

## *Erweiterung eines Weingutes in der Südoststeiermark*

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

unter der Leitung von

Univ.Prof.Arch.Dipl.-Ing.Andras Palffy

E253/6 Institut für Architektur und Entwerfen

Abteilung Gestaltungslehre und Entwerfen

eingereicht an der Technischen Universität Wien

Fakultät für Architektur und Raumplanung

von Luisa Dennig

0426371

Schönbrunnerstrasse 27/13 1050 Wien

Wien, am

---



## **Eidesstaatliche Erklärung**

Ich erkläre an Eides statt, dass ich die vorliegende Arbeit selbstständig verfasst, andere als die angegebenen Quellen/ Hilfsmittel nicht benutzt, und die den benutzten Quellen wörtlich und inhaltlich entnommenen Stellen als solche kenntlich gemacht habe.

Wien am

Luisa Dennig

## **Statutory Declaration**

I declare that I had authored this thesis independently, that I had not used other than the declared sources/ resources, and that I had explicitly marked all material which has been quoted either literally or by content from the used sources.

date

Luisa Dennig

# Inhaltsverzeichnis

007	Prolog
<b>009</b>	<b>Steiermark</b>
010	Länderkunde
012	Vulkanland
015	Landschaftsbild Vulkanland
<b>017</b>	<b>Vernakulären Architektur</b>
018	Bauerliche Höfe in der Steiermark
022	Siedlungsformen
025	Hofformen
029	Materialität
030	Dachlandschaft
<b>033</b>	<b>Wein</b>
035	Wein in Österreich
043	Weinland Österreich
047	Weinbaugebiet Steiermark
050	Winzerjahr
051	Weinproduktion
056	Wein und Architektur
059	Referenzprojekte
<b>065</b>	<b>Bestandsanalyse</b>
067	Der Ort
077	Bestand
082	Fotodokumentation

## **087**

088  
089  
094  
096  
098  
100  
102

## **Entwurf**

Städtebaulicher Ansatz  
Studien  
Funktionen  
Architekturkonzept Bestand  
Materialität  
Konstruktion Weinproduktion  
Raumprogramm

## **104**

104  
106  
108  
112  
114  
116  
118  
120  
122  
124  
126  
128  
132  
136  
140  
142  
144  
146  
147  
148

## **Plandarstellung**

Schwarzplan 1: 5000  
Lageplan 1: 2000  
Dachaufsicht 1: 500  
Grundriss Erdgeschoss 1: 500  
Grundriss Kellergeschoss 1 1: 500  
Grundriss Kellergeschoss 2 1: 500  
Schnitt AA 1: 500  
Schnitt BB 1: 500  
Schnitt CC 1: 500  
Ansicht Ost 1: 500  
Ansicht West 1: 500  
Ansicht Süd 1: 500  
Ausschnitte 1: 200  
Fassadenschnitt 1: 20  
Fassadenansicht 1: 20  
Innenraum  
Aussenraum  
Abbildungsverzeichnis  
Quellenangabe  
Danksagung

*„Das Leben ist zu kurz, um schlechten Wein zu trinken.“*

Johann Wolfgang von Goethe (1749 - 1832)

---

# Prolog

## *Themenfindung*

Die Grundlage meiner Abschlussarbeit bildet eine vorangestellte Vertiefung mit dem Thema Weinkultur und der architektonischen Auseinandersetzung mit dem landschaftlichen Kulturraum, -Südost Steiermark-, sowie ein kurzer geschichtlicher Überblick über den Weinbau in Österreich und eine Recherche über die Produktionsabläufe der Weinproduktion.

Aufbauend auf die gewonnenen Erkenntnisse wurde ein geeigneter Bauplatz gefunden und ein Raumprogramm erstellt, welches auf die Produktionsformen und das Leben der Weinbauern Bezug nimmt.

In der vorliegenden Arbeit befasste ich mich auch mit einer Revitalisierung, sowie einer Erweiterung eines bäuerlichen Weingutes im Vulkanland an der Grenze zwischen Süd- und Oststeiermark.

Ein wesentlicher Teil des Entwurfsprozesses liegt in der Auseinandersetzung mit dem Bestand sowie der Erweiterung des Weingutes und dessen Produktionsabläufen. Im Rahmen der Abschlussarbeit entwickelte sich ein Konzept und ein Entwurf, welche die ländlichen Lebensbedingungen und die Qualitäten, sowie das Potenzial des Ortes integriert.

Ich habe mich bewusst für die Südoststeiermark entschieden, da diese Region der Steiermark eine Vielfalt an Natur und Kulinarik (regionaltypische Produkte) bietet und im Vergleich zu anderen Regionen noch sehr unberührt vom Tourismus ist.

Vorsatz ist es, die bestehenden Nutzungen des Ortes aufzunehmen, Handlungsabläufe und Produktionsabläufe zu optimieren, und gegebenenfalls neue Nutzungsmöglichkeiten zu etablieren.

Ich habe mir die Aufgabe gestellt, feinfühlig an die Arbeit heranzugehen, um den Charakter des Ortes zu stärken.



---

# *Die Steiermark*

*Ein Überblick*

# Länderkunde

## Steiermark

### Einwohner

1.210 971

### Hauptstadt

Graz

### Fläche

16 401 km<sup>2</sup>

### Höchster Punkt

2995 m (hoher Dachstein)

### Bezirke

1 Staturstadt

12 Bezirke

### Gemeinden

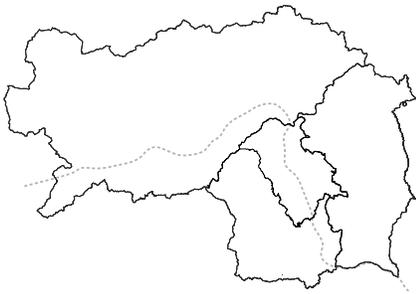
539

Steiermark ist von der Fläche (16.391 qm) her das zweitgrößte Bundesland Österreichs.

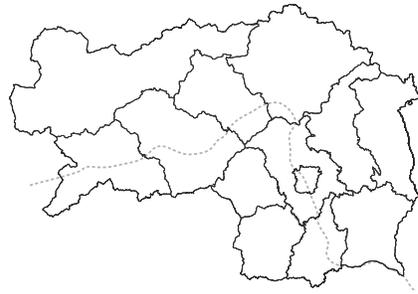
Das Bundesland wird im Volksmund auch die „Grüne Mark“ und –vorwiegend im Tourismus – das „Grüne Herz Österreichs“ genannt, da mehr als 50 % der Fläche bewaldet ist und ca. 20 % von Wiesen sowie Obst- und Weingärten bewirtschaftet wird. Die Steiermark grenzt an die Bundesländer Kärnten, Salzburg, Oberösterreich, Niederösterreich und Burgenland. Zusätzlich verläuft in den südlichen und südöstlichen Landesteilen die Staatsgrenze zu Slowenien. Oft wird das Bundesland aber einfach in 7 Hauptregionen unterteilt: Die größte Region ist die Obersteiermark, die von den nördlichen Landesgrenzen bis zum Steirischen Randgebirge südlich der Mur-Mürz-Furche reicht. Die Weststeiermark liegt südlich davon und westlich der Mur. Die Oststeiermark befindet sich östlich der Mur und südlich des Wechsels und der Fischbacher Alpen. Zwischen Ost- und Weststeiermark liegt die Landeshauptstadt Graz.<sup>1</sup> Das steirische Territorium besteht zur Hälfte aus Gebirge und zur anderen Hälfte aus dem süd- und oststeirischen Hügel-land (Weinbaugebiet), dem Grazer und Leibnitzer Feld sowie dem kleinen Anteil der pannonischen Tiefebene. Das Klima der Steiermark gehört zu dem europäischen Übergangsklima. Im Norden und Nordwesten alpine, im Süden und Südosten pannonische Einflüsse herrschen. Die meisten Niederschläge erhält die Obersteiermark, nach Süden nehmen die Niederschläge ab. Die kältesten Gebiete befinden sich im oberen Murtal mit dem Knittelfelder sowie das Talbecken von Admont und das Mitterndorfer Becken. Die Südoststeiermark gehört zu den wärmsten Gebieten Österreichs (mittlere Temperatur der Vegetationszeit nicht unter 17 °C).<sup>2</sup>

<sup>1</sup> vgl. <http://de.wikipedia.org/wiki/Steiermark>

<sup>2</sup> vgl. <http://www.aeiou.at/aeiou.encyclop.s/s798165.htm>



*Regionen*



*Gemeinden*



*Bezirke*

# Vulkanland

*Vulkanismus und Kulturlandschaft*

Das „Steirische Vulkanland“ ist ein Vermarktungsbegriff, der durch eine, 1998 entstandene, regionale Entwicklungsinitiative geprägt wurde. Der Name leitet sich von den erloschenen Vulkanen in diesem Gebiet ab, welche heute noch als Hügel erkennbar sind.

Zwei zeitlich getrennte Zyklen des Vulkanismus stammen aus der Zeit vor ca. 17 Millionen Jahren (im Miozän) sowie aus einer jüngeren Periode des Vulkanismus vor ca. 2 Millionen Jahren (Pliozän).<sup>1</sup>

79 Gemeinden aus dem südöstlichen Raum der Steiermark in den Bezirken Südoststeiermark, Hartberg-Fürstenfeld und Weiz haben sich im Verein „Zur Förderung des Steirischen Vulkanlandes“ zusammengeschlossen.

Die Schwerpunkte und Ziele der Initiative waren, eine fruchtbare Kulturlandschaft durch Nutzung der Naturräume zu erhalten, Kulinarik, authentische Produkte und traditionelles Handwerk zu stärken, die Identität der Bewohner der Region zu festigen und ein regionales Netzwerk zu erzeugen.

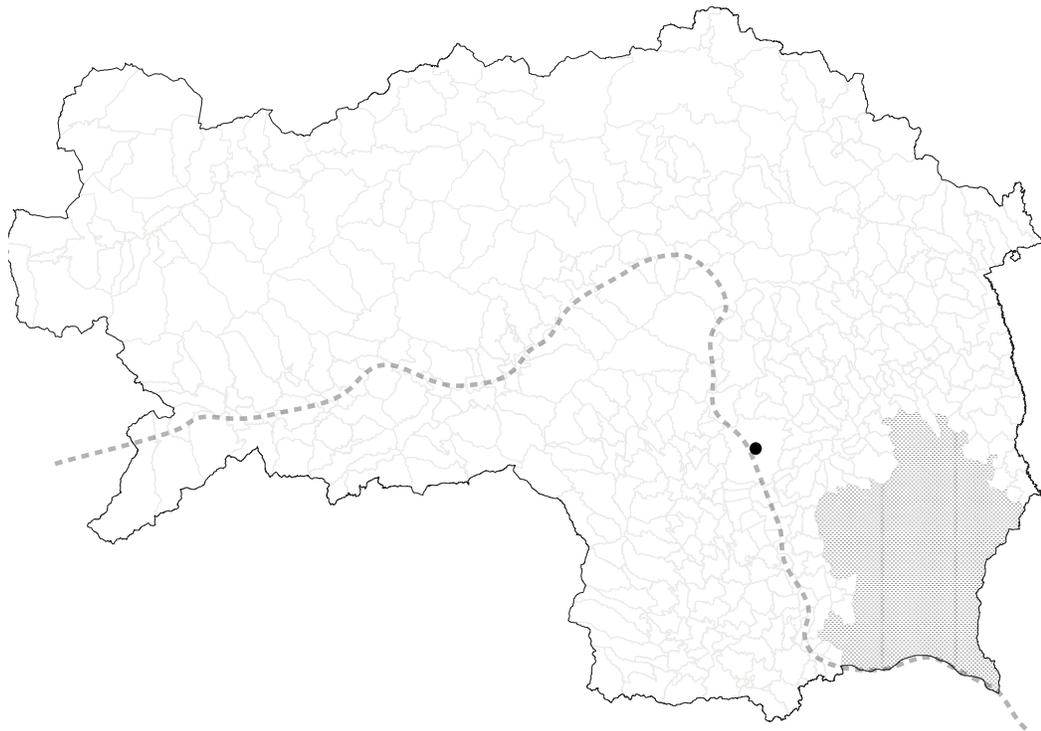
Das „Steirische Vulkanland“ steht in erster Linie für die hohe Produktqualität aus diesem Gebiet und für die guten Fortschritte in der höheren Veredelung landwirtschaftlicher Produkte.<sup>2</sup>

---

<sup>1</sup> vgl. [http://de.wikipedia.org/wiki/Steirisches\\_Vulkanland](http://de.wikipedia.org/wiki/Steirisches_Vulkanland)

<sup>2</sup> vgl. Regionaler Entwicklungsplan im Rahmen des LEADER+ Programms Österreich 2000 – 2006 Regionaler Entwicklungsplan der LAG Steirisches

Vulkanland Verein zur Förderung des Steirischen Vulkanlandes



*Steirisches Vulkanland*



Abb.01 Vulkanland

## Landschaftsbild

### Kulturlandschaft Vulkanland

Im folgenden Kapitel werde ich auf das Landschaftsbild des Vulkanlandes eingehen, um so die Erscheinung und Atmosphäre des Ortes näherzubringen.

Dieses Gebiet der Steiermark ist eines der naturbelassensten Tourismusgebiete Österreichs. Das Relief wurde von Vulkanen geformt, die heute noch gut sichtbar die Landschaft gestalten, und gemeinsam mit den Thermen als Symbol der Identität fungieren.

Das Landschaftsbild ist geformt durch langgezogene und sanfte Hügelrücken (Riedel) im Süden und durch steilere und höhere Hügel im Osten geprägt. Die topographischen Wellenbewegungen dieses Hügellandes und die vulkanischen Böden gewähren abwechslungsreiche landwirtschaftliche Strukturen.<sup>1</sup>

In den Tälern überwiegt meist der Getreide-, Mais-, Hopfen-, Kürbis-, sowie Obstanbau.

In den Höhenlagen über 320 m findet man vorwiegend Weinhänge, die zwischen Südost und Südwest abfallen. In den Übergangszonen, am Fuße der Hügel erstrecken sich Streuobstwiesen, -hauptsächlich Apfel, Holunder, Birne, Zwetschke.

An den klimatisch für den Weinbau ungeeigneten Nordhängen wachsen große Laubmischwälder:<sup>2</sup> Jungtertiärer (pliozäner) Vulkanismus und der alte (miozäne) Vulkanismus schufen steile Erhebungen, -die Basaltkegel und gestalteten so diese einzigartige Kulturlandschaft.

Auf dem Gipfel der unverwechselbaren Vulkankegel befinden sich etwa Riegersburg und Schloss Kapfenstein sowie die Marktgemeinde Klöch.<sup>3</sup>

Selten existierten erloschene Vulkane in einer derartigen Dichte, wie in dieser Gegend.

Die heute, vor allem durch Weinbau und Obstbau geprägte Landschaft, ist ein „Produkt“ der Menschen, die über Jahrhunderte den Naturraum für sich nutzten und diese Region über Generationen kultivierten.

Die von der Landwirtschaft lebende Bevölkerung gestaltete dieses Gebiet zur Sicherung ihrer Grundbedürfnisse wie Essen und Wohnen. Rohstoffe wie Holz, Lehm und Gestein dienten als Baumaterial.

Die Wege und Straßen folgten oft dem Geländeverlauf und wurden so zu neuen Teilen des gesamten Landschaftsbildes.

Aus dieser Symbiose aus Mensch und Natur entstand im heutigen Vulkanland eine einzigartige Kulturlandschaft, die sich durch Weingärten, alten Einzelbäumen, Alleen aus Obstbäumen oder Pyramidenpappeln, Äckern und Laubmischwäldern auszeichnet.

<sup>1</sup> vgl. Egle, Klaus, *Das steirische Weinland*, 1999, 12

<sup>2</sup> vgl. Krasser, Andreas, *Urthaler Christoph, Bauen in der Steiermark*, 2005, 18-21

<sup>3</sup> vgl. Krenn, Peter, *Die Oststeiermark*, 1937, 8



---

# *Vernakuläre Architektur*

*Traditionelles Bauen*

# Vernakuläre Architektur

*Bauerliche Höfe in der Steiermark*

*Das Begriff „vernakular“ kommt aus dem lateinischen „vernaculus“ (einheimisch). Dieser Ausdruck beschreibt die Art und Weise des „traditionellen,“ Bauens welche sich die sich aus, vor Ort verfügbaren Baustoffen, vorherrschendem Klima , handwerklicher Fertigung entwickelt hat. Vernakulare Architektur betrifft das Bauen der bäuerlich-ländliche Gesellschaftsschicht.*

Um einen groben Überblick über die vernakulären Architektur in Österreich bzw. der Steiermark zu bekommen, muss man historische, regionaltypische Verschiedenheiten in der Bauart, den verwendeten Formen und Materialien genauer betrachten.<sup>1</sup>

Die traditionellen Hauslandschaften (Gebiete mit gehäuftem Auftreten einer bestimmten Hofform) existieren noch heute in weiten Teilen des ländlichen Gebiets Österreichs.

## **Die ersten Siedlungen**

Die „steirische“ Besiedelung kann anhand eines Knochenfundes auf ca. 10.000 v. Chr zurückgeführt werden. Während der Völkerwanderung zogen die Römer in die Steiermark (113 v. Chr) und kultivierten Wein und gründeten die ersten Siedlungen.

Die bairische Herrschaft (ab 559 n. Chr) gliederte die Bevölkerung in „Freie“ und „Unfreie“ Bauern.<sup>2</sup> Die „freien“ Bauern leben im Status der Freiheit. Sie sind Eigentümer des Landes, das sie bewirtschaften .

Die „unfreien“ Bauern bewirtschafteten ebenfalls Land, das sie vom Grundherrn gepachtet haben. Sie müssten den Grundherrn (adeliger Grundbesitzer mit weitreichenden Verwaltungs- und Gerichts-, und Polizeifunktionen) einen prozentualen Anteil ihrer Ernte und der Erträge aus der Viehzucht überlassen.<sup>3</sup>

## **Neuzeit 16 Jh. -18 Jh.**

In der Südoststeiermark lebten die Bauern bis Ende des 19. Jahrhunderts unter der Grundherrschaft. Unter der Führung der Habsburger wurde das römische Recht eingeführt . Obwohl unter Friedrich dem III (1452-93) die Steiermark kurzfristig zum Zentrum des österreichischen Imperiums ernannt wurde die Landwirtschaft florierte, kam es anfang des 15 Jahrhunderts zu einer Agrarkrise in Ganz Europa. Laut Wilhelm Abel (deutscher Wirtschaftshistoriker) war die spätmittelalterliche Agrarkrise eine Anhäufung von ländlich-landwirtschaftlichen Notständen.

<sup>1</sup> vgl. Dietrich, Nigst, Sampl, Stiller, Weiterdenken über das Bauernhaus, 2012

<sup>2</sup> vgl. Krasser, Andreas, Urthaler Christoph, Bauen in der Steiermark, 2005, 15

<sup>3</sup> vgl. <http://www.leben-im-mittelalter.net/gesellschaft-im-mittelalter/feudalismus/grundherrschaft.html>

Diese äußern sich in Form von verlassenen Höfen und Häusern, rückgängigem Getreideanbau, abfallenden Grundrenten und in dem langfristigen Missverhältnis zwischen Erlös- und Kostenpreisen des Landbaues.<sup>4</sup>

Durch diese Krise came es zu vielen Auseinandersetzungen zwischen Adel und dem Bauernstand. Erst zur Zeit von Maria Theresia (1717-1780) stabilisierte sich der landwirtschaftliche Zustand. Neben der Begrenzung der Abgabenstellung der Bauern führte die Kaiserin den Maria-Theresianischen Kataster ein, welcher die dauerhafte Trennung von Rustikalland (von Bauern bewirtschaftet) und Dominikalland (von der Herrschaft bewirtschaftet) anordnete.

Diese Reform und die Einführung von geregelten Steuern unter Staatlicher Kontrolle brachte ihr auch den Titel "Beschützerin der Bauern".

1797 zog die französische Armee unter Führung Napoleons in Österreich ein und hinterließ nach Abzug der Truppen 1810 einen hoch verschuldeten Staat und die Österreichische Regierung erklärte 1811 formell den Staatsbankrott ein. Nach der industriellen Revolution stabilisierte sich die Lage der Landwirte und durch Erzherzog Johann wurde im Jahr 1848 das Gesetz verabschiedet welches die Bauern von allen Untertanenlasten befreite und zu gleichberechtigten Staatsbürgern erhob. Der Bauer war freier Staatsbürger und Grundeigentümer.

Die Unabhängigkeit der Bauern brachte allerdings Verschuldung und Zwangsversteigerungen mit sich, da die Bauern unvorbereitet in den freien Markt gestoßen wurden<sup>5</sup>.

Die Folgen der Befreiung waren für die Bauern nicht nur positiv, denn an die Stelle der grundherrlichen Abgaben traten Steuern, der Länder und Gemeinden. Die folgende Generation war der marktwirtschaftlichen Bedingungen nicht mächtig und nach 1868 entstanden durch Teilungen viele kleine, kaum lebensfähige Betriebe, so dass die Verschuldung anstieg.

Erst die zweite Generation konnten den Niedergang des Bauernstands abwenden und durch Genossenschaften neue Marktorganisationen schaffen.<sup>6</sup>

Durch diese Stärkung des Bauernstandes wurden viele Höfe um- und ausgebaut und das traditionelle Bauernhaus erlangte sein Aussehen.

<sup>4</sup> vgl. [http://de.wikipedia.org/wiki/Sp%C3%A4tmittelalterliche\\_Agrarkrise](http://de.wikipedia.org/wiki/Sp%C3%A4tmittelalterliche_Agrarkrise)

<sup>5</sup> vgl. Krasser, Andreas, Urthaler Christoph, *Bauen in der Steiermark*, 2005.

<sup>6</sup> vgl. <http://www.aeiou.at/aeiou.encyclop.b/b165254.htm>





Abb.03 Magd

# Siedlungsformen

## Siedlungsstruktur

*„In der Regel ist das Bauwerk dem Gelände anzupassen und nicht das Gelände dem Bauwerk.“  
(Zitat: Gerda Misson)*

In der vernakulären Architektur spielte die Situierung oder Ausrichtung der Gebäude im Gelände eine zentrale Bedeutung.

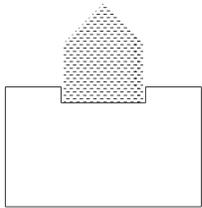
Wohngebäude bzw. bäuerliche Bauten wurden aufgrund des einfachen Aufbau immer horizontal (waagrecht, parallel) zum Hang angeordnet und fügten sich dadurch harmonisch in die Landschaft ein, während lotrecht (senkrecht, quer) zum Hang orientierte Baukörper einen Kontrast zur Landschaft erzeugen und eine Art „Landmarke“ für hohen Wiedererkennungs und hohen sozialen Stellenwert darstellen zb. Kirche. Mit dieser Kenntnis war es möglich, Wertigkeit von Bauten bei Bedarf zu betonen oder sie der Landschaft gänzlich unterzuordnen. Während der Völkerwanderung wurden die keltischen und slawischen Siedlungsstrukturen in der Steiermark zerstört. Im 8. und 9. Jahrhundert entwickelten sich die ersten „deutschen“ Siedlungsformen. Grundsätzlich kann man zwischen Streu- und Sammelsiedlungen unterscheiden.

Die Streusiedlung findet man hauptsächlich im Hügel- und Berglagen. Diese Art von Siedlungsform entstand aus der frühmittelalterlichen Art die Grundstücke (Blockflur) aufzuteilen. Im alpenraum dominiert in der Sammelsiedlung die Altform haufendorftiger Weiler und Dörfer, während im voralpinen Raum planmäßige Dorfsiedlung mit verschiedenen Formen des Zeilen, straßen und Angerdorfes vorherrscht.

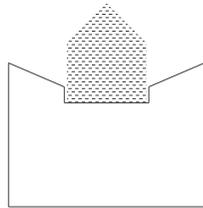
Die Sammelsiedlung entstand einerseits aus dem Schutzbedürfnis der Bewohner und andererseits aus dem wachsenden Handel, welcher die Reichweite der Höfe erforderte. In dem Südoststeirischem Hügelland überwiegen alleinstehende Höfe (Streusiedlung).

Im südlichen Teil der Steiermark überwiegt aufgrund des Weinbaus die Einteilung der Flure in Streifen, (laut Sidaritsch) Weingartsstreifenflur) In der Ost- und Weststeiermark bilden sich Flure die in unregelmäßige Blöcke unterteilt werden.<sup>1</sup>

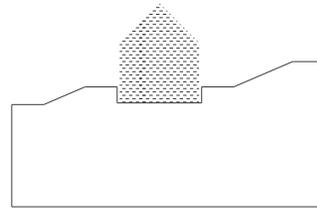
<sup>1</sup> vgl. Lamprecht, Flur- und Siedlungsform im steirischen Weingebiet, 44



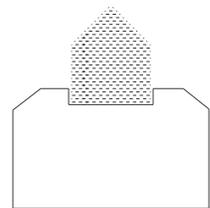
*Ebenes Gelände*



*Mulde*

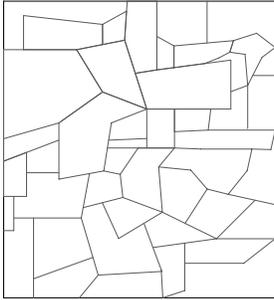


*Südhanglage*

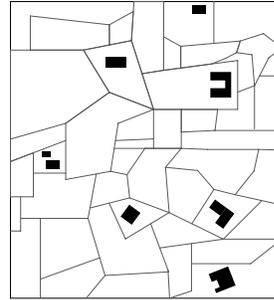


*Kuppenlage*

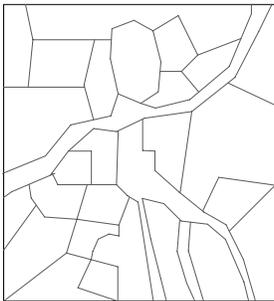
*Blockflur*



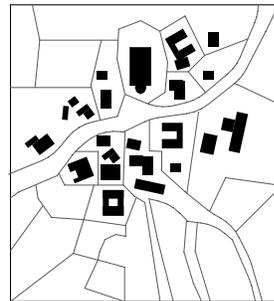
*Blockflur/Streusiedlung*



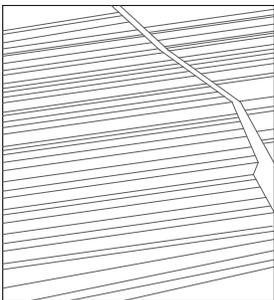
*Einödblockflur*



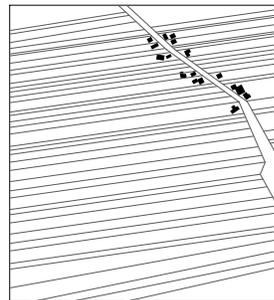
*Einödblockflur/(Kirchen)*



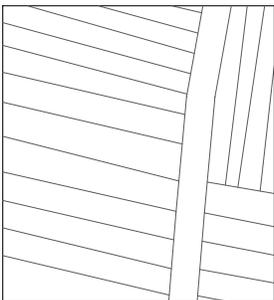
*Streifenflur*



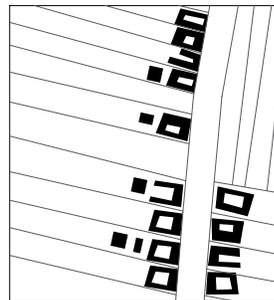
*Streifenflur/Strassendorf*



*Gewannflur*



*Gewannflur/Angerdorf*



## Hofformen

Traditionelle Gebäudelandschaften



Die traditionellen Gebäudelandschaften charakterisieren noch heute große Teile der ländlichen Gebiete der Steiermark.

Ein Bauernhof umfasst grundsätzlich vier verschiedene Nutzungen, die im Gebäude oder Gebäudeensemble untergebracht werden:

### Wohnen, Viehhaltung, Vorratshaltung sowie Gerätschaft.

Die Organisation der Bauten eines Gehöfts zueinander bestimmt der Hoftypus.

Nach der Situierung, der Funktionen und Anordnung des Grundrisses kann man folgende Hoftypen unterscheiden:



### Einhof, Zwiehof, Haufenhof oder Gruppenhof, Mehrseithof sowie Haken- und Streckhof.

Die ältesten bäuerlichen Anwesen, der Haufen- oder auch Gruppenhof genannt, ist in großen Teilen Kärntens und der Steiermark sowie in den angrenzenden Gebieten in Oberösterreich und Niederösterreich vorzufinden. Durch eine Trennung der einzelnen Funktionen ist eine relativ große Zahl verschieden großer Gebäude nötig, die entsprechend dem Gelände möglichst funktional angeordnet werden.

Der Haufenhof schafft ein Bild als ob Gebäudeanlagen mit Einzweckbauten, Wohnhaus, Stall, Scheune, Schupfen, Getreidespeicher, Backofen sowie Wagenhütte, fast willkürlich arrangiert wurden. Neben diesen Gehöftformen gibt es eine Reihe von Klein- und Sonderformen, die Spezialkulturen wie Wein anbauten.

Hier können einzelne Gehöftteile fehlen, die Bauwerke und deren Ausstattung sind generell bescheidener.

In der Praxis sind zahlreiche Misch- und Übergangsformen zu finden, die durch die allgemeine historische Entwicklung, sowie durch die Geschichte des einzelnen Hauses (Um- und Zubauten) bedingt sein können.

So können zu den idealtypischen Formen zusätzliche Bauten (besonders kleinere Wirtschafts-, aber auch Wohngebäude wie etwa Ausgedingehäuser) hinzutreten.

Die ständige Veränderung, der die Hofformen unterliegen, erreicht im 20. Jahrhundert ein bedeutendes Ausmaß. Einerseits kommen neue technische Baumaterialien hinzu, andererseits bedingt die Mechanisierung der Landwirtschaft schwerwiegende Änderungen an bestehenden Bauten.



Die sozioökonomischen Veränderungen (Rückgang der Landwirtschaft, Ende des Dienstbotenwesens, Zweitwohnsitze usw.) trugen ebenfalls zu dieser Entwicklung bei.<sup>1</sup>

Aus diesen Gründen entsprechen auch Neubauten des 20. Jahrhunderts in der Regel nicht mehr den Hofformen der vorigen Jahrhunderte, sondern entwickeln eigene, weniger ortsgebundene Formen.<sup>2</sup>

Die Hof und Siedlungsformen waren stark von wirtschaftlichen Einflüssen geprägt. Bei der Bauform der Gebäude eines Hofes, waren vor allem die jeweilige Funktionen, das Gelände und Verfügbarkeit des Baumaterials ausschlaggebend. Meist wurden regionale Rohstoffe als Baumaterial verwendet die direkt vorort verfügbar waren. Vorwiegend benutzte man Baustoffe wie Holz, Stein, und später auch Ziegel.

