

Mehrgenerationenhaus Oestrich- Winkel

04.03.2026

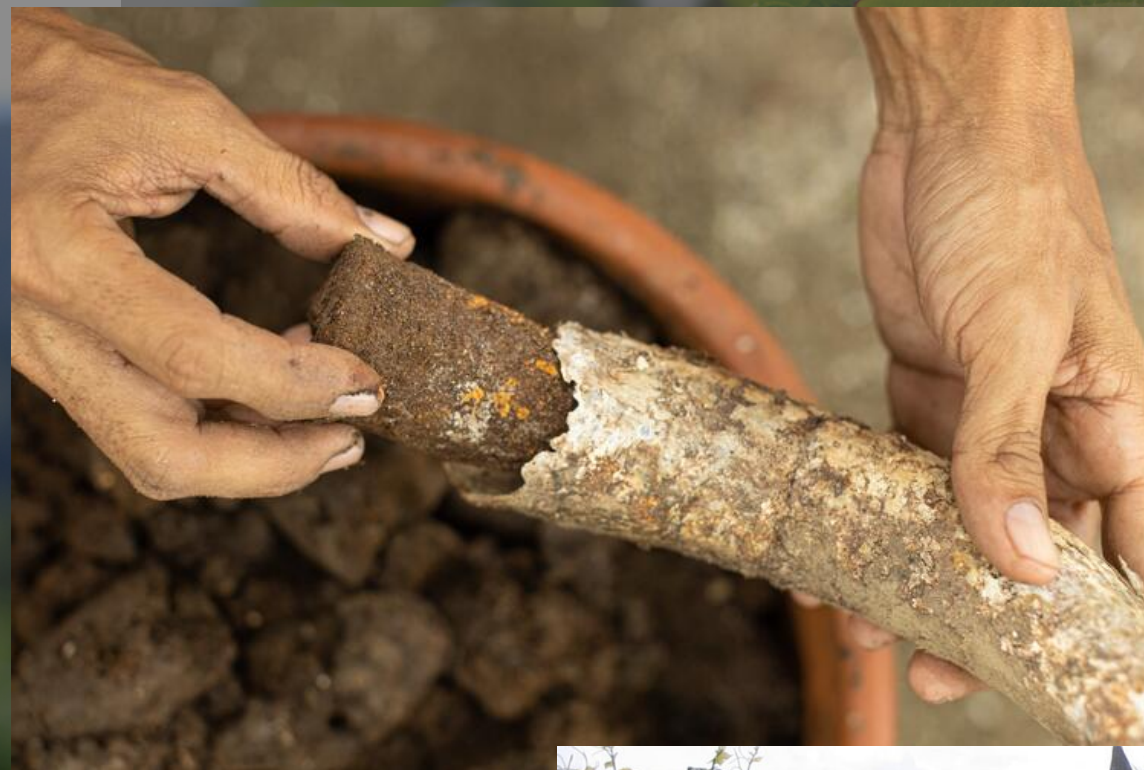
Thema: biodynamische Weine



Anthroposophie

Biodynamischer Wein - alles Glaubenssache?

Mondphasen



Kuhhörner

Dynamisieren



Biodynamischer Wein

- woher kommt's?

Geschichte

- Bei genauerer Betrachtung sind die Überlegungen hinter Biodynamik nicht komplett neu. Bereits die alten Griechen und Ägypter haben den Einfluss des Mondes auf die Landwirtschaft beobachtet und sich zunutze gemacht. Diese Zusammenhänge waren damals selbstverständlich...
- Anthroposophie (seit der Frühneuzeit): „Wissenschaft des Guten“, „Kenntnis der natürlichen Dinge“ bzw. „Klugheit in menschlichen Angelegenheiten“
- Rudolf Steiner (1904): „Unter Anthroposophie verstehe ich eine wissenschaftliche Erforschung der geistigen Welt, welche die Einseitigkeiten einer bloßen Natur-Erkenntnis ebenso wie diejenigen der gewöhnlichen Mystik durchschaut und die, bevor sie den Versuch macht, in die übersinnliche Welt einzudringen, in der erkennenden Seele erst die im gewöhnlichen Bewusstsein und in der gewöhnlichen Wissenschaft noch nicht tätigen Kräfte entwickelt...“
- Anwendungs-Anthroposophie: trägt bis heute zur Attraktivität der anthroposophischen Bewegung bei. Hierzu zählen unter anderem die Anthroposophische Architektur, die Waldorfpädagogik, die anthroposophische Medizin, die Naturkosmetik der Marke *Weleda*, die biologisch-dynamische Landwirtschaft unter der Sammelmarke „Demeter“, die Eurythmie ...

