

Inhaltsverzeichnis 05.02.2010

Lieferschein-Nr.: 5178961
Abo-Nr.: 721003
Themen-Nr.: 721.3
Ausschnitte: 1
Folgeseiten: 3
Total Seitenzahl: 4

Andreas Keller Weininformation
Herr Andreas Keller
Konkordiastrasse 12
8032 Zürich

		Auflage	Seite
23.01.2010	Tages-Anzeiger / Gesamt <i>Winzer auf Rudolf Steiners Spuren</i>	212'207	1

Winzer auf Rudolf Steiners Spuren

Immer mehr Spitzenweine werden nach den Anbaumethoden des Vaters der Anthroposophie produziert.



Der Genfer Biodynamik-Pionier Jean-Daniel Schlaepfer in seinem Weinkeller mit Zementfässern im südfranzösischen Les Baux-de-Provence. Foto: Hans-Peter Siffert (weinweltfoto.ch)

Von Erich Grasdorf

Vor ein paar Monaten fand in der Weinakademie im österreichischen Rust am Neusiedlersee ein Podiumsgespräch zum Thema «Biodynamie und Wein» statt. In der Bühnenmitte sass der junge Winzer Werner Michlits. In unserem Nachbarland ist er einer der überzeugtesten Vertreter der Anbaumethoden, wie sie Rudolf Steiner und seine Adepten postuliert haben. Auf die Frage, ob man Anthroposoph sein müsse, um biologisch-dynamischen Weinbau zu betreiben, meinte er: «Nein, das muss man nicht. Aber als Winzer, der nach Steiners Ideen arbeitet, wird man es mit der Zeit.»

Da ist der Genfer Winzer Jean-Daniel Schlaepfer ganz anderer Meinung: «Ich stehe den Praktiken der Biodynamie nah. Doch die anthroposophische Philosophie teile ich nicht. Pas du tout!» Schlaepfer ist jüdischer Abstammung. Und in Steiners Werk finden sich antisemitische Passagen. Auch andere Spitzenwinzer wie Dani Huber im Tessin oder Fred Loimer im österreichischen Kamptal stehen der Anthroposophie fern - und sind trotzdem Anhänger von

Steiners Anbaumethoden. Schlaepfer, der ausser in Peney auch noch ein Weingut in Les Baux-de-Provence besitzt, sieht den Hauptnutzen im Umweltschutz. «Und im Schutz meiner Mitarbeiter, die in dieser Umwelt arbeiten.»

Auf besseren Böden wachsen gesündere Reben. Daraus resultieren bessere Weine, folgert der selbst ernannte Guru der Biodynamie-Bewegung, Nicolas Joly. Joly begann 1980 sein Weingut La Coulée de Serrant an der Loire biologisch-dynamisch zu bewirtschaften. Er ging dabei so weit, den Traktor durch Pferde zu ersetzen. Seine eigenwilligen Weissweine zählen heute zu Frankreichs besten.

Der eloquente Anthroposoph hat etliche Bücher verfasst. Nicht nur über Rebbau, sondern auch über Kellertechnik. So bauen er und andere Biodynamiker ihre Weine - zum Teil - in grossen Zementeiern aus, die den klassischen Amphoren nachempfunden sind. Gegen Zement hatte Steiner nichts. Das zweite Goetheanum in Dornach wurde aus Beton errichtet. Wogegen Steiner etwas hatte, war Alkohol; im Alter wurde er



Argus Ref 37881894

abstinent. Für ihn bedeutete jeder Tropfen Alkohol einen Rückschlag in der geistigen Entwicklung.

