



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.



WEINGUT STAMBOLOVO

Umbau und Erweiterung

AUSGE-
WÄHLTE
CUVEE
TEXTUR
BRUKETT



FRÜCHTIG
BLUMIG
HARMONISCH
MINERALISCH

WURZIG
IG



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.



MASTER-/DIPLOMARBEIT

Weingut Stambolovo Stambolovo Winery

Umbau und Erweiterung

Reconstruction and expansion

Haskovo, Stambolovo, Bulgaria

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

Manfred Berthold

Prof Arch DI Dr

und

unter Mitbetreuung von

Christoph Müller

Univ Lektor DI Dr

E253 - Institut für Architektur und Entwerfen

eingereicht an der Technischen Universität Wien

Fakultät für Architektur und Raumplanung

Ivaylo Manahilov

01128266

A 1200 Wien

Adalbert-Stifter-Strasse 35/13/20

+43 660 31 91 280

ivaylo.manahilov@gmail.com

Wien, am _____
Datum

Unterschrift

KURZFASSUNG

Die Arbeit präsentiert ein Konzept zur Revitalisierung eines bestehenden Weinguts im bulgarischen Dorf Stambolovo in der Nähe der Stadt Haskovo. Das Weingut Stambolovo befindet sich in Südbulgarien, nahe der Grenze zu Griechenland und der Türkei. Die Region hat eine wichtige geografische Lage. Diese Länder sind die schnellste und direkteste Verbindung zwischen Europa und Asien und dem Nahen Osten. Die ersten Reben auf dem Gebiet des heutigen Bulgariens wurden wahrscheinlich entlang dieser verlegt, was die Region mit großer Zuverlässigkeit als eines der ältesten Weinproduktionszentren in Europa definiert. Das Projekt bietet auch Möglichkeiten, den Weintourismus mit anderen Arten des Tourismus zu kombinieren. Das gebaute Boutique-Hotel bietet seine Seminarsäle für Schulungen und Konferenzen an. Die Halle für die Besucher des Komplexes bietet interessante Informationen über die Region und ihre Sehenswürdigkeiten sowie über die Weinproduktion. Nach dem Besuch der vielen interessanten und bemerkenswerten Orte vor Ort können sich die Hotelgäste im Spa entspannen und anschließend im Restaurant des Komplexes speisen. Es gibt einen Weinverkostungsraum, eine Weinhandlung und ein Gewächshaus für den Anbau neuer und verschiedener Rebsorten. Entspannungsmöglichkeiten werden geboten.

ABSTRACT

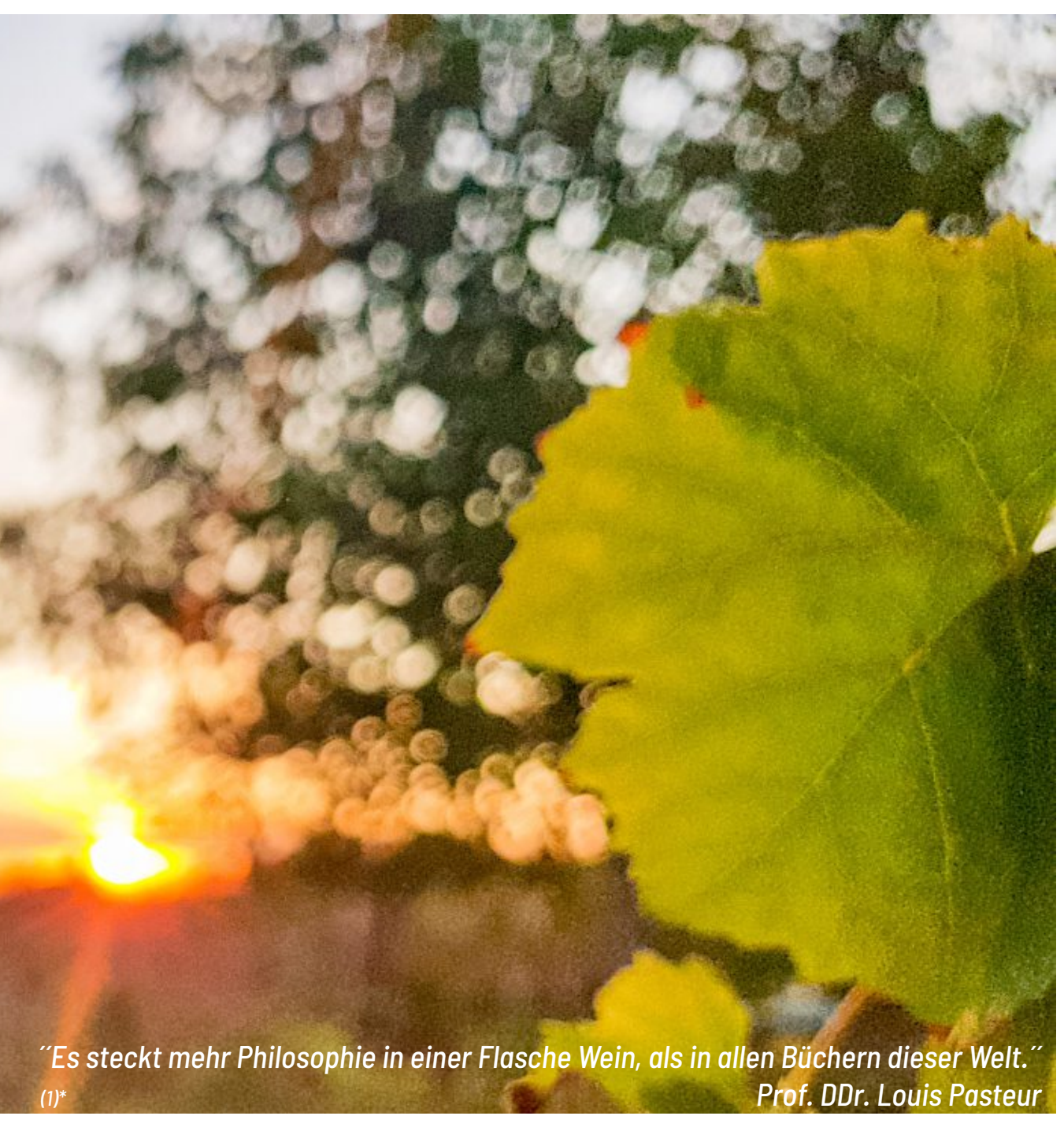
The thesis presents a concept for revitalization of an existing winery in the Bulgarian village of Stambolovo, near the town of Haskovo. Stambolovo Winery is located in southern Bulgaria, near the borders with Greece and Turkey. The region has a key geographical location. These lands are the fastest and most direct route connecting Europe with Asia and the Middle East. The first vines in the territory of today's Bulgaria were probably transferred along it, which with a great deal of reliability defines the region as one of the oldest wine-producing centers in Europe. The project also offers opportunities for combining wine tourism with other types of tourism. The built boutique hotel offers its seminar halls for trainings and conferences. The hall for the visitors of the complex gives interesting informative information about the region and its sights, as well as about the wine production. After visiting the many interesting and remarkable places on site, hotel guests will be able to relax in the spa and then dine in the complex's restaurant. There is a wine tasting room, a wine shop, a greenhouse for growing new and different grape varieties. There is also a place for relaxation.

INHALTSVERZEICHNIS

ABSTRACT	
1. EINLEITUNG	11
2. SITUATIONSANALYSE	
2.1 GESCHICHTE DES WEINS	15
2.2 WEINHERSTELLUNG	17
2.3 WEINSORTEN IN BULGARIEN	21
2.4 WEINGUT STAMBOLOVO	25
2.5 BAUPLATZ	27
3. ZIELE DER ARBEIT	
4. METHODIK	
4.1 FORMFINDUNG	47
4.2 KONZEPT	49
4.3 FUNKTIONSAUFTEILUNG	51
4.4 MATERIALIEN	53
5. RESULTAT	
5.1 LAGEPLAN	57
5.2 GRUNDRISSSE	59
5.3 SCHNITTE	65
5.4 FASSADENSCHNITT	69
5.5 KONSTRUKTIONSPRINZIP	73
5.6 VISUALISIERUNGEN	79
6. BEWERTUNG	
6.1 FLÄCHENNACHWEIS	95
7. CONCLUSIO	98
8. VERZEICHNIS	102
9. LEBENSLAUF	108



Abb.1 Weinlese



“Es steckt mehr Philosophie in einer Flasche Wein, als in allen Büchern dieser Welt.”
(1)* *Prof. DDr. Louis Pasteur*



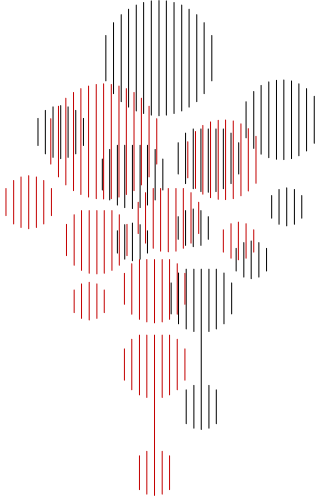
1. EINLEITUNG

EINLEITUNG

Bulgarien verfügt über die notwendigen Bedingungen und Ressourcen, um das Land zu einem attraktiven Reiseziel für den Weintourismus zu machen. Die Kombination von Wein mit lokaler Küche ergänzt den Sinn für Tradition. Weintourismus ist eine effektive Alternative zum Massentourismus. Aus einem typischen Teil unseres täglichen Lebens wird Wein zum Anlass für Reisen genommen. Im Zeitalter des Massentourismus bildet das Reisen im Zusammenhang mit Wein ein eigenes Profil und eine unabhängige Marktnische. Weintourismus kann mit anderen Arten des Tourismus kombiniert werden, meistens: geschäftlich, ländlich, kulinarisch, folkloristisch und andere.

INTRODUCTION

Bulgaria has the necessary conditions and resources to turn the country into an attractive destination for wine tourism. The combination of wine with local cuisine complements the sense of tradition. Wine tourism is an effective alternative to mass tourism. From a typical part of our daily life, wine becomes an occasion for travel. In the era of mass tourism, wine-related travel forms its own profile and independent market niche. Wine tourism can be combined with other types of tourism, most often: business, rural, culinary, folklore and others.



2. SITUATIONSANALYSE

2.1 GESCHICHTE DES WEINS

In Bezug auf die Geschichte des Weins sollte angemerkt werden, dass die frühesten archäologischen Beweise für Traubenwein in Georgien (um 6000 v. Chr.), Iran (um 5000 v. Chr.), Sizilien (um 6000 v. Chr.) und Griechenland (um 4500 v. Chr.) gefunden wurden. Der älteste Beweis für die Weinherstellung findet sich in Armenien und stammt aus der Zeit um 4100 v. Chr..

Für den modernen Menschen beginnt die Weinchronologie mit der Besiedlung der Mittelmeerländer durch die Phönizier um 1100 v. Chr. und von den alten Griechen 350 Jahre später. Auf den zahlreichen Gemälden, Papyri und Grabsteinen dieser Zeit wird der arbeitende, kämpfende, liebende und leidende Mann fast immer mit einem Glas Wein in der Hand dargestellt. Unsere Weingeschichte erreicht die Länder, die später ihre wahre Heimat werden - Italien, Frankreich und Spanien.

Die Weine des antiken Griechenland wurden von seinen Dichtern gelobt und erhöht. Zu dieser Zeit wurde Wein mit Kräutern, Gewürzen und Honig gemischt und mit Wasser verdünnt. Am meisten geschätzt werden die süßen Weine von den Inseln, wie die von Chios.

(2)*



Abb.2 Dionysos

Die Geschichte des Weins in Bulgarien beginnt vor langer Zeit. Der Nachweis der Weinproduktion in den bulgarischen Ländern reicht mehr als 5.000 Jahre zurück. Zu dieser Zeit wurde das Land von den alten Thrakern bewohnt, die als Begründer des Weinbaus und der Weinherstellung gelten.

Die ersten Reben wurden aus dem Nahen Osten gebracht und der von ihnen produzierte Wein war so duftend und stark, dass er bald auf der ganzen Welt berühmt wurde. Nach Ansicht der Thraker ist Wein ein göttliches Getränk, dessen berauschende Wirkung den Priestern hilft, mit den Göttern in Kontakt zu treten.

Im Zentrum der thrakischen Kultur stehen der Gott Dionysos, der Gott der Fruchtbarkeit, des Weins und der Belustigung und die dionysischen Feste. Während dieser Feiertage wurden verschiedene Rituale mit alten Tänzen und natürlich viel Wein durchgeführt. Heute werden in Bulgarien viele thrakische Schätze entdeckt, von denen die meisten Silber- und Goldweinsätze sind.

Der Weinbau und die Weinbautradition hörten nach der Gründung des bulgarischen Staates nicht auf. Obwohl nach der Taufe der Kult des Gottes Dionysos dem des heiligen Tryphon Platz machte, setzen die Bulgaren bis heute stolz das Erbe der Thraker fort und wir setzen Herz, Seele und viel Liebe in die Kunst der Weinherstellung.
(3)*



Abb.3 Alter Weinkeller

2.2 WEINHERSTELLUNG

Es gibt keinen grundsätzlichen Unterschied zwischen der Herstellung von Weiß- und Rotweinen. Der Hauptunterschied besteht darin, dass bei der Herstellung von Rotwein die Gärung mit der Haut (auf dem Fruchtfleisch) erfolgt, während bei der Herstellung von Weißweinen nur Saft fermentiert. Dies bedeutet, dass die weißen Trauben unmittelbar nach dem Betreten des Kellers gepresst werden. Der Saft wird vom Fruchtfleisch getrennt (abgelassen) und beginnt zu gären. Rote Trauben hingegen werden nur gemahlen und leicht gepresst, so dass die Haut auf den Beeren platzt. Saft, Fruchtfleisch, Haut und Samen bilden zusammen Würze (mit Fruchtfleisch), die fermentiert. Das Fruchtfleisch wird erst nach der Fermentation von der Würze getrennt. Wein, der ohne Druck der Presse frei fließt, ist ein sehr wertvolles Produkt. Der unter Druck gepresste Wein gilt als Wein zweiter Qualität. Es enthält zahlreiche harte Tannine, so dass es normalerweise nie zum Hauptwein hinzugefügt wird. Nur in schlechten Jahren kommt es vor, dass ein kleiner Teil des gepressten Weins dem Hauptwein zugesetzt wird (in Bordeaux ist dies beispielsweise eine gängige Praxis).

(4)*



Abb.4 Weinherstellung

2.2.1 WEISSWEIN

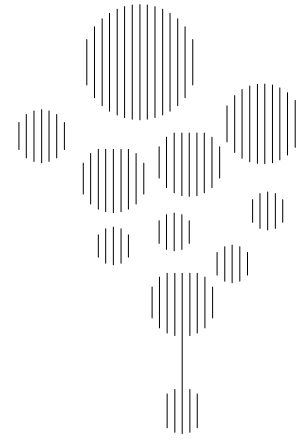
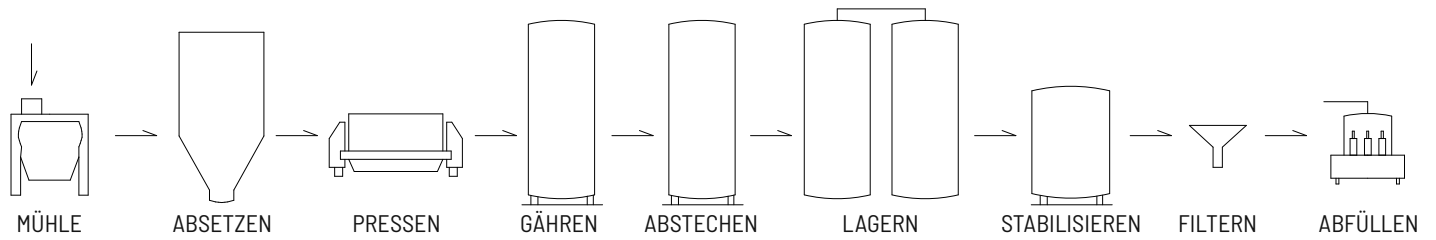


Abb.5 Weissweinproduktion

2.2.2 ROTWEIN

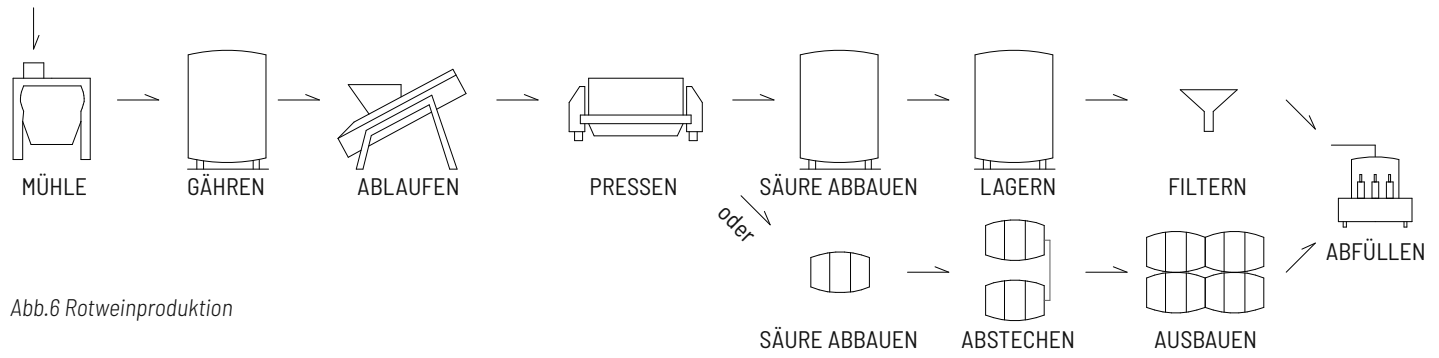
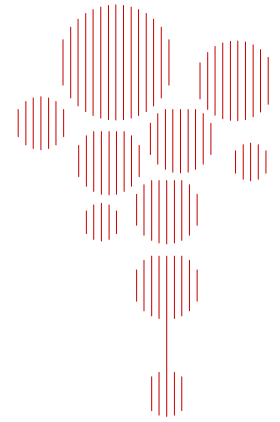


Abb.6 Rotweinproduktion



2.3 WEINSORTEN IN BULGARIEN

Trotz seines kleinen Territoriums haben Weine in Bulgarien im Laufe der Jahrhunderte eine Vielzahl lokaler Weinsorten umfasst, die in den letzten Jahren zurückgekehrt sind und einen würdigen Platz bei der Auswahl des bulgarischen Weins eingenommen haben - von dichtem, duftendem Mavrud bis zu frischem Misket und Dimyat.

(5)*

Aufgrund seiner tiefen, dunkelroten Farbe stammt der Name dieses Weins vom griechischen Wort für Schwarz (mávro) ab. Die Trauben aus Mavrud werden nur in einem kleinen Gebiet nördlich der Rhodopen angebaut. Wir verbinden diese Sorte mit Asenovgrad oder Perushtitsa. Der Weinstrauch ist normalerweise klein, niedrig und reift spät - Ende Oktober geerntet. Das Ergebnis all dieser Faktoren ist ein aromatischer, fruchtiger Wein mit einem hohen Tanningehalt, einem hohen Reifungspotential und einem starken lokalen Charakter.

Diese Sorte, die in zwei Hauptarten bekannt ist - Rot und Karlovo -, hat seit prähistorischen Zeiten einen nachgewiesenen Ursprung in diesen Ländern. Die Cluster sind sehr hell und groß. Die Körner sind saftig, haben eine blassrosa-rote Farbe und unterscheiden sich von anderen Sorten mit einer wachsartigeren Beschichtung.

MAVRUD



Abb.7 Mavrud

MISKET



Abb.8 Misket

In Bulgarien ist die Sorte Merlot im ganzen Land verbreitet. Als Stil reichen die Merlot-Rotweine von kräftigen, reichhaltigen Weinen mit hohem Alkoholgehalt und ausgeprägten Marmeladenaromen, Kakao und Vanille über elegante, feste Weine mit Aromen von Pflaumen, Kirschen, Schokolade und Tabak bis hin zu alltäglichen Weinen mit Aromen von Vanille und Rot Steinobst. Aufgrund der guten Kombination der Sorte mit Holz ist der in Fässern gereifte Merlot-Rotwein sehr verbreitet.

Dimyat ist die am weitesten verbreitete Weißweinsorte in Bulgarien. Meistens wird sie gekühlt an heißen Sommertagen getrunken. Dimyat ist bekannt für ihre großen aromatischen Trauben und wird seit Jahrhunderten im Osten des Landes angebaut, hauptsächlich in der Umgebung von Shumen, Varna und Haskovo. Eine interessante Legende besagt, dass diese ursprünglich in Ägypten in der Nähe des Nildeltas angebaut und von den Kreuzfahrern nach Bulgarien gebracht wurde. Ihre Eigenschaften spiegeln einen typischen Balkanwein wider.

Lokale Sorte, 1944 in Pleven geschaffen, eine Kreuzung zwischen den Sorten Nebiolo und Sira. Ihr Name ist auf die rubinrote Farbe des daraus gewonnenen Weins zurückzuführen. Ihr Aroma ist intensiv und bezaubernd mit dominanten Noten von reifen Blaubeeren. Sie reift um den September und verträgt keine kalten Temperaturen. Eine optimale Ernte ist für diese Sorte sehr wichtig, da die Trauben nach der Ernte schnell Zucker produzieren, aber ebenso schnell ihre Säure verlieren.

