



Oben: Offenheit und Regionalität sieht Barbara Singer mit dem maßgeschneiderten Architektenentwurf versinnbildlicht.

Ein Weinkorb aus Holz und Stahl

Klare Linien, Naturmaterialien und extravagante Formen sollen die Philosophie des Weinguts verdeutlichen.

Für die einen ist es ein Sinnbild moderner Architektur, für andere ein Wahrzeichen von Offenheit und Regionalität: Die Vinothek „Weinkorb“ von Julian und Barbara Singer in Korb setzt neue Akzente für die Verbindung von Wein und Architektur.

Die moderne Vinothek der Familie Singer prägt die Korber Ortsmitte

„Wir wollten mit unserem Wein-Event-Haus eine Anlaufstelle schaffen für Weininteressierte und Ausflugs Gäste“, berichtet Barbara Singer in der raumhoch verglasten Vinothek. Ideen dazu haben sie und ihr Mann während Auslandsaufenthalten und während des Weinbau-Studiums in Geisenheim gesammelt. Raffinierte Krönung des mit einem deutsch-österreichischen Architektenteam realisierten „Weinkorbs“: Die zweite Fassade mit einer Flechtwerkstruktur aus Holz und Cortenstahl bildet eine licht- und blickdurchlässige Hülle, die den Ortsnamen Korb widerspiegelt und dem Weinkorb seinen Namen gibt.

auf dessen Grundmauern die Vinothek errichtet wurde, zählte zu den sieben ältesten Gebäuden im Ort. Jetzt soll die moderne Hülle aus Holz und Stahl, die sich im Laufe der Zeit verändert, ebenso wie die Hausfassade die natürliche Farbpalette der Weinbergsböden wiedergeben.

Angeboten werden neben eigenen Weinen auch die aus Barbara Singers elterlichem Betrieb, dem Wein-

gut Bader in Stetten. Zwangloses Probieren und eine kommunikative Atmosphäre sollen die Gäste ins Gespräch bringen.

Im vorderen Bereich der Vinothek ist Raum für diverse Auftritte. Im hinteren Bereich lockt eine Lounge zum Aufenthalt und Plausch mit Freunden. Über eine Glasplatte im Boden blickt man in den Gewölbekeller, in dem auch Weinproben veranstaltet werden. Die Räumlichkeiten können für verschiedene Veranstaltungen gemietet werden. Aktuelle Events, Weinproben und -wanderungen unter www.weinkorb.de.

Weinkorb, Rosenstraße 1, geöffnet Mittwoch bis Freitag 15-19 Uhr, Samstag 11-14 Uhr. Von Oktober bis März gibt's donnerstags 19-22 Uhr Wein & Musik. *Joachim Ott*

Das Winzerpaar wählte für sein Projekt ein altes Haus in der Korber Ortsmitte. Der Gewölbekeller aus dem 16. Jahrhundert wurde von Julian Singer drei Jahre lang eigenhändig renoviert. Das Haus,

Zwei Familien präsentieren ihre Weine im „Weinkorb“: das Weingut Singer aus Korb und das Weingut Bader aus Stetten.





Wer von Endersbach in Richtung Stetten fährt, der kommt an diesem Weingut nicht vorbei, ohne den Bau eines Blickes zu würdigen. In exponierter Lage hat Familie Konzmann bei Stetten ein extravagantes Weingutsgebäude erstellt.

Pultdächer sorgen für eine harmonische Eingliederung in das Landschaftsbild zwischen Wald und Weinbergen. Große Glasflächen wirken einladend und machen das Gebäude offen und transparent. Das Haus öffnet sich mit einem großen Veranstaltungsraum zur Landschaft und gewährt weite Ausblicke über das Remstal: Panorama-Weingut nennt Dieter Konzmann seinen Betrieb.

„Wir wollten nicht nur in der Natur bauen, sondern mit der Natur“, berichtet der Winzer. Mit dem Neubau hat er 2010 begonnen, heute sind vier Betriebsstätten zusammengelegt und die Arbeiten seines 5,5 Hektar großen Betriebes deutlich effektiver. „Wir wollten autark sein, mit Photovoltaik und Strom aus eigener Er-

zeugung“, berichtet er. Zwar hat in diesem Bereich nicht alles so geklappt, wie geplant, aber eine Luft-Wasser-Wärmepumpe sorgt heute für sparsamen Energieverbrauch. Und die Dachbegrünung spiegelt die Einbindung in die Natur wider.

Den Beginn des Neubaus machte das Wirtschaftsgebäude: „Am wichtigsten waren uns reibungslose Betriebsabläufe“, so die Vorgabe des Winzers. Aus Sicht der Planer schien das Pultdach eine bessere Verbindung mit der Landschaft einzugehen als ein Satteldach. „Das haben wir dann auch für das Hauptgebäude übernommen. Denn in dieser exponierten Lage sollte unser Neubau ein Blickfang sein.“

