

Die Biodiversität im Weinbau muss nachhaltig verbessert werden: Delinat wird dabei wieder eine Pionierrolle übernehmen. Seiten 10–16.

# WeinLese

Das Delinat-Journal für Geniesserinnen und Geniesser | Nr. 13, Februar 2009 | 4. Jahrgang

Delinat Kundenservice | Kirchstrasse 10, CH-9326 Horn | Hafenstrasse 30, DE-79576 Weil am Rhein | Postfach 400, AT-6961 Wolfurt, Bregenz  
www.delinat.com

Die zweite  
Delinat-Biorevolution



*Josep Maria Albet i Noya*

*ist der Vorreiter des biologischen Anbaus in Spanien. Heute zählt der Guia Peñín, der wichtigste spanische Weinführer, die Albet-i-Noya-Weine zu den Topcrus in Spanien. Katalonien hat den Erfolgswinzer gar zum Önologen des Jahres 2008 gekürt.*

## Albet i Noya, Reserva Martí, Penedès DO

Eine überzeugende Assemblage von Cabernet Sauvignon und Merlot, gewürzt mit etwas Tempranillo.

Was einen grossen Wein ausmacht, ist Originalität. Die Reserva Martí ist unverwechselbar.

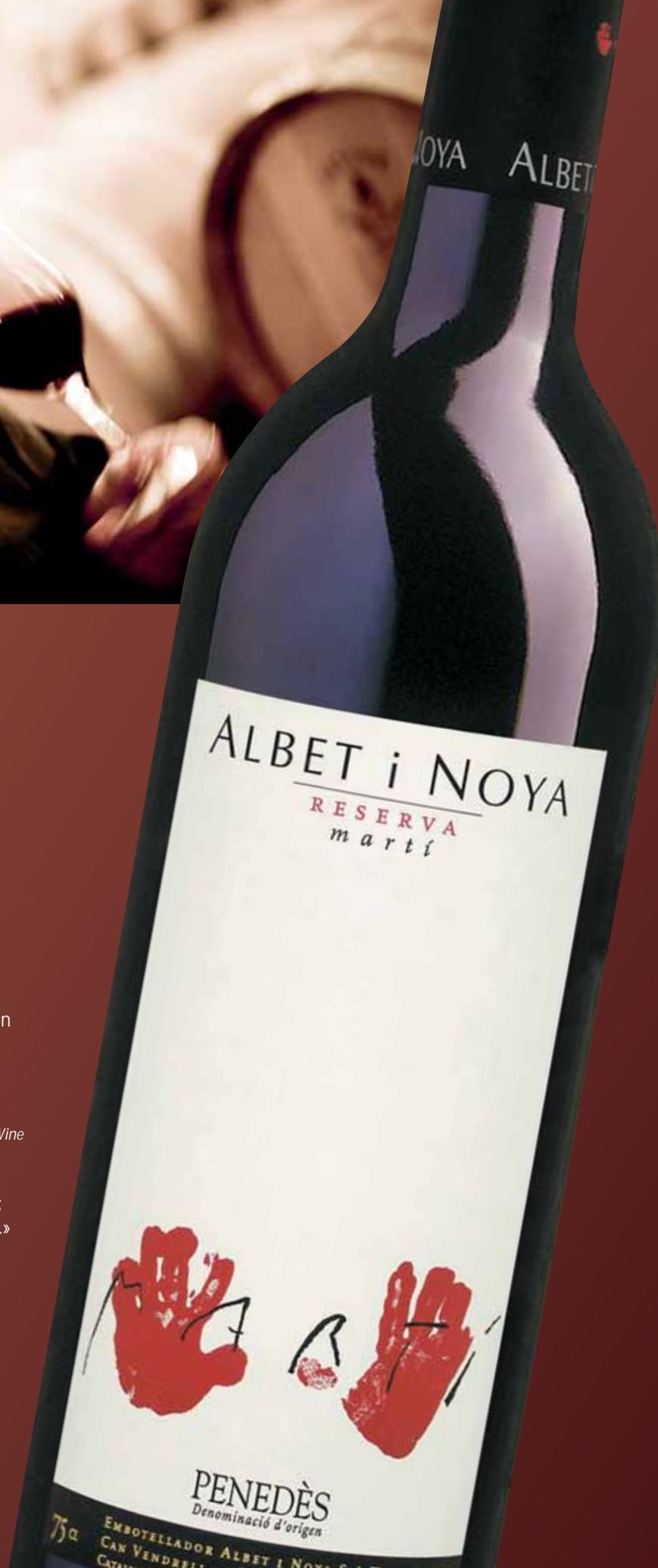
*Jürgen von der Mark, Master of Wine*

Für Josep M. Albet i Noya war von Beginn weg klar: «In die Reserva Martí kommen nur die besten Trauben; schliesslich trägt der Wein den Namen meines Sohnes.»



DELINAT

Wein aus gesunder Natur



**6 Mein Leben als Rebstock**  
Weingeschichte von Thomas Vaterlaus

**7 Wein trifft Schokolade**  
Gelungene Kombinationen  
für Geniesser



10 Die zweite Delinat-Biorevolution



7



20



26

**10 Für den Patienten  
statt gegen die Erreger**  
Delinat startet die zweite Biorevolution

**17 Werbekosten und Weinpreise**  
Wie setzen sich die Kosten  
für eine Flasche Wein zusammen?

**19 Die Siegerbilder**  
Fotowettbewerb «Ich und mein DS»

**20 Innovation als Programm**  
Neues vom Weingut Meinklang

**23 300 Jahre Weinbau**  
Bioweine vom Neudeggerhof  
aus dem Wagram

**25 Ferien auf Weingütern**

**26 Alles für die Katz(en)**  
Karin Schweizer privat

### Zeit zum Nachdenken

Kürzlich beschrieb ein Journalist die Rezession als ein «Gesundschumpfen». Viele Umweltprobleme könnten dank Konsum- und Produktionsrückgang plötzlich wie von selbst gelöst werden. Die CO<sub>2</sub>-Belastung der Luft werde abnehmen, es werde weniger Erdöl verbraucht und insgesamt die Umwelt geschont. Klar, alles hat zwei Seiten, doch braucht es für vernünftiges Denken und Tun eine Wirtschaftskrise?

Überdenken wir unser Konsumverhalten – auch ohne Rezession. Muss ich wirklich so viel Benzin, Heisswasser, elektrischen Strom verbrauchen? Die gleiche Menge Fleisch wie bisher verzehren und regelmässig Tausende von Kilometern in den Urlaub fliegen? Muss ich alles haben, was ich bei anderen sehe und was gerade angesagt ist? Oder könnte es am Ende befriedigender sein, auf Unnötiges zu verzichten und dafür bewusst zu geniessen, was mir echten Mehrwert bringt? Wertbeständige Kleider und Möbel statt grosse Rabatte, naturbelassene Nahrungsmittel statt «Junkfood».

«The age of less» nennt das Gottlieb-Duttweiler-Institut das eben eingeläutete Zeitalter des verminderten Konsums. Mehrwert durch Verzicht; Genuss durch bewusstes Einkaufen.

Weniger ist oft mehr ...

*Peter Kropf*  
Peter Kropf

# Kunden schreiben ...

## Drehverschluss

Die Aussage ist falsch, Drehverschlüsse würden sich bestenfalls für günstige Konsumweine eignen. Drehverschlüsse sind Korkverschlüssen in jedem Fall, vor allem aber bei Spitzenweinen, vorzuziehen. Denn es ist unverantwortlich, einen Spitzenwein, der mit viel Sorgfalt, Herzblut und Fachwissen geerntet und gekeltert wurde, der Gefahr auszusetzen, durch einen TCA-infizierten Korkzapfen wertlos zu werden. Das haben inzwischen die meisten australischen Spitzenwinzer kapiert, in Europa wird es wahrscheinlich wegen des «Plopp!»-Mythos länger dauern. Ich hatte das Glück, jahrelang in der Kellereiindustrie tätig zu sein, und konnte so auch an Blinddegustationen von 10 Jahre alten Spitzenrotweinen teilnehmen. Obwohl keiner der mit Zapfen verschlossenen Weine effektiv Zapfengeschmack hatte, fanden über 80% der Degustierenden die Drehverschlussweine im Aro-

ma strahlender und im Geschmack reiner. Auch Herr Pulver von der FAW (Forschungsanstalt Wädenswil) bestätigt mir, dass interne Tests beweisen (sie machen schon seit 1970 Versuche mit Drehverschlüssen), dass der Inneneinsatz der Verschlüsse keinerlei Einfluss auf die Aromatik des Weines hat, d.h. keine Fehltöne entstehen, auch bei 20-jährigen roten Spitzenweinen nicht. Und auch das Märchen vom Luftaustausch beim Korkzapfen sollte im 21. Jahrhundert langsam der Vergangenheit angehören. Haben Sie bei einem 15 oder 20 Jahre alten Bordeaux schon einmal festgestellt, dass das Weinniveau in der Flasche gesunken ist? Natürlich nicht, denn der Wein ist auch nach all den Jahren nicht verdunstet. Das würde aber passieren, wenn der viel gelobte Luftaustausch wirklich stattfinden würde. Ein Wein enthält genügend gelösten Sauerstoff für die Reifung, ob Korken oder Drehverschluss. Technisch ist das klar, umso verwunderlicher ist die Haltung der meisten Winzer, die à tout prix nicht vom Korken loskommen wollen, weil sie keinen Mut, sondern Angst vor den Kundenreaktionen haben. Ich bin der Meinung, dass dem Drehverschluss nicht die nötige Beachtung zukommt, die er verdient. Und es ist an den Winzern und Weinhändlern, die Kunden auch ein wenig zu erziehen oder sie zumindest objektiv zu informieren. Einmal ehrlich: Wer im «Plopp!» eine Romantik oder einen Qualitätsvorteil sieht, ist nicht wirklich ein Weinkenner. *Thomas Matter*

Drehverschlüsse bei Delinat-Weinen wären für mich definitiv das Ende meiner Beziehung zu Delinat. Der Grund liegt dabei hauptsächlich in der Tatsache begründet, dass Sie damit Ihrem Ökoprinzip einen schlechten Dienst erweisen würden. Sie würden beitragen zum Untergang eines einzigartigen Ökosystems, der Korkeichenwälder nämlich. Ich bin seit etwa 5 Jahren Bezieher Ihres Rotwein-DegustierService-Paketes und bestelle auch häufiger ausser der Reihe Rotweinpakete bei Ihnen. Noch nicht einmal hatte ich ein Problem mit dem Zapfengout. Bin ich eine so grosse Ausnahme oder wird das Problem – aus Kostengründen – etwas hochgespielt? *Timm H. Warner*

Der Drehverschluss ist eine der Möglichkeiten, das Problem der fehlerhaften Korken zu lösen. International wird dem Drehverschluss eine grosse Zukunft vorausgesagt. Ein guter Drehverschluss ist übrigens nicht günstiger als ein Naturkorken von durchschnittlicher Qualität. Delinat studiert weiterhin verschiedene Alternativen zum Kork und berücksichtigt dabei auch die Wünsche der Kundinnen und Kunden. Die Korkeichenwälder liegen uns am Herzen; werden sie nicht mehr genutzt, dann besteht die Gefahr, dass sie verschwinden. *Die Redaktion*

## Weinpreise

Sie haben ein besseres Preis-Leistungs-Verhältnis als andere Weinversender, die ich getestet habe – die sich dafür blenderische Riesenrabatte leisten, sodass jeder Wein zum Vollpreis überteuert erscheint. Bei Ihnen ist mir der Wein den Listenpreis wert, und über Schnäppchen freue ich mich dann umso mehr. Ihre Degustationsnotizen sind mir sehr schnell eine zuverlässige Hilfe geworden. Sie sind so differenziert, dass ich schon nach wenigen Sorten weiss, in welcher Richtung ich weiter fündig werde. Na, und Ihre Bio-Qualität ist eh unerreicht, in Bandbreite und Preisniveau. *Kai Weber*

Mittlerweile, nach etlichen Jahren, trinke ich fast ausschliesslich Biowein. Das Preis-Leistungs-Verhältnis stimmt für mich wirklich; obschon mich einige Kollegen immer noch belächeln. *Kurt Hirsiger*

Herausgeber Delinat Kundenservice:

CH Kirchstrasse 10, CH-9326 Horn  
Telefon 071 227 63 00, Fax 071 227 63 01  
DE Hafenstrasse 30, DE-79576 Weil am Rhein  
Telefon 07621-16775-0, Fax 07621-16775-1  
AT Postfach 400, AT-6961 Wolfurt-Bahnhof  
Telefon 0820 420 431, Fax 0820 420 432

E-Mail kundenservice@delinat.com  
www.delinat.com

Redaktion Peter Kropf (pek),  
peter.kropf@delinat.com

Beiträge Thomas Vaterlaus, Simone Hoffmann, Karl Schefer, Hans-Peter Schmidt, Antoine Kaufmann, Peter Kropf (pek), Jürgen von der Mark, Dominik Vombach (dev), Luzia Schrampf, Irene De Cristofaro-Wipf, Jeanette Roldo, Martina Korak, Jennifer Zimmermann

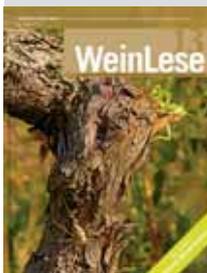
Layout buob und schiess, St. Gallen

Bilder Patrick Rey/Mythopia, Marçal Font, Circus Monti, Hartmut Voigt, Hans-Peter Siffert, Luzia Schrampf, Urs Schmidlin, Hans Becker, Jennifer Zimmermann, iStockphoto.com, Peter Gaymann (Cartoon) sowie die Teilnehmerinnen und Teilnehmer des DS-Fotowettbewerbs

Papier Cyclus Offset, 100% Altpapier

Erscheinungsweise 4-mal jährlich

Impressum



Weinlese

Titelseite:

Vielseitiges Leben  
im Weinberg  
Bild: Patrick Rey

## Wir freuen uns über Ihre Meinung

Sie ist für uns Anregung und Inspiration. Senden Sie uns Ihre Zuschrift bitte an:

leserbriefe@delinat.com

oder an den Delinat-Kundenservice.

## Besten Dank!

Aus Platzgründen behalten wir uns vor, einige Zuschriften auszuwählen oder zu kürzen.

Ich habe das Gerücht gehört, dass Winzer und/oder Winzerinnen bei Ihnen ausgestiegen sind, weil Sie die Preise so drücken. Es ist mir wichtig, dass die Arbeit der Winzer und Winzerinnen fair entlohnt wird. Mich würde interessieren, wie sich der Preis zusammensetzt.

Eva Aellig

### Teure Inserate

Ich stosse mich seit einiger Zeit daran, welche Summen Sie in die Werbung stecken. Haben Sie das wirklich nötig? Sie sind in der Schweiz, und ich denke auch in Deutschland, heute so bekannt, dass Sie auf diese Ausgaben verzichten könnten. Die Mund-



propaganda funktioniert nämlich bestens. Ich möchte, dass Delinat klar offenlegt, welche finanziellen Mittel sie in ihre Publikationskampagnen investiert, einschliesslich ihrer Werbeausgaben für die vielen Prospekte.

