



*Der Blick über den Kellerrand –  
ein Update zum biodynamischen Weinbau*

---

Pressemappe **respekt-BIODYN** Version 2021

## INHALT

1. Was ist respekt-BIODYN? .....	3
2. Wer ist respekt-BIODYN?.....	4
3. Warum und wann wurde respekt-BIODYN gegründet?.....	6
4. Warum ist respekt-BIODYN mehr als Biodynamie? .....	7
5. respekt-BIODYN und Rudolf Steiner.....	8
6. Ethische Orientierung .....	9
7. Landwirtschaftliche Orientierung .....	10
8. Geschmackliche Orientierung .....	10
9. Produktionsrichtlinien .....	11
9.1. Gesetzliche Grundlagen.....	12
9.2. Umstellungsprogramme.....	12
9.3. StandortgemäÙe Produktion .....	13
9.4. Biodiversität.....	13
9.5. Bodenfruchtbarkeit .....	13
9.6. Pflanzenpflege .....	13
9.6.1. Tierisches Leben .....	14
9.6.2. Umgang mit Begleitwuchs, Schädlingen und Krankheiten .....	14
10. Gesamtbetriebliche Maßnahmen.....	15
11. Qualitätsgarantie.....	16
12. Zukunft.....	17
13. Die respekt-Mitglieder .....	18
14. Weiterführende Information .....	43
14.1. Konventioneller Anbau.....	44
14.2. Integrierte Produktion .....	44
14.3. Biologisch-organischer Weinanbau .....	44
14.4. Biologisch-dynamischer Weinanbau .....	45
15. Kontakt.....	46

## Vorwort

„Wie jedes Lebewesen, so führt auch eine sinnvolle Philosophie ihr Eigenleben, sie atmet und wächst, verändert und entwickelt sich. Da bilden auch biologisch-dynamische Prinzipien keine Ausnahme. Ziel einer biologisch-dynamischen Landwirtschaft ist es, das gesunde Gleichgewicht in Böden, Pflanzen, Tieren und Menschen wiederherzustellen und die natürlichen Abwehrkräfte zu stärken.

Wie funktioniert das? Man muss sich die biodynamische Philosophie wie eine Art Heilkunst vorstellen, die sich der ganzheitlichen, ohnehin natürlich vorkommenden Heilkräfte bedient – indem sie sich einerseits am Wissensstand, dem Know-how und der Technologie in der modernen Landwirtschaft orientiert und andererseits versucht, die Wechselwirkungen der in der Natur vorkommenden Kräfte nachzuvollziehen und bestehende Methoden dahingehend zu ergänzen, dass die natürlichen Abwehrkräfte gestärkt werden.“

### **Dr. Andrew C. Lorand**

*Zur Person: Andrew C. Lorand begleitete die Gruppe speziell in den Anfangsjahren in allen biodynamischen Belangen und hat sie intensiv beraten und begleitet. Nach einer Lehre zum Landwirt und Winzer in der Schweiz studierte Andrew Lorand in den USA Agrarökologie und dissertierte über Biodynamik. Bis zu seinem Tod 2017 war er Lehrer und Berater für viele renommierte biodynamische Weingüter in Europa.*

„Wir sehen die biodynamische Arbeit als Rückbesinnung auf die Kräfte der Natur. Uns ist klar geworden, dass hier der Schlüssel für die weitere Entwicklung der eigenen Weinqualität steckt. Wenn man die Herkunft, den Boden, noch klarer in die Flasche bringen will, dann lautet das erste Gebot: ohne Chemie zu arbeiten. Durch die Chemie werden Probleme nur verschleiert, was verhindert, dass die wahren Stärken der Weine zum Durchbruch kommen.“

**respekt-BIODYN**

## 1. Was ist respekt-BIODYN?

**respekt-BIODYN** ist ein Qualitätsideal

- für den Wein und die Prozesse in der Landwirtschaft,
- im Zusammenleben mit Pflanzen, Tieren und Menschen.

**respekt-BIODYN** ist die Suche nach Qualität im größtmöglichen Sinne. **respekt-BIODYN** achtet die Natur, die Pflanzen, die Tiere und die Menschen im höchst vorstellbaren Maße. **respekt-BIODYN** wurde gegründet, um die Grundsätze der Biodynamie gemeinsam in der Gruppe zu reflektieren und konsequent im Weinbau umzusetzen.

## 2. Wer ist respekt-BIODYN?

**respekt-BIODYN** ist eine biodynamische Winzervereinigung mit dem Ziel, herausragende Weine zu produzieren. **respekt-BIODYN** hat seinen Sitz in Österreich und zählt derzeit 26 Mitgliedsbetriebe.

**Paul Achs**, Neusiedlersee, Österreich

**Judith Beck**, Neusiedlersee, Österreich

**Clemens & Johannes Busch**, Mosel, Deutschland

**Steffen & Sophie Christmann**, Pfalz, Deutschland

**Kurt Feiler/Weingut Feiler-Artinger**, Neusiedlersee-Hügelland, Österreich

**Elisabetta Foradori & Emilio Zierock**, Trentino, Italien

**Karl Fritsch**, Wagram, Österreich

**Martin & Georg Fußler**, Pfalz, Deutschland

**Michael Goëss-Enzenberg**/Weingut Manincor, Südtirol, Italien

**Andreas Gsellmann**, Neusiedlersee, Österreich

**Gernot & Heike Heinrich**, Neusiedlersee & Leithaberg, Österreich

**Johannes Hirsch**, Kamptal, Österreich

**Sven & Simone Leiner**, Pfalz, Deutschland

**Fred Loimer**, Kamptal & Thermenregion, Österreich

**Anita & Hans Nittnaus**, Neusiedlersee & Leithaberg, Österreich

**Bernhard Ott**, Wagram, Österreich

**Gerhard & Brigitte Pittnauer**, Neusiedlersee, Österreich

**Claus Preisinger**, Neusiedlersee, Österreich

**Andi, Alex & Willi Sattler**, Südsteiermark, Österreich

**Hansjörg, Hans & Valentin Rebholz**, Pfalz, Deutschland

**Karlheinz & Franz Wehrheim**, Pfalz, Deutschland

**Franz R. Weninger**, Mittelburgenland, Österreich & Sopron-Balf, Ungarn

**Fritz Wieninger**/Weingüter Wieninger & Hajszan Neumann, Wien, Österreich

**Philipp Wittmann**, Rheinhessen, Deutschland

**Herbert & Carmen Zillinger**, Weinviertel, Österreich

**respekt**-BIODYN ist ein offener Verein. Neue Mitglieder können ausschließlich von der Mitgliederversammlung der jeweiligen Region vorgeschlagen werden, Eintrittsgesuche können nicht gestellt werden.

Nach Abschluss des vorgegebenen Prozederes entscheidet lt. Statuten der Vorstand über die Aufnahme, es muss 3/4-Zustimmung gegeben sein. Die Mitgliedschaft wird im Jahr darauf mit der Dezember-Einkehr (für das Folgejahr) gültig und kommuniziert.

### **Aufnahmeprozedere**

1. Vorschlag aus der Region (3/4-Zustimmung)
2. Die regionale Vertretung bringt den Vorschlag bis 30. Juni des laufenden Jahres beim Vorstand ein
3. Einladung der vorgeschlagenen Winzer:innen zur nächsten Dezember-Einkehr
4. Danach ist ein Veto-Recht der Mitglieder möglich (endet am 20. Februar des Folgejahres)
5. Das potenzielle Mitglied entscheidet sich bis zur nächsten ProWein in Düsseldorf (oder bis 31. März des entsprechenden Jahres), ob es respekt beitreten möchte. Im positiven Fall beginnt die Umstellungsphase.

**Umstellungsphase.** Mit dem Aufnahmebeschluss durch den Vorstand kann der individuelle und in den Richtlinien definierte Umstellungsprozess sofort begonnen werden, damit kein Betriebsjahr verloren geht. Dies bedeutet:

- Für konventionelle Betriebe dauert der Umstellungsprozess drei Jahre; der jährlich von Demeter angebotene Grundkurs ist verpflichtend.
- Für organisch arbeitende Betriebe dauert der Prozess zwei Jahre; der jährlich von Demeter angebotene Grundkurs ist verpflichtend.
- Biodynamisch zertifizierte Betriebe können mit dem Folge-Jahrgang respekt-zertifiziert werden, die Umstellung dauert ein Jahr.

### 3. Warum und wann wurde **respekt-BIODYN** gegründet?

Die Vision der **respekt**-Mitglieder ist, eine möglichst hohe ökologische, soziale und geistige Qualität in ihrer Arbeit zu erreichen. Mit ihrer Arbeitsweise möchten sie die Qualität ihrer Weine steigern und gleichzeitig die natürlichen Ressourcen schonen. Ihr Ziel ist es, Ausdruck und Typizität zu optimieren und das Terroir und den regionalen Charakter der Weine idealtypisch in die Flasche zu bringen.

Die ersten Gespräche über eine biodynamische Vereinigung liegen viele Jahre zurück. Sie wurden von elf führenden Winzerinnen und Winzern aus Österreich und einem Winzer aus Südtirol bereits 2005 initiiert. Es waren dies Paul Achs, Judith Beck, Karl Fritsch, Michael Goëss-Enzenberg, Gernot Heinrich, Johannes Hirsch, Fred Loimer, Hans Nittnaus, Bernhard Ott, Gerhard Pittnauer, Claus Preisinger und Franz R. Weninger.

Grund dafür war die Suche nach mehr individueller Qualität im Wein. 2007 haben die genannten Winzerinnen und Winzer schlussendlich den biodynamischen Verein „respekt“ gegründet, 2009 stießen Andreas Gsellmann, Kurt Feiler und Fritz Wieninger dazu. Ihren ersten **respekt**-zertifizierten Jahrgang präsentierte die Gruppe 2012 auf der VieVinum, Wiens großer Weinmesse in der Hofburg.