MERLOT



Abb.9 Merlot

DIMYAT



Abb.10 Dimyat

RUBIN

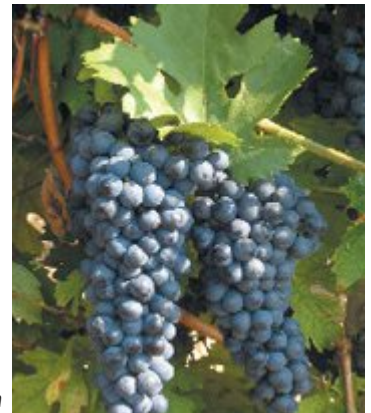
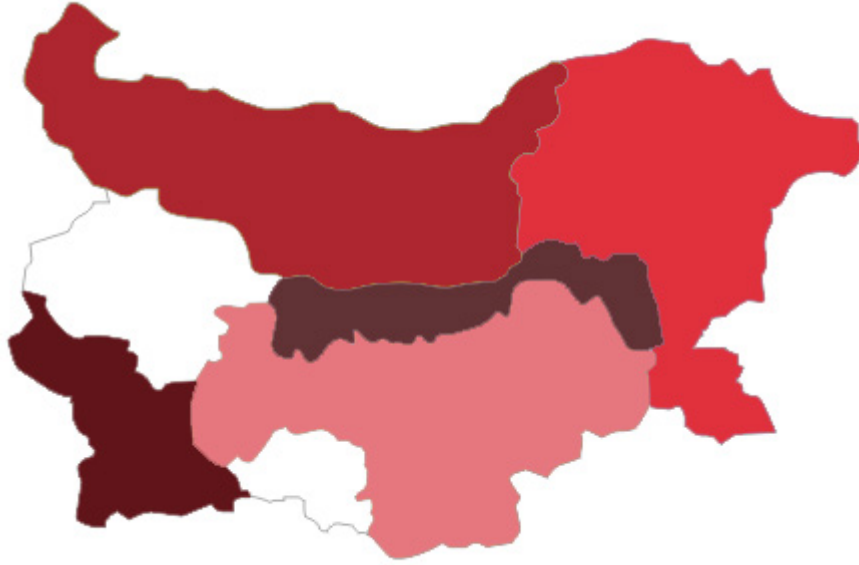


Abb.11 Rubin

2.3.1 WEINREGIONEN BULGARIENS



DONAUEBENE (1)

ROSENTAL (2)

REGION SCHWARZES MEER (3)

THRAKISCHES TAL (4)

DAS TAL DES FLUSSES STRUMA (5)

Abb.12 Karte der Weinregionen

Zweifelloos gehört Bulgarien stolz zu den führenden Herstellern von Qualitätsweinen. Dies ist nicht nur auf die hervorragende Qualität des Weinbaus und der Weinbereitung zurückzuführen, die seit der Zeit der Thraker die Grundlage für die Weinproduktion in diesem Teil Europas sind, sondern auch auf die perfekten geografischen und klimatischen Bedingungen.

(6)*

(1)

Die Donauebene ist die nördlichste physiografische Region in Bulgarien. Es ist auch das größte Flachland des Landes und nimmt ungefähr 30% der Fläche Bulgariens ein. Das nördliche Weinbaugebiet umfasst das Gebiet zwischen Stara Planina im Süden, der Donau im Norden, im Westen bis zum Timok und im Osten mit den Weinbergen um Ruse, Byala und Lyaskovets.

(2)

Dies ist die kleinste Weinregion in Bulgarien. Es liegt südlich des Balkengebirges und umfasst die Gebiete zwischen dem Balkan und dem östlichen Teil der unteren Sredna Gora. Abgesehen von der Tatsache, dass hier 70% des Rosenöls der Welt produziert wird, gehört diese Region mit ihrem einzigartigen Terroir auch zu den fruchtbarsten für den Anbau hochwertiger Weinberge.

(3)

Das östliche Weinbaugebiet umfasst Ludogorie, Dobrudja und 25-40 km. an Land von der Schwarzmeerküste. Diese Region produziert einige der besten trockensten und halbtrockenen Weine in Bulgarien, die ein angenehm fruchtiges Aroma, einen reichen Geschmack und eine elegante Frische kombinieren. Hier wird auch die einzigartige bulgarische Sorte Mavrud angebaut.

(4)

Das südliche Weinanbaugebiet - das thrakische Tiefland - umfasst die Gemeinden rund um die Bezirke Plovdiv, Haskovo, Pazardzhik, Stara Zagora, Sliven, Kardzhali, Yambol und formell Smolyan. Hier eignen sich die Böden und klimatischen Bedingungen für den Anbau hauptsächlich roter Trauben, aber auch einige weiße wachsen gut. Hier wird auch die einzigartige bulgarische Sorte Mavrud angebaut.

(5)

Dieses Gebiet befindet sich südlich der Stadt Dupnitsa und wird erheblich von den warmen Luftströmungen entlang der Flüsse Mesta und Struma beeinflusst. Im Vergleich zu den anderen hat es keine große Fläche, andererseits ist es die wärmste und spezifischste Weinregion in Bulgarien.

2.4 WEINGUT STAMBOLOVO

Das Weingut STAMBOLOVO sowie seine Weinberge und Räumlichkeiten befinden sich in Südbulgarien in unmittelbarer Nähe der Grenzen zu Griechenland und der Türkei. Die Region ist von zentraler geografischer Bedeutung. Die kürzeste Straße von Europa nach Asien und Kleinasien führt durch diese Länder. Höchstwahrscheinlich war dies der Weg, auf dem die ersten Reben in das heutige Gebiet Bulgariens gebracht wurden. Diese Tatsache dürfte die Region mit großer Sicherheit als eines der ersten Weinbauzentren in Europa bestimmen.

Mit einer fast 80-jährigen Geschichte gehört das Weingut derzeit zu den führenden Winzern in Bulgarien. Aufgrund der günstigen Klima- und Terroir-Eigenschaften der Region sowie der bewährten Qualität und Traditionen wird der Markenname STAMBOLOVO heute von den meisten Weinfachleuten als das Weingut mit den besten, qualitativ hochwertigsten und typischsten Merlot-Weinen angesehen in Bulgarien.

(7)*



Abb.13 Weingut Stambolovo Ausstellung

Die vor mehr als 7000 Jahren gegründete Stadt Haskovo gehört zu den ältesten Siedlungen Europas. Die günstige geografische Lage und das milde Klima haben seit der Antike verschiedene thrakische und slawische Stämme angezogen, sich auf diesen Gebieten niederzulassen. Weinherstellung und Weintrinken bildeten allmählich zwei der Säulen der traditionellen Kultur Thrakiens, und die Weine der thrakischen Stämme wurden bald in der gesamten Antike berühmt. Überreste dieser Zeit sind die sogenannten Weinbauanlagen Sharapani - Thracian in Form von Steinreservoirs, die mit in den Fels gehauenen Kanälen verbunden sind.

STAMBOLOVO WINERY ist in Zusammenarbeit mit der ehemaligen HASKOVO WINERY ein Nachfolger der 1932 gegründeten Patkovi Winzerfirma. 1947 wurde sie verstaatlicht und Teil des neu gegründeten staatlichen Spirit Monopoly. Das Weingut kam 1997 wieder in Privatbesitz. Seitdem konzentrieren sich die Bemühungen des neuen Managements darauf, die Weinbautradition und den Ruf des Markennamens STAMBOLOVO, seiner herausragenden bulgarischen Rotweine und insbesondere des Wahrzeichens aufrechtzuerhalten und zu bereichern Merlotweine von Stambolovo.

(8)*



Abb.14 Weingut Stambolovo Weinfass

2.5 BAUPLATZ



Abb.15 Karte von Bulgarien

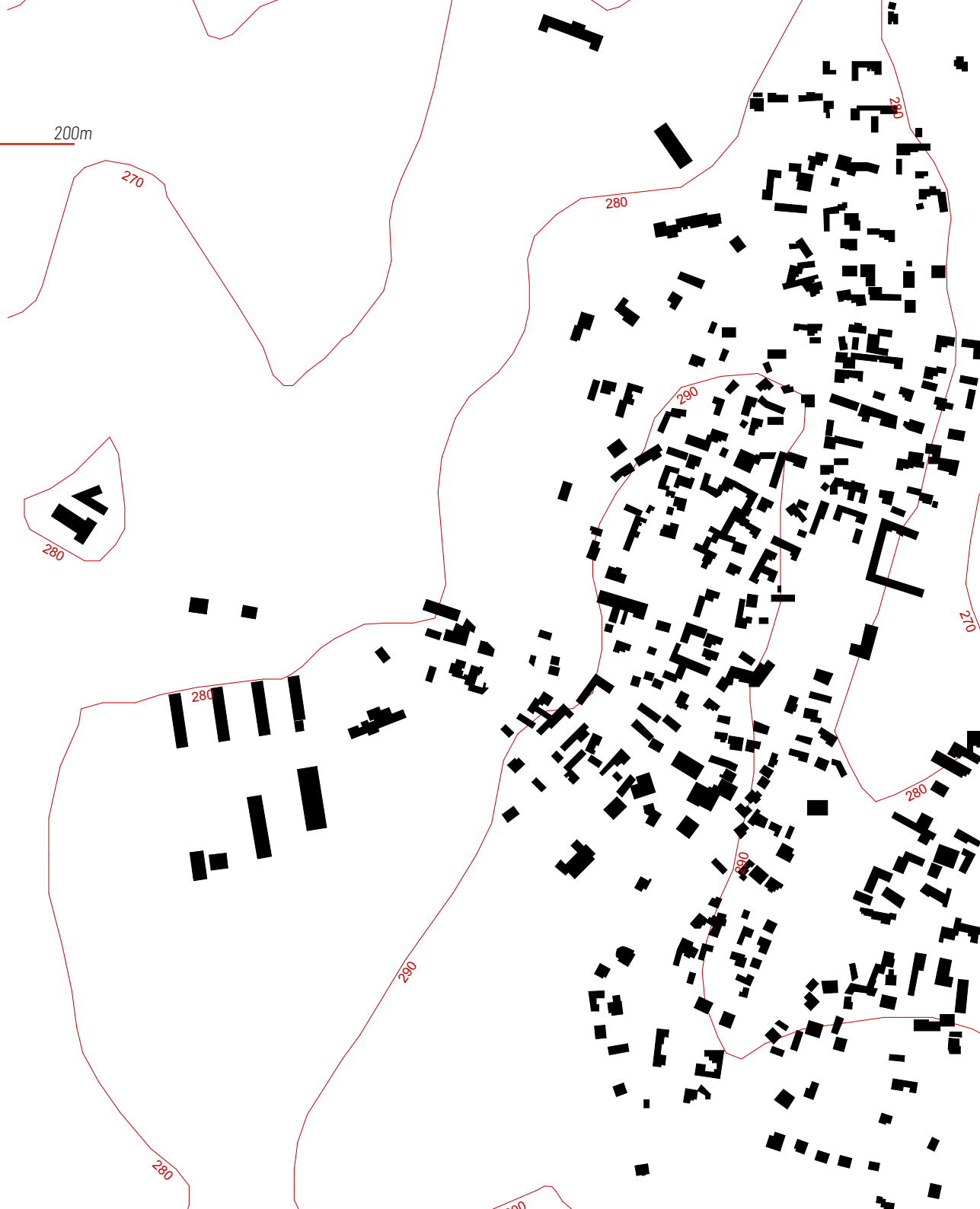
STAMBOLOVO

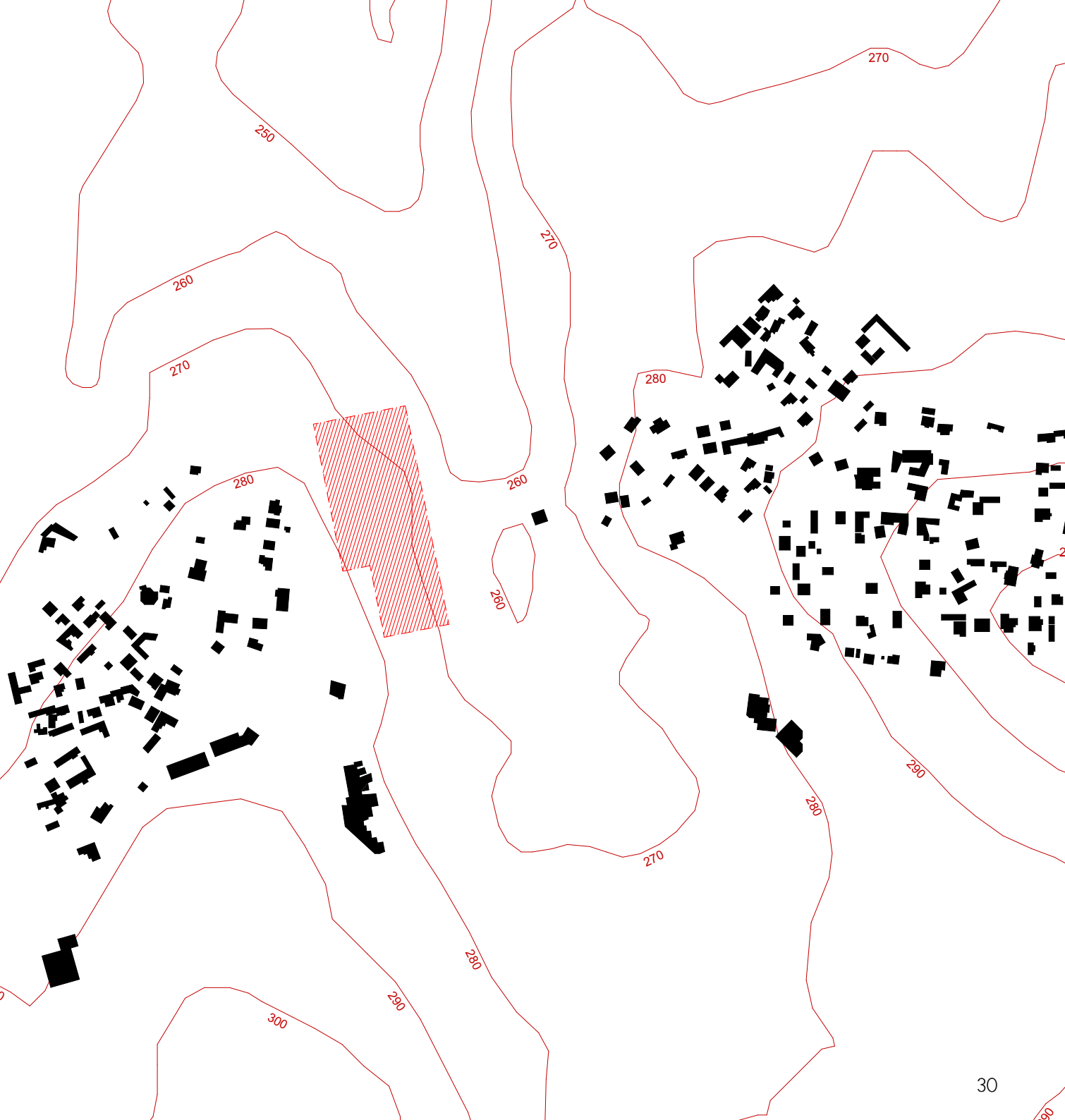
Die Gemeinde Stambolovo ist reich an historischen und archäologischen Denkmälern, die die Kultur aller Epochen bewahrt haben. Die entdeckte thrakische Siedlung aus dem 3. Jahrhundert, die Überreste mittelalterlicher Nekropolen und Heiligtümer, aus slawischen Siedlungen aus dem slawisch-bulgarischen Staat während des 1. und 2. bulgarischen Königreichs, Keramik aus der vorrömischen und römischen Zeit, thrakischer Streitwagen aus dem 2. Jahrhundert,

Thrakischer Kultgräberkomplex, Felsennekropolen und viele weitere Zeugnisse aus vergangenen Epochen, die einzigartigen Traditionen und Bräuche, die alte Kreuzung von Religionen, Kultur und Lebensweise der Region sowie der Öko- und Wassertourismus und die Traditionen der Weinherstellung. All diese interessanten und attraktiven touristischen Produkte machen die Gegend zu einem besonders attraktiven Reiseziel. (9)*



