Impressum

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Kultur und Politik : Zeitschrift für ökologische, soziale und wirtschaftliche Zusammenhänge**

Band (Jahr): **63 (2008)**

Heft 1

PDF erstellt am: **24.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

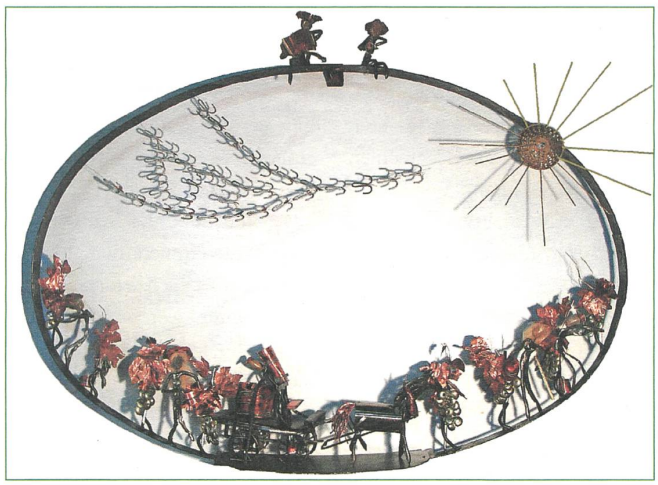
Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

herausgekommen ist, konnten wir zwei Wanderer am eigenen Gaumen erproben.

Fredi begann mit einem Weissen. «Die Seyval blanc-Rebe ist schwach im Wuchs, hat aber trotzdem viele Trauben mit hellgoldenen Beeren. Sie ist nährstoffbedürftig, hat eine hohe Mehltauresistenz, ist aber leider anfällig für Fäulnis. Es heisst also, gut auslauben. Idealerweise wird sie mit 88 bis 95 Oechsle geerntet, dann entwickelt sie eine gute Säure. Wir lesen die Trauben in Kisten, sorgen für Kühlung und pressen die Trauben ganz. Gekühlt lassen wir den Saft sich setzen und ziehen ihn dann um, direkt ins Fass. So gibt es wenig Mikroben-Aktivität und Oxydation. Dann werden drei verschiedene Hefebakterien zugesetzt und durch Wärmen der biologische Säureabbau eingeleitet. Sobald dieser abgeschlossen ist, wird gefiltert und erneut umgezogen. So entsteht ein neutraler frischer Weisswein mit Breite und dem typischen Grapefruit-Aroma. Aber was schwatz ich euch den Buckel voll, versucht doch selber – zum Wohl!»

Was wir beide zu diesem und anderen Weinen alles über die Zunge gebracht haben, will ich der Leserin ersparen. Schliesslich soll sich jede ein eigenes Urteil bilden. Dass wir beide aber ins Schwärmen gerieten, übereinstimmend feststellten, dass wir noch nie ein so breites Spektrum von ganz unterschiedlichen Aromen und Düften aus Rebensaft genossen hätten, soviel zumindest sei verraten. Dass es dabei nicht nur um subjektive Eindrücke geht, wird am Beispiel des roten Muscat Bleu klar. Der unvergleichliche wunderbare Rosenduft der herrlichen Trauben wird auch von den Wespen sehr geschätzt. Dies bedeutet für den Winzer zusätzliche Arbeit: Ohne Wespennetze ist hier nicht mehr viel zu holen.



Relief von Köbi Alt, appliziert auf altem Eisen eines Bottichs.

Von Arbeit wollen wir aber nichts hören, allein die Namen der Weine in Fredi's Angebot sind ein Gedicht. Marechal Foch, Leon Millot, Excelsior, Cancelor, Solaris, Cabernet Bianca und Phönix laden zum Träumen. Der Winzer aber holt uns auf den Boden zurück: «Der Beweis, dass bekömmliche Weine auch in unseren Gegenden ohne Gifteinsatz angebaut werden können, ist also erbracht. Es kostet aber seinen Preis. Wenn man zudem in Betracht zieht, dass durch die gezielte biologische Bewirtschaftung zusätzlicher Nutzen entsteht, dann ärgert es manchmal schon, wenn mit Weinen aus Kalifornien oder Australien die einheimische Produktion an die Wand gefahren wird. Ich habe mal ausgerechnet, dass wir bezüglich Gifteinsatz für die 15 000 ha Reben in der Schweiz jährlich 480 000 kg Pestizide pro Jahr einsparen könnten. Oder nehmen wir den Energiebedarf: Durch klimafreundliche, resistente Sorten haben wir allein auf unserem Betrieb in den 17 Jahren 15 300 Liter Diesel oder 39 780 kg CO_2 eingespart.»

Diese Zahlen schwirren uns noch lange im Kopf herum, als wir reich beschenkt, aber nachdenklich, dem Bahnhöfli zu staken. Die Begegnung in der S5 mit dem Jugendlichen mit den Schnürstiefeln auf dem Polstersitz und dem Plastiksack voller Heineken-Büchsen hätten wir nicht gebraucht. Immerhin, über sein lautes Handy-Gespräch erfahren wir, dass er seit Monaten arbeitslos sei, dass seine Freundin, «eine dumme Kuh», ihn zum Glück verlassen und ihn seine Eltern vor die Türe gestellt hätten. All dies wollten wir so genau eigentlich nicht wissen. Aber eines war uns beiden glasklar: Der Mann wird sich Fredi's Biowein wohl kaum je zu Gemüte führen können.

Bestellen kann man den Göttertrank beim Bio Weingut Cultiva (strasser-coray@bluewin.ch – www.culiva.ch) oder ihn, wenn man das wunderschöne Weinbaugebiet bei Stammheim und Nussbaumen zu einem Ausflug nutzt, im mitgebrachten Rucksack klimaverträglich nach Hause tragen. Voranmeldung bei Maria Barla Coray und Fredi Strasser (Tel. 052 740 27 74).

Köbi Alt

Impressum

kultur und politik
erscheint im 63. Jahrgang
Vierteljahreszeitschrift

Herausgeberin
ist das Bioforum Schweiz

Geschäftsstelle Bioforum Schweiz:
Wendy Peter, Wellberg, 6130 Willisau
Tel. 041 971 02 88, bio-forum@bluewin.ch

Redaktion:
Beatrix Mühlethaler, Wendy Peter

Redaktionskommission:
Christian Gamp, Werner Scheidegger, Köbi Weiss

Bilder:
Beatrix Mühlethaler

Inserate:
Irene Rüegg, Bruggweg 55, 4144 Arlesheim, Telefon 061 701 80 89, inserate@bioforum-schweiz.ch

Ein Jahresabonnement
kostet Fr. 40.–/30 Euro

Layout und Druck
Druckerei Schürch AG, Huttwil

Auflage dieser Ausgabe:
2500 Exemplare

Für aktuelle Infos:
www.bioforumschweiz.ch