



Ein langer Bau mit Flachdach, ein spektakuläres Cockpit aus Glas, eine geschwungene Führung aus Metall, die Produktionsräume optisch mit dem Glaskubus verbindet. Architekt: Thomas Tauber aus Krems.

ZEITGENÖSSISCHE WEINARCHITEKTUR

DIE NEUE WINERY F.X. PICHLER

Lucas Pichler sitzt in seinem Büro und sortiert Daten. Dafür hat er jetzt Zeit. Die Ernte des Jahrgangs 2010 ist im Keller, aber was heisst im Keller? Einen Keller im eigentlichen Sinn hat das vermutlich bekannteste Weingut der Wachau nicht mehr, dafür steht, von der Strasse zwischen Unterloiben und Dürnstein gut sichtbar, ein neues Gebäude in den Weingärten, die Winery F.X. Pichler.

Text: Christian Seiler



Die Winery hat eine dunkle Fassade. Aus der Ferne kann man das Material nicht erkennen, aber sobald der Blick über den Horizont, über das grossartige Biedermeier-Panorama von Dürnstein schweift, findet er die Farbe in den Felsen unterhalb der Burgruine wieder. Ein helles, unregelmässiges Schwarz, Autolackvertreter würden bestimmt einen Namen dafür erfinden, Grottenanthrazit oder Carbonnoir.

Von der Strasse aus gesehen ist das Gebäude geradezu unscheinbar: ein dunkler Langbau mit Flachdach und einem Cockpit aus Glas, und erst, wo die Strasse ihre Kurve nach Dürnstein macht, ist die glänzende Metallapplikation zu sehen, die das Gebäude dynamisiert und die Aufmerksamkeit auf die beiden Buchstaben lenkt, die dem Gebäude augenblicklich seine Identität spenden: F.X. Kein Kürzel in der österreichischen Weinwirtschaft braucht weniger Erklärung.

Dabei hat längst der Sohn von F.X. – von Franz Xaver Pichler, dem legendären Wachauer Riesling- und Veltlinerwinzer – das Ruder übernommen. Seit 1999 ist es Lucas Pichler, Jahrgang 1973, der die Weine vinifiziert, während Vater F.X. sich mit der ihm eigenen Sorgfalt und Detailversessenheit um die Weingärten kümmert.

Die Entscheidung, das Weingut neu zu bauen, fiel 2002. In diesem Jahr führte die Donau einmal mehr ein Jahrhunderthochwasser, das Wasser stieg bis in den Ortskern von Unterloiben, wo sich Produktion und Keller des Weinguts Pichler befanden, es drang in den historischen Gewölbekeller ein, in dem die Pichler-Weine in grossen Holzfässern auf die Abfüllung warteten, die Fässer schwammen im dreckigen Donauwasser, und die kopfschüttelnde Familie wusste schlagartig, dass etwas geschehen musste. Gewiss, man war Wasser im Keller gewöhnt, Hochwasser der Donau wiederholte sich fast jährlich, aber die mühsame Reinigung des Kellers, das Risiko, etwas vom ohnehin raren Wein zu verlieren, beförderten den Entschluss, bei der Gemeinde Dürnstein einen Antrag auf Errichtung eines «Aussiedlerhofs» zu stellen.

Bauen ist in historischer Umgebung ein heikles Unterfangen, und die Wachau hatte im Jahr 2000 von der Unesco als besonderes Privileg den Titel «Weltkulturerbe» erhalten. Als die Pichlers also bei der Dürnsteiner Bürgermeisterin Barbara Schwarz drei ihrer Grundstücke zur Widmung für den Neubau einreichten, mussten nicht nur die üblichen Hürden für einen Neubau überwunden werden, umweltschutzmässig und raumplanerisch, sondern auch jene eines bevorzugten Landschafts- und Ensemble-schutzes. Es ist also kein Wunder, dass sich die Phase der Planung der neuen F.X. Winery von 2002 sieben Jahre lang bis 2009 hinzog, bis das finale Grundstück feststand, mit Diskussionen quer durch die Instanzen, durch das Baurecht, die Einwände der Unesco-Kulturpfleger.

