

Die approbierte Originalversion dieser Diplom-/
Masterarbeit ist in der Hauptbibliothek der Tech-
nischen Universität Wien aufgestellt und zugänglich.

<http://www.ub.tuwien.ac.at>



The approved original version of the diploma or
master thesis is available at the main library of the
Vienna University of Technology.

<http://www.ub.tuwien.ac.at/eng>

DIPLOMARBEIT

VINOTHEK SOPRON - WEIN ÜBER DEN DÄCHERN
VINOTEQUE SOPRON - WINE OVER THE ROOFS

**ausgeführt zum Zwecke der Erlangung des akademischen Grades
eines Diplom-Ingenieurs / Diplom-Ingenieurin
unter der Leitung von**

Manfred Berthold
Prof Arch DI Dr

E253

Architektur und Entwerfen

eingereicht an der Technischen Universität Wien

Fakultät für Architektur und Raumplanung
von

Dorottya Novak
o825608

Wien, am

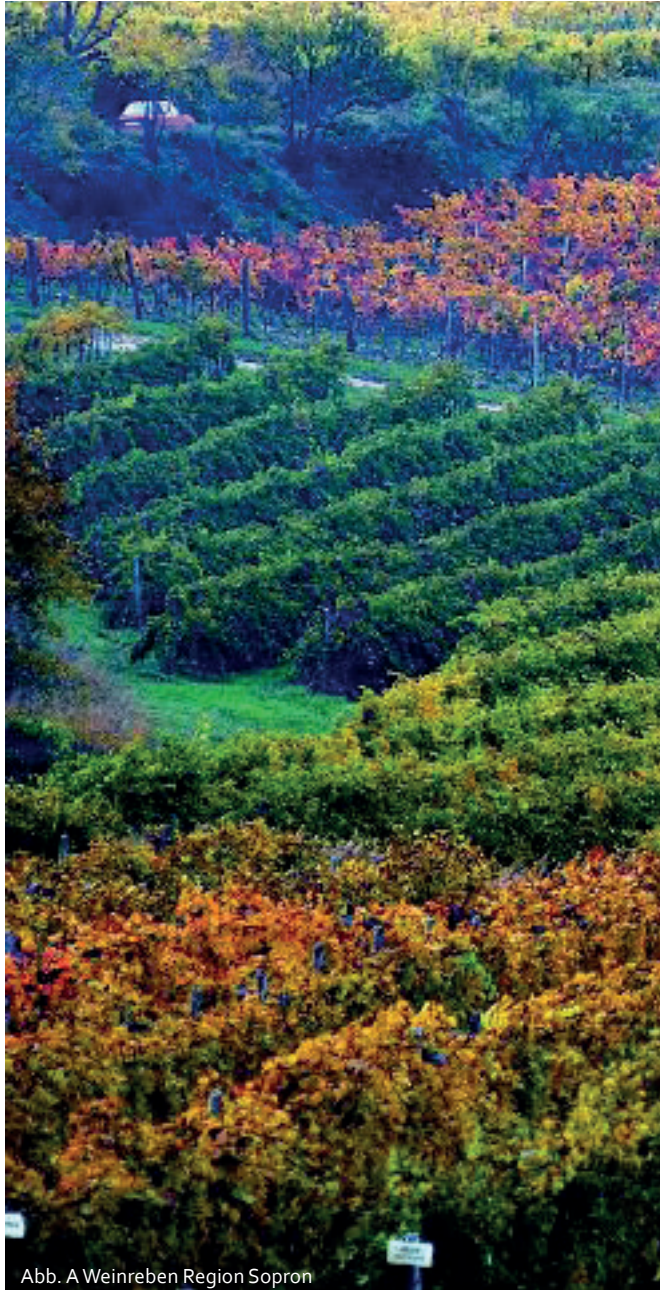


Abb. A Weinreben Region Sopron

| ABSTRAKT

Das Projekt beschäftigt sich mit dem Themenschwerpunkt Weinbau und deren architektonische Ausführung. Die Arbeit beschreibt einen Entwurf von einem modernen Weingut in einem der Außenbezirke der Stadt Sopron. Es folgt eine kurze Analyse über den Standort und worauf die lange Tradition des Weinbaus zurückzuführen ist. Das Konzept gibt einen Überblick des Zusammenhanges der Grundstruktur des Gebäudes mit der Komplexität der Weinherstellung. Im Entwurf entfaltet sich das Projekt von einer Produktionsstätte bis hin zu einer Vinothek. Dementsprechend ist die Konstruktion, teilweise in Massivbauweise, an die Anforderung eines Betriebes angepasst worden. Zuletzt veranschaulichen einige Schaubilder und Modelle das Endstadium der Arbeit.

| ABSTRACT

The project focuses on viticulture and its architectural realization. The work describes a design of a modern winery in the outskirts of the city of Sopron. This is followed by a brief analysis of the location and the long tradition of viticulture. The concept gives an overview of the connection between the basic structure of the building and the complexity of wine production. In the design, the project unfolds from a production site to a wine shop. Accordingly, the construction, partly in solid construction, has been adapted to the requirements of a factory. Lastly, some of the graphs and models illustrate the final stage of the work.

| INHALTSVERZEICHNIS

ABSTRAKT	3	4.4 Schnitte	52
		4.5 Axonometrie Innenansicht	58
INHALTSVERZEICHNIS	5		
1 EINLEITUNG	7	5 KONSTRUKTION	60
		5.1 Tragwerk	62
2 ANALYSE	8	5.2 Materialität der Außenhülle	64
2.1 Das Weingebiet	10	5.3 Fassadenschnitt	66
2.2 Geschichte des Weingebiets	12	6 VISUALISIERUNG	68
2.3 Weinbetriebe in Sopron	14	6.1 Schaubilder	70
2.4 Weinmarketing	16	6.2 Modellfotos	82
2.5 Der Standort	18		
2.6 Standortanalyse	20	7 FLÄCHENNACHWEIS	86
3 KONZEPT	22	8 CONCLUSIO	88
3.1 Konzeption und Formgebung	24		
3.2 Aspekte des Konzepts	26	9 VERZEICHNISSE	90
3.3 Abfolge der Weinherstellung	28		
3.4 Raumprogramm	30	10 CURRICULUM VITAE	93
3.5 Funktionsprogramm	32		
4 ENTWURF	34		
4.1 Lageplan	36		
4.2 Grundrisse	38		
4.3 Ansichten	44		



Abb. 1.1 Aussicht Grundstück

1 | EINLEITUNG

Das Szenario spielt sich in den Weinhängen in einer der Grenzstädte Ungarns, in Sopron ab. Die Wahl des Standortes ist auf eine persönliche Ebene zurückzuführen. Die Thematik der Arbeit, wie schon der Titel verrät, ist der Wein in verschiedenster Art und Weise. Die erste Grundidee war eine Vinothek zu entwerfen, die sich von den traditionellen Weinstuben der Stadt unterscheidet. Die Einwohnerzahl Soprons wächst täglich, nur die Anzahl der hiesigen Winzer bleibt die gleiche.

Der Weinmarkt scheint sich im Gegensatz zu anderen Weingebieten nicht weiterzuentwickeln. Nach der Betrachtung des Soziallebens der Umgebung und der sich andauernd ändernden Bedürfnissen des Konsumenten, versucht das Projekt die Grundlage einer Marketingstrategie zu verfolgen, die in den letzten Jahren immer mehr an Bedeutung erlangte. Durch Architektur soll ein Bau entstehen, der als Orientierung und Ort des Austausches für den Kunden dient und der Weinmarkt

aufgestockt werden kann. Dafür war es nötig die Idee auf ein Weingut zu erweitern. Das Ziel war die Weinvermarktung von Weinen aus Sopron und Umgebung, sowie Beinhaltung eines Raumprogramms von Produktion, über Verarbeitung bis zum Verkauf. Die Herausforderung lag im Entwurf des Betriebsgebäudes, das den neuesten technischen Standards entsprechen und des Besucherzentrums das ein Einkaufserlebnis für die Kunden bieten soll.

2 | ANALYSE



2.1 | DAS WEINGEBIET

Das Soproner Weingebiet erstreckt sich im äußersten Westen Ungarns unmittelbar an der österreichischen Grenze am Fuße der Alpen auf niedrigen Berghängen. Das Gebiet gehört zu den offiziell gelisteten und ist gleichzeitig einer der ältesten, erfolgreichsten und traditionsreichsten Weinregionen Ungarns deren Ursprung schon den Kelten zugesprochen wird. Auf einer Fläche von insgesamt 4300 ha dürfen 1400 ha¹ an Wein bebaut werden. Die Weinreben befinden sich auf offenen Feldern, oftmals in der Nähe von Wäldern und sogar in der Stadt Sopron selbst. Die Nähe der Alpen und des Neusiedlersees trägt großteils zum speziellen Klima bei, sowie der kontinuierliche Wind der hier vorherrscht, ermöglichen ein kontinentales, subalpines Klima und optimale Gegebenheiten für den Weinanbau.

Das Grundgestein ist reich an Löß, Glimmerschiefer und Lehm² und schaffen ausgezeichnete Eigenschaften für die Entfaltung der Weinkultur. Ebenso wie durch den kalkhaltigen Boden werden vielseitige Geschmacks- und Geruchsrichtungen erzeugt. Bis heute bringt das Weingebiet anerkannte Weinsorten hervor die mit internationalen Weinen mithalten können. In der Region werden sowohl Rotwein als auch Weißweinsorten, hergestellt in einem ungefähren Verhältnis von 60% zu 40%. Die charakteristische und bekannteste Sorte ist sicherlich der Blaufränkische (ungarisch Kékfrankos) für welchen Sopron auch als die Stadt des Blaufränkischen bezeichnet wird.



Abb. 2.1 Satellitenaufnahme Sopron



Abb. 2.2 Rebsorten Sopron³

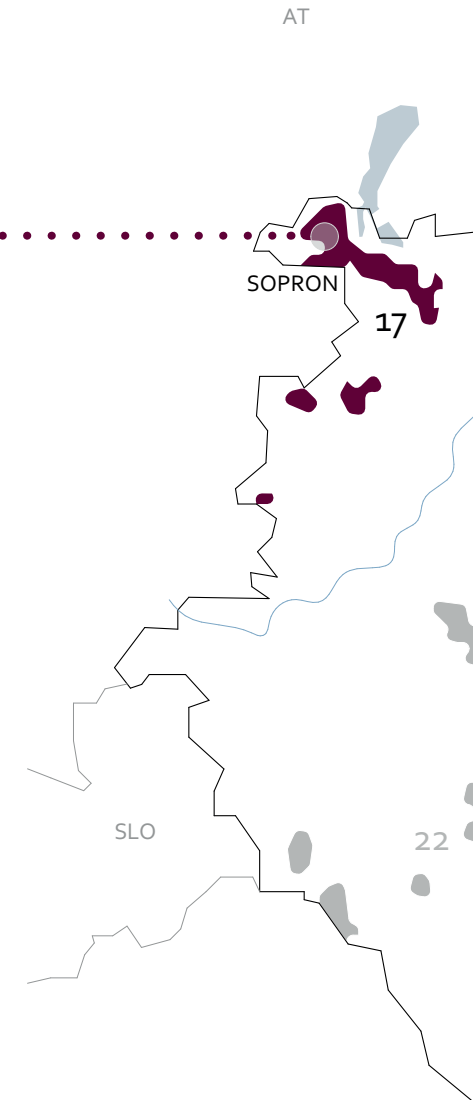
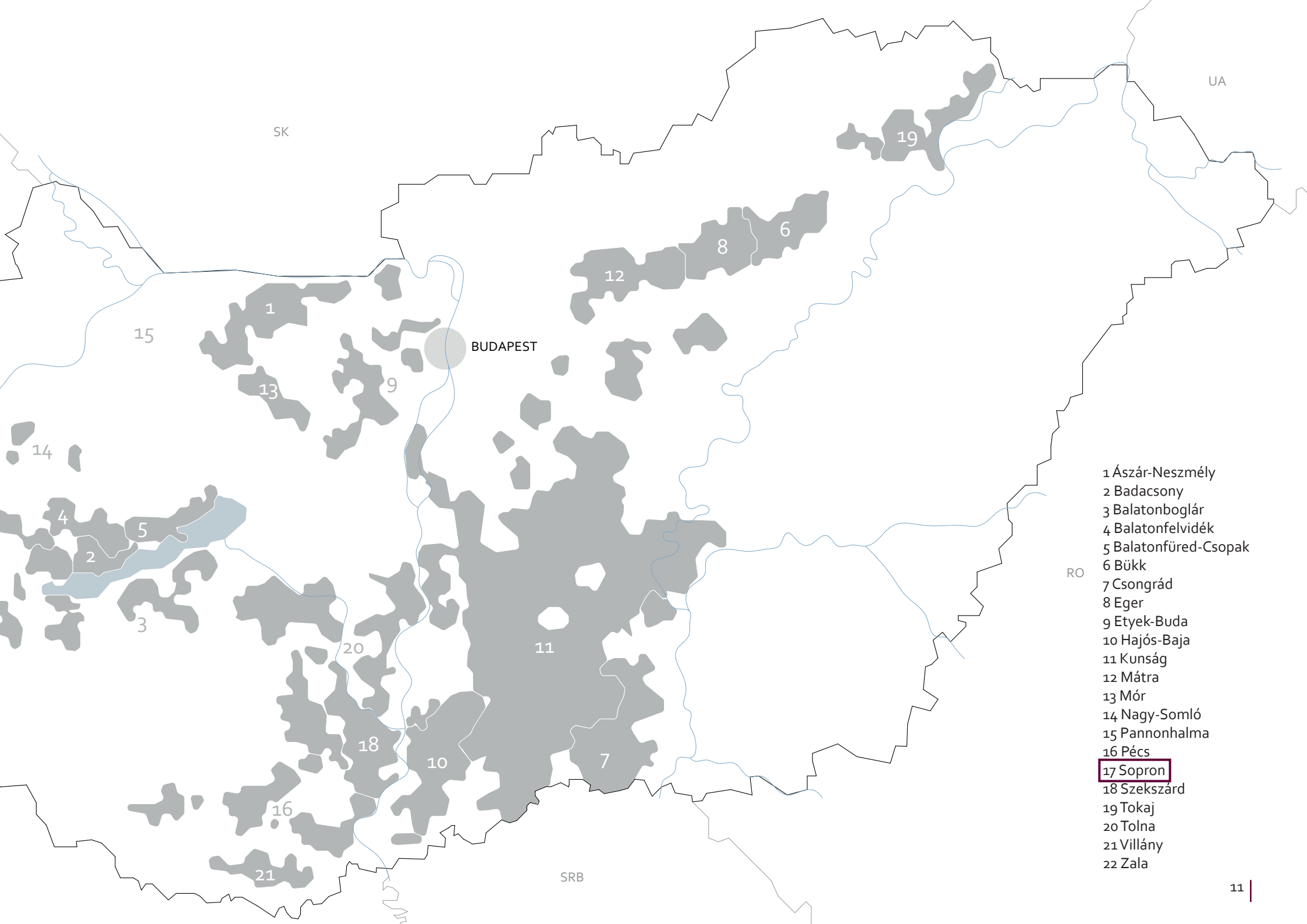


Abb. 2.3 Weingebiete Ungarn⁴



- 1 Ászár-Neszmély
- 2 Badacsony
- 3 Balatonboglár
- 4 Balatonfelvidék
- 5 Balatonfüred-Csopak
- 6 Bükk
- 7 Csongrád
- 8 Eger
- 9 Etyek-Buda
- 10 Hajós-Baja
- 11 Kunság
- 12 Mátra
- 13 Mór
- 14 Nagy-Somló
- 15 Pannonhalma
- 16 Pécs
- 17 Sopron**
- 18 Szekszárd
- 19 Tokaj
- 20 Tolna
- 21 Villány
- 22 Zala

2.2 | GESCHICHTE DES WEINGEBIETS

Die Anfänge des Weingebiets wird der Epoche zugeschrieben, in der sich die Kelten in den naheliegenden Wäldern angesiedelt haben und den fruchtbaren Boden für den Weinanbau nutzten. Mittlerweile wurden in Gräbern archäologische Funde von Traubenkernen entdeckt. Die Römer folgten der Kultur, damals war es Kaiser Probus der seinen Soldaten befahl im einstigen Scarbantia Wein anzubauen.⁵

Den größten Aufschwung erfuhr das Gebiet im 13. und 14. Jahrhundert. Durch die Erfindung der Weinpresse, wuchs die Stadt zu einem regionalen Weinzentrum heran. Sopron war im Mittelalter eine freie königliche

Stadt. Die guten Handelsbeziehungen sorgten dafür, dass nicht nur im ungarischen Königreich sondern europaweit der Soproner Wein auf den Tischen von Königen, Fürsten und Erzherzogen verkostet wurde. Als königliche Freistadt sorgten verschiedene Regelungen für den Schutz der Vermarktung und verfügte über Privilegien, wie z.B. dem Verbot von Einfuhr fremder Weine. Sopron wurde zu einem Absatzmarkt des europäischen Weinhandels und ein Handelstor zum Karpatenbecken.

Die Herkunft des Namens Blaufränkisch wird einer Legende zugesagt, als im Jahre 1809 die Truppen

Napoleons mit blaugefärbten Franken für den Wein bezahlten.

Bis zum II. Weltkrieg stieg der Ruf des Weines an, erst durch das Friedensdiktat von Trianon, das die Zerstückelung des Weingebiets herbeiführte und dem Befehl der Sowjetunion Massenwein herzustellen, schwächte den Handel und die Qualität enorm. Außerdem verursachte die Vernichtung der Weinreben durch die Reblaus am Ende des Jahrhunderts große Verluste und hatte zur Folge, dass der Markt stagnierte. Das Weingebiet erholte sich nur langsam, einen ersten Aufschwung erfuhr es Anfang der 1990-er Jahre.⁶



Abb. 2.4 Weinherstellung Römer



Abb. 2.5 Weinherstellung Mittelalter



Abb. 2.6 Erntezeit Mitte 20. Jh



Abb. 2.7 Weinfest Sopron Innenstadt

| Römerzeit

Sopron, einstige römische Stadt Scarbantia, verdankt seine besondere Rolle wegen der Lage an der Bernsteinstraße einer der bekanntesten Handelsstraßen in Europa und sicherlich ein Grundstein für die Erblüfung des Handels.

| Mittelalter

Die Vorrechte der königlichen Freistadt sorgten für eine Glanzperiode. Aufzeichnungen zur Folge war die Anwendung als Heilwein gegen Magenbeschwerden von Königinnen beliebt und der Wein wurde ebenso für Reichssitzungen beordert.⁷

| II. Weltkrieg und Kommunismus

Trotz der Zerstückelung des Weingebiets und der Umstellung auf Massenherstellung durch die sowjetische Ära, erhielt Sopron vom internationalen Trauben und Weinkomitee im Jahr 1987 den Titel Stadt⁸ des Weines.

| Heute

Jedes Jahr werden Programme und Veranstaltungen zur Zeit der Ernte und im Sommer abgehalten die sich großer Beliebtheit erfreuen. Als Rahmenprogramm dienen Konzerte und Weinspaziergänge.

⁷ Die Soproner Weingegend, www.sopron.hu | ⁸ Geschichte Weingebiet Sopron, www.urlaub-ungarn.at

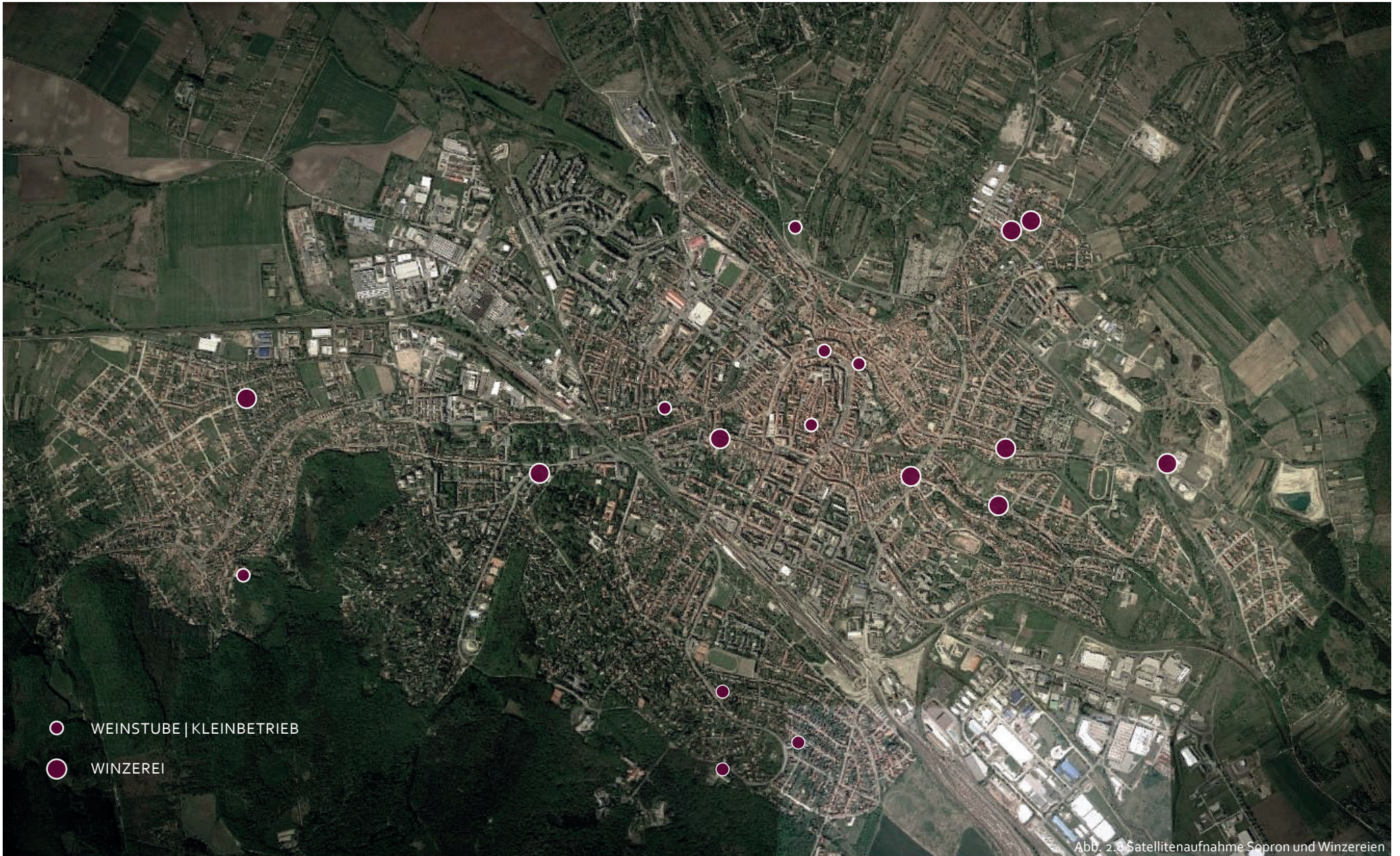


Abb. 2.3 Satellitenaufnahme Sopron und Winzereien

2.3 | WEINBETRIEBE IN SOPRON

Der weitreichende Ruhm war größtenteils der fleißigen Arbeit der Winzer, oder „Poncichter“ wie sie in Sopron genannt werden, zu verdanken. Der Name kommt aus dem deutschen Bohnenzüchter in schwäbischem Dialekt.

Die Weingegend unterscheidet sich grundlegend von anderen des Landes in der Situierung der Weinkeller, welche vorwiegend in den Weinbergen zu finden sind.

In diesem Gebiet wurden sie direkt unter bürgerlichen Häusern aus Stein angelegt. Der Grund dafür war die Gewährung von Sicherheit vor fremden Angriffen und auf diese Weise durfte jeder seinen eigenen Buschenschank besitzen. In einigen dieser Weinkeller wird bis heute Wein eingeschenkt.

