

Ortsverbandsmitgliederversammlung (OMV) mit Hauptversammlung der GRÜNEN Fellbach
am Di. 17. Juli 2012 um 20 Uhr im *Weingut Heid, Cannstatter Str. 13/2, 70734 Fellbach*

Vom Traditionsbetrieb zum Bioweingut -
Markus Heid berichtet von der Umstellung

In einer kurzen Begrüßung verwies Michael Vonau als Vorsitzender des Ortsverbands auf die lange Geschichte des Weinguts Heid in Fellbach. Über 10 Generationen hinweg sammelte die Familie wertvolle Erfahrungen im Weinanbau. Doch auch in den guten alten Zeiten gab es Bedrohungen und Lösungen, die heute brandaktuell sind. Die ersten Kupfervitriol-Spritzen gegen den aus Amerika eingeschleppten falschen Mehltau etwa kamen in Fellbach 1889 erstmals zum Einsatz. Zur Eröffnung der damals neuen, heute Alten Kelter im Jahr 1906 gab es wegen fast kompletten Ernteausfalls nichts zu pressen. Auch vor diesem Hintergrund war die Erwartung in den folgenden Vortrag zum Thema Umstellung von konventionellem zu ökologischem Anbau groß.

Markus Heid erzählte gleich zu Beginn von einem Professor seiner Studienjahre, der gerne ausführte, dass Weinbau im Prinzip über Jahrtausende hinweg ökologisch betrieben worden sei. Erst in den letzten knapp 150 Jahren hätten zunächst mineralische, später synthetische Pflanzenschutz- und Düngemittel den Anbau erleichtert, die Erträge vergrößert. Doch genau dieser Punkt war es, der Markus Heid schon früh zum Kritiker des agrarwirtschaftlichen Weinbaus gemacht hat: eine fast ausschließliche Konzentration auf Steigerung des Ertrags zulasten der Qualität erschien ihm der falsche Weg. Auch die zunehmende Konkurrenz des Energiepflanzenanbaus zur Nahrungsmittelproduktion sieht er kritisch. Mais sei noch vor 40 Jahren ein seltener Gast auf Fellbacher Feldern gewesen, heute dominiert der große Bodenzehrer mit seinem unersättlichen Bedarf an Dünger und Herbiziden die hiesige Ackerlandschaft. In diesem Zusammenhang von Bio-Gas-Erzeugung zu reden, hält Markus Heid für echten Etikettenschwindel. Auch die weltweite Ausbreitung von Genmais mit verheerenden Folgen für Mensch und Umwelt verbunden sei eine bedenkliche Entwicklung, die nach einem bewussten Umsteuern ruft.

Ins eigentliche Thema führten einige Leitfragen ein. Zunächst, ob denn Biowein gesünder sei, als konventionell angebaute. Hierzu gebe es keine wirklich belastbaren Zahlen. In Maßen genossen, ist sicherlich jeder ordentlich angebaute Wein auch medizinisch sinnvoll, was ihm ein befreundeter Arzt immer gerne bestätigt. Auch im konventionellen Weinbau seien die Rückstände von Pflanzenschutz und Düngemitteln nicht wesentlich erhöht im Vergleich zu ökologisch angebauten Produkten. Der Grund für die Umstellung des eigenen Betriebes liegt deshalb eher in der besseren Umweltverträglichkeit und Nachhaltigkeit, den Schutz von Boden und Artenvielfalt, denn er möchte auch künftigen Generationen der Wengarter-Familie Heid den Anbau ungeschmälert ermöglichen. Auf die Zwischenfrage, ob konventioneller Anbau für den Konsumenten gefährlich sei, antwortet Markus Heid, dass als erste die Weinbauern selbst gefährdet sind. Insbesondere, wenn sie häufig nötige Schutzmaßnahmen aus Gewohnheit vernachlässigen. Der Kontakt über die Haut sei dann auch der gefährlichste, weil heutige synthetische Spritzmittel hochkonzentriert seien. So gab es kürzlich erst wieder einen Spritzmittelskandal um das Fungizid Folpet, das mit dem seit 2006 in der EU verbotenen Wirkstoff Captan verseucht war. Die Abfüllanlagen des Herstellers waren verunreinigt, weil der Wirkstoff ansonsten weltweit noch im Einsatz ist. Hier waren vor allem Hopfenbauern die Leidtragenden. Im konventionell angebauten Wein selbst gäbe es in der Regel allerdings keine gesundheitsgefährdenden Rückstände.