Abb.16 Luftbild Stambolovo

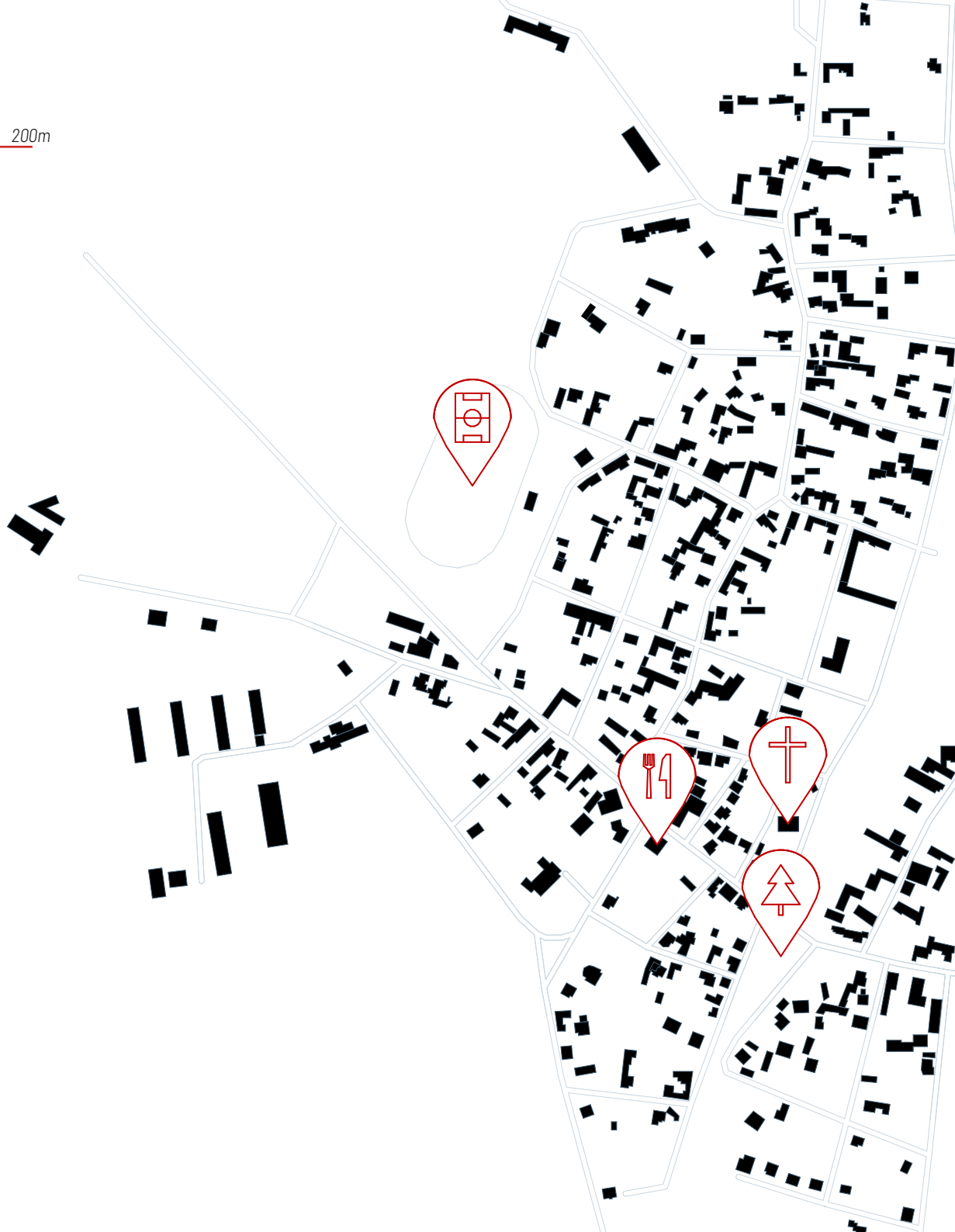


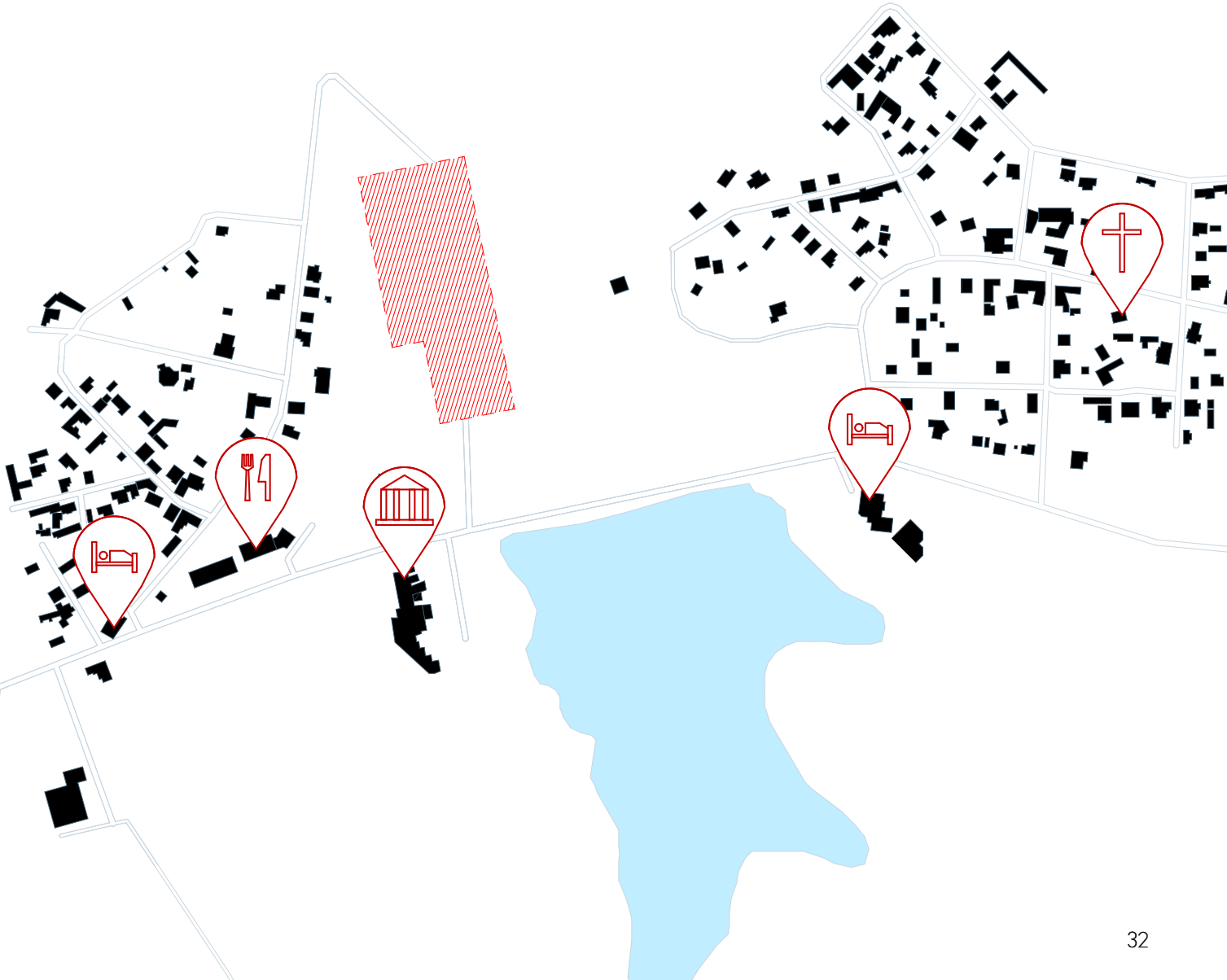




M 1:5500

Abb.18 Infonplan

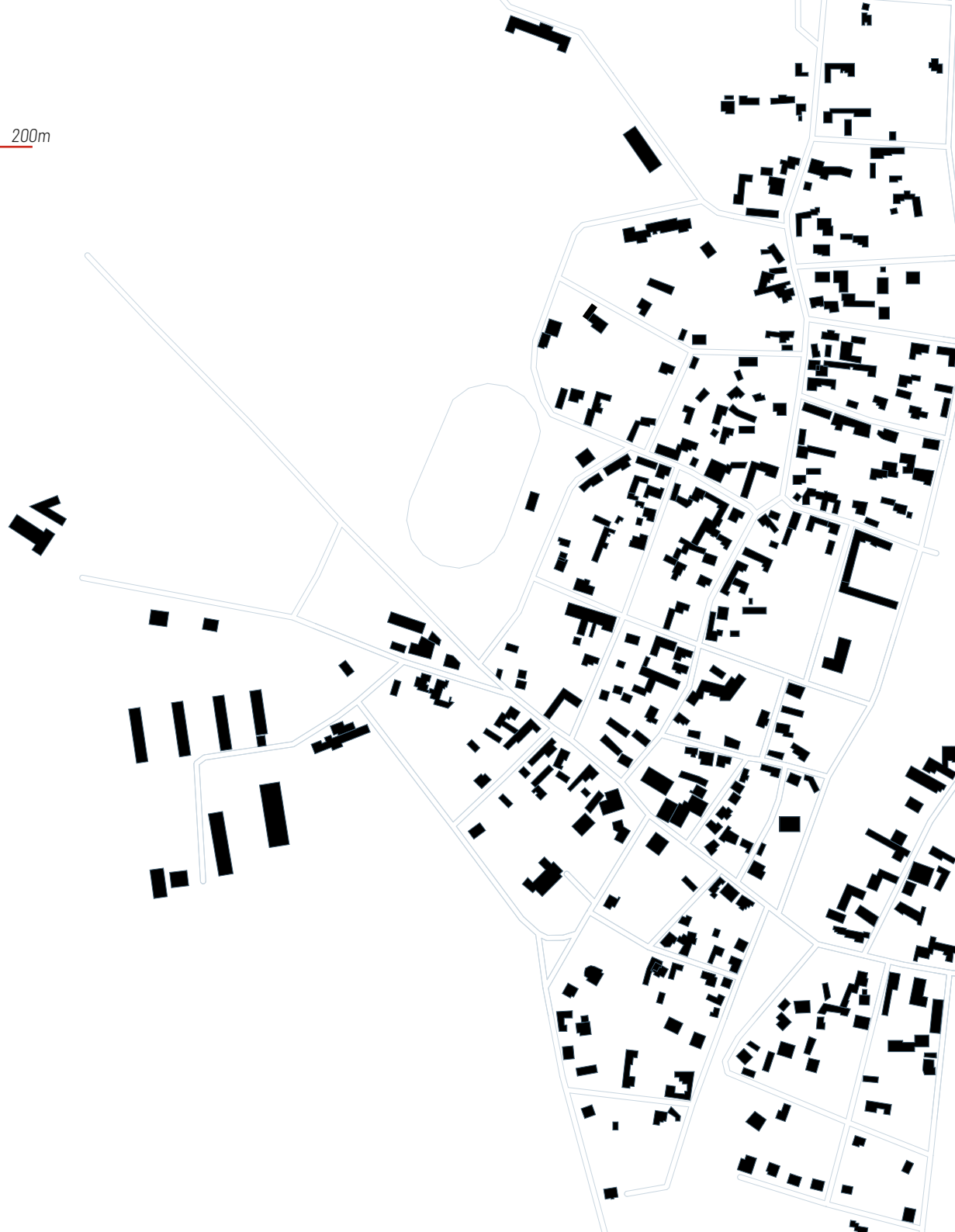


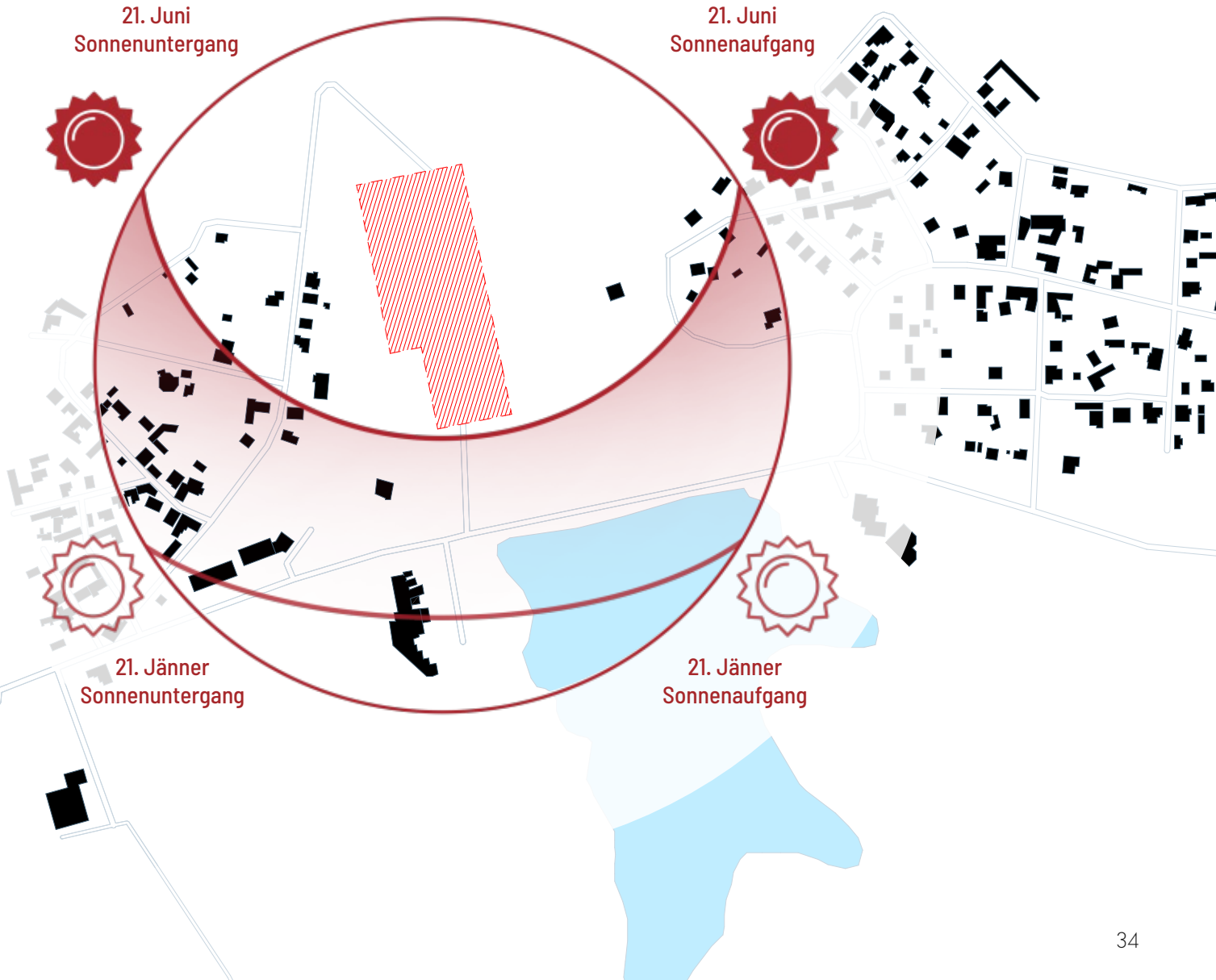




M 1:5500

Abb.19 Sonnenverlauf






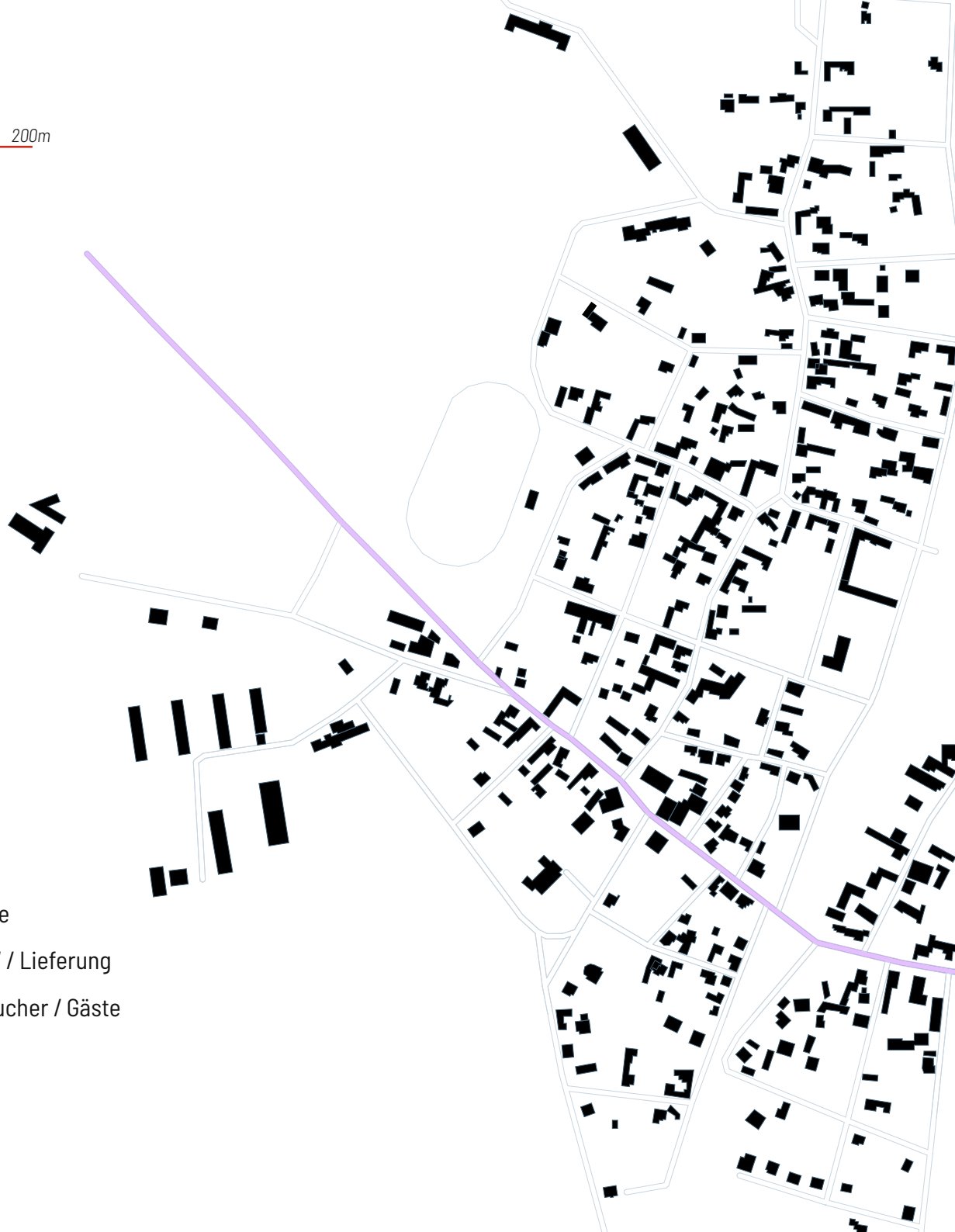


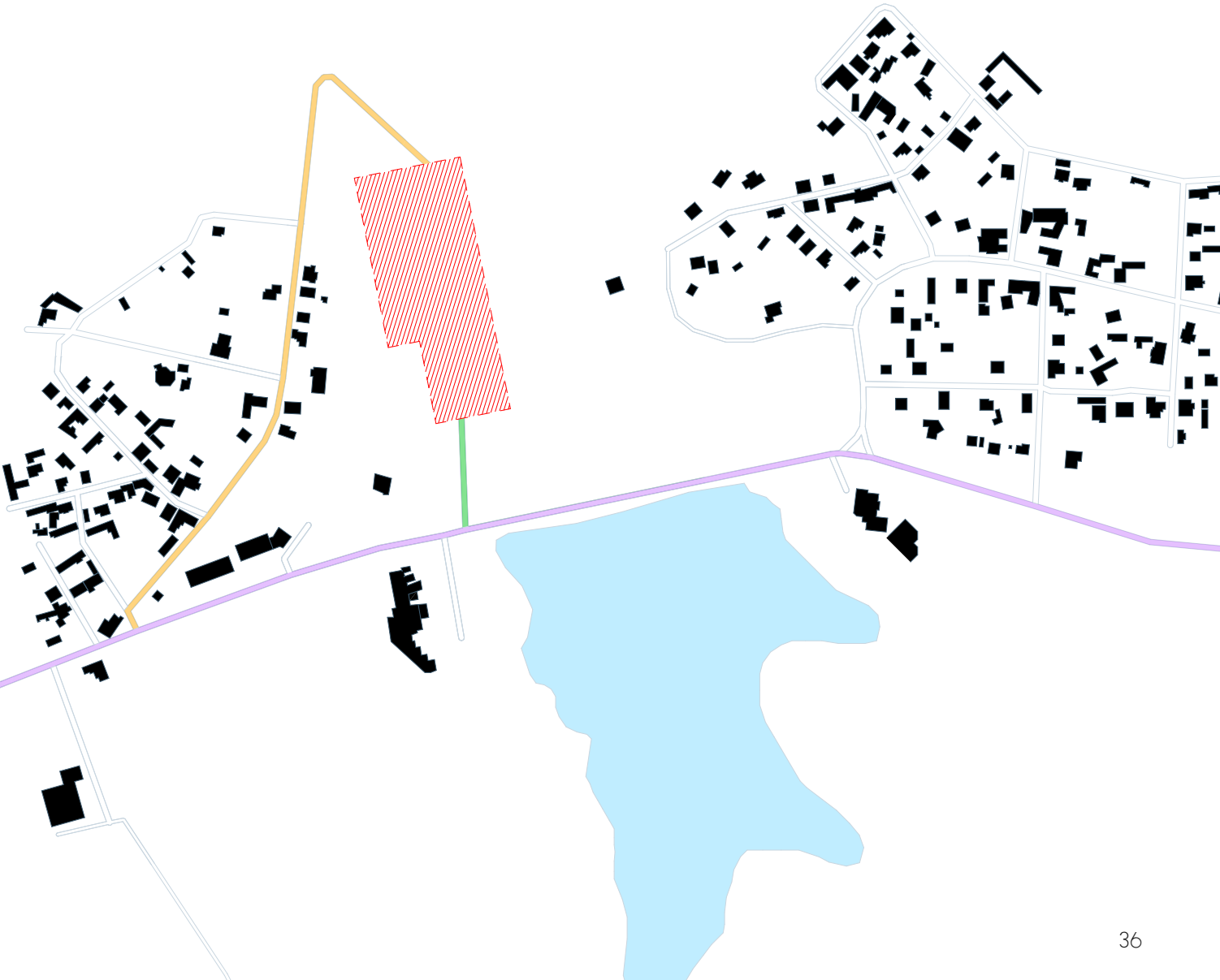


M 1:5500

Abb.20 Zufahrtssituation

-  Hauptstrasse
-  Zufahrt LKW / Lieferung
-  Zufahrt Besucher / Gäste





M 1:2750
Abb.21 Bauplatz





Abb.22 Eingang Strasse



Abb.23 Eingang Strasse

Die Bauplatzgröße beträgt 20195.75m².



Abb.24 Luftbild Bauplatz

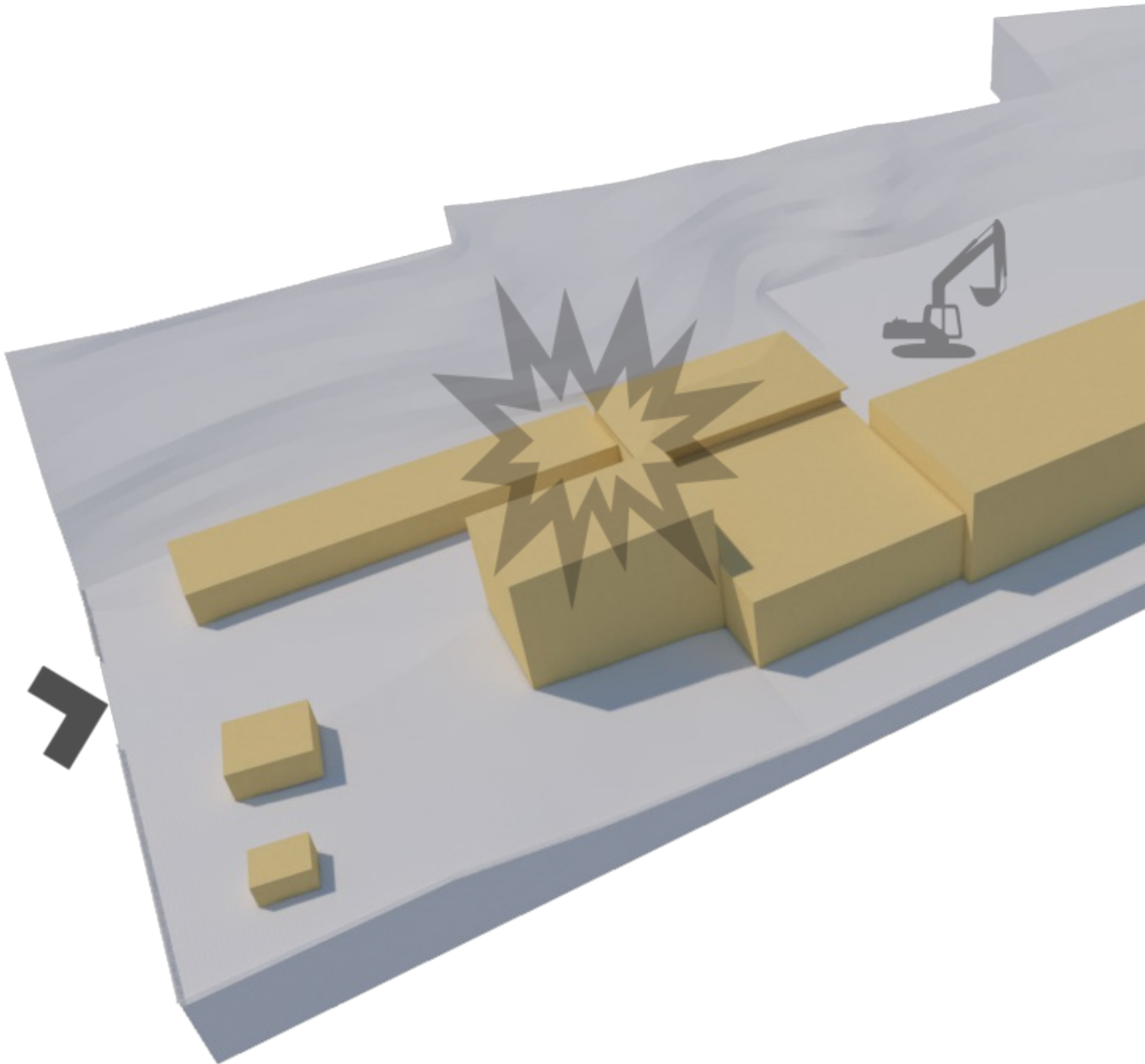
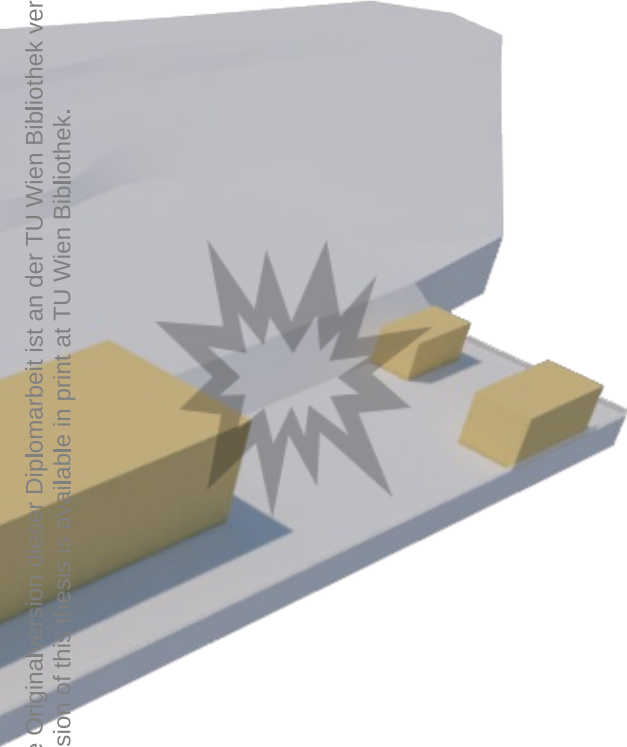
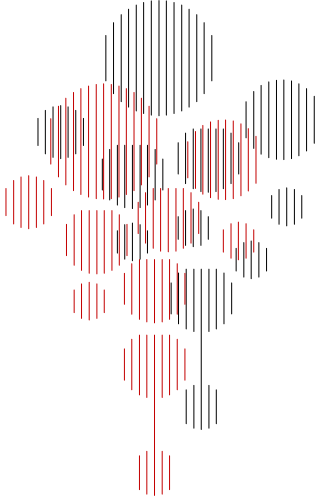


Abb.25 Abbruch bestehende Gebäude



Die gesamte bestehende Bausubstanz wird abgebrochen und neu gestaltet. Die Eingangssituation bleibt nach dem Umbau aber gleich. Die zwei Volumenkörper links und rechts nach dem Eingang bleiben an der gleichen Stelle, nur eben mit neuen Funktionen und Dimensionen.



3. ZIELE DER ARBEIT

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.



Das Weingut Stambolovo möchte nicht nur seine Produkte verkaufen, sondern auch den Weg für den Wein-tourismus ebnen und dazu beitragen, die Region mit ihren vielfältigen und interessanten Möglichkeiten kennenzulernen und neu zu entdecken.

