

Weincampus Cantzheim 3.0

Master- Thesis WiSe2020/21
Nicolas Drexel 1091924

Naturschutzgebiet

Die schraffierte Zone weist auf ein Naturschutzgebiet hin. Der Bereich ist Teil eines weitläufigeren Naturpark. Die dunkel schraffierten Zonen sind Teil von Biotopen- Typen. Aufgrund dieser Anforderungen an das Grundstück und die damit verbundene Erweiterung des Weingutes Cantzheim, stellt sich die Herausforderung, auf das Gebiet mit besonderer Sorgfalt und bedacht auf die umliegende Natur zu reagieren



Aufgabe
Die gestellte Aufgabe beinhaltet, für das Weingut Cantzheim einen Produktionsstandort sowie Gebäude für die Touristische Nutzung zu schaffen.

Die zu planende Erweiterung des Weinguts liegt nord-östlich vom bereits existierenden Weingut, am Fuße des Cantzheimer Weinhangs, in direkter Nähe zur Saar. Der zu gestaltende Entwurf beherbergt eine Weinboutique, die Verwaltung und das Herzstück: die neue Produktionsstätte, mit sämtlichen Funktionen, die für die Weingewinnung des besagten Saarländlings nötig sind. Außerdem werden die neuen Gäste-Appartements für Besucher und Weinliebhaber in diesem Gebäude untergebracht sein.

Typologie

Der Entwurf zeigt typologisch eine kleinteilige Bauweise auf und verweist auf den baulichen Charakter des bereits existierenden Weinguts, welches sich aus drei Baukörpern zusammensetzt. Die Ausrichtung der Gebäude basiert auf einer Analyse des Grundstücks unter Berücksichtigung des Baumbestands und dem vorgegebenen Naturschutz.

Die klar ausgerichteten Kanten zur Straße und dem Weg, fassen das Terrain zu einem Gesamtkonzept aus Weinproduktion, Verwaltung, Gäste-Appartements zusammen. Mittig zwischen den Baukörpern befinden sich zusätzlich hauseigene Weinreben. Der Entwurf besteht aus mehreren Körpern, gefasst in zwei Riegel, die orthogonal zueinanderstehend kommunizieren. Sie bedienen die Anforderungen der Weinherstellung in funktionaler Anordnung.

Die Kompaktheit des Produktionsstandortes ist dem sensiblen Umgang mit dem Ort und dessen Bestand, Grünflächen, Baumbestand und Hanglage angepasst. Der Entwurf passt sich den natürlichen Gegebenheiten bestmöglich an. Der Riegel mit Ausrichtung zur Straße lässt durch seine Kleinteiligkeit sowohl Blickbezüge zum Hang als auch zum Fluss zu. Somit gliedert er sich in die Abfolge der Topographie ein.

Die Produktion liegt seitlich des Weges und integriert den gegebenen Baumbestand in den Entwurf, der maßgeblich für die Anordnung der Baukörper ist. Die Gäste-Appartements, die sich im Obergeschoss befinden, sind mit Blick auf den Wald ausgerichtet und befinden sich in Höhe der Baumwipfel.

Erschließung

Erschlossen wird die Weinproduktion über die Straße von Westen her. Mehrere Zugänge ermöglichen den Eintritt auf das Grundstück und den Weg, von dem aus das gesamte Areal begangen werden kann. Der Weg führt rings um die Gebäude herum und gewährt vielerlei Einblicke in die Produktion. Damit wird der Kreislauf der Weinproduktion unterstrichen und erlebbar.

Durchgänge zwischen den einzelnen Gebäuden ermöglichen es der jeweiligen Nutzergruppe den gewünschten Weg direkt und ohne Umwege einzuschlagen. Die an den Wegen befindlichen Mauern heben die Eingänge hervor und dienen der Orientierung. Weiterhin laden die Mauern zum Verweilen ein, mit Blick auf die Weinreben, den Fluss und die Umgebung. Auf dem Grundstück selbst kann man über großzügige Treppen das Terrain mit den hauseigenen Weinreben erleben.

Die Wege erfüllen funktionale Aspekte der Andienung der Produktion, die Erschließung des Verkaufs, der Verwaltung und der Gäste-Appartements. Außerdem bieten sie die Möglichkeit, dass Weingut zu erleben.

Materialität

Mauerwerk, Beton, Holz und Klinker sind die maßgeblichen Materialien dieses Entwurfs.

Klinker: Die Materialität leitet sich von dem genutzten Material von Gewölbekellern ab, die vereinzelt im Gewölbe des Bestand-Weinguts wiederzufinden sind. Klinker, ein nachvollziehbares, langlebiges, zeitloses und wiederverwendbares Material, das sich gut in den Ort einfügt und seinen Ursprung in diesem wiederfindet. Die Oberfläche spiegelt die Konstruktion.

Der Klinker ist ein künstlich hergestellter Naturstein aus rein natürlichen Materialien, der durch das Brennen bei bis zu 1300°C seine robuste, geschlossene Oberfläche erhält. Wie bei der Weingewinnung, kommt das ursprüngliche Produkt aus der Natur und mithilfe menschlich beeinflusster Prozesse wird das Endprodukt geschaffen.

Beton: Die Sockelbereiche sind aus Beton gefertigt, die ebenfalls sichtbar sind, um die Konstruktionselemente zu zeigen.

Holz: Die Decken bestehen aus einem hybriden System, einer Holz-Beton Verbunddecke, bestehend aus einer Holzbalkenlage und Ortbeton. Mit diesem System ist es möglich, große Spannweiten zu erreichen und auf ein zeitgemäßes bauen zu reagieren. Die Holz-Betondecke kann aufgrund der Konstruktion dünner ausfallen und wird schubfest mit der darunterliegenden Holzbalkenlage verbunden. Somit wirken beide Werkstoffkomponenten statisch als ein Bauteil: Beton: Druckbelastung, Holz: Zugspannung.

Kalksandstein: Dieses Material findet seine Verwendung bei den Gäste-Appartements, die sich durch Funktion und Nutzung von der gesamten Produktion absetzen. Der Mauerstein, als ein ebenso langlebiges (langlebig wie was?) Material, reagiert sowohl auf die statischen, räumlichen, als auch schalltechnischen Anforderungen der Nutzung. Der Kalksandstein entsteht ressourcenschonend aus den Grundstoffen Kalk, Sand und Wasser. Dadurch ist dieses Material, wie auch der Klinker, sortenrein und vollständig in den Werkstoffkreislauf rückführbar.

Durch die Wahl mehrerer Baumaterialien (Hybrides bauen) können wir eine Antwort darauf geben, nicht ein Material bis zur völligen Erschöpfung auszunutzen, sondern individueller auf den Ort, die Aufgabe und die technischen Gegebenheiten zu reagieren und einen ausgewogenen und bewussten Umgang mit entsprechenden Ressourcen zu finden.

Der Herstellungsprozess von Weißwein

Weinlese

Die Weinlese beschreibt die Ernte de Weintrauben. Hier findet die Selektionierung der Trauben statt. Das bedeutet, zur Qualitätsförderung werden Stiele, Blätter, faule und unreife Beeren aus dem Lesegut entfernt, was man auch als Entrappen bezeichnet.

Einmaischen

Hierbei werden die Beeren angequetscht und es bildet sich ein Gemisch aus Fruchtfleisch, Schalen und Kernen, die Maische.

Keltern

Das Keltern beschreibt den Prozess des pressens der Maische, der Most und Trester werden voneinander getrennt, sprich, der Traubensaft wird von den festen Bestandteilen der Maische getrennt. 100 kg Beeren bringen in etwa 65-80 Liter Most.