Besonders wichtig ist für Markus Heid der Boden, das sogenannte Terroir, als Einheit aus Bodenqualität, Klima und Bewirtschaftungstradition. Über viele Jahrzehnte hinweg sei die Bedeutung des Bodens für die Weinqualität vernachlässigt worden, insbesondere die Weinindustrie hätte immer mehr auf Qualitätssteigerung durch Schönung im Kellereibetrieb gesetzt. „Doch aus schlechten Trauben kann man keinen guten Wein machen“, so Heid. Und

gerade der Boden macht in der Umstellungsphase viel Arbeit. Die Erde muss aufgelockert werden, hierzu wurde eigens ein neuer Raupenschlepper angeschafft. Doch der braucht zur Fahrsicherheit möglichst Begrünung zwischen den Reben, die wiederum steht im Wurzelbereich in Konkurrenz zu den Reben. Weil Reben eigentlich Tiefwurzler sind, muss im ökologischen Anbau ein neues Verhältnis gefunden werden zwischen Begrünung und Erde, ein lebendiger, durchwurzelter Boden muss geschaffen werden, was auch den Nützlingen gut tut, die die Rebe natürlich vor Schädlingen schützen sollen. Neben Leguminosen wie Klee zur Stickstoffbindung experimentiert Heid auch mit Sonnenblumen, Fenchel, Arnika, Malven, Senf und vielen weiteren Pflanzen um eine möglichst hohe Pflanzen- und Blütenvielfalt im Weinberg zu haben. Die neuen Duftnoten im Weinberg brachten den freundlichen Kommentar ein: „Etz spritzt er scho mit Hustenbonbons.“)

Neben der Bodenqualität spielt auch die Luft eine wichtige Rolle. Markus Heid sieht kaum Unterschiede zu den verpesteten 70er Jahren. Hier widerspricht ihm Ulli Posselt dahingehend, dass aufgrund neuer Filtertechniken doch von einer besseren Luftqualität auszugehen ist. Was allerdings für Fellbach immer noch fehle, sei eine eigene Station zur Messung von Luftqualität. Im Moment hänge man an der Landeshauptstadt und hätte keine Möglichkeit, z.B. bei Smog-Wetterlagen eigene Schutzmaßnahmen in die Wege zu leiten.

Als größtes Problem der Umstellung sieht Markus Heid den Verzicht auf Herbizide im Unterstockbereich. Die Rebe braucht vor allem Luft, die Begrünung kann hier hinderlich sein, gerade in den Morgenstunden, wenn der Nachttau nicht schnell genug verdunsten kann. Hier bildet sich schnell der gefürchtete Mehltau.

Die dreijährige Umstellungsphase ist nahezu abgeschlossen, ab dem Jahrgang 2012 dürfen die Weine der Heids das EU-Biosiegel tragen, was auch erst für dieses Jahr zulässig ist. Bisher gab es nur Wein aus ökologisch erzeugten Trauben, die Kellerwirtschaft war noch nicht in den Öko-Standard mit einbezogen. Das ist ab dem laufenden Jahr anders, jetzt ist auch die weitere Verarbeitung in Kelter und Weinkeller ökologisch geregelt.

Den Pflanzenschutz im Bio-Weinbau sieht Heid kritisch. Eigentlich seien nur die PIWIS - pilzwiderstandsfähige Sorten - geeignet für Ökoweine, weil sie gegen den falschen Mehltau resistent sind. Die bekannteste PIWI-Traube ist der ‚Regent‘, eine über Generationen entwickelte Zufallskreuzung. Daneben gibt es noch den Johanniter, verschiedene Cabernet-Arten und andere Spezialzüchtungen jüngerer Datums. Heid selbst ist aber aus geschmacklichen Gründen weitgehend abgekommen von den speziellen PIWI-Neuzüchtungen, er setzt auf traditionelle Sorten. Die europäische Rebe an sich hat keine Widerstandsfähigkeit gegen die aus Amerika eingeschleppte Pilzkrankheit. Das Gleiche war bei der Reblaus zu beobachten, die auch aus Amerika eingeschleppt wurde. Da die Reblaus den Wurzelbereich angreift, half die Aufpropfung der weintragenden europäischen Rebe auf eine amerikanische Wurzel, denn der kann der Schädling nichts anhaben. Dieses Verfahren war, ganz nebenbei, vor über hundert Jahren die erste gezielte biotechnische Pflanzenschutzmaßnahme, nachdem man sich einige Jahrzehnte mit verschiedenen Giften gegen die Reblaus vergeblich abgemüht hatte.

