



04 2022



MUSEUM ZWISCHEN REBEN

KUNST IM WEINBERG

→ FORSCHUNG

→ MARKETING

→ VOR ORT

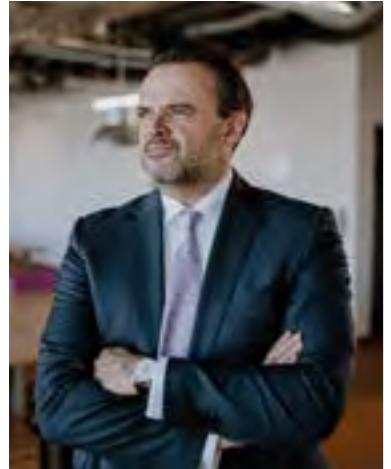
WENN DIE REBE
MIT DER PAPPEL

IM TREND: WEIN
AUF KNOPFDRUCK

INKLUSION IM
WEINBERG



ERNÄHRUNGSSICHERHEIT IN DER KRISE



Der Krieg in der Ukraine lenkt derzeit alle Sorgen auf sich. Von den direkten Folgen ist die ukrainische Zivilbevölkerung betroffen und humanitäre Hilfe hat oberste Priorität. Doch auch der Blick auf die Agrarmärkte verheißt nichts Gutes. Es geht um nicht weniger als um die Ernährungssicherung für die Menschen weltweit. Das Ziel der globalen Ernährungssicherung muss deshalb in die deutsche und europäische Agrarpolitik einfließen.

Die Landwirtschaft hat mit Friedensbotschaften auf Feldern und Schlepperformationen beindruckende Bilder kommuniziert, die Solidarität mit den Menschen in der Ukraine symbolisieren. Das kommt an. Mir ist es wichtig, dass wir als Landwirtschaftsbranche den richtigen Ton treffen und die Notlage nicht mit Botschaften einer rückwärtsgewandten Landwirtschaft vermengen. Dennoch wird uns derzeit dramatisch die eigene Verantwortung für die Ernährungssicherung als wachsende Herausforderung von Landwirtschaft vor Augen geführt. Der Krieg ist auch aus agrarischer und ernährungspolitischer Perspektive eine Zeitenwende. Das Ziel der globalen Ernährungssicherung erfordert globales Handeln und ist von geostrategischer Bedeutung.

Bayer steht nach wie vor für eine moderne und nachhaltige Landwirtschaft. Dies lässt sich durch ganzheitliche Ansätze erreichen. Das heißt durch die Kombination innovativer züchterischer, aber auch digitaler Techniken sowie durch die ganze Palette agronomischer Werkzeuge, die der Landwirtschaft auf unseren Gunststandorten zur Verfügung stehen und zu denen natürlich auch moderne Pflanzenschutzmittel oder leistungsfähige Sorten zählen. Als Unternehmen setzen wir auf Technologieoffenheit, um Pflanzen schützen zu können und Ernten abzusichern.

Wenn wir Landwirtschaft und Nachhaltigkeitsthemen wie Klima- und Umweltschutz und vor allem auch Ernährungssicherheit zusammenbringen wollen, können wir es uns als Gesellschaft nicht länger leisten, immer nur Nein zu Innovationen zu sagen.

Mit besten Grüßen

Ihr Peter R. Müller

Geschäftsführer der Bayer CropScience Deutschland GmbH



06

VOR ORT

WO INKLUSION GELEBT WIRD

20 Menschen mit Beeinträchtigung helfen mit beim Weinbau des DRK-Sozialwerks Bernkastel-Wittlich.

16

PORTRÄT

DIE BREMER „SCHATZKAMMER“

Der Ratskeller der Hansestadt gehört zum Weltkulturerbe. Seit 1405 wird hier Wein gelagert und verkauft. Ratskellermeister ist Karl-Josef Krötz. Und der kann eine Menge mehr erzählen.

20

MARKETING

WEIN AUS DEM AUTOMATEN

Selbst für einen Korkenzieher ist gesorgt: Für Jörg Krick vom Weingut Dreikönighof in Bingen gehört das zum Service.



04

GROSSFORMAT

EIN MUSEUM BRAUCHT WEITE

Riesige Skulpturen berühmter Künstler brauchen riesige Weite, damit sie zur Geltung kommen.

10

INTERNATIONAL: PORTUGAL

KLEINES LAND MIT GROSSEN WEINEN

Die Weine, die dort produziert werden, zeichnen sich durch große Vielfalt und hohe Qualität aus.



22

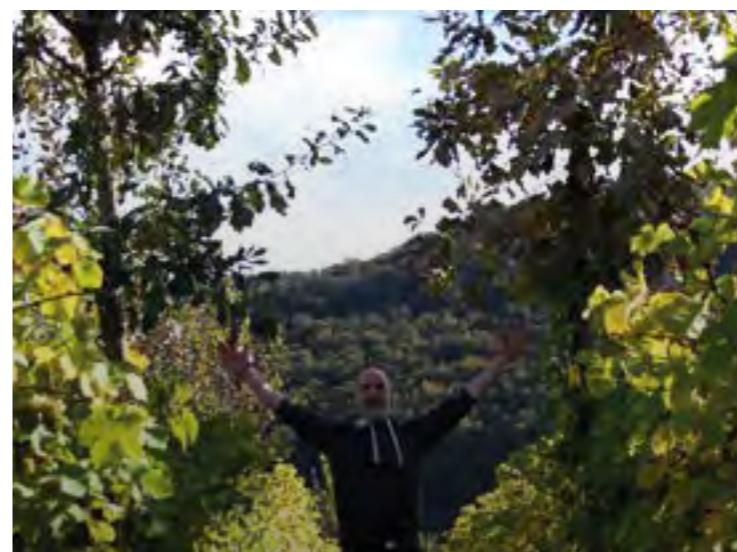
BESSER WISSEN

WEIN ALS GELDANLAGE

Qualitätsweine sind oft Anlagegüter. Damit rücken sie auch ins Blickfeld von Fälschern.

Titelbild:

Das Foto zeigt die Skulptur „Held by Desire“ des Briten Marc Quinn. Zu sehen ist sie mitten in einem kalifornischen Weingut.





„Sanna“ heißt diese Skulptur des spanischen Künstlers Jaume Plensa aus dem Jahr 2015. Sie ist Teil einer ganzen Serie überdimensionaler weiblicher Köpfe, die Plensa angefertigt hat.

Wo würden Sie die riesige Metallskulptur „King and Queen“ des Künstlers Keith Haring vermuten? Oder ein entkerntes Kampfflugzeug mit dem Titel „Mohn und Gedächtnis“ von Anselm Kiefer? Ganz sicher doch wohl in einem Museum. Falsch geraten. Sie stehen auf dem kalifornischen Weingut The Donum Estate. Inmitten von Reben - und vielen anderen Kunstwerken.

80 Hektar umfasst das Areal. Bis 2001 hatten dort Milchkühe gegrast. Dann wurde aus den Wiesen ein Weingut. Nicht irgend eines: Der Betrieb ist inzwischen berühmt für seine prämierten Pinot noirs, die Flaschen kosten 50 Dollar und mehr.

Aber wer The Donum besucht, kommt längst nicht mehr nur wegen der Weine. Bei einer Tour über das Gelände kann man inzwischen mehr als 50 Skulpturen bewundern, viele in direkter Nachbarschaft zu den Rebzeilen, die 36 Hektar bedecken. Sie stammen von Fernando Botero, Marc Quinn, Doug Aitken, Louise Bourgeois und vielen anderen namhaften Künstlern aus aller Welt. Oft sind sie schon von Weitem zu sehen. Etwa der glitzernde künstliche Fels von Zhan Wang („Artificial Rock“), der die Reben überragt und aussieht wie ein undefinierbares Resultat des alljährlichen Silvester-Bliegießens, nur in ganz Groß. Oder das verspiegelt glänzende

Das Museum zwischen den Reben

stählerne Riesenherz von Richard Hudson („Love Me“), das direkt auf der Kuppe eines Weinbergs thront. Allerdings: Je nach Programm kosten die Führungen bis zu 150 Dollar pro Person. Einschließlich Weinprobe.

