



Gemeinsam Zukunft gestalten: respekt-BIODYN feiert Johanni in Würzburg
**Biodynamische Spitzenweingüter setzen auf Zusammenarbeit, Innovation
und freundschaftlichen Austausch. Das Weingut am Stein im deutschen
Würzburg bot dafür den idealen Rahmen.**

Wien, 29. Juni 2026

Der Johannitag zählt seit Jahrhunderten zu den wichtigsten Lostagen der Landwirtschaft. Für die Mitglieder der europäischen Winzergruppe respekt-BIODYN ist er zugleich der jährliche Treffpunkt, um Erfahrungen auszutauschen, Zukunftsthemen zu diskutieren, den biodynamischen Weinbau gemeinsam weiterzuentwickeln und ein rauschendes Fest zu feiern. Gastgeber der diesjährigen Johanni-Feier waren Sandra und Ludwig Knoll vom Weingut am Stein in Würzburg, Weinbaugebiet Franken, das seit 2022 Mitglied von respekt-BIODYN ist. Gemeinsam mit Sohn Vinzenz Knoll, Tochter Antonia Knoll-Rau, deren Ehemann Marius Rau und den respekt-Winzerinnen und -Winzern begrüßten sie ihre internationalen Gäste aus Gastronomie, Handel und Medien zu einem Tag im Zeichen des biodynamischen Weins und der Sommersonnenwende. Sie alle machten respekt-JOHANNI zu einem lebendigen Branchentreff voller inspirierender Begegnungen und anregender Gespräche.

Im Mittelpunkt standen die gelebte biodynamische Praxis und aktuelle Zukunftsfragen: Präparatearbeit und Biodiversität mit Biodynamieberater Dr. Georg Meißner, der Einsatz moderner Drohnentechnik in der Steillage Stettener Stein und intensive Diskussionen unter anderem zum Thema „Bewässerung in Zeiten des Klimawandels“ direkt im Weinberg. Im Rahmen einer sorgfältig kuratierten Tischpräsentation bewiesen die respekt-Weingüter die große Vielfalt und Ausdruckskraft ihrer Spitzenweine. Die klare Architektur des Weinguts am Stein und die Kellerführung mit Ludwig Knoll boten den passenden Rahmen für Gespräche über Herkunft, Qualität und Zukunft. respekt-Obmann Fritz Wieninger: „Sandra, Antonia, Ludwig, Marius und Vinz waren herausragende Gastgeber. Sie haben einmal mehr bewiesen, dass respekt-BIODYN weit mehr ist als ein Verein. Hier kommen Menschen zusammen, die ihr Wissen teilen, voneinander lernen und gemeinsam die Zukunft des Weinbaus gestalten. Vielen herzlichen Dank!“



Drei Masterclasses widmeten sich dem Leitthema „Die Zukunft des Weinbaus“. Prof. Dr. Christian Kellermann, Forscher am Deutschen Forschungszentrum für Künstliche Intelligenz (DFKI) und der University of Labour Frankfurt, nahm das Publikum in einem Realitätscheck mit auf eine Reise durch Mythos und Wirklichkeit der Künstlichen Intelligenz im Weinbau. Harald Scholl, Chefredakteur des VINUM Weinmagazins Deutschland, ging in seiner Verkostung der Frage nach, wie biodynamischer Weinbau Herkunft, Textur und Profil im Glas sichtbar machen kann. Hermann Mengler, ehemaliger Weinbauberater der Regierung von Unterfranken, ergänzte das Programm mit seinem bewusst interdisziplinären Vortrag „Genuss ist Leben“ um eine kultur- und gesellschaftspolitische Perspektive. Gläser von Spiegelau und Mineralwasser von Gerolsteiner rundeten das Johanni-Fest von respekt-BIODYN ab.

Den Abschluss bildeten regionale Spitzenküche, zubereitet vom Imperial Nürnberg, Jamei Laibspeis, Zeit am Stein, Schmackofatz, Backöfele, der Brotbäckerei Düll und Pasta e Olio, das traditionelle Johanni-Feuer und ein Sommerabend voller Musik, Großflaschen und guter Gespräche. Als schließlich sechs Winzer um das Johanni-Feuer zu tanzen begannen, entstand einer dieser ungeplanten und lange in Erinnerung bleibenden Momente.

Die Gastgeberfamilie Knoll bedankte sich bei allen Partnern und Gästen fürs Dabeisein: „Es war eine große Freude zu erleben, mit welcher Offenheit, Neugier und Wertschätzung unsere Gäste dem biodynamischen Weinbau begegneten.“

respekt-BIODYN wurde 2007 gegründet und vereint heute 31 Mitglieder mit 33 Weingütern in Österreich, Deutschland, Italien und Slowenien. Ziel des Vereins ist es, höchste Weinqualität und größtmögliche Individualität auf der Grundlage biodynamischer Bewirtschaftung zu verbinden. Obmann ist der Wiener Winzer Fritz Wieninger, sein Stellvertreter Rainer Schnaitmann aus Württemberg. Insgesamt bewirtschaften die Mitglieder rund 1.050 Hektar Rebfläche. respekt-biodyn.bio

Druckfähige Fotos im Anhang. Bitte beachten Sie die Fotocredits ©. Abdruck bei Erwähnung honorarfrei. Wir danken für Ihre Berichterstattung und gegebenenfalls ein Belegexemplar.



respekt-BIODYN
c/o Weingut Wieninger
Stammersdorfer Straße 31, 1210 Wien, Österreich
E-Mail: info@respekt-biodyn.bio
respekt-biodyn.bio

Rückfragehinweis:

Sylvia Petz | Agentur für organisierten Genuss
Gumpendorfer Straße 16/8, 1060 Wien, sylvia-petz.at
E-Mail: sp@sylvia-petz.at, Tel. +43 699 1100 8040