

architektur

Alt & Neu





Platz zum Rütteln

Guter Sekt muss gerüttelt werden. Und das am besten nach alter Tradition von Hand. Für diesen Prozess wurde am Kellereigelände des Weingutes Bründlmayer im niederösterreichischen Langenlois von cp architektur ein Sekrüttelhaus errichtet.

Bilder: Philipp Kreidl

Der Neubau befindet sich am Standort des traditionellen alten Weinkellers der Familie Bründlmayer, der von 2010-2012 schon einmal erweitert wurde. Der große Erfolg der Sektherstellung nach alter handwerklicher Tradition machte den Bedarf nach einem weiteren Gebäude notwendig. Dieses ist nur durch eine schmale Erschließungsstraße vom südlich liegenden bestehenden Kellereigebäude getrennt und schließt im Norden an die dörfliche Wohnbebauung der Nachbarschaft an. Deshalb sollte der Baukörper bewusst niedrig gehalten und die abfallende Geländeöhe genutzt werden. So ist es von außen nur schwer erkennbar, dass es sich eigentlich um einen zweigeschossigen Baukörper handelt. Das Obergeschoss dient der händischen

Manipulation der Flaschen, das geschickt in den Hang eingebettete Untergeschoss steht als Lager für die finalisierten Sektflaschen zur Verfügung. Das Sekrüttelhaus fügt sich durch das Hineinsetzen ins Erdreich harmonisch in sein Umfeld ein und wirkt optisch weniger voluminös. Die niedrigere Temperatur der Masse des umgebenden Lehmhangs lässt sich zudem als natürliche Kühlung des Lagerraums nutzen und hält den Innenraum konstant auf einer Idealtemperatur von 12-14°C. Im Unterschied zu allen oberirdischen Bauteilen wurde das Untergeschoss dafür völlig ungedämmt ausgeführt. Der Energieaufwand für die Gebäudekühlung wird dadurch so gering wie möglich gehalten.



Errichtet wurde das Gebäude in Fertigteilbauweise aus Betonhohlelementen mit sichtbaren Fugen im Innenraum. Angelehnt an die Typologie eines Presshauses wurde die Halle mit einem zweigeteilten Satteldach mit Tonziegel-Deckung versehen. Durch diesen Kunstgriff erscheint der Baukörper aus zwei getrennten, länglichen Häusern zu bestehen, die leicht versetzt nebeneinander positioniert sind.

Der Innenraum der Sekrüttelhalle erinnert stark an das Ambiente eines Weinkellers, wobei die Kombination aus Holz und Sichtbeton der traditionellen Bauweise der Ziegelgewölbe in Nichts nachstehen. Flache, kreisförmige Hängeleuchten unterstützen das Tageslicht, das über die beiden Fensteröffnungen in den Raum gelangen kann und schaffen eine besinnliche Lichtstimmung.

Das für die Sekrüttelpulte verwendete Eichenholz findet sich auch bei der Deckenverkleidung und im Außenraum bei den Verschattungselementen der Südfassade wieder. Mit ihren Lochbohrungen verweisen diese auf die Sekrüttelpulte im Inneren. Zukünftig werden die Paneele mit Pflanzen bewachsen sein und sollen so eine natürliche thermische Schutzschicht für die Südwand bilden. Durch die beiden Fensteröffnungen an den östlichen weiß verputzten Ziegelwänden mit abgetreppten Giebeln kann man auch einen Hinweis darauf bekommen, was im Innenraum des Gebäudes passiert – die alte Tradition des Sekrüttelns von Hand findet Platz in einem neuen zeitgemäßen Gebäude.

Für die Produktion von Schaumweinen ist das Sekrütteln notwendig, um ein von Hefeteilchen befreites Endprodukt zu erhalten. Dieser Vorgang erstreckt sich über einige Wochen, da die Sektflaschen dafür täglich gedreht und von einer waagrechten in eine immer senkrechtere Position gebracht werden müssen. Die Unterbringung in vertikal aufgestellten Eichenholz-Bohlen mit Lochbohrungen, die Sekrüttelpulte genannt werden, ermöglichen diesen Vorgang. Die Hefe wandert über den Flaschenhals zum Kronenkork und kann schließlich von dort entfernt werden.

