

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

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



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

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

# DIPLOMARBEIT

## WEINHOTEL INNVIERTEL

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

Univ.Lektor Oberrat Dipl.Ing. Dr.techn. Herbert Keck

E253, Institut für Architektur und Entwerfen, TU Wien  
E253.2, Abteilung Wohnbau und Entwerfen

eingereicht an der Technischen Universität Wien  
Fakultät für Architektur und Raumplanung

von

**Thomas Kitzmantl**  
0927330

Wien, am 03.11.2016



WEINHOTEL INNVIERTEL

04-  
05

für meine Eltern

06-  
07

## KURZFASSUNG

Die vorliegende Arbeit befasst sich mit dem Entwurf eines „Weinhotels“ im Innviertel (Oberösterreich).

Damit der Weinbau in der Region national konkurrenzfähig werden kann, schließen sich in einem fiktiven Szenario, mehrere Winzer zu einer Bauherrengemeinschaft zusammen. Sie wollen ihre Ressourcen bündeln und in eine angemessene Weinproduktionsstätte investieren.

Gleichzeitig soll den Weinbauern ein Platz geschaffen werden, an dem sie die Möglichkeit haben, ihre regionalen Produkte zu präsentieren.

Mehrtägige Weinseminare in einem überschaubaren, aber hochwertigen Hotel, sollen Gäste anziehen und den Weinbau aus dem Innviertel einer breiteren Masse zugänglich machen.

Das ausgewählte Grundstück für das Weinhotel besticht nicht nur durch seine atemberaubende Aussicht über das Innviertel, sondern auch durch seine zentrale Lage. Darüber hinaus ist Weinbau auf bis zu 20 Hektar möglich.

Der Entwurf selbst legt seinen Schwerpunkt auf die Verschmelzung von Hotelbetrieb und Weinproduktion. Die Wegführung ist so konzipiert, dass der Besucher der Produktion so nahe wie möglich kommt, ohne diese je wirklich zu stören.

Die Produktionsstätte in den Untergeschossen ist durch ihre Gliederung in zwei Ebenen, für einen zeitgemäßen Herstellungsprozess optimiert. Das Gewölbe, wie es in einem traditionellen Weinkeller zu finden ist, wird neu interpretiert, um gleichzeitig zum eindrucksvollen Aufenthaltsort für Verkostungen zu werden.

08-  
09

## ABSTRACT



The present work deals with the design of a „wine hotel“ in Innviertel (Upper-Austria).

In order to become competitive, on a national level, wineries decide to form a builder-owner-association in a fictional scenario. They want to pool their resources and build a new and state of the art winery.

A wine hotel offers winegrowers the possibility to promote their regional products and provides a small but sophisticated venue for wine-seminars which should attract even more guests.

The chosen location not only stands out because of its stunning view over the landscape, but it also has the possibility to cultivate 20ha of wine.

The designs focus is on merging the hotel with the process of making wine. Paths through the building are designed in a way that visitors have the possibility to be very close to production, even though they will never be able to disturb it.

Due to the fact that the production site is split up in two levels, the production-process can be handled in a very contemporary way.

The reinterpretation of the traditional vault, that is expected in old wineries, becomes an impressive place for enjoying delicious Austrian wine.

# INHALT

GESCHICHTE DES WEINBAUS IN ÖSTERREICH  
WEINBAU IN OBERÖSTERREICH  
WEINBAUERN IM INNVIERTEL

ABLAUF  
ROTWEIN - WEISSWEIN

EINFÜHRUNG

1

| 12-15

WEINBAU

2

| 16-33

WEINPRODUKTION

3

| 34-45

GESCHICHTLICHER ABRISS  
WEINARCHITEKTUR IN ÖSTERREICH

WEINARCHITEKTUR

4

| 46-55

LAGE  
KONZEPT  
WEGEFÜHRUNG

WEINHOTEL  
INNVIERTEL

5

| 56-77

GRUNDRISSE  
SCHNITTE  
ANSICHTEN  
FASSADENSCHNITT

PLÄNE

6

| 78-115

LITERATURVERZEICHNIS  
ABBILDUNGSVERZEICHNIS

ANHANG

7

| 116-121



# *EINFÜHRUNG*

1

14 -  
15



„Wein wird in Österreich nicht nur in den Weinbauregionen „Weinland“ (Niederösterreich, Burgenland und Wien) und „Steirerland“ (Steiermark) angebaut, sondern auch in allen anderen Bundesländern, die in der Weinbauregion „Bergland“ zusammengefasst sind.“<sup>1</sup>

Zahlreiche Orts- und Hausnamen in ganz Oberösterreich weisen darauf hin, dass der Weinbau einst ein relevanter wirtschaftlicher Faktor war.

Tatsächlich erlebte der Weinbau vom 14. bis zum 16. Jahrhundert seine Hochblüte. Aufgrund von klimatischen Veränderungen mit geringerer Sonnenaktivität („Kleine Eiszeit“) ging der Weinbau sukzessive zurück, das Bierbrauen etablierte sich. Mit dem 19. Jahrhundert kam der Anbau fast vollständig zum Erliegen.

Aufgrund der neuerlichen klimatischen Veränderungen kann man in Oberösterreich, vor allem auch im Innviertel, von einer kleinen Renaissance des Weinbaus sprechen.

Insgesamt werden bereits wieder 20 Hektar bewirtschaftet und der Trend zeigt weiter nach oben.<sup>2</sup>

Ein weiterer Trend, den sich vor allem etablierte Winzer in Österreich zu Nutze gemacht haben, ist der Bau moderner Produktionsstätten in Kombination mit anspruchsvoller Architektur – die sogenannte „Weinarchitektur“.

Neben dem Vorteil, den produzierten Wein in modernem Ambiente präsentieren zu können, kann gleichzeitig, durch geschickte Planung, die Produktion im eigenen Haus optimiert werden.

Da der oberösterreichische Weinbau gerade erst am Anfang seiner „Renaissance“ steht und sich die Anbaufläche auf eine Vielzahl kleinerer Betriebe aufteilt, entschließen sich mehrere Winzer aus dem Innviertel dazu, in einem fiktiven Szenario, eine Bauherrengemeinschaft zu gründen und es den „großen Weinbauern“ gleichzutun...

1 | Österreich Wein Marketing GmbH (Hrsg.): Weinbaugebiete der Region Bergland

2 | vgl. Österreich Wein Marketing GmbH (Hrsg.): Weinbaugebiete der Region Bergland





*WEINBAU*

*2*

# GESCHICHTE DES WEINBAUS IN ÖSTERREICH

*„Die österreichischen Weine gehören zu den am besten bereiteten der Welt, wie Weinliebhaber und vor allem Sommeliers rund um den Globus zunehmend erkennen. Wertschätzung genießen insbesondere die trockensten, körperreichen Weissen, die [...] sich mitunter in der Flasche über lange Zeit steigern können.“<sup>1</sup>*

1 | Robinson, Jancis  
2010: Das Hallwag Hand-  
buch Wein, S: 296

20-  
21





Der österreichische Wein genießt national wie international einen immer besseren Ruf.

Dies ist wohl auf die lange Winzertradition, die in diesem Land herrscht, zurückzuführen. Bereits die Kelten betreiben ca. 700 v.Chr. eine Form des Weinbaus, wenngleich diese noch sehr einfach gehalten ist, im heutigen Burgenland und Niederösterreich.

Doch erst die Römer bringen den Weinbau in seiner systematischen Form nach Österreich. Nachweise dafür findet man vor allem im Donauraum, dem heutigen Carnuntum, dessen Name heute noch auf seine römischen Wurzeln verweist.

In den nachfolgenden Jahrhunderten erlebt die österreichische Winzerkultur ein ständiges Auf und Ab, was vor allem Völkerwanderungen und Kriegen geschuldet ist.

Da zwischen 890 und 955 n.Chr. die Einfälle der Magyaren für erneute Rückschläge sorgen, intensivieren immer mehr Klöster die Bewirtschaftung ihrer Liegenschaften, vor allem an der Donau. Zu dieser Zeit entstehen Anlagen wie die Terrassenkulturen in der Wachau, die Zisterzienser bringen die burgundische Weinkultur in die Thermenregion, Weinbau etabliert sich auch in Wien und unzählige Kellerlokale und Trinkstuben öffnen ihre Türen.

Abb. 02 | Weinreben in Galgenberg (NÖ)

22 -  
23





Dies alles gipfelt im 16. Jahrhundert, in dem die Rebfläche in Österreich ihre größte Ausdehnung erlebt, entlang der Donau bis nach Oberösterreich, der Steiermark und sogar in den restlichen Bundesländern (Salzburg, Kärnten, Tirol und Vorarlberg). Man geht davon aus, dass die bewirtschaftete Fläche mindestens dreimal so groß ist wie heute.

Ab dem 17. Jahrhundert geht der Weinbau jedoch aufgrund der Türkenbelagerung, hoher Steuern und der aufstrebenden Bierkultur sukzessive zurück und erliegt beinahe völlig, als im 19. Jahrhundert Mehltau und die Reblaus Weinkulturen weitestgehend zerstören.

Viele Pioniere nehmen sich der Weinkultur nach diesem starken Rückschlag an.

Einführungen der sogenannten Hochkulturen und der Mechanisierung sorgen für einen starken Anstieg der Quantität.

Erst der so genannte „Weinskandal“ im Jahr 1985, bei dem Wein mit Diethylenglykol angereichert wird, sorgt für einen neuerlichen Einbruch. Als direkte Konsequenz setzt der österreichische Staat ein neues Weingesetz durch, welches als eines der strengsten der Welt gilt.<sup>2</sup>

Dieser Durchsetzung ist es zu verdanken, dass sich der Kunde auf die hohen Standards in der Produktion und somit auf die ausgezeichnete Qualität des Weins verlassen kann und der österreichische Wein den guten Ruf, den er seitdem genießt, weiter ausbauen kann.

<sup>2</sup> | vgl. Österreich  
Wein Marketing GmbH  
(Hrsg.): Weinbaugebiete  
der Region Bergland

24 -  
25

## WEINBAU IN OBERÖSTERREICH



Der Weinbau in Oberösterreich, der sogenannten Region Bergland, hat eine ähnlich lange Tradition wie die etablierten Weinbaugebiete Burgenland, Niederösterreich oder Steiermark.

Es wird Wein im Mühlviertel, Innviertel, Hausruckviertel und Traunviertel angebaut, wobei die Anbauflächen im Jahre 1050 angeblich sogar das benachbarte Donauland übertreffen.

Aufgrund der Verschlechterung der Situation für den Weinbau in gesamt Österreich im 16.-17. Jahrhundert (siehe oben) kommen für Oberösterreich noch weitere Faktoren zum Tragen. Durch die dramatischen Verschlechterungen der klimatischen Bedingungen verschieben sich die Grenzen des Weins nach Osten und der Weinbau kommt fast völlig zum Erliegen.

Nach diesem Niedergang wird der Weinbau in Oberösterreich für lange Zeit ruhen, beziehungsweise nur von sehr wenigen Weinliebhabern im Privaten betrieben werden.

Die neuerlichen klimatischen Änderungen sorgen dafür, dass sich die Weinbaugrenzen wieder weiter in Richtung Norden verschieben.

Aufgrund der wachsenden Anzahl von Weinbauern, die vor allem darauf bedacht sind, Qualitätswein zu erzeugen, wird in Oberösterreich im Jahr 2008 ein eigenes Weinbaugesetz eingeführt. <sup>1</sup>

Des Weiteren gibt die Landwirtschaftskammer an, dass im Moment ca. 50 Hektar Rebflächen von 37 Betrieben bewirtschaftet werden, wobei Experten mit einer Verdoppelung auf 100 Hektar in den kommenden 5 Jahren rechnen. <sup>2</sup>

1 | vgl. Österreich Wein Marketing GmbH (Hrsg.): Der Weinbau in Oberösterreich-Aufbruchsstimmung in der „Weinregion Bergland“

2 | vgl. Strebl, Heimo: Pressemitteilung LK-OÖ Spitzenjahr für Oberösterreichs Winzer

26 -  
27



Die neuerlichen klimatischen Änderungen sorgen dafür, dass sich die Weinbaugrenzen wieder weiter in Richtung Norden verschieben.

Die möglichen Anbaugebiete in Oberösterreich sind hauptsächlich auf das Zentrum des Landes beschränkt. Im Norden herrscht, mit den Granit- und Gneisböden der Böhmisches Masse, zu raues und kühles Klima. Ebenso wenig ist das Klima im Süden mit der Flyschzone geeignet für Qualitätswein.

Im Zentralraum findet man sandige, lehmig-tonige Böden und fruchtbare Braunerde.

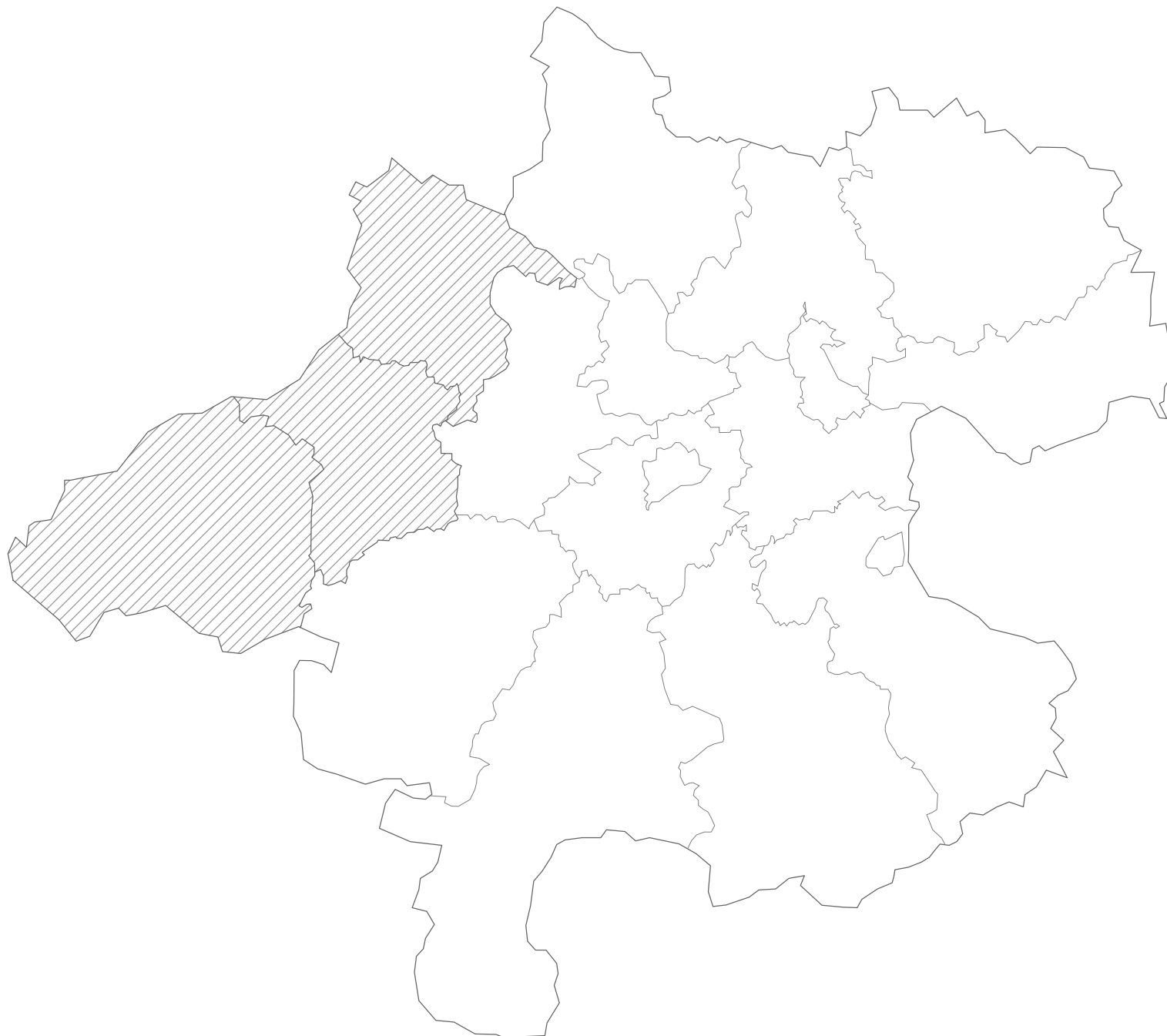
Die Seehöhe liegt dort mit 240-480m im optimalen Bereich, wobei die zur Weinproduktion verarbeiteten Rebsorten besondere, der Region angepasste Eigenschaften vorweisen sollten. Winterhärte, späte Blüte und eine hohe Resistenz gegen Pilzkrankheiten sollten einige dieser Anforderungen sein.

