

Interview mit Delinat-Gründer und Patron Karl Schefer

Interview: Thomas Vaterlaus, Fotos: Esther Michel



Wie VINUM feiert das Bioweinhaus Delinat sein 40-jähriges Bestehen. Mit eigenen Richtlinien haben die Bio-Pioniere il Winzer dazu gebracht, die Monokultur zu verlassen und ihre Trauben in einem vielfältigen Ökosystem anzubauen. Der Verzicht auf Kupfer und eine vermehrt klimaneutrale Produktion sind künftige Ziele. «Doch trotz aller Nachhaltigkeit, d Wein muss im Glas für sich selber sprechen», sagt Delinat-Gründer und Patron Karl Schefer.

Delinat wird dieses Jahr 40 Jahre alt, wie auch VINUM. Wie schmeckten die ersten kontrolliert biologisch hergestellten W die Sie zu jener Zeit verkostet haben?

Die Weine, die uns 1979 auf den Gedanken gebracht hatten, den Pestizid-Weinbau zu überdenken, waren sehr unterschiedlich. Es gab ausgezeichnete Qualitäten und deutlich mehr fehlerhafte. Die Bandbreite dürfte der von heutigen Naturweinen entsprechen. Auch w Konstanz betrifft. Ein Jahr top, zwei Jahre schwierig. Das hing damit zusammen, dass die meisten Bio-Pioniere in erster Linie einen naturnahen Weinbau anstrebten und hervorragende, giftfreie Trauben produzierten. Im Keller wurde eher experimentiert, und weil d Erfahrung fehlte, gab es auch Enttäuschungen.

Wie kamen Sie damals überhaupt auf die Idee, ausschliesslich biologisch angebaute Weine zu verkaufen?

Ich hatte keine Vision, keine konkrete Absicht und war beruflich mit ganz anderen Sachen beschäftigt. Eines Tages habe ich in Paris z eine Flasche Wein «de culture biologique» gekauft, die mich dann später animiert hat, über die Tatsache nachzudenken, dass Wein all andere als ein Naturprodukt ist. Und warum das einfach so hingenommen wird. Es muss wohl ein paar Monate später gewesen sein, dass meine Neugier mich gezielt nach weiteren s

Bio-Tropfen suchen liess. In Reformhäusern und Bioläden. Irgendwann fand ich den Weg zu einem Winzer im französischen Jura, später führte der Weg ins Burgund. Schon die ersten Gespräche mit diesen Querdenkern und Pionieren haben mich tief beeindruckt und meine natürliche Abneigung gegen die intensive Giftspritzerei in den Weinbergen verstärkt. Wann daraus eine Geschäftsidee entstanden ist, ich heute nicht mehr sagen. Anfangs habe ich versucht, etablierte Weinhandlungen für die Idee zu gewinnen. Weil ich als Kunde den Wein der Schweiz beziehen wollte. Doch die haben mich wohl für einen Spinner gehalten.

Was ist heute Ihre Vision von einem perfekten Biowein?

Am wichtigsten ist ein Anbau ohne Monokultur. Das gilt nicht nur für Wein, es ist genauso wichtig bei Obst, Gemüse, Getreide und gilt auch für die Tierhaltung. Eine Fischfarm, in der nur Lachse leben, kann nicht nachhaltig funktionieren. Kilometerweite Rebenmeere, frei von Unterbrechungen, ohne Hecken und oft auch ohne Bewuchs zwischen den Stöcken - das kann nicht lange gut gehen. Es ist ein andauernder Kampf gegen Schädlinge, die sich in solchen Kulturwüsten epidemieartig ausbreiten, weil die natürlichen Feinde fehlen. Schlimmer noch ist die Tatsache, dass die Böden systematisch ausgelaugt und vergiftet werden, bis kein Kräutlein mehr darauf wächst. Wer Wein nachhaltig produzieren und seinen Kindern und Enkeln einen intakten Weinberg hinterlassen will, der setzt auf Vielfalt im Weinberg. Ausserdem weitsichtige Winzer nur Sorten an, die kaum gespritzt werden müssen und die auch die zunehmenden klimatischen Extreme aushalten können. Mit Dünger und Bewässerung zu geizen, ist ebenfalls hilfreich. Werden diese drei Grundregeln befolgt, wird alles andere einfach. Verändert hat sich eigentlich kaum etwas am idealen Weinbau in den 40 Delinat-Jahren. Die Gewichtung vielleicht. Das Wassermanagement ist wichtiger geworden, weil die Niederschläge seltener und heftiger wurden. Da rücken Permakultur-Methoden stärker in den Fokus, ermöglichen, den Grundwasserspiegel zu stabilisieren, Dürren zu trotzen und Erosion zu verhindern.

Was für Fragen bezüglich des biologischen Anbaus beschäftigen Sie gegenwärtig am meisten?

