



Bio Suisse – News & Trends

Jahres-Medienkonferenz vom Donnerstag, 27. März 2008, 10.15 Uhr in Erlenbach/ZH

Zusammenfassender Medientext

BIO BOOMT - AUCH IN DER WESTSCHWEIZ

Der Bio-Markt boomt wieder. Der Umsatz mit Bio-Produkten stieg im Jahr 2007 um 7,7% auf knapp 1,3 Mia Franken. Der Bio-Lebensmittelmarkt wuchs mehr als doppelt so stark wie der Gesamtmarkt (+3%). Besonders markant sind die Zuwachsraten in der Romandie: dort legte der Gesamtbiomarkt um 9% zu. Auch das biologisch bebaute Landwirtschaftsland wuchs um 2000 Hektaren. Bio Suisse – die Dachorganisation der Biobäuerinnen und Biobauern – schaut optimistisch in die Zukunft. Der Markt könnte gut einige hundert Bio-Betriebe mehr aufnehmen.

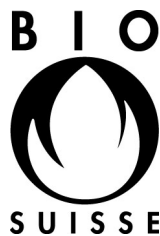
Der Umsatz mit Bio-Produkten stieg im Jahr 2007 um 7,7% auf 1,29 Mia Franken – zum Vergleich: der konventionelle Lebensmittelmarkt stieg um nur 3%. Rund 75% der Bio-Produkte gingen 2007 über die Ladentische von Coop (51% Marktanteil, 664 Mio Franken) und Migros (24% Marktanteil, 306 Mio Franken). Einen kräftigen Wachstumsschub erlebten die Direktvermarkter mit einem Plus von 12% (62 Mio Franken) und der Bio-Fachhandel mit fast 10% mehr Umsatz (199 Mio Franken). „Nach zwei verhaltenen Jahren geht es endlich wieder vorwärts“, freute sich Jacqueline Forster-Zigerli, Sprecherin von Bio Suisse, anlässlich der Medienkonferenz auf dem Bio-Weingut Turmgut in Erlenbach/ZH.

Bio-Frischprodukte immer beliebter

Das Bio-Gemüse legte um 10,2% zu und erzielte einen Umsatz von 125 Mio. Franken. Der Marktanteil von Bio-Gemüse beträgt 10%. Beliebt sind auch Bio-Früchte (+ 8,5%, 66,9 Mio. Franken Umsatz, Marktanteil 5,4%) und Bio-Eier (+8,2%, 35,2 Mio. Franken Umsatz, Marktanteil 16%). Der Bio-Fleischabsatz nahm um 12,6% zu und verzeichnete einen Umsatz von 59,1 Mio Franken. Der Marktanteil beim Fleisch bleibt mit 1,5% allerdings klein. Auch der Konsum von Milchprodukten (Trinkmilch, Joghurt, Quark) nahm 2007 wieder zu, und zwar um 5% auf rund 146 Mio Franken. Bio-Milchprodukte haben einen Marktanteil von rund 8%. Bio-Käse wurde gar 7,3% mehr verkauft (Umsatz: 64,5 Mio Franken, Marktanteil 5%). Hohe Nachfrage und ausserordentliches Wetter führten im vergangenen Jahr sogar zu Lieferengpässen. So wurden Bio-Eier zeitweise zur Mangelware. Bio-Getreide war chronisch knapp und von Früchten, Gemüse, Beeren, Kräutern, Rapsöl und Kartoffeln in Bio-Qualität hätte sich problemlos mehr verkaufen lassen. Der Markt könnte daher gut einige hundert neue Bio-Betriebe aufnehmen.

Die Westschweiz holt auf

Markant stieg die Zuwachsrate in der Westschweiz an. Der Gesamtbiomarkt nahm im französischsprachigen Landesteil um 9% oder 15,6 Mio Franken zu. Bei den Frischprodukten betrug die Zuwachsrate 9,6% oder 10,1 Mio Franken, bei Bio-Fleisch, Bio-Früchten und Bio-Gemüse sogar 19,5%, resp. 15% und 12%. Gründe für dieses aussergewöhnlich starke Wachstum dürften das gestiegene Bewusstsein für ökologische Fragen und die bessere Verfügbarkeit in einer grösseren Anzahl von Detailhandels-Filialen sein.