Biodynamischer Wein

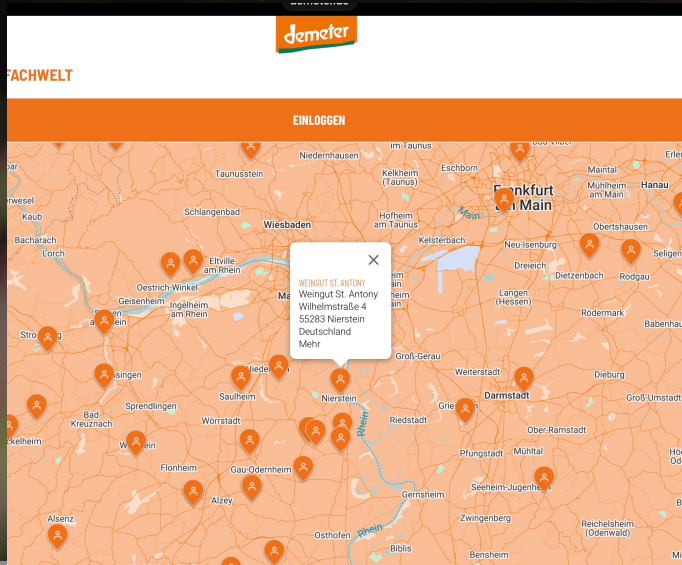
- Wer macht's?

Verbände

- Demeter: Biodynamic Federation Demeter International - ca. 5300 Erzeuger in 63 Ländern
- Demeter Deutschland [https://de.wikipedia.org/wiki/Demeter_\(Deutschland\)](https://de.wikipedia.org/wiki/Demeter_(Deutschland))
- Biodyvin: 215 Betriebe ganz überwiegend in Frankreich, z.B. Romanée-Conti und Europa, D nur Bürklin-Wolf) <https://www.biodyvin.com/en/home.html>
- Respekt-Biodyn: 36 Betriebe, überwiegend A und D, bekannte: Wittmann, Rebholz, Wehrheim, Christmann, Clemens Busch, Schnaitmann, Haidle, Tement): <https://www.respekt-biodyn.bio/de/>

demeter

Biodynamischer Wein - Der größte?



Demeter

- Biodynamische Landwirtschaft ist eine Feldwirtschaft, Viehwirtschaft, Saatgutproduktion und Landschaftspflege umfassende Wirtschaftsweise
- Anthroposophisch arbeitende Landwirte gründeten 1924 in Deutschland die Verwertungsgesellschaft Demeter, heute ein Anbauverband.
- 1932 ließ man sich den Namen für biodynamische Produkte patentieren.
- Der Verein *Demeter International* wurde 1997 ins Leben gerufen.
- 2020 gibt es in Deutschland 1.695 landwirtschaftliche Betriebe mit einer Gesamtfläche von 93.000 ha. Für Österreich und die Schweiz wurden aktuell 231 Betriebe auf 7.164 ha bzw. 297 Betriebe auf 5.070 ha ermittelt. Weltweit gibt es 6.396 zertifizierte landwirtschaftliche Demeter-Betriebe auf einer Fläche von 208.327 ha
- 169 deutsche Weinbaubetriebe, 800 weltweit?
- Kooperation mit ECOVIN (Doppel-Mitgliedschaft)

Biodynamischer Wein - die anderen?



BiodyvinBIODYVIN

- Das 1995 gegründete SIVCBD (Franz. Abkürzung) vereint derzeit 215 Weingüter, hauptsächlich in Frankreich, aber auch in Belgien, Deutschland, Griechenland, Italien, Moldawien, Portugal und der Schweiz, die eine Gesamtfläche von fast 5200 ha darstellen. Die SIVCBD ist eine Vereinigung von Winzern, die biodynamische Techniken auf ihrem gesamten Grundstück anwenden und die Biodyvin-Zulassung erhalten haben.
- Prominente Franz. Betriebe in Burgund und Bordeaux, wenige Bekannte in Europa, in D nur Bürklin-Wolf
- Methoden sehr ähnlich wie Demeter

Respekt-biodyn

- **respekt**-BIODYN ist ein 2007 in Österreich gegründeter Verein, dem 36 Mitglieder mit 39 Weingütern in Österreich, Deutschland, Italien, Slowenien und Ungarn angehören.
- 36 Betriebe, überwiegend A und D, bekannte: Wittmann, Rebholz, Wehrheim, Christmann, Clemens Busch, Schnaitmann, Haidle, Tement
- Methode ebenfalls mit Demeter vergleichbar

Biodynamischer Wein - Wie geht's?

