

Im Juni 2009 besuchte das Wagner-Team ein Biodynamik-Seminar auf den Weingütern Alois Lageder und Manincor in Südtirol. Dies nehmen wir zum Anlass, um in einer dreiteiligen Serie den biodynamischen Weinbau etwas näher zu betrachten. Heute: Teil II.

Qualität durch Biodynamik (II)

Biodynamischer Weinbau als Strategie der Zukunft: Er schont die Natur, verbessert die Weine und schärft das Profil der Winzer.



Das Wagner-Team beim Biodynamik-Seminar auf dem Weingut Manincor in Südtirol. Von links: Louis Schweitzer, Stephan Hummelbrunner (Verkaufsleiter/Wagner), Werner Langsam*, Erich Wagner, Franz Kraxberger*, Michael Graf Goëss-Enzenberg (Besitzer des Weinguts Manincor), Helmuth Zozin (Weingutsdirektor Manincor), Kurt Schöppl (Vinothek Wagner)*

**Wagner-Außendienstmitarbeiter für die Gastronomie*

Hilfe zur Selbsthilfe

„Durch Monokultur und Chemie entstand ein Ungleichgewicht im Weingarten. Die Krankheitsanfälligkeit der Reben stieg ebenso wie die Abhängigkeit von chemischen Mitteln. Die Biodynamik will den natürlichen Gleichgewichtszustand wieder herstellen“, so der Südtiroler Qualitätswinzer Alois Lageder aus Margreid, der seit 2007 zertifiziert ist und nun seine ersten zertifizierten Biodynamik-Weine auf den Markt bringt.

Stark vereinfacht gesagt, geht es in der Biodynamik in erster Linie darum, die Fruchtbarkeit des Bodens zu verbessern, die biologische Artenvielfalt – Biodiversität – im Weingarten wieder herzustellen, die Rebstöcke vitaler zu machen, sie vorbeugend zu stärken und in Balance zu bringen, damit sie auf Pilz- und Schädlingsattacken, Hitze- und Trockenstress besser vorbereitet sind, gleichmäßig wachsen und gesunde, reife Trauben hervorbringen.

Die Reben werden durch homöopathische Behandlungsmethoden so widerstandsfähig gemacht, dass sie beim Auftreten von Krankheiten über ausreichende Abwehr- und Selbstheilungskräfte verfügen und der Winzer nur bei „Gefahr im Verzug“ (z. B. Mehltaubefall) eingreifen muss. Biodynamik-Winzer Niki Moser aus Rohrendorf bei Krems in Niederösterreich: „Man hilft den Reben, sich selbst zu helfen.“

Diese Art von Weinbau bedeutet deutlich mehr Handarbeit und weitestgehenden Verzicht auf die Hilfsmittel der chemischen Industrie (Mineraldünger, Herbizide, Insektizide), die dem Winzer die Arbeit im Weingarten zwar bequemer gemacht haben, aber Boden, Rebe, Traube, Wein und den Menschen belasten.

Ganzheitlich. Gedanklich etwas weiter gefasst, ist die Biodynamik Teil einer ganzheitlichen Unternehmenskultur, die im Idealfall von der Kompostbereitung über die eigentliche Weingarten- und Kellerarbeit bis zu umweltfreundlichen Verpackungen, ökologischer Bauweise des Weingutes, erneuerbaren Energiequellen und biologischer Abwasserklärung reicht. Ziel sind möglichst geschlossene Energie- und Stoffkreisläufe. „Biodynamisches Arbeiten und Denken sind die Voraussetzung für Nachhaltigkeit“, so Fred Loimer aus Langenlois in Niederösterreich.

Biodynamik ist eine ökologische Landwirtschaftsweise, die auf den Grundsätzen der Anthroposophie beruht. Dieser geisteswissenschaftlichen Haltung zufolge sind alle beteiligten Organismen, der Weinberg, die Reben, der Boden, die Natur, als komplexes Ökosystem und Bestandteil des gesamten Universums zu verstehen. Im Einklang mit den Kräften, Rhythmen und Zyklen der Natur, des Mondes und der Gestirne verbessert der Weinbauer die Fruchtbarkeit des Bodens, die Vitalität seiner Reben und somit die Qualität seiner Trauben – wichtigste Voraussetzung für die Qualität der Weine.