Das hohe Qualitätsniveau ihrer Weine und der biodynamische Leitgedanke – ausgedrückt in ihrer gemeinschaftlichen Arbeitsweise und vor allem in ihren Weinen – entfalteten über die Jahre große Sogwirkung einerseits auf das internationale Fachpublikum und andererseits auf die Kollegenschaft. 2015 schlossen sich vier höchst renommierte Winzer, allesamt Mitglieder des traditionsreichen deutschen Winzerverbands „VDP.Die Prädikatsweingüter“, der Gruppe an: Clemens Busch von der Mosel, Steffen Christmann und Hansjörg Rebholz von der Pfalz sowie Philipp Wittmann aus Rheinhessen. 2017 folgten mit Karlheinz & Franz Wehrheim, Fritz Wieninger mit seinem zweiten Weingut Hajszan Neumann und Herbert & Carmen Zillinger drei weitere. 2018 stießen Martin & Georg Fußer aus der Pfalz hinzu, 2021 Sven Leiner ebenfalls aus der Pfalz und Willi Sattler mit seinen Söhnen Alexander und Andreas aus der Südsteiermark. Mitte des Jahres 2021 schlossen sich in der Folge Elisabetta Foradori und ihr Sohn Emilio Zierock der Gruppe an. Eine Reihe befreundeter Winzerinnen und Winzer stehen mit **respekt**-BIODYN im fachlichen Austausch.

**respekt**-BIODYN bleibt offen. Für den Diskurs und Input innerhalb der Gruppe und von außen.

## 4. Warum ist **respekt-BIODYN** mehr als Biodynamie?

**respekt-BIODYN** ist respektvoll. Diese Haltung geht über das Produzieren von biodynamischen Weinen hinaus. **respekt-BIODYN** begreift den landwirtschaftlichen Betrieb als „ganzheitliches Wesen“, dem Wertschätzung, Respekt und Pflege entgegengebracht wird.

**respekt-BIODYN** vereint die Expertise von Winzer und Winzerin mit den Ideen und Methoden der Biodynamie (= ökologische Nachhaltigkeit).

Innerhalb ihrer Betriebe schaffen die **respekt**-Mitglieder sichere Existenzen und gesunde Lebens- und Arbeitsbedingungen (= ökonomische Nachhaltigkeit).

Sie achten auf einen respektvollen Umgang innerhalb ihres Betriebes und pflegen die Beziehungen zu ihren Mitarbeitern, Partner:innen und Kund:innen (= gesellschaftliche Nachhaltigkeit).



## 5. **respekt-BIODYN** und Rudolf Steiner

**respekt**-BIODYN hat seine Ziele ausgehend von der Suche nach Qualität und Nachhaltigkeit formuliert. Oberste Priorität hat die Produktion von individuelleren, herkunftsspezifischeren Weinen. „Genuss auf höchster Ebene“ lautet die Mission. Die Biodynamie stellt – so sind alle **respekt**-Mitglieder überzeugt – den besten Weg dar, dieses Ziel zu erreichen.

Weltweit gibt es zahlreiche Organisationen, die ihre Arbeit als „biologisch-dynamisch“ oder kurz „biodynamisch“ bezeichnen. Vieles, was sich heute an biodynamischen Produktionsmethoden orientiert, geht direkt oder indirekt auf den österreichischen Naturwissenschaftler, Philosophen, Pädagogen und Sozialkritiker Rudolf Steiner und seine „Geisteswissenschaftlichen Grundlagen zum Gedeihen der Landwirtschaft“ zurück.

**respekt**-BIODYN zieht aus diesen Arbeiten ausschließlich all jene Teilbereiche heran, die zu einer höheren Weinqualität beitragen, sieht sich jedoch unabhängig davon – und undogmatisch. Im Lichte einer zeitgemäßen Entwicklung, insbesondere jener der Agrarökologie, der neuzeitlichen Technik und der heutigen sozialen Verhältnisse.

## 6. Ethische Orientierung

**respekt**-BIODYN legt großen Wert auf umfassendes Qualitätsbewusstsein. Dies betrifft nicht nur Wein und Boden, **respekt**-BIODYN denkt weiter. **respekt**-BIODYN zieht Familien, Mitarbeiter:innen, Partner:innen und Kund:innen in das qualitätsbewusste Denken mit ein. **respekt**-BIODYN als Gruppe lernt voneinander, tauscht sich aus und respektiert dabei die individuelle Arbeitsweise der einzelnen Betriebe.

Zweck der Gruppe ist neben dem gemeinsamen Weg der biodynamischen Weinbereitung das sich gegenseitige Schulen und Unterstützen. Darüber hinaus sucht **respekt**-BIODYN den offenen, freundschaftlichen und fachlich professionellen Dialog mit Gleichgesinnten.

## 7. Landwirtschaftliche Orientierung

Bei **respekt**-BIODYN geht es um den zeitgemäßen Einsatz von alten und neuen Erkenntnissen der landwirtschaftlichen Arbeit und um die inneren Zusammenhänge in der Natur. Die gegenwärtige Praxis der Gruppe beruht im weitesten Sinne auf einer modernen Synthese der Ideen Steiners, der modernen Agrarökologie und den praktischen Erfahrungen im Bereich der Biodynamie der letzten Jahrzehnte.

Fakt ist, dass **respekt**-BIODYN in seinem Qualitätsbestreben auf bestimmte zeitgemäße Techniken und Methoden nicht verzichtet. Gleichzeitig ist die Gruppe aber immer auf der Suche nach einer Ergänzung und Verbesserung der Arbeitsweise in der modernen Landwirtschaft im Sinne einer sanfteren und nachhaltigeren Methode. Das Streben gilt dem Schaffen eines biodiversen Umfeldes.

**respekt**-BIODYN sucht nach einer idealen Pflege von Pflanzen und Boden sowie nach wirksamen Methoden, die Flora und Fauna zu schützen. **respekt**-BIODYN arbeitet mit Stoffen aus der Natur, die diese Aufgaben unterstützen. Im Zentrum all dessen steht das Streben nach mehr Ausdruck von Herkunft, Sortentypizität und Handschrift von Winzer und Winzerin im Wein.geschmackliche Orientierung

## 8. Geschmackliche Orientierung

Die Stilistik der Weine zeichnet sich durch Lebendigkeit, moderaten aber jahrgangstypischen Alkohol, komplexen Körper und gut integrierte Säure aus. Die Weine punkten durch ihr Lagerpotenzial und durch die intensiven herkunftstypischen Charakterzüge. Sie sind authentisch und verfügen über ein individuelles Geschmacksprofil.

Die **respekt**-Mitglieder sind davon überzeugt, dass Weinliebhaber und Weinliebhaberinnen das Ergebnis ihrer Arbeit mit allen Sinnen spüren, erleben und beurteilen können.

## 9. Produktionsrichtlinien

### 9.1. Gesetzliche Grundlagen

Mit der Gründung im Jahre 2007 hat **respekt**-BIODYN eigene Richtlinien beschlossen, die 2016 überarbeitet und präzisiert wurden. Als Basis dieser Richtlinien gelten die lokalen und nationalen Gesetze sowie die Verordnungen der EU (EU-Bio-Verordnung [EG] Nr. 834/2007 des Rates; über die ökologisch/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologisch/biologischen Erzeugnissen). Jedes **respekt**-Mitglied verpflichtet sich, die in seinem Land gültigen Gesetze und spezifischen Regelungen einzuhalten und wird jährlich nach diesen Verordnungen und den **respekt**-Richtlinien zertifiziert

Darüber hinaus gelten die in der Gruppe erarbeiteten biodynamischen Richtlinien auf Basis der Arbeiten Rudolf Steiners. Garantiert wird das durch die regelmäßige Kontrolle durch Lacon in Österreich, durch Abcert in Italien, weiters durch Lacon, den Kontrollverein Karlsruhe und die GfRS Gesellschaft für Ressourcenschutz in Deutschland und durch Biocontrol in Ungarn.

### 9.2. Umstellungsprogramme

Die Mitgliedsbetriebe verpflichten sich, ihre gesamte Produktion nach den Richtlinien von **respekt**-BIODYN auszurichten. Die Eingangsphase dauert drei Jahre bei konventionellen Weingütern & Flächen, zwei Jahre für biologisch bewirtschaftete Betriebe und Flächen und ein Jahr für biodynamische.

Dabei müssen sieben Programme umgesetzt werden:

- standortgemäße Produktion
- Biodiversität
- Bodenfruchtbarkeit
- Pflanzenpflege
- tierisches Leben
- Umgang mit Begleitwuchs, Schädlingen und Krankheiten
- gesamtbetriebliche Maßnahmen

### 9.3. Standortgemäße Produktion

Bei der standortgemäßen Produktion ist darauf zu achten, dass die erforderlichen Maßnahmen mit dem Boden, den Pflanzen und den Tieren vor Ort, im Sinne der Erhaltung von Gesundheit, Produktivität und Unterstützung der natürlichen Immunität der Organismen zusammenpassen. Dabei sind die regionalen und lokalen Bedingungen besonders zu berücksichtigen.

### 9.4. Biodiversität

Jeder Betrieb hat Aufbauarbeit zu leisten, um die standortgemäße natürliche Biodiversität zu schützen und zu bereichern. Man denke hier an die „Helfer“ der Landwirtschaft wie Würmer, Ameisen, Bienen und Schmetterlinge. Ihre Vermehrung und Bewahrung fördern die **respekt-**Mitglieder durch Nistkästen, Nützlingshotels, Säen von blühender Begrünung und durch die Pflege von Böschungen und Bäumen sowie deren Neupflanzung.

### 9.5. Bodenfruchtbarkeit

Als zentrale Aufgabe sieht **respekt-BIODYN** den Humusaufbau und die Humuspflege (die „Verlebendigung des Bodens“). Wo immer möglich, sind die vier Säulen des Aufbaus zu praktizieren:

1. schonende Bodenpflege
2. angepasste Begrünungen
3. Bodenspritzungen, mindestens einmal jährlich mit Brennnesseltee und Hornmistpräparat
4. Ausbringen von Komposten

### 9.6. Pflanzenpflege

Zur Unterstützung der Gesundheit der Kulturpflanzen, die vor allem durch geeignete Bodenpflegemaßnahmen und Laubarbeiten erreicht werden soll, gilt es, biodynamische und homöopathische Behandlungen in rhythmischer Anwendung zeit- und sachgerecht (abhängig von Mond und Witterung) vorzunehmen. Zur Steigerung der Immunreaktionsfähigkeit der Pflanzen müssen Tees und Auszüge biologischer Herkunft aus Brennnessel, Ackerschachtelhalm, Kamille, Birkenblättern, Schafgarbe, Baldrian, Löwenzahn und Eichenrinde verwendet werden.

