

Diplomarbeit

Wein | Bau | Werk

ein neuer Ort für eine nachhaltig wirtschaftende Weingärtnerei

ausgeführt zum Zwecke der Erlangung des akademischen Grades
einer Diplom-Ingenieurin unter der Leitung von

Ao.Univ.Prof.in Dipl.-Ing. Dr.in phil. Andrea Rieger-Jandl
E251-01 - Institut für Kunstgeschichte,
Bauforschung und Denkmalpflege

eingereicht an der Technischen Universität Wien
Fakultät für Architektur und Raumplanung

von

Timna Singer
01526598

Wien, März 2023



TECHNISCHE
UNIVERSITÄT
WIEN
Vienna University of Technology

Abstract

en

In the east-central region of Weinviertel lies Pellendorf, where the Wachter family of winemakers began cultivating and processing their wine using organic methods a quarter century ago, following years of conventional farming practices. With currently 2.5 hectares of vineyards, which can be expanded in due time, they belong to the average-sized wine estates in Austria. Sustainability and biodiversity are highly valued in the family business and emphasize their philosophy towards winemaking. They support the “Weinviertler Kellergassenkultur” (cellar lane culture) by producing and running a “Buschenschank” (wine tavern) in the local cellar lane. Sustainable operations mean to operate economically and ecologically. In case of an expansion of the vineyard areas, operating in the cellar lane would no longer be possible due to limited space and hygienic and technical standards. With the development of the business and new goals, a new possible location can be created in the future.

This design project focuses on a fictional, yet realistic winery that is planned to be constructed amidst the characteristic landscape of the existing vineyards belonging to the Wachter family. A project that sensitively and sensibly addresses the existing rural culture in the region Weinviertel. The architecture of the winery, which is based on the “Weinviertel Stadel” (barn) -architecture, is intended to highlight the winemaker’s philosophy through high-quality, sustainable, and traditional architecture.

The many visits to the Wachter vineyard and personal conversations with Elisabeth, the winemaker, provided the opportunity to get to know the existing family business and the location. By analyzing and exploring the history of Pellendorf, a connection to the locality is established, while the architectural exploration of the cultural landscape forms the basis for the design. Theoretical subjects, including the history of wine and Austrian wine culture, with a special emphasis on Weinviertel, aim to impart fundamental knowledge about viticulture and the corresponding building culture.

The foundation of the design is built upon a comprehensive understanding of design-relevant factors such as quality wine production, work processes, sustainable management, wine marketing, and planning requirements in the wine business. The design concept is anchored on sustainability, with the use of regional and renewable building materials in the construction of an economic building and a wine tavern, which serves as a tangible embodiment of the winemaker’s work and philosophy.

de

In Pellendorf, östlich-zentral im Weinviertel gelegen, begann die Winzerfamilie Wachter vor einem Viertel Jahrhundert ihren Wein nach jahrelanger konventioneller Landwirtschaft nunmehr biologisch anzubauen und zu verarbeiten. Mit derzeit knapp 2,5 ha Weingarten, welcher beizeiten aufgestockt werden kann, gehören sie zu den durchschnittlich kleinen Weinbetrieben in Österreich. Nachhaltigkeit und Biodiversität werden im Familienbetrieb großgeschrieben und unterstreichen die Philosophie zu ihrem Handwerk – dem Weinmachen. Mit der Produktion und dem Betreiben eines Buschenschankes in der heimischen Kellergasse unterstützen sie die Weinviertler Kellergassenkultur. Nachhaltigkeit im Betrieb bedeutet ökonomisch und ökologisch zu wirtschaften. Im Falle einer Erweiterung der Weingartenflächen wäre das Wirtschaften in der Kellergasse, aufgrund von Platzmangel und hygienischen und technischen Standards, nicht mehr möglich. Mit der Weiterentwicklung des Betriebes und neuen Zielen kann zukünftig ein neuer möglicher Standort geschaffen werden.

Die vorliegende Entwurfsarbeit beschäftigt sich mit einem fiktiven, aber doch realitätsnahen Weingut, welches als Neubau in der charakteristischen Landschaft der bestehenden Weingärten der Winzerfamilie Wachter entstehen soll. Ein Projekt, welches einfühlsam und sensibel auf die bestehende bäuerliche Kultur im Weinviertel eingeht. Die Architektur des Weingutes, welche an die Weinviertler Stadelarchitektur angelehnt ist, soll dabei die Philosophie der Winzerin durch eine qualitative, nachhaltige und traditionelle Architektur hervorheben.

Die vielen Besuche in der Weingärtnerei Wachter und die persönlichen Gespräche mit Elisabeth, der Betriebsleiterin, boten die Gelegenheit den bestehenden Familienbetrieb und den Ort kennenzulernen. Die Analyse und Erarbeitung der Geschichte von Pellendorf schaffen den Bezug zur Örtlichkeit und die architektonische Auseinandersetzung mit dem landschaftlichen Kulturraum dient als Grundstein für den Entwurf. Theoretische Themen wie die Geschichte des Weins und die österreichische Weinkultur mit Fokus auf das Weinviertel sollen das grundlegende Wissen über den Weinbau und die damit zusammenhängende Baukultur geben.

Entwurfsrelevantes Verständnis über qualitätsvolle Weinherstellung, Arbeitsabläufe, nachhaltiges Wirtschaften und das Marketing von Wein bilden zusammen mit den Planungsvoraussetzungen im Weinbetrieb das Fundament für den Entwurf. Das Konzept des Entwurfs beruht auf einer nachhaltigen Grundidee. Regionale und nachwachsende Baustoffe fügen sich in Form eines Wirtschaftsgebäudes und eines Buschenschankes zusammen und verkörpern damit die Arbeit und die Philosophie der Winzerin.



Abb. 1: Kellergassenleben

*Die Rebe - ein lebendiges Wesen.
Der Mensch - ein lebendiges Wesen.
Wir sind Wesen desselben Ursprungs.
Haben viel gemein - nicht auf den ersten Blick.
Wie so oft bei Brüdern.*

*Die Rebe liebt Licht und Wärme. Um der Sonne immer
nahe zu sein, entwickelte sie sich zu einer Kletterpflanze.
Kletterpflanzen brauchen Partner, die sie tragen.
Ursprünglich waren das Bäume und Felsen. Steht niemand
da, der sie zur Sonne emporhebt, sind sie dem Tod geweiht.
Die Weinbauern helfen mit Stecken und Stehern, mit Draht
und Pergolas.
Die Rebe wächst der Sonne entgegen. Jedes Blatt ein kleiner
Sonnenkollektor, sammelt Licht und Wärme und speichert
die Energie in den Trauben.
Sind die Speicher gefüllt, kann die Ernte beginnen.
Die Lese ist ein Fest, die Ernte der zu Trauben gewordenen
Sonnenstrahlen.*

*Es gibt Tage in unserem Leben, die kosten viel Kraft und
Energie. Wir geben unser Bestes - brennen vor Eifer und
Ehrgeiz. Lassen nicht nach, um am Ende des Tages erschöpft
zu sein.*

*Jetzt ist es hoch an der Zeit, eine Flasche Wein zu öffnen.
Ein Glas zu füllen und den ersten Schluck zu tun - und wenn
der Wein unser Herz passiert, kehren Licht und Wärme der
Sonne zurück.*

*Richtet uns wieder auf und verleiht uns Kraft - wie so oft bei
Brüdern. (Regner, 2017)*

Gender-Erklärung

Aus Gründen der einfacheren Lesbarkeit wird in dieser Arbeit abwechselnd die weibliche und männliche Form verwendet und soll geschlechtsunabhängig verstanden werden.

Danke

Auf diesem Weg möchte ich mich bei allen bedanken, die mich während des Studiums und dieser Arbeit begleitet haben.

Allererst möchte ich einen riesigen Dank an Elisabeth aussprechen, die mich seit Tag eins meiner Diplomarbeit unterstützt hat, Fachwissen weitergeben hat und mir einen spannenden Einblick in ihren Betrieb und in ihre Weingärten gegeben hat. Danke für deine unfassbare Geduld. Ohne dich wär diese Abschlussarbeit nicht möglich gewesen!

Vielen Dank an Andrea Rieger-Jandl für die kompetente und konstruktive Unterstützung meiner Abschlussarbeit.

Meiner Familie, insbesondere meinen Eltern und meinem Bruder danke ich von Herzen, für die unendliche Liebe, den Rückhalt, die Unterstützung und die vielen motivierenden Worte in jeder Lebenslage.

Danke an all meine Freunde für die tägliche Bereicherung innerhalb und außerhalb des Studiums. Dank euch blick ich auf eine unvergessliche, lustige Studienzeit zurück.

Und danke an Markus, der mich mit Energie und Humor versorgt hat und mich mit viel Interesse und Geduld durch die intensive Zeit begleitet hat. Danke für deine liebevolle Unterstützung!



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.

*Der Wein erfreut des Menschen Herz.
Zuviel getrunken bringt er Schmerz
Er öffnet sträflich Deinen Mund
Und tut oft dein Geheimnis kund.*
(Röschitz, o.J.)



Abb. 2: Weingarten in der Gegend um Pellendorf



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.

Inhaltsverzeichnis

1	Planungsort Pellendorf	13
	Lage	14
	Pellendorf	18
	Baukultur im Weinviertel	28
2	Weingärtnerei Wachter	39
	Der Familienbetrieb	40
	Die Biografie der Winzerin	44
	Der Bestand	46
	Bestandsaufnahme im Betrieb	52
	Nachhaltigkeit im Betrieb	60
	„Mein zukünftiger Arbeitsplatz“	64
3	Wein - ganz allgemein	67
	Die Geschichte des Weines	70
	Weinland Österreich	72
	Klima und Geologie	76
	Biologischer Weinanbau	82
	Das Winzerjahr – von der Riede bis zum Wein	84
	Die Weinherstellung	96
	Konsum und Verkauf von Wein	100
	Planungsvoraussetzungen im Weinbaubetrieb	107
	Der Buschenschank	112
	Planungsvoraussetzungen im Buschenschank	114
4	Entwurf	117
	Nachhaltigkeit	118
	Nachwachsende Rohstoffe	119
	Ein Gebäude ohne Beton?	120
	Materialien	123
	Konzept und Idee	131
	Der Bauplatz	134
	Ein neuer Ort für Weinhandwerk	144
	Gebäudekonzept	147
	Raumprogramm	159
	Plandarstellung	160
5	Verzeichnis	199

1

Planungsort Pellendorf

Lage und Anbindung

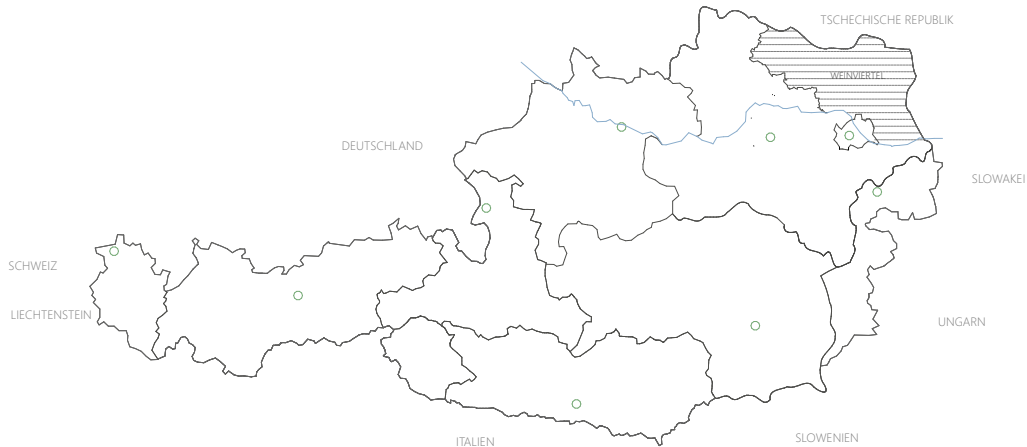


Abb. 3: Verortung Pellendorf in Österreich

Der Planungsort des Weingutes liegt im Weinviertel in der Ortschaft Pellendorf, welche zur Großgemeinde Gaweinstal zählt. Gaweinstal liegt im Weinviertler Hügelland. Maßgebend für den wirtschaftlichen Erfolg der Marktgemeinde war die Brünnerstraße B7, welche das Tal und den Ort Gaweinstal als bedeutender Handelsweg durchquert. Knapp 25 km nordöstlich gelegen von Wien besteht eine gute Anbindung an die Bundeshauptstadt. Die Gemeinde liegt im Bezirk Mistelbach und umfasst mit den Katastralgemeinden Gaweinstal, Atzelsdorf, Höbersbrunn, Martinsdorf, Pellendorf und Schrick knapp 4.900 Einwohner mit eine Grundfläche von 52 km². 9,2 % der Gemeindefläche sind bewaldet. (Marktgemeinde Gaweinstal, o. J.) Die Weingartenfläche beläuft sich auf 170 ha. (Weinviertel Süd, o. J.)

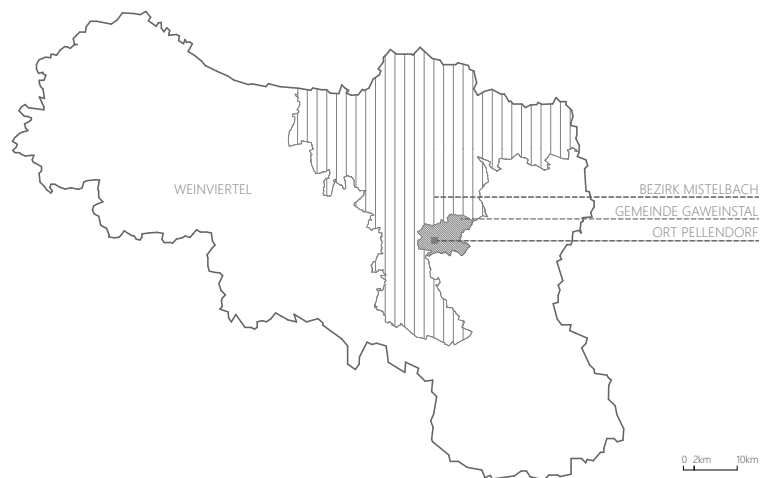


Abb. 4: Weinviertel

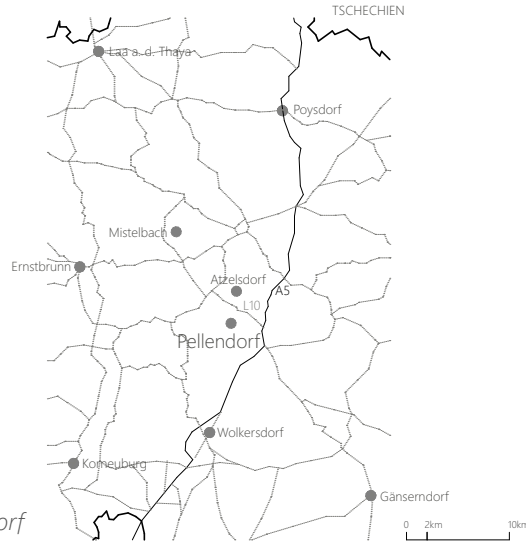


Abb. 5: Anbindung Pellendorf

Von der Bundeshauptstadt Wien kommend fährt man die Nordautobahn A5 Richtung Brünn, bis auf halber Strecke zur Tschechischen Republik die Abfahrt Gaweinstal Mitte erreicht ist. Der Beschilderung folgend führt die Landesstraße L10 nach Westen in Richtung Pellendorf. Von der Landesstraße gibt es zwei Abzweigungen nach links, um in die Ortschaft zu gelangen, da das Dorf ca. 500 Meter südlich der Landesstraße liegt. Die Landesstraße umschließt die nördliche Peripherie des Ortes. Nach Ost, Süd und West führt kein höherrangiges Straßennetz von Pellendorf hinaus. Dies ist der ausschlaggebende Grund, welcher beschreibt, dass das Ortsleben in Pellendorf stehts ruhig und vom Durchzugsverkehr verschont bleibt. Nach Pellendorf kommt nur, wer auch in Pellendorf ankommen möchte.

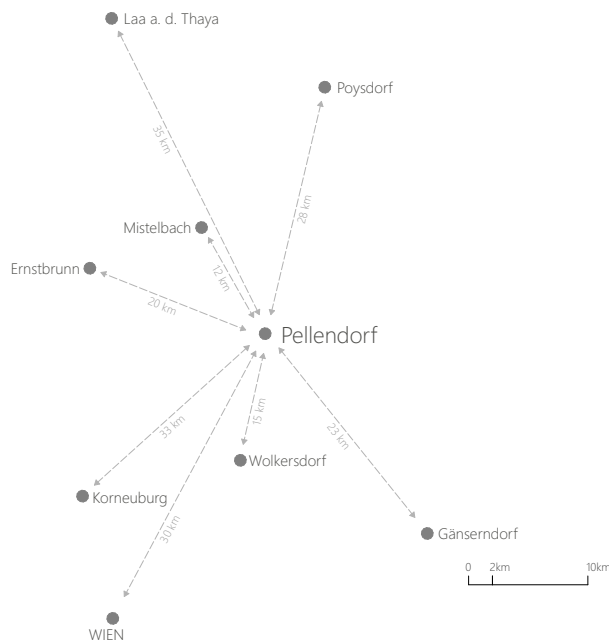


Abb. 6: Entfernungen



Abb. 7: Orthobild

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.



Schloss
Kellergasse
Hof Wachter

0 200 m

Atzelsdorf

Pellendorf

L10

Pellendorf

Pellendorf ist seit 1972 eine Katastralgemeinde von Gaweinstal. Die Ortschaft liegt in einer typischen Weinviertler Mulde mit rund 580 Einwohner auf 6,4 km². (Marktgemeinde Gaweinstal, 2021) Das Doppelzeilendorf ist umgeben von Wäldern und Feldern. Urzeitlich gedacht kann die Gegend um Pellendorf aufgrund der gefundenen Schotterablagerungen der Urdonau zugeschrieben werden. Von hier aus mündete ein weitläufiges Delta ins damalige Meer des Wiener Beckens. Später wurde durch Staubablagerungen während der letzten Eiszeit die Grundlage für die später fruchtbaren Böden geschaffen: der Löß. Dieser eignete sich auch hervorragend zum Anlegen von den zahlreichen Erdröhren, in welchen Obst und Gemüse, sowie Wein bestens gelagert werden konnten. Erstmals besiedelt wurde Pellendorf von den Germanen, hiervon zeugen die archäologischen Grabungen beim Bau der Autobahn A5. Die Typologie kann man als flachwellig mit geringen Höhenunterschieden (251-205 Meter m.ü.A) beschreiben.

Die Gründung des Ortes Pellendorf war im 11. Jhdt. und die erste urkundliche Erwähnung folgte im Jahre 1257 beim Ankauf eines Weingartens für das Kloster; Ulricus de Pellendorf scheint hier als Zeuge auf. 1319 erbaute Simon von Pellendorf das hiesige Schloss. Aus dieser Zeit ist nur noch der Ostflügel und der Schüttkasten erhalten. Im 17. Jhdt. wurde das Schloss unter dem Grafen Herberstein umgebaut.



Abb.9: Pellendorf

Seit Mitte des 18. Jhdts. ist das Schloss im Besitz der Familie Khevenhüller, welche auch heute noch darüber und den dazugehörigen Meierhof mitten im Ortsbild verfügen. Durch die Heirat mit der Tochter des letzten Grafen Metsch kommt es zur Namensvereinigung Khevenhüller-Metsch. Von 1977 bis 2010 befindet sich das Schloss im Besitz des Max Fürst Khevenhüller-Metsch. Er ist der 8. Besitzer des Schlosses in der Linie der Khevenhüller und der 9. Fürst dieser Linie. Seit 2003 ist dessen Sohn Bartholomäus der 9. Besitzer des Schlosses. Der heutige Schlosspark ist zum Teil ungepflegt, ein Teil dient als Wildgatter. Das Schloss und umgebenden Gebäude sind nur teilweise bewohnbar und teils renovierungsbedürftig.

Der Weinbau wurde im 19. Jhdts. von der Gutsverwaltung auf knapp 4,5 ha betrieben. Nach den Weltkriegen wurde dieser komplett aufgegeben. Der damals noch im großen Weinkeller neben dem Schloss gefertigte Wein wurde bis weit ins 20. Jhdts. als Entlohnung der Arbeiter und Unterhalt des Ortpfarrers (10 Eimer) verwendet. Der Gutsbetrieb sorgte für eine große Zuwanderung durch Saison- und Wanderarbeiter, wodurch Pellendorf im Unterschied zu vielen umliegenden Dörfern schon früh nebst den üblichen Bauern und Handwerkern eine große Anzahl an einfachen Arbeitnehmern hatte. Einige der Saisonarbeiter blieben im Dorf und erwarben kleine Grundstücke, westlich im Dorf angesiedelt - die Pellendorfer „Häusln“ (=kleines Haus) genannt.



Abb.10: Pellendorfer Häusln

Mit der Unterstützung des damaligen Schulleiters Johann Frank, welcher neben seinem eigenen Weinbau bereits eine Reb- und Obstbaumschule betrieb, wurden zu dieser Zeit neue Rebsorten in der Gegend eingeführt und die Bewohnerinnen und Bewohner in der Veredelung von Weinreben unterrichtet.

Die barocke, katholisch der hl. Katharina gewidmete, Pfarrkirche wurde 1780 anstelle einer älteren Kirche errichtet. Die Pfarre war bis 1974 besetzt. Die ebenfalls 1780 errichtete Schule wurde 1889 übersiedelt und 1969 geschlossen. Nun dient das Gebäude als Gemeindezentrum. Zahlreiche Handwerksbetriebe schlossen nach und nach in den letzten Jahren; das letztverbliebene Gasthaus „Frank“ mit angeschlossener Greißlerei schloss ebenfalls vor 5 Jahren. Übrig blieb wenig: zur Zeit des zweiten Weltkrieges hat das kleine Dorf noch beinahe autonom gewirtschaftet. Es gab einen Binder, zwei Schmiede, einen Uhrmacher, einen Schneider, drei Schuster, einen Maurermeister, einen Wagner, einen Bäcker, zwei Gasthäuser und zwei Greissler; heute verbleiben lediglich ein paar wenige landwirtschaftliche Betriebe. Die Einwohnerzahl belief sich trotzdem stets etwas über 500. (Wachter F., 2015)



Abb. 11: Historische Karte Pellendorf

*„Die Keller des Weinviertels wachsen in die Erde und gleichzeitig aus dieser und den Bewohnern dieser Gegend. Sie sind gewissermaßen ein Produkt aus Gegend und Bevölkerung. Um sie zu verstehen, ist es daher unumgänglich, sich mit diesen Grundlagen auseinanderzusetzen. Und da die Zukunft der Kellergassen eine ungewisse und die Gegenwart in vielen Fällen eine zweifelhafte ist, ist es auch notwendig sich mit der Vergangenheit auseinanderzusetzen.“
(Wachter F., 2015)*



Abb.12: Zerfall der Keller

Aufgrund des Grabens, welcher das Dorf durchläuft, entwickelte sich die Bebauung von Pellendorf entlang der zwei den Bach begleitenden Straßen. Hierbei wurde jedoch der Geländeunterschied ausgenutzt. Nicht die Wohnhäuser säumten die Bachstraßen, sondern die Gärten und Scheunen. Dahinter, auf der höher gelegenen Geländestufe wurden die Wohn- und Stallgebäude errichtet. Noch weiter vom Bach entfernt und noch erhöhter, somit vor Grund- und Hochwasser geschützt, wurden die Kellergassen angelegt. Nach der Liberalisierung des Weinbaus im 18. Jhd. entwickelte sich der Anbau auch bei kleineren Betrieben. So wurden um 1900 in Pellendorf 53 ha Weingärten vermerkt. Da sich die durchschnittliche Bewirtschaftung auf 1-2 ha belief und Pellendorf keine 100 Häuser zählte, kommt Wachter (Wachter F., 2015) zu dem Schluss, dass fast jeder Weinbau betrieb. Dies änderte sich stark nach dem zweiten Weltkrieg. Die örtliche Betriebsstruktur gestaltete sich seit jeher aufgrund des ansässigen Gutsbetriebes, welcher rund die Hälfte des Ortsgebietes bewirtschaftet, als kleinstrukturiert. Durch Erbteilungen boten die verbliebenen Wirtschaften und Gewerbe kaum Existenzmöglichkeiten mehr. Aufgrund der großen Nachfrage nach Arbeitskräften im Großraum Wien entstand eine rege Pendlerbewegung. Durch die fehlende Zeit im Ort durch Arbeit und Pendeln, sowie Prämien für die Stilllegung und Rodung, wurden sämtliche Weingärten aufgegeben. Auch die Keller wurden aufgrund des fehlenden Nutzens nicht mehr betreut.

Im Jahr 2015 teilten sich ein Weinproduzent und ein Traubenverkäufer die 2,5 ha Weingartenfläche Pellendorfs. Von den vormals vielen verschiedenen Pressen für die vielen Winzer ist der Bestand auf lediglich eine einzige kleine pneumatische Edelstahlpresse geschrumpft.

Das Dorf verfügt über zwei Kellergassen und ein kleines „Kellerplatzl“. Die Keller am Platzl sind in eine halbkreisförmige Böschung errichtet und aufgrund statischer Überforderungen und fehlender Notwendigkeit dem Verfall zugeschrieben. Von der Ostseite des Dorfes führt eine kleine Gasse, gesäumt mit vier Presshäusern und neun Kellervorhäuseln hinauf zu Schloss, Kirche und Gemeindezentrum. Auch hier hat das Sterben des Weinbaus Spuren gezeichnet, lediglich das erste Presshaus wurde liebevoll mit viel Geld renoviert und trägt sein schönes Gesicht in die Gasse.

Die größte Kellergasse, im Kreuzstetterweg, beginnt mit seinen 19 Objekten noch im Ort, geht dann über in eine kurze Allee mit Lindenbäumen und endet in einer verfallenen Hohlweg-Lichtung, welche den Eindruck eines stillen Versickerns in der Natur entstehen lässt. Hier wurde sichtlich bei einigen Kellern versucht Altes zu neuem Leben zu erwecken. Die angedachte Nutzung als Lager-räume oder Kellerstüberln lässt sich erahnen, auch wenn das zunehmende Verwachsen der Keller vom Gegenteil zeugt. Einige Kellervorhäusl sind bereits verfallen, eines wurde augenscheinlich zu einer Wochenendschlafstätte (siehe Abb. 15) umgestaltet. Einzig das größte Objekt (siehe Abb. 16), bestehend aus drei Kellern mit teils Neubauten wird weinbaulich von der Familie Wachter genutzt. Die einzige Kellerei Pellendorfs ist hier auf engstem Raum untergebracht und auch ein kleiner Buschenschank findet im oberen Geschoss seinen Platz. (Wachter F., 2015) Die Kellergasse befindet sich nicht wie so oft außerhalb des Ortes, sondern ist mittlerweile durch die gewachsenen Siedlungen im Dorf integriert. Gegenüber der Presshäuser befindet sich ein Einfamilienhaus neben dem anderen.

Anwander und Loidl-Reisch bewerteten in ihrem Buch „*Kellergassen in Österreich*“ über 300 Kellergassen in ganz Österreich. Die subjektive Beurteilung wurde durch rund 1.000, im Zuge der Recherche aufgenommenen Kellergassen, geeicht. Kriterien wie der Erhaltungszustand, vorgenommene Veränderungen, Vielfalt, architektonische Gestalt, Einfügung in die Landschaft und romantische Betrachtungen spielten bei der Bewertung eine Rolle. Die Pellendorfer Kellergasse hat in deren Beurteilung keinen von fünf möglichen Sternen bekommen. Dies wird als „durchschnittliche Kellergasse“, als nicht schön und nicht sehenswert, beschrieben. Die einseitige Kellergasse liegt im „Hintaus“ bei einer neueren Wohnbebauung, gegenüber befinden sich einige Wohnhäuser. Einige der Presshäuser sind nachhaltig verändert worden und wirken subjektiv betrachtet nicht sehr einladend. (Anwander und Loidl-Reisch, 1989, S.46, 231)

„Sobald die Keller und Presshäuser ungenutzt bleiben, kann der Verfall durch keine Widmungsbeschränkung, Bauvorschrift oder Unterschutzstellung langfristig verhindert werden. So erscheint neben einer wirksamen Kontrolle und Beratung bei Umbauarbeiten die Frage nach einer Verwendung der Keller als mindestens ebenso wichtig.“ (Schmidbauer, 1990, S. 14)

Die Kellergasse

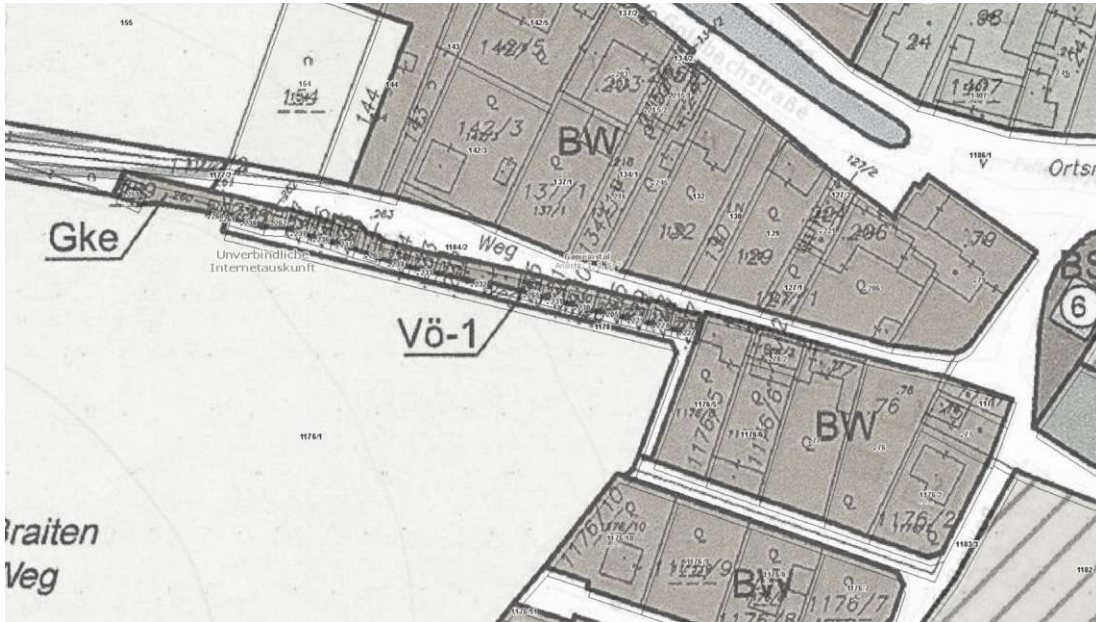


Abb. 13: Flächenwidmung Kellergasse

Gke Kellergasse
Vö-1 öffentliche Verkehrsfläche



Abb. 14: Orthobild Kellergasse



Abb. 15: Umbau eines Kellers zu einem Wohngebäude



Abb. 16: einseitige Kellergasse



Abb. 17: Pellendorf Kreuzstetterweg



Abb. 18: Lindenallee



Abb.19: Zerfallene Keller



Abb.20: Pellendorfer Kellergasse

Baukultur im Weinviertel

„Das Weinviertel ist eine Region mit reichem baukulturellen Erbe. Bauwerke unterschiedlicher Gestalt, Funktion, Bedeutung und Präsenz sind Zeugen der gesellschaftlichen Entwicklung.“

Bäuerliche Architektur prägt seit Jahrhunderten die gebaute Umwelt, welche jedoch durch die gesellschaftliche Entwicklung seit Beginn des 20. Jahrhunderts zu sterben droht. Dörfliche Wohn- und Wirtschaftsgebäude werden durch die wirtschaftlichen Transformationsprozesse umgewälzt und werden für die junge Generation immer befremdlicher. *„Dabei sind es gerade die Alltagsarchitekturen, die als wesentlicher Ausdruck einer durch Generationen weiterentwickelten Baukultur unserer Lebenswelten einen unverwechselbaren, identitätsstiftenden Charakter verleihen.“* (Eßer, 2014, S. 24)

Bauliche Elemente spielen eine zentrale Rolle in der vielfältigen Landschaft des Weinviertels, sie ergänzen den durch die landwirtschaftliche Nutzung geprägten Naturraum. Fern der dörflichen Struktur schuf der Mensch oftmals solitär stehende Bauwerke, wie Mühlen oder Gutshöfe, um das Land entsprechend zu nützen. Durch deren Erhalt wird der marginalisierte Natur- und Erholungsraum auch zukünftig für die Gesellschaft wesentlich gestaltet. Im nahen Umfeld, aber doch etwas außerhalb des Dorfkerns, entstanden Kellergassen, Kellerviertel oder ganze Kellerdörfer.

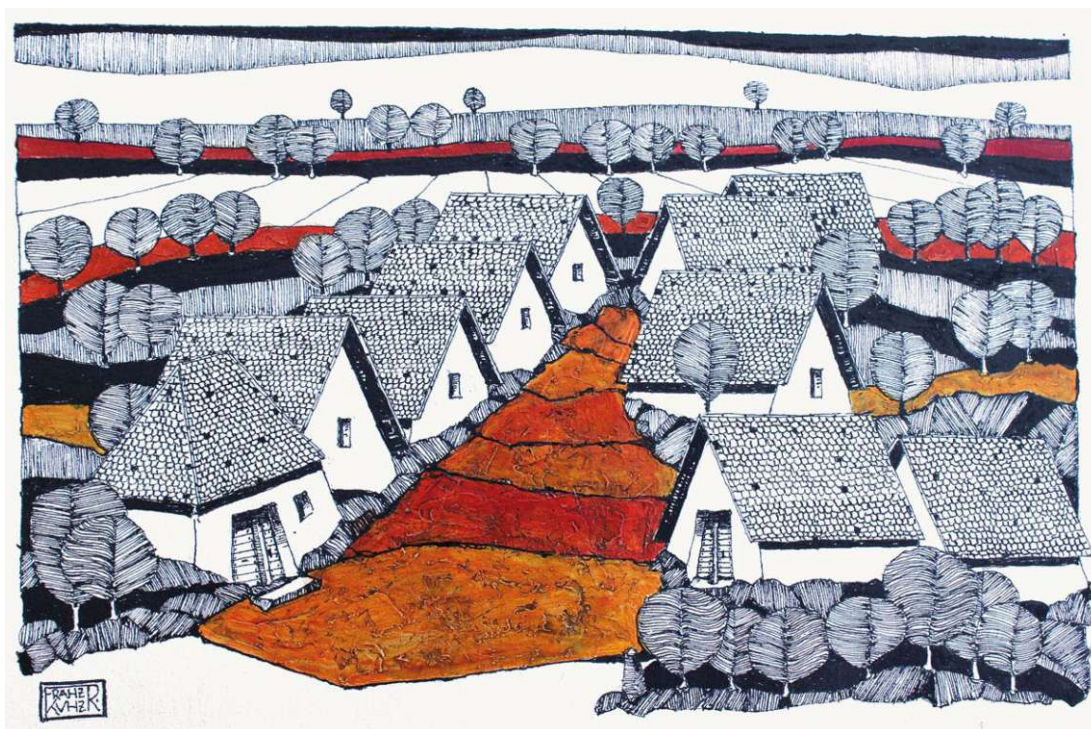


Abb.21: Franz R. Kunz: Zyklus Weinviertler Keller (2012)

In die Erde eingegrabene Presshäuser und Weinkeller entlang einer Straße oder eines Hohlweges veranschaulichen die weinbauliche genutzte Landschaft. Während ursprünglich eine wirtschaftliche und gesellschaftliche Funktion im Vordergrund stand, wachsen den Kellergassen in der heutigen Zeit kulturelle und touristische Bedeutung. (Eßer, 2014, S. 25)

„Die Kulturlandschaft ist eine bewirtschaftete oder ehemals bewirtschaftete Naturlandschaft, die vor allem durch menschlichen Einfluss geformt wurde.“ (Caviezel, 2019, S. 109) Sie wurden maßgeblich vom Menschen mitbestimmt. Kulturlandschaften bestehen aus unterschiedlichen Elementen aus unterschiedlichen Zeiten, die zusammen eine Einheit bilden. (Wehdorn, 2005, S. 83)

„Zum architektonischen Erbe gehören nicht nur unsere bedeutendsten Baudenkmäler, sondern auch die Ensembles, die unsere historischen Städte und Dörfer mit ihrer natürlich gewachsenen oder gebauten Umgebung bilden.“ (Wehdorn, 2005, S. 84)

Neben den Kellergassen sind es auch die zahlreichen Stadel und Schüttkasten, welche den Arbeitsalltag der frühen Generationen entscheidend mitbestimmt haben. Die Jahrhundert lange Erfahrung der im Bauhandwerk tätigen Personen machten diese Wirtschaftsbauten zu dem, was sie heute sind. Durch Funktion, Ökonomie und Ökologie schaffte man die perfekte Arbeitsstätte für die bäuerlich-dörfliche Gesellschaft. (Edl & Rieder, o.J.)

„Der Stadel ist für mich ein Symbol der Kraft, des Lebens, des Überlebens.“ (Kunz, 2019)



Abb.22: Franz R. Kunz: Bäuerliche Denkmäler

Kellergasse

„Kellergassen sind traditionsreiche Boten unserer Identität und damit ein kulturhistorisches Markenzeichen unseres Landes.“ (NÖ Gestalten, 2013, S. 10) betonte der ehemalige niederösterreichische Landeshauptmann Erwin Pröll.