Weniger Betriebe bewirtschaften grössere Biofläche

Im Jahr 2007 arbeiteten 5651 Landwirtschaftsbetriebe nach den Richtlinien von Bio Suisse, resp. sind zertifizierte Knospe-Betriebe. Das sind 220 Betriebe weniger als im Vorjahr und entspricht einem Anteil von 10,2% am Total der gesamtschweizerischen Betriebe. Erstmals führt Bio Suisse in ihrer Statistik auch die 600 Bio-Betriebe auf, die nach der Bioverordnung des Bundes arbeiten, aber nicht nach den Richtlinien von Bio Suisse und deshalb auch nicht knospe-zertifiziert sind. Daraus ergibt sich eine Gesamtzahl von 6249 Bio-Betrieben. Dies entspricht 11,3% aller Landwirtschaftsbetriebe. Dieser Anteil blieb im Vergleich zum Vorjahr konstant.

Die gesamte Bio-Fläche nahm im vergangenen Jahr um 2000 Hektaren zu und betrug 121'000 Hektaren. Das sind 11,3% der gesamten landwirtschaftlichen Nutzfläche. Davon wurden 111'000 Hektaren von knospe-zertifizierten Bio-Betrieben bewirtschaftet, 10'000 Hektaren von Bioverordnungsbetrieben.

Im vergangenen Jahr schwächte sich der Rückgang bei der Zahl der biologisch bewirtschafteten Betriebe leicht ab (Abnahme 2007: 220 Betriebe; Abnahme 2006: 243 Betriebe). Für 2008 haben sich erfreulicherweise bereits 99 Betriebe neu bei Bio Suisse angemeldet.

Die Verluste lassen sich mit dem Strukturwandel erklären. Andere Betriebe wenden sich vom Biolandbau ab, weil die Vorschriften in ihren Augen zu streng sind. Bio Suisse bedauert dies.

Neu: Knospe mit Schweizerkreuz

Für die Bio-Knospe ist es eine grosse Herausforderung, sich im Konkurrenz-Umfeld von ausländischen Bio-Labels zu behaupten. Bio Suisse will daher die speziellen Vorzüge von Bio-Knospe-Produkten hervorstreichen und lanciert als erstes eine Knospe mit Schweizerkreuz. Auf dem Bio Suisse-Label sind ausserdem weitere Zusätze geplant, beispielsweise „Gourmet“ oder „Ferme“. Während „Gourmet“ Produkte auszeichnet, die besonders hohen geschmacklichen Qualitätsanforderungen entsprechen, können direktvermarktende Bio-Bauern ihre Produkte mit dem Zusatz „Ferme“ als hofeigen deklarieren.

Die Bio-Direktvermarktung – also der Kauf ab Hof oder auf dem Markt – wuchs im vergangenen Jahr um starke 12%. Bio Suisse ist überzeugt, dass hier noch ein grosses Wachstumspotential besteht. Mit der neuen Website www.knospehof.ch bringt Bio Suisse die Bio-Direktvermarkter mit den Kundinnen und Kunden zusammen. Wo in meiner Nähe befindet sich der nächste Bio-Hof? Wo finde ich frisches Bio-Fleisch und Bio-Gemüse? Wo kann ich ein Bio-Eier-Abo lösen? Auf all diese Fragen gibt die neue Website Antwort.

Zu strenge Vorschriften?

In den vergangenen Wochen berichteten die Medien viel vom Unmut von Bio-Bauern, die sich über die verschärften Fütterungsvorschriften beklagten. Gemäss Bio-Verordnung des Bundes müssen seit dem 1. Januar 2008 neu 100% des Futters für Wiederkäuer aus biologischer Produktion stammen (statt 95% wie bis anhin). Die Bio-Verordnung wurde in diesem Punkt geltendem EU-Recht angepasst. Bio Suisse musste diese neue Regelung ebenfalls übernehmen. Insbesondere für Betriebe im Berggebiet kann sie allerdings zu Engpässen bei der Futtermittelbeschaffung führen. „Bio Suisse hat deshalb beim Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) eine Übergangsfrist bis zum 31. März 2009 verlangt“, erläuterte Bio Suisse Präsidentin Regina Fuhrer an der Medienkonferenz. Allerdings sind davon nur die so genannten Nebenprodukte aus der Lebensmittelherstellung betroffen (z.B. Zuckerrübenschnitzel oder Abgang aus Obst- und Gemüseverarbeitung). Für Gras, Heu, Silomais und Maiswürfel gilt diese Übergangsfrist nicht. Diese Futtermittel müssen seit dem 1. Januar 2008 konsequent in hundertprozentiger Bio-Qualität an die Tiere verfüttert werden.

