



Rahmenrichtlinien
Demeter Kellereiwesen
Österreich

Österreichischer Demeter-Bund

A-1040 WIEN, THERESIANUMGASSE 11/1

TEL 01 – 879 47 01

FAX 01 – 879 47 22

info@demeter.at

www.demeter.at

Gültig ab 1. April 2006

1. Vorwort

Diese Demeter Rahmenrichtlinien Kellereiwesen Österreich entstanden in Zusammenarbeit österreichischer Demeter-Weinbaubetriebe und des Österreichischen Demeter Bundes im Winter 2005/2006. Die Richtlinien sind die Voraussetzung für die Demeter-Anerkennung der von dieser Richtlinie betroffenen Produkte (siehe Abschnitt 3) in Österreich durch den Beschluss des Vorstandes des Österreichischen Demeter Bundes. Die vorliegende Version gilt ab 1. April 2006. Diese Richtlinie stellt sowohl den derzeitigen Erkenntnisstand als auch den Stand der derzeitigen gesetzlichen Regelungen dar. Sollten sich letztere verändern, so gilt der aktuelle gesetzliche Stand, unabhängig von diesen Richtlinien. Die Arbeit an den Richtlinien muss bezüglich der Aktualisierung ständig durch den Österreichischen Demeter Bund fortgesetzt werden. Jeder betroffene Vertragspartner hat die Möglichkeit und ist dazu aufgerufen, sich an dieser Fortentwicklung aktiv zu beteiligen. Vorschläge und Ergänzungen mögen an den Österreichischen Demeter Bund gesandt werden. Auch wenn von einer Bezeichnung wie Winzer oder dergleichen die männliche Form verwendet wird, sind selbstverständlich immer alle mit der Sache verbundenen Tätigen angesprochen. Die vorliegenden Richtlinien sind für alle Erzeugungsbetriebe die eine Demeter-Anerkennung haben oder erreichen wollen, solange gültig, bis sie durch die Verabschiedung einer weiterentwickelten Fassung ersetzt werden.

Wien, am 1. April 2006

Der Vorstand des Österreichischen Demeter-Bundes

2. Zur Entstehung dieser Richtlinien

Die biologisch-dynamische Methode entfaltet offenbar im Rebbau eine besonders intensive Wirkung. Der Weinstock ist unter den Kulturpflanzen diejenige, die einmalig tief über ihre Wurzeln in den Boden eingreift und sich gleichzeitig mit ihrem, dem Licht entgegenstrebenden Blattwerk stark mit dem Kosmos verbindet.

Im Laufes dieses Prozesses traten verschiedene Ansatzmöglichkeiten für diese Richtlinien hervor. Die vorliegende Form stellt eine gemeinsame Übereinkunft der Beteiligten dar. Wichtige Gesichtspunkte dabei waren, dass es jedes Jahr in Österreich möglich sein sollte, Demeter-Wein herzustellen und dass Rücksicht genommen wird, auf zum Zeitpunkt der Erstellung übliche Geschmacksgewohnheiten. Innerhalb dieser Rahmenrichtlinien, die einen gemeinsamen verbindlichen Standard für Demeter-Wein darstellen, bleibt Raum, um sich und seine Produkte vielfältig in verschiedene Richtungen zu entwickeln und zu differenzieren.

3. Geltungsbereich

Diese Richtlinien gelten für Demeter-Wein, Sekt und Schaumwein der in Österreich hergestellt wird. Für alle anderen alkoholischen Produkte wie Most, Schnaps, Weinbrand, usw. gelten sie insofern, als sie anwendbar sind.

4. Allgemeine Grundlagen

Diese Demeter-Rahmenrichtlinien Kellereiwesen beschreiben den Rahmen, innerhalb dessen eine prozessorientierte, werterhaltende und entwickelnde Verarbeitung von Demeter-Produkten durchgeführt wird. Sie bildet die für alle Vertragspartner gleichermaßen verbindliche Rechtsgrundlage für die Qualität und Sicherheit der Demeter-Produkte.

Jedes verarbeitete Demeter-Produkt besteht aus Erzeugnissen, die nach den jeweils gültigen Demeter-Anbauvorschriften biologisch-dynamisch angebaut wurden. Besondere Aufgabe bei der Verarbeitung der biologisch-dynamisch angebauten pflanzlichen und tierischen Erzeugnisse ist die bestehende hohe Demeter-Qualität der Rohstoffe zu erhalten, und im Sinne der menschlichen Bedürfnisse weiterzuentwickeln.

