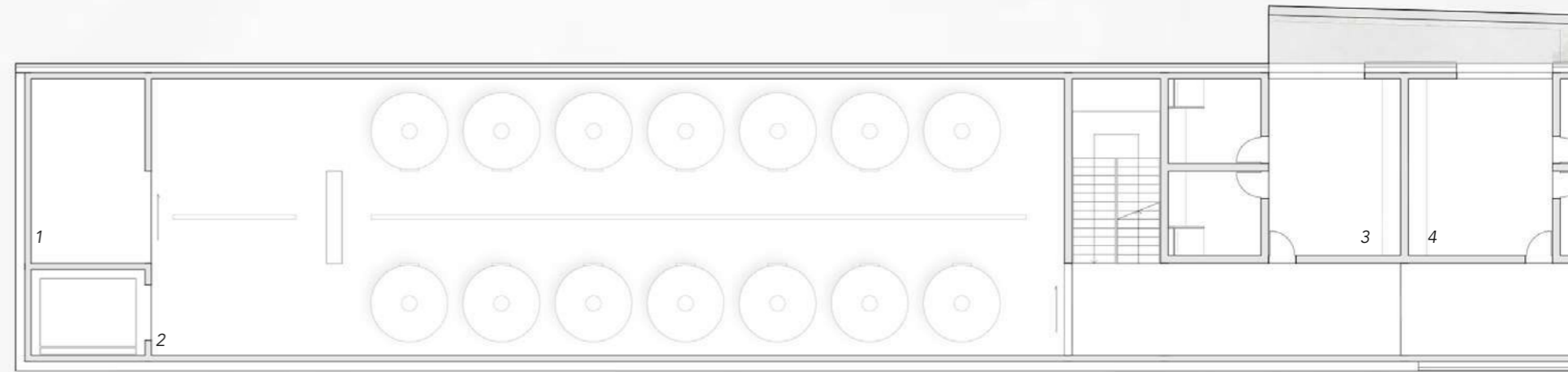


Abb.: 84. Grundriss Kellergeschoss M 1:200



1 Lager
2 Tanks Weißwein
3 Mitarbeiter

4 Küche / Lager Lokal
5 WC Anlage
6 Weinlager / Verkauf / Rezeption



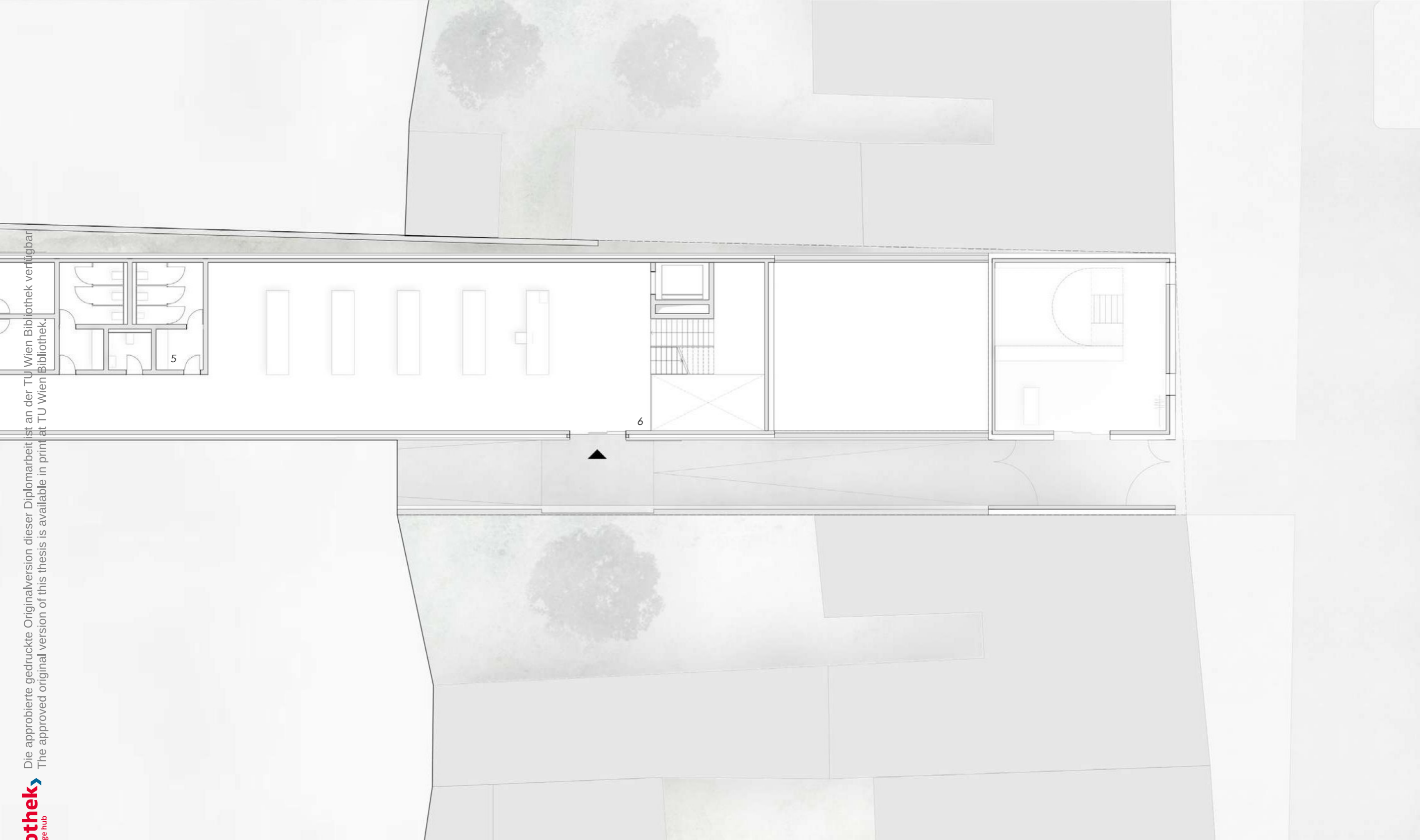
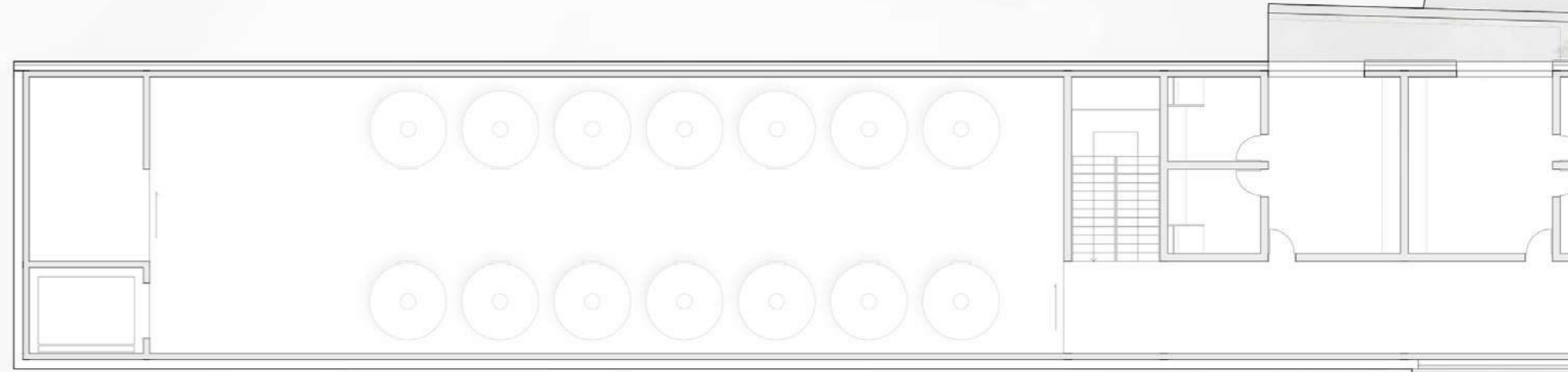