Methode - Zusammenfassung

Kernmerkmale und Praktiken:

- Ganzheitlicher Ansatz: Der Weinberg als geschlossenes Ökosystem, Förderung von Biodiversität.
- Biodynamische Präparate: Anwendung von homöopathisch dosiertem Hornmist (500) zur Bodenbelebung und Hornkiesel (501) zur Stärkung der Photosynthese.
- Rhythmen der Natur: Rebschnitt, Bodenbearbeitung und Ernte richten sich nach dem Mondkalender.
- Weinbergpflege: Nutzung von Kompost, Kräutertees (z.B. Brennnessel, Schachtelhalm) und Gründüngung zur Vitalisierung.
- Kellerwirtschaft: Spontangärung (mit weinbergseigenen Hefen), minimaler Einsatz von Technik und Zusatzstoffen, Verzicht auf Schönungsmittel.
- Zertifizierung: Strenge Kontrollen durch Verbände wie Demeter oder respekt-BIODYN.

Ziele:

- Steigerung der Widerstandskraft von Reben und Boden.
- Herstellung naturbelassener, authentischer Weine mit starkem Terroir-Charakter.
- Langfristige Erhaltung der Bodenfruchtbarkeit und Klimaneutralität durch Humusaufbau.



Biodynamischer Wein

- wie geht's?

Methode - Grundlagen:

- alle Tage eines Jahres werden in vier Kategorien unterteilt: Wurzel-, Frucht-, Blüten- und Blatt-Tage – in Anlehnung an die Elemente Erde, Feuer/Wärme, Licht/Luft und Wasser. Diese geben eine klare Handlungsempfehlung für den biodynamisch arbeitenden Winzer: Frucht-Tage (Wärme/Feuer): Beste Tage für die Ernte, Wurzel-Tage (Erde): Ideale Tage für den Rebschnitt, Blüten-Tage (Licht/Luft): An diesen Tagen sollte keine Arbeit im Weinberg ausgeführt werden, Blatt-Tage (Wasser): Sind ideal, um die Pflanzen mit Nährstoffen zu versorgen...So würde man beispielsweise nie an einem Blatt-Tag ernten, da das Element Wasser Fäulnis begünstigt und für „mit Wasser verstopfte“ Trauben sorgen könnte.



Biodynamischer Wein - wie geht's?

Methode - Präparate:

Ihre Anwendung ist für jeden Demeter-Betrieb verpflichtend.

- Für die Herstellung werden pflanzliche, mineralische und tierische Substanzen kombiniert und natürlichen Kräften ausgesetzt, um sie dann in veränderter Form der Natur wieder zuzuführen. Die Kompostpräparate werden aus den Heilpflanzen Schafgarbe, Kamille, Brennnessel, Eichenrinde, Löwenzahn und Baldrian hergestellt.
- zwei Sorten von Präparaten: Die sogenannten Kompostpräparate, die dem natürlichen Dünger in Form von Mist, Pflanzenkompost oder Gülle zugegeben werden und über diesen Weg auf die Felder und an die Pflanzen gebracht werden. Und die Spritzpräparate, welche rhythmisch im Wasser verrührt und auf den Feldern ausgespritzt werden. Das Einrühren erfolgt mit geringen Präparatemengen und in bestimmten Rythmen, weshalb die Arbeit mit den Präparaten auch als Homöopathie für den Boden bezeichnet wird.
- Hornmist (auch Präparat 500): Frischer Kuhmist von bester Qualität wird in Kuhhörner gefüllt und über die Wintermonate im Erdboden vergraben...
- Hornkiesel (auch Präparat 501): Dieses Präparat wird aus dem Kiesel (fein zermahlener möglichst reiner Quarz) hergestellt, ebenfalls in Kuhhörner gefüllt und über die Sommermonate in die Erde vergraben.
- Dynamisieren: Um die Kräfte von Hornmist oder Hornkiesel in eine gründliche Verbindung mit Wasser zu bringen, müssen die Präparate intensiv damit gerührt werden



Biodynamischer Wein - wie geht's?

