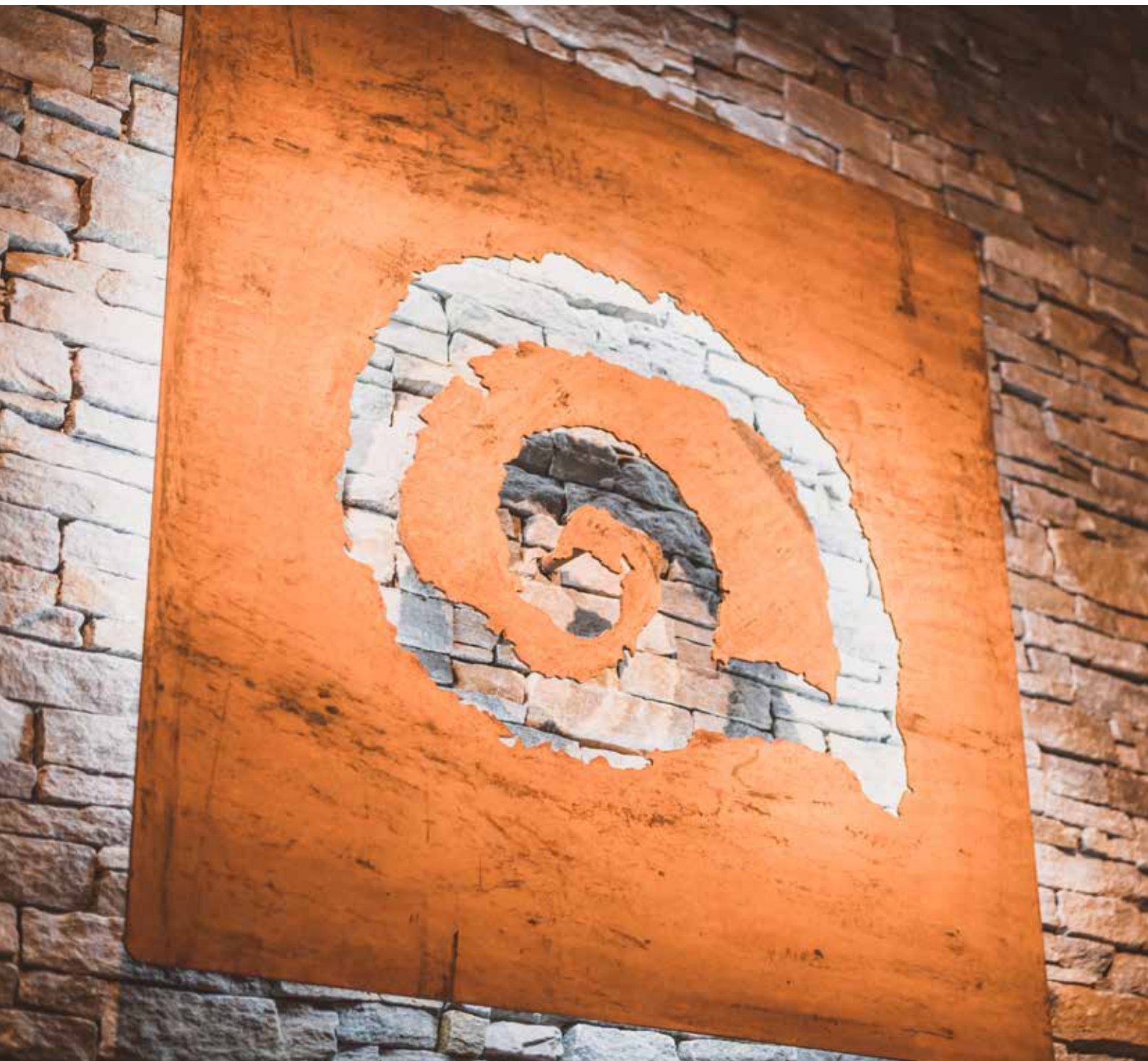


Das Delinat-Magazin
Nr. 57, Februar 2020

WeinLese

 DELINAT



40 Jahre Delinat:
Der lange Weg zum Weinbau der Zukunft.

Honig aus Europas Bienen- Paradiesen

Paket helle Sortenhonige
www.delinat.com/9455.31

Geniessen Sie unsere delikaten Bienenhonige aus biologischer Produktion. Ob an den sonnigen Terrassen der Amalfiküste, in gelb leuchtenden Sonnenblumenfeldern der Provinz Molise, in mächtigen Edelkastanienbeständen Asturiens oder in saftig grünen Robinienwäldern der bulgarischen Stara-Region – überall suchen unsere zertifizierten Bioimker die besten Weiden für ihre Bienenvölker.

Mit unseren drei Probierpaketen bieten wir Ihnen ein exklusives Angebot an unverfälschten, natürlichen Biohonigsorten aus europäischen Regionen, wo sich die Bienen noch wie im Paradies fühlen. Ein Hochgenuss für alle Honigliebhaber. Auch als Geschenk beliebt!

Paket dunkle Sortenhonige
www.delinat.com/9460.31



Paket bunt gemischt
www.delinat.com/9470.29

«Wer keine Ideen hat, feiert Jubiläen»

Karl Schefer, Delinat-Gründer



1980 begannen Astrid und Karl Schefer, in ihrem kleinen Haus im Appenzellerland Weinpakete zu schnüren und verschickten diese an ein paar Dutzend Kunden, die sich damals für Biowein interessierten. Es war der Anfang des Schweizer Familienunternehmens Delinat. In den vergangenen 40 Jahren ist es ständig gewachsen und gleichwohl ein typisches, erfolgreiches Familienunternehmen geblieben.

Karl Schefer ist kein Freund von Jubiläen. «Wer keine Ideen hat, feiert Jubiläen», pflegt er zu sagen. Auch Zurückblicken ist nicht sein Ding. Viel lieber schaut er vorwärts, entwickelt neue Visionen und versucht, diese mit adäquaten Projekten umzusetzen. Dabei legt er noch immer gerne selber Hand an – im Grossen wie im Kleinen.

Mit dem Schwerpunktthema in diesem Heft soll also kein Jubiläum gefeiert werden. Vielmehr geht es darum, einen Einblick zu geben in eine unglaubliche Metamorphose, die im Weinbau möglich ist, wenn eine verschworene Gemeinschaft gemeinsame Sache macht. Noch ist der biologische Weinbau weltweit längst nicht dort, wo er sein sollte. Mit Überzeugung, Ausdauer und Kreativität kann es aber gelingen, immer mehr qualitativ hochwertige Weine aus Rebbergen mit reicher Biodiversität zu erzeugen. Zum Wohle aller Weinliebhaber und der Natur.

Ich wünsche Ihnen erhellende Lektüre bei einem feinen Glas Delinat-Wein.

Hans Wüst, Redaktor



Schwerpunkt

40 Jahre Delinat

1980 begann Karl Schefer, den biologischen Weinbau salonfähig zu machen. Der lange und kompromisslose Weg eines Schweizer Familienunternehmens.

Seite 6–25



Weinabo

Motivierte Päcklimacher

Seit einem Jahr werden die DegustierService-Pakete von der Lebenshilfe Lörrach, einer Institution, die sich um behinderte Menschen kümmert, gefertigt.

Seite 26–27



Genuss

Lust auf Wintergemüse

Der Winter ist die ideale Jahreszeit, um neue Gemüse-rezepte auszuprobieren. Peter Kropf verrät seine Lieblingsgerichte.

Seite 29–31

Kurz & Bündig

Spannende Kurznachrichten aus der Weinwelt und von Delinat-Weingütern. **Seite 5**

Für helle Köpfe

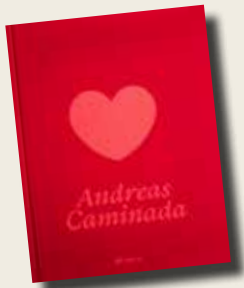
Gewinnen Sie beim grossen WeinLese-Rätsel mit etwas Glück eines von fünf DegustierService-Paketen «Exklusiver Rotwein» für ein Jahr. **Seite 28**

Eintauchen in die Weinwelt

Ein vielfältiges Kurs- und Reiseprogramm lädt auch dieses Jahr zum Eintauchen in die faszinierende Delinat-Weinwelt. Beilage in diesem Heft.

Buchtipps

von Peter Kropf



Leidenschaftlich

Andreas Caminada, einer der bemerkenswertesten Köche Europas, überrascht mit seinem ersten Buch. Untertitel: «Meine einfache Küche». Caminada präsentiert einfache Gerichte seiner Heimat, so zubereitet und präsentiert, dass sie zum Hochgenuss für Auge, Nase und Gaumen werden. Dazwischen Geschichten zu Produkten und den Menschen dahinter; wunderschön bebildert: ein grosser Wurf.

Andreas Caminada: Pure Leidenschaft
AT-Verlag, Aarau und München
ISBN 978-3-03902-028-7



Handlich

Ein Kochbüchlein, das man gerne mitnimmt ins Wochenende oder in den Urlaub. Gegliedert in drei Kapitel: Rezepte für jeden Tag, kleine Gerichte für den Lunch unterwegs und umfassendere Gerichte fürs Wochenende. Dazu gibts wertvolle Tipps: gute Eiweisslieferanten, Küchenhelfer für die Gemüsezubereitung, Zutatenkombis nach Jahreszeit. Vegane Gerichte sind gekennzeichnet.

Martina Kittler: Vegetarisch
Gräfe und Unzer Verlag, München
ISBN 978-3-8338-6622-7



Glücklich

Das Buch des bekannten Sternekochs Rainer Hensen beginnt mit kurzen, reich bebilderten Gourmetgeschichten zum Einstimmen aus kulinarisch interessanten Regionen Europas. Dann folgen die Rezepte, komponiert nach dem Grundsatz «saisonal, regional, bio» und unterteilt in die Kapitel «Essen wie früher», «Kochen für und mit Freunden», «Kochen für besondere Gäste» und «Zeit zu zweit».

Rainer Hensen: Vom Glück beim Essen
Christian Verlag, München
ISBN 978-3862446933



Valpolicella DOC 2017
Valpolicella La Casetta
www.delinat.com/2157.17

Meine Empfehlung:

«Der Valpolicella La Casetta der Gebrüder Fasoli ist ein italienischer Klassiker schlechthin. Jahrgang für Jahrgang arbeiten die Fasolis an den Details, um diesen Wein weiter zu perfektionieren. So begeistert auch die Abfüllung 2017 – in neuem Kleid.»

M. Korak



Martina Korak, Önologin und Einkäuferin bei Delinat.

Winzer des Jahres im Languedoc



emh. «Le Guide Hachette des Vins», der älteste und meistverkaufte Weinführer Frankreichs, hat Delinat-Winzer Louis Fabre von Château Coulon zum Winzer des Jahres 2020 im Languedoc gekürt. Louis Fabre repräsentiert eine der ältesten Winzerfamilien im Languedoc – ihre Geschichte geht bis auf das Jahr 1605 zurück. Mit der Auszeichnung zum Winzer des Jahres werden vor allem das über 30-jährige Engagement für den biologischen Weinbau sowie die Verdienste als Botschafter der Weine aus dem Languedoc gewürdigt. «Wir freuen uns sehr über diese Auszeichnung. Es ermuntert uns, auf dem eingeschlagenen Weg weiterzugehen», erklärt Louis Fabre.