Die Kombination von Wein und Kunst hat einen einfachen Ursprung: Seit 2011 gehört das Weingut mehrheitlich dem Dänen Allan Warburg. Er und seine chinesische Frau Mei sind große Kunstliebhaber. Und sie haben Geld – Allan Warburg ist Mitgründer und -inhaber der chinesischen Modekette Bestseller. Seit 2011 hat das in Hongkong lebende Paar seine kalifornische Skulpturensammlung kontinuierlich erweitert. Manche Werke waren Auftragsarbeiten speziell für The Donum.

Und die Sammlung soll weiterwachsen. „Wir wollen sie so global wie möglich machen“, betont Allan Warburg. Aktuell

stammen die Werke von Künstlern aus 18 Ländern. „Wenn man Kunst in eine wunderschöne Landschaft setzt und dann beides mit einem Glas herausragenden Wein genießt, dann kann das ein kraftvoller Erlebnis sein, als wenn man die drei einzeln genießt“, findet Warburg. Genau das haben er und seine Frau auf ihrem kalifornischen Weingut Realität werden lassen.

Gerne zitiert The Donum in seinem Pressematerial Ai Weiwei, der dort mit den zwölf Köpfen des chinesischen Tierkreises vertreten ist. Der Chinesen gab sich überzeugt: „Wein kann einen inspirieren oder verrückt machen. Genau wie Kunst.“ ■

thedonumestate.com/art



Inklusion im Weinberg

Rund 18 Hektar Reben bewirtschaftet das DRK-Sozialwerk rund um Bernkastel-Kues. Neben routinierten Saisonarbeitskräften aus Rumänien legen im Weinberg auch Menschen mit Beeinträchtigung Hand an.



Ein schöner Tag im Oktober 2021. Das Graacher Himmelreich, eine der Topweinlagen rund um Bernkastel-Kues, liegt in der prallen Mittagssonne. Die Lese ist in vollem Gange. Auch in der Rieslingparzelle des Weinguts St. Nikolaus-Hospital. Zwei Transporter fahren vor: Ein knappes Dutzend Männer und Frauen in Arbeitskleidung steigt aus, sie streifen ihre Handschuhe über, zücken Eimer und Winzerscheren und stapfen in die Rebzeilen. Hier und da wird gescherzt und gelacht. Doch bald konzentrieren sich alle auf die Arbeit, und man hört nur noch das Schnippen der Scheren und das dumpfe Klatschen, wenn die Trauben in die Eimer fallen. Niemand kümmert sich um die schöne Aussicht oder einen Blick auf das im Tal liegende Bernkastel-Kues.

Es sind keine klassischen Ernte-helfer, die da die Rieslingtrauben fachgerecht von den Reben lösen. Und wer genau hinschaut, erkennt, dass sich die Eimer nicht ganz so schnell füllen wie bei den rumänischen Kollegen, die in der Nachbarzeile lesen.

Es sind Menschen mit Beeinträchtigung, salopp häufig als Behinderte bezeichnet, die vom DRK-Sozialwerk Bernkastel-Wittlich betreut werden. Die DRK-Einrichtung bewirtschaftet diese Parzelle am Graacher Himmelreich – und setzt sowohl rumänische Ertehelfer als auch Behinderte ein.

„Seit 1984 betreibt unser Sozialwerk auch eigenen Weinbau, und seither können unsere Klienten dort mitarbeiten“, erklärt Achim Kerpen, der beim DRK-Sozialwerk Bernkastel-Wittlich den „grünen Bereich“ leitet. Der umfasst neben dem Weinbau eine Gärtnerei, Landschaftspflege und eine Pferdepension. Betrieben werden auch diverse Werkstätten wie Schlosserei, Schreinerei, Lackiererei und vieles mehr. Hier kommen ebenfalls Menschen mit Beeinträchtigung zum Einsatz. Insgesamt betreut das lokale DRK-Sozialwerk rund 580 Behinderte.

Knapp 20 von ihnen sind im Weinbau tätig. Die meisten nicht nur zur Lese, sondern rund ums Jahr. Auch Rebschnitt, Biegen und Binden sowie Laubarbeiten gehören zu ihren Aufgaben. Ebenso das Abfüllen und Etikettieren. ►

■ Alexander, Jan und Dirk (kleines Foto) sind drei von knapp 20 DRK-Sozialwerk-Klienten, die im Weinbau mitarbeiten – auch bei der Lese am Graacher Himmelreich (groß).





Stefan ist nicht nur bei der Lese konzentriert dabei. Je nach Jahreszeit kümmert er sich auch um das Schneiden und Binden und einiges mehr.

► 18 Hektar Reben bewirtschaftet die DRK-Einrichtung, davon rund 85 Prozent Riesling. Sie verteilen sich auf zwei Weingüter, von denen das eine, das Cusanus-Hofgut mit etwa fünf Hektar, dem DRK selbst gehört. „Das weltweit einzige Rot-Kreuz-Weingut“, wie man gerne betont. Die übrigen 13 Hektar, darunter die Rebzeilen am Graacher Himmelreich, hat das Sozialwerk von der Stiftung St. Nikolaus-Hospital gepachtet. Insgesamt würden elf Hektar manuell gelesen, erklärt Achim Kerpen. Die übrigen sieben seien entweder so flach oder so steil, dass dort der Vollenernter zum Einsatz komme.

Die Behinderten arbeiten Hand in Hand mit den Rumänen. Diese achten mit einem Auge immer darauf, wann wieder ein Eimer ihrer deutschen Kollegen voll ist. Dann schnappen sie ihn und kippen den Inhalt in die Großkiste, die ein Kollege mit dem Traktor in die Reihe gefahren hat. Und obwohl die rumänischen Helfer spürbar daran interessiert sind, dass es zügig vorangeht, hat Marcel Frasina doch genug Zeit, zwischendurch auf die Mitstreiter einzugehen. Mal flirtet er scherhaft mit einer weiblichen Kollegin, mal hebt er den kleinen Marlon in den Treckersitz. Strahlend ruft der laut „Ahoi“ in die Runde. „Ahoi“, schallt es aus der Nachbarzeile zurück.

Die Stimmung ist gut an diesem Sonntag. „Bernd, gib Gas“, ruft jemand im Spaß, ein anderer stellt sich dem Reporter als Peter vor und erklärt, worauf es beim Rebschnitt ankomme, der schon in wenigen Wochen auf dem Plan stehen wird. Was der Besucher mit all den Fotos machen wolle, fragt ein anderer. Ein Kollege klärt ihn auf: „Das, was der macht, nennt man Journalist.“ Doch viel Zeit zum Plaudern nehmen sie sich nicht. Denn bis zum Feierabend wollen sie das obere Ende der Rebzeile erreicht haben.

Um halb vier ist dann auch schon Schluss. Die tägliche Arbeitszeit darf sechs Stunden, plus Pausen, nicht übersteigen. Die meisten sind in ihrer Rebzeile gerade fertig geworden und haben am oberen Ausgang den Weg erreicht, auf dem an diesem sonnigen Tag immer wieder Wanderer vorbeikommen und neugierig bei der Lese zuschauen. Während die Behinderten zwischen den Reben hinunter zu den Transportern stapfen, machen die Kollegen aus Rumänien noch weiter. Sie haben noch einige Stunden vor sich.