Dynamische Architektur in exponierter Lage

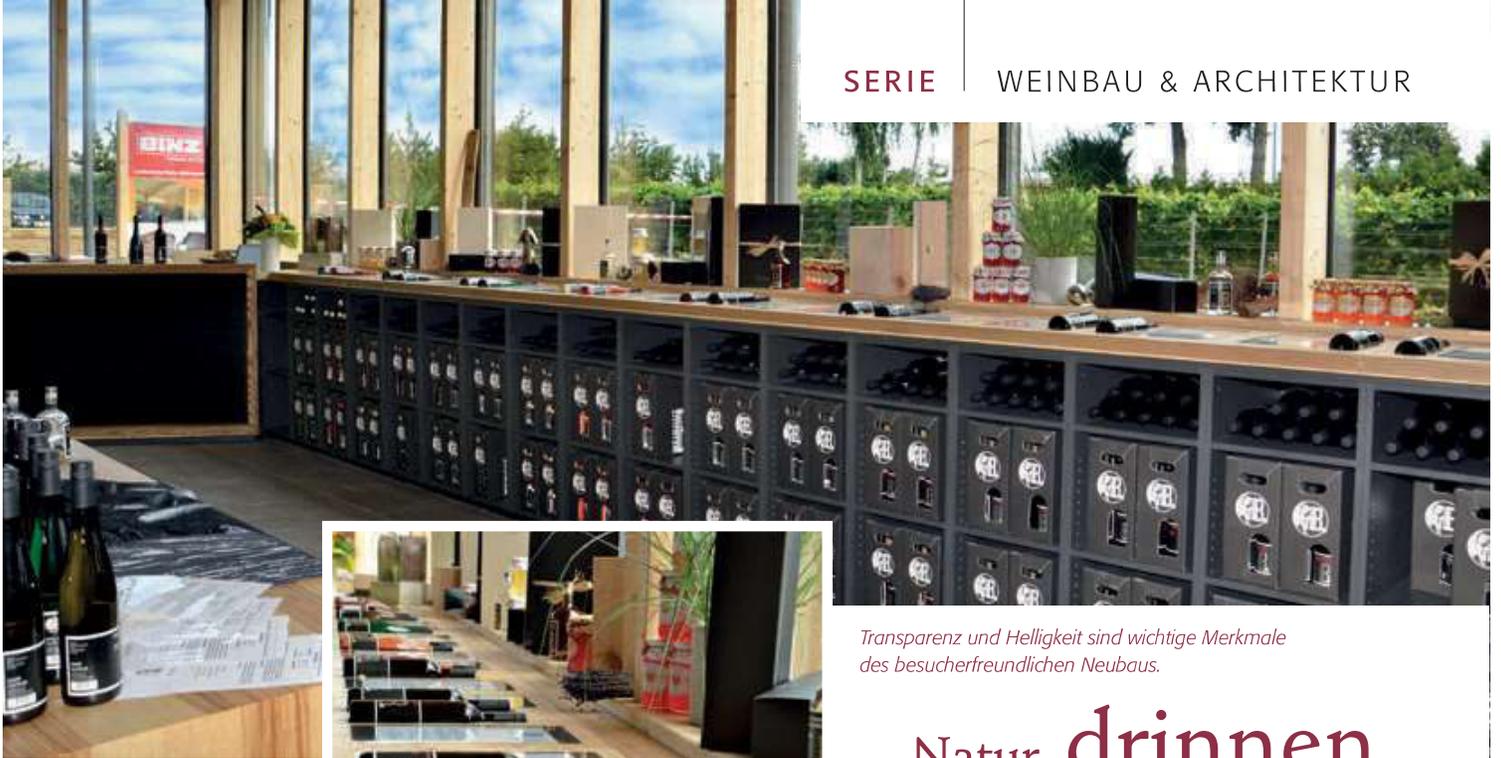
Kernstücke ist der große, teilbare Veranstaltungsraum für bis zu 100 Personen mit dem nahtlosen Übergang zur Terrasse, beides mit Panoramablick. Ein kleinerer Proberaum steht für Weinproben zur Verfügung. Auch im Hauptgebäude wurden Abläufe optimiert: Anlieferung und Abtransport bei Veranstaltungen nutzen andere Wege als die Gäste.

Dieter Konzmann sieht die Investitionskosten gut angelegt: „Das ermöglicht uns moderates Wachstum und einen guten Standort, der auch von der nächsten Generation genutzt werden kann.“
Joachim Ott

www.weingut-konzmann.de

Unkonventionell ist auch der Eingang zum Weingut gestaltet.





Eingebettete Weine lassen den Blick für die unverstellte Aussicht frei.



Transparenz und Helligkeit sind wichtige Merkmale des besucherfreundlichen Neubaus.

Natur drinnen und draußen

Der moderne Neubau des Weingutes Johannes B. empfängt die Besucher mit klaren Linien und einladenden Einblicken durch große Fensterfronten. Viel Holz, Glas und Naturstein dominieren den Kubus. Trotz der eleganten Erscheinung vermitteln Material und Form Bodenständigkeit. „Für das Weingut gilt, wie für den elterlichen Betrieb und die Besenwirtschaft, das gleiche Motto,“ berichtet Johannes Bauerle: „Vom Boden zum Teller“.

Besser kann man das Konzept der konsequenten Direktvermarktung und den Kontakt zum Kunden nicht ausdrücken als mit dem hellen, modernen und naturnahen Gebäude. Der Kubus ist transparent und kundennah, umrahmt von Anbauflächen, die dank großflächiger Fenster stets in Blickweite sind. Vinothek, Barriquekeller und Besenwirtschaft befinden sich auf Ebenen, die mit flachen langen Rampen verbunden sind. Schauen, Probieren und Genießen liegen dicht beisammen.

Johannes Bauerle betreibt sein Weingut Johannes B. seit drei Jahren, im August 2015 wurde der gemeinsame Neubau eröffnet. Er ist verbunden mit dem elterlichen Betrieb und dessen Konzept mit regelmäßiger Erneuerung und steter Kundenorientierung. Vater Klaus Bauerle hat 1982 mit Erdbeeren zum Selberpflücken auf gepachteten Flächen begon-

nen, und fast jedes Jahr neue Produkte eingeführt. Heute bewirtschaftet er rund 100 Hektar Anbaufläche und eine Besenwirtschaft mit drei Saisonen.

Sohn Johannes hat nach der Ausbildung den Weinbaubetrieb mit neuen Flächen gegründet, besitzt heute fast 10 Hektar Weinberge und freut sich über die ersten Auszeichnungen für seine Weine. An zwei Standorten baut er verschiedene Rebsorten an und baut sie in Holzfässern aus. Die Weine werden fast ausschließlich über sein Weingut und die Besenwirtschaft vermarktet, später sollen weitere überregionale Vermarktungswege folgen.

