

Das Abenteuer „ökologischer Weinbau“ gewagt

In zwei unterschiedlichen Weingütern arbeiten

Es war eine interessante Veranstaltung von Bioland Rheinland-Pfalz-Saarland im Weingut Sauer in Landau-Nußdorf. Eingebettet in das Bioland-Weingut der Familie Sauer, die im Jahr 2021 in eine Halle und eine neue Vinothek aus natürlichen Materialien investierte, fand eine Diskussionsveranstaltung zum Thema „Zukunft von Landwirtschaft und Weinbau: Gesellschaftliche Erwartungen und politische Leitplanken“ mit Jan Plagge, dem Präsident des Bioland-Verbandes und Eberhard Hartelt, dem Präsidenten des Bauern- und Winzerverbandes Rheinland-Pfalz Süd statt.

Plagge fragte zu Beginn seines Vortrags erst Mal nach den positiven Erfahrungen der vergangenen Woche im Leben der Winzer oder Landwirte. Dabei zeigte sich, dass die Teilnehmer stolz sind, wenn sie ein Lob vom Metzger für ihre guten Schweine und ein Lob von einem Kunden für ihren guten Wein erhalten. Jeder beklagte den hohen bürokratischen Aufwand, der die Zeit für die eigentlichen Aufgaben in Stall oder Weinberg schmälert. Plagge verdeutlichte anhand der sieben Prinzipien des Bioland-Verbandes, worauf es ankomme:

1. Im Kreislauf wirtschaften
2. Bodenfruchtbarkeit fördern
3. Tiere artgerecht halten
4. Wertvolle Lebensmittel erzeugen
5. Biologische Vielfalt fördern
6. Natürliche Lebensgrundlagen bewahren
7. Menschen eine lebenswerte Zukunft sichern in Regionen, für die Gesellschaft, auf den Höfen.

Er bemerkte auch, dass sich Praktiker in der Politik engagieren müssen, um die Ziele der Landwirtschaft vor Ort umzusetzen. Plagge, der seit über fünf Jahren zudem Präsident der EU-Gruppe der Internationalen Bio-Landbaubewegung (IFOAM EU) ist, ist viel in Brüssel unterwegs und berichtete von sehr deprimierten italienischen, spanischen und französischen Winzern. Das System sei am Ende.

Hartelt stimmte zu, dass diese große Unzufriedenheit der Grund für die Traktordemos im vergangenen Jahr war. Anlass war die Agrardieselstreikung. Er betonte, dass der Deutsche Bauernverband bereits signalisierte, dass er zur übernächsten GAP weg von den Direktzahlungen möchte. Er schlug vor, das ZKL-Papier zurate zu ziehen, das die Landwirte für Umwelt- und Artenschutzleistungen honoriert. Noch gebe Deutschland viel Geld für Naturschutz aus, doch meist bleiben über 50 Prozent



Sie diskutierten über die Zukunft der Landwirtschaft und des Weinbaus (v.l.): Jan Plagge, Eberhard Hartelt und Regino Esch mit den Gästen.

der Gelder in Planungsbüros oder wissenschaftlichen Institutionen stecken. „Tatsächlich umgesetzt wird nur wenig. Es sei denn, es sind Projekte, die leider zu klein und befristet angelegt sind.“ Es müsse möglich sein, Kompensationsgelder für die Umweltleistungen der Landwirte einzusetzen und es müsse das natürliche Potenzial vor Ort genutzt werden, um den Arten- und Naturschutz auf den Flächen auszuweiten. Beispiele seien die Projekte Modell Kooperative Donnersberg oder FRANZ.

Landwirte wollen von ihren Produkten leben

In der aktuellen politischen Situation bestehe Klarheit darüber, dass 20 Prozent weniger Gelder für die GAP 2028 zur Verfügung stehen, so Plagge: „Ein Großteil der Gelder wird für die Direktzahlungen benötigt, was dann noch bleibt, ist nicht viel.“ Hansen habe zuge-

sagt, den ökologischen Landbau weiterhin zu fördern.

