



## Diplomarbeit

# WEIN AM EISENBERG

Weingut in Eisenberg an der Pinka

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

unter der Leitung von  
Ao.Univ.Prof. Dipl.-Ing. Dr.techn. Caroline Jäger-Klein  
mitbetreut von Arch. Dipl.-Ing. Hannes Toifel

Institut für Kunstgeschichte, Bauforschung und Denkmalpflege  
e251-1 Fachgebiet Baugeschichte und Bauforschung

eingereicht an der Technischen Universität Wien  
Fakultät für Architektur und Raumplanung

von  
Eva Prenner, BSc  
01125552

Wien, im März 2019





## KURZFASSUNG

Die vorliegende Diplomarbeit handelt über die Entwicklung einer Weinkellerei im Süden des Burgenlandes, genauer in Eisenberg an der Pinka.

Durch die unmittelbare Nähe zu Ungarn ist in der kleinen Marktgemeinde ein starker Einfluss der ungarischen Geschichte und Kultur merkbar. Seit jeher wird hier ein großer Fokus auf die Kunst des Weinbaues gelegt und dieser ist somit unweigerlich ein großer Teil der Geschichte und Baukultur in dieser Region. Die Weine des Südburgenlandes zeugen stets von großer Qualität und sind über die Grenzen unseres Landes bekannt. Winzer haben sich in der heutigen Zeit vielen Aufgaben zu stellen, die ein Weinbauer vor 50 Jahren so gar nicht erahnen konnte. Der unaufhaltsame Fortschritt in der Technik, die Automatisierung diverser Arbeitsschritte, die immer strikteren Hygienestandards und auch die Entwicklung und Einbindung des Internets in unsere Gesellschaft, fordern eine stetige Anpassung und Weiterentwicklung der Weinbaubetriebe. Die Vermarktung eines Winzerbetriebes in diversen Medien und auch ein markanter optischer Auftritt gehören nun ebenfalls zum Aufgabenbereich eines Winzers, da das Konsumverhalten der potentiellen Kunden unweigerlich davon beeinflusst wird.

Ziel dieser Arbeit ist es eine Produktionsstätte zu entwickeln, welche in ihrer inneren Organisation den aktuellen Ansprüchen, sowie den technischen Fortschritten des Weinbaues, entspricht und sich einer zeitgemäßen Architektursprache annimmt, jedoch trotz aller Modernität die Traditionen des Weinbaues und der unmittelbaren Umgebung des Ortes, nicht außer Acht lässt.

Die Arbeit wird in drei Teile gegliedert. Die theoretische Analyse des Weinbaues und der Kellerwirtschaft, von den Anfängen bis heute, mit der sich der erste Teil beschäftigt und das zweite Kapitel, welches das Weinmarketing und die Degustation behandelt, sollen eine Grundlage für die im dritten Abschnitt erarbeitete Entwurfsarbeit bilden.



## ABSTRACT

The objective of this thesis is the design of a wine cellar in southern Burgenland, in Eisenberg an der Pinka to be precise.

Due to the proximity to the Hungarian border, the influence of Hungarian history and culture on the market community is noticeable. For years great emphasis has been placed on the art of winemaking in this region, so it is inevitably a large part of the history and building culture. The produce from this area in southern Burgenland is a testament to great quality and is known internationally. Today winegrowers have many considerations, that a winemaker 50 years ago could not have imagined.

The unstoppable progress in technology, the automation of various stages of processing, the ever-stricter hygiene standards and also the development and integration of the Internet in our society demand a constant adaptation and further development of the winegrowing companies. The marketing of a winemaker in various media, as well as publicity skills, are now also part of the job, because all of this has a profound impact on the consumer behavior.

The aim of this thesis is to develop a production facility which, in its internal organization, corresponds to the current demands and technical developments of winemaking and adopts a contemporary architectural style, that despite its modernity, nevertheless respects winemaking traditions and the areas immediate surroundings.

The thesis is divided into three parts. Part One and Two deal with the theoretical analysis of winemaking and wine cellar management, from its beginnings until the present, as well as wine marketing and tasting. Part Three illustrates the design process.

# INHALT

|                                                                            |           |
|----------------------------------------------------------------------------|-----------|
| VORWORT                                                                    | 09        |
| EINLEITUNG                                                                 | 13        |
| <b>01 WEINBAU UND KELLERWIRTSCHAFT</b>                                     | <b>19</b> |
| <b>1.1 GESCHICHTE DES WEINBAUS</b>                                         | <b>21</b> |
| 1.1.1 Entwicklung in Österreich und Europa ab 1784                         | 27        |
| 1.1.2 Der Weinskandal 1985                                                 | 31        |
| <b>1.2 DER WEINGARTEN</b>                                                  | <b>33</b> |
| 1.2.1 Das Ökosystem                                                        | 33        |
| 1.2.2 Der Rebstock                                                         | 41        |
| <b>1.3 DER WEINBAU UND SEINE GESETZE</b>                                   | <b>49</b> |
| <b>1.4 DIE WEINPRODUKTION</b>                                              | <b>51</b> |
| 1.4.1 Die Lese                                                             | 51        |
| 1.4.2 Vom Garten ins Presshaus                                             | 51        |
| 1.4.3 Das Rebeln                                                           | 55        |
| 1.4.4 Das Maischen                                                         | 55        |
| 1.4.5 Das Pressen                                                          | 57        |
| 1.4.6 Die Gärung                                                           | 59        |
| 1.4.7 Wie entsteht Rot- oder Weißwein?                                     | 65        |
| 1.4.8 Die richtige Lagerung                                                | 67        |
| 1.4.9 Vom Lager in die Flasche                                             | 75        |
| 1.4.10 Flaschen lagern                                                     | 85        |
| <b>1.5 EIN HISTORISCHER RÜCKBLICK</b>                                      | <b>87</b> |
| 1.5.1 Die Weinproduktion vor dem 2. Weltkrieg                              | 89        |
| 1.5.2 Der typische "Keller im Südburgenland vor 1970                       | 91        |
| 1.5.2.1 Die unterschiedlichen Bauweisen der<br>Weinkeller im Südburgenland | 95        |

|                                                                                      |                |
|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>02 DAS ERLEBNIS WEIN</b>                                                          | <b>101</b>     |
| 2.1 DER MEDIALE AUFTRITT                                                             | 103            |
| 2.2 DER WANDEL VOM KONSUMGUT ZUM ERLEBNISGUT                                         | 105            |
| 2.3 DIE SELBSTDEFINITION EINES BETRIEBES UND AUTHENTIZITÄT ALS<br>MARKETINGSTRATEGIE | 109            |
| 2.3.1 Die Architektur als Element des Marketings                                     | 113            |
| 2.4 WEINTOURISMUS ALS VERKAUFSSTRATEGIE                                              | 117            |
| 2.5 DIE SENSORISCHE DEGUSTATION                                                      | 121            |
| <br><b>03 DER ENTWURF</b>                                                            | <br><b>125</b> |
| 3.1 DEUTSCH SCHÜTZEN- EISENBERG                                                      | 127            |
| 3.2 DIE GESCHICHTE DES ORTES                                                         | 133            |
| 3.3 DER BAUPLATZ                                                                     | 143            |
| 3.4 DER ENTWURF                                                                      | 157            |
| 3.4.1 Entwurfsgedanken                                                               | 159            |
| <br><b>SCHLUSSBEMERKUNGEN</b>                                                        | <br><b>187</b> |
| <br>QUELLENVERZEICHNIS                                                               | <br>193        |



## VORWORT

Obwohl mein Heimatort in der Oststeiermark liegt, gab es für mich von Geburt an stets einen großen familiären Bezug in das nahegelegene Südburgenland. Auch meine schulische Laufbahn verschlug mich in diese Region und brachte mich immer mehr mit der Weinbautradition meines Nachbarbundeslandes in Berührung. Eine der engsten Wegbegleiterinnen meiner gymnasialen Laufbahn stammt aus einer Winzer-Familie und viele Bekanntschaften meiner Jugendzeit konnten ebenfalls einen familiären Bezug zum Weinbau vorweisen. Auf Grunde all dieser Geschehnisse begann ich mich immer mehr mit der Materie Wein und seiner Kultivierung zu beschäftigen.

Anfang der 2000er Jahre erwarben dann mein Onkel und seine Lebensgefährtin jeweils ein Grundstück in Eisenberg an der Pinka, einem historischen Weinbauort, gelegen im Südburgenland. Die beiden Grundstücke grenzen aneinander und besitzen einen großen Weingarten, sowie eine kleines Kellerstöckl am Kopfe des Grundes. Von diesem Zeitpunkt an verfolgte mich stets die Frage der passenden Nutzung beider Kellerstöckl, da sie in ihrer ursprünglichen Funktion für den Weinbau heute nicht mehr in Gebrauch sind. Die Weingartenfläche wird an Winzer in der Region verpachtet und von diesen kultiviert. Somit sind die Kellerstöckl beinahe funktionslos. Eines wurde sogar zur Wochenendbleibe umfunktioniert.

Als Folge dessen machte ich mir zum Ansatz dieser Arbeit die ursprünglich für diesen Ort vorgesehene Aufgabe, den Weinbau, auf das Grundstück zurückzubringen, ohne dass die Vorgeschichte der Region rund um die Gemeinde Deutsch Schützen- Eisenberg verloren geht.

Da im Weinbau zunehmend mehr Wert auf Design und Vermarktung gelegt wird, setzte ich mir als weitere Aufgabe eine gelungene Verbindung des heutigen Anspruchs der Technik und des Designs mit den historischen Bauformen und Traditionen zu verbinden.

In der vorliegenden Diplomarbeit sind geschlechterspezifische Formulierungen keineswegs als diskriminierend dem anderen Geschlechte gegenüber zu verstehen, sondern werden herangezogen, um die Lesbarkeit der Arbeit zu erleichtern. Werden also in Folge männliche Bezeichnungen verwendet, beziehen sich diese selbstverständlich auf Frauen und Männer in gleicher Weise.





## DANKSAGUNG

Zu Beginn bedanke ich mich bei Ao.Univ.Prof. Dipl.-Ing. Dr. techn. Caroline Jäger-Klein für ihr Engagement und die Betreuung meiner Diplomarbeit. Weiterer Dank gilt Herrn DI Hannes Toifel, der meine Forschungsarbeit mit großem Einsatz mitbetreut hat und mir stets unterstützend zur Seite gestanden ist.

Danke auch an meine Freunde, die mich allzeit mit voller Motivation unterstützten. Speziell möchte ich mich hier bei meinem "Stammtisch" für die tollen gemeinsamen Studienjahre bedanken.

Der größte Dank ergeht an meine Familie, insbesondere an meine Eltern, meine Großmutter und meinen Onkel, ohne deren Hilfe mein Studium keineswegs möglich gewesen wäre. Sie zeigten mir stets, dass man mit vereinten Kräften vieles erreichen kann, auch wenn man anfangs davon nur zu träumen wagte.

DANKE!



## EINLEITUNG

### MOTIVATION

Einige der bekanntesten Weinbauregionen Österreichs können im Burgenland lokalisiert werden. Im südlichen Teil des Bundeslandes gehört die Gemeinde Deutsch Schützen- Eisenberg ohne Zweifel zu den namhaftesten Weinbauorten der Region. Der Ortsteil Eisenberg ist geprägt von Weingärten und den dazugehörigen Kellerbauten. Weinbau war stets ein großer Teil der Ortsgeschichte, die auch maßgeblich durch die Kultur des benachbarten Ungarns beeinflusst wurde.

Da im Weinbau heute vermehrt Fokus auf Vermarktung und Verkaufszahlen gelegt wird, gibt es nur mehr wenige kleine Winzerbetriebe im Südburgenland und die eher kleineren Keller, direkt an den Weinbergen gelegen werden in ihrer ursprünglichen Funktion so nicht mehr benutzt.

Einen immer größeren Anklang findet der private Ankauf eines Weingartens, der in Folge vom Besitzer selbst gar nicht kultiviert, sondern an einen größeren Weinbaubetrieb verpachtet wird. Der Keller verliert dadurch zur Gänze seine ursprüngliche Funktion einer Produktions- oder Lagerstätte, da die Weinherstellung in großen Betrieben abseits der Weingärten vorgenommen wird.

### ZIEL

In dieser Arbeit soll an diesem Punkt angesetzt werden. Genauer geht es um zwei benachbarte Weingartengrundstücke. Auf dem einen befindet sich ein kleines Kellerhäuschen, welches als Wochenendbleibe liebevoll umgebaut wurde und auf dem Zweiten steht ein alter Weinkeller, welcher völlig unbenutzt ist, leer steht und in seiner Bausubstanz große Mängel aufweist. Beide Grundherren betreiben keinerlei Weinbau und somit geht auch die ursprüngliche Funktion der Bauten vollkommen verloren. Die Motivation hinter dieser Forschungsarbeit ist also, die Funktion der ursprünglichen Bauten wieder aufleben zu lassen und die Weinproduktion zurück auf die Grundstücke zu bringen. Hier kristallisieren sich einige grundlegende Fragen heraus. Wie kann ich an einem historischen Ort baulich agieren ohne die Geschichte und Traditionen des Weinbaus im Südburgenland außer Acht zu lassen? Wie kann ich den aktuellen Stand der Technik und die Entwicklungen im Weinbau an diesem Ort umsetzen, ohne dass das historische Ortsbild zerstört wird? Wie schafft man es eine vielseitig gewünschte moderne Architektursprache mit historischen



Bauformen zu verbinden? Sind diese historischen Bauformen heute für einen reibungslosen Produktionsablauf noch zielführend? Auf all diese Fragen soll in den folgenden Kapiteln eingegangen werden und eine Antwort gefunden werden.

## METHODE

Um einen Überblick über die Materie des Weins und seiner Kultivierung zu bekommen, soll der Weinbau von seinen Ursprüngen bis in die heutige Zeit so gut wie möglich analysiert werden. Von seiner Geschichte ausgehend soll der (für das Südburgенland) historisch genutzte Produktionskreislauf aufgezeigt werden und dieser den heute an Weinbauschulen gelehrteten Ablauf der Weinherstellung gegenübergestellt werden.

Danach sollen die aktuellen Entwicklungen in der Vermarktung des Produktes "Weins" und ihr Einfluss auf die Organisation eines "up-to-date" Winzerbetriebes aufgezeigt werden.

Durch diese beiden umfassenden Recherchen soll als Antwort auf die Fragen dieser Arbeit ein Entwurf erarbeitet werden, der all diese Aspekte vereint und welcher den heutigen Ansprüchen, ebenso in der Technik als auch in der Architektursprache, gerecht wird, ohne die Geschichte des Ortes zu vernachlässigen.

## STAND DER FORSCHUNG

Franz Simon kann zweifelsohne als einer der wichtigsten Personen in der Dokumentation bäuerlicher Bauten im Südburgенland gesehen werden. Der Lehrer brachte zwei Buchbände mit von ihm vermessenenen und maßstabsgetreuen Zeichnungen dieser Konstruktionen im Südburgенland heraus. In Oberschützen, wo er die meiste Zeit seiner beruflichen Laufbahn verbrachte, ist ihm im Haus der Volkskultur eine komplette Ausstellung gewidmet.

Möchte man genauer nach der Geschichte von Deutsch Schützen- Eisenberg forschen, stellt sich diese Aufgabe schon als etwas schwieriger dar, denn diese ist nur wenig umfassend dokumentiert. Im Jahre 1971 machte es sich die Gemeinde aber zur Aufgabe, all die vorhandenen Dokumente aus den verschiedensten Archiven zusammenzutragen und zu analysieren, um unter Herausgeber Dr. Günter Unger eine Festschrift



zum 750 Jahre Jubiläum der Gemeinde herauszugeben. In dieser wurde unter anderem von Alfred Ratz die Entwicklung des Ortes und seiner unmittelbaren Umgebung von den unterschiedlichsten Perspektiven beleuchtet und somit eine wichtige und umfassende historische Zusammenfassung des Ortes erschaffen. Im Südburgenland wurde stets darauf geachtet, dass alte Bausubstanzen, die durch den Wandel der Technik neuen Gebäuden weichen mussten, dem Abbruch nicht zum Opfer fallen. Im Weinmuseum Moschendorf wurden einige Gebäude aus der Umgebung zusammengetragen und an Ort und Stelle wieder originalgetreu aufgebaut. Der Liebe des Südburgenlands zur Errichtung von Freilichtmuseen verdankt man auch, dass in Bad Tatzmannsdorf ein Weinkeller aus Deutsch-Schützen aus dem 18./19. Jahrhundert erhalten wurde. Viele weitere Museen im Burgenland beherbergen historische Zeitzeugen. Den Weinbau, in seiner heute praktizierten Norm, dokumentieren Karl Bauer, Ferdinand Regner und Barbara Friedrich ausführlich in ihrem Buch "Weinbau". Zusammen mit dem Band "Kellerwirtschaft" von Robert Steidl werden diese beiden Werke, in ihrer aktuellen Auflage, auch stets in den Weinbauschulen Österreichs zur Lehre herangezogen. Den heute, für den Winzer unerlässlichen Punkt des Marketings, kann man großteils nur in fachspezifischer Literatur nachlesen und es gibt nur wenig auf die Architektur des Weinbaus abgezielte Werke. Eines davon schuf Robert Göbel. Sein Werk "Persönlichkeitsorientierte Architektur & Weinmarketing" befasst sich mit der Authentizität eines Winzerbetriebes, da er in dieser das einzig wahre Potential eines währenden Erfolges sieht.





# 01 WEINBAU UND KELLERWIRTSCHAFT

Abb. 1  
Weinbau im Alten Ägypten: dargestellt in einer Grabmalerei  
des Neuen Reiches (ca. 1400 v. Chr.)



Abb. 2  
römisches Bankett



## 1.1 GESCHICHTE DES WEINBAUS

Der Wein in seiner reinsten Form, der Rebe, hat eine beachtliche zeitliche Entwicklung vorzuweisen. Erste Funde in fossiler Form weisen auf die Kreidezeit zurück, welche vor 67-105 Millionen Jahren einzuordnen ist.

Die Rebe, in ihrer für den heutigen Weinbau grundlegenden Form, wird als Kulturrebe bezeichnet (*Vitis vinifera*). Sie hat ihren Ursprung in den Gebieten rund um das heutige Georgien und gelang von dort aus in die von Flüssen geprägten Teile Nordafrikas, genauer die Gebiete rund um den Nil, dem Jordan und in Mesopotamien, zwischen Euphrat und Tigris. Danach verbreitete sich ab 6000 v. Chr. die Rebe und das Wissen über ihre Weiterverarbeitung zu Wein in die Regionen des Mittelmeers. Um 3000 v. Chr. folgte eine Ausbreitung nach Ägypten und Phönizien, von wo der Wein dann ab 2000 v. Chr. seinen Weg nach Griechenland fand.<sup>1</sup>

6000 v. Chr. -  
2000 v. Chr.

Obwohl Griechenland als Ursprungsort der Weinkultur im Mittelmeerraum gilt, waren es aber die Römer die den Weinbau und seine Kultur in Europa weitgehend verbreiteten und erste spezifische, darauf ausgelegte, Bauten errichteten. Als typisch gelten hierbei die „Villa Rustica“ und auch die „Villa Urbana“. Die „Villa Rustica“ besaß meist einen Keller zur Lagerung des Weines und auch ein Kelterhaus für die Weinverarbeitung, da man bis zu 30 Hektar Weinbaufläche bearbeitete. Die Bauten waren größtenteils in Misch- oder Holzbauweise errichtet- später (2. Jhdt. v. Chr.) durch Steinbauweise ersetzt.<sup>2</sup> Etwa um 1000 v. Chr. begann man sich auch in Italien, Sizilien und Nordafrika mit dem Weinbau zu beschäftigen und danach folgte die Ausbreitung nach Spanien, Portugal und Südfrankreich. Der Fund der ersten Kulturrebe in Österreich weist auf die Zeit um 900 v. Chr. zurück. Im Traisental und in Stillfried an der March (Weinviertel) konnten Traubenkerne aus der Bronzezeit gefunden werden, welche eine jahrtausendealte Weinbautradition in Österreich belegen. Im burgenländischen Zagersdorf entdeckte man in einem Grabhügel Traubenkerne welche aus der Hallstadtzeit (700 v. Chr.) stammen. Diese Kerne weisen eindeutige Eigenschaften der „*vitis vinifera*“, welche unsere heutige Weinrebe ist, auf.<sup>3</sup>

1000 v. Chr. -  
700 v. Chr.

<sup>1</sup> [daten.schule.at/dl/Wein\\_Oesterreich\\_kurz.doc](http://daten.schule.at/dl/Wein_Oesterreich_kurz.doc) (aufgerufen am 19.01.2019)

<sup>2</sup> Heinz- Gert WOSCHEK, Denis DUHME, Katrin FRIEDRICH: Wein und Architektur, Detail, München 2011, 1. Auflage, S. 10

<sup>3</sup> <http://www.stadt-wien.at/lifestyle/essen-trinken/wein-in-oesterreich-die-lange-tradition-des-weinbaus.html> (aufgerufen am 24.05.2018)

Abb.3  
Fasslrutschen im Stiftskeller Klosterneuburg



Abb.4  
Stift Klosterneuburg



Während der römischen Kaiserzeit verbreitete sich der Weinbau in ganz Europa und erreichte seine Hochblüte in der Amtsperiode von Kaiser Probus (276-283 n. Chr.). In Österreich war der Weinbau in den Gebieten südlich der Donau zwischen Flavianis (Mautern/Donau) und Carnuntum stark verbreitet. In den Jahren vor Kaiser Probus erließ Kaiser Domitian 92 n. Chr., als Folge des Vesuv-Ausbruches, ein Edikt, welches es untersagte in Gebieten Italiens, Südfrankreichs, der Pyrenäenhalbinsel, südlich des Balkans und Griechenlands Weinbau, zu betreiben. Grund dafür war, dass der Weinbau so stark überhand nahm, dass sämtliche Kornfelder durch Weingärten ersetzt wurden und dies eine Hungersnot in den Städten verursachte.<sup>4</sup> Kaiser Probus hob dieses Edikt in weiterer Folge wieder auf und befahl seinem Heer sogar in den Provinzen rund um Rom und somit auch in Österreich, wieder vermehrt Weingärten anzulegen.<sup>5</sup>

Das Volk und die Kaiserzeit Roms trugen somit einen sehr großen Beitrag zur Entwicklung des Weinbaus in Österreich bei. Die erste schriftliche Erwähnung der österreichischen Weingärten kann in der Lebensgeschichte des Hl. Severin gefunden werden.<sup>6</sup>

Beginnend ab dem 5. Jhdt. n. Chr. und den 300 darauffolgenden Jahren war das Gebiet Österreichs geprägt von Völkerwanderungen, was hier beinahe zum Stillstand des Weinbaues führte. Einen Aufschwung erlebte die Weinproduktion erst wieder unter der Herrschaft von Karl dem Großen (742-814).<sup>7</sup>

In der Zeit des 15. und 16. Jahrhunderts (Mittelalter) wurde die Kunst des Weinbaus in Klöstern stark weiterentwickelt und kam somit zu ihrem bisherigen Hochpunkt. Weinkeller galten als fixer Bestandteil jeder Klosteranlage. In Österreich gilt zum Beispiel das 1114 errichtete Augustiner Chorherrenstift Klosterneuburg als Ältestes und eines der größten Weingüter.<sup>8</sup> 1171 werden auch dem Stift Zwettel die ersten Weinberge im Gebiet am Heiligenstein und Gaisberg zugesprochen. 1740 wird diesen Weinbergen das heute sehr bekannte Schloss Gobelsburg mit seinen Weinbergen zugekauft.<sup>9</sup>

Ab dem 17. Jahrhundert kam es allerdings zu einem starken Rückgang der Weinkultur, da unter anderem

<sup>4</sup> <https://glossar.wein-plus.eu/domitian> (aufgerufen am 19.01.2019)

<sup>5</sup> <https://www.oesterreichwein.at/unser-wein/geschichte/> (aufgerufen am 19.01.2019)

<sup>6</sup> [daten.schule.at/dl/Wein\\_Oesterreich\\_kurz.doc](https://daten.schule.at/dl/Wein_Oesterreich_kurz.doc) (aufgerufen am 24.05.2018)

<sup>7</sup> <http://www.stadt-wien.at/lifestyle/essen-trinken/wein-in-oesterreich-die-lange-tradition-des-weinbaus.html> (aufgerufen am 24.05.2018)

<sup>8</sup> WOSCHEK, DUHME, FRIEDRICHS, Wein und Architektur, S. 11, ff.

<sup>9</sup> <https://www.gobelsburg.at/schloss/geschichte> (aufgerufen am 22.02.2019)

27 v. Chr. -  
500 n. Chr.

400 n. Chr. -  
800 n. Chr.

1100 n. Chr. -  
1500 n. Chr.

1600 n. Chr. -  
1700 n. Chr.



Abb.5  
Château Margaux, Bordeaux, Haupthaus aus dem Jahr 1816 im  
klassizistischen Stil



der 30-jährige Krieg, die Entstehung der Bier-Braukunst und die Folgen der Reformation, großen Einfluss darauf nahmen.

Erst unter der Führung Maria Theresias (1740-1780) kam es wieder zu einem Umschwung in Österreich. Durch die gesetzliche Änderung der Besteuerung half sie dem Weinbau hierzulande wieder Fuß zu fassen.<sup>10</sup> Baulich tat sich in dieser Zeitspanne einiges. Als Folge der Säkularisation gingen die Klöster in staatlichen oder adeligen Besitz über und wurden nach den Wünschen der Eigentümer umstrukturiert. Damit einhergehend änderte sich auch das äußerliche Erscheinungsbild. Man baute die Klöster in Burgen und Schlösser um, wobei man stets die unterirdischen Weinkeller in ihrer ursprünglichen Form erhielt. In Frankreich und Italien bedienten sich ab dem 16. Jhdt. die wohlhabenden Familien, adeligen Geschlechts, immer mehr der Stilsprache des Historismus. Das heißt ihre Landgüter wurden mit Stilelementen Palladios und auch der griechischen Antike erbaut, wobei ein wilder Mix aus verschiedensten historischen Epochen entstand. Als klassisch dafür gilt das vor allem in Bordeaux verbreitete „Château“. Anderorts griff man auf heimische Materialien zurück, wie z.B. in der Region an der Mosel, wo man mit Schieferbruchstein arbeitete. Im Gebiet rund um Rheinhessen wandte man sich ab 1950 von der Landwirtschaft und seiner Viehhaltung ab und dem Weinbau zu. Aus diesem Grund wurden die ursprünglichen Viehstallungen für den Weinbau umgebaut und umgenutzt. Ihre steinerne Bauweise galt als ideal für die Weinlagerung (kühl).<sup>11</sup>

1740 n. Chr. -  
1780 n. Chr.

<sup>10</sup> Karl BAUER, Ferdinand REGNER, Barbara FRIEDRICH: Weinbau; Cadamos Verlag, München 2017, 11. Auflage, S. 8-11

<sup>11</sup> WOSCHEK, DUHME, FRIEDRICH, Wein und Architektur, S. 13, ff.

Abb. 6  
Die Reblaus





### 1.1.1. ENTWICKLUNG IN ÖSTERREICH UND EUROPA AB 1784

1784 verhalf Kaiser Josef II dem österreichischen Weinbau zu einem erneuten Aufschwung, indem er das sogenannte „Buschenschank- Patent“ erließ und damit „jedermann die Freiheit, die von ihm selbst erzeugten Lebensmittel, Wein und Obstmost, zu allen Zeiten des Jahres, wie, wann und zu welchem Preise er will, zu verkaufen oder auszuschenken“<sup>12</sup> gab. Auch führte er das „Tanksteuerpatent“ ein und strukturierte die Steuern für den Weinbau neu. Mit diesen Gesetzesneuerungen entstand die Urform des heutigen „Heurigen“.

1784 n. Chr. -  
1800 n. Chr.

Fortan wurden der Weinbau und die Kultivierung der Weinrebe in Österreich vorangetrieben. In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts wurden in Österreich die ersten Weinbauschulen gegründet- (1860 Weinbauschule Klosterneuburg) und ab diesem Zeitpunkt gab es auch so etwas wie eine öffentliche Weinbauförderung.<sup>13</sup> Generell war die Weinkultur Europas ab 1800 an ihrem bisherigen Höhepunkt angelangt. Ende des 19. Jahrhunderts wurden dieser blühenden Zeit allerdings große Stolpersteine in den Weg gelegt. Zuerst verursachte der „Mehltau“ große Schwierigkeiten. Ihm folgte jedoch ab 1867 mit der „Reblausplage“ die viel größere Schädlingskatastrophe. Durch die Erfindung der Dampfmaschine war es den Menschen fortan möglich die Welt zu bereisen und somit auch diverse Güter von ihren Reisen in ihre Heimat einzuführen, die dort noch nicht vorhanden waren. Als ein beliebtes „Mitbringsel“ aus Amerika galt zu dieser Zeit unter anderem auch die Weinrebe der Gattung „Vitis aestivalis“. Mit dieser wurde blöderweise auch die oben genannte Reblaus von Amerika nach Europa eingeschleppt. Die Reblaus verursachte daraufhin enorme Schäden in der Weinindustrie, da sie die Reben nach dem Befall zum Absterben brachte. Anfangs schenkte man ihr kaum Beachtung, aber als sie immer mehr Unheil anrichtete begann man sie zu bekämpfen. Erst versuchte man mit Gift gegen sie anzukommen, was aber einen großen zeitlichen und kostenintensiven Aufwand bedeutete.<sup>14</sup> Nach einigem erfolglosen Forschen analysierte man dann aber das Problem an seinem Ursprung und kam auf die Idee „europäische Rebstöcke auf den amerikanischen Wurzelstock aufzupfropfen, da amerikanische Reben resistent gegen die Reblaus waren.“<sup>15</sup> (amerikanische Trägerrebe).

1867 n. Chr. -  
1900 n. Chr.

<sup>12</sup> <http://www.noel.gv.at/noel/Landesarchiv/Buschenschank.html> (abgerufen am 24.05.2018)

<sup>13</sup> BAUER, REGNER, FRIEDRICH: Weinbau; S. 8-11

<sup>14</sup> <http://weingeschichte.blogspot.com/2014/02/der-schrecken-des-weinbaus-die.html> (abgerufen am 13.09.2018)

<sup>15</sup> ebenda

Abb.7

Lenz Moser bei der Vorführung des Rebschnittes einer Hochkultur etwa 1955



Diese sehr aufwändige aber effektive Taktik wurde ab 1860 als eine der weltweit ersten gegründeten „Weinschule Klosterneuburg“ entwickelt. Ein intensiver Kälteeinbruch und diverse Pilzkrankheiten führten danach zu weiteren Plagen, welche der Weinbauwirtschaft schwer zu schaffen machten. Erst nach den beiden Weltkriegen und der Überwindung der Reblaus-Katastrophe konnte sich die Weinbaukultur in Europa und Österreich allmählich wieder erholen. Wobei man anfangs, nach diesen schweren Zeiten, eher auf Quantität als auf Qualität das Hauptaugenmerk setzte.

Einen Meilenstein, der diesen Aufschwung während dieser Zeit vorantrieb und die Weinbaukultur in Österreich enorm prägte, setzte Dr. hc. Lenz Moser III indem er die „Hochkultur“ entwickelte. Bereits in der Zeit von 1925-1928 experimentierte er im Rohrendorfer Betrieb seines Vaters und später auf größeren Anbauflächen, die er sich vom Stift Melk anmietete. Er kam schließlich zu folgendem Ergebnis: „Der größere Standraum des Stockes - 3 bis 4 Quadratmeter - und die Stammhöhe von 1,2 bis 1,4 Meter gewährleiten nicht nur die bessere Belichtung und Belüftung der Stöcke sondern bieten auch wirtschaftliche Vorteile durch die Möglichkeit der Mechanisierung der Weingartenarbeiten, extensive Bewirtschaftung und niedrige Anlagekosten.“<sup>16</sup> Lenz Moser propagiert fortan diese Hochkultur und sie findet ab der Mitte des 20. Jahrhunderts großen Anklang. Heute wird sie weltweit eingesetzt. In Österreich wird zum Beispiel bei 90% der vorhandenen Weinbauflächen auf die Hochkultur Lenz Mosers zurückgegriffen.<sup>17</sup>

1925 n. Chr. -  
1970 n. Chr.

