



A Message in a Biodynamic Bottle

**Die biodynamischen Winzergruppen Demeter Österreich und respekt-BIODYN ziehen an einem Strang. Auf der Wiener Weinmesse VieVinum laden sie zu einer gemeinsamen Verkostung.**

Wien, am 5. Mai 2022

Das Ziel ist regenerativer und zukunftsfähiger Weinbau. Unter welchem Siegel dieser passiert, ist zweitrangig. So sehen dies immer mehr Winzerinnen und Winzer, gleichermaßen auch die renommierten biodynamischen Verbände Demeter Österreich und respekt-BIODYN. Seit einigen Jahren schon bieten sie gemeinsame Weiterbildungen und Veranstaltungen an, unterstützen einander und tauschen sich aus. Im Rahmen der Weinmesse VieVinum in Wien können bald interessierte Fachleute die Weine von je acht Mitgliedsbetrieben der beiden Vereinigungen in einer von Monty Waldin geleiteten Verkostung kennenlernen. Der britische Autor und Experte für biodynamischen Weinbau geht dabei anhand der Weine auf grundsätzliche Fragen zu dieser Weinbaumethode ein. „A Message in a Biodynamic Bottle“ findet am Montag, dem 23. Mai, von 9 bis 11 Uhr im Schatzkammersaal in der Wiener Hofburg statt. Die Veranstaltung für Fachpublikum ist kostenfrei, Anmeldung per E-Mail unter [seminar@respekt-biodyn.bio](mailto:seminar@respekt-biodyn.bio).

**Die teilnehmenden Demeterwinzer.** Rudolf Fidesser, Robert Gassner, Niki Moser/Sepp Moser, Manuel Ploder/Ploder-Rosenberg, Niki Saahs/Nikolaihof, Georg Schmelzer, Johannes Trapl, Johannes Zillinger.

**Die teilnehmenden respekt-Winzer.** Clemens Busch, Kurt Feiler Feiler-Artinger, Michael Goëss-Enzenberg/Manincor, Fred Loimer, Hansjörg Rebholz, Alexander Sattler/Sattlerhof, Fritz Wieninger, Emilio Zierock/Foradori.

**Monty Waldin.** Führender Experte für biodynamischen und nachhaltigen Weinbau, Autor und Journalist (Decanter Magazine, Oxford Companion to Wine von Jancis/Robinson MW, Julia Harding MW; ...). [chateaumonty.com](http://chateaumonty.com)

**Demeter Österreich.** Seit knapp hundert Jahren gibt es die Richtlinien für die biologisch-dynamische Landwirtschaft, die auf dem „Landwirtschaftlichen Kurs“ des Anthroposophen Rudolf Steiners basieren. 1999 waren die ersten drei Weinbaubetriebe



zertifiziert, heute arbeiten rund 80 Winzerinnen und Winzer nach den Demeter-Richtlinien, viele von ihnen mit Mischbetrieben. Sie bewirtschaften ihre Weinberge als lebende Hoforganismen – individuell angepasst an das jeweilige Terroir und insgesamt auf einer Rebfläche von rund 800 Hektar. Sprecher der Winzergruppe ist Niki Moser vom Weingut Sepp Moser. [demeter.at/wein](http://demeter.at/wein)

**respekt-BIODYN.** Der Verein hat seinen Sitz in Österreich, zählt seit 2022 achtundzwanzig Mitglieder mit einunddreißig Weingütern in Deutschland, Italien, Österreich, Slowenien und Ungarn. Er wurde 2007 mit dem Ziel gegründet, gemeinsam nach noch mehr Qualität und Individualität im Wein zu streben. Michael Goëss-Enzenberg vom Südtiroler Weingut Manincor steht dem Verein als Obmann vor, stellvertreten vom Kamptaler Winzer Fred Loimer. respekt-BIODYN hat sich in den letzten Jahren neben Demeter und Biodyvin international als wichtige und treibende Kraft im biodynamischen Weinbau etabliert. Insgesamt bewirtschaften die respekt-Mitglieder eine Fläche von knapp über 1.000 Hektar. [respekt-biodyn.bio](http://respekt-biodyn.bio)

**Druckfähige Fotos** im Anhang. Bitte beachten Sie die Fotocredits © in den Bildunterschriften. Abdruck bei Erwähnung honorarfrei. Wir danken für Ihre Berichterstattung und gegebenenfalls ein Belegexemplar.

**Demeter Österreich**

Mommsengasse 25/4, 1040 Vienna, Österreich  
E-Mail: [info@demeter.at](mailto:info@demeter.at)  
[demeter.at/wein](http://demeter.at/wein)

**respekt-BIODYN**

Vereinssitz: Weingut Wieninger  
Stammersdorfer Straße 31, 1210 Wien, Österreich  
E-Mail: [info@respekt-biodyn.bio](mailto:info@respekt-biodyn.bio)  
[respekt-biodyn.bio](http://respekt-biodyn.bio)

**A Message in a Biodynamic Bottle**

Montag, 23. Mai, von 9 bis 11 Uhr im Rittersaal in der Wiener Hofburg  
Für Fachpublikum. Anmeldung per E-Mail unter [seminar@respekt-biodyn.bio](mailto:seminar@respekt-biodyn.bio)

**Rückfragehinweis:**

Sylvia Petz | Agentur für organisierten Genuss  
Gumpendorfer Straße 16/8, 1060 Wien, [www.sylvia-petz.at](http://www.sylvia-petz.at)  
E-Mail: [sp@sylvia-petz.at](mailto:sp@sylvia-petz.at), Tel. +43 699 1100 8040, skype [sylvia.petz](https://www.skype.com/name/sylvia.petz)