



Die Schätze aus der Natur werden in Österreich gehegt und gepflegt. So verfügt das Land über einen der weltweit größten Anteile an an biozertifizierten Rebflächen.

Bilder: © Mijan Živković, Aleksandra Štrmova, MARINA – stock.adobe.com



*Viele Wege  
führen zum Ziel.*

## UMWELTBEWUSSTER WEINBAU IN ÖSTERREICH.

Der Klimawandel und die damit einhergehenden Herausforderungen verändern den Weinbau. Den österreichischen Winzerinnen und Winzern ist das klar. Längst lautet die Frage nicht mehr, ob umweltbewusster gewirtschaftet werden soll, sondern vielmehr, wie man den ökologischen Weinbau gestaltet. So verfügt Österreich mit rund 22 Prozent über einen der weltweit größten Anteile biozertifizierter Rebflächen, Tendenz steigend. Hoch im Kurs steht auch das Siegel „Nachhaltig Austria“, das andere und ebenso wichtige Schwerpunkte setzt. Es gibt viele Wege zum Ziel. Welche das genau sind, haben wir uns bei einer Reise durch Österreich angesehen.

Von Romana Echensperger\*



\* Romana Echensperger ist Master of Wine und schreibt und berät in Sachen Wein.



## FOKUS WEINBERG UND BIODIVERSITÄT

Biobetriebe haben vor allem die Arbeit im Weinberg im Fokus. Der Verzicht auf Kunstdünger, Herbizide und systemische Spritzmittel bildet den gemeinsamen Nenner. „Mir geht es um die ressourcenschonende Verwendung von Betriebsmitteln, um die Auswirkungen auf die Umwelt gering zu halten und um eine gesunde Landwirtschaft zu betreiben“, erklärt Markus Huber, Biowinzer im Traisental, seine Motivation. Mehr Biodiversität in den Weingärten zu bringen ist ein weiteres Anliegen. Dafür experimentiert er mit bunten Begrünungen, lässt bewusst Weingartenflächen brach liegen und kümmert sich um den Erhalt von blühenden Böschungen. Die sind nicht nur eine Augenweide für die Spaziergänger. „Damit geben wir Insekten eine Heimat, fördern die Nützlingspopulation und damit letztlich auch die Pflanzengesundheit“, erklärt Markus Huber dazu.

Eine Herausforderung ist der Pflanzenschutz im Weinbau. In Gebieten mit kontinentalem Klima regnet es während der Wachstumsphase, was für Pilzdruck sorgt.

„Wir haben in der Steiermark etwa 1.000 Liter Regen im Jahr und damit etwa doppelt so viel wie in anderen Regionen Österreichs“, führt Reinhard Muster dazu aus. Er setzt auf integrierten Weinbau und hat sich einer selbstaufgelegten, strengen umweltbewussten Arbeitsweise verschrieben. Eine Wirtschaftsform, die unter anderem den Einsatz von Spritzmitteln einschränkt. „Im Weinbau arbeiten wir schon seit vielen Jahren naturnah und verwenden zum Beispiel keine Herbizide mehr“, sagt Jacqueline Klein aus dem sonnigen Burgenland zu diesem Thema. „Das war der Anstoß, unseren Betrieb mit dem Siegel ‚Nachhaltig Austria‘ zertifizieren zu lassen.“ Grundlage dieses Siegels sind insgesamt 360 Maßnahmen, die sich nicht nur auf die Ökologie im Weingarten konzentrieren, sondern auch Bereiche wie Klimaschutz, Ökonomie und Soziales in den Blick nehmen. In der Kategorie Soziales, in der unter anderem Arbeitnehmerschutz, gerechter Lohn, Aus- und Weiterbildungen und Integration bewertet werden, hat übrigens das SPAR-eigene Weingut Schloss Fels unter allen 418 teilnehmenden Betrieben erst kürzlich die beste Beurteilung für das Erntejahr 2021 erhalten.



Jacqueline Klein



Werner und Angela Michlits

### Biorebe Zweigelt Rosé 2022

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

In der Nase feine Erdbeer- und Himbeeraromen, unterlegt von erfrischenden Zitrusanklängen. Am Gaumen fruchtbetonte Stilistik, mit frecher Säure und harmonischem Abgang. Der Rosé ist für Veganer geeignet.

Ein trinkfreudiger Sommerwein zu leichten Vorspeisen, Salatvariationen oder als Aperitif.

