

# Bio – Wein

## Boden-Schätze

Kupfer ist als Spurenelement für Pflanzen, Tiere und Menschen essentiell. Um totale Ernteaussfälle zu verhindern, wird es in begrenzten Mengen auch im Biologischen Weinbau gegen Pilzkrankungen, wie den Falschen Mehltau, eingesetzt.

Über lange Zeiträume und in großen Mengen ausgebracht, kann sich Kupfer im Boden anreichern. Negative Auswirkungen auf Bodenlebewesen sind aber – wenn überhaupt – nur in intensiv konventionell genutzten Weinbergen zu erwarten, in denen über lange Jahre große Mengen an Reinkupfer gespritzt wurden. Im Biologischen Weinbau liegen die Aufwandmengen mit max. 6 kg pro Hektar und Jahr weit darunter. Da Kupfer in der Biologischen Landwirtschaft sehr sorgfältig und sparsam ausgebracht wird, hat das Bodenleben nichts zu befürchten. Ganz im Gegenteil: Biologische Landwirtschaft sorgt dafür, dass die Bodenfruchtbarkeit langfristig gesichert bzw. erhöht wird: Bodenuntersuchungen zeigen, dass Bio-Böden, verglichen mit konventionellen Böden, doppelt so viele Regenwürmer und deutlich mehr Mikroorganismen enthalten, eine bessere Bodenstruktur, Wasserspeicherkapazität und Durchwurzelung sowie meist auch einen deutlich höheren Humusgehalt aufweisen.

Trotz dieser positiven Bilanz strebt man in der Biologischen Landwirtschaft eine kontinuierliche Reduktion des Kupferein-satzes an, es werden immer häufiger tolerante und resistente Weinsorten angepflanzt und neue Alternativen zur Kupferanwendung erforscht.

## Teure Tropfen?

Gerade bei einem veredelten Produkt wie dem Wein wird deutlich, dass Bio nicht automatisch auch teurer sein muss. Es gibt durchaus sehr gute und günstige Bio-Weine, während am konventionellen Weinsektor preislich nach oben hin alles offen scheint.

Beim direkten Preisvergleich schneiden biologische Lebensmittel meist schlechter ab als konventionelle Produkte. Die unterschiedliche Preisgestaltung hat allerdings nichts mit Willkür der ProduzentInnen und VerarbeiterInnen zu tun. Die Gründe liegen in unterschiedlichen Anbau-, Verarbeitungs- und Vermarktungsbedingungen biologischer Lebensmittel: größerer Arbeitsaufwand, höherer Flächenbedarf, teilweise geringere Erträge sowie höhere Ausgaben für Saatgut und Futtermittel sind einige der Faktoren, die für höhere Bio-Preise verantwortlich sind. Allerdings sind diese Preisunterschiede nur möglich, da sogenannte externe Kosten, die im Rahmen intensiver konventioneller Bewirtschaftung durch Überproduktion, Boden-erosion, Treibhausgasemissionen, Grundwasserkontamination, usw. entstehen, bisher nicht in Preisberechnungen eingehen. Anders gesagt: Scheinbar billige Lebensmittel werden auf Kosten ökologischer und sozialer Nachhaltigkeit produziert und verursachen Folgekosten in Milliardenhöhe, die von der Allgemeinheit, also auch von uns KonsumentInnen, getragen werden müssen. Würden die positiven Effekte des Biolandbaus und die negativen Auswirkungen der intensiven konventionellen Landwirtschaft entsprechend berücksichtigt werden, müssten konventionelle Lebensmittel im Vergleich zu Bio-Lebensmitteln deutlich teurer werden.