Mit dieser Bewirtschaftungsweise bringt der Winzer die Reben mit dem Weinberg in bestmögliche Harmonie, und so kann er authentische Weine als individuellen Ausdruck der jeweiligen Lage und ihres Terroirs erzeugen.

Rudolf Steiner macht den Anfang

Das Welt- und Menschenbild der Anthroposophie wurde vom österreichischen Philosophen Rudolf Steiner (1861-1925) begründet. Er gab nicht nur der Pädagogik, Kunst und Medizin wichtige Anregungen, sondern entwickelte auch richtungweisende Gedanken und praktische Handlungsanleitungen zur biodynamischen Landwirtschaft. Zwar nicht spezifisch für den Weinbau – der Vegetarier Steiner war dem Alkohol gegenüber äußerst kritisch eingestellt – doch die Erfahrung zeigt, dass Wein aufgrund der enorm vielschichtigen Aromen, die seine Früchte ausbilden, ganz besonders sensibel auf biodynamische Maßnahmen reagiert.

Schon bald nach Einführung chemisch-synthetischer Düngemittel stellten deutsche Gutsbesitzer in den frühen 1920er-Jahren eine abnehmende Qualität ihrer Produkte fest und luden den bereits bekannten Rudolf Steiner ein, seine Vision einer naturnahen Landwirtschaft vor größerem Publikum zu erläutern, was dieser in einer Vortragsreihe für fortschrittliche

Landwirte im Jahr 1924 tat. Diese Kurse wurden erst nach seinem Tod in einem – bewusst schwer lesbaren – Buch zusammengefasst: „Geisteswissenschaftliche Grundlagen zum Gedeihen der Landwirtschaft“ bildete die Basis der biodynamischen Landwirtschaft.

Als besonders wichtig wurde von Steiner die Belebung des Bodens sowie die Förderung und Erhaltung einer dauerhaften Fruchtbarkeit herausgearbeitet. Dazu entwickelte er neue Ideen zur Düngerwirtschaft und Kompostherstellung.

Auch wenn Steiner – aus heutiger Sicht – bisweilen obskures religiöses und politisch fragwürdiges Gedankengut vertrat, Esoterik, Glaube und Wissenschaft vermischte und deshalb über ihn schon zu Lebzeiten kontroversiell diskutiert wurde: Seine Ansichten und Methoden fanden immer mehr Freunde, 1928 wurde das „Demeter“-Markenzeichen für biodynamische Produkte eingeführt und 1931 wurden weltweit bereits 1.000 Höfe biodynamisch bewirtschaftet. Die Landwirte passten Steiners Methoden an regionale Gegebenheiten an und optimierten sie.

Das mag in manchen Ohren ein wenig schräg oder esoterisch klingen: Die praktische Erfahrung zeigt, dass biodynamisch produzierte Weine als besonders ausgewogen, harmonisch, authentisch, sehr komplex, individuell und ausdrucksstark empfunden werden.

Hausverstand statt Hexerei

Alois Lageder betont: „Biodynamik ist keine Hexerei, sie hat vielmehr etwas mit Hausverstand zu tun, mit der Nutzung von Erfahrungen, die Bauern seit Jahrtausenden gemacht haben. Es geht darum, den Kräften der Natur zu vertrauen und sie zu nutzen.“ Allerdings: „Ein bisschen Biodynamik gibt’s nicht. Entweder ganz oder gar nicht.“

Lynne Sherriff, Master of Wine, London, sieht das Ganze – in typisch angelsächsischer Manier – sehr pragmatisch: „Vieles davon entspricht dem gesunden Menschenverstand, etwa die Verarbeitung von organischem Abfall zu Kompost, die Vermeidung von Landwirtschaftschemikalien, das sanfte Pflügen, um oberflächliche Wurzeln zu brechen und eine tiefere Verwurzelung der Rebstöcke zu begünstigen, oder die Verwendung von erneuerbaren Energieressourcen.“

Michael Goëss-Enzenberg stellt sein Weingut in Südtirol seit 2005 um. Ab dem Jahrgang 2009 werden alle Manincor-Weine biodynamisch zertifiziert sein. Er sagt: „Man soll die Biodynamik nicht dogmatisch und steif sehen. Jeder Winzer hat zu ihr einen eigenen Zugang, es gibt kein Rezeptbuch. Es ist viel Individualität nötig und man muss die Lehren Steiners im Detail an Ort, Zeit und Weingut anpassen.“



Gernot Heinrich aus Gols im Burgenland hat eine Rebfläche von 60 ha auf biodynamische Bewirtschaftung umgestellt. So wie Goëss-Enzenberg gehört er zur „Respect“-Gruppe, die nach den Prinzipien Rudolf Steiners arbeitet.

