

---

# Pressespiegel 14. Mai 2019

## Nikolaihof

---

### Clippings

1. „Der Natur nicht ins Handwerk pfuschen“  
*NÖN - Krems/Waldviertel, 20/2019/S. 26*

S. 1



# „Der Natur nicht ins Handwerk pfuschen“

**Jubiläum** | 50 Jahre gibt es den Demeter-Verein bereits in Österreich. Der Nikolaihof in Mautern arbeitet nach den strengen Bio-Richtlinien.

Von Isabel Schmidt

**MAUTERN** | Der deutsche Bio-Anbauverband Demeter feiert sein 50-jähriges Jubiläum in Österreich. Im Zuge dessen gibt es auch in der Römerstadt Grund zum Feiern: Bereits seit 48 Jahren arbeitet der Nikolaihof in Mautern nach den strengen und weltweit einheitlichen Demeter-Richtlinien. Seit 1894 befindet sich der Nikolaihof im Besitz der Familie Saahs.

Das Weingut aus Mautern ist mit seiner fast 2.000-jährigen Geschichte nicht nur das älteste Weingut Österreichs, sondern zählt auch zu den ersten Betrieben des Landes und international, die ihre Arbeit nach den biodynamischen Grundsätzen ausgerichtet haben. „In den Weingärten werden keine Herbizide, Pestizide, Kunstdünger oder synthetische Spritzmittel verwendet“, erklärt Christine Saahs, „der Natur soll so wenig wie möglich ins Handwerk gepfuscht werden“. Es gehe aber



Christine Saahs vom Nikolaihof in Mautern arbeitet im Einklang mit der Natur. Foto: Harald Eisenberger

nicht nur darum, auf synthetische Spritzmittel zu verzichten, das allein sei zu wenig. „Wir möchten dem Lebendigen einen Impuls geben, dass es noch lebendiger wird, ohne dabei die Pflanzen zu stressen. Wir Menschen haben eine Verantwortung gegenüber der Erde“, meint Christine Saahs. Stattdessen setzt das Demeter-Weingut beispielsweise auf Brennnesseljauche oder Baldriantropfen.

Aus dem Nikolaihof gehen aber nicht nur erstklassige Weine hervor. Gästen steht das „ad vineas Gästehaus Nikolaihof“ zur Verfügung und Christine Saahs kocht in der bio-zertifizierten Weinstube auf. Zuletzt ist die Bio-Traubenkosmetikmarke „dieNikolai“ präsentiert worden, die ebenfalls Demeter-zertifiziert ist.

Im Rahmen des 50-Jahre-Demeter-Jubiläums wird demnächst in Mautern auch das dritte Kochbuch von Saahs mit dem Titel „Kochen mit der Kraft der Natur – Wie die Liebe in den Kochtopf kommt“ präsentiert werden. „Darin beantworte ich alle Fragen, die ich von Gästen jeden Tag gestellt bekomme“, sagt Saahs über ihr neues Kochbuch, in dem hauptsächlich die basische Küche thematisiert wird. Zudem wird jeden Freitag von Mai bis Oktober um 17 Uhr eine Führung im Nikolaihof angeboten. Für die Führungen ist eine Voranmeldung bis 12 Uhr erforderlich.