



BIO WEINBAU AUS LIEBE ZUR NATUR

Ein kleines Bio-Weingut im steirischen Vulkanland. Eine Idylle, wie man sie sich harmonischer gar nicht besser vorstellen kann. Ein Beispiel dafür, dass Weinbau nicht wie eine „Intensivstation“ für Weinstöcke betrieben werden muss. Ein „gesunder Tropfen“ kommt aus einer gesunden Umwelt. Niemand weiß das besser als Stephan Waldmann, Bio-Winzer, internationaler Künstler, aktiver Umwelt- und Tierschützer.

Ein Bericht von Dr. phil. Doris Ehrenberger

Auf dem Bio-Weingut von Stephan und Ilona in Aschbach bei Fürstentfeld lässt sich leicht der Alltag vergessen. Überall nur lebendige Natur. Tiere und Ihre Gegenspieler, viele auch seltene Vögel wie die Halsbandschneppe, der Schwarzspecht, Frösche, Eidechsen, Feuersalamander und Reptilien halten Insekten in Schach. Zwischen den Weinstöcken wachsen Kräuter und bodendeckende Erdbeeren.

Unter dem uralten Apfelbaum der kleinen Weinschenke fühlt man sich

in eine andere Zeit versetzt. In eine Zeit, als es noch nicht nötig war, den Weinberg mit einem Chemie-Schutzanzug zu betreten und ja nicht ohne Handschuhe oder barfuß, wie Datenblätter moderner „Pflanzenschutzmittel“ auch noch 14 Tage nach jeder der zahlreichen Spritzungen empfehlen. Als noch Wildblumen zwischen den Weinstöcken wuchsen, dort wo jetzt üblicherweise Unkrautvernichtungsmittel allem Leben den Garaus machen.

Hier in Aschbach ist halt die Welt

noch in Ordnung. Oder wieder in Ordnung, denn die Idylle ist viel Arbeit gewesen. Man muss viel Wissen und eine besondere Liebe zur Natur mitbringen, zum Weinbau, zu Pflanzen, zu großen und kleinen Lebewesen, denen sonst niemand Beachtung schenkt.

Aber das Ergebnis kann sich sehen und natürlich trinken lassen: Bio-Wein allererster Güte, gesund, frei von Giften und Rückständen, so wie er früher einmal war. Qualitätswein, aus Welschriesling, Weißburgunder und Blauburger. Neben den Edelsorten werden unempfindlichere, widerstandsfähigere Sorten gepflegt und zu feinen Weinen verkeltert.

In Maßen genossen, ist Wein gesund. Er enthält viele wertvolle Mineralstoffe und Spurenelemente wie Magnesium, Kalium, Eisen, Kupfer und Mangan. Vor allem aber Polyphenole und Anthocyane, antioxidative Pflanzenstoffe, die unter anderem Herz und Gefäße schützen.



Schon in die Wiege gelegt

Stephan Waldmann ist mit der Lehre der Anthroposophie groß geworden. Sein Vater war Lehrer und Mitbegründer der Rudolf Steiner Schule in München, wohin die Familie mit 3 älteren Kindern übersiedelte. Stephan blieb bis er eingeschult wurde bei der Oma in der Steiermark. Hier gab es eine kleine Landwirtschaft mit einer Gärtnerei, Bio-Anbau in Demeter-Qualität, Esel, Hühner, Ziegen, Schafe auf der Streuobst-

wiese, etwas Weinbau, Eindrücke, die ihn prägten.

Jedes Kind der Familie spielte ein Instrument. Stephan lernte Geige und nahm damit die Chance wahr, nach seinem Magister-Abschluss in Sino-logie und Japanologie in die Welt zu ziehen. Es folgte ein Gitarren-Studium in den USA, er wurde Solo- und Orchester-musiker und ging auf Tourneen, mit Größen der Pop-und Rockszene, danach als Sologeiger und Gitarrist in Bernhard Paul's Circus Roncalli.

Doch der Gedanke an ein Leben in der Natur ließ ihn nicht wirklich los. Immer wieder kehrte er zwischen den Engagements zurück zu Landwirtschaftsprojekten auf der ganzen Welt. Kaki- und Erdnussanbau in Japan, Veredelung von Kiwis in Frankreich. Reisanbau in China, Brauntierzucht, Schweinezucht, die Vielfalt der Erfahrungen bildete einen gewissen Horizont.

Irgendwann ließ ihn das Heimweh ins steirische Hügelland nicht mehr los. Mit Ilona hatte er eine Partnerin gefunden, die die Liebe zur Natur mit ihm teilte und auch bereit war, den harten Pionierweg mit zu gehen: Bio-dynamischen-Weinbau hatte er sich vorgenommen, das schwierigste Metier, das man sich nur vorstellen kann.

2006 fanden die beiden das ideale Grundstück dafür. Hufeisenförmig von Wald umgeben, in ruhiger Lage fernab von Verkehr, mit eigenem Brunnen, altem Obstbaumbestand, auch ein Weingarten war dabei. Stephan machte in Silberberg den Bio-Wein-Zertifikatslehrgang, absolvierte danach die Winzerausbildung in Eisenstadt.

Als Greenpeace- und WWF-Aktivist, aktiver Vogelschützer ist für Stephan Waldmann klar, was im Leben getan werden soll und was nicht vertretbar ist. Mit der Natur denken, von der Natur lernen, mit der Natur arbeiten, sind ihm wichtiger als ein bequemeres, einfacheres Leben nach den naturverachtenden Prinzipien moderner Intensivlandwirtschaft.

