

WEIN

SEITEN



*Eine Pflanze ist ein Lied, dessen Rhythmus
eine bestimmte Gestalt entfaltet und
in dem Raum ein Zeiträtsel darstellt.*

PAUL VALÉRY

Dokumentation
Demeter Wein Tage
Österreich 2018

Einleitung Redaktion 2

Vorwort

Werner Michlits & Nikolaus Moser
Wein als Zugpferd der
biodynamischen Bewegung 3

Arnaud & Oenolia Conseil Immelé
Große Weine ohne Schwefel 4

Rückblick

Internationale Demeter Wein Tage 9

Gerhard Weißhäupl

Flächenkompostierung, Komposttee
und ihre Anwendung im Weinbau 10

Monty Waldin

Biodynamischer Weinbau –
Bestandsaufnahme und Ausblick 14

Henry Finzi-Constantine

Der Einfluss tierischer
Elemente im Weinbau 20

Buchempfehlungen zum Thema 27

*Viele arbeiten biodynamisch,
aber wenige „leben“ die Biodynamie.*

HENRY FINZI-CONSTANTINE

Martina Fink Redaktionsvorwort

Die Demeter-Seiten zeigen sich diesmal in einem anderen Stil – als Tagungsdokumentation beinhalten sie keine journalistischen Artikel, sondern Mitschriften. Das gesprochene Wort wirkt beim Lesen oft befremdlich – doch wir als biodynamisch Interessierte kennen diese Problemstellung vom Lesen des Landwirtschaftlichen Kurses gut genug. Wesentlich sind die Inhalte dieser begeisternden Veranstaltung – Man kann diese Demeter-Seiten weinspezifisch lesen oder aber das Wesenhafte in jedem einzelnen Vortrag erkennen und die Gedanken mit in den Hausgarten, auf den Acker und mit in den Stall nehmen. So ist es doch interessant, dass gerade die Weinbauern, die mit ihren Spezialkulturen nicht zur Tierhaltung verpflichtet sind, diese vehement aufgreifen und immer mehr Tiere dort Einzug halten – und das nicht aus einer „Spinnerlei“ heraus, sondern, weil Hoforganismus und Hofindividualität sonst immer nachhinken werden. Es bleibt für uns alle genug zu denken, in seiner ganzen Größe zu verstehen und schließlich willensstark Handlungen zu ergreifen.

Herzlich danken möchte ich den Organisatoren Nikolaus Moser und Werner Michlits, die neben Wein und Familie die Kraft gefunden haben, diese bedeutende Weintagung zu realisieren – alles in ehrenamtlichem Engagement!

Viel Freude beim Lesen wünscht,
Martina Fink

redaktion@demeter.at



© IAN EHM



— VORWORT —

Wein als Zugpferd der biodynamischen Bewegung

Wir Winzer können uns glücklich schätzen. Wer es schafft, hochqualitativen und individuellen Wein zu produzieren hat es kaum schwer, ein akzeptables Einkommen zu erwirtschaften. Darüber hinaus wird ihm vonseiten der Kunden, Weinliebhaber und Fachpresse Begeisterung und Hochachtung entgegen gebracht, wie es mit kaum einem anderen landwirtschaftlichen Produkt möglich scheint.

Verkaufspreise sind unabhängig von aktuellen Trauben- und Fassweinpreisen, der Wein ist seit jeher Objekt kulinarisch-philosophischer Diskussionen, von höchster Anerkennung bis hin zum Investitions- und Spekulationsobjekt.

Ein in der Weinwelt sehr oft verwendeter Terminus ist „Terroir“ – der Ausdruck von Wein-prägenden Faktoren Boden, Klima und Mensch, in einem Wort zusammengefasst. Kein anderes, der Landwirtschaft entsprungenes Produkt hat bisher einen solchen – in manchen Fällen sogar kultigen – Status erreicht.

Weltweit hat man in den Weinbaugebieten in den letzten Jahren verstärkt die Biodynamik als hervorragende Bewirtschaftungsform für den Weinbau erkannt und umgesetzt. Als Gegenpol zur fortschreitenden Industrialisierung der Weinproduktion und Weiterentwicklung in der stets kommerzieller werdenden Bio-Branche sehen die „neuen biodynamischen Weinbauern“ ihre Entscheidung zur Umstellung. Qualitäten und damit Image des biodynamischen Weins haben sich in den letzten Jahren radikal zum Positiven weiter entwickelt. So mancher Weingenießer-Gaumen hat sich an Mainstream-Zuckerlfrucht- und Blockbuster-Weinen satt getrunken.

Der sensiblere Konsument von heute macht sich Gedanken und fragt nach, unter welchen Bedingungen sein Tropfen im Glas entstanden ist.

Kein Wunder also, dass die Europäische Demeter-Winzer-Familie stetig Zuwachs bekommt.

Demeter Österreich kann sich nicht nur vieler Winzer-Zugänge erfreuen, es ist auch so etwas wie der Musterschüler in Europa betreffend der Weinbau- und Kellerei-Richtlinien. Darin wurden bereits im Jahr 2006 die Regeln festgelegt, die der Philosophie von Demeter folgend, eine restriktive, geringstmöglich manipulative Vorgangsweise in Weingarten und Keller festlegen. Maschinenlese sowie die meisten kellerwirtschaftlichen Eingriffe, Zusätze oder Schönungen sind für Demeter-Weine „made in Austria“ tabu. Man darf mit Stolz sagen, dass sich die biodynamische Demeter-Philosophie am weit konsequentesten darstellt, während dies im konventionellen Weinbau, aber auch nach der EU-Bio-Verordnung oder anderen Richtlinien österreichischer Bio-Verbände, durchaus gang und gäbe ist.

Im Zuge des internationalen Austausches mit anderen weinproduzierenden Ländern musste man feststellen, dass es enorme Unterschiede in den Richtlinien gibt. In manchen Ländern wird der Verzicht auf Maschinenlese, Einsatz von industriellen Hefen, Enzymen, Hefenährsalzen etc. zwar empfohlen, dennoch finden solche Maßnahmen bei manchem Demeter-Winzer ihre standardmäßige Anwendung.

Unserer Meinung nach sollte ein Demeter-Produkt nicht „Standard“ sein und nicht nach „Standard“ schmecken. Denn die Bewirtschaftung nach Demeter

darf sich nicht nur darauf beschränken in unseren Kulturen ein- bis zweimal Mal pro Jahr die Präparate auszubringen!

Da es uns ein großes Anliegen war und ist, den Dialog zu fördern, unsere Arbeit weiter zu entwickeln und unser Wissen zu vertiefen, haben wir uns entschieden, die 1. Internationalen Tage des Demeter-Weins im Februar 2018 in Wien zu organisieren.

Die folgenden Vorträge stammen von den geladenen Referenten. Manches ist sehr spezifisch an Menschen aus dem Wein-Fachbereich gerichtet, gibt aber dennoch dem Laien einen Einblick in die Thematiken, die uns Winzer beschäftigen. Viele in den Referaten angesprochene Inhalte betreffen keineswegs nur Fragen des Weinbaues, geht es doch um Essentielles, wie den Hoforganismus mit Tieren oder die Güte der Böden und deren Entwicklung.

So wünschen wir allen Bäuerinnen und Bauern, allen Interessierten, eine spannende und kurzweilige Lektüre und sind überzeugt, dass so manche impulsgebende Gedanken darin enthalten sind.

Herzlichst,
Werner Michlits & Nikolaus Moser



Nikolaus Moser
Werner Michlits

Inhalt

Große Weine ohne Schwefel

Arnaud Immélé, Sohn eines Winzers, Gründer des wichtigsten önologischen Beratungsbüros im Elsass, Inhaber mehrerer Patente und Entwickler innovativer Weinbereitungs-Techniken, ist Autor und Spezialist auf dem Gebiet der Weinbereitung ohne Sulfite. In seinem Vortrag skizziert er die wichtigsten Strategien für die Vinifizierung großer Weine ohne Einsatz von Sulfiten.

Vortragsmitschrift
Internationale Demeter Wein Tage

Mein Beruf ist technischer Berater für Vinifikation, meistens in Frankreich. Meine Kunden arbeiten konventionell, bio oder biodynamisch.

Wir sind heute zusammen, um den besten Weg zum natürlichen Wein zu finden, aber: Was bedeutet wirklich natürlicher Wein? – Die Natur will keine Weine erzeugen. Sie will, dass die Trauben reifen und von den Vögeln zerstreut werden. Also: Gibt es wirklich Naturwein? – Eigentlich nicht, denn Winzer wollen, dass aus der Traube Wein entsteht, also müssen wir eingreifen. Das bedeutet nicht unbedingt, dass wir etwas zusetzen müssen, aber wir wenden genaue und gezielte Verfahren an.

Erst durch den Menschen kann Wein entstehen

Das Wort „Anthroposophie“, der von Rudolf Steiner begründeten, spirituellen und esoterischen Weltanschauung, enthält das Wort „Mensch“. Erst durch ihn kann Wein entstehen. Wein ist also zuerst ein Kunstwerk. So wie der Winzer, so der Wein. Um das Ziel zu erreichen, setzt der Winzer meistens Sulfite ein.

Schwefel war bisher ein billiges, einfaches und wirksames Produkt. Gleichzeitig ist es aber das am meisten toxische Produkt, das in der Önologie zugelassen ist. Schädlich im Wein können Alkohol, Schwefel und vielleicht noch die Histamine sein. Bei Demeter verzichten wir auf fast alle Zusätze, aber den Schwefel haben wir behalten. Denn die ganze moderne Önologie ist auf Schwefel aufgebaut. Das macht es nicht einfach, auf ihn zu verzichten.

Seit wann wird Schwefel eingesetzt?

Als man 6000 Jahre vor Christus Wein machte, brauchte man keinen Schwefel. Man lagerte in Amphoren – quasi Einwegverpackungen, mit einem dichten Verschluss versiegelt. Es gab keine mikrobiologische Kontamination und Oxidation. Denn das Kiefernharz in den Terracotta-Behältnissen verschloss komplett steril. Der enghalsige, dreifache Verschluss (Pouzzolanerde, Kork und Kalk) war sogar so dicht, dass man den Kragen der Amphore zerschlagen musste, um den Wein zu trinken. Die aktuelle Mode, Weine in Amphoren zu lagern, ist keine antike Technik mehr. Schließlich verwendet man keine Harze mehr. Zur Zeit der Amphoren waren sie für den Wein unentbehrlich und enthielten auch pflanzliche Antiseptika.

