



## Biorebbau braucht Beharrlichkeit

**Bioanbau ist im Trend. Auch in den Reben stellen Betriebe auf naturnahen Anbau um. Das Osterfinger Winzerpaar Christoph und Claudia Stoll hat die Umstellungsphase auf seinem Vollerwerbsbetrieb hinter sich. Leicht war sie nicht.**

VON SANNA BÜHRER WINIGER

«Wir haben schon lange ins Auge gefasst, auf biologischen Weinbau umzustellen», schildert Winzer Christoph Stoll. «Bereits 1995 haben wir zwei pilzresistente Sorten gepflanzt, Regent und die Züchtung GF48-12. Motiviert haben uns der qualitative und der ökologische Aspekt.» – «Für mich ist der biologische Anbau zudem auch stimmig, weil mir Pflanzen sehr am Herzen liegen», ergänzt seine Frau Claudia.

Doch mit der Umstellung mussten sich Stolls gedulden – Betrieb und Familie erforderten zunächst andere Prioritäten. Das historische Wohn- und Betriebsgebäude sanierten sie mit viel Eigenleistung. Seit 2010 keltern sie zudem ihre Weine selbst. Gleichzeitig auf naturnahen Anbau umzustellen, war da nicht drin.

2014 wagten sie jedoch den Schritt zum Biorebbau. Dafür weitergebildet haben sie sich am Forschungsinstitut für biologischen Landbau FiBL in Frick sowie in Deutschland. Biologischer Weinbau sei eine Herausforderung, hält Christoph Stoll fest, aber sie hätten sich zum Ziel gesetzt, für ihren Betrieb einen nachhaltigeren Weg der Weinproduktion zu finden. Der Nachhaltigkeitsgedanke bestimmt auch die Energieversorgung des Betriebs: Stolls setzen auf Fotovoltaik und eine Holz-schnitzelheizung.

### Schwierige Rebjahre zum Start

Bevor das Weingut Stoll das Knospelabel von Bio Suisse führen durfte,

hatte es die vorgeschriebene zweijährige Umstellungsphase zu absolvieren. Ab 2014 produzierten Stolls in allen Betriebszweigen bereits biologisch, konnten ihre Produkte aber noch nicht mit dem Knospelabel verkaufen. Entsprechend war zwar der Aufwand an Arbeit grösser, der Preis aber tiefer als im Biosegment.

Stolls betreiben auch noch etwas Ackerbau. In diesem Betriebszweig seien die Umstellungsjahre eher einfach gewesen, blickt Christoph Stoll zurück und erklärt: «Es gab zum Beispiel noch wenig problematisches

Unkraut im Boden. In den Reben hingegen sind die ersten Jahre die schwierigsten. Man muss mit dem Anbau ohne synthetischen Pflanzenschutz und Dünger erst Erfahrungen sammeln. 2014 war zwar witterungsmässig kein Jahr der Extreme. Doch im Spätsommer kam die Kirschessigfliege. Die meisten Mittel, die in der Schweiz zugelassen sind, können aber im biologischen Rebbau eingesetzt werden. Die starken Frühjahrsfröste letztes und dieses Jahr haben auch unsere Reben geschädigt. Grössere Sorgen bereiteten uns letztes Jahr zudem Pilzkrankungen, etwa Mehltau. 2016 war deutlich schwieriger als im konventionellen Anbau.»

Christoph und Claudia Stoll hatten nach Regent und GF48-12 noch weitere pilzwiderstandsfähige Züchtungen, sogenannten PiWi-Sorten, gepflanzt. Heute machen resistente Sorten etwa ein Viertel der rund fünf Hektaren Reben aus, die Stolls bewirtschaften (s.

Kästchen). Ein grosser Hoffnungsträger sei die rote Schweizer Züchtung Divico, ist der Osterfinger Winzer überzeugt. Sie sei aber anders als Blauburgunder, und der Wein aus ihren Trauben müsse sich seinen Platz bei den Konsumenten erst schaffen. Blauburgunder – oder Pinot Noir – macht nach wie vor den grössten Anteil an roten Weinstöcken aus. Schliesslich lägen ihre Rebberge im Blauburgunderland. Die Sorte sei zwar bezüglich Krankheiten empfindlich, aber zum Keltern sehr spannend, erklärt der Weinbauer. Einfacher als die neuen roten Sorten hätten es die weissen. Sie verkauften sich besser, und es gebe eine grössere Auswahl bei den PiWi-Züchtungen.

### Kunden können Weine kennenlernen

Die Umstellung bedeutet nicht nur Herausforderung und Risiko in den Reben. Stolls müssen sich ihre Kunden zum Teil neu suchen. «Die Konsumenten kennen oft die Sorten nicht, die für den Bioanbau geeignet sind. Sie sind eher kritisch. Es wird noch etwas dauern, bis die Weine aus neuen Sorten im Trend sind», analysiert Claudia Stoll die Situation. Sie bietet Rebführungen und Degustationen an. So kann sie potenziellen Kunden den ökologischen Gedanken im Weinbau aufzeigen und ihnen die neuen Weine näherbringen. Gerade junge Leute seien besonders interessiert, weiss die Winzerin. Auch in ihrem jeweils samstags geöffneten Hofcafé Sabato und an kulturellen Anlässen auf dem Betrieb stellen Stolls ihre Rebbauphilosophie und ihre Weine gerne vor.

## Umstellungsbeiträge wünschenswert

Claudia und Christoph Stoll sind froh, dass sie erst jetzt den Schritt hin zum Biorebbau gewagt haben und nicht während der Aufbaujahre ihres Betriebs. «Man braucht ein gewisses Polster, um die Umstellung zu verkraften», lautet Christoph Stolls Fazit. Er würde sich wünschen, dass es auch im Kanton Schaffhausen Beiträge für die Umstellung auf biologischen Landbau gäbe, wie dies etwa im Kanton Zürich der Fall sei. Das wäre eine Hilfe, um das Risiko in den ersten Erfahrungsjahren finanziell etwas abzufedern. Die Kraft dazu muss man selber aufbringen. Trotz aller Schwierigkeiten bereuen Stolls die Umstellung nicht. Doch sie fordert sie. «Es braucht den Willen von uns beiden, dazu Ausdauer, Kontinuität und Beharrlichkeit», ist sich das Winzerpaar einig.



BILD SANNA BÜHRER WINIGER

**Die rote PiWi-Rebsorte Cabertin** wurde 1991 in der Schweiz gezüchtet.



BILD SANNA BÜHRER WINIGER

**Claudia und Christoph Stoll** begutachten ihre Reben. Der Hagel von Anfang August hat auch auf ihren Trauben seine Spuren hinterlassen.