



# REINER WEIN

WOLFRAM SIEBECK STÖßT AN AUF DEN BIO-WEIN:

ER IST NICHT NUR GESÜNDER, ER SCHMECKT AUCH BESSER.

Es ist an der Zeit, dass die Spötter das Maul halten und die Zweifler bereuen. Die Bedeutung des biodynamischen Weinbaus ist erwiesen, und sie ist groß. Viele der weltbesten Weingüter arbeiten nach der Methode, die auf den Naturphilosophen Rudolf Steiner zurückgeht und die bisher Anlass für Hohn und Spott war.

Die Liste der Bio-Winzer ist beeindruckend: In Burgund sind es die Domainen Leroy, Comtes Lafon und Leflaive, an der Rhône ist es Michel Chapoutier, im Elsass sind es Mark Kreydenweiss, Marcel Deiss, André Ostertag und Zind-Humbrecht, und alle werden angeführt von Nicolas Joly, dem Avantgardisten des natürlichen Weinbaus. In Österreich ist es der Nikolaihof, Pingus und Palacios sind es in Spanien und in den USA die Ben-

**Gesunder  
Boden als  
Voraussetzung  
für einen  
guten Wein**

zinger Winery, Araujo Estate, um nur die weltweit prominenten Erzeuger zu nennen. Daneben schwören unzählige Winzer auf die biodynamische Methode. Von biodynamisch arbeitenden Landwirten unterscheiden sie sich durch den Erfolg ihrer Produkte.

Sie wenden sich an Gleichgesinnte und an Weinkenner und haben kaum Absatzschwierigkeiten. In Supermärkten wird man ihre Weine nicht finden. Wenn sie teurer sind als der Durchschnitt, so liegt das nur zum Teil am viel höheren Arbeitsaufwand im Vergleich zum traditionellen Weinbau. Es ist die daraus resultierende höhere Qualität, die diese Weine wertvoller machen. Denn Bio-Weine sind nicht nur gesünder – weil völlig frei von Chemie, sie sind meistens auch deutlich besser. Auf dem hart umkämpften Wein-

markt setzt sich mindere Qualität nie durch, es sei denn beim billigen Jakob, der die Plörre zu Kampfpreisen unter die Menschheit bringt.

Wenn es also so einfach ist: Warum baut der Großteil der Weinwirtschaft seine Weine immer noch traditionell aus, gepudert, gespritzt, gebügelt, gezuckert, gesäuert, mit allen chemischen Hilfsmitteln manipuliert, welche die Pharmaindustrie bereithält? Reinzuchtheften (die Vorsilbe »rein« ist hier genauso verlogen wie die Vorsilbe »Frieden« in dem Wort Friedenskämpfer) spielen im Wein die gleiche Rolle wie die aus Holzmindesten stammenden Aromen in Tütensuppen; Filter eliminieren die kleinsten natürlichen Partikel des Weins; Hochdruckkessel, mit deren Hilfe Großküchen einen Kessel konzentrierter Ochsenchwanz-

suppe fabrizieren, stehen auch in Weinkellern. So wie jeder Talkshow-Gast vor seinem Auftritt in die Schminke muss, um künstlich verschönert zu werden, so macht jeder Wein vor seiner Abfüllung eine ähnliche Behandlung durch.

**Selbsteilungskräfte stärken** | Das alles wird dem Trinker von Bio-Weinen erspart. Um auf Manipulationen im Keller zu verzichten, braucht der Winzer einen starken Charakter. Und um den Boden gesund zu pflegen, braucht er einen starken Glauben. Denn der Boden macht die meiste Arbeit, ist er doch die Voraussetzung für einen sauberen Wein. Darin unterscheiden sich Bio-Winzer am deutlichsten von ihren konventionellen Kollegen. Wenn sich ein Landwirt entscheidet, auf jede Art von chemischer Hilfe zu verzichten, dann lässt sich dieser Mut nur mit einem Pendler vergleichen, der seinen Wagen abschafft und mit dem Fahrrad zur Arbeit fährt. Der Bio-Winzer nimmt den Verlust der Subventionen dabei ebenso in Kauf wie den Spott der Nachbarn.

Die ungewöhnliche, natürliche Behandlung des Bodens als sensationell zu beschreiben ist noch untertrieben. Die meisten Böden sind durch konventionelle Landwirtschaft weitgehend impotent geworden. Ohne ständig größere Dosen der Chemie sind diese Böden kaum mehr lebensfähig. Biodynamiker bauen dagegen auf die Selbstheilungskräfte der Natur. Und wenn sie nachhelfen, dann kommt die Homöopathie ebenso ins Spiel wie ein bisschen Magie. Brennnesselsaft ist ein relativ bekanntes Mittel zur Schädlingsbekämpfung, und dass es im Prinzip kein Unkraut gibt, weil jede Pflanze in der Natur einen Zweck hat, ist nur Schrebergärtnern unbekannt geblieben. Aber Kuhhörner mit Pferdemist voll stopfen und im Boden vergraben? Die Mondphasen beachten, wenn Reben beschnitten und Trauben gelesen werden? Noch vor zehn Jahren, resümiert ein Bio-Winzer aus dem Napa Valley, hielt man das für Spinnerei von Leuten, die Ufos sehen. Dass Biodynamik im Weinbau heute kaum noch belächelt wird, ist unter anderem auch ein Verdienst von Nicolas Joly.

