

# Vertrauen in die Natur



Werner Michlits senior

Biologische Bewirtschaftungsweise im Weingut bedeutet weit mehr als das Weglassen industriell erzeugter Dünger und chemischer Pflanzenschutzmittel. Sie ist vielmehr eine Lebenseinstellung, die die ganze Hingabe des Winzers braucht.

Von Petra Bader\*

Werner Michlits ist ein glücklicher Mensch. Er lebt und arbeitet in einem harmonischen und natürlich intakten Umfeld in einer der schönsten Regionen Österreichs – dem Seewinkel. Dort pflegt er mit seiner Familie seit vielen Jahren Wein- und Landbau sowie Viehwirtschaft im Sinne des Anthroposophen Rudolf Steiner. Der deutsche Geisteswissenschaftler hat bereits zu Beginn des 20. Jahrhunderts erkannt, dass herkömmliche Bewirtschaftungsmethoden die Umwelt belasten. Seine Gedanken dazu fasste er 1924 in einem Werk zusammen, das aus acht Vorträgen besteht. Es wurde bis heute zu einem der wichtigsten Bücher für alle, die sich mit biologischer Landwirtschaft auseinandersetzen. Im Sinne eines vitalen Gesamtorganismus widmet sich die Familie Michlits unter anderem dem Anbau von raren und wertvollen Getreidesorten. Tiere haben am Hof einen besonders hohen Stellenwert. Pferde und Angusrinder verwerten das eigens hergestellte Futter und sorgen für eine perfekte Düngerversorgung. Durch diese Bewirtschaftung läuft der Betrieb autark.

## Kräuter, Quarz und Mist

Im Michlits'schen Weingut Meinklang wird sowohl auf chemisch erzeugten Dünger als auch auf schadstoffhaltige Spritzmittel verzichtet. Weit mehr Wert bringt das Anwenden spezieller Kräuter-, Quarz- und Mistpräparate. Und: Alle Vorgänge im Weingarten und Keller folgen der Wahl des richtigen Zeitpunkts. Durch ihn erreicht man das ideale Einwirken des Kosmos auf die Tier- und Pflanzenwelt. Biodynamisch zu arbeiten bedeutet für die burgenländische Familie einen erfüllenden Weg, um vielen Dingen auf den Grund zu gehen und sich mit den Zusammenhängen in der Natur auseinanderzusetzen. Diese Erfahrung führte sie auch zu einem Wein mit dem Namen „Graupert“. Das Wort stammt aus dem Dialekt der Gegend und bedeutet so viel wie nicht gekämmt oder strubbelig. Beim „Graupert“ verzichten sie gänzlich auf

\* Petra Bader ist geprüfte Weinakademikerin und freie Journalistin für Wein- und Genussthemen.



Werner Michlits junior und seine Frau Angela setzen auf biodynamische Landwirtschaft. Der geschlossene Kreislauf bringt wieder natürlichen Humusaufbau in die Erde.



**„Nur auf einem lebendigen Boden wachsen vitale und robuste Reben, die ganz eigenständigen und charaktervollen Wein geben.“**

Werner Michlits junior

### Meinklang Grauburgunder Graupert 2013

0,75 l, Burgenland  
**cremig & füllig**

Dieser herrlich süffige Grauburgunder überzeugt mit einem reichen Bouquet nach Äpfeln und Kräutern. Am Gaumen ist er saftig, glockenklar und animierend.

€ 13,99

noch 3J

@ Best. Nr. 6055271



„Wir sind nicht Bio weil es grad modern ist, sondern weil wir es seit 30 Jahren leben.“

Johannes Zillinger

den Rebschnitt. Durch diese komplette Freiheit des Weingartens wachsen überdurchschnittlich viele, aber sehr kleine Trauben, die wenig Fruchtfleisch, aber dafür eine stärkere Schale haben. Der Effekt ist eine mengenmäßig kleine Ernte und zeigt sich im Wein durch reichen Extrakt, mehr Aroma und viel Komplexität.