Heute ist Lucas Pichler mit der Langfristigkeit der Planung nicht unzufrieden. Die Jahre der Planung gaben ihm und seiner Familie die Möglichkeit, die künftige Produktionsstätte so lange durchzudenken, bis das Innenleben des neuen Weinguts ein klares und unverrückbares Design hatte, das sich nach dem Ablauf der Weinproduktion richtete. Eine weitere Entscheidung hatte die Donau den Winzern abgenommen. Sie würden, das war von Beginn an klar, keinen Keller mehr bauen, sondern die Weine in Hinkunft ebenerdig lagern. Niemand hatte Lust, noch einmal Donauwasser und -schlamm aus dem Weinkeller räumen zu müssen.

In dieser Planungsphase sammelte Lucas Pichler Handgriffe. Er hatte stets Papier und Kugelschreiber bei der Kellerarbeit dabei und schrieb alle Ideen auf, die ihm bei der Kellerarbeit durch den Kopf gingen. Wie man die Arbeit straffen, Wege verkürzen, Abläufe schonender gestalten könnte. Am Ende hatte Pichler zwei Ordner voller Notizen und eine mit Spezialinformation aufgeladene Skizze, wie seine künftige Produktionsstätte beschaffen sein sollte.

An dieser Stelle – erst an dieser Stelle – kam der Architekt ins Spiel: Thomas Tauber aus Krems. Tauber hatte bereits die Domäne Wachau, das Weingut Stadt Krems, das Weingut Rudi Pichler und das der Fami-

lien Holzappel, Figl und Salomon gestaltet, er stand für eine klare Formensprache und für einiges an Detailwissen, sowohl was die Abläufe in einem Weingut als auch die Arbeit mit lokalen Firmen im Dschungel lokaler Vorschriften betraf.

Pichler und Tauber einigten sich rasch auf das Grundgerüst. Ein erster Raum musste Anlieferung und Erstverarbeitung der Trauben ermöglichen. Ein zweiter Raum sollte Gärständer und Fässer beherbergen. Im dritten Raum Flaschenlager, daneben das Büro. Hinter dem Büro ein repräsentativer Eingangsbereich, darüber ein Verkostungsraum, eine Küche und Sozialräume für Familie und Mitarbeiter.

Tauber löste diese Aufgabe, indem er dem rechteckigen Grundriss dieser Funktionskizze Schwung verlieh. Die Nordfassade des Weinguts, die in Richtung Loibenberg, Kellerberg und Pfaffenberg ausgerichtet ist, den wichtigsten Lagen der F.X.-Weine, bekam an ihrem westlichen Ende einen Knick aus Glas. Empfangs- und Verkostungsraum wurden übereinander in einen schräg nach Norden positionierten Glaskubus angeordnet, aus

Der repräsentative Eingangsbereich der neuen Winery
F.X. Pichler mit Panoramablick vom Pfaffenberg bis
nach Dürnstein. Die Treppe entlang der Natursteinwand führt
zum grosszügigen Verkostungsraum.

