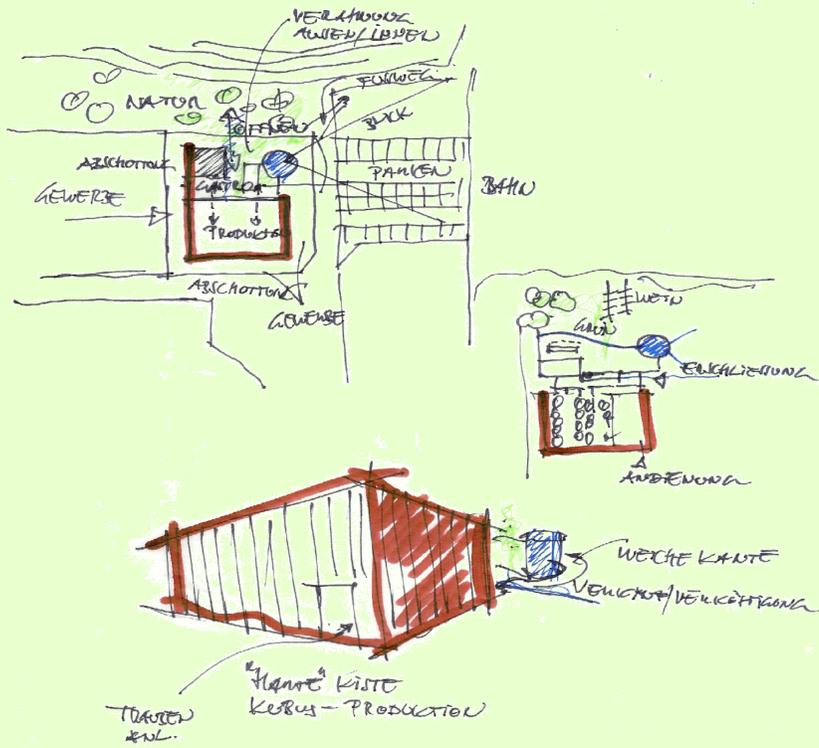


WEINMANUFAKTUR MONTANA IN BENSHEIM-AUERBACH



KONZEPT



ZIELVORSTELLUNG

Ein neu gegründetes Weingut welches 3 Bereiche unter einem Dach vereint :
 - die Weinproduktion (ausgelegt für 15 ha) mit angegliederter Vinothek
 - eine Gastronomie mit gehobener Küche und Freibereich
 - einen Veranstaltungsbereich für themenbezogene Seminare , Familienfeiern, Kunstausstellungen etc.

ORT

Identität und Atmosphäre zu schaffen an einem Ort, welcher keinen unmittelbaren Bezug zum Gebäudeinhalt hat, war der Ansatz für die Konzeption.
 Die Lage in einem Gewerbegebiet mit unterschiedlichen Kleingewerbebetrieben bestimmt die Gebäudeausrichtung.
 Eine naturschutzrechtlich geschützte Streuobstwiese und das Panorama der sanften Bergstrassenhügel sollen für den Ort genutzt werden .

ENTWURFSKONZEPT

Der Baukörper entwickelt sich aus den vorgefundenen örtlichen Gegebenheiten und den funktionalen Inhalten.
 Das Gebäude gliedert sich in einen 2-geteilten kubische Baukörper, der durch eine lineare Erschließungsachse in Ost-West-Richtung erschlossen wird.
 Die Weinproduktion wird als geschlossener Baukörper schützend vor die Gastronomiebereiche gestellt, sodass eine nicht beeinflussbare bauliche Entwicklung der angrenzenden Gewerbegrundstücke sich nicht negativ auf die Gastronomie auswirken kann.
 Die bewusste Orientierung des Gastronomiebereiches zur nördlich gelegenen Streuobstwiese schafft somit einen geschützten nicht einsehbares Refugium, in welchem keine störenden Einflüsse aus dem Gewerbegebiet wahrnehmbar sind.
 Die im Osten angrenzenden Hügel der Bergstrasse sind durch große Fassadenöffnungen im Gebäude erlebbar.
 Ein Bezug zu den am Ort nicht vorhandenen Weinbergen wird hergestellt.

GEBÄUDE

Das Gebäude wurde aus wirtschaftlichen Gründen und wegen der kurzen Bauzeit in einer Stahlkonstruktion mit vorgehängten gedämmten Alu-Wandpaneelen errichtet.
 Eine Kombination von industriell hergestellten Materialien wie Stahl und Aluminium stehen im spannungsvollen Kontrast zu natürlichen und warmen Materialein und schaffen eine angenehme Atmosphäre .
 Als einzige Fassadenfarbe wird die Vinothek als roter Kubus im Aussen wie im Innenbereich dargestellt.
 Das Restaurant sowie die im Obergeschoss gelegenen Seminarräume öffnen sich mit geschosshohen Verglasungen zur Streuobstwiese und geben einen ungehinderten und unverbaubaren Blick auf die Bergstrasse.
 Die durch ein durchgehendes Oberlichtband belichtete "Lichtwand" stellt die räumliche Trennung der Funktionsbereiche dar, welche durch Stege und eine beleuchtete Flaschenwand verbindende Elemente erhält.
 Die produktionstechnischen und betriebsinternen Räume werden durch eine einheitliche gelbe Bodenbeschichtung markiert.
 Die öffentlichen Räume wie Restaurant, Vinothek und Seminarräume sind mit Eichenholzboden belegt und schaffen mit gelochten Akustikdecken eine Wohlfühlatmosphäre.

WIRTSCHAFTLICHKEIT

Grundlage der Wirtschaftlichkeit war die Errichtung eines kompakten Baukörpers.
 Das Gebäuderaster basiert auf ein durchgängiges Achsraster von 1,25 m.
 Auf eine kostenintensive Unterkellerung wurde verzichtet.
 Durch die vormontierte Stahlkonstruktion konnte eine sehr kurze Bauzeit realisiert werden.
 Das statische Tragsystem zieht sich konsequent über 2 Geschosse ohne kostenintensive Konstruktionen.
 Durch die Verwendung von industriell gefertigten Baumaterialien wurden günstige Baukosten erreicht.

ENERGETISCHES KONZEPT

Die kompakte Gebäudeform und die Vermeidung von nicht notwendigen Vor- und Rücksprüngen führt zu einem günstigen Verhältnis von Außenfläche zu Volumen.
 Eine durchgehende homogene Dämmebene wird durch keine auskragenden Bauteile gestört.
 Die Ausrichtung des Gebäudes ermöglicht den Verzicht auf kostenintensive Verschattungsanlagen.
 Die Fassade der Weinproduktion ist weitgehend geschlossen gehalten um einen negativen Energieeintrag zu verhindern. Eine kostenintensive Kühlung der oberirdischen Fasslager ist somit nicht erforderlich .
 Durch eine Luftwärmepumpe mit einer Niedertemperatur Fussbodenheizung werden die ökologischen Komponenten nach EEG erfüllt.
 Ergänzend sind die Lüftungsanlagen der gewerblichen Küche mit einer Wärmerückgewinnung wirtschaftlich ausgelegt.
 Die Beleuchtungstechnik wurde größtenteils mit energieeffizienter LED-Beleuchtung ausgeführt.

