

W E I N

A U S

T R A U B E N

Ökologischer Weinbau
in Deutschland



Mit der Natur arbeiten

Seit über 5.000 Jahren kultivieren Menschen Weinreben und keltern Wein. Die Winzer arbeiten in und mit der Natur, ihre Weine repräsentieren das Herkunftsgebiet und die Arbeit der Weinbauern. Viele deutsche Weingüter produzieren heute nach den Richtlinien des ökologischen Weinbaus, zertifiziert durch die EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau. Ihre Weine haben hohe Qualität, die Anbaumethoden erhalten die Fruchtbarkeit des Bodens und fördern die Vielfalt von Flora und Fauna.



Eine Broschüre der Verbände im ökologischen Weinbau

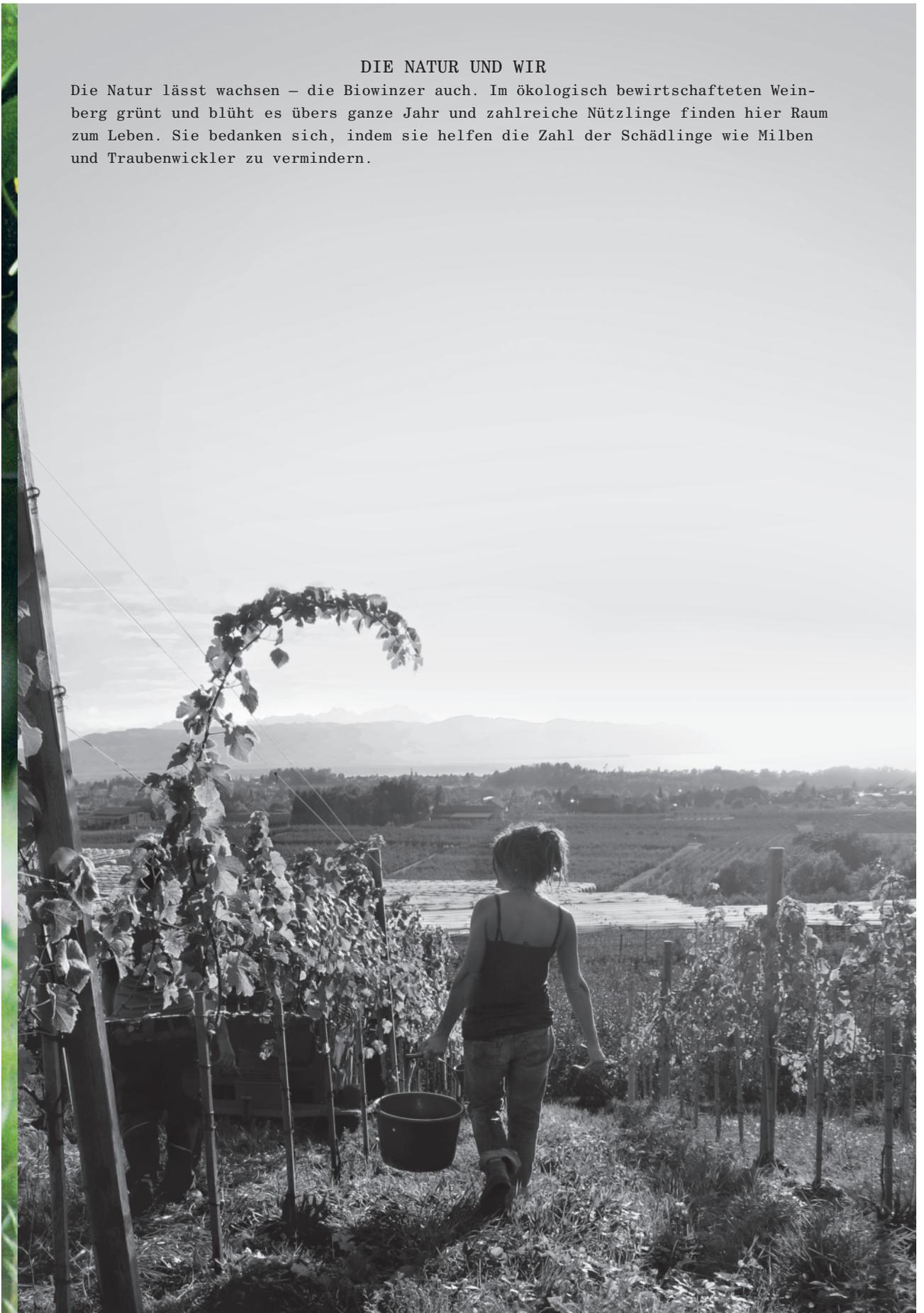






DIE NATUR UND WIR

Die Natur lässt wachsen – die Biowinzer auch. Im ökologisch bewirtschafteten Weinberg grünt und blüht es übers ganze Jahr und zahlreiche Nützlinge finden hier Raum zum Leben. Sie bedanken sich, indem sie helfen die Zahl der Schädlinge wie Milben und Traubenwickler zu vermindern.