Jetzt geht es zurück zur Sammelstelle auf der anderen Seite der Mosel. Von dort werden die emsigen Mitarbeiter vom Fahrdienst nach Hause gebracht. Sie alle kommen aus Bernkastel-Kues oder dem Umland.

Derweil wartet man im Josephshof schon auf die gelesenen Trauben. Das Anwesen am Fuße des Graacher Himmelreichs, im kleinen Örtchen Graach, gehört zum DRK-Sozialwerk und dient unter anderem als Sektkellerei. Zwei große Pressen stehen für die angelieferten Trauben bereit, ebenso zahlreiche Edelstahltanks für den Most. „Der Estrich stammt aus dem zweiten Jahrhundert“, hebt Achim Kerpen die historische Bedeutung des Josephshofs hervor. Schon die Römer sollen hier eine Kelteranlage betrieben haben. Kein Wunder, dass man ein bisschen stolz ist auf eine derartige Tradition.

Die Versektion ist ein Schwerpunkt in der Kellerei. „Rund 100 000 Flaschen produzieren wir hier im Jahr, einen großen Teil davon in Lohnfertigung für andere Betriebe“, erklärt Kerpen. Hinzu kommen rund 60 000 bis 70 000 Flaschen Wein. Angesichts mehrerer Toplagen werden etliche im gehobenen Spitzensegment vermarktet. Für eine Flasche Riesling Beerenauslese vom Brauneberger Juffer etwa muss man 45 Euro auf den Tisch legen.

Doch es gibt auch erschwinglichere Weine. Den Riesling Classic zum Beispiel. 2021 kamen im Rahmen einer Sonderedition 4800 Flaschen für einen Euro extra auf den Markt. Die Etiketten zeigten Motive, die Mitarbeiter aus den Sozialwerkstätten im Rahmen eines besonderen Wettbewerbs selbst entworfen und gemalt hatten. Der Zusatz-Euro ging direkt als Spende an die betreuten Mitarbeiter. Mit dem neuen Jahrgang soll es eine ähnliche Aktion geben.



► Achim Kerpen hat 31 Jahre lang als Winzer und Weintechnologe den Weinbau des DRK begleitet. Seit 2021 leitet er den „grünen Bereich“ des Sozialwerks.

Lange Zeit trugen die DRK-Weine und -Sekte die Handschrift von Achim Kerpen. Der gelernte Winzer und Weintechnologe arbeitete 31 Jahre lang als Kellermeister für das DRK, ehe er 2021 den „grünen Bereich“ des Sozialwerks übernahm. So kennt er einige der Behinderten schon sehr lange, denn manche sind seit vielen Jahren im Weinbau im Einsatz. „Es ist schön, dass wir hier auch im Weinbau etwas für das wichtige Thema Inklusion tun können“, unterstreicht Kerpen.

Und manchmal gelingt es sogar, Klienten den Sprung in den ersten Arbeitsmarkt zu ermöglichen. Vor einiger Zeit etwa hatte eine nahe gelegene Kellerei zwei der Mitarbeiter aus dem DRK-Weinbau-Team abgeworben. Kerpen sah das allerdings auch mit einem weinenden Auge: „Das waren zwei gute Leute.“ Aber natürlich freut ihn so ein Erfolg.

Und auch Peter, der im Oktober noch eifrig bei der Lese mithilft, hat inzwischen eine andere Wirkungsstätte. Er kümmert sich jetzt in der Wohnanlage einer anderen Sozialeinrichtung um die Grünarbeiten. Sie liegt näher an seinem Heimatort. Das heißt für ihn insbesondere, etwas länger schlafen zu können. Und das ist ihm hochwillkommen. Denn um beim Fahrdienst mitzukommen, musste er sich den Wecker vorher stets auf 5:30 Uhr stellen. ■

drk-sw-wein-bks-wil.de

„Unser lokales DRK-Sozialwerk betreut rund 580 Menschen mit Beeinträchtigung. Knapp 20 von ihnen arbeiten im Weinbau – viele sind schon seit etlichen Jahren dabei. Es ist schön, dass wir hier auch im Weinbau etwas für das wichtige Thema Inklusion tun können.“

Achim Kerpen



Von wegen nur Portwein!

Portugal würde fast viermal in Deutschland hineinpassen. Trotzdem ist die dortige Rebfläche fast doppelt so groß wie die deutsche. In der Tat verfügt Portugal auch über eine große Weinvielfalt – und -geschichte.

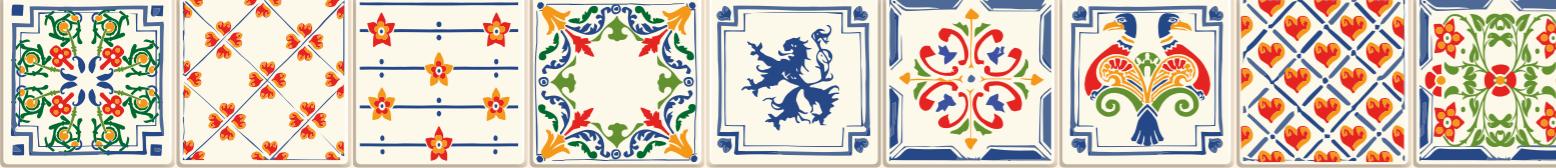
Portugal in Zahlen

Fläche: 92 230 km² (*357 000 km²)
für Landwirtschaft genutzt (2020):
 38,8 % | 3,57 Mio. ha (*46,5 % | 16,6 Mio. ha)
davon für biol. Landwirtschaft genutzt (2019):
 8,2 % | 293 210 ha (*9,8 % | 1,62 Mio. ha)
Weinbau (2020): 194 000 ha (*103 000 ha)

Bevölkerung (2020): 10,3 Mio. (*83,2 Mio.)
Bruttoinlandsprodukt (2020): 200 Mrd. € (*3,368 Billionen €)
Anteil Landwirtschaft (2020): 2,0 % (*0,8 %)
Erwerbstätige in Landwirtschaft (2020): 7,9 % (*1,3 %)

Die mit (*) gekennzeichneten Zahlen stellen die Vergleichswerte für Deutschland dar.

Lissabon



Portugiesischer Wein in Zahlen

Keltertraubenfläche (2020): 194 000 ha (Nr. 9 weltweit)
Beliebte Rebsorten: Bei den Weißweinen unter anderem Fernão Pires, Vital und Boal Branco, bei den Rotweinen sind Tinta Barroca, Touriga Franca, Tinta Roriz (Tempranillo) und Touriga Nacional verbreitet.
Weinproduktion (2020): 6,4 Mio. hl (Nr. 11 weltweit)
Weinkonsum (2020): 4,6 Mio. hl (Nr. 11 weltweit)
Weinexport (2020): 3,1 Mio. hl (846 Mio. Euro). Wichtige Abnehmer sind Frankreich, die USA, Großbritannien, Brasilien und – Deutschland. Portugal exportierte 2020 fast so viel Wein wie Deutschland, nämlich 3,1 Millionen Hektoliter. Davon führte Deutschland 169 000 Hektoliter ein. Portugal gehörte damit zu den Top 10, was den Weinimport in Deutschland angeht. Umgekehrt spielt Portugal als Exportziel deutscher Weine keine Rolle.



Im Römischen Reich der Antike bewohnten die Lusitaner den Westen der Iberischen Halbinsel. Der Name geht auf den Stammvater Lusus zurück, einen Sohn von niemand Geringerem als dem späteren Weingott Bacchus. Das kann kein Zufall sein. In der Tat kamen Reben und Weinbau schon früh nach Portugal. Später, im Mittelalter, florierte der Weinexport nach Großbritannien. Im 19. Jahrhundert machten Reblaus und Mehltau zwar auch dem portugiesischen Weinanbau zu schaffen, aber das ist längst vergessen.

