



Interviews

Elf gute Gründe, Biowinzer zu sein

STEPHAN KRÄMER

Krämer Ökologischer Land- & Weinbau, Auernhofen (FRANKEN),

→ www.kraemer-oeko-logisch.de

BIO: Die Grundlage hat mein Vater in den Achtzigern gelegt und den Betrieb auf ökologische Wirtschaftsweise umgestellt. Für mich war es die

Initialzündung, dieses Erbe weiterzuführen und meine Aspekte des Arbeitens und Lebens in ganzheitlicher Sicht zu verwirklichen.

SLOW: Grundvoraussetzung ist die ökologische Bewirtschaftung der Weinberge. Die hiermit erzielte andere Traubenqualität wird »low tech«, ohne Zusatzstoffe und Hilfsmittel in eine andere Weinqualität übersetzt: Wein aus gesunden Trauben wird mit geringerer Schwefelung als lebendiger Wein auf die Flasche gebracht.



Immer mehr Winzer steigen von konventionellen auf ökologischen Weinbau um. **Susanne Salzgeber** hat bei elf Biowinzern nachgehakt, was sie dazu bewegt hat. Und bei dieser Gelegenheit auch gleich gefragt, welche Eigenschaften ein Wein haben müsste, um ihn als Slow Wein zu bezeichnen.

PETER JACOB & PETER BERNHARD KÜHN



Weingut Peter Jakob Kühn Oestrich-Winkel (RHEINGAU),
→ www.weingutpjkuehn.de

BIO: Weil wir unsere drei Kinder in den 80er-Jahren sehr gesundheitsbewusst ernährt haben, veränderte sich auch unser Blick auf die Weinberge. Wir empfanden Widerwillen gegen Herbizide oder Kunst-

dünger und ließen sie von da an weg. Durch diese »Verlebungung der Böden« und unsere Hinwendung zur biodynamischen Arbeit Anfang 2000 hat sich die Aromatik der Trauben verändert. Darauf folgend haben wir die Vinifikation der Weine auf eine natürliche Basis zurückgenommen.

SLOW: Ein Slow Wein hat einen authentischen Charakter. Der Wein entwickelt seine eigene natürliche Stabilität, indem man ihm Zeit gibt, ihn einfach werden lässt.

MELANIE DRESE & MICHAEL VOELKER

2 Naturkinder, Kitzingen (FRANKEN),

→ www.2naturkinder.de

BIO: Nur ein gesunder, lebendiger Boden kann den Reben alles mitgeben, was sie brauchen, um gesunde Trauben zu produzieren. Aus ihnen wird ein lebendiger Wein, der keine Modifikationen braucht, oft nicht einmal Schwefel. Nachhaltiges Bewirtschaften von Pflanzen und Böden, die auch den nächsten Generationen noch Trauben liefern sollen.

SLOW: Ökologisch produzierte Trauben, eine handwerkliche Arbeitsweise, bei der der Winzer seine Fässer so gut kennt wie seine Parzellen. Und für den Wein: nichts rein, nichts raus, außer ein bisschen Schwefel zur Abfüllung, wenn's nötig ist. 50 mg/l Schwefeldioxid gesamt halten wir für eine großzügige Obergrenze.



Foto: Holger Riegel



RAINER HAAS

Weingut Jakob Christ,
Rüdesheim (RHEINGAU),
→ www.weingut-jakob-christ.eu



BIO: Biowein ist Herzenssache! Wir arbeiten aus tiefster Überzeugung ökologisch und sind seit 2001 von Ecovin zertifiziert. Für die Bereitung von Slow Wein, der in meinen Augen die Blaupause von Ursprung und Jahrgang sein soll, ist der biologische Weinbau aber nur das Mindestkriterium.

SLOW: Über die Bio-Mindestanforderung hinaus gelten für mich klare Prinzipien: Slow Wein wird aus Trauben bereitet, die von Hand gelesen werden und deren Moste mit traubeneigenen Hefen vergären dürfen. Der Ausbau geschieht unter Zuhilfenahme von viel Zeit. Die sogenannte Verfahrenstechnik ist auf ein absolutes Mindestmaß reduziert, und auf den Einsatz von Weinbehandlungsmitteln wird verzichtet.

