WEINGUT HÖGL

Zeitlose Architektur, harmonisch in die Wachauer Weltkulturerbelandschaft eingebettet: Das war das Ausgangsziel von Vater Josef und Georg Högl bei der Gestaltung des neuen Weinguts. Das Ergebnis: Einfach rundum mehr als gelungen!

MIT BODENHAFTUNG IN DIE ZUKUNFT

In Wachaus Weingütern ist man fleißig am Bauen, wobei es immer darum geht, »Altes« mit »Neuem« stimmig zu verbinden. Fünf Beispiele für Winzer, die dabei auf zeitgenössische Architektur setzen.

Text: Christina Fieber; Fotos: Günter Standl

Die Straße schlängelt sich den Spitzer Graben hinauf, vorbei an hübschen, traditionellen Häuschen und schmucklosen Bauten aus den 1970er-Jahren. Bis in Vießling, im äußersten Westen der Wachau, ein Weingut aus seinem Umfeld hervorsticht. Ein moderner Bau, der auf den ersten Blick wie eine Scheune anmutet und perfekt mit der Umgebung harmoniert.

SPIEGELBILD DER WINZERSEELE

Die innovative Gestaltung ist für Josef Högl und seinen Sohn Georg ein wesentliches Kriterium gewesen. Als sie 2013 ihr Weingut neu konzipierten, planten sie nicht einfach nur einen modischen Akzent, sondern zeitlose Architektur. Der Bau sollte mit der Kulturlandschaft der Wachau korrespondieren, aber ebenso mit der Familie und ihren Weinen: »Wir wollten nicht einfach nur einen modernen Klotz, in dem wir uns wie Fremdkörper fühlen.«

Mit dem Ergebnis sind die Bauherrn ebenso zufrieden wie internationale Experten: 2016 erhielt das Projekt des Architektenduos Ludescher/Lutz den Staatspreis für Architektur. Einerseits ermöglicht es eine deutliche Erleichterung bei Abfüllung, Etikettierung, Lagerung und Verkauf, andererseits besticht es mit schlichter Ästhetik: Elemente der traditionellen Bauweise werden dabei jedoch völlig schnörkellos umgesetzt. Der Neubau ist harmonischer Bestandteil des gesamten Ensembles geworden, schafft einen zusätzlichen Innenhof und setzt zudem innovative Akzente. So etwa findet sich das typische Wachauer Satteldach im Neubau wieder – freilich bewusst reduziert. Der Verkostungsraum, durchgehend aus Eichenholz, schafft die Balance zwischen purer Ästhetik und Funktion. Die Holzlamellen an der Glasfassade schützen vor starker Sonne und ermöglichen gleichzeitig einen Blick in die Weinberge.

Letztlich spiegelt der moderne Bau die Stilistik der Högl-Weine: Geprägt von der Charakteristik der steilen Terrassenlagen des Spitzer Grabens sind sie ein Abbild der Region und doch eigenständig – Josef und Georg Högl schaffen Gewächse, die schlicht und spektakulär zugleich sind, mit straffer Struktur und Tiefgang.

FINESSE STATT OPULENZ

Senior und Junior Erich Machherndl haben beim Neubau ebenfalls auf moderne Architektur gesetzt. Wösendorf ist eigentlich ein typischer Wachauer Ort mit historischen Gebäuden. Von außen scheint sich das Weingut davon nicht abzuheben, im Innenhof überrascht aber ein Designbau mit viel Holz und großen Glasfronten. Das verleiht eine gewisse Schwerelosigkeit, und die erweiterte Sicht in die Innenräume lässt den Hof wesentlich größer erscheinen.

In diesem Ambiente fühlt man sich frei und geschützt zugleich. Vor allem aber wird klar, wie einander die Stilistik von Architektur und Wein

Familie Högls Riesling Smaragd Ried Bruck zählt zu den Aushängeschildern des Weinguts: Präzise Steinobstfrucht, druckvoller Fruchtkick am Gaumen und großes Potenzial (erreicht einen ersten Höhepunkt meist nach 3 bis 5 Jahren).

