

Fränkisches Reinheitsgebot von 2002

&

der „Codex naturalis Schätzlein“ von 2005

2002 und somit exakt 620 Jahre nachdem das erste Reinheitsgebot für Wein, und somit wahrscheinlich das erste Reinheitsgebot für Nahrungsmittel überhaupt, in Kitzingen verkündet wurde, trafen sich die folgenden Persönlichkeiten:

Prof. Dr. Maximilian Gege, Bundesdeutscher Arbeitskreis für Umweltbewusstes Management (B. A. U. M.) e.V., Hamburg – Geschäftsführender Vorstand

Prof. Dr. K. Jung, Universität Mainz – Autor der Mainzer Weinstudie

Johannes Lay, Fränkischer Weinbauverband e. V., Würzburg – Geschäftsführer

Siegrid Lewe-Esch, Verbraucherzentrale Bundesverband e. V. – Vorsitzende des Beirates

Dr. Peter Moog, Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft, Frankfurt/Main – Geschäftsführer Fachbereich Markt und Ernährung

Uwe Möller, Club of Rome, Hamburg – Generalsekretär

Helmut Schätzlein, Gebiets-Winzergenossenschaft Franken eG <=> **Initiator des Reinheitsgebotes**
– Geschäftsführender Vorstand + Biowinzer

Prof. Dr. Reiner Wittkowski, Bundesinstitut für gesundheitlichen Verbraucherschutz, Direktor der Fachgruppe „Analytik“, Berlin / Mitglied im Internationalen Weinamt Paris

Im ehemaligen Benediktinerinnenkloster, aus der Zeit Karls des Großen, wurden Standards zur traditionellen Weinbereitung festgelegt.

Notwendig war die Festlegung von Weinstandards geworden, weil vor dem Hintergrund von Globalisierungsbestrebungen aus Übersee neue önologische Verfahren angestrebt und eingesetzt werden.

Mit diesen wird der Wein stärker, als bisher, durch technische Eingriffe erzeugt, was ohne Deklaration Verbrauchertäuschung ist.

Solche (auch bioenergetisch zerstörende) Verfahren sind:

- Aromatisierung + Zusatzstoffe (auch Holzgerbsäuren!)
- Gentechnologische Verfahren
- Verfahren, die die Identität des Weines durch Eingriffe in die Molekularstruktur verändern

Die Expertenrunde verabschiedete im Konsens die folgenden Thesen:

1. Wein, das älteste Kulturgetränk der Menschheit, muss im Einklang mit der Natur erzeugt werden.
2. Tradition und Authentizität des Weines müssen/können unter Berücksichtigung regionaler Besonderheiten in innovativer Form weiterentwickelt und gepflegt werden.
3. Die Tradition der deutschen Weingesetzgebung von 1901 und 1930, in der Wein als Naturprodukt gesehen wurde und sich im neuen deutschen Weingesetz von 1971 und 1994 weiterentwickelte, ist zu wahren.
4. Die Produktion muss für den Verbraucher transparent, sowie rückverfolgbar sein.
5. Identitätsverändernde Technologien werden grundsätzlich abgelehnt.
6. Weinbukett entsteht durch naturgerechten An- und Ausbau. Die künstliche Zuführung von Aromen wird abgelehnt.
7. Gentechnische Veränderungen sind mit dem Naturprodukt Wein unvereinbar und werden abgelehnt, auch wenn diese in Zukunft in Deutschland zugelassen werden sollten.
8. Weine, die im Sinne dieser Thesen produziert werden, stehen für Ursprung, Ethik und Tradition. Wein ist dadurch reine Lebensfreude.
9. Es wäre zu begrüßen, wenn sich der Verbraucher bei seiner Weinauswahl an diesen Thesen orientieren würde und somit seinen Beitrag zum Erhalt des ältesten Kulturgetränks der Menschheit leistet.

Im Rahmen dieser Erklärung setzen sich die Experten weiter für die Ursprünglichkeit, Ethik und Tradition des Kulturgutes Wein ein. Sie appellieren ebenso an Erzeuger und Verbraucher, sich dieser Initiative anzuschließen, um den Wein als Naturprodukt zu erhalten.

BioBalance´H Schätzlein ab 2005

Nach meiner Selbständigmachung in 2005 als Heilpraktiker und Biowinzer mit Eigenbauweinen entwickelte ich dann in Ergänzung dieses Reinheitsgebotes von 2002 den „Codex naturalis Schätzlein“, der noch um folgende sehr viel weiter gehende Grundlagen ergänzt ist:

- Die Produktion von Wein kann und darf im Sinne seiner Reinheit nur nach den Regeln des **Bioanbaus** erfolgen – die Berücksichtigung der **Homöopathie** ist der Idealfall.
- Auch die aus Übersee kommende Aufkonzentration ist verboten.
- Alle Weine müssen natürlich im Sinne der alten deutschen Weingesetzgebung sein und dürfen auch nicht mit Enzymen, Hefen und Bakterien (sog. Bioorganismen) behandelt werden.
- Gleichzeitig sind alle Maßnahmen zu ergreifen, die es gewährleisten, dass ein **bioenergetisch** optimierter, sog. Wein entsteht. Dies schließt auch eine Erhitzung zur Farbgewinnung und künstliche Kühlung zur Weinsteinverhinderung aus.
- Dieser Codex auf Basis von **Ursprünglichkeit, Ethik und Tradition** folgt der Forderung auf höchste BioBalance der Weine ohne Kompromisse. Hierfür gilt es im Weinberg alles zu tun, damit keinerlei Stress für die Reben und Trauben auftritt. Beim Weinausbau bedeutet dies, ein Umfeld für die Gärung und Reifung zu gestalten, welches durch die Verkostung und Überwachung des Weines, auch mit dem „7. Sinn“, dem ältesten Kulturgetränk der Menschheit gerecht wird.
- Der Einfluss des Lichtes und der Musik sowie von Mineralien hat für Lebewesen und Nahrungsmittel eine besondere Bedeutung und wird besonders gezielt genutzt.

Der „Codex naturalis Schätzlein“ stellt somit die wohl weltweit weitestgehende Regelung für Bio-Natürlichkeit und BioBalance dar.