### 9.6.1. Tierisches Leben

Jedes **respekt**-Mitglied weiß um die Wichtigkeit von tierischem Leben in der Natur und wie sehr dieser Aspekt in der konventionellen Landwirtschaft ignoriert wird. Alle Mitglieder verpflichten sich, innerhalb der Umstellungsphase Tiere in den Betrieb zu holen, um die Biodiversität zu fördern. Ob das nun das Vermehren von Würmern, Ameisen, Bienen oder Schmetterlingen ist, das Platzieren von Vogelnistkästen oder eine eigene Schaf- oder Rinderherde. Alle bemühen sich um eine individuelle Lösung, das tierische Leben im Betrieb zu fördern – bewusst, sichtbar und nachhaltig. Das betrifft nicht nur Acker- und Gartenbau, sondern auch Betriebe mit Nutztieren. Es zählen Vielfalt und lokale Anpassung.

### 9.6.2. Umgang mit Begleitwuchs, Schädlingen und Krankheiten

Die Auslegung des Begriffs „Unkraut“ hängt stark vom subjektiven menschlichen Empfinden ab. So werden manche Pflanzenarten pauschal als Unkraut klassifiziert. Dies ist dem Grundprinzip nach nicht richtig, da jede Art als Unkraut, Nutzpflanze oder Heilkraut auftreten kann. Bei **respekt**-BIODYN werden die Bezeichnungen „Beikraut“ oder „Begleitwuchs“ bevorzugt. Bei der notwendigen Regulierung eines unerwünschten Begleitwuchses dürfen bei **respekt**-BIODYN nur mechanische Methoden angewandt werden, bevorzugt ist eine Regulierung durch gezielte Begrünungsmaßnahmen.

Oberstes Ziel aller Maßnahmen ist es, die pflanzeigene Widerstandsfähigkeit des Rebstocks herzustellen oder weiter zu fördern. Vor allem Humusaufbau und Humuspflge („Verlebendigung des Bodens“) sind die Basis für die Erreichung dieses Ziels. Biodynamische und homöopathische Pflanzenpflege in rhythmischer Anwendung tragen wesentlich zur Stärkung des Immunsystems der Kulturpflanzen bei.

## 10. Gesamtbetriebliche Maßnahmen

**respekt**-BIODYN bemüht sich um eine ganzheitliche Sicht der Landwirtschaft, die Erhaltung der Ökosysteme, den sparsamen Einsatz von Energie, die Freude an der Landwirtschaft und die fortwährende Gesundheit und Produktivität ihrer Weingärten mit möglichst wenig nachteiligen Nebenwirkungen für Erde und Menschheit.

**respekt**-BIODYN bekennt sich zum Konzept der „landwirtschaftlichen Hofindividualität“. Die Herstellung eines weitgehend geschlossenen Produktionskreislaufs (allein oder mit Partnerschaften) ist anzustreben, weiter die Schaffung einer sicheren Existenz auf Basis gesunder Lebens- und Arbeitsbedingungen.

**respekt**-BIODYN bekennt sich zum Konzept des „sozialen Anstands“. Jedes Mitglied bemüht sich bewusst und mit konkreten Schritten, dass alle seine Mitarbeiter/innen in verantwortungsvoller Weise behandelt und geachtet werden. Dies ist integraler Teil der gesamtbetrieblichen Maßnahmen genauso wie die würdevolle Pflege von Boden, Pflanzen und Tieren.

Nachhaltiges Wirtschaften und ein verantwortungsvoller Umgang mit Ressourcen (refuse – rethink – reduce – repair – refurbish – remanufacture – repurpose – recycle – recover) prägen die Arbeit am Hof.

Brach- und Ausgleichsflächen sind wertvoller Bestandteil des Hofes und müssen ebenfalls im Sinne der Richtlinien gepflegt werden („jedem Weingarten seinen Baum“).

**respekt**-BIODYN lehnt Genmanipulation ausnahmslos ab.



## 11. Qualitätsgarantie

**respekt**-BIODYN steht nur auf jenen Weinflaschen, die nach **respekt**-Richtlinien zertifiziert wurden. Diese Weine sind garantiert biodynamisch produziert. Als Qualitäts-Siegel gilt das **respekt**-Logo.



Die **respekt**-Winzerinnen und -Winzer (2021)

## 12. Zukunft

Die **respekt**-Mitglieder haben sich verpflichtet, ab der Ernte 2017 nur noch Weine aus biodynamischen oder biologisch-organischen Trauben (von vertraglich kontrollierten Traubenproduzenten) zu verarbeiten. Was bedeutet, dass es neben den Weingutsweinen mit der **respekt**-BIODYN-Zertifizierung am Etikett auch Weine geben wird, die nur als Biowein klassifiziert sind und kein **respekt**-BIODYN-Logo auf der Flasche tragen.

**respekt**-BIODYN wird in den nächsten Jahren in seiner Zertifizierung neben der ökologischen Nachhaltigkeit auch größeren Wert auf die Bereiche der ökonomischen und gesellschaftlichen Nachhaltigkeit legen und sich in diese Richtung weiterentwickeln.

## 13. Die respekt-Mitglieder

### Weingut Paul Achs

---

#### Neusiedlersee, Österreich

Paul Achs' Weingut liegt rund 60 Kilometer südlich von Wien im burgenländischen Gols zwischen dem Neusiedler See und der ungarischen Grenze. Der überzeugte Biodynamiker bewirtschaftet heute 26 Hektar, die sich auf 42 verschiedene Weingärten mit einer Parzellengröße von 0,11 Hektar bis 2,30 Hektar verteilen. Der Fokus liegt auf Rotweinen und trockenen Weißweinen. Beim Weißwein liegt der Schwerpunkt auf Chardonnay und Sauvignon Blanc. Beim Rotwein konzentriert sich Paul Achs auf die heimischen Sorten Zweigelt, Blaufränkisch (zehn Hektar Anbaufläche) und St. Laurent. Paul Achs ist aber auch für die internationalen Sorten Pinot Noir und Syrah bekannt. Die Ernte der Trauben erfolgt ausschließlich händisch, um sie zu schonen und eine bestmögliche Selektion zu gewährleisten.

*„Wir haben auf biodynamische Bewirtschaftung umgestellt, weil wir den Wein naturbelassen in die Flasche bringen wollen. Spontangärung geht nur mit gesundem Traubenmaterial mit genügend natürlichen Hefen.“*



**Paul Achs**

#### Kontakt

---

Weingut Paul Achs, Neubaugasse 13, 7122 Gols, Österreich

Tel: +43 2173 2367, E-Mail: [office@paul-achs.at](mailto:office@paul-achs.at), [www.paul-achs.at](http://www.paul-achs.at)

## Weingut Judith Beck

---

### Neusiedlersee, Österreich

Naturnahes Arbeiten war für Judith Beck immer schon das Um und Auf, in **respekt-BIODYN** findet sie sich wieder. Seit 2007 betreibt Judith Beck Weinbau nach biologisch-dynamischen Richtlinien. Zwei Jahre davor hat sie ihre neue Produktionsstätte mitten in den Weingärten von Gols in Betrieb genommen. Die Anlage ist optimal auf die Verarbeitung der Ernte von fünfzehn Hektar abgestimmt. Statt Vergrößerung steht die Bewahrung und Steigerung der Qualität im Vordergrund. Der Großteil ihrer Anlagen liegt am Wagram der Parndorfer Platte, dem Filetstück der Weinregion Neusiedlersee. Das Sortiment reicht von leichten Weiß- bis zu kräftigen Rotweinen. Alle Trauben werden mit derselben professionellen Sorgfalt behandelt und verarbeitet. Leidenschaftlich setzt sich die Winzerin für die traditionellen Rotweinsorten der Region ein: Zweigelt, Blaufränkisch und St. Laurent.

*„Natürlichkeit und Identität sind die Merkmale, die ich in allen meinen Weinen sehen und zeigen will, deshalb auch die Umstellung auf biodynamischen Weinbau. Meine Weine sind in jedem Fall echt und authentisch, immer eher zurückhaltend als laut tönend.*

*Stets einen zweiten ‚Blick‘ wert. Weine von internationalem austauschbarem Stil kann jeder überall machen. Weine, die wie meine sind, nur ich. Hier und jetzt. Und das ist für mich das Schönste, was es gibt.“*



**Judith Beck**

### Kontakt

---

Weingut Judith Beck, In den Reben 1, 7122 Gols, Österreich

Tel: +43 2173 2755, E-Mail: [judith@weingut-beck.at](mailto:judith@weingut-beck.at), [www.weingut-beck.at](http://www.weingut-beck.at)

## Weingut Clemens Busch

---

### Mosel, Deutschland

Der Riesling ist für Clemens Busch nicht irgendeine Rebsorte, sondern Leidenschaft und Verpflichtung. Auf den Schieferverwitterungshängen des Weinguts entstehen gleichzeitig filigrane wie kraftvolle Rieslinge von internationalem Format. Dass der leidenschaftliche Biodynamiker, der seit 2007 auch dem Verband „VDP. Die Prädikatsweingüter“ angehört, dabei die natürlichen und ökologischen Vorgänge in den Weingärten nicht stören möchte, ist selbstverständlich. Insgesamt bewirtschaftet Clemens Busch heute 16 Hektar Rebfläche, überwiegend in Steillagen auf Verwitterungsschiefer. Die Lagen Pündericher Marienburg und Pündericher Nonnengarten sind nach Süd, Südost oder Südwest geneigt, optimale Sonneneinstrahlung ist also gewährleistet. Das Gros der Lagen, nämlich elf Hektar, liegt in der Lage Marienburg. Sie untergliedert sich in die Einzelbereiche Fahrlay mit blauem Schiefer, Falkenlay mit grauem und Rothenpfad mit dem seltenen roten Schiefer. Schonende Kelterung, langsame und lange Spontanvergärung und anschließende Feinhefelagerung im Fuder, dem traditionellen 1.000-l-Holzfass der Mosel, verleihen den Weinen von Clemens Busch ihren besonderen Charakter.

