



## Bio-Weingut Gruber Röschitz

Ein neues Zuhause für den Wein



## PRESSEMAPPE 2024



## Agenda

|  |          |
|--|----------|
| IM ZEICHEN DER NACHHALTIGKEIT UND GASTFREUNDSCHAFT                       | Seite 3  |
| ATTRAKTIVE ARCHITEKTUR UND EFFIZIENTES ENERGIEMANAGEMENT                 | Seite 5  |
| DAS BESTE MATERIAL FÜR DIE UMWELT – EINE ALTE KELLERRÖHRE<br>ALS VORBILD | Seite 7  |
| BESUCHER:INNEN WILLKOMMEN!   | Seite 9  |
| DIE KRAFT VON GENERATIONEN – EINE CHRONIK DES ERFOLGS                    | Seite 10 |
| KONTAKTE   | Seite 13 |



## IM ZEICHEN DER NACHHALTIGKEIT UND GASTFREUNDSCHAFT

Mit der Dynamik eines kompetenten und visionären Teams haben die drei Geschwister Ewald Gruber, Christian Gruber und Maria Wegscheider auf dem Erfolg ihrer Eltern aufgebaut. Ein neuer Weinkeller außerhalb der engen Gassen des charmanten Weinorts Röschitz stand schon länger im Raum. Nun wurde ein lange gehegter Traum Wirklichkeit, in dem die Familie Gruber auch die Verbundenheit mit ihrer Herkunft und der Natur manifestiert.

*„Wir haben unser neues Weingut nach höchsten ökologischen Standards erbaut, gedacht als Zuhause für unsere Weine und als Treffpunkt für Weinliebhaber, die auch Einblicke in das Handwerk bekommen.“*

Ewald Gruber, Christian Gruber und Maria Wegscheider

Wer den Weinort Röschitz westlich in Richtung Kellergasse verlässt, kommt hier neuerdings am Bio-Weingut Gruber Röschitz vorbei. Ein modernes Gebäude, das sich durch seine unprätentiöse Formsprache harmonisch in die Umgebung einfügt. Schon länger war der Bedarf eines neuen Weinkellers mit zeitgemäßen Standards gegeben. Mit dem Bau wollte die Familie Gruber auch einen zusätzlichen Nutzen schaffen – durch Angebote von Wein als Erlebnis. So können spontan oder geplant vorbeikommende Weininteressierte während der Öffnungszeiten (Do bis Sa von 13 bis 19 Uhr, Mo bis Mi nach Vereinbarung) die Weine individuell verkosten und dazu kleine Snacks genießen, während sie vom Verkostungsraum oder von der weitläufigen Terrasse den Blick über die malerische Weinlandschaft schweifen lassen. Zudem werden regelmäßig Führungen angeboten, welche die Geschichte des Winzerseins vom Gestern ins Heute zeigen und umfassende Einblicke in das Werden des Weins geben.

### Vom neuen in den alten Keller

Im Jahr 2022 begannen die Arbeiten am neuen Keller – nicht mit dem Aufstellen von Wänden in die grüne Wiese, sondern mit einem Aushub in einen sanft verlaufenden Hang hinein, der die direkte Verbindung mit einem alten, in der Familie befindlichen Keller in der Kellergasse ermöglicht. Der dafür in Kauf genommene Mehraufwand ist Teil einer langfristigen und umweltbewussten Denkweise, die sich durch das gesamte Projekt zieht. Denn durch die tiefe Lage von bis zu acht Metern in der Erde ergibt sich eine konstante Temperatur über das gesamte Jahr, ähnlich wie in einem traditionellen Keller. Es bedarf also keiner zusätzlichen Kühlung, was dem Low-Tech-Prinzip folgend den Energieverbrauch deutlich reduziert.