## Die 4 Dimensionen der Ernährung

## Raus aufs Land

Biologische Landwirtschaft ist weit mehr als nur eine bestimmte Art der Produktionstechnik: Sie bietet Ideen und Lösungen für eine alternative, zukunftsfähige Agrar- und Ernährungskultur. Dazu gehört auch eine enge Verbindung zwischen den Menschen, die Bio-Lebensmittel produzieren und denen, die sie konsumieren. Gerade Bio-WinzerInnen setzen auf den direkten Kontakt mit KonsumentInnen und verkaufen über 40 % ihrer Weine Ab-Hof. Diese Vernetzung zwischen Bio-BäuerInnen, Bio-Bauern und KonsumentInnen fördert neben der regionalen Vermarktung auch die Entwicklung und Wiederbelebung ländlicher Regionen. Eine Stärkung des regionalen Ansatzes führt in weiterer Folge zu einer Erhöhung der Glaubwürdigkeit gegenüber den KonsumentInnen sowie zu einer Steigerung des Stellenwertes der Landwirtschaft – auch in urbanen Gebieten. Die durch den Biolandbau forcierte Regional- und Direktvermarktung führt also einerseits zu einer Sicherung von Arbeitsplätzen vor Ort, andererseits zu einer Aufwertung und Bekanntheitssteigerung der Region. In Untersuchungen konnte festgestellt werden, dass ein regionales Bio-Angebot neue Verbraucherkreise erschließt, Kooperationen der Bio-Betriebe untereinander und mit anderen Wirtschaftszweigen, wie Gastronomie und Tourismus, tragen zusätzlich zu einer Stärkung ländlicher Regionen bei.

## Ein Hoch auf Bio-Wein

Für Wein gilt ähnliches wie für Fleisch: Ein Zuviel ist dem menschlichen Organismus nicht unbedingt zuträglich. Unabhängig davon, ob es sich um ein konventionelles oder biologisches Produkt handelt. Doch in Maßen genossen ist Wein fixer Bestandteil unseres sozialen Lebens und in den letzten Jahren wird erfreulicherweise immer häufiger mit Bio-Wein das Glas erhoben.

In den Anfängen des biologischen Weinbaus hatten Bio-Weine noch mit der einen oder anderen „geschmacklichen“ Startschwierigkeit zu kämpfen. Damals, so schien es, wollte man mit der biologischen Bewirtschaftung vor allem der Umwelt etwas Gutes tun – weniger den KonsumentInnen. Nicht umsonst hatten viele WeinkennerInnen bei einem Schluck Bio-Wein die „Sauer macht lustig“-Assoziation auf der Zunge. Dieses immer noch verbreitete Klischee über Bio-Weine gehört natürlich schon lange der Vergangenheit an, die Grundprinzipien Biologischer Landwirtschaft und Weinqualität auf höchstem Niveau schließen sich längst nicht mehr aus. Beweis dafür ist die ständig steigende Zahl der Top-Weingüter, die auf Bio umstellen und die zahlreichen internationalen Prämierungen, die Bio-Weine regelmäßig für sich verbuchen können. Wer die Trauben nicht nur in flüssiger Form genießen möchte, sollte ebenfalls zu Bio-Ware greifen:

Bio-Weintrauben enthalten – verglichen mit konventionellen Trauben – deutlich weniger bzw. gar keine unerwünschten Rückstände wie Pestizide, Schwermetalle oder Nitrat, dafür aber eindeutig mehr wertvolle sekundäre Pflanzenstoffe.

## Bio-Wissen

Wir alle müssen essen und tun dies meist auch mit Genuss. Essen macht uns aber nicht nur satt und zufrieden, es hat auch eine Vielzahl direkter Auswirkungen auf Umwelt und Klima, Biodiversität, Ressourcennutzung, Tierhaltung, Handelsbeziehungen, Arbeitsbedingungen, Struktur und Identität ländlicher Regionen, Gesundheit...

Für die Qualität eines Lebensmittels sind daher nicht nur Inhaltsstoffe, Geschmack und Aussehen entscheidend, sondern der gesamte Produktionsprozess vom Feld bzw. Stall bis auf den Teller.