Materialbeschaffung und Verarbeitung der jeweiligen Baustoffe erstreckte sich meist über einen sehr langen Zeitraum. Aus den eingeschränkten Verarbeitungsgrößen und der verschiedenen Eigenschaften der Baumaterialien ergaben sich regionalspezifische Grundmaße (2 Schuh-Mauerwerk) die sich an dem menschlichen Körper orientierten wie zb. Fuß, Elle. Die Grundrissentwicklung des bäuerlichen Bauten ist eng mit der der Produktion verknüpft und orientierte sich in erster Linie am Notwendigsten.<sup>3</sup> Die Bauten wurden auf Basis von Erfahrungswerten erbaut und an die nächste Generation mündlich übermittelt. Aus diesen Gründen kann man behaupten dass es ein steirisches Bauernhaustypus schlechthin eigentlich nicht gibt.<sup>4</sup> Es gibt doch ein paar Besonderheiten die in den ursprünglich steirischen Bauernhäusern auftauchen. Die wesentlichen Eigenschaften des ursprünglichen Bauernhauses sind: das steile, symmetrische Satteldach und der Traufenseitige Eingang bzw. die Baumaterialien. Durch die aus der näheren Umgebung erlangten Baumaterialien, entstand eine harmonische Beziehung zur Natur und prägte somit das Gesamtbild des „traditionellen“ Bauernhauses. Die Materialien ließ man meist unberührt und überließ man der Witterung und dem natürlichen Alterungsprozess. Nur ein bis zwei Farbtöne (Gelbtöne-Sonne, Grüntöne – Vegetation) wurden im Bereich der Fenster eingesetzt.<sup>5</sup>

---

<sup>1</sup> vgl. Krasser, Urthaler; *Bauen in der Steiermark*, 2005, 20

<sup>2</sup> vgl. <http://www.aeiou.at/aeiou/encyclop.h/h728865.htm>

<sup>3</sup> vgl. <http://www.bauernhaus.tugraz.at/am%20beispiel%20bauernhaus.htm>

<sup>4</sup> vgl. Krasser, Urthaler; *Bauen in der Steiermark*, 2005, 32

<sup>5</sup> ebd. 41



Abb.04 Haufenhof



Abb.05 Parallelhof



Abb.06 Einhof

Abb.07 Holz



Abb.08 Stein



## Materialität

### Traditionelle Baustoffe

#### *Holz*

Generell entwickelte sich aus langwüchsige Nadelbäume wie Fichte, Tanne, Lärche, Kiefer, der Holzblockbau und aus kurzstämmige Laubbäume wie Eiche, Buche, Pappel der Ständer- bzw. Fachwerkbau. Die Konstruktion des Holzbaublockes bestand darin, die runden Hölzer flächenhaft übereinander zu lagern und durch Hilfsmittel wie Holzdübel, Verzinkung miteinander zu verbinden. Die Wohnhäuser wurden überwiegend im Blockbau konstruiert da diese Holzkonstruktion sehr Witterungsbeständig war.

Das Wirtschaftsgebäude wurde oft in Ständerbauweise mit senkrechter Verschalung gebaut damit das Schlagwasser lechter abrinnen konnte und Fäulnis verhindert wurde.

#### *Stein*

Speziell Fundamente oder der Sockel bzw. die Erdgeschosszone wurden aus dem vor ort gefundenen Stein gebaut. Gebrochene Steine, behauenes Vulkangestein kamen bei den älteren Häusern zum Einsatz.

Die Verarbeitung des Gesteins war eine besondere Herausforderung und wurden üblicherweise in das Mauergefüge oder Fundament eingepasst.

#### *Ziegel*

Beginn des 19. Jahrhunderts fing man an Ziegel als Baumaterial im ländlichen Raum einzusetzen. Verschiedene Ziegelformate belegen, dass oft eigene bzw. in der Umgebung Ziegelproduktion vorgekommen sind. Dieser Baustoff diente nicht nur als Baumaterial sondern diente auch als Gestaltungselement. Der Sichtziegel welcher im Sockelbereich von Wohnhäusern verwendet wurde war eine übliche Form den Ziegel als Ornament zu verwenden.

Neue Brandschutzbestimmungen Anfang des 19. Jahrhunderts wurden alte Holzhäuser erneuert bzw. umgebaut um nachträglich einen aus Ziegel gemauerten Kamin zu errichten. So entstand durch diese Verordnung im Kochbereich an der „Nahtstelle“ zwischen Holzblockwand und massiven Mauerwerk die typische Abtreppung in der Fassade.<sup>1</sup>

<sup>1</sup> vgl. Krasser, Urthaler, Bauen in der Steiermark, 2005, 36

# Dach

## Konstruktion

Die den Gesamteindruck eines alten Bauernhauses spielt auch die Proportion der Teilflächen wie Dach, Fassade eine wesentlich Rolle. Verschiedene Materialebenen gliederten die relativ große Baumasse bzw. Fassadenfläche.<sup>1</sup>

Das Dach war und ist in allen Kulturen eines der zentralen Gestaltungselemente der Architektur einer Region. Durch die klimatische Voraussetzung wie zu Regenfall und Schneelasten ist die typische Dachform des Alpenraums das symmetrische Satteldach. Die ständige Erweiterung der Höfe durch Generationenwechsel oder Veränderungen der wirtschaftlichen Situation, führten z einer inhomogenen Dacheindeckung bzw. Dachneigung. Aufgrund der Regenhäufigkeit bewährte sich ein steiles (ca. 45°-52°), geschlossenes Satteldach. Der Dachraum blieb ungenützt und diente nur gelegentlich als Schlafstelle für Mägde oder Gesinde bzw. als Abstellfläche für Geräte. Erst gegen ende des 19. Jahrhunderts dämmte man den Dachraum.

Es gibt grundsätzlich zwei Konstruktionsvarianten:

### **Sparrendach**

### **Pfettendach**

Das Pfettendach hat aufgrund seiner Konstruktion den Vorteil, größere Decklasten zb. Ziegel aufnehmen zu können. Deswegen wurde das Sparrendach welches mit Stroh und Holzschindel gedeckt war, vom Pfettendach abgelöst.<sup>2</sup>

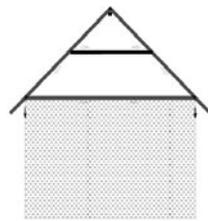
---

<sup>1</sup> vgl. Krasser, *Urthaler, Bauen in der Steiermark*, 2005, 34

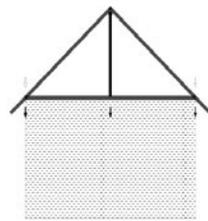
<sup>2</sup> ebd. 35



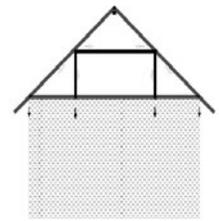
*Einfaches Sparrendach*



*Sparrendach*  
mit Kehlbalken



*Pfettendach*  
mit einfachen stehendem Stuhl



*Pfettendach*  
mit doppelt stehendem Stuhl



---

# Wein

*Ein Überblick*



Abb.09 Weinstock

## Wein in Österreich

*Entstehung einer Kultur*

### *Wein*

Wein (aus lateinisch vinum) ist ein alkoholisches Getränk aus dem vergorenen Saft der Beeren der

Weinrebe. Jeder Wein ist eine Zusammensetzung aus Wasser, Säure, Zucker, Phenolen (Farbstoffen), Tanninen (Gerbstoffen), Alkohol (Ethanol und Methanol) und Aromen. Die Handelsbezeichnung „Wein“ darf nur ein Getränk tragen, welches von Früchten der Weinrebe stammt und laut der Gesetzgebung in der EU mindestens 8,5 Volumenprozent Alkohol enthält. Weine im weiteren Sinne werden auch als Schaumwein, Likörwein und nicht ausgegorene Weine bezeichnet. Der Schaumwein wie Sekt, Cava, Champagner etc. entsteht aus Wein während einer zweiten Gärung. Perlweine wie Prosecco, Frizzante und Secco sind schwächer schäumende Weine. Bei Likörweinen oder auch verstärkten Weinen, wie Madeira, Marsala, Sherry, Portwein, der Vin Doux Naturel Banyuls und der Schweizer Gletscherwein, wird der Alkoholgehalt durch Weinbrand erhöht. Nicht ausgegorene Weine sind die, welche noch während der Gärung getrunken werden: Federweißer, Federroter, Sauser, Sturm oder Bremser gehören zu dieser Kategorie „Neuer Wein“.<sup>1</sup>

### *Entstehung*

Der Weinanbau hat in Österreich eine uralte Tradition. Natürlich hat sich die Weinkultur im Verlauf der Jahrhunderte verändert. Vor allem im letzten Jahrhundert haben sich die Arbeitsmethoden in den Weingärten, die Kellertechnik und Weinanalyse verändert und damit der Wein. Die neue Generation von Weinherstellern, welche ihre Lehre, bzw. Ausbildung in den besten Weinbaugebieten der Welt absolvierten, beschlossen in Qualitätswein zu investieren.<sup>2</sup> Was sich aber nicht verändert hat, ist die Freude am Genuss dieses Naturproduktes. Österreich hatte schon immer eine starke Beziehung zu seiner Weinkultur. Um die Entwicklung der Weinkultur in Österreich besser erfassen zu können, muss man die Entstehung des Weinbaus in Österreich von seiner Frühzeit an, nachverfolgen.

### *Römisches Reich (ca. 1000 v. Ch. – 400 n. Ch.)*

Man kann mit Sicherheit behaupten, dass der Weinstock schon vor den Römern in Österreich vorkam. Laut römischen Berichten wurde von den Kelten im heutigen Burgenland und in der Steiermark Wein angebaut. Vermutlich haben die Römer den schon vorhandenen Weinanbau gefördert und ausgeweitet. Zurzeit von Kaiser Probus (276-282 n. Christus) erhielten römische Legionäre, jeden Tag ein bestimmtes Quantum an Wein zugewiesen. Ursprünglich musste der Wein aus Italien gebracht werden, aber Kaiser Probus ließ den Wein lieber an Ort

<sup>1</sup> vgl. <http://de.wikipedia.org/wiki/Wein#Wein>

<sup>2</sup> vgl. Eue Ralph, Seiler Christian, Weinarchitektur: vom Keller zum Kult: The Winery Boom, 2005



Abb.10 Trinkkultur (Jan Steen)

und Stelle produzieren.<sup>3</sup> Zur Zeit der Völkerwanderung wurde die Weinkulturen im heutigen Österreich überwiegend verwüstet. Erst unter Karl dem Großen (geb. 747 n. Christus) kann man von einer zweiten Reaktivierung des Weinanbaues sprechen. Von Karl dem Großen stammten die Anordnungen über die Pflege der Weinreben.<sup>4</sup>

Mittelalter (500-1500 n.Ch.)

Ab dem 11. Jahrhundert waren es hauptsächlich Klöster und Adelige, die im Zuge der Neubesiedlung auch Weingärten anlegten.<sup>5</sup> Trotz der nicht unbeträchtlichen Masse des Weinbauertrages im Mittelalter gab es in der Steiermark und in Niederösterreich keine reine Wein Kultur. Zwischen den Weinstöcken wurden auch Linsen und Kürbisse angebaut und es wechselten sich Obstbäume mit Rebständen ab. Dieses Landschaftsbild hat sich bis in das 20. Jahrhundert gehalten. Der Weinbauer hatte keine besondere soziale Position, da die wirtschaftliche Grundlage der Bauern der Getreideanbau war und Weinbau nebenher

<sup>3</sup> vgl. Weiss, Weinbau in Österreich, 1981, 3

<sup>4</sup> vgl. Dähnhard, Weinparadies Österreich, 1996, 5

<sup>5</sup> vgl. Weiss, Weinbau in Österreich, 1981, 3



Abb.11 Weinlese

betrieben wurde.<sup>6</sup> Aufgrund der Tätigkeit der Klöster hat sich der Weinanbau in Österreich im Mittelalter weit über die jetzigen Grenzen hinausentwickelt. Die Weinproduktion und der Weinkonsum erreichten durch die mittelalterliche Warmzeit, wie im gesamten Heiligen Römischen Reich einen absoluten Höhepunkt.<sup>7</sup> Sogar Teile von Salzburg, Oberösterreich und am Semmering waren von Weinreben bedeckt.<sup>8</sup>

#### *Neuzeit 16 Jh. - 18 Jh.*

Ab 1600 begann sich der Weinanbau in diesen Teilen des Landes zurückzuziehen, da das trockenere warme Klima des pannonischen Raums zurückging.<sup>9</sup> Im 18. Jahrhundert unter der Kaiserin Maria Theresia und Josef II hatte die Weinkultur wieder einen Aufschwung. Zwischen 1751-1753 brachte die Kaiserin, weil ausreichend Wein vorhanden war, eine Verordnung heraus, die für jeden Eimer an eingeführten Wein Zoll verlangte. 1784 legte Josef II eine

<sup>6</sup> vgl. Chalupka, *Entwicklung des Weinbaues*, 15

<sup>7</sup> vgl. [http://de.wikipedia.org/wiki/Weinbau\\_in\\_%C3%96sterreich#Geschichte](http://de.wikipedia.org/wiki/Weinbau_in_%C3%96sterreich#Geschichte)

<sup>8</sup> vgl. Weiss, *Weinbau in Österreich*, 1981, 3

<sup>9</sup> vgl. Chalupka, *Entwicklung des Weinbaues*, 15



Abb.12 Weinskandal 1985

Zirkularverordnung fest, die besagte, dass jeder Weinbauer seinen eigenen produzierten Wein und seine selbstgemachten kalten Speisen verkaufen durfte – die erste gesetzliche Grundlage für den Buschenschank (war geboren).<sup>10</sup>

### 20 Jahrhundert

Bis ins 19. Jahrhundert waren die Kulturmethode und die Arbeitsmethoden in den alten Stockkulturen (auch Pfahlkultur) unverändert geblieben. Die sehr dicht und quer zum Hang verlaufenden und meistens durcheinander stehenden Stock Kulturen waren sehr arbeitsintensiv und somit war die Ernte für die Weinhauer (Winzer) mit extremer körperlicher Anstrengung verbunden. Erst in den 1950er Jahren setzte sich die Hochkultur, auch genannt Lenz-Moser-Hochkultur, durch und ermöglichte den Weinbauern eine maschinelle Bewirtschaftung.<sup>11</sup> Mitte des 19. Jahrhunderts veränderte sich der Weinbau grundsätzlich. Aufgrund der aus Nordamerika eingeschleppten Schädlinge (Reblaus) und Krankheiten (Oidium-Mehltaupilz) kam es zu einem gewaltigen Rückschlag des Weinbaues. 1847 wurde der Mehltaupilz auch Oidium genannt, von Nordamerika nach Frankreich eingeschleppt. Erst Jahre später 1854 erfand man ein Spritzmittel aus Schwefel, Kalk und Wasser zur Bekämpfung des Pilzes. Die Reblauskatastrophe 1868 veränderte den Weinbau in Europa bzw. in Österreich enorm. Die bewährteste Methode zur Bekämpfung der Schädlinge war das Einspritzen von Schwefelkohlenstoff in den Boden. Diese Methode war dann aber doch eine Kostenfrage und man veredelte europäische Reben mit amerikanischen Unterlagsreben. Diese Handhabung war sehr aufwendig und es dauerte Jahrzehnte bis die Veredelung abgeschlossen war. Die Pflanzendichte verringerte sich und führte dazu dass sich der Ertrag und Qualität der Reben deutlich verbesserte.<sup>12</sup> In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts trat die Chemie in der Kellerwirtschaft immer mehr in den Vordergrund. Der Zusatz von Rohr- und Rübenzucker bestärkte den Wachstum von Kunstweinen.<sup>13</sup> Durch Beimengen von Zucker sowie Alkohol und Glycerin und Verdünnung des damit alkoholreicher gewordenen Weins mit Wasser konnten die Ertragsmengen erheblich gesteigert werden.<sup>14</sup> 1907 wurde das erste Weingesetz erlassen und brachte somit ein Verbot der Herstellung von Halb- und Kunstweinen und eine Anleitung aller Verfahrensmethoden und Behandlungsmöglichkeiten, welche nicht als Weinverfälschung galten. <sup>15</sup> Anfang des 20. Jahrhunderts begann der Weinbau vom

<sup>10</sup> vgl. <http://www.steirische-spezialtaeten.at/wein/weingeschichte/die-steirische-weingeschichte.html>

<sup>11</sup> vgl. Eminger, *Bei schweiß und Mühe*, 13

<sup>12</sup> vgl. Robinson, *Oxford Weinlexikon*, 2007, 867

<sup>13</sup> vgl. Eminger, *Heimat im Weinland*, 1997, 276

<sup>14</sup> vgl. Freiherr August von Babo, *Weinbau-Kalender 1906*, 70

<sup>15</sup> vgl. Sandgruber, *Landwirtschaft in der Wirtschaft*, 254.



Abb.13 Stockkultur



Abb.14 Lenz Moser Hochkultur

landwirtschaftlichen Aufschwung zu profitieren. Nachdem im ersten Weltkrieg (1914-1918) der Weinbau in Österreich durch nicht vorhandenen Schwefelkohlenstoff und mangelnder Arbeitskräfte, Zugtiere, Weinhauer und Material (Kupfer aus Amerika) sehr gelitten hatte, erholte sich die Weinwirtschaft. Die landwirtschaftlichen Genossenschaften, wie das Raiffeisensystem, gewährten den Bauern billige Kredite und bemühten sich um den günstigen Einkauf aller, von den Bauern benötigten Güter; sowie die Versorgung abgelegener Betriebe mit elektrischem Strom und der Beschaffung von Maschinen und Geräten.<sup>16</sup> Nach dem Anschluss 1938 Österreichs an Deutschland bekam die österreichische Landwirtschaft Förderungen um sie an die Leistungsfähigkeit der deutschen Landwirtschaft anzugleichen. Die österreichische Weinbau und die Qualität des Weines litten aus verschiedensten Gründen, die waren geringer Personalstand (kriegsbedingt), ungenügende Kontrollen und Rationalisierungsmaßnahmen der Landwirtschaft, aber auch unter neuen Regelungen durch das deutsche Reichsnährstandsgesetz.

Das deutsche Weingesetz erlaubte den Zusatz von Zuckerwasser beim Most oder Wein. Dadurch wurde der österreichische Qualitätsgedanke wieder zurückgedrängt. Durch das deutsche Reichsnährstandsgesetz, welches das österreichische Lebensmittel ersetzte, war die österreichische Landwirtschaft einer staatlichen Bevormundung unterworfen, vor allem, um die Ertragsmenge und Produktion (Weinwirtschaft) zu steigern und zu regulieren. Der Krieg hat seine Spuren hinterlassen und bewirkte einen schweren Rückschlag in den Weinbaugebieten. Presshäuser wurden teilweise zerstört, Fässer beschädigt und Weine ungenießbar da sie überaltert waren.<sup>17</sup> Wie im oberen Teil schon erwähnt, war ein großer Teil der Weingärten in Österreich als Stockkultur bestückt.

#### *Lenz-Moser-Hochkultur*

Die neue Hochkultur welche von dem Österreicher Lenz Moser erfunden wurde, begann sich erst nach 1950 langsam durchzusetzen. Die ausgedehnten Reihen der Lenz Moser Hochkultur ermöglichten die Mechanisierung fast aller anstehenden Arbeiten. Bei der „Lenz-Moser-Hochkultur“ werden die Weinreben auf sehr hohen Stämmen herangezogen, um so den Einsatz von modernen Geräten zu ermöglichen.<sup>18</sup> Von den Arbeiten, die in der Stockkultur anfielen, sind grundsätzlich nur zwei Arbeitsschritte geblieben: der Schnitt und die Weinlese. Die Hochkultur verkürzte die Arbeitszeit und erbrachte durch den entsprechenden Schnitt fruchtbarere Trauben. Man konnte zweifellos von einer Qualitätsverbesserung

<sup>16</sup> vgl. Tremel, *Wirtschafts- und Sozialgeschichte*, 377

<sup>17</sup> vgl. Eminger, *Heimat im Weinland*, 1999, 324

<sup>18</sup> vgl. Vgl. Robinson 2006, 512

durch die Einführung der Hochkultur sprechen.<sup>19</sup> Die großen Umgestaltungen der Jahre nach dem zweiten Weltkrieg wie Hochkultur, Anwendung von Spritzmittel und extensive Düngung führten zu einer Zunahme der durchschnittlichen Weinernte zwischen 1950-1980er Jahren von circa 150 %.<sup>20</sup>

### *Weinskandal 1985*

1985 kam eine große Wende im Weinbau in Österreich. Am 23. April 1985 wurde das Landwirtschaftsministerium in Wien darauf aufmerksam, dass im burgenländischen Wein nicht nur Spuren von nachträglichem Zucker, sondern auch Diäthylenglykol zu finden waren.

Diäthylenglykol ist ein süßer, öliger Alkohol, der vor allem in Frostschutzmittel verwendet wird. Diäthylenglykol und der Zucker sollten den Wein süßer und geschmeidiger machen, sodass sich am internationalen Markt bessere Preise erzielen ließen. Später erfuhr man dass das Diäthylenglykol nicht nur in Spurelementen eingesetzt wurde, sondern in einzelnen Fällen auch in gesundheitsschädigender Dosis vorkam.<sup>21</sup>

Über 300 Personen wurden angezeigt und 24 Personen waren in Untersuchungshaft. Was zusätzlich aufgedeckt wurde, waren jahrelange Panchemethoden enormer Dimension, weit über die Glykolverwendung hinaus. Das Gesundheitsministerium veröffentlichte Listen der giftigen Weine zurück bis in die 1970er:

Die österreichischen Weine, welche als gesundheitsschädlich galten, wurden aus den Verkaufregalen der Supermärkte entfernt. Amerika, Niederlande, Großbritannien warnten vor dem Genuss von österreichischen Weinen. In Japan wurde der Verkauf von österreichischen Weinen sogar verboten.

Die Folgen für die österreichische Weinwirtschaft waren gewaltig. Großer Imageverlust, Zusammenbruch des Exports und Rückgang des Inlandkonsums. Viele Firmenzusammenbrüche waren die Konsequenz.<sup>22</sup> Nur langsam beruhigte sich die Situation. Schlussendlich stellte sich gegen Ende der 1980er Jahre der Erfolg der österreichischen Weinbauern wieder ein. Erheblich dabei war das neue Konzept: Erfolg durch Qualität, vor allem bei der neuen Generation der Winzer.<sup>23</sup> Die Traubenmasse wurde selektiert und ausgedünnt, um Erträge zu reduzieren und zu verbessern. In den Weingärten wurde gewissenhafter gearbeitet, um besseres Traubenmaterial ernten zu können. Dabei wurde die Kellertechnik aufgerüstet und

<sup>19</sup> vgl. Bundesverband der Weinbaubetreibenden Österreichs, Weinbuch, 128

<sup>20</sup> vgl. Postmann Klaus Peter, Werte, Statistik, Austria, Berechnung

<sup>21</sup> vgl. Seiler, <http://www.christianseiler.com/luftschlosser-auf-den-weinbergen-1.html>

<sup>22</sup> vgl. Wohlfarth, Weindokumentation 1990, 106

<sup>23</sup> vgl. Supp, Enzyklopädie, 29

so entsprangen in den Jahren mehr und mehr Qualitätsweine in Österreich.<sup>24</sup> Ende der 1990er Jahre gingen die romantischen, verträumten Weinkeller- und Holzfasszeiten zu Ende. Wein wurde ein High-Tech Produkt.

Gründe dafür waren einerseits der internationale Druck, andererseits das hohe Interesse am Wein der Weinkritiker und Journalisten.

Es entstanden Kriterien, welche die Weinwirtschaft im traditionellen Sinn zurückdrängten.<sup>25</sup> Viele österreichische Weinbauern haben sich in den letzten Jahren in der internationalen Weinwelt Praktiken angeeignet, welche die Bereitung von feinen Weinen zulässt.

Nicht nur die Technologie in den Weinkellern hat sich entwickelt, auch die maschinellen Fortschritte im Weingarten sind gewachsen. In Weingärten helfen spezielle Geräte, Schädlingsbekämpfungsmittel auf ein Minimum zu reduzieren, indem jeder Tropfen an Spritzmittel, welches kein Blatt trifft, wieder aufgefangen wird und noch einmal verwendet werden kann. Bei der Lese wurden zur traditionellen Handarbeit zusätzlich Computerprogramme eingesetzt, die Traubensorte, Herkunft, Qualität speichern, um das Selektieren der Traube zu vereinfachen.

Die meisten Geräte in den Presshäusern werden computergesteuert bzw. reguliert und erleichtern somit die Arbeitsschritte im Keller. All diese Fortschritte führten dazu, dass der Wein in Österreich internationalen Status bekommen hat.<sup>26</sup>

<sup>24</sup> vgl. <http://www.christiansweiler.com/luftschlosser-auf-den-weinbergen-1.html>

<sup>25</sup> vgl. Holzer, *Wunder der Natur*, 40

<sup>26</sup> vgl. Robinson, *Oxford Weinlexikon*, 834



Abb.15 Weinlese

## Weinland Österreich

### Weintradition

Mit einer Rebfläche von 48.500 ha ist Österreich international gesehen ein sehr kleines Weinbaugebiet.<sup>1</sup>

Genau aber das macht den österreichischen Wein so besonders und wird als kostbare Rarität angesehen. Die Weintradition in dem Gebiet des heutigen Österreichs ist seit Jahrtausenden verwurzelt und gehört zum Landschaftsbild, zur Kultur und zum gelebten Alltag.

Laut Strukturerhebung 1999 betreiben ca. 32.000 landwirtschaftliche Betriebe Weinbau, viele davon im Nebenerwerb. Nur rund 2.500 Betriebe besitzen eine Weingartenfläche von 5 ha oder mehr.

Generell ist aber festzuhalten, dass die Weintraubenproduktion in der gesamten EU im wesentlichen (klein-)bäuerlich organisiert ist.<sup>2</sup>

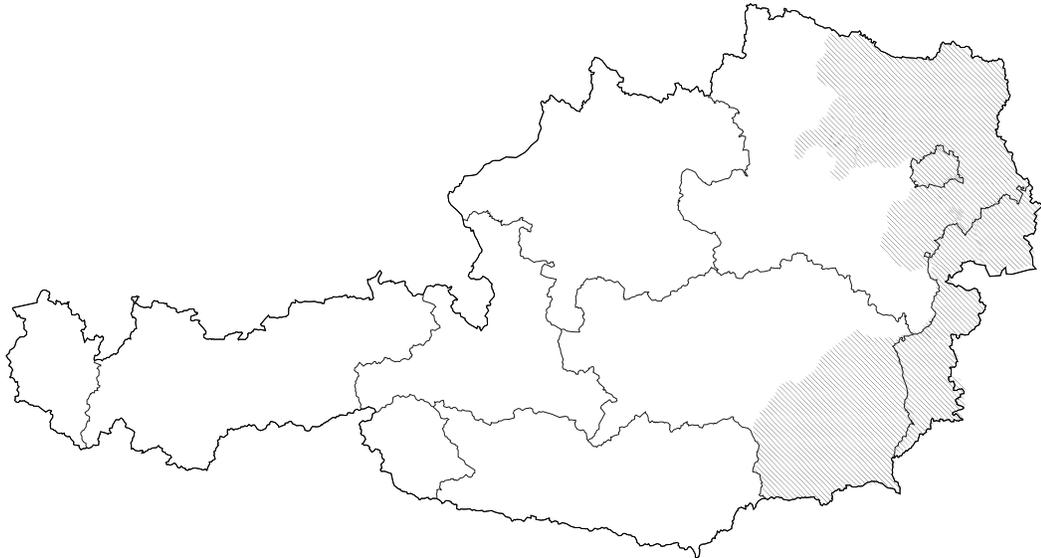
Im österreichischen Weinbau sind ungefähr 70% mit weißen und 30 % mit roten Rebsorten bestockt.

In den letzten 20 Jahren hat sich die Weinkultur in Österreich stark verändert. Gründe dafür sind einerseits der Klimawandel (d 0,4 Grad wärmer), Weingesetz 1999, Weinbau Skandal 1985 und andererseits das „Herkunftsvermarktungskonzept“ das DAC (Districtus Austriae Controllatus), welches seit März 2003 Qualitätswein bezeichnet und Österreichischen Wein international wettbewerbsfähig macht.

DAC Weine, sind Weine, die vor allem geschmacklich unverkennbar sind und typisch für ein heimisches Weinbaugebiet sind.

<sup>1</sup> vgl. Krautstoff, Thurner, Dokumentation Österreichischer Wein 2006, 2006, 9  
<sup>2</sup> ebd 78

## Weinbauregionen in Österreich



### Weinbaugebiet Österreich

#### *Weinbaugebiet Österreich*

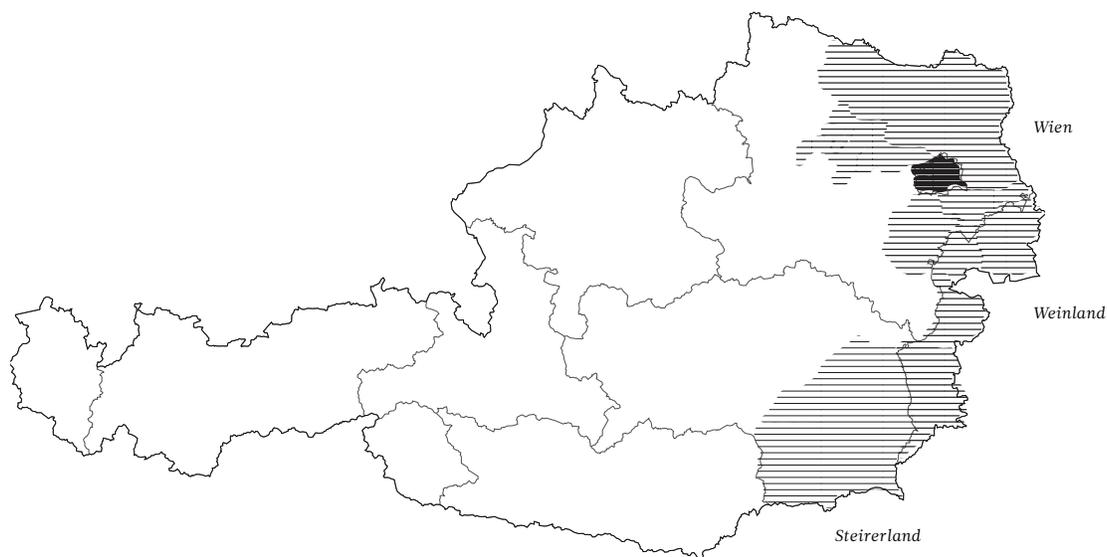
Die österreichischen Weinbaugebiete sind für trockene, frische und sortenreine Weißweine mit einer sehr hohen Qualität bekannt. Die durchschnittliche Jahresproduktion beträgt circa 2,5 Millionen hl. Viele Winzer liefern ihre Trauben an die Winzergenossenschaft, deren Weinproduktion bei ungefähr 15 % der gesamten österreichischen Weinerzeugnisse liegt. 90 Prozent aller Weine kommen aus dem Weinland. Niederösterreich ist der größte Weinproduzent in Österreich.