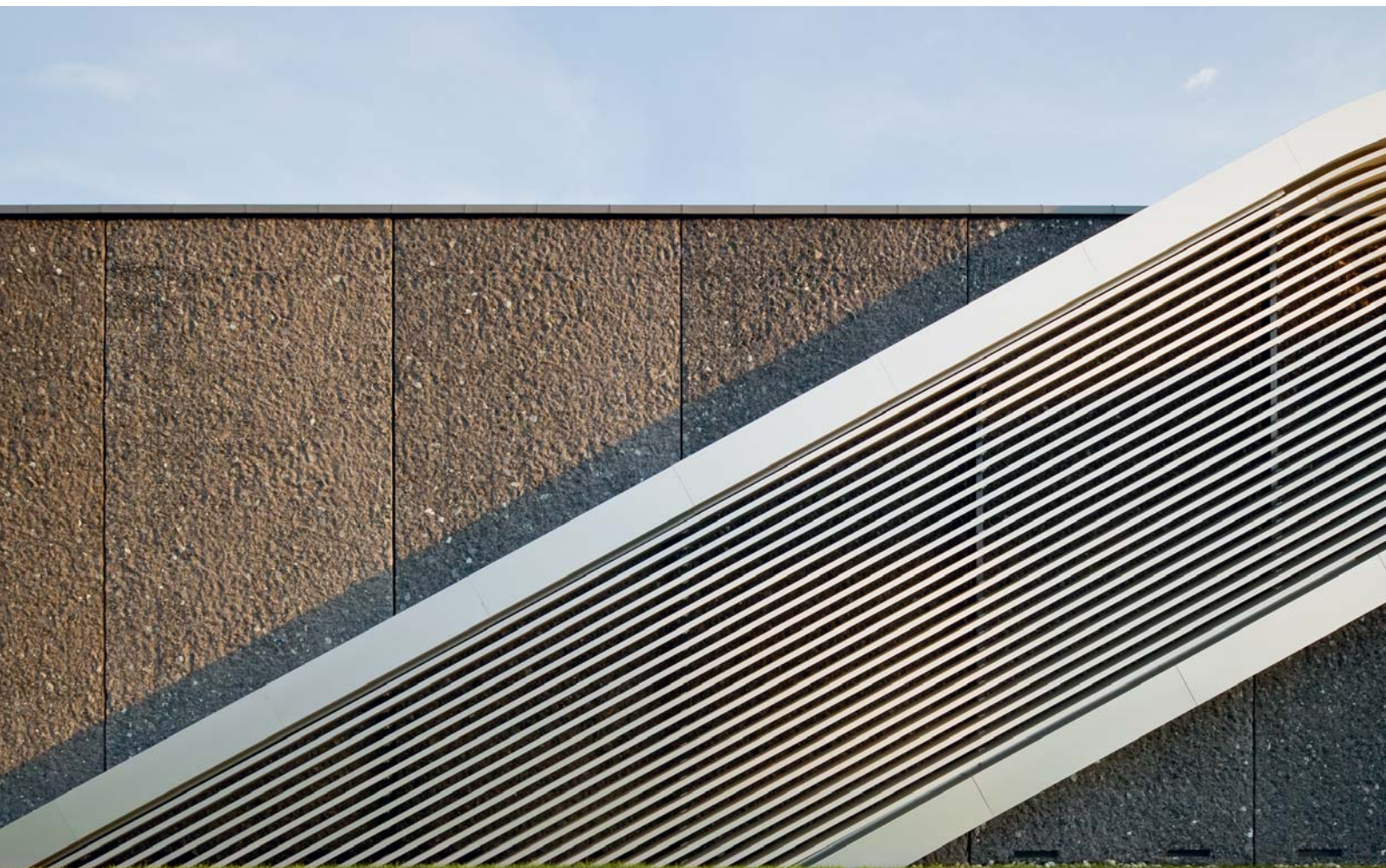
Die schmucklose Seite der Winery mit den Produktionsräumen.
Für die Anlieferung und Erstverarbeitung der Trauben.
Für Gärständer und Fässer. Für das Flaschenlager.

dem nicht nur ein grandioser Panoramablick vom Pfaffenberg bis nach Dürnstein möglich ist, sondern auf der anderen Seite auch der Blick auf die Donau und die Weingärten zwischen Weingut und Donau-Bundesstrasse. Eine geschwungene Führung aus Metall verbindet die Produktionsräume optisch mit dem spektakulären Cockpit. Auf der unteren Kante dieser Applikation führt ein fast unsichtbarer Balkon rund um den Verkostungsraum.

«Wir haben rund um die Welt geschaut», sagt Lucas Pichler, als er mich durch sein neues Weingut führt, «bis wir wussten, wie wir es machen.» Er kennt die meisten neu gebauten Weingüter Österreichs aus eigener Anschauung, aber er war auch in Amerika und Europa unterwegs, um Anregungen zu sammeln, und die Entscheidung, zeitgemäss zu bauen, stand nie in Frage. «Wir wollten doch kein Gebäude simulieren, das zwei- oder dreihundert Jahre alt ist. Mir war immer klar, dass wir mit dem Zeitgeist bauen werden.»

Wir schlendern auf dem Weg durch das Weingut, den auch die Trauben nehmen, wenn sie in den grossen Erntekisten angeliefert werden, die meisten davon spät im Herbst. Die Anlieferungshalle ist sauber geputzt, das Pressen ist seit ein paar Tagen erledigt, die Ernte, wie Lucas Pichler sagt, «gut bis sehr gut». Im Vergleich zu den burgenländischen Winzern, die bis zu 60 Prozent Ernteausschlag hatten, fehlen Pichler nur 20 Prozent auf den Normalertrag.

