

BIO

GESUNDHEIT FÜR KÖRPER, GEIST UND SEELE

ENDLICH 22
DAUERHAFT
ABNEHMEN

Testen Sie Ihren
Stoffwechselltyp!

WAS IST DRAN
AM BIO-WEIN?

Alles, was Sie
darüber wissen
sollten

52

DIE KRAFT DER
HEILENDEN
ZEICHEN

98

Verblüffend einfach –
verblüffend wirksam

DAS ZAPPEL-
PHILIPP-
SYNDROM

58

Wege aus dem
Stress



DAS AKTUELLE THEMA 10

**WAS UNS WIRKLICH
GLÜCKLICH MACHT**

4 199146 304502 06

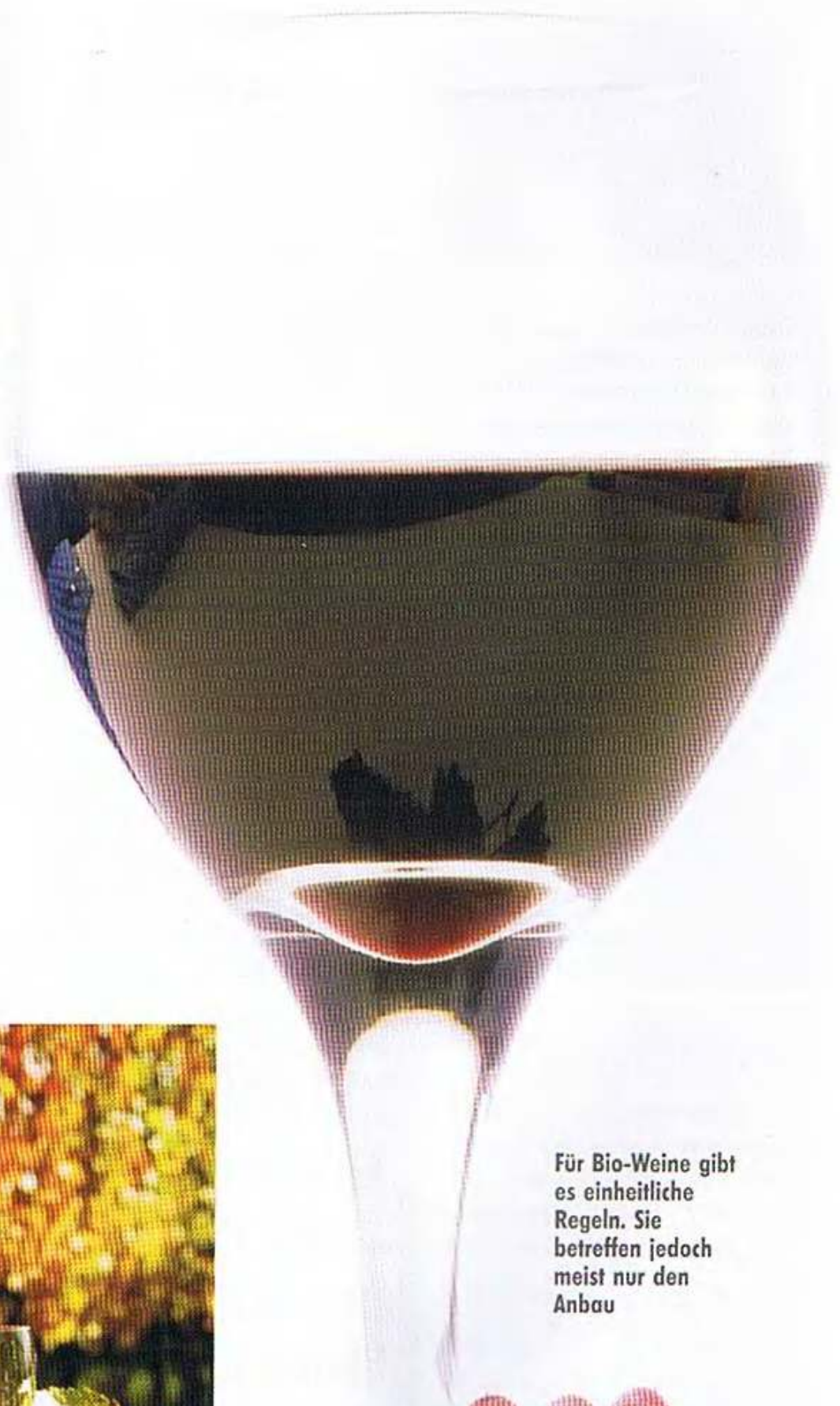


Über den Öchsle-Grad lässt sich der potenzielle Alkoholgehalt des Weines bestimmen. In Deutschland haben die Trauben im Durchschnitt zwischen 70 und 80 Grad Öchsle

