



Nachhaltigkeit

in unseren Weingärten

Gesund und bewusst leben, die schönen Dinge des Alltags genießen und zugleich etwas für die Umwelt tun. Die nachhaltige, klimafreundliche Lebenshaltung hat auch etliche heimische Weinhersteller bereits für sich gewonnen. Zur Freude vieler Konsumenten. Doch wodurch genau unterscheidet sich Bio-Wein von konventionell produziertem Rebensaft?

■ TEXT: ASTRID STEINBRECHER-RAITMAYR

In der Landwirtschaft ist Nachhaltigkeit seit vielen Jahren ein wichtiges Thema. Durch den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln, Düngern in verschiedenster Form, aber auch durch einen hohen Maschinen- und damit Energie- und Wasseraufwand ist der Weinbau eine sehr intensive Form der Agrarwirtschaft.

Ziel eines klimafreundlichen und umweltbewussten Weinbaus ist es, die Ressourcen möglichst zu schonen und emissionsarm zu produzieren. Zu einem solchen Wein-

bau gehören auch die anschließenden Verarbeitungs- und Vertriebsketten und schließlich die Konsumenten.

Nach dem Zweiten Weltkrieg bis Ende der 1970er-Jahre bestand ein Aufholbedarf an Nahrungsmitteln. In dieser Zeit wurde sowohl die Mechanisierung in der Landwirtschaft als auch die Anwendung von neuen Pflanzenschutzmitteln vorangetrieben. Diese Entwicklung trug zur Steigerung und Sicherung der Produktion bei, woraus sich ein erhöhter Bedarf an

Düngemitteln ergab. Durch übertriebenen Einsatz von Technik und Chemie sowie aufgrund einer damals noch vorherrschenden Unkenntnis über deren Auswirkungen wurden gewiss auch viele Fehler gemacht.

Erst im Zuge einer allgemeinen Bewusstseinsbildung steuerte man allmählich in Richtung Ökologie, und zwar durch die Umsetzung nützlings- und umweltschonender Produktionsmethoden, wie vor allem:

- **Integrierter Weinbau**, bei dem alle wirtschaftlich, ökologisch und toxikologisch tragbaren Methoden dazu genutzt werden, das Schadensausmaß unter der wirtschaftlichen Schadensschwelle zu halten.
- **Organisch-biologischer Weinbau**, dessen wichtigste Charakteristika das Verbot der Anwendung leicht löslicher Mineraldünger und Herbizide, die Förderung der Gesundheit und Fruchtbarkeit des Bodens durch schonende Bodenbearbeitung und die Bewirtschaftung des Weingartens unter Berücksichtigung von natürlichen Stoffkreisläufen sind.
- **Biologisch-dynamische Wirtschaftsweise**, die auf den Grundlagen von Rudolf Steiner beruht und eine weitere Steigerung der organisch-biologischen Produktionsmethode darstellt. Das Ziel ist die ganzheitliche Betrachtung des Betriebes (Mensch, Tier, Pflanze), angestrebt werden zudem geschlossene Kreisläufe durch artenreiche Fruchtfolge und Viehhaltung.

Generell setzten sich in Österreichs Weinärten in den vergangenen Jahren sukzessive stärker auf Nachhaltigkeit bedachte Produktionsweisen durch. Diese Methoden werden laufend weiterentwickelt. 83 Prozent der gesamten österreichischen Weinbaufläche werden heute entweder biologisch oder zumindest integriert bewirtschaftet.

BIOWEIN, WAS MACHT DEN UNTERSCHIED?

Bis zum Jahr 2012 war Biowein lediglich „Wein aus biologisch angebauten Trauben“.

Die Vinifizierung, also die Herstellung aus den Trauben bzw. dem Traubenmost, oblag dem Winzer. Generell erkennt man diese Weine am europäischen Biosiegel. Auf manchen Flaschen entdeckt man zusätzlich das Logo eines Verbandes, wie z. B. Demeter. Dann kann man davon ausgehen, dass dieser Wein strengeren Bedingungen unterliegt – etwa den biologisch-dynamischen.

