

# Vom Hobby-Rebgärtner zum Stadtwinzer

Autor(en): **Korspeter, Sonja**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **70 (2015)**

Heft 3

PDF erstellt am: **10.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-891124>

## **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.

## Vom Hobby-Rebgärtner zum Stadtwinzer

Andreas Dilger betreibt ein Weingut mitten in Freiburg im Breisgau, das auch Veranstaltungsort für Konzerte und Tagungen ist. Seine Weinberge liegen gleich am Stadtrand. Er liebt die enge Verbindung von städtischer Kultur und ländlichem Winzerhandwerk

**Sonja Kerspeter.** Andreas Dilger kommt ursprünglich aus Rheinfelden/Baden an der Schweizer Grenze. Er hat in Freiburg Sozialpädagogik studiert und anschliessend ehrenamtlich den Kinder-Abenteuerhof in Freiburg mitaufgebaut. Dort können Kinder mit Tieren und in einem Garten hautnah in Kontakt mit dem Leben auf dem Bauernhof kommen. Auch heute noch nimmt er **Kinder mit in Weinberg**, Streuobstwiesen und die Brennerei, um für sie erlebbar zu machen, wie gute Lebensmittel entstehen. Erwachsene können in Weinproben und bei Führungen durch die Reben schmecken und erleben, was den ökologischen Weinbau ausmacht.

Sein Geld verdient hat Dilger in den ersten Jahren mit seiner Firma für ökologische Hausdämmungen. Gleich nach dem Studium übernahm er auch einen kleinen Garten, um selber Obst und Gemüse anzubauen. Zu diesem Garten gehörten ein paar Reben ... sie waren der Grundstock für das heutige Weingut Andreas Dilger.

### Klein aber fein

Der Betrieb umfasst 3,5 ha Reben und 1,5 ha Streuobstwiesen und ist inzwischen ein Haupterwerbsbetrieb mit zwei vollen Arbeitskräften und einigen Aushilfen. Die Produktvielfalt ist

gross – fünf Rotweine, sieben Weissweine, zwei Roséweine, ausserdem Sekt, Secco, Säfte, Schnäpse und Liköre, die alle auf dem Gut hergestellt werden. Sie können an bestimmten Wochentagen direkt im Verkaufsraum des Weingutes erworben werden. Der Grossteil der Spezialitäten wird über die Gastronomie und Läden in Freiburg und Region vermarktet. Es sind jedoch nicht nur die Vielfalt und die **Verbindung von innerstädtischer Kultur mit ländlichem Winzertum**, die das Weingut auszeichnen. Auch weinbaulich unterscheidet sich der Ecovin-Betrieb von anderen in der Region. Andreas Dilger hat nach und nach alle Rebstöcke durch **neue robuste Sorten** ersetzt, die widerstandsfähig gegen Pilze sind. Diese Sorten sind Ergebnis langjähriger Züchtungen durch das Staatliche Weinbauinstitut Freiburg (WBI). Wildreben aus verschiedenen Teilen der Welt wurden mit hiesigen Sorten gekreuzt. Über Jahre hinweg sind so «Pilzwiderstandsfähige Rebsorten» entstanden, die in unserem gemässigten Klima dem echten und falschen Mehltau widerstehen können.

### Pilzwiderstandsfähige Rebsorten

Die Widerstandsfähigkeit beruht auf natürlichen Abwehrmechanismen. Bei einer Pilzinfektion reagieren die Rebpflanzen mit dem

Verschliessen ihrer Spaltöffnungen und der Verstärkung ihrer Zellwände, um das Eindringen der Pilze zu verringern bzw. zu vermeiden. Ausserdem reichern sie umgehend nach einer Infektion an der betroffenen Stelle Pterostilbene und Viniferin an. «Diese **antimikrobiell wirkenden Pflanzenstoffe** unterbrechen die Entwicklung der Pilze und verhindern so eine Ausbreitung», so Ernst Weinmann vom WBI. Für Andreas Dilger passen Ökoweinbau und pilzwiderstandsfähige Sorten sehr gut zusammen: «Mit diesen Sorten kann ich die Ökologie bei mir im Weinberg noch weiter führen als es die Richtlinien von Ecovin vorsehen. Ich verbrauche deutlich weniger Pflanzenschutzmittel und Treibstoffe und muss seltener mit dem Traktor in den Rebberg fahren. Das Risiko der Bodenverdichtung wird deutlich geringer.»

