

Hundert Jahre Biodynamie

Im Jahr 1924 hielt der Anthroposoph Rudolf Steiner die Vortragsreihe „Geisteswissenschaftliche Grundlagen zum Gedeihen der Landwirtschaft“. Im Weinbau sind seine Ansätze aktueller denn je.

PETRA BADER

Niki Moser aus Rohrendorf im Kremstal hat vor rund 25 Jahren schrittweise mit der Biobewirtschaftung in seinem Betrieb begonnen. „Mein Vater hat konventionell gearbeitet. Bei der Größe von 50 Hektar war mir die komplette Umstellung auf einmal betriebswirtschaftlich einfach zu riskant. In einem großen Weingut hängt doch viel dran“, erzählt Moser von seinen Anfängen. Für die ganzheitliche Sicht auf die Landwirtschaft und deren Umsetzung in die Praxis hat er sich schon lange interessiert. Feuer gefangen habe er bei einer Weinreise durch das Elsass und in Gesprächen mit seinen dortigen Winzerkollegen Marc Kreydenweiss und Pierre Frick, beide damals schon Biodynamiker. „Wieder daheim war ich mir sicher, den Weg genau so gehen zu wollen. Für mich hat es sich einfach richtig angefühlt“, sagt er. Eine reine Bauchentscheidung sei es gewesen. Nicht ohne Kopfweh nach dem komplizierten Vegetationsjahr 1999, in dem die Peronospora schon im Frühjahr große Schäden verursachte. Selbst mit konventionellen Mitteln war es schwer genug zu reagieren. Heute ist Moser froh über seine Entscheidung. Die Rebstöcke sind viel kraftvoller als früher. Der Winzer, der mit seiner Frau Andrea, Tochter Katharina und deren Mann Jan den Betrieb führt, ist für viele in der Weinszene ein großes Vorbild. Die authentischen Moser-Weine spiegeln die Lebendigkeit und Vitalität der Weingärten in ihrer Qualität ganz klar wider.

Verlassen des agroindustriellen Wegs

Eine Rückblende: Die Geschichte der biodynamischen Bewirtschaftung begann Anfang der 1920er-Jahre. Einige Landwirte hatten festgestellt, dass sowohl bei ihren Tieren als auch bei den Pflanzen vermehrt Krankheiten auftraten und Fruchtbarkeit sowie Widerstandsfähigkeit abnahmen. Zudem sorgten sie sich wegen negativer Auswirkungen der gerade aufkommenden agroindustriellen Praktiken mit neuen chemisch-synthetischen Dünge-

mitteln. Sie wandten sich an den Anthroposophen Rudolf Steiner in der Überzeugung, dass es einen besseren Weg geben müsse. Es folgte 1924 eine Reihe von acht Vorträgen im Schloss Koberwitz nahe Breslau (im heutigen Polen), die später als Buch unter dem Titel „Geisteswissenschaftliche Grundlagen zum Gedeihen der Landwirtschaft“ veröffentlicht wurden – im täglichen Sprachgebrauch „Landwirtschaftlicher Kurs“ genannt. Ab 1927 gab es die erste Bewegung im biodynamischen Landbau in Österreich, 1969 wurde der Demeter-Bund gegründet. Eine nachhaltige Erfolgsgeschichte für Natur und Mensch.

„Durch die Biodynamie habe ich gelernt, genauer hinzuschauen.“

Martin Diwald, Winzer

Strengere Regeln von Handlese bis Schwefel

Der Begriff Bio ist allgegenwärtig. Doch was sind die Unterschiede zwischen organisch-biologisch und biodynamisch? Bio ist ein in der EU gesetzlich festgelegter Standard für Produkte, die aus dem organisch-biologischen Landbau stammen. Dieser wird in der EU-Bioverordnung 2018/848 geregelt. Prinzipiell dürfen Produkte als bio oder biologisch (oder ökologisch) bezeichnet werden, wenn deren Herstellung dem EU-Biostandard entspricht, in einer jährlichen Kontrolle überprüft wird und eine erfolgreiche Zertifizierung erfolgt. Zu erkennen sind biologische Produkte am grünen EU-Biozeichen. Biodynamie folgt den Vorgaben und ergänzt sie. Sie soll zusätzlich möglichst hohe ökologische, ökonomische, gesellschaftliche und emotionale Nachhaltigkeit gewährleisten. Ein in sich geschlossener und für sich selbst überlebensfähiger Hofkreislauf gilt als Ideal. Viele Weinbauern haben in ihren Weingärten Tiere (Schafe, Ziegen, Hühner, Schweine oder Rinder). Laut Vorgaben ist beim biodynamischen Wein unter anderem die Handlese verpflichtend. Die Verwendung von Reinzuchtheife ist verboten (außer bei Sekt), Schönungs- und