Kellergassen sind räumlich konzentrierte Ansammlungen bäuerlicher Weinkeller, welche ganze Wirtschaftssiedlungen am Rande der Dörfer oder inmitten der Weingärten bildeten. (Eßer, 2018, S. 40) Die ältesten Kellergassen stammen aus dem 17. Jahrhundert, zu dieser Zeit konnte man allerdings noch nicht von einer flächendeckenden Existenz der Kellergassen sprechen. Die Kellergassen, die wir heute kennen stammen meist aus der zweiten Hälfte des 19. bzw. der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts. Nach dem zweiten Weltkrieg wurde nach und nach die Produktion des Weines modernisiert und aus den Kellergassen ausgelagert. Der damit verbundene Leerstand und Zerfall sind bis heute zu spüren und zu sehen. (Weinviertel, o.J.) Über 1.100 Kellergassen im Weinviertel bilden heute ein bäuerliches Kulturerbe in der hügeligen Landschaft. (Kulturlandschaft der Kellergassen, 2020, S. 20)

Aufgrund der besseren Produktivität wurden Kellergruppen („Dörfer ohne Rauchfang“) oft in der Nähe der Rieden erbaut. Mit leichter Hanglage wurden die langen, gewölbten Kellerröhren meist ohne zusätzlichen konstruktiven Sicherungsmaßnahmen in den tragfähigen Lössgrund gegraben. Der lehmige Aushub wurde daraufhin gleich als Baumaterial beim Bau der Kellereingänge oder der vorgelagerten Presshäuser genutzt. Für solche Nutzbauten der bäuerlichen Betriebe war eine derart einfache Bauweise ideal und wichtig. (Eßer, 2018, S. 40)

Die Voraussetzung für die Keller war eine konstante niedrige Raumtemperatur für die optimale Lagerung von Lesegut oder Gemüse. Diese wurde durch die Überdeckung der Kellerröhren mit Erde erreicht. Das Eingraben in den Lösslehmuntergrund, welcher selbsttragend wirkt, erfolgte flach und in einer geringen Raumhöhe. Das vorangestellte Presshaus, welche sich zur Gasse orientiert, bestimmt das Bild der Kellergasse. (Eßer, 2019, S. 7) Das Presshaus verdankt seinen Namen der Arbeit mit den Weinpressen in diesem Gebäude. Dort wird das Lesegut zu Wein verarbeitet. Die daran anschließenden Erdkeller, welche meist als lange gewölbte Röhren tief in das Erdreich ragen, dienen als Lagerraum für den Wein. (Martin, 2013, S. 170)

„Der allgemeine gesellschaftliche Wandel hin zu einer Diversifizierung der Berufsbilder und Lebensmodelle, ein dramatischer Rückgang der Weinbaubetriebe, sowie der Wandel der Verarbeitungsmethoden im Weinbau haben dazu geführt, dass die einstigen Wirtschaftsgebäude ihrer ursprünglichen Nutzung beraubt wurden.“ (Eßer, 2018, S. 41)

In der heutigen Zeit gibt es mittlerweile eine vielfältige Bandbreite für die Nachnutzung und Erhaltung der Kellergassen. Viele Strategien mit dem Ziel des Erhalts haben überregional Erfolge gezeigt. (Kulturlandschaft der Kellergassen, 2020, S. 20) Einst hatte die Kellergasse einen sehr gesellschaftlichen Nutzen. Das Dorf traf sich in der Kellergasse zur „Köllastund“. Auch heute trifft man sich wieder zum Verkosten, Fachsimpeln und zum Feiern. Die Weinviertler Kellerkultur ist 2022 als immaterielles Unesco-Kulturerbe aufgenommen worden. *„Von der „Köllastund“ über die „Köllamaunn“ und die „Köllapartie“ bis hin zur „Köllajausn“ – die Weinviertler Kellergassen stellen einen Lebens- und Arbeitsraum für die lokale Bevölkerung dar. Mit der Weinviertler Kellerkultur hat sich eine spezielle Form des gesellschaftlichen Zusammenlebens entwickelt. Wesentlich dabei ist das Zusammenkommen von Menschen in Presshäusern und Kellern, wobei diese Interaktion weiterhin von jahrhundertealten Regeln geprägt ist.“ (Unesco, 2022)*

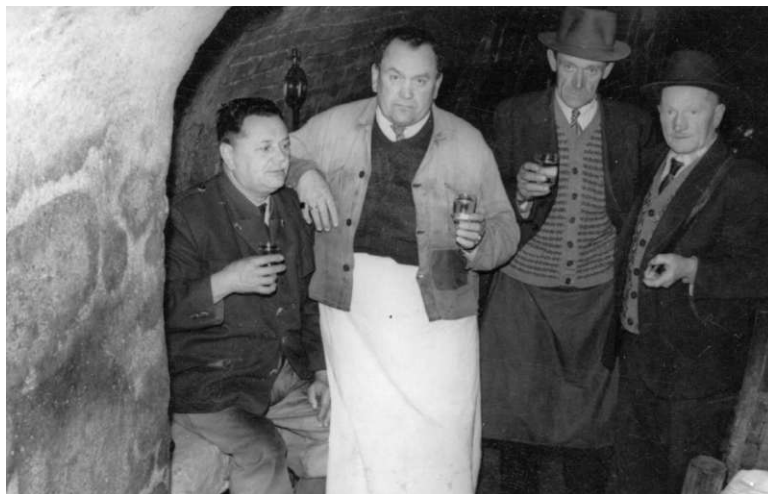


Abb.23: Köllapartie im Presshaus Wachter, Pellendorf, 1960

„Die Kellergassen sind vermutlich jene baulichen Elemente, die unser Bild von den niederösterreichischen Weinbaulandschaften des Flach- und Hügellandes am nachhaltigsten geprägt haben.“ (Eßer, 2019, S. 7) „Sie sind kulturell bedeutende Zeugnisse bäuerlichen Wirtschaftens und Lebens.“ (Eßer, 2018, S. 40)



Abb.24: Heimische Kellergasse mit dem Keller meiner Großeltern, Nodendorf

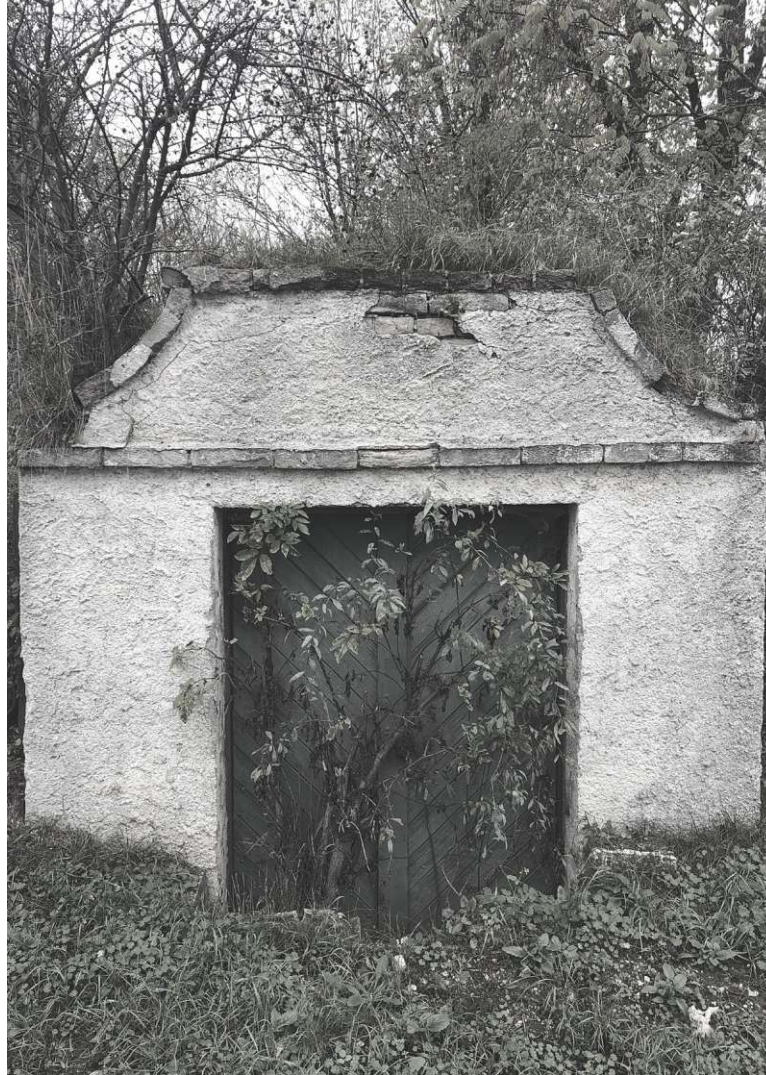


Abb.25: Zerfall des Kellers in der Landschaft, Pellendorf

Stadel

„Stadel sind in der modernen Agrarwirtschaft zu weitgehend funktionslosen Relikten einer vergangenen Welt geworden.“

Die Stadelarchitektur erzählt durch eine beeindruckende bäuerliche Architektur eine Geschichte, die uns erkennen lässt, woher wir kommen. Heutzutage erlangen diese Gebäude nur noch geringe Wertschätzung, obwohl gerade diese vernakulären Wirtschaftsgebäude unsere Dörfer und Landschaften prägen. (Edl & Rieder, o.J.)

Im Weinviertel spricht man von einer typischen Stadellandschaft, welche sich durch ihre eigene Weise vom übrigen Österreich, und auch von den Nachbarländern mit einer ähnlichen dörflichen Siedlungsstruktur aufweisen, abheben. Unterschiedliche Stadeltypen prägen die Weinviertler Bau-landschaft, wobei der Typus des Längsstadel den regionalen Charakter ausmacht, da er nahezu nur im Weinviertel vorkommt. (Edl, 2019, S. 19)

Der Längsstadel ist eine schlicht gehaltene Scheune in Holzständerbauweise, welche längsgestellt in der Landschaft, mit der Giebelseite zur Gasse steht und ihre Tore an den zwei Giebelseiten hat. Die holzsparende Konstruktion des Holzständerbaus ist auf die Holzarmut im Weinviertel zurückzuführen. Die Ummantelung erfolgte meist mit großen, vertikalen Holzbrettern oder gemauerten Wänden aus Lehmziegel oder Stein. Auch eine Mischung aus Querstadeln (welcher traufseitig zur Straße angeordnet ist und seine Tore an den Traufseiten hat) und Längsstadeln ist in der Region häufig anzutreffen. Zusammen bilden sie ein Ensemble in der Weinviertler Landschaft. Historisch gesehen galt der Stadel als Stroh- und Heuspeicher und als Arbeitsplatz. Der große Dachraum, auch „Heuboden“ genannt, wurde als Speicherraum genutzt. (GESTALTE(N), 2016, S. 11)

Lüftungsschlitze sorgen für die Belüftung des Innenraumes. Bretterwandfugen bzw. Schlitze in der Ziegelwand sind in unterschiedlichen Formen ausgebildet und oft geschützt überdeckt ausgeführt. (Edl, 2019, S. 24)

Ebenso wie die Kellergassen, schaffen Stadelzeilen typische, serielle Bauelemente des Weinviertler Dorfes. (GESTALTE(N), 2016, S. 11) Wertvolle Zimmermannstechnik, welche sich über jahrhundert-lange Erfahrung zur Perfektion entwickelt hat, kann in den Stadeln entdeckt werden. (Edl & Rieder, o.J.) Die bis zum Dach offene Holzkonstruktion macht das Innere eines Satteldaches erlebbar. (Martin, 2013, S. 171)

Das funktionell ausgereifte Wirtschaftsgebäude ist auf die vorindustrielle Landwirtschaft angepasst. Mit der modernen Landwirtschaft und mit den neuen Produktionsmethoden wurde der Stadel als Betriebsgebäude an die heutige Technik angepasst (Edl, 2019, S. 24) Nicht nur die Kellergasse kämpft mit nach und nach ausgehenden Funktionen, auch dem Stadel wird heutzutage kaum noch Wertschätzung geschenkt. Die simple Gebäudeform des Stadels, welche seriell unendlich oft und immer wieder modifiziert wurde, ergibt einen auf die Landwirtschaft angepassten Rhythmus. (Edl, 2019, S. 28)

Die Großvolumigen Gebäude haben einen klaren Nutzen: eine Wirtschaftsfläche für einen landwirtschaftlichen Betrieb, vor allem für Maschinen und Geräte. Doch der Erhaltungsaufwand dieser Bauten ist erheblich. „Die Chance für den Stadel liegt in seiner Größe.“ Nicht nur für den landwirtschaftlichen Betrieb werden Räume dieses Volumens benötigt. Die Möglichkeiten zur Vermietung und zugleich zur Erhaltung werden immer beliebter. Zeitgemäße Verwendungszwecke für Veranstaltungen, Musik und Theater, Kaffeehaus, Heuriger, Atelier, Werkstatt, Garage, Lager und auch Umbauten zum Wohnhaus erlangen immer größer werdende Beliebtheit.



Abb.26: Renovierter Stadel - Umnutzung für eine Oldimer-Garage, Thomasl

„Mit ihr [der Stadelarchitektur] wird viel von der Identität der Region anschaulich, Identität, die für die Bevölkerung wichtig und Gästen ökonomisch attraktiv vermittelbar ist. Der Stadel ist Identitätsstifter und touristischer Rohstoff, den es zu gewinnen gilt, bevor er verloren geht.“ (Edl, 2019, S. 28)



Abb.27: Stadelensemble mit Landschaftsdurchblick, Nodendorf



Abb.28: Zerfall des Stadels in der Landschaft, Nodendorf

2 Weingärtnererei Wachter

Der Familienbetrieb

In Pellendorf, zentral im nordöstlichen Teil des Weinviertels, zuhause bei der Familie Wachter wird Wein als Naturprodukt verstanden. Der Wein wird hier in seiner natürlichsten Art und Weise verarbeitet. Die Familie bewirtschaftet seit zumindest fünf Generationen eine Landwirtschaft aus Wein- und Ackerbau. (Weingärtnerei Wachter, o.J.)

Im Familienstamm folgte ein Franz Wachter dem anderen, jeder übernahm nach und nach die Landwirtschaft und den Weinbau von dessen Vater. Um die 1990er folgten schließlich drei Töchter. Nun war es an der Zeit, die erprobten Weinbauer-Gene weiterzureichen und ein neues, weibliches Kapitel im Familienbetrieb zu starten. (Vinodea, o.J.)

Elisabeth „Lisi“ Wachter ist seit Juli 2021 offiziell im Weingarten tätig und seit Sommer 2022 die Betriebsleiterin der Weingärtnerei Wachter. Eine junge neue Winzerin kommt mit vielen neuen Ideen und Visionen für die Zukunft des langjährig bestehenden Winzerhofs.

Die Einstellung und das Verständnis für nachhaltiges Handwerk hat Elisabeth ihren Eltern zu verdanken. Seit 1996 wird ausschließlich biologischer Wein erzeugt. In den 1980ern begann der Vater von Elisabeth sich im Zuge seiner Ausbildung mit dem Thema des organisch-biologischen Weinbaus zu beschäftigen. Dies war zu dieser Zeit ein gravierender Schritt, der nicht immer wirtschaftliche Erfolge mit sich brachte. Eine Handvoll Idealisten gab es bereits damals, die diesen neuen Weg einschlagen wollten. Ertragsminderung und potenzielle Ernteauffälle musste man für eine nachhaltige Landwirtschaft in Kauf nehmen. Der Großvater hatte noch einen anderen Ansatz und war noch nicht bereit für die Umstellung auf eine alternative Wirtschaftsweise. Ab der Betriebsübergabe in den 90ern erfolgte dann die dreijährige Umstellung vom konventionellen zum biologischen Weinbau. Das schaffte ein Alleinstellungsmerkmal im Betrieb, da im sehr weiten Umkreis nur zwei weitere Winzer diesen Weg gingen. (Wachter E., 2022)

Elisabeth erzählte der Weinhandlung für Winzerinnen Vinodea (Vinodea, o.J.): *„Dass ich mit Stolz Tochter eines Biowinzers bin, war auch während meiner Schulzeit in der Weinbauschule Klosterneuburg noch für viele eine Spinnererei.“*

Mit derzeit knapp 2,5 ha gehört die Weingärtnerei zu den durchschnittlich großen Betrieben im Weinviertel. Ungefähr 10.000 l Wein werden jährlich produziert, davon 43 % Grüner Veltliner, 30 % Zweigelt, 15 % Riesling und 12 % Weißburgunder.

„Bei uns darf Wein noch sein.“ (Weingärtnerei Wachter, o.J.)

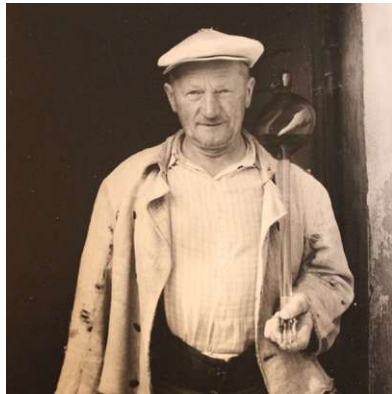


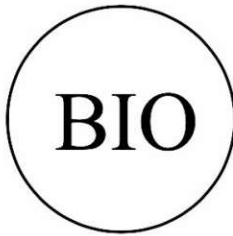
Abb.29: Franz Wachter drei Generationen und Elisabeth Wachter



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.

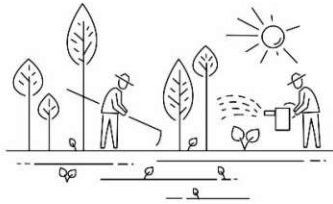


PHILOSOPHIE



BIO SEIT 1996

Aus tiefer Überzeugung und weil es auch schon damals für uns keine Alternative gab.



GELEBTE BIODIVERSITÄT

Wir setzen auf Vielfalt und bewirtschaften mit Ackerbau, Weingärten und Bienenvölkern unsere kleinstrukturierte Landwirtschaft im Weinviertel.



WEIN SEIN

Wir verstehen Wein als Naturprodukt und greifen während der Vinifizierung minimalinvasiv ein. Bei uns darf Wein noch sein.

Abb. 30: Betriebsphilosophie



Die Biografie der Winzerin

Elisabeth kam als mittlere von drei Schwestern im Frühling 1993 im Weinviertel auf die Welt.

Sie besuchte nach der Hauptschule das renommierte Lehr- und Forschungszentrum für Wein- und Obstbau in Klosterneuburg. Nach fünf Jahren ausreichenden Unterrichts über den Weinbau hatte sie erstmal genug von dem Thema. An der Austrian Biotech University of Applied Sciences in Tulln schloss sie das Bachelorstudium für Biotechnische Verfahren ab, um daraufhin nach Graz zu wechseln, wo sie ihren Master in Biochemie und molekularer Biomedizin auf der Karl-Franzens-Universität 2018 abschloss.

Am Ende ihrer Ausbildung forschte sie mit Hilfe von Hefen an Morbus Parkinson, ehe es sie wieder zurück nach Pellendorf verschlug, wo sie ihren Labormantel gegen die Kellerschürze tauschte. Der Arbeit mit Hefe blieb sie somit treu. Eine Zeit lang hat sie den Gedanken, als Winzerin zu arbeiten, auf Eis gelegt. Mittlerweile wurde ihr aber bewusst, wie sie ihre Zukunft gestalten möchte: in und vor allem mit der Natur arbeiten.

„Nachhaltigkeit in allen Facetten stehen im Fokus.“ (Vinodea, o.J.)



Abb. 31: Winzerin Elisabeth „Lisi“ Wachter

Ziele

Als neue Betriebsleiterin möchte Elisabeth an alten Strukturen festhalten. Der Name Weingärtnerei ist der Kleinstrukturiertheit des Betriebs zu verdanken und dies soll auch so bleiben, so dass die handwerklichen Tätigkeiten auch in Zukunft noch mit eigenen, familiären Mitteln bewältigt werden können. Das organisch-biologische Wirtschaften und mögliche Nachhaltigkeitsaspekte sollen zudem im gesamten Betrieb umgesetzt werden.

Im Keller sollen Hilfsstoffe weiterhin auf ein Minimum reduziert werden, was eine neue technische Aufrüstung verlangt. Bei der Neuauspflanzung sollen rein pilzwiderstandsfähige Rebsorten (PIWIs) verwendet werden. Die derzeit bewirtschafteten, etablierten Rebsorten sind trotz biologischer Wirtschaftsweise enorm Pilzanfällig (Echter – und Falscher Mehltau). Besonders im Bioanbau und bei Einsatz von Kontaktfungiziden (bleiben oberflächlich und dringen nicht in den Saftstrom der Pflanze ein wie im konventionellen Anbau) müssen Spritzungen deutlich öfter erfolgen. Die Kombination von PIWIs und biologischer Wirtschaftsweise ist folglich ein wichtiger Schritt für die Zukunft. (Wachter E., 2022)

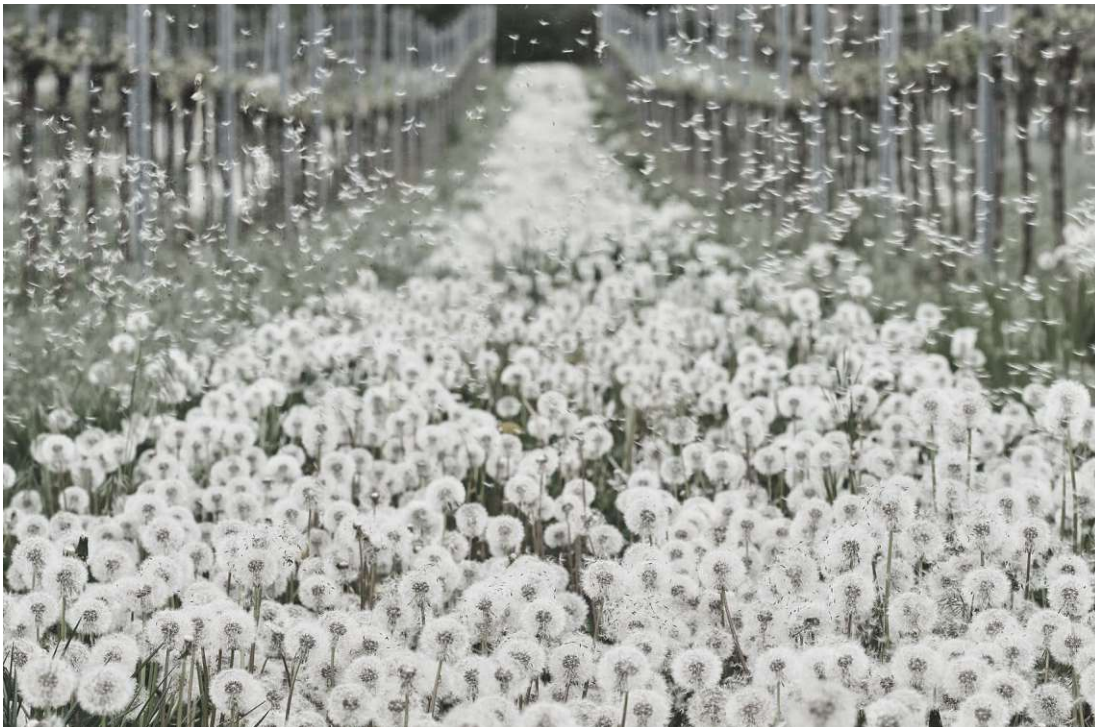


Abb. 32: Begrünung im Weingarten

Der Bestand

Die Familie Wachter wirtschaftet in der heimischen Pellendorfer Kellergasse. Zwei Keller mit angrenzenden Kellerröhren dienten jahrelang als Produktionsstätte ihres Weines. Aus Gründen des Platzmangels wurde im Frühjahr 2022 der älteste Keller zu einem Lagerraum und Tankeller umfunktioniert. Mittels Kalkanstrich wurden die Wände geweißt. Über den Kellern befindet sich der Buschenschankbereich, welcher 3-4 Mal in den wärmeren Monaten im Jahr, für ein paar Tage geöffnet hat. Im Innenhof des Wohngebäudes von Elisabeth's Eltern wurde ein kleiner Verkaufsraum eingerichtet, um die abgefüllten Flaschen mittels Ab-Hof-Verkauf direkt an die Kundinnen zu vermarkten..



Abb. 33: Bestand Kellergasse

Weingarten
In Jungfrauen

Hellergasse

Hof-Verkauf

Abb. 34: Schwarzplan Pellendorf

0 100 200 m

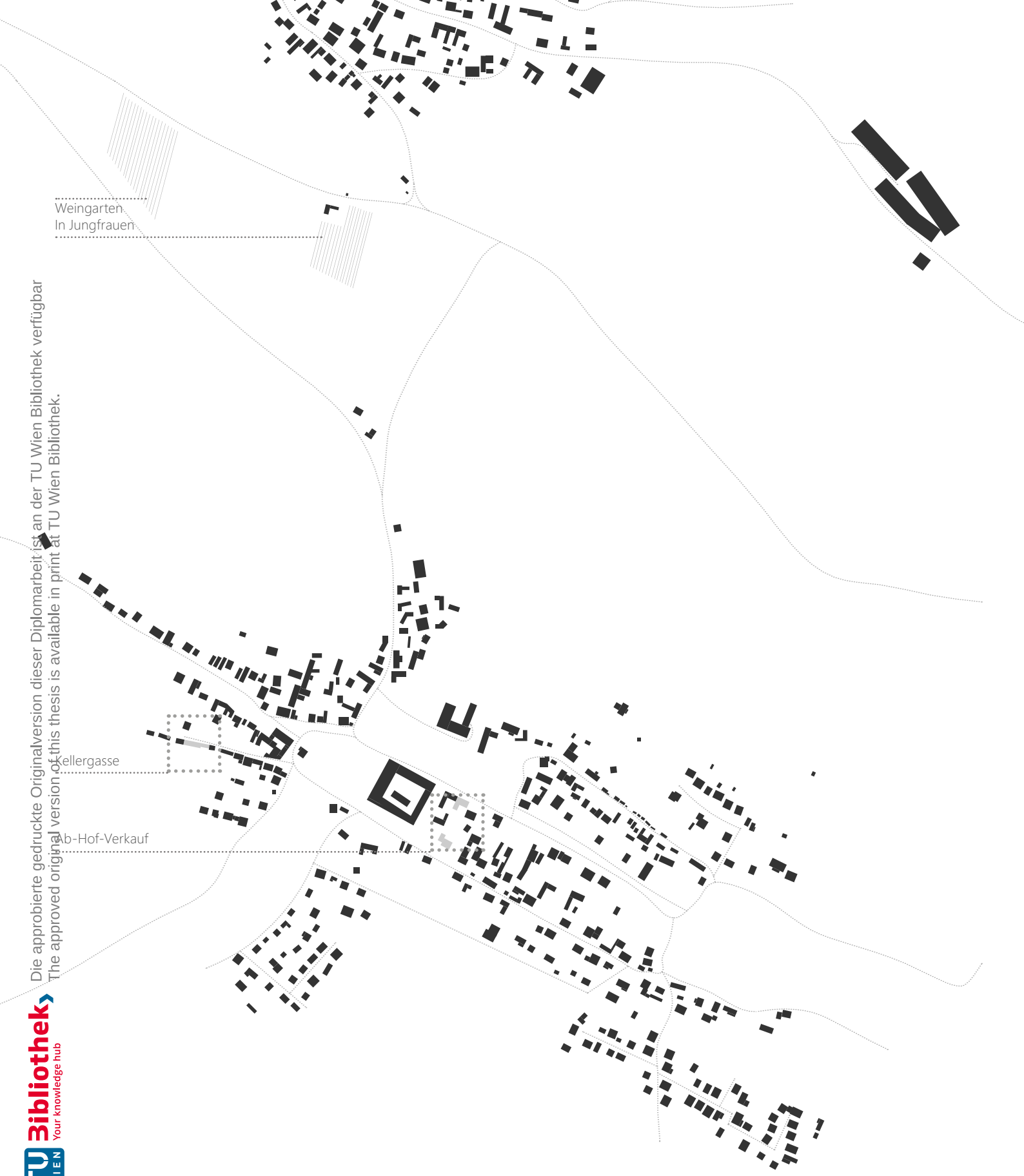




Abb. 35: Bestand Kellergasse, Aquarell

Der Weinkeller

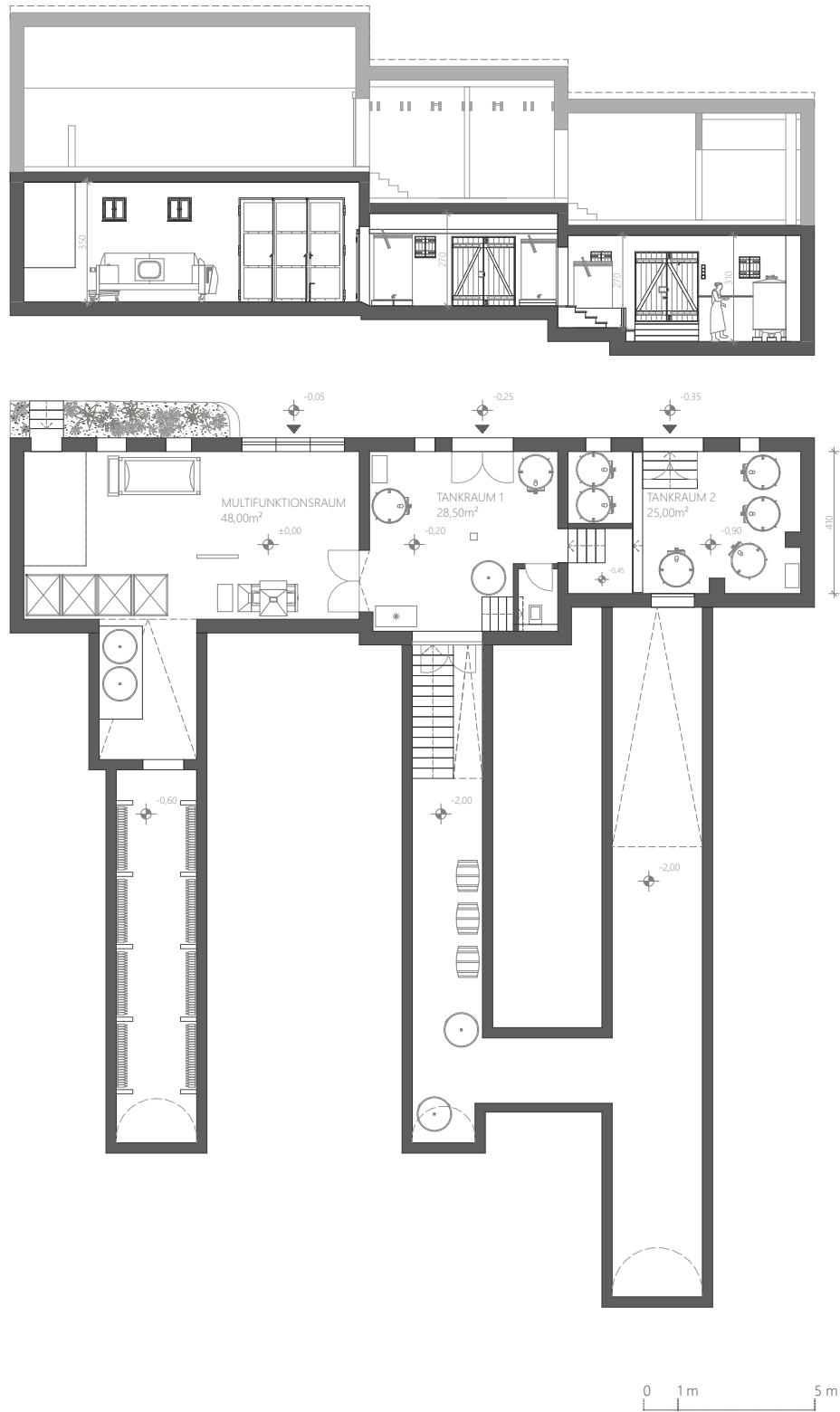


Abb. 36: Bestandsaufnahme Weinkeller

Die drei zusammenhängenden Presshäuser befinden sich durch die leichte Steigung der Kellergasse auf unterschiedlichen Ebenen. Durch kleine Rampen oder Treppen werden die Bereiche miteinander verbunden. Der größte Raum hat eine Raumhöhe von 3,50 m und dient als Multifunktionsraum. Hier werden die Trauben nach der Lese im Rebler bzw. in der Presse weiterverarbeitet. Aufgrund von Platzmangel wird hier ein Teil der Arbeit bei passendem Wetter auf die Straße verlegt. Die zwei kleineren Keller dienen hauptsächlich als Tankeller. Die Kellerröhren sind ein optimaler Lagerraum für die Flaschen bzw. die Holzfässer.



Abb. 37: Bestandsaufnahme Weinkeller

Elisabeth verdeutlicht die Problematik im jetzigen Betrieb:

*„Definitiv der Platzmangel! * Vor allem auch in der Raumhöhe. Derzeit ist es Millimeterarbeit, wenn der Stapler die Lesekisten in den Rebler oder in die Presse dreht. Gleichzeitig haben wir kaum Platz, um uns für bestimmte Tätigkeiten auszubreiten, weil die Verarbeitung/Füllung/Lagerung teilweise in einem Raum erfolgt. In den alten Presshäusern sind die feuchten Wände und dadurch die Schimmelbildung immer Thema. Derzeit ist geplant, dass wir das älteste Presshaus ebenfalls als Lagerraum nutzen. (*Anm. wurde bereits als Lagerraum für Edelstahltanks umgenutzt) Dort kommt dann ein Niveau-Unterschied zum mittleren Gebäude hinzu bzw. sind die Niveauunterschiede zu den Kellerröhren gegeben. Das ist im Falle des Einlagerns vorteilhaft, weil wir aufgrund des Gefälles keine Pumpe benötigen, bei der Abfüllung kommt es dann aber durch den Niveauunterschied und der Pumpleistung zu Schwierigkeiten. Die Temperatur ist zwar für den Wein im Erdkeller optimal. Im Presshaus selbst müssen wir etwas darauf achten, dass uns die Leitungen nicht einfrieren und während der Arbeitstätigkeiten im Winter heizen wir uns ein. Warme Luft auf kalter Wand ist dann aber wieder ein Schimmelthema...“ (Wachter E., 2022)*

** „Für den Transport der Trauben in den Keller wird ein enormer Platz benötigt für die Presse und den Rebler. Nicht nur die Fläche, auch die Raumhöhe ist hier ausschlaggebend für ein funktionales Arbeiten, da die Lesekisten (1,00 x 1,20 m) mit dem Stapler von oben in den Rebler bzw. in die Presse gekippt werden. Der Most wird nach dem Pressvorgang in Klärbehälter umgefüllt. Dieser Schritt benötigt ebenfalls sehr viel Fläche, da der Most in großen eckigen Weinbottichen vom groben Trub durch Sedimentation abgetrennt wird. Anschließend wird der geklärte Most in Tanks umgezogen, wo die Gärung stattfindet. Die Flaschenwaschung findet derzeit auswärts statt in einer Gemeinschaftswaschanlage, somit wird hier kein Platz benötigt. Die Flaschenfüllung hingegen findet wieder im Presshaus mit einem Reihenfüller statt. Dieser Vorgang benötigt mit Leerflaschen, befüllten Flaschen, Filter und Pumpe viel Platz.“*

Bestandsaufnahme im Betrieb

Multifunktionsraum:

- Raumhöhe zu gering
- Abfluss zu klein und mittlerweile eingesunken, so dass die Räder vom Stapler stecken bleiben
- Schwelle zwischen Innen und Außen
- Platzmangel - kaum Abstellmöglichkeiten/ Verstaumöglichkeiten für Geräte und Leergut
- Dachschräge durch darüberliegenden Stiegenaufgang nimmt viel Fläche weg
- Rampe zum Erdkeller mind. 15 % - bei Rampe wurde provisorisch eine Abstellfläche erbaut
- Durchgang zu Presshaus 1 – Türstock niedriger als Baulichte
- Schlechtes Leitungssystem, um den Wasseranschluss im jeweiligen Raum zu haben



Abb. 38: Weinbottiche für die Rotweinverarbeitung
Abb. 39: Multifunktionsraum

Abb. 40: Schwelle zwischen Innen und Außen
Abb. 41: Stauraum

Mittleres Presshaus 1/Tankraum:

- Boden schwer zu reinigen
- Schwelle zwischen Innen und Außen
- Immervolltank auf EPS-Styropor oder Holzpaletten →
Schimmelbildung, instabil, schwierig Tank zu Kippen für die Reinigung, schlechte Isoliermöglichkeit
- Abfluss zu klein und eingesunken
- Platzmangel
- einziger Wasseranschluss für alle Räume - Schlauch durch den Raum
- schwieriger Zugang zur Erdkellerröhre - Lagerung für Tanks und Fässer
Höhenunterschied knapp 2 m



Abb. 42: eingesunkener Abfluss



Abb. 43: Immervolltank auf EPS-Sockel

Altes Presshaus/Tankraum:

- Tiefes Niveau – alle Zugänge mit 5 Treppen
- Zwei Niveaus innerhalb des Raumes - nicht befahrbar
- Kein Wasserabfluss – kein Kanal
- Frostgefahr durch Wasseranschluss
- Tanks auf Ziegelstein bzw. Holzpaletten
- Tür Lichte Durchgang ca. 160/180
- Gefriergefahr im Winter



Abb. 44: altes Presshaus



Abb. 45: Niveauunterschiede altes Presshaus

Außenbereich:

- Zufahrt von der Straße nicht eben – Rampe mit Beton aufgeschüttet
- Fehlende große überdachte Fläche zum Arbeiten im Freien
- Keine ebene Fläche, um Arbeiten im Freien zu ermöglichen (z. B. Fahrbare Füllanlage)
- Gegenüber Wohngebäude – Lärmbelästigung für die Nachbarschaft



Abb. 46: Lagerung auf der Gasse



Abb. 47: Arbeiten im Freien

Der Buschenschank

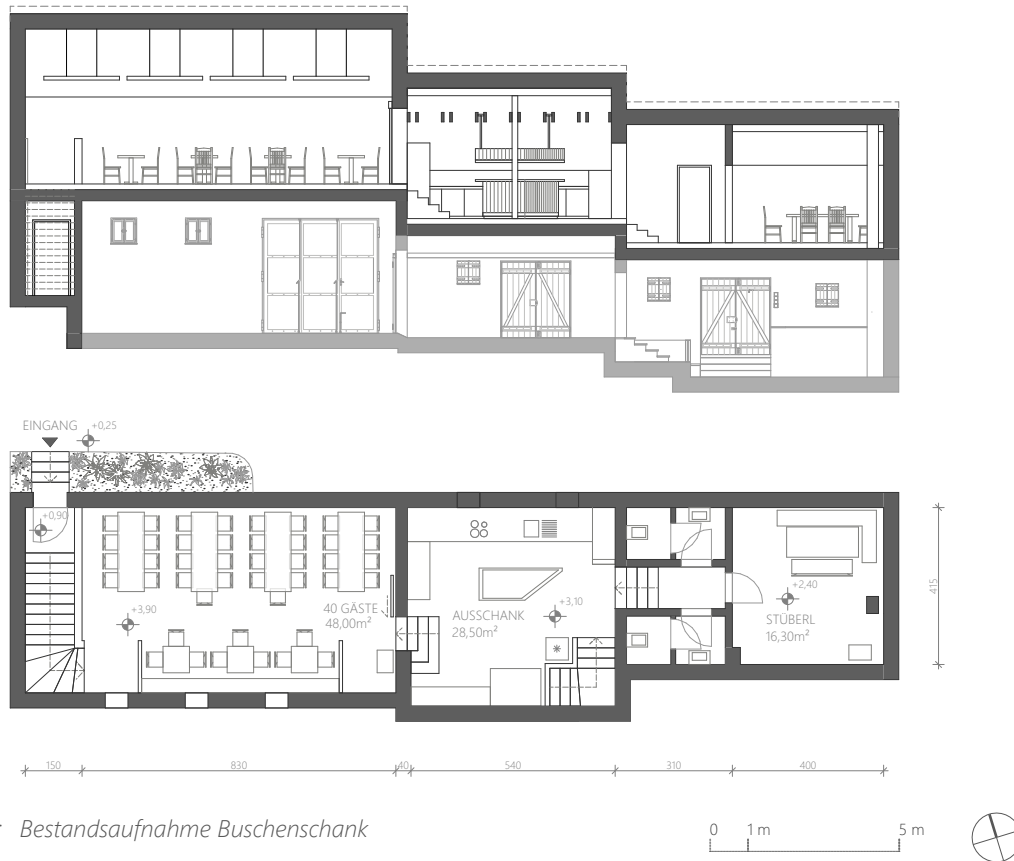


Abb. 48: Bestandsaufnahme Buschenschank

Der Buschenschankbereich liegt im ersten Stockwerk über den drei Presshäusern. Mittels Treppen erreicht man einen kleinen gemütlichen Bereich für die Gäste. Barrierefreiheit ist nicht gegeben und auch schwierig umzusetzen, da sich der Buschenschankbereich über drei Ebenen streckt. Auf dem mittleren Niveau befindet sich der Ausschank. Hier werden die Getränke und Speisen vorbereitet. Fünf Stufen hinunter, direkt über dem ältesten Presshaus, befinden sich die Sanitäreanlagen und ein kleines Stüberl, welches als Abstellraum genutzt wird.

Die letzte Öffnung des Buschenschankes war vor dem Ausbruch der COVID-19-Pandemie. Seit 2019 standen diese Räume somit leer und wurden kaum genutzt. Die fehlende Dämmung der Kellergebäude und die damit verbundene Entstehung von Kondenswasser stellen eine Gefahr für die Schimmelbildung dar. Auch die wiederkehrenden Frostgefahr im Winter ist eine Herausforderung für den Betrieb.



Abb. 49: Buschenschank



Abb. 50: Buschenschank

Der Ab-Hof-Verkauf

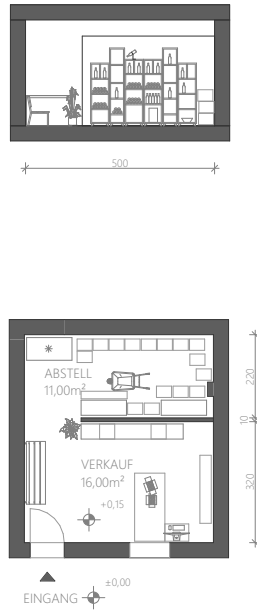


Abb. 51: Bestandsaufnahme Verkauf



Im Innenhof des Elternhauses von Elisabeth wurde ein Hofladen für den Verkauf ihrer Produkte eingerichtet. Der unscheinbare Eingang führt in den kleinen Verkaufsraum, indem sie mit einem neu gebauten Eichenholzregal ihren Wein und andere selbst hergestellte Produkte lieblich präsentiert. Die Kundschaft hat die Möglichkeit zu den fixen Verkaufszeiten, mit einer Voranmeldung bzw. auf gut Glück, vorbei zu schauen und sich die ein oder andere Flasche Wein von der Familie Wachter mit nach Hause zu nehmen. Mit dieser Verkaufsform hinterlässt die abgefüllte Flasche kaum Transportwege und schafft somit einen sehr geringen CO₂ Fußabdruck. Die Weingärtnerei Wachter ist außerdem in wenigen ausgewählten Restaurants und Weinhandlungen in Wien und Umgebung zu finden. Bestellte Flaschen werden über eine Spedition bzw. in der nahen Umgebung mit dem Auto ausgeliefert.



Abb. 52: Eingang Ab-Hof-Verkauf



Abb. 53: Innenraum Ab-Hof-Verkauf

Nachhaltigkeit im Betrieb

Das Logo

2020 wurde das Logo und der Schriftzug des Familienbetriebs erneuert. *„Der Bienenfresser, der einzige heimische Vertreter einer tropischen Vogelfamilie, zählt zu den Farbenprächtigsten Europas und wird in der österreichischen Roten Liste als gefährdet eingestuft. Um zu brüten benötigt der Bienenfresser ganz besondere Bedingungen, die er in der Kulturlandschaft rund um Pellendorf vorfindet.“* (Weingärtnerei Wachter, 2020)

Die zahlreichen Hohlwege, welche sich rund um Weingärten befinden, bilden wertvolle Lebensräume für den Bienenfresser. Gerade für die Nahrungssuche und als Brutstätte bilden das löss- bzw. lehmhaltige Erdreich den passenden Raum. Ab Mitte Mai gräbt er mit dem Schnabel eine bis zu zwei Meter tiefe Brutröhre in vegetationsfreie Lössaufschlüsse, welche sich im hintersten Teil zu einer Brutkammer auffacht. (Wiesbauer, 2019, S. 102)



Abb.54: Logo

Die Flasche

Nachhaltigkeit in allen Facetten steht im Fokus. Anders als viele vermuten, hat der Großteil des CO₂-Ausstoßes nicht mit der Bewirtschaftung der Weingärten zu tun, sondern ist an die Weinflaschen gebunden. Die Verpackung und die Verwertung der Glasflaschen umfasst mehr als 60 % des CO₂-Fußabdruckes berechnet auf 750 ml Wein. Seit vielen Jahren wird in der Weingärtnerei in Leichtglasflaschen abgefüllt. Die 350 g leichte Flasche ist im Vergleich zu herkömmlichen Glasflaschen ein Leichtgewicht (das Durchschnittsgewicht der marktüblichen Flasche beträgt ca. 540 g) und kann somit in der Produktion und im Transport CO₂ sparen. Kundinnen werden dazu ermutigt, leere Flaschen wieder zu retournieren, um sie in einer gemeinschaftlichen Waschanlage reinigen zu lassen und danach neu zu befüllen. (Wachter E. , 2021)



Abb. 55: Leichtglasflasche

Der derzeitige Standort, die miteinander verbundenen Keller, welche als Produktionsstätte und Ausschank dienen, ist äußerst beengt und an seinem Limit angelangt. Die heutigen Standards in der Weingewinnung lassen sich im jetzigen Bestand raumtechnisch kaum realisieren. Vor allem der verstärkte Einsatz von maschinellen Helfern, welche das Arbeiten erleichtern würden, lässt sich hier nicht integrieren. Doch gerade dies ist für eine junge, den Betrieb mit neuen Ideen übernehmende, Winzerin wichtig. Die Zeiten, in denen viele landwirtschaftliche Arbeiten mit maximaler Körperkraft von starken Männern unter harten Bedingungen erledigt wurden, sind vorbei. Mit dem technischen Fortschritt kann ergonomisch, rückschonend und ohne rohe Muskelkraft vieles erreicht werden. Auch wenn im Weingarten selbst noch das Allermeiste, auch aus Überzeugung, händisch vollbracht wird, kann man immerhin in der Weiterverarbeitung mit technischen und planerischen Gestaltungen in einem Neubau den betrieblichen Fortschritt für viele Jahrzehnte festigen.