Gärung

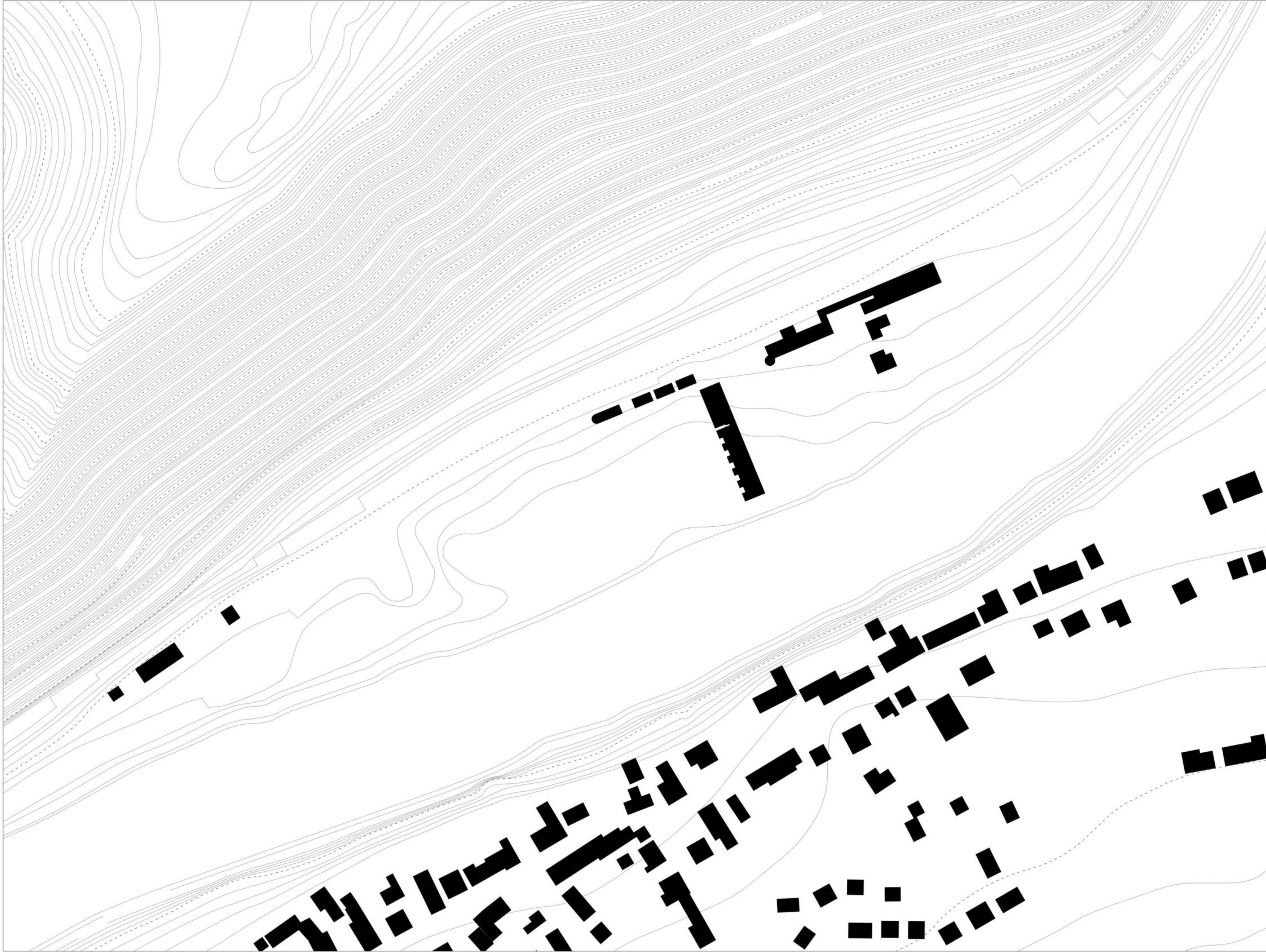
Der gewonnen Most wird in Gärtanks aus Stahl abgefüllt und es beginnt die Gärung, welche mittels automatisierter, temperaturkontrollierter Gärsteuerungen geführt werden. Die Gärungszeit liegt zwischen 2 Wochen bis hinzu 10 Monaten. Die Gärungszeit bestimmt die Restsüße im Wein. Je länger die Gärung desto weniger die Restsüße im Wein (Hefen bauen Zucker zu Alkohol um).

Ausbau

Bevor damit begonnen wird den Wein im Barique reifen zu lassen, wird der Jungwein von der Hefe getrennt und zum Ausbau in ein Eichenfass (Barrique 225 L) gefüllt. Die Wahl, in welches Behältnis der Wein zugeführt wird, bestimmt wiederum die Art und den Typ des Weins.

Abfüllung

Ehe der Wein in die Flasche kommt, wird er in der Regel der Filtration unterzogen, geklärt und schlussendlich abgefüllt.