In der Vinothek können alle Weine probiert werden. Weitere Räume stehen für Weinproben und Veranstaltungen bereit. Alle Bereiche sind transparent und großzügig: Die großen Fensterflächen holen viel Helligkeit und die umgebende Natur nach drinnen. Große, überdachte Balkone schaffen die Verbindung nach draußen, ein Glasboden in der oberen Etage gibt den Blick auf den darunter liegenden Barriquekeller frei.

Der offene und transparente Kubus schafft eine natürliche Verbindung zwischen innen und außen.

Joachim Ott

Johannes Bauerle betreibt sein eigenes Weingut im Verband mit dem Familienbetrieb und nutzt die Direktvermarktungswege und -erfahrung der Eltern.



Klare Linien, rundum verglast, so liegt der Neubau des Weinguts Kuhnle vor der Kulisse von Weinbergen und Ortschaft. Erste Assoziation zu dem tempelartigen Glasbau für Vorbeifahrende: Gastronomie im Weinberg. Vielleicht eine Vinothek, ein neues Restaurant?

„Ein reiner Zweckbau“, so beschreibt Werner Kuhnle seine Außenstation. Denn die Glashalle mit der markanten Dachkonstruktion ist nur die sichtbare Spitze. Darunter verbirgt sich alles, was das Weingut vom Weg der Traube aus dem Wengert bis zur Flasche braucht. Hier stehen riesige Stahltanks und die Maschinen zur Traubenverarbeitung. Von hier erfolgt auch der Abtransport von Flaschen und Trester. Ein Flaschenlager, isoliert durch eine meterdicke Erdschicht, wird ebenso wie die Tanks gekühlt mit eigenem Brunnenwasser, das später den Feuerwehrtank vor dem Haus füllt.

Die Verglasung des oberirdischen Bereichs hat funktionale Gründe: „Wir wollten für die Traubenanlieferung von allen Seiten zuarbeiten können“, berichtet Kuhnle. Alle Glaselemente lassen sich öffnen, Trichter und Pressen frei verschieben. Für einen schonenden Transport der Trauben setzt man auf Schwerkraft: Ohne mechanische Beeinflussung sollen Trauben und Saft über die Presse bis in die Tanks kommen.

Das schmucke historische Weingut im Ortskern, das Werner Kuhnle zusammen mit seiner Frau Margret und Sohn Daniel führt, wurde sukzessive ausgebaut und modernisiert. Genutzt wird es vorwiegend für Weinproben und Veranstaltungen, mit einem modernen Keller als Flaschenlager und einen historischen Gewölbekeller für die Barriquefässer sowie als Verkaufsstätte und zum Wohnen.

Fast freischwebend wirkt der transparente Bau mit dem markanten Dach. Fast alles für den Ausbau der Weine befindet sich aber eine Etage tiefer, gut gekühlt im Erdreich.



Oben: Das historische Weingut Kuhnle in der Ortsmitte dient vor allem für Weinproben und Verkauf.

Links: Werner Kuhnle, seine Frau Margret und Sohn Daniel führen das Weingut. Daniel Kuhnle kümmert sich vor allem um den Verkauf und übernahm, wie sein Bruder Matthias und sein Vater, viele der Ausbau-Arbeiten, die in Eigenregie ausgeführt wurden.



Weingut Kuhnle in Strümpfelbach

Transparenz im Weinberg

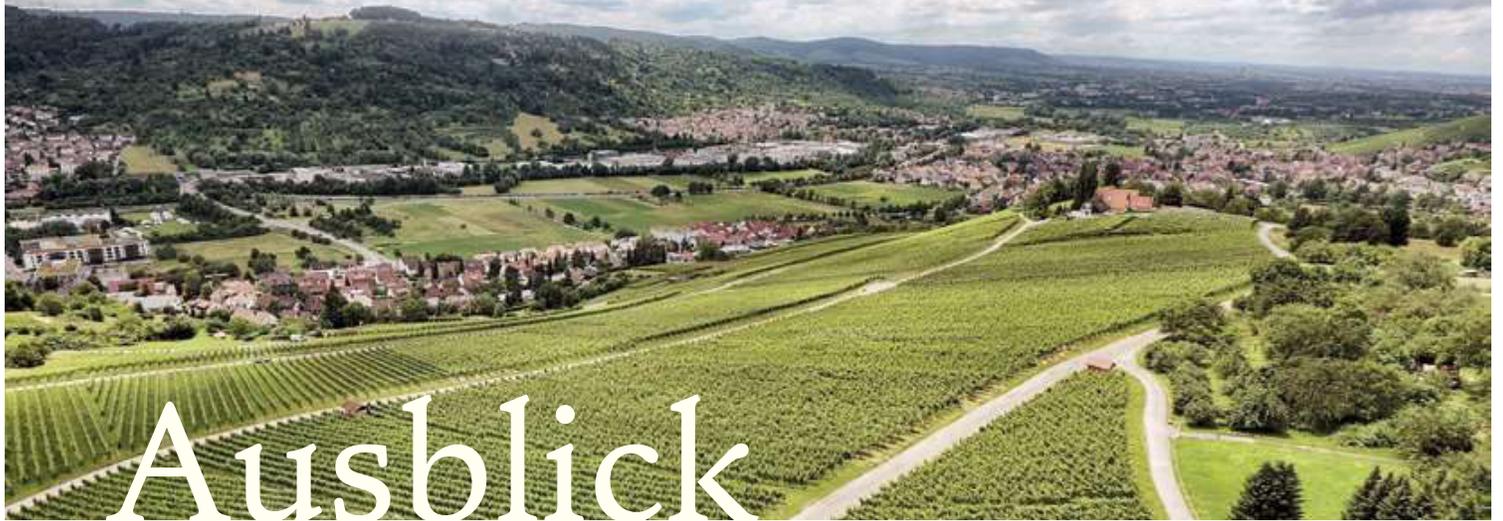
Bessere Abläufe, moderne Qualitätsansprüche und soziale Güte, das wollte Werner Kuhnle mit dem Umzug der Verarbeitungsstätte aus dem Industriegebiet in

die Weinberge erreichen. Ein Anliegen waren ihm auch die sozialen Einrichtungen für seine langjährigen Mitarbeiter aus dem Kosovo: „Die gehören zur Familie“.