Methode - Weinberg und Keller:

- Rebschnitt: „sanfter Rebschnitt“ (nach Simonit & Sirch), ... Man muss der Rebe ihr ursprüngliches Streben nach der Sonne zugestehen und gleichzeitig die Anpassung an die heute gängigen Reberziehungs-Systeme ermöglichen. Der richtige Schnitt ist entscheidend für gleichmäßiges und langsames Wachstum...
- Keller: spontan vergären, Mondphasen berücksichtigen, weniger Zusatzstoffe (z.B. Schwefel) als EU-Bio
- Backpulver hat fungizide Wirkung, Algenextrakte haben ebenfalls eine sehr gute fungizide Wirkung. Orangen- und Fenchelöl sowie Pflanzenpflegeseife schützen die Rebe ...
- Humus-Aufbau: „...Wir arbeiten den Kompost ... nur sehr leicht ein und überlassen den Regenwürmern und Mikroorganismen im Boden die Hauptarbeit...“
- Grundsätzlich Handlese
- Pflügen einmal jährlich, gern mit dem Pferd (Bodenverdichtung)

Biodynamischer Wein

- wie schmeckt's?

Geschmack - kritische Untersuchungen:

- Vergleichsstudie Biologischer und Biodynamischer Weinbau von 2016 bis 2020 an der Fachhochschule für Weinbau Changins im Schweizer Kanton Waadt: es konnten im direkten Vergleich mit biologisch bewirtschafteten Rebflächen keine Unterschiede hinsichtlich der Pflanzenphysiologie, der Photosynthese-Aktivität oder der Bodenbeschaffenheit festgestellt werden (ausgewählte Reihen eines 0,76 Hektar großen Chasselas-Weinbergs mit Hornmist und Hornkiesel behandelt, während alle weiteren Arbeitsschritte unverändert blieben...zeigten sich keine nennenswerten Unterschiede beim Ertrag, der Traubenqualität oder dem Stickstoffgehalt der Blätter).

- biochemischer Laborversuch: „...die konventionellen Produkte sind eher unverbundlich, die biodynamischen vielschichtig, kräftig und konzentriert. Durch „sensible Kristallisationen“ wurde die Vitalität einer Pflanze geprüft. Ein Gemisch aus dem Pflanzensaft (in diesem Fall Wein) und einer Kupferchlorid-Lösung wurde in eine Petrischale gegeben und das Ergebnis abgewartet. Ist die Vitalität des Produkts erloschen, trocknet die Kupferchloridlösung aus und hinterlässt einen amorphen (formlosen) Fleck. Besitzt das Analysematerial jedoch seine volle Vitalität, ordnen die Kräfte das Kupferchlorid zu einem an Eisblumen erinnernden Gebilde...“

- „Ein konventionell bewirtschafteter Weinberg besitzt einen kahlen Boden, die Reben sind schlank und hoch und haben fleischige Blätter mit dicken Trauben. Klarer Ausdruck einer Monokultur. In biodynamischen Rebzeilen zeigt sich ein anderes Bild: Der Boden ist mit Gräsern und Kräutern bewachsen, die Reben sind knorrig, das Blattwerk ist vergleichsweise licht und die Früchte klein und prall...“

Biodynamischer Wein - wie schmeckt's wirklich?

Geschmacksprofil - Zusammenfassung:

Weine aus biodynamischem Anbau schmecken oft intensiver, charakterstärker und spiegeln ihr Terroir deutlicher wieder, da die Reben durch den Verzicht auf synthetische Spritzmittel und die Förderung des Bodenlebens widerstandsfähiger sind und konzentriertere Trauben liefern.

Merkmale und geschmackliche Unterschiede:

- Intensität und Körper: Biodynamische Trauben haben oft dickere Beerenhäute, was zu mehr Gerbstoffen, Phenolen und einem höheren Trockenextrakt führt, was sich im Geschmack als Struktur und Komplexität bemerkbar macht.
- Authentizität: Durch den Verzicht auf synthetische Dünger und Pestizide wird der natürliche Geschmack der Rebsorte und der Charakter des Bodens (Terroir) betont.
- Unterschiede zum konventionellen Wein: Da der Einsatz geschmacksregulierender Zusätze im Weinberg und vor allem im Keller stark limitiert ist, schmecken diese Weine oft individueller und unterscheiden sich stärker von Jahr zu Jahr.
- Charakter: Viele Weinliebhaber schätzen die "ursprüngliche" Note, während andere sich an unerwarteten Geschmacksnuancen stören könnten...(aka Sponti)
- Das gilt aber wohl grundsätzlich auch für biologisch produzierte Weine, je nach Ausprägung der Methode...

SANFTER REBSCHNITT



ZWISCHEN
STOCKPFLEGE

HORN
MIST

H
A
N
D
L
E
S
E



KRÄUTER

TEE



HORNKIESEL

ENTBLÄT
TERUNG



TRIEBE
WICKELN



Biodynamischer
Wein
- funktioniert