

Biowein auf Wachstumskurs

*Der ökologische Anbau gehört heute zum guten Ton bei Qualitätswinzer*innen. Es gibt immer mehr Ökozertifizierungen im Bioweinbau und die Nachfrage nach Bioweinen wächst. Susanne Salzgeber ergründet, warum das so ist, und hat Zahlen und Trends zusammengetragen.*

Naserümpfen war angesagt oder bestenfalls ein müdes Lächeln. Bioweine hatten, was ihre Qualität anging, keinen guten Ruf. Vor 20 Jahren sowieso, aber auch noch vor zehn Jahren. Inzwischen hat sich das Blatt gewendet. Namhafte Spitzenweingüter – zum Beispiel Clemens Busch (Mosel), Wittmann (Rheinhessen), Dr. Bürklin-Wolf (Pfalz), Peter Jakob Kühn (Rheingau), Lageder (Südtirol), die Domaine de la Romanée-Conti (Burgund) und Alvaro Palacios (Priorat) – arbeiten seit geraumer Zeit biologisch oder gar biodynamisch im Weinberg sowie im Keller. Viele andere tun es ihnen nach. Steffen Christmann, Präsident des Verbands Deutscher Prädikatsweingüter (VDP) und selbst Biowinzer, ist von seiner Umstellung auf den biodynamischen Weinbau überzeugt: „Unser erklärtes Ziel war eine Renaissance unserer ‚VDP.GROSSE LAGEN‘ auf Augenhöhe mit den Grand Crus der Welt. Doch dies scheint uns nur

möglich, wenn eine Rebe in völligem Einklang mit einem belebten Weinberg und Weinbergsboden wächst. Deshalb war für uns der Schritt zum biodynamischen Weinbau zwingend. Es ist unglaublich, wie positiv sich dies auf unsere Weine ausgewirkt hat.“

57 der aktuell 196 VDP-Betriebe sind bereits ökozertifiziert. Nach Angaben des Verbands wird aber die Hälfte der Gesamtfläche aller Mitglieder mit Rücksicht auf Natur und Umwelt bewirtschaftet. In Umstellung befinden sich derzeit sechs VDP-Weingüter, sieben haben in den letzten fünf Jahren die Umstellung abgeschlossen. Wichtig ist es dem VDP zu versichern, dass die Umwelt und die Schonung der Ressourcen auch bei den nicht ökozertifizierten Mitgliedern eine große Rolle spielen. Und selbstverständlich sollte sein: Wer über Lagen und Terroir redet, muss auch seine Weinbergsböden gesund erhalten. ▷

Deutschland – weltweit wichtigster aufstrebender Markt für Biowein

Im Jahr 2017 wurden hierzulande mehr als 120 Millionen Liter Biowein verkauft (Quelle: Markt + Wein, März 2019) – das entspricht einem Anteil von mehr als 23 Prozent am weltweiten Absatz. Auf Platz zwei landete Frankreich, gefolgt von Großbritannien. Auch heute ist Deutschland nach wie vor der größte Markt für Biowein. Für das Jahr 2022 prognostiziert die IWSR-Studie Drinks International, dass Deutschland der größte Absatzmarkt für ökologisch erzeugten Wein bleiben wird.

Bio ist auch im Weinbau ein Wachstumsthema. Aus den Daten der weltweiten Umfrage des Forschungsinstituts für biologischen Landbau (FiBL Survey) für 2020 geht hervor, dass sich die Biorebfläche auf unserem Planeten seit 2008 mehr als verdreifacht hat: von 127 000 auf 422 000 Hektar (2018). Aktuell umfasst der Anteil der Biorebfläche weltweit knapp über sechs Prozent, in Europa sind es fast zehn Prozent, ebenso wie in Deutschland. Zum Vergleich: Im Jahr 2000 waren es weltweit nur 1,3 Prozent. Am meisten Biorebfläche hat Spanien mit 113 419 Hektar (ein Anteil von 12,1 Prozent), den höchsten Bioanteil an der Rebfläche hat Italien mit 15,9 Prozent (106 447 Hektar). Nach wie vor produzieren Frankreich (12,6 Prozent Bioanteil), Spanien und Italien den meisten Wein, sie sind auch die größten Bioweinproduzenten. Die drei Länder stehen zusammen für 74 Prozent der weltweiten Biorebfläche.



Belebter Bioweinberg: Sommerbegrünung des Weinguts Schönhals am Biebelheimer Pilgerstein

Gestiegene Kundennachfrage ...