Im nächsten Raum blubbert in hohen, massgefertigten Gärständern aus Edelstahl der Smaragd des nächsten Jahres: Von 120 000 Flaschen, die Pichler aus einer Fläche von 16 Hektaren gewinnt, werden etwa drei Viertel als «Smaragd» zertifiziert, der Rest ist leichter «Federspiel». Im selben Raum stehen auch die voluminösen Holzfässer, die aus dem alten Keller herübergebracht wurden, ehrwürdige Artefakte, die ältesten 70 Jahre alt und noch immer in Betrieb.





Im weissen Hemd die Winzer F. X. und Lucas Pichler zusammen mit ihren Frauen Rudolfine und Johanna, in der Mitte Elisabeth Pichler. Der «Keller» der neuen Winery. Mit massgefertigten Gärständern aus Edelstahl, mit voluminösen Holzfässern aus dem alten Keller, die ältesten 70 Jahre alt und noch immer in Betrieb.

Die «Smaragd»-Weine sind Weine von kräftiger Struktur. Sie werden aus Trauben gewonnen, die auf den hoch über dem Strom gelegenen Terrassen wachsen, teuflisch schwer zu pflegenden Rieden, weil es noch keine Traktoren gibt, die über die Natursteinmauern, mit denen eine Terrasse gegen die andere abgegrenzt ist, springen können. Viel Handarbeit. Hohe Kosten.

Smaragde aus der Wachau sind unverkennbare Weine. Ihre Süsse und Dichte sucht ihresgleichen. Während bis zu den neunziger Jahren noch etwas vorsichtiger gelesen wurde, um im Erntefinale nicht zu riskieren, dass zu viele Trauben überreif werden, ist die physiologische Reife inzwischen ein wachauerisches Mantra. Die Trauben bleiben so lange am Stock, bis sie ein Maximum an Süsse erreicht haben, und dass ein gewisser Anteil der Trauben, zehn bis fünfzehn Prozent, mit Botrytis befallen ist, stellt kein Problem dar, sondern ist im Sinne der Weinbauern. Ein kleiner Anteil von Trauben, die von der sogenannten Edelfäule befallen sind, befördern mit ihrem konzentrierten, süssen Geschmack die Entwicklung der kräftigen Smaragdweine, die oft bis zu 14, 14,5 Prozent Alkoholanteil haben. Diese Stilistik gehört in der Wachau seit den neunziger Jahren zum Common Sense.

Ein ausgeklügeltes Energiemanagement erlaubt das sparsame Beheizen, Kühlen und Befeuchten dieses Herzraums. Das flache Dach des Gebäudes ist für die Armierung mit Solarpaneelen vorbereitet, so dass die

Energie, die in die Bewirtschaftung des Weinguts investiert werden muss, selbst erzeugt werden kann.

Im schmucklosen Flaschenlager ist Platz für eineinhalb Ernten. Zurzeit ist der Raum fast leer. «Wir sind ein Nischenproduzent», sagt Lucas Pichler lächelnd. «Und wir haben weit mehr Anfragen für unseren Wein, als wir verkaufen können.» Während eines halben Jahres gibt es also hinter der gläsernen Fassade des Eingangsbereichs gar nichts zu kaufen. Ein Luxusproblem.

Eingangs- und Verkostungsraum wuchern mit ihrem Pfund, der grandiosen Sicht in die Wachau. Die beiden grosszügigen Räume sind mit einer Natursteinwand, wie sie zwischen den Terrassen der höher gelegenen Lagen traditionell gebaut wurden, über beide Stockwerke hinweg verbunden. Die Möbel sind weiss. «Unsere Gäste müssen schliesslich genau erkennen können, welche Farbe der Wein hat», sagt Pichler und erdet auf diese Weise auch seine Entscheidung für die utopistischen, glänzenden Möbel. An der Wand hängen Bodenprofile von den Lagen «Steinertal», «Loibenberg» und «Kellerberg». Eine Wand ist mit den breiten Eichenbohlen verkleidet, die auch den Boden bedecken, gebürstetes Holz, das weiss geölt ist und eine geheimnisvolle Eleganz ausstrahlt.

