
Der Wein, den niemand kennt

REBBAU. Bioqualität setzt sich auch beim Wein immer mehr durch. Doch ausgerechnet die Rebsorte, die sich am besten eignet, hat Mühe.

TEXT: SELIM JUNG | FOTOS: DANIEL AMMANN

Edy Geiger ist eine ehrliche Haut, aber an diesem Morgen verstösst er bewusst gegen das Gesetz. Es ist noch früh, neblig und ganz schön ruhig. Tau liegt auf dem Weinberg im sankt-gallischen Thal. Normalerweise sitzt der Winzer um diese Zeit mit Hemd und Krawatte im Büro, jetzt ist er mit neuen Setzlingen in seinem Rebberg unterwegs. Eine umweltfreundliche Sorte: Maréchal Foch. Was er da tut, ist gut für die Natur, aber leider illegal.

Das war 1985. Damals beschliesst Edy Geiger, die nachhaltige Rebe auszuprobieren, auch wenn sie im Kanton nicht zugelassen ist. «Man sagte mir: «Mit diesen Reben kannst du höchstens Traubensaft für deine Kinder herstellen», erzählt der heute 75-Jährige. Seine Idee, aus nachhaltigen Reben Wein zu produzieren, sei Blödsinn, er ein Spinner.

Das ändert sich, als er einer Kantonsrätin eine Flasche Wein schenkt. Sie landet schliesslich in den Händen des zuständigen Regierungsrats. Begeistert vom Geschmack, erkundigt er sich nach der Herkunft. «Dieser Wein ist bei dir aber verboten!», entgegnet man ihm. Sofort gibt der Regierungsrat den Anbau der Maréchal Foch für den Kanton St. Gallen frei.

«**Ein absoluter Glücksfall.**» Seitdem hat sich viel getan. Heute werden die pilzwiderstandsfähigen Reben – kurz Piwi-Reben – in der ganzen Schweiz angebaut. Und Edy Geiger, für den der Weinbau immer mehr ein Hobby und ein Ausgleich zur Arbeit als Treuhänder war, ist längst pensioniert.

Seit 2017 werden seine Reben vom Winzerpaar Fabia Knechtle Glogger und René Glogger bewirtschaftet. Zum 0,8 Hektaren grossen Rebberg gehören auch ein Wein-

keller und ein kleines Degustationslokal. Diese Arbeit sei ihre Leidenschaft, aber auch bei ihnen nur ein Nebenerwerb. Sie ist gelernte Umweltingenieurin, er ist Chemiker und arbeitet beim Amt für Umwelt des Kantons Appenzell Ausserrhoden. «Dass wir die Reben von Edy Geiger übernehmen konnten, war ein absoluter Glücksfall», sagen die Quereinsteiger.

An den Piwi-Reben begeistert sie die unschlagbare Ökobilanz. Diese Pflanzen seien die Zukunft des biologischen Weinbaus. «Wenn man mal mit einer so robusten Sorte gearbeitet hat, kann man sich gar nicht mehr vorstellen, etwas anderes anzupflanzen.»

Schöne Nebeneffekte. Piwi-Reben sind weniger anfällig für Krankheiten wie den Echten und den Falschen Mehltau, deshalb braucht es beim Anbau wenig bis keine Pestizide. Das ist schonender für die Natur und erst noch besser für die Gesundheit der Winzer. Zudem erspare man sich Arbeit: Man muss nur wenig spritzen. Traditionelle Rebsorten sind viel anfälliger für diese Krankheiten und können sich ohne Wirkstoffe wie Kupfer oder Netzschwefel kaum gegen sie wehren.

Fabia Knechtle Glogger beschäftigt sich im Beruf vor allem mit Biodiversität. Für sie ist Bio alternativlos: «Auch der biologische Landbau hat noch viel Verbesserungspotenzial, man kann immer noch ökologischer werden. Darum leuchtet es mir nicht ein, wenn man heute noch auf konventionelle, umweltschädigende Methoden setzt.»

Der übermässige Gebrauch von Pestiziden wirkt sich unterschiedlich aus. Einige Wirkstoffe binden sich langfristig im Boden und schädigen Insekten und Bodenlebewesen. Andere versickern und gelangen ins

«Man sagte mir: «Mit diesen Reben kannst du höchstens Traubensaft für deine Kinder herstellen.»»

Edy Geiger, Biowein-Pionier

Grundwasser. Die Piwi-Rebe wird ausschliesslich mit unbedenklichen Mitteln bearbeitet. Daher habe sie das Potenzial, den biologischen Weinbau nachhaltig zu verbessern und die Biodiversität zu fördern, sagt die Winzerin. «Wenn wir über die Vorzüge der Piwi-Reben sprechen, geht es uns nie darum, konventionelle Weinbauern und deren Wein schlechtzumachen. Wir wünschen uns einfach einen Richtungswechsel in der Branche.»

Bio liegt im Trend, davon ist der Wein nicht mehr ausgenommen. Bei Coop etwa machen Bioweine mittlerweile sechs Prozent des Sortiments aus. Im Anbau ist der Bioanteil noch stärker gestiegen. Laut Bio Suisse wurden 2019 etwa 11 Prozent der Schweizer Reben biologisch angebaut, davon aber nur rund 20 Prozent mit nachhaltigen Sorten. Gemäss dem Agrarbericht 2020 entspricht das knapp 2 Prozent der gesamten Anbaufläche.

