

WEINGUT AM KAHLENBERG

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

WGK 208

WEINGUT AM KAHLENBERG

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

unter der Leitung

Gerhard Schnabl, Univ.Ass. Arch. Dipl.-Ing. Dr.techn.

e.253.6

Gestaltungslehre und Entwerfen

eingereicht an der Technischen Universität Wien
Fakultät für Architektur und Raumplanung

von

Maximilian Straub
0963285

Wien, am 24.03.2014

“IN VINO VERITAS”

Alkaios von Lesbos⁰

INHALT

01	EINLEITUNG	10
02	VINDOBONA	12
	Die Geschichte des Weins	14
	Die Geschichte des Weinbaus in Österreich	30
	Die Geschichte der Weinarchitektur	48
03	WIENER WEIN	64
	Wie der Wein nach Wien kommt	66
	Der Hiu Jaru	78
04	GRINZING	84
	Grinzing und der Weinbau	86
05	DIE TRAUBE WIRD ZU WEIN	100
	Weinherstellung	102
06	WGK 208 / WEINGUT AM KAHLENBERG	110
	Der Bauplatz und sein Umfeld	114
	Symmetrie und Achsen	122
	Das Ensemble	124
	Das Weingut	128
	Planunterlagen Weingut	138
	Der Turm	166
	Planunterlagen Turm	172
07	ANHANG	180
	Literaturverzeichnis	182
	Fußnoten	184
	Abbildungverzeichnis	188



01 EINLEITUNG

“Wien hat den schönsten Stadtrand der Welt, weil er von Weinbauern kultiviert wurde. Der Wein gestaltet den Übergang zur Stadt mit besonderem Sinn fürs Ästhetische. Wein strukturiert Landschaft präziser als jede andere Kultur. Die Geometrie der Zeilen, an denen Wein wächst veredelt Hänge und Ebenen.”

Christian Seiler¹

01 Der Weinbau hat in Österreich eine weit in die Vergangenheit reichende Tradition, die sich bis zu den Kelten und Römern zurückverfolgen lässt. Im Zuge des Glykol-Weinskandals und der nachfolgenden Verschärfungen des Weingesetzes, hat sich Österreich in den letzten Jahrzehnten zu einem der interessantesten Weinbauländer in Europa entwickelt.

Wien ist die einzige Millionenstadt, innerhalb der Wein angebaut wird und hier wachsen auch einige der besten Weinreben heran, die schließlich zu einem qualitativ hochwertigen Wein verarbeitet werden. Der Wiener Wein hat sich einen hohen Stellenwert erworben und wurde im Jahr 2013 mit dem DAC Gütesiegel ausgezeichnet (Gemischter Satz).

Auch die Wiener Weinkultur mit ihren zahlreichen Heurigen besitzt im gesellschaftlichen Kontext einen hohen Stellenwert. Die Gasthäuser schaffen ein spezielles, traditionelles und attraktives Flair. Der Wiener Heurige ist weit über die Stadtgrenzen hinaus bekannt. Wie bereits erwähnt zählen besonders Grinzing und der Kahlenberg in diesen Sinne zu den beliebtesten Orten Wiens. Sie sind stark vom Weinbau beeinflusst und prägen das Landschaftsbild mit dem beachtlichen Wald- und Wiesengürtel. Die Wiener Winzer sind authentisch und legen Wert auf ihre langjährigen Traditionen. Sie waren und sind immer noch echte Weinbaupioniere, denen teilweise bedeutende Neuerungen im Weinbau zu verdanken sind.

All das inspirierte mich zu der Auseinandersetzung mit dem Thema des Weinbaus in Wien im Zuge meiner Diplomarbeit. Schließlich sollten die Erkenntnisse, Anforderungen und Ansprüche in einem architektonischen Entwurf an einem geeigneten und außergewöhnlichen Ort vereint werden.

Dabei erschien mir die Lage eines Weingutes inmitten von Weinreben am Kahlenberg als einzigartige Umgebung für mein Projekt. Meine Wahl fiel schließlich auf ein Plateau mit direktem Anschluss an die Kahlenbergstrasse und in Nähe ihrer vielfältigen Bebauung, durchzogen von bestehenden, hoch frequentierten Wanderwegen.

Die Fläche ist bereits von Weinreben besetzt und bietet einen einzigartigen Blick über die Stadt. Im Zuge meiner Recherche mit Unterstützung des Weingutes „Mayer am Pfarrplatz“ konnte ich schließlich die Grundstücksgrenzen des sich in ihrem Besitz befindlichen Areals definieren.

Nun galt es, ein Projekt zu entwickeln, welches gleichzeitig sensibel mit der Umgebung umgeht und selbstverständlich und selbstbewusst seinen Platz im Einklang von Wein und Architektur findet.

Abb.: 1

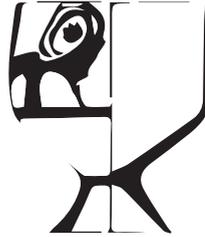
Giuseppe Arcimboldo - Autumn,
1573
Musée Du Louvre, Paris, France

Giuseppe Arcimboldo (* um 1526
in Mailand; † 11. Juli 1593 ebenda)
war ein Maler der Spätrenaissance,
speziell des Manierismus.

02 VINDOBONA

DIE GESCHICHTE DES WEINS

- ein Streifzug durch die Geschichte -



02 Die ersten Wildreben lassen sich durch Fossilienfunde auf eine Zeit vor 80 Millionen Jahre zurückdatieren. Im Übergang von der Kreidezeit in den Tertiär hat man die ersten Rebsamen in Gesteinschichten gefunden. Man geht heute davon aus, dass in der Zeit des Tertiär (60 Million Jahre v. Chr.) schon mehrere Rebsorten existiert haben.

Als die Kälte der Eiszeit 1 Million Jahre v. Chr. sich in unseren Breiten ausbreitete, verdrängte sie die wilden Weinreben in das Gebiet des heutigen Mittelmeeres. Als die Eiszeit jedoch beendet war, wanderten sie ein zweites Mal in unsere Gefilde ein und verbreiteten sich in ganz Mitteleuropa. Letzte Exemplare dieser Urform der Weinreben finden sich heute noch in den Auwäldern oberhalb des Oberrheins (Deutschland).

Abb.: 2

Ausschnitt einer Skizze eines archäologischen Fundstückes in der iranischen Provinz Hajji Firuz Tepe von der University of Pennsylvania Museum of Archaeology and Anthropology

Hajji Firuz Tepe ist eine archäologische Fundstätte in der iranischen Provinz West-Aserbaidschan im Westen des Landes. An der Stelle wurden zwischen 1958 und 1968 Grabungen durch Archäologen des University of Pennsylvania Museum of Archaeology and Anthropology durchgeführt. Zu Tage kam ein Dorf aus der Jungsteinzeit, das in der zweiten Hälfte des 6. Jahrtausends v. Chr. bewohnt war und einige der ältesten Anzeichen für die Weinproduktion zeigt.

Es mag zwar noch nicht lange her sein in der Geschichte der Erde, jedoch haben Menschen schon vor 8000 Jahren begonnen, Wein für sich zu entdecken. Mesopotamien gilt heute als die Wiege des von Menschenhand betriebenen Weinbaus. Mesopotamien liegt in dem Gebiet der heutigen Staaten Irak, Syrien und der Türkei. In dieser damals sehr fruchtbaren Region konnte durch Funde von Traubenkernen, Gefäßen und Teilen von Weinpressen nachgewiesen werden, dass dort erstmals Weinbau betrieben wurde. Zudem zeugen auch zahlreiche Abbildungen und Wein - Malereien vom Anbau und der Verarbeitung der Trauben. Die bislang älteste Kelteranlage wurde in Hajji Firuz Tepe im Zagros-Gebirge im Iran gefunden. Die Anlage ist nach heutigem Kenntnisstand 7000–7400

Jahre alt. Die alten Ägypter nahmen damals in großem Umfang Wein zu sich. Im Niltal wurde erstmals 7000 Jahre v. Chr. aus Trauben ein Saft gewonnen, der durch Gärung konserviert werden konnte. Auch dort belegen dies zahlreiche Abbildungen, bei denen z.B. Sklaven gezeigt werden, die ihre betrunkenen Herren auf den Schultern tragen. Auch in anderen Teilen der Erde, im südbabylonischen Uruk und in China, können im Jahre 3000 v. Chr. Weinbau und Weinkonsum nachgewiesen werden. Wein wurde damals in Lederschläuchen und in Tonkrügen, die man mit einem Harz verschloss, aufbewahrt.²



Auch die Griechen begannen in der Antike mit dem Anbau von Wein. Bereits im 8. Jahrhundert soll Homer, der Verfasser der Ilias und der Odyssee und der wohl erste Dichter des Abendlandes, in seinen Werken von Wein berichtet haben. Er stellt ihn als wichtigen Teil der griechischen Alltagskultur dar. Hesiod war der erste griechische Autor, der in seinem Werk auf die Arbeit im Weinberg und den Ausbau von Wein eingeht.

Abb.: 3

Grabkammer des Userhêt, königlicher Schreiber, Szene: Weinpresse, um 1448–1422 v. Chr., Grab des Userhêt, Theben, Ägypten

In seinem epischen Lehrgedicht “Werke und Tage” berichtet der im 7. Jahrhundert vor Chr. lebende Autor von der Weinlese auf der Insel Chios. Darüber hinaus berichtet Hesiod über die korrekte Lagerung des Weins. Ein Auszug aus dem epischen Lehrgedicht “Werke und Tage” von Hesiod: ³

Der griechische Originaltext:

...[]”πυκνὸν ὑπὸ πτερύγων, θέρεος καματώδεος ὄρη, τῆμος πίοταταί τ’ αἶγες, καὶ οἶνος ἄριστος, μαχλόταται δὲ γυναῖκες, ἀφαιρότατοι δὲ τοὶ ἄνδρες εἰσὶν, ἐπεὶ κεφαλὴν καὶ γούνατα Σείριος ἄζει, ἀναλέος δὲ τε χρῶς ὑπὸ καύματος· ἀλλὰ τότε ἤδη εἴη πετραίη τε σκιὴ καὶ βίβλινος οἶνος μάζα τ’ ἀμολγαίη γάλα τ’ αἰγῶν σβεννυμενάων καὶ βοδὸς ὑλοφάγιο κρέας μὴ πω τετοκυῖης πρωτογόνων τ’ ἐρίφων· ἐπὶ δ’ αἴθοπα πινέμεν οἶνον, ἐν σκιῇ ἐζόμενον, κεκορημένον ἦτορ ἐδωδῆς, ἀντίον ἀκράεος Ζεφύρου τρέψαντα πρόσωπα· κρήνης δ’ ἀνάου καὶ ἀπορρύτου ἢ τ’ ἀθόλωτος τρεῖς ὕδατος προχέειν, τὸ δὲ τέτρατον ἰέμεν οἴνου. Δμωσὶ δ’ ἐποτρύνειν Δημήτερος ἱερὸν ἀκτὴν δινέμεν, εὐτ’ ἂν πρῶτα φανῆ σθένος Ὠρίωνος, χώρῳ ἐν εὐαεῖ καὶ ἐντροχάλῳ ἐν ἀλωῇ”[...]. Εὐτ’ ἂν δ’ Ὠρίων καὶ Σείριος ἐς μέσον ἔλθῃ οὐρανόν, Ἄρκτουρον δὲ ἴδη ῥοδοδάκτυλος Ἥως, ὃ Πέρση, τότε πάντας ἀποδρέπεν οἴκαδε βότρυς, δεῖξαι δ’ ἠελίῳ δέκα τ’ ἡμάτα καὶ δέκα νύκτας, πέντε δὲ συσκιάσαι, ἕκτω δ’ εἰς ἄγγε’ ἀφύσσαι δῶρα Διωνύσου πολυγηθέος. αὐτὰρ ἐπὴν δὴ”[]...

... []“Wenn zur Blüte die Distel nun kommt, und die schwirrende Grille aus dem Verstecke des Baums nie lässig das tönende Liedchen unter den Schwingen zur Zeit des erschlaffenden Sommers herabgießt, dann sind Ziegen bei weitem am fettesten, Trauben am besten, Weiber verlangen-der dann, obschon am schwächsten die Männer, da ja Sirios ihnen das Haupt und die Knie versenget, dass von der Hitze der Leib ganz ausdörret. Mögest du finden Schattende Felsen sodann nebst Wein, der am Biblos gewachsen, Milchbrot ferner und Milch von nicht mehr säugenden Geißen, Fleisch von der Kuh, die, genährt von Waldlaub, nie noch gekälbert, Fleisch auch von Erstlingsböckchen; dazu trink funkelnden Wein dann, sitzend im Schatten, sowie dein Herz durch Speise befriedigt, Zephyros kühlendem Hauch entgegengewendet das Antlitz oder der Quelle, der klaren, die nimmer versiegend dahineilt. Schöpfe vom Wasser sodann drei Teile, den vierten vom Weine. Aber die Knechte bedeute, Demeters heiliges Saatkorn rüstig zu dreschen, sobald des Orion Macht sich gezeigt hat, Auf der gerundeten Tenne, am winddurchzogenen Orte. Bring es bedächtig gemessen sodann in die Fässer”[...]. “Wenn jetzt mitten am Himmel Orion und Sirios aufsteigt, Eos zugleich den Arkturos, die rosenfingrige, anschaut, Dann lies sämtliche Trauben, o Perses, bring sie nach Hause, Setze sie aus zehn Tage und Nächte der wärmenden Sonne, Leg in den Schatten sie noch fünf Tage und fülle, was huldvoll Dir Dionysos geschenkt, in die Fässer darauf an dem sechsten”[]...⁴



Abb.: 4

Bacchus, Michelangelo Merisi or Amerighi, um 1595, Uffizi Gallery, Florenz

Michelangelo Merisi auch Michael Angelo Merigi, nach dem Herkunftsort seiner Eltern kurz Caravaggio genannt * 29. September 1571 in Mailand; † 18. Juli 1610 in Porto Ercole am Monte Argentario

Der Wein hat nicht nur in der griechischen Alltagskultur einen nennenswerten Platz bekommen, auch die Gottheit Dionysos widmete sich dem Wein. Dionysos oder Bacchus, wie er in der lateinischen Mythologie genannt wird, Sohn des Zeus und einer sterblichen Mutter, ist die Gottheit des Weines, der Freude, der Trauben, der Fruchtbarkeit und der Ekstase.⁵

Auch in den folgenden Jahrhunderten beschäftigten sich viele Gelehrte und Künstler mit der Gottheit Dionysos, der oft auf Gemälden oder in anderen Kunstwerken abgebildet wurde. In Griechenland erweiterte sich das Wissen rund um den Weinbau, es gab damals auch schon drei verschiedene Sorten von Trauben, welche die Griechen als weißen, schwarzen und bernsteinfarbenen Wein bezeichneten. Auch die Unterscheidung des Weines in trocken, halbtrocken und süß ist bereits Teil der griechischen Weinkultur.

Aus dem antiken Griechenland wurde dieses Wissen rund um den Weinbau schon im 2. Jahrhundert in vielen Bereichen Europas weit verbreitet. Als Griechenland in der hellenistischen Zeit (336–30 v. Chr.) in viele Kriege mit Philipp V. von Makedonien verwickelt war, griffte das Römische Reich ein und erlangte im Jahre 196 v. Chr. durch den römischen General Titus Quinctius Flaminus die Freiheit. Rom blieb jedoch Protektorsmacht.⁶ Weitere Unruhen und ein Wiederholter Versuch der Machtergreifung des makedonischen Königs Perseus führte dazu, dass sich das Römische Reich nun dauerhaft in Griechenland engagierte. Als Korinth unter der Führung des Konsuls Lucius Mummius im Jahre 146 v. Chr. zerstört wurde, zerfiel der Achäische Bund und Griechenland wurde zur römischen Provinz. Allerdings übernahmen die Römer die griechische Weinkultur und der Weinbau erlebte eine neue Blütezeit.⁷

Wie auch die Griechen, so nahmen auch die Römer eine entscheidende Rolle ein, was die Ausbreitung des Weinbaues in weiten Teilen Europas und dem mittleren Osten anbelangt. Das Römische Reich erlebte seine größte Ausdehnung in den Jahren 115 - 117 n. Chr. unter Kaiser Trajan. Das Imperium erstreckte sich nach Trajans Dakerkriegen und den Feldzügen gegen die Parther von Schottland bis nach Nubien in Nord-Süd-Richtung, und von Portugal bis nach Mesopotamien in West-Ost-Ausrichtung. Da der Wein ein fester und wichtiger Bestandteil des römischen Lebens war, sollte auch in den von ihnen besetzten Ländern keinesfalls darauf verzichtet werden müssen. So haben sie begonnen, in Ländern wie Frankreich, Spanien, Portugal, Deutschland, Österreich und England Wein zu kultivieren und brachten somit den Weinbau in diese Regionen. Auch in Wien begannen die Römer zur Zeit des Militärlagers und späteren Zivilstadt Vindobona mit der Kultivierung von Weinstöck-

en.⁸ Über den Weinbau der Römer sind viele Zeugnisse überliefert, sie reichen von archäologischen Funden, wie Kelche oder Krüge, in denen Wein gelagert wurde, bis hin zu literarischen Werken von bedeutenden römischen Dichtern wie Publius Ovidius Naso, Publius Vergilius Maro und Quintus Horatius Flaccus Horaz, um nur einige zu nennen. Ein Gedicht von Quintus Horatius Flaccus Horaz Namens “An seinen Weinkrug” (Oden.Drittes Buch. 21. An seinen Weinkrug):⁹

**Mein Mitgeborner unter dem Manlius,
Ob Scherz du führst, oder ob Grämlichkeit,
Ob Zank, und tolle Lust der Lieb', ob
Freundlichen Schlaf, o du frommer Weinkrug,
Von welcher Laun' auch Massiker du bewahrst
Du wert, an gutem Tage geholt zu sein.
Steig nieder, denn Corvinus mahnet,
Mildere Weine hervorzulangen.
Nicht wird, wie sehr sein Mund von Sokratischen
Gesprächen triefet, jener dich rauh verschmäh.
Oft, sagt man, ward dem alten Cato
Wärmer in lautrem Wein die Tugend.
Du zwingst den mehrmal störrischen Genius
Mit sanfter Folter; ja du entfaltetest auch
Der Weisen Tiefsinn und Geheimnis
Offen dem scherzenden Geist des Bacchus.
Du machst durch Hoffnung ängstliche Seelen stark
Und leihst des Mutes Hörner dem Darbenden,
Der nicht den Zorn des Kronenträgers
Scheuet mit dir, noch der Söldner Rüstung.
Dich soll Lyäus, und, wenn sie froh erscheint,
Dich Venus, und untrennbare Grazien,
Und wacher Kerzenschein verlängern,
Bis die Gestirne verscheucht der Aufgang.¹⁰**

Die Römer setzten sich ausserdem auch intensiv mit der Züchtung von verschiedenen Rebsorten auseinander. Plinius der Ältere, römischer Gelehrter und Verfasser eines enzyklopädisches Werkes zur Naturkunde, zählte damals bis zu 80 Weinsorten “auf der ganzen Erde”. Davon seien mindestens zwei Drittel in Italien beheimatet gewesen. Einige Römer vertrugen Wein besser als andere, in dem Kapitel der “Trunkenheit” aus dem Werk von Plinius heisst es, der größte Trinker aller frühen Zeiten

zu Horaz:

Horaz (* 8. Dezember 65 v. Chr. in Venusia; † 27. November 8 v. Chr.), eigentlich Quintus Horatius Flaccus, ist neben Vergil einer der bedeutendsten römischen Dichter der „Augusteischen Zeit“, das heißt der Zeit zwischen 43 v. Chr. und 14 n. Chr., also vom Tod Ciceros bis zum Tod des Augustus. Der cognomen „Flaccus“ bedeutet soviel wie Schlappohr.



soll Novellius Torquatus aus Mailand gewesen sein. Als er dem Kaiser Tiberius (42 v. Chr bis 37 n. Chr.) seine Kunst vorführte, zehn Liter Wein in einem Zug zu leeren, muss dieser so beigeistert gewesen sein, das Novellius Torquatus es bis zum Prokonsul brachte.¹¹

Heutige Rebsorten stammen von den gezüchteten antiken Reben ab. In Italien hat man bis ins 18. Jahrhundert Reben teilweise noch in archaischer Baumerziehung kultiviert. Das zeigt ein Gemälde von Jacob Philipp Hackert aus dem Jahre 1784.¹²

Nach dem Zerfall des Römischen Reiches um 400 n.Chr. mussten die Römer auch ihre Stellungen in der einstigen Provinz Noricum aufgeben. In den nachfolgenden Wirren der Völkerwanderung wurden viele Weinanbaugebiete stark verwüstet und vernachlässigt. Das Wissen über den Anbau von Wein geriet kurzzeitig in Vergessenheit, jedoch konnten einige Klöster die Techniken und das Wissen über den Weinanbau bewahren.

Im 8. Jahrhundert n. Chr. erlangte Carolus Magnus, bekannter als Karl der Große, als erster westeuropäischer Herrscher die Kaiserwürde und regierte das Fränkische Reich von 768 bis 814 n. Chr.. Karl der Große war ein Reisekaiser, der mit seinem kaiserlichen Tross von Pfalz zu Pfalz reiste.

Der Kaiser und sein Hofstaat, der teilweise aus bis zu 1000 Menschen bestand, musste an den verschiedenen Stationen auch immer gut gepflegt werden und ausserdem wollte der Kaiser natürlich auf nichts verzichten. Aus diesem Grund hat Karl der Große 812 eine Landgüterverordnung namens "Capitulare de villis" erlassen. In diesem Erlass war die Organisation der Krongüter beschrieben, die nach dem Vorbild der Kräutergärten in Klöstern angelegt wurde.¹³

Große Aufmerksamkeit schenkte das "Capitulare de villis" von Karl dem Großen dem Weinbau, das machte ihn zur damaligen Zeit zum größten Förderer der Weinkultur. Er ließ Musteranlagen pflanzen, suchte nach neuen Rebsorten, befahl umfangreiche Neuanlagen von Weinbergen und führte ein Weinbaukataster ein, dass den Winzern erlaubte, eine Bewertung und Bereinigung von Rebsorten durchzuführen.¹³ Das "Capitulare de villis" gilt damit als erstes europäisches Weingesetz.

Reinheit war oberstes Gebot - schon rund 700 Jahre vor dem bayerischen Reinheitsgebot für Bier. Karl verlangte die Verwendung von Holzfässern und penible Sauberkeit in jeder Arbeitsphase. Eine Textpassage aus dem Capitulare sagt: "Die Amtmänner haben darauf zu achten, daß sich niemand untersteht, unsere Trauben mit den Füßen zu keltern, sondern daß alles sauber und reinlich zugeht".¹⁴

Abb.: 5

Der Herbst - Weinlese in Sorrent, Jacob Philipp Hackert, um 1784, Wallraf-Richartz-Museum, Köln

Jakob Philipp Hackert, eigentlich Philipp Hackert (* 15. September 1737 in Prenzlau; † 28. April 1807 in San Piero di Careggio, heute Careggi, Ortsteil von Florenz) war ein deutscher Landschaftsmaler des Klassizismus.

Die Weinproduktion und der Weinkonsum nahmen im Mittelalter stark zu. Mönche, wie die Benediktiner und Zisterzienser leisteten Pionierarbeit in Weinbau und Reberziehung und erreichten ein hohes Niveau. Wesentliche Ausgangspunkte des Wissens über Wein waren damals die burgundischen Klöster in Cluny und Cîteaux, wo auch heute noch hervorragender Wein produziert wird. Der Wein war nicht mehr nur den wohlhabenden Bürgern oder dem Adel vorbestimmt. Auch das Klima (mittelalterliche Warmzeit) in der Übergangsphase vom Früh- zum Hochmittelalter begünstigte den Anbau von Weinreben und die starke Verbreitung, die bis in den Norden nach Südengland reichte.

Im Jahre 1180 wurde von einem unbekanntem Künstler ein Monatsbild in der Normandie erstellt, auf dem er zeigt wie Menschen zur damaligen Zeit Rebstöcke beschneiden, befestigen und Weinkelterarbeiten durchführen. Dies geht aus Quellen der königlichen Nationalbibliothek von den Haag hervor. (Bild auf S.24/25)

In Regionen, die sich für die Kultivierung von Weinreben nicht eigneten, war der Wein das präferierte Getränk der wohlhabenden Bevölkerungsschichten. Er wurde so zu einem wichtigen Handelsgut. So tauschten beispielsweise friesische Händler schon im 9. Jahrhundert in Mainz Textilien gegen Wein ein, und die Hanse belieferte im 12. Jahrhundert unter anderem England und Norwegen mit Rheinwein.¹⁵

In der Lehre der Humoralpathologie, die aus den Schriften des Corpus Hippocraticum niedergeschrieben wurde, galt der Wein im Mittelalter



zu Monatsbild:

zu einem geschlossenen Zyklus
zusammengestellte visuelle
Repräsentationen der Monate des
abendländischen Kalenders.

Abb.: 6

Les Vendanges - Pays-Bas du Sud,
début du XVI^e, anonyme, siècle
Laine et soie, Musée National du
Moyen-Âge, Paris

als prestigeträchtiges Getränk und hatte den Ruf, für die menschliche Gesundheit sehr wohltuend zu sein. Natürlich gab es beim mittelalterlichen Wein große Unterschiede in der Qualität, je nach Anbaugebiet, Traubenart und besonders die Anzahl der Traubenpressen waren verantwortlich für unterschiedliche Qualitätsstufen. So kam es, dass der hochwertige Wein der ersten Pressung vom Adel verkostet wurde. Die ärmere Bevölkerung musste sich mit dem billigen Nachwein oder Tresterwein zufrieden geben, der zusätzlich noch mit Essig und Wasser gestreckt wurde.

Le Viandier ist ein Kochbuch aus dem 14. Jahrhundert, verfasst von Guillaume Tirel, dem Chefkoch des Königs von Frankreich (Karl der V). In diesem ersten westlichen Kochbuch rät er dazu, Weinfässer immer aufzufüllen oder eine Mischung aus getrockneten und gekochten Traubenkernen, sowie die Asche von getrocknetem und verbranntem Trester, hinzuzugeben.

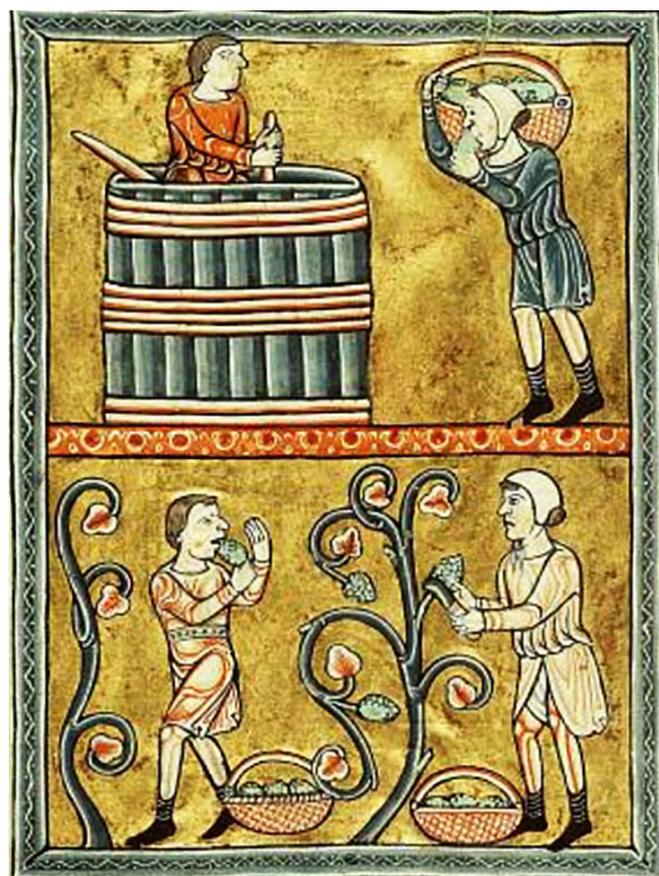
Dies alles trägt dazu bei, dass der Wein haltbarer wird.¹⁶ Die größte Ausdehnung der europäischen Rebflächen wurde im 16. Jahrhundert erreicht. Das Weinanbaugebiet erstreckte sich damals auf eine Fläche die viermal so groß ist wie die heutigen Rebflächen.¹⁷

Bei dieser enormen Menge an Wein lag der damalige pro Kopf Verbrauch bei wohl ca. 200 Litern im Jahr, was bei einem heutigen durchschnittlichen Verbrauch (EU) von 12,4 Litern, das nahezu 20ig-fache bedeutet.¹⁸ Die Ära des mittelalterlichen Weinbaus verschlechterte sich zunehmend durch Kriege, wie den Dreißigjährige Krieg von 1618 bis 1648, Krankheiten, wie die große Pestepidemie im 14. Jahrhundert und eine Abkühlung des Klimas. Darüber hinaus wurde die Herstellung des Bieres verbessert, sodass es in Bereichen, die klimatisch für den Weinbau weniger geeignet waren, den Wein ersetzen konnte (Reinheitsgebot für Bier nach Bayerischer Landesverordnung 1516)¹⁹. All dies führte zu einer allgemeinen Abschwächung der Rebflächen.

Trotz des Rückganges der Rebflächen erholten sich die Stammgebiete des Weinbaus schnell und es erfolgte eine ständige Ausdehnung auf Kosten von anderen landwirtschaftlichen Flächen in diesen Bereichen. Ein Sprichwort aus damaligen Zeiten zu Sicherung der Versorgung durch Nahrungsmittel heißt: „Wo der Pflug kann gehen, soll kein Rebstock stehen“. (August der Starke).²⁰

Als es bei der landwirtschaftlichen Nutzung zu größeren Schwierigkeiten kam, versuchten beispielsweise die Kurfürsten der Pfalz nach 1600 in zwei und zwischen 1732 und 1793 in neun Verordnungen den Wein-





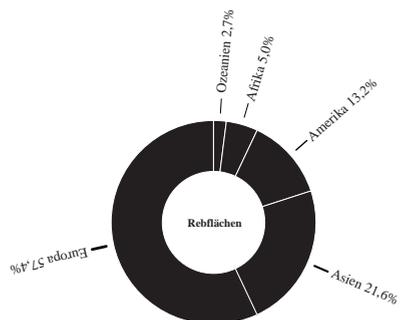
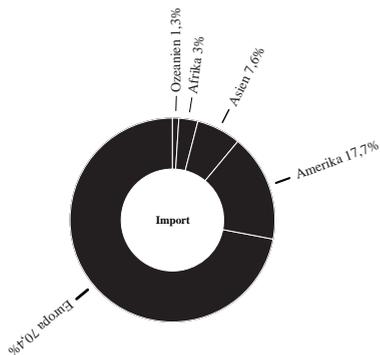
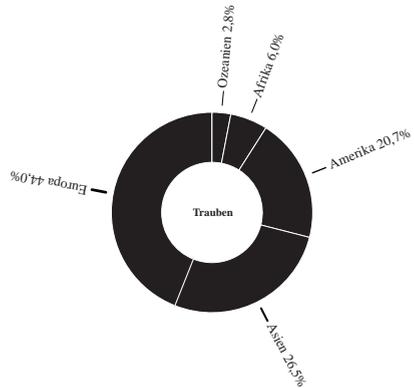
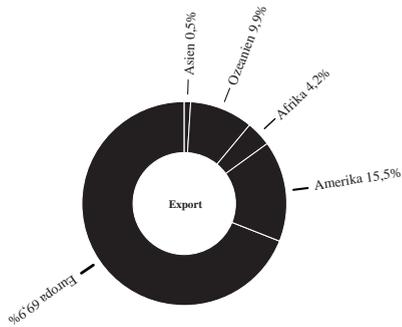
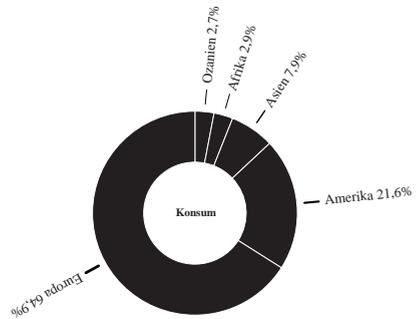
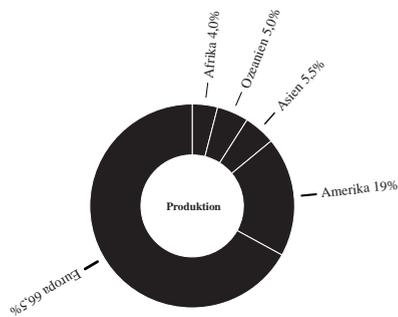


Abb.: 8

oben: Abbildung zeigt Weltkarte mit den Weinabaugebieten
Skizze von Maximilian Straub

unten: Abbildung zeigt Kreisdiagramme in Prozent. Für den Weinbau relevante Aspekte.
Skizze von Maximilian Straub

bergen Grenzen zu setzen. In Österreich wurde der Weinbau unter der Herrschaft von Maria Theresia (1740 – 1780) und ihrem Sohn Josef II. (1780 – 1790) jedoch wieder stärker gefördert. In diesen Zeitraum fallen auch die Anfänge der wissenschaftlichen Aufarbeitung des Weinbaues in Österreich.²¹ Im Laufe der Zeit nahm das Wissen über Wein und dessen Verarbeitung immer mehr zu. Auch das Aufeinandertreffen verschiedener Kulturen durch Handelsbeziehungen und der bessere Austausch der Winzer untereinander steigerte die Qualität des Weins zunehmend (z.B. kam es im Jahre 1562 dazu, dass aus Europa eingewanderte Hugenotten die ersten Reben auf dem amerikanischen Kontinent pflanzten). Zuerst waren nur französische Weine wirklich wertvolle Tropfen, die über die Landesgrenze hinaus Berühmtheit erlangten.

Andere Weine hatten nur lokale Bedeutung und wurden meist in der Nähe ihres jeweiligen Anbaugebietes konsumiert. Doch das änderte sich ab dem 18. Jahrhundert als auch spanische (Sherry) und portugiesische (Portwein) Weine exportiert wurden.

Langsam sprach man im 19. Jahrhundert von “Qualitätswein”, da damals die Basis für die umfassende Entwicklung des Weinbaus bis in die Gegenwart gelegt wurde.

Einen weiteren Rückschlag erlebte der Weinbau allerdings in der jüngeren Geschichte durch das Auftreten der Reblaus (*Viteus vitifoliae*). Ab 1863 trieb die Reblaus ihr Unwesen in ganz Europa, der französische Botaniker Jules Émile Planchon gelangte im Jahre 1868 zu der Erkenntnis, dass die Reblaus wohl von der Ostküste der USA nach Europa gelangt war.²² Erst um 1910 wurde ein Gegenmittel gefunden. Gleichwohl waren unzählige, hochwertige Rebsorten für immer verschwunden.

Der Weinanbau wurde schwer beschädigt und an den Rand des Zusammenbruchs gebracht. Dies hatte für den Anbau von Wein schwerwiegende kulturelle und wirtschaftliche Konsequenzen. Durch eine konsequente Umstellung der Weinreben auf Propfreben, d.h. die Veredelung von zwei unterschiedlichen Rebsorten, eine amerikanische Rebsorte als Unterlagsrebe auf die eine europäische Edelrebe aufgepropft wird, konnte die Reblaus nahezu vollständig zurückgedrängt werden und hat heute kaum mehr eine Bedeutung im Weinanbau.²³

Als sich der Weinbau von dem Angriff der Reblaus wieder erholt hatte, versuchten die Winzer eine bessere wirtschaftliche Stellung zu bekommen. Im Jahre 1850 bildeten sich die ersten Genossenschaften und somit schlossen sich auch die Winzer 1852 zu einer “Winzergenossenschaft” zusammen. Sie sehen vor, jene Trauben, die jeder Winzer selbst erzeugt, gemeinsam zu keltern und den Wein zu vermarkten. Dies war eine

Abb.: 7

„März“ und „September“, aus einem Psalter, Unbekannt, um 1180, Den Haag, 76 F 13, fol. 3v u. 9v, Königliche Bibliothek – Beschneiden und Befestigen der Rebstöcke, Erdarbeiten, Weinkelter und -lese.

zu Psalter:

(kirchenlat. psalterium zu griechisch psaltérion, zu Psalm)

zu Sherry:

Sherry ist ein spanischer verstärkter Weißwein, der einem speziellen Reifeprozess unterzogen wurde und zur Kategorie der Likörweine zählt. Der Begriff „Sherry“ rührt vom arabischen Namen Sherish [Phönizisch Cera, Lateinisch Ceret] für den heutigen Ort Jerez de la Frontera her. Es ist der Wein Andalusiens, der von englischen Handelshäusern im 18. und 19. Jahrhundert weltweit bekannt gemacht wurde.

zu Portwein:

Portwein (port. Vinho do Porto), kurz Port genannt, ist ein roter, seltener auch weißer, Süßwein, der zu den Klassikern der Weinwelt zählt. Echter Portwein stammt gemäß Portweininstitut immer aus Portugal, aus dem genau definierten Herkunftsgebiet im nordportugiesischen Douro-Tal. Namensgebend ist die alte portugiesische Hafenstadt Porto.

erhebliche wirtschaftliche Verbesserung, insbesondere für die kleineren Winzer, die durch den Zusammenschluss stark unterstützt werden konnten.²⁴ Als am 28. Juli 1914 der erste Weltkrieg ausbrach und 17 Millionen Menschen ihr Leben lassen mussten, hat auch der Anbau von Wein zur Kriegswirtschaft beigetragen.

Man hat herausgefunden, dass man Hefe durch eine bestimmte Behandlung dazu veranlassen kann, statt Alkohol aus Zucker Glycerin zu erzeugen. Das ist die Grundlage für Nitroglycerin, welches wiederum die Grundlage für tödlichen Sprengstoff ist.²⁵

Nachdem am 9. Mai 1945 die bedingungslose Kapitulation der Wehrmacht an allen Fronten in Europa in Kraft²⁶ trat, fand der nunmehr zweite Weltkrieg endlich sein Ende. Im Weinbau war die Zeit des zweiten Weltkriegs bedeutend, da z.B. das deutsche Weingesetz mit seinen Klassifizierungen auch in Österreich eingeführt wurde.

Während der Besatzungszeit der deutschen Wehrmacht wurden österreichische Altweinbestände von den Soldaten größtenteils geleert oder zerstört.²⁷

Als die Menschen sich in Teilen Europas von dem Schrecken und der Zerstörung des zweiten Weltkrieges in mancher Hinsicht erholt hatten, begann in der Nachkriegszeit und im Geiste des Wiederaufbaus eine Veränderung der alten Strukturen im Weinbau.²⁸ Der Anbau von Wein wurde durch eine Rationalisierung und Mechanisierung verändert. Die Umstellung auf Hochkulturen (Lenz Moser) ermöglichte den Einsatz moderner Geräte und die Steigerung der Produktivität.²⁹

Die frühen 1980iger Jahre werden als eine Zeit des Überflusses im Weinbau bezeichnet. Es gab reichhaltige Ernten, jedoch kam es in Österreich 1985 zu einem riesigen Skandal im Weinbau. Dieser wird als "Glykolskandal" bezeichnet. Winzer hatten ihren Wein mit Glykol gestreckt, um ihn süßer zu machen. Glykol ist ein Frostschutzmittel, das beim Verzehr hochgiftig ist. Der Skandal hatte aber auch eine gute Seite, er führte zu einer wundersamen Auferstehung des österreichischen Weins in den folgenden Jahrzehnten.³⁰

Dieser Skandal und auch andere Vorfälle, wie der übermäßige Gebrauch von Pflanzenschutzmitteln, führte Anfang der 1990er Jahre zu einem Umdenken im Weinanbau. Umweltfreundliche Methoden, wie das Aushängen von Pheromonfallen gegen den schädlichen Traubenwickler, wurden als alternative Methoden gegenüber dem Einsatz von Giften mit Erfolg ausprobiert und trugen zur ständigen Qualitätsverbesserung bei.

zu Lenz Moser:

Lorenz Moser III, genannt Lenz Moser (* 22. Juni 1905 in Rohrendorf bei Krems; † 1. Jänner 1978 in Krems) war Weingutsbesitzer und Önologe. Er gilt als Pionier der Hochkultur des österreichischen Weinbaues.

In der jüngsten Geschichte des Weinbaus Anfang des 21. Jahrhunderts, wird die Weinproduktion durch Neuansätze gekennzeichnet. Die Legislative zielt nach höchster Qualität, die sie auch gesetzlich verankert hat, während eine neue, international orientierte und meist weit gereiste Generation von Winzern sich oft eigene, noch strengere Bestimmungen auferlegt, um internationale Spitzenweine zu produzieren.

In einigen Bereichen der Welt lassen Winzer alte Traditionen wieder aufleben, sie produzieren Weine mit Techniken und Maschinen, die weit in die Geschichte zurückreichen. Dabei erzielen sie erstaunliche Ergebnisse von höchster Qualität und Geschmack, die internationale Anerkennung finden.³¹

Man sieht also, die Geschichte des Weins ist ständig im Wandel und erlebt nie einen absoluten Stillstand. Der Mensch hat sich von Beginn an im süßen Saft der Traube verloren und tut dies auch heute noch sehr gerne...

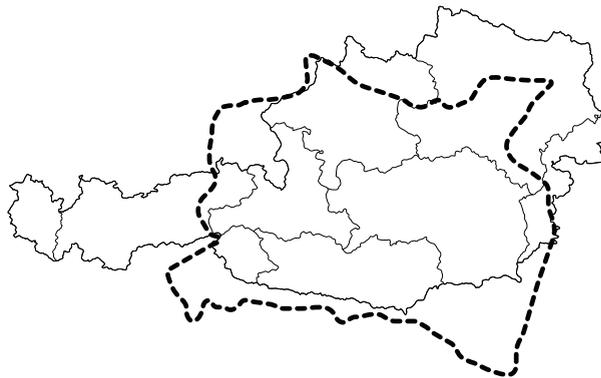


Abb.: 9

Bacchus, Jan van Dalen, um 1648
Kunsthistorisches Museum Wien,
Wien

DIE GESCHICHTE DES WEINBAUS IN ÖSTERREICH

- Die Entwicklung von den Kelten bis Heute -



02 Der Weinbau in Österreich hat eine lange Tradition und beginnt schon im Zeitalter der Kelten, die das Gebiet des heutigen Österreich zu dieser Zeit besiedelten. Im Noricum, wie Österreich, Teile Bayerns und Sloweniens damals genannt wurden, hat man schon Wein angebaut. Die ersten Funde, bei denen es sich um eine Kulturrebe handelt, stammen aus dem Jahr 700 v. Chr..³²

Abb.: 10

Das Noricum im Heutigen Österreich
Skizze von Maximilian Straub

Abb.: 11

Weintrauben und Schmetterlinge,
Philipp Ferdinand de Hamilton, um
1667 in Brüssel, Kunsthistorisches
Museum, Wien

Jakob Philipp Hackert, eigentlich
Philipp Hackert (* 15. September
1737 in Prenzlau; † 28. April 1807
in San Piero di Careggio, heute
Careggi, Ortsteil von Florenz) war
ein deutscher Landschaftsmaler des
Klassizismus.

Das Noricum wurde im Jahr 15 v. Chr. unter Kaiser Augustus Teil des römischen Reichs. Unter Kaiser Claudius (41–54 n. Chr.) wurde das Noricum, das zuerst eine eingeschränkte Autonomie als tributpflichtiges Fürstentum war, zur römischen Provinz. Unter der römischen Herrschaft breitete sich der Weinbau in den besetzten Gebieten Noricum und Pannonien sehr rasch aus.

Vor allem der römische Kaiser Marcus Aurelius Probus hatte trotz seiner kurzen Regierungszeit (276–282) einen sehr hohen Einfluss auf den Weinbau nördlich der Alpen. Man weiß nicht viel über das Leben des Probus, doch in einer Nachricht aus der Historia Augusta im Kapitel 18,8 heißt es:



F. H. DEFE

9731

„Gallis omnibus et Hispanis ac Britannis hinc permisit, ut vites haberent vinumque conficerent.“

„Er erlaubte allen Galliern, Spaniern und Briten, Reben zu besitzen und Wein herzustellen.“ Diese führte Mitte des 3. Jahrhunderts dazu, dass die Weinproduktion in den Regionen des heutigen Österreich stark an Bedeutung gewonnen hat.³³ Im Jahr 470 n. Chr. wurden Rebflächen im heutigen Mautern erwähnt, dies geht aus der Biographie Vita Sancti Severini von Noricum von Eugippius hervor. Auch ein Fund eines Winzermessers in Lauriacum, einer römischen Siedlung im Bereich von Lorch, einem Stadtteil des heutigen Enns in Oberösterreich, kann auf diese Zeit datiert werden. Dies alles gilt jedoch als nicht sicherer Beleg.³⁴

Zur Zeit der Völkerwanderung und ihrer für die Bevölkerungsdichte verheerenden Folgen, wurde der Weinbau in ganz Österreich verwüstet. Wie im vorigen Kapitel “Geschichte des Weins” beschrieben wurde, kam es unter Karl dem Großen durch das “Capitulare de villis” zu einer zweiten Rekultivierung des Weinbaues in Europa und Österreich.

Wie auch in anderen Teilen des heutigen Europa, waren es im 11. Jahrhundert vor allem Klöster, wie z.B. Stift Göttweig, Stift Klosterneuburg, Stift Zwettl, Stift Melk, Stift Lilienfeld und Stift Heiligenkreuz und Adelige, die im Zuge einer Neubevölkerung Weingärten neu anlegten. In den Gebieten der heutigen Wachau und Salzburg kam es zu den ersten Wiederbepflanzungen der Berghänge, im Umkreis der Stadt Krems zählte man bis zum 16. Jahrhundert 42 Klöster, die Wein kultivierten. Über die Donau konnte man den produzierten Wein auch leicht transportieren und durch diese Erleichterung wurde die Weinkultur weitergetragen über das Weinviertel, Wien und bis nach Oberösterreich.

Der Weinbau im österreichischen Mittelalter hat sich zu dieser Zeit weit über die jetzigen Grenzen hinaus entwickelt. Als jedoch der trockene und wärmende Klimastrom im 16. Jahrhundert aus dem pannonischen Raum abzog, begann sich auch der Weinbau aus Salzburg, Oberösterreich und

zu Kaiser Probus:

Marcus Aurelius Probus (* 19. August 232 in Sirmium, Unterpannonien[1] (nahe dem heutigen Sremska Mitrovica); † 282 ebenda) war römischer Kaiser von 276 bis 282.

zu Historia Augusta:

Die Historia Augusta (Kaisergeschichte; der Name ist nicht zeitgenössisch) ist eine auf Latein verfasste spätantike Sammlung von 30 Biographien römischer Kaiser bzw. Usurpatoren für die Zeit von Hadrian bis Numerian/Carinus (117–284/85). Die Viten für die Zeit zwischen 244 und 253 sind nicht überliefert, jene des Valerian (253–260) ist nur fragmentarisch erhalten, ebenso fehlt ein Teil der Vita des Gallienus (260–268).

aus dem Semmeringgebiet zurückzuziehen.³⁵ Das erste und damit älteste Weinbuch stammt aus dem Jahr 1582 und wurde von Schulmeister Johann Rasch unter dem Titel “Vom Bau, Pfleg und Brauch des Weines, allen Weinbauherren, Weinhändlern, Wirten und Weinschenken sehr notwendig zu wissen” verfasst.³⁶ In diesem Buch teilte Rasch Niederösterreich in fünf Weinbaugebiete: Wien, damals aufgeführt als Wienergebirg, die Wachau, das Tullnerfeld, das Steinfeld und das Marchfeld. Die Stellung Wiens oder Wienergebirg hebte Johann Rasch in seinem Buch hervor und würdigte es als das Zentrum des besten Weinbaugebietes.³⁷ Im Jahre 1673 wurde der sogenannte “Unter-Österreichische Land-Compaß” gedruckt, der nach dem kaiserlichen Patent aus dem Jahr 1646 die niederösterreichischen Weinbaugebiete in drei Güteklassen einteilt. Die Güteklassen waren schlechte, mittlere und beste Weinbaugebiete, Wien und seine Umgebung gehörten in die Klasse der “Besten”.³⁸

Zur Zeit der zweiten Türkenbelagerung im Jahr 1683 gehörte Wienergebirg zu den besten Weinbaugebieten. Auf der folgenden Zeichnung von Wien aus dem Jahre 1683 kann man im oberen Teil des Bildes den Kranz aus Weinreben erkennen, der damals ganz Wien umschloss. Andere Anbaugebiete wurden zu jener Zeit allerdings schlechter bewertet, so gab es ein Wortspiel des Kanzelredners Abraham a Santa Claus, der es wie folgt formulierte: “Sauer wie der Wachauer”. Begünstigt durch die guten Transportmöglichkeiten der Donau, bestimmten die Wachauer Winzer ihre Sortenauswahl eher nach dem Ertrag und nicht nach dem guten Geschmack einer Rebsorte.³⁹

Die Habsburger Fürstin Maria Theresia (1740-1780) förderte mit der Einführung einer von einheitlichen Steuern und Kontrollen auch den Weinbau und die damit zusammenhängende Ess und Trinkkultur. Statt einer Vielzahl von Abgaben wurde die allgemeine “Tranksteuer” erhoben. Weinbaubetriebe wurden von nun an durch Steuerbeamte des Hofes kontrolliert und mussten ein “Kellerbüchel” führen. Auch der Transport wurde durch sogenannte “Transportplaketten” überprüft. Ihr Sohn Joseph II (1741-1790) erließ 1787 kurz vor seinem Tode nicht nur das Gesetz für die Aufhebung der Todesstrafe, sondern auch ein kaiserliches Patent im Jahre 1784, das jedem Weinbauern erlaubte, selbst erzeugte Weine und Lebensmittel zu verkaufen. Das war der Startschuss für den heute auch noch sehr bekannten und beliebten “Heurigen”.⁴⁰

Im Jahre 1860 wurde von Freiherr von Babo die erste Wein- und Obstbauschule in Klosterneuburg gegründet, die im Jahr 1874 in die Staatsverwaltung übergang und seit dem Jahr 1902 den Titel einer Höheren Lehranstalt für Wein- und Obstbau führt. Dieses Modell machte Schule und so wurden in der gesamten Monarchie ähnliche Institute geschaffen.

Abb.: 12

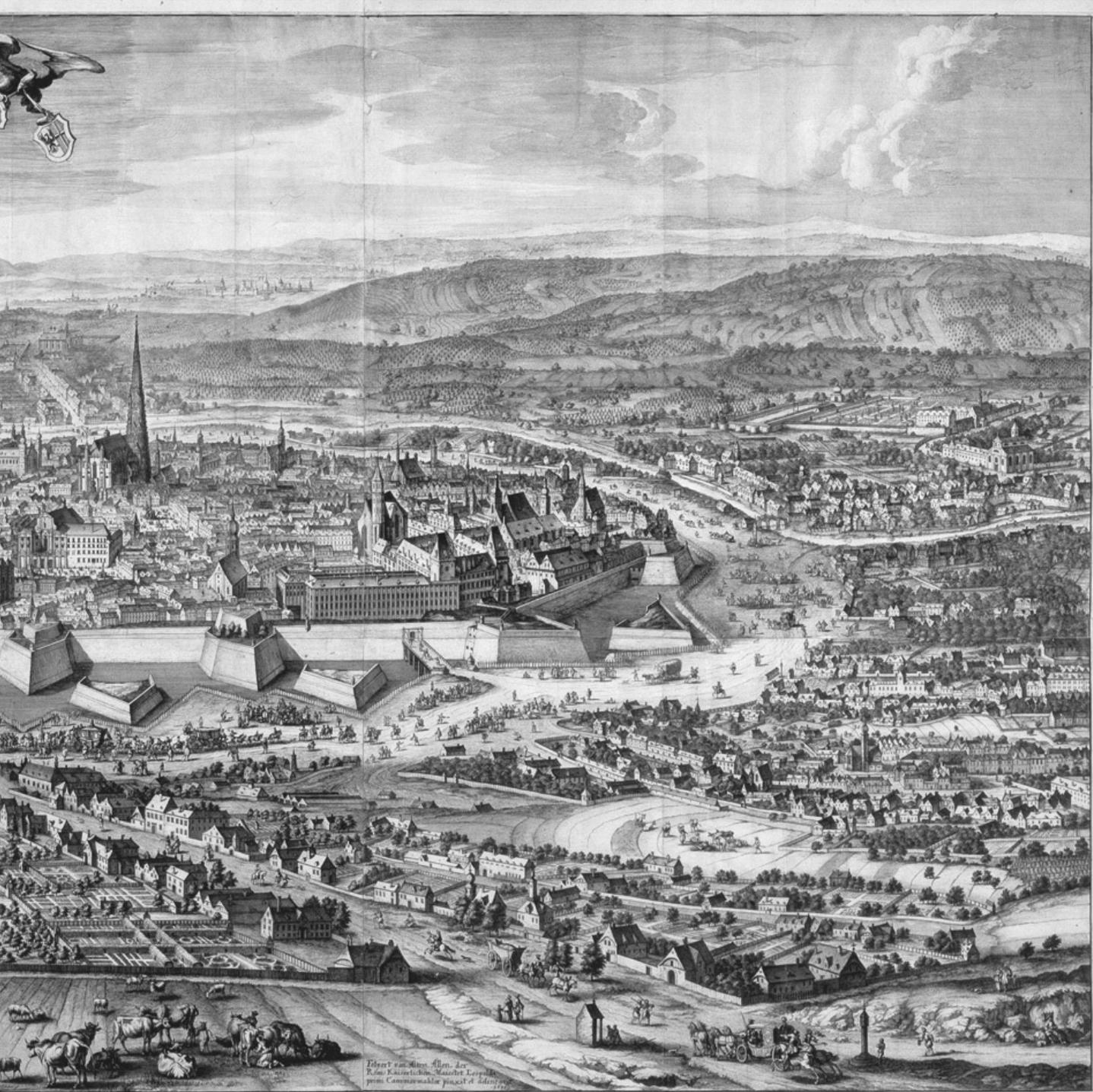
Ausschnitt aus der Vogelschau der Stadt Wien und Umgebung, um 1686, Kupferstich von Joseph Mulder nach Folbert van Alten-Alten

zu pannonischem Raum:

Die Pannonische Tiefebene (auch Pannonisches Becken oder Karpatenbecken) ist ein ausgedehntes Tiefland im südlichen Ostmitteleuropa, das vom Mittellauf der Donau und vom Unterlauf der Theiß durchquert wird. Das Becken liegt großteils in Ungarn, doch haben fünf weitere Staaten Anteil daran. Geologisch hängt es mit dem (viel kleineren) Wiener Becken und der Gebirgsbildung des Karpatenbogens zusammen. Sie ist der durch die Karpaten separierte westlichste Teil des eurasischen Steppengürtels, einer großen Vegetationszone.



