



„In bio veritas“ –  
Wein aus ökologischem Anbau



Bio-Produkte haben's drauf.

<b>Vorwort</b>	„In bio veritas“ – purer Genuss!	3
	Das Besondere am Biowein: Engagierte Winzer, hohe Qualität und individueller Charakter	4–5
	Rechtliche Standards für die Erzeugung von Wein aus Trauben aus biologischem Anbau	6
	Die Biowein-Verbände stellen sich vor: Diese fünf stehen für höchste Qualität und ökologische Standards	7–9
	Pioniere erinnern sich: In zwanzig Jahren vom Spott zur Anerkennung	10–11
<b>Herbst</b>	Die Lese: Herbst. Die Jahreszeit der Winzer	13–14
	Kellerarbeit im Herbst: Von der Traube zum Wein	15–16
	Wein im Lager: Die Reifung des Weins – am Anfang war das Holz	17
<b>Winter</b>	Winter im Weinberg: Winter. Rebschnitt statt Winterschlaf	19
	Kellerarbeit im Winter: Guter Wein will Weile haben	20–21
<b>Frühjahr</b>	Ökosystem Weinberg: Frühling. Vielfältiges Leben	23–24
	Neues Pflanzen: Robuste Rebsorten braucht das Land	25–27
	Kellerarbeit im Frühjahr: Filtern, Flaschen füllen und verschließen	28–29
	Pflanzenschutz im Weinberg: Pflanzenstärkung und Nützlinge für kräftige Reben	30–31
<b>Sommer</b>	Bodenpflege: Sommer. Bio ist das Beste für den Boden	33–34
	Ökokontrolle im Weinberg: Biowinzer stellen sich ihrer Verantwortung	35
	Urlaub auf dem Weingut: Wellness beim Biowinzer	36–37
	Beruf und Berufung: Biowinzer. Mehr Know-how für die Natur	38
<b>Genuss</b>	Einkaufen und Lagern: Auch Bioweine lieben ein dunkles, kühles Lager	40–41
	Von der Flasche ins Glas: Ungetrübt, korkfrei und aromareich Wein servieren	42
	Weingläser auswählen: Wein gekonnt genießen. Mit dem richtigen Glas	43
	Sensorik und Degustation: Mehr Erlebnis für die Sinne	44–46
	Wein und Speisen: Mit System zu mehr Geschmack	47–49
	Biowein – Quo vadis? Die Zukunft gewinnen	51–52
<b>Service</b>	Autor/innen der Bioweinbroschüre	53
	Glossar: Kleines Weinbau-ABC	54–55
	Deutschlands Biowinzer	56–66
	Bildnachweis, Impressum	67



Die Zeiten, in denen Biowein „nur“ aus ökologischer Überzeugung getrunken wurde, sind passé. Immer mehr Menschen entdecken die hohe Qualität des Bioweins und entscheiden sich für den reinen Genuss. Wein ist immer schon ein Stück Lebensqualität gewesen. Er begleitet die schönsten Stunden des Tages, bereichert festliche Anlässe, kann die Eindrücke einer (Urlaubs-)Region intensivieren, entspannt einen gemütlichen Abend oder beschwingt die Sommerlaune. Oft werden höchste Ansprüche an ihn gestellt. Genau die erfüllt Biowein.

Im ökologisch bewirtschafteten Weinberg wachsen die Reben in gesunden, sorgsam „gehegten und gepflegten“ Böden. Das intakte Ökosystem aus Pflanzen, Tieren und Boden im Weinberg sowie das handwerkliche Können der Winzer sorgen im Zusammenspiel für hervorragende Weine. Weine, die ihren ureigenen Charakter behalten haben und sich so durch individuelle Raffinesse auszeichnen. Nicht zuletzt deswegen sind z. B. Biowinzer im Verband der deutschen Prädikatsweingüter überproportional vertreten.

Die Welt des Bioweins ist vielfältig erlebbar – diese Broschüre bietet Anregungen für Ihre ganz eigene Entdeckungsreise.

Schauen Sie Winzern oder dem ersten Professor für Ökoweinbau über die Schulter. Erfahren Sie mehr über die Lebenszusammenhänge in einem blühenden Weinberg, dessen Ökosystem intakt ist. Und entdecken Sie für sich die außerordentliche Qualität von Biowein. Schließlich ist er schon längst keine Randerscheinung mehr. Nach einer emnid-Umfrage ist über die Hälfte der deutschen Weintrinker Biowein gegenüber sehr aufgeschlossen.

Das Bio-Siegel und die Siegel der Ökolandbauverbände garantieren Ihnen diesen puren Genuss durch kontrollierte und zertifizierte Produkte – „In bio veritas“.

Ihre

*Andrea Schürgers*

Andrea Schürgers  
ECOVIN Geschäftsführung

## Engagierte Winzer, hohe Qualität und individueller Charakter

von Dagmar Ehrlich

Im Ökweinbau ist einiges geschehen. „Damals“ – bis in die späten achtziger Jahre – servierten die Pioniere der Bioweinszene ihren Kunden teilweise noch recht eigenwillige Tropfen. Oft kauften die Kunden ihren Biowein aus Idealismus. Und heute? Bioweine stehen auf den Hitlisten der renommierten Weinpublikationen ganz oben. Biowinzer gehören anerkanntermaßen zu den Besten ihrer Zunft, was sich darin zeigt, dass heute viele Bioweine zu den besten Weinen der Welt gezählt werden.

**Die Ökwinzer – meisterliches Handwerk und Herzblut**

In den letzten 30 Jahren haben Biowinzer und ihre Verbände viel gelernt und an Professionalität gewonnen. Aus manch bitterer Erfahrung der Anfangsphase und aus manchem „Ausprobieren“ wurden Lehren gezogen. Der fachliche Austausch und das persönliche Engagement der Winzer tragen Früchte und sorgen für stetig steigende fachliche Standards. Immer mehr Spitzenwinzer aus der konventionellen Weinwelt entdecken, dass sich Ökologie und Qualität nicht widersprechen, sondern glänzend harmonieren.

Es ist die Ehrfurcht vor der Natur und die Liebe zur Einzigartigkeit ihrer Weine, die Biowinzer vorantreiben. Diese hohe

Identifikation mit dem eigenen Produkt schlägt sich auch im Vermarktungsweg nieder: Fast alle vermarkten ihre Weine direkt. Sie pflegen gern den Kontakt zu ihren Kunden, die oft zu ihnen ins Weingut kommen, um den Austausch mit „ihrem“ Winzer zu suchen. Ein Biowinzer erklärt seine Arbeit, probiert mit seinen Kunden und nimmt sich auch einmal die Zeit für einen gemeinsamen Spaziergang im Weinberg. Ein so rundum betreuter Kunde kommt gerne wieder.

Dieses Selbstverständnis der Biowinzer als – im wahrsten Sinne des Wortes – „Handwerker“ schlägt sich nachvollziehbar im Produktionsprozess nieder. Von der intensiven Pflege des „Ökosystems Weinberg“, wozu auch die vielfältigen natürlichen Maßnahmen zur Stärkung der Reben gehören, bis zum hohen Anteil der handge- und verlesenen Trauben – all dies ist Ausdruck der intensiven Bemühungen der Biowinzer um hohe Qualität und individuelle Charaktere ihrer Weine.



**Bioweinbau – nachhaltig, individuelle Qualität ohne Gentechnik**

Die Biowinzer haben sich für einen nachhaltigen Weg entschieden: für die Zusammenarbeit mit der Natur. Bioweinbau verzichtet auf chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel, leicht lösliche mineralische Düngemittel sowie auf die Verwendung von Gentechnologie.

Das „Ökosystem Weinberg“ soll gefördert werden und sich im Gleichgewicht befinden. Ganz ohne die im ökologischen Landbau erlaubten Pflanzenschutzmittel geht es allerdings nicht. Grund ist die Anfälligkeit der Reben, vor allem gegen pilzliche Schadorganismen, und der Mangel an wirklich alternativen Bekämpfungsverfahren gegen bedrohliche Krankheiten oder Schädlinge (siehe S. 31, Kasten).

Das Wunderbare an Bioweinen ist, dass sie einen eigenständigen und vom Standort, Klima und Boden abhängigen Geschmack entwickeln. Diese Eigenschaft zeichnet viele Spitzenweine in Europa aus.



**Die Rebe stärken – Probleme erst gar nicht entstehen lassen**

Im Weinbau gibt es Probleme wie beispielsweise Erosion und Pilzkrankheiten.

Ökologisch orientierte Winzer arbeiten seit vielen Jahren an umweltfreundlichen Lösungen. Damit die Rebe prächtig gedeiht und gesunde Trauben hervorbringt, muss das Bodenleben unterstützt und aktiviert werden.

Der Fokus liegt auf der Bodenbearbeitung und einem reichlichen Angebot an natürlichen Nährstoffen durch Gründüngung und Kompost. Neben der gezielten Pflanzenpflege zur Stärkung der Widerstandskräfte der Rebe steht die Förderung von Nützlingen (natürlichen Gegenspielern) im Kampf gegen Schädlinge im Mittelpunkt.

So gefördert kann sich die Rebe viel besser selbst gegen Krankheiten und Schädlinge wehren.

Der richtige Ansatz zur Lösung der Probleme im Weinberg ist die Beachtung der natürlichen Kreisläufe.

Dies wissen alle guten Winzer, nicht nur Biowinzer, für die das allerdings ein Naturgesetz ist.

**Renate Künast**



„Ich trinke Biowein, weil er köstlich schmeckt. Die natürliche Bewirtschaftung beeindruckt mich

darüber hinaus. Da es die guten Bioweine noch nicht überall gibt, bestelle ich regelmäßig ein paar Kisten. Vom Riesling zu Spargel oder Thai bis zu einem Eiswein zum Käse – mit Biowein kann ich mir alle Wünsche erfüllen.“



## Rechtliche Standards für die Erzeugung von Wein aus Trauben aus biologischem Anbau

In Deutschland betreiben ca. 350 Betriebe auf insgesamt 2000 Hektar ökologischen Weinbau, das entspricht zwei Prozent der deutschen Rebfläche.

Alle Biowinzer sind bemüht, im Einklang mit der Natur zu arbeiten. Die Begriffe „Bio“ und „Öko“ sind durch die „Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 des Rates vom 24. Juni 1991 über den ökologischen Landbau und die entsprechende Kennzeichnung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und Lebensmittel“ (EG-Öko-Verordnung) gesetzlich geschützt. Nur Winzer, die diese Vorschriften der EG-Öko-Verordnung erfüllen, dürfen ihre Weine als Weine aus Trauben aus ökologischem Anbau ausloben. Die EG-Öko-Ver-

ordnung schreibt beispielsweise vor, dass Biowinzer weder chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel noch leicht lösliche mineralische Düngemittel verwenden dürfen. Auch die Verwendung gentechnisch veränderter Organismen ist verboten.

Das Bio-Siegel kennzeichnet die Einhaltung der EG-Öko-Verordnung. In dieser ist bislang jedoch nur der Anbau der Trauben geregelt. Die „Kellerwirtschaft“, d.h. die Weiterverarbeitung der Trauben und die Weinherstellung, ist derzeit noch nicht in der EG-Öko-Verordnung erfasst. Daher ist auch die Etikettierung eines Weins als „Biowein“ recht-

lich nicht zulässig. Die korrekte Bezeichnung eines nach den Vorschriften der EG-Öko-Verordnung erzeugten Weins muss lauten „Wein aus Trauben aus ökologischem Anbau“.

In vielen Publikationen – so auch in dieser Broschüre – wird jedoch aus Gründen der Vereinfachung der umgangssprachliche Begriff des „Bioweins“ verwendet. Aufbauend auf der EG-Öko-Verordnung haben die deutschen Bio-Anbauverbände eigene Standards mit zusätzlichen Anforderungen definiert.



## Diese fünf stehen für höchste Qualität und ökologische Standards

Die meisten Biowinzer arbeiten nicht nur nach EG-Öko-Verordnung, sondern sind in Anbauverbänden organisiert, deren Standards für den ökologischen Anbau der Trauben noch darüber hinausgehen. Die Verbände stellen sich hier vor:

### Bioland: das Besondere am Bioland-Weinbau

Rund 90 Bioland-Winzer aus allen Weinbauregionen bauen nach konsequenten Bioland-Vorgaben und mit viel persönlichem Engagement eine große Vielfalt von Traubensorten an. Die anschließende fachkundige Verarbeitung der Trauben nach Bioland-Richtlinien sorgt für Aromafülle und eine gute Bekömmlichkeit der Weine. Viele nationale und internationale Auszeichnungen zeugen davon. Den größten Teil der Weine füllen unsere Winzer in Flaschen ab und vermarkten ihn direkt. Ihr breites Wein- und Sektangebot wird meist durch Traubensaft und edle Weinbrände ergänzt. Charakteristisch für den Bioland-Weinbau ist sein Anspruch, im Einklang mit der Natur zu wirtschaften. Der wichtigste Grundsatz hierbei ist das Arbeiten ohne chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel. Um Pilzkrankungen wie dem Echten und dem Falschen Mehltau Paroli-

### Manfred Rothe



„Ich bin Bioland-Winzer, weil wir unseren Wein- und Obsthof in Franken organisch-biologisch bewirtschaften möchten. Ökologischer Wein-, Obst- und Landbau sind für uns wichtige Elemente einer intakten Kulturlandschaft.“

bieten zu können, sind ausgeklügelte Strategien notwendig. Dazu gehören pilzresistente Sorten genauso wie die Begrünung der Weinberge.

Lassen Sie sich also in die deutschen Weinbaugebiete entführen, wo Sie – verbunden mit einem Ausflug oder gar einem Urlaub in traumhafter Landschaft – Bioland-Weine verkosten können. Wir sind sicher, dass Sie in der Ihnen vorliegenden Broschüre „Ihren“ Winzer und Ihre Lieblingsweine finden werden. Auf der Homepage (siehe Umschlagseite) finden Sie auch alle vier Wochen – passend zur Jahreszeit – einen „Wein des Monats“.

Ralf Alfeld, Öffentlichkeitsarbeit  
Bioland e. V.

### Demeter: biologisch-dynamischer Weinbau

Die Rebe spielt in der biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise eine besondere Rolle. Sie wurzelt tief in der Erde und strebt mit ihrem Blattwerk dem Licht entgegen, verbindet so Erde und Kosmos in geradezu idealer Weise und soll deshalb spirituelle Kräfte vermitteln können. Wein aus biologisch-dynamischer Rebkultur wird aus dieser ganzheitlichen Sicht heraus erzeugt und entwickelt. Der jeweilige Standort, die Individualität des Winzers und die harmonisierende Wirkung der biologisch-dynamischen Präparate schaffen eine besondere Qualität. Schonende Bodenbearbeitung, sorgfältige Pflege der Reben, die Einbeziehung kosmischer Rhythmen sowie die biologisch-



dynamischen Spritzpräparate und die eigene Kompostwirtschaft, die den Boden so lebendig macht – feine Zungen und Gaumen schmecken dieses Zusammenspiel im Demeter-Wein.

**Volker Feth,  
Weingut Feth in Flörsheim-Dalsheim**



„Ich bin Demeter-Winzer, weil meines Erachtens vor allem die auf der anthroposophischen Lehre von Rudolf Steiner basierende biologisch-dynamische Wirtschaftsweise so wirkt, dass Mensch, Tier und Pflanze zukunftsfähig werden. Für die positive Zukunft unserer Kinder benötigen wir Visionen, die ich zur Zeit besonders im gesamten Umfeld der Demeter-Bewegung erkenne.“

In Deutschland wirtschaften 19 Winzer biologisch-dynamisch. Sie fühlen sich der mitteleuropäischen Rebbaukultur verpflichtet, wollen sie weiterentwickeln und regen an, die Möglichkeiten der nicht gepflanzten Europäer-Rebe tiefgreifender zu erforschen.

*Renée Herrkind, Pressesprecherin  
Demeter Bund e. V.*

**ECOVIN: beste Weine im Einklang mit der Natur**

Vinum, le vin, il vino – jede Sprache hat ihren Begriff für Wein. So auch die „Ökosprache“: ECOVIN. Das ECOVIN-Markenzeichen bietet Freunden ökologischer Weine eine Orientierungshilfe: Wo ECOVIN drauf steht, ist Ökowein drin. Rund 200 Weingüter in ganz Deutschland gehören dem einzigen Anbauverband an, der sich auf ökologischen Weinanbau spezialisiert hat.

Seit 1985 vertritt ECOVIN, der Bundesverband Ökologischer Weinbau e. V., die Interessen der Winzer in Weinbau und Politik. Die ECOVIN-Richtlinien gehen deutlich über die EU-Richtlinien für ökologischen Landbau hinaus. Sie verbieten nicht nur chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel, leicht lösliche mineralische Düngemittel und den Einsatz von gentechnisch veränderten Organismen, sondern sie setzen für alle Mitglieder verbindlich auf die Pflege eines intakten Ökosystems. Die Winzer stärken die Reben, um Krankheiten vorzubeugen, sie begrünen die Weinberge, um den Boden zu nähren, zu lockern und die Vielfalt der Arten zu wahren.

Die Anbaumethode bringt charaktervolle, regional und individuell geprägte Weine

hervor. Die Qualität überzeugt Weinfreunde und Juroren. In internationalen Bioweinverkostungen liegen die deutschen ECOVIN-Weine ganz vorne und bei konventionellen Wettbewerben sind sie überdurchschnittlich oft im Spitzenfeld vertreten. Neben dem Weingenuss bieten die Weingüter noch viele weitere Erlebnisse: Ferienwohnungen mit Charme, Wein- und Sensorikseminare, Kochkurse, Theater, Konzerte ...

Das kulturelle Angebot ist so vielfältig wie die Regionen.

*Andrea Schürgers,*

*ECOVIN Bundesverband Ökologischer Weinbau e. V.*

**Andreas Stutz,  
Weingut Stutz aus Heilbronn**



„Ich bin ECOVIN-Winzer, da ECOVIN als einziger Ökolanbauverband ausschließlich Winzer betreut. Diese spezielle

Fachkompetenz halte ich für sinnvoll, da die Sonderkultur Weinbau viele spezifische Herausforderungen im Weinberg, in der Kellerwirtschaft und in der Vermarktung hat.“

**Gäa: Biowein aus Sachsen**

Die griechische Göttin Gäa (Gaia) ist als „Urmutter Erde“ Namensgeberin des ersten ostdeutschen Anbauverbandes, den engagierte Menschen zusammen mit wenigen Betrieben 1989 noch zu DDR-Zeiten in Dresden gründeten. Heute ist Gäa ein anerkannter und vielfältiger Anbauverband für Landwirte, Gärtner und Winzer sowie Vertragspartner für Verarbeiter und Handelsfirmen. 600 Gäa-Mitglieder – vom kleinen Gartenbaubetrieb bis zum landwirtschaftlichen Unternehmen mit 2000 Hektar – arbeiten bundesweit und international nach den strengen, weltweit anerkannten Gäa-Richtlinien. Der Schwerpunkt von Gäa liegt zwar im Ökolandbau, der Verband steht aber auch Winzern offen.

Seit 1994 zertifiziert Gäa das sächsische Weingut Hoflössnitz an den Radebeuler Elbhängen. Von diesen Steillagen zwischen Dresden und Meißen stammt der bisher einzige sächsische Biowein und Biosekt! In Sachsen liegt das nordöstlichste und mit 0,2 Prozent der gesamten deutschen Weinmenge auch das kleinste Weinanbaugebiet Deutschlands. Das dort herrschende kontinentale Klima mit kalten Wintern, aber auch spätsommerlicher Hitze und Trockenheit verleiht dem säch-

sischen Wein seinen eigenen Charakter. Die Winzer arbeiten hier mit hohem Risiko. Denn späte Fröste können die komplette Ernte vernichten. Die Knappheit der sächsischen Trauben macht sie besonders kostbar. Das ist sicherlich einer der Gründe, warum die sächsischen Weinbauern schon immer auf besonders hochwertige Weine setzten. Dieser Tradition fühlen sich natürlich auch die Menschen der Hoflössnitz verpflichtet.

*Swantje Kohlmeyer, Öffentlichkeitsarbeit  
Gäa – Vereinigung ökologischer Landbau e. V.*

**Naturland: Ökowein auf hohem Niveau**

Seit 22 Jahren arbeitet Naturland deutschlandweit und international als ökologischer Anbauverband und Zertifizierungsorganisation für ökologische Erzeuger und Verarbeiter. Mit 1800 Mitgliedern zählt er zu den größten Anbauverbänden Deutschlands. Ein bedeutender Bereich bei Naturland ist der Weinbau. In Kooperation mit dem VDP – dem Verband der deutschen Prädikatsweingüter – wurde 1993 eine Gemeinschaft qualitätsorientierter arbeitender Weingüter gegründet. Diese Winzer machen erstklassige Weine aus Trauben, die sie konsequent ökologisch erzeugen. Vorgabe sind die Richtlinien, die von Naturland entwickelt

und mit den weinwissenschaftlichen Grundsätzen des VDP koordiniert wurden. Diese Zusammenarbeit hat eine neue Dimension im Weinbau eröffnet. Naturland-Winzer erzeugen Weine mit Charakter und Authentizität. Dieses braucht Zeit und Sorgfalt, moderne Kellertechnik und einen reichen Erfahrungsschatz, um die im Weinberg gewachsene Qualität zu höchster Entfaltung zu bringen.

Jede Flasche ist ein Kunstwerk des Winzers, ein Erlebnis für Zunge und Gaumen.

*Carsten Veller, Öffentlichkeitsarbeit*

*Naturland e. V.*

**Martina Linxweiler,  
Weingut Hahnmühle/Nahe**



„Ich bin Naturland-Winzerin, weil der Verband im ökologischen Weinbau eine lange Tradition hat.“

Für mich bedeutet Lebensqualität, hochwertige ökologische Weine zu erzeugen und zu genießen. Der professionelle Austausch mit den anderen Winzern im Verband tut gut und bringt uns alle weiter.“

## In zwanzig Jahren vom Spott zur Anerkennung

von Rudolf Knoll

In den siebziger und achtziger Jahren galten die Biowinzer noch als Spinner. Statt Spott ernten ihre Weinberge heute viel Lob. Drei Winzer/innen der ersten Stunde erzählen ihre Geschichte.