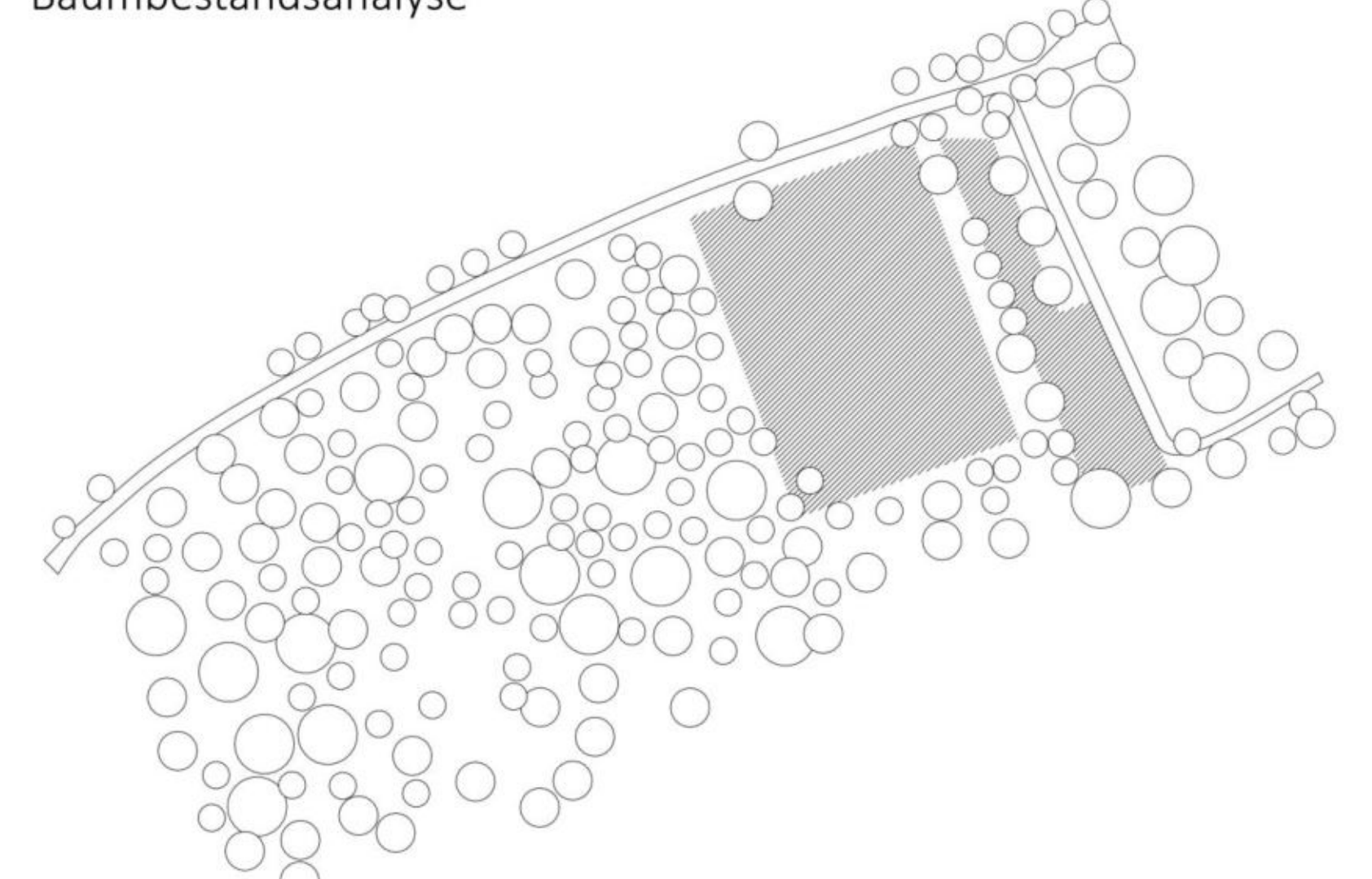


Schwarzplan 1:1500

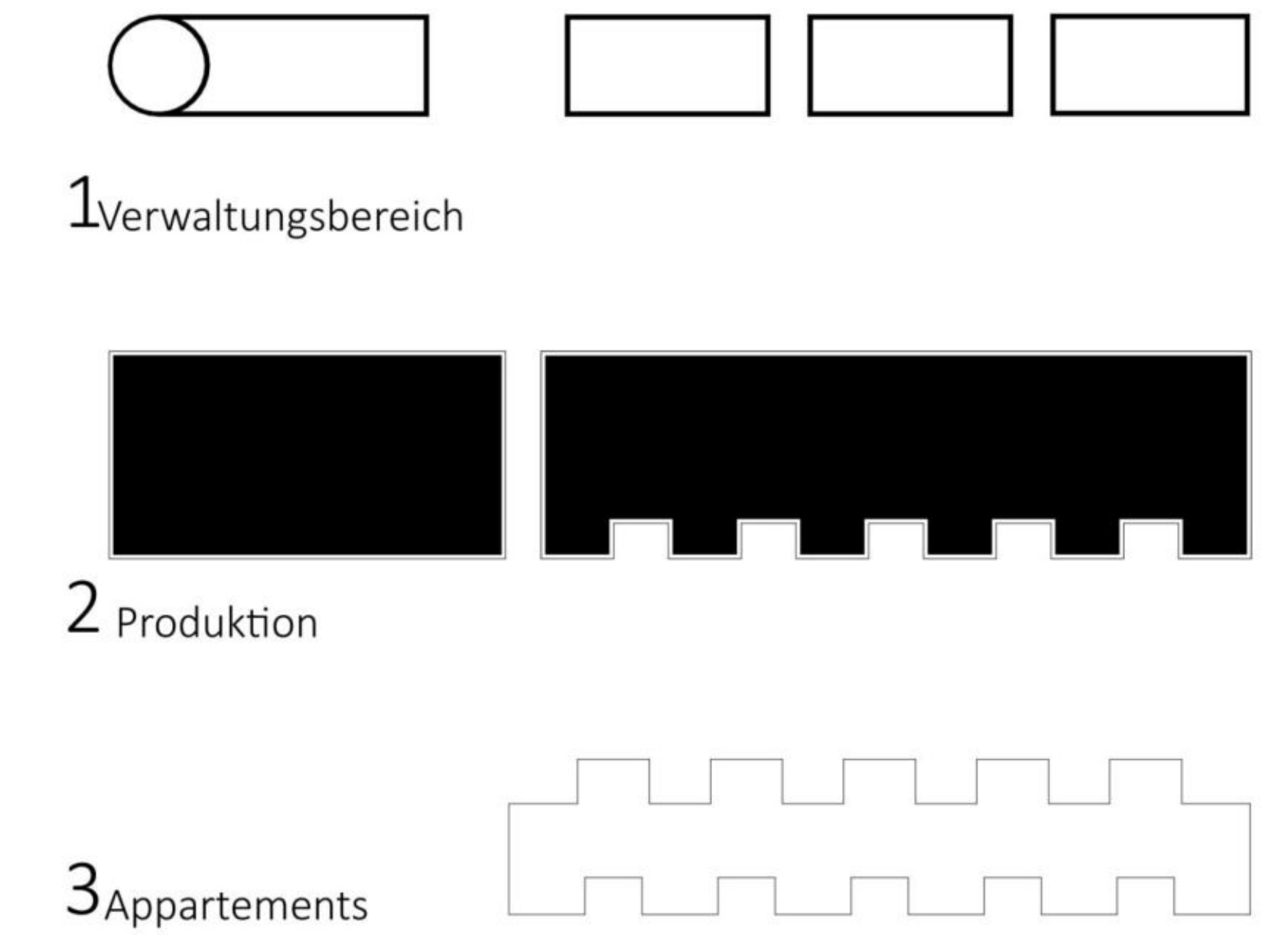


Lageplan 1:1000

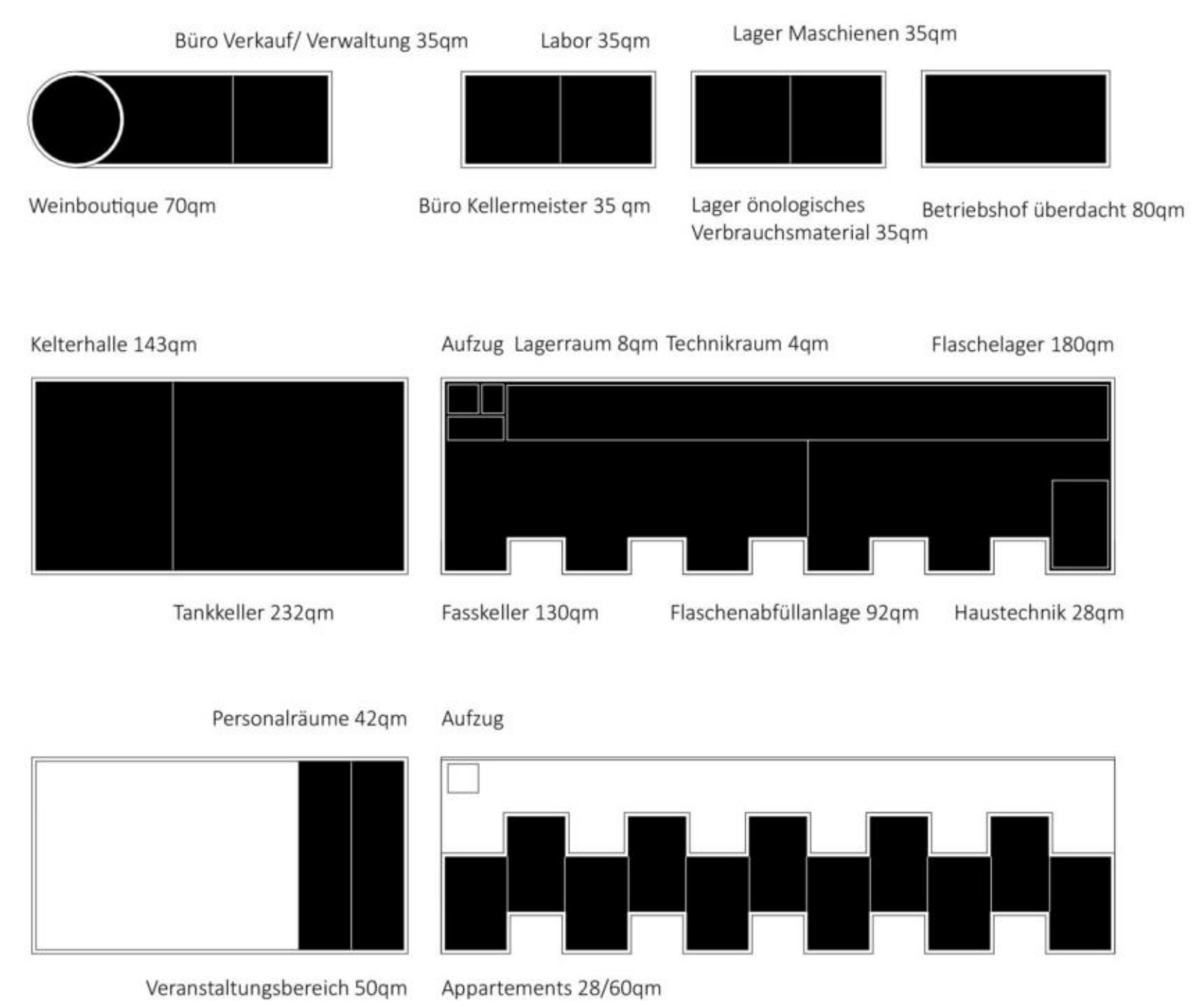
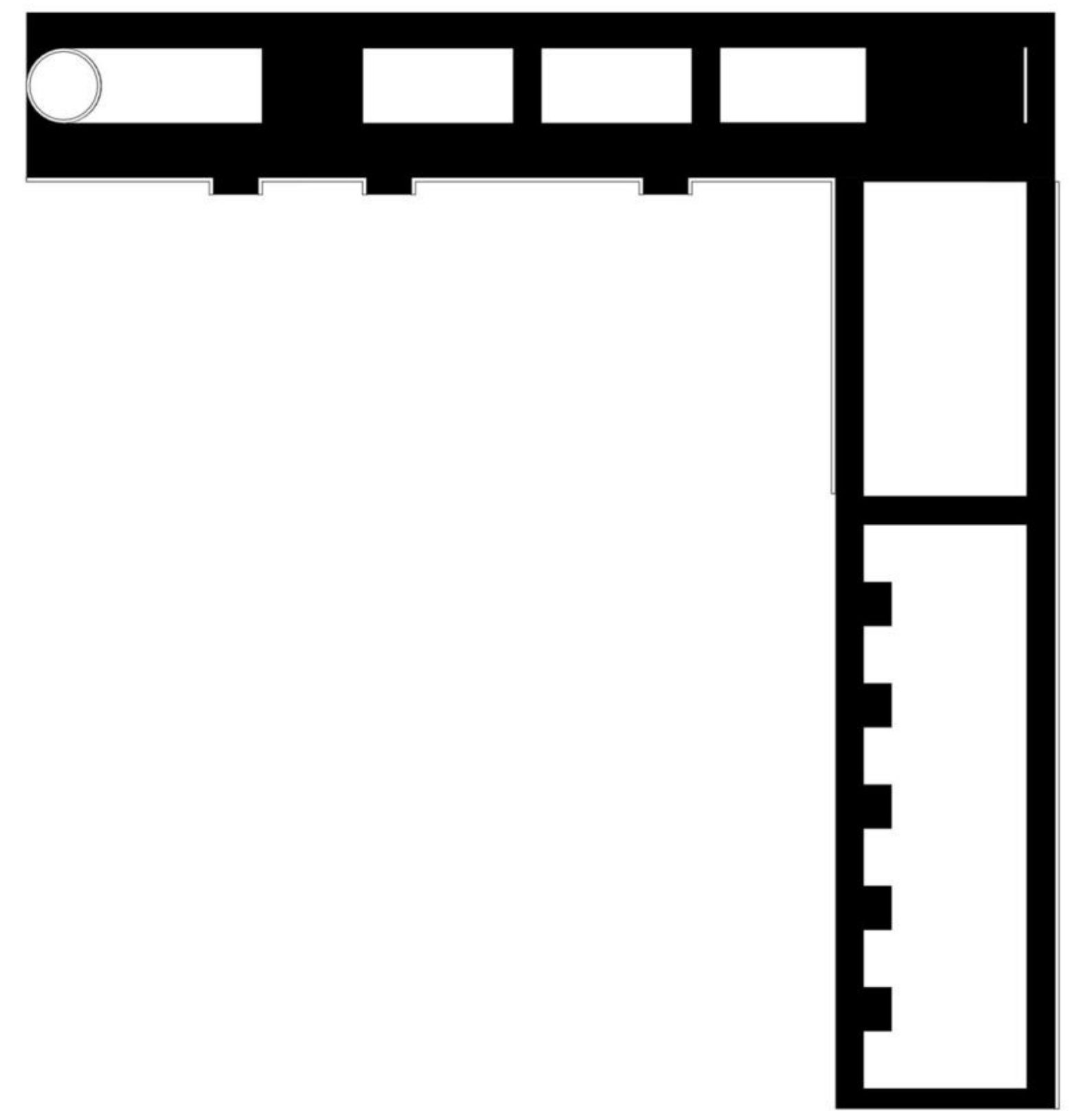
Baumbestandsanalyse