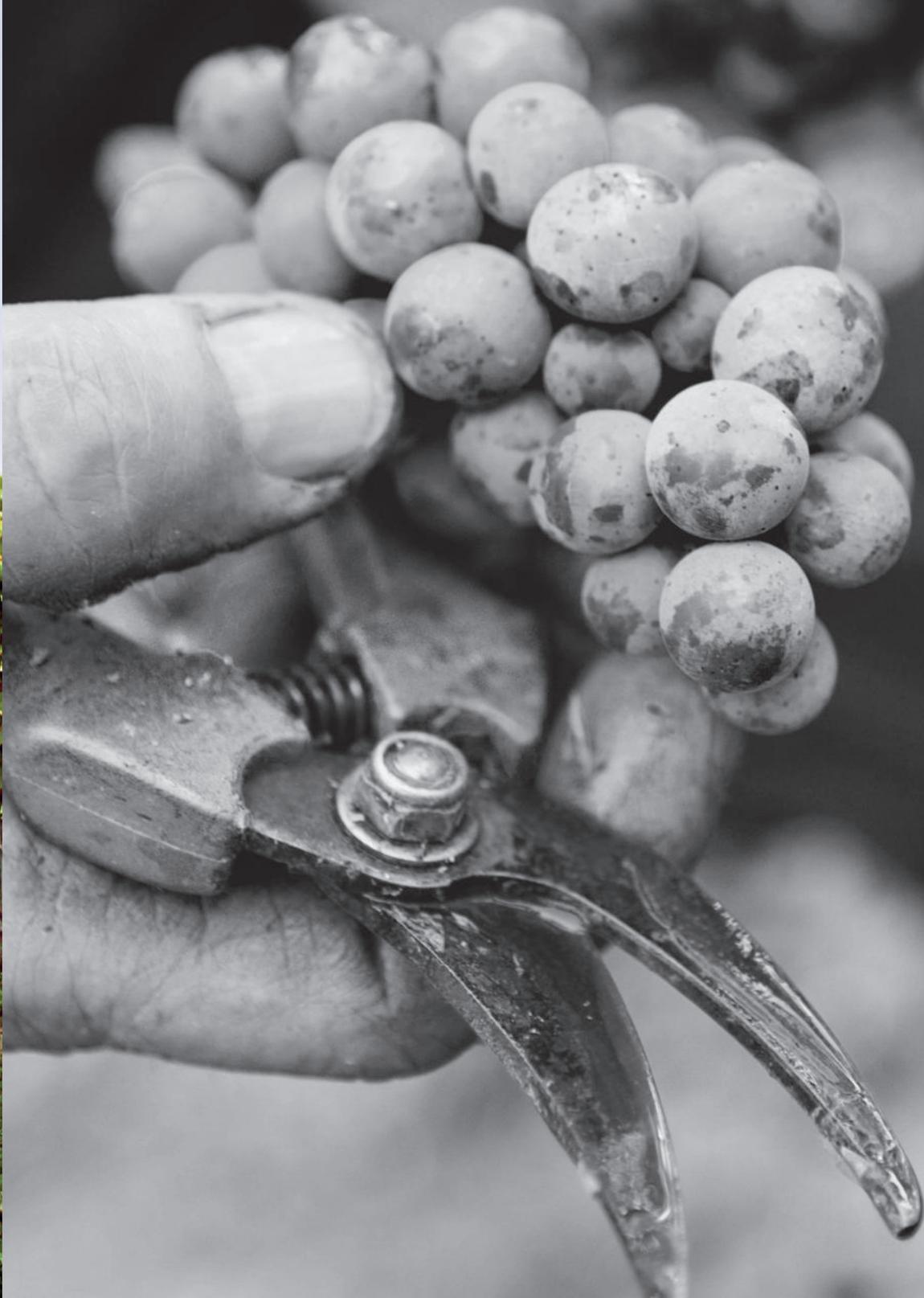


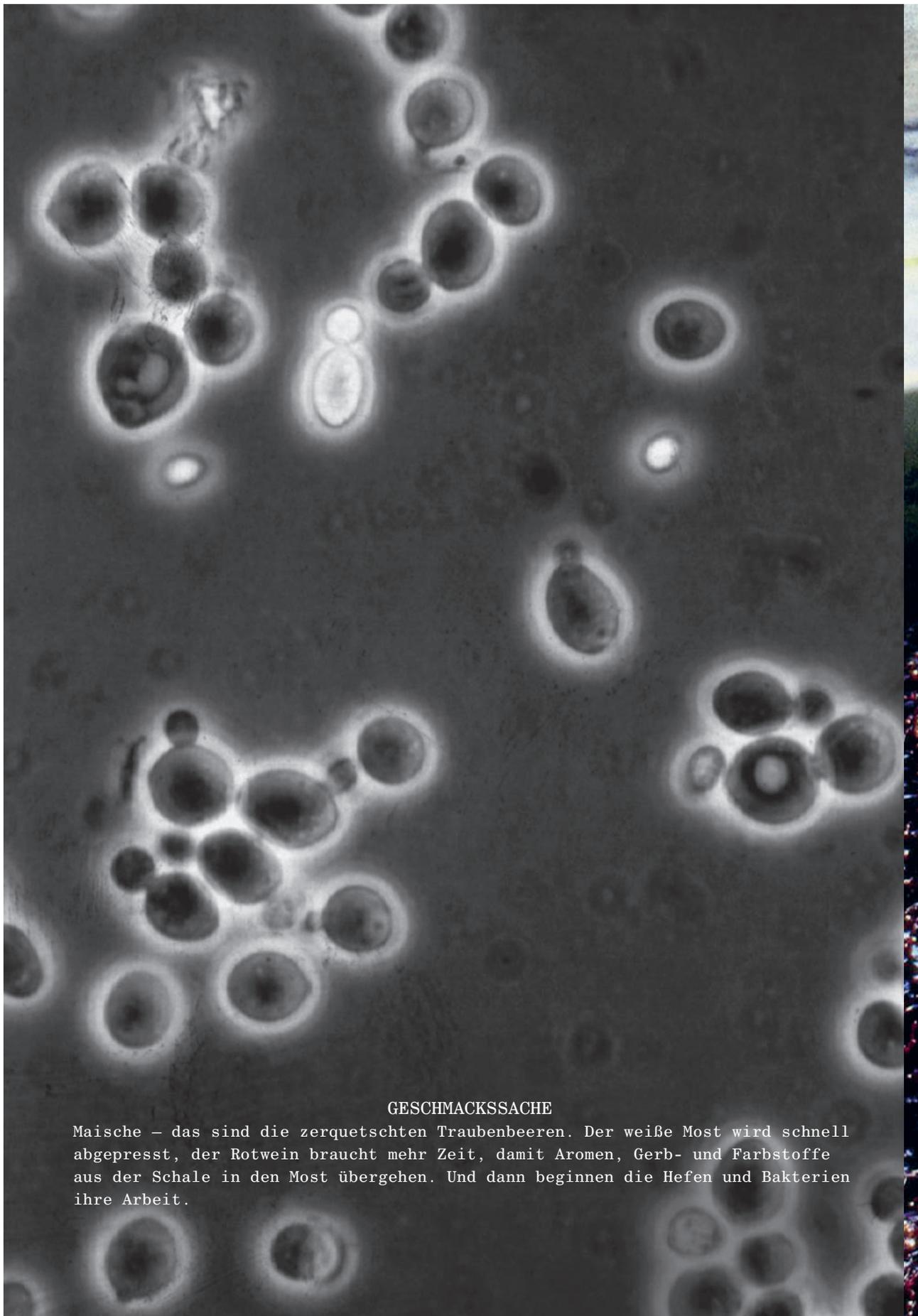




KOPFARBEIT UND HANDARBEIT

Hinschauen. Nach oben und nach unten. Das Wetter im Blick haben und die Reben.
Sorgfältig beobachten, mit den Händen arbeiten und den Wein ganz nach seinen
Bedürfnissen unterstützen. Aber wann brauchen die Reben Hilfe? Und was?