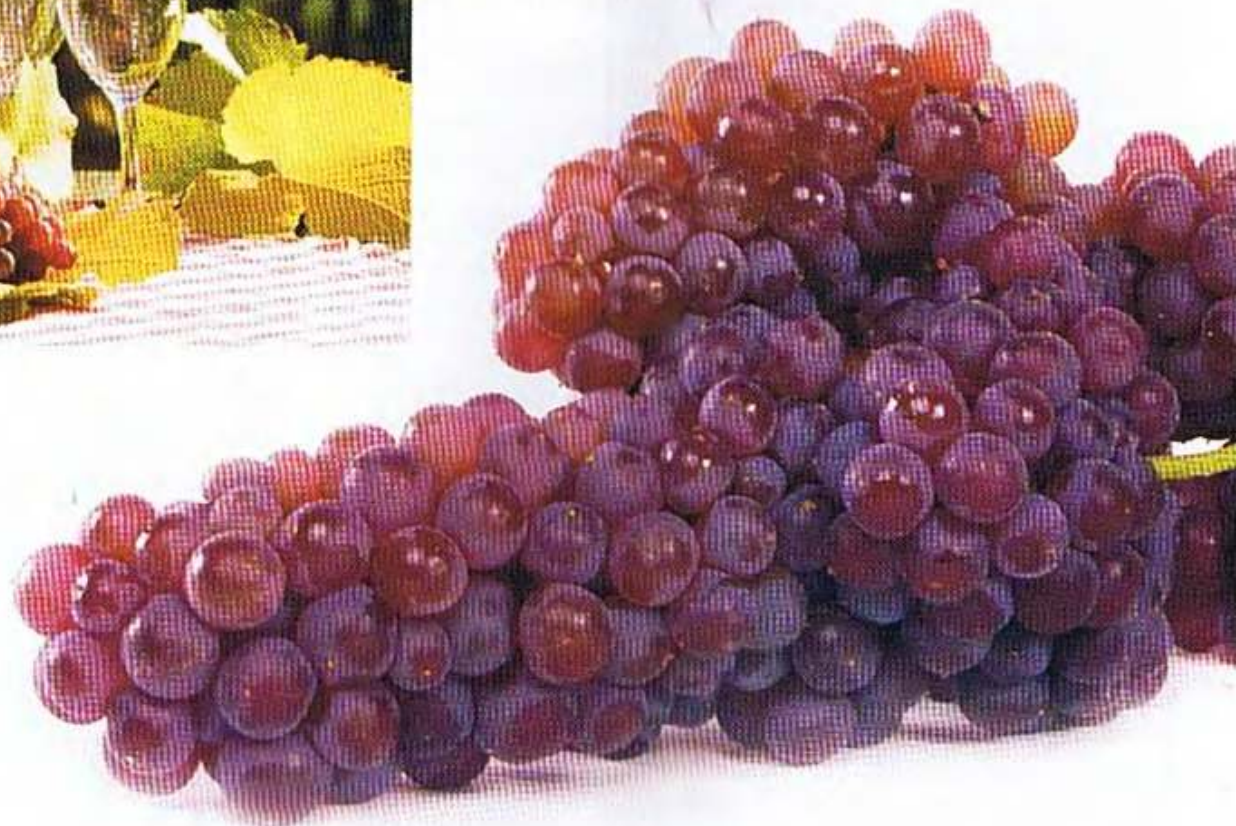
Unten im Tal windet der Main sein blaugrünes Band durch die sanft geschwungene Landschaft. Der Himmel über den Hügeln ist von einem pastellfarbenen Bilderbuchblau. Hinter der nächsten Biegung des Flusses liegt Würzburg, thronen Marienburg und „Käppele“ über der alten Bischofsstadt. Die nach Südwesten hin orientierten Sonnenhänge am Kapellenberg oberhalb von Eibelsstadt haben einen Neigungswinkel von 20 bis 35 Grad – so bekommen die Trauben ein Maximum an Licht und Wärme. Weiter oben wird das Gelände steiler und steiniger. Dort markiert ein undurchdringliches Dickicht von spitzdornigen Büschen und stacheligen Stauden den Rand der Kulturlandschaft.



Die schnurgeraden, wie auf dem Reißbrett gezogenen Linien der Rebstöcke erinnern an eine zum Appell angetretene Armee. Zwischen den sich herbstlich verfärbenden Weinblättern hängen dicke, schwere Trauben der Rebsorten Dornfelder, Burgunder, Bacchus, Silvaner oder Müller-Thurgau. Ringsum riecht es süßlich nach Vergorenem. Einige Winzer haben bereits geerntet und den Trester, die ausgepressten Schalen und Traubenstiele, als natürlichen Dünger zwischen die Rebzeilen gekippt. Winzer Helmut Schätzlein misst neben mir den Öchsle-Grad seiner Trauben.