Abb.: 85. Grundriss 1. Obergeschoss M 1:200

1 Laubengang
2 Gästezimmer



0

5

10

20m





Abb.: 86. Grundriss 2. Obergeschoss M 1:200

1 Pressraum
2 Tanks Rotwein
3 Gang

4 Büro
5 Lokal
6 Gang

7 Laubengang
8 Gästezimmer





Abb.: 87. Grundriss 3. Obergeschoss M 1:500

1 Lager
2 Arbeitssteg
3 Gang
4 WC Anlage

4 WC Anlage

0

5

10

20m



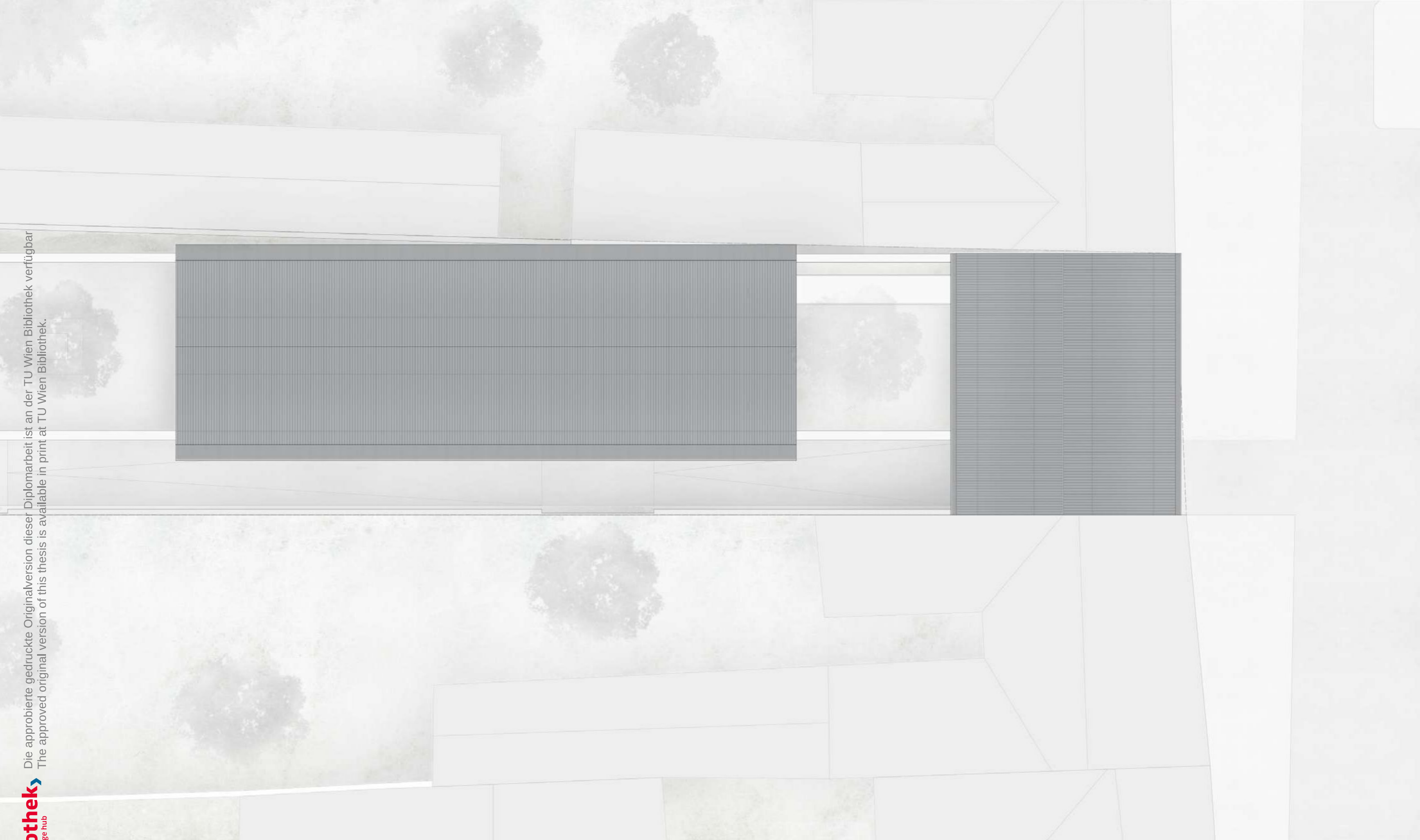


Abb.: 88. Grundriss 4. Obergeschoss M 1:200



- 1 Lager
- 2 Veranstaltung / Verkostung
- 3 Terrasse



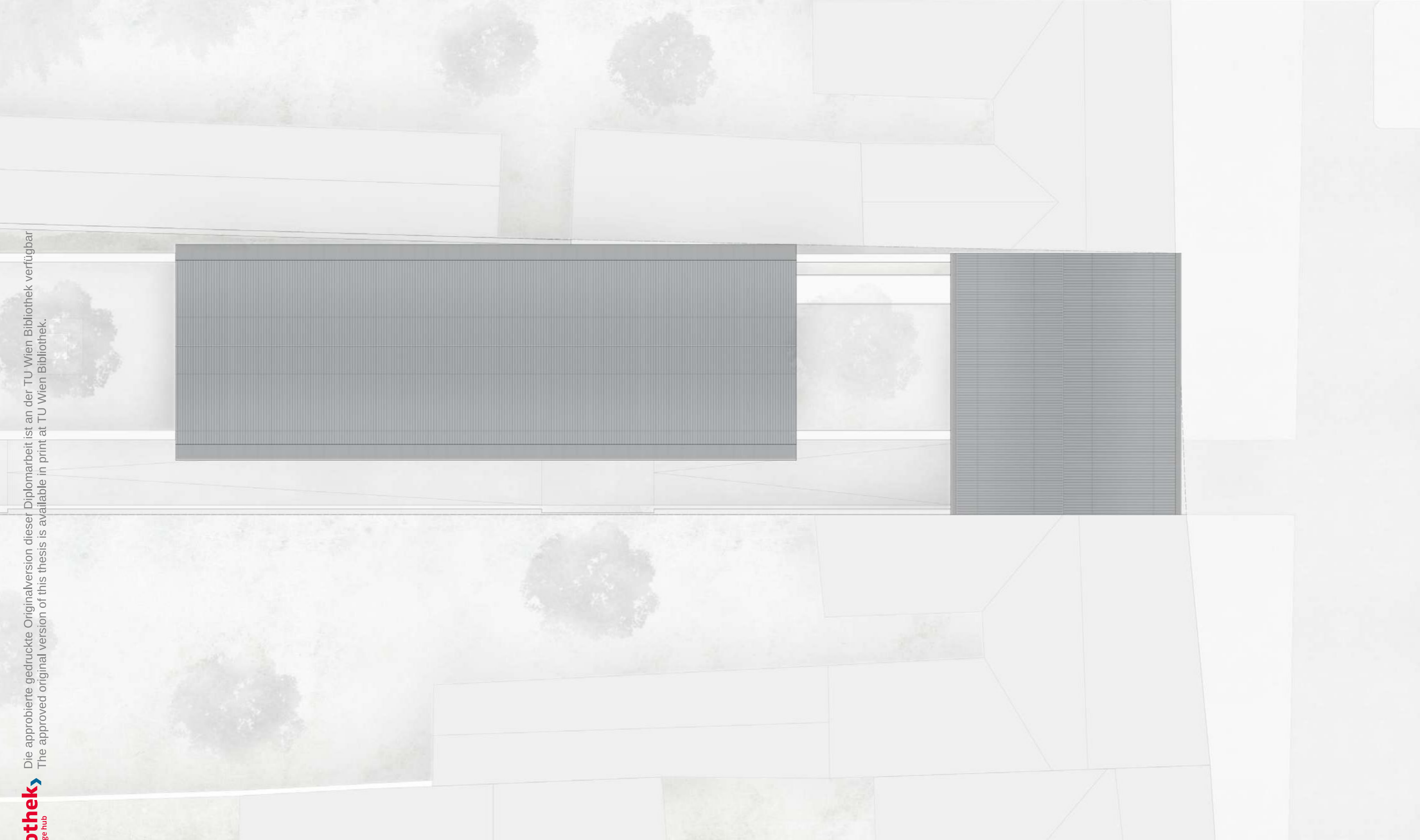
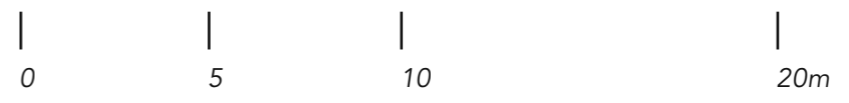
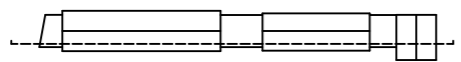
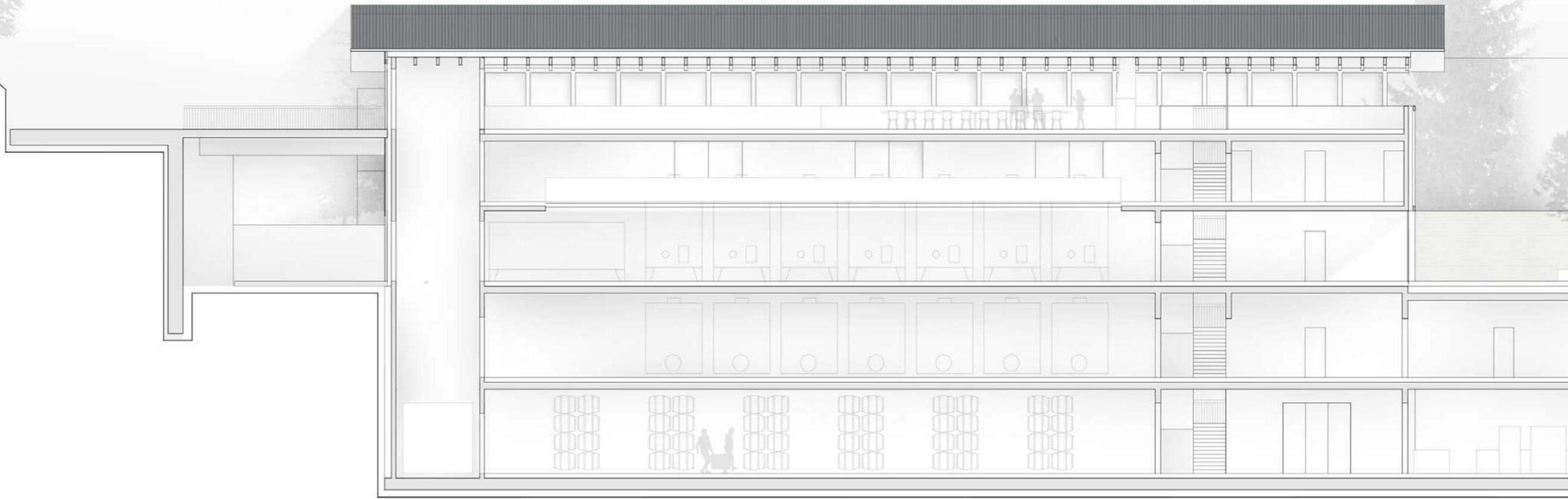


Abb.: 89. Grundriss 5. Oberschoss M 1:200



Die approbierte gedruckte Originalversion dieser Diplomarbeit ist an der TU Wien Bibliothek verfügbar
The approved original version of this thesis is available in print at TU Wien Bibliothek.

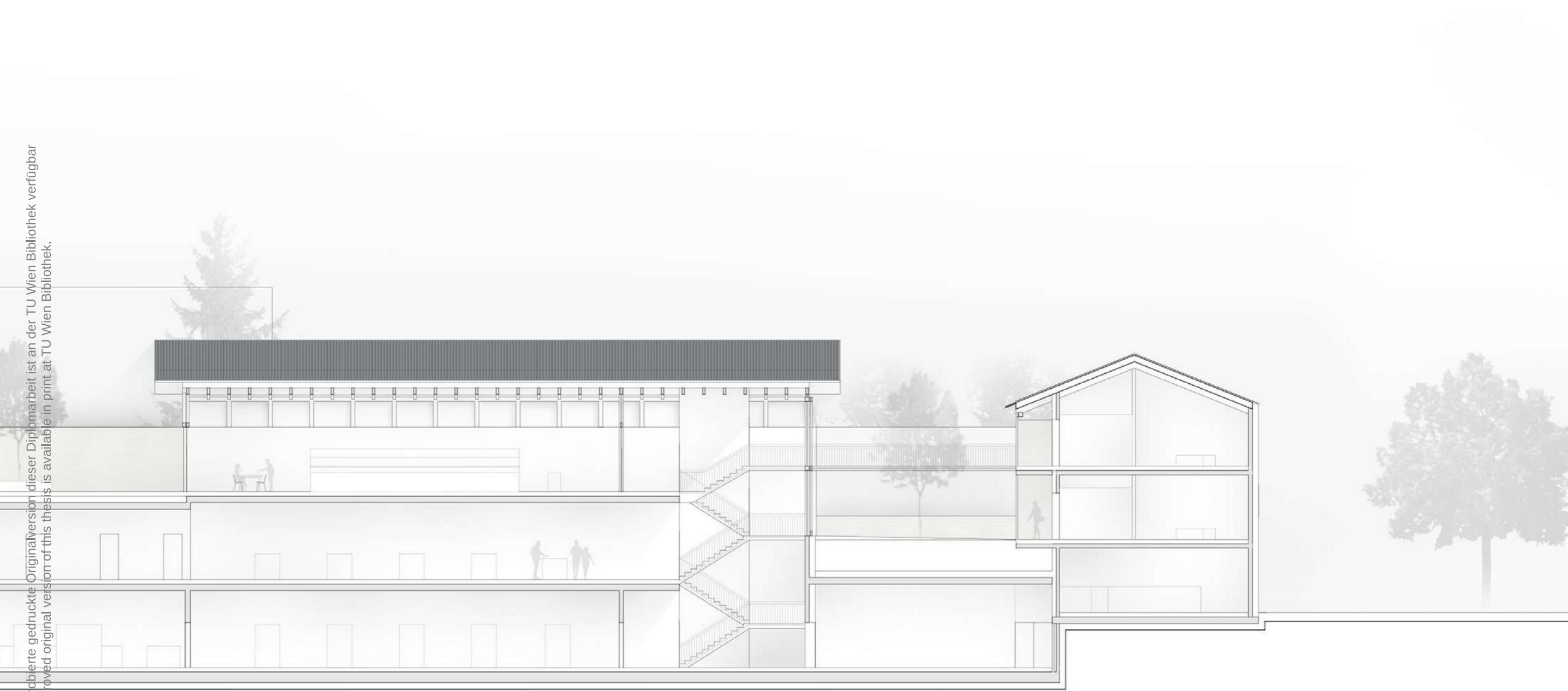


Abb.: 90. Schnitt Längs M 1:200

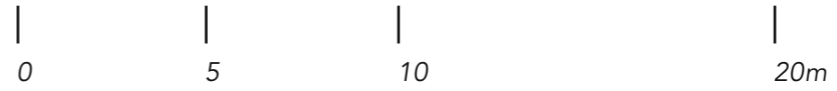
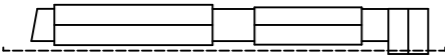
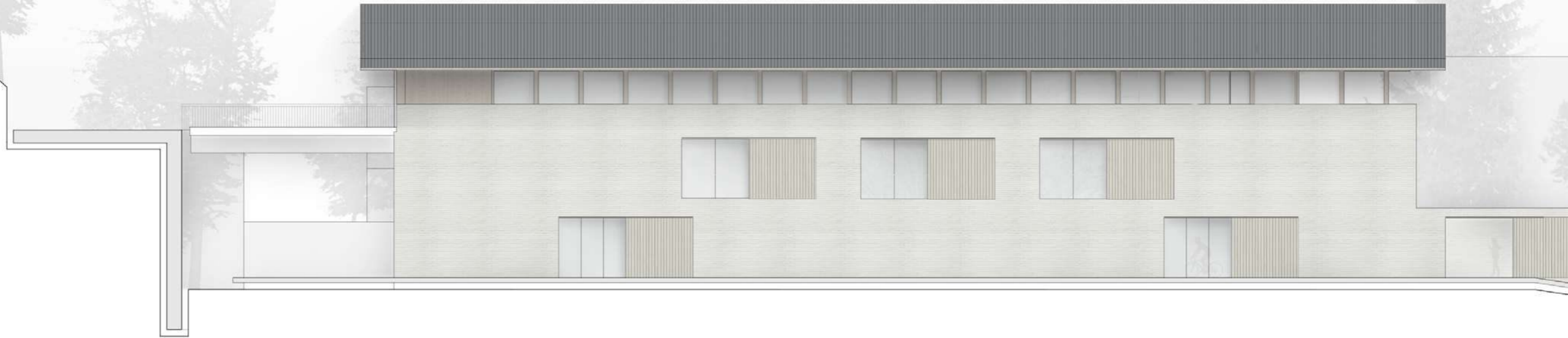
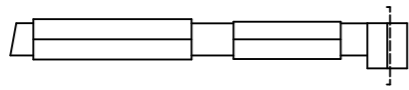