Winzer setzen somit vorwiegend auf Weißweiren wie Grüner Veltliner, Chardonnay, Bouvier und Riesling. Blauer Burgunder, Zweigelt, Blauer Portugieser und St. Laurent sind bei den Rotweinen zu bevorzugen.<sup>3</sup>

3 | vgl. Putschögl, Franz  
2009: Der Weinbau in  
Oberösterreich - Auf-  
bruchsstimmung in der  
„Weinregion Bergland“?

28 -  
29

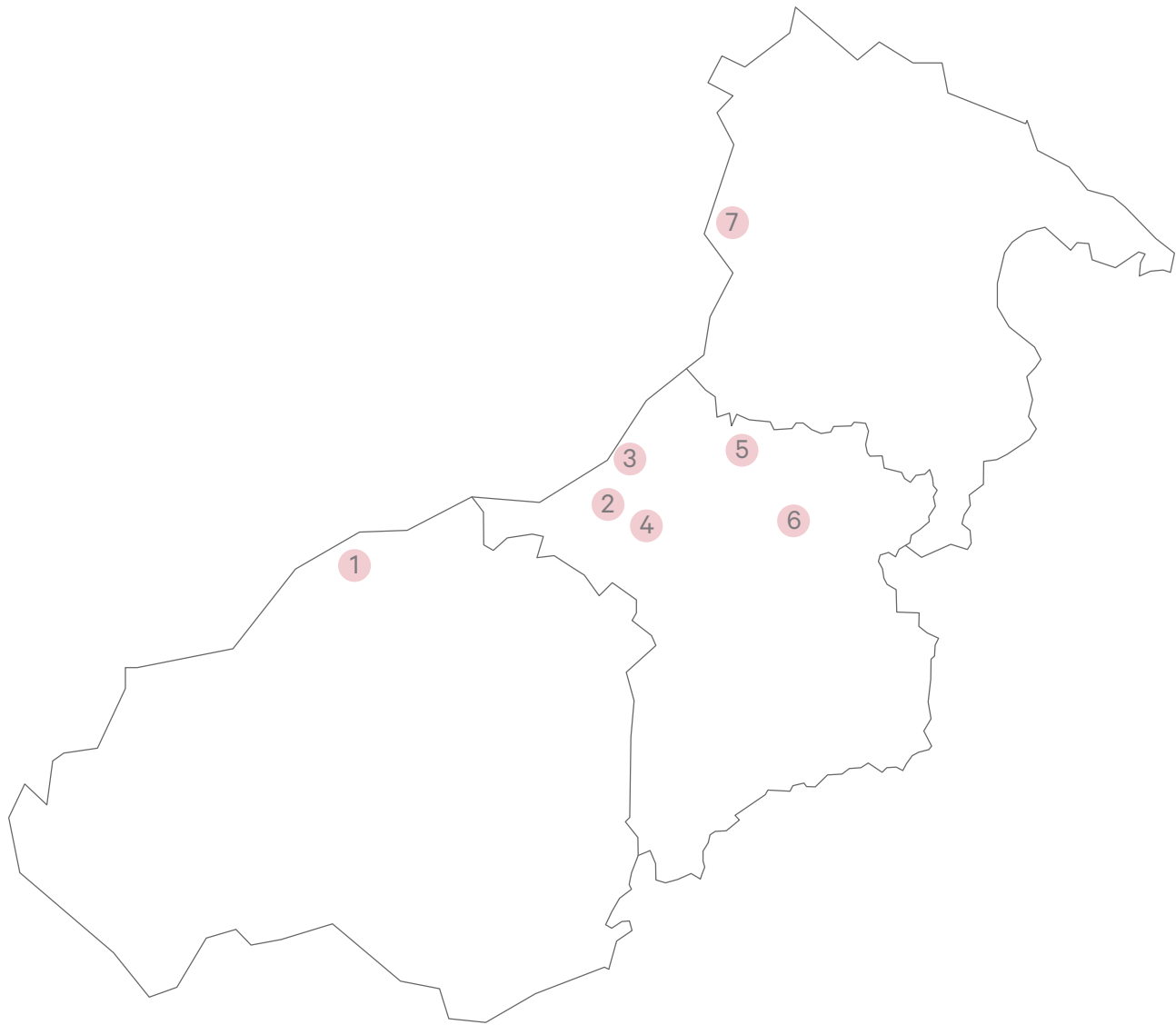
WEINBAUERN IM INNVIERTEL



30-  
31

- 1 | GÜNTER LINECKER - RANSHOFEN
- 2 | WEINBAU NUSSBAUMER - KIRCHHEIM IM INNKREIS
- 3 | JOSEF DIEPLINGER - OBERNBERG AM INN
- 4 | ING. WOLFGANG KÖLTRINGER - WEILBACH
- 5 | HANS-JÜRGEN WATZINGER - OSTERNACH
- 6 | FRIEDRICH GAISBAUER - ANDRICHSFURT
- 7 | GÜNTER SCHATZBERGER - SCHÄRDING

WEINBAUERN IM INNVIERTEL







# WEINGUT KÖLTRINGER

Das Weingut von Wolfgang Költringer rückt zusehends in den Mittelpunkt der Weinproduktion des Innviertels. Mit seinen Qualitätsweinen sticht er bei Expertenjurys Weine aus etablierten Regionen, wie dem Burgenland oder Niederösterreich, aus.

Die fruchtigen Weine sind mit Alkohol von 11,2 bis 13 Vol. % ausgestattet und werden in Edelstahltanks ausgebaut. <sup>1</sup>

## ÜBERBLICK

Weinbau: 350m Seehöhe

800mm Niederschlag / Jahr

Boden: von trockener Braunerde über sandigen Lehm bis zu mittelschwerem Lehmboden

## SORTEN

Rivaner, Chardonnay, Veltliner, Weißburgunder, Muskateller, Zweigelt, Blauburger

## VERMARKTUNG

- ab Hof
- ausgewählte Regionalläden
- Gastronomie

1 | vgl. Sokoloff, Stephen  
2015: Wird das Innviertel  
nun zum Weinviertel?,  
S:27



# *WEINPRODUKTION*

3

36-  
37

ABLAUF

*„Trauben zu Wein zu verarbeiten ist relativ einfach [...] schwer ist es lediglich, einen Wein daraus zu machen, der interessant schmeckt und sich unendlich lange aufbewahren lässt.“<sup>1</sup>*

1 | Robinson, Jancis  
2010: Das Hallwag Hand-  
buch Wein, S: 84



... Um so einen qualitativ hochwertigen Wein herstellen zu können, bedarf es nicht nur ausgezeichneten Rohstoffmaterials, auch die Herstellung muss in ihrem Ablauf konsequent durchdacht sein. Diese Konsequenz kann nur durch architektonische Lösungen im Keltereibetrieb gewährleistet werden.<sup>2</sup>

Da sich die Methoden der Weinbauern über die Jahrhunderte weg kaum verändert haben, ist der Prozess an sich seit jeher der gleiche. Ausschließlich die Möglichkeiten, diese Prozesse durchzuführen, haben sich aufgrund der technischen Fortschritte geändert und führten somit zu neuen Raumprogrammen für die Keltereien. Zur bestmöglichen Planung einer funktionierenden Kelterei ist das Verständnis des Prozesses, der zeitgemäßen Weinherstellung, unumgänglich.<sup>3</sup>

Der Weg der Traube beginnt nach der Ernte mit dem Transport in das Kelterhaus. Nachdem sie vom Ast- und Blätterwerk getrennt wurden, dem sogenannten Entrappen, werden die Trauben in den Mühlen „aufgerissen“. Das heißt, die Schale der Traube wird aufgebrochen, damit der darin enthaltene Fruchtzucker austreten kann und somit die Gärung in Gang gesetzt werden kann.

Wichtig dabei ist, dass die Kerne unbeschädigt bleiben, ansonsten treten zu viele Bitterstoffe aus. Um die Maische, so werden die Trauben nach dem Prozess des „Aufreißen“ genannt, möglichst schonend zur Presse zu leiten, wird sich oft der Schwerkraft bedient.

Der Vorgang in der Presse („Keltern“) dient dazu, den Traubensaft von den restlichen Bestandteilen, die übrig bleiben, zu trennen.

Bevor der Traubensaft nun endgültig in die bekannten Edelstahltanks weitergeleitet werden kann, wird er durch eine Filtration geklärt. Durch Zufuhr von Hefe, kann der Gärprozess nun endgültig eingeleitet und somit der enthaltene Zucker in Alkohol umgewandelt werden.

Der Weinabstich dient infolgedessen dazu, die Hefe wieder zu entfernen, dies geschieht, indem der Wein in sogenannte „Barrique-Fässer“ abgefüllt, oder erneut in Edelstahltanks umgeleitet wird.

Ist die Reifezeit aus Sicht des Weinbauern abgelaufen, wird der fertige Wein in Flaschen abgefüllt.<sup>4</sup>

2 | vgl. Datz; Kullmann  
2007: Wine&Design, S.113

3 | vgl. Datz; Kullmann  
2006: Wine&Design, S.7

4 | vgl. Robinson, Jancis  
2010: Das Hallwag Hand-  
buch Wein, S.84ff

Abb. 08 | li | Maische  
Abb. 09 | mi | Gärtanks  
Abb. 10 | re | Weinfässer

ROTWEIN - WEISSWEIN



Der Prozess für die Herstellung von Rot- oder Weißwein ist an sich ähnlich, nur die Reihenfolge im Ablauf unterscheidet sich.

Während Weißwein aus hellen oder dunklen Trauben hergestellt werden kann, entsteht Rotwein ausschließlich aus dunklen Trauben.

Der maßgebliche Unterschied ist jedoch, dass bei der Weißweinherstellung der Traubensaft sorgfältig von der Schale getrennt werden muss, da diese für die Färbung des Weines verantwortlich ist.

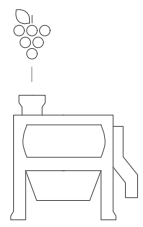
Das heißt bei der Weißweinherstellung werden die Trauben vor dem Gärprozess gepresst, während die Rotweintruben bereits vor dem Pressen gären und somit der Saft seine charakteristische Farbe bekommt.<sup>1</sup>

<sup>1</sup> | vgl. Robinson, Jancis  
2010: Das Hallwag Hand-  
buch Wein, S.85

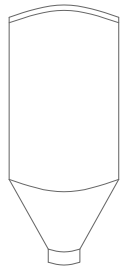
42-  
43

WEISSWEINPRODUKTION

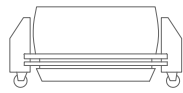




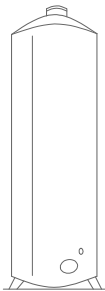
MÜHLE



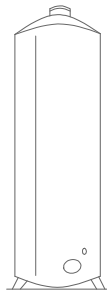
ABSETZEN



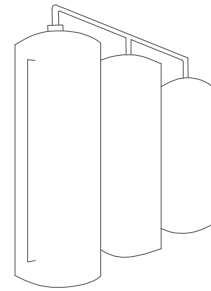
PRESSEN



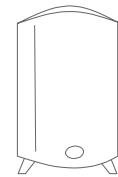
GÄHREN



ABSTECHEN



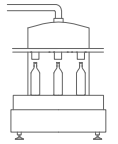
LAGERN



STABILISIEREN



FILTERN

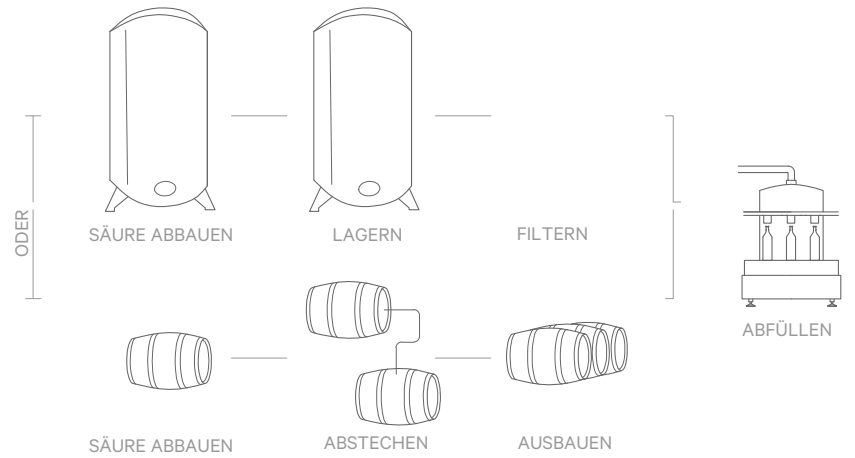
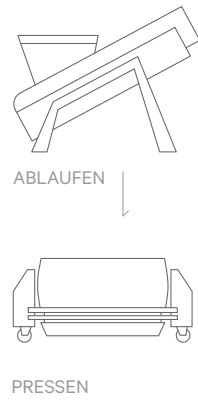
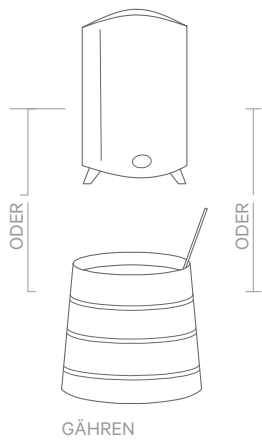
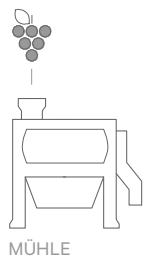


ABFÜLLEN

44-  
45

ROTWEINPRODUKTION







*WEINARCHITEKTUR*

4

48-  
49

## GESCHICHTLICHER ABRISS



*„Die Revolution der Qualitätsproduktion hatte bauliche Konsequenzen. Neue Räume waren funktional notwendig, daraus entstand die neue WeinArchitektur [...] Es entwickelten sich neue bauliche Typologien, die wesentlich höhere technische und hygienische Standards erforderten, die nur von Architekten als Partner bewältigt werden konnten. [...]*

*Die Einmaligkeit und Unverwechselbarkeit der Gebäude soll die Einmaligkeit und Unverwechselbarkeit des Weines widerspiegeln.“<sup>1</sup>*

<sup>1</sup> | vgl. Architekturzentrum Wien (Hrsg.), Grabensteiner, Martina 2005: WeinArchitektur. Vom Keller zum Kult, S.55

50-  
51



Winzer im französischen Bordeaux haben schon früh die Architektur für sich entdeckt, um die hohe Qualität ihres Weines durch prunkvolle Gebäude zu unterstreichen und einzigartig zu machen.

Im sogenannten Château waren schon damals Bauernhof, Produktion und Wohnsitz der Adligen vereint und man nutzte die prunkvolle Architektur, um wohlhabende Weinliebhaber anzulocken.

Schon damals schienen die prunkvollen Barrique-Lager reizvoll und man genoss gern den Wein in ihrer beeindruckenden, geheimnisvollen Atmosphäre. Dies unterscheidet die damalige Weinarchitektur kaum von der heutigen neu Interpretierten.