Fläche für bauliche Intervention und Einbindung des Baumbestandes

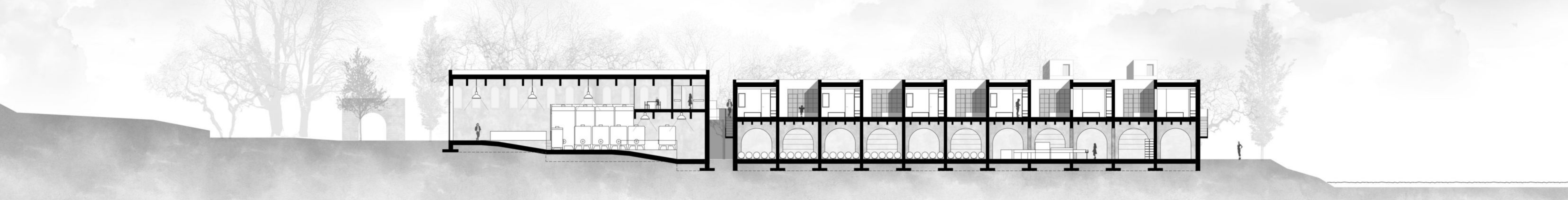


Erschließungsflächen

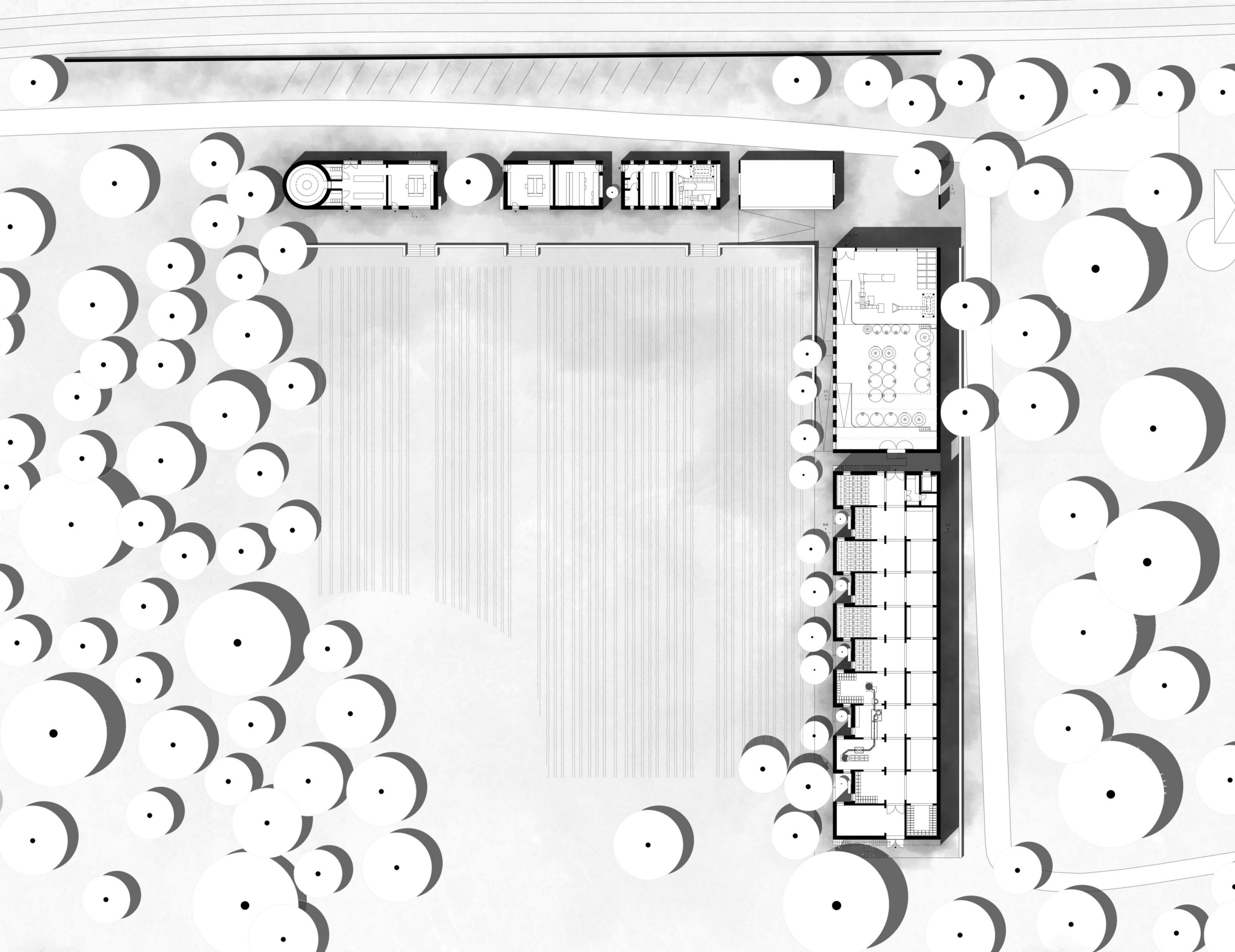




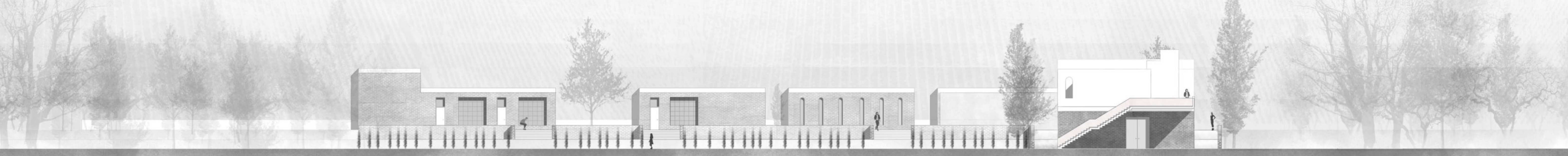
Ansicht west 1:200



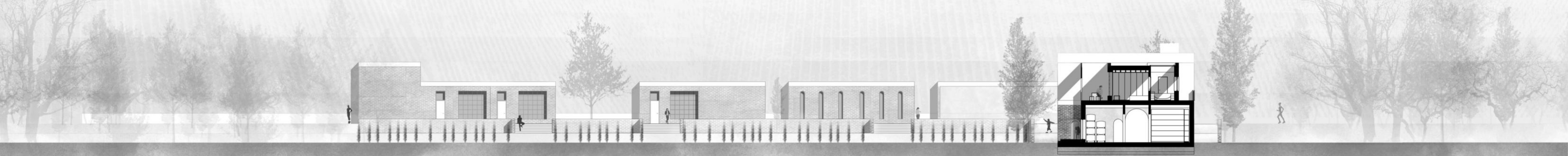