Hugo Rohrer

Eine Antwort zu den letzten beiden Leserzuschriften finden Sie im Beitrag «Weinpreise» auf Seite 17.

Die Redaktion

### Circus Monti

Es ist wunderbar! Zirkus kann man mit Wein von Delinat vergleichen: Sowohl beim Zirkus wie beim Wein braucht man wun-

derbare «Artisten», die mit Begeisterung für das, was sie machen, täglich ihre Produkte ihren Kunden verkaufen. Applaus also für Circus Monti und für Delinat!

Alain Philipona



Monti ist der einzige Zirkus, wo ich hingehere, er ist so poetisch, einfach zauberhaft. Es hat uns ausserordentlich gut gefallen. Auch den Wein haben wir genossen. Ein gelungener Abend.

Agnes Salathé

Abgesehen von Ihrer Idee und Ihrem grosszügigen Entgegenkommen für einen Besuch bei Monti hat mich die sympathische Ambiance im für mich überraschend grossen Zirkuszelt und die hochstehende Qualität der artistischen Performance aller Künstler inklusive der stimmungsvollen Kapelle überrascht und als kritischer und verwöhnter Beobachter von so genannten Events stark beeindruckt. Das waren alles, bis hinunter zum jüngsten Spross einer verschworen scheinenden Truppe, Spitzendarsteller, welche meines Erachtens alle ein Auftreten auf noch grösserer Bühne verdienen.

Jürg Frischknecht

Auch in diesem Jahr offerieren wir unseren Kundinnen und Kunden an bestimmten Orten und Tagen vergünstigte Eintritte in den Circus Monti; und vor der Vorstellung servieren wir Ihnen ein Glas Wein aus gesunder Natur. Mehr dazu erfahren Sie beim Delinat-Kundenservice; Telefon siehe Seite 4, «Impressum».

Die Redaktion

### Geschenke für DS-Kunden

Ich las in der Mai-WeinLese und mir fiel auf und ein, dass ich den Dank an Sie für manches freundliche Geschenk aus Ihrem Haus, u.a. die Calendula-Samen (die kräftigen Pflänzchen erinnern mich an Sie) und zuletzt das gute – mir bekannte – Öl, noch abliefern muss.



Hannelore Wiborny

### Neugierig auf Biowein

Vor ein paar Wochen ist meine Frau über eine Anzeige im «Spiegel» auf Delinat aufmerksam geworden. Da wir bereits seit ein paar Jahren ausschliesslich biologische Nahrungsmittel kaufen, sind wir neugierig geworden. Ja, eigentlich war es das fehlende Puzzleteil, denn ich suchte schon länger nach einer Bezugsquelle für Biowein.

Nun sind ja Werbung und Wahrheit bekanntlich selten Freunde, weshalb ich auch etwas skeptisch war. Doch eine kleine Internetrecherche ergab nur Positives. Somit hatte meine Frau das Begrüssungspaket als «Versucherle» bestellt. Schon nach kurzer Zeit war das Paket da. Die Freude war gross und ich machte zur Feier des Tages gleich einen der Weine auf: den El Molino. Dieser Wein war für mich der Beginn einer neuen Epoche! Nun haben wir drei Weine getrunken und sind hellauf begeistert. Bereits nach dem zweiten Wein hatten wir uns dafür entschieden, über den DS (DegustierService) weiterhin Delinat-Weine zu beziehen. Ab jetzt ist viermal im Jahr Weihnachten ...

Dirk Jürgens



# ein Leben als Rebstock

Von Thomas Vaterlaus

**Vor vielen Jahren las ich in der Rubrik «Vermischtes» einer grossen Tageszeitung Folgendes:**

*Nichtschwimmer ertrinkt in der Seine – Ein 38-jähriger Bibliothekar aus Paris starb am vergangenen Wochenende nach einem Sprung von der Pont Neuf in die winterlich kalte Seine. Der Mann war der örtlichen Polizei seit Längerem bekannt. Obwohl Nichtschwimmer, hatte sich der Anhänger des Reinkarnationsglaubens wiederholt in die Seine gestürzt. Dies im festen Glauben, er werde nach seinem Ertrinkungstod als Flussforelle wiedergeboren.*

Diese ausgeschnittene Kurzmeldung gilbte jahrelang an der Pinnwand in meinem Büro vor sich hin. Obwohl das Thema Reinkarnation auf diese Weise stets diskret präsent war, staunte ich doch nicht schlecht, als ich nach meinem Ableben als journalistisch arbeitender Erdenmensch als Pinot-noir-Rebstock in der legendären Grand-Cru-Parzelle Romanée Conti im schönen Burgund wiedergeboren wurde. Meine Anpflanzung war nötig geworden, weil Wochen zuvor ein arbeitslos gewordener Spritzmittelvertreter einen 50-jährigen, biodynamisch gepflegten Rebstock ausgerissen hatte. Der Mann wollte mit seiner schändlichen Tat offenbar gegen den Trend zum biologischen Weinbau und dem damit verbundenen Stellenabbau in der Chemieindustrie protestieren. Der Unhold konnte nach seiner Tat mit Baldrian ruhig gestellt werden.

Meine früheste Kindheitserinnerung als Rebstock betrifft meine Niederkunft an einem warmen Aprilabend. Der Rebmeister selbst grub höchstpersönlich das notwendige Loch in den Kalkmergelboden und bettete mich weich in frische Humuserde und wohlriechenden biodynamischen Kom-

post. Ich fühlte mich so kuschelig wohl wie ein Baby unter seiner Daunendecke.

Schon am nächsten Tag bekam ich Besuch von einer Gruppe japanischer Weintouristen, denen die dramatischen Umstände meiner Geburt, geschildert von einer jungen Rebbaupraktikantin, eine ganze Reihe von «Hiiiiihhss», und «Oiiiiiiiis» entlockte. Als die Gruppe in ihrem Touristenbus davongefahren war und nurmehr der Glockenschlag der nahen Dorfkirche von Vosne-Romanée die Stille über den Rebbergen ab und zu durchbrach, raunte einer meiner greisenhaften Stocknachbarn mit Angst einflössender Bassstimme zu mir hinüber: «Hee du kleiner Schnösel, du kommst dir wohl schon mächtig wichtig vor, was? Vergiss nur nicht, dass du hier bis zu deinem 20. Altersjahr ein Niemand bist!»

Am nächsten Tag begann ich mit aller Kraft zu wachsen. Aber das beeindruckte meine Betreuer gar nicht. Im Gegenteil. Sie schnitten meine Triebe und Blätter, auf die ich doch so stolz war, immer wieder rigoros zurück und bremsten meinen jugendlichen Tatendrang mit beruhigenden Aufgüssen aus Brennnessel, Baldrian und Schafgarbe. Erst im Alter von sieben Jahren durfte ich erstmals drei Trauben für den Romanée Conti produzieren. Endlich war ich ein echter «Romaneser» geworden.

Was dies bedeutete, wurde mir allerdings erst in jener Septembarnacht klar, in der ein junges Liebespaar gleich neben mir sein Nachtlager aufschlug. Wie ich den Gesprächen der beiden entnehmen konnte, wollten die zwei hier in dem von ihnen verehrten Rebberg ihre Hochzeitsnacht verbringen. Mit Blick auf die schon bald reifen Trauben flüsterte der Mann: «Wenn man bedenkt, dass eine Flasche Romanée Conti gut und gerne 1200 Euro kostet und man davon ausgehen kann, dass zur Kelterung einer Flasche rund acht Trauben notwendig sind, so lässt sich sagen, dass jede einzelne Traube, die in diesem Rebberg hängt, einen Wert von rund 150 Euro hat.»

Diese an sich simple Kalkulation raubte mir den Schlaf. Ich konnte nicht mehr klar denken. So bemerkte ich am kommenden Morgen auch das Wildschwein nicht, das erwartungsfroh grunzend auf mich zugelaufen

kam. Bevor ich wusste, wie mir geschah, machte es «Schnapp, mampf, schnapp, mampf!» und das borstige Viech hatte alle vier Trauben gegessen, welche mir meine Betreuer für dieses Jahr zugestanden hatten. Dann vertilgte diese unverschämte Sau noch die Früchte von vier anderen Stöcken und spazierte seelenruhig und laut rülpsend mit schätzungsweise 2500 Euro im Bauch davon...

Jetzt, wo ich bald meinen 80. Geburtstag feiern kann, ist es an der Zeit, Bilanz zu ziehen über mein Leben als Rebstock. Verglichen mit meiner früheren Existenz als Weinjournalist, habe ich als Rebstock kaum etwas von der grossen, weiten Welt gesehen. Ich blieb immer fest verwurzelt im hiesigen Kalkmergel, mit Aussicht auf die Nachbarsrebgärten und die schmale Rue du Temps-Perdu, die ins Dörfchen Vosne-Romanée hinunterführt. Und doch war mein Leben ganz und gar nicht langweilig. Ich erkenne jeden Vogel an seinem Gezwitscher. Und anhand der Blauschwarzttöne der Wolken kann ich ablesen, was für ein Sturm uns erwartet. Auch die abenteuerliche Menschengeschichte habe ich hautnah miterlebt. Denn das vermeintlich Grosse spiegelt sich immer auch im Kleinen. Bis schätzungsweise 2084 besuchten uns noch häufig Gäste aus aller Welt, oft mit Luxuslimousinen und Privathubschraubern. Dann wurde es merklich stiller.

Unterhalb des Dörfchens, im flachen Land, werden heute – wie 200 Jahre zuvor – wieder Kartoffeln und Hafer angebaut. Im Spätherbst schlagen die Winzer in den nahen Wäldern das Holz für ihre Öfen. Und seit es kein Erdöl mehr gibt, werden die Rebberge mit den uralten Pferdegespannen und Pflügen bewirtschaftet, die zuvor jahrzehntelang dahingerostet waren. Vielleicht glauben Sie nun, ich lebe in einer traurigen Zeit. Aber das stimmt nicht. Wenn die Winzer heute in den Reben rasten, trinken sie zu Wurst und Käse wieder hiesigen Wein, ab und zu auch solchen aus meinem Rebberg. Tja, 50 Jahre nach Ende der Epoche, die als die «Grosse Dekadenz» in die Menschengeschichte eingegangen ist, dürfen, müssen oder können die Menschen von Vosne-Romanée wieder das, was die Wildschweine immer getan haben: die Früchte des heimischen Bodens geniessen.

# Wein trifft Schokolade

Von Simone Hoffmann

Die Kombination von Wein und Schokolade scheidet die Geister der Weintrinkergemeinde. «Geht gar nicht», finden die Gegner. «Immer eine tolle Liaison» sagen die Befürworter. Wie so oft liegt die Wahrheit dazwischen. Am Test der Delinat-Weine mit Bio-Schokoladen nahmen Weinfachberater, Sommeliers und Weinjournalisten teil und fanden dies heraus. Erstens: In Sachen Wein und Schokolade ist nichts vorhersagbar. Erst der Versuch zeigt, was wirklich harmoniert. Und zweitens: Es gibt echte Traumpaare!

Bei der Verbindung zwischen Wein und Schokolade ist es ein bisschen wie bei menschlichen Beziehungen – alles ist möglich: Es gibt symbiotische Paare, die gemeinsam zu etwas Neuem verschmelzen. Es gibt gleichberechtigte Kombinationen, die sich gegenseitig bereichern. Es gibt Paare, bei denen einmal der eine und einmal der andere stärker erscheint, als erlebe man auf der Zunge einen Tanz des Weines mit der Schokolade. Aber auch schlechte Kombinationen kommen vor: Wein und Schokolade können einander im Wege stehen. Der eine kann auf Kosten des anderen schöner und intensiver werden. Es gibt Schokoladen die den Wein komplett neutralisieren. Überrascht hat das Verkostungsteam, dass mancher Wein, so sensationell dicht, fruchtig und nuancenreich er auch ist, zu keiner Schokolade passen will. «Dann eben doch zu Kaninchen mit schwarzen Oliven», urteilte ein Verkostungsmitglied nach vielen Versuchen schmunzelnd über den traumhaften Montirius Gigondas von den Côtes du Rhône aus dem Delinat-Sortiment. Einer der schönsten Weine in der Verkostung, aber eben einfach kein Schokoladenwein.

Dass die Kombination von Wein und Schokolade auch wunderbar ausfallen kann, liegt an den Gemeinsamkeiten der Produkte: Die Struktur der Gerbstoffe und die Ausgewogenheit zwischen Süsse und Säure spielen bei beiden eine grosse Rolle. Fruchtsäuren und Röstaromen können



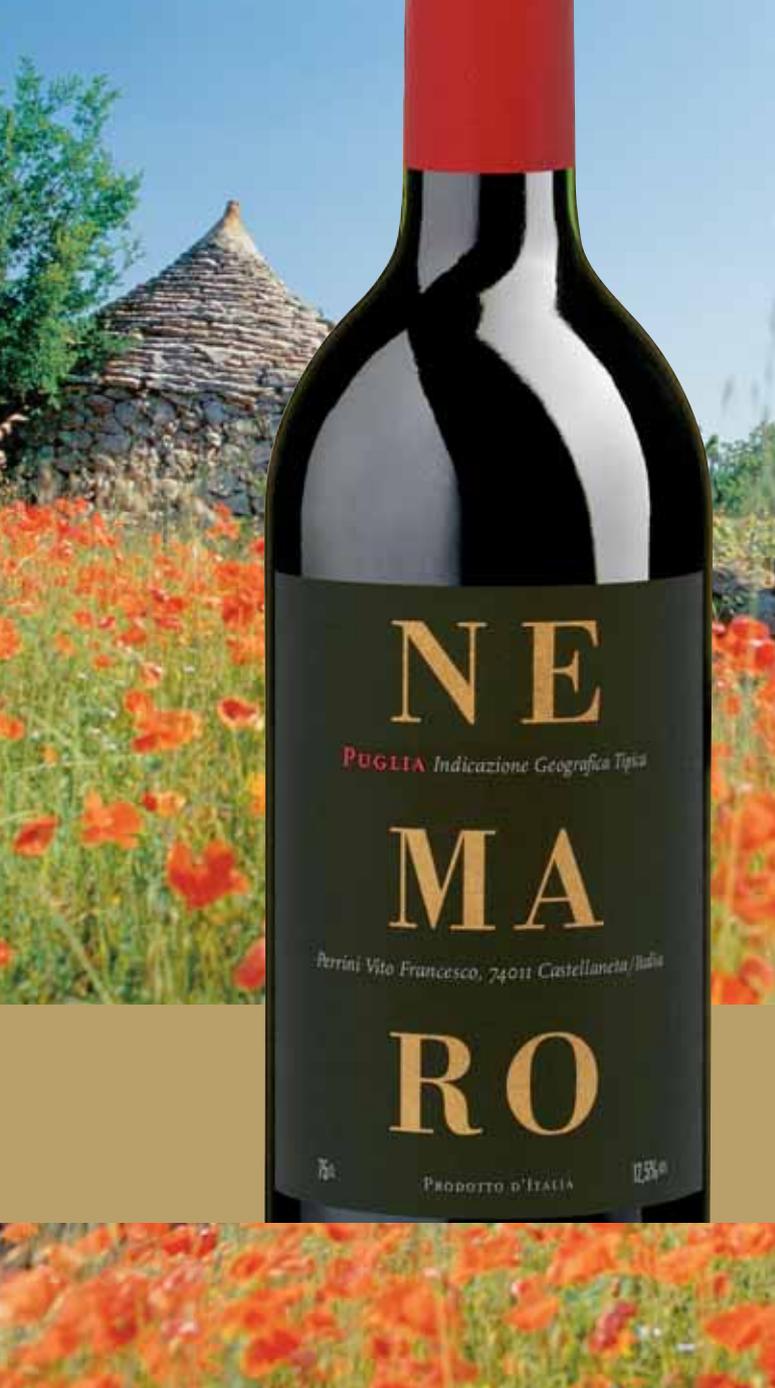
Foto: Harmut Vogt

wunderbar miteinander harmonieren. Auch Samtigkeit und Schmelz machen in mancher Verbindung glücklich. Wer zuhause selbst verkosten möchte, sollte beachten: Ein trockener Rotwein braucht Fülle und Kraft, um sich gegen Bitterschokolade durchzusetzen. Vollmilchschokolade lässt sich mit trockenen Rotweinen schlecht kombinieren, weil sie laktische Noten einbringt.