**Lotte Pfeffer, Weingut Brüder Dr. Becker, Ludwigshöhe (Rheinhes- sen), ECOVIN-Mitglied:**

„Schon in meinem Elternhaus waren die Bewahrung der Schöpfung und die Grenzen des Wachstums ein Thema. Wir wollten dies in unserem kleinen Umfeld umsetzen. Als unsere Weinberge in den sechziger Jahren begrünt wurden, hieß es immer: „Die dreckigen, grünen Weinberge sind den Pfeffers.“ 1978 begannen die Eltern mit der Um-

stellung und ließen sich trotz mancher Probleme nicht mehr davon abbringen. Besonders freut mich die enorme Steigerung der Bodenfruchtbarkeit, der sichtbare Erfolg mit der Aussiedlung der Raubmilben sowie unsere anerkannte Weinqualität. Wir haben heute außerdem stabilere und sogar bessere Erträge als in den konventionellen siebziger Jahren. Angenehm ist die Anerkennung von Kollegen aus unserem Dorf. In der Vergangenheit konnten wir manche Betriebe, zumindest indirekt, zu einer Neuorientierung veranlassen und Auszubildende, Praktikanten und Herbsthelfer zum Nachdenken bringen. Der Ökoanbau hat sich im extrem trockenen Jahr 2003 besonders bewährt. Unsere gut strukturierten, ausgezeichnet mit Humus versorgten Böden konnten den Stress gut ausgleichen.“



**Helmut Christ, Nordheim (Franken), Bioland-Mitglied:**

„Zuerst registrierte ich den sichtbaren Niedergang des Bodens durch die einst als modern angesehene Bewirtschaftung. Dann hatte ich Kontakte zum Bund Naturschutz und zu Biobauern, deren Kulturen und Viehbestände mich beeindruckten. Letzter Anstoß zur Neuorientierung im Jahr 1974 war dann eine Vergiftung mit Pflanzenschutzmitteln. Die Nachbarn spotteten, als sie mich mit der Sense im Weinberg sahen. Aber ich konnte klarmachen, dass wir langfristig Verantwortung tragen. Am meisten Probleme hatten wir mit dem Falschen Mehltau (Peronospora); hier sind Kerner und Müller-Thurgau sehr anfällig. Neuerdings ist der Botrytis-Pilz eine ernsthafte Gefahr für die weißen Sorten.

Aber trotzdem freue ich mich über das Funktionieren der Anbauweise, insbesondere über die natürliche Fruchtbarkeit. Schön ist es, dass unsere neun Kinder fit sind und Junior Michael, 20, der gerade seine Winzerlehre macht, vom Ökoanbau sehr überzeugt ist. So diskutieren wir bereits über unsere Konzepte für die nächste Zeit. Am Ort haben wir noch vier weitere Ökobetriebe. Vielleicht hat unser Erfolg dazu beigetragen.“

**Gerhard Sander, Mettenheim (Rhein- hessen), Naturland-Mitglied:**

„Als mein Vater Otto-Heinrich Mitte der fünfziger Jahre umdachte, war er für viele Kollegen nur „der Spinner“. Aber er ließ sich nicht beirren und wollte die Zerstörung der Bodenstruktur inklusive Erosion und die zunehmende Chlorose mit natürlichen Mitteln bekämpfen. Das gelang, obwohl es vor Jahrzehnten noch keine Richtlinien für den Ökoanbau und empfohlene Mittel gab. Heutzutage haben wir eher das Problem, dass strenge Bundes- und EU-Richtlinien eine Weiterentwicklung und Forschung im Bereich der Privatbetriebe behindern. Wenn wir etwas Neues versuchen, können wir unseren Status verlieren. Der größte natürliche Feind des Bioweinbaus ist die Peronospora (Falscher Mehltau), die wir aber doch weitgehend im Griff haben. In der Familie halten wir das Erbe meines Vaters in Ehren. Mein Sohn Stefan ist schon seit fünf Jahren verantwortlich für unsere allgemein anerkannte Qualität. Erfreulich war, dass wir andere mit unserem Beispiel beeinflussen konnten. Allein fünf ehemalige Auszubildende haben den elterlichen Betrieb auf Bio umgestellt.“



Otto-Heinrich Sander

### Eckdaten des Ökoweinbaus in Deutschland

- 1955** Otto-Heinrich Sander aus Mettenheim (Rheinhes- sen) wagt sich erstmals an gezielte Begrünung und verzichtet auf konventionelle Düngung und Spritzmittel.
- 1981** Wolfgang Marzolph wird erster Winzer bei Bioland.
- 1983** In Rheinhessen konstituiert sich ein regionaler Öko-Verein.
- 1985** Der Bundesverband Ökologischer Weinbau (BÖW) wird als Vorläufer von ECOVIN gegründet.
- 1990** Michael Prinz zu Salm-Salm wird Präsident des Verbandes der Prädikats- weingüter (VDP) und empfiehlt den

Mitgliedern die Umstellung auf ökologi- sche Bewirtschaftung im ökologischen Anbauverband Naturland. Er selbst geht hier mit gutem Beispiel voran.

**1990** ECOVIN wird als Warenzeichen für ökologischen Weinbau zugelassen und ist seitdem eine wichtige Verbraucher- information auf dem Etikett.

**2004** ECOVIN wird Mitglied im Deutschen Weinbauverband.

**2005** Im aktuellen Gault Millau-Weinführer sind 26 Ökoweinbaubetriebe mit min- destens einer Traube vertreten. Spitzen- reiter in der Zahl sind die Rheinhessen. Das am höchsten bewertete Gut ist Wittmann, Westhofen (Rheinhessen), mit vier von fünf möglichen Trauben.

## Herbst. Die Jahreszeit der Winzer

von Wolfram Römmelt

Herbst nennen die Winzer die Weinlese. Jetzt ernten sie die Früchte ihrer Arbeit. Geherbste wird auch beim Naturland-Weingut Wittmann im rheinhessischen Westhofen.

Wie alle Winzer schaut Familie Wittmann im Sommer oft zum Himmel, denn Sonne und Regen haben direkten Einfluss auf die Qualität des Weins. Noch viel häufiger geht ihr Blick im Herbst nach oben. Denn kurz vor und während der Weinlese hofft jeder Winzer inständig auf trockenes Wetter. Er will Trauben ohne Fäulnis einbringen, denn nur so entstehen reintönige Weine. Biowinzer haben es hierbei nicht ganz leicht. Denn sie haben im Sommer bei den Spritzungen auf chemisch-synthetische Mittel verzichtet und sind damit ein erhöhtes Risiko eingegangen.



Zur Unterstützung der Rebstöcke haben Wittmanns rechtzeitig einen Teil der Trauben herausgeschnitten (grüne Lese). Danach haben sie Blätter in der Traubenzone entfernt, um so die Durchlüftung zu verbessern. Beide Maßnahmen dienen sowohl der Gesundheit als auch der Qualität der Trauben.

Etwa ab Mitte August entsteht der Zucker in den Trauben. Die Winzer nennen das Reifebeginn. Jetzt beginnen sich die roten Sorten zu verfärben. Winzer Wittmann misst ab September regelmäßig Öchsle. Das heißt, dass er mit Hilfe eines optischen Geräts namens Refraktometer den Zuckergehalt der Trauben bestimmt (Foto). Für Wittmanns ist es aber ebenso wichtig, die Säurewerte zu beobachten sowie die physiologische Reife, die sich im Aroma ausdrückt.

### Weinlese – mit Hand oder Maschine?

Die Weinlese beginnt im Weingut Wittmann mit den frühreifen Sorten wie Müller-Thurgau (Rivaner). Danach kommen Silvaner und die Burgundersorten an die Reihe. Zuletzt reifen Scheurebe und Riesling. Letzterer spielt beim Weingut Wittmann die Hauptrolle.

Außer Müller-Thurgau werden alle Parzellen selektiv mit der Hand gelesen, oft in mehreren Durchgängen.

Prinzipiell spricht aber auch im biologischen Weinbau nichts gegen Erntemaschinen. Sie arbeiten sehr schnell, können aber nicht selektiv lesen. Hochwertige Partien werden im Weingut Wittmann immer von Hand gelesen.

Die höchsten Qualitäten werden gegen Ende der Lese eingebracht. In Westhofen

sind das die besten Rieslingpartien und die edelfaulen Trauben. Letztere lesen die Wittmanns sogar in mehreren Durchgängen: Immer wieder schneiden sie die optimal von Edelfäulnis befallenen Trauben oder Beeren heraus und machen daraus die berühmten Beerenauslesen und Trockenbeerenauslesen. Ganz anders entsteht Eiswein. Nach einer kalten Nacht mit mindestens -8 °C werden die Trauben in noch gefrorenem Zustand gepresst. Die wässrigen Bestandteile bleiben in der Kelter in Eisform zurück, nur der dickflüssige Teil läuft heraus.

#### Edle Fäulnis: Botrytis Cinerea

Normalerweise fürchtet sich jeder Winzer vor Pilzen. Gegen den Pilz namens Botrytis Cinerea hat er aber – zumindest – im Herbst nichts einzuwenden. Denn dann durchdringt der Pilz die Beerenhaut und macht sie durchlässig. Wasser kann aus den Trauben verdunsten. Damit steigt die Konzentration von Zucker in der Traubenbeere an. Durch seinen Stoffwechsel verändert er auch die Zusammensetzung der Inhaltsstoffe, den Geschmack der Trauben und damit den des Weins. So unansehnlich edelfaule Trauben auch aussehen, so köstlich schmecken die daraus hergestellten berühmten Beerenauslesen und Trockenbeerenauslesen.

Sie gehören zu den großen Spezialitäten des deutschen Weinbaus. Nur leider sind die Erntemengen edelfauler Trauben gering. Das Klima des Rheintals mit seinen herbstlichen Morgennebeln und sonnigen Nachmittagen ist ideal für den Botrytis pilz. Kein Wunder, dass hier der edelsüße Wein „erfunden“ wurde. So jedenfalls erzählt es die Geschichte vom Spätleseeriter, der im Jahr 1775 zu spät die Erlaubnis zum Lesebeginn vom Fuldaer Bischof zum Rheingauer Schloss Johannisberg überbrachte. Der starke Befall mit Edelfäule sollte den Leuten dann zweimal die Tränen in die Augen treiben: Aus Unglückstränen bei der Lese wurden beim Verkosten der Weine Tränen des Glücks.



## Von der Traube zum Wein

von Wolfram Römmelt

**Auf die Farbe kommt es an: Während rote und weiße Trauben im Weinberg ähnlich behandelt werden, ist ihre Weiterverarbeitung ganz unterschiedlich.**

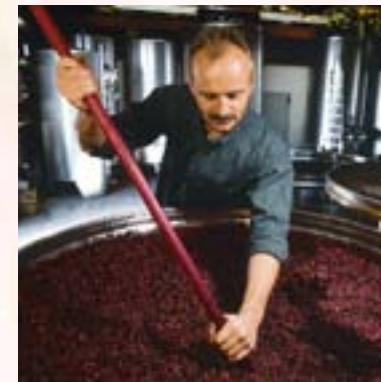
Die Trauben sind im Weingut Wittmann eingetroffen. Jetzt beginnt die Arbeit des Kellermeisters. Bei Wittmanns ist das Sohn Philipp. Vor dem Pressen werden die meisten Trauben von den Stielen getrennt. Ab jetzt trennen sich die Wege der weißen und der roten Trauben.

Bei den weißen gibt es zwei Varianten: Bei der ersten werden die Trauben vor dem Auspressen in einer Traubenmühle gequetscht. Zwischen Quetschen und Pressen dürfen manche Partien noch einige Stunden ruhen. Dabei gehen Aromastoffe aus den Schalen in den Saft über. Diese so genannte Kalteinmischung eig-

net sich besonders bei aromatischen Sorten, zum Beispiel bei Scheurebe und Riesling, bei anderen Weingütern auch bei Gewürztraminer. Die zweite Variante ist die Pressung der ganzen Trauben. Hier werden die Trauben mit Stiel ohne vorheriges Quetschen ausgepresst. Beide Verfahren haben ihre speziellen Vorzüge. Letztlich entscheidet der erwünschte Weintyp über die Methode. Aus dem frisch gepressten Most setzt sich in einem Tank recht schnell ein trüber Bodensatz (Trub) ab. Diese so genannte Vorklärung kann der Kellermeister durch Zugabe von Bentonit, einem Tonmineral, unterstützen. Bei hochwertigen Mosten kommen auch manchmal Enzyme zum Einsatz. Im Naturland-Weingut Wittmann bekommt der Most genug Zeit, um ohne weitere Hilfsmittel seinen Trub abzusetzen.

#### Süße und Säure

In der Europäischen Union ist die Anreicherung und Entsäuerung der Moste grundsätzlich zugelassen. In Deutschland dürfen jedoch nur aus Mosten, die nicht angereichert worden sind, Prädikatsweine (Kabinett, Spätlese, Auslese usw.) gewonnen werden. Zur Entsäuerung darf unter anderem Kaliumbikarbonat oder Kalziumkarbonat verwendet werden.



Bioland-Winzer Heiner Sauer rührt die Maische

„Wir müssen nur sehr selten die Säure reduzieren“, stellt jedoch Philipp Wittmann fest. „Denn durch strenge Mengengbegrenzung und späte Lese ernten wir sehr reife Trauben.“

#### Naturhefe oder Reinzuchthefer?

Hefen sorgen dafür, dass sich der Traubensaft in Wein verwandelt, sprich ins Gären kommt. Beim Thema Hefen scheiden sich die Geister. Viele Winzer impfen ihren Rebensaft mit so genannten Reinzuchthefen. Das sind ausgewählte Hefestämme, die die Gärung rasch in Gang bringen. Sie beeinflussen allerdings auch den Weingeschmack. Deshalb vertrauen einige Biowinzer lieber auf die Arbeit der vielfältigen natürlichen Weinhefen, die ohnehin an den Traubenschalen und dadurch im Most vorhanden sind. Ihrer Meinung nach werden die Weine durch diese so genannte „spontane Vergärung“ typischer.



### Garantiert nicht (gen)manipuliert

Im biologischen Weinbau sind genmanipulierte Reben und Hefen grundsätzlich tabu.

### Es braust und rauscht im Keller

Die Gärung beginnt erst ganz langsam, wird dann aber rasch zu heftigem Brausen und Schäumen. Allmählich geht sie über in das regelmäßige Gluckern der Gäraufsätze. Dabei entweicht Kohlendioxid (CO<sub>2</sub>), neben Alkohol und Wärme ein Hauptprodukt der Gärung. Der Traubensaft wird allmählich zu Wein. Endlich wird es still im Keller. Der Jungwein beginnt sich zu klären. Am Fassboden setzt sich ein Depot ab, die so genannte Grobhefe.

Mit dem ersten Abstich wird diese entfernt, indem der Wein in ein anderes Gebinde umgefüllt wird (siehe „Kellerarbeit Winter“).

### Rot sind nur die Schalen

Ganz anders sehen die Arbeitsgänge bei den roten Trauben aus. Aus ihnen machen die Winzer Rosé oder Rotwein.

Rosé entsteht, wenn nach dem Quetschen Saft und Schalen nur ein paar Stunden zusammenbleiben (Maischestandzeit). Danach wird gepresst und wie beim Weißwein weiter verfahren. In Deutschland heißt ein sortenreiner Rosé Weißherbst. Durch Maischestandzeiten von mehreren Tagen oder manchmal sogar mehreren

Wochen entsteht Rotwein. Die Schalen bleiben hier also während der Gärung im Most und geben dabei Farbe, Geschmacks- und Gerbstoffe an den entstehenden Wein ab. Allerdings werden die Schalen von den ständig aufsteigenden Kohlendioxidbläschen nach oben getrieben und bilden dort den so genannten Maischehut. Dieser muss mehrmals täglich nach unten gestoßen werden, damit die Schalen wieder in Kontakt zum Saft treten. Oder der Saft wird immer wieder über den Maischehut gepumpt. Erst wenn der Most bzw. der Jungwein genügend Farbe und Gerbstoffe aufgenommen hat, wird gepresst.



## Die Reifung des Weins – am Anfang war das Holz

von Wolfram Römmelt

**Holz und Wein sind ein uraltes Paar: Schon seit fast 2000 Jahren lagert und reift der Wein im Holzfass. Die spritzig moderne Alternative heißt Edelstahl.**

Für Wein ist das Holzfass kein neutraler Behälter. Es wirkt vielmehr aktiv bei der Reifung des Weins mit. Durch seine Poren dringt Sauerstoff ein – je kleiner das Fass, desto größer ist der Einfluss des Sauerstoffs, der den Wein reifen lässt. Am stärksten prägen lässt sich der Wein in den Barriques. In diesen Eichenholzfässchen mit einem Volumen von 225 Litern reift der Wein schnell und nimmt viele Holzaromen auf. Neue Barriques spenden die meisten Aromen.

Barriques sind vor allem beim Ausbau hochwertiger Rotweine gefragt. Die edlen Roten haben lange auf der Maische gelegen und viele Gerbstoffe (Tannine) aufgenommen. Durch Lagerung in Barriques reifen sie schneller und nehmen dabei eine Vielzahl von Stoffen aus dem Holz auf. So gewinnt der Wein an Komplexität und Würze.



### Auch weiße Weine gären im Barrique

Auch manche Weißweine machen Bekanntschaft mit den Fässchen. Im Gegensatz zum Rotwein gären sie aber bereits im Barrique. Diese Tradition aus Burgund ist optimal für die von dort stammende Rebsorte Chardonnay, diese gewinnt durch die Gärung im Holz enorm an Fülle und Komplexität.

Neben Holz gibt es heute weitere Materialien, in denen Wein ausgebaut wird.

Beton spielt weltweit eine große Rolle, in Deutschland aber weniger. Moderner Standard bei uns ist Edelstahl. Er ist pflegeleicht und luftdicht. Wie geschaffen für Gär- und Lagertanks. Im kühlen Metall bewahrt der Wein Frucht und Frische. Genau das, was heute gefragt ist. Im Weingut Wittmann reifen alle Weine im Holzfass, auch Riesling. Nur Chardonnay und Spätburgunder machen im Barrique Karriere.



## Winter. Rebschnitt statt Winterschlaf

von Andreas Braun

**Von wegen Winterruhe. Auf dem Bioland-Weingut Schambachhof im Kaiserstuhl gibt es auch in der kalten Jahreszeit alle Hände voll zu tun.**

Vom Weinberg habe der Weingärtner im Winter erst einmal genug. So formuliert es der Kaiserstühler Bioland-Winzer Matthias Höfflin – und darf sich dabei der Zustimmung vieler Kolleginnen und Kollegen sicher sein.

Kein Wunder. Denn im Herbst haben sie Tag um Tag im Weinberg zugebracht, haben Trauben gelesen im Schweiß ihres Angesichts, haben die Ernte eingefahren und das Lesegut in Augenschein genommen und selektiert.

Auch Wetter und Witterung sind im Winter zumeist nicht mehr so angenehm wie im Herbst. Trotzdem fallen die Rebstöcke nicht etwa in den Dornröschenschlaf.

Die Zeit vor Weihnachten wird vielmehr genutzt, um Böschungen zu pflegen, zum Beispiel Hecken zurückzuschneiden. Tresterabfälle kommen jetzt auf die Rebflächen, um dem Boden die Nährstoffe zurückzubringen. Vogelkästen werden aufgehängt und gereinigt. „Endlich ist mal Zeit für Dinge, die nicht im engeren Sinne einen betriebswirtschaftlichen Nutzen erfüllen“, meint Matthias Höfflin. Mehr Arbeit haben diejenigen, die im

kommenden Jahr neue Reben anpflanzen wollen. Denn die alten Rebanlagen sollten ebenfalls vor Weihnachten gerodet sein. So kann der Boden noch vor den starken Frösten gepflügt werden, die ihn wieder auflockern.

### 90 Prozent des Holzes muss raus

Von Mitte Januar an, wenn es die Witterung zulässt, macht der Weinberg wieder viel Arbeit. Jetzt beginnt die Zeit des Rebschnitts. Bis zu 90 Prozent des im Vorjahr gewachsenen Holzes wird nun heraus- und zurückgeschnitten. Dabei geht es nicht zuletzt um Ertrag und Qualität des Weins, der erst im Herbst geerntet wird, aber auch um die ganz normale Verjüngung, die zum Beispiel auch Obstbauern beschäftigt. Im Februar werden die

Ruten gebogen, um ein gutes, gesundes Wachstum der Reben zu gewährleisten. Spätestens im April, wenn der Austrieb beginnt, muss diese Arbeit fertig sein. Ebenfalls im Februar, wenn das Wetter es nicht verzögert, beginnt die Zeit der Begrünungseinsaat. Biowinzer fangen nun an, den Boden aufzulockern und aufzuwerfen, jede zweite Rebzeile umzubringen. Im März werden die Samen der unterschiedlichsten Pflanzen eingebracht. Deren Aufgabe ist es, ein möglichst lebendiges, vielfältiges „Ökosystem Weinberg“ zu schaffen. Höfflin zählt bei sich nicht weniger als 30 verschiedene Kräuter und Pflanzen.

*Winzer Loy aus Ihringen beim Rebschnitt*



## Guter Wein will Weile haben

von Andreas Braun

Zwei, drei Wochen seien bei seinen einfachen, unkomplizierten Weinen für die erste Gärung ganz normal, erzählt Matthias Höfflin, Bioland-Winzer aus dem badischen Bötzingen. Gezügelter Gärung nennt man das.

Es verhilft den Weinen zu mehr Aromen, macht sie auch langlebiger. Dann folgt der erste Abstich. Dabei wird der Wein von der Hefe abgezogen und kommt in ein anderes Fass. Das Depot bleibt dabei am Fassboden zurück. Die übrige Feinhefe bleibt den Winter über im Fass. Sie schützt den Wein vor Oxidation und bereichert ihn mit zarten Hefenoten. Ließe der Winzer der Natur ihren Lauf, würde in fast allen Weinen früher oder später eine zweite Gärung einsetzen. Dieser biologische Säureabbau wandelt



Apfelsäure in Milchsäure um. In Deutschland wird der biologische Säureabbau auch „zweite Gärung“ genannt. Apfelsäure entsteht genau wie Weinsäure und Zitronensäure ganz natürlich in den Trauben. In besonders warmen Jahren wird die Apfelsäure schon im Weinberg stark abgebaut. Sie verleiht dem Wein einen fruchtig-pikanten Geschmack. Milchsäure schmeckt im Vergleich zur Apfelsäure eher weich. Der Kellermeister entscheidet, ob er den biologischen Säureabbau zulässt, stoppt oder ganz verhindert (siehe S. 29, Kasten).