Auch der Wettbewerb mit anderen Winzerinnen und Winzern zeigt nur eine Richtung vor: wer sich am heutigen Markt behaupten will, muss mehr als nur guten Wein produzieren. Das Gesamtbild des Weines hängt auch mit der Geschichte und dem Auftreten des Winzers zusammen. Ohne einen entsprechenden Auftritt, auch was Verkostung, Ausschank, und Erlebnis betrifft, ist es schwierig langfristig den Kundenstamm zu erweitern oder neue Märkte zu erschließen. Ein Großteil der Kundschaft entstammt der Ortschaft oder der direkt umgebenden Region. So sind die Preise im überregionalen Vergleich kundenfreundlich niedrig gestaltet. Doch gerade dieser Kundenkreis wird einem Neubau skeptisch entgegenstehen, weshalb hier besonders auf das sanfte architektonische Einbetten in die umgebene Landschaft und die Integration der regionalen Struktur geachtet werden soll. Die Kundschaft soll schonend über die in allen Belangen notwendigen, sowie auch im letzten Schluss einzig nachhaltige Lösung eines Neubaus informiert werden.

Nachhaltigkeit ist seit jeher das Credo, welches Elisabeth in ihrer Arbeit verfolgt. Ohne einer entsprechenden Nachnutzung ist der Auszug aus der Kellergasse nicht anzudenken. Wie bereits erwähnt ist der derzeitige Standort die einzige ureigene Nutzung der Presshäuser in der Kellergasse, sonst werden diese, wenn überhaupt, nur mehr als Hobby- oder Lagerräume genützt. Ein Auszug aus der Kellergasse, verbunden mit dem Leerstand würde das traurige Ende dieser einläuten – der Zerfall würde sich rapide ausbreiten. Deshalb sollte ein Neubau für Elisabeth nur mit gesicherter Nachnutzung der Keller in der Kellergasse einhergehen.

Als Familienbetrieb in der Landwirtschaft mit Ackerbau, Weinbau und Bienenstöcken sind viele Möglichkeiten zur Nachnutzung zu finden. Anzudenken ist hier die von ihrem Ehemann geführte Imkerei. Hierfür wird immer wieder Platz benötigt. Der vorherige Standort in der Steiermark wird nach und nach übersiedelt und in Pellendorf aufgebaut. So könnte das kulturelle Erbe erhalten bleiben. Weitere Nachnutzungen für touristische Zwecke sind ebenso möglich. Aufgrund der Lage am Radfahrnetz Niederösterreichs bietet sich die Gestaltung zu einer Radlerrast an. Diese kleinen selbstversorgenden Raststationen mit Einblick in die Geschichte der Region und des Familienbetriebes sind für vorbeikommende Radfahrer inklusive deren Selbstverköstigung und als ein neues touristisches Konzept im Weinviertel sehr beliebt. Gerade aufgrund der Schließung des Dorfwirtshauses bietet sich die Radlerrast wegen der durchgehenden Öffnungszeiten, auch außerhalb der regulären Buschenschankzeiten, für Radfahrer, Wanderer und Spaziergänger an.

„Mein zukünftiger Arbeitsplatz“

„Meinen Arbeitsplatz möchte ich auf alle Fälle mit dem Rad erreichen können. Er soll mir viele Möglichkeiten bieten, dass ich ihn Energie-autark nutzen kann. Ich möchte weiterhin organisch-biologisch wirtschaften und weitere mögliche Nachhaltigkeitsaspekte im gesamten Betrieb umsetzen, wie z. B. eine Anlage von Nützlingsflächen wie Steinmauern, Nützlingshotels, insektenblütige Begrünungsmischungen, Bienenstöcke, etc.

Ein Neubau soll keinen irreversiblen Bodenverbrauch mit sich bringen und optisch gut in die Landschaft passen. Ich bevorzuge keine markant sichtbaren Betonflächen. Der CO₂ Ausstoß sollte minimiert werden. Energieautarkie mit einer E-Mobilität über PV-Anlagen für den Betrieb sollte angestrebt werden und Transporte können mit Lastenräder gut durchgeführt werden. Platz für ein kleines Weinlabor wäre ideal, aber abseits von KundInnen, weil hier mit Chemikalien gearbeitet wird.

Optimal wäre ein Arbeiten mit dem Gefälle oder Höhenunterschieden. Dann kann die Traubenanlieferung separat in einem Raum erfolgen. Das Prinzip der Erdkeller finde ich schön und vor allem die annähernd gleichbleibenden Temperaturen über das Jahr. Natürlich ist es auch ein schöner Schauraum und idealer Lagerplatz für die (hoffentlich in Zukunft zahlreichen) Holzfässer.



Abb 56: Innenhof Weingärtnerei Wachter

Die Räume sollten generell alle mit dem Stapler befahrbar sein. Die Raumaufteilung an sich sollte von den Arbeitsabläufen Sinn ergeben, dass hier die Wege kurzgehalten werden können. Den Arbeitsbereich eher lichtgeschützt halten, die Präsentationsräume und das Lokal dürfen dann sehr sonnig sein. Verkauf und Verkostung sollten gut verbunden werden – evtl. dann doch getrennt vom Buschenschankbereich. Ich könnte mir auch gut vorstellen, dass man im Verkaufsbereich sich auch kurz niederlassen kann und eine Kleinigkeit trinkt und plaudert. Schön wäre eine Verbindung in den Außenbereich für beide Räumlichkeiten.

Den Heurigenbereich stelle ich mir sehr offen und grün vor – mit Blick und Zugang in den Garten der natürlich über Pergola-Weinerziehung oder Bäume beschattet wird. Feiern für Hochzeiten oder andere Anlässe im Weingarten könnten eine Option sein. Es soll aber unserem Betrieb entsprechend kleinstrukturiert bleiben – also alles im Rahmen für einen Familien-Weinbaubetrieb. Wenn schon gegraben wird, könnte für den Grundwasserspiegel, sofern der erreichbar ist, ein Brunnen eingerichtet werden, um eine Bewässerung und Wasserversorgung für den Weingarten und die Kellerei möglich zu machen.“ (Wachter E., 2022)



Wein - 3 ganz allgemein

Gesetzliche Definition im EU-Weinrecht:

„Wein ist das Erzeugnis, das ausschließlich durch vollständige oder teilweise alkoholische Gärung der frischen, auch eingemischten Weintrauben oder des Traubenmosts gewonnen wird.“

(Woschek, Duhme, & Friederichs, 2011, S. 20)



Abb. 57. Weingarten Jungfrauen

Die Geschichte des Weines

Die Weinrebe selbst blickt auf ein historisch beachtliches Alter zurück. Fossile Funde aus der Steiermark deuten auf Wildformen von Reben schon in der Kreidezeit hin. In der jungsteinzeitlichen Siedlung in Krems erbrachten verkohlte Traubenfunde von 3100 v. Chr. den ältesten Rebennachweis Österreichs. (Bauer, 2008, S. 8)

Die Geschichte des österreichischen Weinbaus startet im Weinviertel. Hier wurden Traubenkerne, datiert auf ca. 800 v. Chr., an der historisch bedeutenden „Bernsteinstraße“ gefunden. Diese Kerne zählen zu den ältesten Nachweisen von Kulturreben speziell für den Weinbau in Mitteleuropa. (Weinviertel dac, o.J.) Die Jahrtausend alte Weinbautradition lässt sich vom Traisental, über das Weinviertel bis in das Burgenland nachweisen, in dem bereits die Kelten eine einfache Form des Weinbaus praktizierten. Später schafften Römer durch eine systematische Profession eine starke Verbreitung des Weinbaus.

Unter Karl dem Großen wurde um 800 n. Chr. eine Schrift mit detaillierten Angaben über den Weinbau und dessen Pflege verfasst und verbreitet. Im 15. bis 16. Jhdt. erlebte der Weinbau in Österreich seinen Höhepunkt. Man geht davon aus, die Rebfläche wäre damals mehr als dreimal so groß gewesen, als es aktuell der Fall ist. (Österreich Wein, o.J.)

Mit dem Aufkommen des Bieres, dem lange andauernden dreißigjährigen Krieg und den erhöhten Steuern im 17. Jahrhundert, kam es zu einem Abstieg beim Weinbau. Mit dem Vereinheitlichen der Besteuerung durch Maria Theresia erlebte der Wein wieder einen ansehnlichen Aufschwung. Durch die Entwicklung wurde erlaubt, den Wein aus Eigenproduktion auch zuhause zu verkaufen, womit zu dieser Zeit auch der Grundstein für die Heurigen- und Buschenschankkultur, so wie wir sie heute kennen, gelegt wurde. Zugleich wurde der Weinbau wissenschaftlich aufgearbeitet, mit dem Ziel, diesen stetig zu verbessern und zu verfeinern, sodass 1860 die erste Wein- und Obstbauschule in Klosterneuburg gegründet wurde.

Mit dem Wachstum der Weinkultur kamen auch neue Herausforderungen auf die Winzerinnen und Winzer zu. Für Probleme dieser Zeit, wie aus Amerika eingeschleppte Pilzkrankheiten, oder die Reblausplagen, welche ganze Weinbaugebiete verwüsteten, wurden Lösungen gesucht. Dies gelang in der der Klosterneuburger Weinbauschule, als man zu einer wirksamen Methode zur Bekämpfung der Reblaus kam. Mit der Gründung weiterer Weinbauschulen wurden große Schritte für den Weinbau und dessen Qualitätsverbesserung geschaffen. (Winety.com, o.J.)

1907 wurde mit der Einführung des ersten Weinbaugesetzes der nächste Meilenstein in der Weinbaugeschichte gesetzt.

Nach dem zweiten Weltkrieg führte die Umstellung auf die Hochkultur (=Erziehungsform) und der Fortschritt der Mechanisierung zu einer grundlegenden Veränderung, die zur Steigerung der Qualität des österreichischen Weines führt. (Österreich Wein, o.J.)

Nach dem Weinskandal 1985, als Winzerinnen und Winzer ihre Weine mit gesundheitsschädlichem Frostschutz- und Lösungsmittel den Restzucker gefälscht haben, entstand in Österreich ein neuer Abschnitt für den Weinbau. Strengere Gesetze wurden erlassen, Qualitätsweine wurden zum Vorräcker und auch der Ehrgeiz der Winzerinnen und Winzer wurde geweckt, die damals bedeutende Weinkultur wieder auf höchste Stufe zu bringen. (Vino Culinario, 2019)



Abb. 58: Fritz Kaus: Weinlese in Mailberg

Weinland Österreich

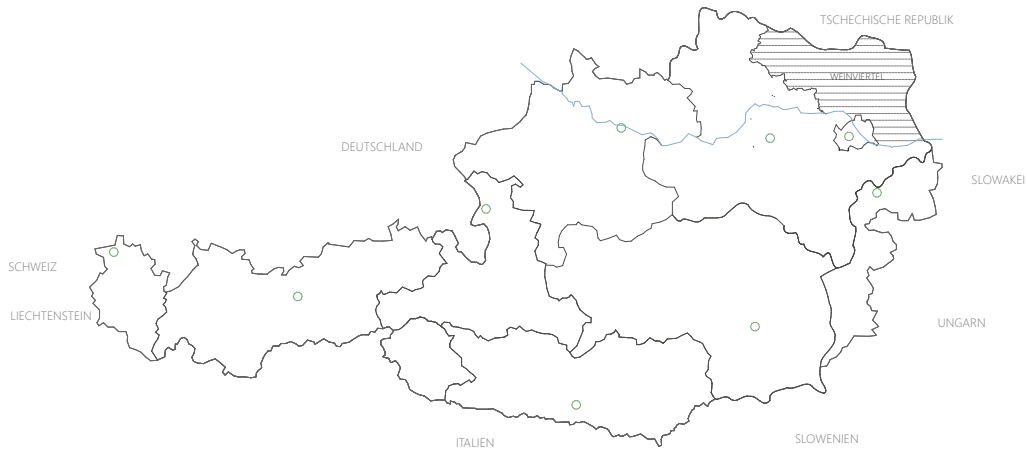


Abb.59: Verortung Weinviertel in Österreich

Mit über 48.000 ha Rebfläche zählt Österreich im internationalen Vergleich zu einem kleinen Weinbauland. (Weinfreunde, 2022) Aufgrund klimatischer Vorteile im Osten wird vorwiegend in Niederösterreich, Burgenland, Steiermark und in der Bundeshauptstadt Wien Wein angebaut. Insgesamt 16 Weinbaugebiete hat Österreich, wobei das Bergland (Kärnten, Oberösterreich, Salzburg, Tirol und Vorarlberg) als 17. Gebiet dazu gezählt werden kann. (Österreich Wein, o.J.)

Weinertrag Österreich

<input type="checkbox"/>	Niederösterreich	61,9%	1.630.000 hl
<input type="checkbox"/>	Burgenland	25,9%	582.000 hl
<input type="checkbox"/>	Steiermark	10,2%	222.900 hl
<input type="checkbox"/>	Wien	1,4%	22.700 hl
<input type="checkbox"/>	Restliche Bundesländer	0,5%	2.100 hl

(Statistik Austria, 2016)

Das österreichische Weinbaugebiet ist im internationalen Vergleich klein, so auch die Betriebsgrößen. Über die Hälfte der Winzerinnen betreiben einen Betrieb mit weniger als 2 ha Rebfläche, was eine geringe Exportmöglichkeit mit sich bringt. Nur 1 % der heimischen Betriebe kommt auf über 50 ha, was im internationalen Vergleich als „groß“ gilt.

Die Anzahl der Weinbaubetriebe wird weniger und weniger – 2021 gab es in Österreich 11.020 Weinbaubetriebe, das sind 75% weniger Betriebe als vor knapp 35 Jahren. (Statista, 2021)

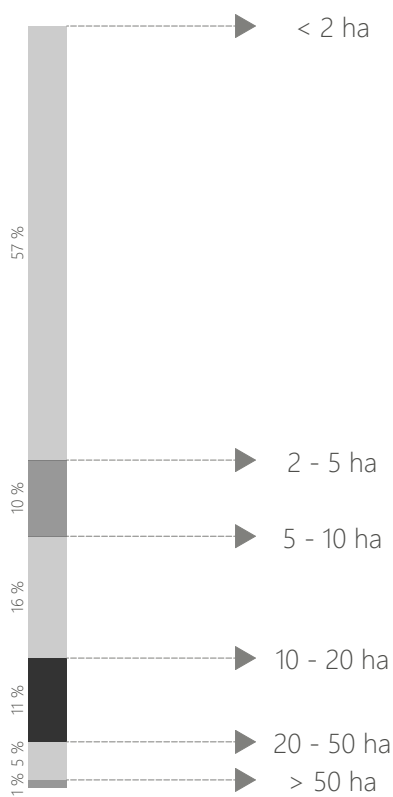


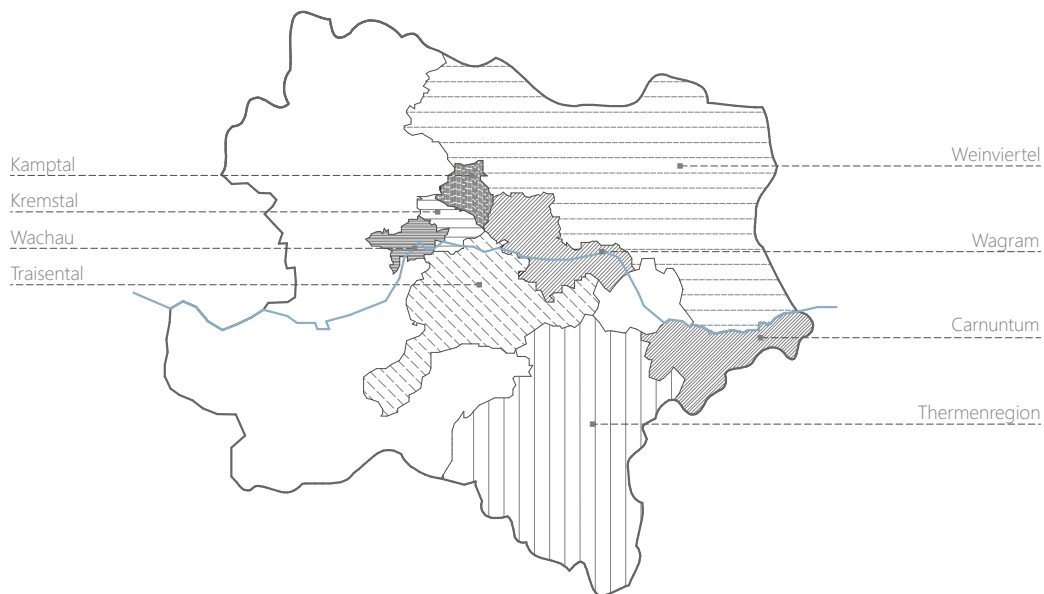
Abb. 60: Weinbaubetriebsgrößen

Niederösterreich:

Niederösterreich umfasste im Jahr 2016 eine Weinbaufläche von insgesamt 21.204 ha.

□	Thermenregion	2.192 ha	693 Betriebe
□	Kremstal	2.377 ha	747 Betriebe
□	Kamptal	3.917 ha	823 Betriebe
□	Wagram	2.722 ha	926 Betriebe
□	Traisental	820 ha	451 Betriebe
□	Carnuntum	906 ha	282 Betriebe
□	Wachau	1.344 ha	502 Betriebe
□	Weinviertel	13.886 ha	3791 Betriebe

(Statistik Austria, 2016, S. 34)



Nicht nur das nördlichste, sondern auch das größte Weinbaugebiet davon befindet sich in Niederösterreich - das Weinviertel. Hier wohnt der pfeffrige Grüne Veltliner. (Österreich Wein, o.J.)

Mit rund 14.000 ha Weingärten umfasst das Weinviertel ungefähr ein Drittel der Fläche aller österreichischen Weinbaugebiete. Von der Thaya im Norden, vom Manhartsberg im Westen und der March im Osten begrenzt, reicht das Weinviertel bis an die Wiener Stadtgrenze. Die hügelige Region zählt zu den ältesten bäuerlichen Kulturlandschaften Mitteleuropas. (Weinviertel dac, o.J.)

Wie eben angeführt, verfügten die 3791 Weinviertler Betriebe über 13.886 ha Weinbaufläche.

Davon im Bezirk Mistelbach 3741 ha (1211 Betriebe) (Statistik Austria, 2016, S. 40)

Davon die Gemeinde Gaweinstal 142 ha (38 Betriebe) (Statistik Austria, 2016, S. 42)

Davon die Ortschaft Pellendorf zurzeit knapp 2,4 ha (Ein Betrieb - somit die alleinige Weingärtnerie Wachter) (Wachter E., 2022)

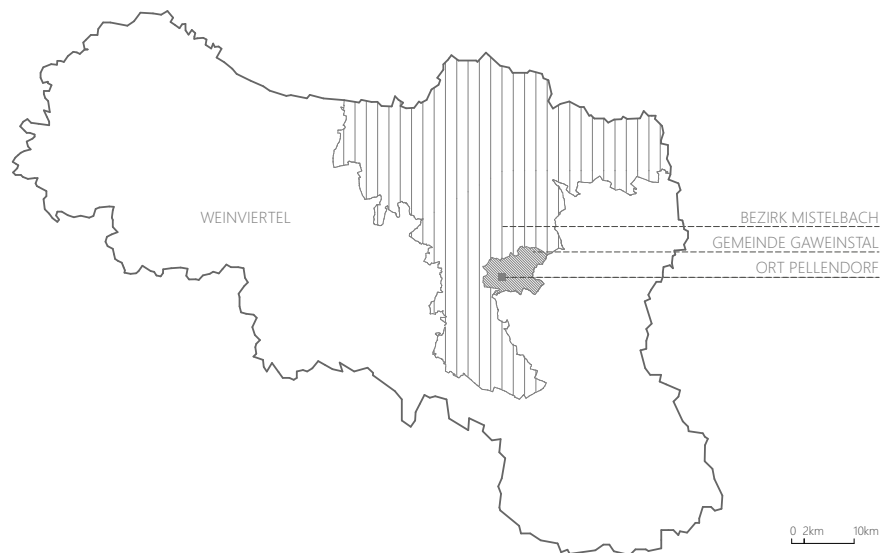


Abb. 62: Weinviertel

Klima und Geologie

Die Rebe und der Klimawandel

„Winzerin zu sein ist eine Lebensaufgabe – doch ob ich dieser Lebensaufgabe tatsächlich mein Leben lang nachgehen kann, dessen bin ich mir nicht sicher. Schuld daran ist der Klimawandel.“ (Faber-Köchl A. , 2021)

Im Weinviertel wächst rund die Hälfte des weltweiten Bestandes der Rebsorte Grüner Veltliner. Hierfür herrschen die besten Voraussetzungen: reichhaltige Löss-, Lehm- und Schotterböden, ebenso wie ein gemäßigtes Klima. Doch genau dieses, droht zu kippen. (Wandelklima, 2020) Die Geologie und das Klima legen das Grundgerüst für die Weinviertler Weinkultur. (Weinviertel dac, o.J.)

Österreichische Weinbaugebiete - so auch das Weinviertel - zählen in Europa zu den kälteren Zonen, wenn man diese nach ihren klimatischen Eignungen für den Weinbau definiert. Gekennzeichnet aus einem feucht-mild atlantischen Klima bis zu einem trockenen kontinental-pannonischen Klima befindet sich der Weinbau in einem „Cool Climate“. Das Zusammenspiel aus kalten, schneearmen Wintern, trockenen, warmen Sommern, mit sonnigen Herbsttagen und große Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht schaffen die Basis für frische, aromaintensive Weine. (Weinviertel dac, o.J.)

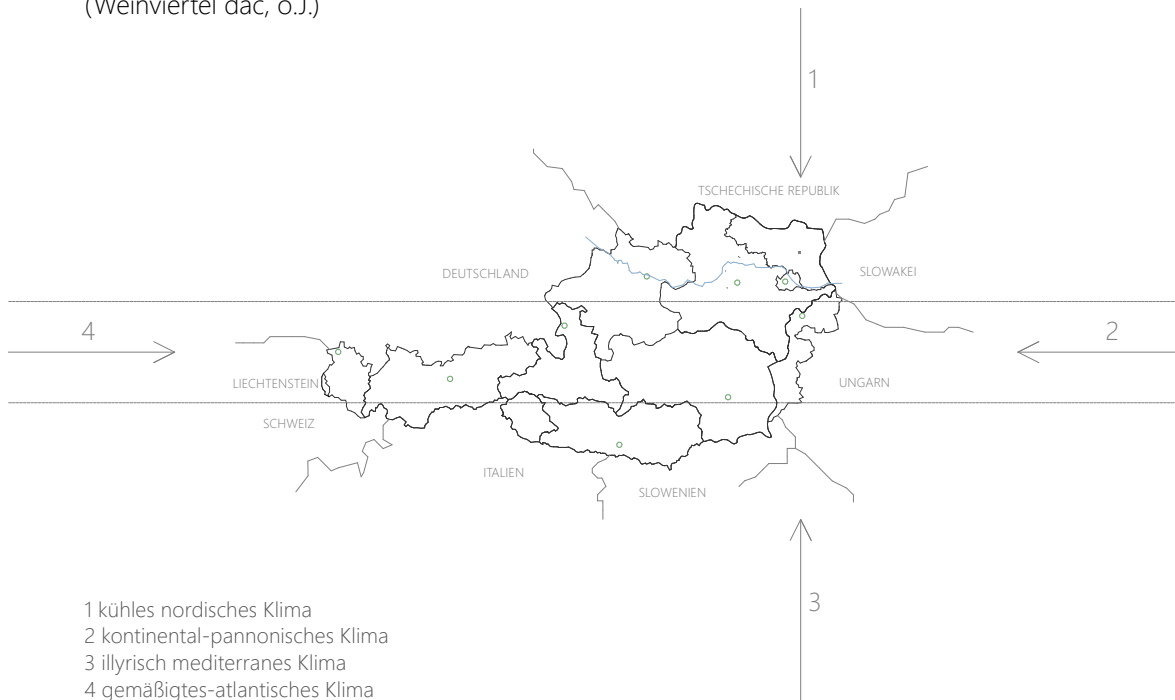


Abb. 63: Klimatische Verhältnisse in Österreich

„Je mehr man sich mit dem Thema Klimawandel befasst, desto mehr Angst bereitet es einen.“
(Wachter E., 2022)

Der Rebstock ist sehr beständig. Er kann sich an extreme Umweltbedingungen wie Hitze, Dürre oder Frost anpassen und ist bis zu minus 18°C lebensfähig. (wein.plus, 2022) Als Landwirtin muss man nicht nur in, sondern auch mit der Natur arbeiten, man muss sich damit auseinandersetzen. Geduld und Leidenschaft sind Voraussetzungen für das Weinmachen. Vorausschauendes Denken ist wichtig, da es vom Einsetzen des Rebstockes bis zum ersten Tropfen Wein ein langjähriger Prozess ist. Das Pariser Klimaabkommen hat sich für das Jahr 2100 das Ziel 1,5 Grad Celsius durchschnittliche Temperatursteigerung der Erde gesetzt. Für das Weinviertel, welches grundsätzlich eine Kaltklima-Weinregion ist, bedeutet das, dass neue Rebsorten ausgepflanzt werden müssen, welche die Sonne besser vertragen. Aber nicht nur das macht den Weinreben zu schaffen. Extrem-Ereignisse wie Unwetter-, Hagel- und Frostschäden werden im Weingarten immer wahrscheinlicher. (Faber-Köchel A., 2021)

Sortenvielfalt durch klimatische Einflüsse im Weinviertel

Das Weinviertel selbst lässt sich durch seine Vielfältigkeit an klimatischen Einflüssen und geologischen Bedingungen in drei Weinbaugebiete unterteilen. Der westliche Teil mit Retz und Mailberg ist durch das trockene Klima bekannt für seine Rotweine wie Zweigelt und Blauer Portugieser. Im nordöstlichen Teil um Poysdorf und Falkenstein bis hin zu Wolkersdorf gedeihen vorwiegend mineralische, fruchtbetonte Weine. Grüner Veltliner, Welschriesling und Riesling haben hier die besten Voraussetzungen. Südöstlich, bis an die Grenze zum Marchfeld bei Auersthal und Mannersdorf wirkt sich das pannonische Klima auf den Weinbau aus – hier werden Traminer und Burgunder gekeltert. (Österreich Wein, o.J.) Das Zusammenspiel der Umweltfaktoren wie Klima, Lage und Boden bzw. des Terroirs schaffen die einzigartige Originalität eines jeden Weines. (Woschek, Duhme, & Friederichs, 2014, S. 10)

Der Rebstock

Die Weinrebe, eine Schlingpflanze, gliedert sich in drei Hauptorgane. Die Wurzeln, die Sprossachse (Stamm mit den Trieben) und die Blätter. Das Wurzelwerk liegt zur Gänze unter der Erde in einer Tiefe von 20 bis 50 Zentimeter. Die Tiefe hängt jedoch sehr stark von der Bodenbeschaffenheit ab. In lockerem Boden kann die Fußwurzel bis zu 15 Meter reichen. Die Wurzeln dienen als Fundament, sie verankern den Rebstock und versorgen ihn mit Wasser und Nährstoffen aus der Erde. (wein.plus, 2022) Der Stamm besteht aus altem Holz, welches für den Ertrag der Trauben verantwortlich ist. Mit der Verbindung zum Wurzelsystem dient der Stamm zur Leitung und Speicherung von Nähr- und Reservestoffen. Jede Rebsorte hat seine charakteristischen Blattmerkmale und ist individuell. Die Blätter sitzen jeweils an einem Knoten und sind wechselseitig mit Trauben oder Ranken am Trieb angeordnet. (Bauer, 2008, S. 34, 42)

Der Boden

Der östliche Teil des Weinviertels gehört geologisch gesehen zum Wiener Becken, welches sich vom südlichen Niederösterreich bis in den Norden nach Tschechien auf über 200 km lang erstreckt. Der Aufbau von lockeren, kalkigen Gesteinen wie Löss, Lehm und Kalkstein sowie Kies, Sand und Ton schafft einen Untergrund, der am Übergang der Alpen zu den Karpaten entstanden ist. (Weinviertel dac, o.J.) Mehr als die Hälfte der Weingärten liegt auf dem Gesteinsstaub Löss, welcher unterschiedlich dick ältere Gesteine bedeckt und für einen reichhaltigen Kalkgehalt sorgt. (Österreich Wein, o.J.)

Lehm

Lehm ist das Ergebnis aus verwitterten Fest- oder Lockergesteinen und besteht aus Sand (Korngröße $> 63 \mu\text{m}$), Schluff (Korngröße $> 2 \mu\text{m}$) und Ton (Korngröße $< 2 \mu\text{m}$). Manchmal befinden sich auch geringe Anteile von Löss, Kalk und Kies in Lehm. Als einer der ältesten Baustoffe hat Lehm auch sehr positive Eigenschaften für den Weinbau. Der hohe Anteil an verwitterten Mineralen, welche eine gute Speicherfähigkeit für Nährstoffe und Wasser mit sich bringen, schaffen sehr fruchtbare Weinbergsböden. (Scherr, 2021) Als Baustoff hat er durch seine leichte Verformbarkeit und weite Verbreitung in den letzten Jahren wieder an großer Beliebtheit gewonnen. (Fiederling-Kapteinat, 2020)

Löss

Aus durch Frost und Temperaturwechsel verwitterten Gesteinen entstand eine kalkreiche Ablagerung des Windes, welches als Löss bekannt ist. Löss-Boden ist locker und kann somit gut durchlüftet und leicht und tief verwurzelt werden, zudem kann er große Wassermengen speichern.

Lösslehm

Lösslehm ist an seiner braungelben Farbe zu erkennen. Die kleine Korngröße schafft einen Mineralienreichtum für die Rebe. Auch ohne Grundwasseranschluss, hat der Boden einen ausgeglichenen Wasserhaushalt, was gerade zur heutigen Zeit ein Vorteil für die Sommertrockenheit ist. (Scherr, 2021)



Abb. 65: Geologie rund um Gaweinstal



Abb. 66: Fläche für das Aussetzen von Jungreben



Abb. 67: Bodenbearbeitung durch den Rigolpflug



Abb. 68: Lehmige Erde im Weingarten

Biologischer Weinanbau

Um eine Umstellung von konventionellen zur biologischen Bewirtschaftung zu verwirklichen, ist ein Zeitraum von 3 Jahren nötig. (Dobretsberger & Neiss, 2006, S. 16)

Bio-Winzerinnen haben sich das Prinzip der Natürlichkeit zum Motto ihrer Arbeit gemacht. Sie antworten auf diverse Launen der Witterung nicht mit chemischen Methoden, sondern versuchen natürliche Wege zu finden. Der Wein darf sich in seiner wilden Form im Weingarten entfalten und somit „den Duft der Erde“ widerspiegeln. (Dobretsberger & Neiss, 2006, S. 0) „Der Rebstock weiß, was seinen Blüten und in weiterer Folge seinen Trauben tut gut.“ Anders als die meisten Obstbäume, wartet der Weinstock mit seinen blühenden Blüten auf den höchsten Stand der Sonne, sodass die Trauben am sommerlichen Licht heranreifen. Vor allem im Bio-Weinbau wird mit genau dieser, von der Natur vorgegebene Rebkultivierung, gearbeitet. Wein in seiner naturbelassenen Form zu pressen ist für den Weinbau eine der größten Herausforderungen der letzten Jahre geworden. Gerade in heutigen Zeiten, wo der Stand der Technik es möglich macht, den Geschmack von Wein von seinem Terroir zu emanzipieren. (Dobretsberger & Neiss, 2006, S. 7)

„Wahre Schönheit offenbart sich durch Natürlichkeit.“ (Dobretsberger & Neiss, 2006)



Abb. 69: Austrieb der Winterknospe

Im Gegensatz zu herkömmlichen Weinen ist im Bio-Weinbau der Faktor Zeit ausschlaggebend für den späteren Geschmack des Weines. Die Weinreben sind im Weingarten ein ganzes Jahr den witterungsbedingten Schwankungen unterworfen. Auch in der Kellerei, wo es das erklärte Ziel ist, den Reifeprozess so wenig wie möglich zu beeinflussen, ist Zeit die ausschlaggebende Zutat für den Geschmack und den Dichtegrad der Weine. (Dobretsberger & Neiss, 2006, S. 8)

Im biologischen Weinbau werden rein organische und schwerlösliche Düngemittel verwendet. Die Gründüngung des Bodens mittels Begrünung zwischen den Reben soll den Verzicht auf Kunstdünger kompensieren. Der Erhalt, sowie das Fördern von Nützlingen und der biologischen Vielfalt im Ökosystem Weingarten, sowie der Einsatz von pilzresistenten Rebsorten, schützt die Reben vor Krankheiten und Schädlingen. Aufgrund des Verbots von Herbiziden und bestimmten Pflanzenschutzmitteln im biologischen Anbau ist bei der mechanischen oder händischen Unterstockbearbeitung ein erhöhter Zeit- und Kostenaufwand zu berücksichtigen. Die Biodiversität wird im Bioweinbau durch die Kombination dieser Mitteln gefördert. (Österreich Wein, o. J.) So soll auch verhindert werden, dass künstliche Fremdstoffen in den Boden bzw. in das Grundwasser gelangen. Es wird mit natürlichen Gegebenheiten gearbeitet „*Prävention statt Pestizide*“ lautet das Motto. (Cracking Wines, 2021) „*Das heißt: Die ‚Monokultur Weinrebe‘ soll in ein funktionierendes ‚Ökosystem Weingarten‘ verwandelt werden.*“ Die Qualität des Weines beginnt somit schon im Weingarten. (Dobrechtsberger & Neiss, 2006, S. 16) Auch im Weingarten der Familie Wachter werden deshalb laufend alte, befallene Rebstöcke durch pilzresistente Weinstöcke ausgetauscht. (Wachter E., 2022) Die Bodengesundheit und der Artenschutz nehmen eine große Rolle ein, welche sich positiv auf die Weinqualität auswirkt. Im konventionellen Weinanbau ist hingegen eine Steigerung der Qualität meist nur möglich, wenn Zusatzstoffe verwendet werden, welche in der Natur nicht vorhanden sind. (Cracking Wines, 2021)



Abb.70: Begrünung im Weingarten

Das Winzerjahr – von der Riede bis zum Wein

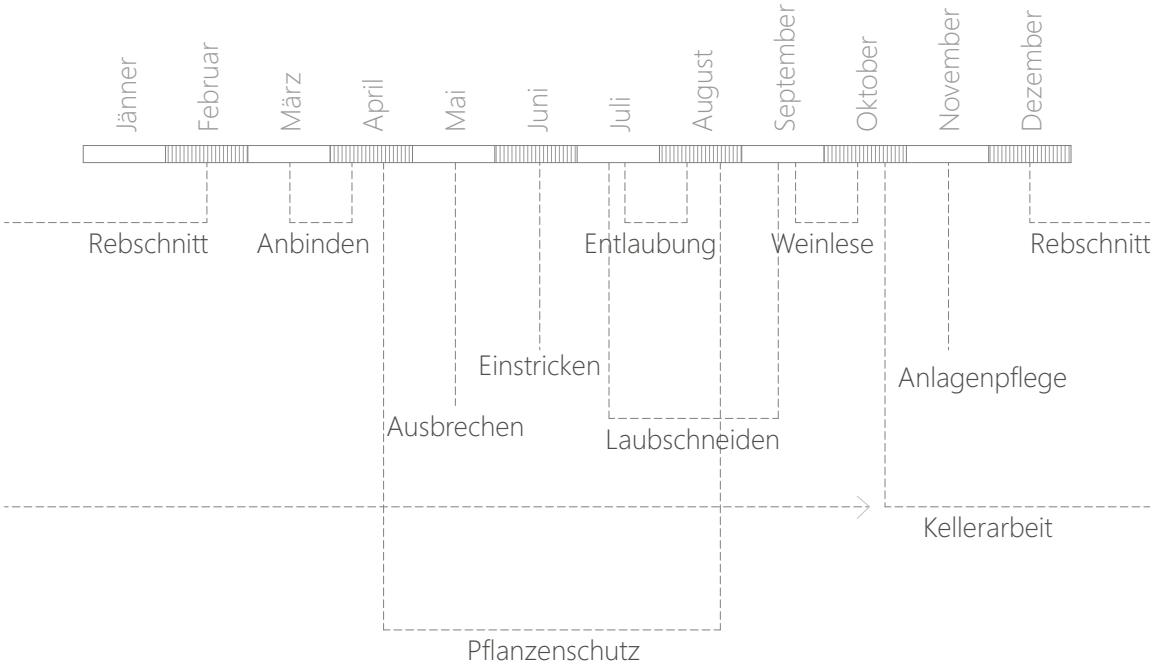


Abb. 71: Das Winzerjahr

DER REBSCHNITT

„Nach der Ernte hat der Rebstock seine Ruhezeit verdient, das macht er im Winter, dass er seine Vitalität zurückschraubt und seine Batterie neu auflädt. Im Frühjahr, wenn es so weit ist, wird er, wenn die Bedingungen passen, wenn es warm ist und die Sonne scheint, wieder Kraft brauchen, und die sammelt er jetzt.“ (ORF2, 11.04.2021)

Reben sind Lianengewächse, welche in Richtung Licht wachsen. Der Rebschnitt in den Wintermonaten ist ausschlaggebend für die Qualität der Trauben und beugt einem unkontrollierten Wuchern der Rebstöcke vor, da sonst die jun-

gen schwachen Triebe um das Licht konkurrieren würden. Alte Triebknospen, die sogenannten Augen, würden sich jedes Jahr neu in die Vertikale aufbauen. Die Qualität der Frucht würde sehr stark sinken. „Ziel des Rebschnitts ist es, eine Balance zwischen Ertrag und Rebstockwuchs zu erreichen, was gleichzeitig als Garant für optimale Qualität gilt.“ (Dobretsberger & Neiss, 2006, S. 19) Jeder Stock wird für sich geschnitten. Je nach Vitalität und Zustand des Stockes, kann er mehr oder weniger belastet werden für die kommende Saison. (ORF2, 11.04.2021)

Im Weingarten von Elisabeth wird der Rebschnitt derzeit noch mit herkömmlichen händischen Rebscheren bewältigt. Eine Umstellung auf elektrische Rebscheren ist jedoch zeitnah notwendig, um die Belastung des Handgelenks zu reduzieren. Das Schnittholz verbleibt in der Anlage und wird mit dem Mulcher zu Dünger gehäckselt. Pilzbefallenes Totholz wird gesammelt und aus dem Weingarten transportiert. (Wachter E., 2022)



Abb. 72: Rebschnitt

DAS ANBINDEN DER FRUCHTRUTEN

Mit einer Bindezange und einem biologisch abbaubaren Plastikband bzw. einem dünnen Draht, welcher sich ebenfalls biologisch abbaut, wird der Strecker auf den Heftdraht gebunden, um die Wuchsrichtung vorzugeben. Immer wieder werden im Weingarten Plastikreste von den früheren, nicht abbaubaren Klebebändern gefunden, welche natürlich gesammelt und entfernt werden.



Abb. 73: Abbaubares Bindematerial

DIE BODENBEARBEITUNG

Bei starker Trockenheit wird die Begrünung (Förderung der Bodenaktivität, Humus und Nährstoffe, sowie Schutz vor Erosion) wiederkehrend über das Jahr verteilt gemulcht und kurz gehalten, um den Wasserverbrauch zu reduzieren. Das Unkraut wird im Unterstockbereich mehrmals im Jahr mechanisch entfernt.

PFLANZENSCHUTZ

Mit dem Austrieb startet auch der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln, welche bis zum Weichwerden der Trauben Ende August fortgeführt wird. Zum Einsatz kommen rein biologische Mittel wie Kupfer, welcher der einzig zugelassene Wirkstoff im Bioanbau gegen Falschen Mehltau ist. Weiters wird Netzschwefel, welcher gegen echten Mehltau wirkt und Kaliumcarbonat (wie in Backpulver oder als Zusatzstoff in Lebensmittel) und Kokosseife eingesetzt.



Abb. 74: Unterstockbereich

AUSBRECHEN DER TRIEBE

Das Ausbrechen ist der wichtigste Arbeitsschritt im Jahr. Das Durchlüften und Ausdünnen der Laubwand dient zur Ertragsoptimierung der Trauben und gleichzeitig wird Rücksicht auf das kommende Schnittjahr genommen, indem der Trieb für das darauffolgende Jahr gewählt wird. Doppelt stehende Triebe werden vereinzelt und Wassertriebe werden entfernt.



Abb. 75: Rebe von oben

EINSTRICKEN

Um die Triebe vor Windbruch zu schützen, werden sie in die gespannten Drähte eingestrickt, da sie zumeist nicht von selbst zwischen die Drähte wachsen. Dieser Schritt ist aufgrund des stetigen Wachses mehrmals durchzuführen.

LAUBSCHNEIDEN

Sobald die Triebe über die obersten Drähte bzw. seitlich in die Rebzeile hineinragen, wird die Laubwand maschinell in Form gehalten.



Abb.76: Laubwand

ENTLAUBUNG

Im Sommer wird die Traubenzone derzeit mit einem Laubsauger entblättert, um die Aufnahme von Spritzmittel zu erleichtern und um die Abtrocknung und Durchlüftung der Trauben zu verbessern. Um eine optimale Sonneneinstrahlung zu erhalten, werden Weißweinsorten einseitig und Rotweinsorten zweiseitig entlaubt.

TRAUBENTEILUNG

Vor allem bei der Rebsorte Zweigelt tritt häufig eine Traubenwelke ein („Trauben werden zum Reifezeitpunkt schlaff und sind sehr säuerlich bzw. nicht vollreif“). Um dies zu verhindern, werden die Trauben händisch geteilt. Durch anhaltende Trockenheit kann dies auch bei der Rebsorte Grüner Veltliner auftreten. Je nach Traubendichte werden auch hier Ausdünnungsmaßnahmen durchgeführt.



