

Zeitschrift: Gesundheitsnachrichten / A. Vogel
Band: 51 (1994)
Heft: 10: Heilkräuter aus dem eigenen Garten

Artikel: Bio-Weine : erdig und trocken
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-558324>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 15.10.2024

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



Bio-Weine: erdig und trocken

Schmecken denn biologische Weine überhaupt? fragen routinierte Weintrinker immer wieder. Die Entscheidung liegt bei jedem einzelnen – und über Geschmack läßt sich bekanntlich streiten. Wer sich unvoreingenommen an die umweltfreundlicheren Tropfen heranwagt, wird auch feststellen, daß Bio-Weine – je nach Marke – einen Weinkeller durchaus bereichern können. Vergleiche mit herkömmlichen Weinen sollte man besser sein lassen, denn unterschiedliche Rebsorten und weitgehend chemiefreie Herstellungsverfahren führen auch zu verschiedenen Endprodukten.

Weinreben gab es praktisch schon immer, doch dürften die Früchte früher wohl nicht so wohlmundend gewesen sein. Erst die Babylonier oder die Assyrer entdeckten Methoden zur Weinbereitung. Die Erfindung weitete sich bald über alle Kontinente aus, und seit der Antike ist das Getränk vor allem mit den mediterranen Kulturvölkern in Verbindung verbunden. «Der Wein eroberte alle unsere fünf Sinne», sagte «Gourmetpapst» Paul Bocuse: «das Sehen durch seine Farbe, den Geruch durch seine Blume, das Gefühl durch seine Frische, den Geschmack durch seinen Dunst, das Gehör durch den Klang der Gläser beim Zuprosten». Daß der Wein zum Symbol des Lebens, zum Spender von Kraft und Lebensfreude wurde, braucht bei einer derartigen Beurteilung nicht verwundern.

Kunstreben ernähren sich von Kunstdünger

Plötzliche Klimawechsel im 15. Jahrhundert und der 30jährige Krieg beendeten den Siegeszug des Weins in Deutschland, praktisch

Nur ein absoluter Verzicht auf schädlingsempfindliche Hohertragsarten kann unseren Rebbau noch retten.

der gesamte Weinbergbestand wurde vernichtet. An seine Stelle trat das Bier. Später versuchten amerikanische Rebläuse mit Pilzkrankheiten als Folge, für Jahrzehnte fast alle Rebberge in Europa. Und hätte nicht ein genialer Forscher seine Idee der «Vereinigung» amerikanischer und europäischer Reben verwirklicht, gäbe es heute in Europa keinen Wein mehr. Die neu gezüchteten Traubenspezies trotzten den amerikanischen Rebläusen und gediehen wieder in gewohnter Frische. Doch die erfolgreiche Zucht animierte Forscher zu immer verückteren «Paarungen», die zwar ökonomische Höchstleistungen, gleichzeitig aber ökologische Verwahrlosung mit sich brachten.

Die widerstandslosen «Kunstpflanzen» konnten in natürlichen Kreisläufen nicht mehr bestehen, Kunstdünger und Mittel zur Schädlingsbekämpfung wurden zum Überleben notwendig, was die Böden über die Jahre allerdings derart auslaugte, daß heutige Weinberge bald ganz zerstört sind. Gerettet werden können sie eigentlich nur noch unter der Berücksichtigung der Naturgesetze, das heißt «zurück zum antiken Weinanbau und zur herkömmlichen Weinbereitung» – die «antiken Neuheiten» sind heute jeweils mit der Vorsilbe Bio- oder Öko- gekennzeichnet.

Vor- und Nachteile von Bio-Weinen

Bio-Weine sind in der Regel trüber, erdiger, ungehobelter, aber auch gediegener im Geschmack als konventionell gleichwertige Weine. Sie widerspiegeln die Individualität der Trauben, des Bodens, des Jahrgangs und des Klimas. Biologische Weine sollten als eigenständige Getränke betrachtet werden, Vergleiche lohnen sich kaum, denn Bio-Spitzenweine haben noch Seltenheitswert.