Das Weingebiet wird derzeit von 19 Winzerunternehmen betrieben. Die meisten davon sind von

ungarischen Winzern vertreten, inzwischen jedoch bewirtschaften auch einige aus anderen Ländern die Weingegend, wie z.B. Österreich. Die Unternehmen sind fast ausschließlich Familienbetriebe, die größtenteils kleine Produktionsanlagen beherbergen, die an die jährliche Weinmenge angepasst sind und somit Qualitätsprodukte in Gegensatz zu Quantitätsprodukten erzeugen.⁹

Winzerunternehmen	András Pince
	Balika Termelői Borozó
	Bruckner Termelői Borozó
	Dionüszosz Borozó
	Fényes Pince
	Gangl Borászat
	Ivánscics Pincészet
	Karádi Csalási Borház
	Lövért Pince
	Pálos rendi kolostor Pince
	Pfneiszl Hungarian Vineyards
	Prinyő Borozó
	Soproni Borház-Bormúzeum
	Stubi Borozó
	Szedenik Pince
	Taschner Borház
	Töltl Pincészet
	Vincellér Ház
	Vinex Kft. Pincészete

⁹ Die Soproner Weingegend, www.sopron.hu

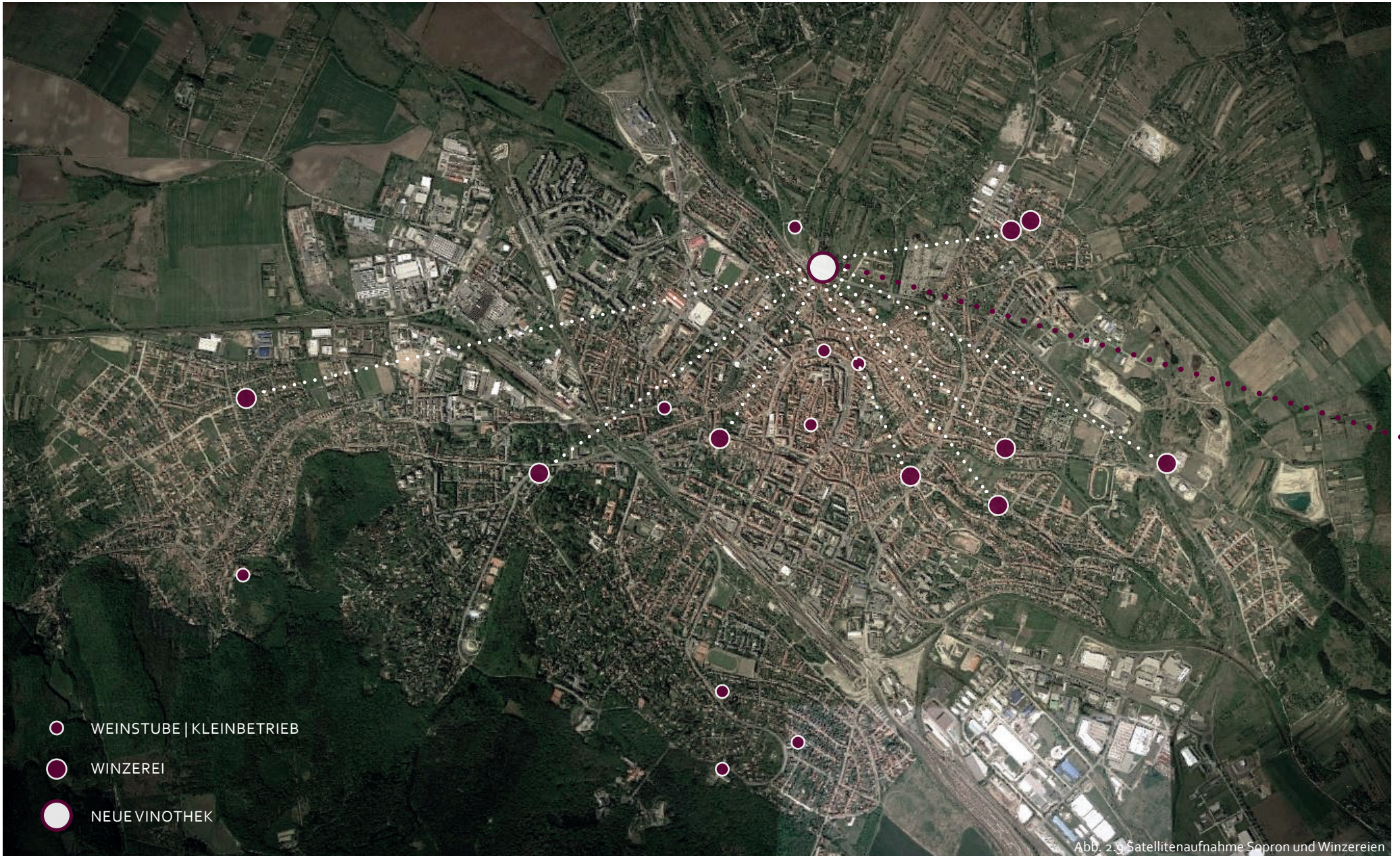


Abb. 2.3 Satellitenaufnahme Sopron und Winzereien

2.4 | WEINMARKETING

„So richtig schlau wird man aus Sopron nicht. Wie ein überdimensional großer Hemmschuh für die eigene Entwicklung wirkt die unmittelbare Nähe zum Burgenland. Während sich der direkt angrenzende österreichische Nachbar dynamisch entwickelt und gerade in Sachen Blaufränkisch echtes Benchmarking betreibt, scheint das westlichste Anbauggebiet Ungarns sich nur ganz allmählich von der Stelle zu bewegen.

Was am meisten erstaunt ist, dass trotz des (ähnlichen oder absolut identischen) Potentials kaum Bewegung

wahrzunehmen ist unter den Erzeugern. Während zeitlich in Szekszárd, Tokaj oder Villány fast schon mit vorhersehbarer Stetigkeit neue Gesichter den Markt betreten, scheint in Sopron die Zeit still zu stehen. Auf die Frage, welche Namen einem im Zusammenhang mit Sopron spontan einfallen, dreht man sich gefühlt und faktisch seit Jahren wie ein Brummkreisel um sich selbst und kommt immer und immer wieder nur auf ein und dieselben Winzer.“, schreibt Weinblogger Peter Klingler von borwerk.de.¹⁰



Abb. 2.10
Satellitenaufnahme
Grundstück

Zu lesen war eine ehrliche und prägnante Meinung zur derzeitigen internationalen Lage des Weingebiets. Auf der Suche nach einer Möglichkeit die heutige Situation im Bereich Weinmarketing zu verbessern, kann Architektur ein Lösungsansatz darstellen. Der „Weinarchitektur“ wird immer mehr eine steigende Bedeutung zugeschrieben, deren Konzept ist es dem Kunden ein individuelles Einkaufserlebnis zu sichern. Ein vergleichbarer Trend ist in einem der anderen Wirtschaftsbereiche zu sehen, wie in der Automobilbranche z.B. BMW Welt und Museum in München. Dem Besucher wird eine einzigartige Erlebniswelt gezeigt, die vielerlei Einblicke in die Produktion gewährt. Transparenz und Offenheit schaffen Vertrauen in die Qualität. Eine Fabrik wird so zum Ort der Kommunikation und des Austauschs.¹¹

Die gleiche Herangehensweise kann in der Weinarchitektur angewendet werden. Sie soll als Kommunikationsinstrument zwischen Winzer und Konsumenten dienen und als Orientierung für den Kunden fungieren. Der Stadt Sopron fehlt es an dieser Art von Marketing. Die Bewohner kaufen gerne beim Winzer ein, doch mangelt es dort an Verkostungsräumen, Präsentationsfläche und flexiblen Öffnungszeiten. Ein neuer Absatzmarkt soll geschaffen werden für die Vermarktung von Weinen in Sopron und deren Umgebung. Aufgrund dieser Punkte fiel die Wahl des Grundstückes (siehe links) auf eine Gegend in der Kleingartensiedlung (lt. Flächenwidmungsplan¹²), in der die hiesigen Weinstuben keine Konkurrenz darstellen.

¹⁰ Anbauggebiet Sopron, borwerk.de (c) Ungarn und Wein. Borwerk. | ¹¹ Modernes Weinmarketing, www.Weinmarketing.rlp.de | ¹² Regioplan 16. Kűlterűlet, www.sopron.hu

2.5 | DER STANDORT

Der gewählte Standort für den Bau der neuen Vinothek und Produktionsstätte, ist auf einem mäßig steigenden Berghang in der Stadtperipherie situiert. Die Gegend behält seinen ursprünglichen Charakter, zumal der Weinanbau rundum präsent ist. Die leicht südlich orientierte Hanglage garantiert einen Ausblick auf die Innenstadt, sowie auf der gegenüberliegenden Seite, den Neusiedlersee.

Die hier liegenden Grundstücke gehören zu den Außenbezirken, dennoch zählen sie öffentlich, automobil, sowie zu Fuß als gut erreichbar. Der Fußweg bis zur Innenstadt dauert ungefähr 15 Minuten. Das Areal grenzt direkt an die Hauptstraße M84, somit wird die Anfahrt für Besucher, sowie An- und Ablieferung mit landwirtschaftlichen Fahrzeugen erleichtert.

Die Gegend ist bis heute ein beliebter Treffpunkt der Einwohner und zählt ebenso als Touristenattraktion. In der Umgebung befinden sich die Ruine des Amphitheaters und das Denkmal an die Krönung Ferdinand III.

Das gewählte Areal besteht aus mehreren Grundstücken, die zu einem zusammengefasst werden. Die daraus gewonnene Fläche ergibt insgesamt 21 ha, davon werden 11 ha für Rebfläche genutzt. Die ursprünglich vorgesehene Baulinie wird beim Entwurf des Neubaus und den Weinanbau beachtet. Der jetzige Bestand bleibt somit gänzlich erhalten. Der eigentliche Baugrund, derzeit eine brachliegende Fläche, beläuft auf 8700 m².





NEUSIEDLERSEE

GRUNDSTÜCK

FEUERTURM

2.6 | STANDORTANALYSE

| Zugang zum Grundstück direkt über die Hauptstraße
M84 Richtung Győr oder Wien



Abb. 2.12 Aufsicht Umgebungsmodell 1

| in einer Hanglage umgeben von Weinhängen ein
annähernd 360° Ausblick auf die Umgebung

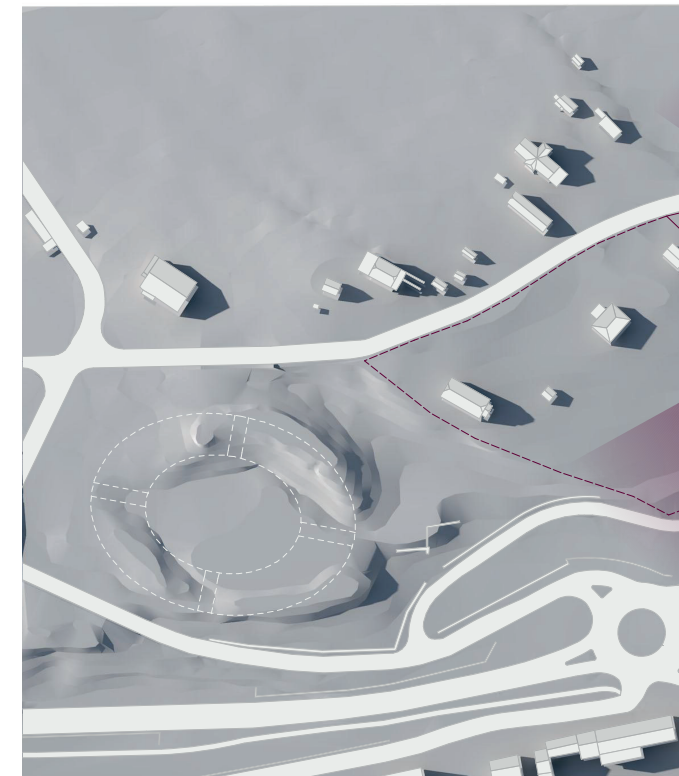


Abb. 2.13 Aufsicht Umgebungsmodell 2

| historische Denkmäler in unmittelbarer Nähe wie die Reste des ehemalige Amphitheaters



Abb. 2.14 Aufsicht Umgebungsmodell 3

3 | KONZEPT

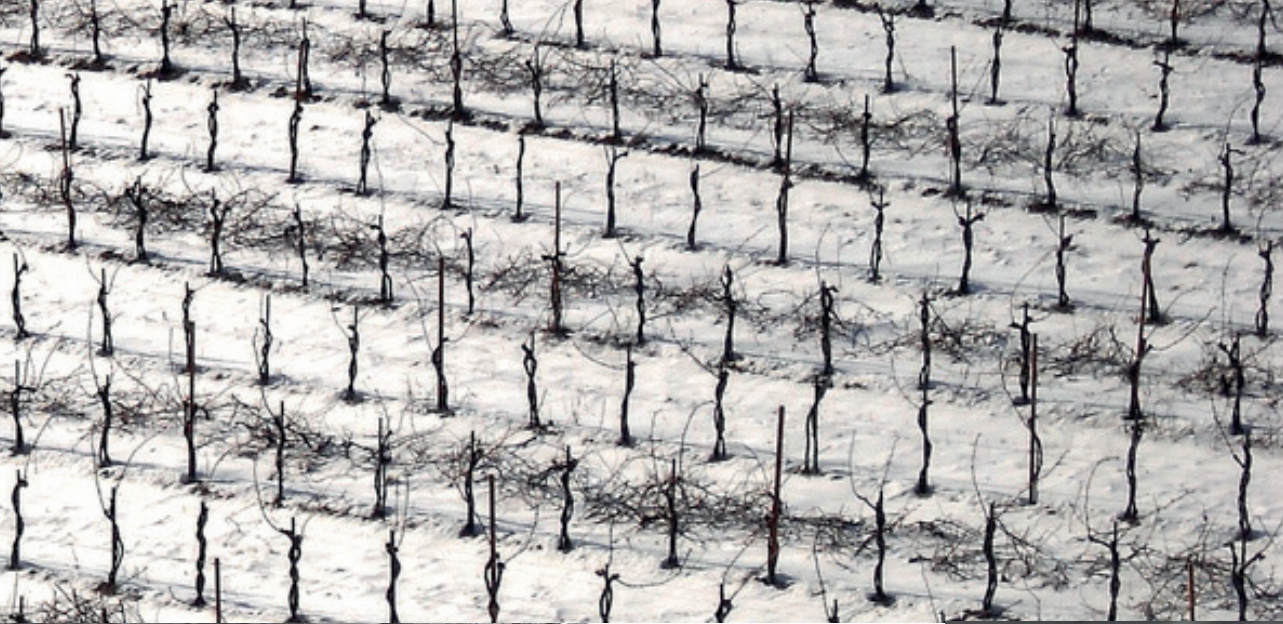


Abb. 3.1 Collage Weinrebe

3.1 | KONZEPTION UND FORMGEBUNG

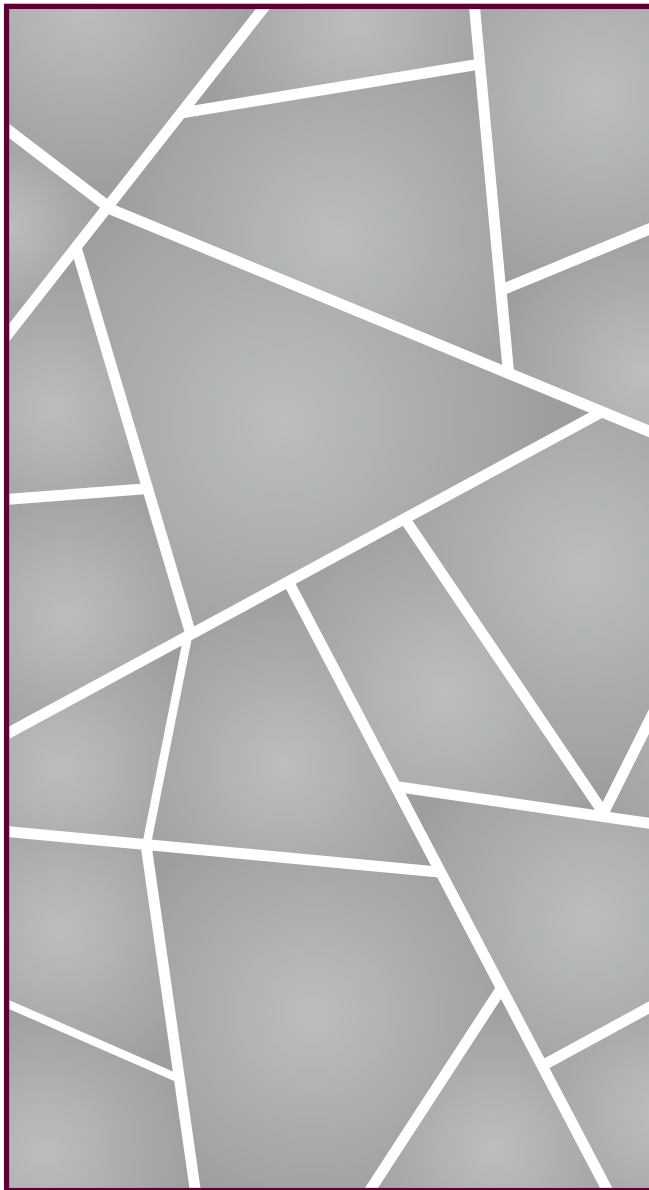


Abb. 3.2 Weinblatt Struktur

Der erste Auslöser der Konzeptidee war die Untersuchung der Weinrebe in kleinstem Maßstab. Zwischen den verschiedensten Formen in der Natur und Strukturen von Weingewächsen, gab die Analogie an die Verästelung eines Weinblattes den ersten Anhaltspunkt für die Formensprache des Gebäudes. Aus der Geometrie dieser Struktur heraus, entwickelte sich der Grundriss mit editierbaren Flächen, angepasst an den Produktionsablauf.

Das Konzept für die Produktion basiert auf dem Gravitationsprinzip in der Weinherstellung, dabei ist das Ziel möglichst auf Pumpen bei der Verarbeitung des Weines zu verzichten und die natürlichen Gegebenheiten der Umgebung zu nutzen. Dementsprechend wurde das Gebäude der Topografie angepasst und größtenteils in den Hang eingebettet. Am höchsten Punkt anfangend, zieht sich von der Anlieferung bis hin zum Verkauf und Vertrieb von regionalen Weinen, die Nutzung der Gravitation wie ein roter Faden durch das Gebäude.

Die unmittelbare Umgebung nördlich der Hauptstraße ist spärlich bebaut. Bei den umliegenden Gebäuden handelt es sich um konventionelle Bauten, meistens Einfamilienhäuser mit Pultdächern. Die Dachstruktur des neuen Weingutes aus polygonalen Flächen, wurde diesbezüglich an das Umfeld angepasst und stört das Gesamtbild nicht.

Das Ziel des Konzepts ist es der Ausgangspunkt für den Entwurf eines flexiblen, funktionalen und modernen Betrieb und Besucherzentrum zu sein.

3.2 | ASPEKTE DES KONZEPTS

| Anordnung der Bauvolumen nach der Analogie an einer Blattstruktur



Abb. 3.3 Konzept Blattstruktur

| Einbindung in die Umgebung durch gleichgesetzte Dachneigungen

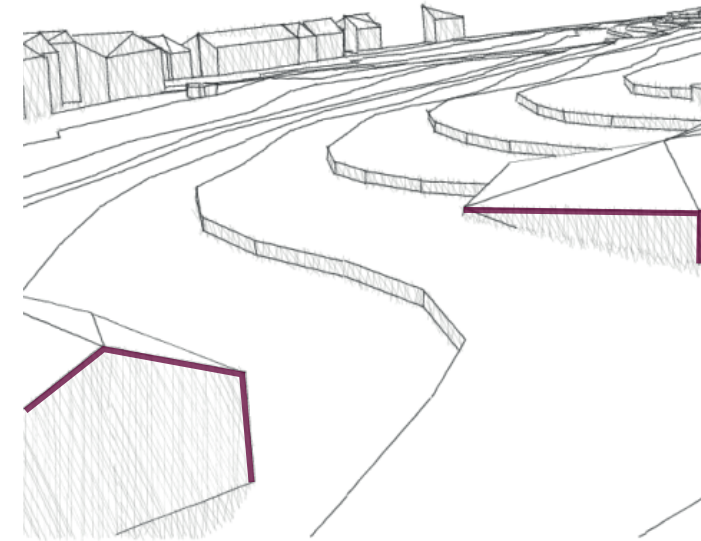


Abb. 3.4 Konzept Dachneigung

| Anwendung des Gravitationsprinzips bei der Weinherstellung

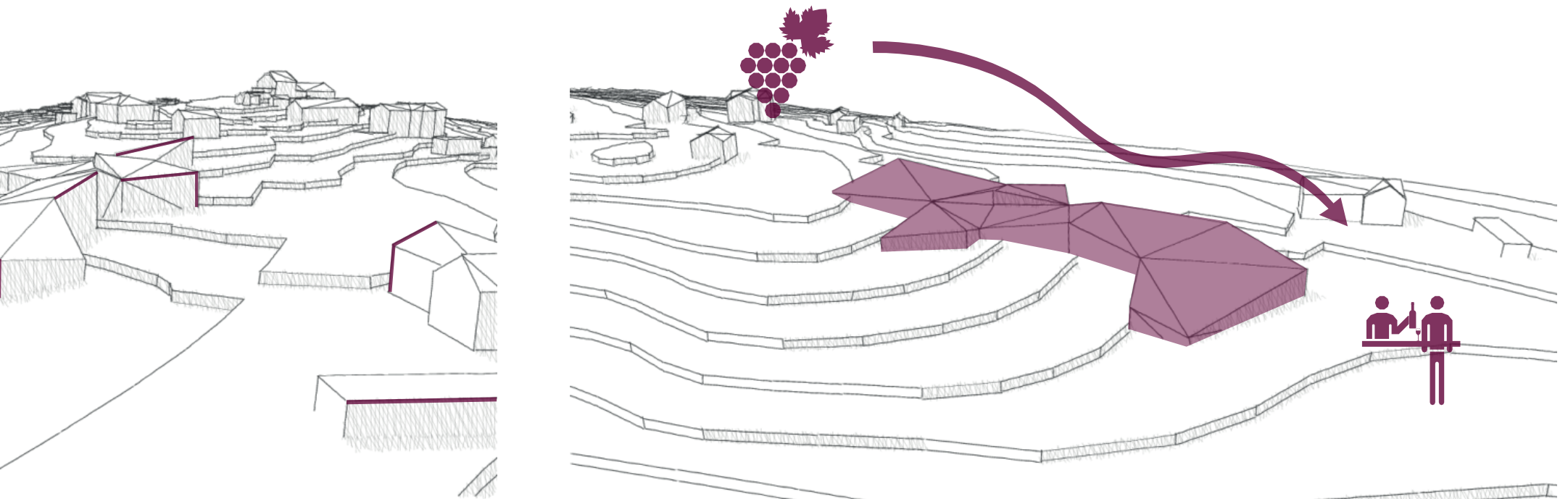


Abb. 3.5 Konzept Hanglage

3.3 | ABFOLGE DER WEINHERSTELLUNG

Eine der Grundlagen für das Konzept und späteren Entwurf ist die Verständlichkeit der Abfolge und wichtigsten Zusammenhänge der Weinherstellung.

| LAGERUNG

Beim Weinkeller müssen die Faktoren wie Tageslichtbeleuchtung, Temperatur, Feuchtigkeit und Dunkelheit beachtet werden.

| WEINPRODUKTION¹³

1 | Traubenannahme/Traubenverarbeitung

Die faulen Trauben und Blätter, sowie Stiele werden aus dem Lesegut manuell am Sortiertisch oder auf Sortierbändern selektiert. Beim Abbeeren/Entrappen werden die Stiele von den Beeren getrennt.

2 | Maischen

Die Beeren werden in Traubenmühlen gequetscht ohne dabei die Kerne zu beschädigen, somit gelangen keine Gerb- und Bitterstoffe in die Maische. Um gegen die Oxidation (Braunwerden) vorzuwirken wird Stickstoff und Schwefel zugeführt. Die Maischestandzeit entspricht derselben Dauer wie die Gärungszeit.

3 | Keltern

Die Trauben werden von den festen Bestandteilen getrennt. Die Saftgewinnung erfolgt mit pneumatischen, hydraulischen und mechanischen Presssystemen. Bei der Weißweinbereitung/Rosé wird unmittelbar danach gepresst/gekeltert.

Der Rosé wird anschließend ohne Erhitzung und Gärung gekeltert (deswegen die hellrote Farbe). Aus den Rückständen der Saftgewinnung, dem Trester kann Tresterbranntwein wie z.B. Grappa hergestellt werden.

4 | Gärung

Die Grundlage der Gärung ist der Zusatz von Hefe, dadurch wird der Zucker zum Alkohol. Der Weißwein wird in Gärtanks aus Metall durch temperaturkontrollierte Gärsteuerung oder traditionell in Holzfass mit Gäraufsetzern gefüllt. Nach der alkoholischen Gärung wird durch biologischen Säureabbau der Säuregehalt reduziert. Im Unterschied zum Rotwein passiert die Gärung bereits im Maischestadium in offenen oder geschlossenen Bütten, Rührwerk oder Drucktanks. Durch Bewegung und Erhitzung werden Aromen, Geschmacksstoffe und Tannine freigesetzt. Der ideal Maischetransport geschieht durch Gravitation.

5 | Ausbau

Anschließend werden die Jungweine von der Hefe getrennt und der Ausbau in Tanks oder Fässer zugeführt. Die Wahl des Behälters bestimmen die Weinart und den Weintyp. Die frischen Weißweine bleiben nur kurze Zeit in den Tanks, anders als die aromatisch ausgeprägten Weine. Diese werden in Barriquefässer aus Eichenholz mit einem Fassungsvermögen von 225L gelagert. Während der Fasslagerung werden Schwefelung, Schönung, Verschnitt und Filtration (Weißwein) durchgeführt. Die Rotweine reifen üblich in den Flaschen weiter.



Abb. 3.6 traditionelles Weinfass

3.4 | RAUMPROGRAMM

Ein Betriebsgebäude im Sinne der Weinarchitektur und des -marketings muss verschiedene funktionale Aufgaben erfüllen. Sie sind gleichzeitig Produktionsstätte, Büro, Vermarktungsraum und Gaststube, ohne klare Abgrenzungen. Die Analyse des Raumbedarfs von unterschiedlichen Projekten auf Hinblick des Verhältnisses von Rebfläche, Produktion und Präsentation hat zu folgenden Annahmen geführt.

