

# Drei Buchstaben...

Winzer der Urlaubsregion setzen auf KUW und Öko



*Prinzipienfrage: Auch was mit dem Lesegut passiert, macht den entscheidenden Unterschied. Bekommt der Wein zum Beispiel die Zeit, die er zum Gären braucht, oder wird der Prozess beschleunigt oder abgebrochen.*

„Ich habe Hochachtung vor allen, die das Risiko eingehen!“ Der pfälzische Weinbaupräsident Edwin Schrank weiß um die strengen Richtlinien, die Winzer befolgen müssen, die sich dem Öko-Weinbau und dem kontrolliert umweltschonenden Weinbau (KUW) verschrieben haben. Auch in der Urlaubsregion Freinsheim erzeugen Weinbauern ihre Produkte im Einklang mit der Natur.

Einer von ihnen ist Thomas Simon vom Weingut Kassner-Simon in Freinsheim. Der 33-Jährige leitet seit 1999 den Betrieb und ist überzeugt von dem Konzept des kontrolliert umweltschonenden Weinbaus, dessen Ziel es ist, die Umweltbelastung auf ein Minimum zu reduzieren. Die Kriterien dafür, nach denen die Winzer des KUW Pfalz arbeiten müssen, beruhen auf Richtlinien des Landes Rheinland-Pfalz. Dazu zählen bei der Anbautechnik beispielsweise eine Zeilenbreite von 1,60 Meter bei Wiederanpflanzung, damit nicht zu viele Reben auf engem Raum stehen. Regelmäßige Bodenuntersuchungen auf die Hauptnährstoffe zählen ebenso zum Konzept, was schließlich auch eine Auswirkung hat

auf die standortgerechte Rebsortenwahl hat. Und natürlich wird nach wissenschaftlich ermitteltem Bedarf gedüngt. Auch im Weingut Kassner-Simon, das auf Herbizide, die im KUW im Gegensatz zum Öko-Weinbau zur Schädlingsbekämpfung in bestimmten Mengen erlaubt sind, komplett verzichtet. Weil das auf Dauer die Erde zu sehr belastet. „Wir machen das aus Über-

zeugung und arbeiten mit Maschinen, hydraulischen Stockräubern, die Boden schonend arbeiten“, erzählt Simon, der seit zehn Jahren im KUW Pfalz ist, dem mittlerweile mehr als 130 Winzer angehören. Den Beratungsring gibt es seit 1991 und vor allem der naturverträgliche Pflanzenschutz ist ein großes Thema. Dabei ist es Vorschrift, im Kampf gegen Schädlinge Bio-Präparate und Sexuallockstoffe, so genannte Pheromone einzusetzen, bei denen Nützlinge für den Rebstock am Leben bleiben. Auch Thorsten Langenwalter vom Weingut Langenwalter in Weisenheim am Sand vertraut KUW. Er weiß zwar, dass Aufwand und Kosten geringfügig höher sind als beim herkömmlichen Weinbau, dafür trage er aber zu einem bewussten Weingenuss bei. Dabei gibt es qualitativ keine Unterschiede. „Ein Verbraucher schmeckt es nicht, ob er nun einen KUW-Wein trinkt oder einen anderen“, erklärt Langenwalter, der seit 2002 das Weingut leitet, in dem schon der Vater auf den kontrolliert umweltschonenden Weinbau setzte. Er unterstreicht: „Ein guter Wein ist ein guter Wein, dafür ist letztlich das Lesegut verantwortlich.“

## Info

**Weingut Kassner-Simon**  
Telefon: 06353 989320

**Weingut Klein**  
Telefon: 06322 63826

**Weingut Langenwalter**  
Telefon: 06353 7390

**Weingut Schuster-Ehrlich**  
Telefon: 06322 4783

**Weingut Stauch**  
Telefon: 06322 63927



# ...als Gütesiegel

## Im Einklang mit der Natur

Einen Beleg dafür liefert das Weingut Kassner-Simon, das in den vergangenen Jahren einige Weinpreise einheimste, beispielsweise für seine gehaltvollen Rotweine. Darauf ist Thomas Simon zurecht stolz. Und er nimmt die „kleinen“ Widrigkeiten in Kauf, zu denen beispielsweise auch geringerer Ertrag zählen. Zudem müssen alle Mitglieder des K UW ein Betriebsheft führen und unterwerfen sich regelmäßigen Kontrollen durch eine neutrale Kommission. Verbraucher müssen durch den Mehraufwand der Weinbauern aber nicht fürchten, ihren Wein teurer zu bezahlen, als qualitativ vergleichbare herkömmlicher Herstellung. Auch wenn es bei den Produkten der K UW-Winzer ist wie bei allen anderen Betrieben. Ein hochwertiger Wein kostet sein Geld...

