

„Der Klimawandel lässt sich nicht leugnen“

Bei Pfälzer Winzern ist der Klimawandel längst angekommen und zu einem entscheidenden Thema geworden



Das geht uns alle an!
Eine Initiative des BVDA

VON KIM RILEIT

Klimawandel in der Pfalz.

„Der Klimawandel ist greifbar, er lässt sich nicht leugnen!“ Das sagt Riccardo Korner. Er ist mit jungen 25 Jahren bereits gelernter Winzer, hat Weinbau und Oenologie am Weincampus in Neustadt studiert und ist beim Weingut Dr. Bürklin-Wolf, einem der renommiertesten Weingüter der Region, angestellt. Der Klimawandel tut dem Wein größtenteils gut. Doch damit das auch so bleibt, muss ein Umdenken stattfinden.

Die Folgen des Klimawandels sind im Weinbau offensichtlich: Der Riesling wurde diese Jahr schon ab Ende August gelesen – der frühe Zeitpunkt war vor 20 Jahren noch undenkbar. Die Spitzenweine von Bürklin-Wolf wurden 1996 noch bis Ende November gelesen. Innerhalb von 24 Jahren hat sich der Zeitpunkt um fast zwei Monate verschoben. Das ist eine Folge des Klimawandels. Als in der Pfalz 2020 die Lese begann, waren die Winzer im besten Weinbaugebiet der Welt, dem Burgund, bereits weitestgehend fertig.

Gesunde Trauben im Überschuss

Noch vor 150 Jahren wurde der Wein nur im Fass verkauft und musste etwa zehn Jahre reifen, bis er genießbar wurde. „Heute genießen wir den Luxus jedes Jahr nicht nur produzieren, sondern auch trinken und genießen zu können“, sagt Korner. War es noch der Traum der alten Winzer, regelmäßig gesunde Trauben ernten zu können, so ist dies heute möglich. Ein Grund dafür ist der Klimawandel. Wie sich ein erhöhter CO₂-Gehalt auf die Weinreben auswirkt, wird in einem Testweinberg in Geisenheim wissenschaftlich erforscht. Durch erhöhten CO₂-Gehalt kann die Pflanze mehr Blätter ausbilden, mehr Fotosynthese betreiben. Dadurch wird nicht nur mehr Zucker in die Beeren eingelagert, auch der Ertrag kann sich erhöhen. Mehr Sonnenzeiten unterstützen diese Entwicklung. Die Forschung ist noch nicht abgeschlossen. Doch was sich jetzt schon sagen lässt: Die Pflanzungen werden durch mehr Aktivität auch mehr Wasser benötigen. Das führt direkt zu den Schwierigkeiten, die der Klimawandel mitbringt.

Extreme Wetterlagen

Die Probleme liegen auf der Hand: Auch wenn der Pfälzerwald wie ein Wetter-Puffer für die Weinstraße funktioniert, gibt es häufig extreme Wetterlagen: So genannte Tropentage, an denen das Temperaturmittel deutschlandweit über 30 Grad liegt, werden sich bis 2050 mehr als verdoppeln. Hinzu kommt eine weitere belastende Wetterlage: Starkregen und Hagel treten häufiger auf. Sie beschädigen Pflanzen, die Spätfolgen können verheerend sein. Zwischen diesen beiden Extremen bleibt auch in der Pfalz wenig Platz für gemäßigtes Wetter: So sorgten beispielsweise „abgeschlagene Triebe für große Probleme und die Trockenheit nimmt stetig zu“, erklärte Korner. Um den Boden gut versorgt zu wissen, bräuhete es mindestens zwei Wochen gleichmäßigen Regen, damit der Untergrund das Wasser auch aufnehmen kann. In anhaltender Tro-



Begrünung für den Mikrokosmos: Zwischen den Rebzeilen finden sich Einsaaten wieder, die wertvolle Nährstoffe speichern und die den natürlichen Kreislauf unterstützen

FOTO: KIM RILEIT

ckenheit nehmen Reben außerdem weniger Mineralien aus dem Boden auf. Auch der Sonnenbrand, der durch zu große Hitze und Sonne an den Trauben entsteht, ist ein Problem.

2005 an. Diese Bewirtschaftung erfordert viel Handarbeit und Aufwand. „Wir müssen die Natur beobachten und vorausschauend agieren“ erklärt Korner. Das kostet Zeit.