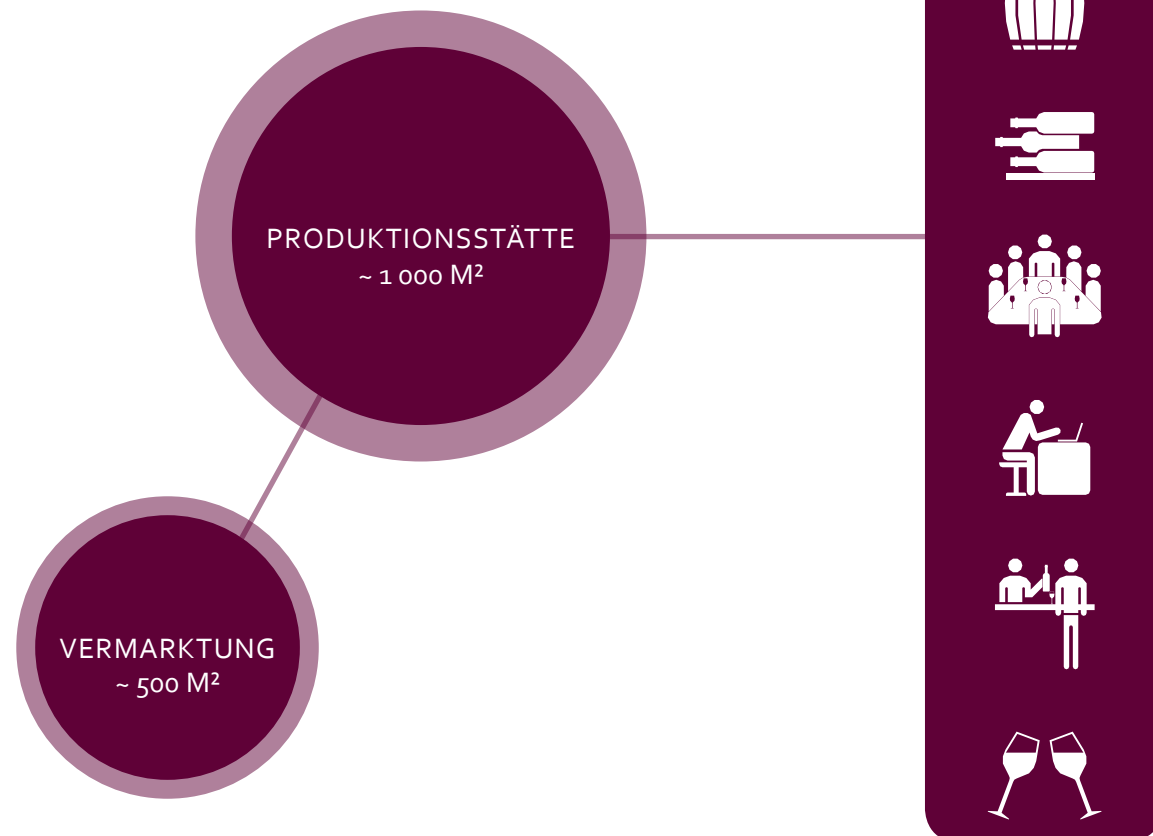
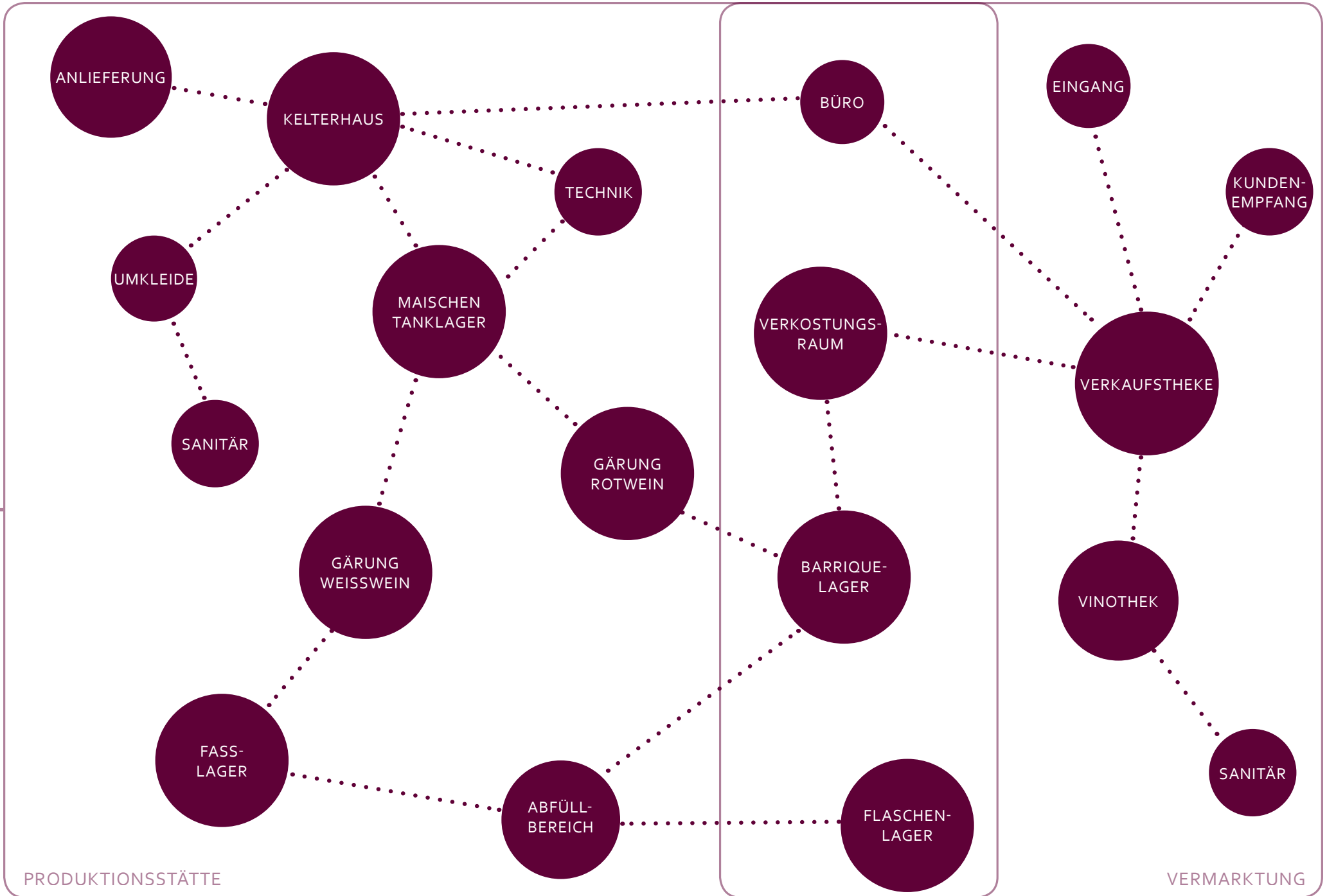
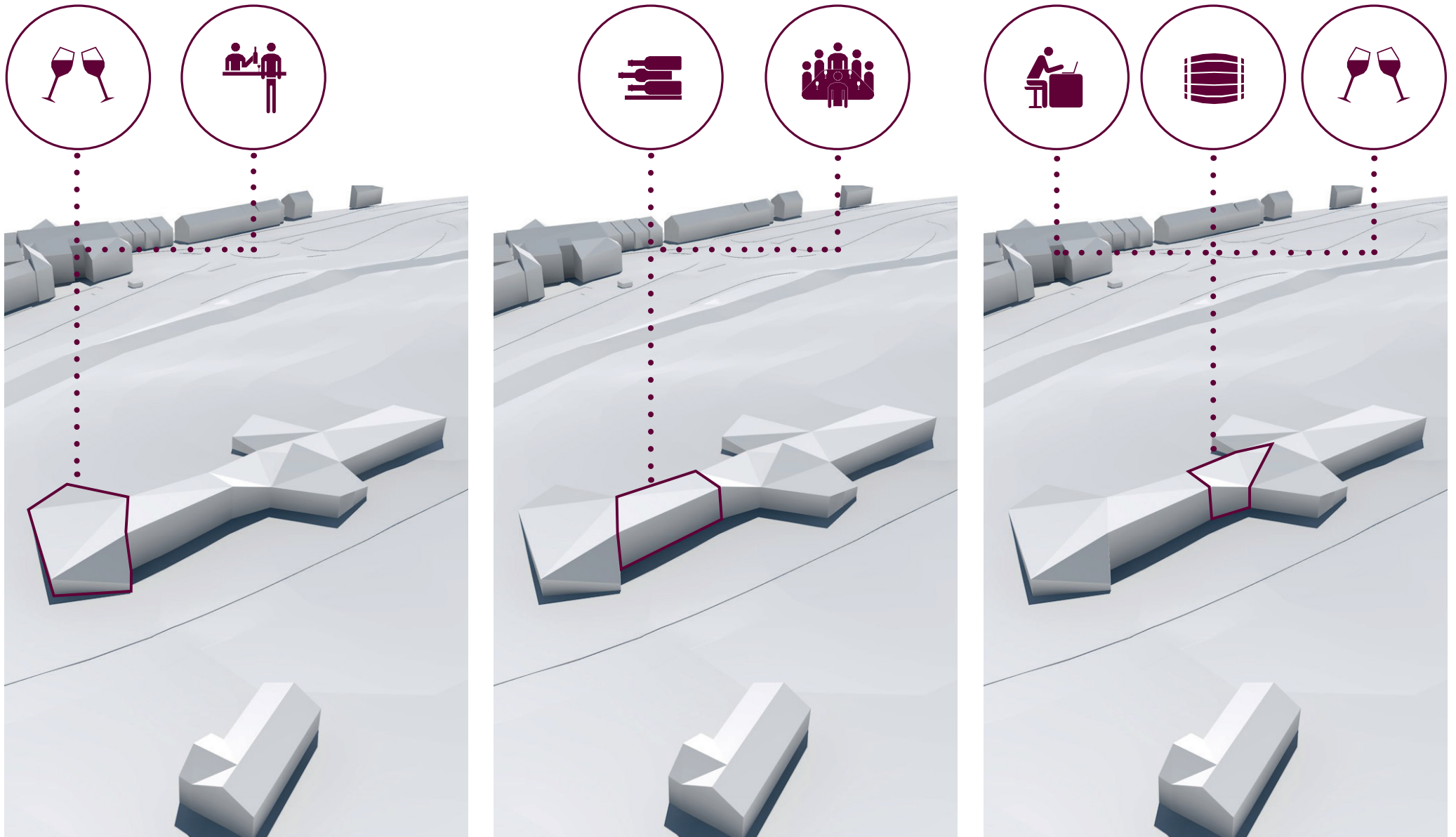
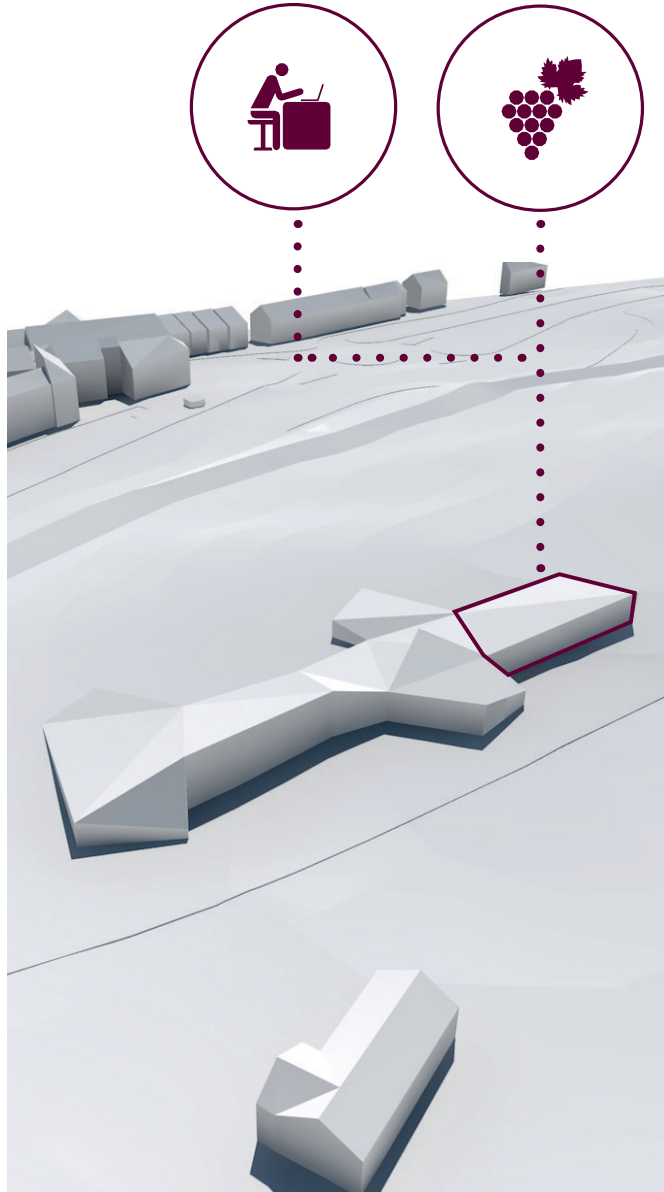
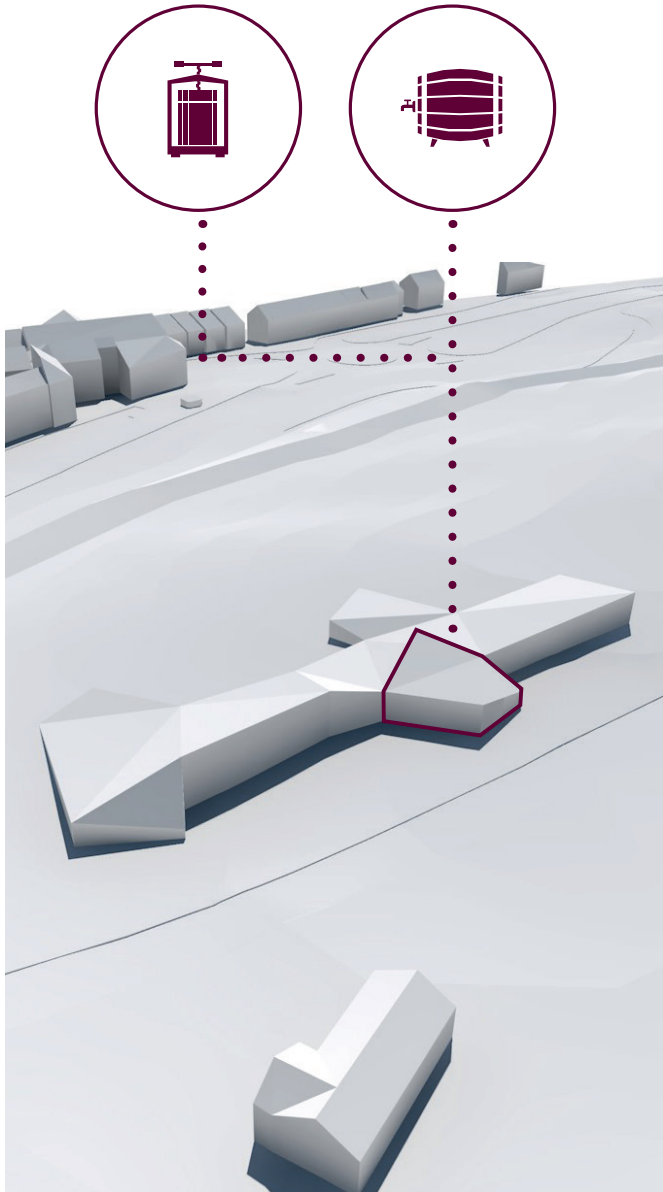
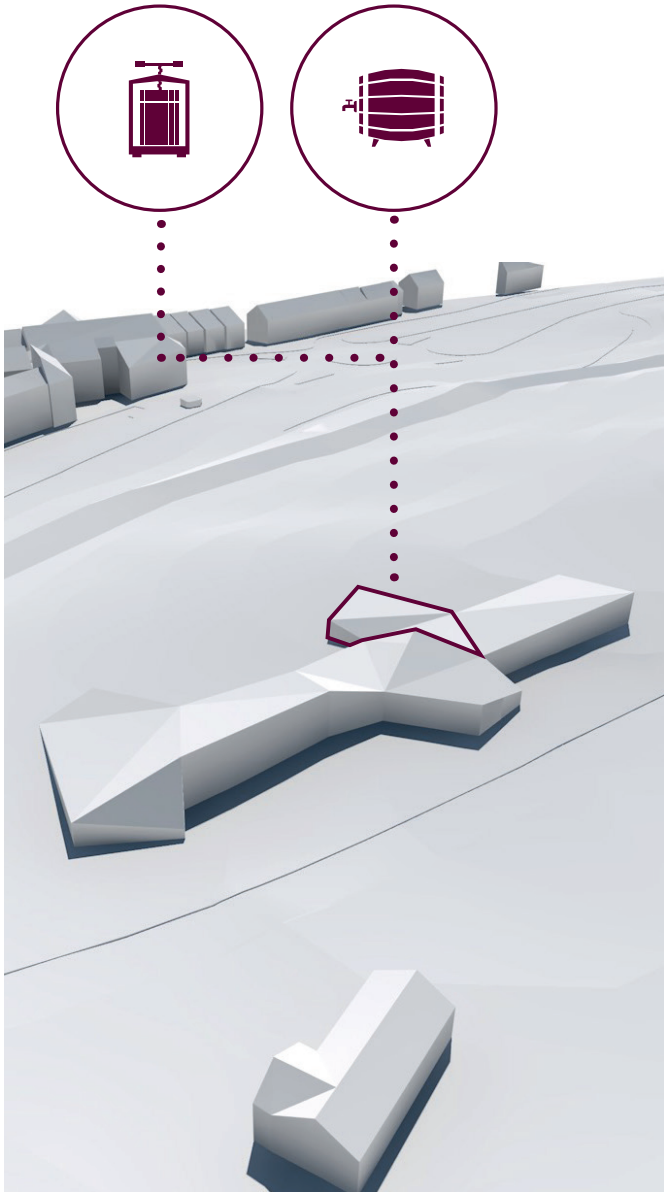


