Der Blick über den Kellerrand – ein Update zum biodynamischen Weinbau

Pressemappe respekt-BIODYN / Version 2025

Agentur Sylvia Petz, Jänner 2025

Inhalt

1. Was ist respekt-BIODYN? 1
2. Wer ist respekt-BIODYN? 2
3. Warum und wann wurde respekt-BIODYN gegründet? 4
4. Warum ist respekt-BIODYN mehr als Biodynamie? 5
5. respekt-BIODYN und Rudolf Steiner 5
6. Ethische Orientierung 5
7. Landwirtschaftliche Orientierung 5
8. Geschmackliche Orientierung 6
9. Produktionsrichtlinien 6
   9.1. Gesetzliche Grundlagen 6
   9.2. Umstellungsprogramme 6
   9.3. Standortgemäße Produktion 6
   9.4. Biodiversität 6
   9.5. Bodenfruchtbarkeit 7
   9.6. Pflanzenpflege 7
   9.6.1. Tierisches Leben 7
   9.6.2. Umgang mit Begleitwuchs, Schädlingen und Krankheiten 7
10. Gesamtbetriebliche Maßnahmen 8
11. Qualitätsgarantie 8
12. Zukunft 8
13. Die respekt-Mitglieder 9
14. Ehrenmitgliedschaft posthum für Andrew Lorand 46
15. Weiterführende Information 47
   15.1. konventioneller Anbau 47
   15.2. integrierte Produktion 47
   15.3. biologisch-organischer Weinanbau 47
   15.4. biologisch-dynamischer Weinanbau 47

Kontakt 48

Vorwort

„Wie jedes Lebewesen, so führt auch eine sinnvolle Philosophie ihr Eigenleben, sie atmet und wächst, verändert und entwickelt sich. Da bilden auch biologisch-dynamische Prinzipien keine Ausnahme. Ziel einer biologisch-dynamischen Landwirtschaft ist es, das gesunde Gleichgewicht in Böden, Pflanzen, Tieren und Menschen wiederherzustellen und die natürlichen Abwehrkräfte zu stärken.

Wie funktioniert das? Man muss sich die biodynamische Philosophie wie eine Art Heilkunst vorstellen, die sich der ganzheitlichen, ohnehin natürlich vorkommenden Heilkräfte bedient – indem sie sich einerseits am Wissensstand, dem Know-how und der Technologie in der modernen Landwirtschaft orientiert und andererseits versucht, die Wechselwirkungen der in der Natur vorkommenden Kräfte nachzuvollziehen und bestehende Methoden dahingehend zu ergänzen, dass die natürlichen Abwehrkräfte gestärkt werden."
Dr. Andrew C. Lorand

Zur Person

Andrew C. Lorand begleitete die Gruppe speziell in den Anfangsjahren in allen biodynamischen Belangen und hat sie intensiv beraten und begleitet. Nach einer Lehre zum Landwirt und Winzer in der Schweiz studierte Andrew Lorand in den USA Agrarökologie und dissertierte über Biodynamik. Bis zu seinem Tod 2017 war er Lehrer und Berater für viele renommierte biodynamische Weingüter in Europa. 2021 wurde Andrew Lorand von der respekt-Gruppe posthum die Ehrenmitgliedschaft verliehen.

„Wir sehen die biodynamische Arbeit als Rückbesinnung auf die Kräfte der Natur. Uns ist klar geworden, dass hier der Schlüssel für die weitere Entwicklung der eigenen Weinqualität steckt. Wenn man die Herkunft, den Boden, noch klarer in die Flasche bringen will, dann lautet das erste Gebot: ohne Chemie zu arbeiten. Durch die Chemie werden Probleme nur verschleiert, was verhindert, dass die wahren Stärken der Weine zum Durchbruch kommen."

respekt-BIODYN

1. Was ist respekt-BIODYN?

respekt-BIODYN ist ein Qualitätsideal

- für den Wein und die Prozesse in der Landwirtschaft,
- im Zusammenleben mit Pflanzen, Tieren und Menschen.

respekt-BIODYN ist die Suche nach Qualität im größtmöglichen Sinne. **respekt**-BIODYN achtet die Natur, die Pflanzen, die Tiere und die Menschen im höchst vorstellbaren Maße. **respekt**-BIODYN wurde gegründet, um die Grundsätze der Biodynamie gemeinsam in der Gruppe zu reflektieren und konsequent im Weinbau umzusetzen.

2. Wer ist respekt-BIODYN?

respekt-BIODYN ist eine biodynamische Winzervereinigung mit dem Ziel, herausragende Weine zu produzieren

respekt-BIODYN hat seinen Sitz in Österreich und zählt derzeit 36 Mitglieder mit 39 Weingütern. Zertifiziert sind die Winzerinnen und Winzer und nicht die Betriebe.

respekt-BIODYN ist ein offener Verein. Neue Mitglieder können ausschließlich von der Mitgliederversammlung der jeweiligen Region vorgeschlagen werden. Nach Abschluss des vorgegebenen Prozederes entscheidet lt. Statuten der Vorstand über die Aufnahme, es muss 3/4-Zustimmung gegeben sein.

Aufnahmeprozedere

1. Vorschlag aus der Region (3/4-Zustimmung)
2. Die regionale Vertretung bringt den Vorschlag bis 30. Juni des laufenden Jahres beim Vorstand ein.
3. Einladung der vorgeschlagenen Winzer:innen zur kommenden Dezember-Einkehr[1]
   (falls die Einkehr nicht stattfindet, zum nächstfolgenden respekt-Johanni[2]).
4. Danach ist ein Veto-Recht der Mitglieder möglich (endet am 31. Dezember des laufenden Jahres).

Umstellungsphase

Mit dem Aufnahmebeschluss durch den Vorstand kann der individuelle und in den Richtlinien definierte Umstellungsprozess sofort begonnen werden, damit kein Betriebsjahr verloren geht. Dies bedeutet:

- Für konventionelle Betriebe dauert der Umstellungsprozess drei Jahre, der jährlich von Demeter angebotene Grundkurs ist verpflichtend.
- Für biologisch-organisch arbeitende Betriebe dauert der Prozess zwei Jahre, der jährlich von Demeter angebotene Grundkurs ist verpflichtend.
- Biodynamisch zertifizierte Betriebe (z.B. Demeter) können mit dem nächstfolgenden Jahrgang **respekt**-zertifiziert werden.

1) Das jährliche Treffen im Winter für die innere Einkehr und Weiterbildung.

2) Das große Fest zum biodynamischen Stichtag rund um den 24. Juni.
Gastgeber ist jeweils ein Winzer oder eine Winzerin, Gäste von außerhalb der Gruppe sind herzlich willkommen.

respekt-BIODYN-Mitglieder 2021

Die respekt-Mitglieder

Paul Achs, Neusiedlersee | Österreich

Judith Beck, Neusiedlersee | Österreich

Jochen & Adrian Beurer, Württemberg | Deutschland

Clemens & Johannes Busch, Mosel | Deutschland

Steffen & Sophie Christmann, Pfalz | Deutschland

Steffen & Sophie Christmann, Mathieu Kauffmann/Sektgut Christmann & Kauffmann, Pfalz | Deutschland

Marion & Manfred Ebner-Ebenauer, Weinviertel | Österreich

Sabine & Felix Eichbauer/Podere Salicutti, Montalcino | Italien

Martin & Ulli Diwald, Wagram | Österreich

Kurt Feiler/Weingut Feiler-Artinger, Neusiedlersee-Hügelland | Österreich

Elisabetta Foradori & Emilio, Myrtha, Theo Zierock, Trentino | Italien

Karl Fritsch, Wagram | Österreich

Georg Fußer, Pfalz | Deuschland

Martin Fußer/Weingut Garage Caveau, Pfalz | Deuschland

Michael Goëss-Enzenberg/Weingut Manincor, Südtirol | Italien

Andreas Gsellmann, Neusiedlersee | Österreich

Moritz Haidle, Württemberg | Deutschland

Gernot & Heike Heinrich, Neusiedlersee & Leithaberg | Österreich

Johannes Hirsch, Kamptal | Österreich

Sandra & Ludwig Knoll/Weingut am Stein, Franken | Deutschland

Sven & Simone Leiner, Pfalz | Deutschland

Fred Loimer, Kamptal & Thermenregion | Österreich

Anita & Hans Nittnaus, Neusiedlersee & Leithaberg | Österreich

Bernhard Ott, Wagram | Österreich

Gerhard & Brigitte Pittnauer, Neusiedlersee | Österreich

Claus Preisinger, Neusiedlersee | Österreich

Andreas & Alexander Sattler, Südsteiermark | Österreich

Rainer Schnaitmann, Württemberg | Deutschland

Mathias, Viktoria & Leonhard Schödl, Weinviertel | Österreich

Armin, Monika & Stefan Tement, Südsteiermark | Österreich & Domaine Ciringa, Untersteiermark | Slowenien

Hansjörg, Hans & Valentin Rebholz, Pfalz | Deutschland

Franz Wehrheim, Pfalz | Deutschland

Franz R. Weninger, Mittelburgenland | Österreich & Weninger Pincészet, Balf | Ungarn

Fritz Wieninger/Wieninger & Hajszan Neumann, Wien | Österreich

3. Warum und wann wurde respekt-BIODYN gegründet?

Die Vision der **respekt**-Mitglieder ist, eine möglichst hohe ökologische, soziale und geistige Qualität in ihrer Arbeit zu erreichen. Mit ihrer Arbeitsweise möchten sie die Qualität ihrer Weine steigern und gleichzeitig die natürlichen Ressourcen schonen. Ihr Ziel ist es, Ausdruck und Typizität zu optimieren und das Terroir und den regionalen Charakter der Weine idealtypisch in die Flasche zu bringen.

Die ersten Gespräche über eine biodynamische Vereinigung liegen viele Jahre zurück. Sie wurden von elf führenden Winzerinnen und Winzern aus Österreich und einem Winzer aus Südtirol bereits 2005 initiiert. Es waren dies Paul Achs, Judith Beck, Karl Fritsch, Michael Goëss-Enzenberg, Gernot Heinrich, Johannes Hirsch, Fred Loimer, Hans Nittnaus, Bernhard Ott, Gerhard Pittnauer, Claus Preisinger und Franz R. Weninger.

Grund dafür war die Suche nach mehr individueller Qualität im Wein. 2007 haben die genannten Winzerinnen und Winzer schlussendlich den biodynamischen Verein „respekt" gegründet.

Der Kreis wird größer

2009 stießen Andreas Gsellmann, Kurt Feiler und Fritz Wieninger dazu. Ihren ersten respekt-zertifizierten Jahrgang präsentierte die Gruppe 2012 auf der VieVinum, Wiens großer Weinmesse in der Hofburg.

Das hohe Qualitätsniveau ihrer Weine und der biodynamische Leitgedanke – ausgedrückt in ihrer gemeinschaftlichen Arbeitsweise und vor allem in ihren Weinen – entfalteten über die Jahre große Sogwirkung einerseits auf das internationale Fachpublikum und andererseits auf die Kollegenschaft.

2015 schlossen sich vier höchst renommierte Winzer, allesamt Mitglieder des traditionsreichen deutschen Winzerverbands „VDP.Die Prädikatsweingüter", der Gruppe an: Clemens Busch von der Mosel, Steffen Christmann und Hansjörg Rebholz von der Pfalz sowie Philipp Wittmann aus Rheinhessen.

2017 folgten mit Karlheinz & Franz Wehrheim, Fritz Wieninger mit seinem zweiten Weingut Hajszan Neumann und Herbert & Carmen Zillinger drei weitere.

2018 stießen Martin & Georg Fußer aus der Pfalz hinzu, 2021 Sven Leiner ebenfalls aus der Pfalz und Alexander und Andreas Sattler aus der Südsteiermark. Mitte des Jahres 2021 schlossen sich in der Folge Elisabetta Foradori und ihr Sohn Emilio Zierock aus dem Trentino der Gruppe an.

Im Jänner 2022 wird der Kreis um drei Mitgliedsbetriebe erweitert: Sandra und Ludwig Knoll mit dem Weingut am Stein in Franken; Armin, Monika und Stefan Tement mit dem Weingut Tement in der Südsteiermark und der Domaine Cirigna in Slowenien sowie mit ihrem Pfälzer Sektgut Christmann & Kaufmann die Winzerfreunde Sophie & Steffen Christmann und Mathieu Kauffmann.

Auch Anfang 2023 schlossen sich renommierte Winzer und Winzerinnen der Gruppe an, deren Rebfläche somit bei insgesamt knapp 1.150 Hektar liegt. Es sind dies die österreichischen Weingüter Ebner-Ebenauer und Schödl im Weinviertel, Martin Diwald am Wagram sowie das deutsche Weingut Rainer Schnaitmann in Württemberg.

2024 freute die Gruppe sich über die Aufnahme ihres dritten italienischen Weinguts, dem Podere Salicutti in Montalcino, 2025 über die der Württemberger Weingüter Beurer und Haidle. Die gesamte Rebfläche der Gruppe beträgt zur Zeit 1.160 Hektar.

Eine Reihe verbundener Winzerinnen und Winzer stehen mit **respekt**-BIODYN im fachlichen Austausch.

respekt-BIODYN bleibt offen. Für den Diskurs und Input innerhalb der Gruppe und von außen.

