



Zwei, für die Biodynamik keine Modeerscheinung sondern Zukunft ist: Philipp Wittmann und Steffen Christmann (re.), Winzer und Präsident des VDP



BIODYNAMISCHE BEWEGUNG

DER WEINBAU, NICHT NUR IN DEUTSCHLAND, STEHT VOR EINEM UMBRUCH. EINE WACHSENDE ZAHL VON WINZERN SETZT KONSEQUENT AUF BIO-DYNAMIK, UM DAS TERROIR ZU BETONEN. DER TREND GEHT DABEI WEG VON DER ESOTERIK, HIN ZUR BIODIVERSITÄT.

TEXT NIKOLAS RECHENBERG

biodynamiker, das sind doch die Spinner mit Brennesseltee und Kuhhörnern, die bei Vollmond den Reissigbesen schwingen? So hieß es in Winzerkreisen noch bis ins neue Jahrtausend hinein. Kam das Thema zur Sprache, folgte Hohn und Spott von der Fraktion der konventionellen Weinmacher: Das sei kein Trend, sondern billiges Marketing um den Verbraucher zu ködern.

Seitdem in den vergangenen Jahren immer mehr Spitzenwinzer sich öffentlich zur Biodynamik bekennen, verstummen die Spötter und beginnen sich zu informieren. Die Liste der Weingüter, die bereits biodynamisch arbeiten, ist lang und hat Gewicht: Romanée-Conti und Chapoutier, Lageder und Loacker, bei uns im Lande Wittmann, Kühn, Busch, Sander, Bürklin-Wolf oder Christmann.

Biodynamik geht einen Schritt weiter als Öko-Anbau. Biologisch-dynamisch nennt sich die Herstellungsweise nach der

anthroposophischen Lehre von Rudolf Steiner. Nicht allein materielle Substanzen und physische Kräfte der Natur, sondern auch kosmische Kräfte von Erde und Mond spielen eine wichtige Rolle. Das Ziel des Winzers ist es, die Rebe zu stärken, damit sie mit ihren Kräften allein klar kommt – ohne die Hilfe von Herbiziden, ohne Dünger. Gestärkt wird sie durch Kompost- und Kräuter-Präparate analog zur Homöopathie.

Besonders in Deutschland, wo derzeit 2.000 Hektar Rebfläche ökologisch bewirtschaftet werden, kommt Bewegung in den biodynamischen Weinbau. Niemals zuvor stellten so viele Top-Güter um, natürlich sind vor allem die Jüngeren mit Leidenschaft dabei. Ein Motor ist der Verband der Prädikatsweingüter (VDP): 15 der Mitglieder bewirtschaften über 12 Prozent der deutschen Öko-Rebfläche, weitere Mitglieder befinden sich in Umstellung. Als Präsident des VDP ist Steffen Christ-

mann mit seinen Aussagen vorsichtig und abwägend, als Winzer nimmt er aber kein Blatt vor den Mund. »In punkto Bio-Engagement erleben wir eine sehr große Dynamik«, betont der Pfälzer, »das ist kein Strohfeuer mehr, sondern schon fast ein Flächenbrand«.

Lange Zeit machten die in Umstellung befindlichen Winzer kein Aufhebens davon. Schließlich wollten sie nicht als Spinner gelten. Zumal es auch ganz praktische Gründe gibt: In der Umstellungsphase verändern sich die Weine, niemand wollte seine Stammkunden vor den Kopf stoßen. Heute wissen die Winzer, dass es besser ist, demonstrativ nach vorne zu gehen, damit die Kunden wissen, warum der Wein anders schmeckt!

Die wichtigste Biodyn-Veranstaltung des Jahres war im März die Verkostung der Vereinigung »Renaissance des Appellations« im Düsseldorfer Präsidentenschlösschen. Am Rande nahmen Steffen Christmann

»Auf dem Terrain der Biodynamik bewegen wir uns im Moment noch dilettantisch. Aber es geht voran«

STEFFEN CHRISTMANN

und Philipp Wittmann an einer Diskussionsrunde über Biodynamik teil. Für Wittmann ist das Ziel die »Wiedererkennbarkeit des Weines«, aus welchem Terroir er stammt, müsse schmeckbar bleiben. Wittmann ist selbst in einem Öko-Betrieb groß geworden, hat ihn dann auf biodynamische Bewirtschaftung umgestellt. Er hat seitdem ausgewogeneres Wachstum, vitalere Pflanzen und eine verbesserte Bodenbalance auf dem Gut festgestellt: »Die Weine zeigen jetzt ungeschminkt, wo sie herkommen.«