Auch bei diesen Sorten braucht es noch zwei bis vier Mal im Jahr den **Einsatz von Pflanzenschutzmitteln** wie Wasserglas [lösliche Silikate], Kupfer oder Netzschwefel [purer Schwefel]. Zusätzlich werden gegen den Schädling Traubenwickler in den Rebanlagen kleine Pheromon-Dispenser aufgehängt, die überall den Duftstoff der Traubenwickler-Weibchen verbreiten. Die Männchen finden die Weibchen nicht und es kommt nicht zur Eiblage auf dem Geschein oder der Traube. «Der Schaden durch den Traubenwickler entsteht», erläutert Weinmann, „wenn die Würmer nach dem Schlupf die Beerenhaut durchbohren und zuckerhaltiger Saft aus der Beere austritt, auf dem sich dann der Botrytispilz [Grauschimmel] etablieren kann.“

Eine weitere wichtige Pilzvorsorge ist die gute Durchlüftung der Reben, sodass Blätter und Trauben immer rasch abtrocknen und so Pilzen ungünstige Bedingungen bieten.

### Bodenpflege

Die gute Belüftung wird auch durch eine differenzierte Bodenbearbeitung erreicht. Andreas Dilger lockert den Boden direkt unter den Weinstöcken zwei bis drei Mal im Jahr mit einem Scheibenpflug, der seitlich am Traktor angebracht ist. «Nach Möglichkeit kombiniere ich diese Arbeit mit einer Pflanzenschutzmass-



*Ländliches Winzerhandwerk und städtische Kultur – Andreas Dilger bringt auf seinem Weingut in Freiburg im Breisgau beides zusammen*

Foto: Sonja Kerspeter

nahme, um die Zahl der Durchfahrten mit dem Traktor durch den Rebberg gering zu halten.» Durch den Einsatz des Scheibenpflugs im Unterstock-Boden wird der Grasbewuchs gestört. Dies gewährleistet die gute Durchlüftung der Reben und sichert ihnen eine bessere Wasserversorgung; denn das Gras ist für die Rebe auch ein Konkurrent.

In den Reihen zwischen den Reben ist der Bewuchs bis zu einer gewissen Höhe dagegen gewünscht und wird gezielt kultiviert. **Dilger sät eine Mischung von etwa 30 Gründünpflanzen, die ganz unterschiedliche Wurzeltiefen und -arten haben.** Es sind viele blühende Sorten dabei wie Phacelia, Winterwicke, Borretsch, Malve. Sie sorgen ebenfalls für einen guten Aufschluss des Bodens und damit für gute Bedingungen für die Bodenlebewesen. Sie helfen Humus aufzubauen. Die Pflanzen blühen zu unterschiedlichen Zeiten und bringen viele Monate im Jahr Bienen und andere Nützlinge in den Weinberg. Sie bringen Biodiversität in die Monokultur Weinberg.

### Grosse Trockenheit

Doch in den letzten Wochen war es so trocken, dass alles verfügbare Wasser von den Reben gebraucht wurde. Deshalb hat Dilger die Zwischenreihen gemulcht bzw. jede zweite Reihe sogar gefräst, um die Begrünung stark zu stören. In die gefrästen Reihen wird in einigen Wochen die Winterbegrünung frisch eingesät. In relativ jungen Rebbergen – wie dem, der auf dem Bild zu sehen ist – sät Dilger alle zwei Jahre neu ein; sind die Reben älter bzw. ist der Boden schon fruchtbarer, sät er die Begrünung nur noch etwa alle vier Jahre neu ein.



*Aufgrund der Trockenheit wurde die Begrünung zwischen den Rebreihen in diesem August gefräst – um alles Wasser den Rebpflanzen verfügbar zu machen*

Nicht alle Pflanzen kommen und die meisten sind nur ein – oder zweijährig. **Die Selbstsaat klappt nur teilweise.** Deshalb braucht es auch zum Erhalt der Sortenvielfalt die regelmäßige Nachsaat. Bei normalen Wetterverhältnissen wird nur die Höhe des Bewuchses reguliert, indem sie auf etwa 10 cm runtergemäht wird. Die Mahd wird an Ort und Stelle liegen gelassen und kommt dem Boden wieder zugute.