Abb.77: Bearbeitung der Laubwand

DIE WEINLESE

Die Familie Wachter startet ihre Lese mit der Traubensaftlese, gefolgt vom Grünen Veltliner und vom Weißburgunder. Beendet wird die Lese mit dem Rheinriesling und dem Zweigelt.

Zurzeit wird ca. die Hälfte der Fläche händisch geerntet – hier wird in handliche Kübel gelesen, welche anschließend in große Lesekisten auf einem Anhänger entleert werden. Diese Lesekisten können dann im Weinkeller einzeln mit dem Stapler in den Rebler bzw. in die Presse gekippt werden.

Maschinelle Lese hat den Vorteil, dass die Trauben in kurzer Zeit und unter kühlen Bedingungen in den Keller gebracht werden, was gerade bei den immer wärmer werdenden Herbsttemperaturen von Vorteil ist. Der Schritt des Rebelns entfällt hier dank der Arbeit der Maschine.

Trotz des größeren Aufwandes und den schwieriger werdenden Bedingungen wie der Hitze im September (optimale Lesetemperatur wäre 10°C) und dem aufwendigen Organisieren von Lesehelferinnen, wird die Handlese bevorzugt. (Wachter E., 2022)



Abb.78: Handlese



Abb. 79: Eindrücke aus dem Weingarten



Abb. 80: Zweigelt Ernte



Abb. 81: Grüner Veltliner Ernte



Abb. 82: Weingartenjause



Abb. 83: Lese 2022 bei sonnigen 20°C



Abb. 84: *Farbenspiel im Herbst*

Die Weinherstellung

Nach der Weingartenarbeit werden die Trauben mit dem Anhänger vor die Weinkellerei gebracht. Dort hebt man die Lesekisten mit dem Stapler zum Rebler bzw. der Presse und entleert diese von oben in die Maschine. Nach dem Pressvorgang, welcher ca. 2,5 Stunden dauert, wird der so entstandene Most in Klärbehälter gefüllt. Nachdem der Most geklärt ist, wird er in Tanks umgezogen, wo die Gärung stattfindet. Danach wird er vom Hefelager abgezogen und kann noch etwas ruhen, bevor die Abfüllung in Flaschen erfolgt. (Wachter E., 2022)

Die schonende Traubenverarbeitung ist ausschlaggebend für die finale Qualität des Weines. Hierfür sollte so wenig mechanischer Einfluss bei der Verarbeitung erfolgen. Ein ausschließlicher Gefälletransport, bei dem die Trauben rein mit Schwerkraft die einzelnen Phasen durchlaufen wird für die hochwertige Traubenverarbeitung empfohlen. Das Ziel ist, so wenig Abrieb der Traubenhaut bzw. der Kerne zu erzeugen, um hier keine Bitterstoffe in den Wein zu übertragen. (Steidl, 2010, S. 20)



Abb. 85: Vorbereitung für die Kellerarbeit

Rebeln (Abbeeren, Entrappen)

Bei diesem Vorgang werden die Beeren von den Kähmen abgetrennt. (Steidl, 2010, S. 23) Dieser Arbeitsschritt entfällt bei der maschinellen Lese.

Maischen

Durch das Maischen von Beeren wird der Charakter des Endproduktes beeinflusst. Eine längere Maischestandzeit bringt ein intensiveres und komplexeres Weinaroma mit sich. Bei diesem Prozess werden Beeren geöffnet, sodass der Saftaustritt erleichtert wird. Das Gemisch beginnt zu gären und löst Tannine und Phenole aus der Schale. Die Maischevergärung wird bei der Rotweinerbereitung und bei Orange-Weinen Weißweinen im Weinkeller von der Familie Wachter angewendet. (Steidl, 2010, S. 25-28)

Pressen (Keltern)

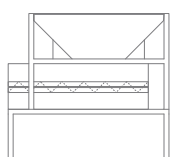
Bei diesem Vorgang wird mittels Druckerwendung Most gewonnen. Je nach Variante werden die Trauben entweder gleich nach dem Rebeln (Weißwein) oder nach der Maischegärung gequetscht bzw. gemahlen. Dadurch werden die Beeren schonend geöffnet, sodass der Saft gut austreten kann. (wein.plus, 2021) Der Trester (Rückstände aus der Traubenpressung bzw. nach der Maischegärung) wird als Dünger in der Landwirtschaft von Elisabeth verwendet.

Ausbau des Weines

Nach dem Pressen wird der Wein für den Ausbau in Barriquefässer oder Edelstahltanks gefüllt, wo der Wein reifen kann, bis er in Flaschen abgefüllt wird. (wein.plus, o.J.) In der Weingärtnerei Wachter werden Reinzuchthefen verwendet, (alternativ gibt es die Spontangärung mit den bereits auf den Beeren befindlichen Hefen) um eine kontrollierte Gärung zu durchlaufen. Die Gärung dauert bei optimalen Bedingungen ca. 7 - 10 Tage. Nach dem Ende der Gärung wird der Jungwein von der Vollhefe abgezogen und darf noch eine Zeitlang auf der Feinhefe ruhen, bis der erste Filtrations-schritt und die Weinbehandlung folgt. (Wachter E., 2022)

Flaschenabfüllung

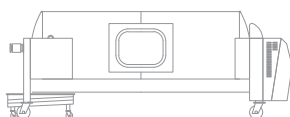
Nach dem Ausbau im Tank, Fass oder anderem erfolgt die Abfüllung des Weines in Flaschen. (wein.plus, o.J.)



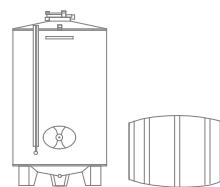
Rebeln



Maischen



Pressen



Lagerung



Abfüllen

Abb. 86: Arbeitsschritte bei der Weinherstellung

Gravitationsprinzip

Die schonende Verarbeitung der Trauben durch die Minimierung von mechanischem Einfluss kann mit dem Gravitationsprinzip bestmöglichst umgesetzt werden. Pumpvorgänge würden den Trubanteil und den Tanninanteil erhöhen, deshalb wird empfohlen, die Bewegung der Trauben und des Mostes über die natürliche Schwerkraft zu nutzen und auf das Pumpen zu verzichten. Bestenfalls befindet sich die Traubenanlieferung am höchsten Niveau der Kellerei. Die Trauben, der Most und der Wein erreichen die einzelnen Arbeitsschritte rein durch ihr Eigengewicht. Die moderne Weinarchitektur beschäftigt sich sehr mit diesem Thema, so wird das Schwerkraftprinzip in vielen neuen Weinkellern bei der Planung berücksichtigt. (wein.plus, 2021)



Abb. 87: Arbeitsschritt Rebler



Abb. 88: Arbeitsschritt Presse



Abb. 89: Trester (Pressrückstand)



Abb. 90: Trester - Weiterverwendung als Dünger auf den Ackerflächen

Konsum und Verkauf von Wein

Weinkultur in Österreich

Rebfläche	48.721 ha
Anbaugebiete	16
Weinerzeugung	2.324.000 hl
Weinexport	580.000 hl
Weinimport	710.000 hl
Weinkonsum	2.400.000 hl
Bedeutendste Rebsorte	Grüner Veltliner 7.000 ha, 45,9 %



Abb. 91: Das Weinland Österreich

Die österreichische Weinkultur ist ein Zusammenspiel aus der Landschaftskultur, der Rebkultur, der Kellerkultur und der Trinkkultur. (Steiner & Seiler, 2005, S. 50) Lediglich Wein hat es geschafft, unter den Agrarprodukten und Genussmitteln hervorstechen und sich diese Gewichtigkeit zu erarbeiten.

„Die Weinerzeugung gilt als Fundament abendländischer Weinkultur. Dabei wird oft übersehen, dass sie ohne Weinhandel und Weinausschank weder ihre länderübergreifende Verbreitung noch ihre volkstümliche Bedeutung hätte erreichen können. Denn Verkauf und Ausschank von Wein haben eine ähnlich lange Tradition wie dessen Anbau und Erzeugung.“ (Woschek, Duhme, & Friederichs, 2014, S. 10)

Österreichs Interesse an Eigenwein ist sehr hoch. Im Jahr bleiben knapp drei Viertel der Gesamtproduktion im eigenen Land. Dieses Eigeninteresse ist den weinkulturellen Eigenheiten des Landes zu verdanken: 20.000-30.000 Weinbaubetriebe wirtschaften im Familienunternehmen - viele davon eine Fläche unter 5 ha. Die Vermarktung erfolgt hier oftmals nicht über Zwischenhändler, sondern direkt im „Ab-Hof-Verkauf“. Auch der klassische Buschenschank bzw. der Heurige dürfen hier nicht fehlen. (Vino Culinario, 2019)

Konsumentenverhalten

Das Konsumverhalten unterlag im letzten Jahrhundert einem dynamischen Wandel. Erfüllte Wein damals die Funktion eines Grundnahrungsmittels, so ist er heute zu einem Symbol für einen gehobenen Lebensstandard geworden. Die Bedürfnisse von Konsumierenden verändern sich im Laufe der Zeit, abhängig vom Umfeld, den sozialen Kontakten, sowie den persönlichen Erfahrungen. Grundsätzlich ist davon auszugehen, dass Konsumentinnen und Konsumenten Weine präferieren, die zu ihrer eigenen Persönlichkeit passen. Käuferinnen verwenden Marken, die ihre Individualität ausdrücken. Konsumierende suchen beim Weinkauf einen Nutzen, welcher ihre Bedürfnisse stillt. Unterschiedliche Weinkaufanlässe, wie z. B. eine Flasche als Geschenk, ein Eigennutzen oder für die Bewirtung von Gästen sind oft ausschlaggebend für die Wahl des Kaufes. (Fleuchaus & Arnold, 2011, S. 6f.)

Das Weinkaufverhalten von Konsumentinnen und Konsumenten wird in sieben Nutzen aufgeteilt:

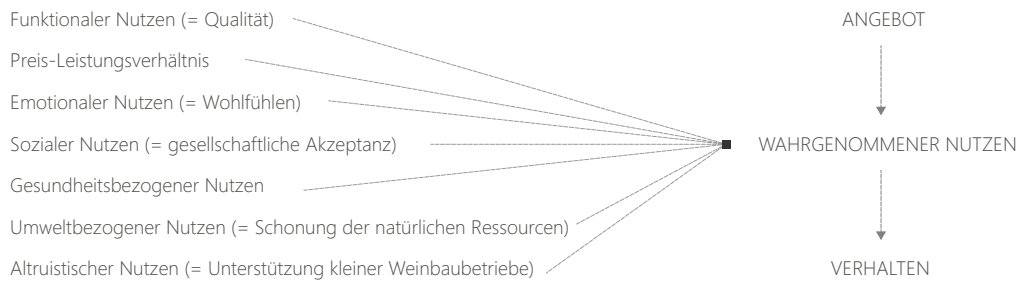


Abb. 92: Weinverhalten

„Ich glaube, dass die junge Generation weniger Wein konsumiert, sprunghaftere Kaufentscheidungen trifft und die Winzerinnen und Anbieter oft wechselt. Die Kunst wird sein, eine breitere Kundenschicht zu erreichen, um dieses Verhalten ausgleichen zu können. Der Preis an sich kann eine Rolle spielen, jedoch handelt es sich eigentlich um ein Luxusprodukt, weshalb der Gedanke ‚geringer Preis ist gleich geringe Qualität‘ vorherrscht. Gleichzeitig ist die Konkurrenz im Weinviertel groß und bei einer hohen Inflation ist die Preisempfindlichkeit bei den KonsumentInnen hoch. Wenn man die Kundschaft also nicht mit der Geschichte hinter dem Wein, der Bewirtschaftung, etc. erreicht, wird im Endeffekt doch der Preis entscheiden, welche und wieviel von der Ware gekauft wird.“ (Wachter E., 2021)

Laut Nowak, Thach und Olsen (2006) zeigt das Kaufverhalten von „Millenials“, dass emotionale Bindungen zu einem Wein zu einer hohen Loyalität einer Marke und einer Akzeptanz höherer Preise führen. Fühlen sich Konsumierende während des Besuches im Weingut wohl und sind zufrieden kann diese emotionale Bindung positiv affektiert werden, was wiederum zu einer höheren Wiederkauftrate und auch zur Akzeptanz höherer Preise führt. (Fleuchaus & Arnold, 2011, S. 8)

Marketing und Architektur

„Waren die Winzer bis Mitte der achtziger Jahre noch anonyme Personen, die die Supermärkte mit „Dopplern“ und die Weinhändler mit Wein aus dem Tankwagen versorgten, so sind die Vertreter und Vertreterinnen der neuen Winzergeneration zu Medienstars geworden. Sie posieren in Hochglanzmagazinen und sind jederzeit bereit, die Philosophie ihrer Produktion ausführlich und präzise zu erläutern. Sie sind nun in österreichischen Weinbauschulen hervorragend ausgebildet, haben weltweite Lehr- und Wanderjahre absolviert, sind selbst die „Marken“ ihrer Produkte geworden.“ (Steiner & Seiler, 2005, S. 53)

Mit der Weinarchitektur entstand eine neue bauliche Typologie, welche auf die neuen Produktionsmethoden und auf die damit eingehenden Herausforderungen für die Winzerinnen und Winzer eingegangen ist. Schonende Pressung der Trauben zusammen mit modernen Technologien im Keller schaffen ökologische, hygienische und qualitative Standards, welche bauliche Konsequenzen mit sich bringen. Entweder als Aus- oder Umbau bestehender Substanz oder als Neubau außerhalb des Dorfes entstehen nach und nach neue Gebäude für die Weinherstellung, mit hohen technischen und hygienischen Standards. Erstmals wurde zeitgemäße Architektur in Zusammenhang mit der Aufwertung des Produktes Wein ein Thema und sogleich auch dessen Vermarktung. (Steiner & Seiler, 2005, S. 54f.)

Das Ziel der Winzerinnen ist es, die Gestaltung der Verkaufsräume an das Verhalten der Konsumierenden anzuwenden, um die Wahrscheinlichkeit eines Kaufes von Produkten, aber auch den durchschnittlichen Wert pro Einkauf zu steigern. (Fleuchaus & Arnold, 2011, S. 52)

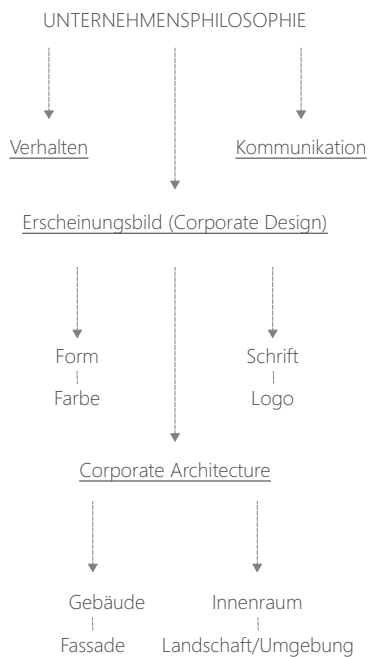
Der Charakter eines Winzers kann auch durch die Außendarstellung erfolgen. Das Bild des Ortes kann mit dem heimischen Terroir in Verbindung mit dem Betriebsgebäude gebracht werden. Diese Art der Markenbildung kann werbewirksam für Kundinnen sein. (Korkut, 2014, S. 285)

„Die Einmaligkeit und Unverwechselbarkeit der Gebäude soll die Einmaligkeit und Unverwechselbarkeit der Weine widerspiegeln.“ (Steiner & Seiler, 2005, S. 55)

Corporate Identity

„Corporate Identity dient als Oberbegriff für verschiedene Einzelaktivitäten der Gesamtkommunikation des Unternehmens und ist demnach die geplante und eingesetzte Selbstdarstellung und Verhaltensweise eines Unternehmens nach innen und außen auf Basis einer festgelegten Unternehmensphilosophie und Unternehmenszielsetzung.“ (Birkigt, Stadler, & Funck, 2002, S. 18)

Der Erfolg eines Betriebs hängt oft auch vom äußeren Erscheinungsbild, vom öffentlichen Verhalten und von der Kommunikation ab. Der Begriff Corporate Identity (CI) beschreibt diese Gesamtheit der Merkmale eines Unternehmens. Um ein Konzept zu verfolgen, wird eine Unternehmensphilosophie benötigt. Gerade mit optischen einprägsamen Gestaltungen wie z. B. das Firmenlogo, Farben und Materialien, die eingesetzt werden, kann man nach außen hin einen bleibenden Eindruck erzielen. Ziel ist es, Vertrauen und Sicherheit von Kundinnen und Kunden zu gewinnen, um eine Dauerhaftigkeit zu sichern, welches durch Bindeglieder wie wiederholende Gestaltungselemente bzw. gleichbleibender Qualität der Ware erreicht wird. „Zudem soll die visuelle Gestaltung ebenso wie eine Firmenmarke für das Unternehmensprofil etwas Prägnantes, Charakteristisches und Individuelles sein, womit sich das Unternehmen aus der Masse der Wettbewerber heraushebt.“ (Rückle, 1994, S. 60f.)



Beschreibung der Grafik:

Das Zusammenspiel von Verhalten, Kommunikation und dem Erscheinungsbild ist ausschlaggebend für die Vermarktung eines Betriebes. Diese Punkte stellen die Philosophie eines Betriebes dar. Das Logo, der Schriftzug, die ausgewählten Farben, sowie die Formensprache sind hierfür zu berücksichtigen und gut im Betrieb einzusetzen. Der Unterbegriff Corporate Architecture ermöglicht den Kundinnen durch ein äußeres architektonisches Erscheinungsbild einen Einblick in den Betrieb. Die Gestaltung des Gebäudes, dessen Fassade, dessen Innenraumes und der umbauten Umgebung bzw. der Landschaft können erste Emotionen von Kundinnen beim Ankommen auslösen und sind somit maßgebend für den ersten Eindruck.

Abb. 93: Architektur in der Corporate Identity

Corporate Architecture

„Die Philosophie für den Wein sollte die Grundlage für den Neubau bilden.“ (Zimmer, 2020, S. 20)

Architektur wird immer wichtiger als Teil der Corporate Identity. Um sich gegen die Konkurrenz durchsetzen zu können, wird vorausgesetzt, eine identitätsstiftende Adresse zu schaffen. Corporate Architecture kann die Firmenphilosophie dreidimensional für die Konsumentinnen erlebbar machen, wodurch das Entdecken des Betriebsimage und derer Produkte interessanter wird. Laut Bratschi können bis zu 30% der Neukundinnen und Neukunden durch eine wertvolle Architektur auf den Betrieb, egal welcher Größe, aufmerksam gemacht werden. Die Betriebsleiterin sollte unterschiedliche Kriterien wie die Architektursprache, mögliche Materialisierung und die gewünschte Wirkung nach außen festlegen, um die Architektur als Kommunikationsinstrument bestmöglich zu nutzen. (Bratschi, 2008, S. 36)

Bekannte Firmen wie Ricola pflegen schon seit mehreren Jahren ihre eigene Corporate Architecture. (Bratschi, 2009, S. 21) Das Engagement für die Umwelt wird durch die Architektur des Ricola Kräuterzentrums repräsentiert. Hierbei wird die Philosophie des Unternehmens mittels der lokalen, gestampften Lehmwände sichtbar gemacht. (Herzog & De Meuron, 2014)

„Es ist auch ein geeignetes Symbol für die unternehmerischen Werte der Kunden: Zuverlässigkeit, Identität mit den einheimischen Werten und ein Bewusstsein für ihre Verantwortung gegenüber der Umwelt.“ (Meuron, 2015) „Ziel ist es, durch den Bau eine Geschichte zu erzählen. Die Authentizität des Unternehmens soll sichtbar gemacht werden.“ (Bratschi, 2021, S. 3)



Abb. 94: Ricola Kräuterzentrum, Laufen

Nachhaltige Architektur als Marketing

„Der Weinbau ist eine ideale landwirtschaftliche Produktionsform, die sich gut für die Direktvermarktung eignet. Wein lässt sich sehr gut präsentieren, verkosten und genießen. Deshalb ist die Gestaltung des Winzerhofes von entscheidender Bedeutung für den wirtschaftlichen Erfolg. Immer mehr Winzerinnen und Winzer investieren daher in eine professionelle Planung, um die optimale Funktion in eine zeitgemäße Architektur zu integrieren.“ (ÖKL – Arbeitskreis Landwirtschaftsbau, 2022, S. 2)

„Die Weinwirtschaft vollzieht einen dynamischen Wandel. Die Weinqualität, die Weinstilistik, die Sorten, das Sortiment, die Präsentation und vieles mehr müssen immer wieder der Marktlage angepasst werden. Ein sehr deutliches optische Zeichen für die Entwicklung eines Betriebes kann durch gute Architektur gesetzt werden. Vor allem kann durch sie die Marke und damit die Identität gestärkt werden.“ (Lörcher, 2015, S. 14)



Abb. 95: Gocstudio cor cellars, Washington, Lyle

Ein kurzer Sprung nach Deutschland

In der Pfalz, im Südwesten Deutschlands, hat der Weinbau eine langjährige Tradition und ist weltbekannt. Im Ortsteil Nußdorf ist das Weingut Sauer zu Hause und hat in diesem Jahr ihr bestehendes Gebäude durch eine Lagerhalle mit Vinothek erweitert. Bei der Umsetzung des Baus wurde vor allem auf die nachhaltige Unternehmensphilosophie der Winzerfamilie Wert gelegt. Nachhaltige Baustoffe sollen ihre Arbeit widerspiegeln. Lehm und Holz werden nicht nur konstruktiv eingesetzt, sondern schaffen die Atmosphäre im Innenraum. Sowohl die Wände als auch die Decken bestehen aus Lehm. Ein Lehm-Trockenbausystem sorgt für die Kühlung und die Heizung in der Decke. Die großzügigen Glasfronten und die vorgelagerte Terrasse verbinden das Weingut mit den umgebenen Weingärten. Das Fasslager im Erdgeschoss wird von massiven Stampflehmwänden mit 60 cm Dicke geprägt. (Geuder, 2022)

„...-ein Unikat mit großer Anziehungskraft – hier wird „Terroir“ vertikal erlebbar.“ (Weingut Sauer, o.J.)

Lehm als Baustoff schafft auf natürliche Art einen Ausgleich der Luftfeuchtigkeit und sorgt sowohl in der Vinothek, als auch im Fasskeller für optimale klimatische Verhältnisse. Lehm wurde lokal von den eigenen Weinbergen abgebaut und zu Stampflehm verarbeitet. Auch die Inneneinrichtung wurde aus lokalen Materialien angefertigt, beispielhaft die Tische mit Nussholz aus der Region. Hochwertiges Handwerk soll die qualitative Weinproduktion unterstreichen. (Geuder, 2022)



Abb. 96: Weingut Sauer

Planungsvoraussetzungen im Weinbaubetrieb

Raum und Funktion

Das Raumkonzept in einer Kellerei soll an die Funktion der einzelnen Bereiche angepasst werden. Unterschiedliche Arbeitsbereiche erfordern unterschiedliche raumklimatische Anforderungen, unterschiedliche Oberflächen und unterschiedliche technische Anschlussdetails. Die Raumabfolge soll den Arbeitsabläufen folgen und diese nachvollziehbar machen.

Die Topografie und der Grundwasserspiegel des Grundstücks sind entscheidend für die Aufteilung auf unterschiedlichen Ebenen, oder ob das Arbeiten auf einer Ebene bevorzugt wird. Der Niveauunterschied innerhalb eines Gebäudes bringt Vorteile für die schonende Verarbeitung der Trauben durch den Verzicht auf Pumpen dank der Schwerkraftunterstützung. Durch das Integrieren des Gravitationsprinzips in der Bauweise wird meist an benötigtem Platz und der Bodenversiegelung, sowie beim späteren Betrieb an Energie gespart, auch wenn sich hier die Baukosten etwas höher als beim Bau auf einer Ebene darstellen.

Den ersten Eindruck eines Betriebes erlangen Kundinnen von außen. Das Ankommen ist für Kundinnen und Kunden ein wesentlicher Punkt für die Bewertung eines Weingutes. Die Wegführung ist meist von der Situation vor Ort vorgegeben. Die Außengestaltung ist ein wichtiger Aspekt für das gesamte Projekt. Eine deutliche Trennung zwischen Kunden- und Betriebswegen und eine ansprechende Eingangssituation ist von Vorteil. Für die An- und Auslieferung mit Traktor und Anhängern und für mögliche mobile Abfüll- und Waschanlagen ist genügend Rangierfläche einzuplanen.

(ÖKL – Arbeitskreis Landwirtschaftsbau, 2022, S. 3)

Raumklimatische Anforderungen

Im Weinlager wird eine konstante Raumtemperatur und eine konstante Luftfeuchtigkeit angestrebt. Die Temperaturschwankung innerhalb eines Jahres sollte nicht mehr als 4 °C ausmachen. Die optimale Lagertemperatur von Weißweinen beträgt 9 °C bis 12 °C, bei Rotwein werden 12 °C – 15 °C angestrebt.

Das Flaschenlager

Die abgefüllten Flaschen sollten kein direktes Sonnenlicht abbekommen. (ÖKL – Arbeitskreis Landwirtschaftsbau, 2022, S. 4) Eine relative Luftfeuchtigkeit von maximal 60 % sollte das Lager für Flaschenwein nicht übertreffen, da hier abgepackte Kartons gelagert werden, welche andernfalls instabil durch das Aufweichen werden.

Fasslager

Bei der Lagerung von Wein in Holzfässern ist eine höhere Luftfeuchtigkeit bis zu 75 % ideal, um so die Verdunstung des Weines gering zu halten. Hier ist zu beachten, dass eine relative Luftfeuchtigkeit um 80 % die beste Voraussetzung für Schimmelbildung an Bauteiloberflächen mit sich bringt, weshalb ein Kondensatausfall jedenfalls zu vermeiden ist. (Heuer, 2015, S. 40)

Bei einer niedrigen Raumtemperatur kann die Luft weniger Feuchtigkeit aufnehmen als bei einer höheren Raumtemperatur, was oft zu einer Schimmelbildung an der Oberfläche der Bauteile führen kann. Durch eine ausreichende Wärmedämmung oder durch einen angemessenen Luftwechsel kann dies vermieden werden. Vor allem in kleineren Kellerräumen kann die freie, natürliche Lüftung gut zum Einsatz kommen. (ÖKL – Arbeitskreis Landwirtschaftsbau, 2022, S. 4)

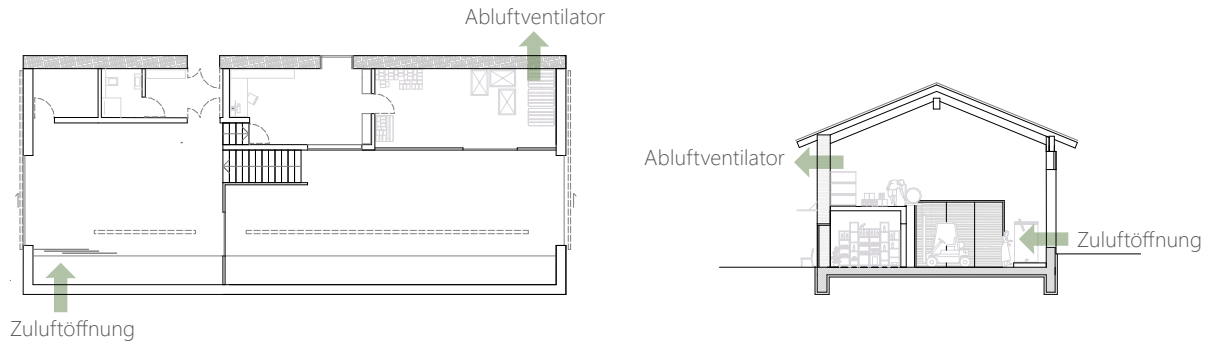


Abb. 97: Lüftungskonzept

Mittels diagonal angeordneten Zu- und Abluftöffnungen kann eine freie Lüftung im Weinkeller umgesetzt werden. Die Zuluft von kühler Luft erfolgt bestenfalls über die Schattenseite z. B. an der Ostseite eines Gebäudes. Die Öffnung sollte bodennah angeordnet sein, sodass die kühle Luft in den Raum zugeführt werden kann. Im Raum nimmt diese überschüssige Feuchtigkeit auf und kann die warme, feuchte Luft durch Aufsteigen über die Abluftöffnung, welche sich an der höchsten Stelle des Raumes befinden sollte, abgeführt werden. Um eventuell anfallendes Kondenswasser abzuleiten, sollten die Öffnungen mit einem Gefälle nach außen ausgebildet werden. Ein Insektenschutzgitter ist ebenso notwendig.

Baumaterialien mit einem guten Sorptionsverhalten können überschüssigen Wasserdampf aufnehmen und jederzeit wieder an die Luft abgeben und somit der Schimmelbildung entgegenwirken. Lehm, Kalk, Ziegel und Holz dienen als solche Feuchtigkeitspuffer und leisten somit einen großen Beitrag für die Regulierung der Raumfeuchte. Die Dämmung mit ökologischen Baustoffen wie z. B. Flachs, Hanf, Stroh, Schafwolle, Zellulose und Holzfaserdämmplatten wird empfohlen. (ÖKL – Arbeitskreis Landwirtschaftsbau, 2022, S. 4)

Bei Holzgebäuden kann unter bestimmten Rahmenbedingungen auf den Holzschutz verzichtet werden. Gerade im Weinbau ist das ein ausschlaggebendes Kriterium, um ausschließen zu können, dass die verbaute Holzkonstruktion einen negativen Einfluss auf die Weinqualität hat. Bei diffusions-offener Holzrahmenbauweise besteht ein hohes Austrocknungsvermögen der Konstruktion, sodass eine gelegentliche Befeuchtung der Holzbauteile vollkommen unschädlich ist. (Heuer, 2017, S. 11)

Raumhygienische Anforderungen

Die Oberflächen müssen in allen Arbeitsräumen im Kellereibereich glatt und abwaschbar sein. (ÖKL – Arbeitskreis Landwirtschaftsbau, 2022, S. 11) Der Bodenbelag unterliegt mittlerweile Zertifizierungskriterien, er muss dabei langfristig beständig sein. Die Auswahl solcher beständigen Beschichtungen ist rar am Markt. Kunstharze wie Epoxid- oder Methacrylatharz sind weit verbreitet, ebenso keramische Beläge. Diese unglasierten Steinzeugfliesen werden im Mörtelbett mit säurefesten Fugen verlegt. Abnutzungen und Alterserscheinungen sind üblich im Weinbaubetrieb; bei keramischen Fliesen erscheinen diese als Patina.

Generell ist die Säurebeständigkeit aufgrund der verwendeten Betriebsmittel erforderlich, da Abwässer mit stark schwankenden pH-Werten abgeleitet werden müssen. Aufgrund der hohen Punktbelastung durch die Füße der Tanks, sowie der eingesetzten Maschinen muss der Boden druckfest sein. Er soll rutschhemmend, gleichzeitig jedoch gut zu reinigen sein. Auch die Entwässerung mittels Rinnen bzw. Bodeneinläufen ist zu beachten. Das Gefälle im Boden sollte mindestens 1,8 % bis maximal 3 % haben, um eine fachgerechte Entwässerung zu gewähren. (Münzing, 2014, S. 11f.)

Konstruktive Anforderungen

Die Böden in der Weinkellerei müssen nicht nur chemischen und thermischen Belastungen standhalten, auch gegen mechanische Belastungen muss dieser beständig sein. (Feltes, 2016, S. 26)

„Für unterirdische Bauweise und bei Grundwasser ist Stahlbeton das Mittel der Wahl, weil wasserundurchlässige Bauwerke am besten und Kostenoptimiertesten aus Beton gebaut werden können.“ (Münzing, 2014)

Beanspruchung des Hallenbodens:

- Verkehrslasten (Gitterboxen, Weintanks, Regale, Gabelstapler,..)
- Belastung durch tragende und nichttragende Wände
- Mechanische und chemische Belastung, v. a. durch die Weinsäure mit sauren pH-Werten (pH 3) und der Einsatz von Natronlauge mit basischen Belastungen (Reinigungsmittel)
- Wasserdruck
- Schwinden, Quellen und Kriechverformungen des Betons

Bodenoberfläche im Betrieb – Anforderungen an Gebrauchsfähig- und Dauerhaftigkeit:

- ausreichende Tragfähigkeit
 - chemische Beständigkeit
 - mechanische Belastbarkeit
 - erhöhte Ebenflächigkeit
 - Rutschsicherheit
 - Physiologische Unbedenklichkeit
 - leichte Reinigung
 - Gestaltungsaspekt
- (Heuer, 2015, S. 16ff.)

Der Buschenschank

*„Ausgsteckt – ausgeschdekkd ausgsteckt is! - hier wird diesjähriger (Eigenbau-)Wein ausgeschenkt!
(beim Heuriger wird der Ausschank von heurigem Wein durch das ‚Ausstecken‘ eines Buschens über
dem Tor angezeigt).“ (Teuschl, 2012)*

Der Buschenschank wird im Weinviertel als Weinlokal verstanden, welcher zu bestimmten Zeiten geöffnet hat und von der Wein- bzw. Obstbäuerin selbst hergestellten Wein- und Obstwein, Trauben- und Obstmost und Trauben- und Obstsaft, sowie selbst gebrannten Schnaps ausschenkt. (wein.plus, o.J.)

Die Namensgebung erfolgte durch den „Buschen“ aus grünen Zweigen, welcher über dem Eingangstor befestigt wird und erkennen lässt, dass das Lokal geöffnet hat. Die familiäre Atmosphäre mit einer rustikalen Einrichtung und einer einfachen Auswahl an meist deftiger Speisen schafft den Charme des Weinviertler Buschenschankes. (wein.plus, o.J.)



Abb. 98: „Ausg`steckt is“

Der Buschenschank wird in Landesgesetzen oder Erlässen geregelt und ist in Österreich nicht Teil der Gewerbeordnung (GewO). (LK Österreich, o.J., S. 8) In Niederösterreich wird der bäuerliche Buschenschank im NÖ Buschenschankgesetz LGBL 7045 – 4 festgelegt.

Besitzerinnen von Wein- und Obstgärten haben die Berechtigung, einen Buschenschank auszuführen und dürfen Wein, Most und Saft aus eigenem Anbau entgeltlich ausschenken. Der Standort beschränkt sich auf die Gemeinde der Erzeugungsstätte. Ausgeschenkt werden darf höchstens drei Monate durchgehend, mit einer Pause von vier Wochen, bis zum nächsten Ausschank. Die Sperrzeit von 24 Uhr bis 6 Uhr gilt einzuhalten. Als Speisen dürfen grundsätzlich alle kalten Speisen und selbstgemachte Mehlspeisen angeboten werden. Laut dem niederösterreichischen Antidiskriminierungsgesetz § 5 sollte der Buschenschank für alle Menschen zugänglich sein. Nach und nach müssen bei bestehenden bäuerlichen Betrieben mit Buschenschank Zugangsbarrieren beseitigt werden oder umgebaut werden, sofern dies machbar ist, um sie barrierefrei zugänglich zu machen. (LK Österreich, o.J.)

Speis & Trank	
Aus kontrolliert biologischer Produktion	
<u>Weine:</u>	
Landwein 2018	€ 1,20
Grüne Jungfer 2018	€ 1,80
Frühroter Veltliner 2017	€ 1,80
Rheinriesling halbtrocken 2018	€ 1,80
Weissburgunder 2018	€ 1,80
Zweigelt rose` halbtrocken 2018	€ 1,80
Zweigelt 2017	€ 1,80
Rosa Frizzante	€ 1,90
1/4 G'spritzter	€ 1,70
<u>Alkoholfrei:</u>	
1/4 Mineral	€ 0,80
1/4 Traubensaft rot	€ 2,00
1/4 Apfelsaft naturtrüb	€ 2,00
1/4 Traubensaft gespritzt	€ 1,50
1/4 Apfelsaft gespritzt	€ 1,50

<u>Speisen:</u>	
Allerlei Schweinernes	€ 5,90
Alles von der Kuh	€ 5,00
Scharfer Hase— (Schinkenrollen vom Pellendorfer Feldhasen)	€ 5,90
Schaffrischkäse	€ 4,90
Speckbrot vom Turopoljeschwein	€ 2,00
Schneiderkasbrot	€ 1,80
Leberpastetenbrot	€ 1,80
Verhackertsbrot	€ 1,80
Bratenfettbrot	€ 1,50
Schmalzbrot	€ 1,50
Brot	€ 0,50
Gebäck	€ 1,00
Mehlspeise	€ 2,50

Abb. 99: Speise- und Getränkekarte Buschenschank Wachter

Planungsvoraussetzungen im Buschenschank

Raum und Funktion

Weinkauf und Weingenuss werden durch Stimulation, Information und Erlebnis in einem Weingut beeinflusst. Produktqualität, persönliche Beratung und architektonische Gestaltung sind hier ausschlaggebend für das Klientel. Funktionalität steht im Vordergrund bei der Planung einer Vinothek bzw. eines Buschenschankes, unterschiedliche Parameter wie die Produktpräsentation, Materialauswahl und Farbgebung schaffen jedoch die für das Erlebnis wichtige Atmosphäre und sind mit zu berücksichtigen. (Woschek, Duhme, & Friederichs, 2014, S. 18f.)

Raumatmosphäre

Die Individualität eines Betriebes, die Familienphilosophie, die Zielsetzung und die internen Abläufe sollten die Grundlage für einen Neubau bilden. Natürlichkeit kann mittels Materialien regionaler Herkunft verstärkt spürbar gemacht werden. (Listmann, 2018, S. 20-23) Um den Wein, den eigentlichen Hauptdarsteller, in den Fokus zu rücken wirken Materialien, welche Weinbergböden und heimische Gesteine oder Hölzer widerspiegeln, authentisch und harmonisch. Die Farbsymbolik im Innenraum bildet neben Materialien und der Inneneinrichtung den Wohlfühlfaktor für die Gäste – helle sonnige Farben werden dabei mit Wärme, Frische und Leichtigkeit verbunden. Brauntöne hingegen schaffen einen rustikalen, traditionellen und naturverbundenen Eindruck. Rote Farben strahlen Wärme, Ruhe und Festlichkeit aus. (Woschek, Duhme, & Friederichs, 2014, S. 19)

Mit einfachen Mitteln kann man eine passende Atmosphäre schaffen, etwa mittels gedimmten Lichts kann eine Kellerstimmung erzeugt werden. (Listmann, 2018, S. 22) Die Umgebungsfarbe kann den Geschmack von Wein beeinflussen. So kann grünes Licht das Geschmacksempfinden „sauer“ und rotes Licht den Geschmack „süß“ verstärken. Hier ist generell Vorsicht geboten, um die Grenze zur Manipulation vom Eigentlichen, nämlich dem Geschmack des Weines, nicht zu überschreiten. (Naumann, 2021, S. 15)

Raumklima

Die Behaglichkeit der Kundinnen ist ein wichtiger Punkt bei der Weinverkostung. Das Raumklima hängt nicht allein von der Lufttemperatur ab, sondern auch von der Temperatur der Bauteiloberflächen. Körperwärme kann an zu kalte Außenwände abgegeben werden. (Heuer, 2019, S. 18)

Raumakustik

„Die Nachhallzeit gibt an, wie lange ein Geräusch im Raumvolumen hörbar ist und wird durch das Raumvolumen, die Raumbooberflächen und Einrichtungsgegenstände beeinflusst. Eine gute Sprachverständlichkeit erfordert eine kurze Nachhallzeit.“ Glatte Materialien wie Beton, Glasflächen, Fliesenböden wirken sehr schallreflektierend – der Schall breitet sich frei im Raum aus und benötigt bei diesen Materialoberflächen viel Zeit, um wieder abzuklingen. (Heuer, 2019, S. 19)

„Im Holzbau kann ein sehr guter Schallschutz durch die Kombination verschiedener Werkstoffe und durch die Schichtenanordnung, zum Beispiel bei der Wandbeplankung, erreicht werden.“ (Heuer, 2017, S. 11)

4 Entwurf

Nachhaltigkeit

„Mit tiefgreifenden kulturellen und gesellschaftlichen Veränderungen, dem Klimawandel, dem Rückgang der endlichen Ressourcen, darunter Rohstoffe und Boden, und einem bewussteren ökologischen Verständnis steht die „Ressource Architektur“ heute vor neuen, entscheidenden Herausforderungen.“ (Zimmer, 2020, S. 20) Nachhaltige Architektur entsteht nicht erst durch ökologische Einzelmaßnahmen. Ein Gesamtkonzept nachhaltigkeitsorientierter Planungsprinzipien sollte angestrebt werden. (Kaltenbrunner, 2007, S. 18) Im Bauwesen werden rund 40 % der Energien und Rohstoffe verbraucht, somit zählt er zu einem der größten Verursacher von CO₂-Emissionen. Aufgrund der Klimaveränderungen und weltweiter Ziele hinsichtlich Klimaschutz stehen große Herausforderungen für die Bauindustrie bevor. Gerade bei ressourcenintensiven Materialien besteht die Dringlichkeit, diese zu minimalisieren und den Rohstoffverbrauch zu reduzieren. Nachwachsende Baustoffe nehmen dabei eine immer wichtiger werdende Rolle im Bausektor ein. (Simmel, 2022, S. 3)

Ökologisches Bauen bezeichnet die Beziehung zwischen dem Schaffen eines Gebäudes, den darin lebenden Menschen und der bebauten Umwelt und dessen Ökosystem. Die angestrebte Bauweise für grünes Bauen sollte sanft in den Kreislauf der Natur eingreifen.