Für den Neubau suchte er ein Grundstück im ebenen Talbereich und bemühte sich um die Parzellen in dem durch Realteilung zerstückelten Gewann. Ein einfacherer Zweckbau hätte vielleicht auch genügt, aber: „Wir wollten das harmonisch in die Landschaft integrieren, so dass es auch für die Region eine Bereicherung ist.“

Joachim Ott





Ausblick

mit Stil



Neben der ausgelagerten Maschinenhalle entstanden Keller, Besenwirtschaft und Verkaufsraum samt Probierstube sowie eine Wohnung für das Winzer-Paar. Der Stil ist hell und offen, die großen Fenster ermöglichen den Blick ins Tal. „Wir haben uns bei der handgefertigten Einrichtung für Eichenholz entschieden“, so Matthias Greif, „weil Eiche eben gut zum Thema Wein passt“. In den großen, offenen Räumen sorgt eine Schallschutzdecke für gute Akustik.

Der Keller ermöglicht die Bearbeitung auf einer Ebene. Anstatt bei der Bearbeitung die Schwerkraft über zwei Ebenen hinweg zu nutzen, setzen sie auf schonenden Transport durch Förderband und den Stapler. „Das spart uns Wege und Zeit und hat für den Wein dieselbe Wirkung“, meint Greif.

Nina Mayerle und Matthias Greif sehen sich mit ihrer Investition für die Zukunft gut gerüstet.

Es gibt kaum einen Ort, der eine bessere Sicht über das Remstal bietet. Der Neubau des Weinguts Mayerle oberhalb von Remshalden nutzt die Lage perfekt: Eine Besenwirtschaft mit großen Panoramafenstern und Terrasse sowie die Probierstube mit bodentiefen Fenstern geben den Blick frei aufs Tal.

Heute kann Nina Mayerle die zweieinhalb Jahre dauernde Bauphase ebenso gelassen schildern wie die jahrelange Planungszeit: „Wir sind in einer exponierten Lage. Hier dürfen nur Vollerwerbs-Landwirte bauen, unter strengen Auflagen.“ Zusammen mit ihrem Lebensgefährten Matthias Greif hat sie die Pläne der Familie umgesetzt. Dabei standen optimierte Arbeitsabläufe des 10 Hektar großen Weinbaubetriebs im Vordergrund: „Wir haben zuvor zwei Betriebsstätten genutzt. Das bedeutete lange Wege und mehr Arbeit“, erläutert sie.

Die großen Fensterflächen bringen die hellen Innenräume gut zur Geltung.

Weingut Mayerle in Remshalden

Im Keller steckt auch die Technik: Im Weinberg sind auf 3.000 Quadratmetern 5.000 Meter Schläuche im Boden verlegt für den Wärmetauscher. „Die Energie reicht für die Gebäudeheizung“, so Greif. Die erfolgt durch kontrollierte Lüftung und weitere Wärmerückgewinnung. Die großen Fenster sind dreifach verglast, das spart Energie.

Das Winzer-Paar ist sicher, zukunftssicher investiert zu haben: „Durch den Strukturwandel werden viele kleinere Betriebe aufgeben. Wir sind auf künftiges Wachstum vorbereitet.“

Joachim Ott





Minimalistisches Holz-Design und Fachwerk - das ergänzt sich gut in der Strümpfelbacher Ortsmitte.

Oben: Marcel Idler wollte, dass sich die naturnahe Wirtschaftsweise seines Bio-Betriebs auch in der Gestaltung des neuen Probierräumes niederschlägt. Der Innenraum ist mit weiß lasierter Fichte ausgekleidet.

war an die Optik eines Weinberg-Häuschens angelehnt. Und weil auch sein außerhalb gelegenes Betriebsgebäude aus Holz ist, passte dieser Werkstoff. Ein Architekt machte die Konstruktion, ein befreundeter Zimmermann aus dem Ort betreute die Umsetzung.

Was macht ein junger, biologisch wirtschaftender Winzer, der geringe Erweiterungsmöglichkeiten hat und dennoch auch architektonisch seine persönliche Handschrift verwirklichen möchte? Marcel Idler in Weinstadt-Strümpfelbach kreierte eine Probierrunde, die ein echter Blickfang ist und gleichzeitig für die innovative und naturnahe Bewirtschaftung seiner Reben steht.

In rund vier Wochen erstellte er mit zwei Freunden dank weitgehender Vorfertigung seinen neuen Probe-Raum. Und das zu einem Preis, den andere vielleicht in einen Kombi der Nobelklasse stecken.

Der Betrieb, den er 2012 mit gerade einmal 2,5 Hektar gründete, ist im Haus seiner Großeltern untergebracht. Das Wohnhaus verrät nur mit dem Tor zum Keller, dass es sich um ein Weingut handelt. Und als der Probierraum im Keller zu klein wurde, schuf er ein mit Lärchenholz verkleidetes Mini-Haus vor dem Haus mit einem verglasten Giebel: mit seinem minimalistischen Design ein Hingucker an der Hauptstraße des Ortes, das er schon viele Durchfahrende zu einem Stopp veranlasste.

Weingut Idler in Weinstadt- Strümpfelbach

Sollte sein jetzt 6,5 Hektar großer Betrieb weiter wachsen, kann es irgendwann in der Ortsmitte zu eng werden für eine Erweiterung. Das Weinproben-Häuschen jedenfalls könnte dann mit umziehen: Es ist transportabel und modular erweiterbar.

Joachim Ott

Naturnah und kompakt

„Wichtig waren mir natürliche Baustoffe und ein optimales Raumklima“, berichtet der Bio-Winzer. Gerade im geschäftigen Herbst waren Proben im Keller aus Platzmangel kaum noch möglich. Ein weiterer Verkaufsraum im Haus hätte viel Aufwand erfordert und wenig zusätzlichen Platz gebracht.

