



Ausgezeichnete Flaschen: Bioweine auf der Biofach

MUNDUS VINI Eine Expertenjury aus 14 Weinbauländern hat rund 600 Bioweine für den internationalen Preis „Mundus Vini Biofach“ verkostet und an insgesamt 240 Weine Medaillen verliehen. Im Einzelhandel hinken die Verkaufszahlen dem übrigen Bioboom hinterher

Das Jahr 2012 wird wohl als gutes Weinjahr in die Erinnerung eingehen. Die Erwartungen von Winzern, Händlern und Kunden an den neuen Jahrgang sind jedenfalls groß. Knapp 200 Aussteller, darunter viele Winzer und Winzergenossenschaften, werden auf der kommenden Biofach die Früchte ihrer Arbeit ins Glas füllen.

Bereits im Dezember hat eine Expertenjury aus 14 Weinbauländern rund 600 Bioweine für den internationalen Preis „Mundus Vini Biofach“ verkostet und an insgesamt 240 Weine Medaillen verliehen. Die Bewertungskriterien der 300 Juroren entsprechen den Vorgaben des Internationalen Önologen-Verbandes: Insgesamt bis zu 100 Punkte gab es für Aussehen, Geruch und Geschmack sowie für die Harmonie und den Gesamteindruck. Auch in diesem Jahr liegt Frankreich mit 61 Auszeichnungen an der Spitze, deutsche Bioweine konnten die Jury immerhin 50-mal überzeugen, gefolgt von Spanien mit 42 Medaillen.

Ziel der „Mundus Vini“-Weinpreisverleihung seit 2001 ist nicht nur, die Winzer, Importeure und Fachhändler zusammen-

land hat sich innerhalb von zehn Jahren mehr als verdoppelt. Und unter den Bioweinbauern finden sich auch immer mehr Spitzenwinzer.

Solche wie Heiner Sauer aus Böchingen. Er wurde auf der „Mundus Vini“ im vergangenen Jahr für seinen „Schäwer Riesling Spätlese 2011“ ausgezeichnet. 1987 war Sauer einer der ersten, die am Rand des Pfälzer Waldes auf ökologischen Weinbau setzten, und er kennt die Tiefen und Höhen der Biobranche. Der Umweltschutzgedanke sei nicht der einzige Vorteil, den der naturgemäße Umgang mit dem Boden hat, sagt Sauer: „Die gerne mal geführte Diskussion über das Terroir, das man beim Wein herausgeschmecken kann, ergibt nur dann einen Sinn, wenn man Biowein anbaut. Denn alles, was ich bei den Pflanzen an Dünger oder Pestiziden zufüge, verändert auch die Beschaffenheit des Bodens. Und somit den Geschmack.“ Für die Winzer selbst habe die Umstellung auch ökonomische Vorteile, so Sauer, des-

Der Bioweinanbau in Deutschland hat sich innerhalb von zehn Jahren mehr als verdoppelt. Unter den Bioweinbauern finden sich immer mehr Spitzenwinzer

sen Weine in ganz Europa geschätzt werden. Doch die Arbeit im ökologischen Weinberg ist zeitintensiver. „Ich muss näher dran sein am Weinstock und den Wintertagen gut beobachten. Denn ich kann ja nicht, wenn plötzlich irgendetwas schiefgeht, mal schnell die chemische Keule einsetzen.“ Und noch etwa hat Heiner Sauer im Lauf der schwierigen Jahre als Biowinzer gelernt: „Wir setzen auch beim Ausbau auf defensive Kellerwirtschaft, das heißt, wir lassen den Wein weitgehend in Ruhe.“ So entstehen regionaltypische, sehr geschmacksdifferenzierte Tropfen.

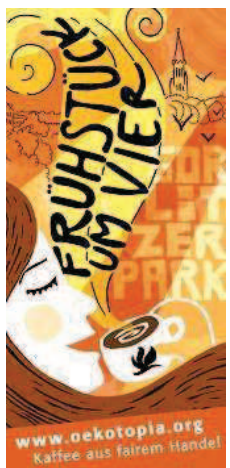
Immer mehr Weintrinker wissen dies auch zu würdigen. Seit dem Jahrgang 2012 hilft ihnen bei der Auswahl auch das neue europäische „Biowein-Siegel“, das das Durcheinander verschiedener Ökolabels und Etikettierungen beenden soll. Besondere Verbandslabel wie „Ecovin“ oder „Naturland“ können aber weiterhin zusätzlich verwendet werden.

Ein schlichter Blick in die Supermarktregale zeigt, dass die wachsende Nachfrage nach Bio auch hier zu einer Veränderung des Sortiments geführt hat.