Ziel von Bio Suisse ist es, die bereits vereinbarte Übergangslösung über März 09 hinaus zu verlängern. „Doch längerfristig ist eine hundertprozentigen Bio-Fütterung nicht nur machbar und sinnvoll, sondern trägt auch zu einer noch grösseren Glaubwürdigkeit des Biolandbau bei: Konsumentinnen und Konsumenten erwarten, dass ein Bio-Tier auch Bio-Futter bekommt“, betonte Regina Fuhrer.

BIO-MARKT BOOMT WIEDER

Von Markus Arbenz, Geschäftsführer Bio Suisse

Bio Suisse zieht für das vergangene Jahr eine positive Bilanz: Der Bio-Markt boomt wieder. Der Umsatz mit Bio-Produkten stieg im Jahr 2007 um 7,7% auf knapp 1,3 Mia Franken. Der Bio-Lebensmittelmarkt wuchs damit mehr als doppelt so stark wie der Gesamtmarkt (+3%). Die Bio-Fläche nahm um 2000 Hektaren zu. Der Anteil Bio-Betriebe gemessen an allen Landwirtschaftsbetrieben blieb praktisch konstant bei 11,3%.

Der Umsatz mit Bio-Produkten stieg im Jahr 2007 um 7,7% auf 1,29 Mia Franken – zum Vergleich: der konventionelle Lebensmittelmarkt stieg um nur 3%. Rund 75% der Bio-Produkte gingen 2007 über die Ladentische von Coop (51% Marktanteil, 664 Mio Franken) und Migros (24% Marktanteil, 306 Mio Franken). Einen kräftigen Wachstumsschub erlebten die Direktvermarkter mit einem Plus von 12% (62 Mio Franken) und der Bio-Fachhandel mit fast 10% mehr Umsatz (199 Mio Franken).

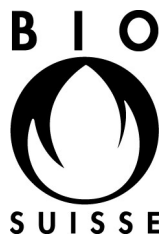
Bio-Frischprodukte immer beliebter

Schaut man den Detailhandel genauer an (exklusive Bio-Fachhandel und Direktvermarkter), zeigt sich bei den einzelnen Teilmärkten folgendes Bild:

	Umsatz in Mio CHF	Marktanteil in %	Wachstum gegenüber Vorjahr in %
Frischprodukte allgemein	628,5	5,9	+7,4
Bio-Gemüse	125	10,2	+10,2
Bio-Früchte	66,9	5,4	+8,5
Bio-Eier	35,2	16	+8,2
Bio-Fleisch	59,1	1,5	+12,6
Milchprodukte (Trinkmilch, Joghurt, Quark)	146	8	+5
Bio-Käse	64,5	5	+7,3

Westschweiz entdeckt Bio

Sehr markant stieg die Zuwachsrate in der Westschweiz an. Der Gesamtbio Markt nahm im französischsprachigen Landesteil um 9% oder 15,6 Mio Franken zu. Bei den Frischprodukten betrug die Zuwachsrate 9,6% oder 10,1 Mio Franken, bei Bio-Fleisch, Bio-Früchte und Bio-Gemüse sogar 19,5%, resp. 15% und 12%.



Gründe für dieses aussergewöhnlich starke Wachstum dürften einerseits das gestiegene Bewusstsein für ökologische Fragen in der Romandie und damit verbunden auch für biologische Lebensmittel sein, andererseits die bessere Verfügbarkeit in einer grösseren Anzahl von Detailhandels-Filialen.

Schweizer Bio-Rohprodukte waren knapp

Die hervorragenden Verkaufszahlen (aber auch die kapriziöse Witterung) führten im vergangenen Jahr vereinzelt zu Lieferengpässen. So wurden Bio-Eier zeitweise zur Mangelware. Auch Bio-Getreide war chronisch knapp und von Früchten, Gemüse, Beeren, Kräutern, Rapsöl und Kartoffeln in Bio-Qualität hätte sich problemlos mehr verkaufen lassen. In diesen Bereichen hat es deshalb Platz für neue Bio-Produzenten. Der Markt könnte gut einige hundert Bio-Betriebe verkraften.