Seit 2013 stieg die Bioweinproduktion allein bei den drei größten Weinproduzenten Spanien, Frankreich und Italien um mehr als 70 Prozent. Auch der Anteil der biozertifizierten Rebfläche in Europa insgesamt wuchs seit 2008 um das 3,4-Fache auf 9,5 Prozent. Wie erklärt sich dieses Wachstum? Zum einen nahm die Nachfrage deutlich zu, sie tut dies auch weiterhin und die Produzenten reagieren darauf.

Peter Riegel, größter Biohändler Europas, begann vor 35 Jahren mit dem Import von Weinen dreier politisch engagierter französischer Winzer, zwei davon waren Biowinzer. Heute vertreibt Riegel Bioweine von 200 Winzer*innen weltweit, mehrheitlich aus Italien, Frankreich, Spanien und Deutschland. In den letzten Jahren konnte seine Firma ein stetiges Wachstum zwischen sechs und neun Prozent verzeichnen. „Klar ist, dass im Lebensmitteleinzelhandel (LEH) und bei den Discountern der Anteil an Biowein zunimmt, auf Kosten von konventionellem Wein“, sagt Riegel. Erfreut zeigt er sich darüber, dass es einen Trend bei den Endverbraucher*innen

hin zu einer höheren Weinqualität gibt. Das heißt, Weintrinker*innen sind inzwischen bereit, mehr Geld für eine Flasche Biowein auszugeben. Und in Zeiten von Corona machten die Rekordumsätze im Naturkosthandel auch vor Biowein nicht halt. Die Zuwächse sind immens, auch wenn bei der Gastronomie extreme Umsatzeinbrüche zu verzeichnen waren. Im Vergleich zum Vorjahr gibt Riegel für September 2020 um ein Viertel höhere Umsätze an.

... und mehr Umweltbewusstsein

Ein weiteres Argument, auf Bioweinbau umzustellen: Die Winzer*innen wollen ihre Gesundheit nicht länger aufs Spiel setzen und legen mehr Wert auf den Erhalt der Natur. Beim Ausbringen von Pestiziden werden nämlich nicht nur Pilzkrankheiten, Beikräutern und sonstigen Lebewesen am Weinberg der Garaus gemacht. Vielen Biopionier*innen, wie zum Beispiel Lotte Pfeffer-Müller vom VDP-Weingut Brüder Dr. Becker (Rhein Hessen), ging und geht es um Umwelt-

schutz. Letzterer motivierte verantwortungsbewusste Biowinzer*innen schon lange vor der allgemeinen Anerkennung des Klimawandels, der die Menschen heute umtreibt. Doch die entscheidende Rolle bei der Umorientierung auf ökologischen Weinbau spielt heutzutage die verstärkte Qualitätsorientierung mit dem Ziel, bessere Weine zu produzieren und damit auch höhere Preise zu erzielen.

Mit diesem Ansinnen begann auch Volker Benzinger (Pfalz) 2016 mit der Umstellung auf Bio, zertifiziert vom Verband Ecovin. Seine Motivation: „Wir haben unseren Betrieb zukunftsfähig gemacht und möchten unseren Weg in Richtung Premium fortsetzen. Wenn wir konventionell weitermachen, werden wir es nicht mehr lange machen.“ Im Weinkeller arbeitete Benzinger schon vor der Umstellung minimalistisch ohne önologische Manipulationen. Da war es nur konsequent, auch im Weinberg auf Herbizide und andere synthetisch-chemische Mittel zu verzichten. Einen klaren Trend hin zu Naturweinen erkennt er in den Benelux-Ländern und Skandinavien. Über 30 Prozent seines Umsatzes mit ungeschwefelten Weinen macht er in diesem Markt. In Deutschland stecke die Nachfrage nach „natural wines“ dagegen noch in den Kinderschuhen. Die Deutschen seien sehr preissensibel und weniger bereit, die höheren Preise für Naturweine zu bezahlen, meint Benzinger, sieht hier aber Entwicklungspotenzial.

Unbestritten zeigt sich ein Trend hin zu biodynamischen Weinen, unabhängig davon, ob die Winzer*innen in der Theorie etwas mit der Lehre von Rudolf Steiner anfangen können oder nicht. Die Ergebnisse in der Flasche überzeugen und genießen bei Weintrinker*innen hohes Ansehen. Allein 1036 Weingüter weltweit sind von Demeter oder Biodyvin zertifiziert. 2016 waren es erst 747. Das größte biodynamisch arbeitende Weingut in Europa ist die Bodega Parra Jimenez mit 500 Hektar in der La Mancha (Spanien).