Bio-Weine sind in der Regel erdiger und etwas trüber. Sie bilden eigenständige Getränke.

Bio-Weine werden mit einem Minimum an Zusatzstoffen angereichert und behalten so weit wie möglich ihren Vitamin- und Mineralstoffgehalt. Gesetzliche Verankerungen gibt es kaum – vielmehr beteuern Richtlinien die Seriosität der Bioprodukte. Bedrohen Schädlinge die Ernte, dürfen «Giftspritzen» den Untergang solcher Rebkulturen retten. Doch in der Regel streuen Öko-Winzer ausschließlich mineralische Präparate oder setzen gezüchtete Nützlinge gegen Schädlinge aus. Gegen die Pilzkrankheiten des Mehltaus und gegen die unaufhaltsame Rückkehr der Reblaus gibt es allerdings noch keinen wirksamen Pflanzenschutz, Schwefel- und Kupfereinsätze sind eine absolute Notwendigkeit. Staatliche Stellen experimentieren deshalb erneut mit pilzresistenten Neuzüchtungen. Ein EG-Gesetz verbietet allerdings die Herstellung von Qualitätsweinen aus manipulierten Rebsorten.

Die Erkenntnis, daß Monokulturen dauerhaft den Boden zerstören, führte wieder zur Begrünung der Weinberge. Verschiedene Kleesorten, Gräser, Wicken, Sonnenblumen, Lupinen und Malven wachsen zwischen den Rebstöcken. Diese Maßnahmen erfordern einen höheren Arbeitsaufwand, Höchsterträge bleiben aus – und die Weine werden teurer. Gereifte Bio-Weine werden entsprechend umweltgerecht in Mehrwegflaschen abgefüllt, mit

Recyclingpapier-Etiketten versehen und meist im Direktversand angeboten.

Woran erkennen Sie Bio-Weine?

Noch ist der Einstieg in die Welt der Bio-Weine für Neulinge kein Leichtes. Am besten Sie erkundigen sich bei Fachgeschäften mit Öko-Weinangeboten oder im Naturkostladen. Viele Weingüter kennzeichnen ihre Etiketten mit Hinweisen wie: «Naturland», «Bioland», «BÖW», «SEC» und weiteren Begriffen. Andere verzichten bewusst auf diese Vermerke, weil dies bei einigen Verbrauchern negative Assoziationen weckt. Die EG wird in den nächsten Jahren ein sogenanntes Kontrollsymbol einführen, das ökologische Produkte als solche ausweisen soll. Es bleibt allerdings zu hoffen, daß bis dahin Bezeichnungen wie: «umweltschonend», «naturnah», «umweltgerecht» und ähnliche gesetzlich auch geschützt und überwacht werden, ansonsten wäre die ganze Normierung unsinnig.

Die beste Anbaumethode für alle Weinbauern

Wie Versuche aus der Eidgenössischen Forschungsanstalt für Obst-, Wein- und Gartenbau in Wädenswil beweisen, ist der Anbau von Reben, eingebettet in eine natürliche Umgebung, langfristig die erfolgreichste Bewirtschaftung für Rebkulturen. Winzer, auch konventionelle, schneiden nur noch Trauben von jeder zweiten Reihe (alternierend), Zwischenreihen behalten ihre Blütenpflanzen für die Bepflanzung einer artenreichen Insektenwelt. Diese Art des Rebbaus hat die günstigste Auswirkung auf Ertrag, Qualität, Nitratzurückhaltung, Erosion, Chlorose und auf das ökologische Gleichgewicht. Nach Ulrich Remund (Eidg. Forschungsanstalt) bedingt dieses «Zurück zur Natur» allerdings den Abschied von den modernen, überzüchteten, krankheits- und schädlingsanfälligen Hohertragssorten, denn Kunstprodukte brauchen auch Kunstdünger und Stabilisierung durch künstlich hergestellte Chemieprodukte.