Fast alle Rotweine durchlaufen die zweite Gärung. Die meisten deutschen Weißweine behalten dagegen die Apfelsäure, die ihre Spritzigkeit und Frische unterstreicht. Es hängt vom Jahrgang

ab, davon zum Beispiel, ob ein Jahrgang mehr oder weniger Apfelsäure hervorgebracht hat. Und es hängt vom Stil ab, den jedes Haus pflegt. Bei leichteren Weißweinen erfolgt der zweite Abstich oft schon um die Weihnachtszeit herum.

### Eine zweite Hefe für die wuchtigen Typen

Wuchtigere Typen dürfen bis Februar oder März auf der so genannten zweiten Hefe liegen. Die Hefe sorgt für Aromen und Reifung. Liegt der Wein zu lange darauf, können Mufftöne entstehen. Ein Risiko also. Matthias Höfflin vom Schambachhof am Kaiserstuhl macht gerade „dieses Spiel“ großen Spaß – und das jedes Jahr aufs Neue. Beim Rotwein hat das Spiel gleich mehrere Ebenen, ist komplizierter

als beim Weißwein und faszinierend zugleich. Will ich einen fruchtbetonten oder eher einen gerbstoffreichen Wein? Im ersten Fall wird die Maische geflutet, im zweiten sacht eingestoßen, so dass die Beerenhäute dem Wein „mehr Biss“ geben können. Matthias Höfflin lässt die Maische seiner Rotweine zwischen zwölf und 20 Tagen gären.

### Säureabbau durch leichte Erwärmung

Nach dem Abstich oder Hefeabzug folgt der biologische Säureabbau durch leichtes Erwärmen der Maische auf 22 °C, ebenfalls noch vor Weihnachten. Die Lagerzeit von Rotweinen in unterschiedlichen Fässern kann sich dann noch recht lang hinziehen. Je kräftiger Höfflin seine Weine ausbaut, desto mehr zögert er allein schon die Vorgärphase hinaus, also die Zeit, in der die Maische in gekühltem Zustand auf die Gärung wartet. Zu den typischen Winterarbeiten zählen überdies das moderate Schwefeln (siehe S. 29, Kasten) von Weinen, um sie besser haltbar zu machen und vor schädlichen Mikroorganismen zu schützen, sowie die Filtration mit Hilfe natürlicher Substanzen wie Kieselgur, bei der die Hefe entfernt wird.

### Feinarbeit an den älteren Jahrgängen

Der Winter ist für den Winzer also keineswegs eine Zeit des Nichtstuns. Und wenn er keine Lust hat, bei der Reifung der jungen Weine zuzuschauen, so kann er sich mit den „Bomben“ vom vorigen Jahrgang beschäftigen, jenen Rotweinen, die schon gut ein Jahr im Holzfass oder im Barrique vor sich hin arbeiten. Hier gilt es ebenfalls, den idealen Zeitpunkt zur Füllung der edlen

Tropfen zu finden. Oft steht jetzt auch die Frage an, welche Rebensäfte passen zueinander, welche werden in einem Cuvée harmonieren? Probieren geht über Studieren – und am Ende muss entschieden werden.

### Das Etikett hat viel drauf

Was auf dem Etikett steht, unterliegt EU-Recht, wobei sogar die Schriftgrößen geregelt sind. Das Weinbezeichnungsgesetz unterscheidet dabei obligatorische Angaben, geregelte fakultative Angaben und nicht geregelte fakultative Angaben.

In jedem Fall müssen auf dem Weinetikett angegeben werden: Verkehrsbezeichnung, Nennvolumen, vorhandener Alkoholgehalt, Losnummer, der Name oder die Firma sowie die Gemeinde und der Mitgliedstaat des Abfüllers oder Importeurs.

Unter bestimmten Bedingungen dürfen über die oben genannten obligatorischen Angaben hinaus weitere Angaben ge-

macht werden. Zu diesen Angaben zählen Rebsorte, Jahrgang, engere Herkunft wie etwa die Lagenbezeichnung, Auszeichnungen und Geschmacksangaben.

Darüber hinaus sind weitere Angaben zulässig, wenn sie wahr und nicht irreführend hinsichtlich der geregelten Angaben sind. Die Winzer können ihre Kunden auf diese Art genauer informieren. So erkennt der Verbraucher Wein aus Trauben aus ökologischem Anbau eindeutig am Namen oder der Codenummer der zuständigen Öko-Kontrollstelle (z.B. DE-00X) sowie am staatlichen Bio-Siegel (siehe Titelblatt) oder an den Verbandslogos von Bioland, Demeter, ECOVIN, Naturland oder Gäa.



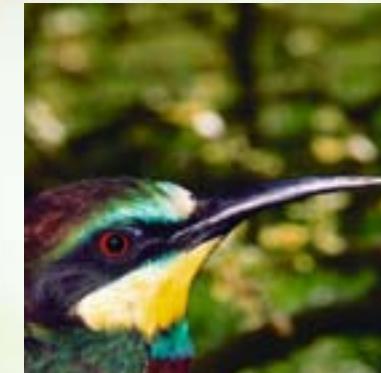
## Frühling. Vielfältiges Leben

von Andreas Braun

Im Bioweinberg wimmelt es von wilden Bienen und Pflanzen. Ein Paradies für Naturfreunde.

Wenn der Kaiserstühler Matthias Höfflin an die Pflanzen und Tiere in seinen Bötzingen Weinbergen denkt, ist er voller Stolz auf das lebendige Ökosystem, an dem er selbst mitwirkt und teilhat. In den letzten Jahren haben sich zwischen seinen Weingärten gleich mehrere Wiedehopf-Paare angesiedelt. „Wir brauchen alle und jeden, wir brauchen das Leben – Käfer, Spinnen, Insekten, Vögel.“

Der Weinberg ist Lebensraum für Tiere und Pflanzen, die anderswo nicht oder nur selten anzutreffen sind. Kein Wunder: Weinberge sind wegen ihrer



Hangneigung und vielfach auch wegen ihrer Ausrichtung nach Süden vorwiegend warme und trockene Plätze. Ein idealer Lebensraum zum Beispiel für Eidechsen.

### Der Kaiserstuhl: Lebensraum für 150 Wildbienen-Arten

Typisch für die Rebböschungen sind magere, aber blütenreiche Gräser und Kräuter, Halbtrockenrasen sowie niedrigwüchsige, besonders Wärme liebende Gebüsche wie Sauerkirsch-, Hundsrosen-, Schlehen-, Feldulmen- und Ligustersträucher. Das lockt wiederum Wildbienen an, die nirgendwo sonst in einem derartigen Artenreichtum anzutreffen sind.

Am Kaiserstuhl wurden mehr als 150 Arten nachgewiesen. Grund genug, warum hier auch einer der farbenprächtigsten Vögel Europas heimisch ist – der Bienenfresser (Foto). Zu Hause sind am Kaiserstuhl überdies mediterrane Tierarten wie die Smaragdeidechse, die bis zu 40 Zentimeter lang werden kann, und die Gottesanbeterin, die einzige in Deutschland verbreitete Fangheuschreckenart. In deutschen Weinbergen allgemein finden sich zahlreiche ungewöhnliche Tagfalter-, Käfer- und Schneckenarten.

### Anja Schüte, Schauspielerin



„Bei einem Glas Bio-Wein kann ich nicht nur Wein der Extraklasse genießen, sondern habe auch das gute Gefühl, dass ich etwas für die Umwelt getan habe. Schließlich tragen Ökoinwitzer dazu bei, die Artenvielfalt im Ökosystem Weinberg zu erhalten, indem sie die Belastung für Böden und Gewässer gering halten.“

### Wildkräuter in Bioqualität

Wilde Möhre, Majoran, wilder Fenchel, Malve oder Salbei, die zwischen den Rebenzeilen gedeihen, ergeben einen bunten, reichhaltigen Kräutergarten, der sozusagen nach Zweitverwertung ruft – sei es in der Küche oder zu Zwecken von Heilung und Wellness.

## Robuste Rebsorten braucht das Land

von Dagmar Ehrlich

Der Boden ist vorbereitet, es kann gepflanzt werden. Aber welche Rebsorte ist ideal – eine klassische wie Riesling oder eine pilzwiderstandsfähige Sorte, kurz Piwi genannt?

Neue Reben brauchen zum Anwachsen einen gut gelockerten Boden, der sich leicht durchwurzeln lässt. Die Spatenprobe bringt es ans Licht. Der Ökoinwinzer prüft so den Boden und seinen Zustand. Danach entscheidet er, ob Kompost oder eine tief wurzelnde Begrünung zum Einsatz kommt.

Die Grünpflanzen werden anschließend oberflächlich eingearbeitet (gemulcht) oder teilweise stehen gelassen, was den Jungreben beim Anwachsen hilft. Jegliche Maßnahme ist direkt von der Lage und dem spezifischen Klima abhängig. Gepflanzt wird heute meist maschinell. Anschließend wird häufig weiter begrünt. So liebevoll umsorgt, können die Jungreben kräftig wachsen, bis sie üblicherweise ab dem dritten Jahr Ertrag bringen und regelmäßig im Winter geschnitten werden.



Klassische Reben und pilzwiderstandsfähige Sorten

Noch wurzeln auch in Ökologengärten vor allem klassische Sorten – im Süden Deutschlands eher Burgundersorten (Weißburgunder, Grauburgunder, Spätburgunder), in den nördlichen Regionen mehr Riesling und Silvaner. Allesamt sind das wohlschmeckende Sorten von Weltruf – und allesamt nicht pilzwiderstandsfähig. Die übelsten Pilzkrankungen (Falscher und Echter Mehltau) des europäischen Weinbaus und die gefährliche Reblaus wurden im 19. Jahrhundert aus Amerika eingeschleppt. Die europäischen Reben hatten und haben dagegen keine Abwehrkräfte entwickelt.

Bis zu einem gewissen Grad helfen Pflanzenstärkungsmittel. Droht aber eine massivere Infektion, besonders in feuchten Jahren und in ungünstigen Lagen, hilft nur die Anwendung der für den ökologischen Landbau vorgesehenen kupfer- und schwefelhaltigen Pflanzenschutzmittel. Pfiffige Rebenzüchter kamen auf die Idee, die natürlichen Schutzmechanismen der amerikanischen Reben durch Kreuzung auf die europäischen Sorten zu übertragen.

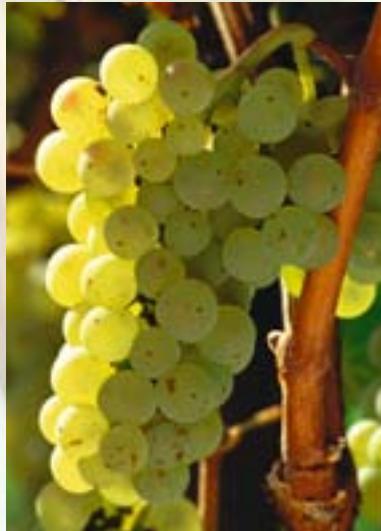
Die Züchtung, die vor 150 Jahren begann, umfasst heute eine Palette hochinteressanter, pilzwiderstandsfähiger Sorten, die den Bioweinbau revolutionieren könnten. Der Anbau der neuen Rebsorten beschert den Weintrinkern qualitativ hochwertige Weine und erspart Winzern Arbeit im Weinberg. Doch die Revolution im Weinberg steckt noch in den Kinderschuhen. Die Neuen müssen noch entdeckt werden, vom Biowinzer und Konsumenten gleichermaßen. Der rote Regent (Züchtung vom Geilweilerhof) befindet sich schon auf gutem Erfolgskurs. Weitere folgen ganz sicher. Denn die Neuen sind nicht nur robust, sondern bieten auch fast das gesamte geschmackliche Repertoire der klassischen Sorten – vom Rieslingtyp bis zum südländisch anmutenden Vollblutrotwein.

Und so erwartet den Weinliebhaber sicher noch so manche kulinarische Überraschung.

### Cappuccino von Weinbergskräutern Für 4–5 Tassen

- 1 Zwiebel und 1 Pastinake oder Kartoffel klein würfeln, mit 2 EL. Butter Gemüse blond andünsten
  - 100 g Weinbergskräuter z.B. ca. 60 g Brennesselspitzen, ca. 20 g Wiesenknopfblätter, ca. 10 g Spitzwegerichblätter, ca. 10 g Vogelmierespitzen fein hacken, die Hälfte davon zum Gemüse geben
  - mit 300 ml Gemüsebrühe möglichst frisch oder Würfel/Granulat ablöschen
  - 100 ml Weißwein (den, den Sie dazu servieren!) und 100 ml Sahne dazugeben, ca. 10 Min. köcheln lassen
  - 100 ml Sahne schlagen und aufheben
  - mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und pürieren (etwas Stärke hinzufügen, falls es noch angedickt werden soll)
  - die restlichen 50 g Kräuter vorsichtig unterheben und in Tassen füllen
  - geschlagene Sahne als Häubchen aufsetzen
  - Taubnesselblüten oder „gelockter“ wilder Knoblauch auf das Häubchen setzen und schnell servieren
- Köstlich, einfach, überraschend und variabel, je nachdem, was Sie draußen finden.
- Tipp:** Suchen Sie ein etwas neutrales Basiskraut wie Brennessel oder Giersch und setzen Sie mit den zusätzlichen Weinbergs- oder Wildkräutern geschmackliche Akzente – dann wird's immer ausgewogen.
- Dazu passen:** frisches Weizenbrot und ein spritziger Grüner Silvaner oder ein nicht ganz trockener Riesling.

Rezept von Christine Bernhard



### Die Neuen im Überblick

Weiße Sorten		
Bronner		Kräftiger Grauburgunder-Typ
Helios		in der Art eines Müller-Thurgaus
Johanniter		Je nach Klima und Boden: eher rieslingtypisch oder an Weißburgunder erinnernd
Saphira		abhängig vom Standort – oft Weißburgunder-Typ
Solaris		körperreicher Aroma-Typ (exotische Aromen)
VB 91-26-1		Sauvignon blanc-Typ

Rote Sorten		
Baron		Spätburgunder-Typ
Cabernet Carbon		Cabernet Sauvignon-Typ
Cabernet Carol		Cabernet Sauvignon-Typ
Cabernet Cortis		würziger Cabernet Sauvignon-Typ
Monarch		Spätburgunder-Typ (komplex)
Prior		Spätburgunder-Typ (elegant)
Regent		Beerig-vollmundig, südländischer Typ
Rondo		Riesling, südländischer Typ mit kräftigem Tannin
Pinotin		Spätburgunder-Typ (komplex-elegant)
VB 91-26-17		Cabernet Sauvignon-Typ
VB 91-26-5		Cabernet Sauvignon-Typ

### „Piwis sind Verbündete der Natur“

VB 91-26-17 – das ist weder ein Vogelsberger Autokennzeichen noch ein Geheimcode. Hinter dieser Nummer verbirgt sich jahrelange züchterische Arbeit von dem ECOVIN-Winzerpaar Susanne und Klaus Rummel. Herausgekommen ist eine Piwi, die dem Cabernet Sauvignon ähnelt. Für die Pfälzer Piwi-Pioniere sind die neuen Rebsorten „Weingenuß pur und Verbündete der Natur“.

Für ihre besonderen Verdienste im Ök Weinanbau haben sie Ende Januar 2005 den Ecovino-Preis erhalten (Foto).

### Was motiviert Sie, Piwis anzubauen?

„Wir wollen die Weinberge beleben. Die Piwis erhöhen die Vitalität des Bodens und unterstützen das gesamte Ökosystem Weinberg, weil Chemie – bis auf extreme Jahre mit sehr viel Regen – gänzlich überflüssig wird. Doch so einfach ist das mit den Piwis nicht. Wer Qualität ernten, also ihr Potenzial ausschöpfen will, muss jegliche Maßnahme im Weinberg zum richtigen Zeitpunkt durchführen und die Natur stets genau beobachten.“



Wie lange dauert es, eine neue Sorte zu züchten?

„Die Anfänge unserer aktuellen Züchtungen (Pinotin, VB 91-26-5, VB 91-26-17, VB 91-26-1) stammen aus dem Jahr 1991. Das Resultat einer gut funktionierenden Teamarbeit zwischen den Züchtern Marion und Volker Freytag sowie dem Schweizer Züchter Valentin Plattner, in ständiger Rücksprache mit der Weinbauschule in Neustadt. Uns obliegt der Anbau im Weinberg und Ausbau im Keller.“

Was bedeutet der Förderpreis für Sie?

„Unser Erfolg gibt den Piwis Recht. Das sollte unsere Kollegen motivieren, mehr Piwis zu pflanzen. Zudem reflektieren sie noch deutlicher als die klassischen Sorten das heutzutage oft gewünschte Terroir. Denn in Piwis fließt das „Blut“ verschiedener Wildreben und damit die Fähigkeit besserer Adaption an den eh schon gesunden Boden in einem Bioweinbetrieb. Die Anerkennung eines neuen Sortennamens kostet jedoch viel Geld. Daher haben unsere Sorten zum Teil nur Nummern statt Namen. Trotzdem sind wir jetzt schon wieder ausverkauft.“

## Filtern, Flaschen füllen und verschließen

von Dagmar Ehrlich

Zum Frühljahrsausklang endet für die meisten Jungweine die Ausbauzeit im Keller. Nur lagerfähige Spitzenweine reifen weiter. Zum Beispiel im badischen ECOVIN-Weingut Zähringer.

Jeder Wein ist ein Individuum mit eigenen Bedürfnissen. Dieser Individualität begegnet ein Biowinzer mit Respekt. Denn diese letzte Etappe vor der Abfüllung ist eine wichtige, eine verfeinernde Ruhephase, konventionell Reife genannt. Der zweite Abstich ist wichtig. Alle Trüb- und Hefeteilchen müssen raus. Sonst drohen später in der Flasche Eintrübungen oder gar bakterielle Nachgärungen. „Wir filtern wieder klassisch mit Kieselgur. Das sind fein gemahlene Überreste abgelagerter Kieselalgen“, erklärt Paulin Köpfer schmunzelnd. Als Önologe kennt

der Weinbauleiter des Weinguts Zähringer in Heitersheim zwar alle technischen Raffinessen. Doch für ihn, wie für alle Topwinzer, zählt vor allem die Qualität, die nur im Weinberg und nicht im Keller verbessert werden kann.

### Das Abfüllen stresst den Wein

Kurz vor der Abfüllung prüft der Kellermeister Uli Klee ein letztes Mal den Gehalt an Schwefel im Wein und stellt die durchgegangenen ECOVIN-Weine auf vierzig bis fünfzig Milligramm „freie schwefelige Säure“ ein. Ungeschwefelte Weine halten nicht lange durch und schmecken zudem unangenehm (siehe Kasten). Abgefüllt wird nach Bedarf direkt vom Fass oder Tank mit Hilfe eines zwischengeschalteten Kerzen-Membranfilters, der den

Wein von jeglichen Keimen befreit. „Der Kerzenfilter garantiert unseren Weinen mikrobielle Stabilität und entsprechende Lagerfähigkeit“, erklärt Uli Klee, während die heiß sterilisierten Flaschen im Hintergrund durch den Vakuum-Füller rauschen. Nach diesem Stressprogramm braucht der Wein mehrere Wochen Ruhe, um sich an die Enge in der Flasche zu gewöhnen. Fachleute nennen diesen vorübergehenden Zustand „Füllkrankheit“. Während dieser Zeit schmeckt der Wein irgendwieschal und eingeschüchtert. Die Ausstattung der Flaschen mit Etikett, Kapsel usw. erfolgt entweder gleich während der Füllung oder in einem zweiten Arbeitsgang nach der Reife des Weins im Flaschenlager. Sorgen bereitet den Winzern in letzter Zeit der Verschluss.

### Naturkork oder Drehverschluss?

Guter Kork ist rar und nicht mit Sicherheit zu bekommen. Deshalb suchen auch die Biowinzer nach Alternativen. Kunststoffpfropfen sind tabu. Der Drehverschluss für die Literflaschen ist eine günstige, von den Kunden akzeptierte Lösung. Das Weingut Zähringer verschließt seine Weine in den 0,75-Liter-Flaschen nach wie vor mit Naturkorken. „Derzeit experimen-

tieren wir mit Korkscheiben versiegelten Korken, die ein geringeres Korkgeschmacksrisiko aufweisen.“

### Ein offenes Wort zu Schwefel

Schon die Römer haben den Wein geschwefelt, um ihn haltbar zu machen. Heute lässt sich die Schwefelmenge aufs Milligramm genau dosieren. Biowinzer verwenden so wenig wie möglich. Für empfindliche Weinfreunde ein Tipp: Trockene Weine brauchen im Vergleich zu süßen Weinen in der Regel weniger Schwefel. „Schwefel ist ein Muss“, erklärt Paulin Köpfer, „er stabilisiert die Weine und ihren Geschmack. Der freie Schwefel bindet unerwünschte Stoffe, insbesondere Acetaldehyd. Dieses Gärungs-Stoffwechselprodukt ist für den so genannten „Luftton“ zuständig und riecht nach überreifen Äpfeln. Schwefel schützt außerdem vor Bakterien und der Oxidation.“ Der durch jeden Korken zum Wein dringende Sauerstoff greift die wertvollen Aromen und Inhaltsstoffe an. Die Lebensdauer eines Weins hängt aber nicht allein vom Schwefelvorrat ab. Gesunde Trauben, schonende Verarbeitung und behutsamer Ausbau helfen Schwefel einzusparen und stärken die innere Balance der Weine.



Bioland-Winzer Matthias Höfflin prüft seine Produkte



## Pflanzenstärkung und Nützlinge für kräftige Reben

von Dagmar Ehrlich

**Biowinzer/innen investieren viel Zeit, Nützlinge und Stärkungsmittel, um ihre Reben fit zu halten.**

**Christine Bernhard vom pfälzischen ECOVIN-Weingut Janson-Bernhard ist ständig im Weinberg unterwegs.**

Die Winzerin Christine Bernhard vom Weingut Janson-Bernhard im pfälzischen Zellerthal nimmt Pflanzenschutz wörtlich. Ihr geht es nicht um die Bekämpfung von Krankheiten oder Krankheitsfolgen, sondern viel mehr um die Stärkung der Reben. Robuste Reben brauchen einen gesunden, vitalen Boden. So wird das ganze Jahr über alles getan, um die Gesundungskräfte des Bodens zu fördern und zu stabilisieren. Eine vielseitige, organische Ernährung ihrer Weinbergböden vergleicht sie mit der Vollwerternährung gesundheitsbe-

wusster Menschen. Nützlingsförderung statt Schädlingsbekämpfung. Nach der Winterpause, wenn sich die Erde langsam erwärmt, die ersten Frühblüher sprießen, beginnt im Weingut Janson-Bernhard die Nützlingspflege und die genaue Beobachtung. Ein programmierter Spritzkalender mit genauen Daten ist hier undenkbar. „Die Reben sind meine Freunde. Je besser ich sie kennen lerne, umso deutlicher sehe ich, was zu tun ist und wie ich ihnen helfen kann. Sie danken es mir mit zunehmender Stabilität und vor allem charaktervollen, in sich ruhenden Weinen!“

### Nützlinge und Schädlinge im Gleichgewicht

Blühende Weinberge sind nicht nur schön anzuschauen. Viele blühende Pflanzen in

den Weinbergen und in ihrer Nähe locken besonders im Frühjahr zahlreiche Insekten an. „Denn“, so Christine Bernhard, „alle Insekten, Nützlinge wie Schädlinge, benötigen für ihre Jugendentwicklung Pollen. Je mehr Nützlinge und Schädlinge nebeneinander existieren, umso eher entsteht ein Gleichgewicht zwischen „Gut“ und „Böse“.