Um 1970 bemerkte man dann die ersten Auswirkungen der Mechanisierung und Rationalisierung im Weinbau, da die Weinernten als Folge dessen immer besser und ertragreicher ausfielen. Auch das Konsumverhalten der Menschen veränderte sich grundlegend. Man wollte immer mehr Wein zu günstigeren Preisen, was letztendlich die Weinbauern dazu verleitete dem Wein zusätzlichen Zucker beizumengen. Die Beimengung dessen förderte nicht nur die Süße des Weines, sondern es konnten auch größere Mengen produziert werden. Nur einige wenige, wie Lenz Moser oder Wilhelm Mad, setzten in Österreich auch während dieser Zeit auf Qualität im Anbau und der Produktion.<sup>18</sup>

<sup>16</sup> <https://www.lenzmoser.at/weinkellerei/lenz-moser-hochkultur.html> (aufgerufen am 13.09.2018)

<sup>17</sup> ebenda

<sup>18</sup> <https://core.ac.uk/download/pdf/11590725.pdf> (aufgerufen am 14.09.2018)

Abb.8  
Titelblatt der Zeitschrift Profil

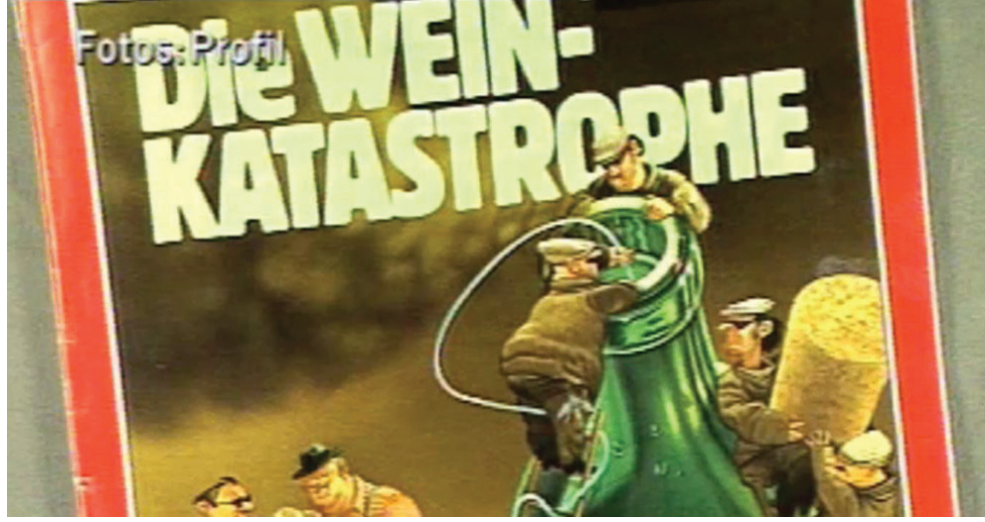


Abb.9  
Banderole 2018



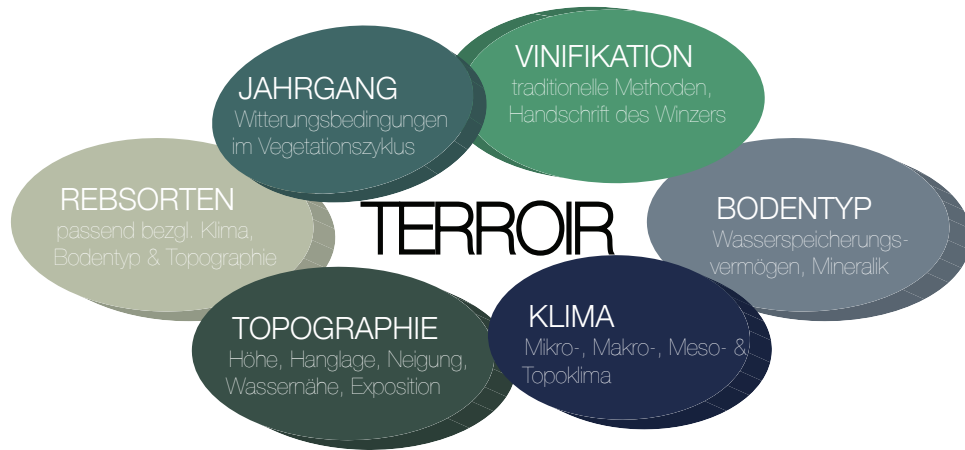
## 1.1.2 DER WEINSKANDAL 1985

1985 resultierte dieses Verhalten im weltweit bekannten „Weinskandal“. Ursprung hatte dieser in den strikten Anforderungen, denen die Weinproduktion in Österreich gerecht werden musste. Ein als „Qualitätswein“ bezeichneter Wein darf und durfte keinesfalls nachträglich gesäuert oder gezuckert werden. Zu dieser Zeit war allerdings eine nachträgliche Zuckerbeigabe zum Wein in Österreich weit verbreitet, da man gerne noch beinahe unreife Trauben erntete, um Leseschäden, die durch Ungeziefer oder Pilze verursacht werden, zu verhindern. Diesen Trauben fehlte dann aber, auf Grunde ihrer mangelhaften Reife, der natürliche Zuckergehalt und so wurde diesem Problem mit der nachträglichen Zuckerbeigabe entgegengewirkt. Die Weinbauern mussten allerdings eine Lösung finden, wie man dem Wein nachträglich zu seiner Süße verhelfen kann, ohne dass dies im Labor nachweisbar ist, da man ihn sonst nicht als „Qualitätswein“ verkaufen konnte. Das dazu entdeckte Wundermittel heißt „Diethylenglykol“- auch bekannt als Frostschutzmittel. Als ein österreichischer Weinbauer jedoch große Mengen dieses Frostschutzmittels versteuern wollte, er aber nur einen kleinen Traktor, welcher keineswegs diese Masse an Diethylenglykol verbrauchen konnte, besaß und immer mehr anonyme Anzeigen gegen ihn getätigt wurden, ist man in Österreich stutzig geworden. So kam man dem „Pantschen“ vieler österreichischer Weinbauern auf die Spur. Zum berühmten Lebensmittelskandal wurde diese Affäre aber erst, als die deutschen Medien davon Wind bekamen und auch deutsche Betriebe in den Skandal verwickelt waren. Durch das Breittreten der Geschehnisse in den weltweiten Medien gelangen daraufhin die Exporte des heimischen Weins beinahe gänzlich zum Stillstand und österreichischer, sowie deutscher Wein, verloren ihr weltweit renommiertes Ansehen. Als Reaktion auf diesen Skandal führte man in Österreich sehr strenge Weingesetze und -regelungen ein. Unter anderem musste ab nun jeder Wein, der zum Verkauf steht, mit einer Banderole markiert sein.<sup>19</sup> Gesetzliche Steuern bereiteten der Weiterentwicklung des Weinbaus in Österreich stets große Probleme. Diese wurden aber durch den Beitritt zur EU reguliert, da sie den neu entstandenen Gesetzen zu entsprechen hatten, was zu einem erneuten Aufschwung im Weinbau führte. Heute setzt man unter den österreichischen Winzern den Schwerpunkt: wieder mehr auf Qualität des Endproduktes. Man möchte Spitzenweine kreieren, um sie in die ganze Welt zu exportieren.<sup>20</sup>

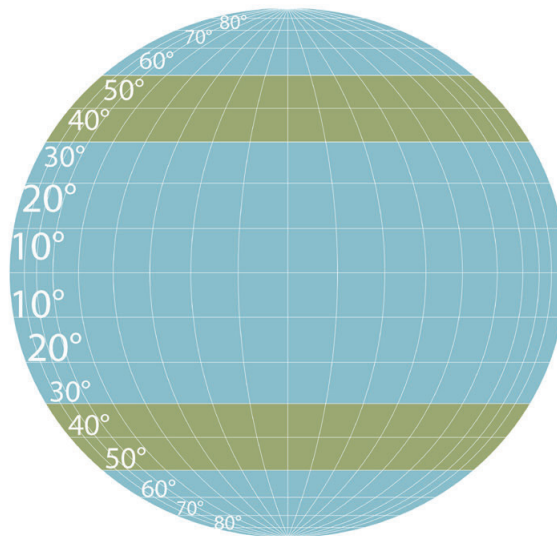
<sup>19</sup> <https://de.wikipedia.org/wiki/Glykolwein-Skandal> (aufgerufen am 14.09.2018)

<sup>20</sup> <http://www.stadt-wien.at/lifestyle/essen-trinken/wein-in-oesterreich-die-lange-tradition-des-weinbaus.html> (aufgerufen am 24.05.2018)

Grafik 1  
Terroir inkl. Einflussfaktoren



Grafik 2  
ideale Klimazonen



## 1.2 DER WEINGARTEN

### 1.2.1 DAS ÖKOSYSTEM

Ein gut angelegter Weingarten ist etwa für die Zeit von 25- 30 Jahren ertragreich und "gesund". Seine ersten „Früchte“ tragen die angelegten Rebstöcke ab ihrem vierten oder fünften Lebensjahr. Die Lebensdauer und auch die Qualität ihrer Trauben hängen von einem Zusammenspiel vieler Faktoren untereinander ab. Die wichtigsten Einflüsse sind dabei das Klima, die Lage, das Bodenverhältnis, der Einsatz von exzellentem Pflanzgut und die richtige Planung. Im Weinbau wird für die Wechselwirkung dieser Aspekte der Überbegriff Terroir herangezogen. Dieser Wortlaut kommt aus dem Französischen und bedeutet so viel wie Boden, Gegend oder Herkunftsgebiet.<sup>21</sup>

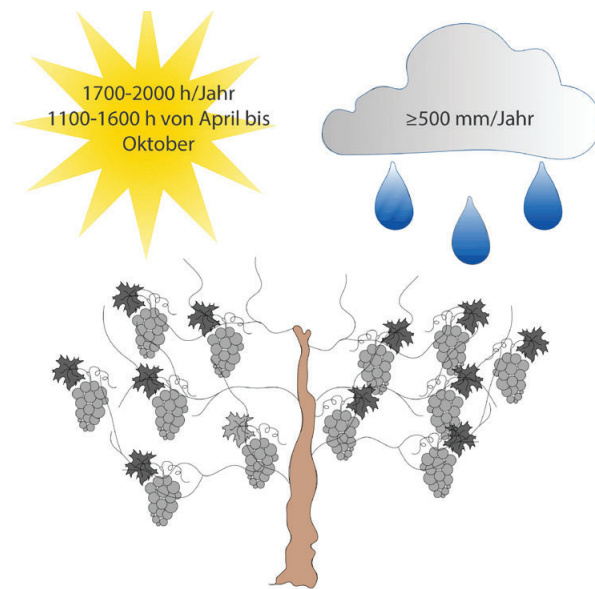
#### 1.2.1.1 DAS KLIMA

Den größten Einfluss auf Qualität, Ertrag und Reife (Zuckergehalt) der Traube hat mit ca. 80% wohl unbestritten das Klima. Die ideale Lage von Weingärten befindet sich in den Klimazonen zwischen dem 30. und 50. Breitengrad der Erde, genauer in den gemäßigten Zonen der nördlichen und südlichen Halbkugel. Zur Bewertung der idealen Temperaturen werden Mittelwerte herangezogen. Eine Jahresdurchschnittstemperatur von 9°C-13°C wird als empfehlenswert betrachtet. Im Winter sollen keine Temperaturen unter -15°C auftreten und in den Sommermonaten leidet die Reife der Trauben bei Temperaturen über 30°C. Im Zeitraum der Blüte, Reife und Lese (Sommer-Herbst) schwanken die empfohlenen Tagestemperaturen zwischen 20°C und 28°C, wobei kühlere Temperaturen in der Nacht, beziehungsweise hohe Tag-Nacht-Schwankungen, positive Einflüsse auf die Aromabildung in der Traube nehmen. In Deutschkreutz (Mittelburgenland) hat man in den Jahren zwischen 1971-2000 eine Jahresdurchschnittstemperatur von 9,5°C errechnet und im Monat Juli eine Durchschnittstemperatur von 20°C gemessen. Diese Werte zeigen beispiellos, dass in den österreichischen Weinbaugebieten rund um das Burgenland, Niederösterreich und der Steiermark klimatisch ideale Bedingungen herrschen.

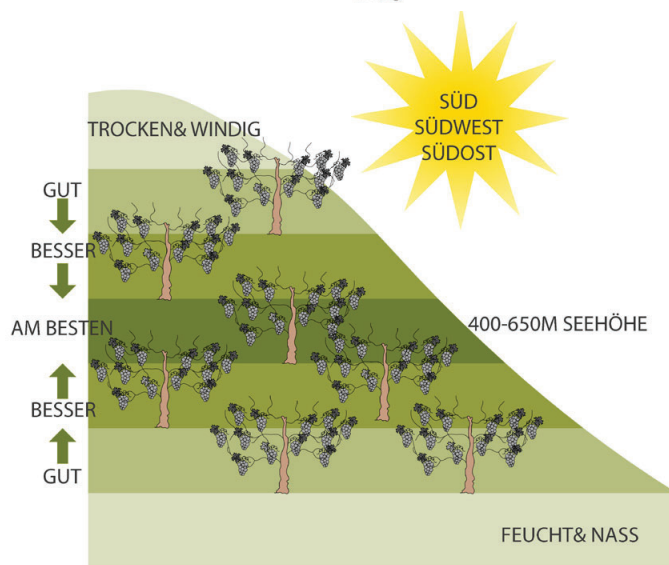
Als optimal werden 1700-2000 Sonnenstunden jährlich angesehen und in der Vegetationszeit (April- Oktober) im Schnitt 1100-1600 Stunden. Geringere Sonnenstunden bewirken demnach eine niedrigere Zuckerbildung in der Traube und sind somit besser für säuerlichere und alkoholärmere Weine (Weißwein). Eine

<sup>21</sup> BAUER, REGNER, FRIEDRICH: Weinbau; S. 152-160

Grafik 3  
ideale Klimabedingungen



Grafik 4  
Lage und ihre Eignung für den Weinbau





hohe Sonneneinstrahlung ist mit ihrer positiven Auswirkung auf den Zuckergehalt idealer für Rotweine. Die Rebe kommt über weite Phasen mit geringen Niederschlagsmengen aus. Wenn die Bodenverhältnisse stimmen, genügen Mengen von 500mm/Jahr. Diese müssen allerdings in der richtigen zeitlichen Periode anfallen. So sollte während der Blütezeit ein geringer Niederschlag auftreten, da dieser kühle Temperaturen mit sich bringt und sich dies negativ auf die Weiterentwicklung auswirken würde. Nach der Blüte helfen regelmäßige Niederschlagswässer zu einer höheren Traubenmenge, wobei bei der Reifung wieder weniger Niederschlag auftreten soll, um die Zuckerbildung positiv zu beeinflussen.

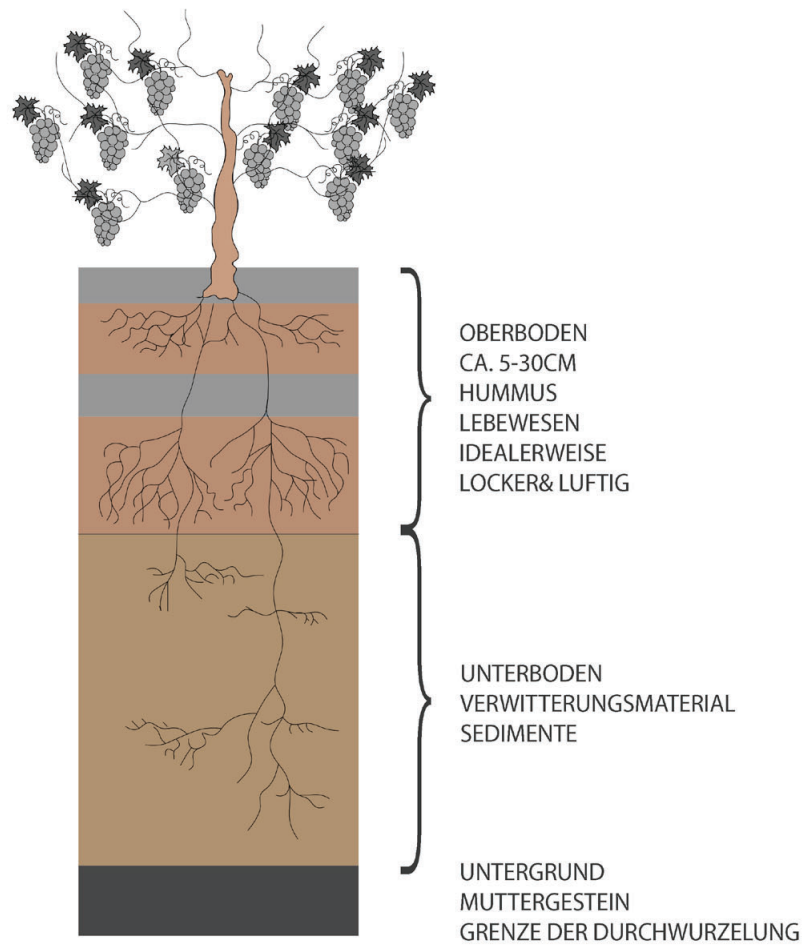
### 1.2.1.2 LAGE

Die restlichen 20% des Einflusses auf die Güte der Reben teilen sich die Lage und der Boden des Weinanbaugebietes. Erstens ist die **Höhenlage** der Reben entscheidend. Je höher gelegen, desto rauerem Klima sind sie ausgesetzt. In Österreich sind Seehöhen von 450-650 Metern üblich und zu empfehlen, da in diesen Regionen die besten Klimabedingungen vorherrschen. Zweitens ist die **Neigung des Anbauhanges**, da die Wärmeaufnahme maßgeblich davon beeinflusst wird, sehr bezeichnend. Als ideal gelten in Österreich Süd-, Südwest- und Süd-Ostlage. West- und Ost-Hänge sind durch Frost- und Windschäden gefährdet und es ist daher von ihnen eher abzuraten. Jedoch durch die aktuell auftretenden Klimaänderungen werden die beiden Lagen, für den österreichischen Weinbau, immer interessanter. Ebenen und Senken sind auf Grund diverser Faktoren, wie ebenfalls der Frostgefährdung, eher zu meiden und somit ist grundsätzlich die Hanglage anzustreben.<sup>22</sup> "Durch die am Hang vorherrschende Thermik wird eine kontinuierliche Wärmezufuhr für die Reben garantiert. Kalte Luftströme fallen nachts von der Hanghöhe hinab ins Tal, wo sie tagsüber wieder erwärmt werden. Diese warme Luft klettert dann am Tag wieder die Hänge hinauf und wirkt sich auf das Wachstum der Weinstöcke positiv aus."<sup>23</sup>

<sup>22</sup> BAUER, REGNER, FRIEDRICH: Weinbau; S. 152-160

<sup>23</sup> Marion HORVATH: Weinarchitektur Die Entstehung und Entwicklung in Niederösterreich und dem Burgenland von den Anfängen bis in die Gegenwart, Diplomarbeit, TU Wien 2006, zitiert nach: PRIEWE: München 1998

Grafik 5  
Bodenaufbau



### 1.2.1.3 DER BODEN

“Der Boden ist jener Teil der obersten Erdkruste, der durch den Kontakt mit der Atmosphäre unter Einwirkung zahlreicher Faktoren entstanden ist und sich auf Grund der Witterung und der agrarischen Nutzung auch weiter verändert.”<sup>24</sup>

Mineralien sind der Hauptbestandteil eines Bodens und können in ihrer Art von festem Gestein bis zu einem Lockersediment variieren. Humus ist als organische Substanz die zweit wichtigste Komponente des Bodens. Weinbau wird meist auf trockenem und steinigem Boden ausgerichtet, auf welchem andere Pflanzenarten gar nicht mehr gedeihen würden, da auf sehr fruchtbarem Boden ein zu großes Wachstum der Rebe auftritt und sie dadurch einem höherem Erkrankungsrisiko ausgesetzt ist.

Der Aufbau des Bodens kann in 3 Zonen gegliedert werden. Die erste Schicht direkt unter der Erdoberfläche nennt sich der Oberboden. Organischer Hauptbestandteil dieser Lage ist Humus und sie ist gekennzeichnet durch in ihr herrschendes Leben, wie z.B. Regenwürmer. Im Oberboden kann sich die Rebe am leichtesten verwurzeln und sie nimmt von dieser Schicht ihre Nährstoffe auf. Bei einem hohen Tongehalt des Bodens wirkt sich der Humusanteil positiv auf die Verdichtung des Bodens aus und schafft eine auflockernde Komponente, da ein für den Weinbau qualitativer Boden in seiner Beschaffenheit locker und luftig sein soll. Darunterliegend befindet sich der Unterboden, welcher sich aus Verwitterungsmaterialien, oder eingewachsenen Sedimenten, zusammensetzt. Es besteht durchaus die Möglichkeit, dass ein Hang gar keinen Unterboden besitzt und auf den Oberboden gleich die dritte Schicht, der Untergrund, folgt. Reben verwurzeln sich bis in diese Schichten, um in sehr trockenen Gebieten und Jahreszeiten an Wasser zu gelangen.

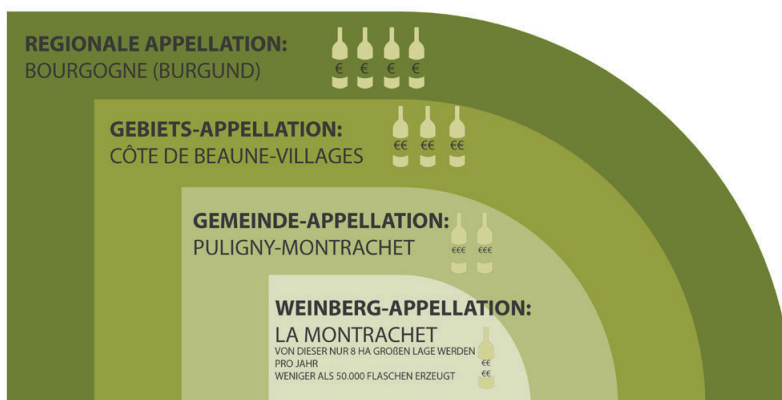
Eine gleiche Rebsorte kann demnach unter Einfluss verschiedener Bedingungen, wie kleinen Unterschieden in der Bodenzusammensetzung, einen ganz anderen Geschmack des Weines mit sich bringen. Der Wein erhält folglich seinen Geschmack auch vom Boden seines Reifeplatzes. Kenner können sogar die Bodenbeschaffenheit, auf welcher die Rebe gedeiht, aus dem Endprodukt herausschmecken.<sup>25 26</sup>

<sup>24</sup> BAUER, REGNER, FRIEDRICH: Weinbau; S. 161

<sup>25</sup> BAUER, REGNER, FRIEDRICH: Weinbau; S. 161, f.

<sup>26</sup> OLD Marnie: Wein Praktisches Wissen für Genießer, Dorling Kindersley Verlag GmbH, München 2017; S. 144

Grafik 6  
Appellation am Beispiel Burgund



#### 1.2.1.4 APPELLATION

Wie vorhergehend erläutert, beeinflussen die verschiedenen Bedingungen des Terroirs, sei es die Himmelsrichtung, die Bodenbegebenheiten, oder das Wetter, das Weinresultat. Deshalb ist auch die Anbauregion bezeichnend für das Endprodukt. Viele Weinsorten tragen aus diesem Grund ihre Herkunft im Namen der Sortenbezeichnung, wie zum Beispiel der Cabernet Sauvignon, um einen zu nennen. Diese spezielle Namensgebung der Weine nennt man im Fachjargon "Appellation" und sie ist ein markantes Qualitätsmerkmal. Appellationen werden in Größen unterteilt. Je kleiner sie sind, desto besonderer und wertvoller gelten ihre Weine, da damit oftmals ein größerer Qualitätsstandard einhergeht, wie das links dargestellte Beispiel aus der Region Burgund veranschaulichen soll.<sup>27</sup>

<sup>27</sup> OLD Marnie, Wein Praktisches Wissen für Genießer, S. 140, f.

Abb. 10  
unterirdischer Teil des Rebstockes

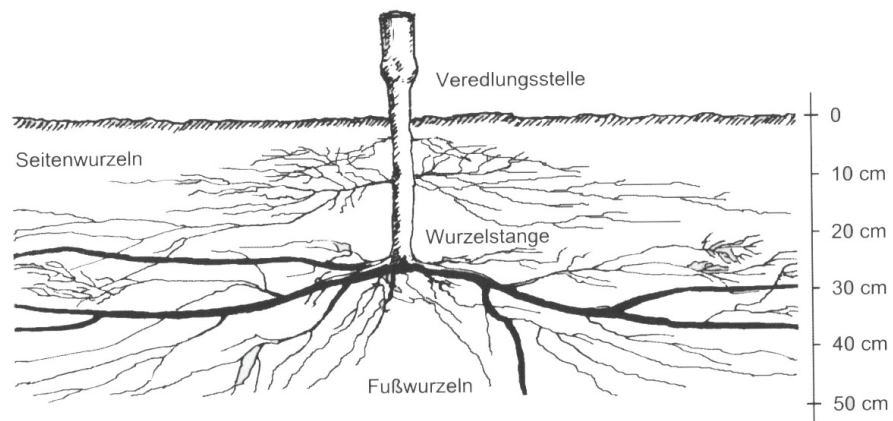
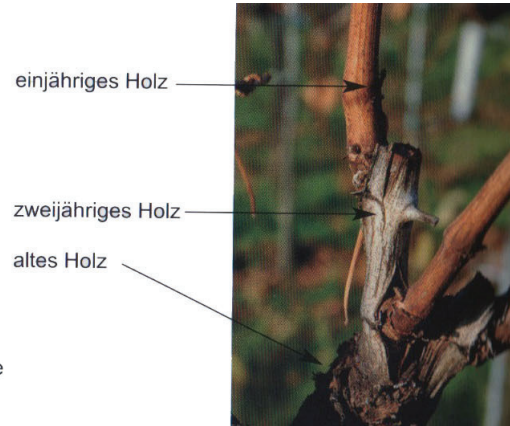
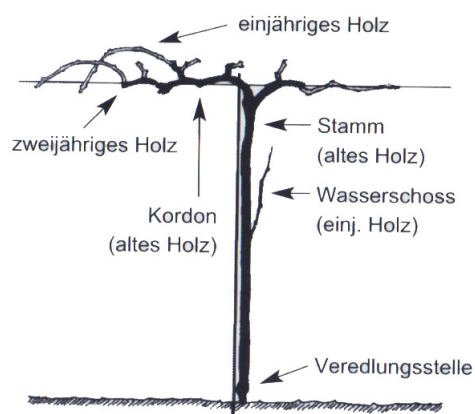


Abb. 11, links  
oberirdischer Teil des Rebstockes  
Abb. 12, rechts  
Stamm der Rebe



## 1.2.2 DER REBSTOCK

### 1.2.2.1 DIE REBE

Ein Rebstock unterteilt sich in unterirdische und oberirdische Organe, welche unterschiedliche Aufgaben übernehmen.

**Unterirdisch** befinden sich die Wurzeln des Rebstockes, welche für die Nährstoffaufnahme verantwortlich sind. Da eine Rebe üblicherweise aus dem Trieb einer anderen Rebe herangezchtet wird und nicht durch Samen heranwächst, ist bei ihrer Verpflanzung sehr genau vorzugehen, um die richtige Wurzelbildung zu erreichen. Primär bildet sich eine Wurzelstange, von welcher am oberen Ende Seitenwurzeln abzweigen und unten Fußwurzeln. Die meisten Wurzeln einer Rebe befinden sich in Tiefen von 10 bis 40 Zentimetern unter der Erdoberfläche und können bei guten Bodenverhältnissen bis zu 5 Meter unter die Erdoberfläche reichen. Seitlich können sich die Wurzeln auf 4 Meter ausdehnen- fallweise sogar 10 bis 15 Meter.

Das Wurzelwachstum hängt von vielen Faktoren ab. Bei enger Rebbepflanzung sind die Wurzeln in ihrer Ausbreitung sehr eingeschränkt, was sich wiederum schlecht auf die Nährstoffaufnahme auswirkt und bei langen Trockenphasen auch die Wasseraufnahme aus den Tiefen der Erdoberfläche erschwert.

Der **Oberirdische** Teil einer Rebe setzt sich aus den verholzten Teilen und den grünen Organen zusammen. Das alte, das zweijährige und das einjährige Holz, bilden den verholzten Teil. Der Stamm der Rebe besteht aus 3 Jahre altem oder älterem Holz, hat eine dunkle Farbe und dient zum Transport und Speicher der Nährstoffe aus dem Boden. Ein stark ausgebildeter Stamm verhilft der Rebe zu einem besseren Ertrag und macht sie gegen allerlei Einflüsse, wie z.B. der Kälte im Winter, widerstandsfähiger.

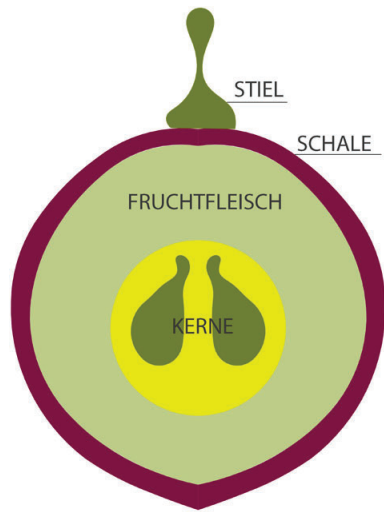
Das silbrig graue zweijährige Holz überbrückt den Übergang des dunklen alten Holzes zum braunen einjährigen Holz, aus welchem im Frühjahr die grünen Triebe entspringen. An der Ausbildung der Triebe kann man die Rebsorte ablesen, da diese eine differenzierte Optik mit sich bringen.<sup>28</sup>

<sup>28</sup> BAUER, REGNER, FRIEDRICH: Weinbau; S. 27 ff.

Abb. 13  
Das Geschein in der Blüte, Eisenberg 2018



Grafik 7  
Aufbau der Beere





### 1.2.2.2 VON DER BLÜTE ZUR TRAUBE

Die Blätter des Triebes produzieren durch den chemischen Vorgang der Fotosynthese organische Verbindungen (Kohlenhydrate/ Zucker), welche Assimilate genannt werden. Diese Stoffe werden einerseits für den Lebenszyklus der Rebe selbst, als auch zur Bildung von Stoffen wie Zellulose, weiterverwendet. Am Beginn der Blütezeit bildet sich am Trieb ein Geschein. Dieses besteht aus vielen kleinen Blüten, welche in Europa meist Zwitterblüten sind und sich somit selbst bestäuben. In Österreich werfen Anfang Juni, im Burgenland kann dies auf Grunde des wärmeren Klimas auch schon im Mai geschehen, die Blüten nach und nach ihre Käppchen nach oben ab und bestäuben sich durch diesen Vorgang gleichzeitig selbst. Hierbei sind Temperaturen über 15°C essentiell, da ansonsten kein ungestörter Befruchtungsvorgang von staten gehen kann. In den darauffolgenden Sommermonaten entstehen dann aus den bestäubten Blüten die Trauben, welche von August bis Oktober ihre Reife erlangen.

### 1.2.2.3 DIE BEERE

Pro Rispe, meist Traube genannt, können 50-500 Beeren entstehen. Ihre Hülle besteht aus einer dünnen Haut, welche von einer Wachsschicht umgeben ist. In ihr sind Farbstoffe, Tannine und Aromastoffe enthalten. Diese Inhaltsstoffe sind vor allem für die Rotweinproduktion von großer Bedeutung, da man die Schale hierbei mitverwertet. Unter der äußeren Schutzschicht befindet sich dann das Fruchtfleisch, welches den für die alkoholische Gärung unerlässlichen Zucker beinhaltet, sowie die Säure und das Wasser. Im Innersten der Beere sitzen die Samen, bzw. die Kerne, welche Bitterstoffe in sich tragen und somit bei der Weinproduktion möglichst unbeschädigt bleiben sollten, da diese unerwünscht sind.

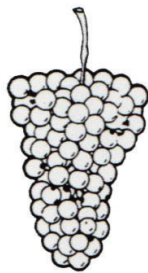
Beeren haben also die besten Voraussetzungen für die Weinherstellung. Grundsätzlich könnte man jede vorhandene Frucht dafür heranziehen, allerdings weisen „Weinbeeren“ mit einem Anteil von rund 20% vergärbarem Zucker und mehr als 70% Wasser die perfekten Ausgangsbedingungen zur Alkoholherstellung auf.<sup>29</sup>

<sup>29</sup> OLD Marnie, Wein Praktisches Wissen für Genießer, S. 165

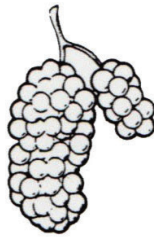
Abb. 14  
Unterschiede der Traubenform bei Rebsorten



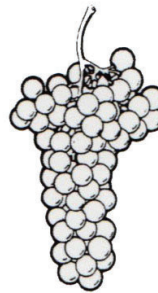
walzenförmig  
Ruländer



konisch  
Weißer Burgunder



walzenförmig  
mit Beitraube  
Welschriesling



geschultert  
Grüner Veltliner



verzweigt,  
verästelt  
Gutedel

### 1.2.2.4 REBSORTEN

Im Laufe ihrer Kultivierung durch den Menschen hat sich die Weinrebe, in den mehr als 10.000 Jahren, in verschiedene Sorten aufgespalten. Einerseits durch natürlich vorhergegangene Prozesse, aber auch gezielt vom Menschen durch Züchtung hervorgerufen. Dies geschah, vergleichbar einer Rassezüchtung bei Hunden, um Rebsorten mit unterschiedlichen Eigenschaften zu erhalten, obwohl sie derselben Art angehören.<sup>30</sup>

Im Weinbau unterscheidet man 3 Rebarten:

1. Europäische Kulturrebe = *Vitis vinifera sativa*
2. Amerikanische und Interspezifische Reben
3. Asiatische Reben

Mit einem Anteil von 99,9% wird der meiste Wein aus der Rebsorte der "*vitis vinifera*" erzeugt. Diese ist aber sehr anfällig auf einen Reblausbefall und der Krankheit Peronospora, welche zum Blattverlust führt. Verhindert werden kann dies, indem man die europäische Kulturreben mit einer der beiden anderen Arten kreuzt. Man vermischt somit die positiven Eigenschaften beider Rebarten, da z.B. die amerikanischen Reben eine bessere Reblaus-Widerstandsfähigkeit besitzen und die asiatischen eine sehr hohe Frostbeständigkeit. Die Wahl, welche Sorte wo angebaut wird, fällt oft auf Grunde des Standortes und der Erfahrungswerte im Anbaugebiet.

Im Wesentlichen kann man folgendes festhalten: Aus einer Rebart entstehen verschiedene Rebsorten und diese ergeben durch die Einflüsse ihrer Umgebung die verschiedenen Weinsorten.<sup>31</sup>

Als Merkmal der verschiedenen Rebsorten kann die Traubenform, die Traubengröße, die Beerenfarbe und Beerenform dienen. Jede Sorte hat also ihre eigene Trauben- und Beerenform.<sup>32</sup> Unter den weltweit vorhandenen Mengen der existierenden Rebsorten gelten im Vergleich dazu nur einige wenige als wirtschaft-

30 OLD Marnie, Wein Praktisches Wissen für Genießer, S. 164.

31 BAUER, REGNER, FRIEDRICH: Weinbau; S. 60 ff

32 BAUER, REGNER, FRIEDRICH: Weinbau; S. 52, f.



lich für die Weinherstellung. Zu den meist verarbeiteten Rebsorten zählen bei den Weißweinen zum Beispiel Chardonnay, Sauvignon Blanc, Riesling, Pinot Grigio oder Moscato. Bei Rotweinen sind es Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Syrah/ Shiraz oder Grenache/ Garnacha.<sup>33</sup>

In Österreich sind 26 weiße und 14 rote Rebsorten für die Herstellung von Wein zugelassen. 2017 wurde im Burgenland eine Fläche von 13.651,00 ha mit Reben bepflanzt. Mit mehr als 55% des Gesamtanteiles nehmen hier die Rotweinsorten die Vorherrschaft an. Im Südburgenland sind 53% des Weinbaues dem Rotwein zugeschrieben.

Bei den Rebsorten geleten folgende Prozentaufteilungen im Burgenland:

|     |                            |
|-----|----------------------------|
| 21% | Blafränkisch               |
| 19% | Zweigelt (Blauer Zweigelt) |
| 10% | Grüner Veltliner           |
| 9%  | Welschriesling             |
| 5%  | Cardonnay                  |

Weitere Sorten sind unter anderem der weiße Burgunder, Merlot, Cabernet Sauvignon, Sankt Laurent, Müller Thurgau, Blauer Burgunder (Pinot Noir), Sauvignon Blanc, Muskat- Ottonel und Bouvier.<sup>34</sup>

33 OLD Marnie, Wein Praktisches Wissen für Genießer, S. 164

34 [https://www.burgenland.at/fileadmin/user\\_upload/Downloads/Land\\_und\\_Politik/Land/Statistik/Wirtschaft/Land-\\_und\\_Fortwirtschaft/T4\\_Rebsorten.pdf](https://www.burgenland.at/fileadmin/user_upload/Downloads/Land_und_Politik/Land/Statistik/Wirtschaft/Land-_und_Fortwirtschaft/T4_Rebsorten.pdf) (aufgerufen am 22.02.2019)



## 1.3 DER WEINBAU UND SEINE GESETZE

In Österreich sind für den Weinbau diverse Bundes- und Landesgesetze von Bedeutung. Unter anderem das **Österreichische Weingesetz**, Bundesland eigene Weinbaugesetze (=Landesgesetze), die diversen **Buschenschank-Gesetze** der Bundesländer, sowie das **Rebenverkehrsgesetz**. Auch hat man sich an diverse Richtlinien und Verordnungen der Europäischen Union zu halten.

Ein "Weingarten" hat eine bepflanzte Fläche von mehr als 500 m<sup>2</sup> zu besitzen und muss pro 6 m<sup>2</sup> eine **Rebenbepflanzung aufweisen können**. Ist die Gesamtfläche unter dieser Zahl, muss der Weinbauer für die Bezeichnung Weingarten, Grundstücke im Gesamtausmaß von mehr als 500m<sup>2</sup> bewirtschaften. Ansonsten fällt der Weingarten unter den Begriff "Rebpflanzung geringfügigen Ausmaßes" und es dürfen keinerlei Erzeugnisse an Dritte verkauft werden, da eine solche Bepflanzung nur zur Eigenproduktion dienen darf.