JOSEPH MULDER Fecit



Edbert van Meer. del.
F. de Wit. sculp.
prim. Camerae publicae pingit et aditavit.

Die höhere Bundeslehranstalt für Wein- und Obstbau in Klosterneuburg ist heute die älteste Weinbauschule der Welt.

Im Jahr 1850 wurde auch Österreich von einer Katastrophe im Weinbau heimgesucht. Der echte Mehltau wurde zum ersten Mal in österreichischen Weingärten gesichtet. Kurz darauf folgte im Jahre 1878 der falsche Mehltau. Desweiteren trug die Einschleppung der Reblaus vom amerikanischen Kontinent im Jahr 1872 zusätzlich dazu bei, dass die österreichische, wie auch die europäische Weinkultur, weitestgehend zum Erliegen kam. Im Jahr 1890 übernahm Ludwig Hermann Goethe die Geschäftsführung des Landwirtschaftlichen Vereins zum Schutze des österreichischen Weinbaues. In diesem wegweisenden Werk über die Historie des Weinbaus in unseren Breiten, dokumentierte er die damals wichtigsten Rebsorten und deren Herkunft.

Im Jahre 1907 trat das erste österreichische Weingesetz in Kraft, in dem eine Auflistung von Weinbehandlungsmaßnahmen zu finden ist und es verbietet die Herstellung von Kunstwein.

Im Jahre 1914 begann der erste Weltkrieg, dem am 28. Juli 1914 das Attentat von Sarajevo vorausgegangen war. Die Habsburgermonarchie zerfiel im ersten Weltkrieg nach einer jahrhundertelangen Herrschaft und die Republik Österreich wurde am 12. November 1918 gegründet.⁴¹ In dem neuen Kleinstaat Österreich schrumpfte die Weinfläche bis in die 30er Jahre von rund 48.000 Hektar vor dem ersten Weltkrieg, auf etwa 30.000 Hektar. Im Jahr 1922, als Österreich bereits eine demokratische Republik war, kreuzte Professor Friedrich Zweigelt, der spätere Direktor der Höheren Bundeslehr- und Bundesversuchsanstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau, die Rebsorten St. Laurent und Blaufränkisch. Durch diese Kreuzung der beiden Sorten entstand die wichtigste österreichische Neuzüchtung, der Blaue Zweigelt.

Österreich hatte in der Zeit vor dem zweiten Weltkrieg große wirtschaftliche Probleme, die natürlich auch der Weinbau deutlich zu spüren bekam. Im Jahre 1936 wurde ein neues Bundesgesetz über die Regelung des Weinbaus verabschiedet, welches die Neuanlage von Weingärten und die Anpflanzung von Direktträgern untersagt. Dies machte die protektionistische Tendenz der Österreichischen Agrarpolitik deutlich, ein Versuch die Landwirtschaft im eigenen Land wieder anzukurbeln.

Für den österreichischen Weinbau war die Zeit um den Zweiten Weltkrieg (1939-1945) bedeutend, das deutsche Weingesetz mit seinen Klassifizierungen wurde auch in Österreich eingeführt und die Altweinbestände während der Besatzungszeit größtenteils geleert oder zerstört,

Abb.: 13

Die Kaiserin Maria Theresia von Österreich, Martin van Meytens, 1759, Akademie der bildenden Künste Wien, Wien

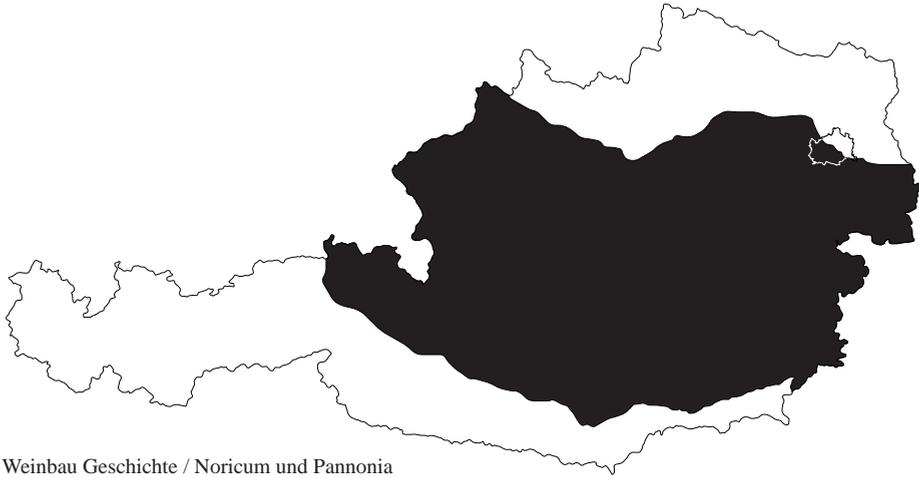
zu Maria Theresia:

Maria Theresia von Österreich (* 13. Mai 1717 in Wien; † 29. November 1780 ebenda) war eine Fürstin aus dem Hause Habsburg. Die regierende Erzherzogin von Österreich und Königin u. a. von Ungarn (mit Kroatien) und Böhmen (1740–1780) zählte zu den prägenden Monarchen der Ära des aufgeklärten Absolutismus. Nach dem Tod des Wittelsbachers Karl VII. 1745 erreichte sie die Wahl und Krönung ihres Gatten Franz I. Stephan zum römisch-deutschen Kaiser.

zu Martin van Meytens:

Martin van Meytens (eigentlich Mytens oder Mijtens; auch Meitens, Maitens, Maytens, Maydenz, Meydenz, Mittence) (der Jüngere) (* 24. Juni 1695 in Stockholm; † 23. März 1770 in Wien) war ein Porträtmaler am Wiener Hof.





Weinbau Geschichte / Noricum und Pannonia



Weinbau / 2009



Weinbau Ausblick / 2065

ein Echo von Napoleons Armee, die Österreichs Keller schon einmal leer getrunken hatte.

Der Rohrendorfer Weinbaupionier, Weingutbesitzer und Önologe Lenz Moser III veröffentlichte im Jahre 1950 sein Werk „Weinbau einmal anders“. In diesem Buch stellte Moser den bisherigen Weinbau und dessen herkömmliche Methoden der Stockkultur grundlegend in Frage, und sagte ihnen den Kampf an.

Er führte die sogenannte Hochkultur ein, durch diese wird eine Mechanisierung und Rationalisierung des Weinbaues, sowie eine starke Steigerung der Quantität möglich. Bis Ende der 50er Jahre fasste diese Erziehungsart der Reben in unseren Breiten richtig Fuß.⁴² In den darauf folgenden Jahrzehnten verbreitete sich der Anbau von Hochkulturen und in den 80er Jahren waren bereits über 90 Prozent der Rebflächen in dieser Erziehungsform angelegt.⁴³

Im August 1985 schreckten Berichte über verseuchte Weine die Weinliebhaber und Verbraucher auf. Der „Glykolwein-Skandal“ war geboren. Das bundesdeutsche Gesundheitsministerium in Bonn untersuchte viele Weinbetriebe und präsentierte eine Warnliste von 27 deutschen und 803 österreichischen Weinbauern, deren Produkte nicht zum Verzehr geeignet waren, da sie wegen eines hohen Anteils an Diäthylenglykol ungeeignet seien.

Diäthylenglykol ist ein handelsübliches Frostschutzmittel, das beige-mengt dem Wein, diesem Süße und geschmeidige Lieblichkeit verleiht. Das Problem ist jedoch, es ist hochgiftig. Österreichischer Wein wurde damals in großen Mengen nach Deutschland geschafft, da die Deutschen den süßen österreichischen Wein liebten. Die Gier der Deutschen nach süßem Wein ließ Österreich sozusagen kriminell werden.

Entdeckt wurde der Gebrauch von großen Mengen des Frostschutzmittels durch einen burgenländischen Finanzbeamten, der feststellte, dass ein lokaler Weinbauer übergroße Mengen an Glykol von der Steuer absetzen wollte. Auch im Weinviertel kippten die Kläranlagen ganzer Ortschaften um, weil Winzer tankweise Glykolwein in die Kanalisation schütteten. Es entwickelte sich ein riesiger Skandal, dessen Auswirkungen sich auf die ganze Lebensmittelbranche niederschlugen.

Es gab sogar Selbstmorde, Verhaftungen und Gerichtsurteile. Millionen Liter glykolverseuchten Weins standen später für Jahre in riesigen Tankanlagen herum, die später, nach dem Ende des Kommunismus, oft über graue Kanäle endgültig in den Kehlen durstiger Bürger des alten Ostblocks versickerten. Durch diesen riesigen Skandal sanken die Verkaufszahlen des Weins nahezu auf Null.⁴⁴

Abb.: 14

links oben:
Abbildung zeigt die Ausbreitung zu Zeiten des römischen Reiches in der Provinz Noricum und Pannonia.

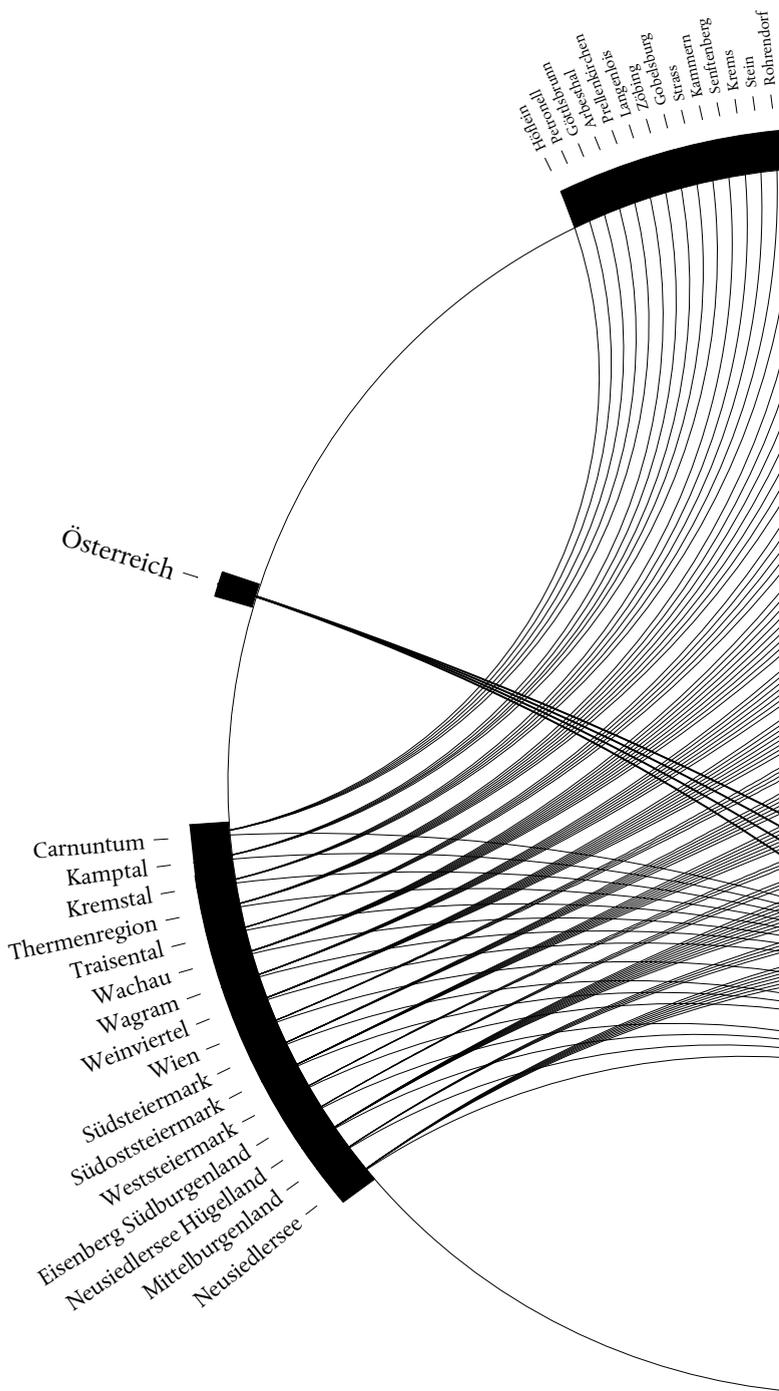
links mitte:
Ausbreitung des Weinbaus in Österreich im Jahre 2009.

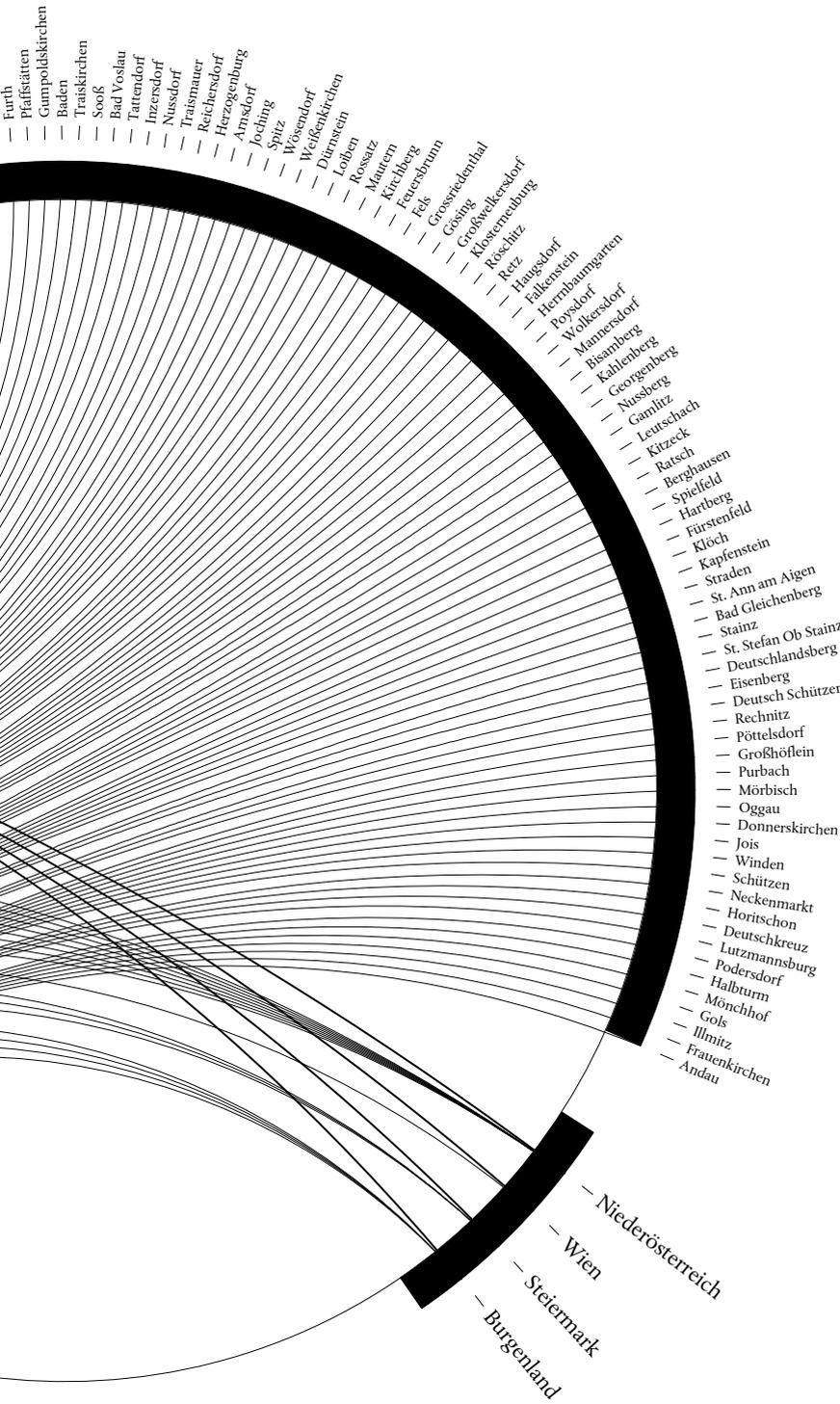
links unten:
Zukünftige Ausbreitung des Weinbaus in Österreich durch Klimaveränderung im Jahre 2065

Skizzen von Maximilian Straub

Abb.: 15

Abbildung zeigt die österreichischen Bundesländer ihre in denen Weinbaubetrieben wird, ihre Weinanbauregionen und Weinorte. Skizze von Maximilian Straub





Es musste dringend etwas dafür getan werden, um die Ehre der österreichischen Weinbauern wieder herzustellen. Das wohl härteste Weingesetz Europas wurde geboren. Vor allem in Wien gab es so strenge Auflagen, dass man um ein Haar keinen Sekt mehr hätte produzieren können. Diese harte Linie wurde zum absoluten Welterfolg. Eine neue Tugend der Klarheit und Frische entwickelte sich in Österreich, die für andere Länder absolut nachahmenswert ist. Im Jahre 1986 wurde die österreichische Weinmarketingservicegesellschaft gegründet um das Image und den Absatz des Weins zielgerichteter zu fördern.

Auch der Anbau der Rebsorten erfuhr gegen Ende der 1980er Jahre eine Veränderung. Jungwinzer und Jungwinzerinnen traten ihre Ausbildung nicht mehr in heimischen Weinbetrieben an, sondern als “Dienst im fremden Haus”, oft weit weg von der Heimat. Auch etablierte Weinbauern nahmen öfters die Gelegenheit wahr, auch andere Länder und deren Weinregionen zu besuchen. Dies alles führte nun dazu, dass auch internationale Rebsorten wie z.B Chardonnay und Cabernet in Österreich versuchsweise angepflanzt wurden. Schnell stellte sich heraus, dass auch der Anbau internationaler Rebsorten zum Erfolg führt und der Siegeszug des Chardonnay und Co. begann auch in der einheimischen Produktion.⁴⁵

Auch Methoden des Weinbaus aus anderen Ländern verbreiten sich immer stärker und in Weinkellern wurde nun verstärkt in hoch technologisierte Produktionsmethoden investiert. Temperaturkontrollierte, computergesteuerte Stahltanks beanspruchten immer mehr Platz neben den traditionellen Holzfässern, gleichzeitig starteten mutige Winzer erste Versuche mit dem Weinausbau im kleinen Holzfass, dem Barrique. Dieser Mix aus Tradition und Technologie wurde zum Standard, er beeinflusste zusehends den Charakter der Weine – zum Großteil positiv, wie heute erfreulicherweise immer noch nachzuvollziehen ist.

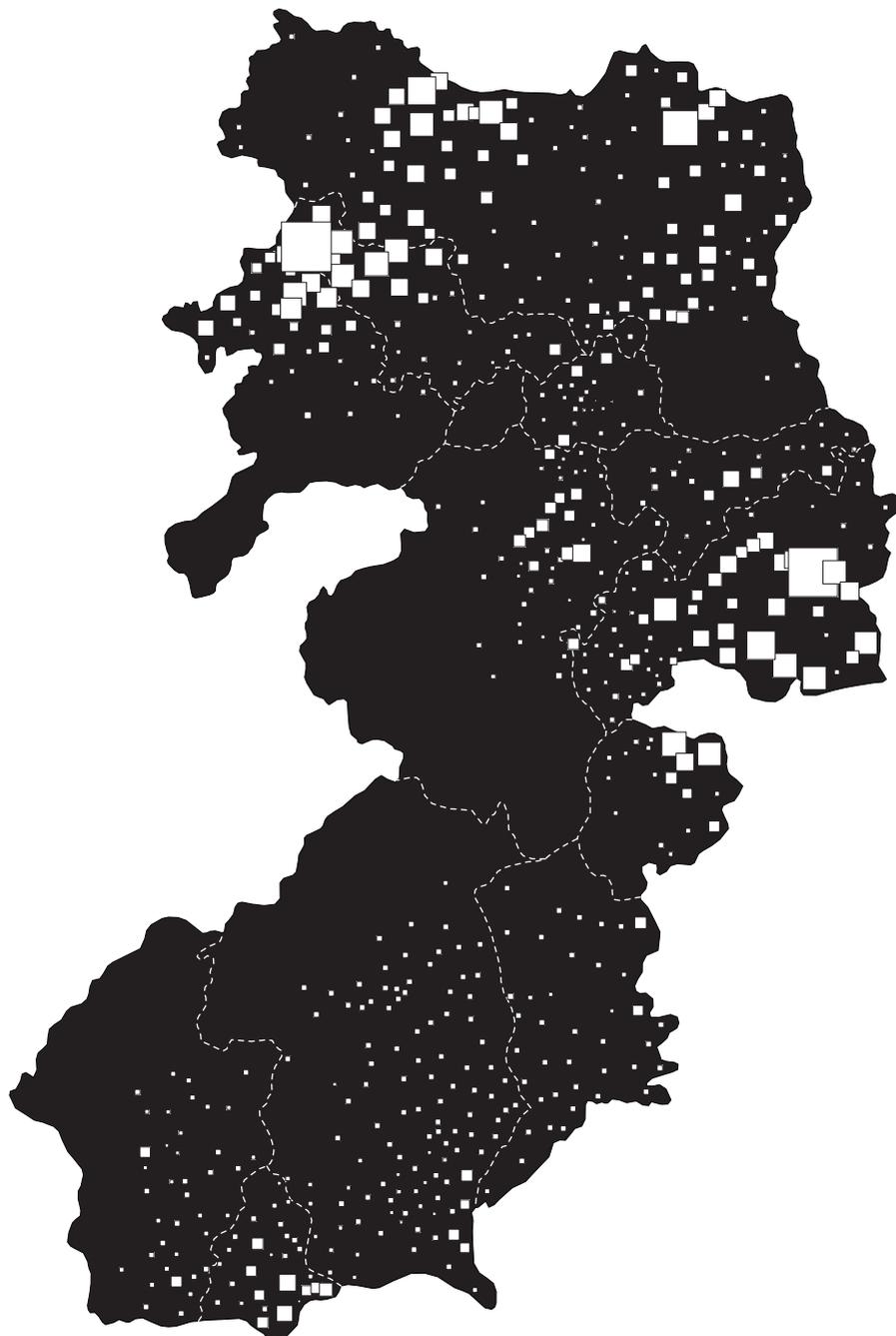
Wenige Jahre später, im Jahr 1991 wurde die österreichische Weinakademie gegründet.⁴⁶ Sie entwickelte sich zu einer international anerkannten Schulungsstätte mit einer Vielzahl von Ausbildungsprogrammen. Mit 900 Seminaren und 17.000 TeilnehmerInnen ist es das größte deutschsprachige Weinausbildungsinstitut.

Am 1. November 1993 wurde die europäische Union gegründet, Österreich trat der EU im Jahre 1995 bei und übernahm somit auch in Teilen das Weinrecht der Gemeinschaft. Dieses schreibt auch in der Zeit von 2000 - 2008 auf Basis der Eu Gemeinschaftsrichtlinien und strukturelle Maßnahmen zur Förderung von Weinbaubetrieben vor. Diese richten sich gegen eine Stilllegung und Umstellung von Rebflächen. Weitere Änderungen durch weinrechtliche Bestimmungen der EU war-

Abb.: 16

Abbildung zeigt die Weingartenfläche in den Weingartengebieten Österreichs im Jahre 2009 nach Gemeinden. Skizze angefertigt nach Vorlage der Statistik Austria.

Skizzen von Maximilian Straub



Weingartenfläche in den Weingartengebieten Österreichs (Jahr 2009) nach Gemeinden

Niederösterreich

Thermenregion	2196 ha
Kremstal	2243 ha
Kamptal	3802 ha
Wagran	2451 ha
Traisental	790 ha
Carnuntum	910 ha
Wachau	1350 ha
Weinviertel	13356 ha

Burgenland

Neusiedlersee	7649 ha
Neusiedlersee Hügelland	3576 ha
Mittleburgenland	2117 ha
Südburgenland	498 ha

Steiermark

Südsteiermark	2340 ha
Weststeiermark	500 ha
Südoststeiermark	1400 ha

Wien

Stadt Wien	612 ha
------------	--------

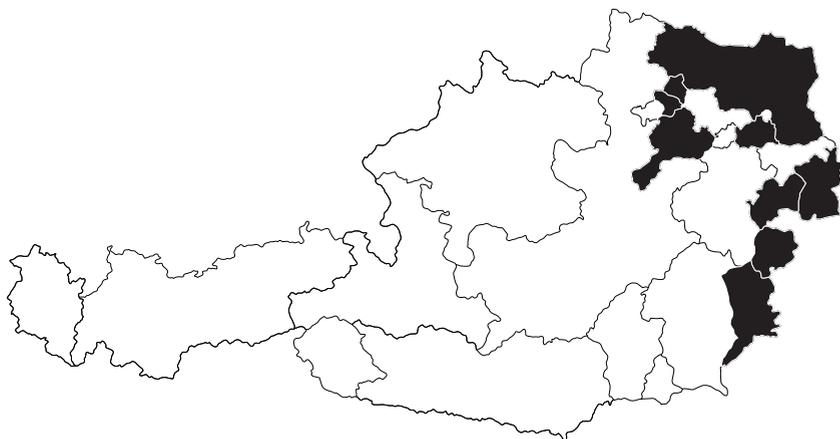
en einheitliche Höchstgrenzen für - Qualitäts -, und Prädikatweine mit 9000kg Trauben, Kabinett - und Prädikatweine dürfen nur in Flaschen abgefüllt und aus dem Bundesland gebracht werden und die Weinbauggebiete Kamptal Donautal und Donauland Carnuntum wurden aufgeteilt in die Weinbauggebiete Kremstal, Kamptal, Carnuntum, Donauland und Traisental.

Mit dem Weingesetz 1999 erfolgte eine Anpassung an das Weinrecht der Europäischen Gemeinschaft, das aufgrund des bürokratischen Aufwandes seit dem Jahr 1995 nur schrittweise erfolgen konnte. Es wurde dem langjährigen Wunsch der Weinwirtschaft nach einem "lesbaren" Weingesetz nachgekommen. Die wesentlichen Inhalte des Gesetzes waren die Schaffung größerer Weinanbaugebiete (Niederösterreich und Burgenland) unter Beibehaltung der kleineren Anbaugebiete, sowie die Schaffung der Weinbauregion Bergland, Steirerland und Weinland. Die Weingesetznovelle im Jahr 2000 hat beschlossen, dass Heuriger, Schilcher und Bergwein im Inland hergestellt werden müssen.

Ein sehr wichtiger Punkt der neuen Weingesetznovelle des Jahres 2002 ist die Festsetzung von Bedingungen für regionaltypische Qualitätsweine mit Herkunftsprofilen. Die Verordnung sieht vor, dass ein regionales Weinkomitee Definitionen von Bedingungen für die Produktion und das Marketing von regionaltypischem Qualitätswein mit Herkunftsinformationen beschließt. In dieser Novelle wird nun das Herkunftsprofil "Districtum Austria Controllatus" (DAC) eingeführt. Dieser Begriff DAC steht von nun an für die Bezeichnung von regionaltypischen Qualitätswein aus einem bestimmten Anbaugebiet in Österreich.⁴⁷ Die Bezeichnung DAC wird von regionalen Weinkomitees an Weine vergeben, die ihre Herkunft in unverwechselbarer Weise darstellen. Mit der Einführung des Appellationssystems im Zuge des DAC, wurde in Öster-

Abb.: 17

Abbildung zeigt die Weinregion in Österreich mit deren DAC Anbaugebieten in schwarz gekennzeichnet. von oben nach unten: Weinviertel, Kremstal, Wachau, Traisental, Wiener Gemischter Satz, Neusiedlersee, Leitharberg, Mittelburgenland und Eisenberg. Skizze angefertigt nach Vorlage der Statistik Austria.



Skizzen von Maximilian Straub

reichs Weinhierarchie erstmals die Herkunft des Weines über die Rebsorte gestellt. Der DAC verfolgt die Zusammenfassung typischer regionaler Weine zu einer Marke, um damit größere Weinmengen mit einer zuordenbaren Stilistik zu schaffen.

Der erste regionaltypische Herkunftswein kam im Jahr 2002 auf den Markt, ein Grüner Veltliner aus dem Weinviertel. In den DAC Weinbaugebieten dürfen auch andere Weine produziert werden, die nicht nach den DAC Verordnungen hergestellt sind. Allerdings darf der Wein dann nicht mit der geographischen Angabe, z.B. Weinviertel DAC bezeichnet werden.⁴⁸

Die DAC Anbauggebiete in Österreich sind im Jahr 2014 Kremstal, Kampstal, Traisental, Weinviertel, Neusiedlersee, Wiener Gemischter Satz, Mittelburgenland, Leitharberg und Eisenberg.

Mit wahren Lobeshymnen wird der Wein aus Österreich heutzutage überschüttet und mit den besten Weinen der Welt verglichen. Zu besonderem internationalen Ruhm hat es der Grüne Veltliner gebracht. Sogenannte Weinpäpste wie Jancis Robinson oder Tim Atkin lieben den Grünen Veltliner der österreichischen Weinproduzenten.⁴⁹

Zusammenfassend kann man sagen, dass wenn man die österreichische Weingeschichte betrachtet, wahrscheinlich schon vor hunderten von Jahren in Österreich guter Wein hergestellt wurde, jedoch war es den enheimischen Winzern lange nicht bewusst. Erst vor wenigen Jahren hat man begonnen über den Tellerrand hinauszublicken und stolz in die große Weinwelt hinauszugehen.

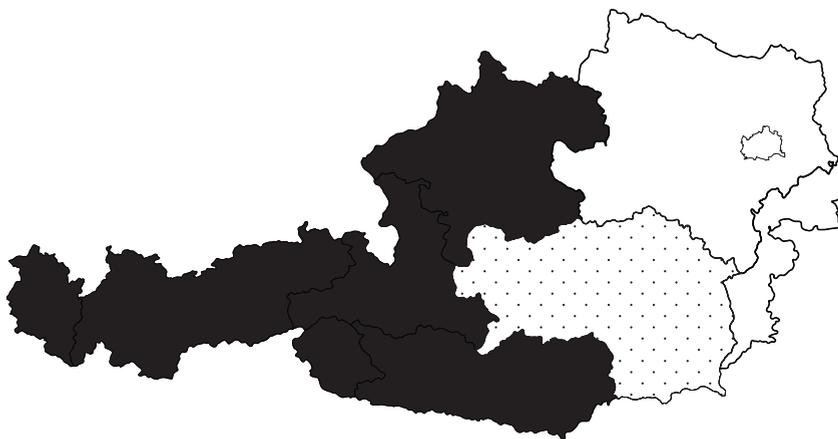


Abb.: 18

Abbildung zeigt die Einteilung der Weinregionen, von Links nach rechts: Bergland Österreich (schwarz), Steirerland (punktiert) und Weinland Österreich (weiß). Skizze angefertigt nach Vorlage der Statistik Austria.

Skizzen von Maximilian Straub

Abb.: 19

Die Abbildungen auf der nächsten Seite zeigen die Anbaumengen der Rebsorten in Österreich. Skizze angefertigt von Maximilian Straub nach Vorlage der Statistik Austria



Welschrießling



Zweigelt



Blauer Portugieser



Grüner Veltliner



Müller Thurgau



Blaufränkisch

DIE GESCHICHTE DER WEINARCHITEKTUR

- von der Hütte ins heutige Weingut -

**“Architektur beruht auf drei Prinzipien:
Firmitas (Festigkeit, Stabilität), Utilitas
(Zweckmäßigkeit, Nützlichkeit) und Venus-
tas (Anmut, Schönheit)”**

Marcus Vitruvius Pollio⁵⁰

02 Gebäude für die Herstellung von Wein gab es wohl schon vor 8000 Jahren als die Menschen angefangen, haben den süßen Traubensaft für sich zu entdecken. Wahrscheinlich verfügten schon die Bauern in Kleinasien über Lagerräume, in denen sich Wein lagern ließ. Dies geht aus Ausgrabungen der University of Pennsylvania Museum of Archaeology and Anthropology hervor, die zwischen 1958 und 1968 Grabungen in der iranischen Provinz West - Aserbaidschan in der Fundstätte Hajji Firuz Tepe durchgeführt haben.⁵¹

Im Mittelmeerraum gelten die Griechen als Begründer der Weinkultur, jedoch waren es die Römer, die in ihrem Imperium die Ausbreitung des Weinbaus förderten. Zu diesem Zweck errichteten sie zahlreiche freistehende Einzelgehöfte. Ein typischer römischer Gutshof, die Villa Rustica, ist eine Portikusvilla mit großem Innenhof. Um diesen ordnen sich die Wirtschaftsgebäude an. Das Hauptgebäude der Villa Rustica besteht aus mindestens einem beheizten Raum und einem Lagerraum zur Auf-

zu
Marcus Vitruvius Pollio:

Vitruv (auch: Vitruvius oder Marcus Vitruvius Pollio) war ein römischer Architekt, Ingenieur und Architekturtheoretiker des 1. Jahrhunderts v. Chr.

bewahrung von Wein. Diese Räume wurden aufgrund des hohen Grundwasserspiegels in manchen Regionen eingegraben. Sie bestehen aus Sichtmauerwerk mit Fugenstrich und einer Holzbalkendecke. Ausserdem befanden sich in den Gutshöfen der römischen Villen Kelterhäuser mit einer Größe von bis zu 400 Quadratmetern. Da die Bauern damals Weinflächen von bis zu 30 ha bewirtschafteten, musste für große Baumpressen, separate Kellerräume für das Maischebecken, und den Most Platz geschaffen werden.⁵²

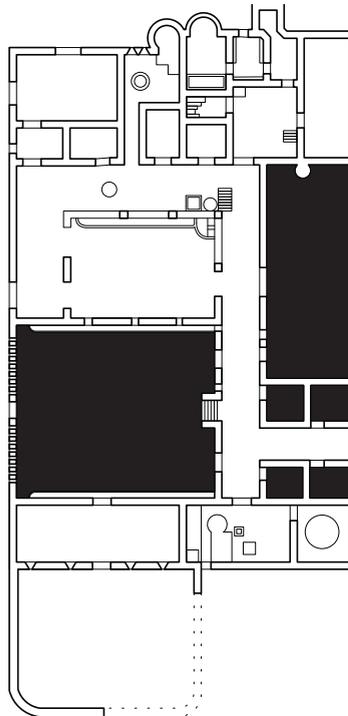
Ausgrabungen in Baden-Württemberg belegen, dass es damals bis zu 2000 römische Gutshöfe in dieser Region gab. Im Weinkeller der meist einstöckigen Villa Urbana, ein römisches Landhaus, werden die Balkendecken oder Kreuzgewölbe von Säulen getragen.

Diese Art des Bauens kann man in den späteren Jahrhunderten auch bei klösterlichen Weinkellern beobachten. Der römische Ingenieur Vitruv gab im 2. Jahrhundert eine präzise Empfehlung für die Planung von Weinlagern. Er rät, sie aus Steinmauerwerk zu bauen und das Weinlager in Nähe der Küche und der Ölpresse anzulegen. Desweiteren empfiehlt Vitruv die Ausrichtung des Gebäudes nach Norden, um eine Steigerung der Raumtemperatur zu vermeiden.

Die Weinvillen im Imperium Romanum wurden exakt nach den Empfehlungen der zehn Bücher von Vitruv umgesetzt.⁵³ In der Villa des Diomedes (2. Jahrhundert v. Chr.) in Pompeji fanden sich nach Freilegung der Anlage viele Weingefäße im unterirdischen, rechtwinkligen Keller. Auch die Villa Adriana (118-134 n. Chr.) in Tivoli verfügte über einen Weinkeller. Er lag unterirdisch, war mit Kellerluken in Form von Stichkappen versehen, die sich nach Norden und Osten richteten. Der Wein wurde damals nach dem Abschluss der Gärung und der Veredelung mit Gewürzen zur geschmacklichen Verbesserung in Amphoren abgefüllt und dann in die großen Lagerräume im Keller der römischen Villen gebracht.

Da die Weinkeller trotz ihrer enormen Größe nicht immer ausreichten um den hohen Weinverbrauch der Römer zu stillen, mussten sie gemeinsam mit anderen Lebensmitteln zusätzlich in Magazinen gelagert werden. Reste von solch großen Magazinlagern fanden sich nach Ausgrabungen in Trier. Dort wurden tausende Weinamphoren gefunden. Die Keller waren mehr als 70m lang und 20m breit und bestanden aus zwei parallel zueinander ausgerichteten Häusern. Auch tiefe Erdstollen wurden von dem Römern als Weinlagerung genutzt. Der Keller von Pommern und Greno liegt 30m unter der Erde und ist mit 18 km langen Gängen miteinander verbunden.

Nach dem Zerfall des Imperium Romanum entwickelten sich aus den Villen der Römer Mehrbautenhöfe. Diese Gutshöfe hatten einen Innenhof, um den sich das Haupthaus und die Wirtschaftsgebäude gruppierten. Auch sie besaßen teilweise Keller mit Tonnengewölbe. Wenn der Mehrbautenhof durch ein Rundbogenportal gekennzeichnet war, handelte es sich um einen Winzerhof. Der Grund dafür war, dass das Rundbogentor dem von Pferden gezogenen und hoch beladenen Wagen die Durchfahrt besser ermöglichen konnte. In den Schlussstein des Bogens waren die Initialen des Winzers eingearbeitet. Die Herstellung des Weines in diesen Winzerhöfen erfolgte oft nicht Kelterhäusern, sondern in den Scheunen. Dies geschah aus Platzgründen und um Zeit zu sparen.⁵⁴



Erst später begann man, eigene Kelterhäuser in der Nähe von Weinbergen zu bauen. In dieser Zeit entstanden auch die Kellergassen, in den Hang gegrabene Presshäuser, die eng nebeneinander liegen.⁵⁵ Im Burgenland, Weinviertel und in Tschechien prägen diese Kellergassen und die darüberliegenden Presshäuser heute noch das Ortsbild.

In der Zeit des frühen Mittelalters widmeten sich vor allem Stifte, Klöster und Hospitale dem Weinbau. Die Räumlichkeiten für den Weinbau fielen großzügig aus. Es musste Platz geschaffen werden für Gerätschaften, für die Arbeit in den Weinbergen wie z.B. Küfergeräte, Platz für Traubepresse und Destillationsapparate. Weinkeller waren in Klöstern fester

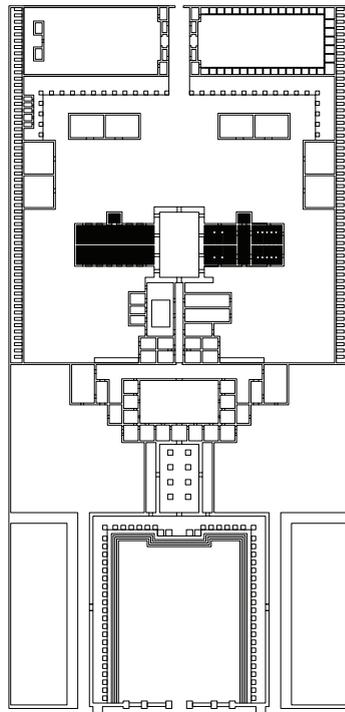
Abb.: 20

Abbildung zeigt den Grundriss eines römischen Landhaus, Villa des PLinius (Villa Urbana). Schwarz markiert sind die Bereiche für die Weinproduktion.

Skizze von Maximilian Straub

Bestandteil des Raumprogramms und waren in der Nähe der Vorratsräume angesiedelt. Der Idealplan des Benediktinerklosters im schweizerischen St. Gallen (zwischen 819 und 826) zeigt unweit des Kreuzganges im Zentrum der Anlage einen Weinkeller mit einer Länge von 40m und einer Breite von 10m.⁵⁶

Auch in Frankreich, in Burgund, nahmen die Klöster eine wichtige Rolle für den Weinbau ein. Die Klöster in Dijon und Cluny betrieben im 11. Jahrhundert sehr intensiven Weinbau und sorgten für eine Ausbreitung der Weinkultur. Ausgehend von dem Gründungskloster Citeaux, trugen sie mit vielen Filialklöstern und Wirtschaftshöfen zur Qualitätssteigerung und Verbesserung der Reben und des Weinbaus bei.

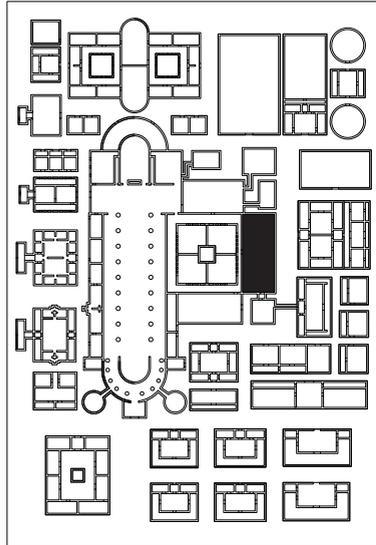


Das Kloster Eberbach im Rheingau ist eines der am besten erhaltenen Klöster der romanisch / frühgotischen Zeit und ein Spiegelbild für eine 800 Jahre alte Weinbautradition. Die Mönche des Klosters dokumentierten damals jährliche Weinernten von 250 000 l. Somit war das Kloster Eberbach wahrscheinlich der größte Weinwirtschaftsbetrieb der Welt. Auch das „Große Fass“ war beeindruckend. es hatte ein Fassungsvermögen von 70 000 l und wurde im Jahre 1485 im Zisterzienser Kloster errichtet. Auch die großartige Raumwirkung im Eberbach ist beeindruckend. Der frühgotische Hospitalkeller aus dem Jahr 1220 war zuerst als Krankenhaus für erkrankte Mönche konzipiert worden, bald wurde er jedoch wegen seiner hohen Luftfeuchte zu einem Weinlager umfunktioniert.

Abb.: 21

Abbildung zeigt ein römisches Landhaus (Villa Urbana). Schwarz markiert sind die Bereiche für die Weinherstellung.

Skizzen von Maximilian Straub



iert. Ein einzigartiges Prunkstück des Klosters ist der Cabinetkeller in der zweischiffigen frühgotischen Fraternei, in der die Mönche im Jahre 1730 eine Weinschatzkammer errichteten. Das Zisterzienserkloster Eberach brachte einen riesigen kulturellen Schatz für den Weinbau hervor. Heute wird dort immer noch Wein produziert und von den hessischen Staatsweingütern verwaltet.⁵⁷

Auch in Teilen von Burganlagen oder Kastellen wurde im Mittelalter Wein produziert und gelagert. Urkundlich nachweisen konnte man den Weinbau für die Burg Schaubeck in Baden Württemberg im Jahre 1297. Neben dem Kloster Eberbach, in dem auch heute noch Wein produziert wird, befassen sich im deutschsprachigen Raum noch etwa 20 Klöster, Stifte und Stiftungen mit der Herstellung von Wein. Besonders hervorzuheben sind die Vereinigten Hospitier in Trier, deren Weinkeller als ält-

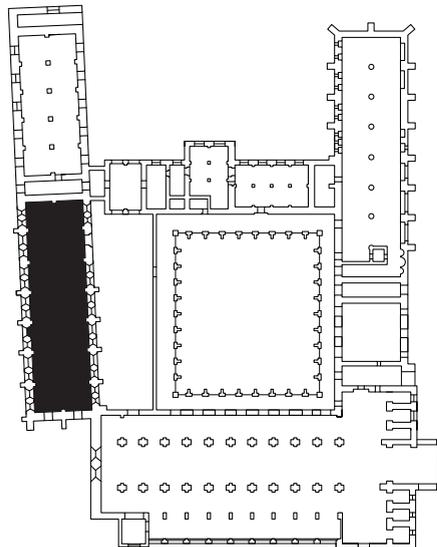


Abb.: 22

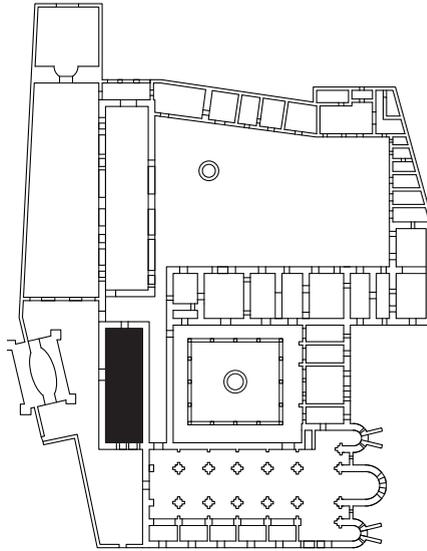
oben: Abbildung zeigt den Entwurf eines Benediktinerklosters in St. Gallen/Schweiz. Schwarz gekennzeichnet sind die Bereiche der Weinherstellung.

Skizzen von Maximilian Straub

Abb.: 23

unten: Abbildung zeigt den Plan des Klosters Eberbach. Schwarz markiert sind die Bereiche der Weinproduktion.

Skizze von Maximilian Straub



ester deutscher Weinkeller aus dem Jahre 330 n. Chr. gilt, das Bürgerspital zum Hl. Geist in Würzburg und die Spitalkellerei in Konstanz.

Die längste Weinbautradition in Österreich findet man bei dem Stiftskeller Melkerhof in Wien des Stiftes Melk, bei dem Augustiner Chorherrenstift Klosterneuburg und dem Benediktinerstift Göttweig.⁵⁸ Das Stift Klosterneuburg gilt als ältestes Weingut Österreichs und verfügt über den ältesten Weinkeller, der vier Stockwerke in die Tiefe von 36 m reicht.⁵⁹ In anderen Teilen Europas befinden sich die meisten noch erhaltenen Stiftungen und Klöster in Burgund in Südfrankreich, wie z.B. das Hospices de Beaune (1443). Andere ehemalige Klöster, die sich mit der Weinerzeugung beschäftigt haben und durch die Säkularisation im Napoleonischen Zeitalter in staatliche Hände gefallen sind, sind heute umfunktioniert worden und dienen nun als Weinmuseum der Gesellschaft.

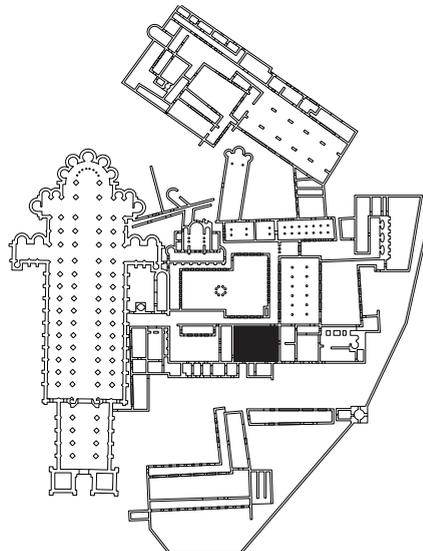


Abb.: 24

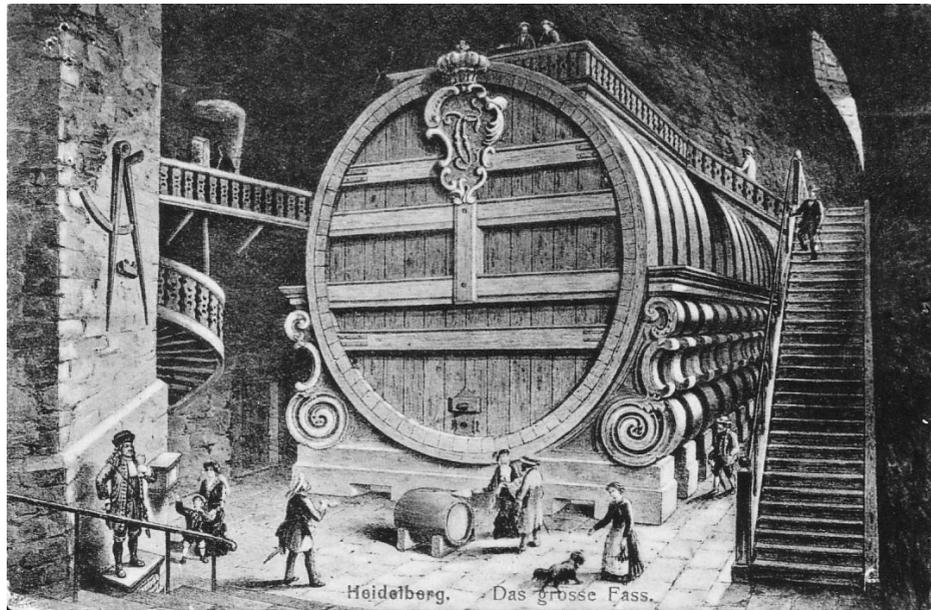
oben: Abbildung zeigt den Grundriss des Klosters Abbaye Saint Marie de Fontfroide in Frankreich. Schwarz markiert die Bereiche für die Weinherstellung.

Skizzen von Maximilian Straub

Abb. 25

unten: Abbildung zeigt den Grundriss des Klosters Cluny. Schwarz markiert sind die Bereiche der Weinherstellung.

Skizze von Maximilian Straub



Zu nennen ist hier das Clos de Vougeot in Burgund und das Kloster Cluny. Nach der Säkularisation wurden manche Schlösser baulich verändert. Ein eindrucksvolles Beispiel ist das Schloss Johannesberg im Rheingau, das auf ein im Jahre 1100 gegründetes Benediktinerkloster zurückgeht. Als das Schloss im Jahre 1816 in den Besitz des Fürsten von Metternich überging, wurden bauliche Veränderungen vorgenommen. Das Anwesen wurde im klassizistischen Stil umgebaut. Jedoch blieb der Weinkeller erhalten, der aus einem riesigen Tonnengewölbe besteht und gewaltige Ausmaße hat. Er ist 260 m Lang und die Spannweite der Gewölbe beträgt 11,50 m. Eine weitere Attraktion der Weinkultur im Schloss Johannesberg ist die unterirdische Weinflaschenbibliothek namens „Bibliotheca subterranea“. Dort werden zahlreiche Weinflaschen aus aller Welt und von besonderem Wert aufbewahrt.⁶⁰

Ab dem 14. Jahrhundert wurde der Wein nicht mehr nur in burgähnlichen Anlagen gelagert, sondern auch in unbefestigten, repräsentativen Wohnbauten. Die Wohnbauten waren keine Prachtbauten wie die Schlösser oder Kastelle der Fürsten, es handelt sich eher um Landhäuser oder Herrenhäuser, in denen Wein produziert und gelagert wurde.