Hartelt ist sich sicher, dass Wertschätzung nicht eingefordert werden kann von der Gesellschaft. Sie müsse wieder sichtbar werden in der Beziehung Erzeuger-Kunde. Und Plagge sagte, solange der Biolandverband in der Nische war, kannte jeder Kunde seinen Lieferanten. Nun sei der ökologische Anbau bei fast 10 Prozent in Deutschland angelangt, da entstehe bereits Misstrauen in der Kundenbeziehung. Und die Erzeuger machen sich selbst das Leben schwer. Er verwies auf die Richtlinie zum Mehrwertsicherungssystem, die eine Inwertsetzung innerhalb einer Branche rechtfertige. Dies sei auch kartellrechtskonform. So werde bei Bioland die Milch vermarktet, derzeit für 69,7 Cent/kg. Und es sei zu überlegen, ob nicht ein Richtpreis für Bio-Weine eingesetzt werde. In Frankreich werde dies durchgeführt, basierend auf einem Preis für die Produktionskosten plus 20 Prozent. So könne man mit dem LEH auf Augenhöhe verhandeln. „Das funktioniert solange gut, wie keine anderen Konkurrenten reingrutschen“, sagte Regino Esch, Vorstand des Bioland Landesverbandes Rheinland-Pfalz/Saarland, der die Idee zu diesem Austausch hatte.

Heiner Sauer, der Gastgeber des Politischen Hofgesprächs, das vom Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat gefördert wurde, zeigte seinen Betrieb, den er seit 1987 ökologisch als Nebenerwerb begann, seit einigen Jahren bewirtschaftet er diesen zusammen mit seinem Sohn Valentin. Er hat eine Winzerlehre und den Wein-



Im Barriquekeller erklärte Heiner Sauer vor den Amphoren ihre Art der Weinbereitung: Gesunde Trauben, schonendes Pressen, kaum Eingriff in die Gärung. Fotos: Setzepfand

bautechniker in Würzburg absolviert.

Sauer stammt aus einem Weinbaubetrieb und konnte auf den Betrieb seiner Großeltern aufbauen. Nun bewirtschaftet die Familie 30 ha, davon 20 ha Burgundersorten, 6 ha Riesling und 3 ha Piwis. Da erst kürzlich eine Flurbereinigung vor dem Anbau durchgeführt wurde, konnten nun zahlreiche Flächen an den Betrieb gelegt werden, wobei Sauer derzeit überlegt, auf diesen Flächen eventuell Mandeln anzubauen, denn noch mehr Weinbau mache keinen Sinn. Eine der Flächen wolle er als Eventfläche für die Vinothek freihalten.

Zwei Weingüter in der Familie – eines in Spanien

Das Besondere am Weingut Sauer ist, dass die Familie im Jahr 1998 zudem ein Weingut in Spanien in der Region Utiel Requena aufbaute. Sie kauften 15 ha dort und erhielten eine „weitere Rebfläche“ direkt am Hof dazu. So reist die Familie jährlich zum Zweitsitz, um auch dort Weinbau zu betreiben, ökologisch nach Bioland-Richtlinien. „Wir haben das angefangen, weil wir wussten, dass es dort leichter ist als hier“, sagte Sauer. Und so sei es auch, es gebe Jahre, die man ohne Pflanzenschutz bewerkstelligen. Natürlich kamen die Fragen der Kollegen, ja wie es dort sei mit dem Klimawandel und wie das Wirtschaften dort sei. Und Sauer sprach sehr offen darüber, dass es sehr trocken sein kann, sodass sie den Brunnen vertiefen ließen.

Doch wenn dann Peronospora aufgrund höherer Niederschläge in die Region komme, die 42 000 ha umfasse, dann seien alle Weinberge betroffen und es mache keinen Sinn, etwas dagegen zu unternehmen, da keiner etwas unternehme. Neben Cabernet Sauvignon baut die Familie dort Syrah, Bobal oder Tempranillo an.

Anfangs war die Familie oft dort von 2000 bis 2022 hatten sie einen Verwalter, der viel erledigte. Im Jahr 2005 bauten sie eine Halle mit Wohnungen, sodass sie direkt dort hausen konnten. Inzwischen hat die Weinbereitung ein Spanier übernommen, der von ihnen angelernt wurde. Die Weinberge dort bestehen aus 2,5 m breiten Gassen ohne Begrü-

nung, Dauerkordon, die mit der Maschine geschnitten werden können. „Es ist eine Illusion, dass da Unkraut wachsen würde, die wichtigste Arbeit ist das Grubbern bei den spanischen Kollegen, um jegliche Wasserkonkurrenz der Rebe zu beseitigen“, erklärte Sauer. Drei Mal werde in der Saison gegrubbert. Danach gehen die Männer in die Bar, erzählen und trinken.