Abb. 3.7 Raumprogramm Weingut

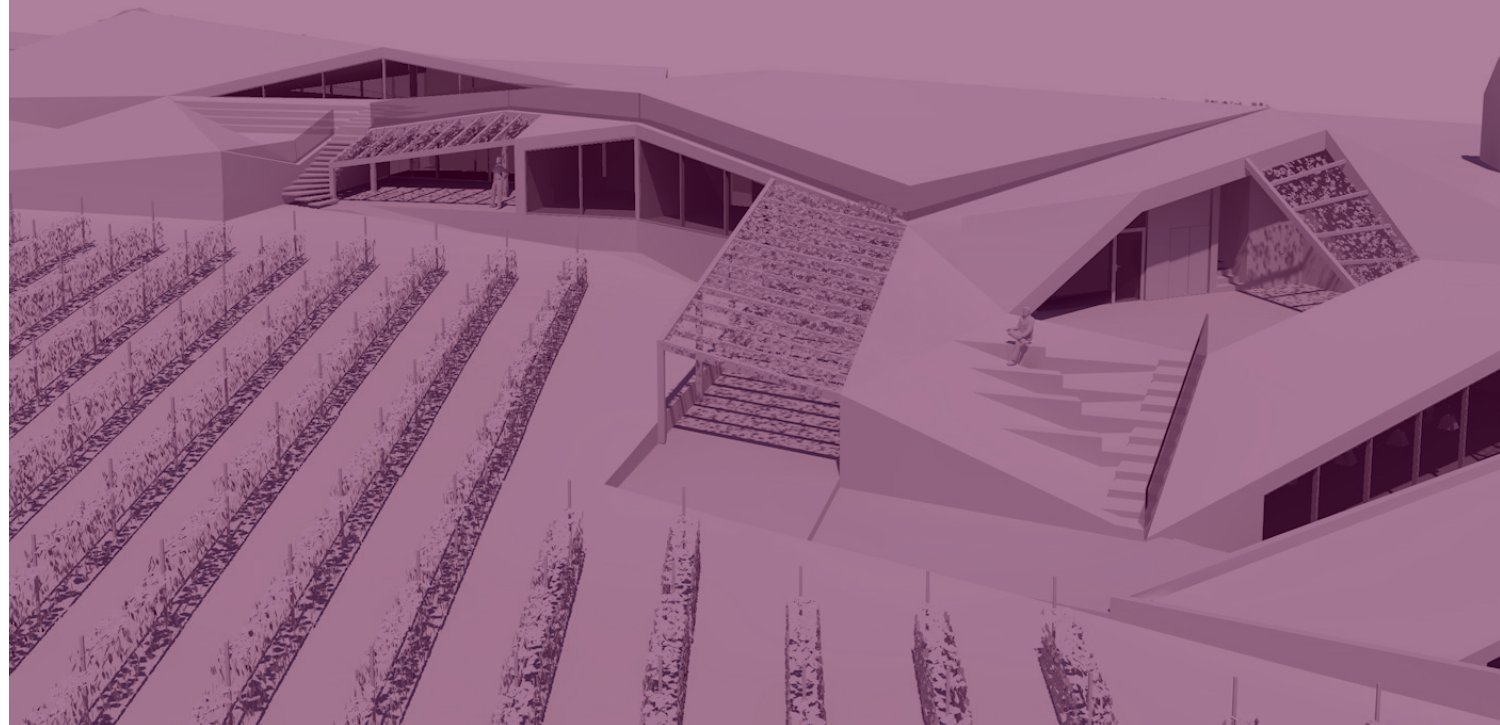


3.5 | FUNKTIONSPROGRAMM

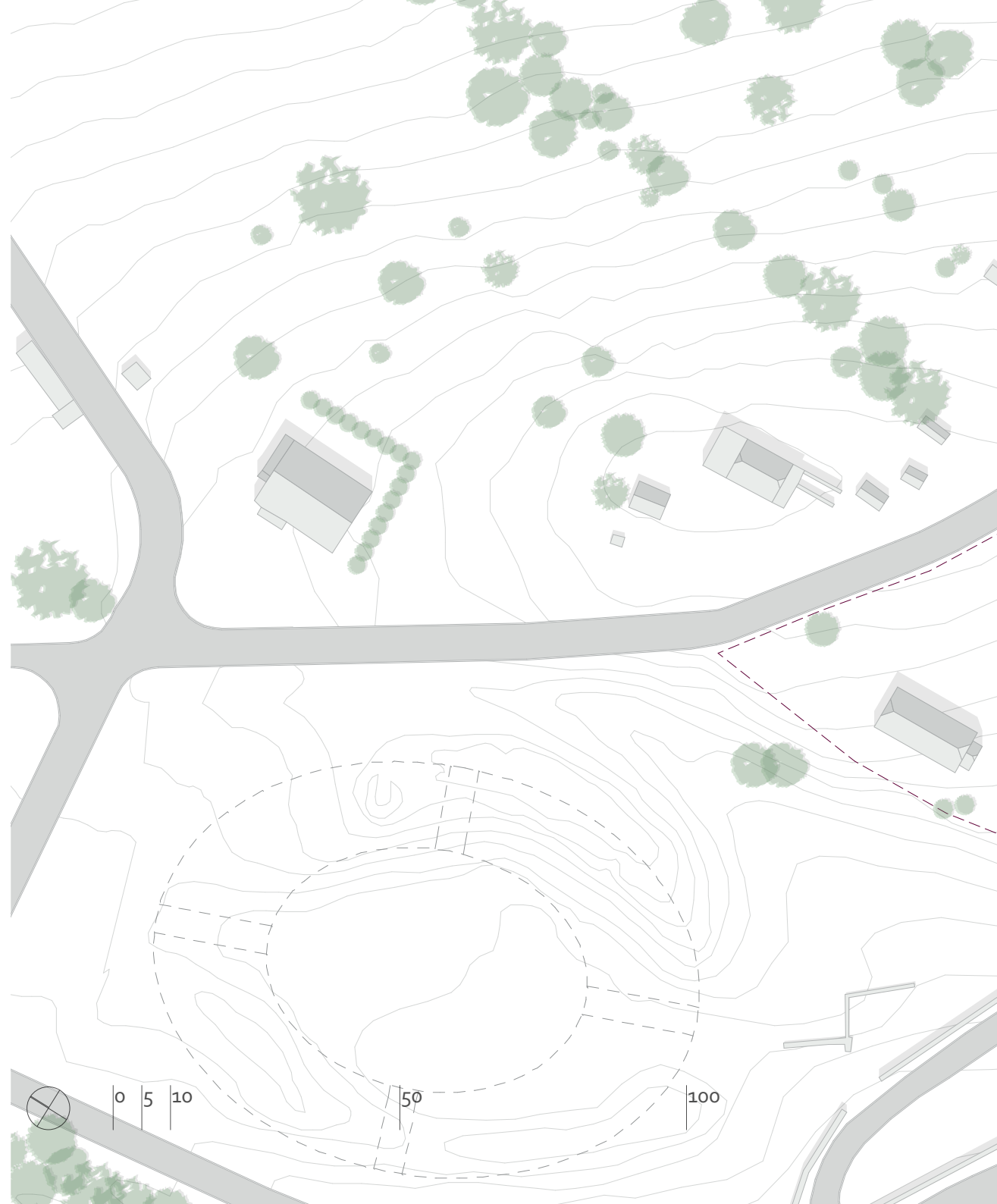




4 | ENTWURF

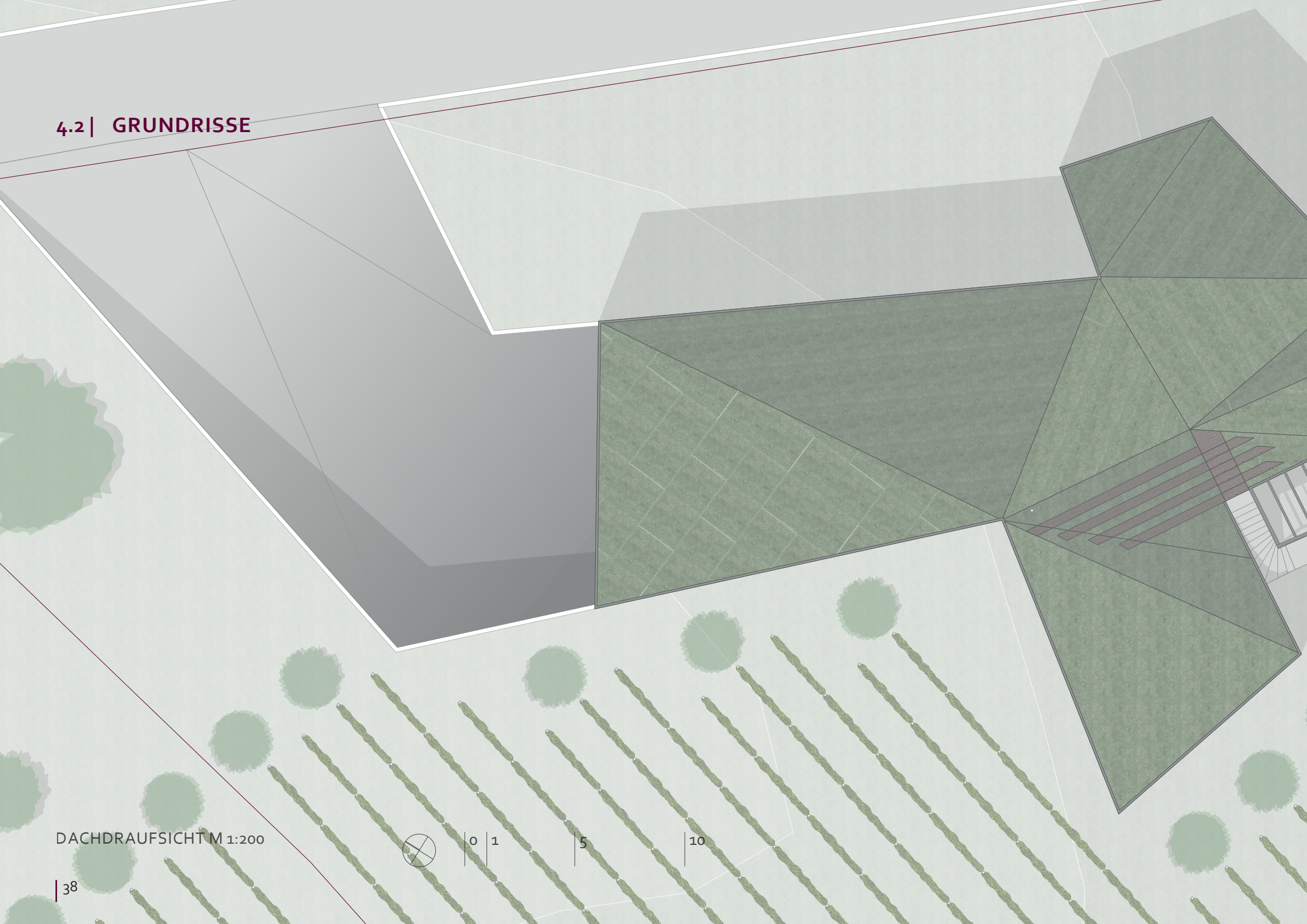


4.1 | LAGEPLAN

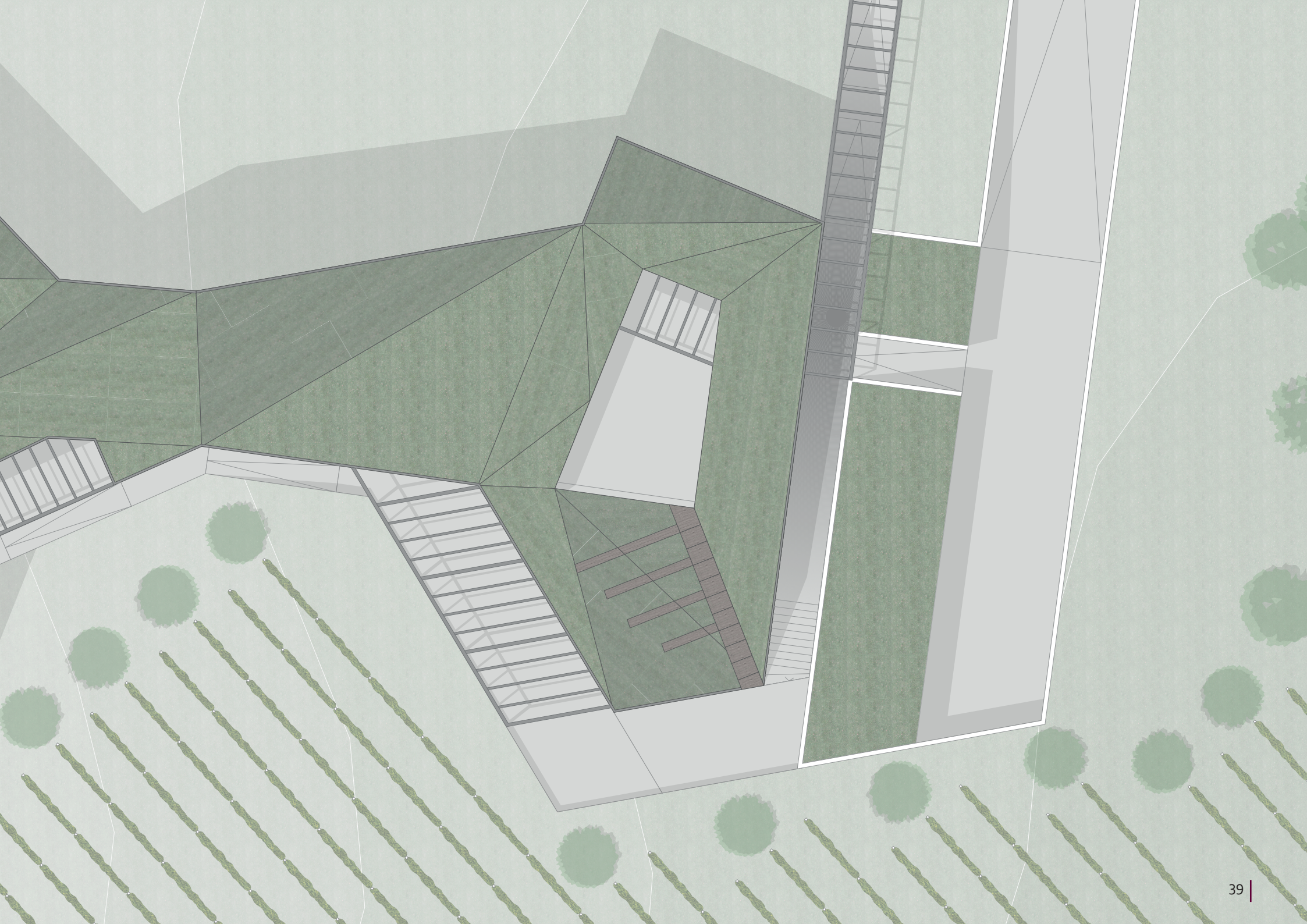


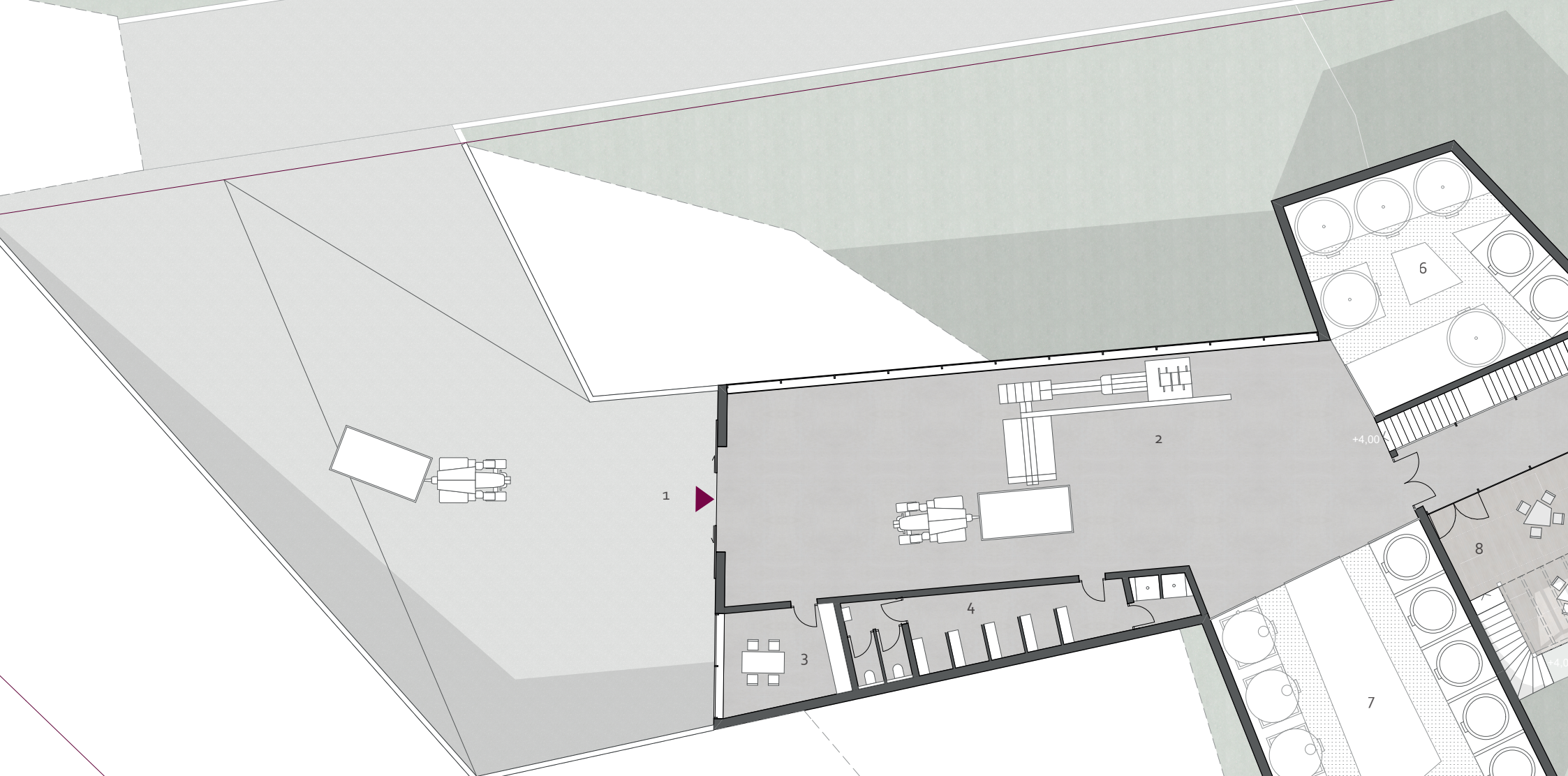


4.2 | GRUNDRISSE



DACHDRAUFSICHT M 1:200





1 Anlieferung	92 m ²	7 Kelter/Gärung Rotwein	116 m ²	13 Verkostungsraum	37 m ²
2 Traubenannahme/Maischen	204 m ²	8 Dach-/Terrasse	174 m ²	14 Empfang	15 m ²
3 Tee-/Küche	23 m ²	9 Büro	61 m ²	15 Weinshop	46 m ²
4 Umkleide	21 m ²	10 Flaschenlager	47 m ²	16 Vinothek	118 m ²
5 Technik	28 m ²	11 Etikettieren/Abfüllen	44 m ²	17 Sanitär	31 m ²
6 Kelter/Gärung Weißwein	70 m ²	12 Barriquelager	121 m ²		

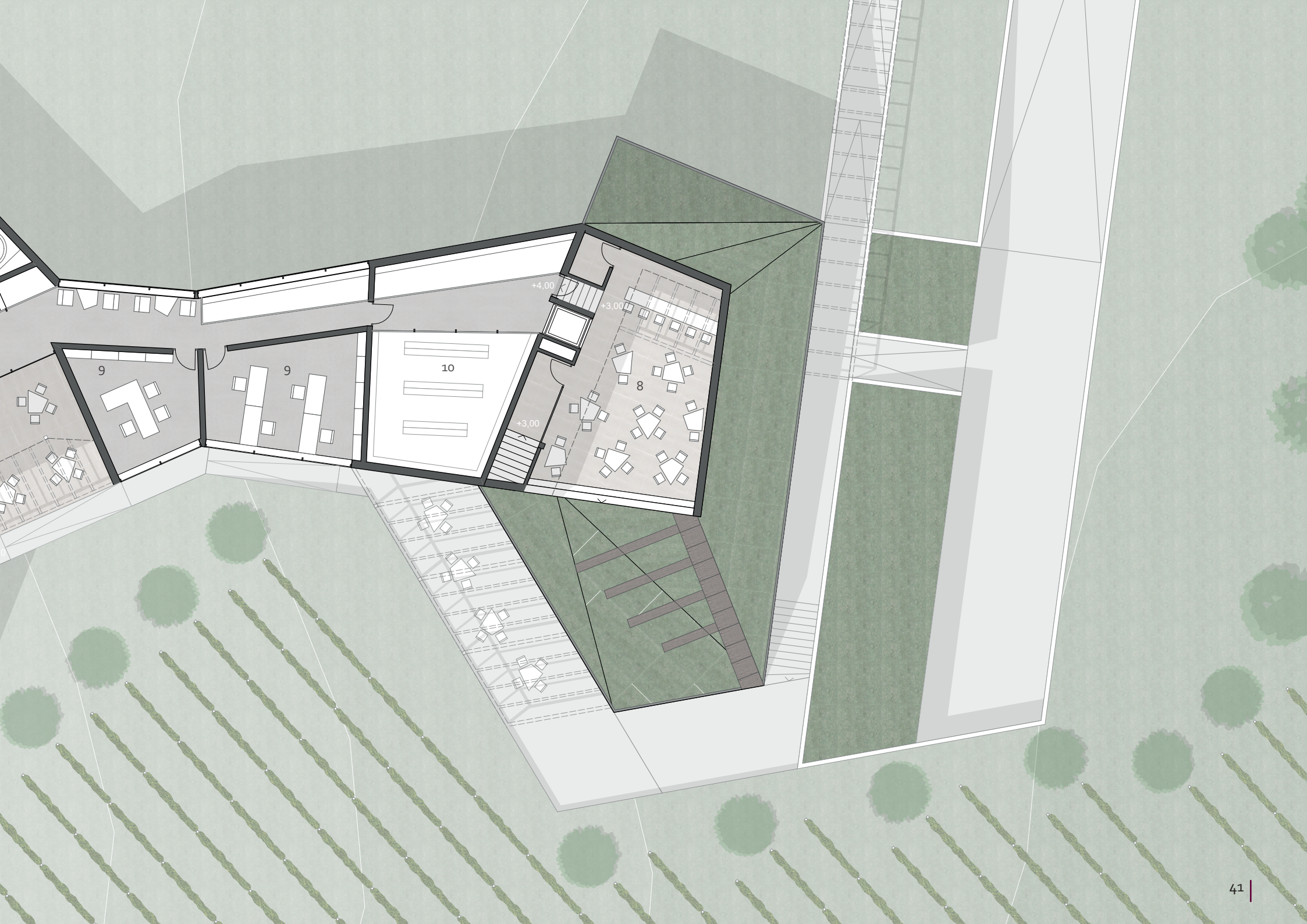
OBERGESCHOSS M 1:200

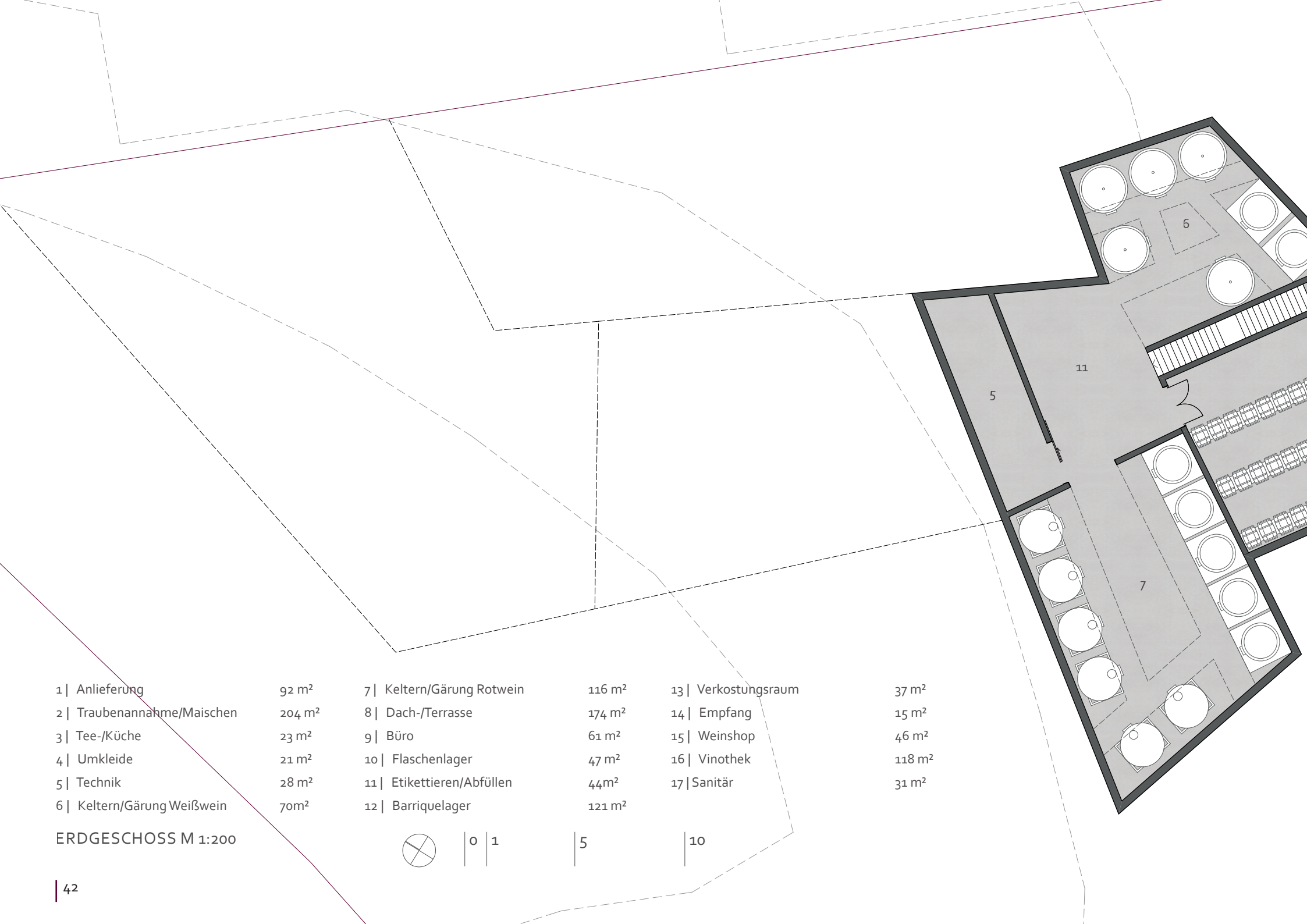


0 | 1

5

10



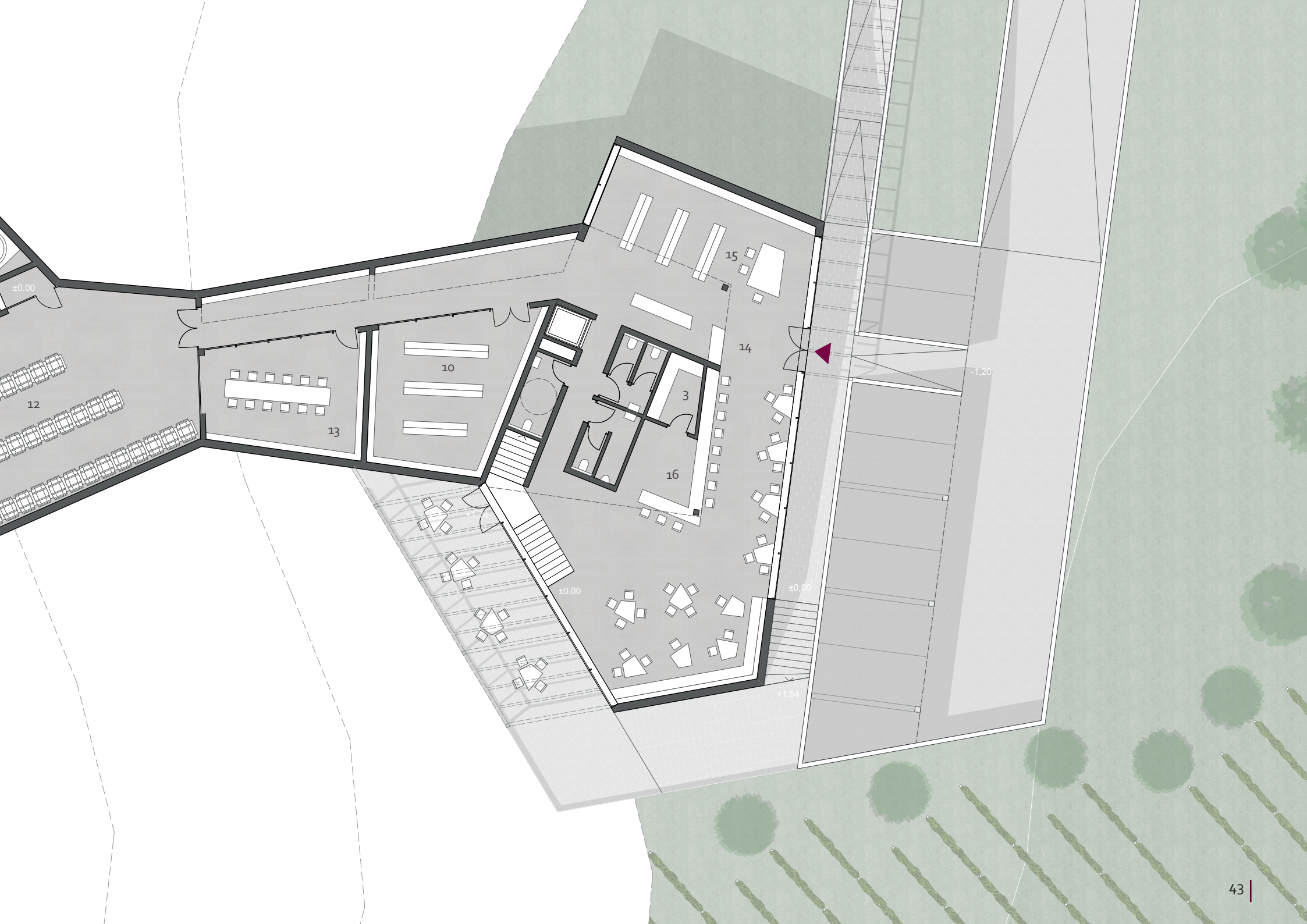


1 Anlieferung	92 m ²	7 Keltern/Gärung Rotwein	116 m ²	13 Verkostungsraum	37 m ²
2 Traubenannahme/Maischen	204 m ²	8 Dach-/Terrasse	174 m ²	14 Empfang	15 m ²
3 Tee-/Küche	23 m ²	9 Büro	61 m ²	15 Weinshop	46 m ²
4 Umkleide	21 m ²	10 Flaschenlager	47 m ²	16 Vinothek	118 m ²
5 Technik	28 m ²	11 Etikettieren/Abfüllen	44 m ²	17 Sanitär	31 m ²
6 Keltern/Gärung Weißwein	70 m ²	12 Barriquelager	121 m ²		