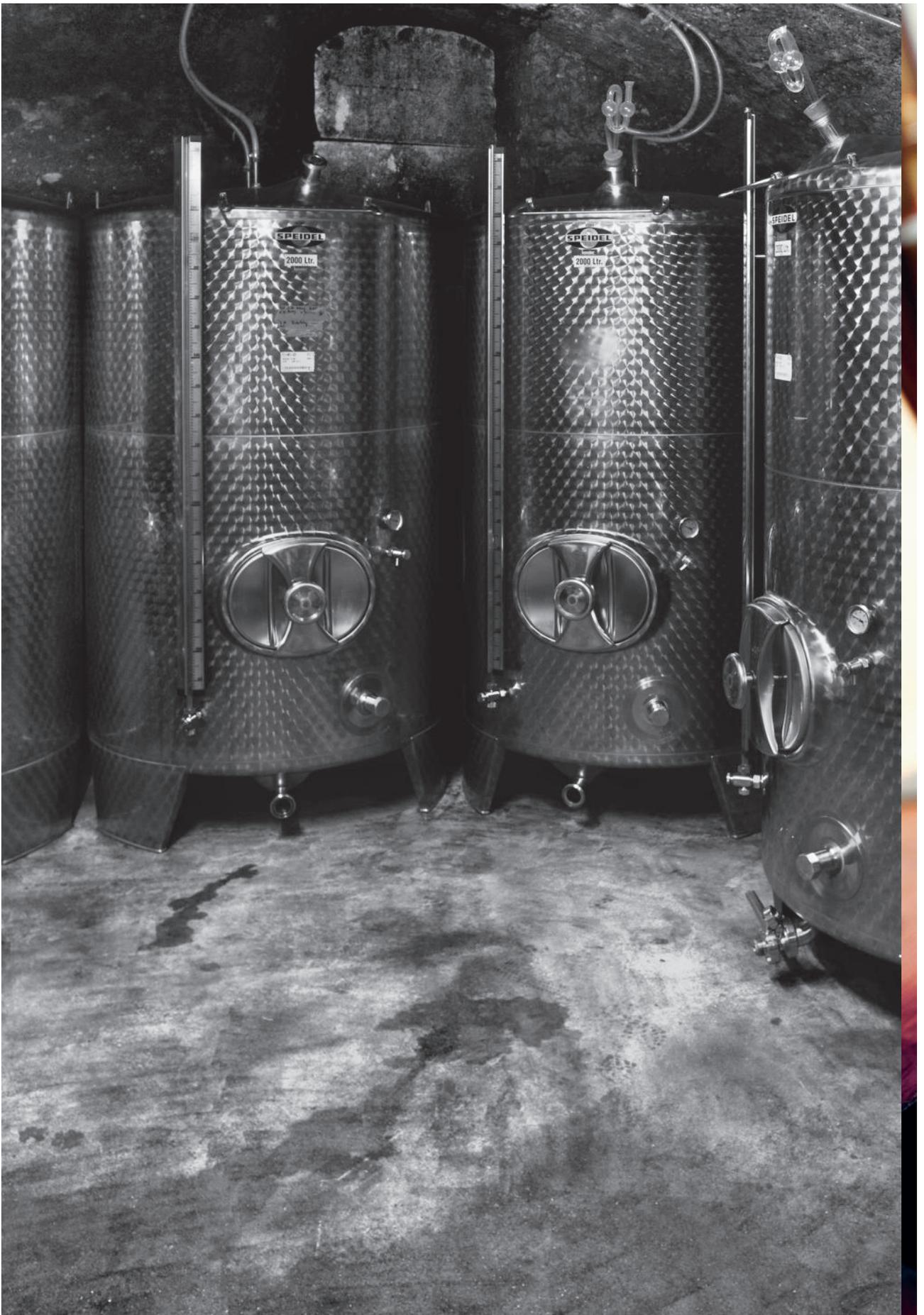


GESCHMACKSSACHE

Maische – das sind die zerquetschten Traubenbeeren. Der weiße Most wird schnell abgepresst, der Rotwein braucht mehr Zeit, damit Aromen, Gerb- und Farbstoffe aus der Schale in den Most übergehen. Und dann beginnen die Hefen und Bakterien ihre Arbeit.









ZEIT LASSEN

Im Herbst kommt der Most in die Fässer und reift zum Wein. Hier zeigt das hochwertige Lesegut der Biowinzer seine ganze Qualität. Der Kellermeister braucht in den nächsten Monaten vor allem Erfahrung und Geduld, während der Wein seine Aromen entfaltet.





In einer Handvoll lebendigem Weinbergsboden stecken mehr Organismen als es Menschen auf der Erde gibt

Anja Stritzinger, Bio-Winzerin





Die Vielfalt im Weinberg achten

Hohe Qualität produzieren und die biologische Vielfalt des Ökosystems Weinberg achten – im ökologischen Weinbau stehen diese Prinzipien Seite an Seite. Winzer, die mit der Natur arbeiten, beobachten sorgfältig, fördern artenreiche Begrünung und ein lebendiges Bodenleben. In den Freiräumen kann sich eine Wildflora entwickeln, die ein gutes Umfeld für Nützlinge bietet. Das sind beste Voraussetzungen für gesunde, aromareiche Trauben, aus denen im Keller ein hochwertiger Wein entsteht.



Dürfen hier überhaupt andere Pflanzen wachsen? Die Reben benötigen die Nährstoffe aus dem Boden doch sicher alle selbst und können keine Konkurrenten brauchen. Falsch gedacht: Um die 50 Wildpflanzenarten sollten in einem ökologischen Weinberg zu finden sein. Sie lockern den Boden, helfen Stickstoff verfügbar zu machen und locken zahlreiche nützliche Insektenarten an.

P a r t n e r im Ö k o s y s t e m

„Der Einsatz von chemisch-synthetischen Düngemitteln im biologischen Weinbau ist verboten.“ Ökologisch wirtschaftende Winzer betrachten sogenannte Unkräuter als wertvolle und hilfreiche Beikräuter. Sie sind im ökologischen Weinberg gern gesehen, wo sie überhand nehmen stellt der Winzer die Balance durch manuelle Arbeit wieder her.

Ökosysteme – ob große oder kleine – sind komplizierte Wirkungsgefüge. Sie sind dynamische Systeme, Lebensgemeinschaften von Pflanzen, Tieren, Bakterien und Pilzen, die in zahlreichen Wechselbeziehungen untereinander und mit ihrem Lebensraum stehen. Natürliche Ökosysteme sind stabil und langfristig autark. Sie verändern sich nicht spontan, lassen sich von kurzfristigen Einflüssen nicht stören oder kehren wieder in ihren ursprünglichen Zustand zurück. Landwirtschaftliche Monokulturen hingegen sind empfindlicher und labiler, je weniger Arten in ihnen leben, und sie können Nährstoffdefizite oder den Befall mit Schadorganismen nicht mehr selbst regulieren. Ziel aller Biowinzer ist es deshalb, das Ökosystem ihres Weinbergs zu stärken. Dazu gehören die Pflanzen, die außer den Weinreben dort wachsen, aber auch der Boden und die Fauna. Das stabile Zusammenspiel aller dieser Bewohner soll ein Umfeld für die Reben schaffen, das sie mit Nährstoffen versorgt und Schädlinge verringert. Zugleich – auch das ist Teil der Philosophie – schafft diese Bewirtschaftungsform Lebensraum für viele nützliche Lebewesen und ist ein wichtiger Beitrag zum Natur- und Artenschutz.

Ausgangspunkt für ein stabileres Ökosystem Weinberg ist meist die Aussaat einer vielfältigen, möglichst heimischen Pflanzenmischung: unterschiedliche Blütezeiten, unterschiedliche Wurzeltiefen und Wuchskraft – je mehr Abwechslung, desto besser. Diese Mischung bietet ober- und unterirdisch Lebensraum und Nahrung für tausende nützliche Arten. Gemeinsam lockern diese Partner im Ökosystem den Boden und machen Nährstoffe für die Reben verfügbar.





Die Farben und Düfte der Blütenpflanzen locken nützliche Insekten an. Die Pflanzen rauben den Weinreben nicht die Nährstoffe, sondern verbessern die Bodenqualität und machen den Luftstickstoff verfügbar.



Biodiversität

Die biologische und genetische Vielfalt innerhalb und zwischen Arten und die Vielfalt der Ökosysteme nennt man Biodiversität. Sie zu erhalten und nachhaltig zu nutzen gilt als wichtige Grundlage für das Leben auf der Erde.





Weinreben brauchen Wasser und Mineralien aus dem Boden. Das mit dem Wasser schaffen die sehr tiefwurzelnden Reben selbst, ein paar trockene Wochen zur richtigen Zeit nützen der Qualität der Beeren sogar eher. Um die Rebe aber gut mit Nährstoffen versorgen zu können, brauchen ihre feinen Haarwurzeln einen möglichst lockeren Boden und stickstoffreichen Humus.

