



Demeter ist Biodynamie – Mads Kleppe



Ulrich Schmitt/epa

Mads Kleppe, Sommelier im „noma“ in Kopenhagen.

Anfang März hat Demeter Österreich zu einem Gespräch über die „Weinwelt im Wandel“ eingeladen. Gesprächspartner war Mads Kleppe, Sommelier im berühmten „noma“ in Kopenhagen, einem der besten Restaurants der Welt, in dessen Keller eine erstaunliche Auswahl biodynamischer, Orange- und Natural-Weine lagert. 13 Demeter-Winzer zeigten die unglaubliche Bandbreite österreichischer biodynamischer Weine: Sepp Muster präsentierte seine „Gräfin“. Werner Michlits den „Meinklang Graupert“, Matthias Hager die „Alten Reben“, das Gut Oggau den „Timotheus“, Ewald Tschepe den „Werlitsch Ex Vero III 2006“. Nikolaus Saahs vom Nikolaihof kredenzte den Grünen Veltliner Vintothek 1990, den ersten aus einer Serie, die erst nach betont langer Fassreife gefüllt werden. Spannende Rote gab es von Schmelzer, Tauss, Moser und Schönberger. Die Weinwelt ist in Bewegung, die Demeter-Winzer sind nicht nur Beobachter, sondern aktive Mitgestalter.