Beim ökologischen Bauen sind drei Grundprinzipien zu beachten:

- Natürliche Ressourcen werden geschont
- Das Ökosystem wird geschützt
- Die Lebensqualität der Nutzerinnen wird verbessert

Die Langlebigkeit eines Gebäudes kann durch eine beständige Konstruktion gewährleistet werden. Um dem Abbau der Ozonschicht und dem Treibhauseffekt entgegenzuwirken soll, sowohl beim Bauen als auch beim Nutzen des fertigen Bauwerks, darauf geachtet werden, dass so wenig Schadstoffe wie möglich ausgestoßen werden. Hier kann man auf regionale Baustoffe, Nutzung von regenerativen Energiequellen aus Sonnen- oder Windenergie und optimale Bodennutzung achten. (Stampfl, 2021)

Umweltfreundliche Materialien, welche biologisch abbaubar, recyclingfähig, nachwachsend und möglichst regional gewonnen und transportiert werden können, sind Lehm, Holz, Ziegel, Naturstein, Kork, chemiefreie Naturfarben, Lacke und Klebstoffe. (Stampfl, 2021) Schichtenarme, monolithische Bauten mit hoher Recyclingfähigkeit sollten angestrebt werden. (Kaufmann, 2022, S. 4)

Nachwachsende Rohstoffe

„Unter dem Begriff „Nachwachsende Rohstoffe“ versteht man land- und forstwirtschaftliche Rohstoffe pflanzlichen und tierischen Ursprungs, die außerhalb des Ernährungsbereiches (Nahrungs- und Futtermittel) stofflich oder energetisch genutzt werden können.“ (Energie-Experten, o.J.)

In allen Lebensbereichen steht die Menschheit vor einem dringend erforderlichen Wandel. Im Bau-sektor wird das Thema der Materialwahl gerade vermehrt unter die Lupe genommen. Das Verwenden von Materialien, welche nachwachsen bzw. in der Natur vorkommen, könnte der Hebel für eine klimarelevante Einsparung des Energieverbrauches und der Treibhausgasemissionen sein.

Holz zählt laut Kaufmann als Hoffnungsträger und die global steigende Nachfrage bestätigt, dass ein Umbruch begonnen hat. Der Holzmassivbau bzw. der Holzrahmenbau zählt zu den Konstruktionssystemen, welche mehr oder weniger hybrid gebaut werden. Der sparsame Verbrauch der Ressource Holz drängt einen, sich mit geeigneten Materialpartnern zu beschäftigen. *„Da die derzeit verwendeten Materialien die ökologischen Vorteile des Holzbaus oft noch beeinträchtigen und auch die Frage des Rückbaus und der Wiederverwendung noch wenig beleuchtet sind, können wir mit der heutigen Situation nicht zufrieden sein.“* Die Materialien Stroh und Lehm haben laut Kaufmann das Potential, die gesuchte Symbiose zu Holz zu erfüllen. (Kaufmann, 2022, S. 4)

Um den biologischen landwirtschaftlichen Betrieb von Elisabeth zu unterstreichen, war es unum-gänglich den Fokus auf natürliche und nachwachsende Baustoffe zu legen. Regional typische Mate-rialien werden im Entwurf eingesetzt und so auf die Örtlichkeit und auf die archaische Architektur im Weinviertel zurückgegriffen. Auch die Konstruktion und das äußere Erscheinungsbild soll diesen ökologischen Aspekt unterstreichen. Zudem wird im Innenraum mit der Materialwahl der Ausdruck der Natürlichkeit verstärkt.

Ein Gebäude ohne Beton?

Bereits existierende Gebäude zeigen, dass es heute möglich ist, ein Gebäude komplett ohne Beton zu bauen. Martin Rauch beweist seine bautechnische Fähigkeit und entwickelt ein Haus ohne Beton. Der Boden des Wohnhauses besteht aus zwei Lagen Lehm, welcher direkt auf einer Meter dicken, dichten Sandschicht gestampft wurde.

Durch das Stampfen wird der Lehm stabilisiert und macht den Boden belastbar. Für die Oberfläche wird eine feine Lehmschicht verwendet, welche mit den unteren Schichten verbunden ist. Diese oberste feine Schicht dient als Nutzschiicht, ist mechanischer Belastung jedoch nur bedingt beständig. *„Das Leben hinterlässt seine Spuren auf einem traditionellen Lehmboden“* – Kratzer, Schrammen und allgemeine Abnutzungen entstehen auf der Oberfläche, welche leicht mit einem feuchten Tuch korrigiert werden können. Die Empfindlichkeit des Bodens bedarf zeitintensiver Pflege, doch mit dieser profitiert das Material mit Langlebigkeit und einem einfachen Aufbau. Auch die feuchtigkeitsregulierende und wärmespeichernde Eigenschaft und der direkte Kontakt mit der Erde können positiv hervorgehoben werden.

Um den heutigen Standards gerecht zu werden und um die Dauerhaftigkeit der horizontalen Nutzschiicht zu erhöhen, sorgt der Aufbau aus einer gleichbleibenden Materialmischung für eine durchgehende Stabilität bis unter die Oberfläche. Durch das Rütteln des zeitgenössischen Lehmbodens wird die oberste Schicht am stärksten komprimiert, so entsteht eine stabile, feine Nutzschiicht mit gerichteten groben Steinen an der Oberfläche. Mit unterschiedlicher Bearbeitung durch Schlamm, Veredelung, Schliiff und Wachs verleiht man dem Lehmboden einen individuellen Ausdruck. *„– jeder Stampflehmboden ist ein Unikat aus den Parametern Materialmischung, handwerkliche Umsetzung und Oberflächenbehandlung.“*

Die Beschaffenheit des Unterbodens ist ausschlaggebend für die Stabilität und Druckfestigkeit eines Lehmbodens. Isolierungen durch eine mit Trasskalk gebundene Lehm-Kork-Schrotmischung können die baubiologischen Eigenschaften des Lehms unterstützen und Trasskalk erhöht die Druckfestigkeit von Kork.

Beim Trocknen des Bodens entstehen Mikrorisse, welche dafür sorgen, dass keine Dilatationsfugen für den Lehmboden benötigt werden. Fugenlose Oberflächen ohne Größenlimit sind aus architektonischer Sicht beliebt. Durch die weiche und elastische Oberfläche ist er zwar einerseits nicht so beständig, wie zum Vergleich zementgebundene Böden, jedoch kann er thermisch bedingte Spannungen im Material aufnehmen und wieder abbauen. (Sauer & Kapfinger, 2015, S. 54-63)



Abb. 100: Lehmhaus Rauch

Conclusio

Würde man diese Bodenkonstruktion in das Betriebsgebäude der Weinkellerei übertragen, so würden einige Schwierigkeiten auf einen zukommen. Wie im Kapitel „Planungsvoraussetzungen für den Weinbetrieb“ erläutert, benötigt der Untergrund eine stabile Tragfähigkeit, da hohe mechanische und chemische Belastungen aufkommen. Maschinen wie Stapler und Hubwägen müssen problemlos den Raum durchqueren können. Geräte für die Traubenbereitung wie Rebler, Presse und Tanks haben hohe Punktlasten und müssen bei Bedarf durch den Raum transportiert werden. Abwässer mit stark schwankenden pH-Werten kommen in Berührung mit dem Boden. Ebenso wird der Boden aus hygienischen Gründen oft mit Laugen für die Tankreinigung und div. Wasserstoffperoxidreiniger abgewaschen.

Die Bodenbeständigkeit ist für einen nachhaltig und ökonomisch wirtschaftenden Betrieb in der Landwirtschaft unumgänglich, was eine beständige Konstruktionsweise für den Boden in dem Wirtschaftsgebäude zur Folge hat.



Abb. 101: Holz

Holz

Holz zählt zu den ältesten und beständigsten, vom Menschen verwendeten Baustoffen der Welt. Die Regionalität des Baustoffes in Österreich kommt uns zugute. (Laireiter, o.J.) Knapp die Hälfte der Gesamtfläche von Österreich besteht aus Wald und diese nimmt jährlich weiter an Waldfläche zu. Mit einem der strengsten Forstgesetzen der Welt schafft Österreich eine nachhaltige Bewirtschaftung des Waldes – *es dürfen nicht mehr Bäume entnommen werden als nachwachsen*. Der Wald liefert somit den bedeutendsten Rohstoff hierzulande, welcher mehr Kohlenstoffspeicher aufbaut als abbaut. Seit Anfang der 2000er konnte man eine Verdoppelung des Holzbauanteiles vermerken. Fast ein Viertel aller Gebäude werden in Österreich aus Holz gebaut. Gerade für den Klimaschutz trägt Holz entscheidende Vorteile mit sich. Die erneuerbare Ressource ist nachwachsend und bindet CO₂ langfristig, verhält sich also klimaneutral. (proHolz Austria, 2022)

Das lebendige Material, welches aus nachwachsenden Ressourcen besteht, hat je nach Holzart und je nach Beanspruchung unterschiedliche Eigenschaften, welche im Bau richtig eingesetzt werden müssen. Das Wissen über die physikalischen Besonderheiten des anatomischen Aufbaus ist unumgänglich für das richtige Konstruieren mit Holz. (Steiger, 2020, S. 9)

Holz hat optimale Materialeigenschaften für das Bauen. Das geringe Gewicht und die gleichzeitig hohe Tragfähigkeit schaffen gute bauphysikalische Vorteile. Der Rohstoff ist diffusionsoffen und kann die Feuchtigkeit gut regulieren. Auf der Baustelle können Kosten gespart werden, da die Vorfertigung im Werk die Bauzeit auf der Baustelle reduziert. (Laireiter, o.J.)

Holzbausysteme haben sich im Laufe der Jahre an kulturelle Eigenheiten, Verfügbarkeit von Material und den Stand des handwerklichen Könnens angepasst. Neue Technologien und Weiterentwicklungen der Werkstoffe haben den Holzbau stets gefördert (Steiger, 2020, S. 31) und neue Holzwerkstoffe auf den Markt gebracht, welche neue Bauweisen erlauben. Neben der Materialsparenden Konstruktionsform des Holzständerbaus, wird die Konstruktionsweise des Brettsperrholzes immer öfters eingesetzt. Die kreuzweise übereinandergelegten Holzlagen haben den Holzbau revolutioniert und sind vielversprechend beim vielgeschossigen Holzbau.

Zahlreiche Holzarten und Holzwerkstoffe bieten eine große Bandbreite an Möglichkeiten für die Konstruktion bis zur Inneneinrichtung. Unterschiedliche Oberflächenbearbeitungen und -beschichtungen erzeugen unterschiedliche Raumwirkungen und können je nach Nutzung optimal eingesetzt werden. (proHolz Austria, 2022)



Abb. 102: Lehmputz

Lehm

Als Lehm beschreibt man ein Verwitterungsprodukt von Gesteinen aus einer Mischung von Ton, Sand, Kies und Schluff. (Schafer, 2021, S. 7) „*Er ist unbehandelt und kommt ohne Zement und Chemikalien aus. Lehm ist ohne Qualitätsverlust unendlich recyclebar, und man kann ihn auch einfach der Natur zurückgeben.*“ Bauen an sich sei immer eine Umweltbelastung, die Frage sei aber, wie hoch. „*Man muss versuchen, so gesund wie möglich zu bauen*“. (Rauch, 2021)

Seit mehr als 9000 Jahren werden Lehmbautechniken auf der ganzen Welt angewendet. Der leicht zugängliche Baustoff zählt zum wichtigsten natürlichen Baumaterial, da er in nahezu allen Ländern der Welt vorkommt. Selbst in den Industrieländern, wo der derzeitige Fokus noch auf energie- und kapitalintensiver Produktion liegt, wird Lehm im Bauwesen ein Comeback erleben. „*Lehm kann in wesentlich stärkerem Maße zur Verbesserung des Wohnklimas beitragen als andere Baustoffe.*“ (Minke, 2009, S. 7f.)

Das Spannende an Lehm ist die unterschiedliche Art und Weise, wie er in der Natur vorkommt. Somit eignen sich nicht alle Lehme für jede Bauweise gleich gut. Je nach Lage werden unterschiedliche Bauweisen angewendet. Lehmbaustoffe werden meist ausschließlich durch das Trocknen an der Luft erhärtet – anders wie bei Kalk oder Zement, welche chemisch abgebunden werden. Dadurch kann durch reine Wasserzugabe der Lehm wieder plastisch verformt und somit immer wieder verwendet werden. Ungeschützt gegen Witterungen werden Lehmbauteile wieder zu dem, was sie einst waren. (Volhard, 2021, S. 11)

Lehm hat die günstige Eigenschaft, große Mengen an Luftfeuchtigkeit schnell aufzunehmen, zwischenspeichern und langsam zurück an die Umgebung abzugeben, damit reguliert er die Raumluftfeuchtigkeit und bindet Schadstoffe aus der Luft. Dabei helfen ihm die mikroskopisch kleinen Tonmineralien. Außerdem kann Lehm durch seine hohe Masse und somit Dichte gut vor Schall schützen und Wärme speichern. Seine vollständige Recyclbarkeit und sein fast grenzenloses Vorkommen in der Natur schafft viele Vorteile für den ökologischen Baustoff. (Laireiter, o.J., S. 11) Im Holzbau kann Lehm für die brandschützende Funktion herangezogen werden, da Lehmplatten und -putze feuerhemmend wirken.

Die Bewegung von Lehm zum modernen Baustoff ist dem Materialentwickler Martin Rauch zu verdanken. Durch eine Weiterentwicklung der Lehmbautechniken bis hin zur Vorfertigung von Lehmbauteilen gelang es, eine optimale Beziehung für den Holzbau zu schaffen. Ziel soll sein, an alte Traditionen im modernen Sinn anzuknüpfen. (Kaufmann, 2022, S. 6)

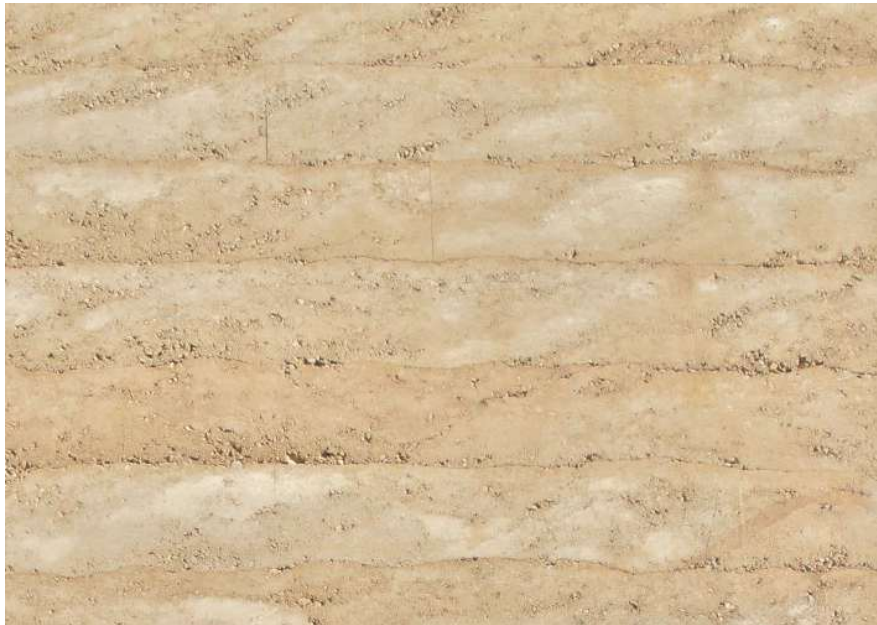


Abb. 103: Stampflehm

Stampflehm

„Der Stampflehmbau ist Lehmbau in seiner archaischen und reinen Form.“ Bei dieser Bauweise wird erdfeuchter Lehm in bis zu 15 cm dicken Schichten in eine druckfeste Schalung geschüttet und anschließend durch Stampfen oder Vibrationswalzen verdichtet. Die traditionelle Bauweise wird heutzutage hauptsächlich in Entwicklungsländern und selten in industrialisierten Ländern angewendet. Grund dafür ist vor allem der hohe Zeitaufwand und die körperliche Anstrengung beim manuellen Stampfen. Mit dem Einführen elektrisch betriebener Stampfgeräte wird die Bauweise auch hier zu Lande immer interessanter. Stampflehm hat den großen Vorteil, dass er nicht nur ökologisch, sondern auch ökonomisch und vor allem für das Raumklima einen großen Beitrag leisten kann. (Minke, 2009, S. 60) Auch die ästhetische und architektonische Ausdruckskraft des monolithischen Bauteils ist von großer Bedeutung. (Claytec, 2012, S. 1)

Das Gemisch aus Lehm, Sand und Schotter, welches für den Stampflehmbau am besten geeignet ist, ist häufig in der Natur vorzufinden. Der Aushub ohne Humus kann meist zu 50% - 100% für das Bauen des Gebäudes verwendet werden. Nicht nur für tragende Bauteile lässt sich die Bauweise gut einsetzen, auch für Wärmespeicherwände oder in Kombination mit Heizsystemen kann Stampflehm technisch und gestalterisch optimal eingebunden werden. (Lehmtonerde, o.J.)

„Im verdichteten Zustand [...] als Stampflehm werden Rohdichten von 1700 bis 2200 kg/m³ erreicht (bei größeren Anteilen von Kies, Schotter oder Gesteinen liegen die Werte entsprechend höher.“ (Minke, 2009, S. 18)

Rohdichte	2,2 kg/m ³ (ähnlich wie Beton)
Dämmwert λ	1,50 (W/mk)
U-Wert	2,1 W/m ² K (bei 45 cm Wanddicke)
Schalldämmmaß R _w	57 dB (bei 45 cm Wanddicke)
Preis pro m ³	ca. 250 € (Verwenden des Aushubes auf der Baustelle: 0 €)
Entsorgungskosten	0 € (CLAYTEC, 2012, S. 8)

„Ein nachhaltiges Thema ist der Alterungsprozess von Stampflehm. Er garantiert dem Bauwerk und automatisch auch seinem Inhalt eine anhaltende Aufmerksamkeit, von der andere architektonische Projekte nur träumen können.“ (Pestalozzi, 2013, S. 49)

In der Regel wird der Erdaushub von der Baustelle verbracht. Beim Aushub auf der Baustelle für den Bau des Weingutes kann ein Großteil davon zu Stampflehm verarbeitet werden. So wird kein Transportweg benötigt und die Materialkosten verringern sich. Das Terroir des Weines kann aufgrund der Bauweise vertikal erlebbar gemacht und bei Bedarf zurück zur Natur geführt werden.



Abb. 104: Stroh

Stroh

„Stroh ist das Paradebeispiel für einen nachwachsenden Dämmstoff.“ (Kaufmann, 2022) Das Naturprodukt zählt zu den Dämmstoffen, welche immer häufiger verwendet werden. Hier ist auf Regionalität zu achten, um sicher zu gehen, dass der Dämmstoff aus dem Inland kommt. (Stampfl, 2021)

Das landwirtschaftliche Nebenprodukt zählt zu den regional verfügbaren, nachwachsenden Rohstoffen in Österreich. Die Strohballen können eins zu eins vom Feld in das Bauwerk eingebaut werden, es ist kein industrieller Bearbeitungsschritt notwendig. (Laireiter, o.J.) Häufig werden sie als Dämmmaterial im Bereich der Holzrahmenwände, Decken und dem Dach in Form von Strohballen, Stroheinblasdämmung oder Strohdämmplatten eingesetzt. Der Rohstoff kann ohne Probleme recycelt werden. (Kaufmann, 2022, S. 7)

Dank seiner hohen Rohdichte hat Stroh optimale bauphysikalische Eigenschaften und ist sowohl für den Schallschutz als auch für den Hitzeschutz bestens geeignet. (Laireiter, o.J.) Auch der Brandschutz kann durch die gepresste Form in Ballen verbessert werden. Strohballen fallen unter die Kategorie B2 „normal brennbar“. Das Dämmmaterial gilt als diffusionsoffen, sollte jedoch zu jedem Zeitpunkt des Transportes, der Lagerung und des Einbaus vor Feuchtigkeit geschützt werden. (Kaufmann, 2022) Bei der Verarbeitung von Stroh fällt kein Verpackungsmaterial und somit kein Müll auf der Baustelle an, außerdem ist anzuführen, dass die Transportwege aufgrund der regionalen Verfügbarkeit äußerst kurz gehalten werden können.

Rohdichte	120 kg/m ³
Dämmwert λ	0,045 (W/mk)
U-Wert	0,12 (W/m ² K)
Preis pro m ³	ca. 25 €
Entsorgungskosten	0 €

(UBAKUS.de)

Aufgrund der fixen Strohballendicke von 36 cm kann die Holzriegel-Außenwand problemlos einen passivhaustauglichen U-Wert von 0,114 W/m²K erreichen. (Laireiter, o.J.)

Als Nebenprodukt der derzeitigen Landwirtschaft der Familie Wachter besteht die Möglichkeit die vorhandene Ressource Stroh als Dämmstoff zu verwenden. Hier kann eine enorme Einsparung der CO₂ Emissionen erfolgen, da die Maschine für die Strohballen (Strohballenpresse) in der Ortschaft vom Schafbauern entliehen werden kann.



Abb. 105: Durchblick, Collage/Foto Modell

Konzept und Idee

Mit dem bisherigen Teil der Arbeit konnte man einen Eindruck über die Ortschaft Pellendorf und die Winzerfamilie Wachter bekommen. Gerade die persönliche Ebene mit der Winzerin und die vielen Gespräche mit ihr waren ausschlaggebend für die architektonische Ausformulierung, welche als Entwurf eines Neubaus Ausdruck finden soll.

Die Begleitung durch das Winzerjahr und das Beobachten und Mitarbeiten bei vielen Tätigkeiten im Weingarten und im Weinkeller brachten einen vielseitigen Eindruck über die besondere Arbeit des Weinmachens. Das technische Verständnis war wichtig, um den Ablauf im Betrieb zu verstehen und später in die Architektur zu integrieren. Auf die vielseitigen Bedürfnisse und die umfassenden Arbeitsabläufe von Elisabeth wurde viel Wert gelegt, sodass nun alle Möglichkeiten bestehen, sich im neuen Betrieb zu entfalten, und die Vorhaben und Ziele zu erreichen.

Nachhaltigkeit im Betrieb bedeutet ökonomisch und ökologisch zu wirtschaften. Im Falle des Aufstockens der Weingartenflächen, wird das Wirtschaften in der heimischen Kellergasse aufgrund von Platzmangel, hygienischen und technischen Standards nicht mehr möglich sein. Das Handwerk von Elisabeth, das Weinmachen, soll die Wertschätzung bekommen, die es verdient hat. Die Herkunft und die Entstehung des Weines soll mit einem neuen Standort, welcher sich in den bestehenden Weingärten entfalten soll, wieder mehr Anerkennung bekommen. Der *Durchblick* in den Weingarten soll den Weg der Traube bis zum Tropfen Wein verdeutlichen und der Gesellschaft durch eine ansprechende Architektur wieder näher gebracht werden. Der Gedanke „zurück zum Ursprung“ soll im Entwurf verdeutlicht werden. Das gesellschaftliche Interesse am Weintrinken soll mit dem Interesse der Weinherkunft und der Weinherstellung erweitert werden.

Die architektonische Antwort auf die derzeitigen Probleme im Betrieb ist ein neues, nachhaltiges Ensemble zweier Gebäude. Ein auf den Betrieb angepasster Raum für die Weinherstellung und -verarbeitung wird mit einem Gebäude für den dazugehörigen Buschenschank stimmig und überlegt in die Weinviertler Landschaft gesetzt. Bauen im Kontext der bestehenden Kulturlandschaft bedeutet auf regionale und lokale Gegebenheiten Acht zu geben. Der Charakter der Umgebung soll durch einen Neubau nicht gestört werden. Die bäuerliche Architektur des Weingutes soll sich in einem vollendeten Dreiklang aus Konstruktion, Funktion und Form widerspiegeln.



Neubau-Kreuzstetten

Firma Landspeis

Bauplatz

Pellendorf

Atzelsdorf



Firma Hackls Marille

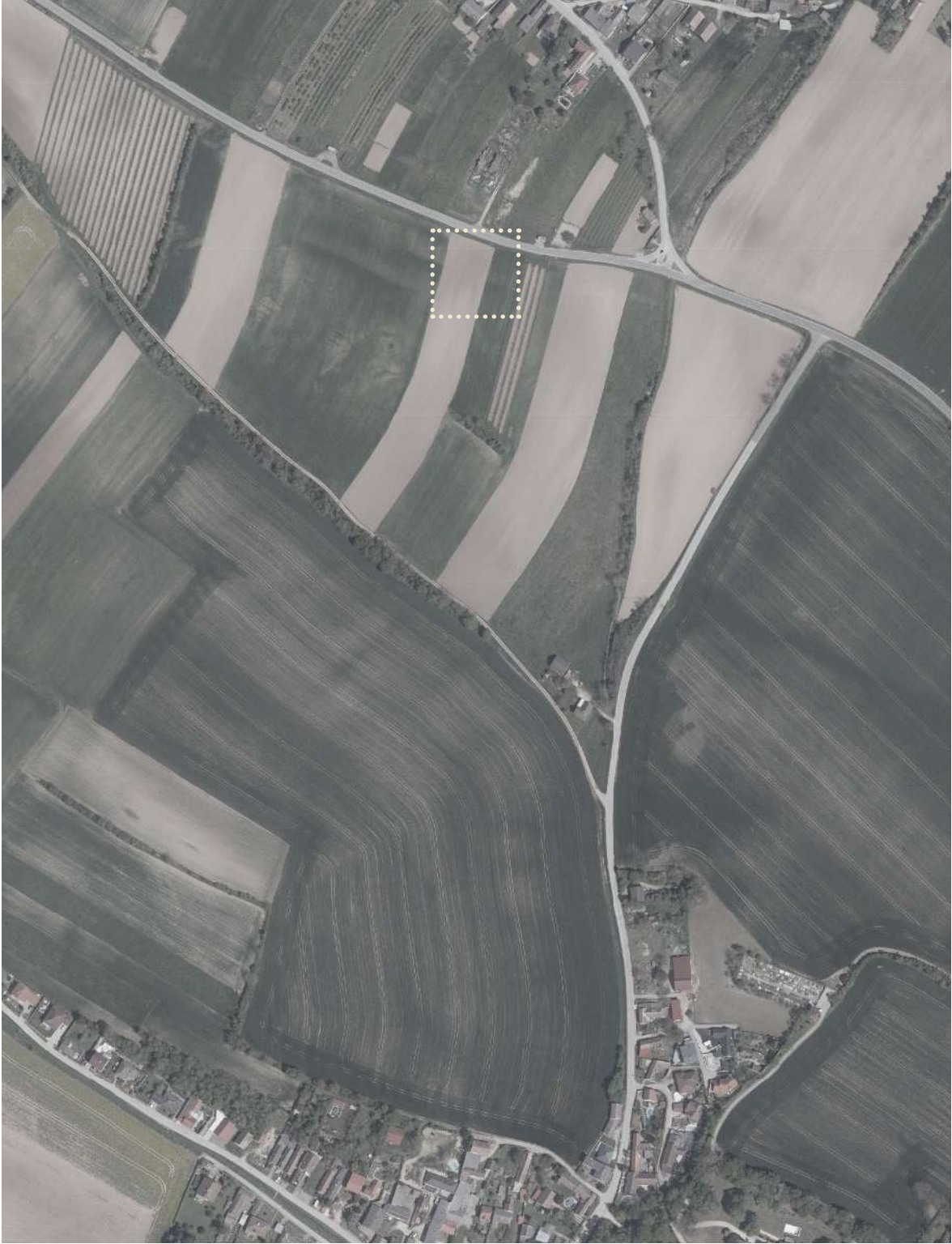
Höbersbrunn

A5 Nordautobahn

Marktgemeinde Gaweinstal

Der Bauplatz

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 Grundstück

48°29'43.3"N 16°33'04.6"E

Das Grundstück befindet sich außerhalb der Ortschaft Pellendorf auf einem nach Süden ausgerichteten Hang und ist nördlich von der Landstraße begrenzt. Östlich befindet sich ein bestehender Weingarten der Weingärtnerei Wachter, südlich des Gebäudes wird ein neuer Weingarten mit beständigen Rebsorten ausgesetzt. Westlich ist das Grundstück an einem Acker angegrenzt. Die landwirtschaftliche Fläche, auf dem sich der Weingarten und der Bauplatz befindet, wird seit jeher „In Jungfrauen“ genannt und befindet sich auf 240 Meter über Adria.

Die Breite des Grundstückes beträgt 38 Meter, welche effektiv für den Entwurf ausgenutzt werden. Die Länge des Grundstückes in Richtung Süden beträgt knapp 240 Meter bis zum tiefergelegenen Feldweg (215 m.ü.A.), wovon knapp 40 Meter für den Entwurf genutzt werden. Die restlichen 200 Meter werden weiterhin für den Weinbau bzw. den Ackerbau beibehalten. Der Höhenunterschied des Grundstückes von der Straße bis zum Feldweg liegt bei 25 Meter.

Der ausgewählte Bauplatz ist nur an einer kleinen bestehenden Weingartenfläche angegrenzt. Weitere Weingärten und landwirtschaftliche Flächen von der Familie Wachter befinden sich rund um Pellendorf. Die größte Weingartenfläche befindet sich im westlichen Teil am Jungfrauen Hang.



Flächenwidmung

§ 20 Grünland, 1a. Land- und Forstwirtschaft:

„Flächen, die der land- und forstwirtschaftlichen Bewirtschaftung dienen. Auf diesen ist die Errichtung und Abänderung von Bauwerken für die Ausübung der Land- und Forstwirtschaft einschließlich deren Nebengewerbe im Sinne der Gewerbeordnung 1994 sowie für die Ausübung des Buschenschanks im Sinne des NÖ Buschenschankgesetzes, LGBI. 7045, zulässig.“ (RIS, 2020)

Glf Grünland - Land- u. Forstwirtschaft
FO Wald auf Land- u. Forstwirtschaft

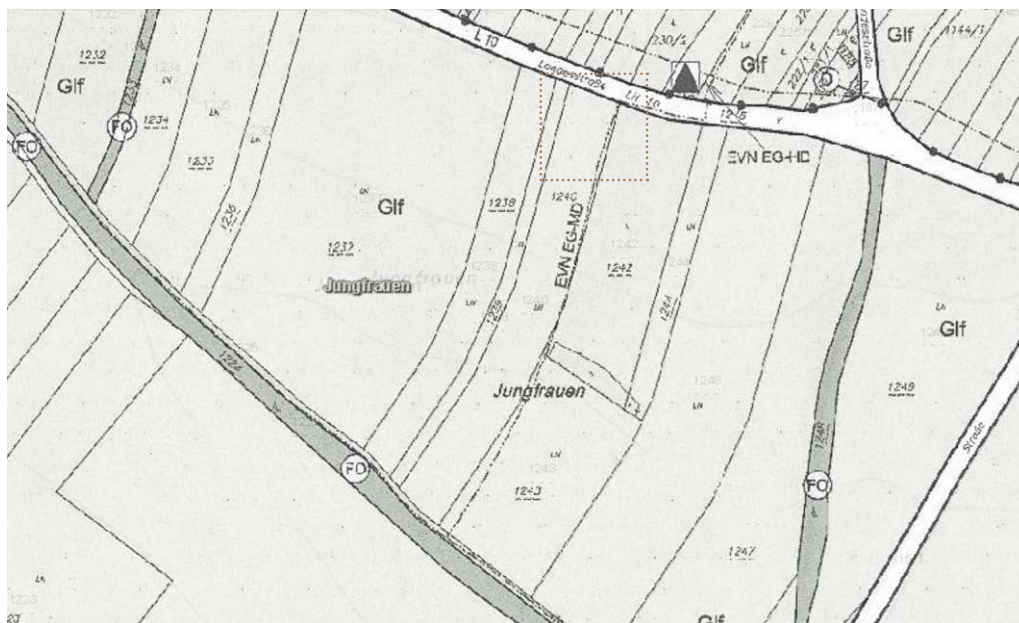


Abb. 109: Flächenwidmungsplan



Der Bauplatz



Der Boden



Bodentyp

kalkhaltiger Kulturrohboden aus Löß

Bodenart und Grobanteil

Ap lehmiger Schluff, z. T. schluffiger Lehm

C lehmiger Schluff, z. T. sandiger Schluff

Humusverhältnisse

Ap schwach humos, z. T. mittelhumos

Kalkgehalt

stark kalkhaltig

Bearbeitbarkeit

gut zu bearbeiten

Natürlicher Bodenwert

mittelwertiges Ackerland

Lage und Vorkommen

Hang, z. T. Flachhang; leicht hängig, z. T. hängig
oder schwach geneigt; in allen OG vorkommend

Wasserverhältnisse

trocken, mäßige Speicherkraft, mäßige Durchlässigkeit

Horizonte

(jeweils untere Begrenzung in cm)

Ap (25-35); C (100)

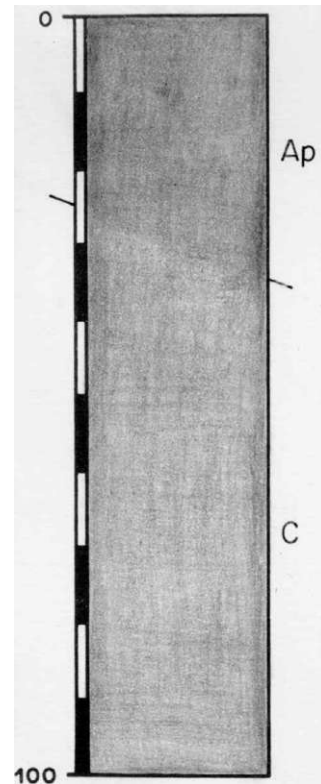
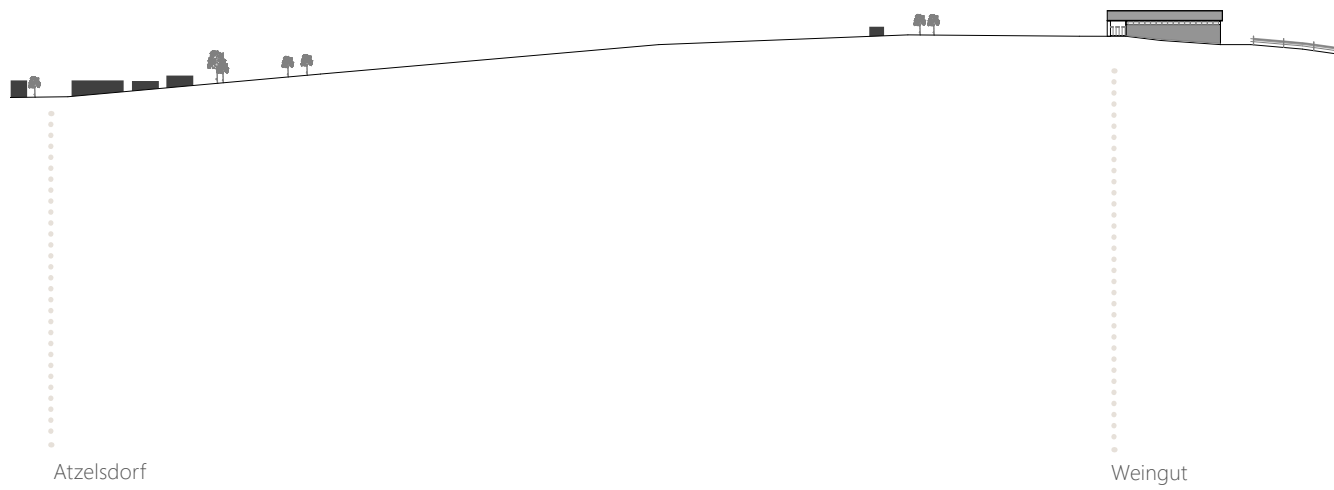


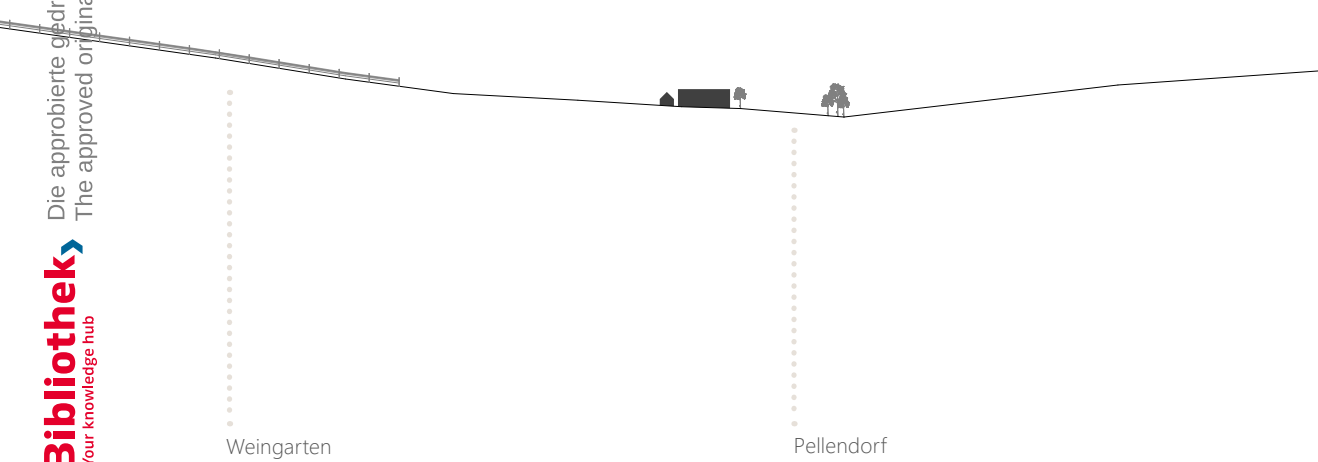
Abb. 111: Bodenkarte







Geländeschnitt



Weingarten

Pellendorf

Ein neuer Ort für Weinhandwerk

„Bei uns darf Wein noch sein“ - mit diesem Grundsatz produziert die Familie Wachter ihren Wein eigenständig und mit nachhaltigen Mitteln in der Ortschaft Pellendorf. Handwerk und Biodiversität stehen im Fokus, so dass bei der Vinifizierung minimalinvasiv eingegriffen wird. Die Weingärtnerei Wachter hat gewissermaßen ein Alleinstellungsmerkmal in der näheren Umgebung. Seit einem Vierteljahrhundert wird ihr Wein rein biologisch angebaut. Die Besinnung zur Natürlichkeit soll sich im Neubau widerspiegeln und als ausdrucksstarkes Instrument im Entwurf herausstechen.

Am Rande der Riede, am obersten Punkt einer Geländekuppel, wird ein neuer Ort für einfaches Weinhandwerk geschaffen. Der neue Ort im Weinviertel soll den Ursprung des Weines für die Menschen wieder spürbar machen und näher bringen. Die Kundschaft kann den Weg der Traube bis zum edlen Tropfen miterleben, das Terroir der Weinreben aus der Nähe entdecken und zugleich hochwertigen Wein mit traditionellem Weinviertler Landschaftsbild genießen.

Angelehnt an der regionalen, landwirtschaftlichen Bautradition im Weinviertel wird auf das Konzept der Holzstadel zurück gegriffen. Eine neue Interpretation dieser, soll für die Anrainerinnen ein bekanntes Bild in die Landschaft setzen. Vertrautheit und Tradition des dörflichen Gebäudetypus sollen den Anwohnerinnen ein sicheres Gefühl der neuen Architektur geben.



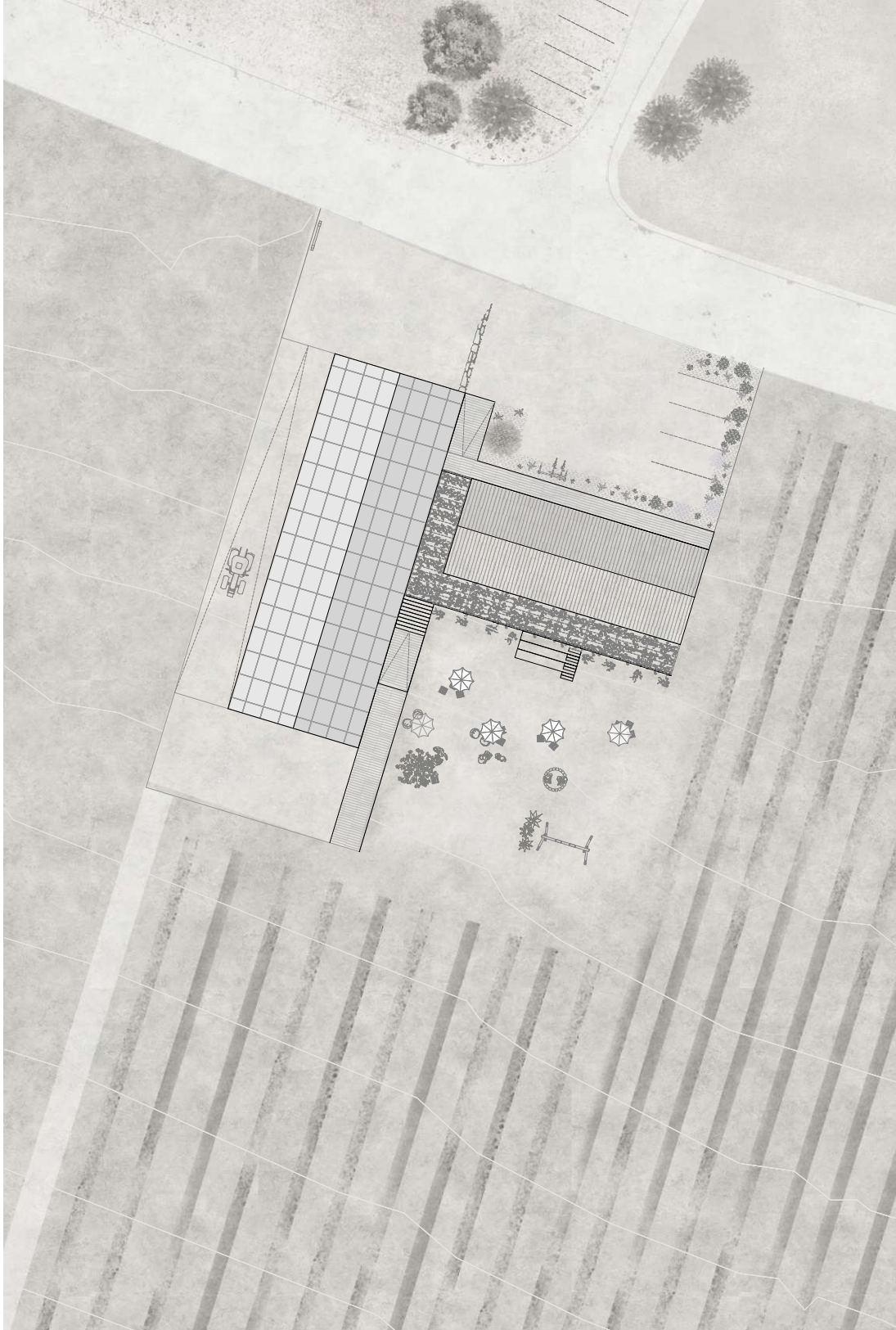
Die Umgebung

Charakteristisch für die Gegend ist die vereinzelte Bebauung im ruralen Raum, wo landwirtschaftliche Betriebe ihre Betriebsstätten aus den Ortschaften auslagern. Die aufgrund der Mechanisierung und Spezialisierung oftmals zu klein gewordenen Möglichkeiten in den Ortskernen, sowie auch die Bestrebungen Schwerverkehr und große landwirtschaftliche Maschinen fernab der engen Gassen und Einwohnerinnen zu halten, führen dazu, dass Landwirte immer wieder vereinzelte landwirtschaftliche Gebäude zwischen Feldern und somit nahe an den Produktionsstätten auslagern müssen. So auch in der unmittelbaren Umgebung des Planungsortes: im Osten von Atzelsdorf befindet sich ein großer Geflügelhof der Firma „Hackls Marille“; im Westen der Ortschaft befinden sich weitere Wirtschaftsgebäude. Folgt man der L10 weiter Richtung Neubau-Kreuzstetten, erreicht man eine Logistikhalle der Firma "Landspeis". (siehe S. 132) Im Vergleich zu diesen groß angelegten Hallen und Betrieben wird das Weingut der Familie Wachter einen deutlich kleineren Fußabdruck in die Landschaft setzen. Der Flächenverbrauch und die Versiegelung des Bodens wird auf ein nötiges Minimum beschränkt. Nachhaltige Maßnahmen im Entwurf, wie die Aufständigung des Buschenschanks, sowie das Zurückgreifen auf schonende Alternativen bei den Verkehrsflächen, zeigen die deutlichen Unterschiede, zu den in der Vergangenheit praktizierten umfassenden Versiegelungen, in ähnlichen Betrieben im Umland.