**Masse und Qualität sind unvereinbar** | Der Eigentümer der Coulée de Serrant an der Loire hat sich Pferde angeschafft, mit denen er seine Rebhänge beackert, er hält sich eine schottische Kuhherde und reist durch die Welt, um seine Kollegen vom segensreichen Wirken der Rudolf Steinerschen Gebote zu überzeugen. »Natürlich lässt sich das nicht überall realisieren. Ein Australier klopfte mir beifällig auf die Schulter und sagte, ich hätte sicherlich Recht. Aber wie er seine 1.000 Hektar Reben biodynamisch behandeln soll, müsse ich ihm erst noch erklären.«

Es ist das alte Problem der Landwirtschaft: Massenproduktion und Qualität sind unvereinbar. Glücklicherweise ist für Megaweingüter in unseren besseren Lagen kein Platz. Die Lage – oder le terroir,

# Lust auf besseren Geschmack...



Das besondere Geschmackserlebnis, mit Hopfen und Malz aus kontrolliert biologischem Landbau **Bioland** Mit eigener Hefe, naturbelassen und unfiltriert.



# TWICE

Sommer  
Phantasie...



3 x 375ml

perlegewines.com

PERLAGE  
SOLIGO • ITALY

# ZAZIKI



**NEU!**  
erfrischend  
griechisch  
- glutenfrei -

- Zu frischen Salaten
- Lecker zu Gebräutem
- Als Vorspeise mit Brot
- Als Dip • Zu Kartoffeln

- **BIOLAND Creme-Spezialitäten**
- **BIOLAND Mascarpone**
- **BIOLAND Frischkäse-Spezialitäten**
- **Bio H-Milch**

Deutsche Parmalat GmbH  
89264 Weißenhorn, Tel.: 07309/9632-0, Fax: -23

wie der Zeitgeist die individuelle Herkunft von Wein nennt – ist für den Bio-Winzer das höchste Gut. »Woher kommt denn der Geschmack«, fragt Monsieur Joly seine Kollegen, »aus dem Boden oder von der Technik?« Also sollte ein Wein im Idealfall im Mund zu erkennen geben, aus welcher Gegend er stammt und von welchem Weingut. Um das zu erreichen, muss ein Winzer auf Großreiter verzichten (das sind die hochrädigen Monster, die zwischen den Rebzeilen herumfahren und unterschiedslos Trauben und Blätter von den Stöcken reißen), und die Trauben mit der Hand lesen. Pflanzenschutz- und Insektenvernichtungsmittel sind grundsätzlich tabu. Bakterien und Insekten, die im konventionell bearbeiteten Weinberg so wenig existieren können wie ein Igel an der Autobahn, müssen Bedingungen vorfinden, die sie zum Leben brauchen. Weil sie zur gesunden Natur gehören wie das Stroh im Schweinestall.

**Herstellung wie vor hundert Jahren** | Wo diese Grundregeln missachtet werden, ernähren sich die Menschen falsch und ungesund. Um das zu verhindern, werden unzählige Ratgeber geschrieben, und Renate Künast warnt davor, dass die Zahl der übergewichtigen Schulkinder zunimmt. Das alles ist zwecklos, die Kinder werden immer dicker, wenn ihre Eltern nicht bereit sind, bessere Nahrungsmittel zu verlangen und dafür ein paar Euro mehr zu zahlen. Es gibt keine andere Lösung, als alles – auch den Wein – so herzustellen, wie es vor 100 Jahren hergestellt wurde. Damals nannte man das noch nicht biodynamisch, aber es war im Prinzip dasselbe. Deshalb müssen wir keineswegs auf unsere gewohnten Gifte verzichten. Die vereinigten Nahrungsmittelproduzenten werden schon dafür sorgen, dass die Verfallsdaten in den Jahren liegen, in denen unsere Enkel einst in Rente gehen werden.

Wie immer, wenn Kleinproduzenten ihrem Produkt eine besondere Sorgfalt widmen und ihm dadurch eine über dem Durchschnitt liegende Qualität mitgeben, gibt es Leute, denen das nicht gefällt. Das haben wir bei den Hühnerzüchtern gesehen, die die enge Käfighaltung nicht aufgeben wollen, das ist der Fall beim Rohmilchkäse, den Lobbyisten der Fast-Food-Fraktion seit Jahrzehnten bekämpfen, und das haben alle Lebensmittelskandale bewiesen; wobei jedes Mal der sorgsam geschlossene Vorhang etwas durchsichtig wurde, hinter dem ein veritabler Kampf der Kulturen tobt: die Gleichmacherei durch Massenproduktion gegen individuelle Qualität. Ist es da wahrscheinlich, dass Nicolas Joly ungestört seine Kuhhörner vergraben und Marc Kreydenweiss geduldig den richtigen Mondstand für den Rebenschnitt abwarten kann? Wer das glaubt, ist naiv. Missgunst und ideologische Voreingenommenheit spielen – neben handfesten materiellen Interessen – überall eine verhängnisvolle Rolle, wo es um unsere Lebensqualität geht.