Neue, klimafreundliche Züchtungen mit Zukunft

In Zeiten des Klimawandels werden anpassungsfähige Neuzüchtungen, sogenannte pilzwiderstandsfähige Rebsorten (kurz Piwis), immer wichtiger. Sie helfen, CO₂ einzusparen, weil sie im Vergleich zu traditionellen Sorten höchstens 20 Prozent des Pflanzenschutzes benötigen. Das beutet weniger Traktorfahrten und in der Folge weniger Abgase und Bodenverdichtung.

Expert*innen gehen davon aus, dass Weine aus Piwis in Zukunft weiter an Bedeutung gewinnen werden. Bislang zeigt sich das laut Weinhändler Peter Riegel leider nicht in den Umsätzen, weil die Endverbraucher*innen noch nichts mit Rebsorten wie Solaris, Johanniter, Cabernet Blanc oder Pinotin anfangen können. Am besten verkaufen sie sich in Cuvées

Bioweinverbände und Biowinzer-Vereinigungen in Zahlen

Ecovin

Größter bundesweiter Verband von Biowinzer*innen, vor mehr als 30 Jahren gegründet, mit aktuell 245 Mitgliedern (plus 10 Prozent seit 2016) und 2 606 Hektar. Darunter sind zwei Betriebe in Polen mit insgesamt vier Hektar.

Bioland

Gegründet in den 1970er-Jahren, größter bundesweiter Bioverband mit über 8 154 landwirtschaftlichen Erzeuger*innen in Deutschland und Südtirol, darunter 290 Winzer*innen (plus 10 Prozent seit 2016 und plus 21 Prozent seit 2013) mit aktuell 1 900 Hektar (2013: 1 250 Hektar; das Wachstum der Fläche liegt bei über 50 Prozent).

Naturland

Weltweiter Bioverband mit über 70 000 Landwirt*innen in 57 Ländern, davon 3 922 in Deutschland und 61 Winzer*innen aus Deutschland, Österreich und Italien mit insgesamt 460 Hektar. Fläche und Anzahl der Mitglieder haben sich in den vergangenen zehn Jahren verdoppelt.

Demeter

Weltweit arbeitender biodynamischer Verband mit 5 900 Bäuerinnen und Bauern in über 60 Ländern mit rund 202 000 Hektar. Aktuell sind weltweit 878 Weingüter (2013: 616) von Demeter zertifiziert, davon 69 in Deutschland. Die Rebfläche weltweit ist um 78 Prozent von 8 266 Hektar (2013) auf 14 721 Hektar (2019) gestiegen.

Biodyvin

1995 in Frankreich gegründeter Verband von biodynamisch arbeitenden Winzer*innen. Aktuell umfasst der Verband 158 Weingüter in Frankreich, Deutschland, Portugal, Italien und Spanien mit zusammen 4 000 Hektar (2002: 20 Weingüter).

Respect-Biodyn

Der biodynamische Verein wurde 2007 in Österreich gegründet. Ihm gehören 22 renommierte Winzer*innen aus Österreich, Deutschland, Italien und Ungarn an. Die Fläche umfasst insgesamt 718 Hektar. Aufnahmen bedürfen einer Empfehlung aus dem inneren Kreis. Wachstum ist nicht Ziel des Vereins.

mit attraktiven Etiketten und Fantasienamen oder im Fachhandel mit kompetenter Beratung. Wenn man Kund*innen die Vorteile der neuen Rebsorten erklärt und sie diese vorurteilsfrei verkosten lässt, dann funktionieren auch Weine jenseits von Merlot und Riesling.

Davon ist auch Ralph Dejas, Geschäftsführer des größten deutschen Bioweinbauverbands Ecovin, überzeugt. „Piwis sind im Kommen. Immer mehr Winzer*innen – ob bio oder konventionell – denken bei Neupflanzungen über den Einsatz von pilzwiderständigen Rebsorten nach, die Kosten, Arbeit und CO₂ einsparen.“ Wegen der in der Europäischen Union geltenden Verschnittregel sieht Dejas auch Chancen, weil über die Cuvéetierung von verschiedenen Rebsorten Markenweine entstehen können, die sich am Markt leichter etablieren lassen. Hanneke Schönhals, Demeter-Winzerin aus Rheinhessen, setzt auf diese Neuzüchtungen, weil das für sie die konsequente Fortführung ihres ökologischen Anspruchs ist. Bereits ein Viertel der 13 Hektar Rebfläche sind mit Piwis wie etwa Cabernet Blanc bepflanzt. Damit ist das Weingut Schönhals auch am Markt erfolgreich.