Aufstieg in die Weltklasse



emh. Die beiden biodynamischen Weingüter Battenfeld-Spanier und Kühling-Gillot in Rheinhessen, die vom Ehepaar Oliver und Carolin Spanier-Gillot geführt werden, gehören schon länger zur deut-

schen Weinelite. Im November 2019 wurden sie und ihre Riesling-Weine vom Weinguide «Gault&Millau» mit neuen Lorbeeren überschüttet. Battenfeld-Spanier erhielt die höchste Auszeichnung von 5 Trauben und steigt damit zum Weltklasse-Weingut auf. Kühling-Gillot wurde mit 4 Trauben ausgezeichnet (deutsches Spitzenweingut). Delinat arbeitet seit rund fünf Jahren mit Oliver Spanier und Carolin Spanier-Gillot zusammen.

Rückhaltebecken überflutet



dar. Unermüdlich hat Winzer Carlos Laso auf seinem Weingut Pago Casa Gran im Hinterland von Valencia in den vergangenen Jahren im Sinne der Permakultur viele Retentionsflächen für Regenwasser geschaffen. Im vergangenen September wurden nach überaus heftigen Gewittern alle Rückhalteflächen überflutet, mit Sedimenten gefüllt und teilweise beschädigt. Dank den Permakulturmaßnahmen konnten noch grössere Schäden durch Überschwemmungen und Erosion verhindert werden. Das Wetterphänomen «La Gota Fría» ist an der spanischen Ostküste bekannt; so hart wie im vergangenen Herbst traf es die Region aber seit drei Jahrzehnten nicht mehr. Carlos Laso will nun noch mehr und noch grössere Retentionsflächen realisieren, um für solche Ereignisse besser gerüstet zu sein und auch in langen Trockenperioden über genügend Wasserreserven für seine Reben zu verfügen.

Tragisches Insektensterben

daw. Seit der weltweit beachteten «Krefelder Insektenstudie» ist bekannt, dass der Bestand an Fluginsekten selbst in Naturschutzgebieten in den letzten 30 Jahren um über 70 Prozent zurückgegangen ist. Neuste Ergebnisse einer Studie der Technischen Universität München mit einem internationalen Forscherteam zeigen ein noch schlimmeres Bild: Alleine in den letzten neun Jahren ging in den jährlich erprobten Gründlandstandorten die Biomasse um 67 Prozent, die Individuenzahl um 78 Prozent und die Artenzahl um 34 Prozent zurück. Betroffen sind auch die Insekten im Wald. Hier ging die Insektenmasse zwischen 2008 und 2017 um 41 Prozent zurück, und die Artenvielfalt sank um 36 Prozent. Laut Studie steht das Insektensterben in direktem Zusammenhang mit der heute praktizierten Land- und Forstwirtschaft. Die an der Studie beteiligten Wissenschaftler fordern einen Paradigmenwechsel in der Naturschutz- und Landnutzungspolitik auf nationaler und internationaler Ebene. Es besteht der Verdacht, dass das Insektensterben verheerende Folgen für die Bodenfruchtbarkeit und die Befruchtung von Obst-, Gemüse- und Feldkulturen hat. Diesbezüglich liegen aber noch zu wenig konkrete Forschungsergebnisse vor.

Naturkork im Aufwind

mak. Korkindustrie Trier, ein deutscher Veredelungsbetrieb für Naturweinkorken und Sektkorken im hochwertigen Bereich, feiert 2020 das 10-jährige Jubiläum des OrganiQork. Dieser Naturkorken kommt ganz ohne Bleichung und synthetische Behandlungsmittel wie Silikon und Paraffin aus. Der ungebleichte Korken wird nur mit Bienenwachs und pflanzlichen Ölen beschichtet. Mittlerweile umfasst diese ökologische Korklinie ein Drittel der Produktion von Korkindustrie Trier. Delinat verwendet diese Korken seit rund fünf Jahren.

Vor 40 Jahren begann Karl Schefer mit dem Verkauf von Wein aus biologischem Anbau. Bioweine waren damals sauer, kaum geniessbar und stammten aus Rebbergen mit öder Monokultur. Heute gleichen die Delinat-Weinberge wahren Naturparadiesen, und die Weine überzeugen mit grossartiger Qualität. Doch das reicht dem Delinat-Chef nicht. Ein Gespräch über den langen Weg zum Weinbau der Zukunft.

Metam im Wei

A photograph of a lush, green field of plants. In the foreground and middle ground, there are numerous tall, thin stems with small, vibrant blue flowers. Interspersed among these are clusters of bright yellow flowers. The background is filled with dense green foliage, including what appears to be a large, leafy plant on the left. The overall scene is bright and natural, suggesting a healthy, growing agricultural or natural landscape.

orphose nbau

40 Jahre Delinat

Karl Schefer, 1980 war biologischer Weinbau in Europa kein Thema, heute ist er Trend. Wie viel hat Delinat zu dieser Entwicklung beigetragen?

Karl Schefer: Delinat hat als erstes und wohl als einziges Unternehmen Genuss und Lebensfreude mit kompromissloser Qualität gepaart. «Mit gutem Gewissen geniessen» war ein Spruch, mit dem wir damals auf den Unterschied aufmerksam gemacht haben. Zum guten Gewissen trug zweierlei bei: sich selbst mit gesundem Wein zu verwöhnen, der frei von Schadstoffen ist. Und zweitens mit jedem Schluck etwas für die Natur zu tun. Delinat war in den 80er-Jahren das einzige Unternehmen, das konsequent auf Bio gesetzt hat, ohne dabei den damals üblichen Mahnfinger zu heben. Der Erfolg liess nicht lange auf sich warten, und damit waren wir das ideale Vorbild für grosse Weinfirmen. Es gibt heute so gut wie keine Weinanbieter mehr, die nicht auch Bioweine haben. Insofern haben wir den Markt geöffnet und entwickelt. Wahrscheinlich wäre die Entwicklung ohne Delinat langsamer gewesen, und es gäbe heute wohl nur einen kleinen Teil des aktuellen Bioangebots.

Was unterscheidet Delinat-Weine von anderen Bioweinen?

Wenn ein Winzer in der Hoffnung auf bessere Preise ein Biozertifikat anstrebt, dann kann er beinahe so weitermachen wie bisher. Er muss lediglich die chemisch-synthetischen Pestizide durch «biokonforme» ersetzen. Seine Denkweise ändert er nicht: Er betreibt Monokultur und damit einen Dauerkampf gegen Schädlinge und Krankheiten. Delinat-Winzer tun alles, um diese Monokultur zu durchbrechen und natürliche Kreisläufe zu fördern. Je grösser die Vielfalt, desto geringer die Probleme. Die Reben leben in Nachbarschaft mit Kräu-

tern, Hecken, Bäumen und damit in einer gewissen Konkurrenz, gegen die sie sich zu wehren lernen. Sie werden robuster und gesünder, mit kräftigen, aromatischen Trauben, aus denen guter Wein entsteht. Das alles schreiben die Delinat-Richtlinien vor, setzen die Rahmenbedingungen, bieten Lösungen an. Kurz: Bio geht auch in Monokultur, Delinat nicht.

Eine geniale Idee war das Weinabo DegustierService. Wie bist du darauf gekommen?

Das war 1987, knapp sieben Jahre nach dem Start. Zugegeben: Unsere damaligen Weine waren heterogen, manchmal

«Weinhandel und Behörden hatten sich geschlossen gegen uns gestellt.»

echt Spitze, oft aber auch reine Geschmackssache. Auch waren die Unterschiede von einem Jahrgang zum nächsten deutlich grösser als bei konventionellen Weinen. Aus zwei Gründen: Erstens greifen naturverbundene Winzer grundsätzlich nur sanft in die Weinbereitung ein. Und zweitens waren die Techniken der natürlichen Weinproduktion damals noch wenig entwickelt. Alle Delinat-Winzer waren Pioniere, mussten alles neu erfinden – es gab keine Rezepte. Weil wir unsere Kundinnen und Kunden nicht enttäuschen wollten, haben wir stets empfohlen, einen neuen Jahrgang vor dem Kauf zu probieren, auch wenn der letzte gefallen hat. So kam die Idee wie von selbst: Die Degustation im Abo – der DegustierService – war geboren.

Bereits 1983 hat Delinat eigene, strenge Biorichtlinien eingeführt und damit der Agrochemie, den

konventionellen Winzern und dem Weinhandel den Kampf angesagt. Wie hast du die damalige Zeit in Erinnerung?

Das war gleichermassen eine sehr harte wie auch eine äusserst spannende und anregende Zeit, die ich nicht missen möchte. Es fehlte uns an Wissen, Geld, Infrastruktur und vor allem an Mitstreitern. Weinhandel und Behörden hatten sich geschlossen gegen uns gestellt. Genau genommen hatten wir nur eines: die sichere Überzeugung, dass unsere Idee richtig ist. Dass natürlich gewachsener Wein besser sein muss. Begeistert von dieser Idee, haben wir die notwendige Kraft geschöpft, die es brauchte, um einige Dutzend Abstürze zu überwinden. Kraft gaben uns die damaligen Winzer-Pioniere, die wie wir vom Grundgedanken überzeugt waren. Schon 1982 trafen sich sieben charismatische Persönlichkeiten im appenzellischen

Speicher, wo wir in drei Tagen die ersten Delinat-Richtlinien formuliert haben, die 1983 in Kraft traten. Das war die Geburtsstunde des Bioweins, weil diese Richtlinien, anders als alle anderen, auch die Weinbereitung und nicht nur die Traubenproduktion definiert hatten. Darauf waren wir sehr stolz.

Wie war es möglich, über hundert Biowinzer in ganz Europa von solchen strengen Richtlinien zu überzeugen?

Es gab in den 80er-Jahren eine stete Entwicklung in «unsere Richtung». Die innovativsten Winzer haben natürlich auch rasch von Delinat gehört und sich erkundigt, was es braucht, um in unser «Netzwerk» aufgenommen zu werden. Noch heute vergeht kaum eine Woche, in der wir nicht von neuen Winzern kontaktiert werden. Doch die wenigsten eignen sich als Partner. Viele hoffen einfach auf höhere Preise und Verkaufsmengen. Die besten aber schauen wir genau an, und



Bilder: Esther Michel

Delinat-Gründer Karl Schefer: «Am Anfang fehlte es uns an Wissen, Geld, Infrastruktur und Mitstreitern. Genau genommen hatten wir nur eines: die sichere Überzeugung, dass unsere Idee richtig ist.»

wenn es klappt, sind wir die besten Partner, die sich Winzer wünschen können. Sie bekommen Weiterbildung, fundierte Beratung auf allen Ebenen und einen sehr langfristigen, sicheren Absatz. Überzeugen mussten wir noch nie – wenn der eigene Antrieb fehlt, dann klappt es nicht.

Die Richtlinien wurden über die Jahre zu einem Stufenmodell mit 1 bis 3 Schnecken entwickelt. Weshalb dieses «Schneckensystem»?