Heinrich: „Wir sind dieser Herkunft philosophisch verpflichtet, sehen uns aber unabhängig und undogmatisch. Unsere gegenwärtige Praxis beruht auf einer modernen Synthese der Ideen Steiners, der modernen Agrarökologie und der praktischen Erfahrungen im Bereich des Biologischen und Biodynamischen der letzten Jahrzehnte.“

Gernot Heinrich, Gols

Kein Laissez faire-Prinzip

Von Laien wird Biodynamik noch immer häufig mit „wachsen lassen wie es eben wächst“ gleichgesetzt. Dem widerspricht Goëss-Enzenberg: „Biodynamik ist kein Laissez faire-Prinzip, und heißt nicht, den Dingen im Weingarten und im Keller unkontrolliert ihren Lauf zu lassen. Die Kunst ist, so natürlich wie möglich zu arbeiten, um hochwertige Weine zu erzeugen und natürliche Kreisläufe schließen.“

So etwa stammen die Eichen für Fässer von Manincor aus eigenen Wäldern und der Bergkristall für das Hornkieselpräparat (siehe später) von weingutseigenen Fundstellen.

Helmuth Zozin, Weingutsdirektor bei Manincor, betont, dass man *gerade* im biodynamischen Weinbau akribisch arbeiten und immer weit vorausdenken müsse, z. B.: „Weniger pumpen heißt weniger Trub im Wein und damit weniger Oxidation. Daher brauchen wir dann später weniger Schwefel. Man muss auf viele kleine Dinge achten, denn wenn man 50 Hektar bewirtschaftet, 300.000 kg Trauben und fast ebenso viele Flaschen auf höchstem Qualitätsniveau produziert, darf man sich keine Fehler erlauben, schon gar nicht in der Biodynamik.“

Gesunder Boden & vitale Reben



Claus Preisinger, Gols

Die Arbeit im Weingarten ist auf Vorbeugung ausgerichtet, um kritische Situationen, etwa Pilzbefall, erst gar nicht entstehen zu lassen, bzw. deren Auswirkung zu mildern. Das heißt: sich intensiv mit den Reben auseinander zu setzen.

„Die Biodynamik verlangt im Weingarten intensivere Handarbeit, viel mehr Aufmerksamkeit, Genauigkeit, Konsequenz und Vertrauen in die Natur“, so der auch zur „Respect“-Gruppe zählende Claus Preisinger aus Gols.

So etwa kann nicht nach einem Pflanzenschutzplan gearbeitet werden, wie ihn die Anbieter von Spritzmitteln zu Beginn des Jahres verschicken.

Der biodynamische Winzer muss seine Weingärten regelmäßig und häufig beobachten und stets ein Auge auf jede noch so kleine Veränderung haben, um rechtzeitig reagieren zu können. So gesehen macht die Biodynamik den Winzer unweigerlich näher mit seinen Rebstöcken vertraut.

Da man auf chemischen Mineraldünger verzichtet, wird die Rebe ausschließlich durch den Boden selbst ernährt und versorgt. Daher ist der Humusaufbau im Weingarten besonders wichtig.

Johann Ranzi, seit 1995 bei Alois Lageder für die Weingartenarbeit zuständig, verweist darauf, wie locker der Boden im biodynamischen Weingarten auch bei längerer regenloser Periode bleibt, während im konventionellen Weingarten die Erde hart und trocken wird.