Zu den wichtigsten und beliebtesten Weißweinsorten gehören der Grüne Veltliner, der Welschriesling, der Weißburgunder, der Morillon und der Sauvignon blanc.<sup>1</sup> Bei den Rotweinen werden in erster Linie Zweigelt, Blaufränkisch und St. Laurent produziert.

Zu den wohl international bekanntesten und beliebtesten Weinsorten gehören die Rieslinge und Grüne Veltliner aus der Wachau. Durch das kontinentale Klima mit den strengen Wintern und den heißen und trockenen Sommern bietet Österreich eine gute Grundlage für guten Weißwein, aber auch der Anbau von Rotweintrauben nimmt in den letzten Jahren zu. Im Winter beträgt die Durchschnittstemperatur knapp unter dem Gefrierpunkt und im Sommer bei ca. 20 °C.<sup>2</sup>

<sup>1</sup> vgl. Robinson 2006, 510  
<sup>2</sup> ebd. 513

## Weinbauregionen in Österreich



### Weinbauregionen

Weinland 49.000 ha

Steierland 3.290 ha

Wien 678 ha

Bergland Österreich. 21 ha

### Weinbaugebiete

Weinviertel, Wachau, Kremstal, Kamptal, Traisental, Donauland,

Carnuntum, Thermenregion, Neusiedlersee, Neusiedlerseehügelland,

Mittelburgenland, Südburgenland, Südoststeiermark, Südsteiermark, Weststeiermark, Wien

### Rebsorten Weiss

Grüner Veltliner 45,3%, Welschriesling 11,6 %, Müller-Thurgau 6,9 %

Weißer Burgunder 6,4 %, Weißer Riesling 6,2 %, Chardonnay 4,6 %, Andere Weinsorten 3,9 %, Gemischter Satz 3,5 %, Sauvignon Blanc 2,8 %, Neuburger 2,2 %, Muskateller 1,7 %, Früherotter Veltliner 1,4 %

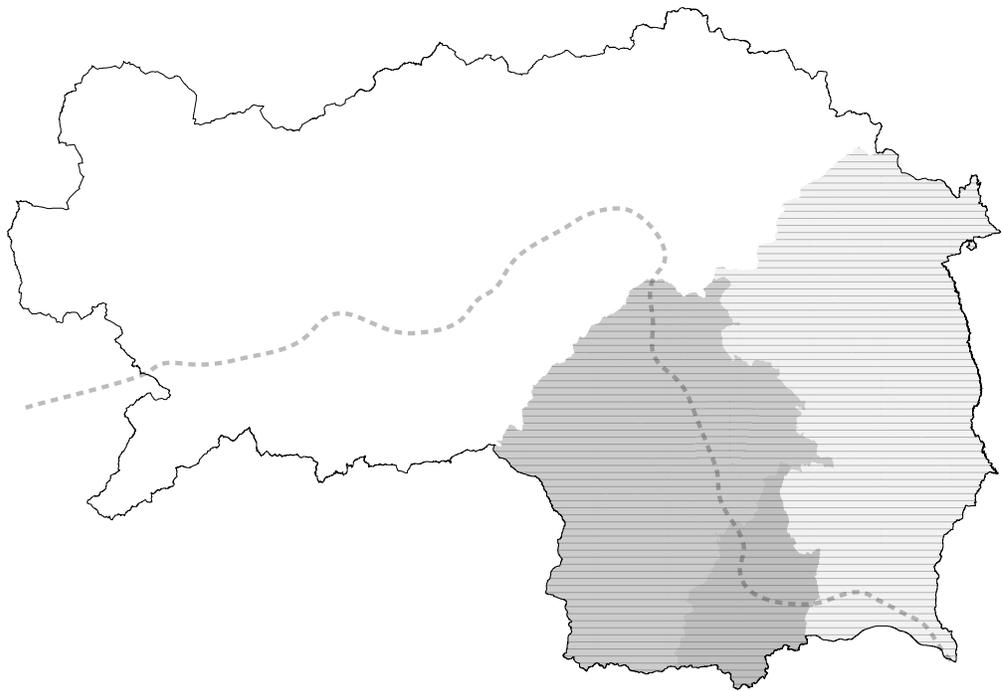
Scheurebe 1,3 %, Muskat-Ottonel 1,2 %, Traminer 1,0 %

### Rebsorten Rot

Zweigelt 40,8 %, Blaufränkisch 20,6 %, Blauer Portugieser 10,3 %, Blauburger 5,7%, St.

Laurent 4,9 %, Blauer Burgunder 4,1 %, Merlot 4,1 %, Cabernet sauvignon 3,8 %, Andere Rotweinsorten 2,4 %, Blauer Wildbacher 2,3 %, Roesler 1,0 %

Weinanbau in der Steiermark



- Südoststeiermark
- Weststeiermark
- Südsteiermark
- Mur

## Weinbaugebiet Steiermark

### *Das Steirerland*

Die Weinregion Steiermark ist in drei Weinbaugebiete unterteilt, die alle mehr oder weniger im Süden des Bundeslandes liegen,

Je nach Struktur, Bodenverhältnissen und unterschiedlichen Klimazonen werden gebietstypische Sorten angebaut. Entlang der acht steirischen Weinstraßen haben sich über 2000 Weinbauern angesiedelt und produzieren hier seit vorchristlicher Zeit ein.<sup>1</sup>

Prinzipiell kann man behaupten dass das Steirerland in der Regel überwiegend Weißwein hervorbringt. Circa 2400 ha Rebfläche sind mit weißen Reben bestockt. Der Welschriesling (670 ha) und der Weißburgunder (570 ha) sind in der Steiermark die dominierenden Rebsorten. Bei den roten Rebsorten überwiegen der Blaue Wildbacher (Schilchertraube) und der Zweigelt.

#### ***Südoststeiermark***

Die Südoststeiermark wird in zwei Großlagen unterteilt.

##### **Steirische Vulkanland**

##### **Oststeirische Hügelland**

Das Weingebiet der Südoststeiermark wird von vielen winzige Weininseln geformt, vor allem an den Hängen der erloschener Vulkane, die das Landschaftsbild ausmachen. Im Gebiet rund um Hartberg, Fürstenfeld, Kapfenstein, St. Anna am Aigen, Klöch, Straden und Bad Gleichenberg werden auf eine Fläche von 1400 ha würzige Rebsorten wie Traminer, Weissburgunder und Morillon angebaut.<sup>2</sup> Geschlossene Rebflächen liegen nur in wenigen Weinbaugebieten wie etwa um Klöch, Tieschen, St. Anna am Aigen, Straden, Kapfenstein sowie St. Peter am Ottersbach vor. Die Weingärten sind inselartig über das Weinbaugebiet der Südoststeiermark verteilt. Die daher bestehen viele Klein- und Kleinstbetriebe in dieser Weinregion.<sup>3</sup>

#### ***Südsteiermark***

Die Südsteiermark ist wohl eines der bekanntesten und wichtigsten Weinbaugebiete in Österreich. Erwähnenswert ist nicht nur die Weinlandschaft der Südsteiermark, sondern auch die extremen Steilhänge, die die Weinlese zu echter Handarbeit machen. Drei Viertel, der für den Weinbau genutzten Hänge, weisen ein Gefälle von mehr als 26 % auf, womit diese zum Bergweinbau gezählt werden.

Die bedeutendsten Weinorte sind Berghausen, Eichberg-Trautenburg, Gamlitz, Glanz, Ratsch, Spielfeld, sowie das Sulztal.

<sup>1</sup> vgl. <http://www.steirischerwein.at/das-weinland/weinbaugebiete/>

<sup>2</sup> vgl. <http://www.oesterreichwein.at/unser-wein/weinbaugebiete/steiermark/>

<sup>3</sup> vgl. <http://www.steirischerwein.at/portfolio-type/suedoststeiermark/>





Abb.17 Südoststeiermark

# Winzerjahr

## Arbeiten im Weingarten

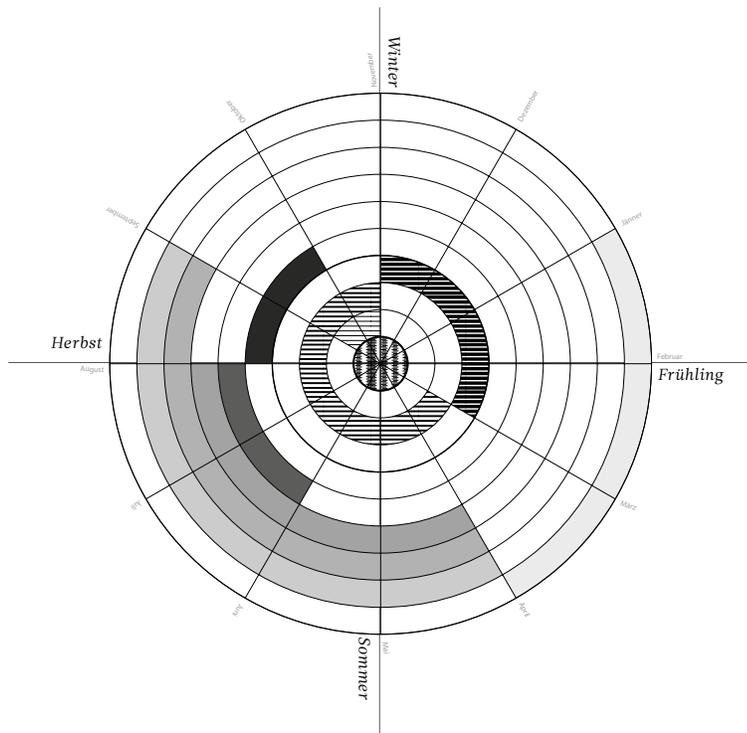
- Anbinden
- Bodenpflege
- Laub- und Anbindearbeit
- Pflanzenschutz
- Ausdünnen
- Lese|Ernte

## Arbeiten im Weinkeller

- Fassabfüllen
- Abfüllen|Etikettieren| 2.Filtration
- Abtrennung|1.Filtration

## Verkauf

- Verkauf|Marketing



### Winter

Zwischen Dezember und März werden die Reben beschnitten. Circa 90 % des im Vorjahr gewachsenen Holzes wird zurückgeschnitten. Im Februar wird der Rebstock bevor der Austrieb beginnt, durch Biegen und Anbinden des einjährigen Holzes in seine Form stabilisiert. Gleichzeitig beginnt im Weinkeller mit der ersten Filtration des Weines um ihn danach in Fässer zu lagern.

### Frühling

In diesem Zeitraum wird mit dem Pflanzenschutz begonnen um Schädlinge und Krankheiten vorzubeugen. Zusätzlich wird der Boden aufgelockert um die Zufuhr von Sauerstoff für die Wurzeln zu gewährleisten.

### Sommer

Jene Triebe die über den obersten Draht gewachsen sind werden gekürzt damit die Traube optimal der Sonne ausgesetzt ist und eine hohe Zuckerbildung sicherstellt.

### Herbst

Der Herbst ist die arbeitsintensivste Zeit für die Weinbauern. Sobald die optimale Reife der Traube erreicht ist, kann im September mit der Weinlese begonnen werden. Der Aufwand der Ernte hängt davon ab ob Maschinell oder von Hand im Weingarten geerntet wird. Nach dem Lesen werden die Trauben innerhalb von 24 Std. im Weinkeller weiterverarbeitet.<sup>1</sup>

<sup>1</sup> vgl. Ludwig, Taschenbuch der Kellerwirtschaft

## Weinproduktion

Von der Traube zum Wein

*Definition im EU Weinrecht:*

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

An dem grundlegenden Prinzip der Weinerzeugung hat sich zwischen der altertümlichen Methode des Auspressens der Traube mit dem bloßen Füßen bis zu dem jetzigen Hightech Verfahren nicht viel geändert. Mit chemischer und technologischer Unterstützung werden in der heutigen Weinherstellung wesentlich bessere, perfekter Qualität erzeugt. Grundsätzlich ist sich die Herstellung von Rotwein und Weißwein sehr ähnlich bis auf einzelne Schritte, die bei der Rotwein Erzeugung vorgezogen werden. Im Gegensatz zum Weißwein vollzieht sich die Rotweinvergärung schon im Maischestadium.<sup>1</sup>

### *Traubenlese*

In Österreich erfolgt die Weinlese im Spätsommer bis in den Herbst hinein. Abhängig gemacht wird der Zeitpunkt der Lese von der Lage und der Sorte der Traube. Ein wichtiger Schritt bei der Traubenlese ist die Vorbereitung, welche rechtzeitig gemacht werden muss, da der genaue Zeitpunkt der Traubenernte nicht vorhergesehen werden kann. Zu diesem Teil der Weinproduktion, gehört die Prüfung und Reinigung der Stahlbehälter und Schläuche.<sup>2</sup> Maßgebend für die richtige Verarbeitung zu Beginn der Traubenlese sind viele unterschiedliche Faktoren. Bei der Traubenreife im Sommer steigt der Zuckergehalt in der Beere und gleichzeitig nimmt der Säuregehalt ab. Die Trauben werden weich und die Kämme beginnen zu verholzen. Der ideale Zuckergehalt in der Beere wird mit dem Refraktometer regelmäßig kontrolliert.<sup>3</sup> Der richtige Zeitpunkt für die Ernte ist dann wenn der Zuckergehalt in der Traube sein Maximum erreicht hat, alle Nähr- und Farbstoffe sich eingelagert haben und die Kerne ausgereift sind. Der Beginn der Traubenlese wird durch das Wetter beeinflusst.

Während Sonne und ausreichende Niederschläge für eine frühe Vollreife sorgen, verursacht ein trockenes und kühles Klima eher eine Reifeverzögerung.<sup>4</sup> Grundsätzlich unterscheidet man zwischen Hand- und Maschinenlese. Die Handlese ermöglicht, bei richtiger Durchführung, ein optimales Leseergebnis, da eine Beschädigungen der Trauben vermieden und defekte Trauben im Vorfeld aussortiert werden können. Bei der Handlese kann man mit einer Arbeitszeit von über 250 Stunden pro Hektar rechnen und somit ist diese Methode sehr zeit- und kostenintensiv. Bei Großbetrieben ist die Maschinenlese üblich. Mit der Maschinenlese braucht man nur 3 bis 4 Arbeitsstunden pro Hektar.<sup>5</sup>

Ziel ist es die Beeren unversehrt vom Weingarten in den Weinkeller zu bringen.

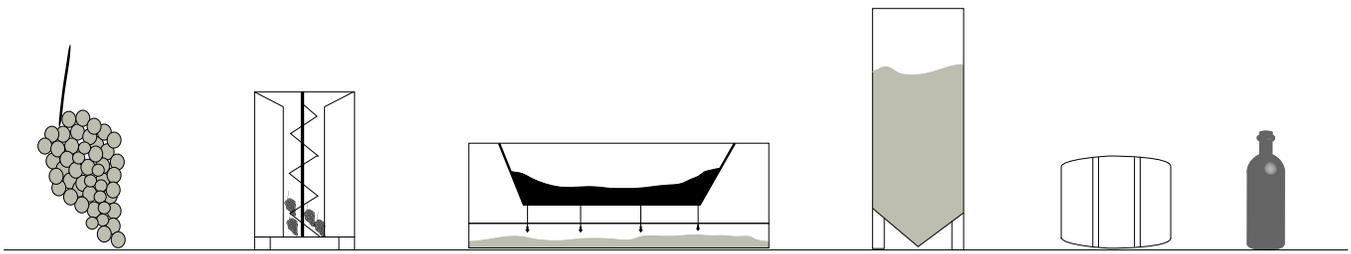
<sup>1</sup> vgl. Woschek, *Weinarchitektur*, 2011, 20

<sup>2</sup> vgl. Steidl, 2001, 15

<sup>3</sup> vgl. *Weinakademie Österreich*, 83

<sup>4</sup> vgl. Steidl 2001, 14-17

<sup>5</sup> ebd. 17



*Traube*

*Maischen*

*Presse*

*Gärung*

*Lagerung*

*Abfüllen*

### ***Abbeeren oder Rebeln***

Nachdem die Trauben vom Weingarten zum Weinkeller gebracht wurden beginnt bereits bei der Traubenannahme und Verarbeitung. Bei der Traubenselektion werden faule, unreife Trauben und Reste von Blättern und Stielen aus dem Lesegut manuell oder mit automatischen Sortiereinrichtungen entfernt. Beim Abbeeren werden die Beeren von den Stielen getrennt da diese einen bitteren Geschmack im Wein erzeugen können. Gerebelt wird in der Regel immer bei Rot- und Qualitätsweinen und insbesondere bei sehr grünen Stielen.

### ***Einmaischen***

Beim Einmaischen werden die Beeren in einer Mühle zerquetscht, so dass ein seimiges Gemisch aus Fruchtfleisch, Traubenkernen, Schalen und Saft entsteht. Wichtig dabei ist, dass die Kerne nicht zerstört werden, weil sonst ihre Gerb- und Bitterstoffe in die Maische gelangen.<sup>6</sup> Die Maische wird nun einige Stunden (2-5 Stunden) sich selbst überlassen, um unter anderem Aromavorstufen, Geschmacksstoffe, Phenole und weitere lösliche Substanzen aus den Beeren in den Saft zu extrahieren.<sup>7</sup> Je wärmer das Lesewetter und die Maischetemperatur sind, desto kürzer lässt man die Maische stehen, um ein Gären der Beeren zu verhindern.<sup>8</sup> Je weniger die Maische dem Sauerstoff ausgesetzt wird, desto weniger besteht die Gefahr der Oxidation und damit das „Braunwerden“ des Saftes.<sup>9</sup> Bei Rotweinen setzt der Gärprozess schon beim Einmaischen ein, um die Farb- und Gerbstoffe aus der Traubenschale auszulaugen. Damit wird der Geschmack des Weines stärker und er erhält seine rote Farbe.

### ***Keltern***

Bei der Erzeugung von Weißwein kommt unmittelbar das Pressen oder auch Keltern. Der süße Traubensaft (Most) wird von den festen Bestandteilen (Trester) in der Maische getrennt. Aus circa 100 kg Trauben gewinnt man 100 L Maische, aus der dann etwa 60 bis 80 L Most gewonnen werden kann. Heutzutage werden für Weißwein hauptsächlich pneumatische Pressen verwendet, bei denen ein Luftsack in der Mitte des Presszylinders aufgeblasen wird damit eine schonende Pressung stattfindet und keine Kerne zerdrückt werden und so Bitterstoffe freisetzen. Aus den Rückständen (Trester) kann Tresterwein oder Tresterbranntwein (Grappa, Marc) hergestellt werden.<sup>10</sup>

<sup>6</sup> vgl. Woschek, *Weinarchitektur*, 2011, 20

<sup>7</sup> vgl. <http://de.wikipedia.org/wiki/Weinherstellung>

<sup>8</sup> vgl. Marques 2001, 102-103

<sup>9</sup> vgl. Woschek, *Weinarchitektur*, 2011, 20

<sup>10</sup> ebd. 20

### **Entschleimen**

Nach dem Pressen wird der Most von seinen Trübstoffen getrennt. Diesen Prozess nennt man Entschleimen. Hier wird sinken Trübstoffe, wie Reste der Traubenkerne, Schalen, Erde auf den Boden des Tanks und werden danach vom Most getrennt.<sup>11</sup> Mit reinem Kristallzucker kann den Zuckeranteil im Most aufbessern falls dieser zu gering ist. Der im Most enthaltene Zuckeranteil wird in „Klosterneuburger Graden“ gemessen. Bei 1,3 kg Zucker auf 100 L Most wird die KMW um ein Grad erhöht.<sup>12</sup>

### **Schwefeln**

Noch vor dem Gärprozess wird der Most geschwefelt um die Oxidation zu verhindern und das Wachstum unerwünschter Mikroorganismen, wie etwa der „wilden“ Hefen, Milchsäure- und abzuhalten.<sup>13</sup>

### **Gärung**

Am besten erfolgt die Beförderung der Maische mittels Schwerkraft zu den Gärtanks. Da aber viele Produktionsgebäude ebenerdig liegen benutzt man Pumpen und Leitungen um die Maische achtsam zu befördern. Die Gärung ist der Prozess, wo Hefe, Zucker zu Alkohol und Kohlensäure umwandelt. Die Gärung wird meistens automatisch in Gärtanks aus Metall mit kontrollierter Gärsteuerung durchgeführt. Im Gegensatz dazu findet die traditionelle stürmische Gärung oft noch im Holzfass mit Gäraufsetzern als Luftabschluss statt.<sup>14</sup> Die Hauptgärung dauert sechs bis acht Tage. Viele Winzer lassen Weißwein bei 15 bis 20 °C und Rotweine bei 22 bis 25 °C vergären. Je länger die Gärung dauert, desto frischer wirkt der Wein, umgekehrt wird der Wein kräftiger, wenn er bei höherer Temperatur vergoren wird.<sup>15</sup> In dieser Zeit entweicht sehr viel Kohlendioxyd. Der Most schäumt in dieser Zeit stark und wird am Ende dieser Phase trüb und milchig. Als Endprodukt bleibt der Sturm übrig.

### **Abstich**

Zirka Ende Dezember ist die Gärung abgeschlossen und die abgestorbene Hefe sinkt dann langsam zu Boden. Mit dem ersten Abstich werden die Jungweine von der Hefe getrennt. Meist wird der Wein dabei von oben abgesaugt und zurückbleibt die Hefe, welche ausgepresst

---

<sup>11</sup> vgl. Weinakademie Österreich, 86-87

<sup>12</sup> vgl. Vgl. Marques 2001, 103-104

<sup>13</sup> vgl. Woschek, Weinarchitektur, 2011, 20

<sup>14</sup> ebda. 22

<sup>15</sup> vgl. <http://www.inweine.com/index.php?page=263>

und zu Hefeschnaps gebrannt werden kann. Der Jungwein kommt je nach Weintyp und Art in Holzfass oder in einen Stahltank. Frische Weißweine kommen kurze Zeit in Stahltanks. Aromatische Weine, die eine längere Reifezeit benötigen, kommen in ein Holzfass. Manche kräftige Rotweine reifen teilweise einige Monate bis mehrere Jahre in Barriquefässern (Eichenholzfässer mit 225 l). Bei den Barriquefässern nimmt der Wein die Geschmacks- und Farbstoffe des Holzes an.<sup>16</sup>

### *Abfüllen*

Zum Schluss wird der Wein in die Flaschen gefüllt. In den meisten Fällen, vor bei großen Weinbauern, geschieht das über eine vollautomatische sterile Füllmaschine. Die Flaschen, Verschlüsse und Wein werden kurz vor dem Abfüllen sterilisiert und der Wein wird mit Unterdruck in die Flasche gefüllt und sofort verschlossen.<sup>17</sup>

### *Lagerung*

Die meisten Weißweine können bis zu vier Jahre gelagert werden. Manche Weißweine, wie Süßweine, die mittels Edelfäule erzeugt werden, können 10 bis 200 Jahre überstehen und immer noch trinkbar sein. Für die längerfristige Lagerung sollte der Wein lichtgeschützt, bei mäßigen, konstanten Temperaturen und zum Schutz vor Oxidation durch Reduktion unter weitgehendem Luftabschluss gelagert werden.<sup>18</sup>

---

<sup>16</sup> vgl. Woschek, *Weinarchitektur*, 2011, 20

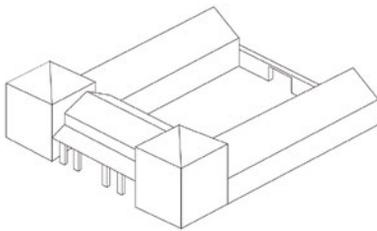
<sup>17</sup> vgl. Marques 2001, 106

<sup>18</sup> vgl. <http://www.inweine.com/index.php?page=263>

# Wein und Architektur

## Geschichte

### „Villa Rustica“ Schema



Bauten für die Herstellung von Wein existiert seitdem die Menschen herausfanden, wie man aus Trauben ein berauschendes Getränk erzeugt. Die griechische Kultur gilt als Gründer der Weinkultur im Mittelmeerraum, aber ursprünglich waren es die Römer, die nach dem Untergang Griechenlands, ab dem 1. Jahrhundert n. Chr., die Ausbreitung des Weinbaus extrem förderten und zahlreiche frei stehende Einzelgehöfte errichteten.

So entstanden die ersten Bauten, welche die Weinkultur prägten und beeinflussten. Typisch für einen römischen Gutshof ist die „Villa Rustica“.

Das Landhaus ist mit einem Innenhof ausgestattet um den die Wirtschaftsräume angeordnet sind. Der zweistöckige Wohntrakt befand sich meistens an der Nordseite.

Die Stirnseite befinden sich die Eckrisaliten und den dazwischenliegenden Porticus.

Das Hauptgebäude, welches hinter dem von zwei Eckrisaliten befindet, hatte mindestens einen beheizten Raum und den Keller, zur Lagerung von Wein sowie Vorräten.

Der war entweder unterirdisch oder wegen dem Grundwasserspiegels nur eingraben. Bis zu 400 qm große Kelterhäuser befinden sich in den Gutshöfen, da die Weinbauflächen pro Hof bis zu 30 ha aufweisen konnten. Anfänglich wurden die Bauten in Holz oder in Mischbauweise mit steinernem Sockel und darüber liegendem Fachwerk errichtet. Ab dem 2. Jahrhundert dominierten massive Steinbauten.

Der römische Ingenieur Vitruv empfahl in seinem Werk „De architectura“ das Weinlager unterirdisch anzulegen und die Öffnungen nach Norden auszurichten um erhöhte Raumtemperatur zu verhindern. Viele Bauten wurden nach diesen Kriterien errichtet.

Ab dem Frühmittelalter (500 bis 1050 n. Chr.) beschäftigten sich Einrichtungen wie Klöster, Stifte und Hospitäler mit dem Weinbau. Die Bauwerke waren entsprechend mächtig, in denen die Geräte zur Verarbeitung der Trauben, für die Weinlese, das Pressen der Trauben verstaut wurden.

Weinkeller waren ein fester Bestandteil des klösterlichen Repertoires.

Es gab damals schon Keller mit 10 m Breite und 40 m Länge wie das Benediktiner Kloster St. Gallen aus dem 9. Jh. zeigt. Im späten Mittelalter entwickelten sich aus den römischen Weingütern alemanische und fränkische Mehrbautenhöfe. Um den Innenhof ordneten sich das Haupthaus und das Wirtschaftsgebäude mit tonnengewölbten Kellern. Diese bäuerlichen Weingüter wurden durch ein Rundbogenportal gekennzeichnet, das die Durchfahrt von Wagen ermöglichte, auf denen die Fässer gestapelt wurden. In den meisten Höfen wurde

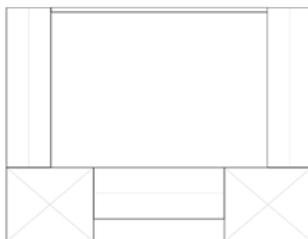




Abb.18 Weingut Thallern|Kapelle



Abb.19 Stiftskellerei Neustift bei Brixen

sowohl Landwirtschaft als auch Weinbau betrieben.

Das Traubenpressen erfolgte in den bestehenden Scheunen.

Erst in späteren Jahrhunderten wurden Kelterhäuser gebaut.

Im Mittelmeerlandern wurden Weinlager grundsätzlich ebenerdig angelegt, im Gegensatz dazu setzten sich in den Weinbau Ländern nördlich der Alpen ab dem 12.Jh unterirdische Keller durch.

Eines der wichtigsten historischen Beispiele ist das Kloster Eberbach im Rheingau in Deutschland. Das 1136 von Zisterzienser gegründete Kloster ist eines der besterhaltenen Klosteranlagen Europas.

Es kann auf 800 Jahre Weinwirtschaft zurückblicken. Im 16 Jh. war die Klosteranlage Eberbach die größte Weinwirtschaft der Welt. Es wurden Weinernten registriert, die jährlich ca 250 000 Liter Wein erreichten.<sup>2</sup> Das Kloster verfügt über zahlreiche Räumlichkeiten welche den Wein ehrenvoll repräsentieren wie zb. der frühgotische Hospitalkeller aus dem 13 Jh. welcher ursprünglich ein Krankenhaus für Klosterbewohner war.

Wegen der hohen Luftfeuchtigkeit wurde dieser, zum Weinlager umfunktioniert.

Neben dem Kloster in Eberbach gibt es noch zahlreiche andere außerordentlich Klöster und Stifte im deutschsprachigen Raum.

Zu den wichtigsten Einrichtungen in Deutschland gehören in Konstanz die Spitalkellerei (1225), das Bürgerspital zum Hl. Geist (1316), das Juliuspital (1579) sowie die Vereinigten Hospitien (1464). Die Stiftskellerei Neustift bei Brixen (Abb.22) gehört zu den größten Weingütern in Südtirol.

In Österreich kann man auf eine lange Weintradition zurück blicken.<sup>3</sup> Stiftungen wie Stift Melk, das Benediktinerstift Göttweig, das Augustiner Chorherrenstift in Klosterneuburg sowie das Stiftsweingut in Heiligenkreuz, Weingut Thallern (Abb.21).

Ab dem 14 Jh. bevorzugten die Landesfürsten repräsentative, unbefestigte Wohn und Verwaltungsgebäude anstatt den burgähnlichen Anlagen und Kastellen.

Den Schlössern wurden ausgedehnte Keller zur Herstellung und Lagerung von Wein angegliedert.

Diese Herrenhäuser oder Landhäuser, welche sich mit Wein beschäftigten waren meist architektonisch einfache Bauten.

In Weinhandelmetropolen wie Bordeaux, Florenz, Venedig etablierten sich aristokratische Familien die über ansehnliche Landgüter verfügten die sehr vom Baustil der italienischen und

<sup>2</sup> ebda. 11

<sup>3</sup> ebda. 13



Abb.20 Würzburger Residenz

französischen Renaissance geprägt waren.

Ende des 16. Jh. wurde die Bauten von dem italienischen Architekt Andrea Palladio geprägt. Palladianismus bezeichnet einen klassizistisch geprägten Baustil der sich an die römische Antike annähert. Aufgrund wachsenden Wohlstands und Repräsentationsbedürfnis wurden immer mehr klassizistischen Stilelemente an den Herrenhäusern übernommen.<sup>4</sup>

Am Übergang von der Renaissance zum Barock wurden die Weinkeller und Wirtschaftsgebäude erweitert um mehr Platz für größere Weinfässer zu schaffen.

Der Hofkeller in der Würzburger Residenz (Abb.23) erbaut, 1720 von Balthasar Neumann, gehört zu den bedeutendsten Schlossanlagen des Barocks in Europa. Der Keller hat eine Grundfläche von 4500 qm mit einer Mauerstärke von 4m-5m. Die Gänge sind bis zu 900 m lang.