Von diesen Tauschgeschäften ahnt oberirdisch kaum jemand etwas: Eine Rebe verwendet nicht die komplette Energie, die sie durch Photosynthese gewinnt, für das Wachstum ihrer Blätter, Früchte, Zweige und Wurzeln. Einen Teil davon gibt sie stattdessen über die Wurzeln an den Boden ab und versorgt in deren unmittelbarer Umgebung bis zu fünf Billionen Mikroorganismen. Von den mehr als 50.000 verschiedenen Bakterien, Pilzen, Fadenwürmern und Einzellern, die in dieser sogenannten Rhizosphäre leben, erhält die Rebe im Tausch wichtige mineralische Nährstoffe, Wasser und Schutz vor Parasiten. Die nützlichen Kleinlebewesen arbeiten allerdings vorzugsweise dort, wo der Boden gut durchlüftet und sauerstoffreich ist. Chemisch-synthetische Spritz- und Düngemittel und ungeeignete Bodenbearbeitung schwächen oder zerstören sie.

In der W u r z e l liegt die Kraft

In ökologisch bewirtschafteten Weinbergen gilt der Bodenqualität daher großes Augenmerk. Leguminosen, also Hülsenfrüchtler wie Klee, Lupinen oder Wicken, gehören zu den besten Partnern der Reben. Ihre kräftigen, tief reichenden Wurzeln stabilisieren und lockern den Boden, sorgen für gute Durchlüftung und lenken so die Aktivität der Mikroorganismen weit in den Unterboden. Außerdem verbessern die Leguminosen und andere Begleitpflanzen die Wasserspeicherfähigkeit des Bodens und ihre üppigen Blätter und Stengel tragen zum Humusaufbau bei. Regenwürmern, Gliederfüßlern, Bakterien und Pilzen bieten sie so stetigen Nachschub an organischer Materie, den diese zersetzen, speichern und im Boden verteilen.

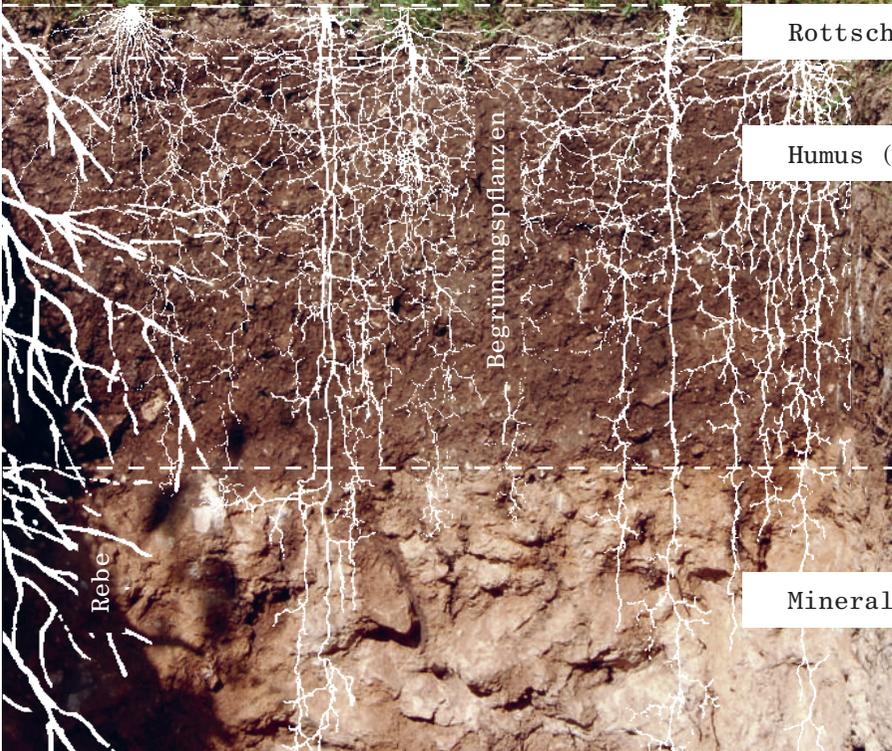
Die ganz spezielle Partnerschaft der Leguminosen mit den sogenannten Knöllchenbakterien verschafft den Reben einen weiteren Wachstumskick: Die Bakterien leben in verdickten Wurzelknöllchen der Hülsenfrüchtler und werden von der Pflanze mit Zucker und einem konstanten Lebensumfeld versorgt. Die Bakterien revanchieren sich, indem sie den in der Luft vorkommenden Stickstoff spalten und für die Pflanzen verfügbar machen. Durch das Einarbeiten dieser Begrünung profitieren auch die Reben, die den Stickstoff für ihr Wachstum dringend benötigen.





Der Boden in ökologisch bewirtschafteten Weinbergen hat gut erkennbare Stufen

Bodendecke



Rottschicht (5 cm)

Humus (20–30 cm)

Der stickstoffreiche Humus ist die wichtigste Basis für die natürliche Ernährung der Rebe. Stickstoff, der wichtigste Wachstumsmotor der Pflanzenwelt, dient unmittelbar dem Aufbau der Pflanzkörper.

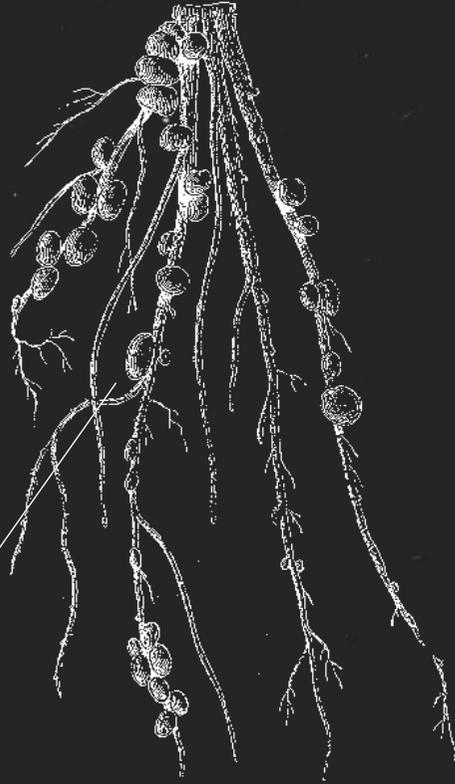
Mineralschicht (30–250 cm)

Die Gesteinsschichten speichern Wasser und geben der Rebe Halt. Ihre geologische Struktur und Eigenschaften beeinflussen Aroma und Qualität.