1. Das erste und wichtigste Ziel ist Wein, thrakischer Wein. Deshalb:

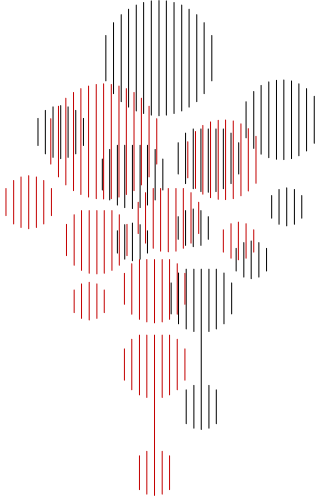
- Fortsetzung und Erweiterung der Traditionen in der Weinproduktion;
- Auswahl hochwertiger und neuer Rebsorten;
- Qualitätswein mit betonter Individualität und Herkunftssinn zu produzieren;
- Weine aus eigenen Weinbergen, die auf biologische Weise angebaut werden;
- die für die Region traditionelle Sorte (Merlot) zu kultivieren, eine limitierte Serie, die nur vor Ort gekauft werden kann.

2. Das Weingut bietet Weintouren an, die die Verfolgung des gesamten Produktionsprozesses sowie Verkostungen vor Ort und einen „Spaziergang entlang der Weinstraße“ umfassen - Besucher mit der Geschichte der Region vertraut machen.

3. Schaffung eines Boutique-Hotels, das Möglichkeiten zur Erholung, Unterhaltung und eine Kombination verschiedener Arten von Tourismus bietet. Die Seminarräume des Hotels bieten Gelegenheit für Geschäftstreffen und Teambuilding.

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.





