

Pero, Tod der Reben

Ökowinzer verzweifeln: Ein Pilz bedroht den Jahrgang, ihr Abwehrmittel wurde ihnen genommen

Von Patrick Bauer

Der Winzer Paulin Köpfer stapft durch die Heitersheimer Sonnhohle, zerquetscht Beeren, schlürft den Most, kaut auf den Kernen. Die Sonne drückt sich durch die Wolkendecke, die bis zum Nachmittag über dem Markgräflerland bei Freiburg hing. Die Stöcke sind voll, die Trauben prall, das Laub ist grün. Hier, auf Parzelle IV, wächst Spätburgunder, es ist die Toplage des Bioweinguts Zähringer.

Paulin Köpfer, 58, leitet es. Ein ruhiger Mann, drahtig, Hände, die anpacken, Dreck unter den Fingernägeln. Er träufelt ein paar Tropfen auf sein Refraktometer, das wie ein kleines Fernrohr aussieht, schaut hinein und sagt: „88 Grad Oechsle. Gutes Aroma, knackige Säure. Der wird toll.“

Ein paar Rebenreihen weiter, wo Grauburgunder wächst, vergeht ihm die Freude. An jedem dritten Weinstock hängen nur ein paar oder gar keine Trauben, die Blätter sind verwelkt. „Pero!“, sagt Köpfer – Peronospora, der „falsche Mehltau“. Er ist ein Pilz und dieses Jahr der schlimmste Feind der Ökowinzer.

Pero befiehlt die Reben, als im Mai und Juni immer wieder Starkregen auf die Weinberge prasselte. Dazu war es ungewöhnlich warm für die Jahreszeit. Optimale Bedingungen für die Ausbreitung des Pilzes, der erst Blätter, dann Blüten und schließlich die gesamte Pflanze befällt. Dabei bildet sich auf der Unterseite der Blätter ein weiß-bläulicher Pilzrasen, der sich mit jedem Regenguss ausbreitet, bis nur noch schwarze Schrumpeltrauben an den Reben hängen. Im herkömmlichen Weinbau darf man Pestizide spritzen. Für Ökowinzer wie Köpfer bleibt als Gegenmittel nur eine Kupferlösung, die jedoch schlecht haftet und nach Starkregen erneut gespritzt werden muss. „Selbst dann weißt du nicht, ob die Trauben verschrumpeln. Das ist für uns eine existenzielle Bedrohung“, sagt er.

In der benachbarten Parzelle arbeiten Studenten, Rentner und rumänische Hilfskräfte. „Herbsten“ sagt man hier zur Ernte. Da sind Anne, 60, Hobbygärtnerin, Stefan, 24, Lehramtsstudent, oder Marianne, 31, die Landwirtschaft studiert hat. Keine verletzte, unreife oder angefaulte Beere des Sauvignon Blanc

darf in die Körbe kommen. Anne, die seit ihrer Kindheit auf den Weinbergen aushilft, ist die Erfahrenste. In ihrem Garten pflanzt sie Tomaten, Salat und Kartoffeln. An freien Tagen radelt sie durch den Schwarzwald. Und wenn sie Zeit hat, herbstet sie bei Zähringer. Sie entdeckt schnell die Weinstöcke, an denen verschrumpelte Trauben hängen. „Pero-Opfer“, sagt sie.

Paulin Köpfer steht neben ihr und schimpft: „Wir hatten das noch nie in diesem Maße.“ Dabei hätte er einen bewährten Helfer gegen den falschen Mehltau auf Lager: Kaliumphosphonat. Aber den darf er seit 2013 nicht mehr verwenden.

Kaliumphosphonat ist ein Pflanzenstärkungsmittel, das den Pflanzen ermöglicht, Abwehrstoffe gegen den Pilz zu bilden. Seit mehr als 20 Jahren nutzen es die Biowinzer. Ecovin, der größte Verband ökologisch arbeitender Weingüter, akzeptiert das Mittel weiterhin. Doch die EU deklarierte es vor drei Jahren um. Es wurde vom Stärkungs- zum Schutzmittel – die sind verboten.