BODENSCHICHTEN IM ÜBERBLICK

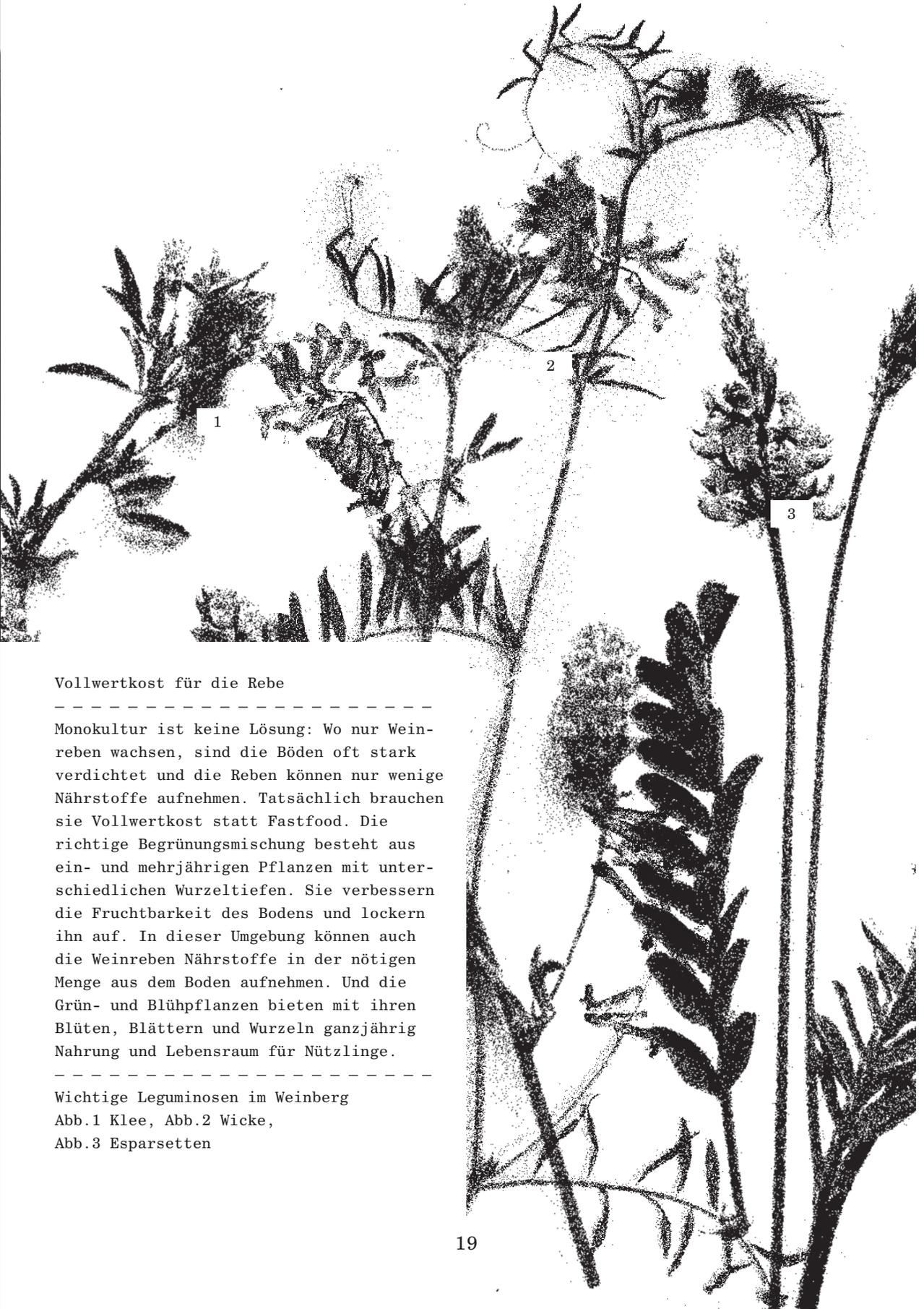
Abbauschichten: Bodendecke mit Laub und Mulch, Rottschicht mit Bakterien, Pilzen und Kleintieren / Aufbauschicht: Humus, Mikroorganismen, Stickstoffbakterien, Algen, Wurzelpilze / Muttergestein: Mineralschicht mit verwittertem Gestein und Wasserreservoir

Der Wurzelstrang der Leguminose durch-
wurzelt und lockert den Weinbergsboden



Knöllchenbakterien

Rhizobien, auch Knöllchenbakterien genannt, leben in einer engen Symbiose mit Hülsenfrüchten: Die Wurzeln locken die Bakterien an, diese dringen ein und leben in knötchenartigen Wurzelverdickungen. Die Pflanzen versorgen die Bakterien mit Energie, die Bewohner revanchieren sich, indem sie elementaren Stickstoff binden und ihn für die Pflanzen verfügbar machen. Eine natürliche Win-Win-Situation.



Vollwertkost für die Rebe

Monokultur ist keine Lösung: Wo nur Weinreben wachsen, sind die Böden oft stark verdichtet und die Reben können nur wenige Nährstoffe aufnehmen. Tatsächlich brauchen sie Vollwertkost statt Fastfood. Die richtige Begrünungsmischung besteht aus ein- und mehrjährigen Pflanzen mit unterschiedlichen Wurzeltiefen. Sie verbessern die Fruchtbarkeit des Bodens und lockern ihn auf. In dieser Umgebung können auch die Weinreben Nährstoffe in der nötigen Menge aus dem Boden aufnehmen. Und die Grün- und Blühpflanzen bieten mit ihren Blüten, Blättern und Wurzeln ganzjährig Nahrung und Lebensraum für Nützlinge.

Wichtige Leguminosen im Weinberg

Abb.1 Klee, Abb.2 Wicke,
Abb.3 Esparsetten



Mikroorganismen, Würmer, Insekten und Vögel, aber auch Igel, Eidechsen und Feldhasen leben in einem gesunden, ökologisch bewirtschafteten Weinberg. Sie sind keine Störenfriede, sondern gern gesehene Gäste, die helfen, ein stabiles Ökosystem aufzubauen und Reben-Schädlinge zu reduzieren.

Wo wären wir ohne die Regenwürmer? „Die Welt wäre eine Wüste und weder tierisches noch pflanzliches Leben könnte bestehen“, wusste schon ein englisches Gartenlexikon aus dem 19. Jahrhundert. Regenwürmer gehören zu den wichtigsten sogenannten Destruenten im Boden: Lebewesen, die sich von toter organischer Substanz ernähren und sie abbauen. Regenwürmer fressen sich Nacht für Nacht durch den Boden, durch abgestorbene Wurzel- und Pflanzenreste und tote Insekten. Ihr Kot kann doppelt so viel Wasser speichern als normaler Boden und im Zusammenspiel mit Bakterien und Pilzen, die die Zersetzung vollenden, entstehen wichtige Mineralien, die die Reben als Nahrung nutzen. Auf ihren Fress-touren kreuz und quer durch die Bodenschichten graben die Regenwürmer zudem die Erde um und lockern sie auf. Und in den vertikalen Gängen, die sie hinterlassen, können Pflanzenwurzeln schneller in die Tiefe wachsen.

Gemeinschaft

im

G l e i c h g e w i c h t

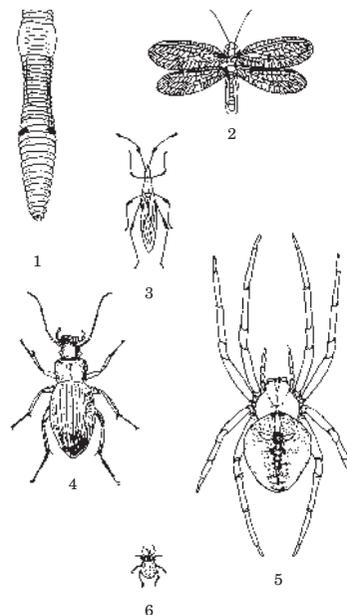
Oberirdisch kümmern sich derweil andere Bewohner um das Funktionieren und die Balance des Ökosystems. Die Pflanzen sind das Bindeglied zwischen oben und unten und vernetzen das Ökosystem, denn das Bodenleben kann nicht alleine bestehen. Die grüne und blühende Vielfalt ist Lebensraum für weitere fleißige und nützliche Helfer wie Spinnen, Raubmilben und Schlupfwespen. Sie unterstützen die Bestäubung und verteidigen die Reben gegen Schädlinge. Aber auch hier geht es um das komplette System, und so sind auch Schmetterlinge, Käfer, Gliederfüßler und Wildbienen in den ökologisch bewirtschafteten Weinbergen gern gesehen: Die Hummeln, die den Borretsch so lieben, ebenso wie der Schwalbenschwanz, dessen Raupe gern am wilden Fenchel knabbert.