Alle Weinbaubetriebe und Weingärten werden in einem "Bezirksweinbaukataster" angeführt. Darin wird unter anderem der Eigentümer, die Nutzungsart, die Anbausorte, das Datum der Bepflanzung und vieles mehr festgehalten.

In Österreich gibt es auch bei der Bepflanzung der Weingärten eine "**sortenmäßige Beschränkung**". Es dürfen nur "klassifizierte Rebsorten" verwendet werden, da nur diese qualitative Erträge mit sich bringen. Für Qualitätsweine gibt es darüber hinaus bestimmte Regelungen der "**Qualitätsweinverordnung**" im österreichischen Weingesetz.<sup>35</sup>

<sup>35</sup> Robert STEIDL: Kellerwirtschaft; Cadamos Verlag, München 2017, 10. Auflage, S. 274- 281

Abb. 15  
Handlese in Rechnitz, Südburgenland, September 2018





## 1.4 DIE WEINPRODUKTION

### 1.4.1 DIE LESE

Bevor man mit der Traubenlese beginnt, muss die Reife der Trauben anhand diverser Voruntersuchungen analysiert werden. Eine Möglichkeit diese festzustellen, ist den Most von rund 100 Beeren auf seine Zuckermenge zu prüfen. Je nach gewünschtem Wein wird dann auf Grund des vorhandenen Zuckergehaltes, also der damit analysierten Reife und Gesundheit der Traube, mit der Weinlese gestartet. Das richtige Timing der Ernte übt großen Einfluss auf den Säureanteil und das sogenannte Mostgewicht im danach produzierten Wein aus. Das Mostgewicht, auch als Gradation bezeichnet, variiert je nach gewünschtem Endprodukt. Angegeben wird es in Graden der Klosterneuburger Mostwaage und beträgt bei einem Qualitätswein 15°KMW. Dass die Reife der Traube beim Zeitpunkt der Lese von großer Bedeutung ist, zeigt auch die Tatsache, dass ein Drittel der Aminosäuren erst in den letzten Tagen vor dem Eintreten der Reife in der Traube produziert werden. Diese sind sehr wichtig für den Gärungsprozess in der Herstellung und fehlen diese Säuren, hemmen sie den Prozessablauf.

Die Lese kann in 3 Abschnitte eingeteilt werden. Bei der **Vorlese** entfernt man bereits schlechte Trauben, da diese keine positive Reife mehr erlangen können und bei gemeinsamer Ernte mit den unversehrten Trauben die Weinqualität verschlechtern können. Danach folgt die **Hauptlese**, bei der das komplette Lesegut geerntet wird. Es besteht auch die Möglichkeit eine **gestaffelte Lese** durchzuführen, bei der nach und nach die Trauben mit der benötigten Reife geerntet werden.

Gelesen werden die Trauben entweder mit der Hand oder maschinell, wobei eine Vorlese und eine gestaffelte Lese nicht mit Maschinen durchgeführt werden kann, da diese den Reife- bzw. Gesundheitszustand der Traube nicht analysieren und das gesamte Lesegut in einem Schritt ernten würden.<sup>36</sup>

### 1.4.2 VOM GARTEN INS PRESSHAUS

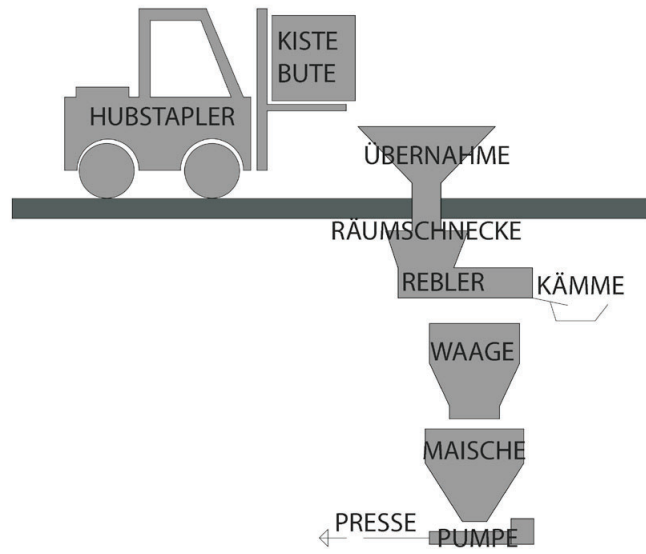
Der Traubentransport in die Verarbeitungsstätte soll möglichst schonend von sich gehen, da sich beschädigte Trauben negativ auf die Weinqualität auswirken würden. Daher wählt man je nach Größe des Wein Gartens und den zur Verfügung stehenden Ressourcen die Transportart aus. Kleinere Mengen werden oft

<sup>36</sup> STEIDL: Kellerwirtschaft, S. 10-15

Abb. 16, links  
Transport des Leseguts in Butten, Rechnitz,  
Südburgenland, 09.2018  
Abb. 17, rechts  
Rebler, 09.2018



Grafik 8  
Ausnutzung des Gefälles



in Kisten mit einem Volumen für ca. 30- 40kg Trauben oder in Butten transportiert. Da diese eine geringe Schütthöhe aufweisen werden die Trauben hierbei weniger beschädigt. Wenn man dem Kistentransport treu bleiben möchte bedient man sich am Besten an Großkisten. Diese können ca. 400- 900 kg Trauben aufnehmen, weisen dadurch aber eine weit größere Schütthöhe auf und sind sehr kostspielig in der Anschaffung. Viele Weinbauern transportieren ihre „gelesenen“ Trauben in einem Kippanhänger.

Eine zeitsparendere Methode ist die Verwendung eines Lese- oder Maischewagens. Der Lesewagen besitzt eine Räumsschnecke, welche die Entladung erleichtert, jedoch kann diese bei schlechter Mechanik und Größe die Trauben zu früh beschädigen. Der Maischewagen ist meist mit einem „Rebler“ ausgestattet, welcher somit den darauffolgenden Arbeitsschritt des Abbeerens (Beeren von den Kämmen abtrennen) bereits erledigt. Da es aber zu längeren Standzeiten der Maische kommen kann, was zu einem Qualitätsverlust führt, nimmt man immer mehr Abstand vom Benutzen eines Maischewagens.<sup>37</sup>

Zu Beginn gelangen die Trauben in das Presshaus. Dieses bildet idealerweise zusammen mit dem Keller einen Gebäudekomplex, um lange Transportwege der Zwischenprodukte zu vermeiden, da sich diese negativ auf die Qualität des Weines auswirken können.<sup>38</sup> „Das Presshaus ist meist ein Mehrzweckraum, der auch als Abfüll-, Manipulations- und Leergutraum verwendet wird. Im Großbetrieb ist eine Trennung dieser Räume vorteilhaft.“<sup>39</sup>

Im Presshaus angekommen entscheidet man sich je nach Transportart des Lesegutes zu einer bestimmten Art der Übernahme. Wie schon zuvor bei der Lese ist es auch hier wichtig, dass die Trauben so wenig wie möglich beschädigt werden. Idealerweise kann man die Trauben allein durch das Gefälle und der Ausnutzung der Schwerkraft ihren kompletten Weg im Presshaus durchführen lassen. Bei kleineren Mengen des angelieferten Leseguts wird oftmals zur Qualitätssteigerung vorab noch eine Selektion der Trauben durch Menschen oder spezielle Maschinen vorgenommen, was aus diversen wirtschaftlichen Gründen bei Großmengen nicht mehr möglich ist. Werden die Trauben mittels Maischewagen oder Lesemaschinen an ihren Verarbeitungsort transportiert, muss bei der Entladung zuerst der beim Transport entstandene Mostanteil

<sup>37</sup> STEIDL: Kellerwirtschaft, S 16-18

<sup>38</sup> STEIDL.: Kellerwirtschaft, S. 103

<sup>39</sup> ebenda

Abb. 18, links  
Rebber  
Abb. 19, rechts  
Rebberreste



Abb. 20  
Eiweißgeschönte Maische nach dem Rebber  
Schlauch pumpt Maische aus dem Rebber in  
Behälter



aufgefangen werden, bevor die Trauben entleert werden können. Eine weitere Möglichkeit ist es, die Trauben mittels einer Absauganlage aus den Transportmitteln zu ziehen. Diese Methode kam früher gerne bei Großbetrieben zum Einsatz. Wegen der hohen Kosten und des hohen Stromverbrauchs nimmt man jedoch immer mehr Abstand von dieser Methode.

### 1.4.3 DAS REBELN

Im nächsten Schritt werden die Trauben von ihren Kähmen getrennt, da diese bei ihrer Mitverarbeitung dem Wein eine grasige Geschmacksnote verleihen. Unter Fachleuten nennt man diesen Vorgang das "Rebeln" (oder Abbeeren, Entrappen). Auch hierfür werden heutzutage verschiedenste Maschinen - sogenannte "Rebler"- eingesetzt.<sup>40</sup> Bis zu diesem Arbeitsschritt wird die Traube selbst noch nicht angegriffen, sondern so schonend wie möglich behandelt. Ab dem nächsten Vorgang ändert sich dies allerdings und es geht den Trauben wörtlich an die Substanz.

### 1.4.4 DAS MAISCHEN

Nun kommt es zum "Maischen" der Trauben. (Beim Transport des Leseguts mittels Maischewagen wird dieser Schritt im Weinkeller übersprungen) Hierbei werden die Trauben durch den Einsatz von Walzen zerquetscht und geöffnet, sodass eine Mixtur aus Traubenfleisch, Schalen, Kernen und dem Traubensaft entsteht. Die Walzen müssen jedoch sehr leicht eingestellt sein, um ein Zerdrücken der Traubenkerne zu verhindern, da dies einen bitteren Beigeschmack im Wein verursachen würde. Eine Oxidation der Maische (Braunverfärbung der Mischung auf Grunde des Sauerstoffeinflusses), soll ebenfalls vermieden werden.<sup>41</sup> Unterdrückt wird dieser Prozess durch das Schwefeln ( $\text{SO}_2$ ) der dicklichen Flüssigkeit. Der Vorgang bindet den Luftsauerstoff ab, unterdrückt die Oxidationsenzyme und hemmt das Einwirken von wilden Hefen und Bakterien, welche dann aber beim späteren Gärvorgang wiederum erwünscht sind. Hier gilt das Credo: "Je früher, desto besser!". Möchte man aus diversen Gründen den Einsatz von Schwefel verringern, kann man auch  $\text{CO}_2$  (z.B. in Form von Trockeneis) zum Verhindern des Oxidationsprozesses einsetzen. Gänzlich sollte

<sup>40</sup> STEIDL: Kellerwirtschaft, S 16-22

<sup>41</sup> WOSCHEK, DUHME, FRIEDRICHS, Wein und Architektur, S. 20

Abb. 21  
Maische



Abb. 22  
Befüllen der Presse mit Maische



Abb. 23  
Weinpresse mit Auffangbehälter und  
Ablaufventil für Most



man aber auf den Schwefeleinsatz nicht verzichten, da dieser auch Bakterien, Viren, Pilze, etc. im Wein hemmt und somit den Wein vor diesen Mikroorganismen schützt.<sup>42</sup>

Danach kommt die Maische für einige Zeit zum Stehen. Die sogenannte "Maischestandzeit" fördert unter anderem die Aromabildung und bei roter Maische werden die wichtigen Farbstoffe extrahiert. Rote Maische wird danach erhitzt um zur Gärung zu kommen, wobei weiße Maische nur bei der Traubenbranderezeugung vergoren wird.

## 1.4.5 DAS PRESSEN

Nun kommt es zum Pressen der Maische. Üblicherweise kommen dabei heutzutage pneumatische Horizontalpressen zum Einsatz, da sie zahlreiche Vorteile mit sich bringen. Einerseits kann durch ihre dichte Ausführung die Maischestandzeit gleich in der Presse selbst durchgeführt werden (Oxidation wird unterdrückt) und mit Hilfe eines umschließenden Kühlmantels ein Temperaturanstieg, welcher das Einsetzen des Gärungsprozesses fördert, vermieden werden. Bei diesem Vorgang wird als erstes die Maische in Stahltanks gefüllt. Allein unter Einwirkung der Schwerkraft und der eigenen Filterwirkung fließt zuerst der sogenannte Seihmost ab. Danach wird langsam Druckkraft eingesetzt um den Pressmost herausfließen zu lassen.

### 1.4.5.1 MOST

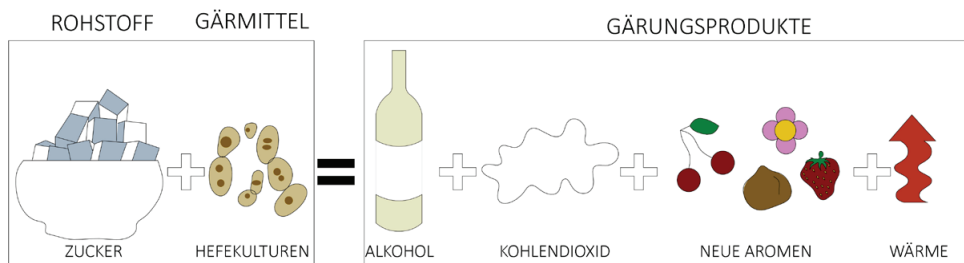
Aus 100 Kilogramm Trauben können durchschnittlich 75-80 Liter Most produziert werden. Abhängig ist diese Menge allerdings von der Art und Reife der verwendeten Trauben. Überreste, welche nach dem Pressen im Tank verbleiben, werden als Trester bezeichnet. Aus diesem wird dann z.B. Grappa hergestellt.<sup>43</sup>

Als Zwischenprodukt in der Weinherstellung wird der Most, auch Traubensaft genannt, sehr gerne selbst getrunken. Sein Hauptbestandteil ist mit ungefähr 80% das Wasser. Kohlenhydrate in der Form von Zucker (vorwiegend Glucose, Fructose und Saccharose- welche sich vor der Gärung wieder in Glucose und Fructose

<sup>42</sup> STEIDL: Kellerwirtschaft, S 23-25

<sup>43</sup> STEIDL: Kellerwirtschaft, S 28-33

Grafik 9  
der Gärprozess





aufspaltet), Säuren (hauptsächlich Wein- und Apfelsäure), Mineralstoffe, Polphenole (Gerb- und Farbstoffe, bei Rotwein 30 bis 10-fache Menge von Weißwein) und Aromastoffe (Bukettstoffe- geben Geschmack und Geruch) sind andere wichtige Inhaltsstoffe, die sich in weiterer Folge auf den alkoholischen Gärungsprozess auswirken. Jeder Winzer sollte vor der Weiterverarbeitung seinen Most auf seinen spezifischen Zucker- und Säuregehalt, sowie auf sein Mostgewicht, prüfen, da diese Werte ausschlaggebend für den Gärvorgang sind.<sup>44</sup>

Bevor dieser eingeleitet wird, wird der Most noch behandelt, da in dem Zeitfenster zwischen der Lese und der Gärung, mit den verschiedensten Zwischenschritten, Einfluss auf die Geschmacksnote und Güte des Weins genommen werden kann. Unter anderem kann man durch die "Entschleimung" Überreste der Trauben aus dem Most entfernen und mittels "Anreicherung" durch Zugabe von Zucker, den Alkoholgehalt des Weins auf ein gewünschtes, selbst bestimmtes, Level bringen. Die nachträgliche Steigerung des Alkoholanteils auf diese Art darf jedoch nicht bei Prädikats- und Kabinettweinen vorgenommen werden. Auch der Säuregehalt des Weins kann durch Mostsäuerung oder Entsäuerung nachträglich noch beeinflusst werden.<sup>45</sup>

## 1.4.6 DIE GÄRUNG

Bei der alkoholischen Gärung wird unter Einfluss von zugesetzter Hefe der enthaltene Zucker in Alkohol (Ethanol) und Kohlendioxid aufgespalten. Während diesem Prozess wird Wärme freigesetzt und neue Aromastoffe werden produziert. Grundsätzlich werden hierbei Hefen der Gattung "Saccharomyces", ein Zuckerpilz, verwendet. Dieser Pilz befindet sich großteils bereits auf der Haut der Trauben selbst, sowie am Boden des Weingartens, von wo er bereits auf die Trauben gelangt ist und sich ganz von alleine auf diesen vermehrt. Am Stärksten geschieht diese Vermehrung beim Pressen der Maische.

Neben der, auf Grunde des natürlich vorkommenden Pilzes, von allein einsetzenden Spontangärung gibt es auch noch weitere Möglichkeiten die alkoholische Gärung einzuleiten. Man kann zum Beispiel dem Most eine vorgegärte kleinere Menge Most beimengen um so den Beginn der Gärung zu forcieren, oder

<sup>44</sup> STEIDL: Kellerwirtschaft, S 35, f.

<sup>45</sup> STEIDL: Kellerwirtschaft, S 43, ff.



man gibt ihm gezüchtete Hefen bei, welche den Prozess ebenfalls zusätzlich beschleunigen.

Höchste Vorsicht ist beim bereits erwähnten CO<sub>2</sub>- Ausstoß während des Gärvorganges geboten. Dieser kann die 55-fache Menge des Tankfüllvolumens betragen und das CO<sub>2</sub> ist, wenn es nicht frei abfließen kann, unbedingt durch spezielle Anlagen abzuführen, da es für den Menschen in den Erstickungstod führen kann.<sup>46</sup>

Von größter Bedeutung ist allerdings die richtige Temperatur während des Gärvorgangs. Idealerweise wird bei einer Temperatur von 18°C gestartet und während der Gärung soll sie im Schnitt 25°C betragen. Temperaturen darüber (Versieden) und darunter (Kaltgärung) behindern die Gärung und führen bis zum Anhalten des Prozesses. Um den Temperaturverlauf während der Gärzeit zu regulieren gibt es verschiedene Methoden, z.B. eine "gekühlte Gärung". Hierfür werden im Gärtank angebrachte Kühlplatten, Doppelmantelkühlung des Behälters, oder die Wasserkühlung, herangezogen, um die richtigen Temperaturen zu den richtigen Gärzeitpunkten zu erhalten.

Die Hefen brauchen nicht nur die richtige Temperatur um sich zu vermehren, sondern auch den richtigen Alkoholgehalt. Sie sind bis zu einem gewissen Alkoholanteil resistent dagegen, doch bei 15-16 Vol.-% stoppt ihre Weiterentwicklung, da sie sich hier nicht mehr vermehren können.<sup>47</sup>

All diese Einflussfaktoren werden zur Produktion unterschiedlicher Weinsorten herangezogen. Der verbreitetste Wein ist meist "trocken", das heißt er besitzt sehr wenig Zuckeranteile, obwohl sein Ausgangsstoff, die Traube, von Natur aus sehr süß ist. Dies ist ein Resultat der Umwandlung von Zucker in Alkohol durch den Hefepilz, welcher sich erst ab dem Zeitpunkt, wo beinahe aller Zucker verbraucht ist, nicht mehr vermehren kann. Es gibt aber auch Weinsorten mit einem höheren Zuckergehalt, wie z.B. Schaumweine und Dessertweine. Um bei diesen beiden Weinarten den Zucker im Wein zu belassen wird in der Produktion die Gärung unterbrochen. Beim Schaumwein (Asti, schäumender Moscato) wird die Gärung und Hefevermehrung durch Kühlung angehalten und so erhält man einen Wein der halb Traubensaft und halb Wein ist. Beim Dessertwein (Muscat) wird Branntwein im Gärprozess hinzugegeben. Hier können sich die Hefen

<sup>46</sup> STEIDL: Kellerwirtschaft, S 55, ff.

<sup>47</sup> STEIDL: Kellerwirtschaft, S 63, ff



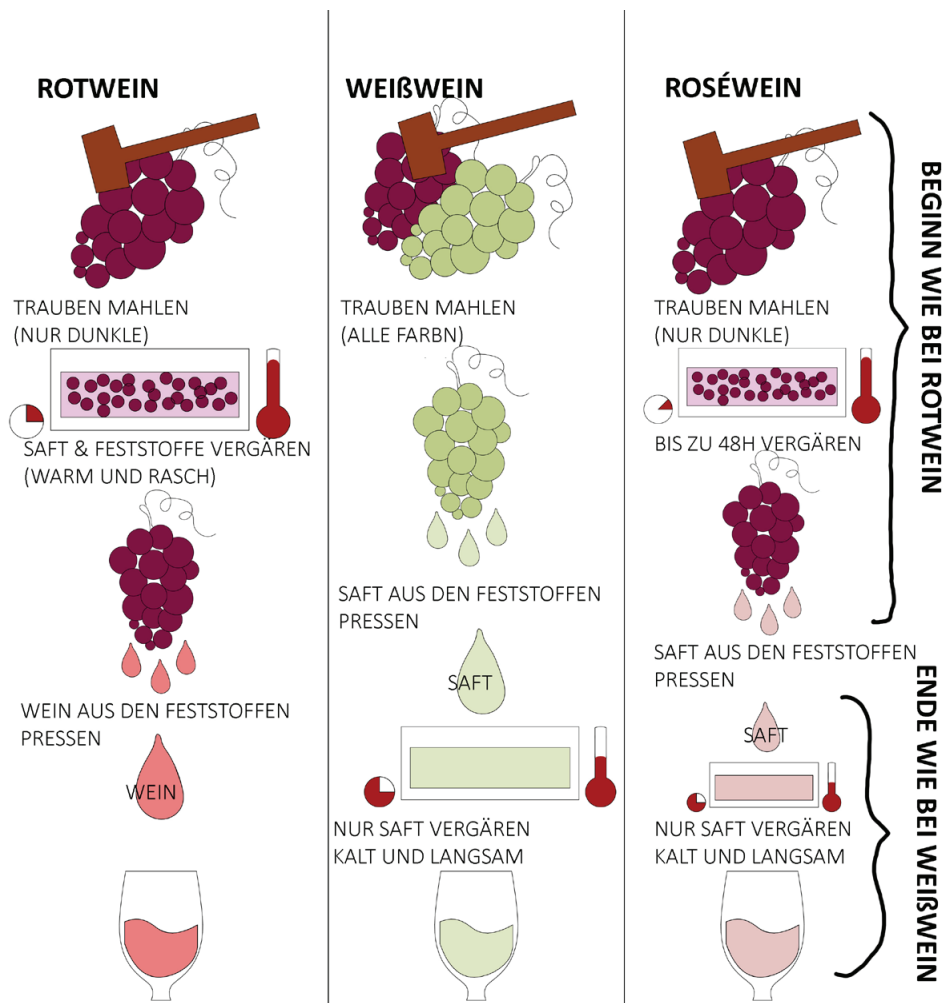
auf Grunde des zu hohen Alkoholgehalts nicht mehr vermehren.<sup>48</sup>

Nach dem Gärprozess kann, je nach Belieben, noch durch Zugabe von Milchsäurebakterien, ein biologischer Säureabbau (BSA) eingeleitet werden, um die säuerlich schmeckenden Apfelsäurebestandteile in Milchsäure und Kohlendioxid zu spalten und somit einen geringeren Säuregehalt im Wein zu erhalten.<sup>49</sup>

48 OLD Marnie, Wein Praktisches Wissen für Genießer, S. 126, f.

49 WOSCHEK, DUHME, FRIEDRICH, Wein und Architektur, S. 21

Grafik 10  
Unterschiede der Weinherstellung bezgl. Farbgebung

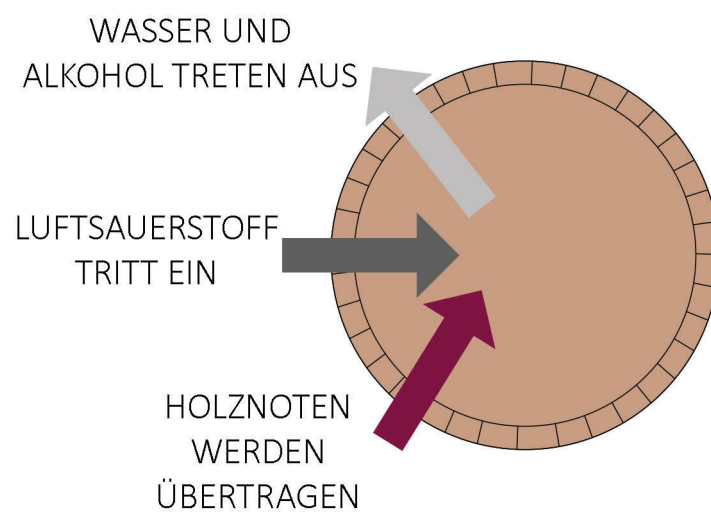


## 1.4.7 WIE ENSTEHT ROT- ODER WEISSWEIN

Prinzipiell kann gesagt werden, dass für Rot- und Weißwein verschiedene Trauben herangezogen werden. Dies ist aber nicht der einzige Unterschied, der die beiden Arten prägt. Der Rotwein wird aus allen Bestandteilen der Traube erzeugt (Schale, Kerne, Fruchtfleisch). Man nimmt auf Grund der gewünschten Farbe auch nur dunkle Trauben. Weißwein wird nur aus dem Saft der Traube erzeugt. Schalen und Kerne, welche beim Rotwein von essenzieller Bedeutung sind, werden hier vom Traubensaft getrennt (Trester). Die gesamten Inhaltsstoffe der Traube werden bei der Rotweinerzeugung schnell und unter hohen Temperaturen gegärt (1-3 Wochen). Dies ist vor allem für die Auslaugung der Farb- und Aromastoffe, welche beim Rotwein die Markenzeichen sind, sehr wichtig. Unter den höheren Temperaturen entstehen viele chemische Reaktionen welche Aromastoffe freisetzen. Beim Weißwein wird der Traubensaft langsam und unter eher kälteren Temperaturen gegärt (2-6 Wochen) um die frische Note des Saftes zu erhalten und ein Freiwerden von vielen Aromastoffen zu vermeiden. Kombiniert man die beiden Prozesse (Beginn wie Rotweinproduktion durch Gärung der gesamten Traubenstoffe, Ende wie Weißweinproduktion durch Gärung des Saftes) erhält man Roséwein.<sup>50</sup>

<sup>50</sup> OLD Marnie, Wein Praktisches Wissen für Genießer, S. 128, f.

Grafik 11  
Das Holzfass und seine Eigenschaften





## 1.4.8 DIE RICHTIGE LAGERUNG

Nach der Gärung, welche heute fast ausschließlich in Edelstahltanks durchgeführt wird (da diese das Auftreten unerwünschter chemischer Reaktionen unterdrücken<sup>51</sup>), benötigen die meisten Weine Ruhe. Dies ist Bestandteil des Reifeprozesses eines Weines und ausschlaggebend für die Entwicklung der spezifischen Aromen und der Geschmacksnoten. Diese Zeitspanne (variiert von Tagen bis zu Jahren) verbringt der Wein meist abgefüllt in Holzfässern oder in weiteren Edelstahltanks und wird im Fachjargon als „Ausbau“ bezeichnet.<sup>52</sup> Weitere Möglichkeiten zur Lagerung bieten Gefäße aus Kunststoff, Beton oder Glas.<sup>53</sup>

### 1.4.8.1 DAS HOLZFASS

Schon von den Kelten (ab 800 v.Chr.) benutzt, dient das Holzfass als die älteste Lagerungsmöglichkeit von Weißwein und Rotwein. Üblicherweise werden die Fässer aus Eichenholz hergestellt, jedoch bedient man sich manchmal auch am Holz der Akazie und in ganz seltenen Fällen sogar der Kastanie.<sup>54</sup>

Holzfässer können in Größe und Form variieren. Das traditionelle Holzfass fasst ein Volumen von 700-10.000 Litern. In den Regionen Spaniens und Italiens wird diese Größe oft für Rotwein verwendet, wobei man sie im Raum Deutschlands eher für den Ausbau des Weißweines heranzieht. Für die Weine aus der Region entlang des Rheins wird üblicherweise das „deutsche Stückfass“ mit einem Volumen von 1200 Litern verwendet. Die „Pipe“ ist ein Fass, welches für Portwein herangezogen wird und 420-630 Liter Wein lagern kann.

Je nach Fassungsgröße gibt es noch viele weitere Fassarten, wobei wohl die bekannteste aller das „Barriquefass“ (in Neuseeland und Australien „Hogshead“ genannt) mit einem Volumen von 225 Litern darstellt.

Der gelagerte Wein reift in einem kleineren Fass schneller, da er mehr Kontakt mit dem Holz und seinen

51 STEIDL: Kellerwirtschaft, S 97, ff

52 <https://blog.liebherr.com/hausgeraete/at/weinfass/> (aufgerufen am 30.08.2018)

53 STEIDL: Kellerwirtschaft, S 106

54 STEIDL: Kellerwirtschaft, S 106

Abb. 24

Stückfasskeller im Weingut Salwey in Oberrotweil,  
Deutschland



Abb. 25

Barriquefässer im Château Mouton-Rothschild, nahe  
Bordeaux



Aromen hat, wodurch er auch eine intensivere Farbe entwickeln kann, und auch mehr Luft pro Volumen eindringt.<sup>55</sup>

#### 1.4.8.2 DAS BARRIQUEFASS/ DER BARRIQUEWEIN

Diese speziellen Holzfässer sind stets aus **Eichenholz**, da ihre hauptsächlichen Bestandteile (Cellulose, Hemicellulose, Lignin) ein festes und elastisches Holz ergeben und wenig Eigengeschmack und Eigengeruch an den darin aufbewahrten Wein abgeben. Diese kleinen Fässer, meist mit einem Volumen von **225 bis 350 Liter**, werden in der Fachsprache als „Barrique“ bezeichnet. Durch ihre spezielle Herstellungsweise, das Ausbrennen der Fässer= „**Toasting**“, wird ihre innere Oberfläche durch eine Hitzebehandlung leicht angekohlt, was bei der Lagerung Aromen wie Vanille, Kaffee, Schokolade und Karamell an den Wein abgibt. Diese Aromastoffe werden dann nach der Befüllung der Fässer mit mindestens 13 Vol.-%-igem Wein (um Mikroorganismen zu töten, welche mit dem Luftertritt zur unerwünschten Oxidation führen), durch den Alkohol, aus dem Holz gelöst.<sup>56</sup> Das Endprodukt wird durch die Eichenlagerung weicher, voller und erhält neue Aromen. Die Lagerung kann drei Monate bis 3 Jahre dauern und wird meist nur bei Rotweinen angewandt, da für Weißweine die kräftigen Eigenschaften, welche man durch die Barriquelagerung erhält, nicht gewünscht werden. Sie sollten frisch und leicht schmecken. Da diese lange Lagerung oftmals für die Massenproduktion nicht gewinnbringend ist, hat man bei der Herstellung von Billigweinen eine Art Zwischenlösung entwickelt. Man gibt dem im Stahltank gelagerten Wein Holzchips oder -stäbe bei. Diese geben dem Wein dann auch die Aromanoten der Barriquelagerung ab, jedoch bekommt er keineswegs die Intensität und die reiche Textur, welche durch die Lagerung in den luftdurchlässigen Eichenfässern entsteht.<sup>57</sup>

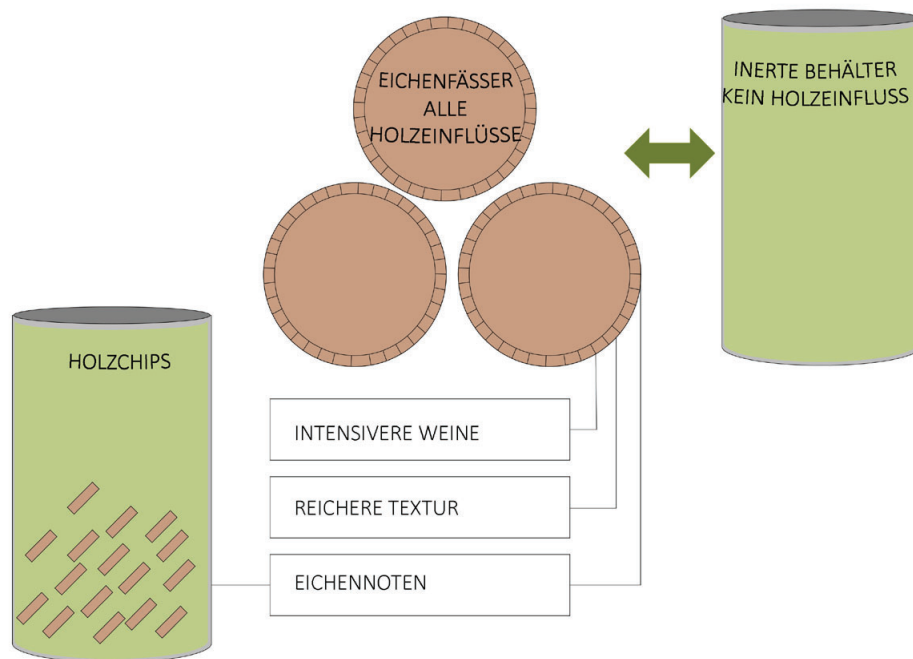
Ein Barriquefass kostet in seiner Anschaffung rund 700 Euro und besitzt eine Lebensdauer von durchschnittlich 3 Jahren, da es danach „ausgelaugt“ ist und keine seiner Eigenschaften mehr an den Wein abgeben kann. Bei der Auswahl des Holzes wird auch speziell auf die Herkunft der Eiche geachtet. Man

<sup>55</sup> <https://blog.liebherr.com/hausgeraete/at/weinfass/> (aufgerufen am 30.08.2018)

<sup>56</sup> STEIDL: Kellerwirtschaft, S 97, ff

<sup>57</sup> OLD Marnie, Wein Praktisches Wissen für Genießer, S. 130, f.