Erich Machherndls
Grüner Veltliner Smaragd Ried Kollmitz erweist sich laut begeisterten Kritiken als »durchtrainierter Gentleman von Kopf bis Fuß – ein Grand Cru aus dem Herzen der Wachau«.

Der Grüne Veltliner Hochrain Smaragd ist ein Paradebeispiel für die hochkarätigen Weine von **Rudi Pichler,** der auf bis zu 50-jährigen Weinstöcken auf Urgesteinsverwitterungsböden mit teilweiser Lössauflage wächst.

ähneln: Filigran und federleicht sind sie und dennoch von eindringlicher Kraft. Keine üppigen Blender, sondern vielschichtige Geschöpfe, die bleibenden Eindruck hinterlassen. Erich Machherndl geht in jeder Hinsicht eigene Wege: In den Weingärten arbeitet er konsequent biologisch, mit dem Jahrgang 2018 sogar zertifiziert. Im Keller übt er aufmerksame Zurückhaltung. Keine technischen Eingriffe, keine Zusätze – nur liebevolle Betreuung. Eigentlich eine traditionelle Form der Weinbereitung, allerdings mit dem Wissen von heute oder, wie der Winzer es gerne formuliert: »Mit zukunftswachem Blick«. Gewachsene Erfahrung und zeitgemäße Umsetzung gehen dabei Hand in Hand. Das Ergebnis sind präzise, straffe Weine mit Struktur, denn »opulente Fruchtbomben sind nicht meine Abteilung. Ich mache Weine für Vieltrinker!« Nur logisch, dass sein Weinkeller kein wuchtiger Barockbau ist, sondern sich durch klare Linien und präzise Formen auszeichnet.

Geplant hat das Projekt Basil Kutschera, ein Architekturstudent, der es verstand, Weinkeller und Wohnhaus zu einem harmonischen Gesamtensemble so zu konzipieren, dass sie zeitlose Ästhetik mit reibungsloser Funktionalität verbinden.

ÄSTHETISCHE FUNKTIONALITÄT

Rudi Pichler war der erste Wachauer Winzer, der modern baute. Am Ortsrand von Wösendorf und am Fuße der Lage Kollmütz schmiegt sich der zeitgemäße Bau in die Landschaft. Skeptiker bekrittelten anfangs noch das in der Region unübliche Flachdach – nach der Einweihung 2004 wurden sie eines Besseren belehrt: Das neue Weingut bewies, dass Tradition durchaus mit Design korrespondiert.

Gemeinsam mit dem Kremser Architekten Thomas Tauber erarbeitete Pichler in 5-monatiger Planung die notwendigen Produktionsabläufe und Materialien. Und so entstand das heutige Weingut mit besonders viel Gespür für die Harmonie zwischen uralter Kulturlandschaft und modernem Look und erfüllte zugleich alle notwendigen önologischen Anforderungen. Denn »schön« allein reicht nicht: Die Ästhetik muss sich letztlich der Funktion unterordnen, also den Arbeitsalltag erleichtern.

Mit Rudi Pichler hatte Tauber daher einen geradezu kongenialen Bauherren für sein erstes Weingutprojekt gefunden: Der Winzer ist bekannt für seinen Hang zum Perfektionismus. Genau wie bei seinen ausdrucksstarken Weinen gab er sich – wie erwähnt – daher auch bei der Planung nicht mit Kompromissen zufrieden. Die einzelnen Lagen mit ihren spezifischen Bodenbeschaffenheiten und Mikroklimata in den Weinen exakt herauszuarbeiten ist seit jeher sein oberstes Ziel. Das Ergebnis: Gewächse mit Persönlichkeit und Individualität, die das moderne Gut perfekt widerspiegeln.