4. METHODIK

4.1 FORMFINDUNG

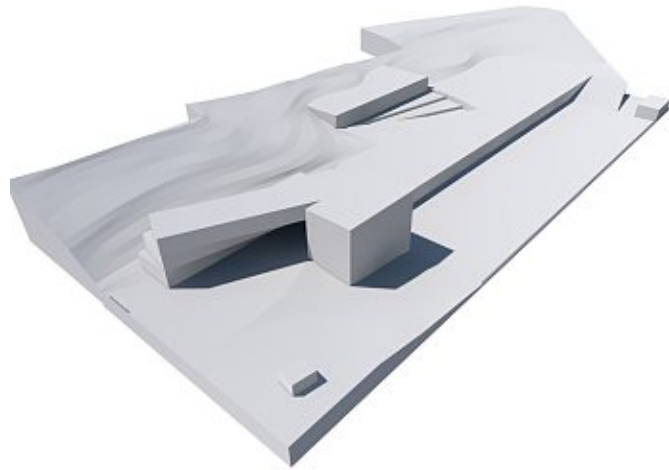


Abb.26 Verdrehung - positiv und negativ

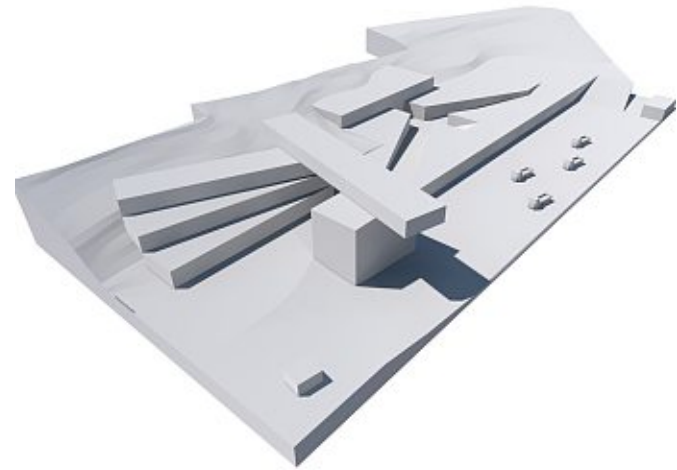


Abb.27 Verdrehung und Verbindung

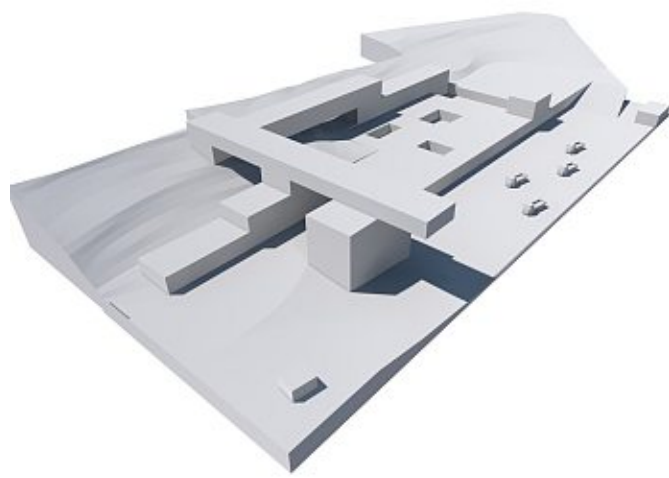


Abb.28 Moderner Brutalismus

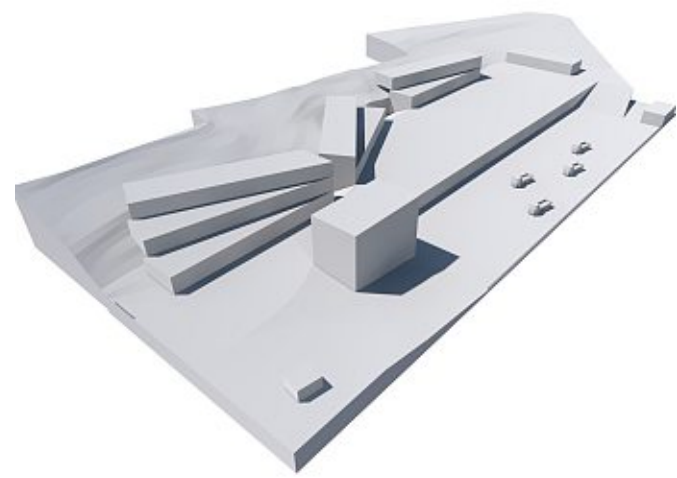


Abb.29 Verdrehung und setliche Verbindung

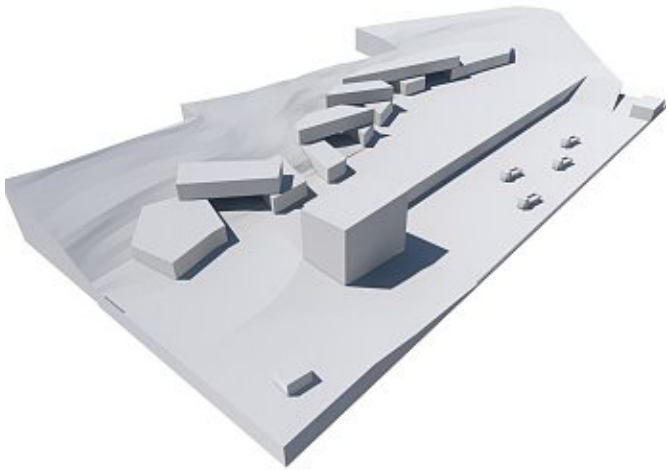


Abb.30 Connected

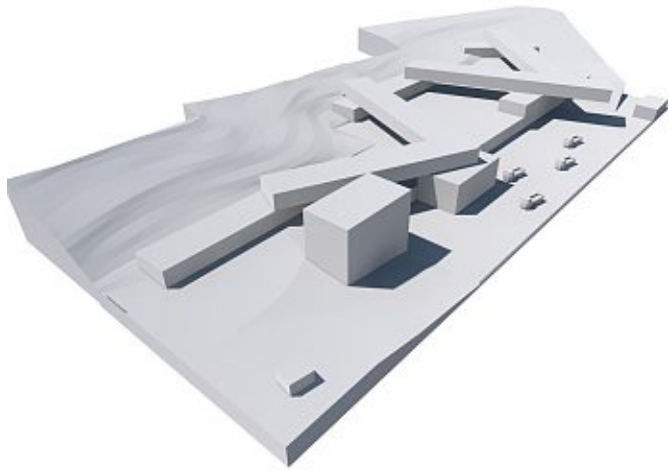


Abb.31 Raumschiff

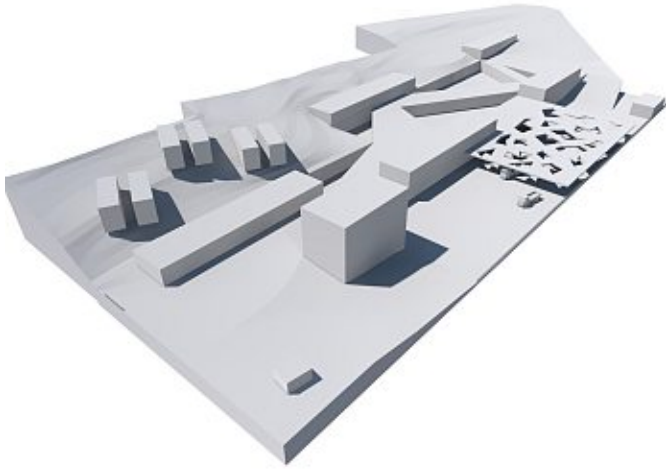


Abb.32 Open Space

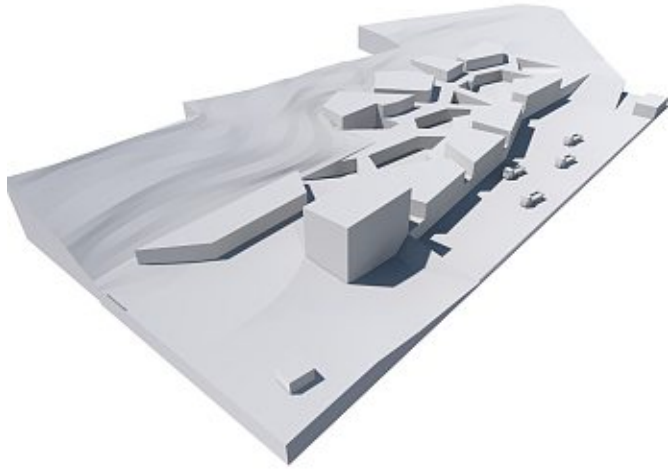


Abb.33 Gewebe

4.2 KONZEPT

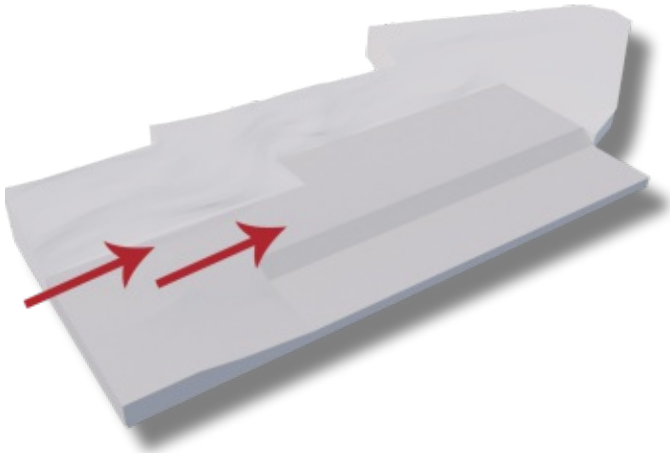


Abb.34 Schritt 1

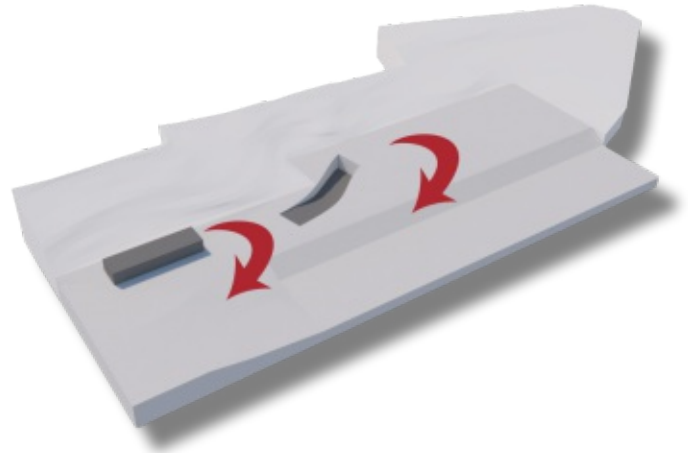


Abb.35 Schritt 2

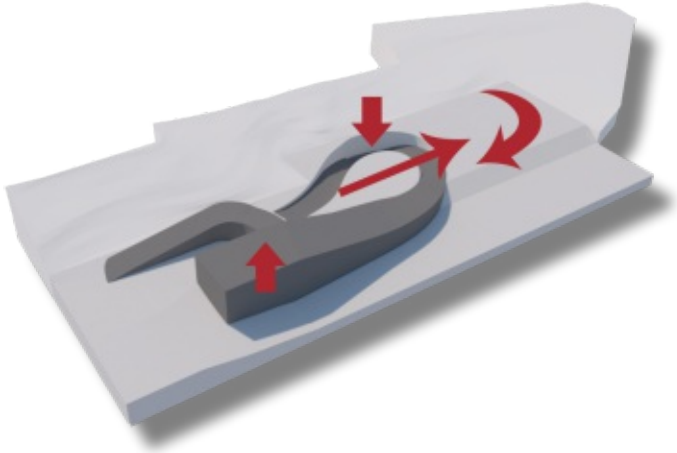


Abb.36 Schritt 3

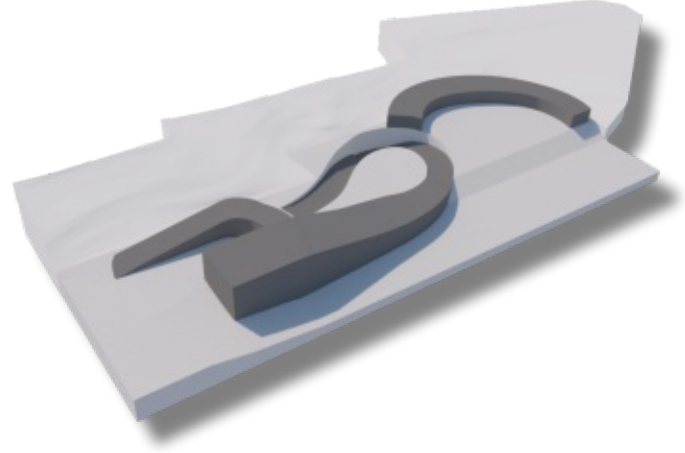


Abb.37 Ergebnis

4.3 FUNKTIONSAUFTEILUNG

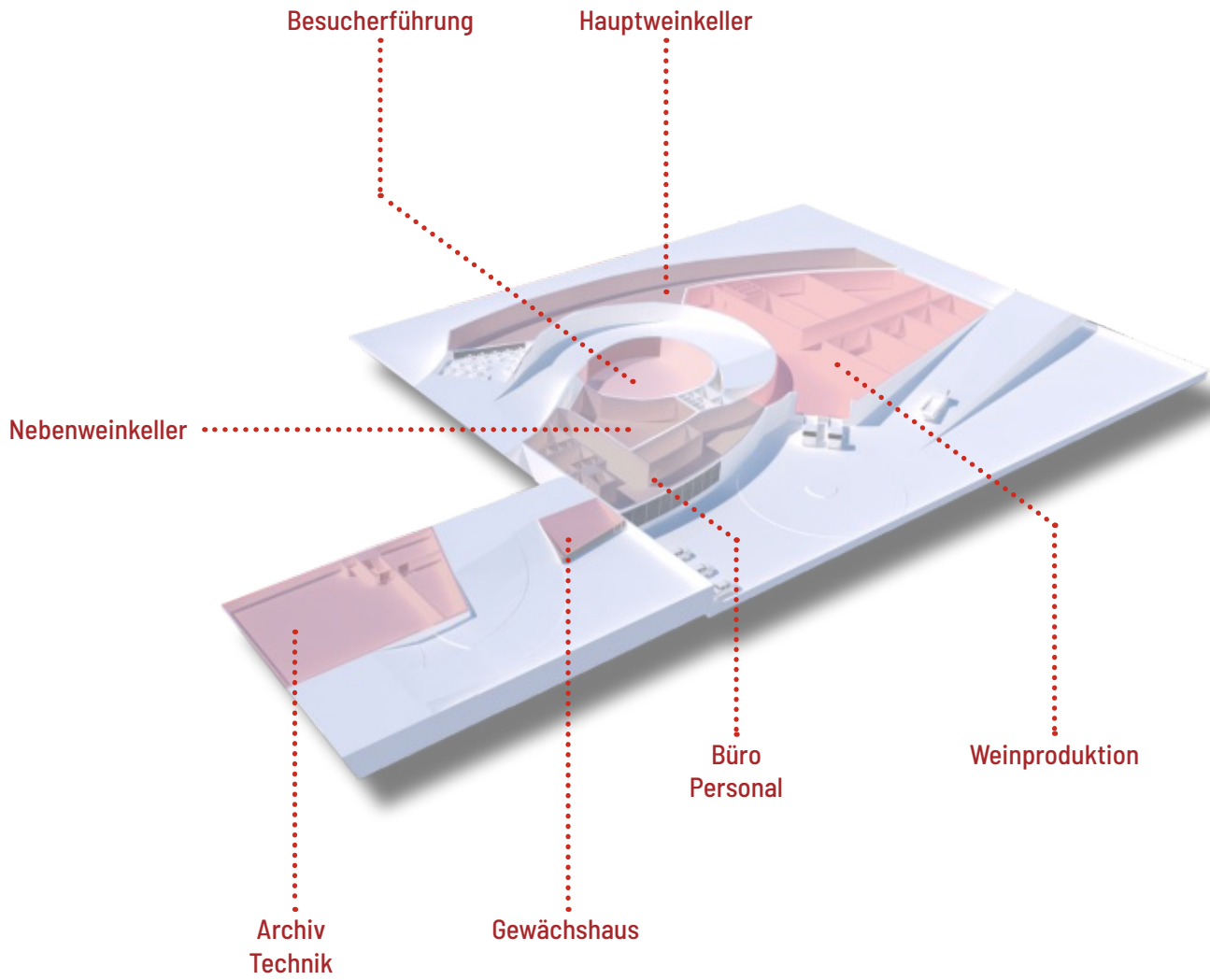


Abb.38 Funktionen im UG

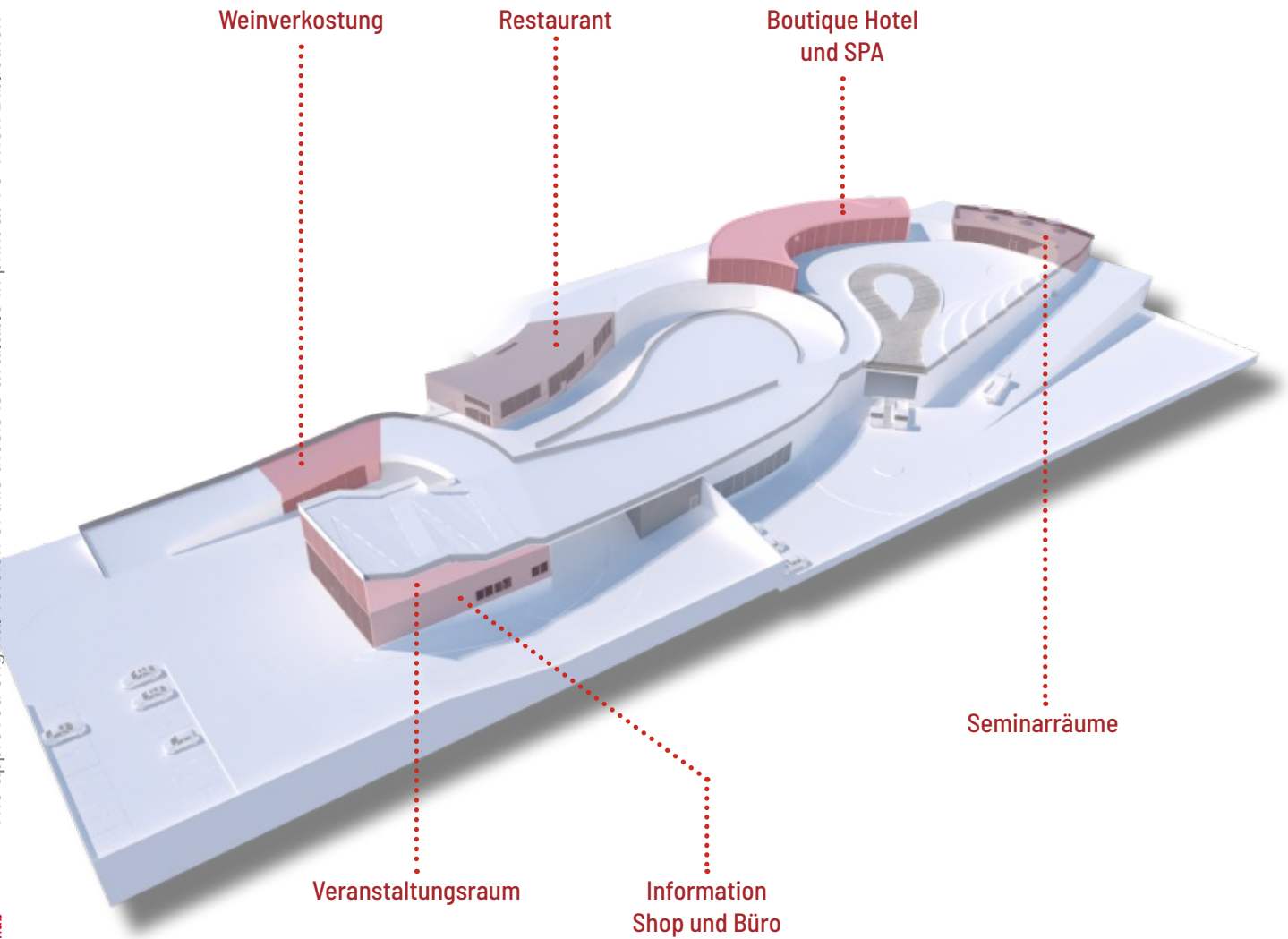


Abb.39 Funktionen im EG und 1.OG

4.4 MATERIALIEN



Abb.40 Materialien

Sichtbeton

Aussenwände

Pflasterung

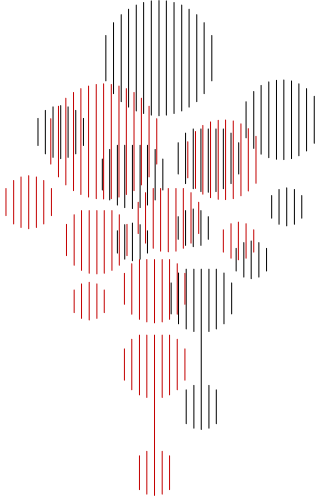
Pavierung Wege

Cortenstahl

Gestaltungselement

Glas

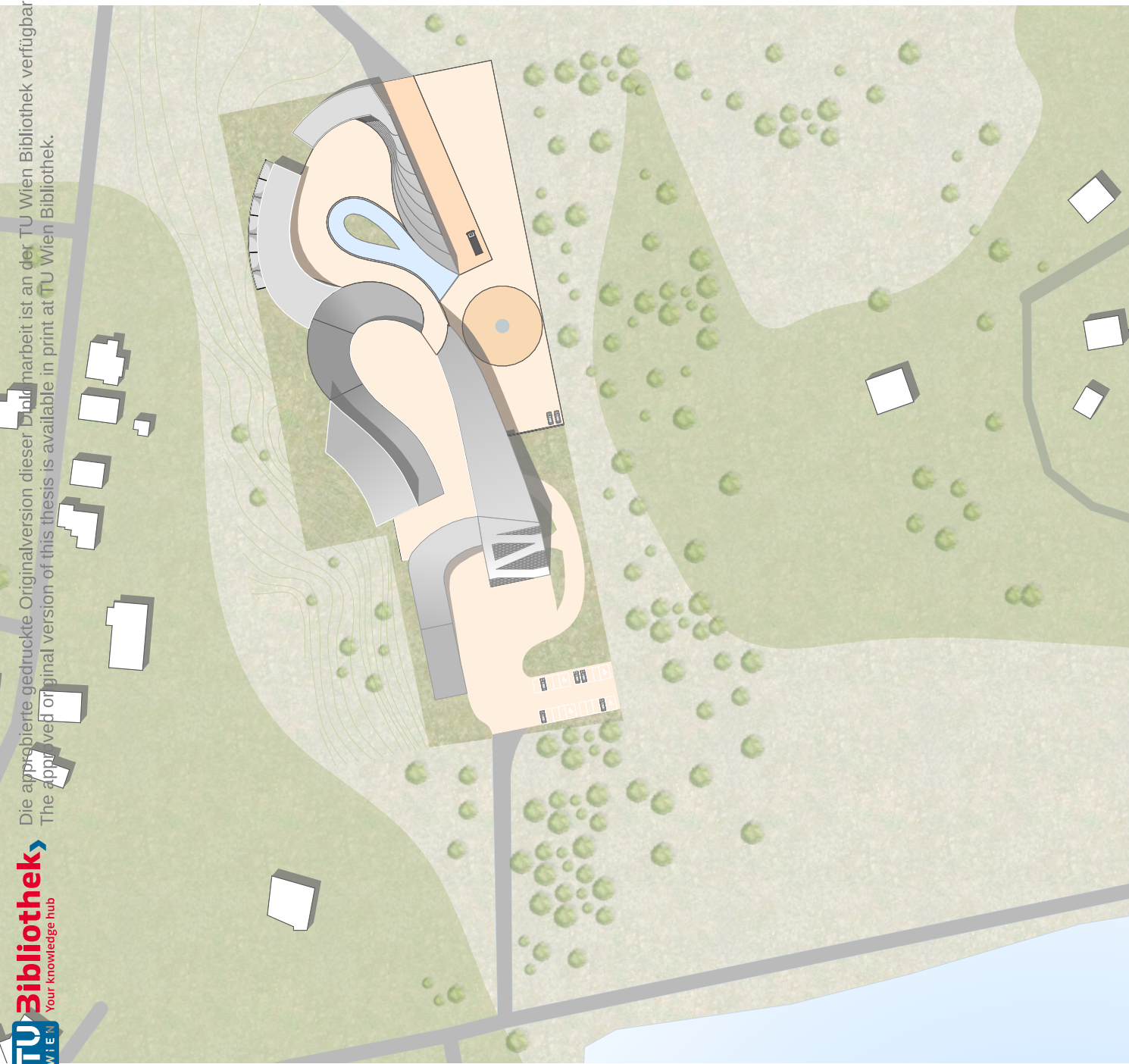
Fassade



5. RESULTAT

5.1 LAGEPLAN





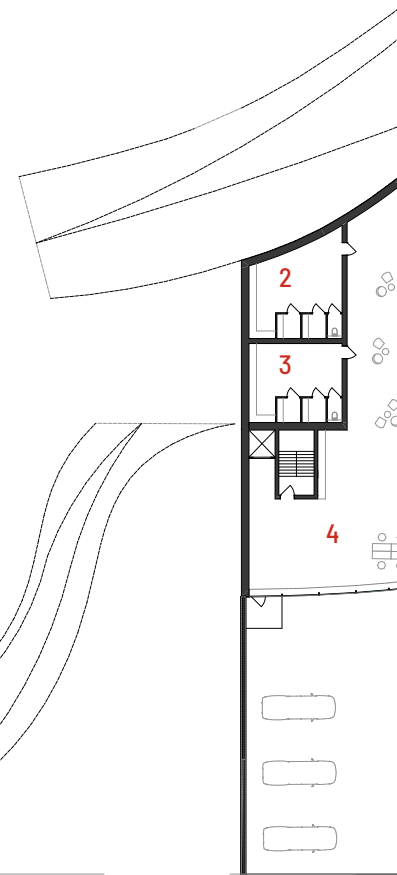
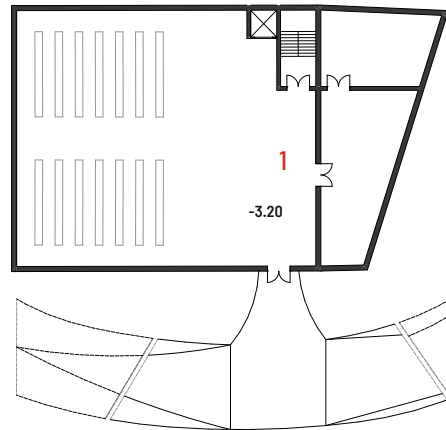
5.2 GRUNDRISSSE

0 5 10 20m

- 1 Archiv / Technik
- 2 Umkleide Damen
- 3 Umkleide Herren
- 4 Büro
- 5 Nebenweinkeller
- 6 Lager
- 7 Sanitär
- 8 An- / Ablieferung

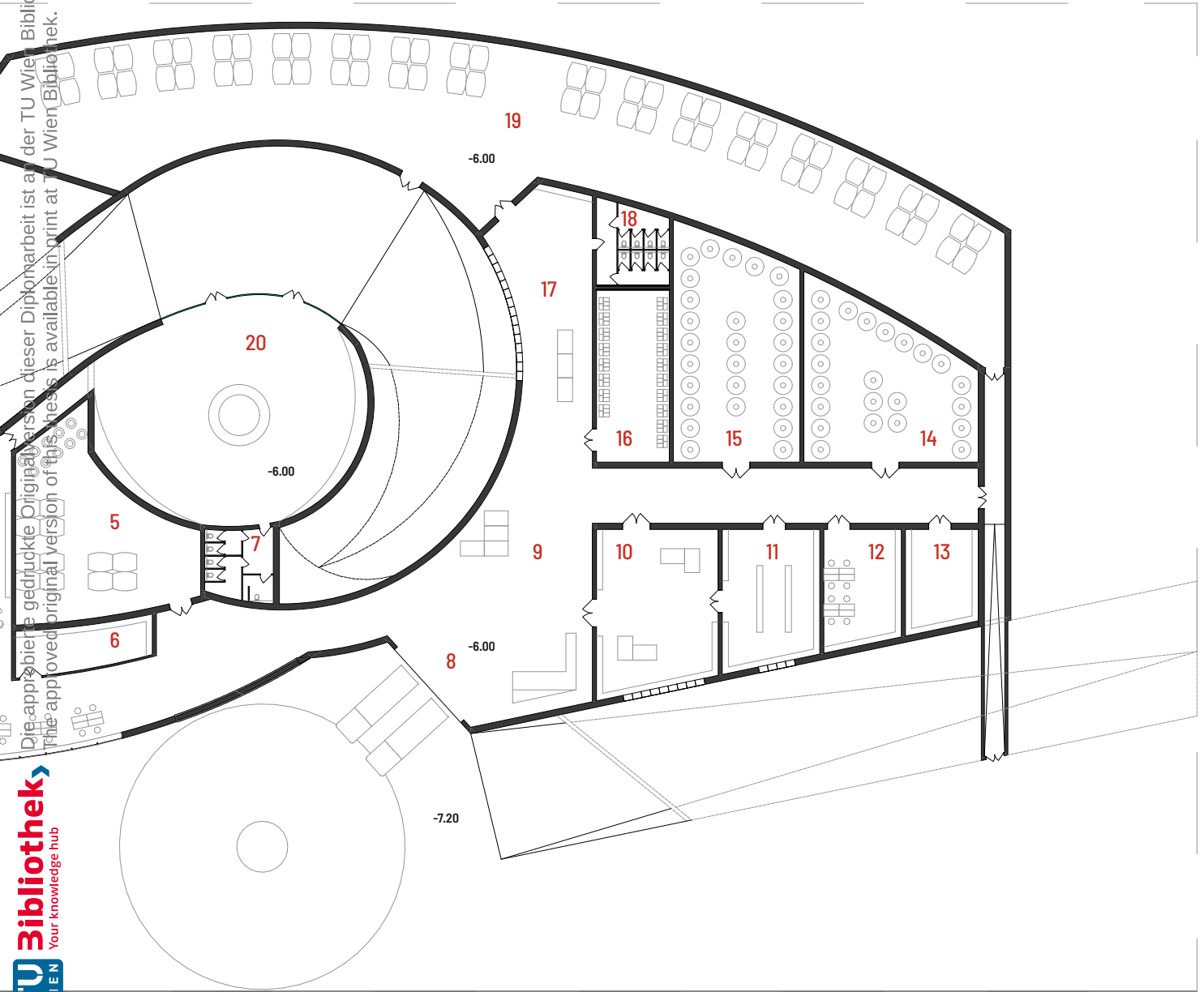
- 9 Traubenannahme / Maischen
- 10 Füllbereich / Ettikettierung
- 11 Flaschenlager
- 12 Weinlabor
- 13 Technik
- 14 Keltern / Gärung Weißwein
- 15 Keltern / Gärung Rotwein
- 16 Traubenkühlung

- 17 Pressen
- 18 Sanitär
- 19 Hauptweinkeller
- 20 Besucher Aufführung





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



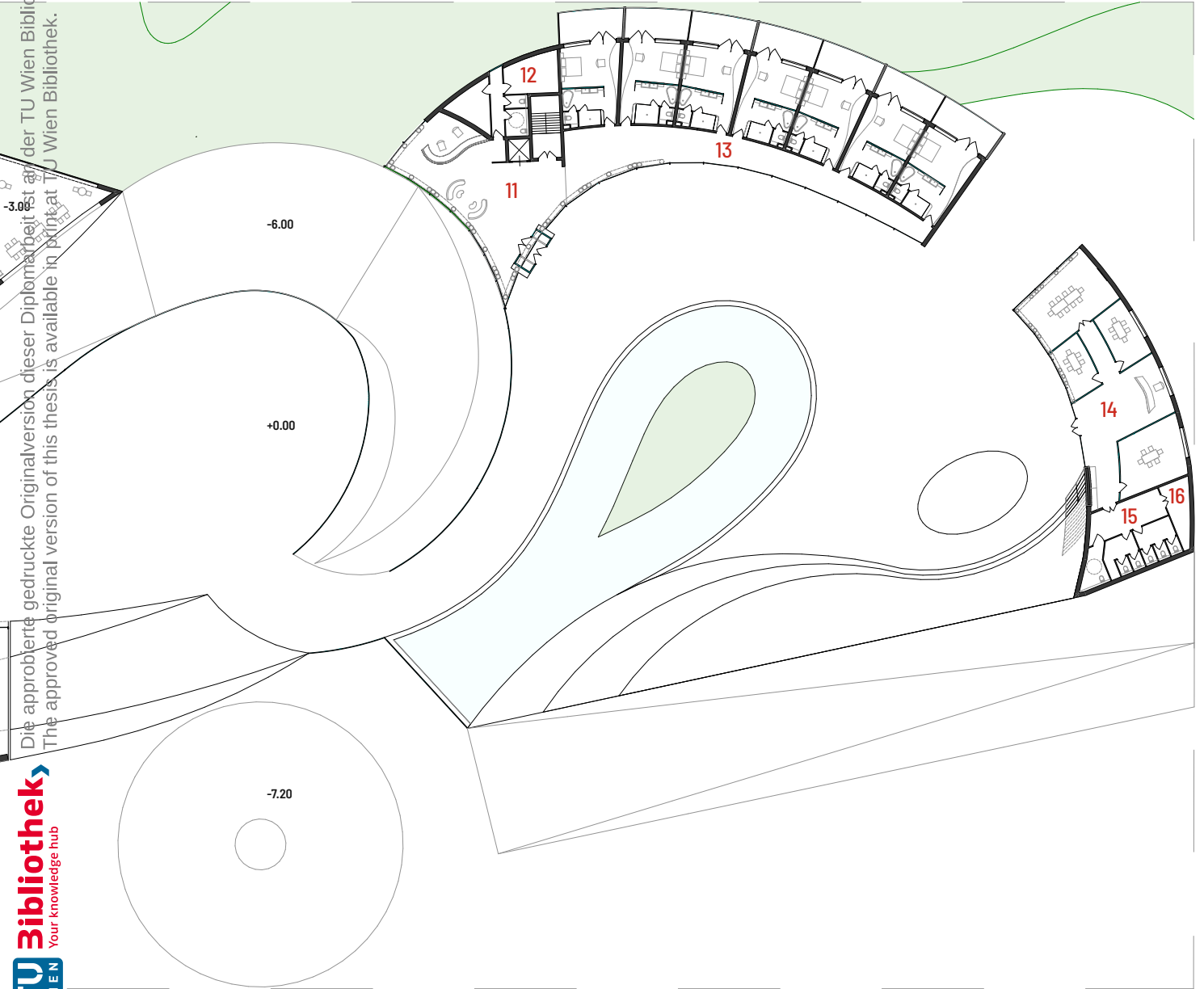


- 1 Info / Shopp
- 2 Sanitär
- 3 Büro
- 4 Weinverkostung
- 5 Sanitär
- 6 Sanitär
- 7 Garderobe
- 8 Küche
- 9 Restaurant
- 10 Gewächshaus
- 11 Foyer Hotel
- 12 Gepäck / Lager
- 13 Hotelzimmer
- 14 Seminarräume
- 15 Sanitär
- 16 Lager
- 17 Pressen
- 18 Sanitär
- 19 Hauptweinkeller
- 20 Besucher Aufführung



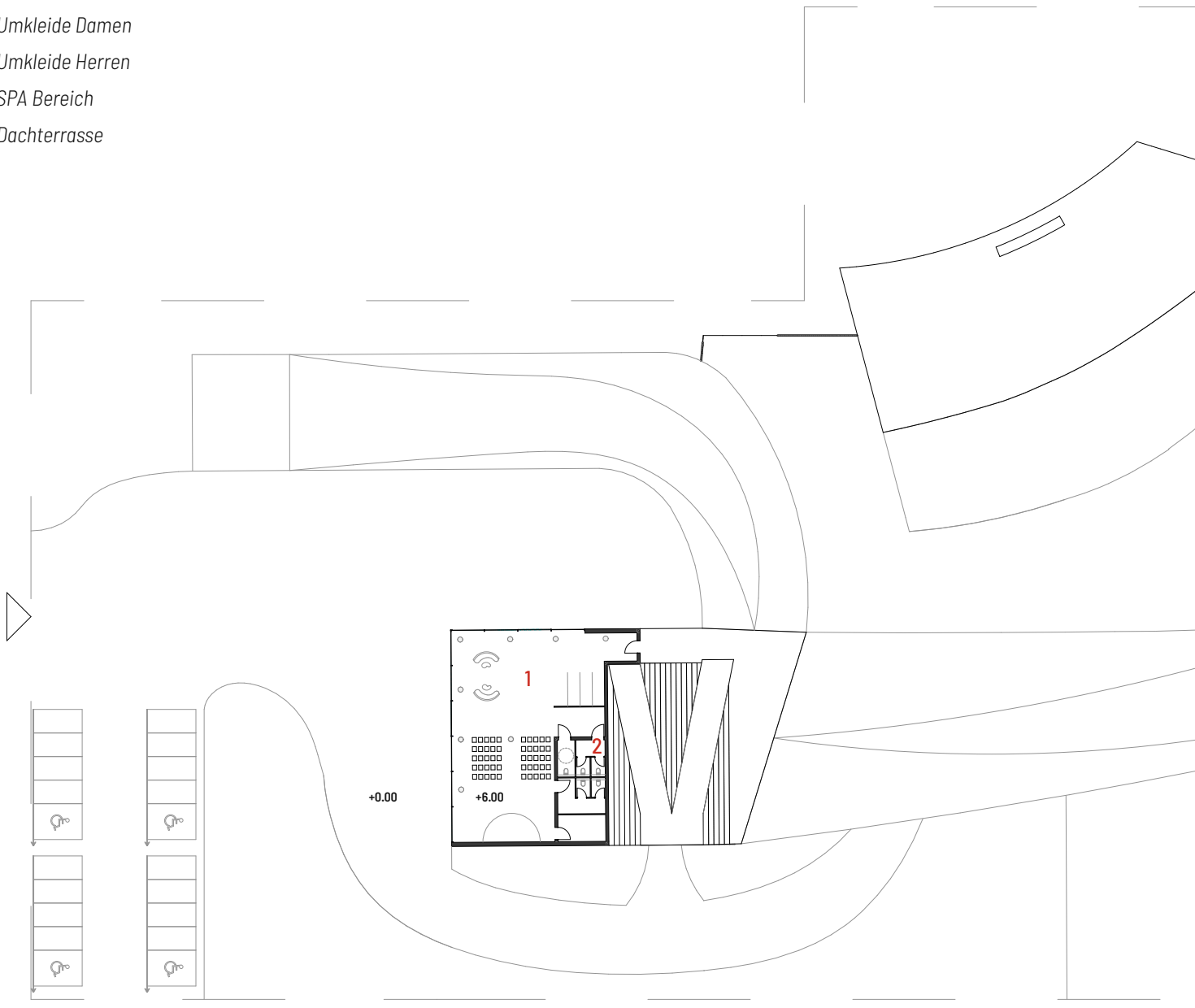


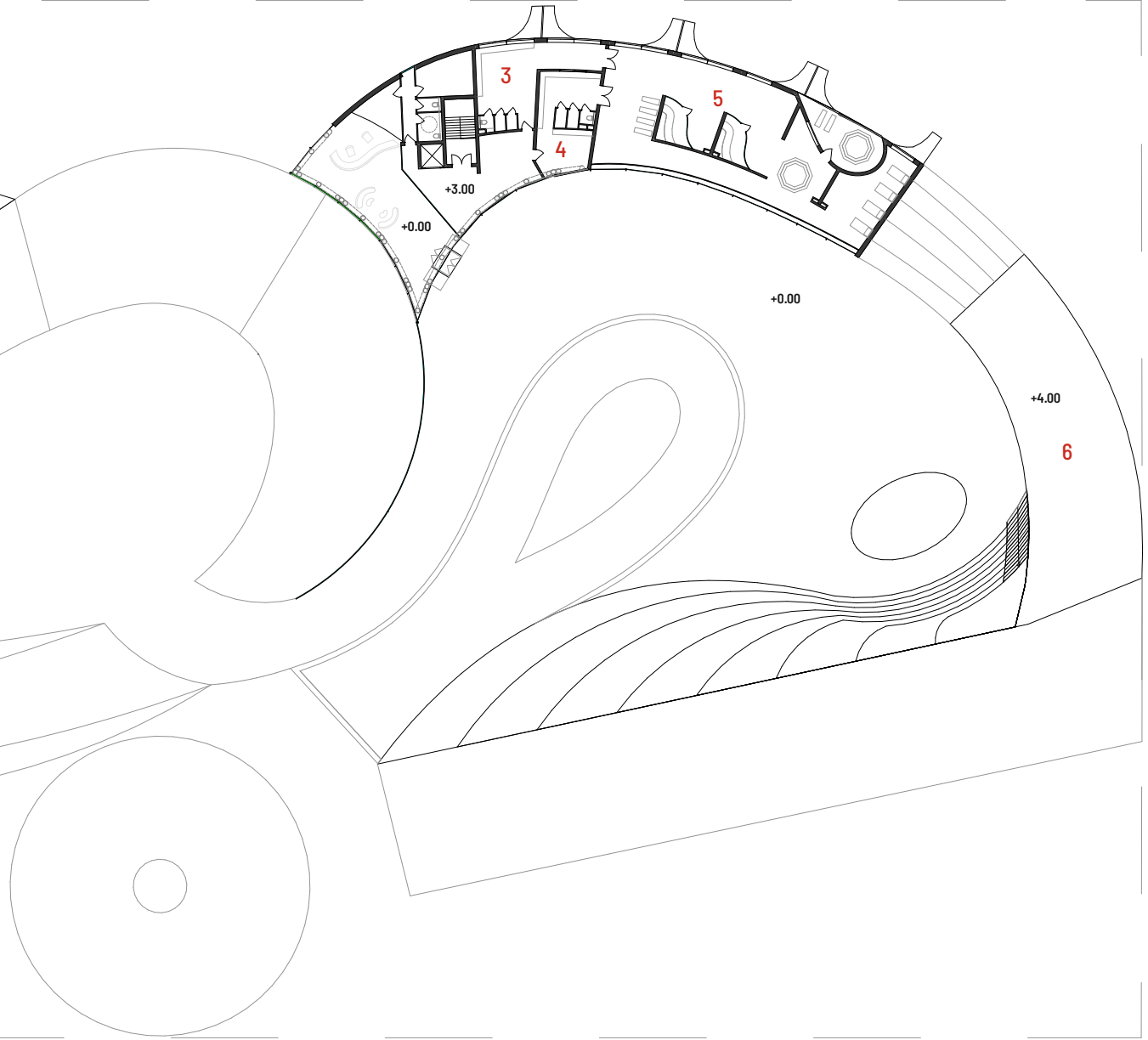
Die approbierte, gedruckte Originalversion dieser Diplomarbeit ist an der TU Wien Bibliothek verfügbar.
The approved original version of this thesis is available in print at TU Wien Bibliothek.