Das Ankommen

Aufgrund der Lage der Ortschaft Pellendorf, welche nicht direkt an einer Bundes- bzw. Landesstraße liegt, erreicht man das Dorf nur durch gezieltes Abbiegen und so bleibt das Dorfzentrum vom regen Durchzugsverkehr verschont. Mit der Auswahl des Bauplatzes außerhalb des Dorfes, an der Landesstraße L10 fängt man Vorbeifahrende automatisch. Durch eine auffallende Architektur werden sie aufmerksam und Spontanbesuche werden gefördert.

Motorisiert, von der Straße kommend, besteht die Möglichkeit direkt vor dem Buschenschank bzw. gegenüber auf einem bestehenden Schotterplatz zu parken. Die Anfahrt mit dem Rad soll durch einen Radweg attraktiviert werden. Ladestationen für E-Autos und E-Fahrräder sollen durch Sonnenenergie betrieben werden. Zusätzlich soll ein Erlebnis-Wanderweg von der Ortschaft Pellendorf ausgehend entlang der Riede zum Buschenschank führen. Die Bewohnerinnen von Pellendorf spazieren seit jeher in der Landschaft rund um Pellendorf, nun soll ein neues Ziel für den Spaziergang geschaffen werden. Im Falle, dass man auf öffentliche Verkehrsmittel angewiesen ist bzw. sich gerne durch die Weinkarte kostet, ist bereits eine Bushaltestelle direkt vor dem Buschenschank vorhanden. Der Heimweg ist somit auf alle Fälle gesichert.



Gebäudekonzept

Die neuen Gebäude liegen auf einer landschaftlich reizvollen Geländekuppel. Am Rande der Weinriede kann die junge Winzerin ihre Träume verwirklichen. Ein Betriebsgebäude und ein Buschenschank interpretieren den Typus des Holzstadel neu und fügen dabei die Nutzungen von Weinherstellung, -verarbeitung, -verkostung und -verkauf samt Ausschank zusammen.

Mit den zwei Funktionen „Weinherstellung“ und „Weinausschank“ treffen zwei Typen aufeinander, welche unterschiedliche Anforderungen und Nutzungen mit sich bringen. Im Entwurf wird auf beide Typologien individuell eingegangen, um in beiden Bereichen den Fokus auf die jeweilige Nutzung zu legen und das Optimum aus allen räumlichen Situationen zu holen. Es entstehen zwei Volumen, die funktionell getrennt werden – sie bilden jedoch eine architektonische Einheit. Die Anlehnung an die Stadelarchitektur soll in beiden Gebäuden sichtlich erkennbar sein, um ein gesamtheitliches, traditionelles Erscheinungsbild zu schaffen. Der Buschenschank wird als Querstadel in die Landschaft gesetzt, die Weinkellerei soll sich als Längsstadel in die abfallende Landschaft einfügen. Zusammen schaffen sie ein harmonisches Bauensemble im Weinviertler Landschaftsbild.

Die Betriebsphilosophie der Weingärtnerei soll in der Architektur zum Ausdruck gebracht werden und schon beim Ankommen erkenn- und erlebbar sein. Hier dient die monolithische 4-6 Meter hohe Stampflehmwand schon von weitem als Blickfang. Die horizontale Schichtung der Erde soll das Terroir des Weingartens vertikal verkörpern und Natürlichkeit ausstrahlen. Die geschichtete Wand bildet eine Grenze zwischen dem Betriebsgebäude und dem Buschenschank, soll aber zugleich durch Öffnungen immer wieder Einblicke und Durchgänge in verschiedene Gebäudebereiche des Betriebes ermöglichen. Beide Gebäude werden im Norden, angrenzend an die Straße, erschlossen. Entlang der Stampflehmwand werden die Besucherinnen zum Eingang des Buschenschanks bzw. zum Ab-Hof-Verkauf geführt.

Die Architektur bewältigt die Balance zwischen Traditionellem und Gegenwärtigem, zwischen formaler Zurückhaltung und besonderem Raumgefühl. Den Gästen und der Winzerin wird ein gesamtheitliches Erleben von Örtlichkeit, Produkt und dessen Herstellung geboten. Unterstrichen wird der architektonische Ausdruck mit nachhaltigen, unbehandelten und regional typischen Materialien im Innen- und Außenraum. Hier soll die Vielschichtigkeit und Transparenz der Bauwerke die Philosophie der Winzerin hervorheben.

Der 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.



Fotos Modell M 1:50

Die Weinkellerei ist angelehnt an den Typus des Längsstadel, welcher jeweils an den Stirnseiten große Tore für die Zufahrt von Maschinen hat. Durch die vorgegebene Hanglage des Grundstücks, wird das Gebäude an das bestehende Gelände angepasst. Aufgrund des Geländes verfügt die Produktionshalle über zwei Ebenen, welche jeweils an den Giebelseiten zugänglich sind. Dieser Niveauunterschied von knapp 2 m ist optimal für die moderne Weinverarbeitung mit dem Gravitationsprinzip. Die vertikale Organisation im Weinkeller schafft demnach unterschiedliche Ebenen, auf denen die Trauben schonend zu Wein verarbeitet werden können. Im Innenraum entstehen optimale Raumhöhen für einen landwirtschaftlichen Betrieb.

Konstruktion und Fassade

Im Bereich oberhalb des Erdreiches wird auf natürliche Materialien wie Lehm, Holz und Stroh vertraut. Die Leichtbauweise Holzrahmenbau mit einer Strohballendämmung zwischen den Ständern sorgt für optimale bauphysikalische Voraussetzungen für das Gebäude. Aufgrund hoher mechanischer und chemischer Belastungen muss bei der Weinkellerei auf ein herkömmliches, massives Fundament zurückgegriffen werden. Anstelle des gängigen Stahlbetons wird auf Ökobeton vertraut, welcher so reduziert wie möglich eingesetzt wird, um die CO₂ Bilanz gering zu halten. Dieser Ökobeton, welcher teils aus recycelten Materialien besteht, wird auch regional in Niederösterreich (Firma Wopfinger) hergestellt, weshalb dank kurzer Anfahrtsstrecke erneut CO₂ eingespart werden kann. Ein Großteil des Aushubes kann für die massive Stampflehmwand, welche sich über die gesamte Ostseite des Gebäudes streckt, verwendet werden. Sie verleiht nach Innen und nach Außen einen wirkungsvollen Ausdruck. Erosionsbremsen aus Trasskalk, welche an der Außenseite der Stampflehmwand miteingearbeitet werden, helfen den Abbau des Materials zu reduzieren. Die hervorragenden Eigenschaften des Materials Lehm sorgen für die besten klimatischen Verhältnisse für die Weinherstellung und -lagerung.

Die weiteren drei Fassaden ähneln dem Bild des Buschenschankes. Vertikale Holzlatten in Boden-Deckenschalung bilden das typische bäuerliche Fassadenbild für das Bauwerk. Sichtbare Betonoberflächen werden durch die Holzschalung verdeckt. Das Satteldach ragt über die Gebäudeflucht hinaus, um einen großen Außenbereich für das witterungsgeschützte Arbeiten im Freien zu schaffen. Das Dach ist mit Solarpanelen eingedeckt, um die Sonnenenergie für den Betrieb zu nutzen. Ein langes Fensterband an der Westfassade schafft stets sanftes Tageslicht. Direkte Sonneneinstrahlung wird jedoch durch den Dachüberstand verhindert, um so die lichtempfindliche Weinproduktion nicht zu behindern.



Raumorganisation

Im Norden befindet sich der Hauptzugang – ein großes Schiebetor schafft die Verbindung zwischen Innen und Außen. Der erste Bereich ist der großzügige Multifunktionsraum. Hier werden die Trauben angeliefert und mit dem Rebler bzw. der Presse weiterverarbeitet. Der 65 m² große Raum bietet Platz für Abstellflächen und etwaige Kellereiarbeiten. Seitlich angrenzend befindet sich der Technikraum und eine Schmutzschleuse mit einem Sanitärbereich. Mit der Schmutzschleuse wird ein direkter Zugang zum Buschenschank für die Winzerin und ihre Mitarbeiterinnen geschaffen.

Ausgehend vom Multifunktionsraum führen Treppen hinab zum Tankraum. Auf der Fläche von knapp 90 m² wird der Wein in mehreren Edelstahltanks gelagert. Der Niveauunterschied von knapp 2 Meter schafft die Möglichkeit, statt der Pumpe, mit Hilfe von der Schwerkraft den Wein in die Edelstahltanks zu befördern und so die schonendste Verarbeitung von Wein zu nutzen. An der Westseite befindet sich ein durchgängiges erhöhtes Podest, welches das erleichterte Arbeiten mit den Geräten und den Immervolltanks ermöglicht. Im Süden an der Stirnseite des Tankraumes befindet sich das zweite große Schiebetor, welches nach Außen Richtung Weingarten führt.

Östlich, an der Stampflehmwand angeordnet befinden sich auf der unteren Ebene das Fasslager und das Flaschenlager. Diese Räume profitieren von den optimalen Eigenschaften der Stampflehmwand, welche feuchteregulierend und wärmespeichernd wirkt. Die Atmosphäre soll den Erdkeller in einfacher Form widerspiegeln. Neben dem Flaschenlager befindet sich ein kleiner Verkaufsraum, welcher an den Weingarten angebunden ist. Hier bekommen Gäste die Möglichkeit, außerhalb der Öffnungszeiten des Buschenschankes Wein vor dem Kauf verkosten zu können. Elisabeth wird einen Großteil ihrer Zeit mit der Arbeit im Weinkeller beschäftigt sein und ist somit oft vor Ort. Mittels Voranmeldung, fixen Öffnungszeiten oder auf gut Glück kann hier Wein gekauft und mit nach Hause genommen werden.

Um die Raumhöhe im unteren Bereich optimal zu nutzen, befindet sich über dem Fasslager, dem Flaschenlager und dem Verkaufsraum eine weitere Ebene. Das Labor bzw. das Büro von Elisabeth findet hier seinen Platz. Der Zugang erfolgt vom Multifunktionsraum aus über vier Stufen hinauf. Mit einem großen Sitzfenster an der Stampflehmfassade hat Elisabeth die Möglichkeit, den Blick in den Weingarten zu genießen. Ein weiteres Fenster, welches den Blick in den Tankraum gewährt, verschafft ihr somit einen breiten Überblick über ihre Arbeitsbereiche. Hinter dem Labor führt eine Tür auf eine großzügige Lager- und Abstellfläche, welche an einen Heuboden im alten Stadel erinnert. Hier können mit Hilfe eines Staplers Leseboxen, Paletten, Kisten und anderes Material von dem Tankraum hoch gehoben werden. Der direkte Zugang und eine Absturzsicherung ermöglichen ein einfaches Arbeiten zum Organisieren auf dieser Fläche.

Der Buschenschank



Der Buschenschank wird als Querstadel, normal zur Riede und parallel zur Straße in die Landschaft gesetzt, wobei hervorzuheben ist, dass hierbei kein Boden versiegelt wird. Ein reiner Holzbau, der vom Boden bis zum Dach ein einheitliches Erscheinungsbild aus Holz nach Außen trägt. Selbst die Bodenplatte ist aus unbehandeltem Holz. Öffnungen mittig des Gebäudes schaffen einen Durchblick in die Weingärten.

Konstruktion und Fassade

Mittels eines Schraubfundaments, welches anstelle eines herkömmlichen Betonfundamentes fungiert, wird das Gebäude aufgeständert und lässt dieses dadurch wie einen schwebenden Körper wirken. Die vorgefertigten Gründungselemente werden in das bestehende Terroir eingedreht. Dieses Konstruktionsprinzip hat viele Vorteile, unter anderem können nach Ende des Lebenszyklus des Gebäudes die Erddübeln wiederverwendet werden. Im lehmigen Boden haben sie die optimalen Bedingungen für einen stabilen Untergrund und es entsteht kein Aushub, (das gewachsene Gelände bleibt unberührt) welcher zum Teil abtransportiert werden müsste. Zeit und Kosten können dadurch gespart werden und die vorhandenen Ressourcen werden geschont. Der Bereich unter dem Gebäude bietet zwar keinen Platz für hohe Pflanzen, jedoch bietet er Raum und Schutz für Insekten und Tiere und er bleibt für die nötige Durchlüftung frei.

Von der Bodenplatte bis zum Dach wird auf die Leichtbauweise Holzrahmenbau zurückgegriffen. Mit dem Zusammenspiel von Lehm und Stroh wird hier, im Gegenteil zum permanenten Weinkeller, ein Gebäude geschaffen, welches komplett ohne Beton auskommt. Der nachhaltige Bau soll seine Einfachheit durch sein äußeres Erscheinungsbild ausstrahlen. Das traditionelle Satteldach bildet im Weinviertel das klassische Bild der bäuerlichen Architektur. Im Entwurf kommt diese einfache, aussagekräftige Dachkonstruktion zum Einsatz. Die klare Form kann durch eine innenliegende Dachrinne verstärkt zum Ausdruck gebracht werden, da hier auf den Dachüberstand verzichtet wird. Die vertikalen Holzlatten auf der Fassade, welche als Boden-Deckelschalung bzw. Deckbrettschalung befestigt werden, fließen über auf das Dach, so dass das Gebäude als ein einheitlicher Körper wahrgenommen wird. Holzlatten verändern sich aufgrund der Witterung und der Sonneneinstrahlung im Laufe der Zeit und reifen dabei. Das Holz der Fassade und somit das gesamte Erscheinungsbild der Gebäude wird sich auf natürliche Weise über die Jahre verändern und reifen. Wie auch der Wein.



Raumorganisation

Der barrierefreie Zugang erfolgt über eine Rampe, welche entlang der monolithischen Stampflehmwand geführt wird. Das Gebäude des Buschenschanks wird mit einer umliegenden Terrasse, welche wie ein Podest wirkt, umfasst – von hier aus betritt man den Eingangsbereich des Buschenschanks. Beim Betreten fällt sofort die Stampflehmwand, welche den Vorraum begrenzt, ins Auge. Der Eingangsbereich ist mit einer Garderobe und mehreren Podesten aus gestampftem Lehm ausgestattet, welche sich perfekt für die Präsentation der Weinflaschen eignen. Die geschichtete Lehmwand wiederholt sich in allen Gästebereichen, das Element soll immer wieder den Gedanken der Farben, des Terroirs und der Geologie der Weingärten in die Gästebereiche transportieren.

Von dem Vorraum aus betritt man den Gästebereich, welcher sich unter einem offenen Holztragwerk befindet. Die Konstruktion aus Lärchenholz prägt den Innenraum. Der Blickfang des Innenraumes sind die Stampflehmwände. Sie werden aus dem Boden der eigenen Weingärten aufgeschichtet. Verschiedene Farben und Strukturen der Erdschichten lassen die Wand lebendig wirken und vermitteln den Ausdruck eines Querschnittes der Weinberge. Der Raum, mit rund 40 Sitzplätzen, wird mit Licht durchflutet und kann somit den Gästen einen hellen, naturbezogenen Wohlfühlort bieten. Der visuelle Bezug zur landwirtschaftlichen Umgebung ist durch große Öffnungen Richtung Süden und Norden gegeben. Ausstellungswände und Regale, Theke, Tische und Bestuhlung bilden als Funktionsmöbel die Kernbestandteile des Buschenschanks, ob dieser für eine Verkostung, für den Ausschank des Buschenschanks oder für diverse Veranstaltungen konzipiert ist. Ausgestattet mit einem Parkettboden, Holz- bzw. Lehmoberflächen und Fensterrahmen aus Holz wird im gesamten Innenraum viel Wert auf hochwertige, natürliche Materialien gelegt.

Angrenzend an den Gästebereich, hinter einer Stampflehmwand, befindet sich ein weiterer Raum für die Kundschaft. Mit integrierten Bänken, einem großen Sitzfenster und Ausblicke Richtung Osten und Süden direkt in den Weingarten kann dieser Raum als Rückzugsort gesehen werden.

Gegenüber der Eingangstür befindet sich der Sanitärbereich. Im nordöstlichen Eck des Gebäudes findet man eine getrennte WC Anlage mit einem barrierefreiem WC. Der Lehmputz an den Wänden und der Lehm-Terrazzo-Boden spiegeln erneut die Natürlichkeit wider.

Hinter der offenen Theke im großen Gästeraum befindet sich der Mitarbeiterbereich für Elisabeth, ihre Familie und ihre Mitarbeiterinnen. Auch hier dient die Stampflehmwand wieder als Raumteiler. Unmittelbar dahinter befindet sich die Küche und der Kühlraum, wo Wein, Saft, Mineralwasser bis hin zu Gemüse, Käse und Fleisch für den Buschenschank gelagert werden. Dieser Bereich ist natürlich belichtet und schafft mit einem direkten Verbindungsweg in die Kellerei kurze Wege für Elisabeth und ihr Team.

Der Außenbereich



Die Terrasse

Der Buschenschank ist mit dem Weinkeller durch eine angrenzende, aufgeständerte Terrasse verbunden. Die Terrasse umrundet den Buschenschank dreiseitig und dient als neue Null-Ebene, von der man einen barrierefreien Zugang zur Weinproduktion und zum Buschenschank schafft. Gäste werden entlang der Stampflehmwand auf die Terrasse geführt. Fenster entlang dieser Wand schaffen kleine Einblicke in den Weinkeller, wo Barriquefässer zur Schau kommen. Der Weg zwischen der Kellerei und dem Buschenschank schafft einen Durchgang bzw. einen Durchblick zum Weingarten. Die Spange zwischen Eingang und Weingarten wird mit der Terrassenführung betont. Die Riede soll anlocken und die geschichtete Lehmwand soll die Kundschaft bis zum Verkaufsraum begleiten, wo Elisabeth auch außerhalb der Buschenschank-Öffnungszeiten ihren Wein verkauft. Stufen entlang der monolithischen Wand führen von der Terrasse ($\pm 0,00$ m) hinunter auf die Ebene des Verkaufsraumes. (-2,20 m)

Auf der Südseite des Buschenschanks befindet sich die großzügige, aufgeständerte Gästeterrasse mit Sitzmöglichkeiten im Freien. Durch das Öffnen der Terrassentüren des Buschenschanks wird eine Erweiterung des Innenraumes geschaffen. Breite Sitztreppen führen von der Terrasse hinunter auf die Ebene der Weinreben. Mit einer Pergola, welche mit Reben bepflanzt ist, wird dieser Außenbereich natürlich beschattet, sodass auch die heißen Sommermonate im Freien genießbar sind.

Die Grünfläche

Ausgehend von der Terrasse führen Stufen hinab auf die Ebene des Weingartens. Eine großzügige Grünfläche schafft Raum für Gäste. Sitzsäcke, Liegestühle, Schaukeln und Picknickdecken laden hier die Gäste zum Verweilen ein. Der unmittelbare Bezug zu den Weinreben, gibt der Kundschaft ein naturbezogenes Gefühl. Unterschiedliche Bepflanzungen schaffen einen Grünraum für Nützlinge.

Die befahrbare Fläche

Der Raum um die Gebäude muss aufgrund von schweren Maschinen und Fahrzeugen belastbar sein. Um möglichst naturschonend zu bauen und Aspekte wie Regenwasser und Vegetation mitzubedenken, werden Rasengittersteine in diesem Bereich empfohlen. Diese sind versickerungsfähig, belastbar und beständig. Im Zwischenraum der einzelnen Steine kann sich Vegetation bilden und Regenwasser kann vom Grund aufgenommen werden. Die Höhenunterschiede im Bereich der Außenflächen werden durch Natursteinmauern überbrückt, um auch hier wieder einen Schutz- und Lebensraum für Insekten zu schaffen.

Raumprogramm

Weinkellerei

Multifunktionsraum	65,20 m ²
Technik	6,80 m ²
Sanitärbereich	4,20 m ²
Schmutzschleuse	8,00 m ²
Tankhalle	89,00 m ²
Fasslager	17,20 m ²
Flaschenlager	17,00 m ²
Ab-Hof-Verkauf	17,50 m ²
Labor Büro	21,80 m ²
Lagerfläche „Heuboden“	30,50 m ²
Außenbereich überdacht	51,50 m ²
Gesamtfläche	277,20 m²

Buschenschank

Windfang Eingang	10,80 m ²
Ausschank	11,10 m ²
Gastraum	55,20 m ²
Gastlounge	15,80 m ²
Sanitärbereich	14,10 m ²
Küchenbereich	18,70 m ²
Gästeterrasse	67,00 m ²
Wiese	400 m ²
Gesamtfläche	125,70 m²

Grundriss

Ebene 0

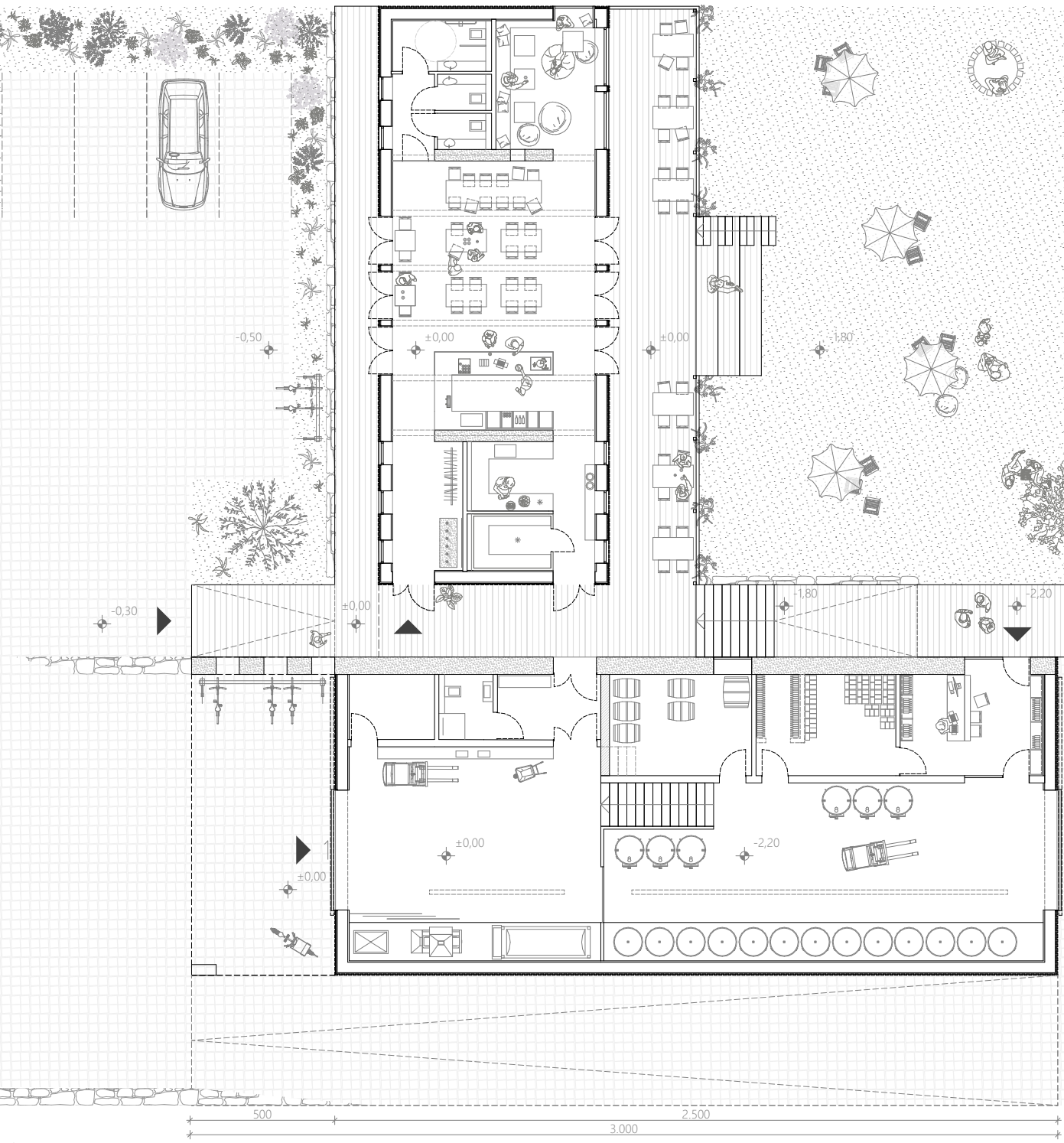
M

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.

Bibliothek
Your knowledge hub

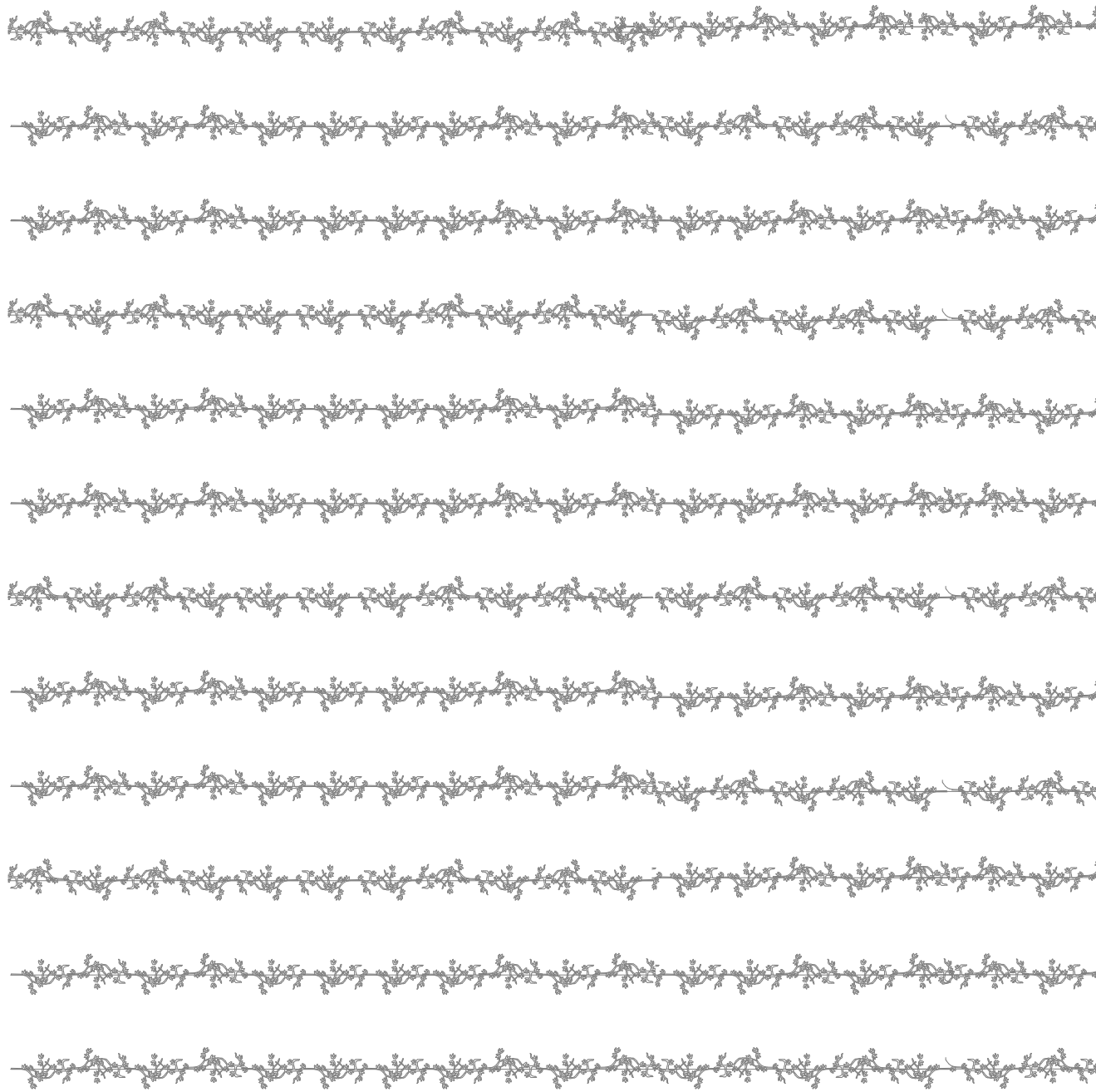


TU BIBLIOTHEK
WIEN Your knowledge hub

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.



450 1.100 2.250 2.000



Grundriss

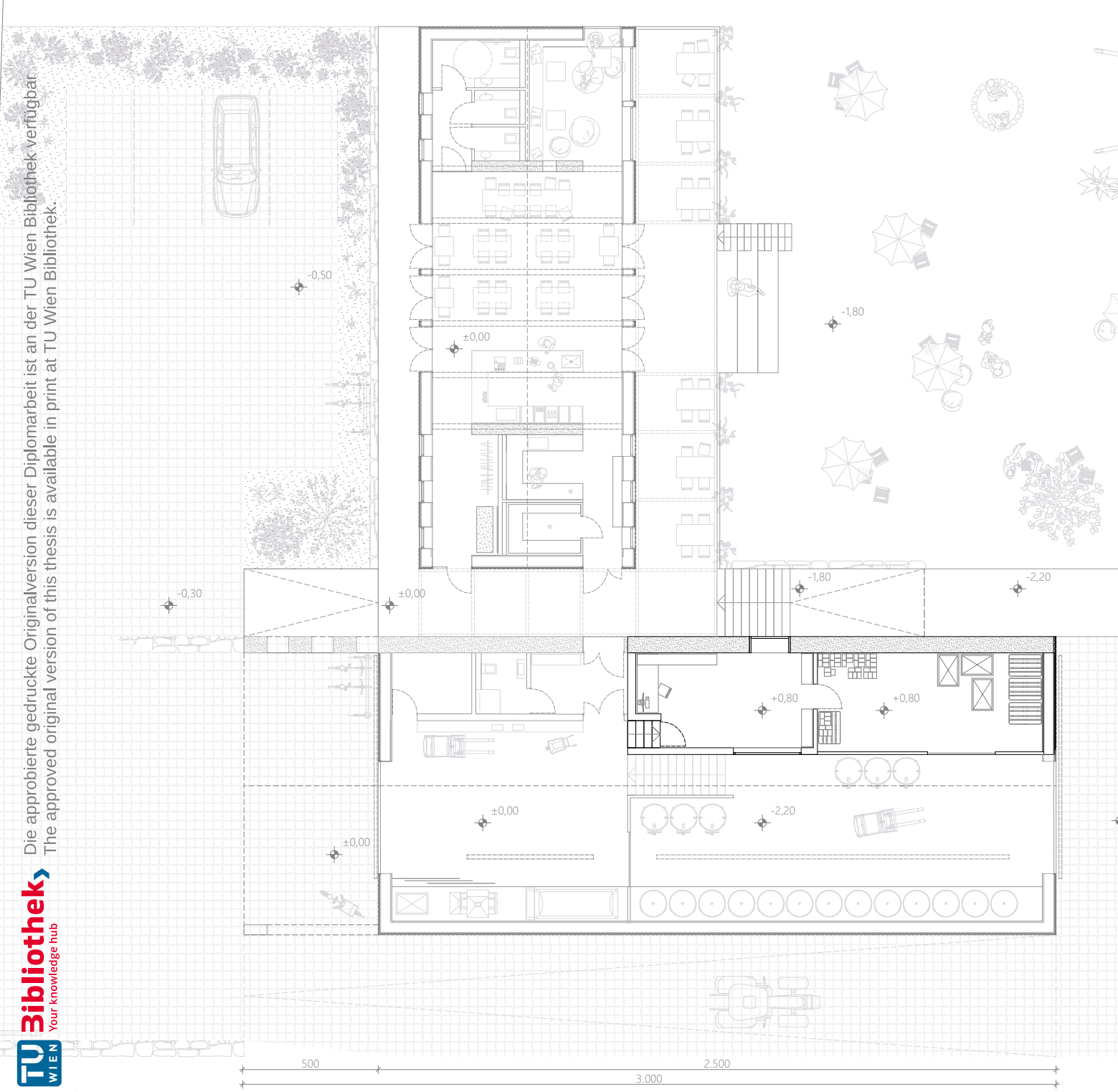
Ebene 1

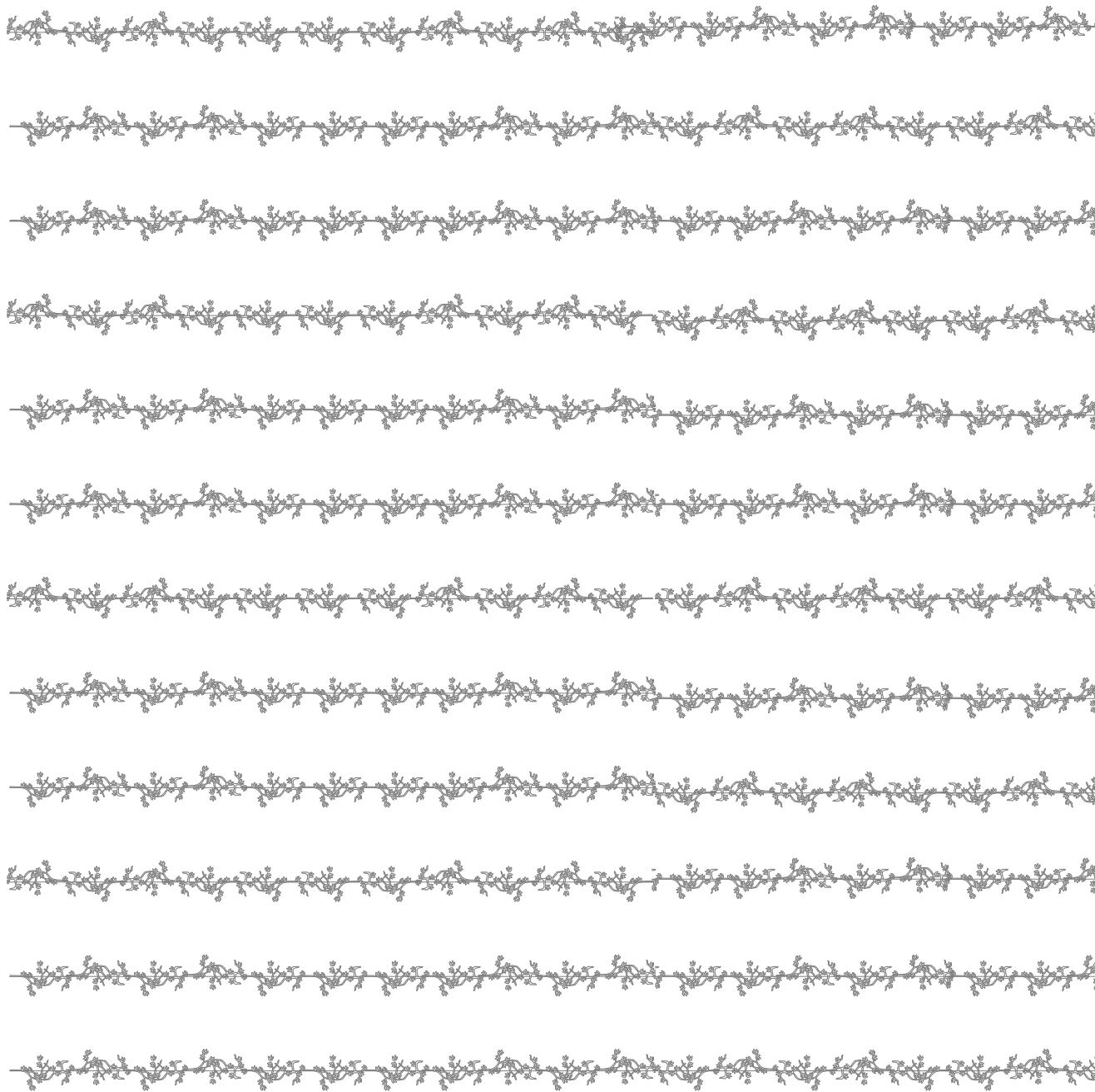
M

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.