4. Warum ist respekt-BIODYN mehr als Biodynamie?

respekt-BIODYN ist respektvoll. Diese Haltung geht über das Produzieren von biodynamischen Weinen hinaus. **respekt**-BIODYN begreift den landwirtschaftlichen Betrieb als „ganzheitliches Wesen", dem Wertschätzung, Respekt und Pflege entgegengebracht wird.

respekt-BIODYN vereint die Expertise von Winzer und Winzerin mit den Ideen und Methoden der Biodynamie (= ökologische Nachhaltigkeit).

Innerhalb ihrer Betriebe schaffen die **respekt**-Mitglieder sichere Existenzen und gesunde Lebens- und Arbeitsbedingungen (= ökonomische Nachhaltigkeit).

Sie achten auf einen respektvollen Umgang innerhalb ihres Betriebes und pflegen die Beziehungen zu ihren Mitarbeitern, Partner:innen und Kund:innen (= gesellschaftliche Nachhaltigkeit).

5. respekt-BIODYN und Rudolf Steiner

respekt-BIODYN hat seine Ziele ausgehend von der Suche nach Qualität und Nachhaltigkeit formuliert. Oberste Priorität hat die Produktion von individuelleren, herkunftsspezifischeren Weinen. „Genuss auf höchster Ebene" lautet die Mission. Die Biodynamie stellt – so sind alle **respekt**-Mitglieder überzeugt – den besten Weg dar, dieses Ziel zur erreichen.

Weltweit gibt es zahlreiche Organisationen, die ihre Arbeit als „biologisch-dynamisch" oder kurz „biodynamisch" bezeichnen. Vieles, was sich heute an biodynamischen Produktionsmethoden orientiert, geht direkt oder indirekt auf den österreichischen Naturwissenschafter, Philosophen, Pädagogen und Sozialkritiker Rudolf Steiner und seine „Geisteswissenschaftlichen Grundlagen zum Gedeihen der Landwirtschaft" zurück.

respekt-BIODYN zieht aus diesen Arbeiten **ausschließlich** all jene Teilbereiche heran, die zu einer höheren Weinqualität beitragen, sieht sich jedoch unabhängig davon – und undogmatisch. Im Lichte einer zeitgemäßen Entwicklung, insbesondere jener der Agrarökologie, der neuzeitlichen Technik und der heutigen sozialen Verhältnisse.

6. Ethische Orientierung

respekt-BIODYN legt großen Wert auf umfassendes Qualitätsbewusstsein. Dies betrifft nicht nur Wein und Boden, **respekt**-BIODYN denkt weiter. **respekt**-BIODYN zieht Familien, Mitarbeiter:innen, Partner:innen und Kund:innen in das qualitätsbewusste Denken mit ein. **respekt**-BIODYN als Gruppe lernt voneinander, tauscht sich aus und respektiert dabei die individuelle Arbeitsweise der einzelnen Betriebe.

Zweck der Gruppe ist neben dem gemeinsamen Weg der biodynamischen Weinbereitung das sich gegenseitige Schulen und Unterstützen. Darüber hinaus sucht **respekt**-BIODYN den offenen, freundschaftlichen und fachlich professionellen Dialog mit Gleichgesinnten.

7. Landwirtschaftliche Orientierung

Bei **respekt**-BIODYN geht es um den zeitgemäßen Einsatz von alten und neuen Erkenntnissen der landwirtschaftlichen Arbeit und um die inneren Zusammenhänge in der Natur. Die gegenwärtige Praxis der Gruppe beruht im weitesten Sinne auf einer modernen Synthese der Ideen Steiners, der modernen Agrarökologie und den praktischen Erfahrungen im Bereich der Biodynamie der letzten Jahrzehnte.

Fakt ist, dass **respekt**-BIODYN in seinem Qualitätsbestreben auf bestimmte zeitgemäße Techniken und Methoden nicht verzichtet. Gleichzeitig ist die Gruppe aber immer auf der Suche nach einer Ergänzung und Verbesserung der Arbeitsweise in der modernen Landwirtschaft im Sinne einer sanfteren und nachhaltigeren Methode. Das Streben gilt dem Schaffen eines biodiversen Umfeldes.

respekt-BIODYN sucht nach einer idealen Pflege von Pflanzen und Boden sowie nach wirksamen Methoden, die Flora und Fauna zu schützen. **respekt**-BIODYN arbeitet mit Stoffen aus der Natur, die diese Aufgaben unterstützen. Im Zentrum all dessen steht das Streben nach mehr Ausdruck von Herkunft, Sortentypizität und Handschrift von Winzer und Winzerin im Wein.

8. Geschmackliche Orientierung

Die Stilistik der Weine zeichnet sich durch Lebendigkeit, moderaten aber jahrgangstypischen Alkohol, komplexen Körper und gut integrierte Säure aus. Die Weine punkten durch ihr Lagerpotenzial und durch die intensiven herkunftstypischen Charakterzüge. Sie sind authentisch und verfügen über ein individuelles Geschmacksprofil.

Die **respekt**-Mitglieder sind davon überzeugt, dass Weinliebhaber und Weinliebhaberinnen das Ergebnis ihrer Arbeit mit allen Sinnen spüren, erleben und beurteilen können.

9. Produktionsrichtlinien

9.1. Gesetzliche Grundlagen

Mit der Gründung im Jahre 2007 hat **respekt**-BIODYN eigene Richtlinien beschlossen, die 2016 überarbeitet und präzisiert wurden. Als Basis dieser Richtlinien gelten die lokalen und nationalen Gesetze sowie die Verordnungen der EU (EU-Bio-Verordnung [EG] Nr. 834/2007 des Rates; über die ökologisch/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologisch/biologischen Erzeugnissen). Jedes **respekt**-Mitglied verpflichtet sich, die in seinem Land gültigen Gesetze und spezifischen Regelungen einzuhalten und wird jährlich nach diesen Verordnungen und den **respekt**-Richtlinien zertifiziert.

Darüber hinaus gelten die in der Gruppe erarbeiteten biodynamischen Richtlinien auf der erweiterten Basis der Arbeiten Rudolf Steiners. Garantiert wird das durch die regelmäßige Kontrolle durch Lacon in Österreich, durch Abcert in Italien, weiters durch Lacon, den Kontrollverein Karlsruhe und die GfRS Gesellschaft für Ressourcenschutz in Deutschland und durch Biocontrol in Ungarn.

9.2. Umstellungsprogramme

Die Mitgliedsbetriebe verpflichten sich, ihre gesamte Produktion nach den Richtlinien von **respekt**-BIODYN auszurichten. Die Eingangsphase dauert drei Jahre bei konventionellen Weingütern & Flächen, zwei Jahre für biologisch bewirtschaftete Betriebe und Flächen und ein Jahr für biodynamische.

Dabei müssen sieben Programme umgesetzt werden:

- standortgemäße Produktion
- Biodiversität
- Bodenfruchtbarkeit
- Pflanzenpflege
- tierisches Leben
- Umgang mit Begleitwuchs, Schädlingen und Krankheiten
- gesamtbetriebliche Maßnahmen

9.3. Standortgemäße Produktion

Bei der standortgemäßen Produktion ist darauf zu achten, dass die erforderlichen Maßnahmen mit dem Boden, den Pflanzen und den Tieren vor Ort, im Sinne der Erhaltung von Gesundheit, Produktivität und Unterstützung der natürlichen Immunität der Organismen zusammenpassen. Dabei sind die regionalen und lokalen Bedingungen besonders zu berücksichtigen.

9.4. Biodiversität

Jeder Betrieb hat Aufbauarbeit zu leisten, um die standortgemäße natürliche Biodiversität zu schützen und zu bereichern. Man denke hier an die „Helfer“ der Landwirtschaft wie Würmer, Ameisen, Bienen und Schmetterlinge. Ihre Vermehrung und Bewahrung fördern die **respekt**-Mitglieder durch Nistkästen, Nützlingshotels, Säen von blühender Begrünung und durch die Pflege von Böschungen und Bäumen sowie deren Neupflanzung.

Bis Mitte 2022 wird ein verpflichtender Maßnahmenkatalog für die Biodiversitätsflächen der Weingüter erarbeitet.

9.5. Bodenfruchtbarkeit

Als zentrale Aufgabe sieht **respekt**-BIODYN den Humusaufbau und die Humuspflege (die „Verlebendigung des Bodens“).

Wo immer möglich, sind die vier Säulen des Aufbaus zu praktizieren:

1. schonende Bodenpflege
2. angepasste Begrünungen
3. Bodenspritzungen, mindestens einmal jährlich mit Brennnesseltee und Hornmistpräparat
4. Ausbringen von Komposten

9.6. Pflanzenpflege

Zur Unterstützung der Gesundheit der Kulturpflanzen, die vor allem durch geeignete Bodenpflegemaßnahmen und Laubarbeiten erreicht werden soll, gilt es, biodynamische und homöopathische Behandlungen in rhythmischer Anwendung zeit- und sachgerecht (abhängig von Mond und Witterung) vorzunehmen. Zur Steigerung der Immunreaktionsfähigkeit der Pflanzen müssen Tees und Auszüge biologischer Herkunft aus Brennessel, Ackerschachtelhalm, Kamille, Birkenblättern, Schafgarbe, Baldrian, Löwenzahn und Eichenrinde verwendet werden.

9.6.1. Tierisches Leben

Jedes **respekt**-Mitglied weiß um die Wichtigkeit von tierischem Leben in der Natur und wie sehr dieser Aspekt in der konventionellen Landwirtschaft ignoriert wird. Alle Mitglieder verpflichten sich, innerhalb der Umstellungsphase Tiere in den Betrieb zu holen, um die Biodiversität zu fördern. Ob das nun das Vermehren von Würmern, Ameisen, Bienen oder Schmetterlingen ist, das Platzieren von Vogelnistkästen oder eine eigene Schaf- oder Rinderherde. Alle bemühen sich um eine individuelle Lösung, das tierische Leben im Betrieb zu fördern – bewusst, sichtbar und nachhaltig. Das betrifft nicht nur Acker- und Gartenbau, sondern auch Betriebe mit Nutztieren. Es zählen Vielfalt und lokale Anpassung.

9.6.2. Umgang mit Begleitwuchs, Schädlingen und Krankheiten

Die Auslegung des Begriffs „Unkraut” hängt stark vom subjektiven menschlichen Empfinden ab. So werden manche Pflanzenarten pauschal als Unkraut klassifiziert. Dies ist dem Grundprinzip nach nicht richtig, da jede Art als Unkraut, Nutzpflanze oder Heilkraut auftreten kann. Bei **respekt**-BIODYN werden die Bezeichnungen „Beikraut” oder „Begleitwuchs” bevorzugt. Bei der notwendigen Regulierung eines unerwünschten Begleitwuchses dürfen bei **respekt**-BIODYN nur mechanische Methoden angewandt werden, bevorzugt ist eine Regulierung durch gezielte Begrünungsmaßnahmen.

Oberstes Ziel aller Maßnahmen ist es, die pflanzeneigene Widerstandfähigkeit des Rebstocks herzustellen oder weiter zu fördern. Vor allem Humusaufbau und Humuspflege („Verlebendigung des Bodens“) sind die Basis für die Erreichung dieses Ziels. Biodynamische und homöopathische Pflanzenpflege in rhythmischer Anwendung tragen wesentlich zur Stärkung des Immunsystems der Kulturpflanzen bei.

10. Gesamtbetriebliche Maßnahmen

respekt-BIODYN bemüht sich um eine ganzheitliche Sicht der Landwirtschaft, die Erhaltung der Ökosysteme, den sparsamen Einsatz von Energie, die Freude an der Landwirtschaft und die fortwährende Gesundung und Produktivität ihrer Weingärten mit möglichst wenig nachteiligen Nebenwirkungen für Erde und Menschheit.

respekt-BIODYN bekennt sich zum Konzept der „landwirtschaftlichen Hofindividualität". Die Herstellung eines weitgehend geschlossenen Produktionskreislaufs (allein oder mit Partnerschaften) ist anzustreben, weiter die Schaffung einer sicheren Existenz auf Basis gesunder Lebens- und Arbeitsbedingungen.

respekt-BIODYN bekennt sich zum Konzept des „sozialen Anstands". Jedes Mitglied bemüht sich bewusst und mit konkreten Schritten, dass alle seine Mitarbeiter/innen in verantwortungsvoller Weise behandelt und geachtet werden. Dies ist integraler Teil der gesamtbetrieblichen Maßnahmen genauso wie die würdevolle Pflege von Boden, Pflanzen und Tieren.

Nachhaltiges Wirtschaften und ein verantwortungsvoller Umgang mit Ressourcen (refuse –rethink – reduce – repair – refurbish – remanufactur – repurpose – recycle – recover) prägen die Arbeit am Hof.

Brach- und Ausgleichsflächen sind wertvoller Bestandteil des Hofs und müssen ebenfalls im Sinne der Richtlinien gepflegt werden („jedem Weingarten seinen Baum").

respekt-BIODYN lehnt Genmanipulation ausnahmslos ab.

11. Qualitätsgarantie

respekt-BIODYN steht nur auf jenen Weinflaschen, die nach respekt-Richtlinien zertifiziert wurden. Diese Weine sind garantiert biodynamisch produziert. Als Qualitäts-Siegel gilt das **respekt**-Logo.