Unsere Richtlinien entwickeln sich ständig weiter. Das kann manchmal ganz schön schwierig werden, vor allem für grössere Betriebe. Wenn zum Beispiel die tolerierte jährliche Kupfermenge reduziert wird, dann gibt es nur wenige

technische Möglichkeiten, dies innerhalb kurzer Zeit umzusetzen. Etwa effizientere Spritzmaschinen oder neue Rebsorten, die gegen Mehltau resistent sind. Bis die neuen Sorten Ertrag haben, dauert

«Unsere Richtlinien entwickeln sich ständig weiter. Das kann manchmal ganz schön schwierig werden.»

es aber mindestens fünf Jahre. Manche unserer langjährigen Partner setzen immer gleich alles sofort um, auch wenn es momentan schmerzt. Andere brauchen mehr Zeit. Mit dem Stufensystem kann das hervorragend abgebildet werden. Un-

ser Berater holt jeden Winzer dort ab, wo er ist, und motiviert ihn zum nächsten Schritt, begleitet ihn in schwierigen Phasen und hilft auch mal mit externen Fachleuten. Wer heute 1 Delinat-Schnecke hat, soll 2 erreichen können, wer 2 hat, soll 3 anstreben. Die Motivation zum Aufstieg ist sehr gross.

Längst gilt das Delinat-Label als Massstab für einen biologischen Weinbau, der diesen Namen verdient. Unabhängige

Stellen wie WWF Schweiz oder Konsumentenschutz bestätigen das immer wieder. In welche Richtung entwickeln sich die Richtlinien weiter? Es gibt zwei Hauptthemen: robuste neue Rebsorten (PIWI), die resistent gegen



Karl Schefer mit Sohn Nicolas, Hündin Muscat, Tochter Arina und Ehefrau Astrid.

Krankheiten sind, und Permakultur, um den zunehmenden Wetterextremen trotzen zu können. Ausserdem sollen Delinat-Winzer klimaneutral werden, so viel Energie selbst erzeugen, wie der Betrieb braucht. Darüber hinaus gilt es, auch die Transporte vom Weingut zum Endkunden energie- und klimaneutral zu gestalten, Rohstoffe in Kreisläufen zu halten. Wir entwickeln uns weiter vom nachhaltigen zum regenerativen Weinbau, bei dem es nicht darum geht, keinen Schaden anzurichten, sondern Schäden aus früheren Sünden wieder heilen zu lassen.

Was bedeutet der Klimawandel für den Weinbau?

Den Klimawandel spüren die Weinreben in allen Zonen, schon seit Jahrzehnten. Im Durchschnitt findet die Ernte heute 14 Tage früher statt als 1980, im Geburtsjahr von Delinat. Es wird immer schwieriger, leichte Weine zu keltern, weil die Trauben schon vor der Reife viel Zucker angereichert haben. Auch Frostschäden nehmen zu, weil der Frühling früher kommt und wärmer ist, sodass die Reben in der frostgefährlichen Zeit von

Ende April bis Mitte Mai bereits in voller Blüte stehen. Noch dramatischer aber wirken sich die Wetterextreme aus: Starkregen werden häufiger und intensiver und wechseln sich mit langen Trockenperioden ab.

Sind Delinat-Winzer gegen Klimawandel besser gerüstet, als andere?

Ja, deutlich. Schon bevor wir mit Permakultur zu experimentieren begannen, waren Delinat-Weingüter im Vorteil. Zum einen erleichtert die Biodiversität mit der starken Durchwurzelung des Bodens das Einsickern, was besonders bei Starkregen von grosser Hilfe ist. Es gibt weniger Erosion, und das Grundwasser wird «nachgefüllt». Zum andern sind Reben, die bei Delinat-Weinbergen in Konkurrenz zu Kräutern, Gräsern und Hecken stehen und die nicht dauernd mit Pestiziden vor Feinden und Krankheiten geschützt werden, deutlich widerstandsfähiger als konventionelle Reben, die wie Kranke am Tropf hängen. Mit unseren zwei Stossrichtungen, die wir seit einigen Jahren prioritär verfolgen, werden unsere Winzer sich noch besser auf den

Klimawandel einstellen: Dank Permakultur werden sie die langen Trockenzeiten und die Starkregen besser überstehen, und dank resistenter neuer Rebsorten wird die Widerstandskraft der Pflanzen noch einmal deutlich zunehmen.

Kupfer und Schwefel zur Bekämpfung von Krankheiten sind ein Problem im biologischen Weinbau. Gibt es eine Lösung?

Auch hier helfen die neuen resistenten Rebsorten. Sie müssen nicht mehr mit Kupfer oder Schwefel gespritzt werden. Zum Glück sind in den letzten zwei Jahrzehnten in der Züchtung grosse Fortschritte erzielt worden, nicht nur, was die Resistenz, sondern vor allem auch, was die Qualität betrifft. Unser Ziel war schon immer, langfristig auf Kupfer verzichten zu können. In den letzten 25 Jahren konnte die durchschnittliche Menge halbiert werden, und das wird so weiter gehen, bis das Mittel nicht mehr gebraucht wird.

Welche Anstrengungen unternimmt Delinat bezüglich leichterer Wein-

flaschen, Mehrfachnutzung der Flaschen und Weintransport?

In der Ökobilanz des Weinkonsums trägt die Produktion des Weins natürlich den grössten Anteil von über 50 Prozent. In diesem Bereich schneiden Delinat-Weine deutlich besser ab als konventionelle. Schon an zweiter Stelle aber folgt die Weinflasche. Das Herstellen und auch das Einschmelzen von Glas verbrauchen grosse Energiemengen. Wir achten daher darauf, möglichst leichte Weinflaschen zu verwenden, sind aber mit dem Resultat noch nicht zufrieden. Oft streiten sich die Designer mit den Ökologen – gestylte, schwere Flaschen sehen halt wertiger aus und vermitteln Vertrauen. So gibt es auch in unserem Sortiment einige schwere Flaschen, die mehr Ressourcen verbraucht haben als andere. 2020 wollen wir das Durchschnittsgewicht um weitere 10 Prozent reduzieren, und langfristig hoffen wir, wie früher wieder Mehrweg-Glasflaschen einführen zu können. Bei den

Weinkartons haben wir in diesem Jahr bereits ein Mehrweg-System einführen können. In der Schweiz funktioniert das schon sehr gut, in Deutschland müssen wir besser werden.

Deine Vision für den Weinbau der Zukunft?

Resistente Rebsorten wachsen ohne Dünger und ohne Pestizide in reicher Biodiversität. Weinberge gleichen Naturparks, sind Refugium für seltene Arten. Es blüht in schönsten Farben, Schmetterlinge tanzen, Vögel singen. Wo einst Warnschilder mit Totenkopf vor Pestiziden warnten, laden Schautafeln zum Verweilen ein, markierte Wanderwege führen durch den «botanischen Weingarten», der nicht nur die besten Weine erzeugt, sondern Erholungsort für Menschen und Zufluchtsstätte für Insekten, Reptilien, Vögel, Igel und alle ist, die woanders keinen Lebensraum mehr finden. Und der Winzer darf sich zum ersten Mal seit einem Jahrhundert wieder als Pfl-

ger betätigen, als Gestalter, als Erzeuger für eigenständigen Wein. Statt stupide auf dem Traktor zu sitzen und den Boden totzufahren, statt die Umwelt und sich selbst zu vergiften. Der Weinberg kann zum Paradies werden.

Ich danke dir von Herzen, Astrid

Es wäre ohne die unermüdliche Hilfe meiner Frau unmöglich gewesen, mein 70-Stunden-Pensum langfristig aufrecht zu halten. Sie hat mich nicht nur in jeder Beziehung unterstützt, Haushalt und Familie gemanagt, sondern sie war auch seit Beginn meine wichtigste Gesprächspartnerin und kritische Stimme bei heiklen Themen. Sie hat mir Rückhalt und Sicherheit gegeben, meine Kräfte mobilisiert und mich in Tiefpunkten begleitet. Delinat gäbe es ohne sie nicht in der heutigen Form.

Karl Schefer

Ein Anfang ist gemacht, doch noch längst nicht überall tummeln sich Schmetterlinge im Weinberg.



40 Jahre Delinat



1980

Gründung von Delinat durch Karl Schefer im appenzellischen Speicher in der Schweiz.

1983

Erste Delinat-Richtlinien für kontrolliert biologischen Weinbau.

1987

Einführung DegustierService (Weinabo).



1990

Kauf des Weinguts Château Duvivier in der Provence.

1991

Gründung von Delinat Deutschland.

1994

Eröffnung der Ferienresidenz auf Château Duvivier.

1998

Eröffnung des Weinedeps St. Gallen.



2004

WWF und Konsumentenschutz-Organisationen der Schweiz zeichnen das Delinat-Label mit dem höchsten Prädikat aus.

2009

Eröffnung der Weinedeps Bern und Olten.

2010

Inkrafttreten der neuen Delinat-Richtlinien. WWF Schweiz und Stiftung für Konsumentenschutz zeichnen sie mit dem Prädikat «sehr empfehlenswert» aus.

2011

Eröffnung des Delinat-Zentrallagers bei Rhenus in Weil am Rhein.

2012

Eröffnung des Weinedeps in Basel.

2012

Aufbau eines Kurs- und Reiseprogramms mit dem Ziel, praxisnahen Einblick in den Weinbau nach der Delinat-Methode zu ermöglichen.



2013

Delinat wird in der Kategorie «Biodiversität» mit dem Deutschen CSR-Preis für Nachhaltigkeit ausgezeichnet.

2014

Delinat-Gründer Karl Schefer wird mit dem renommierten Binding-Preis für Natur- und Umweltschutz ausgezeichnet.

2015

Delinat kürt erstmals «Biodiversitätswinzer des Jahres». Es sind dies für das Jahr 2015 Josep Maria Albet i Noya (Penedès) und Massimo Maggio (Sizilien).



2016

Erik Bergmann und Lolita Roche treten die Nachfolge von Antoine Kaufmann als Winzer auf Château Duvivier in der Provence an.

2017

Der DegustierService Premium wird als 7. Delinat-Weinabo eingeführt.



2017

Ende 2017 geht die über 20-jährige Ära von Sylvia und Uwe Fahs als Gastgeberpaar auf Château Duvivier zu Ende. Der Ferienbetrieb wird nach einem neuen Konzept weitergeführt.

2018



Die Permakultur hält Einzug auf dem Weinbaubetrieb von Château Duvivier.

2018

In Bern wird die erste Delinat-Weinbar, in Zürich ein Weinshop und in Winterthur ein Weinedepot mit Bistro eröffnet.

2019



Delinat nimmt Logistik und Weinversand wieder in die eigenen Hände, eröffnet in Grenzach-Wyhlen ein neues Zentrallager und führt neue Kartonrückgabe-Systeme ein.

