

Nischenprodukt Bio-Wein

Weingärtnergenossenschaft bringt 3500 Flaschen Weißwein-Cuvée auf den Markt

Die Weingärtnergenossenschaft Metzinger-Neuhausen hat mit dem ersten Bio-Wein ein Nischenprodukt auf den Markt gebracht.

CAROLA EISSLER

Metzingen. Auf diffiziles und risikobehaftetes Gelände hat sich die Weingärtnergenossenschaft Metzinger-Neuhausen vorgewagt. Auf gerade mal 1,5 Hektar Land wurde roter und weißer Bio-Wein angebaut. Der weiße Cuvée mit Bio-Siegel ist seit einigen Wochen nun auf dem Markt, den roten gibt es erst im kommenden Jahr. 3500 Flaschen haben die Wengerter abgefüllt. Ein Nischenprodukt, wie der Vorstandsvorsitzende der Weingärtnergenos-

1,5 Hektar ökologischer Weinbau

senschaft Metzinger-Neuhausen, Jörg Waldner, sagt. Denn nur zirka fünf bis zehn Prozent der Kunden fragen explizit nach Bio-Wein. „Aber durch dieses Produkt erweitern wir unser Angebot“, freut sich Waldner.

Zehn Metzinger und Neuhäuser Wengerter sind an der Kultivierung des Bio-Anbaus beteiligt. Zwar macht die Fläche von 1,5 Hektar bei insgesamt 30 Hektar Weinbaufläche auf Metzinger und Neuhäuser Gemarkung nur einen geringen Teil aus. Doch diese Größe reiche aus, sagt Waldner. Denn die ökologische Kultivierung und Pflege ist äußerst intensiv und ständigen Prüfungen

unterzogen. Vier bislang noch wenig bekannte Rebsorten bilden den neuen weißen Bio-Cuvée: Johanniter, Muscaris, Sauvignier Gris und Solaris. Rebsorten, die widerstandsfähig gegen Pilzbefall sind und seit den 1990er Jahren in den badischen Gegend gezüchtet werden. „Bei diesen Rebsorten brauche ich fast keinen Pflanzenschutz“, sagt Waldner. Cuvée ist ein Wein aus verschiedenen Sorten, die gemeinsam angebaut und später zusammengekippt werden.

Schwierig ist es, das Bio-Siegel für Weine zu erhalten. Denn die Flächen werden zertifiziert

und von Prüfern drei bis fünf Mal pro Jahr strengen Kontrollen unterzogen. Außerdem muss jeder Pflegeschritt dokumentiert werden. Nur ein bis zwei Mal wird im Bio-Weinberg Pflanzenschutz ausgebracht, und dann auch nur Kupfer und nicht Schwefel wie im konventionellen Weinbau. Zudem sind Bio-Flächen tabu für Herbizide, Unkräuter müssen von Hand beziehungsweise mit mechanischen Maschinen aus den Böden entfernt werden. Die Düngung erfolgt nur mit Hornmehl und Stroh. „Ein riesiger Aufwand, und vieles wird von Hand bearbeitet.“ Unterläuft den Wengertern der kleinste Fehler, ist das Bio-Siegel



Jörg Waldner präsentiert den ersten Bio-Wein aus hiesigen Weinbergen.

Foto: Carola Eissler

weg. Wegen dieses großen Aufwands, sagt Waldner, sei es auch sinnvoll, nur Teilflächen biologisch zu bewirtschaften.

Überraschend gut ist der Bio-Wein gleich bei seiner Markteinführung angekommen. Wenn es so weiter gehe, sagt Waldner, werde diese Charge wohl nur bis Dezember oder Januar reichen. Im nächsten Jahr soll es dann neben dem Bio-Weißwein auch einen roten Bio-Cuvée geben.

Rund 300 000 Flaschen Wein bringt die Weingärtnergenossenschaft Metzinger-Neuhausen jedes Jahr in den Verkauf. Die Pfunde, mit denen die hiesigen Wengerter wu-

chern, ist die Regionalität. Der Großteil der Kunden will regionale Produkte, kann Waldner aus seiner Erfahrung berichten. „Die Leute wollen wissen, wo die Trauben wachsen und wo sie verarbeitet werden.“ Auf allen Flächen werde nachhaltig gewirtschaftet, sagt Waldner, Pflanzenschutz nur in geringem Maße eingesetzt. Mit dem Einstieg in den Bio-Markt ist den hiesigen Wengertern ein weiterer Schritt gelungen, um ihr Produkt aus der Region konkurrenzfähig zu machen.

Bio-Siegel

Das EU-weit anerkannte Bio-Siegel für Wein gibt es seit dem Jahrgang 2012. Das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg sieht es so: „Bei den mit dem Bio-Zeichen Baden-Württemberg gekennzeichneten Produkten handelt es sich um regionale Bio-Lebensmittel mit nachvollziehbarer Herkunft. Die Nutzung und Kennzeichnung basiert auf den ökologischen Standards der EG-Öko-Verordnung ergänzt mit der Anforderung, dass die Produkte in voll umgestellten Betrieben erzeugt werden müssen sowie, teilweise auch auf den strengeren Anforderungen der ökologischen Anbauverbände. Die regionale Herkunft der Erzeugnisse gewährleistet einen zusätzlichen ökologischen Vorteil der Erzeugnisse. Denn die Regionalität fördert kurze Transport- und Vermarktungswege. Die unabhängigen Kontrollen der Lebensmittel durch zugelassene Kontrollstellen und die zusätzliche Überwachung durch den Zeichenträger gewährleisten ein hohes Maß an Glaubwürdigkeit des Zeichens.“



Mit einem weißen Cuvée sind die Metzinger Wengerter in den ökologischen Weinbau gestartet.

Archiv-Foto: Thomas Kiehl