Schnitt A-A 1:200



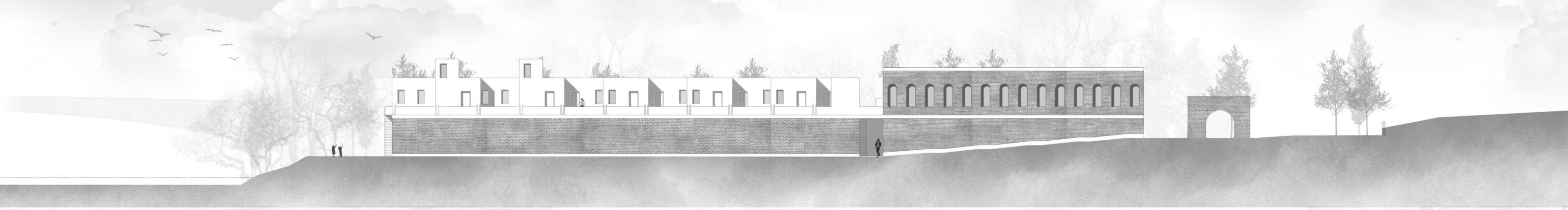
Grundriss EG 1:200



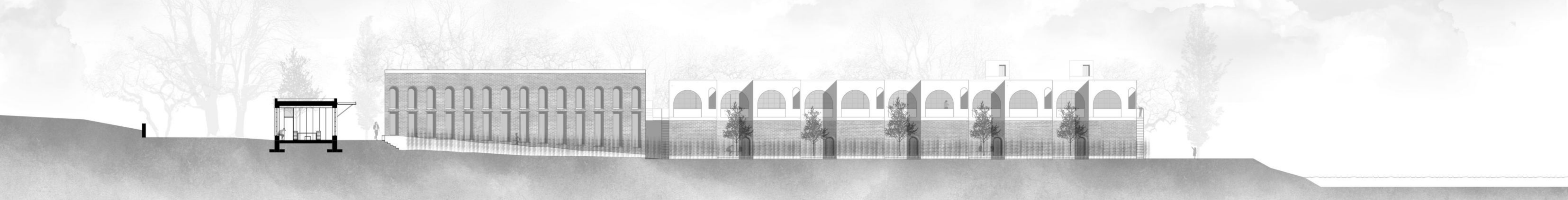
Ansicht süd 1:200



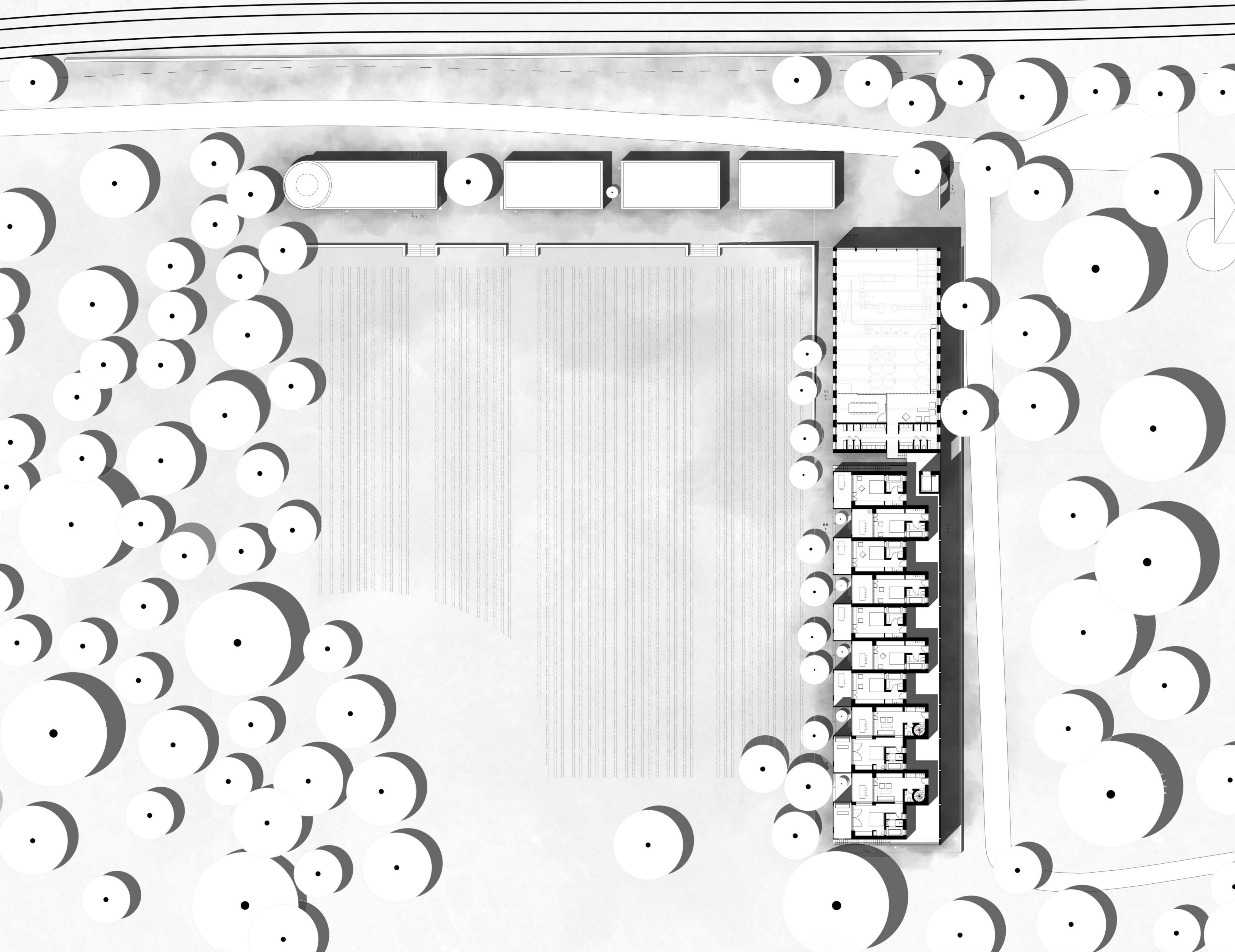
Schnitt B-B 1:200



Ansicht ost 1:200



Schnitt D-D 1:200