✎ Wolfram Siebeck




**Bärlauch**      **Schwarzkümmel**

*„Die Aromen von unseren Küchenkräutern und Gewürzen geben einer Mahlzeit ihre besondere Note. Ihre Düfte verführen in exotische Länder, auf reiche Gewürzmärkte, in alte Klostersgärten, in mediterrane Landschaften mit ihrem schönen Licht. Der Koch und die Köchin sind Künstler, die die Gäste mit dem Duft der Speise einen Augenblick verzaubern.“*

Alle unsere Gewürze stammen aus kontrolliert biologischem Anbau.

**Gewürze   Kräuter   Schwarztee   Grüntee   Kräutertee**  
HEUSCHRECKE Naturkost GmbH   Tel 02241 / 39726-0   bio@heuschrecke.com  
Redcar Str. 50a • D-53842 Troisdorf   Fax 02241 / 39726-99   www.heuschrecke.com

**ein Sprung in die Natur**

## AKTUELLE BIO-WEINE AUS DEM NATURKOST-FACHGESCHÄFT



### Armonia Rosé 2004 VdPays Domaine Bassac, Languedoc

Das Languedoc hat die letzten Jahre bewiesen, dass dort beste Weine gedeihen. Domaine Bassac betreibt nicht nur schon seit Ende der 70er ökologischen Anbau, sondern hat seitdem auch kontinuierlich an der Qualität ihrer Weine gefeilt. Für einen sonnigen Terrassen-Tag gibts nichts Besseres: verführerischer Duft, frisch, angenehm weich.

Preis: ca. 5,50 €



### Soave 'Borgoletto' DOC 2003 Fattoria Fasoli, Veneto

Das Weingut Fasoli in der Nähe des Gardasees ist bekannt für edle teure Tröpfchen. Haben Sie eher Lust auf einen unkomplizierten Weißwein, der Spaß macht und Ihnen den sommerlichen Alltag erheitert? Probieren Sie mal diesen Soave: Duft nach Zitrusfrüchten mit einem Hauch Exotik, feiner Schmelz mit einer angenehmen Säure.

Preis: ca. 7 €



### Chianti Classico DOC 2003 Fattoria Casaloste, Toskana

Was für eine Kombination: Eines der am besten bewerteten Weingüter der Toskana und ein sensationeller Jahrgang! Die Leidenschaft für gute Qualität bei der Fattoria Casaloste spiegelt sich hier wider: intensiver Duft – typische dichte Sangiovese-Frucht und Waldbeeren, unterstrichen von der Würze des Barriques und zarter Vanillernote. Im Gaumen: Fülle und lange elegante Tannine.

Preis: ca. 14 €



### »Der Dachs« Riesling QbA 2003 Weingut Hamm, Rheingau

Er sticht durch unkonventionelle Ideen heraus im Rheingau, der Karl-Heinz Hamm. Dem Wein Zeit zu lassen ist seine oberste Priorität, und erschwinglich sein soll er. Der »Dachs« ist ein lebenslustiger Wegbegleiter vom »Winkler Dachsberg«, nussig und mineralisch, Duft von wilden Kräutern, raffiniertes Spiel zwischen Frucht und feiner Süße.

Preis: ca. 6,50 €



### Cabernet Sauvignon 2003 Stellar Organics, Südafrika

Über das Weingut Stellar gibts viel zu erzählen: in ihrer Vielfalt durchweg leckere Weine – und das bei einem tollen Preis-Leistungsverhältnis. Stellar hat als einziges Weingut in Südafrika ein Fair-Trade Zertifikat. Ein Cabernet wie aus dem Bilderbuch: jede Menge Frucht, erstaunlich weich, lang, verführerisch und aufregend.

Preis: ca. 6 €

VOLLWERTCENTER WERZ IN IHREM NATURKOST-FACHGESCHÄFT

## WICHTIGE ERGÄNZUNG!

Unser feinst vermahlene **Braunhirse-Mehl** aus kontrolliert biologischem Anbau hat den höchsten Gehalt an Mineralstoffen und Spurenelementen aller Getreidearten. 2 x 3 gehäufte Teelöffel Bio-Braunhirsemehl können mit Speisen oder Getränken täglich eingenommen werden; man kann auch 20 % des Mehls beim Kochen oder Backen durch Braunhirsemehl ersetzen.



Erhältlich als  
500 g & 1000 g  
Packung

BEZUGSNACHWEIS:  
WERZ • STÄFFELESWIESEN 28 • 89522 HEIDENHEIM  
T 07321-51018 • F 07321-54147 • WWW.VOLLWERTCENTER.DE



MINIMALER FETTGEHALT  
MIT MAXIMALEM GESCHMACK

Und jetzt **NEU**  
Tra'fos Superchips

- 50% Fett reduziert
- 2.5 mm dick geschnitten
- Sauerrahm und Zwiebel
- Tomate/Basilikum



info: [www.fzorganicfood.com](http://www.fzorganicfood.com)

