

## Demeter-Weine - Aus der Nische in die Gläser der Connaisseurs



Weingarten, Demeter-Betrieb Michlits

Credit: Werner Michlits

Fotograf: Werner Michlits

Wien (OTS) - Bisher war das grell orange-grüne Logo mit dem extravaganten Demeter-Schriftzug vor allem jenen ein Begriff, die ihre Lebensmittel im Bioladen kaufen. Als Gütesiegel steht es für Purismus, Unverfälschtheit und authentischen Geschmack bei Gemüse, Säften, Haferflocken, Babynahrung und anderen Lebensmitteln.

Dass Demeter-Weine zunehmend auf den Weinkarten der gehobenen Gastronomie und im Weinfachhandel zu finden sind, ist eine relativ neue Entwicklung.

Noch ist die Demeter-Winzerfamilie klein, doch die Wirtschaftsweise, die sich als „Landwirtschaft der Zukunft“ versteht, erfreut sich gerade unter den Österreichischen Weinbauern einer schnell wachsenden Fangemeinde. Es sind nicht mehr die rauschebärtigen Wurzelsepp-Typen der biologischen Pionierzeiten, die sich heute dieser ganzheitlich orientierten Weise des Weinbaus verschreiben. Durchwegs gut ausgebildete Önologen und Önologinnen, die dem konventionellen Weg der Weinbereitung den Rücken kehren, sehen in diesem Schritt eine Weiterentwicklung in Richtung umweltschonenderem Wirtschaftens und verstärkter Individualität der Weine.

Zwtl.: Hand auf Herz: Es gibt kaum mehr schlechten Wein am Markt

Selbst die günstigsten Supermarktangebote erfüllen einen erstaunlich hohen Grad an Reintönigkeit, sind meist fruchtbetont und - je nach Anspruch - mehr oder weniger gut zu trinken. Allerdings ist es mit Charakter oft nicht weit her, zumal ein hoher Anteil dieser Weine industriell und technologisch geprägt vinifiziert wird. Die

Philosophie von Demeter ist eine dieser Entwicklung diametral gegenüberstehende.

Wo immer es um den Wein geht, spricht man von „Terroir“, laut Definition die Synergie von Boden, Klima und Mensch und deren Einflüsse auf den Charakter des Weins. Wein ist zweifelsohne das landwirtschaftliche Produkt, das diese Faktoren am besten auszudrücken vermag.

Das umweltschonende Wirtschaften ist nicht die einzige Motivation für Demeter-Weinbauern. Vielleicht noch etwas mehr als der Rest der Weinwelt sind sie auf der Suche nach Charakter und Individualität in ihren Weinen.

Zwtl.: Kuhhörner und so...

Es stimmt schon: Es sind die Demeter-Bauern, die mit den Kuhhörnern! Es mag für den Laien komplett abgefahren und esoterisch klingen, aber die biodynamischen Präparate, in Kuhhörnern gereift und wirkungsvoll geworden, sind unentbehrliche Bestandteile dieser Art des Weinbaus. Hornmist und Hornkiesel leisten, in Wasser verdünnt, ähnlich der Homöopathie rhythmisch gerührt und in Kleinstmengen auf Boden und Reben ausgebracht, einen enormen Beitrag zur Harmonisierung.

Die Lebendigkeit des Bodens und die Balance zwischen der Rebe und ihrem Umfeld sind das Um und Auf. Man beschränkt sich nicht, wie heute üblich, darauf, Krankheitssymptome zu bekämpfen, sondern Gesundheit zu fördern und aufzubauen.

Gezielt wird mit Kompost und vielfältiger Gründüngung an der Aktivierung des Bodens gearbeitet. Nur durch die Anwesenheit von Myriaden von Mikroorganismen vermag die Rebe geologische Besonderheiten Ihres Standorts auch der Traube und letzten Endes dem Wein zu vermitteln.

Zwtl.: Kuhhörner und so... Die Demeter-Philosophie endet nicht an der Kellertür

Von mindestens ebensolcher Bedeutung ist die Philosophie der geringstmöglichen Intervention im Keller. Erreicht das Traubengut, prinzipiell manuell gelesen, den Keller wird es nach den restriktiven Demeter-Vinifizierungsrichtlinien nach dem Credo „weniger ist mehr“ verarbeitet. Österreichische Demeter-Weine vergären ausschließlich

spontan, also mit den auf den Trauben natürlich vorkommenden Hefen. Maßnahmen und Zusätze, die heute in konventionellen und auch manchem biologisch zertifizierten Kellereien gang und gäbe sind (Enzyme, Gelatine, Kaseinprodukte, Tannine, granuliertes Eiklar, Aufsäuerung, chemische Weinsteinstabilisierung, Mostkonzentration etc.) kommen bei Demeter-Weinen nicht zum Einsatz.