Kosmische Wachstumsfaktoren

Klar hatte Steiner nicht speziell den Rebbau im Sinn, als er 1924 vom Grafenpaar Keiserlingk gebeten wurde, einen landwirtschaftlichen Kursus abzuhalten. Vor rund hundert preussischen Gutsbesitzern und deren Verwaltern hielt er acht Vorträge zu Themen wie «Die planetarischen Wirkungen auf die Erde und ihre Bewohner». Danach wur-

Nicolas Joly, der selbst ernannte Guru der Biodynamiker, geht so weit, den Traktor durch Pferde zu ersetzen.

den in Diskussionen neue Ideen zu Dünger und Kompost zwecks Wiederbelebung des Bodens und dessen dauerhafter Fruchtbarkeit entwickelt. Steiner war der Auslöser. Aber umgesetzt, weiterentwickelt und praktikabel gemacht wurden seine Ideen von anderen.

Im Mittelpunkt der Biodynamie stehen die sogenannten Präparate, denen entweder Stallmist oder Gülle zugesetzt wird oder die in Regenwasser verrührt und auf Boden und Pflanzen gespritzt werden. Mit ihnen sollen sowohl die irdischen wie die kosmischen Wachstumsfaktoren verbessert werden. Hornkiesel und Hornmist werden gespritzt

wie auch auf den Boden ausgebracht. Dem Dünger zugesetzt werden unter anderem aus Schafgarbe, Kamille und Brennnessel gewonnene Präparate. Abgekochter Schachtelhalm dient der Schädlingsbekämpfung. Ideal, wenn alle diese Zutaten auf einem Hof mit möglichst vielen Tier- und Pflanzenarten gewonnen werden können.

Nur: Welcher Winzer hält schon Schweine und sät Weizen? Der Ausweg: Man kauft zumindest einige der Präparate ein. Damit sie voll wirken können, müssen sie zum richtigen Zeitpunkt zubereitet und ausgebracht werden. Wichtig sind die jeweilige Mondphase und gewisse Planetenpositionen. Diese «kosmischen Rhythmen» gelten auch beim Aussäen, Pflanzen, Pflegen und Ernten.

Was das bewirkt, ist mit wissenschaftlichen Methoden nicht zu beweisen. Das liegt auch daran, dass viele Präparate stark verdünnt und nur in homöopathischen Dosen eingesetzt werden. Die Biodynamiker ficht das nicht an. Sie berichten fast unisono, dass sich die Bodenverhältnisse spürbar verbessert hätten. Die Anzahl der Bodennützlinge - wie überhaupt die Artenvielfalt - habe zugenommen. Die Rebstöcke seien gesünder und stärker als vorher.

Im Blindtest nicht erkennbar

Ebenso wenig lässt sich beweisen, dass die Weine besser geworden sind. Es gibt wohl keinen Weintester, der bei einer Blinddegustation einen biodynamisch erzeugten Wein herausschmecken würde. Es sei denn, er kenne ihn von einer früheren Probe.

Was viele Winzer davon abhält, auf Ökologie umzustellen, ist Kupfer. Im Rebbau wird es als Fungizid vor allem zur Bekämpfung von Mehltau gespritzt. Die sogenannte Bordeauxbrühe aus Kalkmilch und Kupfersulfatlösung hat die Böden schwer belastet, die Regenwürmer und andere Nützlinge vertrieben. Und: Das Schwermetall baut sich nicht ab, bleibt für immer im Erdreich.

Der Gebrauch von Kupfer wurde inzwischen - amtlich verordnet - radikal eingeschränkt. Und teilweise durch abbaubare synthetische Mittel ersetzt. Backpulver zum Beispiel. Mit dem Ergebnis, dass in der integrierten Produktion oft weniger Kupfer in den Boden gelangt als im ökologischen Anbau. Denn dort ist Chemie verboten. Darauf angesprochen, rastet Nicolas Joly fast aus. Kupfer werde nur in Minimaldosierung gespritzt. Doch in regenreichen Jahren kann sich das summieren. Da kann es vorkommen, dass die Biodynamiker bis zu fünfzehnmal durch die Reben müssen. Ohnehin ist biologischer Rebbau, ob organisch oder dynamisch, in regenarmen - und damit weniger pilzanfälligen - südlichen Regionen leichter zu praktizieren.