Die Umstrukturierung des Weinbergs sieht man auch an den Abständen der Rebenreihen: 1,80 bis zwei Meter sollen es sein, denn gerade der Trollinger braucht viel Sonne, obwohl diese Sorte in Zukunft weniger angebaut werden wird. Die Sortenauswahl insgesamt ist eine Entscheidung für die Zukunft, denn 40-50 Jahre sollten die Reben schon halten. Es gab auch neue Sorten, die sich nicht bewährt haben und nach 10 Jahren wieder ersetzt werden mussten. Auch deshalb setzt Heid auf Altbewährtes. „Wir brauchen hier keine Cabernets“, meinte er zu den Moderotweinen der letzten Jahre, „die kann man in Südamerika oder Australien viel leichter anbauen“. Er bevorzugt elegante Rotweine mit einer langen Vegetationszeit um fruchtige Aromen zu erhalten. Riesling hingegen vertrage die Sonne nicht in dem Maße und ist für hiesige Breiten geeignet. „Und schließlich kann man auch aus dem heimischen Lemberger einen hervorragenden Rotwein machen“.

Auf die Frage, inwieweit es Kontakte zu Partnerweinstädten wie Meißen gibt, antwortete Heid, dass der Weinbau in Mitteldeutschland vom Klimawandel profitiert. Die höheren Temperaturen führen zu besserer Qualität, auch wenn die zunehmende Unwettergefahr natürlich große Risiken birgt. Allgemein sieht Heid die goldenen Klimaregeln des Weinbaus aber nicht immer gerechtfertigt. Auch kalte und verregnete Sommer wie 2010 können hervorragende Weine produzieren. Der Jahrgang war zwar zunächst sehr sauer, gewann aber durch längere Lagerung ungemein, die Säure verschwindet über die Jahre. Der sonnige Jahrhundertjahrgang 2003 hingegen sei schlicht und ergreifend langweilig gewesen. Kühle Jahrgänge stellen eine echte Herausforderung für den Ausbau dar.

Zum Thema der Schönungs Mittel würde Heid im Bioweinbau gerne noch mehr Zutaten streichen. Schwefel hingegen hält er für Weine aus Mitteleuropa für unerlässlich, von einigen schweren Rotweinen vielleicht einmal abgesehen. Wichtiger für die Qualität des Weines sei aber die Gesundheit der Trauben. Durch eine Mengenreduzierung am Stock wird auch eine höhere Qualität erzeugt. Durch den biologischen Pflanzenschutz seien die Trauben gesünder, dickhäutiger und somit weniger anfällig für Krankheiten. Da auf Herbizide verzichtet wird, bleiben die natürlichen Weinhefen erhalten, so dass es in 70% zu einer Spontangärung kommt. Außer etwas Hefezugabe kommt es kaum zu weiteren Schönungsprozessen.

Das heikelste Thema im Bioweinbau ist die Anwendung von Kupferprodukten, die EU-weit weitgehend verboten sind in der Landwirtschaft, im Bio-Weinanbau aber noch mangels wirkungsvoller Alternativen erlaubt. Im Einsatz gegen den falschen Mehltau ist Kupfer seit 130 Jahren bewährt, auch wenn er sich in den Böden anreichert. Erlaubt sind im konventionellen wie im Bioweinbau 3 kg/ha. Während der konventionelle Weinbauer diese Menge häufig bei der Abschluss-spritzung vor der Ernte auf einmal einsetzt, sprüht der Ökobeinbauer in kleinen Dosen, dafür häufiger, wobei die Höchstmenge oft nicht erreicht wird. Man kann also davon ausgehen, dass im Bioweinbau etwas weniger Kupferprodukte eingesetzt werden als im konventionellen Anbau. Auch gegen den gefürchteten Bockser, ein Umkippen des Weins, hilft Kupfer vor der Kelterung, der Kupfer wird mit der Hefe wieder ausgeschieden vor der Abfüllung. Ein weiteres verbindendes Element zwischen konventionellem und biologischem Anbau ist die Möglichkeit, sich vom halbstaatlichen Weinberatungsdienst informieren zu lassen. Der Dienst ist angesiedelt bei den großen Weinbauschulen des Landes wie Weinsberg und Freiburg. Hier bekommt man neueste Anregungen aus der Forschung, z.B. was alternative Pflanzenschutztechniken angeht. Markus Heid nutzt die Angebote mehrmals im Jahr. Orangenöl gegen echten Mehltau ist eines der Techniken, die er gerade ausprobiert.