Der Bio-Boom in der Schweiz und im Ausland forderte nicht nur die Händler, die auf der Suche nach genügend Bio-Produkten waren. Im Ausland kam es im vergangenen Jahr zu einigen Betrugsfällen mit falsch deklarierten Bio-Lebensmitteln. Knospe-Produkte waren dabei nicht betroffen. Dafür sorgte die gute Qualitätssicherung. Sie ist für Bio Suisse ein Hauptpfeiler. Denn Bio lebt stark und zu Recht von der Glaubwürdigkeit. In der Schweiz ist das Betrugsrisiko viel kleiner. Mit staatlichen und privaten Kontrollen verfügt unser Land über ein sehr gutes Kontrollsystem. Ausserdem sind die Handelsstrukturen in der Schweiz weniger anonym als etwa in Deutschland. Bio Suisse diskutiert regelmässig mit internationalen Experten, damit mit einer einwandfreien Qualitätssicherung allfällige Betrugsfälle frühzeitig erkannt und verhindert werden können.

Produzenten: leicht kleinere Abnahme als 2006

Erstmals führt Bio Suisse in diesem Jahr in ihrer Statistik auch diejenigen Bio-Betriebe auf, die nach der Bioverordnung des Bundes arbeiten, aber nicht nach den Richtlinien von Bio Suisse und deshalb auch nicht knospe-zertifiziert sind. Im Jahr 2007 arbeiteten 5651 Landwirtschaftsbetriebe nach den Richtlinien von Bio Suisse, resp. sind zertifizierte Knospe-Betriebe. Das sind 220 Betriebe weniger als im Vorjahr und entspricht einem Anteil von 10,2% am Total der gesamtschweizerischen Betriebe. Zu den knospe-zertifizierten Betrieben kommen noch rund 600 Bio-Höfe hinzu, die nach der Bioverordnung des Bundes arbeiten. Daraus ergibt sich eine Gesamtzahl von 6249 Bio-Betrieben. Dies sind 11,3% aller Landwirtschaftsbetriebe. Dieser Anteil ist im Vergleich zum Vorjahr praktisch konstant geblieben.

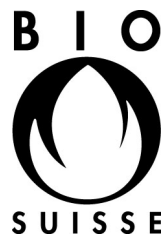
Die gesamte Bio-Fläche nahm im vergangenen Jahr um 2000 Hektaren zu und betrug 121'000 Hektaren. Das sind 11,3% der gesamten landwirtschaftlichen Nutzfläche. Davon wurden 111'000 Hektaren von knospe-zertifizierten Bio-Betrieben bewirtschaftet, 10'000 Hektaren von Bioverordnungsbetrieben.

Im vergangenen Jahr ist die Abnahme der Betriebe aus dem Biolandbau im Vergleich zu 2006 leicht gesunken (-220). 2006 waren es 243 Betriebe. Für 2008 haben sich erfreulicherweise bereits 99 Betriebe neu bei Bio Suisse angemeldet, um auf Biolandbau umzusteigen.

Zu strenge Vorschriften?

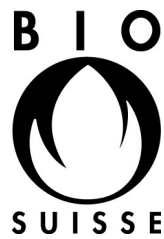
Der Rückgang lässt sich zum einen Teil mit dem Strukturwandel erklären. Höfe werden aus wirtschaftlichen Überlegungen oder mangels Nachkommen aufgegeben. Zum anderen Teil wenden sich Betriebe vom Biolandbau ab, weil die Vorschriften in ihren Augen zu streng sind. Bio Suisse bedauert dies.

Beispielhaft sind die neuen Fütterungsvorschriften: Gemäss Bio-Verordnung des Bundes, die als gesetzlicher Mindeststandard für alle Bio-Betriebe in der Schweiz massgebend ist, müssen ab dem 1. Januar 2008 neu 100% des Futters für Wiederkäuer aus biologischer Produktion stammen (statt 95% wie bis anhin). Die Bio-Verordnung wurde in diesem Punkt geltendem EU-Recht angepasst. Bio Suisse musste diese neue Regelung



ebenfalls übernehmen. Insbesondere für Betriebe im Berggebiet kann sie zu Engpässen bei der Futtermittelbeschaffung führen. Bio Suisse hat deshalb beim Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) eine Übergangsfrist bis zum 31. März 2009 verlangt: Allerdings sind davon nur die so genannten Nebenprodukte aus der Lebensmittelherstellung betroffen (z.B. Zuckerrübenschnitzel oder Abgang aus Obst- und Gemüseverarbeitung). Für Gras, Heu, Silomais und Maiswürfel gilt diese Übergangsfrist nicht. Diese Futtermittel müssen ab dem 1. Januar 2008 konsequent in hundertprozentiger Bio-Qualität an die Tiere verfüttert werden.