Das Konzept für seinen Erweiterungsbau entwickelte er selbst. 10 bis 15 Personen sollten Platz finden, es sollte optisch anspruchsvoll sein, innen und außen. Der Entwurf

Die verglaste Giebelseite sorgt für interessante Ein- und Ausblicke.





Weingut Ellwanger

in Winterbach

Die Frage stellt sich allen, die in einem alten Ortskern ein neues Gebäude schaffen wollen: Wie modern darf es sein, wie traditionell muss es sein, damit es sich harmonisch einfügt? „Es gab auch Vorschläge, die auf einen Fachwerkbau hinausliefen“, berichtet Felix Ellwanger. Doch jetzt, nach der Fertigstellung des Neubaus, zweifelt kaum noch jemand daran, dass die Verknüpfung von alt und neu gelungen ist.

Eine puristische, zeitlose Architektur war Ellwangers ein Anliegen, das von der Architektin Olivia Effenberger umgesetzt wurde. Das neue Kelterhaus ist ein Satteldach-Gebäude aus purem Beton. Die Seitenwände und das Dach sind mit Cortenstahl verkleidet, der mit seiner klassischen Rost-Optik das Beton-Grau ergänzt. Zur Straße hin erlauben Panoramafenster den Blick in den Barriquekeller. Zum alten Weingutsgebäude hin sorgt ein raffiniertes Hebe-Falt-Tor geöffnet für eine Überdachung, was im Herbst bei Anlieferung der Trauben hilfreich ist.

Denn mehr noch als eine gelungene Form stand die Funktionalität bei der Planung im Vordergrund: „Wir waren an der Grenze, was Kapazität und Arbeitsbelastung betraf“, berichtet Felix Ellwanger.

Jetzt werden auf 800 Quadratmetern die angelieferten Trauben in eigenen Pressen für rote und weiße Sorten auf je einer Seite des Hauses gekeltert.

Jörg, Jürgen und Felix Ellwanger (von links).



Foto: Felix Pilz

Sichtbeton und Cortenstahl altern und verändern ihr Gesicht - ebenso wie Wein.

Danach wird der Rebsaft der Schwerkraft folgend schonend verarbeitet und schließlich im Weißweinkeller in Edelstahl-tanks oder im Holzfasskeller gelagert.

Moderne Optik, neue Funktion

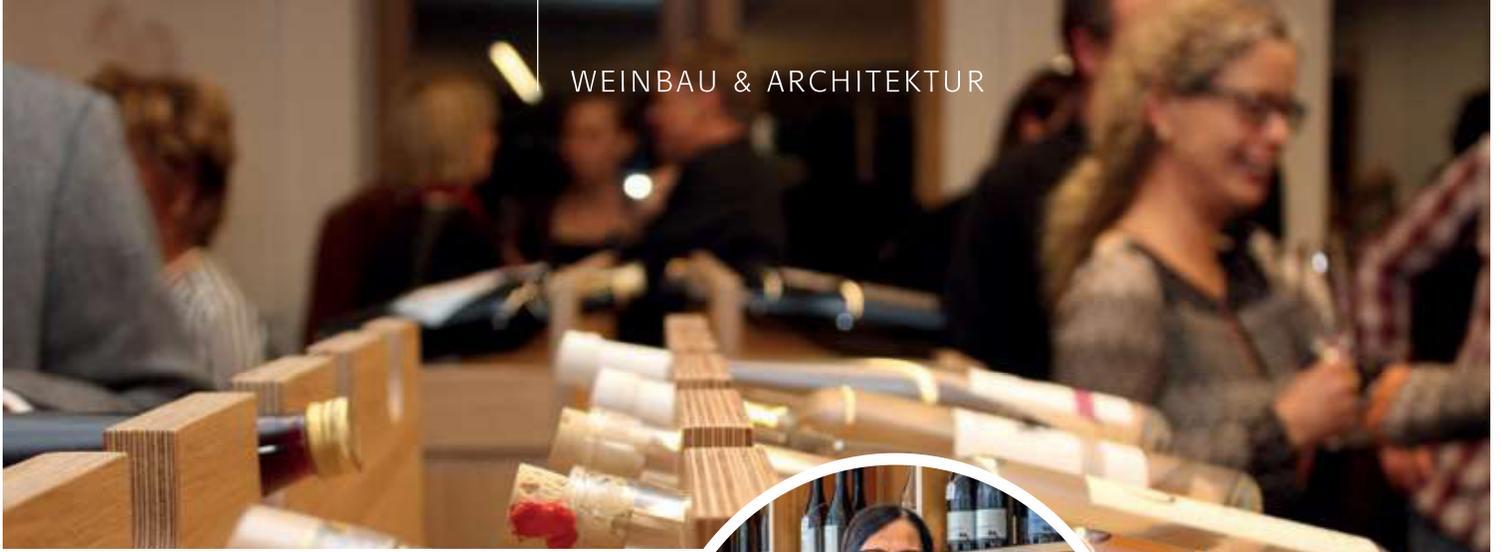
Über den modernen Keller mit Kühlmöglichkeiten ist auch die Verbindung zu den übrigen Kellerbereichen gegeben. Auch sie sind Schritt für Schritt in der Vergangenheit entstanden und erweitert worden. Sie umfassen Stahltanks ebenso wie große Holzfässer und - unabdingbar für einen Vorreiter des Barrique-Ausbaus - eine große Zahl der kleinen französischen Eichenholzfässer.

Mit rund 27 Hektar Weinbaufläche stand der Betrieb an der Grenze seiner Auslastung. Unter Jürgen Ellwanger wuchs das Weingut stetig und wurde Mitglied des Verbandes Deutscher Prädikatsweingüter (VDP) und der Studiengruppe HADES. Heute führen Jörg und Sylvia Ellwanger das Weingut gemeinsam mit Felix Ellwanger.

