



05 vielfältig
Weinprämierung 2020

10 biodynamisch
Neue Wege im Weinbau

12 essentiell
Boden & Terroir

Von Weingärten, WinzerInnen und Weinen

In vino veritas? – Nun, zumindest im Jahr 1985 war es damit in Hinblick auf den österreichischen Wein vorbei. WinzerInnen hatten ihre Rebensäfte mit Frostschutzmitteln versetzt und der Weinskandal – mit weitreichenden Folgen für die österreichische Weinindustrie und einem enormen Imageschaden – war in den Schlagzeilen aller internationaler Medien. Heute hat Österreich eines der strengsten Weingesetze der Welt und der österreichische Wein genießt weltweit wieder höchste Anerkennung.

Der UNESCO-Biosphärenpark Wienerwald hat Anteil an drei österreichischen Weinbaugebieten: Im Südosten erstreckt sich die Thermenregion. Daran schließt nördlich die Bundeshauptstadt Wien an, die als eine der wenigen Großstädte der Welt mit dem Weingut Cobenzl eigene Weinbauflächen bewirtschaftet. Im Nordwesten, am Südufer der Donau, liegt Klosterneuburg, das gemeinsam mit den Weinbauflächen am Nordabhang des Wienerwaldes zum niederösterreichischen Weinbaugbiet Wagram zählt.

Die Weingärten sind relativ kleinflächig angelegt, wertvolle Strukturen wie Böschungen, Raine, Hecken und Feldgehölze, vielfältige Brachen, Obstbäume, Lesesteinriegel und Trockensteinmauern bereichern die Landschaft. Durch diese Vielfalt finden viele seltene Tier- und Pflanzenarten einen Lebensraum. Voraussetzung ist eine umsichtige Pflege dieser Landschaftsstrukturen, z.B. ohne den Einsatz von Pestiziden. Diese Landschaftsstrukturen gilt es für nachkommende Generationen zu erhalten!

Neben Qualität, spielen auch Herkunft und Entstehungsgeschichte des Weines bei der Kaufentscheidung zunehmend eine größere Rolle. Erfreulicherweise gewinnt der nachhaltige Weinbau auch in der Biosphärenpark-Region immer mehr an Bedeutung. WinzerInnen gehen mit einer biologischen oder biodynamischen Bewirtschaftung vermehrt neue Wege. Dabei wollen sie ihren Qualitätsgedanken im Sinne eines hochwertigen Produktes, mit Nachhaltigkeits-Aspekten wie Artenvielfalt und Gesundheit von Natur und Mensch, vereinen.

www.bpww.at

NATURLAND NIEDERÖSTERREICH
Einzigartig. Vielseitig. Schützenswert.

 **Stadt
Wien**



MIT UNTERSTÜTZUNG VON NIEDERÖSTERREICH UND WIEN UND EUROPÄISCHER UNION



 **Land
Wien**

LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.



INHALT

- 03** Biosphere Volunteer Saison 2020
Biosphärenpark-Lapbook
- 04** 13 Jahre Trockensteinmauern
BPWW-Mittelpunkt
- 05** Wein-Wettbewerb
- 06** Reportage Weinverkostung
- 07** Arbeitsjahr im Weingarten
- 08** Besuch bei Julia Herzog
- 10** biodynamisch – Interview Fritz Wieninger
- 11** Eichenfässer aus dem Wienerwald
- 12** Boden & Terroir
- 13** vielfältige Weingärten Weintraditionen
- 14** Kinderseite
- 15** Biosphärenpark Appennino Tosco-Emiliano
- 16** Genuss- und Wandertipp

IMPRESSUM

Herausgeber, Verleger und Medieninhaber:
Biosphärenpark Wienerwald Management GmbH

Firmensitz:
3013 Tullnerbach, Norbertinumstraße 9,
T 02233/541 87, office@bpww.at, www.bpww.at

Redaktion: Monika Kehrer-De Campos

Beiträge von:
Florian Faber, Monika Kehrer-De Campos,
Nina Kovacs, Timo Mende, Katharina Stallberger,
Alexandra Stavik, Rainer Vogler, Andreas Weiß

Lektorat: Johanna Scheibelhofer

Titelfoto: BPWW/M. Graf

Konzeption & Gestaltung:
Breiner & Breiner, 2601 Maria Theresia

Druck: Druckerei Gugler

November 2020



Gedruckt nach der Richtlinie „Druckerzeugnisse“
des Österreichischen Umweltzeichens.
gugler*print, Melk, UWZ-Nr. 609, www.gugler.at

INTERN

Editorial

Liebe Leserinnen und Leser,

von Norden nach Süden erstreckt sich in Klosterneuburg, Wien und an der Thermenlinie Niederösterreichs eine ausgedehnte, außergewöhnlich vielfältige Weinbaulandschaft. Man kann es durchaus als Glück bezeichnen, dass wir im Biosphärenpark Wienerwald Anteil an diesen drei österreichischen Weinregionen haben, wo jedes Jahr großartige Weine gekeltert werden: Mit den Weißweinsorten Zierfandler und Rotgipfler kultiviert die Thermenregion beispielsweise zwei Rebsorten, die fast ausschließlich dort angebaut werden. Den größten Anteil an Weißwein nimmt der Grüne Veltliner ein und typisch für Wien ist der Gemischte Satz, für den verschiedene Rebsorten im selben Weingarten gepflanzt und deren Trauben gemeinsam geerntet und gekeltert werden.

Diese Vielfalt gilt es zu honorieren! Deshalb veranstalten wir vom Biosphärenpark Wienerwald Management jedes Jahr die Wein-

prämierung DER WEIN, in deren Rahmen die engagierten Winzerinnen und Winzer, sowie die besten Tropfen aus der Region ausgezeichnet werden, die zudem aus nachhaltiger Bewirtschaftung stammen müssen.

Als eine von der UNESCO ausgezeichneten Modellregion für nachhaltige Entwicklung, zählt es zu unseren Aufgaben, die faszinierende Vielfalt der Weinbaulandschaft zu erhalten. So haben wir die im Biosphärenpark Wienerwald liegenden Weingärten fachlich begutachtet und in Hinblick auf besondere Tier- und Pflanzenarten untersucht.

Außerdem bieten wir seit 2008, gemeinsam mit der Wein- und Obstbauschule Krems, zweimal im Jahr Kurse für die jahrhundertalte Handwerkskunst des Trockensteinmauerbaues an. Steinmauern in Trockenbauweise, die in den letzten Jahren wieder vermehrt in Weingärten errichtet werden, bieten u.a. zahlreichen Tierarten wie Insek-



BPWW/N. Novak

ten, Reptilien, Amphibien ja sogar Fledermäusen hervorragenden Lebensraum.

Auch künftig wollen wir, gemeinsam mit Weinbaubetrieben, Gemeinden und vielen anderen Akteurinnen und Akteuren, Maßnahmen für den Erhalt dieser einzigartigen Weinbaulandschaften umsetzen und diese auch für unsere nachfolgenden Generationen bewahren.

Ihr
DI Andreas Weiß
Direktor

Wanderkarte: Die 30 schönsten Wanderungen



NKL_Burchhart

Der Biosphärenpark Wienerwald und der Wienerwald Tourismus feiern heuer ihr jeweils 15-jähriges Bestehen! Aus diesem speziellen Grund wurde für den Herbst eine ganz besondere Wanderkarte mit den 30 schönsten Wanderungen (2 mal 15 Wanderungen) im Wienerwald produziert. Die Karte ist kostenlos und kann beim Wiener-

wald Tourismus (www.wienerwald.info) oder beim Biosphärenpark Wienerwald Management (www.bpww.at) bestellt werden. Wer sich lieber digital orientiert, kann die Karte und alle Wege mit wenigen Clicks online (<https://www.wienerwald.info/die-top-30-wanderungen>) oder auf der Wienerwald App herunterladen – natürlich ebenso kostenlos.

Christoph Vielhaber (GF Wienerwald Tourismus), LR Mag. Jochen Danninger, Mag.ª Manuela Zinöcker (Biosphärenpark-Botschafterin), LH-Stellvertreter Dr. Stephan Pernkopf und DI Andreas Weiß (Direktor Biosphärenpark Wienerwald) (v.l.) wünschen viel Freude beim Wandern.

Neu im Biosphärenpark-Team

Im Rahmen des freiwilligen Umweltjahres unterstützt seit September 2020 **Timo Mende** das Team des Biosphärenpark Wienerwald für zehn Monate. Der ehemalige Schüler des BG/BRG Keimgasse Mödling absolvierte im Juni die Matura und freut sich nun auf eine lehrreiche und interessante Zeit

im Büro des Biosphärenparks. Die letzten acht Jahre hat der Maturant seine Freizeit dem Handball gewidmet und mit dem Vöslauer Handballclub viele Erfolge feiern können. Nun wird er seine Teamfähigkeit auch beim Biosphärenpark Wienerwald unter Beweis stellen.



BPWW/C_Diry

Biosphere Volunteer Saison 2020 – Wir sind nicht zu stoppen

Auch im Jubiläumsjahr wurden im Biosphärenpark Wienerwald zahlreiche Maßnahmen zum Erhalt wertvoller Offenland-Lebensräume umgesetzt. So erfreute sich beispielsweise der „Ironman“ unter den Pflegeeinsätzen besonderer Beliebtheit bei den freiwilligen HelferInnen: Ein ganzes Dutzend hoch motivierter Freiwilliger zeigte Anfang September 2020 auf der Feuchtwiese in Breitenfurt vollen Körpereinsatz! Das geschnittene Gras wurde mit dem Rechen zusammengetragen und zum Abtransport bereit gemacht. Nach einer kleinen Stärkung hieß es dann ran an die Astscheren und gemeinsam wurden die Gebüsche geschnitten und die Ränder der Wiese freigehalten. Die TeilnehmerInnen waren am Ende des Tages sichtlich stolz, als sie sahen, was an einem Tag alles geschafft wurde.

Etwas ruhiger, aber mindestens genauso motiviert ging es bei unserem „Klassiker“ unter dem Pflegeeinsätzen zu: Dabei ging es für die Biosphere Volunteers Anfang Oktober 2020 in die Weinbaulandschaft am Nussberg. Dort liegt ein kleines Naturjuwel – das Mukental: Jahrhundertlange Bewirtschaftung als Weingarten und Weideland haben hier einen besonderen Lebensraum entstehen lassen, in dem zahlreiche seltene und geschützte Arten vorkommen. Diese bunt blühenden Trockenrasen würden ohne Bewirtschaftung zuwachsen und Arten wie Smaragdeidechse, Schlingnatter aber auch Pflanzen wie Adria-Riemenzunge oder Hummel-Ragwurz als Lebensraum verschwinden.

Ein großes Dankeschön gebührt allen Helferinnen und Helfern, die sich ehrenamtlich für die Natur engagieren. Nur gemeinsam ist es möglich, die einzigartige Kulturlandschaft und Artenvielfalt im Biosphärenpark Wienerwald zu erhalten. Das Biosphärenpark Wienerwald Management hofft, dass auch im kommenden Jahr wieder viele Menschen bei den Pflegeterminen tatkräftig unterstützen.



Ein ganzes Dutzend hoch motivierter Freiwilliger zeigte Anfang September 2020 auf der Feuchtwiese in Breitenfurt vollen Körpereinsatz.

Die regelmäßigen Pflegeeinsätze stellen sicher, dass diese einmaligen Lebensräume und die Artenvielfalt im UNESCO-Biosphärenpark Wienerwald weiterhin erhalten bleiben. So können wir und auch nachfolgende Generationen weiterhin Smaragdeidechse & Co. beim Sonnenbaden beobachten.



Im Oktober 2020 wurden bei der Trockenrasenpflege im Naturjuwel Mukental gemeinsam Gebüsche entfernt und Verstecke für Smaragdeidechse und Co. errichtet.

Biosphärenpark-Lapbook zum gratis Download!



Auf seiner Website www.bpww.at stellt der Biosphärenpark Wienerwald kompakte Basisinformationen für LehrerInnen und SchülerInnen zum Biosphärenpark Wienerwald, seinen drei Zonen und ihren Aufgaben zur Verfügung. Damit können die SchülerInnen unter Anleitung ihr „Biosphärenpark-Lapbook“ erstellen. Außerdem finden sich in den Unterlagen Kopier- und Ausschneidevorlagen für die wichtigsten Basiselemente in den drei Zonen, die für die Erstellung eines Biosphärenpark-Lapbooks nötig sind, sowie weitere Anregungen für Aufgaben rund um die Themen Wiese und Wald. Die Unterrichtsmittel zum gratis Download

Die Lapbook-Unterrichtsmittel sind für SchülerInnen der 3. und 4. Volksschule geeignet und vermitteln spielerisch viel Wissenswertes zum Biosphärenpark und seinen drei Zonen.

sind für SchülerInnen der 3. und 4. Volksschule geeignet.