### Die Natur als Zitat

Analog dazu wurden die Materialien gewählt. So bildet der Kellerbereich, wo es die Statik und die operative Beanspruchung erfordern, die stabile Basis aus Beton. Der gesamte obere Bereich



wurde wiederum als Holzbau mit klimaregulierendem Lehmputz umgesetzt – die Natur als Ursprung des Weins in Form eines allgegenwärtigen Zitats. Für den Wein selbst zeigt sich der Vorteil des neuen Kellers in der besseren räumlichen Struktur und Technik. Bei der Lese kann nun die Abwicklung der Traubenübernahme rascher erfolgen, was eine noch präzisere Definition der Weinstile ermöglicht.



## ATTRAKTIVE ARCHITEKTUR UND EFFIZIENTES ENERGIEMANAGEMENT

Zu den Prämissen bei den umfassenden Studien zur Architektur des neuen Weinkellers zählte die behutsame Eingliederung in das Landschaftsbild bei zugleich moderner Formsprache. Zudem wurden dank intelligenten Designs zahlreiche Elemente integriert, die sowohl dem Auge schmeicheln als auch helfen, den Energieverbrauch zu optimieren.

*„Die Familie Gruber hat sich sehr in die Planung eingebracht, was zu einigen neuen Ideen geführt hat. Eine sehr befruchtende Teamarbeit, die in dieser Form nicht alltäglich ist.“*

Patrick Herold, Architects Collective

Das Gewölbe des alten, traditionellen Kellers bildete die Inspiration für zahlreiche architektonische Details. Zunächst wurde das Niveau des Produktionsbereichs so weit in die Erde versetzt, dass das Dach des darüber liegenden Verkostungsraums auf ähnlicher Höhe wie die Dächer der Kellergasse abschließen konnte. Lediglich das Presshaus mit dem Bereich der Traubenübernahme ragt etwas darüber hinaus. Dies war erforderlich, um zum Wohle einer schonenden Verarbeitung der angelieferten Trauben das Prinzip der Schwerkraft zu nutzen. Hervorzuheben ist hier die Fahrwanne, welche die Trauben zu den jeweiligen Pressen transportiert. Ein innovativer Sprung, der beispielsweise das noch raschere Verarbeiten der Trauben bei der Lese ermöglicht. Auch ästhetische Aspekte wurden berücksichtigt, so lassen insgesamt acht Flächenfenster das Licht von oben in das Innere des Weinkellers fallen.

Beton, Holz und Lehm

Für den Produktionsbereich und somit den eigentlichen Keller wurde Beton gewählt, welcher gut mit der Erde kommuniziert und selbst bei intensiver Nutzung stabil und einfach in der Wartung ist. Darüber befinden sich Büros und der vielseitige Besucherbereich aus Shop mit Verkostungsmöglichkeit, Vinothek und Seminarraum. Hierfür wurde auf Holzbau gesetzt und auf ein Energiesparkonzept, das gleich mehrere bauliche und gestalterische Elemente umfasst. Die Wände sind beispielsweise mit Lehmputz versehen und fördern in Verbindung mit einem Flächenkühlsystem an der Decke auf natürliche Weise das Raumklima – es kühlt und kann auch Feuchtigkeit aufnehmen. Im Sommer braucht es daher keine zusätzliche Lüftung, im Winter steht eine Niedrig-Temperatur-Bodenheizung zur Verfügung.

Wie ein gerahmtes Bild ...

Ebenfalls als klimaregulierend erweist sich der Dachvorsprung des Satteldachs, mit zwei Metern Auskragung ein idealer Sonnenschutz. Zudem wurde die Kante bewusst etwas weiter nach unten gezogen, sodass der Blick aus dem Besucherbereich wie durch ein gerahmtes Bild wahrgenommen wird. Er führt nicht in den Himmel, sondern fokussiert unmittelbar in die



Rebenlandschaft, von welcher der hier genossene Wein kommt. Aufmerksamen Besuchern wird dabei das Geländer der Terrasse auffallen, das aus aneinandergereihten Rundbögen geformt ist und so bewusst keinen durchgehenden Abschluss bildet. Es suggeriert auf diese Weise Leichtigkeit und ist zugleich als Architekturzitat des alten Kellergewölbes gedacht.