Biodynamisch arbeitende Win-

berner. Wenn im Frühjahr die Reben austreiben, brauchen sie viel Energie. Hierfür wird die Winterbegrünung gemulcht und mit Kompost in den Boden eingearbeitet. Dies alles dient auch als Nährstoffdepot, auf das die Re-

helfen dem Boden, das Wasser zu halten. Hinzu kommt, dass „regelmäßig gewässerte Reben verwöhnt werden“, so Korner. Die Wurzeln suchen weniger den Weg in die Tiefe. In diesen Gesteinsschichten warten zusätzli-

Zukunft des Pfälzer Weins

Für Winzer, die den beliebten Pfälzer Riesling anbauen wollen, wird es ein Umdenken geben. Denn Hitze und Sonne sind nur bedingt gut für den Reifeprozess. So werden zum Beispiel zukünftig höhere und schattigere Lagen genutzt. In diesen, durch zu wenig Sonnenstunden in Vergessenheit geratenen, Weinlagen kann der Riesling dann auch optimal reifen. Durch den Klimawandel ist es möglich, neue Weinsorten anzubauen. „Wir werden in der Pfalz in den nächsten Jahren möglicherweise größere Rotweinteile haben“, glaubt Korner. Die klimatischen Bedingungen haben sich so verändert, dass dies problemlos möglich sein wird.

Aromastoffe. Dann bekommen die Trauben ihren Geschmack. Kurz darauf wird die Reife gemessen. Im Weinberg wird ein Querschnitt der Beeren gesammelt. Diese werden im hauseigenen Labor gepresst und wissenschaftlich untersucht: Neben dem PH-Wert und Säure spielt auch der Zuckergehalt, der in Oechsle gemessen wird, eine Rolle. Wenn die Werte stimmen, geht es zurück in den Weinberg. Dort geht es um die geschmackliche, die physiologische Reife. Diese entscheidet letztendlich über den genauen Lesezeitpunkt.

Riccardo Korner

Riccardo Korners Liebe zur Pfalz entwickelte sich spontan. Seine Familie stammt aus der Nähe von Berlin, Verwandte hatten einen Bauernhof. Schon in der 10. Klasse entdeckte Korner die Liebe zur Natur. Er wollte Obstbau studieren. Doch es sollte anders kommen: Während eines Urlaubs in der Pfalz lernte Korners Familie 2011 Winzer kennen, er freundete sich mit dem Weinbau an. Im Jahr darauf folgte ein Praktikum während der Weinlese. „Ich wollte auf eigenen Beinen stehen und Neues erleben. Die Pfalz mit ihrer



Riccardo Korner (25)

FOTO: BÜRKLIN-WOLF



Im Sommer wird es bunt: Stärkung der Artenvielfalt spielt eine große Rolle in der Biodynamie

FOTO: BÜRKLIN-WOLF

Kaum Hilfe gegen Esca

Der Klimawandel hat auch Schädlingen das Leben erleichtert: Der früher nur in südlicheren Weinbaugebieten auftretende Pilz „Esca“ hat sich bis in die Pfalz ausgebreitet. Er nutzt Schwachstellen der Pflanze, um sie von innen heraus absterben zu lassen. Die Folge sind tote Reben oder geschmacklose Trauben. Durch das Beschneiden der Rebe entstehen Wunden, die dem Pilz Einlass gewähren. Weinreben fehlen Selbstschutzmechanismen wie Harz. Es gibt aktuell noch keine Mittel, den Pilz zu bekämpfen. Betroffene Pflanzen im Frühstadium lassen sich nur mit mühevoller Handarbeit retten. „Vorbeugende Maßnahmen sind aktuell die einzige Möglichkeit, die Ausbreitung der Krankheit zu begrenzen“, ist in einem Bericht des Bundesforschungsinstituts für Kulturpflanzen zu lesen. Deshalb wird mit dem neuen „sanften Schnitt“ gearbeitet, der den Weinreben möglichst keine Wunden zufügt. Hinzu kommt der frühere Austrieb der Pflanzen, der vor den Eiseiligen beginnt. So kam es, dass Spätfröste im Mai 2011 um Neustadt für Probleme sorgten.

Mikrokosmos der Biodynamie

Die Biodynamische Wirtschaftsweise sieht den Weinbau als in sich geschlossenen Kreislauf, ein nachhaltiges Miteinander von Mensch und Natur. Die Biodynamie geht auf die griechischen Wörter „Bios“, also Leben und „Dynamikos“, das für Bewegung steht, zurück. Das Weingut Bürklin-Wolf gehört „Biodyvin“, dem Verband biodynamisch arbeitender französischer Winzer, seit

zer verzichten auf konventionelle Mittel. So werden beispielsweise keine chemischen Pflanzenschutzmittel verwendet. Stattdessen bringen Betriebe wie das Weingut Bürklin-Wolf Pflanzentees und biodynamische Präparate



Biodynamie bedeutet mühevoller Handarbeit

FOTO: BÜRKLIN-WOLF

rate in den Weinberg aus.

Zwischen den Rebzeilen wird die Artenvielfalt gestärkt: Neben Zwischenbegrünung werden auch größere Sträucher und Bäume in Nischen bewusst gepflanzt. Es entsteht eine Biodiversität im

ben während der Vegetationsperiode zugreifen können.