Ob die Hüter des Weltkulturerbes zufrieden sind mit diesem modernistischen Ausrufezeichen?

Lucas Pichler lächelt, er kennt die Frage.

«Die, denen das Haus gefällt», sagt er, «sagen es und loben uns.»

Die anderen?

«Schweigen.»

Weingut F.X. Pichler
Oberloiben 27, 3601 Dürnstein, Wachau
Fon +43 273 28 53 75
www.fx-pichler.at

F.X. PICHLER: 15 REIFE RARITÄTEN

Zusammen mit Rudolfine und Franz Xaver Pichler verkostete die SWZ reife Weine des Wachauer Weinguts. Ausser einem 1991er Riesling, den man langsam austrinken muss, waren alle Weine noch voll präsent.

Die Pichlers sind stolz auf ihre Lagen. «Lagenweine sind unser Bekenntnis zum Wein, Herausforderung, Ziel und Ideal in einem.» Es sind überwiegend steile Bergterrassen aus dem 12. und 13. Jahrhundert, die die Pichlers mit grossem Respekt pflegen und erhalten – «für uns ein aussergewöhnliches Kulturgut». Über rund 16 Hektaren Weingärten verfügt das Gut F.X. Pichler. Die sind zu 50 Prozent mit Veltliner und zu 48 Prozent mit Riesling bestockt. Paradelage der Pichlers ist der Dürnsteiner Kellerberg. Eine steile, karge und puristische Urgesteins-Terrassenlage, nach Südosten ausgerichtet, am Ausgang eines Seitentals, welches ein ganz spezielles Mikroklima schafft. Der Kellerberg bekommt schon frühe Morgensonne. Nachts sorgt kühle Luft aus dem Wald für die komplexe Textur und die fein nuancierte, meist exotische Aromatik dieses Weines. Im Herbst prägen grosse Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht die Trauben. Honigmelone, Mango, Maracuja, Banane und vollreifer Pfirsich, klar getönte Mineralik als Mitgift des kargen Verwitterungsbodens und der extrem tief wurzelnden alten Rebstöcke machen Weine aus dieser Lage einzigartig und eigenständig.

1991 RIESLING SMARAGD LOIBNER STEINERTAL

Weingut F.X. Pichler, Wachau
Duftiges, seidenes, feingliedriges Bouquet mit Flieder, blühender Mais, Waldhonig, Minze. Ausgewogener, mineralischer, frischer Gaumen mit feiner Säure, zarter Restsüsse, kräftige, volle Aromatik, sehr langer, frischer Abgang.
18/20 trinken

1997 RIESLING SMARAGD LOIBNER STEINERTAL

Weingut F.X. Pichler, Wachau
Mineralisches, frisches, duftiges, gut üppiges Bouquet mit Aprikosen, Pfirsich. Eleganter, frischer, voller Gaumen mit feiner Säure, seidene Struktur, kräftige Aromatik, sehr langer, voller Abgang.
19/20 trinken –2016

1999 RIESLING SMARAGD LOIBNER STEINERTAL

Weingut F.X. Pichler, Wachau
Mineralisches, herbes

Bouquet, weisser Pfirsich, grüne Kräuter. Verhaltener, breiter Gaumen mit samtener Struktur, feine Säure, molliger Abgang.
17/20 trinken –2013

1997 GELBER MUSKATELLER SMARAGD KELLERBERG

Weingut F.X. Pichler, Wachau
Duftiges, süsses, parfumiertes, zartes Bouquet mit Traubensaft, Schnittblumen, Fichte. Schlanker, seidener Gaumen mit süsser, feiner Aromatik, zarte Bitterkeit, feiner Abgang.
17/20 trinken –2014

1997 GRÜNER VELTLINER SMARAGD LOIBNER BERG

Weingut F.X. Pichler, Wachau
Samtenes, kräftiges, üppiges Bouquet mit Grapefruit, Aprikosen, Fichtenhonig. Kraftvoller, molliger Gaumen, kräftige, süsse Aromatik, zarte Säure, langer, üppiger Abgang.
18/20 trinken –2016

1997 GRÜNER VELTLINER SMARAGD VON DEN TERRASSEN

Weingut F.X. Pichler, Wachau
Mineralisches, elegantes, frisches, komplexes Bouquet mit Minze, Granit, Pfirsich. Mineralischer, kraftvoller Gaumen mit guter Extraktsüsse, feine Säure, kräftige Aromatik, langer, frischer Abgang.
18/20 trinken –2018