«Der Wein ist die edelste Verkörperung des Naturgeistes» (Friedrich Hebel)

Gemäßigtes Weintrinken ist nicht nur etwas für Genießer, ein maßvoller Konsum von täglich einem Glas Rotwein kann sogar gesund sein. Auch hier gilt das biologische Grundgesetz, wie es Arndt Schulz so schön formuliert: «Die Lebenstätigkeit wird durch schwache Reize angeregt, durch mittlere Reize gefördert, durch starke gehemmt und durch überstarke aufgehoben. Ein Weinübermaß bedeutet eine Zerstörung der Gesundheit, Minderung der Vernunft, Verlust der Selbstkritik, Zerrüttung und schließlich Auslöschen der Persönlichkeit».

Die besonderen Heilkräfte des Weins sind hingegen schon lange bekannt und beruhen auf der einzigartigen und kunstvollen Kombination mehrerer hundert Inhaltsstoffe. Für die meisten älteren Menschen kann ein Glas Wein während des Essens für einen Ausgleich des

Buchtips:

«Wein und Saft aus Obst und Beeren zu Hause selbst gemacht» von Arbo Gast; Heyne Verlag GmbH München 1992; 160 Seiten; DM 8,80

«Das große Buch der Bio-Weine» von Wolfgang Hubert und Heike Reith; Busse Seewald-Verlag Herford 1992; 168 Seiten; DM 48,-

Mitglieder-Broschüre der Vereinigung der Schweizer Biowinzer: Bio-Weinbauverein, U. Graf-Frei, Biltzigweg 5, 9444 Diepoldsau



Der griechische Schriftsteller und Philosoph Plutarch bezeichnete den Wein unter allen Getränken als das nützlichste, unter allen Arzneien als die schmackhafteste und unter den Nahrungsmitteln als das angenehmste.

Säure-/Basen-Haushaltes sorgen, denn mit zunehmendem Alter nimmt die Salzsäureproduktion im Magen stetig ab; bei einem 85jährigen ist sie nur noch zu etwa 15 Prozent vorhanden. Dies kann zu einer Entmineralisierung (siehe Seite 27) aufgrund von Verdauungsschwäche führen. Kleine Mengen Wein hie und da können zudem Geruchs- und Geschmacksempfindungen erhöhen und sind für die Bildung von Magen- und Darmsaft wertvoll. Bei asthmatischen Zuständen kann ein Glas Wein krampflösend wirken. Und außerdem senkt Rotwein sogar den Cholesterinspiegel. ●

Traubenkuren wurden oft zur Entschlackung gepriesen, haben sich aber wenig bewährt, denn die Kuren werden meist mit gezüchteten und behandelten Trauben durchgeführt. Gesundheitsstörungen bis hin zu akuten Vergiftungen können unter Umständen die Folge einer einseitigen Kur sein. Und wie beschrieben, garantiert weder die Vorsilbe «Bio-» noch «Öko-» chemiefreie Früchte und Säfte. Giftige Spritzmittel lassen sich leider nicht vollständig von den Trauben abwaschen – oft enthält ein Liter Traubensaft 50 bis 60 mg Kupfer. Professor Dr. med. Heubner wies darauf hin, daß durch die Quecksilberbeizung des Saatgutes Quecksilber in die Körner der Fruchthöhle übergehe. Trauben als Zwischenverpflegung sind jedoch bedenkenlos. Sie sind reich an Mineralstoffen, Spurenelementen und Vitaminen A, C, und B-Komplex. Ihr Fruchtfleisch enthält reichlich Traubenzucker.

Die Weintraube hat einen mittleren Zuckergehalt von 20 Prozent und einen Säureanteil von rund 1 Prozent.