*„Wir haben den Betrieb bereits 1984 auf ökologischen Anbau umgestellt, 2006 kam der große Schritt zur Biodynamie. Ständige Weiterentwicklung und der Austausch mit den Kollegen sind für uns absolut wichtig und notwendig. Durch die Mitgliedschaft bei **respekt-BIODYN** machen wir unsere Bereitschaft deutlich, neben den Anforderungen für ökologischen Weinbau noch strengere Richtlinien zu erfüllen und diese auch kontrollieren zu lassen.“*



**Clemens Busch**

### Kontakt

---

Weingut Clemens Busch, Kirchstraße 37, 56862 Pünderich, Deutschland

Tel: +49 6542 1814023, E-Mail: [weingut@clemens-busch.de](mailto:weingut@clemens-busch.de), [www.clemens-busch.de](http://www.clemens-busch.de)

## Weingut Christmann

---

### Pfalz, Deutschland

Aus einer großen Leidenschaft heraus entstand das Weingut Christmann in der Mitte des 19. Jahrhunderts. Der Heidelberger Professor Dr. Louis Häusser erwarb aus Begeisterung für die edlen Gewächse der Mittelhaardt einen Weinberg und legte damit den Grundstein für das Weingut. Seine Enkelin heiratete Eduard Christmann: Das Weingut Christmann war geboren. Heute führt es der VDP-Präsident Steffen Christmann gemeinsam mit seiner Tochter Sophie.

Im Einklang mit der Natur wahrhaftige und zugleich exzellente Weine zu kreieren, ist ihr Ziel. Weine, wie sie nur in der Pfalz wachsen können. Deshalb setzt Steffen Christmann seit 2003 auf biodynamischen Anbau. Drei Viertel der 21 Hektar sind mit der „vielleicht edelsten Weißweinrebe“ der Welt bepflanzt, dem Riesling. An der pfälzischen Mittelhaardt reift er durch intensive Sonneneinstrahlung voll aus. Doch ist es auch kühl genug, um ihm eine tiefe Mineralität und zarte Säure zu verleihen. Die weiteren Weinberge sind der Pinot-Familie gewidmet. Weltberühmte „VDP.GROSSE“- und „VDP.ERSTE“-Lagen wie Idig und Ölberg in Königsbach, Mandelgarten und Kapellenberg in Gimmeldingen, Reiterpfad in Ruppertsberg und Langenmorgen und Paradiesgarten in Deidesheim, bilden die Grundlage für Christmanns stilbildende Weine auf höchstem internationalem Renommee.

*“Die Natur ist bei allem menschlichen Wissen noch voller Geheimnisse. Mit unserer biodynamischen Arbeit sind wir diesen auf der Spur. Alleine ist das ein Weg, den wir kaum zurücklegen können. Nur im Austausch mit befreundeten Kollegen, die die gleiche Leidenschaft und das gleiche Ziel vor Augen haben, kann dieser Weg erfolgreich beschritten werden.“*



**Steffen & Sophie Christmann**

### Kontakt

---

Weingut Christmann, Peter-Koch-Straße 43, 67435 Gimmeldingen/Pfalz, Deutschland  
Tel: +49 6321 66039, E-Mail: [info@weingut-christmann.de](mailto:info@weingut-christmann.de), [www.weingut-christmann.de](http://www.weingut-christmann.de)

## Weingut Feiler-Artinger

---

### Neusiedlersee-Hügelland, Österreich

Das Weingut liegt im Herzen der historischen Freistadt Rust. Derzeit bewirtschaftet Kurt Feiler 27 Hektar Rebfläche in den besten Ruster Rieden. Die Palette an angebauten Sorten ist regionaltypisch vielfältig. Etwa 65 Prozent der Weingärten sind mit roten Rebsorten bepflanzt. Die wichtigste Sorte ist der Blaufränkisch, gefolgt von Zweigelt und Pinot Noir. Die 35 Prozent der Fläche, die mit weißen Trauben bestockt sind, verteilen sich auf insgesamt acht Sorten. Die wichtigsten sind Chardonnay, Neuburger, Welschriesling und Gelber Muskateller. Die große Liebe für das Produkt Wein, für die Natur und die Reben prägt und kennzeichnet das Handeln und Denken der Familie Feiler. Daher werden sowohl die Weingärten als auch die Weine sorgsam behandelt, was vor allem im Ruster Ausbruch, dem „flüssigen Gold“ der Region, schmeck- und erlebbar wird.

*„Damit unsere lange Weintradition nicht nur Geschichte, sondern auch eine ‚goldene‘ Zukunft hat, leben wir biodynamische Produktion und Nachhaltigkeit. Unser Weingut soll mehr als nur Weinproduzent sein. Neben dem Wein möchten wir den Menschen in der Umgebung die Möglichkeit bieten, auch biologische Früchte, Gemüse und Kräuter bei uns einzukaufen.“*



**Kurt Feiler**

### Kontakt

---

Weingut Feiler-Artinger, Hauptstraße 3, 7071 Rust, Österreich

Tel: +43 2685 237, E-Mail: [office@feiler-artinger.at](mailto:office@feiler-artinger.at), [www.feiler-artinger.at](http://www.feiler-artinger.at)



## Weingut Foradori

---

### Trentino, Italien

Das 28 Hektar große Weingut liegt in Mezzolombardo (Trient) im Herzen des Campo Rotaliano. Untrennbar mit dem Namen des Hauses verbunden ist die Rebsorte Teroldego, die Elisabetta Foradori und Rainer Zierock vor dem Aussterben retteten und der sie zu neuem und großen Ansehen verhalfen. Die Geschicke der Azienda Foradori liegen heute in den Händen der vierten Generation, Elisabetta Foradoris Kindern Emilio, Theo und Mytha Zierock.

Der Philosoph und Winzer Emilio leitet die Weinproduktion, während der politische Journalist Theo die Geschäfte und den Handel des Weinguts beaufsichtigt. Die Gärtnerin Myrtha kümmert sich um den Anbau und die schrittweise Expansion von Foradori, das seit 2002 voller Überzeugung biodynamisch bewirtschaftet wird und weltweit als Pionierbetrieb gilt. Neben dem Wein liegt der Fokus heute auch auf dem Anbau von Gemüse und der Zucht von Tiroler Grauvieh für die Käseproduktion. Gemeinsam kümmern sich die drei um den reibungslosen Ablauf auf dem Weingut, stets unterstützt von ihrer Mutter Elisabetta.

*„Nur ein gesunder Weinbau ermöglicht es der Pflanze, ihre Gesamtheit auszudrücken. Die resultierende Frucht ist ein Ausdruck von Authentizität. Dank der biodynamischen Methode tragen wir den Duft der Blumen der Dolomitenweiden, die Mineralität unserer Felsen, die Klarheit des Berghimmels und die Natur der Menschen, die die Alpentäler bewohnen, in ein Glas Wein.“*



**Theo, Emilio, Myrtha Zierock  
& Elisabetta Foradori**

### Kontakt

---

Azienda Agricola Foradori, Via Damiano Chiesa, 1, 38017 Mezzolombardo (TN), Italien  
Tel: +39 0461 601 046, E-Mail: [info@agricolaforadori.com](mailto:info@agricolaforadori.com), [www.agricolaforadori.com](http://www.agricolaforadori.com)



## Weinberghof Fritsch

---

### Wagram, Österreich

Das Weingut Fritsch liegt in Oberstockstall, rund 60 Kilometer westlich von Wien im Weinbaugebiet Wagram. Auf einer Fläche von rund 25 Hektar bewirtschaftet Karl Fritsch seine Weingärten seit 2006 biodynamisch. Im Jahre 2008 wurde das Weingut in den Kreis der Traditionsweingüter Österreichs aufgenommen. Bereits in den frühen 1970ern verschrieb sich Karl Fritsch sen. der Qualitätsweinproduktion und machte sich auch als Rotweinpionier am Wagram einen Namen. Karl Fritsch jun. übernahm 1999 den elterlichen Betrieb und ist seither der ideelle und dynamische Kopf des Weinberghofs Fritsch. Sein exzellenter Ruf gründet sich auf seine Innovationskraft im Weinbau und sein Engagement für die gesamte Region Wagram. Das Gut im beschaulichen Oberstockstall bietet in seiner jahrzehntelang gewachsenen Struktur eine grüne Idylle mit mediterranem Flair.

*„Zu Beginn standen rein qualitätsverbessernde Maßnahmen im Vordergrund, doch schon nach sehr kurzer Zeit wurde diese Philosophie zur Lebenseinstellung, die Biodynamik zum Mittelpunkt. Es ist zu unserer Bestimmung geworden, mit den Kräften der Natur zu arbeiten. Nur so ist es uns möglich, mehr Eigenständigkeit und Individualität zu erreichen.“*



**Karl Fritsch**

### Kontakt

---

Weinberghof Fritsch, Schlossbergstraße 9, 3470 Oberstockstall, Österreich

Tel: +43 2279 50 370, E-Mail: [info@fritsch.cc](mailto:info@fritsch.cc), [www.fritsch.cc](http://www.fritsch.cc)

## Weingut Martin & Georg Fußer

---

Pfalz, Deutschland

Das Weingut der Brüder Martin und Georg Fußer liegt in Niederkirchen in der Pfalz. Noch während ihres Studiums in Geisenheim beschlossen sie, gemeinsam den elterlichen – bis dahin ausschließlich Trauben erzeugenden – Betrieb zu übernehmen und langsam nach ihren Ideen umzuwandeln. Sie gliederten einzelne Weinberge aus und gründeten 2006 aus dem Betrieb heraus ihr eigenes Weingut mit Fokus auf Riesling und Spätburgunder. 2007 vinifizierten sie ihren ersten Jahrgang, stellten nach kurzer Zeit auf ökologische Bewirtschaftung um und beschäftigten sich mit der Biodynamie. Ihr jährliches großes Ziel: „Ehrliche Weine, die den Jahrgang, die Rebsorte und die Herkunft widerspiegeln!“ Mittlerweile bewirtschaften die Brüder zwölf Hektar nach biologisch-dynamischen Richtlinien, seit 2018 sind sie Mitglied in Umstellung bei respekt-BIODYN. Mit dem Jahrgang 2019 wird das Weingut zertifiziert.

