

Weine von Mutter Natur

Gut für Boden, Rebe und Mensch ist der biodynamische Anbau von Wein. Aus den Flaschen plätschern dann Tropfen in die Gläser, die im Schoß der Natur entstanden sind.



Stefanie Tscheppe-Eselböck mit ihrem Mann Eduard Tscheppe vom Gut Oggau

Fotos: Ingo Pettramer/ GUT OGGAU, OTT, Steve Haider

K

Kuhfladen, die in Rinderhörner gefüllt werden – auch „Hornmist“ genannt –, gehören neben Hornkiesel zu den Hauptutensilien, zu denen **Winzer Bernhard Ott aus dem niederösterreichischen Feuersbrunn am Wagram greift**. Bernhard Ott praktiziert in seinem Weingut biodynamischen Weinbau. Damit verzichtet er nicht nur auf chemische Dünger und Pestizide, sondern lässt seinen Wein nach den Rhythmen der Natur gedeihen. „Die mit Mist gefüllten Kuhhörner werden tief im humusreichen Boden vergraben, weil sie dann Wirkstoffe und Kräfte, die die Kuh in den Hörnern speichert, in den Boden abgeben“, erklärt der mehrfach ausgezeichnete Rebenprofi. Das Hornmist-Präparat soll die Bodenstruktur verbessern, Mikroorganismen aktivieren und die Humusbildung fördern. Es reguliert den pH-Wert des Bodens, regt die Keimung der Saat und das Wurzelwachstum der Reben an.



„Wir verwenden natürliche Präparate, die den Boden stark machen – und damit auch die Reben.“ Bernhard Ott

KLIMAWANDEL BRACHTE UMSTIEG

38 Hektar Land bewirtschaftet der Naturbursch auf den sanften Wagramer Hängen, die sich durch ihren dicken Lössboden auszeichnen. Er selbst übernahm das Weingut, das seit 126 Jahren im Familienbesitz ist, im jungen Alter von 21 Jahren und stellte 2006 auf Biodynamie um. „Es ist die Steigerung des biologischen Weinbaus. Wir verwenden natürliche Präparate, die den Boden stark machen und damit auch die Reben.“ Hauptgrund für den Umstieg sei der Klimawandel gewesen: „Bei den zunehmenden Wetterkapriolen gilt: Je vitaler die Reben, desto besser können sie den Wandel ertragen.“ Darüber hinaus will der dreifache Vater seinen Kindern einen gesunden und kräftigen Boden hinterlassen. „Dazu ist Biodynamie am erfolgversprechendsten“, so der 43-Jährige.

SEIT 80 JAHREN IM DIENST DER ERDE

Die Bewegung des biodynamischen Weinbaus ist gar nicht so neu: Bereits seit 80 Jahren wird in der Demeterbewegung weltweit der Impuls von Rudolf Steiner „zum Gedeihen der Landwirtschaft“ gelebt und weitergegeben. „Einen Dienst an der Erde zu leisten“ steht im Mittelpunkt der Landwirte – darunter eben auch sehr viele Winzer –, die sich dieser Philosophie und Lebensweise angeschlossen haben. Die Methoden, mit denen Demeterweine gewonnen werden, haben nicht nur edle Tropfen als Ergebnis, sondern sie pflegen auch die Natur ringsherum und fördern die Menschen und andere Lebewesen, die sich in der Umgebung aufhalten und dort leben.

Biodynamische Präparate sind vielfältig. Auch Mondphasen und biodynamische Rhythmen fließen in jeden biodynamisch produzierten Wein mit ein. Bernhard Ott erläutert die Praxis: „Zu Ostern, am ersten Sonntag nach Vollmond, startet das Pflanzenwachstum. Dann warten wir drei Vollmonde bis zur Sommersonnenwende. In dieser Zeit unterstützen wir die Pflanzen noch mit Hornmist, dann kommt Hornkiesel zum Einsatz, der aus zerstoßenem Bergkristall besteht. Dieser stoppt das Wachstum und fördert den Reifeprozess.“



Fotos: Steve Haider/OTT, GUT OGGAU, JWM, Hersteller

WEINE WIE PERSÖNLICHKEITEN

Dieser durchaus aufwendigen Philosophie hat man sich auch im Gut Oggau verschrieben. **Stefanie Tscheppe-Eselböck führt seit 2007 gemeinsam mit ihrem Mann Eduard Tscheppe das traditionelle Weingut Gut Oggau in der ältesten Rotweingemeinde Österreichs im modernen Stil fort.** Regionale, authentische Weine mit Ecken und Kanten, „wie eigene Persönlichkeiten“ reifen hier in den Fässern. Und weil jeder Wein für sich einen eigenen Charakter hat, wurden die Flaschen auch mit dazu passenden menschlichen Gesichtern illustriert.

Biodynamischer Wein ist mehr als Bio-Wein: „Wir sehen die Natur als Gesamtkreislauf“, sagt Eduard Tscheppe. Ein Schema F gebe es dabei nicht: „Biodynamie ist sehr individuell, und was für mich gilt, muss nicht für Kollegen gelten.“

Der Umstieg auf die biodynamische Weinproduktion habe auch sein persönliches Leben verändert: „Wir arbeiten sehr reduziert und machen mit wenig trotzdem sehr viel“, sagt Tscheppe. „Das ließ uns auch persönlich reifen: Wir konsumieren weniger und konzentrieren uns auf das, was wirklich wichtig ist im Leben. Ein Nachdenkprozess brachte uns Demut und Dankbarkeit für die Natur und für alles, was sie uns gibt und teilweise auch nimmt.“



Weine mit Ecken und Kanten, „wie eigene Persönlichkeiten“ Tscheppe-Eselböck



RIESLING VON DEN SONNENLAGEN

Die Natur in ihrer vollen Pracht mit Hügeln und Weinbergen, so weit man blickt, findet man auch **im deutschen Rheinhessen** vor, das wegen seines warmen und trockenen Klimas für den Weinbau prädestiniert ist. Schon die alten Römer bauten hier die Trauben für ihre edlen Tropfen an. Philipp Wittmann ist einer der besten seiner Zunft: Sein Weingut steht ganz im Zeichen des Rieslings. Nur die besten Rieslingweine eines Jahrgangs tragen die Namen der Spitzenlagen Aulerde, Kirchspiel, Brunnenhäuschen und Morstein.

Die Familiengeschichte der Winzer reicht bis ins 17. Jahrhundert zurück: **Seit 1663 kennt man die Wittmanns als Weinbauern im Örtchen Westhofen – jedenfalls wird damals das Weingut erstmals urkundlich erwähnt.** Bereits seit 1990 werden die Weinberge ökologisch bewirtschaftet, 14 Jahre später stellte man den Betrieb auf biodynamisch um. „Ich lebe jetzt im Einklang mit den Weinbergen“, sagt Philipp Wittmann, „die Beziehung zwischen Winzer und Weinbergen ist im biodynamischen Anbau eine ganz besondere.“ Und genau die schmeckt man dann auch im Wein.



„Ich lebe jetzt im Einklang mit den Weinbergen“

Philipp Wittmann



Jetzt FOGS Lifestyle testen!

4 Ausgaben für nur 22,00 €*

*Deutschland 24,00 €

Und so einfach geht's:

E-Mail mit dem Betreff „Schnupperabo“ und Ihrer Anschrift an abo@fogs-lifestyle.com oder direkt unter www.fogs-lifestyle.at