Heute ist Portugal das Land mit der neungrößten Rebfläche weltweit. Praktisch im ganzen Land gibt es Weinbau. Offiziell wird zwischen 14 Anbaugebieten unterschieden, von denen zwölf auf dem Festland liegen und mit den Azoren sowie



Der Pflanzenschutz*

* Die genannten Bayer-Produkte besitzen die entsprechende regionale Zulassung.

Die gängigen Krankheiten im portugiesischen Weinbau sind dieselben wie bei uns: Echter und Falscher Mehltau, wobei Ersterer mehr den Süden Portugals und Letzterer vor allem die nördlichen Anbaugebiete betrifft. Hinzu kommt Botrytis.

Bei den Insekten sorgen vor allem Wickerarten für Probleme. Mit der Amerikanischen Rebzikade, die den Erreger der Goldgelben Vergilbung (Flavescence

dorée) übertragen kann, gibt es zudem einen Quarantäneschädling.

Bayer ist ein wichtiger Partner für portugiesische Winzer. Beliebte Produkte sind vor allem die Fungizide Luna Experience, Prosper, Profiler und Melody. Insgesamt rangierte das Unternehmen in Sachen Umsatz im Pflanzenschutz beim portugiesischen Weinbau zuletzt auf Platz zwei.

Schon die Lusitaner machten Wein

Madeira zwei weitere im Atlantik. 31 geschützte Ursprungsbezeichnungen (DOP) gibt es.

Die Portugiesen reklamieren mehr als 250 autochthone Rebsorten und eine große geschmackliche Vielfalt für sich. (Der Blaue Portugieser gehört übrigens nicht dazu.) Einige sind die Grundlage für die bekannten Likörweine Port, Madeira und Moscatel de Setúbal. Als aromatische Besonderheit gilt unter anderem der Godelho von den vulkanischen Böden der Azoreninsel Pico.

Übrigens: Mit rund 750 000 Hektar Korkeichen ist Portugal der größte Lieferant für die Korkenproduktion.



WENN DIE REBE MIT DER PAPPEL

Was Bäume zu leisten vermögen – spätestens mit den Bucherfolgen von Förster Peter Wohlleben ist das hierzulande vielen klar geworden. Aber profitieren vielleicht auch Reben von Bäumen? Besser gesagt: von der Nähe zu ihnen? An der Saar gibt es eine Versuchsfläche, die genau dieser Frage gewidmet ist.

In früheren Zeiten war es in Italien durchaus üblich, Reben an Bäumen ranken zu lassen. Das zeigt auch das Gemälde „Herbst“ des deutschen Malers Jakob Philipp Hackert von 1784. Zu sehen ist eine Weinlese bei Sorrent. Das Gemälde hängt heute im Wallraf-Richartz-Museum in Köln.



Auf antiken Amphoren sind sie ein gängiges Motiv: Reben und Bäume eng beieinander. Für Julia Lauer ist das ein Grund, sich intensiver damit zu beschäftigen. Schließlich studiert sie neben ihrer Arbeit auf dem heimischen Weingut Kunstgeschichte in Trier. Und sie findet heraus: Dass im alten Rom Reben an Bäumen rankten, hat schon Lucius Junius Moderatus Columella beschrieben, im ersten Jahrhundert nach Christus Autor des Buchs „De arboribus“ („Über Bäume“). Spannend, denkt Julia Lauer.

Zur selben Zeit studiert ihr Sohn Florian Agrarökonomie. Im Rahmen der Masterarbeit entsteht ein Kontakt zu Professor Dr. Heinz Rennenberg vom Institut für Forstbotanik und Baumphysiologie an der Universität Freiburg. Als der schließlich einmal das lauersche Weingut in Ayl bei Saarburg besucht, bringt Julia Lauer das Gespräch auf ihre Beobachtung. Könnte man so etwas heute nicht auch mal versuchen? Und warum nicht direkt in Ayl? Der Baumwissenschaftler Rennenberg ist sofort Feuer und Flamme. Gemeinsam entsteht die Idee, ein solches „Arbustum“, also den gemeinsamen Anbau einer Kulturpflanze mit Bäumen, zu schaffen. Das war 2005.

Auch Ayls Bürgermeister ist begeistert: Umgehend stellt er einen knappen Hektar am örtlichen Mohlemkopf zur Verfügung. Über 800 Rebstöcke werden dort gepflanzt. Lauter Riesling- und Sauvignon-blanc-Reben in 36 Parzellen. Viele der Stöcke stehen zusammen mit jungen Eichen oder Pappeln, manche aber auch alleine. Für die Bewirtschaftung ist schnell gesorgt: Die übernimmt jedes Jahr ein anderer Winzer aus Ayl – einschließlich Produktion der Arbustum-Weine. ►



Florian Lauer ist der Treiber des Projekts, das seine Mutter Julia initiiert hat. Er führt heute das elterliche Weingut in Ayl in der Nähe von Trier.



Reben, die neben Bäumen wachsen, sind um gut 20 Prozent besser mit Stickstoff versorgt. Schutz vor Sonnenbrand inklusive.

► Von Beginn an wird das Projekt wissenschaftlich begleitet, zunächst in Freiburg, später in Hohenheim. Die Forscher wollen zum Beispiel wissen: Wirkt sich die Konkurrenz um Wasser, Licht und Nährstoffe negativ auf die Rebe aus? Oder bringt der Baum als Nachbar Vorteile – etwa als Schutz bei Extremwetter?

Inzwischen sind 17 Jahre vergangen. Und es liegen überraschende Befunde vor. Etwa zum Wasserhaushalt. „Die Nachbarschaft zu Eichen und Pappeln reduzierte vor allem bei Rieslingreben den Trockenstress“, erklärt Professor Dr. Christian Zörb. Er ist Leiter des Instituts für Kulturpflanzenwissenschaften in Hohenheim, das seit der Emeritierung von Heinz Rennenberg das Projekt wissenschaftlich betreut. Wasserpotenzialanalysen in den Rebblättern lassen erkennen: Bäume verbessern in trockenen Zeiten die Wasserversorgung der Reben.

„Die Nachbarschaft zu Eichen und Pappeln reduzierte bei Rieslingreben den Trockenstress.“

Christian Zörb erklärt die Befunde so: „Die tiefer reichenden Baumwurzeln, insbesondere der Eiche, sind in der Lage, Wasser aus tiefen in höhere Bodenschichten zu befördern. Damit wird es auch für die Reben verfügbar.“ Ein Phänomen, das die Wissenschaftler als „hydraulischen Lift“ bezeichnen. Und der ist immer dann von besonders großem Nutzen, wenn die oberen Bodenschichten wegen fehlenden Niederschlags bereits relativ trocken sind.

Und noch etwas stellte man fest: Reben, die neben Bäumen wachsen, sind um gut 20 Prozent besser mit Stickstoff versorgt. Für diesen Effekt könnten Bodenpilze aus dem Umfeld der Baumwurzeln verantwortlich sein, vermuten die Wissenschaftler. „In den heißen Sommern 2018 bis 2020 hat sich außerdem gezeigt, dass die Bäume die Trauben gut vor Sonnenbrandschützen“, hebt Zörb positiv hervor. Spannend sei auch die Frage, inwieweit sich im Erdreich Pilzgeflechte entwickeln, über die Rebe und Baum Botenstoffe miteinander austauschen. Bestseller-Förster Peter Wohlleben hatte beschrieben, dass derartige Kommunikationskanäle im Erdreich existieren. Um sich auszubilden, benötigten solche Pilzgeflechte jedoch etliche Jahre, vertröstet Christian Zörb.