Wein und Schokolade:  
Erst der Versuch zeigt, was wirklich harmoniert

Überraschend gut passt dagegen Vollmilchschokolade zu weissen Dessertweinen. Die Süsse und der hohe Milchanteil können mit der Süsse und der Fülle des Weines harmonieren und sich gegenseitig verstärken. Klassiker, die immer wieder Freude machen, sind dagegen Bitterschokolade mit Banyuls oder Portwein. Um die eigenen Lieblingskombinationen zu finden, geht jedoch nichts über probieren und wieder probieren.





## Nemaro, Puglia IGT

Sonnenverwöhnt, aus dem Süden Italiens; erzeugt aus regionalen Traubensorten Malvasia nera und Negroamaro: fruchtig-würzig, am Gaumen samtig weich.

Gourmettipp: mit einem Stück Edelbitterschokolade genießen!



DELINAT

Wein aus gesunder Natur



## Schokoladenhersteller

Hochwertige Bioschokoladen gibt es in Bioläden, Feinkostgeschäften oder Chocolaterien. Die Schokoladen, die im Test zu den Delinat-Weinen besonders gut gepasst haben, sind im Internet zu finden unter:

Amedei, [www.amedei.it](http://www.amedei.it)

Naturata, [www.naturataspiegelberg.de](http://www.naturataspiegelberg.de)

BioArt, [www.bioart.at](http://www.bioart.at)

Rapunzel, [www.rapunzel.de](http://www.rapunzel.de)

Coppeneur, [www.coppeneur.de](http://www.coppeneur.de)

Viviani, [www.viviani.de](http://www.viviani.de)

Gepa, [www.gepa.de](http://www.gepa.de)

Zotter, [www.zotter.at](http://www.zotter.at)

Delinat-Weine siehe [www.delinat.com](http://www.delinat.com)

oder Delinat-Kundenservice, Telefonnummer Seite 4, «Impressum»

## Buchtipp

Die Welt des Kakaos

Schokolade macht glücklich. In Form von Kakao weckt sie verborgene Sehnsüchte und wärmt an kalten Winterabenden den Körper. Simone Hoffmann beschreibt in ihrem neuesten Buch den Weg des Kakaos von den Azteken bis in den Supermarkt, berichtet über dessen Herkunft und dessen Verarbeitung genauso wie über Rosten und Mahlen. Auch wissenschaftlich geht sie der Frage nach, warum Kakao so glücklich macht. Zudem zeigt die Autorin, wie vielseitig sich Kakao kombinieren lässt.



Simone Hoffmann  
Die Welt des Kakaos  
Umschau Buchverlag  
ISBN 978-3-86528-650-5  
€ 19,90 / CHF 32.-



Wein      Schokolade      Das Verkostungsteam fand ...

<b>1</b>	Meinklang Zwerest, Qualitätswein Burgenland 2004	Viviani Edelbitter Ecuador 70% Kakao	Die Schokolade entwickelt nussige Aromen. Der Wein trägt sie auf leichten Flügeln und wird dabei freundlicher und weicher. Seine roten Fruchtnoten, wie Kirsche und Johannisbeere, treten deutlicher hervor. Einmal tritt die Schokolade, einmal der Wein in den Vordergrund, aber nie unterliegt einer der beiden.
<b>2</b>	Nemaro, Puglia IGT 2006	Naturata Edelbitter Ecuador 69% Kakao	Hier tanzen zwei Freunde miteinander, die zusammen mehr als der Einzelne sind. Im Wein werden Aromen von eingemachten dunklen Früchten verstärkt. Auch seine Pfefferigkeit wird intensiver. Zum tiefwürzigen Aroma der Schokolade gesellen sich Haselnussnoten, die sie vorher gar nicht hatte.
<b>3</b>	Mas Igneus, Finca Messor, Priorat DOQ 2005	Amedei, Le Tavolette I Neri «9» 75% Kakao	«Schlichtweg ein Knaller!», schwärmte ein Mitglied des Verkostungsteams. Der tiefdunkle Wein aus dem Priorat, der nach schwarzen Johannisbeeren, geröstetem Weissbrot und Veilchen duftet, findet in der wunderbaren Schokolade einen gleichberechtigten Partner. Beide verändern ihren Charakter nicht, sondern bereichern sich auf Augenhöhe. Der Wein wird noch runder und geschmeidiger, die dunkle, erdige, feine Süsse der Schokolade wird unterstrichen. Intensität auf der ganzen Linie!
<b>4</b>	Quaderna Via Reserva, Navarra DO 2003	Gepa Zartbitter 70% Kakao	«Der Wein ist sexy; erst recht zusammen mit der Schokolade», brachte es ein Mitglied des Verkostungsteams auf den Punkt. Aus dem Glas duftet es animalisch, nach Pferdesattel. Die Fülle und die Frucht des Weines werden durch die Schokolade verstärkt. Die Zedernholznoten dieses überaus lebendigen Reserva von 2003 treten in der Kombination noch stärker hervor.
<b>5</b>	Osoiti, Vendimia Seleccionada, Rioja DOCa 2006	Amedei, Le Tavolette I Neri «9» 75% Kakao	Ein echter Schokoladenwein: im Bukett Vanille, Brombeere, Weihrauch und Orangenschale; im Mund Zimt, Nelke, Koriander und Lebkuchen. Die Schokolade wird mit dem Wein etwas süsser. Der Rioja verliert etwas von seiner Fruchtigkeit, dafür treten jedoch seine würzigen, kräuterigen Aromen in den Vordergrund. Röstnoten und Anklänge von Mokka harmonisieren sehr schön mit der Schokolade.
<b>6</b>	Domaine Virgile, Coteaux de Languedoc AC 2001	Naturata Edelbitter Ecuador 69% Kakao	Die Schokolade umschliesst diesen reifen Wein freundlich. Sein komplexes Bukett hält ihr gut stand und der Wein behält seinen Charakter. Ausserdem entwickelt er deutliche Cassisnoten erst durch die Kombination mit der Schokolade. Sie verleiht ihm zusätzliches Volumen. Aber auch die Schokolade gewinnt durch die Kombination: Sie wird geschmeidiger, cremiger und würziger.
<b>7</b>	Domaine Pierre André, Châteauneuf-du-Pape AC 2005	Naturata Edelbitter Peru 75% Kakao	Die dichte, komplexe Nase des Weins, der an dunkle Beeren, Cassis und Kaffee erinnert, lässt bereits einen tollen Wein vermuten. Am Gaumen ist er füllig und überzeugt durch schöne Frucht und Schlankheit. Lediglich die Tannine sind noch etwas verschlossen und lassen erahnen, dass hier noch Entwicklungspotenzial schlummert. Zusammen mit der Schokolade genossen, wirkt der Wein homogener. Sie nimmt ihm die kleinen Spitzen und zeigt, wie er in ein paar Jahren sein wird: phänomenal!
<b>8</b>	Château Richard Cuvée Noble, Saussignac AC 2004	Rapunzel Dunkle Vollmilchschokolade 46% Kakao	Beide Darsteller treten nacheinander auf die Bühne. Der Dessertwein im Sauterne-Stil mit Aromen von Honig, Rosinen, Pfirsich und Ananas. Dann die Schokolade, deren Kaffeenoten durch den Wein verstärkt werden. Keine Symbiose, sondern eher eine Show für Experimentierfreudige.
<b>8</b>	Château Richard Cuvée Noble, Saussignac AC 2004	BioArt Vollmilchschokolade 39,8% Kakao	Die Schokolade schmeichelt dem süssen Weisswein, der ihr durch seine Zitrusfrische Leichtigkeit verleiht. Beide fliessen am Gaumen gefällig und cremig zu einer harmonischen Einheit zusammen. Die Vollmilchschokolade wirkt dabei etwas sahniger, der Wein behält seinen Charakter.
<b>9</b>	Domaine du Traginer, Banyuls Grand Cru AC 2003	Coppeneur Hacienda Iara, Ecuador 72% Kakao	Im ersten Moment stiehlt der Wein der Schokolade etwas die Show. Der Banyuls präsentiert sich mit Aromen von getrockneten Feigen, Kräutern und sensationeller Fruchtigkeit. Dann erweist sich jedoch die Schokolade als ebenbürtiger Partner und steuert Kaffee-, Nuss- und Honignoten bei.
<b>9</b>	Domaine du Traginer, Banyuls Grand Cru AC 2003	Ameidei Napolitains Monocru Venezuela 70% Kakao	Das ist perfekte Harmonie! Der Wein betont die feingliederigen, floralen Noten der Schokolade, die dadurch an Intensität gewinnt. Der Banyuls wirkt noch kräftiger am Gaumen, erinnert an frisch abgeriebene Orangenschale. Beide behalten ihre Identität und verstärken sich.
<b>10</b>	Majara Porto Tawny, Douro DO	Zotter Hauszweitschke	Das Aroma von Dörrfrüchten im Portwein wird durch die ungewöhnliche Kombination mit der Zwetschkenschokolade verstärkt, die Schokolade entwickelt Gewürznoten. Das Richtige zu Weihnachten!

# Für den Patienten statt gegen die Erreger ..

Als meine Frau und ich 1980 Delinat gründeten, waren Bio-Winzer nicht nur rar, sondern von starker innerer Überzeugung besessene Persönlichkeiten, die mit unglaublicher Energie ihre Ideen umsetzten. Mit den staatlichen Subventionen ist in den vergangenen 10 Jahren eine neue Generation Bio-Erzeuger entstanden: Nüchtern werden Vor- und Nachteile für eine Bio-Umstellung abgewogen. Viele entscheiden sich aus finanziellen Gründen für den Bio-Anbau und wechseln die giftigen Pestizide gegen bio-zertifizierte Spritzmittel aus. Im Kopf hat aber kein eigentliches Umdenken stattgefunden, noch immer werden die «bösen Schädlinge» bekämpft. Das geht etwa so gut, wie wenn ein Schulmediziner Antibiotika und Schmerzmittel gegen homöopathische Arzneien austauscht, aber weiter gegen «Erreger» kämpft anstatt für den Patienten.

Gewiss, Delinat hat in 28 Jahren ein hohes Niveau an Qualität erreicht. Die strengen Delinat-Richtlinien und das Ausbildungs- und Motivationsprogramm für Winzer haben sich bewährt. Dennoch können und wollen wir mit dem Erreichten nicht zufrieden sein. Die Bio-Landwirtschaft braucht entscheidende Impulse, allem voran muss die Biodiversität nachhaltig verbessert werden. Delinat wird dabei wieder eine Pionierrolle übernehmen. Es ist sicher mehr als ein wunderbarer Glücksfall, der uns für diese schwierige Aufgabe die ideale Kraft finden liess: Hans-Peter Schmidt hat auf seinem eigenen Weinhof Mythopia im Wallis bereits grossartige Erfolge verbucht und wird nun die Ökologieforschung in einer neuen Grössenordnung für Delinat übernehmen. Ich freue mich sehr auf dieses zukunftsorientierte und notwendige Projekt. *Karl Schefer*

**Biodiversität** steht als Synonym für die Wiederherstellung eines ausgewogenen Lebensraumes, in dem Reben nicht auf Kosten der Umwelt, sondern in Symbiose mit ihrer Umwelt gedeihen. Biodiversität steht nicht nur dafür, viele andere Pflanzen und Kleintierarten im Rebberg zu fördern, sondern auch für gesunde, aktive Böden zu sorgen, klimaneutral zu wirtschaften, die Gesundheit der Arbeitskräfte zu schützen, innovativ die kulturhistorische Verpflichtung des Weinbaus zu erfüllen.

**Klimafarming** heisst: Biomasse durch pyrolytische Verfahren zu Kohle und Energie umzuwandeln, wobei die Kohle sowohl zur Verbesserung landwirtschaftlicher Böden als auch für die Erzeugung von CO<sub>2</sub>-Zertifikaten durch Karbonsenken eingesetzt wird.

Die Säulen der Delinat-Biorevolution



Terroirwein heisst: einen Weinberg so zu pflegen, dass er in Harmonie mit der Natur seine natürliche Qualität entfalten kann und unverwechselbare, tiefgründige Weine hervorbringt.

---

# Delinat's zweite Biorevolution

Von Hans-Peter Schmidt

In den Pionierzeiten des Bioweinbaus wagten ausgeprägte Individualisten und Querdenker eine Revolution der landwirtschaftlichen Methoden, um nicht länger gegen die Natur, sondern in Respekt und Ehrfurcht vor der Natur gesunde Trauben für charakterstarke Weine heranwachsen zu lassen. Durch enormes Engagement, präzise Naturbeobachtungen und die Bereitschaft zu immer neuen Versuchen gelang es durch immer genauere Kenntnis der natürlichen Zusammenhänge die Fehler der Anfangszeit zu überwinden und dem Ideal naturnahen Weinbaus eine gesunde wirtschaftliche Basis zu verleihen. Biologischer Weinbau begann zu funktionieren, die Erträge stabilisierten sich und die Qualität der Bioweine übertraf immer öfter die der konventionellen.