Auf den ersten Blick

Über Generationen wurden die Fassaden der alten Weinkeller und Pressehäuser im Weinviertel mit Kalk verputzt. Für die Familie Gruber war klar, dass diese Tradition an ihrem neuen Keller weiterleben sollte. Allerdings lag die Crux darin, dass nur mehr wenige Leute dieses Handwerk beherrschen. Zudem trägt der Kalkputzwurf eine sehr individuelle Handschrift, weshalb pro Gebäude nur eine Person anwerfen kann. Es wurde schließlich noch ein einsatzbereiter Meister dieses Fachs gefunden, welcher bei der Fläche des doch umfangreichen Weinkellers eine entsprechend langfristige Beschäftigung fand.



## DAS BESTE MATERIAL FÜR DIE UMWELT – EINE ALTE KELLERRÖHRE ALS INSPIRATION

Ein Kellerbau für ein Weingut ist üblicherweise ein Projekt für Generationen. Umso mehr gilt es, vorausschauend zu denken. Dem neuen Weinkeller des Bio-Weinguts Gruber Röschitz ging daher eine intensive Planungsphase voran, in der man bis ins kleinste Detail dachte und jede Entscheidung auch immer mit deren Bedeutung für die Umwelt reflektierte.

### **„Es ist selten, dass Bauherren das Thema Nachhaltigkeit so ernst nehmen“**

Josef Gnant, Erdbau und Transportunternehmen Gnant

Einst wurden Weinkeller bewusst tief angelegt, um unabhängig von der Außentemperatur gleichbleibende klimatische Bedingungen von idealen acht bis zwölf Grad Celsius und einer Luftfeuchtigkeit um die 70 Prozent zu schaffen. Genau dieses Vorbild schwebte dem Geschwister-Trio Gruber vor, als sie sich an das Team von Architects Collective wandten. Die Lage zur parallel verlaufenden Kellergasse bot dafür die perfekten Voraussetzungen, mit der Möglichkeit, einen Durchgang zu einem alten Weinkeller inmitten der Kellergasse zu schaffen, der einst dem Großonkel der Geschwister Gruber gehörte. So entstand ein physisch erlebbarer Weg von der Vergangenheit in das Heute, den Besucher:innen als Teil von geführten Kellerrundgängen nachvollziehen können.

### CO<sub>2</sub>-neutraler Aushub und ein neuer Weingarten

Durch die Tiefe des Weinkellers kann die Familie Gruber die Erdtemperatur nutzen, um dem Wein ideale klimatische Bedingungen für die Reife zu bieten. Wie schon vor Generationen braucht es hierfür keinerlei energieintensive regulierende Anlage. Während die tiefe Lage des Weinkellers enorme Vorteile bietet, galt es für den dabei entstehenden Aushub eine Lösung zu finden, die dem Grundsatz der Nachhaltigkeit entsprach. In Zusammenarbeit mit dem Transportunternehmen Gnant und der Firma Energie-Direkt gelang es durch den Einsatz von HVO100-Diesel für die Baufahrzeuge den gesamten Aushub CO<sub>2</sub>-neutral durchzuführen. Die Erde selbst konnte zum Ausgleich eines stark abfallenden Hangs eingesetzt werden, der nun – entsprechend flacher verlaufend – als Weingarten nutzbar ist.

HVO100 ist die Abkürzung für „Hydrotreated Vegetable Oils“, also hydrierte Pflanzenöle. Dabei handelt es sich um einen synthetischen Dieselmotortreibstoff, der zu 100 Prozent aus pflanzlichen und tierischen Reststoffen hergestellt wird und herkömmlichen Diesel vollständig ersetzen kann. Auch für die Betriebsfahrzeuge des Weinguts wird seither HVO100-Diesel eingesetzt und getankt wird inzwischen bei der Weinguts-eigenen HVO-Tankstelle.



