

Julius Meimberg

seit 1871



Bio-Wein

Mit immer neuen Skandalen in der Lebensmittelindustrie wächst das Bewusstsein um Gesundheit und Qualität. Die Nachfrage nach Bio-Produkten steigt, wie auch für biologisch erzeugte Weine. Die Industrie wittert ein Geschäft, andere wollen nur die Natur schützen. Top-Betriebe hingegen stellen auf "Bio" um, um damit nicht nur gesündere, sondern vornehmlich bessere Weine zu erzeugen. Sie haben nämlich festgestellt, dass der Einsatz von Kunstdüngern, von "Unkraut"vertilgungsmitteln, von Chemie-Pestiziden gegen Pflanzenkrankheiten und Schädlinge das Ökosystem aus dem Gleichgewicht gebracht hat. Das Bodenleben wurde zerstört und der Nährstoffhaushalt verarmte, sodass die erzeugten Trauben zunehmend um Geschmack und Charakteristiken ihrer Herkunft beraubt wurden. Um nicht immer eintönigere, austauschbarere Weine zu erzeugen, haben sie beschlossen, biologisch oder gar biodynamisch zu arbeiten. Was ändert sich damit?

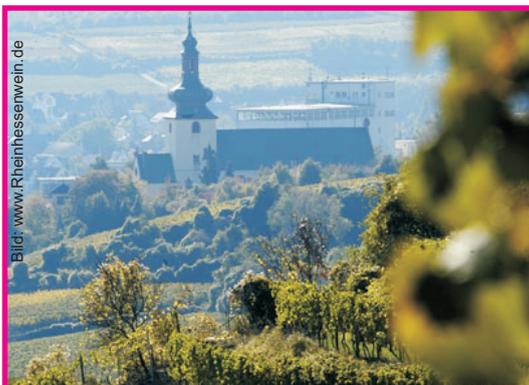
Förderung des Bodenlebens: Statt Stickstoff und Phosphatdünger wird organischer Dünger wie Mist und Kompost eingesetzt. Die Rebanlagen werden gezielt mit einer Mischung aus Kreuzblütler, Gräser und Leguminosen begrünt, was das Bodenleben mit zahlreichen Kleinstlebewesen belebt und Stickstoff auf natürliche Weise im Boden einlagert. Damit werden die Reben, die nun auch tiefer wurzeln, besser und ausgeglichener versorgt, ihr Gesundheitszustand verbessert. Selbstverständlich ist der Verzicht auf Herbizide.

Förderung der Pflanzengesundheit: Es gibt eine Reihe von Pflanzenkrankheiten, besonders in feuchten, kühleren Perioden und Regionen. Winzer, die in südlichen Weinbauregionen arbeiten oder bei Rebsortenwahl und Standort besser auswählen (können) sind im Vorteil. Die verheerendsten Krankheiten im Weinbau sind der Mehltau (Oidium) und der sog. falsche Mehltau (Peronospora). Dagegen helfen bis heute nur Schwefelpräparate und die sog. Bordeauxbrühe (Kupferkalkbrühe). Der Einsatz des Schwermetalls Kupfer ist sehr problematisch, aber gegen Peronospora hilft aktuell nur dies, sodass es auch von Biowinzern eingesetzt wird (nach Gesetz max. 6 kg/ha). Um so wichtiger ist es, die Widerstandsfähigkeit der Reben zu erhöhen und gegen andere Krankheiten vornehmlich mit Pflanzenextrakten (Schachtelhalm, Knöterich, Brennnesseltee etc.) vorzugehen. Übrigens auch durch eine sorgfältige Arbeit an der Laubwand kann man Krankheitsanfälligkeit deutlich reduzieren.

Sanfte Kellerwirtschaft: Trauben aus biologischem Anbau sollten im Keller auf biologische Art in natürliche Weine umgesetzt werden. Hier regieren aktuell leider auch bei Biowinzern häufig Chemie und Technik. Biodynamiker (besonders "Demeter") verzichten am weitgehendsten auf Maßnahmen industrieller Weinerzeugung, d.h. ohne Reinzuchtheife, Enzyme, technische Konzentrationstechniken.

