

Was Demeter-Weine auszeichnet

- Demeter-Weinbau versteht sich als ganzheitliche Kultur. Nicht nur die Rebe als einzelne zu versorgende und zu pflegende Pflanze, sondern ihr gesamtes Umfeld wird in die Arbeit des Weinbauern mit einbezogen. Keine öden Monokulturen, sondern größtmögliche Biodiversität wird angestrebt.
- Die Weingärten werden kultiviert und keinesfalls manipuliert. Mit speziellen, von Rudolf Steiner entwickelten, bio-dynamischen Präparaten werden Impulse – ähnlich homöopathischen Anwendungen – im Weingarten gesetzt, um die kosmischen Einflüsse auf Wachstum und Reife zu unterstützen.
- Die Lese der Trauben erfolgt händisch.
- Soziale Aspekte werden in Überlegungen und Handeln des Winzers stets einbezogen.
- Der Demeter-Weinbauer trachtet bei der Vinifizierung danach, den spezifischen Charakter der Weine durch möglichst geringe Intervention entwickeln zu lassen. Viele – heute übliche – oenologische Verfahren und Praktiken (Reinzuchtheften, Enzyme, Mostkonzentration, etc.) kommen daher in Demeter-Winzerbetrieben nicht zum Einsatz.
- Wie alle Demeter-Lebensmittel prahlen Demeter-Weine nicht mit Superlativen. Keinesfalls schreiend oder ausschweifend ist ihr Charakter. Extrem hohe Alkohol- oder Restzuckerwerte, überbordende Primärfucht oder intensive Eichenholzaromatik werden vermieden. Die Weine sollen Eleganz und Bekömmlichkeit in sich vereinen.
- Demeter-Weine repräsentieren das Handwerk des Winzers / der Winzerin. Dadurch sind sie individuell wie die Menschen selbst, deren Weine auch Ausdruck Ihrer Emotionen und Erfahrungen sind.
- Meist sind Demeter-Weine nicht für die schnelle Konsumation gemacht. Manchmal benötigen sie etwas mehr Zeit, um die ideale Trinkreife zu erlangen und sind in vielen Fällen sehr lagerfähig.

What distinguishes Demeter wines from others

- Demeter viticulture sees itself as a holistic culture. The work of the wine maker is focused not only on the needs of the vine as an individual, but also on the environment in which it lives. The goal is to achieve the greatest possible biodiversity, not dreary monoculture.
- Biodynamic vineyards are cultivated, not manipulated. The special biodynamic preparations are applied in the vineyard – according to homeopathic guidelines – to support the cosmic forces related to growth and ripening.
- The grapes must be harvested manually.
- Societal considerations are always part of the deliberations and actions of the winemaker.
- The Demeter wine maker aspires during vinification to allow the wines to develop their own specific character by intervening as little as possible. Many of today's widely accepted oenological practices and processes (yeasts, enzymes, must concentration, etc.) are therefore not used in Demeter cellars.
- As with all Demeter foodstuffs, such wines do not brag with superlatives. Their character shouldn't be too loud or outlandish. Extremely high alcohol, high residual sugar levels, excessive primary fruit or intense flavor of oak are rare. Demeter wines are meant to be elegant and very pleasant to drink.
- Demeter wines represent the craft of the wine maker. These wines are individuals, like those who make them, and thus express the wine maker's own emotions and experiences.
- Most Demeter wines are not made for quick consumption. Sometimes they need time to open up and reach optimal drinking condition. In many cases, they show extended aging potential.