Wertvolle Einsaaten. Um die Bodenqualität zu verbessern, werden zwischen den Rebzeilen Pflanzen eingesät, die tief wurzeln und damit den Boden lockern. Daher leben mehr Regenwürmer und Mikroorganismen in der Erde, die Wurzeln des Weinstocks werden besser belüftet, der Boden atmet und kann mehr Wasser speichern. Wenn die Wurzel auch tiefer unten noch genug Sauerstoff findet, dringt sie weiter vor und kann Mineralstoffe auch aus der Tiefe aufnehmen, die zum Aromen-Bukett des Weins beitragen.

Die Einsaaten lockern den Boden, ziehen überreichlichen Stickstoff an sich, tragen zu einem

ausgeglichene, natürlichen Nährstoff- und Mineralienhaushalt des Bodens bei. Die Rebe soll gleichmäßig wachsen können, nicht schubweise wie nach Mineraldüngergaben.

Goëss-Enzenberg: „Wenn der Boden lebt und gesund ist, hat die Rebe alles was sie braucht und ist besser immunisiert gegen Krankheiten.“

Bis zu 20, regional unterschiedliche Pflanzen sind es, die abwechselnd eingesät und – von Witterung und Pflanzenart abhängig – gemäht und eingearbeitet oder nur gewalzt werden: Ackerbohne, Roggen, Margerite, Rauke, Weißsenf, Jakobsbohne, Raps, Ackererbse, Wicke, Inkarnat- klee.

Zweitfunktion dieser Zwischenbepflanzung: Sie ist für Insekten ein wichtiges Biotop, dient Schmetterlingen, Bienen und Hummeln als Nahrung, bietet Marienkäfern und Ohrwürmern, den natürlichen Feinden des gefürchteten Traubenwicklers, natürliche Lebensräume.



Roggen-Einsaat



Nistkasten zwischen den Reben

Die Begrünung trägt auch, vor allem in Hanglagen dazu bei, Erosion zu verhindern, also das Auswaschen der oberen Bodenschichten bei heftigen Regenfällen.

Bienenstöcke und Nistkästen. Manchmal sieht man auch Bienenstöcke im Weingarten: Nicht nur, weil sie traditionell zum Tierbestand eines Bauernhofes gehören, sondern auch „... weil sie Lichtenergie in den Weingarten bringen“, so Helmuth Zozin, der in den Weingärten von Manincor Schafe und Hühner frei herumlaufen lässt, die den Boden düngen und durch ihr Scharren auflockern.

Manche Biodynamiker stellen auch Nistkästen im Weingarten auf, um Vögel anzusiedeln, die schädliche Käfer oder Raupen im Zaum halten.

Naturdünger wirkt wahre Wunder

Gedüngt wird der Boden mit Kompost, der bevorzugt aus Rindermist und Stroh bereitet und mit verschiedenen Präparaten aus Schafgarbe, Eichenrinde, Brennnessel, Löwenzahn und Baldrian „geimpft“ wird.

Dies verbessert und optimiert die Wirkung des Komposts auf den Boden und auf die Pflanze, fördert deren Abwehrkräfte gegen Pilze, unterstützt sie bei der Photosynthese und begünstigt die Freisetzung von Spurenelementen im Boden. Erstaunlich: Nach sechs Monaten fühlt sich biodynamisch bereiteter Kompost an und riecht wie bester, dunkler Waldboden.

Der Mist von Rindern sei, so Helmuth Zozin, Manincor, optimal, weil er der organisch wertvollste ist – ein praktischer Erfahrungswert. Rudolf Steiner selbst begründete den Wert des Rinderdunges darüber hinaus u. a. mit der „Selbstlosigkeit“ der Kuh, ihrer prinzipiellen Gutmütigkeit und Sanftheit, mit ihrer schonenden Art, Gras abzuweiden, mit ihrer langsamen und gründlichen Verdauung durch vier Mägen und Wiederkauen, und mit ihrer, über die Hörner übertragenen Verbindung zu den kosmischen Kräften.

Besserer Wuchs. Johann Ranzi vom Weingut Lageder, sagt: „Wir haben bei uns festgestellt, dass der Boden nach rund acht Monaten auf die Umstellung zu reagieren begann.“ Ein Blick in den Weingarten zeigt: biodynamische Reben wachsen straffer, aufrechter, sind kräftiger, elastischer, erleiden weniger Windbruch, die jungen Triebe sind fester, auch das Schnittholz im Winter ist fester und härter. „Die Trauben wachsen gleichmäßiger, sind etwa 10 Tage früher reif und haben kleinere Kerne“, so Ranzi.

