

Bei einem Streifzug durch die Weingärten von Ilse Maier vom Bioweingut Geyrhof stellt sich ein gutes Gefühl ein. Die Natur ist rundum intakt. Schmetterlinge flattern durch die Luft, Marienkäfer sitzen auf den Blättern. Ilse Maier (im Bild unten) ist seit 1988 Biowinzerin. Mittlerweile stellen immer mehr Betriebe auf streng ökologische Produktion um.



Ilse Maier



Weingarten von Wimmer-Czerny in Wagram: Hans Czerny orientiert sich an den sehr strikten Richtlinien des Demeter-Verbandes.

Bilder (2): SN/PETRA BADER

Zwei Bioschulen, ein Ziel

PETRA BADER

1986 übernahm sie den Weinbaubetrieb der Eltern in Oberfucha bei Furth. Zwei Jahre später stellte sie bereits auf organisch-biologischen Bewirtschaftung um. Für Ilse Maier war es der einzige Weg, um Weinbau mit gutem Gewissen zu betreiben. 2005 veröffentlichte sie das „Praxisbuch Bioweinbau“, das nicht nur als Leitfaden für Winzer dient, sondern auch allen Menschen gilt, die sich mit der Natur auseinander setzen.

Mittlerweile ist Ilse Maier als Biowinzerin kein Einzelfall mehr. Der Trend geht längst zum Arbeiten mit der Natur und nicht gegen sie. Peter Malberg vom Weingut Graf Hardegg im nördlichen Weinviertel steckt im Moment in der Umstellungsphase, die 2009 nach einer dreijährigen Übergangszeit abgeschlossen ist. Dann wird er Weine in einem zertifizierten, biologisch wirtschaftenden Betrieb abfüllen.

„Wir möchten, dass unsere Weine noch besser, vor allem ehrlicher und authentischer werden. Nachhaltigkeit im Sinne der Natur ist ein großes Anliegen“, sagt er.

Ein wenig philosophischer, aber mit ähnlichen Zielen lebt Hans Czerny seinen Winzerberuf, der für ihn zur Berufung in eine Beziehung mit der Natur wurde. Czerny ist in Fels am Wagram im Donauland zu Hause und stellte den auf biologisch-dynamischen Weinbau um. Oft ein wenig als „Biospinner“ belächelt arbeitet er seit 2003 als Mitglied des Vereins Demeter streng nach den Regeln von Rudolf Steiner.

Was unterscheidet nun die beiden Formen des biologischen Weinbaus?

Das Ziel biologisch-dynamischer und organisch-biologischer Betriebe ist dasselbe: mit ökologisch verträglicher Art der Landbewirtschaftung und Weinbereitung hochwertige Produkte herstellen. Wichtig für beide Arten des Bioweinbaus ist die Überzeugung, dass am Pflanzenwachstum der ganze Himmel mit seinen Sternen beteiligt ist.

Ilse Maier versteht unter organisch-biologisch vor allem die Förderung von Nützlingen im Weinberg und die Verwendung von natürlichen Substanzen zur Pflege der Rebstöcke. So wird etwa Tee aus Brennnesselblättern ausgebracht, um das Immunsystem der Weinreben zu stärken. Es gibt keinen Einsatz

von Pestiziden, Insektiziden, Unkrautvernichtungsmitteln und leicht löslichem Minerallünger.

Biologisch-dynamische Betriebe wie der von Hans Czerny beherzigen diese Grundsätze ebenso. Dazu kommen aber die anthroposophischen Lehren, die der österreichische Philosoph Rudolf Steiner 1924 in seinen Vorträgen zu den „Geisteswissenschaftlichen Grundlagen zum Gedeihen der Landwirtschaft“ erarbeitet hat.

Eine große Rolle spielt die Verwendung des Aussaatkalenders von Maria Thun. Die Landwirtschaft wird als großer Organismus begriffen. Die Selbstheilungskräfte der Pflanzen sollen geweckt und somit ein chemisches Eingreifen in die Natur unnötig werden, sagt Christine Saahs vom Nikolaihof in der Wachau. Als erstes Weingut Europas beschäftigte sich das Ehepaar Saahs mit der Biodynamie und hat daher große Vorbildfunktion.

Die biodynamischen Eckpfeiler sind sehr genau vorgeschrieben. So mancher Winzer, der „bio“ arbeiten möchte, findet die Lehren Steiners als etwas zu einengend.

Die Betriebe beider Schulen werden mindestens ein Mal jährlich kontrolliert. Unange-

meldete Stichproben zwischendurch sind üblich. Die Weine haben eine Kontrollnummer, die auf dem Etikett angegeben werden muss. Alle in diesem Sinne wirtschaftenden Agrarbetriebe müssen sich an die EU-Verordnung 2092/91 halten.

Freiwillig ist die Mitgliedschaft im Verband Bio-Austria. Die Mitglieder kennzeichnen ihre Weine auf dem Etikett mit dem Bio-Austria-Zeichen und erfüllen strengere Richtlinien, als die EU verlangt. Dazu gehört auch der Verzicht auf gentechnisch veränderte Weinbehandlungsmittel und Hefen.

Ebenfalls Mitglieder bei Bio-Austria sind die biologisch-dynamischen Winzer. Sie gehören dort zur Demeter-Gruppe, einer Untergruppe des Verbandes. Nicht von ungefähr wählte man Demeter, die Göttin der Fruchtbarkeit, als Patronin.