Ein Lapbook ist ein Unterrichtsmittel, mit dem sich Schülerinnen und Schüler Unterrichtsthemen ganz oder teilweise selbst erarbeiten, festigen und gestalterisch dokumentieren. Das Lapbook ist gut geeignet, um auch vielschichtige Themen, wie den Biosphärenpark Wienerwald, im Unterricht anschaulich zu vermitteln. Es aktiviert die Schülerinnen und Schüler zum eigenen Tun und Gestalten und trägt so dazu bei, dass der Unterrichtsstoff noch besser aufgenommen wird.

Der Biosphärenpark Wienerwald ist in drei verschiedene Zonen aufgeteilt: Die Entwicklungszone (64 % der Gesamtfläche) ist Lebens-, Wirtschafts- und Erholungsraum. Hier werden neue Wege und Ideen für nachhaltige Lebensweisen umgesetzt, die den Ansprüchen von Mensch und Natur gleicher-

maßen gerecht werden. In den Pflegezonen (31 %) stehen der Erhalt und die verantwortungsvolle Nutzung der wertvollen Kulturlandschaft im Vordergrund. Dadurch wird die Vielfalt an Lebensräumen mit zahlreichen Tier- und Pflanzenarten gesichert. In den Kernzonen (5 %) hat die Natur Vorrang. Die 37 streng geschützten Waldflächen bieten der Natur Freiraum für eine ungestörte Entwicklung und werden zu den Urwäldern von morgen.

INFO

Alle Informationen und Materialien für die Erstellung eines Lapbooks können ab sofort gratis unter www.bpww.at heruntergeladen werden.

13 Jahre Trockensteinmauern



Im September 2020 bauten TeilnehmerInnen des Trockensteinmauerkurses eine runde Steinmauer als Ergänzungsbiotop auf einen wertvollen Trockenrasen im 19. Bezirk.

Das mehrere tausend Jahre alte Handwerk des Trockensteinmauerbaus zählt auch im Biosphärenpark Wienerwald zum historischen Erbe: alte Mauerreste finden sich noch zuhauf, auch wenn die meisten Mauern in den letzten 100 Jahren verschwunden sind.



Reptilien wie die Smaragdeidechse nutzen Steinmauern u.a. als Überwinterungsplatz.

Seit 2008 veranstaltet der Biosphärenpark Wienerwald jährlich zwei Kurse mit der Wein- & Obstbauschule Krems. 25 Projekte wurden dabei verwirklicht: Steinmauern in Weingärten der Thermenregion oder Wiens, im Lainzer Tiergarten, auf der Perchtoldsdorfer Heide, am Naturpfad Cobenzl oder an Rad- und Wanderrouten.

Die TeilnehmerInnen des letzten Kurses im September 2020 bauten, auf Anregung der Universität für Bodenkultur, eine runde Steinmauer als Ergänzungsbiotop auf einem ökologisch wertvollen Trockenrasen im 19. Wiener Gemeindebezirk.

Das gemeinsame Schaffen in freier Natur und das praktische Üben in echten Situationen vom Fundament bis zum Mauerabschluss gefällt den TeilnehmerInnen in der Regel am meisten. Der Kurs dauert drei Tage, damit jede Teilnehmerin bzw. jeder Teilnehmer alle Arbeitsschritte selbst erlebt,

und endet mit einem umfangreichen Bildvortrag. In diesen Tagen entsteht ein Gruppengefühl, das Arbeiten und Mittagessen im Freien verleiht ein abenteuerliches Ambiente.

Trockensteinmauern sind eines der vielfältigsten Biotope überhaupt: An der sonnigen Mauer ist es heiß, trocken und hell. In der Mauer ist es konstant kühl, dunkel und von der Erde her feucht. Durch diese extreme Abwechslung auf engstem Raum finden laut Untersuchungen bis zu 128 Tierarten gleichzeitig Unterschlupf, wenn auch aus unterschiedlichen Gründen. Während sich eine Art draußen sonnt, sucht eine andere das kühle Innere auf. Man versteckt sich vor seinem Feind oder geht auf Beutejagd in den Spalten. Reptilien nutzen Steinmauern als Brutstätte und Überwinterungsplatz. 550 Pflanzenarten finden an und auf der Mauer ihren Lebensraum.

ZUM AUTOR



Rainer Vogler ist Lehrer an der Wein- & Obstbauschule Krems und im Weinmanagement-Lehrgang Krems. Seit 17 Jahren leitet er Trockensteinmauerkurse und -projekte, u.a. für den Biosphärenpark Wienerwald

Der ökologische Wert der Mauern ist jedoch vom Umfeld abhängig: Nur bei vielfältigen Nachbarbiotopen, die von Rasengesellschaften, Blühpflanzen, Stauden, Totholz, bis hin zu Gewässern reichen können, erschließen Tiere und Pflanzen das wertvolle Ergänzungsbiotop Trockensteinmauer. Woran viele nicht denken: Trockensteinmauern haben einen geringen ökologischen Fußabdruck – sie verbrauchen kaum Energie bei der Errichtung.

INFO

Termine 2021:

18.–20. März 2021 in Traiskirchen
19.–21. Aug. 2021 in Klosterneuburg

Information & Anmeldung:
office@bpww.at

Am Mittelpunkt des Biosphärenpark Wienerwald

Anlässlich seines 15-jährigen Jubiläums präsentierte das Biosphärenpark Wienerwald Management gemeinsam mit den Österreichischen Bundesforsten (ÖBf) am 16. Oktober 2020 einen neuen Aussichtspunkt in Form eines begehbaren Biosphärenpark-Logos aus Holz am Mittelpunkt der Region. Das Bauwerk symbolisiert das gelebte Miteinander von Mensch und Natur in dieser von der UNESCO ausgezeichneten Lebensregion. Neben einer herrlichen Aussicht bietet der Standort auch einen informativen Rückblick über die Entstehungsgeschichte des Biosphärenpark Wienerwald und zahlrei-

che Anregungen, wie sich die Bevölkerung aktiv an der nachhaltigen Gestaltung ihres Lebensraums beteiligen kann.

Das Jubiläumsprojekt wurde in Kooperation mit den Österreichischen Bundesforsten (ÖBf) auf einer Fläche der ÖBf errichtet und steht ab sofort allen BesucherInnen offen. Zu finden ist das Bauwerk direkt am Wanderweg südlich von Hochrotherd. Am besten lässt sich ein Besuch des begehbaren Logos mit einer Wanderung am „Rundwanderweg um den Mittelpunkt des Biosphärenparks“ verbinden. Die Routenbeschreibung finden Sie als Wandertipp auf Seite 16.

Johannes Wimmer (Leiter Forstbetrieb Wienerwald ÖBf), Renè Sit (ÖBf), Alexandra Wieshaider (Leiterin Biosphärenpark-Team der ÖBf), Christine Scholly-Bachinger (Biosphärenpark Koordinatorin NÖ), Andreas Weiß (Direktor BPWW), Doris Polgar (Biosphärenpark Botschafterin Breitenfurt), Wolfgang Schredl (Bgm. Marktgemeinde Breitenfurt), Simone Wagner (Teamleiterin im BPWW), Michael Kriskche (Bgm. Gemeinde Wienerwald), Christian Trojer (Vize-Bgm. Gemeinde Wolfsgraben), Karl Breitenseher (Vize-Bgm. Gemeinde Wienerwald) und Martina Keilbach (ÖBf) (v.l.) bei der Eröffnung des „Mittelpunkts des Biosphärenpark Wienerwald“.



Wein-Wettbewerb für mehr Artenvielfalt

Seit seiner Gründung vor 15 Jahren veranstaltet das Biosphärenpark Wienerwald Management den Wettbewerb „DER WEIN“, um sowohl die besten und nachhaltigsten Weine aus der Region zu prämiieren als auch die Besonderheit der Weinbaulandschaft zu feiern. Seit dem Jahr 2011 sind zudem nur noch jene Betriebe zum Wettbewerb zugelassen, die ihre Weingärten nachhaltig bewirtschaften – so werden einerseits die Vorteile einer naturnahen Anbauweise verdeutlicht und andererseits die Qualität der Weine hervorgehoben.

Zur Teilnahme am Wettbewerb sind daher all jene Betriebe eingeladen, deren Weingärten in einer Biosphärenpark Wienerwald-Gemeinde oder einem Wiener Biosphärenpark-Bezirk liegen. Zusätzlich müssen die Betriebe eine der folgenden Voraussetzungen erfüllen, wobei der Verzicht auf chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel bei allen vier Teilnahmevoraussetzungen im Vordergrund steht:

INFO

DIE 7 SIEGERWEINE 2020

Kategorie-Sieger **Perl- und Schaumwein**:
Weingut Hauerhof 99, Kritzendorf,
Herr Fritz, Riesling Frizzante, 2019
Patenschaft: Dirndlstrauch (*Cornus mas*)

Kategorie-Sieger **Roséwein**:
Weingut Stadlmann, Traiskirchen,
Rosé St. Laurent, 2019
Patenschaft: Sperbergrasmücke
(*Sylvia nisoria*)

Kategorie-Sieger **Weißwein leicht**:
Weingut Stadlmann, Traiskirchen,
Zierfandler Anning, 2019
Patenschaft: Wolliger Schneeball
(*Viburnum lantana*)

Ex aequo-Kategorie-Sieger
Weißwein kräftig:
Weinbau Barbach, Perchtoldsdorf,
Sauvignon Blanc Reserve, 2019
Patenschaft: Schwärzlich-Flocken-
blume (*Centaurea nigrescens*)

Weingut Johannes Gebeshuber,
Gumpoldskirchen, ried modler
Zierfandler, 2018
Patenschaft: Echt-Hundszunge
(*Cynoglossum officinale*)

Kategorie-Sieger **Rotwein**:
Heurigenweingut Frühwirth, Teesdorf,
Zweigelt premium 2018
Patenschaft: Grünes Heupferd
(*Tettigonia viridissima*)

Kategorie-Sieger **Süßwein**:
Weingut Herzog & Brunnengassen-
heuriger, Bad Vöslau, Sweet Eighteen
Neuburger Eiswein, 2018
Patenschaft: Schwarzer Hollunder
(*Sambucus nigra*)



Bei der Biosphärenpark Wienerwald Weinprämierung gehen Naturschutz und Genuss Hand in Hand. Der Kleine Fuchs (kleines Foto) ist ein typischer Bewohner im Weingarten und wurde heuer als Paten-Tier ausgewählt.

BIOLOGISCH ZERTIFIZIERT

Im Weingarten dürfen weder chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel, noch chemisch-synthetische oder leicht lösliche Düngemittel, noch Herbizide zur Beikrautregulierung ausgebracht werden. Auch bei der Verarbeitung der Trauben im Weinkeller gibt es Einschränkungen bei den erlaubten Zusatzstoffen.

IN UMSTELLUNG AUF BIOLOGISCHE WIRTSCHAFTSWEISE

Weinbaubetriebe, die von konventioneller auf zertifiziert-biologische Wirtschaftsweise wechseln möchten, müssen eine Umstellungsphase von drei Jahren durchlaufen. Während dieser Phase müssen sie bereits allen Vorgaben für die biologische Produktion entsprechen, dürfen sich aber noch nicht „bio“ nennen.

„NACHHALTIG AUSTRIA“ ZERTIFIZIERT

Das Siegel des Österreichischen Weinbauverbandes wird an Betriebe vergeben, die

ökologische, ökonomische und soziale Nachhaltigkeitsziele erfüllen. Bewertet werden knapp mehr als 350 Aktivitäten im Weinbaubetrieb.

TEILNAHME AN DER MASSNAHME „PFLANZENSCHUTZMITTELVERZICHT WEIN UND HOPFEN“ (ÖPUL)

Betriebe, die auf den Einsatz von chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmitteln verzichten, können im Rahmen des „Österreichischen Programms zur Förderung einer umweltgerechten, extensiven und den natürlichen Lebensraum schützenden Landwirtschaft“ (ÖPUL) um Ausgleichszahlungen ansuchen.