Für Bio-Weine gibt es einheitliche Regeln. Sie betreffen jedoch meist nur den Anbau





WEINBAU IM EINKLANG MIT DER NATUR

- DER REB-REBELL -

EIN BIO-WINZER VERRÄT SEINE GEHEIMNISSE

Bio-Weine finden immer mehr Liebhaber. Doch was unterscheidet sie von herkömmlich angebauten Sorten? Ist Bio-Wein gleich Bio-Wein? BIO-Autor Dinesh Bauer besuchte den Ausnahmewinzer Helmut Schätzlein am Main

Er ist zufrieden. Trotz des Mehltaus an den Blättern, trotz des verregneten Sommers kommen einige Trauben auf über 90 Grad: ein erstklassiger Wert, der ausbaufähige, kräftige, vollmundige Weine verspricht. Der 49-jährige Bio-Winzer entstammt einer alteingesessenen Eibelstädter Weinbauerdynastie. Hier im südlichen Maindreieck werden schon seit Jahrhunderten Reben kultiviert. Hier wurde bereits Ende des 15. Jahrhunderts ein erstes Reinheitsgebot für fränkischen Wein erlassen.

Helmut Schätzlein hat aus dem Familienbetrieb mit 2,5 Hektar ein Mustergut, einen Bio-Balancehof für bioenergetischen Weinbau gemacht. Als erklärter „Wein-Rebell“ probt er den Spagat zwischen Vision und Tradition. Auf den von ihm entworfenen Etiketten prangt als Logo Leonardo da Vincis Quadratur des Kreises – und das ist kein Zufall. Der Familienvater mit vier Kindern ist ein unruhiger, umtriebiger Geist. Ein Querdenker, ein Auf- und Aussteiger, der nach neuen Ufern, neuen Herausforderungen sucht – ohne dabei seine Wurzeln zu verlieren.

Schätzlein weiß wie man „Wein macht“. Sein Handwerk hat er von

der Pike, respektive der Presse auf gelernt. In der Gebietswinzergenossenschaft Franken hat er sich vom Lehrling über den technischen Betriebsleiter zum geschäfts-

führenden Vorstand hochgearbeitet. Nach einer kaufmännischen Lehre studierte er Weinbau, beschäftigte sich intensiv mit Önologie und Weinchemie und ent-

wickelte ein ökologisches Verfahren zur Sterilisation der Korken mit Ozon. Die zündende Idee kam dabei von seiner Frau Angelika.

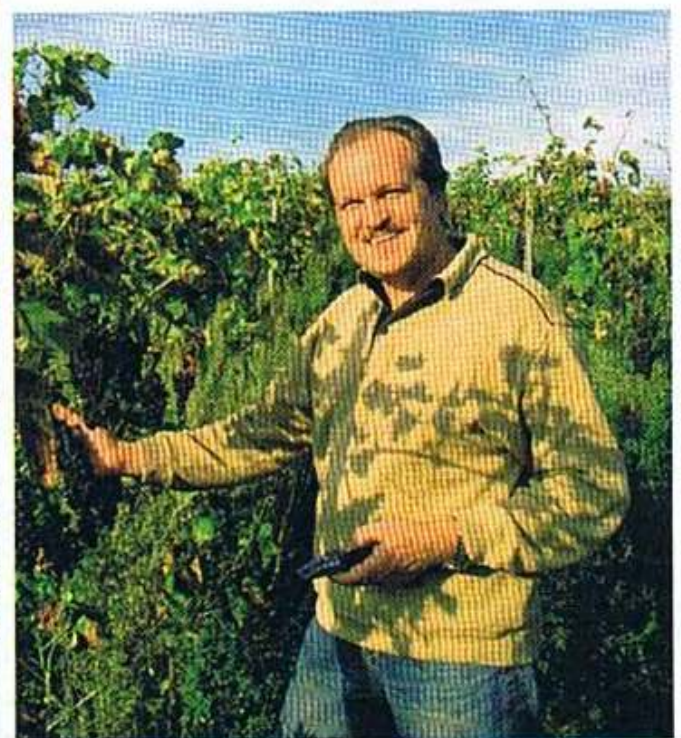
In den 80er Jahren war er ein Pionier auf dem Gebiet der Qualitätsverbesserung. Auf dem eigenen Weinberg führte er neue Arbeitsweisen wie den Grünschnitt ein, um eine Trieb- und Traubenkorrektur zu erreichen. Ei-

gene Rebflächen stellte er bereits 1988 auf ökologischen Weinbau um. 1990 hob er den Verband „Ökologischer Weinbau Franken“ aus der Taufe, 1994 erstellte er die erste vollständige Ökobilanz für einen Weinberg. Für sein Engagement erhielt der Winzer 1996 von der damaligen Bundesumweltministerin Angela Merkel den B.A.U.M. Umweltpreis.



Links: Der Zuckergehalt der Weintrauben, der Öchsle-Grad, wird optisch mit einem Refraktometer bestimmt

Unten: Bio-Winzer Helmut Schätzlein weiß, wie man „Wein macht“. Der streitbare Franke verfolgt ein radikal ökologisches Konzept im Weinberg



Im Würzburger Maindreieck werden seit Jahrhunderten Weinreben angebaut



Weinbau in Einklang mit der Natur

Ein Bio-Winzer verrät seine Geheimnisse



Links: Biologisch kultivierte Weinberge sind für Vögel, Grillen, Eidechsen und viele andere Tiere ein kleines Paradies. In konventionellen Weinbergen ist es dagegen oft totenstill



In Eibelsstadt werden unter anderem die blaue Regent- oder die weiße Silvaner-Traube angebaut