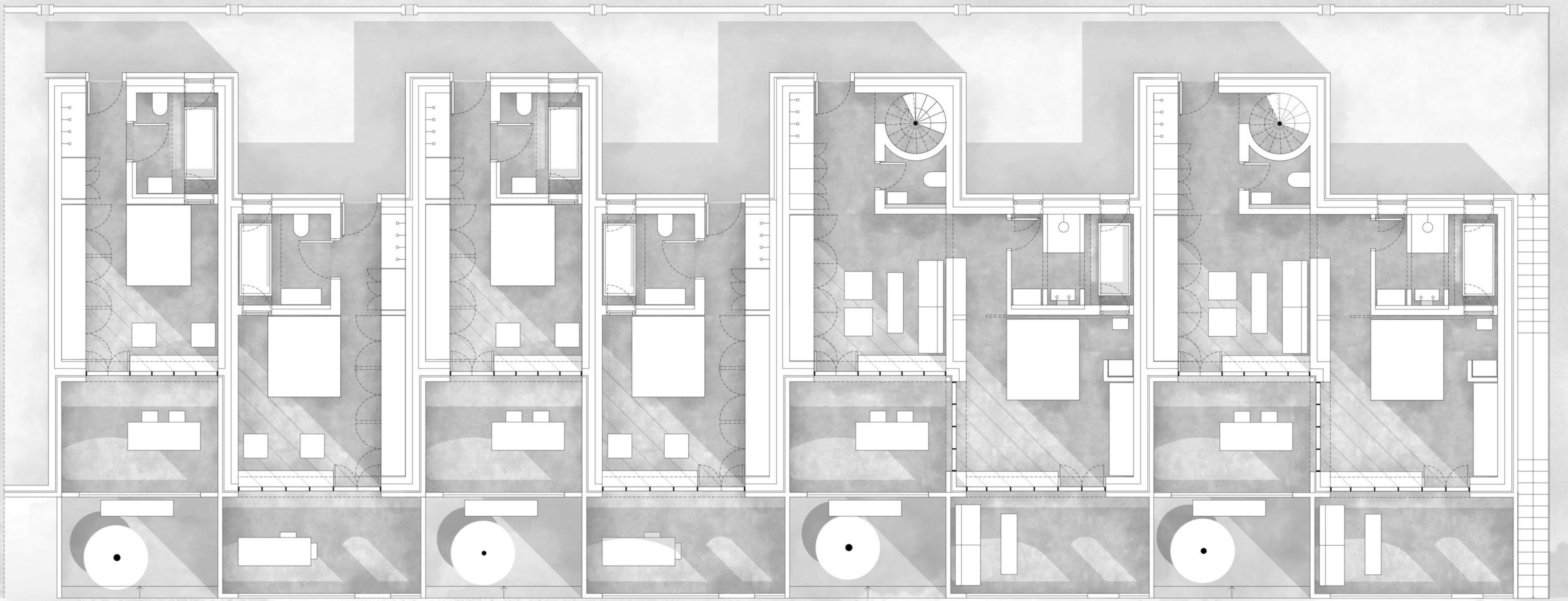
Grundriss OG 1:200



Ansicht nord 1:200



Schnitt C-C 1:200



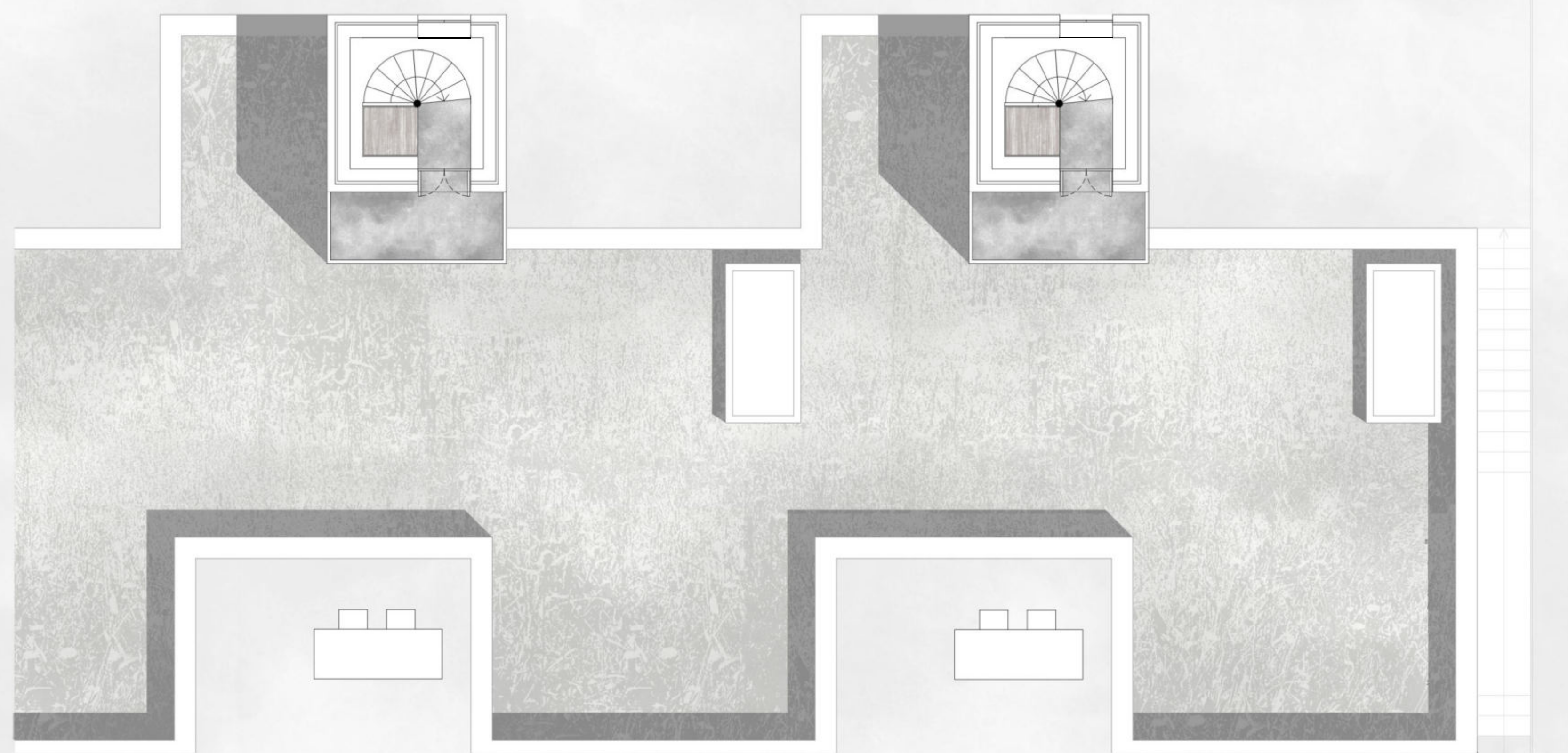
Grundriss OG 1:50



Ansicht west 1:50



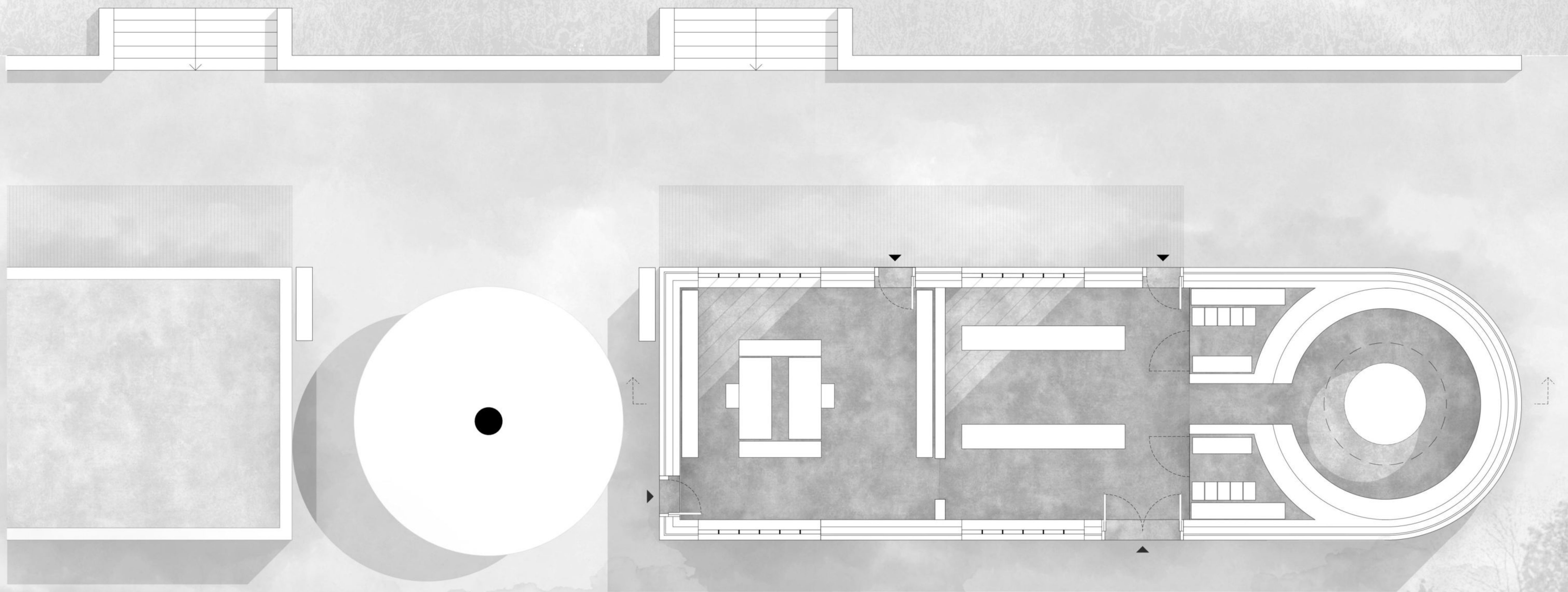
Schnitt Gäste-Appartement 1:50