Abb.: 91. Ansicht mit Hofgasse M 1:200



0

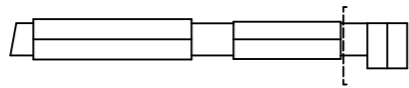
5

10

20m



Abb.: 92. Schnitt Q1 1:200



0

5

10

20m

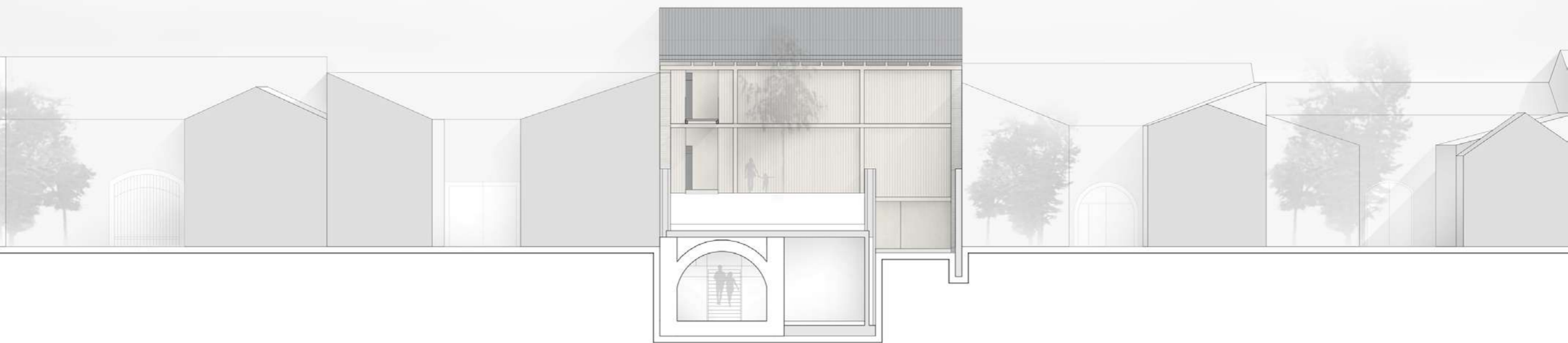
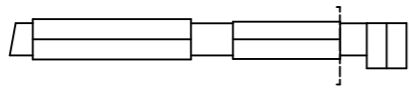


Abb.: 93. Schnitt Q2 M 1:200



0

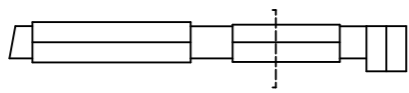
5

10

20m



Abb.: 94. Schnitt Q3 M 1:200



0

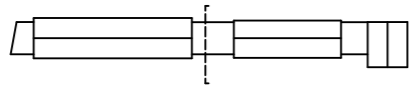
5

10

20m



Abb.: 95. Schnitt Q4 M 1:200



0

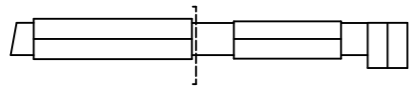
5

10

20m



Abb.: 96. Schnitt Q5 M 1:200



0

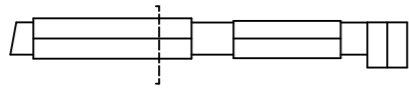
5

10

20m



Abb.: 97. Schnitt Q6 M 1:200



0

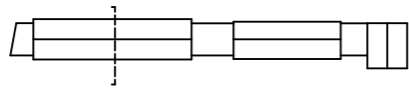
5

10

20m



Abb.: 98. Schnitt Q7 M 1:200



0

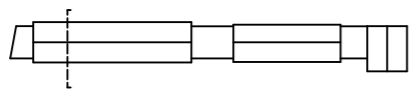
5

10

20m



Abb.: 99. Schnitt Q8 M 1:200



0

5

10

20m

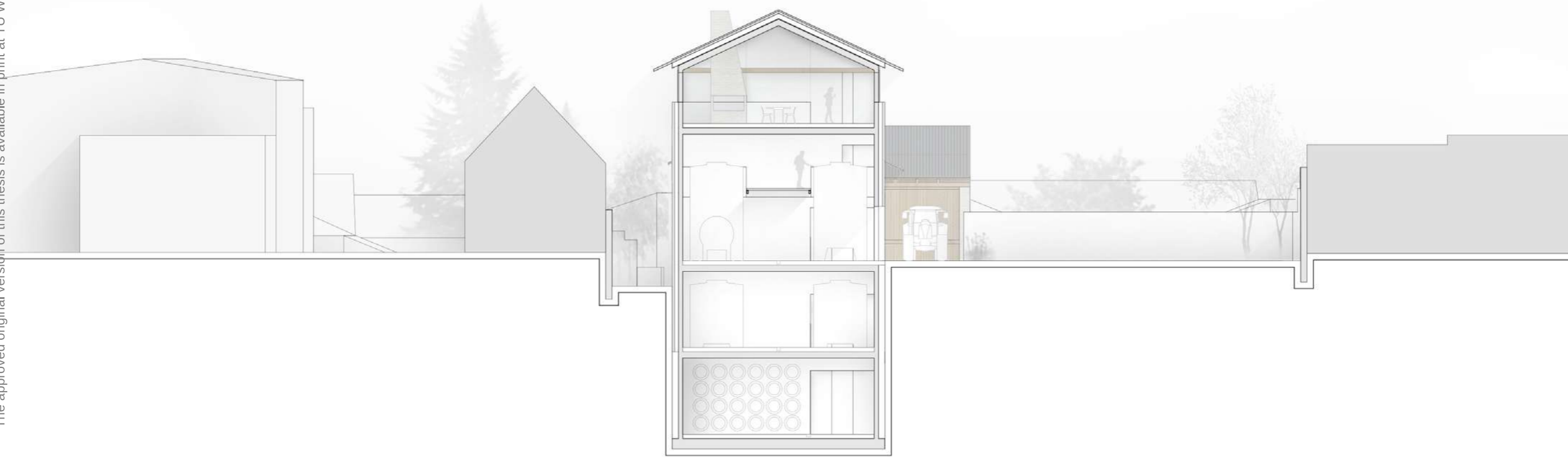
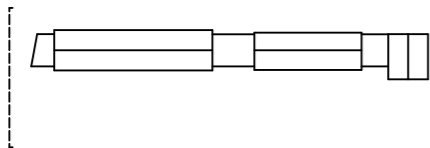


Abb.: 100. Schnitt Q9 M 1:200



0

5

10

20m



Abb.: 101. Ansicht Kellergasse - Norden M 1:200



Die approbierte gedruckte Originalversion dieser Diplomarbeit ist an der TU-Wien-Bibliothek verfügbar
The approved original version of this thesis is available in print at TU Wien Bibliothek.