Laut einer Sprecherin der Tengelmann-Gruppe, zu der Kaiser's gehört, liege der Anteil der Bioweine in den Hauptstädteffilialen bei über 30 verschiedenen Sorten, das entspräche einem Anteil von knapp 10 Prozent des gesamten Weinangebots. Vor allem Flaschen aus Spanien, Frankreich, Italien und Deutschland verkaufen sich gut, die Preislagen der Bioweine im Supermarktregal liegen eher im mittleren Bereich zwischen 5 und 10 Euro, aber auch teurere Tropfen werden inzwischen gerne gekauft.

MICHAEL PÖPPL

Alle von „Mundus Vini“ ausgezeichneten Weine unter: www.meiningers-weinsuche.com



zubringen, sondern auch den Umsatz beim Bioweinverkauf zu fördern. Denn gerade im Einzelhandel hinken dessen Verkaufszahlen dem übrigen Bioboom hinterher. In Deutschland wuchs 2011 der Gesamtumsatz an Biolebensmitteln, so der Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft, um 9 Prozent im Vergleich zum Vorjahr und lag bei insgesamt 6,59 Milliarden Euro. Das entspricht einem Marktanteil von 3,7 Prozent. Bioweine beanspruchen bisher nur rund 2,5 Prozent des gesamten Weinumsatzes in Deutschland. Doch die deutschen Biowinzer sind verhalten optimistisch, 5 Prozent der Gesamtverfläche werden inzwischen biologisch bewirtschaftet. Der Bioweinanbau in Deutsch-



Mike Hvizda und Ryan Ferdinand vor ihrem Haus auf der Phenix-Hill-Farm in Boscauwen, New Hampshire

Krustentiere? Aber korrekt!

COSTA RICA Drei von vier Garnelen, die hierherkommen, wurden ökologisch gezüchtet und verarbeitet. Eine deutsche Firma ist seit 2002 vor Ort aktiv und hat eine Fabrik aufgebaut

VON KNUT HENKEL

„Frutas Marinas del Mar“ steht auf dem großen Schild am Straßenrand ein paar Kilometer südlich vom Strandbad Jaco. „Hier wird heute geerntet“ erklärt René Diers und deutet auf die Schleuse, wo ein kleiner Kranwagen mit einem Netz steht. In ein paar Minuten wird das Wasser aus dem fünf bis sechs Hektar großen Teich abgelassen. Mit dem Nass werden einige Tonnen Garnelen in das Netz gespült. „Alle sechs Monate lassen wir die Teiche trockenlaufen“, schildert Diers das Vorgehen. Der sportlich wirkende Mann von Ende dreißig ist der Manager von Costa Ricas modernster Garnelenfabrik und koordiniert seit ein paar Monaten auch die Arbeit bei Frutas Marinas del Mar.

Die Farm mit rund vierzig Teichen auf 180 Hektar Fläche gehört zu den größten Garnelen-Farmen Costa Ricas. Weit im Süden der Pazifikküste Costa Ricas hat sich das Unternehmen angesiedelt. Vor sieben Jahren ist das Unternehmen von Naturland zertifiziert worden und gehört seitdem zu den größten Lieferanten bei Nürnberg. Für das Unter-

Mangrovenwälder werden für die Larvenzucht nicht umgepflügt

nehmen ist René Diers vor Ort und kontrolliert nicht nur Qualität und Gewicht der Meerestiere, sondern nimmt auch regelmäßig die Produktionsbedingungen bei den Ristic-Lieferanten in dem kleinen mittelamerikanischen Land in Augenschein.

Ein Mitarbeiter der Garnelen-Farm reicht Diers einen Kescher, in dem sich mehrere der kleinen Krustentiere winden, hochschnellen und von den Maschen schließlich gehalten werden. Zwischen sieben und acht Gramm schwer sind die Exemplare, schätzt der Fachmann und insgesamt rechnen Diers und die Angestellten der Farm mit einem Fang von rund fünf Tonnen.

Zwei Zyklen gibt es bei der Garnelenzucht in Costa Rica. Im Februar/März und im Juli/August werden die Larven eingesetzt und dann auf ihr Erntegewicht aufgepäppelt – ganz ohne

Medikamente und ohne die Mangrovenwälder umzupflügen wie in anderen Regionen. „Der große Unterschied zur konventionellen Produktion ist die deutlich niedrigere Besatzquote“, erklärt Diers, der heute mit Michael Struffert aus der Zentrale vor Ort ist. Struffert hat die Produktion in Costa Rica aufgebaut und die Vision einer nachhaltigen, den Bestand erhaltenden Garnelenfischerei in Mittelamerika seit 2002 realisiert.