Grundriss 2.OG 1:50



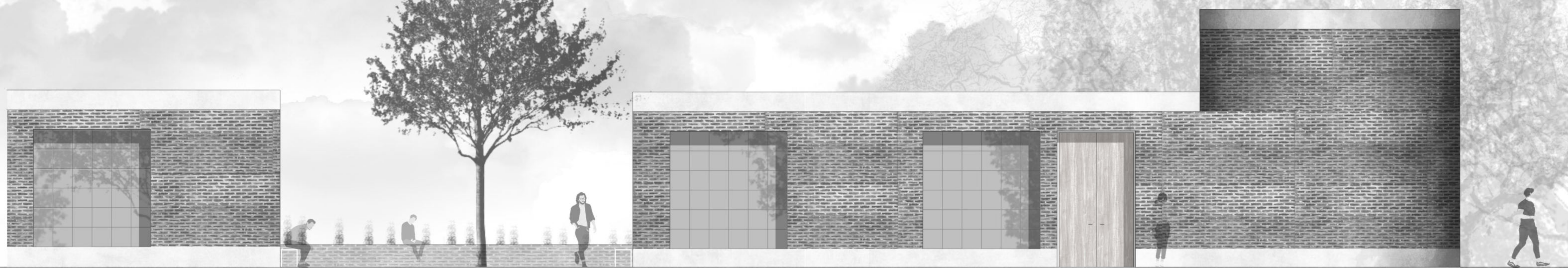
Gäste-Appartement



Grundriss EG 1:50



Schnitt 1:50



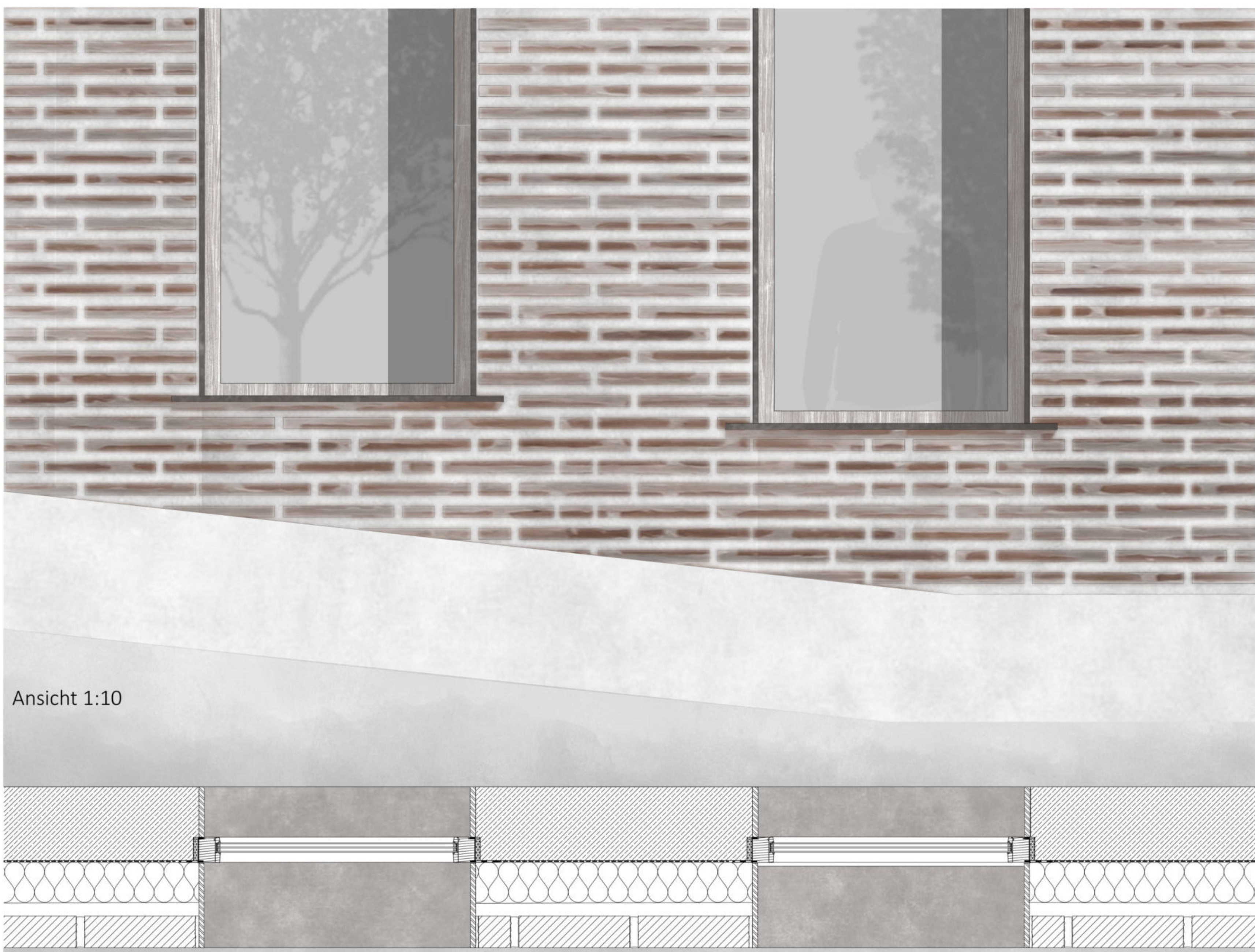
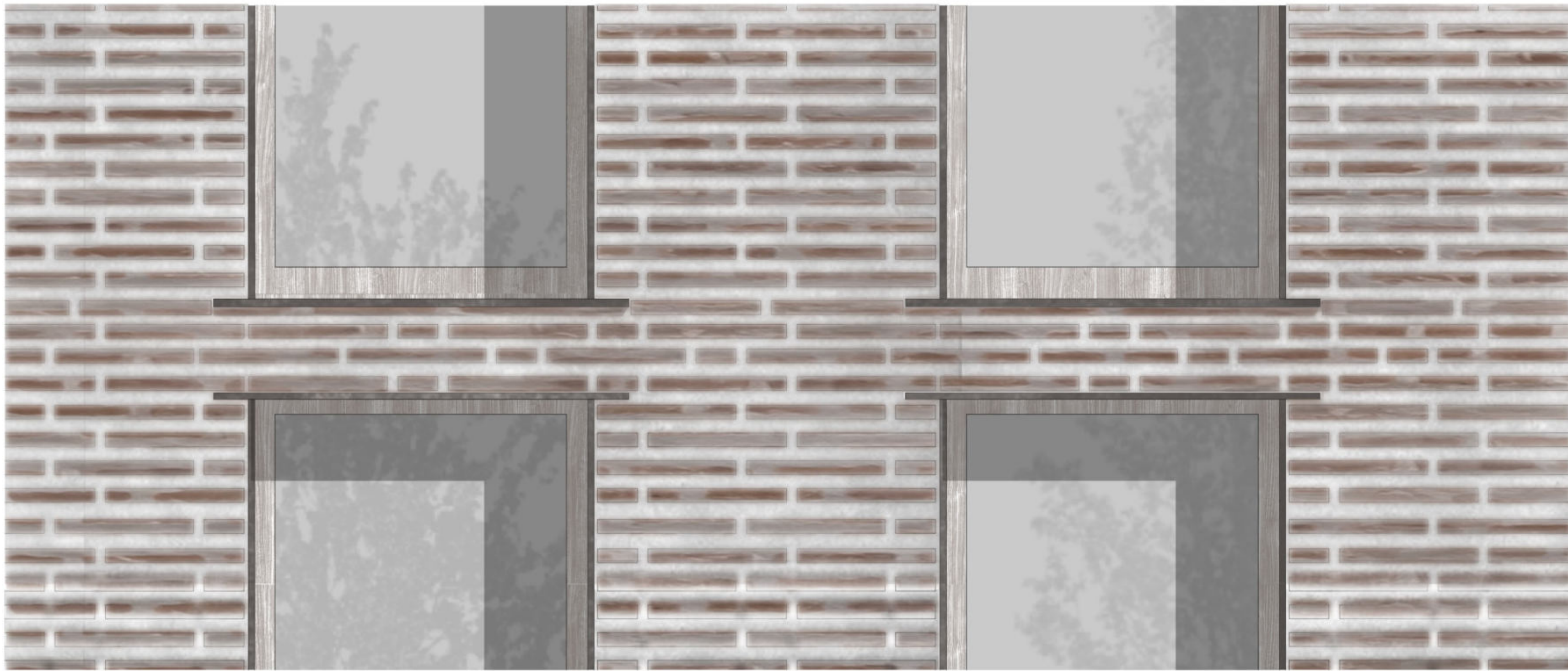
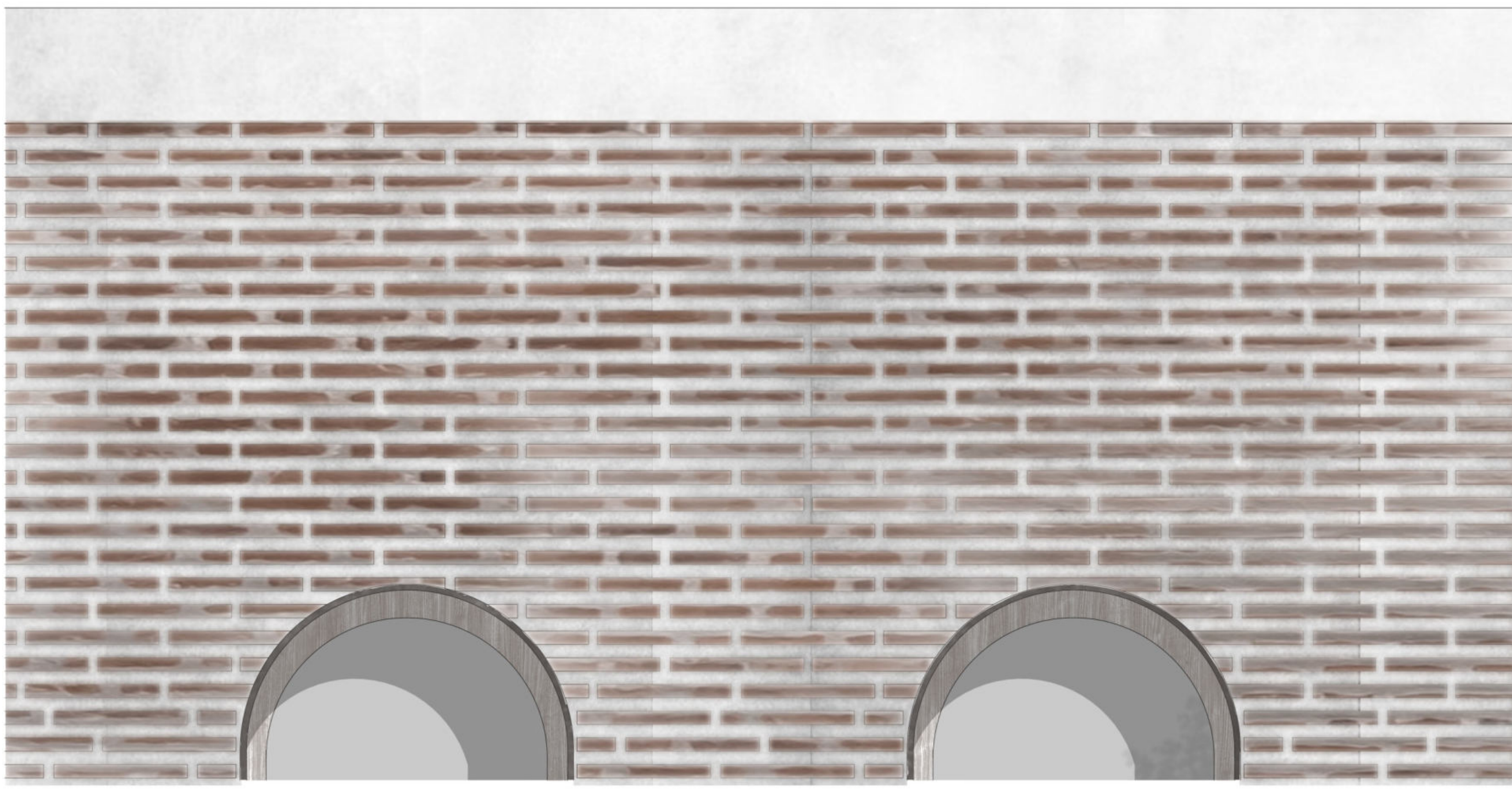
Ansicht nord 1:50