Neben einer Urkunde, bekommen die prämierten Betriebe, die entweder als KATEGORIE-SIEGER und/oder als TOP-WINZER (mehrere Weine mit sehr guten Bewertungen) ausgezeichnet werden, eine symbolische Patenschaft für eine besondere Tier- oder Pflanzenart übertragen. Diese Paten-



Die sieben Siegerweine von DER WEIN 2020

INFO



DIE 6 TOP-WINZERINNEN 2020 (in alphabetischer Reihenfolge)

Weingut Familie Auer, Tattendorf
Patenschaft: Warzenbeißer (*Decticus verrucivorus*)

Heurigenweingut Frühwirth, Teesdorf
Patenschaft: Weinberg-Trauben-
hyazinthe (*Muscari neglectum*)

Weingut Gebeshuber, Gumpoldskirchen
Patenschaft: Grünfink (*Carduelis chloris*)

Weingut Herzog und Brunnengassen-
heuriger, Bad Vöslau
Patenschaft: Eulenfalter (*Sideridis
reticulata*)

Wein und Heuriger Pferschy-Seper,
Mödling
Patenschaft: Thymian (*Thymus spp.*)

Stift Klosterneuburg, Klosterneuburg
Patenschaft: Kleiner Fuchs
(*Aglais urticae*)

arten sind typische Bewohner des Lebensraums „Weingarten“ und profitieren von der schonenden Bewirtschaftung durch die WinzerInnen. Im heurigen Jahr wurden unter anderem der Grünfink, der Warzenbeißer, der Kleine Fuchs (siehe kl. Bild) sowie die Schwärzlich-Flockenblume, die in Österreich nur in Perchtoldsdorf und Kalksburg sowie im Triestingtal vorkommt, ausgewählt.

Reportage – „Ein guter Wein ist einer, der schmeckt“

Um 18.00 Uhr kommen wir für die Weinverkostung zur Prämierung der besten nachhaltigen Weine im Biosphärenpark Wienerwald nach Gumpoldskirchen. Kurz vorher lenken wir das Auto durch die engen Gassen der an der Thermenregion liegenden Biosphärenpark-Gemeinde. Weinbau wird hier groß geschrieben: Ein Heuriger nach dem anderen reiht sich im malerischen Ortskern aneinander, wo bekannte Rebsorten wie Zierfandler, Rotgipfler, Frührote, Grüner Veltliner und Neuburger gezogen werden. Der perfekte Ort also für unsere Weinverkostung!

Elf VerkosterInnen haben sich bei einem ansässigen Heurigen eingefunden und werden zusammen 146 Weine der Jahrgänge 2017, 2018 und 2019 von 25 WinzerInnen aus dem Biosphärenpark Wienerwald bewerten. Zugelassen sind nur Weine aus biologischem Anbau, mit dem Zertifikat „Nachhaltig Austria“ oder die ohne Herbizide und Pestizide auskommen (siehe auch Seite 5).

VIELFÄLTIGE JURY MIT UNTERSCHIEDLICHEM BACKGROUND

Klosterbauer Hannes Kleedorfer, der den Biosphärenpark Wienerwald seit dem Jahr 2012 bei der Organisation der Weinverkostung unterstützt, begrüßt die Jurymitglieder. Viele der VerkosterInnen kennen sich, sind sie doch schon einige Jahre bei der Biosphärenpark-Verkostung mit dabei. Aber auch ein paar neue, junge Gesichter sind dieses Jahr dazugekommen. „Mir ist es sehr wichtig, dass ich eine bunte, vielfältige Jury zusammenstelle – von Background, Alter, Geschlecht und aus verschiedenen Weinregionen Österreichs“, erklärt uns Hannes Kleedorfer. „Wir haben WeinakademikerInnen, WinzerInnen, WeinbaulehrerInnen und



146 Weine wurden für die Biosphärenpark Prämierung DER WEIN 2020 an einem Abend verkostet.



Jedes Jurymitglied hat vor sich auf dem Tisch vier Weingläser, Bewertungszettel, Wasserkaraffe, eine Semmel zum Neutralisieren der Geschmacksnerven und einen Spucknapf stehen.



Die Jurymitglieder haben einen unterschiedlichen Background und können dadurch verschiedenste Erfahrungen einbringen.

erfahrene WeinkonsumentInnen dabei, die ihre unterschiedlichen Erfahrungen hier einbringen“.

Und dann geht es auch schon los mit der Verkostung! Die Jury wird in zwei Gruppen aufgeteilt: Die eine Gruppe verkostet die Weißweine, die andere Schaum- und Perlweine, Roséweine, Rotweine und Süßweine. Jedes Jurymitglied hat vor sich auf dem Tisch vier Weingläser, Bewertungszettel, Wasserkaraffe, eine Semmel zum Neutralisieren der Geschmacksnerven und einen Spucknapf stehen. Denn jeden verkosteten Schluck auch zu trinken, würde selbst den erfahrensten VerkosterInnen nicht gut tun und wohl auch ihr Urteilsvermögen mit der Länge der Verkostung immer mehr beeinträchtigen.

EINSTIMMEN MIT DEM PEGELWEIN

Die Reihenfolge der verkosteten Weine spielt natürlich eine große Rolle: Verkostet wird von leicht zu kräftig oder neutral zu aromatisch, wobei hier u.a. die Rebsorte, der Alkohol- und Zuckergehalt, Jahrgang und Holz ausbau miteinbezogen werden. Begonnen wird mit dem so genannten Pegelwein, mit dem sich die VerkosterInnen auf ein gemeinsames Niveau einstimmen und sich der Gaumen auf die Verkostung vorbereiten soll. Der Pegelwein liegt an diesem Abend bei einem Durchschnittswert von 87,27 Punkten – ein relativ guter Wert, lassen wir uns erklären. 100 Punkte kann ein Wein im angewandten Bewertungssystem maximal erzielen, wobei die meisten Bewertungen in einem Bereich zwischen 84 und 90 Punkten liegen.

„Mit dem Pegelwein haben wir Jurymitglieder uns auf einen gemeinsamen Wert geeinigt. War ich mit meiner persönlichen Bewertung über dem Durchschnittswert des Pegelweines, weiß ich, dass ich tendenziell eher ein bisschen niedriger ansetzen sollte und vice versa“, erklärt uns Jurymitglied Romana Fertl, die bereits zum sechs-

ten Mal an unserer Verkostung teilnimmt und als ausgebildete Lebensmitteltechnologin und Sensorikerin mit ihrem Unternehmen Genuss-Seminare anbietet.

146 WEINE IN ZWEI STUNDEN

Die Verkostung geht zügig voran. Kein Wunder, wollen doch in rund zwei Stunden 146 Weine bewertet werden, genauer gesagt 15 Perl- und Schaumweine, 9 Roséweine, 17 Rotweine ohne Holz, 27 Rotweine mit Holz, 9 Süßweine, 24 Weißweine leicht, 33 Weißweine schwer ohne Holz, 12 Weißweine schwer mit Holz. Höchst konzentriert wird geschwenkt, gerochen, geschmeckt und ... gespuckt. Hin und wieder tauschen sich die VerkosterInnen nach Abgabe ihrer Bewertungen über einen Wein aus – meist wenn er besonders gut oder eben nicht so gut geschmeckt hat. Oder wenn man gänzlich anderer Meinung ist – auch das kommt vor! Nach einer Stunde wird den JurorInnen mal eine Pause gegönnt, um die Geschmacksnerven wieder zu beruhigen und kurz an die frische Luft zu gehen.

Am Ende des Abends hat jedes Jurymitglied rund 70 Weine verkostet. „Viel mehr Weine kann man an einem Abend nicht mehr vernünftig verkosten!“, ist Christian Schabl, langjähriges Jurymitglied und nicht an der Biosphärenpark-Weinprämierung teilnehmender Winzer aus Gumpoldskirchen, überzeugt. „Eine Pause mehr hätte uns sicher auch ganz gut getan“, erklärt er uns noch mit einem Augenzwinkern.

Nach der Verkostung sitzen alle gemeinsam an einem großen Tisch und lassen sich die kredenzte Jause schmecken – viele mit einem Glas Bier oder Wasser. Wein wurde heute wohl schon genug gekostet. Ein guter Zeitpunkt für uns, um noch ein bisschen mehr über das Verkosten von Wein in Erfahrung zu bringen. Uns interessiert, inwieweit der Background der/s VerkosterIn eine Rolle spielt und ob es dadurch zu sehr unter-

schiedlichen Ergebnissen kommt. Für Romana Fertl sind beispielsweise der Geruch und das Aroma sehr wichtig. Sie kann daraus schon viel über den Wein erfahren. „Bei mir steht die Struktur vom Wein im Vordergrund. Damit meine ich Dinge wie sein Mundgefühl, sein Säuregehalt, Alkohol, Gerbstoffe, seine Intensität, sprich sein sogenanntes Gesamtbild“, erklärt uns Peter Stockhammer, Weinbaulehrer an der Weinbauschule Eisenstadt, der regelmäßig an Weinverkostungen teilnimmt.

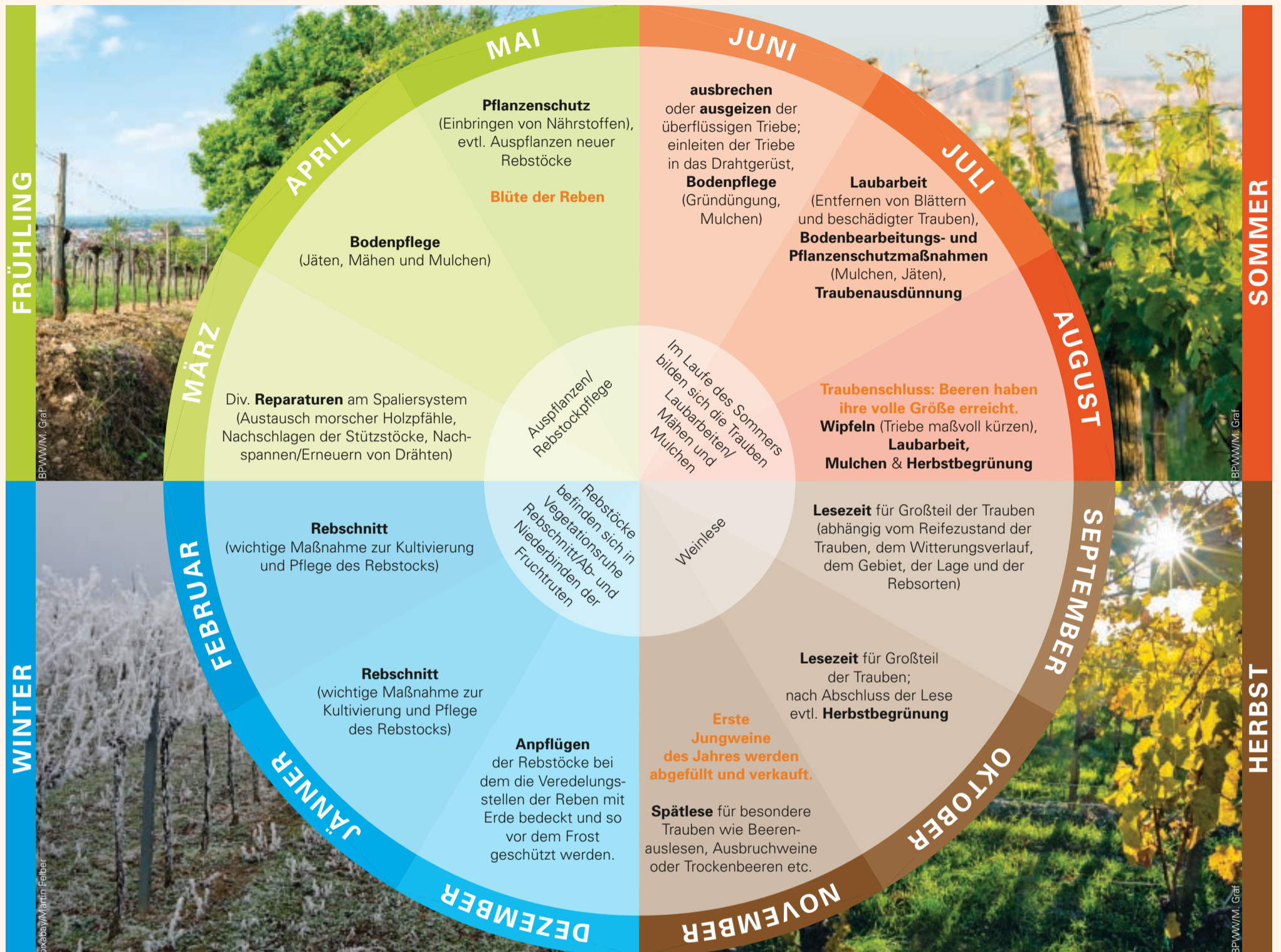
Für Christian Schabl ist die Bewertung eines Weines auch immer eine sehr subjektive Angelegenheit: „Jeder hat seine Grunderfahrungen und sein Idealbild eines Weines bzw. einer Traube, die zum Teil sehr weit auseinanderliegen, je nachdem aus welcher Gegend ich komme bzw. welchen Hintergrund ich habe.“ Dennoch müssen persönliche Präferenzen soweit es geht außen vor gelassen werden und das Bemühen um Objektivität ist bei einer Prämierungsverkostung enorm wichtig.