Die Hauptarbeit sei das Ausbrechen von Trieben, das werde zweimal im Jahr gemacht. Da der Boden blank liege, gebe es große Probleme mit Abschwemmungen. Denn selbst das Holz nehmen die spanischen Winzer aus den Gassen und verbrennen es am Wegrand. „Das haben wir nicht gemacht, sondern gehäckselt, wie wir dies hier auch tun, schon diese Maßnahme verändere den Boden“, bemerkte Sauer. Die Weinlese erfolgt von Hand. Zu 80 Prozent vergären die Weine spontan, 20 Prozent mit Hefe.

Auf die Frage, ob er diese Entscheidung nochmals treffen würde, sagte Sauer: „Ja, wir haben so viel gelernt sowohl fachlich als auch persönlich. Auch das Land an sich, als Tourist ist es anders. Schön ist, dass es keinen Neid unter den Winzern gibt und wenn man eingeladen wird, dann ist ein halber Tag mindestens um, das ist so.“

Auch in Landau-Nußdorf achten die Sauer auf gesunde Trauben. Dies beginne bereits bei der Entblätterung, die er seit drei Jahren sehr früh vornimmt, um Botrytis vorzubeugen. Im Sommer werde nur noch auf der sonenabgewandten Seite etwas ausgedünnt. Die Begrünung bestehe aus Einsaaten, die mittig in der Gasse stehen, eine Vollbegrünung wolle er nicht. „Man muss den Boden immer wieder



An diesem grauen Tag war der Blick in die Rheinebene dennoch grandios.

Fotos: Setzepfand



Heiner Sauer ist für den Außendienst in den Weinbergen, Sohn Valentin ist für den Innendienst zuständig, ein Kellermeister verantwortet die Weinbereitung und kürzlich haben sie eine Stelle für die Vermarktung besetzt. Zudem sind drei Auszubildende im Betrieb tätig sowie einige Mitarbeiterinnen in der Vinothek. Moni Sauer verantwortet das Personal, Teile des Büros und ist die gute Seele im Betrieb.

mal bewegen und damit die Nährstoffe in Bewegung bringen“, erklärte Sauer.

Bei der Lese achten sie auf ein schonendes Pressen der Trauben. Die Gärung wird auch hier weitgehend der Natur überlassen. Sauer spricht von „kontrolliertem Nichtstun“, sodass sie auch nicht eingreifen, wenn die Gärung stockt, sondern abwarten. „Es ist gar nicht schlimm, wenn eine Gärung ins Stocken gerät, im Gegenteil, wir haben keine geschmacklichen Nachteile und erhalten so ausgewogenere Weine“, betonte Sauer.

Die Vinothek wird für Veranstaltungen angeboten

Als die Gruppe im neuen Keller angelangt ist, sind viele Barriques und Tonneaus zu sehen, in den Barriques lagern Rotweine, in den Tonneaus lagern Weißweine. Eine Besonderheit sind vier in den Boden eingelassene und

mit Erde aus ihren eigenen Weinbergen umfasste georgische Tonamphoren. Eine sei noch bestückt, derzeit mit Weißburgunder. „Dies war vor einigen Jahren eine Hype, nun flacht die Nachfrage ab“, sagte Sauer und führt die Gruppe in den alten Kellerbereich, in dem ein Edelstahltank am anderen steht – insgesamt 250 000 l kann die Familie hier lagern.

Dann kam das Thema Energieversorgung auf. Sauer ist handwerklich begabt und erledigt viele Dinge selbst. So nutzt er Geothermie und hat zwei Erdsonden, die 85 m tief in die Erde gehen. Von dort kommt 15° C warmes Wasser nach oben. Die Wärme nutzt er zum Heizen der Vinothek und die Kälte zur Kühlung der Edelstahltanks, so kann er die Stromkosten relativ gering halten.

Und als es dann um die Kosten ging, wurde klar, dass die aktuelle Lage der Familie so nicht geplant war, ob sie das spanische Weingut behalten, sei noch unklar. „Wir haben den Hof 2021 erweitert um die Halle, den Keller und die Vinothek mit dem Ziel Vollkonzession. Von den Materialkosten her hatten wir Glück. Doch nun müssen wir uns anstrengen“, gestand der erfahrene Winzer. Es werden zahlreiche Veranstaltungen wie Hochzeiten, Geburtstage und vieles mehr in der Vinothek angeboten. Der Blick von der Terrasse über die Rheinebene ist grandios, selbst an einem grauen Tag. zep