Joachim Ott



Foto: Felix Pilz



Eichenholz stellt den Bezug zu den Weinfässern der Weingüter dar. Etwa 20 Betriebe sind - im Wechsel - hier mit ihren Weinen vertreten.

Vinothek „Die Traube“ in Strümpfelbach

Wenn es nach dem Willen von Angelika Reiner gegangen wäre, würde ihre Vinothek heute in renoviertem Fachwerk glänzen. Doch dann kam alles anders: Die traditionsreiche Gaststätte in ihrem Geburtsort, die „Traube“, musste abgerissen werden. An derselben Stelle entstanden mit gleicher Kubatur die Vinothek „Die Traube“ für regionale Weine und das Wohnhaus der Familie.

Der von glatter Fassade dominierte Neubau in der Ortsmitte von Weinstadt-Strümpfelbach ist auch von anfänglich kritischen Einwohnern längst angenommen, berichtet Angelika Reiner. Sie präsentiert in den großzügig verglasten Räumen die Erzeugnisse von mehr als 20 heimischen Winzern. Von jedem Betrieb sind drei bis sechs Weine im Angebot, die den Charakter und die Qualität, aber auch die preisliche Spanne des jeweiligen Weinguts widerspiegeln.

„Unser Konzept beruht auf Verkauf, Veranstaltungen und Vermietung“, erklärt Angelika Reiner, die früher im Eventbereich tätig war. Etabliert haben sich neben dem monatlichen Afterwork-Tasting viele andere Events mit gutem Essen und



Die Vinothek ist ihr ein Herzensanliegen. Noch lieber hätte Angelika Reiner dafür den ursprünglichen Fachwerk-Bau des Gasthauses Traube erhalten.

Ein modernes Konzept mit historischer Basis

Live-Musik. Neben dem Probierraum mit 30 Sitzplätzen steht im Untergeschoss ein heller Raum für Feiern zur Verfügung. Mit einer kleinen Lounge und dem Garten mit weiteren 20 Sitzplätzen ist das Raumangebot flexibel und auch für zwei parallele Veranstaltungen ausreichend.

Gestaltet wurde mit wenigen Materialien. Mauerwerk und Sicht-Beton dominieren im Untergeschoss. Dort gibt großzügige Verglasung den Blick auf den Sandsteinsockel frei.

Das verwendete Eichenholz bildet einen Bezug zu den Holzfässern. Da es keine familiären Wurzeln im Weinbau gab, bildete sich Angelika Reiner nach dem Kauf der Traube 2011 im

Weinbereich fort. „Das meiste“, so berichtet sie, „habe ich allerdings bei und von den Winzern gelernt.“

Zu vielen Weinproben in der Vinothek gehören auch Weinbergs- und Kellerführungen. Eine vermeintliche Konkurrenz zu selbst vermarktenden Winzern sieht sie nicht: „Die Kunden schätzen an der Vinothek, dass sie hier einen guten Querschnitt regionaler Betriebe an einem Ort finden“, meint sie.

Das Publikum, das altersmäßig drei Generationen umfasst, weiß das regionale Angebot zu schätzen. Und offensichtlich auch, dass dort, wo das Wahrzeichen des Ortes stand, ein vergleichbares Angebot in ähnlichem Rahmen geschaffen wurde.

Events mit Live-Musik haben sich etabliert und ziehen regelmäßig Gäste verschiedener Altersgruppen an.



WEIN
SÜDEN
VINOHEK

Weinkellerei Wilhelm Kern

in Rommels- hausen



Oben: Der helle Raum bietet viel Platz für das Kulturprogramm mit Ausstellungen, Lesungen und Konzerten. Rechts: Das Tanklager fasst zwei Millionen Liter Wein und wurde arbeitstechnisch optimiert.



Rommelshausen nötig und eine strategische Neu-Ausrichtung. „Wir wollten die Arbeitsabläufe optimieren und die Energie-Effizienz verbessern“, berichtet Christoph Kern. „Wir wollten aber auch unseren persönlichen Stil erlebbar machen“.

Wer bis in das Industriegebiet von Rommelshausen vorgedrungen ist, der rechnet schon fast nicht mehr damit, hier auf das Thema Wein zu stoßen. Aber dann rückt der markante Bau der Weinkellerei Kern ins Blickfeld: Zwei bronzene Kunstfiguren wachen über dem Tor. Große Glasflächen erlauben den Blick ins helle und offene Innere. Die Fassade ist großzügig mit heimischen Hölzern verkleidet, die an Fassdauben erinnern.

„Bevor wir mit der Planung für den Neubau begannen, haben wir unseren persönlichen Stil definiert“, berichtet Christoph Kern. Er ist der Jüngste im familiengeführten Unternehmen Kern. Der 31-Jährige war 2018 Jungwinzer des Jahres, nun ist er als zweiter Kellermeister im Betrieb tätig und zuständig für das Premiumprogramm, die Weinlinie Kesselliebe und vertriebliche Aufgaben.

Entstanden ist das Unternehmen 1903 in Stuttgart. Aus Fassküferei und Weinhandel entwickelte sich die Privatkellerei mit einer Erzeugergemeinschaft von heute 130 Winzern. Das schnelle Wachstum machte den Umzug nach

Deswegen ist im Eingangsbereich des Gebäudes viel Raum geschaffen worden für ein stilvolles Entrée, Vinothek und Seminarraum, eine Lounge und den Direktverkauf. Über die großen Glasflächen gelangt viel Licht ins Innere, wo Konzerte und Ausstellungen stattfinden. Der Innenhof ist verglast, so dass auch die Arbeitsplätze vom natürlichen Lichteinfall profitieren.

Von Verwaltung und dem Vertrieb an Privatkunden, Gastronomie und den Handel bekommen Besucher ebenso wenig mit wie von Ausbau und Lagerung der Weine. 28 Sorten bauen die Erzeuger auf 126 Hektar der Umgebung an. Vermarktet werden jährlich rund 1,5 Millionen Liter Wein, gelagert werden bis zu zwei Millionen Liter. Die Arbeitsabläufe sind optimiert, so dass selbst bei der Traubenannahme im Herbst nicht mehr als fünf Mitarbeiter nötig sind. 2013 wurde der Bau mit dem Prädikat „Höhepunkte der Weinkultur“ des Deutschen Weininstituts ausgezeichnet.