VIELFÄLTIGE WEINE UND WEINBAUBETRIEBE

Die Biosphärenpark Wienerwald-Weinverkostung ist selbst für erfahrene Verkoster wie Peter Stockhammer immer wieder etwas Besonderes: „Ich schätze hier vor allem die Vielfalt der eingereichten Weine, viele aus Betrieben, die Wein als echte Passion haben. Außerdem ist die Verkostung sehr gut organisiert, übersichtlich und sehr familiär, da ich einige Jurymitglieder nun schon seit ein paar Jahren hier immer wieder treffe“. Seine Aussage erntet zustimmendes Nicken seiner KollegInnen und auch auf unsere nächste Frage, woran man eigentlich guten Wein erkennt, sind sich alle am Tisch einig: „Guter Wein ist jener, der am besten schmeckt!“.

Über die Siegerweine der diesjährigen Weinverkostung lesen Sie auf Seite 5.

Das Arbeitsjahr im Weingarten



KOMMENTARE

Mit **acht eigenen Weinbaugebieten** und einer Rebfläche von rund 28.000 Hektar ist Niederösterreich das größte Weinbaugebiet Österreichs. Niederösterreichs Winzerinnen und Winzer produzieren Weine auf Weltklasse-Niveau, die so vielfältig sind wie ihre Anbaugebiete mit ihren einzigartigen Kulturlandschaften.

Der niederösterreichische Weinbau ist außerdem wichtiger Wirtschaftsfaktor und Beschäftigungsmotor: 20.000 Arbeitsplätze hängen in Niederösterreich vom Weinbau ab, und auch der Weintourismus hat in Niederösterreich große wirtschaftliche Bedeutung.

Mit der Großlage Klosterneuburg und der Thermenregion liegen zwei niederösterreichische Weinbaugebiete im UNESCO Biosphärenpark Wienerwald. Bei der jährlich vom Biosphärenpark Wienerwald Management veranstaltete Weinprämierung DER WEIN werden die Winzerinnen und Winzer nicht nur für die Qualität ihres Produktes, sondern auch für die nachhaltige Bewirtschaftung und den Erhalt und die Pflege der jahrhundertealten Kulturlandschaft ausgezeichnet.



Dr. Stephan Pernkopf
 LH-Stellvertreter in der
 Niederösterreichischen Landesregierung



Mag.ª Ulli Sima
 Stadträtin
 für Umwelt und Wiener Stadtwerke

Wien verfügt über eine einzigartige Wein- und Heurigentradition, die die Atmosphäre der Stadt wesentlich mitprägt. Wir haben in Wien rund 700 Hektar streng geschützte Weinbaufläche, das ist weltweit einzigartig und trägt wesentlich zur hohen Lebensqualität in unserer Stadt bei. Diese Kulturlandschaft ist ein wichtiger Erholungsraum und bringt darüber hinaus jedes Jahr eine Vielfalt herausragender Weine hervor.

Darüber hinaus sind die Weingärten auch wichtige Ökosysteme mit hoher Biodiversität: Wien liegt mit 27 Prozent Bio-Flächenanteil und 30 Prozent Bio-Weinbau schon jetzt im österreichischen Spitzenfeld.

Mit dem Weingut Wien Cobenzl hat die Stadt Wien einen eigenen Weinbaubetrieb im UNESCO Biosphärenpark Wienerwald, der auf einer Fläche von rund 60 Hektar herausragende Qualitätsweine keltert. Schon seit vielen Jahren setzt man auf nachhaltige, umweltfreundliche Produktion und biologische Schädlingsbekämpfung. Seit August 2019 produziert das Weingut Cobenzl nun ausschließlich nach den strengen biologischen Richtlinien.



BPWW/B. Paya

Vom Lesen zwischen den Zeilen

An diesem windigen, kühlen Oktobertag

zeigt sich der Himmel über der Thermenregion grau in grau, das Laub der Weinstöcke um uns herum strahlt dafür aber umso bunter. Mit Aussicht auf die sanften Hügel und den malerischen Ort genießen wir die Gemütlichkeit einer urigen Laube inmitten der Rebzeilen. Und da hören wir auch schon das Tuckern und Knattern eines alten Traktors. Kommen da unsere heutigen GastgeberInnen angefahren?

Wir sind in Bad Vöslau, am südöstlichen Rand des Biosphärenpark Wienerwald. Im Familiengespann betreiben hier Julia Herzog, ihr Partner Manuel und Mutter Susanna Herzog das Weingut Herzog sowie den dazugehörigen Brunnngassenheurigen. Seit letztem Jahr sind sie auch Biosphärenpark-Partnerbetrieb. Und da biegen die drei auch schon um die Ecke – auf einem Gefährt, das den Namen „Weingarten tractor“ mehr als verdient hat. Alt, rot, klein, mit grünem Anhänger. „Der Traktor wird tatsächlich zum Arbeiten benutzt, der ist nicht zur Inszenierung da – der sieht nur so kitschig aus, weil er einfach wirklich alt ist!“, erklärt Manuel lachend nach der Begrüßung.

MIT PARTNERINNEN EINEN KREISLAUF SCHAFFEN

Bei einem Rundgang durch den herbstlichen, für heuer schon großteils abgeernteten Weingarten erzählt uns Julia von ihrem Betrieb. Neben dem Weinbau auf zwölf Hektar und dem Heurigen haben die Herzogs noch ein weiteres Standbein, den Ackerbau. Das Weingut Herzog ist also ein Mischbetrieb. „Aber der Wein hat immer Priorität!“, betont Julia. Auf den Äckern wird hier viel Dinkel angebaut. Dieser wird selbst vermahlen, zu Dinkelreis verarbeitet und ab-Hof verkauft. Dazu kommen noch weitere Getreidesorten und die zu den Hülsenfrüchten gehörende Luzerne. Letztere wird für einen Partnerbetrieb angebaut.

”

Wir versuchen auf gewisse Weise einen Kreislauf herzustellen.

Unser Partnerbetrieb nutzt die Luzerne für seine Bio-Milchkühe.

Und im Gegenzug bekommen wir wertvollen Mist von ihm.

“

Neben Kuhmist wird auch Hühnermist von den Freilandhühnern von Julias Schwester genutzt. Dieses Wirtschaften im Kreislauf spielt gerade eine große Rolle auf dem Weingut Herzog, denn es wird auf biologische Landwirtschaft umgestellt. Es war Julia ein großes Anliegen, diese Umstellung durchzuführen, auch wenn sie innerhalb der Familie erst ein bisschen Überzeugungsarbeit leisten musste.

„Sicher kostet jede Umstellung Energie. Aber wenn es dann einmal läuft – und das tut es einfach – dann ist die biologische Wirtschaftsweise am Ende einfach etwas Selbstverständliches, über das man gar nicht mehr nachdenkt“, teilt Julia ihre Erfahrungen mit uns.

WAS IST BIO UND WAS NICHT?

In der Bio-Landwirtschaft ist ein sorgsamer, möglichst durchdachter Umgang mit dem wertvollen Boden essenziell. Neben dem Einbringen von Mist ist deshalb im Weingarten die Gründüngung besonders wichtig. Zwischen den Rebzeilen werden verschiedene Arten eingesät, darunter viel Klee. „Alles, was man vor Ort produzieren kann, muss man nicht extra hinbringen!“, ergänzt Julia noch einen praktischen Aspekt der Gründüngung. Das Großartige an dieser Form der Düngung ist, dass sie nicht nur den Reben und dem Boden guttut, der Weingarten kann durch eine vielfältige Begrünung auch zu einem Lebensraum für viele Pflanzen und Tiere werden. Eine Oase der Biodiversität entsteht. Beim Spaziergang durch



BPWW/B. Paya

Im Familiengespann betreiben Julia Herzog, ihr Partner Manuel und ihre Mutter Susanna Herzog das gleichnamige Weingut sowie den dazugehörigen Brunnngassenheurigen.



BFWWW/B. Paya

ZUR PERSON

Julia Herzog betreibt gemeinsam mit ihrer Mutter Susanne Herzog und ihrem Lebensgefährten Manuel in Bad Vöslau das gleichnamige Weingut sowie den dazugehörigen Brunneggasseheurigen.

Nach ihrer Ausbildung in der HBLA für Wein- und Obstbau Klosterneuburg, einigen Praktika im In- und Ausland und mit der zweijährigen Erfahrung in der Funktion der Niederösterreichischen und auch Österreichischen Weinkönigin in den Jahren 2017 bis 2019, hat sie schon vor fünf Jahren Verantwortung sowie einen Teil des Betriebes übernommen.

Das Weingut Herzog konnte schon mehrmals bei der Weinprämierung des Biosphärenpark Wienerwald punkten. Dieses Jahr wurde in der Kategorie Süßwein der Eiswein „Sweet Eighteen Neuburger“ prämiert.

den Weingarten gibt uns Julia den Tipp, zwischen den Zeilen zu lesen. „Zwischen den Rebzeilen im Weingarten hat man so viel Platz, um etwas Wertvolles für die Natur zu machen! Da können so viele unterschiedliche Arten leben!“ In der Tat stellen wir fest, dass hier verschiedenste Gräser und Blütenpflanzen wachsen und auch so manche Spinne hält sich im höheren Gras versteckt.

Julia will jedoch auch mit Missverständnissen und Vorurteilen gegenüber dem Bio-Weinbau aufräumen: „Wir lassen den Wein nicht einfach machen, was er will, da steckt viel Arbeit drin! Die Weinrebe ist immerhin eine Kulturpflanze, die seit ein paar tausend Jahren aktiv vom Menschen geformt wird. Sie würde nicht von Natur aus im Drahtrahmen wachsen, sondern würde sich als Lianengewächs auf einen Baum hinaufschlingeln.“ Der Winzerin geht es darum, ein Gleichgewicht zu schaffen – zwischen dem Naturgut Weingarten und Kulturgut Wein. Dabei legt Julia großen Wert auf robuste und gesunde Trauben: „Unsere Weingärten sind nicht extrem wüchsig, die Beeren nicht extrem groß. Aber dafür sind sie auch nicht so empfindlich!“

PÉT-WEINE STATT PET-FLASCHEN

Wie aus den robusten Trauben die edlen Tropfen des Weinguts Herzog gewonnen werden, erzählt uns Julia später im Weinkeller. Neben den blitzenden Stahltanks ist es dank der bei der Gärung entstehenden Wärme wohliger warm, ein feiner Geruch nach frischem Sturm wabert umher.

Heuer ist die Kellerarbeit besonders spannend, denn erstmalig versuchen sie sich an „Pét Nat“, wie Julia berichtet. Unserem verwirrten Gesichtsausdruck entnimmt sie, dass wir den Begriff mehr mit PET-Flaschen und Eistee verbinden, als mit Wein. „Pét Nat“ steht für pétillant naturel, französisch für natürliches Prickeln. „Gemeint ist damit die älteste und natürlichste Herstellungsweise für Perl- und Schaumweine“, erklärt Julia. Normalerweise werden Perl- und Schaumweine doppelt vergoren. Zuerst wird aus

dem Traubensaft Wein hergestellt und dann wird der Wein durch erneute Zucker- und Hefezugabe ein weiteres Mal vergoren. Dabei erhält er seinen Sprudel. Bei Pét Nat hingegen durchläuft die Traube nur eine Gärung. Diese beginnt im Fass – dort endet sie aber noch nicht. Denn nach einer gewissen Zeit wird der teil-vergorene Traubenmost aus dem Fass in Flaschen gefüllt, wo er die Gärung beendet. Das bei der Gärung in der Flasche entstehende CO₂ kann nicht entweichen und sorgt für das notwendige Sprudeln. „Das Schwierige bei dieser Methode ist, den richtigen Moment zu finden, um den halbvergorenen Wein in die Flaschen umzufüllen. Er muss die richtige Menge an Restzucker haben. Sonst sprudelt es entweder zu wenig, oder aber es entsteht zu viel Druck in der Flasche“, führt Julia weiter aus. Der Restzucker ist jener Zucker, der eben noch nicht bei der Gärung verbraucht wurde und dann für die Flaschengärung zur Verfügung steht. Wir haben Glück, der Saft der Neuburger-Trauben ist noch nicht in Flaschen abgefüllt worden. So lässt uns Julia einen Schluck frisch aus dem Fass kosten. Köstlich!