Grafik 12  
Holzeinflüsse auf den Wein  
Vergleich Holzfass Edelstahltank



verwendet entweder französische oder amerikanische Eiche und Kenner schmecken hierbei sogar den Unterschied. Der bekannte spanische „Rioja“ z.B. wird ausschließlich in einem Fass aus amerikanischer Eiche gelagert. Das bekannteste französische Eichenholz kommt aus der Gegend von Limousin.<sup>58</sup>

BEISPIELE GRÖSSE/VOLUMEN HOLZFASS:

| Volumen         | Höhe    | ØBauch  |
|-----------------|---------|---------|
| 225L (Barrique) | 90-95cm | 70-72cm |
| 300L            | 100cm   | 77 cm   |

Tabelle 1

### 1.4.8.3 DER EDELSTAHLTANK

Der rostfreie Stahlbehälter bringt durch sein leicht verformbares Ausgangsmaterial einige Vorteile gegenüber dem Holzfass mit sich. Zum einen kann man Tanks für Kleinstmengen erzeugen und es sind der Füllgröße bis oben hin keine Grenzen gesetzt. Durch die unterschiedlichsten Möglichkeiten in der Form kann man auch die räumlichen Gegebenheiten optimal zur Lagerung ausnutzen. Edelstahl ist auf einfachste Weise wieder zu säubern und zu sterilisieren und hat bei guter Instandhaltung eine enorme Nutzungsdauer. Auch kann man den Inhalt des Tanks sehr gut und leicht mit dem Einsatz von Wasser an der Stahlmanteloberfläche kühlen. Nachteile gegenüber dem Holzfass sind neben der fehlenden Aromabildung, die vergleichsweise großen Preise in der Anschaffung und die durch die Luftundurchlässigkeit des Materials bedingte längere Reife- bzw. Ausbauzeit. Da in den Tank kein Sauerstoff eindringen kann, behält der darin gelagerte Wein somit seine fruchtige Note. Daher werden Edelstahltanks vorwiegend bei der Weißweinproduktion herangezogen. Bei Rotweinlagerung wird oft auf die bereits beschriebene Methode der beigefügten Holzchips zurückgegriffen.<sup>59 60</sup>

58 <https://deavita.com/lifestyle/weinlagerung-fass-tank-weinbereitung.html> (auferufen am 30.08.2018)

59 STEIDL: Kellerwirtschaft, S 112, ff

60 <https://deavita.com/lifestyle/weinlagerung-fass-tank-weinbereitung.html>(auferufen am 30.08.2018)

Abb. 26  
Edestahltanks gestapelt



Abb. 27  
Edestahltanks alleinstehend





## BEISPIELE GRÖSSE/VOLUMEN EDELSTAHLTANKS:

alleinstehend

| Volumen | Höhe     | Ø       |
|---------|----------|---------|
| 200L    | 121,5 cm | 56,5 cm |
| 320L    | 115,3 cm | 63,0 cm |
| 500L    | 150,0 cm | 92,0 cm |
| 800L    | 183,0 cm | 92,0 cm |

Tabelle 2

stapelbar

| Volumen | Höhe     | Ø       |
|---------|----------|---------|
| 320L    | 91,4 cm  | 82,0 cm |
| 525L    | 139,4 cm | 82,0 cm |
| 625L    | 150,0 cm | 92,0 cm |

Tabelle 3

## 1.4.8.4 WEITERE LAGERMÖGLICHKEITEN

Eine weitaus kostengünstigere Variante ist es den Wein in Gefäßen aus **glasfaserverstärktem Polyester** (Kunststoff) zu lagern. Diese Kunststoffzeugnisse bringen weitgehend die Vorteile eines Stahltanks mit sich, jedoch sind sie nur wenig wärmeresistent und sehr empfindlich auf mechanische Einflüsse. Bei den ersten Befüllungen kommt es auch häufig zu Geschmacksbeeinträchtigungen, was aber durch Vorbehandlungen vermieden werden kann.

Liebhaber greifen oft zur Variante der **Betontanks oder -fässer**. Diese können in beliebiger Form aus Stahlbeton hergestellt werden, jedoch ist hier das Betonei (Abb. 28) am häufigsten aufzufinden. Eine weitere Möglichkeit, neben der Aufstellung in den Betriebsräumlichkeiten, ist es die Betontanks unterirdisch einzubauen. Somit sind sie von Natur aus gekühlt.

Abb. 28  
Betoneier





Varianten mit kleinerem Fassungsvermögen sind Tonamphoren und Glasbehälter.<sup>61</sup> Diese Lagermöglichkeiten gehen bis in die Zeit der Antike zurück, wo Tonamphoren die einzige Transportmöglichkeit des Weines boten.

Zusammenfassend kann nun ein Vergleich der beiden, am weitesten verbreiteten, Lagermöglichkeiten aufgestellt werden. Bei der Lagerung in Edelstahltanks kann sehr platzsparend umgegangen werden, da sie ein unglaubliches Fassungsvermögen aufweisen und auch sehr gut zu stapeln sind. Dies bedingt eventuell eine überdurchschnittliche Raumhöhe der Lagerräume. Holzfässer sind zwar ebenfalls stapelbar, jedoch weisen sie ein weitaus geringeres Fassungsvermögen auf und benötigen demnach auch eine viel umfangreichere Lagerfläche. Klimatechnisch ist ein Stahltank von seiner Umgebung komplett unabhängig und deshalb müssen hier keinerlei bauliche Maßnahmen beachtet werden. Stahltanks sind mit eigenen, technisch ausgeklügelten, Klimasystemen ausgestattet. Beim Holzfass sieht dies schon anders aus, da die in das Fass eindringende Luft dem Wein einen spezifischen Charakter verleiht. Als ideal wird hier ein Umgebungsklima wie in einem historischen Weinkeller (dunkel, feucht, kühl) gesehen.

## 1.4.9 VOM LAGER IN DIE FLASCHE

Abgefüllt wird der Wein stets in sterile Glasflaschen, jedoch führen nur ca. 20% aller Winzerbetriebe in Österreich die Flaschenfüllung selbst durch, da es mit einem enormen Aufwand einhergeht. Viele kleinere Betriebe schließen sich daher in Gemeinschaften zusammen und füllen so ihre Weine an einer Füllstätte ab. Schon vor der Füllung müssen einige Dinge beim Wein beachtet werden. Er muss unter anderem auf seine Qualität und weitere Eigenschaften kontrolliert werden, um später unerwünschte Veränderungen (wie z.B. Weinsteinbildung oder Trübwerden) in der Flasche zu unterbinden. Nach der Befüllung ist es nämlich nicht mehr möglich den Wein nachzubearbeiten.<sup>62</sup>

<sup>61</sup> STEIDL: Kellerwirtschaft, S 115, ff

<sup>62</sup> STEIDL: Kellerwirtschaft, S 200



### 1.4.9.1 WEINBEURTEILUNG

Durchgeführt werden diese Untersuchungen meist in einem betriebseigenem Labor, können aber auch extern in einem Gemeinschaftslabor abgewickelt werden.

Um mit dem Weingesetz einherzugehen, müssen unter anderem folgende Eigenschaften überprüft werden:

#### -DER ALKOHOLGEHALT

Dieser kann auf verschiedenste Weisen bestimmt werden. Die gängigste Variante ist die Analyse mit Hilfe des „Malligand-Gerät“. Hierbei wird, kurz zusammengefasst, der Siedepunkt des Weines mit dem des Wassers und des reinen Alkohols verglichen. Andere Möglichkeiten sind die Bestimmung anhand eines Destillationsvorganges, wo der Alkoholgehalt mittels einer Alkoholspindel abgemessen wird, oder die chemische Analyse laut Dr. Rebelein.

#### -DIE DICHT/ DER EXTRAKTGEHALT

Da die im Wein enthaltenen Auszugsstoffe (Extrakte) wesentlich seine Qualität bestimmen, gibt diese Analyse auch einiges über den erzeugten Wein preis. Hierbei unterscheidet man die Bestimmungen aus dem Gesamtextrakt, dem zuckerfreien Extrakt und die aus dem Extraktrest. Bei der Gesamtextraktbestimmung wird der Wein erhitzt und der Rest, welcher während dieses Vorganges nicht flüchtet, kann nun als Extraktanteil bestimmt werden. Bei einem Qualitätswein soll dieser Anteil nicht unter 12g/l liegen. Die Dichte kann aber auch mittels verschiedenster Formeln berechnet und aus Tabellen abgelesen werden. Dies geschieht über das Prinzip Gewicht des Weines, verglichen zu Alkohol und Wasser.

#### -DIE WEINSTABILITÄT

Hierbei wird der Wein auf seine enthaltenen „thermolabilen Eiweißstoffe“ und seinen Eisengehalt geprüft, da diese später unerwünschte Reaktionen hervorrufen können. Die thermolabilen Eiweißstoffe führen zu



Trübungen in der Flasche. Man kann ihnen durch das Beimengen von Betonit entgegenwirken. Bei zu viel Eisen, aber auch zu vielen anderen Metallen, wie Kupfer, können ebenfalls Trübungen, sowie ein unerwünschter Beigeschmack und Oxidation auftreten. Dem wirkt man entgegen, indem man dem Wein gelbes Blutlaugensalz untermengt (Blauschönung).

Weitere Analysen, die im Labor durchgeführt werden müssen, bestimmen unter anderem den Gesamtsäuregehalt (titrierbare Säure), welcher nie unter 3,5g/l liegen soll, den Zuckeranteil im Wein, die Menge der enthaltenen schwefeligen Säure und den Aschegehalt.

Für all diese Untersuchungen kommen mittlerweile immer mehr Geräte auf den Markt, mit denen man halbwegs akkurate Tests in einer kurzen Zeit und mit wenig Aufwand (Schnelltest) durchführen kann.

Mit diesen erläuterten Methoden kann analytisch einiges festgestellt werden, jedoch kann man die wirklichen Faktoren die den Wein, seinen Geschmack und seine Qualität beeinflussen, hiermit nicht abdecken.

Mit der Verkostung (sensorische Analyse) kann man letztendlich immer noch besser die Fehler und Mängel eines Weines feststellen. Hierbei wird das Hauptaugenmerk auf Aussehen, Geruch und Geschmack gelegt.

### 1.4.9.2 DIE WEINBEHANDLUNG

Je nach den Ergebnissen dieser Tests wird dann der Wein behandelt. Wie bereits zuvor erläutert gibt es die Möglichkeiten der Betonit- und Blauschönung. Diese sind jedoch nicht die einzigen Varianten mit denen man Einfluss auf die Qualität des Endproduktes nehmen kann.

Nach Abschluss der Gärung sollte zuerst das Gefäß aufgefüllt, d.h. vollgefüllt, werden, damit keine Oxidation durch Sauerstoff auftreten kann, oder Überreste an der Behälteroberfläche eintrocknen und verfaulen können. Danach füllt man den Wein in ein anderes Behältnis um, dies wird als „Abziehen“ bezeichnet. Hierbei wird die Flüssigkeit von den abgesetzten Stoffen am Boden des Fasses/Tanks getrennt. Diese Rückstände, welche hier herausgefiltert werden, könnten nämlich ebenfalls zu Trübungen im Wein führen.

Danach kommt es zum Beimengen von Schwefel. Dieser ist in zu großer Menge nicht für den Verzehr geeignet.



net und daher sehr umstritten. In der Weinproduktion kann man aber nicht vollkommen darauf verzichten, da er Reaktionen wie Oxidation und Braunfärbung durch seine enzym-, bakterien- und hefehemmenden Eigenschaften verhindert und dem Wein bei seiner Aromabildung maßgebend unterstützt. Allerdings sollten vorgegebene Grenzwerte je Sorte nie überschritten werden, um für den Menschen unschädlich zu sein.

### 1.4.9.3 DIE FLASCHENFÜLLUNG

Folglich ist es auch noch von großer Bedeutung den richtigen Zeitpunkt für den Füllvorgang abzuschätzen. Der Wein muss in der Flasche seine beste Ausbaustufe erreicht haben. Ein leichter Weißwein zum Beispiel kann schon 1-3 Monate nach dem Eintreten der Gärung abgefüllt werden. Beeinflusst wird diese Zeitspanne auch von der Lagerungsart des Weines. Ein in Holzfässern gelagerter Wein kann, wie bereits beschrieben, durch die Mitwirkung des Sauerstoffes schneller reifen, als ein inahltanks gelagerter Wein. Die Flaschen selbst müssen selbstverständlich sauber und desinfiziert sein, um dem darin abgefüllten Wein nicht zu schädigen.

Begonnen wird mit der richtigen Behandlung der Flaschen schon bei ihrer Lagerung. Sie sollten keiner UV-Strahlung und großen Temperaturschwankungen ausgesetzt sein, da dies die Glasflächen verformen könnte und bis zu ihrem Bruch führen würde.

Beginnt man dann die Flaschen für den Füllvorgang zu behandeln müssen sie zuerst eingeweicht werden (**Flaschenweiche**). Dies geschieht um eingetrocknete Reste und alte Etiketten abzulösen. In kleinen Betrieben wird dies per Hand in Trögen oder Bottichen durchgeführt, jedoch etwas praktischer und arbeitssparender sind Maschinen, wie das Einweichrad, oder vollautomatische Waschmaschinen.

Im darauffolgenden Schritt kommt es zur **Flaschenreinigung**: Auch hier gibt es mehrere Möglichkeiten der Handhabung. Für Kleinstbetriebe greift man meist zu Handwaschmaschinen. Besser bedient man sich allerdings an halbautomatischen Flaschenwaschmaschinen, wo die Flaschen kopfüber von einer sich automatisch drehenden Kunststoffbürste gereinigt werden.





Und als kostspieligste, aber arbeitssparendste Variante gilt, wie schon bei der Flaschenweiche erwähnt, die **vollautomatische Waschmaschine**, welche diese beiden und viele weitere Schritte im Alleingang durchführt. Man kann sie auch noch zusätzlich, wenn man das nötige Kleingeld aufbringen kann, für den darauffolgenden Schritt erweitern.

Die **Flaschensterilisation**: Denn obwohl die Flaschen nun für das Auge sauber sind, müssen sie noch von sämtlichen Keimen befreit werden, damit in der Flasche keinerlei Reaktionen mit den Mikroorganismen auftreten können. Die Flaschen werden hierbei auf verschiedenste Arten mit Schwefel, Wasserstoffperoxid, Peressigsäure, Ozon oder Heißdampf besprüht oder darin eingetaucht. Hierfür gibt es für Kleinbetriebe wieder einfachere Varianten (Handschwefler, Trauchbadsterilisaor), sowie für Großbetriebe vollautomatische Maschinen.

Nach dem Sterilisieren kann nun endlich mit dem **Befüllen der Flaschen** begonnen werden. Hierbei kann je nach Betriebsgröße wieder zwischen einer Befüllung per Hand, einer halbautomatischen bzw. einer vollautomatischen Befüllungsart entschieden werden. Bei einer vollautomatisierten Maschine gibt es Versionen, die am Ende die anfangs leeren Flaschen bereits fertig befüllt, etikettiert und in Lieferkartons abgepackt „auswerfen“. Bei all diesen Varianten bleibt jedoch der größte Fokus auf der sterilen Abfüllung, da ansonsten Mikroorganismen, wie Hefe oder Milchsäurebakterien wieder zu Trübungsreaktionen im Wein führen können und diesen somit ungenießbar machen können. Durchgeführt wird dies entweder im Prozess der „Kaltsterilfüllung“, bei der alle benutzten Materialien, Maschinen, Leitungen und auch der Abfüllraum selbst völlig keimfrei sein müssen, oder mittels einer „Heißabfüllung“, bei der der Wein vor der Befüllung auf eine Temperatur um die 65°C erhitzt wird und so auf die Flaschensterilisation und auch sonstige Sterilisationsmaßnahmen verzichtet werden kann. Ein Trend, der immer mehr von großer Beliebtheit ist, ist es dem Wein während der Füllung noch zusätzlich Kohlensäure zuzuführen, da dieser dadurch frischer und spritziger wird.<sup>63</sup>

63 STEIDL: Kellerwirtschaft, S 200, ff.



## 1.4.10 FLASCHEN LAGERN

Während des Einfüllens in die Flasche wiederfährt dem Wein eine sogenannter „Füllschock“. Im Flaschenlager kann er sich dann während der Lagerzeit von diesem erholen und zu seiner endgültigen Reife gelangen.<sup>64</sup> Für diesen letzten Entwicklungsschritt benötigt der Wein einen Lagerort, welcher gewissen Kriterien entspricht. Klassisch wäre dies der Weinkeller. Der Raum soll eine Temperatur von 10-15°C haben, dunkel, feucht und ruhig sein.<sup>65</sup> Wein soll keinesfalls bei Temperaturen unter 5°C gelagert werden, da es sonst zur unerwünschten Bildung des Weinsteins kommen würde. Eine Nähe des Lagerraums zur Füllstätte und Versandstätte ist auch von großem Vorteil, da der Wein so wenig wie möglich durch Orts-, Klima und Lagewechsel beeinflusst werden sollte. Für die Einrichtung der Lagerräume gibt es die verschiedensten Lösungen, prinzipiell gilt aber folgendes: „Pro m<sup>3</sup> Raum können ca. 700 0,75-l-Flaschen oder 230 Doppel-literflaschen bei einer Stohöhe von 1,5 m gelagert werden.“<sup>66</sup> Die Flaschen sollten unbedingt im Liegen aufbewahrt werden, da es im Stehen zu keinem Kontakt des Korkens mit Flüssigkeit kommt und dieser dadurch austrocknen und schwinden kann, was in weiterer Folge zur Undichtheit der Flasche führt. Betreffend der Lagerdauer gibt es einige Irrglauben welche sich unter Nichtkennern breitgemacht haben. Zum Beispiel werden viele Weine mit dem Alter gar nicht besser. Dies ist nur sehr stark konzentrierten Weinen eigen. Alle übrigen verlieren über längere Zeitspannen sogar ihre Frische und Spritzigkeit. Als Faustregel kann folgender Satz gelten: „Ein Wein, der früher auf dem Höhepunkt ist, lässt aber auch früher nach.“<sup>67</sup> Mehr als 90% aller hergestellten Weine sind demnach für den sofortigen Verzehr bestimmt. Rund 10% sind für eine Lagerdauer von 5 Jahren bestimmt. Diese Weine sind meist Rot- oder Dessertweine und haben einen hohen Tannin-, bzw. Zuckeranteil, welcher ihn konserviert und durch die starke Konzentration im Wein zur Aromabildung über die Jahre hinweg beiträgt. Für eine Reifung von etwa 10 Jahren sind demnach nur weniger als 1% Weine aus der gesamten Weinproduktion vorbestimmt. Dies sind meist sehr stark tanninhaltige Rotweine, die diese Tannine über die Jahre abbauen müssen, da sie sonst nicht mild genug für den Verzehr sind.<sup>68</sup>

<sup>64</sup> STEIDL: Kellerwirtschaft, S 217

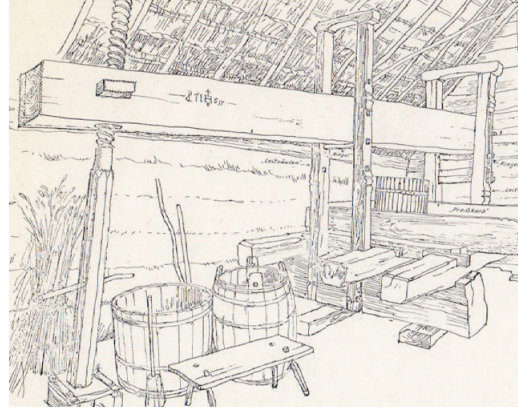
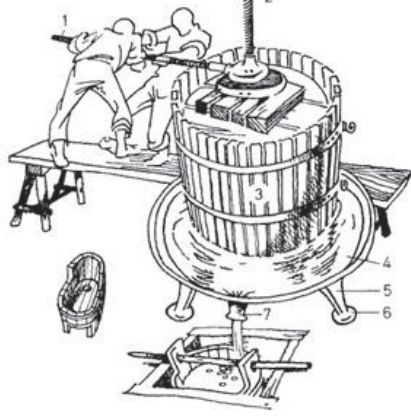
<sup>65</sup> OLD Marnie, Wein Praktisches Wissen für Genießer, S. 55

<sup>66</sup> STEIDL: Kellerwirtschaft, S 219

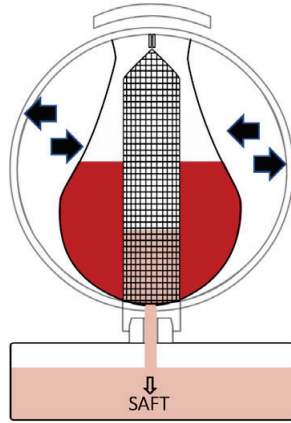
<sup>67</sup> OLD Marnie, Wein Praktisches Wissen für Genießer, S. 55

<sup>68</sup> ebenda, S.54, f.

Abb. 29, links  
Spindelpresse  
Abb. 30, rechts  
Baumpresse



Grafik 13  
Funktionsprinzip einer pneumatischen Presse



## 1.5 EIN HISTORISCHER RÜCKBLICK

Bereits in der Bibel schreibt Jesaia von einem Weinberg mit einem Turm, in welchem sich ein Kelter (eine Presse) befand. In den Gräbern der alten Ägypter findet man Malereien auf denen man die Weinlese per Hand, das Stampfen der Trauben mit den Füßen und das Pressen der zertretenen Trauben durch Tücher sehen kann. Von den Griechen und Römern weiß man, dass sie die Trauben auch **mit den Füßen zertreten** haben und vermutlich den Vorreiter für die später weit verbreitete und lang bewährte **Baumpresse** entwickelten. In Weiden am See, Burgenland, wurde bei Ausgrabungen die älteste Weinpresse Österreichs gefunden. Sie ist eine Spindelpresse und stammt ca. aus dem 2. Jahrhundert. Unter Kaiser Karl dem Großen (768-814) wurde dann das Zertreten der Trauben mit den Füßen verboten, damit der Wein eine bessere Qualität erhält. Man musste ab sofort die Trauben mit einem „**Mostler**“ zerstampfen. Im Mittelalter gewannen Baumpressen immer größeren Gefallen und waren fortan in der Produktionskette nicht mehr wegzudenken. Die älteste erhaltene Baumpresse in Österreich stammt aus dem Jahr 1564.

Im Industriezeitalter (2. Hälfte 19. Jhdt.) wurde die Spindelpresse aus Eisen entwickelt. Diese hat gegenüber der hölzernen Baumpresse den Vorteil, dass sie ihr in der Funktionsweise überlegen und auch leichter zu reinigen ist. Zuerst wurde sie noch von Hand betrieben, wobei spätere Entwicklungen einen maschinellen Antrieb brachten- hydraulische Presse ab ca. 1920/ 1930.

Die Baumpresse an sich wurde nicht grundlegend weiterentwickelt. Einen Meilenstein in der Maschinenentwicklung setzte 1960 die französische Firma Vaslin mit der Erfindung einer Weinpresse mit einem horizontalen, zylindrischen und drehbaren Presskorb.

Die größte Entwicklung brachte aber die Erfindung der **pneumatischen Presse** 1951 durch die Firma Willmes. Der Most wird nun nicht mehr durch simples zerdrücken der Maische gewonnen, sondern durch elastisches Drücken mittels Luftdrucks (schonender). Bei der Entwicklung dieser pneumatischen Pressen ist noch kein Stillstand zu erwarten.<sup>69</sup>

<sup>69</sup> <http://www.der-winzer.at/?id=2500%2C5472106%2C%2C%2CY2Q9NDkma3c9dmlldyZ4X19TRVR-fU1RBUIRbaGI0Ym94XT00MCZ4X19TRVRfRU5UUIIbaGI0Ym94XT00CZpbnQ9MQ%3D%3D> (aufgerufen am 15.09.2018)

Abb. 31  
Handlese im Weingarten



Abb. 32  
Laitwagen

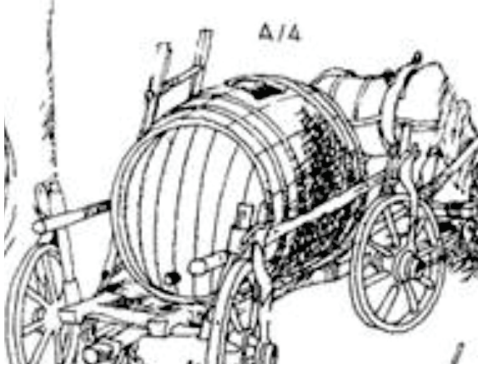
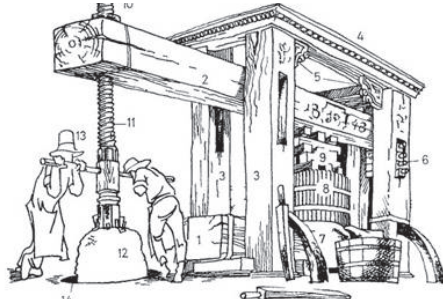


Abb. 33, links  
Baumpresse  
Abb. 34, rechts  
Varianten der Mostherstellung



## 1.5.1 DIE WEINPRODUKTION VOR DEM 2. WELTKRIEG AM BEISPIEL VON SCHAMBECK IN UNGARN

Begonnen wird der Produktionszyklus mit der **händischen Weinlese**. Danach müssen die geernteten Trauben in das Presshaus gebracht werden. Befindet sich dieses nicht direkt am Weinberg selbst, wird ein Lesewagen benötigt, auf welchem die Butten transportiert werden können. Bei größeren Weingärten werden die Trauben noch vor Ort gemahlen und die Maische mit Hilfe eines **Laitwagens** (mit Fass für Maische) ins Presshaus geführt. Im Presshaus angekommen wird das Lesegut als ersten Schritt in der **Traubenmühle** gemahlen. Unter dieser wird ein Bottich mit einem **Setzkorb** (Abb. 34 B/4) aufgestellt, um die gemahlene Masse aufzufangen. Der Setzkorb hat die Funktion, dass sich darin aus der gemahlene Maische bereits der erste **Most** absetzt, welcher daraus abgeschöpft werden kann und bereits direkt in die Fässer zur Gärung abgefüllt werden kann. Vor dem Einsatz der Mühle wurden die Trauben noch mit Füßen in Bottichen zertreten (Abb. 34 A/3). Diese hatten einen doppelten Boden mit Löchern, durch die dann die Maische abfließen konnten. Wer nicht die Füße benutzen wollte, zerstampfte die Trauben mit einem **Mostler** (Abb. 34 B2 & B3). Nach dem Mahlen kommt die Maische dann in den **Presskorb**. In diesem Arbeitsschritt wird die Maische von oben mit schweren Gewichten durch ein Sieb gedrückt. Das Ergebnis ist ein **Pressmost**, der ebenfalls gleich in die Fässer abgefüllt werden kann.

Die Überreste des Presskorbs werden danach nochmals in einer **Baumpresse** bearbeitet. Die daraus entstandenen Überreste, Trester genannt, werden nun mit Wasser und Zucker vermischt und bis zur Gärung stehen gelassen. Danach wird dieses Gemisch wieder gepresst und in Fässer gefüllt. Hieraus entsteht der sogenannte Trunkwein.

Die Fässer dürfen generell nur zu 9/10 mit Most und vergärbaren Substanzen befüllt werden, da sie ansonsten bei der Gärung überlaufen würden.<sup>70</sup>

<sup>70</sup> [http://www.sulinet.hu/oroksegtar/data/magyarorszagi\\_nemzetisegek/nemetek/beitrage\\_zur\\_volkskunde\\_der\\_ungarn-deutschen/1979/pages/005\\_der\\_weinbau.htm](http://www.sulinet.hu/oroksegtar/data/magyarorszagi_nemzetisegek/nemetek/beitrage_zur_volkskunde_der_ungarn-deutschen/1979/pages/005_der_weinbau.htm) (aufgerufen am 15.09.2018)



Abb. 35  
historische Weinkeller Heiligenbrunn



Abb. 36 & 37  
historische Weinkeller Heiligenbrunn



Abb. 38  
Geselligkeit im Stüberl





## 1.5.2 DER TYPISCHE „KELLER“ IM SÜDBURGENLAND VOR 1970

In den 1970er Jahren wurde eine Entwicklungsstudie von Studenten der Lehrkanzlei für Kunstgeschichte und Denkmalpflege an der Technischen Hochschule Wien über die Kellerviertel in Heiligenbrunn im Burgenland durchgeführt. Diese Kellerbauten gelten als beispielhaft für die gesamte Region des Südburgenlandes und werden daher ebenfalls in der Gegend von Eisenberg bis nach Moschendorf aufgefunden. Bis in die 1970er war man im Südburgenland nicht auf große Verkaufszahlen fokussiert, da die Anbaufläche des einzelnen Weinbauers dieser Region im Durchschnitt nur 0,15 Hektar betrug und somit ihre Erzeugnisse nicht für den Weiterverkauf an die Masse gedacht war. Man produzierte den Wein lediglich für den Eigengebrauch und zur Bewirtung von Gästen und der Verwandtschaft. Daher wurde der „Keller“ nicht nur als reine Produktionsstätte gesehen, sondern man traf sich hier auch abendlich, oder sonntags, nach dem Kirchengang zum Tratschen, um geschäftliches zu besprechen, oder zum Kartenspielen bei einem Gläschen Wein. Diese charakteristischen „Keller“-Bauten wurden seit dem 18. Jahrhundert errichtet und stellen ein wichtiges Kulturgut im Südburgenland dar. Erst zum Zeitpunkt der Studie (1970) fand ein Umdenken der Weinbauern dieser Region statt und man ging allmählich zur Produktion edlerer Weine über, da diese besser zu vermarkten waren.

Der klassische Keller im Südburgenland bestand also nicht aus großen Gebäudekomplexen, sondern bediente sich an **einfachsten Formen**, die lediglich der Funktion als **Produktionsstätte, Lager und Kommunikationsort** fungieren sollten. In einem etwas **länger gestreckten Gebäude** wurde oft der Lagerraum und das Presshaus unter einem Dach zusammengefasst und in einem zweiten kleineren Gebäude befand sich dann das „Stüberl“, welches ein besonderes Merkmal der Kellerbauten darstellte. Eingerichtet war es oftmals mit einem Tisch, einem Bett und einem Ofen. Am Sonntag saß man dort am Tisch zusammen und da die Eigentümer oftmals ihr Eigenheim etwas weiter vom Weingarten entfernt hatten, mussten sie manchmal gleich im „Stüberl“ übernachten.

Die Kellerbauten waren Holzblockbauten, die mit Lehm beschmiert waren und ein Strohdach besaßen. Sie stammen aus dem 18. und 19. Jhdt., wobei die älteren ihrer Gattung hauptsächlich oberirdisch errichtet wurden. Als Grund dafür kann genannt werden, dass „sie naturwüchsige Gegebenheiten, Unregelmäßigkeiten respektieren, sich mehr anschmiegen als aufprägen, eher den krummen Linien, welche die Natur

Abb. 39, links  
Beim Weißkalken des Lehms  
Abb. 40, rechts  
weißgekalter Lehm



Abb. 41  
Weinkeller mit Ziegelddeckung



hervorgebracht hat, folgen, als daß [sic!] sie den rechten Winkel oder fugengerechte Präzision aufzwingen. Wenn das Gelände abfällt, folgt das Gebäude dem Hang.“<sup>71</sup>

Das Strohdach schirmte Hitze und Kälte besten ab. Der mit Lehm verschmierte Holzbau wurde außen weißgekalkt. Zum Versperren der Keller diente eine massive Eichenholztüre, welche davor oftmals noch eine geflochtene zweite Türe besaß, die ebenfalls Wärme und Kälte abschirmte. Im Presshaus war es auf Grund der großen Baumpressen nicht möglich eine Decke einzubauen und somit standen diese unter einem freien Dachstuhl.

Obwohl sich das Umfeld dieser Kellerbauten mit der Industrialisierung weiterentwickelte, blieben die Kellerbauten bis in die Zeit der Studie (1970) stets ihrer ursprünglichen Form treu. Erst in den 70ern gingen die Weinbauern aus praktischen Gründen allmählich zur Ziegelbauweise über und deckten die Dächer mit Dachziegeln.<sup>72</sup>

<sup>71</sup> Lucio LICHETENECKER: Kellerviertel Heiligenbrunn/Bgld.: Museum des 20. Jahrhunderts Wien; Ausstellung einer Entwicklungsstudie von Studenten der Lehrkanzlei für Kunstgeschichte und Denkmalpflege an der Technischen Hochschule Wien im Museum des 20. Jahrhundert; Wien 1974, 1 Faltblatt (Leporello)

<sup>72</sup> LICHETENECKER: Kellerviertel Heiligenbrunn; Wien 1974



### 1.5.2.1 DIE UNTERSCHIEDLICHEN BAUWEISEN DER WEINKELLER IM SÜDBURGENLAND UND DES UNGARISCHEN GRENZGEBIETES:

Der Weinkeller Müller im Bezirk Güssing wurde in der Zeit um 1788 in Blockbauweise errichtet. Ebenso wie die sonst üblichen Lehmbauten erhalten die Wände innen und außen einen weißen Anstrich. Es handelt sich hier um einen langgestreckten Baukörper welcher Gerätekammer, Presshaus, Rauchküche und Stube beherbergt. Das Gebäude passt sich dem natürlichen Gefälle der Umgebung an und somit kann der sich unter der Stube befindliche Keller von außen barrierefrei betreten werden. Das Dach wird mit Stroh gedeckt.

Im Vergleich dazu steht der Weinkeller in Prostrum bei Gaas, ebenfalls im Bezirk Güssing. Hier findet man ebenfalls einen langgestreckten Baukörper vor, der Stube und Weinkeller unter seinem Dach vereint. Die Bauweise hier ist der sonst verbreitete geweißelte Lehmbau. Das Dach wird von drei Scheren getragen auf denen sich der Firstbalken befindet, an welchem paarweise die Rofen befestigt werden.

Weit verbreitet in den Kellergassen waren auch Einraumkeller, welche auf den Seiten 98 bis 101 beispielhaft dargestellt werden. Hier findet man erneut Block-, als auch Lehmbauten vor.<sup>73</sup> Gründe dafür könnten die Anpassung der Bauweise an die unterschiedlichen Witterungsbedingungen rund um die verschiedenen Grundstücke sein.