## Strom und Temperatur

Für die Qualität eines Weins ist die Temperatur ein maßgeblicher Faktor beim Produktions- und Reifeprozess. Durch die Nutzung des Erdklimas ist die erforderliche Kontinuität hier auf natürliche Weise gegeben. Im Besucherbereich, direkt über der Kellerebene, befindet sich auch der sogenannte Weintresor – eine Vinothek mit besonderen Spezialitäten. Deren Kühlung erfolgt über den Keller, ohne zusätzlichen Energieeinsatz. Indessen entsteht bei der Kühlung der Weintanks Abwärme, welche für die Warmwasserbereitung genutzt wird. Die gleiche Wärmequelle wird beispielsweise für die Pasteurisierung des Traubensafts genutzt.

All das ist nicht ohne Strom möglich, welcher sowohl vom Netz der Energie Niederösterreich bezogen wird als auch von der entsprechend dimensionierten eigenen Photovoltaikanlage mit Batteriespeicher. Mit der Verfügbarkeit des selbst erzeugten Stroms können etwa Abfüll-Termine oder Reinigungsvorgänge anberaumt werden.



## **BESUCHER:INNEN WILLKOMMEN**

Mit dem Bau ihres neuen Weinkellers hat das Geschwister-Trio Gruber neue Maßstäbe gesetzt. Auf Basis ihrer Erfahrung und Werte konnten sie am neuen Standort sämtliche Abläufe der Weinbereitung und -reifung ideal planen und ressourcenschonende Technologien integrieren. Gäste sind willkommen, dies aus nächster Nähe mitzuerleben und vor allem eine gute Zeit auf dem Weingut zu verbringen.

Weintourismus nimmt an wirtschaftlicher Bedeutung stetig zu und leistet einen wichtigen Beitrag zur Regionalentwicklung einer Tourismusdestination. Wenn nun das Bio-Weingut Gruber Röschitz mit fixen Öffnungszeiten sowie attraktivem und einfach zugänglichem Angebot lockt, erfüllt das genau die Bedürfnisse von Weinreisenden. Die Lage des Weinguts direkt am Ortsrand und an der Kellergasse ist schlichtweg ideal und der Wein vielfältig erlebbar. So führt eine Panoramastiege zum Shop und Verkostungsbereich und gibt einen unmittelbaren Einblick in den Entstehungs- und Reifeprozess des Weins. Der helle, mit weitflächigem Glas ausgestattete Shop verdeutlicht, dass man sich inmitten der Weingärten befindet. Die Terrasse verspricht im Sommer ein besonderer Anziehungspunkt zu werden – für Gäste, die bei einem guten Glas Wein und kleinen kulinarischen Köstlichkeiten den Blick auf die idyllische Weinlandschaft und die Region genießen wollen und dabei allen Phasen des Weinwerdens ganz nahe sind.

Wer sich näher für das Entstehen des Weins und seine Geschichte interessiert, bucht die regelmäßig angebotene Weinerlebnisführung mit Verkostung. Diese beginnen im traditionellen Keller mit Baumpresse und zeigen die Stationen von der alten Kellerröhre bis in den neuen Weinkeller mit seiner State-of-the-Art-Ausstattung – Verkostung inklusive.

### **Seminare und Teambuildings**

Für kleinere Gruppen steht auch ein Seminarraum zur Verfügung, der über zeitgemäße technische Standards verfügt. Auch ideal für Klausuren oder als Teil eines Teambuilding-Programms. Je nach Bedarf kann auf Vorbestellung das gewünschte kulinarische Programm geboten werden.