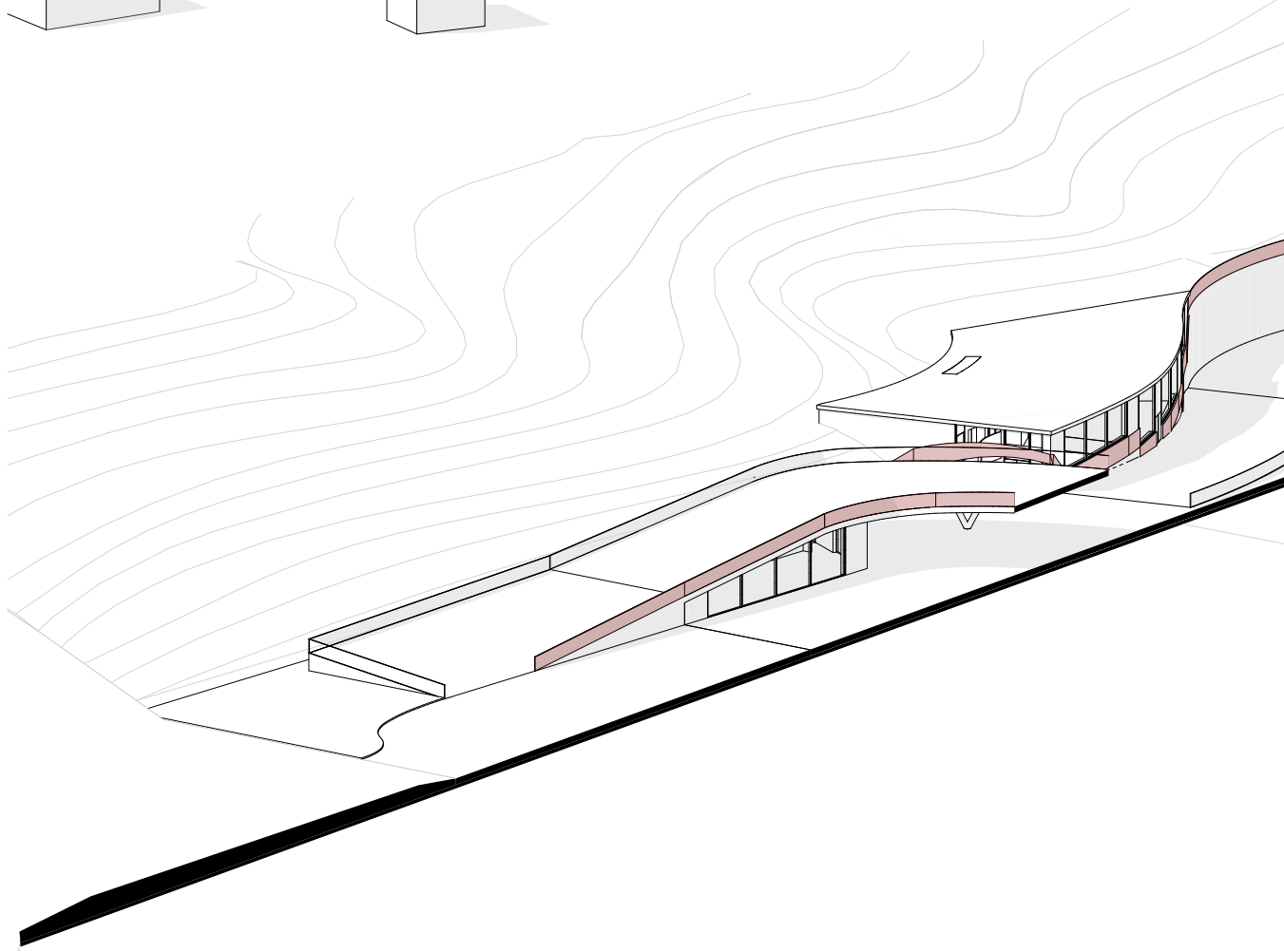
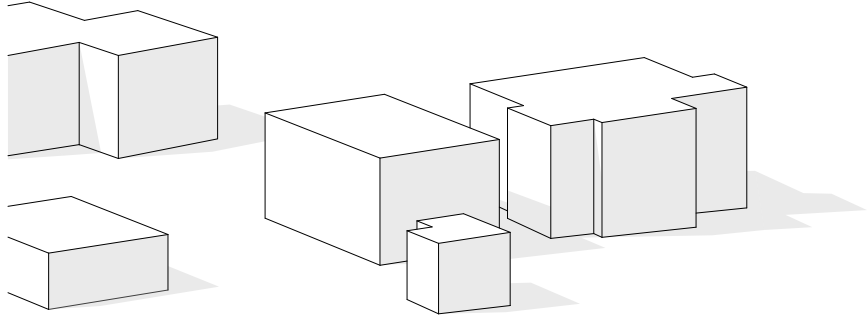
- 1 Veranstaltungssaal
- 2 Sanitär
- 3 Umkleide Damen
- 4 Umkleide Herren
- 5 SPA Bereich
- 6 Dachterrasse

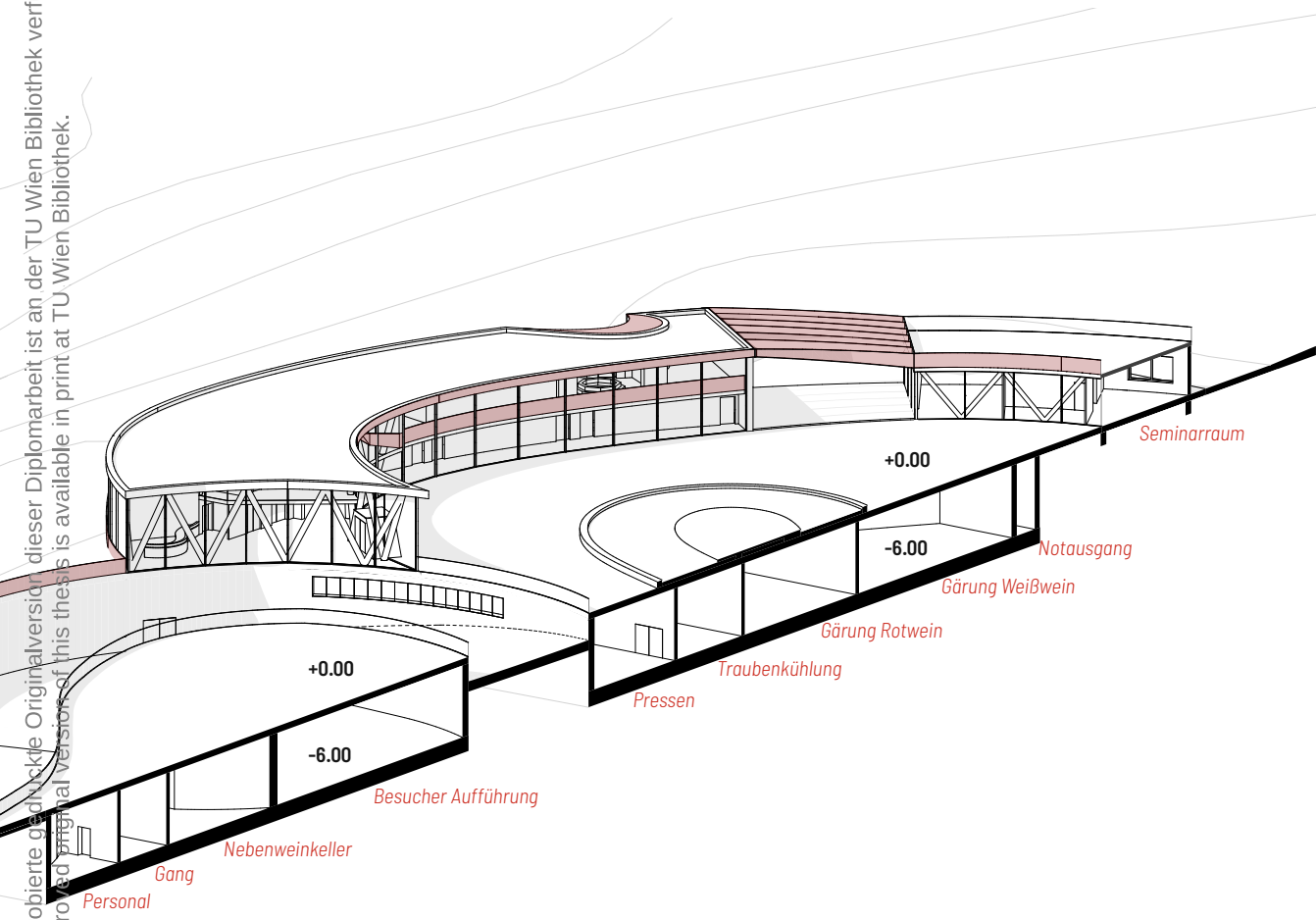




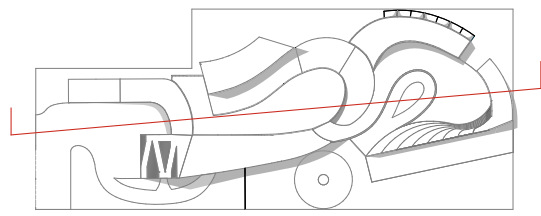
5.3 SCHNITTE

0 5 10 20m

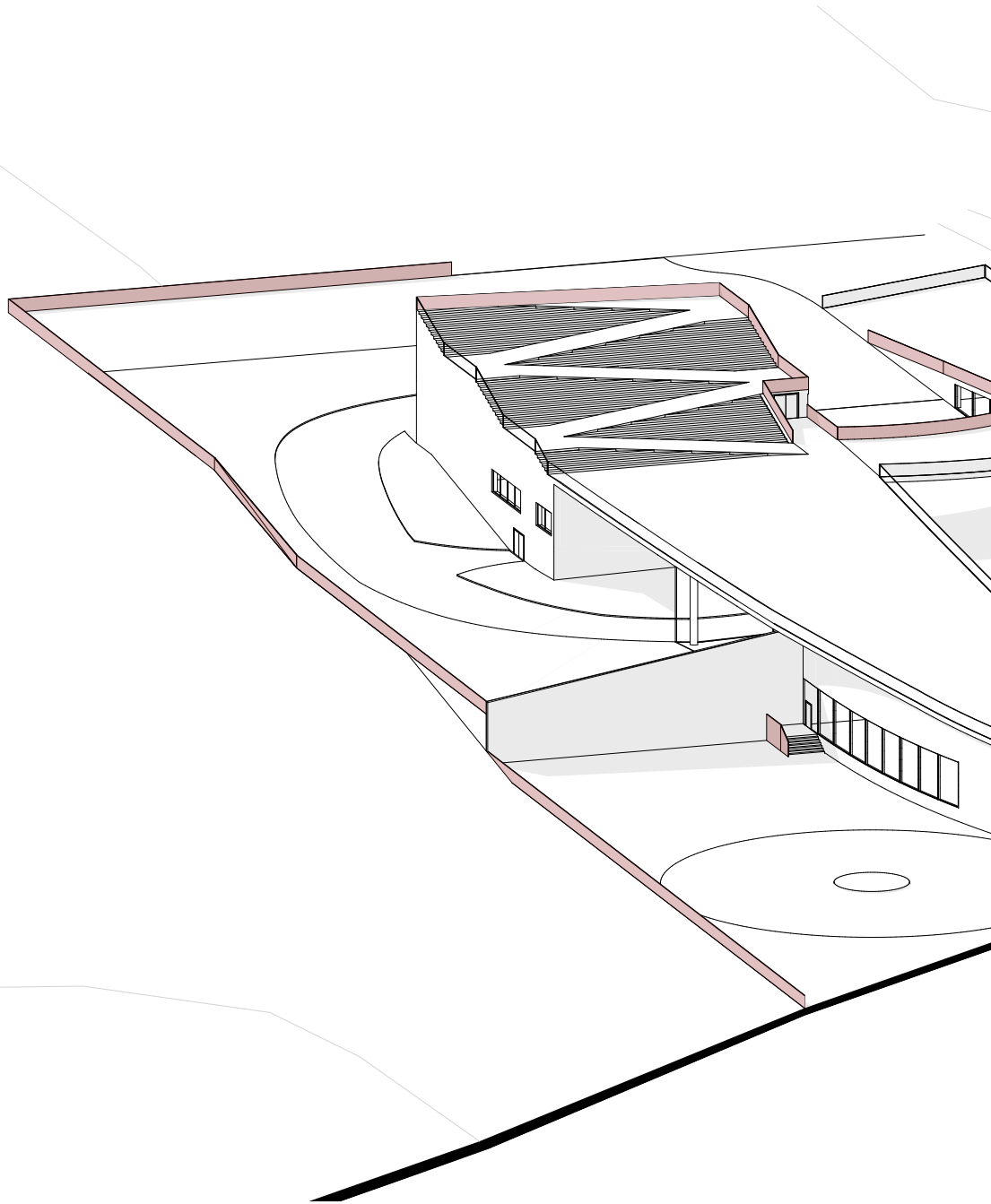




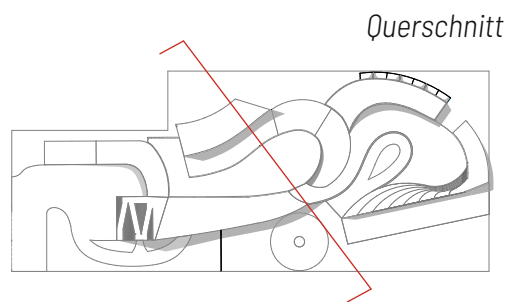
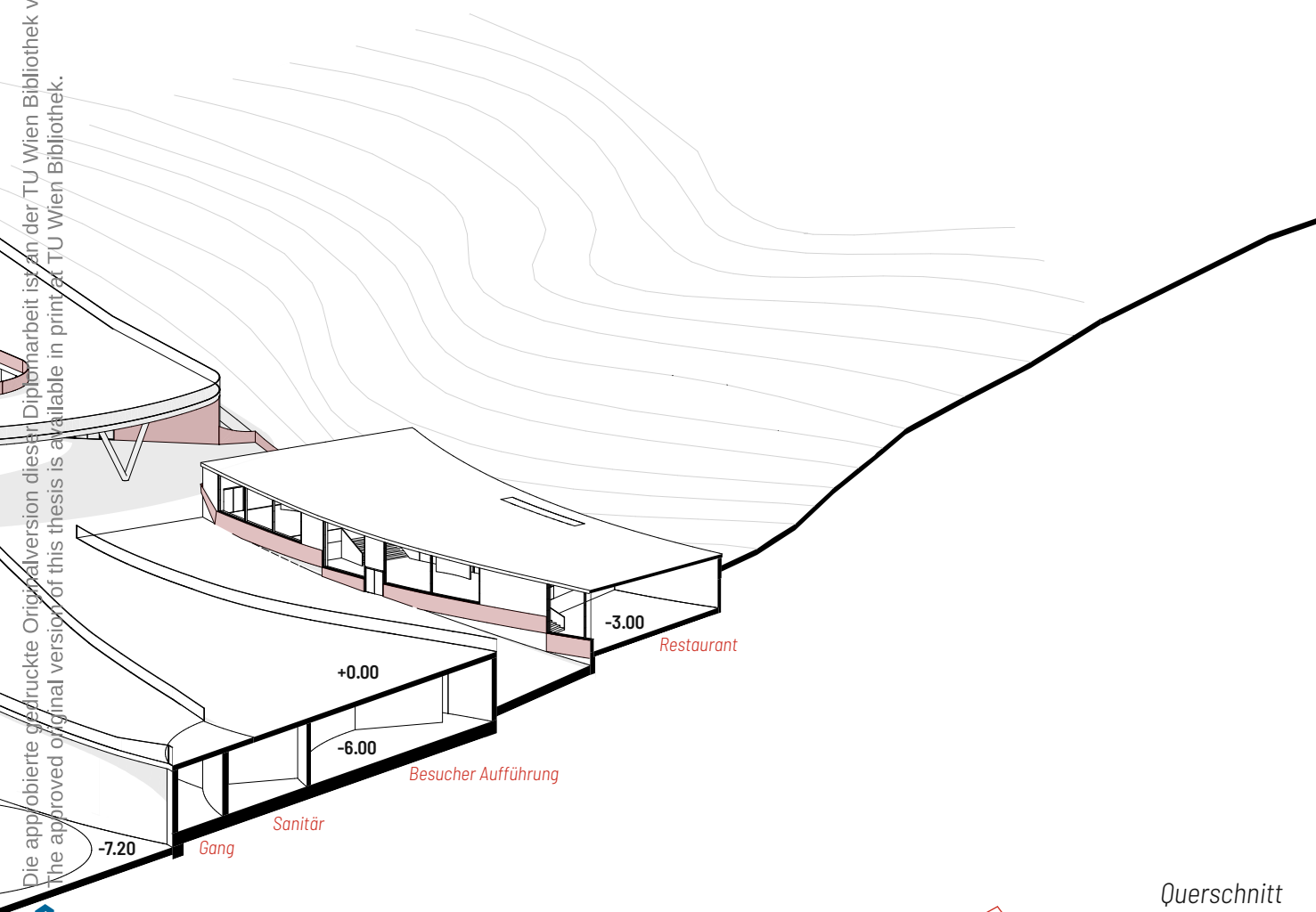
Längsschnitt



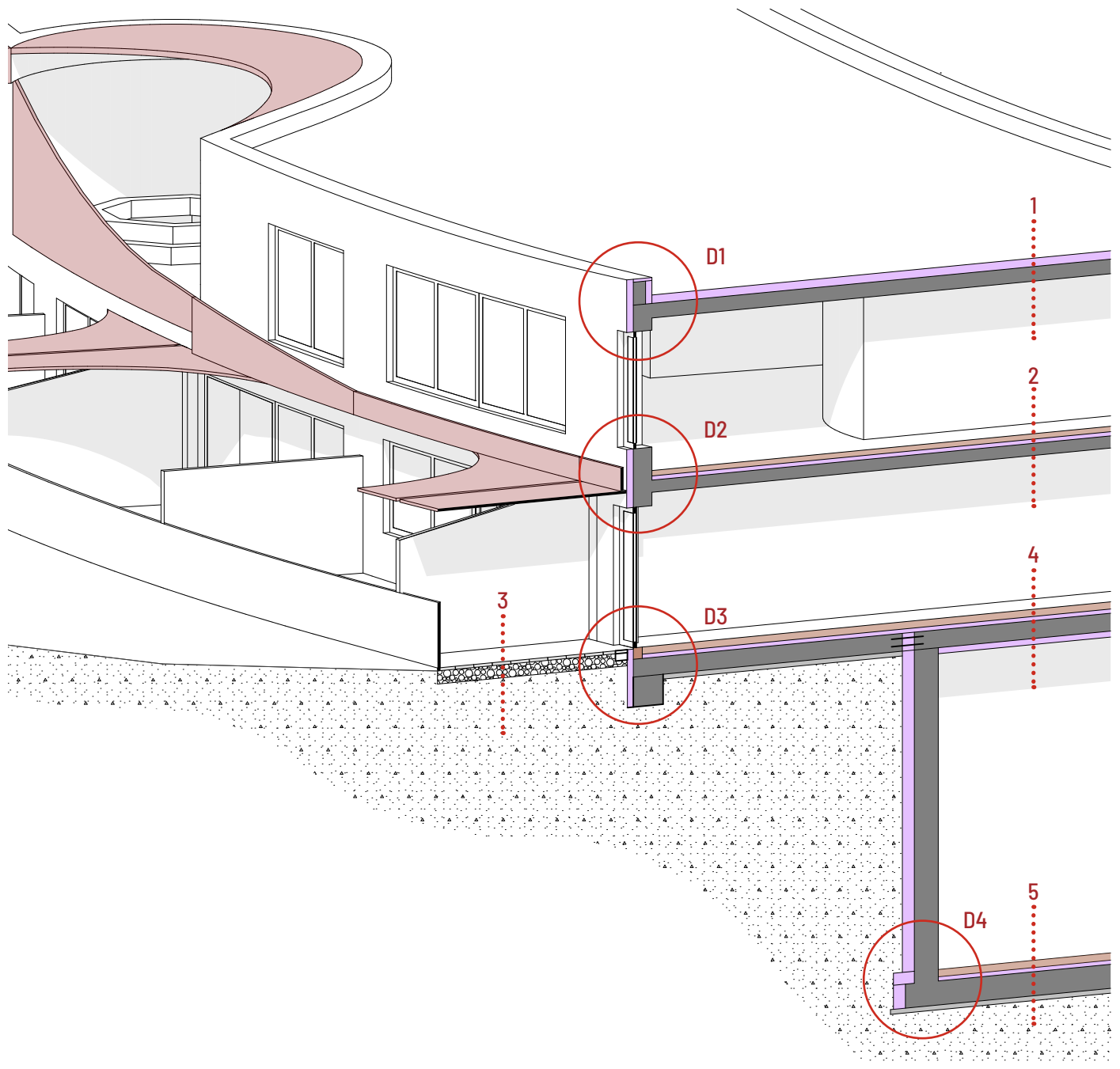
0 5 10 20m



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.