EIN KELLER TRÄGT KALMUCK

Auch für Franz-Josef Gritsch in Spitz wurde Thomas Tauber aktiv und entwarf einen modernen Bau, der optisch quasi ein Kleidungsstück trägt: einen Kalmuck, den typischen Wachauer Hauerjanker. Eine Idee des Bauherrn, der damit nicht nur eine sichtbare Marke setzte, sondern ein traditionelles Element zeitgemäß und mit Witz ins Heute transferierte. Das typisch braun-weiß karierte Muster wird von Tausenden von Glasgranulaten aus alten Weinflaschen dargestellt und schmückt die Fassade des Neubaus. Die winzigen Glasteile ergeben eine raue Oberfläche, die tatsächlich an ein grobes Stück Stoff erinnert – eine ebenso einfache wie raffinierte Idee, die für Aufsehen sorgt.

Was dem Winzer durchaus gefällt, denn mit dem Mainstream zu schwimmen ist so gar nicht seine Sache: Von nur »auf alt bauen«, wie er es nennt, hält er wenig. Jede Epoche habe ihren Stil und den solle man nicht Jahrhunderte später kopieren. Tradition habe für ihn zwar durchaus Bedeutung, was auch in seinen Weinen erkennbar ist, aber wichtig ist ebenso, Bewährtes neu zu interpretieren.

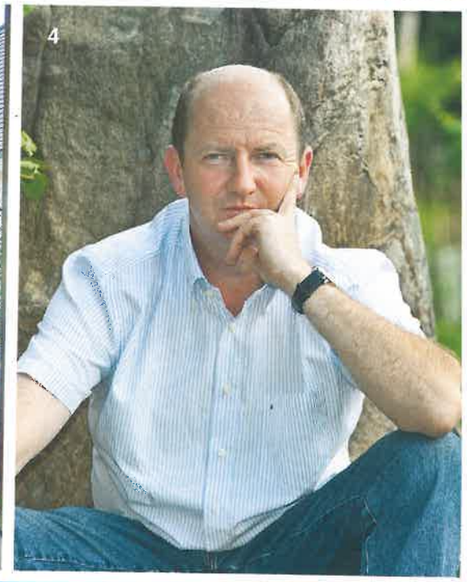
WEINGUT MACHHERNDL

Das Weingut von Karin und Erich Machherndl (1 bis 3) vereint auf den ersten Blick die Harmonie von Tradition und Moderne eindrucksvoll und ist zugleich ein feiner Rahmen für die Verkostung der kompromisslos-ehrlichen Weine.

WEINGUT RUDI PICHLER

Perfektionismus in allen Belangen – das zeichnet den Spitzenwinzer Rudi Pichler (4 bis 6) seit Jahren aus und katapultierte ihn unter die besten der Wachau. Dieses höchste Qualitätsdenken ist auch im Weingut auf Schritt und Tritt sichtbar.

Fotos (R. Pichler): Monika Löff



1

2

3

4

5

6

Der Mauritiushof, das Stammhaus am Kirchplatz, ist ein historischer Arkadenhof und soll es bleiben. Pragmatische Gründe haben Gritsch zum Neubau bewogen: Um hochqualitative Weine zu erzeugen, muss der Keller am letzten Stand der Technik sein. Außerdem war effiziente Energienutzung ein Kriterium: Die erforderliche Temperatur für die Verarbeitung von Weinen wird mittels Erdkühlung erreicht. Sogar für einen eigenen Holzfasskeller reicht der Platz, und es wird nun auch mit Vergärung im Betonei oder Keramikgefäßen experimentiert. Der neue Keller scheint Franz-Josef Gritsch jedenfalls zu inspirieren.

KONSEQUENTER PURISMUS

Die Weißweine von Vater und Sohn Leo Alzinger sind weit über die Grenzen des Landes für ihre Finesse und Geradlinigkeit bekannt: Entgegen aller Moden haben sie nie opulente oder alkoholschwere Weißweine gekeltert – heute liegen sie damit genau im Trend.