Eine architektonische Wende der Anlagen fand im 19. Jh. statt. Das Einsetzen von Keltern und neuen Pressverfahren, Tanks für die Gärung, Lagerbehälter aus Metal, Stahl, Flaschenabfüllanlagen sowie neue Techniken im Bauwesen bewirkte einen neue Ära in der Weinarchitektur.

<sup>4</sup> ebd. 14

## **Weingüter**

*Referenzobjekte*



Abb.21 Ansicht Weingut Lackner-Tinnacher

### *Weingut Lackner-Tinnacher*

Ort: Steinbach bei Gamlitz, Steiermark

Betriebsgründung: 1770

Rebfläche: 17 ha

Neubau: 800 qm

Winzer: Wilma Lackner-Tinnacher, Fritz Tinnacher, Katharina Tinnacher

Das Weingut in der Südsteiermark existiert seit 1770 und ist seither ein Familienbetrieb, welcher von Fritz und Wilma Tinnacher geführt wird. 2000 investierte die Familie in eine Erweiterung des Weingutes unter der Planung des Grazer Architekten Rolf Rauner zum Umbau des Wohnhauses und Anbau der Kellerei des Weinguts Lackner-Tinnacher. Der Neubau sollte, laut Bauherren, sich subtil in die Landschaft einfügen und mit der Topografie des Hügels sensibel umgehen. Die einfache Kubatur aus Stahlbeton Fass- und Tankeller versinkt mit einem begrünten Dach diskret im Weinhang.

Als Materialien dominieren Beton sowie an der Fassade angebrachte Holzlattenschalung.<sup>1</sup>

<sup>1</sup> vgl. <http://www.nextroom.at/building.php?id=19236>, Gabriele Kaiser



Abb.22 Ansicht Weingut Manincor

### *Weingut Manincor*

Ort: Kaltern , Südtirol

Rebfläche: ca. 50 ha

Neubau: ca. 3000 qm

Winzer: Micheal Goess-Enzenberg

1609 wurde der Gutshof Manincor errichtet und befindet sich am Kalterer See, dem traditionellen Zentrum der Südtiroler Weinwirtschaft. Micheal Goess-Enzenberg übernahm 1991 das Weingut an der Südtiroler Weinsstraße und baute den Hof 1996 in ein selbstständiges Weingut um. Laut Winzer war es nie ein Thema, die neuen notwendigen Produktions- und Lagerräume als Hochbau neben den historischen Bestand zu errichten. Die topografische Gegebenheiten führten zu einem einen „aushöhlenden“ Entwurf. Der Tiefbau folgt dem Geländeverlauf bzw. verschaft sich im Inneren des eiszeitlichen Schuttkegels Raum. Über zwei Rampen erschließt man in eine weitläufige Vorhalle. Im rückwärtigen Teil des Weinguts befinden sich der Barrique-Keller; das Presshaus und die Abfüllanlage sowie das Hochregallager. Die verwendeten Materialien sind im inneren des Gebäudes roher Beton und rostiger Stahl. Nur der oberirdische Verkaufsraum besteht aus massiven, dazwischen verglasten Holzstehern.<sup>1</sup>

<sup>1</sup> vgl. <http://www.nextroom.at/building.php?id=19236>, Gabriele Kaiser



Abb.23 Ansicht Dominus winery

### *Dominus winery*

Ort: Napa Valley, Kalifornien

Rebfläche: ca. 50 ha

Baujahr: 1998

Winzer: Christian Moueix, Cherise Chen-Moueix

Dominus Weingut in Kalifornien wurde von dem Architekturbüro Herzog de Meuron 1996-1998 geplant und fertiggestellt. Das 100 Meter lang, 25 Meter breite und 9 Meter hohe Weingut wird von renommierte Weinmacher Christian Moueix aus Bordeaux geführt. Das Weingut ist in der Funktionseinheiten eingeteilt: Den Tankraum mit riesigen Chromtanks, den Barriquekeller, den Lagerraum. Das Gebäude orientiert sich an einer Hauptachse inmitten der Weinberge, an der das Gebäude erschlossen wird. Der Eingangsbereich ist ein großer, überdachter Raum welcher als offene, öffentliche Empfangsbereich dient. Da das Klima in Napa Valley, am Tag sehr heiss ist und in der Nacht extrem abkühlt wollten die Architekten eine Gebäude bzw. Fassade (Hülle) entwerfen welches in der Lage ist diese klimatischen Bedingungen auszunutzen. Die Fassade besteht aus Gabionen die mit lokalen Basalt gefüllt sind. Durch diese „Steinwand“ wird die Temperatur reguliert und schützt am Tag gegen Hitze und in der Nacht gegen die Kälte. Durch die natürliche Schichtung der Steine ergibt sich ein gewisse Transparenz und eine natürliche Belichtung ist gegeben.<sup>1</sup>

<sup>1</sup> vgl. <http://www.herzogdemeuron.com/index/projects/complete-works/126-150/137-dominus-winery.html>



Abb.24 Weingut Manincor |Aufgang



Abb.25 Dominus Winery | Gang



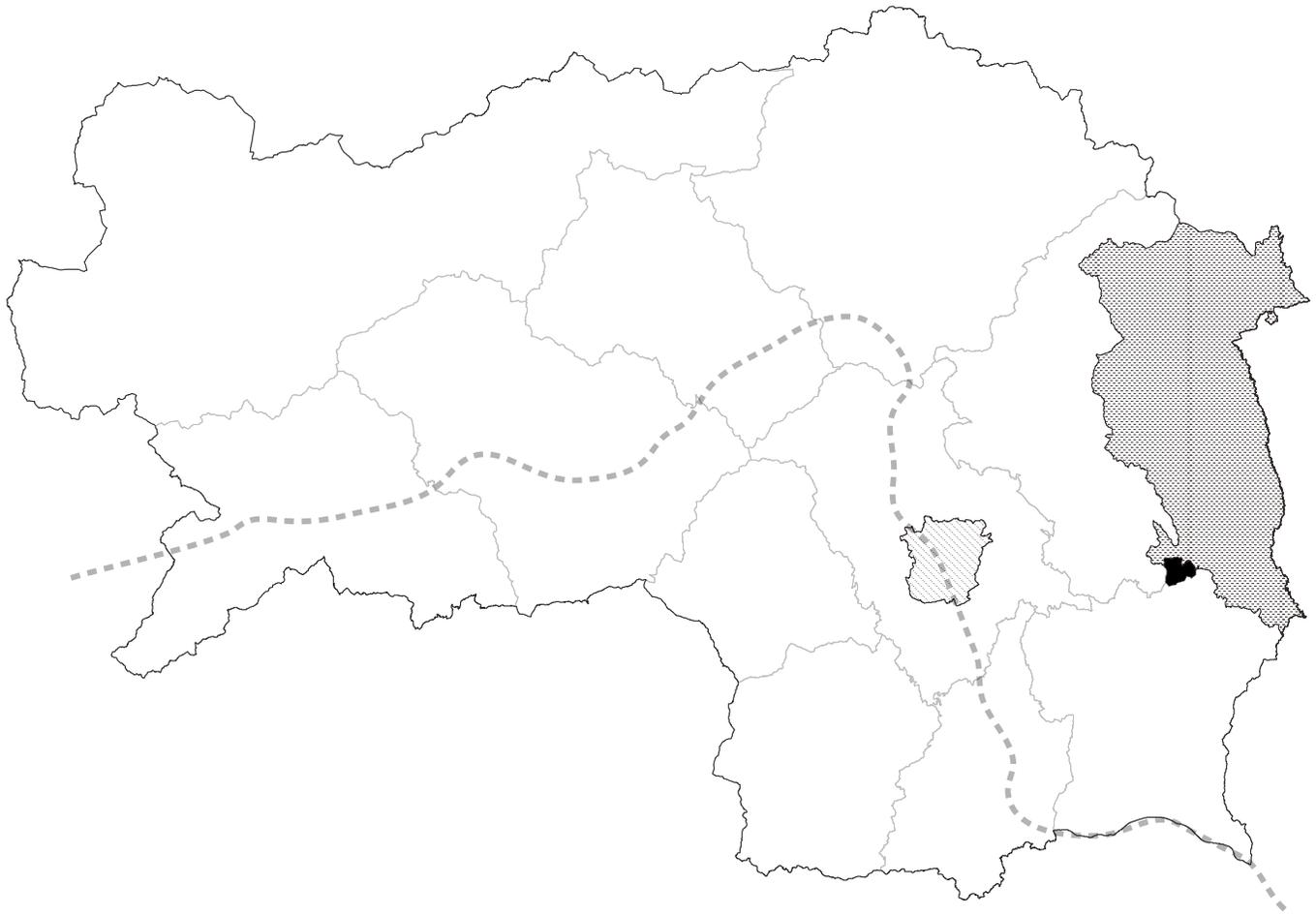
Abb.26 Lackner Tinnacher | Verkostung



---

# *Bestandsanalyse*

*Baudokumentation*



*Hartberg-Fürstenfeld*

*Bauplatz/ Ottendorf an der Rittschein*

*Graz/ Landeshauptstadt*



## Der Ort

### Analyse

#### *Topografie*

Die Bauplatz liegt in östlich von Graz in der Oststeiermark südlich von Ilz und angrenzend zu dem Bezirk Söststeiermark. Der Bauplatz Teil ist Bestand der Gemeinde Ottendorf an der Rittschein, welche zum politischen Bezirk Hartberg-Fürstenfeld gehört. Die Gemeinde Ottendorf an der Rittschein ist mit knapp 1525 Einwohnern und seiner städtebaulichen Organisation ein typisches Dorf dieser Region und liegt im Tal zwischen dem Edenberg und der Riegersburg. Die Gemeinde Ottendorf an der Rittschein kann man auch zu jener Gemeinde zählen, welche zum steirischen Vulkanland gehört und für regionale und qualitative Kulinarik in der Steiermark steht. (Siehe S. 15) die angrenzende Gemeinden sind Breitenfeld an der Rittschein im Osten, Markt Hartmannsdorf im Westen, Ilz im Norden sowie Riegersburg im Süden. Der auserwählte Ort für meine Diplomarbeit befindet sich auf 380 m auf der Spitze des Edenberges und wird südlich von einem ansteigendem Hang erschlossen. Nördlich des Edenberges liegt die Südautobahn welche eine wichtige Verkehrsanbindung des Gebietes ist. Man kann südlich in der Ferne in ca. 9 km Luftlinie die Riegersburg erkennen, sowie die langgezogenen, sanften Hügel des Vulkanlandes, die typisch für diese Gegend sind. In der näheren Umgebung ist von Obstgärten sowie Weingärten durchzogen.

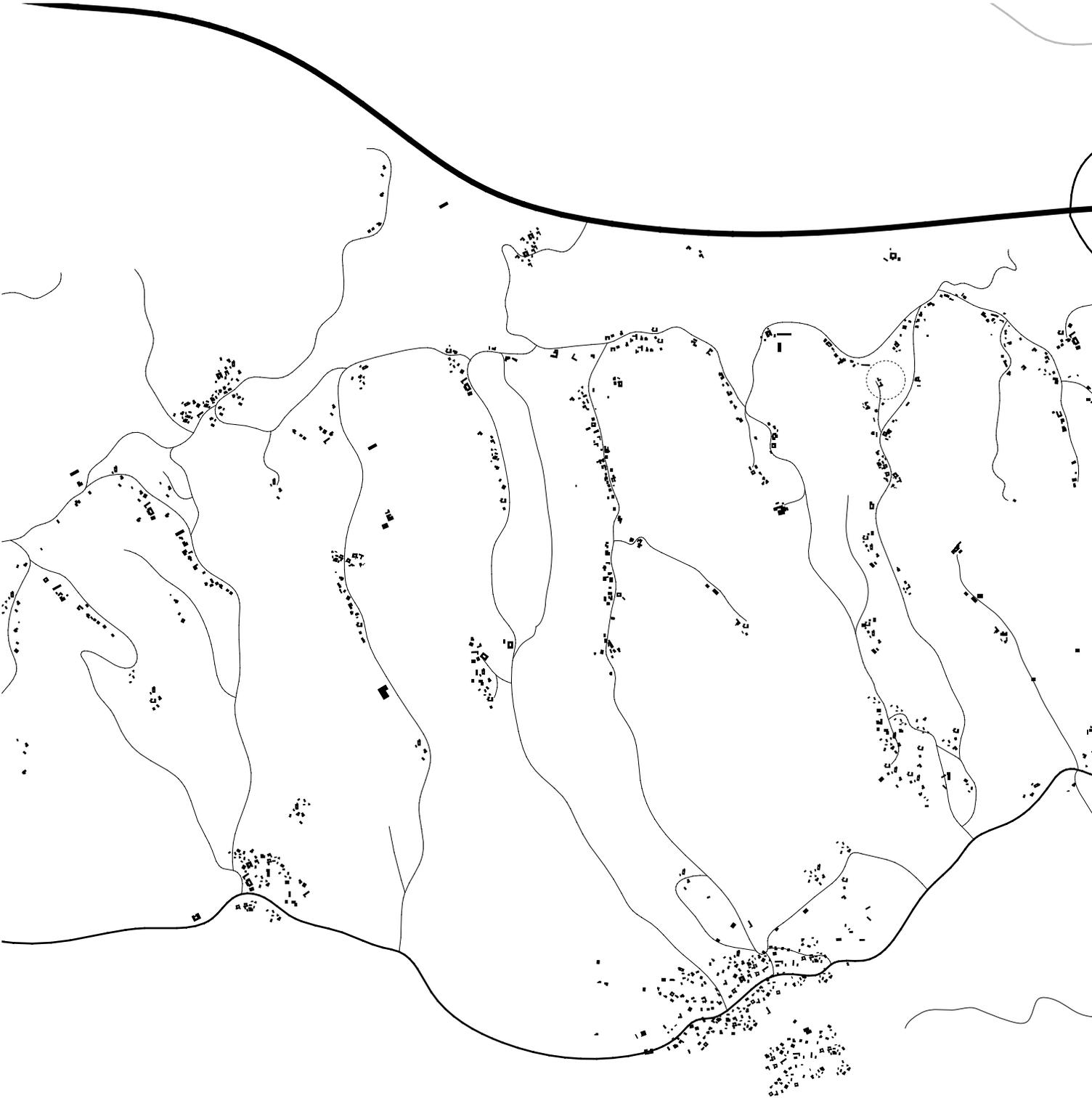
#### *Architektur*

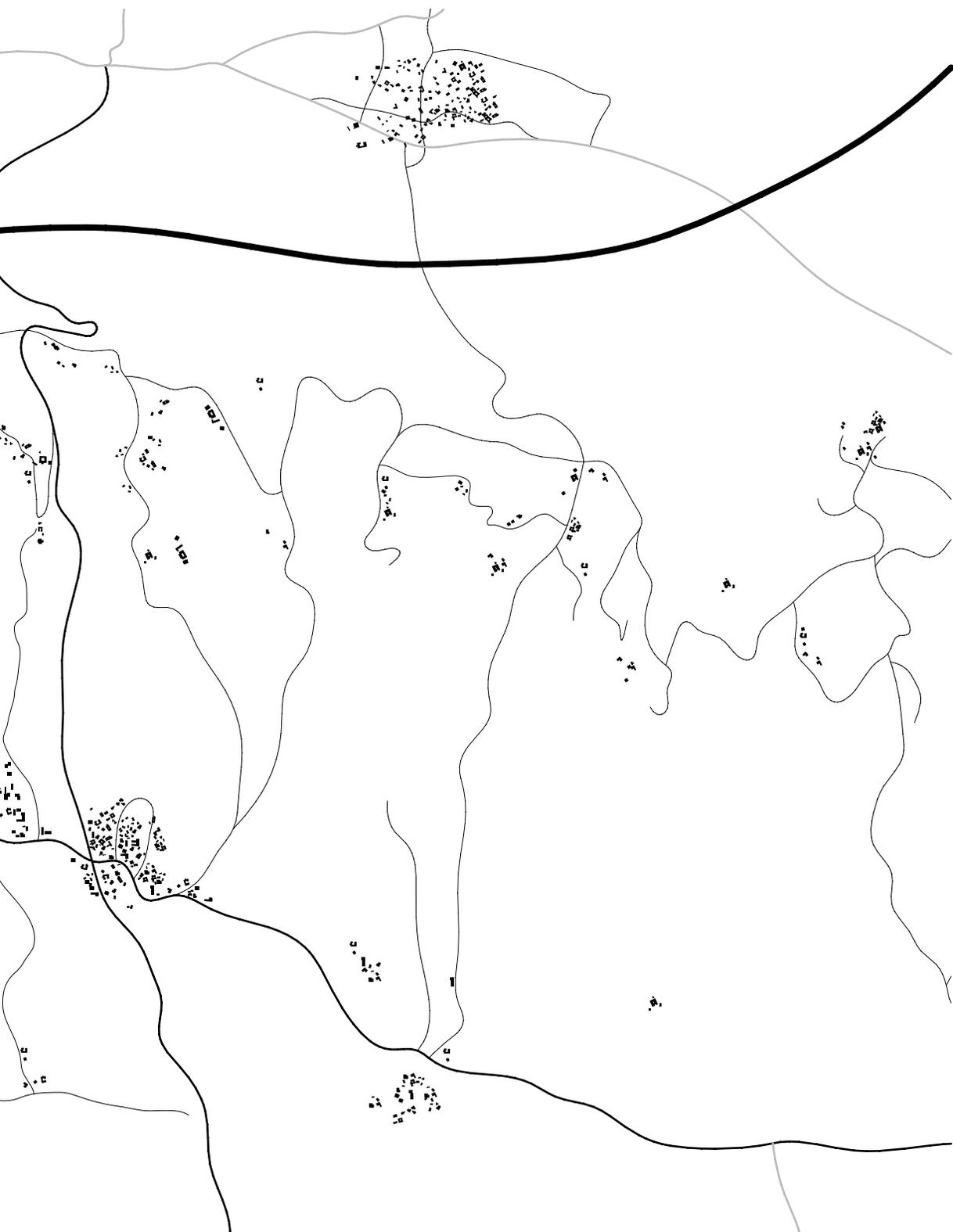
Ein wichtiger Zweig der bäuerlichen Wirtschaft in diesem Teil des Bezirks ist der Obst- und Weinanbau. Diese Wirtschaftsflächen sind meist in Blockflure organisiert sind und somit die Streusiedlungen hervorbringen. Aufgrund der weit verbreiteter Agrar und Landwirtschaft in diesem Gebiet, prägen meist bäuerliche, historische Gehöfte das Orts- Landschaftsbild in der unmittelbaren Umgebung. Ebenso existieren, durch ständige Veränderung wie Mechanisierung der Landwirtschaft, neuer Arbeitmethoden sowie neue Anforderung an Wohnen und Leben stark veränderte bäuerliche Gehöfte welche durch, Um- und Neubauten der wechselnden Generation entstanden sind. Die Kulturlandschaft ist hauptsächlich mit Bauernhäusern und Einfamilienhäuser sowie landwirtschaftlichen Zweckbauten bestückt, welche als Haufenhof oder Vierseithof vorkommen. Es ist unumgänglich, sich mit der ruralen Kulturlandschaft, mit ihren autochthonen Bauten, sozialen Strukturen und Bräuchen der Bevölkerung zu beschäftigen und dies mit in den Prozess des Entwickelns und Entwerfens zu integrieren.<sup>1</sup>

#### *Infrastruktur*

Die Hauptverkehrsstrassen sind die A2 Südautobahn die nordlich vom Bauplatz liegt und die Landesstrassen im Süden des Bauplatzes. Das Gebiet verfügt über ein öffentliches Verkehrsnetz wodurch man den Ort ohne Auto gut erreichen kann. Viele Fahrrad- und Fuss bzw. Wanderwege vernetzen die aneinandergereihten Hügel der Oststeiermark.

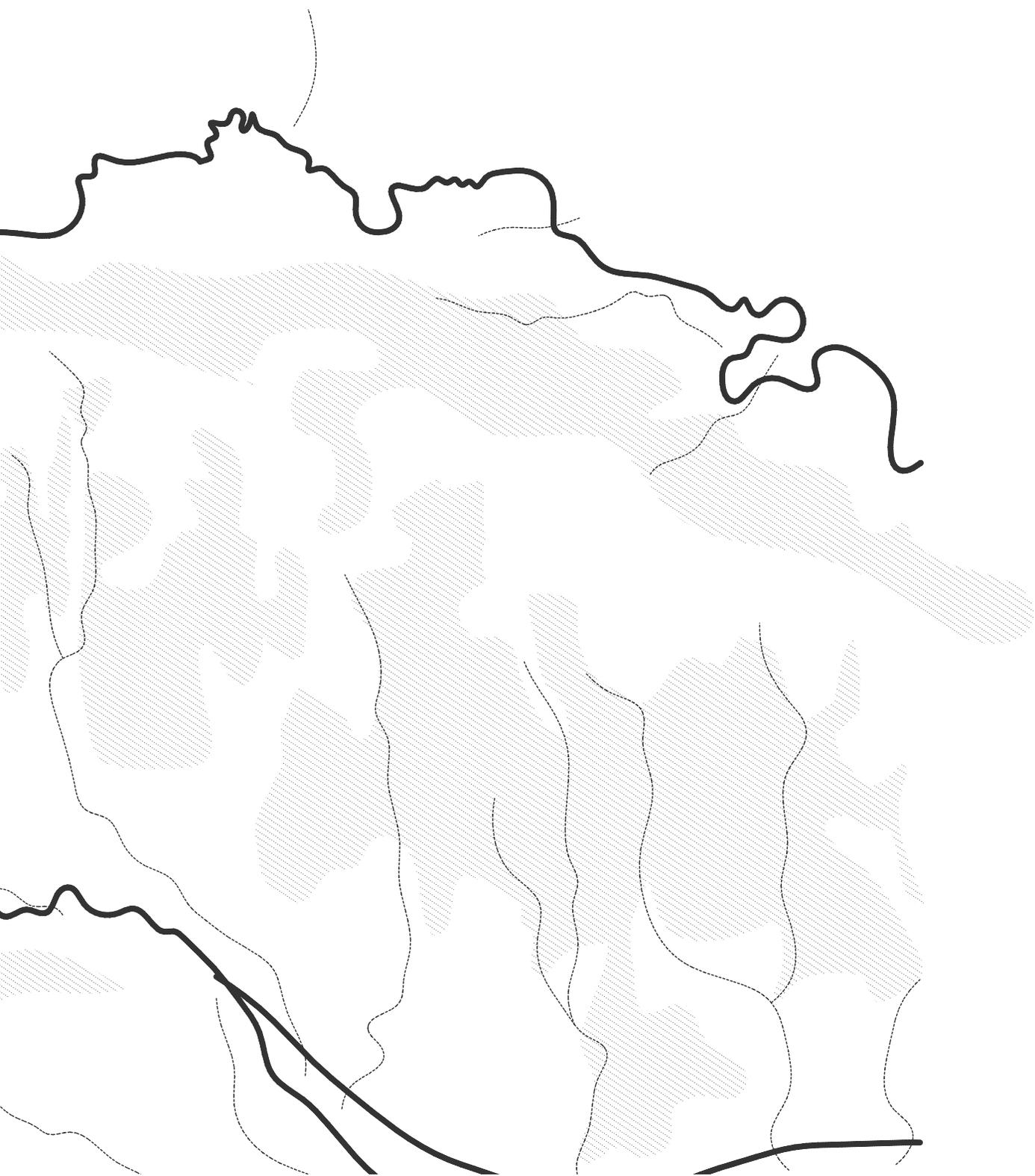
<sup>1</sup> vgl. Dietrich, Nigst, Sampl, Stiller, Weiterdenken über das Bauernhaus, Fh Kärnten, 2012

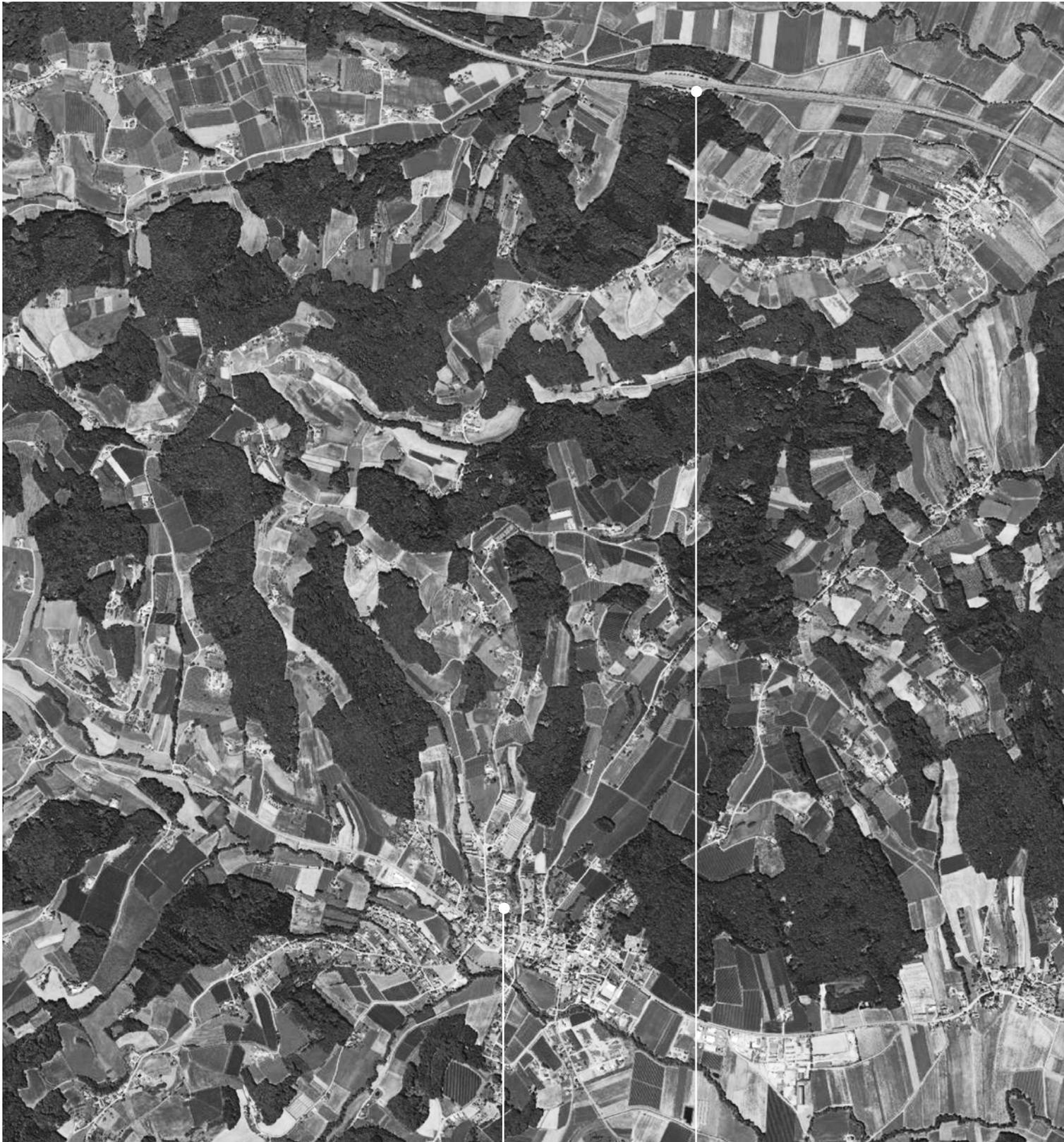




Waldbestand







0    250    500    750    1500<sub>m</sub>  
|    |    |    |    |

Marktgemeinde Hartmannsdorf    A2 Südbahn



Ottendorf an der Rittschein

Bauplatz

Ilz





*Aussicht nach Süden*



*Aussicht nach Westen*

**Bestand**

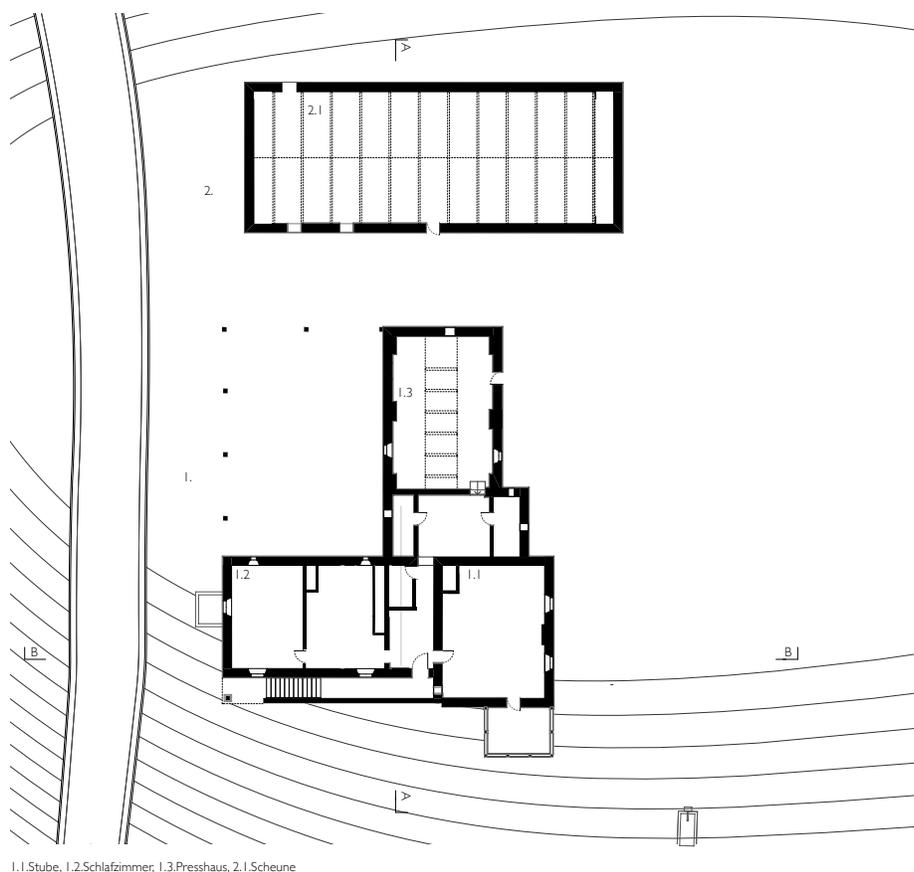
*Dokumentation*



Grundriss  
Erdgeschoss

M 1 : 500

1. Haupthaus, 2. Scheune



1.1. Stube, 1.2. Schlafzimmer, 1.3. Presshaus, 2.1. Scheune

### *Haupthaus:*

Bisherige Funktion: Wohnen, Lagern, Weinproduktion

Besitzer: Familie Baronigg

Baujahr: 18. Jahrhundert

Materialien: Ziegel, Holz

UG: 135 qm Weinkeller

EG: 250 qm ,Wohnhaus, Kelterhaus

OG: 185 qm, Dachstuhl ungebraucht

### *Scheune:*

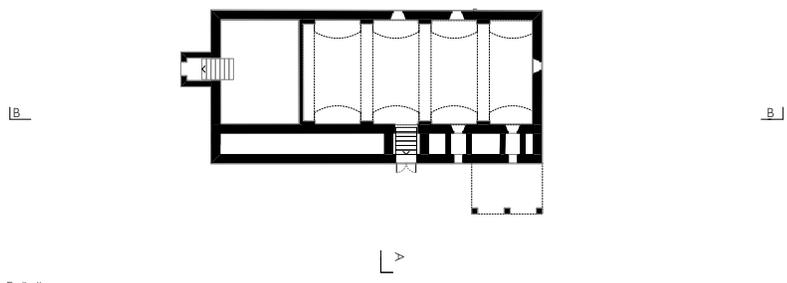
Bisherige Funktion: Lagern

Besitzer: Familie Baronigg

Baujahr: 18. Jahrhundert

Materialien: Ziegel, Holz

EG: 230 qm



5. Erdkeller

### Baubeschreibung

Das leerstehende Weingut ist im Besitz der Kaufmannsfamilie Baronigg, welche teilweise in Ilz lebt. Nach einem Gespräch mit der gegenwärtigen Eigentümerin, Gerda Baronigg, konnte ich mir mit meinen recherchierten Informationen ein Bild des Bestandes machen. Aus dem alten Grundbuch geht hervor, dass 1797 Michael Wagner und seine Frau Magdalena das Weingartengut erworben haben. Kurz darauf wurde das Gut an Florian und Anna Kormann verkauft. Bis 1952 wechselte der Besitzer ständig, bis es in den Besitz der Familie Baronigg kam. Laut der aktuellen Eigentümerin, steht das Haus seit den 1960er Jahren leer und nur hin und wieder werden Familienfeste darin gefeiert. Der Gut besteht aus zwei Gebäuden die parall zueinander stehen und nach Süden orientiert sind.