ERDGESCHOSS M 1:200



0 | 1 | 5 | 10



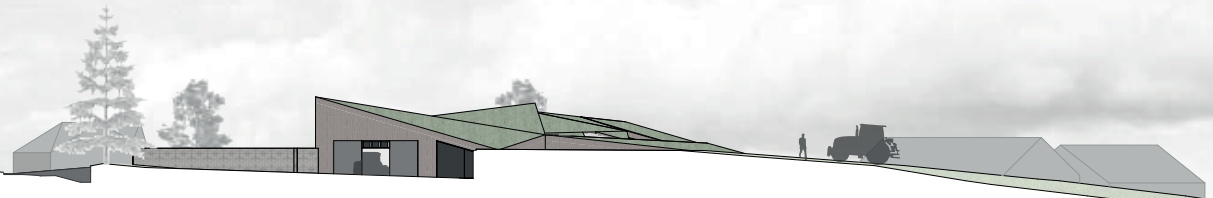
4.3 | ANSICHTEN



DACHDRAUFSICHT 9,40 m

OBERGESCHOSS +4,00 m

ERDGESCHOSS +0,00 m



ANSICHT 1_1 M 1:500

0 | 5 | 10

50



245 m

240 m

235 m

230 m

225 m

45



DD 9,40 m

OG +4,00 m

DT +3,00 m

EG +0,00 m

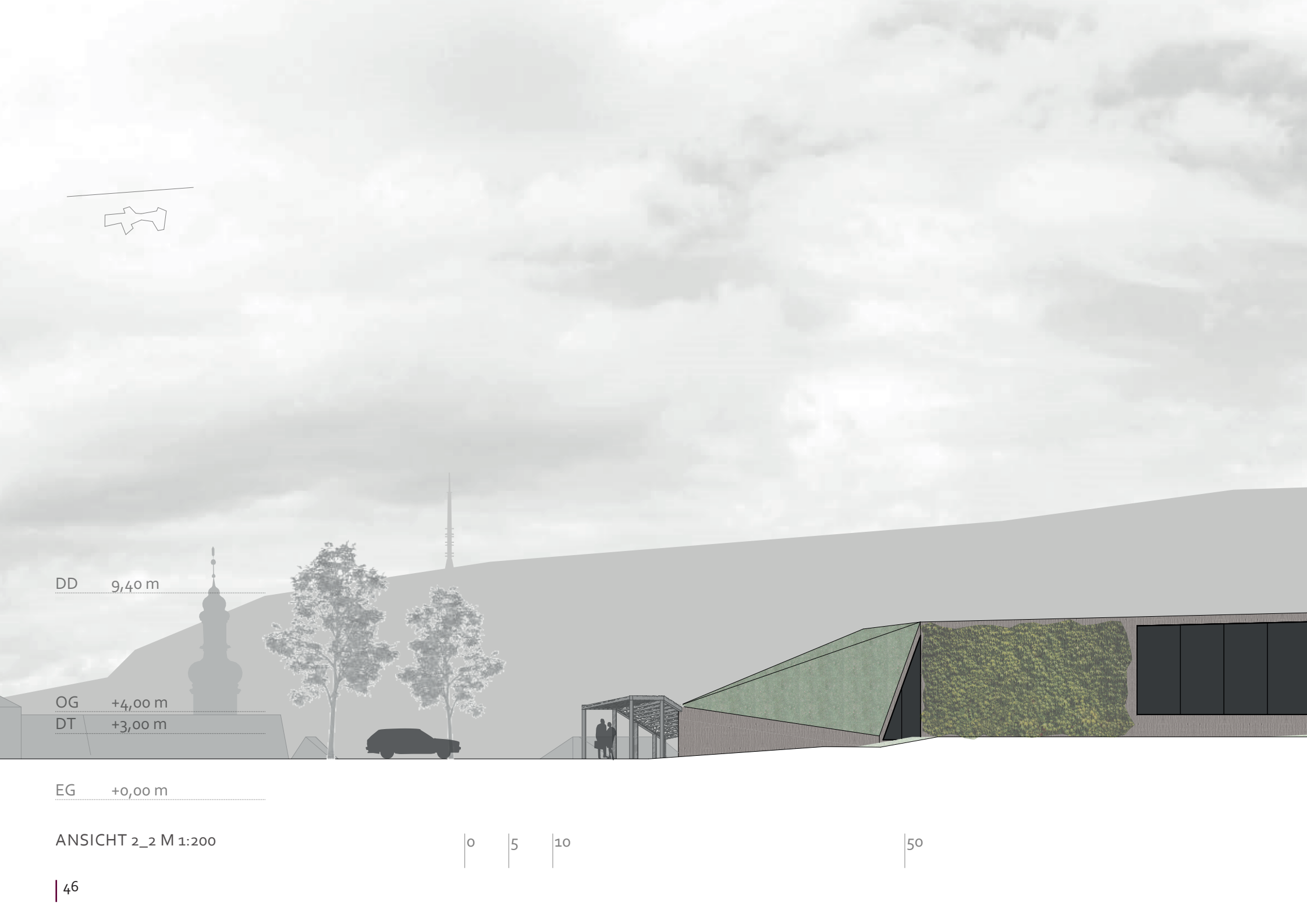
ANSICHT 2_2 M 1:200

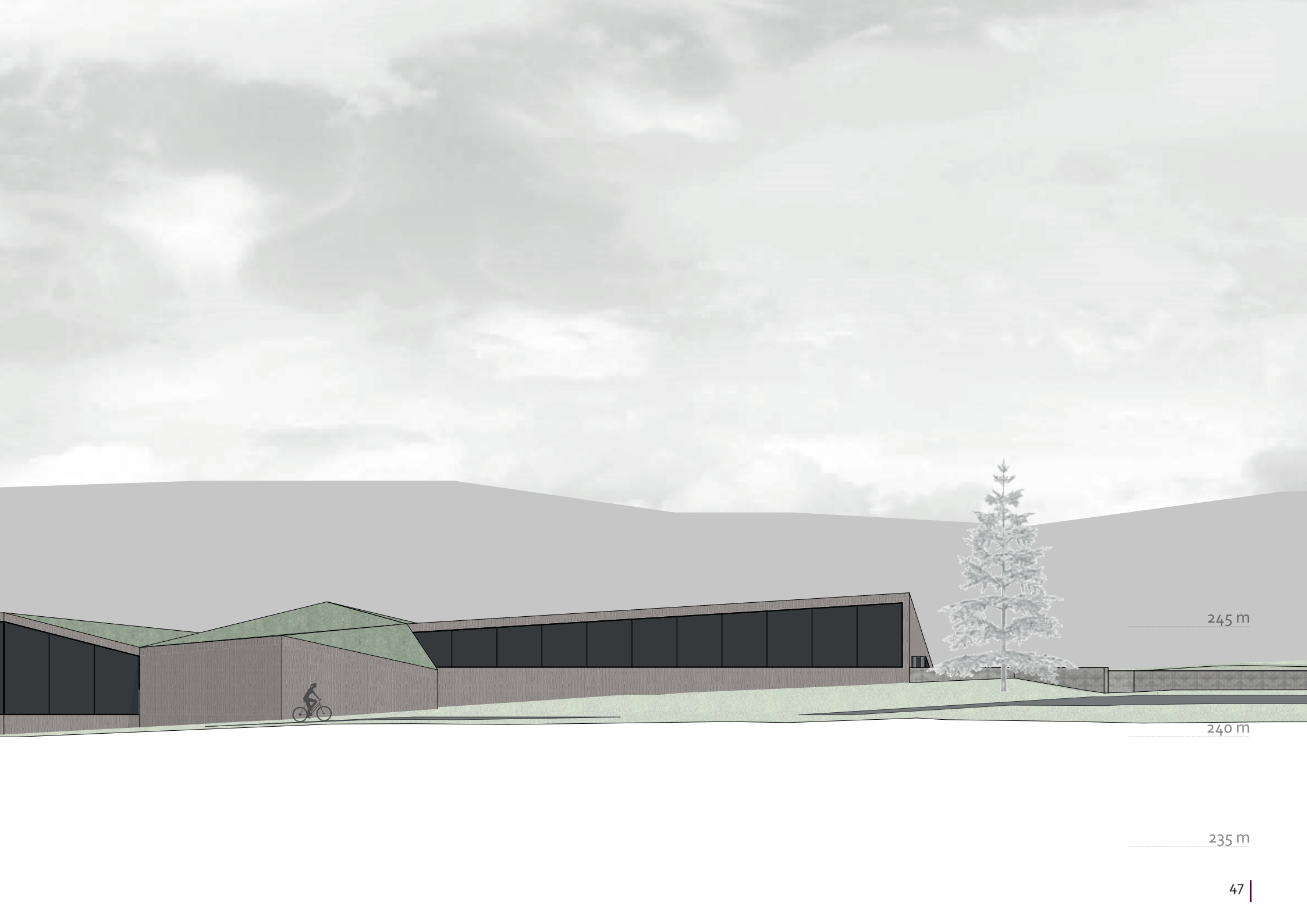
0

5

10

50

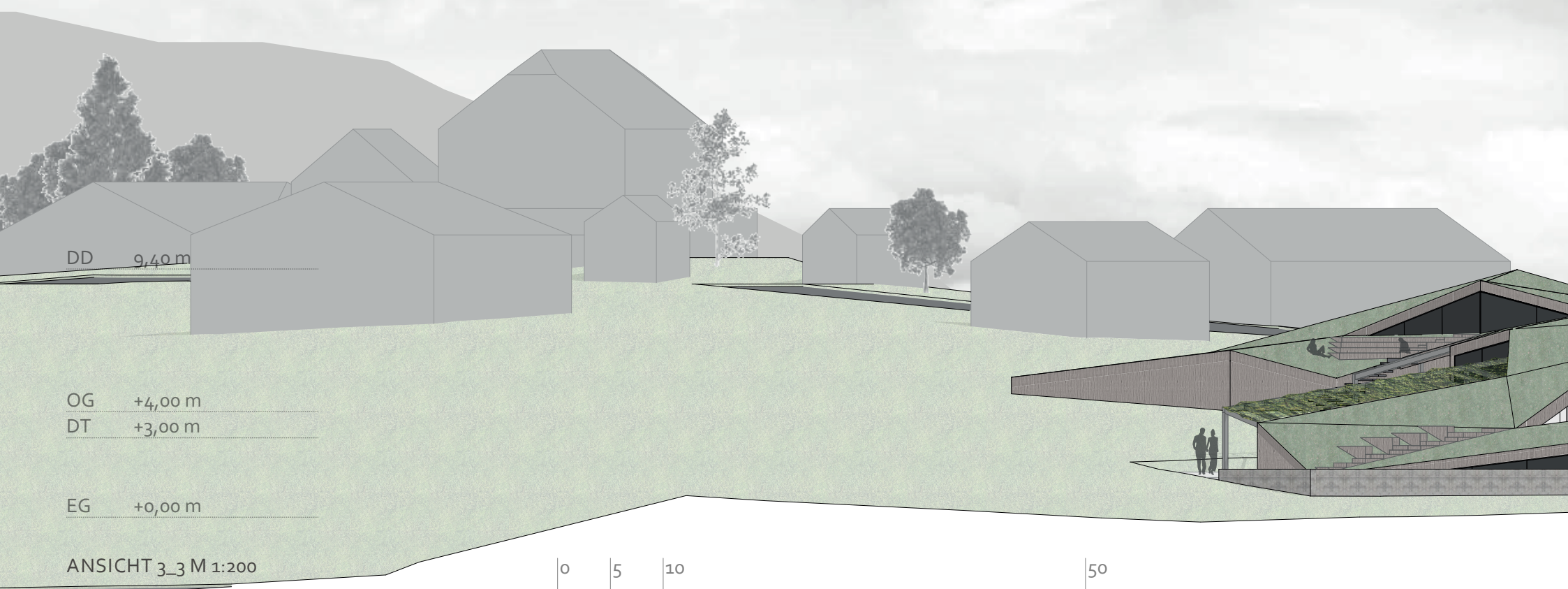




245 m

240 m

235 m



DD 9,40 m

OG +4,00 m

DT +3,00 m

EG +0,00 m

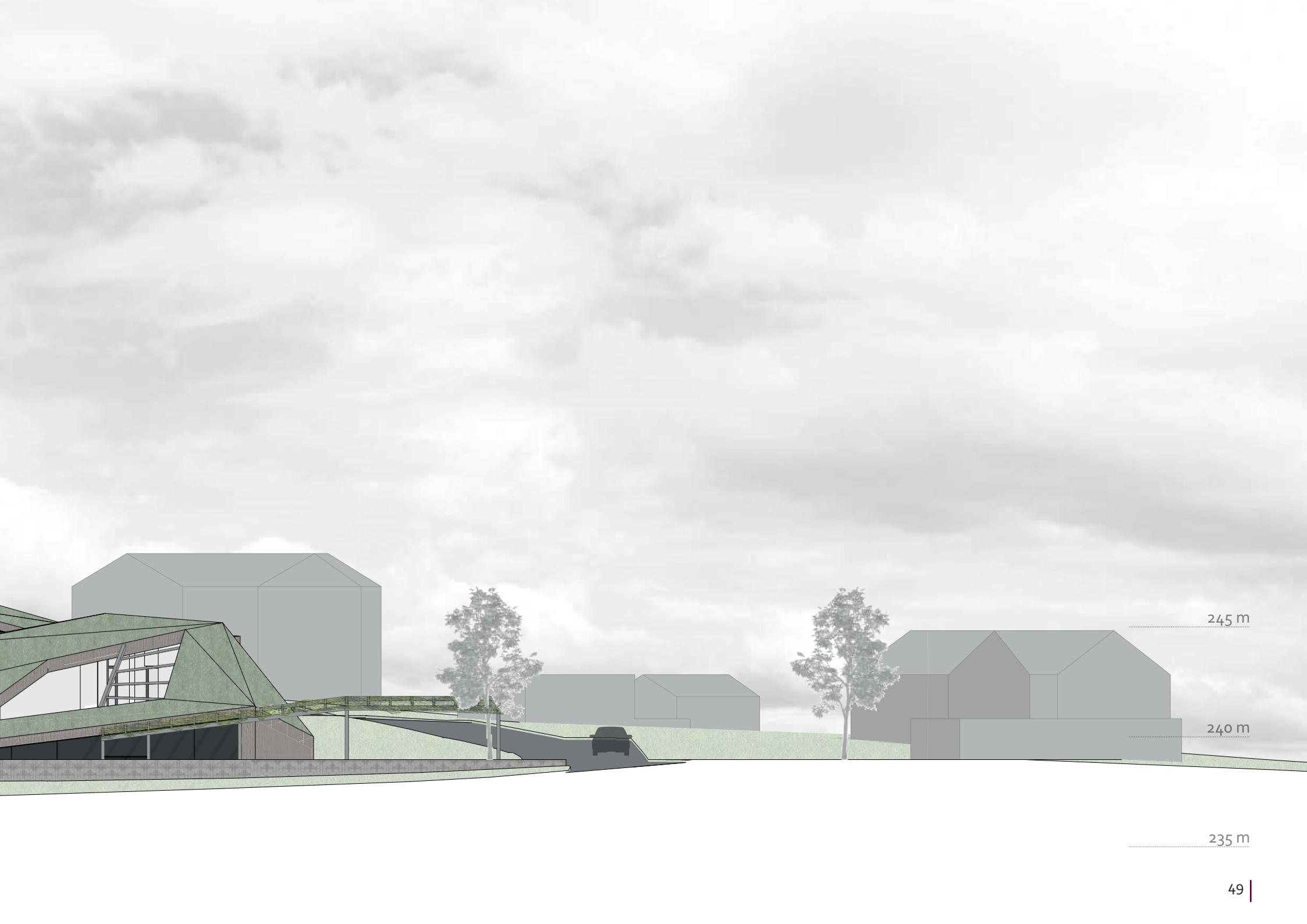
ANSICHT 3_3 M 1:200

0

5

10

50



245 m

240 m

235 m



DD 9,40 m

OG +4,00 m

DT +3,00 m

EG +0,00 m

ANSICHT 4_4 M 1:200

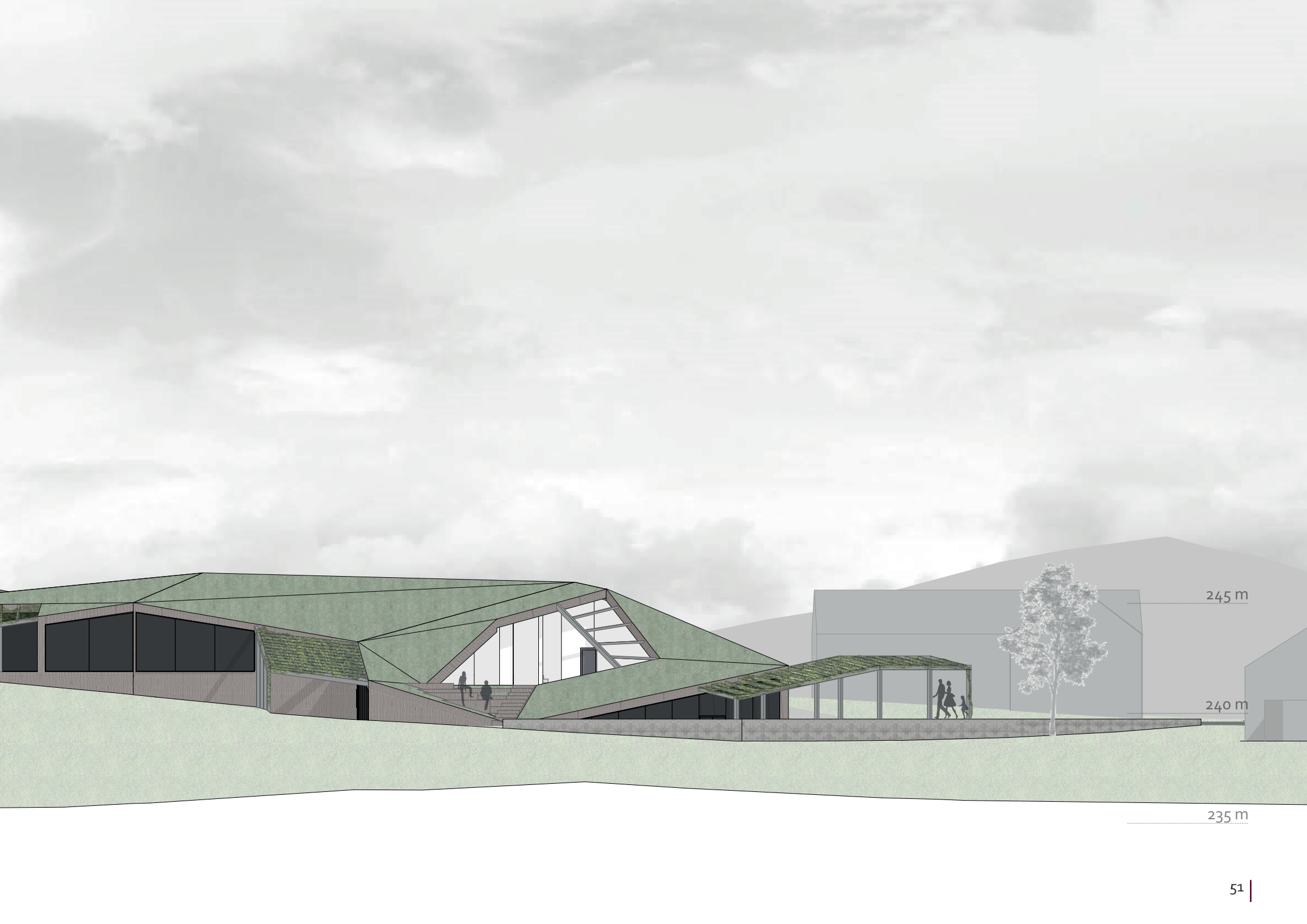
0

5

10

50

50

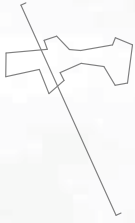


245 m

240 m

235 m

4.4 | SCHNITTE



DD 9,40 m

OG +4,00 m

DT +3,00 m

EG +0,00 m



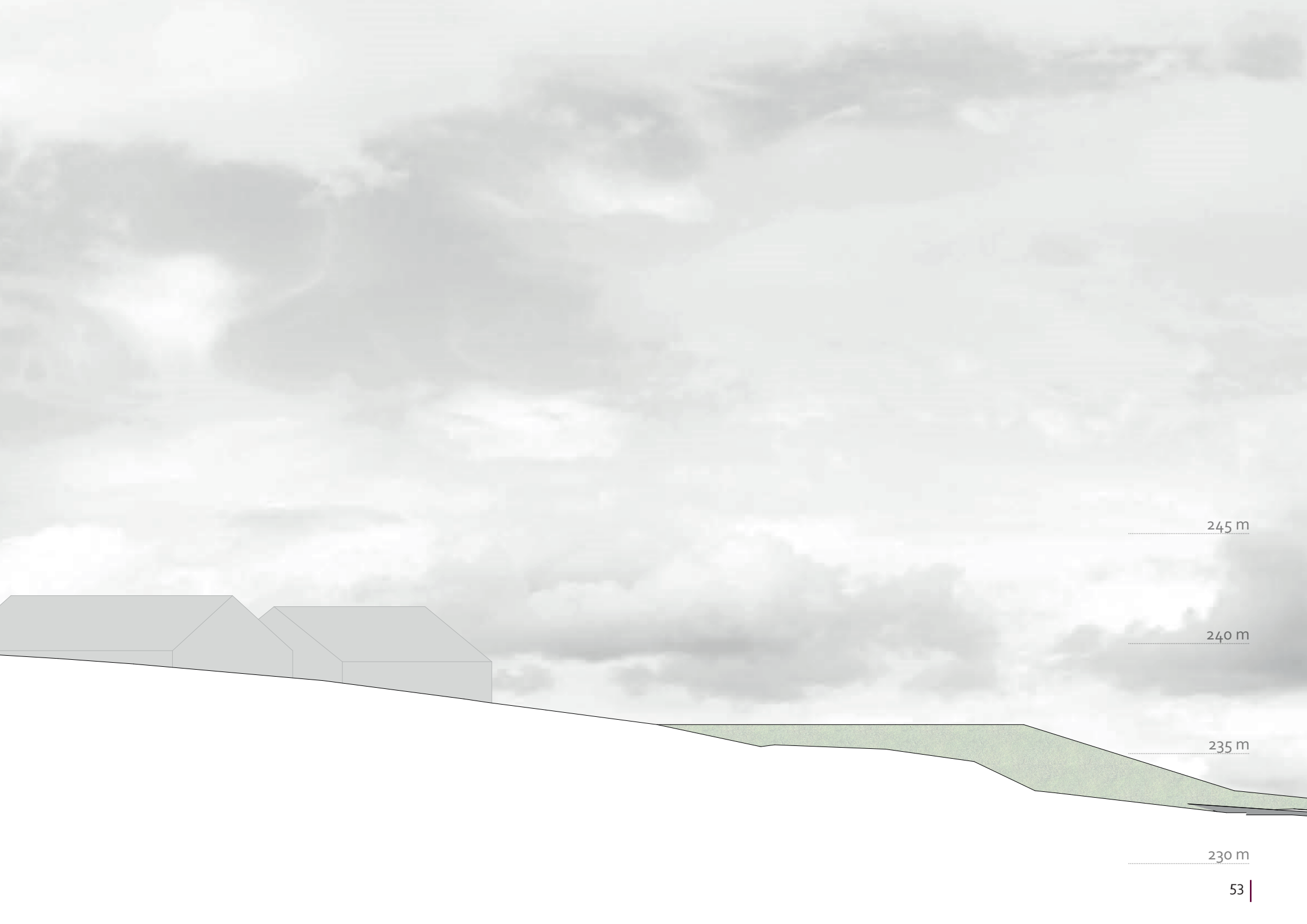
SCHNITT 1_1 M 1:200

0

5

10

50

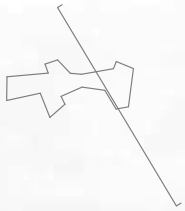


245 m

240 m

235 m

230 m

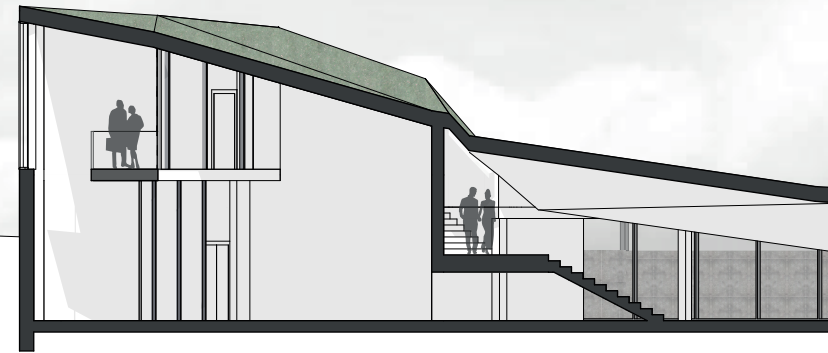
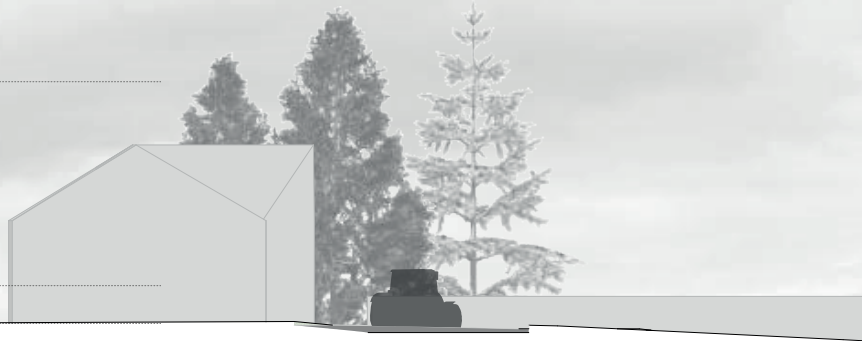