Schwefel statt Harz – die größte Revolution der Weingeschichte

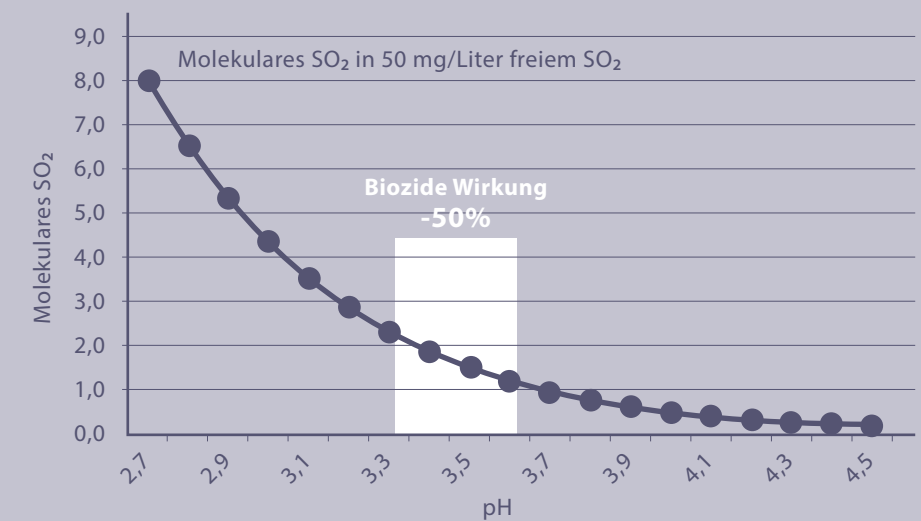
Nachdem man jahrhundertlang Wein in Terracotta aufbewahrt und mit Harz stabilisiert hat, wurde der Wein später im Holzfass gelagert. Schon Ende der Römerzeit waren wir am Weg zur Klimaerwärmung. Da hält sich der Wein im Fass nicht lange. Der Schwefel kam als neues rettendes Produkt. Er ersetzte das Harz und brachte eine neue Önologie mit sich. Rund um diesen Rohstoff baute sich unser Weinstil der schwefelhaltigen Weine auf. Heute haben wir keine Referenzen, um ungeschwefelte Weine herzustellen. Wir müssen daher wie vor 2000 Jahren eine neue Önologie aufbauen.

"Schwefel ist ein gutes Konservierungsmittel, aber ein schlechtes Vinifikationsmittel!"

ARNAUD IMMÉLÉ

© Jürgen Schmücking

Biozide Wirkung des SO₂ im Zusammenhang mit dem pH



Aber warum jetzt? Warum sollten wir jetzt auf Schwefel verzichten? Wegen der Klimaerwärmung und wegen unserer Kunden: Die Wirksamkeit des Schwefels hängt vom pH-Wert ab. Von 3,3 PH auf 3,7 verliert der Schwefel schon fast die Hälfte der bioziden Wirkung, bei einem pH-Wert von 4 hat er fast gar keine mehr.

In Südfrankreich liegen die pH-Werte oft über 3,7. In diesem Bereich hat die Normaldosierung von Schwefel keine Wirkung mehr. Dabei verlangt die Klimaerwärmung nach mehr Schwefel, aber unsere Kunden wollen weniger Schwefel, am liebsten gar keinen.

Ich bin überzeugt, dass man mit ungeschwefelten Traubenmosten die besseren Weine erhält. Die Mostschwefelung hat zu viele Nachteile. Im alten Verfahren brauchen wir Schwefel, um den Most gegen Oxidation und unerwünschte Mikrobiologie zu schützen. Aber heute braucht Wein ohne Schwefel drei technische Forschungsrichtungen:

1. Weinbereitungstechnik, die erlaubt stabilen Wein herzustellen; Weine, die nicht sauerstoffempfindlich sind; luftresistente Weine
2. Die Beherrschung der Mikrobiologie vom Most bis zur Abfüllung und
3. Wie behandeln und abfüllen, ohne Sauerstoff zu übertragen?

Nachteile der Mostschwefelung

Heute werde ich mich auf den ersten Punkt fokussieren. Was sind die Nachteile der Mostschwefelung? Schwefel selektiert schwefelresistente Hefestämme, gegen die wir später nach der Abfüllung hohe Dosen Schwefel brauchen. So bleiben zum Beispiel Brettanomyces und Pichia Spezia übrig, weil sie schwefelresistent sind. Außerdem selektiert er auch Stämme, die Schwefelwasserstoff bilden und bewirkt eine hohe Acetaldehyd-Bindung. Man lässt die Sauerstoff-empfindlichen Polyphenole unangetastet, was bedeutet, dass der Wein sehr empfindlich auf Luft reagiert. Dadurch erhält man die kräuterartigen Komponenten und Bitterkeit und erhöht Fäulnisgeschmack und Gluconsäure. Zudem ist mehr Bentonit nötig, um Eiweiß zu entfernen.

Welche Hefearten selektiert der Schwefel? Er zerstört die Hefen; übrig bleiben Saccharomyces und solche mit Hang zur Produktion von Schwefelwasserstoff. *« Schwefel ist kein gutes Selektionsmittel*

Weinbereitung mit Sauerstoff: Braucht man Schwefel, um den Most gegen Oxidation zu schützen?

In den vergangenen Jahren haben wir sowohl Hyperoxidation als auch totalen Schutz gegen Sauerstoff getestet. Oxidationsschutz funktioniert durch SO₂, Inertgas, Ascorbinsäure, etc. Allerdings: Durch diesen

*Man kann, wenn wir es überlegen,
Wein trinken, fünf Ursachen wegen:
einmal um eines Festtags willen,
sodann vorhandenen Durst zu stillen,
eingleichen künftigen abzuwehren,
ferner dem guten Wein zu Ehren
und endlich um jeder Ursach` willen.*

totalen Schutz bleiben alle Polyphenole erhalten. Sie bleiben bitter und brauchen spezielle und gut gezielte Schönungen. Das instabile Eiweiß erfordert hohe Dosierung von Bentonit. Die fertigen Weine werden sehr sauerstoffempfindlich und reifen nicht gut. Nach der Gärung brauchen sie mehr Schwefel.

Aktive Mostoxidation

Hyperoxidation hat die Idee, diese Moste nicht vor Luft zu schützen, sondern im Gegenteil: Bei der aktiven Mostoxidation passiert ein hoher Verlust an Polyphenolen.

Die Weine werden so stabiler. Wenn Sie dieses Verfahren beim Weißwein einsetzen, werden sie nicht orange Weine haben, sondern solche mit weniger Farbe, mit etwas grünlicherem Ton. Sie haben weniger stabiles Eiweiß und brauchen meistens kein Bentonit mehr. Bringen Sie die gute Sauerstoffmenge auf den Most, so werden Sie einen Wein haben, der auch stabil gegen die Luft ist. Außerdem binden die fertigen Weine weniger Schwefel und bei faulem Lesegut sind die Schönungen wirksamer (Schwefel = Extraktion und Bindung von Schimmelgeschmack).

Apropos faules Lesegut: Der erste Reflex auf faules Material ist meist eine Schwefelung. Zum Beispiel war im Elsass der Jahrgang 2006 besonders schwierig, mit sehr faulen Trauben. Die Winzer, die sich getraut haben, keinen Schwefel einzusetzen, wurden mit viel besseren Weinen belohnt. Die Schönungen sind wirksamer.

Eine Frage der Rebsorte

Das Wichtigste ist die genaue Sauerstoffbestimmung: Alle Moste brauchen Sauerstoff. Die Frage ist: Wie viel? Das hängt wesentlich von der Rebsorte und vom aromatischen Typ des Weines ab. Gewürztraminer zum Beispiel braucht Sauerstoff, sonst wird ihm die Sortentypizität fehlen. Sauvignon Blanc hingegen verlangt nach mehr Schutz vor Oxidation. Die Menge des Sauerstoffs, der vom Most aufgezogen wird, ändert auch den Geschmack der Polyphenole. Weine werden runder, behalten weniger Bitterkeit. Der Wein reift besser. Die Menge des Sauerstoffes, die vom Most aufgesogen wird, bestimmt die gute Reifung von Weinen. (Widerstandsfähigkeit gegen Oxidation).

Die optimale Qualität kommt durch eine perfekte Beherrschung der Sauerstoffdosis. Je mehr Polyphenole extrahiert sind, desto mehr Sauerstoff muss zum Most hinzugefügt werden. Zum Beispiel bei maschineller Lese, faulem Lesegut, Presswein und Rebsorten mit hohem Gehalt an Polyphenolextraktion. Sie brauchen viel Sauerstoff (Hyper- Oxidation: 50mg/L).

Bei Sektgrundwein (Cœur de Cuvée de Champagne: 4 mg/L) hat man ganz wenige Polyphenole im Most. Er braucht also wenig Sauerstoff. Das gilt auch bei gesundem Lesegut (vor allem bei Handlese), Vorlauf aus Ganztraubenpressung, unreifen oder stark geschönten Trauben (zum Beispiel frühe Behandlung mit PVPP). Aber es kommt auch auf die Rebsorten an: Riesling zum Beispiel benötigt wenig Sauerstoff. Spätlese hingegen brauchen wiederum viel Oxidation, um stabil zu werden.

Die meisten Weißweine brauchen mehr als 5 mg Sauerstoff

Ganztraubenpressung, Riesling x Sylvaner, schwache Reife	5 mg/L
Ganztraubenpressung, Grauburgunder, Gewürztraminer, gute Reife	10 mg/L
Erntemaschine	15 mg/L
Fäulnis und Erntemaschine	20 mg/L
Spätlese	25 mg/L
Presswein	über 40 mg/L

Der Sauerstoff ist in wenigen Minuten gebunden. Man kann die gesamte vom Most angenommene Sauerstoffmenge nicht messen. Also greift man auf die Kinetikmessung zurück. Das funktioniert so, dass der Most mit dem Sauerstoff gesättigt wird und dann misst man, wie lange es dauert, bis er gebunden ist.

Eine große Rolle in der Sauerstoffzufuhr spielt auch die Art der Kellereinrichtung.



© Zillinger

Meistens handelt es sich im Verarbeitungsprozess ungefähr um 10 mg aufgenommenen Sauerstoff. Das genügt nicht für faule Weine oder Presswein. Den sollte man dann nach dem Pressen belüften, sodass die Polyphenole oxidieren. Dann kann man sie entfernen.

Bei Rotweinen ist die Situation anders. Sie ertragen mehr Sauerstoff.

Die meisten Winzer haben Angst, wenn sie einen braunen Most aus der Presse bekommen, aber das ist nicht unbedingt schlecht für die Qualität des Weins. Ein brauner, sogar schwarzer Most kann auch guter Wein werden.

Mikrobiologie ohne Schwefel – Die Beherrschung der mikrobiologischen Flora während der Weinbereitung ohne Schwefel

Solange die Traube unberührt ist, ist die Mikrobiologie der Oberfläche stabil. Das Innere der Beere ist von Natur aus steril, wenige Bazillen, Brett oder Hefen. Dann geht es um Minuten. Sobald die

Traube beschädigt und von Saft umgeben ist, startet die mikrobiologische Entwicklung. Am Anfang ist nur eine geringe Population an Gesamtheften (100.000 bis 1 Mio pro ml) und Bakterien (1.000-10.000) im Most zu finden. Aber die mikrobiologische Intervention steigt schnell, vor allem wenn die Beeren verletzt oder zerquetscht sind.

Übrig bleiben die Schwefelwiderstandsfähigen Hefen

Die positiven Nicht-Saccharomyces-Hefen bestehen nicht nur aus ein oder zwei Stämmen, sondern aus einer großen und individuellen Konstellation, die Charakter bringt. Deswegen ist es interessant, sich zu fragen, was mit den Nicht-Saccharomyces-Hefen auf dem Most in den ersten Stunden passiert? Schwefel stört die ganze Konstellation, die wir hier von den Reben haben. Übrig bleiben die Schwefelwiderstandsfähigen Hefen. Bringt Schwefel wirklich eine gute Selektion?

