

RÄBLUUS

Mitteilungsblatt des Hobbywinzerclubs Schweiz (HWCS)

Juni 2017



Anschauungsunterricht im FiBL-Rebberg: Die Teilnehmer des Einführungskurses über Bio-Rebbau begutachten die Schäden, die beim Frosteinbruch Mitte April entstanden sind.

Schwerpunktthema 2017: «Biologischer Weinbau»

Der Hobby Winzer Club Schweiz bietet in diesem Jahr zwei Schwerpunkte zum Thema «Biologischer Weinbau» an: Ein ganztägiges Einführungsseminar bei der Forschungsanstalt für biologischen Landbau (FiBL) in Frick und einen Besuch beim Bio-Winzer des Jahres 2015, Roland Lenz.

FiBL in Kürze

Das Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) im aargauischen Frick ist eines der international führenden Wissenschafts- und Informationszentren für Biolandbau; es beschäftigt sich mit der Erforschung von Methoden und Anwendungen im biologischen Landbau sowie mit der praktischen Beratung von Biobauern im In- und Ausland. Das FiBL wurde 1973 als private Stiftung von Biobauern gemeinsam mit Wissenschaftlern gegründet und zählt heute rund 150 Mitarbeitende. Seit 2001 gibt es das Schwesterinstitut FiBL Deutschland und seit 2004 FiBL Österreich.

«Irgendwann müssen sich diejenigen Winzer erklären, die nicht auf Bio machen», sagte Roland Lenz im vergangenen Herbst in einem Interview im St. Galler Tagblatt. Und etwa zur gleichen Zeit brachte die NZZ am Sonntag einen Artikel über erfolgreiche Schweizer Bio-Winzer. Es besteht kein Zweifel: Das Thema Bioweine liegt im Trend – Grund genug, daraus im Jahresprogramm des HWCS einen Schwerpunkt zu machen.



Andi Häseli

Einführungsseminar am FiBL

Auch Hobbywinzer tragen sich offenbar mit dem Gedanken, ihren Rebberg auf biologischen Anbau umzustellen. So fanden sich am 22. April 2017 sechzehn Teilnehmer beim FiBL in Frick ein, um zu lernen, wie die Umstellung zu bewerkstelligen ist oder zu erfahren, ob sie mit ihren Biobemühungen auf dem richtigen Weg sind.

Der Referent Andreas Häseli, seit 1985 beim FiBL tätig, fand sofort den Draht zur Gruppe und gab in seinen gut dokumentierten Ausführungen zunächst einen Überblick über die allgemeinen Anforderungen an den Bioland-

bau und über die schrittweise Umstellung eines Betriebs. Der Bio-Trend hat auch den Weinbau erfasst: 1985 wurden drei Betriebe mit fünf Hektaren Rebfläche gezählt, heute sind es gesamtschweizerisch 423 Betriebe mit über 511 Hektaren.

Betriebswirtschaft im Bio-Rebbau

Auch wenn ein Hobbywinzer nicht vom Ertrag seiner Arbeit leben muss, war es interessant zu erfahren, was einen Profi erwartet, der sich zur Umstellung entschlossen hat. «Mehr Arbeit, höhere Kosten», lautet die kurze Formel. Bodenpflege, Laubarbeit, der Einsatz organischer Düngemittel (Mist, Kompost), die intensive Beobachtung von Wachstum und Witterung sowie der Aufwand für den Pflanzenschutz führen zu einem 10 bis 20 Prozent Mehraufwand, der sich auf geringere Margen niederschlägt.

Die Arbeit des Bio-Winzers orientiert sich an einer ganzheitlichen Denkweise, in die folgende Aspekte einbezogen werden müssen:

- Vielfältige Dauerbegrünung und Einsatz von Kompost sowie organischen Düngern (z. B. Mist) fördert die Bodenfruchtbarkeit
- Boden regelmässig lockern und belüften
- Traubenzone ab Blüte entblättern und während des Jahres auf gut durchlüftete Laubwand achten
- Robuste Sorten und Klone oder pilzresistente Rebsorte (PIWI) wählen

Die Top Ten PIWIs

Das FiBL unterhält seit 1997 auch einen Forschungsrebbau, in dem die wichtigsten PIWI-Sorten angebaut und beobachtet werden. Im April dieses Jahres hat ihnen allerdings – wie auch allen übrigen Reblagen – der Frost massiv zugesetzt. Wie sich der erwartete Neuaustrieb entwickelt, wird die Wetterentwicklung im Sommer und im Herbst zeigen.



