

DER BIO-WAHN

BIO HIER, BIO DA – WO BIO DRAUF STEHT IST AUCH QUALITÄT DRIN. TATSÄCHLICH? ZWISCHEN VERBANDSVORSCHRIFTEN UND EG-ÖKO-RICHTLINIEN GIBT ES GROSSE UNTERSCHIEDE.

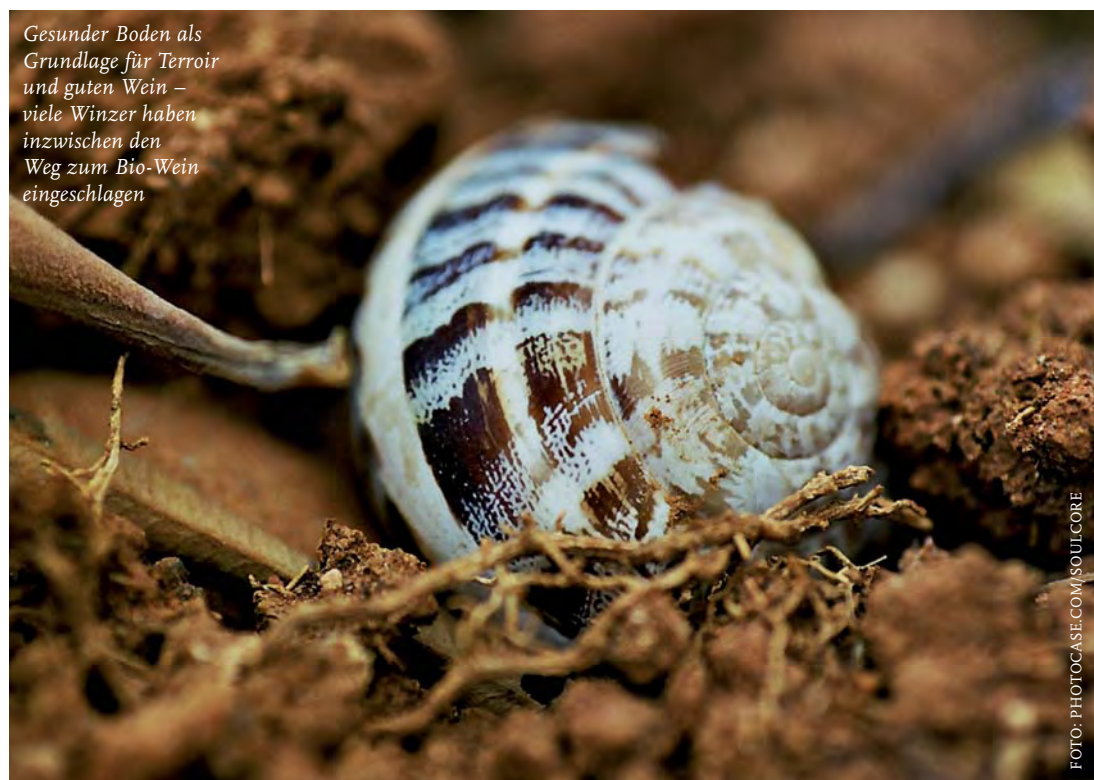
Ein erstaunlicher Wandel hat innerhalb weniger Jahre im Bio-Weinbau statt gefunden. Während bis vor kurzem die Rechnung "Bio gleich ungenießbar" galt, setzen heute immer mehr Erzeuger auf biologischen Weinbau. Aus qualitativen Gründen. Die Bio-Winzer haben nicht nur den Weg aus der viel belächelten Spinnerecke geschafft. Sie sind in den Augen vieler heute die wahren Pioniere des hochwertigen Weinbaus. Denn was aus Trauben ohne chemische Behandlung, ohne Pestizide und Fungizide, kurz, was aus ökologisch erzeugten Trauben gemacht wird, das kann ja nur gut schmecken. "Die ganze Diskussion um Öko-Geschmack und Öko-Ausbau ist völliger Quatsch", sagt aber Wolfgang Patzwahl, Fachberater für Weinbau beim

Naturland-Verband. "Weingeschmack ist eine Frage des Stils und nicht unbedingt der Frage ob öko oder konventionell." Timo Dienhart, Vorstandssprecher bei Ecovin, sieht das ähnlich. "Wein machen ist wie Rallye fahren, eben nie ganz perfekt. Man hat 100 Tage Zeit, etwas falsch zu machen, da kann leicht was schief gehen. Die ganze Wertigkeitsdiskussion ist deshalb falsch", ist die deutliche Meinung des jungen Moselwinzers.