Aus diesem Grund wird in der Biologischen Landwirtschaft – neben dem wesentlichen Ziel, KonsumentInnen qualitativ hochwertige und optisch einwandfreie Produkte anzubieten – auch der Einfluss unseres Ernährungssystems auf die Dimensionen Ökologie, Ökonomie, Soziales und Gesundheit besonders berücksichtigt. In dieser umfassenden und ganzheitlichen Definition von Lebensmittelqualität liegt die Besonderheit und Einzigartigkeit biologischer Lebensmittel begründet.

Da sich jede dieser vier Dimensionen in unseren Lebensmitteln wiederfindet, liegt es auch an uns KonsumentInnen, welche Produktionsweise wir mit dem Kauf unserer Lebensmittel unterstützen möchten: Eine intensive, konventionelle Landwirtschaft mit all den bekannten Folgewirkungen auf die einzelnen Ernährungs-Dimensionen oder eine ökologisch und sozial nachhaltige, tiergerechte, für Umwelt und Gesundheit förderliche Produktionsweise, wie sie die Biologische Landwirtschaft garantiert.

### Lust auf Bio-Produkte?

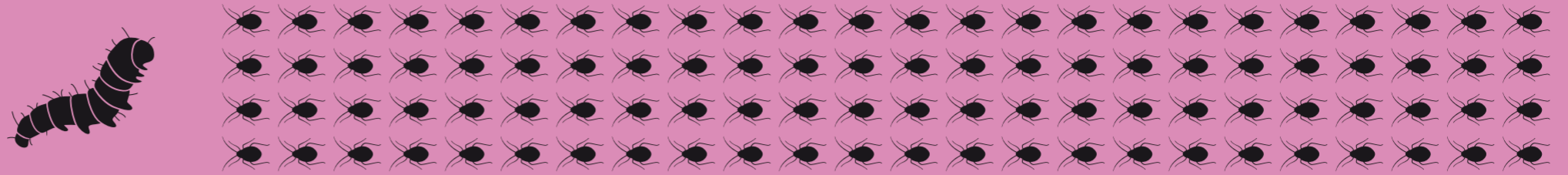
Bezugsadressen finden Sie unter [www.bio-austria.at/biomaps](http://www.bio-austria.at/biomaps)

### Lust auf Bio-Wissen?

Spannendes, Innovatives, Einzigartiges, Unbekanntes, Interaktives, Zukunftsweisendes – kurz gesagt, alles was das Besondere der Biologischen Landwirtschaft ausmacht, finden Sie demnächst unter [www.bio-wissen.org](http://www.bio-wissen.org)

## 500

Im Biologischen Weinbau schätzt man die vielfältigen Leistungen der Nützlinge und sorgt dafür, dass es ihnen gut geht. Das zählt sich auch aus – allein in der „Schädlingsbekämpfung“ leisten Nützlinge ganze Arbeit: Flortiegenlarven beispielsweise, auch bekannt als „Blattlauslöwen“, beweisen eindrucksvoll, dass ihr Name nicht von ungefähr kommt: Während die erwachsenen Flortiegen eher dem Honigtau zusprechen, vertilgen deren Larven in Bio-Weingärten bis zu 500 Blattläuse oder Spinnmilben pro Tag.



## 2.770

In Österreich gibt es derzeit mehr als 2.770 ha Bio-Weinfläche. Das entspricht einem Anteil von etwa 6 % an der gesamten österreichischen Weinfläche. 62 % aller österreichischen Bio-WinzerInnen befinden sich in Niederösterreich, 31 % im Burgenland, 6 % in der Steiermark und 1 % in Wien.



## 29

ÖsterreicherInnen sind einem Glaserl Wein nicht abgeneigt: Etwa 29 Liter werden pro Kopf und Jahr konsumiert – der Bio-Weinanteil nimmt dabei in den letzten Jahren stetig zu.