In Öko-Weinbergen trifft man beim Spaziergang gelegentlich auf sogenannte Lebenstürme aus Trockenmauerresten, Totholz und Baumschnitt. Sie bieten geschützte Nist- und Brutplätze für Insekten und Vögel und geben Eidechsen, Igel und Feldhasen Unterschlupf. Denn ihre Besuche im Weinberg sind ein sichtbares Zeichen dafür, dass das Gesamtsystem im Gleichgewicht ist.



NÜTZLINGE IM WEINBERG

„Fressen und gefressen werden“, diese Devise gilt auch in einem ökologisch bewirtschafteten Weinberg. Nützlinge im Boden und im Laub sind nicht nur ein Ausdruck des natürlichen Gleichgewichts, sondern schützen die Weinrebe vor Schadorganismen.



- 1 Regenwurm
- 2 Florfliege
- 3 Wanze
- 4 Goldlaufkäfer
- 5 Kreuzspinne
- 6 Raubmilbe

Lebenstürme mitten im Weinberg bieten heimischen Tieren und Insekten, die hier selten geworden sind, wieder ein Zuhause. Ihnen Lebensraum zurückzugeben und die Vielfalt der Natur zu fördern, ist Teil des aktiven Umweltschutzes im ökologischen Weinbau.





Ökologisch arbeitende Weinbauern setzen nicht auf einzelne Maßnahmen. Die Summe all ihrer Aktivitäten wirkt nachhaltig und ökologisch und hilft den Reben gesund zu bleiben.

Die biologisch-organischen und biodynamischen Anbauverbände und die EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau verbieten den Einsatz von synthetischen Insektiziden, Fungiziden sowie Unkrautbekämpfungsmitteln in Bio-Weinbergen. Synthetische Düngemittel sind ebenfalls tabu. Biologisch wirtschaftende Winzer wollen das Ökosystem Weinberg schützen und nutzen. Sie brauchen gesunde Trauben in ihren Anlagen, um stabile, wohlschmeckende Weine zu produzieren. Ist das ein Widerspruch? Oder funktioniert das in der Realität? Ein Betrieb, der biologisch wirtschaften will, ist zunächst für drei Jahre ein sogenannter Umstellungsbetrieb. In dieser Zeit arbeitet der Winzer schon vollständig nach biologischen Richtlinien, damit sich das Ökosystem Weinberg entwickeln kann. Sie bringen organischen Dünger aus und schützen Nützlinge. Wichtig sind auch Laubarbeiten, angepasste Bodenarbeiten und der Einsatz schützender und stärkender Brühen und Tees aus Schafgarbe, Schachtelhalmen oder Brennesseln. Biodynamisch wirtschaftende Betriebe setzen zusätzlich spezielle Präparate wie Hornkiesel oder dynamisierten Kuhmist zu exakt bestimmten Zeitpunkten ein.

G l ü c k l i c h e Reben

Auch seine Rebsorten muss der Ökwinzer sinnvoll auswählen. Weil praktisch alle traditionellen Rebsorten mehr oder minder gegen Mehltaukrankheiten anfällig sind, ergänzen immer mehr Bio-Winzer ihre klassischen Sorten mit sogenannten Piwis. Das sind neu gezüchtete, pilzwiderstandsfähige Reben. Ob Piwi oder klassische Sorten – die Bio-Weine müssen vor allem schmecken. Die naturnahe Herstellung hilft den Bio-Winzern, Frucht und Säure in ihren Weinen gut auszubalancieren und häufig überraschen diese durch vielfältige Aromen, in denen sich ihre Herkunft spiegelt.

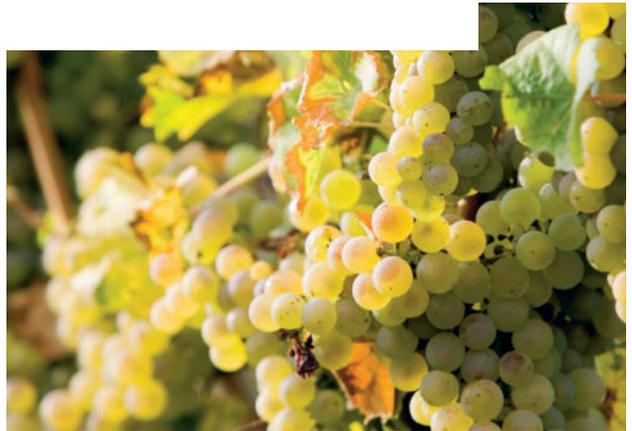
Im Ökologischen Weinbau kann auf Pflanzenschutzmittel nicht komplett verzichtet werden. So kommen hier weitere Wirkstoffe natürlichen Ursprungs wie Kupfer und Schwefel zum Einsatz. Mittel wie Bicarbonate und diverse Pflanzenöle erweitern das Portfolio, um pilzliche Schaderreger in Schach zu halten.

Seit 2012 hat die EU ihre Rechtsvorschriften für den Anbau von Biotrauben um ökologische Regelungen für den Ausbau der Weine im Keller ergänzt. Deshalb darf nun offiziell der Begriff „Biowein“ auf den Flaschen stehen.





Durch Laubarbeiten sorgen die Bio-Winzer für luftige, gut besonnte Rebanlagen. Hier können Blätter und Trauben nach Niederschlägen schnell abtrocknen und bieten den Pilzsporen somit wenig Angriffsfläche.



PIWI – pilzwiderstandsfähige Rebsorten

 Schon seit über 100 Jahren versuchen Züchter die empfindlichen europäischen Reben mit reblaustoleranten und pilzresistenten amerikanischen zu kreuzen. Durch Rückkreuzungen mit europäischen Sorten verbesserten sie im Laufe der Jahre den zunächst wenig überzeugenden Geschmack und erreichten 1996 eine Klassifizierung und Zulassung durch die Europäische Union. Diese neuen, pilzwiderstandsfähigen Sorten brauchen weniger Pflanzenschutz gegen Peronospora und Oidium.

 Zucharbeiten: manuelle Kastration (oben) und Eintüten des Gescheins (unten).





Der biologisch-dynamische Weinbau geht, ebenso wie die biologisch-dynamische Landwirtschaft insgesamt, auf die Ideen des österreichischen Anthroposophen Rudolf Steiner zurück. Grundlage der Bewirtschaftung ist es, aus dem Gedanken des Kreislaufs heraus den landwirtschaftlichen Betrieb als Organismus zu sehen.

Eine wachsende Anzahl ökologisch arbeitender Winzer arbeitet nach biodynamischen Grundsätzen. In dieser, durch die anthroposophische Geisteswissenschaft geprägten Wirtschaftsweise, wird der landwirtschaftliche Betrieb als Organismus betrachtet und die Vitalität der Pflanzen mit bestimmten Präparaten gefördert.

So verbessert das Hornkiesel-Präparat die Pflanzenqualität in Bezug auf Reife und Aroma. Dafür wird pulverisiertes Quarz in ein Kuhhorn gefüllt und von Frühjahr bis Herbst im Boden eingegraben, damit soll es die kosmischen Kräfte – unter anderem Licht und Wärme – speichern. Im Herbst ausgegraben, wird der feine Hornkiesel im nächsten Sommer in Wasser rhythmisch verrührt und damit dynamisiert und als Spritzpräparat in Form von feinem Nebel über dem Weinberg versprüht. Ein weiteres markantes Präparat ist der Hornmist, der das Bodenleben fördern und die Pflanzen intensiver mit dem Boden verbinden soll. Der Winzer füllt die Hörner zur Herstellung des Hornmistes mit Kuhmist und vergräbt sie über den Winter, wenn sich die „Lebenskräfte“ unter die Erde zurückziehen, um diese dort aufzunehmen. Im Frühjahr werden die Füllungen mit Wasser verrührt und im Weinberg versprüht, um die Pflanzen intensiver mit dem Boden zu verbinden. Zusätzlich sorgen betriebseigener Kompost und Kräuterpräparate – etwa aus Schachtelhalm und Brennnessel – für „lebendigen“ Dünger. Sie werden zur Abwehr gegen Pilzinfektionen eingesetzt.