Das Gut hat er sofort auf „bio“ umgestellt. Als erstes kamen die Tiere zurück. Reptilien, Bienen. Vögel, auch ganz seltene Arten, besiedeln seine 470 Nistkästen. Sogar mitten in den Weinstöcken gibt es jetzt Nistplätze von Stieglitzen. Diese Tiere sieht Stephan als seine Mitarbeiter: „Sie helfen mir, genauso wie die Regenwürmer und Mikroorganismen in der Erde, die uns das natürliche Gleichgewicht erhalten.“ Auf einem konventionell betriebenen Weinberg würden diese Tiere buchstäblich verhungern, weil es nichts mehr zum Fressen gibt, wo die Chemie für endgültige Lösungen sorgt.



Etwa ist es Gang und Gäbe im Weinbau Roundup der Firma Monsanto, ein Entlaubungsmittel aus dem Vietnamkrieg zu verwenden. Ein Gift der Sonderklasse, bis zu 4 km flussabwärts noch nachweisbar. Praktischerweise muss man damit den Unterstockbereich nicht mehr mähen. Weil dort ohnehin alles Leben verschwindet.

Stephan pflegt hingegen niedrig wachsende Wildkräuter und Erdbeeren zwischen den Rebstöcken. Diese Pflanzen ersparen Hack- und Mäharbeiten und schenken zudem reichlich Früchte und Gewürze. Es wird nur einmal im Jahr auf 20 cm Höhe gemäht, Pflanzen und Tiere werden geschont, Bienen finden reichlich Blüten.

Während Ilona und Stephan mit ihren „Mitarbeitern“, den Eseln, Vögeln, Würmern und Wildkräutern den sorgsamsten Umgang mit der Natur pflegen, bei viel Handarbeit im harmonischen Gespräch mit Pflanzen und Tieren stehen, kämpfen konventionelle Weinbauern mit schweren Ge-

schützen. Gegen die amerikanische Rebzirkade und andere unliebsame Insekten wird Confidor gespritzt, ein pures Nervengift, das auch für das Bienensterben mitverantwortlich ist.

Weinpflanzen befinden sich im konventionellen Weinbau gleichsam auf der „Intensivstation“. Die Spritzungen erfolgen 10 tändig, dadurch bilden sich Resistenzen aus. Die Gifte systemischer Mittel gehen in den Saftstrom. Es ist so, als würde man sie der Pflanze intravenös verabreichen. Erst in den Saftstrom gelangt, dringen die Gifte bis zur Traube vor.

Es fragt sich, warum so etwas zulässig ist. Üblicherweise wird, wenn nach einer Wartezeit ein Präparat nicht mehr nachweisbar ist, die Zulassung erteilt. Doch wenn auch ein Komplex zerfällt, wo bleiben die Komponenten? Kann es ein Zufall sein, dass Bauern, die Intensivlandwirtschaft betreiben mittlerweile als extrem gefährdet für bestimmte Erkrankungen wie etwa Morbus Parkinson gelten? Im konventionellen Weinbau kommt

heuer noch eine Thematik dazu. Einer großen Chemiefirma geschah ein Missgeschick mit vielleicht europaweiten Auswirkungen. Bei der Produktion von Pflanzenschutzmitteln für den Weinbau kam es zu Verunreinigungen mit Captan, ein Wirkstoff gegen Schorfbildung beim Apfel. Er ist dort zulässig, denn man geht einfach davon aus, dass Äpfel vor dem Verzehr gewaschen oder geschält werden. Bei der Weinproduktion ist das nicht der Fall. Wie viele Winzer haben die vergifteten Chargen wirklich zurückgeschickt?

Bei Bio-Wein muss man sich solche Gedanken zum Glück nicht machen. Im lebendigen Weingarten ersetzen Pflanzenstärkungsmittel, unter anderem der Schachtelhalmtee, bis zu fünf verschiedene chemische Spritzmittel. Esel ersetzen den Traktor beim Holzholen und bei der Ernte, sind fleißige „Grünlandumsetzer“, sorgen für den besten Dünger, reich an natürlichem Stickstoff. Die Esel Luna und Flavio sind überhaupt die großen Lieblinge am Waldmann-Weingut. Nicht nur durch ihre wertvolle Arbeit, sondern auch, weil sie so viel Freude machen...

Glücklicherweise interessieren sich immer mehr konventionelle Betriebe und Organisationen für die biologische Wirtschaftsweise und nehmen Öko-Beratung bei Stephan in Anspruch, stellen mit seiner Hilfe ihre Betriebe um. Der Konsument wird bewusster im Umgang mit seinen Nahrungsmitteln. „Bio“ ist schon für viele selbstverständliche Notwendigkeit. Warum sollte das beim Wein anders sein?

Als Besonderheit kommt noch etwas am Bio-Hof der Waldmann's hinzu: Im Weingarten und im Weinkeller sorgen sanfte Klänge für harmonisches Wachstum und bessere Qualität in der Gärungsphase. Immer wieder ertönt Stephans Geigenspiel: „Musik erfreut nicht nur die Menschen, sondern alle Lebewesen, da gehören die Esel, die Pflanzen und der Wein auch dazu!“

*Bio-Weingut Waldmann, Aschbach 2, A-8062 Söchau
www.weingut-waldmann.at*