Christoph Kern ist das jüngste Familienmitglied in der Unternehmensführung.

Joachim Ott



Vinothek Steingrüble in Großheppach

Es gibt manche Orte in den Remstaler Weinbergen, an denen möchte man sich niederlassen und den Ausblick genießen. Familie Klopfer hat in ihrem Öko-Weingut in Großheppach genau dieses Bedürfnis gestillt. Der Anbau der neuen Vinothek Steingrüble ans Weingutsgebäude ist zu drei Seiten hin in voller Höhe verglast und ein Logenplatz inmitten der Weinberge.

„Als feststand, dass unser Sohn Christoph den Betrieb übernehmen und weiterführen wird, haben wir uns zum Neubau der Vinothek entschlossen“, berichtet Dagmar Klopfer. Seitdem finden viele der zahlreichen Veranstaltungen des Weinguts hier statt.

Der Blick reicht über Streuobstwiesen, Weinberge und das Weingut bis in den Himmel. Die bodentiefen Fenster lassen sich teilweise ganz öffnen, um zum Beispiel die Terrasse an der Vorderseite zu besuchen.

Dort ist ebenfalls bestuhlt, Gäste sitzen im Schatten des alten Nussbaums.

Nach nur 10-monatiger Bauzeit wurde der Anbau eröffnet. Seitdem wird der bisherige Probierraum für bis zu 30 Personen ergänzt, mit Raum für 80 Personen im lichten Inneren und weiteren 30 Plätzen auf der Terrasse.

Panorama- Ausblicke zum Weingenuss im Weingut Klopfer

Den ökologisch arbeitenden Wengertern war es wichtig, dass im Inneren Naturmaterialien wie Eichenholz und Stein dominieren. Der 150 Quadratmeter große Neubau fügt sich mit seiner Bauweise aus Sichtbeton und Glas elegant in die Landschaft ein.

Vor 25 Jahren entstand das heutige Weingut zwischen Gundelsbach und Großheppach. Heute werden 15 Hektar Rebflächen bewirtschaftet. Mit dem Einstieg des Sohnes Christoph 2013 erfolgte der Umstieg auf Öko-Anbau nach ECOVIN-Richtlinien.

Mit dem Neubau erfolgten gleich mehrere Weichenstellungen. Zum einen wird hier das umfangreiche Veranstaltungsprogramm im Weingut fortgesetzt. Zum anderen soll die Direktvermarktung der eigenen Bio-Weine gestärkt werden.

Joachim Ott

Sohn Christoph veranlasste die Umstellung auf ökologischen Weinbau. Er wird den Betrieb weiter führen.

Die großzügige Theke für den Weinausschank liegt direkt neben dem Durchgang, der ins Weingut führt.



Die Terrasse vor der verglasten Front nutzt den Schatten eines alten Nussbaums und erweitert die Kapazität um weitere 30 Plätze.



Unten: Die neue Vinothek schließt direkt an das Weingutsgebäude mit einem weiteren Probierraum an.

Foto: Frank Merlok, Innenausbau: ip2-planungsbüro pallokkasch



Weingut Gold in Weinstadt- Gundelsbach



Oben: Die Lärchenfassade schließt den Keller-Neubau zur Talseite ab.

Rechts: Das große Tor aus Corten-Stahl bildet den Zugang zum unterirdischen Keller.

Familienvater Leon Gold sieht die Erweiterung des Weinguts durch den Neubau auch als Generationenprojekt.

Selten ist ein Weingut so gut in die Landschaft integriert, dass es fast unsichtbar wird. Der neue Weinkeller des Weinguts Gold in Gundelsbach hat mit rund 1000 Quadratmetern Grundfläche zwar ein riesiges Bauvolumen. Nach außen hin sichtbar dagegen ist von dem Betonbau nur eine langgezogene Wandscheibe aus Lärchenholz, die sich in den sanft abfallenden Hang einfügt.

„Wir arbeiten biodynamisch“, berichtet Leon Gold. Deswegen wollte der Biowinzer auch hier das Natürliche in den Vordergrund stellen. Aus der Vogelperspektive sieht man lediglich die Zufahrt und den Platz vor dem einfachen Tor aus Corten-Stahl, das den Zugang zum Weinkeller bildet.

Erst mit Einbruch der Dunkelheit sind hinter der luftigen Lärchenholzfassade auch beleuchtete Fenster sichtbar, für Arbeits- und Sozialräume. Die Kellerfunktionen finden sich an der Hangseite. Tanks und Holzfässer sowie das Flaschenlager profitieren von der Kühle im Inneren des Hangs.

Auf der begrünten Decke des unterirdischen Neubaus ist viel Platz für Veranstaltungen.

Der Keller-Neubau bietet ausreichend Platz für Edelstahl-Tanks, Holzfässer und Flaschenlager.

Nach oben ist das neue Kellergebäude vollkommen bedeckt mit viel Grün. Nur Wege und Sitzgelegenheiten deuten darauf hin, dass hier auch Veranstaltungen wie das alljährliche Hoffest im Juli stattfinden. Weitere Infos unter www.weingut-gold.de.

Ein Weinkeller als Teil der Landschaft

Die Anfänge des jungen Weingutes finden sich direkt gegenüber. Im Gasthaus „Im Krug zum grünen Kranze“, das Leon Golds Schwiegereltern gehört, finden noch immer die Weinproben im uralten Gewölbekeller statt. Die Erweiterung war notwendig, weil der Betrieb seit den Anfängen von 30 Ar auf heute 13 Hektar gewachsen ist.