Eines lässt sich allerdings nicht leugnen: Die Verbraucher haben Geschmack an Bio-Weinen gefunden. Die Nachfrage auf dem Markt steigt permanent an, seit einigen Jahren sind zweistellige Zuwachsraten in der deutschen Bio-Weinproduktion die Regel. Im Vergleich mit anderen Län-

dern wie Italien (30 000 Hektar), Frankreich und Spanien (je 15 000 Hektar) sind die 2 000 Hektar Bio-Trauben aus Deutschland fast lächerlich wenig. Doch die Verbände verzeichnen jährlich steigende Mitgliedszahlen. Und: Auf der diesjährigen Biofach in Nürnberg wurden so viele Weine präsentiert wie noch nie. Mehr als 300 Aussteller aus 13 Ländern bedeuten einen Zuwachs um gut zehn Prozent im Vergleich zum Vorjahr. Das bestätigt auch José Serrano, Einkaufsleiter beim Bio-Weinimporteur Peter Riegel: "Wir haben in 2007 zum dritten Mal in Folge eine zweistellige Steigerung registriert." Noch ist Frankreich der Spitzenreiter in der Nachfrage, Italien und Spanien haben peu à peu nachgeholt und auch nach deutschen Bio-Weinen wird immer mehr gefragt. "Die Nachfrage ist inzwischen oft größer als das Angebot", so der Einkaufsleiter. Los geht es in der Preisklasse um 3,29 Euro. "Nach oben gibt es keine Grenzen."

Im Dschungel der Bio-Siegel und -Verbände, der Zertifikate und Aufkleber weiß jedoch nicht jeder Verbraucher oder auch Gastronom, was sich hinter den Bezeichnungen verbirgt. Zwischen EG-Öko-Richtlinien und Ecovin liegt eine große Bandbreite verschiedener Arbeitsweisen und Verbandsregeln, nach denen Trauben erzeugt und Weine ausgebaut werden. Als Mitte vergangenen Jahres die Neufassung der EG-Öko-Verordnung verabschiedet wurde, bemängelte man die niedrigen Standards der Verordnung. So wurde beispielsweise die Anwendung von Pestiziden grundsätzlich untersagt, die Verwendung von gentechnisch veränderten Organismen ist aber erlaubt, wenn solche Mittel nicht anderweitig zu bekommen sind. Und im Gegensatz zu den strengen Richtlinien der Verbände, können Betriebe ihre Arbeitsweise auch nur teilweise auf Bio umstellen – die Verbände erwarten eine komplette biologische Bewirtschaftung. Dass durch solche Regeln der Verwässerung von ökologischen Richtlinien und dem Missbrauch Tür und Tor geöffnet werden, scheint einleuchtend. Dennoch begrüßen die Bio-Verbände diese Regelungen. "Natürlich sind die EG-Öko-Richtlinien weit hinter den Verbandsregelungen zurück. Immerhin wird dadurch gerade für den Weinbau ja nur die Traubenproduktion, aber nicht der Ausbau im Keller geregelt", erklärt Dr. Wolfgang Patzwahl. Doch die Richtlinien sind besser als nichts. Eckard Reiners vom Bioland-Verband stimmt zu: "Die EG-Öko-Richtlinien sind sinnvoll, aber eben nur ein gesetzlicher Mindeststandard. Der Verbraucher hat aber erstmal eine Grundsicherheit." Kein Wunder allerdings, dass bei der derzeitigen Nachfrage nach Bio-Weinen viele Betriebe hier die Chance



Gesunder Boden als Grundlage für Terroir und guten Wein – viele Winzer haben inzwischen den Weg zum Bio-Wein eingeschlagen

FOTO: PHOTOCASE.COM/SOULCORE

Stefan Sander hat sein Weingut im Rheinhessischen auf biodynamische Bewirtschaftung umgestellt

Eckard Reiners vom Bioland-Verband findet die EG-Öko-Richtlinien sinnvoll

sehen, mit relativ wenig Aufwand die Vorteile eines Bio-Siegels zu nutzen.

Den Wenigsten sind jedoch die Unterschiede der verschiedenen Bewirtschaftungsweisen klar. Grundsätzlich unterscheidet man zwischen konventioneller, integrierter, ökologischer, organisch-biologischer und biodynamischer Landwirtschaft. Ziel der konventionellen Landwirtschaft ist die effiziente Produktion von Lebensmitteln. Will heißen hohe Erträge, möglichst wenig Ausfall durch Krankheiten und daher entsprechender Einsatz chemischer Mittel. Integriert ist eine Art Mittelding zwischen konventionell und ökologisch, bei dem möglichst naturnah gewirtschaftet wird, aber wirtschaftliche Ziele im Mittelpunkt stehen.

