

Der Landbote
8401 Winterthur
052/ 266 99 01
www.landbote.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 30'174
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 7
Fläche: 67'526 mm²



Christina Hotz bewirtschaftet zusammen mit ihrem Mann den knapp vier Hektaren grossen Rebberg Chorb in Rheinau nach biologisch-dynamischen Grundsätzen.

Heinz Diener

«Im Weinbau läuft etwas lätz», sagt eine Quereinsteigerin

RHEINAU Etwas ist faul im Weinbau. Christina Hotz vom Gutshof der Stiftung Fintan vermutet, dass die Reben nicht ihrem Wesen entsprechend angebaut werden – und erkranken.

Immer neue Schädlinge und Krankheiten setzen den Reben zu. Jüngstes Beispiel: die Kirschesigfliege, die Weinbeeren und Winzer sauer macht. Unter politischem Druck erteilte der Bund in kurzer Zeit Ausnahmegenehmigungen für mehrere Insektizide.

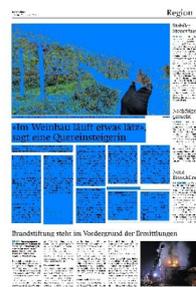
«Wir wurden richtig auf dem falschen Fuss erwischt», sagt Christina Hotz von der Stiftung Fintan, die den Rheinauer Rebberg Chorb nach biologisch-dyna-

mischen Grundsätzen hegt und pflegt. Doch anders als im konventionellen Weinbau sind hier synthetische Pflanzenschutzmittel tabu – 1,5 Tonnen Trauben endeten heuer in der Biogasanlage.

Eine ganzheitliche Sicht

Zwar unternahm Hotz einen Versuch mit einem pflanzlichen, für den Bioanbau zugelassenen Mittel. «Das war aber kein gangbarer Weg.» Es hätte wiederholt ge-

sprüht werden müssen – mit womöglich tödlichen Folgen für andere Insekten im Rebberg, zum Beispiel Bienen oder Marienkäfer. «Ein Fliegenpilz tötet ja auch, obschon er nicht synthetisch ist.» Rudolf Steiner, der Begründer der biologisch-dynamischen Landwirtschaft, sah Tiere, Pflanzen und Menschen im Zusammenhang. «Wenn wir mit der Kirschesigfliege leben müssen, sollten wir einen Nützlichling als Gegenspieler aufbauen», sagt Hotz. Mit Insektizid aber, ob synthetisch oder biologisch, gehe dieser drauf.



Der Landbote
8401 Winterthur
052/ 266 99 01
www.landbote.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 30'174
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 7
Fläche: 67'526 mm²

Wer ständig Verdauungs-
johurts isst, den würde niemand

«Warum gibt es bei den Reben immer mehr Krankheiten?»

Christina Hotz

als gesund bezeichnen. Ebenso wenig ein Schwein, das nur dank Antibiotika auf den Beinen steht. Etwas stimmt nicht, ist nicht menschen- oder tiergerecht und sollte geändert werden. Was bei Mensch und Tier vielen einleuchtet, beherzigt die biodynamische Lehre auch bei Pflanzen. «Warum gibt es bei den Reben immer mehr Krankheiten? Ist es, weil wir sie nicht ihrem Wesen entsprechend pflegen?», fragt sich Hotz seit Jahren. Schon als sie sich in ihrer Diplomarbeit mit Reben beschäftigte, bemerkte sie, dass «etwas «lätz» läuft im Weinbau».

«Extremste Kulturpflanze»

Hotz versucht, das Wesen der Rebe zu erfassen und sie nicht als blosser Traubenlieferantin zu sehen. «Im Weinbau wird die Rebe in eine Drahtanlage gezwängt, an Pfähle gebunden.» Durch die starke Formgebung sei sie die extremste Kulturpflanze überhaupt. «Kaum aus der Winterruhe, wird an ihr herumgeschnippelt.» Triebe werden rausgebrochen, Laub entfernt. Hier nicht, da nicht! – Hotz vergleicht es mit einem Kind, das ständig gegängelt, zurückgebunden wird. Sie hat daher dieses Jahr einen Test gestartet und ein paar Reihen Rebstöcke nicht geschnitten. Das sei höchst spannend, das ganze Potenzial der

Rebe habe sich entfaltet. Das erste Ergebnis: Die vielen Trauben haben eine bessere Qualität, ihre Beeren sind loser angeordnet als sonst und werden daher weniger rasch faul. Und obwohl die Blattmasse der ungeschnittenen Reben grösser ist, ist es der Befall mit dem Mehltau nicht – trotz des feuchtwarmen Sommers; die Pilzkrankheit kann in den Rebbergen zu grossen Einbussen führen.

Christina Hotz ist quer in den Weinbau eingestiegen, «ein Greenhorn», sagt sie. Dadurch sei sie zwar manchmal ahnungslos, dafür weniger befangen. Sie macht etwas nicht, weil man es im Rebbau «schon immer so» gemacht hat. Also beobachtet sie die Reben sehr genau, testet und vergleicht. Ein Rezept gegen die Kirschessigfliege hat sie aber noch keines. «Wir haben auch keine Antwort für das nächste Jahr.» *Markus Brupbacher*

REBERG CHORB IN RHEINAU

Der biodynamische Gutshof

der Stiftung Fintan gestaltete den einst konventionellen Reberg Chorb in Rheinau radikal um. So wurden neue Traubensorten gepflanzt, die möglichst resistent sind gegen Pilzkrankungen. Auf diese Weise konnte der Einsatz von Kupfer gegen den Falschen Mehltau stark reduziert werden. Anders als im konventionellen Weinbau dür-

fen im biologisch-dynamischen Anbau keine synthetischen Dünger oder Pflanzenschutzmittel eingesetzt werden. Die Kelterung der zertifizierten Trauben übernimmt die Staatskellerei Zürich am Klosterplatz in Rheinau. Die Erträge von der knapp vier Hektaren grossen Rebfläche sind bescheiden im Vergleich zu herkömmlichen Rebbergen. *mab*