Wie alles begann

Helmut Schätzlein war einer der Ersten, der Gentechnik im Weinbau rigoros ablehnte und vehement die Einführung eines Reinheitsgebots für deutsche Weine forderte. Der streitbare Franke scheut vor keiner Konfrontation zurück, nennt unbequeme Wahrheiten beim Namen und weigert sich, faule Kompromisse einzugehen. Quasi nebenbei hat er sich in Theorie und Praxis zum Chiro- und Heilpraktiker ausbilden lassen. Seit 2005 verfolgt er ein radikales, ökologisches Konzept im Weinberg, das sich einem umfassendem „Codex Naturalis“ verpflichtet fühlt. BIO-Autor Dinesh Bauer fragte den „Reb-Rebell“ vom Main, wie seine Ideen entstanden.

Wie wird man eigentlich zum „Wein-Rebell“, der gegen die „Weintäuscher“ zu Felde zieht? Gibt es da biographische Beweggründe?

Helmut Schätzlein: Ich habe schon als Kind die Natur geliebt. Ich war ein begeisterter Karl May-Fan. Und für mich waren die Weinberge meines Vaters ein riesiger Abenteuerspielplatz. Damals war ja noch nichts begradigt und beschnitten. Da waren überall verwilderte Winkel, Hecken und Obstbäume. Die aufgeschütteten Steinriegel waren fünf bis sechs Meter hoch – ein ideales Biotop für Vögel und Reptilien. Und noch jede Menge Platz, um auf die „Jagd zu gehen“, sich mit der Natur verbunden, ja eins zu fühlen. Später zog die Flurbereinigung exakte Linien. Aber wenn ich heute zurückdenke, hat es



Hier lässt Bio-Winzer Helmut Schätzlein seine Weine reifen. Kellermeister Manfred Schmitt erklärt, wie der Wein dabei mit farbigem Licht und Musik bioenergetisch unterstützt wird

schon damals in mir angefangen zu „gären“, ist der Wunsch entstanden, Weinbau im Einklang mit der Natur zu betreiben.

Ein weiteres Schlüsselerlebnis war das Jahr 1984. Das drohte ein miserables Jahr für unseren Wein zu werden. Ich habe kurzer Hand die Hälfte der Trauben herausgeschnitten. Meine drastische Maßnahme hat

zwar einen fulminanten Familienkrach ausgelöst, aber schlussendlich hat sich die von mir praktizierte Grünlese ausgezahlt: Es ist ein wunderbarer Silvaner herausgekommen. Mein Vater hat mir dann einen Weinberg zum Experimentieren geschenkt.

Was ist denn eine Grünlese? Und welche Sorten bauen Sie vorwiegend an?

Helmut Schätzlein: Grünlese oder Grünschnitt bedeutet eine gezielte Reduktion der Traubenmenge während des Sommers. So konzentrieren sich die Kräfte des Rebstocks auf bestimmte, selektierte Trauben. Es entstehen wirklich reife Trauben mit vollem, prallem Aroma und einem hohen Zuckergehalt, den so genannten Öchslegraden.

Auf zwei Drittel der Rebfläche kultiviere ich Rotwein der Sorten Spätburgunder, Regent und Dornfelder. Der Rest ist für den Silvaner reserviert, die klassische, fränkische Rebe schlechthin. Und dann bebaue ich noch eine kleine Fläche mit Müller-Thurgau, der zusammen mit Regent-Trauben in die Presse kommt. Aus diesem Trauben-Mix mache ich einen fruchtigen, fränkischen Rosé, den so genannten Rotling.

Was einen guten Bio-Wein ausmacht

Ein altes römisches Sprichwort besagt: *In Vino Veritas!* Woran lässt sich erkennen, dass ein Wein das „Wahre“ oder nur „Ware“ ist? Was macht den Wein eigentlich rein?

Helmut Schätzlein: Zunächst muss man eine grundsätzliche Unterscheidung zwischen „Geschmack“ und „Reinheit“ treffen. Geschmack ist bekanntlich eine subjektive Angelegenheit, eben Geschmackssache. Ein teurer Prädikatswein, der reihenweise Preise einheimst, von Fachjournalisten mit Superlativen überhäuft wird, muss nicht zwingend biologisch sein. Ja oft ist vor allem bei ausländischen Spitzenweinen genau das Gegenteil der Fall. Umgekehrt muss ein nach ökologischen Kriterien erzeugter Wein nicht unbedingt ein Erlebnis für den Gaumen des Gourmets sein.

Bei meinen Weinen versuche ich beides zu vereinen. Authentische, ausgewogene Weine können nach meiner Überzeugung nur dann entstehen, wenn ich ein ganzheitliches Konzept verfolge – von der Produktion



bis zur Vermarktung. Jede Komponente, also zum Beispiel die Qualität der Trauben, die Gärung im Tank, die Reifung in der Flasche, muss harmonisch ablaufen, um einen geschmacklich hochwertigen, biologisch einwandfreien Wein zu kreieren. Ich gehe hier extrem behutsam vor und vermeide es, den natürlich

ablaufenden Prozessen meinen Stempel aufzudrücken.