5<sup>99</sup>



noch 1J  
8-10 °C



Nr. 6876388



BIO

Bilder: © iuv\_group, Aleksandra Sminova, MARINA – stock, Adobe.com

Bilder: © Kerstin Reiger, Chris Rogl Photodesign

## BIODYNAMIE UND DER ERWEITERTE BLICK

Biodynamisch wirtschaftende Betriebe setzen weitere Schwerpunkte. Diese Wirtschaftsweise, die auf den Anthroposophen Rudolf Steiner zurückgeht, hat in den letzten Jahren großen Zuspruch erfahren. Etwa 15 Prozent der Bioweingüter begeistert sich für die fast 100 Jahre alten Ideen. Dabei ist die öffentliche Diskussion darüber oft irreführend. Gerne wird oberflächlich etwa über das Beachten von Mondphasen debattiert. „Mich fasziniert vor allem die Kreislaufwirtschaft“, berich-

tet Werner Michlits über eines der Ideale der Demeter-Landwirtschaft. Dabei werden innerbetriebliche Stoffkreisläufe so gestaltet, dass eine Art Organismus entsteht. „Alles, was der Hof braucht, etwa an Dünger, kann er aus sich selbst heraus erzeugen“, erklärt er.

Damit das funktionieren kann, ist der Familienbetrieb Meinklang ein Mischbetrieb. Neben Weinbau spielen Ackerbau, Obstbau sowie die Viehhaltung eine große Rolle. Dazu gehören etwa Angusrinder, die sich auf den Grasweiden des Seewinkels besonders wohlfühlen und wertvollen

// TIERE SCHAFFEN AUSSERDEM BEZIEHUNGEN. EINE VIEHHERDE IST EINFACH ETWAS ANDERES ALS ACKERLAND. TIERE HELFEN EINEM, SEINE WAHRNEHMUNG ZU SCHÄRFEN. //

(Werner Michlits)

### Jacqueline Klein Zweigelt Neusiedlersee DAC 2021

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

Im Duft reife Kirschen, Zwetschken, ein Hauch Orangenschale und Nougat. Am Gaumen vollmundig, frisch strukturiert, fruchtig nach Cassis und Kirschen, ein saftiger Rotwein ohne Wenn und Aber.

Ein vielseitiger Speisenbegleiter zu Käse, Pasta und Gemüsegerichten.

789



noch 4J  
15-17 °C



Nr. 1589474



PREISE WIE AB HOF

91 von 100  
falstaff  
Punkten

### Meinklang Blaufränkisch BIODYNAMISCH 2020

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

Saftige Brombeeren und Holunder in der Nase, am Gaumen straff und druckvoll, dabei verspielt und puristisch gleichermaßen. Eine trinkanimierende Angelegenheit.

Entkorken Sie eine Flasche zum Biobrathendl mit mediterranem Ofengemüse.

10<sup>99</sup>



noch 3J  
14-16 °C



Nr. 5879373



PREISE WIE AB HOF

BIO

demeter

Bio & Biodynamie



**// MIR GEHT ES UM DIE RESSOURCENSCHONENDE VERWENDUNG VON BETRIEBSMITTELN, UM DIE AUSWIRKUNGEN AUF DIE UMWELT GERING ZU HALTEN UND UM EINE GESUNDE LANDWIRTSCHAFT ZU BETREIBEN. //**

(Markus Huber)

Dünger für den Humusaufbau liefern. „Tiere sind ein so wichtiger Schritt für die Verlebendigung der Böden“, erläutert Werner Michlits. Ein höherer Humusgehalt sorgt dabei für eine bessere Wasserreserve, was in Zeiten der zunehmenden Wetterextreme besonders wichtig ist. Gerade bei Rebsorten wie dem Grünen Veltliner, der weniger gut mit Trockenstress umgehen kann, ist das für die Qualität essentiell.

„Tiere schaffen außerdem Beziehungen“, schwärmt Werner Michlits. „Eine Viehherde ist einfach etwas anderes als Ackerland.

Tiere helfen einem beim Wahrnehmen“, erzählt er und gibt damit Einblicke in den für die Biodynamie typischen Perspektivenwechsel. Der Wesenskern ist dieser erweiterte Blick, dem die anthroposophische Lehre zugrunde liegt. Rudolf Steiner stellte nämlich in Frage, dass man die Natur allein mit wissenschaftlichen Mitteln erfassen könne. Für ihn gab es Zusammenhänge, die sich den gängigen Erklärungsansätzen entziehen, die aber für die Erkenntnis und die daraus resultierende fachliche Praxis wichtig sind. Deshalb entwickelte er ein ganzheitliches Naturbild, an dem sich alle Praxisbereiche

Bilder: © Chris Rogi Photodesign, CaseyJadeW, Aleksandra Simimova, Sebastian Barrio – stock.adobe.com



Markus Huber



Reinhard Muster

# Umweltbewusst

**// MICH ÜBERZEUGT DABEI DER DREIKLANG AUS ÖKOLOGIE, ÖKONOMIE UND SOZIALEM. //**

(Jacqueline Klein)

orientieren und die die wissenschaftliche Erkenntnis ergänzen. „Als Mensch stellt man sich als Teil des Ganzen in die Natur und wird aus diesem Bild heraus kreativ“, sagt Werner Michlits. „Biodynamie ist für mich die natürlichste Form, Bauer zu sein“, ist er überzeugt.