So beauftragte bereits Baron Philippe de Rothschild im Jahr 1926 einen französischen Theaterbaumeister, damit sein Fasslager prunkvoll in Szene gesetzt werden konnte.

Auch in Kalifornien, wo die Winzerkultur nicht so tiefe Wurzeln hat wie in den europäischen

Weinbauregionen, bediente man sich schon in den 70er Jahren der Architektur.

Neu errichtete Weingüter zierten Flaschenetiketten und dienten als Logo des jeweiligen Weins.<sup>2</sup>

Spätestens mit dem Bau einer Weinanlage in Yountville, Napa Valley, von Jacques Herzog und Pierre de Meuron wird Weinarchitektur neu interpretiert.

Der komplette Neubau eines Weingutes war bis zu diesem Zeitpunkt nur sachlich durchgeführt worden. Herzog und de Meuron sorgten mit ihrer architektonischen Herangehensweise für großes Aufsehen und schufen nicht nur eine neue Produktionshalle, sondern ein Gebäude, das wie eine Skulptur in der Landschaft steht und die Blicke schon von weitem auf sich zieht.

Wie die alten französischen Châteaux spiegelt der monolithische Quader mit seiner beeindruckenden Architektur die Qualität seines Weines wider und ist somit Produktionsstätte und Logo zugleich.<sup>3</sup>

2 | vgl. Architekturzentrum Wien (Hrsg.), Gust, Kerstin: 2005: WeinArchitektur. Vom Keller zum Kult, S.186ff

3 | Architekturzentrum Wien (Hrsg.), Seiler, Christian: 2005: WeinArchitektur. Vom Keller zum Kult, S.12ff

Abb. 13 | Dominus Winery (Kalifornien) von Herzog & de Meuron

52 -  
53

# WEINARCHITEKTUR IN ÖSTERREICH

*„Wie ein alter Wein, so reifte auch das Architekturverständnis der  
Bauberren mit jeder weiteren Bau- und Planungsphase.“<sup>1</sup>*

1 | Architekturzentrum  
Wien (Hrsg.),  
Gust, Kerstin:  
2005: WeinArchitektur.  
Vom Keller zum Kult,  
S.188

54-  
55



Auch Österreich wurde vom internationalen Trend der Weinarchitektur heimgesucht. Wenngleich nur wenige Bauten mit den internationalen Größen Frankreichs oder Nordamerikas zu vergleichen sind (wirkliche Repräsentationsbauten konnten sich nur Klöster und Stifte leisten), sind doch einige architektonische Parallelen zu ziehen.

Räumliche Inszenierung ist sowohl im Großen auch als im Kleinen Maßstab von essentieller Bedeutung.

Dass es sich bei den gebauten Weingütern in Österreich oft um kleinere Bauprojekte handelt, kann meist jedoch nicht als Nachteil gesehen werden. Ursprüngliche Bautypologien, die auf topographischen Begebenheiten beruhen, wie zum Beispiel der niederösterreichische Lößboden, der weit verzweigte Labyrinth unter der Erde

erlaubte, oder der harte, steirische Opac, welcher nur halb eingegrabene Keller ermöglichte, werden von regionalen Architekten aufgenommen und zeitgenössisch interpretiert.

Die ersten Beispiele der nationalen, zeitgenössischen Weinarchitektur konnten jedoch mit Ausnahme weniger (wie z.B.: Weingut Weninger – Architekt Raimund Dickinger – Innenraumgestaltung propeller z - 1998) medial nur für wenig Aufmerksamkeit sorgen.

Erst mit dem Bau des „Loisiums“, vom Architekten Steven Holl in Langenlois, schien sich das Blatt zu wenden, wenngleich auch in Österreich ein Prestigebau wie der des amerikanischen Stararchitekten von Nöten war, um auch der restlichen österreichischen Weinarchitektur Beachtung zu schenken.<sup>1</sup>

1 | vgl. Architekturzentrum Wien (Hrsg.),  
Gust, Kerstin:  
2005: WeinArchitektur.  
Vom Keller zum Kult,  
S.186ff

Abb. 14 | Besucherzentrum Wienerlebniswelt  
Loisium von Steven Holl



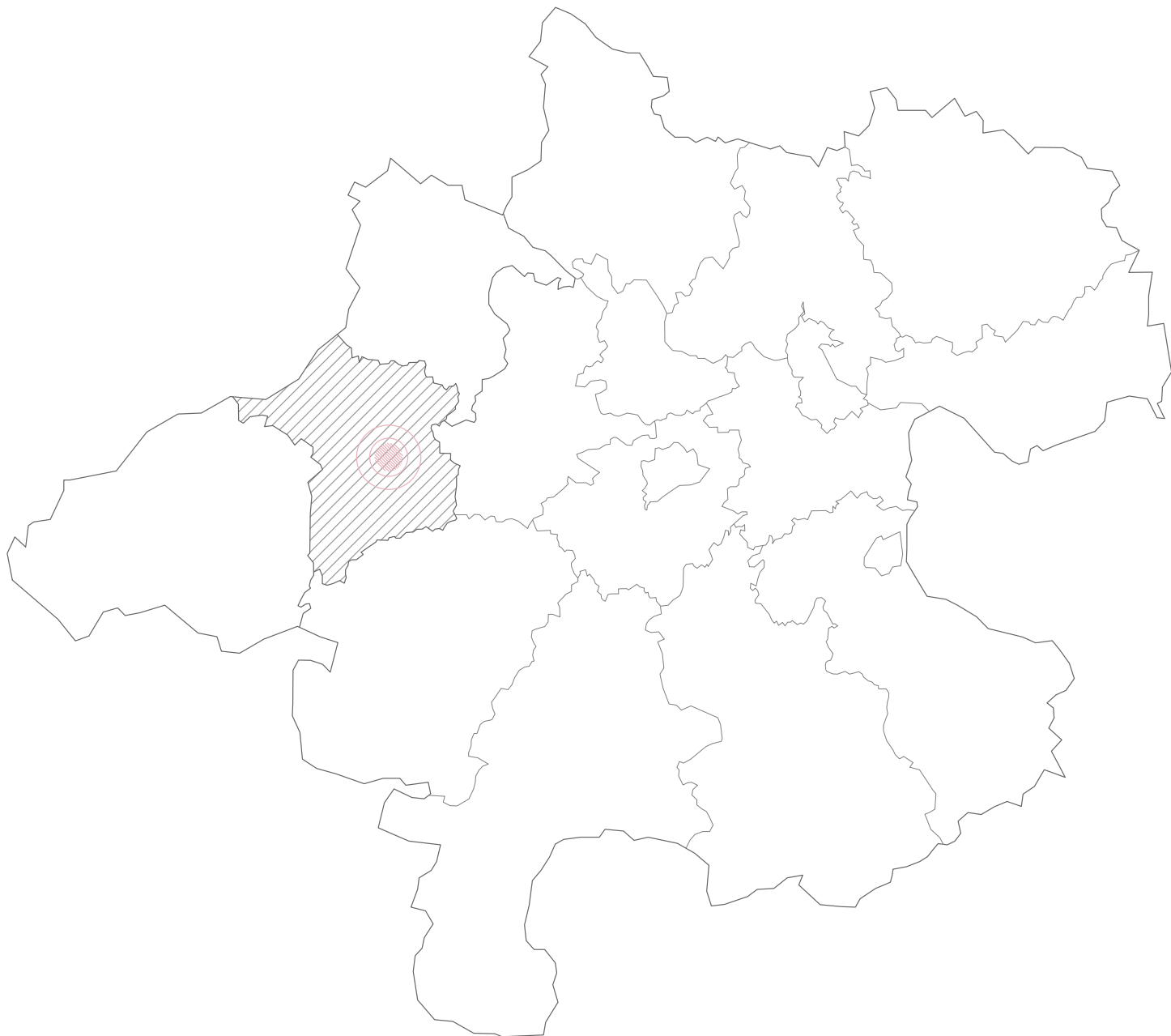


*WEINHOTEL „INNVIERTEL“*

5

58-  
59



L A G E

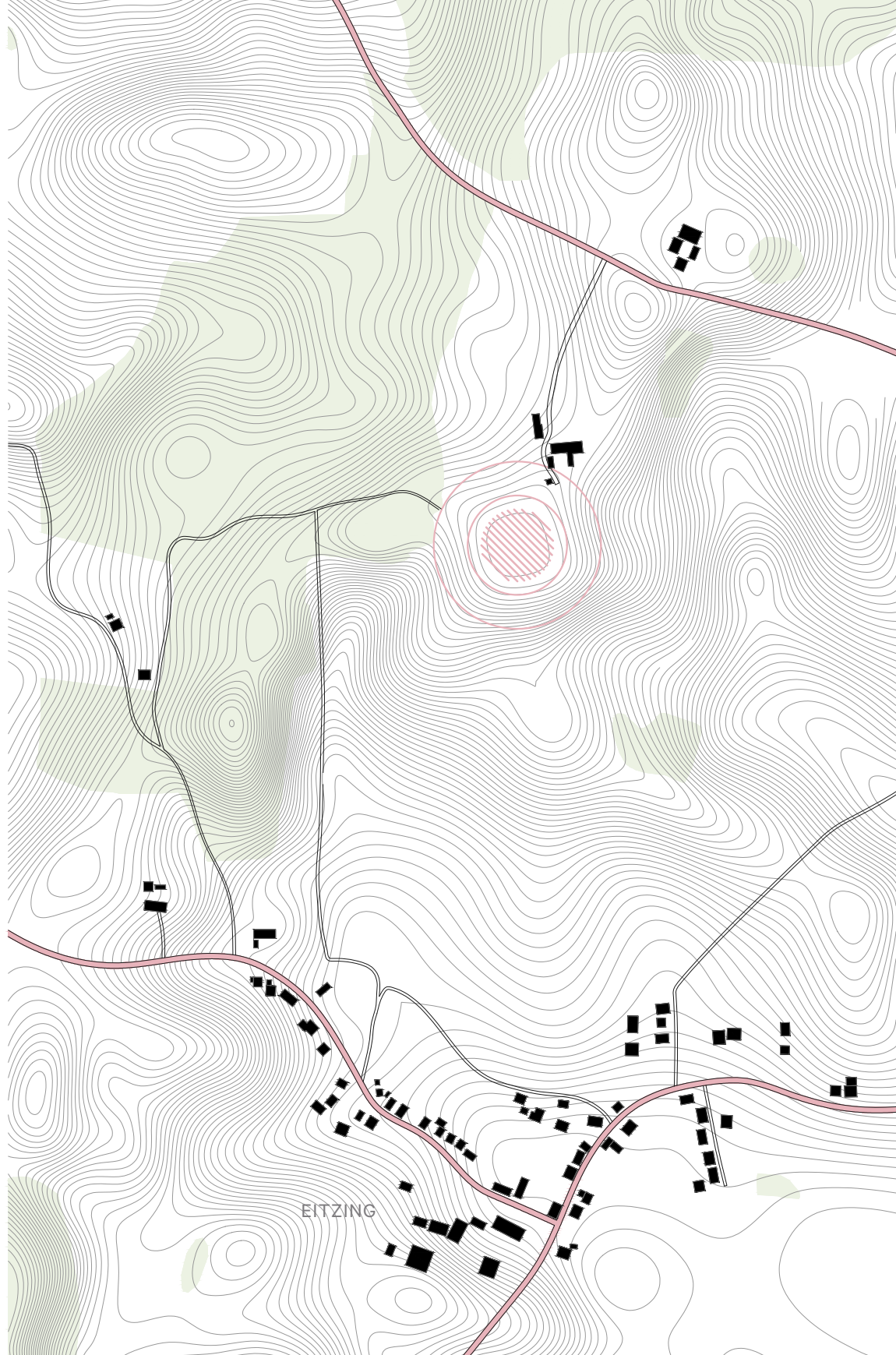


 BEZIRK RIED IM INNKREIS  
(INNVIERTEL | OBERÖSTERREICH)

 BAUPLATZ - EITZING

60-  
61

- HAUPTVERKEHRSACHSEN  
- WEILBACHER LANDESSTRASSE  
- ROTHEBERGER STRASSE  
- MEHRNBACHER STRASSE
-  BAUPLATZ - EITZING
-  WALDFLÄCHE