Heuer ist zum Beispiel ein extrem schwieriges Jahr für mich. Ich rechne aufgrund des Pilzbefalls der Weinblätter mit Ertragsverlusten von 50 Prozent gegenüber dem Vorjahr. Trotzdem haben wir uns entschlossen, nicht die Kupferkeule zu schwingen.

Auch wenn wir für unser „Nicht-spritzen“ von anderen Winzern nur Kopfschütteln ernten.

Gleiches gilt für den Ausbau des Weins – auch hier gehe ich einen speziellen Weg und lasse meinen Wein ohne Zusatz von Hefe gären. Die Klärung von Most und Wein erfolgt durch Eigensedimentation, ebenfalls

Biologischer Weinbau: Was ihn von konventionellem unterscheidet

Entwickelt wurden die Konzepte des ökologischen Weinbaus bereits in den 60er Jahren. Seit den 80er Jahren wird der Bioweinmarkt durch die Verbände und deren unterschiedliche Anbauregeln geprägt. Seit 1991 existiert eine EU-einheitliche Vorschrift für Biowein, die EG-Öko-Verordnung 2092/91. Diese regelt die Verwendung von ökologischen Pflanzenschutz- und Düngemitteln und legt die Kontrollmechanismen fest. Die Regeln beziehen sich bislang hauptsächlich auf die Anbaumethoden. Der Weinausbau im Keller und die Vermarktung des Weines spielen dagegen bislang eine untergeordnete Rolle.

Zertifizierungen werden von Öko-Kontrollstellen durchgeführt, die die Einhaltung der Bio-Normen sicherstellen sollen. Die Gesetzgebung lässt jedoch manches Schlupfloch offen. So differieren die Richtwerte der Anbauverbände für den Zusatz von Schwefel. Die Schwefelung wird von den meisten Öko-Winzern für unumgänglich erachtet, da der Wein ansonsten an Qualität und Haltbarkeit verliert. Zuviel Schwefeldioxid kann indes zur Beeinträchtigung des Vitamin-B1-Haushalts führen, Kopfschmerzen und Übelkeit hervorrufen.

Im herkömmlichen Weinbau dürfen Sorbin- oder Ascorbinsäure zugesetzt und gechlorte Korken verwendet werden. Diese Verfahren sowie die so genannte Blauschönung sind im Bio-Weinbau verboten. Dasselbe gilt für die Kurzzeithocherhitzung oder Heißabfüllung. Bei höheren Temperaturen bauen sich die im Wein befindlichen Mineralstoffe und Vitamine ab oder werden gänzlich zerstört.

In Mitteleuropa existieren mehrere Verbände und Vereinigungen, die sich den ökologischen Weinbau auf ihre Fahnen geschrieben haben, darunter Bioland, Naturland, Demeter oder

der Bundesverband ökologischer Weinbau. Es gibt indes Bio-Winzer, die keinem Verband angehören. Die EU-Bioverordnung lässt dies zu. Die Kontrolle übernehmen dann unabhängige Institute. Im September 2001 wurde von der rot-grünen Bundesregierung das staatliche Bio-Siegel eingeführt. Dieses Siegel darf auf allen Bio-Lebensmitteln verwendet werden, die die Richtlinien der EU-Bio-Verordnung erfüllen. Zusätzlich gibt es auch die Siegel der Anbauverbände der Bio-Landwirtschaft. Darüber hinaus sind die Bezeichnungen „Bio“ und „Öko“ gesetzlich geschützt.

Jedes Bio-Produkt hat eine Kontrollnummer. Die lautet zum Beispiel: „DE-001-Öko-Kontrollstelle“ oder „geprüft durch DE-003-Öko-Kontrollstelle“. Dabei steht das Buchstabenkürzel DE für Deutschland, die Zahl 001 ist das Kürzel des Kontrollinstituts. Qualitätsweine erhalten in Deutschland und Österreich überdies eine amtliche Prüfnummer, die A.P.-Nummer.



Trotz des verregneten Sommers ist in diesem Jahr mit einem guten Weinjahrgang zu rechnen

www.natuerlich-besser-leben.com

NEU Goji - Vital-Beeren

Wildsammlung aus Ningxia, in der Sonne bei ca. 30 Grad getrocknet. **Höhere Vitalstoffdichte** als bei Plantagenware. Die vitalen Beeren mit **BIO-Siegel** als gesundes Lebensmittel in **TCM-Qualität**. 500 g 26,90 €/ab 4x500 g nur je 21,40 € ab 8x500 g nur noch je 18,60 €



NEU Pangam-Aprikosenkern

15.17 - Kapseln mit allen Vitalstoffen aus bitteren Aprikosenkernen (500 mg), Pangamsäure B15 (40 mg) und Magnesium (4 mg) je Kapsel, Täglich 2 Kapseln. 120 veget. Kapseln bei uns nur 29,85 €. Reicht f. 2 Monate.