SABINE KOCH

Ökologischer Weinbau Sabine Koch und Stefan Haderlein,
Unterjesingen (WÜRTTEMBERG),
→ www.koch-unterjesingen.de

BIO: Meine ökologische Überzeugung! Stefan Haderlein und ich betreiben seit 2006 ökologischen Weinbau, und wir waren die ersten am oberen Neckar. Ich bin überzeugt davon, dass Weinbau im Einklang mit der Natur ohne Feindbilder gegenüber allem, was spontan im Weinberg wächst, kriecht und fleucht, nicht nur funktioniert, sondern auch die bessere Arbeitsweise ist. Wichtig ist mir auch der Umweltaspekt: Wir verschmutzen das Grundwasser nicht mit Nitrat. Wir verwenden keine hochgiftigen Pestizide, die nicht nur das Ökosystem belasten, sondern auch zunehmend zur Resistenzbildung bei Pilzkrankheiten führen.

SLOW: Slow Wein sollte handwerklich gemacht sein. Anbau und Kellerwirtschaft müssten zumindest den Regelungen der EU-Bio-Verordnung unterliegen. Die Trauben sollten ausschließlich aus eigenem Anbau stammen.



Fotos: von den Betreibern der Weingüter, wenn nicht anders vermerkt.

BIANKA SCHMITT

Ökologisches Weingut Schmitt,
Flörsheim-Dalsheim (RHEINHESSEN),
→ www.gutsschaenke-schmitt.de



BIO: Wegen eines Praktikums kam ich 2012 ins Weingut Schmitt, das bereits seit 2007 biozertifiziert ist. Es hat mich fasziniert, wie die Reben ohne großes Zutun gut klarkommen, und durch ihr eigenes Immunsystem in der Lage sind, sich

gegen Krankheiten zu schützen. Und es gefiel mir, die Reben mit natürlichen Hilfsmitteln zu unterstützen und nicht zu beeinflussen.

SLOW: Weil mein Mann Daniel Schmitt und ich naturbelassene Weine erzeugen, sehen wir das ein wenig radikaler, das heißt: Handlese, Spontangärung, keine Lagerung im Stahltank, keine Zusätze, keine Filtration, wenn nötig max. 15 mg/l Schwefeldioxid vor der Abfüllung. Und natürlich mindestens ökologische Arbeit im Weinberg.

FORSTER
— Nahe —
Die Natur liegt uns am Herzen.
Entdecken Sie unsere FASZINATION für Wein mit den Probierpaketen:
#NAHEweine
#ERDE & LAGENweine
Wir arbeiten ökologisch seit 1994.
lernen Sie uns kennen auf www.weingutforster.de
Bioweingut Forster • 55452 Rümmelsheim



SEBASTIAN JOHN

Das Hirschhorner Weinkontor,
Neustadt a.d. Weinstraße (PFALZ),
→ www.johnwein.de

BIO: Meine Eltern bewirtschaften ihre Weinberge von Anfang an, seit dem ersten Jahrgang 2003, biodynamisch. Nur mit der Natur zu arbeiten, ist aus unserer Sicht zielführend und zukunftsfähig. Der Boden ist unser wichtigstes Gut und die Ausgangsbasis, um hochwertige Weine zu erzeugen.

SLOW: Als aktives Mitglied von Slow Food Youth befürworte ich hier klare Richtlinien: keinerlei Zusatzstoffe wie Reinzuchthefen und Schönungsmittel sowie eine moderate Schwefelung; mit einem gesunden Lesegut kann man auch auf andere technische Hilfsmittel im Keller gut verzichten. Slow im Weinberg bedeutet, dass man den Reben Zeit lässt, sie nicht auf Wachstum getrimmt werden.