Die Zukunft des ökologischen Weinbaus und der Bioweine sieht der Ecovin-Geschäftsführer ebenfalls positiv: Immer ▷

mehr Winzer*innen kommen zu den Umstellungsberatungen von Ecovin. „Gerade in Corona-Zeiten scheinen viele darüber nachgedacht zu haben, wie es im Weinberg weitergeht.“ Die Webinare seien sehr gut besucht. Hinzu komme, dass sich unter den Ausbildungsbetrieben ein überproportional hoher Anteil an Ökobetrieben befinde und die Auszubildenden eine ganzheitliche Richtung schätzen. Immer mehr Betriebsleiter*innen sind umfassend ausgebildet und wissen, was sie tun.

Ein Grund, warum sich dennoch viele Winzer*innen davor scheuen, sich biozertifizieren zu lassen, obwohl sie schon weitgehend biologisch arbeiten: In klimatisch schwierigen Jahren, etwa im Jahr 2016 mit hohem Peronospora-Druck, befürchten sie massive Ernteausfälle, weil sie dann keine konventionellen Pflanzenschutzmaßnahmen ergreifen dürfen. Dieses Risiko erscheint ihnen zu groß.

Ökoweinbau funktioniert

Sicher ist: Biowinzer*innen werden im Gegensatz zu vor 30 Jahren nicht mehr von ihren Kolleg*innen belächelt. Immer mehr konventionelle Betriebe nehmen viele der inzwischen wissenschaftlich erforschten Methoden des Bio-weinbaus in ihre Arbeitsweise auf, auch wenn sie sich noch nicht für die Umstellung entscheiden. Ökoweinbau funktioniert und ist ökonomisch abbildbar. „Der Trend zu Bio ist ungebrochen, immer mehr Winzer erkennen, dass man mit biologischer Bewirtschaftung die Basis schafft, um bessere Weine zu erzeugen“, betont Gerhard Eichelmann, Herausgeber des Weinführers „Eichelmann Deutschlands Weine“. Und die von ihm prämierten Weingüter bestätigen dies: Vier der acht ausgezeichneten Weingüter bewirtschaften ihre Weinberge biologisch. □



Eine Stimme aus der Gastronomie

Billy Wagner, Wirt des Speiselokals Nobelhart & Schmutzig in Berlin mit einem Michelin-Stern

auf unsere Weinkarte schaut, findet man vieles, das seinen eigenen Charakter und Stil hat. Dazu gehören auch möglichst wenig Eingriffe bei der Vinifikation, welche die Weine glattbügeln. Darauf kommt es mir an.

Ö&L: Billy, wie viele Positionen hast du aktuell auf deiner Weinkarte?

▷ **Billy Wagner:** Wir bieten 950 verschiedene Weine, Cidre und Bier sowie Schnaps auf unserer Karte an.

Und welchen Anteil nehmen die Weine ein, die nach den Richtlinien des ökologischen Weinbaus erzeugt worden sind?

▷ Ungefähr 70 bis 80 Prozent. Es gibt aber einige kleinere Betriebe, die sich eine Zertifizierung nicht leisten können oder wollen.

Wie wichtig ist dir als Sommelier eines Sternerrestaurants bei der Auswahl der Weine, dass die Winzer*innen kein Glyphosat, also keine Herbizide, keine chemisch-synthetischen Dünger und Fungizide einsetzen?

▷ Grundsätzlich ist mir der Geschmack am wichtigsten. Aber ich glaube daran, dass Winzer*innen, die ökologisch oder biodynamisch arbeiten, sich noch mal tiefer mit dem Thema Weinbau beschäftigen. Das erhöht die Chance, dass die Weine zwar nicht unbedingt besser werden, aber charaktvoller. Wenn man

Wie wichtig ist der ökologische Weinbau bei der Kommunikation mit deinen zahlungskräftigen Gästen?

▷ Wir reden immer darüber, welche Art Landwirtschaft hinter dem Wein steht. Wir sind ein Speiselokal mit einer landwirtschaftlichen Ausrichtung, somit findet das auch in der Ansprache der Weine, Biere und Cidres statt. Wenn meine Gäste das nicht interessieren würde, kämen sie wohl nicht ins Nobelhart & Schmutzig.

Und was möchtest du Biowinzer*innen gerne mit auf den Weg geben?

▷ Wie bei den Menschen vertraue ich auch im Weinberg auf Diversität. Ob bio oder biodynamisch, es sollte immer damit einhergehen, dass man versucht, eine echte Biodiversität im Weinberg zu erreichen. Also pflanzt bitte alle Quitten, Birnen und Äpfel. Macht daraus Cidre mit dem gleichen Anspruch, mit dem ihr euren Wein macht. Durch die Veredelung erhaltet ihr „alte Sorten“, ihr schafft ein neues Berufsfeld für eure Mitarbeiter*innen und ihr bringt wirkliche Diversität in den Weinberg. □

Interview: Susanne Salzgeber