Frostschäden im FiBL-Weinberg

Kostproben vom Biowein

Neben dem PIWI-Rebbau unterhält das FiBL-Weingut weitere Reblagen im Fricktal. Sie werden alle nach den strengen Richtlinien von Biosuisse bewirtschaftet und in der eigenen Kellerei vinifiziert. Beim Weingut handelt es sich um die ehemalige Aargauische Staatsrotte, die 2004 vom FiBL übernommen wurde. Gemäss Kellermeister Andreas Tuchschnid ergab sich daraus eine erfolgreiche Zusammenarbeit zwischen erfahrener Praktikern und innovativen Forschern. Ausserdem können Anbauversuche vom Gedeihen der Rebe über die Kelterung bis zur Flaschenreife verfolgt werden. Das Ergebnis sind rund 20 verschiedene Weine, angefangen vom fruchtigen Chardonnay über weisse und rote Cuvées bis zu reinsortigen Weinen.

Bei der Degustation überzeugten vor allem die Cuvées: Der Weisse ist eine Assemblage aus Johanniter, Bronner, Seyval Blanc und Solaris, während im Cuvée Rouge Maréchal Foch, Chambourcin und Muscat bleu vereinigt wurden. Beides sind harmonische Weine, die den Vergleich mit herkömmlichen Sorten nicht zu scheuen brauchen und eindrücklich belegen, dass man auch an Bio-Weinen Freude haben kann.



Andreas Tuchschnid hat mit seinen PIWI-Weinen schon zahlreiche Auszeichnungen geholt.



Roland Lenz: «Bio? – Logisch!»

Bio-Weine können eine eigene, interessante Persönlichkeit entfalten! Diese Erkenntnis gewannen 23 Hobbywinzer und Hobbywinzerinnen am 20. Mai 2017 bei ihrem Besuch auf dem Weingut von Roland und Karin Lenz in Uesslingen/TG. Der Betrieb erhielt 2015 die Auszeichnung «Bio-Winzer des Jahres».

«Wer Chancen sucht, der findet sie auch!», verkündet Roland Lenz stolz auf seiner Website. Die Entwicklung seines Betriebs ist eine Bestätigung dieses Leitgedankens: 1994 übernahmen er und seine Frau Karin die Reben auf dem Iselisberg in der Gemeinde Uesslingen, zwei Jahre später begann er mit der Umstellung auf Bio-Produktion und liess sich von diesem Weg weder durch das Niederschlagsjahr 1999 noch durch schwere Hagelschäden im Jahr 2004 abbringen. 2010 war das Ziel endlich erreicht: Das Weingut erhielt die Biozertifizierung nach den Normen von BioSuisse.

Biodiversität im Rebberg

Ein Spaziergang durch die Reben am Iselisberg machte deutlich, was Roland Lenz unter biologischem Rebbau versteht: Im Vordergrund steht für ihn die Biodiversität. Im Rebberg werden Freiflächen ausgespart, in denen Bäume und Sträucher gepflanzt, Steine und Altholz aufgehäuft wird, um Lebensraum für Vögel, Schmetterlinge und Insekten zu schaf-



fen und den Einklang mit der Natur zu fördern. Von den 18 Hektaren Rebfläche, die das Weingut Lenz in den Gemeinden Uesslingen, Niederneunforn und Ossingen bewirtschaftet, sind 12 Prozent als Biodiversitätsflächen ausgespart!

Die Anlagen sind alle ganzjährig mit Netzen versehen, was viel Einschlaubarbeit erspart und Schutz vor Vogelfrass bietet. Ausserdem wird die Begrünung nicht gemäht, sondern im Stockbereich mit einer speziellen Maschine niedergeschlagen.