Diese Landhäuser waren zunächst als Residenzen der Kurfürsten errichtet worden. Um in diesen Residenzen nun die Weinherstellung zu ermöglichen, mussten teilweise Umbauten oder Erweiterungen stattfinden. So entstanden in manchen Herrenhäusern über Jahrhunderte hinweg gewachsene Strukturen um die Weinerzeugung zu ermöglichen. Ein gutes Beispiel für ein Anwesen, das über die Jahrhunderte hinweg gewachsen ist und umstrukturiert wurde, ist das Schloss Vollrads im Rheingau. Dort

Abb.: 26

Abbildung zeigt eine Ansichtskarte aus dem Jahr 1910. Abgebildet ist das große Fass aus dem Schloss Heidelberg.

ist ein gotischer Wasserturm aus dem 14. Jahrhundert zu finden und barocke Wirtschafts - und Wohngebäude aus dem 17. Jahrhundert.

Ab dem 17. Jahrhundert, als die Renaissance in den Barock übergegangen war, entstanden in Deutschland große Wirtschaftsanlagen und Weinkeller, um große Fässer lagern zu können. Sie fassten teilweise unglaubliche 250 000 l, wie das nicht mehr erhaltene Riesenfass in der Bergfestung Königstein in der sächsischen Schweiz. Eine besondere Attraktion für Besucher ist auch der ehemalige fürstbischöfliche Hofkeller, der sich in der von Balthasar Neumann entworfenen Würzburger Residenz (1719 - 1744) befindet. Die Kelleranlage des sowieso schon mächtigen Bauwerkes weist eine Grundfläche von 4500 Quadratmetern auf und hat eine Mauerstärke von 4 - 5 m. Die Gänge im Keller der Würzburger Residenz sind 900 m lang. Da in dem Keller eine Temperatur von 12,5° herrscht, lassen sich dort vorzüglich Weinfässer aufbewahren. Die Weinbautradition des Fürstbischöflichen Hofkellers umspannt über drei Jahrhunderte.⁶¹

In anderen Teilen Europas wie z.B. in Italien, etablierten sich aristokratische Familien, die neben Stadtpalästen in den Weinhandelsmetropolen wie Florenz, Venedig oder Verona auch über große Landgüter verfügten. Diese Landgüter waren vom Palladianismus geprägt, dessen Begründer Andrea Palladio (1508 - 1580) gewesen ist. Der palladianische Stil wurde mit seiner klaren und der Antike nachahmenden Formgebung bestimmend für die noble Landhausarchitektur im 16. Jahrhundert. Die Villa Barbaro in Treviso von Palladio stellt einen Prototyp dieser Architektur dar. Das Gebäude besteht aus insgesamt fünf Teilen, im Obergeschoss des Mittelbaus der symmetrischen Anlage be-

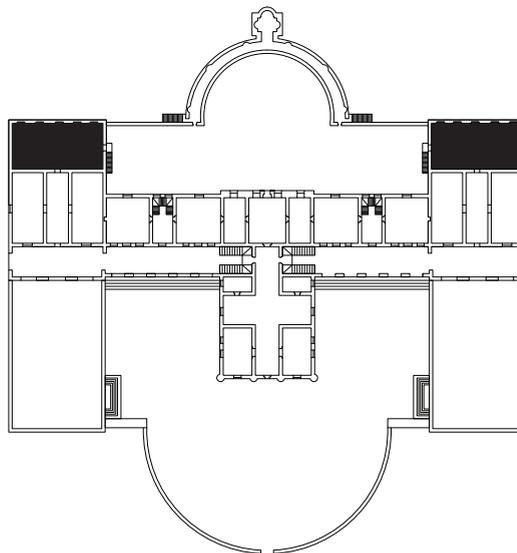


Abb.: 27

Abbildung zeigt den Grundriss der Villa Barbaro von Andrea Palladio im Friaul/Italien. Schwarz markiert ist der Bereich der Weinherstellung.

Skizzen von Maximilian Straub

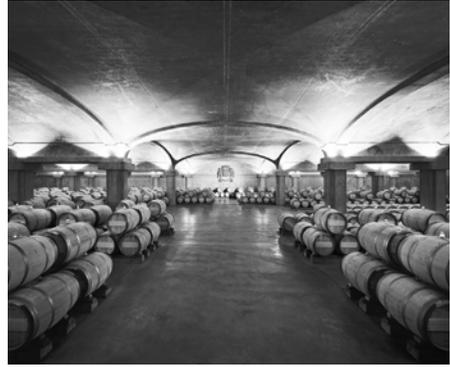


Abb.: 28

Abbildung zeigt Weingüter und ihre Weinkeller (rechts) in Frankreich, von oben nach unten: Chateau d'Yquem, Chateau de Estourmel, Chateau Margaux de Laubier, Château Cheval Blanc.

finden sich die Repräsentationsräume, im Obergeschoss der symmetrisch angeschlossenen Trakte die Wohnbereiche und in den darunter liegenden Geschoßen die Wirtschaftsräume. Die niedrigen Seitenflügel der symmetrischen Anlage beinhalten die Ställe und den Weinkeller. Auch die von Palladio 1564 entworfene Villa Emo in Treviso weist einen Weinkeller im Seitentrakt der Wirtschaftsbereiche auf, die links und rechts an das Hauptgebäude angeschlossen sind.⁶²

Durch den wachsenden Wohlstand und angetrieben von einem gediegenen Repräsentationsbedürfnis, übernahmen immer mehr Besitzer von Landhäusern den Stil des Klassizismus. Die höchste Dichte von klassizistischen Landgütern gibt es im französischen Bordelais. Das Chateau Haut-Brion wurde 1525 in Pessac erbaut und gilt als historischer Vorläufer. Die Merkmale eines Chateau sind zum Einen die Bebauung des Areals, da der größte Teil nicht auf die Wohnräume fällt, sondern auf die Gebäude für die Weinlagerung (Chais), und zum anderen auch die Ausbildung eines deutlichen Sockels, unter dem sich meist der höchste Weinkeller befindet. Das Chateau kennzeichnet zudem eine Freitreppe, Säulen und Schmuckelemente in Form von Türmchen oder Zinnen.

Die Dominanz der klassizistischen Chateaux in Bordelais zeigt, wie stark die Weinarchitektur zu dieser Zeit vom Historismus beeinflusst war. Das wohl berühmteste klassizistische Chateau ist das Chateau Margaux. Dieses besticht nicht nur durch seine Inszenierung am Ende einer langen Platanenallee mit einer wunderschönen Fassade, breiter Freitreppe und einem Portikus mit palladianischen Säulen, sondern auch mit seiner ästhetischen Raumausstattung.

Das Chateau verfügt zudem über Räumlichkeiten und Gebäude, die der Bewirtschaftung von Weinbergen dienen. Es gibt einen eigenen Bereich für einen Handwerker, der Fässer herstellt. Zudem können dort über 50 Mitarbeiter untergebracht werden. Der Weinkeller des Chateau Margaux ist ein 70 m langer und 23 m breiter unterirdischer Raum, der mit einer Eichenholzdecke verziert ist. Diese Decke wird in der Mitte von 18 Steinsäulen gehalten.⁶³

In anderen Weinbauregionen wurde bei der Errichtung von Weingütern bzw. Winzerhöfen eher auf einheimische Materialien zurückgegriffen. So entstehen z.B. an der Mosel Bauwerke aus Schieferbruchstein. Durch die Zerstörung durch Gefechte und Kriege im 18. Jahrhundert und die politischen Folgen, verloren viele Landgutbesitzer ihr Hab und Gut. Das ermöglichte den Winzern und Weinbauern gelegentlich auf einigen der von Zerstörung oder Enteignung betroffenen Höfen Wein zu erzeugen. Ab dem Jahr 1830 kam beim Bau von regionaltypischen Weinkeller, z.B.



im Rheingau, das Kreuzgewölbe zum Einsatz. Dieses liegt auf einfachen Kapitellen auf und wird von mehreren Säulenreihen getragen. In der Zeit zwischen 1830 und 1880 entstanden bis zu 300 Wirtschaftsgebäude im deutschsprachigen Raum, die zunächst als Viehställe genutzt wurden. Daher kommt der Begriff der „Kuhkapelle“⁶⁴ für alte Scheunen, die mit einem Kreuzgewölbe versehen sind.

In anderen Regionen, wie z.B. am Rhein oder an der Mosel, die heutzutage auch noch sehr bekannte Weinbau-Gegenden sind, entstand ein relativ schlichter Bautypus. Die Weinbaubetriebe kamen ohne aufwendige Ornamentik zurecht und griffen teilweise auf die Techniken des Fachwerkes zurück.

Als sich im 19. Jahrhundert die Weinzubereitung schrittweise änderte und allmählich neue Techniken entwickelt wurden, veränderte sich auch die Architektur, da die Kelterhäuser und Lagerräume an die Veränderungen angepasst werden mussten. Tanks für die Vergärung der Trauben waren von nun an aus Metall, der Wein wurde in größeren Mengen in Flaschen abgefüllt und die großen Holzfässer durch kleinere Barriquefässer ausgetauscht. Die Weinkeller waren teilweise gefliest und mit ei-

Abb.: 29

Abbildung zeigt den Weinkeller des Weinguts Bodegas Gonzales Byass/Spanien von Gustav Eiffel.



nem einfachen Putz innenseitig verkleidet, so wird die Holzbalkendecke sehr stark kontrastiert. Diese neue Nüchternheit und Sauberkeit in den Weinkellern verlieh den Räumen eine bislang unbekannte Ästhetik.

Auch die neuen Bautechniken in der Zeit der Industrialisierung (Friedrich-Wilhelm Henning auf 1835 datiert)⁶⁵ veränderten in den Weingütern die Bauweise und Erscheinung. Säulen waren nicht mehr aus Stein oder Holz, von nun an verbaute man eiserne Stützen, und der Stein oder Backstein in der Fassade wurde durch Zement ersetzt. ein wunderbares Beispiel für die Weingutarchitektur in dieser Zeit ist der Keller der Bodega von Gonzales Byass. Gustav Eiffel entwarf im Jahr 1862 eine eindrucksvolle Dachkonstruktion aus Stahl für den Weinkeller.⁶⁶

Als die Menschheit im 19. Jahrhundert den Champagner für sich entdeckt hatte und dieser zum weltweiten Exportschlager aufstieg, musste man in den Weinbauregionen aufgrund der hohen Nachfrage reagieren. Die steigenden Produktionszahlen führten zu Erweiterungen oder Neubauten in bislang unbekanntenen Dimensionen. Rüttelkeller für das entheben des Sektes brauchten viel Platz, deswegen hat man z.B. für Moët &

Abb.: 30

Abbildung zeigt den Weinkeller des Chateau Lafite Rothschild in Frankreich, von Ricardo Bofill

Chandon in Reims ein Kellerlabyrinth gebaut, das beeindruckende 28 km Länge aufweist. Die meisten Bauwerke aus dieser Epoche sind eher schmucklose Gewerbe und Industriebauten, die ausschließlich funktionale Aufgaben erfüllen mussten.

Wie schon in früheren Zeiten kamen weitere und neue Impulse für eine Architekturrevolution aus dem französischen Bordelais. Bei der Erweiterung des Chateau Lafite Rothschild wich man vom Bau eines rechteckigen Gebäudes ab. Für den Besitzer Eric de Rothschild, sollte die Erweiterung deutliche technische und ökonomische Vorteile gegenüber bisherigen Weingütern haben. Er beauftragte den Architekt Ricardo Bofill ein Projekt zu entwickeln, das alle seine Anforderung beinhaltete. Für den neuen Weinkeller des Chateau Lafite Rothschild sollten die Arbeitsabläufe im Chai verbessert werden, die viermalige Umlagerung der Barriquefässer sollte vereinfacht werden und es sollte auf Kühlanlagen verzichtet werden, um Kosten zu sparen. Bofills Konzept sah vor, den neuen Keller unterirdisch anzulegen. So konnte man sich teure Kühlanlagen wegen der nahezu gleichbleibenden Temperatur im Erdreich sparen, ausserdem mussten keine wertvollen Rebflächen geopfert werden. Ein völlig neues Raumprogramm wurde entwickelt. Ein kreisförmiger Grundriss dessen Decken, Boden und Wände aus Stahlbeton ausgeführt wurden, entstand.⁶⁷ Die Barriques wurden konzentrisch um einen Mittelpunkt aus 16 Säulen angeordnet. Über dem von Säulen umgebenen Mittelpunkt des Kellers befand sich ein Oberlicht, das den Keller den mystischen Charme einer „Weinkrypta“ verlieh.

In der Architektur des Weinbaues kam es um das Jahr 1980 zu einer Aufbruchstimmung. Weingutbesitzer, die bislang eher skeptisch gegenüber neuen Projekten waren, begannen mit der Umsetzung neuer Projekte, da auch günstige wirtschaftliche Bedingungen in dieser Zeit vorherrschten. Zwischen den Jahren 1980 und 1989 entstanden vor allem in Frankreich einige Neubauten oder größere Erweiterungen von Weingütern. Zu nennen sind hier das Chateau Pichon Longville in Pauillac in Medoc von Patrick Dillon und Jean de Gastines und die neue Kellerei des Chateau de Bachen ebenfalls von Dillon und Gastines.⁶⁸ Anlässlich dieser positiven Entwicklung für die Architektur und den Weinbau, zeigte das Centre Pompidou im Jahre 1989 die Ausstellung „Chateau Bordeaux“, die sich mit der Symbiose zwischen Architektur und Weinbau befasste.

Auch in anderen Teilen Europas, wie in Italien und Spanien, wurde man auf die positive Entwicklung in Frankreich aufmerksam und so zogen allmählich auch andere Weinländer in Sachen Architektur nach. Spanische Weinerzeuger bestritten einen besonders konsequenten Weg bei der Gestaltung neuer Betriebsanlagen und Kellereien. Neben der Neugestaltung

der Weinkeller kamen mit der Zeit auch neu gestaltete Eingangsgebäude, die teilweise sehr auffällig ausfielen und vielleicht nicht immer in den Kontext der Umgebung passten. Ein neues Konzept im Weinbau und der Weinarchitektur entstand. Um das Weingut herum wurden nun auch andere Gebäudetypologien geschaffen, Hotels und Verwaltungsbauten wurden nun zu den Weingütern addiert. Die teilweise sehr spektakulären Projekte sollten mehr Menschen in die Weinberge locken und dienten als Eyecatcher oder Landmark.

Ende des 20. Jahrhunderts, setzte auch in Österreich eine starke Bautätigkeit ein. Im Burgenland realisierten Winzer zwischen den Jahren 1999 und 2004 50 Neubauten, Erweiterungen und Renovierungen ihrer Betriebsgebäude. Auch in anderen Bundesländern kann man eine starke Bautätigkeit zu dieser Zeit feststellen. So wurden in der Steiermark ein gutes Dutzend derartiger Baumaßnahmen durchgeführt, in Niederösterreich kam es zu ähnlichen Entwicklungen.⁶⁹ Auch in den österreichischen Weinbauregionen hatte man erkannt, dass visuell interessante Weingüter, die zusätzlich einen unverwechselbaren Auftritt und so eine Marke generierten, den Absatz des Weins stärkten und viele Besucher in die Weinregion lockten. Auch von der europäischen Gemeinschaft wurden Strukturfonds eingerichtet, die den Bau von neuen Weingütern fördern sollten.

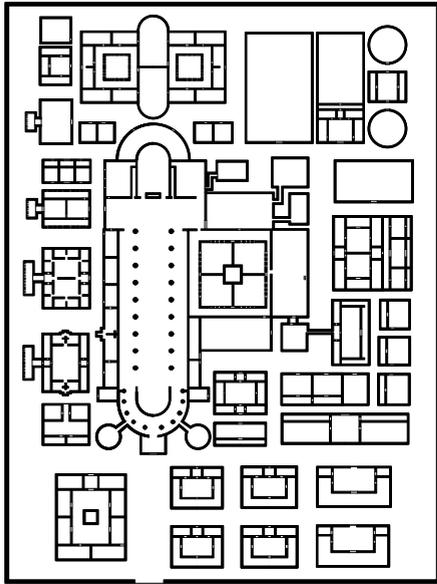
Wenn man in die Geschichte der Weinarchitektur zurückblickt, kann man erkennen, dass zur Entfaltung einer zeitgenössischen Architektur verschiedene Grundlagen vorhanden waren. Deshalb gab es in den Weinbauregionen Europas verschiedene Entwicklungen mit unterschiedlichen Ansätzen. Ein wichtiger Punkt der Weinarchitektur war schon immer das Erfüllen von ökonomischen Rahmenbedingungen. Neben den Rahmenbedingungen kommt jedoch ein neuer Ansatz hinzu, der die Weingüter heutzutage visuell anders erscheinen lässt. Der Trend geht häufig in Richtung Erlebnis-Weingut. Die Kellereien werden für die Konsumenten geöffnet, um das stetige steigende Interesse am Kulturgetränk Wein näher an die BesucherInnen heranzutragen.

Diese neue Aufgabenstellung, die neben der reinen Zweckarchitektur besondere Reize hat, weckt nun auch bei den großen Namen in der Architektur das Interesse am Weingut. Namen wie Mario Botta, Steven Holl, Norman Foster oder Renzo Piano haben sich bereits mit dem Thema der Weinarchitektur beschäftigt und mit innovativen Projekten dazu beigetragen, dass die Architektur im Weinbau immer stärker in den Fokus rückt. Die Geschichte der Weinarchitektur zeigt, dass die Symbiose aus Wein und Architektur die Menschen seit Jahrhunderten fasziniert.

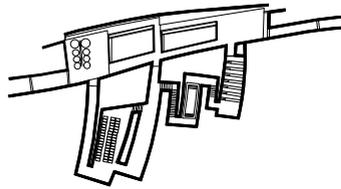
Abb.: 31

Abbildung zeigt Referenzen von unterschiedlichen Weingütern und Themenrelevanten Gebäuden.

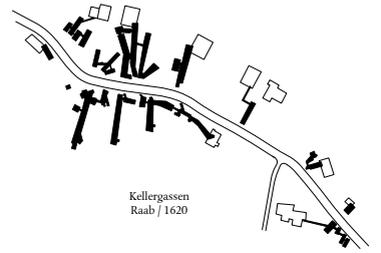
Skizzen von Maximilian Straub



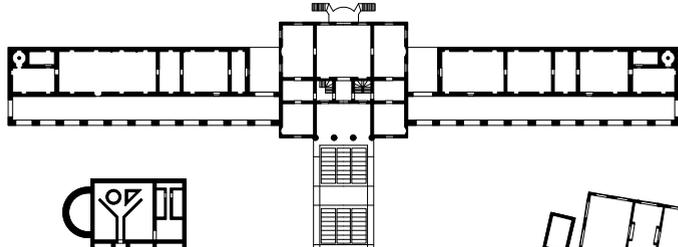
St. Galler Idealklosterplan
Unbekannt / 9. Jahrhundert



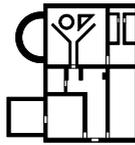
Bell-lloc Winery
RCR Architects / 2007



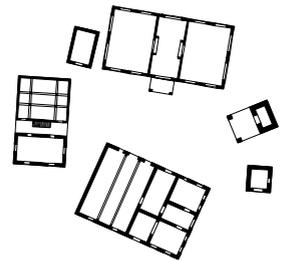
Kellergassen
Raab / 1620



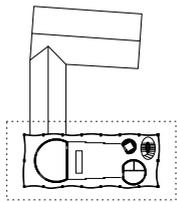
Villa Emo
Andrea Palladio / 1564



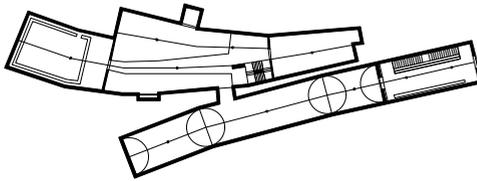
Villa Rustica
römischer Wirtschaftshof



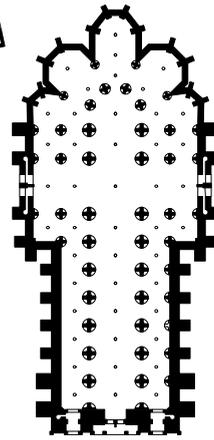
Mehrbautenhof
Deutschland / Österreich



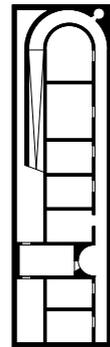
Weingut Gartenbein
Beareth & Deplazes / 2007



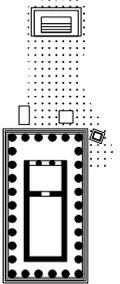
Laposa Weingut
Atelier Peter Kis / 2009



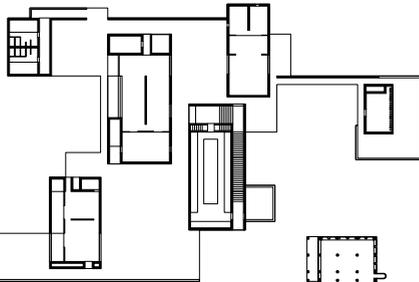
Saint Nicaise
Hugues Libergier und Robert de Coucy / 1263



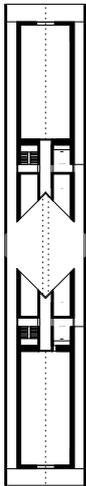
Weingut Carnasciale
Valerio Olgiati / 2014



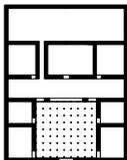
Tempel
des Dionysos



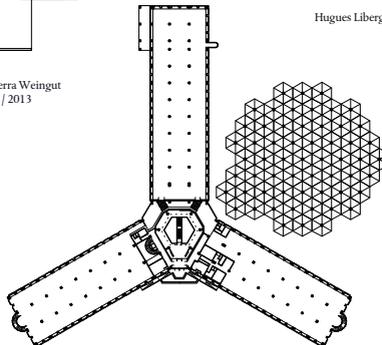
Cuna de Tierra Weingut
CCA / 2013



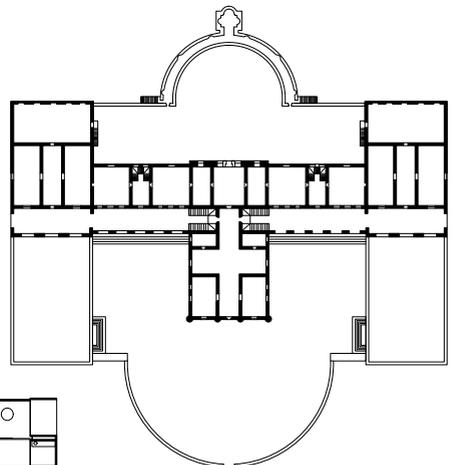
Weingut WGK 208
Maximilian Straub / 2014



Villa Domus
Römisches Wohnhaus



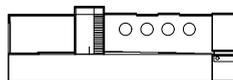
Olarra Weingut Center
IA+B Arkitektura Taldea / 2007



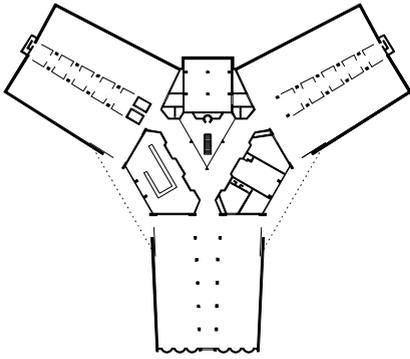
Villa Barbaro
Andrea Palladio / 1558



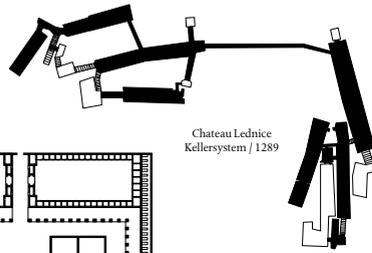
Dominus Weingut
Herzog de Meuron / 1997



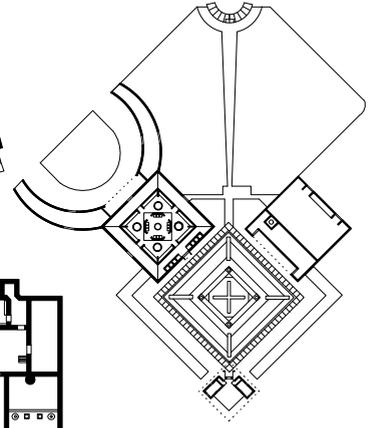
Tercio Winery
Sebastian Mariscal Studio / 2007



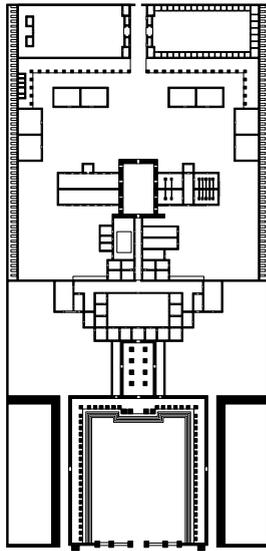
Faustino Winery
Foster & Partners / 2010



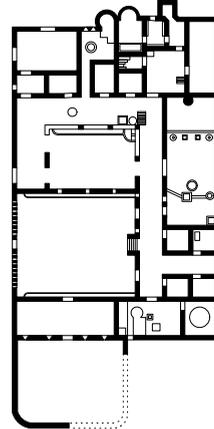
Chateau Lednice
Kellersystem / 1289



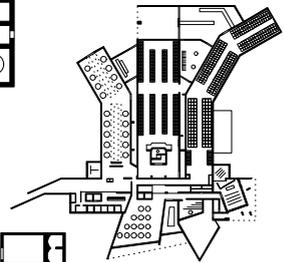
O. Fournier Weingut
Bórmida & Yanzón / 2007



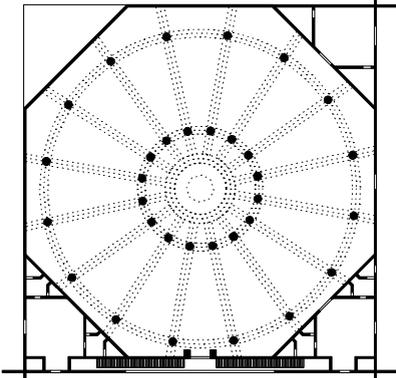
Villa Urbana
Römisches Landhaus



Villa Rustiva Boscoreale
Römischer Wirtschaftshof



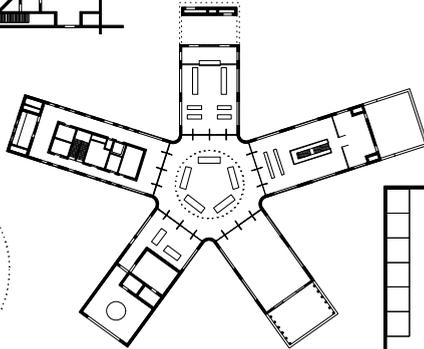
O. Fournier Weingut
Bórmida & Yanzón / 2007



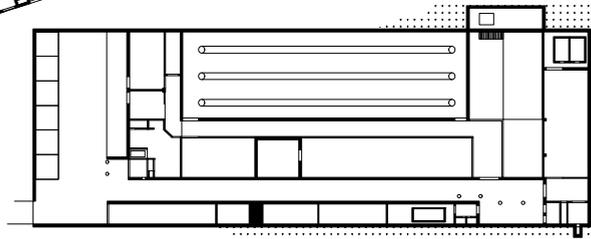
Château Lafite Rothschild
Ricardo Bofill / 1986



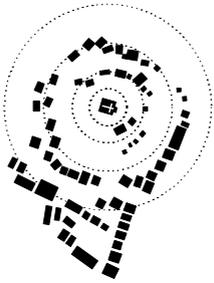
Villa Rustica
Keller der Villa Plinius



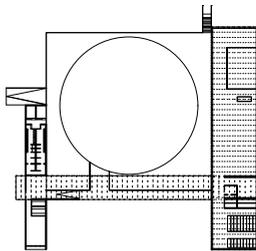
Beijing Weingut
Sako Architects / 2012



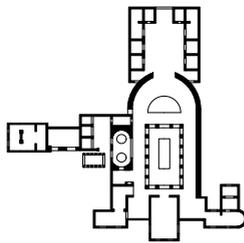
Adegas Mayor Weingut
Alvaro Siza / 2006



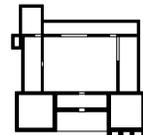
Kellergroße
Raab / 1620



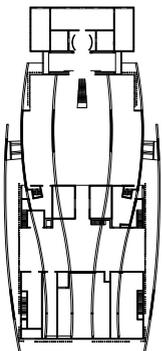
Morande Winery
Martin Hurtado Arquitectos Asociados / 2010



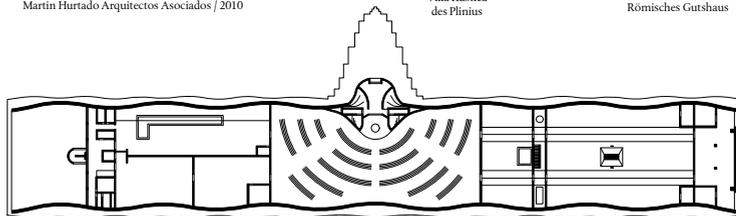
Villa Rustica
des Plinius



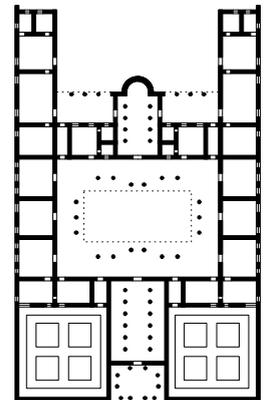
Villam Rustica
Römischer Gutshaus



Chateau Cheval Blanc Weingut
Christian de Portzamparc / 2011



Weingut Ysios
Santiago Calatrava / 2000

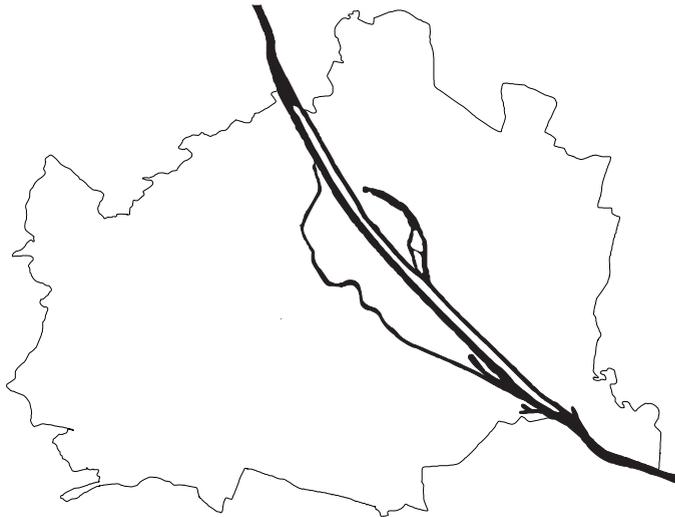


Grundriss vornehmeres röm. Haus
Buch nach Jucundus / 1511

03 WIENER WEIN

WIE DER WEIN NACH WIEN KOMMT

- Geschichte und Gegenwart -



03 Wien ist buchstäblich auf Wein erbaut, denn schon vor Jahrhunderten wuchsen im Gebiet des heutigen Wiener Stadtgebiets Wildreben. Die Kelten und vielleicht auch die Illyrer (bis 500 v. Chr.) hatten in ihren Siedlungsgebieten eine Weinkultur entwickelt. Dies bezeugen Funde von Eimerböden, Pressvorrichtungen und Winzermessern. Auch Kerne von bereits kultivierten Rebstöcken wurden im Bereich der Wiener Stadtgrenze entdeckt.

Wien verdankt also nicht, wie bisher angenommen, seinen Weinbau den Römern, sondern den Kelten und Illyrern, die schon in der Eisenzeit und der noch früheren Bronzezeit Weinbau an den Wiener Hügeln betrieben.

Abb.: 32

Abbildung zeigt Wien, seinen
Grenzverlauf mit der Donau.

Skizze von Maximilian Straub

Als die Römer im Jahr 15 v. Chr. unter Kaiser Augustus den keltischen Stamm der Noriker besiegten, fiel das Noricum in die Hände der Römer und wurde unter Kaiser Claudius im Jahre 45 v. Chr. zur römischen

Provinz. Die Römer gründeten das Militärlager Vindobona, anstelle der keltischen Siedlungen, die vor der Besetzung der Römer dort ihren Platz hatten. Die Römischen Legionen mussten mit Wein versorgt werden, zu dieser Zeit soll es angeblich eine Zuteilungsmenge pro Krieger von 1 Liter Wein pro Tag gegeben haben.⁷⁰ Durch diesen enormen Verbrauch der römischen Legionen waren die Römer gezwungen, Weinbau im großen Stil zu betreiben. Kaiser Probus hob im Jahr 276 n. Chr. das von Kaiser Domitian im Jahr 91 n. Chr. verabschiedete Gesetz zum Anbauverbot für Weingärten nördlich der Alpen auf. Die Legionäre begannen nun, große Weingärten in und um Wien anzulegen, wobei sie die eigene Bevölkerung mit neuen Rebsorten und neuen hochentwickelten Kultivierungsmethoden vertraut machten, die sie aus der Heimat Italien mitgebracht hatten.

Als die Römer im Jahr 488 n. Chr. ihre Vorherrschaft in der Provinz Noricum verloren hatten, befahl Flavius Odovacer, der ein weströmischer Offizier germanischer Herkunft war, den Abzug aus dem Noricum.

In den folgenden Jahrzehnten und Jahrhunderten, als die Stürme der Völkerwanderung über das Land zogen, gab es nur sehr wenige bis gar keine Belege für den Wiener Weinbau. Jedoch kann man davon ausgehen, dass auch in dieser Zeit im Wiener Stadtgebiet Wein angepflanzt und kultiviert wurde, da viele Arbeitsgeräte, Sitten und Gebräuche der römischen Weinbaukultur erhalten geblieben sind. Das „Capitulare de Villis“ von Karl dem Großen führte wohl auch zu einer Weiterführung und Erholung des Weinbaus in Wien.⁷¹

Die erste urkundliche Erwähnung eines Wiener Weingartens geht auf das Jahr 1132 zurück. Bereits 1192 gab es den ersten schriftlich dokumentierten Rechtsstreit um einen Weingarten in Baumgarten, der heute Teil des Bezirks Penzing ist.⁷² Der erste urkundlich erwähnte Ankauf von drei Weingärten durch den Wiener Bürger Reingerus wird auf das Jahr 1170 datiert.

Als im Jahre 1145 unter der Herrschaft des Jasomirgott, Heinrich des II., (1145) die Residenz der Babenberger nach Wien verlegt wurde, konnte Wien andere Städte wie Klosterneuburg, Melk und Krems an der Donau in ihrer Bedeutung überflügeln und ist seither die Hauptstadt des Landes. Durch den Wechsel der Residenz von Heinrich dem II. erlebte auch der Wiener Weinbau einen starken Aufschwung.⁷³ Den Wiener Bürgern war es nun erlaubt, innerhalb des Burgfriedes und in den Vorstädten Wein anzubauen. Selbst bis in den Stadtkern reichten bis zum 16. Jahrhundert die Weingärten. Ein dichter grüner Gürtel von Wäldern, Wiesen und Weingärten umgab seit einem Jahrtausend die Stadt Wien und gibt ihr auch

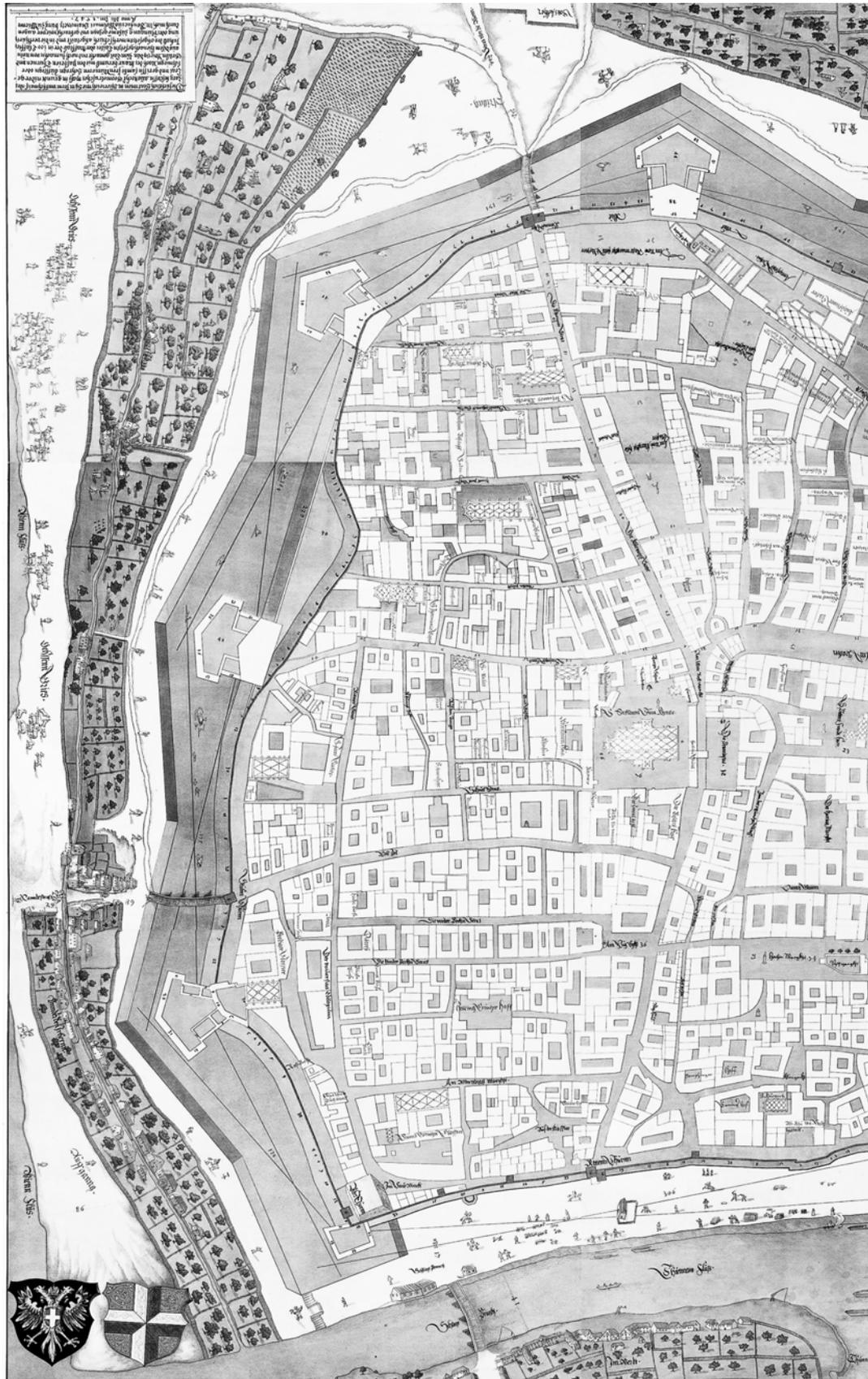


Abb.: 33

Abbildung zeigt eine Karte aus Wien um das Jahr 1547 von Albert Comesina. Farblithographie in 9 Blättern nach der kolorierten Originalfederzeichnung im Historischen Museum der Stadt Wien, Wien, k. k. Hof- und Staatsdruckerei, 1856-1858.



zu Abb.: 33

Die Lithographie zeigt den grünen Gürtel vor der Stadtmauer Wiens in dem Obst und Weinbau betrieben wurde. Auch innerhalb der Stadtmauern wurde Weinbau betrieben, zu sehen bei der Minoritenkirche im oberen Teil der Karte.

heute noch ihr unverwechselbares charakteristisches Bild, das Wien von allen anderen Großstädten der Welt unterscheidet. Der Geschichtsschreiber des Königs Matthias, Anton Bonfin beschreibt Wien im Jahr 1466 wie folgt:⁷⁴

„Wiens ganzes Gebiet ist ein herrlicher Garten mit schönen Rebenhügeln und Obstgärten gekrönt.“

Noch im späten Mittelalter waren die Wiener Bezirke voll von Weingärten. Zu dieser Zeit erreichte der Weinbau in Wien seinen absoluten Höhepunkt. Er bildete auch die Haupteinkunftsquelle für die Stadt Wien. Aus dieser Zeit stammen auch die Riednamen, diese sind Adressen für ertragsfähige Weingrundstücke.⁷⁵ Sie geben heute Rückschlüsse auf die Besiedlungsgeschichte. Einige Riednamen sind: „Chumpflucke“ am Kärntner Tor, in Grinzing der „Ledrer“ und in Ottakring der „Stosser“.

Bereits im 15. Jahrhundert gab es vereinzelte Verbote, Getreideland in Weinfläche umzuwandeln, da die Weinerzeugung überhand nahm und es einen Mangel an anderen Felderzeugnissen gab. Auch als nach der Türkenbelagerung 1529 die neuen Festungsmauern mit Glacis angelegt wurden, mussten alte Rebstöcke geopfert werden.

Mit der Zeit setzte in der Stadt eine Umstrukturierung ein, die zur Folge hatte, dass viele Weinbauern aus der Stadt zogen und sich in den Wiener Vorstädten ansiedelten. Ende des 17. Jahrhunderts im Jahre 1679 wurde ein weiteres Mal versucht, den Weinbau in Wien einzuschränken. Damals war der heutige 3. und 4. Bezirk fast gänzlich mit Weinreben bedeckt.

Die Bevölkerung in Wien stieg in der ersten Hälfte des 18. Jahrhunderts rasch an und erhöhte so den Weinkonsum. Der damalige pro Kopf - Verbrauch soll bei unvorstellbaren 180 Litern pro Jahr gelegen haben. Nicht wenige fanden im Wein ihren Tod. Ein weiteres Verbot gegen den Weinbau wurde ausgesprochen. Der Bevölkerungswachstum führte zum Ausbau der Vorstädte, dadurch verringerten sich die Gebiete in denen Weinbau betrieben wurde.⁷⁶

Abb.: 34

Der gute Österreicher, Josef Ziegler, um 1831, Wien, Kunsthistorisches Museum Wien

Der gute Österreicher. Wirtshausschild mit dem Grinzing Hauer und Heurigenwirt Staudinger in Hochzeitskleidung ein Weinglas in der Hand. Blechschild von J. Ziegler. Öl auf Blech, 1831.

Ende des 18. Jahrhunderts lösten sich in Wien die großen zusammenhängenden Weinbauflächen in einzelne Weinanbauparzellen auf, die durch die Industrialisierung noch stärker verbaut wurden. So verlor z.B. der „Matzelsdorfer“ der heutige Matzleinsdorfer Platz seine Bedeutung als



Weinanbaufläche und löste sich mit der Zeit ganz auf. Die Rebkulturen, die aus der Gründerzeit überlebten, wurden durch die im Jahr 1867 eingeschleppte Reblaus vernichtet. Die gänzliche Ausrottung einer über zweitausend Jahre alten Wiener Weinkultur konnte zum Glück verhindert werden und der Weinbau erholte sich wieder. In den Wiener Elegien beschreibt Ferdinand von Saar Wien mit seinen Weinbergen:

**Ja, schon schwillt und reift am Rebengelände
der Donau Saftig die Traube und blinkt un-
ter den Blättern hervor. Bald auch naht sich
der Winzer und hält ergiebige Lese, Die im
Korb und im Faß Säckel und Keller ihm
füllt. Und nun zieht es hinaus in Scharen
nach Grinzing und Nußdorf, Oder nach
Sievering, wo delphisch das »Bründl«
entspringt.**

Ferdinand von Saar⁷⁷

Von nun an orientierten sich die Wiener Winzer auf die Anbaugelände, die nicht von der Ausbreitung der Stadt und der folgenden Verbauung gefährdet waren. Im Wesentlichen sind dies die Weinbauflächen, die wir heute kennen und, die Wien zu einer immer noch einzigartigen Stadt machen. Den letzten großen Rückschlag erlitt der Wiener Wein durch den „Glykolwein - Skandal“.

Der Weinexport kam in ganz Österreich und auch in Wien fast komplett zum Erliegen. Der Weinskandal trieb die Wiener Winzer und Verantwortlichen dazu, das wohl strengste Weinbaugesetz der Welt zu verabschieden.

Im 21. Jahrhundert konzentriert sich der Weinbau in Wien auf die ehemaligen Vororte am Stadtrand und ist mit fast 700 ha Rebfläche (2008) ein

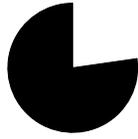
Abb.: 35

Abbildung zeigt von 1974 bis 2013, die Produktion von Weisswein (schwarz) und Rotwein (weiß). Produktionsmenge anhand Größe des Kreisdiagrammes.

Skizze von Maximilian Straub



2013



2012



2011



2010



2009



2008



2007



2006



2005



2004



2003



2002



2001



2000



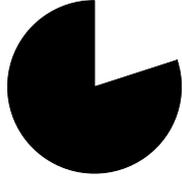
1999



1998



1997



1996



1995



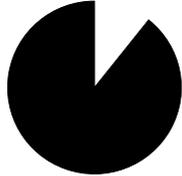
1994



1993



1992



1991



1990



1989



1988



1987



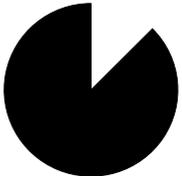
1986



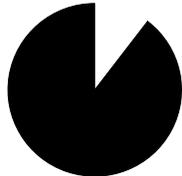
1985



1984



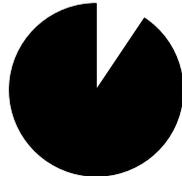
1983



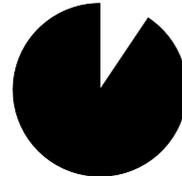
1982



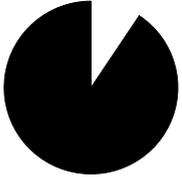
1981



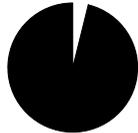
1980



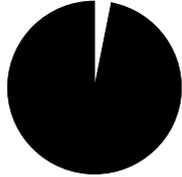
1979



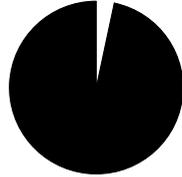
1978



1977



1976



1975



1974



Abb.: 36

oben: Abbildung zeigt die Stadt wien mit der Donau

mitte: Abbildung zeigt Bezirke in Wien die Weinbau betreiben.

unten: Abbildung zeigt den Flächenmässigen Anteil des Weinbaus in den jeweiligen Bezirken.

Skizze von Maximilian Straub

eigenes Weinbaugebiet, das im Jahr 2013 mit dem Wiener Gemischten Satz sogar das Gütesiegel DAC bekommen hat.⁷⁸

In den Wiener Weinbergen werden zu 80 Prozent Weissweinsorten wie, Grüner Veltliner, Riesling, Weißburgunder, Chardonnay und Welschriesling angebaut. Rotweinsorten wie Blauer Zweigelt, Blauer Burgunder, Blauburger, Cabernet Sauvignon und St. Laurent nehmen 20 Prozent der Rebflächen in Anspruch.

Diese Rebflächen werden von 190 Weinhauern mit höchstem Niveau bewirtschaftet, die in 6. Gemeindebezirken 2,39 Millionen (2013) Liter jährlich produzieren. Der Wiener Wein wird nicht nur in den 180 Heurigen ausgeschenkt, er wird mittlerweile auch durch den Flaschenverkauf in andere Länder exportiert.⁷⁹

Der größte Teil der Wiener Weingärten, etwa 400 ha, liegt auf der rechten Seite der Donau an den Hängen des Leopolds -, Nuß -, und Kahlenberges. Dort befinden sich auch die traditionsreichen Heurigenorte Kahlenbergdorf, Nussdorf, Sievering, und Neustift im Walde.

Auf der anderen Seite der Donau liegen die Rebärten der Weinbaugebiete Jedlersdorf, Stammersdorf und Stebersdorf. Die wenig verbliebenen Weingärten, die von Wiener Winzern bewirtschaftet werden, erstrecken sich von Dornbach und Ottakring bis ins südlich gelegene Mauern und Obertal.⁸⁰

400.000 Arbeitsstunden werden jährlich aufgewendet, um die Einzigartigkeit der Wiener Weinhügel zu erhalten. Dieser extreme Aufwand, den die Stadt und die Winzer betreiben, lohnt sich sowohl für die Region als auch für die Besucher und Bevölkerung.

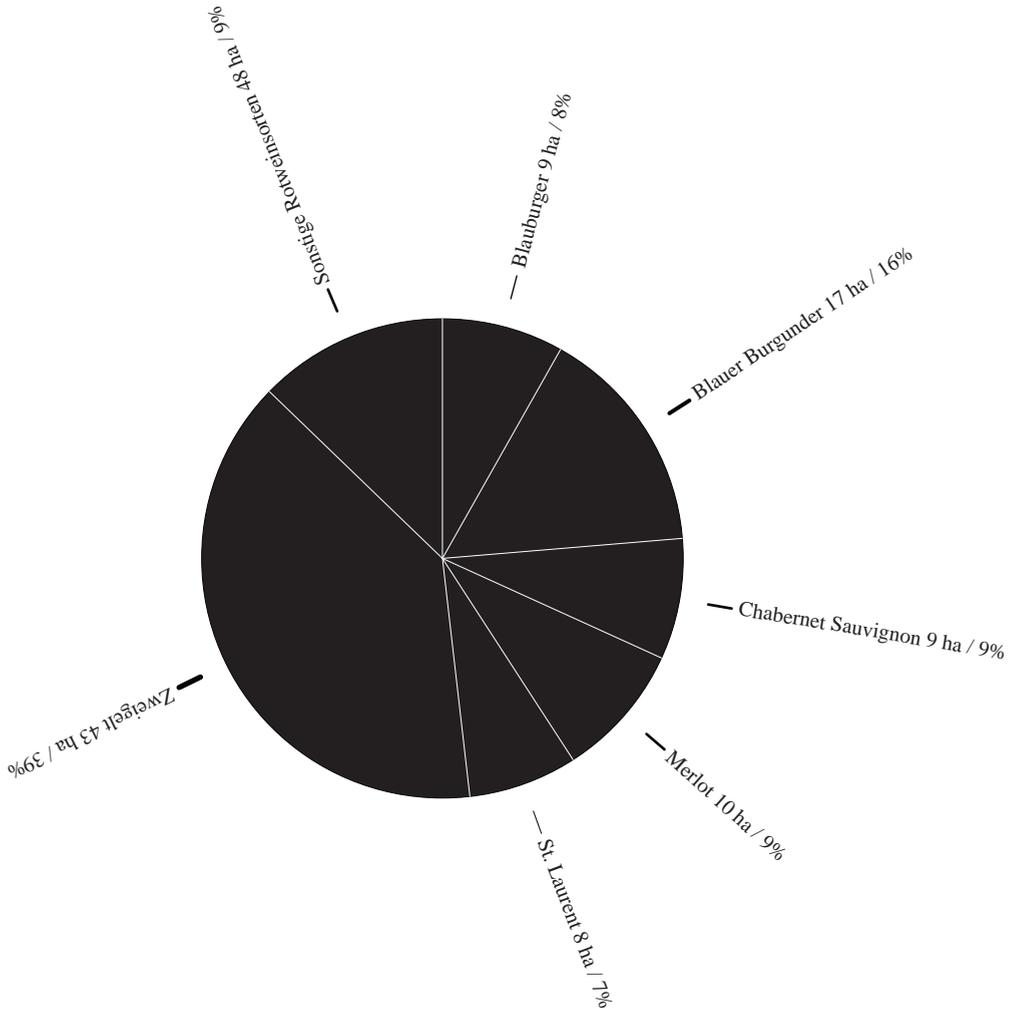
Als florierender Wirtschaftszweig schafft und sichert die Weinregion Wien Arbeitsplätze, tätigt Investitionen und leistet einen wichtigen Beitrag zum Erhalt der landschaftlichen Vielfalt. Das alles macht Wien zu einer einzigartigen Stadt und zur einzigen Millionen Metropole der Welt, in der innerhalb der Stadtgrenzen Wein angebaut wird.