### Haupthaus

Bei dem Haupthaus (Wohnbereich) handelt es sich um einen zweigeschoßigen, unterkellerten Baukörper mit einem Krüppelwalmdach mit einem im rechten Winkel zum Haupthaus stehenden eingeschößigen Zubau ( altes Presshaus).<sup>1</sup> Auch das Krüppelwalmdach hat eine

<sup>1</sup> vgl. V.H Pöttler. 215

lange historische Tradition. Es wurde dort eingesetzt, wo ein Steilgiebel an der exponiertesten Stelle, dem First, geschützt werden musste. Das Krüppelwalmdach bietet eine interessante, eigenständige Optik. Diese Dachform wird auch heute noch gern dort gewählt, wo Giebel vor rauher Witterung geschützt werden müssen.<sup>2</sup>

Das Haupthaus wird an der Südseite mit einem Treppenaufgang erschlossen der durch einen Dachüberstand geschützt wird. Der Vorraum fungiert als Verteilerraum von dem man in die hintere Stube und in den „Boden“, in die Küche, in das Schlafzimmer, Stube und in das Presshaus gelangt. Die Räumlichkeiten haben alle eine Raumhöhe von ca. 2.50 m. Im Hochkeller befindet sich ein alter Weinkeller welcher mit einem gemauerten Tonnengewölbe mit Gurtbögen, Schwergewichtmauerwerk und einem gestampften Erdreich ausgestattet ist. Im Obergeschoss besteht ein ungebrauchter Dachstuhl (Pftendach mit zwei stehendem Stuhl). Wie es für diese Region üblich ist, besteht das Gebäude auch aus Mauerziegel welche gelb verputzt sind.

Der Bestand ist mit Einfachfenster sowie Kastenfenster ausgestattet. Als Ergänzung befindet sich an der Südfassade ein aus Holz leicht beschädigter auskragender Holzzubau der als Essbereich genutzt wird.

### *Nebenhaus*

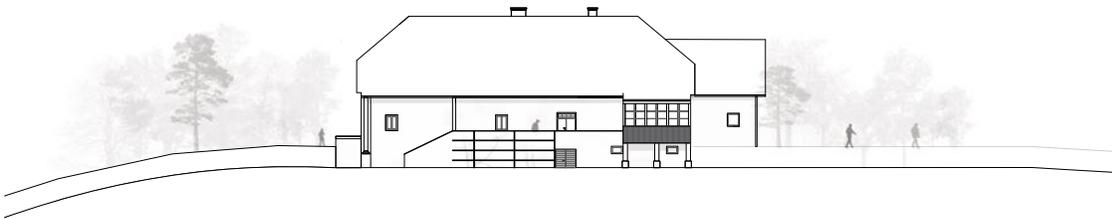
Die Scheune, welche größtenteils defekt ist, besteht aus einem eingeschossiger Ziegelbau mit einem aufgesetzten Satteldach aus Holz. Auch bei diesem Baukörper gibt es einen im rechten Winkel zum Hauptkörper stehenden Zubau aus Holz, welcher zur Gänze verfallen ist.

### *Aussenanlage*

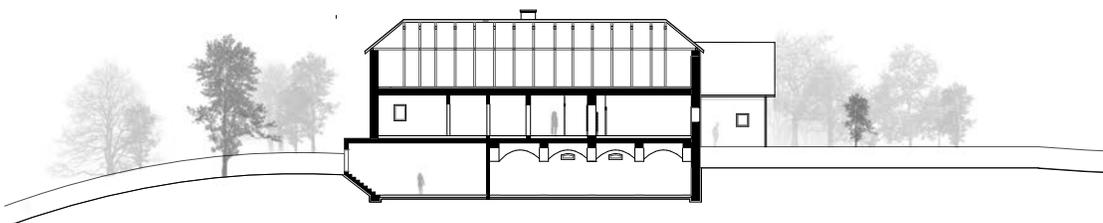
Das Gehöft wird südlich von abfallenden Weinreben umgrenzt und im Norden befindet sich ein Wald. Der alte Obstgarten liegt im östlich des Haupthauses. Die leicht ansteigende Strasse, welche das Gut erschließt mündet in eine Sackgasse. Das Plateau, auf dem sich das Gehöft befindet fällt nach Süden leicht ab und weist einen Höhenunterschied von ca. 2 m auf.

<sup>2</sup> vgl. <http://www.baulinks.de/webplugin/2004/1259.php4>

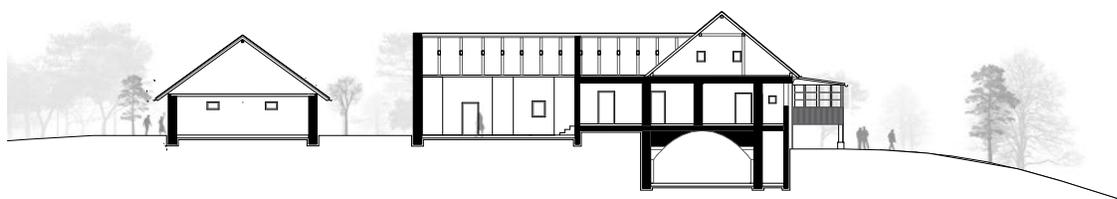
Ansicht WEST  
M 1 : 500



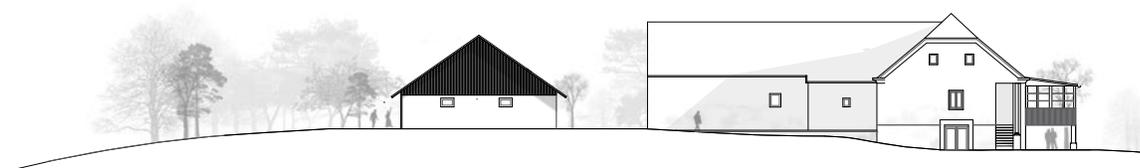
Schnitt BB  
M 1 : 500



Schnitt AA  
M 1 : 500



Ansicht SÜD  
M 1 : 500



# Fotodokumentation

*Bestand*











---

# *Entwurf*

*Konzept*

# Städtebaulicher Ansatz

## *Konzept*

Aufbauend auf der jahrhundertlangen Tradition des steirischen Weinbaus habe ich die Revitalisierung dieses alten Weingutes angedacht. Im Vordergrund stand die Idee, die Weinproduktion für die heutigen Anforderungen zu adaptieren und den Bestand sensibel aufzuwerten. Die zeitgemäße Weinproduktion erfordert zweckgerechte, den Produktionsabläufen entsprechende Gestaltung der Räumlichkeiten, in denen die Handlungsabläufe reibungslos durchführbar sind.

Da der Bestand diesen Anforderungen und dem komplexen Raumprogramm nicht gerecht wurde, war es nötig das bestehende Gut mit einem zusätzlichen Produktionsgebäude zu erweitern. Um die Vielfalt der Weinkultur erfahrbar und erlebbar zu machen, wurden Räume für Besucher, Weinkenner und Genießer gestaltet. Der teilweise erhaltene Haufenhof diente als Vorlage für dieses Raumprogramm.

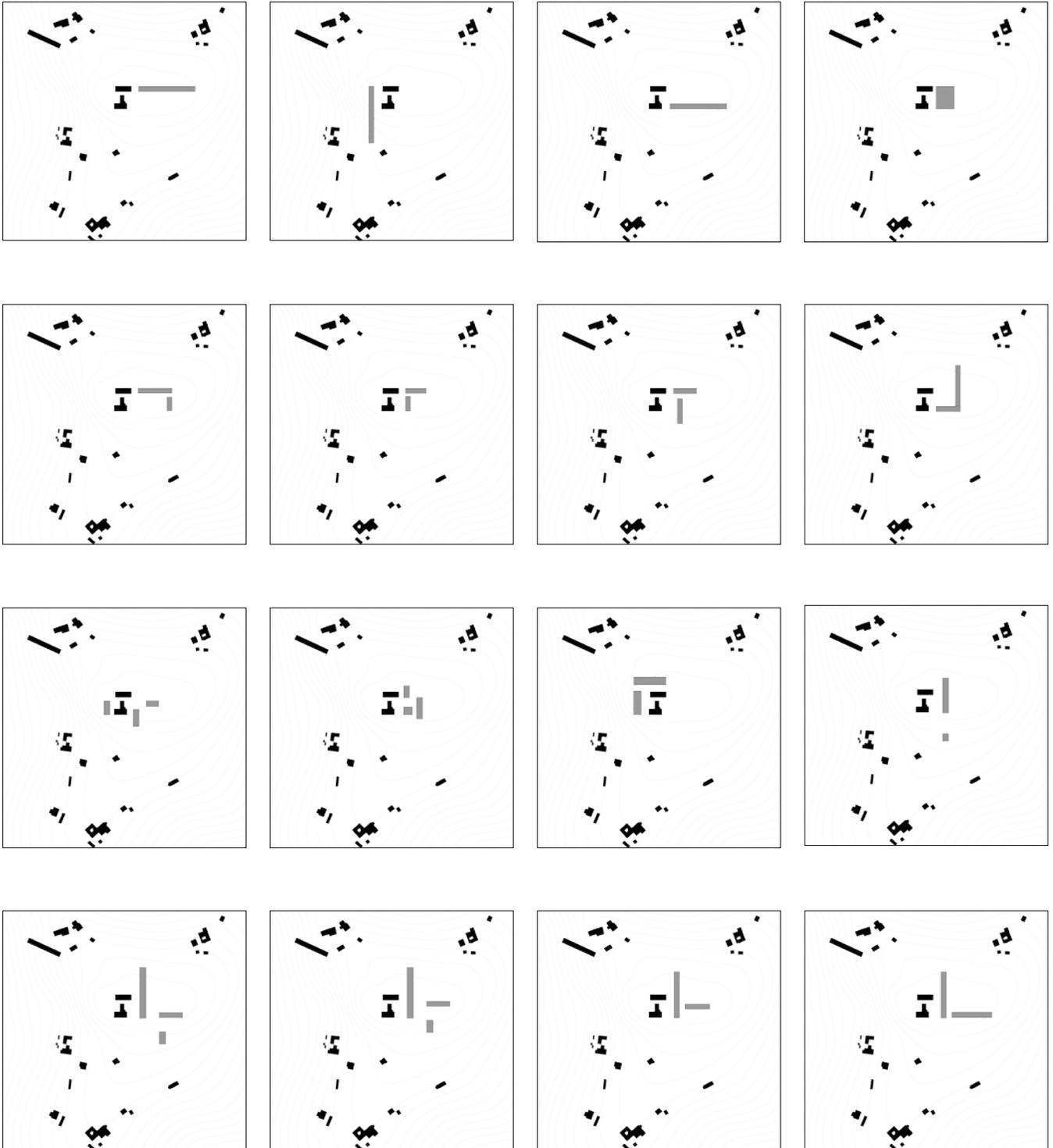
## *Städtebauliche Ansätze des Entwurfs*

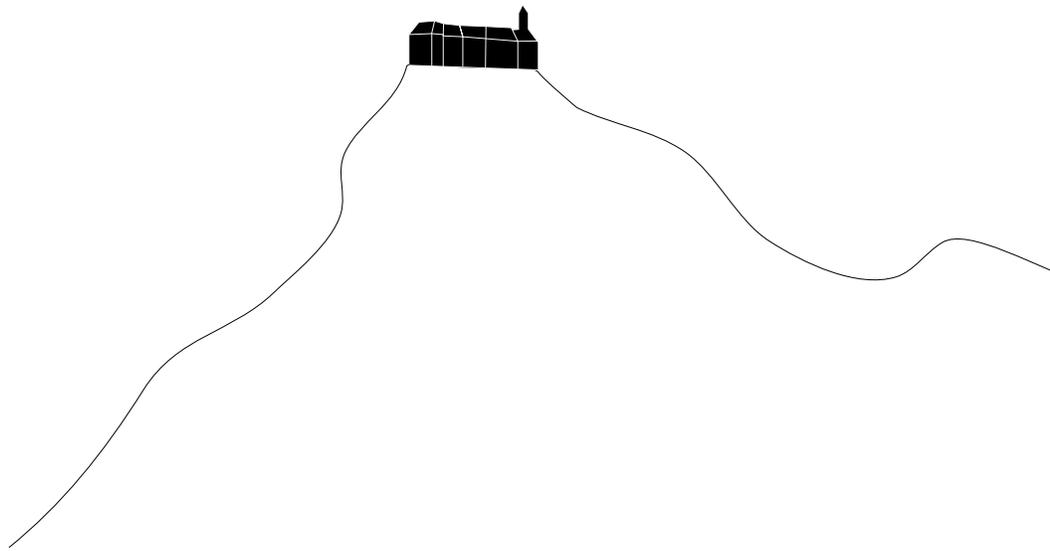
Beim einem klassischen Haufenhof werden Funktionen räumlich getrennt.

Dadurch ergeben sich spannende Zwischenzonen, sowie Plätze, die das Ensemble immer unter einem anderen, individuellen Blickwinkel erleben lassen. Die Landschaft sollte mit den Kubaturen nicht überfordert werden, sondern der Zubau sollte sich harmonisch in die Umgebung eingliedern. Das „Gehöft“ orientiert sich grundsätzlich maßstabsgetreu an der kleinteiligen Struktur der bestehenden Gebäudetypologie der Umgebung. Sowohl der Freiraum zwischen den Bauten, wie auch die Gebäude selbst bilden ein gemeinsames Ganzes als „Gehöft“. (vgl. Dietrich, Nigst, Sampl, Stiller, Weiterdenken über das Bauernhaus, Fh Kärnten, 2012)

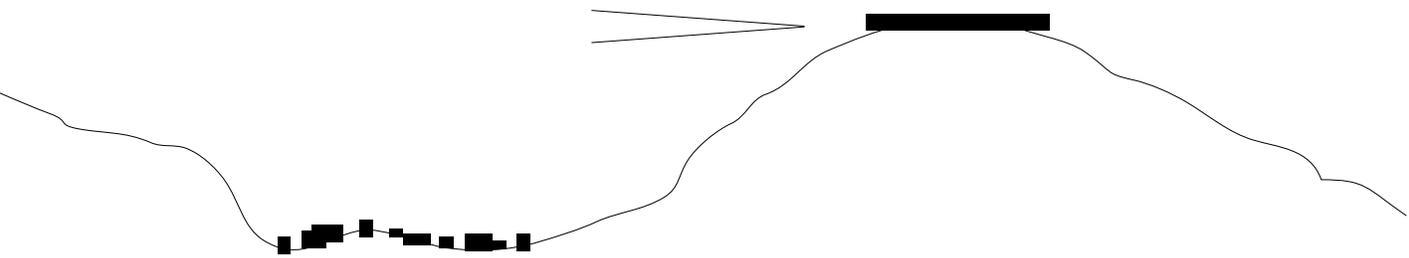
Die Lage am Hügel, die Aussicht und die Topografie waren bei der Orientierung, sowie formalen Gestaltung der Gebäude ausschlaggebend. Ein zentraler städtebaulicher Grundgedanke war es, eine

architektonische Form zu finden, welche sich in die Topographie optimal integriert. Die zusätzlichen Bauten sollten in ihrer Umgebung, -mit den traditionellen Bauernhäusern-, keinen Fremdkörper darstellen. Die, mit Giebel versehenen, Gebäude sind durch einen Fußweg als Erschließungsachse verbunden. Je nach Funktion und Nutzung sind die Kubaturen sowohl nach Himmelsrichtung, als auch Ausblick unterschiedlich ausgerichtet. Der Bestand gab die Entscheidung für die Festlegung der Haupterschließungsachse vor.





Riegersburg



Ottendorf an der Rittschein

Wein.Hof

# Funktionen

## *Funktionen*

### **Bestand: Buschenschank, Verwaltung**

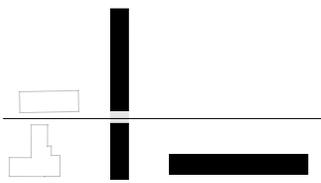
Um den atmosphärischen Charme der alten Gemäuer, sowie des historischen Inventars (z.B. Presse) zu nutzen, bot sich die Etablierung einer Buschenschank im Altbestand an. Laut österreichischem Gesetz ist es nämlich jedem Weinbauern gestattet seine Produkte (Getränke und kalte Speisen) auszuschenken und zu servieren ohne eine Gasthauskonzession zu haben. Die Entscheidung die Verwaltungsräumlichkeiten ebenfalls in einem schon vorhandenen Gebäude einzurichten, ergab sich aus funktionellen Gründen (Anlieferung und Transport von Gütern).

Außerdem war es naheliegend alle öffentlichen Einrichtungen wegen des Ausblicks (Riegersburg, Weingarten) südseitig auszurichten.

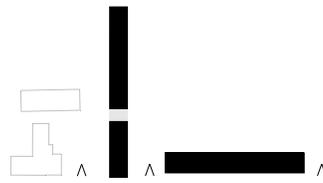
### **Neubau: Weinproduktion, Gästehaus**

Die Neuerrichtung des Gebäudes für die Weinproduktion ergab sich aus Vorgaben der Arbeitsabläufe, um diese funktionell und wirtschaftlich zu gestalten. Außerdem dient dieses Objekt dazu, um dem Gästehaus eine private Zone zu schaffen.

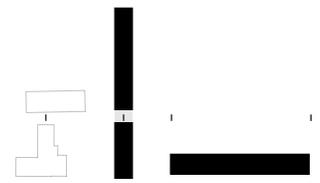
Um den Anforderungen eines Qualitätstourismus gerecht zu werden, bot sich die Errichtung eines langgestreckten Neubaus an. Um eine angemessene Unterkunft anbieten zu können wurde ebenfalls ein Neubau angedacht.



Haupterschließung



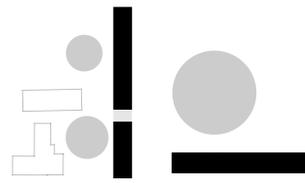
Blickbeziehung



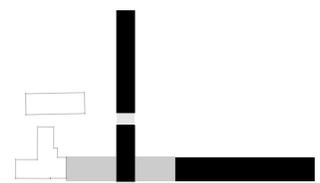
Zugänge



Zonen



Höfe



Plätze

Neubau



Bestand



# Entwurf

## *Gebäudekonzept*

### **Weinproduktion**

Die Weinproduktion richtet sich mit seiner einfachen, länglichen und linearen Kubatur nach einerseits dem Sonnenstand und andererseits der Aussicht. Der Baukörper fungiert zusätzlich als formales Bindeglied zwischen dem alten Bestand und dem neuen Gästehaus. Der schmale Baukörper (85 m × 13 m × 9 m) ergibt sich durch die zweckmäßige Aneinanderreihung der Produktionsabläufe. Da sich der Entwurf nach der Typologie der Umgebung richtet, ist das Volumen mit nur einem oberirdischen Geschoss bewusst niedrig gehalten worden.

Die Weinproduktion ist durch die horizontale Organisation in zwei Bauteile gegliedert, welche durch das Dach verbunden sind. Es ergibt sich ein Durchgang von dem man einerseits in die Weinproduktion, andererseits in den öffentlichen Bereich (Foyer, Verkauf) gelangt. Diese Schleuse trennt den Arbeitsbereich vom öffentlich zugänglichen Verkauf. Alle Funktionen sowohl die der Weinproduktion (Pressen, Lagern, Füllen), als auch die des Verkaufs (Präsentieren und Verkosten) verbindet ein gemeinsames Dach.

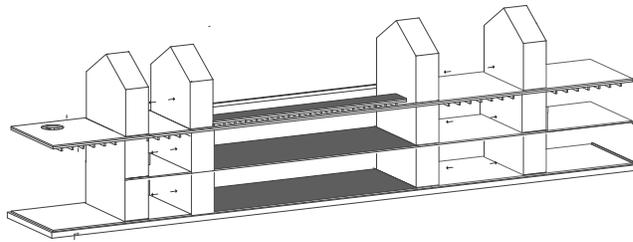
Dieses Konzept bietet funktionelle Vorteile und erfüllt den Wunsch der Kundschaft, den Weg des Weines von der Traube bis ins Glas nachzuvollziehen und zu erleben. Um den Niveauunterschied auszunutzen und eine schonende gravitationsunterstützte Traubenverarbeitung zu gewährleisten, erfolgte die vertikale Organisation auf unterschiedlichen Ebenen.

Die ganze Weinproduktion wird auf insgesamt drei Geschosse aufgeteilt, wobei zwei Ebenen unterirdisch liegen. Gründe dafür, waren einerseits der hohe Anspruch an eine einwandfreie, sprich unterirdische Weinlagerung, andererseits, die an den Bestand angleichende Gebäudehöhe. Vor allem die Klimatisierung der Lagerräume kommt durch den massiven unterirdischen Bau ohne Kühlung aus, da die Höchsttemperatur von 15 ° nie überschritten wird.

Im ersten Geschoss befinden sich Anlieferung, Traubenannahme, Pressraum, Müllraum, Büro, Mitarbeiteraum, Information, Verkaufslager, sowie Vinothek. Das erste Untergeschoss umfasst Lagerräume, Mehrzweckraum, Sanitäräume (Umkleide, Dusche, WCs), Tankraum (Gärkeller) und ein Labor: Haustechnik, Leergutlagerraum, Abfüllanlage, Flaschenlager, Fasslager, Sanitäräume, Degustation, sowie Kühlraum befinden sich im zweiten Untergeschoss.

**Zugänge**

Verbindung zur Produktion



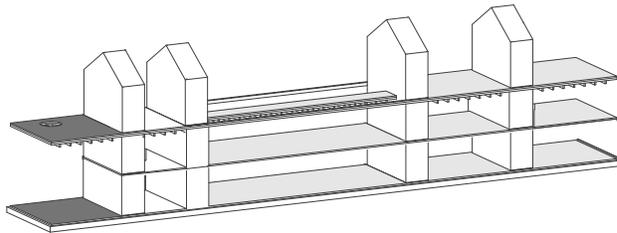
**Nutzung**

Organisation der Flächen

Produktion Wein

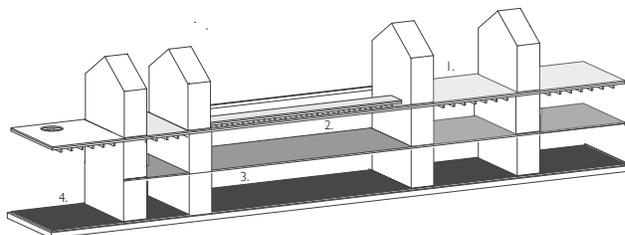


Präsentation Wein



**Ablauf der Produktion**

1. Traubenverarbeitung
2. Gärung
3. Lagerung
4. Verkostung



### **Gästehaus**

Die längliche, langgestreckte Kubatur ist ostwestlich ausgerichtet. Somit ergibt sich für alle Zimmer der Ausblick von der Terrasse auf die reizvolle Umgebung nach Süden. Die insgesamt 12 aneinandergereihten Zimmer, die durch die Sanitärkerne, die jeweils eine Terrasse begrenzen, gliedern den Bau. Dadurch ergab sich für jede Einheit eine private Zone, mit der Möglichkeit auf Intimität.

### **Bestand**

Um den Charme des Ortes so wenig wie möglich zu beeinträchtigen sind sensible Eingriffe und Sanierungsmaßnahmen geplant.

### **Sanierungsmaßnahmen**

Da das Gehöft seit mehr als 50 Jahren nicht benutzt bzw. instandgehalten wurde sind Sanierungsmaßnahmen unumgänglich.

Die Sanierung umfasst beide bestehende Bauten inklusive intakte Gebäudeteile sowie unmoderne Bauteile.

Ein Ziel der Gebäudesanierung bedeutet grundsätzlich die Anpassung an aktuelle Standards wie neue Nutzeransprüche und technische Vorschriften.

Eine unumgängliche Maßnahme bei der Sanierung ist der Austausch oder die Erneuerung der technischen Infrastruktur. Hauptschwerpunkte liegen bei Lüftungs-, Heizungs- und Abgasleitungen, Sanitärversorgung und Entsorgung sowie der Stromverteilung und technische Sondereinrichtungen wie Brandschutzsysteme.

Die Analyse und Stabilisierung von tragenden und einsturzgefährdeten Elementen dazu gehören in erster Linie das Dach, die Dachdeckung und die Dachkonstruktion.

Im Haupthaus und im Nebengebäude soll das Dach saniert werden.

Das heisst soviel, dass die Dachdeckung ausgetauscht, Brandschutzklappen angebracht werden soll, die Innenbekleidung erneuert werden soll, die Sparren aufgedoppelt und eine Zwischensparrendämmung, Dachbahn, Konterlattung, Lattung, Dachdeckung angebracht werden sollen .

Der Fussboden sollen in allen Geschossen neu aufgebaut werden. Im Haupthaus sollen defekte Holzdielen müssen abgeschliffen und geölt werden und eine Trittschalldämmung muss angebracht werden . Die bisherigen Fenster und Türen werden ausgetauscht . Die Aussenwände werden mit Luftkalkputz in drei Schichten neu verputzt. Leitungen und Installationen werden in den neuen Fußböden und Wandaufbauten geführt.

### *Materialität*

Da es sich um einen landwirtschaftlichen Betrieb handelt, liegt es nahe, regional übliche Baustoffe zu verwenden. Da Holz als Baumaterial in dieser Region auf eine lange Tradition zurückblickt, bietet es sich an, diesen Rohstoff einzusetzen. Deshalb besteht die Fassade der Weinproduktion aus einer vertikal, gegliederten Deckbrettschalung aus Lärche.

Das Holz wird ohne Einbringung von Chemikalien allein durch thermische Modifikation vor der Beschädigung durch Regen, Sonnenlicht, Schnee und Hagel, sowie Insekten und Pilze geschützt. Außerdem erzeugt die Oberflächenbehandlung des Materials einen ähnlich bräunlichen Farbton, wie er charakteristisch für Holzbauten in der näheren Umgebung ist.

Das Tragwerk der Produktionshalle ist aus homogenem Brettschichtholz (Lärchen-Leimbinder). Diese Holzkonstruktion macht es möglich so enorme Spannweiten, wie es die Raumflächen bzw. Lagerräume der Weinproduktion erfordern, zu erreichen.

In den beiden unteren Geschossen sowie den Treppenkernen ermöglichen, mit Kalkputz versehene Stahlbetonwände, eine, auch optisch zufriedenstellende, Bauweise.

Auch beim neuen Gästehaus und dem Altbestand ist das Materialkonzept ähnlich.

Allerdings ist beim Gästehaus, an das andere Anforderungen gestellt werden, die Konstruktion als Holzmassivbau (KLH) ausgelegt.

Die Oberflächen des Außenbereichs im landwirtschaftlichen Teil bestehen aus einer wasser-gebundenen Decke, während im Gastgarten sowie der Haupteinfahrtsschleife Platten aus St. Margarethener Kalksandstein verlegt werden.

Vorplätze und Bereiche um die Gebäude sind aus hellen Kies.



*Holz*  
*(thermisch modifizierte*  
*Lärche)*  
Fassade  
Weinproduktion  
Gästehaus

*Kalkputz*  
Erdgeschoss,  
Kellergeschosse

*Stahlbeton*  
Erdgeschoss,  
Kellergeschoss

*St. Margarethener*  
*Kalksandstein*  
Gastgarten

# Allgemeine Anforderungen

## Weinproduktion

### *Temperatur*

Grundsätzlich sollten Temperaturschwankungen vermieden werden, da die Raumdurchschnittstemperatur zwischen 8 °-12° liegen sollte.

### *Feuchtigkeit*

Bei der Lagerung von Holzfässern sollte die relative Luftfeuchte zwischen 70- 80 % liegen.

### *Lüftung*

Da Wein leicht Fremdgerüche annimmt (Kellerton) sollte eine ausreichende Lüftung gewährleistet sein. Während der Gärzeit wird ein Gebläse benötigt, da das Gärgas (CO<sub>2</sub>) giftig ist.

### *Kellerboden*

Der Kellerboden sollte ein Gefälle von 2 % aufweisen, sowie mechanische Belastungen, Nässe widerstehen .

Die Oberflächenanforderungen eines Industriebodens sind Ebenheit, dekorative Gestaltung, Trittsicherheit, Rutschfestigkeit, Elektrische Ableitfähigkeit, Befahrbarkeit, sowie leichte Reinigung und Pflege.

### *Transportwege*

Für den schonenden Weintransport sollten keine Stufen sowie Schwellen vorhanden sein. Grundsätzlich sollten die Transportwege möglichst kurz gehalten werden. Der Wein sollte während der Erzeugung schonend und ohne Pumpen auskommen. Dafür empfiehlt sich ein Gefälletransport. Es bietet sich an, dass Geräte für die Verarbeitung übereinander angeordnet werden.