In der anthroposophisch orientierten Ernährungslehre wird der Blick neben den Stoffen auf die dem Produkt innewohnenden Kräfte gelenkt. Eine qualitätsentwickelnde Verarbeitung hat zum Ziel, diese Kräfte zu erhalten und sie, wo möglich, aufzugreifen und verfügbar zu machen. Nach dem heutigen Stand der Erkenntnis ist ein Lebensmittel besonders nahrhaft, wenn seine innere Qualität typisch und harmonisch ausgebildet ist. Eine Verarbeitung zum Demeter-Produkt soll diesen Umstand angemessen berücksichtigen.

Diese Demeter-Kellereirichtlinie soll nicht nur ein- bzw. ausgrenzen. Es ist bewusst versucht worden, sie so zu halten, dass die entscheidenden Prozessqualitäten mit angesprochen sind. Letztenendes kommt es darauf an, dass jeder Kellermeister in der Lage ist, auf der Grundlage der nachstehenden Richtlinien aus eigener Erkenntnis verantwortlich zu handeln. Jeder einzelne verdankt einen Teil seiner Existenz und seines Erfolges an der übergeordneten gemeinsamen biologisch-dynamischen Sache, und jede örtliche Arbeit, auch wenn sie im Verborgenen geschieht, trägt zum Ganzen bei. Daher sollte jeder stets so handeln, dass das Vertrauen der Verbraucher in die Biologisch-Dynamische Wirtschaftsweise und in die Demeter-Produkte gerechtfertigt und gefestigt wird. Auf Dauer ist die vom Verbraucher erfahrene stets erstklassige Qualität von Demeter-Produkten die beste und wichtigste Werbung.

Jeder Verarbeitungsprozess prägt die Qualität des Produktes. Ziel ist deshalb eine dem Produkt gemäße, auf die umfassenden Bedürfnisse des Menschen ausgerichtete Verarbeitung. Auf Zusatz- und Hilfsstoffe soll weitgehend verzichtet werden. Einige sind durch die Wahl biologisch-dynamisch erzeugter, hochwertiger Rohstoffe unnötig. Andere können durch handwerkliches Können sowie auch durch Einsatz sinnvoller Technologien eingespart werden. Nur ein Produkt, dessen Zusammensetzung und Entstehungsgeschichte vollkommen transparent dem Händler und Verbraucher dargelegt wird, ist ein ehrliches Produkt. Eine klare Deklaration ist der erste Schritt. Anbau, Verarbeitung und Vertrieb der Demeter-Produkte sollten möglichst umweltverträglich erfolgen. Bei allen Schritten steht die Verantwortung für Mensch und Natur im Vordergrund.

Die allgemeinen Demeter-Verarbeitungsrichtlinien, denen diese Grundlagen entnommen sind, sind ein separates Dokument. Sie gelten überall dort, wo Sie im Bereich Kellereiwesen anwendbar sind.

5. Rebbaukultur - Organismus Weingarten und Keller

Ein detailliertes Leitbild zur Rebbaukultur ist derzeit noch von einer Arbeitsgruppe in Erarbeitung (Arbeitsgruppenleitung Rudolf Hoheneder)

Einige Gesichtspunkte bisher dazu lassen sich jedoch schon festlegen. Grundlage auch des biodynamischen Weinbaus ist eine erweiterte, goetheanistische Naturbetrachtung. Diese sieht in der Natur ein größeres zusammenhängendes Ganzes, in dem Stoff, Form, Wärme und Rhythmus eine Rolle spielen. Daraus erwächst die biologisch-dynamische Methode als konkrete Anwendung, mit Präparaten, Einbeziehung von kosmischen Konstellationen, spezieller Pflanzenzüchtung usw.. Ziel ist es dass der Weingarten durch konsequente Arbeit in dieser Richtung immer mehr zu einer Individualität wird. Die Weintrauben, die ein solcher Weingarten produziert, sollen ein wahrhafter, einzigartiger, authentischer Ausdruck dieser Individualität sein. Alle Massnahmen sind stets unter Berücksichtigung der Entwicklung dieser Individualität zu betrachten und durchzuführen.