Der Erfolg biologischer Weine überzeugte vermehrt auch große, konventionelle, vollständig mechanisierte Weingüter, ihre Produktion auf Bio-Anbau umzustellen. «Bio-Industrie» aber heißt, dass enorme Mengen an Schwefel, Tonerden, Kupfer gespritzt werden, dass statt Herbizideinsatz das Gras so kurz wie in Wimbledon gemulcht, dass statt ökologischen Ausgleichsflächen billiges Weideland fernab der Reben als solches deklariert wird und dass ansonsten die Trak-

toren wie eh mit Vollernter, Entlauber, Stockbürste durch die endlosen, schnurgeraden Linien der Monokultur fahren. Biopuristen sehen derartige Methoden verständlicherweise als Verrat all ihrer Ideale an, doch kann man es durchaus auch als positive Entwicklung betrachten, wenn nicht nur Kleinbauern, sondern auch riesige Kooperativen auf den Einsatz von Pestiziden verzichten. Wirklicher Verrat an den ökologischen Idealen wäre es nur, wenn die Biobewegung und Bioforschung bei jenen Minimalanforderungen verharren würde, anstatt sich innovativ und couragiert für Biodiversität, Klimaneutralität und nachhaltige Entwicklung der landwirtschaftlich genutzten Ökosysteme einzusetzen. Sollte sich die Biobewegung jedoch tatsächlich, wie es momentan vermehrt den Anschein hat, mit dem Erreichten zufriedengeben und gemütlich routiniert bloß das gute Gewissen pflegen, chemiefrei Landwirtschaft zu betreiben, wird sie von den ökologischen Anforderungen der Zukunft überrollt und lediglich als kuriose Epoche in die Geschichte eingehen.

Schwefel mag als biologisches Mittel gelten, da es in der Natur vorkommt, doch ist es trotzdem ein scharfes Nervengift für Insekten. Und Kupferspritzungen deregulieren die fein aufeinander abgestimmten Bodenprozesse. Wenn in biologisch gepflegten

Weinbergen keine Bienen schwirren, keine Schmetterlinge flattern, keine Vögel nisten, keine Heuschrecken springen, kein Hase in der Sasse liegt, kein Frosch springt, nur selten Marienkäfer krabbeln, keine Dachse auf nächtlichen Besuch kommen und Nattern von zu tief eingestellten Mulchern zerrissen werden, dann ist Bio-Anbau nicht mehr als ein zertifiziertes Alibi.

Um die Gesundung der Natur in den Rebbergen einzuleiten und ihre CO<sub>2</sub>-Bilanz auszugleichen, sind ein Umdenken in einigen zentralen Prinzipien des Weinbaus und nichts weniger als eine zweite Biorevolution vonnöten. In vollem Bewusstsein, sich an dieser entscheidenden Wegkreuzung nicht gegen die eigenen Ideale entscheiden zu dürfen, hat Delinat beschlossen, ihre langjährige Position als Vorreiter für biologische Weine zu nutzen und den Weg für eine ökologisch nachhaltige, klimaneutrale Rebkultur mit hoher Biodiversität zu ebnet. Damit in den Weinbergen Europas wieder die Lebensräume entstehen, die die Natur braucht, um sich selbst zu regulieren und natürliche Weine höchster Qualität zu ermöglichen, hat Delinat im Sommer 2008 eine Abteilung für Ökologieforschung gegründet und ein umfassendes Ökologisierungsprogramm für alle Partnerweingüter aufgestellt.

Glückliche Trauben in natürlichem Gleichgewicht ...



... und Leben, aus dem wieder Leben erwächst



In unserem Anfang 2009 gegründeten Ithaka Journal berichten wir in Wort und Bild von der Kunst avantgardistischer Winzer, das Ökosystem der Weinberge zu harmonisieren und wieder zum Lebensraum für Bienen, Schmetterlinge, Käfer, Echsen, Lurche, Spinnen und Vögel werden zu lassen. Wir schreiben über jahrhundertealte Weisheiten nachhaltiger Landentwicklung und zugleich über Spitzentechnologien des Klima- wie Pflanzenschutzes, an denen die Forschungsabteilung Delinats arbeitet. Es werden neu entwickelte Methoden und Massnahmen zur Wiederbelebung von Rebbergen vorgestellt und die Geschichten der verzweigten Wege in die Zukunft des Weinbaus erzählt. Zu den weiteren Themen gehören: Wein als Gesundheitselixir, Kellergeflüster, natürliche Weine aus römischen Amphoren, Storys aus dem Leben des Bodens, Bio-Kontroversen, Weingüterreportagen. [www.delinat.com/ithaka](http://www.delinat.com/ithaka)



«Ithaka» steht für die Sehnsucht der vertriebenen Schmetterlinge, Bienen, Libellen und Gottesanbeterinnen, in absehbarer Zukunft wieder ihre angestammten Lebensräume in den Weinbergen, Wiesen und Feldern zu bewohnen.

Bald wird es Honig aus den Delinat-  
Weinbergen geben ...



## Delinat-Ökologieforschung

Die von Delinat gegründete Abteilung für Ökologieforschung hat den Auftrag, die wissenschaftlichen Grundlagen und Strategien zur Neugestaltung des Weinbaus in stabilen Ökosystemen mit hoher biologischer Vielfalt zu entwickeln, die rasche Umsetzung der gewonnenen Erkenntnisse auf den Delinat-Weingütern zu organisieren und damit ein Leitbild für den europäischen Weinbau der Zukunft zu schaffen. Das Forschungsprogramm stützt sich auf folgenden fünf Säulen:

### 1. Erhöhung der Biodiversität

5% aller geschlossenen Rebflächen von über 1 ha werden zu ökologischen Ausgleichsflächen umgewandelt und mit autochthonen Hecken, Sträuchern und Bäumen bepflanzt. Randzonen werden zu hochwertigen Streuobstkorridoren. Vollständige Begrünung der Rebzwischenräume mit Mischungen aus Leguminosen und wilden Nektarblüten. Pflege von Bienenvölkern.

### 2. Pflanzenschutz durch pflanzliche Heilmittel

Ersatz der traditionellen Bio-Spritzmittel wie Schwefel, Kupfer, Tonerden durch Pflan-

zenschutzmittel aus nachwachsenden Rohstoffen wie Rhabarberwurzel, Faulbaumrinde, Johanniskraut, Brennnessel.

### 3. Verbesserung der Bioaktivität und Gesundung der Terroirböden

90% aller Lebewesen auf Erden befinden sich unterhalb der Bodenoberfläche und nirgends wird durch den Menschen mehr Leben radikal vernichtet als in landwirtschaftlich genutzten Böden. Die höchst komplexen Beziehungen von Bakterien, Enzymen, Amöben, Pilzen, Algen, Würmern und Weichtieren im Erdreich wurden auch im biologischen Anbau durch unsachgemäße Begrünung, tiefes Mulchen oder gar Pflügen erheblich gestört. Die Aktivität dieser Bodenorganismen ist jedoch von entscheidender Bedeutung für eine ausgeglichene, gesunde Nährstoffversorgung der Rebpflanzen und unabkömmlich für die Assimilierung mineralischer Bodenelemente. Die Vernachlässigung dieser fundamentalen agrobiologischen Prozesse führt nicht nur zur Verarmung der Böden, sondern langfristig auch zum Verlust der Qualität der Terroirweine. Durch vielfältige, auch tiefer wurzelnde Begrünungspflanzen werden

... und Spinnen werden nicht mehr  
auf ihren leeren Netzen verhungern



die Mikroorganismen des Bodens wieder mit Nährstoffen, Sauerstoff und Wasser versorgt. Durch den Eintrag von Komposten und Biokohlen wird die Bodenaktivität zusätzlich angeregt.

#### 4. Klimaneutralität der Weinberge

In den Weinbergen und ökologischen Ausgleichsflächen fällt jährlich ausreichend Biomasse an, um damit durch das Pyrolyseverfahren genügend Strom für die Versorgung der Güter zu erzeugen sowie die dabei anfallende Biokohle als Düngemittel und in Karbonsenken nutzbar zu machen. Durch die Entwicklung von akkubetriebenen Traktoren und Landmaschinen werden die Schadstoffemissionen weiter gesenkt.

#### 5. Erhöhung der Weinqualität und Ausprägung des Terroircharakters

Bei aller Vernunft zur Ökologie im Weinberg geht es nicht nur um Naturschutz, sondern darum, die Qualität und Ausdruckskraft der Weine immer weiter zu verbessern. Die Trauben zu absoluten Spitzenweinen reifen nur in ausgeglichenen Biosystemen und gesunden Böden heran. Um die Ausdruckskraft des Terroirs möglichst rein herauszubilden, engagieren wir uns für vollständig natürliche Vinifizierung auf autochthonen Hefen, ohne Zugabe von SO<sub>2</sub> und anderen ökologischen Hilfsmitteln.

Das ausführliche, kommentierte Delinat-Forschungsprogramm finden Sie auf der Website [www.delinat.com/forschung](http://www.delinat.com/forschung)

## Umsetzung der Ökologisierung

Die Delinat-Versuchsgüter Château Duvi vier und Domaine de Mythopia (siehe Kas ten) werden zu Vorzeigemodellen für die Zukunft des ökologischen, klimaneutralen Weinbaus ausgebaut. Während in Mythopia die risikoreicheren Versuche in kleinerem Rahmen stattfinden und wissenschaftlich zu weithin nutzbaren Resultaten geführt werden, findet in Duvi vier die wirtschaftliche Umsetzung der Forschungsergebnisse im Massstab mechanisierter Grossproduktion statt.

In verschiedenen Weinbaugesegenden Europas werden weitere Pilotzellen (je 10 bis 35 ha) ausgewählt, um einerseits die Adaption der Ökologisierungsmassnahmen an die unterschiedlichen klimatischen Gegebenheiten zu untersuchen und andererseits Vorzeigeflächen zu schaffen, die den ande-

ren Winzern der jeweiligen Region helfen, sich von der wirtschaftlichen Nachhaltigkeit der Ökologisierung zu überzeugen.

Aufgrund der Praxisnähe und der Möglichkeiten zu unbürokratischer, zügiger Entscheidungsfindung hat sich Delinat bereits als Initiator mehrerer Forschungsprojekte etabliert und wissenschaftliche Netzwerke zwischen Universitäten, Instituten sowie staatlichen Fördereinrichtungen geknüpft, sodass die bestehenden Ressourcen effektiv und zielorientiert, seriös und nachhaltig für die Lösung drängender Zukunftsprobleme zum Einsatz gebracht werden können.

Auch die Kleinsten schauen uns in die Augen ...

... damit die Natur den Menschen wieder erträgt



# Domaine de Mythopia

Die Domaine de Mythopia ist der erste schweizerische Weinberg in Biodiversität. Im Angesicht der höchsten Walliser Alpengipfel schmiegt sich die Domaine de Mythopia in eine Waldlichtung unterhalb des Château d'Ayent. Auf einer Höhe von 720 bis 800 Metern parzellieren sich die Steillagen des Weinbergs über eine Fläche von gut 2 Hektar, die von Obstbäumen, Hecken, kleinen Weideflächen, Böschungen, Blumenfeldern sowie 2 Wildbächen gesäumt und unterteilt werden. Umgeben wird der Rebberg von weiteren 3 Hektar, auf denen seltene hochstämmige Apfelsorten wachsen, Bienen zu den alpinen Wildblumen ausschwärmen, Aromakräuter und Beeren angebaut werden.

Seit 2005 wurde konsequent die herrschende Monokultur aufgebrochen, ganze Rebzeilen wurden entfernt und durch Hecken vielfältiger Buschpflanzen ersetzt, an den Nordenden der Zeilen wurden Bäume gepflanzt, inmitten der Rebflächen wurden kleine Flächen mit Aromakräutern und Blumen angelegt. Zwischen den Zeilen wächst eine üppige Leguminosenbegrünung, die den Boden mit Nährstoff-

fen und Sauerstoff versorgt und vielfältigen Lebensraum für Insekten bietet. Durch neue Pflanzenschutzstrategien auf pflanzlicher Basis kann in Mythopia mittlerweile gänzlich auf den Einsatz von Schwefel verzichtet werden.

Auf zahlreichen Versuchsflächen werden Strategien für umfassende Ökologisierungsmassnahmen entwickelt und Erkenntnisse über Bodenaktivierung und Entgiftung durch Gründünger, Komposte sowie Biokohlen gewonnen. Die Resultate werden durch umfangreiche Messreihen und Beobachtungen wissenschaftlich dokumentiert und ausgewertet. So konnte u.a. nachgewiesen werden, dass durch die Gründung mit Leguminosen gänzlich auf zusätzlichen Stickstoffdünger verzichtet werden kann und der Eintrag von Biokohle die Wasserspeicherkapazität der Böden so steigert, dass keine Bewässerung mehr nötig ist. Innerhalb von 3 Jahren nahmen die spontanen Wildkräuter zwischen den Rebzeilen von lediglich 4 Arten auf 72 Arten zu. Im selben Zeitraum erhöhte sich die Anzahl der im Weinberg heimischen Schmetterlingsarten von 2 auf



18 Arten. Dass durch die Steigerung der Biodiversität die aromatische Fülle und die Tiefenstruktur der Pinot-noir-Weine Mythopias sich von Jahrgang zu Jahrgang beeindruckend weiterentwickeln, bestätigt den zugrunde liegenden Ansatz, dass hinter den Massnahmen der Biodiversifizierung nicht nur Idealismus, sondern ein klares Votum für die Verbesserung der Weinqualität steht.

Für weitere Informationen siehe:  
[www.mythopia.ch](http://www.mythopia.ch)

# Biodiversität und Phytotherapie für den Pflanzenschutz

Jede landwirtschaftliche Produktion bedeutet eine Zuchtwahl bestimmter Pflanzenarten, deren massives Auftreten auf einer mehr oder weniger grossen Fläche das natürliche Gleichgewicht des entsprechenden Ökosystems angreift. Das natürliche System reagiert mit Massnahmen zur Beseitigung dieses Ungleichgewichts und bekämpft die Invasion biologischer Einfalt. Die Folge sind epidemische Krankheiten der grossflächig angebauten Nutzpflanzen, seien es Kartoffel- oder Weizenfelder, Apfelpflanzungen oder Weinberge. Verursacht werden diese Krankheiten zumeist durch eigentlich harmlose Schädlinge, die sich jedoch masslos vermehren, da in der einseitig ausgerichteten Feldpflanzung die jeweiligen natürlichen Feinde keinen Lebensraum mehr finden. Um diesem Krankheitsdruck entgegenzuwirken, versucht der Mensch seit dem Beginn der Landwirtschaft vor über 5000 Jahren, die angebauten Pflanzen zu schützen, indem er entweder Mischkulturen anlegt und häufig die Kulturen wechselt, um so der relativ träge reagierenden Natur beständig zuvorzukommen, oder mittelfristig resistente Sorten züchtet oder indem er mit pflanzlichen Heilmitteln den Krankheitsdruck mindert und die pflanzeigenen Abwehrkräfte stimuliert.

Als die moderne Chemie noch nicht der Natur die pflanzlichen Wirkstoffe abschautete, um sie kostengünstig und standardisiert zu Insektiziden, Fungiziden, Herbiziden zu synthetisieren, war der Mensch darauf angewiesen, seine landwirtschaftliche Tätigkeit so genau zu durchdenken und zu beobachten, dass er durch rechtzeitige Anpassung seiner kulturellen Massnahmen den Verlust seiner Nahrungsgrundlage verhinderte. Der Bauer stand unter dem beständigen Zwang, seine Methoden immer wieder zu überdenken, mit ungewohnten Massnahmen zu experimentieren und seine Umwelt zu erforschen, um aus der Natur selbst die Pflanzen, Extrakte und Strategien zu gewinnen, durch die sich die Krankheiten der Kulturpflanzen wirkungsvoll bekämpfen liessen.