12. Zukunft

Die **respekt**-Mitglieder haben sich verpflichtet, ab der Ernte 2017 nur noch Weine aus biodynamischen oder biologisch-organischen Trauben (von vertraglich kontrollierten Traubenproduzenten) zu verarbeiten. Das bedeutet, dass es neben den Weingutsweinen mit der **respekt**-BIODYN-Zertifizierung am Etikett auch Weine geben wird, die nur als Biowein klassifiziert sind und kein **respekt**-BIODYN-Logo auf der Flasche tragen.

respekt-BIODYN legt in seiner Zertifizierung neben der ökologischen Nachhaltigkeit Wert auf die Bereiche der ökonomischen und gesellschaftlichen Nachhaltigkeit.

13. Die respekt-BIODYN-Mitglieder

Stand: Jänner 2025

Weingut Paul Achs

NEUSIEDLERSEE, ÖSTERREICH

Paul Achs

„Wir haben auf biodynamische Bewirtschaftung umgestellt, weil wir den Wein naturbelassen in die Flasche bringen wollen. Spontangärung geht nur mit gesundem Traubenmaterial mit genügend natürlichen Hefen.“

Paul Achs' Weingut liegt rund 60 Kilometer südlich von Wien im burgenländischen Gols zwischen dem Neusiedler See und der ungarischen Grenze. Der überzeugte Biodynamiker bewirtschaftet heute 26 Hektar, die sich auf 42 verschiedene Weingärten mit einer Parzellengröße von 0,11 Hektar bis 2,30 Hektar verteilen. Der Fokus liegt auf Rotweinen und trockenen Weißweinen. Beim Weißwein liegt der Schwerpunkt auf Chardonnay und Sauvignon Blanc. Beim Rotwein konzentriert sich Paul Achs auf die heimischen Sorten Zweigelt, Blaufränkisch (zehn Hektar Anbaufläche) und St. Laurent. Paul Achs ist aber auch für die internationalen Sorten Pinot Noir und Syrah bekannt. Die Ernte der Trauben erfolgt ausschließlich händisch, um sie zu schonen und eine bestmögliche Selektion zu gewährleisten.

KONTAKT
Weingut Paul Achs, Neubaugasse 13, 7122 Gols, Österreich
Tel: +43 2173 2367, E-Mail: office@paul-achs.at
paul-achs.at

Weingut Judith Beck

NEUSIEDLERSEE, ÖSTERREICH

Uli Leitner & Judith Beck

„Internationalen Stil kann jeder überall machen. Weine wie meine nur ich, hier und jetzt. Und das ist für mich das Schönste, was es gibt. Wie mein Leben in den Reben. Eben!"

Wenn man wie Judith Beck und ihr Partner Uli Leitner tatsächlich inmitten der Reben lebt, wie es auch ihre Postadresse beweist, entwickelt man eine tiefe Beziehung zu den eigenen Weingärten. Die schönsten der insgesamt 20 Hektar, in denen sie die traditionellen Sorten Zweigelt, Blaufränkisch, St. Laurent, Weißburgunder und Chardonnay pflegt, liegen an den Hängen und auf den Hügeln des sogenannten „Wagrams", eine sonnenexponierte Hangstufe im Osten des Neusiedler Sees.

Die Böden hier sind extrem vielschichtig und zeigen sich oft humos, schottrig, lehmig, kalkig oder mineralisch – eine ideale Grundlage für komplexe, facettenreiche Weine, die ihre Herkunft widerspiegeln. Natürlichkeit und Identität sind daher die Merkmale, die Judith Beck in allen ihren Weinen sehen und zeigen will. Sie wendet die ganzheitliche Methode bei der Bearbeitung ihrer biodynamisch bewirtschafteten Weingärten an, die darauf abzielt, die Reben ganz natürlich gesund zu erhalten. Dazu zählen Begrünung, Pflege der Biodiversität, Düngung mit biologischem Humus, Handarbeit, Berücksichtigung der Mondzyklen und mehr.

Ihre Weine sind daher im besten Sinne natürlich, wahrhaftig, echt und vor allem authentisch. Immer eher zurückhaltend als laut tönend. Stets einen zweiten „Blick" wert.

KONTAKT
Weingut Judith Beck, In den Reben 1, 7122 Gols, Österreich
Tel: +43 2173 2755, E-Mail: judith@weingut-beck.at
weingut-beck.at

Weingut Beurer

WÜRTTEMBERG, DEUTSCHLAND

Jochen & Adrian Beurer

„Die biodynamische Arbeitsweise begeistert uns, da wir von der Natur so viel lernen können. Sie gibt uns immer wieder neue Impulse und Zeichen, die wir aufgreifen und zu verstehen versuchen."

Das fünfzehn Hektar große Weingut Beurer in Kernen-Stetten im Remstal, Württemberg, wurde 1997 von Marion und Jochen Beurer gegründet. Ihr Ziel war es, charakterstarke und eigenständige biologische Weine zu erzeugen. Die biologische Zertifizierung erfolgte 2004, und 2008 ging das Weingut einen Schritt weiter in Richtung Biodynamie. 2012 trat Jochen Beurer dem Demeter-Verband bei, 2013 folgte der Beitritt zu VDP.Die Prädikatsweingüter. Im Jahr 2025 schloss sich das Weingut schließlich respekt-BIODYN an – ein steiler Weg!

Seit über 20 Jahren arbeiten die Beurers mit verschiedenen Rebvarianten (Klonengemischen) im Weinberg, um eine prägnante Vielschichtigkeit ihrer Weine zu erreichen – beim Riesling mit der eigenen „Sélection Massale". Der Erfolg gibt ihnen recht.

Riesling stellt mit einem Anteil von 65 Prozent die wichtigste Rebsorte für Jochen Beurer und seinen Sohn Adrian dar, die das Weingut heute gemeinsam führen. Ihr wichtigstes Motto lautet „kontrolliertes Nichtstun" – sowohl im Weingarten als auch im Keller. Denn „alles, was man für den Wein braucht, ist in und auf der Traube."

Die wichtigsten Lagen des Weinguts Beurer sind der „Stettener Pulvermächer" und der „Stettener Mönchberg", geprägt von Böden aus Gipskeuper, Schilfsandstein, Kieselsandstein und Stubensandstein.

KONTAKT
Weingut Beurer, Lange Straße 67, 71394 Kernen im Remstal, Deutschland
Tel: +49 7151 42190, E-Mail: info@weingut-beurer.de
weingut-beurer.de

Weingut Clemens Busch

MOSEL, DEUTSCHLAND

Clemens, Johannes und Rita Busch

„Wir haben den Betrieb bereits 1984 auf ökologischen Anbau umgestellt, 2006 kam der große Schritt zur Biodynamie. Ständige Weiterentwicklung und der Austausch mit den Kollegen sind für uns absolut wichtig und notwendig. Durch die Mitgliedschaft bei respekt-BIODYN machen wir unsere Bereitschaft deutlich, neben den Anforderungen für ökologischen Weinbau noch strengere Richtlinien zu erfüllen und diese auch kontrollieren zu lassen.“

Der Riesling ist für Clemens, Rita und Sohn Johannes Busch nicht irgendeine Rebsorte, sondern Leidenschaft und Verpflichtung. Auf den Schieferverwitterungshängen des Weingutes entstehen gleichzeitig filigrane wie kraftvolle Rieslinge von internationalem Format. Die Leitung des Weinguts liegt mittlerweile fast zur Gänze in Johannes' Händen. Das Weingut gehört seit 2007 zum „VDP.Die Prädikatsweingüter“, ökologisch gewirtschaftet wird bereits seit 1984. Seit 2015 ist Clemens Busch Mitglied bei respekt-BIODYN.

Insgesamt bewirtschaftet die Familie heute 18 Hektar Rebfläche, überwiegend in Steillagen auf Verwitterungsschiefer. Die Lagen Pündericher Marienburg und Pündericher Nonnengarten sind nach Süd, Südwest oder Südost geneigt, optimale Sonneneinstrahlung ist somit gewährleistet. Das Gros der Lagen, nämlich 11 Hektar, liegt in der Lage Marienburg. Sie untergliedert sich in die Einzelbereiche Fahrlay mit blauem Schiefer, Falkenlay mit grauem und Rothenpfad mit dem seltenen roten Schiefer. Schonende Kelterung, langsame und lange Spontangärung und anschließende Feinhefelagerung im Fuder, dem traditionellen 1.000-Liter-Holzfass der Mosel, verleihen den Weinen von Johannes und Clemens Busch ihren besonderen Charakter

KONTAKT
Weingut Clemens Busch, Kirchstraße 37, 56862 Pünderich, Deutschland
Tel: +49 6542 1814023, E-Mail: weingut@clemens-busch.de
clemens-busch.de

Weingut Christmann

PFALZ, DEUTSCHLAND

Sophie & Steffen Christmann

„Die Natur ist bei allem menschlichen Wissen noch voller Geheimisse. Mit unserer biodynamischen Arbeit sind wir diesen auf der Spur. Alleine ist das ein Weg, den wir kaum zurücklegen können. Nur im Austausch mit befreundeten Kollegen, die die gleiche Leidenschaft und das gleiche Ziel vor Augen haben, kann dieser Weg erfolgreich beschritten werden.“

Aus einer großen Leidenschaft heraus entstand das Weingut Christmann in der Mitte des 19. Jahrhunderts. Der Heidelberger Professor Dr. Louis Häusser erwarb aus Begeisterung für die edlen Gewächse der Mittelhaardt einen Weinberg und legte damit den Grundstein für das Weingut. Seine Enkelin heiratete Eduard Christmann: Das Weingut Christmann war geboren. Heute führt es der VDP-Präsident Steffen Christmann gemeinsam mit seiner Tochter Sophie.

Im Einklang mit der Natur wahrhaftige und zugleich exzellente Weine zu kreieren, ist ihr Ziel. Weine, wie sie nur in der Pfalz wachsen können. Deshalb setzt Steffen Christmann seit 2003 auf biodynamischen Anbau. Drei Viertel der siebzehn Hektar sind mit der „vielleicht edelsten Weißweinrebe" der Welt bepflanzt, dem Riesling. An der pfälzischen Mittelhaardt reift er durch intensive Sonneneinstrahlung voll aus. Doch ist es auch kühl genug, um ihm eine tiefe Mineralität und zarte Säure zu verleihen. Die weiteren Weinberge sind der Pinot-Familie gewidmet. Weltberühmte „VDP.GROSSE"- und „VDP.ERSTE" Lagen wie Idig und Ölberg-Hart in Königsbach, Meerspinne und Kapellenberg in Gimmeldingen, Vogelsang in Neustadt und Reiterpfad in Ruppertsberg bilden die Grundlage für Christmanns stilbildende Weine auf höchstem internationalem Renommee.

KONTAKT

Weingut Christmann, Peter-Koch-Straße 43, 67435 Gimmeldingen/Pfalz, Deutschland
Tel: +49 6321 66039, E-Mail: info@weingut-christmann.de,
weingut-christmann.de

Sektgut Christmann & Kauffmann

PFALZ, DEUTSCHLAND

Sophie & Steffen Christmann
Mathieu Kauffmann

„Die größten Weine der Welt entstehen in herausragenden, lebendigen Weinbergen, die im Einklang mit der Natur bewirtschaftet werden. Da wir ein neues Kapitel für herkunftsgeprägten Spitzenschaumwein in Deutschland aufschlagen wollen, war uns von Anfang an klar, dass unsere Vision nur so umgesetzt werden kann. Aufgrund unserer langen Erfahrung in der Biodynamie wissen wir, dass man nur gemeinsam mit anderen Qualitätsenthusiasten zusammen vorankommt. Diese finden wir bei respekt.“

Eine große Vision verbindet die deutsch-französischen Familien Christmann und Kauffmann. Sekt aus Spitzenlagen der Pfalz auf Augenhöhe mit den besten Schaumweinen der Welt. Der Elsässer Mathieu Kauffmann, der nach vielen Jahren Tätigkeit in der Champagne in der Pfalz heimisch wurde, ist überzeugt, dass die Bedingungen hier bestens geeignet sind. Klima und Boden an der Mittelhaardt, fantastische Weinberge mit den richtigen Rebsorten, die seit vielen Jahrzehnten zu einem Pfälzer Traditionsweingut gehören. Die langjährige Kenntnis der Weinberge in der Nachbarschaft in und um Gimmeldingen von Steffen und Sophie Christmann ist der zweite wichtige Baustein – hin zu einer perfekten Kombination. Inspiriert durch fantastische, biodynamische Winzerchampagner nimmt so eines der spannendsten Weinprojekte in Deutschland Fahrt auf.

Auf zwölf Hektar Weinbergen entstehen nun handwerkliche, individuelle Schaumweine. Biodynamische Arbeit im Weinberg von Anfang an, Spontangärung und langer Ausbau im Holzfass sind die Grundlage. Denn nur so entstehen wirklich große Weine. So verstehen Christmann & Kauffmann ihre Sekte im Sinne eines „Grand Vin“, der nicht nur als Aperitif, sondern auch als großer Essensbegleiter jede Tafel bereichert. Die ersten Sekte des Jahrgang 2019 werden im Spätjahr 2022 auf den Markt kommen, die ersten respekt-zertifizierten mit dem Jahrgang 2022 voraussichtlich 2025.