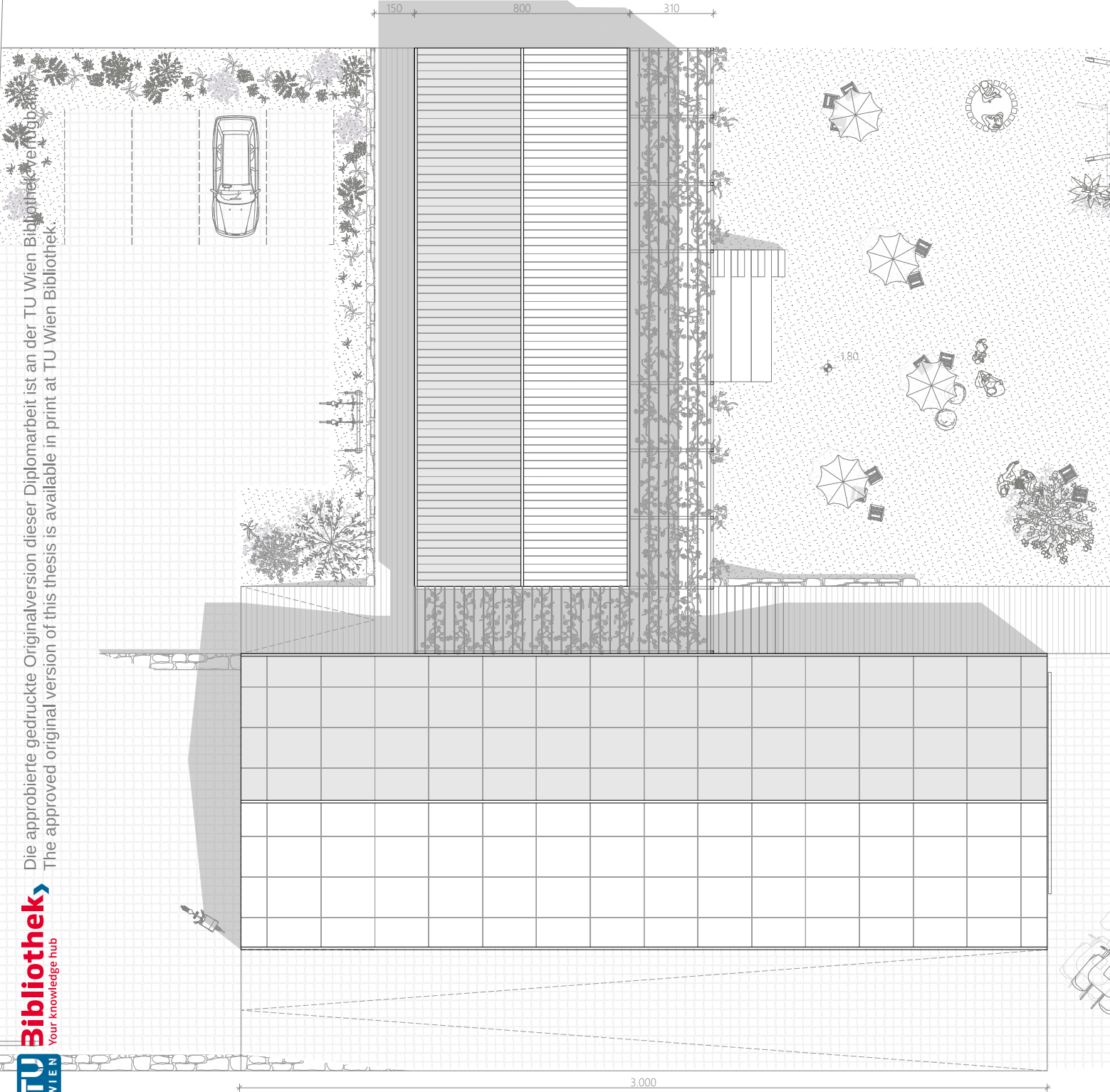
Grundriss

Dachdraufsicht

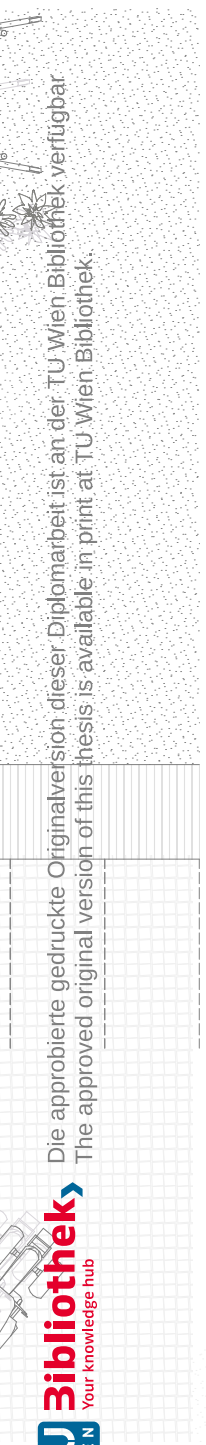
M



1: 200



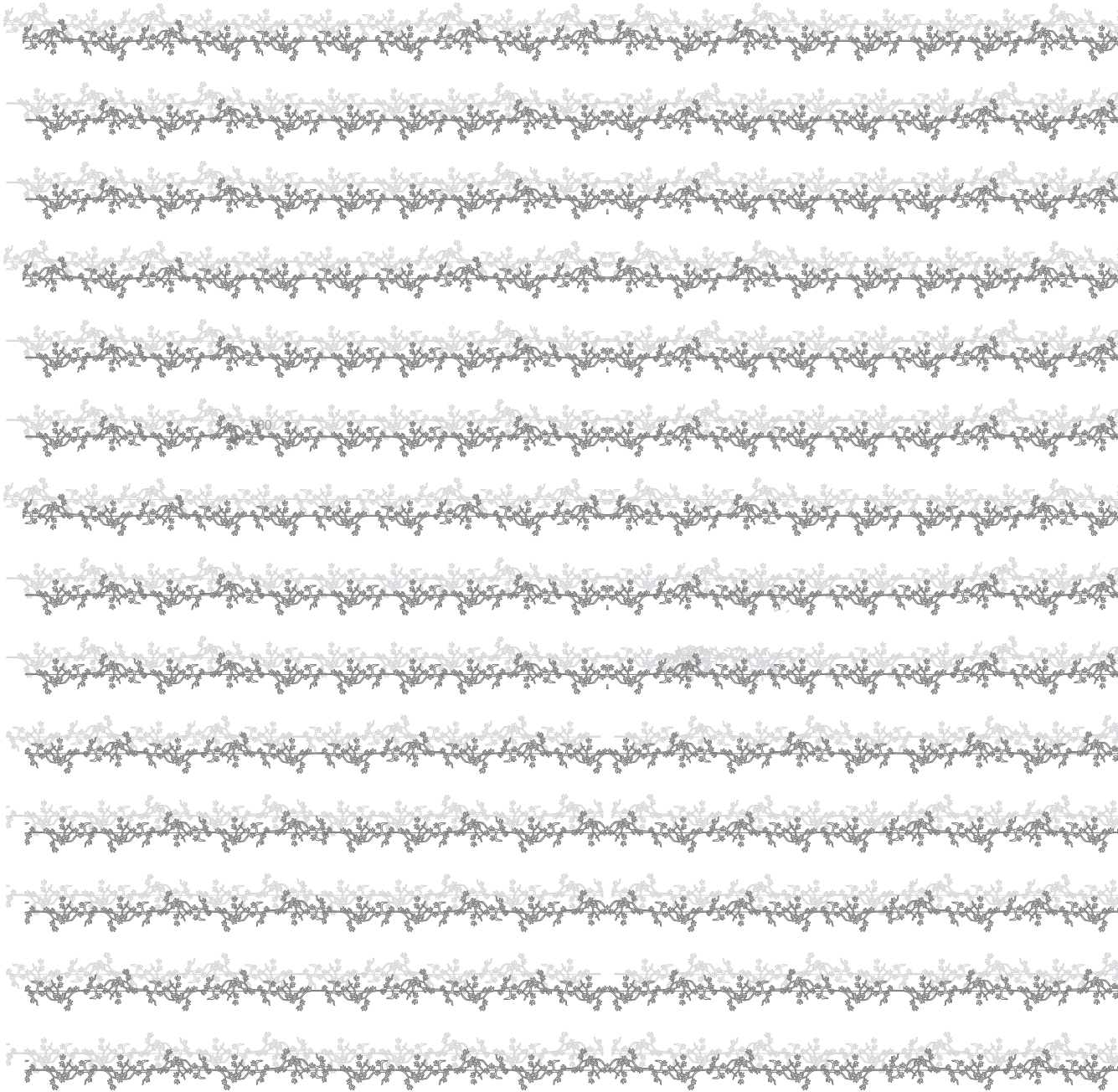
Die approbierte gedruckte Originalversion dieser Diplomarbeit ist an der TU Wien Bibliothek verfügbar.
The approved original version of this thesis is available in print at TU Wien Bibliothek.



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.



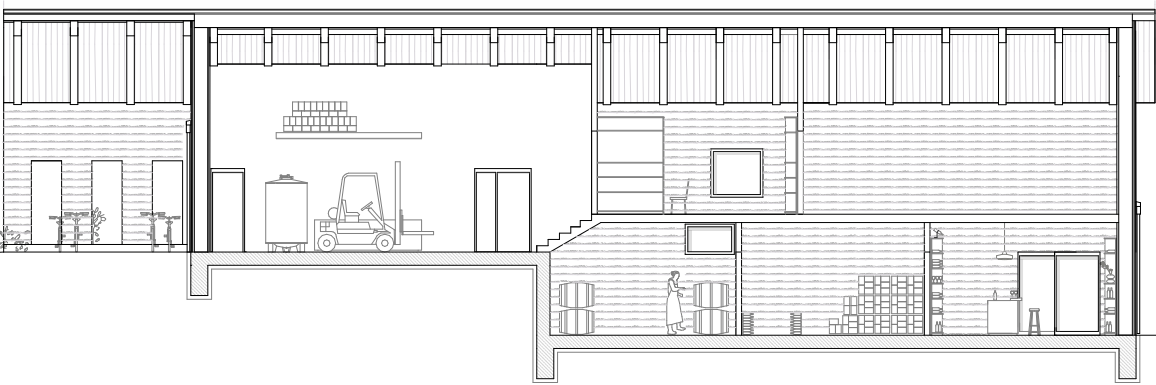
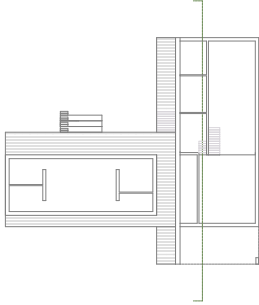
450
1.100
250
2.000



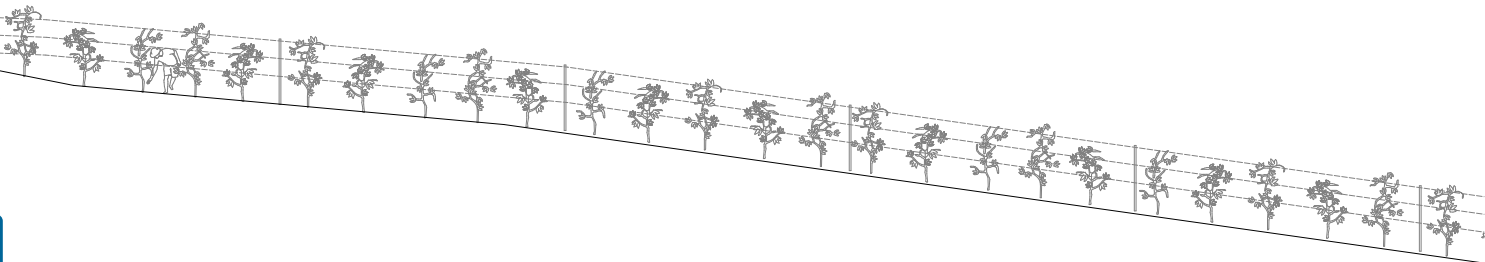
Schnitt

Längsschnitt Betriebsgebäude

1 : 200

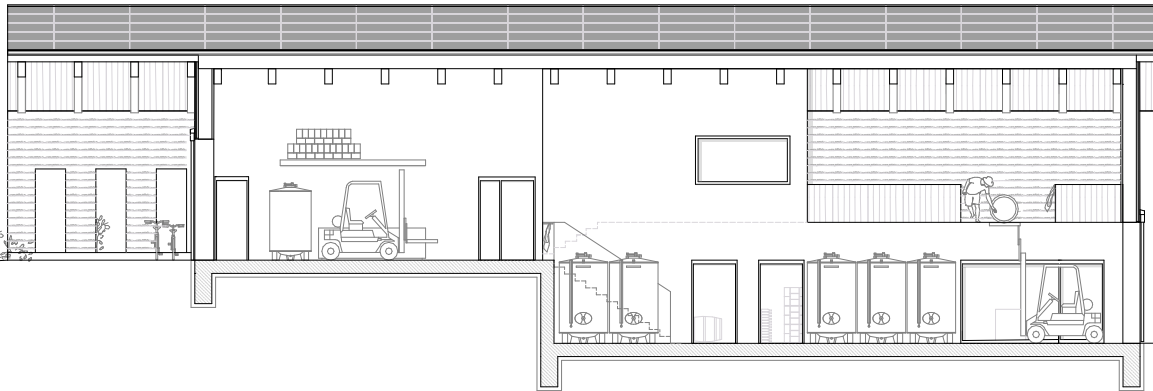
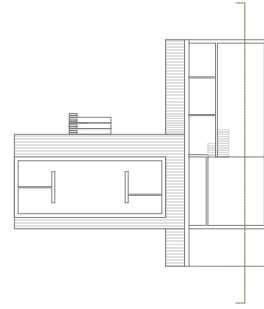


Die approbierte gedruckte Originalversion dieser Diplomarbeit ist an der TU Wien Bibliothek verfügbar
The approved original version of this thesis is available in print at TU Wien Bibliothek.



Schnitt

Längsschnitt Betriebsgebäude
1 : 200

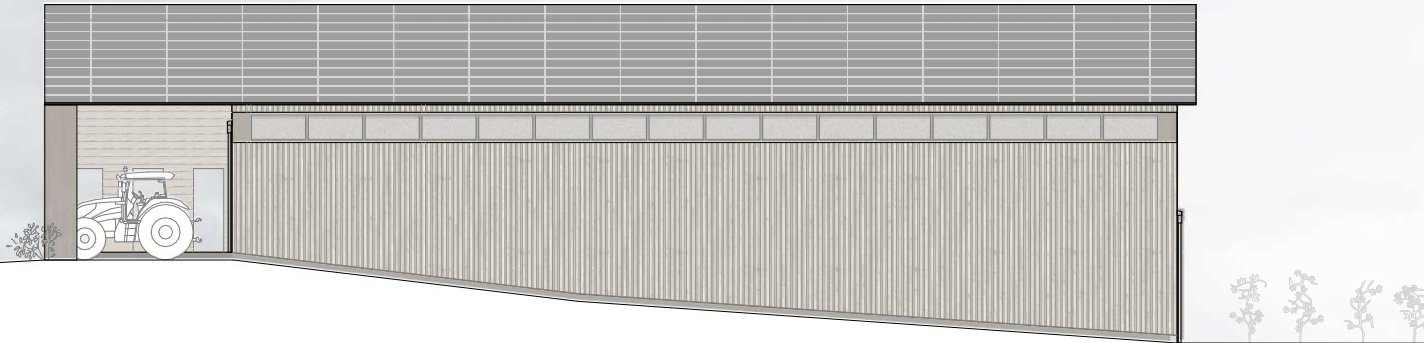
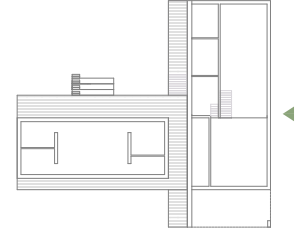


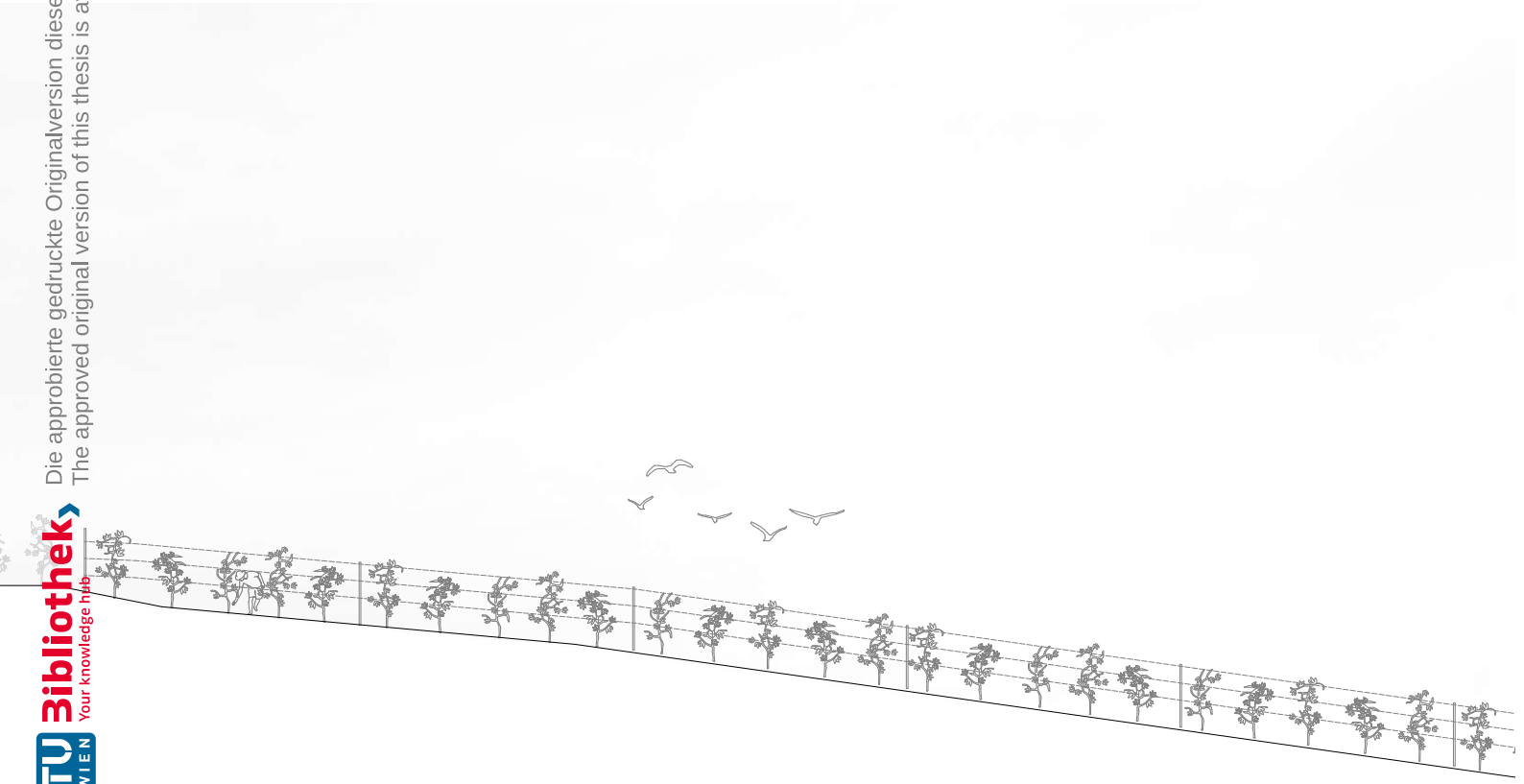


Ansicht

West

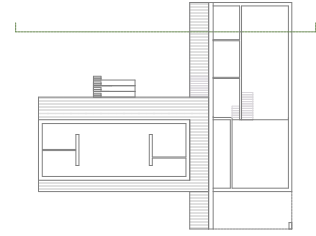
1 : 200

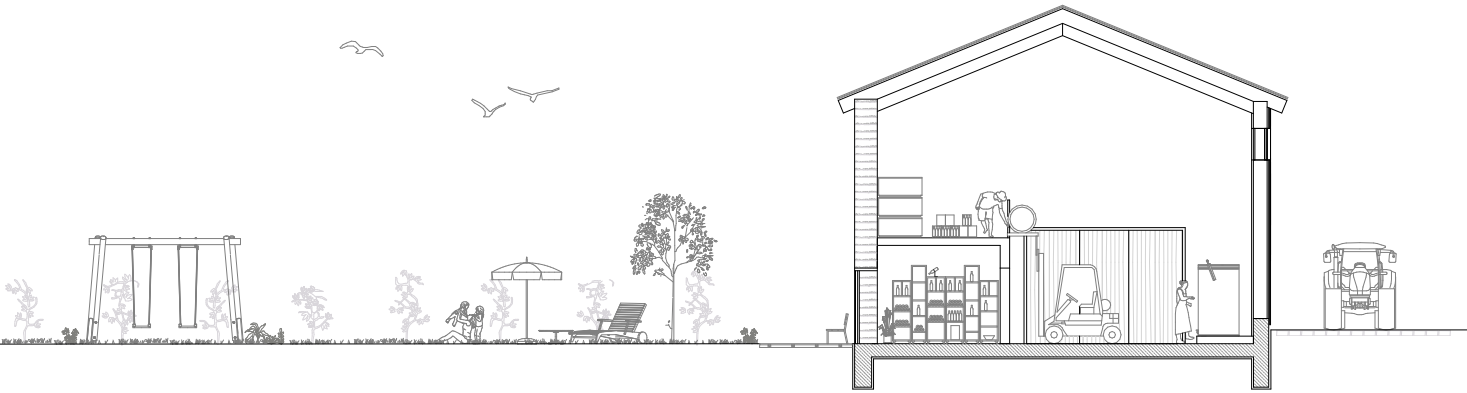




Schnitt

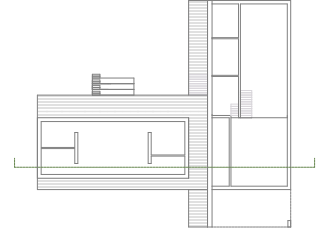
Querschnitt Betriebsgebäude
1 : 200

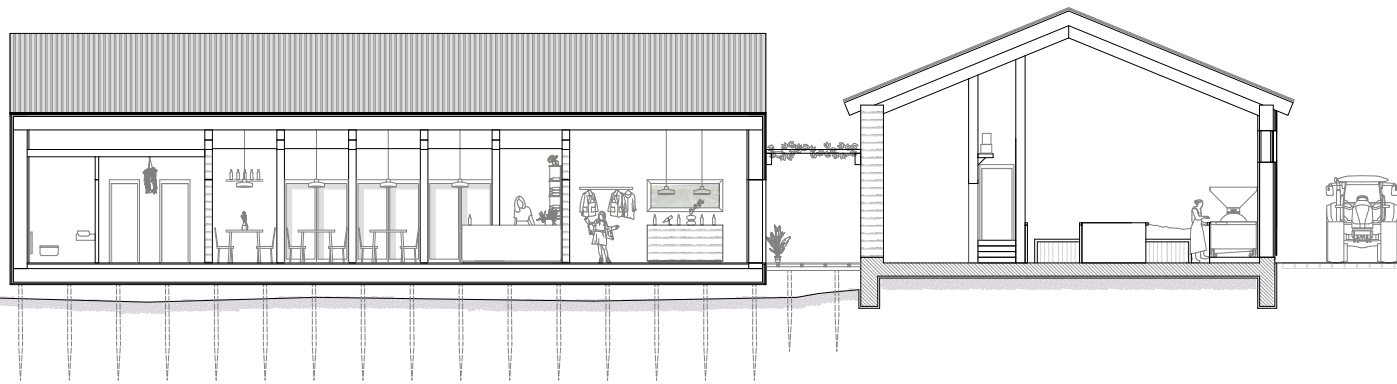




Schnitt

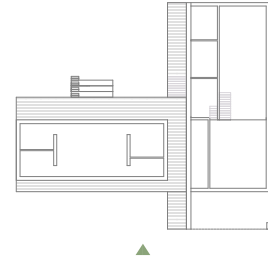
Längsschnitt Buschenschank und Betriebsgebäude
1 : 200





Ansicht

Nord
1 : 200

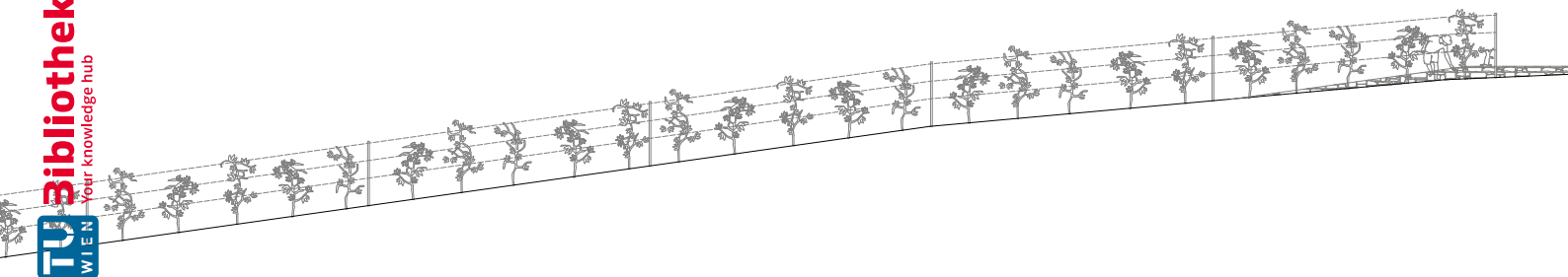
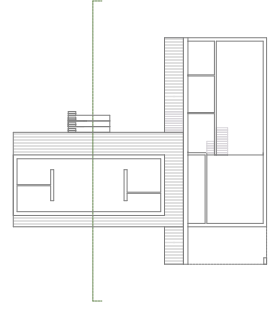


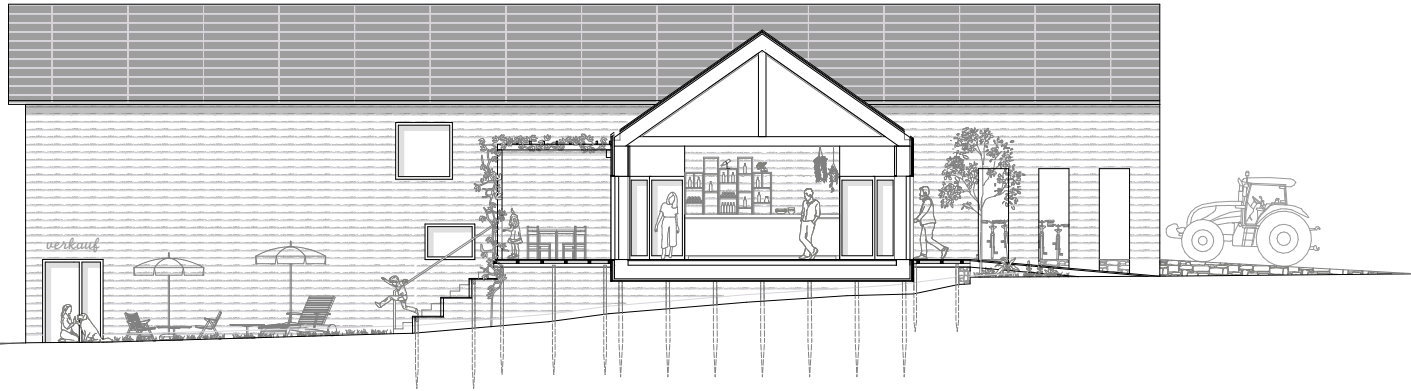
Die approbierte gedruckte Originalversion dieser Diplomarbeit ist an der TU Wien Bibliothek verfügbar
The approved original version of this thesis is available in print at TU Wien Bibliothek.



Schnitt

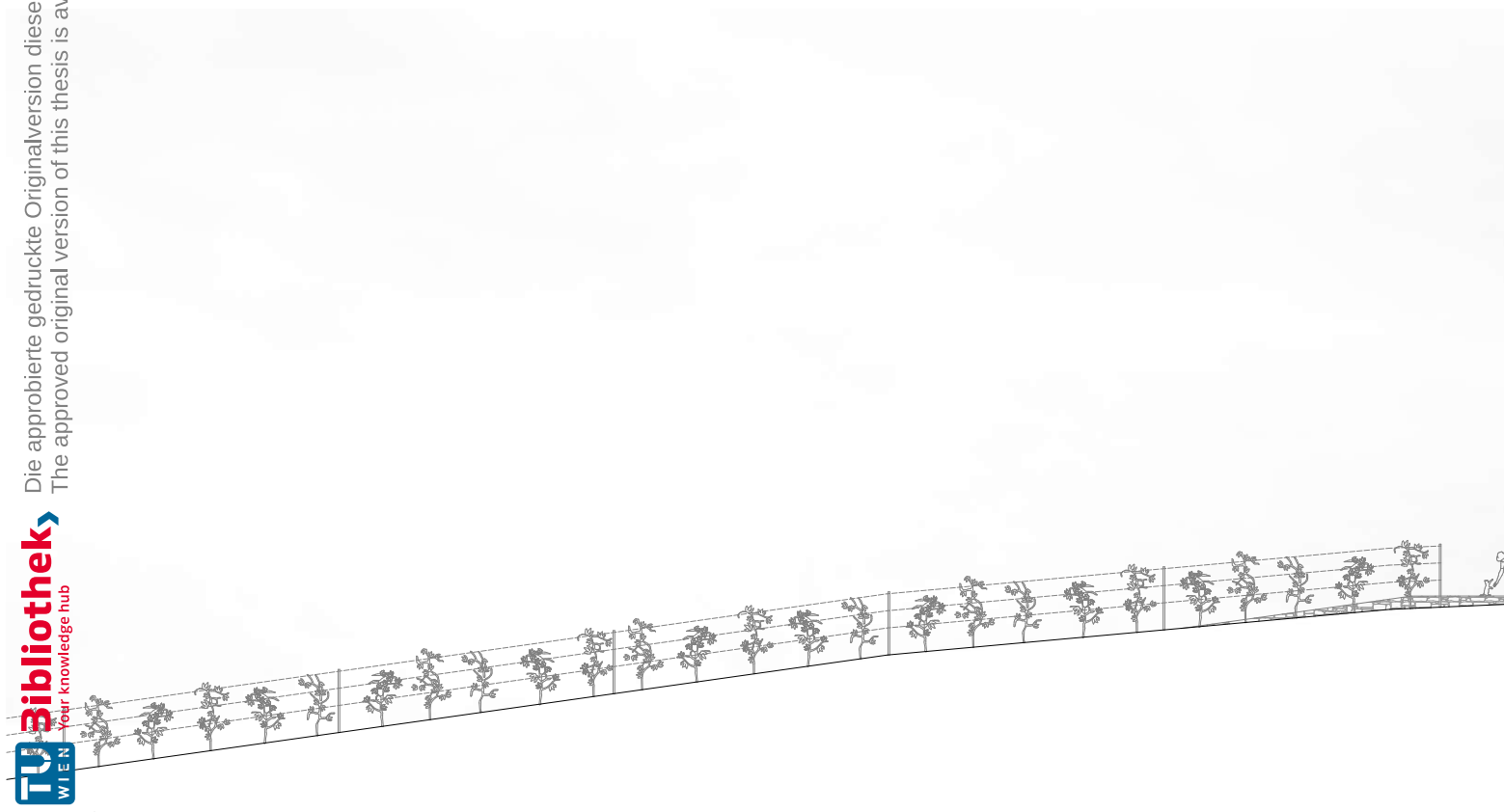
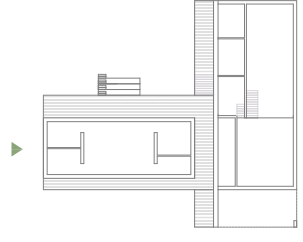
Querschnitt Buschenschank
1 : 200





Ansicht

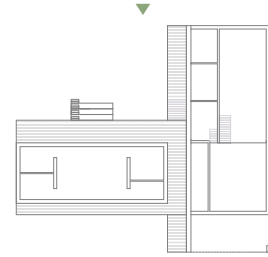
Ost
1 : 200





Ansicht

Süd
1 : 200

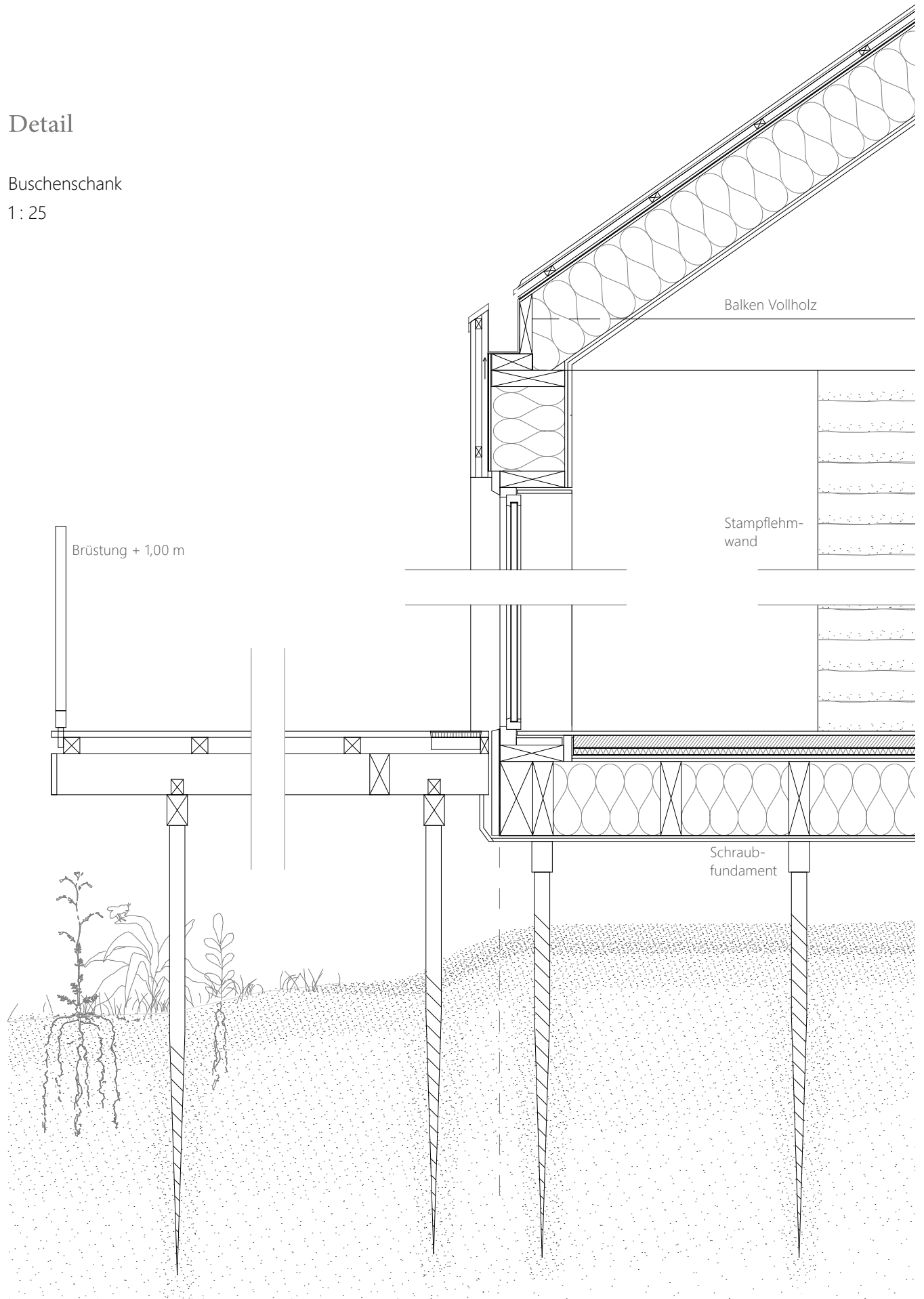




Detail

Buschenschank

1 : 25



DACH AUSSCHANK

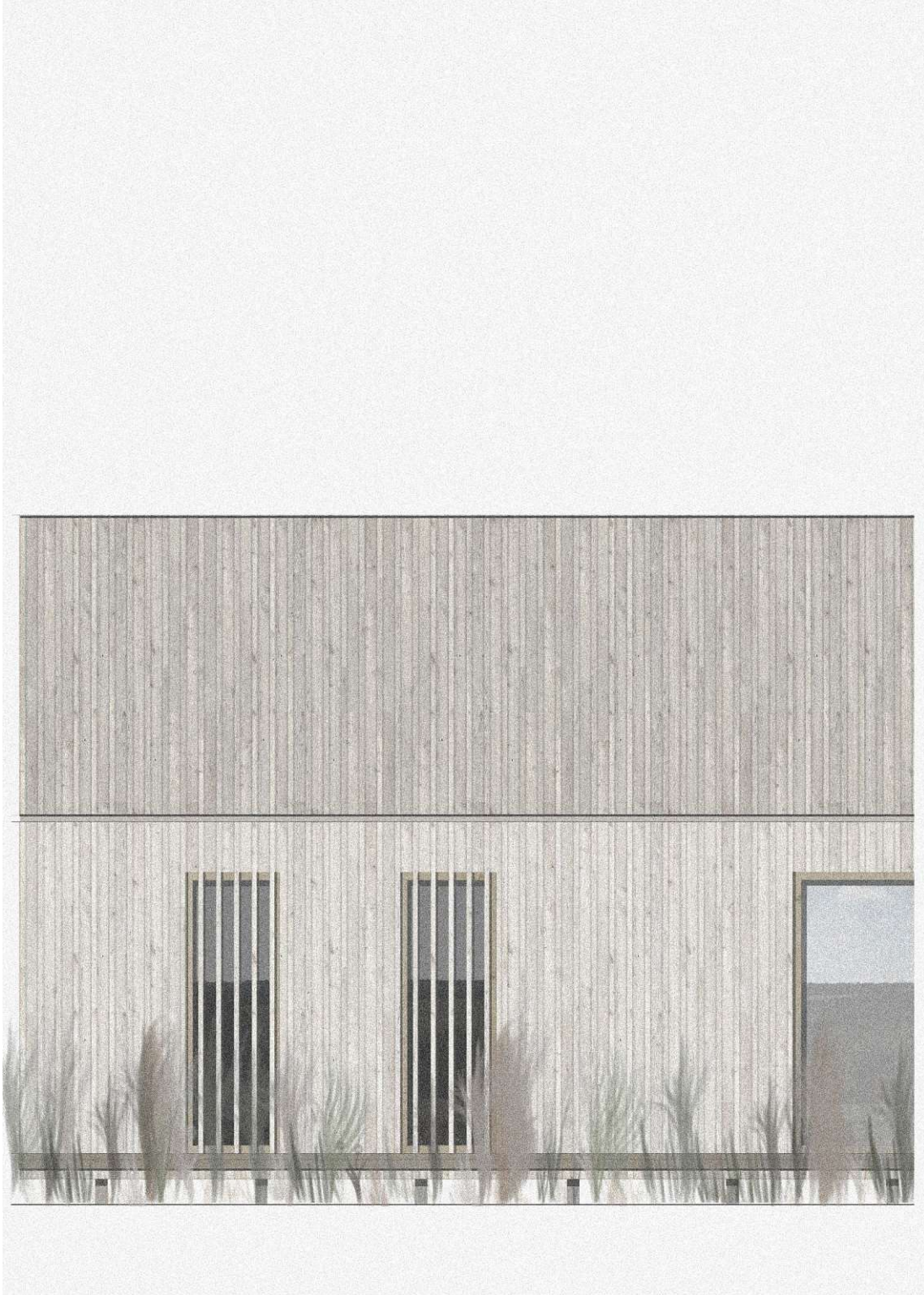
Lärche Dachverkleidung	
vertikal	2,4
Lattung Fichte	3/5
Konterlattung Hinterlüftung	3/5
Unterdeckbahn (Vlies)	
OSB	1,5
Konstruktionsvollholz	
+ Strohdämmung	36
OSB (=Dampfbremse)	1,5
Akustikdecke Holzlattung	2

AUSSENWAND AUSSCHANK

Lärche Fassadenverkleidung	
vertikal	2,4
Lattung Fichte	3/5
Konterlattung Hinterlüftung	3/5
Windbremse (DWD Platte)	
MDF	1,5
Konstruktionsvollholz	
+ Strohdämmung	36
OSB	1,5
Lehmbauplatte/Holzschalung	2

BODENPLATTE AUSSCHANK

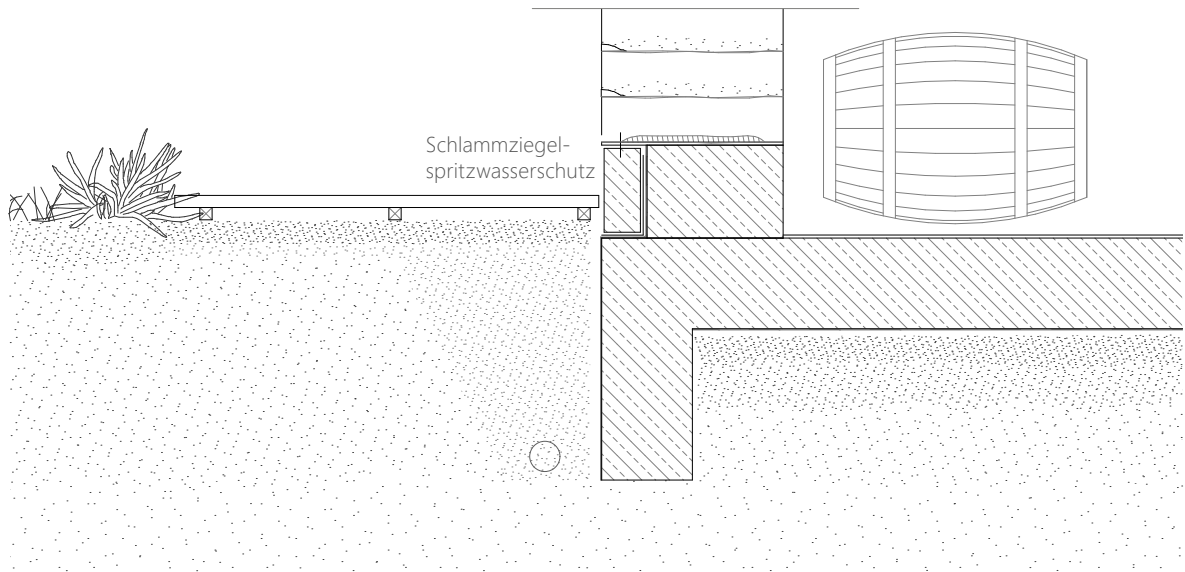
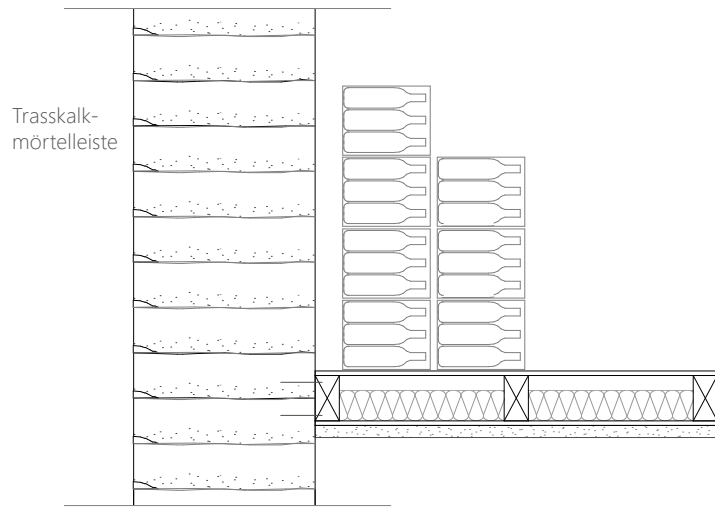
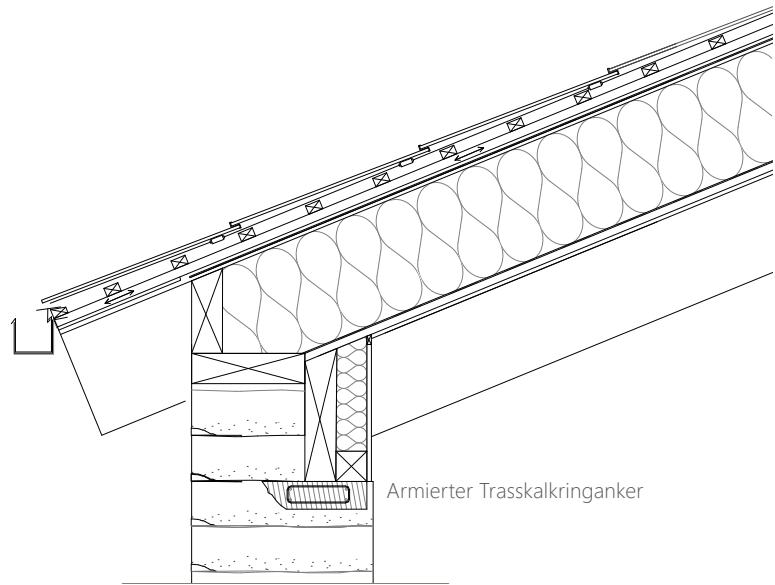
Parkett / Tannenholz gebürstet	3
Lehmheizestrich	6
Trittschalldämmung	3
OSB	1,5
KVH + Dämmung	20
OSB	1,5
Dampfbremse	
Schraubfundament lt. Statik	



Detail

Weinkellerei

1:25



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.