„Manche Fragen werden wir erst nach Jahrzehnten beantworten können“, glaubt auch Julia Lauers Sohn Florian, der das Weingut Lauer inzwischen führt – und 2021 turnusmäßig mit der Arbustum-Bewirtschaftung an der Reihe war. „Dann werden wir vielleicht auch wissen, ob die Nachbarschaft zu Bäumen zum Beispiel helfen kann, Pflanzenschutzmittel einzusparen.“

Wie sich diese Nachbarschaft auf den fertigen Wein selbst auswirkt, hat man dagegen schon untersucht. Sensorische Tests legten bisher allenfalls geringe Unterschiede nahe. In der Regel bewerteten Experten die Aromaprofile beider Weißweinsorten gleich, egal ob die Reben neben Bäumen oder in Reinkultur gewachsen waren. Florian Lauer attestiert den ausgebauten Weinen ein „gutes Mittelklasseniveau“.

Und was halten andere Winzer von dem Experiment? Würden sie zumindest auf kleinen Teilflächen eine derartige Rebe-Baum-Koexistenz ausprobieren? Eine Frage, der die Hohenheimer Studentin Linnéa Hauenstein im vergangenen Jahr im Rahmen ihrer Masterarbeit nachging. Immerhin: Ein Viertel der Winzer, so das Ergebnis, habe sich aufgeschlossen gezeigt. „Viele befürchten aber auch eine fehlende Wirtschaftlichkeit“, registrierte Hauenstein. Gleichwohl sahen die Befragten gewisse ökologische Pluspunkte, etwa hinsichtlich Biodiversität und Erosionsschutz. Manche glauben, mit Arbustum Akzente für Marketing und Tourismus setzen zu können.

„Viele Winzer sehen ökologische Pluspunkte wie Biodiversität und Erosionsschutz.“

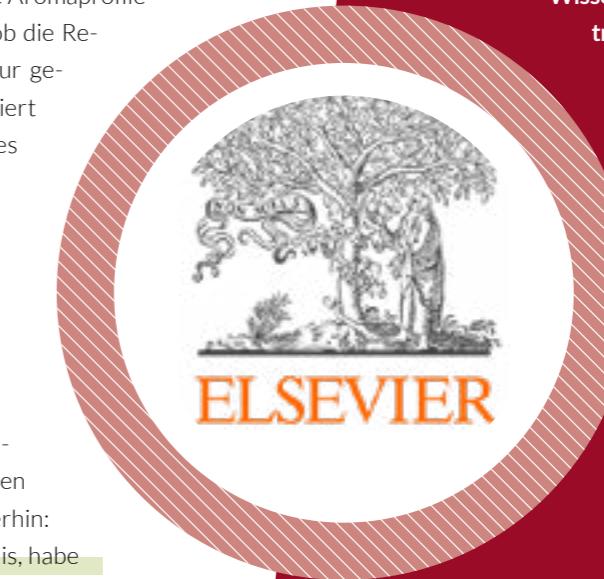
Solche Effekte kann sich auch Christian Zörb von der Universität Hohenheim vorstellen, der dem Arbustum eine „gewisse Ästhetik“ zuspricht. Außerdem ließen sich für die Winzer eventuell ganz neue Einnahmемöglichkeiten erschließen, etwa über die Holzvermarktung.

Julia Lauer hat diese Dynamik nur noch in Ansätzen miterlebt. Sie ist inzwischen verstorben. Doch ganz sicher würde sie freuen, was sie angesprochen hat. Dabei hatte sie zunächst nur eine Antwort auf die Frage gesucht, warum auf alten Amphoren Reben immer an Bäumen ranken. ■

lauer-ayl.de

FRUCHTBARE BEZIEHUNG

Der große niederländische Verlag für Wissenschaftszeitschriften Elsevier trägt seit 400 Jahren eine Ulme in seinem Wappen, um die sich eine Rebe rankt, daneben ein alter Mann.



Die Ursprünge des Logos sind nicht ganz geklärt, aber Elsevier selbst spricht bei Baum und Rebe von einer „fruchtbaren Beziehung“, die vermutlich „die symbiotische Beziehung zwischen Wissenschaftlern und Verlegern“ symbolisiert habe. Passend dazu der Schriftzug „non solus“ – nicht allein.

VERHEIRATETER WEIN

Schon im alten Rom war das sogenannte Arbustum durchaus üblich – also die Gemeinschaft von Kulturpflanzen und Bäumen. Reben standen zum Beispiel neben Ulmen, Pappeln, Eschen, Feigen- oder Ölbäumen. So schreibt es Lucius Junius Moderatus Columella im ersten Jahrhundert nach Christus in „De arboribus“ („Über Bäume“).

In Italien sei die Praxis noch jahrhundertelang sehr verbreitet und als „vite maritata“ – verheirateter Wein – bekannt gewesen, schrieb die italienische Biologin Dr. Annalisa Motta 2018 auf der Website ihres Familienweinguts Guado al Melo.

Dabei habe es viele verschiedene Ausprägungen gegeben, was die Wahl der Bäume und das Arrangement betraf. Im 20. Jahrhundert sei die Anbautechnik dann aber weitgehend verschwunden.

Als Gründe führt Motta zum einen ein Ulmensterben in den 1920er-Jahren an. Zum anderen seien ökonomische und technische Gründe verantwortlich dafür gewesen, dass tote Pfähle zunehmend den lebenden Baum abgelöst hätten.

guadoalmelo.it/blog

IM „SITZ DER SELIGKEIT“

Haben Sie schon mal den Bremer Ratskeller besucht? Dieses als Weltkulturerbe ausgezeichnete Weinlager?

Ja? Dann sollten Sie unbedingt weiterlesen. Denn Sie werden noch viel Interessantes erfahren.

Und wenn die Antwort Nein lautet? Dann erst recht weiterlesen. Denn sonst erkennen Sie ja gar nicht, warum er so einzigartig in der Welt ist.

/ Karl-Josef Krötz ist seit 1989 Ratskellermeister. Er stammt aus einer Winzerfamilie in Neef an der Mosel. Ein Stellenangebot in der „Weinwirtschaft“ lockte ihn nach Bremen.



So viel ist klar: Der Bremer Ratskeller heißt Ratskeller, weil er in den Kellerräumen des Bremer Rathauses untergebracht ist. Es gibt dort eine Gastwirtschaft mit diesem Namen, gediegen bis edel. Viele der Touristen, die hier bei einem Glas Wein ihre Eindrücke von Roland und Stadtmusikanten austauschen, ahnen aber wohl kaum, dass dieser Keller noch viel weitläufiger ist. Und dass sozusagen nebenan das weltweit größte Sortiment an deutschen Weinen lagert. In den Räumen eines Weinhandels, der ebenfalls Bremer Ratskeller heißt. Und der Geschichte hat: Seit 1405 lagert hier Wein.

Aber was heißt schon Weinhandel? Klingt das nicht etwas zu gewöhnlich für ein Geschäft, das zurück bis 1941 von jedem Jahrgang etwas anzubieten hat, wo manche Flaschenweine fast 300 Jahre alt sind und andere über 10 000 Euro kosten? Bei den Fassweinen reicht das Spektrum sogar noch weiter zurück. Im Rosekeller, wo Besucher sofort eine süßliche Sherrynote umweht, liegt ein Rüdesheimer aus dem Jahr 1653.

Im Rosekeller liegt ein Rüdesheimer aus dem Jahr 1653. Es riecht nach Sherry.