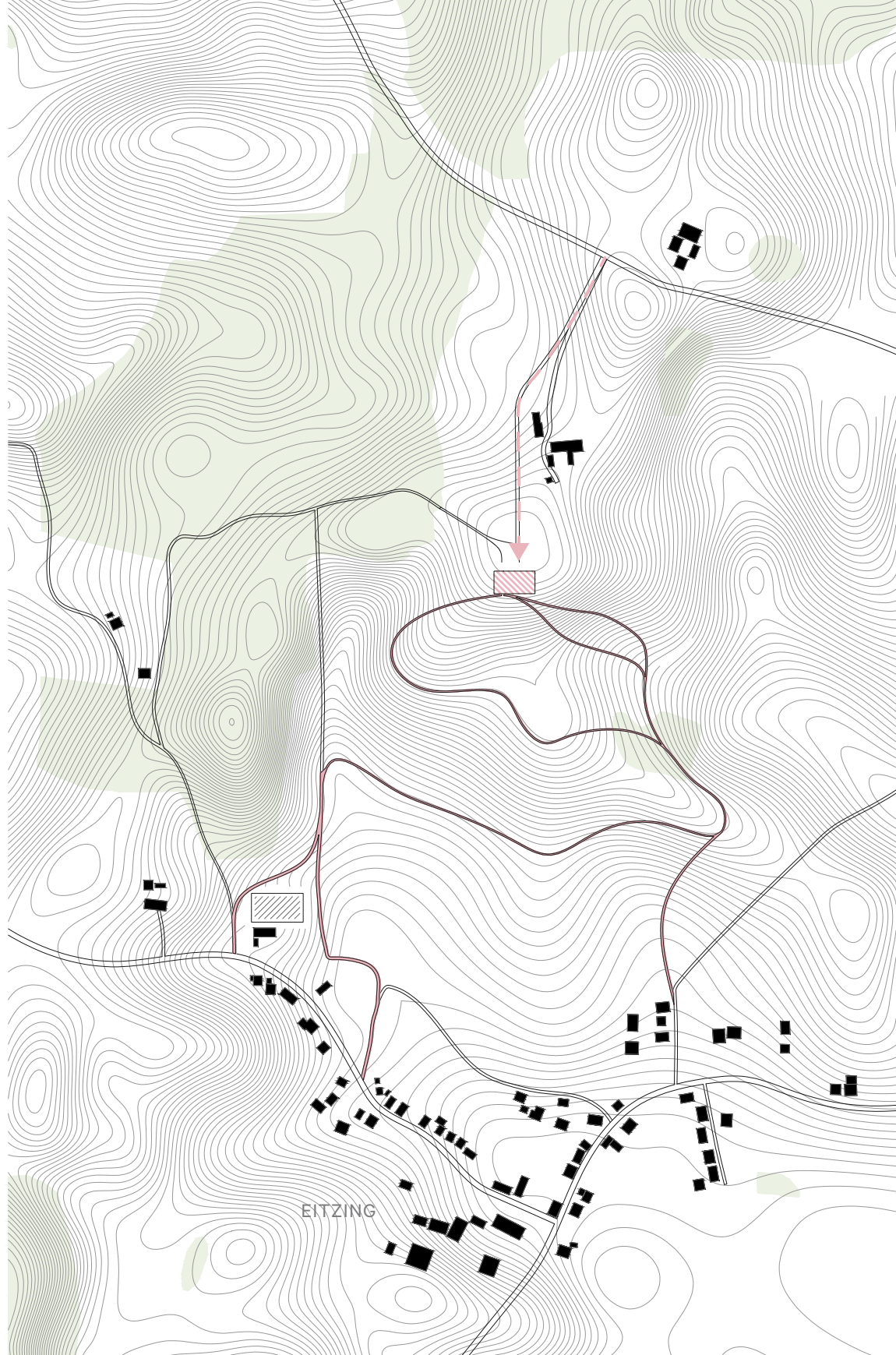


 WEINHOTEL INNVIERTEL

 ZUFAHRT  
ZUM HOTEL

 PARKPLATZ TAGESBESUCHER  
START WANDERWEG

 WANDERWEGE  
ZUM HOTEL



62-  
63

KONZEPT



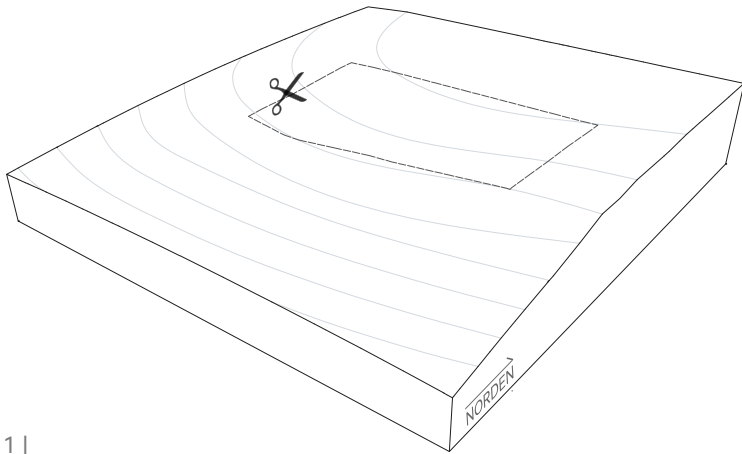
64-  
65

1 | Positionierung  
am Bauplatz

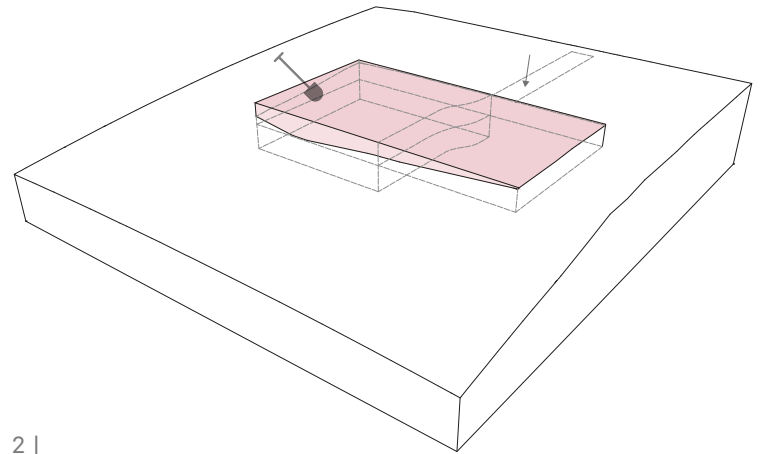
2 | Aushub Keller für  
Weinproduktion und  
Anlieferung

ENTWICKLUNG - KONZEPT





11



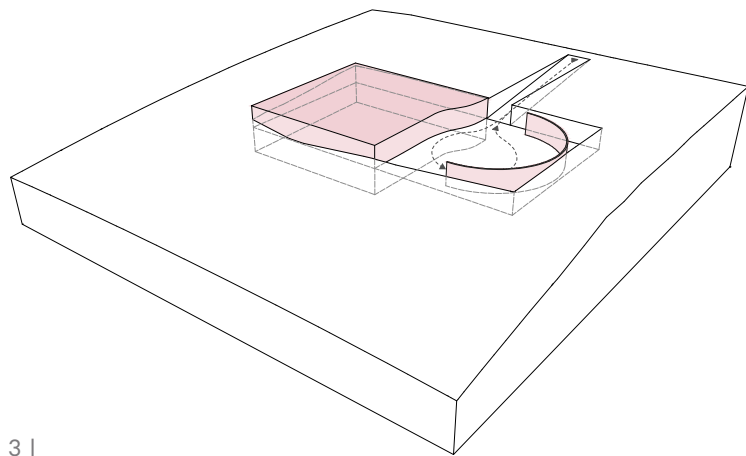
21

66-  
67

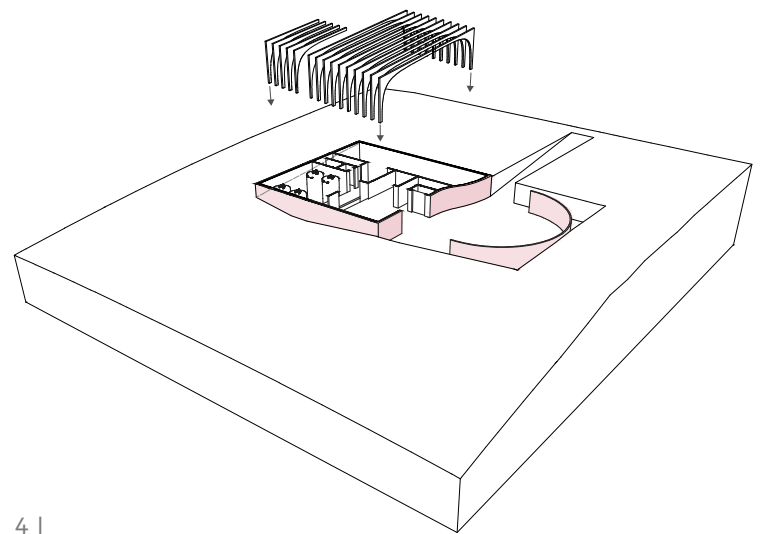
3 | Definition:  
- Volumen Weinproduktion  
- Einfahrtssituation

4 | - Ausformulierung  
Weinproduktion  
- Bögen als statisches und  
gestalterisches Mittel  
Neuinterpretation  
„Gewölbe im Weinkeller“

ENTWICKLUNG - KONZEPT





3 |



4 |

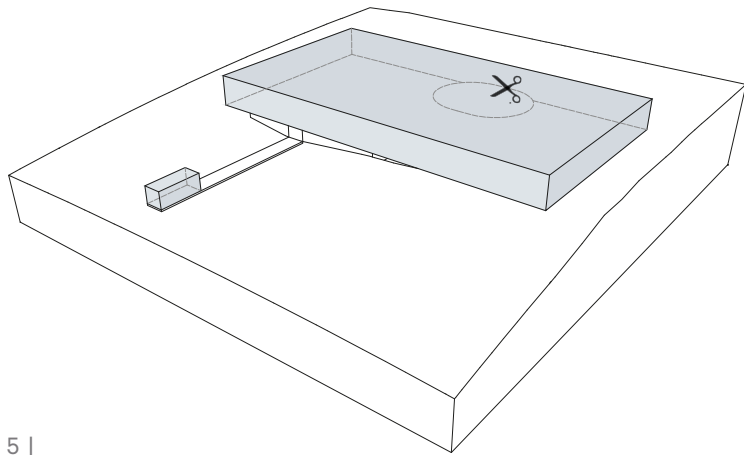
68-  
69

5 | Definition:  
- Hotel-Volumen  
- Atrium  
- „Steg“ zu Außenraum-  
verkostung

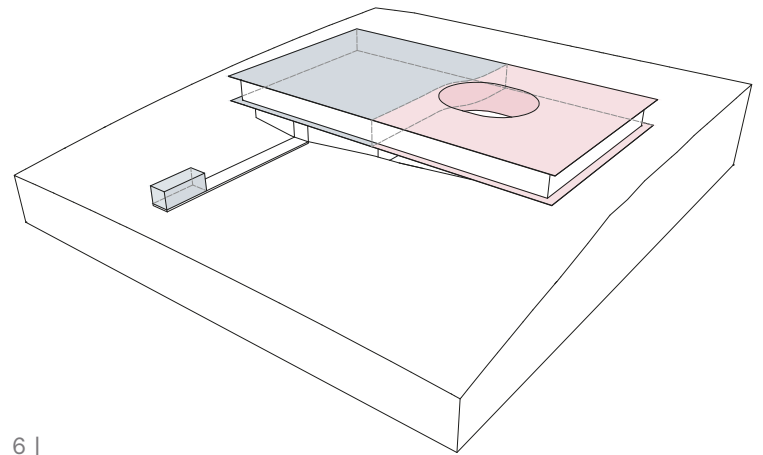
6 | Bereich:  
 Rezeption | Shop | Restaurant | Bar  
 Hotelzimmer

- Auflösung des Volumens  
in zwei Scheiben  
- Atrium zur Belichtung  
bis ins UG