Wer einen solchen Wein genießt, wie ihn auch die Weingüter Klein und Schuster-Ehrlich in Kallstadt herstellen, trägt zur systematischen Förderung der Artenvielfalt von Pflanzen und Tieren im Weinberg bei und unterstützt so eine gezielte, zukunftsweisende Landschaftskultur. Denn ein weiterer wesentlicher Bestandteil des K UW, dem Selbstvermarkter, Fassweinwinzer und

Genossenschaftsmitglieder angehören, ist eine grundsätzliche Begründung, um Erosion, Bodenverdichtung und das Auswaschen von Nährstoffen ins Grundwasser zu verhindern. All das setzt eine intensive Beobachtung und insgesamt mehr Zeitaufwand voraus, was aber zumindest teilweise durch eine Prämie des Landes ausgeglichen wird. Doch auch ohne diese ist für die Winzer des K UW in der Urlaubsregion klar: „Das ist eine Unternehmensphilosophie“, wie Thomas Simon es beschreibt. Seine besondere Einstellung zum Wein ist das, was auch Hartmut Stauch von den meisten seiner Kollegen unterscheidet. „Ich habe neben einem ökologischen Grundverständnis eine ausgeprägte Liebe zum Rebstock“, sagt der Kallstadter Winzer, Mitglied bei Ecovin, dem größten Zusammenschluss von ökologischen Winzern in Deutschland. Dabei richtet sich Stauch nach der Lehre des Antroposophen Rudolf Steiners, die unter anderem auch Basis für Demeter-Produkte ist. Und wie die K UW-Winzer investiert auch Stauch vor allem eines: Zeit. So ist der Obstbau- und Weinbautechniker täglich im Wingert. „Nur dann kann ich rechtzeitig reagieren; auf das Wetter ebenso wie auf Schädlinge“, sagt er. Und den jeweils richtigen Zeitpunkt für seine Tätigkeiten im Weinberg abzupassen, ist für Stauch entscheidend und hängt nicht zuletzt von den Mondphasen und dem Stand der Gestirne ab. „Eine Erklärung habe ich nicht, aber wenn ich mich zum Beispiel bei der Aussaat der Gründüngung oder dem Pflanzen der Reben an bestimmte Tage oder Tageszeiten halte, dann ist das Ergebnis entscheidend besser“, berichtet Stauch über seine Erfahrung.

Der Kallstadter Winzer war noch nie jemand, der jede Modeerscheinung im Weinbau mitgemacht hat. Lieber lerne er von den alten Winzern. Zum Beispiel, wie er mit selbstgebrühten Tees aus Kräutern aus dem eigenen Garten „spritzen“ kann. Stets mit dem Ziel, wie er sagt, ehrlichen, gesunden und qualitativ hochwertigen Wein zu produzieren. „Ich möchte den Wein nicht manipulieren“, sagt Stauch. Und so verzichtet er beispielsweise konsequent auf die Zugabe von Reinzuchtheferen und beschränkt sich auf die natürliche Hefe, die in den Trauben ist. Im Keller des Ecovin-Weingutes wird nicht gekühlt oder erhitzt, kein Restzucker wird zugefügt oder der Gärvorgang vorzeitig abgebrochen. Stauchs Öko-Weine sollen nach der Rebsorte, der Lage und dem Boden schmecken, nicht nach künstlichen Aromen.



*Intensive Arbeit: Die Trauben werden täglich begutachtet.*



**Sarah I.**

**Stefanie Fischer, 26,**  
Weinprinzessin Weisenheim/Sand,  
Referendarin

„Ein naturnaher Weinbau ermöglicht die Erzeugung hochwertiger Weine. Um die gewünschte Qualität zu erzeugen, sind intensive Laubarbeiten, Ertragsreduzierung, die selektive Lese und der Rebschnitt nötig. Die natürliche Bodenfruchtbarkeit wird erhalten, indem im Winter zwischen den Rebzeilen begrünt wird.“



*Machen einen guten Schnitt: Die Winzer der Urlaubsregion Freinsheim.*