Dabei haben Ökowinzer wie Köpfer das ebenso wirksame wie unschädliche Mittel Ende der 80er



Weinlese im Markgräflerland, hier „Herbsten“ genannt: Auf dem Bioweingut Zähringer, nicht weit von Freiburg, packen die Helfer an. Ihre Sorgfalt ist gefragt: Schlechte und kümmerliche Trauben dürfen nicht zur Kelter gelangen. Seit die ökologisch arbeitenden Weinbauern auf Kaliumphosphonat verzichten müssen, leiden die Erträge

Jahre selbst entwickelt. „Wir haben es hier auf diesen Hängen getestet“, erzählt er. „Damals war Bio eine Idee der Erzeuger. Danach übernahmen die Behörden unsere Normen für ein Biosiegel. Jetzt sind ihre Auflagen extremer als unsere eigenen strengen Richtlinien.“

Während die Ökowinzer um ihre Zukunft zittern, schieben sich Politiker und Ämter die Verantwortung zu. Die EU-Kommission empfiehlt der deutschen Regierung, den Einsatz von mehr Kupfer zu genehmigen. In der EU sind sechs Kilo pro Hektar und Jahr erlaubt, in Deutschland aber nur drei. Kaliumphosphonat wird dagegen von vielen Verbänden empfohlen. Der deutsche Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft (BÖLW) bewertet es als „für Mensch und Umwelt vergleichsweise unbedenklich“.

Sieben Uhr abends, die Helfer lesen seit elf Stunden Sauvignon Blanc. Traube für Traube, Reihe für Reihe. Im schummrigen Licht schneidet Köpfer mit und spornt die Helfer an: „Die Trauben heute sind doch viel schöner zu lesen als die von letzter Woche.“ Einer antwortet scherzend: „Durchhalteparolen sind das, die ➤

Lügen von Vorarbeitern und Eltern.“ Freundschaftlich ist der Ton, die meisten seiner Helfer kennt Köpfer seit Langem. „Zuverlässige Hände“, sagt er, „sind wichtig.“

Erst kurz vor Sonnenuntergang ist Feierabend. Die Helfer fahren die Trauben zur Kelter. Fabian Zähringer, 36 Jahre alt, Sohn des Geschäftsführers, nimmt dort die Lese anderer Winzer an. Weingut Zähringer ist eine Erzeugergemeinschaft aus zwölf Winzern, die alle als Demeterbetrieb zertifiziert sind und insgesamt 35 Hektar bewirtschaften.

Ein stämmiger Winzer mit Filzhut auf dem Kopf und Zigarette in der Hand liefert gerade seine Müller-Thurgau-Trauben ab. Basisqualität im Gesamtgewicht von mehr als dreieinhalb Tonnen.

Der Winzer ist unzufrieden. „Es war dieses Jahr einfach zu viel“, sagt er. „Nicht nur für die Trauben, sondern auch für den Menschen.“ Immer die Frage: Reicht die Ernte am Ende aus? Zwei der zwölf Winzer wollen wieder auf konventionellen Anbau umsteigen, wenn es keine Lösung gibt.



Paulin Köpfer, ökologischer Winzer seit vielen Jahren, prüft einen Tropfen aus eigener Erzeugung. Er fürchtet, dass viele seiner Weggefährten zum konventionellen Anbau zurückkehren müssen

Köpfer macht das zu schaffen. „Wir haben angefangen mit Bio und dann die anderen Winzer überzeugt, auch umzustellen“, sagt er. Es hatte sich gelohnt. „Bio heißt, mit der Natur zu arbeiten. Weniger Pestizide, mehr Spaß an der Arbeit.“ Aber in Jahren wie diesem 2016 spürt man in den Winzerorten gedrückte Stimmung, Zukunftsangst.

Um zehn Uhr abends laufen nur noch die Pressen. Gefüllt mit Müller-Thurgau-Trauben rotieren sie langsam bis zum nächsten Morgen. Dann wird Paulin Köpfer mit den Helfern wieder auf die Felder ziehen, die letzten Sauvignon-Blanc-Reben ernten, danach den Gewürztraminer. So geht es weiter: die nächsten drei Wochen und hoffentlich auch die nächsten Jahre, vorausgesetzt, es wird ihnen ermöglicht, wieder Kaliumphosphonat zu nutzen. Sonst wird Köpfer Winzer aus der Erzeugergemeinschaft an den konventionellen Anbau verlieren.

„Alle sagen, Bio ist Innovation, dann muss es sich für uns Winzer auch lohnen und nicht Existenzangst bedeuten.“ ✖