ENTWICKLUNG - KONZEPT



5 |



6 |

70 -  
71

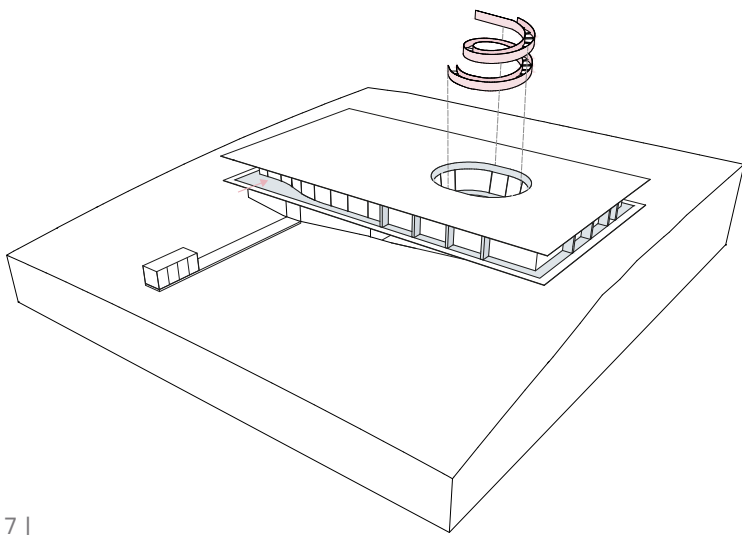
- Ausformulierung - Fassade

- „Spindel“ - Treppe  
als Verbindung  
zwischen Hotel und

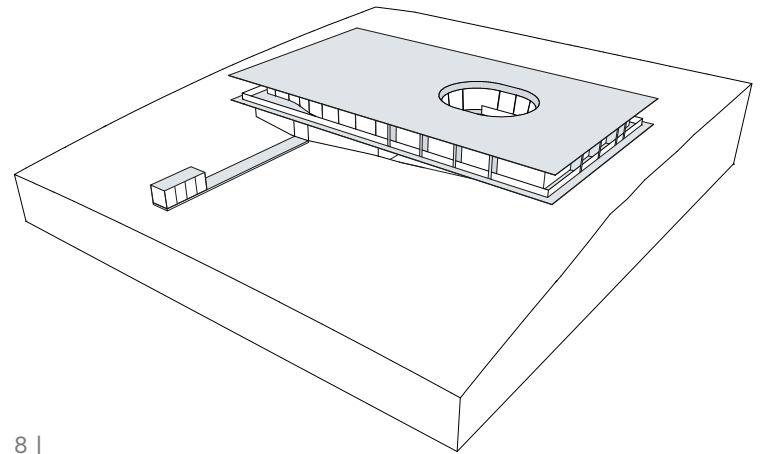
7 | Weinproduktion

8 | Ergänzung - Glasbrüstung

ENTWICKLUNG - KONZEPT



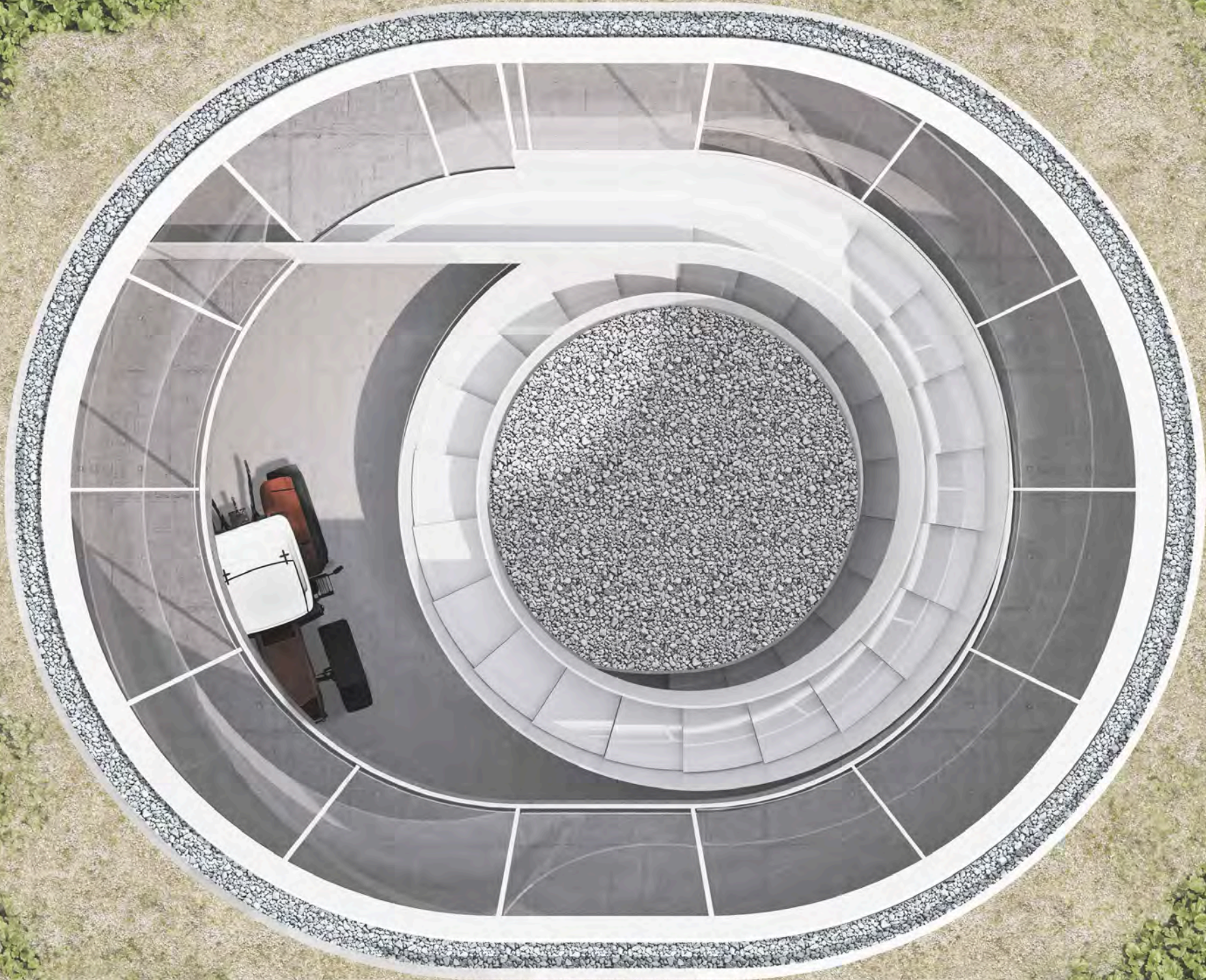
71



81

# WEGEFÜHRUNG

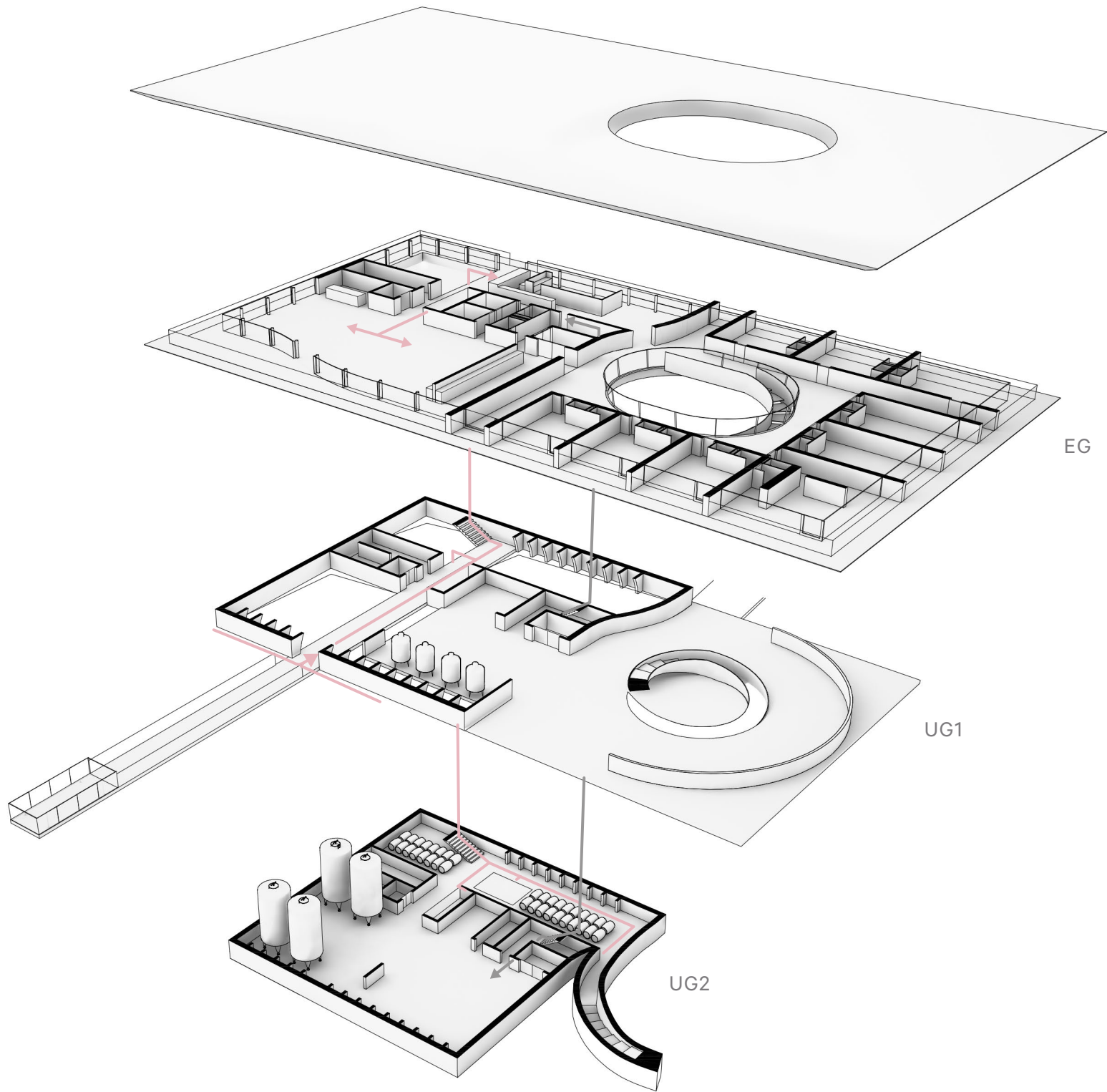




74 -  
75

— PERSONAL  
— TAGESGÄSTE | BESICHTIGUNGEN

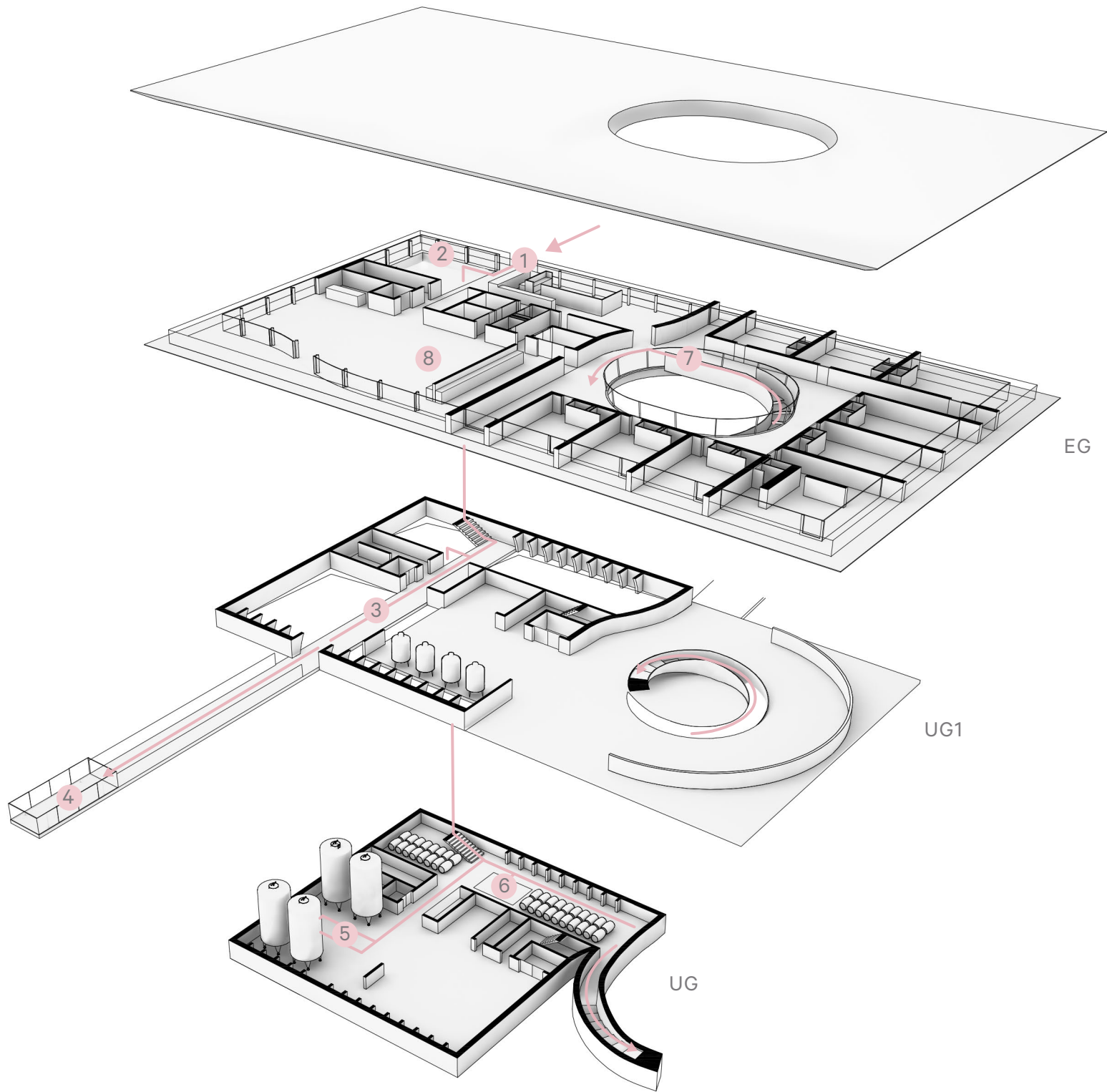
WEGEFÜHRUNG



- 1 | ANKUNFT HOTEL | REZEPTION | EINCHECKEN
- 2 | BEGINN WEINFÜHRUNG
- 3 | ÜBERBLICK ÜBER PRODUKTION IN UG1
- 4 | ERSTER TEIL DER VERKOSTUNG | PAVILLON
- 5 | FÜHRUNG DURCH PRODUKTION
- 6 | ZWEITER TEIL DER VERKOSTUNG | BARRIQUE LAGER
- 7 | AUFANG DIREKT IN DIE HOTELZIMMER ODER
- 8 | AUSKLANG IN DER BAR IM EG

 HOTELGÄSTE

WEGEFÜHRUNG





*PLÄNE*



80-  
81







82-  
83

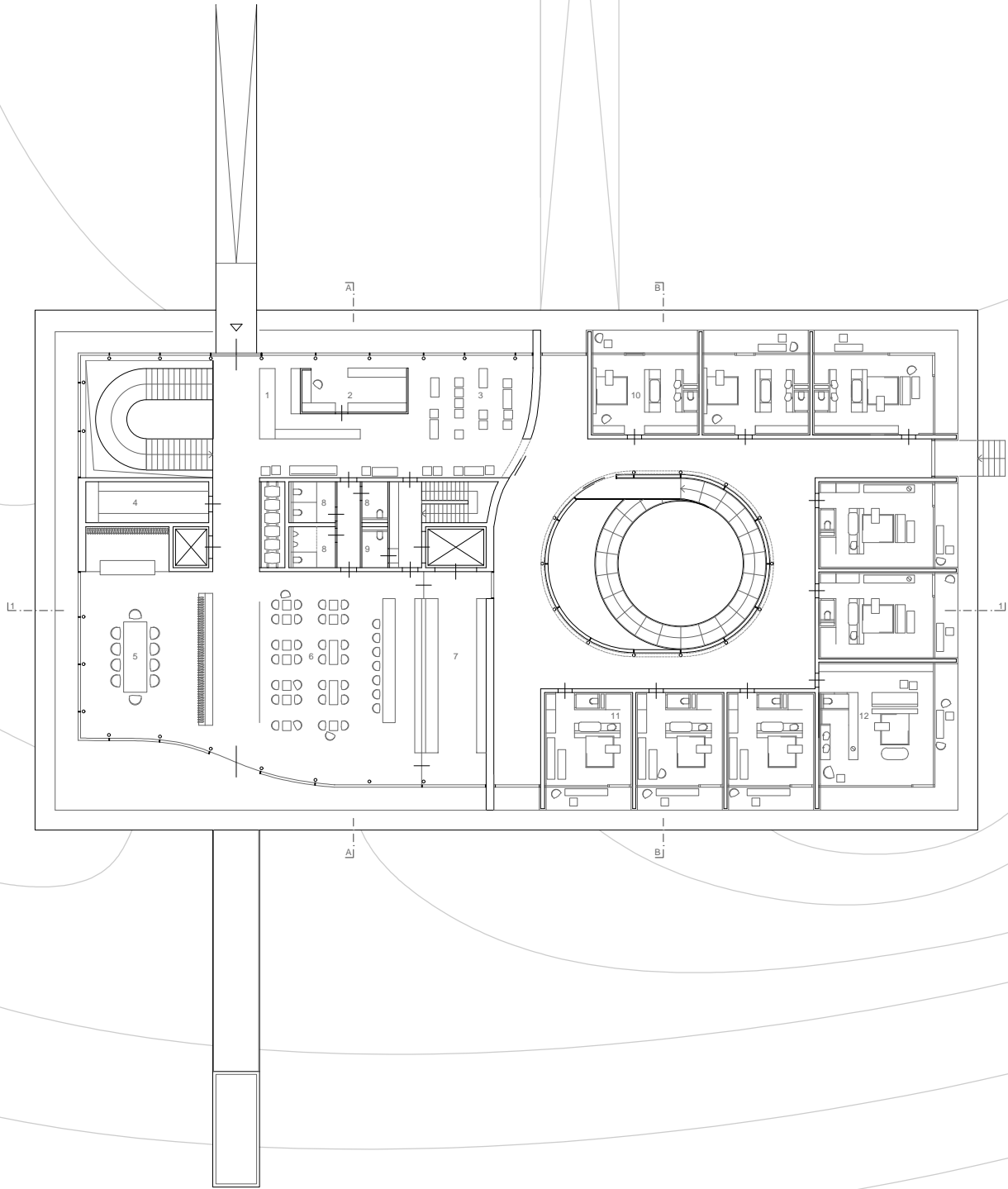
- 1 Rezeption | Ankommen
- 2 Backoffice | Verwaltung
- 3 Shop
- 4 Lager | Archiv
- 5 Verkostungsraum EG
- 6 Restaurant | Bar

- 7 Küche
- 8 WC Besucher
- 9 WC Personal
- 10 Hotelzimmer - Typ A
- 11 Hotelzimmer Typ B
- 12 Hotelzimmer - Suite

GRUNDRISS EG

5 10 20





84-  
85

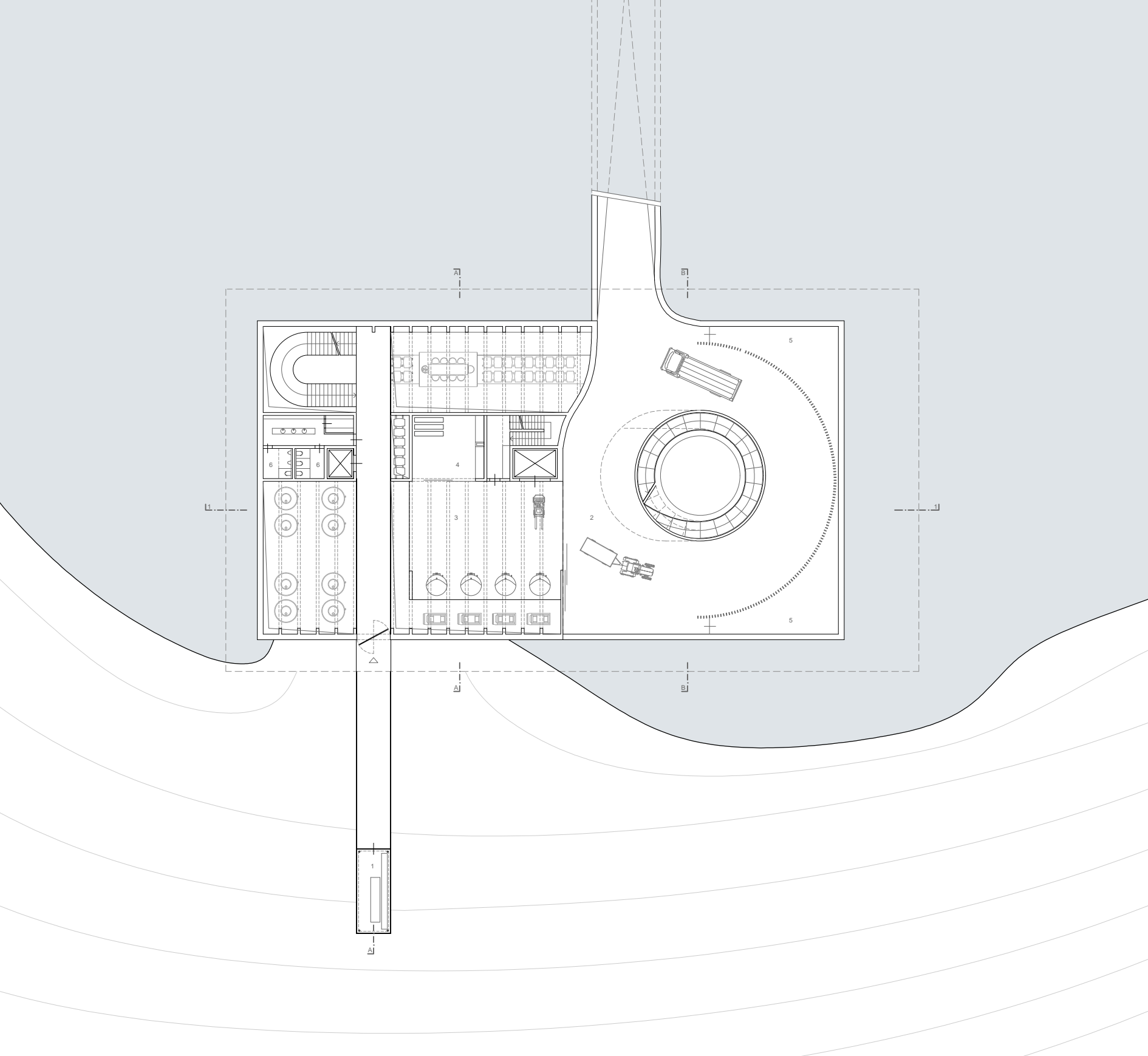
- 1 Verkostungsraum Außen
- 2 Anlieferung
- 3 Entrappung | Maischetanks