„Nicht mehr trinkbar“ hatte ein „Merian“-Autor dazu mal salopp geurteilt. Da ist Karl-Josef Krötz ganz anderer Meinung. Und er muss es wissen. Schließlich ist er hier der Ratskellermeister. Und das schon seit stolzen 33 Jahren. Einmal in dieser Zeit hat auch er den 1653er verkostet. Am 1. Juni 1996 war das. Krötz führte die 25 wichtigsten Weinexperten Europas durch sein Reich. Mit Finale im Rosekeller. Krötz erinnert sich genau. An das andächtige Schweigen. Und an den Wein. „Ein Tropfen hat da im Grunde genügt. Der klebte am Gaumen, da hatte man am nächsten Tag noch etwas davon. Ein Erlebnis, das man nicht vergisst.“

Das ging auch schon anderen so. Heinrich Heine etwa setzte dem „himmlischen Duft“ (und seinem eigenen Rausch) im „Buch der Lieder“ ein Denkmal. Wilhelm Hauff sprach vom „Sitz der Seligkeit“ und schrieb nach dem Besuch die Novelle „Phantasien im Bremer Ratskeller“. Die Bremer dankten es ihm: Ein Kellerraum heißt seither Hauffsaal. Auch Friedrich Engels und Richard Wagner waren hier zu Gast. Und damit nicht genug, die Liste prominenter Besucher ließe sich mühelos fortsetzen.

Und dann gibt es ja noch die „Schatzkammer“. Hier lagern, eingetaucht in bläuliches Licht, gut geschützt hinter Gitterstäben einige Tausend Flaschenweinraritäten, bis hin zu einem Rüdesheimer Apostelwein von 1727. Jede sorgsam eingewickelt in schützendes Cellophan. Lust auf eine Besichtigung? Vergessen Sie es! Nur der Kellermeister und der amtierende Bremer Bürgermeister haben hier Zutritt. Alle anderen müssen sich mit einem Blick durch die Gitterstäbe begnügen. ►



■ Neue Flaschen im Angebot bekommen, neben den Angaben zu Wein und Weingut, „Bremer Ratskeller“ auf das Etikett – ein echtes Gütesiegel.

► Die Flaschendahinter sind so besonders, dass die normale Verkaufsliste im Laden des Ratskellers sie gar nicht erst ausweist. Weinfreunde mit Kaufinteresse wenden sich daher direkt an Karl-Josef Krötz. Eines müssen sie allerdings mitbringen: genügend Kleingeld, denn die Preise je Flasche liegen im drei- bis fünfstelligen Bereich.

Im Juni 2021 sorgte die Versteigerung dreier Flaschen aus diesem Fundus für mediales Aufsehen. Darunter ein „Niersteiner Pettenthal Riesling allerfeinste Goldbeerenauslese 2. Terrasse“ von 1921. „Ein Superjahrgang“, wie Kellermeister Krötz betont. Die 100 Jahre alte Flasche erzielte dann auch einen Superpreis: 5950 Euro. Geld, das der Ratskeller gut brauchen kann. „Damit finanzieren wir die Maßnahmen, die für den Erhalt des Welterbestatus notwendig sind“, so Krötz.

Das war natürlich nicht immer einfach. Als Karl-Josef Krötz 1989 Ratskellermeister wurde, lag der Weinskandal noch nicht lange zurück, und deutsche Weine galten als süß, billig, antiquiert. „Das war aber auch eine tolle Aufgabe, an diesem Image etwas zu ändern und die Winzer zu finden, die etwas anderes können“, erinnert sich Krötz, der selbst aus einer Winzerfamilie in Neef an der Mosel stammt.

Rund 600 000 Flaschen verkauft der Ratskeller im Jahr. Der Großteil davon sind keine Raritäten; es sind aktuelle Weine aus Deutschland.

Aber wie wird man überhaupt Kellermeister im honorigen Bremer Ratskeller? Tatsächlich über eine Anzeige. In der „Weinwirtschaft“. Krötz erinnert sich: „Ich hatte eine gute Stelle als Kellermeister und wollte mit der Bewerbung eigentlich nur meinen Marktwert testen. Ich dachte erstens: Die nehmen mich nicht. Und zweitens: Da gehe ich sowieso nie hin.“

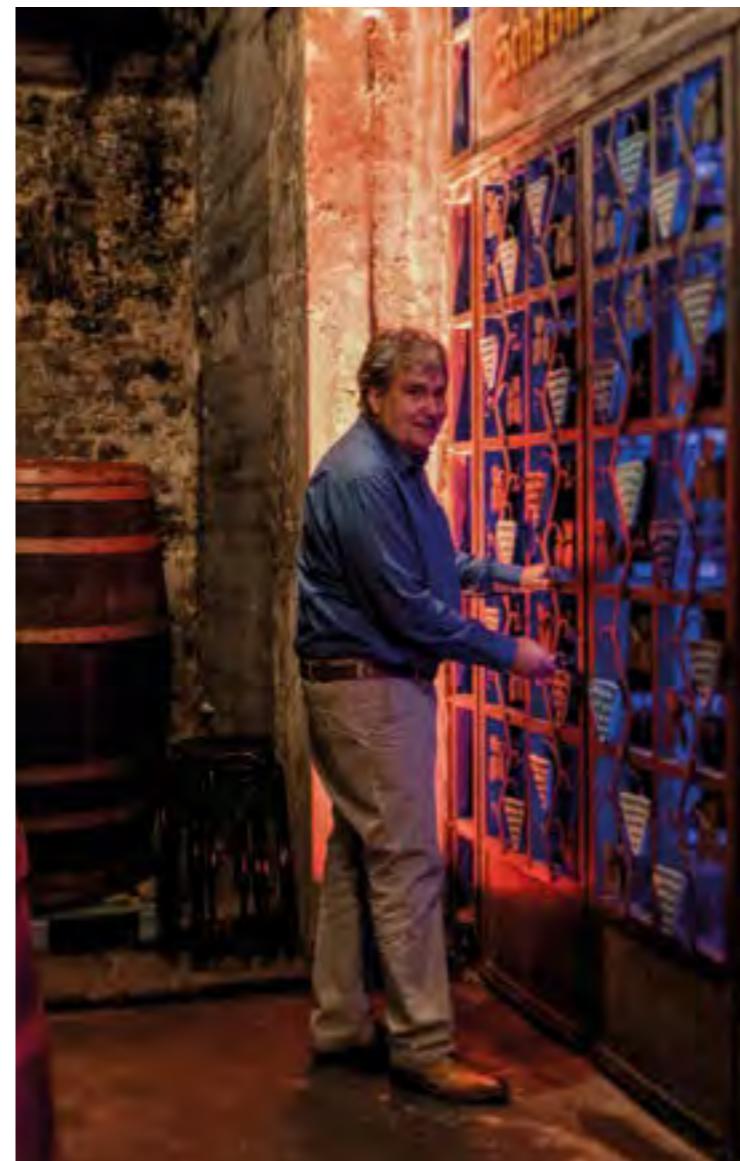
Ging er dann aber doch – nachdem er „viel Adel aus dem Rheingau“ aus dem Feld geschlagen hatte. „Ich hatte mir nichts ausgerechnet und bin völlig unbefangen aufgetreten.“ Sogar am kredenzen Wein hatte er etwas auszusetzen. Drei Tage später kam die Zusage.

Als es Anfang dieses Jahres wieder Vorstellungsgespräche gab, saß Krötz auf der anderen Seite. Da ging es nämlich um die Regelung seiner Nachfolge. Ende 2022 geht der 65-Jährige in den Ruhestand. Er blickt auf viele Erfolge zurück. So startete er eine Kooperation mit norddeutschen Edeka-Filialen, in denen ein Verkaufsregal exklusiv mit Ratskeller-Weinen gefüllt ist.

Dieser neue Vertriebskanal trägt bereits ganz beachtlich zum jährlichen Umsatz bei. Und Krötz hat unzähligen Menschen den Ratskeller und deutschen Wein nähergebracht. „Ich repräsentiere gern“, sagt er und findet, dass er seine Leidenschaft zum Beruf machen konnte. Keinen Tag habe er in den 33 Jahren bereut.