VORBILDER BEWEGEN

Auf dem Weingut tut sich also Einiges. Neues wird probiert, Altes verbessert. Wie das im Familienverband funktioniert, erklärt uns

die Winzerin: „Jeder hat seinen Bereich, aber Jede und Jeder kennt sich bei den anderen aus und wirkt ein bisschen mit. Ich bin vor allem im Keller. Manuel ist derjenige, der im Weingarten den Überblick hat. Die Mama ist die Erfahrene, die Organisatorin. Sie hat die Zahlen im Blick.“

Wie man ein Weingut letztendlich so erfolgreich führt, kann uns Julia gar nicht genau sagen. Sie betont die Wichtigkeit von Vorbildern. „Bei anderen Betrieben bekommt man einen Eindruck davon, was man machen kann. Vorbilder bewegen einen!“ Doch ein Vorbild allein reicht nicht aus. Der eigene Einsatz und die eigene Kreativität sind immer gefragt.

”

Ein allgemeingültiges
Geheimrezept gibt es
ja nirgendwo.
Man muss sich schon
sein eigenes
zusammenstoppeln!

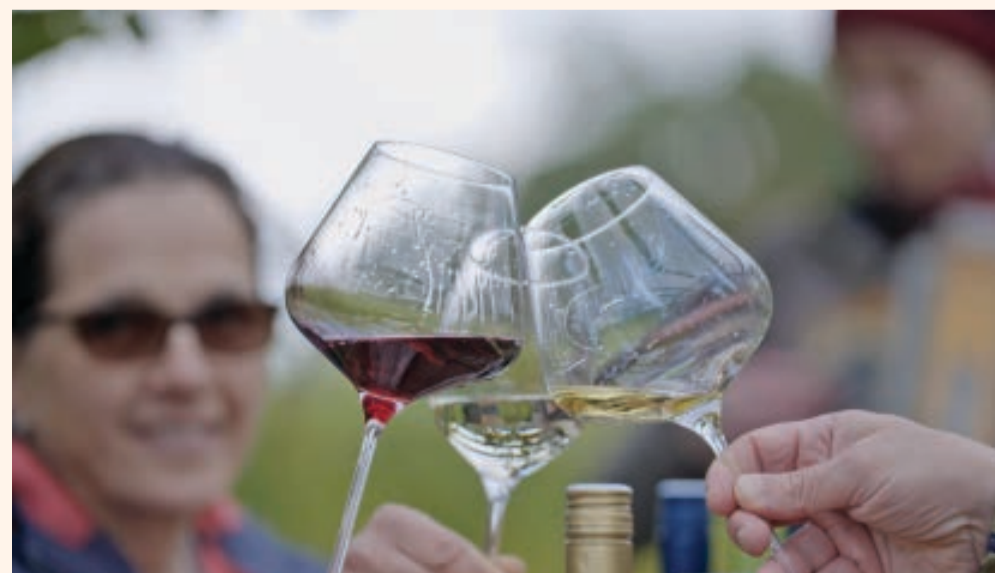
“

In ihrem gut gefüllten Alltag findet sie allerdings gar nicht so viel Zeit, sich genauere Gedanken darüber zu machen. Saisonal bedingt ändern sich die Aufgaben ständig. Einmal ruft der Weingarten, einmal der Keller. Der Ruf, den Julia am wenigsten gerne hört, ist jener des Kellers, wenn dieser geputzt werden will. „Im Herbst ist Kellerarbeit angesagt. Achtzig Prozent davon sind einfach nur reinigen, putzen, waschen. Das mag ich zwar nicht, muss aber sein“, sagt sie schulterzuckend. Dafür geht ihr das Herz auf, wenn im Frühling der Weingarten erwacht. „Die Rebe ist mit dem Austrieb recht spät dran, da ist schon fast alles grün. Aber wenn es dann beginnt, ist das jedes Jahr aufs Neue eine Erfüllung. Es ist so faszinierend, wie die Natur das immer wieder macht!“, staunt sie.

ZEIT FÜR EIN GLASERL

Nach dem Besuch im Keller drehen wir noch eine Runde durch den Heurigen. Gerade ist zwar nicht aus'gesteckt, aber die Familie Herzog lässt es sich nicht nehmen, uns trotzdem mit Schmankerln der Heurigenküche zu versorgen. Eiaufstrich und Käferbohnen-Sulz-Salat sind nur zwei Beispiele vom wunderbar gedeckten Tisch! Wir können uns ganz gut vorstellen, wie man hier im liebevoll gestalteten Innenhof und im gemütlichen Stüberl das ein oder andere Gläschen verkostet.

„Ich trinke wahrscheinlich weniger Wein als der Durchschnittsbürger!“, merkt Julia dazu lachend an, denn „für ein Glas Wein muss Zeit sein. Je stressiger die Zeit ist, umso weniger trinke ich. Für mich muss ein Glaserl Wein etwas Stressfreies sein, es soll ein Genuss bleiben“.



BFWWW/B. Paya

TIPP

Den Artikel gibt es auch im Biosphärenpark-Blog für nachhaltigen Konsum auf blog.bpww.at zum Nachlesen!

Biodynamisch – neue Wege im Weinbau

Die **biodynamische**, auch biologisch-dynamische Landwirtschaft genannt, stellt eine spezielle Form der ökologischen Landwirtschaft dar. Besonderes Augenmerk wird dabei auf den Boden, die Biodiversität, das Wohl der Tiere und eine geschlossene Kreislaufwirtschaft gelegt. Die Biodynamie ist eine vom Anthroposophen Rudolf Steiner in den 1920er Jahren entwickelte agronomische Methode, die darauf abzielt, Böden zu revitalisieren um langfristig deren Ertragsfähigkeit zu gewährleisten bzw. zu verbessern.

Der Grundgedanke besteht darin, den Boden, die Pflanzen und den gesamten Betrieb als ein harmonisches Ganzes zu betrachten.

Die Verbindung zwischen den einzelnen Organismen in einem Weingut wird durch



© Herbert Lehmann

die Verwendung von biologisch-dynamischen Präparaten forciert. Diese Präparate sind ausschließlich natürlichen Ursprungs, werden zu ganz bestimmten Zeiten hergestellt und auch zu ganz bestimmten Zeiten in den Weinbergen ausgebracht. Das Ziel ist eine Harmonisierung aller am Prozess beteiligten Organismen und damit einhergehend eine höhere Weinqualität.

Auch wenn WinzerInnen keine AnhängerInnen der anthroposophischen Philosophie Rudolf Steiners sind, kann sie das Ergebnis der im biodynamischen Anbau eingesetzten Präparate überzeugen. Immer mehr Bio-WinzerInnen arbeiten mit biodynamischen Mitteln, weil sie feststellen, dass die Pflanzen robuster und weniger anfällig für Krankheiten sind, während die Reben ertragreicher und der Boden gesünder ist.

Interview – „Der Erfolg gibt mir Recht!“

Seit rund 14 Jahren betreibt der Wiener Winzer Fritz Wieninger biodynamischen, naturnahen Weinbau. Wir trafen ihn zum Interview und sprachen mit ihm über die Bedeutung von Boden und Terroir, den Geschmack von biodynamischen Weinen, Esoterik und seinen Qualitätsanspruch.

Seit wann produzieren Sie biodynamischen Wein und wie ist es dazu gekommen?

Wieninger: Im Jahr 2005, nach einer sehr regnerischen Saison, hat bei mir ein Umdenken stattgefunden: Der Druck, viel Spritzmittel auszubringen, war sehr groß und ich habe gesehen, dass sich diese Mittel sehr negativ auf meine Pflanzen ausgewirkt haben. Da habe ich mir gedacht: Das kann nicht gut sein! In den Jahren 2006, 2007 habe ich also angefangen, gemeinsam mit meinem Freund Stefan Hajszan, ca. 5 Hektar auf biodynamische Bewirtschaftung umzustellen. Nach diesen zwei Jahren hat man gesehen, dass nicht jeder Wein besser geworden ist, aber keiner ist schlechter geworden und einige haben sich deutlich in eine Richtung verändert, die ich anstreben wollte. Außerdem waren die Weingärten definitiv in einem besseren Zustand als vorher.

Des Weiteren habe ich dann bei Andrew C. Lorand¹ von der Respekt-Gruppe einen Biodynamie-Kurs besucht, dessen gesamtheitlicher Zugang mir sehr gut gefallen hat und ich nachher das Gefühl hatte: das ist der richtige Weg für mich!

Was bewirkt Biodynamie im Weinbau?

Wieninger: Ist eine Pflanze in Balance, produziert sie Trauben, die in Balance und wohlschmeckend sind, und damit auch besseren Wein. So einfach ist das! Wir schneiden beispielsweise sehr zurückhaltend, dafür aber regelmäßig. Der Ertrag ist dann zwar nicht so hoch, dafür aber beständig. Wie bei einem Marathon müssen die Kräfte der Pflanzen bzw. der Weinstöcke eingeteilt werden. Dann

kann sie lange, gute Leistung erzielen. Durch die biodynamische Bewirtschaftung steigen die Artenvielfalt, die Menge an Mikroorganismen und der Humusgehalt der Böden. Mit den Jahren der Erfahrung habe ich inzwischen ein Gefühl dafür entwickelt, ob es einem Weingarten gut geht oder eben nicht.

Welche Philosophie steht hinter der biodynamischen Arbeitsweise im Weinbau?

Wieninger: Eines gleich vorweg: Bio ist grundsätzlich schon sehr gut. Es ist nur dann nicht gut genug, wenn nur die chemischen gegen natürliche Mittel getauscht werden. Bei der Biodynamie im Weinbau ist eine ganzheitliche Sichtweise gefragt: Es geht darum, den Weingarten als komplexes System zu begreifen, wo alles miteinander zusammenhängt und aufeinander einwirkt.

Der Boden wird in der biodynamischen Landwirtschaft als ein entscheidender Faktor verstanden. Welche Maßnahmen setzen Sie, um Ihren Boden gesund zu halten und die Bodenfruchtbarkeit zu verbessern? Welche Erfahrungen haben Sie damit gemacht?

Wieninger: Wir arbeiten hier sehr individuell, da der eine Weingarten Maßnahmen benötigt, die beim anderen nicht nötig sind. Kompostarbeit ist sehr aufwändig, spielt aber in der biodynamischen Landwirtschaft eine große Rolle. Es geht dabei nicht nur um ein Einbringen von Nährstoffen, sondern um ein Lebendigwerden des Bodens. Der Boden und das ganze Umfeld werden durch die ausgebrachten Präparate gestärkt und vitalisiert. Diese Präparate können als eine Art homöopathischer Dünger für Mikroorganismen verstanden werden. In einem belebten Boden fühlen sich die Reben definitiv wohler.

Kritiker reden bei Biodynamie von Esoterik und sprechen ihr jegliche Wirkungsweise bzw. wissenschaftliche Grundlage ab. Wie gehen Sie damit um?

Wieninger: Das ist mir – auf gut Wienerisch gesagt – wurscht. Meiner Meinung nach, hat dies nichts mit Esoterik zu tun. Die meisten Ergebnisse und Wirkungsweisen sind Hard-facts. Die Erfahrungen der letzten 14 Jahre haben gezeigt, dass es funktioniert und mein Erfolg gibt mir Recht. Die Weine schmecken und erzielen hohe Bewertungen. Wenn es nicht so wäre, dann müsste ich mir etwas überlegen. Ich gehe hier meinen Weg und zeige anderen, dass es gut funktioniert!

Inwiefern schmecken biodynamische Weine anders oder besser als andere, konventionell produzierte Weine?

Wieninger: Biodynamischer Wein ist Terroir-lastiger: Er schmeckt mehr nach dem Boden, auf dem er wächst, als nach der Sorte. Meiner Meinung nach ist er individueller und bringt auch noch nach Jahren viel Lebendigkeit mit.

Bei meinen Weinen sind mir zwei Dinge sehr wichtig. Erstens will ich, dass meine Weine authentisch sind und nach dem Weingarten schmecken, aus dem sie kommen. Zweitens will ich, dass sie gut runterlaufen und trinkfreudig – also harmonisch und süffig sind. Auch wenn mich das vielleicht manchmal ein paar Punkte bei Prämierungen kostet.

Wie wird man eigentlich biodynamischer Weinbauer?

Wieninger: Vor dem Gesetz ist jeder Biodynamischer Winzer ein Bio-Winzer und wird auch von der Bio-Kontrollstelle kontrolliert. Man muss also Bio-Winzer sein und zusätzlich bei einer Zertifizierungsstelle, in Österreich entweder DEMETER oder respektBIODYN, biodynamisch zertifiziert sein.

Worum geht es bei dieser Gemeinschaft respektBIODYN, bei der Sie seit 2008 Mitglied sind, neben der Zertifizierung eigentlich noch?

INTERVIEWPARTNER

Im Jahr 1987 übernahm **Fritz Wieninger** die Kellerverantwortung für den elterlichen Wiener Weinbetrieb in Stammersdorf. Wenige Jahre danach wurde er zum „Falstaff-Winzer des Jahres“ gekürt. Es folgte eine Reihe von Landesiegen und sonstigen Prämierungen. Im Jahr 2013 wurde in Stammersdorf das neu gestaltete Weingut eröffnet. 2014 übernahm Wieninger den Wiener 20-Hektar-Betrieb Hajszan-Neumann.