So ist es nicht verwunderlich, dass ihr neu konzipiertes Weingut auch frei von Schnörkeln und Firlefanz blieb. Bewusste Reduzierung auf das Wesentliche, klare Linien und präzise Strukturen zeichnen den zeitgenössischen Bau aus, der 2017 von einer Fachjury zu einem der Siegerprojekte des Wettbewerbs »Vorbildliches Bauen in Niederösterreich« gekürt wurde – mit der Begründung, es handle sich dabei um eine »nachahmenswerte, bauliche Weiterentwicklung des Weltkulturerbegebiets Wachau«. Geplant wurde der Neubau ebenfalls vom Architektenbüro Thomas Tauber, dem schon genannten Profi in Sachen Weinkellerarchitektur. Es ist ihm erneut gelungen, in Anlehnung an die tradierte Bauform der Wachau, ein aufregendes Statement zum Thema »moderne Architektur« zu setzen: Das Nebeneinander von Alt- und Neubau auf einem Grundstück ergibt einen spannenden Dialog – die beiden so verschiedenen und doch ähnlichen Gebäude finden dabei zu einem homogenen Ganzen.

Wieder wurden tradierte Elemente zeitgenössisch interpretiert – gleichsam spiegelbildlich. Die kompromisslos reduzierten Formen verdeutlichen im Grunde das Wesen der historischen Wachauer Bauweise und somit ihre zeitlose Schönheit. Dabei legte man großen Wert auf ökologische Nachhaltigkeit, Energieeffizienz und Ressourcenschonung.

Das Projekt entspricht in jedem Detail der Betriebsphilosophie: Die Alzingers haben sich nie marktschreierisch mit der außerordentlichen Qualität ihrer Weine gebrüstet – beide, Vater und Sohn, sind zurückhaltende, leise Menschen, die trotz ihres Erfolgs bescheiden und geerdet wirken. So sind auch ihre Weine keine Schreihälse, sondern zeigen immer erst ihr enormes Potenzial, wenn man sich auf sie einlässt, ihnen Zeit gibt. Den geeigneten Raum dafür haben sie jetzt jedenfalls gefunden.

Höchste Prämierungen zeichnen die Weine des nunmehr auch mit der Bestbewertung von 5 Vinaria-Kronen ausgezeichneten Winzers **FJ Gritsch** aus; etwa den Riesling Kalkofen mit großem Potenzial und voll Anmut und Grazie.

Der Steinertal Grüner Veltliner Smaragd von **Leo Alzinger** besticht durch ein komplexes Aromaprofil, dessen Fundament in tiefer gelegenen Terrassen liegt, wo vitale Säure und profunde Mineralik den Ton angeben.

WEINGUT FJ GRITSCH

Der Stammsitz von Franz-Josef Gritsch (3) ist der Mauritiushof (2) am Dorfplatz von Spitz, unter anderem mit schmucken Ferienwohnungen. Spannender Kontrapunkt: Der moderne Kalmuckkeller (1) am Ortsrand mit Fassaden aus gefärbtem Glasgranulat.

WEINGUT ALZINGER

Ökologische Nachhaltigkeit, Energieeffizienz und Ressourcenschonung – die gelungene Neukonzeption des Familien-Weingutes (4 bis 6, im Bild Leo Alzinger jun.) wurde bei »Vorbildliches Bauen in Niederösterreich« als eines der Siegerprojekte gekürt.

TIPP

Detailinfos zu allen Weingütern im Wachau Magazin-Beiheft »Eine Auswahl der besten Adressen« und online auf www.weingut-hoegl.at, www.machherndl.at, www.rudipichler.at, www.gritsch.at, www.alzinger.at

Verkostung und Verkauf jeweils nach telefonischer Voranmeldung, beim Weingut FJ Gritsch (Kalmuck) im Mauritiushof, Kirchenplatz 13, Spitz, von April bis August Mo–Sa 9.00 – 12.00 und 13.00 – 17.00 Uhr

Foto: Arsen Miletic

NOCH MEHR DESIGN IN DEN WEINGÜTERN DER WACHAU

Wo sich sonst noch innovative Ideen mit traditioneller Bodenständigkeit harmonisch verbinden.