5.4 FASSADENSCHNITT



1

· Kiesschüttung
· Abdichtung 2-lagig
· Trennschicht PE-Folie
· Wärmedämmung
· Dampfsperre
· Dampfausgleichsschicht
· Gefälleestrich
· Stahlbetondecke
· Innenputz

3

· Bodenplatten
· Rollierung

5

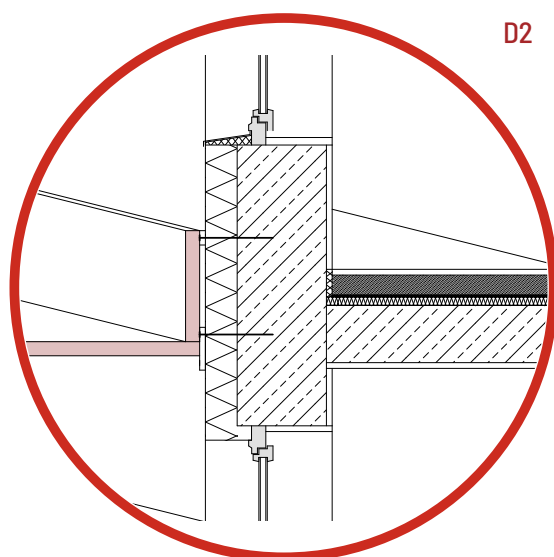
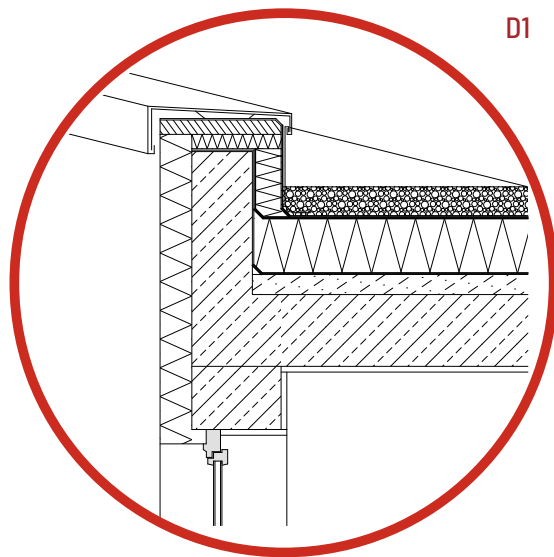
· Bodenbelag
· Estrich
· Trennschicht PE-Folie
· Trittschalldämmung
· Wärmedämmung
· Dampfsperre
· WU-Beton
· Sauberkeitsschicht

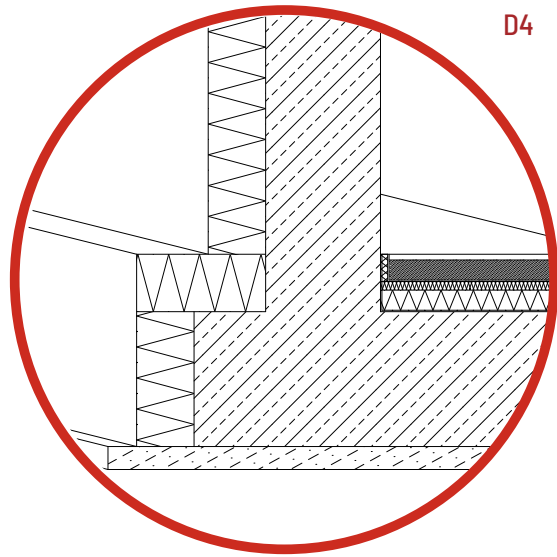
2

· Bodenbelag
· Estrich
· Trennschicht PE-Folie
· Trittschalldämmung
· Stahlbetondecke
· Innenputz

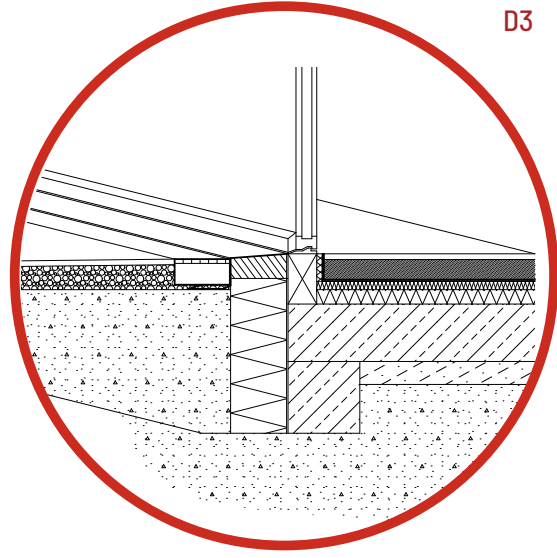
4

· Bodenbelag
· Estrich
· Trennschicht PE-Folie
· Trittschalldämmung
· Wärmedämmung
· Horizontalabdichtung
· Stahlbetondecke
· EPS Wärmedämmung
· Innenputz



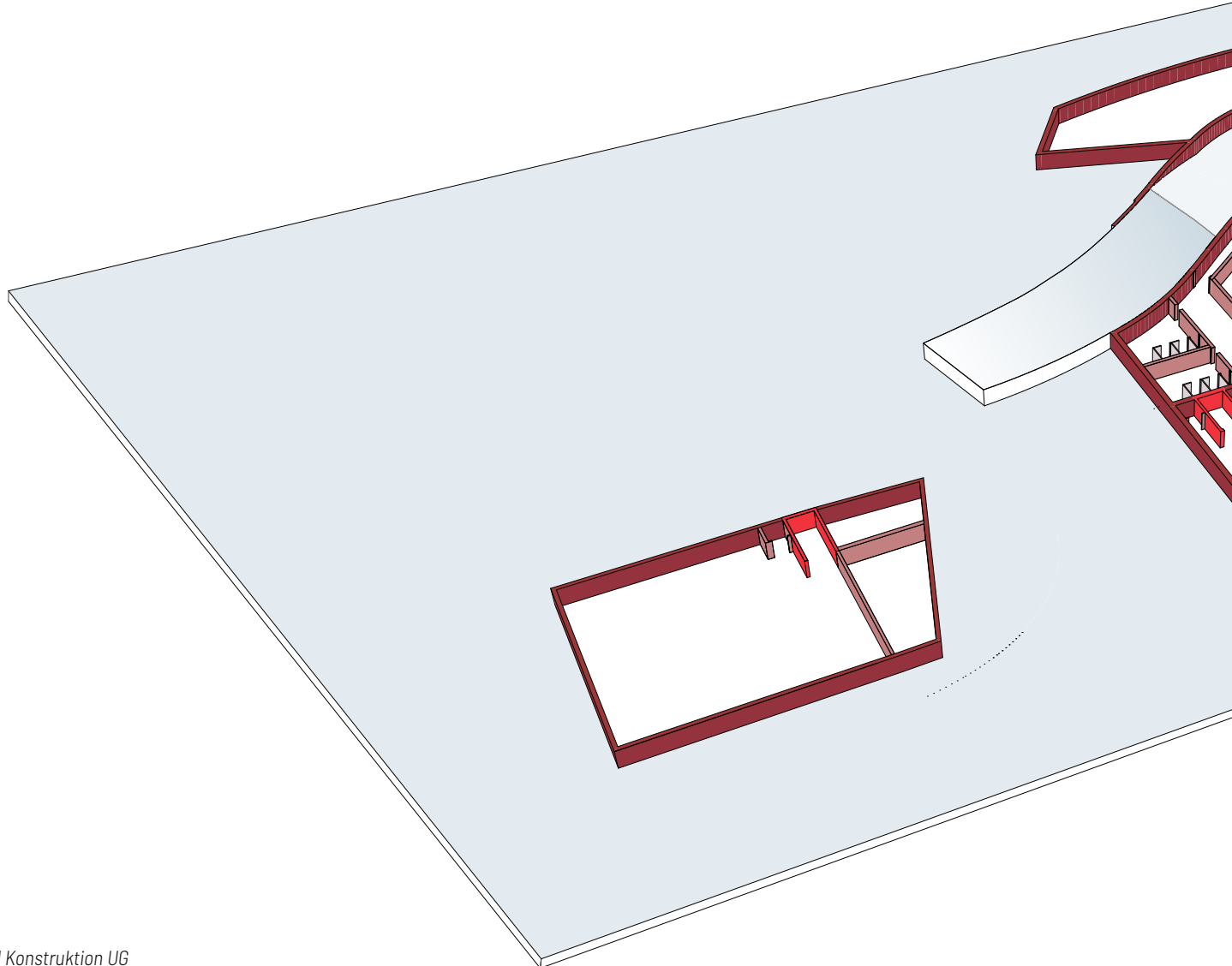


D4

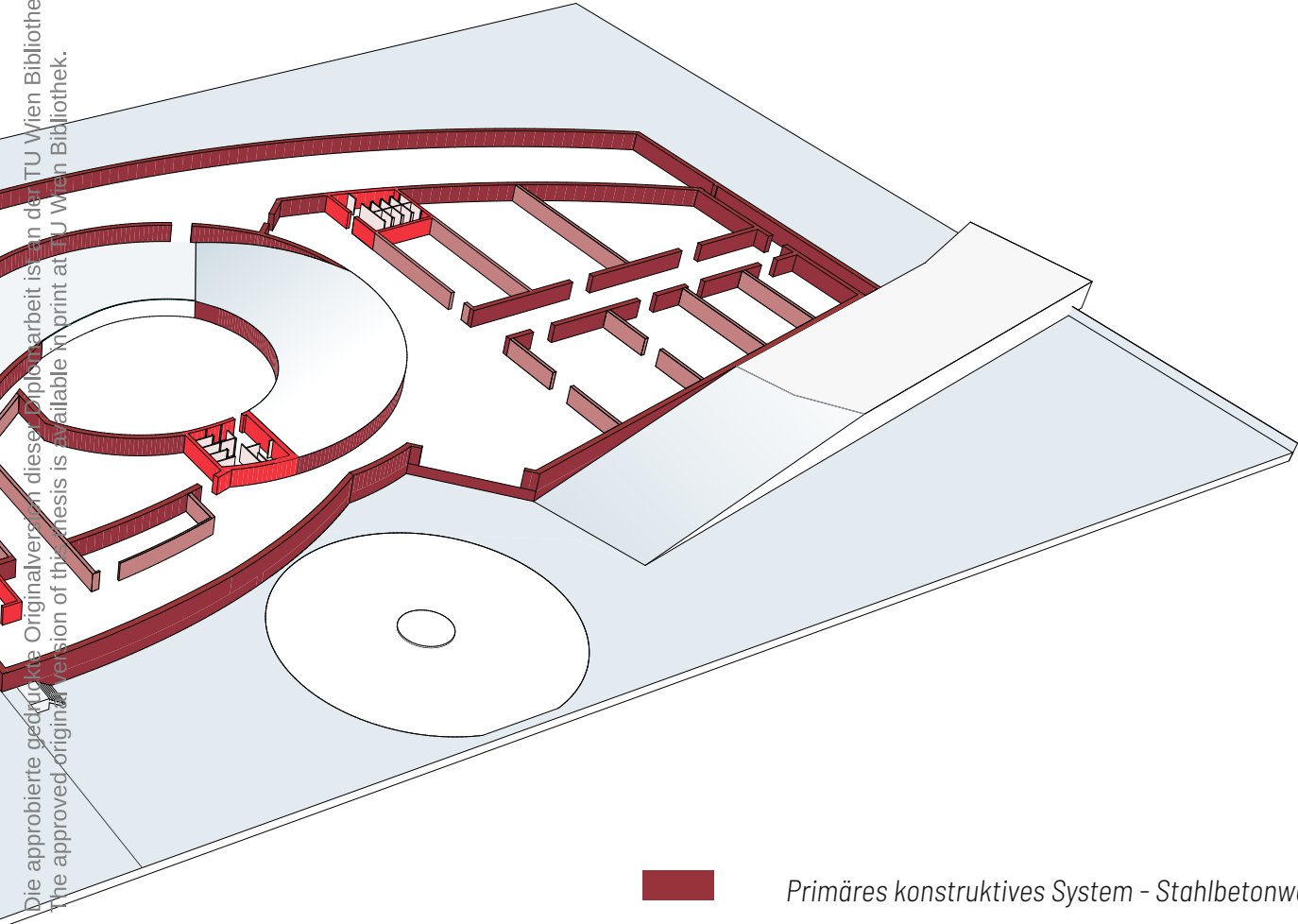


D3

5.5 KONSTRUKTIONSPRINZIP



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







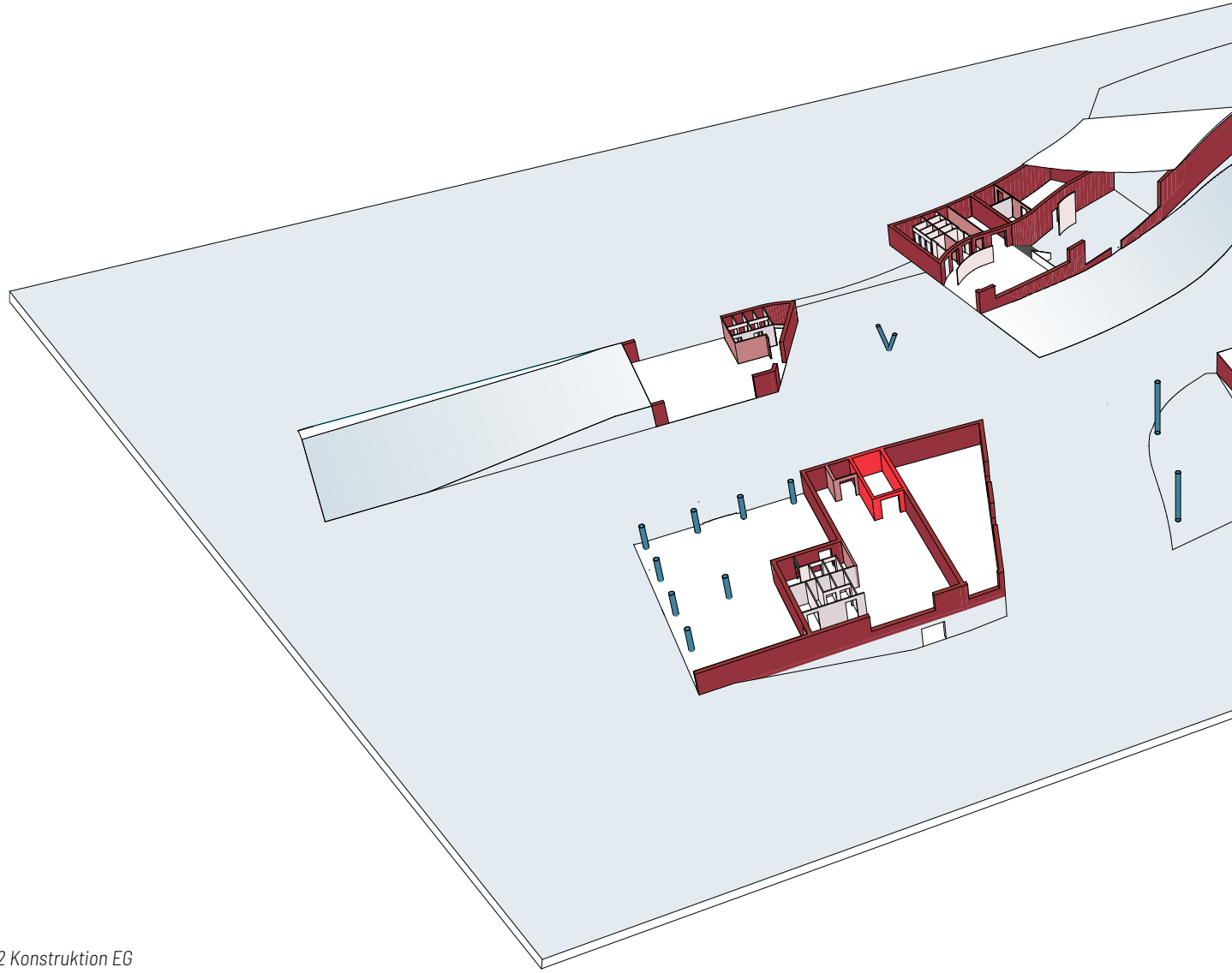
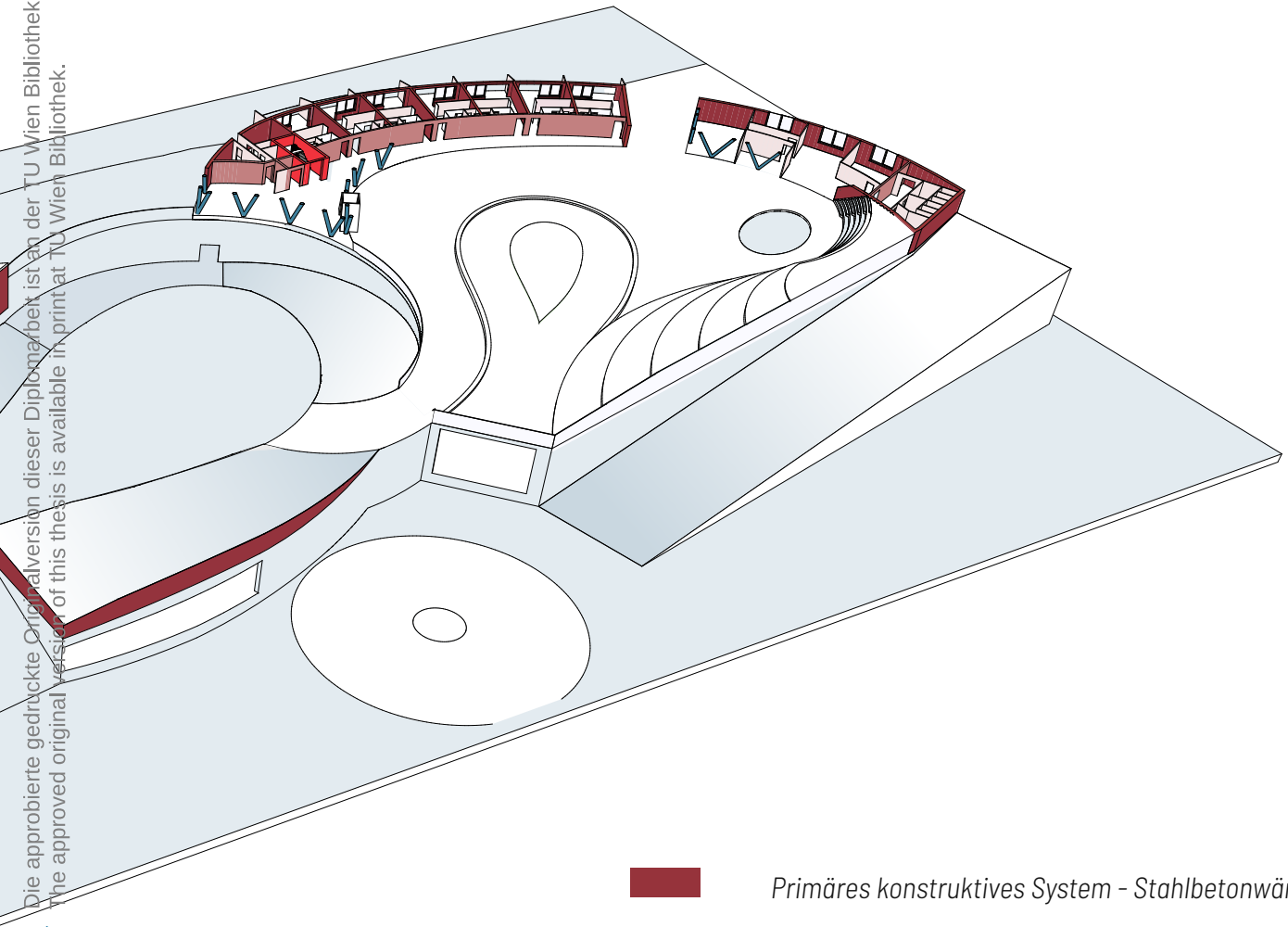
-  Primäres konstruktives System - Stahlbetonwände
-  Sekundäres konstruktives System - Stahlbetonwände
-  Kern - Stahlbeton
-  Nichttragende Wand

Abb.42 Konstruktion EG










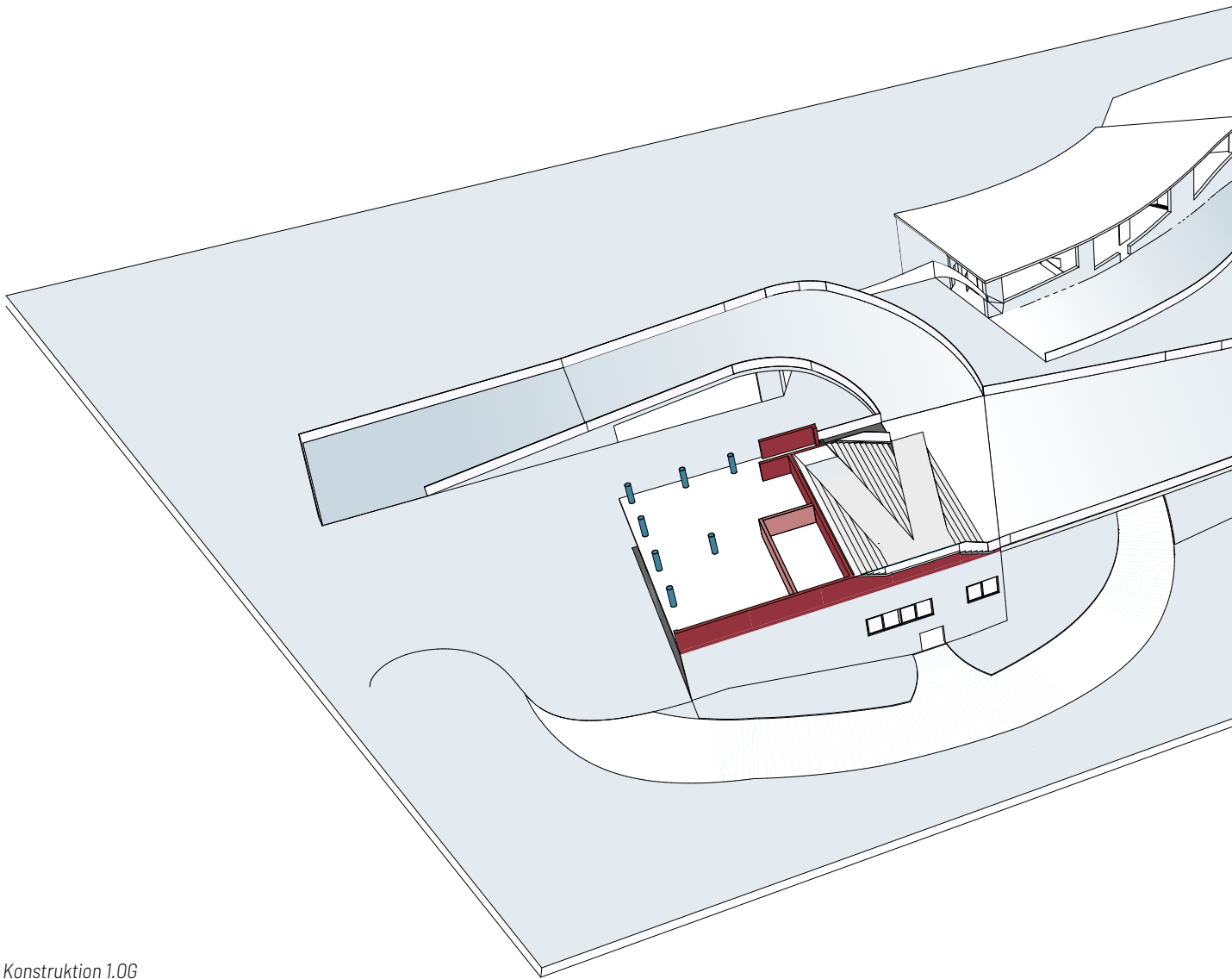
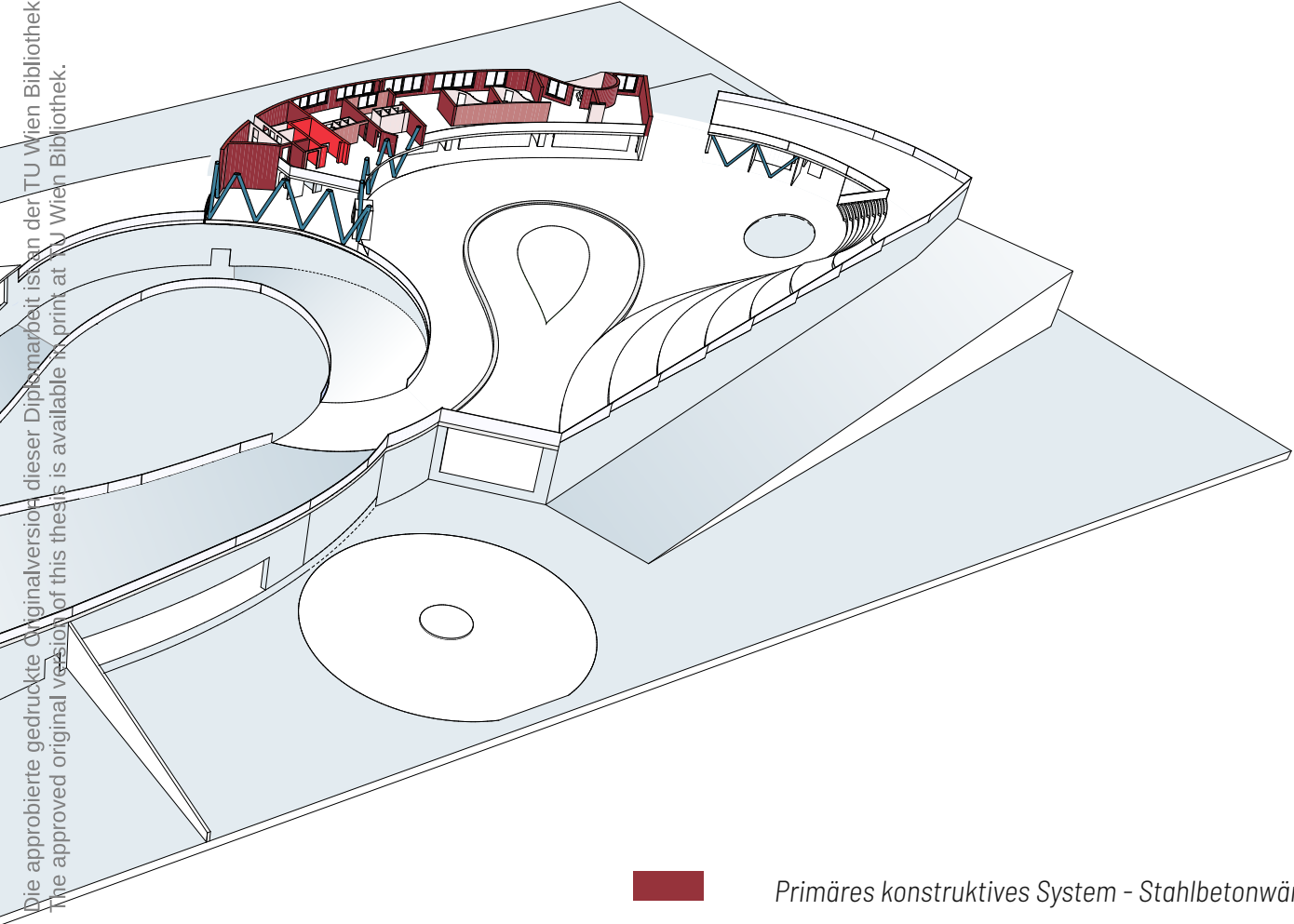