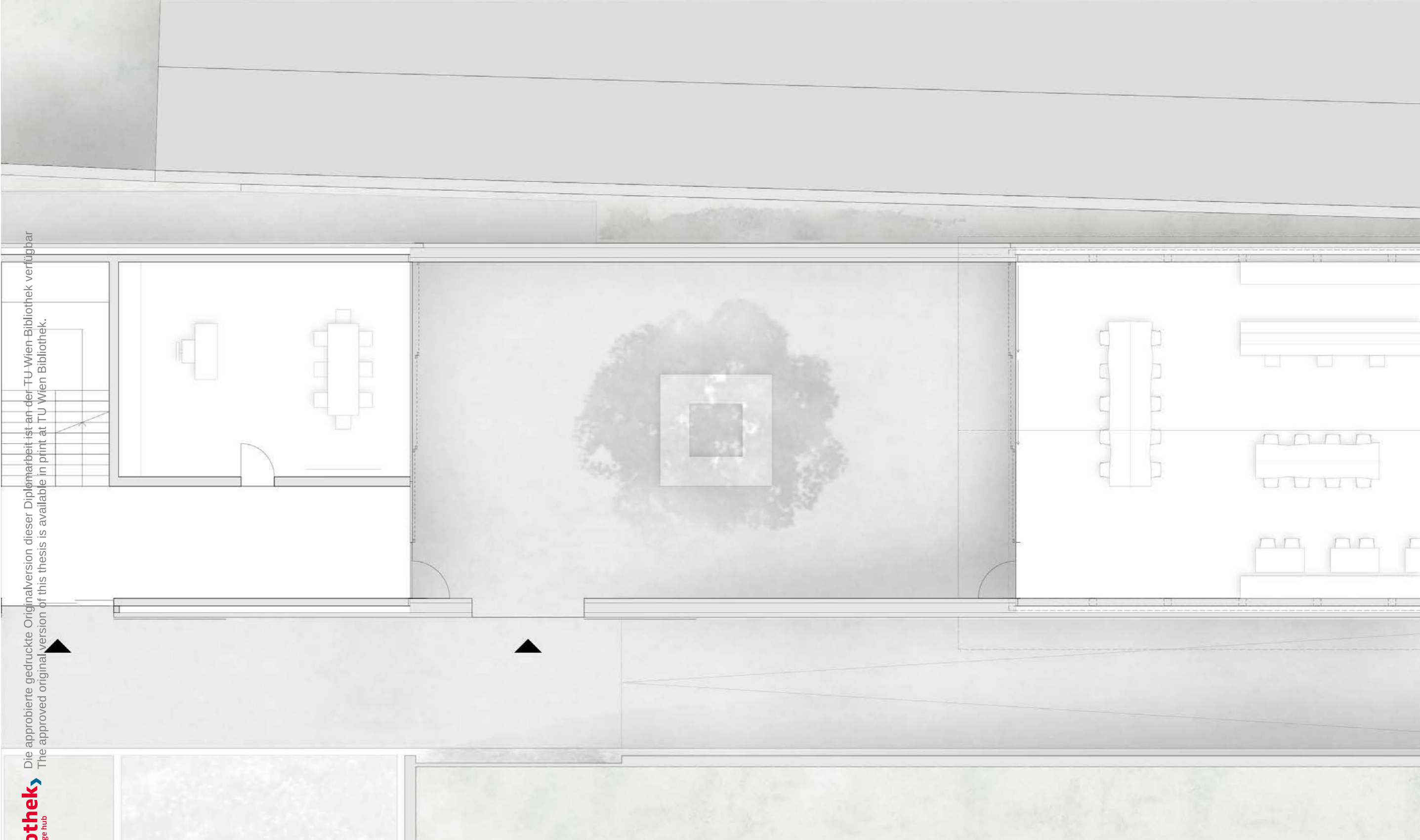


Abb.: 102. Grundriss Hof 2 M 1:100



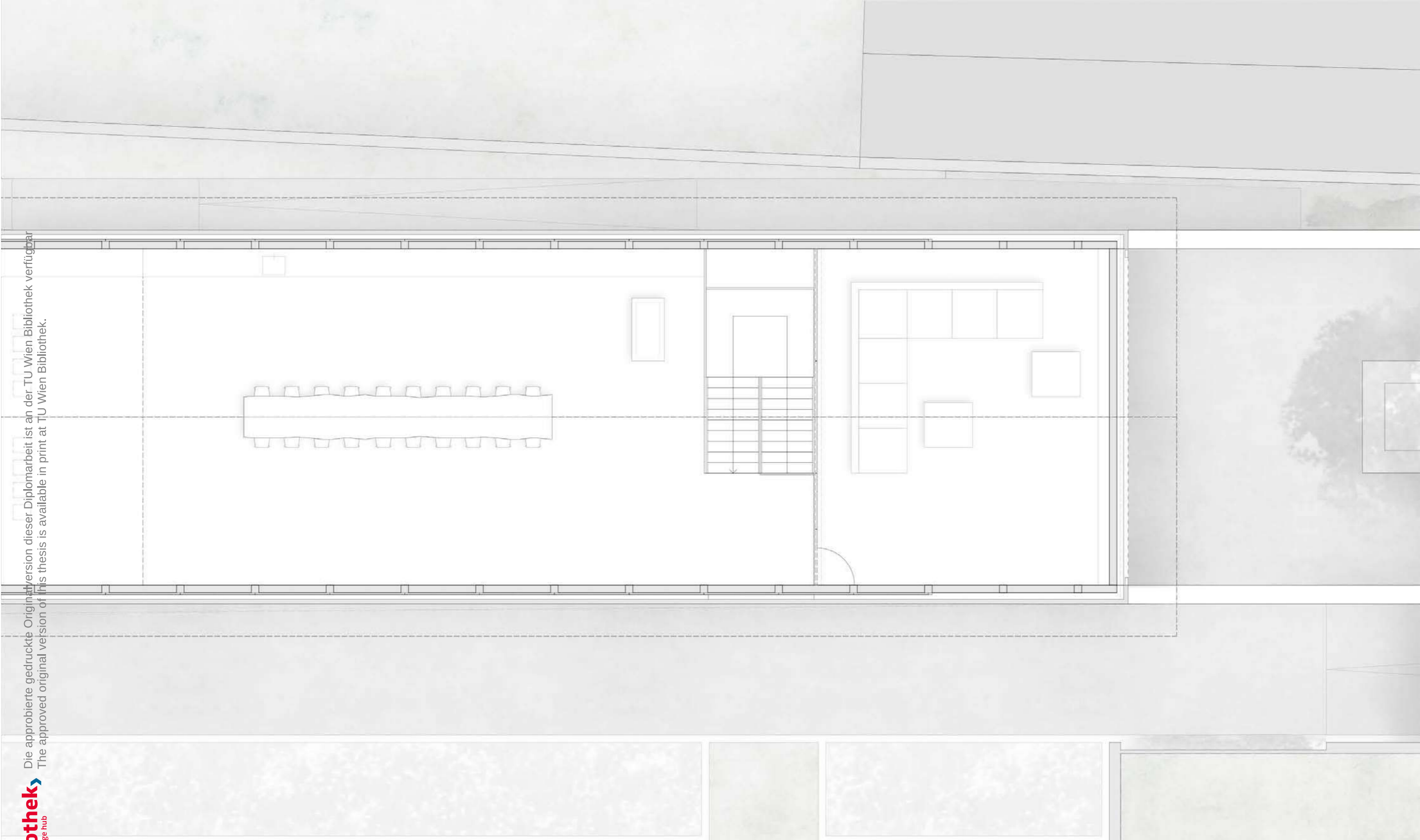


Abb.: 103. Grundriss Verkostungsraum M 1:100



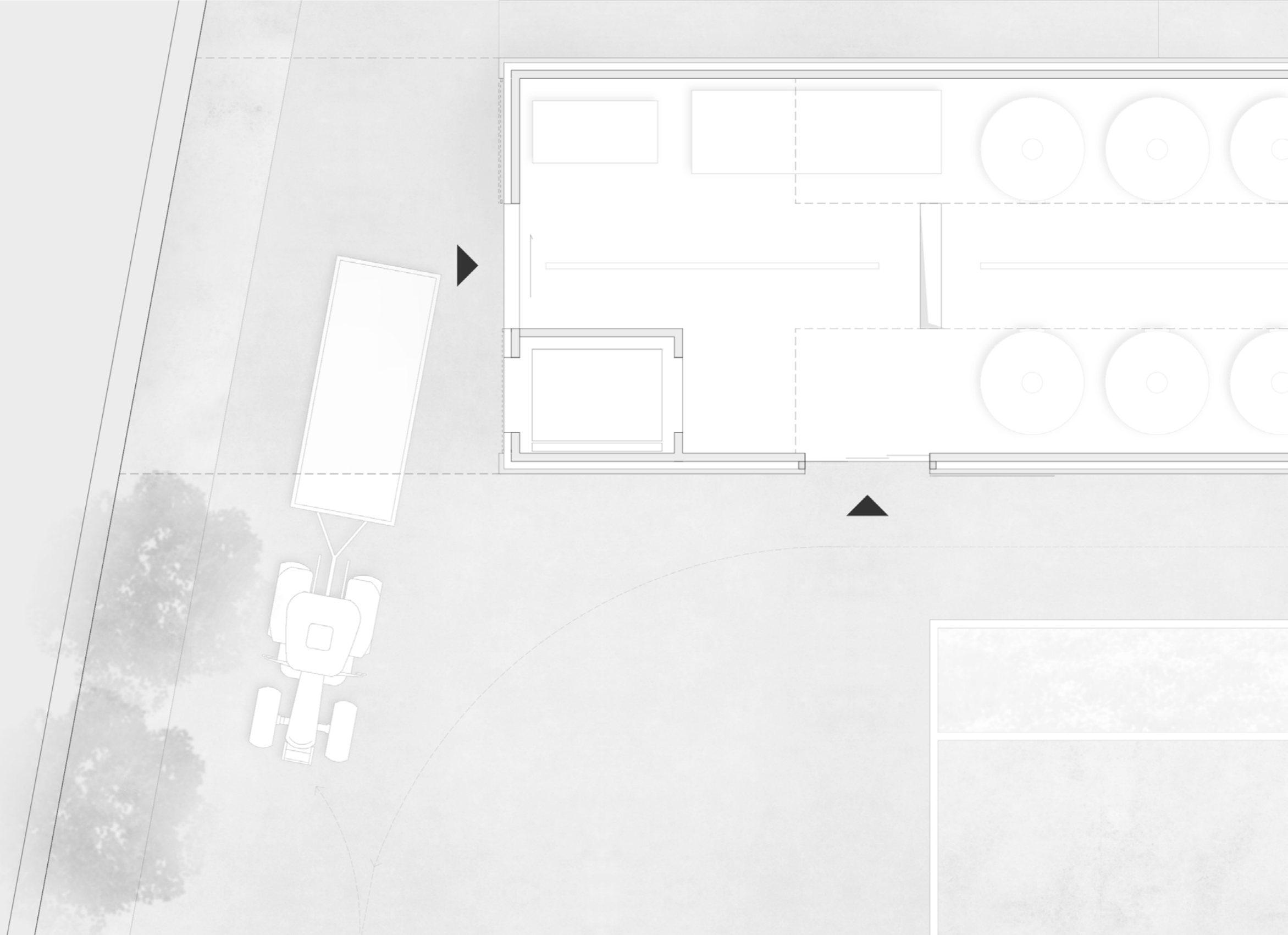


Abb.: 104. Grundriss Anlieferung - Pressbereich M 1:100

Dachaufbau D1

- 06 Wellplatten Faserzement
 - 05 Konterlattung
 - 05 Lattung / Hinterlüftung
Unterdachbahn
 - 03 Schalung Holzwerkstoff
 - 18 WD 2-lagig / Sparren BSH Leimbinder
Dampfsperre
 - 03 Schalung Holzwerkstoff
 - 01 Schattenfuge / Holzwerkstoff
 - 28 BSH Leimbinder 28/12
-

69cm

Deckenaufbau D2

- 03 Bodenbelag Holzdielen geklebt
 - 08 Heiz-Estrich
Trennlage PE-Folie
 - 04 TSD Holzfaserplatten
 - 05 Schüttung
 - 20 STB-Decke
-

40cm

Deckenaufbau D3

- 08 Heiz-Estrich geschliffen
Trennlage PE-Folie
 - 04 TSD Holzfaserplatten
 - 08 Schüttung
 - 30 STB-Decke
-

50cm

Deckenaufbau D4

- 08 Heiz-Estrich geschliffen
Trennlage PE-Folie
 - 10 TSD / WD Holzfaserplatten
 - 10 Schüttung
 - 40 STB-Decke
 - 30 Rollierung 8/16
-

98cm

Wandaufbau W1

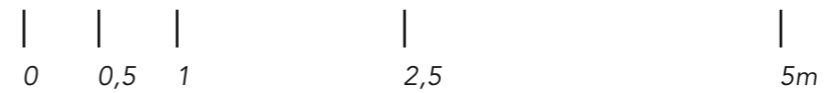
- 02 Außenputz auf Armierung
 - 18 WD Steinwolle 2-lagig
 - 20 STB-Wand
-

40cm

Wandaufbau W2

- 14 Perimeterdämmung
Abdichtung 2-lagig
 - 65 Naturstein MWK Bestandskeller
-

79cm



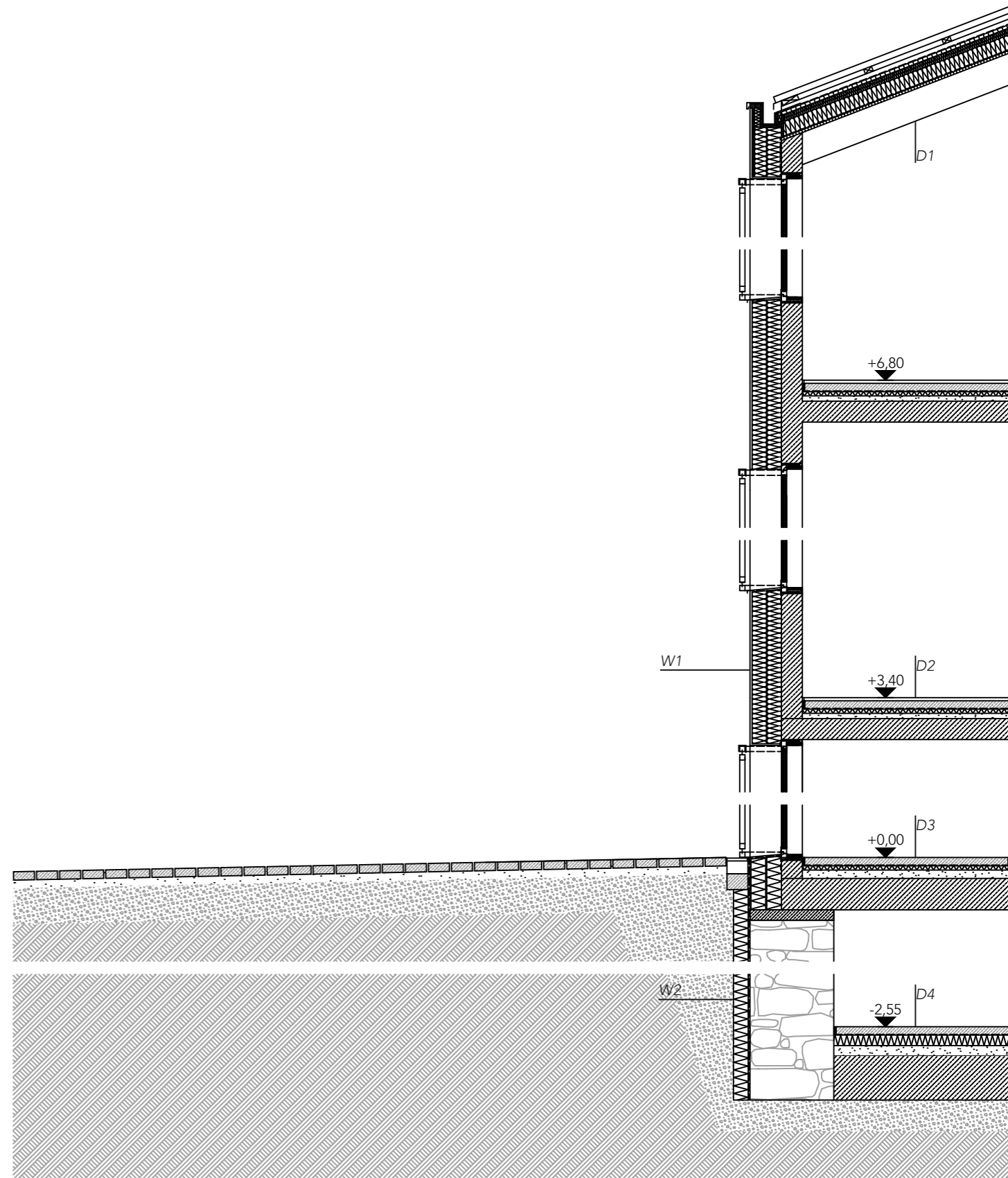


Abb.: 105. Fassadenschnitt Hauptstraße M 1:50

Dachaufbau D1

- 06 Wellplatten Faserzement
 - 05 Konterlattung
 - 05 Lattung/Hinterlüftung
Unterdachbahn
 - 03 Schalung Holzwerkstoff
 - 18 WD 2-lagig / Sparren BSH Leimbinder
Dampfsperre
 - 03 Schalung Holzwerkstoff
 - 01 Schattenfuge / Holzwerkstoff
 - 28 BSH Leimbinder 28/12
-

69cm

Deckenaufbau D2

- 03 Bodenbelag Holzdielen geklebt
 - 08 Heiz-Estrich
Trennlage PE-Folie
 - 04 TSD Holzfaserplatten
 - 05 Schüttung
 - 20 STB-Decke
-

40cm

Deckenaufbau D5

- 03 Betonplatten
 - 08 Kies
 - 01 Drainage
 - 08 Gefälleestrich
 - 20 STB-Decke
-

