

# Catherine Cruchon

Fotos: Siffert / weinweltfoto.ch, z.V.g.



f    t

## **Wie sehen Sie die Entwicklung des biologischen Weinbaus in der Romandie?**

Ich habe den Eindruck, dass zurzeit alles sehr schnell vorangeht und einiges in Bewegung ist. Vor 20 Jahren war der biologische Weinbau in der Schweiz weder sehr aktiv noch sehr attraktiv für traditionelle Betriebe. Heute orientieren sich die Winzer immer stärker an den Richtlinien des biologischen Rebbaus, und zwar selbst dann, wenn sie nicht zertifiziert sind oder kein spezifisches Label im Auge haben. Viele Rebbauern verzichteten freiwillig auf Herbizide und setzen nun Maschinen zur Unkrautbekämpfung ein. Dasselbe gilt für synthetische Pflanzenschutzmittel, die immer stärker durch Präparate ersetzt werden, die auch im biologischen Rebbau zugelassen sind.

## **Was halten Sie davon, auch ohne entsprechendes Label biologisch zu produzieren?**

Selbst wenn diese Produzenten keine Zertifizierung anstreben und sich nicht zum biologischen Landbau bekennen, sind das gleichwohl Schritte in die richtige Richtung. Und zwar umso mehr, als der Anteil der Umstellungsflächen im Rebbau kontinuierlich jedes Jahr zunimmt. Das gilt übrigens nicht nur für den Kanton Waadt, sondern für die gesamte Schweiz.

## **Einige Produzenten mussten feststellen, dass regelmässige Weinkonsumenten kein grosses Interesse für Bioweine zeigen, wohingegen Verbraucher, die auf Label achten, nur geringe Mengen konsumieren. Haben Sie denselben Eindruck?**

Ich kann mich dieser Beobachtung nicht anschliessen. Das Thema «Biowein» gewinnt bei unseren Kunden jedes Jahr mehr an Bedeutung. Ich glaube nicht, dass unsere Kunden unsere Weine kaufen, weil sie biologisch erzeugt werden, sondern aus dem einfachen Grund, weil sie ihnen schmecken. Eins ist jedenfalls sicher: Unsere Kunden trinken nicht weniger, seit unsere Weine biologisch erzeugt werden. Ein Blick auf die Marktanteile von Wein in der Schweiz zeigt, dass Weine aus biologischem Anbau immer grösseren Absatz finden. An diesem Zuwachs sind auf jeden Fall verschiedene Käufertypen beteiligt, darunter sowohl Menschen, die nur gelegentlich Wein trinken, als auch Weinliebhaber mit regelmässigem Konsum.

## **2019 berichtete die Presse, dass Bio Suisse die Umstellung von Milchbetrieben bremst, da die Nachfrage nicht mithält. Besteht die Gefahr, dass auch der biologische Rebbau eine solche Grenze erreicht und das Angebot plötzlich die Nachfrage übersteigt?**

Beim Wein ist die Marktsituation in der Schweiz derzeit extrem angespannt, vor allem bei Offenwein. Dieser sehr schwierige Kontext wirkt sich auch auf Produkte aus biologischem Anbau aus, selbst wenn es heute etwas mehr Absatzmöglichkeiten für Bioweine als für herkömmliche Weine gibt. Je mehr Bio-Erzeugnisse produziert werden, umso stärker wird auch dieser Bereich von den Absatzproblemen der Branche betroffen sein. Allerdings lassen sich meiner Ansicht nach Milch und Wein nicht vergleichen. Bei der Milch hat der Verbraucher die Wahl zwischen Biomilch und konventionell erzeugter Milch. Beim Wein verhält es sich anders:

Hier spielen auch Rebsorte, Weinstil, das Know-how des Önologen und das Terroir eine entscheidende Rolle.

**Lässt sich Biowein gut an die Gastronomie verkaufen?**

Manche Gastronomen achten bei den Weinen auf die Herstellungsmethode und bevorzugen etwa Bioweine oder Naturweine, andere legen grösseren Wert auf den Weinstil, den Winzer und dessen Ruf. Gastronomiebetriebe sind allerdings gut damit beraten, immer ein paar Bioweine auf die Karte zu setzen, um auch Kunden, die sich mit dieser Herstellungsphilosophie identifizieren, eine entsprechende Auswahl zu bieten.

**Wie erlebten Sie die Corona-Pandemie?**

Wir konnten bei Privatkunden einen deutlichen Anstieg des Konsums verzeichnen. Im Gespräch mit meinen Kollegen von Bio Suisse stellte sich heraus, dass alle dieselbe Erfahrung machten. Die Krise veranlasste wohl einen Teil der Bevölkerung dazu, ihren Lebensmittelkonsum und ihr Verhältnis zur Landwirtschaft zu überdenken.

**Catherine Cruchon, Önologin**

1976 von Henri Cruchon gegründet, gehört Domaine Henri Cruchon bei Morges heute zur Schweizer Elite. Dieser Erfolg ist nicht zuletzt auch Henris Söhnen Raoul und Michel zu verdanken. 2010 trat Raouls Tochter Catherine in den Familienbetrieb ein. Die diplomierte Önologin und einstige Schweizer Meisterin im Rudern sprach mit uns über die Entwicklung des biologischen Weinbaus in der Romandie.

[www.henricruchon.ch](http://www.henricruchon.ch)