Zur Frage, wie die übrigen Fellbach Wengerter auf seine Umstellung reagieren, gab es die schmunzelnde Antwort: „Immerhin brauche ich jetzt nicht mehr nach Mehltau schauen bei meinen Trauben, das erledigen meine Kollegen für mich“. Markus Heid sieht auch weniger Unterschiede zwischen konventionell und bio als zwischen individuellen Ansätzen und teilweise auch den Generationen. „Manche Junge sind konservativer als die Alten.“ Er selbst hätte vor 20 Jahren schon gerne umgestellt, aber das Warten habe sich gelohnt, die Zeit wäre noch nicht reif gewesen. Man muss penibler sein in der Arbeitstechnik, z.B. bei der Laubarbeit oder der Düngung, dem Zeitplan. Früher war man lockerer. Während viele Alte noch auf Menge produzieren, setzen manche Junge auf Reduzierung und Qualität. Auch bei den Genossenschaften gibt es Umdenken, auch die lassen sich immer häufiger vom Beratungsdienst fortbilden.

Die unvermeidliche Frage nach den Preisen für Ökobein beantwortet Markus Heid zögernd. Eigentlich spare er beim Pflanzenschutz und bei der Düngung, aber ansonsten entsteht auch Mehrarbeit durch den sorgfältigen Umgang mit der Traube z.B. Vielleicht kostet der Ökobein ein wenig mehr. Wer weiß, der kommende Jahrgang wird es zeigen. Die Kellereitechnik hat er schon über die Jahre kontinuierlich umgestellt. Zu den eingesetzten traditionellen

Methoden, z.B. ohne Maischepumpen oder Filtrationshilfsmittel und der offenen Vergärung des Rotweins, fährt der Betrieb manchmal abschätzige Kommentare ein. So bescheinigte ein Berufsschullehrer einmal dem Lehrling des Hauses, er arbeite wohl in einem Museumsbetrieb. Die technokratische Gewalt, die er als gelernter Kellereitechniker gelernt hat, lehnt Markus Heid zunehmend ab, man müsse z.B. von den Franzosen lernen, die vereinzelt ihre Trauben immer noch in Körbe lesen. Hier dokumentiert sich der schonende Umgang mit dem Lesegut Traube, die nicht unnötig oft umgefüllt und damit zerquetscht werden sollte. Auch hier zahlt sich Umsicht aus, der Wein ist weniger anfällig, z.B. für den Bockser. Durch die Umstellung möchte Markus Heid aber die Stilistik seiner Weine nicht grundlegend ändern, denn eine eigene Handschrift wird immer wichtiger im Weinbau, egal ob bio oder konventionell.

Zum Abschluss der Veranstaltung dankte Michael Vonau für den überaus informativen Vortrag, die anregenden Diskussionen und besonders die hervorragenden Weine, die das Gesagte aufs Angenehmste untermalten. Ganz nebenbei hätte Markus Heid auch ein Grundproblem der GRÜNEN gelöst: Den Realo-Fundi-Konflikt. Früher gab es gerne Streitereien bei der Auswahl von Weinen für die Parteiveranstaltungen. Die Realos pochten darauf, dass sie als FELLBACHER Grüne nur Fellbacher Wein ausschenken können, während die Fundis als Fellbacher GRÜNE nur Biowein anschaffen wollten. Vor diesem Problem bewahrt das Weingut Heid die Fellbacher Grünen künftig, wofür sie sich herzlich bedanken.

Protokoll Dr. Michael Vonau