<sup>73</sup> Franz SIMON, Bäuerliche Bauten und Geräte Südburgenland und Grenzgebiete, im Selbstverlag des Autors, Oberschützen, 1981, S. 112-163

# WEINKELLER MÜLLER

WINTEN, BEZ. GÜSSING, erbaut 1788

## Maße:

15,14mx4,20m

Geräte-Kammer: 2,96mx3,91m

Presshaus: 6,96mx3,91m

Rauchküche: 1,36mx3,91m

Stube: 3,44mx3,91m

Erdkeller: 4,72mx3,76m

## Merkmale:

-Blockbau

-Holzwände innen und außen verputzt (geweißelt)

-Weinkeller unter Rauchküche und Stube, durch natürl. Gefälle von außen zugänglich

Abb. 42 links  
Ostansicht  
Abb. 43 rechts  
Grundriss Weinkeller

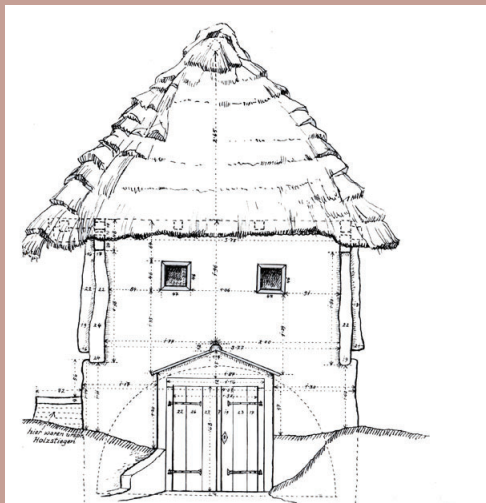


Abb. 44  
Aufriss

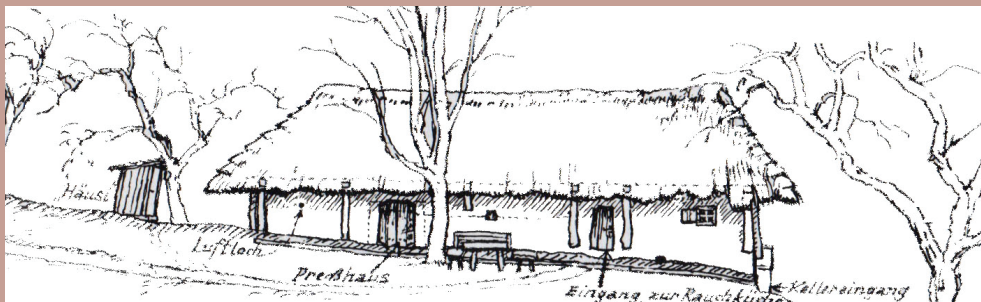
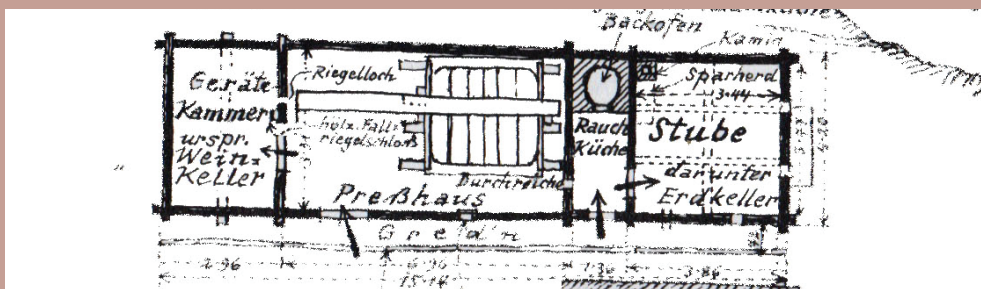


Abb. 45  
Grundriss





## WEINKELLER

PROSTRUM BEI GAAS, BEZ. GÜSSING, erbaut 1850

### Maße:

10,14mx3,08m

Werkzeugkammer: 1,69mx3,01m

Weinkeller: 2,02mx2,55m

Stübchen: 2,63mx2,10m

### Merkmale:

- Wände aus gestampftem Lehm
- Strohdach
- Dachstuhl mit 3 Dachscheren und
- Boden mit Lehmbeleg
- Werkzeugkammer ist ein nachträglicher Zubau

Abb. 46  
Ansicht Südosten



Abb. 47  
Dachstuhl des Weinkellers

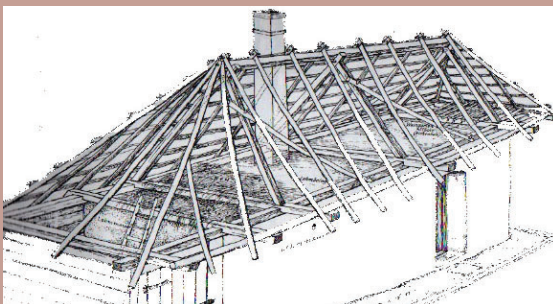
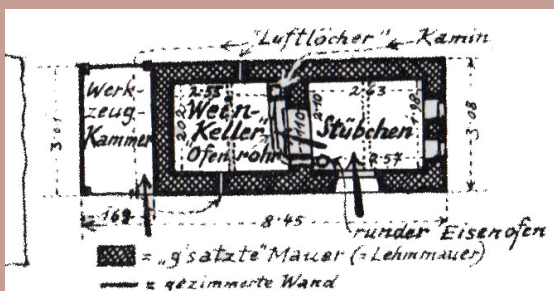


Abb. 48  
Grundriss



# WEINKELLER der JOSEFINE TOTH

CÁK, KOMITAT VAS, WESTUNGARN Erbauungszeit unbekannt

Maße:

4,00mx3,90m

Merkmale:

- Blockbau
- Strohdach
- Einraumkeller
- Erdboden
- Holzdecke
- Weinpresse aus dem Jahre 1896

Abb. 49  
Aufriss

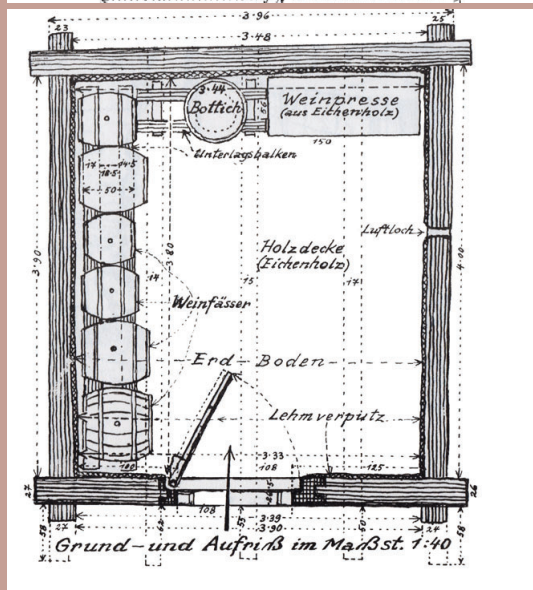
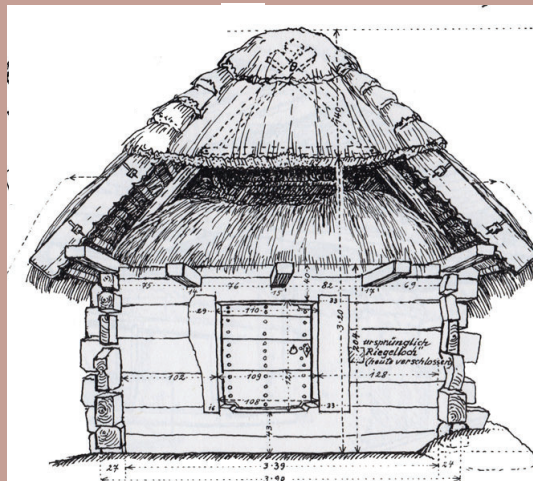


Abb. 50, links

Grundriss

Abb. 51, rechts oben

Aufriss

Abb. 52, rechts unten

Seitenansicht





## WEINKELLER

PROSTRUM BEI GAAS, BEZ. GÜSSING, erbaut um 1850

### Maße:

4,75mx3,90m

### Merkmale:

- Wände aus gestampftem Lehm
- Strohdach
- Einraumkeller
- gleich neben dem Weinkeller von S. 115

Abb. 53  
Grundriss

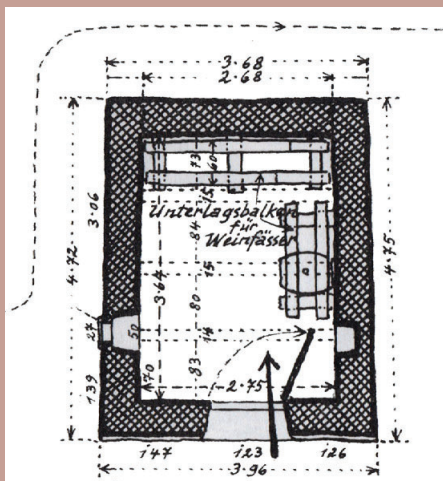


Abb. 54  
Südosten





# 02 DAS ERLEBNIS WEIN



## 2.1 DER MEDIALE AUFTRITT

Die Weinproduktion in Österreich hat heutzutage ihre reine Funktion zur Herstellung für den Eigengebrauch weit überschritten. Man orientiert sich mehr und mehr in Richtung Vermarktung für die breite Masse und definiert sich größtenteils über seine Selbstdarstellung. Sei dies durch ein auffallendes Flaschendesign (Flaschenform und Etikett), weitreichende Werbung (Mundpropaganda nicht mehr ausreichend), oder auch über das äußerliche Erscheinungsbild der Marke, wo die Architektur in das Geschehen eingreift. Weltweit setzen Weinbauern immer mehr auf ein markantes äußeres Erscheinungsbild, welches sich von den „Mitstreitern“ abheben soll. Dies resultiert wohl einerseits daraus, dass man aus der Masse herausstechen möchte um unter anderem auch den eigenen Stellenwert zu erhöhen, aber sicherlich auch daraus, dass in der heutigen Zeit Medien wie Pinterest, Instagram oder Facebook die größten und weitreichendsten Werbeportale überhaupt darstellen. Diese „sozialen Medien“ haben ihren Schwerpunkt rein auf optische Werte gesetzt. Das heißt sie „sprechen“ den Benutzer über Bilder an und somit will man ein auf diesen veröffentlichten Bildern wirksames und sozusagen fotogenes, ansprechendes Gesamtkonzept erzeugen. Sei es eben, wie bereits erwähnt, die Flasche, oder aber auch die Architektur an sich, vor und mit denen sich die sogenannten „Influencer“ positionieren. Influencer stellen heute ein eigenes Berufsbild dar, mit dem man das große und schnelle Geld schaffen kann. Diese Persönlichkeiten der sozialen Medien werden dafür bezahlt, dass sie sich mit den Produkten der Werbenden abbilden lassen und diese über Ihren „Kanal“ in den sozialen Medien auf der ganzen Welt verbreiten. Je mehr „Follower“, d.h. Abonnenten, welche die Aktivitäten des Influencers stets aufmerksam verfolgen und sich bestenfalls davon beeindrucken lassen, ein Influencer hat, desto interessanter ist er für den Werbenden auf Grunde seiner Reichweite und desto mehr Honorar kann er pro „Post“ (Eintrag) verlangen. Hier wird aber in dieser Arbeit nicht näher darauf eingegangen, da dies den Rahmen sprengen würde und nach einer eigenen Arbeit verlangt.



## 2.2 DER WANDEL VOM KONSUMGUT ZUM ERLEBNISGUT

Bis 1990 lag bei den Weinbauern stets das Hauptaugenmerk auf der Vermarktung in der unmittelbaren Umgebung. Man verkaufte den Wein an persönlich bekannte Kunden. Mit der Zunahme der Mobilität jedes Einzelnen hat sich um 1990 die Vermarktungs- und Einkaufsgewohnheit der Kunden grundlegend einem Wandel unterzogen. Der Weinliebhaber bezieht seinen Wein nun nicht mehr ausschließlich aus der heimischen Umgebung, sondern kann und möchte Wein aus aller Welt konsumieren, was sich auch auf die Einkaufsmengen je Konsument und Betrieb auswirkt. Früher deckte man den eigenen Weinbedarf stets beim Weinbauern seines Vertrauens ab. Nun bezieht man aber kleinere Mengen pro Hersteller und genießt die Vielfalt der verschiedensten Herkunftsorte. Um mit den internationalen, im Vergleich viel größer aufgestellten Betrieben mithalten zu können unterzog sich das bis dato traditionelle Denken in Österreich ebenfalls einem Wandel in Richtung bewusstes marktorientiertes Produktionsdenken.<sup>74</sup> Ende der 1990er Jahre änderte sich als Folge dessen die Größenverteilung der Weinbauern und ihrer Produktionen merkbar. Waren es in Österreich vormals ca. 3800 Betriebe dieser Größenordnung, liegt man im Jahr 2000 bei einer Zahl von 1150 Betrieben. Dies weist darauf hin, dass Betriebe in ihrem Produktionsumfang wuchsen und grundsätzlich ihren Größenwachstum vorantrieben. Auch der Verkauf „Ab-Hof“ nimmt von nun an stetig ab und das Hauptaugenmerk liegt jetzt auf dem Verkauf im und durch den Fachhandel, da dieser den umfangreichsten Absatz mit sich bringt.<sup>75</sup> Der Stellenwert des weltweiten Onlinehandels nimmt ebenfalls enorm zu.

Wie bereits im ersten Kapitel erläutert, erhält ein Wein seinen spezifischen Charakter durch die unterschiedlichsten Einflüsse, welche unter dem Begriff „Terroir“ zusammengefasst werden können. Da der Wein nun aus allen Regionen dieser Welt durch den einzelnen Endkunden bezogen werden kann, wird es immer mehr zum Ereignis diese Eigenschaften des Weins zu erfassen und sich mit der Erkennung dessen zu beschäftigen. Hier beginnt also die „Erlebniswelt Wein“. Der Wein kann heute so viel mehr, als nur zum Verzehr in der Gesellschaft dienen. „Als Begleiter zeitgemäßer Esskultur spielt er ebenso eine unverzichtbare Rolle wie als Bestandteil eines weinorientierten Tourismus, Mittelpunkt weinkultureller Events oder als Sammelobjekt, Investitionsgut und Statussymbol. Nicht zuletzt bestimmt

<sup>74</sup> Robert GÖBEL: *Persönlichkeitsorientierte Architektur & Weinmarketing*, Verlag Gebrüder Kornmayer, Dreieich 2012, S. 73 ff.

<sup>75</sup> STEIDL: *Kellerwirtschaft*, S 290





Weinkennerschaft auch das Prestige einer Persönlichkeit, sodass die Aneignung von Weinwissen häufig zur reizvollen Nebenbeschäftigung wird".<sup>76</sup> Auch dient er in der heutigen Zeit als Anreger für Tourismus und verschiedenste festliche Aktivitäten und verbindet Leute unterschiedlichster Herkunft und sozialer Schichten durch ihr gemeinsames Interesse an diesem „Kulturgut“.

<sup>76</sup> Heinz- Gert WOSCHEK, Denis DUHME, Katrin FRIEDRICHS: Wein und Raum, Detail, München 2014, 1. Auflage, S. 7



## 2.3 DIE SELBSTDEFINITION EINES BETRIEBES UND AUTHENTIZITÄT ALS MARKETINGSTRATEGIE

Große Betriebe setzen also vermehrt ein Augenmerk auf ihren medialen Auftritt. Wie vermarktet und verkauft sich nun ein Betrieb? Diese Frage steht jedem Winzer selbst offen, allerdings gibt es einige Anregungen, die durchaus von Bedeutung für den „Kleinen“ und „Großen“ sind.

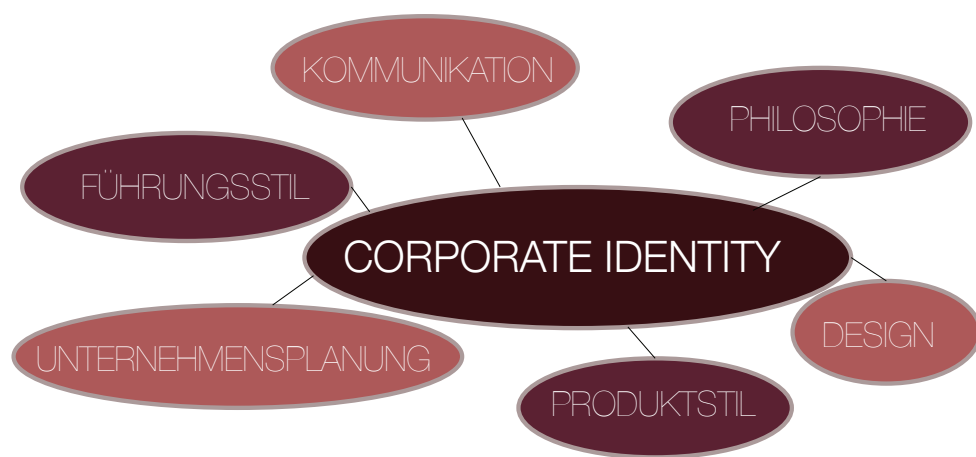
Einer der wichtigsten Punkte ist die „Authentizität“ des einzelnen Betriebes. Der Konsument merkt sofort, wenn ein Weinbauer hinter seinem Produkt steht. Wie kann man dies aber an Außenstehende vermitteln. Zu Beginn steht mal die Auseinandersetzung mit sich selbst. Welche Stärken und Schwächen hat mein Betrieb? Worauf möchte ich hinaus? Was zeichnet mein Unternehmen aus? Womit hebe ich mich von anderen Unternehmen ab? Was sind meine Ziele? etc.

Beachtet man all diese Punkte und betreibt man ausreichend Selbstreflexion, entsteht automatisch ein authentisches Erscheinungsbild für die Öffentlichkeit. Nichts ist für einen Betrieb schädlicher, als wenn man sich eine Maske aufsetzt, denn der Kunde kann dies fühlen. Man könnte also folgendes Zitat als Grundsatz-Kredo heranziehen: „In einer schnellen und bunten Welt voller plakativer Unternehmensauftritte einen persönlichen, authentischen, vielleicht sogar bescheidenen und ruhigen Stil zu vermitteln, ist mutig.“<sup>77</sup>

Das Persönliche und auch Authentische in einen Betrieb einfließen zu lassen soll aber keineswegs bedeuten, dass man, hat man dieses einmal etabliert, sich in der entstandenen Struktur nicht verändern kann. Es heißt sich ständig weiterzuentwickeln und sich nicht gegen Veränderungen zu wehren. Die Traditionen dienen lediglich als wertvolle Basis, auf welcher man aufbauen soll, aber verharret man auf ihnen, werden wichtige Schritte in der Weiterentwicklung und somit auch im Erfolg am Weg liegen gelassen.

Der Frage wie viel Design ein Wein verträgt und wohin man sich im Bereich des Weinmarketings heute orientieren solle, ging man bei einer Podiumsdiskussion des österreichischen Weinhändlers „Wein&Co“ im Jahre 2012 nach. Allgemein etablierte sich hier die Meinung, dass gutes Design einen qualitativ schlechten Wein nicht „retten“ kann. Der Kunde mag vielleicht zu Beginn auf Grund des Flaschen- und Etikett-Designs dazu verleitet sein den Wein zu kaufen, jedoch wird er bei schlechter Qualität mit großer Wahrscheinlichkeit von einem zweiten Kauf Abstand nehmen. Generell ist man sich bei dieser Diskussion

Grafik 14  
Einflussfaktoren Corporate Identity



dahingehend einig, dass es unabdingbar ist einen Wiedererkennungswert für sein Produkt aufzubauen. Heute spricht man nicht mehr vom „Weinbauern“, sondern von einem „Winzer“/ einer „Winzerin“. Dieser/ Diese agiert immer mehr als Aushängeschild des eigenen Produktes und kann als Person selbst Vertrauen beim Kunden schaffen. Seine/ Ihre Geschichte und seine/ihre Person stehen im Fokus und man vermarktet nicht wie früher die Rebsorte an sich.<sup>78</sup>

Zusammengefasst ist es also wichtig für seinen Betrieb eine „Corporate Identity“ zu entwickeln- unabhängig von der Größe des Unternehmens. Diese soll in bester Weise die Persönlichkeit des Betriebs nach außen hin darstellen und somit Vertrauen und Unternehmensphilosophie an den Kunden vermitteln.

Hier muss man mit Vorsicht vorgehen, denn nur die Authentizität währt über lange Zeit! Wenn ein Betrieb vorgibt etwas zu sein, was er gar nicht ist, wird der Konsument schnell hinter den Schein blicken und es führt zu einem sicheren Niedergang des Unternehmens.<sup>79</sup>

Ein weiterer Punkt, der das Vertrauen eines Konsumenten an einem Betrieb erhöhen kann, sind Weinprämierungen. Diese Auszeichnungen bewirken immer wieder einen großen und sehr positiven Einfluss auf das Ansehen eines Weingutes. Sieger, welche aus solchen oft unangekündigten Tests hervorgehen, erhalten meist zu ihrer Prämierung ein Siegel, welches sie danach zum Beispiel auf Flaschen, sowie für sämtliche öffentliche Auftritte und Werbezwecke verwenden dürfen. Eine solche Auszeichnung bringt automatisch einen größeren medialen Auftritt mit sich. Renommierete Magazine, wie z.B. das Falstaff- Magazin, oder auch diverse Weinführer, berichten sehr gerne von solchen Weinprämierungen und ihren Siegern. Somit garantiert eine Prämierung eine erhöhte Chance für den Auftritt in fachspezifischen Medien und auch eine Steigerung des Bekanntheitsgrades beim weininteressierten Publikum.

<sup>78</sup> <https://www.falstaff.at/nd/wie-viel-marketing-braucht-der-wein/> (aufgerufen am 04.10.2018)

<sup>79</sup> GÖBEL: Persönlichkeitsorientierte Architektur & Weinmarketing, S. 27 ff.



### 2.3.1 DIE ARCHITEKTUR ALS ELEMENT DES MARKETINGS

Betrachtet oder betritt man ein Gebäude wird man unumgänglich von seiner Optik beeinflusst. Es kann einem viele Eigenschaften eines Betriebes vermitteln und ist somit ein wichtiger Faktor in der Direktvermarktung eines Produktes. Die Architektur vermittelt dem Kunden also ein Erlebnis, welches sich in sein Unterbewusstsein einprägt und viele weitere Schritte in seinem Konsumentendasein beeinflusst. Als wichtigster Punkt in der Weinwirtschaft gilt hierbei, wie bereits erläutert, die Authentizität. Das heißt, zielt ein Betrieb auf gewisse Werte ab, so soll dies auch in seiner äußeren Darstellung erkennbar sein. Ein traditionsbewusster Betrieb kann sich demnach nur sehr schwer einer High-Tech Architektur widmen, da dies mit dem Gesamtbild nicht zusammenwirken und einhergehen würde. Denn unter Authentizität wird auch verstanden, dass sich durch alle Teilbereiche eines Unternehmens ein „roter Faden“ zieht. Denn „Nicht [sic!] die aktuelle Mode, nicht der Augenblick, nicht die Epoche und auch nicht der Stil eines/er Architekten/in dürfen ausschlaggebend sein für die persönliche Architektur. Eine authentische und Persönlichkeit vermittelnde Gestaltung kommt von innen und wird nicht übergestülpt.“<sup>80</sup>

Architektur geht unweigerlich eine Wechselbeziehung mit seiner direkten Umgebung ein. Im Bereich des Weinbaus gibt es natürlich verschiedene Ansätze in der Ausführung und im Design eines Weingutes. Gerne wird heute eine moderne Architektur, möchte man übertreiben vielleicht sogar eine High-Tech Architektur, in den weltweiten Weingebieten platziert. Dies verleiht dem Weingut natürlich einen sehr fortschrittlichen Charakter und mag bei Kunden auch großen Eindruck hinterlassen. Mit Sicherheit ist dies auch technisch gesehen ein Schritt in die richtige Richtung.

Baut man ein Weingut in einem Gebiet, in welchem der Weinbau eine beachtliche Geschichte vorweist, traditionelle Bauformen stets erhalten und adaptiert und über die Jahre dem Ort eigen wurden, sollte nicht mit großer Gewalt versucht werden einen Fremdkörper in eine bereits über die Jahre gewachsene Struktur

<sup>80</sup> GÖBEL: Persönlichkeitsorientierte Architektur & Weinmarketing, S. 36





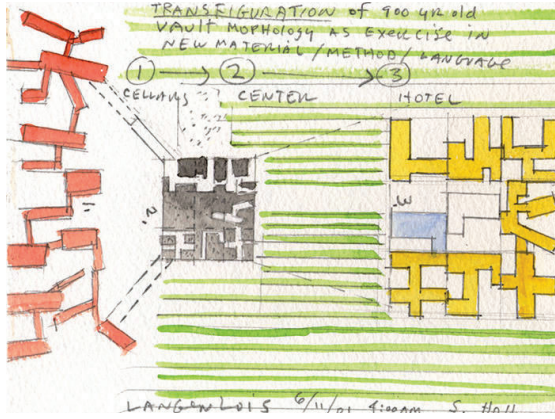
hineinzusetzen. Natürlich ist es wahrscheinlich sogar erwünscht moderne Bauformen und -strukturen zu verwenden, aber man sollte doch das traditionsbewusste Ortsbild bewahren und nicht als eigenständiges, das Umfeld ignorierende, Unternehmen seinen Standort behaupten.

Wie kann man nun aber all diese Punkte in der Planung eines Weinguts berücksichtigen. Je nach Selbstdefinition des Betriebes sind auch Kriterien des ästhetischen Anspruches in all seinen Facetten abzuwiegen. Unter anderem sind die Materialwahl, als auch die Farbgebung in der Weinvermarktung ein wichtiger Faktor. Beim Material bedient man sich meist der heimischen und umgebenden Ressourcen und daher greift man bei Bodenbelägen gerne auf Holz, Naturstein, Schiefer und Bruchstein. Im Gebiet der Farbgestaltung gelten die generell bekannten Regeln. Gelbe, orange und helle Farben wirken auf den Menschen heiter, leicht und warm. Braune Töne geben einem das Gefühl von Tradition und Naturverbundenheit und die Farbe Rot zum Beispiel wirkt stets sehr festlich und hochwertig. Auch der Einsatz von natürlichem und künstlichem Licht kann einiges in der Präsentation und Darstellung gewollt inszenieren und somit auch hervorheben.

Abb. 55, links  
Innenansicht Loisium  
Abb. 56, rechts  
Außenansicht Loisium



Abb. 57  
Entwurfskizze Loisium



## 2.4 DER WEINTOURISMUS ALS VERKAUFSSTRATEGIE

Als Schlussfolgerung dessen ist die beste Lösung dem Kunden seine eigenen Wertvorstellungen und Qualitäten näher zu bringen und somit auch für ihn erfahrbar zu machen. Sozusagen den Wein mit Tourismus zu paaren. Deshalb werden neu errichtete Weingüter heutzutage oft bereits mit dieser Marketingkombination geplant und errichtet. Die Kunden sollen bei inszenierten Touren durch das Gut geführt werden, um so einen näheren Einblick in den Produktionsprozess und hinter die Kulissen des Betriebes bekommen. Nach dem Rundgang durch die Produktionsräumlichkeiten folgt meist eine Verkostung der hauseigenen Weine und so kann der Besucher regelrecht in die oftmals eigens inszenierte Erlebniswelt eintauchen.

Als Vorzeigebispiel einer solchen Marketingstrategie in Österreich fungiert das „Loisium“ in Langenlois. Entworfen von dem Star-Architekten „Steven Holl Architects“ wird eine moderne zeitgenössische Architektur mit dem Thema Wein gekoppelt und die „Genusswelt“ Wein gekonnt inszeniert. Alte bestehende Weinkeller werden über einen Steg mit dem neu errichteten Kubus verbunden. In diesem spiegeln sich die Struktur der alten Bestandskeller (Öffnungen in der Fassade) sowie Elemente des Weines wider. Die Glasscheiben sind grün wie das Glas der Weinflasche, die Belichtungselemente ähneln Weinkorken und in der Wand wird die Musterung des Weinrebenholzes erkennbar. Nebenan wurde auch ein Hoteltrakt errichtet, welcher dem Besucher dazu einlädt länger in der Umgebung zu verweilen. Auf der Homepage des Loisiums wird auch vermehrt auf das Thema Spa und Wellness gesetzt, um mehr Attraktivität für den Kunden zu schaffen und eben ganz speziell auf das Thema Tourismus abzielen. Das Loisium kann demnach als Hybrid aus den Faktoren Museum, Verkostung, Verkauf und Wellness bezeichnet werden.<sup>81</sup>

In einem kleineren Rahmen und nicht anhand der architektonischen Gestaltung inszeniert, gibt es in der Region des Südburgenlandes Ende April jeden Jahres den „Weinfrühling“. Eröffnet wird er mit der „Wein-Trophy“, bei welcher im feierlichen Rahmen der beste „Blaufränkisch“ und „Welschriesling“ der Region gekürt werden. Begleitet wird das Event von einem 4-Gänge-Menü und den Teilnehmern stehen alle nominierten Weine zum Verkosten bereit. Weiter geht es dann mit den „Tagen der offenen Kellertür“, an denen die Weinbauern des Südburgenlandes ihre „Keller“ zu Präsentationszwecken für die Besucher öffnen. Teilnehmer erhalten für den Preis von rund 30 Euro die Möglichkeit fünf Weinproben pro Weinbaubetrieb

<sup>81</sup> Sean STANWICK, Lorraine FOWLOW: *Wine by Design* Second Edition, John Wiley & Sons Ltd, Chichester 2010, S. 11, f.

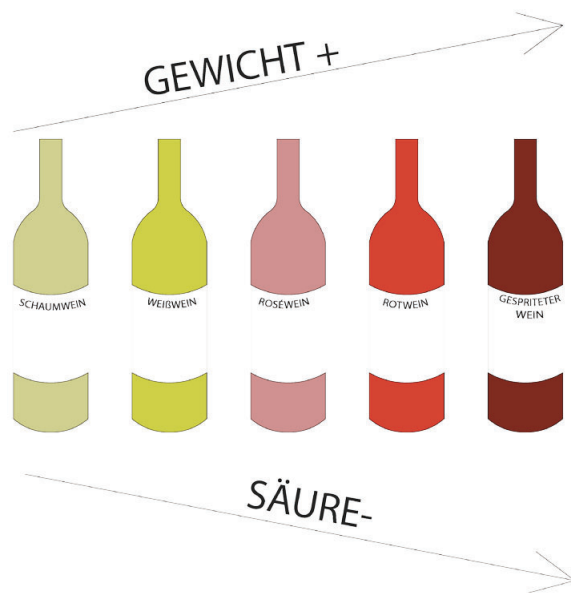


zu verkosten, ein Weinglas mit Glashalter als ständigen Begleiter, einen Wein-Guide inklusive Regionskarte, einen Gutschein im Wert von fünf Euro, einlösbar beim Kauf von sechs Flaschen Wein und einen gratis Shuttle-Service. In den letzten Jahren bieten die Winzer nun auch die Möglichkeit, den an diesen Tagen bei ihnen erworbenen Wein an einem festgelegten anderen Tag, gesammelt abzuholen.<sup>82</sup>

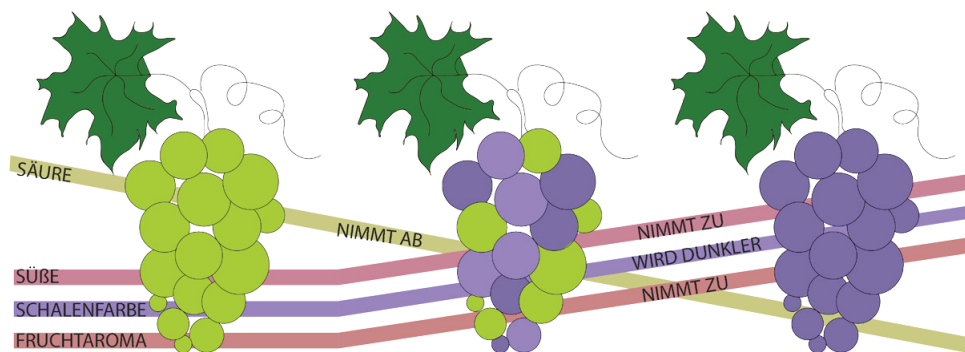
Auf den Trend Weingenuss mit Kulinarik und Übernachtungsmöglichkeit zu kombinieren reagiert in der Region des Südburgenlandes auch die Familie Wachter-Wiesler. Mit dem „Ratschen“ haben sie als Ergänzung zu ihrem Winzer-Betrieb in Eisenberg an der Pinka ein 2017 mit zwei Hauben prämiertes Restaurant geschaffen, welches den Gaumen eines jeden Besuchers entzücken kann. Hier wird also Kulinarik auf höchster Stufe mit dem Weingenuss verbunden. Zusätzlich gibt es auch noch das Angebot der „Wohnothek“. Hierbei handelt es sich um zehn freistehende Bungalows in Holzbauweise, welche direkt in den Weinbergen platziert wurden. Die Gäste werden von den Gastgebern eingeladen hier einige Zeit „auszusteigen“ und in die Region des Südburgenlandes einzusteigen und zu genießen. Entweder indem man die Winzer vor Ort besucht, die Thermen in der nahen Umgebung genießt oder auch einfach nur die Weinberge durchwandert, oder mit dem Rad erkundet.

82 [http://www.rechnitz.at/fileadmin/user\\_upload/Wein/folder\\_weinfruehling\\_2017.pdf](http://www.rechnitz.at/fileadmin/user_upload/Wein/folder_weinfruehling_2017.pdf), (aufgerufen am 11.10.2018)

Grafik 15  
Zusammenhänge Gewicht/ Säure/ Farbe



Grafik 16  
Zusammenhänge Farbe und  
Weineigenschaften



## 2.5 DIE SENSORISCHE DEGUSTATION

Um den Fokus auf das Grundlegende im Weinmarketing, dem Wein selbst, nicht zu verlieren gilt es beinahe als unerlässlich den Wein vor Ort zu verkosten. Analytische Proben können bereits einiges über den Wein aussagen, jedoch gibt die sensorische Prüfung stets besser preis ob ein Wein qualitativ und fehlerfrei ist.

Anfangen damit, dass bei Prämierungen in der „Weinwelt“ stets sensorisch über die besten Weine entschieden wird, kann sich der Kunde durch die Degustation am Besten selbst einen Eindruck über das Produkt machen, denn die Meinung des Einzelnen ist stets subjektiv. Bei einem „Ab-Hof-Verkauf“ gilt es also als essenziell in seinem eigenen Betrieb für den Kunden eine Möglichkeit zu schaffen, die produzierten Weine zu verkosten und zu genießen. Natürlich kann hier auch mit Hilfe architektonischer Einflüsse positiv und verkaufszahlenanregend auf den Kunden eingewirkt werden, da die Architektur stets unterbewusst das (Kauf-)Verhalten seines Betrachters beeinflusst.

Um eine sinnesgemäß korrekte Verkostung durchführen zu können, müssen einige Punkte beachtet werden. Zuerst sollten beim Verkoster selbst Erfahrung und Kenntnisse bezüglich des Weines und seinen Eigenschaften vorhanden sein und er sollte gesundheitlich in einem guten Zustand sein, sodass all seine Sinne die auftretenden Reize gut verarbeiten können. Der Verkostungsraum selbst sollte in seinem Gesamtbild neutral sein, das heißt hell, warm ruhig und ohne Geruchseinflüsse.

Grundsätzlich wird ein Wein bei der sensorischen Prüfung auf die 3 Hauptmerkmale **Aussehen**, **Geruch** und **Geschmack** getestet.

Um einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten sollten folgende Punkte erfüllt werden:

- zur Neutralisierung des Gaumens sollte ein neutrales Mineralwasser und Weißbrot stets bereitstehen
- ein Behälter zum Ausspucken und Leeren des Glases sollte ebenfalls bereitstehen
- es sollten ausreichend Gläser für die Verkostung vorhanden sein
- für den perfekten Genuss sollten Weißweine eine Temperatur von 10-12°C aufweisen und Rotweine 16-18°C.

Begonnen wird grundsätzlich bei neutralen Weinen und man geht nach und nach zu den Bukettsorten





über. Vom Altersaspekt betrachtet werden junge Weine den Alten vorgezogen. Trockene Weine sollten vor den Süßen und Weißweine vor Roséweinen und Rotweinen verkostet werden. Süße Weißweine könnten allerdings auch erst nach den Rotweinen verkostet werden.

Während des Verkostungsprozesses werden das Riechen und das Schmecken gekoppelt, da die Zunge nur die Grundgeschmacksrichtungen erkennen kann. Diese wären süß, sauer, salzig, bitter und fleischig („umami“). Die Riechschleimhäute können wesentlich mehr Eigenschaften erkennen, da sie mit bis zu 5 Millionen Sinneszellen ausgestattet sind. Sie werden auch beim Schluckprozess gereizt, da sich durch das Öffnen des Gaumensegels beim Schlucken die Aromastoffe in der Nase ausbreiten können. Beim Riechen ist die Form des Glases sehr hilfreich. Es sollte sich nach oben hin verengen, da dies den beim Schwenken des Weines entfalteten Duft, intensiviert. Durch die Größe des Glases kann die Luftmenge, die zur Aromabildung beiträgt, bestimmt werden. Je größer das Glas, desto mehr Luft, desto mehr Aromaentwicklung.<sup>83</sup> Bei all den Eigenschaften, die aus Geruch und Geschmack getestet werden können, kann grundsätzlich folgendes festgehalten werden: Mit zunehmendem „Gewicht“ des Weines nimmt die Säure des Saftes ab. Der Überbegriff Gewicht fasst viele Dinge zusammen. Zum Beispiel die Farbtiefe, die Fruchtaromen (exotisch, würzig etc.), die Eichennoten und die Bitterstoffe, einhergehend mit dem Tannin-Gehalt. All diese Eigenschaften eines Weines werden hauptsächlich durch die Reife der verarbeiteten Trauben bestimmt. Roter und schwerer Wein wird aus sehr reifen Trauben, welche viel Sonne und Wärme ausgesetzt waren, hergestellt, wobei weiße und leichtere Weine aus nicht ganz so reifen Trauben produziert werden.