- 4 Lagerraum
- 5 Außenlager
- 6 WC Besucher

GRUNDRISS UG1

5 10 20





86-  
87

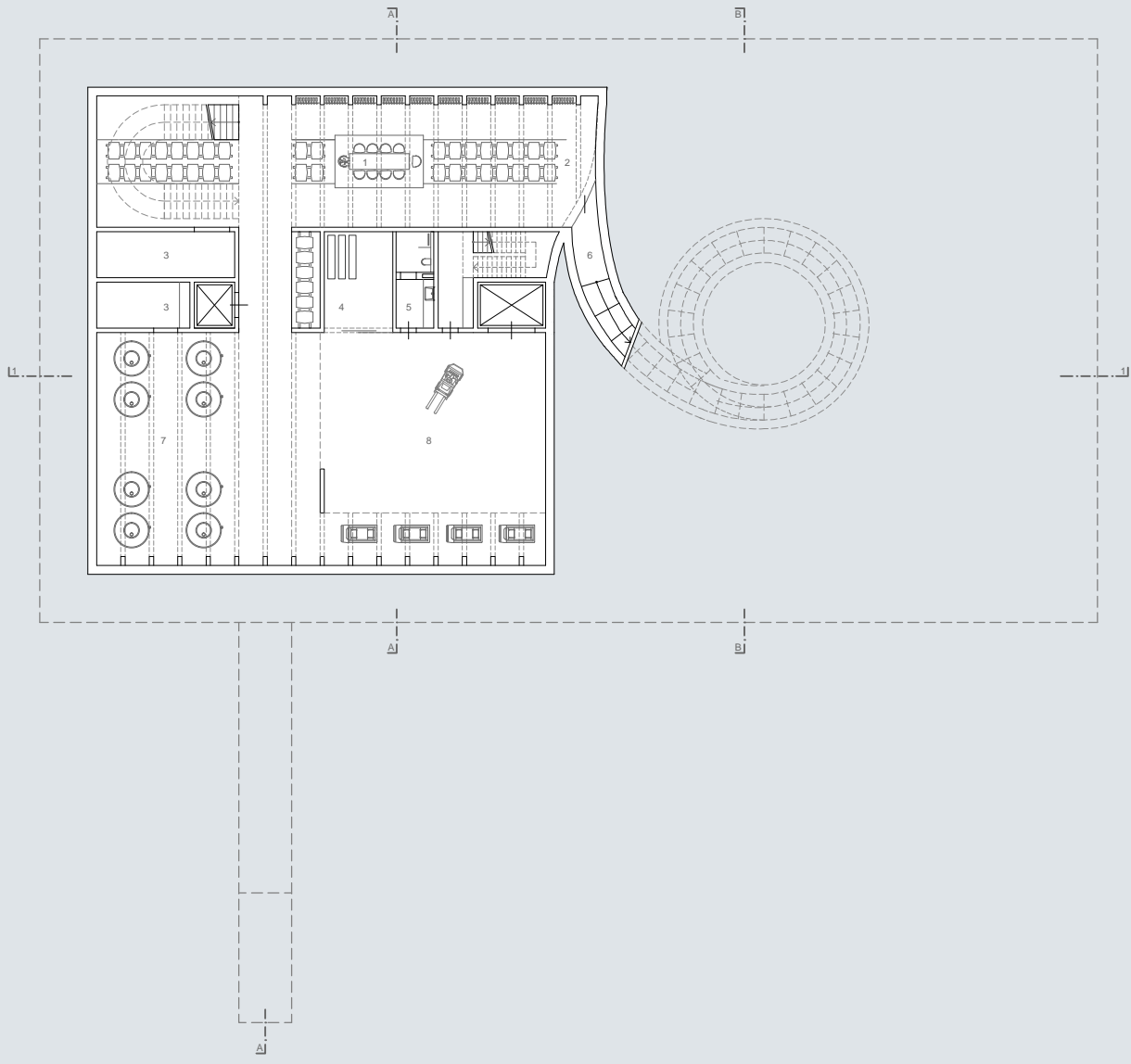
- 1 Verkostungsraum
- 2 Barriquelager
- 3 Lager
- 4 Lager | Abfüllanlage

- 5 WC | Bad Personal
- 6 Ausgang Hotelzimmer
- 7 Gärtanks
- 8 Arbeitsfläche | Weinpressen