Warum werden die innovativen Sorten auch von Biobauern mehrheitlich gemieden? Auf eine andere Rebsorte umzusteigen, ist mit grossem Aufwand verbunden. Die alten Reben müssen ausgerissen und neue eingesetzt werden, das kostet Zeit und Geld. Auch wenn die Reben nicht ausgetauscht werden, kann die Umstellung auf den biologischen Anbau bis zu drei Jahre dauern.

Die Lebensgrundlage ändern. Ein Wechsel zu Piwi-Sorten sei mit noch mehr Aufwand verbunden, sagt René Glogger. «Für einen Winzer, der sich auf eine bestimmte Sorte spezialisiert hat, bildet diese die Lebensgrundlage. Man hat sich an die Rebe gewöhnt. Zudem muss die neue Sorte auch ins Sortiment passen und vermarktet werden, was bei Piwi-Weinen nicht einfach ist.»

Das bestätigt Jan Luzi. Er bewirtschaftet im bündnerischen Jenins ein drei Hektaren grosses Weingut, das seit 2019 biozertifiziert ist. Piwi-Reben hat er nicht. «Der biologische Landbau hat mich überzeugt. Ich könnte nicht mehr zu den konventionellen Methoden zurück.» Gern würde er noch ökologischer arbeiten. Deshalb hat er schon 2014 damit experimentiert, die Reben nur mit Kleinstmengen an Kupfer zu behandeln.

Doch das Projekt scheiterte. Seine Pinot-noir- und Completer-Reben konnten sich ohne Kupferbehandlung nicht gegen die



Reben, die den Pilzen trotzen

Vor rund 150 Jahren wurden die Pilzkrankheiten Echter und Falscher Mehltau aus Amerika nach Europa eingeschleppt. Das löste die grösste Krise aller Zeiten im europäischen Weinbau aus. Seither können die europäischen Reben – vor allem Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot noir, Chardonnay – nur mit Hilfe von Pestiziden angebaut werden.

Pilzwiderstandsfähige Sorten (Piwi-Reben) sind Kreuzungen der resistenten amerikanischen Reben mit europäischen. Ihre Vorteile: ein weitgehender Verzicht auf Pestizide, weniger Arbeitsaufwand, weniger gesundheitliche Belastung der Winzer, Einsparung von CO₂, rückstandsfreie Weine. Zu den bekanntesten Piwi-Sorten zählen: Johanniter, Solaris, Cabernet Jura, Maréchal Foch.

Mehr Infos unter www.piwi-international.org

Pilzkrankheiten wehren. Auch wenn er der Piwi-Rebe gegenüber nicht abgeneigt ist, kommt ein Wechsel für ihn noch nicht in Frage. «Meine 40 Jahre alten Reben liefern jetzt beste Qualität. Es gibt darum keinen Grund, dieses Potenzial zu vernichten», sagt der Winzer.

Dass die innovativen Rebsorten so selten angebaut werden, liegt aber nicht nur an den Produzenten. «Das Problem ist auch einfach, dass niemand weiss, was Piwi-Weine sind. Das gilt nicht nur für die Konsumenten. Auch Sommeliers wissen oft nur wenig über die nachhaltigen Sorten», sagt Weinbauer René Glogger.

Misstrauisch gegenüber Neuem. Ähnlich sieht man das beim Forschungsinstitut für biologischen Landbau im aargauischen Frick. Die Piwi-Sortennamen seien bislang wenig bekannt, und der Detailhandel könne beim Sortiment nur beschränkte Risiken eingehen. Hinzu komme ein allgemeines Misstrauen der Kunden gegenüber neuen Sorten. «Die Leute trinken einfach lieber das, was sie kennen, statt etwas Neues auszuprobieren», sagt Fabia Knechtle Glogger.

Die Skepsis gegenüber Piwi-Wein sei aber wenig begründet, sagen die beiden. Es gebe keinen qualitativen Unterschied zwischen nachhaltigen und konventionellen Trauben mehr. Das bestätigt David Rodriguez, Weinakademiker und Einkäufer beim Bioweinhändler Delinat: «Heute sind die Piwi-Weine geschmacklich auf demselben Niveau wie herkömmlich produzierte Weine. Auch die Fortschritte in der Forschung sind sehr erfolversprechend.»

Mittlerweile haben auch Grossbetriebe die Piwi-Sorten entdeckt. Bis sie sich richtig durchsetzen und sich der Weinbau punkto Biodiversität verbessert, muss aber noch viel getan werden. Dieser Aufgabe verschrieben hat sich der 1999 gegründete Verein PIWI International. Ihm gehören Forscher, Züchter und Weinbauern an.

Eines der Gründungsmitglieder war Edy Geiger. Seine Bilanz nach 40 Jahren Anbau: «Die Weinbranche mit ihren klassischen Sorten will die Piwi-Weine totschiweigen. Um die nachhaltige Pflanze weiterzubreiten, ist es vor allem wichtig, dass die Konsumentinnen und Konsumenten von den neuen Piwi-Weinen erfahren.» ■

Fabia Knechtle und René Glogger setzen auf Biowein aus Maréchal Foch.