*„Unser Weg war sehr schnell klar, Biodynamie ist ein sehr entscheidendes Mosaik in unserer Arbeit! Wenn man das einmal verstanden hat, kann man gar nicht mehr anders.“*



**Georg & Martin Fußer**

### Kontakt

---

Weingut Martin & Georg Fußer, Friedhofstraße 7, 67150 Niederkirchen, Deutschland

Tel: +49 6326 259782, E-Mail: [info@mfg-wein.de](mailto:info@mfg-wein.de), [www.mfg-wein.de](http://www.mfg-wein.de)

## Weingut Andreas Gsellmann

---

### Neusiedlersee, Österreich

Andreas Gsellmann hat das Weingut in Gols von seinem Vater Hans Gsellmann 2010 übernommen und in diesem Jahr auch auf Biodynamie umgestellt. Das Maß der Dinge ist für ihn die Natur, den alles auf dieser Welt ist natürlich und trotzdem nichts selbstverständlich. So gilt sein Interesse den großen Erkenntnissen der Biodynamie, die der Natur mit größter Achtung begegnet. Die Methodik: Unterstützung anstatt Ausbeutung. Stärkung des Immunsystems der Pflanzen, der Böden und der Kleinstlebewesen, die die Böden fruchtbar machen. Der Dank der Natur sind authentische finessenreiche Weine. Andreas Gsellmann bewirtschaftet rund 20 Hektar, wovon 75 Prozent der Rebfläche auf Rotwein und 25 Prozent auf Weißwein entfallen.

*„Unsere Vision ist es, den Kreislauf des biodynamischen Weinbaus schließen zu können. Wir wollen originäre, wiedererkennbare Weine mit unvergleichlicher Handschrift keltern. Die Nachhaltigkeit wollen wir durch Projekte mit Weitblick und eigenständiges Forschen in der Natur fördern und verankern.“*



**Andreas Gsellmann**

### Kontakt

---

Weingut Andreas Gsellmann, Obere Hauptstraße 38, 7122 Gols, Österreich

Tel: +43 2173 2214 0, E-Mail: [wein@gsellmann.at](mailto:wein@gsellmann.at), [www.gsellmann.at](http://www.gsellmann.at)

## Weingut Hajszan Neumann

---

### Wien, Österreich

Das Weingut Hajszan Neumann liegt in Wien-Döbling am Fuße des Nußbergs, dem wohl traditionsreichsten und berühmtesten Weinberg der Stadt. Mit viel Leidenschaft erzeugt Fritz Wieninger hier auf 20 Hektar Rebfläche edle Weine mit natürlichem und authentischem Geschmack. Der Pionier des Wiener Qualitätsweins hat das Weingut im Jahr 2014 von seinem Freund Stefan Hajszan und dessen Geschäftspartner Heinz Neumann übernommen und konzentriert sich auf terroirbetonte Weine mit Ausdruck und vielschichtigem Charakter. Basis dafür sind die mineralischen Muschelkalk- und Kalksteinverwitterungsböden des Nußbergs und der biodynamische Weinbau. Unter der Bezeichnung „natural“ vinifiziert Fritz Wieninger auch maischevergorene Weißweine ohne jegliche Einflußnahme wie Schönungen, Filtrationen oder Schwefelung.

Bereits seit dem Jahr 2004 wird bei Hajszan Neumann nach biodynamischen Richtlinien gearbeitet. Dabei steht das Ökosystem Weinberg mit all seinen Facetten im Mittelpunkt, getragen von großem Einsatz und intensiver Handarbeit. Jeder einzelne Wein von Hajszan Neumann verfügt über eine charakteristische Seele aus dem natürlichen Aroma der Traube und dem Terroir. Besonders hervorzuheben ist natürlich der Wiener Gemischte Satz, wie immer bei Fritz Wieninger. Er betrachtet es als Freude und Ehre, auch mit seinem zweiten Weingut bei der Wertegemeinschaft **respekt**-BIODYN dabeizusein.

*„Wenn man den Weingarten schätzt und als Basis hoher Qualität anerkennt, kommt man automatisch zur Biodynamie. Nur ein respektvolles Umgehen mit den Reben ermöglicht die Produktion charaktvoller Trauben als Basis individueller und großer Weine.“*



**Heinz Neumann, Fritz Wieninger,  
Stefan Hajszan**

### Kontakt

---

Weingut Hajszan Neumann, Grinzinger Straße 86, 1190 Wien, Österreich

Tel: +43 1 290 10 12, E-Mail: [weingut@hajszanneumann.com](mailto:weingut@hajszanneumann.com), [www.hajszanneumann.com](http://www.hajszanneumann.com)

## Weingut Gernot & Heike Heinrich

Neusiedlersee & Leithaberg, Österreich

---

Potenziale auszuloten ist einer der Grundpfeiler im Denken von Gernot & Heike Heinrich. Die Prämissen für ihr Schaffen sind kühle Kalksteilhänge am Leithaberg und eine modulierte Topographie rund um das Weingut in Gols. Biodynamische Bewirtschaftung, wenige ausgewählte autochthone Rebsorten mit dem Blaufränkisch als Speerspitze und eine behutsame und bedachte Kellerarbeit geben die Richtung vor. Handarbeit und Handwerk ebnen den Weg, die Zeit geht ihn zu Ende. Neugier legt die Basis für eine fortwährende Evolution, der Austausch mit den Freunden und Partnern von **respekt-BIODYN** eröffnet zusätzliche Perspektiven. Alles mit dem Ziel, natürliche, authentische und individuelle Weine in die Flasche zu bekommen, die von ihrer Herkunft erzählen und dennoch Spielraum für eigene Interpretationen lassen.

*„Wir waren auf der Suche. Wir wollten uns abwenden vom ‚Schneller, Höher, Weiter, Mehr‘, hin zu mehr Entfaltung und individueller Entwicklung. Den eigenen Betrieb als Organismus verstehen und eingefahrene Muster des Denkens und Handelns hinterfragen. Im wahrsten Sinne des Wortes, an die Wurzel gehen und auf allen Feldern ein freies, verantwortungsvolles und kreatives Denken entwickeln. Bei all dem geht es um ein Wachsen im Sichwandeln.“*



**Gernot Heinrich**

### Kontakt

---

Weingut Gernot & Heike Heinrich, Baumgarten 60, 7122 Gols, Österreich

Tel: +43 2173 3176, E-Mail: [weingut@heinrich.at](mailto:weingut@heinrich.at), [www.heinrich.at](http://www.heinrich.at)

## Weingut Johannes Hirsch

---

### Kamptal, Österreich

In einem 500 Jahre alten Zehenthof in Kammern im Kamptal widmet sich die Familie Hirsch mit ganzer Leidenschaft der Weinbereitung. Sein ganzes Augenmerk legt der passionierte Winzer Johannes Hirsch dabei auf die Rebsorten Grüner Veltliner und Riesling. Die Philosophie lautet jedoch: „Der Boden macht den Wein.“ Mehr noch als die Rebsorte entscheidet seiner Ansicht nach die Lage über den Charakter der Weine. Hirsch-Weine sind daher stets Herkunftsweine.

Die einzigartigen Lagen, die Johannes Hirsch seit vielen Jahren biodynamisch bewirtschaftet, liegen direkt vor der Haustüre des wunderschönen Weingutes in Kammern im Kamptal. Dazu zählen die bekannten Rieslinglagen Zöbinger Heiligenstein und Zöbinger Gaisberg sowie die wunderbaren Veltlinerlagen Kammerner Lamm, Kammerner Grub und Kammerner Renner. Jedes Jahr entstehen hier individuelle Weinpersönlichkeiten voller Kraft, straffer Mineralik, Finesse und Schmelz. Und Jahr für Jahr spiegeln die Hirsch-Weine eindrucksvoll und unverkennbar die Merkmale des Bodens wider.

*„Die Biodynamie bringt viele Vorteile. Die Mitarbeiter arbeiten im Weingarten wesentlich genauer, als es zuvor der Fall war. Es wird auf die Arten- und Pflanzenvielfalt noch mehr Rücksicht genommen. Und unsere Kinder wachsen in einem gesunden Umfeld auf. Auch unsere Böden sind dank jahrzehntelanger Kompostwirtschaft gesünder denn je. Beim Wein geht es uns um des ‚Hirschs Hufabdruck‘ – also den Fingerprint fernab von Mainstream – dieser ist nur mit biodynamischer Arbeitsweise zu erreichen. Das Ergebnis sind großartige Speisenbegleiter, Weine mit großer Lagerfähigkeit und perfekter Säurebalance dank gesunder Trauben.“*



**Johannes Hirsch**

### Kontakt

---

Weingut Hirsch, Hauptstraße 76, 3493 Kammern, Österreich

Tel: +43 2735 50 2460, E-Mail: [info@weingut-hirsch.at](mailto:info@weingut-hirsch.at), [www.weingut-hirsch.at](http://www.weingut-hirsch.at)

## Weingut Leiner

---

### Pfalz, Deutschland

Das siebzehn Hektar große Weingut Leiner liegt auf kargen Kalk- und Lehmböden am Fuße des Naturschutzgebietes Kleine Kalmit, einer hohen Erhebung im Hügelland vor der Haardt in der Südpfalz. Jürgen Leiner stellte den Mischbetrieb 1974 auf einen reinen Weinbaubetrieb um und gab dem Weingut seinen Namen. Sven Leiner trat 2002 in den Betrieb ein, der seit 2005 biozertifiziert ist. 2011 wurde er aufgrund der umsichtigen, beispielgebenden und vorausschauenden Bewirtschaftung durch Betriebsnachfolger Sven Leiner ohne Umstellungsphase demeterzertifiziert. Zehn Jahre später tritt Sven voller Überzeugung respekt-BIODYN bei. Biodynamie ist für ihn die notwendige Voraussetzung für Herkunftscharakter, er möchte die großteils noch unbekanntes Böden der Südpfalz in den Weinen zum Ausdruck bringen und bekannt machen. Seit Hauptaugenmerk liegt auf straffen, präzisen Rieslingen, Weiß- und Grauburgundern, die auf Muschelkalkablagerungen (Kalmit), schweren Tonböden (Hagedorn) und Löß-Lehm-Auflagen (Heißbühl) wachsen. Bei den Rotweinen dominiert der Spätburgunder (Pinot Noir).

Die Kleine Kalmit, der Hausberg der Leiners, ist sinn- und identitätsstiftendes Element und zentraler Dreh- und Angelpunkt für die Familie. Sie spiegelt ihre Herkunft ebenso wider wie ihre Arbeit als Winzer und Winzerin inmitten dieses kleinteiligen, geschützten Kulturraumes.