Die Blätter werden nicht mehr von Zikaden, einem gefürchteten Weingartenschädling, befallen, die Haut der Beeren ist fester, sie sind widerstandsfähiger gegen Pilzkrankungen, sie haben mehr Polyphenole (für Traube, Wein und den menschlichen Organismus wertvolle Inhaltsstoffe). Die physiologische Reife der Traube und deren Zuckerreife werden gleichzeitig erreicht, das sorgt später für alkohollärmere, dennoch aromareiche Weine.

Das kann Helmuth Zozin für Manincor, bestätigen: „Wir bekommen reifere, gesunde Trauben für delikateren Wein, der moderater im Alkohol ist.“

Eine Probe aufs Exempel überzeugt auch Skeptiker, dass etwas dran sein muss an der Biodynamik: Luis von Delleman, bei Lageder für die Weine verantwortlich, hat aus dem Weingarten Blätter von biodynamischen Reben und Blätter aus einem benachbarten, konventionellen Weingarten mitgenommen: Die Bio-Blätter sind auch Stunden später – bei 25°C – noch straff, saftig, kräftig, die konventionellen dagegen welk, mürbe und schlapp.

Weiteres interessantes Detail: Selbst 90 Jahre alte Rebstöcke in den Weingärten von Alois Lageder haben die Umstellung gut gemeistert. „Und auch alte Kellermeister“, so Delleman selbstironisch, der bereits über 50 Weinjahrgänge erlebt hat.

Homöopathie im Weingarten

Für die Belebung des Bodens und der Reben werden verschiedene natürliche Präparate verwendet, die die natürlichen Abläufe stimulieren sollen – vergleichbar mit einer vorbeugend wirkenden, in homöopathischen Mengen verabreichten Medizin, die den Körper stärkt und ihn veranlasst, selbst Abwehrkräfte gegen Krankheiten zu entwickeln.

Dung wird Kompost. So soll ein Präparat aus Hornmist den Boden „feinstofflich“ beleben, ihm Fruchtbarkeitsimpulse geben und die Aktivität von Mikroorganismen anregen. Dazu werden mit Kuhdung gefüllte Kuhhörner für die Dauer eines halben Jahres in der Erde vergraben. Während dieser Zeit verwandelt sich der Dung in reinen, dunklen, angenehm riechenden Humus, der bis zu 80 mal mehr Mikroorganismen als normaler Kompost enthält. Durch Verrühren des Humuses in Wasser (ca. 90 g auf ca. 30 bis 40 l; die Menge ist abhängig vom Zustand des Bodens) wird die „Fruchtbarkeits-Information“ auf die Flüssigkeit übertragen, ähnlich wie bei homöopathischen Präparaten. Diese Lösung wird mit Weingarten-spritzen vor der Reblüte ausgebracht: etwa 30 bis 40 l auf einen Hektar – das sind nur 30 bis 40 (!) Tropfen pro m².

Johann Ranzi, Leiter der Landwirtschaft bei Alois Lageder: „Dadurch wird der Humusgehalt des Bodens erhöht, der Boden wird verbessert, lebendiger, widerstandsfähiger gegen Stress und Witterungsschwankungen. Das Hornmist-Präparat wirkt ausgleichend auf den Boden, macht dadurch letztlich auch die Pflanze widerstandsfähiger, vitaler und gesünder.“

Das bestätigt auch Alois Lageder: „2008 war witterungsbedingt ein sehr schwieriges Jahr für uns, trotzdem war die Qualität der Trauben sehr zufriedenstellend. Das gibt uns die Sicherheit, dass wir mit der Biodynamik auch Krisen bewältigen können.“ Der Südtiroler sieht in der Biodynamik auch eine Chance, auf die Klimaveränderungen zu reagieren. „Sie zeigt einen Weg auf, wie wir mit gesunden Böden und Reben ausgleichend auf die Klimaerwärmung reagieren können. Gesunde Pflanzen sind anpassungsfähiger und widerstandsfähiger.“



Johann Ranzi, Weingut Lageder

Millionen kleiner Spiegel. Das Wachstum der Reben und die physiologische Reifung der Trauben werden durch ein Präparat aus Hornkiesel unterstützt. Es wird ähnlich wie das Hornmistpräparat hergestellt, als Informationsträger dient diesmal aber Quarzmehl (meist pulverisierter, siliziumhaltiger Bergkristall). Der Hornkiesel soll Licht- und Wärmekräfte stärken und bündeln, und wird im Sommer nach der Blüte auf die Blätter gesprüht (2 bis 3 g, gelöst in 40 l Wasser pro Hektar).