2019

In Hamburg wird der erste Delinat-Weinshop in Deutschland eröffnet

2020

40 Jahre Delinat: Es werden vier Jubiläumsweine angeboten, die den Namen «vierzig» in der jeweiligen Landessprache tragen

Wie der Vater, so die Tochter: Arina Schefer ist seit zwei Jahren ebenfalls bei Delinat tätig. Als ausgebildete Önologin macht sie derzeit Bekanntschaft mit den vielen Facetten des Familienunternehmens.

Arina, was hat dir am Önologie-Studium besonders gefallen und wie hilft es dir in deiner Arbeit?

Arina Schefer: Die Vielseitigkeit des Önologie-Studiums, von der Pflanzung der Rebe über das Wachstum, die Ernte und die Vinifizierung der Trauben bis hin zur Vermarktung des Weins, hat mich immer wieder mit Begeisterung erfüllt. Auch bot das Studium neben dem Weinwissen einen Blick über den Tellerrand. Durch die Arbeit auf verschiedenen Weinhöfen, unter anderem in der Provence, in Katalonien und im Piemont, konnte ich Theorie mit Praxis verknüpfen. Zur Verständigung mit Delinat-Winzern sind meine dort erlangten Sprachkenntnisse von hohem Nutzen.

Derzeit schnupperst du in allen Bereichen und verschaffst dir so einen praxisbezogenen Einblick in die Firma. Wie sind deine bisherigen Eindrücke?

Es ist unglaublich spannend, alle Bereiche kennenzulernen. Mit jeder neuen Aufgabe und durch die Unterstützung unserer erfahrenen Mitarbeiter lerne ich viel Neues und verstehe die komplexen Zusammenhänge unserer Firma immer besser. Vernetztes Denken ist gefragt – das ist spannend und mobilisiert meine natürliche Neugier.

Was gefällt dir besonders gut?

Der Kontakt zu unseren Produzenten, zu den Produkten und deren Entwicklung ist unglaublich anregend. Hier kann ich das im Studium erlangte Wissen einsetzen und meine Kompetenzen einbringen. Zu meinen Hauptaufgaben gehört auch die Betreuung von Château



Arina Schefer in den Weinbergen von Daniel Coulon in Châteauneuf-du-Pape.

Duvivier. Dieser romantische Ort war für mich bereits in meiner Kindheit wie ein zweites Zuhause. Heute bereitet es mir grosse Freude, den Aufenthalt für Gäste besonders erholsam zu gestalten und die Entwicklung des Weinbaus vorwärts zu treiben.

Was interessiert dich mehr: Wein oder Natur?

Beides, im Einklang. Während meines Studiums habe ich eine Leidenschaft für die Wissenschaft des Weins entwickelt. Und doch musste ich mit Schrecken feststellen, wie weit sich der konventionelle Weinbau von den natürlichen Herstellungsverfahren entfernt

«Es ist unglaublich spannend, alle Bereiche kennenzulernen.»

hat. Man spricht zwar oft von Tradition, aber die Tradition des konventionellen Weinbaus reicht nicht weiter als 100 Jahre zurück. Traditioneller Weinbau wäre ökologisch, ohne Pestizide oder sonstige chemische Spritzmittel, denn diese wurden erst während der Chemiewende erschaffen.

Als Delinat 1980 entstand, warst du noch gar nicht auf der Welt.

Wie hast du die Entwicklung eures Familienunternehmens erlebt?

Delinat war stets ein Teil unserer Familie, unserer Identität. Ich war schon immer stolz darauf, sagen zu können, dass meine Eltern das auf die Beine gestellt haben. Selbstverständlich gab es neben den Erfolgen auch Tiefschläge, die der Familie zu schaffen gemacht haben. Solche Zeiten habe ich dennoch positiv in Erinnerung, denn wir haben es immer geschafft, das Beste daraus zu machen und optimistisch zu bleiben.

Für eine erfolgreiche Zukunft wird es wichtig sein, neue und vor allem auch junge Leute für Delinat-Wein zu begeistern.

Wie schafft man das?

Es ist sicher wichtig, ein Bewusstsein dafür zu schaffen, dass es besonders bei Genussmitteln wie Wein wichtig ist, wie diese erzeugt werden. Der nachhaltige und ökologische Anbau spiegelt sich in der Qualität wieder. Begeisterung für Delinat-Wein entwickelt sich beim ersten Schluck. Wir haben schon immer mit unserer Produktqualität überzeugen können, und ich denke, das wird auch der Weg in die Zukunft sein.

Andere Wege gehen



Michel Fink, Leiter Marketing

Am 6. Dezember 2019 hat Delinat in Hamburg den ersten Weinshop in Deutschland eröffnet – ein weiterer Meilenstein in unserer Geschichte. Während etablierte Detailhändler aufgrund des zunehmenden Drucks des Onlinehandels Filiale um Filiale schließen, setzen wir als Versandhändler verstärkt auf stationäre Konzepte. Ungewöhnlich. Aber doch so typisch für Delinat.

Früher war das Leben als «Marketer» einfacher. Mit «früher» meine ich nicht nur die Zeit bis in die späten 90er-Jahre, in der man mit einem ganzseitigen Inserat und dem Wort «Biowein» Hunderte von Bestellungen auslösen konnte. Ich denke dabei gerade auch an die jüngere Vergangenheit, in der man seine Botschaften im Internet noch ohne grossen Lärm verbreiten und trotzdem eine breite Konsumentenschicht erreichen konnte. Wir Marketingmenschen haben eine besondere Gabe dafür, Kommunikationsplattformen so lange auszupressen, bis sie ohne massive Preisnachlässe oder uto-

pische Werbeversprechen in knallig-blindenden Bannern nicht mehr funktionieren.

Es ist leider eine neue Marktrealität: Ohne gewisse Plattformen lassen sich Konsumenten heute kaum mehr erreichen. Aber es gibt auch nachhaltigere Wege, seine Botschaften zu verankern.

Geschichten und Gesichter

Delinat ist seit Beginn von Pionier-Geschichten geprägt. Karl Schefer hat erste Biorichtlinien eingeführt, als Europa noch nicht einmal wusste, was «Bio» denn bedeutet. Mitte der 80er-Jahre wurde mit einem Weinabo ein Vermarktungsmodell für ein Konsumgut geschaffen, das man bis dahin nur bei der Presse kannte. In den 90er-Jahren hat Delinat mit Weinbauforschung begonnen, um das möglich zu machen, was bis dahin im Weinbau als unmöglich galt. Letztes Jahr haben wir als erster Versandhändler in Europa ein Rückgabesystem für Weinkartons eingeführt. Und bald werden wir uns auch des Themas Glasflaschen annehmen, einer der wesentlichen Faktoren der Ökobilanz. Diese Liste könnte beliebig fortgeführt werden. Und sie kann ergänzt werden mit allen grossen und kleinen Geschichten von fleissigen Delinat-Winzern, deren mutigen Ideen und Innovationen sowie ihren paradiesischen Weinbergen.

Das ist es letztlich, was Delinat von jedem anderen Weinhändler unterscheidet. Nicht das Produkt, das – sind wir



ehrlich – nun mal einfach vergorener Traubensaft ist. (Das schreibt übrigens jemand, der Wein für die genussvollste Erfindung auf Erden hält.) Es ist auch nicht nur der Top-Kundenservice oder das faire Preis/Genuss-Verhältnis, das den Unterschied macht. Es sind die Emotionen und Geschichten, die der Weinfreund damit verbindet.

Offline entdecken – online zum Stammkunden werden

In diesem Wissen hat Delinat vor allem auch in jene Bereiche investiert, in denen wir Geschichten besonders gut an den Weinfreund bringen können. In Erlebnisse zum Beispiel. Wir bieten heute 150 Weinkurse in 30 Städten an und können dadurch jedes Jahr über 2000 Kunden nachhaltig begeistern. Noch besser



Hier werden seit Dezember 2019 Weine aus reicher Natur ausgeschenkt, lehrreiche Kurse angeboten und spannende Geschichten erzählt: der neu eröffnete Delinat-Weinshop mit Bistro im Stadtzentrum von Hamburg.

funktioniert das «Storytelling» natürlich im Weinberg selbst: Auf aktuell zehn Weinreisen erzählen die Winzer vor Ort von ihrer Arbeit, ihren Herausforderungen und von der Schönheit der Natur. Und sie zeigen den Besucherinnen und Besuchern, wie dank der Delinat-Methode endlich wieder Schmetterlinge in den Weinbergen fliegen. Das kann kein Insekt und kein Online-Banner.

Besonders gut können Geschichten im persönlichen Kontakt und bei einem guten Glas Wein erzählt werden. In der Schweiz experimentieren wir bereits seit einigen Jahren mit verschiedenen Ladenformaten. Gerade weil wir in erster Linie ein Versandhändler sind, sind diese bisher sieben Standorte auch eine wichtige Ergänzung in der Kundengewinnung geworden. Viele Weinfreunde haben Delinat quasi im «Vorbeigehen» entdeckt und sich dann vom Delinat-Fieber anstecken lassen. Wir sind überzeugt,

dass uns das – verbunden mit Weinkursen und Events – nun auch in Deutschland gut gelingen kann. Der Weinshop in den Städhöfen Hamburg ist ein erster Versuch. Ganz im Delinat-Stil werden wir auch dort die Gelegenheit nutzen, verschiedene Gastronomie-, Kurs- und Angebotsformen zu testen. Was unsere Gäste begeistert, werden wir 2020 an unserem zweiten Standort in München multiplizieren. Weitere werden folgen.

Weinfreunde in ganz Europa begeistern

Mit der Einführung der neuen Versandlogistik haben wir letztes Jahr auch die Basis für den nächsten Meilenstein gelegt: die Expansion in weitere EU-Länder. Die weltpolitische Lage, die aktuelle Konsumentenstimmung und die steigende Nachfrage nach ökologisch hergestellten Produkten bestärken uns mehr denn je,

unsere Tropfen allen bewussten Konsumentinnen und Konsumenten in Europa zugänglich zu machen. Und damit zu beweisen, dass Ökologie und Ökonomie sehr wohl im Einklang funktionieren können.

Ich werde von Kunden oftmals gefragt, ob es denn wirklich nötig ist und es zu Delinat passt, immer weiter wachsen zu wollen. Meine Antwort ist dabei stets dieselbe: Der Weinverkauf ist und war nie das eigentliche Unternehmensziel von Delinat. Es ging immer darum, in Europa wieder blühende Naturparadiese zu schaffen. Und für uns Weinfreaks ist es ein Glücksfall, hat sich die Familie Schefer damals entschieden, dieses Ziel mit dem Verkauf von Wein zu erreichen. Hat man dies erst mal verstanden, beantwortet sich die Frage nach der Notwendigkeit des Wachstums von selbst.



Die Sicht von aussen ...

Bild: Patrick Rey



Ueli Steiner,
Geschäftsführer bio.inspecta AG

Karl Schefer und sein Team haben es geschafft, in der ökologischen Weinproduktion neue Massstäbe zu setzen. Die verlangte Begrünung der Weinberge, die strengen Auflagen in Bewässerung der Reben und auch in der Vinifikation sind nur einige Beispiele, bei denen die Delinat-Richtlinien weit über die generellen Anforderungen an den Biolandbau sowie andere Bio-Richtlinien (EU, Bio Suisse, Demeter) hinaus gehen. Delinat ist aus meiner Sicht damit eines der innovativsten Unternehmen überhaupt.