-  Primäres konstruktives System - Stahlbetonwände
-  Sekundäres konstruktives System - Stahlbetonwände
-  Kern - Stahlbeton
-  Nichttragende Wand
-  Stütze - Stahlbeton

Abb.43 Konstruktion 1.0G





-  Primäres konstruktives System - Stahlbetonwände
-  Sekundäres konstruktives System - Stahlbetonwände
-  Kern - Stahlbeton
-  Nichttragende Wand
-  Stütze - Stahlbeton

5.6 VISUALISIERUNGEN



Abb.44 Vogelperspektive über den Bauplatz



Abb.45 Eingangssituation





Abb.46 Blick von der Rampe





Abb.47 Blick Hotel und Vorplatz





Abb.48 Blick vom Seminarraum





Abb.49 Blick vom Restaurant nach dem Weinkeller





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.

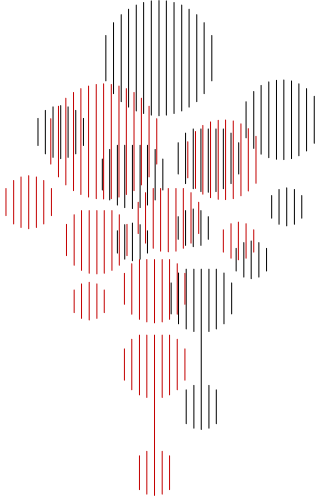


Abb.50 Blick vom Office und Produktionsplatz



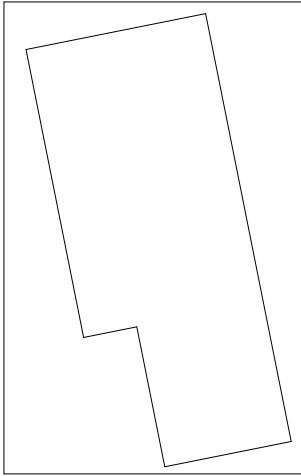
Die approbierte gedruckte Originalversion dieser Diplomarbeit ist an der TU Wien Bibliothek verfügbar
The approved original version of this thesis is available in print at TU Wien Bibliothek.



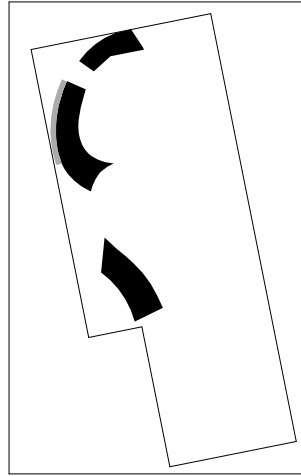


6. BEWERTUNG

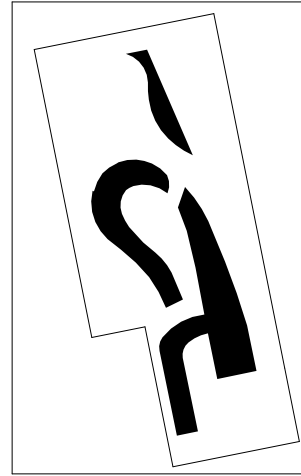
6.1 FLÄCHENNACHWEIS



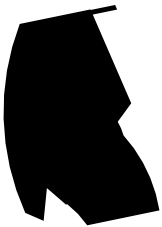
PARZELLE:
20 195,75 m²



FREIFLÄCHE DACH
4 322,38 m²

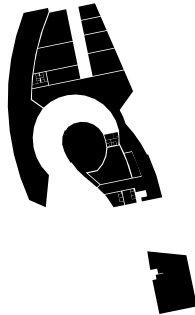


FREIFLÄCHE:
1 712,18 m²

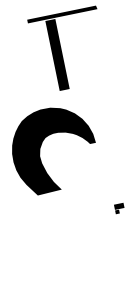


BGF:
6 510,45 m²

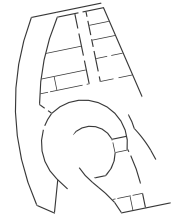
UNTERGESCHOSS



NF:
5 105,30 m²

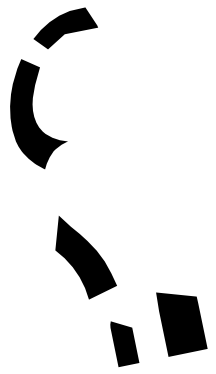


VF:
1 247,76 m²



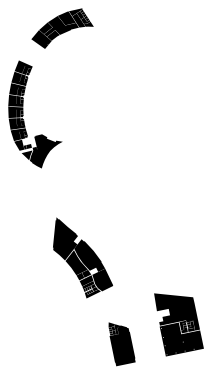
KGF:
435,94 m²

Abb.51 Flächennachweis

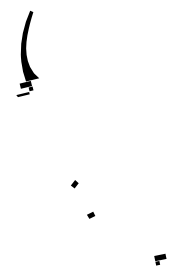


BGF:
2 624,25 m²

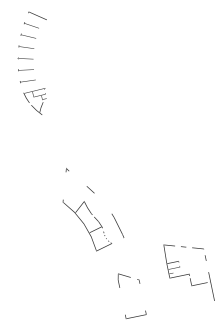
ERDGESCHOSS



NF:
2 125,10 m²



VF:
192,32 m²



KGF:
140,90 m²



BGF:
747,98 m²

1. OBERGESCHOSS



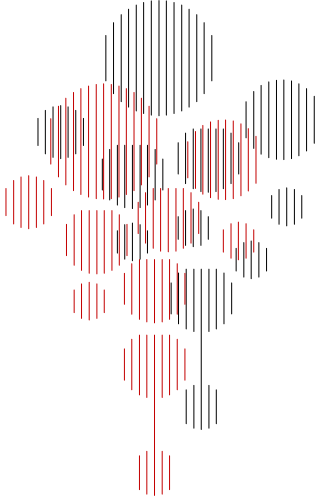
NF:
498,18 m²



VF:
29,84 m²



KGF:
43,57 m²

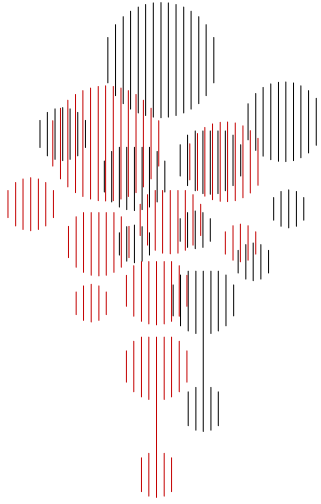


7. CONCLUSIO

Das Gebäude ist in verschiedene Nutzungsbereiche und Ebenen geteilt und verfügt über eine Gesamtnutzfläche von 7728,58m². Es ist in zwei Hauptkategorien geteilt - die Weinproduktion und die Besucher- bzw. Gästebereiche. So getrennt kann das Gebäude wie ein Organismus funktionieren - gleichzeitige Nutzung ohne der Arbeits- bzw. Erholungsprozess zu stören.

Die Erschliessung des gesamten Gebäudes erfolgt über die Rampen, die die ganze Bausubstanz vernetzen. Diese Rampen ermöglichen eine Verschmelzung mit der Umgebung.

Deshalb bietet das Projekt eine ständige Verbindung mit der Natur und so wird es als eine Multifunktionsfläche gedacht, die nicht nur einen tollen Aussicht Richtung See gewährleistet, sondern auch die Gelegenheit für verschiedene Veranstaltungen, Teambuildings und Erholungsmöglichkeiten bietet.



8. VERZEICHNIS

LITERATURVERZEICHNIS

- (1)* <https://www.aphorismen.de/zitat/25708>, S.3 (09.01.2021)
- (2)* <https://viavinera.bg/%D0%BA%D1%80%D0%B0%D1%82%D0%BA%D0%B0-%D0%B8%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%80%D0%B8%D1%8F-%D0%BD%D0%B0-%D0%B2%D0%B8%D0%BD%D0%BE%D1%82%D0%BE-%D0%B2%D0%B8%D0%BD%D0%BE%D1%82%D0%BE-%D0%B2-%D0%B0%D0%BD%D1%82%D0%B8/> , S.15 (18.01.2021)
- (3)* <https://copsa.bg/istoriya-na-vinoto/> , S.16 (18.01.2021)
- (4)* <https://eniw.ru/proizvodstvo-vina.htm> , S.17 (20.01.2021)
- (5)* <https://viavinera.bg/%D0%B2%D0%B8%D0%BD%D0%B0%D1%82%D0%B0-%D0%B2-%D0%B1%D1%8A%D0%BB%D0%B3%D0%B0%D1%80%D0%B8%D1%8F/> , S.21-22 (05.02.2021)
- (6)* <http://bgbarman.bg/%D0%95%D0%BD%D1%86%D0%B8%D0%BA%D0%BB%D0%BE%D0%BF%D0%B5%D0%B4%D0%B8%D1%8F/%D0%A2%D0%B5%D1%80%D0%BE%D0%B0%D1%80-%D0%B8-%D0%B2%D0%B8%D0%BD%D0%B0%D1%80%D1%81%D0%BA%D0%B8-%D1%80%D0%B0%D0%B9%D0%BE%D0%BD%D0%B8-%D0%BD%D0%B0-%D0%91%D1%8A%D0%BB%D0%B3%D0%B0%D1%80%D0%B8%D1%8F.html> , S.23-24
- (7)* <http://stambolovo-winery.com/bg/pages/read/p:za-nas/s:nashata-kompaniya> , S.25 (01.12.2020)
- (8)* <http://stambolovo-winery.com/bg/pages/read/p:za-nas/s:vinarski-traditsii> , S.26 (01.12.2020)
- (9)* <https://www.stambolovo.bg/bg/istoricheski-zabelezhitelnosti> , S.28 (05.12.2020)

PLANVERZEICHNIS

5.1 Lageplan, 1:2000, S.57-58, Ivaylo Manahilov

5.2 Grundrisse :

Grundriss Untergeschoss, 1:600, S.59-60, Ivaylo Manahilov

Grundriss Erdgeschoss, 1:600, S.61-62, Ivaylo Manahilov

Grundriss 1.Obergeschoss, 1:600, S.63-64, Ivaylo Manahilov

5.3 Schnitte :

Längsschnitt, S.65-66, Ivaylo Manahilov

Querschnitt, S.67-68, Ivaylo Manahilov

5.4 Fassadenschnitt, S.69-70, Ivaylo Manahilov

Details, S.71-72, Ivaylo Manahilov

ABBILDUNGSVERZEICHNIS

Abb. 1 - Weinlese, S.7-8, Foto: Ivaylo Manahilov

Abb. 2 - Dionysos, S.15, Bild: <https://viavinera.bg/wp-content/uploads/2019/05/%D0%B8%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%80%D0%B8%D1%8F-%D0%BD%D0%B0-%D0%B2%D0%B8%D0%BD%D0%BE%D1%82%D0%BE.jpg>

Abb. 3 - Alter Weinkeller, S.16, Bild: <https://www.intrepidtravel.com/adventures/wp-content/uploads/2017/04/Wine2-e1492542779200.jpg> (19.01.2020)

Abb. 4 - Weinherstellung, S.18, Bild: https://www.fanagoria.ru/storage/app/media/%D0%9F%D1%80%D0%BE%D0%B8%D0%B7%D0%B2_05_small.jpg (19.01.2021)

Abb. 5 - Weissweinproduktion, S.19, Grafik: Ivaylo Manahilov, basierend auf: Robinson, Jancis 2010: Das Hallwag Handbuch Wein, S.86-87

Abb. 6 - Rotweinproduktion, S.20, Grafik: Ivaylo Manahilov, basierend auf: Robinson, Jancis 2010: Das Hallwag Handbuch Wein, S.86-87

Abb. 7 - Mavrud, S.21, Bild: <https://bulhot.com/bg/mavrud-lozov-razsad/#post/0> (04.02.2021)

Abb. 8 - Misket, S.21, Bild: <https://bulhot.com/bg/cherven-misket-lozov-razsad/#post/0> (04.02.2021)

Abb. 9 - Merlot, S.22, Bild: <http://www.vinoitaliano.ru/uve/merlot.jpg> (04.02.2021)

Abb. 10 - Dimyat, S.22, Bild: <https://www.sevastianov-vines.com/files/tn/156527295521024.jpg> (04.02.2021)

Abb. 11 - Rubin, S.22, Bild: <https://bulhot.com/bio/wp-content/uploads/2019/04/rubin-cherven-vinen-sort-grozde-lozi-za-razsad.png> (04.02.2021)

Abb. 12 - Karte der Weinregionen, S.23, Grafik: Ivaylo Manahilov

Abb. 13 - Weingut Stambolovo Ausstellung, S.25, Bild: http://stambolovo-winery.com/assets/inews/large/n_ef2e-7d8b99a98092c845a9b5cd357231_55cc168b4a7fb2afc5c85193814c3398.jpg (20.10.2020)

Abb. 14 - Weingut Stambolovo Weinfass, S.26, Bild: <http://stambolovo-winery.com/assets/userfiles/image/22.jpg>

Abb. 15 - Karte von Bulgarien, S.27, Grafik: Ivaylo Manahilov

Abb. 16 - Luftbild Stambolovo, S.28, Foto: Ivaylo Manahilov

Abb. 17 - Höhenplan, S.29-30, Grafik: Ivaylo Manahilov

Abb. 18 - Infoplan, S.31-32, Grafik: Ivaylo Manahilov

Abb. 19 - Sonnenverlauf, S.33-34, Grafik: Ivaylo Manahilov

Abb. 20 - Zufahrtssituation, S.35-36, Grafik: Ivaylo Manahilov

Abb. 21 - Bauplatz, S.37, Grafik: Ivaylo Manahilov

Abb. 22 - Eingang Strasse, S.38, Foto: Ivaylo Manahilov

Abb. 23 - Eingang Strasse, S.38, Foto: Ivaylo Manahilov

Abb. 24 - Luftbild Bauplatz, S.38, Foto: Ivaylo Manahilov

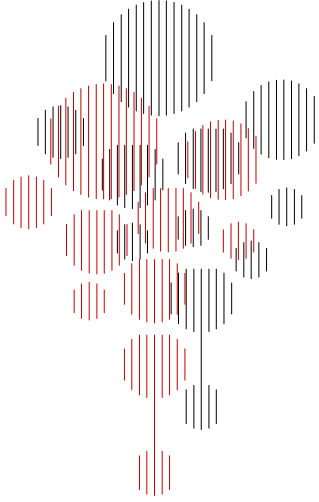
Abb. 25 - Abbruch bestehende Gebäude, S.39-40, Grafik: Ivaylo Manahilov

Abb. 26 - Verdrehung - positiv und negativ, S.47, Grafik: Ivaylo Manahilov

Abb. 27 - Verdrehung und Verbindung, S.47, Grafik: Ivaylo Manahilov

Abb. 28 - Moderner Brutalismus, S.47, Grafik: Ivaylo Manahilov

- Abb. 29 - Verdrehung und seitliche Verbindung, S.47, Grafik: Ivaylo Manahilov
- Abb. 30 - Connected, S.48, Grafik: Ivaylo Manahilov
- Abb. 31 - Raumschiff, S.48, Grafik: Ivaylo Manahilov
- Abb. 32 - Open Space, S.48, Grafik: Ivaylo Manahilov
- Abb. 33 - Gewebe, S.48, Grafik: Ivaylo Manahilov
- Abb. 34 - Schritt 1 - Konzept, S.49, Grafik: Ivaylo Manahilov
- Abb. 35 - Schritt 2 - Konzept, S.49, Grafik: Ivaylo Manahilov
- Abb. 36 - Schritt 3 - Konzept, S.50, Grafik: Ivaylo Manahilov
- Abb. 37 - Ergebnis - Konzept, S.50, Grafik: Ivaylo Manahilov
- Abb. 38 - Funktionen im UG, S.51, Grafik: Ivaylo Manahilov
- Abb. 39 - Funktionen im EG und 1.OG, S.52, Grafik: Ivaylo Manahilov
- Abb. 40 - Materialien, S.53, Grafik: Ivaylo Manahilov
- Abb. 41 - Konstruktion UG, S.73-74, Grafik: Ivaylo Manahilov
- Abb. 42 - Konstruktion EG, S.75-76, Grafik: Ivaylo Manahilov
- Abb. 43 - Konstruktion 1.OG, S.77-78, Grafik: Ivaylo Manahilov
- Abb. 44 - Vogelperspektive über den Bauplatz, S.79-80, Visualisierung: Ivaylo Manahilov
- Abb. 45 - Eingangssituation, S.81-82, Visualisierung: Ivaylo Manahilov
- Abb. 46 - Blick von der Rampe, S.83-84, Visualisierung: Ivaylo Manahilov
- Abb. 47 - Blick Hotel und Vorplatz, S.85-86, Visualisierung: Ivaylo Manahilov
- Abb. 48 - Blick vom Seminarraum, S.87-88, Visualisierung: Ivaylo Manahilov
- Abb. 49 - Blick vom Restaurant nach dem Weinkeller, S.89-90, Visualisierung: Ivaylo Manahilov
- Abb. 50 - Blick vom Office und Produktionsplatz, S.91-92, Visualisierung: Ivaylo Manahilov
- Abb. 51 - Flächennachweis, S.95-96, Grafik: Ivaylo Manahilov



9. LEBENSLAUF

KONTAKT



IVAYLO MANAHILOV

GEB. AM 2. MAI 1992
IN HASKOVO, BULGARIEN

EMAIL: IVAYLO.MANAHILOV@GMAIL.COM
TEL: +43 660 31 91 280

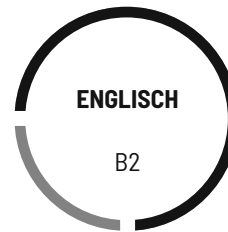
ADALBERT-STIFTER-STRASSE 35/13/20
1200 WIEN

SKILLS

- MS Office ●●●●●●●●●○
- Photoshop ●●●●●●●●●○
- Illustrator ●●●●●●●●○
- InDesign ●●●●●●○
- SketchUp ●●●●●●●○
- FabLab ●●●●●●●○
- Modellbau ●●●●●●●○

- Archicad ●●●●●●●●○
- Autocad ●●●●●●●●○
- Revit ●●●●●○
- Twinmotion ●●●●●●●○
- Lumion 3D ●●●●●●●○
- macOS ●●●●●●●○
- Windows ●●●●●●●○

SPRACHKENNTNISSE



AUSBILDUNG

1998 - 2005	Musikschule, Fach: Klavier
1999 - 2006	Grundschule, Haskovo
2006 - 2011	Fremdsprachengymnasium
2011 - 2019	TU Wien, Architektur, Bachelor
2019 - 2021	TU Wien, Architektur, Master

BERUFSPRAXIS

10.2016 - 05.2017	DI M. Haas
06.2017 - 03.2018	DI E. Wutschewa
04.2018 - laufend	Atelier Augarten

FÄHIGKEITEN

Multitasking Stressresistenz
Teamarbeit analytischer Sinn
Kreativität
Hilfsbereitschaft Flexibilität
Loyalität