### *Raumabfolge*

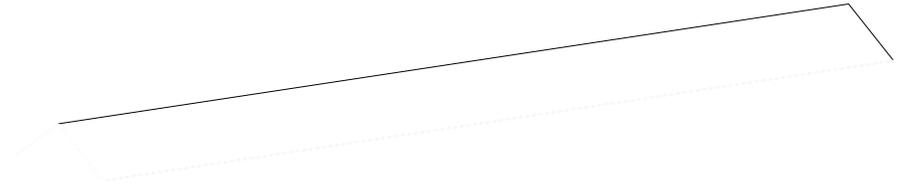
Die Produktion von Wein benötigt während der Weinlese einen großen flexiblen Mehrzweckraum um die Trauben zu sortieren, abzurebeln, einzumaischen und zu pressen. Für die Mostklärung, Gärung, sowie zur Lagerung des auszubauenden Weins sollte ein Raum zur Verfügung stehen, der überschaubar und leicht erschließbar ist. Maschinen- und Abfüllraum, Flaschenlager, Materiallager, Labor, sowie die Sozialräume sollten miteinander verbunden sein.

## Konstruktion

### Aufbau

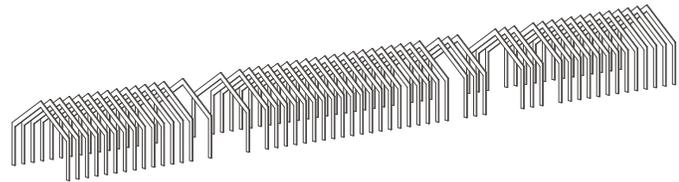
#### *Dach*

Dachpaneel Aluminium  
(Braun beschichtet)



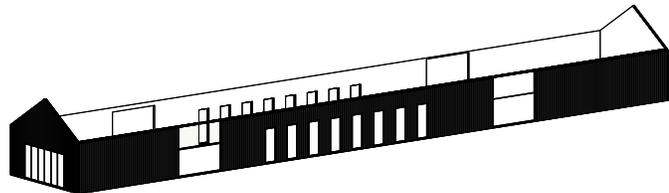
#### *Tragwerk*

Leimbinder  
(Brettschichtholz homogen)



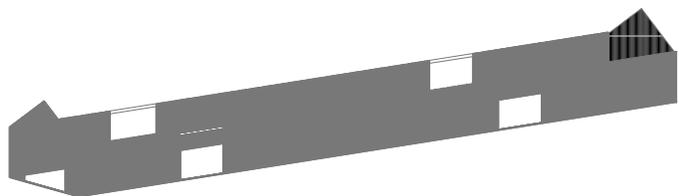
#### *Hülle*

Holzrahmenbau  
Lärche



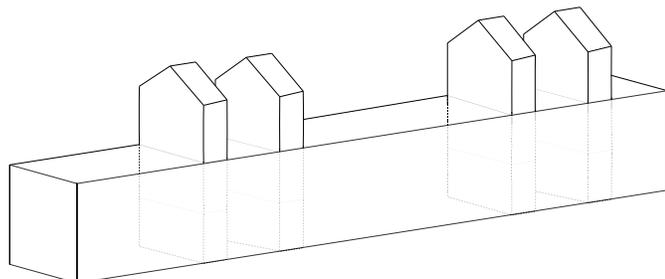
#### *Fassade*

Thermoholz  
Lärchenschalung  
(Breite 8 x Tiefe 6 x Höhe 450 cm )



#### *Kern*

Stahlbeton



# Raumprogramm

## Weinproduktion

ca .2280 qm

### Erdgeschoss

ca 525 qm

Presshaus (Traubenannahme, Maische, Presse, )

180 qm

Lastenlift

13,5 qm

Materiallager

120 qm

Lüftungszentrale

40 qm

Werkzeuglager

8 qm

Vinothek, Foyer

140 qm

Garderobe

14 qm

Abstellraum

8 qm

### Kellergeschoss I

ca 800 qm

Gebindekeller

380 qm

Abfüllanlage

170 qm

Materiallager

60 qm

Labor

40 qm

Büro

40 qm

Sozialräume

20 qm

Umkleide (Duschen)

40 qm

Sänitär

8 qm

Haustechnik

40 qm

Abstellraum

10 qm

### Kellergeschoss 2

ca 955 qm

Holzfasslager

380 qm

Flaschenlager

170 qm

Leergutlager

165 qm

Kühllager

40 qm

Verkostung

138 qm

Sanitär Besucher

30 qm

Bar

20 qm

Abstellraum

10 qm

**Gästehaus** **ca.480 qm**Erdgeschoss 12 Zimmer 40 qm

Vorraum	3 qm
Schlafzimmer	18 qm
Abstellraum	3 qm
Sanitär (Bad, Wc, Dampfbad)	11 qm
Terrasse	6,5 qm

Gemeinschaftsraum	50 qm
Abstellraum, Putzraum	31 qm

**Buschenschank** **ca.490 qm**

Obergeschoß

Dachboden	100 qm
-----------	--------

Erdgeschoss

Foyer, Cafe	65 qm
Garderobe	8 qm
Essbereich	95 qm
Küche	65 qm
Sanitär	16 qm

Kellergeschoß

Schaukeller	112 qm
Lager	28 qm

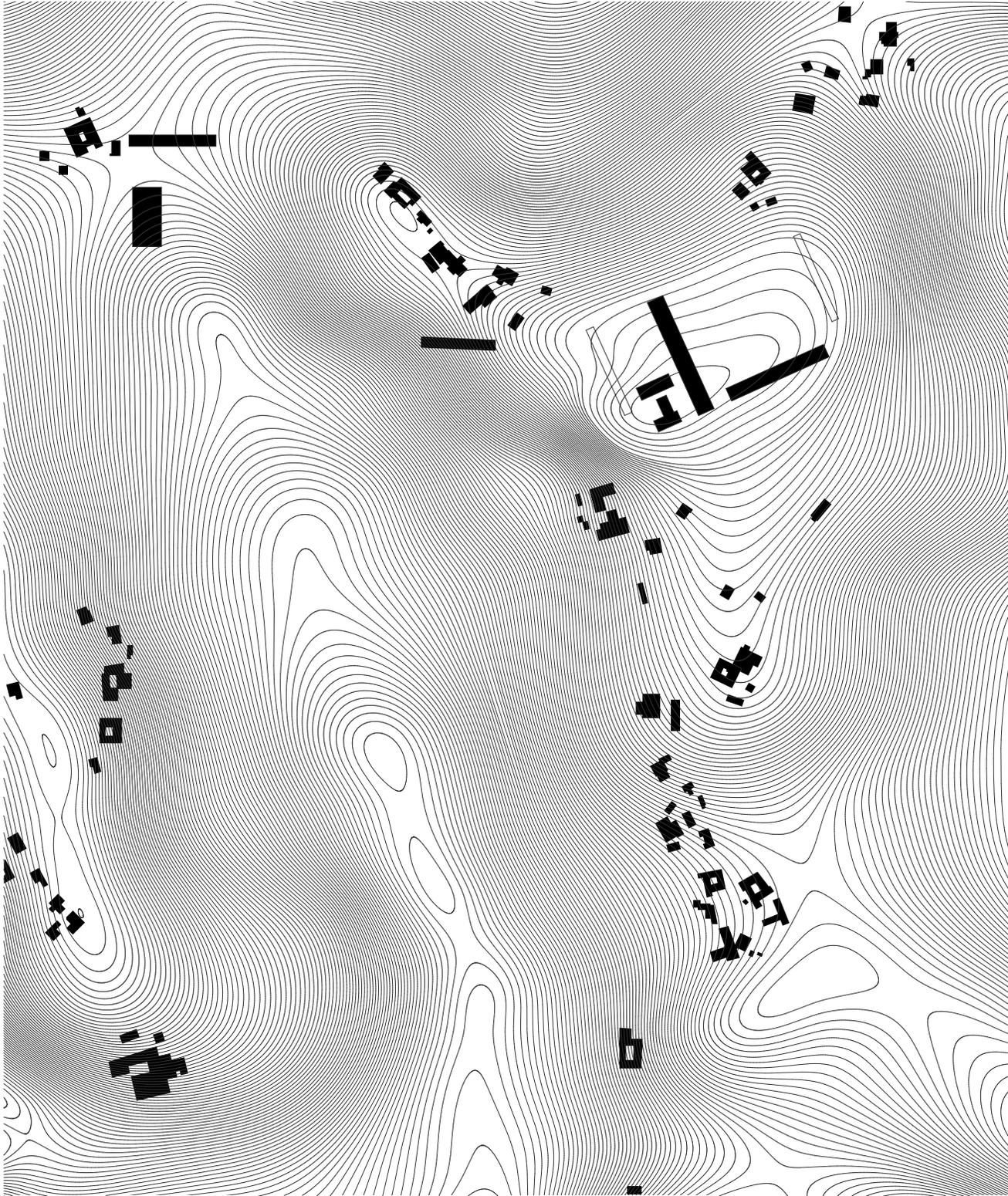
**Verwaltung** **ca.225 qm**

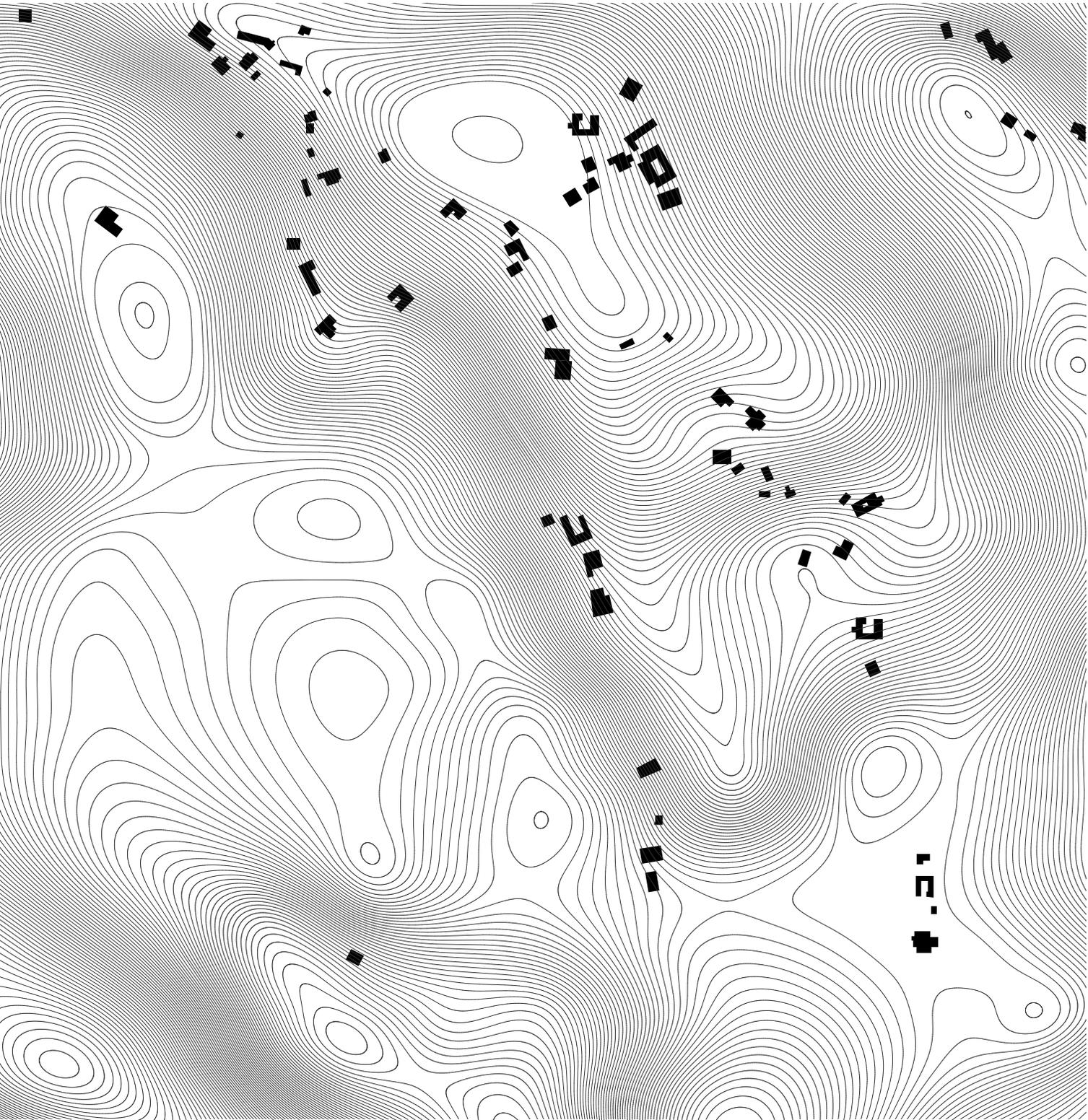
Erdgeschoss

Registration	36 qm
Büro	78 qm
Besprechung, Seminar	78 qm
Teeküche	22 qm
Sanitär	8 qm

Schwarzplan

M 1 5000





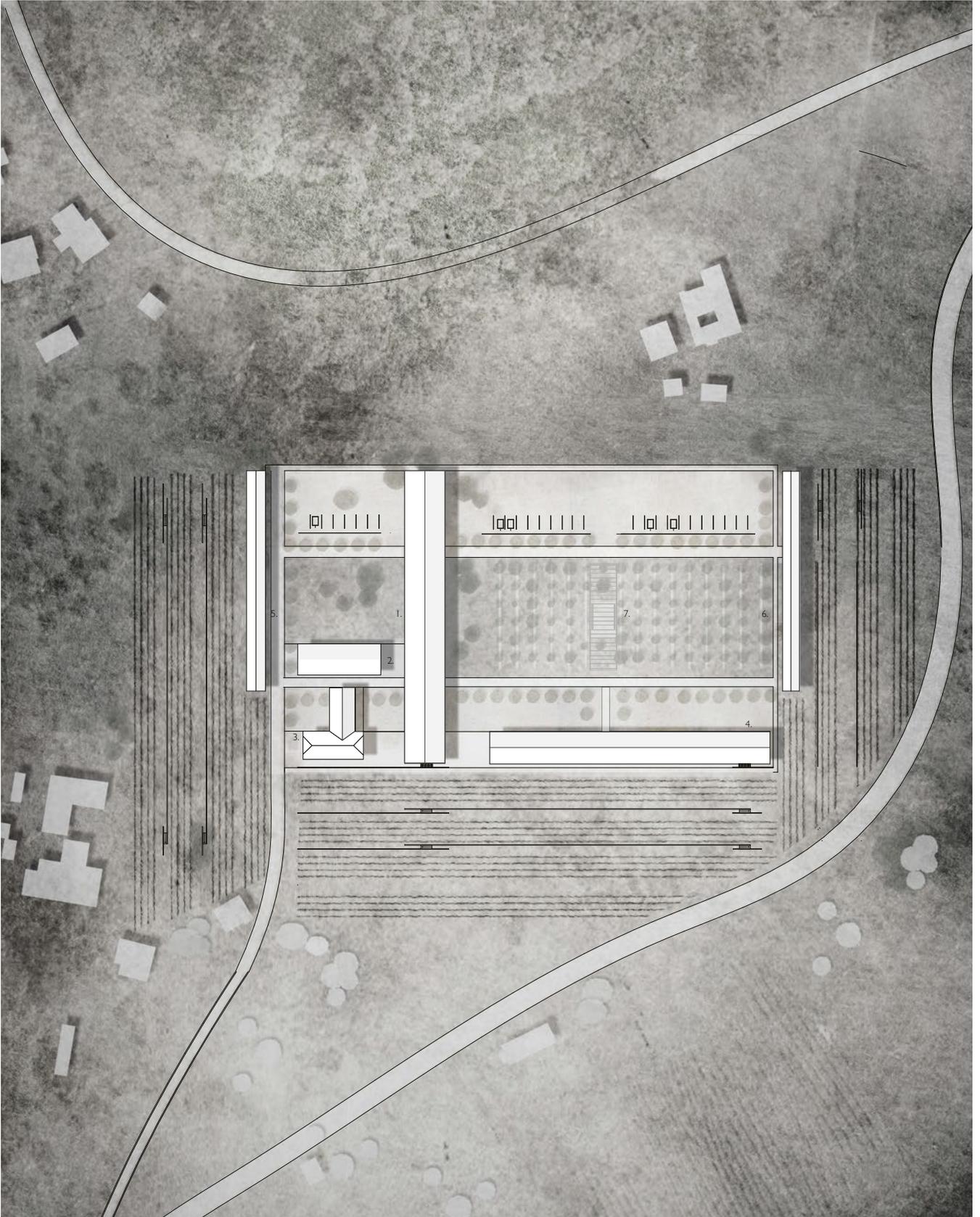
# Lageplan

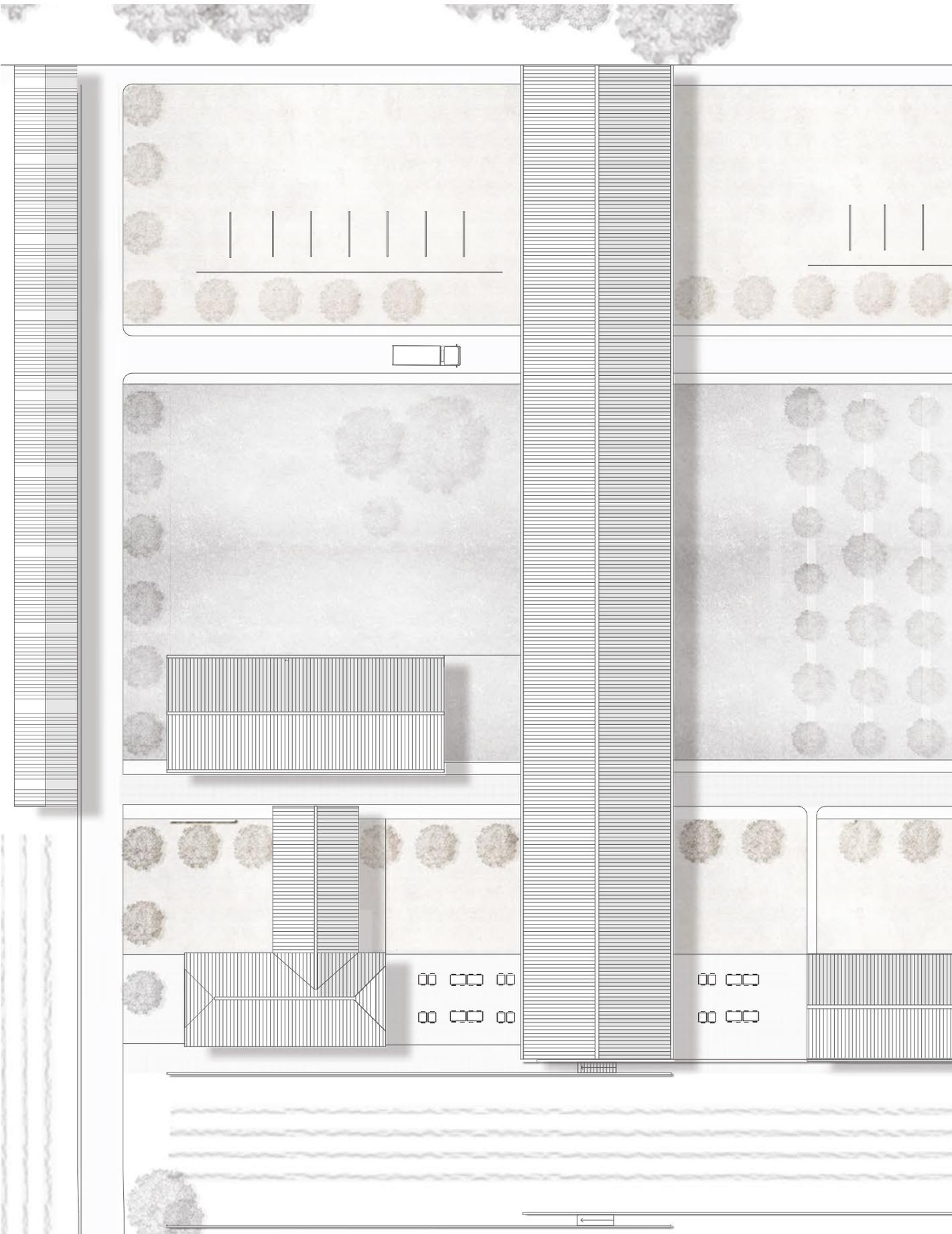
M 1 | 2000

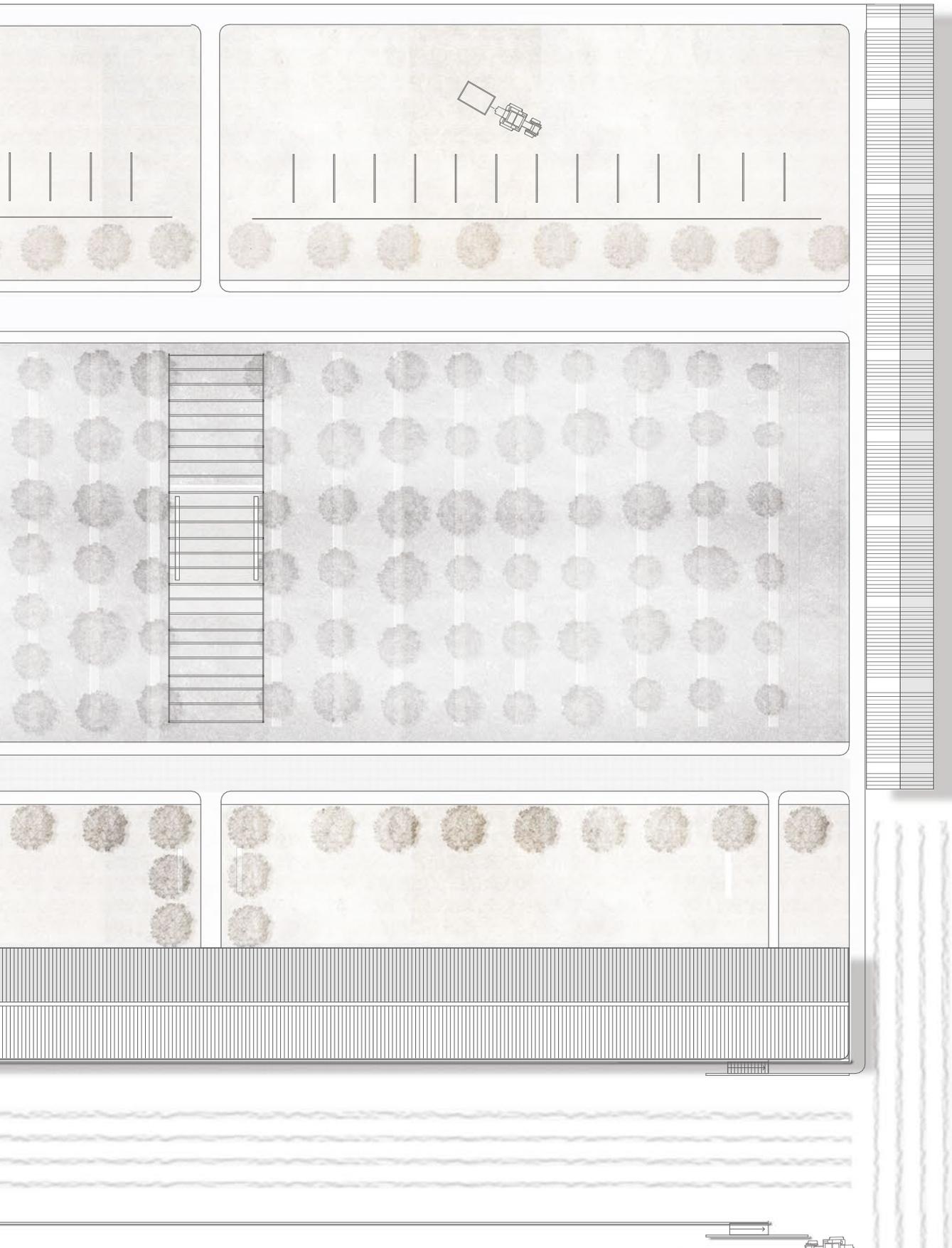
- 1. Weinproduktion
- 2. Verwaltung
- 3. Buschenschank
- 4. Gästehaus
- 5. Parkplatz
- 6. „Stadel“  
Landwirtschaftliche Maschinen
- 7. Apfelhain



0      20      40      60      120 m  
|      |      |      |      |







## Grundriss

Erdgeschoss

### **I. Weinproduktion**

1. Anlieferung
2. Traubenmanipulation  
(sortieren, maischen, pressen)
3. Materiallager
4. Lüftungszentrale
5. Gebindekeller
6. Zugang  
(Produktion, Vinothek)
7. Vinothek, Foyer

### **2. Verwaltung**

1. Registration
2. Besprechung, Seminar
3. Büro

### **3. Buschenschank**

1. Foyer, Cafe
2. Garderobe
3. Essbereich
4. Küche
5. Gastgarten

### **4. Gästehaus**

1. Gästezimmer
2. Gemeinschaftsbereich
3. Putzraum

### **5. Parkplatz**

1. Mitarbeiter
2. Besucher

### **6. „Stadel“**

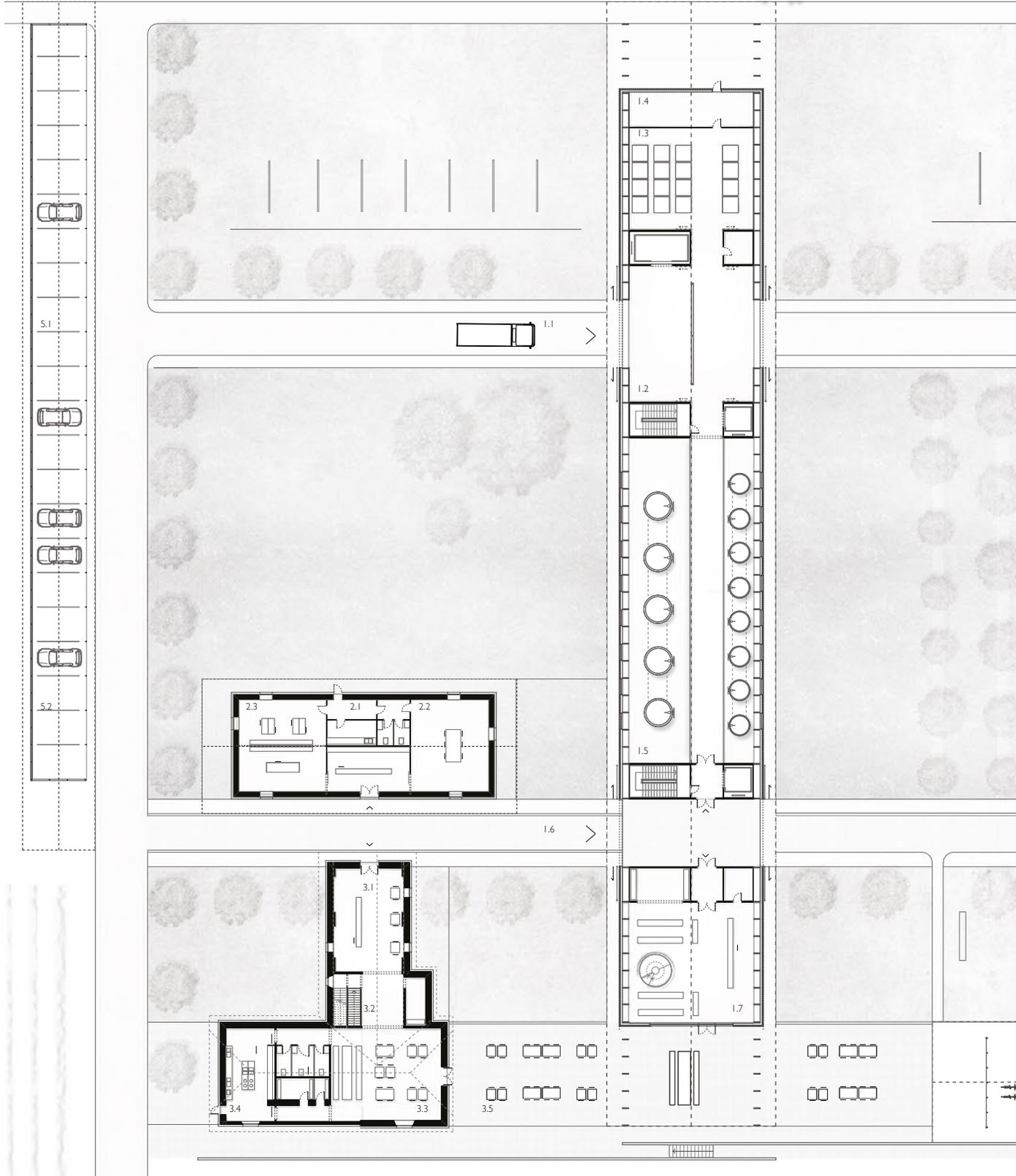
1. Landwirtschaftliche Maschinen

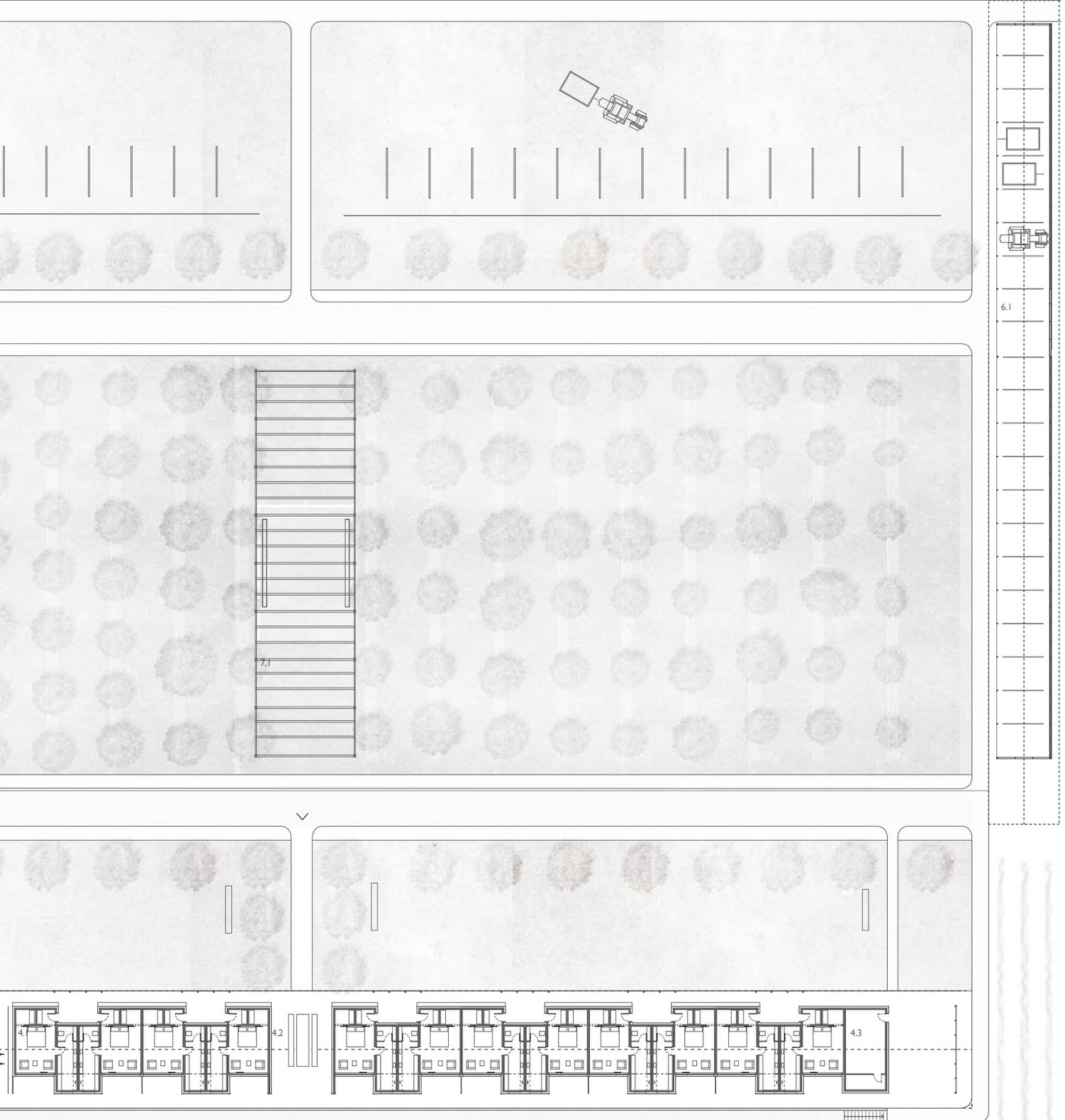
### **7. Apfelhain**

1. Ilzer Rose



Grundriss  
Erdgeschoss





## Grundriss

Keller I.