Dass Bioweine im Konzert der Großen mitspielen können, ist mittlerweile unbestritten. So holte sich Ilse Maier bei der Rieslingverkostung des Jahrganges 2005 der Zeitschrift „A la Carte“ zwei Plätze unter den besten 15 und rangiert in bester Gesellschaft von Herren wie Franz Hirtzberger und Willi Bründl-mayer.

Ihre Weintermine

Burgenland

20.5. Spargel & Wein in der Ortsvinothek Halbturn, Info www.halbturn.at

26.5. Weinkulturgenuß in Deutsch Schützen, Info www.weinkulturgenuß.at

9.6. Weinkost des Weinbauvereins Urbersdorf in Hammerberg/Glasing, Info info@weindillye.at

Donauland

10.6. Vatertag im Weingarten in Kritzendorf/Klosterneuburg, Info Tel.: 02243/25418

Kremstal

16.6. Jahrgangspräsentation „Vinum-Circa-Montem“ im Stift Göttweig, Info Josef Dockner Tel.: 0664/2023229, www.vinumcircamontem.at

Steiermark

26.5. Gebietsweinkost im Arkadenhof der Pfarre St. Stefan, Info klement@direkt.at

Thermenregion

16.5. Weingartenwanderung in Badener Hauervinothek, Info Weinbauverein Baden Tel.: +43/252/45640

Weinviertel

12.5. Tag der offenen Kellertüren in St. Ildefried/Grub, Info Tel.: 0664/4902450, www.stilfried-grub.at

16.5. Kellergassenfest in Auersthal, am Wunderberg, Info Tel.: 0664/1419001

19.5. Tag der offenen Kellertüren in Ollersdorf/Angern, Info Tel.: 0664/8951466

2.6. Kellergassenfest in Waidendorf/Dürnkrot, Info Tel.: 02538/85487 oder 0676/4769473

Seminare für Weinliebhaber:

Das vollständige Seminarprogramm können Sie bei der Weinakademie Österreich kostenlos anfordern, Info Tel. 02685/6853 od. 02732/87612 www.weinakademie.at

Weitere Veranstaltungen rund um den Wein finden Sie unter www.weinausosterreich.at

www.weinausosterreich.at



IM Detail

Ikarus geht in sein zweites Jahr. Das Restaurant Hangar-7 in der Salzburger Flugzeuggarage von Red Bull setzt seine exklusive Weinserie „Edition Ikarus“ fort.

Die Idee ist von verschwenderischem Luxus: In enger Kooperation mit dem Team von „Hangar-7“ keltern zwei österreichische Winzer je einen Weiß- und einen Rotwein. Die Namen lauten „Ikarus White“ und „Ikarus Red“. Die Menge der Weine ist streng limitiert.

Rot und Weiß kommen in je 300 Flaschen mit eigenen Etiketten und flaschenweise in schönen Holzkistchen verpackt.

Vergangenes Jahr, im Jahr eins von Ikarus, waren Fritz Wieninger aus der Bundeshauptstadt und Gerhard Markowitsch aus Göttlesbrunn die Lieferanten.

Heuer tun es ihnen Manfred Tement aus Berghausen in der südlichen Steiermark und Claus

Preisinger aus Gols im Burgenland gleich.

Glücklich darf sich schätzen, wer ein Gläschen ihrer „Ikarus“-Weine ergattert – zu haben ausschließlich im Hangar-7. Im freien Verkauf gibt es „Ikarus“ nicht.

Manfred Tement, einer der ganz großen Steirer-Stars, füllte einen Sauvignon Blanc der berühmten Riede Zieregg. Die in mehreren Durchgängen sele-

ktionierten Trauben wuchsen im heißen Jahr 2003 und reiften drei weitere Jahre lang im kleinen Holzfass.

Der Sauvignon wurde bei der Präsentation im Hangar-7 parallel zu einem Pouilly-Fumé „Silex“ von Didier Dagueneau gereicht und wir sagen völlig patriotismusfrei, dass der Herr Tement seinen französischen Kollegen in den tiefen Schatten stellen konnte. Wer den Zieregg

nicht gekostet hat, weiß auch nicht, was in Österreich beim Sauvignon an Fülle und Vielschichtigkeit, an Klarheit und Kraft möglich ist – perfekte Bedingungen vorausgesetzt.

Claus Preisinger, jüngstes Mitglied der renommierten „Pannobile“-Gruppe in Gols, komponierte eine Pracht-Cuvée aus 80 Prozent Zweigelt, 15 Prozent Merlot und fünf Prozent St. Laurent des Jahrganges 2004. Preisinger konnte seinem Gegenspieler, einem 2003er Chateau Calon-Ségur aus St. Estèphe, ein interessantes und deutliches Paroli bieten. „Ikarus Red“ verzichtet erfreulicherweise auf heimischen Rotwein-Manierismus, besticht mit einem würzigen Aroma und bietet eine elegante und höchst überzeugende Struktur. Müssen wir unbedingt noch einmal probieren – wenn ein Flascherl übrig bleibt.



Ikarus-Winzer Claus Preisinger (l.) und Manfred Tement.

Bild: SN

MARTIN STRICKER