Raimo Rudi Rimpler

Das Weingut Wieninger ist Mitglied bei respektBIODYN. 23 Weingüter aus Österreich, Deutschland, Italien und Ungarn verfolgen mit diesem Verein das Ziel, mit biodynamischen Methoden Wein von höchster Qualität zu erzeugen.

Wieninger: Es ist eine Gemeinschaft von Profiwinnerinnen und -winzern, die qualitativ hochwertige Weine machen wollen. Wir haben als eine Art Lerngruppe begonnen, Erfahrungen geteilt und ausgetauscht. Bis heute gibt es in Österreich ja keinen Studiengang oder eine Lehrveranstaltung zu biodynamischem Weinbau. Zusammengebracht hat uns jedenfalls der Qualitätsgedanke: Wie kann ich möglichst hochwertigen, guten Wein machen und zwar inklusive höchsten Respekts vor der Natur, unserer Erde und der Menschheit.

¹ Ein Rudolf-Steiner Interpret, der nach einer Lehre zum Landwirt und Winzer in der Schweiz und in den USA Agrarökologie studierte und über Biodynamik dissertierte. Bis zu seinem Tod 2017 war er in Europa Lehrer und Berater für viele renommierte biodynamische Weingüter.



Jürgen Skarvan

Die Fässer des Weinguts Stift Klosterneuburg stammen aus dem stiftseigenen Wald in Weidling Klosterneuburg.



wikicommons_giftzevrig88_CC-BY-SA_3_0

Die in Weidling angebauten Traubeneichen werden seit Jahrhunderten zu Lagerfässern für das hauseigene Weingut des Stift Klosterneuburg verarbeitet.

Eichenfässer aus dem Wienerwald

Um ihren ganzen Geschmack entfalten zu können, müssen Weine nach der Gärung reifen. Dies geschieht in der Regel entweder in einem Stahlbehälter oder in einem Holzfass. Während der Wein im Stahlbehälter seinen Eigengeschmack behält, wirkt das Holz auf den Geschmack des Weines ein. Gerade der Ausbau in einem Holzfass zählt weitläufig zu den Qualitätsmerkmalen des edlen Tropfens. Allerdings sagt dies alleine noch lange nichts darüber aus, ob der Wein letztendlich auch wirklich schmeckt, sondern nur, dass diesem natürliche Aromen durch das Fass zugeführt werden. Deshalb spielt es eine große Rolle, welche Art von Holz für die Fassherstellung verwendet wird und woher dieses ursprünglich stammt. In der Fassbinderei durchgesetzt hat sich das Eichenfass. Das Holz der Eiche eignet sich besonders gut für die Weiterverarbeitung, da es sehr fest, feinporig und beständig ist. „Eine Fasseiche ist am besten an einem kargen Nordhang in einem geschlossenen Waldstück gewachsen. Dadurch weist sie einen sehr langsamen und gleichmäßigen Wuchs mit geringer Dicke der Jahresringe auf und es war keine Seite einseitiger direkter Sonneneinstrahlung ausgesetzt, was zu Wuchsunregelmäßigkeiten führt“, erklärt Geschäftsführer des Weinguts Stift Klosterneuburg Wolfgang Hamm.

Generell lässt sich sagen, dass für Weinfässer entweder die amerikanische Weißeiche oder die europäische Traubeneiche verarbeitet

werden. Beide Eichensorten unterscheiden sich darin, wie stark die Aromen sind, welche sie an den Wein abgeben. So hinterlässt die Traubeneiche weniger Holzaromen beim Wein als die amerikanische Weißeiche. Aber auch die Größe des Fasses spielt eine wichtige Rolle beim Ausbau des Weines. Kleinere Fässer wie z.B. das Barriquefass geben daher mehr Aromen ab, als große Fässer.

JEDER WALD HAT SEINEN EIGENEN CHARAKTER

Wenn man an „in Holzfässern gereiften Wein“ denkt, kommen einem als Erstes schwere Rotweine aus Frankreich, gelagert in Barrique-Eichenfässern, in den Sinn. Dabei verbergen sich auch in den Eichenwäldern des Wienerwaldes wahre Schätze für den/ die WeinkennerIn.

So zum Beispiel im Stiftswald des Weinguts Stift Klosterneuburg. Die in Weidling angebauten Traubeneichen werden seit Jahrhunderten zu Lagerfässern für das hauseigene Weingut verarbeitet. Mittlerweile haben sich die Eichenfässer aus dem Wienerwald zu einem regelrechten Qualitätsmerkmal entwickelt. Die Fässer aus dem Stift Klosterneuburg stammen alle aus Weidling und sind mit dem Wappen des Stiftes gekennzeichnet.

Was aber unterscheidet die heimische Eiche von den Eichen aus anderen bekannten Weinregionen der Welt? In einem Versuch

mit der HBLA und BA Klosterneuburg hat das Weingut Stift Klosterneuburg genau dies erforscht. Dazu wurden die Weine in verschiedenen Eichenholzfässern veredelt. Sowohl bei chemischen Analysen als auch bei Blindverkostungen hat sich das Eichenfass aus dem Biosphärenpark Wienerwald besonders positiv hervorgehoben. „Die Wienerwald-Eiche zeichnet sich durch eine Betonung der Fruchtsüße am mittleren Gaumen aus, sie hat einen geringeren Einfluss auf die Länge des Weines als die besten französischen Fässer, unterstützt jedoch hervorragend die Zugänglichkeit des Weines“, führt Wolfgang Hamm aus.

SO SCHMECKT DER WIENERWALD

Während man im Norden des Biosphärenparks vermehrt auf Rotweine aus der Wienerwald-Eiche setzt, hat man im Süden die heimischen Fässer für den Weißwein entdeckt. So wird beim Weingut Pferschy-Seper seit dem Jahr 2014 beim Ausbau von Weißwein auf die Wienerwald-Eiche zurückgegriffen. „Da die Eichen in kälteren Regionen langsamer wachsen und somit engporiger sind, spiegelt sich eine sanftere Tanninstruktur in unseren Weinen wider. Außerdem liegt mir und auch unseren Gästen Regionalität und österreichische Qualität am Herzen!“, erklärt Birgit Pferschy-Seper, warum sie ihre Weine gerne in regionalem Holz ausbaut. Da im Wienerwald die Anzahl der Eichen begrenzt ist, werden die Fässer nur nach Verfügbarkeit produziert.

Übrigens, nicht nur Wein wird im Eichenfass ausgebaut. Zum zehnjährigen Waldbier-Jubiläum beweisen die Österreichischen Bundesforste (ÖBf) und Braumeister Axel Kiesbye mit dem Waldbier 2020, dass Bier und Eiche genauso gut miteinander harmonieren. „Die intensiven Aromen des Eichenholzes verleihen dem Waldbier eine ganz besondere, an Bourbon, Rum und Marillen erinnernde Note“, zeigt sich Axel Kiesbye begeistert.

INFO

Barrique ist die Bezeichnung für Eichenfässer mit 225 Liter Fassungsvermögen. Ursprünglich vor allem als Transportfass verwendet, wird das kleine Fass heutzutage in erster Linie zum Ausbau von Wein, Whisky aber auch Bier genutzt.

Weingut Stift Klosterneuburg
<https://www.stift-klosterneuburg.at/weingut-und-obstgut/>

Weingut Pferschy-Seper
<https://www.pferschy-seper.at/>

Waldbier
www.waldbier.com

BEMERKENSWERTE ARTEN IM WIENERWALD

Heidelerche (*Lullula arborea*)

Die Heidelerche ist eine Besonderheit der Weinbaulandschaften an der Thermenlinie. Aufmerksame BeobachterInnen können die gut getarnte Heidelerche am ehesten auf den Pflöcken in den Rebzeilen oder einzeln stehenden Bäumen entdecken, die sie als Anstandswarten nutzt. Von der viel häufigeren Feldlerche kann die etwas kleinere Heidelerche unter anderem durch einen weißlichen Streifen über den Augen unterschieden werden.

Als Kurzstreckenzieher kommt sie im Laufe des März aus ihren Überwinterungsgebieten in Westeuropa und dem Mittelmeerraum bei uns an und verlässt uns wieder im Oktober. Zum Brüten ist sie auf offene Bodenstellen oder Bereiche mit sehr niedrigem Bewuchs angewiesen, wie sie in Weingärten immer wieder zu finden sind. Ihr schöner Gesang ist oft schon von Anfang März bis Ende Juni zu hören.

In dieser Zeit sind die Gelege und Jungvögel durch freilaufende Hunde und streunende Katzen besonders gefährdet. Der massive Rückgang unserer Brutpopulationen ist aber auch auf den Verlust von Magerstandorten durch Überdüngung zurückzuführen, sowie auf die Beseitigung von Rainen und Gehölzinseln sowie die Begradigung von Waldrändern. Sie gilt daher in NÖ, wo 80 Prozent des österreichischen Bestandes brüten, als stark gefährdet.



Andrej Chuody



Die Bedeutung von Boden & Terroir

BPWW/M. Graf

Der Begriff „Terroir“ wird in Fachbüchern, von WinzerInnen und generell in der Weinbranche unterschiedlich interpretiert. Sehr oft bezieht er sich auf die natürlichen Faktoren eines Weingartenstandortes wie Geologie, Boden und Klima. Zunehmend mehr Gewicht gewinnt aber der Mensch als steuerndes und gestaltendes Element, d.h. neben dem natürlichen Potential spielt natürlich auch die „Handschrift“ der/s WinzerIn eine bedeutende Rolle in der Weinbereitung.

Wahrscheinlich ist jedem/r KonsumentIn schon einmal aufgefallen, dass die gleiche Weinsorte aufgrund unterschiedlicher Herkünfte ganz unterschiedliche Geruchs- und Geschmackseindrücke mit sich bringen kann. Betrachtet man die natürlichen Ausgangsbedingungen genauer, fällt dem Faktor Boden dabei eine bedeutende Rolle zu, da er in jedem Fall über Wasser- und Nährstoffangebot und somit über die physiologische Entwicklung der Rebe während eines Vegetationsjahres „entscheidet“.

Die Weinbauflächen in Klosterneuburg sind beispielsweise oftmals geologisch beeinflusst durch die sogenannte „Flyschzone“, die hauptsächlich aus Ton und Sandstein besteht. Daraus haben sich zum großen Teil kalkhaltige und kalkfreie Braunerden entwickelt.

VIELE ANFORDERUNGEN AN DEN WEINGARTENBODEN

Viele Weingartenstandorte werden bereits seit Jahrhunderten kultiviert, d. h. man kann durchaus von einer intensiven Prägung durch den Menschen sprechen. Je nach Maschinenausstattung und „Philosophie“ der Betriebe spricht man sehr oft von sogenannten Rigolböden. Darunter versteht man Böden, die ihre natürlichen Bodenhorizonte aufgrund tiefgehender Bearbeitung durch den Menschen verloren haben. Im Laufe der Zeit haben sich die Anforderungen an den Weingartenboden immer wieder verändert:

War es in den früheren Stockkulturen (engräumig und niedrige Erziehung) notwendig, den Boden ganzjährig seicht zu bearbeiten und offen zu halten, um die Reben vor Frost, Schaderregern und vor Konkurrenzpflanzen zu schützen, so zeigte die gleiche Bewirtschaftung in den Hochkulturanlagen, die nach der Umstellung in den 1950/60er-Jahren vorherrschend waren, viele negative Effekte wie beispielsweise Humusabbau oder Erosion.

Aufgrund der wirtschaftlich erzwungenen fortschreitenden Mechanisierung der Weingartenarbeiten muss der Boden heute noch mehr zusätzliche Aufgaben erfüllen (Erosionsschutz, Fahrsicherheit, Stabilität gegenüber Verdichtungen, ...).

Nichtsdestotrotz ändern sich die natürlichen Standortgegebenheiten durch die menschliche Bearbeitung eher selten. Boden kann, ebenso wenig wie das Klima, die Geologie und die Topographie, in seiner Grundausrprägung nicht verändert werden. Ziel der WinzerInnen ist es, eine homogene Wasser- und Nährstoffversorgung mit Hilfe der vorherrschenden Bodeneigenschaften und Bearbeitung sicherzustellen.

Ein Blick auf grundsätzliche Kennwerte des Bodens liefert wichtige Informationen für die WinzerInnen, wie z.B. die Bodenart, der Grobanteil wie Kies, Steine, Schotter im Boden, der Kalkgehalt, der Humusgehalt und die Nährstoffversorgung, Bodenleben, Wasserführung oder die Gründigkeit, also das Durchwurzelungspotenzial.



