



**Ein Bild wie aus vergangenen Tagen**  
Für Gindl sind Pferdestärken die Lösung für das Problem der immer schwerer werdenden Achslasten von Traktoren.

## STORY

# Wie viel Biodynamie verträgt der Gast?

Sommelier Johann Artner und Winzer Michael Gindl haben ein Faible für naturbelassene Weine. Für beide ist es eine Herzensangelegenheit. Warum der eine ehrt, was der andere produziert und wie Natural Wine beim Gast ankommt.

Im Wiener Restaurant »Herzig« herrscht feierliche Stimmung. Eine Hochzeitsgesellschaft hat sich eingefunden, Sommelier

Johann Artner wagt eine erste Einschätzung, die wohl bei den meisten seiner Kollegen mit dem Eintreffen der Gäste einhergeht: Welchen Wein wird das Brautpaar trinken? Artner tippt auf Bordeaux und staunt nicht schlecht, als die Wahl auf die biodynamische, spontanvergorene Graue Freyheit von Gernot Heinrich aus dem burgenländischen Gols fällt. Ein Orange Wine aus Grauer Burgunder, Weißburgunder und Chardonnay, der sich weder nach Farbe noch nach Geschmack einordnen lässt. »Die Gäste werden immer experimentierfreudiger. Wohl auch, weil die Themen Biodynamie und Demeter in den Weinbars und gehobenen Restaurants omnipräsent sind. Kollegen wie René Antrag aus dem »Steirereck« oder Steve Breitzke und Matthias Pitra aus dem »Mast« haben hier Pionierarbeit geleistet«, erzählt Artner. Der Spross der bekannten Weinbaufamilie im Carnuntum hat die Anzahl unkonventioneller Weine seit der Eröffnung des »Herzig« im April binnen kürzester Zeit von zwei auf

zehn Positionen aufgestockt. Naturweine liegen nun mal im Trend, wengleich der junge Sommelier das Thema auch von einer anderen Seite aufrollt: Ganz offensichtlich seien die Weinbauern heute aufgeklärter als vor 30 Jahren. Statt die Landschaft auszuschlachten, würden sie weiterdenken und überlegen, wie sie die Natur für nachkommende Generationen hinterlassen wollen. Natürlich erfordere die Umstellung auch hohe zeitliche und finanzielle Investitionen, aber: »Wenn jemand bereit ist, dermaßen viel Zeit in einen biodynamischen Weinbau zu investieren, dann sind Labels wie Biodynamie und Demeter schon fast Nebensache – dann kann der Wein doch nur gut sein.«

### PFERDESTÄRKE IM WEINGARTEN

Einer, der seine Weingärten bereits seit längerer Zeit nach den Prinzipien der Biodynamie bewirtschaftet, ist Michael Gindl. Doch der geht noch einen Schritt weiter: Seine Rebzeilen durchpflügt der Winzer mit Hilfe von Pferden. Landwirtschaftliche Geräte sind im Laufe der Zeit immer größer geworden, >



**Neue Möglichkeiten**  
Johann Airtner empfiehlt naturbelassene Weine als Menübegleitung: »Weil sie viel tiefergründiger und aromenreicher sind, als konventionell ausgebaute.«

die Achslasten von Traktoren sind mittlerweile immens. Der Boden wird bis in tiefe Lagen zusammengepresst, Luft- und Wasserleitfähigkeit nehmen ab, Mikroorganismen sterben. Ertrag und Qualität der landwirtschaftlichen Produkte sinken. Eine Entwicklung, die nicht nur den Weinbau betrifft, sondern generell weltweit für Herausforderungen in der Landwirtschaft sorgt. Dass die Ursache auf die Mechanisierung zurückzuführen ist, war für Gindl klar, als er 2012 nach Georgien reiste. Die Bodenbeschaffenheit in den dortigen Weingärten war eine gänzlich andere als bei ihm in Hohenrupersdorf, rund 30 Kilometer nordöstlich von Wien. Die Erde war locker und weich, die Begrünungsdiversität ohne Zutun der Winzer hoch. Da sich das Gros der georgischen Landwirte Traktoren nicht leisten kann, erfolgt die Bewirtschaftung noch immer traditionell mit Pferden und Ochsen. »Wir hatten bis dato einen guten Bodenaufbau mit einem hohen Humusanteil, daran hatte mein Vater bereits gearbeitet. Trotzdem hat immer eine entscheidende Komponente gefehlt. Das Thema bei uns im Weinviertel sind die blockweisen Niederschläge, die Böden müssen in

Demeter geht einen Schritt weiter. Statt Traktoren kommen Pferde und statt chemischem Düngemittel naturbelassene Substrate zum Einsatz.

kürzester Zeit extreme Wassermengen aufnehmen«, erklärt Gindl. Zurück in Österreich, stößt der Demeter-Winzer auf eine achtjährige Versuchsstudie der Christian-Albrechts-Universität zu Kiel unter der Leitung von Professor Dr. Rainer Horn über die Auswirkungen der Bodenbearbeitung auf die Bodenphysik. Dabei wurden verschiedene landwirtschaftliche Arbeiten einerseits mit Pferden, andererseits mit einem leichten