»Ich bin kein Esoteriker«, betont er wie zur Entschuldigung, »man kann biodynamisch auch ohne Glauben und Dogmatismus machen.« Christmann fügt mit einem Lächeln hinzu: »Es ist im Augenblick eigentlich alles noch absolut dilettantisch, was wir auf diesem Gebiet machen. Aber wir haben das Gefühl, das es in unseren Weinbergen vorangeht.«

»Die Zeit des Sichlustigmachens ist vorbei«, betont auch Diplom-Önologe Georg Meißner von der Forschungsanstalt Geisenheim, der seit einigen Jahren versucht, die Biodynamik auf wissenschaftliche Füße zu stellen. 2005 wurde in Geisenheim das Forschungsprojekt über biodynamische Wirtschaftsweisen unter Prof. Randolf Kauer gestartet. Untersucht werden die unterschiedlichen Auswirkungen der verschiedenen Bewirtschaftungsformen auf das vegetative und generative Wachstum der Rebe. Zwar ist das Projekt noch nicht

abgeschlossen, folgende Punkte seien aber bereits erwiesen:

- ◆ Ein geregelter Wuchs der Pflanze
 - ◆ Lockere Trauben mit kleineren und konzentrierten Beeren
 - ◆ Höhere Aktivität von Bodenorganismen
- Auch die Qualität des Weines soll demnächst wissenschaftlich untersucht werden.

Meißner berät derzeit Ludwig und Sandra Knoll vom Weingut am Stein in Würzburg, die gerade überlegen, wie und ob sie überhaupt umstellen wollen. Zwei Winzer, die ihren Umstellungsprozess bereits beenden, sind Hansjörg Reholz und Oliver Spanier.

»Durch den Einsatz biodynamischer Mittel präsentieren sich die Trauben besser und werden früher reif«, hat der Pfälzer Reholz beobachtet. Die Trauben haben bei optimaler Reife in der Verarbeitung einen geringeren Alkoholgrad als entsprechende Traubenqualitäten aus konventionellem Anbau, die länger am Stock hängen müssen – ein ideales »Gegenmittel« zu immer alkoholreicheren Weinen aufgrund des Klimawandels. Ein Viertel der von Pfälzer VDP-Gütern bewirtschafteten Fläche werde mittlerweile biodynamisch bewirtschaftet. Weitere Güter, die gerade dabei sind, umzustellen, sind Bassermann-Jordan, Reichsrat von Buhl, Biffar, Fitz Ritter, Bernd Pflüger und Karl Schäfer.

Oliver Spanier vom Weingut Battenfeld-Spanier in Rheinhessen will die kommende

Ernte bereits komplett bio-dynamisch einfahren. »Wer intensiv ökologisch gearbeitet hat, wird sich früher oder später auch mit der Biodynamik auseinandersetzen«. Ohne mindestens Öko-Anbau zu betreiben könne man nicht über Terroir reden, geschweige es überhaupt schmecken.

Der große Name der Biodynamik bleibt Nicolas Joly, der Vater des »Coulee de Serrant«, des berühmtesten biodynamischen Weins. Joly von der Loire ist neben Anne-Claude Leflaive und Olivier Humbrecht Begründer der »Renaissance des Appellations«, in der über 150 Spitzenweingüter aus 13 Ländern zusammengeschlossen sind.

Bei der Verkostung in Düsseldorf war sein Seminar komplett ausgebucht: Nicolas Joly tanzte wie ein Weinguru vor seinen Zuhörern und verkündete mit einer charmannten und kecken Logik seine Einsichten über die Natur, die jeder Mensch teilen könne, egal ob Physiker oder Mystiker.

Joly zeichnet einen Weg von der stofflichen, materiellen Ebene auf die Ebene der Kräfte und Energien. So hole sich die Pflanze 95 Prozent ihrer Energie aus dem Licht, nur fünf Prozent aus dem Boden. Materie existiere nicht, nur die Atome, die durch Gravitation zusammengehalten werden. Durch Düngung geben die Winzer der Rebe Salz zu, das sie durch hohe Wasseraufnahme wieder kompensiere, daher würden diese Weine auch »wässrig« schmecken.