GRUNDRISS UG2

5 10 20



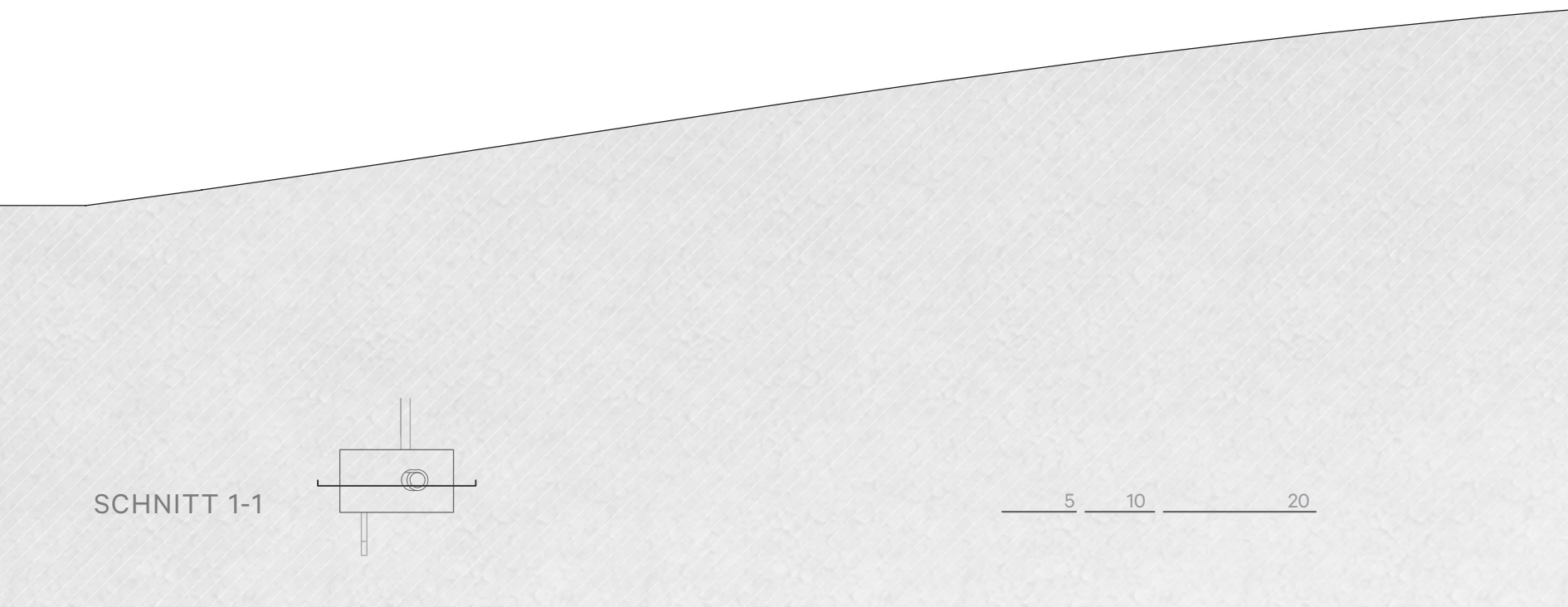




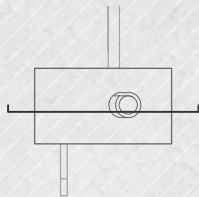




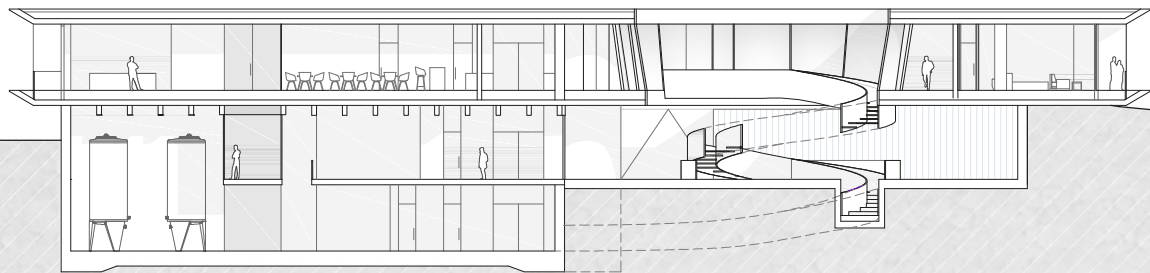
90-  
91



SCHNITT 1-1

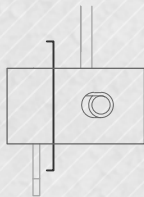


5 10 20

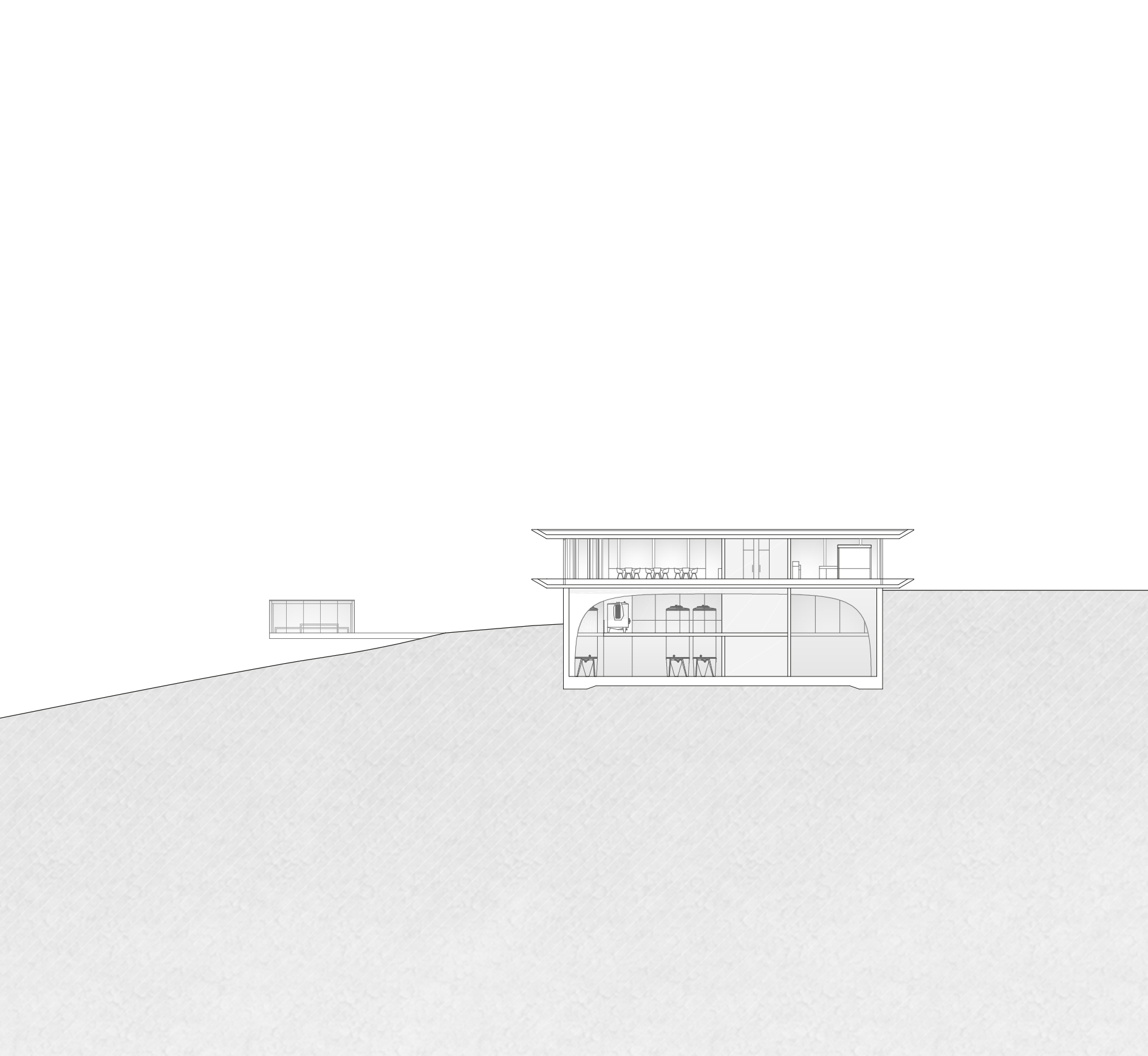


92-  
93

SCHNITT A-A

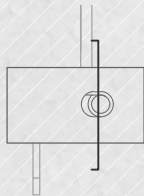


5 10 20

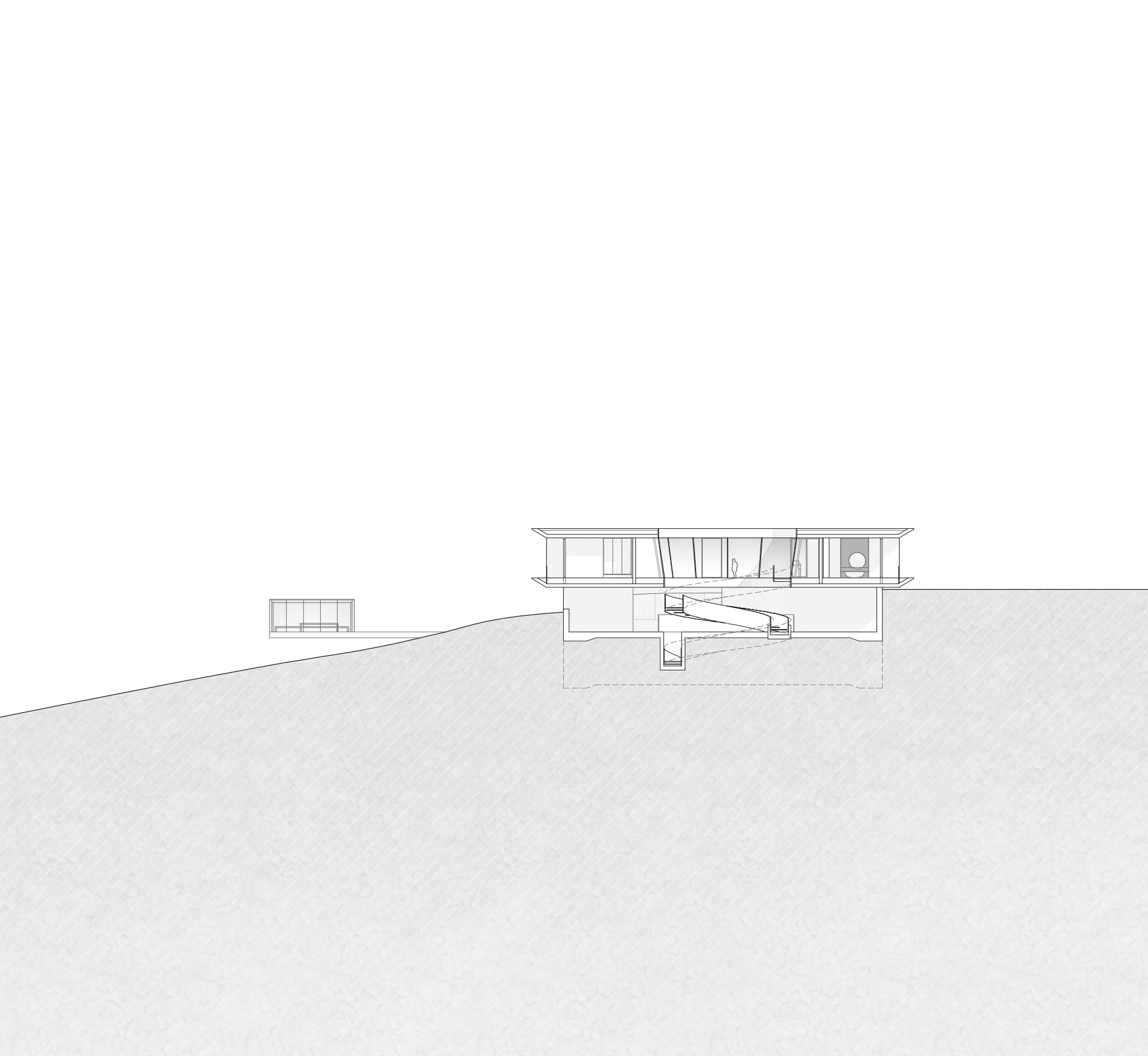


94-  
95

SCHNITT B-B



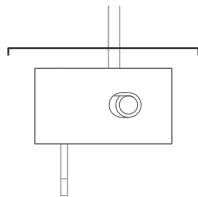
5 10 20



96-  
97



ANSICHT NORD



5 10 20

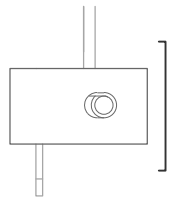


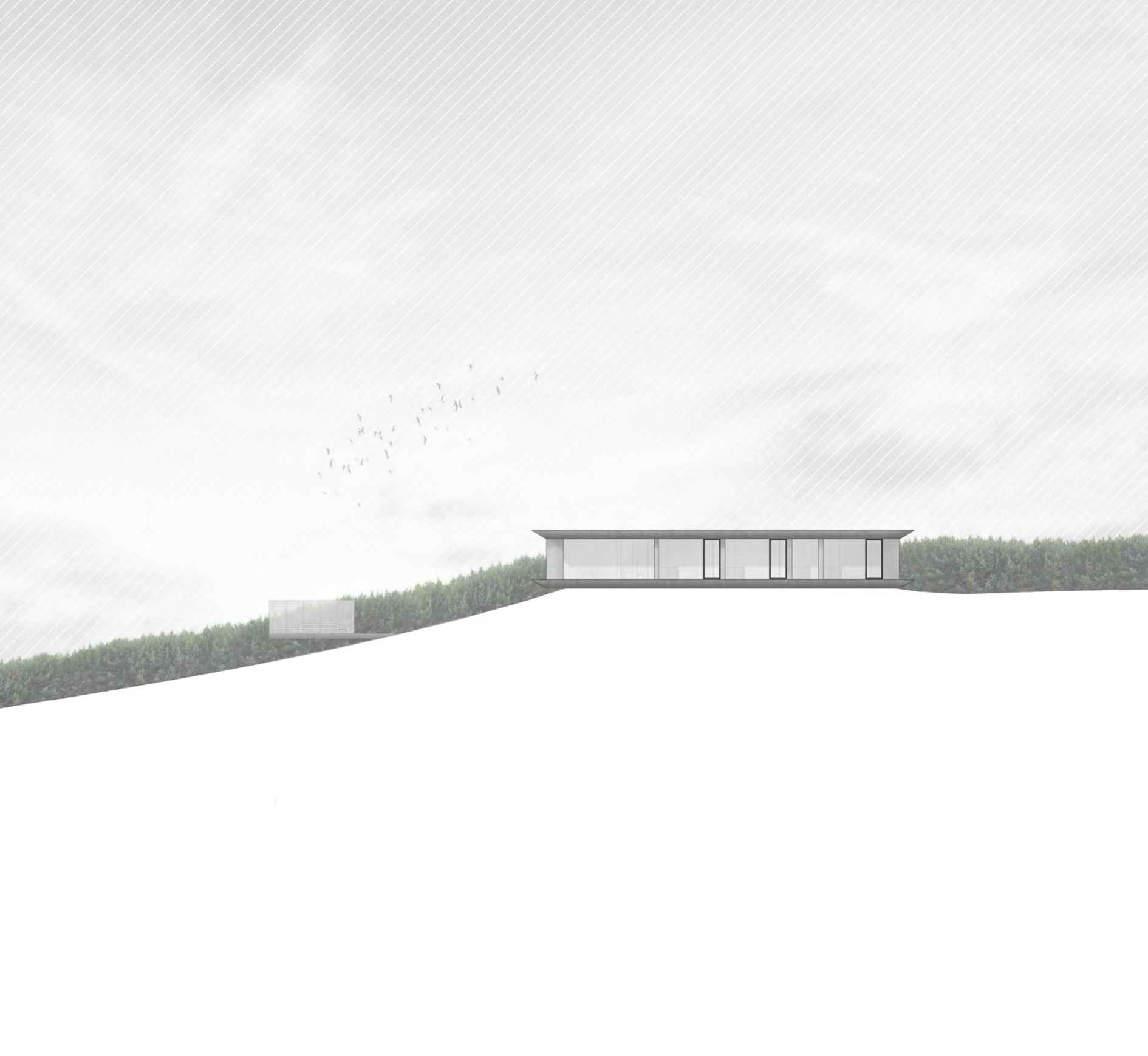


98-  
99



ANSICHT OST

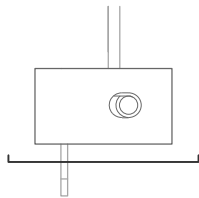




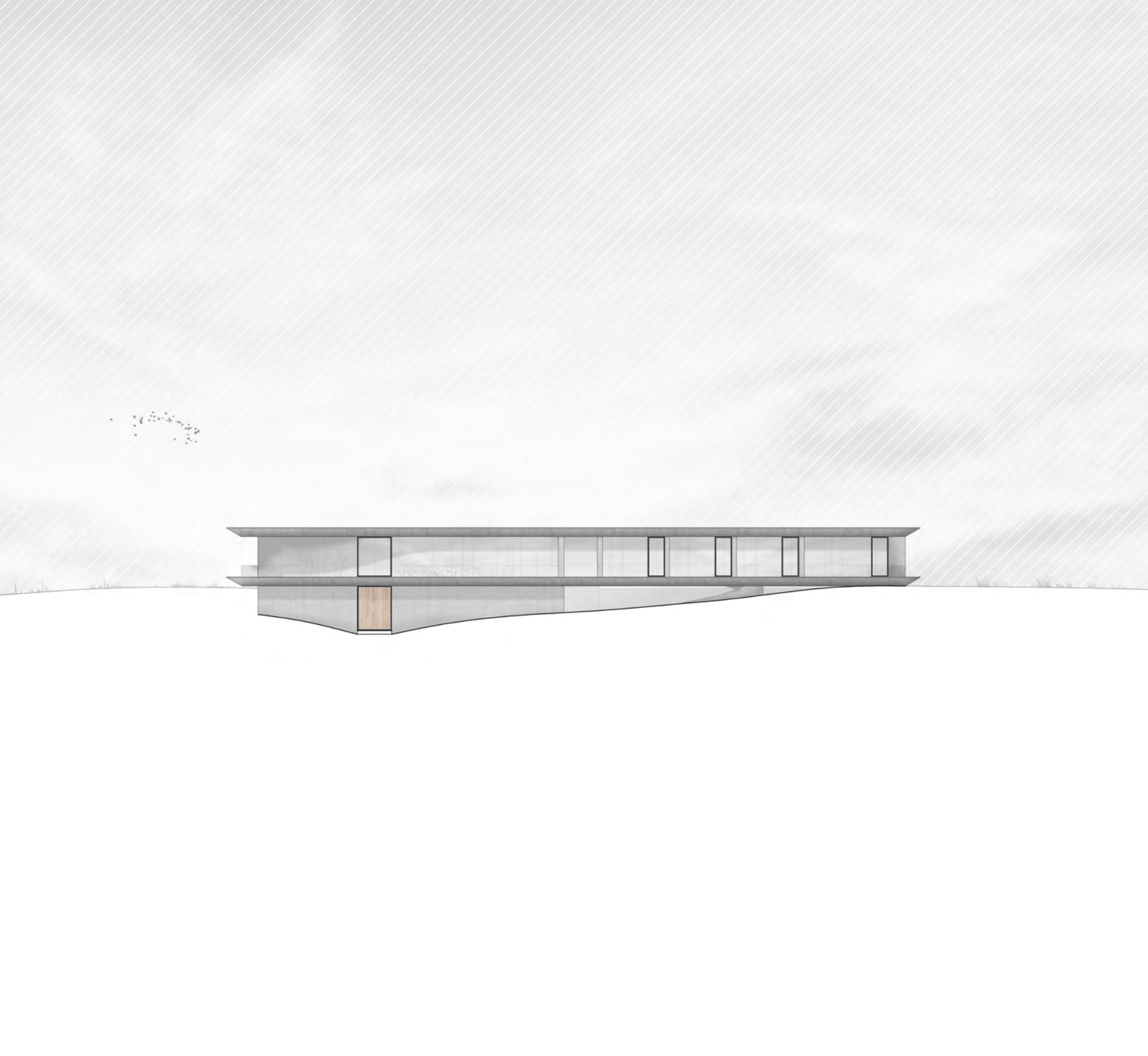
100  
101



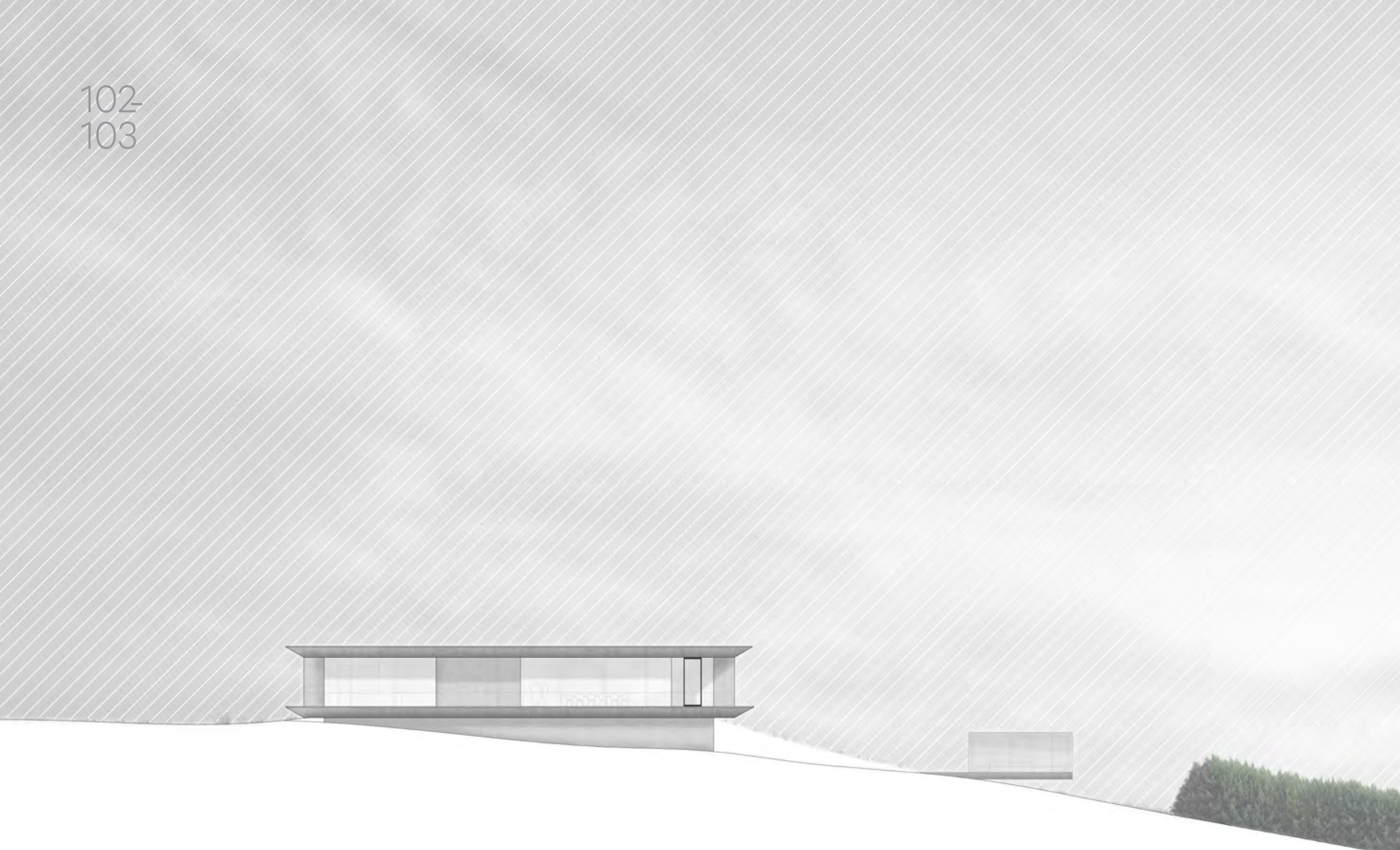
ANSICHT SÜD



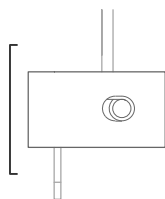
5 10 20



102-  
103



ANSICHT WEST



5 10 20

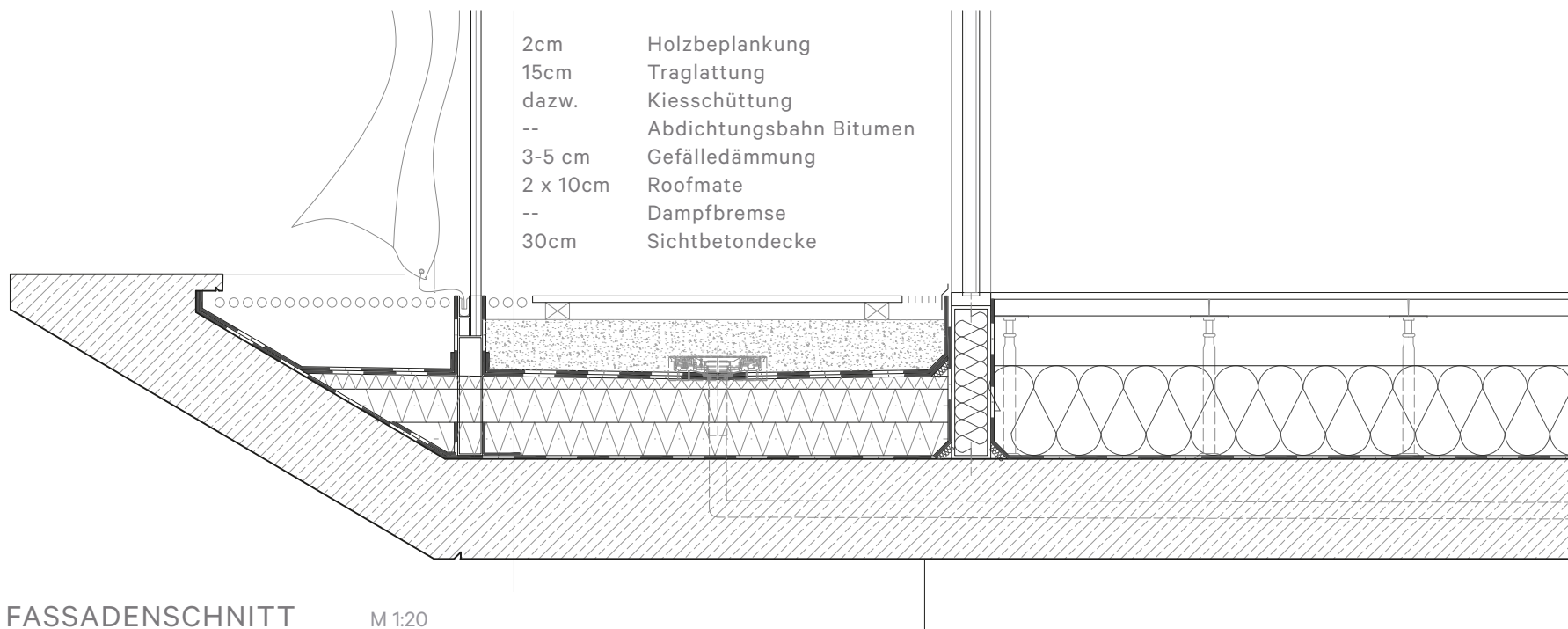
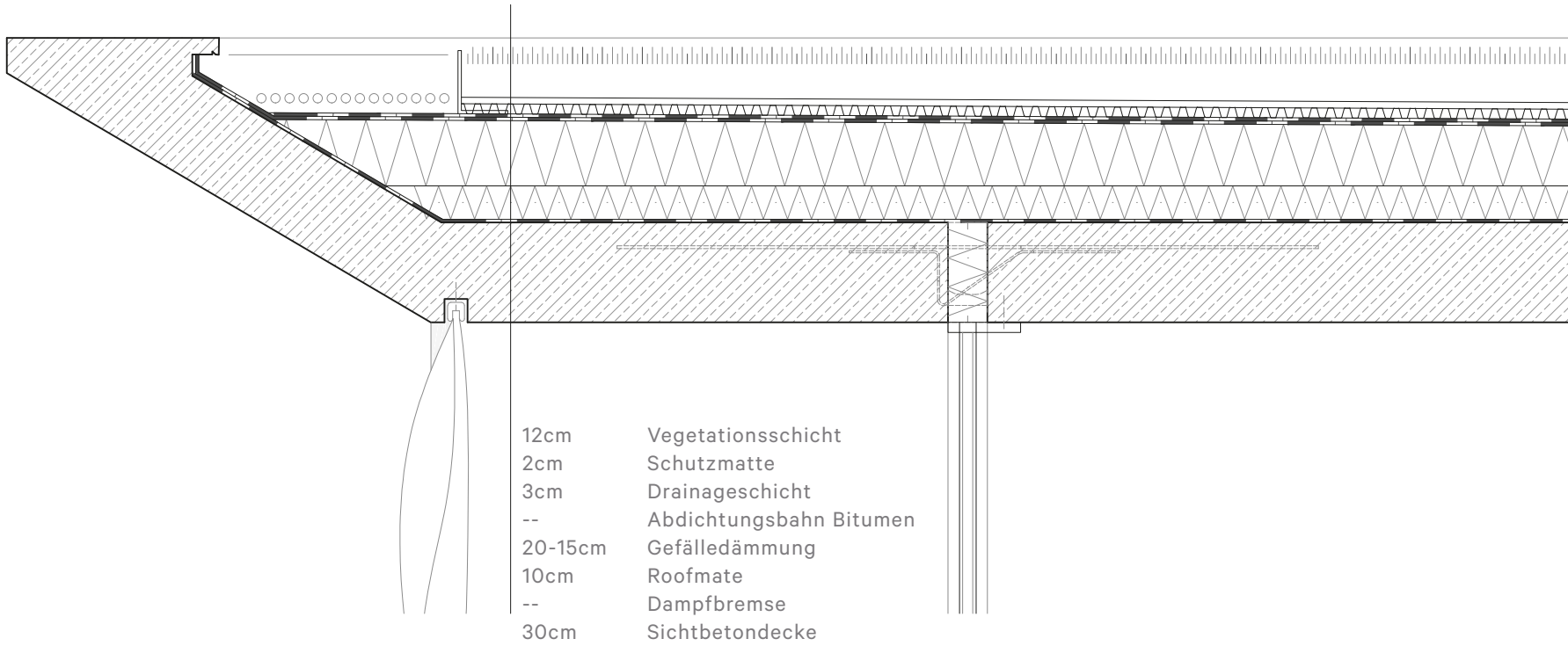