Programmrückblick

Internationale Demeter Wein Tage

– 25.02.2018, WIENER MUSEUMSQURTIER –

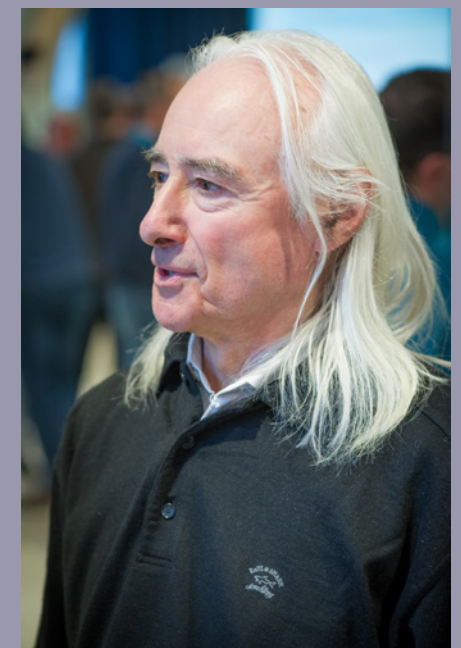
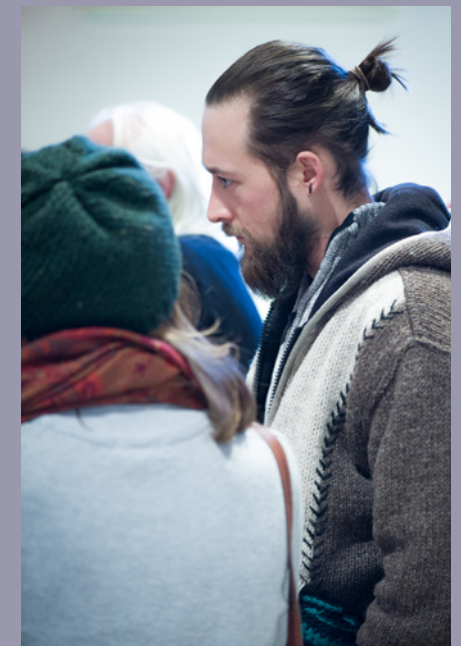
- 09:00** Der Einfluss tierischer Elemente im Weinbau
Henry Finzi-Constantine
L'Azienda Vitivinicola Castello die Tassarolo, Gavi/Piemont, Italien
- 11:00** Flächenkompostierung, Komposttee und Anwendung im Weinbau
Gerhard Weißhäupl
Biohof Weißhäupl, Haibach an der Donau, OÖ
- 14:00** Der rote Faden: Biodynamischer Weinbau und Vinifizierung mit geringstmöglicher Intervention
Monty Waldin
England
- 16:00** Große Weine ohne Schwefel
Arnaud und Oenolia Conseil Imméle
Elsass, Frankreich

– 26.02.2018 –

Workshop & Weinmesse

– 27.02.2018 –

Exkursion - Weingutsbesuche



*Wein ist stärker als das Wasser,
das gestehn auch seine Hasser.*

GOTTHOLD EPHRAIM LESSING

© Jürgen Schmücking

Flächenkompostierung, Komposttee und ihre Anwendung im Weinbau

Vor einigen Jahren hat Gerhard Weißhäupl eine Kompostteemaschine entwickelt, die das Vermehren der Bakterien vereinfacht und das Wasser als Informationsträger nach „Viktor Schaubberger“ integriert. In seinem Vortrag schildert der passionierte Bio-Landwirt aus Oberösterreich den Prozess der Umstellung seines Betriebes, und wie aus einer „normalen“ Landwirtschaft eine „Landwirtschaft der Reflexion“ geworden ist, über den Einsatz von Fermenten und Komposttees, minimale Bodenbearbeitung und die praktische Umsetzung seiner Erfahrungen für den Weinbau.

Vortragsmitschrift Internationale Demeter Wein Tage

Ich führe einen Biohof seit 2003, davon waren die ersten Jahre eher im Blindflug. Erst mit 2011 hab ich es so richtig kapiert. Den Hühnerhof habe ich nach und nach auf nun 1900 Legehennen und Teigwaren-erzeugung mit 30.000 Kilogramm Nudeln pro Jahr aufgebaut. Die Ausbildung zum Gefügelwirtschaftsmeister war spezifisch auf Legehennen ausgerichtet. Außerdem gibt es bei uns Kartoffel, Sonnenblumen etc. Wir sind ein reiner Direktvermarkter-vertrieb. Anfangs waren wir auf den Großhandel angewiesen. Saatgut-Eigenvermehrung war mir immer sehr wichtig. Jetzt habe ich für die Teigwaren und die Polenta sogar eine eigene Mais-Sorte gezüchtet. Das ist eine Liniensorte, die man immer wieder schön nachbauen kann.

Ich bewirtschafte 40 Hektar, davon sind aber nur fünf Hektar Eigengrund. Ich arbeite pfluglos, mit Bokashiherstellung, Düngepellets, Agroforst, EM und Komposttees.

Die Kompostieranlage habe ich 2005 mit einem Kollegen gemeinsam gegründet, weil wir dachten, wir brauchen Kompost zum Humusaufbau. Mittlerweile weiß ich, dass das anders auch geht. Seit zwei Jahren baue ich Kompostteemaschinen.

Die Ökoregion Kaindorf kam mir sehr gelegen. Sie zahlt mir die Tonnen, die ich an CO₂ im Boden speichere, aus.

„Komposttee wirkt nicht direkt als Dünger, sondern als Katalysator für lebenserhaltende und stärkende Prozesse im Boden und auf der Blattoberfläche.“

Komposttee ist ein Präparat, bei dem die Mikroorganismen aus dem Kompost herausgefiltert werden. In unseren Vortex-Maschinen werden sie zugleich vermehrt. Der Tee wirkt nicht direkt als Dünger, sondern als Katalysator für lebenserhaltende und stärkende Prozesse im Boden und auf der Blattoberfläche. Dem Boden werden die lebenden Mikroorganismen wieder zugeführt und es kommt zu einer langfristigen Verbesserung und Stabilisierung des Bodens. Die Pflanzen wachsen besser, sind gesünder und kräftiger.

Ich habe letztes stolz von meinem Humusaufbau mit sechs Prozent erzählt. Da meinten Kollegen aus Norwegen, das sei bei ihnen normal. Dabei handelt es sich dort allerdings um toten, fossilen Humus.

Herstellung von Komposttee:

- am besten in der eigenen Maschine. Fortex-Maschinen sind auf die Verwirbelung von Wasser ausgerichtet. Im Zuge dieser Verwirbelung werden die Bakterien vermehrt. Das Wasser muss natürlich beheizt werden.
- Guter Kompost ist relativ. Der, den wir zu den Maschinen liefern, kommt nicht aus der Kompostiermaschine. Das ist zwar A+ oder A++, aber für mich ist das nicht ausreichend. Ich verwende jenen aus dem Biomailer.
- In Kurzform: Eine Vortex-Maschine mit Wasser füllen. Guten Kompost und etwas Zucker zum Füttern der Bakterien dazumischen. Ca. 24 Stunden laufen lassen. Verdünnen und ausbringen.
- Das Wasser am besten auf 26 Grad halten



© Jürgen Schmücking

- Schon vor dem Einfüllen energetisieren. Wir machen das meistens in 3000 bis 8000-Liter-Behältern.
- Wasserbelebung nach dem Prinzip von Schaubberger imitiert.

Bodenbehandlung

Bei der Bodenapplikation (wenig Blatt und viel Boden) werden 40 bis 80 Liter Komposttee pro Hektar ausgebracht, 1:3 bis 1:5 mit Wasser verdünnt. Hier werden aber auch noch Fermente mit eingesetzt. —> Komposttee ein- bis zweimal spritzen.

Blattbehandlung

Bei der Blattspritzung (viel Blatt und wenig Boden) werden 10 bis 50 Liter Komposttee pro Hektar ausgebracht. Auch mit Wasser verdünnt. Hier werden die Fermente ziemlich zurückgestellt. —> Komposttee zwei- bis dreimal spritzen. —> Im Obst und Weinbau sogar drei- bis fünfmal erstrebenswert.

Sprühtests

zur Bestimmung der richtigen Aufwandmenge. Für den Sprühtest die Präparate in den verschiedenen Mischungsverhältnisse anrühren, bzgl. Leitfähigkeit, Zucker, Kali und Temperaturunterschied.

Flächenrotte

Flächenrotte arbeitet mit Fermenten. Umgangssprachlich ist von „effektiven Mikroorganismen“ (EM) die Rede. Mit der Flächenrotte machen wir uns den Pflanzensaft der Bestände zunutze. Zum Beispiel wird die Luzerne an der Oberfläche eingefräst und mit Erde abgemischt.

Hier startet dann eine Flächenrotte.

Vorne werden die Bakterien eingesprüht, damit hinterher die Nährstoffe hierbleiben. Sie gehen von unten und oben verloren. Das wollen wir verhindern. Flächenrotte funktioniert nur mit richtig viel organischer Masse inklusive Wurzelwerk. Zehn Zentimeter Bestand fräsen und Bakterien sprühen ist zu wenig. Das trocknet ab.

Zeitpunkt

Wenn die Flächenrotte durch ist, sind auch Beikräuter mitverkompostiert. Darum darf man natürlich zu diesem Zeitpunkt das Saatgut noch nicht am Acker haben. Es würde dann auch kompostiert werden.

80-120 Liter von den Fermenten werden als Sicherheitsfaktor im Frühling und im Herbst dazugesprüht. Im Sommer, wenn die Bodentemperatur schon hoch ist, funktioniert es wahrscheinlich auch ohne Fermente. Allerdings: Wenn ein paar Tage später das Wetter umschlägt und es noch einmal nass oder kalt wird, kann Fäulnis statt Fermentation entstehen.

Es geht darum, nur an der Oberfläche einzuarbeiten. Wenn die Fräse richtig eingesetzt wird, funktioniert das, aber aufpassen auf Fahrgeschwindigkeit, Drehzahl und richtige Stellung der Messer! Der Boden darf nicht verschmiert werden. Unter 5 km/h Fahrgeschwindigkeit fängt jede Fräse zu schmieren an. Die Messer müssen im rechten Winkel stehen. Die, die nach links weggehen, sind rechts angeschraubt und umgekehrt.

„Ich wollte beweisen, dass Humusaufbau auch ohne Kompost geht.“

GERHARD WEISSHÄUPL
KOMPOSTEE, BOKASHI UND BIOMAILER

Flächenrotte dauert drei bis fünf Tage, aber sie kann auch 20 Tage lang dauern. Nicht zu früh aussäen, sondern erst, wenn die Flächenrotte durch ist. Feststellen durch: Spatenprobe und Riechen. Bei süßlichem —> Karottengeruch noch nicht fertig.