KONTAKT
Sektgut Christmann & Kauffmann, Peter-Koch-Straße 43, 67435 Gimmeldingen/Pfalz, Deutschland
Tel: +49 6321 66039, E-Mail: info@christmann-kauffmann.de
christmann-kauffmann.de

Weingut Ebner-Ebenauer

WEINVIERTEL, ÖSTERREICH

Manfred & Marion Ebner-Ebenauer

„Es ist das ganzheitliche Streben nach Gesundheit, Balance & Qualität! Damit meinen wir nicht nur unsere Weine und die Natur, sondern auch unsere Mitarbeiter, uns als Familie und unsere Partnerinnen und Partner.“

Poysdorf, ein etwas abgedrängter Ort im nordöstlichsten Zipfel des Weinviertels, ist die Heimat von Marion und Manfred Ebner-Ebenauer. 2007 übernahmen sie Manfreds elterlichen Betrieb mit seinen verstreut liegenden – und sehr kalkreichen – Weingärten. Dort stehen seit Generationen auf unterschiedlichsten Böden tiefverwurzelte knorrige Rebstöcke, die bis zu 70 Jahre alt sind und zum Teil kniend abgeernet werden müssen. Sieben verschiedene Veltliner mit Lagenbezeichnung füllt das Winzerpaar, genauso wie Chardonnay, Weißer Burgunder, Pinot Noir, St. Laurent und Riesling. Internationales Renommee erlang es 2015 mit seinem herausragenden Jahrgangsekt Blanc de Blancs Zero Dosage 2008.

Herbizide am heute 17 Hektar großen Weingut waren auch von der Vorgängergeneration nie ausgebracht worden, der Boden und seine Gesundheit standen schon immer im Vordergrund. Seit 2019 ist das Winzerpaar biozertifiziert, seit 2023 Mitglied bei respekt-BIODYN. Marions und Manfreds erster respekt-zertifizierter Wein wird der Jahrgang 2024 sein.

KONTAKT
Weingut Ebner-Ebenauer, Laaer Straße 5, 2170 Poysdorf, Österreich
Tel: +43 2552 2653, E-Mail: office@ebner-ebenauer.at
ebner-ebenauer.at

Weingut Martin Diwald

WAGRAM, ÖSTERREICH

Ulli & Martin Diwald

„Kopf oder Chemie!? Für eines muss man sich entscheiden."

Martins Eltern Hans und Paula Diwald waren Pioniere des österreichischen Bioweinbaus, sie haben ab 1976 revolutionäre Vorarbeit für das heute 24 Hektar große Weingut und den Weinbau insgesamt geleistet. Martin und Ulli Diwald gehen ihren eigenen nachhaltigen Weg. Die Biodynamie ist für sie die logische Weiterführung des elterlichen Pioniergeistes.

Alles wurzelt für sie in der „Zusammenarbeit" von Mensch und Natur. Nur dann, wenn man es als Landwirt und Landwirtin schafft, dass es dem Rebstock im Weingarten, dem Regenwurm im Boden, den Tieren im Haus und den Menschen, die dort leben und arbeiten, gut geht, ist Landwirtschaft über Generationen möglich.

Der Wagram nordwestlich von Wien ist ihre Herkunft, wo Martin und Ulli auf kalkhaltigem Löss rund um die Einzellagen Goldberg und Eisenhut eigenständige & herkunftsgeprägte Weine ernten. Sie lieben und leben ein ehrliches Handwerk, ohne viel Schnickschnack. Ein Selbstverständnis, in dem die Biodynamie eine logische Konsequenz ist. Der erste respekt-zertifizierte Wein wird der des Jahrgangs 2024 sein.

KONTAKT
Weingut Martin & Ulli Diwald, Hauptstraße 35, 3471 Großriedental, Österreich
Tel: +43 2279 7225, E-Mail: office@diwald.at
diwald.at

Weingut Feiler-Artinger

NEUSIEDLERSEE-HÜGELLAND, ÖSTERREICH

Kurt Feiler

„Damit unsere lange Weintradition nicht nur Geschichte, sondern auch eine ‚goldene' Zukunft hat, leben wir biodynamische Produktion und Nachhaltigkeit. Unser Weingut soll mehr als nur Weinproduzent sein.
Neben dem Wein möchten wir den Menschen in der Umgebung die Möglichkeit bieten, auch biologische Früchte, Gemüse und Kräuter bei uns einzukaufen."

Ein altes barockes Bürgerhaus aus dem 16. und 17. Jahrhundert beherbergt das Weingut Feiler-Artinger im Herzen der Freistadt Rust. Seit 2013 führen die respekt-Gründungsmitglieder Kurt und Katrin Feiler das Familienweingut in dritter Generation. Ihre 26 Hektar Rebfläche liegen auf den sanften Hängen des Ruster Hügellandes rund um die Freistadt. In Österreich einzigartig ist die Pflege ihrer Weingartenbegrünung durch drei Mutterkühe. Zur Förderung der Biodiversität haben Katrin und Kurt – wie einst üblich –Weingartenpfirsichbäume zwischen den Rebzeilen gepflanzt. Rund 600 dieser Bäume bereichern das Landschaftsbild und bieten Insekten, Vögeln und Wanderern Nahrung und Lebensraum.

In den Weingärten der Feilers wächst regionaltypisch eine Vielfalt an Rebsorten. 55 % der Fläche hat das Winzerpaar mit roten Sorten bepflanzt, wovon der Blaufränkisch mit knapp einem Drittel der Gesamtfläche die wichtigste Rebsorte darstellt. Eine besondere Liebe gilt dem Cabernet Franc, der auf den Ruster Muschelkalkböden ideale Voraussetzungen findet. Bei den Weißweinen dominiert der Chardonnay, gefolgt von einer Spezialität des Hauses, der alten autochthonen Rebsorte Neuburger. Eine örtliche Besonderheit stellt die „Ruster Trilogie" dar: Sie reicht vom trockenem Weißwein über Rotwein bis zum süßen Ruster Ausbruch und spiegelt die Ruster Weinmacherphilosophie wider.

KONTAKT
Weingut Feiler-Artinger, Hauptstraße 3, 7071 Rust, Österreich
Tel: +43 2685 237, E-Mail: office@feiler-artinger.at
feiler-artinger.at

Weingut Foradori

TRENTINO, ITALIEN

Theo, Emilio, Myrtha Zieock
Elisabetta Foradori

„Nur ein gesunder Weinbau ermöglicht es der Pflanze, ihre Gesamtheit auszudrücken. Die resultierende Frucht ist ein Ausdruck von Authentizität. Dank der biodynamischen Methode tragen wir den Duft der Blumen der Dolomitenweiden, die Mineralität unsere Felsen, die Klarheit des Berghimmels und die Natur der Menschen, die die Alpentäler bewohnen, in ein Glas Wein."

Das 28 Hektar große Weingut liegt in Mezzolombardo (Trient) im Herzen des Campo Rotaliano. Untrennbar mit dem Namen des Hauses verbunden ist die Rebsorte Teroldego, die Elisabetta Foradori und Rainer Zierock vor dem Aussterben retteten und der sie zu neuem und großen Ansehen verhalfen. Die Geschicke der Azienda Foradori liegen heute in den Händen der vierten Generation, Elisabetta Foradoris Kindern Emilio, Theo und Mytha Zierock.

Der Philosoph und Winzer Emilio leitet die Weinproduktion, während der politische Journalist Theo die Geschäfte und den Handel des Weinguts beaufsichtigt. Die Gärtnerin Myrtha kümmert sich um den Anbau und die schrittweise Expansion von Foradori, das seit 2002 voller Überzeugung biodynamisch bewirtschaftet wird und weltweit als Pionierbetrieb gilt. Neben dem Wein liegt der Fokus heute auch auf dem Anbau von Gemüse und der Zucht von Tiroler Grauvieh für die Käseproduktion. Gemeinsam kümmern sich die drei um den reibungslosen Ablauf auf dem Weingut, stets unterstützt von ihrer Mutter Elisabetta. Die Familie Foradori/Zierock ist seit 2021 Mitglied bei respekt-BIODYN.

KONTAKT
Azienda Agricola Foradori, Via Damiano Chiesa, 1, 38017 Mezzolombardo (TN), Italien
Tel: +39 0461 601 046, E-Mail: info@agricolaforadori.com
agricolaforadori.com

Weinberghof Fritsch

WAGRAM, ÖSTERREICH

Karl Fritsch

„Zu Beginn standen rein qualitätsverbessernde Maßnahmen im Vordergrund, doch schon nach sehr kurzer Zeit wurde diese Philosophie zur Lebenseinstellung, die Biodynamik zum Mittelpunkt. Es ist zu unserer Bestimmung geworden, mit den Kräften der Natur zu arbeiten. Nur so ist es uns möglich, mehr Eigenständigkeit und Individualität zu erreichen."

Das Weingut Fritsch liegt in Oberstockstall, rund 60 Kilometer westlich von Wien im Weinbaugebiet Wagram. Auf einer Fläche von rund 25 Hektar bewirtschaftet Karl Fritsch seine Weingärten seit 2006 biodynamisch. Im Jahre 2008 wurde das Weingut in den Kreis der Traditionsweingüter Österreichs aufgenommen. Bereits in den frühen 1970ern verschrieb sich Karl Fritsch sen. der Qualitätsweinproduktion und machte sich auch als Rotweinpionier am Wagram einen Namen. Karl Fritsch jun. übernahm 1999 den elterlichen Betrieb und ist seither der ideelle und dynamische Kopf des Weinberghofs Fritsch. Sein exzellenter Ruf gründet sich auf seine Innovationskraft im Weinbau und sein Engagement für die gesamte Region Wagram. Das Gut im beschaulichen Oberstockstall bietet in seiner jahrzehntelang gewachsenen Struktur eine grüne Idylle mit mediterranem Flair.

KONTAKT
Weinberghof Fritsch, Schlossbergstraße 9, 3470 Oberstockstall, Österreich
Tel: +43 2279 50 370, E-Mail: info@fritsch.cc
fritsch.cc

Weingut Georg Fußer

PFALZ, DEUTSCHLAND

Tatjana & Georg Fußer

„Wir wollen die Herkunft in die Flasche bringen und deshalb geben wir mit Hilfe von Biodynamie dem Boden bei uns eine hohe Priorität. Kompostierung ist eines unserer Herzblutthemen. Es ist faszinierend, wie aus einer stinkenden Komponente wie Mist eine wohlriechende Erde wird, die Waldboden ähnelt und so voller Energie ist.“

Das Weingut Georg Fußer liegt in Niederkirchen direkt an der Pfälzer Weinstraße. Zusammen mit seiner Frau Tatjana bewirtschaftet Georg Fußer rund 15 Hektar Rebfläche in den besten Lagen von Deidesheim und Ruppertsberg. Der Fokus des Weinguts liegt auf sortentypischen Rieslingen und Spätburgundern der Mittelhaardt. Seit 2006 erzeugt Georg dort Weine mit viel Leidenschaft im Einklang der Natur. Eine ökologische Bewirtschaftung, Nachhaltigkeit und Naturschutz waren ihm dabei von Anfang an besonders wichtig. Georg Fußer entschloss sich schließlich, das eigene Weingut in Niederkirchen nicht nur ökologisch, sondern biodynamisch zu bewirtschaften und ist seit 2018 Mitglied bei respekt.

Im Weingut Georg Fußer zielt die Biodynamie darauf ab, gesunde Trauben zu produzieren, um richtig guten Wein machen zu können. Um dies zu erreichen, wird der Boden in den Vordergrund gerückt.

Kompostierung ist eines der Herzblutthemen von Georg. Mit viel Leidenschaft und Wissen stellt er mit seinem Team eigenen Kompost und Pflanzenkohle aus weingutseigenem Trester und Rebholz her, um die Wertschöpfungskette und die Ganzheitlichkeit maximal auszunutzen. Im Keller wird den Weinen dann alle Ruhe und Zeit gegönnt, um ihren persönlichen Charakter zu entfalten. Alle Weine werden in Kleingebinden ausgebaut und wenig geschwefelt; sie sind straff, filigran, dicht und richtig spannend.

KONTAKT
Weingut Georg Fußer, Forster Straße 11, 67150 Niederkirchen, Deutschland
Tel: +49 6326 259782, E-Mail: hello@fusserwein.de
fusserwein.de

Weingut Garage Caveau

PFALZ, DEUTSCHLAND

Annette & Martin Fußer

„Die handwerklichen, sozialen und familiären Aspekte führen in unserem Weingut zusammen mit der Biodynamie zur Eigenständigkeit unserer Weine."

Das Weingut Garage Caveau wurde 2022 neu gegründet, Mitglied bei respekt-BIODYN ist Martin seit 2018.

Das Weingut, das Martin mit seiner Frau Annette betreibt, hat bei respekt-BIODYN einen ganz besonderen Platz inne. Denn gemeinsam mit Menschen mit Behinderung des Weinguts Lebenshilfe in Bad Dürkheim bewirtschaftet das Winzerpaar seine Weinberge „sozial- biodynamisch". Die Überzeugung, dass von dieser Emotionalität und Ehrlichkeit, nicht nur sie als Menschen und Familie profitieren, sondern auch ihre Weine eine zusätzliche Dimension erhalten, bestärkt sie jeden Tag. Die positive und einfühlsame Ausstrahlung der Menschen auf ihre Böden, Reben, Trauben und Weine ist für ihre ganzheitliche Ausrichtung ausschlaggebend und macht diese so wertvoll. Ein großer Teil der Trauben des Weinguts geht an befreundete Winzer zwischen Göteborg und Wien. Die ersten Weine des Weinguts werden 2023 präsentiert.