Nur so kann die Natürlichkeit und subtile Ästhetik der Weine ganz ohne Make-up zum Ausdruck kommen.

Demeter-Weine sind keine schnellen Weine. Sie schreien dem Weinfreund aus dem Glas nicht mit Zuckerlfrucht entgegen und tapezieren den Gaumen nicht mit Marmelade-ähnlicher Konsistenz aus. Sie lassen sich meist entdecken und geben mit jeder Nase und jedem Schluck eine neue Facette ihres Charakters preis. Demeter-Weine stellen einen weiteren Beitrag für all jene dar, die Wein lieben und den Alltag ein wenig entschleunigen möchten.

Zwtl.: Geschichtliches:

Die biodynamische Landwirtschaft fußt auf der anthroposophischen Gedankenwelt von Rudolf Steiner. Der österreichische Philosoph hatte diese ab 1924 als „geisteswissenschaftliche Grundlagen zum Gedeihen der Landwirtschaft“ entwickelt. Dabei erstellte er auch eine Art Anleitung, wie die natürlichen Kräfte von Erde und Pflanze durch den Menschen unterstützt werden können.

Von Deutschland ausgehend, erfasste die biologisch-dynamische Bewegung auch Österreich. Vorerst wurden Steiners Erkenntnisse hierzulande aber nur auf einzelnen Höfen umgesetzt. Durch eine stetige Weiterentwicklung ging schließlich der in Österreich 1969 gegründete Demeterbund hervor. Die weltweite Demeter-Bewegung der einzelnen Länder wurde 1997 formal in einer Internationalen Dachorganisation strukturiert.

So hat sich aus der biodynamischen Bewegung die biologische Landwirtschaft herauskristallisiert, indem man alle geisteswissenschaftlichen Erkenntnisse weggelassen hat und reines naturwissenschaftliches Arbeiten in den Mittelpunkt stellte.

Demeter ist heute die einzige biologische Wirtschaftsweise, die ein weltweites Netzwerk aus zertifizierenden Organisationen aufgebaut hat. Die Vereinigung repräsentiert mehr als 4.000 Produzenten mit

einer Anbaufläche von 122.000 Hektar in über 40 Ländern.

Zwtl.: Demeter in Österreich:

178 Landwirte mit 5630 ha, davon 760 ha in Umstellung

27 Demeter-Verarbeiter

45 Weingüter mit etwas mehr als 400 ha Weingärten.

Zwtl.: Facts zu Demeter-Weinen:

Im Weingarten:

- Keine synthetischen und systemischen Pflanzenschutzmittel, keine Herbizide
- Förderung der größtmöglichen Biodiversität
- Keine Mineralstoffdünger, ausschließlich organische -, meist Kompostdüngung
- Impulse für Boden und Rebe durch biodynamische Präparate Hornmist und Hornkiesel sowie verschiedene Kompostpräparate zur Harmonisierung des Bodens
- Miteinbeziehung der kosmischen Kräfte zur Unterstützung von Wachstum und Reife
- Traubenlese ausschließlich manuell

Im Keller:

- geringstmögliche Intervention bei der Vinifizierung

Im Wein:

- keine schreienden Weine
- niedriger Schwefelgehalt und dadurch meist sehr verträglich
- vegan
- meist nicht für schnellen Konsum, sondern tiefgründig und langlebig

Zwtl.: Wo finde ich Demeter-Weine?

Die Adressen aller Demeter-zertifizierten Betriebe und Umsteller finden Sie unter dem Link:

[http://demeter.at/tl\\_files/images/Winzer\\_0814.pdf](http://demeter.at/tl_files/images/Winzer_0814.pdf)

Mittlerweile findet man bei fast allen Weinhändlern und Vinotheken Österreichische Demeter-Weine.

Zwtl.: Weiterführende Informationen unter

[www.demeter.at](http://www.demeter.at); <http://demeter.at/weinbau.html>

Bild(er) zu dieser Aussendung finden Sie im AOM / Originalbild-Service  
sowie im OTS-Bildarchiv unter <http://bild.ots.at>

~

Rückfragehinweis:

Demeter Österreich

Martina Polt

[info@demeter.at](mailto:info@demeter.at), 01-8794701

~

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/3484/aom>

\*\*\* OTS-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLIESSLICHER  
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSENDERS - WWW.OTS.AT \*\*\*

OTS0004 2015-12-01/08:00

010800 Dez 15

Link zur Aussendung:

[http://www.ots.at/presseaussendung/OTS\\_20151201\\_OTS0004](http://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20151201_OTS0004)