Bio Suisse ist weiterhin mit dem BLW im Gespräch, um gemeinsam Lösungen zu finden. Ziel von Bio Suisse ist es, die bereits vereinbarte Übergangslösung über März 09 hinaus zu verlängern. Doch längerfristig ist das Ziel einer hundertprozentigen Bio-Fütterung in den Augen von Bio Suisse nicht nur machbar und sinnvoll, sondern trägt auch zu einer noch grösseren Glaubwürdigkeit des Biolandbau bei: Konsumentinnen und Konsumenten erwarten, dass ein Bio-Tier auch Bio-Futter bekommt.



KNOSPE MIT SCHWEIZERKREUZ – BIO SUISSE GEHT NEUE WEGE

Von Jürg Schenkel, Marketingleiter Bio Suisse

Eine Bio-Knospe mit Schweizerkreuz, eine neue Website für Bio-Direktvermarkter, eine schweizweite „Roadshow“ mit Bio-Produzentinnen und -Produzenten: Bio Suisse setzt im Marketing auf jene, welche den hervorragenden Ruf der Knospe begründen: Die Schweizer Bio-Bauern.

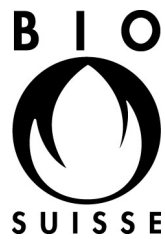
Der Biomarkt boomt. Auch in den USA, in England und in Deutschland. Was einerseits erfreulich ist, hat auf der anderen Seite auch eine fortlaufende Konventionalisierung und Kommerzialisierung von Bio zur Folge. Auf dem Markt gibt es unzählige Bio-Labels. Dazu kommen in- und ausländische Labels, die vom Bio-Erfolg profitieren wollen und die Sensibilität vieler Menschen gegenüber ökologischen Themen ausnutzen.

Für die auf Glaubwürdigkeit ausgerichtete Bio-Knospe ist es deshalb eine besondere Herausforderung, sich in diesem Konkurrenz-Umfeld zu behaupten. Sie will daher die speziellen Vorzüge von Bio-Knospe-Produkten hervorstreichen. Als erstes lanciert Bio Suisse eine Knospe mit Schweizerkreuz. Damit werden jene Bio-Produkte gekennzeichnet, die mindestens zu 90% aus einheimischen Rohstoffen bestehen. Die Knospe ohne den Zusatz „Suisse“ bzw. ohne Schweizerkreuz steht wie bis anhin für jene Produkte, deren Rohstoffe zu weniger als 90% aus der Schweiz stammen.

Auf dem Bio Suisse-Label sind weitere Zusätze geplant, beispielsweise „Gourmet“ oder „Ferne“. Während „Gourmet“ Produkte auszeichnen kann, die besonders hohen geschmacklichen Qualitätsanforderungen entsprechen, können Bio-Direktvermarkter mit dem Zusatz „Ferne“ ihre Produkte klar als hofeigen kennzeichnen. Im Zuge dieser Umgestaltung plant Bio Suisse auch einen neuen Gesamtauftritt. Die Knospe bleibt als Kernstück unangetastet. Das ganze Erscheinungsbild soll prägnanter, klarer und moderner werden. Der neue Auftritt kommt Ende April 2008 vor die Bio Suisse Delegiertenversammlung, welche als oberstes Entscheidungsgremium des Verbandes die Änderung bewilligen muss.

Neue Website für die Direktvermarktung

Seit einem Jahr unterstreicht der Slogan: „Bio Knospe. Bringt den Geschmack zurück.“ die Ausrichtung von Bio Suisse. In der Werbekampagne steht jeden Monat ein „Held der Natur“ im Mittelpunkt. Und bereits zum zweiten Mal geht diesen Frühling die „Roadshow“ mit den „Helden der Natur“ auf Schweizer Tournee. In 13 Städten der Deutsch- und Westschweiz präsentieren Bio-Bäuerinnen und Bio-Bauern ihre Produkte, bieten diese auch zum Degustieren an und stehen der Stadtbevölkerung Red und Antwort.