Das Prinzip „Grüne Brücke“

Wir setzen auf das Prinzip "Grüne Brücke", versuchen also das ganze Jahr über immer begrünt zu sein. Begonnen wird mit Untersaaten als Push-up für den Boden. Das Ganze beruht auf dem Prinzip der Mischkultur mit Kartoffel, Mais, Buchweizen, Sonnenblumen – alle nebeneinander in Anbaustreifen auf einem Feld. Erfahrungswerte: Es entsteht ein eigenes Klima. Die Pflanzen, die nebeneinander stehen, profitieren voneinander. Der Mehrertrag beträgt gegenüber der Monokultur ca. 20 bis 35 Prozent.

Grasmulch auf den Kartoffeln

Anfang/Mitte Mai wird die Kartoffel gepflanzt/gelegt. Dann nach ca. zwei Wochen, kurz bevor sie durchsticht, decken wir sie mit frischem grünen Grasmulch ab. Dieser wird zuerst auf einen Sammelplatz gekippt. Dort kommen 300 Liter EM/Hektar Bakterien dazu. Damit wird die Kartoffel abgedeckt. (Zwei bis drei Überfahrten, 15-Zentimeter-Schicht.) Die Kartoffelpflanze fährt zwischen Mulchschicht und Erde einen feinen Wurzelteppich aus und kommt so an die Nährstoffe.

Seitdem brauche ich kein Kupfer und kein „NeemAzal“ (gegen Kartoffelkäfer) mehr.

Bokashi, die Silage als Kompostersatz

Ich wollte beweisen, dass Humusaufbau auch ohne Kompost geht. Den Kompost verkaufe ich lieber. Wenn ich Kompost aufbringe, habe ich genauso viel Humus, wie ich Kompost hingeschüttet habe. Der Boden muss sich selbst wenig anstrengen, wenn ich den Kompost aufschütte. Wir arbeiten deswegen mit Bokashi, einer Silage, die wir aus Gras und frischen Gemüseabfällen produzieren. Das Gras kommt von Naturschutzflächen, die ein- oder zweimal im Jahr abgeerntet werden müssen. Diese Flächen wollen die Viehbauern kaum. Bei mir wird dieses Material zu Bokashi. Diese Silage lagert meist ein halbes bis drei-viertel Jahr. Dann kommt es auf das Feld. Das ist kein Kompost, sondern nur einmal vorverdaut. Das Bodenleben muss sich anstrengen, damit es zu Humus wird. Darum halte ich meinen Boden für aktiver als einen, der nur mit Kompost gedüngt ist.

Die Wirkung von Komposttee ist ohnehin sehr unterschiedlich. Sie hängt von der Niederschlagsmenge, vom Härtegrad des Wassers und so weiter ab. Das muss jeder für sich selbst herausfinden.

Heu-Tee selbstgemacht statt EM: Heu wird für eineinhalb bis max. zwei Stunden in 38 Grad Wasser eingeweicht, abgeseiht und direkt aufgesprüht. Haltbarmachen durch Fermentation für die spätere Verwendung: mit Melasse fermentieren.

Humus makes money

Der Humusaufbau wird bei uns von der Ökoregion Kaindorf unterstützt. Felder und Einstichstellen sind GPS-vermessen. Dort baue ich circa zwei Prozent Humus in vier bis fünf Jahren auf. Wenn der Boden aktiv ist, wird er ein Selbstläufer. Dann brauchen wir weder Bokashi noch Kompost. Dann optimieren wir die Flächenrotte und lassen die Nährstoffe einfach gleich am Boden.

Biomailer

Holziges Material aus meinem Agroforst wird geschreddert und bewässert --> auf 65 Prozent Feuchtigkeit angehoben und auf einen Damm/Haufen zusammengeschoben. Etwa 70 cm Material werden am Boden aufgehäuft, dann legt man die Schläuche hinein, schichtet wieder 70 cm Material darauf, nach 70 cm noch mal --> so entstehen drei Schichten, bei mir mit 250 Kubikmeter Ausgangsmaterial. Oben zugedeckt.

Durch die 1-cm-Zoll-BMD-Schläuche wird Wasser durchgeschickt, das sich erwärmt und diese Wärme an das Haus abgibt. Im Heizraum ist ein kleiner Wärmetauscher, dort übergibt der Biomailer die Wärme an mein Haus. Mit diesem Biomailer kann ich zwei Jahre lang heizen, aber ich muss immer die Feuchtigkeit halten. Das Wasser, das unten ausläuft, wird in einer kleinen Grube aufgefangen. Dort wird es teilweise mit einer Kompostteemaschine wieder belüftet. Dann geht es erneut nach oben und sickert langsam nach unten. Durch diesen Prozess bekommen wir Sauerstoff in den Biomailer.

Mittlerweile haben wir fünf Biomailer gebaut. Das Wichtigste bei diesem Kompost: Die Nährstoffe bleiben immer drinnen. Bei der wendenden Bearbeitung am Kompostplatz ist der Kompost zwar nach acht Wochen fertig, aber für diese Ansprüche nicht geeignet. Der Biomailer steht immerhin zwei Jahre lang. Er funktioniert gut in Kombination mit Fußbodenheizung. Strauchiges Material geht am besten. Hackschnitzel funktionieren nur bedingt. Elefantengras geht auch, aber begrenzt. Es baut sich schneller ab.

Die Außenschichten des Biomailers kommen nach dem Abbau in den nächsten Mailer. Das Herzstück in der Mitte wird aufbereitet und abgeseiht zum Kompost für die Kompostteemaschinen. Der Biomailer-Saft kann nach der Ansaat auf den Boden aufgesprüht werden.

Möglichkeiten: Zum Aufbau des Komposts aus dem Biomailer Kohle hinzufügen, eventuell auch Pflanzenschutz-Kräuter (Schafgarbe, Salbei, Rosenblatt, weil da die Photosynthesebakterien am besten sind) in der Fermentation.

Kompost vom Biomailer wies 20 bis 25 Prozent Leonardit (ähnlich wie Pflanzkohle) zugemischt.

www.komposttee.at

*Vielen Dank für die Wolken.
Vielen Dank für das wohltemperierte Klavier
und warum nicht, für die warmen Winterstiefel.
Vielen Dank für mein sonderbares Gehirn
und für allerhand andre verborgene Organe
für die Luft, und natürlich für den Bordeaux.
Herzlichen Dank dafür, dass mir das Feuerzeug nicht ausgeht,
und die Begierde, und das Bedauern, das inständige Bedauern.
Vielen Dank für die vier Jahreszeiten,
für die Zahl „e“ und für das Koffein,
und natürlich für die Erdbeeren auf dem Teller,
gemalt von Chardin, sowie für den Schlaf,
für den Schlaf ganz besonders,
und, damit ich es nicht vergesse,
für den Anfang und das Ende
und die paar Minuten dazwischen
inständigen Dank,
meinetwegen für die Wühlmäuse
draussen im Garten auch.*

Biodynamischer Weinbau – Bestandsaufnahme und Ausblick

Monty Waldin ist Autor, Berater und Rundfunksprecher, der in konventionellen, biologischen und biodynamischen Wein-
gütern in beiden Hemisphären gearbeitet hat. Er hat mehrere Bücher über biodynamische Wirtschaftsweise und Weine
geschrieben, verfasst Artikel für Jancis Robinson und das Decanter Magazin und betreibt einen italienischen Wein-Podcast.
Einer der Aspekte rund um den biodynamischen Wein, der sowohl Produzenten als auch Verbraucher beschäftigt, ist die
Umsetzung der biodynamischen Denkweise in Kellerei und Weinbereitung. Damit die biodynamische Vinifizierung so
wenig interventionistisch wie möglich und gleichzeitig erfolgreich sein kann, sind logische Eingriffe in Weinberg und
Kellerei erforderlich. Die beiden gehen Hand in Hand. Es gibt keinen Weinbau oder Wein ohne jegliche Eingriffe. Die aktive
Schaffung eines biodiversen biologisch-dynamischen Bauernhoforganismus außerhalb des Weinbergs bietet den Winzern
mehr Möglichkeiten bei der Herstellung von Weinen mit möglichst geringer Einflussnahme.

Vortragsmitschrift
Internationale Demeter Wein Tage

Ich bin Weinjournalist im Montalcino. Dort gab es 2004/2005 etwa 250 Wein-
produzenten. Damals waren sechs davon biologisch, mittlerweile sind es schon 50 Winzer. Sie haben eine Gruppe gegrün-
det: "Montalcino Bio". Auch meine Erfahrung dort hat mich gelehrt: Als Biowinzer bist du nicht eine Insel für dich selbst, du musst
kommunizieren, mit deinen Nachbarn arbeiten. Diese Zusammenarbeit im Montalcino ist exemplarisch für die Ent-
wicklungen überall. Wir können nur stärker werden, wenn wir teilen und zusammen-
arbeiten. Nur wenn wir zusammenarbeiten, tun wir nachhaltig etwas für uns und unsere Kinder und Kindeskin-
der.

4,5 Prozent der gesamten Weinbaufläche weltweit sind biologisch-organisch oder
biodynamisch bewirtschaftet. Davon sind 80 Prozent in der EU, davon wiederum 90 Prozent in den großen Ländern Spanien,
Italien und Frankreich.

Frankreich hat die Biodynamik aus einer Nische geholt

Winzer aus aller Welt richten ihre Weine nach der französischen Stilistik aus. Deswegen ist die Entwicklungsgeschichte des biologischen und speziell des bio-
dynamischen Weinbaus in diesem Land beachtenswert. Es war schließlich Frank-
reich, das die Biodynamik aus einer Nische gebracht und zu einer großen Sache gemacht hat.

Einen wesentlichen Einfluss dafür hatte die Arbeit von Claude und Lydie Bourguignon. Über mehrere Jahre sammelten sie Daten und erwiesen der Biodynamik einen großen Dienst, indem sie mit ihren empirischen Daten eine wissenschaftliche Basis, einen Rahmen und Evidenz gegeben haben. Biodynamik – so die Autoren – erlaubt es den Wurzeln des Weinstocks, Makroelemente im tiefen Unterboden zu oxidieren. Deshalb schmeckt der Wein anders als andere: Er zeigt innere Frische, Frucht Ausdruck und Terroir. Das Wissen darüber gibt der biodynamischen Bewegung großes Selbstvertrauen und eine Plattform für Zukunftsdenken.

Mit gutem Beispiel voran

Einen weiteren Impuls für Veränderung in Frankreich haben wir Napoleon zu verdanken, genauer gesagt der Napo-
leonischen Erbrecht, durch die der „Nachbareffekt“ wirkt. Bei kleinflächiger Aufteilung musst du mit den Nachbarn reden. Wenn du deinem Nachbarn sagst: „Ich möchte biodynamisch arbeiten, kannst du aufhören, deine Weingärten so (konventionell) zu behandeln?“, dann wird die erste Reaktion vielleicht negativ sein. Aber wenn du zeigst, dass du reife, tolle Trauben hast, dass deine Art der Land-
wirtschaft erfolgreich ist, dann macht der Nachbar es nach, weil es eben Sinn macht.