32cm

Deckenaufbau D6

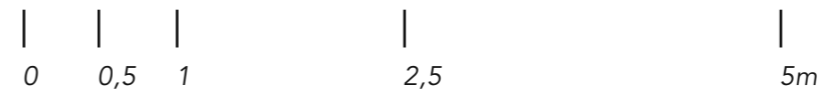
- 08 monolithische Bodenplatte
Besenstrich, im Gefälle
 - 30 Kies
 - 100 Erdreich
Abd. 2-lagig
 - 30 Perimeterdämmung im Gefälle
 - 30 STB-Decke
 - 50 Schüttung
 - 60 Naturstein MWK Bestandskeller
-

306cm

Wandaufbau W3

- 02 Holzschalung Lärche 2/10
 - 03 Konterlattung/Hinterlüftung 3/6
 - 03 Lattung 3/6
 - 12 WD/Lattung
 - 15 STB-Wand
-

35cm



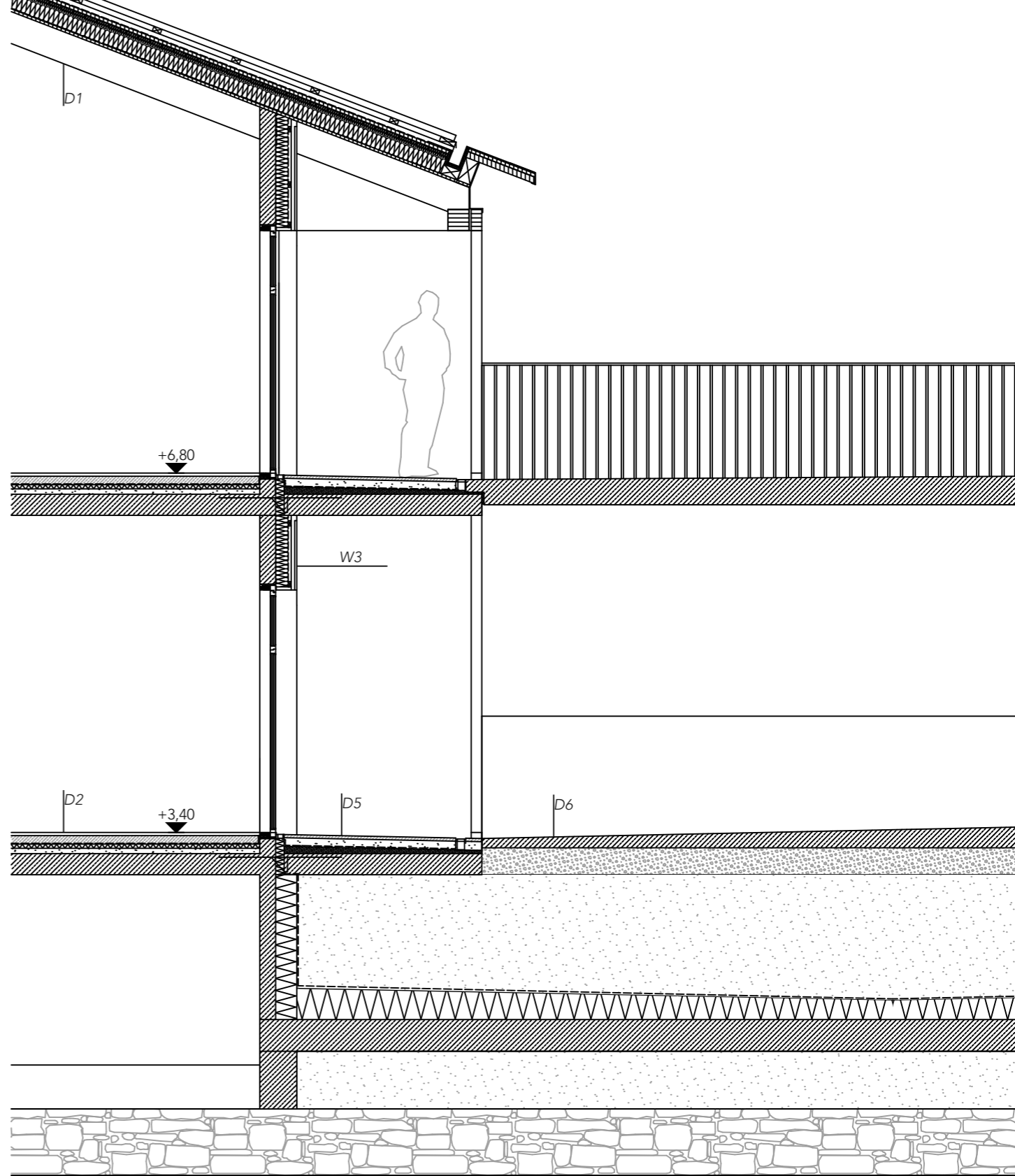


Abb.: 106. Fassadenschnitt Laubengang Hof 1 M 1:50

Dachaufbau D1

- 06 Wellplatten Faserzement
 - 05 Konterlattung
 - 05 Lattung/Hinterlüftung
Unterdachbahn
 - 03 Schalung Holzwerkstoff
 - 18 WD 2-lagig / Sparren BSH Leimbinder
Dampfsperre
 - 03 Schalung Holzwerkstoff
 - 01 Schattenfuge / Holzwerkstoff
 - 28 BSH Leimbinder 28/12
-

69cm

Deckenaufbau D7

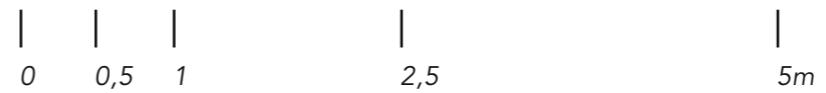
- 08 Heiz-Estrich geschliffen
Trennlage PE-Folie
 - 04 TSD Holzfaserplatten
 - 08 Schüttung
 - 30 STB-Decke
-

50cm

Deckenaufbau D8

- 08 monolithische Bodenplatte Besenstrich
 - 03 Kies
Schutzvlies
 - 18 WD, feuchtigkeitsresistent, druckfest
Abdichtung 2-lagig
 - 20 Gefälleestrich
 - 30 STB-Decke
-

32cm



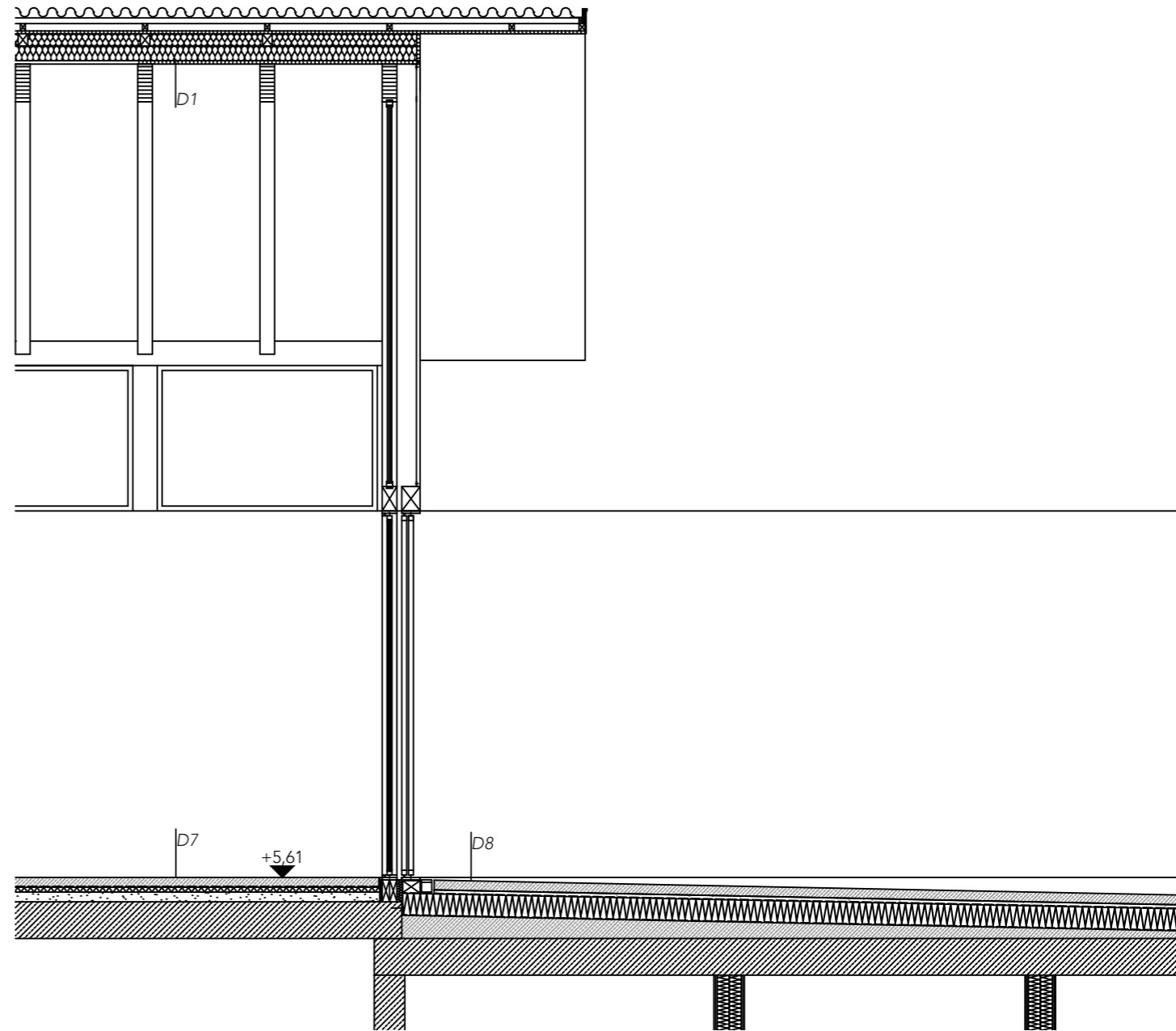


Abb.: 107. Fassadenschnitt Lokal Hof 2 M 1:50

Dachaufbau D1

- 06 Wellplatten Faserzement
 - 05 Konterlattung
 - 05 Lattung/Hinterlüftung
Unterdachbahn
 - 03 Schalung Holzwerkstoff
 - 18 WD-2 lagig / Sparren BSH Leimbinder
Dampfsperre
 - 03 Schalung Holzwerkstoff
 - 01 Schattenfuge / Holzwerkstoff
 - 28 BSH Leimbinder 28/12
-

69cm

Deckenaufbau D7

- 08 Heiz-Estrich geschliffen
Trennlage PE-Folie
 - 04 TSD Holzfaserplatten
 - 08 Schüttung
 - 30 STB-Decke
-

50cm

Deckenaufbau D8

- 08 monolithische Bodenplatte Besenstrich
 - 03 Kies
Schutzvlies
 - 18 WD, feuchtigkeitsresistent, druckfest
Abdichtung 2-lagig
 - 20 Gefälleestrich
 - 30 STB-Decke
-

32cm

Deckenaufbau D9

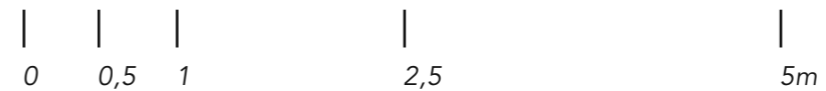
- 08 monolithische Bodenplatte
Besenstrich, im Gefälle
 - 10 WD, feuchtigkeitsresistent, druckfest
 - 11 Gefälleestrich
 - 20 STB-Decke
-

49cm

Wandaufbau W4

- 03 Holzschalung Lärche 3/6
mit Stahlwinkel auf BSH-Träger montiert
 - 09 Hinterlüftung
Wetterschutzbahn
 - 18 WD 2-lagig
 - 20 STB-Wand
-