## Von schöpferischer Kraft

Einer, der im vergangenen Jahr und auch heuer richtig aufzeigt, ist Johannes Zillinger vom Bio-weingut Zillinger in Velm-Götzendorf im Weinviertel. Seit gut 30 Jahren bearbeitet sein Vater den Parade-Betrieb biologisch. Johannes ist im Laufe der letzten zehn Jahre sanft hineingewachsen. In allen wichtigen Weinguides überzeugten seine Weine und erhielten Höchstbewertungen. Zillingers Weine erzählen viel von der schöpferischen Kraft des jungen Winzers. Er keltert drei wundervolle und authentische Weinlinien: „Velue“, der alte Name des Ortes Velm, steht für trinkfreudige und frische Weine. Für die „Reflexion“ werden Lagenweine meist im Edelstahl ausgebaut und anschließend mit in der Amphore Maischevergorenem rückverschnitten. So entstehen Weine mit viel Rückgrat und Dichte, die kaum Schwefel brauchen.

Für Birgit Braunstein und Ilse Maier vom Geyerhof ist Biodiversität weit mehr als ein wohlklingendes, marketingtaugliches Wort. Gemeinsam starteten sie 2012 das Projekt „wildwux“. Beide Winzerinnen fühlen sich der heimischen Kulturlandschaft verpflichtet, die sie Jahr für Jahr reich beschenkt. Sie initiierten deshalb im „wildwux-Gedanken“ die Renaturierung wertvoller Lebensräume für gefährdete Pflanzen und Tiere. Darunter ist das putzige Ziesel, das bei Ilse Maier im Kremstal rund um ihre Weingärten wieder heimisch geworden ist und die Rückzugsorte, die es heute dort wieder findet, sehr schätzt. Genauso wie der Laubfrosch, für den



Paul Achs  
Pannobile 2012

0,75 l, Burgenland  
**füllig & würzig**

Die Pannobile-Weine sind längst legendär und Aushängeschilder der Winzergruppe. Paul Achs hat einen besonders eleganten, seidigen und vor Frucht und Würze geradezu strotzenden Wein geschaffen.

€ 24,99

noch 10J

@ Best. Nr. 7851582



Der Weingarten als Biotop. Johannes Zillinger stellt seinen Kompost als Dünger und Bodenverbesserer selbst her. Kräuter zwischen den Reben bieten Nützlingen Lebensraum.



**BIO**  
**92**  
von 100  
**falstaff**  
Punkten

**Feiler-Artinger  
Blaufränkisch  
Umriss 2012**

0,75 l, Burgenland  
**füllig & würzig**

Die Top-Lage Umriss ist perfekt für Blaufränkisch geeignet, und entsprechend intensiv, tief, eigenständig und komplex ist der Wein. Probieren Sie ihn zu einem dicken T-Bone-Steak.

**€ 12,59**

noch 12J  
🏠 @ Best. Nr. 1369113



**PREIS  
WIE  
AB HOF!**  
**BIO**

**Kloster am Spitz  
Nepomuk 2011**

0,75 l, Burgenland  
**füllig & würzig**

Ein Blaufränkisch mit einem Schuss Syrah: das ergibt feine Nuancen nach Himbeeren und Cassis in der Nase und viel Würze. Ein saftiger und leichtfüßig wirkender Speisebegleiter.

**€ 9,99**

noch 5J  
🏠 @ Best. Nr. 7622700



**BIO**  
**92**  
von 100  
**A la Carte**  
Punkten  
**Gault  
Millau**  
Entdeckung  
des Jahres

**Johannes Zillinger  
Grüner Veltliner  
Weinviertel DAC  
„Reflexion“  
Kellerberg 2013**

0,75 l, Weinviertel  
**frisch & fruchtig**

Der „Reflexion“ leuchtet aus dem Glas, duftet nach Birne, Pfeffer und Grapefruit. Er schmeckt besonders konzentriert, würzig und harmonisch.

**€ 9,99**

noch 3J  
🏠 @ Best. Nr. 2337630



Der respektvolle, achtsame Umgang mit der Natur und ihren Ressourcen ist für die namhaftesten Winzer des Landes von enormer Bedeutung.

Feuchtbiotope geschaffen wurden, in denen er sich sichtlich wohl fühlt. Oder der Steinkauz, der mit Nistkästen versorgt wurde, um sich in aller Ruhe um seine Nachkommen zu kümmern. Diese und viele Maßnahmen mehr unterstützen die Natur und schaffen ein Bewusstsein für den Schutz der Arten. Zwei Weine, der Grüne Veltliner „wildwux“ vom Geyershof und die rote „wildwux“ Cuvée von Birgit Braunstein, sind die Ideenträger und Botschafter für diese wertvolle Aktion.