© Jürgen Schmücking



Elsass und Österreich

Es gibt viele Ähnlichkeiten zwischen dem Elsass und Österreich: Eine hohe Essenskultur und viel Bio. Jean-Pierre Frick ist ein einflussreicher Elsässer Biowinzer, aber er war nicht der erste in Frankreich. Der biodynamische Pionier war Eugène Meyer im Jahre 1969. Leute wie er sind die Impulsgeber für die heute am meisten bio-affine Gegend Frankreichs. Außerdem spielt der ausgeprägte Sinn für Kulinarik eine große Rolle. Nirgendwo in Frankreich gibt es so viele Guide-Michelin-ausgezeichnete Restaurants. Mit Paris im Westen, dem wohlhabenden Deutschland im Osten und dem Bewusstsein für gutes Essen und Wein hat man einen fruchtbaren Boden für Bio-
landwirtschaft. Im Elsass sind 15 Prozent des Weinbaus biologisch oder biodyna-
misch zertifiziert.

Bildung ist der Schlüssel

Hilfreich für die positive Entwicklung im Elsass waren die Erwachsenenurse für Winzerinnen und Winzer, zum Beispiel zum Thema Käsekultur.

1995 befasste sich Jean Schaetzel, ein Vortragender am „Centre de Formation Professionnelle pour Adults“, mit der Biody-
namik. Er war eine Schlüsselfigur für die biologische und biodynamische Entwick-
lung im Elsass. Eines seiner spannenden Projekte: gemeinschaftliche Kompost-
anlagen. Beinahe in jedem zweiten Dorf produzierte man gemeinsam Kompost-
präparate. Es gab intensiven Austausch.

Probleme wie die große Erosionsgefahr im Elsass wurden miteinander angepackt.

Italien

In Italien werden circa 11 Prozent biologisch bewirtschaftet. Italiens Allein-
stellungsmerkmal sind die zahlreichen Schätze an autochthonen Sorten. Das Potenzial ist groß, aber das italienische Herkunfts-System ist kompliziert. Es gibt etwas altbackene biodynamische Weine (wie in Deutschland vor 20 Jahren), aber auch großartige Weingüter wie z.B. Foradori.

In manchen Regionen wurden von Olivenbauern gemeinsam mit Gemüse- und Weinbauern Bio-Zonen errichtet, zum Beispiel die „Biodistretto BioVenezia“ mit 1000 Hektar Biolandwirtschaft.

Montalcino – from darkness to light

In dieser Region gab es vor circa zehn Jahren einen Skandal. Dem Sangiovese wurde Cabernet Sauvignon beigemischt. Entweder geschah das, um sich dem Amerikanischen Gaumen anzupassen, oder einfach, weil ihr Sangiovese nicht gut genug war. Seitdem gibt es eine Entwicklung zu Bio, weil man erkannt hat, dass eine bessere Traubenqualität vonnöten war. Mittlerweile halten wir im Montalcino bei 20 Prozent Bio-Anteil.

Spanien im Fokus der Handelsketten

Spanien ist im Moment das spannendste Land für Bio, nicht wegen der vielen Kooperativen, die in Spanien ein großes

„Definiert euch durch das, was ihr tut. Geht raus aus der Wein-Bubble und arbeitet zusammen!“

MONTY WALDIN, GROSSBRITANNIEN
WWW.CHATEAUMONTY.COM

Ding sind, sondern weil jetzt eine Bewegung durch große Handelsketten wie Lidl, Aldi und skandinavische Alkoholimporteure hineinkommt. Sie verlangen Biozertifiziertes. Das ist vielleicht nicht die beste Begründung für diese Bewegung, aber man kann es positiv sehen: Je mehr Land biologisch bewirtschaftet wird, desto besser, auch wenn der Wein nur drei Euro kostet. Diese Biowein-Kooperativen machen mehr als 10 Prozent von Spaniens Bio-Produktion:

- Alcardet, La Mancha 3.000 ha
- San Isidro/Latue, La Manche (1.800 ha)
- Union Campesina Inistiense (2.000 ha), Manchuela
- Pinoso in Alicante (850 ha)

Deutschland

In Deutschland sind rund 10 Prozent biologisch. Hier gibt es zwei verschiedene Schulen der Biodynamik. Die alte Schule verwendet trockene Präparate, die neue Schule erzielt bessere Resultate mit feuchten.

Neuseeland und Organic Viticulture – eine Hassliebe

Neuseeland erfährt eine Hassliebe zu Bio. 20 Prozent bis 2020 waren das Ziel von offizieller Seite, aber dieses musste aufgegeben werden.

Davor hatte man oft Probleme mit Herbizid-Resistenzen. Da gab es Überlegungen, für den konventionellen Weinbau das Spritzmittel Paraquat wieder zu erlauben. Die Amerikaner haben es auf den Marihuana-Plantagen in den 1970ern in Südamerika verwendet. Das wäre natürlich ein voller Kontrast zu ihrem „green land image“, dem sie versuchen gerecht zu werden. Jedenfalls ging die Novellierung für Paraquat nicht durch, aber es zeigt, dass die Mentalität und Denkweise eher jene ist: „Mein Herbizid funktioniert nicht, dann brauche ich ein anderes Herbizid“, anstatt zu denken: „Ich als Bauer habe versagt und muss an meiner Bewirtschaftung was ändern.“ Das Problem in Neuseeland und Australien wurzelt in der Ausbildung. Bio/Biodyn wird als Anti-Wissenschaft gesehen.

Positive Ausnahmen: Millton, Te Whare Ra, Rippon, Quartz Reef, Seresin.

Australien – von der Menge zum Handwerklichen

Australien hat großes Potenzial. Es war sehr dynamisch, aber die Winzer haben vergessen, ihren Wein zu „premiumizen“, also möglichst hochwertigen, eigenständigen Wein zu produzieren. Da geht es nicht darum, Wein einfach im Eichenfass zu lagern. Für Premium musst du dich, deine Trauben und deine Gärten verbessern. Das ist nur möglich, indem man zurückgeht zur Handwerklichkeit, zum „artisan farming“. Biodynamik tut das im besten Fall.

Eine 2015 veröffentlichte Studie von der Uni Adelaide zeigte: Biodynamik funktioniert, der Wein ist besser, er kostet mehr. Doch der geringere Ertrag schreckt ab. Australien ist der trockenste Kontinent der Erde. Das Erosionsrisiko ist hoch. Kompost wäre der erste Schritt, um Bio-Landwirt zu sein, dem Boden wieder etwas zurückzugeben und den Lebenszyklus im Boden wieder zu starten. Aber die Bauern jammern, es sei so schwer Kompost zu machen, man würde nicht an Kuhdung kommen. Aber: Es gibt genug Land, und es ist ja nicht so als lebten in Australien keine Rinder.

Es fehlt jedoch an Vorreitern und Motivatoren. Demeter Australia ist privat geführt von Alex Podolinsky. Vorzeigebetriebe: Vanya Cullen, Toby Bekkers, McLaren Vale, Henschke

2015 waren sechs Prozent der australischen Weinbauflächen bio-zertifiziert. Was aber gerade in Mode ist, ist Natural Wine. Für mich ist nichts falsch an Natural Wine, aber du brauchst fantastische, gesunde, analytisch und physiologisch reife Trauben. Es gibt keinen Spielraum für Fehler. Jene Weine aus Australien sind oft enttäuschend, weil sie standardisiert schmecken, und zwar nicht, weil die Leute standardisierten Wein machen wollen, sondern weil alle diese Natural Wines den gleichen Fehler haben – egal ob sie aus Victoria oder Western Australia oder South Australia stammen. Diese Standardisierung ist wirklich ein Schritt rückwärts. Dabei geht es immer darum: Was ist die Geschichte zu diesem Wein? Ich will nicht wissen, was du alles weglässt, sondern, was du tust und wie der Wein so wird.



Südafrika: Swartland als „rising star“

In Südafrika gibt es wenige bio-organische oder biodynamische Betriebe. Das Spezielle ist: Es gibt keine Kommunikation zwischen Traubenproduzenten und Kellermeistern, aber das ändert sich jetzt glücklicherweise.

Positive Beispiele: Privatproduzent "Reyneke", Kooperative an der Südküste "Stellar".

"Waterkloof" ist schon lange bio und sozial engagiert. Dort hat man errechnet, dass das Arbeiten mit Pferden Geld spart.

Ein spannendes Gebiet ist Swartland (wegen der schwarz scheinenden Landschaft im Hochsommer Schwarzland genannt) an der Westküste, ca. 100 km nördlich von Kapstadt. Es war bis vor 20 Jahren vor allem bekannt für seine Weizenfelder und Tierfarmen. Dort gibt es viele alte „Bushvines“ und Weine von Schieferböden.

Beste Bedingungen in Chile

Renan Cancino leitet eine Kooperative im Süden des Landes, einem spannenden Ort. Man findet dort alle entscheidenden Elemente: Wind vom Pazifik, fantastischen Boden, Wasser aus den Anden, genug Sonne. Man braucht kaum Pflanzenschutz, es sei denn, du machst dir das Leben unnötig schwer, zum Beispiel mit Kunstdünger für die Produktion, die auf hohen Ertrag ausgerichtet ist.

In Chile ist es schwer, dass der zusätzliche Aufwand des biologischen Landwirtschaftens im Preis Ausdruck finden kann. Es gibt immer diesen Preisdruck. Es stellt sich also die Frage: Kann Biodynamie helfen in der Premiumization von chilenischem Wein? Ich weiß die Antwort darauf nicht, aber 600 Hektar biodyn und 600 Hektar bio-organisch haben es so geschafft.

Kalifornien – Die Millennials kommen

Kalifornien ist statistisch gesehen schlecht dran, was die Biodynamik angeht. 2016 waren 1,77 Prozent aller kalifornischen Trauben bio-zertifiziert von CCOF. Aber das wird sich bald ändern, auch weil Millennials die neuen Weine bevorzugen. Sie können sich nicht leisten, was die Eltern getrunken haben, wollen natural, organic. Amazon kaufte ja unlängst die Wholefoods-Kette. Die Kette präsentiert sich als „bio“, obwohl vieles konventionell ist, aber der Fokus auf Wholefoods wird zumindest das Bewusstsein heben.