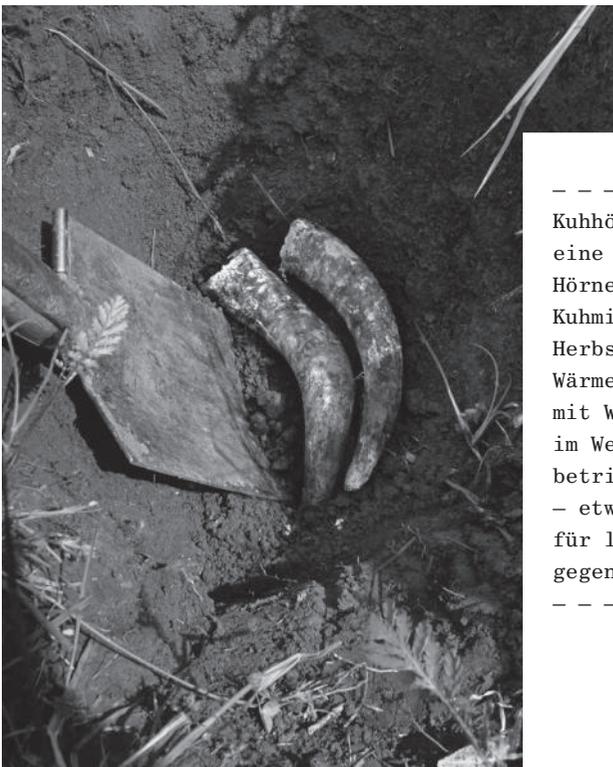
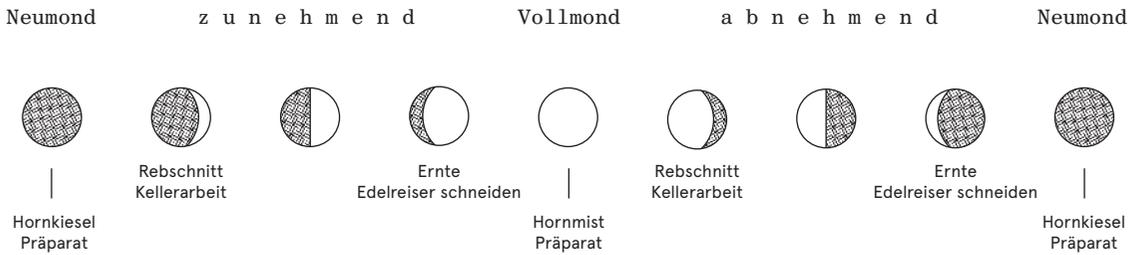
Bei der Ausbringung der Präparate und vielen anderen Arbeiten richten sich biodynamisch arbeitende Winzer nach den natürlichen Rhythmen wie dem Lauf der Sonne und des Mondes. So werden beispielsweise Wachstumsprozesse eher bei Vollmond stimuliert, Reife- und Qualitätsprozesse bei Neumond.

Im R h y t h m u s der Natur

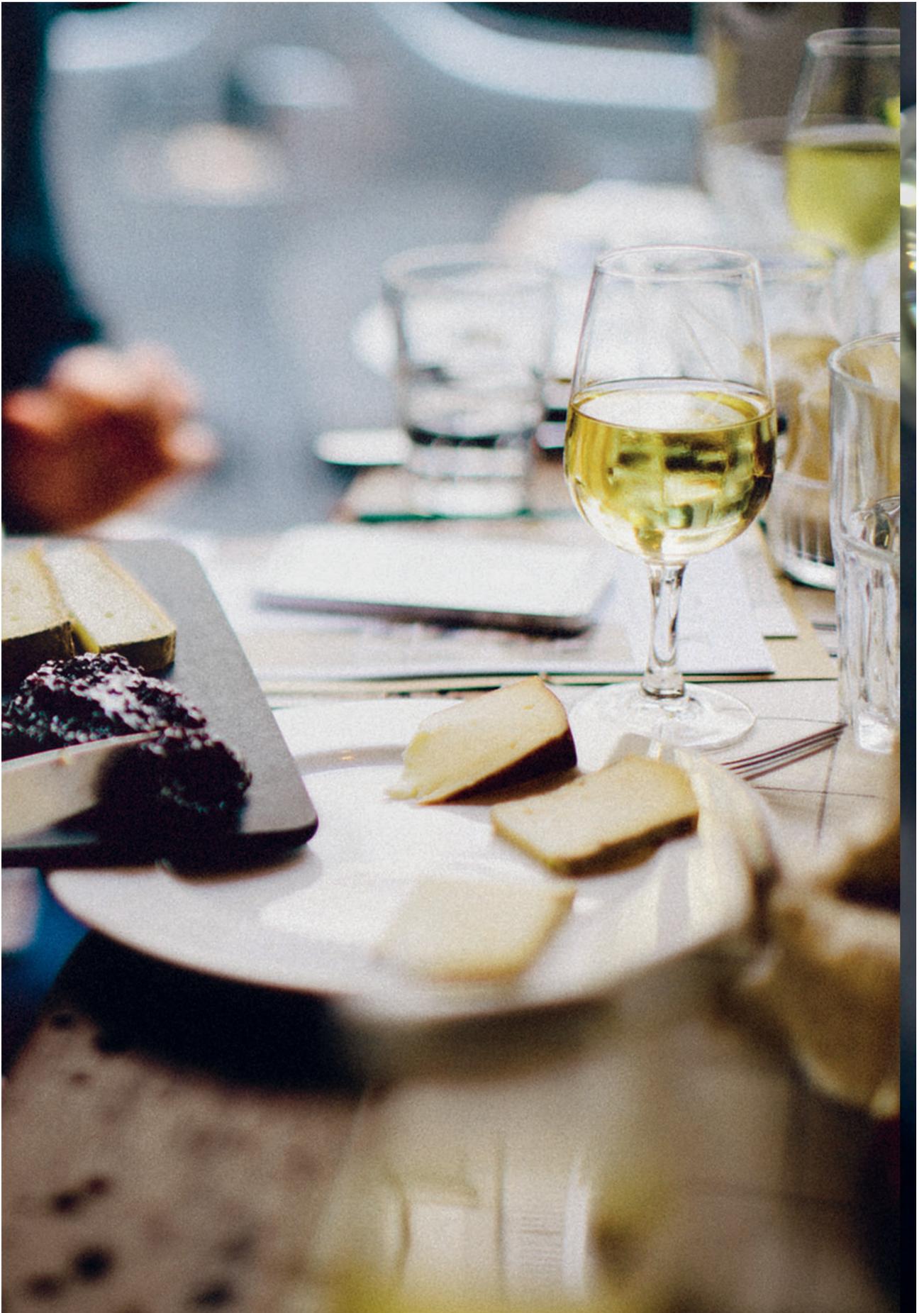




Hornkiesel, mit Wasser rhythmisch verrührt, oder Tee aus Schachtelhalmen versprühen biodynamisch wirtschaftende Weinbauern in ihren Weinbergen. Die Grafik zeigt, wie sich ihre Arbeitsprozesse an den Mondphasen orientieren.