83 STEIDL: Kellerwirtschaft, S 2144, ff.



# 03 DER ENTWURF



## 3.1 DEUTSCH SCHÜTZEN- EISENBERG

EINWOHNER: 1.126 Personen

**Ortschaften:**

|                         |                            |
|-------------------------|----------------------------|
| - Deutsch Schützen      | 416 Personen               |
| - Edlitz im Bgld.       | 101 Personen               |
| -Eisenberg a. d. Pinka  | 439 Personen               |
| -Höll                   | 65 Personen                |
| - St. Kathrein im Bgld. | 105 Personen <sup>84</sup> |

GESAMTFLÄCHE: 2843,43 HEKTAR

HÖHENLAGE 227 m. ü. A.

WEINBAUFLÄCHE 135,00 HEKTAR<sup>85</sup>



Abb. 61  
Wappen  
Deutsch Schützen- Eisenberg

<sup>84</sup> [https://de.wikipedia.org/wiki/Deutsch\\_Sch%C3%BCtzen-Eisenberg](https://de.wikipedia.org/wiki/Deutsch_Sch%C3%BCtzen-Eisenberg) (aufgerufen am 27.06.2019)

<sup>85</sup> <http://www.statistik.at/blickgem/gemDetail.do?gemnr=10903&gemnam=Deutsch%20Sch%C3%BCtzen-Eisenberg> (aufgerufen am 27.06.2019)

RECHNITZ

OBERWART

GROSSPETERSDORF

MISCHENDORF

KOHFIDISCH

BILDEIN

TOBAJ

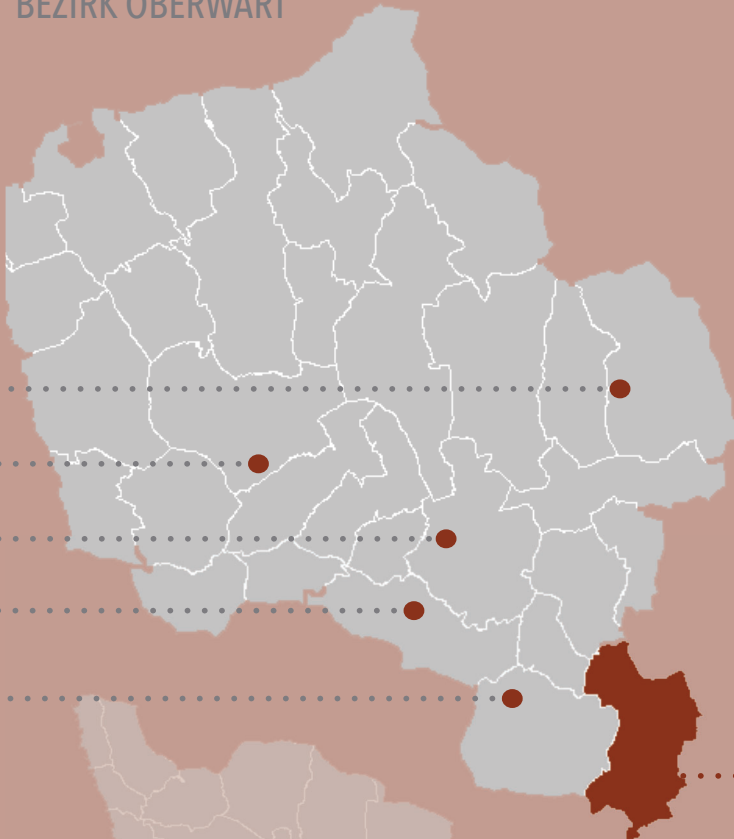
EBERAU

MOSCHENDORF

GÜSSING

HEILIGENBRUNN

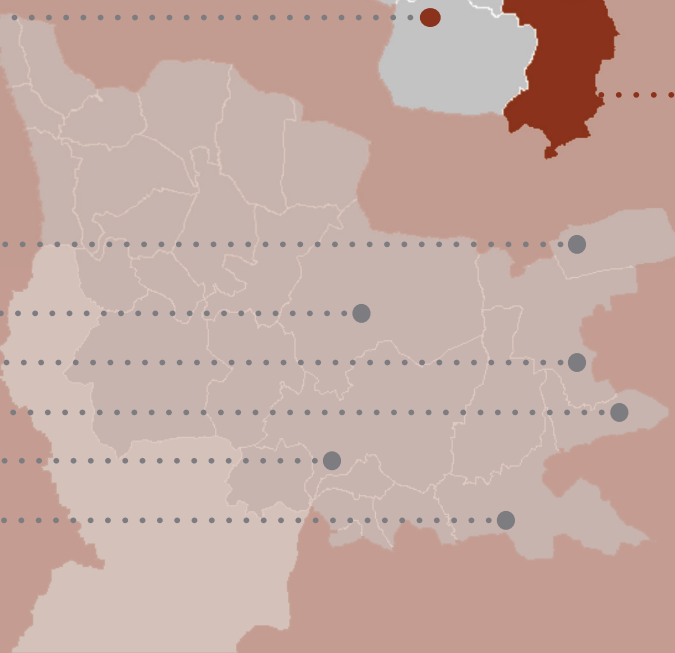
BEZIRK OBERWART



DEUTSCH SCHÜTZEN-  
EISENBERG



BEZIRK GÜSSING



DAS BURGENLAND

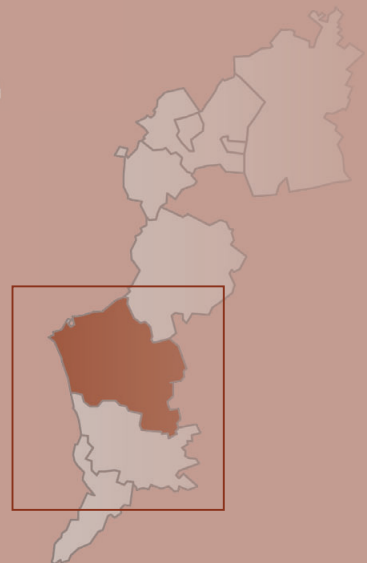


Abb. 62  
Deutsch Schützen- Eisenberg







*Abbildung der Vöftung GISZING in Ungarn 1665.*



Abb. 63  
Burg Güssing 1665

## 3.2 DIE GESCHICHTE DES ORTES

### 3.2.1 DAS GEBIET UND SEINE WECHSELNDEN HERRSCHAFTEN

Die erste urkundliche Erwähnung der Gemeinde Deutsch Schützen- Eisenberg weist auf das Jahr 1221 zurück. Das Gebiet, welches ungefähr den heutigen Grenzen der 1971 zusammengelegten Gemeinden entspricht, wurde damals „Perwolff“ genannt. Die Urkunde stammt von König Andreas dem III. von Ungarn. „Wir hören, daß [sic!] Stephan, Sohn des Banus Capan- aus dem deutschbürtigen Geschlechte Ják- in das Zisterzienserkloster St. Gotthard an der Raab eintrat und dabei Stiftungen machte,...“<sup>86</sup> Bei diesen Stiftungen wurden unter anderem das Patronat der Kirche der Hl. Margarethe von Perno, Perno selbst und die dem Gebiet angehörigen Gemarkungen übertragen. Zu diesen gehörte unter anderem Perwolff und die Gegend des heutigen Moschendorfer Waldes.

1221 n. Chr.

Perwolff dürfte allerdings nicht immer im Besitze des Geschlechtes der Ják gewesen sein, da der Stiftungsbrief des Güssinger Benediktinerklosters aus 1157 (eigentlich eine Fälschung aus dem Jahre 1230) erkennen lässt, dass Graf Walfer (oder Wolfer) dem Erzstift des Benediktinerordens in Ungarn- St. Martinsberg- sein Kloster auf dem Berge Quizun (Güssing) inklusive dem umliegenden Gebiet und 4 Gütern übergab. Eines dieser Güter nannte sich „Chegge“, welches 10 Weingärten besaß, die im heutigen Gebiet von Eisenberg an der Pinka verortet werden können. Die Stiftungen des Grafen Walfer waren ausdrücklich aus seinem Eigentum gemacht und somit lässt sich die Schlussfolgerung aufstellen, dass die Güssinger Grafen des Geschlechtes Heidrich die ersten Grundbesitzer und deshalb auch Urheber des Weinbaues am Eisenberg waren, da sie mit Sicherheit weitere Grundstücke im Gebiet Perwolffs besaßen. König Bela III. widmete dann das Kloster Güssing in eine Grenzburg um, um die Macht der Güssinger Grafen durch ihre Großherrschaft zu schmälern, da sie durch ihre Beziehungen zur Steiermark eine Gefahr für Ungarn bedeuteten und er seine Grenzen sichern wollte. Somit verfügten ab 1219/21 über Perwolff, inklusive dem Eisenberg, das Geschlecht der Ják, beziehungsweise die Ungarn.

1157 n. Chr.

1219 n. Chr. -  
1290 n. Chr.

1244 war die Eisenburg Güssings dann wieder im Besitz von Heinrich dem II., somit wieder bei Österreich, der das Geschlecht Seifried von Chem einführte. 1247 übergibt wiederum König Bela IV. die Burg Güssing dem Schutz des Johanniterordens, wobei er ihnen 1263 die Burghuten wieder wegnahm und drei Brüder des Geschlechtes Pól in Güssing einsetzte. Die Burg selbst blieb bis in die 70er des 13. Jhdt. immer  
86 RATZ Alfred: „750 Jahre Deutsch= Schützen“ in: Unger, Günther (Hg.), 750 Jahre Deutsch Schützen Eisenberg, Mattersburg, 1971, S. 5





im königlichen Besitz, jedoch war das ihr angehörige Gebiet stets in den Händen der Güssinger selbst. Im Dienste der Burg gab es von nun an Schützengruppen, auch Königsschützen genannt, welche an Anschlusskämpfen und Feldzügen teilnahmen. Unter König Ladislaus IV. wurden diese wegen Hochverrates aller Rechte entmachtet und 1274 an den Grafen Herrand verschenkt. Es war ihnen nun verboten wieder nach Güssing zurückzukehren. Auch ihr gesamter Besitz, das soll heißen auch ihre Siedlungsbauten, wurden in diesen Jahren zerstört. 1289 kämpften die Schützen aber doch wieder für Güssing, als Herzog Albrecht von Österreich-Steiermark gegen den Grafen ein Gefecht ausübte. Sie kamen somit wieder an ihren Grundbesitz in der Gegend und dürften eine eigene Befestigung im Gebiet errichtet haben. Die Schützen waren stets „als freie Vasallen und Bogenschützen des Herrengeschlechtes nur diesem unterstellt und hatten ihre Grundherren in Kriegs- und Repräsentationsfällen zu begleiten.“<sup>87</sup> Sie waren sozusagen stets die „Wehrbauern“ des Güssinger Territoriums, egal wem die Burg Güssing unterstellt war.

Es bestand offensichtlich immer eine sehr enge Verbindung von Perwolff und den Grafen von Güssing. Der Name Perwolff kann auf Grunde seines Wortstammes klar dem Grafen Wolfer von Güssing (1156-61) zugeschrieben werden.<sup>88</sup>

Wie bereits erläutert war Perwolff stets unterschiedlichen Grundherren unterworfen, wobei ab 1328 Güssing und seine Schützen dem ungarischen Königshaus Anjou angehörten. 1387 war Sigismund von Luxemburg hier herrschend wobei er Güssing und 27 Dörfer, inklusive den Schützengruppen, 1391 an Ladislaus von Sarow, später Cheh von Léva, verschenkte. Dessen Sohn Petter II besaß 1427 ebenfalls Deutsch Schützen, damals unter dem Namen „Sech“ bekannt. 1452 musste Ladislaus II, Chev von Léva, Swcz (Deutsch Schützen) an Berchtold von Ellerbach zu Eberau-Rotenturm abtreten. Bis 1499 war das Gebiet nun im Besitz des Geschlechtes Ellerbacher. Auf diese Familie folgte 1496 Bischof Thomas Bakócz, der ungarische Kanzler. Nach ihrer Adelung zu Bakócz aus Erdöd sind nun die Erdödy von Eberau die Besitzer Deutsch Schützens. Durch die Vermählung Peter II Erdöds mit einer reichen Kroatin kamen fortan auch Kroaten in das Gebiet und dies führte 1548 zur Gründung von Kroatisch Schützen. Peter II. ließ dann auch seine Tochter mit Georg dem Sohn Zrinjs verloben, welcher Banus von Kroatien war und gab als Mitgift zu

1328 n. Chr. -  
1499 n. Chr.

1548 n. Chr. -  
1556 n. Chr.

<sup>87</sup> ebenda, S. 12

<sup>88</sup> ebenda, S. 5-13



dieser Verlobung das Gebiet Eberau/Rotenturm mit. Nachdem die beiden ihre Verlobung allerdings auflösten, blieb dennoch Schützen ab dem Jahre 1556 im Besitz der kroatischen Zrinjs.

Durch die Türkeneroberung des ungarischen Szigetvár 1566 kam es Ende des 16. Jahrhunderts zu einer Flüchtlingswelle in die Region der Zrinjs. Genauergenommen flohen die Ungarn in ein Kastell, das zu dieser Zeit im Bereich des heutigen Deutsch Schützens errichtet<sup>89</sup> und im Kuruzzenkrieg Ende des 17. Jhdts zerstört worden sein dürfte. Nach seiner Zerstörung wurde es aber wieder als Gutshof aufgebaut und behielt seine ursprüngliche Funktion als Zufluchts-, Wehr- und Wohnort.

Nach Zrinjs Tod 1593 kamen in Eberau-Rotenturm bis 1848 wieder die Grafen Erdödy an die Macht. Bis heute besitzen die Erdöds die Reste des alten Gutes.

In Deutsch Schützen kann im Jahre 1592 mit 34 Halblehen= 68 Viertelhäuser die höchste Anzahl an Höfen im Gebiet Rotenturm- Eberau nachgewiesen werden. Auch besaß Deutsch Schützen so etwas wie eine eigene Verwaltung. Dies könnte als Folge der Königsschützen und ihrer stets herrschenden Schützenfreiheit gesehen werden, aber mit Sicherheit auch als Folge dessen gesehen werden, dass es die größte Siedlung im Herrschaftsgebiet war.

1902 wurde das gesamte Herrschaftsgebiet vom Grafen Erdödy an Heinrich Geist von Steinamanger verkauft, der den Großteil der Gründe 1928 dann an Bauern weiterverkaufte.<sup>90</sup>

1566 n. Chr. -  
1593 n. Chr.

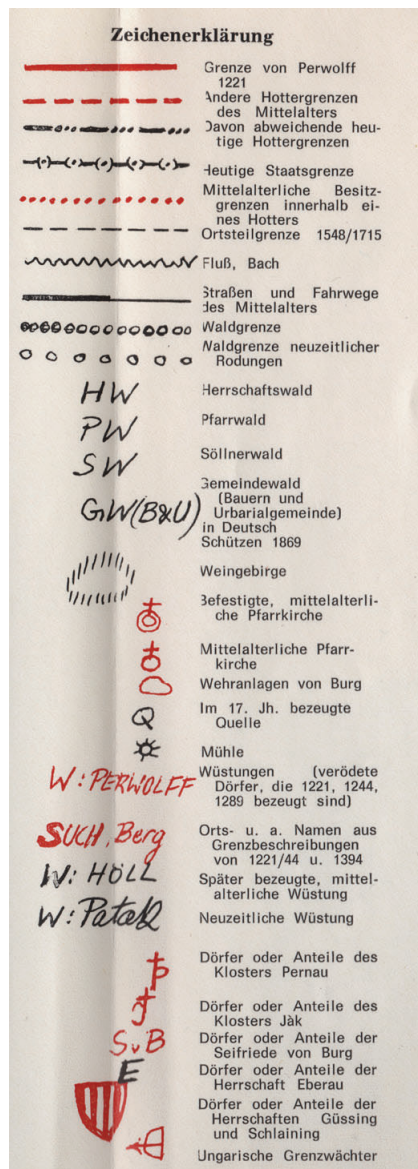
1593 n. Chr. -  
1848 n. Chr.

1902 n. Chr. -  
1928 n. Chr.

<sup>89</sup> ebenda, S. 20-25

<sup>90</sup> ebenda, S. 25-28

Abb. 65  
alte Karte Deutsch Schützen- Eisenberg und Umgebung





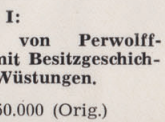


Abb. 66  
Weingarten





### 3.2.2 DER WEINBAU AM EISENBERG

Seit dem 14. Jahrhundert, besser dem 15./16. Jahrhundert, wird der Wein des Eisenberges nicht nur in die umliegenden weinbaulosen Gegenden exportiert, sondern wurde schon früh über Preßburg hinweg nach Schlesien, Mähren und Polen vermarktet.

1613 können in Deutsch Schützen 66 bestiftete Höfe nachgewiesen werden. 37 davon haben Weingärten in ihrem Besitz, welche allerdings keine Hausgründe sind, sondern sich außerhalb des Wohngebiets befinden dürften. Die Weingärten erstrecken sich über ein Gebiet mit der Fläche von rund 226 Pfund.

Als Flächenmaß wurde damals die Einheit „Joch“, welches dem ebenfalls verwendeten „Hauer“ entspricht, verwendet. Ein Joch entspricht 288m<sup>2</sup>. Es wird auch als die Fläche, die 1 Mann beim Hauen in einem Tag bearbeiten kann bezeichnet. Im Gebiet von Deutsch Schützen bezeichnete man die selbe Flächeneinheit „Pfund“.

1721 teilt sich der Besitz der Eisenberger Weingärten wie folgt auf: 10% Batthyány von Schlaining, 25% ungarische und kroatische Adelige, 65% im Besitz der Bauern aus der Umgebung.

Als Weinsorte galt am Eisenberg, im Gegensatz zu heute, früher stets der Weißwein der Sorte Furmint (Zapfner, Mosler, Germanier) als vorherrschend. Erst nach der Reblauskatastrophe um 1867 kam man immer mehr auf den Rotwein. Zuerst war der blaue Burgunder (Gamay) vorherrschend und dann erst wandte man sich den Anbau des heute in der Region am weitest verbreiteten Blaufränkisch zu.

Abschließend kann behauptet werden, dass der Weinbau in seiner heutigen Art am Eisenberg erst seit gut 1 1/2 Jahrhunderten betrieben wird.<sup>91</sup>

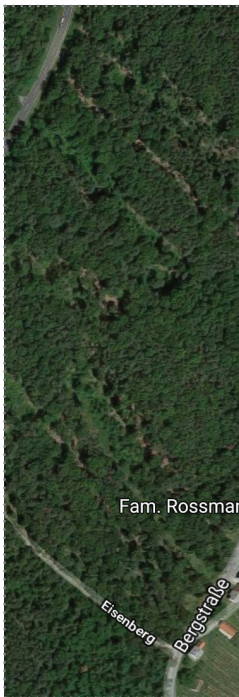
1400 n. Chr. -  
1500 n. Chr.

1613 n. Chr.

1721 n. Chr.

1867 n. Chr.

<sup>91</sup> ebenda, S. 33-38



### 3.3 DER BAUPLATZ

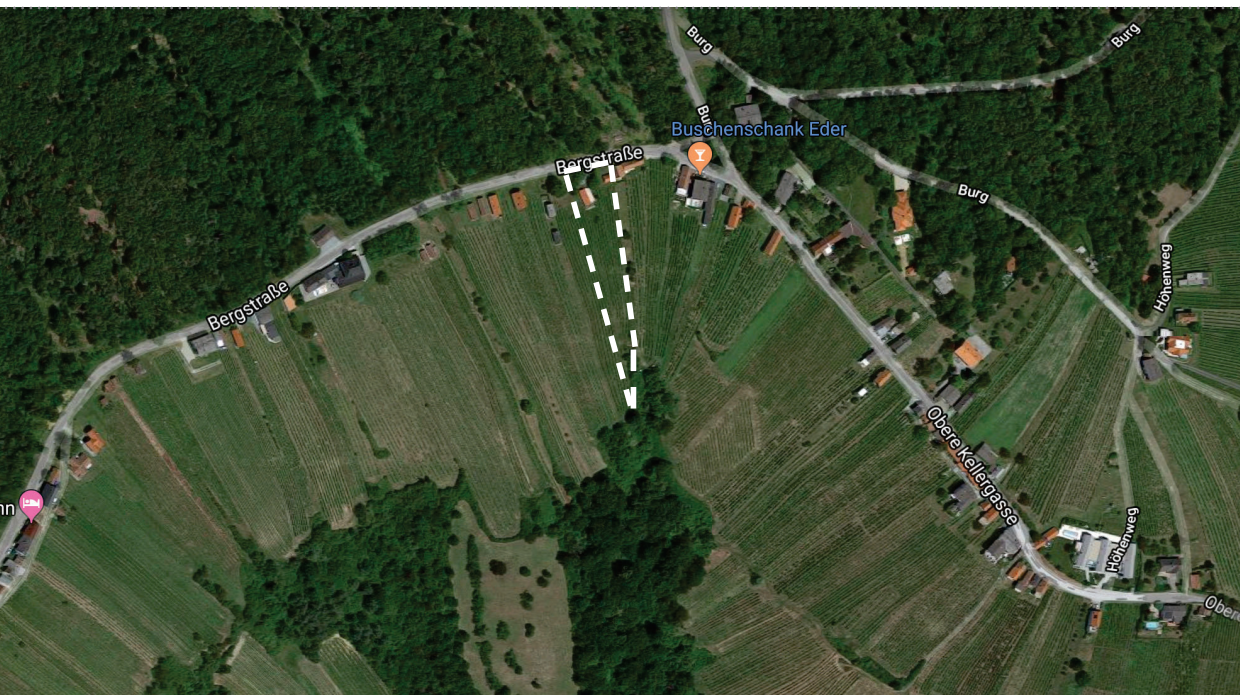
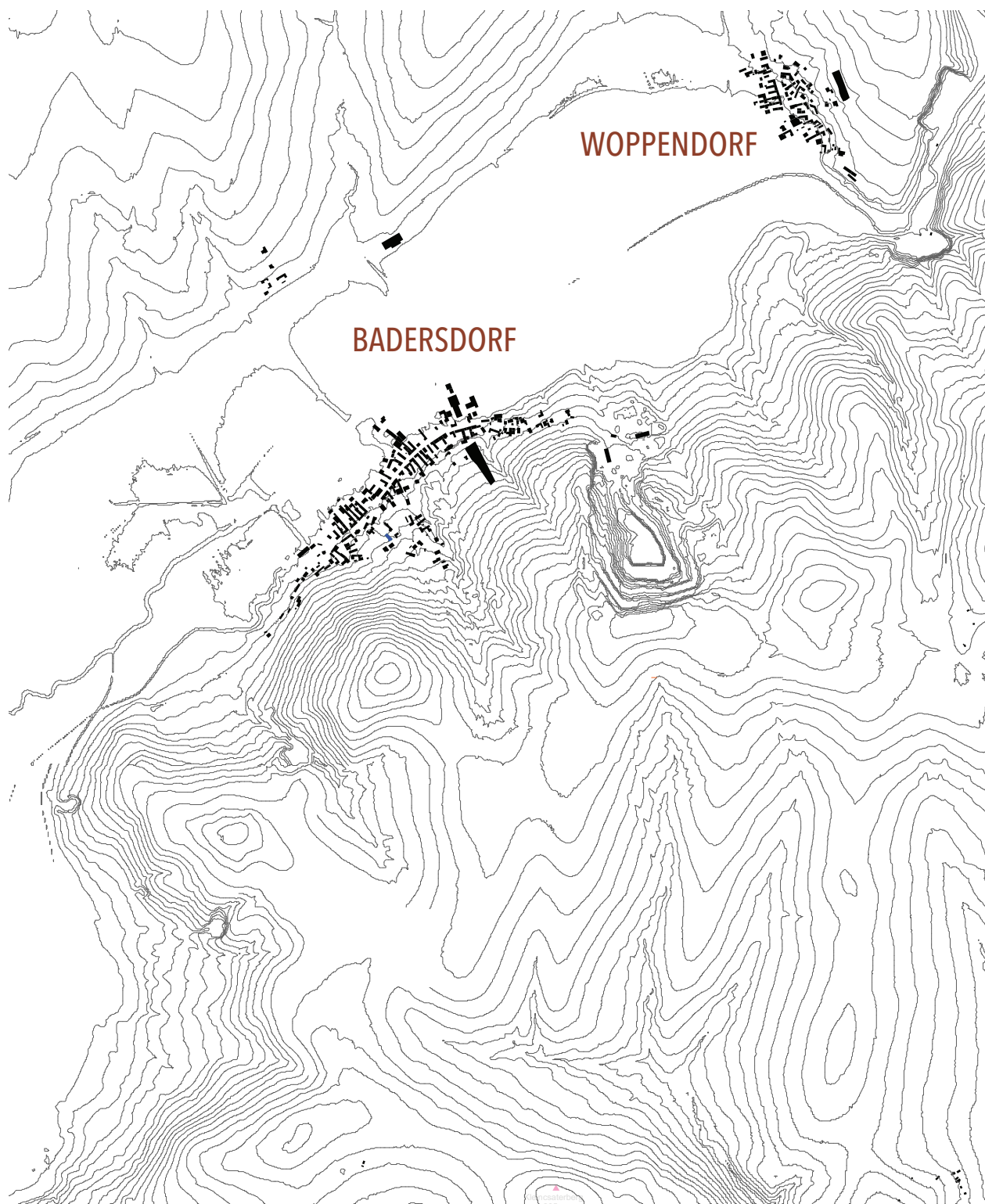
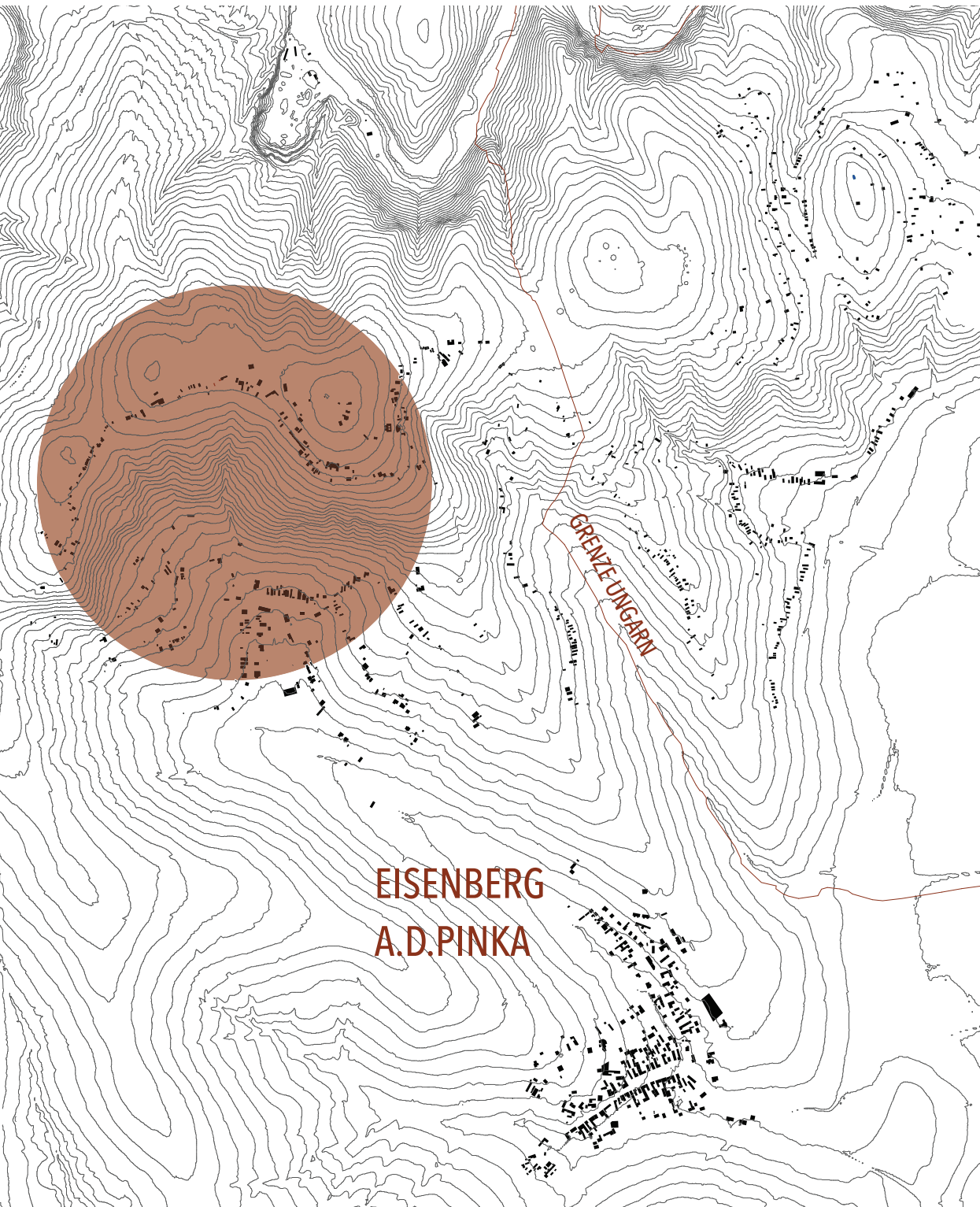


Abb. 67  
Luftaufnahme Bauplatz

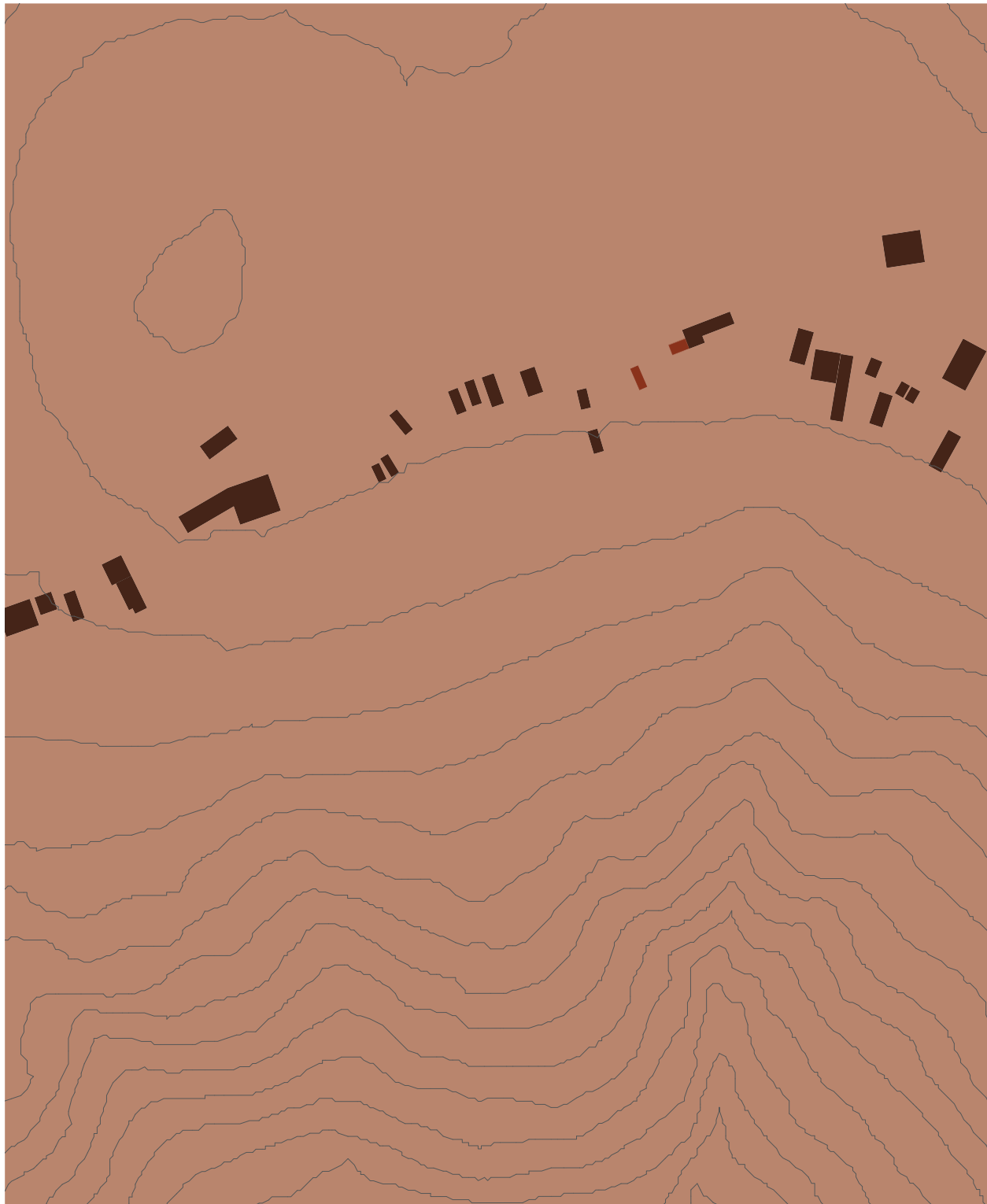


M 1:18000



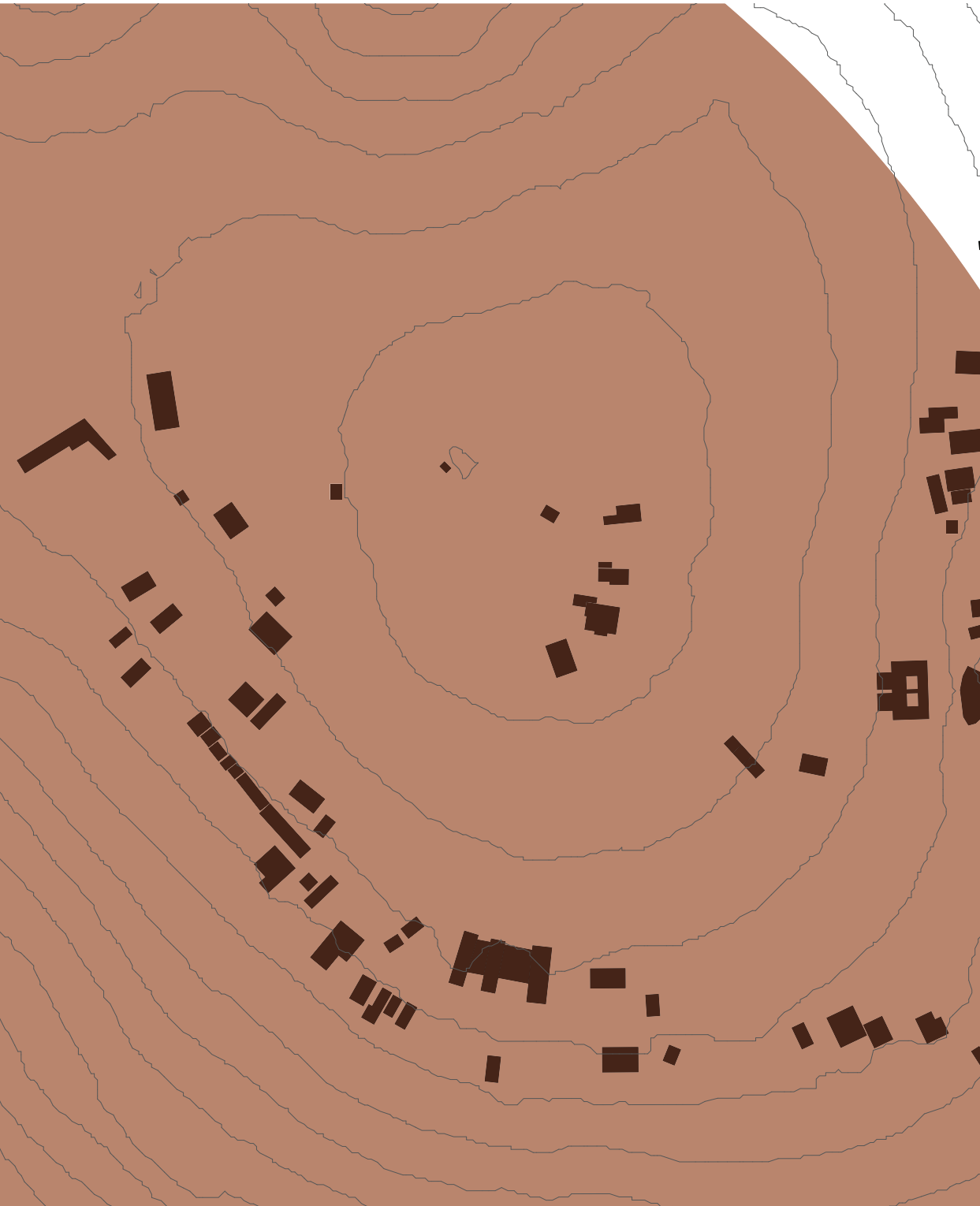


Lage- und Höhenplan (Höhenschichten 5m)  
von der Autorin (nach <https://geodaten.bgld.gv.at>)



M 1:2500





Lage- und Höhenplan (Höhenschichten 5m)  
von der Autorin (nach <https://geodaten.bgld.gv.at>)

**AUSZUG AUS:  
GESAMTE RECHTSVORSCHRIFT FÜR ENTWICKLUNGSPROGRAMM "UNTERES  
PINKA- UND STREMTAL", FASSUNG VOM 07.03.2019**

(Original: Verordnung der Burgenländischen Landesregierung vom 8. Juni 1977, mit der ein Entwicklungsprogramm für das "Untere Pinka- und Stremtal" erlassen wird)

**§ 13 Grünflächen**

(2) Als **Kellerzone** sind solche Flächen auszuweisen, die für Kellergebäude, die dem im ortsüblichen Ausmaß und in der ortsüblichen Bewirtschaftungsweise ausgeübten landwirtschaftlichen Betrieb dienen, bestimmt sind.