Einzigartig in der österreichischen Weinlandschaft ist der kompostierte, natürliche Dünger bei Meinklang (li.). Angela Michlits probiert vom Tank



Biodynamisch erzeugte Weine haben ein weitaus größeres Alterungspotenzial



Aber wie schmecken denn nun biodynamische Weine? Durch die alkoholische Gärung ist der Unterschied nicht so deutlich spürbar wie bei Obst oder Gemüse. Die Weine schmecken vielschichtiger und feiner. Für viele biodynamische Winzer ist Wein pures Sonnenlicht. Wer die Weine probiert, merkt sofort, dass sie eines gemeinsam haben: sie sind sphärisch, vitaler, sie tanzen auf der Zunge, man wird animiert, mehr zu trinken, und stellt sein Glas nicht nach dem ersten Schluck erschöpft aus der Hand. Die Weine haben eine Klarheit und Würze, die sich von konventionellen Weinen absetzt und ein weitaus größeres Alterungspotential. Schließlich zeigen sie ihr Terroir, geben also ihre Seele preis. »So schmeckt der Weinberg«, sagt es Georg Meißner poetisch. Oder, profan auf den Punkt gebracht: Man kann mehr davon trinken, ohne Kopfschmerzen zu bekommen.

Neben französischen und deutschen sind vor allem Winzer aus Österreich mit dem Biodyn-Virus infiziert. Im Alpenland ist seit 2005 eine regelrechte biodynamische Welle angerollt. Und es kommt ein weiterer Aspekt ins Spiel: Biodiversität statt Monokultur. Also eine komplette Landwirtschaft mit Kräutern und Insekten im Weinberg, Gemüse und Viehzucht auf den Äckern und Weiden daneben. Wie es zu den Hochzeiten der Mönche üblich war. Das Idealbild aus der Klosterzeit der Zisterzienser oder Benediktiner: die gelungene Balance aus Vieh-, Feld-, Wasser-

und Obstwirtschaft. Ein Vorreiter dafür ist das Weingut Meinklang aus dem Burgenland/Neusiedlersee, mit Viehzucht, Obst- und Gemüseanbau und sogar Bierherstellung. Folgerichtig hat Familie Michlitz jetzt eine Kuh aufs Weinetikett gebracht. Vielleicht ist da demnächst auch ein Ei zu sehen. Der Sankt Laurent 2006 von Meinklang ist der erste »ausgebrütete« Wein Österreichs: Für ihn hat das biodynamische Demeter-Gut eine neue Form des Weinausbaus geschaffen: Die Lagerung in überdimensionalen Betoneiern, einem Werkstoff, den die Römer als »flüssiges

Gestein« bezeichneten. Die Betoneier stehen nicht nur für pure Vinifikation und unbeeinflussten Sortencharakter. Durch die Vielzahl extrem feiner Luftporen des Betons gelangt gezielt Sauerstoff in den Wein. Eine natürliche Mikrooxidation, die dem Wein genau die richtige Menge Luft zum Atmen gibt. Die ovale Eiform ermöglichte dem Jungwein eine ungehinderte Zirkulation und natürliche Klärung. Der Wein wurde symbolträchtig vergangene Ostern zur Reifung eingelagert. Es scheint, dass mit der Biodynamik ein neues Zeitalter des Weinbaus geschlüpft ist. ♦

BIODYNAMISCHE WEINGÜTER

La Renaissance des Appellations - Weltspitze des biodynamischen Weinbaus
Die Mitgliederliste liest sich wie ein »who-is-who« der Topp-Weingüter der Welt (www.biodynamy.com)

Ein Auszug:

Deutschland: Busch, Eymann, Hahnmühle, Wittmann, Sander, Christmann

Elsass: Frick, Deiss, Zind Humbrecht, Ostertag, Kreydenweiss, Jasmeyer

Burgund: Lafarge, Domaine de Villaine, Domaine Leroy/Domaine D'Auvenay, Giboulot, Leflaive, Pierre Morey, Domaine Trapet, Comte Armand, Montchovet

Bordeaux: Fonroque, Moulin du Cadet, Fernan Le Tucaou, Falfas, Gombaude Guillot,

Domaine Rousset Peyraguet, Lagarette, La Grave, Le Puy, La Grolet

Champagne: Bedel, Fleury, David Léclapart

Österreich: Nikolaihof, Schönberger, Geyerhof, Meinklang

Italien: Loacker

Spanien: Telmo Rodriguez, Alvaro Palacios, Dominio de Pingus

USA: Benziger Family Winery, Brick House, Araujo Estate Wines, Frogs Leap, McNab Ranch Bonterra

Im Mai ist Jolys Buch »Der Wein, die Rebe und die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise« im Verlag Kornmayer erschienen, empfehlenswert ist ebenfalls »Bio-Wein« von Wolfram Römmelt/Mondo.