WEINGUT HOLZAPFEL ▶

Tradition ist im Prandtauerhof ständiger Begleiter: Zu Beginn des 14. Jh. als Lesehof erbaut, verwandelte ihn Jakob Prandtauer ab 1696 in das heutige Barockjuwel – vierflügelig mit zweigeschossigem Arkadenhof und (Hochzeits-)Kapelle. Karl und Barbara Holzapfel hauchten ihm Schritt für Schritt neues Leben ein, von moderner Brennerei und Weinkellerei über prämiertes Restaurant bis zu vier Komfortzimmer. Dass sich Historie wunderbar ins Heute transportieren lässt, beweist der behutsam restaurierte Gewölbekeller für Degustationen und Feiern. ***www.holzapfel.at***

Foto: Petr Blaha

BOUTIQUEHOTEL WEINSPITZ

◀ 2016 setzten Martin und Alexandra Donabaum zum großen Wurf an und erweiterten ihr Refugium (Weingut, Gästehaus, Heuriger) um ein Boutiquehotel, das hinsichtlich Ausstattung und Lage alle Stücke spielt: 11 zauberhafte Designer-Zimmer und -Suiten, teilweise mit freistehender Badewanne und Infrarot-Kabine sowie fantastischer Aussicht, beheizter Edelstahl-Pool, Garten-Saunahaus und große Terrasse am Weinberg – perfekt, um die hauseigenen Weine zu genießen, etwa den duftigen Grünen Veltliner aus den Willendorfer Lössterrassen. ***www.donabaum.at***

Foto: Günter Standl

Foto: Günter Standl

WEINGUT TEGERNSEERHOF ▲

Es war 1176, als die Benediktiner mit dem Bau des Tegernseerhofes in Unterloiben begannen, und noch heute strahlt das wunderschön revitalisierte Anwesen über die Weingärten, als wäre die Zeit stehen geblieben. Spannender Kontrapunkt ist der gefühlvoll eingearbeitete, moderne Verkostraum, der sich mit einer großen, verschiebbaren Glasfront in Richtung Terrasse öffnet. Lauschiger geht´s nicht, um die verblüffenden Weine von Martin Mittelbach, der mit seiner Familie das Anwesen in sechster Generation führt, zu entdecken. ***www.tegernseerhof.at***

WEINGUT SCHMELZ ▲

Eine Bühne für große Weine – diese anfangs visionäre Vorstellung setzten Hans und Monika Schmelz konsequent in die Tat um, und ihre »Weinbühne« prägt seither eindrucksvoll das Winzerdörfchen Joching. Durch die großen Fensterflächen eröffnet sich ein freier Blick in die Weinlandschaft. Dieser außergewöhnliche Rahmen wird auch gerne für private Gesellschaften genutzt (gegen Voranmeldung ab ca. 30 Pers.); auf Wunsch werden dazu herzhafte Speisen zubereitet. Für zuhause gibt es – neben eigenen Spitzenweinen – hausgemachte Marmeladen. ***www.schmelzweine.at***

LAGLERS WEINBERGHOF

Eingerahmt von Weingärten etablierte sich am Ortsrand von Spitz das kleine, feine 4-Sterne-Hotel von Winzerfamilie Lagler als beliebte Ferienadresse. Und auch ein Besuch der gefühlvoll ins Gesamtensemble integrierten, pfiffigen und täglich geöffneten »wein.kost.bar« samt idyllischer Gartenterrasse zählt für viele Wachau-Gäste zum Pflichtprogramm. Denn hier lässt sich die ganze Vielfalt der zahlreich ausgezeichneten Weine des Hauses stilvoll zelebrieren, am besten bei dazu kredenztem Schinkenspeck oder hausgeräucherter Forelle. ***www.laglers.at*** ▼

Foto: Günter Standl