DD 9,40 m

OG +4,00 m

DT +3,00 m

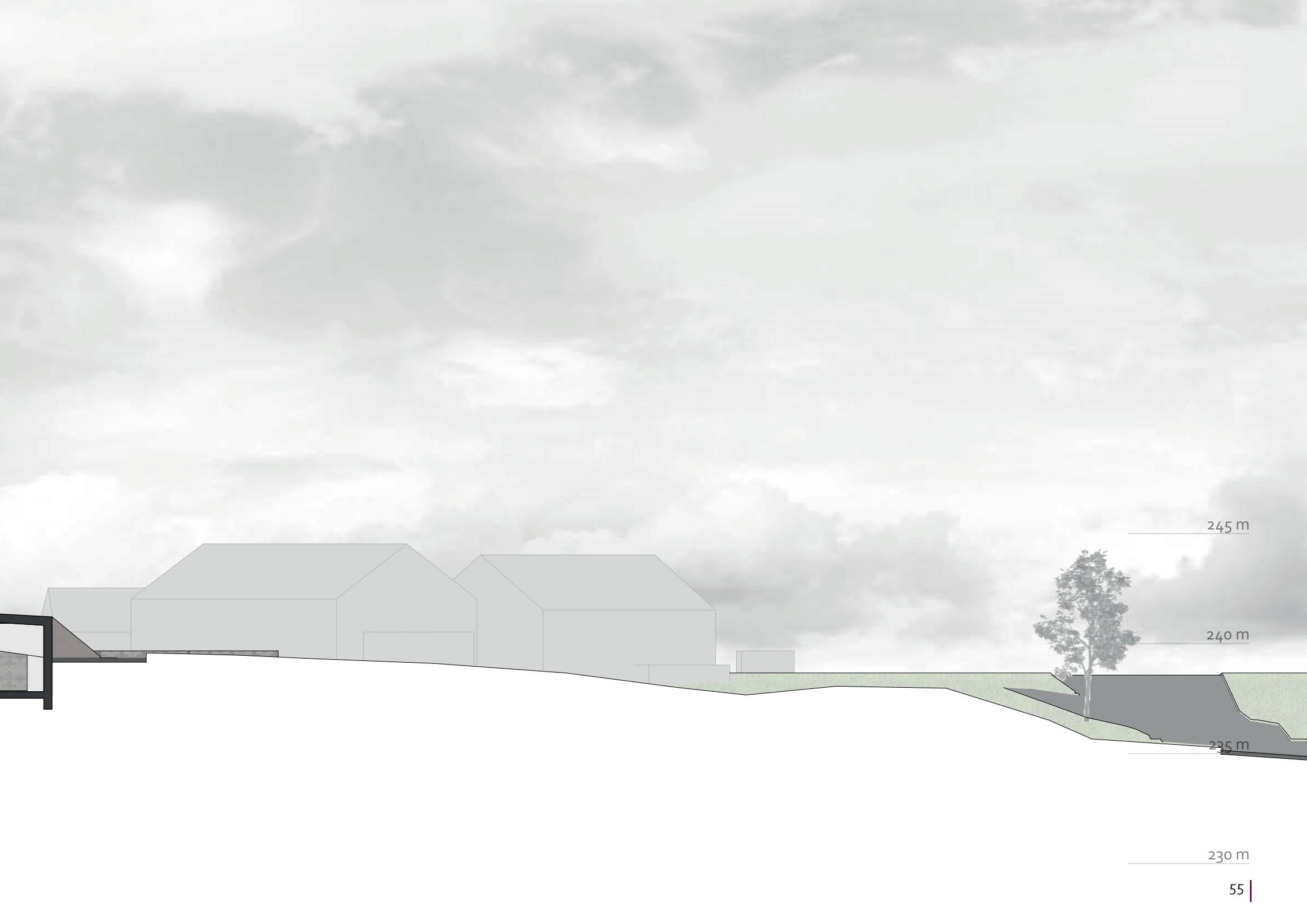
EG +0,00 m



SCHNITT 2_2 M 1:200

0 | 5 | 10

50



245 m

240 m

235 m

230 m

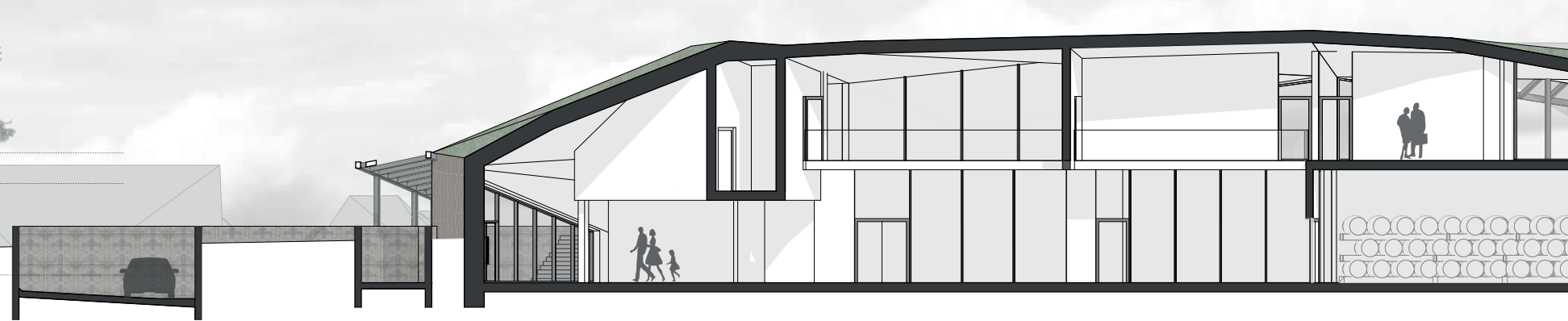


DD 9,40 m

OG +4,00 m

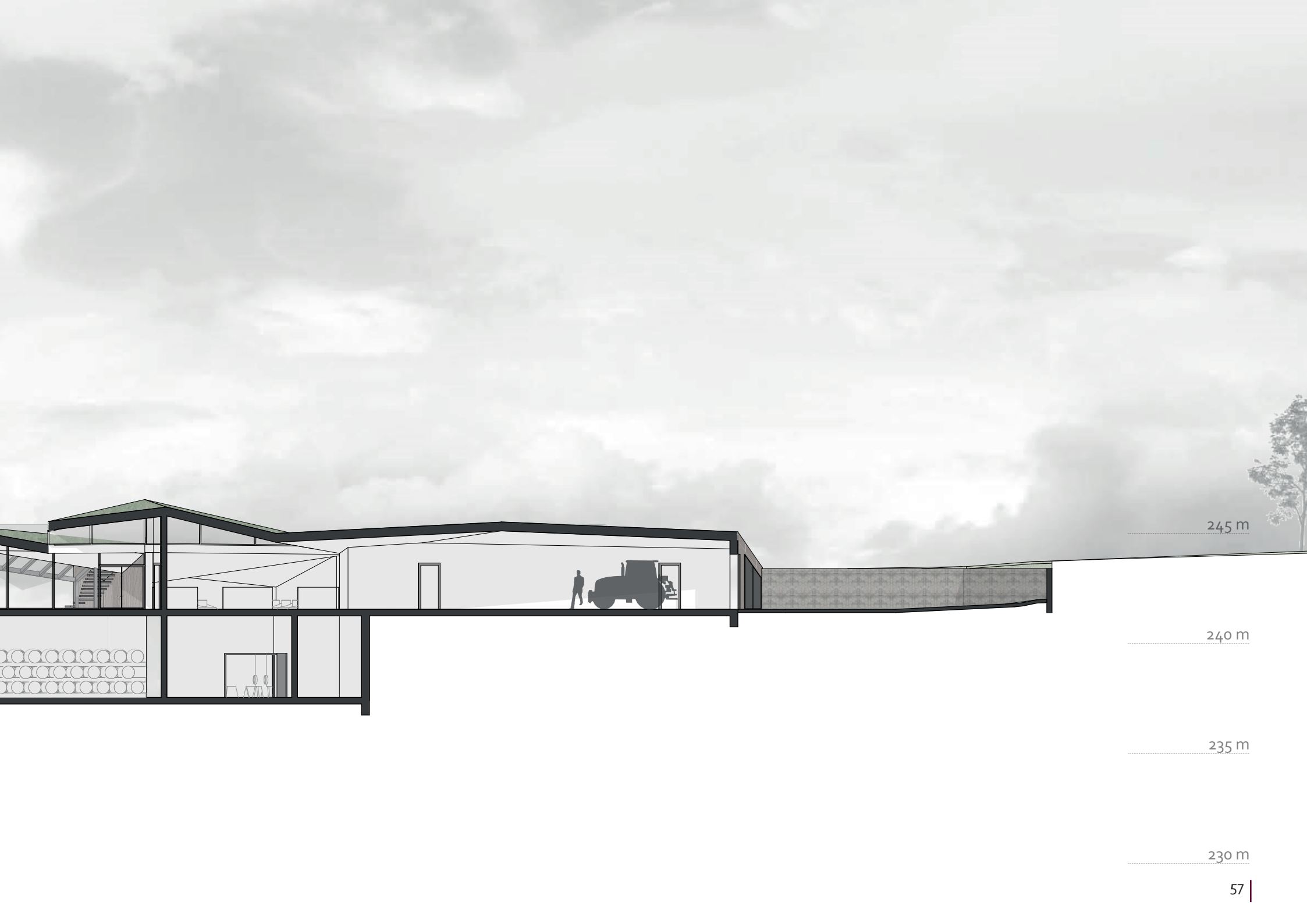
DT +3,00 m

EG +0,00 m



SCHNITT 3_3 M 1:200





245 m

240 m

235 m

230 m

4.5 | AXONOMETRIE INNENBEREICH

| ERDGESCHOSS

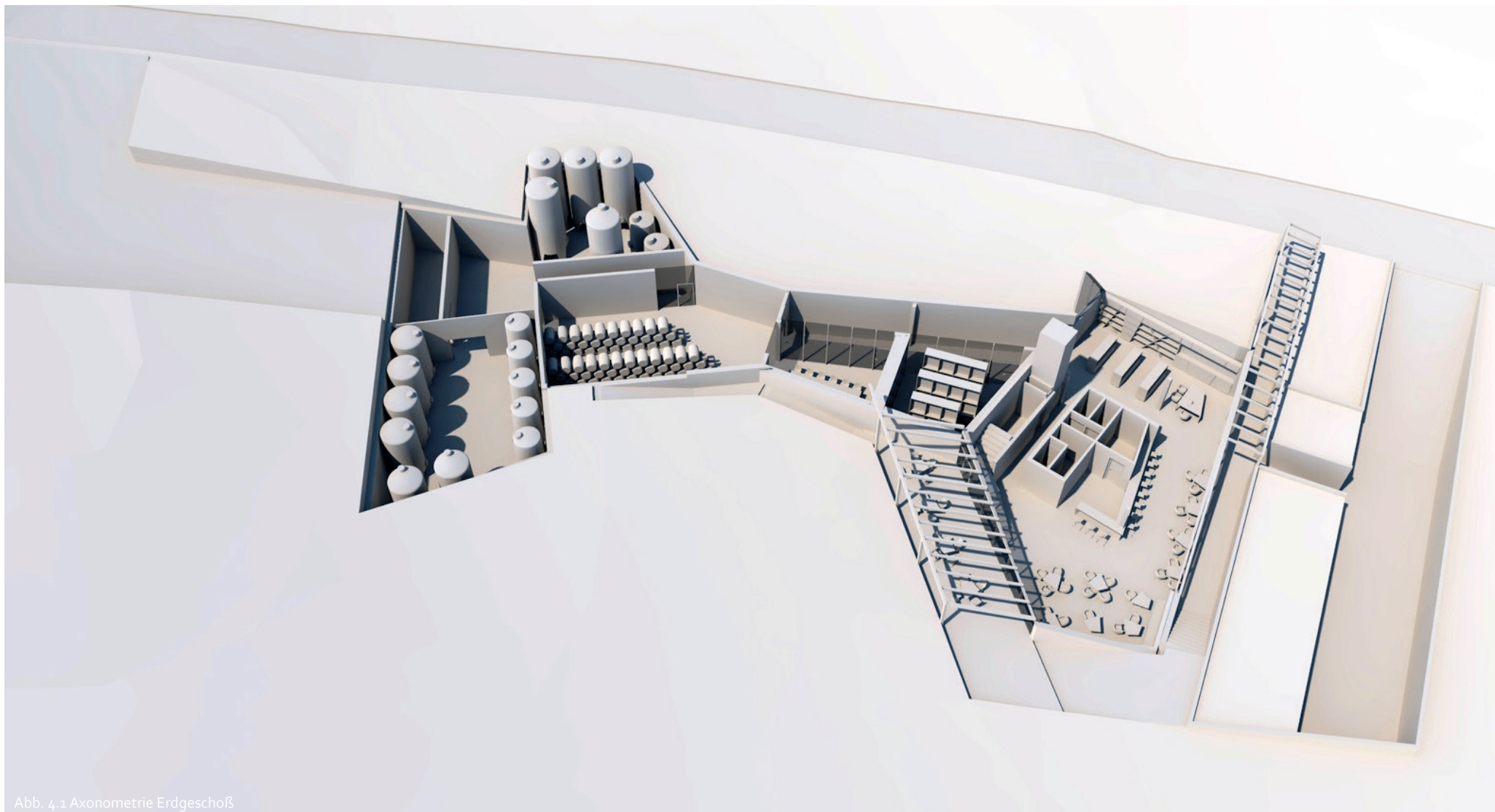


Abb. 4.1 Axonometrie Erdgeschoß

| OBERGESCHOSS

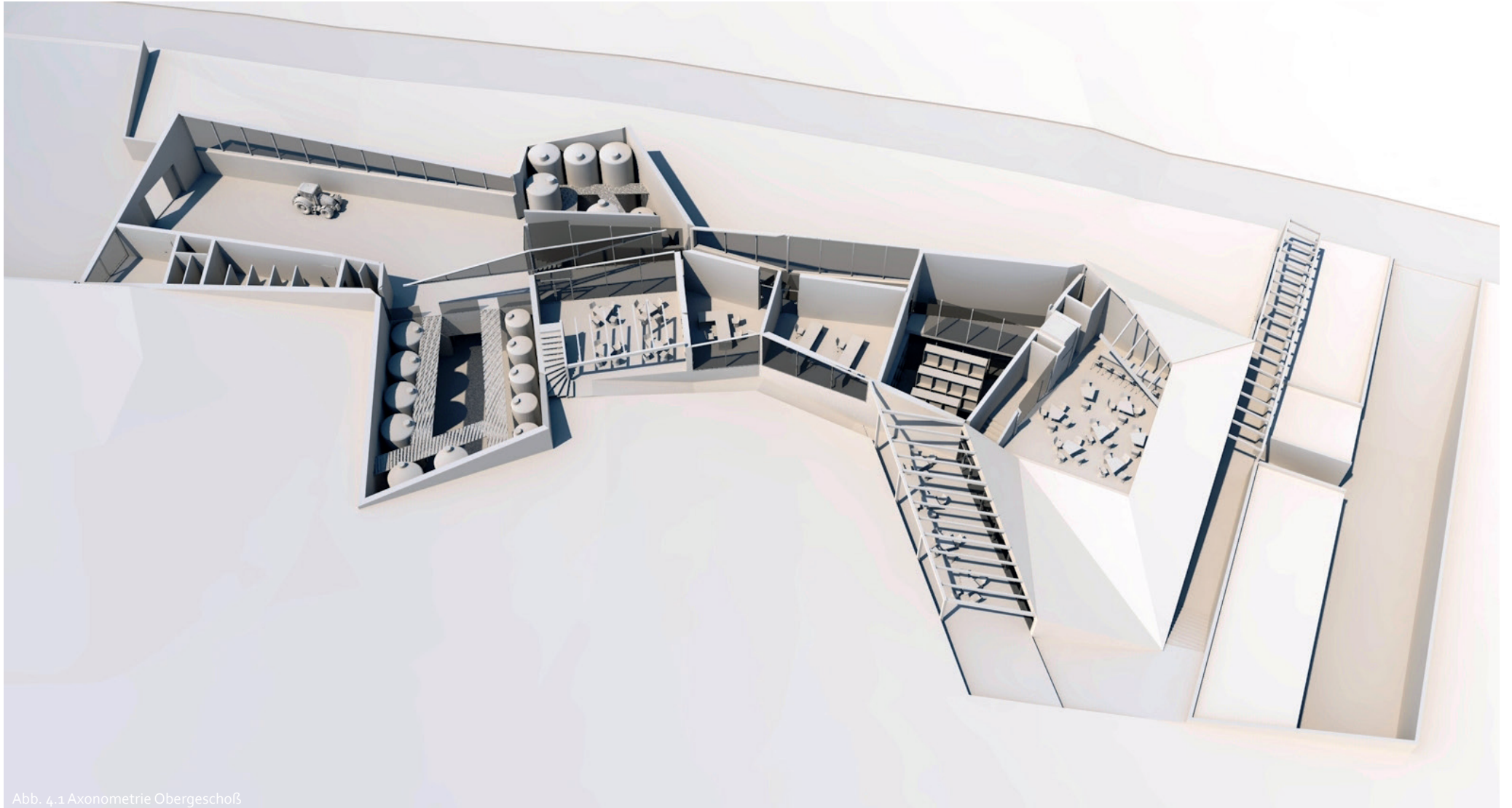
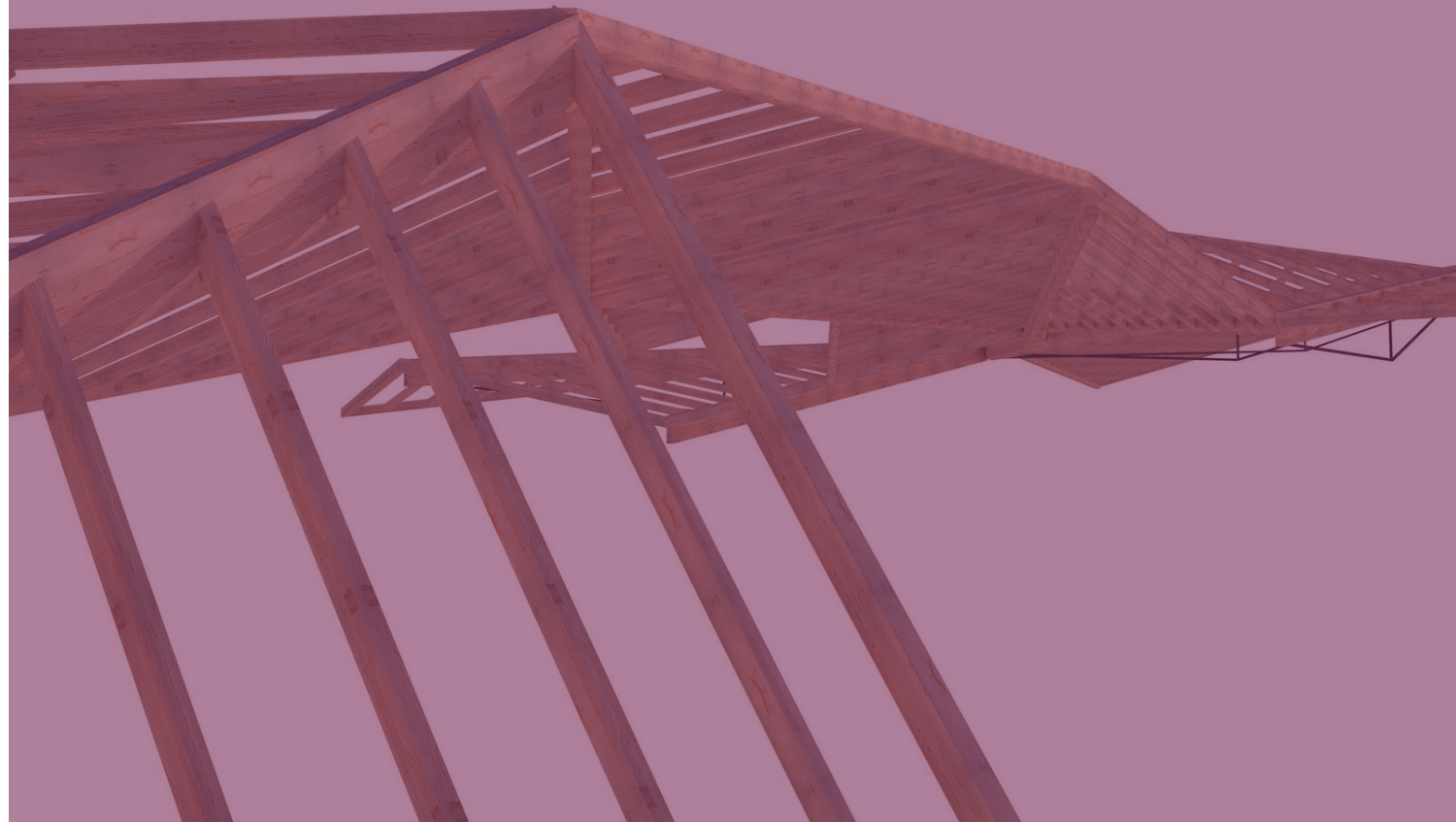


Abb. 4.1 Axonometrie Obergeschoß

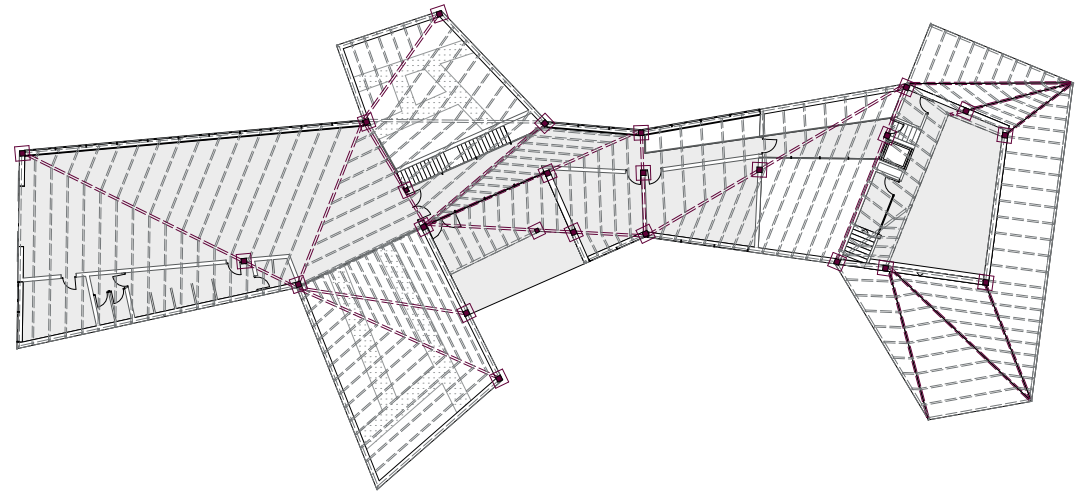
5 | KONSTRUKTION



5.1 | TRAGWERK

Das Gebäude liegt größtenteils unterirdisch wegen der Unterbringung der Lager und Kelterhäuser. Die Wände und Decken werden aus diesem Grund in Massivbauweise ausgeführt. Die polygonale Dachkonstruktion wird passend zum Thema Natur aus Holz entworfen, das die klimaregulierende Schicht in Form eines Gründaches (Warmdach) tragen wird. Die Lasten werden über die Randträger, welche allesamt auf den Außenwänden aus Stahlbeton aufliegen, abgetragen. Um die meisten Räume stützenfrei zu halten, werden wegen der großen Spannweiten einige Hauptträger durch Unterzüge entlastet. Die meisten Innenwände sind ebenso tragend.

Wände	Stahlbeton
Decken	Stahlbeton
Dachkonstruktion	Holztragwerk tw mit Unterzug
Dachdeckung	extensives Gründach
max. Spannweite	14 m



- raumüberspannende Hauptträger
- Auflagerpunkte von raumüberspannten Hauptträgern
- Nebenträger/Hauptträger aufliegend

M 1:500 | 0 | 5 | 10

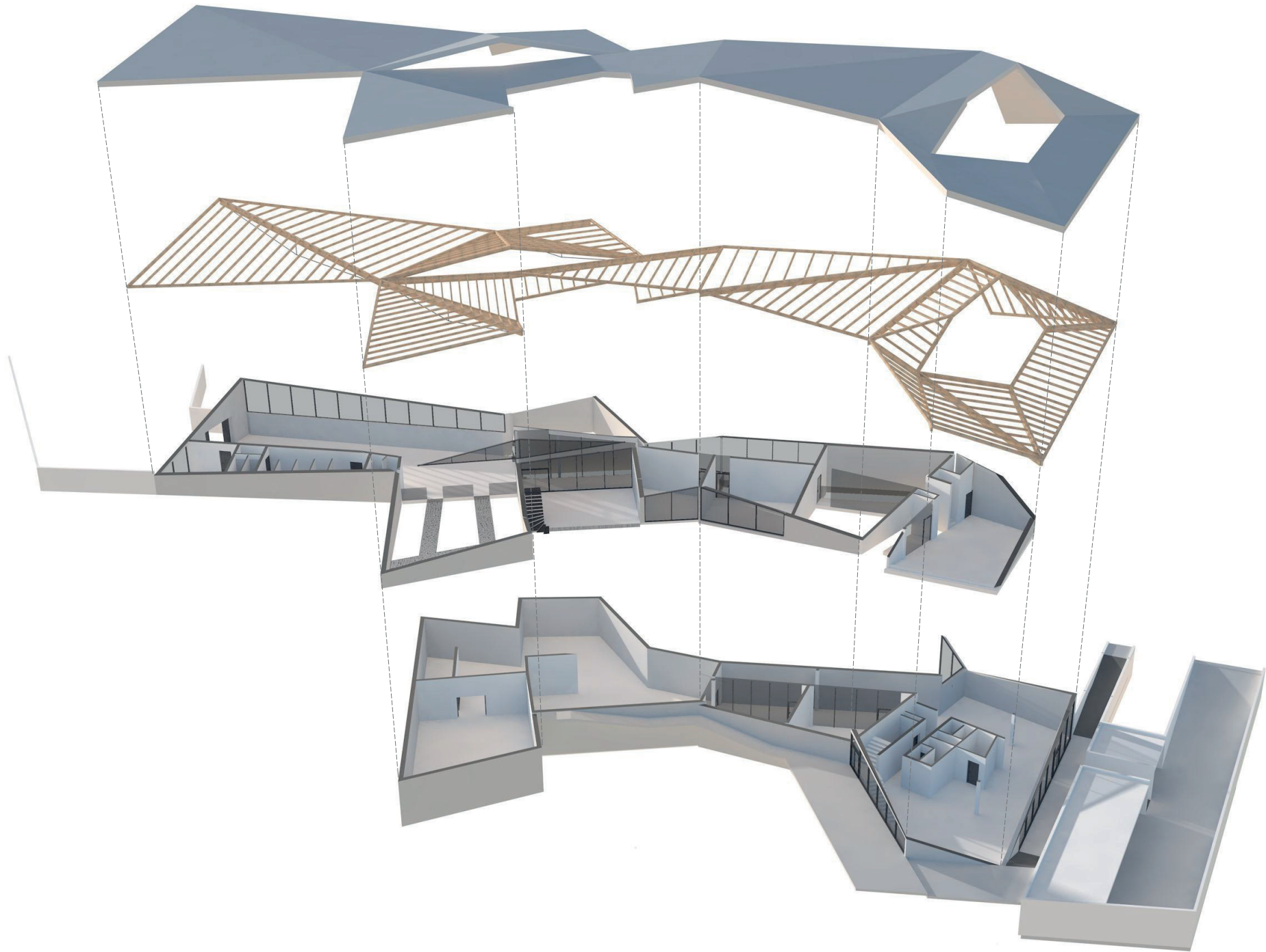


Abb. 5.1 Axonometrie Tragwerk

5.2 | MATERIALITÄT DER AUSSENHÜLLE

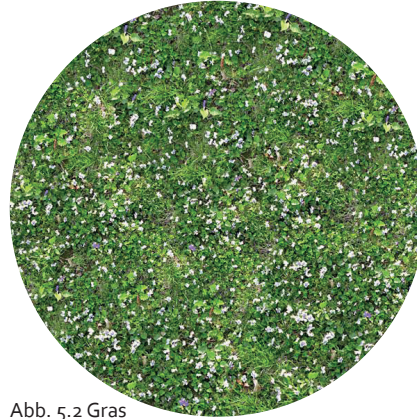


Abb. 5.2 Gras

| Dachdeckung

extensives Gründach für schwach geneigte Dächer bis 20° mit dünnem Substrataufbau und niedrig wachsenden Pflanzen für einen minimalen Aufwand an Pflege

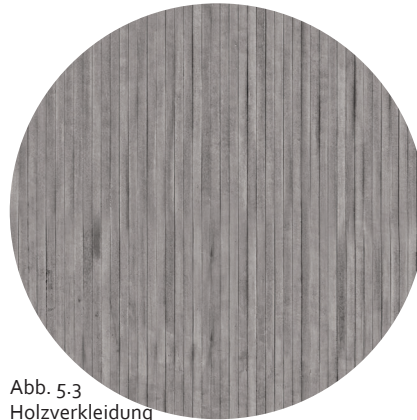


Abb. 5.3
Holzverkleidung

| Wandverkleidung

ist eine hinterlüftete Holzfassade, die Optik erinnert an Holzfässer, das Holz ist traditionell beschichtet, kontrolliert angekohlte Holzschalung



Abb. 5.4
Weinpflanze

| Bepflanzung

der Pergola durch wilden Wein, dient als Beschattung der Terrassen im Sommer und dient als Markierung des Eingangsbereichs