### I. Weinproduktion

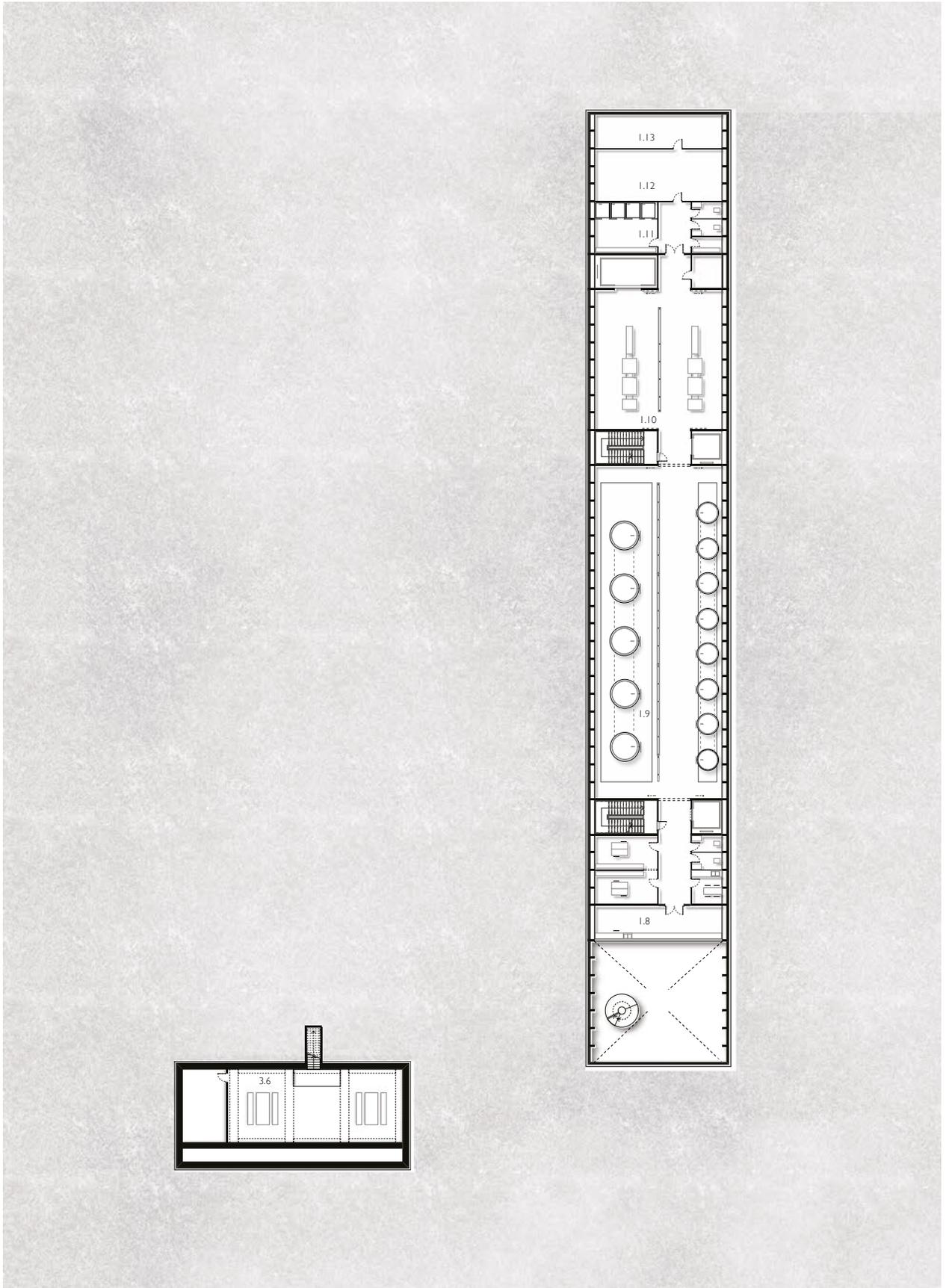
- 8. Labor
- 9. Gärkeller
- 10. Abfüllanlage, Mehrzweckraum
- 11. Umkleide, Sanitär
- 12. Materiallager
- 13. Haustechnik

### 3. Buschenschank

- 6. Schaukeller



0 5 10 15 30 m  
| | | | |



## Grundriss

Keller 2

### I. Weinproduktion

14. Holzfasslager

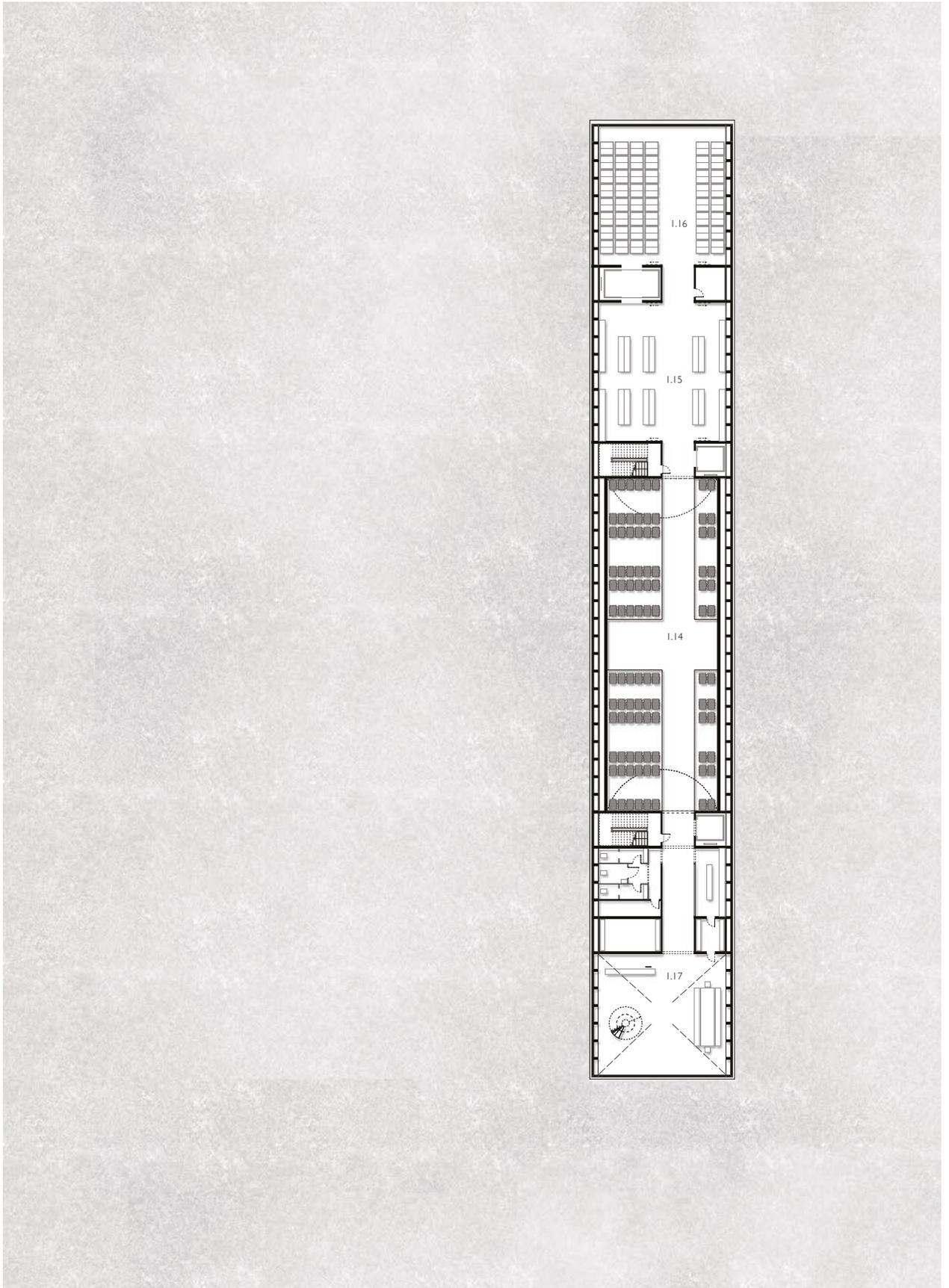
15. Flaschenlager

16. Flaschenlager

17. Verkostung

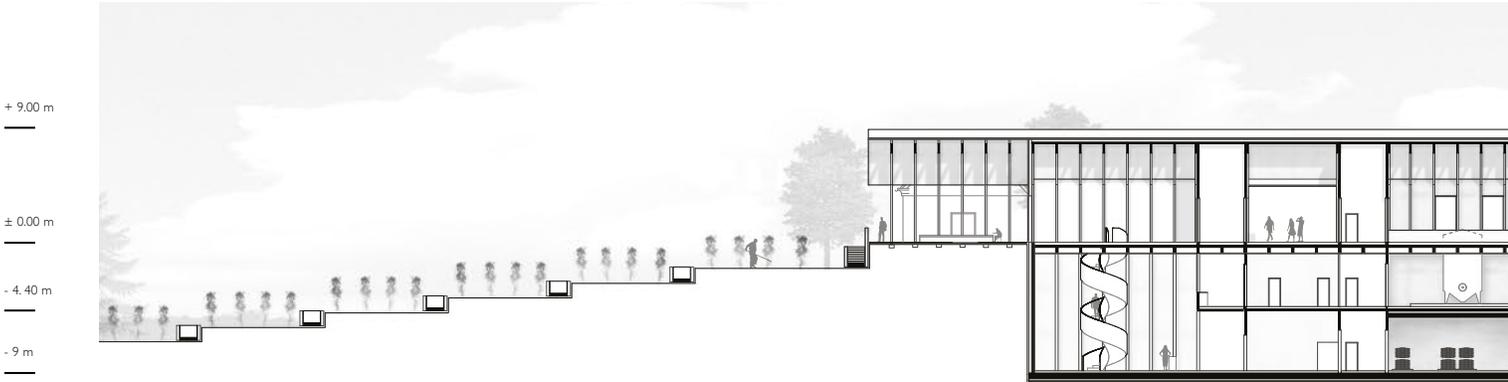


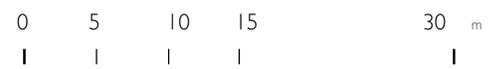
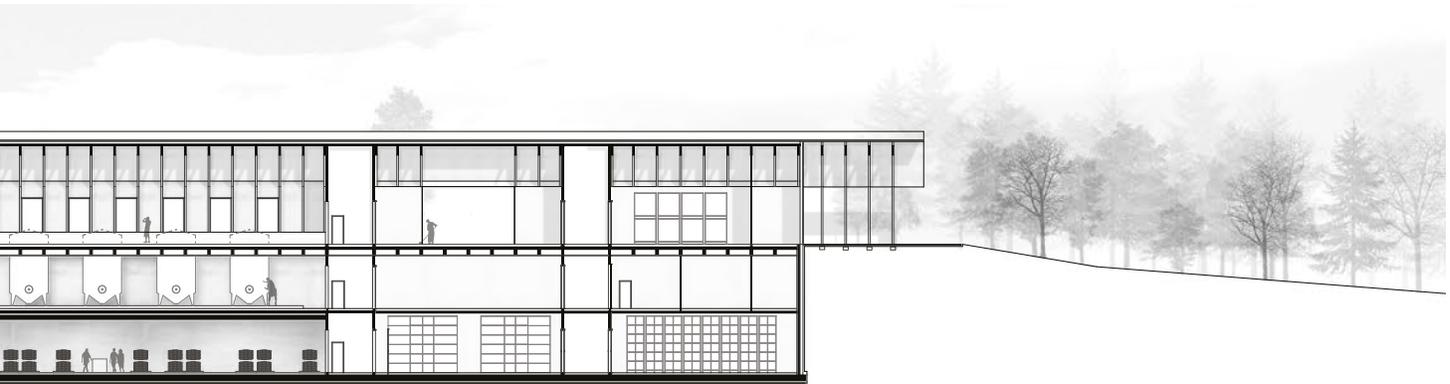
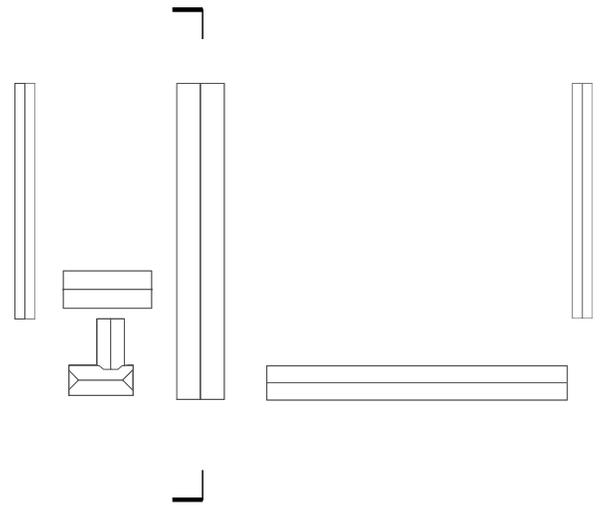
0 5 10 15 30 m  
| | | | |



Schnitt

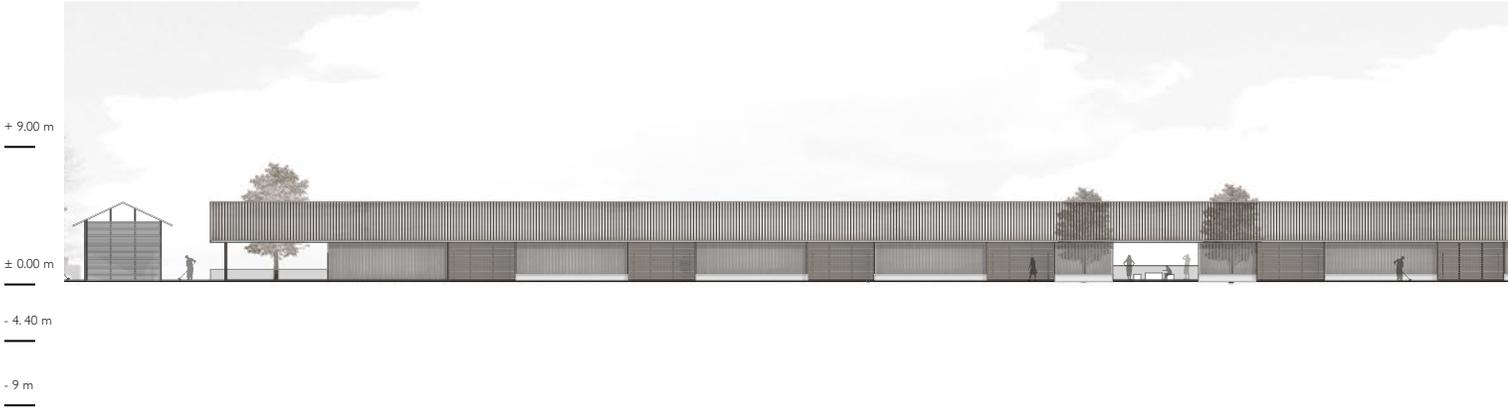
AA

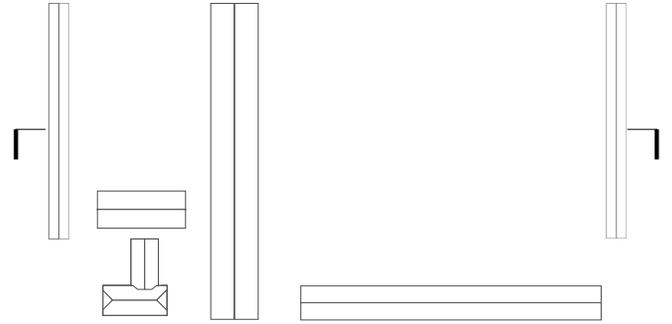




Schnitt

BB



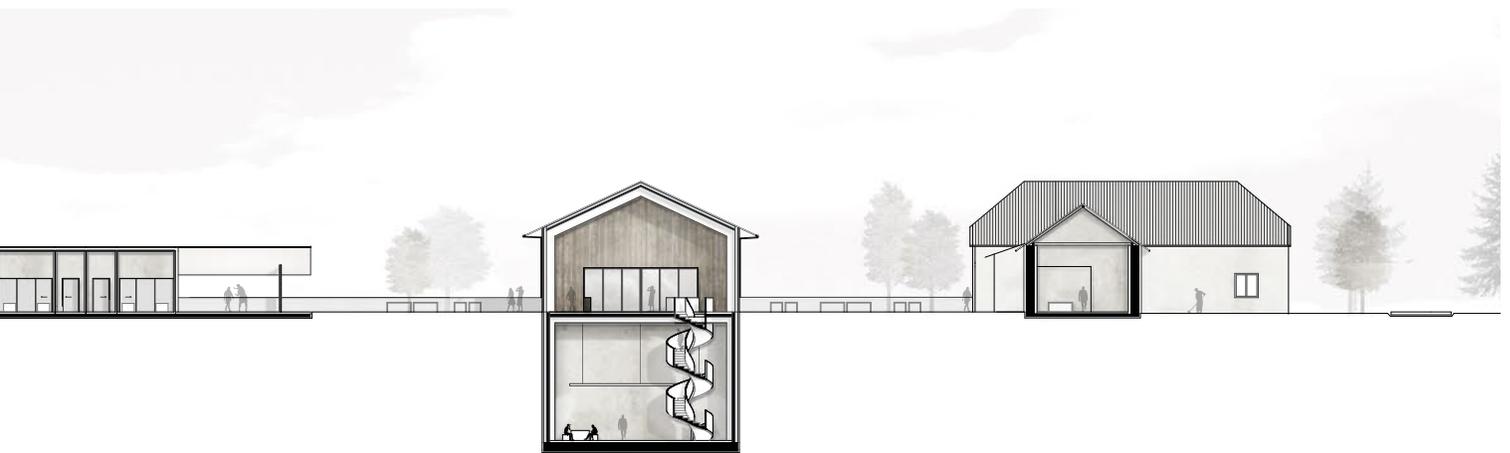
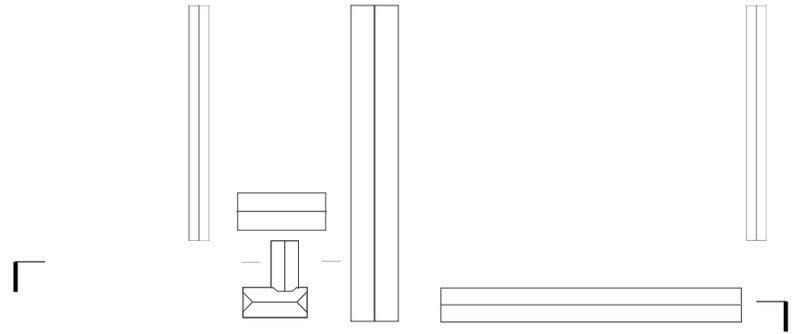


0 5 10 15 30 m  
| | | | |

Schnitt

CC

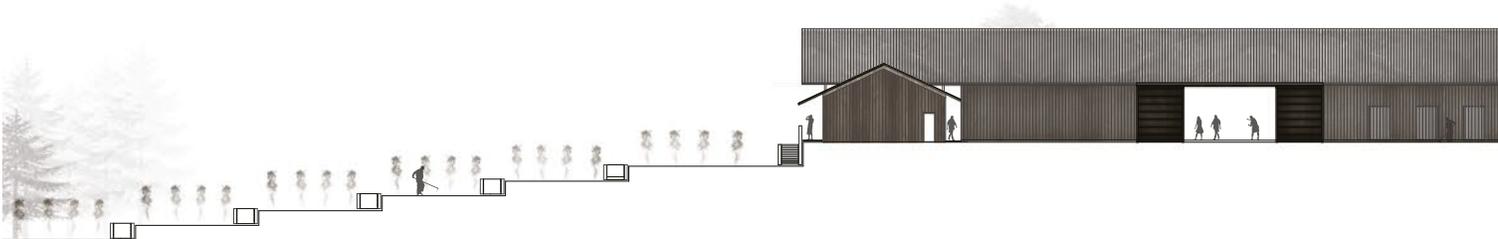


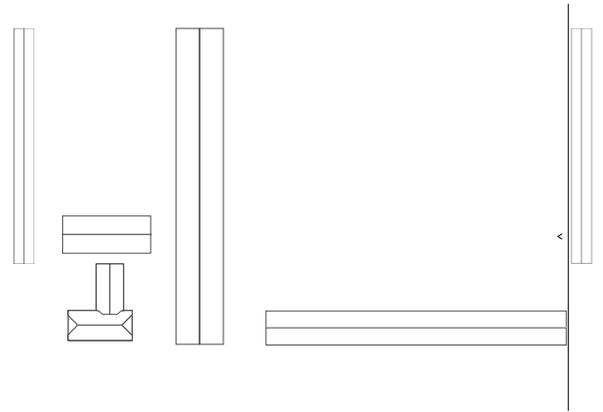


0 5 10 15 30 m  
| | | | |

**Ansicht**

Ost



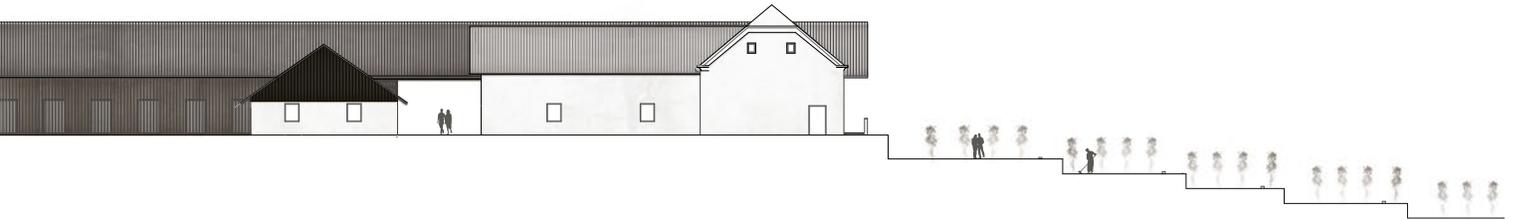
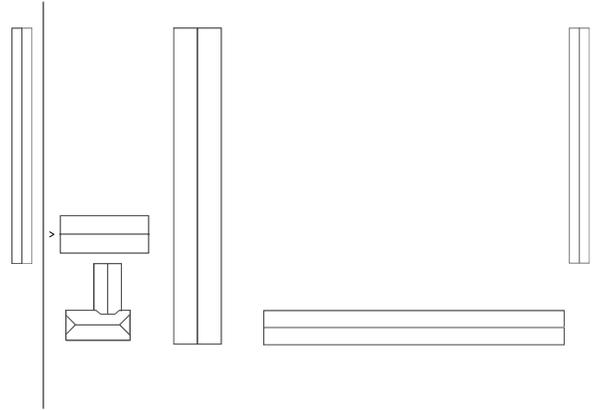


0 5 10 15 30 m  
| | | | |

**Ansicht**

West

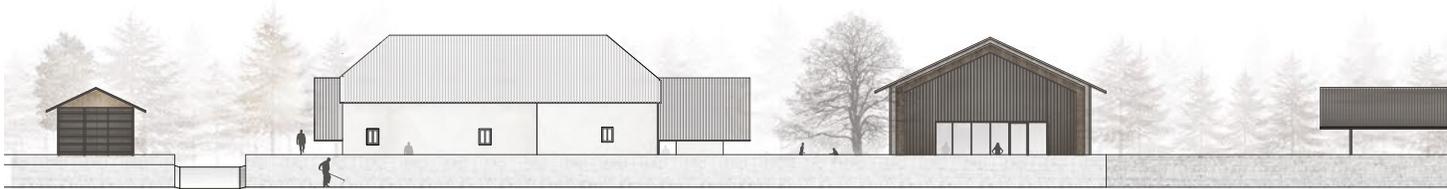


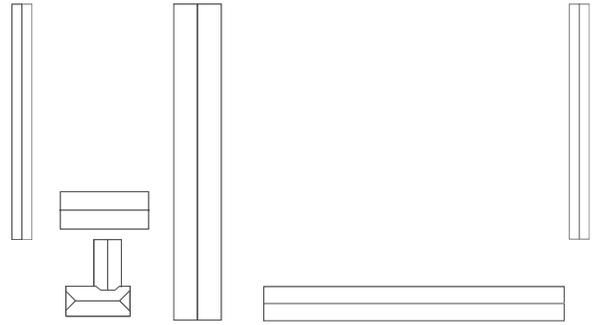


0 5 10 15 30 m  
| | | | |

**Ansicht**

Süd



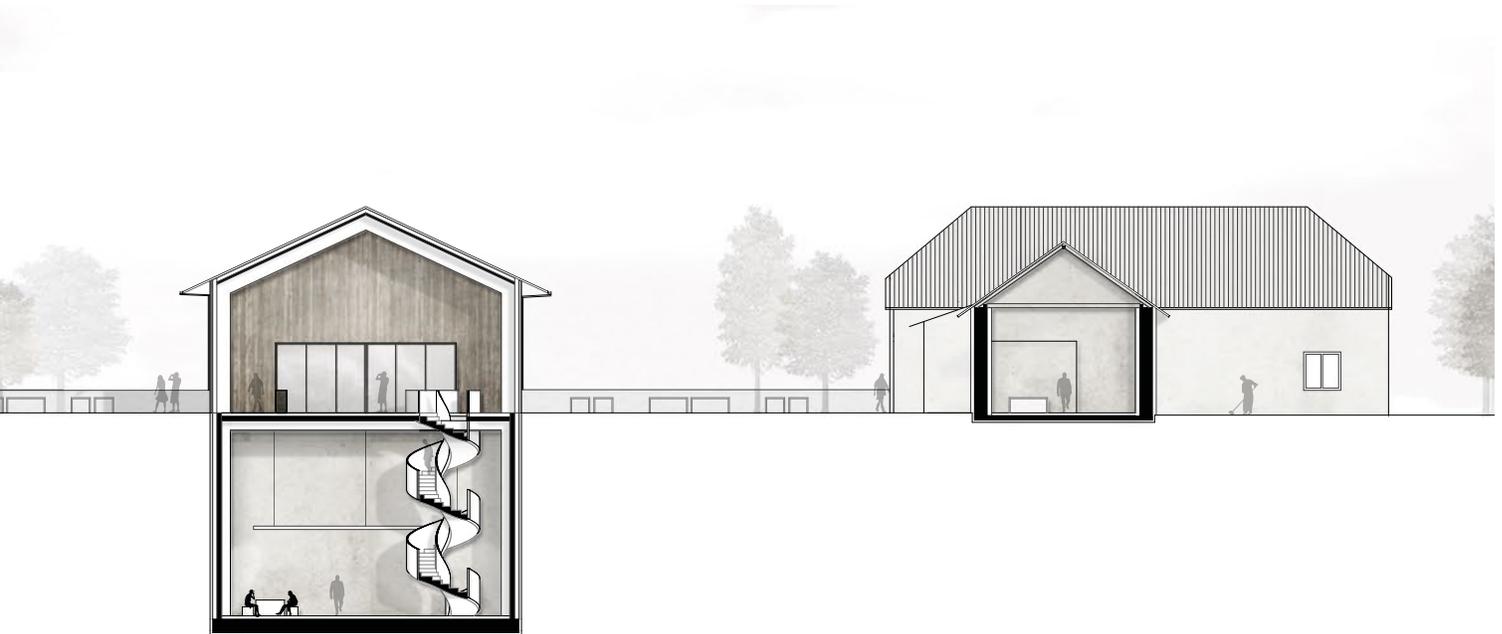
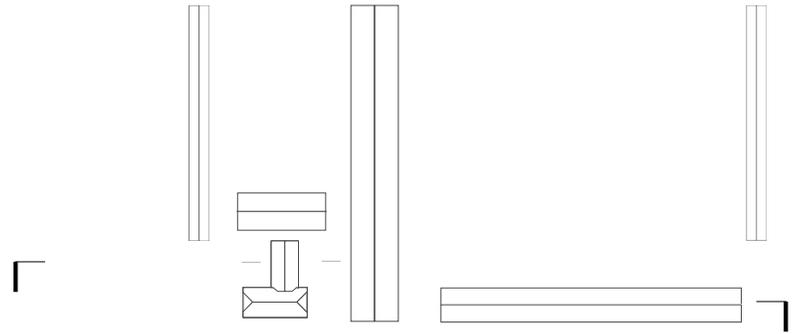