Die Natur kennt diese Unterscheidung sowieso nicht. Jeder hat seinen Gegenspieler und jeder auch seine Daseinsberechtigung. Je mehr Arten sich im Weinberg tummeln, umso vielseitiger sind die Lebensräume und umso ökologisch stabiler das Biotop“.

In einem intakten Ökologieweinberg mit Hecken, Büschen und Bäumen in unmittelbarer Nähe, aufgehängten Nisthöhlen und Kästen auch für Schlupfwespen, fühlen sich Vögel, Kriechtiere und allerlei sonstige Getier wohl und halten Schädlingspopulationen weitgehend im Zaum.

### Starke Reben

Eine Besonderheit im ökologischen Weinbaujahr sind Pflanzenstärkungs- und pflegemittel. Unterschiedlichste Produkte (Pflanzentees und -extrakte, Algenmehl, Molke, Pflanzenöle oder -wachse, homöopathische Präparate usw.), die die

Reben gegen Schädlinge und Krankheiten stärken. Christine Bernhard schwört auf den mechanisch abhärtenden Effekt der Blattoberfläche durch Wasserglas. Das in Wasser gelöste Natrium- bzw. Kaliumsalz der Kieselerde wird gegen Ende der Blüte und noch einmal zum Ende des Wachstums aufgebracht.

Natürlich kann auch Christine Bernhard nicht immer auf Kupfer und Schwefel verzichten (siehe Kasten). Sie bringt beide Substanzen etwa siebenmal pro Jahr, manchmal kombiniert mit Wasserglas, aus.

### Ertrag, Standort, Rebsorte

Als eine Vollblut-Biowinzerin versteht Christine Bernhard natürlich Pflanzenschutz ganzheitlich. Konstant niedriger Ertrag, also keinesfalls Überforderung der Reben, was sie automatisch kränkeln ließe. Auch eine überlegte Wahl des richtigen Standorts (Boden und Klima) und die dazu passende Rebsorte sorgen für robuste Pflanzen.

Neben den klassischen Rebsorten hat Christine Bernhard in einem Versuchsweinberg zwölf rote „PIWIS“ gepflanzt (siehe S. 26, Kasten). Sie sind gegen einige Erkrankungen sehr widerstandsfähig.

**Der Biowinzer spritzt auch: keine chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmittel, aber wenn notwendig Kupfer und Schwefel**

Der Bioweinbau kommt auch in Deutschland in der Regel nicht ohne Kupfer und Schwefel im Weinberg aus. Bei hohem Infektionsdruck hält nur Kupfer den Falschen Mehltau (*Plasmopara viticola* oder *Peronospora*) oder die Blattfall- und Lederbeerenkrankheit ausreichend in Schach, die wie Echter Mehltau (*Oidium tuckeri*) aus Amerika eingeschleppt wurden. Diese Krankheiten können zu totalem Ernteausfall führen. Allerdings ist die Anwendung kupferhaltiger Pflanzenschutzmittel aus Gründen des Boden- und Gewässerschutzes immer wieder in der Diskussion. Daher werden Minimierungskonzepte entwickelt und wirksame Alternativen auf Hochtouren gesucht. Sehr genaue Beobachtungen unterm Jahr, Hinweise während der warmen Sommer-

monate auf drohende Infektionen und Prognosen helfen, die Anwendungen auf das Notwendige zu reduzieren.

Eine sehr wichtige Rolle spielen die reben- und bodeneigenen Abwehrkräfte. Gegen den Echten Mehltau hilft Schwefel, als Netzschwefel ausgebracht. Zusammen mit abwehrstärkendem Wasserglas (Kieselsäure) oder auch Fenchelöl für eine bessere Benetzung lässt sich die Dosis verringern. Spezielle Pflanzenextrakte (Kräuterauszüge aus Schachtelhalm, Knoblauch, Brennnessel, Knöterich, Zwiebeln usw.) zeigen gegen Echten Mehltau eine gute bis sehr gute Wirkung. Ein weiterer Hoffnungsträger ist Natriumbicarbonat, besser bekannt als unser gutes, altes Backpulver. Es wirkt nach einem ähnlichen Prinzip wie systemische Pilzbekämpfungsmittel. Gegen Schädlinge gibt es weitere Maßnahmen, wie zum Beispiel das Aufstellen von Pheromonfallen oder die Anwendung von *Bacillus thuringiensis*-Präparaten.



## Sommer. Bio ist das Beste für den Boden

von Dagmar Ehrlich

Boden ist ein lebender Organismus, der seine Lebenskräfte aus natürlichen Kreisläufen schöpft. Chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel und leicht lösliche mineralische Düngemittel sind deshalb für Biowinzer „gegen ihre Natur“, alle natürlichen Maßnahmen selbstverständlich – wie auf dem Demeter-Weingut „Im Zwölberich“ in Langenlonsheim an der Nahe.

### Mechanische Bodenbearbeitung

„In unserer niederschlagsarmen Region konkurriert die Rebe mit der Begrünung um das Wasser. Das kann die Rebe besonders in den trockenen Sommermonaten richtig stressen. Deshalb brechen wir vor der heißen Phase die Winterbegrünung um und halten jede zweite Rebgasse

offen, also unbegrünt. Mit einem Grubber lockern wir etwa 15 cm tief und sorgen damit dafür, dass weniger Wasser verdunstet. Die oberflächliche Bearbeitung setzt zugleich mehr Nährstoffe frei, rechtzeitig zum Start in die Hauptwachstumsphase“, erklärt Helmut Wolf. Der Weinbaufachmann von „Im Zwölberich“ schwört außerdem aufs Mulchen.

„Im August bereiten wir den Boden mit der Scheibenegge für die Wintereinsaat vor. Um möglichst viel Grünmasse in Humus zu verwandeln, werden die Kräuter zwischen den Reihen zwei- bis dreimal im Jahr oberflächlich eingearbeitet. Diese Mulchmasse schützt den Boden zudem vor einer verstärkten Verdunstung.“ Solch ein humusreicher Boden – krümelig, gut durchlüftet und durchwurzelt – ist sehr belastbar. Ökologisch betreute Böden

verdichten kaum und halten maschineller Belastung stand. Aber auch stärkere Regenfälle stecken sie locker weg. Dagegen sind geschwächte Weinbergsböden, besonders in Steillage, in Gefahr den Abhang hinuntergespült zu werden.

### Klee statt leicht lösliche Düngemittel

„Ab August nimmt die Rebe nur noch wenige Nährstoffe auf“, weiß Helmut Wolf, „um sie zu schützen und gleichzeitig für Nachschub für das nächste Jahr zu sorgen, begrünen wir alle Reihen mit der sogenannten Winterbegrünung.“

Möglichst viele verschiedene Pflanzen – Wildkräuter und Einsaatpflanzen – sind für die Rebe Stärkung und Nahrung zugleich. Ihre unterschiedlich tiefen Wurzeln fördern das Bodenleben in den oberen Bodenschichten. Die Einsaat richtet sich nach den Bedürfnissen des Standorts und sollte am Standort heimische Kräuter ergänzen, besser noch fördern. Denn diese „Zeigerpflanzen“ geben dem Winzer Zeichen. So weist Löwenzahn zum Beispiel auf einen verdichteten Boden hin. Über mehrere Jahre eingesäte Gründüngungspflanzen (Leguminosen) sammeln in symbiotischer Lebensgemeinschaft mit an der Wurzel lebenden Knöllchenbakte-



rien Luftstickstoff. Außerdem helfen Klee und Co., den Humusgehalt der Böden zu erhöhen. Demeter-typisch wird „Im Zwölberich“ das Bodenleben mit mehrjährig präpariertem Kompost (mit Schafgarbe, Baldrian, Kamille, Eichenrinde usw.) gestärkt, der biologisch-dynamische Kompostpräparate enthält. Ein aktives Bodenleben fördert die „Verdauung“ des Bodens und folglich auch das Nährstoffangebot.

#### Die Helfer der Demeter-Winzer: Hornmist und -kiesel

Eine besondere Rolle im biologisch-dynamischen Weinbau spielen Hornmist und Hornkiesel. „Dieser ist von Ostern bis Johanni im Boden, der Hornmist dagegen von Johanni bis Ostern“, weiß Helmut Wolf. Nach der Überzeugung biologisch-



dynamischer Winzer sammeln die Präparate auf diese Weise kosmische Kräfte und werden so energetisiert. Nach der „Dynamisierung“ (kräftiges Aufrühren mit Wasser) werden sie fein dosiert ausgebracht: Hornmist direkt auf die Erde für Flora und Fauna und Hornkiesel auf die Rebe. „Die Wirkkräfte des Hornkiesels unterstützen die Rebe in allen Etappen – Blüte, Fruchtansatz, Reife – und machen sie widerstandsfähiger gegen Frost“, erklärt Helmut Wolf.

Außer auf pflanzliche Heilmittel vertrauen auch die Demeter-Winzer wie die anderen Biowinzer auf tierische Helfer. Das vielfältige Grün im ökologischen Weinberg ist die Heimat zahlreicher Nützlinge. Raubwanze, Marienkäfer und Kollegen halten die Rebenfeinde im Zaum. Je größer die Artenvielfalt im Weinberg, umso stabiler das Gleichgewicht zwischen Schädlingen und Nützlingen.



#### Eine Kräuterdame namens Esparsette

Typische Leguminosen sind Luzerne, Inkarnatklie und Esparsette. „Letztere ist meine Diva!“, schwärmt Helmut Wolf, „Sie ist eine wunderschöne, zartrosa blühende Leguminose mit einem ungeheuren Drang sich über die anderen Pflanzen zu erheben und ihr filigranes Blattwerk auszubreiten.“

#### Nützlich Raubmilbe

Ein gravierender Schädling im Weinbau ist die Spinnmilbe. Ihr Gegenspieler die kleine Raubmilbe (*Typhlodromus pyri*). Damit sie sich wohl fühlt und vermehrt, braucht sie Futter. Wenn sie nicht gerade Spinnmilben verzehrt, grast sie gern in üppiger Begrünung mit vielen verschiedenen Pflanzen. So gestärkt, ist sie ein echter Spinnmilben-Killer und lässt den Ökowanzer gut schlafen.

## Biowinzer stellen sich ihrer Verantwortung

von Andreas Braun

### Sicher ist sicher. Einmal jährlich nehmen unabhängige Kontrolleure ein Bioweingut genau unter die Lupe.

Wie sieht der Boden unter dem Rebstock aus? Welche Pflanzenschutz- und Düngemittel lagern im Betrieb? Entspricht die Menge des ausgebauten Weins im Keller dem, was im Herbst an Trauben geerntet worden ist? Ist die Buchhaltung auf dem aktuellen Stand?

Solch unterschiedlichen Fragen geht Agraringenieur Andreas Czerwinski nach. Er ist der Weinfachmann der AliconBioCert GmbH, seit Anfang 2005 nur noch kurz ABCert genannt, die sich der Zertifizierung ökologisch erzeugter Produkte widmet und als unabhängige Kontrollstelle Verbraucherschutz garantiert. ABCert mit Sitz in Esslingen ist eine von 22 privaten Kontrollstellen in Deutschland, die prüfen, ob beim Anbau ökologischer Lebensmittel alles mit rechten Dingen zugeht und die Gesetze eingehalten werden. Die Gesetze – das ist in diesem Fall vor allem die EG-Öko-Verordnung. Genauso kontrolliert ABCert auf Wunsch sämtliche privatrechtlichen Zusatzvereinbarungen. Das heißt, die speziellen Anforderungen und Kriterien des Ökowanverbandes, zu dem der Winzer gehört.

### Die Kontrolle

Einmal im Jahr besucht ein Kontrolleur oder eine Kontrolleurin angemeldet jeden Betrieb. Hinzukommen unangemeldete Stichproben. Klar, dass dabei auffällig gewordene Betriebe besonders genau unter die Lupe genommen werden. So ein Besuch kann sich über etliche Stunden hinziehen. Übrigens: Gerade die von Ökowanern verwendeten Pflanzenschutzmittel hinterlassen einen deutlich sichtbaren Belag auf dem Blattwerk, handelt es sich doch um Gesteinsmehle oder Kupfer. Für den Prüfer also sind sie leicht identifizierbar. Nach Besuch in Keller und Weinberg werden im Institut selbst alle Daten noch einmal erfasst, ausgewertet und schließlich bewertet. Betrieben, die



gegen die Vorschriften verstoßen, drohen Nachkontrollen, Bußgelder oder sogar die Flächenaberkennung. Selten, aber durchaus möglich ist das Herüberwehen von Pflanzenschutzmitteln benachbarter konventioneller Winzer. Die so genannte Abdrift. Glücklicherweise seien vorsätzliche Verstöße allerdings äußerst rar, berichtet Andreas Czerwinski. Denn dank moderner Analytik können heutzutage selbst geringste Spuren nachgewiesen werden. Aber vor allen Dingen handeln Biowinzer aus ihrer Verantwortung gegenüber der Natur, meint der Prüfer.



## Wellness beim Biowinzer

von Dr. Dieter Barth

Um sich in den Ferien richtig zu entspannen, brauchen Urlauber und Genießer nicht in die Ferne zu schweifen. Adressen von attraktiven Weingütern und einen Überblick über Feste bekommen Sie bei den Anbauverbänden (S. 7–9). Oder schauen Sie einfach auf die Homepages der einzelnen Weingüter (ab S. 56).

Die Bioweingüter zwischen Ahr und Unstrut, an Mosel, Rhein und Ruwer haben hauseigene wie externe Freizeitaktivitäten aller Art im Angebot. Die bunte Erlebnispalette reicht von Spielplätzen,

Liegewiesen zum „Frische-Luft-Tanken“ über Fahrradverleih und Freiklettern an Naturfelsen bis hin zu Klavierkonzerten und speziellen Steinmetzkursen. Die folgenden Beispiele zeigen die vielseitigen Möglichkeiten eines Erlebnisurlaubes bei „Familie Biowinzer & Co.“

### Weinlesezeit – saisonaler Höhepunkt

Seit 1990 ist Stefan Kuntz in Landau/Mörzheim an der Südlichen Weinstraße (Pfalz) für 13 Hektar Rebfläche verantwortlich. Der Ökowiwinzer vermittelt den Gästen beim Guts-Rundgang seine Philo-

sophie, die da lautet: „Das Leben ist zu kurz, um schlechten Wein zu trinken.“ Zum Programm gehören die Einführung in die eigene Philosophie der Weinbereitung von Burgunder und Riesling ebenso wie die gemütlichen Weinproben mit den Spezialitäten des Hauses, u.a. Barriqueweinen. Natürlich ist hier die Weinlesezeit mit „Federweiße und Zwiebelkuchen“ einer der saisonalen Höhepunkte, die Gäste für einen längeren Aufenthalt mit Übernachtung in zwei Ferienhäusern begeistern können.



### Wohnen im baubiologischen Gästehaus

Das ökologische Weingut Gänz in Hackenheim/Bad Kreuznach (Rheinhessen) kann 14 Gäste im „Baubiologischen Gästehaus“ unterbringen – besonders für Allergiker geeignet. Die „Kulinarische Weinprobe“ mit der Verkostung edler Bioweine und -Spirituosen – Spezialität „Marc vom Grauburgunder“ – findet bei den aus ganz Deutschland stammenden Gästen ebenso Anklang wie die schmackhafte Bio-Vollwertkost. Auf sieben Hektar Rebfläche wirtschaftet die Winzerfamilie ganz nach dem Prinzip „Schöpfung bewahren“ und lässt die Gäste auch an den Feinheiten des Weinbaus teilhaben.

### Ort der Inspiration

Der 300 Jahre zurückreichende „Burgunderhof Hagnau“ (Bodensee) spricht mit seiner exklusiven Lage und gehobenen Ausstattung auch internationale Weinliebhaber an. Die Familie Renn verwöhnt ihre Gäste mit einem First-Class-Frühstücksbuffet und vielen hauseigenen Events. Im Haus und in der Nähe kann man saunieren, schwimmen, Golf spielen sowie Schiffs- und Kutschfahrten machen. Das nach ökologischen Richtlinien bewirtschaftete Weingut (zwei Hektar Rebfläche) bietet nicht nur den „Spätburgunder Rotwein“ und außergewöhnliche Destillate als Spezialität an, sondern auch professionelle Seminare für Führungskräfte. Der Burgunderhof dient allen als „Ort der Inspiration“.

### Gefeiert wird das ganze Jahr

Wein- und Hoffeste haben fast immer Saison. So laden bereits im März die Biowinzer zur „Jungweinprobe vom Fass“ ein, um den Gästen Einblick „in die Kinderstube des neuen Jahrgangs“ zu geben. Im Sommer veranstalten die Bioweingüter ihre eigenen Hoffeste. Jeder Weinort feiert traditionell jährlich sein Weinfest. Dann ist auch die Zeit, in der die Winzerhöfe zu „Tagen des offenen Weinbergs“ oder auch zu kulinarischen Sommernächten als „Highlights für Feinschmecker“ einladen. Das „Erntehelferfest“ gilt in Winzerkreisen als einer der Höhepunkte im Jahreskreislauf. Neben den Fachsimpeleien über den eingebrachten Jahrgang gehört das Probieren der „jungen“ Bioweine vom Fass zum Ritual. Hier zeigt sich, ob der Weinberg im Verlauf des Jahres ertragreich bewirtschaftet worden ist. Das Festjahr endet Anfang Dezember mit der „Bio-Glühwei(h)n-Nacht“. Viel Spaß!



## Biowinzer. Mehr Know-how für die Natur

von Jutta Schneider-Rapp

**Dr. Randolph Kaver hat an der Fachhochschule Geisenheim Europas ersten Lehrstuhl für Ökologischen Weinbau übernommen. In einem Interview informiert der Professor und praktizierende Winzer über die Ausbildung zum Biowinzer.**

*Welche besonderen Kompetenzen brauchen Biowinzer?*

Sie brauchen vor allem viel fundiertes Wissen beim Anbau. Besonders über Rebsorten und Anbautechnik, Bodenkunde/Pflanzenernährung und Rebschutz. Welche Rebsorten sind widerstandsfähig und passen auch auf meinen Standort? Wie muss ich mit dem Boden umgehen,

um meine Reben auch ohne leicht lösliche Mineraldünger optimal zu ernähren? Außerdem müssen sie Rebanlagen und die Witterung wesentlich intensiver beobachten. Zum Beispiel, um rechtzeitig auf bestimmte Schadinsekten oder Pilzkrankheiten zu reagieren. Dabei ist es wichtig, die Wirkung der im Ökoweinbau zugelassenen Pflanzenstärkungs- und Pflanzenschutzmittel genau zu kennen und diese termingerecht einzusetzen.

*Gibt es auch beim Ausbau der Weine besondere Anforderungen an den Biowinzer?*

Nein, die Unterschiede bei der Verarbeitung der Trauben sind zwischen Bio und konventionell nicht so groß. Verarbeitungs-

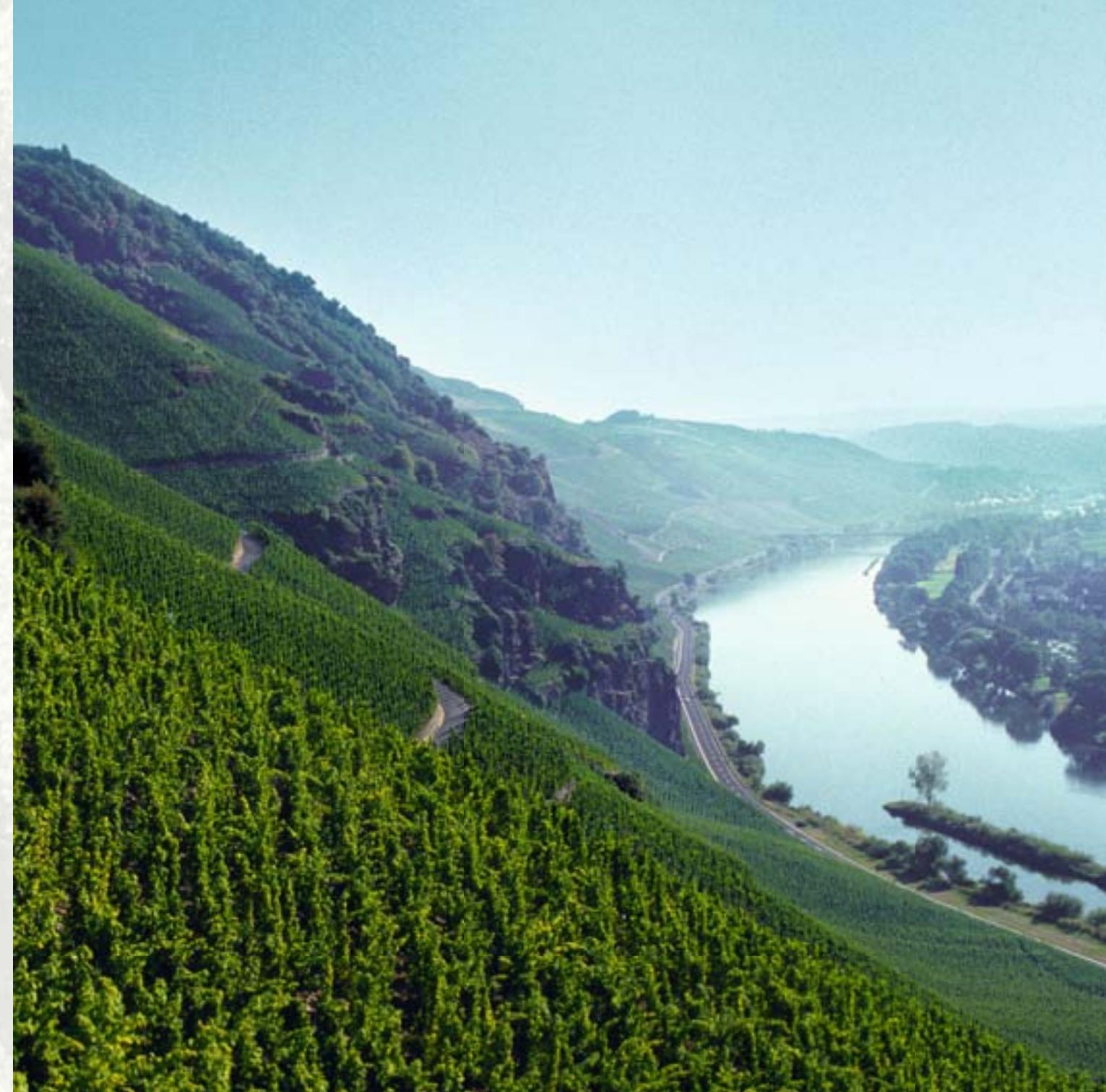
richtlinien existieren derzeit auf Verbands-ebene, aber noch nicht im Rahmen der EG-Öko-Verordnung. Die Frage der Qualität des Weins entscheidet sich deutlich mehr bei der Arbeit im Weinberg und weniger im Keller.