**UMWELTBEWUSSTSEIN ENDET NICHT AN DER KELLERTÜR**

„Nachhaltigkeit ist eine persönliche Haltung, die alle Bereiche betrifft und nicht an der Kellertür endet“, meint Johannes Hofbauer-Schmidt. Sein Betrieb im Weinviertel ist „Nachhaltig Austria“-zertifiziert. Dieses Label ist auf Initiative des Österreichischen Weinbauverbandes entstanden. „Mich überzeugt dabei der Dreiklang aus Ökologie, Ökonomie und Sozialem“, erklärt Winzerin Jacqueline Klein dazu.

„Bei unserem neuen Weinkeller war uns Energieeffizienz sehr wichtig“, führt Johannes Hofbauer-Schmidt aus. Deswegen hat er seine neue Halle mit beträchtlichem Mehraufwand unterirdisch gebaut. „Wir haben konstant die optimale Kellertempe-



Jacqueline Klein  
Tribus 2020

0,75 l, Burgenland  
füllig & würzig

Tolles Bouquet nach Herzkirchen und Waldbeeren, ein Hauch Kardamom, etwas süße Tabakwürze. Opulent und würzig am Gaumen, samtige Tannine und ein langer, nussiger Abgang.

Ideal zu einem gegrillten Rindersteak mit knusprigen Kartoffelspalten und Dip.

14<sup>99</sup> noch 10J  
15-17 °C  
Nr. 2020002309343

PREISE WIE AB HOF

91 von 100 Falstaff Punkten



Markus Huber Kontrast  
BIO raw wine 2021

0,75 l, Niederösterreich  
frisch & würzig

In dem spannenden Wein steckt ein wahres Potpourri an verschiedensten Rebsorten, das Aroma reicht von Zimt über Kräutertee bis hin zu frischer Birne. Zart salzig, sehr lebendig.

Der etwas andere Aperitif, auch zu würzigem Käse sollte man den Wein einmal probieren.

13<sup>99</sup> noch 3J  
9-10 °C  
Nr. 2020004554475

91 von 100 James Suckling Punkten  
90 von 100 Falstaff Punkten  
RAW WINE



Muster.gamlitz  
Sauvignon Blanc  
Reverenz Südsteiermark  
DAC 2021

0,75 l, Südsteiermark  
saftig & füllig

Sortenaffine Aromatik nach schwarzen Johannisbeeren und Paprika, unterlegt mit grünblättriger Würze. Am Gaumen klassische, Cassis und die würzigen Noten setzen sich harmonisch fort. Gutes Lagerpotenzial.

Ein großartiger Begleiter zu gegratetem Fisch oder Flusskrebsen mit Kräuterbaguette.

14<sup>99</sup> noch 8-10J  
10-12 °C  
Nr. 8199447

PREISE WIE AB HOF



**// MICH STÖRT DER VIELE PLASTIKMÜLL, DER BEIM ABFÜLLEN ENTSTEHT. JEDE PALETTE MIT LEEREN FLASCHEN IST ZIGMAL IN FOLIE GEPACKT. //**

(Reinhard Muster)

ratur von 10 bis 12°C, ohne dass wir etwas machen müssen“, ist er begeistert. „Als wir unseren Standort erweitert haben, haben wir besonders auf Gebäudetechnik und Energieeffizienz geachtet“, erzählt Jacqueline Klein. „Wir können heute Produktionsprozesse laufend optimieren, um auf diese Weise beste Qualität so umweltbewusst wie möglich zu erzeugen“, erklärt sie weiter. Auch für Biowinzer Markus Huber sind Gebäudetechnik und Energieeffizienz wichtig. Er hat großflächig Photovoltaikmodule installiert. „Wir sind damit im Prinzip energieautark“, so Huber.