Immer mehr Konsumentinnen und Konsumenten wollen ihre Bio-Produkte direkt beim Bio-Bauern beziehen: die Nähe, Saisonalität und Frische kommt dem Ernährungsbedürfnis vieler Menschen entgegen. Die Verkaufszahlen der Direktvermarktung – also der Kauf ab Hof oder auf dem Markt - haben im vergangenen Jahr starke 12% zugenommen. 4,8 % des gesamten Bio-Umsatzes wird durch die Direktvermarktung erwirtschaftet. Bio Suisse ist überzeugt, dass hier noch ein grosses Wachstumspotential vorhanden ist.

Mit der neuen Website www.knospehof.ch bringt Bio Suisse die Bio-Direktvermarkter mit den Kundinnen und Kunden zusammen. Wo in meiner Nähe befindet sich der nächste Bio-Hof? Wo finde ich frisches Bio-Fleisch, -Gemüse und wo kann ich ein Bio-Eier-Abo lösen? Auf dieses Fragen gibt die Website Antwort. Die Bio-Produzenten haben auch die Möglichkeit, ihre Höfe zu präsentieren und ihre Hofanlässe vorzustellen.



Markus und Barbara Weber bauen in Erlenbach/ZH biologische Spitzenweine an

SCHWEIZER BIO-WEIN – VOM STIEFKIND ZUM VORZEIGEPRODUKT

Der Rebbau ist eine der jüngsten Bio-Kulturen in der Schweiz. Vor 20 Jahren begann eine Hand voll Winzer ihre Rebberge naturnah zu pflegen. Lange hatten Bio-Weine keinen guten Ruf. Doch das ist zum Glück Vergangenheit und ein Vorurteil, das ein für allemal revidiert gehört. Heute produzieren Bio-Weinbauern Spitzenweine. Wie Markus und Barbara Weber in Erlenbach/ZH.

Sie erhielten im letzten Jahr für Ihren Riesling-Sylvaner 2006 eine hohe Auszeichnung des „Grand Prix du Vin Suisse“: Ihr Wein wurde in seiner Kategorie mit dem 2. Preis ausgezeichnet und zählt damit zu den besten Schweizer Weinen überhaupt. Zusätzlich erhielt derselbe Wein das Prädikat „Bester Bio-Wein der Schweiz“. Wie wurde aus einem belächelten Stiefkind ein preisgekröntes Vorzeigeprodukt?

Qualitätsarbeit im Rebberg - rund ums Jahr

„Das Qualitätsbewusstsein aller Schweizer Winzer ist in den letzten 20 Jahren stark gestiegen“, sagt Markus Weber. „Eine neue Generation Rebbauern hat sich das technische Rüstzeug im In- und Ausland geholt. Dazu kommt, dass Konsumentinnen und Konsumenten einheimische, ehrliche Weine wieder mehr schätzen als „designte“ Produkte aus Übersee.“

Ein „ehrlicher“ Wein – fängt bei Markus Weber selbstverständlich im Rebberg an. Sorgfältigste Pflege rund ums Jahr ist das A und O für eine optimale Qualität. Im Winter werden die Reben zu 90 Prozent zurück geschnitten und in Bögen an Drähten aufgebunden. Der Rebschnitt ist eine hohe Kunst, und jede einzelne Rebe muss individuell geschnitten werden.

Der zweite Schnitt im Mai beeinflusst die Qualität des späteren Weines stark. Den ganzen Sommer über ist der Bio-Weinbauer mit dem so genannten Auslauben beschäftigt. Von den Rebstöcken werden so viele Blätter wie möglich entfernt, denn die wachsenden Trauben brauchen viel Sonnenlicht. Die bessere „Belüftung“ durch den Wind schützt die empfindliche Traube vor Pilzbefall.

Im Hochsommer ist die nächste beherzte Tat gefragt: das grosszügige Herausschneiden der Trauben, die so genannte „Grünlese“. Die richtige Menge Trauben und ihre optimale Reife – auch dies gehört zum Erfolgsrezept für einen Bio-Wein der Spitzenklasse.

Nach der „Wümmet“, der Weinernte im Herbst, ist das technische Know-how von Markus und Barbara Weber gefragt. Der Gärprozess vom Traubensaft zum Wein muss sorgfältig überwacht werden. Während des Gärprozesses darf dem künftigen Bio-Wein bei Bedarf nur Sauerstoff beigefügt werden, sonst nichts. Deshalb steigt Markus Weber während dieser Zeit jeden Tag auf seine Fässer, um mit der Nase aus nächster Nähe die fortschreitende Gärung zu überwachen.