50cm



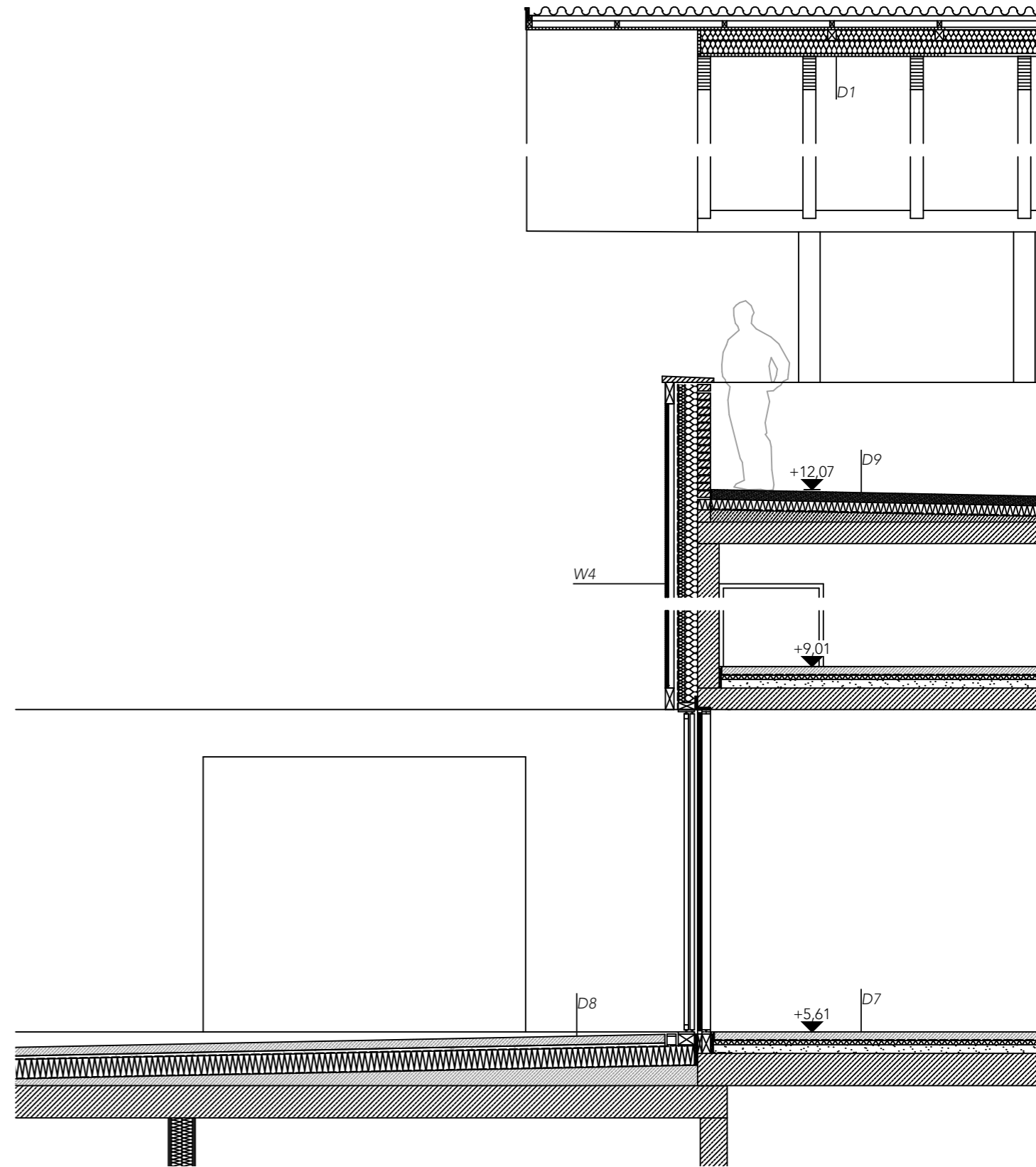


Abb.: 108. Fassadenschnitt Produktion Hof 2 M 1:50

Dachaufbau D1

- 06 Wellplatten Faserzement
 - 05 Konterlattung
 - 05 Lattung/Hinterlüftung
Unterdachbahn
 - 03 Schalung Holzwerkstoff
 - 18 WD-2 lagig / Sparren BSH Leimbinder
Dampfsperre
 - 03 Schalung Holzwerkstoff
 - 01 Schattungsfuge / Holzwerkstoff
 - 28 BSH Leimbinder 28/12
-

69cm

Deckenaufbau D7

- 08 Heiz-Estrich geschliffen
Trennlage PE-Folie
 - 04 TSD Holzfaserplatten
 - 08 Schüttung
 - 30 STB-Decke
-

50cm

Deckenaufbau D10

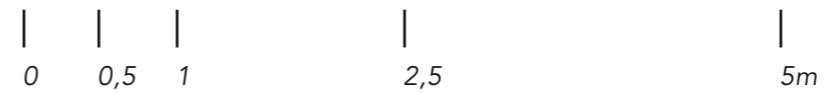
- 08 Stahl-Gitterrost verzinkt
 - 17 Stahlhohlprofil 10/17
-

25cm

Wandaufbau W5

- 12 Klinker weiss gekalkt 25/12/6
vorgehängt mit Edelstahlanker
 - 04 Hinterlüftung
 - 14 WD Steinwolle
 - 20 STB-Wand
Polyurethanbeschichtung
-

50cm



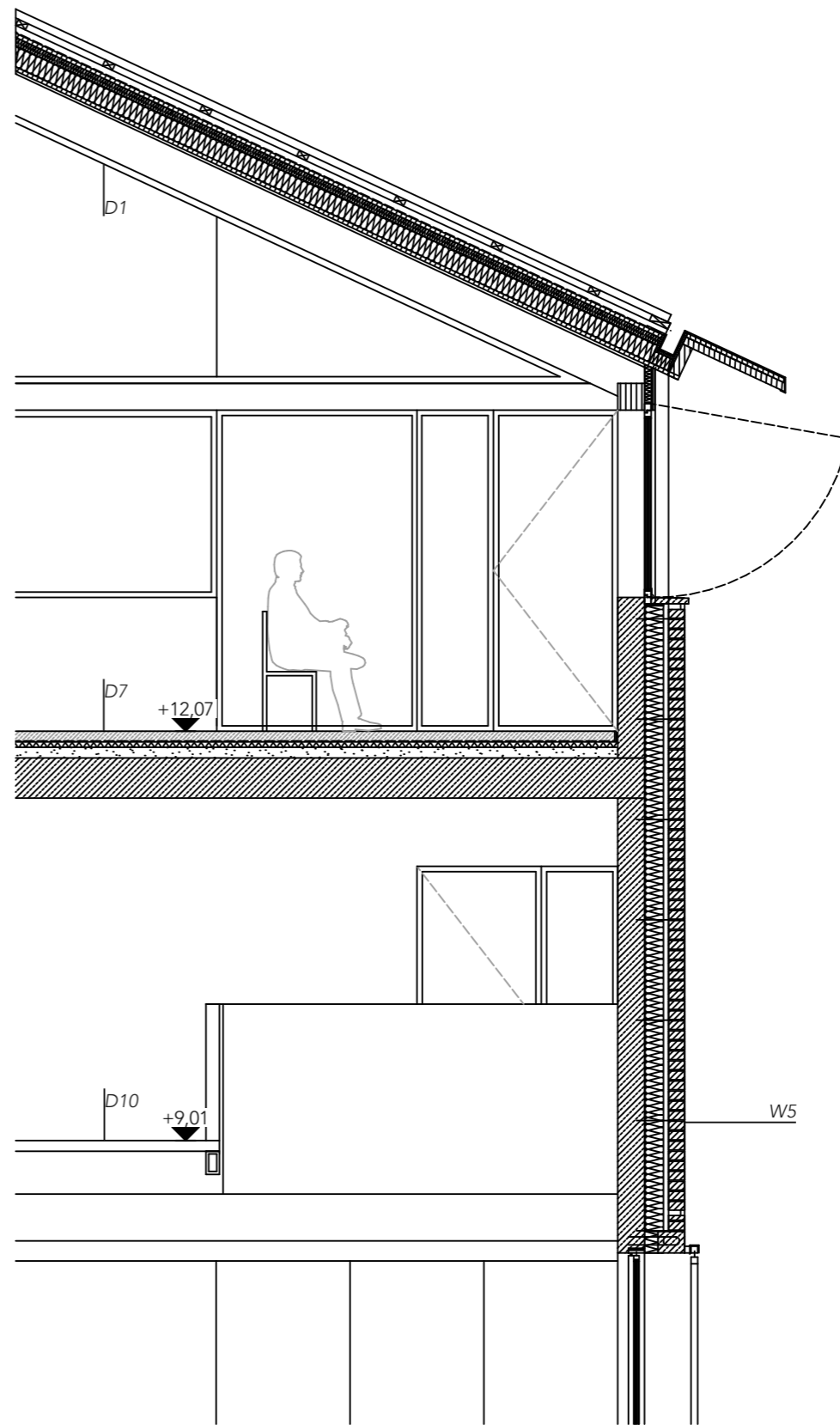


Abb.: 109. Fassadenschnitt Produktion M 1:50

Deckenaufbau D11

- 09 Polyurethanbeschichtung
Estrich geschliffen
mit Hartkorneinstreuung
Trennlage PE Folie
 - 05 TSD
 - 06 Schüttung
 - 30 STB-Decke
-

50cm

Deckenaufbau D12

- 15 monolithische Bodenplatte
Besenstrich
 - 30 Unterboden lose Splittbett
 - 30 Unterboden fest Schotter
-

75cm

Deckenaufbau D13

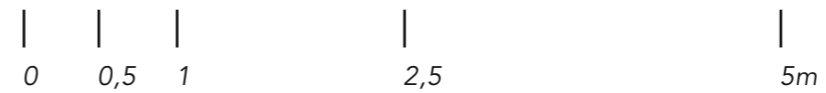
- 09 Polyurethanbeschichtung
Estrich geschliffen
mit Hartkorneinstreuung
Trennlage PE Folie
 - 05 TSD
 - 06 Schüttung
 - 50 STB-Decke
 - 30 Rollierung 8/16
-

80cm

Wandaufbau W6

- 16 Sockelelement STB Fertigteil
befestigt mit Chromstahlanker
 - 14 Perimeterdämmung
Abdichtung 2. lagig
 - 20 STB-Wand
Polyurethanbeschichtung
-

50cm



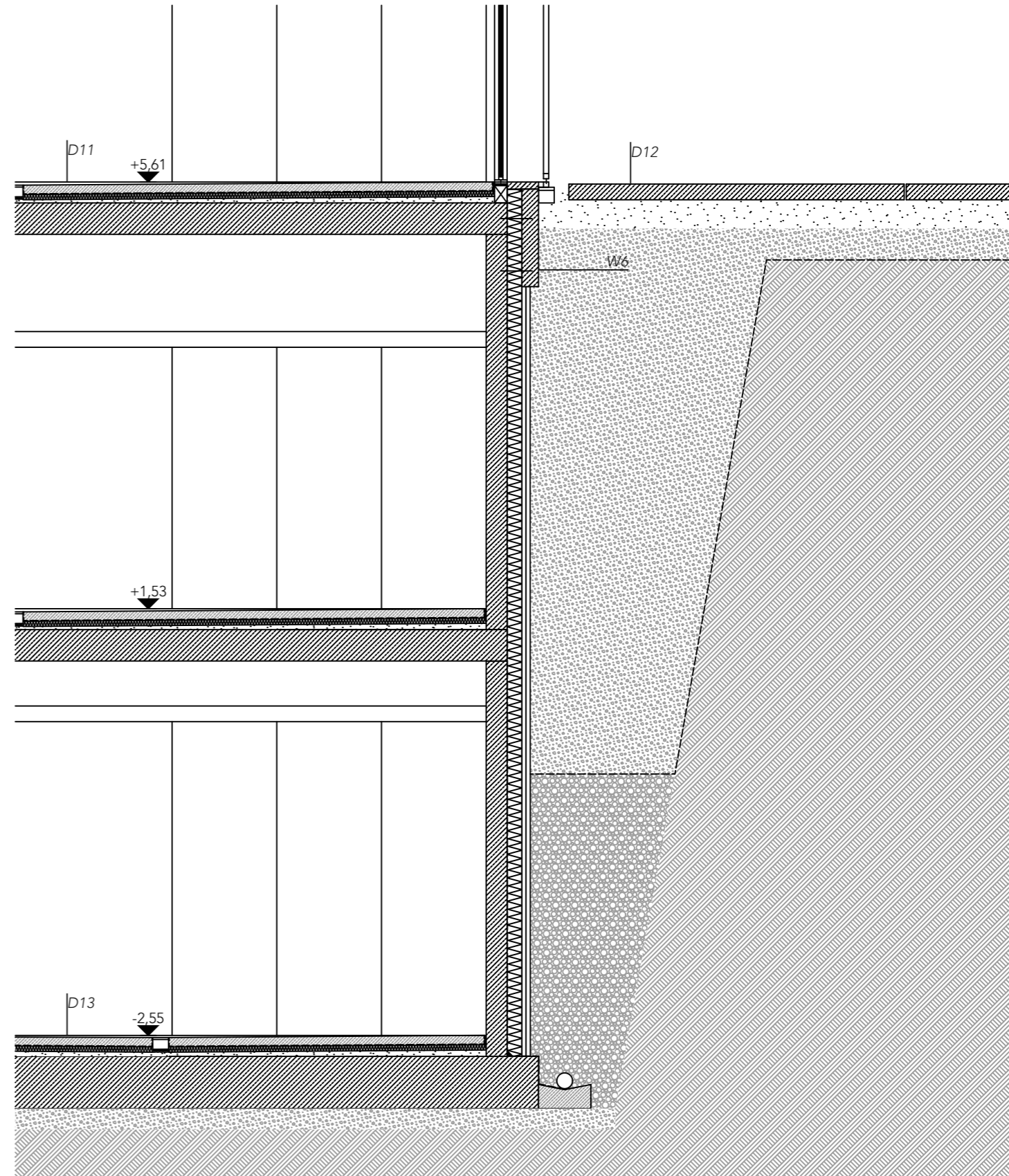
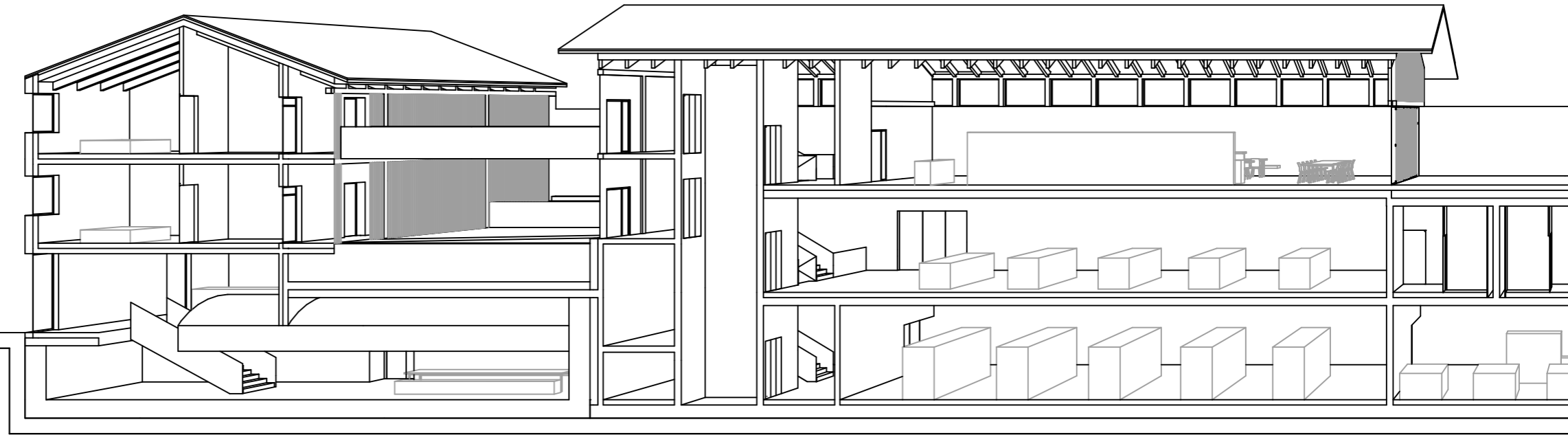


