

# Was sind biodynamische Weine?

**SIND DAS NICHT DIE MIT DEN KUHHRÖRNERN?** Was hat Wein mit Kuhhörnern zu tun, die man mit Mist füllt und in der Erde verbuddelt? Selbst denjenigen, die beim Namen des Anthroposophen und Erfinders der biologisch-dynamischen Landwirtschaft, Rudolf Steiner, ratlos mit der Schulter zucken, kommt die Sache mit den Kuhhörnern irgendwie bekannt vor. Man hat schon davon gehört und kann es sich merken, weil es sich erst mal ziemlich verrückt anhört. Ob verstanden oder nicht: Auch wenn ein Winzer kein Anhänger der anthroposophischen Philosophie Steiners ist, kann ihn das Ergebnis der im biodynamischen Anbau eingesetzten Präparate überzeugen. Fakt ist, dass immer mehr Bio-Winzer mit biodynamischen Mitteln arbeiten, weil sie feststellen, dass es Reben wie Boden guttut, die Pflanzen robuster und weniger anfällig für Krankheiten sind. Wer aber auf Pestizide und Kunstdünger verzichtet, wird häufiger in den Weinberg gehen müssen. Das bedeutet eine Mehrarbeit von bis zu 30 Prozent und erklärt auch den höheren Preis von biodynamisch erzeugten Weinen.

**EIN ZENTRALER GEDANKE RUDOLF STEINERS ZUR LANDWIRTSCHAFT**, den er bereits vor über 90 Jahren vortrug, ist das Ideal des möglichst geschlossenen Kreislaufs. Ein landwirtschaftlicher Betrieb wird als Organismus gesehen: Der Mensch, das Tier, die Pflanze, der Boden leben wie ein Organismus im Rhythmus der Natur. Man nimmt voneinander, aber man gibt auch wieder etwas zurück. Kuhhörnern kommt im biodynamischen Weinbau eine wichtige Rolle bei der Herstellung bestimmter Präparate zu. Der Winzer füllt die Hörner mit Kiesel oder Kuhmist und vergräbt sie von Frühjahr bis Herbst oder über den Winter im Boden. Wenn sie dort Licht, Wärme oder einfach nur Lebenskräfte angereichert haben, werden die umgewandelten Füllungen mit Wasser verrührt und im kommenden Jahr in feinsten Dosierungen im Weinberg versprüht. Zum Beispiel stinkt der Mist im Kuhhorn nicht mehr, nachdem das Horn wieder ausgegraben wurde. Der Mist hat sich verwandelt in eine humusähnliche Substanz. Die im Weinberg versprühten Präparate dienen nicht der Düngung, sondern haben eine ausgleichende, die Pflanze stärkende und den Boden belebende Wirkung. Zusätzlich sorgen möglichst betriebseigener Kompost und Kräuterpräparate, wie Schachtelhalm oder Brennnessel, für lebendigen Dünger und dienen der Stärkung der Pflanzen, zum Beispiel gegen Pilzinfektionen.

**VERSTEHT MAN DEN RHYTHMUS DER NATUR** als Zusammenspiel zwischen kosmischer Energie und den natürlichen Kreisläufen, richtet man seine Arbeitsprozesse im Weinberg anders ein. So bringt man das Hornkiesel-Präparat eher bei Neumond und das Hornmist-Präparat bei Vollmond aus. Auch beim Rebschnitt, der Ernte und den Arbeiten im Keller achten viele biodynamisch arbeitende Winzer auf die Mondphasen.

Im Keller bei der Pressung der Trauben, dem Vergären der Maische oder des Saftes sowie beim Ausbau des Weins versuchen biodynamisch arbeitende Winzer, den Werdegang des Weins behutsam zu führen und zu kontrollieren. Physikalische oder chemische Eingriffe sind dabei nicht erlaubt. Reinzuchthefen, welche die Gärung beschleunigen oder geschmacklich in den Wein eingreifen, sind ebenfalls verboten. Gerade hier erweist sich der Mehraufwand im Weinberg als Gewinn. Je



## Biodynamische Weine

Weine, die nach den Regeln der biologisch-dynamischen Landwirtschaft angebaut und hergestellt werden, erkennt man am Demeter-Siegel (wie andere Bio-Lebensmittel auch) oder an der Biodyvin-Zertifizierung (ausschließlich für Weinbaubetriebe).

**Demeter** Weltweit sind 858 Weingüter Demeter-zertifiziert, davon 53 in Deutschland.

**Biodyvin** 103 französische und 2 deutsche Weingüter sind Mitglied im Verband der biodynamisch arbeitenden Winzer.

**KIESEL** wird in Kuhhorn gefüllt und anschließend für einige Monate in der Erde vergraben: Mit Wasser verdünnt gehört es zu den wichtigsten Präparaten in der biodynamischen Landwirtschaft (oben). **ES GIBT KEINE »UNKRÄUTER«** im biodynamischen Weinberg. Jede Pflanze und jedes Tier tragen zur erwünschten Biodiversität bei.

→ Im nächsten Alnatura Magazin  
Frizzante und Co.

gesünder die Rebstöcke, desto besser sind die geernteten Trauben und desto weniger Arbeit im Keller ist nötig, um einen Qualitätswein zu erzeugen. Tiefe, komplexe, vom Terroir geprägte Weine sind hochwertige Weine, die ihren Ursprung nicht in hochtechnisierten Weinlaboren haben. Solche unverfälschten Weine, in denen man den Boden, auf dem sie wachsen, riechen und schmecken kann, werden im Weinberg gemacht – und zwar im Einklang mit der Natur. Das ist das Herzstück des biodynamischen Weinbaus und gleichzeitig die Zukunft der Qualitätsweine. *SUS*

KOCHEN & GENIEßEN

HERSTELLER-EMPFEHLUNG\*



*Ob zu Salat oder Frischkäse mit Spinat – der Rivaner passt zum Frühling. Mit weiteren veganen Weinen aus biodynamischem Landbau (Demeter) ist er Teil der Exklusivserie »Himmel und Erde«.*

WALFRIED SANDER  
**BIO-WEINE »HIMMEL UND ERDE«\*\*  
vegan**

- nur bei Alnatura erhältlich
- Exklusiv-Abfüllungen: verschiedene Rebsorten vom Bio-Pionier Walfried Sander aus Rheinhessen
- Rivaner: aus der Rebsorte Müller-Thurgau, der charakteristisch nach Muskat und weißen Blüten duftet
- Regent-Dornfelder: kräftiger Rotwein mit angenehmen Fruchtnoten, passt zu Gulasch, Spaghetti Bolognese und geräucherten Würsten

je 0,75 ml **5,49 €** (1 l = 7,32 €)

\* Bei Produkten, die als »Hersteller-Empfehlung« gekennzeichnet sind, handelt es sich um Anzeigen. Diese Produkte erhalten Sie in Ihrem Alnatura Super Natur Markt.  
\*\* Nicht in allen Filialen erhältlich.