*Was würden Sie jungen Menschen raten, die Biowinzer werden wollen?*

Eine Möglichkeit ist es, sich bei uns zum Ingenieur für Weinbau ausbilden zu lassen und möglichst viele Seminare und Praktika zum Ökoweinbau zu belegen. Innerhalb des Studiums vermitteln wir auch Auslandspraktika zu Biowinzern in Neuseeland, Australien oder Südafrika. Aber es will ja nicht jeder Ingenieur werden. Wer nicht aus einem Weinbaubetrieb kommt, sollte eine Lehre in einem zertifizierten Bioweingut machen, um die Tätigkeiten im Weinbau im Laufe des Jahres fundiert kennen zu lernen.

*Ist es auch für Quereinsteiger oder Spätberufene möglich, als Biowinzer Karriere zu machen?*

Natürlich. Die Pacht oder der Kauf eines Weinbaubetriebs ist schon möglich. Nur braucht man eben eine sehr gute Ausbildung, um möglichst schnell erfolgreich zu sein.



## Auch Bioweine lieben ein dunkles, kühles Lager

von Wolfram Römmelt

**Der perfekte Bioweingenießer kostet und kauft seine Weine direkt beim Winzer und lagert sie anschließend in seinem alten Gewölbekeller. Doch keine Sorge: Es geht auch anders.**

Die Auswahl an deutschen Bioweinen ist groß und das Preis-Qualitäts-Verhältnis gut. Bei Riesling und edelsüßen Tropfen gehören die deutschen Gewächse zur internationalen Spitze. Viel zu bieten haben auch Silvaner, Weiß- und Grauburgunder. Aber auch die deutschen Rotweine sind im Kommen. Sie machen bereits ein Drittel der deutschen Weinproduktion aus. Spitzenwein ist nach wie vor der Spätburgunder, der neuerdings auch Pinot Noir heißen darf. Darüber hinaus stellen Dornfelder, St. Laurent und Regent den verwöhnten Gaumen zufrieden. Ganz anders



sieht die Rotweinwelt im Schwabenland aus: Hier bildet der Lemberger die Spitze, während Trollinger und Schwarzriesling zum alltäglichen Genuss einladen.

Fast alle Bioweingüter bieten die Möglichkeit, direkt ab Hof einzukaufen. Das ist meistens die preisgünstigste Variante, an die guten Tropfen heranzukommen. Außerdem lässt sich mit dem Einkauf dann eine kleine Verkostung verbinden. Manche Weinfreunde aus Norddeutschland machen ab und zu einen Wochenendtrip in die Reblandschaften und kaufen vor Ort ein. Einfacher ist es, sich den Biowein direkt ins Haus schicken zu lassen. Kein Problem für Bioweingüter. Auch im Handel wächst das Angebot. Manche Bio-Supermärkte bieten inzwischen mehr als 200 Bioweine an. Darunter mehr und mehr einheimische Gewächse. Dem Trend zum Biowein haben sich in letzter Zeit auch viele herkömmliche Supermärkte angeschlossen. Meistens dient in der Anfangsphase ein Holzständer als Blickfang für das neue Angebot.



### Lieber kürzer als länger lagern

Hochwertige Weine brauchen eine gewisse Lagerzeit zur Reifung. Da sie meistens aber jung angeboten werden, bleibt das Problem an den Weinliebhabern hängen. Wohl dem, der einen kühlen, feuchten und dunklen Keller hat. Denn hier reift der Wein am besten. Die ideale Lagertemperatur ist 10 °C, aber auch wenn sie im Sommer bis 18 °C steigt und im Winter bis wenige Grade über Null sinkt, fühlt sich der Wein noch einigermaßen wohl. Grundsätzlich gilt: Wärme schadet mehr als Kälte. Ein paar Monate bei 25 °C haben schon manchen edlen Tropfen zur Strecke gebracht.

Das wichtigste Instrument im Weinkeller ist also das Thermometer. Aber auch ein

Hygrometer kann nicht schaden, ist doch eine relative Luftfeuchtigkeit von mindestens 75 Prozent vonnöten, um die Dichtigkeit der Korken sicherzustellen. Hierfür sorgt auch das Legen der Flaschen, das allerdings nur bei mehrjähriger Lagerzeit unverzichtbar ist. Menschen ohne Keller können ihren Weinvorrat auch in einem Schrank im ungeheizten Raum aufbewahren. Gefährlich sind hier aber die Sommertemperaturen! Im Notfall muss ein Weinklimaschrank her, den es im Elektrohandel zu kaufen gibt. Hier ist dann alles perfekt, außer dem Stromverbrauch.

### Wann ist die Zeit reif zum Genießen?

Das Entwicklungspotenzial von Weinen ist sehr unterschiedlich. Einfache Weine sollten meistens jung getrunken werden. Hochwertige Gewächse, vor allem süße oder edelsüße Exemplare blühen dagegen über Jahre hinweg auf und entwickeln edle Reifetöne. Riesling mit seinem stabilen und zugleich feinen Säuregerüst

ist hierfür das Paradebeispiel. Auch anspruchsvoller Rotwein eignet sich zum Lagern. Vor allem Spätburgunder und Lemberger kommen hierfür in Frage. Ein hoher Gerbstoffgehalt ist Voraussetzung, wie er zum Beispiel bei Rotweinen, die in kleinen Holzfässchen (Barriques) reiften, fast immer gegeben ist. Für sehr lange Lagerung sind Magnumflaschen (1,5 l) ideal, da sich hier der eindringende Sauerstoff auf die doppelte Menge Wein verteilt.

### Dekantieren imitiert fehlende Reife

Beim Einlagern geht es jedoch nicht darum, die Haltbarkeit des Weins zu testen, sondern den geschmacklichen Höhepunkt zu treffen. Bei hochwertigen Weinen ist es deshalb ratsam, wenigstens zwölf Flaschen zu kaufen und sich dann ein- oder zweimal im Jahr das Vergnügen zu bereiten, den Entwicklungsstand zu überprüfen. Es gehört dann nur noch etwas Erfahrung dazu, den optimalen Genuss-Zeitraum zu finden. Generell gilt: Es ist besser, eine gute Flasche

etwas zu früh zu öffnen als zu spät. Denn mit etwas Belüftung, zum Beispiel durch das Dekantieren in einer Karaffe, lässt sich die noch fehlende Reife imitieren. Ist der Wein aber über seinen Höhepunkt hinaus, dann hilft nur noch die Erinnerung an bessere Zeiten.

### Welche Weine eignen sich zum Lagern?

#### Weißwein

Riesling, Scheurebe, Grauburgunder (Ruländer), Gewürztraminer Spätlesen, Auslesen, Selection, Große Gewächse, Erste Gewächse (nur im Rheingau), Beeren-Auslesen, Trockenbeeren-Auslesen, Eiswein.

#### Rotwein

Spätburgunder, Lemberger (Blaufränkisch) Weine mit langer Maischestandzeit, Barriqueweine.

### Wolfram Siebeck, Autor und Profigourmet



„Es ist an der Zeit, dass die Spötter das Maul halten und die Zweifler bereuen. Biowein ist nicht nur gesund, er schmeckt auch gut.“

## Ungetrübt, korkfrei und aromareich Wein servieren

von Bernd Kreis

**Guter Wein will auch gut präsentiert sein. Zum Glück ist das kleine Einmaleins des Servierens leicht zu lernen.**

Das Schwierigste am Wein servieren ist das Korken ziehen. Alle guten Korkenzieher haben ein spiralförmiges Gewinde mit einer Seelenachse. Das heißt, dass sich die Spirale um eine gedachte Achse windet, durch die man in der Mitte wie durch ein Rohr hindurchblicken kann. Am einfachsten funktioniert das Korken ziehen mit dem Schraubenspindel-Korkenzieher. In jedem Fall muss der Korken gefühlvoll aus der Flasche gezogen werden. Denn während des Korkens ziehens entsteht in der Flasche ein Unterdruck, der im Moment des Entfernens ausgeglichen wird. Mit einer leichten Kippbewegung des Korkens lässt sich der Druck schonend ausgleichen.



Beim ruckartigen Herausreißen des Korkens knallt es, weil der Druckausgleich jääh stattfindet. Dabei wird eine ganze Menge der im Wein gelösten Kohlensäure frei und perlt deutlich sichtbar aus. Der Wein verliert dadurch an Frische.

### Halbvoll schmeckt's besser

Bevor der Gastgeber die Weingläser füllt, prüft er, ob der Wein einen Korkschmecker hat. Dann füllt er die Gläser nur zu einem Drittel oder maximal zur Hälfte. Denn nur so können die Gäste ihr Glas schwenken und dabei genügend Aromenmoleküle aus dem Flüssigkeitsverbund herauswirbeln, so dass sich das Bukett optimal ausbilden kann. Falls der Duft hinter den Erwartungen zurückbleibt oder verschlossen wirkt, ist die Karaffe gefragt. Beim Umfüllen in die Karaffe kommt der Wein intensiv mit Sauerstoff in Kontakt. Diese Oxidation behebt so manches „Formtief“ und lässt harte Rotweine weicher schmecken.

### Dekantieren – klären mit Licht

Wer den Rotwein von seinem Bodensatz trennen will, muss ihn dekantieren. Dazu braucht man eine Karaffe und eine



Lichtquelle. Am besten ist die Kerze, aber eine Taschenlampe tut es auch. Das Depot darf vor und bei dem Dekantieren nicht aufwirbeln. Deshalb muss die Flasche in ihrer ursprünglichen (liegenden) Lage in einem Rotweinkorb transportiert und geöffnet werden. Beim vorsichtigen Umgießen in die Karaffe beobachtet man den Fluss des Weins am Flaschenhals durch den Lichtschein hindurch. Sobald der Bodensatz, der als schwarzer Strich im Licht erkennbar ist, den Flaschenhals erreicht, aufhören. Einfacher ist es, den Wein einige Tage zuvor aufrecht zu stellen.

Der Wein in der Karaffe ist klar und der – möglichst kleine – Rest in der Flasche enthält den gesamten Trub.

## Wein gekonnt genießen. Mit dem richtigen Glas

von Christina Fischer

**Aus der Flut von Weingläsern kristallisieren sich drei heraus. Burgunder-, Bordeaux- und Allround-Glas bilden ein starkes Trio.**

Für alle verschiedenen Glasformen und -typen gelten bestimmte Grundregeln:

Ein Weinglas sollte grundsätzlich farblos sein, um die Farbe des Weins voll zur Geltung zu bringen.

Dagegen entscheidet die Glasform, wie der Wein auf die Zunge und deren Geschmackszonen trifft. Je größer der Glaskelch und je dünnwandiger das Glas, desto besser kommen Aromen und Geschmack zur Geltung.

Leichte Weißweine sind am besten in schmalen Gläsern mit relativ kleinem Volumen aufgehoben. Durch den verengten Kelch gelangen die zarten Düfte komprimiert an Nase, Zunge und Gaumen. Die körperreichen Weißweine brauchen dagegen Platz und bevorzugen die bauchigeren, größeren Gläser.

Für Roséweine sind mittelgroße Gläser ideal, bei denen sich der Kelch nach oben etwas verjüngt.

Schwere und ältere Rotweine gehören in

ein Glas mit großem Durchmesser, denn hier hat die Weinoberfläche viel Kontakt mit der Luft. Fülle und Komplexität können sich optimal entfalten, die relativ große Glasöffnung führt den Wein an alle Geschmacksnerven im Mund und bringt damit Frucht und Säure ideal zur Geltung.

Bordeauxweine bevorzugen einen schlankeren und höher geschlossenen Kelch, damit sich seine eleganten Aromen nicht in zu viel Luft auflösen.

### Kein Glas für alle Fälle

Für die Vielzahl der unterschiedlichen Weine jeweils das richtige Glas im Schrank zu haben, ist ebenso eine Platz- wie Kostenfrage. Deshalb ist es praktisch, vielseitig einsetzbare „Allrounder“ zu verwenden. Mit folgenden drei Mischformen der oben beschriebenen Gläser sind Privatleute gut bedient.

### Bordeaux-Glas

Für hochwertige, tanninbetonte Weine. Diese schlankere und höher geschlossene Glasform vermittelt das tiefe aromatische Profil von eleganten Rotweinen mit Gerbstoff. Der hohe Duftkamin führt die Aromen konzentriert zur Nase, und der Wein wird zunächst über die Zungenspitze probiert.



### Burgunder-Glas

Für hochwertige Weine, speziell der Rebsorte Pinot Noir, aber auch für „fette“ Chardonnays geeignet. Diese Weine benötigen Luft und Raum, speziell wenn sie im Barrique ausgebaut sind. Der breite Kelch vergrößert die Kontaktfläche des Weins mit dem Luftsauerstoff. So kommt die Geschmacksfülle voll zum Ausdruck.



### Allround-Weinglas

Unkompliziertes, universell einsetzbares Weißweinglas für leichte und mittelschwere Weißweine, zusätzlich geeignet für Rosé und leichte Rotweine.



## Mehr Erlebnis für die Sinne

von Martin Darting

**Weinliebhaber sollten ihre Sinne schulen und trainieren. So geht es.**

Sensorik bezeichnet in der Welt des Weins die sinnliche Prüfung der riech-, schmeck- und fühlbaren Inhaltsstoffe eines Weins.

Nur so kann ein Wein charakterisiert, eingeteilt und beurteilt werden.

Jede Rebsorte hat durch ihre eigenen, individuellen Aromen einen charakteristischen Sortentypus. Wie stark dieser Sortentypus im Wein erhalten bleibt, hängt von Herkunft und Klima sowie vor allem vom Ausbau des Weins ab. Gerade die unterschiedlichen Produktionsverfahren hinterlassen im Aromaprofil der Weine ihre Spuren. Deshalb ist der Wein kein uniformes Produkt, sondern besitzt die



Individualität des Lebendigen. Systematisch-analytische Sensorik orientiert sich an den von Weinhaltstoffen ausgelösten Empfindungen.

### Alle Sinne sind gefragt

Um Wein zu beurteilen, brauchen wir Augen, Mund und Nase. Mund und Nase sollten wir unter die Lupe nehmen und fragen, wie funktionieren sie, was geschieht eigentlich in der Nase und im Mund?

Ein Weinspezialist muss lernen zu differenzieren, welche Inhaltsstoffe auf welche Art und Weise in Nase und Mund gustatorisch (süß, sauer, salzig, bitter), olfaktorisch (das Riechen betreffend) und haptisch (das Fühlen betreffend) wirken. Er muss außerdem erfassen, in welcher Reihenfolge, mit welcher Intensität das Zusammenspiel der Sinne stattfindet und wie sich diese Empfindungen den einzelnen Rebsorten, Herkünften und Ausbaustilen zuordnen lassen. Erst dann lässt sich auch über deren Qualität eine Aussage treffen.

Die Aromen eines Weins liefern für den Zuordnungsprozess die besten Informationen. Der Menge von über 10000 verschiedenen Weinaromen stehen letztlich

nur vier unterschiedliche Geschmacksrichtungen süß, sauer, salzig und bitter gegenüber. Am Aroma lassen sich Sorten, Herkünfte und Produktionsmethoden erkennen und zuordnen – das Aroma verrät uns viel über den Wein.

### Training für die Nase

Riechen können wir alle. Durch bewusstes Training lässt sich eine neue Duftwelt erschließen. Dazu sollten wir versuchen, jeden Duft, der uns in die Nase steigt, bewusst mit seinem Ursprung, etwa einer Frucht oder Blume in Verbindung zu bringen. Weinkenner sollten beispielsweise wissen, wie Pfirsich und Himbeere oder Rose und Veilchen riechen.

So wie ein Muskel trainiert werden kann, lässt sich auch die Assoziationsfähigkeit zu verschiedenen Düften üben. Einfach morgens mit dem bewussten Wahrnehmen des Kaffeearomas oder der Aromatik der Marmelade auf dem Brötchen beginnen und dann tagsüber immer wieder einmal eine „Aromapause“ einlegen.

### Verkosten braucht viel Licht, Zeit und gute Luft

Die Degustation ist neben dem Winzer selbst die wichtigste Informationsquelle über den Wein.

Hier ein paar Tipps:

- Nehmen Sie möglichst großvolumige Gläser, die nicht mit Klarspüler behandelt wurden, für die Degustation. Je größer die Oberfläche im Glas, desto mehr Aromen können flüchtig und somit riechbar werden.
- Bei zu niedrigen Temperaturen ist die Flüchtigkeit der Moleküle gering. Daher die Weine lieber etwas wärmer probieren.
- Probieren Sie den Wein in dieser Reihenfolge: Zuerst wenn die Flasche frisch aufgemacht wurde, nach einigen Minuten, nach zwei bis drei Stunden und wenn möglich nach zwei Tagen mit Sauerstoffkontakt. Sie werden enorme Veränderungen bemerken. Eine schnelle Degustation und eine schnelle Beurteilung werden weder dem Wein noch dem Winzer gerecht.

- Seien Sie möglichst konzentriert.
- In einem gut gelüfteten Raum riechen Sie besser. Ein verraucherter Keller lenkt die Nase mit Fremdgerüchen ab.
- Probieren Sie möglichst bei Tageslicht oder weißem Licht. Kerzenschein ist gemütlich, aber zur Farbbeurteilung des Weins ungeeignet.

Im Blickpunkt der Weintester steht zunächst die Farbe. Bei Weißwein reicht die Palette von Gelbgrün über blasses und tiefes Goldgelb bis hin zu Bernstein. Rotweine variieren von



### Weinkundige Römer

Den Spruch „In vino veritas“ – im Wein liegt die Wahrheit – kennen viele. Aber wussten Sie auch, dass von den Römern die heute noch gültige Formel für den Ablauf der Weinprobe stammt?

Sie lautet *cos* (color = Farbe, odor = Geruch, sapor = Geschmack). Das Probieren eines Weins beginnt mit dem Anschauen, dann folgt das Riechen und schließlich das Schmecken.

hellem Granat über Ziegelrot, Purpurrot und Rubin bis zu Schwarzrot. Nach dem Beschreiben der Farbe steht der Duft im Mittelpunkt. Wichtig bei einer Verkostung ist, darauf zu achten, dass ein Wein bei zunehmendem Luftkontakt seine Aromatik verändert. Wer sich über den Duft eines Weins austauschen will, sollte diese Geruchs- und Geschmacksdynamik beachten.

**Im Gleichschritt verkosten**

Damit während der Degustation jede/r Teilnehmende verstanden wird, ist es sinnvoll, sich auf eine Abfolge der Sinnesindrücke zu einigen. Einfach, aber wirksam ist folgende zeitliche Einteilung:

- 1. Nase** Aromen im ruhigen Glas beim Schnuppern
- 2. Nase** Aromen im geschwenkten Glas. Mit Nasenirritation (Kribbeln oder Stechen) beim leichten Einatmen
- 3. Nase** Aromen nach mehrmaligem Schwenken des Glases und tiefem Einatmen

Die Vorgehensweise kann man auch dokumentieren. Zum Beispiel: „Im geschwenkten Glas sind Aromen von Himbeeren zu riechen“ usw.

**Analog zum Riechen passiert das gleiche Verfahren im Mund:**

- 1. Geschmack** Sensorische Analyse von süß, sauer, salzig, bitter
- 2. Geschmack** Spontanes Mundgefühl (schwer, leicht, brennen) und Geschmackseinheiten süß, sauer, salzig und bitter
- 3. Geschmack** Nach dem Höhepunkt den Nachgeschmack, die Bitteranteile und den adstringierenden (zusammenziehenden) Effekt beurteilen sowie die Länge der Irritationen mit den Begleiteffekten wie Wärme und Volumenwirkung

**Bilanz ziehen**

Die besonders aufgefallenen Effekte während der einzelnen Verkostungsschritte sollten abschließend nochmals zusammengefasst werden. Beispielsweise mit dem Satz: „Ein besonders fruchtiger Chardonnay moderner Machart ...“  
Je einfacher und prägnanter eine Beschreibung ist, desto höher wird die Akzeptanz sein.



## Mit System zu mehr Geschmack

von Martin Darting

„Welcher Wein zu welcher Speise“ ist ein Dauerbrenner in der modernen Küche. Ideal ist es, die Paare nicht einfach traditionell zu kombinieren, sondern nach ihren inneren Werten auszuwählen.

Grundsätzlich gilt: Was „gut schmeckt“ und „passt“, sollte wirklich jeder selbst entscheiden. Vorlieben, positive Erfahrungen sowie unsere individuelle Sozialisation prägen wesentlich die Beurteilung einer Wein-Speisen-Kombination.

Wer selbst Weine testen und darüber reden will, sollte sachlich beschreiben, welche Aromen sich im Mund entwickeln, welche Geschmäcker sich verstärken oder minimieren, wie sich sein Mundgefühl verändert etc. Denn je sachlicher ein Wein-Speise-Pärchen beschrieben wird, desto besser lässt sich darüber diskutieren. Ein „das ist gut“ ist dagegen wenig aussagekräftig.

**Ein Blick zurück**

Die traditionellen Wein-Speisen-Empfehlungen basieren vor allem auf Erfahrungen und Gewohnheiten. Weine und Gerichte aus einer Region werden miteinander angeboten, weil es nahe liegt, Ursprüngliches miteinander zu verbinden. So entstanden „landestypische“ Speise-Wein-Kombinationen. Zum Beispiel wird

der berühmte Saumagen stets mit einem trockenen Riesling genossen. Beim genaueren Hinschauen gäbe es selbst zu solch regional verwurzelten Wein-Speise-Paaren oft „passendere“ Alternativen. Um die zu entdecken, brauchen wir eine systematische Methode, die wohlschmeckende, genussvolle Kombinationen erkennt.