Umdenken nötig

„Ich bin überzeugt, dass, wer langfristig beste Qualität erzeugen will, um die Biodynamische Bewirtschaftungsweise nicht herum kommt“, erklärt Korner. Die Fläche, auf der in Deutschland Wein ökologisch angebaut wird, hat sich seit 2009 mehr als verdoppelt, wie das Deutsche Weininstitut 2019 herausfand.

Weinkenner schätzen die Weine von Dr. Bürklin-Wolf nicht zuletzt aufgrund dieser Besonderheit im Anbau. Doch es gibt noch viele Aspekte, die eine Rolle spielen: Der Wasserhaushalt ist in Trockenperioden ein wichtiges Thema. Lehmbaltige Böden speichern das Wasser besser als eher sandiger Untergrund, wie er in den Ebenen oft zu finden ist. Winzer wirken der künstlichen Bewässerung entgegen: Statt Wasser in den Weinberg zu tragen, ist es wichtiger, den Humusaufbau zu fördern. Die darin enthaltenen Nährstoffe und Mikroorganismen

che Nährstoffe und Wasser.

Nachhaltigkeit und langfristiges Denken werden im Wingert wichtiger denn je: Im konventionellen Weinbau ist die Zeit eines Rebstockes nach etwa 30 Jahren vorbei. Der Ertrag wird zu niedrig,



Es gibt immer einen Weg: Die Rebe ist um den Schnitt gewachsen

FOTO: KIM RILEIT

es werden neue Reben gepflanzt. Im nachhaltigen Weinbau ist es das Ziel, Reben deutlich älter werden zu lassen. Mit den Jahren soll die Qualität der Trauben zudem immer besser werden.

Geld spielt eine Rolle

Doch das alles kostet Geld. Fast drei Viertel der Deutschen geben für eine Flasche Wein bis zu acht Euro aus. Das hat eine Umfrage unter deutschen Erwachsenen von Splendid Research aus dem Jahr 2018 ergeben. „Der Durchschnittspreis für einen Liter Wein liegt bei knapp fünf Euro, wie Gergely Szolnoki von der Hochschule Geisenheim in der Geisenheimer Weinkundeanalyse herausfand. Mit diesen Preisen können und wollen biodynamisch arbeitende Weingüter nicht mithalten. „Es müsste ein Umdenken stattfinden“, fordert Korner. In der Summe verändere sich nicht viel am Kaufverhalten. Ein Vergleich zum Fleisch aus Massentierhaltung liegt für Korner nahe. Das Umdenken kommt langsam und wird nicht alle erreichen. Doch ein schonender Umgang mit der Natur sollte sich auch im Preis bemerkbar machen dürfen.

Kulturlandschaft und ihrer großen Geselligkeit hat es mir als gebürtigem Berliner sofort angetan“, so Korner. Er studierte in Mußbach und arbeitete parallel bei Bürklin-Wolf, wo er heute die hauseigene Vintothek mit betreut. Das Weingut ist seit über 400 Jahren inhabergeführt und verfügt über 85 Hektar Weinlagen von Wachenheim bis Ruppertsberg, darunter die besten Weinlagen der Pfalz. Die Riesling-Weine des größten Biodyvin-Weingutes in Deutschland belegen seit Jahren Spitzenpositionen in renommierten Weinführern. „Gault & Millau“ krönt das Weingut mit fünf Trauben und hebt es damit in die Weltklasse des Weins. |kim

#Together4Forests

Nachhaltigkeit

Nachhaltigkeit liegt uns am Herzen. Die Zeitung in Ihren Händen wurde auf Recycling-Papier gedruckt. Hierfür musste kein Baum sterben. Gegenüber Frischfaserpapier werden bei der Herstellung von Recyclingpapier zudem bis zu 60 Prozent Energie, bis zu 70 Prozent Wasser sowie CO₂-Emissionen und Abfall eingespart. Der Nachhaltigkeitsgedanke ist auch der Grund für eine Kooperation der Wochenblätter, Stadtanzeiger und des Trifels Kuriers mit der Natur- und Umweltschutzorganisation World Wide Fund For Nature (WWF), der jetzt zusammen mit dem Bundesverband Deutscher Anzeigenblätter (BVDA) die Kampagne „#together4forests“ startet. Dem BVDA gehören neben unserem Verlag rund 200 Verlage mit einer wöchentlichen Auflage von etwa 60 Millionen Zeitungen an. Wenn Ihnen ein nachhaltiger Umgang mit unserer Umwelt genauso am Herzen liegt wie uns, geben Sie bitte diese Zeitung nach dem Lesen ins Altpapier.



Zu viele Fehlstände durch Alterung und den Pilz Esca: Der Weinberg bei Forst wird im Frühjahr gerodet.

FOTO: KIM RILEIT