Es ist von jedem Winzer anzustreben, dass er sich als Praktiker in einer Arbeitsgruppe oder dergleichen engagiert um eine ständige fachliche und persönliche Weiterentwicklung, einen Austausch und eine Integration von Neuinteressenten zu erreichen.

6. Leitlinien des Kellereiwesens

Grundlage der Demeter-Weinherstellung ist die Arbeit im Weingarten (siehe auch Kapitel 4 und 5). Die Arbeit im Keller ist die Vollendung der im Weingarten grundgelegten Prozesse. Es ist sowenig Technik (Umpumpvorgänge etc.) wie möglich im Keller einzusetzen. Auf den Einsatz von Hilfs- und Zusatzstoffen ist weitestgehend zu verzichten. Dies gilt auch für sämtliche technische Verfahren. Auch nichtstoffliche Parameter (z.B. die Fassform, Netzfreeschalter, Gewölbekeller) sind in die Weiterentwicklung des Demeter-Kellereiwesens einzubeziehen. Die verwendeten Praktiken sollen mit Respekt für und im Einklang mit der Mitwelt und der Harmonie des Ortes und der herstellenden Menschen sein. Ziel ist zumindest die Erhaltung der aus der biologisch-dynamischen Landwirtschaft entstandenen Qualität.

7. Erwartungen des Konsumenten an einen Demeter-Wein und Demeter-Produkte

Richtlinien dienen auch dazu, dem Konsumenten einen gewissen Rahmen für die Qualität eines Produktes zu gewährleisten. Da es sich bei Lebensmitteln, insbesondere bei solchen aus biologisch-dynamischer Landwirtschaft um lebendige Produkte handelt, kann diese Qualität aber nicht an einzelnen technischen Parametern festgemacht werden sondern ist im Sinne des Gesamtzusammenhanges zu betrachten. So sollen auch diese Richtlinien insgesamt helfen Produkte herzustellen, die den Erwartungen der Konsumenten insgesamt entsprechen. Als wesentliche Erwartungen des Konsumenten an Demeter-Wein wurden festgehalten:

- **Gesundheitsfaktoren:** Der Wein ist gut bekömmlich, er ist „gesünder“
- **Regionalität:** Boden und Klima schaffen den „Charakter“ des Weins

- **Unverfälschtheit - natürliche Herstellung:** Wein wird gepresst, vergoren und abgefüllt- sonst passiert nichts; Befreiung von technischen Mitteln; kein High-Tech im Keller; viel Handarbeit; Wein wird im Holzfass vergoren; der Wein „macht“ sich selbst
- **Erlebnis:** Die Lebendigkeit des Weins muss spürbar sein
- **Persönlichkeit:** Beim Wein spielt viel Persönliches mit (Weingut, Menschen die den Wein produzieren), der Winzer geht sehr bewusst und sensibel mit seinem Wein um; jeder Weinbauer arbeitet anders

Als allgemeine Erwartungen des Konsumenten an Demeter-Lebensmittel wurden festgehalten:

- Demeter ist die Kennzeichnung für Lebensmittel allerhöchster Qualität
- Ganz naturbelassen
- Keine Zusatzstoffe
- Schonende Verarbeitung – Veredelung
- Charakter einer Ernährungsempfehlung

Auf diese Erwartungen ist bei der Herstellung von Demeter-Wein im Sinne des Gesamtzusammenhanges Rücksicht zu nehmen.

8. Allgemeine Regelungen und Richtlinien

Ein Demeter-Wein besteht aus zu 100% aus Demeter-Trauben. Es dürfen ausschließlich die in diesen Richtlinien angeführten Materialien, Additiva, Methoden und Stoffe eingesetzt und verwendet werden. Die Listen verstehen sich somit als Positivlisten. Alle anderen Verfahren, Stoffe, Produkte etc. sind nicht zulässig.

8.1. Zugelassene Behälter

- Stahltanks
- Steinzeugbehälter
- Porzellanbehälter
- Holzfässer
- Tonamphoren
- Beton (in Lebensmittelqualität)
- Kunststoff – nur als Arbeitsbehälter, nicht für die Lagerung

8.2. Zugelassene Additiva (Hilfsmittel und Zusätze)

- Rübenzucker - mindestens in Bioqualität
- Schwefel – Höchstwerte entsprechend den allgemeinen Regelungen für BIO AUSTRIA Betriebe (zum Zeitpunkt der Erstellung noch in Erarbeitung)
- Bentonit
- Kalk – nur zur Entsäuerung
- Aktivkohle pflanzlichen Ursprungs – nur bei Fäulnis
- Kohlensäure und Stickstoff – nur für Flaschenabfüllung und Überlagerung
- Reinzuchthefen - nur für Sekt und Schaumweinerzeugung

Der allgemeine Betriebsmittelkatalog für die österreichischen Biobetriebe ist zu beachten.