In den kommenden drei bis vier Wochen bis zur Ernte kann es bei vermehrten Regenfällen noch zu Feuchtigkeitsproblemen bzw. Fäulnis- oder Pilzanfälligkeit kommen. Um diesen Problemen vorzubeugen, wird Dilger mit seinem Mitarbeiter dann eventuell noch einmal durch die Reben gehen und per Hand Blätter entfernen oder einzelne Triebe gipfeln. Dies gewährleistet eine gute Durchlüftung und die Trauben trocknen rascher ab.

### Viel Handarbeit

Für diese Art von Arbeit hat Andreas Dilger aus Überzeugung keine Maschine. «Es geht darum, genau zu schauen, welche Blätter und Triebe zu viel sind und welche es braucht. Das ist mit einer Maschine unmöglich.» Ausserdem ist er dann viel näher an seinen Reben und sieht genau, wie es ihnen geht, wo er eventuell noch eine weinbauliche Massnahme ergreifen muss. Dilger lenkt meinen Blick auf eine Pflanze: «Die 'Sauvignier gris' Trauben haben die Trockenheit sehr gut überstanden. Die Blätter sind gesund und grün, die Trauben fest und ohne irgendwelchen Schorf. Sie sind allerdings kleiner als sie wären, wenn es in den letzten Wochen auch einmal geregnet hätte.» Dilger hat



*Die Pilzwiderstandsfähige Rebsorte Sauvignier Gris hat die Trockenheit der letzten Wochen gut überstanden*

Fotos: Sonja Korpeter

keinen grossen Maschinenpark. Er arbeitet mit einem Weinberg-Schlepper. Für diesen hat er eine Fräse, einen Mulcher, die Rebspritze und einen Scheibenpflug für die Unterstockarbeit. Für diese Arbeiten ist er zuständig und auch für die Entscheidungen, welche weinbaulichen Massnahmen ergriffen werden. Häufig ist er beim Beginn der Arbeiten, die per Hand ausgeführt werden dabei; doch dann übernehmen der Angestellte und gelegentliche Aushilfen die zum Teil Wochen dauernde Handarbeit. «Diese Detailarbeit ist auch eine Voraussetzung dafür, dass wir im nächsten Jahr dann einen guten Wein haben.»

### Besondere Sorten

Auf den Weinflaschen von Andreas Dilger stehen Namen wie Cabernet Cortis, Sauvignier gris oder Monarch. Diese Namen der pilzwiderstandsfähigen Sorten, genannt PIWIs sind vielen Verbrauchern nicht geläufig. Sie kennen eher Merlot oder Pinot Grigio. Deshalb ist es für Andreas Dilger sehr wichtig, dass die Kunden bei ihm probieren können. Sich bei einem Glas seines Weines überzeugen, dass der Name zwar ungewohnt, der Geschmack jedoch ausgezeichnet ist. Diese **Heranführung an die neuen Sorten** gelingt nicht nur über Weinproben, sondern auch im Rahmen der kulturellen Veranstaltungen, die in den Räumen des Weingutes stattfinden. Nur 10 Minuten Fussweg von der Einkaufszone entfernt befinden sich die Räumlichkeiten in einem ehemaligen Gebäude der Verkehrswerke Freiburg, also in einem sehr städtischen Rahmen. «Das ist nicht zufällig so. Ich möchte es so. Weil ich beides mag – die städtische Kultur und das landwirtschaftliche Arbeiten. Alle Kultur ist ursprünglich mal aus der Landwirtschaft entstanden.»

Heute hätten die industrialisierten Formen der Landwirtschaft jedoch nichts mehr mit Kultur zu tun. «Es geht für mich darum, Beispiele zu zeigen, wo Kultur und Landwirtschaft wieder beieinander sind. Sich auch gegenseitig unter Gleichgesinnten zu unterstützen und an dem Thema zu forschen.» Für Andreas Dilger sind deshalb nicht nur seine Kontakte zu Leuten aus der Kulturszene und zu Landwirten und Winzern wichtig. Er ist auch mit Initiativen und Einzelpersonen verknüpft, die sich für Veränderungen in der Landwirtschaft einsetzen. Mit diesen gemeinsam hat er das AgriKultur-Festival auf die Beine gestellt [siehe den Bericht auf S. 21]. «Dieses Festival symbolisiert all das, was ich lebe – es ist sozusagen genau meins.»