

erstellt: 15.03.2015

Vom grasigen Säuerling zum Liebling des guten Gewissens

O-Ton: Ralph Dejas, Geschäftsführer, Ecovin, 55276 Oppenheim

Länge: 1:23 (3 Antworten, kürzbar und einzeln einsetzbar)

Autor: Harald Schönfelder

Info: Vor 30 Jahren haben sich Winzer in Deutschland an ein ambitioniertes Projekt gemacht. Sie haben auf Ökoweinbau umgestellt und sich zum Dachverband Ecovin zusammengeschlossen. Es waren harte Zeiten damals, denn Weinbau unter Verzicht auf Herbizide und Fungizide, das konnte ja hier im feuchten Deutschland nichts werden. Aber aus den Konkurrenten der konventionellen Weinbauern sind inzwischen gute Nachbarn geworden.

Anmoderation: Kinder, wie die Zeit vergeht. In diesem Jahr feiert einer der größten Öko-Verbände des Weinbaus seinen 30. Geburtstag. Auf der ProWein in Düsseldorf haben sich unser Reporter mit dem Geschäftsführer des Dachverbandes Ecovin unterhalten. Denn der Start im Jahr 1985 war schwer. Damals gab es einige Vorbehalte gegenüber diesen komischen Ideen, den Wein ohne viel Chemie zur Reife zu bringen, sagt Ralph Dejas (gesprochen: Deschas) von Ecovin.

O-Ton 1: "Also damals wurde ein großer Bogen um einen gemacht ... ob der schlechten Weine, zu grün, zu grasig ... nur erzielen können, wenn sie ökologisch arbeiten."

Zwischenmoderation: In südlichen, trockenen Anbaugebieten hatten Winzer es leichter. Schon in den 50-er und 60-er Jahren probierten die Winzer in Italien zum Beispiel, weniger Chemie zu verwenden und hatten erste Erfolge. Die Riege der hartleibigen Gegner in den nördlichen, feuchteren, von Pilzerkrankungen bedrohten Anbaugebieten hat sich inzwischen auch gelichtet.

O-Ton 2: "Stichwort Terroirweine, dieses besondere ... das geht nur, wenn man den Boden nicht misshandelt ... finden wir unter den Topwinzern weltweit immer mehr Biobetriebe auch."

Zwischenmoderation: Doch was nützt das schönste Bioetikett, wenn im Gedrängel der Reben am Weinbau des Nachbarn Spritzfahne direkt in die Ökorebe weht? Dem einzelnen Winzer gehören meist nur wenige Reihen in einer Lage. Lässt sich richtig zwischen erlaubten und nicht erlaubten Mitteln trennen? Denn über Proben lässt sich im Labor herausfinden, womit die Rebe in Kontakt war. Die Winzer haben sich auf informelle Regeln geeinigt, sagt Ralph Dejas.

O-Ton 3: "Wenn sie bedenken, wir haben recht klein parzellierte Strukturen ... da gibt es dann auch Abmachungen untereinander ... die Randzeilen vom konventionellen Winzer öko mitgespritzt werden ... aber das kann man nie komplett ausschließen."

Abmoderation: Vom geschnittenen Konkurrenten haben sich die Ökowinzer inzwischen zum Kollegen entwickelt, eine schöne Entwicklung nach 30 Jahren. Das ist natürlich nur das Alter des Dachverbandes Ecovin, im Alleingang sind Winzer schon länger dabei und die strengere Richtung des biologisch-dynamischen Weinbaus, zum Beispiel vom Demeter-Verband, ist auch älter.

zum Beitrag gehörende mp3-Datei:

ProWein_15_30_Jahre_Ecovin_MTN.mp3