



Röschitz, Niederösterreich
21. Februar 2024

**Im Zeichen der Nachhaltigkeit:
Der neue, moderne Weinkeller des Bio-Weinguts Gruber Röschitz**

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 dieser 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 der Weinbereitung 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 charmant in die Umgebung einfügt. Die Lage des Weinguts direkt am Ortsrand und an die Kellergasse angrenzend ist schlichtweg ideal und der Wein vielfältig erlebbar. Für die Suche nach dem idealen Standort und die Planung nahm man sich die Zeit, die es für die beste Lösung brauchte. Mit dem Bau wollte die Familie Gruber auch einen zusätzlichen Nutzen schaffen – durch Angebote von Wein als Erlebnis. So befindet sich über dem Weinkeller ein vielseitiger Besucherbereich aus Shop mit Verkostungsmöglichkeit, Vinothek und Seminarraum. Weininteressierte können spontan oder geplant vorbeikommen und während der Öffnungszeiten die Weine individuell verkosten oder ein Glas davon genießen. Für den kleinen Appetit werden Snacks regionaler Herkunft angeboten.

Vom alten Kellergewölbe inspiriert

Das Gewölbe des alten, traditionellen Kellers bildete die Inspiration für zahlreiche gestalterische Details. Zunächst wurde der Produktionsbereich so weit in die Erde versetzt, dass das Dach des darüber liegenden Shops auf ähnlicher Höhe wie die Dächer der Kellergasse abschließen konnte. Lediglich das Presshaus mit 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.

„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



Lehmputz als Klimaanlage

Zu den Prämissen bei den umfassenden Studien zur Architektur zählte die behutsame Eingliederung in das Landschaftsbild bei zugleich modernem Stil und dem Anspruch, möglichst nachhaltig zu arbeiten. Mit intelligentem Design wurden zahlreiche Elemente integriert, die sowohl dem Auge schmeicheln als auch helfen, den Energieverbrauch zu optimieren. 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 das Büro 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. In Verbindung mit einem Flächenkühlsystem an der Decke wird auf natürliche Weise das Raumklima reguliert, indem es kühlt und auch Feuchtigkeit aufnehmen kann. Daher braucht es im Sommer keine zusätzliche Klimaanlage, im Winter steht eine Niedrig-Temperatur-Bodenheizung zur Verfügung.

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

Josef Gnant, Erdbau- und Transportunternehmen Gnant

Ein Glas Wein auf der Terrasse

Das neue Weingut Gruber Röschitz ist sowohl von der Kellergasse als auch von der Straße erreichbar. Eine Panoramastiege gewährt einen Blick in den Keller als Entstehungs- und Reifeort des Weins. Dank nachhaltiger Materialien wie Holz und Lehmputz verfügt der Shop über eine heimelige Atmosphäre. Im Sommer verspricht die Terrasse 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. Wer sich näher für das Entstehen des Weins und seine Geschichte interessiert, bucht die regelmäßig angebotene Weinerlebnisführung mit Verkostung. Diese beginnt im traditionellen Keller mit Baumpresse und zeigt die Stationen von der alten Kellerröhre bis in den neuen Weinkeller mit seiner State-of-the-Art-Ausstattung.

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.

**Kontakt**

Maria Wegscheider | Bio-Weingut Gruber Röschitz
Roggendorfer Straße 7 | 3743 Röschitz | +43 29 84/27 65
maria@gruber-roeschitz.at | www.gruber-roeschitz.bio

Pressekontakt

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