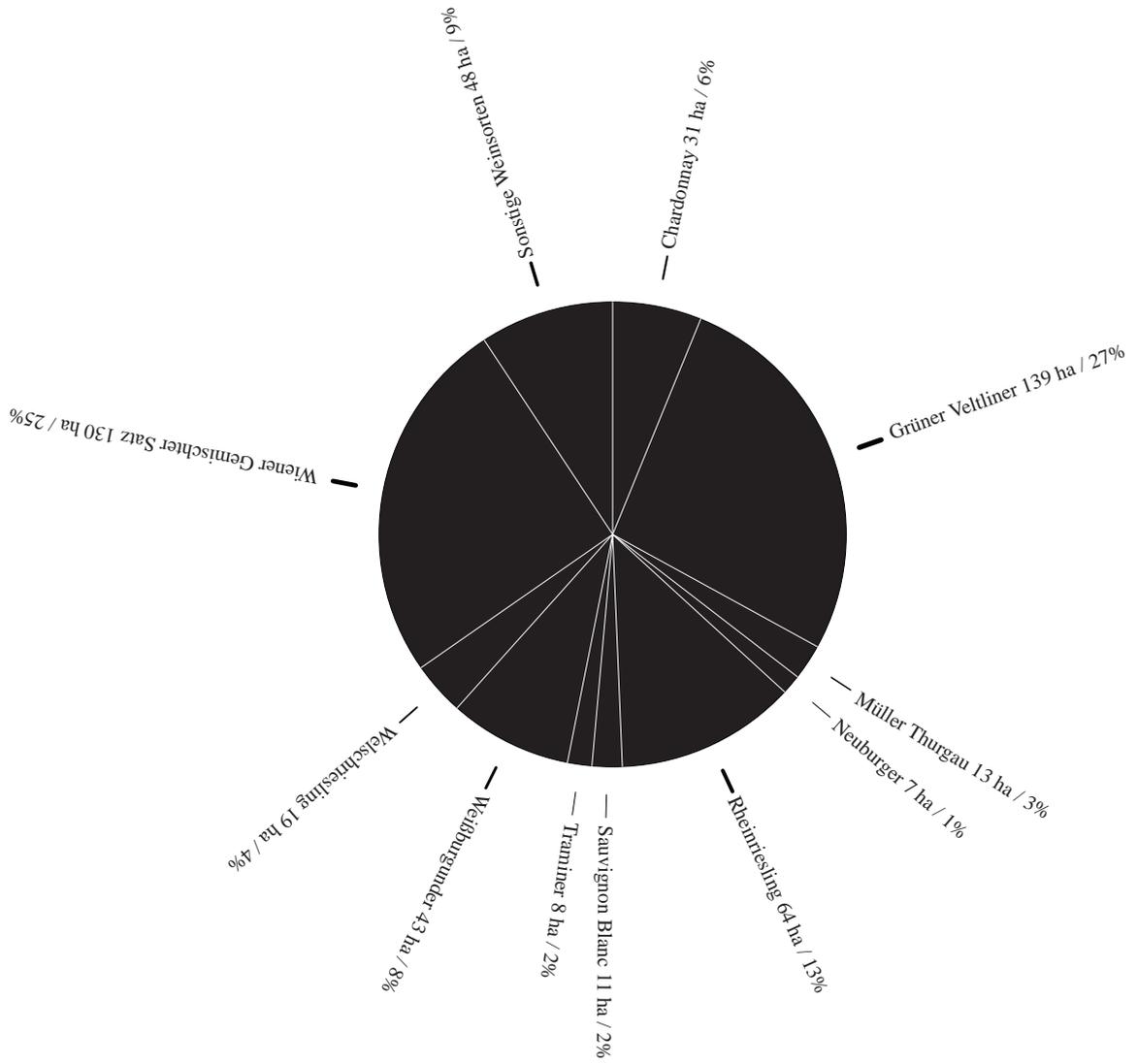
Abb.: 37

links: Abbildung zeigt in Prozent Menge, Rebsorte Rotwein.

rechts: Abbildung zeigt in Prozent Menge, Rebsorte Weißwein.

Skizze von Maximilian Straub







DER HIU JARU

- Der Wiener Heurige -

„Der Heurige ist unter den Weinen das, was der Wiener unter den Leuten ist; der Wiener beim Heurigen ist also ein doppelter Wiener“

Franz Gräffer⁸¹

03 Kaiser Joseph der II. hat im Jahre 1784 am 17. August eine Zirkularverordnung erlassen, die es jedermann erlaubt, selbst hergestellte Lebensmittel, wie z.B. Wein Obst oder Nüsse, zu allen Zeiten zu verkaufen oder auszuschenken. Ausgangspunkt für die Zirkularverordnung des Kaisers war eine Klage von Wirten eines Ortes in der Grafschaft Görz. Ihr Herr, Graf Delmetri, zwang die Wirte dazu, nur den von ihm produzierten Wein auszuschenken.⁸²

Die Vorläufer des “Hiu Jaru”, was auf Altdeutsch so viel heißt wie “in diesem Jahr”,⁸³ finden sich allerdings schon im mittelalterlichen Wien. In den Lücken vor der Ringmauer wurden improvisierte Weinschenken eingerichtet. Viele Bürger besaßen damals Weingärten, die ausserhalb der Stadt lagen. Um ihren Wein verkaufen zu können, mussten sie hinter die Ringmauer in die Stadt gelangen. Doch nur wer auch eine Tormaut zahlte, konnte innerhalb der Mauern seinen Wein verkaufen. Bereits 1784 inserierte das Gasthaus „Zum weißen Ochsen“ in Neulerchenfeld in der Wiener Zeitung „heurigen Wein“.⁸⁴ Ab dem Jahre 1815 kamen in Wien die sogenannten „Stellwagen“ auf, sie waren die Vorläufer des heutigen Onnibusverkehrs. Das Aufkommen der preislich erschwinglichen

Abb.: 38

Portrait des Kaisers Joseph II. Joseph Hickel, um 1751, Sammlung Nancy Miller, Chigaco, Illinois, bis Oktober 2013

Joseph II. (ungarisch II. József, kroatisch Josip II., tschechisch Josef II.) Benedikt August Johann Anton Michael Adam (* 13. März 1741 in Wien; † 20. Februar 1790 ebenda), war ein Fürst aus dem Geschlecht Habsburg-Lothringen, Erzherzog im Erzherzogtum Österreich, wurde 1764 römisch-deutscher König und war von 1765 bis 1790 Kaiser des Heiligen Römischen Reiches, ab 1780 auch König von Böhmen, Kroatien und Ungarn.

Verkehrsmittel ermöglichte es den Wienern, auch vor dem Linienwall gelegene Vororte aufzusuchen.⁸⁵ Die Heurigenfahrten nach z.B. Grinzing, Sievering und Hernals kamen durch die Stellwägen in Schwung. Auch Franz Schubert und sein Freundeskreis, Ludwig van Beethoven und Ferdinand Sauter gehörten zu regelmäßigen Besuchern der Heurigen. Die Heurigen vermehrten sich in dieser Zeit sehr rasch und es kam in den Wiener Vororten zu zügellosem Verhalten der Wiener Bürger. Der Ruf des Heurigenwesens geriet dadurch stark in Verruf. Erst nach einiger Zeit erholte sich der Heurige von seinem schlechten Ruf und gewann daraufhin wieder stark an Bedeutung für die Wiener Bevölkerung. Er erreichte seine Blütezeit. Mit der zunehmend wachsenden Bevölkerung und der dadurch zunehmenden Verbauung, verlor Wien seine Weingärten und Felder am damaligen Stadtrand. Ein neuentdecktes Naturgefühl entstand, welches die Menschen in der Zeit des Biedermeiers entwickelten. Die Bevölkerung trieb es aus ihren Häusern hinaus in die engere Umgebung von Wien, wo sie noch im „Grünen“ waren.⁸⁶

Das neue Lebensgefühl, das den Wiener damals mit der Entstehung des Heurigen ergriff, zeigt am besten die Beschreibung von Adalbert Stifter in seinem Sammelwerk „Wien und die Wiener“ (1841-1844). Er schreibt:

„Eine besondere Lust ist es für den Wiener aus der untern Volksklasse, wöchentlich zweimal, nämlich Sonntag und Montags, neuen Wein zu trinken oder nach seinem Ausdruck: zum Heurigen zu gehen. Er findet diesen außer den Linien bei Hauern in jedem benachbarten Orte, jedoch sind vor Allem Grinzing und Sievering seine Lieblingsplätze, teils wegen der reizenden Gegend, in der diese beiden Orte liegen, und für die selbst der gemeinste Wiener nicht fühllos ist, größtenteils aber des guten Heurigen wegen, der vorzüglich in Sievering zu finden ist.“⁸⁷

Daraufhin folgte die Zeit der bürgerlichen Revolution im Jahre 1848. Die Menschen waren sehr unzufrieden mit dem politischen System, dies lähmte das Leben in den Straßen und Vororten von Wien. Den BürgerInnen war es nicht gestattet, frei ihre Meinung zu äußern, ansonsten drohten Verurteilung oder Verfolgung.⁸⁸ Diese Unterdrückung des Volkes durch die Habsburger versetzte auch dem Heurigen einen tiefen Rückschlag. Erst langsam löste sich der Druck von der Gesellschaft, und es setzte - vor allem auch nach dem Fall der Stadtmauern, der 1858 begann - eine neue Epoche ein. Man kann es vielleicht so sehen, dass das vorherige „Alt Wien“ sich zum „Neu Wien“ verwandelt hat. Viele Menschen kamen nach Wien, die Stadt wurde größer, vor allem in den Vororten war dies zu spüren. Auch neue Bezirke ausserhalb des Linienwalles entstanden und bildeten das neue sogenannte „Groß Wien“.

zu Adalbert Stifter:

Adalbert Stifter, Pseudonym Ostade, (* 23. Oktober 1805 in Oberplan, Böhmen, als Albert Stifter; † 28. Jänner 1868 in Linz) war ein österreichischer Schriftsteller, Maler und Pädagoge. Er zählt zu den bedeutendsten Autoren des Biedermeiers.

Als ab 1829 am Linienwall die Verzehrungssteuer eingehoben wurde und man daher außerhalb desselben billiger lebte, war dies ein weiterer Anreiz, Lokale in den Vororten aufzusuchen; insbesondere Neulerchenfeld und die an den Abhängen des Kahlengebirges liegenden Ortschaften Grinzing, Sievering, Nußdorf, Salmansdorf, Neustift am Walde, aber auch Dornbach und Ottakring waren stark frequentiert.

Die Stellwägen machten der Pferdebahn, später der Dampftramway und schließlich der „Elektrischen“ Platz. Die modernen Verkehrsmittel waren nun auch im Stande, den großen Menschenstrom, der Tag für Tag Stadthaus - und Stadteinwärts transportiert werden wollte, zu bewältigen. Die Zahl der „Vergnügungs - Etablissements“ stieg zu der Zeit stark an. Diese Menge an Heurigen sollte nie wieder erreicht werden. Wie es damals beim Heurigen zugeht, kann am besten aus einer Volksschrift von Eduard J. Richter aus dem Jahr 1875 (Wien wie es liebt und lebt!“) nachvollzogen werden, er schreibt:

„Der Wiener findet sein höchstes Vergnügen beim Heurigen in dem schönen Hernals, welches sein Eldorado bildet. Dahin unternimmt er seine Wallfahrten und besonders an einem Sonntage, da geht es ganz >klassisch< zu. Der Heurige hat geradezu eine Berühmtheit erlangt und die Fremden können es nicht übers Herz bringen, Wien zu verlassen, ohne nicht einmal beim Heurigen gewesen zu sein. Sie schließen sich den Scharen an, pilgern da hinaus, wo es die echte Wiener Gemütlichkeit, die „höchste Hetze“ und das wahre Volksleben gibt. Hernals ist das Unikum der Räusche, Affen, Spitze Schweigeln und Schwämme in allen Stadien und allen Variationen.... Man besteigt die Tramway und schon fallen uns unter den da befindlichen Annoncen die Worte: „höchster Heuriger beim Weil!“ in die Augen... Im Palfy Garten, da ist das Jagdschloss der großen Maria Theresia, wo Herr Weigl seinen Leuten „reinen Wein“ einschenkt... Beim allgemein bekannten „Gschwandner“ gibt es ebenfalls eine Hauptstation... Es ist hier ein ungezwungenes, fideles Leben und man vergießt die Leiden dieser undankbaren Welt... Es ist wirklich interessant hier ein Stündchen zu verweilen und sich diese Calvarienbergpilger zu besehen. Da sitzt ein feiner Mann mit dem Monocle aus der jeunesse doree, da eine dralle Köchin aus dem lieben Cechien, dort ein Studiosus, hier ein „Strizzi“, da ein flotter Hausherrnsohn usw. Hier gibt es ein Lachen, Plaudern, Flüstern, Kosen, Zanken und auch Raufen. Aus allen Richtungen der Windrose pilgern die sündhaften Menschen da hinaus und Stellwägen, Pferdeomnibusse und Tramway sind überfüllt. Oft muss man sich mit Lebensgefahrr ein Plätzchen erkaufen. Wenn dann die Gemütlichkeit die Höhe der Situation erreicht und die zehnte Stunde zum Wohle der Hausmeister naht, dann erst lichten sich die Säle...⁸⁹

Die Aufmachung der Heurigen war in fast jedem Gasthaus gleich, gekennzeichnet waren sie durch den Reisigbuschen an der Stange über dem Hoftor, rustikale Einrichtung, ungedeckte Tische und das mitbringen des kalten Imbiss durch die Gäste. Auch die Heurigenmusik, das Schrammeln, wurde zu jener Zeit sehr populär. Allmählich entwickelten sich ganze Heurigenschenkendynastien wie die Familien Mandel in Ottakring, Familie Grünbeck in Hernals und Johann Weigl in Hernals.

In der letzten Jahrzehnten des 19. Jahrhunderts erlebte das Heurigenwesen einen absoluten Höhepunkt durch die Schrammelmusik. Der Name Schrammel stammt von den beiden Brüdern Joseph und Hannes Schrammel, die mit ihrer Musik eine neue Musikgattung ins Leben gerufen haben. Sie sind die Väter der Schrammelmusik. Es gab jedoch zur gleichen Zeit und auch später noch viele Heurigenmusiker, die von Heurigen zu Heurigen zogen und die Menschen bei einem Glas Wein unterhielten. Manches Lied der Volkssänger erklang beim Heurigen zum ersten Mal und wurde dann in ganz Wien gesungen.⁹⁰

Auch Hans Moser (1880 - 1964) ein Österreichischer Volksschauspieler widmete einen Teil seiner Lieder dem Wiener Wein, das wohl bekannteste Lied von Moser war die „Die Reblaus“.⁹¹

In der Zwischenkriegszeit entdeckte man Grinzing für den damals neu aufgekommenen Tonfilm. Fast in jedem der damals beliebten „Wiener Filme“ kamen echte oder gestellte „Heurigen Szenen“, vor allem mit Hans Moser und Paul Hörbiger, aber auch mit zahlreichen anderen Schauspielern. Seit der Verordnung vom 26. August 1939 sind Heurigenbuffets gestattet, bei denen auch selbst erzeugte kalte Lebensmittel angeboten werden dürfen; jedoch bedürfen warme Speisen einer besonderen Konzession.⁹²

Heute legen die Winzer und ihre Gäste zunehmend Wert auf Qualität, neben dem Heurigen werden oft auch gelagerte, prämierte Prädikatsweine ausgeschenkt, und an den Buffets findet sich eine reichhaltige Auswahl an dazu passenden Spezialitäten.

Der Heurige im 21. Jahrhundert ist nicht mehr der gleiche wie vor 100 Jahren, er hat sich wie der Weinbau weiterentwickelt, doch sind alte Traditionen und Gepflogenheiten beibehalten worden. Er musste sich an das Konsumverhalten der Bevölkerung anpassen und die Richtlinien der modernen Gastronomie beachten. Man hat jedoch stark darauf geachtet, dass manche Dinge einfach so bleiben wie sie waren. So ist der Heurige heutzutage immer noch ein charismatischer Ort, an dem man sich gerne mit seinen Freunden auf ein Glaserl Wein trifft.

zu Hans Moser:

Hans Moser (eigentlich Johann Julier), fälschlich wird sehr oft auch Jean Julier oder sogar Jean Juliet als amtlicher Name genannt, (* 6. August 1880 in Wien; † 19. Juni 1964 in Wien) war ein österreichischer Volksschauspieler.

Die Reblaus

I weiß ned was des is,
i trink so gern a Flascherl Wein.
Da muass goar ka bsondrer Anlass oda Sunntog sein.
I sitzt oft stundnlang allein auf einem Fleckerl
in einem Weinlokal in einem stillen Eckerl.
An andern Menschen wäre das vielleicht zu dumm,
nur ich bin selig dort und ich weiss warum:

I muass im frühern Lebn eine Reblaus gwesen sein,
ja, sonst wär die Sehnsucht nicht so gross nach einem Wein.
Drum tu den Wein ich auch nicht trinken sondern beissen,
I hob den Rotn grad so gern als wie den Weissn.
Und schwörn könnt ich, dass ich eine Reblaus gwesn bin,
ich weiss bestimmt, ich hab gehaust in einem Weingarten bei Wien.

Drum hab den Gumpoldskirchner ich so vom Herzen gern,
und wonn i stirb möcht i a Reblaus wieda werd'n.
Ich hab ma schon als Kind gedacht,
was kann denn das nur sein.
Wenn die Mutta mir a Müch gebn hot,
da wollt ich scho an Wein.
Ich konnte damals schon die Müli nicht vertragen,
mir hob'n sich die Hoar aufstellt und umdraht woar mei Magn.

Nach langem hin und her studieren kam ich drauf,
dass i liaba an Wein wie a Müli sauf.
I muass im frühern Lebn eine Reblaus gwesen sein,
ja, sonst wär die Sehnsucht nicht so gross nach einem Wein.
Drum tu den Wein ich auch nicht trinken sondern beissen,
I hob den Rotn grad so gern als wie den Weissn.
Und schwörn könnt ich, dass ich eine Reblaus gwesn bin,
ich weiss bestimmt, ich hab gehaust in einem Weingarten bei Wien.

Drum hab den Gumpoldskirchner ich so vom Herzen gern,
und wonn i stirb möcht i a Reblaus wieda werd'n.

04 GRINZING

GRINZING UND DER WEINBAU

-Eine schützenswerte Kulturlandschaft -



04 Wenn WienerInnen oder BesucherInnen Wiens den Namen „Grinzing“ hören, so tauchen in ihrer Vorstellung gleich kleine, gemütliche Häuser auf, mit herausgestreckten grünen Föhrenbüschen, fröhliche Menschen, die in Gärten oder Weinlauben an rohen Tischen bei einem Glaserl Wein sitzen und sich angeregt unterhalten. Ein Schrammelquartett spielt die alten „Wiener Lieder“ und unterhält die mitsingende Gesellschaft prächtig. Fesche Kellnerinnen bedienen die „Heurigenbesucher“ mit „altem“ oder „heurigem“ Wein. Spät abends verlassen die Gäste weinselig und beschwingt das gemütliche Dörfchen am Rande der Großstadt Wien.

Der Weinort Grinzing liegt im Nordwesten von Wien und ist mit einer Fläche von 613,52 ha der größte Bezirksteil des 19. Gemeindebezirks Döbling. Im Norden grenzt es an die Stadtgrenze Wiens und trennt

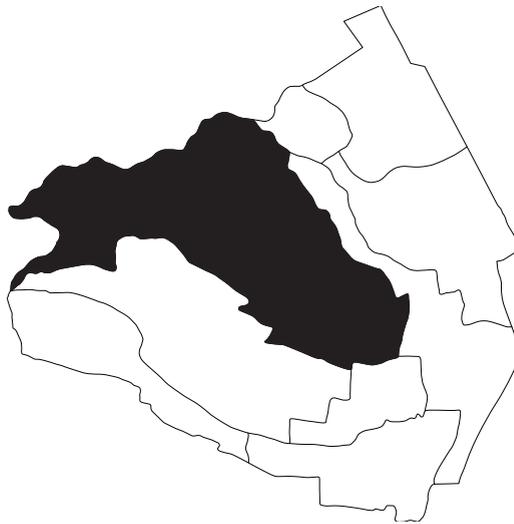
Abb.: 39

Abbildung zeigt die Stadt Wien und seine 23 Gemeindebezirke. Schwarz hinterlegt ist der 19. Bezirk Döbling in dem sich die Gemeinde Grinzing befindet.

Skizzen von Maximilian Straub

Grinzing von Weidling, im Osten an die Gemeindebezirke Josefsdorf und Heiligenstadt, im Süden an Unterdöbling und im Westen an die Gemeinde Sievering.⁹⁴

Die Topographie des Weinortes ist in weiten Teilen von bewaldeten Bergrücken des Wienerwaldes geprägt. Auch der höchste Berg Wiens, der Hermannskogel mit seinen 542 m ü. A, liegt in Grinzing. Auch weitere bekannte Erhebungen wie der Reisenberg, Latisberg, Vogelsangberg,



Hungerberg und Pfaffenberg befinden sich in dem Gebiet. In diesen Teilen des Grinzinger Wienerwaldes liegen auch einige Bäche wie der Schreiberbach in der Wildgrube, der zum Teil heute noch unverbaut verläuft und das Quellgebiet des Arbesbachs. Natürlich tragen auch die von Wein bepflanzten Hügel zum unverwechselbaren Charakter Grinzings bei.

Die Geschichte des Heurigen beginnt im späten 18. Jahrhundert, als Kaiser Joseph II ein Gesetz erließ, welches allen Bürgern des Habsburgerreiches erlaubte, ihre eigens hergestellten Erzeugnisse zu verkaufen. Jedoch ist Grinzing erst seit der sogenannten Biedermeierzeit ein vielbesuchter „Heurigenort“ am Rande Wiens. Grinzing war allerdings

Abb.: 40

Abbildung zeigt den Gemeindebezirk Döbling und seine 10 Bezirksteile. Schwarz hinterlegt ist die Gemeinde Grinzing.

Skizzen von Maximilian Straub

schon seit Jahrhunderten ein Gebiet, in dem Wein hergestellt wurde, aber BesucherInnen verirrteten sich eigentlich nie nach Grinzing. Grinzing war nur Weinlieferant, kein Ort der Freude und Geselligkeit. Der Weinanbau in Grinzing geht schon auf die Kelten zurück, jedoch waren es die Römer unter Kaiser Probus die den Weinbau in den Hügeln von Grinzing richtig ausbauten und ihn mit italienischen Weinreben veredelten. Schon damals eignete sich das Klima in Pannonien und dem Noricum um Weinbau zu betreiben.

In der Zeit der Völkerwanderung blieb auch Grinzing nicht verschont von Zerstörungen, doch hatten wahrscheinlich die Restbevölkerung und die neu eingewanderten Menschen weiterhin Weinbau betrieben. Viele Aufzeichnungen aus dieser Zeit gibt es nicht, aber ein paar Funde von Winzermessern belegen, dass es auch in den Wirren der Völkerwanderung wohl Weinbau im damaligen Gebiet von Grinzing gegeben hat.

Im Frühmittelalter, als Karl der Große die Awaren besiegte, übergab er die Hügel an bairische Bauern, die das Gebiet besiedelten und landwirtschaftlich nutzten. Auch bairische Stifte und Klöster erwarben damals Grundstücke in Grinzing, um dort Weinbau zu betreiben. Eine zweite Welle der Besiedlung des Grinziger - Gebiets setzte im Jahr 955 ein, als Kaiser Otto I die Madjaren in der Schlacht auf dem Lechfeld besiegte.⁹⁵ Seitdem wurde das Geschlecht der Babenberger eingesetzt, um die Mark Ostarrichi, wie das Gebiet in dem sich Grinzing damals befand hieß, zu verwalten. Das Adelsgeschlecht der Babenberger gründete in jener Zeit viele Klöster und Stifte, die sehr intensiv Weinbau betrieben. Zu dieser Zeit, als auch Klöster ausserhalb Wiens, wie die Waldviertler Kuenringer, viele Grundstücke kauften, stammt auch das Wort des „Heurigen“ („Hiu Jaru“).

Die erste urkundliche Erwähnung Grinzings, im Saalbuch des Stiftes Klosterneuburg, geht auf das Jahr 1114 zurück, in dem Grinzing allerdings noch als Grinzigan aufgeführt wurde.⁹⁶ Der Name Grinzing ist ein typischer bairischer „Siedlungs - ing Name“, er bezeichnet die Zugehörigkeit von Menschen zu einem Sippenoberhaupt. Insofern leitet sich die Bedeutung des Namens Grinzing von „bei den Leuten, die zu einem Mann mit dem Namen Grinzo gehören“ ab⁹⁷. Es gibt jedoch noch andere Möglichkeit der Namesherkunft. Das Döblinger Bezirksmuseum durch Ferdinand Schwarz z.B. leitet den Ortsnamen vom Zeitwort „rinnen“ als „g’runnen“ und daraus gebildet „Siedlung am Gerinne“ ab. Der Wortstamm „G’rinn“ ist im Sinne von „Gerinne“, einem Zusammenfluss von Gießbächchen, zu verstehen. Dem entspricht das Gotische, „rinno“ für Gießbach oder Lauf. In den folgenden Jahrhunderten wird der Name des Weinortes etliche Male in Urkunden erwähnt: Grundsing, Gründs-



ing, Krunzing, Grincingen, Grinzigan, und Grinzingen.⁹⁸

Im Mittelalter besteht die Grinziger Bevölkerung vermutlich aus Bauern und Tagelöhnern, die im Dienste von wohlhabenden Wiener Bürgern oder Klöstern waren. Sie bewirtschafteten die Weingärten gegen Leistung eines Zins, der auf „Leibgeding“ oder auf „Zeitleihe“ ausgestellt wurde. vom 13. Jahrhundert an waren die Weinbauern ganz von ihrem Besitzer abhängig, aber auch nicht völlig rechtlos. Die Winzer hatten zu bestimmten Zeiten des Jahres den Grundzins zu leisten, so dienten sie dem Stift Klosterneuburg zu Georgi (24. April), Michaeli (29. September) und zu Martini (11. November) und zahlten den „Zehent“. Ein „Zehntel“ bedeutet, eine zehnpromzentige traditionelle Steuer in Form von

Abb.: 41

Motiv aus Grinzing, Moll, Carl
 , um 1930/1935, Wien, Leopold
 Museum

zu Carl Moll:

Carl Moll (* 23. April 1861 in
 Wien; † 13. April 1945 ebenda)
 war ein österreichischer Maler des
 Jugendstils.



Geld oder Naturalien an besagte kirchliche Einrichtungen. Ein Verwalter nahm im „Zehenthof“ die Steuer entgegen.⁹⁹

Die Produktion von Wein war im mittelalterlichen Österreich neben dem Obstanbau der wohl wichtigste Wirtschaftszweig. Mit dem Tod König Ottokars II der Tschechischen Dynastie der Pemysliden, begann im Jahre 1278 die Herrschaft der Habsburger in Österreich und somit auch in Wien.¹⁰⁰ Die Habsburger sprachen ein Verbot aus, welches besagte, dass Weineinfuhren aus Ungarn und Italien verboten waren, um somit den Verkauf von Wein weiter anzukurbeln. Auch die Biererzeugung war nur in wenigen Klöstern und Städten erlaubt. Die Grinzingen Weingärten waren ein kostbares Gut, auf das besondere Rücksicht genommen wurde. Eine besondere Zeit war im Spätsommer, wenn die Rebstöcke in vol-

Abb.: 42

Schlacht um Wien - Das Entsatzheer fällt in die osmanischen Stellungen ein, Jozef Brandt, um 1683, Wien



lem Saft stehen, das sogenannte „Weinhüten“. Ähnlich wie ein Maibaum wurde zu dieser Zeit eine „Hütsäule“ aufgestellt, das bedeutete, dass die Trauben reif waren und niemand ausser dem Hüter und einer weiteren Hilfskraft den Weinberg betreten durften. Das Weinbeerstehlen war ein strafbares Vergehen. 1576 unter Kaiser Maximilian II., hieß es in einem Gesetz: „Wer mehr als drei Weinbeeren nimmt, dem geht es um die Ohren“. ¹⁰¹ Die Weingartenhüter hatten sogar eine Waffe und wohnten zu dieser Zeit in einer kleinen Hütte in den Weinbergen. Die Weingartenbesitzer in Grinzing teilten sich damals in Klöstern, Stifte und Ministerialen der Babenberger auf. Zu den bekanntesten Weingutsbesitzern gehörten damals die Nachkommen eines gewissen Grimizo, die Herren von Grünsing. Sie hatten auch einen festen Wohnsitz in Grinzing, der angeblich „Trummelhof“ genannt wurde, da er auf einer alten römischen

Ruine errichtet war.¹⁰² Im Laufe der Zeit, als der Adel nach und nach verstorben war, fielen viele Weingründe an das Stift Klosterneuburg. Weitere Klöster kauften Weingärten in Grinzing und so entwickelte sich der Ort zu einem sehr beliebten Weinbaugebiet. Grinzing zählte im Jahr 1382 bereits 735 BewohnerInnen. Die Grinzinger Winzer bildeten damals auch schon Interessensschaften, die „Hauerzechen“.¹⁰³

Das Spätmittelalter war keine leichte Zeit in Grinzing. Unter der Herrschaft Kaiser Friedrich III. vernichteten Heuschreckenschwärme aus Osteuropa die gesamte Wein- und Obsternte. Auch Krieg und Verwüstung brachen über das kleine Örtchen herein. Die Husseiten und einige Jahre später auch der ungarische König Mathias Corvinus. Die Truppen des ungarischen Königs verwüsteten die Weingärten rund um Wien und brannten Grinzing nieder.¹⁰⁴ Die Soldaten misshandelten die Bevölkerung und nahmen allen vorhandenen Wein mit. Auch die nächsten Generationen der Grinzinger hatten es nicht einfach und blieben auch nicht von Tod und Zerstörung verschont. Die Türken belagerten zum ersten Mal Wien im Jahre 1529.¹⁰⁵ Bei dieser Belagerung musste Grinzing stark leiden, viele Häuser brannten ein weiteres Mal nieder. Doch dieses Mal konnten die Winzer ihr Hab und Gut in Sicherheit bringen, indem sie rechtzeitig ihre Keller zuschütteten um den Weinvorrat zu schützen. Langsam erholte sich Wien und auch der Weinbau in Grinzing wieder und er erreichte im 16. Jahrhundert seine größte Ausdehnung.¹⁰⁶

Der Wein aus Wiens Umgebung war ein beliebtes Exportprodukt, da andere Weinexportnationen durch Kriege und Belagerungen nicht liefern konnten. Jedoch musste sich Grinzing nach einer Verschnaufpause schon wieder dem Tod und der Zerstörung stellen. Im Jahr 1604 brach im „Trummelhof“ ein Brand aus, der nahezu das gesamte Dorf einäscherte. Sieben Jahrzehnte später im Jahr 1679 brachte die Pest Tod und Trauer nach Grinzing. Zwei Drittel der Grinzinger Bevölkerung erlag den Folgen der Pest. Doch damit war noch nicht Schluss, im Jahr 1683 versuchten die Türken unter der Herrschaft von Sultan Mehmed IV. den Vormarsch auf Wien. Der Sultan übertrug den Oberbefehl seinem Großwesir Kara Mustafa Pascha, der am 14. Juli Wien erreichte und mit der Belagerung begann. Er legte einen riesigen Belagerungsring um Wien und die Vorstädte.

Die Dörfer am Abhang des Wienerwaldes hatten besonders unter der Belagerung zu leiden, da sie sich in der Hauptkampflinie der Türken befanden. Schon im Juli hatten die Mönche ihr Kloster auf dem Kahlenberg verlassen und Kaiser Leopold floh gen Westen. Die Türken brannten das Kloster am Kahlenberg nieder und drangen so von der Seite des Kahlengebirges nach Wien ein. Alle Dörfer von Nussdorf über Grinzing



Abb.: 43

oben: Bild zeigt, Mucketalerweg in Grinzing, mit Blick auf den Kahlenberg, ca. 1924

Abb.:44

mitte: Bild zeigt, Blick vom Hungerberg nach Grinzing, ca. 1900

Abb.: 45

unten: Bild zeigt, An den Langen Luessen (Blick über Grinzing), Blick auf Kahlenberg und Leopoldsberg, ca. 1930-er.

bis nach Westen wurden niedergebrannt. Zu Beginn des Monats September gelang das polnisch - deutsche Einsatzheer über den heutigen Kahlenberg und Leopoldsberg nach Wien. Als am 12. September die Leuchtraketen vom Stephansdom abgefeuert wurden, war dies der Startschuss für den „Entsatz“ Wiens. Es kam zur entscheidenden Schlacht am Kahlenberg, in welcher das Einsatzheer wie ein Sturm über die türkischen Truppen fegte. Die Türken flohen und Wien wurde befreit.¹⁰⁷

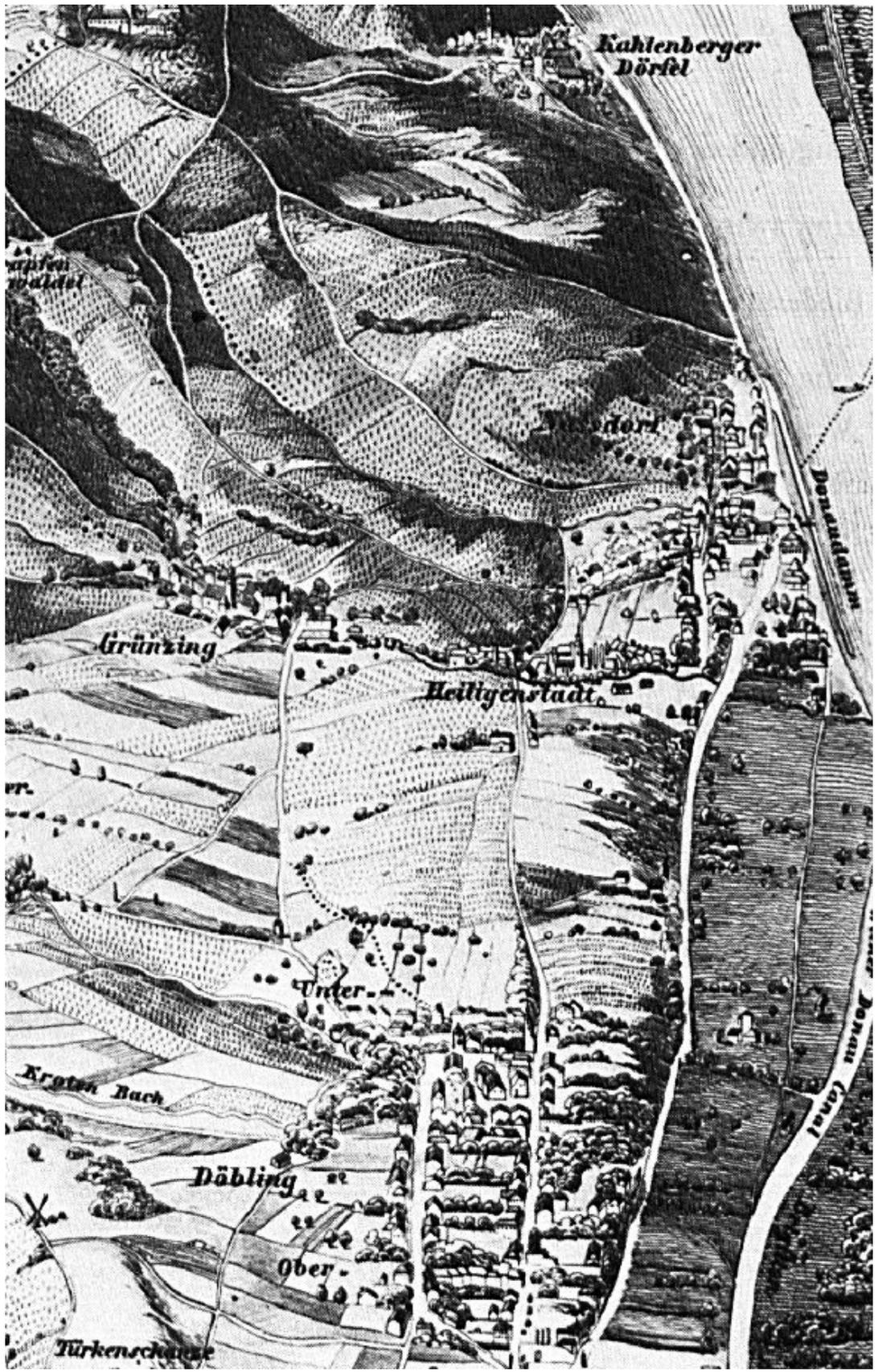
Grinzing brauchte eine lange Zeit, um sich von den Schrecken des Krieges und der Belagerung zu befreien, doch wiederum dauerte es nicht lange und die Pest wütete ein weiteres Mal in Wien und Grinzing. Erst im Zeitalter des Barock unter Kaiser Karl IV. begann in Österreich ein kultureller Aufschwung und ruhigere Zeiten.¹⁰⁸ Das Dorf Grinzing erholte sich und auch die Weingärten an den Abhängen des Wienerwaldes erstrahlten wieder in einem gesunden Grün. Allmählich siedelten sich immer mehr Adelige in Grinzing an und auch unter Maria Theresa war das Dorf für seinen vorzüglichen Wein bekannt. 1773 löste Papst Clemens XIV. den Jesuitenorden auf und so konnte Graf Phillip Cobenzl viele Landhäuser des Ordens erwerben. Auch Wolfgang Amadeus Mozart war einmal im Jahr 1781 zu Besuch in einem der schönen Landhäuser des Grafen. Heute noch gehört das Weingut Cobenzl zu den vielbesuchten Adressen in Grinzing.¹⁰⁹

Durch Joseph II. wurde in Wien mit der Zirkularverordnung der „Heurige“ geboren. Weinfahrten in die Vorstädte waren nun durch ein öffentliches Verkehrssystem möglich und die Weinbauern konnten ihren Wein direkt an die Besucher verkaufen. Die Gastwirte sahen sich durch den Ausschank der Winzer bedroht und so kam es im Jahr 1780/1781 zur „Keller Schank Ordnung“. Darin heißt es, dass die Weinbauern immer durch eine Ansteckung anzeigen müssen, ob sie geöffnet haben und, dass sie ihren Keller nach Ablauf von 28 bis 30 Tage für drei volle Tage geschlossen halten müssen. Dadurch ist bei den Grinzinger Weinbauern die Büschen an der Stange für den Weinausschank üblich geworden.¹¹⁰

Ein weiteres Mal verloren die Grinzinger Weinbauern durch die Napoleonischen Kriege 1805 und 1809 einen Teil ihrer Weinbestände, da sie von französischen Soldaten zerstört oder getrunken wurden. Nach dem Abzug der Franzosen erholte sich Grinzing ein weiteres Mal wieder von den Strapazen des Krieges.¹¹¹ Zu Beginn des 19. Jahrhunderts war Grinzing immer noch ein relativ stilles Weinbaudorf und nicht viele Besucher verliehen sich in den idyllischen Ort. Die benachbarten Gemeinden hingegen, wie Nussdorf oder Heiligenstadt blühten auf. Erst als im Jahre 1827 eine Linie des „Stellwagens“ zwischen Grinzing und Döbling eingerichtet wurde, entdeckten die Wiener das wunderschöne Dorf am

Abb.: 46

Abbildung zeigt einen Ausschnitt aus einer Karte um 1900 von Grinzing



Fuße des Wienerwaldes. Das Interesse an Grinzing nahm rasch zu und so musste auch die Frequentierung erhöht werden. Die Biedermeierzeit, als die Menschen anfangen die Natur mehr schätzen zu lernen, war nun in Grinzing angekommen. Nicht nur der Wein lockte die Bevölkerung nach Grinzing, auch die wunderschöne Umgebung und das Ortsbild trugen dazu bei. Selbst Ärzte rieten damals zu einen Spaziergang durch die gesunde und staubfreie Luft Grinzings. Die Weinbauer mussten nun mit ganzen Wagenladungen voller Menschen fertig werden, Häuser wurden vergrößert und Gärten ausgeweitet. Aber nicht nur die normalen BürgerInnen zog es hinaus, auch berühmte Künstler und Musiker schätzten Grinzing sehr. Moritz von Schwind (Künstler) schrieb seinem Freund Franz Schubert (Musiker) Folgendes: „...übrigens gehe ich fleißig nach Grinzing, wo sich mehr als eine saure Woche vergessen lässt.“¹¹² Auch die Heurigenmusik wird in jener Zeit geboren, um die Stimmung bei den Gästen anzuheben. Wohlhabende WienerInnen begannen nun auch mit dem Bau von Villen oder mieteten Sommerwohnungen.

Die Revolution im Jahre 1848 wurde in Grinzing kaum bemerkt, die Zahl der BewohnerInnen im Ort stieg weiter an, das gleiche galt auch für die BesucherInnen der Heurigen. Die Besuchermassen stiegen so stark an, dass die Hauptstrasse in Grinzing breiter gemacht werden musste und ein Sicherheitswachposten errichtet wurde.

Auch die Reblaus machte keinen Umweg um die Grinzinger Weinberge. Als das Problem mit der Reblaus gelöst werden konnte, erlebte Grinzing am Ende des 19. Jahrhunderts einen weiteren Aufschwung. Immer mehr wohlhabende Weinbauer, Industrielle oder Künstler ließen sich in Grinzing pompöse Villen errichten.

Auch im Reiseführer aus dem Jahr 1883 wird ein Ausflug nach Grinzing empfohlen.¹¹³ Wien wuchs zu einer Großstadt heran und streckte somit seine Arme auch in die ländliche Umgebung. Die Zahnradbahn im Jahr 1890 wurde anlässlich der Weltausstellung von Nussdorf über den Krapfenwaldl auf den Kahlenberg angelegt und Grinzing mit anderen Weinbauorten wie z.B. Nussdorf und Sievering zu dem 19. Gemeindebezirk Döbling zusammengefasst.

1905 wurde die Schaffung des Wald und Wiesengürtels beschlossen um die wertvolle Landschaft vor Verbauung zu schützen. Seit die Straßenbahn in 30 Minuten Wiener und Wienerinnen vom Schottenring nach Grinzing brachte, war es von dort aus einfach möglich, Ausflüge in den Wienerwald zu machen. Viele Lieder und Gedichte wurden über Grinzing und seine einzigartige Atmosphäre in der Großstadt Wien verfasst.

**I muß wieder einmal in Grinzing sein,
beim Wein, beim Wein, beim Wein.
Da sieht man ja grad bis in Himmel `nein,
beim Wein, beim Wein, beim Wein.
Das hat unser Herrgott scho`sehr g`scheit gemacht,
dass nach sechs Tag`Arbeit ein Feiertag lacht.
Darum muß man ihm aber auch dankbar sein:
beim Wein, beim Wein, beim Wein.**

Ralph Benatzky, 1915¹¹⁴

In den Jahren vor dem Ersten Weltkrieg entstanden rings um Grinzing ganze Villenviertel und am Abhang des Grinzinger Friedhofs entstand die neubarocke Wahl - und Pfarrkirche des Kaufmanns Stefan Esders, der diese neben seiner Villa errichten ließ. „Maria Schmerzen“ war der Name der Kirche, die Grinzing ein neues Gepräge verschaffte.¹¹⁵ Der Erste Weltkrieg warf seinen Schatten auch auf Grinzing. Nach dem Kriegsausbruch fürchteten sich Die K. u. K. Heeresleitung vor einem Angriff der Russen und sicherte die Weinberge oberhalb von Grinzing mit Stacheldrähten und Luftabwehrgeschützen. Wie auch anderorts kehrten viele Männer nicht mehr nach Grinzing zurück. Die Armut nach dem Ersten Weltkrieg ließ es für viele Menschen in den Zwanziger - und Dreißigerjahren nicht zu, Geld für Wein und Belustigung beim Heurigen auszugeben. Viele Arbeitslose und Bettler zogen fortan durch die Gasthäuser auf der Suche nach einer Arbeit oder Essen. Um diese Zeit wurde Grinzing für den Heimatfilm entdeckt. In fast allen „Wiener Filmen“ kommen echte oder gestellte Szenen aus Grinzing oder Heurigen Lokalen vor.

1934 hat man versucht, durch den Bau der Höhenstrasse Arbeitsplätze zu schaffen und Wien um eine Fremdenverkehrsattraktion reicher zu machen. Die Straße war als Verbindung zum Kahlenberg gedacht, der durch die Aufgabe der Zahnradbahn etwas in Vergessenheit geraten war. Die Höhenstraße wurde bis nach Klosterneuburg fortgesetzt und im Jahre 1936 fertiggestellt.¹¹⁶ Der Zweite Weltkrieg brachte absolute Zerstörung

zu Ralph Benatzky:

Ralph Benatzky (* 5. Juni 1884 in Mährisch Budwitz, Altösterreich; † 16. Oktober[1]1957 in Zürich; eigentlich Rudolph Josef František Benatzky) war ein österreichischer Komponist.

über ganz Europa, auch in Grinzing war die absolute Grausamkeit des Krieges zu spüren. Viele Menschen verloren ihr Hab und Gut oder gar ihr Leben und auch die idyllischen Wein Hügel über und in Grinzing verschonte der Zweite Weltkrieg nicht.

Etliche Gebäude wurden in Grinzing zerstört und 1945 zogen ein weiteres Mal Soldaten durch die Grinzinger Weinkeller. Sie brachen sie auf, zerstörten sie oder tranken den ganzen Wein. In den Nachkriegsjahren als Armut, Zerstörung und Wohnungsnot den Alltag der Grinzinger Bevölkerung bestimmte, konnten manche von ihnen im ehemaligen Schlosshotel Cobenzl Zuflucht suchen. Grinzing, sowie der gesamte 19. Bezirk, gehörte zur amerikanischen Besatzungszone Wiens. Viele Villen wurden von amerikanischen Soldaten bewohnt, aber allmählich wurden zerstörte Gebäude wieder errichtet und nach einer gewissen Schockphase kehrte auch in Grinzing ein Hauch des früheren Lebens wieder ein.

Manche Flüchtlinge kehrten in ihre Heimatstaaten zurück und auch das Schlosshotel Cobenzl verlor seinen Kriegsstatus als Flüchtlingslager. Nach der Kriegszeit machte es einen gespenstischen Eindruck, bröckelnde Fassaden, Tarnanstriche und zerschlagene Fensterscheiben setzten dem Hotel stark zu. Dies führte letztendlich zu einem Abriss des Hotels, das Grinzing über Jahrzehnte hinweg mit beeinflusste. Auch die Grinzinger Weinbauern nahmen nach Kriegsende die Arbeit in den Weingärten wieder auf. Jedoch verringerten sich die Anbauflächen nach dem Zweiten Weltkrieg.¹¹⁷

Als Österreich 1955 nach Abschluss des Staatsvertrages wieder ein freies Land war, nahmen Wirtschaft, Kultur und Tourismus einen ungeahnten Aufschwung, der auch in Grinzing spürbar war.¹¹⁸ Der Heurige in Grinzing veränderte sich, jedoch ohne gänzlich auf seine Traditionen zu verzichten. Man kann sagen, er ging einfach mit der Zeit. In Grinzing kann man nun, vor allem zur Hauptsaison im Sommer, Menschen aus fast allen Nationen treffen, das Weindorf ist bunt durchmischt und gewinnt durch den Austausch der verschiedenen Kulturen zusätzlich an Reiz. Auch die Wohnsituation hat sich in Grinzing bis zum heutigen Tag verändert. Die Gemeinde in Döbling ist zu einem Nobelwohntort wohlhabender Menschen geworden.

Der Kern des alten Grinzing wurde so gut es ging erhalten, allerdings mussten manche Hausfassaden verändert werden, da auch an ihnen der Zahn der Zeit nagte. Grinzing ist ein Fremdenverkehrsort, in dem viel Geld verdient werden kann und, welcher in jedem Wiener Reiseführer steht. Das alte Grinzing zu erleben ist nicht leicht, jedoch nicht unmöglich. Wer sich in die kleinen Gässchen zwischen den Villen, Heurigen und Weingärten schleicht, kann vielleicht noch eine Atmosphäre



Abb.: 47

Grinzing, Luigi Kasimir, Orig.-Farbradierung, 1940, Wien

Luigi Kasimir (eigentlich Alois Heinrich, * 18. April 1881 in Pettau, Untersteiermark; † 6. August 1962 in Wien) war ein Radierer, Lithograf und Kupferstecher. Bereits sein Vater, Alois Kasimir, und sein Großvater waren Maler.

05 DIE TRAUBE WIRD ZU WEIN

WEIN HERSTELLUNG

- Von der Rebe in die Flasche -

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

EU - Gesetz Weinbau¹¹⁹

05 Das Prinzip der Weinherstellung vom Pressen mit den Füßen, wie es im Mittelalter üblich war, bis zur heutigen High Tech Weinherstellung hat sich nicht sehr verändert. Allerdings ist der Wein, der heutzutage produziert wird, mithilfe von physikalischer, chemischer und technischer Unterstützung wesentlich hochwertiger als der Wein der früheren Tage. Auch Aspekte wie Nachhaltigkeit und umweltschonende Weingewinnung spielen eine immer größere Rolle bei der Weinproduktion.

Das Prinzip ist zwar nahezu gleich geblieben, jedoch gibt es gravierende Unterschiede zur antiken Weinherstellung. Mostgewinnung und Keltern vollzogen sich damals in einem Arbeitsgang, die Trauben wurden in ein großes Fass gegeben und mit den Füßen gepresst. Bei den alten Ägypten verlief die Pressung der Trauben ähnlich, jedoch gab man die bereits ausgepressten Trauben in einen Leinensack, um sie anschließend noch einmal auszupressen. Danach kam der Most in Tonbehälter, in denen

Abb.: 48

Szene in einer Weinkellerei - Gesamtansicht, Crespi, Giuseppe Maria, undatiert, Italien, Sankt Petersburg, Staatliche Eremitage

Giuseppe Maria Crespi (* 16. März 1665 in Bologna; † 16. Juli 1747 ebenda) war ein italienischer Maler und Radierer.





er spontan vergärte oder er wurde gekocht. Auch die Vermischung mit Gewürzen war ein übliches Mittel, um Wein schmackhafter zu machen.¹²⁰

Diese archaischen Produktionsmethoden im Weinbau gehören längst der Vergangenheit an. Trotzdem finden sich heute noch einige Winzer, welche die alten Anbau- oder Herstellungsmethoden zu einem gewissen Teil wieder aufnehmen, wie z.B. die Spontanvergärung oder den gänzlichen Verzicht auf chemische Nachbehandlung des Traubensaftes. Auch beim Anbau von Rebstöcken entfernt man sich teilweise wieder von der Spalierkultur oder der Hochkultur nach Lenz Moser. Manche Winzer gehen wieder zurück zur arbeitsaufwendigen Stockkultur, da dies die ursprünglichste und natürlichste Erziehungsform ist. Hier werden vom Weingut Neustifter aus Poysdorf im Weinviertel überzeugende Ergebnisse geliefert.¹²¹

Abb.: 49

autunno, Tacuino Sanitatis, Casanatense, 14. Jahrhundert, unbekannter Künstler

Auch eine Mischung aus alten und neuen Methoden wird heutzutage ab und zu angewandt, so entsteht eine interessante Mischung aus unterschiedlichsten Herstellungsmethoden. Bereits vor der Traubenverar-



bereitung erfolgt ein wichtiger Schritt um hochwertigen Wein herstellen zu können. Die Selektion der Trauben. Bei der Selektion werden faule Trauben, unreife Trauben und vor allem Blätter von dem Lesegut getrennt. Dies geschieht auf automatischen Rüttelplatten oder Sortierbändern. Dieser Arbeitsgang geschieht in Verbindung mit dem sogenannten Abbeeren. Die Trauben werden von den Stielen getrennt, dies wird auch als Entrappen bezeichnet. Diese Arbeit hat früher noch in den Weinbergen stattgefunden, in der heutigen Zeit geschieht dies jedoch im Kelterhaus.¹²²

Der nächste Arbeitsgang ist das Maischen. Beim Maischen reißt die Traubenmühle die Beeren auf und quetscht sie, aber ohne ihre Kerne dabei zu zerstören. Wenn das geschehen würde, wäre dies sehr schlecht für den Wein, da die Traubenkerne Gerb- und Bitterstoffe enthalten, die dem Aroma des Weines schaden würden. In der Traubenmühle entsteht ein dickflüssiges Gemisch aus Fruchtfleisch, Traubenkernen, Traubenschalen und Traubensaft. Die Maische sollte wenig bis gar nicht mit Sauerstoff in Berührung kommen, da sie sonst einer Oxidation ausgesetzt wäre und „Braun“ werden würde. Da man das Oxidieren nicht ganz

Abb.: 50

alimenti, vino bianco, Tacuinum Sanitatis, Casanatense, 14. Jahrhundert, unbekannter Künstler.

Tacuinum sanitatis (in medicina) ist der Name mehrerer mittelalterlicher Bilderkodizes in Wien, Paris, Rom und Lüttich. Ihre Grundlage ist das Werk Taqwim es-sihha, aus dem 11. Jahrhundert des nestorianisch-christlichen Arztes Ibn Butlan. Taqwim (ins Lateinische als Tacuinum übernommen) bedeutet „tabellarische Übersicht“, da die Seiten im arabischen Original in regelmäßige Felder aufgeteilt sind. Da dies an ein Schachbrett erinnert, erhielt die erste deutsche Ausgabe den Titel Schachtafeln der Gesundheit.

verhindern kann, wird der Maische bei der Schwefelung Stickstoff oder Kohlensäure zugeführt um dies zu verhindern. Die Standzeit oder Ruhezeit einer Maische richtet sich nach dem gewünschten Weinstil, all zu lange sollte sie jedoch nicht ruhen, da sonst unerwünschte Gerb- und Farbstoffe entstehen können.¹²³ Eine allgemeine Faustregel sagt, dass die Maischezeit ungefähr der Gärzeit entsprechen sollte.