NEU Statt Brotgetränke Seiglase L+

rechts-fermentierten **Enzym-Getreide-Komplex Seiglase L+** aus Roggen und Weizen in praktischen veget. Kapseln. Multifunktionale Enzyme unterstützen das Gleichgewicht der Darmflora, die Fettverdauung u. den gesamten Verdauungsprozess. Täglich 4-6 Kapseln (statt saure Brotgetränke) 160 Kapseln bei uns nur 29,50 €



NEU Bitterstoffe pflanzlich

des südamerikanischen Mönchsbasilicums. Anregung der Verdauungs- und Entgiftungsorgane. 330 mg pur je Kapsel. 120 veget. Kapseln bei uns



NEU EM-Konzentrat auf Basis Wilder Feige und Citrus-Bioflavonoide

Rechts-fermentiert, frei von Milchbestandteilen, nach alter Hunza-Tradition. Effektive, multifunktionale Mikroorganismen für ein gesundes Bakterien-Milieu im Darm.

ProEM.M 300 ml für 1 Monat nur 23,80 € ab 2 x 300 ml nur noch je 20,80 €



NEU Süßgras-Samen roh + Dolomit + Grüne Mineralerde

Mineralstoffe, Spurenelemente und organ. geb. Kieselsäure für kräftige Haare, Haarwurzeln, festes Bindegewebe u. Knochen. 660 mg je Kapsel, täglich 4 Stück 120 veget. Kapseln bei uns nur 25,90 €



NEU Fermentierte Perlhirse Vollkorn - Wildform

mit allen Randschichten des ganzen, ungeschälten Korns. Schonend mikronisiert und fermentativ aufgeschlossen. Deshalb sehr bekömmlich und mit bester Bioverfügbarkeit. Enthält organische Kieselsäure (Silizium). Glutenfreie Rohkost 120 vegetarische Kapseln mit je 700 mg nur 29,80 €



NEU Aprikosenkerne bitter

gemahlen, entölt, enzymatisch aufgeschlossen, **praktisch als veget. Rohkost**. Sehr gut verträglich, 4-6 Kapseln täglich ausreichend. Bittere Kerne aus Wildsammlung. 400 Aprikosenkern-Ferment-Kapseln für gut 2 Monate bei uns nur 59,80 €



10 % Rabatt ab 100,00 EUR Lieferung ab 60,00 portofrei, sonst plus 4,-. Bezahlung nach Erhalt der Produkte. **Katalog gratis:** Ayursana B.V. Postbus 10301-6000 GH Weert/Niederlande Tel. 00 31- 495 - 52 52 76 / Fax 52 66 46

www.natuerlich-besser-leben.com

Weinbau in Einklang mit der Natur

Ein Bio-Winzer verrät seine Geheimnisse



Im richtigen Maß
genossen, kann Wein
ein Gesundbrunnen sein



ohne die Zugabe von Schönungs- und Klärungsmitteln wie Kieselgel und Gelatine. Ich praktiziere keine Kühlung auf 0 Grad und lasse auch eine eventuell stattfindende Weinsteinbildung zu. Weinstein ist nicht schädlich, sondern weist auf einen hohen Mineralstoffgehalt hin. Ich mache da mein eigenes Ding, weil gerade beim Ausbau der Weine der Unterschied zwischen biologisch und konventionell arbeitenden Winzern meist marginal ist.

Doch haben nicht auch andere Bio-Weine ihre Vorzüge und Stärken?

Helmut Schätzlein: Ja, natürlich. Doch lassen Sie mich etwas weiter ausholen. Der neueste Trend im biologischen Weinanbau geht dahin, möglichst resistente, widerstandsfähige Rebenneuzüchtungen wie Regent, Saphira oder Phoenix anzupflanzen und die Bodenfruchtbarkeit durch organische Düngemethoden zu erhöhen. So düngt man zum Beispiel mit Biokompost oder mit Trester. Chemisch synthetisierter Dünger ist dagegen Tabu. Der Einsatz von gentechnisch manipulierten Reben und Grünpflanzen sowieso.

Das alles finde ich sehr positiv – aber es geht mir nicht weit genug. So erscheint mir die von Bioverbänden propagierte Aussaat von Gräsern, Lupinen, Wicken oder Klee inmitten der monotonen Weinberge eher wie ein Feigenblättchen. Ich lehne auch jegliche unnatürliche Düngung und Begrünung, jede Veränderung des natürlichen Gleichgewichts im Boden und in der Pflanze kategorisch ab. Von der Gentechnik ganz zu schweigen. Gleiches gilt bei der Schädlingsbekämpfung oder beim Ausbau des Weins im Keller.

Im biologischen Anbau wird zwar auf den Einsatz von Pestiziden verzichtet. Pflanzenschutzmittel wie Netzschwefel oder Kupferpräparate gegen Pilzbefall durch echten

oder falschen Mehltau sind hingegen erlaubt. Diese Mittel gelten zwar als ökologisch, sind aber dennoch synthetisch hergestellt. Die meisten deutschen Verbände erlauben beispielsweise bis zu drei Kilo Kupfermittel pro Hektar und Jahr. Die reichern sich jedoch genau wie jede andere chemische Fremdschubstanz im Boden an.