Für Leon Gold war wichtig, dass alle Arbeiten auf einer Ebene stattfinden. Und dass Lagerung und Verarbeitung der Weine unter der Erde stattfinden, mit geringem Aufwand für Kühlung. Alle Arbeitsbereiche lassen sich innerhalb des Kellers neu ordnen oder erweitern.

Die Erweiterung sieht der zweifache Familienvater nicht als abgeschlossen, sondern als ein Generationenprojekt.
Joachim Ott



Weingut Knauß in Strümpfelbach



Oben: Zwei Generationen arbeiten zusammen für Weinbau und Besen.



Links: Der Beton-Quader wirkt eher minimalistisch, reizvoll sind vor allem die Ein- und Ausblicke.

Die Hülle wirkt schlicht, die Ein- und Ausblicke dagegen sind überwältigend. Der Neubau des Weinguts Knauß in Weinstadt-Strümpfelbach wird dominiert von Sichtbeton im Inneren, außen verdeckt von einer Holzverkleidung. Den Premiumplatz in diesem Funktionsbau bekommen die Gäste. Denn die Eventlocation ist ein zur Talseite verglaster Raum mit Blick auf die reizvolle Landschaft und die Weinberge.

Terrassen- Ausblick und Keller-Einblick

Auf der unteren Ebene von rund 800 Quadratmetern beherbergt der Beton-Quader die komplette Weinverarbeitung, von der Traubenannahme bis zur Lagerung von bis zu 90.000 Litern Wein.

Auf dem begrünten Dach sitzt als weiteres Element die Wohneinheit für die Familie. Direkt daneben liegt das 1999 ausgesiedelte Weingut der Eltern von Andreas Knauß, das auch den „Sonna-Besa“ beherbergt und das Flaschenlager.

Der Neubau war notwendig geworden, weil der elterliche Betrieb nach dem Einstieg von Sohn Andreas kontinuierlich gewachsen ist, von rund drei auf heute 20 Hektar. 2010 begann die Planung, schon 2012 war das Gebäude fertig, berichtet seine Frau Manuela, die vor allem für den Event-Bereich zuständig ist. Seit 2018 ist der Betrieb bio-zertifiziert.

Andreas Knauß
in seinem Holzfass-
und Barriquekeller.



Das Innere wird von Sichtbeton geprägt. Reizvoll sind vor allem der Einblick in den Holzfass-Keller gleich nach dem Betreten und natürlich die Ausblicke. Rund 100 bestuhlte Plätze können für Veranstaltungen genutzt werden, die Räumlichkeiten werden auch vermietet.

Der in den Hang gebaute Komplex fügt sich gut in die Landschaft und nutzt die geringere Umgebungstemperatur der Hangseite für Weinausbau und Lagerung. Gelagert werden die Weine in vorzugsweise kleinen Gebinden, weil Andreas Knauß beim Ausbau viel probiert und experimentiert. Der vordere Raum mit Holzfässern und Amphoren ist noch einmal tiefer gelegt, um auch hier den kühleren Erdbereich zu nutzen.

www.weingut-knauss.com.

Joachim Ott

Andreas und Manuela
Knauß vor dem
markanten Neubau.



Weingut Mödinger in Strümpfelbach

Als der kleine Gewölbekeller im Weingut Mödinger fast aus den Nähten platzte, war es klar: Eine Fortsetzung des Wachstumskurses gibt es nur mit neuen Räumlichkeiten. Das neue Kelterhaus entstand 2019 abseits von Weingut und Besenwirtschaft und es trägt die Handschrift des biologisch arbeitenden Betriebs.



Foto: Janis Rozkalns/www.janisrozkalns.com

Sven Mödinger hat mit dem neuen Kelterhaus den Grundstein für Erweiterungen gelegt.

Der dreigeschossige Stahlbetonbau ist in den Hang gebaut, was die Temperierung der Weine vereinfacht. Die Maische kann ohne Pumpen alleine über den Falldruck transportiert werden. Und die Holzverkleidung steht nicht nur für das Wirtschaften mit der

Arbeiten und Feiern im Kelterhaus

Natur, sondern zeigt auch die Handschrift von Sven Mödinger, der vor der Winzerlehre eine Zimmerer-Ausbildung absolvierte.

Das minimalistisch gestaltete Kelterhaus fügt sich in eine Spitzkehre, wenig entfernt vom Ortsrand, und ist damit von oben und unten zugänglich. Der komplett mit Holz verkleidete Bau ist umgeben von Weinbergen und Streuobstwiesen, auf denen die Schafe der Familie weiden. Ideal, als man 2020 für Weinproben und Bewirtung auf Freiflächen ausweichen musste.

Durch die minimalen Fensterflächen wirkt das Kelterhaus sehr funktional. Doch der Verkostungsraum für 40 Personen im Obergeschoss zeigt nicht mit Ausblicken. Zwei Verglasungen im Boden erlauben Einblicke in den Keller. Und die schmalen Fensterflächen wurden mit Bedacht so gewählt, dass man im Sitzen nur den oberen Teil der Reben am gegenüber liegenden Hang mit Wald sieht, berichtet der Winzer.

Mit seiner Frau Kerstin hat er Weingut und Besen von den Schwiegereltern übernommen. Die Kauffrau für Bürokommunikation ist zuständig für Büro, Bewirtung und Verkauf. Im Kelterhaus bieten mehr als 300 Quadratmeter Erweiterungsmöglichkeiten der Weinbaufläche von derzeit vier auf bis zu acht Hektar.

Geplant haben sie den Neubau selbst. 2021 sollen Verkostungsraum und Freiflächen wieder mit mehr Leben gefüllt werden. www.moedinger-weingut.de.

Joachim Ott

Minimalistische, aber effektive Gestaltung: Wo im Herbst Trauben angeliefert werden, ist ansonsten Platz zum Wein probieren.



Zwei Generationen der Familie Mödinger vor dem neuen Kelterhaus.



Foto: Janis Rozkalns/www.janisrozkalns.com

Die Freiflächen erlaubten auch 2020 Weinproben und Veranstaltungen rund ums Kelterhaus.