Derzeit ist er noch zu beschäftigt, um zu wissen, wie es danach weitergeht. Doch eines steht fest: Dem Wein wird er verbunden bleiben, dem Ratskeller vielleicht auch. Bremen sowieso. „Wir sind hier inzwischen so tief verwurzelt wie ein alter Rebstock“, sagt der Moselaner und lacht. ■

bremer-ratskeller.de



■ In der „Schatzkammer“ lagern einige Tausend Flaschenweinraritäten, bis hin zu einem Rüdesheimer Apostelwein von 1727.



TELDOR®

Spot an für sehr gute Qualität!

BONUS
BayDir Preneo
Sonderaktion 2022
Aktionscode: **Teldorf22**
www.agrar.bayer.de/aktion

Bewährter Botrytis-Spezialist

Zulassungsende 31.12.2021. Abverkaufsstet bis 30.06.2022. Aufbrauchstet endet 30.06.2023. Warenversorgung ist für 2022 gesichert. Wiederzulassung wird zur Saison 2023 erwartet.

- Hohe Wirkungsstärke „Kurz vor Traubenschluss“ und zur „Abschluss-Spritzung“
- Ausgeprägte Dauerwirkung
- Kurze Wartezeit 21 Tage – flexible Leseplanung möglich

Pflanzenschutzmittel vorsichtig verwenden. Vor Verwendung stets Etikett und Produktinformationen lesen. Warnhinweise und -symbole beachten. Weitere Produktinformationen finden Sie unter: www.agrar.bayer.de. Bei Beratungsfragen: Kostenloses AgrarTelefon 0 800-220 220 9

Der Weinautomat von Jörg Krick fasst 140 Flaschen und acht Gläser. Immer mehr Weinfreunde schätzen das Angebot, weil sie zu jeder Tages- und Nachtzeit davon Gebrauch machen können.



Wein auf Knopfdruck

Eier, Wurst, Obst – Lebensmittel aus dem Automaten gehören heute zu unserem Alltag. Aber Wein? Bis vor einiger Zeit undenkbar. Doch die Zeiten haben sich geändert. Seit Beginn der Coronakrise und den damit verbundenen Einschränkungen haben einige Winzer die Chance erkannt, dass ein Weinautomat guten Umsatz bringen kann. Eine Erfahrung, die auch Jörg Krick vom Weingut Dreikönigshof in Bingen macht.

Der Bürgermeister war da. Und selbstverständlich auch die Presse. Dass ein Weinautomat für ein solches Aufgebot sorgt, war für Jörg Krick die beste Bestätigung für seinen Mut zu einem teuren Investment. Immerhin war es die Idee des Juniorchefs vom Dreikönigshof, direkt am Fuße des Rochusbergs und in direkter Nähe zum Weinerlebnispfad, einen Vinomat aufzustellen. Zu jeder Tages- und Nachtzeit können sich Weinliebhaber dort mit den besten Weinen der Winzerfamilie versorgen.

Das Weingut ist ein Traditionsbetrieb mit starken Wurzeln: Seit 1635 bauen die Kricks in Rheinhessen ihre Reben an. Heute führen Vater Peter (72) und Sohn Jörg (40) das Familienunternehmen. Auf einer Fläche von 12,5 Hektar gedeihen Rot- und Weißweine, hauptsächlich Burgundersorten und Riesling. Allen gemein ist die ausgezeichnete Qualität, die regelmäßig auf zahlreichen nationalen und internationalen Wettbewerben prämiert wird.

Erfahrung und Fingerspitzengefühl sind die Treiber im Weinberg und im Keller. „Rund 100 000 Flaschen vermarkten wir im Jahr“, sagt Jörg Krick. Man sieht:

Er ist stolz auf das Erreichte. Das will er erhalten und ausbauen. Doch seit Anfang 2020 mischt das Coronavirus auch sein Leben auf. Wie viele seiner Kollegen hat er durch die Einschränkungen wichtige Absatzkanäle verloren: Die Veranstaltungsbranche lag brach, Hotels und Gaststätten waren geschlossen. Es gab weder Messen noch Weinfeste.

Hinzu kamen die strengen Abstandsregelungen. „Weinproben, gemütliches Beisammensein in unserer Straußwirtschaft und unsere beliebten Weinberg-Rundfahrten fielen deshalb flach“, sagt Jörg Krick. Darauf kann man verzweifeln – oder handeln und Wege finden, wie man neue Kunden auf seine Weine aufmerksam macht und bestehende Kontakte trotz Corona-Auflagen hält und stärkt.

Manchmal kommt einem dabei der Zufall zu Hilfe. Zum Beispiel ein Zeitungsartikel über einen Pfälzer Winzer, der einen Weinautomaten als eine neue Form der Vermarktung erkannt hatte. Von dieser Idee war Jörg Krick sofort begeistert. Nach einem Besuch in der Pfalz und ausgiebigen Gesprächen mit Eltern und Ehefrau war der Entschluss gefasst: Ein Vinomat muss her.

Aber nicht irgendeiner. Am Eingang des Weinguts steht nun ein Prachtexemplar, solide konstruiert und einfach zu bedienen. Krick: „Wer einen guten Tropfen während seiner Wanderung genießen will oder ein spontanes Geschenk sucht, ist bei uns genau richtig.“ Auf Knopfdruck erfüllt der Weinautomat Kundenwünsche über ein ausgeklügeltes Transportsystem, das Glasbruch verhindert.

Die Bedienung ist denkbar leicht: Geld einwerfen, Alter mit Personalausweis oder Führerschein nachweisen, Wein wählen und Flasche entnehmen. Dass auch Kinder und Jugendliche nicht durschten müssen, dafür sorgen Traubensaft oder Mineralwasser. Beides ebenso gut gekühlt wie die Weine. Selbst Gläser stellt der Vinomat bereit. Nur ein wichtiges Detail fehlte anfangs: ein Korkenzieher. Den hat Jörg Krick inzwischen außen am Automaten gesichert.

Haben sich die hohen Anschaffungskosten von rund 16 000 Euro gelohnt? Jörg Krick nickt und strahlt. „Unser Vinomat war ohne nennenswerten Aufwand schnell bei unseren Kunden und Freunden bekannt und wird gut genutzt.“ Und jeden Tag sieht er, wie Spaziergänger und Wanderer stehen bleiben und sich den Automaten aus der Nähe anschauen. „Die meisten nehmen nicht gleich eine Flasche mit, aber oft am Ende ihres Ausflugs“, sagt Krick. Häufig seien dies Menschen, für die es in der Vergangenheit eine Hürde war, einen Winzer wegen einer Flasche zu bemühen. „Jetzt können sie erst mal in Ruhe probieren und dann entscheiden, ob sie später vor Ort mehr kaufen oder online bestellen wollen.“

Und was ist mit dem Wettbewerb? Vor allem Tankstellen bieten immer häufiger einen 24-Stunden-Weinverkauf an. Keine Gefahr, sagt Jörg Krick selbstbewusst: „Qualität setzt sich durch.“

weingut-dreikoenigshof.de



Der Durst der Anleger



1766

Weinauktionen sind kein neues Phänomen. Schon im Gründungsjahr von Christie's, 1766, soll James Christie Madeira- und Bordeaux-Weine versteigert haben. Heute ist „Wine & Spirits“ eine von über 80 Produktkategorien, in denen das inzwischen global aktive Auktionshaus Raritäten unter den Hammer bringt. Weltweit führt Christie's regelmäßig Weinauktionen durch.

Wenn der eigene Wein den Käufern schmeckt, freut das den Winzer. Was aber, wenn die Kunden den Wein nur mit dem Ziel kaufen, ihn später für einen höheren Preis wieder zu verkaufen? Ist doch auch eine schöne Bestätigung der Qualität, oder? Wein ist in der Tat längst auch eine Wertanlage. Ein Blick ins Fine-Wine-Segment.