Danach wird der Wein in Stahltanks, im Holzfass oder im Barrique bis zu einem Jahr ausgebaut, bevor er in Flaschen abgefüllt genossen werden kann.



Was macht einen Bio-Wein so besonders?

Die Umsetzung des biologischen Grundsatzes verlangt eine sanfte Bewirtschaftung des Bodens unter Berücksichtigung der natürlichen Standortgegebenheiten wie Klima, Eigenheiten des Geländes und Bodenart. Durch die Förderung von biologischen Lebensgemeinschaften im Weinberg baut sich – oberirdisch und im Wurzelbereich – ein selbst regulierendes Ökosystem auf. Um das natürliche biologische Gleichgewicht nicht zu schädigen, werden im Bio-Rebbau keine leichtlöslichen Dünger eingesetzt. Durch Einsaaten zwischen den Reihen oder Dauerbegrünung (Wiese) wird eine vielfältige Flora gefördert, die auch dem Erosionsschutz dient.

Der Pflanzenschutz ist im Bio-Weinbau ein wichtiges Thema. Von Frühling bis Ende des Sommers werden die Trauben mit Netzschwefel vor Echtem Mehltau geschützt. Gegen den Falschen Mehltau setzen Bio-Winzer Tonerdepräparate und das Spurenelement Kupfer ein. Im Bio-Weinbau dürfen pro Jahr und Hektare maximal vier Kilogramm Kupfer benutzt werden – also eine sehr geringe Menge. Ein Vorteil von Kupfer ist, dass der Pilz keine Resistenzen bildet.

Mit „Piwis“ gegen Krankheiten

Noch besser als Kupfer ist „kein Kupfer“. Der Biolandbau macht grosse Anstrengungen zur weiteren Reduktion. Spezialisten des Forschungsinstitutes für biologischen Landbau (FiBL) arbeiten international an der Entwicklung von alternativen Pflanzenschutzmitteln (z.B. Pflanzenextrakte). Eine wichtige Rolle spielen aber auch pilzwiderstandsfähige Rebsorten, so genannte „Piwis“. Dabei handelt es sich um Kreuzungen zwischen Europäerreben und pilzresistenten amerikanischen oder asiatischen Arten. Diese Traubensorten tragen Namen wie Johanniter, Solaris, Saphira, Seyval blanc (Weissweine) und Regent, Léon Millot, Maréchal Foch oder Cabernet Jura (Rotweine). Die Piwis sind gegen die Pilzkrankheiten Echter oder Falscher Mehltau, denen eine ganze Traubenernte zum Opfer fallen kann, praktisch resistent. Auch Markus Weber hat Erfahrungen mit Piwis gesammelt: „Es sind langsam wachsende Traubensorten, die sehr aromatische Weine hervorbringen.“

Das Turmgut

Zum Turmgut von Markus und Barbara Weber gehören 3,5 Hektar Rebberge in den Zürcher Gemeinden Erlenbach, Herrliberg, Küsnacht und Meilen. An bester Lage mit ausgezeichnetem Mikroklima gedeihen die Traubensorten Riesling-Sylvaner, Räuschling, Pinot noir, Sauvignon blanc, Viognier, Syrah, Schwarzer Erlenbacher, Diolinoir und Carminoir und verschiedene Piwi-Sorten von Valentin Blattner. In Herrliberg wachsen Reben der Piwi-Sorte Cabernet Jura. Markus Weber hat das Weingut 1994 gegründet und die Reben von verschiedenen Eigentümern gepachtet – u.a. von den Gemeinden Herrliberg, Erlenbach und Küsnacht. 1999 stellte er den ganzen Betrieb auf biologische Produktion um. Der Betrieb wird als Weingut mit Eigenkelterung bezeichnet, d.h. dass von der Traubenproduktion über die Kelterung bis zur Vermarktung alles auf dem gleichen Betrieb und nach der gleichen Philosophie abläuft. Die Hälfte seiner Weine verkaufen Markus und Barbara Weber an Privatkunden in der Region, ein Drittel dem Handel, der Rest wird in Restaurants genossen.

www.turmgut.ch

www.biovin.ch