In vielen biodynamisch gepflegten Weingärten gibt es Tiere im Sinne der Kreislaufwirtschaft.

Clärungsmittel sind sehr stark limitiert, Schwefelgaben nur in geringem Umfang möglich. Neben den im organisch-biologischen Weinbau verwendeten Pflanzenschutzmitteln kommen zusätzliche biodynamische Präparate wie Hornkiesel und Hornmist sowie verschiedene Pflanzenauszüge unterstützend zum Einsatz. Die ganzheitliche Betrachtung schließt außerdem kosmische Einwirkungen, wie jene der Mondphasen, ein.

Zwei Organisationen – ein gemeinsames Ziel

Neben dem Verband Demeter existiert in Österreich eine zweite Gruppe biodynamisch wirtschaftender Weinbaubetriebe – respekt-BIODYN. Beide Organisationen haben weitgehend einheitliche Richtlinien. Die Weinbauflächen der Mitgliedsbetriebe umfassen hierzulande jeweils etwa rund 800 Hektar. Tendenz steigend. Demeter Österreich ist die heimische Vertretung des international agierenden Demeter-Verbands, der nicht nur Weinproduzenten, sondern weltweit mehr als 7000 Erzeuger landwirtschaftlicher Produkte nach biodynamischen Richtlinien umfasst. respekt-BIODYN wurde 2007 in Österreich ins Leben gerufen und vereint 36 Weinbaubetriebe aus Österreich, Italien, Deutschland, Slowenien und Ungarn im Bestreben der biodynamischen Weinbereitung samt individuellen Qualitätsstandards. Die Winzer verstehen sich als erweiterte Freundesrunde mit hohem Anspruch an ihre biodynamischen Weine.

die hier leben und arbeiten, genauso wie den Pflanzen und auch dem Regenwurm. Nur so kann es funktionieren. Wenn einer leidet, sind alle betroffen“, umschreibt der Winzer das Credo der Familie.

Die letzten 45 Jahre wurde das Weingut organisch-biologisch bewirtschaftet. Martin Diwald hat sich entschlossen, auf Biodynamie umzustellen. Er sagt, der Betrieb könne sich durch die zusätzlichen Maßnahmen noch mehr entwickeln. In Bezug auf die Umwelt und die Qualität der Weine. In der kurzen Zeit hat Diwald gelernt, noch genauer hinzuschauen. Das helfe beim Umgang mit dem Klimawandel, in der Beschäftigung mit der Bodenfruchtbarkeit oder im frühen Erkennen von Problemen. Freilich mutet ein Teil der biodynamischen Maßnahmen, vor allem die Arbeit mit den Präparaten, für manche etwas skurril an. Man solle sich aber darauf einlassen, so der Winzer. Das Gesamte sei der Schlüssel zur Qualität. Und das schlägt sich selbstredend in den Weinen nieder.



- ▶ Kamptaler Spitzenweine zu Ab-Hof-Preisen
- ▶ Prämierte Weine, Großflaschen und Schaumweine
- ▶ Genussprodukte aus dem Waldviertel
- ▶ 250 Weine zu verkosten
- ▶ Kompetente Weinfachberatung
- ▶ Ganzjährig täglich geöffnet von 10 bis 18 Uhr



Gebietsvinothek & Tourismusinformation
3550 Langenlois, Kamptalstraße 3
T: +43 2734 2000-0, info@ursinhaus.at
www.ursinhaus.at, shop.ursinhaus.at

IM ERBEN ROSEN
LANGENLOIS

Eine ausgewogene Begrünung im Weingarten fördert die Biodiversität und das Bodenleben.