Für Reinhard Muster liegt viel Potenzial in Bezug auf den Ressourcenschutz in der Logistik. „Mich stört der viele Plastikmüll, der beim Abfüllen entsteht. Jede Palette mit leeren Flaschen ist zigmals in Folie gepackt“, erklärt er und fordert ein Umdenken bei den Herstellern. Hinzu kommt, dass etwa 50 Prozent des gesamten CO<sub>2</sub>-Ausstoßes bei der Weinerzeugung auf das Konto der Glasflaschen gehen. „Wir verwenden daher leichtere Flaschen und versuchen, die Paletten besser zu stapeln, damit wir Transportvolumen einsparen“, erzählt er weiter. „Wir überlegen, wie wir ein Pfandsystem zumindest regional aufbauen können“, erklärt hingegen Johannes Hofbauer-



Johannes Hofbauer-Schmidt

Schmidt dazu. Allerdings sind hier noch viele Hürden zu überwinden – man denke nur an die etablierten Managementsysteme zur Qualitätssicherung und Ernährungssicherheit, zu deren Einsatz sich auch Supermarktketten wie SPAR verpflichtet haben.

### **GUTE NACHBARSCHAFT UND BETRIEBSKLIMA**

Was nicht vergessen werden dürfe, sei ein respektvolles Miteinander, das ebenso zur Nachhaltigkeit gehöre wie alles andere, so Hofbauer-Schmidt. Dazu zählen neben guter Nachbarschaft und dem Stärken regionaler Wertschöpfungsket-

ten auch eine faire Bezahlung der Mitarbeiter und ein gutes Betriebsklima. Zertifizierungen und damit einhergehende Beratung könnten helfen, das eigene Handeln zu reflektieren. „Ich habe viel zu den Themen Mitarbeiterführung und Mitarbeitergespräche gelernt“, erzählt Johannes Hofbauer-Schmidt, und er betont: „Ich bin insgesamt überzeugt von ‚Nachhaltig Austria‘, weil ich mir jedes Jahr ganz bewusst überlege, was ich besser machen kann.“

### **UMWELTBEWUSSTE ZUKUNFT**

Klimawandel und Ressourcenknappheit verändern sämtliche Lebensbereiche –

auch den Weinbau. Längst ist diese Erkenntnis in den Betrieben angekommen und sorgt für eine stetige, umweltbewusste Weiterentwicklung. Dabei ist spannend zu sehen, wie die Anhänger der verschiedenen Wirtschaftsmethoden voneinander lernen. Themen wie Biodiversität, die man lange Zeit eher den Biobetrieben zuordnete, stoßen seit geraumer Zeit auf breites Interesse. Umgekehrt bemüht man sich heute überall um mehr Energieeffizienz, um nur zwei Beispiele zu nennen. Es gilt, die Weinbranche gemeinsam weiterzuentwickeln und fit für die Zukunft zu machen.

„In unseren Gesprächen kommen die Themen umweltbewusstes Arbeiten und Nachhaltigkeit stets aufs Tapet und weckt großes Interesse beim Kunden“, erklärt Jacqueline Klein dazu. „Diese Themen werden in Zukunft auch wegen des Drucks von Konsumentenseite aus zum Wirtschaftsfaktor werden“, ist sie überzeugt. Jeder Betrieb wird sich also in Zukunft daran messen lassen müssen, wie gut er mit den Themen Boden, Biodiversität und Ressourcen und mit seinen Mitarbeitern umgeht. Dabei gibt es viele Wege, die zum Ziel führen, wie wir gesehen haben.



### **Meine Empfehlung**

Die gemeinsame Leidenschaft der Familie Hofbauer-Schmidt ist ihr Weingut in Hohenwarth im „Dreiländereck“ von Kamptal, Wagram und Weinviertel. Ein Familienbetrieb, in dem die Begeisterung für Wein bereits seit acht Generationen gelebt wird. Charaktervoll, strukturiert und klar sind ihre Weine – wobei bei der Produktion die Arbeit im Einklang mit der Natur im Fokus steht. Der Rote Veltliner Alte Reben zeigt eine intensive Nase nach reifem Kernobst, aber auch Anklänge von Honig. Am Gaumen vollmundig und mollig-weich, mit frischer Exotik, feinem Mandelaroma und einem Hauch von Karamell.

#### **Mein Tipp:**

Frisch geräucherten, heimischen Fisch – für mich eine Gebirgsforelle aus Tirol – eine Flasche perfekt gekühlten Hofbauer-Schmidt Roter Veltliner Alte Reben, und den lauen Abend im Freien genießen!

Hofbauer-Schmidt  
Roter Veltliner Alte  
Reben 2021

0,75 l, Niederösterreich  
saftig & füllig

14<sup>99</sup> noch 10J  
8-10 °C  
Nr. 2020004228840



**Bio-**  
**diversität**