KONTAKT
Weingut Garage Caveau, Friedhofstraße 7, 67150 Niederkirchen, Deutschland
Tel: +49 6326 9891301, E-Mail: info@gc-wein.de
gc-wein.de

Weingut Andreas Gsellmann

NEUSIEDLERSEE, ÖSTERREICH

Andreas Gsellmann

„Unsere Vision ist es, den Kreislauf des bio- dynamischen Weinbaus schließen zu können. Wir wollen originäre, wiedererkennbare Weine mit unvergleichlicher Handschrift keltern. Die Nachhaltigkeit wollen wir durch Projekte mit Weitblick und eigenständiges Forschen in der Natur fördern und verankern.“

Andreas Gsellmann hat das Weingut in Gols von seinem Vater Hans Gsellmann 2010 übernommen und in diesem Jahr auch auf Biodynamie umgestellt. Das Maß der Dinge ist für ihn die Natur, den alles auf dieser Welt ist natürlich und trotzdem nichts selbstverständlich. So gilt sein Interesse den großen Erkenntnissen der Biodynamie, die der Natur mit größter Achtung begegnet. Die Methodik: Unterstützung anstatt Ausbeutung. Stärkung des Immunsystems der Pflanzen, der Böden und der Kleinstlebewesen, die die Böden fruchtbar machen. Der Dank der Natur sind authentische finessenreiche Weine. Andreas Gsellmann bewirtschaftet rund 18 Hektar, wovon 75 Prozent der Rebfläche auf Rotwein und 25 Prozent auf Weißwein entfallen.

Sein Ziel ist es, „einfach guten Wein“ ohne Bezugnahme auf Kategorien zu machen.

KONTAKT
Weingut Andreas Gsellmann, Obere Hauptstraße 38, 7122 Gols, Österreich
Tel: +43 2173 2214 0, E-Mail: wein@gsellmann.at
gsellmann.at

Weingut Karl Haidle

WÜRTTEMBERG, DEUTSCHLAND

Moritz Haidle

„Biodynamie bedeutet für mich mehr als nur Steiners Lehre. Ich versuche, ein ganzheitliches Bild zu sehen und alle Einflüsse zu berücksichtigen. Sie kann uns dabei helfen, eine sehr nachhaltige und hochqualitative Landwirtschaft zu leben."

Moritz Haidles Großvater Karl Haidle gründete 1949 das Weingut als eines der ersten im Remstal, Württemberg, und markierte mit der Einführung der Flaschenabfüllung den offiziellen Beginn des Betriebs. Sein Sohn Hans übernahm 1968 mit 23 Jahren das Weingut, nachdem Karl Haidle verfrüht verstorben war. Hans vergrößerte es im Laufe der Zeit und machte es überregional bekannt. Schon damals war Riesling die Hauptrebsorte des Weinguts, doch auch mit hochwertigen Rotweinen erlangte er große Anerkennung in der Weinwelt.

Ende der 1980er Jahre wurde er in den Verband Deutscher Prädikatsweingüter (VDP) aufgenommen. Immer an Innovationen interessiert, experimentierte er mit neuen Rebsorten, wie es in Württemberg üblich war, wobei Riesling stets den größten Anteil behielt. Seit 2014 wird das 23 Hektar große Weingut nach biologischen Richtlinien bewirtschaftet, nachdem mit Moritz die dritte Generation die Leitung übernommen hatte. Im Jahr 2020 folgte die Demeter-Zertifizierung, und mit einem klaren Fokus auf Riesling und Lemberger wurde das Sortiment gestrafft. Weiße Weine reifen gemäß der „Low Intervention"-Mentalität in großen Holzfässern, während Rotweine und weiße Burgundersorten in gebrauchten Barriques ausgebaut werden.

Im Jahr 2025 trat Moritz Haidle respekt-BIODYN bei, da ihm der Erfahrungsaustausch unter Gleichgesinnten ein großes Anliegen ist.

KONTAKT
Weingut Karl Haidle, Hindenburgstraße 21, 71394 Kernen im Remstal, Deutschland
Tel: +49 7151 949110, E-Mail: info@weingut-karl-haidle.de
weingut-karl-haidle.de

Weingut Hajszan Neumann

WIEN, ÖSTERREICH

Fritz Wieninger

„Wenn man den Weingarten schätzt und als Basis hoher Qualität anerkennt, kommt man automatisch zur Biodynamie. Nur ein respektvolles Umgehen mit den Reben ermöglicht die Produktion charaktervoller Trauben als Basis individueller und großer Weine."

Das Weingut Hajszan Neumann liegt in Wien-Döbling am Fuße des Nußbergs, dem wohl traditionsreichsten und berühmtesten Weinberg der Stadt. Mit viel Leidenschaft erzeugt Fritz Wieninger hier auf 20 Hektar Rebfläche edle Weine mit natürlichem und authentischem Geschmack. Der Pionier des Wiener Qualitätsweins hat das Weingut im Jahr 2014 von seinem Freund Stefan Hajszan und dessen Geschäftspartner Heinz Neumann übernommen und konzentriert sich auf terroirbetonte Weine mit Ausdruck und vielschichtigem Charakter. Basis dafür sind die mineralischen Muschelkalk- und Kalksteinverwitterungsböden des Nußbergs und der biodynamische Weinbau. Unter der Bezeichnung „natural" vinifiziert Fritz Wieninger auch maischevergorene Weißweine ohne jegliche Einflußnahme wie Schönungen, Filtrationen oder Schwefelung.

Bereits seit dem Jahr 2004 wird bei Hajszan Neumann nach biodynamischen Richtlinien gearbeitet. Dabei steht das Ökosystem Weinberg mit all seinen Facetten im Mittelpunkt, getragen von großem Einsatz und intensiver Handarbeit. Jeder einzelne Wein von Hajszan Neumann verfügt über eine charakteristische Seele aus dem natürlichen Aroma der Traube und dem Terroir. Besonders hervorzuheben ist natürlich der Wiener Gemischte Satz, wie immer bei Fritz Wieninger. Er betrachtet es als Freude und Ehre, auch mit seinem zweiten Weingut bei der Wertegemeinschaft respekt-BIODYN dabeizusein.

KONTAKT
Weingut Hajszan Neumann, Grinzinger Straße 86, 1190 Wien, Österreich
Tel: +43 1 290 10 12, E-Mail: weingut@hajszanneumann.com
hajszanneumann.com

Weingut Gernot & Heike Heinrich

NEUSIEDLERSEE & LEITHABERG, ÖSTERREICH

Gernot & Heike Heinrich

„Wir waren auf der Suche. Wir wollten uns abwenden vom ‚Schneller, Höher, Weiter, Mehr', hin zu mehr Entfaltung und individueller Entwicklung. Den eigenen Betrieb als Organismus verstehen und eingefahrene Muster des Denkens und Handelns hinterfragen. Im wahrsten Sinne des Wortes, an die Wurzel gehen' und auf allen Feldern ein freies, verantwortungsvolles und kreatives Denken entwickeln.
Bei all dem geht es um ein Wachsen im Sichwandeln."

Potenziale auszuloten ist einer der Grundpfeiler im Denken von Gernot & Heike Heinrich. Die Prämissen für ihr Schaffen sind kühle Kalksteilhänge am Leithaberg und eine modulierte Topographie rund um das Weingut in Gols. Biodynamische Bewirtschaftung, wenige ausgewählte autochthone Rebsorten mit dem Blaufränkisch als Speerspitze und eine behutsame und bedachte Kellerarbeit geben die Richtung vor. Handarbeit und Handwerk ebnen den Weg, die Zeit geht ihn zu Ende. Neugier legt die Basis für eine fortwährende Evolution, der Austausch mit den Freunden und Partnern von respekt-BIODYN eröffnet zusätzliche Perspektiven. Alles mit dem Ziel, natürliche, authentische und individuelle Weine in die Flasche zu bekommen, die von ihrer Herkunft erzählen und dennoch Spielraum für eigene Interpretationen lassen.

KONTAKT
Weingut Gernot & Heike Heinrich, Baumgarten 60, 7122 Gols, Österreich
Tel: +43 2173 3176, E-Mail: weingut@heinrich.at
heinrich.at

Weingut Johannes Hirsch

KAMPTAL, ÖSTERREICH

Johannes & Sandra Hirsch

„„Die Biodynamie bringt viele Vorteile. Unsere Mitarbeiter:innen arbeiten im Weingarten wesentlich genauer, als es zuvor der Fall war. Es wird auf die Arten- und Pflanzenvielfalt noch mehr Rücksicht genommen. Und unsere Kinder wachsen in einem gesunden' Umfeld auf. Auch unsere Böden sind dank jahrzehntelanger Kompostwirtschaft gesünder denn je."

Johannes und Sandra Hirsch streben nach dem einzigartigen „Hirschens Hufabdruck" – einen Fingerprint fernab von Mainstream –, und dieser ist nur mit biodynamischer Arbeitsweise zu erreichen. Ihre Weine gelten als herausragende Speisenbegleiter mit großer Lagerfähigkeit und perfekter Säurebalance dank gesunder Trauben."

In einem 500 Jahre alten Zehenthof in Kammern im Kamptal widmet sich das Winzerpaar mit ganzer Leidenschaft der Weinbereitung. Die Philosophie lautet: „Der Boden macht den Wein." Mehr noch als die Rebsorte entscheidet die Lage über den Charakter der Weine. Hirsch-Weine sind daher stets Herkunftsweine. Aus diesem Grund wird ausschließlich auf die Rebsorten Grüner Veltliner und Riesling gesetzt. Die einzigartigen Lagen, die Johannes Hirsch seit vielen Jahren biodynamisch bewirtschaftet, liegen direkt vor der Haustüre des wunderschönen Weinguts. Dazu zählen die bekannten Zöbinger Rieslinglagen Heiligenstein-Rotfels, Heiligenstein und Gaisberg sowie die großen Kammerner Veltlinerlagen Lamm, Grub, Gaisberg und Renner. Jedes Jahr entstehen hier individuelle Weinpersönlichkeiten voller Kraft, straffer Mineralik, Finesse und Schmelz. Jahr für Jahr spiegeln die Hirsch-Weine eindrucksvoll und unverkennbar die Merkmale des Bodens wider.

Johannes Hirsch ist Gründungsmitglied von respekt-BIODYN.

KONTAKT
Weingut Hirsch, Hauptstraße 76, 3493 Kammern, Österreich
Tel: +43 2735 50 2460, E-Mail: info@weingut-hirsch.at
weingut-hirsch.at

Weingut Leiner

PFALZ, DEUTSCHLAND

Sven Leiner

„Als Winzer bin ich, wann immer es möglich ist, im Weinberg und studiere aufmerksam den Pflanzenwuchs. Hier habe ich erkannt, dass nur ein ausgeglichener Boden die Basis allen Lebens sein kann. Meine Erfahrung zeigt, dass eine symbiotische Beziehung zwischen Bodenleben und Pflanzenwachstum besteht, die bei der Reberziehung nutzen – aber auch unterstützen können.“

Das siebzehn Hektar große Weingut Leiner liegt auf kargen Kalk- und Lehmböden am Fuße des Naturschutzgebietes Kleine Kalmit, einer hohen Erhebung im Hügelland vor der Haardt in der Südpfalz. Jürgen Leiner stellte den Mischbetrieb 1974 auf einen reinen Weinbaubetrieb um und gab dem Weingut seinen Namen. Sven Leiner trat 2002 in den Betrieb ein, der seit 2005 biozertifiziert ist. 2011 wurde er aufgrund der umsichtigen, beispielgebenden und vorausschauenden Bewirtschaftung durch Betriebsnachfolger Sven Leiner ohne Umstellungsphase demeterzertifiziert. Zehn Jahre später tritt Sven voller Überzeugung respekt-BIODYN bei. Biodynamie ist für ihn die notwendige Voraussetzung für Herkunftscharakter, er möchte die großteils noch unbekannten Böden der Südpfalz in den Weinen zum Ausdruck bringen und bekannt machen. Seit Hauptaugenmerk liegt auf straffen, präzisen Rieslingen, Weiß- und Grauburgundern, die auf Muschelkalkablagerungen (Kalmit), schweren Tonböden (Hagedorn) und Löß-Lehm-Auflagen (Heißbühl) wachsen. Bei den Rotweinen dominiert der Spätburgunder (Pinot Noir).

Die Kleine Klamit, der Hausberg der Leiners, ist sinn- und identitätsstiftendes Element und zentraler Dreh- und Angelpunkt für die Familie. Sie spiegelt ihre Herkunft ebenso wider wie ihre Arbeit als Winzer und Winzerin inmitten dieses kleinteiligen, geschützten Kulturraumes.

KONTAKT
Weingut Leiner, Arzheimer Straße 14, 76831 Ilbesheim/Pfalz, Deutschland
Tel: + 49 6341 30621, E-Mail: info@weingut-leiner.de
weingut-leiner.de

Weingut Fred Loimer

KAMPTAL & THERMENREGION, ÖSTERREICH

Fred Loimer

„Authentische Weine sind immer geprägt von ihrem Ursprung. Und sie erzählen eine Geschichte. Meine Weine erzählen von Herkunft, von der Kraft der Natur und dem respektvollen Umgang mit Boden, Pflanzen, Tier und Mensch. Wir verstehen unser Weingut als ‚geschlossenen Betriebsorganismus', der möglichst alle Elemente der landwirtschaftlichen Produktion selbst hervorbringt."