104  
105



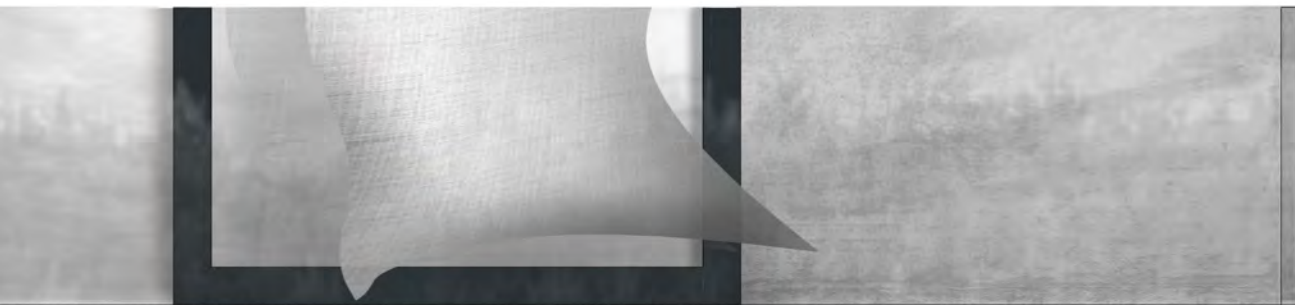






FASSADENSCHNITT

M 1:20



108  
109

HOTELZIMMER



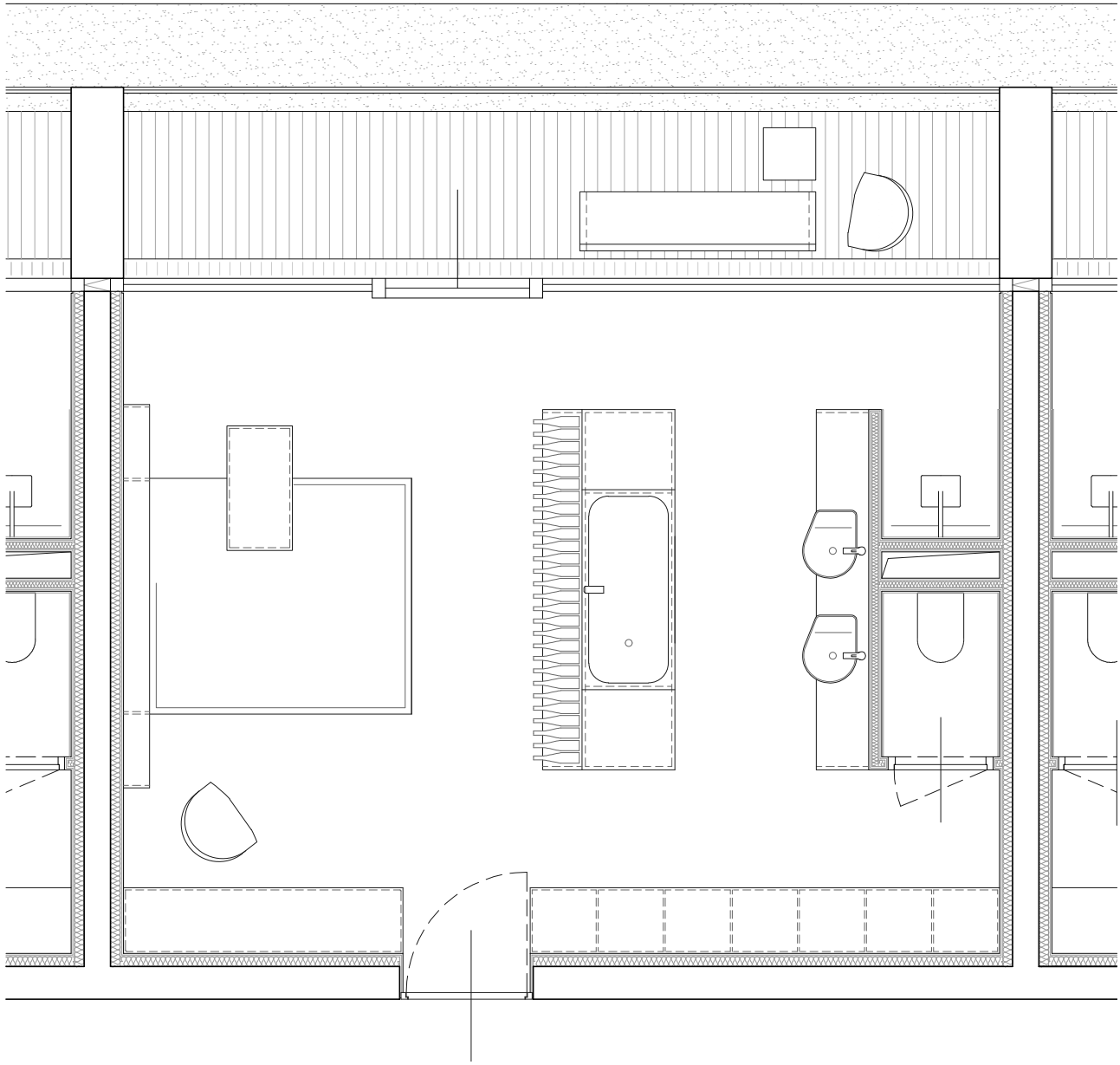
110-  
111





112-  
113





114-  
115







*ANHANG*

7

118-  
119

## L I T E R A T U R V E R Z E I C H N I S

**Architekturzentrum Wien** (Hrsg.) 2005  
WeinArchitektur. Vom Keller zum Kult  
Wien: Hatje Cantz Verlag

**Datz C., Kullmann, C.** 2006  
Wine & Design, 1. Auflage  
Kempen: teNeues Verlag GmbH + CoKg

**Datz C., Kullmann, C.** 2007  
Wine & Design, 1. Auflage  
Kempen: teNeues Verlag GmbH + CoKg

**Österreich Wein Marketing GmbH** (Hrsg.):  
Weinbaugebiete der Region Bergland [online]  
URL: <http://www.oesterreichwein.at/unser-wein/weinbaugebiete/weinbaugebiete-der-region-bergland/>  
Zugriff am: 16.03.2016

**Putschögl, Franz** 2009  
Der Weinbau in Oberösterreich - Aufbruchsstimmung in der Weinregion Bergland  
Österreich Wein Marketing GmbH (Hrsg.) [online]  
<http://www.weinakademie.at/Putschoegl06013475.pdf>  
Zugriff am: 16.03.2016

**Robinosn, Jancis** 2010  
Das Hallwag Handbuch Wein  
München: Hallwag Verlag

**Sokoloff, Stephen** 2015  
Wird das Innviertel nun zum Weinviertel?  
In: Magazinn, Ausgabe 3, Dezember 2015

**Strebl, Heimo** 2015: Pressemitteilung LK-OÖ "Spitzenjahr für Oberösterreichs Winzer"; Linz [online]  
<https://ooe.lko.at/media.php?filename=download%3D%2F2015.10.20%2F1445340831418744.pdf&rn=Weinbau.pdf>  
Zugriff am: 18.03.2016

120-  
121

## ABBILDUNGSVERZEICHNIS



- Abb. 01 Wald - Eitzing (OÖ)  
© Foto vom Autor erstellt
- Abb. 02 Weinreben in Galgenberg (NÖ),  
© aus: URL:  
[https://newsroom-de.austria.info/files/ML\\_14\\_Galgenberg\\_PRESSE.jpg](https://newsroom-de.austria.info/files/ML_14_Galgenberg_PRESSE.jpg)  
Zugriff am: 29.09.2016
- Abb. 03 Weinreben  
© aus: URL:  
[http://www.hogastjob.com/blog/wp-content/uploads/2015/04/purple-grapes-553462\\_1280.jpg](http://www.hogastjob.com/blog/wp-content/uploads/2015/04/purple-grapes-553462_1280.jpg)  
Zugriff am: 29.09.2016
- Abb. 04 Weinbauer in Oberösterreich  
© aus: URL:  
[http://static2.nachrichten.at/storage/scl/import/alfa/innviertel/503944\\_m3w561h315q80v63299\\_xio-fc-msimage-20111102110124-006010-4eb114f45d2fa.fdc511a3-1770-4ebf-9689-486f780cf6ff.jpg?version=1357877159](http://static2.nachrichten.at/storage/scl/import/alfa/innviertel/503944_m3w561h315q80v63299_xio-fc-msimage-20111102110124-006010-4eb114f45d2fa.fdc511a3-1770-4ebf-9689-486f780cf6ff.jpg?version=1357877159)  
Zugriff am: 30.09.2016
- Abb. 05 von Seite 29:  
Karte von Oberösterreich  
© Grafik vom Autor erstellt  
basierend auf: URL:  
<http://www.oesterreich-auf-einen-blick.de/oberoesterreich/bezirke.gif>  
Zugriff am: 18.10.2016
- Abb. 06 von Seite 31:  
Karte Weinbauern im Innviertel  
© Grafik vom Autor erstellt  
basierend auf: URL:  
[http://www.lustaufsland.at/fileadmin/dateien/landkarte/Weinbauern\\_in\\_OOE.pdf](http://www.lustaufsland.at/fileadmin/dateien/landkarte/Weinbauern_in_OOE.pdf)  
Zugriff am: 18.10.2016
- Abb. 07 Weingut Køltringer  
© aus: URL:  
[http://static1.nachrichten.at/storage/pic/import/alfa/innviertel/braunau/195210\\_1\\_xio-fc-msimage-20100127123518-006006-4b6024f672e7f.258753839\\_1001.jpg?version=1264592227](http://static1.nachrichten.at/storage/pic/import/alfa/innviertel/braunau/195210_1_xio-fc-msimage-20100127123518-006006-4b6024f672e7f.258753839_1001.jpg?version=1264592227)  
Zugriff am: 29.09.2016
- Abb. 08 Maische  
© aus: URL:  
<http://www.weingut-brenner.at/sites/default/files/Maische%20rot.jpg>  
Zugriff am: 29.09.2016  
Abbildung vom Autor nachbearbeitet
- Abb. 09 Gärtanks  
© aus: URL:  
<http://ohmygoff.tv/wp-content/uploads/2012/11/tank.jpg>  
Zugriff am: 29.09.2016  
Abbildung vom Autor nachbearbeitet
- Abb. 10 Weinfässer  
© aus: URL:  
[https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/3/3c/Q-06\\_Barrique\\_cellar\\_at\\_Querciabella,\\_Greve\\_in\\_Chianti.jpg](https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/3/3c/Q-06_Barrique_cellar_at_Querciabella,_Greve_in_Chianti.jpg)  
Zugriff am: 29.09.2016  
Abbildung vom Autor nachbearbeitet
- Abb. 11/12 von Seite 43/45  
Weißwein-/Rotweinproduktion  
© Grafik vom Autor erstellt  
basierend auf:  
Robinson, Jancis 2010:  
Das Hallwag Handbuch Wein, S.86-87
- Abb. 13 Dominus Winery (Kalifornien) von Herzog & de Meuron  
© aus: URL:  
[http://theredlist.com/media/database/architecture/across\\_the\\_landscape/herzog\\_et\\_de\\_meuron\\_winery-californy/006\\_herzog\\_et\\_de\\_meuron\\_winery-californy\\_theredlist.jpg](http://theredlist.com/media/database/architecture/across_the_landscape/herzog_et_de_meuron_winery-californy/006_herzog_et_de_meuron_winery-californy_theredlist.jpg)  
Zugriff am: 30.09.2016  
Abbildung vom Autor nachbearbeitet
- Abb. 14 Besucherzentrum Weinerlebniswelt Loisium von Steven Holl  
© aus: URL:  
[http://www.loisium-weinwelt.at/fileadmin/loisium/redaktion/bilder\\_header/keyvisual\\_quadratisch.jpg](http://www.loisium-weinwelt.at/fileadmin/loisium/redaktion/bilder_header/keyvisual_quadratisch.jpg)  
Zugriff am: 30.09.2016  
Abbildung vom Autor nachbearbeitet

Alle Grafiken und Renderings, die nicht im Abbildungsverzeichnis vorkommen, wurden vom Autor erstellt.

122-  
123





# DANK E

Univ. Lektor Dipl.Ing. **HERBERT KECK** für die sehr gute  
Betreuung und Inputs,

meinen **ELTERN** ohne deren Unterstützung das Studium nicht  
möglich gewesen wäre,

**TERESA** für ihre Hilfe, Geduld und das immer  
offene Ohr,

**SUSANNE** für ihre Unterstützung auch abseits des Studiums,

**VIERNULLEINS** für ihre Zeit und ihren Enthusiasmus, ohne sie  
wäre das Studium nur halb so lehrreich gewesen,

**DOPPELDATE** für unsere schönen Erlebnisse und  
Momente während des Studiums,

**HERMANN** für seine tolle Unterstützung und Geduld.