WEINE LASSEN DAX HINTER SICH

Mit den richtigen Weinen im Portfolio hat man zuletzt mehr Geld verdient als mancher Aktionär. Während etwa der DAX 2021 „lediglich um 16 Prozent kletterte“ und Gold (in Euro) gar nur um knapp vier Prozent, legte der Liv-ex Fine Wine 100 um knapp 20 Prozent zu. Dieser Index gibt die Preisentwicklung der 100 weltweit am sogenannten Sekundärmarkt (wo Weine weiterverkauft werden) gehandelten Weine wieder. Gegenüber 2004 hat sich der Index inzwischen mehr als verdreifacht. Einzelne Weine kletterten 2021 sogar um bis zu 80 Prozent, so etwa der Champagne Salon 2002.

POWER 100

Alljährlich veröffentlicht die Weinbörsen Liv-ex mit „Power 100“ eine Liste mit den 100 stärksten Weinmarken der Welt. Traditionell machen alleine Bordeaux- und Burgund-Weingüter zwei Drittel der Plätze unter sich aus. Auch 2021 schafften es nur 25 Nichtfranzosen unter die Top 100. Darunter waren erstmals zwei Deutsche: Egon Müller, Mosel, auf Platz 84 und Klaus Peter Keller, Rheinhessen, auf Platz 88.

43 610 \$

So hoch gibt wine-searcher.com den Durchschnittspreis für den teuersten Wein der Welt an, einen Domaine Leroy Musigny Grand Cru von der Côte de Nuits. Der bisher maximal mit einer solchen Flasche erzielte Preis habe sogar bei 147 413 Dollar gelegen. Der teuerste deutsche Wein ist eine Scharzhofberger Riesling Trockenbeerenauslese von Egon Müller an der Mosel. Durchschnittspreis: 16 123 Dollar, maximal erzielter Preis 32 893 Dollar.

I Vom U.S. Marshals Service beschlagnahmte Fälschungen namhafter Weine – kurz vor der Zertrümmerung.



VORSICHT, FÄLSCHUNG!

Der größte überführte Schwindler in Sachen Weinraritäten ist wohl Rudy Kurniawan, auch als Dr. Conti und Mr. 47 bekannt. Der gebürtige Indonesier verkauft in den USA eine Zeit lang erfolgreich gefälschte Weine, ehe er mit der Versteigerung von Jahrgängen berühmter französischer Weingüter aufflog, die es aus diesen Jahren gar nicht gab. Der geschätzte Verkaufswert seiner Fälschungen: 20 Millionen Dollar. Er wurde zu zehn Jahren Haft verurteilt, kam aber nach sieben wieder frei. Zahlreiche seiner Fälschungen dürften noch bei Sammlern im Keller liegen. Das generelle Problem: Käufer, die in Sachen Fälschungen ganz sichergehen wollen, müssen kostspielige Experten und Analysen beauftragen.

EXPORTSCHLAGER DEUTSCHER WEIN

2021 stieg die Weinausfuhr um fast 30 Prozent.

Im zweiten Coronajahr trank die Welt ganz offenbar deutlich mehr deutschen Wein. Mit 357 Millionen Euro spülte der Export daher so viel Geld ins Land wie seit 2010 nicht mehr. Gegenüber dem Vorjahr stieg der Ausfuhrwert um 29 Prozent, bezogen auf die Menge lag der Zuwachs bei 27 Prozent – von 0,95 auf 1,2 Millionen Hektoliter.

In praktisch allen wichtigen Abnehmerländern stieg die Nachfrage. Primus waren einmal mehr die USA, die für 65 Millionen

Euro deutschen Wein einführten (plus 24 Prozent). Besonders stark legte der Export nach Großbritannien zu – von 14 auf 23 Millionen Euro. Die skandinavischen Länder und China kauften für rund 15 Prozent mehr Geld deutschen Wein ein. Interessanter Aspekt bei der Volksrepublik: Der Durchschnittspreis für die eingeführten deutschen Weine lag bei 5,19 Euro je Liter. Das ist deutlich mehr als bei allen anderen großen Importeuren. Zum Vergleich: Der Durchschnittspreis der gesamten Exportmenge lag bei 2,95 Euro je Liter. ■

EINE PRISE SALZ UND EIN HAUCH VON SEETANG

Ein deutscher Winzer lässt seine Trauben im Meer nachreifen.



I Nur mit Taucherschein möglich: Traubennachreife unter Wasser

Auf die Idee muss man erst einmal kommen. Der Winzer und Auswanderer Alexander Heer erforscht und erprobt auf der nordgriechischen Insel Thasos allerlei antike Weinbautechniken. Eine davon: gelesene Trauben (natürlich von autochthonen Reben) in Weidekörben im Meer versenken und dort einige Tage nachreifen lassen. Den ersten Jahrgang der daraus gemachten „aquanautischen Weine“, wie Heer sie nennt, gibt es inzwischen in Flaschen – allerdings nur auf Thasos selbst. Für alle, die keine Reise dorthin planen, folgender Hinweis: Die Weine sollen nicht nur nach Meersalz schmecken, sondern auch Aromen von Cashewnüssen, Pfirsich und Lilien enthalten und im Abgang mit einem Hauch von Seetang überraschen. Für Winzer auf Mittelmeerinseln ist das sicher eine interessante Idee. Als Nachahmer in Deutschland kommen derzeit vermutlich allenfalls die Winzer auf Sylt infrage. ■

IMPRESSUM

22. Jahrgang

Artikel-Nr.:
BCSD00159560

Herausgeber:
Bayer CropScience Deutschland GmbH

Verantwortlich für den Inhalt: Yvonne Dojahn

Redaktion:
Yvonne Dojahn, Frank Kuhmann, Tobias Bendig

Text und Grafik: Widera Kommunikation

Druck:
BLUEPRINT AG, München, Nachdruck mit Quellenangabe erlaubt.
Um Belegeemplare wird gebeten.

Bildnachweise nach Seiten:

Adobe Stock: 11, 22
Alexander Heer: 23
Rheinisches Bildarchiv Köln: 12+13
The Donum Estate: 1, 3–5
U.S. Department of Justice: 3, 22
Widera Kommunikation: 2+3, 6–9, 14, 16–19
Wines of Portugal: 3, 11

Redaktionsanschrift:
Bayer CropScience Deutschland GmbH
InnoVino, Marketingkommunikation
Alfred-Nobel-Str. 50
Geb. 6100
40789 Monheim

Die in den Texten genannten Bayer-Produkte sind registrierte Marken der Bayer AG.
Um Belegeemplare wird gebeten.

Zukunftsgerichtete Aussagen:

Diese Druckschrift kann bestimmte in die Zukunft gerichtete Aussagen enthalten, die auf den gegenwärtigen Annahmen und Prognosen der Unternehmensleitung der Bayer CropScience Deutschland GmbH beruhen. Verschiedene bekannte wie auch unbekannte Risiken, Unwissheiten und andere Faktoren können dazu führen, dass die tatsächlichen Ergebnisse, die Finanzlage, die Entwicklung oder die Performance unserer Dachgesellschaft Bayer AG wesentlich von den hier gegebenen Einschätzungen abweichen. Diese Faktoren schließen diejenigen ein, die Bayer in veröffentlichten Berichten beschrieben hat. Diese Berichte stehen auf der Bayer-Website www.bayer.de zur Verfügung. Die Gesellschaft übernimmt keinerlei Verpflichtung, solche zukunftsgerichteten Aussagen fortzuschreiben und an zukünftige Ereignisse oder Entwicklungen anzupassen.