**Um den Wein herumkochen**

Das Aussuchen des Weins zu einer Speise ist eine spannende Aufgabe. Die zentrale Frage dabei ist, welche Inhaltsstoffe im Wein gut zu welchen Inhaltsstoffen der Speise schmecken. Antwort gibt das so genannte „Food-Pairing“. Gefragt wird nach primären Wirkungen verschiedener Inhaltsstoff-Kombinationen. Welche Reize lösen welche Reaktionen in Nase und Mund aus? Jeder Wein muss individuell analysiert und bekocht werden, um das optimale Ergebnis zu finden. Dabei müssen immer die variablen Anteile einer Kombination die weniger variablen Anteile ergänzen. Nicht der Wein kann verändert werden, sondern nur die Speise. Logischerweise müssen wir also „um den Wein herumkochen“.

**Auf die inneren Werte kommt es an**

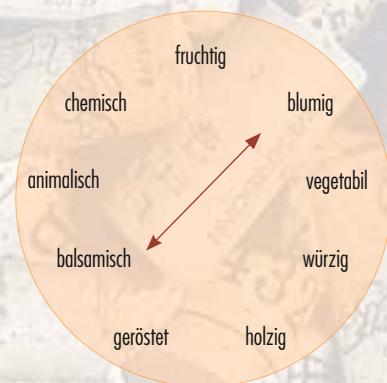
Damit Essen und Wein gut zueinander passen, müssen zuerst die Inhaltsstoffe beider möglichen Partner miteinander verglichen werden. Die obere Tabelle auf Seite 48 zeigt eine Gegenüberstellung, die für alle Weine und Speisen gilt. Dabei fungieren die rot geschriebenen Inhaltsstoffe als „Joker“. Durch ihre vermehrte Zugabe auf der Seite der Speise oder Vorhandensein auf der Weinseite harmonisieren sie die Kombinationen. Besondere Aufmerksamkeit erfordern die mit Pfeilen gekennzeichneten Inhaltsstoffe: Säuren in Wein und Speisen verstärken sich gegenseitig. Eiweiße in Speisen sollten gegart sein, damit sie sich mit Säuren und Gerbstoffen (Tanninen) im Wein vertragen.



Inhaltsstoffe von Wein und Speisen im Überblick

### Die Welt der Aromen

Wichtig für den Charakter einer Speise-Wein-Kombination sind die verschiedenen Aromengruppen, die durch unterschiedliche Garmethoden verstärkt oder minimiert werden können.



Die Aromenfamilien

Je näher die Aromagruppen des Wein- und Speisenpaares beieinander liegen, desto unspektakulärer oder „harmonischer“ empfinden wir die Komposition. Je weiter auseinander, desto mehr Pendant oder Herausforderung werden sie sein. Bei der Kombination geht es darum, möglichst differenziert zu arbeiten, das heißt keine nahe beieinander liegenden Aromengruppen zu kombinieren.

Es sei denn, man möchte genau diesen Reiz verstärken.

Ein Riesling mit seinen fruchtigen Noten muss nicht zwangsläufig zu jedem Obstsalat „passen“, nur weil die Aromen parallel stehen. Die vegetabilen Aromen des Cabernet Sauvignon müssen nicht direkt zum Gemüse gestellt werden, um einen passenden Effekt zu erreichen, aber sie können!

### Zurückhaltender Wein verträgt etwas Pep

Die Theorie zu Aromen und Inhaltsstoffen lässt sich am besten am Beispiel nachvollziehen. Unser Gastgeber liebt Grauburgunder und möchte dazu etwas kochen. Werfen wir zunächst einen Blick auf den Charakter unseres Weins.

Der Grauburgunder riecht nach erdigen Aromen wie frischem Waldboden, nach

Mandeln und Nüssen und reifen Äpfeln. Mit sechs Gramm Restsüße ist er nicht ganz trocken, hat aber einen „durchgorenen Charakter“. Das bedeutet: Er schmeckt nicht richtig süß, die Süße hat aber harmonisierende Effekte.

Der Alkoholgehalt ist mit 13 Volumenprozent recht hoch. Die Säure ist mit sechs Gramm eher verhalten. Säure und die Aromen sind bei diesem Wein nicht sehr ausgeprägt.

Der Wein hat also nur wenig eckige oder kantige Anteile. Viele Grauburgunderweine haben einen mächtigen Alkohol und oft eine kleine Restsüße, die als „Jokeranteile“ Harmonie bringen können.



### Manon Straché, Schauspielerin



„Wir sitzen abends gerne bei einem Glas Wein zusammen und lassen den Tag Revue passieren. Neulich haben wir uns die erste Flasche Biowein gegönnt und er schmeckte ausgezeichnet. Da zeigt sich doch, dass die Trauben keine chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmittel brauchen, um einen wunderbaren Genuss zu erzeugen.“

Jetzt muss sich der Gastgeber entscheiden, ob er

- seine Gäste nachhaltig beeindruckend will
- oder ein harmonisches Doppel servieren möchte.

Liebt er die Herausforderung, kocht er etwas Pikantes, sei es etwas Scharfes oder etwas mit einer erfrischenden Säure, da diese Anteile unserem Grauburgunder fehlen.

Den wenig dominanten Weinaromen stellt der mutige Koch ein dominantes Leit Aroma bei den Speisen gegenüber – zum

Beispiel Röstaromen oder Gemüsearomen. Der Alkohol beim Wein kann seine Arbeit als Geschmacksträger leisten, indem er die Wahrnehmung der Speisearomen verstärkt. Möchte der Gastgeber seinen zurückhaltenden Wein in Szene setzen, mehr harmonisch kochen, arbeitet er möglichst mit parallelen Aromen, um die Inhaltsstoffe des Weins nicht zu überdecken.

Zu den Mandel- und Nussaromen bieten sich Mais, Kastanie, mehliges Kartoffeln, Kürbis, vielleicht sogar neutrale Rüben mit leicht vegetabilen und erdigen Aromen an.

Den Kohlenhydratanteil gestaltet unser Koch ebenfalls zurückhaltend, da der Alkohol des Weins schon sehr ausgeprägt ist. Mit etwas Fruchtigem, zum Beispiel einem Spritzer Zitronensaft, bringt er etwas Spannung in die Harmonie.

Lecker harmonische Gerichte wären eine cremige Kartoffelsuppe, gedünsteter Fisch (zurückhaltend) im Gemüsesud oder die mineralische Note von einem Rote-Beete-Salat mit einer kleinen Zwiebel (die Zwiebel mit ihrer Schärfe verleiht der Kombination wieder Pep).

### Die Essenz: Harmonie oder Kontrast

Wer es harmonisch mag, sollte folgende Kombinationen meiden:

- Säure im Wein mit Säure im Essen
- trockene Weine mit wenig Süße im Essen
- Säure und frisches Eiweiß (z. B. Joghurt, Ziegenfrischkäse)
- Tannine mit nicht gegartem Eiweiß (ein Grund, warum es keinen Rotwein zu Austern gibt)

Aufregender ist es, mit dem Gegenüber (Pendant) zu arbeiten, also ganz bewusst gegensätzliche Reize zu setzen.

Je mehr „spitze“ Anteile, das heißt Säuren, Extrakte oder Tannine (Gerbstoffe) kombiniert werden, desto größer ist der kulinarische „Kick“. Kombinieren wir hingegen viele „runde“ Anteile, wie Alkohol, Fette und Süße bzw. Kohlenhydrate, steigt die Harmonie.

Viel Spaß beim Ausprobieren!



## Die Zukunft gewinnen

Klassiker ausbauen, voll auf die neuen Sorten setzen, oder was sollen Biowinzer unternehmen, um ihren Erfolg auszubauen? Bioweinkenner verraten, wie sie sich die Zukunft des Weines vorstellen.

**Bernd Kreis:**  
Mehr Mut zur Individualität



„Alle reden heute vom Terroirwein, oft ohne zu wissen, um was es sich wirklich handelt. Es ist reiner Irrsinn zu glauben, mit standardisierten Syntheseprodukten und intensiver kellertechnischer Behandlung könne man Terroirweine erzeugen. Dagegen bringen der ökologische Weinbau und eine handwerkliche, natürliche Kellerwirtschaft Weine hervor, die unverwechselbar sind und alle Qualitäten ihrer Herkunft ausdrücken. Erstklassige Arbeit der Winzer und Kellermeister vorausgesetzt, besitzt der Ök Weinbau in den meisten Anbaugebieten der Welt deshalb ein großes Qualitätspotenzial. Für die Zukunft wünsche ich mir eine noch stärker qualitätsorientierte und undogmatischere Arbeit der deutschen Ökwinzer mit mehr Mut zu individuellen Weinen.“

**Natalie Lupp:**  
Raus aus der Nische



„Der Anbau von Bio- und Ökoweinen hat in den letzten Jahren spürbar zugenommen. Dabei entwickeln sich Ökoweine immer mehr von einem Nischenprodukt zu einem breit akzeptierten Qualitätsprodukt heimischer Winzer. Ich selber verfolge den Ök Weinbau mit großem Interesse, mit Aufmerksamkeit und Sympathie. Nach meiner festen Überzeugung kann der Weg zum Erfolg nur gelingen, wenn die Erzeugung hoher Qualitäten im Mittelpunkt steht – so wie dies von der Mehrzahl der Ökwinzer bereits praktiziert wird. Für sinnvoll und Erfolg versprechend halte ich es, das Augenmerk dabei mehr auf klassische Rebsorten zu richten.“

**Dr. Randolph Kauer: Neue pilzwiderstandsfähige Rebsorten (Piwis) anbauen**



„Ein wesentlicher Schritt für Biowinzer ist es, die neuen pilzwiderstandsfähigen Sorten (Piwis) vermehrt anzubauen und innovativ zu vermarkten. Nur bei ihrem Anbau gibt es echte Chancen, erfolgreich Ökoweinbau zu betreiben, mit der Hoffnung, kein Kupfer mehr anwenden zu müssen. Bei den klassischen Rebsorten wie Riesling lässt sich dieses Mittel auch im Bioanbau derzeit noch nicht vollständig ersetzen. Dabei sind die Anwendungsmengen in Deutschland auf ein Minimum begrenzt. Die Qualität der Weine aus Piwis ist mittlerweile sehr hoch. Positiv festzustellen ist, dass zunehmend Spitzenwinzer auf Bio umsteigen, um ihre Weinqualität zu verbessern. Sie widmen sich wieder mehr dem Boden und der natürlichen Bodenfruchtbarkeit. Dann ist es aus meiner Sicht folgerichtig und für viele nahe liegend, sich mit Bioanbau zu beschäftigen. Wenn dieser Trend anhält, wird der Bioweinbau zum Selbstläufer.“

**Martin Darting: Mehr Bio-Trauben, mehr Genuss**



„Ökologisch produzierte Lebens- und Genussmittel schmecken nach mehr, sind intensiver im Aroma und werden als solche auch besser beurteilt. Bioweine aus ökologischen Trauben haben mehr Potenzial, eigene Charaktereigenschaften zu entwickeln. Ökologie ist hier als Qualitätsstandard zu verstehen, der dem Verbraucher durch strenge Kontrollen Sicherheit bietet. Und das bringt ihm letztendlich mehr Genuss. Im Ökowein verbinden sich Tradition und Moderne in ganzheitlicher Form, lassen Platz für Individualität – auch mit dem Ziel der Kulturerhaltung im Bereich der Umwelt und der Kulinaristik. Es gibt viele vernünftige Gründe für ökologische Landwirtschaft, aber keinen dagegen. Für den Genuss ohne Reue brauchen wir ökologisches Denken und Handeln.“

**Christina Fischer: Bio muss in die Köpfe der Verbraucher**



„Noch oft wird „Bio-wein“ als etwas Exotisches wahrgenommen. Aber ist Wein nicht ohnehin ein Naturprodukt? Im Prinzip schon. Doch wenn Landwirtschaft im Sinne einer immer profitableren Intensivnutzung industrialisiert und kommerzialisiert wird, dann bleibt die Natur am Ende auf der Strecke. Was noch handwerklich, individuell und im ursprünglichen Einklang von Mensch und Natur produziert wird, braucht also ein Label. Das Original muss gekennzeichnet werden, weil es sonst von den – meist belanglosen – Kopien weggespült wird. Verkehrte Welt. Aber der Begriff „Biowein“ darf sich nicht ausschließlich in Kontrollen von Anbau und Produktion erschöpfen. „Bio“ muss in die Köpfe der Verbraucher, ins Bewusstsein der Menschen. „Bio“ muss als originäre Lebensgrundlage und als natürliches Original erkannt werden, das die Natur in ihrem reichhaltigen, bewährten und ausgefeilten Repertoire zu bieten hat.“



**Dr. Barth, Dieter**  
Agrarjournalist aus Münster



**Braun, Andreas**  
Chefredakteur von „Sonntag aktuell“, der zweitgrößten Sonntagszeitung in Deutschland



**Darting, Martin**  
Sensorikspezialist und Sommelierausbilder an der IHK Koblenz, Mitorganisator des BioFach-Weinpreises, Inhaber Weinhaus „Dar-Vino“, Bad Dürkheim, [www.darvino.de](http://www.darvino.de)



**Ehrlich, Dagmar**  
Dipl.-Ing. für Weinbau und Önologie, Publizistin für ganzheitliches Genießen mit Schwerpunkt Wein, Buchautorin, u.a. von „Das Wein-ABC“



**Fischer, Christina**  
Sommelière, Restaurantbesitzerin in Köln, Kolumne im Handelsblatt, Auftritte als Weinexpertin unter anderem in der ARTE-Reihe „Weinprobe“, [www.fischers-wein.com](http://www.fischers-wein.com)



**Prof. Dr. Kauer, Randolph**  
1. Professor für Ökoweinbau an der FH Wiesbaden, ECOVIN-Winzer am Mittelrhein, [www.weingut-dr-kauer.de](http://www.weingut-dr-kauer.de)



**Knoll, Rudolf**  
Redakteur der internationalen Weinzeitschrift „vinum“ und Autor von mehr als 30 Weinbüchern – unter anderem Standardwerken wie „Nur edelsüßer Wein“ oder „Grüner Veltliner“



**Kreis, Bernd**  
besten Sommelier des Jahres 1992 für Deutschland und Europa, von Gault-Millau zum Sommelier des Jahres 1993 ernannt, Weinjournalist und Inhaber einer Weinhandlung in Stuttgart



**Lumpp, Natalie**  
Sommelière, feste Kolumnen unter anderem in der Frauenzeitschrift Brigitte oder Berliner Zeitung, regelmäßige Auftritte in der SWR-Sendung „Kaffee und Tee“ oder dem „ARD Buffet“, [www.natalielumpp.de](http://www.natalielumpp.de)



**Römmelt, Wolfram**  
Journalist, Biowein-Experte und Freizeitwinzer



**Schneider-Rapp, Jutta**  
Dipl.-Agraringenieurin und Dipl.-Journalistin, ÖKONSULT GbR

## Kleines Weinbau-ABC

**Abstich:** Trennen eines jungen Weins vom Trub durch Umfüllen in einen anderen Behälter.

**Ausbau:** Maßnahmen zur Herstellung und Pflege des Weins. Zum Ausbau gehört unter anderem der → Abstich, das → Schönen und schließlich das Filtrieren (Klären des Weins mit Hilfe von Filtern), Reifung und Lagerung.

**Atmen:** Durchs Umgießen und offenes Stehenlassen bekommt der Wein mehr Sauerstoffkontakt. Empfehlenswert bei schweren Rotweinen.

**Barrique:** Im Bordeaux übliche und übernommene Bezeichnung für ein kleines neues Eichenholzfass mit circa 225 Litern Fassungsvermögen. Das junge Holz gibt → Tannine an den Wein ab.

**Begrünung:** Zwischen den Rebzeilen wachsende Kräuter, die teils am Standort vorkommen, teils vom Winzer eingesät werden. Als Saatgut werden verschiedene Leguminosen (Klee, Wicke) und Wildkräuter (Ringelblume, Schafgarbe, Wilde Möhre, Fenchel, Phacelia, Buchweizen) verwendet. Diese artenreiche Begrünung schafft ein stabiles Ökosystem mit vielen Nützlingen.

**Dekantieren:** Umfüllen des Weins in die Karaffe, um ihn vom → Depot zu befreien.

**Depot:** Meist braunrot-dunkler Trub in einer Rotweinflasche. Das Depot ist ein natürlicher Rückstand (Gerbstoffe, Farbstoffe, abgestorbene Hefen) und lässt sich durch das → Dekantieren vom klaren Wein trennen. Kein Weinfehler!

**Enzyme:** Stoffe, die den Ablauf chemischer Reaktionen beschleunigen. Bestimmte Enzyme dürfen, müssen aber nicht zur Klärung verwendet werden.

**Kieselgur:** Pulverförmige Substanz, die aus den Skeletten bzw. Kieselsäureschalen fossiler Kieselalgen besteht. Mit Kieselgur lassen sich Partikelchen (Trubstoffe) aus dem Wein entfernen (Kieselgur-Filtration).

**Korkschmecker:** Er äußert sich durch muffigen, modrigen und chemischen Geruch nach nassem, faulendem Holz oder Leder. Dieser schwere Weinfehler lässt sich besser erkennen, wenn man einen Teil Wein mit einem Teil Wasser mischt und dann schnuppert.

**Maische:** Gequetschte Traubenbeeren

**Muffton:** Unangenehmer Geruch

**Odium:** Echter Mehltau, eine Pilzkrankheit, die Biowinzer mit Schwefel und Fenchelöl bekämpfen und mit der Anpflanzung von → Piwis umgehen wollen.

**Öchsle:** Maßeinheit zur Bestimmung des Zuckergehaltes eines Mostes. Benannt nach dem Erfinder der Mostwaage, Ferdinand Oechsle. Die Öchslegrade zeigen an, um wie viel Gramm ein Liter Most bei 20 Grad Celsius schwerer ist als ein Liter Wasser. Ein Liter Most mit 80 Grad Öchsle wiegt 1080 g.

**Piwis:** Pilzwiderstandsfähige neue Rebsorten, wie zum Beispiel Regent, Johanner und Prior, die durch konventionelle Kreuzungszüchtung entstanden sind. Zuchtziel ist es, mit weniger Pflanzenschutzmitteln auszukommen.

**Peronospora:** Falscher Mehltau. Krankheit, die Biowinzer mit Kupfer und Gesteinsmehlen bekämpfen und mit der Anpflanzung von → Piwis umgehen wollen.

**Säure:** Die Weintraube enthält neben anderen Säuren Wein-, Apfel- und Milchsäure.

**Schönung:** Unter Schönung versteht man kellererische Maßnahmen, insbesondere zur Klärung der Weine. Zur Klärung darf zum Beispiel Eiweiß oder tonhaltiges Gesteinsmehl (Bentonit) verwendet werden.

**Tannine (Gerbstoffe):** Chemische Substanzen aus der großen Gruppe der Phenole (Phenolester), die in vielen Bäumen (besonders in der Rinde) und Früchten – auch in der Weintraube – vorkommen. Im Mund wirken sie zusammenziehend (adstringierend).

**Trester:** Reste aus der Traubenpressung, Traubenschalen, Stiele, Kerne und Fruchtfleischreste. Der Winzer düngt damit den Boden.

**Weinhefen:** Sie vergären den Zucker im Most. Dabei entstehen hauptsächlich Alkohol und Kohlendioxid. Nur wenige, natürlich im Weinberg vorkommende Hefen gewähren eine vollständige Vergärung des Mostes. Um einen reibungslosen Gärungsverlauf zu sichern, arbeiten viele Winzer mit Reinzuchthefen. Das sind bewährte Weinhefen, die im Labor vermehrt und getrocknet wurden.