Seit 1998 überprüft bio.inspecta als unabhängige Kontrollinstanz die Einhaltung der Delinat-Richtlinien bei den Winzern vor Ort. Diese jährliche Kontrolle und Zertifizierung erfolgt mehrstufig (Weingut und Weine) durch zwei unabhängig voneinander arbeitende Kontrolleure und wird in detaillierten Inspektionsberichten festgehalten.

Im Juni 1998 ging die Zeitschrift «Vinum» neue Wege. Mit grün eingefärbtem Titel-Logo und einem 32-seitigen Special widmete man sich dem Bioweinbau, zu jener Zeit noch eine visionäre Leistung. Basis dieses «Extras» war ein Meeting von über 20 Winzern auf Château Duvivier, dem Biowein-Schlossgut von Delinat in der Provence. Von all den vielen Events, an die ich mich erinnern kann, war dieses Delinat-Meeting womöglich das befruchtendste und beflügelndste überhaupt: Der kontrolliert biologische Anbau stand damals unmittelbar vor dem Durchbruch, und wir waren Teil dieser pulsierenden Bewegung. Mit dabei war auch ein Radioreporter, der täglich in SRF 1 über diesen Bioweingipfel berichtete. «Vinum» und Radio SRF produzierten zudem ein Booklet, in dem die besten Bioweine im damaligen Markt vorgestellt wurden. Mit dieser gebündelten Power haben wir der Biowein-Bewegung spürbaren Schub gegeben. Auch spätere Delinat-Projekte, an denen ich beteiligt war, habe ich als innovativ und

Delinat leistet ausgezeichnete Arbeit für eine nachhaltige Weinproduktion. Besonders lobenswert sind aus Sicht des WWF die umfassenden Fördermassnahmen für die Naturvielfalt, insbesondere dort wo sie weitreichender sind als von BioSuisse verlangt. So ist etwa der Anteil an Biodiversitätsförderflächen höher und zu einem gewissen Anteil direkt neben oder innerhalb der Rebkulturen angesiedelt. Vorgeschrieben sind auch ein gewisser Blühanteil von Bäumen und Wildsträuchern, sowie weitere Elemente, die für Strukturvielfalt sorgen.

Auch im Bereich Pflanzenschutzmittel sind die Richtlinien beachtlich. Neben dem Verbot von chemisch-synthetischen Pestiziden wird auch der Einsatz von Kupfer eingeschränkt. Wichtig wäre

wegweisend in Erinnerung. Etwa das Projekt «Terre del Meridione», in dem das südliche Italien als ganzheitlicher Weinkulturraum vorgestellt wurde. Oder die Entwicklung und Lancierung des Weins «Canta Rasim», für den der Terroirgedanke auf die okzitanische Sprache, die Musik (inklusive Produktion einer CD mit Chansons und Folk), die Geschichte und natürlich die Küche erweitert wurde. Die grösste Leistung von Delinat ist, dass man sich nicht nur als Weinhändler definiert, sondern als Akteur und Mitgestalter einer Szene. Nirgends wird dies so deutlich wie bei den tiefgreifenden Delinat-Richtlinien für den biologischen Anbau. Vor allem die Entwicklung der sogenannten Hotspots (konzentrierte Biotope inmitten der Reblmonokultur) verfolge ich mit grossem Interesse. Es ist faszinierend zu sehen, wie die beteiligten Winzer diese Hotspot-Idee aufgreifen und auf ihre ureigene Weise interpretieren. So habe ich in Rueda mobile Hotspots auf Rädern gesehen. Und im Thurgau fahre ich manch-

es, den Kupfergebrauch weiter zu reduzieren. Die Förderung resistenter, standortangepasster Rebsorten ist ein wichtiger Schritt in diese Richtung und wird künftiger noch wichtiger werden. Im Bereich Klima strebt Delinat eine klimaneutrale Weinproduktion an. Die getroffenen Massnahmen, wie etwa die Förderung erneuerbarer Energien, sind wichtig und sollten unbedingt weiterverfolgt werden. Zuletzt ist noch die Produktion und Verwendung von Pflanzenkohle zu nennen, welche nicht nur im Sinne einer Kreislaufwirtschaft die Bodenfruchtbarkeit fördert, sondern auch dazu führt, dass CO₂ in den Boden eingebunden wird.

Alles in allem ist der Weinbau unter dem Zertifikat Delinat wegbereitend für eine nachhaltigere Landwirtschaft.



Thomas Vaterlaus,
Chefredaktor Vinum

mal am Weingut von Karin und Roland Lenz vorbei. Gleich neben dem Eingang steht eine eigenartige, mehrere Meter hohe Skulptur aus Steinen, Ästen, Gras und vielem mehr. Roland Lenz bezeichnet diese Hotspots als seine Insektenhotels. Vor allem nützliche Schlupfwespen steigen da gerne ab. Kein Wunder: Der «Late Check-in» ist ohne Voranmeldung jederzeit möglich ...



Sofia Barth,
Abteilung Politik, WWF Schweiz

Das meinen Winzer der ersten Stunde ...



**Josep Maria Albet i Noya,
Bodega Albet i Noya, Penedès**

Den allerersten Kontakt mit Karl Schefer hatte ich, als er auf seiner Fahrradtour durch den Süden Kataloniens einen Zwischenstopp bei uns einlegte. Wir waren 1978 wahrscheinlich das erste und einzige Bioweingut Spaniens. Bioweine waren damals also noch kaum erhältlich, geschweige denn nachgefragt, aber dieser radelnde Schweizer

hatte die verrückte Idee, einen Weinhandel ausschliesslich mit Bioweinen zu eröffnen. Ich war begeistert von Karls Enthusiasmus, seiner Zielstrebigkeit und Hartnäckigkeit. Und so lieferten wir schliesslich 1983 unsere ersten Weine in die Schweiz.

Der Erfolg von Delinat hat auch uns Auftrieb gegeben. Delinat und Albet i Noya sind quasi zusammen gross geworden. In dieser Zeit sind nicht nur viele wunderbare Weine entstanden, sondern auch enge Freundschaften geknüpft worden. Etwa auch mit Pierre Basler, einem PIWI-Pionier aus der Schweiz. Gemeinsam mit ihm und Delinat begannen wir bereits 1999 damit, resistente Sorten anzubauen – und das obwohl der Anbau solcher Sorten in Spanien verboten war. Was irrsinnigerweise bis heute der Fall ist.

Heute werden in ganz Katalonien 20 000 Hektar Reben biologisch bewirtschaftet. Die intensive Zusammenarbeit mit Delinat hat wesentlich dazu beigetragen.



**Tobias Zimmer,
Weingut Hirschhof, Rheinhessen**

Es war 1992 als wir unseren allerersten Weisswein – einen 91er Kerner Kabinett trocken – an Delinat liefern konnten. Mein Vater Walter hatte ein Jahr zuvor Peter Hilden, damals Leiter von Delinat Deutschland, kennengelernt und war sofort Feuer und Flamme für eine Zusammenarbeit. Wahrscheinlich hätte damals keiner der beiden gedacht, dass diese 30 Jahre andauern würde. Heute sind wir stolz, mit dem Riesling Terra Rossa und dem Schäumer DELSECCO zwei der beliebtesten Weine für Delinat keltern zu dürfen.

In all den Jahren konnten wir nicht nur viele Weinfreunde für unsere Tropfen begeistern, sondern auch viele andere Weingüter für den biologischen Anbau motivieren. Alleine in unserer Gemeinde Westhofen haben mittlerweile sechs andere Weingüter umgestellt. Kein Wunder: Denn wer einmal verstanden hat, welche Vorteile ein in schönster Biodiversität blühender Weinberg nach der Delinat-Methode hat, wird sich die Frage stellen, warum er nicht schon immer so angebaut hat.

**Louis Fabre,
Château Coulon, Corbières**

Seit über 20 Jahren arbeiten wir nun schon mit Delinat zusammen. Dabei pflegt Delinat eine Beziehung, die weit über das Lieferantenverhältnis hinausgeht. Das zeigt sich beispielsweise besonders an den jährlichen Winzerseminaren. Dieser länderübergreifende Erfahrungsaustausch ist nicht nur äusserst lehrreich, sondern liefert auch faszinierende Geschichten und Erfolgserlebnisse von Winzer-Kollegen – und damit viele Inspirationen für meine eigene Arbeit. Diese Anregungen geben mir Auftrieb für meine eigene Vision: Über alle Weinberge ein verbundenes Ökosystem zu schaffen, das echte biologische Vielfalt ermöglicht, aus dem unverfälschte Terroir-Weine entstehen.

Die Delinat-Richtlinien sind sehr anspruchsvoll und mit unserer heutigen Struktur sind wir leider noch nicht in der Lage einen Delinat-Wein in der höchsten Stufe, also drei Schnecken, zu erzeugen. Die Winzerseminare, aber auch die Erkenntnisse aus der Weinbauforschung und die Hilfe von Delinat-Berater Daniel Wyss werden uns helfen, auch dieses Ziel zu erreichen.

**François Meyer,
Domaine Eugène Meyer, Bergholtz**

Unser gemeinsames Abenteuer begann im Jahr 2000. Delinat war damals auf der Suche nach einem Bio-Crémant und die Qualität unserer Weine hat überzeugt. Allerdings erfüllten wir im Weinbau damals gerademal die damals gängigen Bio-Standards. Das hat sich in der Zusammenarbeit mit Delinat grundlegend verändert. Mit der Schaffung von ökologischen Hotspots mit dem Pflanzen von Bäumen, Sträuchern, Hecken und Rosenbüschen sowie dem Installieren von Nistkästen haben sich unsere Parzellen wieder in Naturparadiese verwandelt. Und auch dank der standortgerechten Begrünung ist es uns gelungen, unseren Boden zu beleben und den Schwefel- und Kupfereinsatz auf ein Minimum zu reduzieren.


Noch heute ist das Elsass ein Meer von Reben in Monokultur – mit dem Pflanzen von Bäumen und Büschen mitten im Weinberg gelten wir immer noch als Exoten. Aber wir arbeiten gemeinsam mit Delinat weiter daran, dass unsere Art des Weinbaus zur Norm wird.

**Natalino Fasoli,
Azienda Fasoli Gino, Veneto**

Es war an einer Vinitaly-Messe vor 30 Jahren, als da ein Schweizer Betrieb namens Delinat eifrig nach Bioweinen suchte. Wir hatten damals zwar bereits mit dem biologischen Anbau begonnen, aber ein Markt für solche Weine gab es praktisch nicht. Ein Unternehmen kennenzulernen, das ausschliesslich Biowein vertrieb, kam für uns deshalb fast einem Wunder gleich. In der Folge entstand eine sehr konstruktive Zusammenarbeit, die uns erlaubte, sowohl unseren biologischen Weinbau als auch die Weinqualität weiterzuentwickeln. Rasch konnten wir Delinat alle bekannten Veneto-Weine (Amarone, Ripasso, Soave & Co.) in bester Bio-Qualität liefern.