Die Impulse von Rudolf Steiner waren der Beginn der biologisch-dynamischen Bewirtschaftung. Das Ergebnis ist Herkunft pur: individuelle, von ihrem Entstehungsort geprägte Weine, entstanden im Rhythmus der Natur. Mit Geduld, Präzision und minimaler Einflussnahme, eigenständig, manchmal kontroversiell … und immer wahrhaftig.

Fred Loimer, selbst bedingungsloser Idealist, hat sein Handeln voll und ganz dem biologisch-dynamischen Weinbau verschrieben. Schon im Jahr 2006 hat das Weingut Loimer seine Weingärten auf biologisch-dynamische Landwirtschaft umgestellt und ist Gründungsmitglied von respekt-BIODYN. Seit 2013 wird am Weingut Loimer neben den Hauptsorten Grüner Veltliner und Riesling auch erfolgreich Sekt produziert. Weingärten im Kamptal sowie in der Thermenregion erlauben es aufgrund des unterschiedlichen Terroirs, ein breites Sortiment an Weinen anzubieten. Für das Kamptal bedeutet das heiße Tage und kühle Nächte, Löss, Gneis, Sandstein, Schotter, Lehm – eine Vielfalt auf kleinstem Raum. In Gumpoldskirchen ist es wärmer, die Thermenregion steht unter starkem pannonischen Einfluss, mit einem Wind, der Regen und Tau schnell auftrocknet, und kräftigen Sedimentböden mit Alpen-Kalkschotter. Nur naturnaher Weinbau, so ist Fred Loimer überzeugt, lässt individuelle Weine mit regionalem Charakter und Typizität entstehen.

KONTAKT
Weingut Fred Loimer, Haindorfer Vögerlweg 23, 3550 Langenlois, Österreich
Tel: + 43 2734 2239 0, E-Mail: weingut@loimer.at
loimer.at

Weingut Manincor

KALTERN, ITALIEN

Sophie & Michael Goëss-Enzenberg

„Egal ob viel oder wenig Sonne, ein feuchter oder ein trockener Sommer – die Trauben hatten früher nicht die Qualität, die wir für unsere Spitzenweine wünschen. Grund dafür war zu wenig Leben im Boden. So begaben wir uns auf die Suche nach dem verlorenen Terroir und stellten auf Biodynamie um. Seit wir noch mehr auf Bodengesundheit und Biodiversität achten, haben unsere Weine unglaublich an Feinheit gewonnen. Sie sind ein Spiegelbild des Bodens, auf dem die Trauben herangewachsen sind.“

Das Weingut Manincor liegt direkt oberhalb des Kalterer Sees in bester Südlage. Seit vielen Generationen widmet sich die Familie Enzenberg der Landwirtschaft und dem Weinbau. Heute geben Sophie und Michael Graf Goëss-Enzenberg dieser Tradition ein zeitgemäßes Antlitz, in vollem Respekt für die alten Werte. „Wertvolles zu erhalten und Neues zu schaffen", ist ihr Credo. Beinahe 20 Jahre tiefgreifende Aufbauarbeit tragen inzwischen Früchte. Die natürliche Vielfalt der insgesamt 50 Hektar umfassenden Lagen, reiche Bodenbeschaffenheit, bestens exponierte zur Gänze biodynamisch bewirtschaftete Weinberge und kompromissloses Qualitätsstreben sind die Grundlagen für einzigartige Charakterweine.

Südtirol als Weingebiet bietet aufgrund der Vielfalt der Lagen auf 200 bis 1.000 Metern über dem Meeresspiegel, einer Bergregion mit unterschiedlichsten Gesteinsformationen von Dolomit-Kalk bis vulkanischem Porphyr-Quarz, ideale Voraussetzungen für elegante mineralische Weiß- und Rotweine. Manincors Weine bestechen durch Finesse, Klarheit und lang anhaltende Trinkfreude.

KONTAKT
Weingut Manincor, St. Josef am See 4, 39052 Kaltern/Südtirol, Italien
Tel: +39 0471 960230, E-Mail: info@manincor.com
manincor.com

Weingut Hans & Anita Nittnaus

NEUSIEDLERSEE & LEITHABERG, ÖSTERREICH

Andreas, Lydia & Martin Nittnaus

„Wir haben aus mehreren Gründen umgestellt. Zum einen war uns eine Bewirtschaftung im Einklang mit der Natur immer ein Anliegen, was wir dann 2006 mit den Kollegen von respekt-BIODYN in die Tat umgesetzt haben. Und zum anderen wollen wir das Terroir einer Lage, eines Gebietes rein und unverfälscht in die Flasche bringen. Dazu, glauben wir, bedarf es einer biodynamischen Bewirtschaftung. Wir haben uns mit vielen biodynamischen Weinen dieser Welt beschäftigt und sind fasziniert von ihrer Spannung, Ausdruckskraft und Typizität.“

Anita und Hans Nittnaus führen das Weingut seit 1985 – inzwischen gemeinsam mit der Folgegeneration – und modernisierten es über die Jahre. Heute bewirtschaften sie 30 Hektar, wobei 90 Prozent davon mit Rotweinreben bepflanzt sind, der Rest ist dem Weißwein gewidmet. Ihre wichtigste Sorte ist der Blaufränkisch. Charaktervolle langlebige Weine, die die Böden, die Herkunft und den Stil des Betriebes widerspiegeln, sind das Ziel.

Am Leithaberg gewinnt der Grüne Veltliner, vor allem durch das Zutun der nächsten Generation Andreas, Lydia und Martin Nittnaus immer mehr an Bedeutung. Rund die Hälfte der Nittnaus'schen Rebfläche liegt an der Ostseite des Sees (Heideboden, Parndorfer Platte, Wagram der Parndorfer Platte) mit sandig-lehmigen Böden und mehr und weniger Kiesanteil. Die andere Hälfte liegt am Leithagebirge mit seinen Kalk- und Schieferböden, wo vor allem der Blaufränkische einen einzigartigen Stil entwickelt.

KONTAKT
Weingut Hans & Anita Nittnaus, Untere Hauptstraße 49, 7122 Gols, Österreich
Tel: +43 2173 2248, E-Mail: office@nittnaus.at
nittnaus.at

Weingut Bernhard Ott

WAGRAM, ÖSTERREICH

Bernhard Ott

„Wir achten auf geschlossene Kreisläufe, begünstigen das Leben von Nützlingen und gewährleisten Sortenvielfalt im Weingarten. Wir begrünen unsere Weingärten, setzen leichtere Maschinen ein und unterstützen die Fruchtbarkeit der Böden. Für die nächsten Jahre haben wir uns zum Ziel gesetzt, uns noch weiter zurückzunehmen, um der Natur den Platz einzuräumen, den sie verdient. Um noch authentischere Weine vom Wagram erzeugen zu können!“

Bernhard Ott bewirtschaftet 50 Hektar Rebfläche – davon 95 % mit Veltlinerstöcken – und vier Hektar Marillengärten am Wagram. Dort, wo Wein- und Waldviertel auf Tuchfühlung sind und pannonische Milde sich mit Waldviertler Kühle mischt. Seit über vier Generationen bearbeitet und kennt Familie Ott dieses Terroir und weiß, was die Weinberge zu ihrer prächtigsten Entfaltung brauchen. Seit 1993 bewirtschaftet Bernhard Ott das Weingut mit seiner Frau Maria. 2006 entschied sich der Winzer zu einem Paradigmenwechsel. Die Grenzen der Technik erlaubten für ihn im konventionellen Weinbau keine Qualitätssteigerung mehr, weshalb er den Betrieb auf biodynamische Bewirtschaftung umstellte. Den Weg dafür hat bereits sein Vater geebnet, der schon 1970 begonnen hatte, ausschließlich Kompost für die Düngung zu verwenden. Bernhards Otts wichtigste Lagen heißen Rosenberg, Spiegel und Stein, die Böden setzen sich aus vorwiegend Wagramer Löss, Gneis und Schotter zusammen.

Weingut Gerhard & Brigitte Pittnauer

NEUSIEDLERSEE, ÖSTERREICH

Gerhard & Brigitte Pittnauer

„Wir möchten den eingeschlagenen Weg der letzten Jahre beibehalten und weiterhin puristische Weine keltern, die sich ausschließlich über Rebsorte, Herkunft und unsere persönliche Handschrift definieren. Die Erkenntnisse aus der biodynamischen Bewirtschaftung unserer Weingärten erstrecken sich auch auf die Weinbereitung im Keller; mit dem Ergebnis einer ausgeprägten Individualität und Lebendigkeit unserer Weine.“

Gerhard und Brigitte Pittnauer bewirtschaften 18 Hektar Rebfläche und haben sich mit Leidenschaft dem Anbau von St. Laurent verschrieben. Die „Pittis“ sind überzeugt vom Potential der Sorte, die auf den kalkhaltigen Schotterböden ihrer unterschiedlichen Einzellagen prächtig gedeiht. Im Jahr 2006 begann die Umstellungsphase auf biodynamischen Weinbau und seither verzichtet Gerhard Pittnauer zur Gänze auf Reinzuchthefen, jegliche Aufbesserung und massiven Holzeinsatz. Lediglich der moderate Einsatz von Schwefel ist bei Pittnauers erlaubt, er sorgt für die notwendige Stabiliät der Weine. Das Ergebnis sind lebendige, haltbare Weine mit herkunftsgerechter Typizität, individueller Stilistik und mit niedrigem Alkoholgehalt.

KONTAKT
Weingut Gerhard & Brigitte Pittnauer, Neubaugasse 90, 7122 Gols, Österreich
Tel: +43 2173 3407, E-Mail: weingut@pittnauer.com
pittnauer.com

Weingut Claus Preisinger

NEUSIEDLERSEE, ÖSTERREICH

Claus Preisinger

„Die biodynamische Bewirtschaftung ist für mich die nachhaltigste und spannendste Methode der Bodenbewirtschaftung und Weinbereitung. Sie schärft das Bewusstsein für Mensch, Weingarten und Natur im Allgemeinen. Und vor allem schärft sie das Profil meiner Weine.“

Die Weingärten von Claus Preisinger liegen am Nordrand des Neusiedlersee. Verschiedene Lagen und Bodentypen auf einer Fläche von knapp 44 Hektar zu bewirtschaftet, bietet einiges an Abwechslung und erfordert Konzentration auf das jeweils Wesentliche. Seinen Schwerpunkt legt Claus Preisinger auf die heimischen Rotweinsorten Zweigelt, Blaufränkisch und St. Laurent und ergänzt sein Sortiment mit Pinot Noir und Merlot. Zehn Prozent der Fläche sind dem Weißwein gewidmet: dem Weißburgunder und Grünen Veltliner.

Für mehr Individualität in seinen Weinen stellte der Winzer, der – auch architektonisch mit seinem Weingut – einen ganz individuellen Stil aus Modernität und Tradition zeigt, auf biodynamische Bewirtschaftung um. Davon zeugt heute eine lebendige Flora und Fauna in den Weingärten, auch wenn die pannonische Hitze die Luft zum Flirren bringt. Im Keller entstehen durch den bewußten Verzicht auf jegliche Behandlungsmittel und Filtration lebendige Zeugen der biodynamischen Bewegung.

KONTAKT
Weingut Claus Preisinger, Goldbergstraße 60, 7122 Gols, Österreich
Tel: +43 2173 2592, E-Mail: wein@clauspreisinger.at
clauspreisinger.at

Weingut Ökonomierat Rebholz

PFALZ, DEUTSCHLAND

Hansjörg, Birgit, Hans & Valentin Rebholz

„Weil Biodynamie für uns ein ganz entscheidender Faktor ist, um Jahr für Jahr von den unterschiedlichen Weinbergen immer wieder neue Wein-Unikate zu schaffen. Dies geht nur von und mit der Natur und mit einem gesamtbetrieblichen nachhaltigen Ansatz. Unglaublich interessant ist dabei, dass man vieles, was Einfluss auf den Wein und die Natur hat, nicht wissenschaftlich erklären kann.“

Das Weingut Ökonomierat Rebholz in Siebeldingen in der Pfalz bedeutet 25 Hektar Weinberge auf exzellenten Lagen. Die besonderen, etwas anderen Weine vom „Typ Rebholz“ verdanken Existenz und Erfolg ganz wesentlich ihrem Terroir und der seit drei Generationen gepflegten Philosophie der Familie: wenig Eingriff und Besinnung auf die Böden und regionalen Beschaffenheiten. Seit drei Generationen müssen die Weiß- und Rotweine des Hauses mit dem vorlieb nehmen, was die Natur ihnen mitgibt. Das sind alte und tiefliegende geologische Formationen im Rheingraben und Queichtal: Rotliegendes (Perm), Buntsandstein (Trias), Muschelkalk (Trias), Keuper (Trias), Hang- und Terrassenschotter (Quartär), Löss und Lösslehm (Pleistozän).