## 148.000

Weltweit wird auf mehr als 148.000 Hektar Bio-Wein angebaut – mehr als 80 % der Bio-Rebflächen befinden sich in Europa. Italien liegt mit knapp 40.500 ha an der Spitze, gefolgt von Spanien und Frankreich. Außerhalb Europas sind die USA, Chile und Argentinien wichtige Bio-Weinproduzenten.



## 6

Trotz bester Absichten und optimaler Bedingungen – auch Bio-Weinreben sind vor Pilzbefall nicht gefeit. Um Schlimmeres zu verhindern, ist Bio-WinzerInnen das Ausbringen von 3 bis max. 6 kg Kupfer pro Hektar und Jahr erlaubt. Auch wenn dies nur ein Bruchteil dessen ist, was im konventionellen Weinbau zum Einsatz kommt – vom Pestizideinsatz in konventionellen Weingärten ganz zu schweigen – wird in der Biolandwirtschaft eifrig nach Alternativen zum Kupfereinsatz geforscht.



## 54

Immer mehr heimische Bio-WinzerInnen reüssieren im internationalen Spitzenfeld. Im Jahr 2009 erhielten österreichische Bio-Weine bei internationalen Weinprämierungen insgesamt 54 Goldmedaillen.



## 3,5

Dass Bio nicht automatisch teurer ist, lässt sich an Wein besonders gut demonstrieren: Das oberste Preissegment österreichischer konventioneller Weine liegt bei ungefähr 150 Euro. Günstige Bio-Weine starten preislich bei etwa 3,50 Euro.



## 15.000.000.000

Ein normaler Weinkorken hat einen Durchmesser von 24 mm und wird in einen Flaschenhals mit 18 mm Durchmesser gepresst. Noch werden jährlich bis zu 15 Milliarden Weinkorken weltweit produziert. Dennoch, durch den zunehmenden Umstieg auf andere Weinverschlüsse sind Korkeichenwälder, die einen wertvollen und vielfältigen Lebensraum für zahlreiche Tier- und Pflanzenarten liefern, massiv bedroht.



## 1.000

Nach derzeitigen Erkenntnissen setzt sich das Wein Aroma aus etwa 1.000 verschiedenen Komponenten zusammen. Während ein Teil der geschmacksbildenden Stoffe von Boden, Klima, Lage und Rebsorte abhängen, werden andere Aromen erst durch Beerenvorverarbeitung, Gärung und Lagerung des Weins gebildet.



## 85

85 % der weltweiten Traubenernte sind ausschließlich zur Erzeugung von Wein und Sekt bestimmt. 10 % kommen als Tafeltrauben in den Handel, der Rest wird zu Rosinen getrocknet.



## 1,5

Der subjektive Geschmack von Lebensmitteln lässt sich offenbar auch durch die Raumbeleuchtung beeinflussen. Hunderte WeinverkosterInnen testeten ein und denselben Wein bei rotem, blauem, weißem und grünem Umgebungslicht. Besonders Rotlicht ließ den Wein fruchtiger und 1,5 mal süßer erscheinen als etwa blaues Licht, zudem erhöhte es die Einschätzung des Kaufpreises pro Flasche um einen Euro.



## 7

Ja, auch Weine können koscher sein. Die Auflagen dafür sind streng und umfangreich: Ernte und Herstellung werden von einem Rabbi überwacht und dürfen nur von gläubigen, jüdischen Männern durchgeführt werden. Der Weinberg muss zum Zeitpunkt der ersten Ernte mindestens vier Jahre alt sein, zwei Monate vor der Lese darf nicht mehr organisch gedüngt werden und im siebten Jahr (Sabbatjahr) dürfen keine Trauben geerntet werden – der Weinberg ruht. Die strikte Ablehnung tierischer Weinbehandlungsstoffe macht koschere Weine auch für VeganerInnen genießbar.