*„Als Winzer bin ich, wann immer es möglich ist, im Weinberg und studiere aufmerksam den Pflanzenwuchs. Hier habe ich erkannt, dass nur ein ausgeglichener Boden die Basis allen Lebens sein kann. Meine Erfahrung zeigt, dass eine symbiotische Beziehung zwischen Bodenleben und Pflanzenwachstum besteht, die bei der Reberziehung nutzen – aber auch unterstützen können.“*



**Sven Leiner**

### Kontakt

---

Weingut Leiner, Arzheimer Straße 14, 76831 Ilbesheim/Pfalz, Deutschland

Tel: + 49 6341 30621, E-Mail: [info@weingut-leiner.de](mailto:info@weingut-leiner.de), [www.weingut-leiner.de](http://www.weingut-leiner.de)



## Weingut Fred Loimer

---

### Kamptal & Thermenregion, Österreich

„Ich lasse mich gerne überraschen“, meint Fred Loimer. Auch er selbst ist und war immer für Überraschungen gut. Etwa als er 2006 damit begann, seine Weingärten auf biodynamische Landwirtschaft umzustellen. Die Umstellung löste bei Fred Loimer und seinem Team eine Kette von unerwarteten Erkenntnissen und Konsequenzen aus und die Bestätigung für seinen Weg.

Rund 85 Hektar bewirtschaftet Fred Loimer heute in Langenlois und Gumpoldskirchen, in den zwei völlig unterschiedlichen Gebieten Kamptal und Thermenregion.

Für das Kamptal bedeutet das heiße Tage und kühle Nächte. Löss, Gneis, Sandstein, Schotter, Lehm – eine Vielfalt auf kleinstem Raum. Grüner Veltliner und Riesling als wichtigste Sorten, die dieses Terroir ausdrücken, aber auch Pinot blanc, Pinot gris, Pinot noir und Chardonnay.

In Gumpoldskirchen ist es wärmer, die Thermenregion steht unter starkem pannonischen Einfluss. Mit einem Wind, der Regen und Tau schnell auf trocknet, und kräftigen Sedimentböden mit Alpen-Kalkschotter. Hier gedeihen die autochthonen Sorten Zierfandler und Rotgipfler sowie Chardonnay und Pinot Noir. Ideale Bedingungen für ausdrucksstarke Weine.

*„Wer Weinbau mit ökologischer und geistiger Verantwortung für Boden, Pflanze, Tier und Mensch betreibt, dessen Alltag ist bald durchdrungen von einer Grundhaltung: Respekt. Das schöne dabei ist, dass uns naturnaher Weinbau Weine mit unvergleichbar regionalem Charakter und Typizität schenkt. Das ist letztendlich nicht nur eine Frage der Schonung von Böden und Ressourcen, sondern auch der Qualität.“*



**Fred Loimer**

### Kontakt

---

Weingut Fred Loimer, Haindorfer Vögerlweg 23, 3550 Langenlois, Österreich

Tel: + 43 2734 2239 0, E-Mail: [weingut@loimer.at](mailto:weingut@loimer.at), [www.loimer.at](http://www.loimer.at)



## Weingut Manincor

---

### Kaltern, Italien

Das Weingut Manincor liegt direkt oberhalb des Kalterer Sees in bester Südlage. Seit vielen Generationen widmet sich die Familie Enzenberg der Landwirtschaft und dem Weinbau. Heute geben Sophie und Michael Graf Goëss-Enzenberg dieser Tradition ein zeitgemäßes Antlitz, in vollem Respekt für die alten Werte. „Wertvolles zu erhalten und Neues zu schaffen“, ist ihr Credo. Beinahe 20 Jahre tiefgreifende Aufbauarbeit tragen inzwischen Früchte. Die natürliche Vielfalt der insgesamt 50 Hektar umfassenden Lagen, reiche Bodenbeschaffenheit, bestens exponierte zur Gänze biodynamisch bewirtschaftete Weinberge und kompromissloses Qualitätsstreben sind die Grundlagen für einzigartige Charakterweine. Südtirol als Weingebiet bietet aufgrund der Vielfalt der Lagen auf 200 bis 1.000 Metern über dem Meeresspiegel, einer Bergregion mit unterschiedlichsten Gesteinsformationen von Dolomit-Kalk bis vulkanischem Porphy-Quarz, ideale Voraussetzungen für elegante mineralische Weiß- und Rotweine. Manincors Weine bestechen durch Finesse, Klarheit und lang anhaltende Trinkfreude.

*„Egal ob viel oder wenig Sonne, ein feuchter oder ein trockener Sommer – die Trauben hatten früher nicht die Qualität, die wir für unsere Spitzenweine wünschen. Grund dafür war zu wenig Leben im Boden. So begaben wir uns auf die Suche nach dem verlorenen Terroir und stellten auf Biodynamie um. Seit wir noch mehr auf Bodengesundheit und Biodiversität achten, haben unsere Weine unglaublich an Feinheit gewonnen. Sie sind ein Spiegelbild des Bodens, auf dem die Trauben herangewachsen sind.“*



**Michael Goëss-Enzenberg**

### Kontakt

---

Weingut Manincor, St. Josef am See 4, 39052 Kaltern/Südtirol, Italien

Tel: +39 0471 960230, E-Mail: [info@manincor.com](mailto:info@manincor.com), [www.manincor.com](http://www.manincor.com)

## Weingut Hans & Anita Nittnaus

---

### Neusiedlersee & Leithaberg, Österreich

Anita und Hans Nittnaus führen das Weingut seit 1985 und modernisierten es über die Jahre. Heute bewirtschaften sie 40 Hektar, wobei 90 Prozent davon mit Rotweinreben bepflanzt sind, der Rest ist dem Weißwein gewidmet. Die wichtigsten Sorten sind Blaufränkisch und Zweigelt, weiters werden auch St. Laurent und Merlot angebaut. Bei den Weißweinen konzentriert sich das Winzerpaar auf Chardonnay, Weißburgunder und neuerdings auch Furmint. Charaktervolle langlebige Weine, die die Böden, die Herkunft und den Stil des Betriebes widerspiegeln, sind das Ziel.

Am Leithaberg gewinnt der Grüne Veltliner, vor allem durch das Zutun der nächsten Generation Andreas, Lydia und Martin Nittnaus Martin, immer mehr an Bedeutung. Rund die Hälfte der Nittnaus'schen Rebfläche liegt an der Ostseite des Sees (Heideboden, Parndorfer Platte, Wagram der Parndorfer Platte) mit sandig-lehmigen Böden und mehr und weniger Kiesanteil. Die andere Hälfte liegt am Leithagebirge mit seinen Kalk- und Schieferböden, wo vor allem der Blaufränkische einen einzigartigen Stil entwickelt.

*„Wir haben aus mehreren Gründen umgestellt. Zum einen war uns eine Bewirtschaftung im Einklang mit der Natur immer ein Anliegen, was wir dann 2006 mit den Kollegen von **respekt-BIODYN** in die Tat umgesetzt haben. Und zum anderen wollen wir das Terroir einer Lage, eines Gebietes rein und unverfälscht in die Flasche bringen. Dazu, glauben wir, bedarf es einer biodynamischen Bewirtschaftung. Wir haben uns mit vielen biodynamischen Weinen dieser Welt beschäftigt und sind fasziniert von ihrer Spannung, Ausdruckskraft und Typizität.“*



**Andreas, Lydia & Martin Nittnaus**

### **Kontakt**

---

Weingut Hans & Anita Nittnaus, Untere Hauptstraße 49, 7122 Gols, Österreich

Tel: +43 2173 2248, E-Mail: [office@nittnaus.at](mailto:office@nittnaus.at), [www.nittnaus.at](http://www.nittnaus.at)

## Weingut Bernhard Ott

---

### Wagram, Österreich

Bernhard Ott bewirtschaftet 35 Hektar Rebfläche – davon 95 % mit Veltlinerstöcken – und vier Hektar Marillengärten am Wagram. Dort, wo Wein- und Waldviertel auf Tuchfühlung sind und pannonische Milde sich mit Waldviertler Kühle mischt. Seit über vier Generationen bearbeitet und kennt Familie Ott dieses Terroir und weiß, was die Weinberge zu ihrer prächtigsten Entfaltung brauchen. Seit 1993 bewirtschaftet Bernhard Ott das Weingut mit seiner Frau Maria. 2006 entschied sich der Winzer zu einem Paradigmenwechsel. Die Grenzen der Technik erlaubten für ihn im konventionellen Weinbau keine Qualitätssteigerung mehr, weshalb er den Betrieb auf biodynamische Bewirtschaftung umstellte. Den Weg dafür hat bereits sein Vater geebnet, der schon 1970 begonnen hatte, ausschließlich Kompost für die Düngung zu verwenden. Bernhards Otts wichtigste Lagen heißen Rosenberg, Spiegel und Stein, die Böden setzen sich aus vorwiegend Wagramer Löss, Gneis und Schotter zusammen.

*„Wir achten auf geschlossene Kreisläufe, begünstigen das Leben von Nützlingen und gewährleisten Sortenvielfalt im Weingarten. Wir begrünen unsere Weingärten, setzen leichtere Maschinen ein und unterstützen die Fruchtbarkeit der Böden. Für die nächsten Jahre haben wir uns zum Ziel gesetzt, uns noch weiter zurückzunehmen, um der Natur den Platz einzuräumen, den sie verdient. Um noch authentischere Weine vom Wagram erzeugen zu können!“*



**Bernhard Ott**

### Kontakt

---

Weingut Bernhard Ott, Neufang 36, 3483 Feuersbrunn, Österreich

Tel: +43 2738 2257, E-Mail: [bernhard@ott.at](mailto:bernhard@ott.at), [www.ott.at](http://www.ott.at)

## Weingut Gerhard & Brigitte Pittnauer

---

### Neusiedlersee, Österreich

Gerhard und Brigitte Pittnauer bewirtschaften 18 Hektar Rebfläche und haben sich mit Leidenschaft dem Anbau von St. Laurent verschrieben. Die „Pittis“ sind überzeugt vom Potential der Sorte, die auf den kalkhaltigen Schotterböden ihrer unterschiedlichen Einzellagen prächtig gedeiht. Im Jahr 2006 begann die Umstellungsphase auf biodynamischen Weinbau und seither verzichtet Gerhard Pittnauer zur Gänze auf Reinzuchthefen, jegliche Aufbesserung und massiven Holzeinsatz. Lediglich der moderate Einsatz von Schwefel ist bei Pittnauers erlaubt, er sorgt für die notwendige Stabilität der Weine. Das Ergebnis sind lebendige, haltbare Weine mit herkunftsgerechter Typizität, individueller Stilistik und mit niedrigem Alkoholgehalt.