LEO UND MARIA WÖBER

Schrattenthal, Obermarkersdorf 83, (02942) 8209, fam-leo-woeber@aon.at

KARL FLECHL

Bad Fischau, Wr. Neustädterstrasse 5, (02639) 7531

FRANZ MAYER

Traismauer, Zaunergasse 3, (02276) 21217, biohof-mayer@aon.at

HERBERT FEICHTINGER, HOF ZUM ALTEN TORBOGEN

Reidling, Am Sandbühel 4, (02276) 2331, herbert.feichtinger@gmx.net

FRITZ SALOMON, GUT OBERSTOCKSTALL

Kirchberg/Wagram, Oberstockstall 1, (02279) 2335, wein@gutoberstockstall.at

ING. HANS WIMMER-CZERNY, WEINGUT WIMMER-CZERNY

Fels/Wagram, Obere Marktstraße 37, (02738) 2248, weingut@wimmer-czerny.at

MICHAELA UND HELMUT KREUZHUBER

Hadersdorf am Kamp, Hauptplatz 33, (02735) 3374, bioweinbaukreuzhuber@aon.at

NIKOLAUS MOSER, WEINGUT SEPP MOSER

Rohrendorf, Untere Wienerstraße 1, (02732) 70531, office@sepp-moser.at

ADELINE PROIDL-KNORR, SCHWARZALM

Krems, Am Kuhberg 1, (02732) 79200

NIKOLAUS SAAHS, NIKOLAIHOF WACHAU

Mautern / Wachau, Nikolaigasse 3, (02732) 82901, wein@nikolaihof.at

OSKAR ANDERL

Lengenfeld, Langenloiser Str. 39, (02719) 2910, oskar.anderl@aon.at

MATTHIAS HAGER

Schönberg/Kamp, Mollands 53, (02733) 8283, wein@hagermatthias.at

MAG. EDUARD TSCHEPPE, WEINGUT TSCHEPPE ESELBÖCK KG

Oggau, Hauptstraße 31, (0664) 2069298, office@gutoggau.com

FRANZ THOMETITSCH

Oggau, Andreas-Kernstraße 27, (02685) 7507, thometitsch@direkt.at

GÜNTHER UND MICHAELA SCHÖNBERGER, WEINGUT

Mörbisch, Hauptstraße 82, (02685) 8266, ente@schoenberger.eu

GEORG SCHMELZER, WEINGUT KÖLLAN

Gols, Haideweg 3, (02173) 2573, georg@schmelzer.at

JOSEF UMATHUM, WEINGUT UMATHUM GMBH

Frauenkirchen, St. Andräerstraße 7, (02172) 2440, office@umathum.at

DI WERNER UND ANGELA MICHLITS

Pamhagen, Hauptstraße 86, (02174) 2168-12, werner.michlits.jun@meinklang.at

LUKAS MICHLITS

Pamhagen, Hauptstraße 86, (02174) 2168, lukas.michlits@meinklang.at

MICHAEL ANDERT, ANDERT - WEIN

Pamhagen, Lerchenweg 16, (0664) 8469160, pamhogna@wellcom.at

ANNELIESE UND WERNER SEN. MICHLITS, SCHEIER

Pamhagen, Hauptstrasse 86, (02174) 2168, lwd@meinklang.at

HANNES MICHLITS

Pamhagen, Hauptstrasse 86, (02174) 2168, johannes.michlits@meinklang.at

CARL & KARIN SMITH, WEINGARTEN NORICUS

Graz, Brandhofgasse 18, (0316) 817683, bratsche@utanet.at

DI KARL SCHNABEL

Gleinstätten, Maierhof 34, (03457) 3643, weingut@karl-schnabel.at

BRIGITTE UND EWALD TSCHEPPE, WERLITSCH

Leutschach, Glanz 75, (03454) 391, office@werlitsch.com

ALICE UND ROLAND TAUSS

Leutschach, Schloßberg 80, (03454) 6715weingut-tauss@gmx.at

SEPP UND MARIA MUSTER, WEINGUT SEPP&MARIA MUSTER

Leutschach, Schloßberg 38, (03454) 70053, info@weingutmuster.com

The Demeter logo is displayed in a white, lowercase, sans-serif font on a dark green background. The background of the entire page is a photograph of a grapevine with green leaves and clusters of small purple flowers.

BIO-DYNAMISCHER WEINBAU
IN ÖSTERREICH

BIODYNAMIC VITICULTURE IN AUSTRIA

BIO-DYNAMISCHER WEINBAU

BIODYNAMIC VITICULTURE

In der Demeterbewegung wird weltweit seit mehr als 80 Jahren von Produzenten und Verarbeitern verschiedenster Lebensmittel der Impuls Rudolf Steiners „zum Gedeihen der Landwirtschaft“ weitergetragen, „um einen Dienst an der Erde“ zu leisten. Seit her sind daraus Methoden entwickelt worden, die nicht nur qualitativ hochstehende Produkte hervorbringen, sondern auch die Umgebung pflegen und den Menschen fördern.

Die österreichischen Demeter-WinzerInnen, als Mitglieder der ursprünglichsten Biobewegung, sind ebenso bestrebt, aus ihren Reben die wertvollen Kräfte zu erlangen und sie Weinliebhabern und Genießern zu erschließen.

For about 80 years, producers and processors of various foods throughout the world have carried out Rudolf Steiner's vision of "the prosperity of agriculture," to "do service to the earth". Since then, methods and knowledge have been developed not only to produce high-quality products, while at the same time aspiring to care for the environment and to improve mankind.

As members of the original organic movement, the Austrian Demeter vine-growers strive to gain valuable energy from their vines and to transmit this to wine lovers and connoisseurs.



Im Boden liegt der Schlüssel dazu. Er ist der lange Hebel, der die Rebkultur in ihrer Gesamtheit und Balance fördert um hochwertigste Trauben hervor zu bringen.