Sie und die Nähe des klimaregulierenden Pfälzerwaldes lassen Weine entstehen, denen schon immer viel Charakter bescheinigt wurde und die selten den üblichen Geschmacksmoden folgen: international führende trockene Rieslinge und weiße – jüngst auch rote – Burgundersorten, Muskateller und Gewürztraminer. Das Handwerk von Hansjörg, Hans und Valentin Rebholz, die seit 1991 Mitglied des „VDP.Die Prädikatsweingüter” sind, und ihre leidenschaftliche Zuwendung zur Biodynamie tun das Ihrige.

KONTAKT
Weingut Ökonomierat Rebholz, Weinstraße 54, 76833 Siebeldingen, Deutschland
Tel: +49 6345 3439, E-Mail: wein@oekonomierat-rebholz.de
oekonomierat-rebholz.de

Weingut Sattlerhof

GAMING, ÖSTERREICH

Alex & Andreas Sattler

„Der Hof hat unsere Familie über viele Jahrgänge Achtsamkeit im Umgang mit Menschen, Böden, Tieren und Pflanzen gelehrt. Im Austausch mit großartigen Kollegen:innen und Freunden:innen in der Gruppe respekt-BIODYN möchten wir diese Achtsamkeit stetig weiterentwickeln.“

Die biologisch-dynamische Bewirtschaftung des 35 Hektar großen Weinguts und die unermüdliche Suche nach Verbesserung und Perfektion prägen das Handwerk der Winzerfamilie Sattler im steirischen Gamlitz. Geführt wird es als echter Familienbetrieb von den Brüdern Alexander und Andreas Sattler, ihre Eltern Willi und Maria Sattler überlassen sehr gerne ihnen das Handwerk. Ihre wichtigsten und berühmten Rieden Kranachberg, Pfarrweingarten, Kapellenweingarten und Sernauberg sind je nach Lage von Quarz und Kalk geprägt. Die niedrigen Erträge ihrer alten Rebstöcke in den steilen Hängen, die selektive Handlese der Trauben in Kleinkisten, die schonende Traubenverarbeitung und der feinfühlige Umgang beim Weinausbau ergeben authentische und langlebige Weine. Nachhaltigkeit und Biodiversität stehen ganz oben, seit einiger Zeit bereichert auch eine Schafherde das Leben am Weingut.

Der Sattlerhof zählt mit seinen phantastischen Sauvignon Blancs zu den Top-Betrieben Österreichs. Das Weingut ist seit Jänner 2021 Mitglied bei respekt-BIODYN.

KONTAKT
Weingut Sattlerhof, Sernau 2, 8462 Gamlitz, Österreich
Tel: +43 3453 2556, E-Mail: weingut@sattlerhof.at
sattlerhof.at

Podere Salicutti

MONTALCINO, ITALIEN

Felix & Sabine Eichbauer

„Für uns ist die Biodynamie mehr als eine Arbeitsweise, es ist eine Lebensweise, die intrisisch mit Respekt zu tun hat. respekt-BIODYN ist für uns Sprachrohr, aber vor allem Austausch unter Gleichgesinnten. Nicht um einander zu feiern, sondern Lösungen zu finden für Herausforderungen des natürlichen Anbaus. Das Gefühl, Teil eines größeren Ganzen zu sein.“

Podere Salicutti wurde 1995 von Francesco Leanza im DOCG-Gebiet „Brunello“ gegründet. Der ehemalige Chemiker ließ das Weingut als erstes in Montalcino bereits zwei Jahre später biologisch zertifizieren. 20 Jahre danach übernahmen die Architektin Sabine und der Betriebswirt Felix Eichbauer – Eigentümer und Manager des Münchner Sternerestaurants „Tantris“ – das Weingut, um es noch drei Jahre gemeinsam mit Leanza weiterzuführen. Diese Übergangszeit ermöglichte es ihnen, sich behutsam in die Region, die Weinkultur und den spezifischen Mikrokosmos einzufügen.

Heute bewirtschaftet das Paar zusammen mit seinem Team 4,5 Hektar nach biodynamischen Methoden. Ihr Ziel ist es, den Pflanzen mehr Autonomie zu verleihen und ein aktuelles Thema der Weinproduktion anzugehen: den Alkoholgehalt im Wein zu senken, ohne auf die phenolische Reife zu verzichten.

Zudem setzen sie auf eine sorgfältige Einzelauslese der Beeren, gefolgt von einer sanften Entrappung. Die Umstellung auf Fermentation in Zement und der Bau eines unterirdischen Kellers mit stabilen Temperaturen und hoher Luftfeuchtigkeit unterstützen ihre Vision. So gelingt es dem qWinzerpaar, einen frischen Wein zu schaffen, der zugleich den Charakter der Region, der Sangiovese-Traube und des jeweiligen Jahrgangs widerspiegelt.

Seit 2024 sind Sabine und Felix Mitglied bei respekt-BIODYN, mit dem Jahrgang 2025 kommt ihr erster respekt-zertifizierter Jahrgang auf den Markt.

KONTAKT
Podere Salicutti 174, 53024 Montalcino, Italien
Tel: +39 0577 8470 03, E-Mail: salicutti@poderesalicutti.it
poderesalicutti.it

Weingut Rainer Schnaitmann

WÜRTTEMBERG, DEUTSCHLAND

Rainer Schnaitmann

„Die Sinne wachhalten, damit man sinnvoll erzeugen kann."

Rainer Schnaitmann hat sich erst spät entschieden, das Architekturstudium zugunsten des Weinbaus aufzugeben. Seit 1997 bewirtschaftet er in 19. Generation die auf bis zu 450 Meter gelegenen Weinberge seiner Familie in Fellbach in der Weinbauregion Württemberg. 2006 wurde er als damals jüngstes Mitglied in den „VDP: Die Prädikatsweingüter" aufgenommen.

Seine insgesamt 25 Hektar umfassenden Weinberge am Rand des Stuttgarter Talkessels und im Remstal bestehen aus sogenannten „Keuperböden" – Württemberger Terminus für den hiesigen kalkhaltigen Mergel und die Sandsteinverwitterungsböden – und weisen große Höhenunterschiede im Gegenschatten des Schwarzwalds auf. Rainers bevorzugte Sorten sind Pinot Noir, Riesling und Lemberger.

Seit 2013 ist das Weingut biologisch zertifiziert. Das Paulus-Zitat „Prüfet alles und behaltet das Gute" ist ein Leitspruch von ihm und die Beschäftigung mit der Biodynamie eine logische Konsequenz. 2024 wird sein erster respekt-zertifizierter Jahrgang sein.

KONTAKT
Weingut Rainer Schnaitman, Untertürkheimer Straße 4, 70734 Fellbach, Deutschland
Tel: +49 711 574616, E-Mail: info@weingut-schnaitmann.de
weingut-schnaitmann.de

Weingut Schödl

WEINVIERTEL, NIEDERÖSTERREICH

Mathias, Viktoria & Leonhard Schödl

„Für uns als nächste Generation ist es wichtig, die Verantwortung für die klimatischen Veränderungen zu übernehmen und Arbeitsweisen in der Landwirtschaft neu zu denken. Die Natur ist unser wichtigstes Gut. Ein Beitrag dazu ist die Biodynamie.“

Die Geschwister Schödl haben viel Zeit im Ausland verbracht und bleibende Eindrücke auf Weingütern in den unterschiedlichsten Regionen gesammelt.

In ihrem Heimatort Loidesthal, rund 50 Kilometer nördlich von Wien, wollen sie das volle Potenzial dieses kleinen Teils der Weinwelt zeigen: Hier geht es um einen Ort, der Tradition mit Avantgarde verbindet, und wo Respekt vor der Natur die Qualität steigert. Die erklärte Prämisse liegt im regenerativen Wirtschaften. Um einen solchen Ort zu schaffen, übernahmen die Geschwister den Nebenerwerbsbetrieb ihrer Eltern und stellten das heute 14 Hektar große Weingut ab 2016 Schritt für Schritt zunächst auf biologischen und dann auf biodynamischen Anbau um. 2024 wird ihr erster respekt-zertifizierter Jahrgang sein.

Mathias, Viktoria & Leonhard arbeiten mit Landwirten in der Region zusammen, um ihren eigenen Kompost herzustellen, und lassen ihre Schafe und Hühner durch Weinberge, durch Wildkräuter und kleinen Baumoasen grasen, was zu Bereicherung des Bodens beiträgt und einen günstigeren Lebensraum für Insekten und andere Wildtiere schafft.

Das Weingut arbeitet mit autochthonen Rebsorten wie Grüner Veltliner und Sankt Laurent und besonders seltenen Sorten wie Roter Muskateller und Scheurebe. Die Methoden im Weinkeller sind durchwegs minimalistisch.

KONTAKT
Weingut Schödl, Hauptstraße 76, 2225 Loidesthal, Österreich
Tel: +43 644 114 799, E-Mail: mail@weingutschoedl.at
weingutschoedl.at

Weingut am Stein

FRANKEN, DEUTSCHLAND

Sandra, Antonia, Vincenz & Ludwig Knoll

„Bei Respekt sind wir, weil in dieser Gemeinschaft inspirierender Geist erlebbar ist und weinbauliche Arbeit immer aufs Neue durch nachhaltige Sinnhaftigkeit und Genuss definiert wird.“

Inmitten der Weinberge und doch gleichzeitig im urbanen Puls der Stadt Würzburg im Weinbaugebiet Franken liegt das Weingut am Stein Ludwig Knoll. Die Lagen in dieser Region sind steil, ihre Böden bestehen aus Muschelkalkformationen, stellenweise mit Lehm und Ton durchzogen. Rieslinge, Silvaner und Burgunder bilden das Fundament des VDP-Weinguts, das 2022 und 2025 vom deutschen Fachmagazin Vinum zum „Weingut des Jahres – Franken“ gekürt wurde. Seit 2008 ist der 40 Hektar große Vorzeigebetrieb biologisch zertifiziert, das Jahr in dem Sandra und Ludwig Knoll auf biodynamische Bewirtschaftung umstellten, Anfang 2022 schlossen sie sich respekt-BIODYN an.

Sandra und Ludwig Knoll verstehen ihre Weine als entschleunigt, das Leben selbst als unaufhörlich sich erneuernden Schwung der Lebenskraft und Gedächtnis von Kultur. Ihre Weine tragen Erinnerungen, wecken Sinneseindrücke und erregen Leidenschaften, Gefühle, ästhetische Empfindungen. Wein lebt und vibriert, verändert sich und ist immer einmalig. Weingut am Stein Ludwig Knoll versteht sich als ganzheitliches Refugium für Genussfreude.

KONTAKT
Weingut am Stein, Mittlerer Steinbergweg 5, 97080 Würzburg/Franken, Deutschland
Tel: + 49 931 25 808, E-Mail: mail@weingut-am-stein.de
weingut-am-stein.de

Weingut Tement & Domaine Ciringa

SÜDSTEIERMARK, ÖSTERREICH & UNTERSTEIERMARK/SLOWENIEN

Stefan, Monika & Armin Tement

„Es ist der Respekt und die Liebe zum Wein,
die uns innerhalb dieser Gruppe verbinden.
Am gemeinsamen Austausch lernen und wachsen wir.
Als Gruppe und auch als Menschen."

Mit je einem Hektar Rebfläche in den heute berühmten Sauvignon-Blanc-Rieden Zieregg und Grassnitzberg Riff legten die Eltern von Manfred Tement, dem großen Pionier der Südsteiermark, den Grundstein für das Weingut. 2005 stieg Sohn Armin in den Betrieb ein. Es war das Jahr, in dem der Umstieg auf biologische Bewirtschaftung begann und Weingärten in Slowenien erworben wurden. 2012 trat auch der jüngere Sohn Stefan in den Betrieb ein, das Trio war komplett. 80 Hektar Weingartenfläche in Österreich und 20 in Slowenien unter dem Namen „Domaine Ciringa" bewirtschaften die drei Hand in Hand, unterstützt von Monika Tement, Armins Frau. 2019 wurden in London die „World's Best Vineyards" gekürt – mit dem Weingut Tement auf Platz 15.

Wein zu machen tragen Manfred, Armin und Stefan Tement in ihrer DNA. Sie wissen, was sie tun, haben über die Jahre ihre Arbeit perfektioniert und sind eins geworden. Mit der Region und vor allen Dingen mit einer für diese Gegend einzigartigen Rebsorte. Vermutlich weiß man nirgendwo sonst so viel über Sauvignon Blanc. Eine Rebsorte, die Tement national und international Aufmerksamkeit verschafft. Altes Wissen und neue Herangehensweisen verbinden sich bei Tement zu einem schlüssigen Gesamtkonzept. Herkunft, Handwerk und bedingungslose Qualität sind die Zutaten. Dieser Ausdruck von Respekt ist es, den sie auch innerhalb dieser Gruppe klar zum Ausdruck bringen. Seit 2022 ist die Familie Tement Mitglied bei respekt-BIODYN.

KONTAKT
Familienweingut Tement & Domaine Ciringa, Zieregg 13, 8461 Ehrenhausen/Südsteiermark, Österreich & Slowenien
Tel: + 43 3453 41010, E-Mail: weingut@tement.at
tement.at & domaine-ciringa.com

Weingut Dr. Wehrheim

PFALZ, DEUTSCHLAND

Franz Wehrheim

„Weil der Nachhaltigkeitgedanke in Familienweingütern entscheidend ist. Der Weinberg der Winzer, die Familie und das Umfeld bilden zusammen eine Einheit."