Wales und England brauchen Piwis

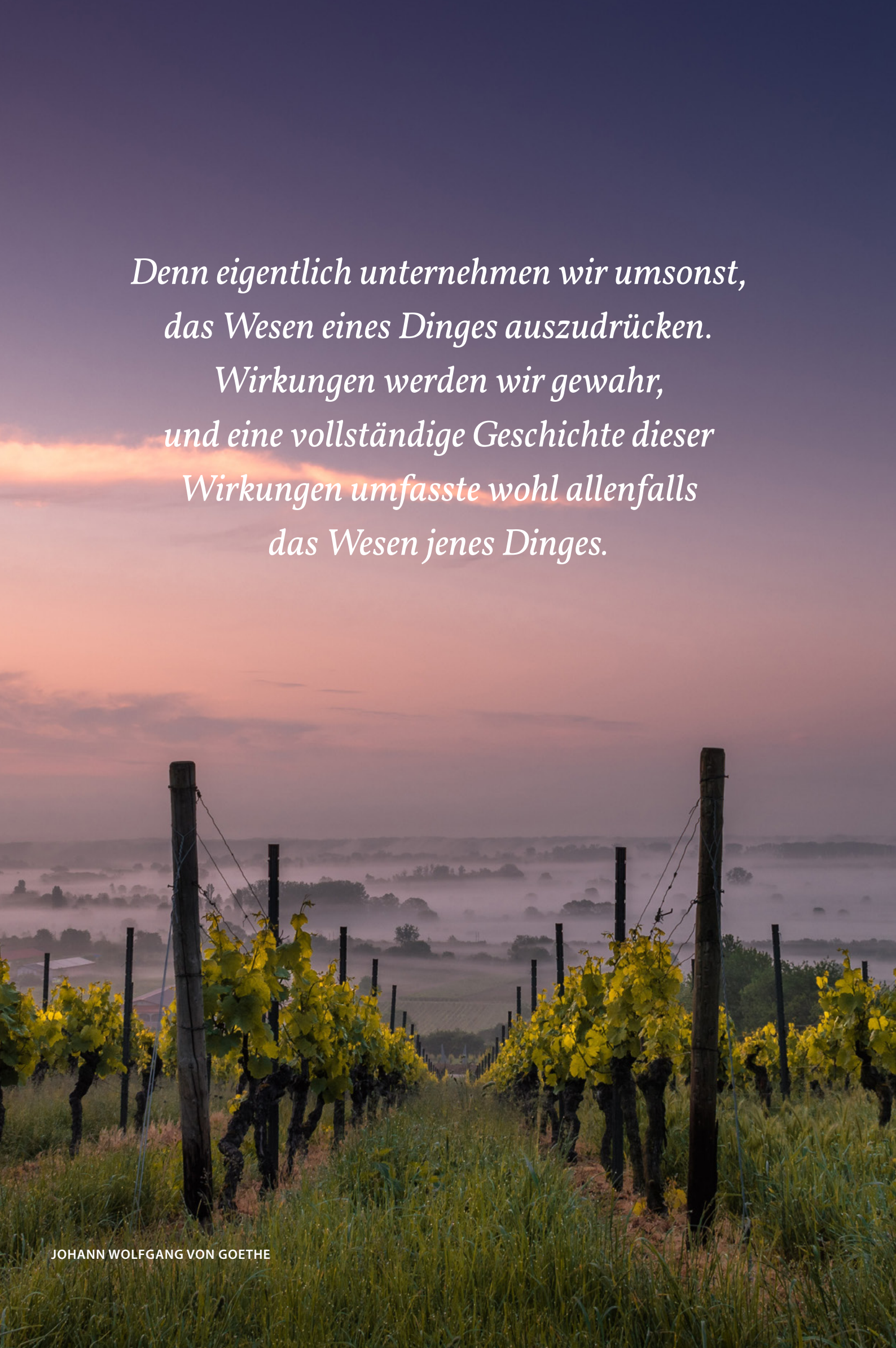
In Großbritannien zahlt man keine Steuern auf den Grund, wenn man ihn landwirtschaftlich nutzt. Hier pflanzen viele deutsche Pensionisten und wohlhabende Städter Wein an. Allerdings setzen sie sehr teure Champagnertrauben. Mit

DIE TRICHTER

*Zwei Trichter wandeln durch die Nacht.
Durch ihres Rumpfs verengten Schacht
fließt weißes Mondlicht
still und heiter*

*auf ihren
Waldweg
u.s.
w.*

MORGENSTERN



*Denn eigentlich unternehmen wir umsonst,
das Wesen eines Dinges auszudrücken.
Wirkungen werden wir gewahr,
und eine vollständige Geschichte dieser
Wirkungen umfasste wohl allenfalls
das Wesen jenes Dinges.*

JOHANN WOLFGANG VON GOETHE

Blick auf die Klimawandelprognosen wird England kühler und nasser werden, also sind Piwis (pilzwiderstandsfähige Sorten) die Zukunft. Ich glaube, Piwi-Sorten machen das Leben viel einfacher, sind wirtschaftlicher und besser für die Umwelt.

Was ich an der Biodynamik mag, ist, dass sie dein Leben einfacher machen kann, wenn du es richtig angehst. Du kannst kreativ sein, du musst nicht reagieren auf Krankheiten, sondern kannst agieren.

Schau als Indikator für die Gesundheit des Weingartens auf den Weingarten und die Biodiversität dort! Wenn ihr über euch als biodynamische Winzer erzählt, würde ich fragen: Was ist mit dir? Bist du ein Ausdruck des Terroirs? Was isst du? Wo kaufst du das Essen? Wenn all das Essen für die Arbeiter aus dem eigenen Gemüsegarten kommt, das wäre ein USP! Es macht auch umwelttechnisch so viel Sinn. Es gibt diese Entwicklung schon, oft in Frankreich zum Beispiel, dass Winzer der zweiten oder dritten Generation, wenn sie übernehmen, beschließen, einen Teil des Landes für die Eigenversorgung zu nutzen, weil sie den Supermärkten nicht mehr vertrauen. Teilweise können sie diese Produkte auch zusätzlich zum Wein verkaufen.

Die positive Message kommunizieren

Streiche immer das Positive hervor! „Wenn du biodynamisch arbeitest, bekommst du ein besseres Resultat“, ist die bessere Aussage als „Wenn du nicht biodynamisch wirtschaftest, wirst du die

Nachbarskatze vergiften.“ Erkläre allen, was du tust, warum du es tust, wie es funktioniert und was es für andere bedeutet, als Weintrinker, Restaurantbesitzer, Sommelier oder Weinhändler. Gib den Leuten, die dein Produkt verkaufen, die sprachlichen Werkzeuge dafür zu verdeutlichen, was Biodynamik ist und warum sie bessere Weine hervorbringt.

Winzer, die sich auf Weinmessen danach definieren, was sie NICHT tun, kommen nicht gut an. Kunden ist egal, was du nicht tust, sie wollen wissen, was du tust und wie es wirkt. Die Geschichte, die du erzählst, wird lebendig und die Leute werden verstehen, dass die Biodynamik ein logischer Weg in der Landwirtschaft ist.

Es entspricht der Wahrheit, wenn du einem konventionellen Winzer sagst, dass er aus seinem Boden eine Wüste machen wird, doch das will er natürlich nicht hören. Das gibt ihm kein gutes Gefühl. Geh mit gutem Beispiel voran!

Ausblick und Merksätze

- Branding: Journalisten sind faul. Und immer auf der Suche nach einer guten Geschichte. Je mehr Lokales, Gemeinschaftliches in Bezug zum Wein steht, desto besser: Bildung, grüne Initiativen, Gemüseanbau, Gemeinschaftliches, soziales Engagement: Erlebnisse dazu stärken die Marke und sind ein Alleinstellungsmerkmal.
- Authentizität gewinnt an Wert. Seid ehrlich, was euren Erfolg und eure Fehler angeht!

- Good news sells. Leute wollen nicht Rivalitäten hören oder was der Nachbar spritzt.
- Pflanzte Bäume! Vögel bringen Leben und Gezwitscher. Sie sind ein Indikator für die Biodiversität.
- Je mehr ihr auf die local community fokussiert, nicht auf die Importeure, desto besser wird euer Leben, desto weniger geht es in Richtung Roboter.
- Der Grund für Biodynamik war das Streben nach Nahrungsmitteln, die gut für Körper, Geist und Seele sind. Ihr seid Experten für ein solches Lebensmittel, nämlich Wein. Versucht von der Wein-Bubble wegzukommen! Versucht so divers wie möglich zu sein, weg von der Weinmonokultur hin zur ganzheitlichen Landwirtschaft und Zusammenarbeit mit anderen Bauern.
- Bio kann man auch in großem Maßstab betreiben, aber kleinere Strukturen sind besser.
- Zum Thema Natural Wine: Weinbau greift immer in die Natur ein. Weinbau ist eine Kulturmaßnahme. Auf welche Art ihr das tut und das Land bestellt, diese Geschichte müsst ihr erzählen. Definiert euch durch das, was ihr tut. Positiver Aktivismus ist gefragt!

Der Einfluss tierischer Elemente im Weinbau

Massimiliana Spinola und Henry Finzi-Constantine haben im Jahr 2006 die Führung des altherwürdigen Besitzes der Familie Spinola übernommen. Henry gilt als einer der Vorreiter in der Arbeit mit Pferden in Weingärten. In seinem Vortrag spricht Henry über die Arbeiten mit Pferden und die generelle Bedeutung von Tieren auf biodynamischen Höfen.

Tiere haben eine sehr enge und direkte Beziehung zur Pflanzenwelt. Wie das Tier, das Pflanzen braucht, verlangt die Pflanzenwelt nach Anwesenheit von Tieren. Als letztes Glied in der Kette ist die Menschheit sowohl von der Tier- als auch von der Pflanzenwelt abhängig.

Vortragsmitschrift
Internationale Demeter Wein Tage

Ich lebe und arbeite in Italien als Weinbauer. Den Begriff Bauer bevorzuge ich in diesem Kontext: Wenn es um den Einsatz von Tieren geht, stellt sich die Frage, ob wir als „Bauern“ im üblichen Wortsinne als biodynamische Bauern agieren. Für mich ist der Aspekt der Biodynamie als Zweig einer spirituellen Wissenschaft entscheidend, die sich mit Elementen und Kräften befasst.

Bewusstsein

Beginnen will ich mit der Entwicklung unseres Bewusstseins, das die Richtung in die Zukunft vorgibt. Zur Sprache kommt dann die Rolle der Tiere in unserer eigenen Evolution. Was sind wir den Tieren schuldig?

Was ist unser Verhältnis zur Tierwelt? Aktuell ist diese Situation desaströs. Zum Schluss überlegen wir uns, was es bedeutet, „biodynamisch zu sein“ – im Vergleich mit „biodynamisch zu arbeiten“. Denn viele arbeiten biodynamisch, aber wenige „leben“ die Biodynamie.

Wenn wir uns Steiners Werk ansehen, dann spricht er von den Epochen der Inder, Perser und Ägypter, der griechisch-römischen Epoche und von der derzeitigen, nachatlantischen. Er spricht auch von den kommenden Epochen, der russischen und in der Folge amerikanischen Epoche. Sehen wir uns die Entwicklung in diesen letzten 10.000 Jahren an. Im indischen Zeitalter konsolidierten wir den „Lebensleib“, den wir auch den „Ätherleib“ nennen. In der persischen Epoche konsolidierten

wir den Astralleib, den Sitz der Seele, und im ägyptischen Zeitalter bildeten wir die Empfindungsseele aus. In der griechisch-römischen Epoche schließlich den Verstand (die intellektuelle Seele) und in der 5., der nachatlantischen Epoche, bilden wir die Bewusstseinsseele aus, die noch weitere 1.500 Jahre andauern wird. In der russischen Epoche werden wir in der Folge den Geist selbst ausbilden.