Die Keimzelle war der Fang von wildlebenden Krustentieren an der Pazifikküste nord um Puntarenas. Dort in der Freihandelszone steht auch die moderne Fabrik, über der in dicken Lettern „Rainbow Export Ristic“ steht. Seit 2006 steht das schicke weiße Gebäude hier, wo je nach Bedarf zwischen siebzig und einhundertfünfzig Arbeitern an den Sortier- und Schältschichten stehen. „Tendenziell können wir bis zu vierhundert Leute anstellen“, erklärt Struffert, der von vornherein so geplant hat, dass die Produktion langsam ausgeweitet werden kann. Das ist der Fall.

Zwischen 2010 und 2012 wurde die Erntemenge von knapp 600 auf 1.200 Tonnen verdoppelt. Davon gehen 80 Prozent an den Stammsitz. Von dort werden die Ristic-Garnelen in Deutschland und Europa an Discounter und Supermärkte vertrieben. Der Rest bleibt in der Region oder wird in die USA exportiert. Dort fasste die Ristic AG mit den Garnelen aus Costa Rica in den letzten beiden Jahren Fuß.

Die Nachfrage ist da. Derzeit laufen die Verhandlungen mit der letzten großen Farm in Costa Rica, die Produktion auf Bio umzustellen. Dann würden nicht mehr drei von vier Gambas aus Costa Rica nach Biokriterien produziert, sondern jede einzelne. Das ist das Ziel von Struffert, der mit der Entwicklung sehr zufrieden ist und den Garnelen-Farmern auch bei der Umstellung hilft. Dabei geht der Blick auch über die Grenzen des Landes hinaus, denn in Nicaragua, Ecuador oder Honduras werden die Krustentiere ebenfalls gezüchtet, wenn auch konventionell. Grund genug für Struffert und Diers, in der Region zu reisen, Kontakte zu anderen Farmen aufzubauen und ihr alternatives Modell vorzustellen.

Feste Abnahmepreise und ein garantierter Absatz sind dabei gute Argumente, und der Ver-

weis auf das langfristige Engagement ist es auch. Ein Übriges tun die guten Erfahrungen der lokalen Farmer, die den Franken ein gutes Zeugnis ausstellen.

Die Perspektiven sind da, doch die Farmer sind teilweise noch recht zögerlich. Umstellung und Zertifizierung kosten Geld, und auch die Ristic AG musste sich bei der Investition in die Fabrik und den Aufbau des Geschäfts in Costa Rica Unterstützung holen. Rund drei Millionen US-Dollar wurden schließlich investiert. Über ein Public Private Partnership holte man sich Expertise und günstige Kreditkonditionen. Für die Expertise sorgt dabei mit Ingo Wehrmann ein Friese, der an der Universität von San José Meeresbiologie unterrichtet. „Wir haben damals mit dem Wildfang begonnen und die Scherbretter neu gestaltet“, erinnert sich der Wissenschaftler. Die Scherbretter, die mit dem Netz über den Meeres-

grund gezogen werden, wurden neu konzipiert, um die Schäden auf dem Meeresgrund zu minimieren. Mit den neuen Brettern, deutlich leichter und mit Rollen versehen, sank dann auch noch ganz nebenbei der Dieselseverbrauch.

Doch die Fangquoten gingen zurück, wofür es bisher noch keine schlüssige Erklärung gibt, so dass das Gros der Produktion heute aus der Zucht wie Frutas Marinas del Mar kommt. Dort haben die Mitarbeiter gerade die letzten Garnelen aus dem Netz in eisgekühltes Wasser gleiten lassen. Bis zum Abend sollen aus den fünf Tonnen Frischware drei Tonnen geschälte Biogarnelen werden. Die gehen dann nachts im Kühlcontainer auf die Reise zum Atlantikhafen Limón und von dort direkt nach Europa. „Nachschub für den deutschen Markt“ schmunzelt Struffert und steigt in den Wagen, der Diers und ihn zurück zur Fabrik bringt.

ANZEIGE

Kein Ei Rühr Ei

Scrambled Tofu

bio Vegane Würzmischung

Zur Zubereitung von Tofu nach Art eines veganen Rühreies.

Veganes Leben leicht gemacht!
Die beliebtesten Zutaten für diesen Klassiker der veganen Küche, wie edelstüßes Paprikapulver, aromatischen Thymian und würzige Röstzwiebeln finden Sie in VITAM Scrambled Tofu bereits fix und fertig abgerundet mit je einer Prise Knoblauch, Chili und dottergelbem Kurkuma. Für den besonderen, an Eier erinnernden, Geschmack sorgt das indische Kala Namak Steinsalz.

www.vitam.de - D-31789 Hameln