## Bei diesen Winzern können Sie direkt vor Ort Biowein probieren und erwerben:

### Ahr

Ökologisches Weingut Bäcker	02641-359192	Am Kalvarienberg 6	53474	Bad Neuenahr-Ahrweiler	www.weingutbaecker.de	ECOVIN
Weingut Richter	02641-31506	Kanonenwall 18	53474	Bad Neuenahr-Ahrweiler		ECOVIN

### Baden

Bioweingut Steinhäelde	07261-13364	Karlsruherstraße 82	74889	Sinsheim-Dühren	www.bioweingut-stehaelde.de	ECOVIN
Weingut Reblandhof	07269-6162	Eppinger Weg 3	75056	Sulzfeld	www.weingut-reblandhof.de	ECOVIN
Weingut Bischoff	07236-6728	Bahnhofstraße 14	75210	Keltern	www.weingut-bischoff.de	ECOVIN
Kuckuckshof	07248-291	Langestraße 51	76307	Karlsbad-Ittersbach	www.kuckuckshof.de	ECOVIN
Weinbau Robert Hauns	07223-52914	Yburgstraße 65	76534	Steinbach		ECOVIN
Weingut Iselin	07224-1666	Hauptstraße 11	76593	Gernsbach/Murgtal	www.weingutiselin.com	EU
Weingut Klumpp	07251-16719	Heidelbergerstraße 100	76646	Bruchsal	www.weingutklumpp.de	ECOVIN
Weingut Peter Kaiser	07250-1674	Gochsheimerstraße 11	76703	Bahnbrücken		ECOVIN
Weingut Stadt Lahr	0782125332	Weinbergstr.3	77933	Lahr	www.weingut-stadt-lahr.de	EU
Wein- und Sektgut Regina & Wolfgang Ibert	07822-3624	Herrenstraße 24	77955	Wallburg		ECOVIN
Sonnenwirbele Weinbau	07662-947232	Heinrich-Mann-Straße 5	79100	Freiburg		Bioland
Staatliches Weinbauinstitut Freiburg	0761-4016528	Merzhauser Straße 119	79100	Freiburg	www.wbi.bwl.de	ECOVIN
Weingut Dilger	0761-4097601	Vaubahallee 6	79100	Freiburg		ECOVIN
Weinbau Willi Frey	07664-2223	Rüstlinberg 5	79112	Freiburg		ECOVIN Bioland
Weingut Werner Linser jun.	07664-1718	Griestal 2	79112	Freiburg		ECOVIN
Weingut Klaus Vögrimmer	07664-2489	Erentrudis-Straße 63	79112	Freiburg-Munzingen		ECOVIN
Weingut Sonnenbrunnen	07664-59273	Unterdorf 30	79112	Freiburg		ECOVIN
Weinbau August Ott	07664-400110	Bundesstraße 38	79206	Breisach-Oberrimsingen		ECOVIN
Weingut Köpfer	07633-5288	Dorfstraße 22	79219	Staufen-Grünern	www.ecovin.de/WEINGUT-KOEPFER	ECOVIN
Obsthof	07664-5339	Schäferstraße 1	79227	Schallstadt-Mengen		ECOVIN
Weinbau Reinhard Burs	07665-3788	Klosterweg 3a	79232	March-Hugstetten	www.winzer-burs.de	ECOVIN
Hofgut Consequence	07662-94087	Talstraße 15	79235	Vogtsburg	www.hofgut-consequence.de	ECOVIN
Weingut Bertram Isele	07662-6347	Kaibengasse 3	79235	Achkarren	www.ecovin.de/weingut-isele	ECOVIN
Huber und Alexander Leber	07662-1372	Amoltertalgarde 25	79235	Vogtsburg		Bioland

Weingut Rabenhof	07662-247	Neuer Weg 2	79235	Vogtsburg	www.rabenhof.de	Bioland
Weinbau Edmund Eisele	07633-6993	Unterdorfstraße 34	79238	Ehrenkirchen		ECOVIN
Weinbau Siegfried Frei	07668-1330	Untere Dorfstraße 15	79241	Wasenweiler		ECOVIN
Weinbau Mainrad Selinger	07668-5061	Untere Dorfstraße 35	79241	Wasenweiler		ECOVIN
Weingut Hubert Lay	07668-1870	Scherkhofenstraße 52	79241	Ihringen	www.weingut-hubert-lay.de	ECOVIN
Weingut Pix	07668-879	Eisenbahnstraße 19	79241	Ihringen	www.weingut-pix.de	Bioland
Weingut Rebschnecke	07668-7439	Im Westengarten 10a	79241	Ihringen	www.Weingut-Rebschnecke.de	Bioland
Winzer Alois Lai	07668-5126	Burgunderstraße 2	79241	Wasenweiler		ECOVIN
Adolf und Matthias Höfflin	07663-1474	Schambachhof	79268	Bötzingen	www.schambachhof.de	Bioland
Weinbau Harald Briem	07663-4422	Bergstraße 64	79268	Bötzingen		ECOVIN
Weingut Schaffner	07663-4417	Hauptstraße 82	79268	Bötzingen	www.weingut-schaffner.de	ECOVIN
Weinbau Klaus Benz	07634-6495	Untermatten 22	79282	Ballrechten-Dottingen		ECOVIN
Weinbau Matthias Seywald	07634-8956	Alfred-Löffler-Straße 12	79282	Ballrechten-Dottingen		ECOVIN
Weingut - Weinkellerei Mißbach	07664-6513	Schönbergstraße 32	79285	Ebringen		ECOVIN
Weinbau Streicher und Söhne	07665-7962	Austraße 3	79288	Gottenheim		ECOVIN
Meinrad Bärmann	07668-5032	Schulstraße 7	79291	Meringen		Bioland
Weingut Thomas Selinger	07668-1052	Wenzingerstraße 11	79291	Meringen		ECOVIN
Weingut Hug	07664-7130	Weinstraße 4	79292	Pfaffenweiler	www.weingut-hug.de	ECOVIN
Weingut Wendelin Brugger	07634-8957	Bachtelgasse 8	79295	Laufen	www.weingut-brugger.de	EU
Winzer- und Obsthof Christoph Brenneisen	07634-69188	Doretmatt 1	79295	Sulzburg-Laufen		ECOVIN Demeter
Weinbau Erwin Mick	07663-2685	Langstraße 38	79331	Nimburg		ECOVIN
Weingut Gallushof	07641-51242	Gallushof	79331	Teningen-Heimbach	www.ecovin.de/GALLUSHOF	ECOVIN
Weingut Hans Hardt	07643-6933	Langentalweg 2	79336	Herbolzheim		ECOVIN
Weingut Dr. Benz	07644-1261	Pfadweg 5	79341	Kenzingen-Bombach	www.weingut-dr-benz.de	ECOVIN
Weinbau Fischer	07642-7241	Steinhaldehof 1	79346	Endingen		ECOVIN
Ökologisches Weingut Trautwein	07663-2650	Riegeler Straße 2	79353	Bahlingen	www.trautweingut.com	Demeter Bioland
Weinbau Christel Adler	07663-4597	Hauptstraße 12	79353	Bahlingen		ECOVIN
Weinbau Breisacher	07663-1814	Im Speicher 17	79353	Bahlingen		ECOVIN
Weinbau Gerd Kaufmann	07663-3956	Im Speicher 34	79353	Bahlingen		ECOVIN
Weinbau Heinz Kaufmann	07663-1514	Teningerstraße 20	79353	Bahlingen		ECOVIN
Weinbau Werner Merklin	07663-3201	Bruckmattenstraße 20	79353	Bahlingen		ECOVIN
Weinbau Günter Reif	07663-4400	Dattentalweg 12	79353	Bahlingen		ECOVIN
Weinbau Walter Schmidt	07663-1743	Silberbrunnenstraße 2	79353	Bahlingen		ECOVIN
Weingut Klaus Hanser	07663-4229	Bahnhofstraße 12a	79353	Bahlingen		ECOVIN

Wilhelm Danzeisen	07663-2587	Marienstraße 13	79356	Eichstetten		Bioland
Rudi Dreher	07663-3211	Hauptstraße 83	79356	Eichstetten		Bioland
Ökologisches Weingut Richard Schmidt	07663-3123	Altweg 67	79356	Eichstetten	www.ecovin.de/RICHARD-SCHMIDT	ECOVIN
Werner und Elisabeth Rinklin	07663-3522	Im Röthenbach 25	79356	Eichstetten		Bioland
Friedhelm Rinklin	07663-99218	Hauptstraße 94	79356	Eichstetten	www.rinklin.de	Bioland
Johanna Schomas	07663-3552	Dillstraße 13	79356	Eichstetten		Bioland
Weinbau Wilhelm Meier jun.	07663-2593	Hirschstraße 4	79356	Eichstetten		ECOVIN
Weinbau Helmut Rinklin	07663-812	Marienstraße 34	79356	Eichstetten		ECOVIN
Norbert Helde	07662-6116	Emil-Gött-straße 1	79361	Sasbach	www.wein-helde.de	Bioland
Josef und Klara Vögtle	07662-6325	Sponeckstr. 101	79361	Sasbach-Jechtingen		Demeter
Weinbau Manfred Kern	07644-6643	Schmiedstraße 2	79364	Malterdingen		ECOVIN
Weingut Manfred Dannmeyer	07635-1358	Salzbrunnen 4	79415	Bamlach		ECOVIN
Weingut Lämmlin-Schindler	07635-440	Müllheimer Straße 4	79418	Schliengen-Mauchen	www.laemmlin-schindler.de	EU
Wein- & Sektgut Harteneck	07635-8837	Brezelstraße 15	79418	Schliengen/Baden	www.weingut-harteneck.de	ECOVIN
Weingut Josef Ehrler	07633-82150	In der Etmatt 14	79423	Heitersheim-Gallenweiler		Naturland
Weingut Feuerstein	07634-2289	Hauptstraße 8	79423	Heitersheim	www.weingut-feuerstein.de	ECOVIN
Weingut Fritz Lamp	07634-4272	Am Sulzbach 114	79423	Heitersheim		ECOVIN
Weingut Wilhelm Zähringer	07634-1025	Johanniterstraße 61	79423	Heitersheim	www.weingut-zaehringer.de	ECOVIN
Weingut und Hotel Zur Krone	07631-6075	Hauptstraße 6 + 12	79424	Auggen	www.hotelkrone-auggen.de	ECOVIN
Weinbau Martin Küchlin	07634-1753	Noblinger Straße 10	79426	Buggingen		ECOVIN
Weinbau Ruesch	07631-4533	Gebirgstraße 18	79426	Buggingen		ECOVIN
Weingut Martin Hämmerlin	07631-8646	Im Abbruch 1	79426	Buggingen		ECOVIN
Weinbau Sprich	07621-688030	Große Gaß 36	79576	Weil-Haltingen		ECOVIN
Weingut Kaufmann	07628-941356	Basler Straße 46	79588	Efringen-Kirchen	www.ecovin.de/WEINGUT-KAUFMANN	ECOVIN
Weingut Aenis	07621-63915	Hauptstraße 34	79589	Binzen		ECOVIN
Hofgut Sonnenschein	07628-9879	Dorfstraße 33	79592	Fischingen	www.hofgut-sonnenschein.de	ECOVIN Demeter
Weinbau Joachim Netzhammer	07742-2929	Degernauerstraße 85	79771	Klettgau-Erzingen	www.weinbau-netzhammer.de	ECOVIN
Weingut Neuner-Jehle	07545-6809	Kippenhorn 9	88090	Immenstaad		ECOVIN
Anna Brugger	07532-6575	Laßbergstraße 9	88709	Meersburg		Bioland
Burgunderhof Hagnau	07532-807680	Sonnenbühl 70a	88709	Hagnau	www.burgunderhof.de	ECOVIN
Ökoweingut Geier	09341-4539	Baugasse 10	97953	Königheim	www.oekoweingut-geier.de	ECOVIN

Franken						
Lebenshilfe Werkstätten e.V. Schmerlenbach	09371-40340	Industriestraße 32	63920	Großheubach	www.wfb-schmerlenbach.de	Bioland
Weingut Schwab	09162-988998	Oberambach 10	91483	Oberscheinfeld		Naturland
Naturland-Hof Krämer	09848-96845	Lange Dorfstraße 24	97215	Auernhofen	www.kraemer-oeko-logisch.de	Naturland
Weingut Schömig/Rumpel	09365-1644	Versbacher Straße 13	97222	Maidbronn		Naturland
Eugen Öhrlein	09364-1602	Havenweg 36	97225	Retzbach		Bioland
Armin Drescher	09386-450	Setzweg 7	97247	Obereisenheim		Bioland
Weingut Hirn mit HUNDERTWASSER-Shop	09386-388	Im Weinparadies - Dipbacher Straße 8	97247	Untereisenheim	www.weingut-hirn.de	EU
Vinzenz Hartmann	09364-2062	Winterleite 7	97250	Erlabrunn		Bioland
Bernhard und Claudia Schmitt	09364-9420	Goldbrunnenstraße 13	97282	Retzstadt		Bioland
Edgar Wallrapp	0931-79591237	Biebelrieder Straße 17	97288	Theilheim	www.bio-weingut-wallrapp.de	Bioland
Winzerhof Burrlein	09321-5578	Schlosstraße 20	97320	Mainstockheim	www.winzerhof-burrlein.de	ECOVIN
Gemeinschaft der Augustinerschwester e.V.	09381-3029	Weingut Vogelsburg	97332	Volkach	www.vogelsburg-augustinusschwester.de	EU
Winfried Schäfer	09381-6540	Strehlhofer Weg 3	97332	Volkach		Bioland
Norbert Drescher	09381-71408	Winzerstraße 20	97334	Sommerach		Bioland
Ludwig und Erwin Christ	09381-803666	Weinbergstraße 6	97334	Nordheim/Main		Bioland
Birgit und Rudi Leicht	09381-3984	Heerweg 6	97334	Nordheim/Main	www.weingut-leicht.de	Bioland
Manfred und Christine Rothe	09381-4579	Hauptstraße 14	97334	Nordheim/Main	www.edelbraende-rothe.de	Bioland
Weingut Helmut Christ	09381-2806	Volkacher Straße 6	97334	Nordheim/Main	www.weingut-helmut-christ.de	Bioland
Weingut Zang	09381-6761	Kreuzbergstraße 2	97334	Nordheim/Main	www.oekoweingut-zang.de	Naturland
Fred Schinhammer	09324-771	Lindenstraße 8	97337	Dettelbach		Bioland
Wein- & Obstbau Winfried Rauch	09324-903870	Prosselsheimer Straße 7	97337	Dettelbach		Naturland
Eva und Wilhelm Gebhardt	09339-254	Gnötzheim	97340	Martinsheim		Bioland
Hermann Neubert	09323-1451	Rödelseer Straße 13	97346	Iphofen		Bioland
Weingut Bausewein	09323-5210	Breite Gasse 1	97346	Iphofen		Naturland
Winzerhof Erhard Haßold	09326-272	Hüttenheim 164	97348	Willanzheim		Naturland
Weingut Hell	09325-90909	Klingenstraße 16	97355	Wiesenbronn	www.weingut-hell.de	ECOVIN
Weingut Roth	09325-373	Büttnergasse 11	97355	Wiesenbronn	www.weingut-roth.de	Naturland
Winfried Ernst	09382-1384	Hauptstraße 13	97447	Gerolzhofen	www.steigerwald-biowein.de	Bioland
Winzerhof Willert-Eckert	09363-217	Werntalstraße 16	97450	Müdesheim		ECOVIN
Naturland-Hof Knoblach	09722-1691	Dorfstraße 41	97493	Bergheinfeld		Naturland
Peter Plewe	09732-3147	Dalbergstraße 14	97762	Hammelburg		Bioland
Weingut Lauerbach	09341-2621	Tiefengasse 2	97941	Impfingen		EU

**Hessische Bergstraße**

Georg Pfisterer 06249-905935 Landstraße 78 69198 Schriesheim Bioland

**Mosel-Saar-Ruwer**

Weingut & Ferienhof Luy	06501-99404	Am Berendsborn 20	54329	Konz	www.weingut-luy.de	ECOVIN
Weinhof Volker Manz	06501-6050480	Im Sonnenschein 41	54329	Konz-Niedermennig		ECOVIN
Weingut Albert Hansen	06502-980624	Moselstraße 28	54340	Bekond		ECOVIN
Weingut Herbert Kuhnen	06502-7155	Am Weiher 12	54340	Bekond	www.weingut-kuhnen.de	ECOVIN
Weingut Peter Loewen	06507-3671	Kirchweg 6	54340	Thörnich	www.loewen-weingut.de	ECOVIN
Weingut Reis-Oberbillig	06502-99248	Bahnhofstraße 26	54340	Riol		ECOVIN
Weingut Rohr	06502-2751	Römerstraße 9	54340	Riol		ECOVIN
Weingut Porten	06502-5768	Medardusstraße 52	54346	Mehring	www.weingut-porten.de	ECOVIN
Weingut Ernst Hein	06584-1420	Kirchstraße 4a	54441	Temmels	www.rmsr.de/weingut-hein/	EU
Weinhof Herrenberg	06581-1258	Hauptstraße 80	54441	Schoden	www.naturwein.com	ECOVIN
Weingut Beck-Winter	06584-7302	Stolzenwingert 27a	54453	Nittel /Mosel	www.beck-winter.de	EU
Weinbau Rudolf Holbach	0651-35740	Reiterstraße 24	54457	Wincheringen		ECOVIN
Weinbau Günter Stempien	06583-849	Mühlenweg 22	54457	Wincheringen		ECOVIN
Weingut Manfred Welter	06583-495	Warsbergerstraße 47	54457	Wincheringen		ECOVIN
Weingut Dr. Renate Willkomm	06531-55157	Gestade 1b	54470	Bernkastel-Kues		ECOVIN
Weingut Pauly-Bohn	06534-948982	Brauneberger Str. 2	54472	Burgen	www.pauly-bohn.de	ECOVIN
Weingut Johannes Schneider	06535-406	Am Honigberg 16	54484	Maring-Noviant		ECOVIN Bioland
Weingut zur Römerkelter	06535-430	In der Duhr 6	54484	Maring-Noviant	www.roemerkelter.de	ECOVIN
Weingut Roman Herzog	06507-5233	Am Eichhaus 4	54518	Minheim		ECOVIN
Weingut Herbert Scholtes	06507-99023	Am Rosenberg 11	54518	Minheim	www.herbert-scholtes.de	ECOVIN
Weingut Schweisel	06535-7570	Noviander Weg 11	54518	Osann-Monzel		ECOVIN
Weingut Udo Wick	06541-9674	Stablostraße 37	54536	Kröv		ECOVIN
Ökoweingut Trossen	06532-2714	Bahnhofstraße 7	54538	Kinheim		ECOVIN
Sekt- und Weingut Karl Weber	02607-4042	Hauptstraße 3	56332	Lehmen	www.weber-lehmen.de	ECOVIN
Weinbau Schauf	02671-910998	Auf der Winneburg 2	56814	Ernst	www.vinitor.de	ECOVIN
Weingut Laurentiushof	02675-508	Gartenstraße 13	56814	Bremm	www.weingut-laurentiushof.de	ECOVIN
Weingut Joachim Deis	02673-4448	Marktstraße 10	56820	Senheim		ECOVIN
Kirchengut Wolf	06541-6394	Berenbruchstraße 4	56841	Traben-Trarbach		ECOVIN
Ökoweingut Ulrich Treitz	0175-8185198	Schottstraße 58	56841	Traben-Trarbach	www.oekowinzer.de	EU
Weingut Artur Mentges	06541-3204	Kirchstraße 45	56841	Traben-Trarbach	www.oekowein-mentges.com	ECOVIN
Weingut Meyer-Emmerich	06541-9083	Burggasse 10	56841	Wolf		ECOVIN

Weingut Hugo Schorn	06541-5337	Schulstraße 18	56843	Burg		ECOVIN
Weinbau Rimmele	06542-61101	Untere Barlstraße 32	56856	Zell		ECOVIN
Weingut am Rosenborn	06542-41178	Untere Barlstraße 20	56856	Zell	www.weingut-am-rosenborn.de	ECOVIN
Weingut Cuy	06542-900093	Zandtstraße 82	56856	Zell	www.cuy.de	ECOVIN
Weingut Peter Mentges	06542-2718	Kirchstraße 1	56859	Bullay	www.weingut-p-mentges.de	ECOVIN
Weingut Sektellerei Uwe Kreuter	06542-21065	Auf der Hill 12	56859	Alf	www.mosella.de	ECOVIN
Weingut Melsheimer	06542-2422	Dorfstraße 21	56861	Reil	www.melsheimer-riesling.de	ECOVIN
Weingut Steffens-Keß	06542-1246	Moselstraße 63	56861	Reil	www.steffens-kess.de	ECOVIN
Weingut Brohl	06542-22148	Zum Rosenberg 2	56862	Pünderich	www.ecovin.de/WEINGUT-BROHL	ECOVIN
Weingut Clemens Busch	06542-22180	Kirchstraße 37	56862	Pünderich	www.clemens-busch.de	ECOVIN
Weingut Ollinger-Gelz	06867-461	Marienstr. 40	66706	Perl		ECOVIN

**Mittelrhein**

Weingut Edelfaul	06743-2943	Rheingoldstraße 116	55413	Manubach		ECOVIN
Weingut Joachim Scherer	06743-2978	In der Zech 4	55413	Manubach		ECOVIN
Hermann Rollauer	06743-1452	Blücher Straße 156	55422	Bacharach		EU
Weingut Dr. Kauer	06743-2272	Mainzer Straße 21	55422	Bacharach		ECOVIN
Weingut Lieschied-Rollauer	06743-9371915	Blücher Straße 88	55422	Bacharach	www.rollauer.de	EU

**Nahe**

Weingut Fuchs-Jacobus	06724-60970	Hof Steyert	55444	Schweppenhausen		Demeter
Weingut im Zwölberich	06704-9200	Schützenstraße 14	55450	Langenlonsheim	www.zwoelberich.de	Demeter
Weingut Eckes	06707-241	Waldhillsheimer Straße 19	55452	Windesheim		ECOVIN
Weingut Georg Forster	06721-45123	Burg-Layer-Straße 20	55452	Rümmelsheim	www.georgforster.de	ECOVIN
Weingut Großmann	06707-583	Im Setzling 8	55452	Windesheim	www.bioweinegrossmann.de	ECOVIN
Weingut Häußling	06704-1313	Oberer Weidenpfad 28	55452	Laubenheim		Bioland
Weinbau Aloys Müller	06701-7126	Zum Bosenberg	55546	Pfaffen-Schwabenheim		ECOVIN
Weingut Brühler Hof	06703-606	Talgartenstraße 12	55546	Volxheim	www.ecovin.de/bruehler-hof	ECOVIN
Prinz zu Salm-Dalbergsches Weingut	06706-94440	Schlossstraße 3	55595	Wallhausen	www.salm-salm.de	Naturland
Weingut Hahnmühle	06362-993099	Alsensstraße 25	67822	Mannweiler-Cölln	www.weingut-hahnmuehle.de	Naturland

Pfalz					
Weinbau Spinnräd	0681-390073	Habichtsweg 3	66123 Saarbrücken		ECOVIN
Tempel und Gehrig	06322-980580	Sägmühle 13	67098 Bad Dürkheim	www.duewerk.de	Bioland
Klaus Wolf	06322-7731	Am Spielberg 2	67098 Bad Dürkheim	www.isegrimhof.de	Bioland
Weingut Pflüger	06322-63148	Gutleutstraße 48	67098 Bad Dürkheim	www.pflueger-wein.de	ECOVIN
Weingut Georg Siben Erben	06326-989363	Weinstraße 21	67146 Deidesheim	www.siben-weingut.de	EU
Mechtilde und Alois Andres	06326-5314	Im Schloßgarten 30	67152 Ruppertsberg		Bioland
Weingut Odinstal	0700-63467825	Odinstalweg	67157 Wachenheim/ Weinstraße	www.odinstal.de	EU
Weingut Merk	06237-8548	Gönnheimerstraße 50	67158 Ellerstadt		ECOVIN
Weingut Eymann	06322-2808	Ludwigstraße 35	67161 Gönheim	www.weinguteymann.de	EU
Sekt- und Weingut Stauch	06322-63927	Weinstraße 130	67169 Kallstadt	www.weinelite.com	EU
Hans Manck	06353-989169	Burgstraße 17	67251 Freinsheim		Bioland
Weingut Wöhrle	06359-4215	Leininger Ring 64	67278 Bockenheim	www.weingut-woehrle.de	ECOVIN
Weingut Janson Bernhard	06355-1781	Hauptstraße 5	67308 Zellertal-Harxheim	www.jansonbernhard.de	ECOVIN
Weingut Krauß	06355-2003	Hauptstraße 3	67308 Zellertal	www.zellertaler-keller.de	EU
Winzerhof Fippinger-Wick	06355-2201	Hauptstraße 2	67308 Zellertal-Zell	www.weingut-wick.de	ECOVIN
Akazienhof	06321-14652	Speyerdorfer Straße 161	67433 Neustadt/Weinstraße	www.akazienhof-naumer.de	Bioland
Roland Stortz-Nicolaus	06321-31575	Weinstraße 603	67434 Neustadt/Weinstraße		Bioland
Weingut Christmann	06321-66039	Peter-Koch-Straße 43	67435 Gimmeldingen	www.weingut-christmann.de	EU
Weingut Schwarztrauber	06321-968561	Lauterbachstraße 20	67435 Neustadt/Weinstraße		Bioland
Weingut Schneider-Beiwinkel	06323-7769	Bahnhofstraße 56	67480 Edenkoben	www.schneider-beiwinkel.net	Bioland
Heribert Hery	06323-3419	Peter-Braun-Straße 1	67483 Edesheim		Bioland
Peter Breiling	06321-5020	Bahnhofstraße 15	67487 Maikammer		Bioland
Weingut Seeber	06323-2301	Edenkobener Straße 31	67487 St. Martin	www.weingut-seeber.de	Bioland
Weingut Stephanshof	06323-980901	Jahnstraße 42	67487 St. Martin	www.weingut-stephanshof.de	Bioland
Stefan Kuntz	06341-33960	Raiffeisenstraße 13	76829 Landau		Bioland
Wolfgang Marzolph	06341-939140	Dörstelstraße 20	76829 Landau		Bioland
Ökologisches Wein- und Sektgut Franz Braun	06345-919082	Weinstraße 10	76829 Ranschbach	www.weingut-franzbraun.de	ECOVIN
Weingut Dr. Andreas Kopf	06341-32355	Am Frohnacker 1	76829 Landau		Bioland
Weingut Klaus und Susanne Rummel	06341-61972	Geißelgasse 36	76829 Landau-Nußdorf		ECOVIN
Markus Eppler	06345-919087	Am Rosenberg 6	76831 Birkweiler		Bioland
Weinbau Hoffmann	06349-8536	Steinstraße 25	76831 Göcklingen		Bioland
Weingut Klaus Hohlreiter	06349-929250	Hauptstraße 31-33	76831 Göcklingen		ECOVIN
Kurt Weber	06341-63317	Friedhofstraße 9	76833 Böchingen		Bioland