Während in der Humanmedizin Arzneimittel auf pflanzlicher Basis nie aus den Hausapotheken verschwunden sind und trotz aller Entwicklungen der Pharmakologie mittlerweile Jahresumsätze von weltweit über 200 Milliarden Dollar generieren, kommen bei der Bekämpfung von Pflanzenkrankheiten in der Landwirtschaft nahezu ausschliesslich chemisch synthetisierte Wirkstoffe zum Einsatz, wodurch nicht nur das Ökosystem noch stärker als ohnehin angegriffen wird, sondern die Ernährung des Menschen zur Krankheitsfalle wird.

Brief von Château Duvivier:  
Weingutsleiter Antoine Kaufmann schreibt  
Delinat-Forschungsleiter Hans-Peter Schmidt

Um dieser fatalen Entwicklung entgegenzuwirken, kommen in der nachhaltigen Landwirtschaft neue Strategien der Biodiversifizierung sowie des Pflanzenschutzes auf pflanzlicher Basis zum Einsatz. Im Rahmen des Delinat-Forschungsprogramms werden in Partnerschaft mit dem Agroscope Changins, dem FIBL und der Universität Genf phytotherapeutische Mittel und Methoden im Weinbau entwickelt, erprobt und auf Nachhaltigkeit untersucht. Ab 2009 führt Delinat grossflächige Versuche in Spanien, Frankreich, der Schweiz und in Deutschland durch, um Schwefel und Kupfer möglichst bald vollständig durch Pflanzenpulver aus Rhabarberwurzel, Faulbeerbaumrinde, Schachtelhalm, Brennnessel, Johanniskraut und Aloe vera zu ersetzen.

20. November 2008



CHÂTEAU DUVIVIER

Lieber Hans-Peter

Wenige Tage sind nun verstrichen seit unserem ersten Treffen, und um es vorwegzunehmen: Dein Besuch hat eine neue Ära auf Château Duvivier eingeläutet. Ich muss allerdings trotzdem gestehen, dass meine anfängliche Skepsis gegenüber dir, dem neuen Delinat-Forschungschef, der hier in den Süden kommt und alles nach seinem Willen umkrepeln will, sich vollkommen bestätigt hat. Das Verrückte jedoch ist, dass mir das so richtig gefällt. Schon bei unserem ersten Rundgang durch die Reben spürte ich, wie du die richtige Mischung aus Visionär und Realist verkörperst. In zwei Tagen haben wir ein Umwandlungsprogramm entworfen, das mich und uns alle ein paar Jahre auf Trab halten wird.

Doch was für ein spannendes und wegweisendes Programm:

Die traurigen Lücken zwischen den alten Rebstöcken werden durch Aroniabeeren, Rosmarin- und Thymiansträucher wiederbelebt, Mischhecken werden in die Jungpflanzungen integriert und somit werden Oasen für Vögel und Kleintiere geschaffen, die Monotonie der grossen Parzellen wird aufgebrochen. Es werden Parzellen bestimmt, wo wir nur mit Spritzmitteln auf pflanzlicher Basis pflegen. In den Randzonen werden unter Steineichen und Haselnusssträuchern provenzalische Trüffel wachsen. Die Biodiversität wird durch das Aussäen von tief wachsenden Leguminosen unter den Rebstöcken konkret stimuliert.

Ein Kribbeln geht mir durch die Haut, wenn ich daran denke, mit dir, meinem Château-Team und der Unterstützung von Delinat ein Tor zu einer neuen Epoche im Bioanbau aufzustossen.

Eine wahre Herausforderung, die die nötige Stimulans mit sich bringt.

Allez, on y va ! (Oder: Let's go for it!)

Ich freue mich schon auf deinen nächsten Besuch  
und verbleibe mit freundschaftlichen Grüssen

Antoine

# Werbekosten und Weinpreise

Im Jahr 2007 hat Delinat grossformatige Anzeigen getestet und festgestellt, dass bei gleichbleibendem Werbeaufwand mehr Kunden gewonnen werden können. Es braucht deutlich mehr Werbefläche mit Kleininseraten, um damit den gleichen Effekt zu erzielen. Daher erscheinen zurzeit nur noch Grossinserate.

pek. Delinat setzte sich vor bald 30 Jahren das Ziel, dem Biowein zum Durchbruch zu verhelfen. Die Weinberge sollen pestizidfrei werden, zum Wohle der Pflanzen und Tiere,



Eine Grossanzeige ist effizienter als viele Kleininserate

der Böden und des Grundwassers, aber auch aus Rücksicht auf die Gesundheit der Winzer und Verbraucher. Trotz Erfolg werden heute noch immer rund 97% aller Rebberge konventionell bearbeitet.

## 3% Biowinzer sind nicht genug

Damit mehr Weinberge biologisch bearbeitet werden können, braucht es mehr Kundinnen und Kunden. Anzeigen und Aufklärungskampagnen sind ein Schritt dazu. Der Weinkatalog, die Zeitschrift WeinLese, die Weinbriefe, die Internet-Homepage, sie al-

le tragen dazu bei, Weinfreunde für Biowein zu begeistern, um so weitere Weinberge auf biologischen Anbau umzustellen und von Pestiziden zu befreien.

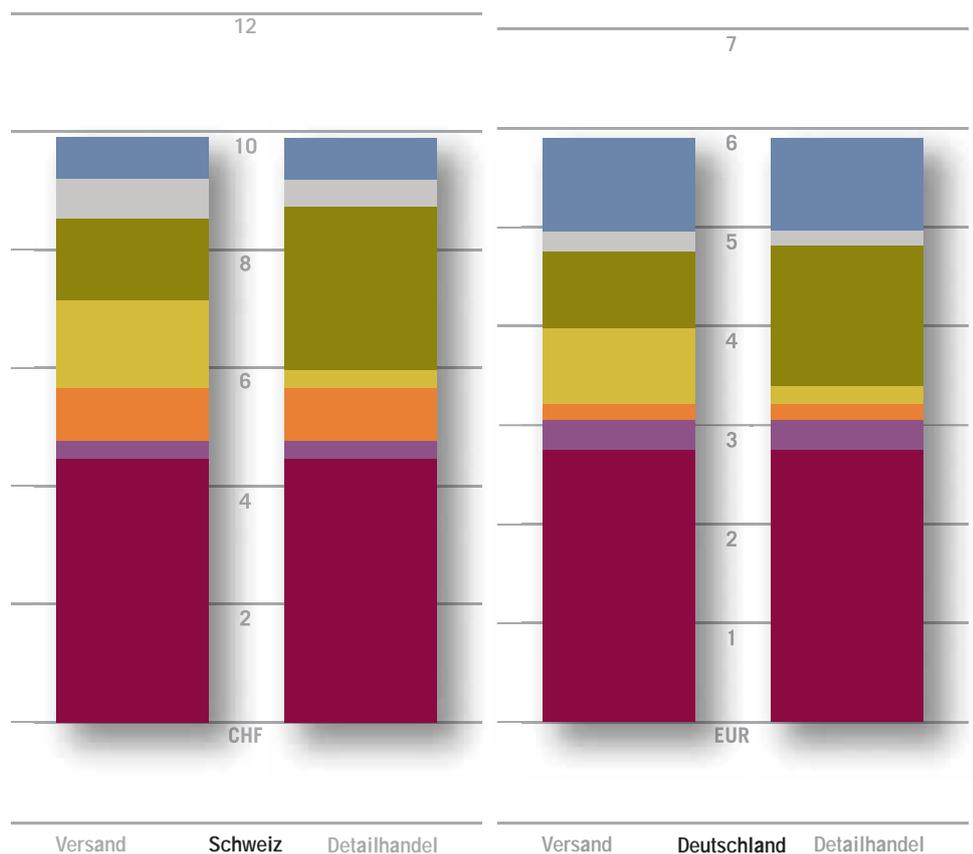
## Wer bestimmt den Weinpreis?

«Ich habe das Gerücht gehört, dass Winzer bei Delinat ausgestiegen sind, weil Sie die Preise so drücken», schrieb eine Kundin. Das ist falsch, denn bei Delinat bestimmt jedes Weingut die Preise selbst; daraus kalkuliert Delinat den Verkaufspreis. Wenn die Kunden einen Preis nicht akzeptieren und den Wein nicht kaufen, informiert Delinat den Winzer. Welches der richtige Preis für einen Wein ist, entscheiden also die Kunden.

Die Grafik auf dieser Seite zeigt die Kostenstruktur bei Delinat. Der Marketingaufwand für Kommunikation, Logistik und Vertrieb

beträgt beim direkten Verkauf an die Konsumenten rund 15 Prozent des Verkaufspreises. Erfolgt der Verkauf über den Zwischenhandel, dann verringern sich für Delinat diese Kosten; doch in gleichem Masse erhöhen sich die Handelsmargen. Einen Teil des erzielten Bruttogewinnes (Cashflow) investiert Delinat in die zahlreichen Forschungsprojekte, damit der Bioweinbau weiter vorankommt.

- MWST
- Cashflow
- Rabatte oder Handelsmarge
- Vertrieb / Logistik
- Transport / Zoll
- Einkauf / Qualitätssicherung
- Wein





# aufgefallen ...

Château Cartier 2006 – ein aussergewöhnlicher Wein

Gerade letzte Woche bin ich wieder in eine «Anfängerfalle» für Weinverkoster geraten. In einer Blindprobe bewertete ich den Zweitwein eines Gutes besser als den renommierteren Erstwein. Es handelte sich um den 2005er Château Cartier, den Zweitwein von Château Fonroque. Auf der einen Seite wurden mir wieder einmal meine degustatorischen Grenzen aufgezeigt, auf der anderen Seite wurde ich aber auch wieder daran erinnert, dass es gute Gründe für diese «Fehleinschätzung» gibt. Zweitweine sind namensgemäss nicht die Premiumweine eines Betriebes; oft sind sie aber, und das trifft gerade im Bordeaux zu, in ihrer Jugend viel angenehmer und zugänglicher als der Erstwein. Sie sind oft leichter und werden deshalb auch mit weniger Gerbstoff ausgebaut. Für Geduldige wie mich kehren sich die Verhältnisse dann nach einigen Jahren wieder um und der Erstwein zeigt, was wirklich in ihm steckt.

Auch der Château Cartier 2006 ist ein gutes Beispiel für meine «Zweitweintheorie». Da er jetzt schon offen und mit weichen Tanninen ausgestattet ist, kann man ihm bereits heute schwer widerstehen. Seine Herkunft aus den Kalkplateaus um St-Emilion verleiht ihm eine Mineralität, die ihn als das kennzeichnet, was er ist: ein aussergewöhnlicher Wein von aussergewöhnlicher Herkunft. Nirgendwo sonst entfaltet sich Merlot so schön wie in diesem Zipfel Frankreichs.

Jürgen von der Mark,  
Master of Wine



1. Platz: René Gugelmann, Rheinau

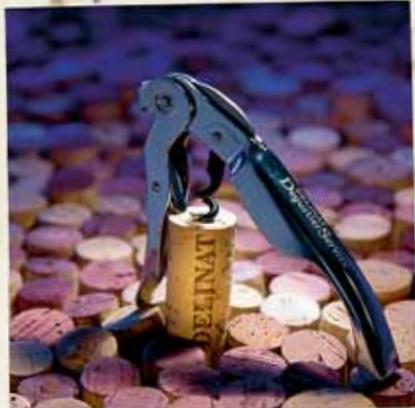
2. Platz: Ulla Burla, Liestal

5. Platz: Alois Kürsteiner, Uster

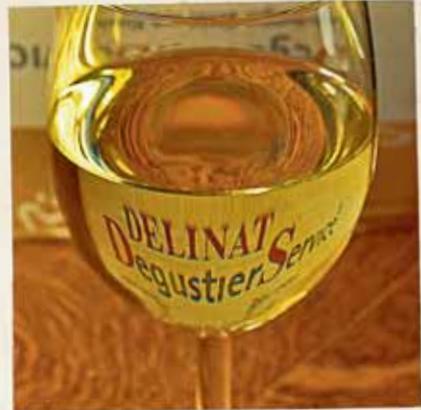
6. Platz: Dieter Müller,

8. Platz: Martin Weidner, Karsbach

9. Platz: Martin Bachmann,



3. Platz: Gunnar Remane, Dielsdorf



4. Platz: Thomas Melsheimer, Dinslaken



Sömmerda



7. Platz: Matthias Gottschlich, Barsinghausen



Eggersriet



10. Platz: Thomas Schäffler, Markt Schwaben

## Fotowettbewerb «Ich und mein DS»

Der DegustierService inspirierte unsere Kundinnen und Kunden zu kreativen Höhenflügen. Die 10 besten Bilder wurden von einer Jury ausgewählt.

dev. Akrobatische Kunststücklein, aufwendige Handarbeit, stilvolle Arrangements und gekonnte Installationen liegen den Siegerbildern zugrunde. Guter Wein beflügelt – dies erwies sich hier als zutreffendes Sprichwort. Delinat belohnt den grossen Aufwand und die kreativen Leistungen mit je einem Überraschungspaket.

Von Luzia Schrampf

**Wie innovativ und entwicklungsfreudig Althergebrachtes sein kann, zeigt die Familie Michlits vom biodynamischen Weingut Meinklang im burgenländischen Pamhagen.**

Mit der weitverbreiteten Vorstellung, dass biologisch immer mit Selbstgestricktem und Birkenstock-Schuhen zu tun haben muss, räumt man bei Michlits gründlich auf. Ebenso mit dem Vorurteil, dass biodynamischer Weinbau mit all seinen Methoden und Naturpräparaten vorschnell als technikfeindlich interpretiert wird. Im Familienverbund leben Werner und Angela Michlits mit Werners Eltern Anneliese und Werner senior sowie Johannes und Lukas, Werners Brüder. Pamhagen liegt sozusagen am alleröstlichsten Ende Österreichs. Der Betrieb ist eine bunt gemischte Landwirtschaft, zu der neben 50 Hektar Weingärten, Getreide- und Obstbau mittlerweile auch wieder Viehwirtschaft mit Rindern und Pferden gehört, alles seit 2005 biodynamisch zertifiziert.

Alle Familienmitglieder bewohnen einen modernen, mit viel Holz, Beton und Glas ausgebauten Hof: Hier hat jeder seinen Lebensbereich und das Gut wird hier verwaltet. Und auch die Weinbereitung findet hier in einem in moderner Schlichtheit ausgestalteten, funktionellen Keller statt, dem man das Biodynamische, wie man es sich vielfach vorstellt, nicht auf den ersten Blick zuweisen würde.

Innovation nur mit Hochtechnologie in Verbindung zu bringen, mit poliertem Edelstahl und einem martialischen Maschinenpark, greift bei Weitem zu kurz. Bei Angela

und Werner Michlits ist es eine Haltung. Es bedeutet in erster Linie, offen zu sein für Dinge, die einen weiterbringen können: Traditionelles Material wird in neuem Zusammenhang eingesetzt, altes Wissen führt zu neuen Denkansätzen, die keinesfalls im Gegensatz zu den Grundsätzen der Biodynamie stehen, die Rudolf Steiner in den 1920er-Jahren für den Landbau entwickelt hat.