Abb.: 110. Fassadenschnitt Produktion M 1:50



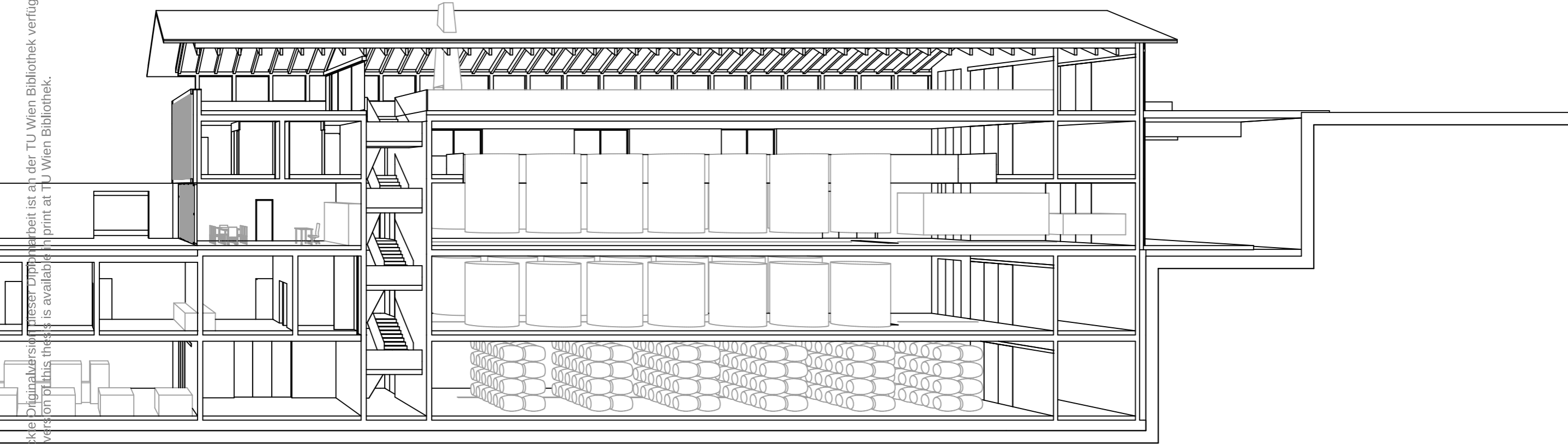


Abb.: 111. 3D Schnitt



Abb.: 112. Schaubild Hofgasse



Abb.: 113. Schaubild Hof Lokal



Abb.: 114. Schaubild Verkostungsraum

Die approbierte gedruckte Originalversion dieser Diplomarbeit ist an der TU Wien Bibliothek verfügbar
The approved original version of this thesis is available in print at TU Wien Bibliothek.



Abb.: 115. Schaubild Garten

Die approbierte gedruckte Originalversion dieser Diplomarbeit ist an der TU Wien Bibliothek verfügbar
The approved original version of this thesis is available in print at TU Wien Bibliothek.



Abb.: 116. Schaubild Kellergasse

ANHANG

ABBILDUNGSVERZEICHNIS

- Abb.: 1. *Ausblick Weingarten*
Foto des Verfassers
- Abb.: 2. *Ausblick Schilfgürtel*
Foto des Verfassers
- Abb.: 3. *Karte Burgenland mit Nachbarn*
Grafik des Verfassers
- Abb.: 4. *Ausblick Weingärten*
Foto des Verfassers
- Abb.: 5. *Karte Neusiedl am See*
Grafik des Verfassers
- Abb.: 6. *Blick über den See von Osten*
Foto des Verfassers
- Abb.: 7. *typische Fassade im Burgenland um 1960*
Rainer, *Anonymes Bauen Nordburgenland*, S. 34
- Abb.: 8. *Luftbild Ingenieursiedlung Halbturn um 1960*
Rainer, *Anonymes Bauen Nordburgenland*, S. 99
- Abb.: 9. *Hauptstraße Neusiedl 1896*
Gmasz. *800 Jahre Neusiedl Am See : Eine Stadtchronik*, S. 209
- Abb.: 10. *Hauptstraße Neusiedl 2019*
Foto des Verfassers
- Abb.: 11. *Luftbild Neusiedl 1930*
Gmasz. *800 Jahre Neusiedl Am See : Eine Stadtchronik*, S. 355
- Abb.: 12. *Luftbild Neusiedl 2019*
Foto des Verfassers
- Abb.: 13. *Häuserfassade mit Elementen der vernakulären Architektur*
Foto des Verfassers
- Abb.: 14. *Luftbild Mörbisch um 1960*
Rainer, *Anonymes Bauen Nordburgenland*, S. 104
- Abb.: 15. *Streckhofbebauung in Oberrabnitz um 1960*
Rainer, *Anonymes Bauen Nordburgenland*, S. 92
- Abb.: 16. *St. Magarethen Waltersche Karte 1755*
https://www.zobodat.at/pdf/Burgenlaendische-Heimatblaeter_29_0116-0123.pdf (aufgerufen am 22.05.2020)
- Abb.: 17. *St Magarethen Franziszeischer Kataster 1856*
https://www.zobodat.at/pdf/Burgenlaendische-Heimatblaeter_29_0116-0123.pdf (aufgerufen am 22.05.2020)
- Abb.: 18. *Typischer Aufbau Straßendorf*
Grafik des Verfassers, in Anlehnung an:
Rainer, *Anonymes Bauen Nordburgenland*, S. 91
- Abb.: 19. *Typischer Aufbau Angerdof am Beispiel Loretto*
Grafik des Verfassers
- Abb.: 20. *Grundriss typische Streckhofsituation*
Grafik des Verfassers, in Anlehnung an
Pálffy, *Village Textures*, S. 23
- Abb.: 21. *Streckhof in Mörbisch um 1960*
Rainer, *Anonymes Bauen Nordburgenland*, S. 66
- Abb.: 22. *Hofgasse in St. Margarethen um 1960*
Rainer, *Anonymes Bauen Nordburgenland*, S. 82
- Abb.: 23. *Hintaus mit Scheunenband in Mörbisch um 1960*
Rainer, *Anonymes Bauen Nordburgenland*, S. 29
- Abb.: 24. *Luftbild Neusiedl am See 1955*
Perschy. *Neusiedl am See 70 Jahre Stadt*, S. 11
- Abb.: 25. *Ausblick auf Neusiedl am See 2019*
Foto des Verfassers
- Abb.: 26. *Hofgasse in St. Margarethen um 1960*
Rainer, *Anonymes Bauen Nordburgenland*, S. 71
- Abb.: 27. *Ausblick Weinreben mit Weinkeller*
Foto des Verfassers
- Abb.: 28. *klimatische Verhältnisse Österreich*
Grafik des Verfassers, in Anlehnung an:
<https://www.oesterreichwein.at/unser-wein/klima-boden/klimagebiete> (aufgerufen am 22.05.2020)
- Abb.: 29. *Weinbaugebiete Österreich*
Grafik des Verfassers, in Anlehnung an:
https://www.oesterreichwein.at/fileadmin/user_upload/PDF/Broschueren/7_Elemente_2020_02_DE.pdf (aufgerufen am 22.05.2020)
- Abb.: 30. *DAC Gebiete Burgenland*
Grafik des Verfassers, in Anlehnung an:
https://www.weinfreunde.de/magazin/wp-content/uploads/2017/04/20170310_Infografik_Oesterreich-v053.jpg (aufgerufen am 22.05.2020)

- Abb.: 31. Kellergasse in Neusiedl am See 2019
Foto des Verfassers
- Abb.: 32. frisch geerntete Trauben
Foto des Verfassers
- Abb.: 33. Weinherstellung Weißwein
Grafik des Verfassers
- Abb.: 34. Weinherstellung Rotwein
Grafik des Verfassers
- Abb.: 35. Lagerung in Barriquefässern
Foto des Verfassers
- Abb.: 36. Lagerung in Edelstahl tanks
Foto des Verfassers
- Abb.: 37. Weingut Gantenbein Tankraum
Foto von Ralph Feiner
<https://www.austria-architects.com/images/Projects/32/38/48/3b6d9374bb354b01bd4e0092f55dacf0/3b6d9374bb354b01bd4e0092f55dacf0.8945f03a.jpg>
(aufgerufen am 22.05.2020)
- Abb.: 38. Villa Rustica
https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/f/fa/Villa_Rustica_in_Mehring.JPG (aufgerufen am 22.05.2020)
Areks / CC BY-SA (<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/>)
- Abb.: 39. Schema Villa Rustica
https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/b/b6/Schema_Villa_Rustica.jpg (aufgerufen am 22.05.2020)
de:User Manuel Heinemann / CC BY-SA 2.0 DE (<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/2.0/de/deed.en>)
- Abb.: 40. Villa Urbana
https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Carnuntum_Stadtvilla_01.jpg (aufgerufen am 22.05.2020)
User:MatthiasKabel / CC BY-SA (<http://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/>)
- Abb.: 41. Schema Villa Urbana
https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Schema_Villa_Urbana.jpg (aufgerufen am 22.05.2020)
de:User Manuel Heinemann / CC BY-SA 2.0 DE (<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/2.0/de/deed.en>)
- Abb.: 42. Keller Schloss Eberbach
https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Cabinett_Kloster_Eberbach_156%2B59.jpg, (aufgerufen am 22.05.2020)
Pedelegs by Wikivoyage and Wikipedia / CC BY-SA (<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/>)
- Abb.: 43. Keller Vereinigte Hospitien Trier
https://weingut.vereinigtehospitien.de/fileadmin/user_upload/DURST-5340.jpg, (aufgerufen am 22.05.2020)
- Abb.: 44. Keller Weingut Klosterneuburg
https://media.diepresse.com/images/uploads/e/7/b/3858043/7760AD42-69C3-43A2-84D6-B9EC0C3FAAD9_v0_h.jpg, (aufgerufen am 22.05.2020)
- Abb.: 45. Keller Schloß Johannisberg
<https://www.rheingau.de/data/articles/images/schlsskllerflschen.jpg>, (aufgerufen am 22.05.2020)
- Abb.: 46. Château Margaux Frontfassade Bestandsgebäude
https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Margaux_exterior.jpg, (aufgerufen am 22.05.2020)
BillBl / CC BY (<https://creativecommons.org/licenses/by/2.0/>)
- Abb.: 47. Château Margaux Zubau von Norman Foster
https://seele.com/fileadmin/user_upload/images/01_Referenzen/ChateauMargaux/ChateauMargaux_c_NigelYoung__4_.jpg, (aufgerufen am 22.05.2020)
- Abb.: 48. Château Latfite-Rothschild Ansicht Bestandsgebäude
https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Chateau_Lafite.jpg, (aufgerufen am 22.05.2020), Ken Case / Public domain
- Abb.: 49. Château Latfite-Rothschild Erweiterung Fasskeller
https://www.falstaff.at/fileadmin/_processed_/e/c/csm_Chai-Lafite-c-F-Poincet-OccitMedia-2640_fd1d45e160.jpg, (aufgerufen am 22.05.2020)
- Abb.: 50. Opus Winery
<https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Opus-One-Szmurlo.jpg>, (aufgerufen am 22.05.2020)
- Abb.: 51. Sterling Vineyards
https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Sterling_Vineyards_exteroir.jpg, (aufgerufen am 22.05.2020) Lyn Gateley