Änderungen an bestehenden Kellergebäuden für eine nachhaltige touristische Nutzung sind auch ohne Führung eines landwirtschaftlichen Betriebes zulässig, sofern der typische Gebietscharakter gewahrt wird.

Änderungen an bestehenden Kellergebäuden für Freizeit- und Erholungszwecke sind auch ohne Führung eines landwirtschaftlichen Betriebes zulässig, sofern diese geringfügig sind und der typische Gebietscharakter gewahrt wird.

(5) Als **Freihaltezone** sind solche Flächen auszuweisen, die empfindliche Landschaftsteile wie Kuppen, Hänge, weit sichtbare Stellen usw. umfassen und deren Bebauung aus Gründen des Schutzes des Landschaftsbildes unzulässig ist.<sup>92</sup>

<sup>92</sup> <https://www.ris.bka.gv.at/GeltendeFassung.wxe?Abfrage=LrBgl&Gesetzesnummer=10000122> (aufgerufen am 07.03.2019)

**LEGENDE**

|       |                                                                      |
|-------|----------------------------------------------------------------------|
| BD    | Bauland Dorfgebiet                                                   |
| BF    | Bauland- Baugebiete für Erholungs- oder Fremdenverkehrseinrichtungen |
| V     | Verkehrsfläche                                                       |
| G-Ke  | Kellerzone                                                           |
| G-Fr  | Freihaltezone                                                        |
| G-Ght | Gerätehütte                                                          |
| Gf    | Wald (Grünland- forstwirtschaftlich genutzte Fläche)                 |

Tabelle 4:



# DER FLÄCHENWIDMUNGSPLAN

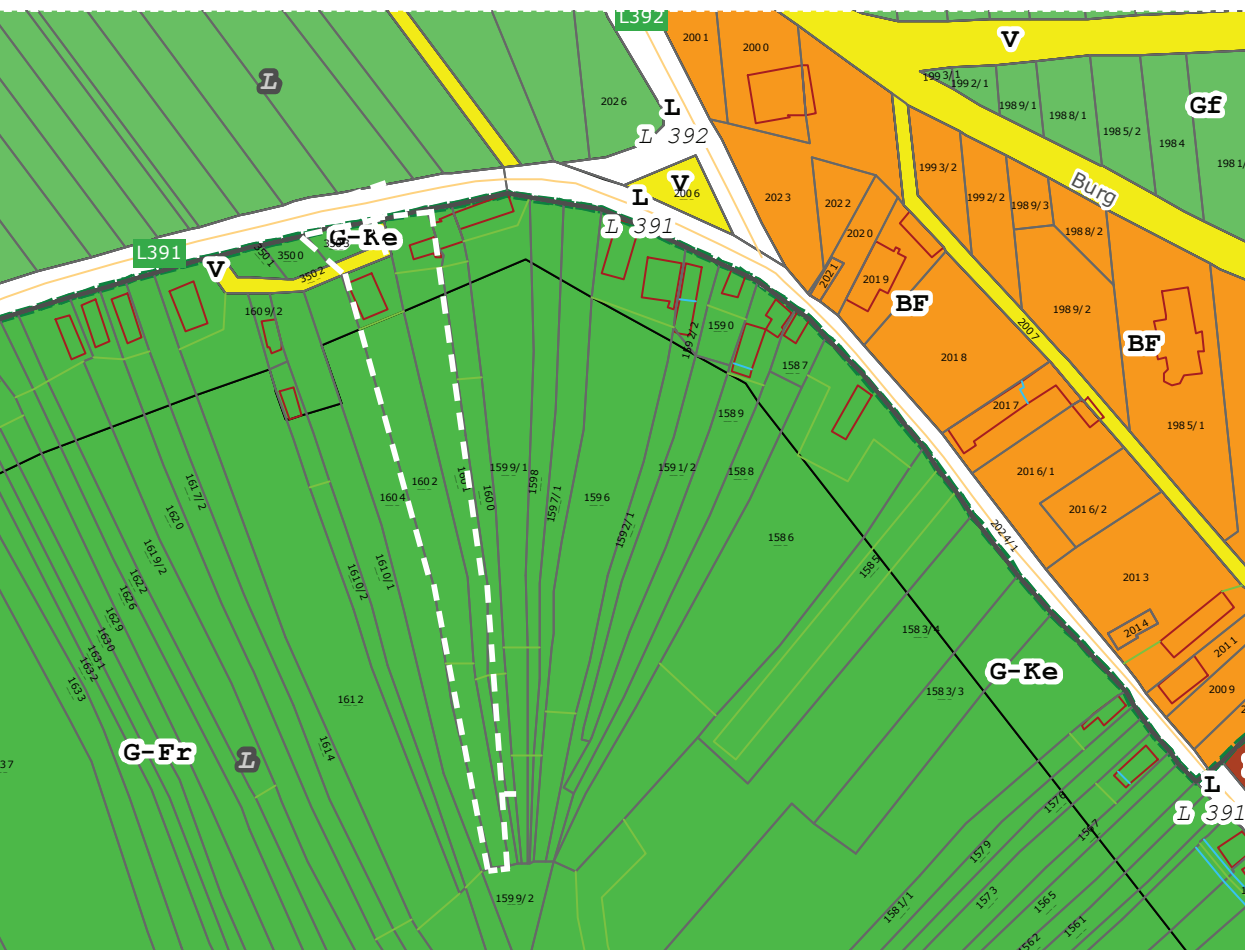


Abb. 68  
Flächenwidmungsplan







Abb. 69  
Bestandssituation Bauplatz







Abb. 70-74  
Bestandssituation Bauplatz







Abb. 75  
Luftaufnahme Bauplatz





## 3.4 DER ENTWURF







### 3.4.1 ENTWURFSGEDANKEN

Die beiden bestehenden Kellerbauten weisen eine unterschiedliche Orientierung auf. Folgt der westliche Keller mit seiner Ausrichtung dem Gefälle des Weinberges, so stellt sich der rechts davon befindliche Baukörper quer gegen den Hang. Betrachtet man die umliegenden Bauten, fällt auf, dass die meisten Kellerstöcke die Richtung der Falllinie aufnehmen und nur wenige mit einer um 90 Grad gedrehten Orientierung aus der Reihe springen. Die Gebäude werden meist mit ihrer Schmalseite gegen den Hang gebaut, um eine Angriffsfläche für drückendes Wasser von oben (durch die Hanglage resultierend) zu minimieren und um sich der Sonne zuzuwenden. Die Orientierung ergibt sich aber auch durch die Kleinteiligkeit der Grundstückspartellen. Als charakteristisch erweist sich eine Typologie von solitären Bauten. Die Kellerstöckl stehen, meist links und rechts von den Grundstücksgrenzen abgerückt, mittig auf der Parzelle. Bei der Platzierung der neu entworfenen Baukörper wird darauf geachtet, der typischen Ausrichtung der Stöckl zu folgen und somit wird der rechts gelegene Keller ca. 90 Grad um seine Achse gedreht. Weiter wird, trotz der Zusammenlegung beider Gründe, darauf geachtet, dass die Typologie der eigenständigen Solitäre, je Grundstück, erhalten bleibt. Diese Solitärbauweise unterstützt auch die Tatsache, wie bereits unter Punkt 1.5.2 erläutert, dass die Kellerbauten im Südburgenland oft in zwei Gebäudeteile gegliedert waren. Der eine beherbergte die Produktion und im anderen, kleineren, befand sich das Stüberl. Diesen, für den Ort eigenen, Typologien und Funktionsaufteilungen wird im Entwurf die Treue gehalten, indem auf dem linken Grundstück ein etwas kleinerer Baukörper platziert wird, der eine Vinothek und einen Verkostungsraum beherbergt. Rechts davon befindlich, die etwas größere Produktionsstätte. Verbunden werden die beiden Gebäudeteile durch einen abgesetzten Verteilerraum, der als Windfang und Eingangsbereich dient.

Im Untergeschoß setzt sich die Gebäudeteilung fort, jedoch ist die Ebene gänzlich der Weinproduktion gewidmet. Von der Presshalle im EG wird die Maische in Tanks gefüllt, welche im darunterliegenden Keller auf Betonsockeln abgestellt werden. Von dort aus wird der Wein gepresst und im danebengelegenen Fasskeller in Fässern gelagert. In unmittelbarer Nähe zum Tankraum und Fasskeller befindet sich auch ein Labor, um alle erforderlichen Tests und Untersuchungen bei der Weinherstellung durchführen zu können.



Im Zwischenbereich der Gebäudeteile befindet sich eine beheizbare Abfahrtsrampe mit einem Gefälle von 18% , welche dem Keller eine Zufahrt von außen ermöglicht. Unter der Vinothek besteht Platz für eine Flaschenabfüllanlage. Anschließend an diesem Bereich folgt das Flaschenlager und ein Verpackungs- und Ettikettierungsbereich, von welchem man wieder direkt zur Auffahrtsrampe gelangt, um die gelagerten Weinkartons ausliefern zu können. Vom Lager führt ein kleiner Lastenaufzug in die Vinothek im Erdgeschoß.

Durch die Entscheidung, einen großen Teil des heute für den Weinbau erforderlichen Raumprogramms unterirdisch anzusiedeln, kann oberirdisch die kleinteilige Struktur der Kellerstöckl und die historisch gewachsene Baukultur erhalten werden.

In der Materialität wird auf Ressourcen der Umgebung zurückgegriffen. Waren es früher die Lehmbauten mit Strohdächern, die Blockbauten mit verputzten Außenfassaden, oder später die Ziegelbauten mit Putzfassade und Ziegeldach, so kann man heute, durch verschiedenste technische Innovationen, bei der Materialwahl etwas freier denken. Aus diversen Gründen, wie zum Beispiel dem Brandschutz, wichen Strohdächer den Ziegeldächern. Putzfassaden blieben stets erhalten und so wurde auch die Auskragung der Dächer über die Fassaden, zu deren Schutz, beibehalten.

Als Gestein der Region kann der Schiefer angesehen werden. Er ist ein Sedimentgestein und wird rund um den Eisenberg, etwa am Geschriebenstein, vorgefunden, worauf auch der Tongehalt in der Eisenberger Erde hinweist. Durch den Einsatz des Schiefers an der gesamten Gebäudehülle, Dach und Fassade, kann bei diesem Entwurf die Auskragung des Daches vernachlässigt werden, da kein Schutz der Putzfassade benötigt wird. Bei den geöffneten Fassadenbereichen (Einfahrtstore und Glasfassade), an den kurzen Seiten, wird der Vorsprung erhalten, um den benötigten Schutz vor Sonne und anderen Witterungseinflüssen zu schaffen.

Als Tragstruktur werden Vollholzelemente herangezogen, welche im Innenraum sichtbar werden. Holz konnte, über die Jahre hinweg, in seiner Bautechnik immer weiterentwickelt werden und bewahrte stets seine Berechtigung im Einsatz. Sei es wegen der regionalen Ressourcen, oder aber auch durch das warme Raumklima, welches es unweigerlich hervorruft.





## EIN ZUKUNFTSSZENARIO

Der erarbeitete Entwurf zielt auf eine dem Grundstück angemessene Betriebsgröße ab. Wirtschaftlich gesehen, kann dies einige Schwierigkeiten hervorrufen, da vermutlich nicht genügend Wein produziert werden kann, um das Unternehmen gewinnbringend zu führen. Um den heutigen Anforderungen, bezüglich Produktionsvolumen, an einen Winzerbetrieb gerecht zu werden, wären größere Flächen, als die herangezogenen, nötig. Diesen Anforderungen, ein größeres Platzangebot zu erzielen, kann man dahingehend gerecht werden, indem man die Grundprinzipien des Beispielentwurfs weiterspinn. Zuerst müssten mehrere benachbarte Grundstücke zusammengelegt werden, um genügend Raum zu schaffen. Danach gilt es wieder oberirdisch die kleinteiligen Bauten in ihren Grundzügen zu erhalten und unterirdisch, also verdeckt, so zu agieren, dass eine zusammenhängende Kubatur entsteht.

## DIE GRUNDSTÜCKE

### GRUNDSTÜCK 1:

|            |                       |                          |                        |
|------------|-----------------------|--------------------------|------------------------|
| Kellerzone | ca. 250m <sup>2</sup> | Freihaltezone (=Weinbau) | ca. 1300m <sup>2</sup> |
|------------|-----------------------|--------------------------|------------------------|

### GRUNDSTÜCK 2:

|            |                       |                          |                       |
|------------|-----------------------|--------------------------|-----------------------|
| Kellerzone | ca. 300m <sup>2</sup> | Freihaltezone (=Weinbau) | ca. 790m <sup>2</sup> |
|------------|-----------------------|--------------------------|-----------------------|

Weinbaufläche insgesamt: ca. 2100m<sup>2</sup> = 0,21 ha  
 1,00ha = 90,00 hl Wein  
 0,21ha = 18,90 hl Wein

möglicher Ertrag: 1890 l Wein

Raumbedarf: ca. 3- 4 Stahltanks (Fassungsvolumen 500 l/ Fass)  
 ca. 9 Barriquefässer (Fassungsvolumen 225 l/ Fass)



N

M 1:1000

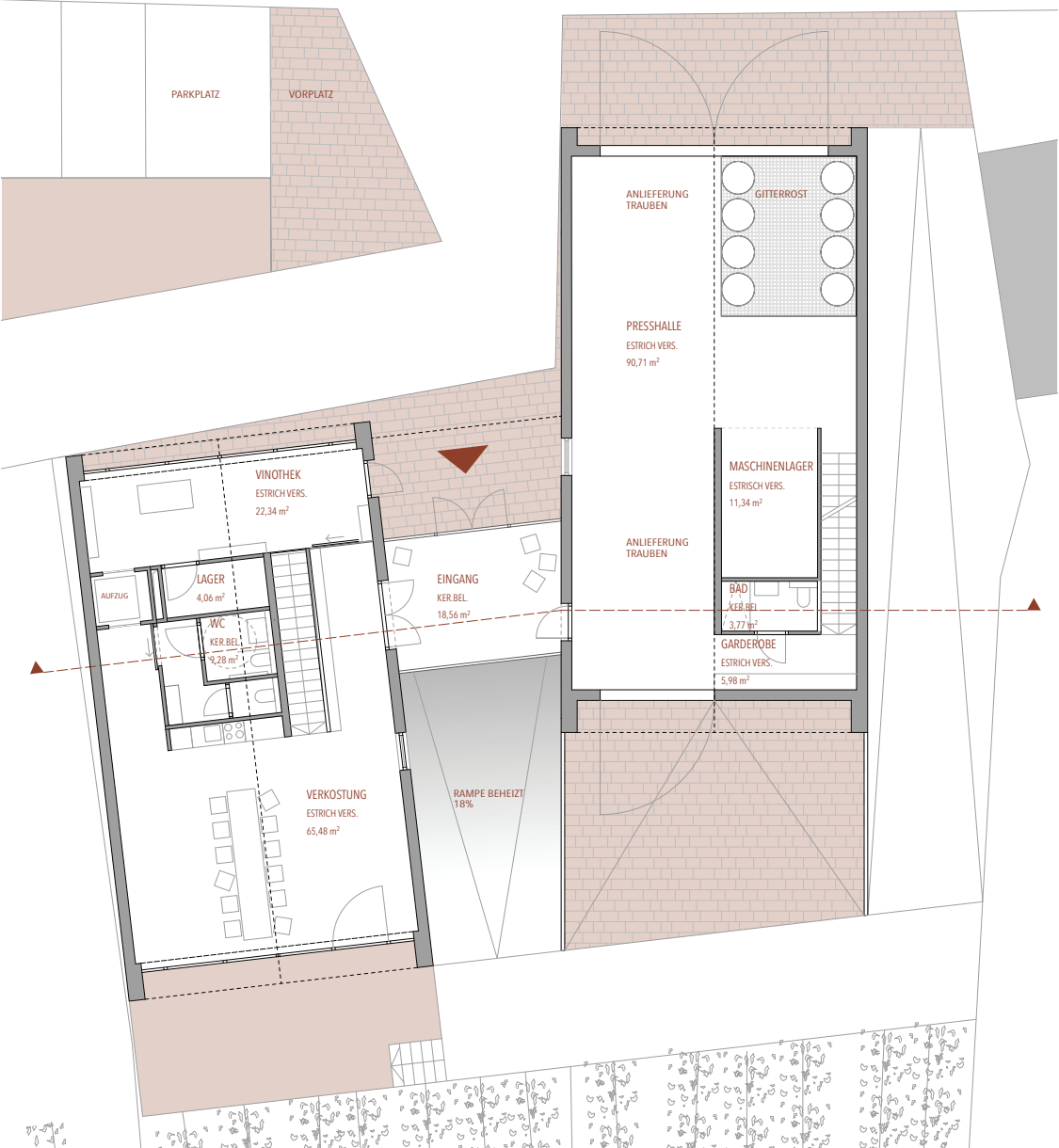
# LAGEPLAN





M 1:200

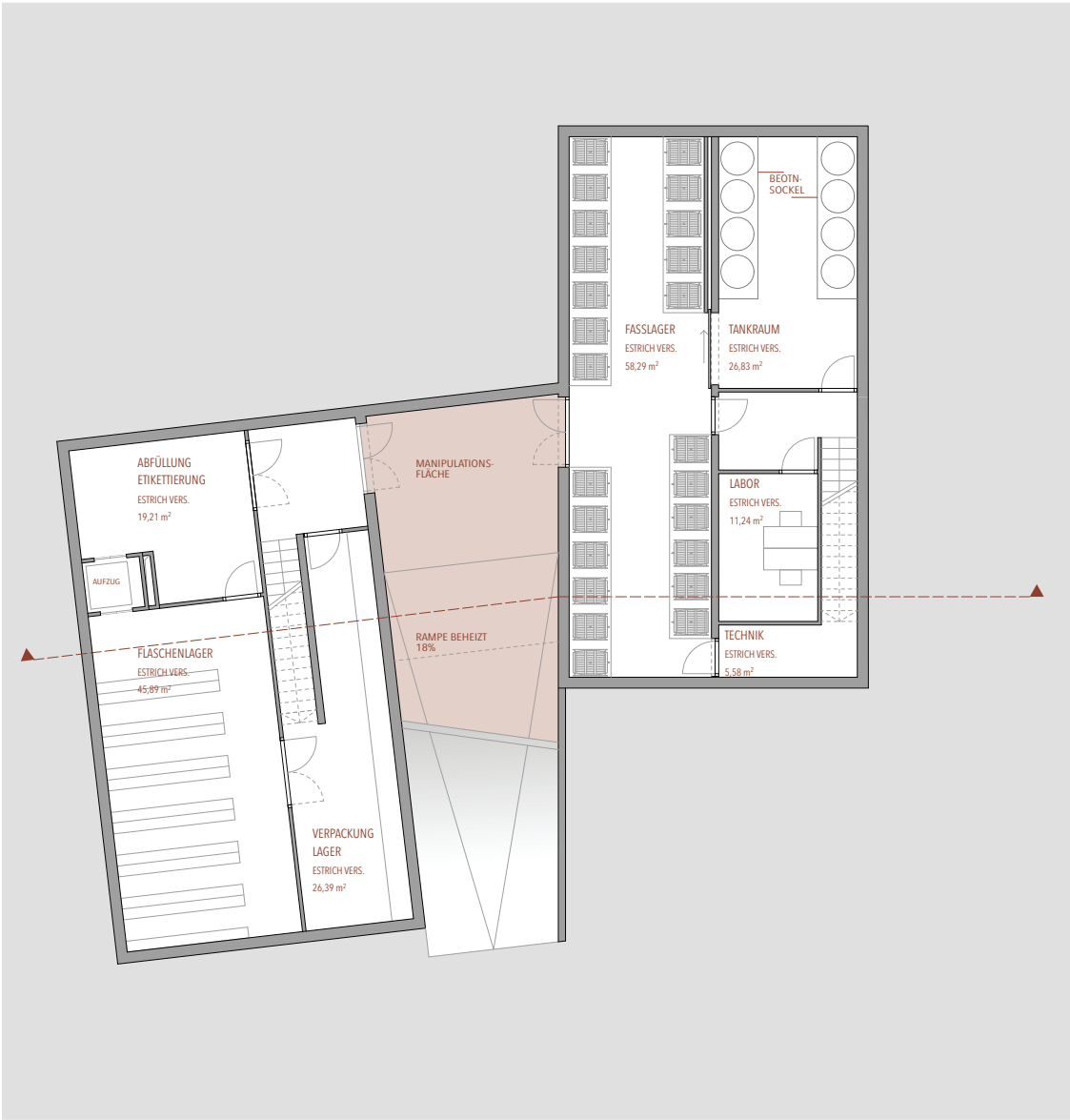
GRUNDRISS EG





M 1:200

# GRUNDRISS UG

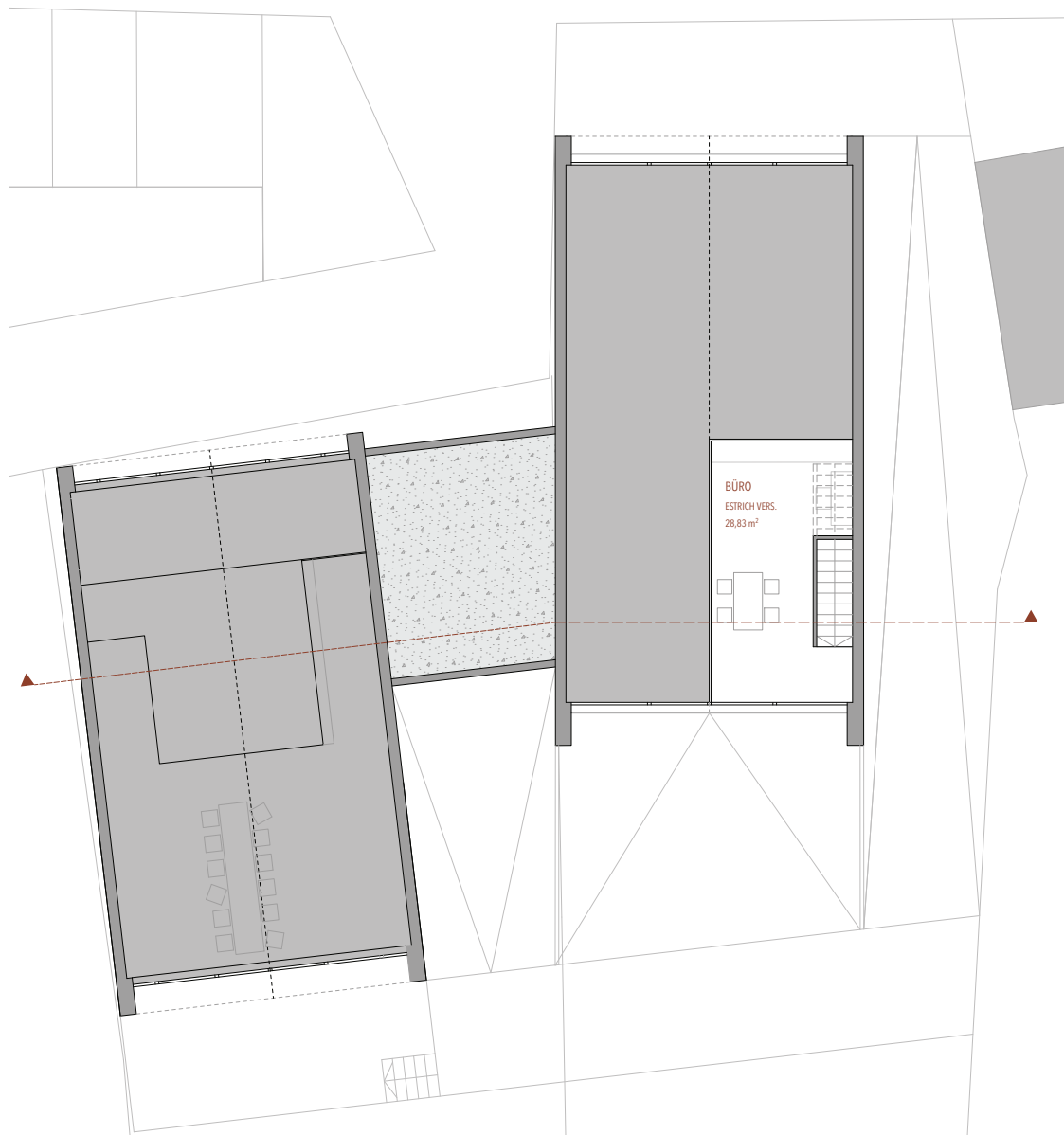




M 1:200



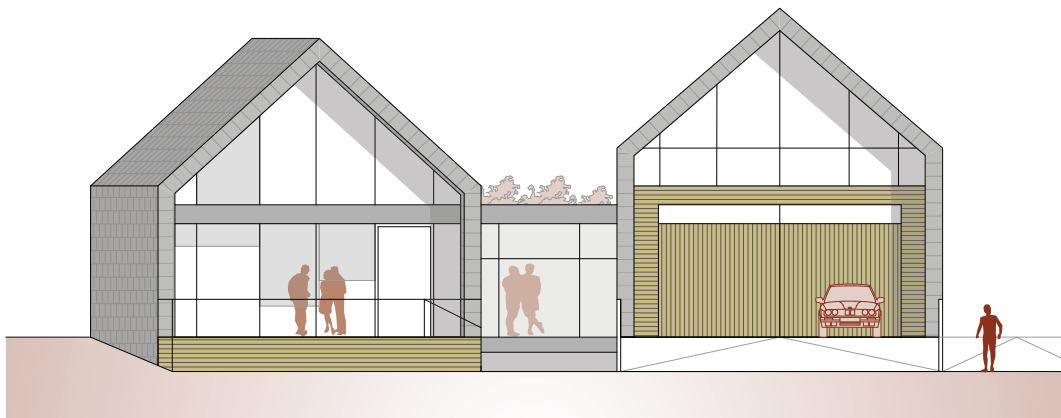
## GRUNDRISS OG





M 1:200

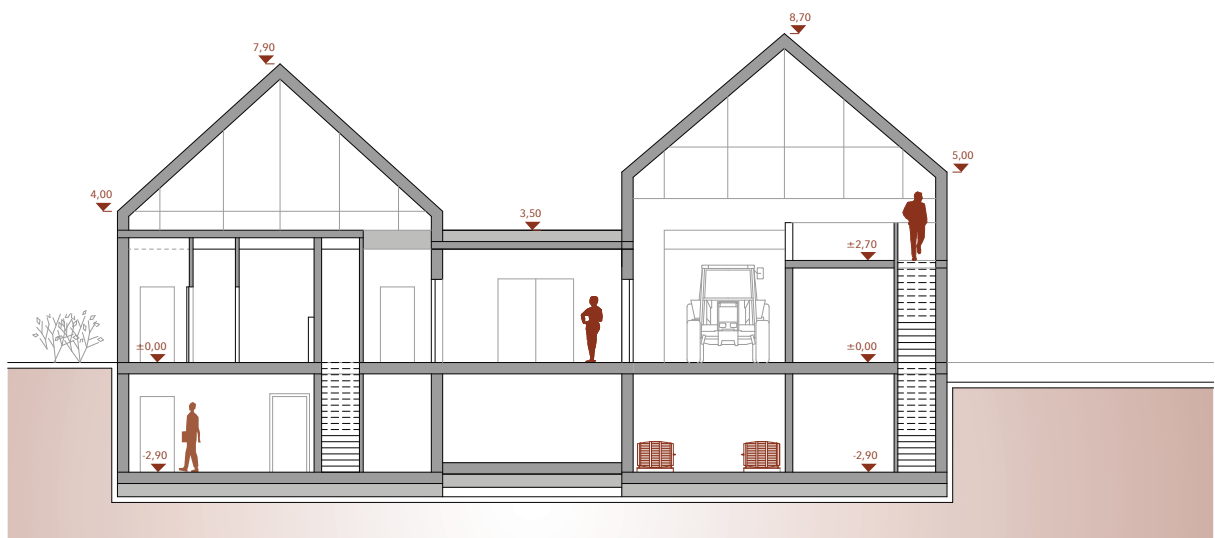
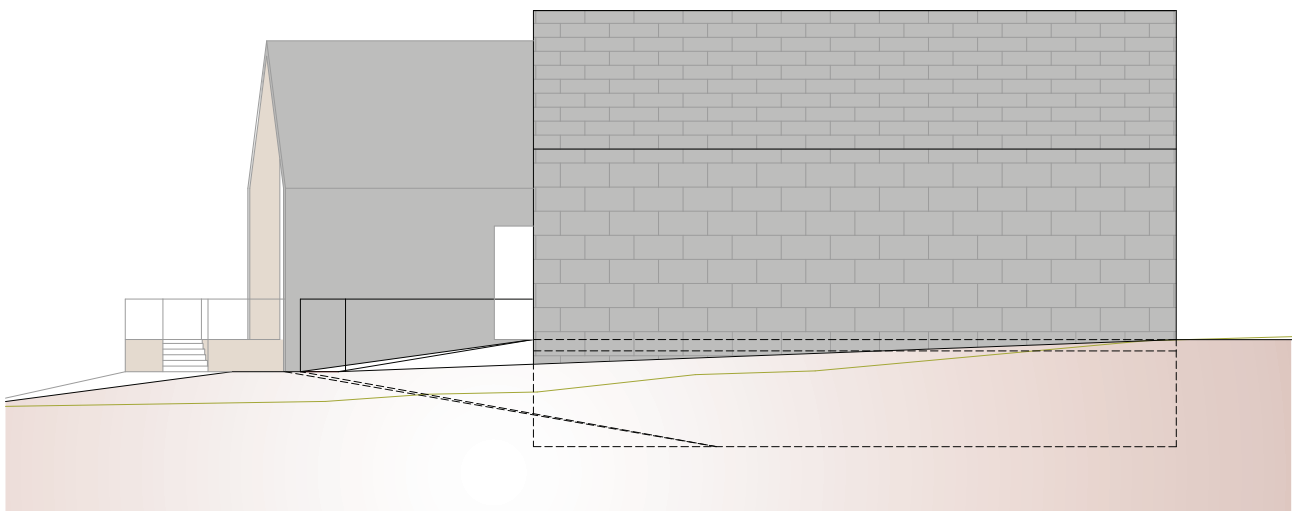
## ANSICHTEN





M 1:200

# SEITENANSICHT SCHNITT











# 1

2,00cm

6,00cm

6,00cm

2,4cm

6,00cm

12,00cm

0,35cm

10,00cm

# 2

2,00cm

6,00cm

3,00cm

18,00cm

0,35cm

10,00cm

# 3

6,00cm

8,00cm

20,00cm

# 4

3,00cm

10,00cm

20,00cm

# 5

6,00cm

3,00cm

7,00cm

35,00cm

8,00cm

≥10cm

15 cm

# 6

16,00cm

35,00cm

15,00cm

Schieferplatten m. offenen Fugen  
Befestigung mit Hinterschnittanker  
(z.B. von Fa. Rohscek)  
Metallunterkonstruktion (60/40)  
Metallunterkonstruktion (60/40)  
2- lagige bituminöse Abdichtung  
Verschalung vollflächig  
Holzlattung (60/60)  
dazwischen 6,00 cm WD  
Stahlprofil  
dazwischen 12,00 cm WD  
Dampfsperre  
CLT-Vollholz

Schieferplatten m. offenen Fugen  
Befestigung mit Hinterschnittanker  
(z.B. von Fa. Rohscek)  
Metallunterkonstruktion (60/40)  
Hinterlüftung  
Wärmedämmung EPS  
Dampfsperre  
CLT-Vollholz