Etwas weiter geht die ökologische oder auch biologische Landwirtschaft. Sie steht für eine nachhaltige Ressourcennutzung und den Rückgriff auf natürliche

Regulationsmechanismen. Die organisch-biologische Bewirtschaftung hat ihre Ursprünge in den 50er Jahren des vergangenen Jahrhunderts. Sie wurde von Maria und Hans Müller in der Schweiz entwickelt und entstand aus der Verantwortung der Landwirtschaft gegenüber der Familie und gegenüber der Natur. Die Bewegung mündete 1971 in den Bioland-Verband. Zentrale Punkte sind Naturhaushaltskonzepte, Kreislaufwirtschaft und die Bodenfruchtbarkeit. Chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel und gentechnisch veränderte Organismen werden abgelehnt.

Das größte Interesse erfährt zurzeit die biodynamische Anbauweise. Sie geht auf den Gründer der anthroposophischen Geheimplerhe Rudolf Steiner zurück, der 1924 einen landwirtschaftlichen Kurs hielt, aus dem die biodynamische Wirtschaftsweise entstand. Grundlage dieser Wirtschaftsweise sind die durch rein geisteswissenschaftliche Erkennt-



nis (Rudolf Steiner war selbst nie in der Landwirtschaft tätig) entstandenen Methoden der Bewirtschaftung. Kernpunkt ist auch hier die Bodenfruchtbarkeit, der Verzicht auf Fungizide und Pestizide und die Ablehnung der Gentechnik. Dazu kommen aber die Verwendung spezieller biodynamischer Präparate, der Einsatz von Heilkräutertees und die Beachtung von Mondphasen und Planetenkonstellationen. Die Wirkung dieser Präparate ist umstritten. Auch wenn immer wieder behauptet wird, dass es Untersuchungen gäbe, die die Wirksamkeit der Präparate belegen, was beispielsweise die so genannte Vitalität der Pflanzen betrifft, wird dabei meist nicht erwähnt, dass es sich bei den Nachweisen um spezielle Verfahren wie beispielsweise die so genannten bildschaffenden Methoden handelt. Die meisten dieser Methoden sind wissenschaftlich nicht anerkannt, mit Hilfe der gängigen wissenschaftlichen Methoden konnte die Wirkung der Präparate bisher nicht signifikant bewiesen werden. Der Dachverband der biodynamisch wirtschaftenden Winzer und Landwirte ist der Demeter-Verband, der die Arbeitsweise seiner Mitglieder wie alle anderen Bioverbände einmal jährlich kontrollieren lässt. "Der Trend bei den Winzern geht ganz stark in Richtung Biodynamik. Das ist

eine sinnvolle Ergänzung, aber ich will nicht sagen, dass es ein Qualitätsmerkmal ist", fasst Timo Dienhardt zusammen.

Die Gründe für eine Umstellung auf eine wie auch immer geartete biologische Wirtschaftsweise sind unterschiedlich. Wirtschaftliche Überlegungen – immerhin ist die Nachfrage nach Bioweinen enorm – spielen ebenso eine Rolle wie Naturschutzfragen und die Überzeugung, dass man auf diese Weise auch die Qualität der Weine verbessern kann. "In vielen Betrieben findet auch ein Generationenwechsel statt, der diesem Trend in die Hände spielt", ist Dr. Wolfgang Patzwahl überzeugt. Neben seiner Tätigkeit für den Naturland-Verband ist er auch Weinbauberater und hilft Betrieben, die an einer Umstellung interessiert sind, schlüssige Konzepte für eine biologische Bewirtschaftung zu erstellen. "Für einen selbst vermarktenden Winzer sind wirtschaftliche Aspekte natürlich von ganz anderer Bedeutung als für einen Traubenproduzenten, der seine Trauben an die Winzergenossenschaft liefert. Ob die ihm dafür mehr zahlt, darauf hat er nur wenig Einfluss", erklärt der Fachmann. Aus seiner Praxis weiß er jedoch, dass auch Genossenschaften zunehmend mit dem Gedanken an biologische Erzeugung beschäftigt sind. Dass

ÜBERSICHT DER DEUTSCHEN BIO-SIEGEL

ECOVIN
ECO VIN



Mitgliederstärkster Verband deutscher Biowinzer (198 Mitglieder). Der Verband nimmt nur Winzer auf und hat als erster Verband überhaupt auch Richtlinien für die Arbeit im Keller erstellt. www.ecovin.de

BIOLAND



Mit rund 170 Weingütern der zweitstärkste Verband. Es gibt einige besondere Richtlinien für den Weinbau, sonst gelten die für die landwirtschaftliche Produktion. Die Weingüter sind verpflichtet, etwa ein Prozent der Anbaufläche als Ökonischen zu kultivieren. www.bioland.de

NATURLAND



Rund 30 Weingutsbetriebe zertifiziert. Bis vor kurzem war eine Bindung an den VDP Voraussetzung für die Mitgliedschaft, daher rührt auch noch die hohe Anzahl der VDP-Weingüter im Verband. www.naturland.de

DEMETER



Bisher nur wenige zertifizierte Weingüter. Einen eigenen Bereich für den Weinbau gibt es in den Richtlinien nicht, die allgemeinen Regeln gelten auch für die Winzer. www.demeter.de

EU-BIO



Wer nach diesen Richtlinien wirtschaftet, erfüllt einen Grundstandard an ökologischer Produktion. Kritikpunkte: Keine Umstellung zu hundert Prozent erforderlich, keine Kellerrichtlinien.