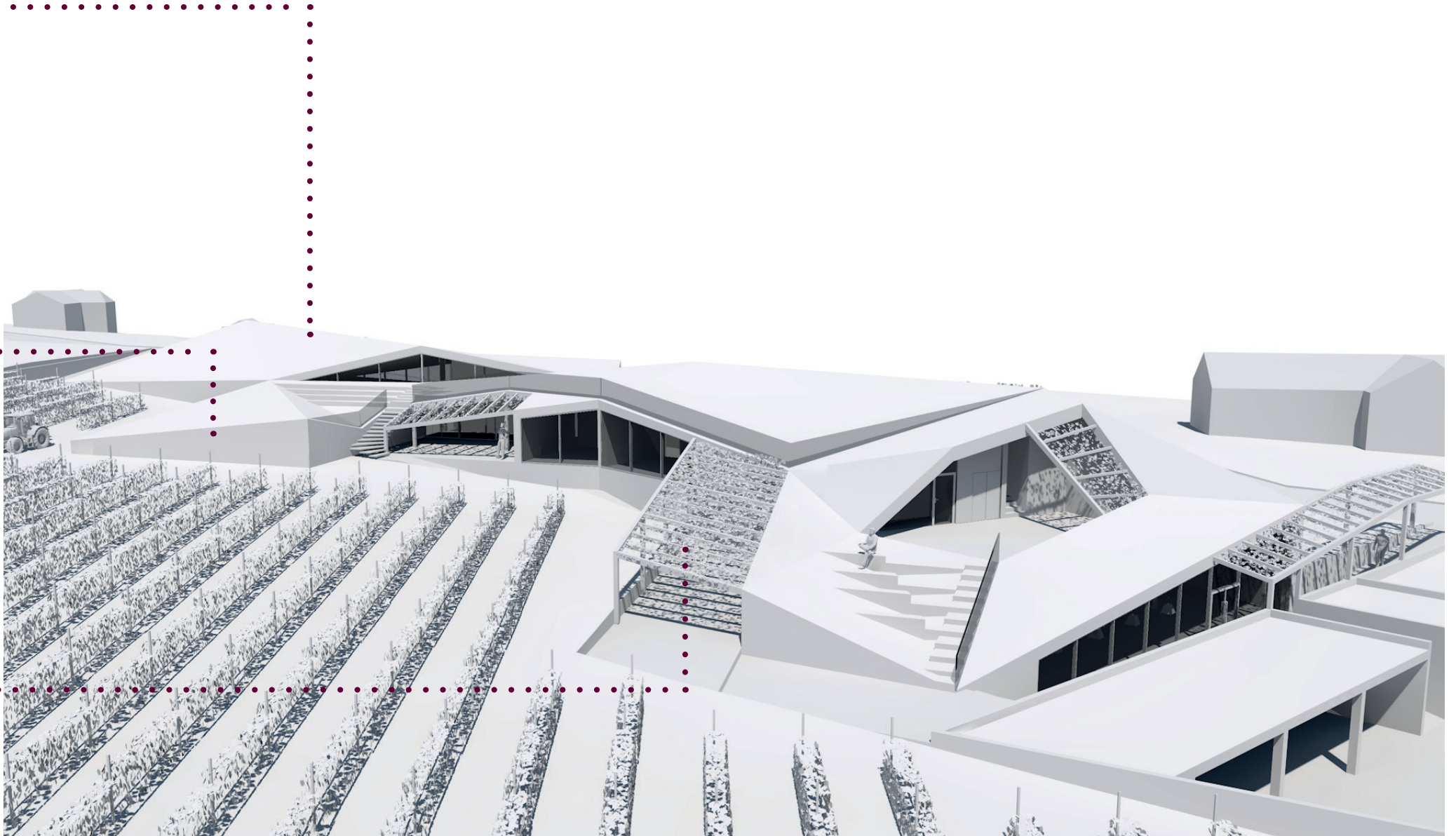


Abb. 5.5 Außenansicht weißes Modell

5.3 | FASSADENSCHNITT

D2	• Decke OG	D3	• Dachaufbau		
	•		•		
1	• Parkettboden	5	• extensive Vegetationsschicht		
	• Trennlage	15	• Substratschicht	D6	• Fassade
7	• Anhydrit-/Heizestrich	5	• Trapezleisten als Abrutschsicherung		•
0,2	• PE-Folie		• Rohglasvlies 400 g/m ²		• Pfosten-Riegel-Konstruktion aus Aluminium
3	• Trittschalldämmung M-WT	10	• Drainmatten		• mit dunkelgrauer Beschichtung
3	• Beschüttung	0,4	• wurzelfeste Bahn 1-lagig EKV 4/5 Cu		• Fassadenraster Trapez
25	• Stahlbetondecke gespachtelt mit thermischer	0,8	• Dichtbahn 2-lagig PKV 5 und EKV 4		• Sonnenschutz-Isolierverglasung
	• Bauteilaktivierung	2,2	• Vollschalung		
	• Silikatfarbe weiß	43-75	• Hauptträger BSH 180/430-750	D5	• Wand EG-OG
		24	• Nebenträger BSH dazwischen		•
			• Mineralwolle 2x12	2,4	• angekohlte vertikale Holzschalung 24/140
D1	• Decke EG	0,2	• Dampfsperre	2x	• Hinterlüftung mit Konterlattung 22/40
	•	2,2	• Konterlattung	2,2	•
1	• Parkettboden	1,25	• GK-Platten 2-lagig gespachtelt		• wasserabweisende diffusionsoffene Folie
	• Trennlage		• Silikatfarbe weiß	8	• Holzständer 8/4 dazwischen Mineralwolle
7	• Anhydrit-/Heizestrich			20	• Stahlbetonwand gespachtelt
0,2	• PE-Folie				• Silikatfarbe weiß
3	• Trittschalldämmung M-WT			D4	• Wand EG
3	• Beschüttung				•
0,2	• PE-Folie			0-32	• Sikerschicht
0,8	• Abdichtung bitum. 2-lagig				• Filtervlies 200 g/m ²
	• Bitumenvoranstrich			10	• XPS-Hartschaumplatte
25	• Stahlbetondecke			0,8	• Abdichtung bitum. 2-lagig
20	• XPS-Hartschaumplatte				• Bitumenvoranstrich
8	• Sauberkeitsschicht			20	• Stahlbetonwand gespachtelt
15	• Rollierung				• Silikatfarbe weiß

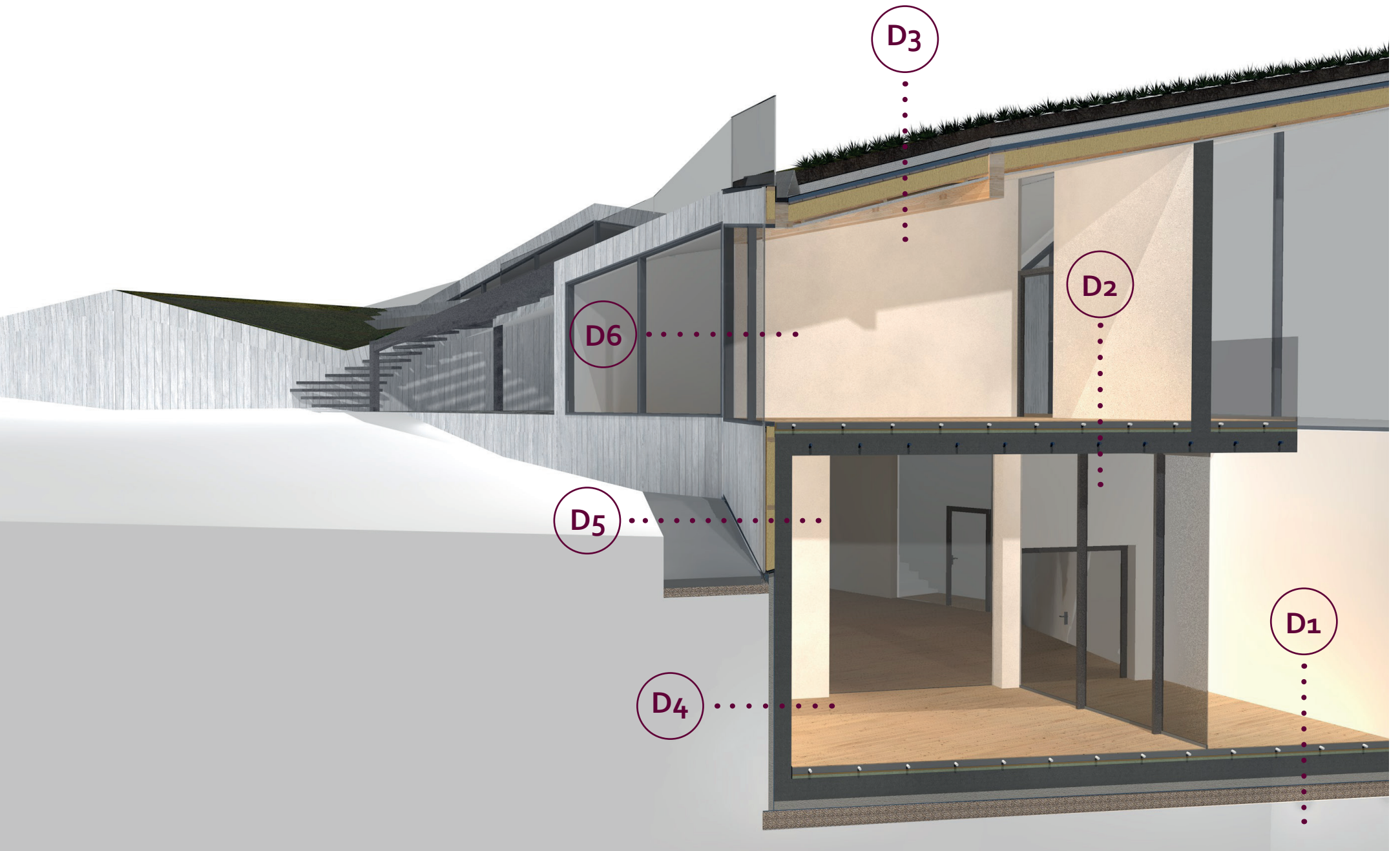


Abb. 5.6 Fassadenschnitt

6 | VISUALISIERUNG



6.1 | SCHAUbilder

| Außenansicht auf das neue Weingut

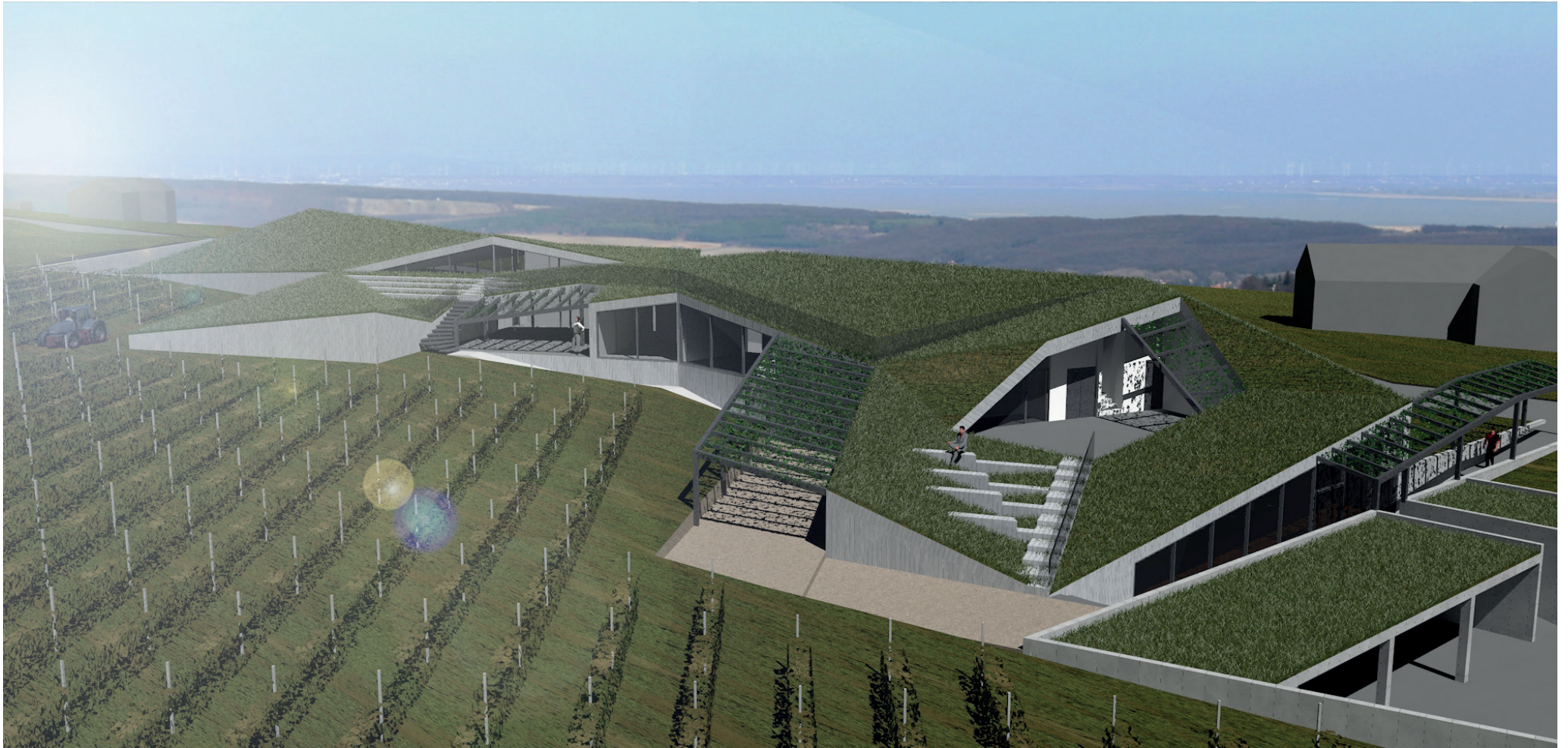


Abb. 6.1 Schaubild Außenansicht Weingut

| begehbare Dachterrasse mit Sitzstufen aus Holz, eine Anlehnung an das Amphitheater und Rundblick auf die Umgebung