Bio-dynamisch gepflegte Weingärten werden ausschließlich mit organischem Dünger versorgt. Komposte von Rinder-, Schaf- oder Pferdemist sorgen für ein aktives Bodenleben. Regenwürmer, Mikroben und Bakterien bauen stabile Humusverbindungen auf.

Begrünungen mit Kultur- und Wildpflanzen bereichern das Bodenleben zusätzlich. Dies ist die Basis für eine reichhaltige Biodiversität mit vielen Nützlingen.

“Die Rebe besitzt eine einzigartige Fähigkeit: All die Kräfte, die bei anderen Pflanzen nur für den jungen Keim aufgespart werden, in den Samen strömen und nicht in das Übrige der Pflanze, ergießen sich bei der Rebe auch in das Fruchtfleisch hinein, und werden dem Menschen verfügbar.”

Rudolf Steiner, 1913

Der Wein widerspiegelt wie nur wenige landwirtschaftliche Erzeugnisse den Unterschied zwischen umsichtigem qualitätsförderndem Weinbau und industriellen ertragsorientierten Erzeugungsmethoden. Die bio-dynamischen Praktiken zielen darauf ab, die Rebe zu stärken. Dies bringt eine besondere Prägung durch Boden, Region, Sorte, Jahrgang und Winzerpersönlichkeit im Wein zum Ausdruck.

The soil is the key. Therein lies the tool to achieve a complete and balanced viticulture which brings forth the highest quality grapes.

Bio-dynamically cultivated vineyards are supplied exclusively with organic fertilizers. Compost from cattle, sheep or horse manure creates an active soil life. Earthworms, microbes and bacteria build up stable humus compounds.

Cover crops made up of both cultivated and wild plants further enrich the soil life. This is the basis for plentiful biodiversity with many beneficial insects.

“The grape-vine has a unique ability: All the power that is saved in other plants just for the young germ, that is flown into the seed and not in the rest of the plant, is transferred into the pulp of the vine, and is thus available for humans.” Rudolf Steiner, 1913

The wine industry is a good reflection of how very rarely the distinction is made between sustainable quality-oriented methods and high-yielding profit-oriented industrial production. Bio-dynamic practices aim to strengthen the vine. This empowers the wine made from such vines to better express the influences of soil, region, grape variety, and vintage, as well as the personality of the wine maker.

Die vielfältigen bio-dynamischen Präparate stellen eine spezielle Methode dar, um Pflanzen- und Naturkräfte für die Rebkultur zu nutzen: Die sechs Kompost-Präparate werden in kleinsten Mengen zur besseren Umsetzung dem organischen Material (Mist, Laub- und Strauchschnitt) zugesetzt.

Die Feld-Präparate werden mit Wasser verrührt (dynamisiert) und direkt auf die Erde ausgebracht, um die Bodenprozesse anzuregen (Hornmist-Präparat) oder direkt auf das Laub gespritzt, um den Reben und Trauben Licht- und Reife-Impulse zu vermitteln (Hornkiesel-Präparat). Wie in der Homöopathie ist nicht die Menge, sondern ausschließlich Information und Qualität der Präparate von Bedeutung.

Viel Arbeit und Erfahrung ist erforderlich, um die Vielfalt der Präparate herzustellen. Durch Zusammenarbeit und regen Austausch entwickeln die Menschen der Demeter-Höfe in den verschiedenen Regionen das seit Jahrzehnten erarbeitete Fachwissen weiter. Das Engagement jedes Einzelnen ist bei der Präparateherstellung ein wichtiger Bestandteil in den Demeter-Arbeitsgruppen.

Extrakte, Tees und Nosoden bestimmen wesentlich den Pflanzenschutz in Demeter-Weinbaubetrieben. Acker-schachtelhalm- und Brennesseltee beispielsweise erhöhen die Pilzresistenz der Reben und helfen, Pflanzenschutzmittel zu reduzieren.

The various bio-dynamic preparations represent a special way of using the power in plants and nature to benefit the cultivation of grapes: the six compost preparations are added in minute quantities to improve the conversion of the organic material (manure, leaves, woody trimmings).

The field preparations are stirred ("dynamized") with water and applied directly to the earth to stimulate soil processes (horn manure) or sprayed directly onto the leaves and grapes to influence the effect of light and ripening impulses (horn silica).

As in homeopathy, it is not the quantity that counts but the quality of the preparations and the information they convey.

A lot of work and experience is required to produce the range of different preparations. Through collaboration and active exchanges, the people on Demeter farms in the various regions have been developing, accumulating, and passing on this knowledge for decades. The engagement of each individual farmer in the making of preparations is an important principle for the Demeter work groups.

Extracts, teas and remedies are the essential treatments applied in Demeter vineyards. Horsetail and nettle for example, increase the resistance to fungi and help to reduce the need for fungicides.