 Kuhhörnern kommt im biodynamischen Weinbau eine große Rolle zu. Der Winzer füllt die Hörner mit fein vermahlenem Quarz oder Kuhmist und vergräbt sie von Frühjahr bis Herbst im Boden. Wenn Sie dort Licht und Wärme getankt haben, werden die Füllungen mit Wasser verrührt und im kommenden Jahr im Weinberg versprüht. Zusätzlich sollen betriebseigener Kompost und Kräuterpräparate – etwa aus Schafgarbe und Brennnessel – für lebendigen Dünger und eine gute Abwehr gegen Pilzinfektionen sorgen.





Den Wein schmecken

Den Wein mit allen Sinnen prüfen – seine Farbe, die Klarheit, den Duft. Ihn schmecken und genießen. Zum Essen und mit Freunden.



Deutsche Bio-Weine in der Gastronomie. Ein Interview mit dem Sommelier Mads Kleppe.

Unvergleichlich l e b e n d i g

Herr Kleppe, was macht für Sie einen guten Wein aus?

Ein guter Wein entsteht durch sorgfältigen Weinanbau und -ausbau, ausgewogene Säure und viele Aspekte mehr, über die ich hier sprechen könnte. Aber eigentlich erkenne ich einen guten Wein daran, dass ich sofort Lust auf ein zweites Glas bekomme, nachdem ich das erste ausgetrunken habe.

Woher wissen Sie, dass ein Wein, den Sie irgendwo in Europa probieren, auch zu den Gerichten im NOMA passt? Da bin ich vor Ort, wenn ich bei den Winzerbetrieben probiere, nicht unbedingt sicher. Aber ich habe dann oft schon ein Gefühl, dass dieser Wein zu uns passen könnte. Und dann nehme ich diese Weine mit und probiere sie im Restaurant nochmal.

Wie wählen Sie aus, wenn Sie einem Gast einen Wein zum Essen empfehlen? Gibt es Grundregeln, die immer gleich sind?

In den ganzen Jahren, die ich nun schon als Sommelier arbeite, habe ich eines gelernt: Es sollte keine Regeln geben. Wenn ich einem Gast Wein empfehle, versuche ich ein Gefühl dafür zu bekommen, was dieser Gast gerne möchte. Dann überlege ich mir, wie weit ich gehen kann um ihm ein neues und aufregendes Geschmackserlebnis oder eine unerwartete Kombination zu bieten.

Was raten Sie jemandem, der experimentierfreudig ist und interessiert an neuen Geschmackserlebnissen?

Seien Sie neugierig und offen. Und wenn Sie einen sogenannten Naturwein verkosten, seien Sie darauf gefasst, dass er zum Beispiel nicht so riecht, wie Sie es von konventionell erzeugten Weinen kennen. Dennoch sind diese Weine großartige Begleiter zum Essen, auch wenn sie ganz anders funktionieren als wir es gelernt haben.

Was schätzen Sie an sogenannten Naturweinen und ökologisch produzierten Weinen?

An ökologisch produzierten Weinen schätze ich besonders, dass sich die Winzer intensiv um ihre Weinberge kümmern und Chemikalien im Boden und im Keller tabu sind. Naturweine sind für mich Weine ohne jegliche Zusätze. Ihr Anbau und ihre Produktion ist eine wirklich große Herausforderung, aber wenn alles passt, zeigen diese Weine eine unvergleichliche Lebendigkeit.

Sie haben auch deutsche Bio-Weine auf der Weinkarte. Was gefällt Ihnen daran und zu welchem Essen empfehlen Sie sie?

Die Weine sind oft sehr lebhaft und man kann sie gut jung trinken. Deshalb passen sie sehr gut zu den Gerichten im NOMA. Persönlich mag ich außerdem Weine nicht besonders, deren Schwefeldioxid-Gehalt relativ hoch ist, auch deshalb orientiere ich mich gerne an den Bio-Weinen.



Mads Kleppe ist Chefsommelier im Kopenhagener Restaurant Noma, dessen Küche nordische Gerichte neu interpretiert und mit ungewöhnlichen Kräutern und Gemüse kombiniert. Die Michelin-Tester vergeben dafür seit 2008 zwei Sterne und das britische Fachmagazin „Restaurant“ hat das Noma bereits dreimal in Folge zum besten Restaurant der Welt gekürt.



8.000 Hektar Weinberg werden in Deutschland mittlerweile ökologisch bewirtschaftet. Das entspricht einem Anteil von 8 Prozent der Gesamtrebfläche. Die Verbände der biologisch-organischen und biodynamisch wirtschaftenden Weingüter garantieren mit ihren Labels für strenge Richtlinien und regelmäßige Überprüfungen. Darüber hinaus steht das EU-Bio-Logo für ökologisch angebaute Trauben und seit 2012 auch für garantierte ökologische Kellerwirtschaft.



Wo Bio draufsteht ist auch Bio drin

Der Begriff „Bio“ ist durch das EU-Recht europaweit geschützt. Er darf ausschließlich für Produkte verwendet werden, die mindestens nach den Richtlinien der EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau angebaut und kontrolliert werden. Gleiches gilt übrigens auch für die Begriffe „aus kontrolliert biologischem Anbau“ und „Öko“. Wo also Bio draufsteht, muss auch Bio drin sein. Weine ab dem Jahrgang 2012, die nach den Richtlinien der EU-Rechtsvorschriften produziert wurden, können unter der Bezeichnung ökologischer Wein, Öko-Wein, Bio-Wein oder Wein aus ökologischem beziehungsweise biologischem Anbau vermarktet werden. Sie müssen alle mit dem EU-Bio-Logo gekennzeichnet sein.

Die EU-Verordnung in ihrer aktuellen Version von 2007 geht streng ökologisch und biologisch wirtschaftenden Weinbauern nicht weit genug. Die meisten Ökowinzer in Deutschland arbeiten nach strengeren Regeln und haben sich deshalb in Verbänden des ökologischen Land- oder Weinbaus organisiert. Diese Verbände vergeben ihr Logo auf Grundlage der jeweiligen Verbandsrichtlinien. Deren Einhaltung wird von unabhängigen Kontrollstellen regelmäßig überprüft. Sind die Richtlinien erfüllt, werden die Mitgliedsbetriebe und deren Produkte zertifiziert. Während einige Verbände bundesweit oder sogar weltweit vertreten sind, haben andere eher regionale Bedeutung. Dabei fordern die ökologischen Anbauverbände eine Gesamtumstellung des Betriebes. Eine Parallelproduktion in einer konventionellen und einer ökologischen Sparte ist nicht erlaubt. Hierdurch möchten die Verbände eine einwandfreie ökologische Qualität garantieren.

In den meisten Weingütern, die nach biologisch-organischen oder biodynamischen Richtlinien produzieren, können Sie vor Ort Wein probieren und kaufen. Kommen Sie vorbei, lassen Sie sich die Sorten, Lagen und Jahrgänge erläutern und schmecken Sie hervorragende deutsche Bio-Weine.

Die Verbände für ökologische
Landwirtschaft und Weinbau in Deutschland.



www.bioland.de



www.demeter.de



www.ecovin.de



www.naturland.de



www.biokreis.de