Terroir bzw. dem Faktor Boden kommt bei der Qualität des Weines eine bedeutende Rolle zu, da er über die physiologische Entwicklung der Rebe während eines Vegetationsjahres „entscheidet“.

ZUM AUTOR



V. Rath

DI Florian Faber ist Lehrer und Versuchstechniker an der HBLA u. BA Klosterneuburg, u.a. mit dem Forschungsschwerpunkt „Anwendung von Kompost zur Bodenverbesserung“.

BODEN & KLIMAWANDEL

Aufgrund der langfristigen klimatischen Veränderungen kommt auch hier dem Boden eine Schlüsselfunktion zu: Strukturreiche und humusreiche Böden schaffen es, Extremereignisse, wie Starkregen und extreme Trockenheit, durch ein besseres Infiltrations- und Wasserspeichervermögen abzufedern. Auch die Nährstoffverfügbarkeit verbessert sich mit steigendem Humusanteil. Zur besseren Vorstellung: Ein Prozent mehr Humusgehalt im Oberboden kann zu einer Steigerung des Wasserspeichervermögens von ca. 40 l/m² führen. Allerdings sind Humussteigerungen nur langfristig möglich.

Die richtigen Kenntnisse über die vorherrschenden Eigenschaften der Weingartenböden sind die Grundlage der WinzerInnen für eine situationsangepasste Kulturführung. „Schlechtere“ Böden liefern nicht zwangsläufig schlechtere Weine, genauso wie „gute“ Böden kein Garant für Spitzenqualitäten sind. Durch entsprechendes „Wirtschaften“ lassen sich konstant ausreichende Mengen und gute Qualitäten mit ökonomischen und ökologischen Vorteilen erzielen. Der Grundstein für die Qualität eines Weines wird immer im Weingarten gelegt.

BPWW/M. Graf

Vielfältige Weingärten



Eine Vielzahl von wertvollen Strukturen wie Böschungen, Raine, Hecken und Feldgehölze, vielfältige Brachen oder Trockensteinmauern bereichern die Weingärten im Biosphärenpark Wienerwald.

Der Wienerwald kann an seinen östlichen Abhängen, die vom warmen, pannonischen Klima geprägt sind, mit einer hervorragenden Weinbauregion aufwarten: Von Norden nach Süden erstreckt sich in Klosterneuburg, Wien und an der Thermenlinie Niederösterreichs eine ausgedehnte, außergewöhnlich vielfältige Weinbaulandschaft. Außergewöhnlich dahingehend, dass im Vergleich zu anderen großen Weinbaugebieten – wie z.B. dem Seewinkel – die Weingärten der einzelnen WinzerInnen hier relativ kleinflächig angelegt sind und zu einem bedeutenden Teil in Hanglage liegen. Dazwischen berei-

chert eine Vielzahl von wertvollen Strukturen wie Böschungen, Raine, Hecken und Feldgehölze, vielfältige Brachen, Obstbäume, Lesesteinriegel und Trockensteinmauern die Landschaft. Durch diese Vielfalt finden viele seltene Tier- und Pflanzenarten einen Lebensraum. Voraussetzung ist eine umsichtige Pflege dieser Landschaftsstrukturen z.B. ohne den Einsatz von Pestiziden. So bieten mosaikartig mit Pflanzen bewachsene Trockensteinmauern zahlreichen Arten wie der Schlingnatter, Fledermäusen, Insekten wie z.B. Mauerbienen und vielen anderen Tieren einen wichtigen Unterschlupf.



Die Osterluzei ist im Raum Pfaffstätten vor allem an Weingartenrändern und auf Böschungen zu finden.

Der äußerst seltene, wärmeliebende **Osterluzeifalter** ist im Raum Pfaffstätten zu finden. Seine Raupen fressen ausschließlich an der hochgiftigen Osterluzei, deren Gift die Raupe zur Abwehr gegen Feinde einlagert. Die Osterluzei kommt hier vor allem an Weingartenrändern und auf Böschungen vor. Der Falter wählt aber nur gut besonnte, lichte Bestände zur Eiablage aus. Auf Obstbäumen wie Kirsche oder Apfel leben die Raupen des Großen **Nachtpfauenauges**, des größten heimischen Schmetterlings. Der männliche Schmetterling findet das Weibchen über den Geruch über eine Strecke von bis zu elf Kilometern! **Acker-Gelbstern** und **Italienische Schönschrecke** leben in Bereichen mit offenem Boden. Die EU-weit geschützte **Heidelerche** brütet sogar in den Weingärten selbst.

PROJEKTE ZUM ERHALT DER WEINBAULANDSCHAFT

Die faszinierende Vielfalt der Weinbaulandschaft zu erhalten, ist eines der Ziele im Biosphärenpark Wienerwald als Modellregion für nachhaltige Entwicklung. Daher werden bei der jährlich stattfindenden Weinprämierung jene Weine aus der Region prämiert, die entweder biologisch oder mit Herbizid- und Pestizidverzicht erzeugt werden. Um die ökologische Bedeutung der Weinbaulandschaften aufzuzeigen, wurden in den Jahren 2012 bis 2017 die im Biosphärenpark Wienerwald liegenden Weingärten fachlich begutachtet und im Hinblick auf besondere Tier- und Pflanzenarten untersucht. Außerdem bietet der Biosphärenpark Wienerwald seit 2009 regelmäßig Kurse in der Kunst des Trockensteinmauerbaus an.

WERTVOLLER LEBENSRAUM FÜR WERTVOLLE ARTEN

Die prachtvolle **Smaragdeidechse**, die größte Eidechsenart Österreichs, hat entlang der Thermenlinie einen ihrer zwei bedeutenden Verbreitungsschwerpunkte in Niederösterreich. Sie stellt hohe Ansprüche an ihren Lebensraum: So sind etwa Insektenreichtum auf ungespritzten Zwischenstrukturen, sandige offene Bodenbereiche zur Eiablage, besonnte Steinhäufen oder Trockensteinmauern sowie Lückenräume und Gebüsche als Versteck Voraussetzung für ihr Vorkommen.

Weintraditionen als immaterielles Kulturerbe

DER WIENER HEURIGE

Der Besuch beim Heurigen gehört für viele BesucherInnen zum Fixprogramm eines Wien-Aufenthaltes. Brettljausen, ein Glas Wein und Schrammelmusik – Wiener Gemütlichkeit pur! Im Jahr 2019 hat die UNESCO die Wichtigkeit der Wiener Heurigen anerkannt: Der Fachbeirat der Österreichischen UNESCO-Kommission beschloss die Aufnahme der „Wiener Heurigenkultur“ in das Nationale Verzeichnis des immateriellen Kulturerbes in Österreich. Heurige gelten somit als Quelle kultureller Vielfalt, Garant für

nachhaltige Entwicklung, Ausdruck menschlicher Kreativität und Mittel zur Förderung von Annäherung, Austausch und Verständnis zwischen den Menschen. Und tatsächlich leisten die Heurigenbetriebe einen wichtigen Beitrag zum Erhalt einer alten und wunderschönen Kulturlandschaft.

Der Wiener Heurige steht für eine einzigartige Atmosphäre und Vielfalt. Jeder Betrieb pflegt seine individuellen Besonderheiten, etwa bei den Aussteckzeiten, der Ausstattung, dem Publikum, der Musik oder dem

Wein- und Speisenangebot. Allen gemein ist die Gemütlichkeit am schlichten Heurigenisch, das zwanglose und unprätentiöse Ambiente. Darüber hinaus gelten die Heurigenbetriebe mit leicht transportierbaren Speisen wie Liptauer oder Salaten als Nahversorger für die Nachbarschaft und sind auch Heimstätte des so genannten Wienerliedes.

PERCHTOLSDORFER HÜTEREINZUG

Eine weitere Tradition, die als immaterielles Kulturerbe gilt und mit der Weinkultur in Verbindung steht, ist der Perchtoldsdorfer

Hütereinanzug oder „Hiataeinanzug“. Bereits 2010 in die Liste der immateriellen Kulturerben aufgenommen, ist der Hiataeinanzug wohl eines der größten und schönsten Erntedankfeste Österreichs. Die ältesten Nachweise darüber gehen bis ins 15. Jahrhundert zurück.

Die Weingartenhüter, auch „Hiata“ genannt, waren von der Gemeinde beeedete und bezahlte Wachorgane, die vom Beginn der Traubenreife bis zum Ende der Weinlese in Hüterhütten in den Weingärten wohnten.

Der Hiataumzug findet jedes Jahr am ersten Sonntag nach St. Leonhard (6. November) statt. Die Söhne der Weinbaubetriebe ziehen als „Hiata“ gemeinsam mit ihren Familien in einem Festzug zum Dankgottesdienst in die Kirche. An der Spitze des Zuges, der von der Blasmusikkapelle begleitet wird, reiten drei Hüter auf festlich geschmückten Pferden.



Kreativtipp: Drucken mit Weinkorken



Du brauchst:

1 Weinkorken
dickes Papier (zB. Aquarellpapier)
Wasserfarben

Tipp:

Mit Weinkorken kannst du viele verschiedene Motive drucken – so kannst du zum Beispiel auch dein eigenes Geschenkpapier für Weihnachten gestalten!

So geht's:

1. Schneide den Korken mit einem Messer quer durch. Lass dir dabei von einem Erwachsenen helfen.
2. Jetzt kannst du die beiden Korkenstücke jeweils auf einer Seite mit Wasserfarbe bestreichen und auch schon drauf losdrucken!

BPWW/MN. Kovacs

REZEPT

Kinderpunsch mit Traubensaft

Zutaten (am besten in Bio-Qualität):

- 1 l roten Traubensaft
- 1 l Früchtetee
- 2 Zimtstangen
- 10 Nelken
- 2 Orangen mit unbehandelter Schale
- Süßungsmittel (nach Belieben)



BPWW/M/S. Wagner

Für den Früchtetee einen Topf nehmen, Teebeutel oder Teesieb mit losem Früchtetee hineinhängen, 1 Liter kochendes Wasser drüber gießen und ca. 10 Minuten ziehen lassen.

In der Zwischenzeit die zwei Orangen in dünne Scheiben schneiden.

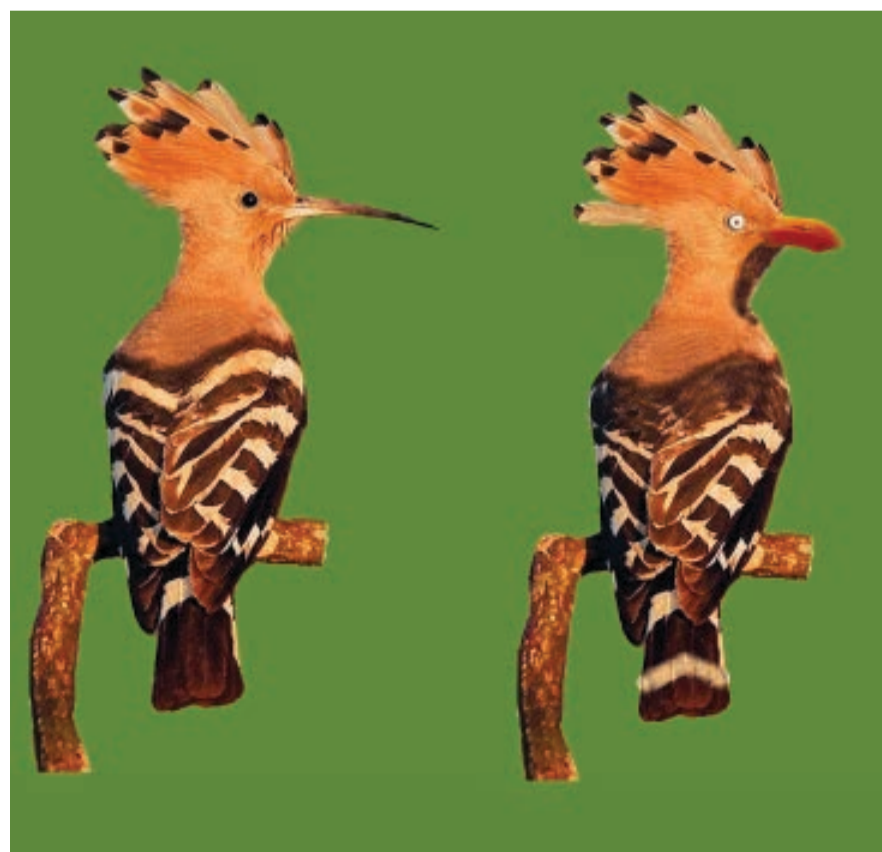
Dann die Zimtstangen, die Nelken, die Orangenscheiben und den Traubensaft in den Topf geben und nochmal erhitzen.