In der vierten Generation verfolgt die Familie Dr. Wehrheim nun schon ihre Weinvision in der Pfalz. Seit der Gründung des Weingutes ist die Familie ihrem Fokus stets treu geblieben und erzeugt Rieslinge, weiße Burgunder und Spätburgunder im trockenen Stil. Birkweiler in der Pfalz bietet aufgrund der hochwertigen Lagen und extrem heterogenen Bodenstrukturen dafür optimale Bedingungen. Seit 2006 arbeitet die Familie nach biodynamischen Richtlinien, mit dem Jahrgang 2017 kam der erste respekt-zertifizierte Wein auf den Markt. Das Ziel der Familie ist es, Weine aus den Lagen Kastanienbusch, Mandelberg, Köppel und Sonnenschein zu erzeugen, die ihre Herkunft im Glas zeigen.

Die Philosophie des Weinguts Dr. Wehrheim definiert sich durch die Anstrengung, „Harmonie und Balance zu bieten, ohne süß zu sein. Fülle zu verkörpern, ohne dabei ‚fett' zu wirken. Pikant, mineralisch und eigenständig zu schmecken, ohne auf eine vordergründige Frucht zu setzen. Intensiv und vielschichtig zu duften."

Diese Grundsätze sind der Maßstab für den Anspruch an einen großen, trockenen Wein im Weingut Dr. Wehrheim.

KONTAKT
Weingut Dr. Wehrheim, Weinstraße 8, 76831 Birkweiler, Deutschland
Tel: +49 6345 3542, E-Mail: wein@weingut-wehrheim.de
weingut-wehrheim.de

Weingut Weninger

MITTELBURGENLAND & EISENBERG, ÖSTERREICH | SOPRON-BALF, UNGARN

Petra & Franz R. Weninger

„Die Biodynamie fühlt sich richtig an,
der Betrieb ist ausgeglichen.
Die Familie und unsere Mitarbeiter sind glücklich.
Auch unsere Weine strahlen, so wie unsere Weingärten.“

Seit 35 Jahren beschäftigt sich die Familie Weninger aus ganzer Leidenschaft mit dem Blaufränkischen und verfügt heute über sechs Blaufränkischlagen in drei Gebieten mit insgesamt je 39 Hektar Rebfläche in Österreich und Ungarn. Ihre Rebstöcke wachsen auf Lehm in Horitschon im Mittelburgenland, auf Schiefer am Eisenberg im Südburgenland, auf Kalk in Ritzing im Mittelburgenland und auf Glimmer in Balf-Sopron. Sehr früh schon waren sich Vater Franz Weninger und Sohn Franz R. Weninger einig, dass der Charakter einer Lage nur auf einem gesunden lebendigen Boden spürbar wird, weshalb der Umstieg auf biodynamische Landwirtschaft in Österreich und Ungarn 2006 der logische Schluss war.

Beide Weinmacher gingen diesen Schritt aus innerer Überzeugung, mit großer gegenseitiger Unterstützung und viel Austausch. 2000 schon hatte Sohn Franz Reinhard die Weingutsleitung in Ungarn übernommen, 2011 in Österreich. Neben seiner Hauptrebsorte Blaufränkisch vinifiziert Franz R. Weninger seit Jahren auch einen bahnbrechenden Welschriesling im Holzfass vom Eisenberg.

KONTAKT
Weingut Weninger, Florianigasse 11, 7312 Horitschon, Österreich
Tel: +43 2610 421 65 0, E-Mail: weingut@weninger.com
weninger.com

Weingut Fritz Wieninger

WIEN, ÖSTERREICH

Fritz & Lissi Wieninger

„Die Biodynamie ist eine Lebenseinstellung, die sich nicht nur auf den Weingarten konzentriert. Ressourcenschonende und nachhaltige Produktion ist das eine, aber auch die soziale Verantwortung seinen Mitarbeitern gegenüber ist ein zentrales Thema. Ein Weingut mit fünfundzwanzig Mitarbeitern kann ein Familienbetrieb sein – wenn man seine Mitarbeiter wie Familienmitglieder behandelt.“

Das Weingut Wieninger steht für Spitzenweine aus Österreichs Hauptstadt, der einzigen Millionenstadt der Welt, die ein eigenes Weinbaugebiet innerhalb der Stadtgrenzen hat. Wien liegt an den letzten Abhängen der Alpen im Osten und verfügt über sehr sandige Lößböden wie etwa am Bisamberg und über Sandsteinböden und Muschelkalk-Verwitterungsböden mit hohem Kalkgehalt am Nußberg. Ein weiteres stark prägendes Element des Wiener Weines ist die Donau, die die beiden Weinberge trennt und klimatisch beeinflusst. Fritz Wieninger bewirtschaftet heute 50 Hektar Rebfläche, auf der Wiener Gemischte Satz eine wichtige Rolle spielt. Denn der leidenschaftliche Wiener möchte das typisch Wienerische im Wein herausarbeiten.

Zusätzlich ist für ihn jeder Wein auch Ausdruck der Persönlichkeit des Weinmachers und hat sehr viel mit Emotion und Individualität zu tun. Im Jahr 2006 stellte Fritz Wieninger versuchsweise fünf Hektar Rebfläche auf biodynamische Bewirtschaftung um und erntete 2007 die ersten biodynamisch produzierten Trauben. Die Ergebnisse gefielen ihm so gut, dass er sich dazu entschloss, im Jahr 2008 das gesamte Weingut auf biodynamischen Betrieb umzustellen.

KONTAKT
Weingut Wieninger, Stammersdorfer Straße 31, 1210 Wien, Österreich
Tel: +43 1 290 10 12, E-Mail: weingut@wieninger.at
wieninger.at

Weingut Wittmann

RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND

Eva Clüsserath-Wittmann & Philipp Wittmann

„Der interessanteste Aspekt an der Mitgliedschaft bei respekt-BIODYN ist für mich der pragmatisch landwirtschaftliche Ansatz, mit Hilfe der Biodynamie bestmögliche Traubenqualität zu erzeugen und diesen im Kollegenkreis zu diskutieren.“

Das Weingut Wittmann, seit 1990 Mitglied des renommierten Verbands „VDP. Die Prädikatsweingüter", zählt zu den führenden Gütern in Rheinhessen in Rheinland-Pfalz. Seit 1663 sind die Wittmanns und ihre Vorfahren Weinbauern im alten Marktflecken Westhofen im Süden der Region. Heute leiten Philipp Wittmann und seine Frau Eva Clüsserath-Wittmann gemeinsam das 30 Hektar große Weingut, dessen Weinberge seit 1990 ökologisch und seit 2004 biodynamisch bewirtschaftet werden. Das Gros der Rebfläche ist mit Riesling-Reben bestockt, aber auch die weißen Burgundersorten und der Silvaner haben eine lange Tradition am Weingut.

Durch biologisch-dynamischen Anbau und damit einhergehende intensive Weinbergspflege und traditionellen Weinausbau entstehen hier Weine mit tiefgründigem spezifischem Charakter, großem Terroirbezug und hoher Güte. Die „VDP.Grosse"-Lagen des Gutes sind Morstein, Brunnenhäuschen, Kirchspiel und Aulerde, die Böden dieser Lagen sind vor allem von Tonmergel mit Kalksteineinlagen geprägt.

KONTAKT
Weingut Wittmann, Mainzerstraße 19, 67593 Westhofen, Deutschland
Tel: +49 6244 905036, E-Mail: info@wittmannweingut.com
weingutwittmann.de

Weingut Herbert & Carmen Zillinger

WEINVIERTEL, ÖSTERREICH

Carmen & Herbert Zillinger

„Wir sind respekt-Mitglied,
weil der Name Programm ist.“

Seit 2007 leitet Herbert Zillinger das Weingut mit sechzehn Hektar Rebfläche gemeinsam mit seiner Frau Carmen. Zillingers Rebflächen liegen im Wiener Becken, in dem ein Sediment den Ton angibt: der Löss. Der feine Löss-Sand (Schluff) besteht aus den Silikaten Quarz, Feldspat, Glimmer und aus Tonmineralen. Zillingers wichtigste Lagen heißen „Kalkvogel“ (Kalksandstein) und „Hirschenreyn“ (Lehm und Löss).

Herbert Zillinger ist einer der federführenden Winzer in Österreichs größter Weinbauregion, dem Weinviertel. Die hohe Qualität und Diversität seiner Weine machen den Unterschied. Speziell dem Grünen Veltliner und Traminer widmet er sich mit Leib und Seele, verzichtet dabei auf Kompromisse und folgt in Weingarten und Keller vor allem seinem Bauchgefühl. Er entscheidet sich bewusst gegen die modernen Macharten und lässt den Weinen bei Vergärung und Ausbau Zeit und Spielraum, wie es auch schon seine Großväter getan haben. Seit 2016 ist Herbert Mitglied bei respekt-BIODYN.

KONTAKT
Weingut Herbert Zillinger, Hauptstraße 17a, 2252 Ebenthal, Österreich
Tel: +43 2538 85395, E-Mail: office@radikal.bio
radikal.bio

14. Ehrenmitgliedschaft posthum für Andrew Lorand

Die respekt-Winzerinner und -Winzer beschlossen in ihrer Generalversammlung 2021, ihrem Weggefährten und Lehrmeister Andrew Lorand posthum die Ehrenmitgliedschaft zu verleihen.

Elisabetta Foradori, Fred Loimer, Andrew Lorand 2008

„Andrew Lorand hat die Welt der Biodynamie für uns geöffnet, häufig mit viel Humor, aber auch zur gleichen Zeit mit großem Ernst darüber, was wichtig ist. Seine enorme technische Kompetenz und besonders seine ansteckende Begeisterung machten jede Stunde, die wir mit ihm verbringen konnten, zu einem unvergesslichen Erlebnis.“

Andrew Lorand 2008

Der 1957 geborene Amerikaner mit Schweizer Wurzeln war studierter Agrarökologe, Bio-Landwirt, Gärtner, Autor und Konsulent. Er beschäftigte sich seit Anfang der 1970er Jahre intensiv mit den Thesen der Biodynamie und war ein Pionier bei der Diagnose und Therapie von Böden und homöopathischen Methoden in der Landwirtschaft. Anfang der 1990er-Jahre spezialisierte er sich auf den Weinbau.

Andrew Lorands Werk wird von seiner Frau Kathi Lorand weitergeführt.

drlorand.wordpress.com

Foto: Herbert Lehmann

15. Weiterführende Information

Im Überblick die wesentlichen Unterschiede folgender Anbauformen:

- konventioneller Weinanbau
- integrierte Produktion
- biologisch-organischer Weinanbau
- biodynamischer Weinanbau

14.1. konventioneller Anbau

Insektizide, Herbizide, Botrytizide und Kunstdünger dürfen verwendet werden. Die Böden dürfen dauerhaft offen gehalten werden, was zu Erosion und Humusabbau führt.

- Insektizide werden eingesetzt, um Schädlinge zu bekämpfen, dabei werden aber auch Nützlinge angegriffen.
- Herbizide kommen bei Unkrautbekämpfung (im biologischen Weinanbau „Beikraut“ genannt) zum Einsatz und zerstören lebende Mikroorganismen.
- Botrytizide werden bei Botrytis (Grünfäule) eingesetzt, sie haben großen Einfluss auf die physiologische Reife der Trauben und die natürliche Hefepopulation.

14.2. integrierte Produktion

Die integrierte Produktion ist dem konventionellen Weinanbau ähnlich, allerdings mit Einschränkungen.

- Bestimmte Pflanzenschutzmittel, die nützlingsschonend sind, sind erlaubt.
  Durch oftmaliges Wechseln der zugelassenen Wirkstoffgruppen versucht man, Resistenzen zu verhindern.
- Kunstdünger ist erlaubt, jedoch gibt es Mengenobergrenzen.
- Menge und Häufigkeit der eingesetzten chemischen Mittel werden durch die zuständige Kontrollstelle überprüft.
- Insektizide, Herbizide und Botrytizide sind erlaubt.

14.3. biologisch-organischer Weinanbau

- erlaubte Pflanzenschutzmittel: Schwefel und Kupfer.
- Insektizide, Herbizide, Botrytizide und Kunstdünger sind verboten.
- Boden muss begrünt werden und darf nur in zeitlich begrenzten Perioden offen gehalten werden.

14.4. biologisch-dynamischer Weinanbau

- erlaubte Pflanzenschutzmittel: Schwefel und Kupfer.
- Einsatz von Tees und homöopathischen Präparaten zur Stärkung der Vital- und Abwehrkräfte.
- Der Aufbau von Humus dient der Ernährungssicherheit der Pflanzen und als Lebensraum für Mikroorganismen.
- Kompost aus Stroh und Kuhmist.

16. Kontakt

respekt-BIODYN
VEREINSSITZ

c/o Weingut Wieninger

Stammersdorfer Straße 31, 1210 Wien | Österreich

E-Mail: info@respekt-biodyn.bio

respekt-biodyn.bio

respekt-Büro & Pressekontakt

Agentur Sylvia Petz | Der organisierte Genuss

Gumpendorfer Straße 16/8, 1060 Wien | Österreich
Tel. +43 699 1100 8040
E-Mail info@respekt-biodyn.bio
sylvia-petz.at

Fotos: beigestellt