*„Ich möchte den eingeschlagenen Weg der letzten Jahre beibehalten und weiterhin puristische Weine keltern, die sich ausschließlich über Rebsorte, Herkunft und unsere persönliche Handschrift definieren. Die Erkenntnisse aus der biodynamischen Bewirtschaftung unserer Weingärten erstrecken sich auch auf die Weinbereitung im Keller; mit dem Ergebnis einer ausgeprägten Individualität und Lebendigkeit unserer Weine.“*



**Gerhard & Brigitte Pittnauer**

### Kontakt

---

Weingut Gerhard & Brigitte Pittnauer, Neubaugasse 90, 7122 Gols, Österreich

Tel: +43 2173 3407, E-Mail: [weingut@pittnauer.com](mailto:weingut@pittnauer.com), [www.pittnauer.com](http://www.pittnauer.com)

## Weingut Claus Preisinger

---

### Neusiedlersee, Österreich

Die Weingärten von Claus Preisinger liegen am Nordrand des Neusiedlersee. Verschiedene Lagen und Bodentypen auf einer Fläche von knapp 30 ha bewirtschaftet, bietet einiges an Abwechslung und erfordert Konzentration auf das jeweils Wesentliche. Seinen Schwerpunkt legt Claus Preisinger auf die heimischen Rotweinsorten Zweigelt, Blaufränkisch und St. Laurent und ergänzt sein Sortiment mit Pinot Noir und Merlot. Zehn Prozent der Fläche sind dem Weißwein gewidmet: dem Weißburgunder und Grünen Veltliner.

Für mehr Individualität in seinen Weinen stellte der Winzer, der – auch architektonisch mit seinem Weingut – einen ganz individuellen Stil aus Modernität und Tradition zeigt, auf biodynamische Bewirtschaftung um. Davon zeugt heute eine lebendige Flora und Fauna in den Weingärten, auch wenn die pannonische Hitze die Luft zum Flirren bringt. Im Keller entstehen durch den bewußten Verzicht auf jegliche Behandlungsmittel und Filtration lebendige Zeugen der biodynamischen Bewegung.

*„Die biodynamische Bewirtschaftung ist für mich die nachhaltigste und spannendste Methode der Bodenbewirtschaftung und Weinbereitung. Sie schärft das Bewusstsein für Mensch, Weingarten und Natur im Allgemeinen. Und vor allem schärft sie das Profil meiner Weine.“*



**Claus Preisinger**

### Kontakt

---

Weingut Claus Preisinger, Goldbergstraße 60, 7122 Gols, Österreich

Tel: +43 2173 2592, E-Mail: [wein@clauspreisinger.at](mailto:wein@clauspreisinger.at), [www.clauspreisinger.at](http://www.clauspreisinger.at)

## Weingut Ökonomierat Rebholz

---

### Pfalz, Deutschland

Das Weingut Ökonomierat Rebholz in Siebeldingen in der Pfalz bedeutet 22 Hektar Weinberge auf exzellenten Lagen. Die besonderen, etwas anderen Weine vom „Typ Rebholz“ verdanken Existenz und Erfolg ganz wesentlich ihrem Terroir und der seit drei Generationen gepflegten Philosophie der Familie: wenig Eingriff und Besinnung auf die Böden und regionalen Beschaffenheiten. Seit drei Generationen müssen die Weiß- und Rotweine des Hauses mit dem Vorlieb nehmen, was die Natur ihnen mitgibt. Das sind alte und tiefliegende geologische Formationen im Rheingraben und Queichtal: Rotliegendes (Perm), Buntsandstein (Trias), Muschelkalk (Trias), Keuper (Trias), Hang- und Terrassenschotter (Quartär), Löss und Lösslehm (Pleistozän).

Sie und die Nähe des klimaregulierenden Pfälzerwaldes lassen Weine entstehen, denen schon immer viel Charakter bescheinigt wurde und die selten den üblichen Geschmacksmoden folgen: international führende trockene Rieslinge und weiße – jüngst auch rote – Burgundersorten, Muskateller und Gewürztraminer. Das Handwerk von Hansjörg Rebholz, der seit 1991 Mitglied des „VDP.Die Prädikatsweingüter“ ist, und seine leidenschaftliche Zuwendung zur Biodynamie tun das Ihrige.

*„Weil Biodynamie für uns ein ganz entscheidender Faktor ist, um Jahr für Jahr von den unterschiedlichen Weinbergen immer wieder neue Wein-Unikate zu schaffen. Dies geht nur von und mit der Natur und mit einem gesamtbetrieblichen nachhaltigen Ansatz. Unglaublich interessant ist dabei, dass man vieles, was Einfluss auf den Wein und die Natur hat, nicht wissenschaftlich erklären kann.“*



**Hansjörg Rebholz**

### Kontakt

---

Weingut Ökonomierat Rebholz, Weinstraße 54, 76833 Siebeldingen, Deutschland

Tel: +49 6345 3439, E-Mail: [wein@oekonomierat-rebholz.de](mailto:wein@oekonomierat-rebholz.de), [www.oekonomierat-rebholz.de](http://www.oekonomierat-rebholz.de)

## Weingut Sattlerhof

---

### Gaming, Österreich

Die biologisch-dynamische Bewirtschaftung des 35 Hektar großen Weinguts und die unermüdliche Suche nach Verbesserung und Perfektion prägen das Handwerk der Winzerfamilie Sattler im steirischen Gamlitz. Geführt wird es als echter Familienbetrieb von Willi und Maria Sattler und immer mehr von ihren Söhnen Alexander und Andreas. Ihre wichtigsten und berühmten Rieden Kranachberg, Pfarrweingarten, Kapellenweingarten und Sernauberg sind je nach Lage von Quarz und Kalk geprägt. Die niedrigen Erträge ihrer alten Rebstöcke in den steilen Hängen, die selektive Handlese der Trauben in Kleinkisten, die schonende Traubenverarbeitung und der feinfühlige Umgang beim Weinausbau ergeben authentische und langlebige Weine. Nachhaltigkeit und Biodiversität stehen ganz oben, seit einiger Zeit bereichert auch eine Schafherde das Leben am Weingut.

Der Sattlerhof zählt mit seinen phantastischen Sauvignon Blancs zu den Top-Betrieben Österreichs. Ende 2020 wurde er vom amerikanischen Wine & Spirits Magazine unter die besten 100 Weingüter der Welt gereiht. Das Weingut in „Umstellung auf respekt-Zertifizierung“ ist seit Jänner 2021 Mitglied bei respekt-BIODYN und wird mit diesem Jahrgang seine ersten respekt-Weine auf den Markt bringen.

*„Der Hof hat unsere Familie über viele Jahrgänge Achtsamkeit im Umgang mit Menschen, Böden, Tieren und Pflanzen gelehrt. Im Austausch mit großartigen Kollegen:innen und Freunden:innen in der Gruppe respekt-BIODYN möchten wir diese Achtsamkeit stetig weiterentwickeln.“*



**Andi, Alex & Willi Sattler**

### Kontakt

---

Weingut Sattlerhof, Sernau 2, 8462 Gamlitz, Österreich  
Tel: +43 3453 2556, E-Mail: [weingut@sattlerhof.at](mailto:weingut@sattlerhof.at), [www.sattlerhof.at](http://www.sattlerhof.at)



## Weingut Dr. Wehrheim

---

### Pfalz, Deutschland

Die Familie Wehrheim erzeugt in vierter Generation klassisch-trockene Weine auf höchstem Niveau in der Südpfalz. Karlheinz Wehrheim führt das Weingut, das seit 1991 Mitglied im Verband „VDP.Die Prädikatsweingüter“ ist, gemeinsam mit seinem Sohn Franz. Beider Anliegen ist es, die ursprünglichen Eigenschaften des gewachsenen Weins optimal zur Geltung bringen. Sie bewirtschaften heute rund 20 Hektar Rebfläche, seit 2006 arbeiten die Wehrheims nach biodynamischen Richtlinien. Mit dem Jahrgang 2017 stand der erste respekt-zertifizierte Wein der Familie ins Haus.

Die bekanntesten Lagen des Weinguts sind der Kastanienbusch, der Mandelberg und der Sonnenschein; ihre Böden bestehen größtenteils aus Muschelkalk, am Kastanienbusch finden sich auch Buntsandsteinverwitterung und roter Schiefer. Diese Weinberge bieten die perfekten klimatischen Bedingungen und das entsprechend herausragende Terroir, um große Weine zu erzeugen. Bei den Rebsorten liegt der Fokus auf Riesling und Weißburgunder. Grauburgunder und Chardonnay werden als weitere weiße Sorten kultiviert, bei den Rotweinen setzen Karlheinz und Franz Wehrheim auf Spätburgunder.

*„Weil der Nachhaltigkeitgedanke in Familienweingütern entscheidend ist. Der Weinberg der Winzer, die Familie und das Umfeld bilden zusammen eine Einheit.“*



**Franz & Karlheinz Wehrheim**

### Kontakt

---

Weingut Dr. Wehrheim, Weinstraße 8, 76831 Birkweiler, Deutschland

Tel: +49 6345 3542, E-Mail: [wein@weingut-wehrheim.de](mailto:wein@weingut-wehrheim.de), [www.weingut-wehrheim.de](http://www.weingut-wehrheim.de)



## Weingut Weninger

Mittelburgenland & Eisenberg, Österreich | Sopron-Balf, Ungarn

Seit 35 Jahren beschäftigt sich die Familie Weninger aus ganzer Leidenschaft mit dem Blaufränkischen und verfügt heute über sechs Blaufränkischlagen in drei Gebieten mit insgesamt je 28 Hektar Rebfläche in Österreich und Ungarn. Ihre Rebstöcke wachsen auf Lehm in Horitschon im Mittelburgenland, auf Schiefer am Eisenberg im Südburgenland, auf Kalk in Ritzing im Mittelburgenland und auf Glimmer in Balf-Sopron. Sehr früh schon waren sich Vater Franz Weninger und Sohn Franz R. Weninger einig, dass der Charakter einer Lage nur auf einem gesunden lebendigen Boden spürbar wird, weshalb der Umstieg auf biodynamische Landwirtschaft in Österreich und Ungarn 2006 der logische Schluss war. Beide Weinmacher gingen diesen Schritt aus innerer Überzeugung, mit großer gegenseitiger Unterstützung und viel Austausch. 2000 schon hatte Sohn Franz Reinhard die Weingutsleitung in Ungarn übernommen, 2011 in Österreich. Neben seiner Hauptrebsorte Blaufränkisch vinifiziert Franz R. Weninger seit Jahren auch einen bahnbrechenden Welschriesling im Holzfass vom Eisenberg.