Achtung, der Punsch sollte nicht kochen. Wer es noch süßer mag, kann noch ein bisschen Zucker dazu geben.

Wenn du magst, kannst du statt dem Traubensaft auch Apfelsaft nehmen.

Finde die fünf Unterschiede!

Der Wiedehopf ist nur mehr sehr selten in Österreich zu finden. Im linken Bild ist der echte Wiedehopf zu sehen, im rechten Bild hat er sich verkleidet – entdeckst du die fünf Veränderungen?



pixabay

Buchstabensalat

Errätst du, welche tierischen und pflanzlichen Bewohner der Weinbaulandschaft sich in diesem Wortsalat verbergen?

Ein kleiner, stacheliger Vierbeiner

LEIG

Stachelige Blume mit violetter Blüte

TILDES

Braune Frucht eines Baumes

HICELE

Sie trägt ihr eigenes Haus

SHCEKENC



Biosphärenpark Appennino Tosco-Emiliano

INFO

Lage: Der Biosphärenpark Appennino Tosco-Emiliano liegt in den Regionen Toskana und Emilia-Romagna inmitten Norditaliens. Er umfasst den toskanisch-emilianischen Apennin vom Passo della Cisa bis zum Passo delle Forbici, der die geografische und klimatische Grenze zwischen Kontinental- und Mitteleuropa markiert. Inmitten des Biosphärenparks liegt der Nationalpark Appennino Tosco-Emiliano. In diesem liegen auch die Kern- und Pflegezonen des Biosphärenparks.

Verwaltungsbehörden: Nationalpark Appennino Tosco-Emiliano.

Oberfläche (terrestrisch und marin): 223.229 ha

Kernzone (n): 10.110 ha

Pflegezone (n): 25.706 ha

Entwicklungszone (n): 187.413 ha
(4,5% Kern, 11,5% Pflege, 84% Entwicklungszone)

<http://www.parcoappennino.it>

Inmitten Nordmittelitaliens liegt der Biosphärenpark Appennino Tosco-Emiliano. Im Jahr 2015 zum Biosphärenpark ausgezeichnet, zählt er zu den jüngsten Italiens. Das Gebiet umfasst 38 Gemeinden in den Bezirken Reggio und Parma in der Region Emilia-Romagna, sowie Lunigiana und Garfagnana in der Toskana und bietet rund 100.000 Menschen ein Zuhause.

Durch die unterschiedlichen Klimazonen, können BesucherInnen einerseits auf der Südseite des Biosphärenparks Olivenbäume, Stechpalmen und Weinberge durchwandern, während andererseits auf der Nordseite Grasland und Tannen dominieren. Der Biosphärenpark Appennino Tosco-Emiliano liegt an der kontinental-mediterranen Klimagrenze. Durch diese klimatischen Bedingungen verfügt er über eine außergewöhnliche Landschafts- und Artenvielfalt. Immerhin bietet das Gebiet rund 70 Prozent der in Italien vorkommenden Arten Lebensraum:

122 Vogel-, Amphibien-, Reptilien-, Säugtier- und Fischarten sowie eine Vielzahl an Pflanzenarten mit mindestens 260 Wasser- und Landpflanzenarten.

Darüber hinaus haben die jahrhundertelange Landwirtschaft und Beweidung nicht nur die Landschaft geprägt und eine starke Verbindung zwischen Menschen und Natur geschaffen, sondern auch die Arbeit ganzer Generationen bis heute beeinflusst. Auch die Verarbeitung und Herstellung von hochwertigen Lebensmitteln im Biosphärenpark Appennino Tosco-Emiliano hat bereits lange Tradition. Aktuell spielen neben der Landwirtschaft und der Verarbeitung von hochwertigen Lebensmitteln vor allem Freizeitaktivitäten und Tourismus eine besondere Rolle.

SO SCHMECKT ITALIEN

Italien ist nicht nur als Urlaubsland beliebt, sondern auch die italienische Küche hat

bereits die ganze Welt erobert. Ob Pasta, Käse, Schinken oder Wein – italienische Produkte sind fixer Bestandteil in Österreichs Haushalten.

Und genau diese Spezialitäten kommen aus der Region des Appennino Tosco-Emiliano. Bis heute werden der Parmigiano Reggiano und Prosciutto di Parma ausschließlich im Biosphärenpark Appennino Tosco-Emiliano hergestellt.

Und was passt am besten zu guten Käse und Prosciutto? Genau, italienischer Wein!

Mit der Toskana beherbergt der Biosphärenpark eine der bekanntesten Weinregionen Italiens. Die gesamte Region ist hügelig und verfügt über ein mildes Klima, welches großartige Weine hervorbringt. Angebaut werden Sangiovese-Trauben, aus denen die beliebten Weinsorten Chianti, Brunello die Montalcino, Vino Nobile di Montepulciano und

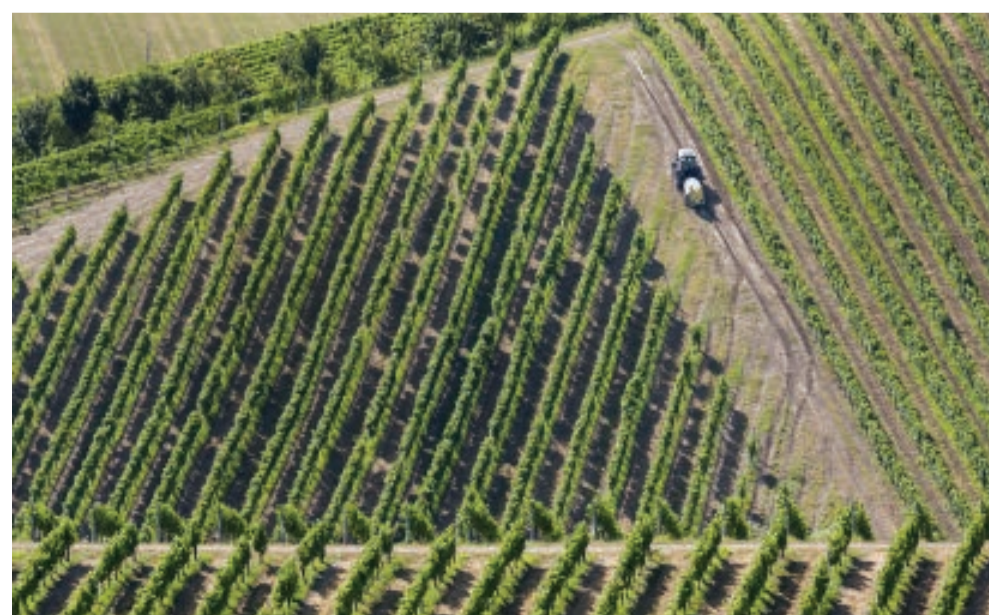
Carmignano hergestellt werden. Aber auch WeißweinliebhaberInnen kommen in der Toskana auf ihre Kosten. So wird die Vermentino-Traube auf Hängen mit Blick auf das Meer angebaut. Diese besondere Sorte zeichnet sich durch einen hellgelben Wein mit grünlichen Reflexen aus.

Neben der Toskana bringt aber auch die Region Emilia-Romagna unverwechselbare Weine hervor. Das fruchtbare Flachland und seine natürlichen Bedingungen verhelfen den Weinen aus dieser Region zu einer besonderen Tiefe und Finesse. Der wohl bekannteste Wein kommt aus Emilia-Romagna, der Lambrusco. Eine einheimische Rebe mit einer 2000 Jahre alten Geschichte, die seit Jahrhunderten ein fester Bestandteil Italiens ist.

Das Essen, die Kultur und Traditionen gepaart mit der artenreichen Landschaft laden geradezu dazu ein, den Biosphärenpark Appennino Tosco-Emiliano mit all seinen Schätzen zu entdecken und einen unvergesslichen Urlaub zu verbringen.



Blick auf das Castello di Torrechiara



Arbeit im Weinberg in Langhirano

Genusstipp: Siegerweine on Tour! Wandertipp: Rund um den Mittelpunkt des Biosphärenparks



BPWW/S. Wagner

Die Siegerweine 2020 können von den KonsumentInnen einzeln oder im Package direkt in ausgewählten Hofläden erworben werden.

Bauer Max, Eichgraben
Klosterstraße 5
Freitag, 11.12.2020
16:00 bis 18:00 Uhr
www.bauermax.at

Dorfplatz, St. Andrä-Wördern
Josef Karner Platz 1
Samstag, 12.12.2020
12:00 bis 15:00 Uhr
www.dorfplatz-staw.net

Poyerhof, Ried am Riederberg
Hauptstraße 41
Samstag, 12.12.2020
8:00 bis 14:00 Uhr
www.poyerhof.at

Bioladen am Annahof, Laab im Walde
Klostergasse 11
Samstag, 12.12.2020
9:00 bis 13:00 Uhr
www.bioladen-annahof.at

Klosterbauer, Maria Enzersorf
Grenzgasse 111/11/1
Samstag, 12.12.2020
9:00 bis 14:00 Uhr
www.klosterbauer.at

Wir starten beim „Gasthof zur schönen Aussicht – Schöny“ in Hochroterd und folgen der Sulzer Straße bergab, bis wir zu einem Wanderweg gelangen, dem wir geradeaus, Richtung Wöglerin folgen (blau). Wir gelangen an der „Bäumchenwiese“ vorbei zu Feuchtbiotopen und von dort aus zu einer Kreuzung mit einer Hofzufahrt. Von hier aus halten wir uns rechts (blau) um zum Waldweg zu gelangen, der an die „Linke Wöglerin“ stößt. Beim Gasthof Wöglerin angekommen, wandern wir bergab Richtung

Stangau. Hier überqueren wir eine Brücke und folgen ein kurzes Stück der Landstraße (rechts). Anschließend biegen wir links in eine Forststraße ein und folgen dem Wegweiser Richtung Ramaseck (blau). Bei einer Kreuzung angekommen, folgen wir der roten Markierung, welche uns zurück nach Hochroterd führt (links).

Schwierigkeitsgrad: mittel
Gehzeit: ca. 2,5 Stunden; 7,9 km
niedrigster Punkt: 443 m; höchster Punkt: 544 m



arbeitsgemeinschaft kartographie

ABO-INFORMATIONEN

Sie möchten regelmäßig über die Aktivitäten und Veranstaltungen im Biosphärenpark Wienerwald informiert werden?

Registrieren Sie sich für Ihr kostenloses Abo unserer Informationszeitschrift „Das Blatt“ (zweimal pro Jahr) und den elektronischen Newsletter unter www.bpww.at.

Haben Sie Fragen oder Anliegen zum Biosphärenpark?

Auf www.bpww.at finden Sie Antworten auf häufig gestellte Fragen. Oder kontaktieren Sie uns per E-Mail an office@bpww.at.

VERANSTALTUNGEN IM BPWW

Christbaumverkauf
Lainzer Tiergarten
ab Samstag, 5. Dezember 2020, täglich
Lainzer Tiergarten/1130 Wien Lainzer Tor
Die Christbäume wachsen auf stadteigenen Flächen. Solange der Vorrat reicht.

Info:
Besucherzentrum
Lainzer Tiergarten/Lainzer Tor
01/40 00-49200

Obstbaumschnittkurse
1140/Wien:
Samstag, 6. Februar 2021
Breitenfurt/NÖ:
Samstag, 20. Februar 2021
Kaumberg/NÖ: 6. März 2021
Praxiskurse für den fachgerechten Obstbaumschnitt (max. 15 Personen pro Kurs).

Info & Anmeldung:
Biosphärenpark Wienerwald Management, 02233/541 87, office@bpww.at

Tierspuren im Winterwald
Sonntag, 14. Februar 2021, 13:00 Uhr, Raum Klosterneuburg
Im Winter sind mehr Tiere unterwegs als man als WaldbesucherIn glauben würde. Um welche Tiere handelt es sich hier? Wir begeben uns auf Spurensuche.

Info & Anmeldung:
Österreichische Bundesforste AG, Forstbetrieb Wienerwald, 02231/633 41-7171, biospaerenpark@bundesforste.at

Biosphäre Volunteer
Samstag, 27. März 2021, 10:00 bis 16:00 Uhr, Sieveringer Steinbruch/1190 Döbling
Gemeinsam werden Büsche geschnitten, um das Zuwachsen der Trockenrasen zu verhindern.

Info & Anmeldung:
Biosphärenpark Wienerwald Management, 02233/541 87, office@bpww.at

PARTNER-ORGANISATIONEN, MIT DENEN WIR AKTUELL ZUSAMMENARBEITEN ODER PROJEKTE DURCHFÜHREN



ALLE UNSERE PARTNER UND LINKS DAZU FINDEN SIE AUF UNSERER HOMEPAGE WWW.BPWW.AT