Mehr Natürlichkeit hat in die Weinberge und Keller Einzug gehalten. "Bio" ist in - aber nur viel Engagement, Können und Wissen um die Zusammenhänge verwandelt biologische Weine in Weine mit Charakter und Tiefe. Solchen Weinen gilt unsere Leidenschaft.

Wolfgang Julius Meimberg



Deutsche Weine sind keine Mauerblümchen mehr. Selbst in Rheinhessen, im größten Weinbaugebiet Deutschlands, mischt eine jungdynamische Szene überholte Strukturen auf. Philipp Wittmann ist bekannt, neu bei uns ist Wein vom jungen Stefan Winter. Er kommt auch zu uns, um sich und seine Spitzenweine zu präsentieren. Verpassen Sie ihn und unsere "Große Deutschland-Probe" nicht!

Biodynamie im Elsass bei Jean Schaezel

Seit 30 Jahren ist Jean Schaezel in Rouffach Leiter einer Fortbildungseinrichtung für Winzer. Natürlich unterrichtet er auch selbst und ist stolz, dass die besten Winzer aus dem Elsass zu ihm kommen. Er unterrichtet in Weinbau und -bereitung, lernt aber auch von den "Schülern", weil gemeinsam nach Lösungen gesucht wird. Alles geht in Richtung biologischer und biodynamischer Weinbau.

Schaezel ist auch Winzer von 13 ha Reben in Ammerschwiehr, seit vielen Jahren. Seit 1980 erzeugt er seine Trauben biologisch. Im Kampf gegen den falschen Mehltau störte ihn dabei der hohe Einsatz von Kupfer. So stieß er auf die Ideen der Biodynamik und sucht seitdem ein natürliches Gleichgewicht im Weinberg zu erreichen. Seit 1998 ist er als biodynamischer Betrieb (Demeter) zertifiziert, der Einsatz von Kupfer ist auf deutlich unter 2 kg/ha gedrückt.

Wichtigstes Ziel der Weinbergsarbeit ist für Jean Schaezel ein aktives Bodenleben mit Mikro-Organismen, Bakterien und Kleinlebewesen, denn diese schließen den Wurzeln Nährstoffe und Mineralien auf. Bei der Dauerbegrünung wird auf Vielfalt Wert gelegt, auch darauf, dass sie gezügelt wird. Auch wird der Boden zweimal jährlich umgebrochen, damit genügend Sauerstoff in den Boden gelangt. Zur gezielten Düngung wird biologischer Kompost eingesetzt, der ein Gemeinschaftsprodukt von 10 Winzern ist. Das gezügelte Wachstum der Reben wird begleitet durch Maßnahmen zur Erhöhung ihrer Widerstandsfähigkeit. Dazu gehört das Ausbringen von Pflanzenextrakten und das Besprengen mit dynamisiertem Wasser in homöopathischen Mengen (10 Ltr/ha). Was anfänglich im Dorf belächelt wurde, hat inzwischen zu sechs biodynamisch arbeitenden Nachahmern geführt.

So unspektakulär Jean Schaezel seine Weinbergsarbeit verrichtet, so einfach ist auch seine Arbeit im Keller. Wichtig sind ihm die sehr schonende Pressung der Trauben, die spontane Gärung (ohne besondere Temperaturkontrolle) und eine monatelange Reifung der Weine auf der vollen Hefe im Holzfass.

Weinjournal

2008

August
September

Weinhandel
Julius Meimberg
und
Wein-Restaurant "Julius"

Bahnhofstr. 62 - 44623 Herne
Tel. 0 23 23 / 5 09 00
Fax 5 35 00

weinhandel@julius-meimberg.de
www.julius-meimberg.de

Geschäftszeiten Laden:
Mo. - Fr.: 10 - 19 Uhr,
Sa.: 10 - 16 Uhr
und nach telefonischer Vereinbarung