Nun wird im darauf folgenden Arbeitsschritt, dem Keltern (Pressen), der Saft von den festen Bestandteilen der Maische getrennt. In der Kelter werden zur Saftgewinnung in der Kellerwirtschaft überwiegend pneumatische, hydraulische und mechanische Presssysteme verwendet. In den modernen Pressen können Druck und die Dauer des Pressens automatisch geregelt werden, um ein optimales Ergebnis in der Kelter erzielen zu können. Abhängig von der Rebsorte und dem Jahrgang werden so aus z.B. 100 Kilogramm Trauben ungefähr 60 - 80 Liter Most gewonnen. Rotweintrrauben, aus denen man Rosewein herstellen möchte, kommen nicht in die Maische um vergoren zu werden, sie gelangen sofort nach dem Maischen in die Presse.¹²⁴

Die Farbe des Rosé entsteht durch das unmittelbare Pressen, da nur wenig Farbstoff aus der Beerenschale in den Wein abgegeben werden kann. Aus den Rückständen des Kelterns wird der Tresterwein oder Tresterbranntwein wie z. B. Grappa gewonnen.¹²⁵

Als Nächstes folgt die alkoholische Gärung des Traubensaftes. Durch die Zufuhr von Hefen, die Zucker zu Alkohol und Kohlensäure umwandeln, wird die Gärung ausgelöst. Die Gärung erfolgt in großen Edelstahltanks, sie läuft automatisch mittels geführter temperaturkontrollierter Gärsteuerung ab, um ein optimales Ergebnis zu erhalten. In vielen Betrieben wird jedoch auch noch die traditionelle und sogenannte stürmische Gärung im Holzfass vorgenommen. Dort beeinflussen ausgewählte Reinzuchthefer den Prozess der Gärung. Den Tafel- bzw. Qualitätsweinen, nicht den Prädikatsweinen, wird vor der Gärung noch Zucker zugesetzt um einen höheren Alkoholgehalt zu erreichen. Dieser Vorgang bei der Gärung wird Anreicherung oder Chaptalisierung genannt.¹²⁶

Die Höchstmenge des Zuckers ist nicht beliebig, sie wird vom Weingesetz geregelt. Die Art der Vergärung, ob nun spontan oder automatisch gesteuert, sowie die Gärtechniken und Gärdauer des Mostes bestimmen die spätere Stilistik des Weins. Jeder Winzer hat seine eigene Philosophie im Umgang mit den Techniken und kreiert so seine eigene Note. Um den KonsumentInnenwünschen zu entsprechen, die gerne trockenen und halbtrockenen Wein genießen, muss dem Saft noch eine Süßreserve untergemischt werden um steuern zu können, wie süß der Wein später

Abb.: 51

Abbildung zeigt den Vorgang der Rotweinerstellung.

Skizze von Maximilian Straub



ROTWEINTRAUBEN



ENTRAPPEN
immer bei Rotwein



QUETSCHEN
Traubenmühle



MAISCHE
Erhitzung für die intensive Rotweinfarbe



MAISCHEGÄRUNG
Anreicherung mit Hefe



KELTERUNG



JUNGWEIN
Schwefel um Hefe abzutöten



1. ABSTICH
Klärung - Trübstoffe sinken ab



SCHÖNEN



2. ABSTICH



REIFUNG UND LAGERUNG



ABFÜLLUNG



WEISSWEINTRAUBEN



ENTRAPPEN

auch bei edlen Weissweinsorten



QUETSCHEN



MAISCHE

Schwefelung um Mikroorganismen abzutöten



KELTERUNG

Trester - Tresterbrand



VORKLÄRUNG - TRÜBSTOFFE



Anreicherung nicht
bei Prädikatsweinen

—



—

Anreicherung
mit Hefe



MOSTGÄRUNG



JUNGWEIN

Schwefel um Hefe abzutöten



1. ABSTICH

Klärung - Trübstoffe sinken ab



SCHÖNEN



2. ABSTICH



REIFUNG UND LAGERUNG



ABFÜLLUNG

schmecken soll. Bei süßem oder mildem Weinen muss der Zuckergehalt dementsprechend höher sein.¹²⁷

Im Gegensatz zur Weißweinherstellung erfolgt die Rotweinvergärung im Maischestadium. Die Gärung des roten Saftes findet meist noch auf sehr traditionelle Weise in Bütten - oder Drucktanks statt. Mittels Bewegung des Rührwerks und der Steuerung der Aromen durch Erhitzung werden Geschmacksstoffe und Tannine aus den Trauben gelöst. Der Maischetransport beim Rotwein erfolgt am besten mittels Gravitation, um nicht die Bitterstoffe aus der Maische zu lösen. Jedoch ist es auch kein Problem über zarte Pumpen, Leitungen oder Transportbänder die Rotweinaische zu transportieren.¹²⁸

Nun beginnt für den sogenannten Jungwein der Ausbau. Mit dem ersten Abstich werden die Jungweine von der Hefe getrennt und im Ausbau dem Holzfass, Tank oder einem anderen Behälter zugeführt. Die Wahl des Behältnisses, in dem der Jungwein ausgebaut wird, ist abhängig von der Weinart und dem angestrebten Weintyp. Weißweine, die sich z.B. „unkompliziert“ und frisch am Gaumen verhalten sollen, werden nur kurz in einem Edelstahltank eingelagert.¹²⁹ Dagegen gilt für Weine, die einen aromatischen und deutlichen Geschmack bekommen sollen, dass sie sich am besten in einem Holzfass für längere Zeit entfalten müssen. Größere Fässer üben ausserdem einen anderen Einfluss auf den Wein als z.B. kleinere Barriquefässer (225 Liter) aus, bei denen der Kontakt zum Holz stärker ist und so die aromatische Ausprägung mehr oder weniger intensiviert.

Desweiteren werden in manchen Weinbetrieben önologische Verfahren während der Lagerzeit angewendet. Diese Verfahren, wie Schwefelung, Anreicherung, Entsäuerung und Feinklärung, sollen zur Stabilisierung des Weins beitragen. Bevor es beim Weißwein zur Abfüllung in Flaschen kommt, wird er meistens filtriert.

Der Reifeprozess beim Rotwein ist vor der Abfüllung meist noch nicht abgeschlossen, viele Rotweine reifen anschließend noch ein bis mehrere Jahre in der Flasche weiter, bevor sie verkauft werden. Manche Rotweine können 10 bis 20, einzelne sogar mehr als 200 Jahre überstehen und immer noch trinkbar und frisch sein.¹³⁰

All diese Techniken und Prozesse, die während der Weinherstellung angewandt werden, sind das stilistische Merkmal eines Önologen. Er entwirft die Geschmacksnote des Weins auf seine individuelle Art und versucht, aus jeder Rebsorte den besten Geschmack herauszuholen.

Abb.: 52

Abbildung zeigt den Vorgang der Weißweinherstellung.

Skizze von Maximilian Straub

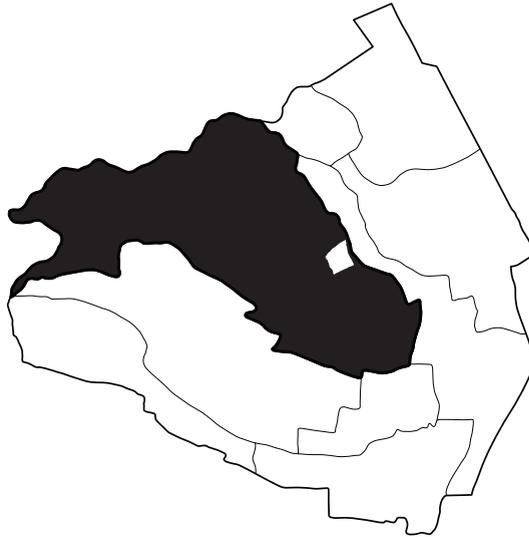
06 WGK 208





DER BAUPLATZ UND SEIN UMFELD

- Das Grundstück an der Kahlenbergstrasse -



06 Grinzing ist ein Teilbereich des 19. Wiener Gemeindebezirks und befindet sich im Nordwesten Wiens. Früher noch außerhalb der Stadt gelegen, ist diese mittlerweile an das Gebiet herangewachsen. Der Ortskern von Grinzing behielt seinen stark dörflichen Charakter jedoch trotz zahlreicher baulicher Veränderungen über die Jahrhunderte hinweg. Eine geschlossene Bebauung ist ein typisches Merkmal der Umgebung, ebenso die schmalen Grundstücke und eingefassten Winzerhöfe innerhalb langgestreckter Hoftrakte.

Abb.: 53

Abbildung zeigt Döbling mit seinen 10. Gemeindebezirken. Schwarz markiert Grinzing, weiß markiert das Grundstück an der Kahlenbergstrasse

Skizze von Maximilian Straub

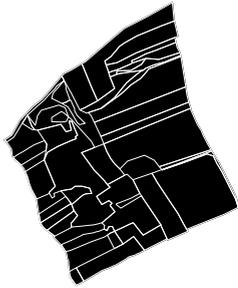
Weiters bleibt die Bebauung stets ein- bis zweigeschossig. Grinzing zeichnet sich als beliebter Wohnbezirk aus, sodass es aufgrund der hohen Nachfrage an Wohnflächen zu einer immer stärkeren Bebauung des weitläufigen Umfeldes kommt.

Abb.: 54

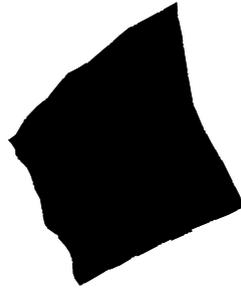
Abbildung zeigt die Bauplatzanalyse unter verschiedenen Aspekten.

Skizze von Maximilian Straub

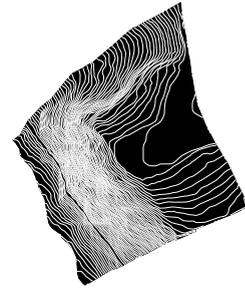
Dies ist beispielsweise entlang der Kahlenbergstraße zu erkennen, Wohn- und Gewerbebauten erstrecken sich hier vom Straßenrand in dichter Aneinanderreihung bis zunehmend lose in die Weinberge hinein.



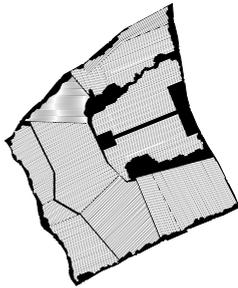
Flächenwidmung



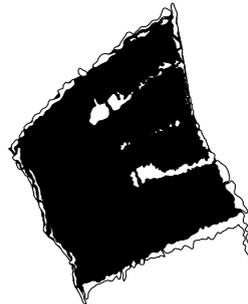
Zusammenfassung Flächen



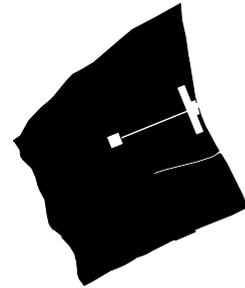
Topographie



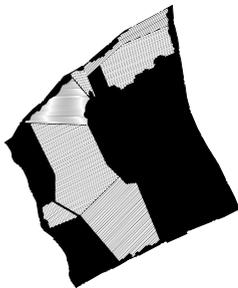
Neuer Rebstockbestand



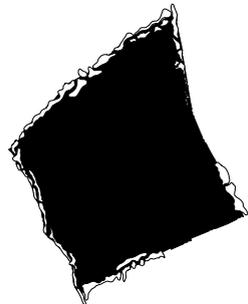
Neuer Baumbestand



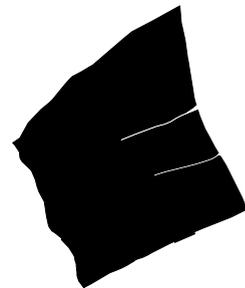
Neue Wege



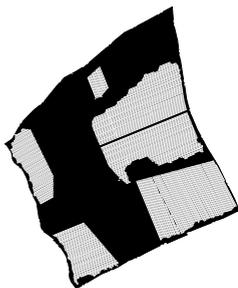
Neu hinzugefügte Rebstöcke



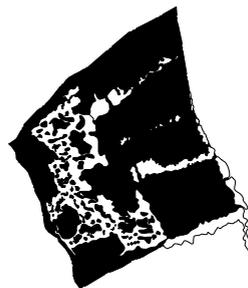
Neu hinzugefügte Bäume



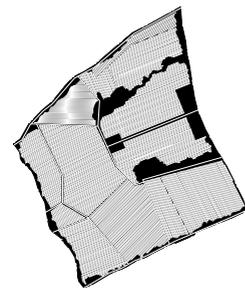
Vorhandene Wege



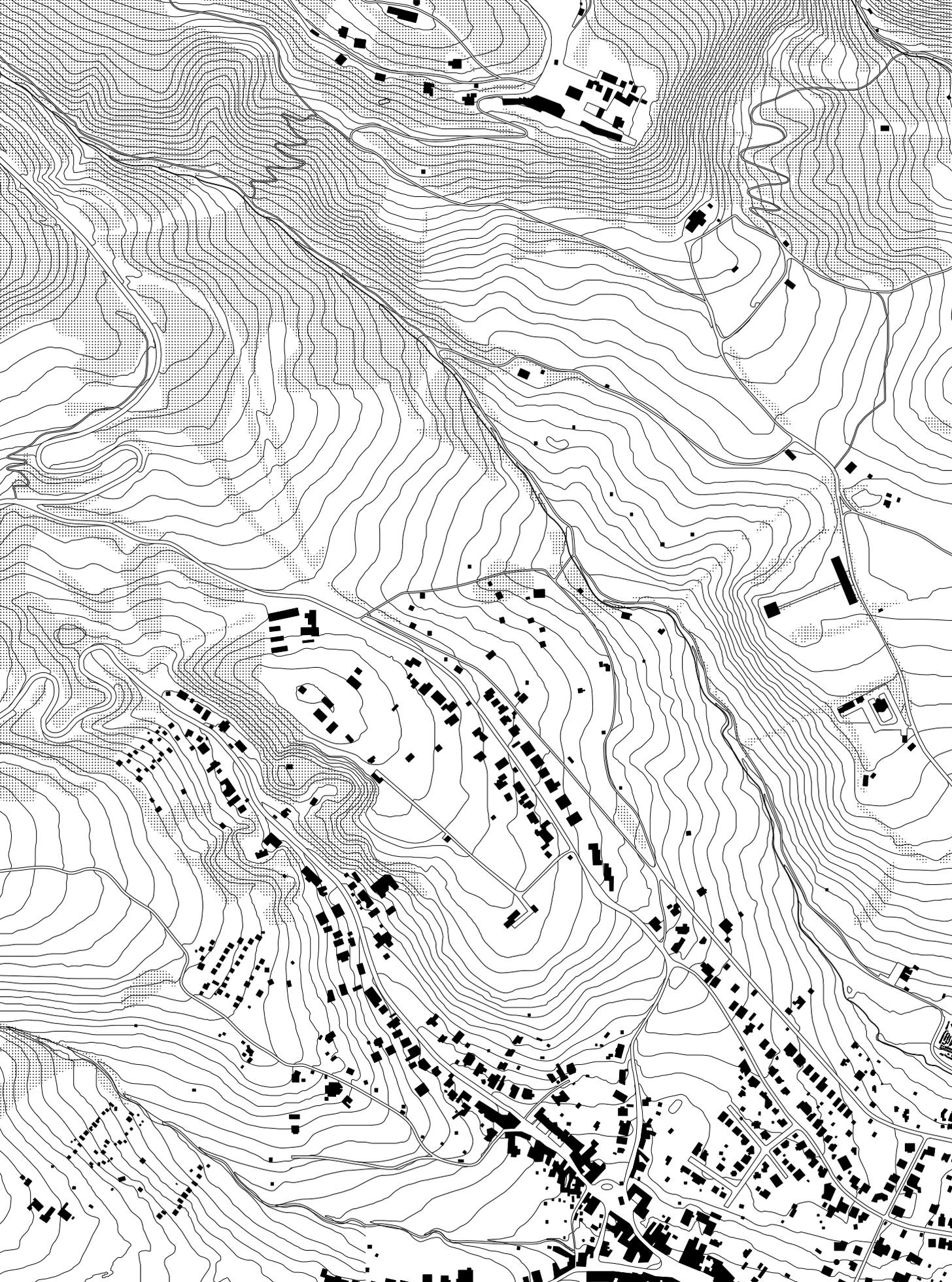
Bestehende Rebstöcke



Bestehender Baumbestand



Wege durch Rebstöcke





Die Streuung der Bauvolumina nimmt zum oberen Ende der Straße hin zu, es herrscht eine Vielfalt an Nutzungen und deren architektonischer Ausformung – Wohnen / Gewerbe / Lager; privat / gewerblich.

Die Hügellandschaft um Kahlenberg und Nussberg ist von einer hohen Dichte an Weinreben gekennzeichnet und prägt zu einem Großteil das Bild dieser speziellen Umgebung.

Das gewählte Grundstück für den Entwurf eines Weingutes liegt inmitten der beschriebenen Gegend und wird im Westen vom Schreiberbach, im Osten von der Kahlenbergstraße begrenzt.

Im Süden befindet sich die ehemalige Bundespräsidentenvilla, nördlich liegen benachbarte Weingärten mit einem kleinen Schank. Eine günstige Erschließung ist durch die angrenzende Kahlenbergstraße gewährleistet.

Sie bezeichnet auch die Begrenzungskante des Plateaus, welches sich bis zum Turm erstreckt und an diesem Punkt einen einzigartigen Blick auf Wien ermöglicht. Insgesamt fällt das Gelände nach Norden und Süden eher sanft, nach Westen jedoch stark ab, wo es schließlich von der Wildgrubengasse als weitere Erschließungsebene begrenzt wird.

Die verbindende Mittelachse zwischen Weingut und Turm greift einen bereits bestehenden Weg auf. Indem keine Unterbrechung der bestehenden Wanderwege durch den Entwurf stattfindet, wird die freie Begehrbarkeit des Areals erhalten.

Das Grundstück weist bereits bestehende Weinreben auf, allerdings müssen aufgrund baulicher Maßnahmen 3000m² entfernt werden, welche schließlich in größerem Umfang um weitere 70.000m² ergänzt werden. Dadurch umschließt eine natürliche Klammer aus Bäumen und Sträuchern das Weingut und die Weinreben.

Der Baumbestand weicht in diesem Zuge den neuen Rebflächen, wird jedoch an den Grundstücksgrenzen als organische Begrenzung erneuert. Grinzings Weinberge liegen in den neogenen Ablagerungen des Wiener Beckens. Die Bodenbeschaffenheit des Grundstücks zeichnet sich durch kalkig-mergelige Gesteine der Hauptklippenzone aus.

Das Grundstück an der Kahlenbergstraße befindet sich im Bereich des Wiener Wald- und Wiesengürtels. Es ist der Wiener Bauordnung und dem Flächenwidmungsplan zufolge als SWW ausgewiesen. SWW bedeutet:

„Der Wald- und Wiesengürtel ist für die Erholung der Stadtbevölkerung

bestimmt. Hier sind nur jene Bauten zulässig, die der Erholung der Allgemeinheit dienen, wie z.B. Ausflugsgasthöfe... Die Land- und Forstwirtschaftliche Nutzung ist erlaubt."¹³¹

Ein Vorteil der Platzierung des Weingutes in den Weinbergen, anstatt in Grinzing selbst, besteht in der Kürze des Weges der Trauben zur Weiterverarbeitung.

Dies hat auch eine erhebliche Transportersparnis zur Folge. Es werden zwar 3000m² Weinfläche bebaut, allerdings gleichzeitig, wie bereits erwähnt, insgesamt 90.000m² geschaffen.

Auch befinden sich in der näheren Umgebung bereits einige größere bauliche Anlagen, die vereinzelt das Bild der Landschaft mit gestalten. Schließlich sieht in diesem Sinne die Bauordnung eine Platzierung landwirtschaftlicher Anlagen im landwirtschaftlichen Gebiet vor.

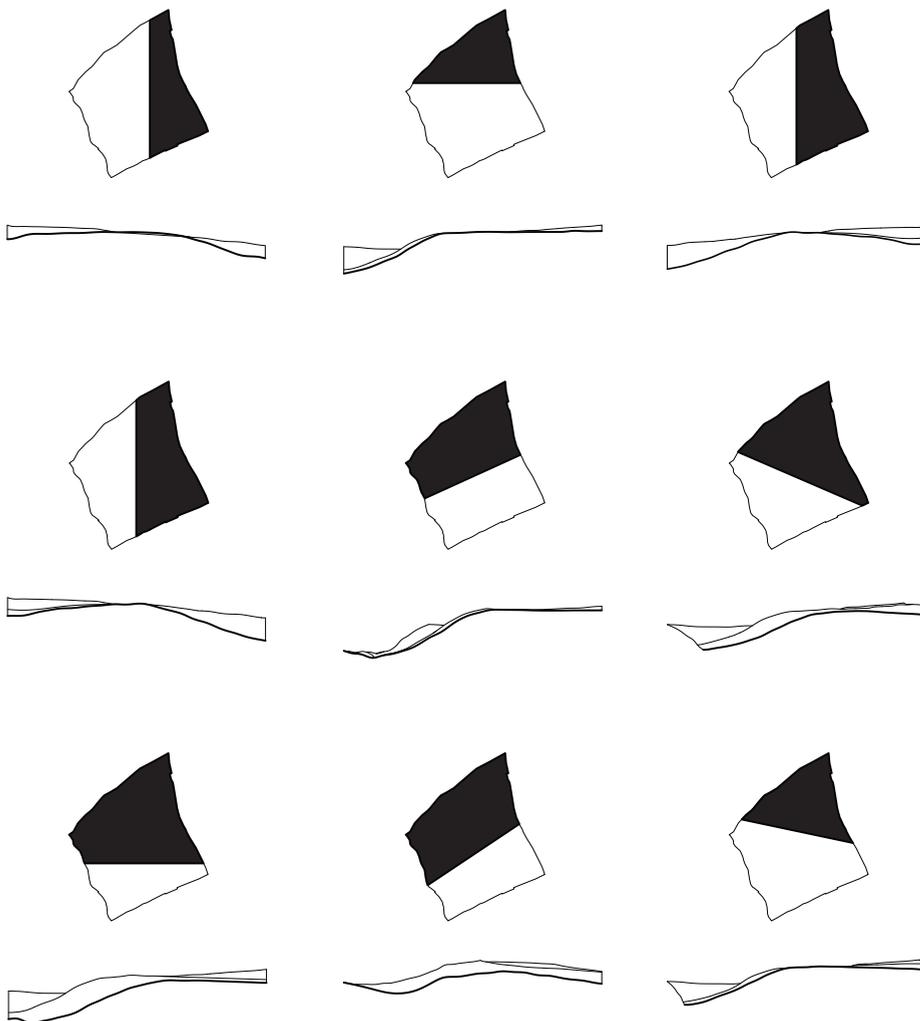


Abb.: 55

Abbildung zeigt das Grundstück mit seinen Topographischen Eigenschaften. Schwarz markiert die Schnittrichtung.

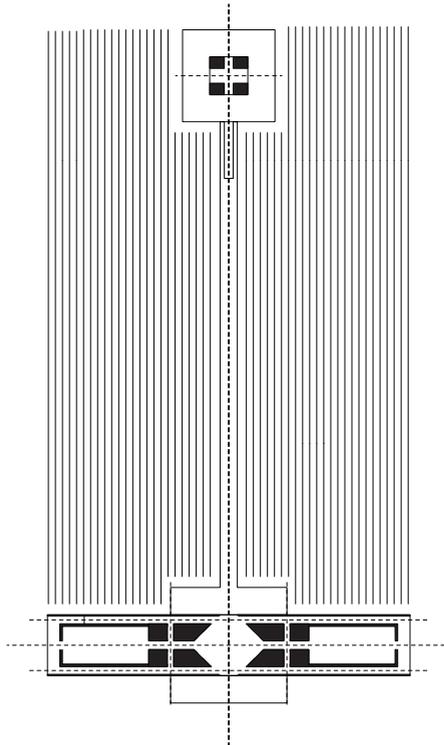
Skizze von Maximilian Straub





SYMMETRIE UND ACHSEN

- Ein Architektonische Komposition -



06 Symmetrie kann in ihrer architektonischen Anwendung räumliche Beziehungen herstellen und Elemente zusammenfassen. In diesem Sinne bildet sie einen Rahmen, dem die Formenvielfalt unterworfen wird und dabei gleichzeitig frei von Widersprüchen bleibt. Im Entwurf manifestiert sie sich in einer strengen geometrischen Ordnung und Klarheit der Erscheinung.

Abb.: 56

Abbildung zeigt die Symmetrie im Grundriss und Hauptachse mit Querachsen des Projektes.

Skizze von Maximilian Straub

Als Grundbestandteil wird die Symmetrie durch ein rhythmisches Muster definiert und entwickelt. Durch eine Aneinanderreihung von Raumabfolgen und deren architektonischer Ausformung wird dieses Schema für die

BesucherInnen vorgegeben. Man kann dabei unterschiedliche Elemente in Gruppen zusammenfassen, die den Rhythmus und seine Struktur als solchen bestimmen und somit ein metrisches Muster bilden. Ein klares Motiv im Entwurf ist hierbei die Erschließung, genauso die Belichtungs-rhythmik der Außenhülle oder die Arbeitsabläufe selbst.

Einzelne Elemente – der Werkhof des Weinguts oder der Gastraum im Turm – werden hervorgehoben und betont, sie sind Akzente im Zusammenspiel zwischen Symmetrie und Rhythmus.

Für die BetrachterInnen stellt sich das Konzept somit als deutlich geregelte, klar lesbare Gesamtstruktur eines übergeordneten Grundgedankens dar.

Weiters impliziert der Aufbau einer Symmetrie die Verwendung unterschiedlicher Achsen in Längs- und Querrichtung, eine Zusammenstellung aus Spiegelachsen und unterstützenden Nebenachsen zur Erhaltung der Gesamtordnung.

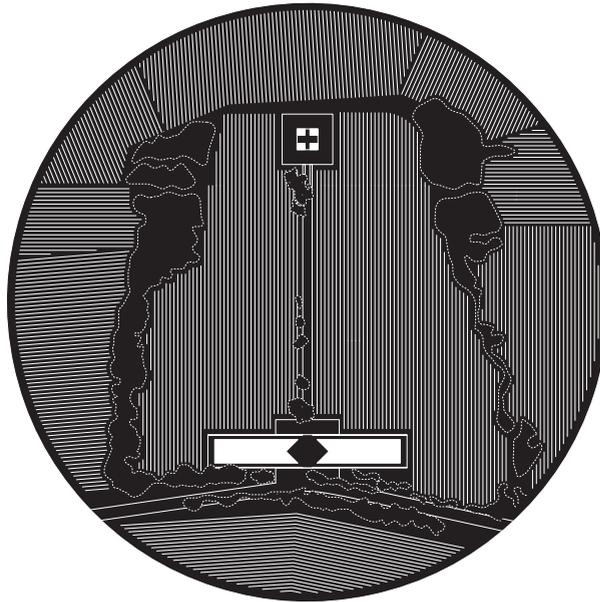
Der Entwurf ist von einem deutlich sichtbaren Achssystem, ausgehend von der Mittelachse, die zugleich Spiegelachse ist, durchzogen. Ihre Endpunkte werden durch das Weingut im Osten und dem Turm im Westen markiert. Sie definiert die Ausrichtung des Entwurfs und dessen Haupterschließung, determiniert somit also die Abfolge aller Funktionen und Baukörper.

Dadurch wird schon beim Betreten des Grundstücks die Orientierung innerhalb des Areals verdeutlicht. Alle weiteren Sequenzen – Räume, Natur und Ausblicke – folgen schließlich in ihrer Aneinanderreihung einer klaren Systematik.

Der Blick der BesucherInnen wird entlang der Mittelachse in die Ferne, und an ihren Querverstrebungen ins Innere des Entwurfs gelenkt. Diese Schnittpunkte zwischen Mittelachse bzw. Haupt- und Nebenachsen stehen an oberster Stelle einer Hierarchie von Räumen, die den gesamten Entwurf durchzieht. Sie heben die geographische Lage des Turms als Besonderheit hervor oder lenken die Aufmerksamkeit ins Innere der Weinproduktion selbst.

DAS ENSEMBLE

- Das Zusammenspiel von Turm, Weingut und Wein -



06 Aus vorangegangener Analyse geht die weitere Vorgehensweise im Entwurfsprozess hervor. Hierbei sind im Besonderen die spezifischen Merkmale des Ortes von großer Bedeutung. Sowohl Landschaft und Topographie, als auch die Höhenlage am Rande der Stadt finden im Entwurf gleichermaßen Beachtung. Nicht zuletzt spielte im Vorfeld die Betrachtung diverser Weingüter eine wichtige Rolle.

Dabei sollten die historischen und zeitgenössischen Referenzen als Inspiration zu einer neuen Interpretation der Thematik dienen, ohne jedoch als tatsächliche Vorlage im Sinne einer Kopie zu erscheinen. Eine Zusammenführung der gewonnenen Erkenntnisse spiegelt sich schließlich als

Abb.: 57

Abbildung zeigt das Ensemble aus
Turm, Weingut und Wein.

Skizze von Maximilian Straub

wichtiger Bestandteil im Gesamtensemble wider. Um sowohl die beiden voneinander räumlich und in ihrer Nutzung getrennten Baukörper, als auch den Wein zu einem entsprechenden Ensemble zu vereinen, wurden folgende Maßnahmen gesetzt.

Die Platzierung von Turm und Weingut beschreibt in ihrer Gesamtheit das großflächige Grundstück, eine Achse mit den beiden Gebäuden als ihre Endpunkte erstreckt sich von der Straße im Osten zum Aussichtspunkt im Westen, der somit den höchsten Punkt des Entwurfs markiert. Dabei wird die Richtungswirkung durch das abfallende Gelände im Gegensatz zum hochgezogenen Turm zusätzlich verstärkt.

Die übrige Grundstücksfläche bleibt dem Wein als verbindendes Element zwischen den Gebäuden, und dem gesamten Entwurf mit der Landschaft, vorbehalten.

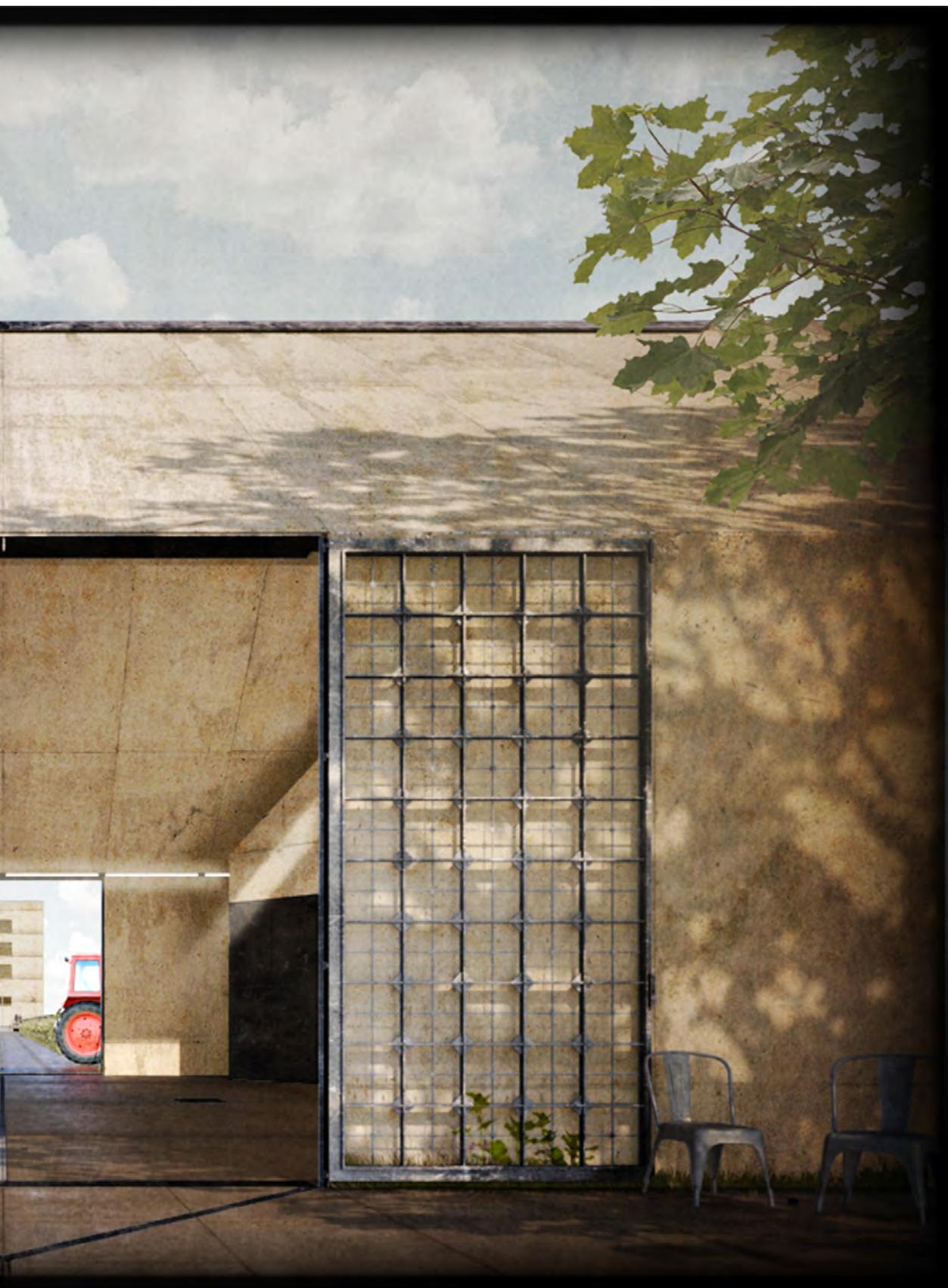
Die Einführung und Wahrung starker Sichtachsen trägt ebenfalls zur Vereinigung der einzelnen Bestandteile des Entwurfs zu einem Ensemble bei. Den BesucherInnen des Weinguts wird somit ein durchlaufender Blick ohne Unterbrechung entlang der Mittelachse, zugleich Spiegellachse, von Eingang bis zum Turm am anderen Ende des Plateaus ermöglicht. Zugleich ergibt sich eine natürliche Sichtführung durch die bereits bestehenden Weinreben.

Die geometrische Klarheit dieser kultivierten Landschaft wird in der strengen Anordnung der Baukörper und ihrer architektonischen Formensprache aufgenommen und weitergeführt.

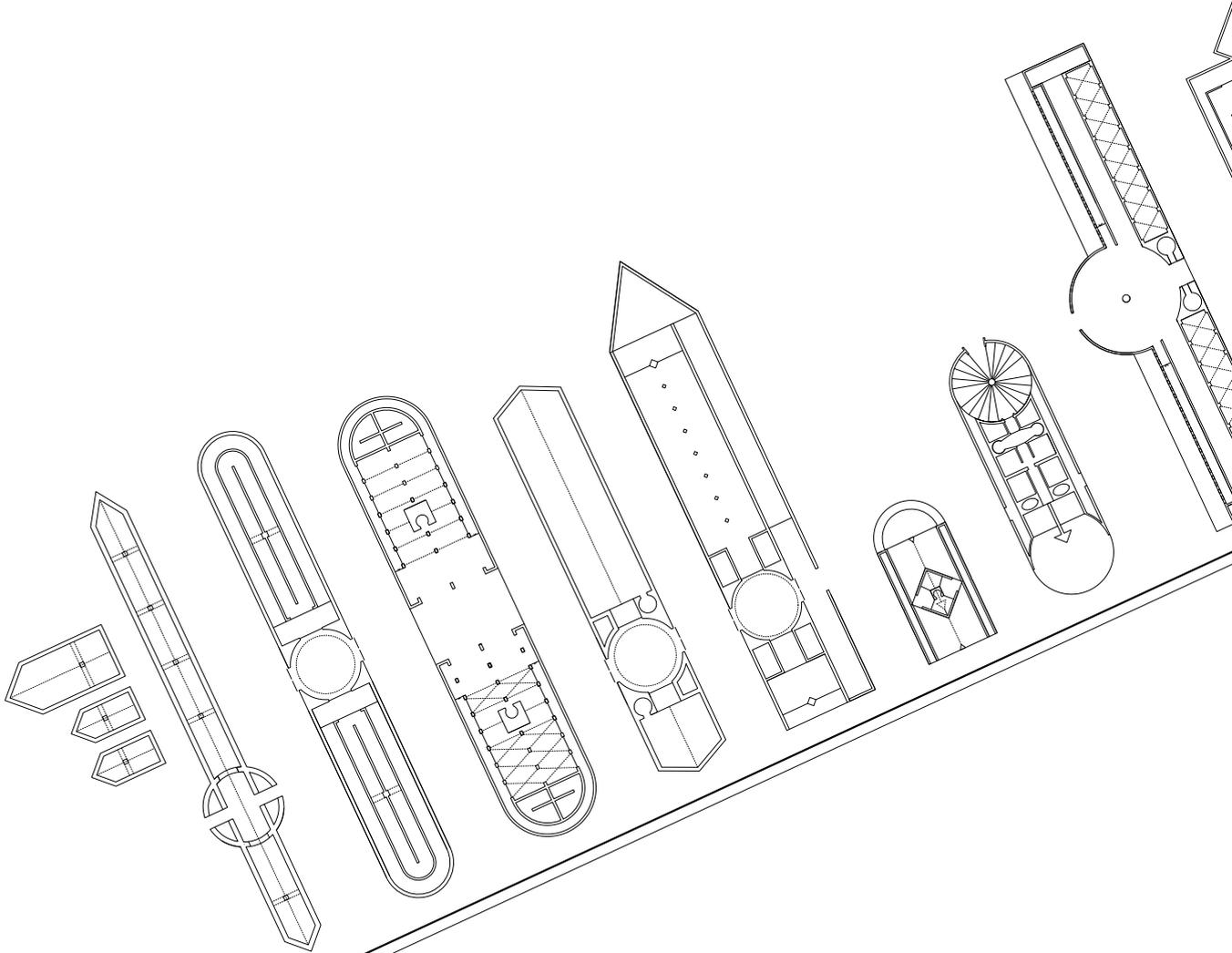
Trotz der unterschiedlichen Nutzungen und Anforderungen von Weingut und Turm, wird durch die konsequente Symmetrie in Grundriss, Schnitt und Ansicht die Zusammenfügung aller Komponenten zu einer architektonischen Einheit erzielt.

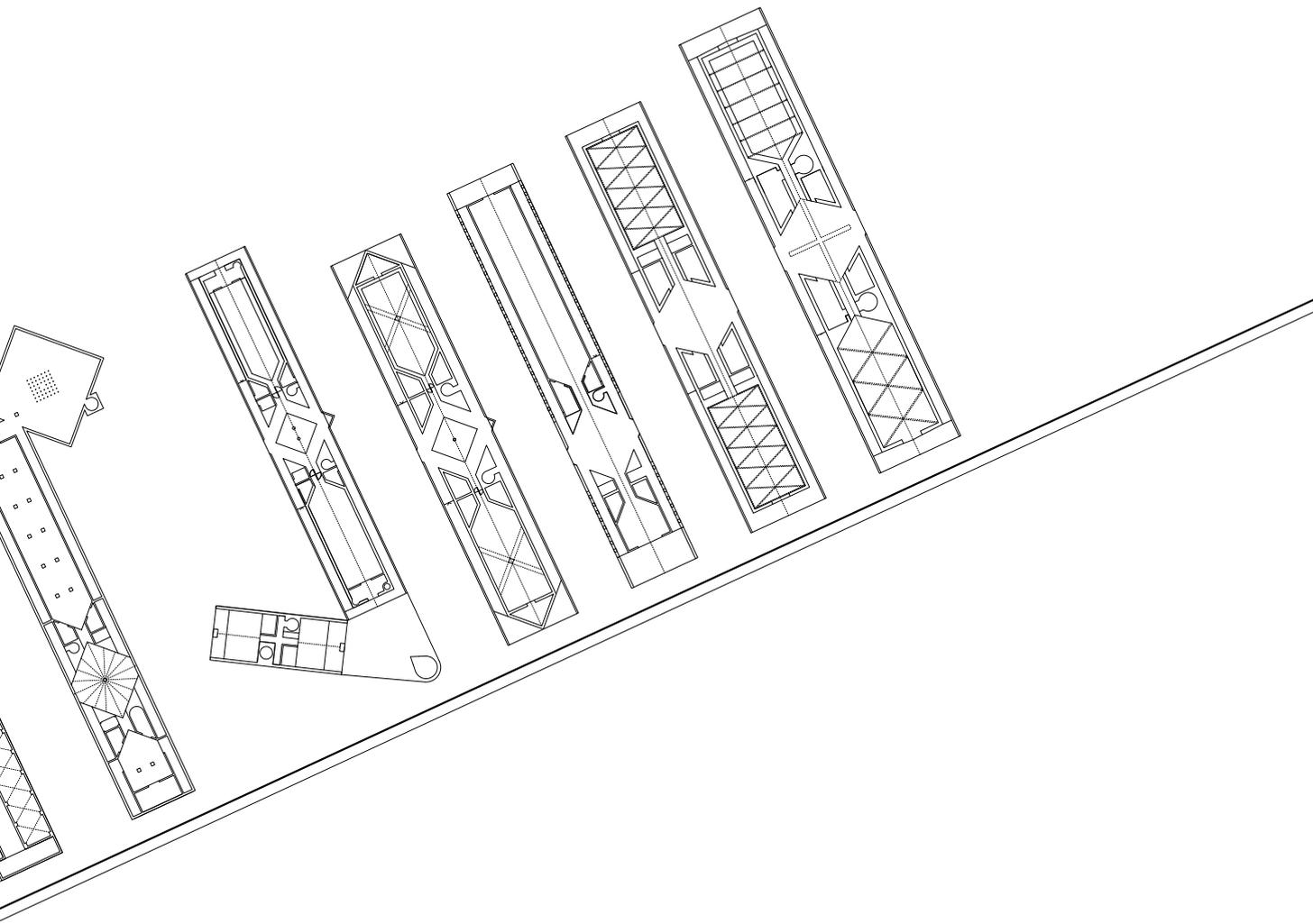
Schlussendlich wirkt die Wahl und Kombination einer durchgängigen Materialität und Ornamentik aller Bestandteile des Entwurfs im Sinne eines zusammenhängenden Arrangements.

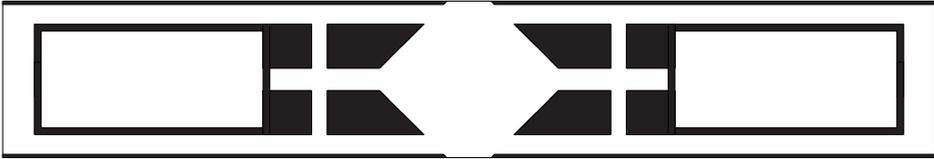




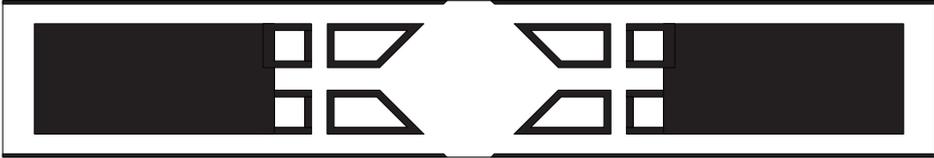
DAS WEINGUT



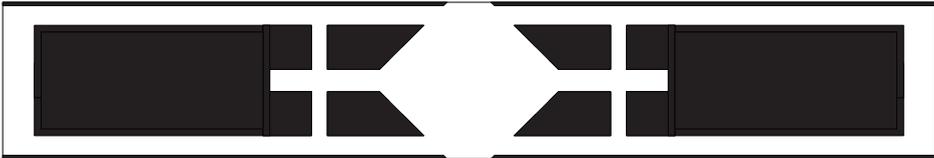




Nebenräume



Haupträume



Raumstruktur



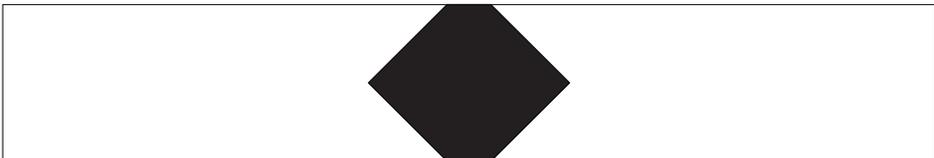
Sichtachsen



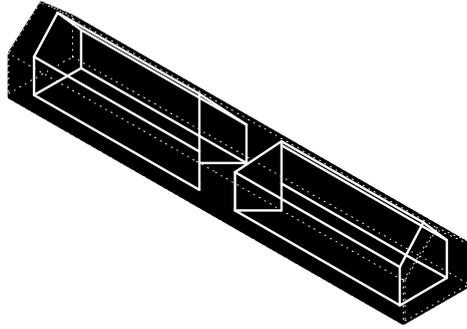
Innenraum



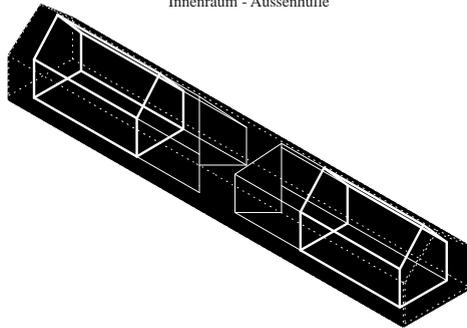
Aussenraum



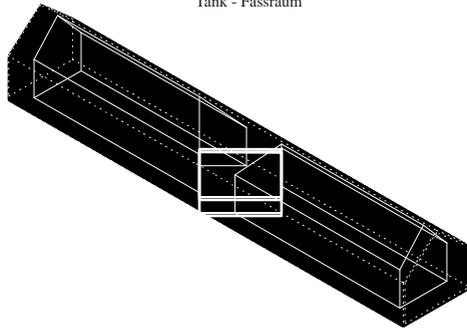
Werkhof



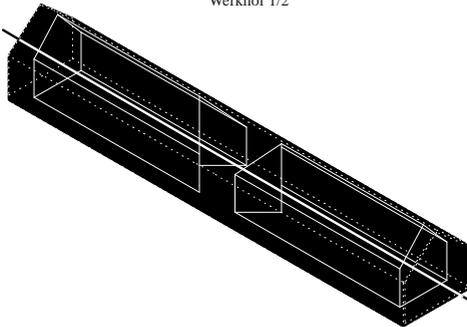
Innenraum - Aussenhülle



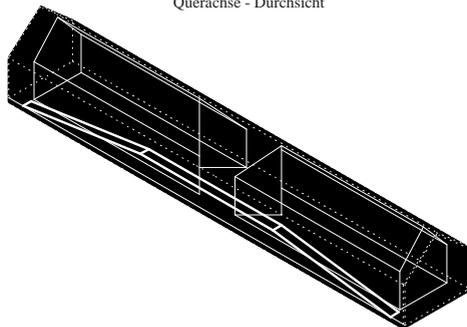
Tank - Fassraum



Werkhof 1/2



Querachse - Durchsicht



Rampe

Man betritt zunächst den sogenannten Werkhof I – ein Zentralraum mit Oberlicht, welcher sich in seiner Höhe über Erdgeschoß und Obergeschoß erstreckt. Im Untergeschoß, direkt darunter, befindet sich der Werkhof II. Dieser folgt dem gleichen räumlichen Konzept. Bei beiden Zentralräumen handelt es sich um gedrehte Quadrate, welche in den innen liegenden Baukörper schneiden. Ihr Mittelpunkt ist zugleich Schnittpunkt der Mittelachse mit den innerhalb des Weingutes liegenden Querachsen. Diese ermöglichen einerseits den ungehinderten Blick in die tatsächliche Weinproduktion und Fasslagerung, andererseits die direkte Aussicht ins Freie.

Die Zentralräume bilden das Herzstück des gesamten Weingutes und bieten genügend Platz für die nötigen Arbeitsvorgänge, halten aber gleichzeitig die erforderlichen Wege möglichst kurz. Die von ihnen ausgehende räumliche Staffelung in Querrichtung beginnt mit den Nebenräumen – Garagen, Pressenlager, etc.

Sie können, je nach Bedarf, zugeschalten oder abgekoppelt werden um einen reibungslosen Produktionsablauf zu gewährleisten. Im Weiteren führt die räumliche Addition über die Erschließung zu weiteren Nebenräumen – Labor und Erste Hilfe Station im Erdgeschoß und Reinigungsräume im Untergeschoß. Schließlich gelangt man zu den Haupträumen – Tankraum und Fasslager.

Im Tankraum befinden sich Edelstahltanks, in welchen die Gärung des Traubensaftes erfolgt. Umschlossen werden diese durch einen Umlauf in feiner Stahlkonstruktion auf Erdgeschoßniveau.

Der Tankraum selbst erstreckt sich über drei Geschoße und erhält seine helle Raumwirkung durch die große Öffnung an der Stirnseite und eine umfangreiche künstliche Beleuchtung.

Ein großflächiges Fliesenkonzept verziert Boden und Wandbereiche, um die Substanz gegen Feuchte zu schützen. Der ganze Bereich ermöglicht eine gute Befahrbarkeit mit dem Gabelstapler.

Der Fassraum zieht sich in seiner Höhe ebenfalls über drei Geschoße und beherbergt die Lagerung von Eichen- und Barrique-Fässern. Durch die nur punktuell eingesetzte, zurückhaltende künstliche Beleuchtung wird eine mystische Atmosphäre geschaffen.

Die natürliche Be- und Entlüftung des Tank- und Fassraumes erfolgt über eine durchgängige Querlüftung. Diese wird durch das Öffnen des Fensters in der Giebelseite und den Lüftungsschacht zwischen den beiden

Abb.: 60

Abbildung zeigt verschiedene wichtige Aspekte des Weingutes anhand des Grundrisses. Schwarz markiert.

Skizze von Maximilian Straub

Abb.: 61

Abbildung zeigt wichtige Aspekte des Weingutes. Weiß markiert.

Skizze von Maximilian Straub

Räumen und der Erschließung erzeugt. Das Erdgeschoß und Untergeschoß werden durch zwei überdachte Rampen verbunden, die es ermöglichen, alles mit dem Gabelstapler zu befahren und somit keinen Aufzug zu benötigen.

Die Arbeitsabläufe werden in ihrer Effizienz auf allen Ebenen optimiert. Unter den Rampen befinden sich langgestreckte Trockenräume mit ausreichend Platz für Schläuche und Füllleitungen.

Im Obergeschoß liegen die MitarbeiterInnenräume – Aufenthalts- und Pausenmöglichkeiten, Umkleieräume und Duschen. Diese sind an die vertikale Erschließung angeschlossen und öffnen sich in Richtung Weinproduktion und Werkhof I.

Das zweite Untergeschoß beherbergt die Technik und weitere Lagerräume, welche ebenfalls an die vertikale Erschließung angegliedert sind. Die äußere Betonhülle des Weingutes umschließt die Rampen und überdacht den Werkhof I. Sie ist an ihren Stirnseiten offen.

Der innere Baukörper ist klimatisch von der Außenhülle getrennt und besteht aus einer zweischaligen Betonkonstruktion, wobei die Innenseite die tragende Funktion übernimmt. Hier sind alle vorgesehenen Nutzungen angesiedelt.

Das langgestreckte Weingut besitzt in seiner Außenhülle nur wenige Öffnungen, um die Verkehrswege zu belichten.

Die äußere Erscheinung des Weingutes kombiniert bekannte Bauformen der Umgebung mit neuen Materialien. Beige eingefärbter Beton, schwarzer pulverbeschichteter Stahl und Fliesen bilden hierbei die Hauptmaterialien.

Der Beton verleiht dem Baukörper ein massives, gleichzeitig jedoch edles Erscheinungsbild, welches in seiner Farbgebung den erdigen Charakter der Umgebung aufnimmt.

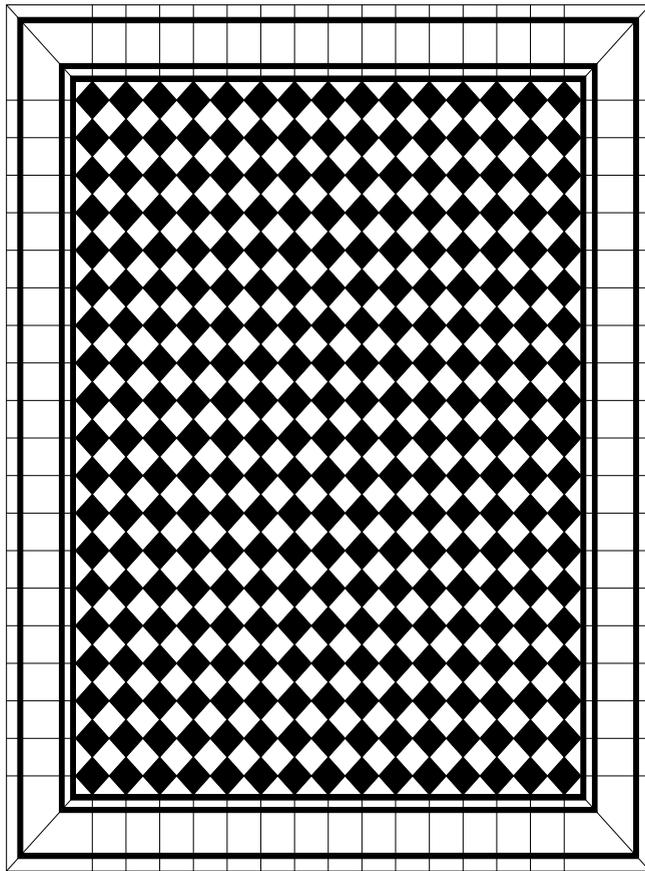
Der Alterungsprozess des Materials spielt in weiterer Folge eine wichtige gestalterische Rolle. Ergänzend kommen bei Treppe, Umlauf und Gitter feine Einbauten aus Stahl hinzu, welche einen industriellen Akzent bilden. Sie machen deutlich, dass es sich bei dem Projekt um ein Produktionsgebäude handelt.

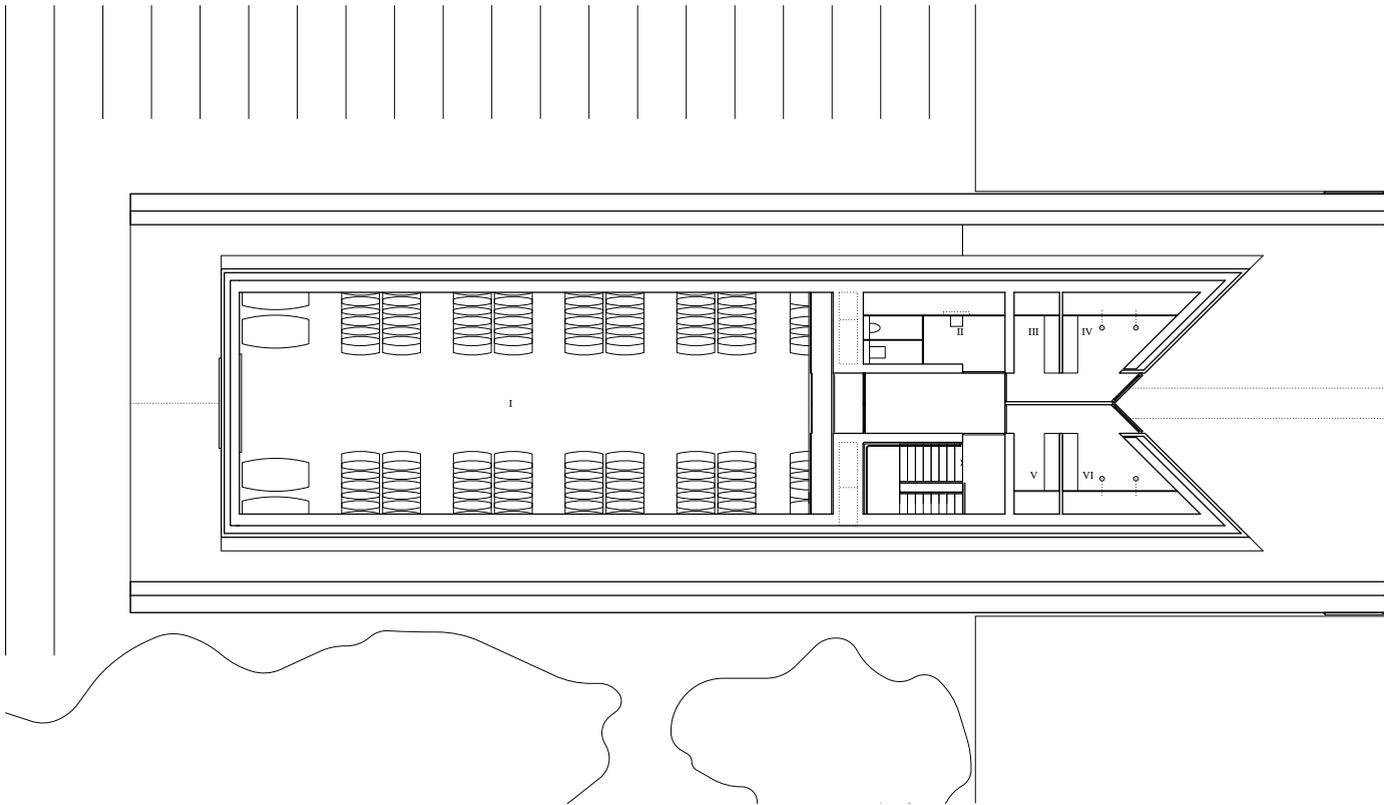
Die Fliesen schließlich nehmen Bezug auf unterschiedliche Gebäude in Wien.

Abb.: 62

Abbildung zeigt einen Ausschnitt der Fliesen im Weingut und Turm.

Skizze von Maximilian Straub

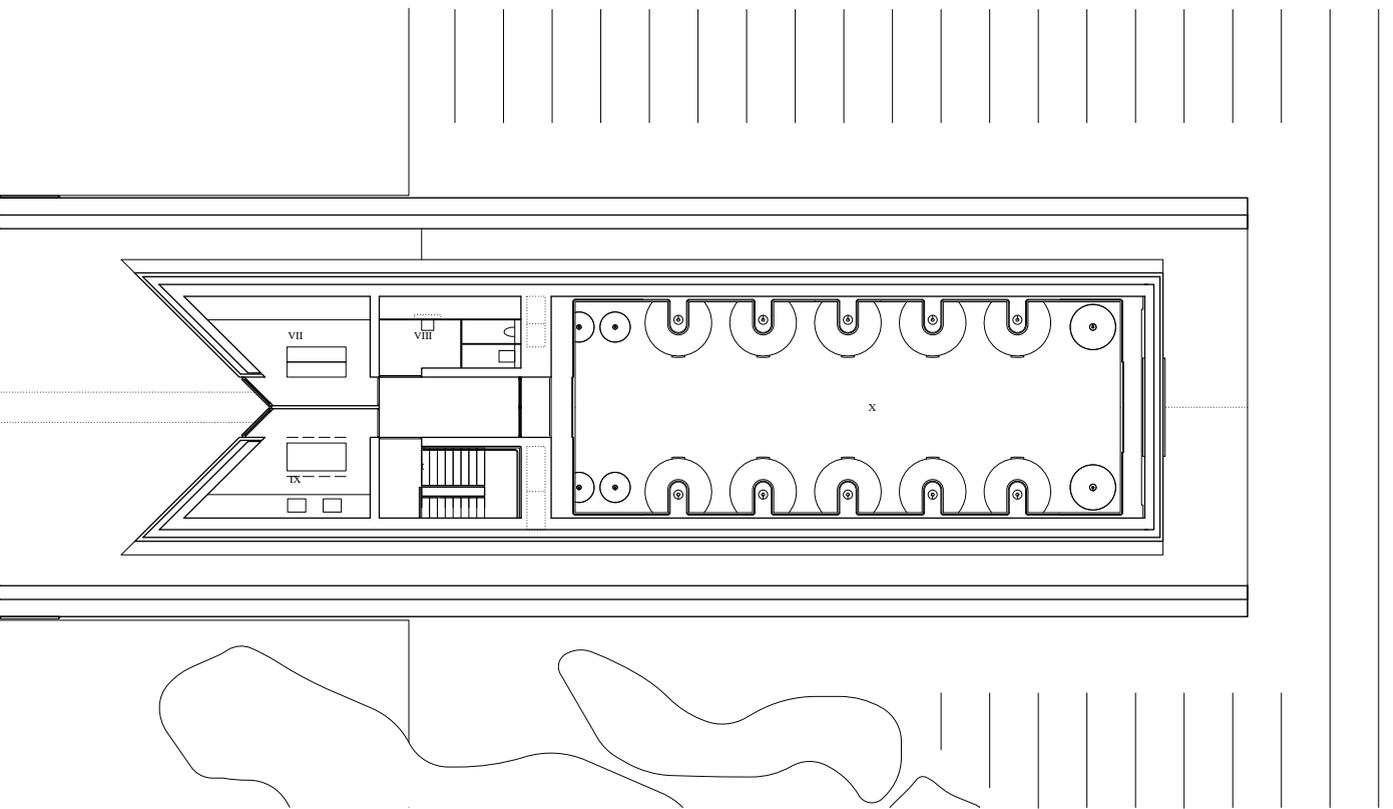




I Fassraum / Luftraum II WC D / WC H III Umkleide H
 IV Dusche H I V Umkleide D VI Dusche D

ERDGE

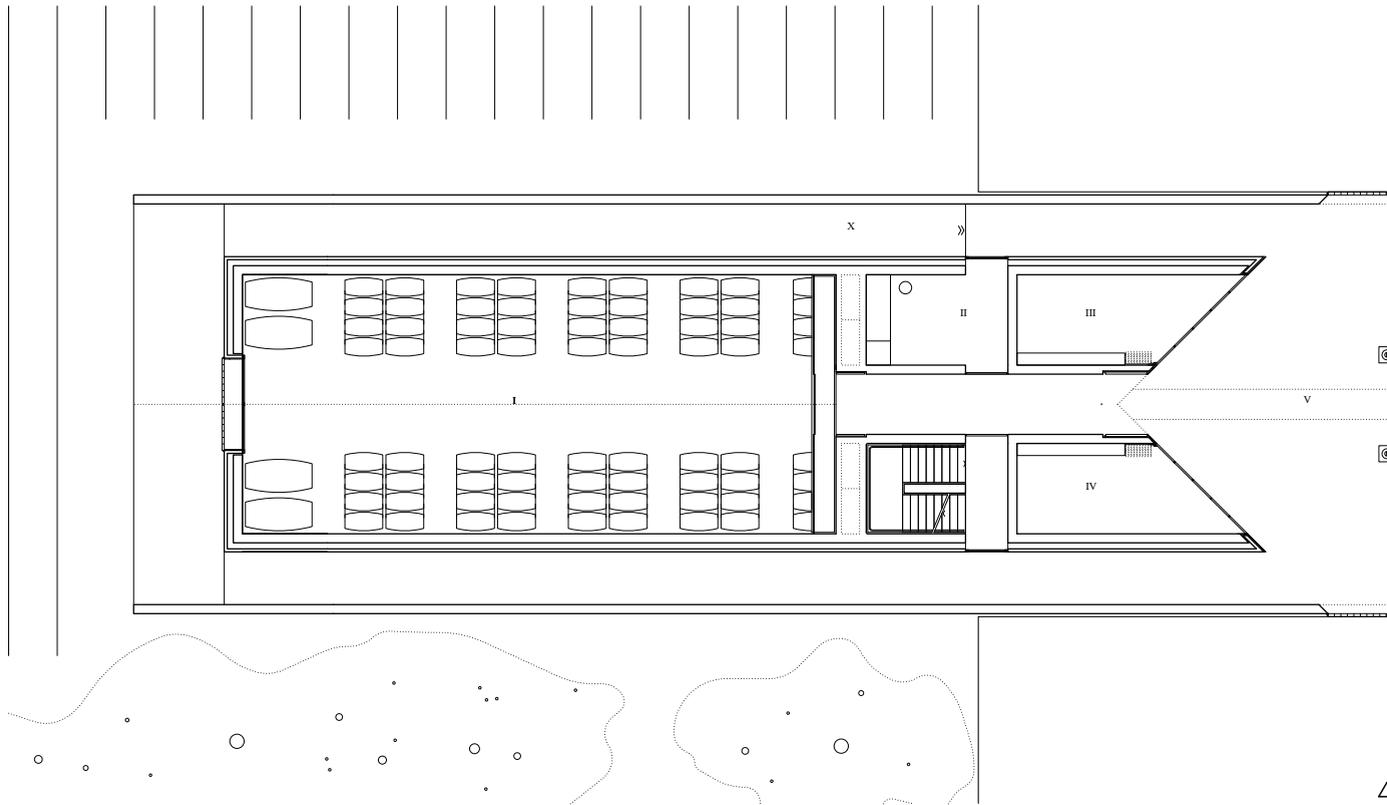
0



VII Schließfächer VIII WC D / WC H X Tankraum / Luftraum
IX Küche / Pause

SCHOSS

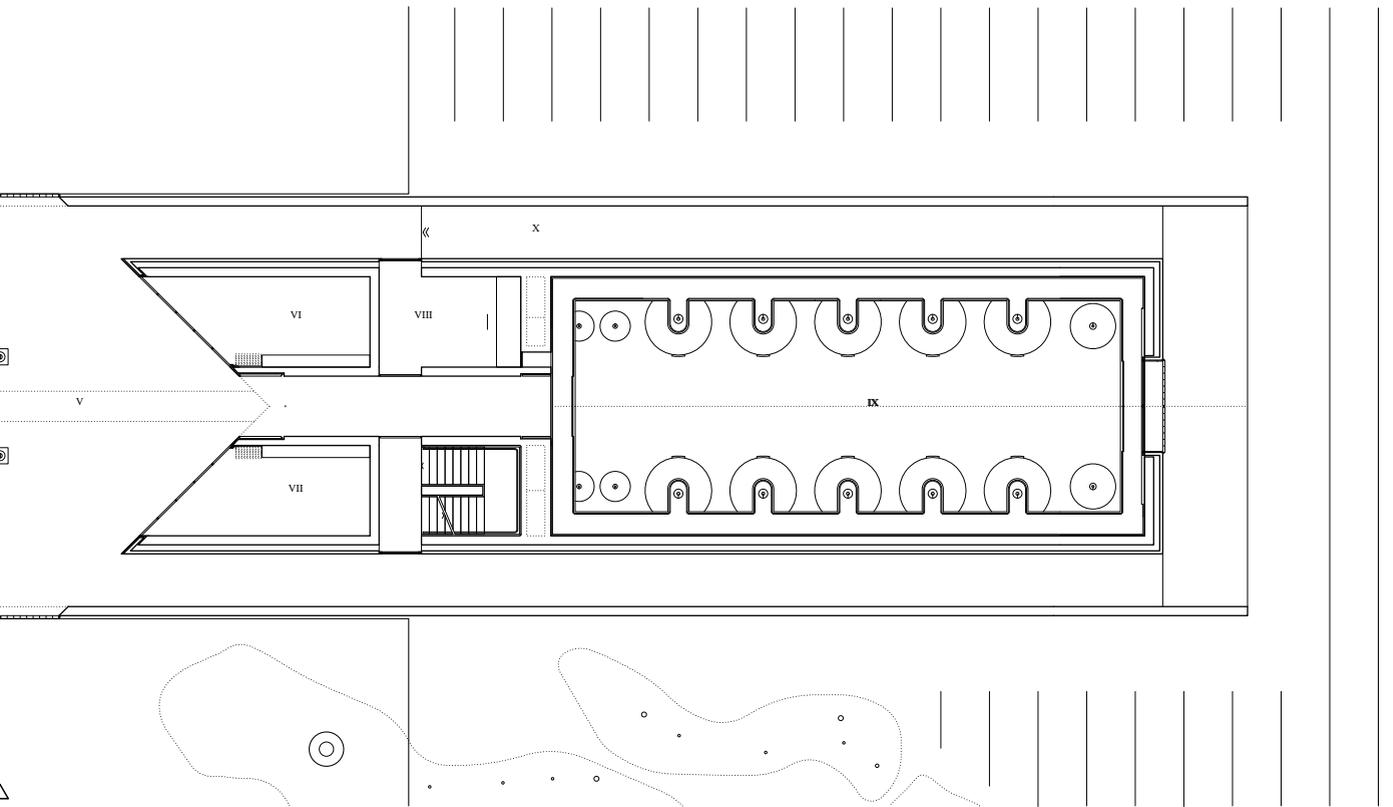




I Fassraum / Luftraum II Erste Hilfe III Abberen
 IV Garage I V Werkhof 1

ERDGE

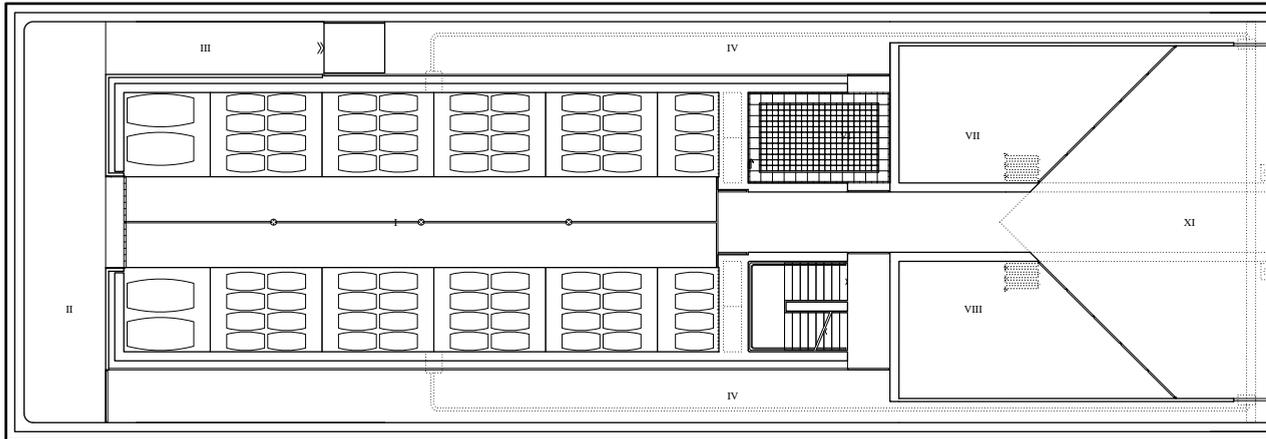
0



VI Garage VII Geräte VIII Labor
 IX Tankraum / Umlauf X Rampe

SCHOSS

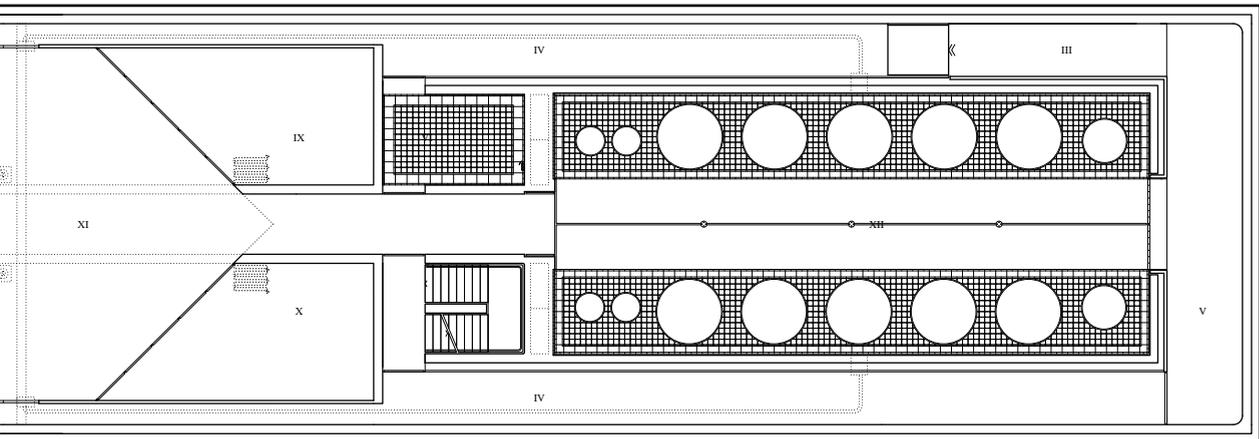




I Fassraum II Parken III Rampe IV Trockenraum Schläuche / Fülleitungen
 V Parken VI Reinigung VII Abfüllen

UNTERG

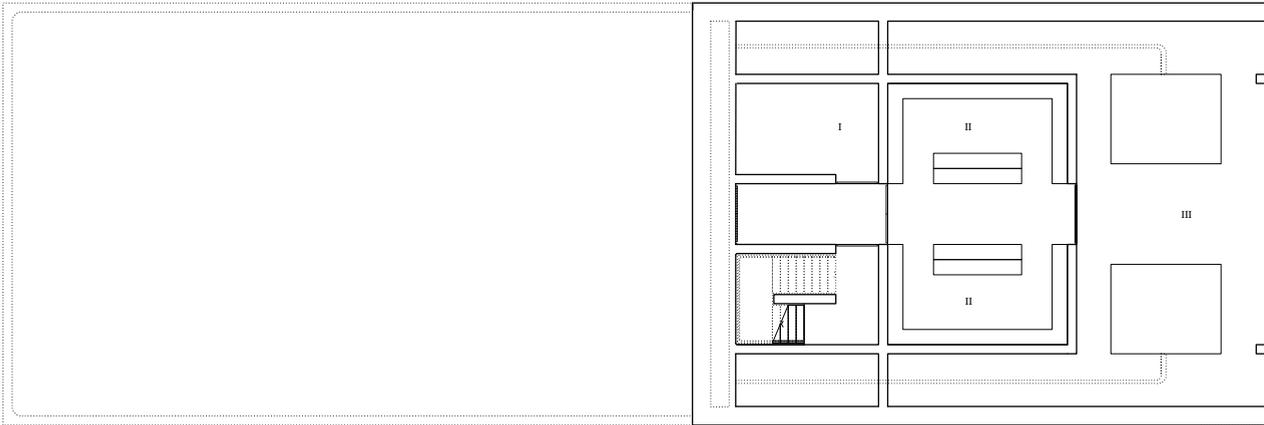
0



VIII Lager Flaschen IX Lager / Flaschen / Geräte X Pressen
 XI Werkhof 2 XII Tankraum

ESCHOSS



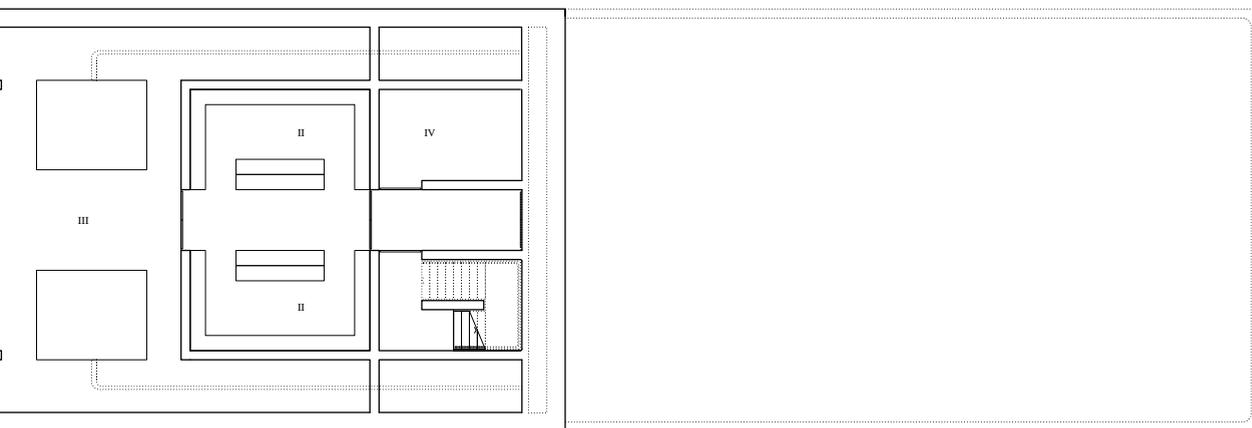


I Kleingeräte II Werkzeuglager

UNTERGE

0

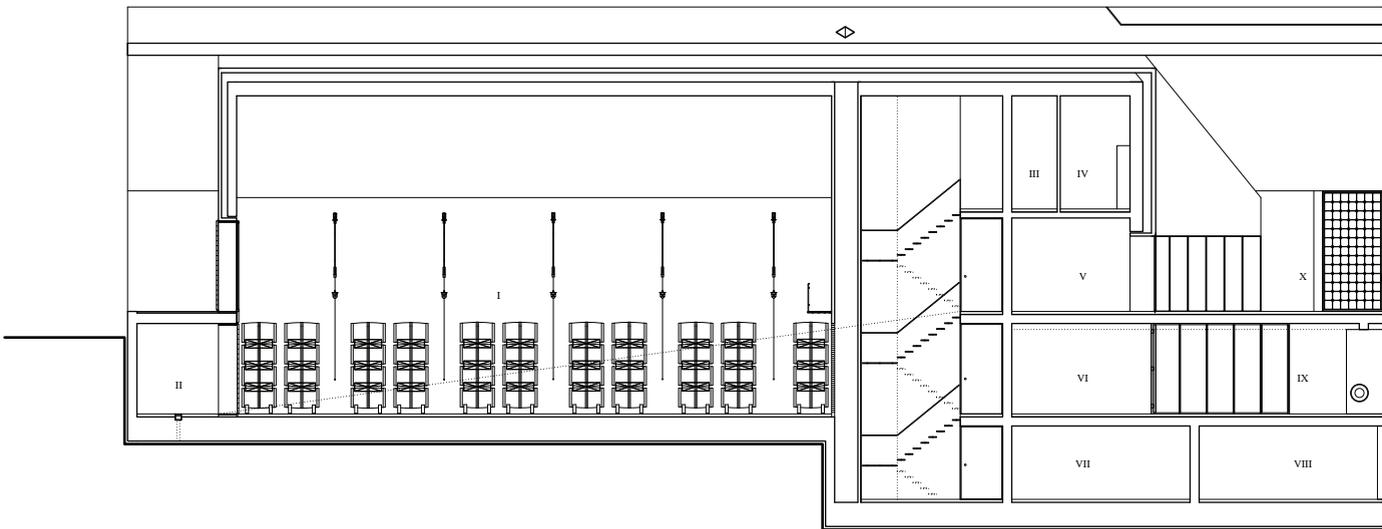




III Technik IV Lager / Diverses

SCHOSS 2

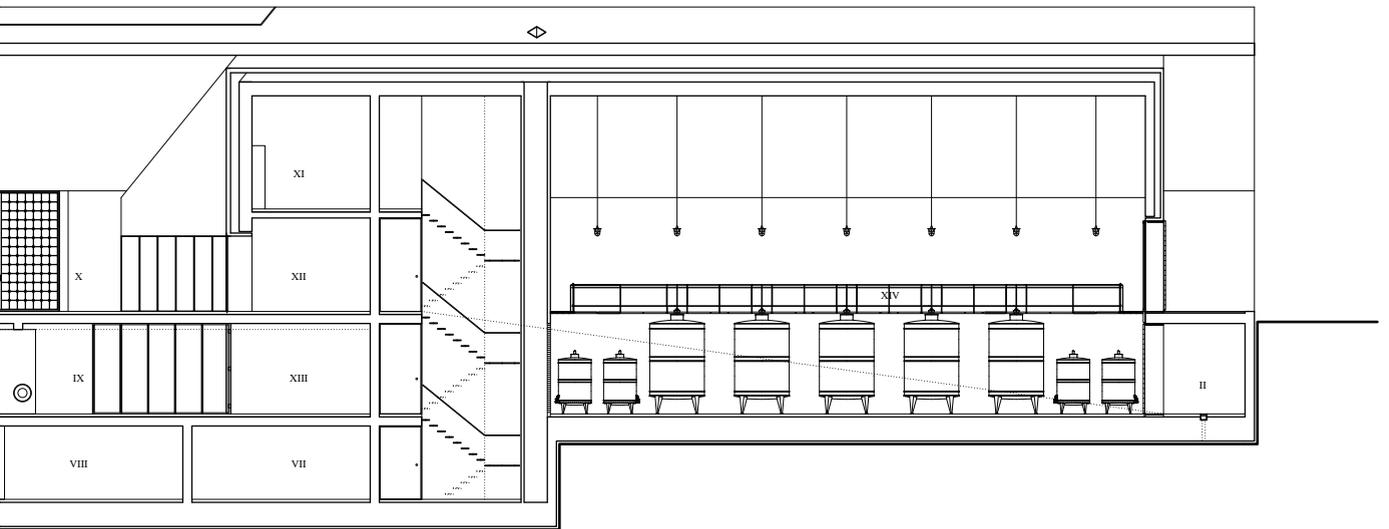




I Fassraum II Parken III Umkleide H IV Duschen H
 V Geräte VI Presse VII Lager VIII Technik

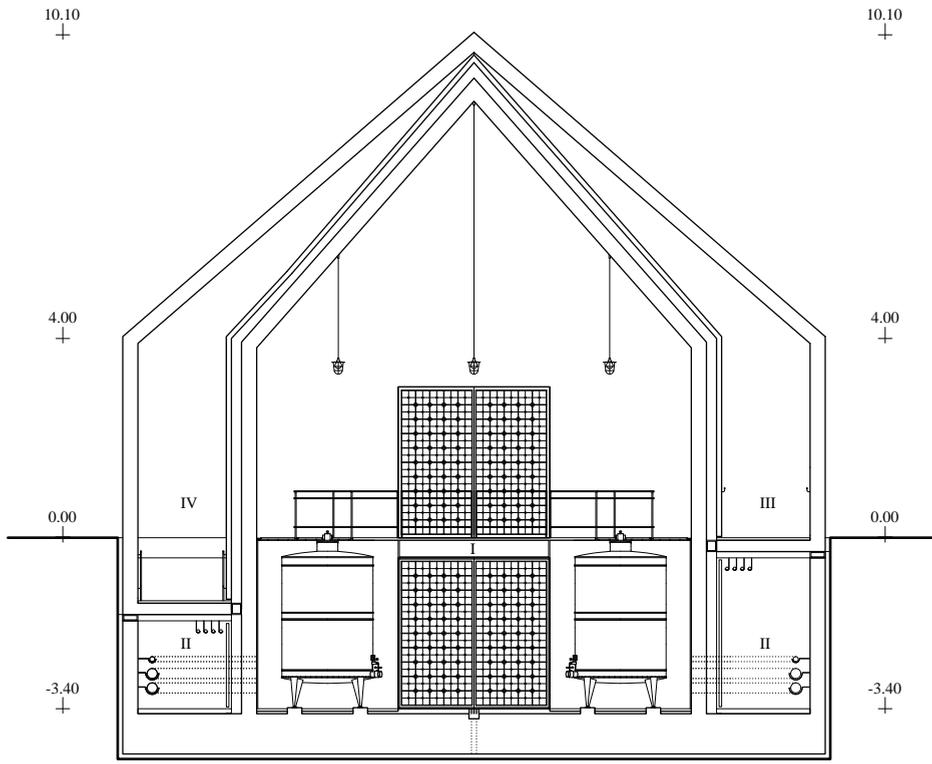
LÄNGSS

0



IX Werkhof 2 X Werkhof 1 XI Schließfächer
XII Abbeeren XIII Pressen XIV Tankraum

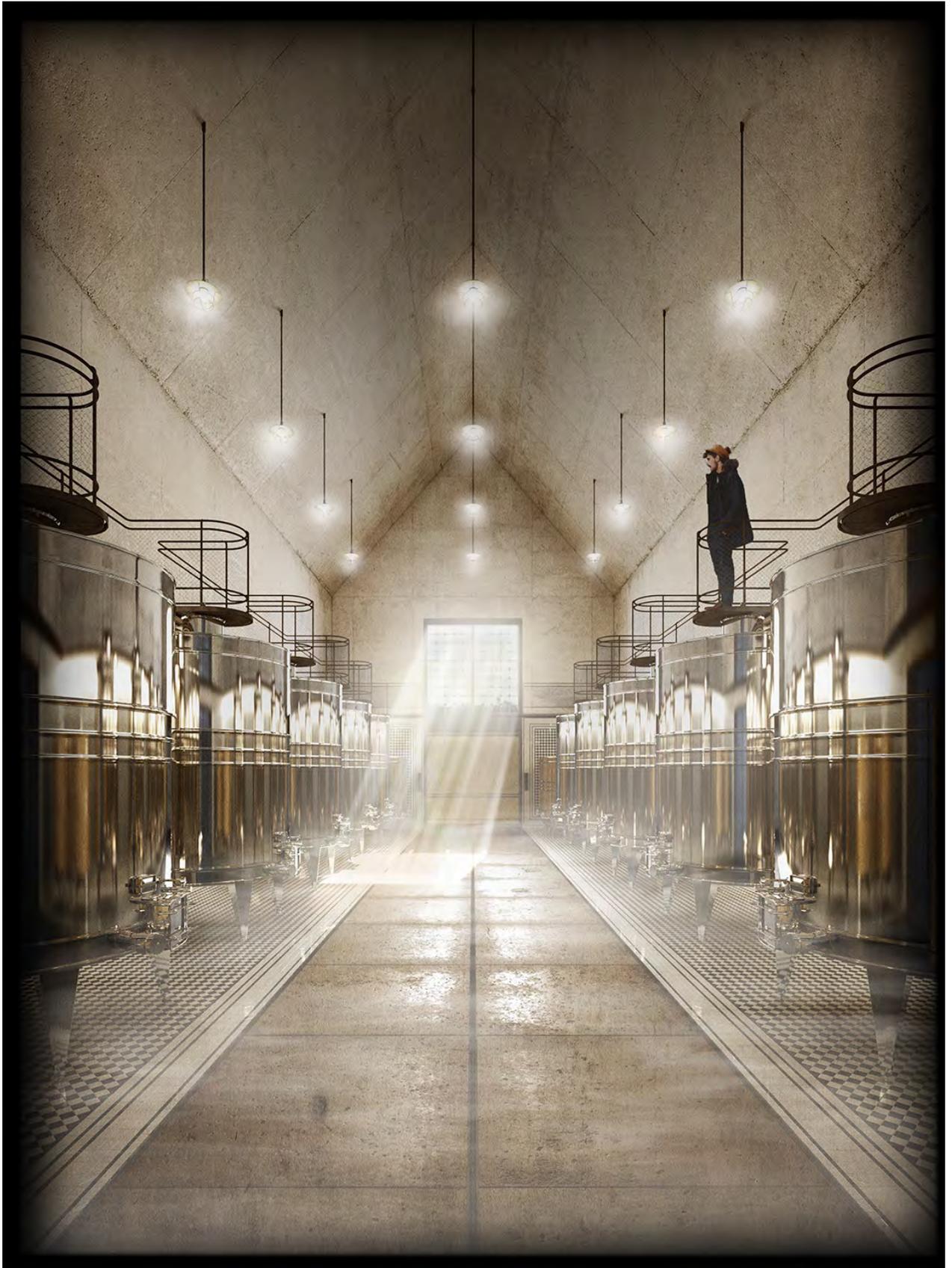
SCHNITT

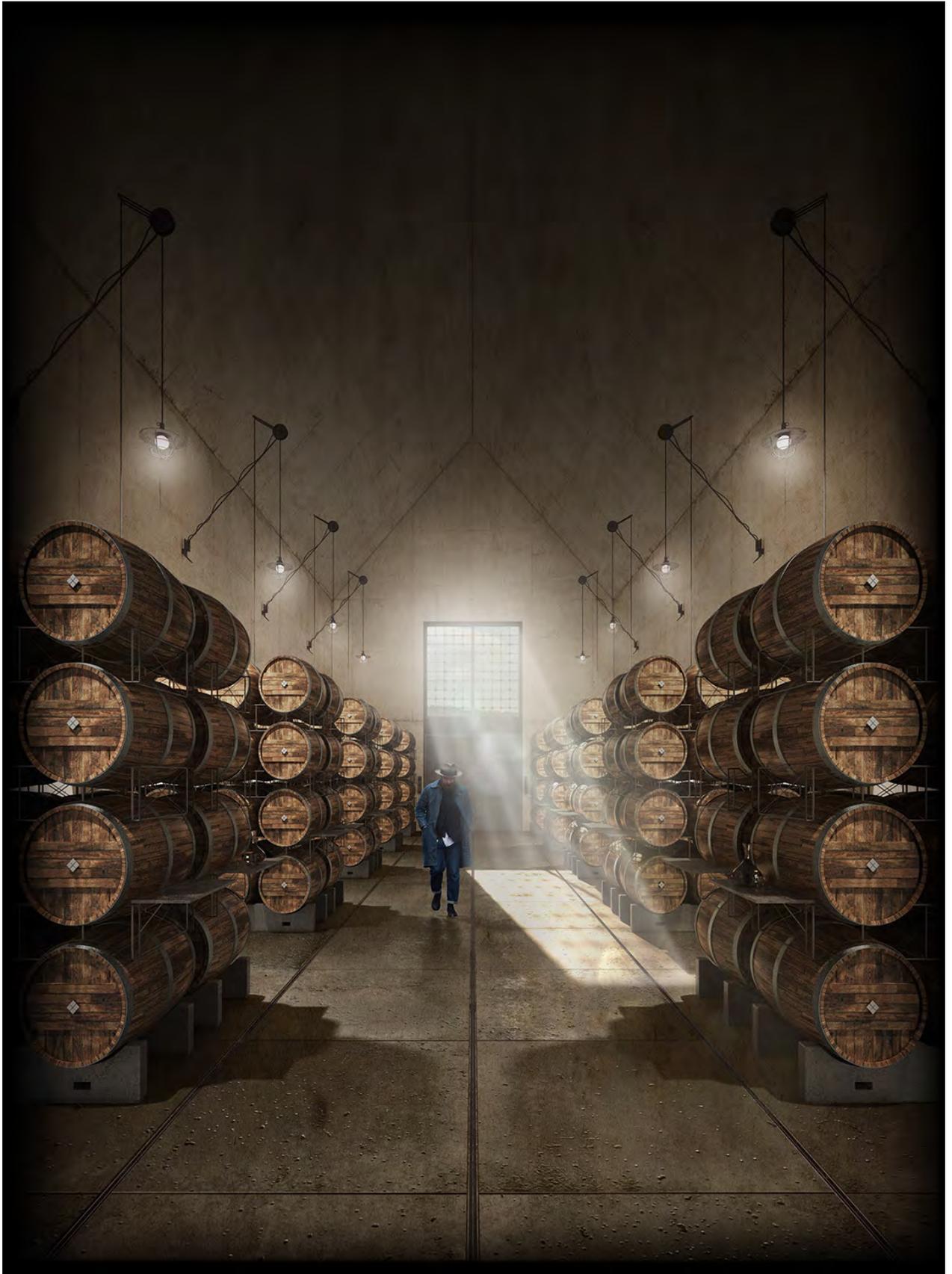


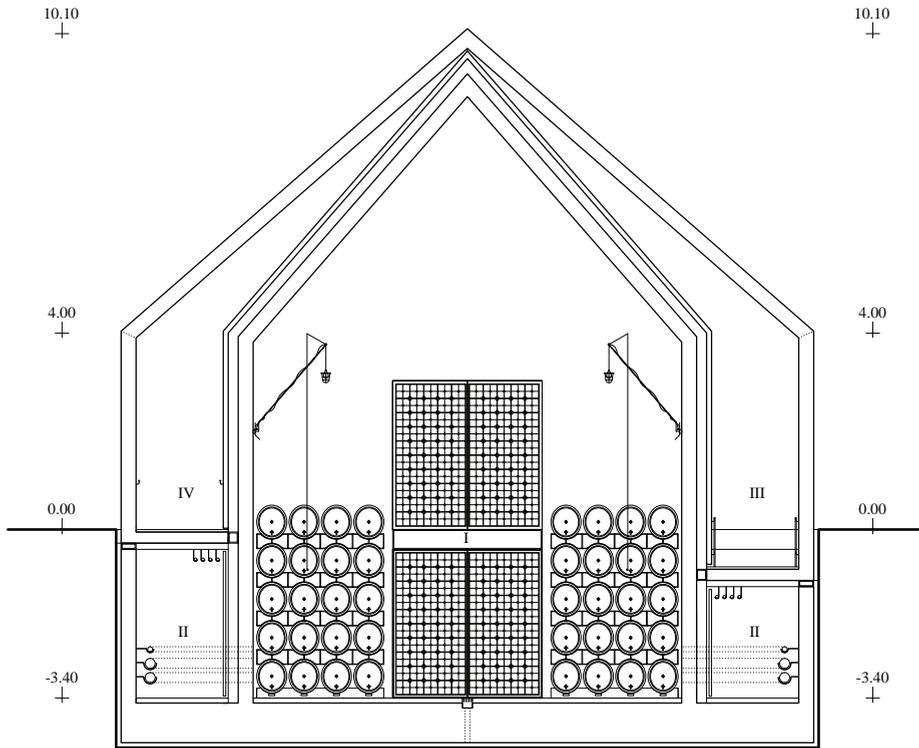
I Tankraum / Edelstahltanks II Trockenraum für Schläuche / Kollektorgang / Füllleitungen
 III Verkehrswege IV Rampe

SCHNITT IV





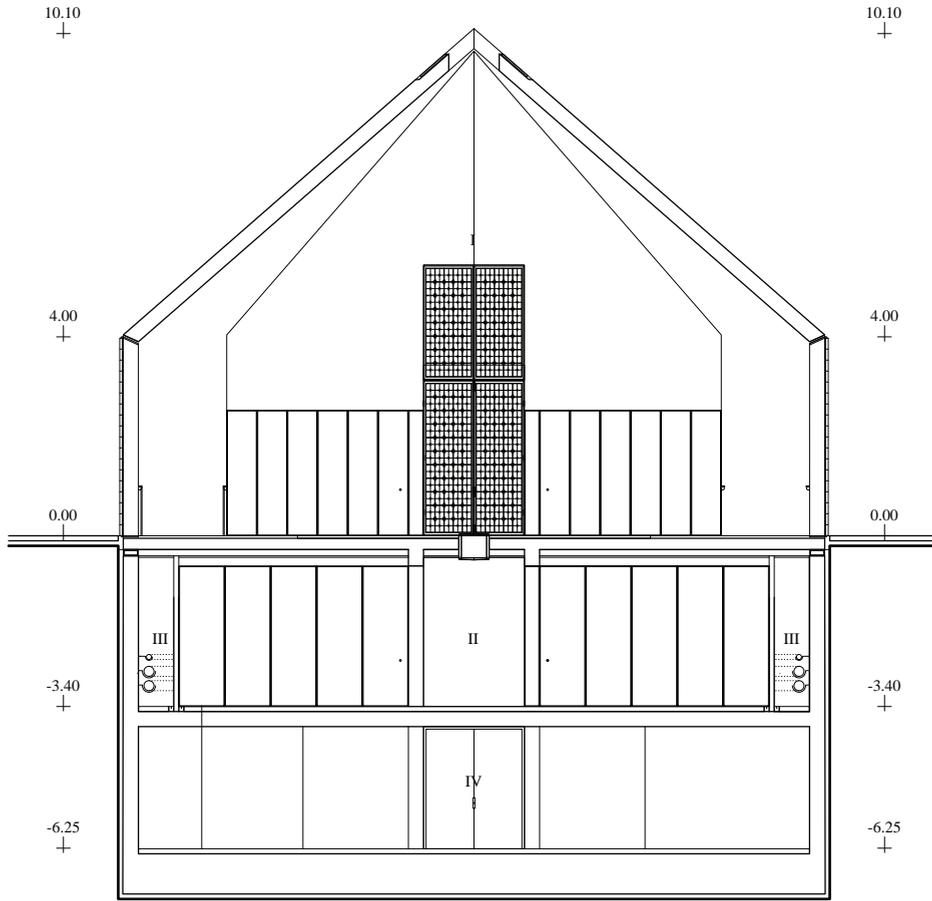




I Fassraum / Eichenfässer / Barriquefässer II Trockenraum für Schläuche / Kollektorgang / Füllleitungen
 III Rampe IV Verkehrswege

SCHNITT 11

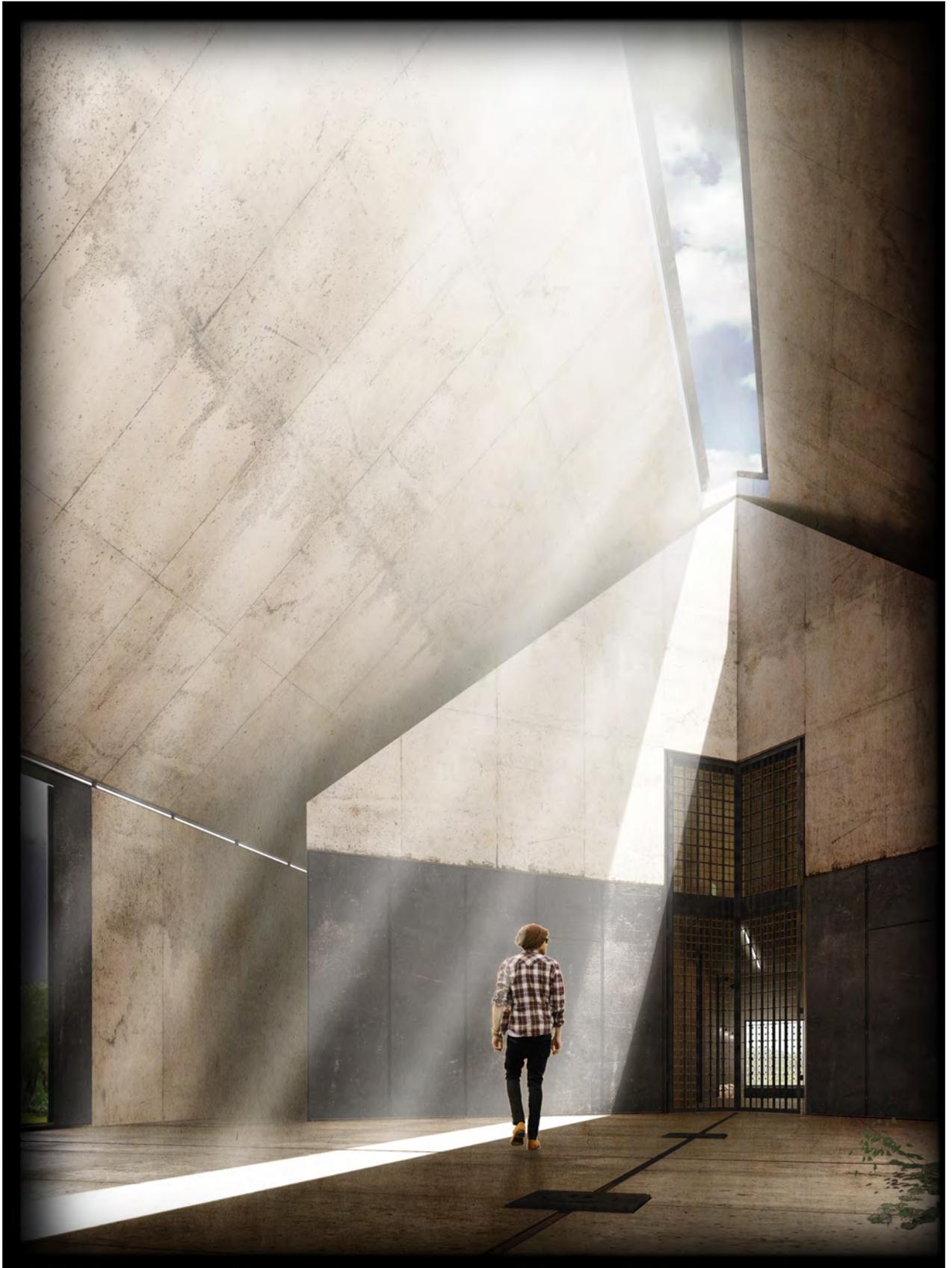


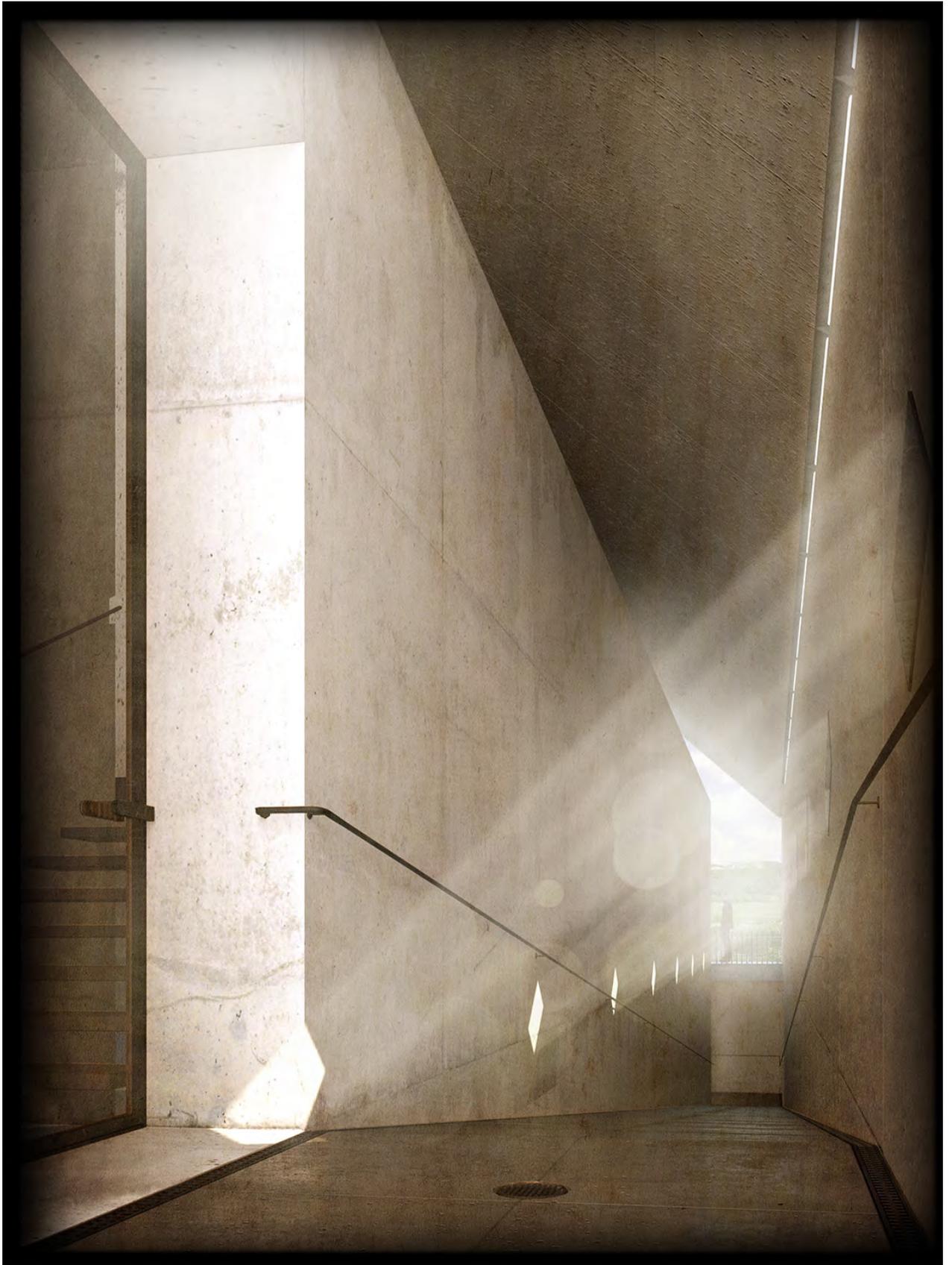


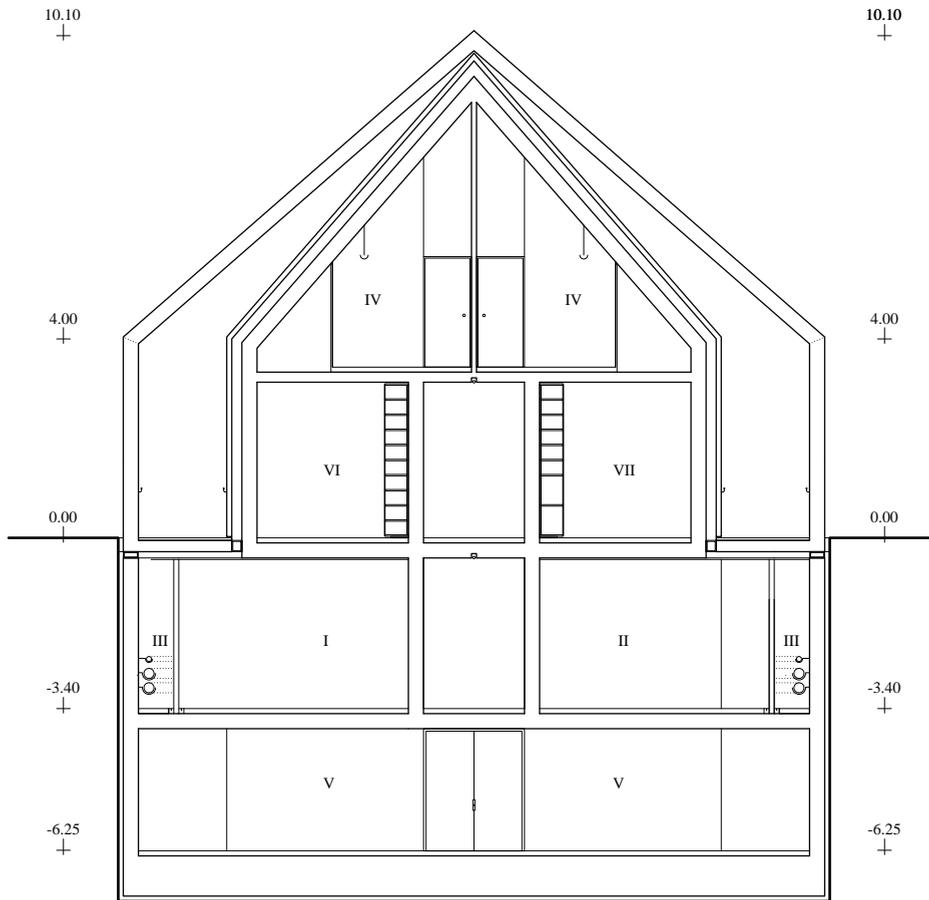
I Werkhof 1 II Werkhof 2 III Kollektorgang / Füllleitungen
 IV Lager / Technik

SCHNITT 1
 0 1



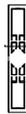


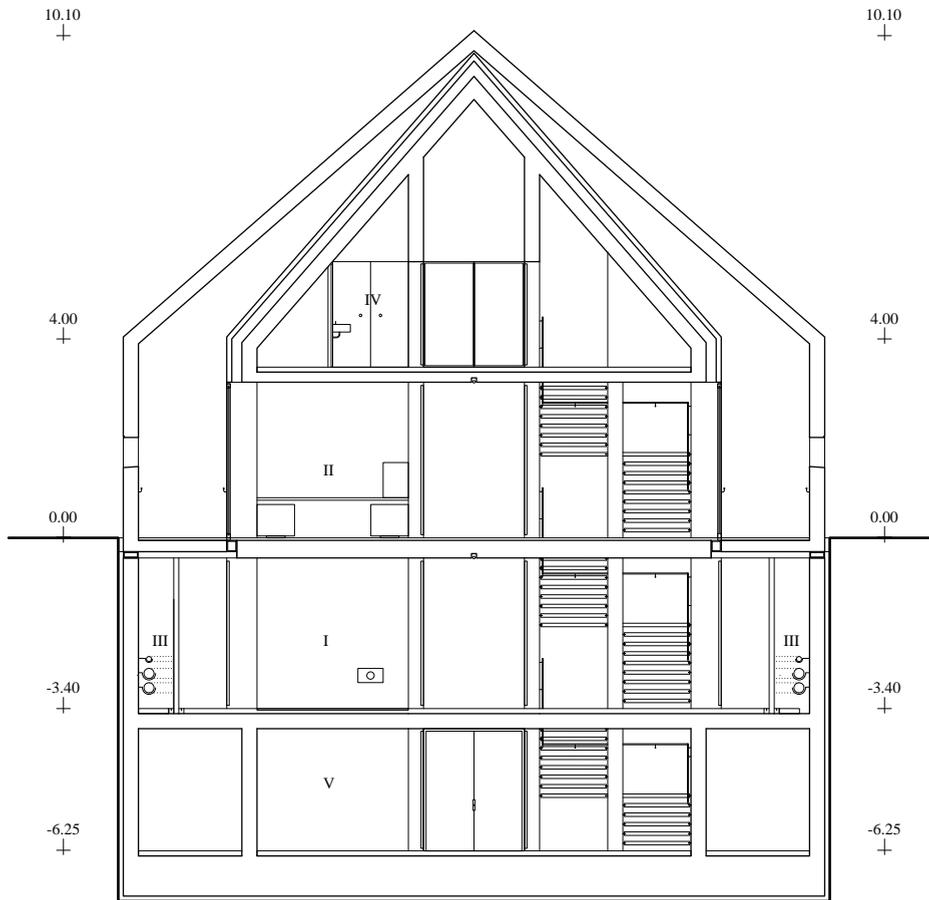




I Lager Flaschen II Pressen III Kollektorgang / Füllleitungen
 IV Duschen D / H V Technik VI Geräte VII Garage

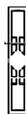
·
 SCHNITT

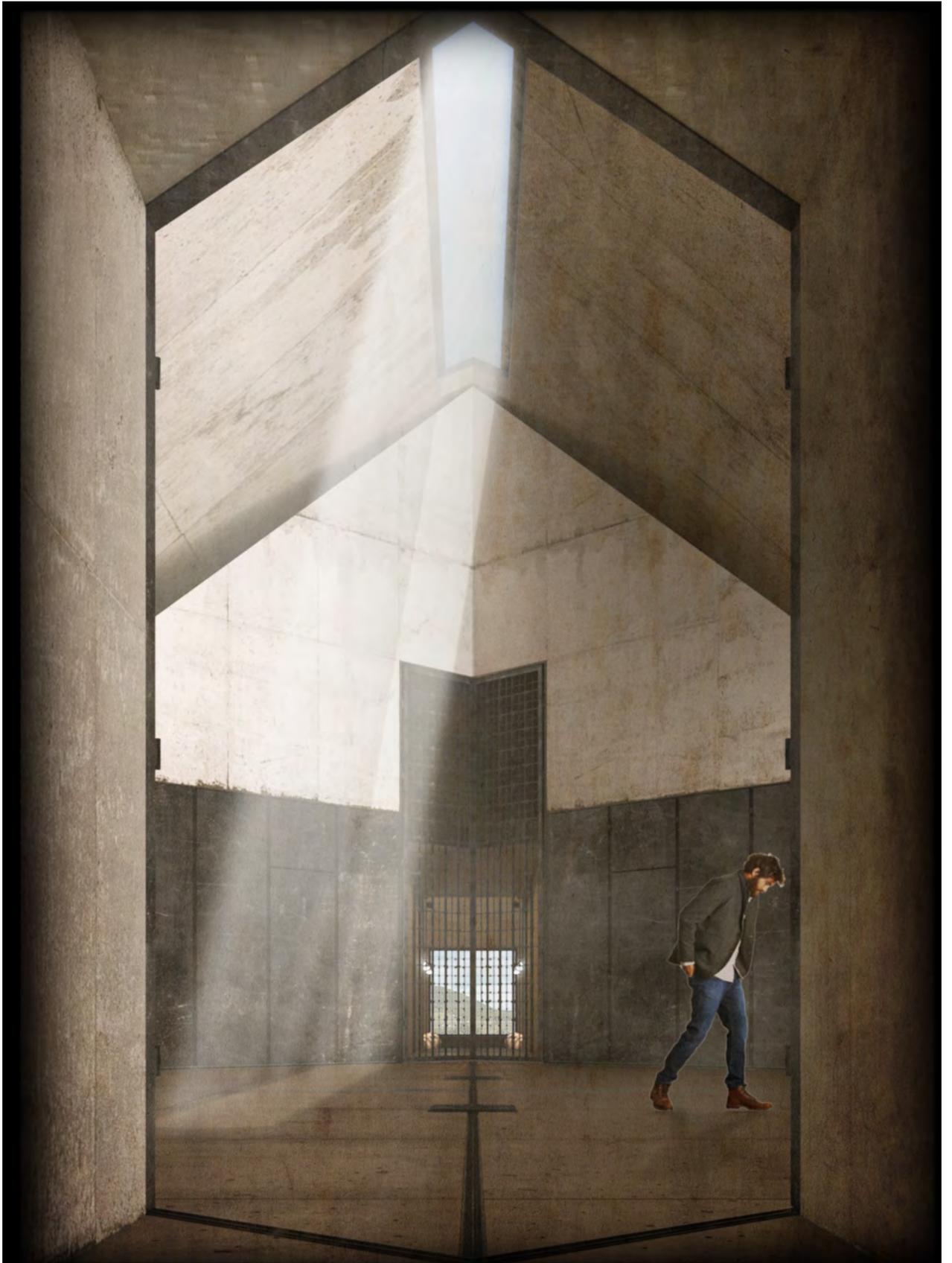


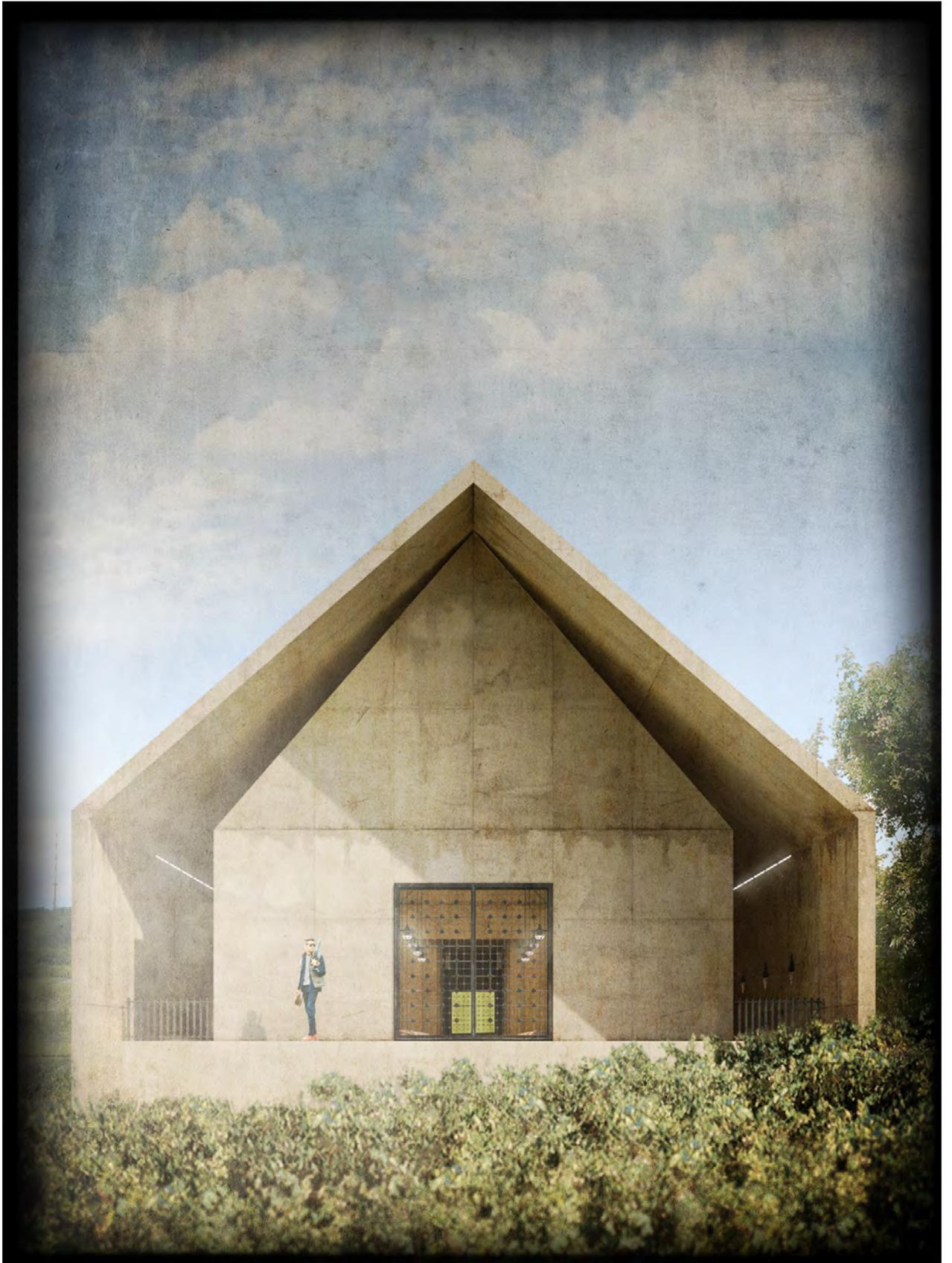


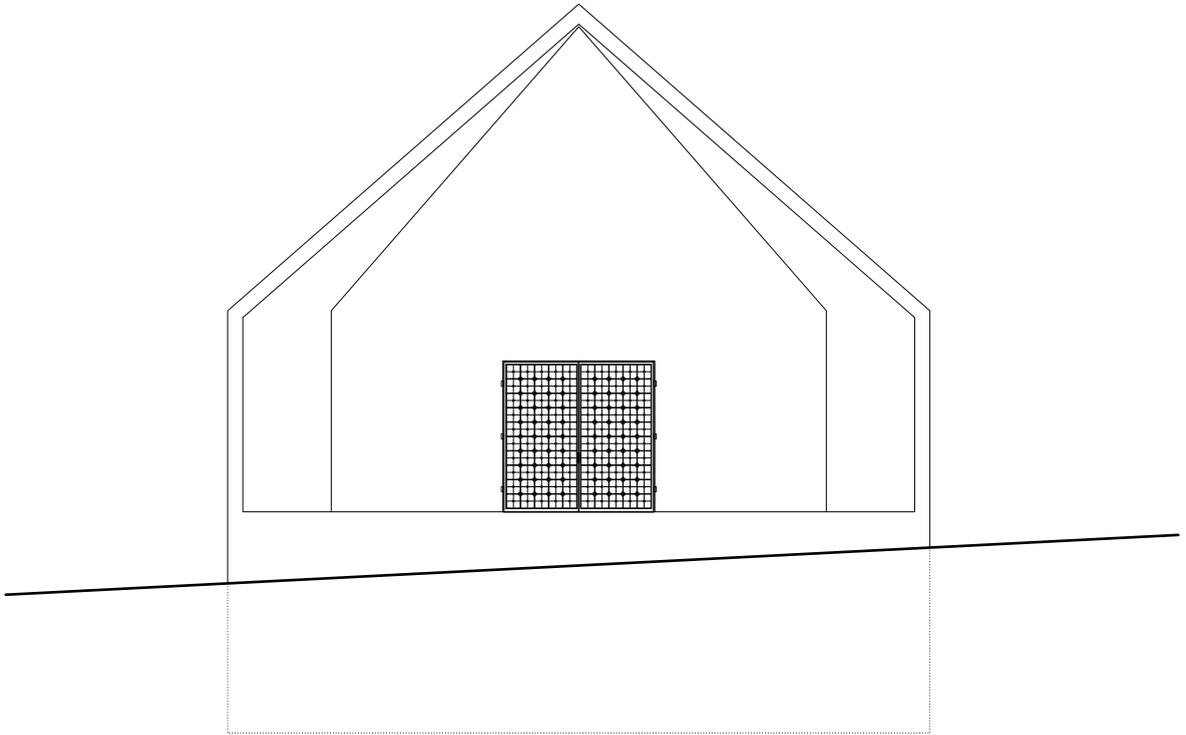
I Reinigung II Labor III Kollektorgang / Füllleitungen
 IV WC D/H V Lager

SCHNITT





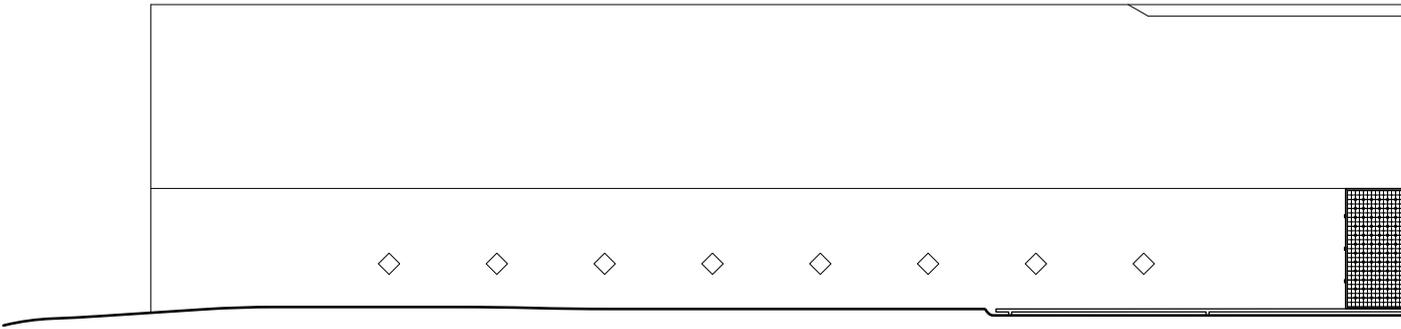




Ansicht Süd - Nord

ANSICHT





Ansicht

LÄNGS

0



West - Ost

ANSICHT







1 BODENAUFBAU UG

Betonplattenfundament
Dichtbeton 800 mm
Abdichtung
Trittschalldämmung 30 mm
Abdichtung
Zementestrich 60 mm
Gefällespachtel
Abdichtung auf Grundierung
Dünnbettmörtel 20 mm
Fliesen 10 mm
Fahrstreifen / Kollektorgang:
Zementestrich 60 mm
Abdichtung
Teerschicht 20 mm

2 WANDAUFBAU AUSSEN UG

Stahlhalterung Füllleitungen
befestigt in Stahlbeton
Stahlbeton 300 mm
Abdichtung
Wärmedämmung 180 mm
Dichtanstrich
Perimeterdämmung
kapillare Schicht Kies
Leitungsführung
Regenwasser PVC Rohr
Erdreich

3 WANDAUFBAU INNEN UG

Fliesen 10 mm
Dünnbettmörtel 20 mm
Abdichtung auf Grundierung
Stahlbeton 300 mm
Abdichtung
Dämmung 150 mm
Abdichtung
Putz 30 mm

4 SCHÖCK ISOKORB

Schöck Isokorb
Thermische Trennung
Betonrippenstahl
Stabstahl glatt
HTE Drucklager Kunststoff
ummantelung
Dämmung
Polysterol Hartschaum
Vergussfuge 50 mm

5 SCHLITZRINNE AUSSEN

Schlitzrinne Birco
Dämmstreifen
Betonfundament
Schlitz Aufsatz 4 mm
Einbauhöhe 144 mm
Gefälle 3%
Sandfuge
Kiesschüttung
Schotter fein

6 BODENAUFBAU RAMPEN / WEGE

Deckenputz fein 30 mm
Abdichtung
Betondecke 225 mm
Abdichtung
Zementestrich 60 mm
Teerschicht 20 mm
Bodenablauf:
Klemmflansch Gulli
Grumbach
Verschraubt in Stahlbeton
Abdichtung gegen Feuchte
Rohr 160 mm
Flansch 400 mm
Stahlaufsatz geschlitzt

7 BODENAUFBAU AUSSENRAUM

Erdreich
Schotter 50 mm
Kiesschüttung 50 mm
Flies
Stahlbeton grob 150 mm
Teerschicht 20 mm
rutschhemmend
aufgelegt auf Betonstützen
im Erdreich Punktfundament

8 UMLAUF TANKRAUM

Stahlkonstruktion
pulverbeschichtet
gegen Rostbildung
befestigt in Stahlbeton
Unterkonstruktion
Vierkantrohr 40 mm
Laufebende Gitterrost
Pulverbeschichtet 30 mm
Absturzicherung Stahlrund-
rohr 30 mm
verschraubt in Unterkonstruktion
Verbindungspunkte Handläufe
geschweißt
Abdeckleiste umlaufend 100 mm
pulverbeschichtet
Gitternetz pulverbeschichtet
eingehängt in Absturzicherung

9 WANDAUFBAU EG

Stahlbeton 300 mm
Abdichtung
Wärmedämmung 12 mm
Betonfertigteile 18 mm
Beton beige eingefärbt
Abdichtung zwischen Fugen
mit Gummiprofil farblos
Fugen nachbearbeitet
Handlauf
Stahlrundrohr 30 mm
pulverbeschichtet
verschraubt in Betonfertigteile

10 AUSSEN- HÜLLE

Aussenhülle aus
WU - Betonfertigteile
4000 x 2500 mm
beige eingefärbt
Aufgesetzt auf mit Bodenplatte
Abdichtung zwischen Fugen
mit Gummiprofil farblos
Fugen nachbearbeitet

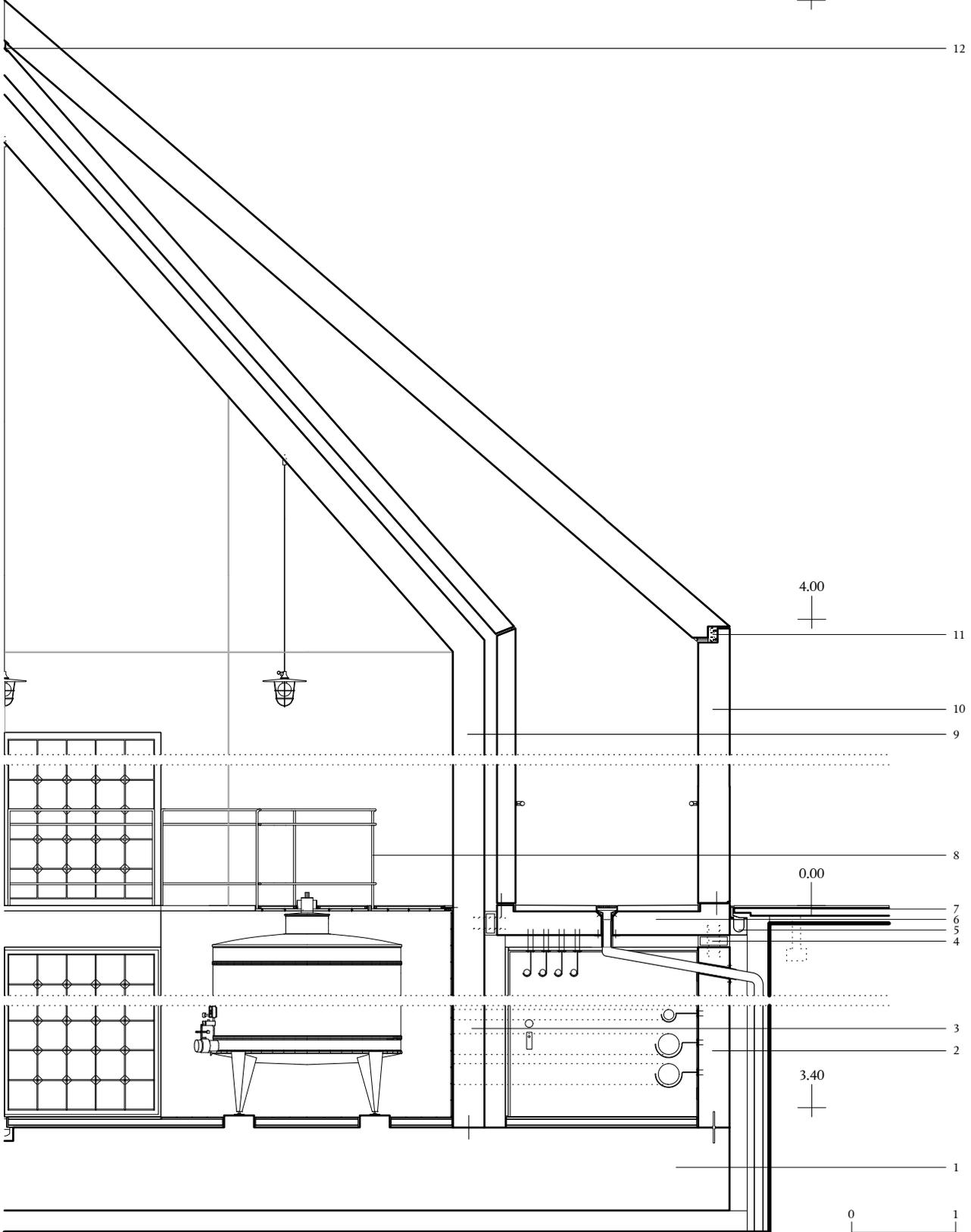
11 ANSCHLUSSPUNKT AUSSENHÜLLE

Verbindung beider Fertigteile
Phillip Power Box System
verzinkte Stahlblechboxen
mit je 2 hochfesten,
flexiblen Stahlseilen
fließfähigen Vergussmörtel
Querkräfte können
aufgenommen werden

12 ANSCHLUSSPUNKT GIEBEL

Betonfertigteile wird auf
Stahldorn aufgelegt
justierbar
Stahldorn U-Profil mit
Flansch auf Giebel verschraubt
Gegenstück auf Betonfertigteile
verschraubt

10.10



DER TURM

DER TURM

- Eine Terrasse mit einzigartigem
Blick über Wien -

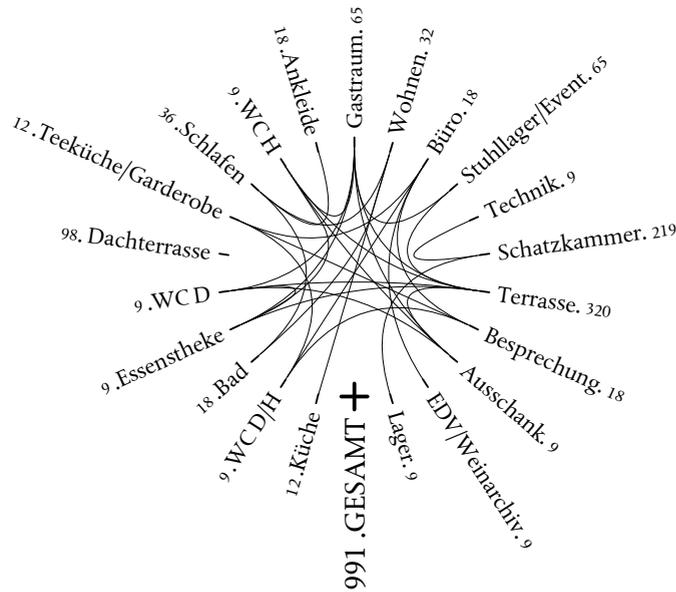


Abb. 63

Abbildung zeigt das Raumprogramm des Turms und seine funktionalen Bezüge.

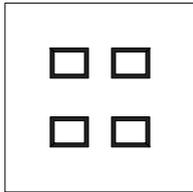
Skizze von Maximilian Straub

Abb.: 64

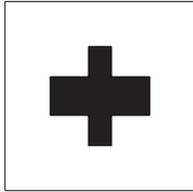
Abbildung zeigt verschiedene wichtige Aspekte des Turms im Grundriss

Skizze von Maximilian Straub

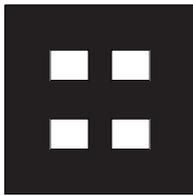
06 Der Turm befindet sich am äußeren Ende des Plateaus und ist zugleich Endpunkt der richtungweisenden Mittelachse im Gesamtensemble. Er wird dadurch beim Betreten des Grundstückes sofort wahrgenommen, wobei seine Höhe zu dieser Wirkung entscheidend beiträgt. Der Baukörper ist an allen Seiten von Weinreben umgeben. Der Aufbau des Turmes setzt sich aus zwei Untergeschoßen, dem Erdgeschoß mit einer ausladenden Terrasse, drei Obergeschoßen und einer Dachterrasse zusammen. Diese ist jedoch nicht der Öffentlichkeit zugänglich und bleibt nur bestimmten BesucherInnen vorbehalten, um eine gewisse Exklusivität in der Weinverkostung einzuräumen. In seiner Nutzung unterscheidet sich der Turm vollständig vom Produktionsgebäude. Er enthält den öffentlichen Bereich mit Gastronomie, die privaten Wohnungen und die Verwaltung des Weingutes. Zusätzlich zur Mittelachse, kann das Gebäude ebenso



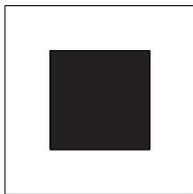
Funktion



Gastraum



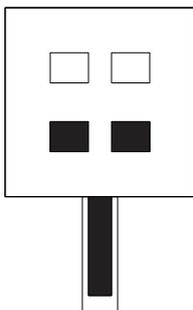
Innen Aussen



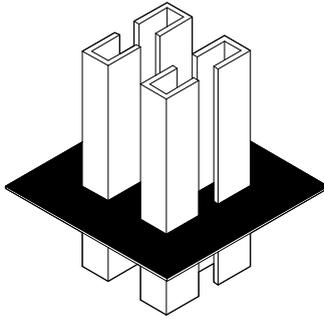
Innenraum



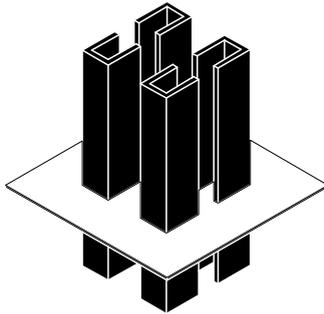
Aussenraum



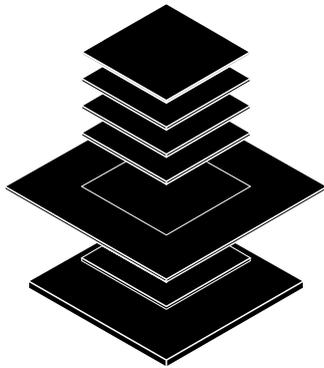
Erschliessung



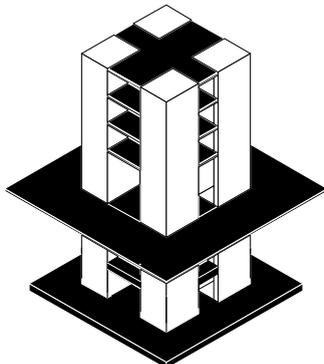
Terrasse



Funktionskerne



Ebenen



Ebenen mit Funktionskernen

über die Wege in den Weinbergen erreicht werden. Eine Rampe führt auf die Terrasse im Erdgeschoß, welche durch ihre angehobene Lage sowohl einen Blick über den Wein hinweg, als auch hinunter auf die Stadt Wien ermöglicht.

Das Erdgeschoß erstreckt sich in der Höhe über zwei Geschoße und markiert den öffentlichen Hauptzugang zu den vertikalen Erschließungs- (Aufzug, Treppen) und Funktionskernen (Ausschank und Essen). Zwischen diesen werden alle Ebenen eingehängt. Allseitig sind sie von der Terrasse umgeben, sodass Innen- und Außenbereich entstehen, die sich durch den bis an die Terrasse grenzenden Fliesenbelag voneinander unterscheiden. Zugleich wird die Landschaft gerahmt und lässt somit für die BesucherInnen eine Beziehung zum Weingut, dem Wein, der Stadt und dem Kahlenberg entstehen.

Über die Erschließung gelangt man in die Unter- und Obergeschoße. Im ersten Untergeschoß befinden sich die Sanitarräume für die Gastronomie und zusätzlicher Raum für Lagerung oder Events. Im zweiten Untergeschoß ist die Schatzkammer des Weingutes angesiedelt. Sie ist im Bereich innerhalb der Kerne eingeschossig, außerhalb dieser zweigeschossig als Umgang mit verschiedenen Raumproportionen. Ein Lichtstrahl, der an der Oberkante des Raumes, unterhalb der Terrasse, in diesen Bereich dringt, verstärkt die Atmosphäre der Schatzkammer im Erdreich.

Der Verwaltungsbereich befindet sich im Obergeschoß, im zentralen Punkt sind die Teeküche und Garderobe untergebracht. Ein Büroraum, für bis zu drei MitarbeiterInnen, und ein Besprechungsraum sind direkt angeschlossen. In den Funktionskernen befinden sich ein EDV/Weinarchiv und die Sanitäreanlagen.

Die zwei weiteren Obergeschoße beherbergen jeweils eine Wohnung mit Schlafräumen, Wohnräumen, Küche und den Sanitäreanlagen in den Funktionskernen. Auch hier bildet die Küche mit der Garderobe den zentralen Punkt der Wohnung, an welche die weiteren Bereiche angeschlossen sind.

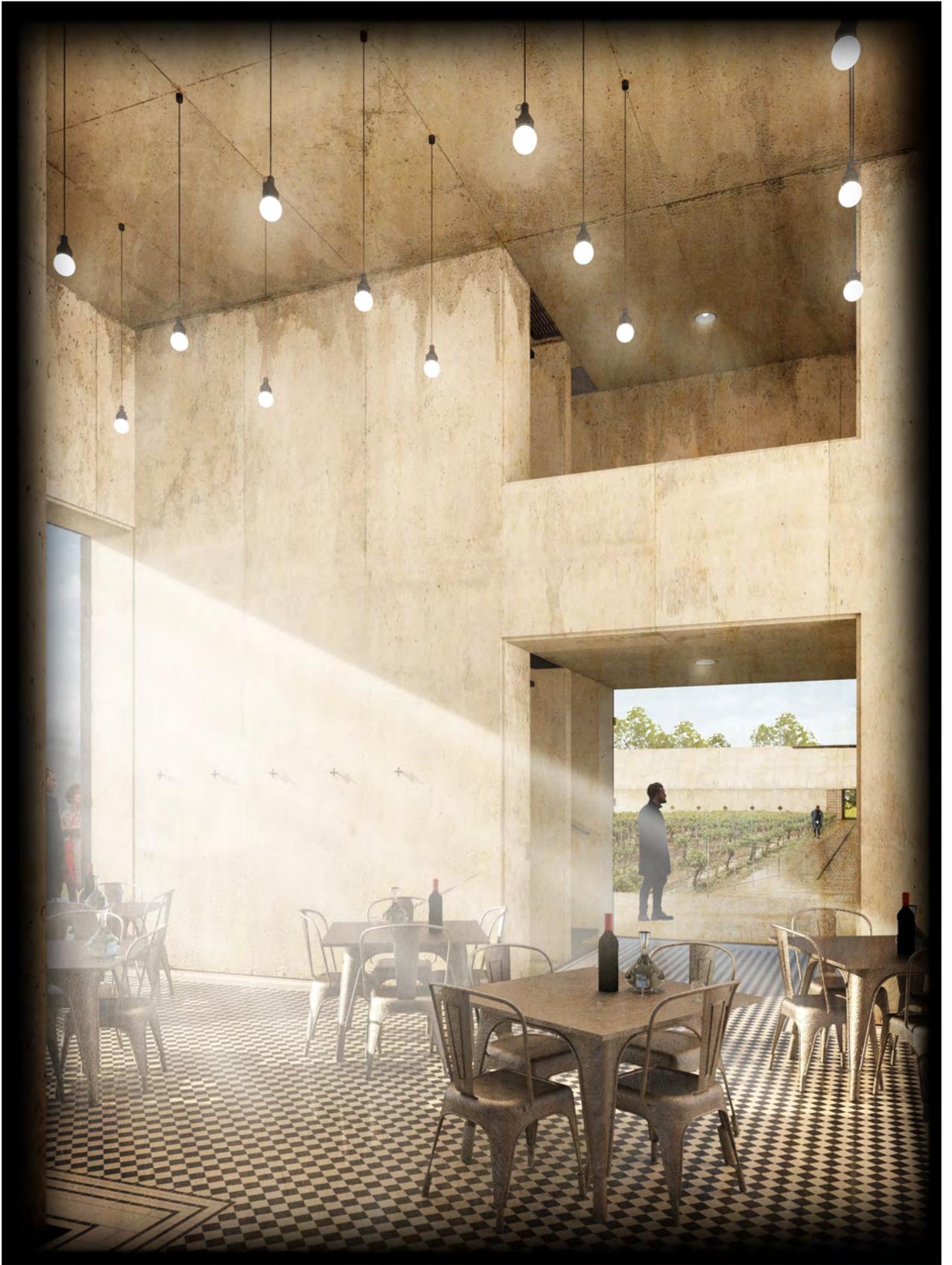
Wie das Weingut, hat auch der Turm ein massives, monolithisches Erscheinungsbild und wird von einer klaren Geometrie beherrscht. Geschlossener Beton dominiert die Fassade, öffnet sich zwischen den Kernen jedoch großzügig in alle Himmelsrichtungen und schafft dadurch markante Ausblicke. Fugen in der Fassade bilden die Höhenentwicklung der Geschoße ab.

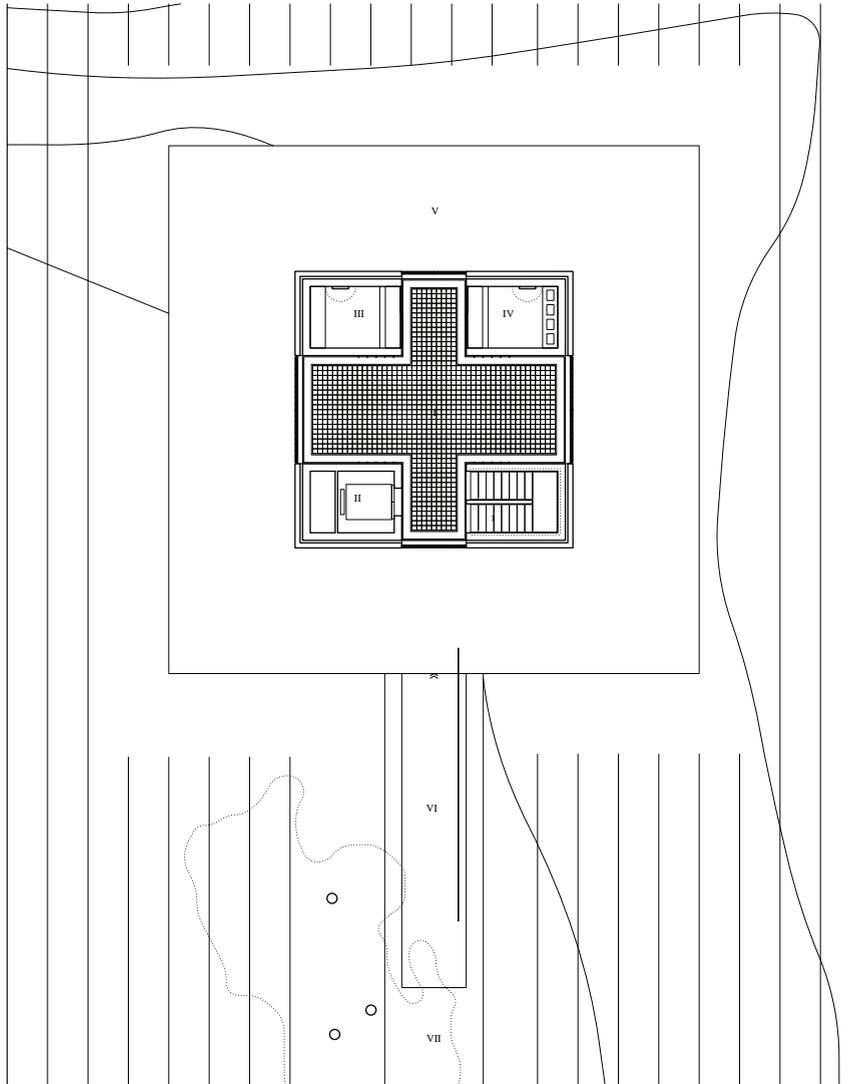
Im Sinne des Ensembles finden hier ebenfalls die gleichen Materialien wie im Weingut Verwendung – Beton, Stahl und Fliesen.

Abb.: 65

Abbildung zeigt verschiedene wichtige Aspekte des Turms, weiß markiert

Skizze von Maximilian Straub

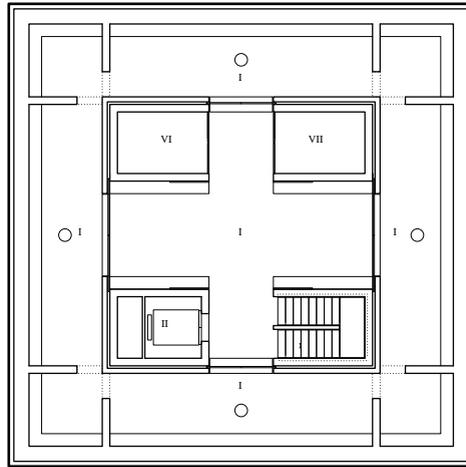




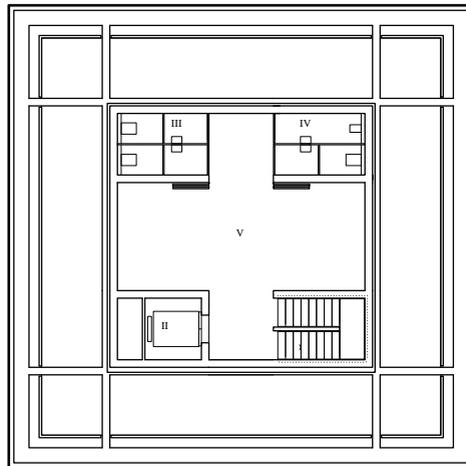
I Gastraum II Aufzug III Essenstheke IV Schank
 V Terrasse VI Rampe VII Weg

ERDGESCHOSS





UG 2

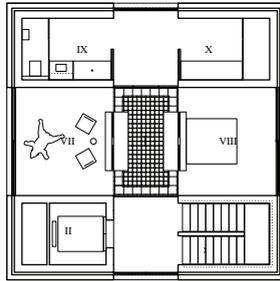


UG 1

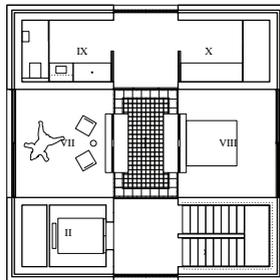
I Schatzkammer II Aufzug III WC Damen IV WC Herren
 V Stuhllager / Gastraum VI Technik VII Lager

UNTERGESCHOSSE

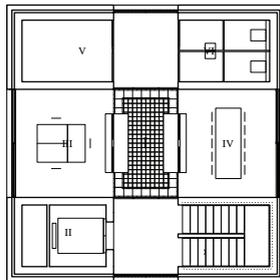




OG 3



OG 2

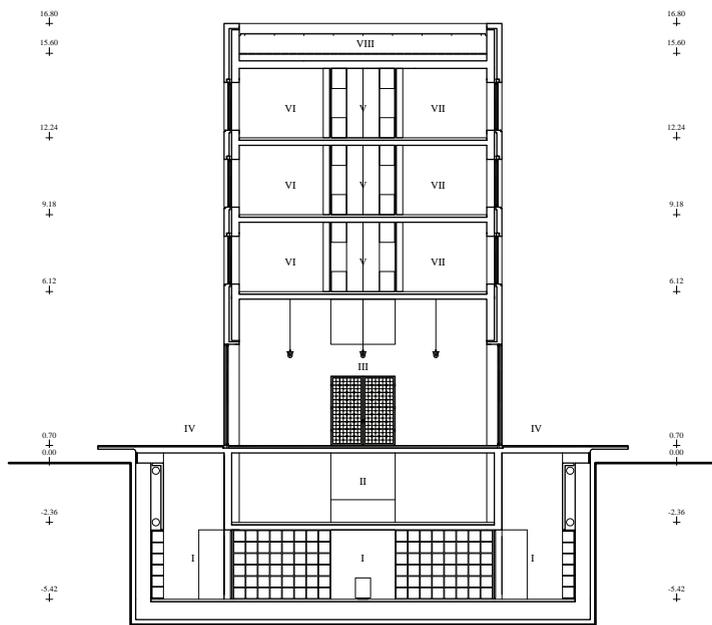
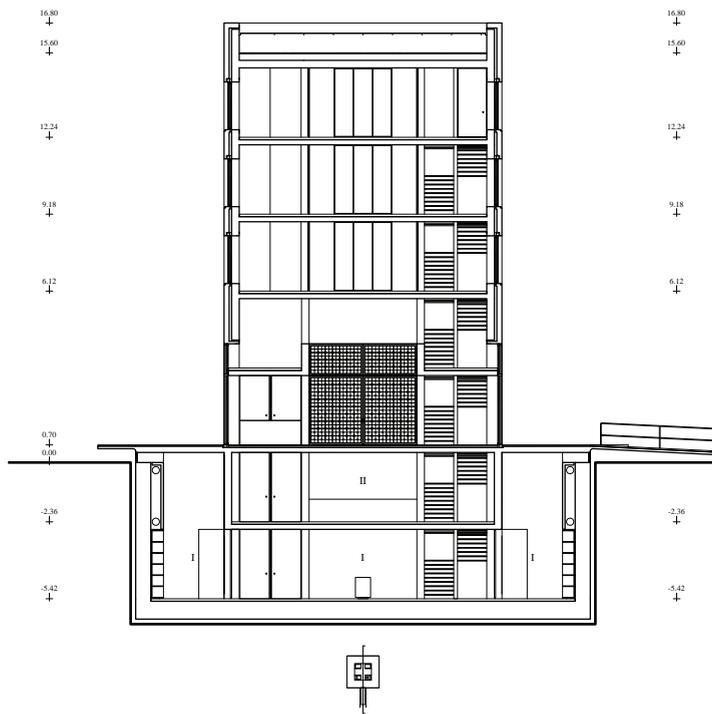


OG 1

I Küche / Garderobe II Aufzug III Büro IV Besprechung
 V Archiv / EDV / Weinregister VI WC Damen / WC Herren
 VII Wohnzimmer / Esszimmer VIII Schlafen IX Bad X Ankleide

OBERGESCHOSSE

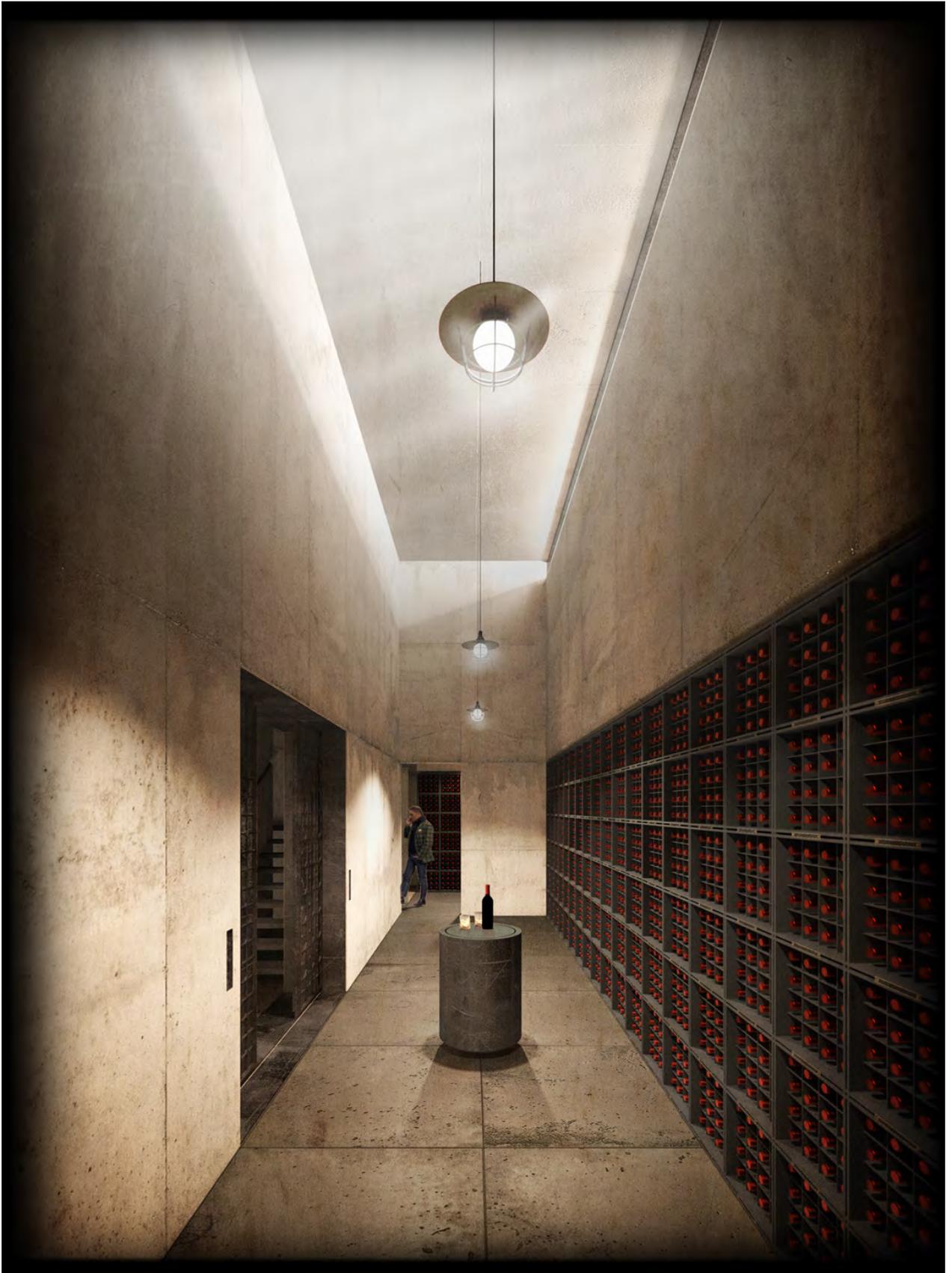




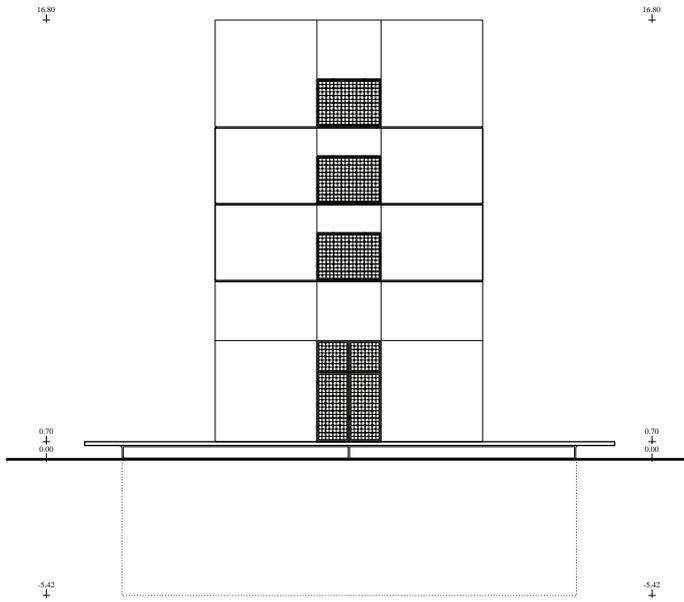
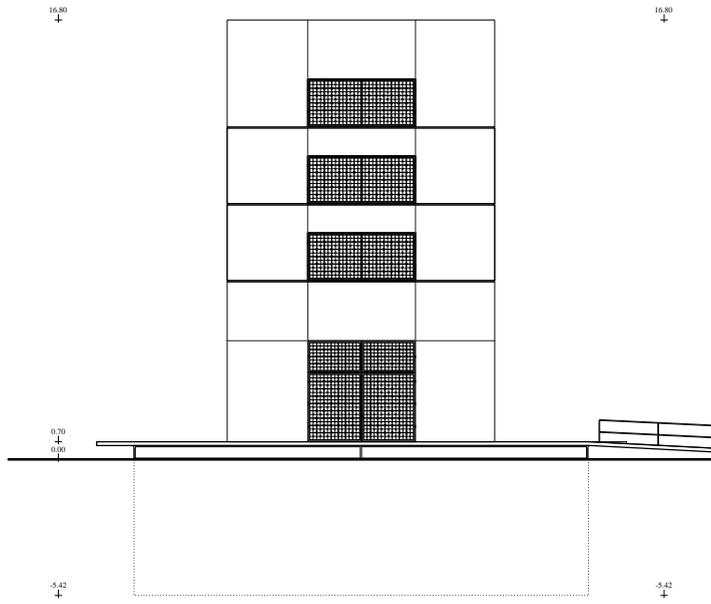
I Schatzkammer II Eventspace / Stuhllager III Gastraum IV Terrasse
 V Küche / Garderobe VI Wohnen VII Schlafen VIII Dachterrasse

OBERGESCHOSSE









Ost - West / Süd - Nord

ANSICHTEN



07 ANHANG

Literaturverzeichnis

Bücher

Marcus Vitruvius Pollio, Übers. u. erl. v. Franz Reber (2009): Zehn Bücher über Architektur: *De architectura libri decem*, 2. Auflage, Wiesbaden: Marix Verlag

Woschek, Heinz - Gert (2011), Duhme, Denis (2011), Friederichs, Katrin (2011): Wein und Architektur. 1. Auflage, München: Fachbuch aus der Redaktion DETAIL, Institut für internationale Architektur-Dokumentation GmbH & Co. KG

Steiner Dietmar (2005), Seiler Christian (2005), Gust, Kerstin (2005), Eue, Ralph (2005): WeinArchitektur. Vom Keller zum Kult, Ostfilden-Ruit: Hatje Cantz Verlag

Kreitling, Holger (2013), Geschichte römisches Reich, Sauer, aber trotzdem begehrt – Wein im alten Rom, Die Welt, 9/2013, S.45

Zechen wie Karl der Große, Frankfurter Allgemeine Zeitung, 03/2003, Nr. 52 / Seite 14

Gunther, Franz (1967), Quellen zur Geschichte des deutschen Bauernstandes im Mittelalter, Berlin, Deutscher Verl. d. Wissenschaften

Gert von Paczensky, Anna Dünnebier (1999), Kulturgeschichte des Essens und Trinkens, 1. Auflage, München, Orbis-Verlag für Publizistik

Terence Scully (1995), The Art of Cookery - in the Middle Ages, 1. Auflage, Rochester NY, Boydell & Brewer Ltd.

Balzereit, Wolf Dietrich (2013), In vino veritas - Der Wein Gipfel, Naumburger Tagblatt - Burgenland - Journal, 09/2013,

Philipp Schwander (1999), Glycerin im Wein ein Problem? - Nachweismethode für widerrechtlich hinzugefügtes Glycerin, Neue Züricher Zeitung, 01/1999, Nr. 15 Blatt 1/2

Bergner, Karl - Gustav (2011), Lempeler, Edmund (2011): Weinkompodium. Botanik / Sorten / Anbau / Bereitung / Chemische Zusammensetzung / Weiterverarbeitung / Wein in der Medizin, 4. Auflage, Stuttgart, S. Hirzel Verlag

Michael Frank (2010): 25 Jahre Glykolskandal - Süßes Gift, Süddeutsche Zeitung, 08/2010 SZ vom 19.08.2010/jado

Postmann, Klaus Peter (2003): Mein Wein aus Österreich - die soziale und wirtschaftliche Entwicklung der Weinkultur in Österreich im 20. Jahrhundert, Linz, Trauner Verlag

Kreucher Gerald (2003): Der Kaiser Marcus Aurelius Probus und seine Zeit, 1. Auflage, Wiesbaden, Franz Steiner Verlag

Weber Andreas Otto (1999): Studien zum Weinbau der altbayerischen Klöster im Mittelalter. Altbayern - österreichischer Donauraum - Südtirol, 1. Auflage, Wiesbaden, Franz Steiner Verlag

Schlumberger, Robert Alwin (1937): Weinhandel und Weinbau im Kaiserstaate Österreich, 1804-1918, Wien - Leipzig, Agrarverlag

Rudolf Lantschbauer, Sepp L. Barwirsch, Gerhard Redl (1989): Weinland Österreich, Vinothek-Verlag

Traxler, Dipl. Ing. Hans, (1963), unter Patronanz des Bundesverbandes der Weinbautreibenden Österreichs: Das Österreichische Weinbuch, Wien, Verlag Austria Press

Weinbau: Die Lenz-Moser-Saga (2006): Die Presse, 11/2006 vom 18.11.2006, Wien

Andrea Zur Nieden (2008): Der Alltag der Mönche: Studien zum Klosterplan von St. Gallen, Hamburg: Diplomica Verlag

Christoph Ulmer (2009): Die Villa im Friaul - Geschichte ihrer Funktionen und Formen, deutschsprachige Ausgabe (2009), Weimar, Köln, Böhlau Verlag Ges. m.b.H Co&KG Wien

Hedwig Stoeger (1923): Grinzing und seine Weingärten - Ein Beitrag zur Geschichte Wiens, im Selbstverlage der Verfassung, (1923), Wien, Christoph Reißers & Söhne

Uni. - Prof. Dr. Felix Czeike (1982): Wiener Bezirksführer, Heft 28 der Ausgabe für den Verein der Stadt Wien,(1982), Jugend und Volks - Verlagsgesellschaft m.b.H., Wien - München

Internetquellen

<http://www.christianseiler.com/randstandigkeiten.html> / zuletzt aufgerufen am 10.09.2014

http://de.wikipedia.org/wiki/In_vino_veritas / zuletzt aufgerufen am 10.09.2014

<http://www.aboutyarmouth.com/geschichte-des-weins.html> / zuletzt aufgerufen am 10.09.2014

http://de.wikipedia.org/wiki/Weinbau_in_Griechenland / zuletzt aufgerufen am 10.09.2014

<http://www.gottwein.de/Grie/hes/ergde.php> / zuletzt aufgerufen am 10.09.2014

<http://www.weltdergoetter.de/griechische-goetter/dionysos.html> / zuletzt aufgerufen am 10.09.2014

<http://www.wissen.de/lexikon/korinth-stadt> / zuletzt aufgerufen am 10.09.2014

<http://www.geschichte-des-weins.de/hochkulturen/roemer.htm> / zuletzt aufgerufen am 11.09.2014

http://gedichte.xbib.de/gedicht_Horaz%2C32,32.htm / zuletzt aufgerufen am 11.09.2014

<http://www.akg-images.de/archive/Der-Herbst:-Weinlese-und-Blick-auf-Sorrent,-den-Golf-und-di-UUMDHUR83CQ4.html> / zuletzt aufgerufen am 11.09.2014

http://www.planet-wissen.de/politik_geschichte/mittelalter/karl_der_grosse/das_capitulare_de_villis.jsp / zuletzt aufgerufen am 11.09.2014

<http://www.naumburger-tageblatt.de/burgenland-journal/in-vino-veritas-der-wein-gipfel,20691012,24210394.html> / zuletzt aufgerufen am 11.09.2014

<http://www.oesterreichwein.at/unser-wein/kostbare-kultur-besonderer-genuss/geschichte> / zuletzt aufgerufen am 11.09.2014

http://de.wikipedia.org/wiki/Jules_Émile_Planchon / zuletzt aufgerufen am 11.09.2014

http://www.proplanta.de/Wein/Reblaus-Schaedlinge-Wein_Pflanze1160039486.html / zuletzt aufgerufen am 11.09.2014

<http://www.deutsche-winzergenossenschaften.de> / zuletzt aufgerufen am 11.09.2014

http://www.rotweissrot.de/oesterreichische_weingeschichte / zuletzt aufgerufen am 11.09.2014

http://de.wikipedia.org/wiki/Joseph_II.#Innen-_und_Wirtschaftspolitik / zuletzt aufgerufen 13.09.2014

<http://www.geschichte-oesterreich.com/1918-1938/> / zuletzt aufgerufen 13.09.2014

<http://www.oesterreichwein.at/unser-wein/kostbare-kultur-besonderer-genuss/geschichte/> / zuletzt aufgerufen 13.09.2014

<http://www.dacweine.at/dac-weine.html> / zuletzt aufgerufen 13.09.2014

<http://www.timatkin.com/reviews?&q=austria> / zuletzt aufgerufen 13.09.2014

<http://archive.archaeology.org/9609/newsbriefs/wine.html> / zuletzt aufgerufen 13.09.2014

<http://derstandard.at/2927194/Weinviertel-Gruener-Veltliner-und-Kellergassen> / zuletzt aufgerufen 13.09.2014

http://de.wikipedia.org/wiki/Kloster_Eberbach / zuletzt aufgerufen 13.09.2014

<http://www.romantikhof.de/kuhkapellen2.htm> / zuletzt aufgerufen 13.09.2014

<http://www.stift-klosterneuburg.at/wein/weingut/weinkeller/> / zuletzt aufgerufen 13.09.2014

[http://de.wikipedia.org/wiki/Schloss_Johannisberg_\(Rheingau\)](http://de.wikipedia.org/wiki/Schloss_Johannisberg_(Rheingau)) / zuletzt aufgerufen 13.09.2014

<http://www.nextroom.at/article.php?id=248> / zuletzt aufgerufen 13.09.2014

http://www.alliancefornature.at/unten_init_grinzing.html / zuletzt aufgerufen 13.09.2014

http://books.google.at/books?id=3sYdAQAAMAAJ&pg=PA291&lpg=PA291&dq=bundesverband+der+weinbaubetriebe+oesterreich+das+oesterreichische+Weinbuch&source=bl&ots=ifSyXutd0M&sig=upeQZds_TeiQgtIkJWU11Kf3m2c&hl=de&sa=X&ei=s6MJVMzOM8btO4zhgKgC&ved=0CB8Q6AEwAA#v=onepage&q=bundesverband%20der%20weinbaubetriebe%20oesterreich%20das%20oesterreichische%20Weinbuch&f=false S.257 / zuletzt aufgerufen 15.10.2014

<http://www.zur-wurst.at/component/glossary/?letter=All&glossid=66> / zuletzt aufgerufen 13.09.2014

<http://www.oesterreichwein.at/unser-wein/dac-districtus-austriae-controllatus/dac-gebiete/wiener-gemischter-satz-dac/> / zuletzt aufgerufen 13.09.2014

<http://gutenberg.spiegel.de/buch/ferdinand-von-saar-gedichte-3565/4> / zuletzt aufgerufen 13.09.2014

<http://de.wikipedia.org/wiki/Heuriger> / zuletzt aufgerufen 13.09.2014

<http://www.sgraffitohaus-weingartner.at/englisch/html/kulinarik.html> / zuletzt aufgerufen 13.09.2014

<https://www.wien.gv.at/wiki/index.php/Heuriger> / zuletzt aufgerufen 10.10.2014

<http://www.tram.at/index.php/strassenbahngeschichte/stadtverkehrsgeschichte-wien> / zuletzt aufgerufen 10.10.2014

<https://www.wien.gv.at/wiki/index.php/Heuriger> / zuletzt aufgerufen 10.10.2014

<http://www.progress-online.at/content/wien-brennt> / zuletzt aufgerufen 10.10.2014

<http://www.austria.info/at/leidenschaft-fuer-tradition/wiener-lieder-und-schrammelmusik-1588948.html> / zuletzt aufgerufen 10.10.2014

http://de.wikipedia.org/wiki/Hans_Moser / zuletzt aufgerufen 10.10.2014

<https://www.wien.gv.at/wiki/index.php/Heuriger> / zuletzt aufgerufen 11.10.2014

http://www.ostarrichi.org/texts-5-die_reblaus_hans_moser.html / zuletzt aufgerufen 11.10.2014

<http://de.wikipedia.org/wiki/Grinzing> / zuletzt aufgerufen 11.10.2014

http://de.wikipedia.org/wiki/Schlacht_auf_dem_Lechfeld / zuletzt aufgerufen 11.10.2014

<http://austria-forum.org/af/AEIOU/Grinzing> / zuletzt aufgerufen 11.10.2014

http://de.wikipedia.org/wiki/Ottokar_II._Přemysl / zuletzt aufgerufen 11.10.2014

<https://www.wien.gv.at/wiki/index.php/Trummelhof> / zuletzt aufgerufen 11.10.2014

http://de.wikipedia.org/wiki/Matthias_Corvinus / zuletzt aufgerufen 11.10.2014

http://de.wikipedia.org/wiki/Erste_Wiener_Türkenbelagerung / zuletzt aufgerufen 11.10.2014

<https://www.wien.gv.at/kultur/archiv/geschichte/ueberblick/festung.html> / zuletzt aufgerufen 11.10.2014

[http://de.wikipedia.org/wiki/Karl_IV._\(HRR\)](http://de.wikipedia.org/wiki/Karl_IV._(HRR)) / zuletzt aufgerufen 11.10.2014

<http://de.wikipedia.org/wiki/Koalitionskriege> / zuletzt aufgerufen 11.10.2014

http://homepage.univie.ac.at/susanne.schedtler/images/Material/Mises_Kreis_Lied.pdf / zuletzt aufgerufen 11.10.2014

<https://www.wien.gv.at/wiki/index.php/Kaasgrabenkirche> / zuletzt aufgerufen 11.10.2014

http://de.wikipedia.org/wiki/Wiener_Höhenstraße / zuletzt aufgerufen 11.10.2014

<http://www.parlament.gv.at/PERK/HIS/REP2/1955/> / zuletzt aufgerufen 11.10.2014

http://europa.eu/legislation_summaries/agriculture/agricultural_products_markets/ag0001_de.htm / zuletzt aufgerufen 11.10.2014

<http://bottlesinabox.com/weinblog/2012/06/wein-im-alten-agypten/> / zuletzt aufgerufen 11.10.2014

<http://de.wikipedia.org/wiki/Weinherstellung> / zuletzt aufgerufen 11.10.2014

<http://www.rotweissrot.de/weinglossar/stichwort/klassik> / zuletzt aufgerufen 11.10.2014

<http://www.rotweissrot.de/weinglossar/stichwort/barrique-ausbau> / zuletzt aufgerufen 11.10.2014

<https://www.wien.gv.at/stadtentwicklung/flaechenwidmung/planzeigen/zeichen-flaewid.html> / zuletzt aufgerufen 22.10.2014

Fußnoten

- [0] Vgl. http://de.wikipedia.org/wiki/In_vino_veritas
- [1] Vgl. <http://www.christianseiler.com/randstandigkeiten.html>
- [2] Vgl. <http://www.aboutyarmouth.com/geschichte-des-weins.html>
- [3] Vgl. http://de.wikipedia.org/wiki/Weinbau_in_Griechenland
- [4] Vgl. Auszug aus dem Lehrgedicht Werke und Tage, Vers 585 bis 601 und Vers 609 bis 614, Übersetzung nach H.Gebhardt bearbeitet von E.Gottwein, <http://www.gottwein.de/Grie/hes/ergde.php>
- [5] Vgl. <http://www.weltdergoetter.de/griechische-goetter/dionysos.html>
- [6] Vgl. http://de.wikipedia.org/wiki/Antikes_Griechenland
- [7] Vgl. <http://www.wissen.de/lexikon/korinth-stadt>
- [8] Vgl. <http://www.geschichte-des-weins.de/hochkulturen/roemer.htm>
- [9] Vgl. http://gedichte.xbib.de/gedicht_Horaz%2C32,32.htm
- [10] Vgl. Horaz: Dichter und Werk, Hor.c.3,21: An seinen Weinkrug. Auflage: 1 C.H.Beck; (21. Januar 2009)
- [11] Vgl. Holger Kreitling (2013), Geschichte römisches Reich, Sauer, aber trotzdem begehrt – Wein im alten Rom, Die Welt, 9/2013, S.45
- [12] Vgl. <http://www.akg-images.de/archive/Der-Herbst:-Weinlese-und-Blick-auf-Sorrent,-den-Golf-und-di-2UMDHUR83CQ4.html>
- [13] Vgl. http://www.planet-wissen.de/politik_geschichte/mittelalter/karl_der_grosse/das_capitulare_de_villis.jsp
- [14] Vgl. Gunther Franz (1967), Quellen zur Geschichte des deutschen Bauernstandes im Mittelalter, Berlin, S. 53
- [15] Vgl. Gert von Paczensky und Anna Dünnebie: Kulturgeschichte des Essens und Trinkens. btb 1997, S. 225–226
- [16] Vgl. Terence Scully: The Art of Cookery in the Middle Ages. 1995, S. 138–146.
- [17] Vgl. http://tu-freiberg.de/fakult2/bio/ag_mikrobio/Weinbaugeschichte.pdf
- [18] Vgl. European Union (Hg.): Alcohol in the European Union. Consumption, harm and policy approaches. Copenhagen, 2012
- [19] Vgl. Bergner, Karl - Gustav (2011), Lemperle, Edmund (2011): Weinkompodium. Botanik / Sorten / Anbau / Bereitung / Chemische Zusammensetzung / Weiterverarbeitung / Wein in der Medizin, 4. Auflage, Stuttgart, S. Hirzel Verlag, S. 29
- [20] Vgl. <http://www.naumburger-tageblatt.de/burgenland-journal/in-vino-veritas-der-wein-gipfel,20691012,24210394.html>
- [21] Vgl. <http://www.oesterreichwein.at/unser-wein/kostbare-kultur-besonderer-genuss/geschichte/>
- [22] Vgl. http://de.wikipedia.org/wiki/Jules_Émile_Planchon
- [23] Vgl. http://www.proplanta.de/Wein/Reblaus-Schaedlinge-Wein_Pflanze1160039486.html
- [24] Vgl. <http://www.deutsche-winzergenossenschaften.de>
- [25] Vgl. Philipp Schwander (1999), Glycerin im Wein ein Problem? - Nachweismethode für widerrechtlich hinzugefügtes Glycerin, Neue Züricher Zeitung, 01/1999, Nr. 15 Blatt 1/2
- [26] Vgl. http://de.wikipedia.org/wiki/Zweiter_Weltkrieg
- [27] Vgl. <http://www.aboutyarmouth.com/geschichte-des-weins.html>
- [28] Vgl. http://www.rotweissrot.de/oesterreichische_weingeschichte
- [29] Vgl. Bergner, Karl - Gustav (2011), Lemperle, Edmund (2011): Weinkompodium. Botanik / Sorten / Anbau / Bereitung / Chemische Zusammensetzung / Weiterverarbeitung / Wein in der Medizin, 4.Auflage, Stuttgart, S. Hirzel Verlag, S. 101
- [30] Vgl. Michael Frank (2010): 25 Jahre Glykolskandal - Süßes Gift, Süddeutsche Zeitung, 08/2010 SZ vom 19.08.2010/jado
- [31] Vgl. Bergner, Karl - Gustav (2011), Lemperle, Edmund (2011): Weinkompodium. Botanik / Sorten / Anbau / Bereitung / Chemische Zusammensetzung / Weiterverarbeitung / Wein in der Medizin, 4.Auflage, Stuttgart, S. Hirzel Verlag, S. 114-115
- [32] Vgl. [http://www.mkk.szie.hu/dep/gent/pdf/Guner%20et%20al%202008%20\(inpress\).pdf](http://www.mkk.szie.hu/dep/gent/pdf/Guner%20et%20al%202008%20(inpress).pdf)
- [33] Vgl. Kreucher Gerald (2003): Der Kaiser Marcus Aurelius Probus und seine Zeit, 1. Auflage, Wiesbaden, Franz Steiner Verlag, S. 213
- [34] Vgl. Weber Andreas Otto (1999): Studien zum Weinbau der altbayerischen Klöster im Mittelalter. Alt bayern - österreichischer Donauraum - Südtirol, 1. Auflage, Wiesbaden, Franz Steiner Verlag, S. 36.
- [35] Vgl. Postmann, Klaus Peter (2003): Mein Wein aus Österreich - die soziale und wirtschaftliche Entwicklung der Weinkultur in Österreich im 20. Jahrhundert, Linz, Trauner Verlag, S. 30
- [36] Vgl. Schlumberger, Robert Alwin (1937): Weinhandel und Weinbau im Kaiserstaate Österreich, 1804-1918, Wien - Leipzig, Agrarverlag, S.1
- [37] Vgl. Rudolf Lantschbauer, Sepp L. Barwirsch, Gerhard Redl (1989): Weinland Österreich, Vintothek-Verlag, S. 16

- [38] Vgl. Traxler, Dipl. Ing. Hans, (1963), unter Patronanz des Bundesverbandes der Weinbautreibenden Österreichs: Das Österreichische Weinbuch, Wien, Verlag Austria Press, S.64
- [39] Vgl. Traxler, Dipl. Ing. Hans, (1963), unter Patronanz des Bundesverbandes der Weinbautreibenden Österreichs: Das Österreichische Weinbuch, Wien, Verlag Austria Press, S.65
- [40] Vgl. http://de.wikipedia.org/wiki/Joseph_II.#Innen-_und_Wirtschaftspolitik
- [41] Vgl. <http://www.geschichte-oesterreich.com/1918-1938/>
- [42] Vgl. Weinbau: Die Lenz-Moser-Saga (2006): Die Presse, 11/2006 vom 18.11.2006, Wien
http://diepresse.com/home/wirtschaft/economist/77076/Weinbau_Die-LenzMoserSaga
- [43] Vgl. <http://www.oesterreichwein.at/unser-wein/kostbare-kultur-besonderer-genuss/geschichte/>
- [44] Vgl. <http://www.sueddeutsche.de/leben/jahre-glykolskandal-suesses-gift-1.989808>
- [45] Vgl. <http://www.oesterreichwein.at/unser-wein/kostbare-kultur-besonderer-genuss/die-neue-generation/>
- [46] Vgl. <http://www.oesterreichwein.at/unser-wein/kostbare-kultur-besonderer-genuss/geschichte/>
- [47] Vgl. Postmann, Klaus Peter (2003): Mein Wein aus Österreich - die soziale und wirtschaftliche Entwicklung der Weinkultur in Österreich im 20. Jahrhundert, Linz, Trauner Verlag, S. 91-92
- [48] Vgl. <http://www.dacweine.at/dac-weine.html>
- [49] Vgl. <http://www.timatkin.com/reviews?&q=austria>
- [50] Vgl. <http://www.arwela.info/zitate.htm>
- [51] Vgl. <http://archive.archaeology.org/9609/newsbriefs/wine.html>
- [52] Vgl. Woschek, Heinz - Gert (2011), Duhme, Denis (2011), Friederichs, Katrin (2011): Wein und Architektur. 1. Auflage, München: Fachbuch aus der Redaktion DETAIL, Institut für internationale Architektur-Dokumentation GmbH & Co. KG. S. 10
- [53] Vgl. Marcus Vitruvius Pollio, Übers. u. erl. v. Franz Reber (2009): Zehn Bücher über Architektur: Dr architectura libri decem, 2. Auflage, Wiesbaden: Marix Verlag, S.25 - 26
- [54] Vgl. Woschek, Heinz - Gert (2011), Duhme, Denis (2011), Friederichs, Katrin (2011): Wein und Architektur. 1. Auflage, München: Fachbuch aus der Redaktion DETAIL, Institut für internationale Architektur-Dokumentation GmbH & Co. KG. S. 11
- [55] Vgl. <http://derstandard.at/2927194/Weinviertel-Gruener-Veltliner-und-Kellergassen>
- [56] Vgl. Andrea Zur Nieden (2008): Der Alltag der Mönche: Studien zum Klosterplan von St. Gallen, Hamburg: Diplomica Verlag, S.17 - 26
- [57] Vgl. http://de.wikipedia.org/wiki/Kloster_Eberbach
- [58] Vgl. Woschek, Heinz - Gert (2011), Duhme, Denis (2011), Friederichs, Katrin (2011): Wein und Architektur. 1. Auflage, München: Fachbuch aus der Redaktion DETAIL, Institut für internationale Architektur-Dokumentation GmbH & Co. KG. S. 12
- [59] Vgl. <http://www.stift-klosterneuburg.at/wein/weingut/weinkeller/>
- [60] Vgl. [http://de.wikipedia.org/wiki/Schloss_Johannisberg_\(Rheingau\)](http://de.wikipedia.org/wiki/Schloss_Johannisberg_(Rheingau))
- [61] Vgl. Woschek, Heinz - Gert (2011), Duhme, Denis (2011), Friederichs, Katrin (2011): Wein und Architektur. 1. Auflage, München: Fachbuch aus der Redaktion DETAIL, Institut für internationale Architektur-Dokumentation GmbH & Co. KG. S. 12
- [62] Vgl. Christoph Ulmer (2009): Die Villa im Friaul - Geschichte ihrer Funktionen und Formen, deutschsprachige Ausgabe (2009), Weimar, Köln, Böhlau Verlag Ges. m.b.H Co&KG Wien, S.68 - 88
- [63] Vgl. Woschek, Heinz - Gert (2011), Duhme, Denis (2011), Friederichs, Katrin (2011): Wein und Architektur. 1. Auflage, München: Fachbuch aus der Redaktion DETAIL, Institut für internationale Architektur-Dokumentation GmbH & Co. KG. S. 15
- [64] Vgl. <http://www.romantikhof.de/kuhkapellen2.htm>
- [65] Vgl. http://de.wikipedia.org/wiki/Industrielle_Revolution_in_Deutschland
- [66] Vgl. Woschek, Heinz - Gert (2011), Duhme, Denis (2011), Friederichs, Katrin (2011): Wein und Architektur. 1. Auflage, München: Fachbuch aus der Redaktion DETAIL, Institut für internationale Architektur-Dokumentation GmbH & Co. KG. S. 17
- [67] Vgl. <http://www.nextroom.at/article.php?id=248>
- [68] Vgl. <http://www.nextroom.at/article.php?id=248>
- [69] Vgl. Woschek, Heinz - Gert (2011), Duhme, Denis (2011), Friederichs, Katrin (2011): Wein und Architektur. 1. Auflage, München: Fachbuch aus der Redaktion DETAIL, Institut für internationale Architektur-Dokumentation GmbH & Co. KG. S. 19
- [70] Vgl. http://www.uni-salzburg.at/fileadmin/oracle_file_imports/2013182.PDF
- [71] Vgl. https://www.planet-wissen.de/politik_geschichte/mittelalter/karl_der_grosse/das_capitulare_de_villis.jsp
- [72] Vgl. http://www.alliancefornature.at/unten_init_grinzing.html
- [73] Vgl. <http://www.oesterreichwein.at/unser-wein/kostbare-kultur-besonderer-genuss/geschichte/>
- [74] Vgl. <http://books.google.at/books?id=3sYdAQAAMAAJ&pg=PA291&lpg=PA291&dq=bundesverband+der+weinbaubetriebe+österreich+das+österreichische+Weinbuch&source=bl&ots=ifSyX>

- utd0M&sig=upeQZds_TeiQgtIkJWU11Kf3m2c&hl=de&sa=X&ei=s6MJVMzOM8btO4zhgKgC&ved=0CB8Q6AEwAA#v=onepage&q=bundesverband%20der%20weinbaubetriebe%20österreich%20das%20österreichische%20Weinbuch&f=false S.257
- [75] Vgl. <http://www.zur-wurst.at/component/glossary/?letter=All&glossid=66>
- [76] Vgl. http://books.google.at/books?id=3sYdAQAAAJ&pg=PA291&lpg=PA291&dq=bundesverband+der+weinbaubetriebe+österreich+das+österreichische+Weinbuch&source=bl&ots=ifSyXutd0M&sig=upeQZds_TeiQgtIkJWU11Kf3m2c&hl=de&sa=X&ei=s6MJVMzOM8btO4zhgKgC&ved=0CB8Q6AEwAA#v=onepage&q=bundesverband%20der%20weinbaubetriebe%20österreich%20das%20österreichische%20Weinbuch&f=false S.257
- [77] Vgl. <http://gutenberg.spiegel.de/buch/ferdinand-von-saar-gedichte-3565/4>
- [78] Vgl. <http://www.oesterreichwein.at/unser-wein/dac-districtus-austriae-controllatus/dac-gebiete/wiener-gemischter-satz-dac/>
- [79] Vgl. http://www.wienerwein.at/index.php?id=zahlen_fakten
- [80] Vgl. <http://www.wienerwein.at/index.php?id=weinbauorte>
- [81] Vgl. http://books.google.at/books?id=3sYdAQAAAJ&pg=PA291&lpg=PA291&dq=bundesverband+der+weinbaubetriebe+österreich+das+österreichische+Weinbuch&source=bl&ots=ifSyXutd0M&sig=upeQZds_TeiQgtIkJWU11Kf3m2c&hl=de&sa=X&ei=s6MJVMzOM8btO4zhgKgC&ved=0CB8Q6AEwAA#v=onepage&q=bundesverband%20der%20weinbaubetriebe%20österreich%20das%20österreichische%20Weinbuch&f=false S.267
- [82] Vgl. <http://de.wikipedia.org/wiki/Heuriger>
- [83] Vgl. <http://www.sgraffitohaus-weingartner.at/englisch/html/kulinarik.html>
- [84] Vgl. <https://www.wien.gv.at/wiki/index.php/Heuriger>
- [85] Vgl. <http://www.tram.at/index.php/strassenbahngeschichte/stadtverkehrsgeschichte-wien>
- [86] Vgl. <https://www.wien.gv.at/wiki/index.php/Heuriger>
- [87] Vgl. http://books.google.at/books?id=3sYdAQAAAJ&pg=PA291&lpg=PA291&dq=bundesverband+der+weinbaubetriebe+österreich+das+österreichische+Weinbuch&source=bl&ots=ifSyXutd0M&sig=upeQZds_TeiQgtIkJWU11Kf3m2c&hl=de&sa=X&ei=s6MJVMzOM8btO4zhgKgC&ved=0CB8Q6AEwAA#v=onepage&q=bundesverband%20der%20weinbaubetriebe%20österreich%20das%20österreichische%20Weinbuch&f=false S.268
- [88] Vgl. <http://www.progress-online.at/content/wien-brennt>
- [89] Vgl. http://books.google.at/books?id=3sYdAQAAAJ&pg=PA291&lpg=PA291&dq=bundesverband+der+weinbaubetriebe+österreich+das+österreichische+Weinbuch&source=bl&ots=ifSyXutd0M&sig=upeQZds_TeiQgtIkJWU11Kf3m2c&hl=de&sa=X&ei=s6MJVMzOM8btO4zhgKgC&ved=0CB8Q6AEwAA#v=onepage&q=bundesverband%20der%20weinbaubetriebe%20österreich%20das%20österreichische%20Weinbuch&f=false S.268
- [90] Vgl. <http://www.austria.info/at/leidenschaft-fuer-tradition/wiener-lieder-und-schrammelmusik-1588948.html>
- [91] Vgl. http://de.wikipedia.org/wiki/Hans_Moser
- [92] Vgl. <https://www.wien.gv.at/wiki/index.php/Heuriger>
- [93] Vgl. http://www.ostarrichi.org/texts-5-die_reblaus_hans_moser.html
- [94] Vgl. <http://de.wikipedia.org/wiki/Grinzing>
- [95] Vgl. http://de.wikipedia.org/wiki/Schlacht_auf_dem_Lechfeld
- [96] Vgl. <http://austria-forum.org/af/AEIOU/Grinzing>
- [97] Vgl. Uni. - Prof. Dr. Felix Czeike (1982): Wiener Bezirksführer, Heft 28 der Ausgabe für den Verein der Stadt Wien,(1982), Jugend und Volks - Verlagsgesellschaft m.b.H., Wien - München S.7
- [98] Vgl. <http://de.wikipedia.org/wiki/Grinzing>
- [99] Vgl. Uni. - Prof. Dr. Felix Czeike (1982): Wiener Bezirksführer, Heft 28 der Ausgabe für den Verein der Stadt Wien,(1982), Jugend und Volks - Verlagsgesellschaft m.b.H., Wien - München S.5
- [100] Vgl. http://de.wikipedia.org/wiki/Ottokar_II._Přemysl
- [101] Vgl. Uni. - Prof. Dr. Felix Czeike (1982): Wiener Bezirksführer, Heft 28 der Ausgabe für den Verein der Stadt Wien,(1982), Jugend und Volks - Verlagsgesellschaft m.b.H., Wien - München S.6
- [102] Vgl. <https://www.wien.gv.at/wiki/index.php/Trummelhof>
- [103] Vgl. Uni. - Prof. Dr. Felix Czeike (1982): Wiener Bezirksführer, Heft 28 der Ausgabe für den Verein der Stadt Wien,(1982), Jugend und Volks - Verlagsgesellschaft m.b.H., Wien - München S.8
- [104] Vgl. http://de.wikipedia.org/wiki/Matthias_Corvinus
- [105] Vgl. http://de.wikipedia.org/wiki/Erste_Wiener_Türkenbelagerung
- [106] Vgl. Uni. - Prof. Dr. Felix Czeike (1982): Wiener Bezirksführer, Heft 28 der Ausgabe für den Verein der Stadt Wien,(1982), Jugend und Volks - Verlagsgesellschaft m.b.H., Wien - München S.9
- [107] Vgl. <https://www.wien.gv.at/kultur/archiv/geschichte/ueberblick/festung.html>
- [108] Vgl. [http://de.wikipedia.org/wiki/Karl_IV._\(HRR\)](http://de.wikipedia.org/wiki/Karl_IV._(HRR))
- [109] Vgl. Uni. - Prof. Dr. Felix Czeike (1982): Wiener Bezirksführer, Heft 28 der Ausgabe für den Verein der Stadt Wien,(1982), Jugend und Volks - Verlagsgesellschaft m.b.H., Wien - München S.10
- [110] Vgl. Uni. - Prof. Dr. Felix Czeike (1982): Wiener Bezirksführer, Heft 28 der Ausgabe für den Verein der Stadt Wien,(1982), Jugend und Volks - Verlagsgesellschaft m.b.H., Wien - München S.11
- [111] Vgl. <http://de.wikipedia.org/wiki/Koalitionskriege>
- [112] Vgl. Uni. - Prof. Dr. Felix Czeike (1982): Wiener Bezirksführer, Heft 28 der Ausgabe für den Verein

- der Stadt Wien,(1982), Jugend und Volks - Verlagsgesellschaft m.b.H., Wien - München S.14
- [113] Vgl. Uni. - Prof. Dr. Felix Czeike (1982): Wiener Bezirksführer, Heft 28 der Ausgabe für den Verein der Stadt Wien,(1982), Jugend und Volks - Verlagsgesellschaft m.b.H., Wien - München S.16
- [114] Vgl. http://homepage.univie.ac.at/susanne.schedtler/images/Material/Mises_Kreis_Lied.pdf
- [115] Vgl. <https://www.wien.gv.at/wiki/index.php/Kaasgrabenkirche>
- [116] Vgl. http://de.wikipedia.org/wiki/Wiener_Höhenstraße
- [117] Vgl. Uni. - Prof. Dr. Felix Czeike (1982): Wiener Bezirksführer, Heft 28 der Ausgabe für den Verein der Stadt Wien,(1982), Jugend und Volks - Verlagsgesellschaft m.b.H., Wien - München S.20
- [118] Vgl. <http://www.parlament.gv.at/PERK/HIS/REP2/1955/>
- [119] Vgl. http://europa.eu/legislation_summaries/agriculture/agricultural_products_markets/ag0001_de.htm
- [120] Vgl. <http://bottlesinabox.com/weinblog/2012/06/wein-im-alten-egypten/>
- [121] Vgl. <http://www.wine-partners.at/stockkultur-raritat-langsamer-gruner-veltliner/>
- [122] Vgl. <http://www.weinkenner.de/weinschule/die-kellerwirtschaft/die-kelterung-des-weissweines/>
- [123] Vgl. Woschek, Heinz - Gert (2011), Duhme, Denis (2011), Friederichs, Katrin (2011): Wein und Architektur. 1. Auflage, München: Fachbuch aus der Redaktion DETAIL, Institut für internationale Architektur-Dokumentation GmbH & Co. KG, S. 20
- [124] Vgl. <http://de.wikipedia.org/wiki/Weinherstellung>
- [125] Vgl. Woschek, Heinz - Gert (2011), Duhme, Denis (2011), Friederichs, Katrin (2011): Wein und Architektur. 1. Auflage, München: Fachbuch aus der Redaktion DETAIL, Institut für internationale Architektur-Dokumentation GmbH & Co. KG, S. 20-21
- [126] Vgl. <http://www.weinkulturerbst.at/images/ww904.PDF>
- [127] Vgl. Woschek, Heinz - Gert (2011), Duhme, Denis (2011), Friederichs, Katrin (2011): Wein und Architektur. 1. Auflage, München: Fachbuch aus der Redaktion DETAIL, Institut für internationale Architektur-Dokumentation GmbH & Co. KG, S. 21
- [128] Vgl. <http://de.wikipedia.org/wiki/Weinherstellung>
- [129] Vgl. <http://www.rotweissrot.de/weinglossar/stichwort/klassik>
- [130] Vgl. <http://www.rotweissrot.de/weinglossar/stichwort/barrique-ausbau>
- [131] Vgl. <https://www.wien.gv.at/stadtentwicklung/flaechenwidmung/planzeigen/zeichen-flaewid.html>

Abbildungsverzeichnis

- Abb. 1 Skizze eines archeologischen Fundstückes in der iranischen Provinz Hajji Firuz Tepe von der University of Pennsylvania Museum of Archaeology and Anthropology
http://www.iranicaonline.org/uploads/files/Ceramics/v5f3a010_f2_300.jpg
- Abb. 2 Giuseppe Arcimboldo - Autumn, 1573 Musée Du Louvre, Paris, France
http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/9/90/Giuseppe_Arcimboldo_-_Autumn_-_WGA00812.jpg
- Abb. 3 Maler der Grabkammer des Userhêt, Grabkammer des Userhêt, königlicher Schreiber, Szene: Weinpresse, Grab des Userhêt, Theben, Ägypten.
[http://www.zeno.org/Kunstwerke/B/Maler+der+Grabkammer+des+Userhêt+\(I\)%3A+Grabkammer+des+Userhêt,+Szene+%5B6%5D](http://www.zeno.org/Kunstwerke/B/Maler+der+Grabkammer+des+Userhêt+(I)%3A+Grabkammer+des+Userhêt,+Szene+%5B6%5D)
- Abb.4 Bacchus, Michelangelo Merisi or Amerighi, um 1595, Uffizi Gallery, Florenz
[http://en.wikipedia.org/wiki/Bacchus_\(Caravaggio\)](http://en.wikipedia.org/wiki/Bacchus_(Caravaggio))
- Abb. 5 Der Herbst - Weinlese in Sorrent, Jacob Philipp Hackert, um 1784, Wallraf-Richartz-Museum, Köln, <http://www.wallraf.museum/sammlungen/19-jahrhundert/rundgang/raum-2/>
- Abb. 6 Les Vendanges - Pays-Bas du Sud, début du XVI^e, anonyme, siècle Laine et soie, Musée National du Moyen-Âge, Paris
<http://www.eceevinumcapital.com/de/lhistoire-du-vin>
- Abb. 7 „März“ und „September“ – Beschneiden und Befestigen der Rebstöcke, aus einem Psalter, Künstler Unbekannt, um 1180, Den Haag, 76 F 13, fol. 3v u. 9v, Königliche Bibliothek
<http://www.eceevinumcapital.com/de/lhistoire-du-vin>
- Abb.8 Weltkarte mit Weinanbaugebieten. Kreisdiagramme in Prozent, Skizze von Maximilian Straub
- Abb. 9 Bacchus, Jan van Dalen, um 1648 Kunsthistorisches Museum Wien, Wien
<http://www.altertuemliches.at/termine/ausstellung/kunst-voller-wein-23653>
- Abb. 10 Das Noricum im Heutigen Österreich Skizze von Maximilian Straub
- Abb. 11 Weintrauben und Schmetterlinge, Philipp Ferdinand de Hamilton, um 1667 in Brüssel, Kunsthistorisches Museum, Wien, <http://www.altertuemliches.at/termine/ausstellung/kunst-voller-wein-23653>
- Abb. 12 Ausschnitt aus der Vogelschau der Stadt Wien und Umgebung, um 1686, Kupferstich von Joseph Mulder nach Folbert van Alten-Allen, http://commons.wikimedia.org/wiki/File:TB_Wien_vorher.jpg
- Abb. 13 Die Kaiserin Maria Theresia von Österreich, Martin van Meytens, 1759, Akademie der bildenden Künste Wien, Wien
http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/3/3e/Kaiserin_Maria_Theresia_%28HRR%29.jpg
- Abb. 14 Entwicklung des Österreichischen Weinbaus Fühler/Heute/2065 , Skizze von Maximilian Straub nach Vorlage des Climate Change Center Austria, <http://kurier.at/chronik/oesterreich/klimawandel-verwandelt-weite-teile-oesterreichs-zum-weinbaugebiet/17.048.594>
- Abb. 15 Abbildung zeigt die Österreichischen Bundesländer ihre in denen Weinbaubetrieben wird, ihre Weinanbauregionen und Weinorte. Skizze von Maximilian Straub, Daten aus <http://www.oesterreichwein.at/unser-wein/weinbaugebiete/>
- Abb. 16 Weingartenfläche in den Weingartengebieten Österreichs im Jahre 2009 nach Gemeinden, Skizze von Maximilian Straub Vorlage aus DER WEINBAU in Österreich, Statistik Austria www.statistik.at/dynamic/wcmsprod/idcplg?IdcService=GET, S. 32
- Abb. 17 Abbildung zeigt die Weinregion in Österreich mit deren DAC Anbaugebieten in schwarz geck

- enzeichnet. von oben nach unten: Weinviertel, Kremstal, Wachau, Traisental, Wiener Gemischter Satz, Neusiedlersee, Leitharberg, Mittelburgenland und Eisenberg, nach Vorlage der Statistik Austria von Maximilian Straub
- Abb. 18 Abbildung zeigt die Einteilung der Weinregionen, von Links nach rechts: Bergland Österreich (schwarz), Steirerland (punktiert) und Weinland Österreich (weiß). Skizze angefertigt nach Vorlage der Statistik Austria von Maximilian Straub
- Abb. 19 Die Abbildungen auf der nächsten Seite zeigen die Anbaumengen der Rebsorten in Österreich. Skizze angefertigt von Maximilian Straub nach Vorlage der Statistik Austria
- Abb. 20 Abbildung zeigt den Grundriss eines römischen Landhaus, Villa des Plinius (Villa Urbana). Schwarz markiert sind die Bereiche für die Weinproduktion. Skizze von Maximilian Straub, aus <http://wp1013155.server-he.de/altphilologen/wordpress/Plinius/Image1.gif>
- Abb. 21 Abbildung zeigt ein römisches Landhaus (Villa Urbana). Schwarz markiert sind die Bereiche für die Weinherstellung. Skizze von Maximilian Straub, aus http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/9/99/Praetorium_or_villa_urbana.jpg
- Abb. 22 Abbildung zeigt den Entwurf eines Benediktinerklosters in St. Gallen/Schweiz. Schwarz gekennzeichnet sind die Bereiche der Weinherstellung. Skizze von Maximilian Straub aus http://de.academic.ru/pictures/dewiki/65/Abbey_3.png
- Abb. 23 Abbildung zeigt den Plan des Klosters Eberbach. Schwarz markiert sind die Bereiche der Weinproduktion. Skizze von Maximilian Straub aus <http://rdk.zikg.net/rdkdaten/abb/02/02-1275-1.jpg>
- Abb. 24 Abbildung zeigt den Grundriss des Klosters Abbaye Saint Marie de Fontfroide in Frankreich. Schwarz markiert die Bereiche für die Weinherstellung, Skizzen von Maximilian Straub aus http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/e/e2/Abbaye_de_Fontfroide,_Grundriss,_Handskizze.jpg
- Abb. 25 Abbildung zeigt den Grundriss des Klosters Cluny . Schwarz markiert sind die Bereiche der Weinherstellung, Skizze von Maximilian Straub aus <http://www.hfg-karlsruhe.de/~hklinke/archiv/texte/sa/bilder/Kloster-Cluny%20III%20-%20Duby%20-%20kl.jpg>
- Abb. 26 Abbildung zeigt eine Ansichtskarte aus dem Jahr 1910. Abgebildet ist das große Fass aus dem Schloss Heidelberg. <http://img.ma-shops.de/kohlross/pic/400-19-6900.jpg>
- Abb. 27 Abbildung zeigt den Grundriss der Villa Barbaro von Andrea Palladio im Friaul/Italien. Schwarz markiert ist der Bereich der Weinherstellung. Skizze von Maximilian Straub aus http://4.bp.blogspot.com/-RZeQgMbkmQ0/UE8v_E_a5rI/AAAAAAAAA8/MRBoQK3g1fg/s1600/begane+grond.jpg
- Abb. 28 Abbildung zeigt Weingüter und ihre Weinkeller (rechts) in Frankreich, von oben nach unten: Chateau d'Yquem, Chateau de Estournel, Chateau Margaux de Laubier, Château Cheval Blanc. http://www.nikos-weinwelten.de/beitrag/weinkeller_von_rafael_neff_bei_lumas_berlin/
- Abb. 29 Abbildung zeigt den Weinkeller des Weinguts Bodegas Gonzales Byass/Spanien von Gustav Eiffel, http://www.cadizturismo.com/media/fotos/image_63798.jpeg
- Abb. 30 Abbildung zeigt den Weinkeller des Chateau Lafite Rothschild in Frankreich, von Ricardo Bofill, <http://www.vinofan.ru/img/firms/original/rafael-neff-chateau-lafite-rothschild-bordeaux-france.jpg>
- Abb. 31 Abbildung zeigt Referenzen von unterschiedlichen Weingütern und Themenrelevanten Gebäuden, Skizzen von Maximilian Straub
- Abb. 32 Abbildung zeigt Wien mit der Donau. Skizze von Maximilian Straub
- Abb. 33 Abbildung zeigt eine Karte aus Wien um das Jahr 1547 von Albert Comesina. Farblithographie in 9 Blättern nach der kolorierten Originalfederzeichnung im Historischen Museum der Stadt

Wien, Wien, k. k. Hof- und Staatsdruckerei, 1856-1858. http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/5/55/Map_Vienna_1547.jpg

- Abb. 34 Der gute Österreicher, Josef Ziegler, um 1831, Wien, Kunsthistorisches Muse um Wien, http://austria-forum.org/attach/Bilder_und_Videos/Historische_Bilder_IMAGNO/Heuriger/00118668/00118668wm.jpg
- Abb. 35 Abbildung zeigt von 1974 bis 2013, die Produktion von Weisswein (schwarz) und Rotwein (weiß). Produktionsmenge anhand größe des Kreisdiagrammes. Skizze von Maximilian Straub, Daten Statistik Austria, http://statcube.at/superwebguest/login.do?guest=guest&db=dew_ernete
- Abb. 36 Abbildung zeigt die Stadt Wien, Bezirke in Wien und Weinanbauflächen. Skizze von Maximilian Straub, Vorlage: http://www.weingutcobenzl.at/media/image/325_Wien_2_.jpg
- Abb. 37 Abbildung zeigt Rot und Weisswein Mengen und Rebsorten in Wien. Skizze von Maximilian Straub aus http://www.geologie-ist-alles.at/PDFs/01_C_wiener_weinrieden.pdf
- Abb. 38 Portrait des Kaisers Joseph II, Joseph Hickel, um 1751, Sammlung Nancy Miller, Chigaco, Illi nois, bis Oktober 2013, <http://www.galengalerie.com/cms/wp-content/uploads/Hickel-Werkstatt-Joseph-II.jpg>
- Abb. 39 Abbildung zeigt die Stadt Wien und seine 23 Gemeindebezirke. Schwarz hinterlegt ist der 19. Bezirk Döbling in dem sich die Gemeinde Grinzing befindet. Skizze von Maximilian Straub aus http://www.wien-hotelzimmer.de/uploads/pics/Wiener_Bezirke.png
- Abb. 40 Abbildung zeigt den Gemeindebezirk Döbling und seine 10 Bezirkstellen. Schwarz hinterlegt ist die Gemeinde Grinzing. Skizzen von Maximilian Straub aus [http://de.wikipedia.org/wiki/Döbling#mediaviewer/File:Karte_Bezirksteile_Doebling.png](http://de.wikipedia.org/wiki/D%C3%B6bling#mediaviewer/File:Karte_Bezirksteile_Doebling.png)
- Abb. 41 Motiv aus Grinzing, Moll, Carl , um 1930/1935, Wien, Leopold Museum, Motiv aus Grinzing, Moll, Carl , um 1930/1935, Wien, Leopold Museum
- Abb. 42 Schlacht um Wien - Das Entsatzheer fällt in die osmanischen Stellungen ein, Jozef Brandt, um 1683, Wien, [http://de.wikipedia.org/wiki/Schlacht_am_Kahlenberg#mediaviewer/File:Battle_of_Vienna_\(1683\)_by_Józef_Brandt.PNG](http://de.wikipedia.org/wiki/Schlacht_am_Kahlenberg#mediaviewer/File:Battle_of_Vienna_(1683)_by_J%C3%B3zef_Brandt.PNG)
- Abb. 43 Bild zeigt, Mucketalweg in Grinzing, mit Blick auf den Kahlenberg, ca. 1924, <http://www.doebling.com/beitraege-zum-lachen/bildergalerien/doebling/>
- Abb. 44 Bild zeigt, Blick vom Hungerberg nach Grinzing, ca. 1900, <http://www.doebling.com/beitraege-zum-lachen/bildergalerien/doebling/#>
- Abb. 45 Bild zeigt, An den Langen Luessen (Blick über Grinzing), Blick auf Kahlenberg und Leopolds berg, ca. 1930-er., <http://www.doebling.com/beitraege-zum-lachen/bildergalerien/doebling/#>
- Abb. 46 Abbildung zeigt einen Ausschnitt aus einer Karte um 1900 von Grinzing , Hedwig Stoeger (1923): Grinzing und seine Weingärten - Ein Beitrag zur Geschichte Wiens, im Selbstverlage der Verfasserung, (1923), Wien, Christoph Reißers & Söhne, S. 8
- Abb. 47 Grinzing, Luigi Kasimir, Orig.-Farbradierung, 1940, Wien, http://www.joseflebovicgallery.com/Catalogue/CL_158_2012/Large/158_0104.jpg
- Abb. 48 Szene in einer Weinkellerei - Gesamtansicht, Crespi, Giuseppe Maria, undatiert, Italien, Sankt Petersburg, Staatliche Eremitage, [http://www.artistclon.com/OtherFile/Crespi_Giuseppe_Maria_\(Lo_Spagnolo\)-ZZZ-Scene_in_the_Cellar.jpg](http://www.artistclon.com/OtherFile/Crespi_Giuseppe_Maria_(Lo_Spagnolo)-ZZZ-Scene_in_the_Cellar.jpg)
- Abb. 49 autunno,Taccuino Sanitatis, Casanatense, 14. Jahrhundert, unbekannter Künstler, http://commons.wikimedia.org/wiki/File:29-autunno,Taccuino_Sanitatis,_Casanatense_4182.jpg
- Abb. 50 alimenti,vino bianco,Taccuino Sanitatis, Casanatense, 14. Jahrhundert, unbekannter Künstler, http://commons.wikimedia.org/wiki/File:19-alimenti,vino_bianco,Taccuino_Sanitatis,_Casanatense_4182.jpg
- Abb. 51 Abbildung zeigt den Vorgang der Rotweinherstellung. Skizze von Maximilian Straub
- Abb. 52 Abbildung zeigt den Vorgang der Weißweinherstellung. Skizze von Maximilian Straub

- Abb. 53 Abbildung zeigt Döbling mit seinen 10. Gemeindebezirken. Schwarz markiert Grinzing, weiß markiert das Grundstück an der Kahlenbergstrasse, Skizze von Maximilian Straub
- Abb. 54 Abbildung zeigt die Bauplatzanalyse unter verschiedenen Aspekten, Skizze von Maximilian Straub
- Abb. 55 Abbildung zeigt das Grundstück mit seinen Topographischen Eigenschaften. Schwarz markiert die Schnittrichtung, Skizze von Maximilian Straub
- Abb. 56 Abbildung zeigt die Symmetrie im Grundriss und Hauptachse mit Querachsen des Projektes. Skizze von Maximilian Straub
- Abb. 57 Abbildung zeigt das Ensemble aus Turm, Weingut und Wein, Skizze von Maximilian Straub
- Abb. 58 Abbildung zeigt die Entwurfsgeschichte des Weingutes anhand von Grundrisszeichnungen, Skizze von Maximilian Straub
- Abb. 59 Abbildung zeigt das Raumprogramm mit seinen Raumgrößen und die funktionalen Abhängigkeiten, Skizze von Maximilian Straub
- Abb. 60 Abbildung zeigt verschiedene wichtige Aspekte des Weingutes anhand des Grundrisses. Schwarz markiert, Skizze von Maximilian Straub
- Abb. 61 Abbildung zeigt wichtige Aspekte des Weingutes, Weiß markiert, Skizze von Maximilian Straub
- Abb. 62 Abbildung zeigt einen Ausschnitt der Fliesen im Weingut und Turm, Skizze von Maximilian Straub
- Abb. 63 Abbildung zeigt das Raumprogramm des Turms und seine funktionalen Bezüge, Skizze von Maximilian Straub
- Abb.: 64 Abbildung zeigt verschieden wichtige Aspekte des Turms im Grundriss, Skizze von Maximilian Straub
- Abb.: 65 Abbildung zeigt verschieden wichtige Aspekte des Turms, weiß markiert, Skizze von Maximilian Straub

DANKE

An dieser Stelle möchte ich noch meinen Dank aussprechen. An meine Familie, die mich auf meinem Weg durch mein Architekturstudium in Allem unterstützt haben und auch immer an mich geglaubt haben und an meine Studienkollegen und Freunde, die immer für mich da waren und von denen ich viel lernen konnte.

Ein Besonderer Dank gilt auch dem Institut für Gestaltungslehre der Technischen Universität Wien unter Leitung von Univ. Prof.Arch.Dipl.-Ing. András Pálffy. Ein großes Dankeschön auch an Dr. Gerhard Schnabl, der mich bei meiner Diplomarbeit betreut hat und zu guterletzt auch vielen Dank an das Weingut Mayer am Pfarrplatz und Dragos Pavelescu.