DACH

Photovoltaik Panel	2,5
Lattung Fichte	3/5
Konterlattung Hinterlüftung	3/5
Unterdeckbahn (Vlies)	
OSB	1,5
KVH + Strohdämmung	36
OSB	1,5
Vollholzbalken sichtbar	30

AUSSENWAND WEINKELLER

Stampflehm	60
mit eingestampftem Trasskalk als Erosionsbremsen	

ZWISCHENDECKE WEINKELLER

Holzfaserplatte	1,5
KVH	15
mit dazw. liegender Dämmung	10
OSB	1,5
Lehmputz mehrschichtig	4

FUNDAMENT KELLEREI

Ökobeton	30
Bentonit Abdichtung	
Kapillarbrechende Schicht	30



Detail

Weinkellerei

1 : 25

DACH KELLEREI

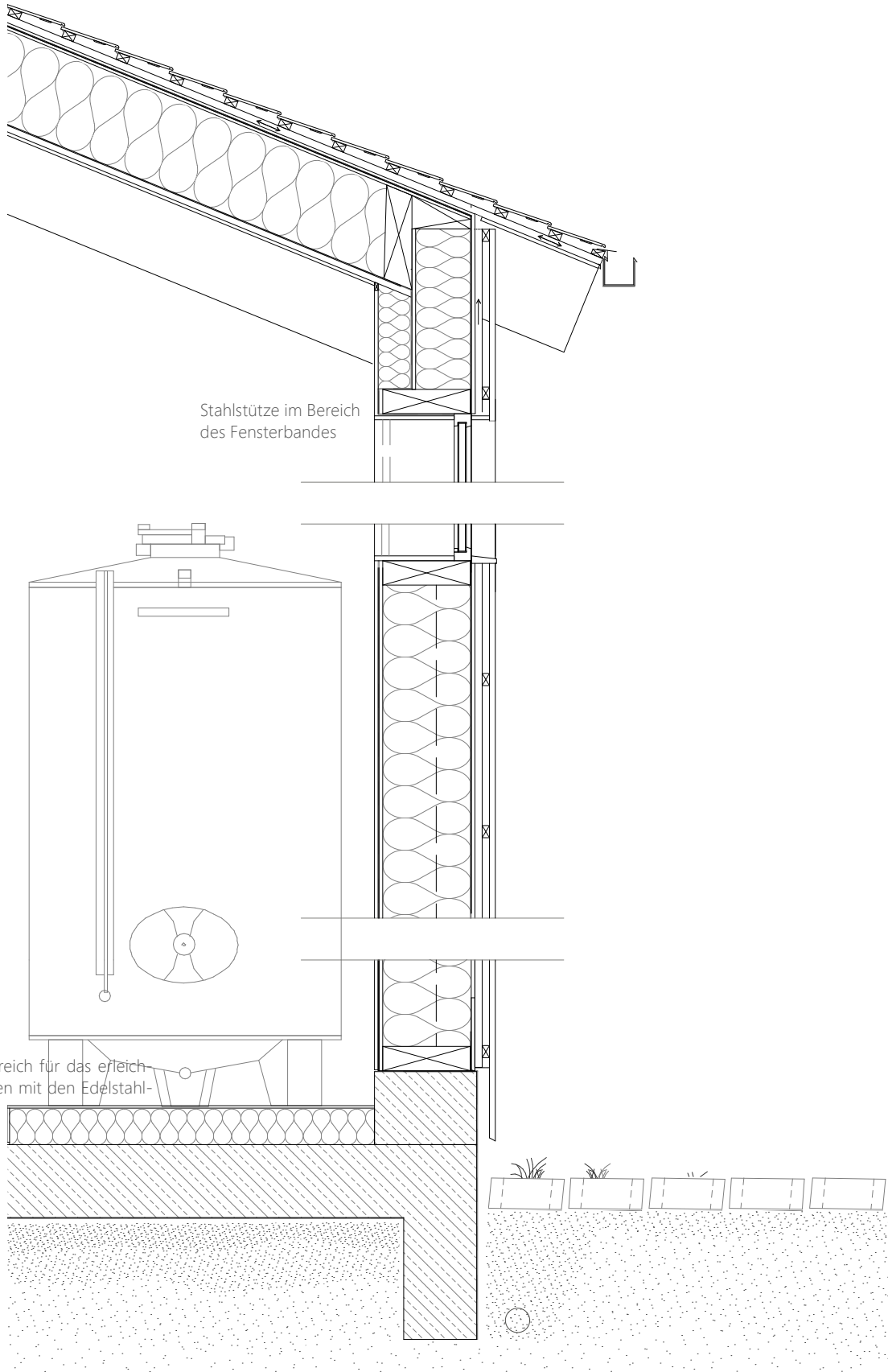
Dachziegel	1,5
Lattung Fichte	3/5
Konterlattung Hinterlüftung	3/5
Unterdeckbahn (Vlies)	
OSB	1,5
KVH + Strohdämmung	36
OSB	1,5
Vollholzbalken sichtbar	30

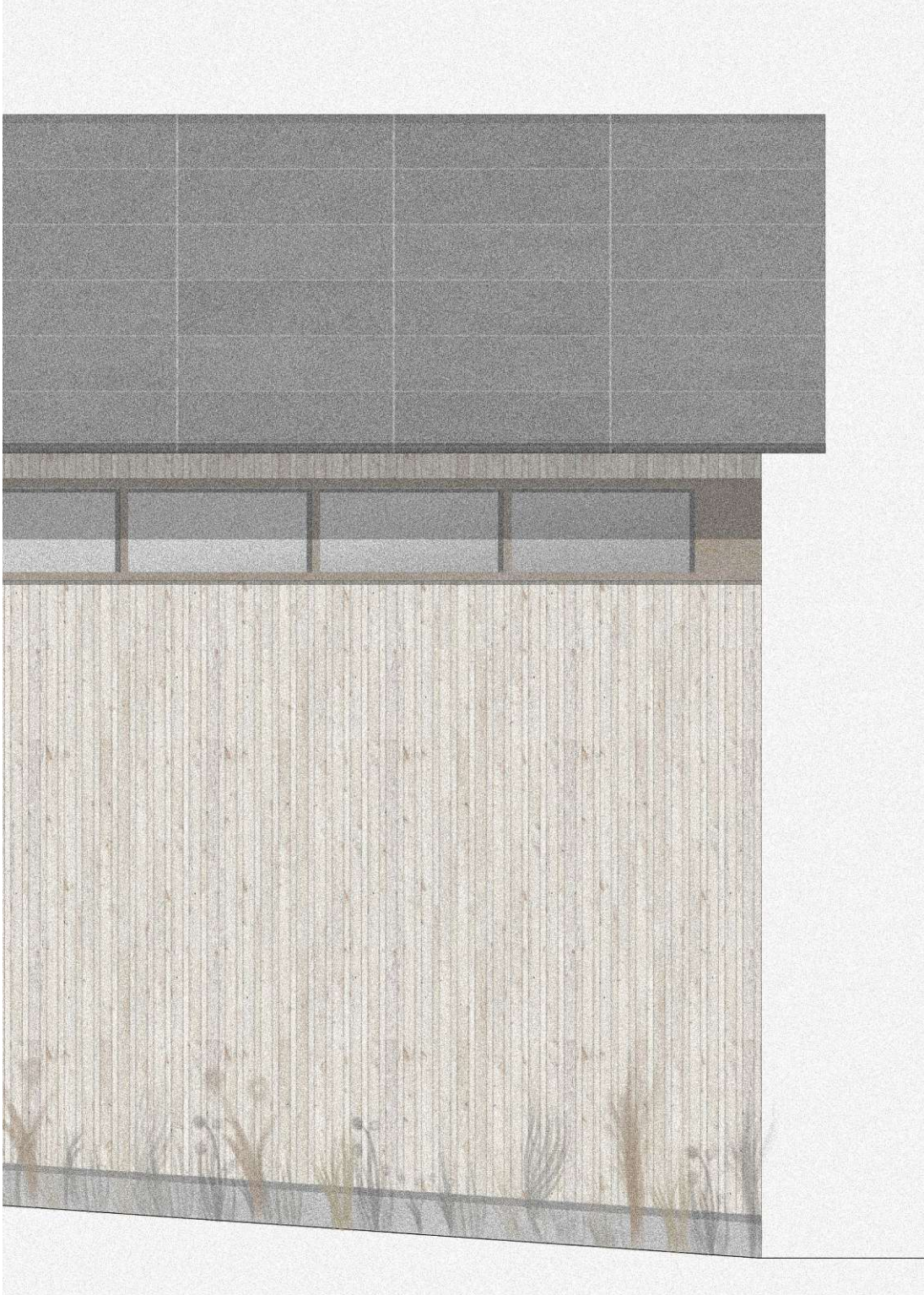
AUSSENWAND WEINKELLER

Lärche Fassadenverkleidung vertikal	2,4
Lattung Fichte	3/5
Konterlattung Hinterlüftung	3/5
Windbremse (DWD Platte)	
MDF	1,5
KVH + Strohdämmung	36
OSB	1,5
Holzschalung (Spritzschutz im Arbeitsbereich)	1,9

FUNDAMENT KELLEREI

Ökobeton	30
Bentonit Abdichtung	
Kapillarbrechende Schicht	30









„Wer glaubt, er gebe seinem Wein mehr Bedeutung, wenn er seine Barriques in römischen Tempeln oder pseudo-ägyptischen Pyramiden stapelt, macht es sich zu einfach. Es geht darum, aus einfachen, aber zwingenden Überlegungen heraus Komplexität zu erzielen. Das ist bei der Architektur so, und wie ich [Jacques Herzog] von Christian Moueix gelernt habe, beim Wein auch.“

(Jacques Herzog über die Dominus Estate, 2016)



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 Verzeichnis

Literaturverzeichnis

- ÖKL – Arbeitskreis Landwirtschaftsbau. (2022). ÖKL-MB 99. 4.Auflage.
- Anwander, B., & Loidl-Reisch, C. (1989). Kellergassen in Österreich. Ein Führer zu 325 Orten in den Weinbau-gebieten. Wien: Falter Verlag.
- Bauer, K. (2008). Weinbau. avBuch.
- Birkigt, K., Stadler, M., & Funck, H. (2002). Corporate Identity - Grundlagen, Funktionen, Fallbeispiele. (H. Funck, Hrsg.) München: verlag moderne industrie.
- Bratschi, U. (2008). Wie man Architektur als Marketinginstrument nutzen kann. Corporate Architecture. Marketing Architektur CH.
- Bratschi, U. (2009). Das verlangen nach einem klaren Architekturprofil. Modulor Magazin(03), 21.
- Caviezel, N. (2019). Unter Druck – Erkundungen zur Kulturlandschaft. Österreichische Zeitschrift für Kunst und Denkmalpflege(3/4).
- Dobretsberger, C., & Neiss, B. (2006). wilder Wein. St. Pölten: Residenz Verlag.
- Eßer, G. (2018). Weinviertler Kellergasse im europäischen Kulturerbejahr 2018. Denkmal heute(1).
- Eßer, G. (01 2014). Bau.Kultur.Landschaft Weinviertel. Kultur Niederösterreich, 50.
- Eßer, G. (2019). Die Kulturlandschaft der niederösterreichischen Kellergassen. Geschichte einer Aneignung. Österreichische Zeitschrift für Kunst und Denkmalpflege(3/4).
- Edl, R. (2019). Hintaus bei den Stadeln. Schleinbach, Niederösterreich: Edition Winkler-Hermaden.
- Feltes, J. (16.07.2016). Richtiger Bodenaufbau. Das deutsche Weinmagazin(14).
- Fleuchaus, R., & Arnold, R. (2011). Weinmarketing, Weinkonsumentenverhalten. (R. Arnold, Hrsg.) Gabler Verlag, Springer Fachmedien Wiesbaden GmbH 2011.
- Galinski, A., & Paul, N. (01. 02 2015). Dämmen mit Baustroh - Option mit vielen Vor(ur)teilen. Bundesbaublatt. GESTALTE(N). (03 2016). Holzstadeln in Niederösterreich. GESTALTE(N) - Das Magazin für Bauen, Architektur und Gestaltung(151).
- Heuer, L. (29.08.2015). Für ein gutes Betriebsklima. Das deutsche Weinmagazin(16/17).
- Heuer, L. (20.06.2015). Für einen sicheren Auftritt. Das deutsche Weinmagazin(12).
- Heuer, L. (22.04.2017). Hingucker aus Holz. Das deutsche Weinmagazin(8).
- Heuer, L. (27.04.2019). Upgrade: Klare Formen setzen Akzente. Das deutsche Weinmagazin(9).
- Kaltenbrunner, R. (2007). Architektur und Nachhaltigkeit. In M. Hegger, M. Fuchs, T. Stark, & M. Zeumer, Energie Atlas. München: Institut für internationale Architektur-Dokumentation GmbH & Co. KG.
- Kaufmann, H. (12 2022). Holz, Lehm, Stroh. Zuschnitt 87.
- Korkut, A. (2014). Handlungsstrategien für ein nachhaltiges Weingut. Wien.
- Kulturlandschaft der Kellergassen. (2020). GESTALTE(N) - Das Magazin für Bauen, Architektur und Gestaltung.
- Kunz, F. R. (2019). Von der Zukunft der Weinviertler Stadel. In R. Edl, Hintaus bei den Stadeln. Schleinbach: Edition Winkler-Hermaden.
- Lörcher, F. (25.04.2015). Gute Architektur setzt starke Zeichen. Das Deutsche Weinmagazin(08).
- Laireiter, C. (o.J.). Bauen mit der Natur, Holz- und Strohhallenhäuser. Mondsee.

- Listmann, S. (21.04.2018). Weinraum. Das deutsche Weinmagazin(8).
- Mötz, S. (2019). Baukultur im Weinviertel. Niederösterreich.
- Münzing, W. (19.04.2014). Neubau eines Weinguts. Das Deutsche Weinmagazin(08).
- Martin, F. (2013). Das etwas andere Weinviertel. Wien, Graz, Klagenfurt: styria regional.
- Meuron, H. D. (04.05.2015). Ricola Kräuterzentrum in Laufen. DETAIL(3).
- Minke, G. (2009). Handbuch Lehm: Baustoffkunde, Technikem, Lehmbauarchitektur (Bd. 9). Staufen bei Freiburg: ökobuch.
- NÖ Gestalten. (09 2013). Kellergasse des Jahres 2013. GESTALTE(N) Das Magazin für Bauen, Architektur und Gestaltung(141).
- Naumann, M. (27.11.2021). Architektur im Zeichen der Weinkultur. Das deutsche Weinmagazin(24).
- Pestalozzi, M. (2013). Heimatliche Erde. Laufen: Thema.
- Röschitz. (2017). Weinsprüche und Weinweisheiten aus dem Weinviertel. In W. Paar, & J. Rieder, Weinviertler Kellerleben. Schleinbach: Edition Winkler-Hermaden.
- Rückle, H. (1994). Corporate Identiy. In: Mit Visionen an die Spitze, Zukunftsorientiert denken, handeln und führen. Wiesbaden, Deutschland: Gabler Verlage.
- Regner, J. (2017). ... wie so oft bei Brüdern. In W. Paar, & J. Rieder, Weinviertler Kellerleben. Schleinbach: Edition Winkler-Hermaden.
- Sauer, M., & Kapfinger, O. (2015). Martin Rauch. gebaute Erde. München: DETAIL Buisness Informations GmbH.
- Schafer, D. (2021). Massivbauweise mit Lehm. Wiesbaden: Springer Fachmedien Wiesbaden GmbH.
- Schmidbaur, A. G. (1990). Die Niederösterreichischen Kellergassen. Eine Bestandsaufnahme. Entstehung - Verbreitung und Typologie - Entwicklungstendenzen. . Wien: Dissertation TU Wien.
- Simmel, C. (12 2022). Holz, Lehm, Stroh. Zuschnitt 87(87).
- Statistik Austria. (2016). Der Weinbau in Österreich. (S. Austria, Hrsg.) Wien: Verlag Österreich GmbH.
- Steidl, R. (2010). Kellerwirtschaft. Wien: av Buch.
- Steiner, & Seiler. (2005). WeinArchitektur - Vom Keller zum Kult. Architekturzentrum Wien: Hantja Cantz.
- Steiger, L. (2020). Basics Konstruktion Holzbau. Basel: Birkhäuser Verlag GmbH.
- Teuschl, W. (2012). Wiener Dialekt Lexikon. Wien: Residenz Verlag.
- Volhard, F. (2021). Bauen mit Leichtlehm: Handbuch für das Bauen mit Holz und Lehm. Darmstadt: Birkhäuser.
- Wachter, F. (2015). Pellendorf und seine Keller. Abschlussarbeit im Zuge der Ausbildung als Kellergassenführer, Pellendorf.
- Wehdorn, M. (2005). Das kulturelle Erbe. Wien: StudienVerlag.
- Wiesbauer , H. (2019). Hohlwege und Lösterrassen in Niederösterreich, Oder: Das Leben in der Vertikalen. Österreichische Zeitschrift für Kunst und Denkmalpflege(3/4).
- Woschek, H.-G., Duhme, D., & Friederichs, K. (2011). Wein und Architektur. (H.-G. Woschek, Hrsg.) München: DETAIL Institut für Internationale Architektur-Dokumentation GmbH & Co. KG.
- Woschek, H.-G., Duhme, D., & Friederichs, K. (2014). Wein + Raum. (H.-G. Woschek, Hrsg.) München: DETAIL

Quellenverzeichnis

- Österreich Wein. (o. J.). Betriebe. Abgerufen am 11. 02. 2022 von https://www.oesterreichwein.at/suche/betriebe?tx_solr%5Bq%5D=
- Österreich Wein. (o.J.). Das Weinviertel. Abgerufen am 17. 03. 2022 von <https://www.oesterreichwein.at/unser-wein/klima-boden/klimagebiete/weinviertel>
- Österreich Wein. (o.J.). Geschichte. Abgerufen am 17. 03. 2022 von <https://www.oesterreichwein.at/unser-wein/geschichte>
- Österreich Wein. (o.J.). Geschichte. Abgerufen am 17. 03. 2022 von <https://www.oesterreichwein.at/unser-wein/geschichte>
- Österreich Wein. (o.J.). Weinbaugebiete. Abgerufen am 01. 02. 2023 von <https://www.oesterreichwein.at/unser-wein/weinbaugebiete>
- Österreich Wein. (o.J.). Weinviertel. Abgerufen am 17. 03. 2022 von <https://www.oesterreichwein.at/unser-wein/weinbaugebiete/niederoesterreich/weinviertel>
- Bratschi, U. (01. 04. 2021). Abgerufen am 09. 02. 2022 von Architektur – das unterschätzte Marketinginstrumentarium: <https://www.kmu-magazin.ch/marketing-vertrieb/architektur-das-unterschaetzte-marketinginstrumentarium>
- Bundesforschungszentrum für Wald. (10. 05. 2022). Digitale Bodenkarte. (basemap.at, Herausgeber) Abgerufen am 25. 06. 2022 von <https://bodenkarte.at/#/center/16.54873,48.49613/zoom>
- CLAYTEC. (07. 2012). Stampflehmwände und -böden. (CLAYTEC, Hrsg.) Abgerufen am 06. 06. 2022 von https://www.claytec.de/fileadmin/user_upload/pdf_techniken/1-1_stampflehmwaende_und-boeden.pdf
- Cracking Wines. (26. 01. 2021). WAS IST DER UNTERSCHIED ZWISCHEN ORGANISCHEN, BIOLOGISCH-DYNAMISCHEN UND NATÜRLICHEN WEINEN? Abgerufen am 25. 06. 2022 von <https://www.crackingwines.com/de/blogs/winesplaining-blog/feel-good-wines-made-good>
- Edl, R., & Rieder, J. (o.J.). Von der Kostbarkeit der bäuerlichen Baudenkmäler. Abgerufen am 01. 02. 2023 von Agrar Plus: <https://akademie.agrarplus.at/stadelakademie.html>
- Energie-Experten. (o.J.). Vorteile und Nutzung nachwachsender Rohstoffe. Abgerufen am 25. 06. 2022 von <https://www.energie-experten.org/erneuerbare-energien/biomasse/nachwachsende-rohstoffe>
- Faber-Köchel, A. (2021). Warum der Klimawandel meine Existenz bedroht. Von faber-koechl: <https://www.faber-koechl.at/warum-der-klimawandel-meine-existenz-bedroht/> abgerufen
- Fiederling-Kapteinat, H.-G. (07. 05. 2020). Lehm - Löss. Abgerufen am 11. 02. 2022 von <https://www.tonbergbau.blog/lehm-loess/>
- Geuder, T. (18. 06. 2022). Architect at Work. Abgerufen am 06. 02. 2022 von Ökologischer Lehm-bau: <http://www.architectatwork.at/de/aw-newsletter/n/22671/okologischer-lehm-bau>
- Herzog. (2016). Wein und Architektur: Symbiose aus Alt & Neu. Abgerufen am 30.01.2023 von <https://www.wein.de/de/allgemein/wein-und-architektur-symbiose-aus-alt-neu/>
- Herzog & De Meuron. (2014). Ricola Krauterzentrum. Abgerufen am 09. 02. 2022 von <https://regenerativedesign.world/ricola-krauterzentrum/>
- Lehmtonerde. (o.J.). Bautechnik. Abgerufen am 26. 06. 2022 von <https://www.lehmtonerde.at/de/lehm/lehm.php?alD=40>

LK Österreich. (o.J.). Rechtliches zum Bäuerlichen Buschenschank. (L. Österreich, Hrsg.) Abgerufen am 16. 03 2022 von www.lfi.at.

Marktgemeinde Gaweinstal. (01. 07 2021). Marktgemeinde Gaweinstal. Abgerufen am 12 2022 von https://www.gaweinstal.at/Pellendorf_9

Marktgemeinde Gaweinstal. (o.J.). Gaweinstal. Abgerufen am 12 2022 von https://www.gaweinstal.at/Unser_Gaweinstal/Interessantes_Wissenswertes/Die_Gemeinde

roHolz Austria. (18. 03 2022). Holz ist genial. Abgerufen am 01 2023 von proholz.at: <https://www.proholz.at/holzistgenial>

Rauch, M. (13. 11 2021). Lehm aus Vorarlberg fürs nachhaltige Leben. Abgerufen am 11 2021 von Orf: <https://orf.at/stories/3229807/>

RIS. (10. 12 2020). NÖ Raumordnungsgesetz 2014, § 20. Abgerufen am 01 2023 von <https://www.ris.bka.gv.at/NormDokument.wxe?Abfrage=LrNO&Gesetzesnummer=20001080&FassungVom=2022-05-09&Artikel=&Paragraf=20&Anlage=&Uebergangsrecht=>

Scherr. (2021). Weingut Scherr. Abgerufen am 10 2022 von Lehm/Löss-Lehm: <https://weingut-scherr.de/wp/weinberg/boeden/lehmloesss-lehm/>

Stampfl, E. (23. 11 2021). Ökologisches Bauen: Prinzipien, Baustoffe und Förderungen. Abgerufen am 04. 07 2022 von <https://www.infina.at/ratgeber/oekologisches-bauen/#c15353>

Statista. (2021). Anzahl der Betriebe im Weinbau in Österreich. Abgerufen am 11 2022 von <https://de.statista.com/statistik/daten/studie/150200/umfrage/betriebe-im-weinbau-in-oesterreich/>

Unesco. (2022). Immaterielles Kulturerbe. Abgerufen am 31.01.2023 von Unesco; Österreichische Nationalkommission: <https://www.unesco.at/kultur/immaterielles-kulturerbe/oesterreichisches-verzeichnis/detail/article/weinviertler-kellerkultur>

Vino Culinario. (2019). Weinbau & Weinkultur in Österreich. Abgerufen am 10 2022 von <https://www.vino-culinario.de/weinbau-weinkultur/in-oesterreich/>

Vinodea. (o.J.). Vinodea - Weine von Winzerinnen. Abgerufen am 10 2022 von Elisabeth Wachter: <https://vinodea-weinhandlung.at/elisabeth-wachter/>

Wachter, L. (22. 11 2021). Weingärtnerei Wachter. Abgerufen am 09 2022 von Shootingstar

Leichtglasflasche: <https://www.weingaertnerei-wachter.at/post/shootingstar-leichtglasflasche>

Wandelklima. (10 2020). Wird ein Wein sein? Klimawandel im Weingarten. Von Wandelklima: <https://wandelklima.at/klimawandel-im-weinbau-winzerin-anna-faber/> abgerufen

wein.plus. (23. 06 2021). Abgerufen am 12 2022 von Weinpresse: <https://glossar.wein.plus/weinpresse>

wein.plus. (23. 06 2021). Abgerufen am 12 2022 von Gravitationsprinzip: <https://glossar.wein.plus/gravitationsprinzip>

wein.plus. (27. 04 2022). wein.plus. Abgerufen am 10 2022 von Rebstock: <https://glossar.wein.plus/rebstock>

wein.plus. (o.J.). Abgerufen am 12 2022 von Flaschenabfüllung: <https://glossar.wein.plus/flaschenabfuellung>

wein.plus. (o.J.). Abgerufen am 12 2022 von Ausbau: <https://glossar.wein.plus/ausbau>

wein.plus. (o.J.). Buschenschank. Abgerufen am 01 2023 von wein.plus: <https://glossar.wein.plus/buschenschank>

Weinfreunde. (31.10.2022). Weinland Österreich und seine Regionen. Abgerufen am 01 2023 von <https://www.weinfreunde.de/magazin/weinwissen/weinland-oesterreich-teil-1/>

Weingärtnerei Wachter. (13. 04 2020). Weingärtnerei Wachter. Abgerufen am 11 2022 von Facebook: <https://www.facebook.com/WeingaertnereiWachter/photos/3869445669793211>

Weingärtnerei Wachter. (o.J.). Weingärtnerei Wachter. Abgerufen am 10 2022 von Philosophie: <https://www.weingaertnerei-wachter.at>

Weingut Sauer. (o.J.). Sauer. Abgerufen am 10 2022 von Vinothek: <https://weingut-sauer.de/vinothek>

Weinviertel dac. (o.J.). Weinviertel Dac. Abgerufen am 10 2022 von Weinviertel: <https://www.weinvierteldac.at/wein-im-weinviertel/weinviertel/>

Weinviertel dac. (o.J.). Weinviertel DAC. Abgerufen am 10 2022 von Entwicklung des Weinbaus: <https://www.weinvierteldac.at/wein-im-weinviertel/schauplatz-weinviertel/geschichte-des-weinbaus/>

Weinviertel dac. (o.J.). Weinviertel DAC. Abgerufen am 10 2022 von Klima & Geologie: <https://www.weinvierteldac.at/wein-im-weinviertel/klima-geologie/>

Weinviertel dac. (o.J.). Weinviertel DAC. Abgerufen am 10 2022 von Klima im Weinviertel: <https://www.weinvierteldac.at/wein-im-weinviertel/klima-geologie/das-klima-im-weinviertel/>

Weinviertel. (o.J.). Geschichte und Entstehung der Kellergasse. Abgerufen am 01 2023 von Weinviertel.at: <https://www.weinviertel.at/geschichte-und-entstehung-der-kellergassen>

Weinviertel Süd. (o. J.). Südliches Weinviertel. Abgerufen am 10 2022 von Gaweinstal: <https://www.weinviertel-sued.at/Gaweinstal>

Winery.com. (o.J.). Österreichs Weingeschichte. Abgerufen am 17. 03 2022 von www.winery.com: <https://www.winery.com/herkunft/europa/oesterreich/einleitung/oesterreichs-weingeschichte/>

Niederösterreich. (o.J.). Unsere Kellergassen. Abgerufen am 01 2023 von niederoesterreich.at: <https://www.niederoesterreich.at/kellergassen>

Sonstige Quellen

Dokumentation

ORF2, Faber-Köchel Maria, (11.04.2021). "Eingeschenkt".

Gespräche

Wachter, E. (25. März 2022). Interview. (T. Singer) Pellendorf.

Wachter, E. (06. 10 2022). Weinlese Pellendorf. (T. Singer)

div. Gespräche im Presshaus bzw. im Weingarten 2021-2023

Abbildungsverzeichnis

Abb. 1: Kellergassenleben

Weinviertler Kellerleben, Wolfgang Paar, Johannes Rieder, 2017, S.43, Foto: Lois Lammerhuber, Baden

Abb. 2: Weingarten „In Jungfrauen“, Pellendorf

Timna Singer (Jänner 2023)

Abb. 3: Verortung Pellendorf in Österreich

Eigene Darstellung von <https://www.oesterreichwein.at/presse-multimedia/kartenmaterial#c41958>, aufgerufen am 24.03.2022

Abb. 4: Weinviertel

Eigene Darstellung nach Weinviertel Dac, <https://www.weinvierteldac.at/wein-im-weinviertel/weinviertel/>, aufgerufen am: 29.11.2021

Abb. 5: Anbindung Pellendorf

Eigene Darstellung nach Weinviertel Dac, <https://www.weinvierteldac.at/wein-im-weinviertel/weinviertel/>, aufgerufen am: 29.11.2021

Abb. 6: Entfernungen

Eigene Darstellung nach Weinviertel Dac, <https://www.weinvierteldac.at/wein-im-weinviertel/weinviertel/>, aufgerufen am: 29.11.2021

Abb. 7: Orthobild

Niederösterreich Atlas, <https://atlas.no.e.gv.at/atlas/portal/noe-atlas/map/Planung%20und%20Kataster/Grundstücke>, aufgerufen am: 12.12.202

Abb. 8: Schwarzplan

Abb. 9: Pellendorf

Peter Holzer (Juli 2009)

Abb. 10: Pellendorfer Häusln

https://www.meinbezirk.at/mistelbach/c-lokales/damals-und-heute-die-goldbachstrasse-in-pellendorf_a5013805#gallery=null, aufgerufen am: 20.12.2022

Abb. 11: Historische Karte Pellendorf

Josephinische Landesaufnahme, 1773-1781, <https://maps.arcanum.com/de/map/firstsurvey-lower-austria/?bbox=1841549.2279021277%2C6188106.3231212%2C1845127.4362887277%2C6189859.597457492&map-list=1&layers=151>, abgerufen am: 02.01.2023

Abb. 12: Zerfall der Keller

Timna Singer (Oktober 2022)

Abb. 13: Flächenwidmung Kellergasse

<https://atlas.no.e.gv.at/atlas/portal/noe-atlas/map/Planung%20und%20Kataster/Flächenwidmung?bbox=16.545098981422065,48.483991321978095,16.559439117521286,48.49176747381815>, aufgerufen am 05.01.2023

Abb. 14: Orthobild Kellergasse

<https://atlas.no.e.gv.at/atlas/portal/noe-atlas/map/Planung%20und%20Kataster/Grundstücke>, aufgerufen am 05.01.2023

Abb. 15: Umbau eines Kellers zu einem Wohngebäude

Timna Singer (Oktober 2022)

Abb. 16: einseitige Kellergasse

Timna Singer (Oktober 2022)

Abb. 17: Pellendorf Kreuzstetterweg

Timna Singer (Oktober 2022)

- Abb.18: Lindenallee
Timna Singer (Oktober 2022)
- Abb.19: Zerfallene Keller
Timna Singer (Oktober 2022)
- Abb.20: Pellendorfer Kellergasse
Timna Singer (Oktober 2022)
- Abb.21: Franz R. Kunz: Zyklus Weinviertler Keller (2012)
<https://www.edition-wh.at/product/weinviertler-kellerleben/>, aufgerufen am: 05.10.2022
- Abb.22: Franz R. Kunz: Bäuerliche Denkmäler
<https://akademie.agrarplus.at/stadelakademie.html>, aufgerufen am: 20.01.2023
- Abb.23: Köllapartie im Presshaus Wachter, Pellendorf, 1960
Weingärtnerei Wachter
- Abb.24: Heimische Kellergasse mit dem Keller meiner Großeltern, Nodendorf
Timna Singer (Jänner 2023)
- Abb.25: Zerfall des Kellers in der Landschaft, Pellendorf
Timna Singer (Oktober 2022)
- Abb.26: Renovierter Stadel - Umnutzung für eine Oldimer-Garage, Thomasl
Timna Singer (Jänner 2023)
- Abb.27: Stadelensemble mit Landschaftsdurchblick, Nodendorf
Timna Singer (Jänner 2023)
- Abb.28: Zerfall des Stadels in der Landschaft, Nodendorf
Timna Singer (Jänner 2023)
- Abb.29: Franz Wachter drei Generationen und Elisabeth Wachter
<https://www.weingaertnerei-wachter.at>, aufgerufen am: 14.11.2022
- Abb.30: Betriebsphilosophie
<https://www.weingaertnerei-wachter.at>, aufgerufen am: 14.11.2022
- Abb.31: Winzerin Elisabeth „Lisi“ Wachter
Weingärtnerei Wachter (Juli 2021)
- Abb.32: Begrünung im Weingarten
Weingärtnerei Wachter (Mai 2022)
- Abb.33: Bestand Kellergasse
Timna Singer (Oktober 2022)
- Abb.34: Schwarzplan Pellendorf
- Abb.35: Bestand Kellergasse, Aquarell
- Abb.36: Bestandsaufnahme Weinkeller
- Abb.37: Bestandsaufnahme Weinkeller
Weingärtnerei Wachter (September 2020)
- Abb.38: Weinbottiche für die Rotweinverarbeitung
Timna Singer (September 2022)

Abb.39: Multifunktionsraum
Timna Singer (September 2022)

Abb.40: Schwelle zwischen Innen und Außen
Timna Singer (September 2022)

Abb.41: Stauraum
Timna Singer (September 2022)

Abb.42: eingesunkener Abfluss
Timna Singer (September 2022)

Abb.43: Immervolltank auf EPS-Sockel
Timna Singer (September 2022)

Abb.44: altes Presshaus
Timna Singer (September 2022)

Abb.45: Niveauunterschiede altes Presshaus
Timna Singer (September 2022)

Abb.46: Lagerung auf der Gasse
Weingärtnerei Wachter (September 2021)

Abb.47: Arbeiten im Freien
Weingärtnerei Wachter (September 2021)

Abb.48: Bestandsaufnahme Buschenschank
Timna Singer (September 2022)

Abb.49: Buschenschank

Abb.50: Buschenschank

Abb.51: Bestandsaufnahme Verkauf
Timna Singer (Jänner 2023)

Abb.52: Eingang Ab-Hof-Verkauf
Timna Singer (Jänner 2023)

Abb.53: Innenraum Ab-Hof-Verkauf
Timna Singer (Jänner 2023)

Abb.54: Logo
Weingärtnerei Wachter (April 2020)

Abb.55: Leichtglasflasche
Weingärtnerei Wachter (Mai 2020)

Abb.56: Innenhof Weingärtnerei Wachter
Timna Singer (Oktober 2022)

Abb.57: Weingarten Jungfrauen
Weingärtnerei Wachter (September 2020)

Abb.58: Fritz Kaus: Weinlese in Mailberg
Weinviertler Kellerleben, Wolfgang Paar, Johannes Rieder, 2017, S.55

Abb.59: Verortung Weinviertel in Österreich
Eigene Darstellung nach <https://www.oesterreichwein.at/presse-multimedia/kartenmaterial#c41958>, aufgerufen am 24.03.2022

Abb.60: Weinbaubetriebsgrößen
Eigene Darstellung nach Österreich Wein

Abb.61: Weinbaugebiete Niederösterreich
Eigene Darstellung nach <https://www.oesterreichwein.at/presse-multimedia/kartenmaterial#c41958>, aufgerufen am 24.03.2022

Abb.62: Weinviertel
Eigene Darstellung nach Weinviertel Dac, <https://www.weinvierteldac.at/wein-im-weinviertel/weinviertel/>, aufgerufen am: 29.11.2021

Abb.63: Klimatische Verhältnisse in Österreich
Eigene Darstellung nach <https://www.weinvierteldac.at/wein-im-weinviertel/klima-geologie/das-klima-im-weinviertel/>, aufgerufen am 04.11.2022

Abb.64: Der Boden im Weinviertel
Eigene Darstellung nach Weinviertel Dac, <https://www.weinvierteldac.at/wein-im-weinviertel/weinviertel/>, aufgerufen am: 29.11.2021

Abb.65: Geologie rund um Gaweinstal
Geologische Bundesanstalt & Weinkomitee Weinviertel (Hrsg.): Geologie & Weinviertel, Wien, 2004

Abb.66: Fläche für das Aussetzen von Jungreben
Weingärtnerei Wachter (Juli 2022)

Abb.67: Bodenbearbeitung durch den Rigolpflug
Weingärtnerei Wachter (Juli 2022)

Abb.68: Lehmige Erde im Weingarten
Weingärtnerei Wachter (Juli 2021)

Abb.69: Austrieb der Winterknospe
Weingärtnerei Wachter (Mai 2022)

Abb.70: Begrünung im Weingarten
Weingärtnerei Wachter (Mai 2022)

Abb.71: Das Winzerjahr
Eigene Darstellung

Abb.72: Rebschnitt
Weingärtnerei Wachter (Februar 2021)

Abb.73: Abbaubares Bindematerial
Weingärtnerei Wachter (Mai 2022)

Abb.74: Unterstockbereich
Weingärtnerei Wachter (Mai 2022)

Abb.75: Rebe von oben
Timna Singer (Mai 2022)

Abb.76: Laubwand
Weingärtnerei Wachter (Mai 2022)

Abb.77: Bearbeitung der Laubwand
Weingärtnerei Wachter (Juli 2021)

Abb.78: Handlese

Weingärtnerei Wachter (September 2020)

Abb.79: Eindrücke aus dem Weingarten
Weingärtnerei Wachter (September 2021)

Abb.80: Zweigelt Ernte
Weingärtnerei Wachter (September 2021)

Abb.81: Grüner Veltliner Ernte
Weingärtnerei Wachter (September 2021)

Abb.82: Weingartenjause
Weingärtnerei Wachter (September 2021)

Abb.83: Lese 2022 bei sonnigen 20°C
Weingärtnerei Wachter (Oktober 2022)

Abb.84: Farbenspiel im Herbst
Weingärtnerei Wachter (Oktober 2012)

Abb.85: Vorbereitung für die Kellerarbeit
Weingärtnerei Wachter (September 2020)

Abb.86: Arbeitsschritte bei der Weinherstellung
Eigene Darstellung

Abb.87: Arbeitsschritt Rebler
Weingärtnerei Wachter (September 2020)

Abb.88: Arbeitsschritt Presse
Weingärtnerei Wachter (September 2021)

Abb.89: Trester (Pressrückstand)
Weingärtnerei Wachter (September 2021)

Abb.90: Trester - Weiterverwendung als Dünger auf den Ackerflächen
Weingärtnerei Wachter (September 2021)

Abb.91: Das Weinland Österreich
Eigene Grafik nach <https://www.vino-culinario.de/weinbau-weinkultur/in-oesterreich/>, aufgerufen am: 05.10.2022

Abb.92: Weinverhalten
Eigene Darstellung nach Fleuchaus & Arnold, 2011, S. 8

Abb.93: Architektur in der Corporate Identity
Eigene Darstellung nach Zakall, 2012, S. 6 in Anlehnung an: Domenig (1990), S. 42

Abb.94: Ricola Kräuterzentrum, Laufen
https://www.detail.de/de/de_de/kraeuterzentrum-von-herzog-de-meuron-33366, aufgerufen am: 02.01.2023, Foto:
Markus Bühler Rasom

Abb.95: Gocstudio cor cellars, Washington, Lyle
<https://divisare.com/projects/349711-gocstudio-kevin-scott-cor-cellars>, aufgerufen am: 30.09.2021, Foto: Kevin Scott

Abb.96: Weingut Sauer
Weingut Sauer (o.J.)

Abb.97: Lüftungskonzept
Darstellung der Verfasserin

Abb.98: „Ausg`steckt is“

https://www.urlaubambauernhof.at/de/magazin/Heurigenkultur-in-Oesterreich_bba_17600, aufgerufen am: 21.01.2023

Abb. 99: Speise- und Getränkekarte Buschenschank Wachter
(2019)

Abb. 100: Lehmhaus Rauch
<https://www.iglehm.ch/lehmbau/bauten/lehmhaus-rauch>, aufgerufen am: 27.01.2022

Abb. 101: Holz
<https://architextures.org>, aufgerufen am: 21.11.2022

Abb. 102: Lehmputz
<https://architextures.org>, aufgerufen am: 21.11.2022

Abb. 103: Stampflehm
<https://architextures.org>, aufgerufen am: 21.11.2022

Abb. 104: Stroh
<https://stock.adobe.com/de/images/stroh-hintergrund-textur/115700252>, aufgerufen am: 20.01.2023

Abb. 105: Durchblick Collage/Foto Modell
Modell M 1:50

Abb. 106: Orthobild
Niederösterreich Atlas, <https://atlas.no.e.gv.at/atlas/portal/noe-atlas/map/Planung%20und%20Kataster/Grundstücke>,
aufgerufen am: 12.12.2022

Abb. 107: Orthobild
Niederösterreich Atlas, <https://atlas.no.e.gv.at/atlas/portal/noe-atlas/map/Planung%20und%20Kataster/Grundstücke>,
aufgerufen am: 12.12.2022

Abb. 108: Lageplan
Niederösterreich Atlas, <https://atlas.no.e.gv.at/atlas/portal/noe-atlas/map/Planung%20und%20Kataster/Grundstücke>,
aufgerufen am: 12.12.2022

Abb. 109: Flächenwidmungsplan
Niederösterreich Atlas, <https://atlas.no.e.gv.at/atlas/portal/noe-atlas/map/Planung%20und%20Kataster/Grundstücke>,
aufgerufen am: 29.11.2021

Abb. 110: Bauplatzfotos
Timna Singer (Mai 2022)

Abb. 111: Bodenkarte
Digitale Bodenkarte, <https://bodenkarte.at/#/center/16.55211,48.49461/zoom/17.4>, aufgerufen am: 29.11.2021

Abb. Titelseite: Stampflehm
Earthhouse in Madeira, <https://www.baunetzwissen.de/gesund-bauen/objekte/wohnen/earth-house-in-merida-5136026>,
aufgerufen am: 24.05.2022

Alle nicht gekennzeichneten Pläne und Grafiken wurden von der Eigentümerin selbst erstellt.



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.