8.3. Zugelassene Methoden

- planetare Konstellationen sollen auch in der Kellerarbeit berücksichtigt werden
- manuelle Lese
- Kieselgur-Filtration
- Schichtenfiltration
- schonende Pumpen
- Weinsteinentfernung durch Kältebehandlung
- Temperaturkontrolle in beschränktem Maß (Wein soll die Jahreszeiten durchleben)
- Maischeerwärmung

8.4. Zugelassene Verpackungsmaterialien

Jeder Betrieb ist angehalten für eine möglichst umweltschonende Verpackung zu sorgen. Recyclingsysteme sind zu bevorzugen. Erlaubte Materialien sind:

- Glasflaschen
- Glasverschluss
- Naturkork
- Drehverschlüsse
- Nirostakapsel
- Kronenkorken
- Kunststoffkapsel
- Zinnkapsel
- Polycap
- Klebebänder
- Siegellack
- Karton
- Wachs

9. Reinigung

Grundsätzlich ist eine Reinigung mittels Wasser, Dampf oder mechanischen Verfahren zu bevorzugen. Nur wenn diese Möglichkeiten nicht ausreichen, um die erforderliche Hygiene für die zu erzielenden Qualitätsprodukte zu erreichen, können die Reinigungs- und Desinfektionsmittel gemäss der allgemeinen Demeter-Verarbeitungsrichtlinien verwendet werden. Die Flaschenreinigung ist in der Regel ausgelagert und somit nur ungenügend kontrollierbar. Sie unterliegt daher vorerst nicht dieser Richtlinie.

10. Kennzeichnung und Kontrolle

Demeter – Produkte gemäss diesen Richtlinien sind grundsätzlich mit der Demeter-Wortbildmarke gemäss den Demeter - Kennzeichnungsrichtlinien zu kennzeichnen. Verwendet der Betrieb auf seinen Weinflaschen zwei Etiketten („Vorderseite“ und

„Rückseite“), so kann die Demeter-Wortbildmarke auch nur auf der im Verkaufslokal in der Regel direkt nicht sichtbaren Seite der Weinflasche („Rückseite“) angebracht werden (diese Regelung gilt vorerst befristet bis längstens 31. Dez. 2007, bis zur Einführung einer anderen Regelung verlängert sich die bestehende Regelung jeweils automatisch um 1 Jahr). Auch in diesem Fall sind die Kennzeichnungsrichtlinien einzuhalten. Die Verwendung von Bezeichnungen wie „Wein aus demeter-Trauben“ und ähnlichem ist nur mehr mit einer Übergangsfrist bis 31. Dez. 2007 zulässig. Produkte wie Most, Schnaps, Weinbrand, usw. dürfen nur dann mit der Demeter-Wortbildmarke gekennzeichnet werden, wenn Sie vollinhaltlich dieser Richtlinie sowie den allgemeinen Demeter Verarbeitungsrichtlinien entsprechen.

Für die Erzeugung von Demeter-Wein sind die allgemein für Biobetriebe vorgeschriebenen Kelleraufzeichnungen ausreichend, wenn daraus die für eine Demeter-Anerkennung relevanten Punkte ersichtlich sind. Erzeugt ein Betrieb Demeter-Wein und Biowein (Biowein aus zugekauften Trauben oder Umstellungsflächen mit Bioanerkennung), so ist auf eine transparente, eindeutige Nachvollziehbarkeit der Unterscheidung im Rahmen der Demeter-Kontrolle besonderes Augenmerk zu legen. Insbesondere die Rückverfolgbarkeit muss gewährleistet sein. Die Herstellung konventioneller Traubenprodukte ist nur im Rahmen einer Demeter-Verarbeiterkontrolle möglich.

11. Vermarktung

Es wird von den österreichischen Demeter-Weinbaubetrieben angestrebt für Demeter-Wein auch in der Öffentlichkeitsarbeit, der Vermarktung und einem gemeinsamen Außenauftritt zusammenzuarbeiten.