



PRICKELNDER INHALT

Fotos: Philipp Kreidl

Außen der Tradition verschrieben, innen meditativer, eleganter Arbeitsort

Als wären sie schon immer da gewesen, stehen die beiden langgestreckten, eingeschossigen Giebelhäuser auf dem Gelände des Traditionsweinguts Bründlmayer. Understatement, wie es zum Prozess der Flaschengärung nach der Champagnermethode passt, die in diesem von cp architektur entworfenen Gebäude stattfindet. Nach alter handwerklicher Tradition, der sogenannten Remuage, werden die Flaschen dabei kopfüber in die Rüttelbretter gesteckt, jeden Tag vom Rüttler ein Viertel um die eigene Achse gedreht, damit am Ende ein klarer, perlender Sekt entsteht. So wie sich die Arbeitsabläufe wie selbstverständlich aneinanderreihen, sollte sich auch der Neubau selbstverständlich einfügen und trotz seines Platzbedarfs nicht dominieren.

Durch die Hanglage war es möglich, zwei Geschosse mit einer Nutzfläche von insgesamt 373 m² zu errichten, von denen nur eines gänzlich über der Erde liegt. Das ungedämmte, eingegrabene Untergeschoss bietet mit seiner natürlichen Kühlung ideale Lagerbedingungen. Das über der Erde liegende Geschoss wird durch ein voll gedämmtes Dach geschützt, das



in zwei Satteldächer unterteilt ist. Zusätzlich soll eine Fassadenbegrünung künftig für Kühlung im Inneren sorgen. Dafür wurden Rankgerüste senkrecht zur Außenmauer angebracht. Die

Formgebung der Eichenholzscherwerer mit ihren charakteristischen Löchern gibt schon von außen einen Hinweis darauf, wofür die Halle genutzt wird. Innen unverputzt bilden die kerngedämm-



ten Fertigteile der Betonhohlwandelemente den Raum, legen Material und Konstruktion offen. Schlicht und schnörkellos überspannt das zweigiebelige Dach die Halle und wird nur von einer Stützreihe in der Mittelachse getragen.

Dreieck an Dreieck reihen sich die typischen Rüttelpulte aneinander, die für die traditionelle Flaschengärung des Sekts benötigt werden. Routiniert, unaufgeregt und hochkonzentriert geht der Rüttler hier seiner Arbeit nach. Besucher können gerne zuschauen, aber bitte nicht



stören. Darum haben die Architekten gegenüber der großen Einfahrt an der rückwärtigen Giebelwand ein Fenster eingelassen. Bei Führungen durch den Betrieb lässt es aufmerksame Blicke zu, ohne dass der Meister bei der Arbeit gestört wird. Auch sonst lenkt nichts von der kontemplativen Tätigkeit ab und deutet nichts auf die späteren feierlichen Gelegenheiten hin, für die das edle Getränk hier produziert wird.