Bedeutend ist die Tatsache, dass sich im indischen Zeitalter bereits die Konsolidierung des Astralleibs abzeichnete, welche sich in der persischen Epoche fortsetzen würde. In dieser persischen Epoche würden wir bereits den Inhalt dessen entwickeln, was in der kommenden Zivilisation folgen würde. Wir fragen uns nun: „Wer oder was kommt als Nächstes? Was werden die Menschen sein, die den Geist selbst weiterentwickeln werden?“ Die Art, in der wir uns durch die spirituellen Wissenschaften, die Anthroposophie und durch die biodynamische Bewirtschaftung bewegen, zeigt uns, dass wir es sind, die den Geist für die russische Epoche der Zivilisation entwickeln müssen. In den Vorlesungen von Koberwitz wird klar, dass die Erde als Organismus im Sterben begriffen ist. Unsere Aufgabe als biodynamische Bauern besteht darin, Leben zu spenden, damit die Menschheit fortbestehen kann. Natürlich müssen wir unsere Produkte verkaufen, von ihnen leben und uns weiterentwickeln, doch unsere wahre Aufgabe muss es sein, der Menschheit die

*"Biodynamie ist ein Spiegel dessen,
was in uns lebt – es geht um unser
Verhältnis zur Welt."*





Chance auf eine Zukunft zu eröffnen. Der Sinn besteht nicht so sehr im Rebschnitt oder in der Arbeit mit Pferden. Es geht um die Entwicklung unserer Geisteshaltung, um diese Aufgaben bewältigen zu können.

Betrachten wir zunächst die Natur unserer Seele, danach die Prähistorie und die Rolle, die das Tierreich in unserer Evolution gespielt hat. Es ist einfach, von der Bewusstseinsseele zu sprechen. Doch was steckt dahinter? Wir sprechen über die Seele: über die Empfindungsseele, die intellektuelle Seele und die Bewusstseinsseele. Was bedeutet das? Bei der Empfindungsseele sprechen wir über Wahrnehmung und Handeln. Ein einfaches Beispiel: Wenn es mein Pferd juckt, dann kratzt es sich, wenn es Hunger hat, isst es. Es gibt nichts dazwischen, dies ist der Grundpfeiler der Seele. Diese Empfindungsseele haben wir in der ägyptischen Epoche entwickelt: Empfindung und Aktion. In der griechisch-römischen Zeit wurde die Empfindung durchbrochen: Wir haben die Welt in uns aufgenommen, sie analysiert. Erst danach würden wir reagieren. Das betrifft alle Bereiche: Philosophie, Recht, Ökonomie – die Antworten haben wir von unserem Inneren aus gestaltet. Existiert hier ein Unterschied zur Bewusstseinsseele? Ja – wir versuchen, der Natur, der „Sache selbst“, auf den Grund zu gehen. Bei der biodynamischen Arbeit versuche ich, die Natur der Pflanze, des Tieres zu ergründen. Ich versuche, durch dieses Ergründen meine Arbeit „mit“ ihnen zu ermöglichen. An

diesem Punkt befinden wir uns heute: Wir gehen aus uns heraus, um etwas außerhalb von uns selbst zu verstehen.

Biodynamie ist ein Spiegel dessen, was in uns lebt, dank der Entwicklung der Bewusstseinsseele. Es geht um unser Verhältnis zur Welt.

Tierwelt

Wie kann ich eine Beziehung mit der Tierwelt aufbauen, die zukunftsfruchtig ist? Heute sind wir weitgehend in ökonomischen Zyklen und Grenzen gefangen. Die Welt befindet sich in einer Krise, was die Beziehung zur Tierwelt betrifft. Wir leben in einer Epoche des Materialismus, in der das Tier zunehmend als „Maschine“ betrachtet wird, die Produkte zum Verzehr herstellt. Soll es eine Zukunft geben, müssen wir bestimmen, wie diese aussehen soll. Wir müssen der Welt durch unsere Arbeit vorzeigen, wie die Beziehung der Menschheit zur Tierwelt aussehen kann. Was war die Rolle der Tierwelt in der Vergangenheit und was sind wir ihr schuldig?

Wir kennen die drei Bestandteile des menschlichen Organismus: das Nervensystem und die Sinne, das rhythmische System sowie das metabolische System. Sprechen wir von der Prähistorie, können wir zu einem Zeitalter der Erde zurückkehren – bevor diese mineralisch wurde – als alle Planeten unseres Sonnensystems mit der Erde in einem Organismus vereint waren. An einem bestimmten Punkt verließ die Sonne die Erde und die höheren Wesen, die eine andere Umgebung benötigten,

um sich entwickeln zu können, verließen die Erde gemeinsam mit der Sonne. Von zentraler Bedeutung ist, dass die Sonne ab diesem Zeitpunkt ihre Kräfte von außen ausübte, davor bezog der Organismus Erde alle Kräfte von innen. Unsere Lebenskörper wären sonst zu stark von den Kräften der Sonne beeinflusst worden, wir hätten uns in den Lebenskörpern zu schnell entwickelt. Denken wir an Christus, der vor 2000 Jahren auf die Welt zurückkehrte! Es war das Christus-Wesen, das die anderen Wesen anführte und die Sonne erschuf. Was geschah nun mit dem menschlichen Organismus? Die Erde entwickelte Kräfte, die zu hart, zu starr waren. Folglich wurden auch die Körper der Menschen zu starr. Die spirituelle Natur des Menschen würde den Körper also verlassen und wieder betreten – nicht als Reinkarnation, sondern eher als ein Schlafen und Aufwachen. Die Erde wiederum verfestigte sich zu sehr und so konnten wir nach dem Verlassen des Körpers nicht wieder in diesen zurückkehren – nur wenige menschliche Wesen waren robust genug, um Körper auf der Erde wieder zu betreten. Solange, bis sich der Mond von der Erde löste und die verhärtenden Kräfte mit sich nahm. Die Erde wurde zur Sphäre, in der die Menschheit erneut in die Körper zurückkehren konnte. Zwischenzeitlich lebten wir auf den anderen Planeten des Sonnensystems, worauf sich Hinweise in der Frühgeschichte finden lassen. Während dieser Zeit gab es Organismen, die weiterhin auf der Erde verblieben

und sich fortpflanzten, Organismen, die für uns zu starr für ein Wiederbetreten waren. Auf der anderen Seite haben wir den menschlichen Organismus, der von den wenigen, die weich genug waren, bewahrt wurde, sodass wir nach und nach wieder in diesen eintreten konnten – bis etwa zur Mitte des atlantischen Zeitalters. Wir konnten diese Körper also betreten und sie von innen heraus transformieren. Bei den Tieren jedoch konnten die Seelen nur als Gruppenseelen über den Körpern schweben, also nur von außen wirken. Die Tiere sind demnach bezogen auf unsere Körper unsere Vorfahren. Sie waren unsere Körper, die wir zurückließen, da wir sie nicht betreten konnten.

In diesem Zusammenhang sind die Idee des Schmerzes und seine Bedeutung interessant. Schmerz gibt uns die Möglichkeit, uns in Richtung Perfektion zu entwickeln. Für ein Tier bedeutet Schmerz Leid. Darin besteht unsere karmische Schuld den Tieren gegenüber. Denken wir an die Zukunft, stellt sich nicht nur die Frage nach unserem Handeln, sondern danach, was aus uns werden soll. Dank der spirituellen Wissenschaft wissen wir, dass sich die Erde weiterentwickeln und sich danach in einen „kosmischen Schlaf“ begeben wird, von dem aus alles neugeboren wird. Dies führt zum Zustand des Jupiters, der 5. Inkarnation der Erde. Wir werden das menschliche Dasein verlassen und zu dem werden, was wir „Engelwesen“ nennen. Die Tierwelt wird hingegen in der menschlichen Ebene leben, wir werden zu ihren

Schutzengeln. Unsere Aufgabe ist es, dem Land Leben zu verleihen, damit die Menschheit eine Zukunft hat. Wir müssen der Tierwelt Dankbarkeit und Achtung für ihre Opfer geben.

Praktische Überlegungen

Der Titel des Vortrags handelt zwar vom Weinbau, tatsächlich geht es aber um die Tiere in landwirtschaftlichen Organismen. Wir sind Weinbauern, aber eben Bauern. Unser Ziel ist es, einen gesunden und selbsterhaltenden landwirtschaftlichen Organismus zu entwickeln! Ein anderer Ansatz, sich dieser Idee zu nähern: Nennen wir ihn „Die Stadt der Natur“, einen Vergleich, um diesen „kompletten Organismus“ zu erklären. Tiere sind die „Fahrer“ unserer Stadt, also jene, die die Lastwagen, Taxis, Busse, Schiffe oder Flugzeuge lenken, das „Blut“ unserer Zivilisation. Fallen diese weg, kommt sie zu einem kompletten Stillstand. Ihnen verdanken wir sehr viel, denn sie halten alles in Bewegung. Dann gibt es Bäcker, Handwerker (Tischler, Elektriker, Installateure, etc.), die wissen, wie mit den Produkten unserer Elemente zu arbeiten ist und die unsere Umgebung gestalten.

Was würde geschehen, nähmen wir einen dieser Akteure heraus? Das Leben würde schwieriger werden. Wie viele Komponenten können wir aus dieser „Stadt der Natur“ entfernen, bis diese nicht mehr funktioniert? In der konventionellen Landwirtschaft wird – erschreckenderweise – gelehrt, möglichst viele Komponenten

"Es ist entscheidend, dass wir bewusst danach trachten, einen Organismus mit Tieren zu entwickeln. Dies ist die Richtung, in die wir arbeiten, die wir der Gesellschaft geben müssen."

HENRY FINZI-CONSTANTINE

wegzulassen. Wir müssen jedoch alle Aktivitäten in Gang setzen, die unser System benötigt, um zu funktionieren. Zyklen, die wir ja oft verwenden, veranschaulichen dies. Wir arbeiten mit den Ideen von der Astralwelt und den Lebenskräften, der ätherischen Welt sowie der Balance zwischen diesen, wie etwa im Falle der Präparate für den Kompost, die im Boden – wie die Fahrer der Stadt – alles in Gang halten. In der Landwirtschaft haben wir Vögel, fliegende Insekten und Würmer. Auf einem höheren Level sehen wir die Entwicklung der Astralkräfte. Auf einem niedrigeren Level haben wir die Regulierung der Lebenskräfte, der ätherischen Kräfte unseres Bodens. Für den Organismus geht es darum, dass wir die Kräfte und Zyklen in Gang setzen. Wir sprechen von Tieren, aber in Wahrheit geht es um die Kräfte (Astralkräfte, ätherische Kräfte), die wirken. Betrachten wir etwa die Kuh und die Pflanze. Was tun beide? Beide atmen. Die Kuh atmet Sauerstoff ein und Kohlenstoff aus. Bei der Pflanze ist es das Gegenteil. Die Kuh produziert durch den Verzehr der Pflanze Ego-Humus, der voller Ich-hafter Kräfte ist, welche die Pflanze liebt und braucht. Sie arbeiten zusammen, sie sind ein Zyklus für sich. Tiere ohne Pflanzen sind undenkbar: Zusammen determinieren sie den landwirtschaftlichen Organismus.

Nur biodynamisch arbeitende Bauern können jenen Boden schaffen, den diese Welt von morgen braucht. Trauben und Wein bilden nur den wirtschaftlichen Zyklus. Es geht darum, der Menschheit die Möglichkeit zu geben, sich weiterzuentwickeln.