Biodiversität heisst aber auch Traubenvielfalt und damit weniger Krankheitsdruck! In den Rebbergen wachsen 31 verschiedene Traubensorten – neben traditionellen Europäern auch zahlreiche PIWI-Sorten und Neuzüchtungen. Angebaut werden übrigens zu 55 Prozent weisse Trauben, da die Reben laut Lenz «in einem der besten Weisswein-Kli-



Typisches Bild in einem Rebberg des Weinguts Lenz: Die Anlagen sind mit Netzen versehen und zwischen den Traubenreihen gibt es von Bäumen und Sträuchern durchsetzte Freiflächen, die Lebensraum für Schmetterlinge, Vögel und Insekten bieten. Ausserdem achtet man auf eine vielfältige Begrünung.



Roland Lenz krenzenzte uns zum Schluss eine Reihe weisser und roter Weine, die dank natürlicher Produktionsmethoden im Keller fruchtig und charaktervoll sind.

mas» gedeihen können und Weine mit niedrigem Alkoholgehalt und ausgesprochener Typizität ergeben. Roland Lenz hat sich damit klar von der traditionellen Sortenaufteilung mit 70 Prozent Rotweinen abgewandt und neue Schwerpunkte gesetzt. Und als nächsten Schritt plant er eine Biorebschule, in der Jungreben für andere Biobetriebe herangezüchtet werden.

Autarke Energieversorgung

Das Bemühen, im Einklang mit der Natur zu arbeiten, steht auch in der Energieversorgung im Vordergrund. In Iselisberg produziert eine

Photovoltaik-Anlage über 80'000 Kilowattstunden, mehr als im Betrieb benötigt wird. Deshalb gehört zum Energiekonzept auch ein Batteriespeicher mit einer Kapazität von 160 kWh. Für die Wärmeversorgung sorgt ausserdem eine Erdsonde, mit der rund 70 Prozent der benötigten Wärme erzeugt werden. Dank diesem nachhaltigen Energiekonzept wurde das «Weingut mit dem Ozean dazwischen» zum ersten energieautarken Weingut der Welt!

Der Sprung über den Ozean

Bereits fünf Jahre nach der Übernahme der Reben am Iselisberg wagte das Ehepaar Lenz den Sprung nach Chile und erwarb 1999 zusammen mit einem Partner im Itata-Tal, rund 430 Kilometer südlich von Santiago de Chile, 30 Hektaren unbebautes Land, um darauf kräftige Rotweine anzubauen, die das Sortiment in der Schweiz ergänzen sollten. Im Jahr 2002 wurde der erste Wein gekeltert, zwei Jahre später folgte die Bio-Zertifizierung für Chile.

Die Rebfläche des Weinguts Viña Chillán umfasst inzwischen rund 18 Hektar. Angebaut werden verschiedenen rote und weisse Traubensorten, aus denen Cuvées und reinsortige Weine hergestellt werden. Zum Weingut gehören auch ein Restaurant sowie ein Gästehaus.

Ein Blick hinter die Klostermauern

Der Nachmittag galt einem Besuch der Kartause Ittingen, wo wir bei einer Führung Einblicke ins Leben und in die Arbeit der Kartäusermönche erhielten.

Die Kartause Ittingen, ursprünglich als Augstiner-Chorherrenstift gegründet, ging 1461 an die Kartäuser über. Sie pflegten ein Leben in klösterlicher Einsamkeit und Stille, brachten das verarmte Kloster aber wieder zu wirtschaftlicher Blüte. Eine wesentliche Rolle spielte dabei der Weinbau, der ansehnliche Erträge brachte, die in Erweiterungsbauten und insbesondere in den barocken Ausbau der Kirche investiert wurden.

1848 wurde das Kloster aufgehoben und vom Kanton Thurgau an den St. Galler Bankier Edmund Fehr verkauft. Dieser betrieb den Weinbau weiter, ebenso seine Nachkommen, bis das Anwesen 1977 von einer Stiftung übernommen, für 49 Millionen renoviert und zum Kultur- und Bildungszentrum ausgebaut wurde.



IMPRESSUM

Herausgeber:
Hobbywinzerclub Schweiz
www.hobbywinzer.ch

Präsident:
Emil Weiss, Schulweg 1,
8266 Steckborn
president@hobbywinzer.ch

Redaktion/Layout:
Norbert Jansen, Aktuar
In der Fina 26, 9494 Schaan
norbert.jansen@powersurf.li

Druck:
BVD Druck und Verlag AG
9494 Schaan
www.bvd.li