## Der Weingarten als Experimentierfeld für Harmonie

Die Umsetzung beginnt in den Weingärten. Grundsätzliches Ziel aller Weingartenarbeit ist es, möglichst gesunde, voll ausgereifte Trauben zu produzieren, aus denen Wein entsteht. Michlits griff dabei die Idee des «Minimal Pruning» auf. Die Methode des Null- bzw. Minimalschnitts wurde in den Achtzigerjahren in Australien entwickelt und ist unter Experten umstritten. Gegner sehen die Gefahr von Schädlingen am Altholzbestand. Befürworter glauben an die Selbstregulierungskräfte des Rebstocks und das Ertragsgleichgewicht, das dabei entsteht.

Ein etwa 50-jähriger Grauburgunder-Weingarten war für Werner Michlits ideales Experimentierfeld. Die Reben wurden mehrere Jahre nicht mehr geschnitten, wachsen seither mehr oder weniger, wie es ihnen gefällt, und entwickeln Trauben ohne jeglichen Eingriff. Der Weingarten «entspricht während des Jahres optisch vielleicht nicht dem, was man unter einem ordentlichen Weingarten versteht, weil er so graupert ist», lacht Michlits, was dem dort entstehenden Wein auch zu seinem Namen



verhelf. («Graupert» ist österreichischer Dialekt für zerraut, unfrisirt.) Der optische Kontrast zwischen einem benachbarten «ordentlichen» Weingarten und dem Graupert ist enorm, in dem die alten, armdicken und verwundenen Rebstöcke mit ihren Trieben und Verästelungen in kein Drahtrahmenkorsett gezwungen wurden.

Die Arbeit, die während des Vegetationsjahres bei den Rebstöcken nicht anfällt, hat man im Graupert-Weingarten bei der Lese: Eine grosse Truppe an Lesehelfern – «die nicht immer so begeistert sind wie wir», so Werner – ist deutlich länger damit beschäftigt, alle kleinen Trauben im Gestrüpp des Stockes zu finden. Aber das Ergebnis überzeugte selbst Vater Werner senior, der dem Versuch anfangs sehr skeptisch gegenüberstand. «Der Weingarten liefert jedes Jahr die reifsten Trauben, kleinbeerig und aromaintensiv.» Und weil sich der weisse Graupert



so gut entwickelt habe, gibt es jetzt auch Ver-  
suche mit roten Sorten.

### Keine Angst vor Pilzen

Vor wenigen Monaten überraschte Michlits auch mit einem etwas anderen Zugang zum Thema Pilze, deren Ruf und potenzielle Gefährlichkeit sich im schwierigen, weil sehr feuchten Jahrgang 2008 rasch verbreitete. Die Diskussionen brandeten hoch, der Krankheitsdruck durch Mehltau, im Speziellen Peronospora (Falscher Mehltau), war sehr hoch. Je nach Bewirtschaftungsweise wehrten sich die Winzer mit den ihnen zur Verfügung stehenden Mitteln. Michlits sieht Pilze als Teil des Ökosystems Garten, wo sie an ihren Plätzen einfach existieren. «Interessant ist vor allem, wann und weshalb Pilze ihre angestammten Plätze im Boden verlassen und virulent werden.» Sein Ansatz bezieht sich darauf, Pilze wieder

auf ihren Stammpfad zurückzuführen, wo für tiefes Verständnis für boden- und pflanzenphysiologische Abläufe notwendig ist, das im biodynamischen Weinbau stark forciert wird. Mit Ackerschachtelhalmtée, der grossflächig aufgebracht wurde, erzielte Michlits den grössten Erfolg

Die Präparate, Tees und Pflanzensude, die man in der Biodynamie verwendet, werden eingesetzt, um die Pflanze so zu stärken, dass sie eventuelle Krisenzeiten aus eigener Kraft überstehen kann. Ein Gedankenansatz, der sich durch die Erfahrungen des heurigen Weinjahres bestätigte: Deutlich geringere Probleme hatten vor allem jene Weingüter, die bereits seit längerem biologisch arbeiten. Das Grundmaterial für die Präparate lagert bei Michlits in einer grossen Holzkiste, die durch eine dicke Erdschicht geschützt ist und im ältesten Keller teil einen ehrwürdigen Platz gefunden hat.

Kräuter und Pflanzen müssen durch Rühren dynamisiert werden. Dafür baute Michlits einen speziellen Rührtopf mit 2000 Liter Fassungsvermögen, dessen Rührwerk hydraulisch-mechanisch angetrieben wird. Der Topf kann auf Traktorenanhänger verladen und in die Weingärten mitgenommen werden, wo das Präparat dann in direktester Weise ausgebracht wird.

### Betoneier

Auch in Sachen Weinlagerung gehen Angela und Werner Michlits seit dem Jahrgang 2006 neue Wege. Ein Sankt Laurent wird nach der Vergärung in mannshohe Betoneier umgezogen, wo er rund ein Jahr weiterreift, bevor er in Flaschen gefüllt wird. Beton als Lagermedium wird in Österreich so gut wie nicht verwendet. Das Material lasse weniger Sauerstoff durch als Holz, so Michlits, der von Beton schon lange überzeugt ist. «Aber es ist nicht hermetisch dicht wie Edelstahl.» Der Jungwein zirkuliert und wird so auf natürliche Weise geklärt. Bereits erste Proben des Weines im Frühjahr 2008 überzeugten und bestätigten sich bei einer Nachverkostung im Herbst. Der Wein heisst «Konkret», da er wie Michlits erklärt, «einen konkreten, sehr eigenständigen Weintyp vertritt. Im Hintergrund ist da natürlich noch die Spielerei mit dem englischen Wort für Beton – concrete». Die ersten Betoneier wurden übrigens in Frankreich gefertigt, wo das Material im Weinbau deutlich weiter verbreitet ist.

Die wichtigsten Rebsorten des Weingutes sind übrigens die autochthonen Zweigelt, Blaufränkisch und Sankt Laurent, dazu

# aufgefallen ...

**Meinklang, Zweigelt 2007 – ein Wein für Ungeduldige**



Die spät gewonnenen Freunde sind einem oft die liebsten. Die Rebsorte Zweigelt habe ich erst vor wenigen Jahren so richtig wahrgenommen anlässlich eines Beratungsauftrages für ein österreichisches Weingut. Als meistangebaute rote Rebsorte in Österreich ist der Zweigelt so etwas wie das Arbeitspferd der dortigen Winzer und sein Image war entsprechend etwas bieder. Die heutigen Zweigeltweine sprechen oft eine andere Sprache. Der 2007er Zweigelt des Weingutes Meinklang ist ein solcher Vertreter. Eine dichte Frucht verleiht dem Wein einen «süssen» Charakter, obwohl er keinerlei Restsüsse hat. Die Fülle und Cremigkeit die den Wein auszeichnet, weist deutlich auf den aussergewöhnlichen Jahrgang 2007 hin. Dies ist ein Wein für Ungeduldige. Obwohl jung, ist er jetzt schon voll geöffnet und ein grosser Genuss. Die feinen Tannine deuten aber deutlich an, dass er kein Kurzläufer sein wird. Mir persönlich gefällt am besten der lange und feine Nachhall, den der Wein im leeren Gaumen hinterlässt.

Jürgen von der Mark, Master of Wine

## Zurzeit lieferbare Weine von Meinklang

Qualitätsweine Burgenland

Grüner Veltliner 2007

Welschriesling 2007

Graupert 2007

Zweigelt 2007

Blafränkisch 2007

St. Laurent 2007

Zwerest 2005

Konkret – St. Laurent 2007

Weitere Infos zu diesen Weinen unter [www.delinat.com](http://www.delinat.com) oder beim Delinat-Kundenservice, Telefonnummer Seite 4, «Impressum»



Der St. Laurent ruht rund 1 Jahr in Betoneiern: ideale Gefässe für die Reifung des Jungweines.

Wein ergibt, der die Grundcharakteristik der Gegend und die Wärme des bestimmenden pannonischen Klimas widerspiegelt. Auch mit neuen Rebsorten spielt Werner Michlits. Jüngste Versuche mit Gamaret, einer Neuzüchtung aus dem roten Gamay und dem weissen Reichensteiner, waren auch unter den Bedingungen des burgenländischen Seewinkels sehr zufriedenstellend, wie Werner Michlits erzählt.

kommen Pinot noir und Cabernet Sauvignon, der zwar nur einen kleinen Anteil hat, dafür aber mehr als 30 Jahre alt ist. Zweigelt wird als reinsortiger, kirschfruchtiger, sehr zugänglicher Wein angeboten. Auch bei den Weissweinen stützt man sich auf die in der Region bewährten Sorten wie Welschriesling, Weissburgunder, Grauburgunder und Grünen Veltliner, der in dieser Ecke einen runden, ausgewogenen, fruchtbetonten

## Kulinarische Ecke

Das Weingut Meinklang in Pamhagen liegt direkt an der Grenze zu Ungarn, das seit 2004 Mitglied der EU ist. Diese Ecke Österreichs

ist in vielerlei Hinsicht eine kulinarische Hochburg. Die Gastronomie ist hoch entwickelt und verlässt sich weitgehend auf das, was aus der Region zu holen ist: Fische aus dem Neusiedler See, Wein und Gemüseanbau. Dazu kommt der Nationalpark Neusiedlersee, der als Aufzuchtstätte für Graurinder, Mangalitzaschweine oder Gänse fest in das kulinarische Gefüge dieser Region eingebunden ist.

## Übernachten/Hotels

[www.pannonischwohnen.info](http://www.pannonischwohnen.info) (Zimmer auf Winzerhöfen etc. auch in Orten rund um den Neusiedler See)

Hotel Nationalpark Illmitz

[www.hotel-nationalpark.com](http://www.hotel-nationalpark.com)

Villa Vita Hotel und Feriendorf Pannonia

Pamhagen, [www.villavitahotels.com](http://www.villavitahotels.com), [www.storch.at](http://www.storch.at)

Ständiges Experimentieren und der Austausch sind Basis für die Weiterentwicklung der Biodynamik. Dass die Grundsätze auch in modernen hochtechnologischen Zeiten anwendbar sind, zeigt deren Innovationskraft. Wobei es Werner Michlits einfach «irrsinnig schön findet, dass man mit allem Innovativen eigentlich wieder näher zur Natur kommt».

## Restaurant-Tipps

Gasthaus zur Dankbarkeit

Hauptstrasse 39, Podersdorf, [www.dankbarkeit.at](http://www.dankbarkeit.at)

Landgasthaus am Nyikospark

Untere Hauptstrasse 59, Neusiedl am See [www.nyikospark.at](http://www.nyikospark.at) (Man veranstaltet auch kulinarische Safaris bei den Produzenten der Region.)

Presshaus

Apetloner Strasse 13, Illmitz, [www.presshaus.at](http://www.presshaus.at)

Seejungfrau

Yachthafen, Breitenbrunn, [www.seejungfrau.at](http://www.seejungfrau.at)

Wirtshaus im Hofgassl

Rathausplatz 10, Rust, [www.hofgassl.at](http://www.hofgassl.at)

Inamera

Oggauer Strasse 29, Rust, [www.inamera.at](http://www.inamera.at)

L'altro vino

Sandhöhe 18, Mönchhof, [www.laltrovino.at](http://www.laltrovino.at)



# Neudeggerhof 300 Jahre Weinbau



Von Luzia Schrampf

Als «im Endeffekt sehr gut» beschreibt Stephan Mehofer die Lese 2008. Der Witterungsverlauf hatte den Winzern in ganz Österreich in vielerlei Hinsicht einiges abverlangt: viel Feuchtigkeit und Hagel in manchen Gebieten zu Zeiten, in denen die Beeren so weich waren, dass der Hagel beträchtlichen Schaden anrichten konnte. Die Familie Mehofer, die im Weinbaugebiet Wagram 18 Hektar bewirtschaftet, blieb wenigstens davon verschont. Und, so Mehofer, nach einer kritischen Phase im Juni und Juli mit sehr viel Feuchtigkeit ging es dahin bis zur Ernte, bei der heuer «vielleicht intensiver und mehr als in anderen Jahren aussortiert und ausgelesen werden musste».

Wagram ist nicht nur der neue Name des Weinbaugebiets Donauland, sondern bezeichnet auch diese spezielle topografische Landschaftsform, die eine Art Uferböschung der Urdonau war und gut 40, 50 Meter hoch wird. Neudegg, der Heimatort der Mehofers, einer Grossfamilie, in der alle Mitglieder in den Weinbau involviert sind, liegt versteckt, direkt an der oberen Terrasse dieses Lösswalls, der sich entlang des nördlichen Donauufers westlich von Wien bis auf die Höhe der Bundeshauptstadt Wien zieht.

Hier, rund um Neudegg, befinden sich auch «fast alle» Weingärten der Mehofers, deren beide wichtigsten Lagen Wadenthal und Riesmein unterschiedlicher nicht sein können. Wadenthal ist eine steile Kessellage mit dazugehörigem Hochplateau, die sehr viel Wärme speichert. Der Boden ist Löss und auch Schotter, und regelmässiger Wind trocknet die Reben. Teilweise wurden per

Stephan Mehofer, hier vor den herbstlich gefärbten Terrassen der Lage Wadenthal, ist seit letztem Jahr «offiziell» für das Weingut verantwortlich

Zurzeit sind folgende Weine vom Weingut Mehofer lieferbar

Qualitätswein  
Wagram

Chardonnay Wadenthal 2007

Grüner Veltliner Riesmein 2007

Cuvée Neydek 2006

Weitere Infos zu diesen Weinen unter [www.delinat.com](http://www.delinat.com) oder beim Delinat-Kundenservice, Telefonnummer Seite 4, «Impressum»



Der Bildstock erinnert an die Geschichte des Galgenbergs

Erdarbeiten neue Terrassen «ingescho- ben», die besser zu bearbeiten sind. In der Lage Riesmein, einer stark exponierten Kuppe in südwestlicher Richtung gegen- über von Wadenthal, dominiert ebenfalls Löss, jedoch mit starker Humusaufgabe. Durch die ausgeprägten Temperaturunter- schiede zwischen Tag und Nacht ist Ries- mein für intensiv-aromatische, elegante Weine bestens geeignet.

Die Mehofers leben im Neudeggerhof, ei- nem ehemaligen Herrschaftshof, dessen äl- tester Teil der Keller ist. Seit 1709 ist die Fa- milie hier ansässig, und «Weinbau war im- mer dabei», wie der zurückhaltende junge Mann erzählt. Im Juni 2009 werden die 300 Jahre gefeiert. Im Laufe der Zeit hat sich die

sich für den biologischen Anbau. Aber «biologisch muss ein ganzer Kreislauf sein. Dazu gehört die Energieversorgung genau- so wie die Ernährung.» Und dies werde seither auch gelebt.