- Die Biodynamie betrachten manche als verbesserte, andere als extreme Form des Bio-Weinbaus. Grundlage sind die Theorien zur Landwirtschaft des Anthroposophen Rudolf Steiner aus den 1920er Jahren. Demnach wird ein

Weinberg als ein lebender Organismus betrachtet. Der Winzer kann ihn so pflegen, dass er sich selbst erhält. Die Arbeit wird nach dem Tages- und Jahreszeitenrhythmus ausgelegt.

- Bioweinberge lassen sich außerdem leicht an der üppigen Begrünung erkennen. Mit der großen Vielfalt an Grünpflanzen wird der Monokultur Rebe entgegengewirkt. Das folglich intakte Ökosystem fördert die Widerstandskraft der Reben und schafft einen natürlichen Lebensraum für allerlei Nützlinge am Weinberg.
- Der Ökwinzer verzichtet auf den Einsatz von chemisch-synthetischen Pflanzenschutz- und Düngemitteln. Stattdessen werden vorbeugende, natürliche Pflanzenschutz- und Pflanzenstärkungsmittel eingesetzt. Das verwendete Rebgut im Biowein-Anbau ist immer gentechnikfrei.

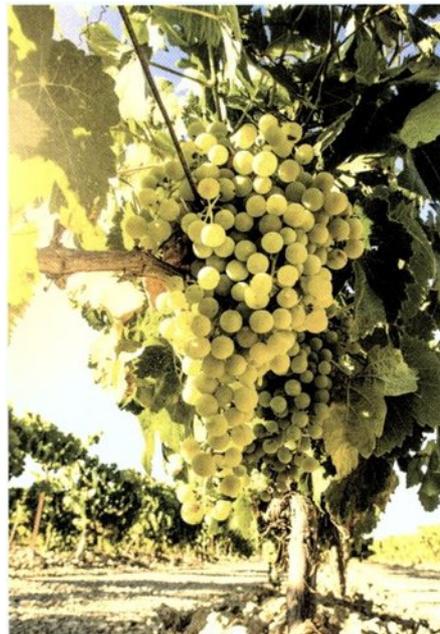


FOTO © MIKO JIMENEZ - FOTOLIA

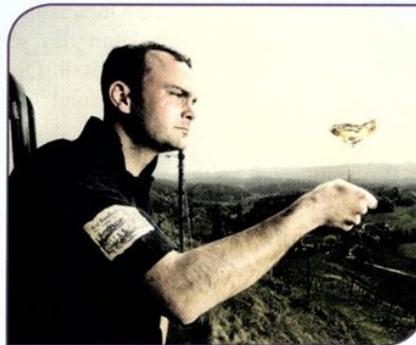
Das intakte Ökosystem der meist üppig begrünnten Bioweinberge fördert die Widerstandskraft der Reben und schafft einen natürlichen Lebensraum für allerlei Nützlinge.

Zu Besuch bei drei österreichischen Biowein-Vorzeigewinzern:



„Biodynamische Weine reifen viel besser. Wir lassen ihnen im Keller die Zeit, die sie brauchen.“

Nikolaus Saahs, Nikolaihof



„Wer nach Demeter-Richtlinien arbeitet, übertrifft die Anforderungen an den Bio-Weinbau noch um einiges mehr.“