0 5 10 15 30 m  
| | | | |

Schnitt

CC





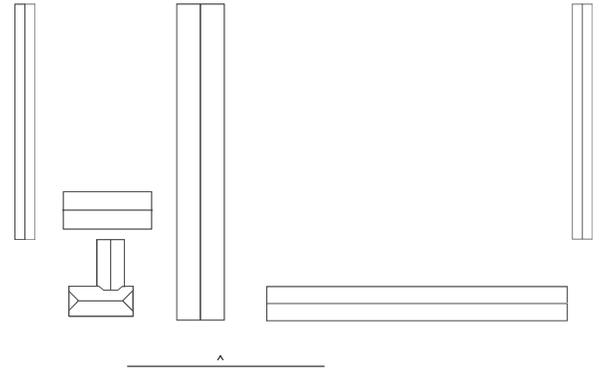
0 2 4 8 16 m  
| | | | |

**Ansicht**

Süd



1 : 200

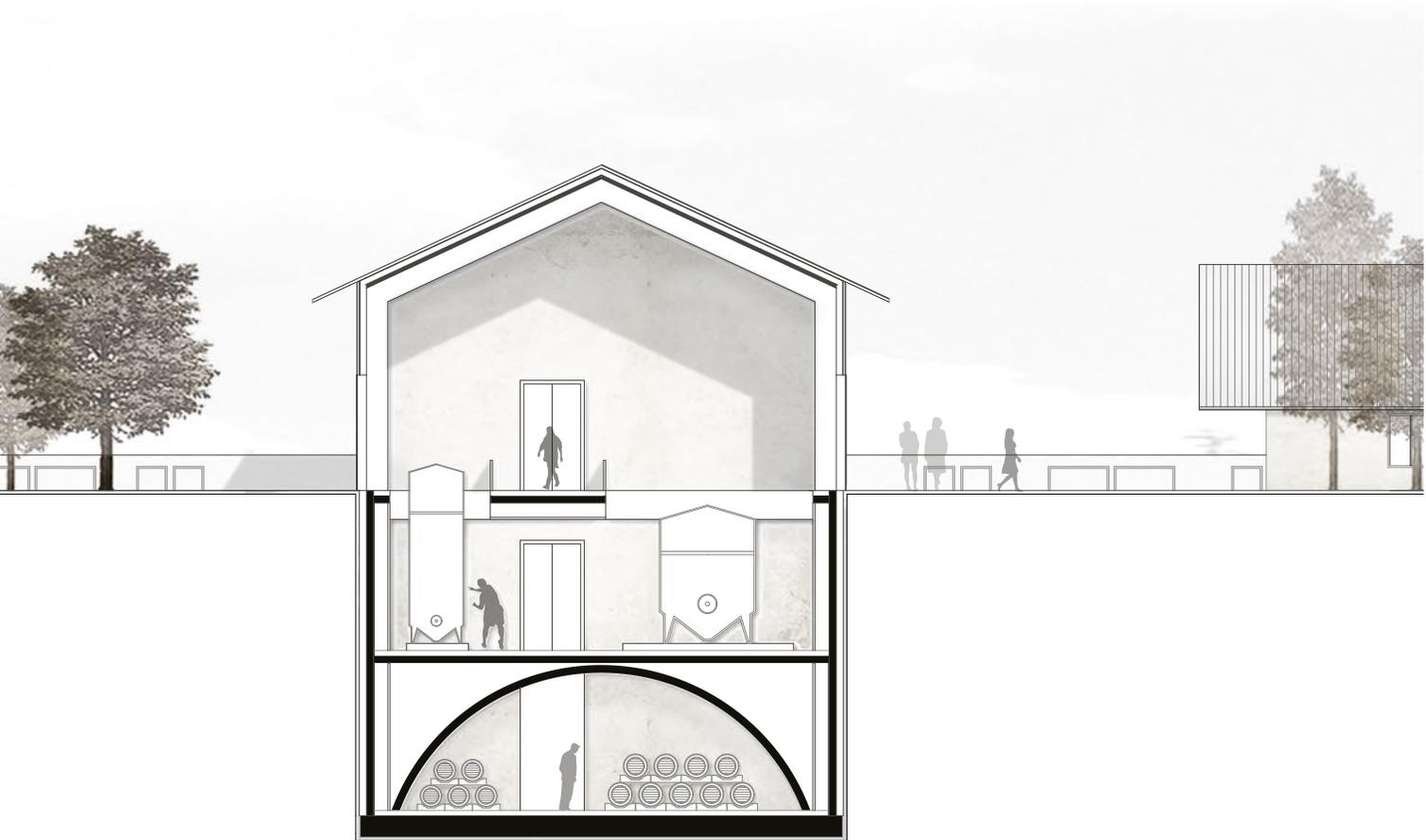
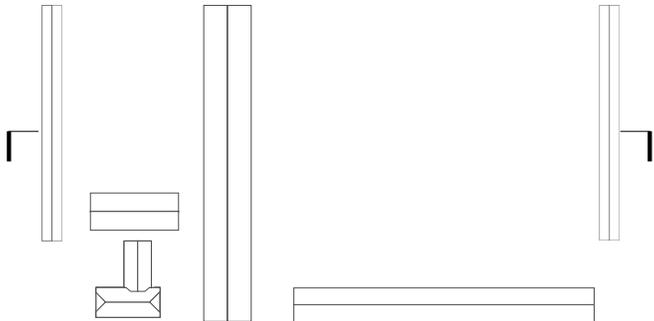


Schnitt

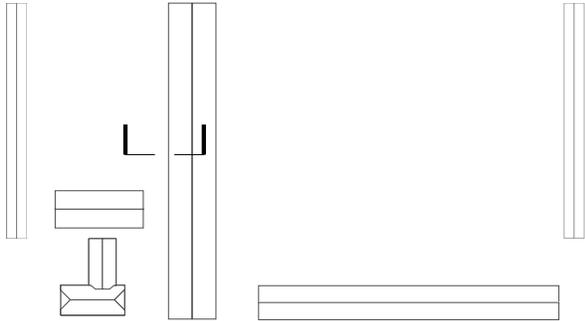
BB



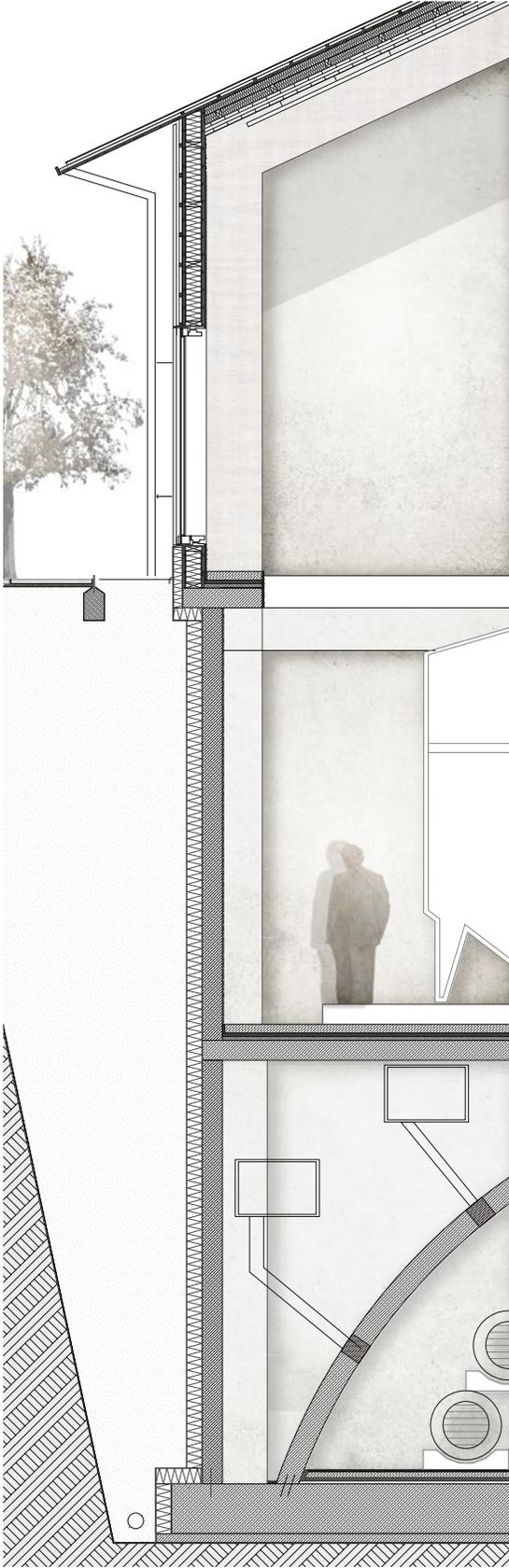
1 : 200



Fassadenschnitt

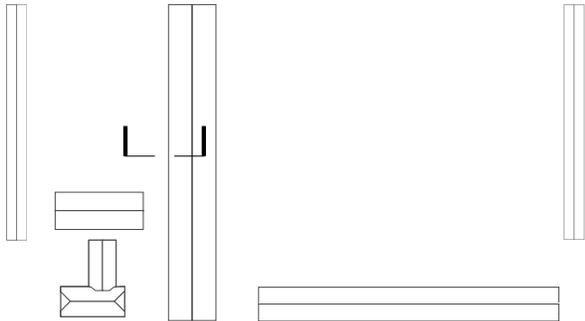


0      0.20    0.40    0.60            1.20 m  
|      |      |      |                    |

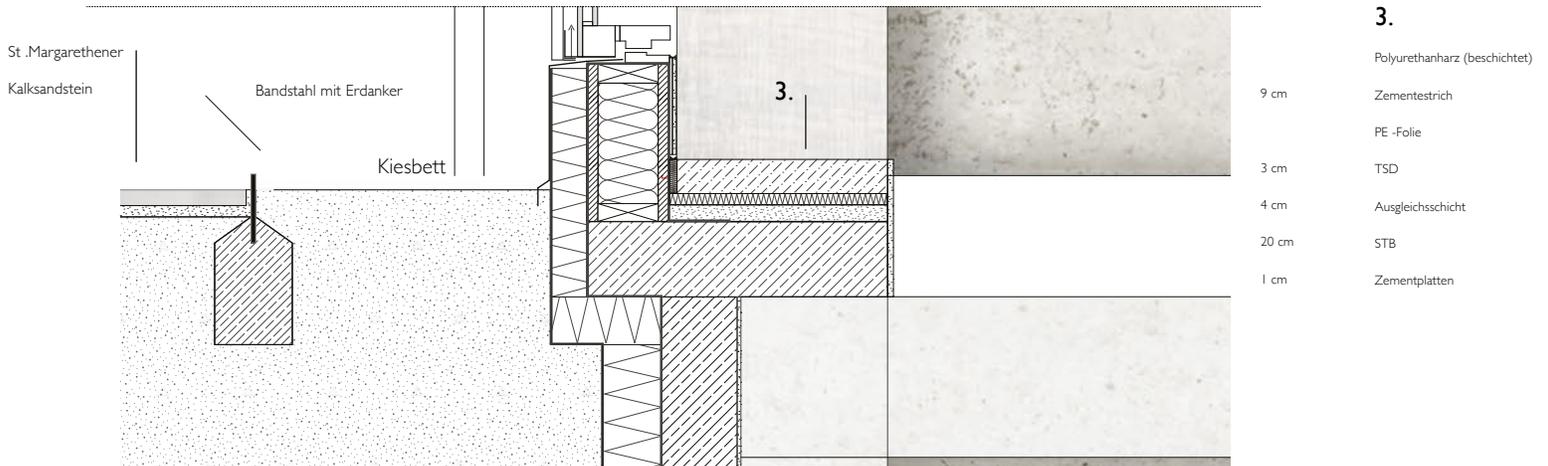
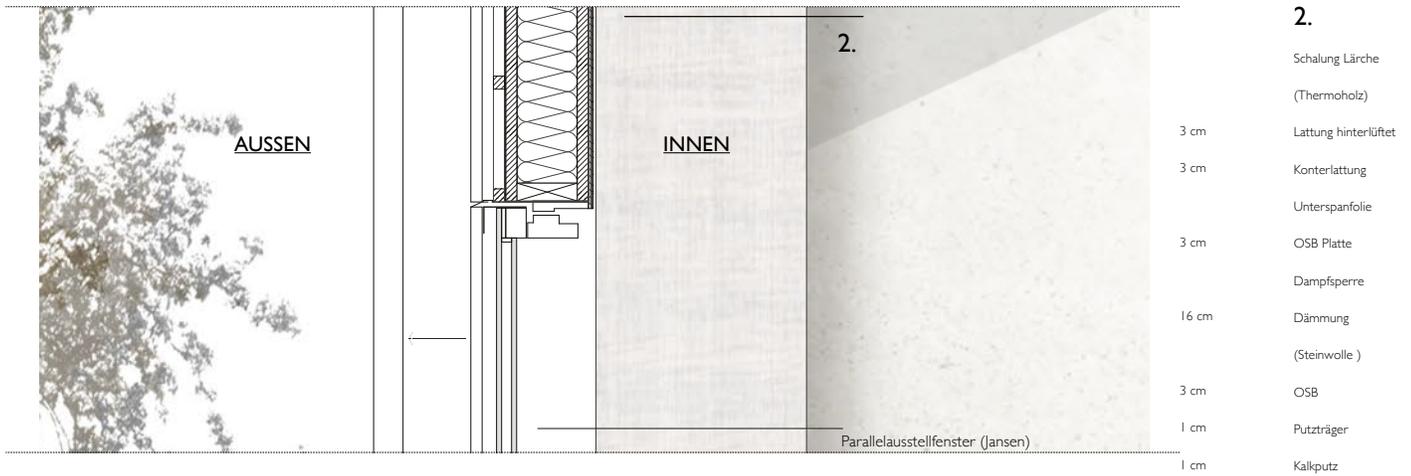
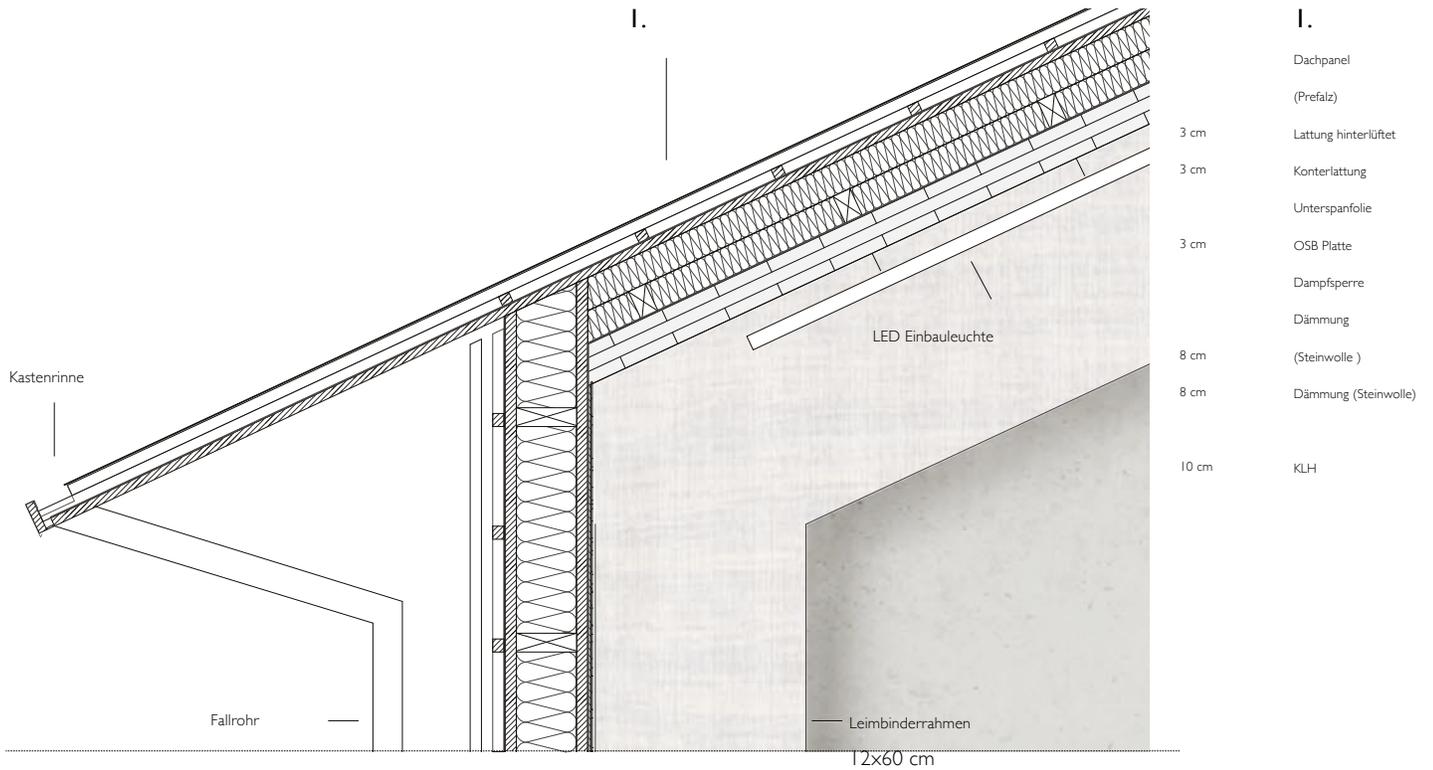


**Fassadenschnitt**

Erdgeschoss



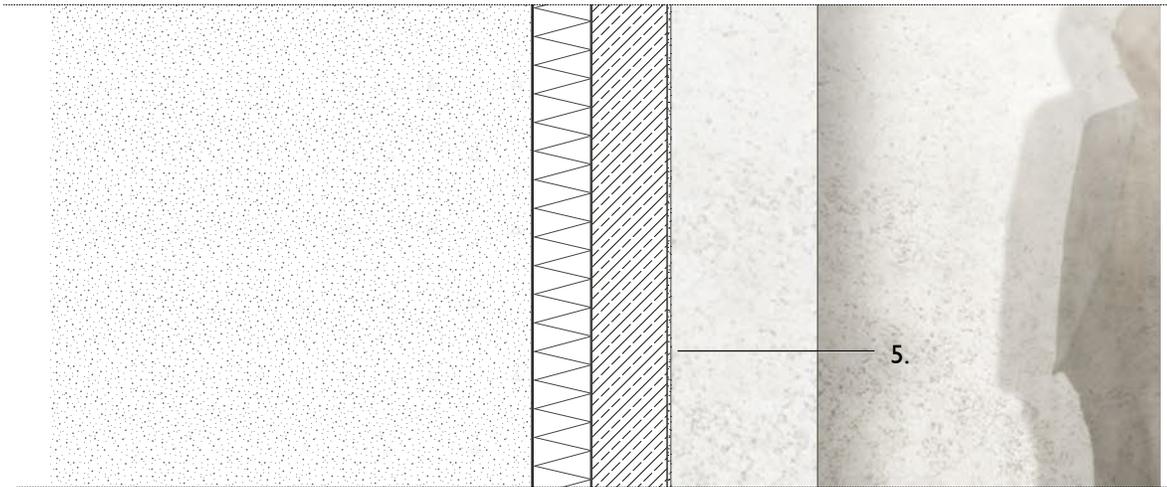
0      0.20    0.40    0.60            1.20 m  
|      |      |      |                            |



**Fassadenschnitt**

Keller 1+ 2

0      0.20    0.40    0.60                  1.20 m  
|      |      |      |                                  |



**5.**

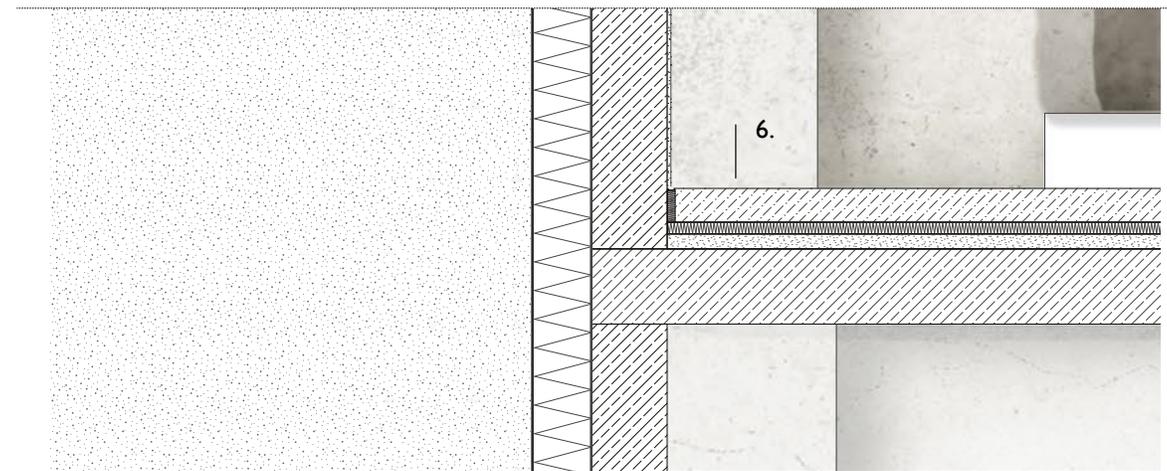
Bitumenbahn 2-lagig

16 cm Perimeterdämmung

Haftanstrich

20,40 cm Stahlbeton

1 cm Kalkputz



**6.**

Polyurethanharz beschichtet

9 cm Zementestrich

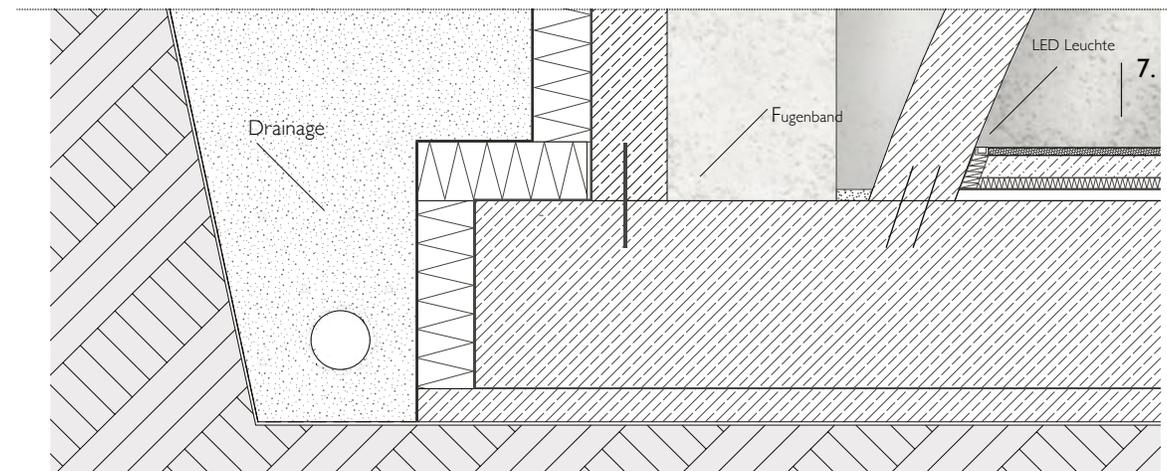
PE Folie

3 cm TSD

4 cm Ausgleichsschicht

20,40 cm STB

1 cm Kalkputz



**7.**

3 cm Magnesia Estrich

9 cm Zementestrich

PE Folie

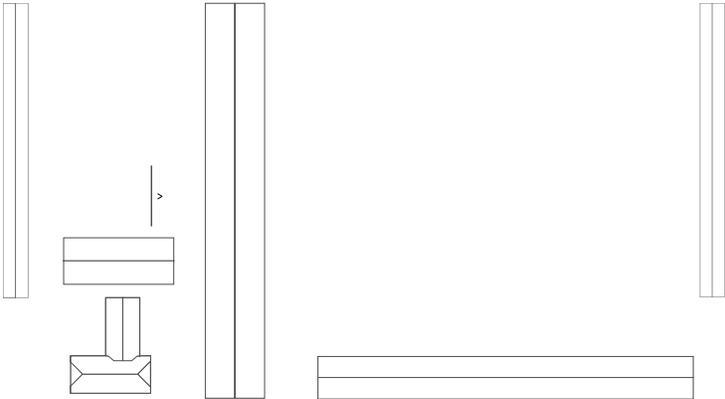
3 cm TSD

4 cm Ausgleichsschicht

50 cm STB

10 cm Magerbeton

Fassadenansicht

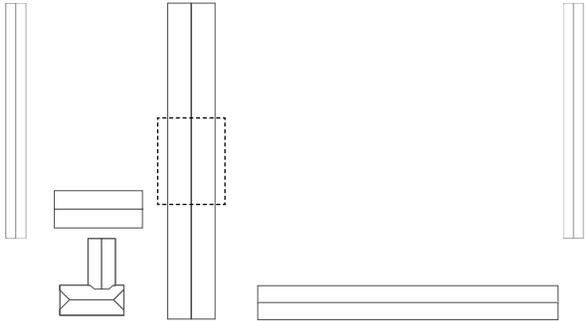


0    0.20    0.40    0.60    1.20 m  
|    |    |    |    |



**Innenraum**

Gebindekeller





**Aussenraum**

Gästehaus+Produktion





# Abbildungsverzeichnis

Abb.01 Vulkanland aus <http://suedoststeiermark.at/slider/steirisches-thermenland-und-vulkanland/>

Abb.02 Feldarbeit aus [http://de.wikipedia.org/wiki/Bauernstand#mediaviewer/File:Bauer\\_Sensschaerfen\\_Luyken.png](http://de.wikipedia.org/wiki/Bauernstand#mediaviewer/File:Bauer_Sensschaerfen_Luyken.png)

Abb.03 Magd aus [http://de.academic.ru/pictures/dewiki/77/Magd\\_Monatsblatt\\_luyken.png](http://de.academic.ru/pictures/dewiki/77/Magd_Monatsblatt_luyken.png)

Abb.04 Haufenhof aus <http://www.pleamle-magazin.com/2010/09/dorf-und-hof/>

Abb.05 Parallelhof aus <http://www.pleamle-magazin.com/2010/09/dorf-und-hof/aeiou.encyclop.data>

Abb.06 Einhof aus <http://www.pleamle-magazin.com/2010/09/dorf-und-hof/com/2010/09/dorf-und->

Abb.07 Holz aus <http://www.mrwallpaper.com/old-wood-panel-wallpaper/>

Abb.08 Stein aus [http://www.c4d-jack.de/php/textures/index.php?spgmGal=SRT\\_Packages/Part\\_1](http://www.c4d-jack.de/php/textures/index.php?spgmGal=SRT_Packages/Part_1)

Abb.09 Weinstock aus [https://chezmatze.files.wordpress.com/2010/12/img\\_1171.jpg](https://chezmatze.files.wordpress.com/2010/12/img_1171.jpg)

Abb.10 Trinkkultur (Jan Steen) aus [http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Jan\\_Steen\\_014.jpg](http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Jan_Steen_014.jpg)

Abb.11 Weinlese aus [http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/6/6e/Bei\\_der\\_Weinlese](http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/6/6e/Bei_der_Weinlese)

Abb.12 Stockkultur aus <http://de.wikipedia.org/wiki/Reberziehung>

Abb.13 Lenz Moser Hochkultur aus <http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/a/a4/>

Abb.14 Weinskandal 1985 aus <http://oevp-galerie.hico-nms.at/var/albums/Chronik/1985/17>

Abb.15 Weinlese aus [http://www.bwgv-info.de/media/content/Weinlese\\_2011\\_emm\\_13.JPG](http://www.bwgv-info.de/media/content/Weinlese_2011_emm_13.JPG)

Abb.16 Südoststeiermark aus [http://www.weinland-steiermark.at/ci\\_betriebe/index.php/betriebe/](http://www.weinland-steiermark.at/ci_betriebe/index.php/betriebe/)

Abb.17 Weingarten | Sausal | Steiermark aus <http://www.steirischerwein.at/wp-content/>

Abb.18 Weingut Thallern | Kapelle aus <https://lh4.googleusercontent.com/-9umXCCI0xlw/>

Abb.19 Stiftskellerei Neustift bei Brixen aus <http://www.kulturundwein.net/files/tirneustift16gr.jpg>

Abb.20 Würzburger Residenz aus <http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/a/a5/>

Abb.21 Ansicht Weingut Lackner-Tinnacher aus <http://files.mirkabaklikova.webnode.cz/200000041->

Abb.22 Ansicht Weingut Manincor aus <http://static.panoramio.com/photos/large/110737442>

Abb.26 Ansicht Dominus winery aus <http://www.winecommanders.com/wp-content/>

Abb.23 Weingut Manincor | Aufgang aus <http://www.originalverkort.de/2011/01/reserve-del-conte->

Abb.24 Dominus Winery | Gang aus <http://www.wrightcontracting.com/detail/269765-dominus->

Abb.25 Lackner Tinnacher | Verkostung

## Quellenangabe

- Regionaler Entwicklungsplan im Rahmen des LEADER+ Programms Österreich 2000 – 2006 Regionaler Entwicklungsplan der LAG Steirisches Vulkanland Verein zur Förderung des Steirischen Vulkanlandes
- Egle, Klaus, Das steirische Weinland
- Krasser, Andreas, Urthaler Christoph, Bauen in der Steiermark,
- Lamprecht, Flur-und Siedlungsform im steirischen Weingebiet
- <http://www.bauernhaus.tugraz.at>
- Eue Ralph, Seiler Christian, Weinarchitektur: vom Keller zum Kult: The Winery Boom
- Weiss, Weinbau in Österreich, 1981
- Dähnhard, Weinparadies Österreich, 1996
- Eminger, Bei schweiß und Mühe
- Robinson, Oxford Weinlexikon, 2007
- Freiherr August von Babo, Weinbau-Kalender 1906
- Sandgruber, Landwirtschaft in der Wirtschaft
- Bundesverband der Weinbaubetreibenden Österreichs, Weinbuch
- Postmann Klaus Peter, Werte, Statistik ,Austria, Berechnung
- Supp, Enzyklopedia,
- Ludwig, Taschenbuch der Kellerwirtschaft
- Woschek, Weinarchitektur, 2011
- Steidl, 2001
- Weinakademie Österreich
- Marques 2001
  
- [www.wikipedia.org/wiki/Steiermark](http://www.wikipedia.org/wiki/Steiermark)
- [www.aeiou.at/](http://www.aeiou.at/)
- [www.bauernhaus.tugraz.at](http://www.bauernhaus.tugraz.at)
- [www.steirische-spezialitaeten.at/wein/weingeschichte/die-steirische-weingeschichte.html](http://www.steirische-spezialitaeten.at/wein/weingeschichte/die-steirische-weingeschichte.html)
- [www.steirische-spezialitaeten.at/wein/weingeschichte/die-steirische-weingeschichte.html](http://www.steirische-spezialitaeten.at/wein/weingeschichte/die-steirische-weingeschichte.html)
- [//www.christianseiler.com/luftschlosser-auf-den-weinbergen-1.html](http://www.christianseiler.com/luftschlosser-auf-den-weinbergen-1.html)
- [www.steirischerwein.at](http://www.steirischerwein.at)
- [www.christianseiler.com/luftschlosser-auf-den-weinbergen-1.html](http://www.christianseiler.com/luftschlosser-auf-den-weinbergen-1.html)
- [www.inweine.com](http://www.inweine.com)
- [www.nextroom.at](http://www.nextroom.at)
- [www.herzogdemeuron.com/](http://www.herzogdemeuron.com/)

## Danksagung

An dieser Stelle möchte ich meinen Dank aussprechen

an Univ.Prof.Dipl.-Ing. Andras Palffy für die geduldige, kompetente und konstruktive Leitung meiner Abschlussarbeit .

an meine Familie welche mich geduldig und ausdauernd unterstützt hat

meinen Studienkollegen (Kathi, Pia, Ligi, Martina, Peter, Sarah) welche mich selbstlos in dieser intensiven Zeit begleitet haben

meinen Kollegen aus dem Atelier

meinen Freund, Benjamin der verständnisvoll und duldsam an meiner Seite gestanden ist.