Timo Dienhardt
von Ecovin ist vom
Zusammenhang
von Bio und Terroir
überzeugt



auch der qualitative Gedanke eine Rolle spielt, zeigt sich darin, dass viele der großen Weingüter ebenfalls an biologischer Erzeugung interessiert sind beziehungsweise sie schon praktizieren. „Ein Großteil unserer Mitglieder aus dem Weinbereich sind VDP-Weingüter.“ Timo Dienhardt von Ecovin kann diesen Trend nur bestätigen. „Wir beobachten, dass vor allem Top-Produzenten ihren Betrieb umstellen.“ Und: „Das so genannte Terroir kommt durch eine biologische Bewirtschaftung viel besser zur Geltung“, ist der Winzer überzeugt. Der Ecovin-Verband wurde 1985 gegründet und hat heute 200 Mitglieder.

Stefan Sander verkörpert die jüngste Generation des ältesten biologisch wirtschaftenden Weinguts in Deutschland. Der junge Mann kann auf lange Erfahrungen zurückblicken, denn schon der Großvater hat mit der biologischen Arbeit im Weinberg begonnen. „Er hatte große Probleme mit Erosion, also hat er die Weinberge begrünt“, so der Winzer aus dem rheinhessischen Mettenheim. Seit einigen Jahren ist das Weingut auch bei Demeter zertifiziert. „Das mit der Biodynamik und dem Weinbau ist so eine Sache, denn die Anthro-

„DAS TERROIR KOMMT DURCH BIO-ANBAU BESSER ZUM TRAGEN“

TIMO DIENHARDT, ECOVIN

posophen haben was gegen Alkohol“, gibt Stefan Sander zu bedenken. Auch dass es sich bei den meisten Weingütern nicht um Mischbetriebe mit Viehhaltung handelt, ist für die Biodynamiker eigentlich nicht akzeptabel. „Unser Engagement in Sachen Biodynamik ist weniger ideologisch geprägt als von unse-

rem Interesse an einer guten Bodenfruchtbarkeit“, gibt Stefan Sander zu bedenken. Sein Fazit nach einigen Jahren Biodynamik. „Das Rad haben wir nicht gerade neu erfunden, aber ich habe den Eindruck, dass die Ertragsituation ausgeglichener ist“, meint er beobachten zu können. Und: „Die Anwendung des Hornkiesels steigert die Oechslegrade“, ist er überzeugt. Den Boom in Sachen Bio sieht der junge Mann aber auch kritisch. „Viele reden nur und machen lange nichts und wenn sie dann loslegen, dann ist das eher Marketing als

Überzeugung“, kritisiert Stefan Sander. Doch auch er ist der Überzeugung, dass es gerade für die Spitzenbetriebe der einzige Weg ist, in Sachen Qualität noch einen Schritt weiter zu kommen.

Bleibt die Frage nach der Glaubwürdigkeit der biologischen Erzeugung. Die Mitglieder der

Verbände werden in der Regel einmal jährlich von den zuständigen Kontrollstellen überprüft. „Die Winzer werden über die staatlichen Stellen mitkontrolliert“, erklärt Eckhard Reiners. Das sind zugelassene Zertifizierungsbüros, die die Weingüter auf Herz und Nieren überprüfen, meist die EG-Öko-Richtlinien checken und im Auftrag der Verbände auch deren Richtlinien mitkontrollieren. Außerdem werden stichprobenartig und in Verdachtsfällen unangemeldete Kontrollen durchgeführt. „Zehn Prozent der Mitglieder werden ein zweites Mal kontrolliert“, erklärt Reiners. „Ich bin der Meinung, dass die Siegel vertrauenswürdig sind“, sagt Timo Dienhardt. Auch Dr. Wolfgang Patzwahl ist überzeugt, dass die Biokontrollen zuverlässig sind. Bei Peter Riegel untersucht man die Weine im eigenen Labor. „Schwarze Schafe haben wir selten, nur in wenigen Fällen haben wir Pestizidrückstände gefunden. Zwar in geringen Dosen, aber immerhin“, erzählt José Serrano. Dass solche Weine nicht im Sortiment landen, versteht sich von selbst. < KRISTINE BÄDER