Biodynamische Spitzenweine

Die Diskussion, welche Anbaumethode die beste, umweltschonendste sei, wird unter Winzern schon lange geführt. Die ehemals starren Fronten sind durchlässiger geworden. Doch immer noch werden die Biodynamiker von manchen

Kollegen belächelt.

Fest steht, dass einige der besten und teuersten Weine der Welt biodynamisch erzeugt werden. In Frankreich gehören so renommierte Namen wie Huet, Leroy, Lafarge, Comte Lafon, Chapoutier dazu. Und unter den 30 Mitgliedern des Mémoire des Vins Suisse haben neun Winzer ganz oder teilweise auf Biodynamie umgestellt, darunter die bekannte Walliserin Marie-Thérèse Chappaz. Einst hatte sie gelernt, dass es ohne Chemie nicht gehe, «aber bei einigen Mitteln wurde mir regelrecht übel». So stellte sie um: «Erstaunlich, wie schnell die Erde und die Pflanzen darauf reagiert haben.» Die Zeiten, da Biodynamiker als Spinner galten, sind endgültig vorbei.

Dreimal Weinbau

Grosse Unterschiede im Rebberg

● **Konventionell:** Es werden Fungizide, Herbizide, Pestizide und Kunstdünger eingesetzt. Im Schweizer Weinbau noch verbreitet, aber immer mehr durch integrierte Produktion abgelöst.

● **Integriert:** Unter integrierter Produktion (IP) versteht man eine naturnahe Landwirtschaft, die möglichst wenig Auswirkungen auf die Umwelt haben soll. Bei Spitzenweinen in der Schweiz vorherrschend.

● **Ökologisch:** Man verzichtet auf bestimmte Pflanzenschutzmittel, Wachstumsförderer, Mineraldünger und Gentechnik, wie sie in der konventionellen Landwirtschaft und zum Teil auch in der integrierten Produktion üblich sind. Man arbeitet naturschonend und be-



Egal welche Methode: Weinbau ist immer viel Arbeit. Foto: www.kueferweg.ch

rücksichtigt Erkenntnisse der Ökologie und des Umweltschutzes. Unterschieden wird zusätzlich zwischen biologisch-organischem und biologisch-dynamischem Anbau. (gras)

Drei Tipps

Weisse Biodynamiker

● **Les Vieux Clos, Savennières 2006**, Nicolas Joly: Ein Chenin blanc von der Loire: tiefes Goldgelb. Deutliche sherry-ähnliche und feine Holznoten. Ein sehr kräftiger, intensiver und dabei finessenreicher Wein mit feiner Säure und guter Mineralität. Ein grosser Wein, der einem lange bleibt. Man mag ihn - oder dann nicht. Zu haben für 33 Franken bei der Weinhandlung am Küferweg in Obfelden.

www.kueferweg.ch

● **Riesling, Kamptal 2007**, Fred Loimer: ein klarer, frischer, fadengerader Riesling für jeden Tag - aber deshalb nicht alltäglich. Dafür ist dieser trocken ausgebaute, elegante Weisse zu kräftig

und konzentriert. Versehen mit der für diese Sorte typischen Säure. Auch ein Einstiegswein für alle, die den Riesling noch nicht für sich entdeckt haben. Für 17.50 Franken ebenfalls bei der Weinhandlung am Küferweg in Obfelden.

● **Chardonnay, Le Balisiers 2008**, Gerard Pillon & Jean-Daniel Schlaepfer: in der Amphore ausgebauter, eleganter Genfer «Vin suisse de pays». In der Nase exotische Aromen. Im Mund ein voller, runder Geschmack. Eher mässige Säure, aber viel Substanz. Hat noch ein paar schöne Jahre vor sich. Für 15 Franken (Magnum 32.55 Franken) beim Produzenten in Peney. (*gras*)

www.balisiers.ch