Heizestrich versiegelt  
PE-Folie  
Trittschalldämmung  
Stahlbetondecke

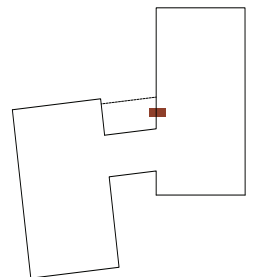
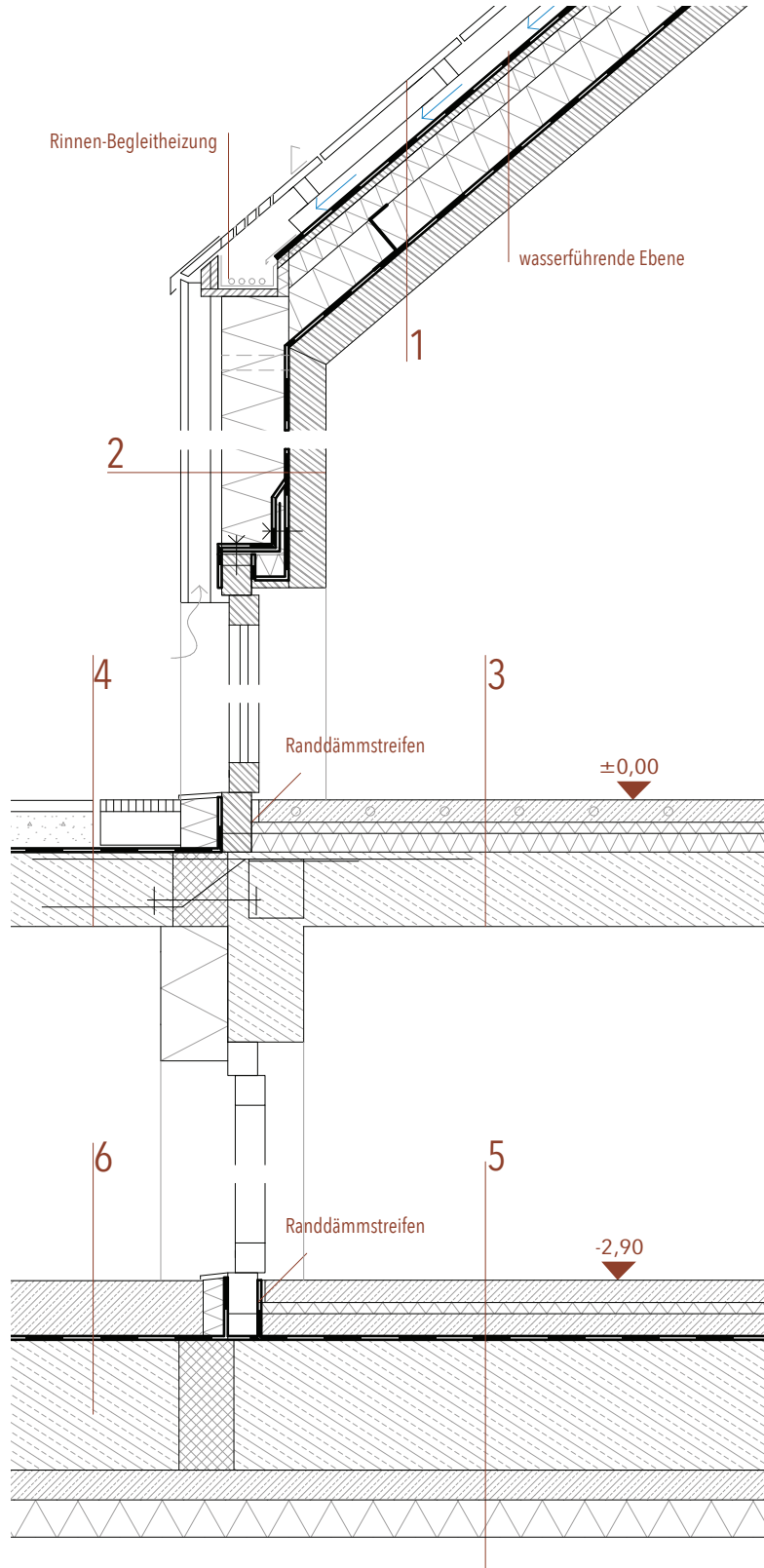
Natursteinplatten (nicht befahrbar)  
Splitt (Feinkies)  
Trennlage Vlies  
2- lagige bituminöse Abdichtung  
Stahlbetondecke

Estrich versiegelt und bewehrt  
PE-Folie  
Trittschalldämmung  
Ausgleichsschicht Beton  
Dampfbremse PE-Folie  
Plattenfundament WU-Beton  
Sauberkeitsschicht  
Wärmedämmung  
Rollierung

Betonplatte frostsicher mit Besenstrich und bewehrt  
Dampfbremse PE-Folie  
Plattenfundament WU-Beton  
Rollierung

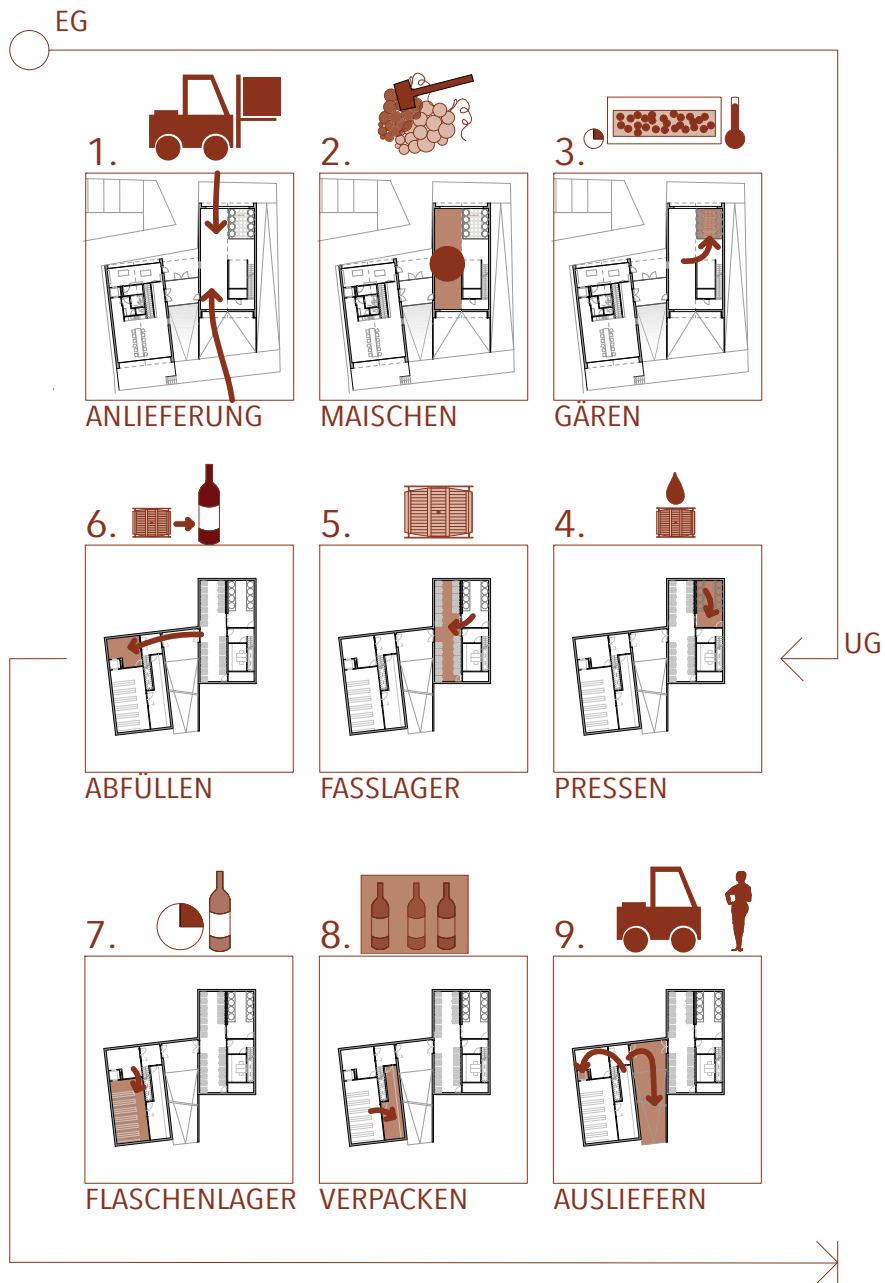


# FASSADENSCHNITT M1:20





## DER PRODUKTIONSABLAUF













## MATERIALKONZEPT

Abb.76

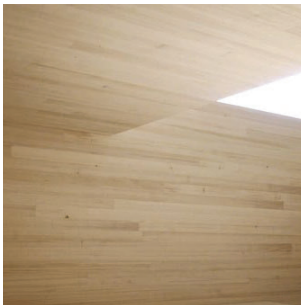


### SCHIEFER FASSADENPLATTEN FASSADE

Befestigung mit Hinterschnittanker  
offene Fugen

Schiefer gilt als ein Gestein der Region, da es nicht unweit von Eisenberg an der Pinka am Geschriebenstein vorgefunden werden kann und die Erde im Gebiet auch sehr tonhaltig ist.

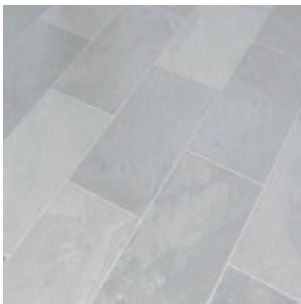
Abb.77



### CLT- VOLLHOLZPLATTE WEISSTANNE INNENWÄNDE TRAGEND

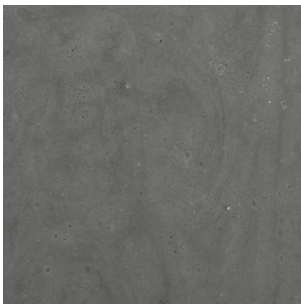
Historische Weinkeller wurden nicht nur aus Lehmbau erreicht, sondern man griff oftmals auch auf die Blockbauweise zurück. Da Holz stets ein Gefühl von Naturverbundenheit, Wärme und Echtheit vermittelt, wird in diesem Entwurf die Holzbauweise herangezogen.

Abb.78



### NATRUSTEINPLATTE SCHIEFER BODENBELAG AUSSEN

Abb.79



### ESTRICH VERSIEGELT BODENoberfläche INNEN





# SCHLUSSBEMERKUNGEN

Wein hat in Österreich eine Jahrtausend alte Tradition vorzuweisen. In Eisenberg an der Pinka kann der Weinbau bis in das 15. Jahrhundert zurückverfolgt werden. Zu Beginn war die Weinherstellung geprägt von Handarbeit. Doch mit der Zeit wurden immer mehr Hilfsmittel entwickelt, um die Arbeiter zu entlasten. Die größte Entwicklung geschah beim Arbeitsschritt des Weinpressens. Vom bloßen Zerstampfen der Trauben mit den Füßen, bis hin zur Erfindung der Spindel- und Baumpresse und letztendlich die Innovation der pneumatischen Presse.

Nicht nur der Produktionsprozess selbst stand unter einem großen Wandel, auch die Betriebsstruktur eines Winzerbetriebes hat sich maßgeblich der heutigen Zeit angepasst. Durch die Einführung des Internets hat ein Weinbauer heute die Möglichkeit sein Produkt weit über die Grenzen des Landes zu vermarkten. Um seine Verkaufszahlen ansteigen zu lassen, ist es die Herausforderung eine eigene Marke zu kreieren, welche den Endkunden zum Kauf anregt.

Bei all den Möglichkeiten, die sich einem Winzerbetrieb heute bieten, sei es durch die technische Entwicklung in der Weinherstellung, oder aber auch in der Möglichkeit des Marketings, sollte ein Weinbaubetrieb stets seiner Philosophie treu bleiben und auch seine Vergangenheit berücksichtigen. Denn nur ein stimmiges Gesamtprodukt zeugt von hoher Qualität.

All diese Faktoren spiegeln sich auch in der Beantwortung der anfangs gestellten Forschungsfragen wieder.

## “WIE KANN ICH AN EINEM HISTORISCHEN ORT BAULICH AGIEREN OHNE DIE GESCHICHTE UND TRADITIONEN DES WEINBAUS IM SÜDBURGENLAND AUSSER ACHT ZU LASSEN?”

Die Kellerstöckl in Eisenberg an der Pinka stehen stets in keinem Naheverhältnis zum Hauptwohnsitz ihrer Besitzer, sondern sind alleinstehende Solitärbauten am Kopfe des Weinbergs. Sie dienen als Lager- und Produktionsstätten. Es gilt also diese Funktion beizubehalten und die Ideen der Bespielung dieser Gebäude nicht aus den Ufern laufen zu lassen. Eine Wohnbebauung wäre fehl am Platz. Man muss darauf achten, dass die ursprüngliche Funktion der Produktions- und Lagerstätte erhalten bleibt. Auch die Größe



der Baukörper muss berücksichtigt werden. Es waren und sind kleine, einfachste Bauten, die bestmöglich ihrer Funktion folgten, bzw. folgen. Dachstühle wurden offen gelassen, um der Weinpresse genügend Raum zu schaffen und es entsteht der Eindruck, dass die Bauten sogar nur zum Schutz der Presse errichtet wurden. Somit gilt es auch bei neu errichteten Weinbaustätten nicht protzig zu reagieren und dem benötigten Raumprogramm seinen Platz zu geben, aber überflüssige Räumlichkeiten wegzulassen. Ist ein größerer Platzbedarf gefordert, so sollte man diesen unterirdisch abdecken, um die gewachsene Typologie nicht zu gefährden.

Über all die Jahre sind Bauformen wie das Satteldach und die Ausrichtung der Baukörper gleich geblieben. Nur wenige Bauten haben sich dieser bewährten Formen entledigt. Betrachtet man den Schwarzplan der Region, fallen diese "Ausreißer" sofort auf, da sie sich keineswegs in die gewachsene Struktur eingliedern und nicht als Teil des Ganzen fungieren. Demnach ist darauf zu achten, dem natürlichen Gefälle und der vorhandenen Grundstücksausrichtung zu folgen, das Gesamtbild passend zu ergänzen und nicht zu versuchen dagegen anzukämpfen.

### **"WIE SCHAFFT MAN ES EINE VIELSEITS GEWÜNSCHTE MODERNE ARCHITEKTURSPRACHE MIT HISTORISCHEN BAUFORMEN ZU VERBINDEN?"**

In dieser Arbeit wurde durch die Materialwahl bei der Bauweise versucht einen moderneren Zugang zur Bauaufgabe zu erreichen. Die ursprünglich üblichen Materialien Lehm und Stroh werden heute in dieser Art nicht mehr verwendet, da sich die klimatischen Bedingungen änderten und es jetzt wetterbeständigere, sowie feuerfestere, Materialien gibt. Die altbewährte Holzbauweise hingegen findet noch großen Anklang im Baugeschäft. Auf dieser Ebene gibt es viele technische Weiterentwicklungen, wie zum Beispiel CLT- Vollholzplatten oder die Holzsysteme von Thoma. Deshalb wurde im erarbeiteten Entwurf auf die Holzbauweise zurückgegriffen, da diese einen geschichtlichen Hintergrund vorweisen kann, aber immer weiterentwickelt wurde und trotz seiner Historie ein modernes Erscheinungsbild erzeugen kann. Seit jeher wurde der Holzbau gegen alle Arten von Witterungseinflüssen geschützt. Sei es die Weißkalkung der Lehmbauten,



das Strohdach, oder auch die Putzfassade der späteren Ziegelbauten. Zur Abschirmung des Niederschlagswassers von der Fassade kragte das Strohdach über diese aus. Um einen modernen Architekturcharakter zu erhalten, wurde in diesem Entwurf aus den üblicherweise getrennten Elementen der Dachhaut und der Fassade eine durchgehende Hülle für das Gebäude entworfen. Diese dient dem Haus als gesamtes Element zum Schutz. Bei den großflächigen Öffnungen (Glasfassade, Einfahrtstore Presshaus) wurde auf eine Auskragung des Daches zurückgegriffen, da hier ein Schutzmechanismus gegen Sonneneinstrahlung und Niederschlag gegeben sein sollte.

Dieser Lösungsansatz der Forschungsfrage, soll als beispielhaft angesehen und keinesfalls als Regel wahrgenommen werden. Er zeigt erneut die Komplexität dieser Fragestellung auf und kann sie nur in Teilgebieten beantworten. Denn die Verwendung anderer Baumaterialien wie Schiefer, oder die Abänderung der Form der Gebäudehülle kann als zu weit weg vom Original gesehen werden. Diese Eindrücke sind mit Sicherheit sehr subjektiv. Andere würden behaupten, es wäre den alten Formen zu sehr nachgeeifert und der Innovation wird in diesem Lösungsansatz kein Platz gelassen. Demnach dient er für die Nächsten als Anregung ein adäquateres Ergebnis zu entwickeln.

### **„SIND DIESE HISTORISCHEN BAUFORMEN HEUTE FÜR EINEN REIBUNGSLOSEN PRODUKTIONSABLAUF NOCH ZIELFÜHREND?“**

Im Grunde lässt sich behaupten, dass die historischen Formen dem heutigen Anspruch noch gerecht werden. Allerdings müssen diese dafür auf ein größeres Ausmaß skaliert werden. Die rechteckige Form kann den Bewegungsablauf gut aufnehmen. Während des Entwurfsprozesses kam jedoch die Frage auf, ob die Grundrissform des Rechtecks dem Prinzip des Kreislaufs gerecht werden kann. Prinzipiell unterstützt die Rechteckform den Ablauf gut, nur bei modernen entwurfstechnischen Fragen, wie zum Beispiel der Schaffung einer Blickbeziehung zwischen Fasskeller und Verkostungsraum, oder der strikten Trennung der Funktionsbereiche Produktion und Gastbereich, stieß man mit dieser Geometrie an seine Grenzen. Auch bedingt an den begrenzten Platzmöglichkeiten der als Kellerzone gewidmeten Grundstücke.



## QUELLENVERZEICHNIS:

### GEBUNDENE LITERATUR:

BAUER Karl, REGNER Ferdinand, FRIEDRICH Barbara: Weinbau; Cadamos Verlag, München 2017, 11. Auflage

GÖBEL Robert, Prof. Dr.: Persönlichkeitsorientierte Architektur & Weinmarketing, Verlag Gebrüder Kornmayer, Dreieich 2012

HORVATH Marion: Weinarchitektur Die Entstehung und Entwicklung in Niederösterreich und dem Burgenland von den Anfängen bis in die Gegenwart, Diplomarbeit, TU Wien 2006

LICHETENECKER Lucio: Kellerviertel Heiligenbrunn/Bgld.: Museum des 20. Jahrhunderts Wien; Ausstellung einer Entwicklungsstudie von Studenten der Lehrkanzlei für Kunstgeschichte und Denkmalpflege an der Technischen Hochschule Wien im Museum des 20. Jahrhunderts; Wien 1974, 1 Faltblatt (Leporello)

OLD Marnie: Wein Praktisches Wissen für Genießer, Dorling Kindersley Verlag GmbH, München 2017; genehmigte Sonderausgabe, Originaltitel: Workshop Wein

RATZ Alfred: „750 Jahre Deutsch= Schützen“ in: Unger, Günther (Hg.), 750 Jahre Deutsch Schützen Eisenberg, Mattersburg, 1971

SIMON Franz, Bäuerliche Bauten und Geräte Südburgenland und Grenzgebiete, im Selbstverlag des Autors, Oberschützen, 1981

STANWICK Sean, Loraine FOWLOW: Wine by Design Second Edition, John Wiley & Sons Ltd, Chichester 2010

STEIDL Robert: Kellerwirtschaft; Cadamos Verlag, München 2017, 10. Auflage

WOSCHEK Heinz- Gert, DUHME Denis, FRIEDRICHS Katrin: Wein und Architektur, Detail, München 2011, 1. Auflage

WOSCHEK Heinz- Gert, DUHME Denis, FRIEDRICHS Katrin: Wein und Raum, Detail, München 2014, 1. Auflage,

### INTERNET:

[daten.schule.at/dl/Wein\\_Oesterreich\\_kurz.doc](https://daten.schule.at/dl/Wein_Oesterreich_kurz.doc) (aufgerufen am 19.01.2019)

<http://www.stadt-wien.at/lifestyle/essen-trinken/wein-in-oesterreich-die-lange-tradition-des-weinbaus.html> (aufgerufen am 24.05.2018)

<https://glossar.wein-plus.eu/domitian> (aufgerufen am 19.01.2019)

<https://www.oesterreichwein.at/unser-wein/geschichte/> (aufgerufen am 19.01.2019)

[daten.schule.at/dl/Wein\\_Oesterreich\\_kurz.doc](https://daten.schule.at/dl/Wein_Oesterreich_kurz.doc) (aufgerufen am 24.05.2018)

<https://www.gobelsburg.at/schloss/geschichte> (aufgerufen am 22.02.2019)

<http://www.no.e.gv.at/noe/Landesarchiv/Buschenschank.html> (abgerufen am 24.05.2018)

<http://weingeschichte.blogspot.com/2014/02/der-schrecken-des-weinbaus-die.html> (abgerufen am 13.09.2018)

<https://www.lenzmoser.at/weinkellerei/lenz-moser-hochkultur.html> (aufgerufen am 13.09.2018)

<https://core.ac.uk/download/pdf/11590725.pdf> (aufgerufen am 14.09.2018)

<https://de.wikipedia.org/wiki/Glykolwein-Skandal> (aufgerufen am 14.09.2018)

[https://www.burgenland.at/fileadmin/user\\_upload/Downloads/Land\\_und\\_Politik/Land/Statistik/Wirtschaft/Land-\\_und\\_Fortwirtschaft/T4\\_Rebsorten.pdf](https://www.burgenland.at/fileadmin/user_upload/Downloads/Land_und_Politik/Land/Statistik/Wirtschaft/Land-_und_Fortwirtschaft/T4_Rebsorten.pdf) (aufgerufen am 22.02.2019)

<https://blog.liebherr.com/hausgeraete/at/weinfass/> (aufgerufen am 30.08.2018)

<https://deavita.com/lifestyle/weinlagerung-fass-tank-weinbereitung.html> (aufgerufen am 30.8.2018)

<https://www.weinfassversand.de/Shop/Gebrauchte-Faesser/170-bis-650L/225-Liter-gebrauchtes-Barriquefass-Eichenfass-Weinfass-Holzfass-Wasserfass-Dekofass::5.html>

<http://www.der-winzer.at/?id=2500%2C5472106%2C%2C%2CY2Q9NDkma3c9dmlldyZ4X19TRVR-fU1RBUIRbaGI0Ym94XT00MCZ4X19TRVRfRU5UllbaGI0Ym94XT00OCZpbmQ9MQ%3D%3D> (aufgerufen am 15.09.2018)

[http://www.sulinet.hu/oroksegtar/data/magyarorszagi\\_nemzetisegek/nemetek/beitrage\\_zur\\_volkskunde\\_der\\_ungarn-deutschen/1979/pages/005\\_der\\_weinbau.htm](http://www.sulinet.hu/oroksegtar/data/magyarorszagi_nemzetisegek/nemetek/beitrage_zur_volkskunde_der_ungarn-deutschen/1979/pages/005_der_weinbau.htm) (aufgerufen am 15.09.2018)

<https://www.falstaff.at/nd/wie-viel-marketing-braucht-der-wein/> (aufgerufen am 04.10.2018)

[http://www.rechnitz.at/fileadmin/user\\_upload/Wein/folder\\_weinfruehling\\_2017.pdf](http://www.rechnitz.at/fileadmin/user_upload/Wein/folder_weinfruehling_2017.pdf) (aufgerufen am 07.03.2019)

[https://de.wikipedia.org/wiki/Deutsch\\_Sch%C3%BCtzen-Eisenberg](https://de.wikipedia.org/wiki/Deutsch_Sch%C3%BCtzen-Eisenberg) (aufgerufen am 27.06.2019)

<http://www.statistik.at/blickgem/gemDetail.do?gemnr=10903&gemnam=Deutsch%20Sch%C3%BCtzen-Eisenberg> (aufgerufen am 27.06.2019)

<https://www.ris.bka.gv.at/GeltendeFassung.wxe?Abfrage=LrBgld&Gesetzesnummer=10000122> (aufgerufen am 07.03.2019)



## ABBILDUNGSVERZEICHNIS:

Alle nicht hier angeführten Abbildungen stammen von der Autorin.

Abb.1: [https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/a/a2/Maler\\_der\\_Grabkammer\\_des\\_Nebamun\\_002.jpg](https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/a/a2/Maler_der_Grabkammer_des_Nebamun_002.jpg) (aufgerufen am 28.02.2019 um 08:37)

Abb. 2: <https://www.welt.de/geschichte/article119948272/Sauer-aber-trotzdem-begehrt-Wein-im-alten-Rom.html#cs-Bankett-Fresco-roemisch-1-Jhdt.jpg> (aufgerufen am 28.02.2019 um 08:38)

Abb3: [https://www.stift-klosterneuburg.at/wp-content/uploads/2016/04/leopoldi\\_fasslrutschen-historisch.jpg](https://www.stift-klosterneuburg.at/wp-content/uploads/2016/04/leopoldi_fasslrutschen-historisch.jpg) (aufgerufen am 28.02.2019 um 08:39)

Abb4: <https://www.stift-klosterneuburg.at/wp-content/uploads/2016/04/stiftklbg-ostfassade-30x20-1920x0-c-default.jpg> (aufgerufen am 28.02.2019 um 08:39)

Abb 5: [https://img.mshanken.com/d/wso/Articles/2018/JM\\_Margaux032218\\_1600.jpg](https://img.mshanken.com/d/wso/Articles/2018/JM_Margaux032218_1600.jpg) (aufgerufen am 28.02.2019 um 08:40)

Abb. 6. <https://flic.kr/p/aSUcMk> (aufgerufen am 28.02.2019 um 08:42)

Abb7: [https://de.wikipedia.org/wiki/Datei:Lenz\\_Moser\\_Rebschnitt.jpg](https://de.wikipedia.org/wiki/Datei:Lenz_Moser_Rebschnitt.jpg) (aufgerufen am 28.02.2019 um 08:34)

Abb. 8: <https://tvthek.orf.at/program/Archiv/7648449/Der-Weinskandal/9056886/Der-Weinskandal/9056887> (aufgerufen am 28.02.2019 um 08:45)

Grafik 1: von der Autorin ( nach <https://glossar.wein-plus.eu/terroir> (aufgerufen am 14.09.2018))

Grafik2-6: von der Autorin (nach OLD Marnie: Wein Praktisches Wissen für Genießer, Dorling Kindersley Verlag GmbH, München 2017; genehmigte Sonderausgabe, Originaltitel: Workshop Wein)

Abb.10: BAUER Karl (nach BAUER, REGNER, FRIEDRICH; Weinbau, S.28)

Abb. 11: BAUER Karl (nach BAUER, REGNER, FRIEDRICH; Weinbau, S.32)

Abb. 12: BAUER Karl (nach BAUER, REGNER, FRIEDRICH; Weinbau, S.32)

Grafik 7: von der Autorin (nach OLD Marnie: Wein Praktisches Wissen für Genießer, Dorling Kindersley Verlag GmbH, München 2017; genehmigte Sonderausgabe, Originaltitel: Workshop Wein)

Abb. 14: „Einführung in die Rebsortenkunde“, H MOOG, E. Ulmer Stuttgart, 1957 (nach BAUER, REGNER, FRIEDRICH; Weinbau, S.53)

Abb. 15-17: Laura Varsits, 2018

Grafik 8: von der Autorin (nach STEIDL Robert, Kellerwirtschaft, S. 104)

Abb. 18-23: Laura Varsits, 2018

Grafik 9,10,11,12: von der Autorin (nach OLD Marnie: Wein Praktisches Wissen für Genießer, Dorling Kindersley Verlag GmbH, München 2017; genehmigte Sonderausgabe, Originaltitel: Workshop Wein)

Abb. 24: <http://2.bp.blogspot.com/-m3rySY-zr5M/Vi5GB5J9eCI/AAAAAAAAzIU/pCMA-mIDLfQ/s400/162.JPG> (aufgerufen am 28.02.2019 um 09:11)

Abb. 25: [https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/9/9c/Ch%C3%A2teau\\_Mouton\\_Barriques.jpg](https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/9/9c/Ch%C3%A2teau_Mouton_Barriques.jpg) (aufgerufen am 28.02.2019 um 09:13)

Abb. 26: [https://www.moeschle.com/fileadmin/\\_processed\\_/7/9/csm\\_Wein\\_Sekt\\_1117\\_2fa55446a1.jpg](https://www.moeschle.com/fileadmin/_processed_/7/9/csm_Wein_Sekt_1117_2fa55446a1.jpg) (aufgerufen am 28.02.2019 um 09:14)

Abb. 27: [https://www.speidel-edelstahlbehälter.de/files/edelstahlbehälter/bilder/kunden/\\_header/kunden-weingut-weber.jpg](https://www.speidel-edelstahlbehälter.de/files/edelstahlbehälter/bilder/kunden/_header/kunden-weingut-weber.jpg) (aufgerufen am 28.02.2019 um 09:15)

Abb. 28: [http://spaniens-weinwelten.com/wp-content/uploads/2017/04/WUe\\_WeingutStein\\_DSC7279-1.jpg](http://spaniens-weinwelten.com/wp-content/uploads/2017/04/WUe_WeingutStein_DSC7279-1.jpg) (aufgerufen am 28.02.2019 um 09:15)

Abb. 30, 35-41: Lucio LICHETENECKER: Kellerviertel Heiligenbrunn/Bgld.: Museum des 20. Jahrhunderts Wien; Ausstellung einer Entwicklungsstudie von Studenten der Lehrkanzlei für Kunstgeschichte und Denkmalpflege an der Technischen Hochschule Wien im Museum des 20. Jahrhundert; Wien 1974, 1 Faltblatt (Leporello)

Abb. 29, 31-34: [http://www.sulinet.hu/oroksegtar/data/magyarorszagi\\_nemzetisegek/nemetek/beitrag\\_zur\\_volkskunde\\_der\\_ungarndeutschen/1979/pages/005\\_der\\_weinbau.htm](http://www.sulinet.hu/oroksegtar/data/magyarorszagi_nemzetisegek/nemetek/beitrag_zur_volkskunde_der_ungarndeutschen/1979/pages/005_der_weinbau.htm) (aufgerufen am 28.02.2019 um 09:16)

Abb. 42-54: Franz SIMON

Grafik 14: von der Autorin ( nach: GÖBEL Robert, Prof. Dr.: Persönlichkeitsorientierte Architektur & Weinmarketing, Verlag Gebrüder Kornmayer, Dreieich 2012)

Abb. 55: [https://s3.us-east-2.amazonaws.com/steven-holl/uploads/projects/project-images/ChristianRichters\\_LoisiumVisitor\\_cr3733584\\_WV.jpg](https://s3.us-east-2.amazonaws.com/steven-holl/uploads/projects/project-images/ChristianRichters_LoisiumVisitor_cr3733584_WV.jpg) (aufgerufen am 28.02.2019 um 09:22)

Abb. 56: [https://www.loisium.com/uploads/tx\\_templavoila/Kubus\\_LOISIUM\\_Weinerlebniswelt.jpg](https://www.loisium.com/uploads/tx_templavoila/Kubus_LOISIUM_Weinerlebniswelt.jpg) (aufgerufen am 28.02.2019 um 09:23)

Abb. 57: [https://www.loisium.com/typo3temp/\\_processed\\_/csm\\_Zu\\_Ehren\\_der\\_Kunst\\_7c520f2afa.jpg](https://www.loisium.com/typo3temp/_processed_/csm_Zu_Ehren_der_Kunst_7c520f2afa.jpg) (aufgerufen am 28.02.2019 um 09:24)

Abb. 58&59: [http://www.rechnitz.at/fileadmin/user\\_upload/Wein/folder\\_weinfruehling\\_2017.pdf](http://www.rechnitz.at/fileadmin/user_upload/Wein/folder_weinfruehling_2017.pdf) (aufgerufen am 28.02.2019 um 09:24)

Abb. 60: <http://www.wachter-wiesler.at/wp-content/uploads/2016/06/JL-0072-Bearbeitet-e1466608444646-1996x923.jpg> (aufgerufen am 28.02.2019 um 09:25)

Grafik 15-16: von der Autorin (nach OLD Marnie: Wein Praktisches Wissen für Genießer, Dorling Kindersley Verlag GmbH, München 2017; genehmigte Sonderausgabe, Originaltitel: Workshop Wein)

Abb. 61: [https://de.wikipedia.org/wiki/Deutsch\\_Sch%C3%BCtzen-Eisenberg#/media/File:AUT\\_Deutsch\\_Sch%C3%BCtzen-Eisenberg\\_COA.png](https://de.wikipedia.org/wiki/Deutsch_Sch%C3%BCtzen-Eisenberg#/media/File:AUT_Deutsch_Sch%C3%BCtzen-Eisenberg_COA.png) (aufgerufen am 28.02.2019 um 09:26)

Abb. 62: [https://www.eisenberg.at/cms/themes/eisenberg/default\\_html\\_files/2395.jpg](https://www.eisenberg.at/cms/themes/eisenberg/default_html_files/2395.jpg) (aufgerufen am 28.02.2019 um 09:27)

Abb. 63: <https://www.zvab.com/Abbildung-Vöstung-Giszing-Ungarn-1665.-Hieronymus/17477131937/bd#&gid=1&pid=1> (aufgerufen am 28.02.19 um 09:28)

Abb. 64 & 65: Unger, Günther (Hg.), 750 Jahre Deutsch Schützen Eisenberg, Mattersburg, 1971, S. 65

Abb. 67: <https://www.google.at/maps/> (aufgerufen am 27.02.19 um 19:00)

Abb. 68: <https://gis.bglld.gv.at/WebGIS/synserver> (aufgerufen am 27.02.19 um 19:20)

Abb. 75: [https://www.google.com/maps/@47.1974983,16.4074993,3a,65.6y,298.1h,73.26t/data=!3m8!1e1!3m6!1sAF1Qip-MJrauovWROXzenicbMOggerGb7bDyPav\\_sCbhh!2e10!3e11!6shhttps:%2F%2Fh5.googleusercontent.com%2Fp%2FAF1QipM-JrauovWROXzenicbMOggerGb7bDyPav\\_sCbhh%3Dw203-h100-k-no-pi-0-ya140.00017-ro-0-fo100!7i17766!8i5557](https://www.google.com/maps/@47.1974983,16.4074993,3a,65.6y,298.1h,73.26t/data=!3m8!1e1!3m6!1sAF1Qip-MJrauovWROXzenicbMOggerGb7bDyPav_sCbhh!2e10!3e11!6shhttps:%2F%2Fh5.googleusercontent.com%2Fp%2FAF1QipM-JrauovWROXzenicbMOggerGb7bDyPav_sCbhh%3Dw203-h100-k-no-pi-0-ya140.00017-ro-0-fo100!7i17766!8i5557) (aufgerufen am 08.03.2019 um 19:05)

Abb. 76: <https://www.baulinks.de/webplugin/2013/i/2206-rathscheck8.jpg> (aufgerufen am 08.03.2019 um 19:06)

Abb. 77: [https://www.holzkurier.com/content/holz/holzkurier/de/holzbau/2015/10/holzwuerfel\\_zum\\_anfassen/\\_jcr\\_content/parArticleImage/articleimage.fitIn.agrarverlag\\_articleimage\\_md.jpg/1490626212929/14436241248110.jpg](https://www.holzkurier.com/content/holz/holzkurier/de/holzbau/2015/10/holzwuerfel_zum_anfassen/_jcr_content/parArticleImage/articleimage.fitIn.agrarverlag_articleimage_md.jpg/1490626212929/14436241248110.jpg) (aufgerufen am 08.03.2019 um 19:06)

Abb. 78: <https://maxfrei.ch/wp-content/uploads/2015/05/cinza1-150x150.jpg> (aufgerufen am 08.03.2019 um 19:07)

Abb. 79: <http://www.estrich-mueller.de/typo3temp/pics/94e4a04251.jpg> (aufgerufen am 08.03.2019 um 19:07)

Tabelle 1-3: <https://www.weinfassversand.de/Shop/Gebrauchte-Faesser/170-bis-650L/225-Liter-gebrauchtes-Barriquefass-Eichenfass-Weinfass-Holzfass-Wasserfass-Dekofass::5.html> (aufgerufen am 10.08.2018 um 14:18)

Tabelle 4: [https://geodaten.bglld.gv.at/fileadmin/gis\\_downloads/raumordnung/Planzeichen\\_VO\\_2015\\_3.3\\_asv\\_sig.pdf](https://geodaten.bglld.gv.at/fileadmin/gis_downloads/raumordnung/Planzeichen_VO_2015_3.3_asv_sig.pdf) (aufgerufen am 07.03.2019 um 20:50)