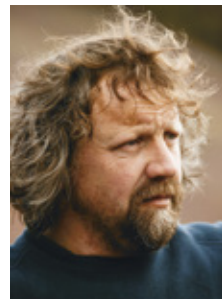


BETTINA BÜRKLIN VON GURADZE

Weingut Dr. Bürklin-Wolf,
Wachenheim (PFALZ),
→ www.buerklin-wolf.de

BIO: In den 90er-Jahren merkten wir, dass man mit konventionellem Weinbau an seine Grenzen stößt. Die Böden verarmten immer mehr. Französische Kollegen wie Nicolas Joly öffneten uns die Augen für die Biodynamik. Und es zeigte sich, dass man mit gesünderen Böden den Terroir-Charakter der Weine viel besser herausarbeiten kann.

SLOW: Reifefähig sollten die Weine sein, und die Herkunft muss man schmecken. Interessant ist: Seitdem wir auf biodynamischen Weinbau umgestellt haben, verlangsamten sich unsere Weine in der Entwicklung.



CLEMENS BUSCH

Weingut Clemens Busch,
Pünderich (MOSEL),
→ www.clemens-busch.de

BIO: Unser erstes Kind wurde 1982 geboren. In dieser Zeit empfahl das Amt wegen zu starker Nitratbelastung des Grundwassers,

für Babynahrung kein Leitungswasser zu verwenden. Die Tatsache, dass konventionelle Landwirtschaft und Weinbau erheblich dazu beitragen, unser Grundwasser so zu verschmutzen, dass wir es nicht mehr bedenkenlos trinken können, machte uns nachdenklich. Und es zeigte sich, dass die ökologische Wirtschaftsweise sich ausgesprochen positiv auf die Qualität unserer Weine auswirkt. Nur auf einem gesunden und lebendigen Boden können gesunde und vitale Pflanzen wachsen.

SLOW: Neben kontrolliert ökologischem Anbau sollte auch der Einsatz von Reinzuchthefen und Enzymen in der Weinbereitung ausgeschlossen werden.



DANIEL & JONAS BRAND

Weingut Brand, Bockenheim (PFALZ),
→ www.weingut-brand.com

BIO: Wir sind gerade in Umstellung auf Bio-weinbau. Der entscheidende Aspekt für uns ist der Umgang mit der Umwelt. Wir möchten nachhaltig und mit der Natur arbeiten, um ein ökologisches Gleichgewicht im Weinberg

anzustreben. Das ist wichtig für die nächsten Generationen und auch für das Hier und Jetzt.

SLOW: Es müsste sich um einen ökologischen Wein handeln, der aus traditionellen Sorten und nach traditionellen Methoden, ohne große Intervention hergestellt wurde. Ein Wein der nach seiner Herkunft schmeckt und mit weinbergeigenen Hefen vergoren wurde.



ANGELIKA & JÖRG BELZ

Belz Weinbau, Unkel a. Rhein (MITTELRHEIN),
→ www.belzweinbau.de

BIO: Die Liebe zur Natur, zum Wein und die Verbundenheit zur über 1000-jährigen Kulturlandschaft am Mittelrhein. Seit 1994 betreiben wir in Unkel am Rhein ökologischen Weinbau, weil wir im Einklang mit der Natur zum Erhalt dieser großartigen Kulturlandschaft beitragen wollten. Auf unseren rekultivierten Schiefersteillagen finden sich oftmals seltene Pflanzen und Lebewesen, die auf trockene Standorte spezialisiert sind und empfindlich

auf Eingriffe in ihrem Lebensraum reagieren.

SLOW: Slow Wein muss authentisch sein und Charakter haben, man schmeckt, wo und wie der Wein gewachsen ist. So unterscheidet er sich von stromlinienförmigen Massenweinen. Er darf Ecken und Kanten haben, bietet aber ein durch und durch positives Geschmackserlebnis – unterstützt durch das

Wissen, dass dieser Wein verantwortungsvoll und behutsam im Einklang mit der Natur erzeugt wurde.