1990 GRÜNER VELTLINER SMARAGD VON DEN TERRASSEN

Weingut F.X. Pichler, Wachau
Mineralisches, üppiges Bouquet mit Dörraprikosen, Schiefer. Üppiger, samtener, dichter Gaumen mit guter Frucht, guter Mineralik, molliger Abgang.
18/20 trinken –2016

1998 RIESLING SMARAGD DÜRNSTEINER KELLERBERG

Weingut F.X. Pichler, Wachau
Dichtes, üppiges, süsses, mineralisches Bouquet mit

Dörraprikosen, Minze, grüne Kräuter, Basilikum. Üppiger, samtener, süsser Gaumen mit molliger Struktur, kräftige, süsse Aromatik, viel gutes Extrakt, sehr langer, dichter, üppiger Abgang.
19/20 trinken –2022

1993 RIESLING SMARAGD DÜRNSTEINER KELLERBERG

Weingut F.X. Pichler, Wachau
Samtenes, tiefes, mineralisches Bouquet mit Aprikosen, Honig, Birnel. Üppiger, kraftvoller Gaumen mit dichter Struktur, gute Extraktsüsse, kräftige Aromatik, sehr langer, dichter Abgang.
19/20 trinken –2020

1991 RIESLING SMARAGD DÜRNSTEINER KELLERBERG

Weingut F.X. Pichler, Wachau
Zartes, feines, mineralisches Bouquet mit weissen Champignons, Fichtenhonig, Flieder. Mittelkräftiger, eleganter Gaumen, gutes Extrakt, feine Aromatik, langer, leichter Abgang.
17/20 austrinken

2005 GRÜNER VELTLINER SMARAGD DÜRNSTEINER KELLERBERG

Weingut F.X. Pichler, Wachau
Mineralisches, kräftiges, dichtes, frisches Bouquet mit Schiefer, Aprikosen, Grapefruit, Kreide. Dichter, samtener, üppiger, mineralischer Gaumen, dichte Struktur, kräftige, üppige Aromatik, sehr gute Mineralik, langer, dichter Abgang.
19/20 trinken –2030

2000 GRÜNER VELTLINER SMARAGD DÜRNSTEINER KELLERBERG

Weingut F.X. Pichler, Wachau
Mineralisches, kraftvolles Bouquet, weisser Pfirsich, Aprikosen, Schiefer. Kraft-

voller, samtener Gaumen mit üppiger Aromatik, gutes Extrakt, sehr langer, dichter Abgang.
18/20 trinken –2017

1998 GRÜNER VELTLINER SMARAGD DÜRNSTEINER KELLERBERG

Weingut F.X. Pichler, Wachau
Mineralisches, kraftvolles, üppiges Bouquet, zart Schwefel, Dörraprikosen, Feuerstein, Tee. Kräftiger, üppiger, mineralischer Gaumen mit dichter Struktur, sehr gute Mineralik, sehr langer, ausgewogener Abgang.
19/20 trinken –2025

1998 GELBER MUSKATELLER TROCKENBEERENAUSLESE

Weingut F.X. Pichler, Wachau
Üppiges, breites, fettes Bouquet, Birnel, Dörrbirnen, Zedern, Caramel. Fetter, üppiger, breiter Gaumen mit kräftiger Süsse, verdeckte Säure, sehr langer, üppiger Abgang.
18/20 trinken –2030

1998 GRÜNER VELTLINER TROCKENBEERENAUSLESE

Weingut F.X. Pichler, Wachau
Süsses, üppiges, cremiges Bouquet mit Rosinen, Zedern, Dörraprikosen. Dichter, üppiger, fetter Gaumen mit weicher Struktur, kräftige Süsse, kräftige, volle Aromatik, sehr langer, voller Abgang.
18/20 trinken –2025

Erhältlich bei:

www.moevenpick-wein.com

Baur au Lac
Spitalstrasse 71
8902 Urdorf
Fon 044 777 05 05
www.bauraulacwein.ch

Haus Österreich
Moosstrasse 10
6003 Luzern
Fon 041 220 06 44
www.haus-oesterreich.ch