Wir sind andauernd am Tüfteln und Optimieren. Die Delinat-Methode hat sich zu einem durchdachten System entwickelt, und kaum ein Problem blieb ungelöst. Ein nach wie vor ehrgeiziges Ziel ist, langfristig auf Kupfer zu verzichten. Vor einem halben Jahrhundert war es durchaus noch üblich, 50 Kilo vom Schwermetall pro Hektar und Jahr zu spritzen. Heute liegt der Delinat-Durchschnitt bei unter 2 Kilo. Das Ziel aber bleibt ein Weinbau ganz ohne Kupfer. Dank immer robusterer neuer Rebsorten, die kaum oder gar nicht gespritzt werden müssen, ist auch dieses Ziel absehbar. Es wäre schneller zu erreichen, wenn keine bürokratischen Hindernisse im Wege stünden. In manchen Regionen sind pilzwiderstandsfähige Reben verboten, in anderen nur wenige Sorten erlaubt, und fast überall werden die Weine darauf deklassiert - das heisst, sie verlieren die Appellation, was die Erlöse schmälert.

Die Schweiz wird bald über die Initiative für sauberes Trinkwasser und gesunde Nahrung abstimmen. Viele sind der Meinung, dass ein konsequent biologischer Anbau nur mit widerstandsfähigen Sorten möglich ist. Sehen Sie das auch so?

Ja, natürlich ist auch in der Schweiz nachhaltiger Weinbau möglich, auch wenn das Klima es nicht einfach macht. Roland und Karin Lutz machen es im regenreichen Thurgau vor. Auf 16 Hektar bauen sie mehrheitlich neue, robuste Sorten an und erzeugen ausgezeichnete Weine daraus. Glänzendes Beispiel ist die neue Delinat-Linie «Rebberl» von fünf sehr unterschiedlichen Piwi-Weinen. Lenz hat als einer der ersten Betriebe das Potenzial, schon im kommenden Jahrzehnt nicht nur ohne Pestizide, sondern auch ohne Kupfer auszukommen. Die Initiative für sauberes Trinkwasser hat gute Chancen, eine Mehrheit zu finden, was die Schweizer Landwirtschaft endlich in eine umweltverträgliche Richtung führen würde. Dem Obst- und Weinbau könnte nichts Besseres passieren. Die Branche verspritzt die grössten Mengen Pestizide in der gesamten Landwirtschaft, und die Schweiz hält einen traurigen Spitzenplatz. Inzwischen werden die Grenzwerte im Trinkwasser an vielen Orten überschritten, über eine Million Menschen sind davon betroffen. Wenn man bedenkt, dass diese Wasserverschmutzung mit Steuergeldern subventioniert wird, kann einem übel werden.

In Kalifornien wird Sustainable Winegrowing praktiziert. Wie beurteilen Sie diesen ganzheitlichen Ansatz, der auch soziale Fragen, etwa die Behandlung von Mitarbeitern, miteinbezieht?

Solche Anliegen sind vor allem in grossen Strukturen nachvollziehbar. Ökologische Landwirtschaft wird ohne soziale Gerechtigkeit nicht nachhaltig bleiben. Das gilt für alle Branchen. Da Delinat ausschliesslich mit den hundert zertifizierten Betrieben zusammenarbeitet und diesen intensive Beziehungen pflegt, würden wir sofort merken, wenn Arbeitnehmende ausgenutzt würden, und könnten eingreifen. Trotzdem regeln unsere Richtlinien auch die Rechtsansprüche auf Verträge, Mindestlöhne, Urlaub, Versicherungen und so weiter.

Viele fordern, dass Bioweine auch vegan und klimaneutral produziert sein sollen. Teilen Sie diese Meinung?

Ja, diese Meinung teile ich. Beides ist erreichbar. Weine vegan zu erzeugen ist relativ einfach, Delinat-Weine sind seit langem schon vegan. Klimaneutralität allerdings ist eine Herausforderung. Erste Schritte dazu haben wir schon vor langer Zeit eingeleitet, neu hinzu kommen

«Fischfarm, in der nur Lachse leben, genauso wenig nachhaltig zu produzieren wie kilometerweite Lachsmeere.»

Im Januar 2021 die Pflicht, einen Teil der auf dem Weinberg verbrauchten Energie selbst zu erzeugen. Vermutlich wird es nicht leicht werden, die gesamte Energie direkt auf dem Betrieb zu erzeugen. Schwieriger dürfte sein, den «externen» Fussabdruck zu kompensieren: die Herstellung aller zugekauften Rohmaterialien wie Flaschen, Korker, Maschinen und was sonst noch im Betrieb notwendig ist, wie auch die Entsorgung, Transporte und so weiter. Im Versand sind wir bereits auf dem Weg: Die stabilen Kartons werden zurückgenommen und gehen mehrmals die Reise. In den kommenden Jahren wollen wir auch die Weinflaschen sammeln, waschen und mehrfach füllen. In der Wein-Ökobilanz verursacht die Herstellung der Flasche etwa ein Viertel des Fussabdrucks, daher ist ein Mehrwegsystem ein wichtiger Schritt in Richtung Klimaneutralität.