Ich arbeite auch nach 30 Jahren gerne mit Delinat zusammen. Die in immer höherem Detaillierungsgrad formulierten Delinat-Richtlinien helfen bei der Weiterentwicklung unseres Betriebes. Auch wenn gewisse Richtlinienpunkte so anspruchsvoll sind, dass es nicht immer möglich ist, in allen Bereichen das Maximum von drei Delinat-Schnecken zu erreichen.





Langjährige
Wegbegleiter
und Mitarbeiter
erinnern sich ...



Hans Schefer, älterer Bruder

Ich erinnere mich noch gut, wie alles angefangen hat. Eines Tages hat mich mein Bruder Karl aus Frankreich, wo er eine Ausbildung in Homöopathie machte, angerufen. Er sagte, er habe in einem Reformhaus Wein aus biologischem Anbau gesehen, und fragte mich, ob ich mal schauen könne, ob dafür in der Schweiz Interesse bestehe. Ich war damals als Aussendienstmitarbeiter einer Büromaschinenfirma unterwegs. So habe ich auf meinen Reisen in Reform-

häusern, Restaurants und bei Privaten nachgefragt. Etliche waren erstaunt, aber auch interessiert, sodass Karl begann, Weingüter zu suchen, die gute biologische Weine erzeugten. Als er fündig geworden war, fuhren wir mehrmals mit einem Kombi oder einem VW-Bus nach Frankreich und holten ein paar hundert Flaschen. Da Karl damals noch studierte, hatte er nicht viel Geld. Ich selber hatte dagegen einen guten Lohn und konnte meinen Bruder finanziell unterstützen. Als das Ganze begann, grössere Dimensionen anzunehmen, stellte sich jedoch das Problem der Finanzierung. Wir zogen von Bank zu Bank, doch überall hat man uns belächelt. Wir sollten wiederkommen, wenn es uns gut gehe, das waren ihre Sprüche. Aber es gab eine Ausnahme: Ein Banker aus Wil, dem ich einen Kopierer verkauft hatte, glaubte an unser Projekt und fragte: Wie viel Geld braucht ihr? 20 000? Ihr könnt auch 50 000 Franken haben.

Karl, seine Frau Astrid und ich gründeten schliesslich 1980 die Biologische Pro-

dukte Schefer & Co. und kauften in Reute (Appenzell) ein kleines Haus. Wir begannen, die Garage mit Wein zu füllen, die Stube war übersät mit Kartons, mit denen wir den Wein verschickten. Das Interesse an unseren Bioweinen wuchs ständig, gleichzeitig wurden uns von Behörden und Ämtern immer mehr Steine in den Weg gelegt. Wörter wie «Bio», «Natur» oder «natürlich» waren im Zusammenhang mit Weinhandel nicht zugelassen, eine Weinhandelsbewilligung wurde uns lange verweigert. Es gab unglaublich viele Widerstände, und ich staune noch heute, mit welchem unbändigem Willen sich mein Bruder dagegen gewehrt und schliesslich durchgesetzt hat. Ich selber hatte die dafür nötigen Nerven und die Geduld nicht. Während ich mich langsam zurückgezogen habe, hat Karl das Ding durchgezogen und 1983 die Delinat AG gegründet. Unglaublich, dieser Wille, den er auch heute noch an den Tag legt. Obwohl er sich längst zur Ruhe setzen könnte, lassen ihn seine Visionen nicht los, und er reisst immer noch neue Projekte an. Kompliment!



Arthur Schefer, jüngerer Bruder

Wir sind vor allem die ersten Degustationen aus der Gründerzeit im Familien- und Freundeskreis in Erinnerung geblieben. Karl hat bewusst keine Fachleute, sondern «Normalsterbliche» dazu eingeladen. Auf meinen Notizblättern fand man Wörter wie «sauer», «erdig» oder «moderig». Die ersten ungefilterten Weine mussten nach dem Transport lange liegen gelas-

sen werden. Schon beim Einschenken wurden sie wieder trübe, also Notiz: «trübe, undefinierbare Farbe». Es ist ein Wahnsinn, was bei der Qualität von Bioweinen in den vergangenen 40 Jahren abgegangen ist.



Ein Bild aus den Urzeiten von Delinat: eine verschworene Gemeinschaft beim Päcklipacken in einer Appenzeller Stube.

Hubert Lämmli, Verwaltungsrat

Mit Karl Schefer verbindet mich eine langjährige Freundschaft, die vor die Zeit von Delinat zurückreicht. Ich erinnere mich noch gut an eine der ersten Degustationen mit ihm im Freundeskreis. Er hatte verschiedene Bioweine aus Paris mitgebracht. Es waren aus meiner Sicht ungeniessbare Weine. Als er mich fragte, was ich von den Weinen halte, wollte ich ihn durch meine ehrliche Meinung nicht enttäuschen und sagte stattdessen: «Der Weisse ist kühler als der Rote.» Diese Verlegenheitsantwort hat er mir noch jahrelang lachend vorgehalten. Gleichwohl hat mich seine Überzeugung, dass Biowein doch nicht schlech-

ter sein müsse als konventioneller Wein, schwer beeindruckt. Das war zu Beginn der 80er-Jahre eine völlig visionäre Haltung. Wirklich daran geglaubt, dass aus dem Geschäft mit Biowein etwas werden könnte, habe ich damals aber nicht. Trotzdem habe ich Karl wo möglich unterstützt. So etwa beim Start von Château Duvivier in der Provence, wo wir von den Franzosen als «Zürcher Spinner» bezeichnet wurden, weil wir mit verschiedenen Versuchen den Weinbau revolutionieren wollten. Auch der damals für Château Duvivier zuständige französische Winzer wollte davon nichts wissen und sabotierte einen Versuch zur Reduktion des Kupfereinsatzes im Rebberg. Ich bin tief beeindruckt von den grossen Investitionen und den vielen unentgelt-

lichen Leistungen, die Astrid und Karl Schefer zugunsten dieses Modellweinguts bisher geleistet haben und somit anderen Winzern eine Inspirationsquelle und vielen Delinat-Kunden unvergessliche Ferienaufenthalte ermöglichen.





Daniel Wyss, Winzerberater

Als Mitarbeiter der bio.inspecta habe ich vor rund 20 Jahren die Kontrolle und Zertifizierung der Delinat-Betriebe organisiert. 2001 wurde ich angefragt, an der Überarbeitung der Delinat-Richtlinien mitzuarbeiten. Daraus ist ein Traumjob geworden. Seit 2002 bin ich als Delinat-Mitarbeiter für die Überarbeitung, Weiterentwicklung und Umsetzung der Richtlinien zuständig. Später entwi-

Monika Schiess, langjährige Grafikerin

Anstelle meiner selbst lasse ich lieber Klara und Hugo sprechen, die zwei steinalten, aber noch immer höchst vitalen, weil nur mit Brennessel- und Baldriantee gewässerten, Zimmerlinden, die ich aus dem Büro mit in Pension genommen habe. Die haben nämlich so einiges mitbekommen, auch über unsern Chef!

«Erinnerst du dich noch an das Drama, als es darum ging, einen neuen, wiederverwendbaren Karton für den DegustierService zu entwickeln?»

«Ui, ui, ui, ja, das sollte doch dieses absolut perfekte Superding werden, so perfekt, dass der Chef himself bis tief in die Nacht mit dem Teppichmesser daran herumschnittzte, um es noch perfekter zu machen ...»

«Nun ja, so ganz schlecht war die Box dann doch nicht.»

«Stimmt, aber er kann manchmal

ckelte sich daraus meine heutige Berater-tätigkeit, in der ich allen Delinat-Win-zern mit Rat und Tat zur Verfügung stehe, Winzertreffen organisiere und Innovationen ankurble. Karl Schefer und Hans-Peter Schmidt, der damalige Leiter des Delinat-Instituts, wollten die Richtlinien stark ausweiten und wirkungsvoller gestalten. So stiegen die Anforderungen an die Biodiversität enorm, und es wurde das Stufenmodell mit den drei Schnecken eingeführt. Die damals lancierte Idee, die Monokultur der Weinberge mit ökologischen Hotspots in Form von Kräuterinseln, Lebenstürmen, Insektenhotels oder Sekundärkulturen aufzubrechen, taten einige unserer Winzer zuerst als «Spinnerei» ab. Heute überbieten sie sich in Sachen Kreativität, wenn es darum geht, mit solchen Hotspots die Artenvielfalt zu fördern. Damit alle Weingüter die Richtlinien erfüllen können, bietet Delinat eine kostenlose Winzerberatung an. Auf den Weingütern kann ich erstaunliche Entwicklungen feststellen. Eines von vie-

schon ganz schön nerven mit seinem Anspruch an Perfektion und mit seiner Pedanterie.»

«Und sobald er was erfunden hat, stellt er es gleich wieder infrage und will es noch besser machen ...»

«Hmmm, aber ein eigentlicher Goldschatz ist er dafür im Umgang mit den Kunden ...»

«Ja, die dürfen einfach alles! Selbst wenn einer mit noch so abenteuerlichen Reklamationen dasteht, kriegt er dafür noch eine Flasche Wein geschenkt.»

«Tja, darum sollten wir eben ganz viel Delinat-Wein kaufen, dann würde er uns vielleicht auch mit dieser rosa Kundenbrille betrachten ...»

«Was denkst du, wie viele gute Ideen hatte unser Capo wohl in den letzten 40 Jahren so ungefähr?»

«Hmmm, so an die 3000 sicher!»

«Und was ist davon geblieben?»

«Einiges schon. In das Delinat-Logo etwa, das unsere Grafikerin und ihr Team vor Urzeiten kreierte, hat er sich so ver-

len positiven Beispielen: Daniel Coulon von der Domaine Beaufort in Châteauneuf-du-Pape hatte in einer seiner Rebparzellen Mangelerscheinungen an Kalium. Er bat mich um Hilfe. Um das Problem zu lösen, stellte ich eine Gründüngung aus einer Mischung von Buchweizen, Wicken, Erbsen, Ackerbohnen, Raps, Ölrettich und Dinkel zusammen und empfahl, den Boden für die Einsaat künftig nur noch auf eine Tiefe von 7 bis 10 Zentimeter zu bearbeiten. Im Herbst 2017 und 2018 wurde diese Mischung eingesät. Im Sommer 2018 hat Daniel Coulon zwar noch keine Veränderung festgestellt, aber schon ein Jahr später zeigte die neue Saatmischung deutliche Wirkung. Der Winzer ist hoch erfreut und hat die Mischung im vergangenen Herbst nochmals eingesät. Nun ist er guten Mutes, das Problem definitiv gelöst zu haben. Ähnlich positive Erfahrungen gibt es mit von uns initiierten Wasserretentionsmassnahmen.



liebt, dass dieses mystische Ding zwischen Schnecke und Spirale längst ein Teil seines Selbst geworden ist.»

«Auch die Weinlese, das 2006 lancierte Kundenmagazin, erscheint nun schon seit 57 Ausgaben.»

«Was denkst du, was war wohl die beste Idee, die unser Chef je hatte?»

«Nun, da bin ich mir ganz, ganz sicher: Die allerbeste seiner Ideen hatte er vor exakt 40 Jahren ...»