### **Öffnungszeiten Bio-Weingut Gruber Röschitz:**

März bis November (Abschluss der Saison am Nationalfeiertag)

Donnerstag bis Samstag, 13:00 bis 19:00 Uhr

Individuelle Verkostungen oder Seminare sind darüber hinaus auf Anfrage ganzjährig möglich.



## **DIE KRAFT VON GENERATONEN – EINE CHRONIK DES ERFOLGS**

Der Wille etwas zu voranzutreiben wurde bereits von der Großelterngeneration des Geschwister-Trios Gruber vorgelebt. Seit damals wurden immer wieder visionäre Meilensteine gesetzt, die weit über das jeweils Übliche hinausgingen.

### **1963**

Die erste Flasche Wein wird an einen Gastwirt im Waldviertel verkauft. Dieser nimmt in Folge 1.500 Flaschen Wein pro Jahr in Doppler-Flaschen (2 Liter) ab. Die Familie bewirtschaftet Weingärten mit einer Gesamtfläche von 2,57 Hektar. Davor wurde Wein ausschließlich für den Eigenbedarf produziert, überschüssige Trauben gingen an eine Genossenschaft. Es sind Müller-Thurgau, Grüner Veltliner, Rotgipfler, Grüner Portugieser (laut Kellerbuch Grüner Portugieser), Neuburger und Traminer ausgepflanzt.

### **1970**

„Ich schupf sicher nicht mein Leben lang Erdäpfel!“, soll Ewald Gruber (geb. 1952) zu seinem Vater (Großvater der neuen Generation) gesagt haben. Also übernimmt er im Alter von 18 Jahren den Weinbau mit zirka 3,5 Hektar, während die Eltern weiter Viehzucht und Landwirtschaft betreiben. Um von der Genossenschaft unabhängig zu sein, gründet Ewald Gruber zwei Jahre später den Weinhandel, füllt selbst Wein in 0,7-Liter-Flaschen und verkauft ihn direkt. Unterstützt wird er dabei vom resoluten Verkaufstalent seines Vaters.

### **1981**

Mit Ewald und Hermine ist mittlerweile die nächste Generation am Ruder. Die Eltern von Maria, Ewald und Christian treffen die Entscheidungen zu zweit. Sie lassen eine Füll- und Tankhalle mit einem Investitionsvolumen von 400.000 Schilling erbauen und schaffen eine gebrauchte Füllstraße an. Um die riesigen Traubenmengen der folgenden drei „fetten Jahre“ zu bewältigen, werden 100.000-Liter-Betonfässer errichtet – Edelstahl tanks sind ausverkauft.

### **1985**

Das Jahr der Weinkrise in Österreich, die die gesamte heimische Weinwirtschaft mitreißt. Zudem sorgen die folgenden drei Winter mit extremen Temperaturen von bis zu minus 28 Grad für enorme Ernteeinbrüche. Nach und nach erholt sich die Weinwirtschaft und das strengste Weingesetz der Welt tritt in Kraft. Aufgrund der gelagerten Menge an Qualitätsweinen sind die Einnahmen der Familie Gruber gesichert. Die Nachfrage nach österreichischem Wein steigt wieder deutlich an.



## 1988

Sowohl bei den Winzer:innen als auch bei den Konsument:innen beginnen die Ansprüche an die Qualität des Weins zu steigen. Indessen startet die professionelle Vermarktung durch die neu gegründete österreichische Weinmarketinggesellschaft. Die Familie Gruber engagiert professionelle Agenturen für die Gestaltung der Etiketten. Mit der Gründung eines Vereins (Collegium Vini Cultorum) und einer Markengemeinschaft treiben die Winzer:innen vom Manhartsberg die Vermarktung ihrer Weine voran. Ein Lieferbus wird angeschafft und man nimmt zum ersten Mal an allen Wein- und Gastronomie-Messen in Österreich teil.