„Silizium ist kristallisiertes Licht, das Präparat verteilt das Sonnenlicht und zieht die Lichtkräfte in die Pflanze“, so Johann Ranzi. „Es ist“, so der Franzose Nicolas Joly aus dem Loire-Tal, einer der Pioniere der Biodynamik, „als ob man die Reben mit Millionen kleiner Spiegel besprüht.“

Niki Moser über seine Erfahrungen damit: „Ehrlich gesagt, war ich anfangs skeptisch. Aber die Wirkung des Reife- und Lichtimpulses durch den Hornkiesel ist erstaunlich. Die Trauben haben mehr Aroma und mehr Geschmack.“

Das Hufeisen von Niels Bohr

Spätestens bei den vielzitierten, im Boden vergrabenen Kuhhörnern, die irdische und kosmische Kräfte anziehen und auf Kuhdung bzw. Gesteinsmehl übertragen sollen, werden so manche Weinfreunde – selbst jene, die der Biodynamik prinzipiell wohlgesonnen sind – in ihrem Glauben wankend.

Tatsächlich ist einiges im biodynamischen Weinbau, ja sogar häufig beobachtete Phänomene und praktische Erfahrungen, mit klassisch-wissenschaftlichen Methoden nicht restlos fass-, erklär-, mess- oder nachweisbar.

Auch der französische Biochemiker und Mikrobiologe Claude Bourguignon, der viele Weingartenböden untersucht hat, sagt: „Ich kann Ihnen nicht erklären, *wie* Biodynamik wirkt, ich kann nur durch das steigende Bodenleben in Zahlen belegen, *dass* sie wirkt.“

Es gibt viele harte Fakten, an die sich auch Skeptiker halten können: So berichtet etwa das Darmstädter Institut für Biologisch-Dynamische Forschung, dass die Artenvielfalt, die Menge von Mikroorganismen und der Humusgehalt der bewirtschafteten Böden schon nach einigen Jahren biodynamischer Kultur signifikant ansteigen.

Untersuchungen des Schweizer Forschungsinstituts für biologischen Landbau (FiBL) über mehr als 20 Jahre hinweg belegen, dass im Vergleich zu konventioneller Landwirtschaft bei biodynamischer Wirtschaftsweise die Fruchtbarkeit des Bodens durch den Einsatz der Präparate erhöht werden konnte.

Die renommierte Forschungsanstalt Geisenheim untersucht unter Leitung von Prof. Dr. Randolph Kauer seit einigen Jahren die Auswirkungen unterschiedlicher Bewirtschaftungsformen im Weinbau. Die vorläufigen Ergebnisse bestätigen der biodynamischen Arbeitsweise ein geregeltes Rebenwachstum, lockere Trauben mit kleineren und konzentrierten Beeren sowie eine höhere Aktivität der Bodenorganismen.

Vielleicht ist es mit der Biodynamik wie mit dem Hufeisen des dänischen Physik-Nobelpreisträger Niels Bohr (1885-1962): Über dem Eingang seines Sommerhauses war ein rostiges Hufeisen angenagelt. Als sich ein Journalist bei einem Besuch darüber wunderte und Bohr fragte, ob er als Naturwissenschaftler ernsthaft an die glücksbringende Wirkung des Hufeisens glaube, soll Bohr geantwortet haben: Nein, natürlich glaube er nicht an diese Dinge, aber das sei kein Problem. Denn es funktioniere auch, wenn man nicht daran glaube.

Nimmt man als Gradmesser die Qualität der Weine, ist offenkundig, dass auch die Biodynamik hervorragend wirkt und funktioniert.

Ende Teil II