## Namhafte Winzer für die grüne Sache

Achtung und Demut für die Natur ist das vorrangige Anliegen der Winzergruppe, die sich unter dem stimmigen Namen „Respekt“ zusammengefunden hat. Die 15 Gleichgesinnten aus der Riege der namhaftesten heimischen Weinbaubetriebe verfolgen zusammen Ziele wie standortgemäßes Arbeiten, Bodengesundheit und das Wirken sich erneuernder Kreisläufe, angelehnt an die Lehren Rudolf Steiners. Unter ihnen: Persönlichkeiten wie Gerhard Pittnauer, Gernot Heinrich, Fred Loimer und Paul Achs. Für Kurt Feiler vom Weingut Feiler-Artinger in Rust sind der respektvolle Umgang mit der Natur und die Schonung der Ressourcen von enormer Bedeutung. Aber auch das harmonische Miteinander der Angestellten und Kollegen ist ihm wichtig im Sinne eines großen, gelungenen Gesamten. Denn nur wenn wirklich alles passt, können große Weine mit Balance, Tiefgang und Aussage entstehen. All diese Maßnahmen sind nicht nur ein Geschenk für die Umwelt. Auch für den Konsumenten bedeutet das Genuss mit Mehrwert.



Geyershof  
Grüner Veltliner  
wildwux  
Kremstal DAC  
2013

0,75 l, Kremstal  
**saftig & füllig**

Weingut Geyershof unter der engagierten Führung von Ilse Maier leistet für jede Flasche wildwux-Wein einen Beitrag zum Erhalt von bedrohten Arten und zur Renaturierung wertvoller Lebensräume im Kremstal.

€ 12,99

noch 9J

Best. Nr. 1402315



Wie ein Blick ins Paradies: die Lagen des Weinguts Braunstein (Bild oben). Birgit Braunstein und Ilse Maier (v. l.) riefen das Projekt „wildwux“ ins Leben, mit dem sie Tier- und Pflanzenarten schützen.



**„Wir tragen Verantwortung für die Natur. Deshalb leisten wir im Rahmen von wildwux einen Beitrag zum Erhalt und zur Renaturierung wertvoller Lebensräume.“**

Birgit Braunstein



**Geyerhof  
Grüner Veltliner  
Rosensteig  
Kremstal DAC  
2013**

0,75 l, Kremstal  
**frisch & leicht**

Das Bio-Weingut Geyerhof liegt im niederösterreichischen Weinbaugebiet Kremstal. Der Wein aus der Lage Rosensteig ist feinwürzig mit einem leichten Pfefferl.

**€ 7,99**

noch 5J

@ Best. Nr. 5895205



**Gernot & Heike  
Heinrich  
Blaufränkisch  
Leithaberg DAC  
2012**

0,75 l, Burgenland  
**füllig & würzig**

Ein lebendiger Wein mit edler Aromenfülle nach Veilchen, Waldbeeren, reifen Zwetschken und Gewürzen. Der Abgang ist schokoladig und lang. Ein ganz großer Bio-Wein!

**€ 19,49**

noch 10J

@ Best. Nr. 1138795



**Meinklang Konkret  
2009**

0,75 l, Burgenland  
**füllig & fruchtig**

**€ 31,99**

noch 8J

@ Best. Nr. 1710229



Anne J. Thysell,  
geprüfte Weinakademikerin  
und INTERSPAR-Weinexpertin

## Meinklang Konkret 2009

Auf der Suche nach einer neuen, puristischen Lagermethode für ihren Wein sind Werner und Angela Michlits auf den Beton gekommen. Und das auch noch in einer ungewöhnlichen Form – dem Ei. Beton lässt den Wein durch feine Luftporen atmen und in dem Ei kann der St. Laurent frei zirkulieren.

Konkret leitet sich vom englischen Begriff für Beton – concrete – ab, und der Wein beeindruckt mit sehr intensiven, dunklen Bienenaromen und Thymianwürze sowie einer ausgewogenen Säure und perfekt strukturierten Tanninen. Der Konkret ist einer meiner Lieblingsweine, denn man bekommt ganz viel Wein – und das einmal völlig ohne Einfluss vom Ausbau im Holzfass!

Mein Tipp: Probieren Sie den Wein zum Maibock mit Preiselbeeren und Serviettenknödel.