Karin Schweizer, Kundenservice

Vor 15 Jahren bekam ich die Chance, bei Delinat im Laden und im Kundenservice in St. Gallen zu arbeiten. Aus der Anfangszeit ist mir ein schönes Erlebnis bis heute in Erinnerung geblieben. Eines Tages kam ein Ehepaar in den Laden und wollte Amarone kaufen. Es hat mich mit Fragen bezüglich Traubensorten, Herstellungsmethode usw. gelöchert. Als Quereinsteigerin konnte ich nach lediglich drei Monaten noch nicht sehr fundiert Auskunft geben. Also habe ich dem Ehepaar vorgeschlagen, einfach ein Flasche zu öffnen und den Wein gemeinsam zu degustieren. Die Leute reagierten begeistert und kamen in der Folge regelmässig zu mir in den Laden, um Wein zu kaufen. Es kam so weit, dass sie mich mehrmals zum Essen eingeladen haben. Es entstand eine sehr schöne, über Jahre dauernde Freundschaft mit angeregten Gesprächen. Kulante Haltung unseren Kunden gegenüber wurde uns von Karl Schefer von allem Anfang an eingeimpft. Grosszügig und ohne Umschweife auf Fehler oder fehlerhafte Weine reagieren zu können, erleichtert unsere Arbeit im Kundenservice sehr.

**Martina Korak, Önologin,
Leiterin Einkauf**

Vor der Bio-Fach in Nürnberg kontaktierte mich ein Winzer aus Sizilien, um an eben dieser Messe einen Termin zu vereinbaren. Ich weiss nicht mehr, was da genau schief lief, aber ich hatte mir die Standnummer nicht korrekt aufgeschrieben, und den Namen des Winzers hatte ich bereits wieder vergessen. Und da stand ich nun und dachte mir: Diesen Termin musst du wohl sausen lassen. Beim Herumschlendern weckte ein Stand meine Aufmerksamkeit. Weil ich die Weine degustieren wollte, stellte ich mich vor. «Ach, wie schön, Frau Korak, dass Sie so pünktlich sind!», sagte Massimo Maggio. Ich weiss nicht, ob Schicksal oder Zufall, aber auf jeden Fall bin ich sehr froh, dass dieser Termin geklappt hat, denn auch mit diesem Weingut verbindet uns mittlerweile eine langjährige Zusammenarbeit. Solche gib es sehr viele, obwohl Delinat

ständig neue und höhere Anforderungen an die Winzer stellt. Diese sind zwar nicht immer glücklich darüber, und manchmal gibt es sogar schlaflose Nächte. So etwa auf dem Weingut Feline in Apulien, wo die flüssigen Mittel für eine Solaranlage fehlten, um den von Delinat geforderten Umstieg auf erneuerbare Energien zu bewerkstelligen. Nach einem kurzen Telefonat mit Karl Schefer war das Problem gelöst: Er stellte die Finanzierung mit einem entsprechenden Darlehen sicher.



**Vanco Ivanov, Haustechnik
und Logistik**

Vor über 30 Jahren bin ich zu Delinat gestossen. Meine Tätigkeit war immer sehr vielseitig. Am Anfang war ich für das Lager zuständig und lieferte Wein aus. Das waren noch Zeiten, als wir in grossen Mengen eingekauften Honig mit einem kleinen Elektroofen leicht erwärmten, um ihn in Halblitrigläser abzufüllen und diese von Hand zu etikettieren. Was für ein Aufwand! Zusammen mit meiner Frau habe ich in den 1990er-Jahren auch zurückgeführtes Leergut sortiert und zum Waschen und zur Neuabfüllung weitergeleitet. Altkartons kamen gebündelt zurück und mussten für die Wiederverwertung sortiert werden. Es war eine echte Pionierphase, alles war Handarbeit, wir arbeiteten wie verrückt, oft



auch am Wochenende. Heute ist fast alles anders. Was aber unverändert geblieben ist: Delinat steht nicht nur für Bio und Umwelt, sondern auch für soziales Engagement. Ich erinnere mich, dass sowohl Mitarbeitern wie Winzern immer wieder geholfen wurde, wenn etwa finanzielle Not da war.

WeinLese-Angebot

Jubiläumswein Nr. 1: famille fabre «Quarante»

Vier langjährige Winzer überraschen zum 40. Geburtstag von Delinat mit einer Spezialabfüllung. Die Weine, die den Namen «Vierzig» in der jeweiligen Landessprache tragen, werden im Verlaufe des Jahres in der WeinLese vorgestellt. Der Jubiläumswein Nr. 1 kommt aus Südfrankreich: famille fabre «Quarante».

Auf der Suche nach hochwertigen Bioweinen aus dem Languedoc stiess Delinat vor über 20 Jahren auf Winzer Louis Fabre und sein Weingut Château Coulon in den Corbières. Die Weine sind sofort auf grosses Interesse gestossen und gehören bis heute zu den beliebtesten im Delinat-Sortiment. Die langjährige Partnerschaft hat Louis Fabre nicht nur darin bestärkt, mit dem damals verpönten und belächelten biologischen Weinbau den richtigen Weg eingeschlagen zu haben, sie hat über die Jahre auch dazu geführt, dass seine Weinberge mittels unzähliger, selbst angelegter Hecken, Bäume, Ausgleichflächen und Sträucher so vernetzt wurden, dass



überall eine grosse biologische Vielfalt herrscht. «Nur so kann es uns gelingen, unverfälschte Terroirweine zu erzeugen», ist Louis Fabre überzeugt.

Seine Spezialabfüllung famille fabre «Quarante» ist eine überaus charmante Cuvée aus den typisch südfranzösischen Traubensorten Syrah, Carignan, Mourvèdre und Grenache. Louis Fabre hat dafür nur die besten Trauben von terrassierten, optimal besonnten Lagen berücksichtigt. Die separat vinifizierten Jungweine reifen 18 Monate in französischen Barriques oder in Betontanks, ehe daraus eine fein austarierte Cuvée komponiert wurde. Der Wein verführt mit einem Bukett nach Pflaumen und Beerenkompott, würzigen Garrigue-Noten, kräftiger, aromatischer Fülle am Gaumen und schön eingebundenen, reifen Tanninen. Er harmonisiert bestens mit Pilzgerichten, in Olivenöl geschmortem mediterranem Gemüse, Lammhaxe sowie Halbhart- und Hartkäse.

**famille fabre «Quarante»
Corbières AOP 2017**

Zum Jubiläumspreis

CHF 15.30 (statt CHF 17.–)

€ 12,15 (statt € 13,50)

(Ø CHF 2.04 pro dl, € 16,20 pro l)

Art. 2065.17

Sonderangebot gültig bis 30. April 2020
oder solange Vorrat reicht.

Bestellen Sie per Telefon:

Schweiz 071 227 63 00

Deutschland 07624-33999-0

Österreich 0820 420 431

Montag bis Freitag 8–18 Uhr,

Samstag 8–12 Uhr

oder im Delinat-Webshop:

www.delinat.com/2065.17

Motiviertes Päckli-Team

Seit einem Jahr werden die Degustier-Service-Pakete von der Lebenshilfe Lörrach gefertigt. Damit haben 26 Personen mit geistigen oder psychischen Defiziten eine sinnvolle Arbeit gefunden.

Die Lebenshilfe Lörrach wurde 1964 von engagierten Eltern geistig behinderter Kinder als Selbsthilfeorganisation gegründet. Neben Förderangeboten für Kinder und ihre Familien bietet der gemeinnützige Ver-

ein auch Arbeitsplätze und Betreuung für Erwachsene mit geistigen oder psychischen Beeinträchtigungen an. Als Delinat 2019 den Weinversand wieder in die eigenen Hände nahm und in Grenzach ein neues Zentrallager eröffnete, kam Karl Schefer auf die Idee, mit der nahe gelegenen Lebenshilfe Lörrach zusammenzuarbeiten und ihr die Fertigung der DegustierService-Pakete zu übertragen. «Einerseits passen wir von der Philosophie her sehr gut zusammen, andererseits erscheint mir das eine geeignete

Aufgabe für Leute mit derartigen Behinderungen», so Karl Schefer.

Mit Freude bei der Arbeit

Bei der Lebenshilfe war man dankbar für das Angebot. Schon bald danach, im Oktober 2018, wurde ein Probelauf in der Logistikhalle der Firma Reissner in Lörrach durchgeführt. Dieser verlief erfolgreich, sodass die neue Aussenarbeits-





Karl Schefer besucht immer wieder gerne das Päckli-Team der Lebenshilfe Lörrach. Dabei wird er immer wieder begeistert auf den Ausflug auf das Weingut Lenz angesprochen (Bild linke Seite).

gruppe «Delinat» ins Leben gerufen wurde und seit Januar 2019 sämtliche DegustierService-Pakete fertigt. Das Team ist mittlerweile auf 26 Personen angewachsen. Tagein, tagaus geht es emsig zu und her in der Lagerhalle. Mit dem DegustierService ist die 26-köpfige Arbeitsgruppe das ganze Jahr über ausgelastet. Die bisherigen Erfahrungen beurteilen die beiden Gruppenleiter Franz Link und Andreas Gassmann als «sehr positiv». Natürlich gebe es auch mal Stimmungsschwankungen, «aber die Leute haben sich erstaunlich schnell gefunden und harmonieren gut.» Um die Mitarbeitenden nicht unter Druck zu setzen, werden an allen Arbeitsstationen genügend Puffer eingebaut. «Geschwindigkeit ist bei diesem Auftrag zum Glück kein Kriterium. Für die Paketfertigung bleibt genügend Zeit, sodass die Leute das Tempo mehr oder weniger selber

vorgeben können», erklärt Andreas Gassmann.

Erwartungen übertroffen

Wie gut es funktioniert und wie locker die Stimmung im Team ist, erlebten Delinat-Chef Karl Schefer, seine Tochter Arina und Marketingchef Michel Fink anlässlich eines Besuchs im vergangenen November. Das ganze Team war gut gelaunt an der Arbeit, gab gerne Auskunft über die Arbeit, und alle posierten mit Freude für den Fotografen. Karl Schefer: «Nach einem Jahr können wir feststellen, dass alles viel besser läuft, als wir es erwarten durften. Es gibt weniger Fehler, und das Team ist viel zufriedener als bei unserem vorherigen Dienstleister. Das gibt auch uns ein deutlich besseres Gefühl.»

Nach den ersten sechs Monaten hat Karl Schefer das Lebenshilfe-Team zu einem eintägigen Besuch auf dem Weingut Lenz in Iselisberg im Thurgau (CH) eingeladen und persönlich gezeigt, wie Delinat-Wein angebaut wird. Der Besuch im Juli 2019 bei strahlendem Wetter hat die Leute begeistert und wirkt noch heute nach. Sobald der Delinat-Chef sich in der Halle blicken lässt, wird er freudig begrüßt und in Erinnerung an den Ausflug verstrickt. Es ist augenfällig, dass das Packen der Weine seit dem Besuch im Thurgau doppelt Spass macht.