Abb. 6.2 Schaubild Dachterrasse

| Terrasse unter der schützenden Pergola mit Sicht auf
die Innenstadt

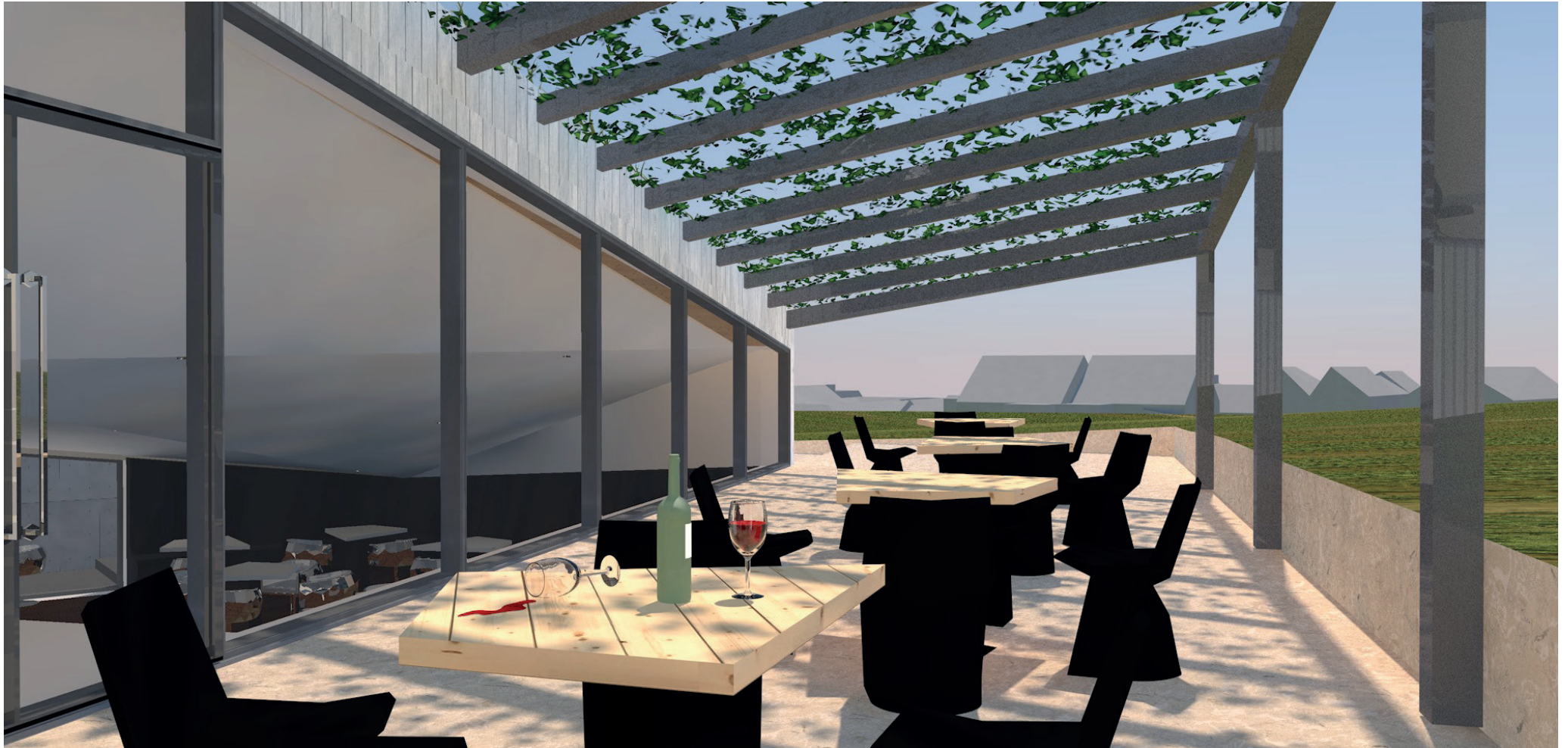


Abb. 6.3 Schaubild unter der Pergola

| Eingangsbereich und Vinothek mit Bar



Abb. 6.4 Schaubild Vinothek

| Blick auf den Ausstellungsbereich des Weinshops



Abb. 6.5 Schaubild Weinshop

| Barriquelager mit Sicht auf den Degustationsraum



Abb. 6.6 Schaubild Barricuelager

6.2 | MODELLFOTOS

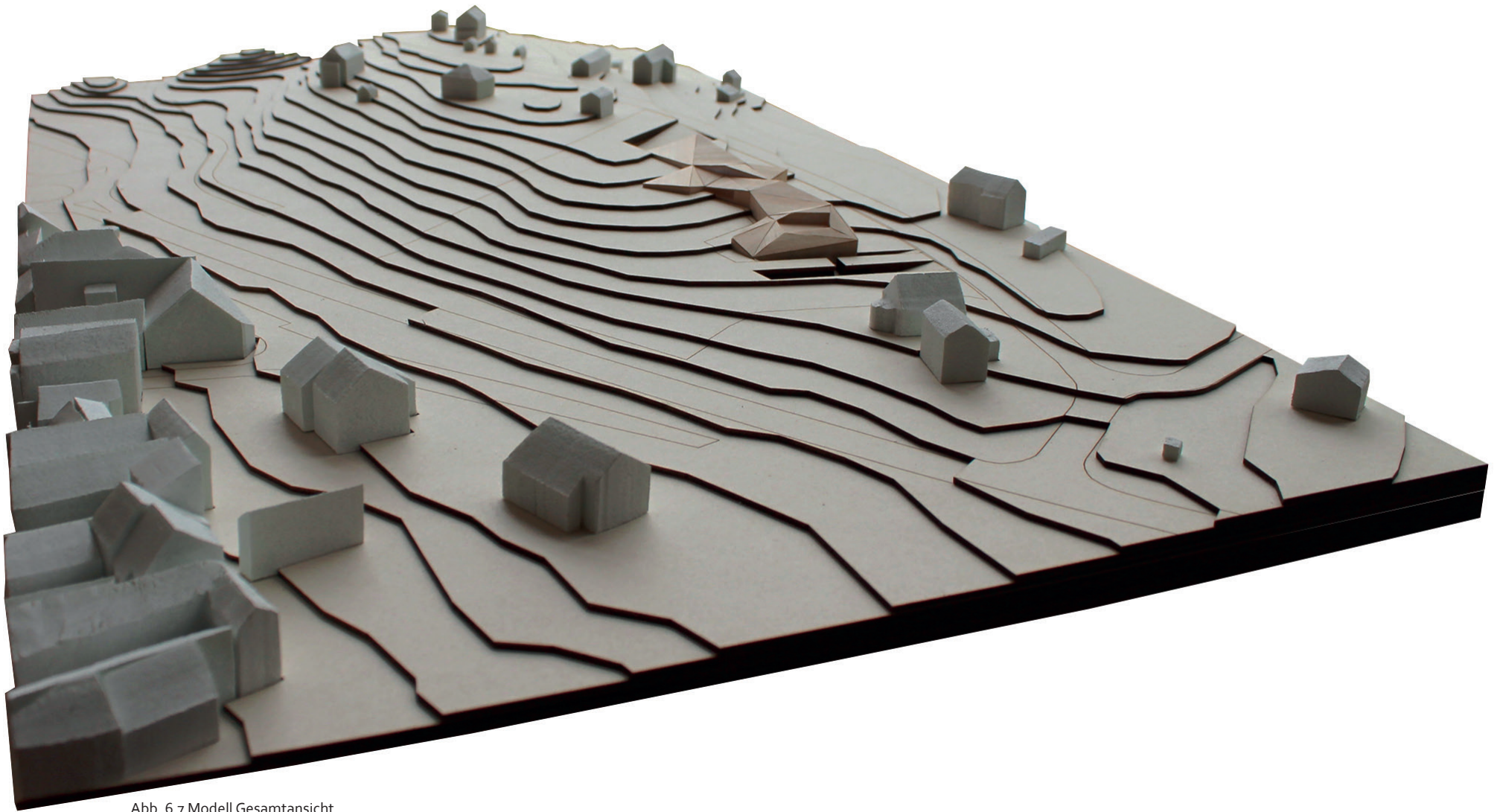


Abb. 6.7 Modell Gesamtansicht

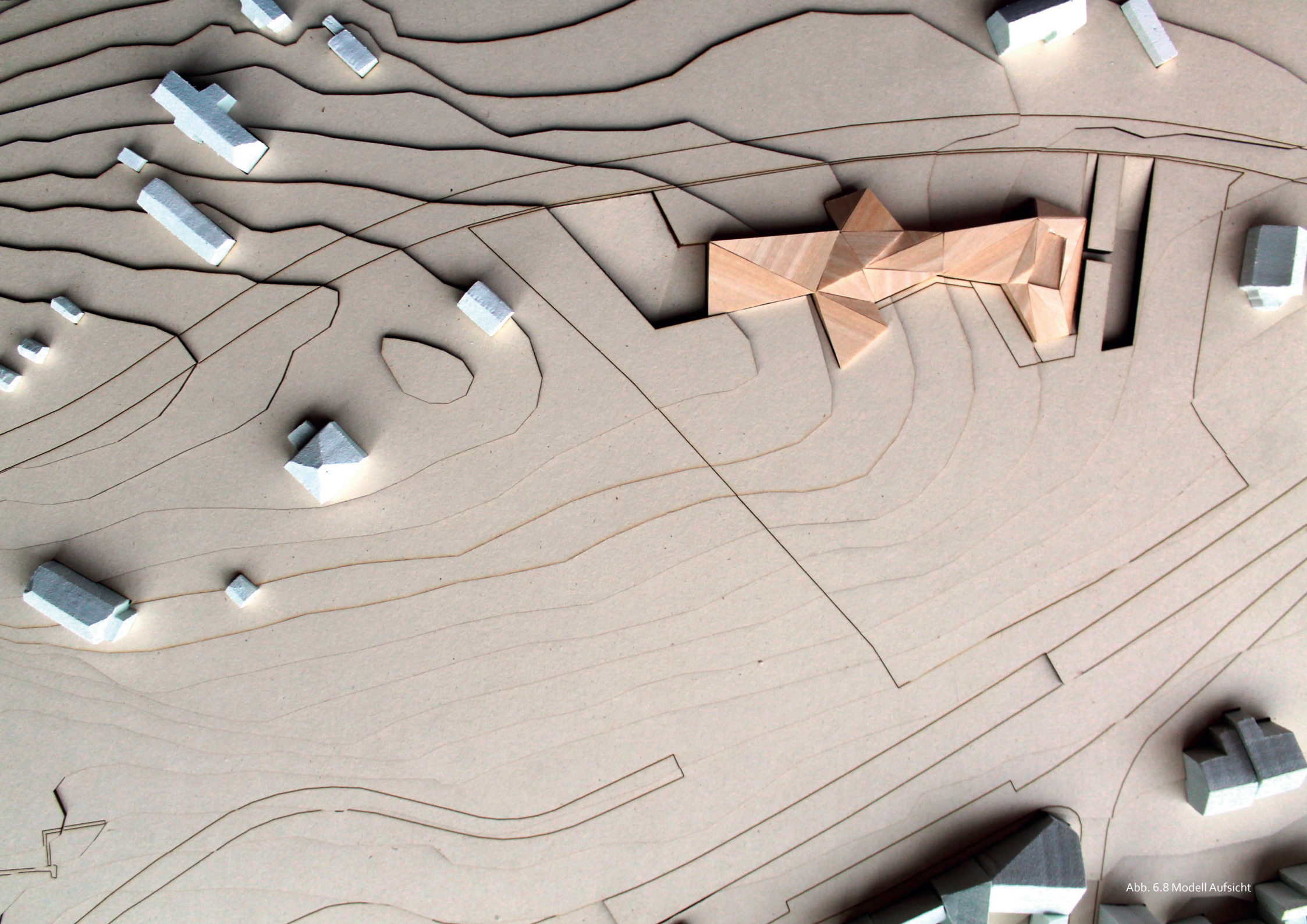


Abb. 6.8 Modell Aufsicht

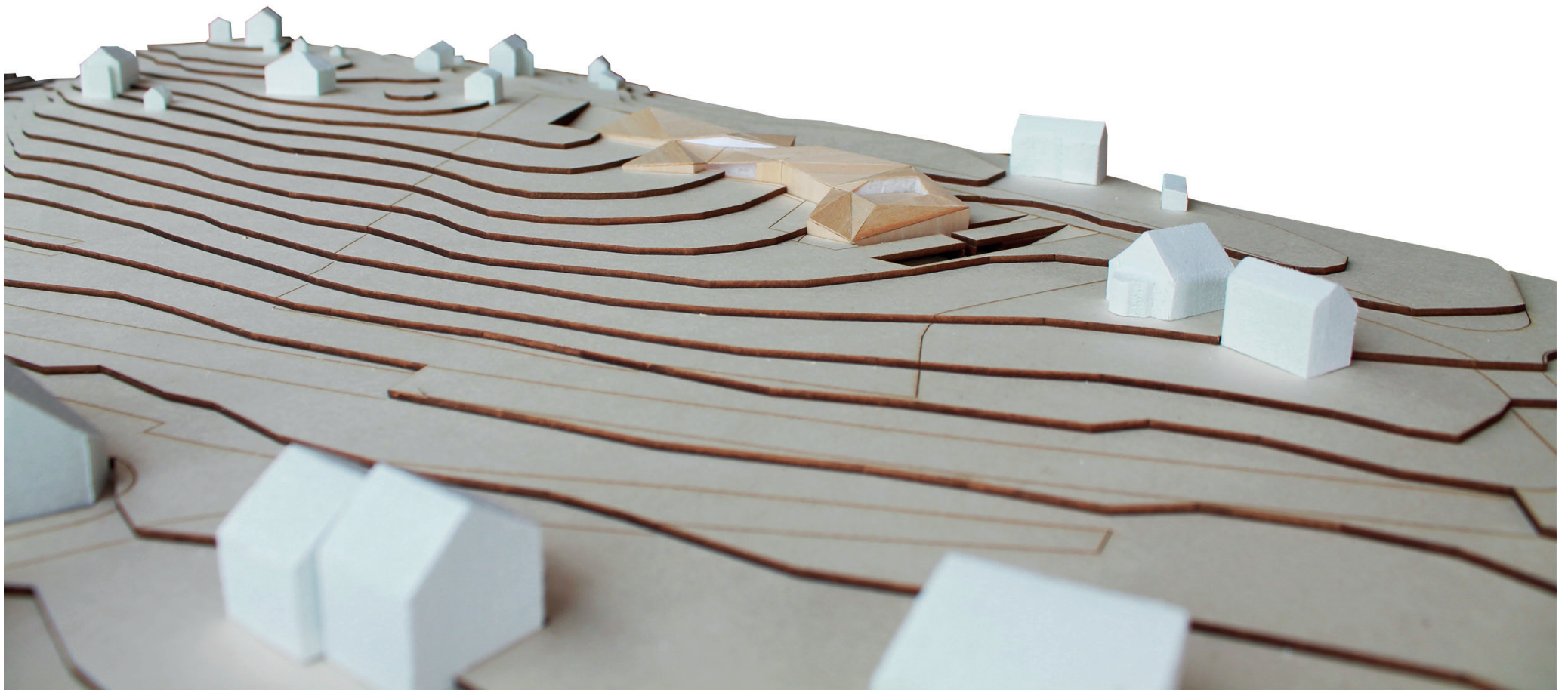


Abb. 6.9 Modell Südansicht

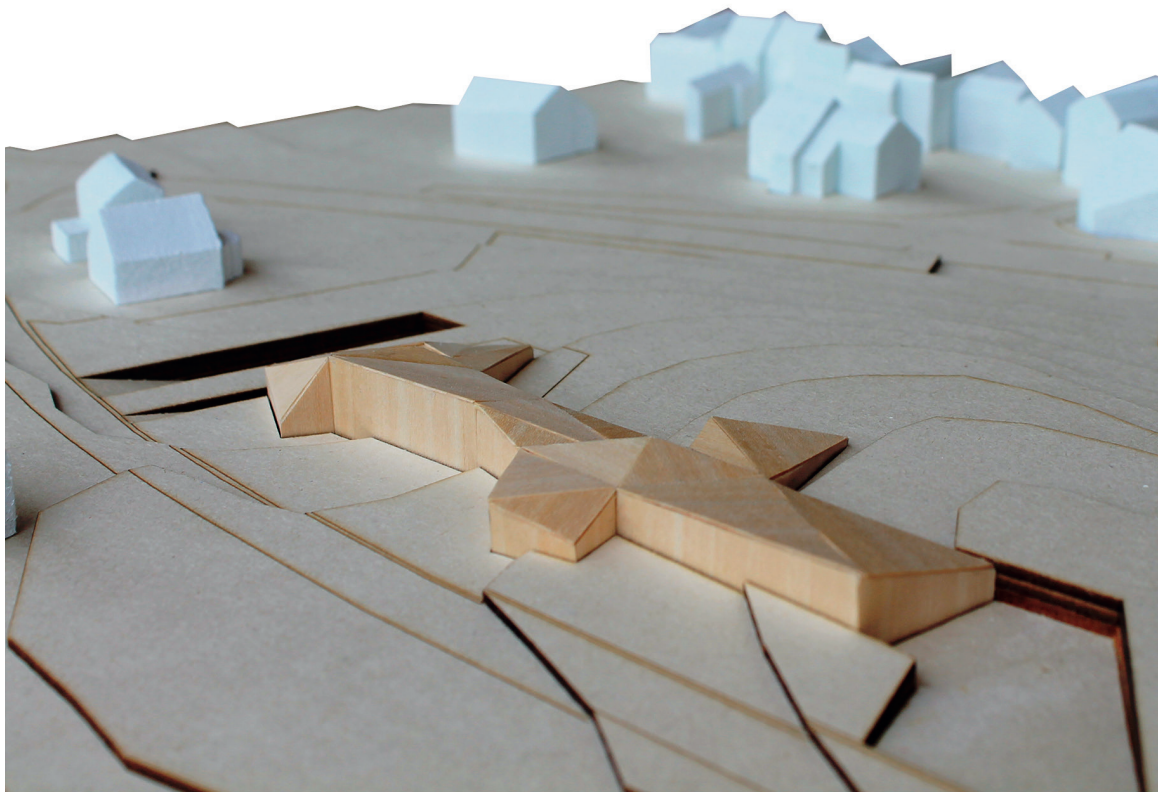


Abb. 6.10 Modell Nordansicht

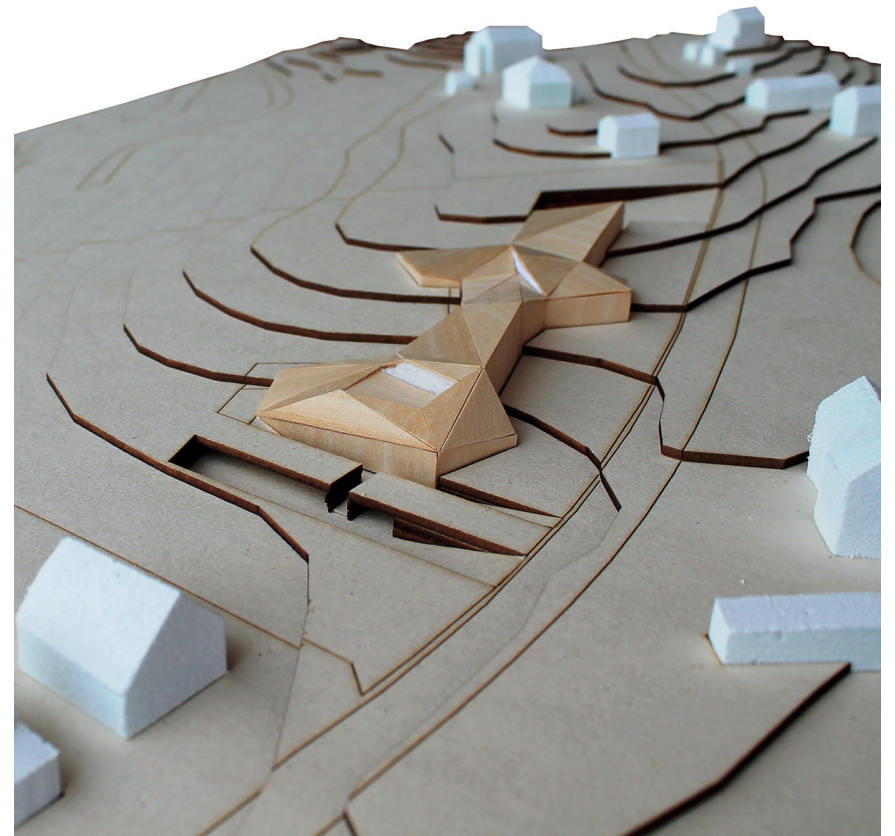
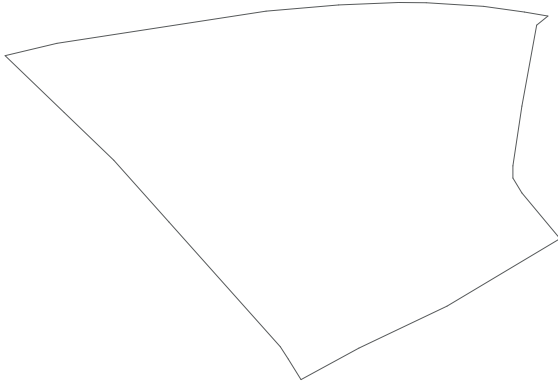


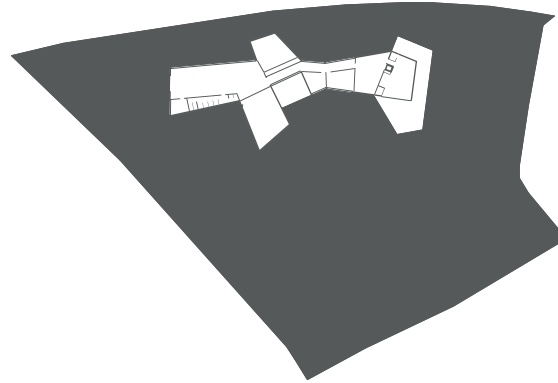
Abb. 6.11 Modell Ostansicht

7 | FLÄCHENNACHWEIS



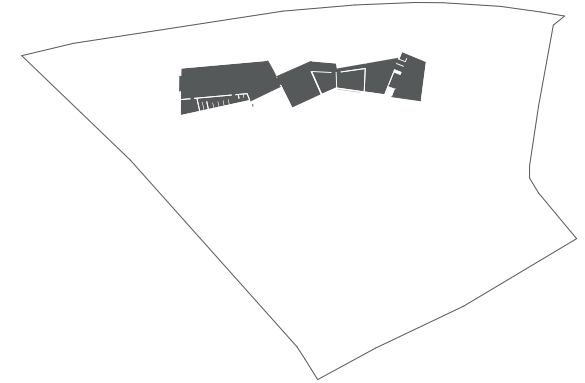
PARZELLE

FBG | 8711,81 m²



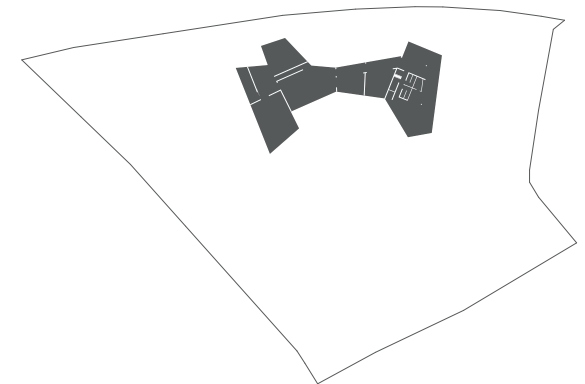
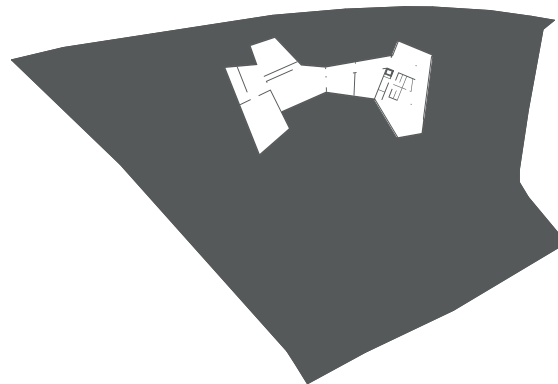
FREIFLÄCHE

FF_EG | 7664,37
FF_OG | 7860,94

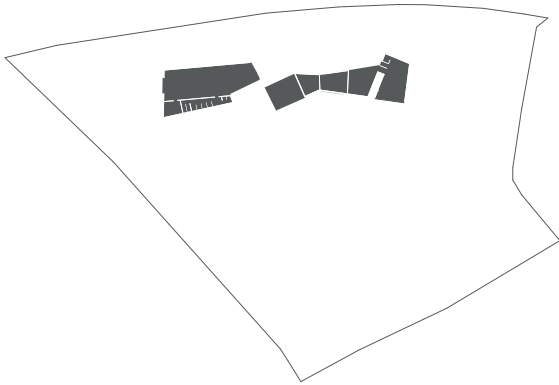


BRUTTO-GRUNDFLÄCHE

BGF_EG | 566,89
BGF_OG | 773,80

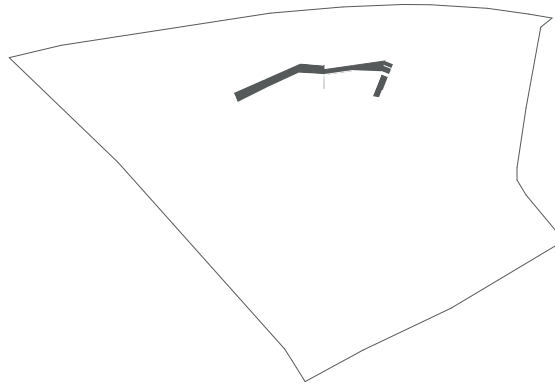


M 1:2000 | 0 | 10 | 50 | 100



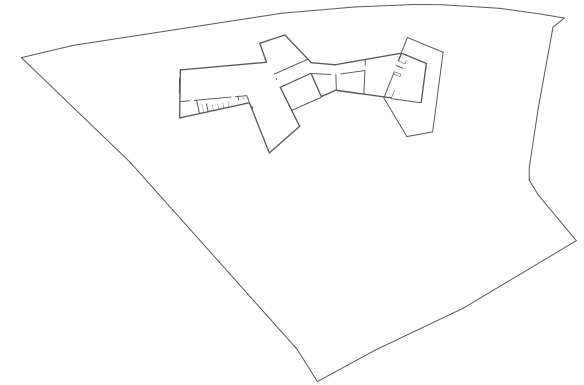
NUTZFLÄCHE

NF_EG | 476,69
NF_OG | 634,97



VERKEHRSFLÄCHE

VF_EG | 99,93
VF_OG | 147,71



KONSTRUKTIONSFLÄCHE

KF_EG | 85,37
KF_OG | 83,53

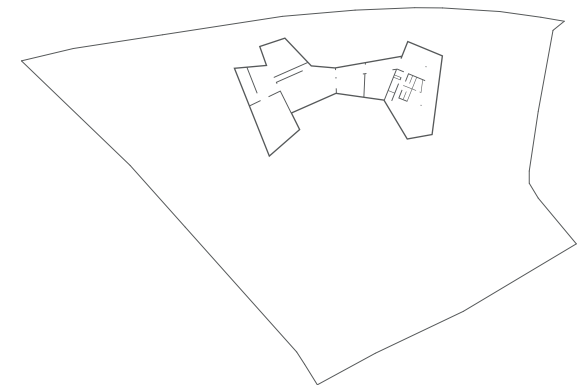
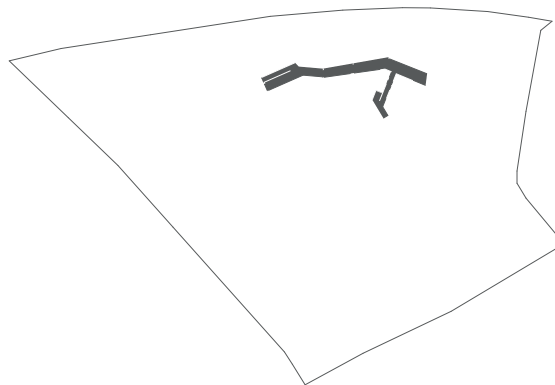
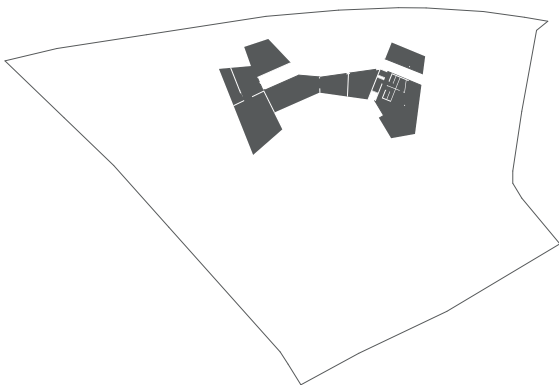




Abb. 8.1 Glas Rotwein

8 | CONCLUSIO

Das Projekt versucht den Ursprung der Idee, Architektur als Marketingstrategie umzusetzen. Dabei stehen die Besucher bis zum Ende im Mittelpunkt. Die Ausschöpfung der Flächen mit unterschiedlichsten Nutzungen bis hin zum begrünten Dach, die als Ort zum Verweilen über den Dächern der Stadt einladet, können in ihrer Ausführung positiv betrachtet werden. Für die bessere Anpassung an die Anforderungen einer wirtschaftlichen Abfolge der Wein-

herstellung, kann die Einführung von mehr multifunktionalen Bereichen in Erwägung gezogen werden, zumal einige Flächen nicht über das gesamte Jahr genutzt werden. Das Grundkonzept der editierbaren Grundstruktur und die Verwendung von Materialien aus der natürlichen Umgebung wären zu beachtende Punkte bei weiteren Projekten. Abschließend sollen immer die Bedürfnisse des Menschen die Grundlagen für ein Projekt dieser Art des Vergnügens und Konsums bilden.

| *Das Leben ist viel zu kurz, um schlechten Wein zu trinken.*

- J. W. von Goethe

9 | VERZEICHNISSE

| VERWEISE

- ¹ Weingebiet Sopron, <http://www.urlaub-ungarn.at/kulinarik/ungarische-weingebiete/weingebiet-sopron.html>
- ² Die Soproner Weingegend, http://www.sopron.hu/Sopron/portal/german_show?contentId=3523
- ³ Rebsorten Sopron, http://ungaricum.de/Sopron_2
- ⁴ Weingebiete Sopron, https://de.wikipedia.org/wiki/Weinbau_in_Ungarn
- ⁵ Die Soproner Weingegend, http://www.sopron.hu/Sopron/portal/german_show?contentId=3523
- ⁶ Geschichte Weingebiet Sopron, <http://www.urlaub-ungarn.at/kulinarik/ungarische-weingebiete/weingebiet-sopron.html>
- ⁷ Die Soproner Weingegend, http://www.sopron.hu/Sopron/portal/german_show?contentId=3523
- ⁸ Geschichte Weingebiet Sopron, <http://www.urlaub-ungarn.at/kulinarik/ungarische-weingebiete/weingebiet-sopron.html>
- ⁹ Die Soproner Weingegend, http://www.sopron.hu/Sopron/portal/german_show?contentId=3523
- ¹⁰ Anbaugebiet Sopron, borwerk.de (c) Ungarn und Wein. Borwerk. <http://borwerk.de/kategorie/anbaugebiete/sopron/>
- ¹¹ Modernes Weinmarketing, <http://www.dlr-rheinpfalz.rlp.de/Internet/global/themen.nsf/0/32836E5257AEE3BBC12570AD00456F56?OpenDocument>
- ¹² Regioplan 16. Kälterület, http://www.sopron.hu/Sopron/portal/autonomy_show?contentId=2009
- ¹³ Wein und Architektur, Heinz-Gert Woschek, Denis Duhme, Katrin Friedrichs

| ABBILDUNGSVERZEICHNIS

- Abb. A Weinreben Region Sopron, <http://turizmus.sopron.hu/pic/original/522E4DoA713DC6247B4C2C195403CCEF.jpg>
- Abb. 1.1 Aussicht Grundstück, Foto (c) Dorottya Novak
- Abb. 2 Titelbild Analyse, weißes Modell (c) Dorottya Novak
- Abb. 2.1 Satellitenaufnahme Sopron, Google Maps @ 47.6928893, 16.513876, 24257m
- Abb. 2.2 Rebsorten Sopron, Tabelle (c) Dorottya Novak
- Abb. 2.3 Weingebiete Ungarn, Plan (c) Dorottya Novak
- Abb. 2.4 Weinherstellung Römer, https://s3.amazonaws.com/classconnection/28/flashcards/6829028/png/wine_vat-14D4049A2462D8E853E.png
- Abb. 2.5 Weinherstellung Mittelalter, http://www.kisalfold.hu/blog/bor-neked/a_szolo_es_a_bor_megjelenese_a_magyar_kiralyi_torvenykezesben_ii_1301-1516/138/3457/
- Abb. 2.6 Erntezeit Mitte 20. Jh, <https://www.facebook.com/178126215539056/photos/a.260341730650837.71479.178126215539056/649869981698008/?type=3&theater>
- Abb. 2.7 Weinfest Sopron Innenstadt, <http://mindenamisopron.hu/xxiv-soproni-borunep-kalauz/>
- Abb. 2.8 Satellitenaufnahme Sopron und Winzereien, Hintergrund Google Maps @ 47.6928893, 16.513876, 24257m
- Abb. 2.9 Satellitenaufnahme Sopron und Winzereien, Hintergrund Google Maps @ 47.6928893, 16.513876, 24257m
- Abb. 2.10 Satellitenaufnahme Grundstück, Hintergrund Google Maps @ 47.691916, 16.5898373, 758m
- Abb. 2.11 Ausblick auf Sopron, Foto (c) Dorottya Novak
- Abb. 2.12 Aufsicht Umgebungsmodell 1 (c) Dorottya Novak
- Abb. 2.13 Aufsicht Umgebungsmodell 2 (c) Dorottya Novak
- Abb. 2.14 Aufsicht Umgebungsmodell 3 (c) Dorottya Novak
- Abb. 3 Titelbild Konzept, Zeichnung (c) Dorottya Novak
- Abb. 3.1 Collage Weinrebe, <https://de.fotolia.com/id/4829656>, <http://hdrart.blogspot.hu/2014/03/weinreben.html>, https://lh3.googleusercontent.com/8hNXiOwOIAh4DEAIR48ICbVH-oqeMdaoy-DxEJO6OVpa--_mu6o_IMMbB9J_Pnsmg-k1npK4=s85, <https://lh3.googleusercontent.com/RKEj4MqCLiRCoxvXdVbUZfzN-2sYyL-tad3-NRWU2wxzAn7y4rUQM6X8zrYslpLBbpyvtZQ=s128>
- Abb. 3.2 Weinblatt Struktur, Zeichnung (c) Dorottya Novak
- Abb. 3.3 Konzept Blattstruktur, Skizzenmodell (c) Dorottya Novak

- Abb. 3.4 Konzept Dachneigung, Skizzenmodell (c) Dorottya Novak
- Abb. 3.5 Konzept Hanglage, Skizzenmodell (c) Dorottya Novak
- Abb. 3.6 traditionelles Weinfass, Foto (c) Dorottya Novak
- Abb. 3.7 Raumprogramm Weingut, Diagramm und Piktogramme (c) Dorottya Novak
- Abb. 3.8 Baukörper mit Anordnung der Funktionen und Piktogramme (c) Dorottya Novak
- Abb. 4 Titelbild, weißes Modell (c) Dorottya Novak
- Abb. 4.1 Axonometrie Erdgeschoß, weißes Modell (c) Dorottya Novak
- Abb. 4.2 Axonometrie Obergeschoß, weißes Modell (c) Dorottya Novak
- Abb. 5 Titelbild Konstruktion (c) Dorottya Novak
- Abb. 5.1 Axonometrie Tragwerk (c) Dorottya Novak
- Abb. 5.2 Gras, https://lh3.googleusercontent.com/l5lg8MDIgaT-P6oQ8rrumZxOtbSTMpk2GEINGcoksMne8__1ODyQnWxbrhVZb-5DQe_ZTA=s85
- Abb. 5.3 Holzverkleidung, https://lh3.googleusercontent.com/BwY9xLVJbHckffdbGcHfRcZ_lm68b_emSKL_FjKMxpd6WhRM-50Hwo2EKPL5xtkzF5Ho=s126
- Abb. 5.4 Weinpflanze, https://lh3.googleusercontent.com/gldwP-jPj-jyfflKngvykCzbtqg1DFIL_9_w6hy5XCe17omNoeUwoRoEqey-ZwY-4r82oR4w=s127
- Abb. 5.5 Außenansicht weißes Modell (c) Dorottya Novak
- Abb. 5.6 Fassadenschnitt (c) Dorottya Novak
- Abb. 6 Titelbild Schaubilder, Rendering (c) Dorottya Novak
- Abb. 6.1 Schaubild Außenansicht Weingut
- Abb. 6.2 Schaubild Dachterrasse (c) Dorottya Novak
- Abb. 6.3 Schaubild unter der Pergola (c) Dorottya Novak
- Abb. 6.4 Schaubild Vinothek (c) Dorottya Novak
- Abb. 6.5 Schaubild Weinschop (c) Dorottya Novak
- Abb. 6.6 Schaubild Barriquelager (c) Dorottya Novak
- Abb. 6.7 Modell Gesamtansicht, Foto (c) Dorottya Novak
- Abb. 6.8 Modell Aufsicht, Foto (c) Dorottya Novak
- Abb. 6.9 Modell Südansicht, Foto (c) Dorottya Novak
- Abb. 6.10 Modell Nordansicht, Foto (c) Dorottya Novak
- Abb. 6.11 Modell Ostansicht, Foto (c) Dorottya Novak
- Abb. 8.1 Glas Rotwein, Foto (c) Dorottya Novak
- Abb. 10 Profilbild Verfasserin (c) Dorottya Novak

| PLANVERZEICHNIS

4.1.1 Lageplan M 1:1000 (c) Dorottya Novak
4.2.1 Dachdraufsicht M 1:200 (c) Dorottya Novak
4.2.2 Obergeschoß M 1:200 (c) Dorottya Novak
4.2.3 Erdgeschoß M 1:200 (c) Dorottya Novak
4.3.1 Ansicht 1_1 M 1:500 (c) Dorottya Novak
4.3.2 Ansicht 2_2 M 1:200 (c) Dorottya Novak
4.3.3 Ansicht 3_3 M 1:200 (c) Dorottya Novak
4.3.4 Ansicht 4_4 M 1:200 (c) Dorottya Novak
4.4.1 Schnitt 1_1 M 1:200 (c) Dorottya Novak
4.4.1 Schnitt 2_2 M 1:200 (c) Dorottya Novak
4.4.1 Schnitt 3_3 M 1:200 (c) Dorottya Novak
5.1.1 Dach Holztragwerk Auflagerpunkte M 1:500 (c) Dorottya Novak
7.1. Flächennachweis M 1:2000 (c) Dorottya Novak
[sämtliche Pläne wurden mit dem Zeichenprogramm Archicad 20 erstellt]

| VERWENDETE LITERATUR

1 Wein und Architektur [Edition DETAIL], Heinz-Gert Woschek, Denis Duhme, Katrin Friedrichs
2 WeinArchitektur-Vom Keller zum Kult, Dietmar Steiner
3 Sommeliers' Heaven, Paolo Basso
4 Best of DETAIL: Holz / Wood, DETAIL



NOVÁK DOROTTYA

15. April 1990 | Budapest

+43 650 91 27 757

d.novak415@gmail.com

STUDIUM

2008-2014 Studium der Architektur an der Technischen Universität Wien
Okt 2014 Abschluss Bachelor in Architektur
2014-2017 Masterstudium der Architektur an der Technischen Universität Wien
Apr 2017 Abschluss Master in Architektur

STUDIENBEGLEITENDE TÄTIGKEITEN

Febr-Sept 2013 Planungsgehilfin bei SA-VARIO Haus und Holztechnik GmbH
Mai 2013- Dez 2015 Interne Assistentin bei Galbau KFT [Altbausanierung ua. Wien]

INTERESSEN

Soziale Kontakte pflegen | Sport (Joga, Laufen) | Reisen