Traktor durchgeführt. Obwohl das Gewicht der Pferde über jenem des Traktors lag, konnten Horn und seine Studienkollegen auf der mit Pferden bewirtschafteten Fläche bereits nach drei Jahren bis zu 40 Prozent mehr Porenvolumen und bis zu 15 Prozent mehr Ertrag nachweisen. Umgemünzt auf den Weinbau bedeutet ein lockerer Boden, das Wasser besser zu den Rebwurzeln gelangen kann, die Wurzeln weniger gestresst und die Reben generell weniger anfällig für Krankheiten und Schädlinge sind. »Wir haben vor fünf Jahren vom Traktor auf Pferde umgestellt, die Bodenruhe ist deutlich merkbar. Den Pflanzenschutz mit biodynamischen Präparaten und Kräuterextrakten konnten wir auf ein Minimum reduzieren«, resümiert Gindl, der überzeugt ist, dass sich das Arbeitspferd in naher Zukunft in Kleinbetrieben durchsetzen wird. Ein entsprechender Trend sei bereits in den USA zu beobachten, wo neue Bio-Gemüsekleinbauern gänzlich auf Geräte verzichten und ausschließlich auf Pferdestärke setzen. Wobei der Weinviertler Winzer eingesteht, dass die Pferdebewirtschaftung nicht für jeden Landwirt erstrebenswert ist. »Du siehst relativ schnell, ob

jemand mit Pferden umgehen kann oder nicht. Das soll nicht negativ klingen, aber bei manchen ist es besser, sie setzen sich wieder auf den Traktor«, schmunzelt Gindl. Für ihn aber war die Umstellung definitiv der richtige Weg. »Mein Beruf ist wieder zum Hobby geworden.«

#### WEINBAU MIT ZUKUNFT

Und seine Weine zu einem Naturprodukt, das dem heutigen Zeitgeist entspricht, der von einem schonenden Umgang mit natürlichen Ressourcen geprägt ist. Das aber auch großen Schwankungen unterliegt, nicht nur von Jahrgang zu Jahrgang, sondern gelegentlich sogar von Flasche zu Flasche. Doch Artner sieht das locker: »Das ist die Natur. Die Weine können nicht immer gleich schmecken. Wenn sie dem Gast gar nicht zusagen, dann nehme ich die Flasche natürlich retour.« Einen bestimmten Typ Gast, der auf Naturweine besonders anspricht, könne er allerdings nicht klassifizieren, jedoch fragt Artner am Tisch nach, ob man bei der Weinbegleitung Lust auf etwas Neues hätte. »Ich will meine Weinphilosophie niemandem aufzwingen. Wichtig ist, dass der Gast einen schönen Abend bei uns hat. Es spricht nichts gegen klassische Weine. Wobei ich sicher bin, dass man auch einen Wachauer Stil mit biodynamischen Weinen abdecken kann. Die geschmackliche Bandbreite ist groß.« Und wird aller Voraussicht nach noch größer. Biodynamischer Weinbau und Demeter-Zertifizierungen nehmen zu. Ebenso das Vertrauen der Gäste in die Expertise der Sommeliers, dass diese die Weine spannend zu kombinieren wissen. Wie viel Biodynamie verträgt der Gast also? Womöglich schon weit mehr als wir glauben.

»Die Themen Biodynamie und Demeter sind in den Weinbars und gehobenen Restaurants omnipräsent.«

JOHANN ARTNER, Sommelier

Florian Schütty  
Österreich Wein



Ein 95 Jahre  
alter Trend!

KOLUMNE

Biodynamischer Wein hat heuer einiges zu feiern. Vor 125 Jahren erwarb die Familie Saahs den Nikolaihof in der Wachau, der heute als einer der biodynamischen Vorzeige-Weinbaubetriebe schlechthin gilt. Vor 95 Jahren hielt Rudolf Steiner seine wegweisenden landwirtschaftlichen Vorträge in Breslau, und vor 50 Jahren wurde Demeter Österreich gegründet. Diese drei »runden« Jubiläen verdeutlichen, dass der Hype, den biologische und biologisch-dynamische Weine derzeit erfahren, nicht wie die Gärung dieser Weine spontan erfolgt, sondern durch jahrelange Pionierarbeit einiger herausragender Winzerpersönlichkeiten und Institutionen ermöglicht wurde. Neben der Familie Saahs seien hier stellvertretend Hans Diwald, Ilse Maier oder Johann Steindl genannt. Dass biodynamische Weine aus Österreich auf den Top-Restaurant-Weinlisten der Welt, vom »Noma« bis zum »Mugaritz« vertreten sind, zeigt, wie zeitgemäß und hochqualitativ diese Weine sind. Österreichs Weinszene ist, gerade im Bereich der Biodynamie, innovativ, dynamisch und modern, ohne auf ein Fundament aus Geschichte, Bodenständigkeit und Respekt verzichten zu müssen. Apropos Geschichte: Gerade ist das Buch »Wein in Österreich – Die Geschichte« erschienen, ein 700 Seiten starkes Werk, in dem natürlich die Geschichte des biologischen Weinbaus nicht fehlen darf. Unbedingte Kaufempfehlung!