Hans Wüst



Fünf Weinabos «Exklusiver Rotwein» zu gewinnen

Machen Sie mit beim Delinat-Weinrätsel. Die Buchstaben der richtigen Antworten (sie sind in den Beiträgen dieser Weinlese-Ausgabe versteckt), ergeben ein Lösungswort. Schicken Sie dieses per Postkarte bis **spätestens am 15. März 2020** an Delinat. Oder füllen Sie das Rätsel gleich online aus: www.delinat.com/weinlese-raetsel

Alle richtigen Einsendungen nehmen an der Verlosung von fünf Weinabos «Exklusiver Rotwein» für ein Jahr im Wert von ca. CHF 250 / € 210 teil.

1. Auf welches Jahr geht die Gründung von Delinat zurück?

- V 1980
- W 1990
- P 2000

2. Bei welcher Gelegenheit hat Karl Schefer das spanische Bioweingut Albet i Noya entdeckt?

- E Beim Besuch der Bioweinmesse Millésime Bio
- I Auf einer Fahrradtour durch Katalonien
- A Beim Surfen im Internet

3. Seit wann gibt es den Delinat-DegustierService (Weinabo)?

- L 2000
- R 1980
- S 1987

4. Wer kontrolliert bei den Winzern die Einhaltung der Delinat-Richtlinien?

- U WWF
- I bio.inspecta
- T Demeter

5. Welche Institution fertigt seit einem Jahr die Weinpakete für den DegustierService?

- E Winterhilfe Schweiz
- A Blaues Kreuz Basel
- C Lebenshilfe Lörrach

6. Wie heisst ein gefährdetes Wetterphänomen an der spanischen Ostküste?

- G La Sofia Fría
- N La Gota Fría
- V Tornado Ibérico

7. Welches deutsche Weingut wurde von Gault-Millau mit 5 Trauben ausgezeichnet und ist somit zum Weltklasse-Weingut aufgestiegen?

- E Battenfeld-Spanier
- N Hirschhof
- M Zur Römerkeller

8. In welcher deutschen Stadt wurde am 6. Dezember 2019 der erste Delinat-Weinshop eröffnet?

- G Stuttgart
- N Hamburg
- K München

Teilnahmeberechtigt sind nur Einzelpersonen. Die Teilnahme über einen Gewinnspiel-Service ist ausgeschlossen. Über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Es besteht kein Kaufzwang.

Lösungswort:

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|

Auflösung des Wettbewerbs aus der Weinlese Nr. 56

Das Lösungswort lautet
LIEBLING

Die Gewinner sind zu finden auf
www.delinat.com/wettbewerb

Lust auf Wintergemüse

Wintergemüse bläht oder ist langweilig, so die oft gehörte Meinung. Wer sich heute umschaute, findet auch im Winter Gemüse, aus dem sich schmackhafte Gerichte zubereiten lassen – von Langeweile keine Spur, dafür viel Abwechslung.

Als Kind mied ich Gemüse, insbesondere Krautstiel, Rosenkohl & Co. mit dicker Béchamelsauce. Später entdeckte ich, wie vielseitig Gemüse zubereitet werden

kann. Dämpfen ist die schonendste Methode, um Gemüse zu garen; denn in kochendem Wasser wird ein Teil der gesunden Inhaltsstoffe herausgelöst. Beim Dämpfen muss ich die Garzeiten nicht so genau einhalten. Broccoli oder Wirsing machen nicht schlapp, wenn ich sie ein paar Minuten länger im Dampf lasse. Gerade delikate Gemüse mit offener Struktur wie Broccoli und Cima-di-Rapa-Röschen behalten ihre Form und saugen sich nicht mit Wasser voll. Im

Winter würze ich rohes oder gedämpftes Gemüse gerne mit in Öl konservierten Kräutern und kaltgepresstem Öl. Ein Schuss Säure (Essig, Zitrone, Weisswein) bereichert leicht süßliches oder herbes Gemüse zusätzlich. Wird Gemüse dennoch in kochendem Wasser gegart, dann spielt die Zugabe von Salz eine grosse Rolle: Salzen zu Beginn hält die Aromen im Gemüse; salzen am Schluss löst die Aromen heraus, was bei Suppen und Saucen von Vorteil ist.





Bilder: Yvonne Berardi

Schmeckt gut – tut gut

Wir essen Gemüse aus zwei Gründen: «Weil es uns gut tut.» Rohes und gedünstetes Gemüse ist hier im Vorteil, weil die Vitamine erhalten bleiben. Oder «weil es gut schmeckt»: Hier überzeugen Schmoren und Braten, denn es entstehen neue Aromen; beispielsweise durch den im Gemüse enthaltenen Zucker, der beim Braten karamellisiert. Auf Schmoren freuen sich leicht herb-bittere Gemüsesorten wie Catalogna, Cima di Rapa und Cicorino. Gerne kombiniere ich sie mit süsslichen Pastinaken, Karotten oder Süsskartoffeln, um so die bittere Note zu mildern – auch für empfindliche Gaumen ein Genuss und für Leber und Darm gar eine Wohltat. Ein Schuss Säure fixiert die Aromen, aber das Gemüse bleibt länger hart, braucht also mehr Schmorzeit. Ideal zum Braten ist Wurzel-

gemüse. Besonders schätze ich im Ofen gebratenes Gemüse (siehe WeinLese Nr. 56) das fein gewürzt, langsam gart.

Karottenvariationen

Abwechslung bringen auch die Schnittarten: Grosse Stücke präsentieren besonders schön, kleine Würfel oder Stäbchen mische ich mit Pasta, Couscous, Grünkern oder Reis, und aus geraffeltem Gemüse gibts Rösti oder Gemüseburger. Aus Gemüse(resten) lässt sich ein wunderbares Püree zaubern: Petersilienwurzelpüree mit pochiertem Saibling – eine Wucht. Oder Variationen der Karotte: glacierte Würfel der Pfälzer Rübe, gebratene Chips der Purple Haze mit violetter Schale und ein Püree von orangen Karotten, abgeschmeckt mit einer Prise Zimt. Gewürze sind das A und O der kreativen Küche. Ich kaufe immer ganze Gewürze und mahle sie selber. Einige,

wie Koriander, Kreuzkümmel, Kardamom oder Fenchelsamen, röste ich zuvor sanft.

Passt Wein zu Gemüse? Eine rhetorische Frage, klar. Genauso wie für mich Chianti zur Pasta mit Gemüsesugo und Rioja zum Brathähnchen gehören, bereichert ein Glas Wein auch Gemüsegerichte.

Peter Kropf

Drei leckere Wintergemüse-Rezepte finden Sie auf www.delinat.com/wintergemuese

| Garmethode | geeignetes Gemüse | passende Weine ² |
|---------------------------------|---|--|
| roh geniessen | Karotten, Rüben, Randen, Kohl, Cicorino/Radicchio-Sorten (Trevisano, Cicorino Rosso, Tardivo), Puntarella-Triebe, Rote und Gelbe Bete (Randen) als Salat oder Gemüsestäbchen mit Dips | Riesling Terra Rossa DELSECCO Duvivier Cuvée des Amis rosé El Molino Blanco |
| dämpfen/ sieden ¹ | alle Wintergemüse | Château Duvivier L'Amandier Soave La Casetta Albet i Noya Espriu Brut Saxum Verdejo und Sauvignon Blanc |
| schmoren | Kardy, Lauch, Zwiebeln, Karotten, Catalogna, Cicorino/Radicchio-Sorten, Wirsing, Krautstiel, Haferwurzel, Kerbelrübe | Pastoret Bonarossa Il Conventino Vino Nobile Riserva Osoti Vendimia Seleccionada |
| braten | Topinambur, Puntarella, Pastinaken, Süsskartoffeln, Rote Beete, Petersilienwurzel, Karotten | Casa Benasal Elegant Château Duvivier Les Hirondelles Conterocca Vinya Laia |
| grillen | Pastinaken, Kürbis, Süsskartoffeln | Albet i Noya Reserva Martí Château Duvivier Les Mûriers Château Coulon Sélection Spéciale |

¹ Im Dampf garen hat gegenüber im Wasser sieden Vorteile: Das Gemüse verkocht kaum, die Vitamine bleiben erhalten, das Gemüse ist nicht wässrig.

² Dies sind ein paar Weinvorschläge. Gehaltvolle Weissweine passen ebenfalls gut zu geschmortem, gebratenem und gegrilltem Wintergemüse, je nach weiteren Beilagen. In der Tabelle fehlt «frittieren». Es hat wenig Sinn, vitamin- und aromareiches Gemüse in Teig und Öl auszubacken.

Fermentieren ist eine weitere Methode, bei der Milchsäure entsteht, zum Beispiel Kohl, Rüben, Rote Beete, Knollensellerie, Kürbis, Karotten, Chinakohl.

Herausgeber

CH Delinat AG
Davidstrasse 44
9000 St. Gallen
DE Delinat GmbH
Rheinallee 27 a
79639 Grenzach-Wyhlen
AT Delinat
Postfach 400
6961 Wolfurt-Bahnhof

Kundenservice

CH Tel. 071 227 63 00
Fax 071 227 63 01
DE Tel. 07624-33999-0
Fax 07624-33999-10
AT Tel. 0820 420 431
Fax 0820 420 432
kundenservice@delinat.com
www.delinat.com

Biokontrollstelle

de-öko-039/ch-bio-006

Redaktion

Hans Wüst,
hans.wuest@delinat.com

Beiträge

Michel Fink
Peter Kropf
Vanco Ivanovic
Martina Korak
Hubert Lämmler
Monika Schiess
Karin Schweizer
Arthur Schefer
Hans Schefer
Hans Wüst
Daniel Wyss

Gastautoren

Josep Maria Albet i Noya (Winzer)
Sofia Barth (WWF)
Louis Fabre (Winzer)
Natalino Fasoli (Winzer)
François Meyer (Winzer)
Ueli Steiner (bio.inspecta)
Thomas Vaterlaus (Vinum)
Tobias Zimmer (Winzer)

Konzept und Layout

Delinat AG

Bilder

Kerstin Bittner
Yvonne Berardi
Patrick Rey
Esther Michel
Hans Wüst
Karl Schefer

Papier

RecyStar, 100 % Altpapier

Erscheinungsweise
4-mal jährlich
RC T57

Titelseite

Das von der langjährigen Grafikerin Monika Schiess und ihrem Team geschaffene Schnecken-Logo ist zum Symbol für einen visionären Weinbau geworden. Bild: Kerstin Bittner



famille fabre «Quarante» 2017

Louis Fabres Hommage an 40 Jahre Delinat. Für diese Spezialabfüllung waren dem Pionierwinzer aus dem Languedoc nur Trauben aus den besten Lagen von Château Coulon gut genug.

Die feine Cuvée aus den typisch südfranzösischen Traubensorten Syrah, Carignan, Mourvèdre und Grenache verführt in der Nase mit Aromen nach Pflaumen und Beerenkompott, würzigen Garrigue-Noten, kräftiger, geschmeidiger Fülle am Gaumen und schön eingebundenen reifen Tanninen. Der Wein harmoniert bestens mit festlichen Gerichten.

www.delinat.com/2065.17

 **DELINAT**
Wein aus reicher Natur.