## 1999

Die Landwirtschaft wird verpachtet und der Fokus ganz auf den Weinbau gelegt. Die nächste Generation beginnt nach der Ausbildung an der Weinbauschule Klosterneuburg im Betrieb mitzuarbeiten. Seit zirka fünf Jahren wird auch Wein ins Ausland verkauft. Durch den Tausch der landwirtschaftlichen Grundstücke gegen Weinbauflächen wächst das Weingut weiter. Der Doppler verschwindet endgültig aus der Produktion.

## 2003

Um die höchsten Qualitätsstandards zu erfüllen, wird in eine schonende Traubenverarbeitung und in eine neue Füllanlage investiert. Nach Ewald beginnen auch die Geschwister Christian und Maria im Betrieb zu arbeiten. Die Herkunftsbezeichnung Weinviertel DAC wird eingeführt und Qualitätsansprüche steigen nach wie vor. Im Weingut Gruber wachsen auch die Rebflächen, inzwischen über den Weinort Röschitz hinaus. Auch im Vertrieb werden neue Wege gesucht und gefunden. Zum ersten Mal gehen größere Mengen an den Handel (50.000 Flaschen) und das Exportgeschäft wird ausgebaut.

## 2012

Der Betrieb wird offiziell an die dritte Generation übergeben: Ewald, Maria und Christian übernehmen. Mit an Bord sind die Weingeister, die ab sofort auch auf den Etiketten der Flaschen zu sehen sind. 90 Prozent des Weins wird nun in Bouteillen abgefüllt. Mit dem Steigen der Qualität wird auch die Ausbildung immer wichtiger. Das junge Geschwister-Trio sammelt Auslandserfahrung und legt den Fokus zunehmend auf die Herkunft der Weine.

## 2013

Ein großer Schritt erfolgt: Das Weingut wird auf biologische Bewirtschaftung umgestellt. Zum Qualitätsanspruch kommt der Nachhaltigkeitsgedanke hinzu, der weit über die nächste Generation hinausgeht. Der Erfolg gibt dem jungen Winzer-Team recht: Mittlerweile liegt der Exportanteil bei 40 Prozent, verteilt auf zwölf Länder.



## 2024

Der Neubau des Weinguts ist fertiggestellt. Mit Photovoltaik, natürlicher Erd-Kühlung, Regenbewässerung, heimischen Wiesenblumen sowie einer CO<sub>2</sub>-neutralen Baustelle geht das Geschwister-Trio Gruber den Weg des Bio-Weinguts konsequent weiter. Der nachhaltige Bau spannt den Bogen von der Moderne mit reduzierter Architektur und smarterer Technik zum Erbe der Vorfahren in Form des alten Weinkellers. Der neue Weinkeller ist mit dem alten in der traditionellen Kellergasse verbunden und Besucher können bei Führungen die Zeitreise vom gestern ins Heute mitverfolgen. Auch international freut man sich über steigenden Zuspruch – der Exportanteil macht inzwischen 60 Prozent der Produktion aus.



## KONTAKTE

Bio-Weingut Gruber Röschitz

Maria Wegscheider  
Bio-Weingut Gruber Röschitz  
Roggendorfer Straße 7, 3743 Röschitz  
+43 664 9299656  
maria@gruber-roeschitz.at  
www.gruber-roeschitz.bio

Pressekontakt

Dagmar Gross  
Agentur grosswerk  
Liniengasse 20/6, 1060 Wien  
+43 1 236 26 64  
dagmar@grosswerk.com  
www.grosswerk.com

Architektur – Planung, Konstruktion

Mag. Brigitte Anna Oettl, MAS  
Architects Collective ZT-GmbH  
Ungargasse 59 – 61, 1030 Wien  
+43 1 581 62 80  
brigitte.oettl@ac.co.at  
www.ac.co.at

Innenarchitektur – Besucherbereich

Sarah Mederle  
Studio Riebenbauer GmbH  
Währinger Straße 6-8, Top 12A, 1090 Wien  
+43 1 997 10 65  
gutentag@riebenbauer.net  
www.riebenbauer.net