Ich sprühe meine Reben prinzipiell nur mit energetisiertem Wasser – und sonst nichts. Indem ich auf Dünger und Spritzmittel jeglicher Couleur verzichte, Pflug und Egge nur behutsam einsetze, fördere ich die Artenvielfalt von Fauna und Flora im Ökosystem Weinberg wesentlich nachhaltiger. Diese Vielfalt kann man hören: Während in konventionell bewirtschafteten Flächen Totenstille herrscht, zirpt und zwitschert es bei mir überall.

Was verstehen Sie unter der für Ihren Wein verwendeten Bezeichnung Bio-Balance?

Helmut Schätzlein: Unsere Weine werden konsequent bioenergetisch ausgebaut, nicht geschönt und auch nicht mit Hilfsmitteln geklärt. Auch im Keller praktiziere ich einen energetischen Weg: Ich begleite meinen Wein mit positiven Schwingungen, unterstütze seinen Reifeprozess durch Meditationsmusik und setze beim Ausbau gezielt auf die Kraft der Farben. Deren Schwingungen beeinflussen die Gäraktivität der natürlichen Hefen. In meinen Gärtanks ist es nicht stockdunkel. Der heranwachsende Wein bekommt von mir sozusagen eine Farbtherapie.

Dieses Konzept wende ich auch auf die Flasche an: Auf dem Etikett ist eine stilisierte Blume, als Sinnbild des Wachstums, der natürlichen Energie abgebildet. Der Wein erreicht ja

erst in der Flasche seine volle Blüte. Ich habe mir zum Ziel gesetzt, ohne Kunstgriffe und Kompromisse auszukommen – getreu dem Wahlspruch des Hippokrates „Eure Nahrung soll euer Heilmittel sein“.

Wein als Lebenselixier – was es zu berücksichtigen gilt

In einer Bibelstelle heißt es: „Trinke nicht mehr nur Wasser, sondern nimm ein wenig Wein dazu um des Magens willen und weil du oft krank bist.“ Auch der Heilige Augustin empfiehlt regelmäßigen Weingenuss. Denn er heile Wunden an Leib und Seele und verscheuche Trübsal und Traurigkeit. Nun sind die Gefahren des Alkohols allseits bekannt. Kann es da überhaupt gesund sein, Wein zu trinken?

Helmut Schätzlein: Wein wird zum Lebenselixier, wenn er im Einklang mit der Natur erzeugt wurde und dieser Einklang zur Bio-Balance führt. Es gibt da so eine Faustregel: Für den Mann sind zwei, für die Frau ein Glas täglich gesundheitsfördernd. Die Mengendifferenz erklärt sich aus den unterschiedlichen Hormon- und Enzymaktivitäten bei Mann und Frau. Wer regelmäßig mehr trinkt, verkehrt die positive, stimulierende Wirkung allerdings ins Gegenteil.

Beim Weintrinken ist es am allerwichtigsten, auf seine innere Stimme zu hören. Wenn mir der Wein behagt, mich belebt, mir wohl tut, dann kann ich ruhig auch mal ein Glas mehr trinken. Wenn er mir hingegen widerstrebt oder sauer aufstößt, kann schon ein Schluck zu viel sein. Es gibt da also kein Patentrezept. Generell gilt jedoch: Wer berauscht ist, kann nicht genießen.

Was halten Sie von den heute in Mode gekommenen Barrique-Weinen, die in Eichenfässern reifen oder denen man einfach nur Eichenholzspäne zusetzt?

Helmut Schätzlein: Gar nichts. Ich lehne das ab. Für mich stellt das eine Verfälschung des ursprünglichen Geschmacks dar. Zudem sind diese Weine gesundheitlich problematisch: Die darin erhaltene Gerbsäure ist für mich als Heilpraktiker eine Droge, die zu Sodbrennen oder Magen- und Schleimhautreizungen füh-



Helmut Schätzlein gibt den einheimischen Winzern nur eine Chance, wenn sie zu natürlichen An- und Ausbauethoden zurückkehren



Wein, der in Eichenfässern reift, kann viel Gerbsäure enthalten und dem Magen Probleme bereiten

ren kann. Die hat im Wein nichts verloren. Ich setze bei meinen Weinen auf innere Harmonie und natürliche Vollendung.

Wenn ich eine Weinhandlung betrete, sehe ich oft den Wein vor lauter Flaschen nicht mehr. Woran soll ich mich denn orientieren: am Qualitätsweinsiegel, am Verbandslabel oder an der regionalen Herkunft des Weines?

Helmut Schätzlein: Für mich ist es generell schwierig, eine Empfehlung auszusprechen. Nehmen wir zum Beispiel die außereuropäischen Anbieter aus Südafrika, Kalifornien, Argentinien, Chile oder Australien. Sie bieten heute Konfektionsweine von der Stange. Diese Kunstprodukte aus der Hand von „Weinmachern“ und „Weindesignern“ können mit allen möglichen Hilfsmaßnahmen gestylt sein. Schönungs- und Klärungsmittel, Zucker, „natürliche“ Duft- und Aromastoffe und vieles mehr. Die EU hat hier tatenlos zugesehen, wie die Büchse der Pandora geöffnet wurde und ihr eine Schar böser Weingeister entströmte.