*„Die Biodynamie fühlt sich richtig an, der Betrieb ist ausgeglichen. Die Familie und unsere Mitarbeiter sind glücklich. Auch unsere Weine strahlen, so wie unsere Weingärten.“*



**Franz R. Weninger**

### Kontakt

---

Weingut Weninger, Florianigasse 11, 7312 Horitschon, Österreich

Tel: +43 2610 421 65 0, E-Mail: [weingut@weninger.com](mailto:weingut@weninger.com), [www.weninger.com](http://www.weninger.com)

Weninger Pincészet, Fő u. 23, 9494 Balf, Ungarn

Tel: +36 99 5310 82, E-Mail: [balf@weninger.com](mailto:balf@weninger.com)

## Weingut Fritz Wieninger

---

### Wien, Österreich

Das Weingut Wieninger steht für Spitzenweine aus Österreichs Hauptstadt, der einzigen Millionenstadt der Welt, die ein eigenes Weinbaugebiet innerhalb der Stadtgrenzen hat. Wien liegt an den letzten Abhängen der Alpen im Osten und verfügt über sehr sandige Lößböden wie etwa am Bisamberg und über Sandsteinböden und Muschelkalk-Verwitterungsböden mit hohem Kalkgehalt am Nußberg. Ein weiteres stark prägendes Element des Wiener Weines ist die Donau, die die beiden Weinberge trennt und klimatisch beeinflusst. Fritz Wieninger bewirtschaftet heute 50 Hektar Rebfläche, auf der Wiener Gemischte Satz eine wichtige Rolle spielt. Denn der leidenschaftliche Wiener möchte das typisch Wienerische im Wein herausarbeiten. Zusätzlich ist für ihn jeder Wein auch Ausdruck der Persönlichkeit des Weinmachers und hat sehr viel mit Emotion und Individualität zu tun. Im Jahr 2006 stellte Fritz Wieninger versuchsweise fünf Hektar Rebfläche auf biodynamische Bewirtschaftung um und erntete 2007 die ersten biodynamisch produzierten Trauben. Die Ergebnisse gefielen ihm so gut, dass er sich dazu entschloss, im Jahr 2008 das gesamte Weingut auf biodynamischen Betrieb umzustellen.

*„Die Biodynamie ist eine Lebenseinstellung, die sich nicht nur auf den Weingarten konzentriert. Ressourcenschonende und nachhaltige Produktion ist das eine, aber auch die soziale Verantwortung seinen Mitarbeitern gegenüber ist ein zentrales Thema. Ein Weingut mit fünfundzwanzig Mitarbeitern kann ein Familienbetrieb sein – wenn man seine Mitarbeiter wie Familienmitglieder behandelt.“*



**Fritz Wieninger**

### Kontakt

---

Weingut Wieninger, Stammersdorfer Straße 31, 1210 Wien, Österreich

Tel: +43 1 290 10 12, E-Mail: [weingut@wieninger.at](mailto:weingut@wieninger.at), [www.wieninger.at](http://www.wieninger.at)

## Weingut Wittmann

---

### Rheinhessen, Deutschland

Das Weingut Wittmann, seit 1990 Mitglied des renommierten Verbands „VDP.Die Prädikatsweingüter“, zählt zu den führenden Gütern in Rheinhessen in Rheinland-Pfalz. Seit 1663 sind die Wittmanns und ihre Vorfahren Weinbauern im alten Marktflecken Westhofen im Süden der Region. Heute leiten Philipp Wittmann und seine Frau Eva Clüsserath-Wittmann gemeinsam das 28 Hektar große Weingut, dessen Weinberge seit 1990 ökologisch und seit 2004 biodynamisch bewirtschaftet werden. Das Gros der Rebfläche ist mit Riesling-Reben bestockt, aber auch die weißen Burgundersorten und der Silvaner haben eine lange Tradition am Weingut.

Durch biologisch-dynamischen Anbau und damit einhergehende intensive Weinbergspflege und traditionellen Weinausbau entstehen hier Weine mit tiefgründigem spezifischem Charakter, großem Terroirbezug und hoher Güte. Die „VDP.Grosse“-Lagen des Gutes sind Morstein, Brunnenhäuschen, Kirchspiel und Aulerde, die Böden dieser Lagen sind vor allem von Tonmergel mit Kalksteineinlagen geprägt.

*„Der interessanteste Aspekt an der Mitgliedschaft bei **respekt-BIODYN** ist für mich der pragmatisch landwirtschaftliche Ansatz, mit Hilfe der Biodynamie bestmögliche Traubenqualität zu erzeugen und diesen im Kollegenkreis zu diskutieren.“*



**Philipp Wittmann**

### Kontakt

---

Weingut Wittmann, Mainzerstraße 19, 67593 Westhofen, Deutschland

Tel: +49 6244 905036, E-Mail: [info@wittmannweingut.com](mailto:info@wittmannweingut.com), [www.weingutwittmann.de](http://www.weingutwittmann.de)

## Weingut Herbert & Carmen Zillinger

---

### Weinviertel, Österreich

Seit 2007 leitet Herbert Zillinger das Weingut mit sechzehn Hektar Rebfläche gemeinsam mit seiner Frau Carmen. Zillingers Rebflächen liegen im Wiener Becken, in dem ein Sediment den Ton angibt: der Löss. Der feine Löss-Sand (Schluff) besteht aus den Silikaten Quarz, Feldspat, Glimmer und aus Tonmineralen. Zillingers wichtigste Lagen heißen „Kalkvogel“ und „Hirschenreyn“.

Herbert Zillinger ist einer der federführenden Winzer in Österreichs größter Weinbauregion, dem Weinviertel. Die hohe Qualität und Diversität seiner Weine machen den Unterschied. Speziell dem Grünen Veltliner und Traminer widmet er sich mit Leib und Seele, verzichtet dabei auf Kompromisse und folgt in Weingarten und Keller vor allem seinem Bauchgefühl. Er entscheidet sich bewusst gegen die modernen Macharten und lässt den Weinen bei Vergärung und Ausbau Zeit und Spielraum, wie es auch schon seine Großväter getan haben. Dass er nach der Umstellung auf biologische Bewirtschaftung einen Schritt weiter in die urtümlichste – die biodynamische – Anbaumethode ging, ist nur schlüssig. Mitglied bei respekt-BIODYN ist er seit 2016.

*„Wir sind respekt-Mitglied, weil der Name Programm ist.“*



**Carmen & Herbert Zillinger**

### Kontakt

---

Weingut Herbert Zillinger, Hauptstraße 17a, 2252 Ebenthal, Österreich

Tel: +43 2538 85395, E-Mail: [office@radikal.bio](mailto:office@radikal.bio), [www.radikal.bio](http://www.radikal.bio)

## 14. Weiterführende Information

Im Überblick die wesentlichen Unterschiede folgender Anbauformen:

- konventioneller Weinanbau
- integrierte Produktion
- biologisch-organischer Weinanbau
- biodynamischer Weinanbau

### 14.1. konventioneller Anbau

Insektizide, Herbizide, Botrytizide und Kunstdünger dürfen verwendet werden. Die Böden dürfen dauerhaft offen gehalten werden, was zu Erosion und Humusabbau führt.

- Insektizide werden eingesetzt, um Schädlinge zu bekämpfen, dabei werden aber auch Nützlinge angegriffen.
- Herbizide kommen bei Unkrautbekämpfung (im biologischen Weinanbau „Beikraut“ genannt) zum Einsatz und zerstören lebende Mikroorganismen.
- Botrytizide werden bei Botrytis (Grünfäule) eingesetzt, sie haben großen Einfluss auf die physiologische Reife der Trauben und die natürliche Hefepopulation.

### 14.2. integrierte Produktion

Die integrierte Produktion ist dem konventionellen Weinanbau ähnlich, allerdings mit Einschränkungen.

- Bestimmte Pflanzenschutzmittel, die nützlichsschonend sind, sind erlaubt. Durch oftmaliges Wechseln der zugelassenen Wirkstoffgruppen versucht man, Resistenzen zu verhindern.
- Kunstdünger ist erlaubt, jedoch gibt es Mengengrenzen.
- Menge und Häufigkeit der eingesetzten chemischen Mittel werden durch die zuständige Kontrollstelle überprüft.
- Insektizide, Herbizide und Botrytizide sind erlaubt.

### 14.3. biologisch-organischer Weinanbau

- erlaubte Pflanzenschutzmittel: Schwefel und Kupfer.
- Insektizide, Herbizide, Botrytizide und Kunstdünger sind verboten.
- Boden muss begrünt werden und darf nur in zeitlich begrenzten Perioden offen gehalten werden.

#### **14.4. biologisch-dynamischer Weinanbau**

- erlaubte Pflanzenschutzmittel: Schwefel und Kupfer.
- Einsatz von Tees und homöopathischen Präparaten zur Stärkung der Vital- und Abwehrkräfte.
- Der Aufbau von Humus dient der Ernährungssicherheit der Pflanzen und als Lebensraum für Mikroorganismen.
- Kompost aus Stroh und Kuhmist.

## 15. Kontakt

**respekt-BIODYN**

VEREINSSITZ

c/o Weingut Wieninger

Stammersdorfer Straße 31, 1210 Wien, Österreich

E-Mail: [info@respekt-biodyn.bio](mailto:info@respekt-biodyn.bio)

[www.respekt-biodyn.bio](http://www.respekt-biodyn.bio)

### **respekt-Büro & Pressekontakt**

Agentur Sylvia Petz | Der organisierte Genuss

Gumpendorfer Straße 16/8, 1060 Wien, Österreich

Tel. +43 1 905 34 38, E-Mail [info@respekt-biodyn.bio](mailto:info@respekt-biodyn.bio)

[www.sylvia-petz.at](http://www.sylvia-petz.at)

Fotos: Manfred Klimek, beigestellt