Dass die Mehofers auch eine sehr kunstsini- ge Familie sind, manifestiert sich nicht nur in der Galerie, die im Dachboden des Wirtschaftsgebäudes eingerichtet wurde. 1985 wurde auf Initiative der Eltern am Galgenberg, der höchsten Erhebung der Umgebung, ein steinerner Bildstock des Bildhauers Josef Strohmaier errichtet. Und 2008 gründete man den Kunst- und Kultur- verein Art Wagram, der in der mehofers- chen Galerie Kunstausstellungen und Le- sungen veranstaltet.



## Kulinarische Ecke

**Gut Oberstockstall in Oberstockstall**

Eva und Fritz Salomon, [www.gutoberstockstall.at](http://www.gutoberstockstall.at)

**Landgasthaus zum Bernhard**

Kirchberg am Wagram, [www.gasthaus-bernhard.at](http://www.gasthaus-bernhard.at)

**Mehofer**

Neudegg (Gästezimmer)

**Alter Winzerkeller**

(Gästezimmer) [www.alterwinzerkeller.at](http://www.alterwinzerkeller.at)

Die Gegend ist ansonsten fest in der Hand

Toni Mörwalds in Feuersbrunn:

**Gasthof zur Traube**

**und Gourmetrestaurant Toni M.**

Schloss Grafenegg in Grafenegg

[www.moerwald.at](http://www.moerwald.at)

bedingt charakteristisch sind für die Ge- gend wie die rote Cuvée Neydek aus dem autochthonen Zweigelt und die internatio- nalen Sorten Cabernet Sauvignon, Merlot und Pinot noir. Der Name zeigt die Schreib- weise des Ortes Neudegg vor 700 Jahren. Ausgebaut wurde der ausgewogene, saftig- fruchtige Wein in Barriquefässern aus dem eigenen Eichenwald.



Blick vom Galgenberg auf Neudegg mit den Lagen Wadenthal (rechts) und Riesmein (links)

Familie ein feines umfassendes Gesamt- kunstwerk rund um den Wein geschaffen, zu dem nicht nur die 18 Hektar Rebflächen, sondern auch Gästezimmer und eine Gale- rie gehören. Mehrmals im Jahr findet das «Weingenusskulinarium» statt mit einem themenbezogenen Menü inklusive Weinbe- gleitung

Die Eltern Mehofer, Elisabeth und Karl, sind Pioniere des biologisch-organischen Wein- baus, der seit 1992 biologisch zertifiziert ist. Nachdem der Grossvater vor 20 Jahren an Krebs gestorben war, begannen die Mehofers, über Spritzmittel und deren Auswir- kungen nachzudenken, und entschieden

Stephan Mehofer ist seit letztem Jahr für das Weingut verantwortlich: «offiziell» – wie er betont. Im Keller setzt er auf sichere Vergä- rung mit Reinzuchthefer, lange Maische- standzeiten und oxidativen Ausbau. «Ent- scheidend ist weniger die Hefe als der Um- gang mit den Trauben.» Durch die Sauer- stoffzufuhr beim Ausbau würde es zwar länger dauern, bis die Weine zugänglich sind, sie hätten dafür mehr Entwicklungs- potenzial.

Der jeweilige Lagencharakter der Weine, die warme, würzige Note von Wadenthal und die kühle, hochelegante Stilistik der Lage Riesmein, wird zusätzlich zur Rebsorten- typizität penibel herausgearbeitet. Mehofer wagt sich auch an Weintypen, die nicht un-

# Ferien auf Weingütern

## Il Conventino Toskana (IT)

Alberto Brini bietet seinen Gästen die typische toskanische Gastfreundschaft. Drei komplett eingerichtete Wohnungen, Schwimmbad mit Hydromassage. Genießen Sie die Ruhe und die Düfte der Toskana.

Il Conventino, Alberto Brini  
IT-53045 Montepulciano  
info@ilconventino.it  
www.ilconventino.it

Telefon +39 0578 715 371  
(Montag bis Freitag, 8.30–12.30 Uhr  
und 14.30–18.00 Uhr)  
Mobil +39 335 5862 617



## Weingut Mehofer Wagram (AT)

Die 6 Gästezimmer befinden sich im Innenhof des Neudeggerhofs. Gemütliches Beisammensitzen ist sowohl im Hof als auch in der Weinstube möglich. Keine elektronischen Geräte in den Zimmern. Frühstück mit Bio-Produkten. (Mai bis Oktober)

Telefon +43 2279 72 47  
Fax +43 2279 72 47-4  
neudeggerhof@mehofer.at  
www.mehofer.at

Neudeggerhof, Eva Maria Mehofer  
AT-3471 Neudegg 14

## San Vito Toskana (IT)

Nur 30 Kilometer von Florenz entfernt, eingebettet in 126 Hektaren Rebberge, Olivenbäume und Wälder. Wohnungen und Zimmer, Schwimmbad. Abends ausgezeichnetes, eigenes Restaurant.

Tenuta San Vito  
IT-50056 Montelupo Fiorentino

Telefon +39 0571 51411  
Fax +39 0571 51405  
sanvito@san-vito.com  
www.san-vito.com



## Domaine La Tour des Vidaux Provence (FR)

Ferienappartement (80 m<sup>2</sup>). Wohnküche mit Kamin, 2 Schlafzimmer mit Doppelbetten, Badezimmer, gedeckte Terrasse.

Telefon +33 494 48 24 01  
Fax +33 494 48 24 02  
info@tourdesvidaux.com  
www.tourdesvidaux.com

Domaine La Tour des Vidaux  
Marlene und Volker Paul Weindel  
Quartier Les Vidaux  
FR-83390 Pierrefeu-du-Var

## Casavecchia alla Piazza Toskana (IT)

Das toskanische Weingut bietet komfortable Unterkünfte mit separatem Eingang inmitten einzigartiger Natur.

Gabriele Buondonno  
Casavecchia alla Piazza  
IT-53011 Castellina in Chianti

Telefon +39 0577 749 754  
Fax +39 0577 733 662  
buondonno@chianticlassico.com  
www.buondonno.com



## Château Fonroque St-Emilion (FR)

Ferienwohnung mitten in den Reben, 1 km von Saint-Emilion, für max. 8 Personen. 4 Schlafzimmer, Küche, Esszimmer, 2 Badezimmer, 1 WC, Terrasse (keine Tiere erlaubt).

Telefon +33 557 24 60 02  
Fax +33 557 24 74 59  
cgfonroque@wanadoo.fr  
www.chateaufonroque.com

Château Fonroque  
Caroline Gardais und  
Catherine Moueix  
FR-33 330 Saint-Emilion

## Azienda Agricola Salustri Toskana (IT)

Der ideale Ausgangspunkt für Wanderungen in der Toskana. Die Parks Albarese und Monte Amiata liegen vor der Tür. Tagesausflüge nach Siena und Florenz oder ans nahe Meer.

Agriturismo Il Mandorlo  
Az. Agr. Salustri, Loc. La Cava –  
Poggi del Sasso, Toskana, Italia  
IT-58040 Cinigiano (GR)

Telefon/Fax +39 0564 990 529  
info@salustri.it  
www.salustri.it



## Château Duvivier Provence (FR)

Umgeben von Reben in zauberhafter Natur genießen Sie unvergessliche Tage. Behagliche Zimmer, gemütliche Speise- und Aufenthaltsräume und eine viel gerühmte Küche verschönern Ihren Urlaub.

Telefon +41 71 330 05 16  
Fax +41 71 330 05 26  
gisela.unterriker@chateau-duvivier.com  
www.chateau-duvivier.com

Château Duvivier  
Uwe und Sylvia Fahs  
Route de Draguignan  
FR-83670 Pontevès

# Karin Schweizer

Alles für die Katz(en)

Sie wacht mit Argusaugen über «ihr» Weindepot, so wie ihre Katzen über ihre Jungen wachen würden. «Hier bin ich Mensch, hier darf ich sein», ist man versucht, Goethes «Faust» zu zitieren, wenn es um Karin Schweizer, Chefin des Delinat-Weindepots in St. Gallen, geht. An diesem Ort, zwischen Wein, Honig, Öl, Regalen und Kartons, wirkt sie mit Enthusiasmus, hier schaut sie zum Rechten und berät ihre Kunden mit grosser Kompetenz und strahlendem Lächeln – und wenns nötig wird, auch mit der nötigen Durchsetzungskraft. Ihr Wissen rund um den Wein hat sie sich mit Kursen an der Weinfachschule in Wädenswil erworben. Ihre Stammkundschaft ist ihr so treu, dass sie sich von niemand anderem mehr bedienen lassen will!

Am Abend unseres Gesprächs stehen vier 40-Liter-Säcke Katzenstreu vor der Tür ihres Wohnblockes – gerade so, als wären sie für eben diesen Moment bestellt worden. In der obersten Wohnung mit Sicht über die Stadt St. Gallen, wo Karin Schweizer aufgewachsen ist, stehen nicht nur 7 grüne Katzenschälchen bereit, sondern warten auch die 5 Katzen Chap, Jmi, Mira, Fibi und Disinin und die 3 Meerschweinchen Cognac, Flöckli und Tschamu auf ihre Meisterin und – natürlich – ihr Futter. Die Meerschweinchen werden täglich mit frischen Gurken, Peperoni, Tomaten, Fenchel, rotem Chicorée, Heu und und italienischem Peterli gefüttert – was man ihren kugelrunden Körpern auch ansieht. So sind wir schon mitten im Leben von Karin Schweizer (37). Hier, in ihrem Reich, welches sie zusammen mit ihrem Partner Vora und eben den Vierbeinern teilt, hegt und pflegt sie ihre Tiere. «Ein Leben ohne Tiere könnte ich mir nicht vorstellen», sagt sie, «ich bin mit einem Hund aufgewachsen, er ist 18 Jahre alt geworden und war mein Weggefährte.» Was lag bei so viel Tierliebe näher, als einen Beruf zu lernen, bei welchem diese Leidenschaft zum Tragen kam? Karin Schweizer absolvierte eine dreijährige Lehre als Hundecoiffeuse und träumte eigentlich immer von einem eigenen Salon. «Dafür fehlte mir aber leider das Geld», bedauert sie.

**Sonne, Pasta und Wein** Diese Karikatur habe ich zu meinem 20. Geburtstag erhalten. Sie zeigt auf kleinem Raum, was ich liebe: die Sonne, Pasta und ein gutes Glas Wein. Zu Beginn war ich allerdings nicht so begeistert von diesem Bild, ich war viel eher beleidigt, dass mich der Zeichner so unvoreilhaft darstellte. Heute kann ich darüber lachen.



## Blättern, kochen, geniessen

Ich sammle Kochbücher und freue mich an meiner stattlichen Sammlung. Ich geniesse es, in diesen Büchern zu blättern und geistig bereits zu schlemmen. Ehrlich gesagt, esse ich aber lieber, als dass ich stundenlang in der Küche stehe, und ich lasse mich auch gerne zum Essen ausführen. Am liebsten esse ich thailändisch, dann folgt feine Pasta. Ich habe aber auch gerne Gäste und bekoche sie. Für meine Gäste ist mir kein Aufwand zu gross und dann wird natürlich auch ein feiner – Tropfen dazu gereicht.

**Wohlfühl mit Incarom** Kein Morgen ohne meinen Incarom – wir haben zwar eine Kaffeemaschine, ich trinke hier zu Hause aber nur Incarom. Ich mag den Geschmack dieses Gemisches aus Kaffee und Zichorie. Der Genuss dieses Getränks löst bei mir ein Wohlfühlgefühl aus – ich starte meinen Tag mit Incarom und beende ihn mit einer Tasse davon – wenns sein muss auch im Bett.



Lange arbeitete sie nicht auf ihrem erlernten Beruf. «Der Lohn war viel zu tief, nur wer ein eigenes Geschäft hat, kann davon leben.» So wechselte die Tierliebhaberin schon bald nach der Ausbildung in den Verkauf. Kaum jemand konnte sich dem strahlenden Lächeln von Karin Schweizer entziehen, auch Martina Korak nicht, heutige Einkaufschefin bei Delinat. In einem Gespräch schlug sie Karin Schweizer vor, sich doch bei Delinat zu bewerben. Und so wechselte sie zum Wein; zuerst ins Büro und dann ins Abholager, in welchem sie heute das Zepter führt. «Mir gefällt meine Arbeit sehr gut und ich bleibe Delinat treu – sofern man mich behält», schmunzelt sie. Was nicht zuletzt die ihr treu ergebene Stammkundschaft beruhigen dürfte ...

Notiert von Irene De Cristofaro-Wipf

**Immer erreichbar** Ohne mein Handy geht gar nichts. Es ist mein ständiger Begleiter, irgendwie habe ich das Gefühl, ich müsse immer erreichbar sein – auch wenn das natürlich gar nicht so ist. Ich schlage alle Geschwindigkeitsrekorde im SMS-Schreiben und ich brauche mein Handy auch oft, um Fotos zu schiessen. Es ist für mich übrigens kein Problem, pro Monat Hunderte von SMS zu schreiben. Allerdings telefoniere ich praktisch nie, ich kommuniziere mit meinen Freundinnen fast ausschliesslich per SMS, denn in meinem Berufsalltag rede ich genug.



**Fibi, die Bauernhofkatze** Wie bereits erwähnt, kann ich mir ein Leben ohne meine Tiere schlicht nicht vorstellen. Wenn ich mich nicht wohlfühle und es mir schlecht geht, spüren das meine Tiere und sie trösten mich. Meine Lieblingskatze ist Fibi, eine 12-jährige, beige Katze von einem Bauernhof. Ich kann sie herzen und streicheln, sie schnurrt und gibt mir Wärme, ich kann mit ihr spielen und schwatzen. Fibi gibt mir richtig Antwort, wenn ich mit ihm spreche – es ist einfach schön und lustig, solche «Viecher» zu haben.



**Schutzengel** Ganz wichtig sind für mich meine Engel, ob aus Ton, Porzellan oder als Karten. Sie schmücken nicht nur meine Wohnung. Sie geben mir ein Gefühl von Geborgenheit und Sicherheit, sie sind für mich eine Verbindung zu einer anderen Dimension und es sind meine Schutzengel. Engel haben (und verleihen) Flügel: Wenns ihnen zu bunt wird, können sie abheben und davonfliegen – das würde mir manchmal auch ganz gut gefallen.



**Schwere Rotweine** Schon früh genoss ich es, ein Glas Wein zu trinken. Damals konnte ich mir aber nur Lambrusco, Chianti und Frizzante leisten. Heute liebe ich es, einen schweren Rotwein wie zum Beispiel unseren Alteo oder die Riserva Marti, den Desierto oder den Il Convento, zu kredenzen – das ist Genuss pur.



# Neun Fragen

an DegustierService-Kunde Hans Becker

**1** Wo und wann haben Sie zum ersten Mal bewusst Wein getrunken? Vor ca. 40 Jahren beim Kegeln mit unserem Firmenkegelklub. Es war ein Riesling aus dem Remstal, Württemberg. Er hiess Stettener Häder und war dann auch einige Jahre mein Lieblingsriesling.

**2** Ihre liebste Freizeitbeschäftigung? Skifahren (alpin). Als Vereinsskilehrer (ausgebildet) habe ich früher eine Vielzahl von Kindern unterrichtet. Ausserdem: Lesen, Kochen (inkl. Weinverkosten und Trinken), Bergwandern und frühmorgens joggen.