Ich bin dagegen Purist und bekenne mich zur Regionalität, zur strikten Einhaltung biologischer Produktionsvorschriften und zur strengen Selektion bei der Ernte. Kleine Anbaugelände wie Franken können sich den Marktdruck einer gleichmacherischen Globalisierung nur entziehen, indem sich die Winzer auf die eigenen, autochthonen Rebsorten

besinnen. Wenn sie zu natürlichen An- und Ausbauethoden zurückkehren und einen einheitlichen Kodex für Reinheit erlassen.

Wir in Deutschland haben in der Vergangenheit eine Chance verpasst, uns als Vorreiter des ökologischen Weinbaus zu profilieren. So gehörte längst ein Güteband, eine Art Reinheitsgebot für fränkische Weine her. Leider ist es immer noch so, dass hier ein extremer Wirrwarr herrscht und selbst bei Weinen mit Label nicht klar ist, was damit eigentlich genau garantiert wird. Gibt es doch eine Vielzahl von Verbänden mit unterschiedlichen Richtlinien.

Das ideologische Getue, der Streit um diverse Grenzwerte dient oft nur dazu, sich künstlich voneinander abzuschotten und die eigenen Domänen und Pfründe zu bewahren. Und wenn ich einen „Biowein“ für 2,99 Euro im Supermarkt sehe, kann ich nur lachen. Das ist für mich als Bio-Winzer purer Etikettenschwindel. Ich muss meine Weine durch ein unabhängiges Institut überprüfen lassen – dazu ist jeder Bio-Winzer gemäß der EU-Bioverordnung verpflichtet. Das staatliche Bio-Siegel und die Öko-Kontrollstellennummer bestätigen jedoch lediglich, dass die Trauben aus ökologischem Anbau stammen. In Übersee gelten indes ganz andere Bestimmungen.

Was bringt Sie dazu, gegen alle Widerstände den eingeschlagenen Weg zu verfolgen?

Helmut Schätzlein: Wein ist das älteste Kulturgetränk der Menschheit. Wenn ich beispielsweise an die Bibel denke, wo Wein über 400 Mal erwähnt wird, offenbart sich, dass Wein von jeher von einer Aura des Mythischen, des Spirituellen umgeben war. Ich möchte meinen Beitrag dazu leisten, dass der Wein den Nimbus eines edlen, kulturellen Getränks behält.

Infos

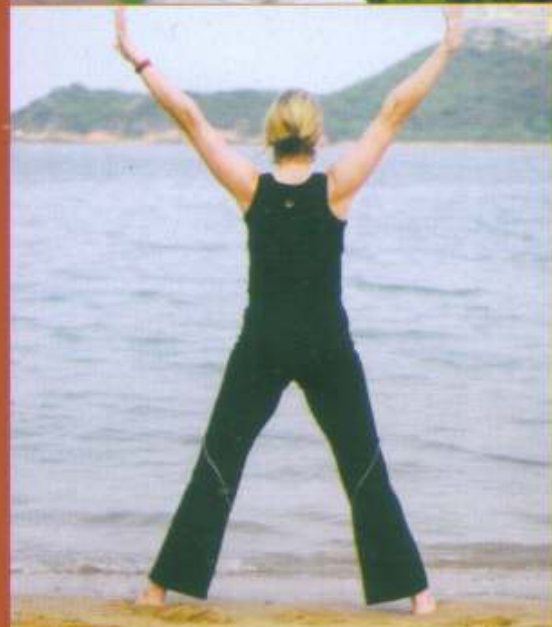
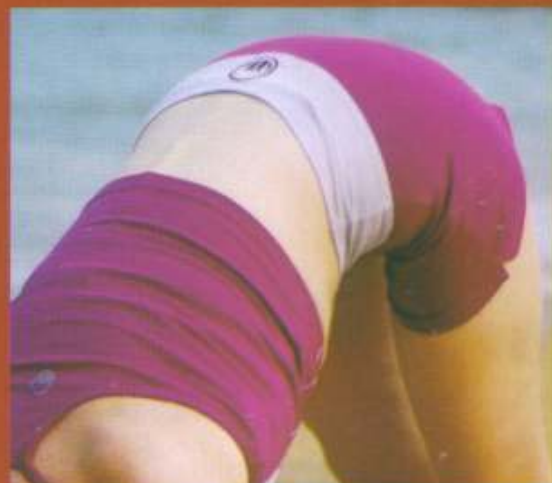
Nützliche Web-Adressen:

- www.Schaetzlein-Eibelstadt.de
- www.ecovin.org
- www.oekolandbau.de
- www.ecowein.de
- www.bioland.de
- www.naturland.de
- www.demeter.de



ZAMKARA

yogawear
for body, mind and soul



www.zamkara.com

email: info@zamkara.com

Tel: +49 8042 912 339