Hartmut Aubell, Rebenhof



„Es ist wichtig, die Verantwortung für die uns anvertraute Natur zu übernehmen.“

Josef Maier, Geyerhof

Nikolaus Saahs vom Weingut Nikolaihof in der Wachau beschreibt es als großes Glück, dass seine Familie schon 1971 auf Biowein-Produktion „umgestellt“ hat, oder besser gesagt, gar nicht erst mit chemisch synthetischen Spritzmitteln angefangen hat. Seitdem wird am Nikolaihof nach den biodynamischen Grundsätzen (nach Demeter) gearbeitet. Die Erfolge bei internationalen Verkostungen geben dem Winzer und seinem biodynamischen Betrieb Recht, „dass der Weg auf jeden Fall möglich ist“. Saahs ist davon überzeugt, dass gesunder, bekömmlicher Wein nur von gesunden Trauben und einem gesunden Boden kommen kann. Und dass die Qualität des Weines schon im Weingarten entsteht und nicht erst im Keller: „Im Keller kann man kurzfristig den Wein zum schnellen Konsum herrichten, aber nicht verbessern“. Sein Credo ist, dass „die Kunst des Weinmachens im kontrollierten önologischen Nichtsun liegt“. Und: „Biodynamische Weine reifen viel besser. Wir geben unseren Weinen die Zeit im Keller, die sie benötigen. Junge Weine sind gut, aber die wahre Qualität sieht man erst nach einigen Jahren. So braucht auch Käse seine Zeit zum Reifen. Wir lassen unsere Weine bis zu 17 Jahre lang im großen, alten Holzfass reifen“.

Demeter-Richtlinien bedeuten nicht nur den Verzicht auf Pestizide, Herbizide und chemische Pflanzenschutzmittel. Biologisch-dynamische Präparate sind Naturmittel, die in geringsten Dosen eingesetzt werden, um das Bodenleben, das Wachstum und die Qualität der Pflanzen sowie die Tiergesundheit zu fördern. Seit September 2013 befindet sich der Rebenhof im südsteirischen Ratsch an der Weinstraße offiziell in Umstellung auf eine biologisch-dynamische Wirtschaftsweise. Diese setzt im Weinbau eine Umstellungsphase von drei Jahren voraus. „Der Jahrgang 2014 wird, laut Gesetzgeber, noch als konventionell geführt, mit dem Jahrgang 2015 darf schon ein Vermerk auf Umstellung erfolgen“, so Hartmut Aubell, Winzer und Erbe des Rebenhofs. „Das heißt, Weine, die ab September 2016 gelesen wurden, dürfen nach allen Kontrollen schon den Vermerk biologisch-dynamische Wirtschaftsweise bzw. Demeter tragen.“ Bei seinen Weinen kommt nichts hinzu oder weg, Aubell verwendet keinerlei Enzyme, Reinzuchthefen, Zucker oder Schönungsmittel. Sollte daher ein Wein den Zuckergehalt nicht zu 100 Prozent umwandeln, freut sich der Winzer und verleiht mit dem Restzucker seinen Weinen noch mehr Natürlichkeit. Um auch der Umwelt und dem CO₂-Fußabdruck gerecht zu werden, verwendet der Südsteirer nur Regenwasser für den Weingarten.

Auch am Geyerhof im Kremstal arbeitet man nach den Richtlinien der organisch-biologischen Wirtschaftsweise. „Unser Ansatz ist hier etwas anders als die Lehre von Rudolf Steiner“, so Weinbauer Josef Maier. „Unsere Idee ist es, einen ganzheitlichen landwirtschaftlichen Ansatz zu kreieren. Aus diesem Grund haben wir am Geyerhof auch wieder mit der Rinder- und Bienenhaltung begonnen.“ Als Gründe führt Maier u. a. die Verantwortung der ihm anvertrauten Flächen, seine Kinder und die Freude an der Arbeit in und mit der intakten Natur an. „Wir versuchen ständig, unsere Arbeit zu optimieren, neue Erkenntnisse einfließen zu lassen. 1988 war das Jahr, in dem die konsequente Umstellung der Weingärten auf biologische Bewirtschaftung erfolgte.“ Im Vordergrund steht für ihn immer die Begeisterung für sein Tagwerk, die Weingärten und die standorttypischen, großen und charaktvollen Weine sowie die intakte Kulturlandschaft rund um Oberfucha. „Wir haben stets versucht, unseren eigenen Weg zu gehen, offen nach allen Richtungen zu sein, selbstverständlich im Rahmen der biologischen Prinzipien. Moden bzw. Trends haben dabei nie eine Rolle gespielt, nicht vor 30 Jahren und auch jetzt nicht.“ ♦