Weinboutique

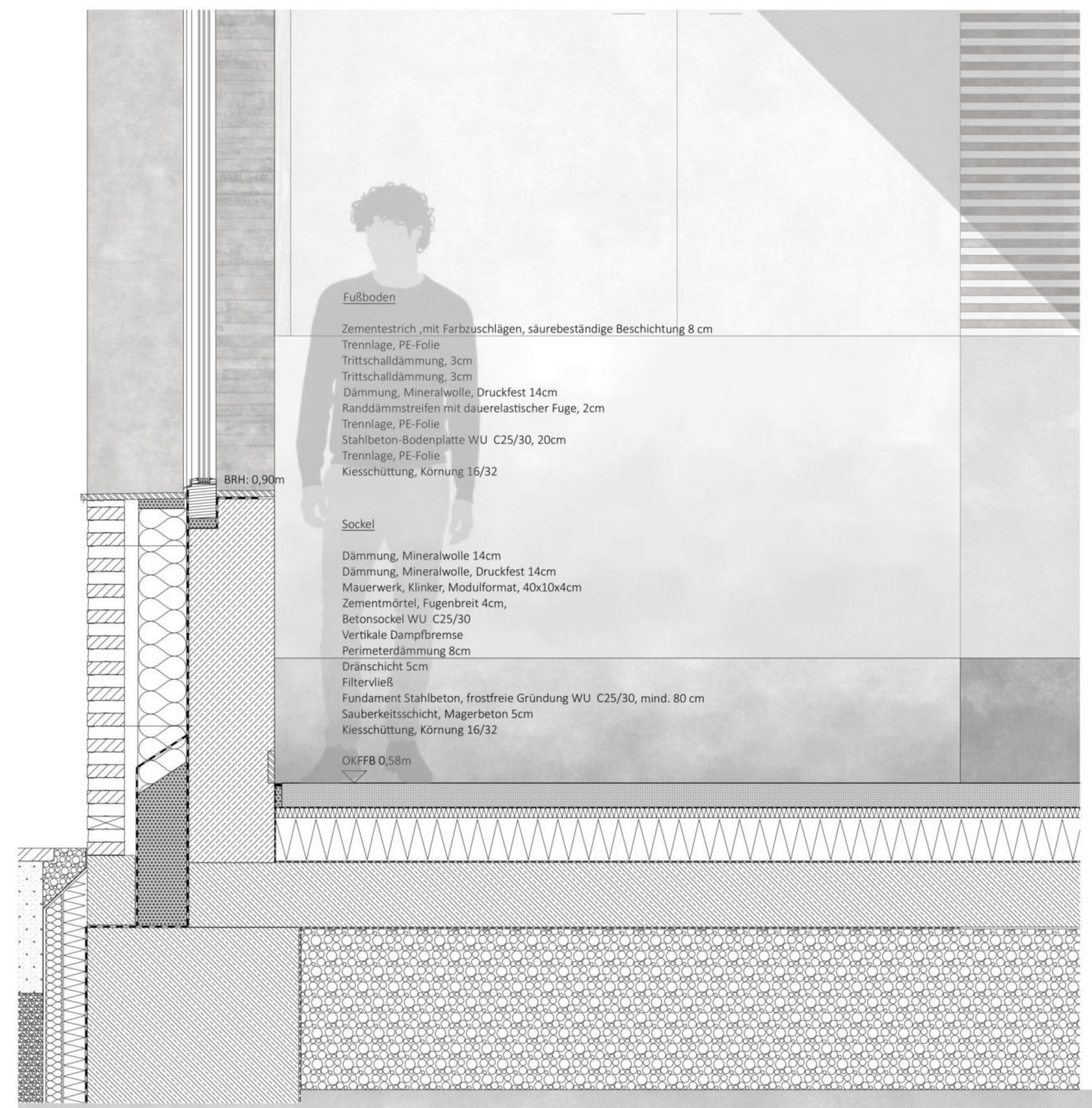
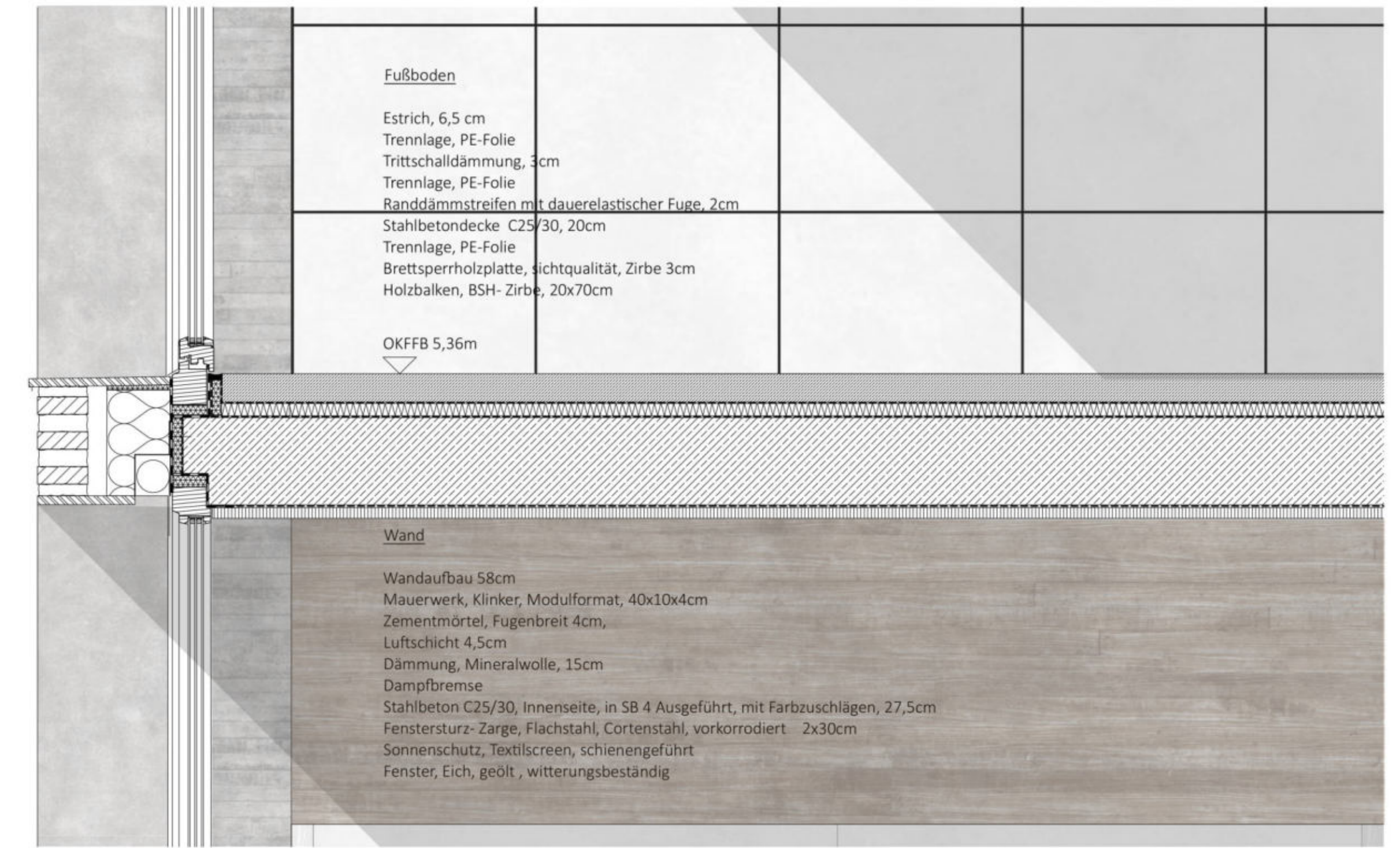
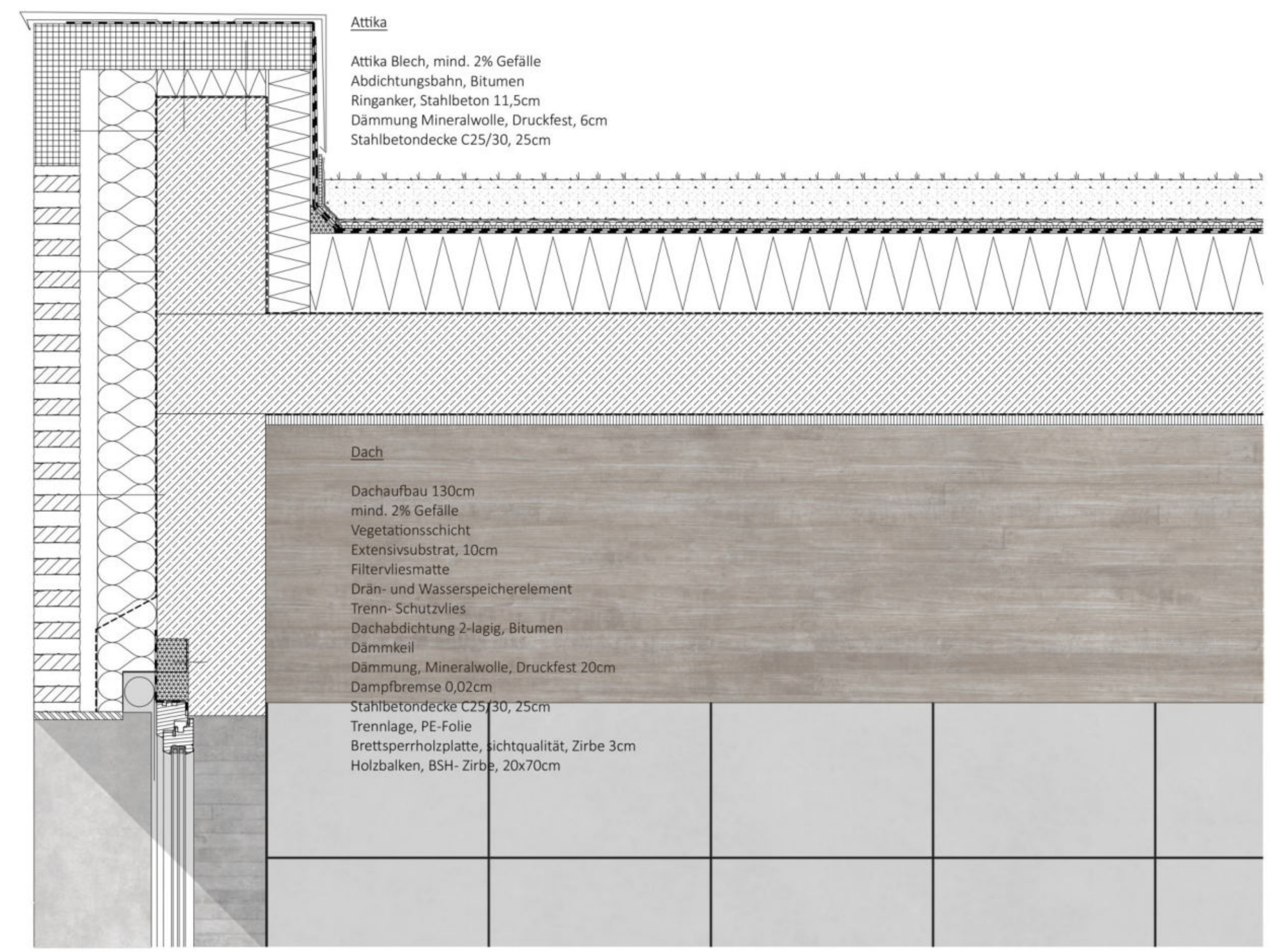


Weinverkostung



Ansicht 1:10

Grundriss 1:10



Fassadenschnitt 1:10



Weinlager



Veranstaltungsbereich