Eine wichtige Frage, die sich ebenfalls stellt, ist jene nach dem Unterschied zwischen „biodynamisch zu sein“ und „biodynamisch zu wirken“. Viele Betriebe, die nach einer Biodyn-Zertifizierung streben, möchten ihren Betrieb als solchen bei Besuchen präsentieren, „bella figura“ machen. Sie wissen aber nicht, was Biodynamik bedeutet, und das ist gefährlich. Der Hintergedanke einer Demeter-Zertifizierung ist ja oft, unsere Produkte besser verkaufen können. Demeter zu sein sollte jedoch vielmehr bedeuten, in eine Art „Bruderschaft“ einzutreten, deren Aufgabe darin besteht, eine Zukunft für die Menschheit zu schaffen. Wenn sich alles nur um die ökonomischen Aspekte dreht, hat die Biodynamik versagt. Wo können wir heute noch einen kompletten biodynamischen

Organismus finden, mit Pflanzen und Tieren, aber auch mit den Menschen, die ihren Beitrag leisten?

Der Verkauf unserer Weine über die Demeter-Zertifizierung sollte nicht unser Ziel sein. Wir müssen unsere Verantwortung wahrnehmen und daran arbeiten, zum Entstehen biodynamischer Landwirtschaften beizutragen. Auch 100 Jahre nach Koberwitz gibt es noch viele Probleme und Hürden, die unserem Bestreben im Weg stehen. Wir leben in einer Welt, in der Warlords und absurde ökonomische Theorien Nobelpreise gewinnen – ganz klar, unsere Welt braucht Menschen wie uns, um das Richtige zu tun, das Richtige auch für die Tierwelt, die derzeit so viel erleiden muss. Unsere Schuld den Tieren gegenüber müssen wir auch der Welt gegenüber kundtun, ihr zeigen, wie, mit welchen Ideen und welchen Beispielen wir eine Beziehung zu den Tieren aufbauen können. Tun wir dies nicht, ist das Ende der Menschheit vorprogrammiert.

Tiere im Weinbau

Ich persönlich arbeite viel mit großen Pferden, in den Weingärten, beim Gemüseanbau und in der Forstwirtschaft. Bei einem Symposium sprachen wir vor einigen Jahren etwa über Bodenverdichtung. Wir Bauern versuchen, einen lebendigen Boden zu erschaffen – dem gegenüber steht die Tatsache, dass wir diesen Boden, besonders im Weinbau, mit Traktoren befahren und schädigen.

In Deutschland hat man herausgefunden, dass Wasser und Mikroorganismen in den verdichteten Boden nicht eindringen können. Der Boden unter den Hufen von Pferden kann sehr wohl von Wasser und Mikroorganismen penetriert werden. Tatsächlich ist es bis zu einer Größe von 70 Hektar auch wirtschaftlich sinnvoll, mit Pferden zu arbeiten. Als ich mit Pferden zu arbeiten begann, dauerte es kaum ein Jahr, bis eine Vielzahl von Lebewesen (Insekten, Fliegen, Würmer, Vögel) in den Weingarten zurückkehrte. Neben den naturwissenschaftlichen Aspekten gibt es auch einen biodynamischen Zugang: Abgesehen von Präparaten, Humus und Kompost geht es auch um Elemente, Kräfte des Wassers, der Erde, des Feuers, der Luft und des Lichts.

Man schmeckt den Unterschied, ob ein Koch das Essen mit „Liebe“ zubereitet oder nicht. Es ist ein Unterschied, ob ein Weinbauer mit der Hand liest oder mit der

*Man schafft niemals Veränderung,
indem man das Bestehende bekämpft.
Um etwas zu verändern, baut man neue Systeme,
die das Alte überflüssig machen.*



*"Das Ausmaß dessen,
wie wir in der Sache involviert sind,
ist entscheidend."*

HENRY FINZI-CONSTANTINE

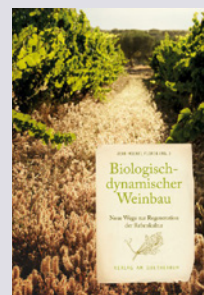
Maschine. Das Ausmaß dessen, wie wir in der Sache involviert sind, ist entscheidend. Uns innewohnend ist das Element des Feuers, das auch die Basis für die Ausbildung der Frucht, die Kraft der Erschaffung, ist. Die Kraft, Leben zu erschaffen und zu erhalten, entsteht, wenn wir unser Land bewirtschaften. Welche Kräfte bringe ich also in meine Weingärten, wenn ich etwa mit Pferden arbeite? Auch hier ist es entscheidend, ob ich involviert bin, meine Pflanzen kenne, mit der Hand ernte. Wir bewundern alle Winzer, die eine Leidenschaft für ihr Tun haben. Wir haben das Gefühl, dass ihre Weine besonders gut sind. Die kreativen Kräfte in ihrer Arbeit ermöglichen das. Dasselbe geschieht, wenn ich Pferde in den Weingarten bringe – auch sie bringen lebenserhaltende, lebenserschaffende Kräfte hinein. Sie sind Teil dessen, was ich im Anbau der Trauben, in der Bereitung des Weins mache, sie arbeiten mit mir und sie verleihen den Weinen dieselbe Kraft des Wachstums und der „Geburt“. Hier stoßen wir wieder auf die Astralkräfte, die Lebenskräfte, die in der Natur wirken.

Als ich in der Landwirtschaft begann, habe ich mich gefragt: „Wie ist es um unsere Lebensphilosophie bestellt, wenn wir keine Arbeitspferde auf den Höfen haben? Ich verstehe nicht, warum wir in der biodynamischen Landwirtschaft nicht alle danach

streben, Pferde einzusetzen, als Teil unserer Lebensphilosophie. Ein Teil der Problematik ist ökonomischer Natur: Wenn wir es uns leisten könnten, würden wir einen Pferd stall bauen, uns Pferde zulegen und diese einsetzen. Die Investitionen sind hoch, doch der Gewinn würde innerhalb von ein paar Jahren ein Vielfaches betragen, vor allem was Image und Marketing betrifft. Wir müssen ein kraftvolles Image für unseren Betrieb entwickeln, gerade in den Zeiten des Wein-Überflusses. Nicht nur Pferde helfen uns dabei, alle Tiere, auch Ziegen, Kühe, Hühner, Schweine ... Das, was wir geben, bekommen wir tausendfach zurück. Aber: Nur die Tiere auf die Höfe zu bringen genügt nicht. Es ist entscheidend, dass wir bewusst danach trachten, einen Organismus mit Tieren zu entwickeln. Dies ist die Richtung, in die wir arbeiten, die wir der Gesellschaft geben können.

»L'Azienda Vitivinicola Castello di Tassarolo«,
Gavi/Piemont, Italien
www.castelloditassarolo.it

Buchempfehlungen zum Thema



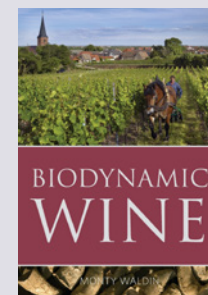
**Biologisch-dynamischer Weinbau:
Neue Wege zur Regeneration der Rebe**
Jean-Michel Florin
Verlag am Goetheanum

Seit über 30 Jahren haben biodynamische Weinbauern praktische Versuche und Erfahrungen gesammelt und dadurch neue Wege und Perspektiven für den Rebbaue eröffnet. Ziel dieses Buches ist das Wissen und die Erfahrungen der biodynamischen Winzer einem breiteren Publikum zugänglich zu machen. Wer ist die Rebe eigentlich? Und was braucht sie? Was sind die Grundlagen eines gesunden, wesensgemäßen Weinbaus?



Der Wein, die Rebe und die Biologisch-dynamische Wirtschaftsweise
Nicolas Joly
Verlag Gebrüder Kornmayer

Dieses Buch beschreibt in leicht verständlicher Art, warum die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise einen wichtigen Einfluss auf die Verbesserung des Weingeschmacks und die Langlebigkeit des Weines hat. Der Winzer Nicolas Joly gibt seine über 20-jährige Erfahrung in der biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise seit vielen Jahren in zahlreichen Vorträgen in aller Welt weiter, uneigennützig, mit großer Überzeugung und Beharrlichkeit.



Biodynamic Wine
Monty Waldin

The world's most respected wine producers, from Bordeaux to the Barossa, from Chablis to California, increasingly see biodynamics as the method of choice for blue-chip wine-making. Biodynamic wine explains concisely and clearly the theory behind biodynamics, how biodynamics differs from organics, and how the world's wine-makers in practice, often with significant and captivating variations according to wine style, local terroir, weather and even lunar cycles.



Grundzüge einer Pflanzenernährung des Ökologischen Landbaus *Ein Fragment*
Edwin Scheller
Verlag Lebendige Erde

Der Agrarwissenschaftler Dr. Edwin Scheller hat der Düngungsfrage im System des Ökologischen Landbaus ein erklärendes Fundament gegeben. Das Buch diskutiert den Düngungsbegriff von den wissenschaftlichen Anfängen der Pflanzenernährung an bis zum konventionellen und ökologischen Landbau. Belegt mit vielen Versuchsergebnissen stellt es die Grundlagen der Bodenfruchtbarkeit dar, das Potenzial der aktiven Nährstoffmobilisierung durch die Pflanzen und erörtert so die Versorgung mit den Hauptnährstoffen.



Gartenbau und Landwirtschaft biodynamisch Gebundenes Buch
Pierre Masson
AT Verlag

Dieses Handbuch ist ein umfassender Leitfaden des biodynamischen Land- und Gartenbaus und eine wahre Fundgrube für alle die in der Praxis biodynamisch arbeiten wollen. Das Buch beschreibt unter anderem das biodynamische Kompostieren sowie die Anwendung von Spritzpräparaten, eingeschlammter Erde, Tünchen, Kräutertees und Pflanzenextrakten.

Impressum

Herausgeber:
Demeter Österreich
1040 Wien, Theresianumg. 11
T +43 1 879 47 01
info@demeter.at
www.demeter.at
Redaktion: Martina Fink
Vortragsmitschriften:
Juliane Fischer, Branislav Mucina
Überarbeitet von:
Nikolaus Moser
Design: Angie Rattay
Druck: gugler gmbh, Melk

Für den Inhalt dieser Zeitung zeichnet Demeter Österreich verantwortlich. Namentlich unterzeichnete Artikel geben die Meinung des Sprechers wider.

Wien, im Februar 2019

greenprint*
klimapositiv gedruckt



Höchster Standard für Ökoeffektivität. Weltweit einzigartig:
Cradle-to-Cradle®-Druckprodukte innovated by gugler®.
Sämtliche Druckkomponenten sind für den biologischen Kreislauf optimiert. Bindung ausgenommen.



*Es braucht ein großes Herz,
einfühlsame Wahrnehmung
und einen offenen Geist,
um Lebensmittel in
Demeter-Qualität zu erzeugen.
Die Menschen die diese
Verantwortung annehmen wissen:
Im Mut zur Veränderung
liegt unsere Zukunft.*