Hans Becker (58) aus Oberhaching bei München ist Unternehmensberater für strategischen Einkauf

**3** Was hat Wein mit Kultur zu tun? Kultur, als lateinischer Begriff in der Landwirtschaft verwendet, bedeutet: Vorbereitung, Pflege und Verbesserung des landwirtschaftlich genutzten Bodens. Als Kulturart gilt ausdrücklich auch der Weinbau. Insbesondere die Vorbereitung und die Pflege der Weinberge sind ja ein wichtiger Bestandteil des Weinbaus. Insofern ist Weinbau in der Tat eine kulturelle Angelegenheit.

**4** Ihre Helden der Gegenwart? Es gibt viele Helden der Gegenwart. Für mich sind dies alle Menschen, die authentisch für ihre Meinung eintreten, auch wenn sie dadurch persönliche oder auch finanzielle Nachteile erleiden müssen. Also alle Menschen, die ihre Ansichten nicht dem Zeitgeist opfern.

**5** «Bio» bedeutet für Sie? Naturgerecht für Mensch, Tier, Pflanzen und die Erde.

**6** Ihr Lieblings-Delinat-Wein? Derzeit Amarone La Casetta.

**7** Was bedeutet für Sie Glück? Glück empfinde ich, wenn ich im Einklang mit mir selbst bin. Dieser Zustand ist dann unabhängig von äusseren Umständen. Dieses Glücksgefühl kann bei mir deshalb überall und zu jeder Zeit entstehen: bei Sonne und bei Regen, im Hellen und im Dunkeln, im Stau, auf dem Berggipfel, im Flugzeug, am Boden, auf der Piste, im Büro oder zu Hause, beim Weintrinken oder beim Wassertrinken (allerdings beim Weintrinken bin ich ein bisschen glücklicher) usw. Für mich kommt deshalb Glück auch von innen und nicht von aussen.

**8** Mit welcher berühmten Person würden Sie gerne einmal ein Glas Wein trinken? Mit Hans Küng, geboren in Sursee (Schweiz) 1928. Professor emeritus für Ökumenische Theologie an der Universität

## Hätten Sie es gewusst?

Fragen aus dem Delinat-Weinquiz

dev. Kennen Sie die Antworten auf die untenstehenden Fragen? Sie sind ein Auszug aus den über 1000 Fragen unseres Weinquiz unter [www.delinat.com/ds-weinquiz.html](http://www.delinat.com/ds-weinquiz.html). Die Lösungen finden Sie im jeweils nachfolgenden Link.

Welches ist die meistangebaute Kelterrebsorte der Welt?

- Airén
- Merlot
- Syrah
- Cabernet Sauvignon

Lösung unter: <http://www.delinat.com/airen.html>

Wer erfand den heute immer noch verwendeten spiralförmigen Korkenzieher?

- Samuel Hershaw
- Nicholas Joly
- Marie Curie
- Louis Pasteur

Lösung unter: <http://www.delinat.com/korkenzieher.html>

Wie viele Jahre muss ein Vino nobile di Montepulciano laut Gesetz im Fass reifen?

- 2 Jahre
- 18 Monate
- 6 Monate
- 1 Jahr

Lösung unter: <http://www.delinat.com/montepulciano.html>

Sind Sie auf den Geschmack gekommen und wollen Ihr Weinwissen vertiefen und testen? Am besten probieren Sie das Weinquiz gleich jetzt im Internet aus.

Tübingen und Präsident der Stiftung Weltethos. Unter anderem Verfasser von: «Erkämpfte Freiheit», «Der Islam», «Musik und Religion», «Das Judentum», «Das Christentum», «Projekt Weltethos», «Existiert Gott?».

**9** Welche Weinsünden haben Sie schon begangen? Früher habe ich gelegentlich «Weinschorle» getrunken. Seit vielen Jahren bin ich allerdings der Meinung, dass man (oder frau) Wein oder Wasser trinken sollte.

Interview: Jeanette Roldo



## Biofutter macht immun

Werden Hühner mit ökologisch angebautem Futter aufgezogen, wachsen sie langsamer als konventionelle Artgenossen. Dafür ist ihr Immunsystem reaktionsschneller. Zu diesem Ergebnis kam das niederländische Louis-Bolk-Institut in einem gross angelegten Fütterungsversuch.

pek/«BioHandel» 3/08

# Die Traubenbeere

Wein entsteht aus Trauben, genauer aus den einzelnen Beeren, welche 1 bis 2 Gramm wiegen. Im Querschnitt zeigt die Traubenbeere 2 Hüllen, die jeweils eine Kammer umschliessen, in denen sich die Kerne befinden. Die wesentlichen Teile der Beere sind das Fruchtfleisch, die Haut und die Kerne.

Botanisch gesehen gehören die Reblüten, auch Gescheine genannt, zu den Rispen. Am Ende jeder Verzweigungsstelle sitzen die einzelnen Blütchen, deren Zahl je nach Sorte und Jahr unterschiedlich sein kann (100 bis 200). Die Blüten sind zwittrig, das heisst, am gleichen Blütchen befinden sich sowohl weibliche wie auch männliche Geschlechtsorgane.

Aufgeschnittene Traubenbeere:

Schmelz, Reif oder Duft pigmentierte Beerenhaut

Traubenkerne

Nährgewebe

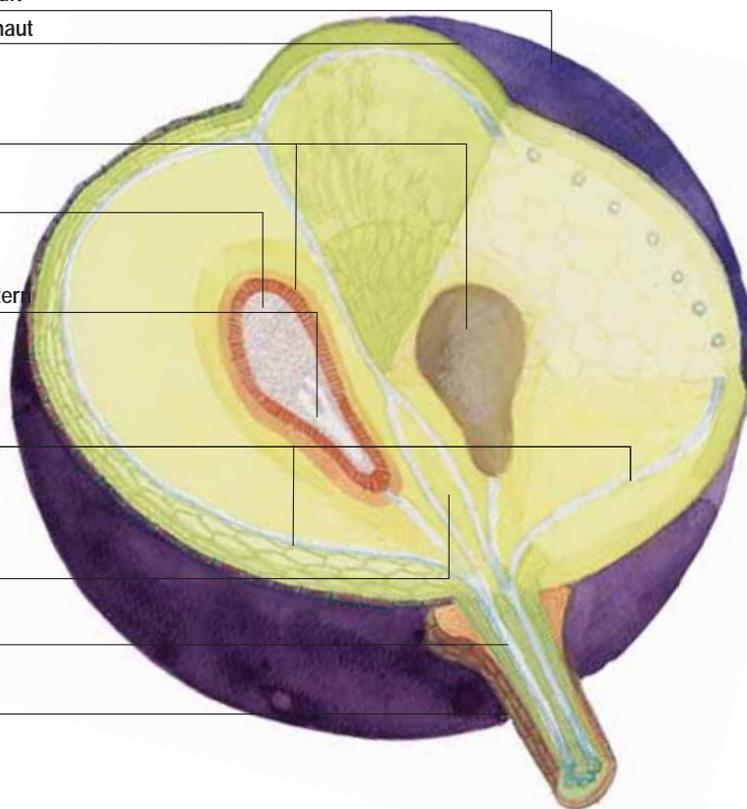
Embryo mit Keimblättern

Leitbahnen im Beerenfleisch

Marktteil oder Butzen

Leitbündel

Beerenstiel



## Das Fruchtfleisch

Der Traubensaft, der im Fruchtfleisch enthalten ist, hat für den Wein die grösste Bedeutung, denn er enthält die Hauptkomponenten für den endgültigen Wein: Säuren, Zucker und natürlich das Wasser. Da der Saft der meisten Trauben unabhängig von der Farbe der Beerenhaut stets hellgrau bis gelblich ist, kann von Trauben aller Farben Weisswein gewonnen werden.

## Die Beerenhaut

Die Beerenhaut bildet die feste Aussenhülle. Die äussere Schicht (Schmelz, Reif oder Duft genannt) besteht aus Wachsplättchen und Kutin. Aufgabe dieser Aussenschicht ist es, die Diffusion von Wasser und damit Feuchtigkeitsverlust aus der Beere zu verhindern. Sie wirkt auch als Schutz gegen das Eindringen von Pilzsporen und anderen Infektionen. Die in diesem Schmelz enthaltenen Fettsäuren und Sterine liefern wichtige Nährstoffe, welche die Hefe während der Gärung benötigt.

Unter dieser äusseren Schicht befinden sich die Zellschichten, die eigentliche Beerenhaut. Hier sitzen die meisten Pigmente. Wichtig für die Rotweinbereitung sind die Anthocyane. Während der Gärung werden die Zellen durch den Alkohol und die Wärme aufgelöst, sodass die rote Farbe in den Wein übergehen kann. Ausserdem findet man hier auch bestimmte Tannine und in grösserem Umfang Geschmacksstoffe.

## Kerne

Eine Beere hat in den meisten Fällen 1 oder 2 Kerne. Für die Weinbereitung haben die Kerne wenig Bedeutung, doch wenn sie zerquetscht werden, geben sie das bittere Tannin ab. Verständlicherweise ist dies unerwünscht. Aus den Kernen werden aber Speise- und Industrieöle erzeugt.

Interessant zu erwähnen ist noch, dass die Traubenkerne nur von Züchtern für die Vermehrung der Rebe verwendet werden. Sät man Traubenkerne aus, lässt sich nicht voraussagen, was daraus entsteht, ob und welche Trauben die Rebe tragen wird. Deshalb erfolgt die Vermehrung der Reben über Stecklinge.

Martina Korak

## Die Bio-Landwirtschaft wächst

pek. In Deutschland ist die biologisch bewirtschaftete Landbaufläche auch 2007 gewachsen. 6,5% mehr Bauern pflegen eine um 4,8% grössere Fläche nach biologischen Kriterien – pestizidfrei und umweltgerecht. Insgesamt sind es 865 336 Hektar Nutzfläche und 18 703 landwirtschaftliche Betriebe. Heute beträgt der Anteil Biobetriebe und -fläche etwas mehr als 5% vom Total. Aufschlussreich für die künftige Entwicklung der biologischen Landwirtschaft dürften die nächsten 2 Jahre sein mit weniger Gesamtwirtschaftswachstum.



# Genuss mit guten Gewissen

Von Jennifer Zimmermann

Kennen Sie diese Situation? Sie sitzen gemütlich im Restaurant. Der Stress des Tages fällt langsam von Ihnen ab, das Kerzenlicht trägt das Seine zu einer guten Stimmung bei. Beim Anblick der Menükarte läuft Ihnen das Wasser im Mund zusammen. Doch plötzlich tauchen ethische Fragen auf: Durften die Rinder oder Schweine, von denen das angebotene Fleisch stammt, ins Freie oder mussten sie unter tierquälerischen Bedingungen bei kargen Lichtverhältnissen eng zusammengepfercht aufwachsen? Stammen die angebotenen Fische auch wirklich nicht aus überfischten Beständen? Wurden bei der Zucht von Krevetten Antibiotika eingesetzt oder bei der Produktion der Mangos die Rechte der Arbeiterinnen mit Füssen getreten?

## Ganz ohne Belastung geht es nicht

Als Ernährungsspezialistin des WWF Schweiz beschäftige ich mich tagtäglich mit verschiedenen Umweltfolgen des Nahrungsmittelkonsums. Durch Essen und Trinken – ob zu Hause oder im Restaurant – verursachen wir rund 30 Prozent unserer Umweltbelastungen. Hauptursachen sind der Flächenbedarf durch die Landwirtschaft, die Belastung der Böden mit Düngern und Pflanzenschutzmitteln und der hohe Energieverbrauch durch Nahrungsmittelproduktion und -transport. Die Landwirtschaft benötigt zudem enorm viel Wasser. Mehr als zwei Drittel des weltweiten Wasserverbrauchs gehen zu ihren Lasten.

Es ist deshalb gut, zu wissen, dass vegetarische Produkte das Klima und die Umwelt insgesamt viel weniger belasten als Fleisch. Gut auch, dass mit dem Marine Stewardship Council (MSC) ausgezeichnete Fische aus schonend bewirtschafteten Beständen stammen. Und dass man durch den Einkauf von saisonalen, regionalen und biologischen Produkten weiter viel für die Umwelt tun kann.

## Klarheit ist gewünscht

Was aber hilft mir all dieses Wissen im Restaurant? Dort finde ich in der Regel keine Labelangaben auf der Karte und auch über die Herkunft der angebotenen Leckereien schweigt sich die Menükarte aus. Für mich ein Grund, Restaurants zu bevorzugen, die sich zu Bioprodukten und Fleisch aus artgerechter Tierhaltung bekennen und auf regionale Spezialitäten setzen. So spricht mich regionale Exotik wie ein Carpaccio aus Chioggjaranden, Stiefelgeissgitz-Paste oder roter Feurio-Capuns viel mehr an als gebratene Riesenkrevetten aus Südvietsnam oder Red Snapper Steaks aus den Korallenriffen der Karibik. Besonders wohl fühle ich mich deshalb in Restaurants, die sich nach Goût-Mieux-Richtlinien zertifizieren lassen. Gute Gastronomie zeichnet sich für mich durch interessante vegetarische Kreationen aus. Auch für Wild gehe ich gerne ins Restaurant. Vor allem, wenn ich weiss, dass der Wirt gute Beziehungen zu den einheimischen Jägern hat. Von Fischgerichten hingegen lasse ich mich nur verlocken, wenn es sich dabei um Süsswasserfisch handelt. Ganz die Hände lasse ich von Seezunge, Seeteufel, Rotbarsch, Dorsch oder Steinbutt. Diese in der Gastronomie beliebten Fische stammen in der Regel aus Beständen, die stark überfischte sind.

Ein Gläschen Wein zum leckeren Mahl gehört natürlich auch im Restaurant mit dazu. Grosse Freude habe ich, wenn die Karte Biowein enthält. Ansonsten schmecken regionale Gewächse meist am besten zu regionalen Gerichten. Was aber nicht heisst, dass ich mir nicht ab und zu einen Tropfen sonnenverwöhnten spanischen oder italienischen Wein gönne.



Jennifer Zimmermann ist Ernährungsfachfrau beim WWF Schweiz. Sie ist Verfasserin der WWF-Ratgeber zu Fisch und Meeresfrüchten, Früchten und Gemüse und Lebensmittellabels. Zudem ist sie Präsidentin der Stiftung Goût Mieux, welche Restaurants auszeichnet, die besonders umweltgerechte Gerichte anbieten

# MEINKLANG *Zweigelt*

DER BURGENLÄNDER CHARAKTERWEIN MIT SÜDLICHEM CHARME.



Ein eigenständiger Wein aus der Rebsorte Zweigelt.

1922 von Dr. Zweigelt im Burgenland gezüchtet, eine Kreuzung der Sorten Blaufränkisch und Sankt Laurent.

Heute ist Zweigelt die populärste Rebsorte Österreichs, im Ausland noch ein Geheimtipp und auf dem Weg zum Trendwein!



DELINAT

Wein aus gesunder Natur