Seit einigen Jahren ist die Naturweinbewegung medial sehr präsent. Wie stehen Sie zu einem Weinbau ohne jegliche Zusätze?

Wie erwähnt, erinnert mich diese Entwicklung an die frühe Biowein-Epoche. Es gibt sehr gute Naturweine, doch das sind leider Ausnahmen. In grossen internen Verkostungen haben wir alles, was auf dem Markt erhältlich ist, kritisch geprüft und waren sehr ernüchtert. Meine Vorgabe bei Delinat ist: Wenn ein Wein erklärt werden muss, um zu schmecken, gehört er nicht in unser Sortiment. Trotzdem führen wir einige SO₂-freie Weine, die unsere Winzer eher experimentell herstellen. Viel Freude bereitet zum Beispiel der Nosso, ein herrlich blumiger Verdejo aus Rueda in Spanien.

Welche Rolle wird der biologische Weinbau im Jahr 2030 spielen?

Vermutlich werden infolge von Klimawandel und Umweltzerstörung gesetzliche Einschränkungen dazu führen, dass der konventionelle Weinbau nicht wie bisher weitergeführt werden darf. Damit würden die Unterschiede zwischen Bio und konventionell noch kleiner. Es ist heute schon möglich, mit sehr geringem Aufwand auf Bio umzustellen, und je höher die staatlichen Anreize werden, desto grösser ist die Versuchung, Minimal-Bio zu erfüllen. So wird weiter in Monokulturen gegen Schädlinge gekämpft, statt chemisch-synthetische Pestizide zu verwenden. Das ist nicht viel besser als konventioneller Weinbau. Es ist zu erwarten, dass die Masse an Bioweine zunehmen wird, die Qualität aber kaum. Unsere Erfahrung ist, dass ein nachhaltiger oder besser noch ein regenerativer Weinbau nicht ohne grosse Anpassungen möglich ist. Ein enkeltauglicher Weinberg braucht ausser Reben viele andere Pflanzen, die nicht in ein oder zwei Jahren wachsen. Allein bis das Bodenleben wieder auf einem gesunden Niveau ist, die Pilze zurückkehren, die Interaktion von Wurzeln und Rhizomen den Stoffwechsel in Gang bringt, dauert es. Da muss man in Generationen rechnen.

Durch Covid-19 rückt die Frage der Regionalität ins Zentrum. Delinat verkauft keine Weine aus Übersee. Ist der Fokus auf lokale Produktionen noch richtig, oder wird Wein künftig nur im regionalen Kontext genossen?

Europa bietet weltweit die grösste Vielfalt an Weinen. Das wird sich kaum so schnell ändern. Ein Bordeaux ist ein völlig anderes Getränk als ein Riesling von der Mosel, ein Primitivo aus Süditalien oder ein Vinho Verde aus Portugal. Diese Bandbreite an Traubensorten und Weinbauregionen ist einzigartig. Nein, ich denke nicht, dass eine «engere» Regionalität Sinn ergibt, wenn man diese Vielfalt zu schätzen weiss. Und sicher ist: Auf Übersee-Wein können wir weiterhin gut verzichten.

Dieses Interview finden Sie in der
Ausgabe 10 | 2020

**Karl Schefer**

wurde 1952 in Abtwil geboren. Nach der Schulzeit in Wittenbach und St. Gallen folgte 1969 eine Berufslehre als Chemielaborant bei Ciba-Geigy Basel. Danach arbeitete er mehrere Jahre in der Chemie-Branche, darunter fünf im südafrikanischen Johannesburg, wo er für die Sager Schwab sich gleichzeitig am International College for Homoeopathy zum Homöopathen ausbilden liess. In einem Pariser Reformhaus entdeckte Schefer biologischen Wein. Angetan von diesen «Weinen ohne Chemie» begann er Anfang der 80er Jahre mit dem Verkauf von Bioweinen. 1983 formulierte er die Pionierleistung die allerersten Richtlinien für Bio-Weinbau. Karl Schefer lebt in Oberiberg, ist verheiratet und hat zwei erwachsene Kinder.

Das könnte Sie auch interessieren

WG Wolfenweiler bringt Wein aus biologisch erzeugten Trauben ...

YOOPRESS - Mit dem Jahrgang 2010 bringt die Winzergenossenschaft Wolfenweiler aus dem badischen Markgräflerland südlich von Freiburg erstmalig drei Weine aus...



Alternative zum «Industriewein»?

Naturwein

Naturwein: ein kurzer Trend oder eine ernsthafte, langlebige Alternative zum «Industriewein»? Harald Scholl und Dirk Würtz nehmen sich die Tiefen des Themas an.

Sommeliers Rat: Naturwein ist kein Trend

Biowein



Bioweinbau in Europa

280% Zuwachs des weltweiten Biowein-Konsums