- Abb.: 52. *Châtaeu Pichon-Longeville Bestandsgebäude*
<https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Pichon01.jpg>,
(aufgerufen am 22.05.2020) Kassander der Minoer
- Abb.: 53. *Châtaeu Pichon-Longeville Erweiterung*
<http://www.jdg-architectes.com/wp-content/uploads/2014/11/jean-de-gastines-chais-details-pichon1.jpg>, (aufgerufen am 22.05.2020)
- Abb.: 54. *Dominus Winery Ansicht*
<https://www.herzogdemeuron.com/index/projects/complete-works/126-150/137-dominus-winery/image.html>,
(aufgerufen am 22.05.2020)
- Abb.: 55. *Dominus Winery Ausblick*
https://static.dezeen.com/uploads/2019/11/yueqi-jazzy-li-dominus-estate-winery-photography_dezeen_2364_col_5.jpg,
(aufgerufen am 22.05.2020), Yueqi Jazzy Li
- Abb.: 56. *Weingut Heredos*
https://divisare-res.cloudinary.com/images/c_limit,f_auto,h_2000,q_auto,w_3000/v1494247534/hswdngkobsbfo9yranjr/frank-gehry-can-ziyal-hotel-marques-de-riscal.jpg,
(aufgerufen am 22.05.2020), Can Ziyal
- Abb.: 57. *Besucherzentrum Loisium*
Foto des Verfassers
- Abb.: 58. *Weingut Hillinger Fassadenansicht*
Woschek, Heinz-Gert, Duhme, Denis, and Friederichs, Katrin.
Wein Und Architektur, S. 56
- Abb.: 59. *Weingut Hillinger Orthfoto*
<https://geodaten.bgld.gv.at>; Stand: 22.05.2020
- Abb.: 60. *Weingut Heinrich Fassadenansicht*
Woschek, Heinz-Gert, Duhme, Denis, and Friederichs, Katrin.
Wein Und Architektur, S. 111
- Abb.: 61. *Weingut Heinrich Orthfoto*
<https://geodaten.bgld.gv.at>; Stand: 22.05.2020
- Abb.: 62. *Modellfoto Bestand*
Foto des Verfassers
- Abb.: 63. *Bestand Fassadenansicht Hauptstraße*
Foto des Verfassers
- Abb.: 64. *Bestand Blick in die bestehende Hofgasse*
Foto des Verfassers
- Abb.: 65. *Bestand Blick auf die Stadtreihe*
Foto des Verfassers
- Abb.: 66. *Bestand Blick in den Keller*
Foto des Verfassers
- Abb.: 67. *Dachdraufsicht Bestand M 1:200*
Grafik des Verfassers
- Abb.: 68. *Hofgasse mit typischen Verschattungselementen in Oslip um 1960*, Rainer, *Anonymes Bauen Nordburgenland*, S. 68
- Abb.: 69. *Maisspeicher aus leichtem Holzgerippe in St. Andrä um 1960*
Rainer, *Anonymes Bauen Nordburgenland*, S. 26
- Abb.: 70. *Hofgasse mit hinterem Stadlabschluss in Großhöfleich um 1960*, Rainer, *Anonymes Bauen Nordburgenland*, S. 67
- Abb.: 71. *Taufengasse in Trausdorf um 1960*
Rainer, *Anonymes Bauen Nordburgenland*, S. 39
- Abb.: 72. *Orthfoto Neusiedl am See M 1:30.000*
<https://geodaten.bgld.gv.at>; Stand: 22.05.2020
- Abb.: 73. *Schwarzplan Neusiedl am See und Umgebung M 1:30.000*
Grafik des Verfassers
- Abb.: 74. *Orthfoto Neusiedl am See M 1:10.000*
<https://geodaten.bgld.gv.at>; Stand: 22.05.2020
- Abb.: 75. *Schwarzplan Neusiedl am See M 1:10.000*
Grafik des Verfassers
- Abb.: 76. - Abb. 116
Grafiken und Pläne des Verfassers

LITERATUR VERZEICHNIS

Hempel, and Gottlob. *Architektur & Wein: ausgezeichnete Weinarchitektur in Deutschland, Österreich, der Schweiz und Südtirol*. München: Callwey, 2010.

Meyhöfer, and Frahm. *Die Architektur Des Weines : = The Architecture of Wine*. Stuttgart: Avedition, 2015.

Pálffy. *Village Textures*. Pálffy Editions. Wien: Schlebrügge, 2014.

Perschy. *Neusiedl am See 70 Jahre Stadt, Stadtgemeinde Neusiedl am See, Neusiedl am See*, 1996.

Rainer. *Anonymes Bauen Nordburgenland*. 2. Aufl., Unveränd. Nachdr. Der Ausg. Salzburg 1961. ed. Wien [u.a.]: Böhlau, 1995.

Steiner, and Seiler. *WeinArchitektur - Vom Keller Zum Kult : [... Erscheint Anlässlich Der Ausstellung WeinArchitektur. Vom Keller Zum Kult, Architekturzentrum Wien, 22. September 2005 - 6. Februar 2006] = WineArchitecture - the Winery Boom*. Ostfildern-Ruit: Hatje Cantz, 2005.

Woschek, Heinz-Gert, Duhme, Denis, and Friederichs, Katrin. *Wein Und Architektur*. 1. Aufl.. ed. Edition Detail. München: Institut Für Internationale Architektur-Dokumentation, 2011.

Gmasz. *800 Jahre Neusiedl Am See : Eine Stadtchronik*. Neusiedl Am See: Stadtgemeinde Neusiedl Am See, 2009.

QUELLENVERZEICHNIS

- 1 vgl. <https://www.burgenland.at/verwaltung/land-burgenland/>
- 2 vgl. <https://de.wikipedia.org/wiki/Burgenland>
- 3 vgl. Pálffy, András. *Village Textures*. Pálffy Editions. Wien: Schlebrügge, 2014, S 17f
- 4 vgl. ebda. S 27
- 5 vgl. ebda.
- 6 vgl. ebda. S16-18
- 7 vgl. ebda.
- 8 vgl. ebda.
- 9 vgl. ebda.
- 10 vgl. Perschy, Jakob Michael, *Neusiedl am See 70 Jahre Stadt, Stadtgemeinde Neusiedl am See, Neusiedl am See, 1996.*, S 8
- 11 vgl. ebda.
- 12 vgl. ebda. S 9
- 13 vgl. ebda. S.15
- 14 vgl. https://de.wikipedia.org/wiki/Neusiedl_am_See
- 15 https://www.neusiedlamsee.at/fileadmin/redaktion_gemeinde/dokumente/projekte/Neusiedl_Step_Start-Veranstaltung_20191016_Folien.pdf 9.5.2020
- 16 vgl. Pálffy, *Village Textures*, S 20-21
- 17 vgl. ebda.
- 18 vgl. Pálffy, *Village Textures*, S 22
- 19 vgl. ebda. S 29
- 20 vgl. ebda. S 22-24
- 21 vgl. ebda.
- 22 vgl. ebda.
- 23 vgl. ebda.
- 24 vgl. ebda.
- 25 vgl. ebda.
- 26 vgl. ebda. S 12-13
- 27 vgl. ebda.
- 28 vgl. ebda. S
- 29 Rainer. (1995). *Anonymes Bauen Nordburgenland* (2. Aufl., unveränd. Nachdr. der Ausg. Salzburg 1961. ed.). Wien [u.a.]: Böhlau.
- 30 vgl. <https://www.oesterreichwein.at/unser-wein/weinbauggebiete> 9.5.2020
- 31 vgl. <https://www.oesterreichwein.at/unser-wein/7-elemente/2-das-land> 9.5.2020
- 32 vgl. <https://www.oesterreichwein.at/unser-wein/7-elemente/3-die-reb-sorten> 9.5.2020
- 33 vgl. <https://www.oesterreichwein.at/unser-wein/7-elemente/5-die-umwelt> 9.5.2020
- 34 <https://www.oesterreichwein.at/unser-wein/7-elemente/3-die-rebsorten> 9.5.2020
- 35 <https://www.oesterreichwein.at/unser-wein/weinbauggebiete> 9.5.2020
- 36 <https://www.oesterreichwein.at/unser-wein/weinbauggebiete/burgenland> 9.5.2020
- 37 vgl. Pálffy, *Village Textures*, S 26-27
- 38 vgl. Meyhöfer, and Frahm. *Die Architektur Des Weines : = The Architecture of Wine*. Stuttgart: Avedition, 2015.
- 39 vgl. Meyhöfer, and Frahm. *Die Architektur Des Weines* S. 247
- 40 vgl. Woschek, Heinz-Gert, Duhme, Denis, and Friederichs, Katrin. *Wein Und Architektur*. 1. Aufl.. ed. Edition Detail. München: Institut Für Internationale Architektur-Dokumentation, 2011 S 20-23
- 41 vgl. ebda.
- 42 vgl. ebda.
- 43 vgl. ebda.
- 44 vgl. Meyhöfer, and Frahm. *Die Architektur Des Weines*, S 249
- 45 vgl. ebda.
- 46 vgl. Woschek, Heinz-Gert, Duhme, Denis, and Friederichs, Katrin. *Wein Und Architektur*, S 20-23
- 47 vgl. ebda.
- 48 vgl. Meyhöfer, and Frahm. *Die Architektur Des Weines*, S 250
- 49 vgl. Woschek, Heinz-Gert, Duhme, Denis, and Friederichs, Katrin. *Wein Und Architektur*, S 23
- 50 vgl. Meyhöfer, and Frahm. *Die Architektur Des Weines*, S 251
- 51 vgl. ebda.
- 52 vgl. vgl. Woschek, Heinz-Gert, Duhme, Denis, and Friederichs, Katrin. *Wein Und Architektur*, S 23
- 53 vgl. Meyhöfer, and Frahm. *Die Architektur Des Weines*, S 246
- 54 vgl. Woschek, Duhme, Friederichs, *Wein und Architektur*, 2011, S 10
- 55 vgl. ebda.
- 56 vgl. Meyhöfer, and Frahm. *Die Architektur Des Weines*, S 247

- 57 vgl. *Woschek, Duhme, Friederichs, Wein und Architektur, 2011, S 10ff*
58 vgl. *ebda.*
59 vgl. *ebda.*
60 vgl. *ebda.*
61 vgl. *ebda.*
62 vgl. *ebda.*
63 vgl. *ebda., S 211*
64 vgl. *ebda.*
65 vgl. *ebda., S 16*
66 vgl. *ebda., S 10*
67 vgl. *ebda. S 17*
68 vgl. *ebda.*
69 vgl. *Woschek, Heinz-Gert, Duhme, Denis, and Friederichs, Katrin. Wein Und Architektur, S 18-19*

DANKE

an András Pálffy für die kompetente und konstruktive Leitung meiner Abschlussarbeit.

an meine Familie und insbesondere an meine Eltern für den Rückhalt und die Möglichkeiten.

an meine Freunde und Studienkollegen die mich auf diesem Weg motivierend begleitet haben.

an meine Freundin Magdalena für die geduldige und liebevolle Unterstützung.