Weingut Feitig-Richter	06345-8961	Weinstraße 52	76833 Siebeldingen		Bioland
Weingut Heiner Sauer	06341-61175	Hauptstraße 44	76833 Böchingen		Bioland
Weingut Martin Schwab	06341-63715	Eckgasse 9	76833 Böchingen		Bioland
Ludwig Seiler	06323-4219	Modenbachstraße 3	76835 Weyher	www.weingut-seiler.de	Bioland
Weingut Bentz	06323-4331	Hainfelder Straße 5	76835 Flemlingen		Bioland
Bernd Ziegler	06323-6881	Weinstraße 74	76835 Rhodt		Bioland
Hans Bosch	06345-2953	Weinstraße 12	76857 Albersweiler	www.weingut-bosch.de	Bioland
Weingut Ökonomierat Lind	06349-929173	Hauptstraße 56	76865 Rohrbach	www.weingut-oekonomierat-lind.de	ECOVIN
Lorenz Gensheimer	06348-395	Kurt-Schumacher-Straße 10	76877 Offenbach	www.vino-lorenzo.de	Bioland
Hans Clödy	06340-8649	Hauptstraße 27	76889 Niederotterbach		Bioland

### Rheingau

Weingut Donnermühle	06134-6842	Mühlweg 13	55246 Kostheim	www.donnermuehle.de	ECOVIN
Weingut Hirt-Albrecht	06123-5471	Schwalbacher Straße 15	65343 Eltville am Rhein	www.weingut-hirt-albrecht.de	ECOVIN
Weingut Asbach-Kretschmar	06723-889660	Weißgasse 1	65375 Oestrich-Winkel		ECOVIN
Weingut Hamm	06723-2432	Hauptstraße 60	65375 Oestrich-Winkel	www.hamm-wine.de	Naturland
Weingut Peter Jakob Kühn	06723-2299	Mühlstraße 70	65375 Oestrich-Winkel	www.weingutpjkuehn.de	EU
Weingut Jakob Christ	06722-2572	Grabenstraße 17	65385 Rüdesheim		ECOVIN
Weingut Graf von Kanitz	06726-346	Rheinstraße 49	65391 Lorch	www.weingut-graf-von-kanitz.de	ECOVIN
Weingut Troitzsch-Pusinelli	06726-9481	Bäckergrund 12	65391 Lorch	www.troitzsch-pusinelli.de	ECOVIN

### Rheinhessen

Huster Ökologischer Weinbau	06130-944114	Rosenstraße 13	55218 Ingelheim	www.weingut-huster.de	ECOVIN
Ökoweingut Arndt F. Werner	06132-1090	Mainzerstraße 97	55218 Ingelheim	www.weingutwerner.de	ECOVIN
Weingut Burghof	06132-40741	An der Burgkirche 12	55218 Ingelheim		ECOVIN
Weingut Gerhard Huf	06132-2002	Mainzer Straße 38	55218 Ingelheim		ECOVIN
Weingut Lunkenheimer-Lager	06130-1094	Schwabenheimer Straße 34	55218 Ingelheim	www.lunkenheimer-lager.de	ECOVIN
Weingut Eckhard Weitzel	06130-447	Backesgasse 7	55218 Ingelheim	www.biowein-weitzel.de	ECOVIN
Weingut Arndt F. Werner	06132-1090	Mainzer Straße 97	55218 Ingelheim	www.weingutwerner.de	Bioland
Weingut Klaus Knobloch	06735-344	Saurechgäßchen 7	55234 Ober-Flörsheim	www.weingut-klausknobloch.de	ECOVIN
Weingut Heinz-Walter Metzler	06731-8634	Albiger Straße 13	55234 Bernersheim v.d.H.		ECOVIN
Weingut Eugen Schönhals	06733-960050	Hauptstraße 23	55234 Biebelnheim	www.weingut-schoenhals.de	ECOVIN
Weingut Harald Scholl	06731-42844	Hauptstraße 11	55234 Gau-Heppenheim	www.weingut-scholl.de	ECOVIN
Weingut Dr. Helmut Scholl	06734-8428	Hindenburgring 9	55237 Bornheim		ECOVIN
Helmut Sander	06733-371	Wormser Straße 63	55239 Gau-Odernheim		Demeter
Walfried Sander	06733-372	Wormser Straße 64	55239 Gau-Odernheim		Demeter

Jakobshof	06136-43928	Universitätsstraße 3	55270	Zornheim		ECOVIN
Weingut Herbert Braunbeck	06136-44212	Untergasse 10	55270	Zornheim		ECOVIN
Weingut Mengel-Eppelmann	06103-945504	Mühlstraße 16	55271	Stadecken-Elsheim	www.mengel-eppelmann.de	ECOVIN
Weingut Wambolderhof	06136-6114	Langgasse 8	55271	Stadecken-Elsheim	www.wambolderhof.de	ECOVIN
Weingut Marienhof	06133-1366	Rheinstraße 48	55276	Dienheim		ECOVIN
Weingut Angelhof	06737-1700	Neugasse 1	55278	Hahnheim	www.rhein Hessen24.de/winzer	EU
Weingut Brüder Dr. Becker	06249-8430	Mainzer Straße 3-7	55278	Ludwigshöhe	www.brueder-dr-becker.de	ECOVIN
Weingut Bürgermeister Adam Schmitt	06138-1214	Gaustraße 19	55278	Mommenheim	www.weingut-schmitt-mommenheim.de	ECOVIN
Weingut Jakob Neumer	06249-8258	Guntersblumer Straße 52	55278	Uelversheim	www.weingut-neumer.de	ECOVIN
Klaus Borngässer	06133-58864	Schloßstraße 17	55283	Nierstein		Bioland
Sternenfelslerhof	06133-925550	Oberdorfstraße 16	55283	Nierstein	www.sternenfelslerhof.de	ECOVIN
Wedekind Weinbau	06133-58483	Hauptstraße 26	55283	Nierstein-Schwabsburg		EU
Weingut Heyl zu Herrnsheim	06133-57080	Langgasse 3	55283	Nierstein	www.hey-l-zu-herrnsheim.de	EU
Weingut Reinhold	06133-5566	Wörrstädter Straße 18	55283	Nierstein		EU
Weingut Manfred Bermes	06732-3897	Mühlbachstraße 6	55286	Wörrstadt	www.bermes.de	ECOVIN
Weingut Hof Selene	06732-3760	Friedrich-Ebert-Straße 13	55288	Schornsheim		Demeter
Weingut Schäfer	06734-501	Bäreneck 4	55288	Armsheim	www.weingut-schaefer.de	ECOVIN
Weingut Steffan Haub	06138-7443	Rheinstraße 28	55296	Lörzweiler	www.weingut-haub.de	ECOVIN
Weingut Axel Schmitt	06728-259	Sprendlingerstraße 19	55437	Ober-Hilbersheim	www.weingut-axel-schmitt.de	ECOVIN
Reiner Bodtke	06727-95577	Hauptstraße 12	55459	Aspisheim		EU
Ökologisches Weingut und Gästehaus Gänz	0671-8963453	Bosenheimerstraße	55546	Hackenheim	www.gaenz.com	ECOVIN Bioland
Weingut Wolfgang Hermes	0671-29555	Notgottesweg 3	55559	Bretzenheim		Demeter
Edgar und Christel Keßler	06758-7000	Am Weinberg 7	55596	Waldböckelheim		Bioland
Weingut Erbenich-Weiß	06701-7006	Wöllsteiner Straße 13	55599	Gau-Bickelheim		ECOVIN
Weingut Feth	06243-7501	Rodensteinerstraße 17	65439	Flörsheim-Dalsheim	www.weingut-feth.de	Demeter
Weingut Ollinger-Gelz	06867-461	Marienstraße 40	66706	Perl-Sehndorf		ECOVIN
Ulrich Goldschmidt	06247-7044	Enzinger Straße 27	67551	Worms		Bioland
Weinbau Werner Fath	06241-37174	Dorfgrabenstraße 46	67551	Worms		ECOVIN
Weingut Goldschmidt	06247-7044	Enzinger Straße 27-31	67551	Worms-Pfeddersheim		ECOVIN
Weingut Helmut Kloos	06241-36585	Obere Hauptstraße 72	67551	Worms		ECOVIN
Magdalenenhof	06242-1300	Friedrich-Ebert-Straße 58	67574	Osthofen	www.magdalenenhof-bluemel.de	ECOVIN
Weingut Albrecht Schütte	06249-5508	Kesselgasse 4	67577	Alsheim		ECOVIN

Weingut Nitschmann-Knewitz	06249-5443	Friedrich-Ebert-Straße 13	67578	Gimbsheim		EU
Armin Ackermann	06242-5430	Wiesenweg 30	67582	Mettenheim		Demeter
Weingut Sander	06242-1583	In den Weingärten 11	67582	Mettenheim	www.weingut-sander.de	Naturland
Obsthof Schafnase	06249-905935	Bleichstraße 15	67583	Guntersblum		Bioland
Weingut Geheimrat Dr. Schnell	06249-905044	Eimsheimerstraße 36	67583	Guntersblum	www.schnellwein.de	ECOVIN
Weingut Mathias Hamann	06249-7039	Julianenstraße 25	67583	Guntersblum		ECOVIN
Weingut Rösch-Spies	06249-2444	Gimbsheimer Straße 4-6	67583	Guntersblum	www.weingut-roesch-spies.de	ECOVIN
Wein- und Sektmanufaktur Battenfeld-Spanier	06243-906515	Bahnhofstraße 33	67591	Hohen-Sülzen	www.battenfeld-spanier.de	ECOVIN
Weingut Hirschhof	06244-349	Seegasse 29	67593	Westhofen	www.weingut-hirschhof.de	ECOVIN
Weingut Sponagel-Weil	06244-263	Am Markt 5	67593	Westhofen		ECOVIN
Weingut Wittmann	06244-905036	Mainzerstraße 19	67593	Westhofen	www.wittmannweingut.com	Naturland
Weinbau Fred Jené	06244-57573	Untere Grabenstraße 25a	67598	Gundersheim		ECOVIN
Stiftung Günter-Lehnerhof	07428-1241	Balinger Straße 7	72348	Rosenfeld		Naturland

**Sachsen**

Weingut Hoflössnitz	0351-8398344	Knollberg 37	01445	Radebeul	www.hofloessnitz.de	Gäa
---------------------	--------------	--------------	-------	----------	---------------------	-----

**Württemberg**

Helmut Staib	07151-68546	Marktstraße 53	71384	Weinstadt		Bioland
Weingut „Im Hagenbüchle“	07151-660369	Haldenstraße 17	71384	Weinstadt		Bioland
Weingut Siglinger	07151-906288	Rebenstraße 21	71384	Weinstadt-Großheppach		ECOVIN
Weingut Schmalzried	07151-32652	Kirchstraße 61/3	71404	Korb	www.weingutschmalzried.de	ECOVIN
Schlossgut Hohenbeilstein	07062-937110	Schlossgut	71717	Beilstein	www.schlossgut-hohenbeilstein.de	Naturland
Roland Holocher	07472-22328	Wurmlinger Straße 9	72108	Wendelsheim		Bioland
Weingut Ernst Haller	07181-73637	Im Brunnengarten 7	73630	Remshalden-Rohrbronn		ECOVIN Demeter
Heinz Hägele	0711-386149	Weilstraße 117	73734	Esslingen		Bioland
Weingut Schäfer-Heinrich	07131-162454	Letten 3	74074	Heilbronn		ECOVIN
Weingut Andreas Stutz	07131-251325	Liebigstraße 49	74074	Heilbronn	www.weingut-stutz.de	ECOVIN
Karl Kühner	07139-6743	Oststraße 2	74172	Neckarsulm		Bioland
Weingut Halter GbR	07132-7518	Neuenstädterstraße 30	74172	Neckarsulm		ECOVIN
Weingut Frisch	07134-90300	Löwensteiner Straße 74	74182	Willsbach	www.weingut-frisch.de	Biokreis
Ökologischer Weinbau Martin Häberlen	07134-21618	Schafäckerstraße 2	74189	Weinsberg	www.haerberlen-weinbau.de	ECOVIN

Weinbau Stephan Muck	07142-779361	Turmstraße 14	74321 Bietigheim		ECOVIN
Obst- und Weinbau Jürgen Winkler	07135-14277	Im Hasenlauf 1	74336 Brackenheim	www.wino-oekolandbau.de	ECOVIN
Weinbau Reiner Döbler	07135-960515	Vollmerstraße 10	74336 Brackenheim		ECOVIN
Weingärtner Brackenheim eG	07135-9855-0	Neipperger Straße 60	74336 Brackenheim	www.wg-brackenheim.de	ECOVIN
Stromberg-Kellerei eG	07143-88770	Cleebronner Straße 70	74357 Bönningheim	www.strombergkellerei.de	ECOVIN
Weinbau Häußler	07143-870334	Schellenmüllerweg 10	74357 Bönningheim		ECOVIN
Weingut St. Urban	07133-7147	Robert-Stolz-Straße 10	74360 Isfeld-Schozach		ECOVIN
Weinbau Lieberherr	07143-404971	Schützenpfadhöfe 7	74366 Kirchheim		ECOVIN Demeter
Edeltraud und Peter Xander	07042-33208	Silcherstraße 10	74372 Sersheim		Bioland
Fritz Grabert	07946-8844	Oststraße 3	74626 Bretzfeld		Demeter
Otto & Rainer Umbach Gbr	07946-8473	Hof Stöckig 1	74629 Pfedelbach		EU
Biologischer Land- und Weinbau Eduard Mannsperger		Karlsruherstraße 82	74889 Sinsheim		Bioland
Haug GbR	08382-5466	Kellereiweg 19	88131 Lindau	www.oeko-obst.com	ECOVIN

**Winzer - Genossenschaften mit Ökowein**

Moselland eG	06531-57179	Bornwiese 6 Mosel-Saar-Ruwer	54470 Bernkastel-Kues	www.moselland.de	ECOVIN
Weingut Günther-Lehner-Stiftung	07428-71241	Balinger Str. 7	72348 Rosenfeld	www.lehner-wein.de	Naturland
Strombergkellerei eG	07143-8877-0	Cleebronner Straße 70 Württemberg	74357 Bönningheim	www.strombergkellerei.de	EU
Badischer Winzerkeller Breisach	07667-900203	Zum Kaiserstuhl 16 Baden	79206 Breisach	www.badischer-winzerkeller.de	ECOVIN
Gräflich Kagernecksche Wein- und Sektkellerei	07667-900120	Zum Kaiserstuhl 16 Baden	79206 Breisach	www.schloss-munzingen.de	EU
Winzergenossenschaft Wasenweiler eG	07668-5076	Raiffeisenstraße 6 Baden	79241 Ihringen	www.wg-wasenweiler.de	EU
Die Winzer vom Silberberg eG	07663-1225	Kapellenstraße 13 Baden	79353 Bahlingen am Kaiserstuhl	www.die-winzer-vom-silberberg.de	EU
Winzergenossenschaft Thüngersheim eG	09364-5009-0	Untere Hauptstraße 1 Franken	97291 Thüngersheim	www.wg-thuengersheim.de	Bioland

Andrea Schürgers Seite 3  
Bundesministerium für Verbraucherschutz,  
Ernährung und Landwirtschaft Seite 5 (2)  
Manfred Rothe Seite 7 (1)  
Achim Zweygarth Seite 53 (2)  
Andreas Greiner Seite 53 (11)  
Bernd Kreis Seite 44  
Bildagentur Getty Images Seite 19–21 (HG),  
37 (2), 40 (1), 41 (1), 42 (2)  
Bildagentur Mauritius Seite 12, 17, 42 (1),  
13–17 (HG), 47, 48  
Bildagentur Stockfood Seite 22, 45  
Bioland Bundesverband Seite 7 (2)  
Christiane Brauns Seite 40-49 (HG)  
Chris Meier Seite 51 (1), 53 (8)  
Christian Stelling Seite 53 (4)  
Deutsches Weininstitut, DWI/Kämper Titel,  
DWI/Dieth Seite 33-37 (HG), DWI/Hartmann

Seite 5 (1), 16 (1), 18, 25, 32, 36, 39, 50, 55  
Diether Barth Seite 53 (1)  
ECOVIN Seite 24, 33 (1)  
Fotografin Sigi Hengstenberg Seite 41 (2)  
Joachim Ott Seite 19  
Kristallglas Spiegelau GmbH Seite 43 (1-3)  
Martin Darting, Dar Vino Seite 46, 51 (2),  
53 (3)  
Natalie Lumpp Seite 51 (2), 53 (9)  
Pleon Seite 23 (1), 49  
Randolf Kauer Seite 38, 52 (1), 53 (6)  
Reinhold Treiber Seite 23 (2)  
Sabine Jellasitz Seite 53 (7)  
Staatliches Weinbauinstitut Freiburg Seite  
26 (1-2)  
Vox Seite 52 (3), 53 (5)  
Weingut Andreas Stutz Seite 8 (2), 34 (2)

Weingut Brüder Dr. Pfeffer Seite 10 (1)  
Weingut Burgunderhof Seite 37 (1)  
Weingut Christ Seite 10 (2)  
Weingut Großmann/Johannes Raskopp  
Seite 5 (3), 13 (2)  
Weingut Hahnühle Seite 9  
Weingut Heiner Sauer Seite 15, 20 (2), 29,  
35 (1-2), 40 (2)  
Weingut Janson-Bernhard Seite 30  
Weingut Rummel Seite 27  
Weingut Sander Seite 11  
Weingut Schambachhof Seite 6, 14 (1-3),  
20 (1), 28, 33 (2)  
Weingut Volker Feth Seite 8 (1)  
Weingut Wittmann Seite 13 (1), 16 (2)  
Weingut Zwölberich Seite 4, 23 (HG), 25-31  
(HG), 31, 34 (1)  
Wolfram Römmelt Seite 53 (10)

**Herausgeber:**  
ECOVIN Weinwerbe GmbH  
Wormser Str. 162, 55276 Oppenheim  
E-Mail: info@ecovin.org

**Redaktion:**  
Ökonsult –  
Consulting für Ökologie und Marketing  
Gerberstraße 9, 70178 Stuttgart  
E-Mail: info@oekonsult-stuttgart.de

**AutorInnen:**  
Dr. Barth, Dieter; Braun, Andreas;  
Darting, Martin; Ehrlich, Dagmar;  
Fischer, Christina; Prof. Dr. Kauer, Randolf;  
Knoll, Rudolf; Kreis, Bernd; Lumpp, Natalie;  
Römmelt, Wolfram; Schneider-Rapp, Jutta

**Layout/Grafik:**  
BBDO Campaign, Berlin  
  
Stand: März 2005  
Gedruckt auf 100%-Recyclingpapier

Diese Broschüre wurde gefördert durch das  
Bundesministerium für Verbraucherschutz,  
Ernährung und Landwirtschaft im Rahmen der  
Infokampagne zum Ökologischen Landbau.  
Weitere Informationen finden Sie auch auf  
den Internetseiten der Verbände oder unter  
www.oekolandbau.de.

Trotz sorgfältiger Recherchen kann der He-  
rausgeber keine Vollständigkeit der Angaben  
garantieren.

© 2005 ECOVIN Weinwerbe GmbH



**Bioland e.V.**  
Ralf Alsfeld, Öffentlichkeitsarbeit  
Kaiserstr. 18, 55116 Mainz  
Telefon: 06131-239790  
[www.bioland.de](http://www.bioland.de)



**Naturland e.V.**  
Carsten Veller, Öffentlichkeitsarbeit  
Kleinhaderner Weg 1, 82166 Gräfelfing  
Telefon: 089-8980820  
[www.naturland.de](http://www.naturland.de)



**ECOVIN**  
Bundesverband Ökologischer Weinbau e. V.  
Andrea Schürgers  
Wormser Str. 162, 55276 Oppenheim  
Telefon: 06133-1640  
[www.ecovin.org](http://www.ecovin.org)



**Demeter Bund e.V.**  
Renée Herrnkind, Pressesprecherin  
Brandschneise 2, 64295 Darmstadt  
Telefon: 06155-8469-0  
[www.demeter.de](http://www.demeter.de)



**Biokreis e.V.**  
Josef Brunnbauer  
Regensburger Str. 34, 94036 Passau  
Telefon: 0851-756500  
[www.biokreis.de](http://www.biokreis.de)



**Gäa – Vereinigung ökologischer  
Landbau e.V.**  
Landesverband Sachsen/  
Bundesgeschäftsstelle  
Swantje Kohlmeier, Öffentlichkeitsarbeit  
Am Beutlerpark 2, D-01217 Dresden  
Telefon: 0351-4034253  
[www.gaea.de](http://www.gaea.de)

Überreicht durch: