

Die Geschwister Ewald Gruber, Maria Wegscheider und Christian Gruber modernisieren das Weingut



Natur als Zitat

Mit viel Liebe zum Detail – und zum Thema Nachhaltigkeit – hat das Geschwister-Trio Ewald Gruber, Christian Gruber und Maria Wegscheider den Familienbetrieb des Weinguts Gruber Rösschitz in die Moderne geholt.

Autorin: Anja Gaugl

Der Neubau am Rande des kleinen Weinviertler Ortes Rösschitz – mit direkter Verbindung zu einer alten Kellergasse – ist bemüht, sich in die Landschaft einzufügen und nicht herauszustechen. Dabei wurde hier vor allem unterirdisch viel Platz für das modernisierte Weingut geschaffen – mit einem klaren Low-Tech-Ansatz und dem Willen in Nachhaltigkeit zu investieren. Im Jahr 2022 begannen die Arbeiten am neuen Keller – nicht mit dem Aufstellen

von Wänden in die grüne Wiese, sondern mit einem Aushub in einen sanft verlaufenden Hang hinein, der die direkte Verbindung mit einem alten, in der Familie befindlichen Keller in der Kellergasse ermöglicht. Durch die tiefe Lage von bis zu acht Metern in der Erde ergibt sich eine konstante Temperatur über das gesamte Jahr, ähnlich wie in einem traditionellen Keller. Es bedarf also keiner zusätzlichen Kühlung und nur der notwendigsten Lüftung, wie Stefan

Himmeler von HNBT Ingenieure gegenüber Building Times verraten hat.

Altes mit Neuem verbunden

Dem neuen Weinkeller des Bio-Weinguts Gruber in Rösschitz ging daher eine intensive Planungsphase voran. Einst wurden Weinkeller bewusst tief angelegt, um unabhängig von der Außentemperatur gleichbleibende klimatische Bedingungen von idealen acht bis zwölf Grad Cel-

Fotos: Michael Reindinger

sus und einer Luftfeuchtigkeit um die 70 Prozent zu schaffen. Genau dieses Vorbild schwebte dem Geschwister-Trio Gruber und Wegscheider vor, als sie sich an das Team von Architects Collective wandten. Die Lage zur parallel verlaufenden Kellergasse bot dafür die perfekten Voraussetzungen, mit der Möglichkeit, einen Durchgang zu einem alten Weinkeller inmitten der Kellergasse zu schaffen, der einst „dem Anton Onkel“ – dem Großonkel der Geschwister Gruber – gehörte. So führt jetzt ein Weg von der Vergangenheit in das Heute, den Besucher:innen als Teil von geführten Kellerrundgängen nachvollziehen können.

Analog dazu wurden die Materialien gewählt. So bildet der Kellerbereich, wo es die Statik und die operative Beanspruchung erfordern, die stabile Basis aus Beton. Der gesamte obere Bereich wurde wiederum als Holzbau mit klimaregulierendem Lehmputz umgesetzt. Für den Wein selbst zeigt sich der Vorteil des neuen Kellers in der besseren räumlichen Struktur und Technik. Bei der Lese kann nun die Abwicklung

der Traubenübernahme rascher erfolgen – hier wird auf Gravitation gesetzt und die weltweit erste Maschine für diese Art der Verarbeitung steht jetzt in dem Kellerbereich im kleinen Röschitz. Übrigens: Zum Einsatz kommt in dem Weingut eine Luft-Wasser-Wärmepumpe von der WFT GmbH, also der Firma, die den Weinkeller mit ihrer Technik ausgestattet hat.

Beton, Holz und Lehm

Für den Produktionsbereich und somit den eigentlichen Keller wurde Beton gewählt. Darüber befinden sich Büros und der Besucherbereich aus Shop mit Verkostungsmöglichkeit, Vinothek und Seminarraum. Hierfür wurde auf Holzbau gesetzt und auf ein Energiesparkonzept, das gleich mehrere bauliche und gestalterische Elemente umfasst. Die Wände sind beispielsweise



Im Besucherbereich setzt man auf natürliche Materialien

BEIM BIM GLOBE NEU VORGESTELLT:
BIMcert HANDBUCH 3. Auflage



Die moderne Wissensbibel
als Download oder als Hardcover:

www.buildingsmart.co.at/downloads/





Während oben ganz die Natur am Zug ist, ist der Keller hochmodern ausgestattet

mit Lehmputz versehen und fördern in Verbindung mit einem Flächenkühlsystem an der Decke auf natürliche Weise das Raumklima – es kühlt und kann auch Feuchtigkeit aufnehmen. Im Sommer braucht es daher keine zusätzliche Lüftung, im Winter steht eine Niedrig-Temperatur-Bodenheizung zur Verfügung. „Der Keller ist nicht nur aufgrund des Klimas so entstanden, sondern auch um oben nicht zu viel aus der Umgebung herauszustechen“, so Architekt Patrick Herold.

Ebenfalls als Klimaregulierung wurde der Dachvorsprung des Satteldachs, mit zwei Metern Auskragung als Sonnenschutz errichtet. Zudem wurde die Kante bewusst etwas weiter nach unten gezogen, sodass der Blick aus dem Besucherbereich wie durch ein gerahmtes Bild wahrgenommen wird. Er führt nicht in den Himmel, sondern fokussiert unmittelbar in die Rebenlandschaft, von welcher der hier genossene Wein kommt.

CO2-freie Baustelle

Während die tiefe Lage des Weinkellers Vorteile bietet, galt es für den dabei ent-

stehenden Aushub eine Lösung zu finden, die dem Grundsatz der Nachhaltigkeit entsprach. In Zusammenarbeit mit dem Transportunternehmen Gnant und der Firma Energie Direkt gelang es durch den Einsatz von HVO100-Diesel für die Baufahrzeuge den gesamten Aushub CO2-neutral durchzuführen. Die Erde selbst konnte zum Ausgleich eines stark abfallenden Hangs eingesetzt werden, der nun – entsprechend flacher verlaufend – als Weingarten nutzbar ist. HVO100 ist die Abkürzung für „Hydrotreated Vegetable Oils“, also hydrierte Pflanzenöle. Dabei handelt es sich um einen synthetischen Dieselmotortreibstoff, der zu 100 Prozent aus pflanzlichen und tierischen Reststoffen hergestellt wird und herkömmlichen Diesel vollständig ersetzen kann. Auch für die Betriebsfahrzeuge des Weinguts wird seither HVO100-Diesel eingesetzt, und getankt wird inzwischen bei der weinguteigenen HVO-Tankstelle.

Strom und Temperatur

Für die Qualität eines Weins ist die Tempe-

ratur ein maßgeblicher Faktor beim Produktions- und Reifeprozess. Durch die Nutzung des Erdklimas ist die erforderliche Kontinuität hier auf natürliche Weise gegeben. Im Besucherbereich, direkt über der Kellerebene, befindet sich auch der sogenannte Weintressor. Deren Kühlung erfolgt über den Keller, ohne zusätzlichen Energieeinsatz. Indessen entsteht bei der Kühlung der Weintanks Abwärme, welche für die Warmwasserbereitung genutzt wird. Die gleiche Wärmequelle wird beispielsweise für die Pasteurisierung des Traubensafts genutzt.

All das ist nicht ohne Strom möglich, welcher sowohl vom Netz der Energie Niederösterreich bezogen wird, als auch von der PV-Anlage inklusive Batteriespeicher. Zwei Mal 150 kW wurden installiert, die Möglichkeit zur Erweiterung lassen sich die Geschwister offen. Zuerst will man den Verbrauch eine Zeit lang beobachten. Mit der Verfügbarkeit des selbst erzeugten Stroms sollen außerdem etwa Abfüll-Termine oder Reinigungsvorgänge koordiniert werden, so Ewald Gruber, der den Weinkeller leitet. ■

Fotos: Herta Hurnaus