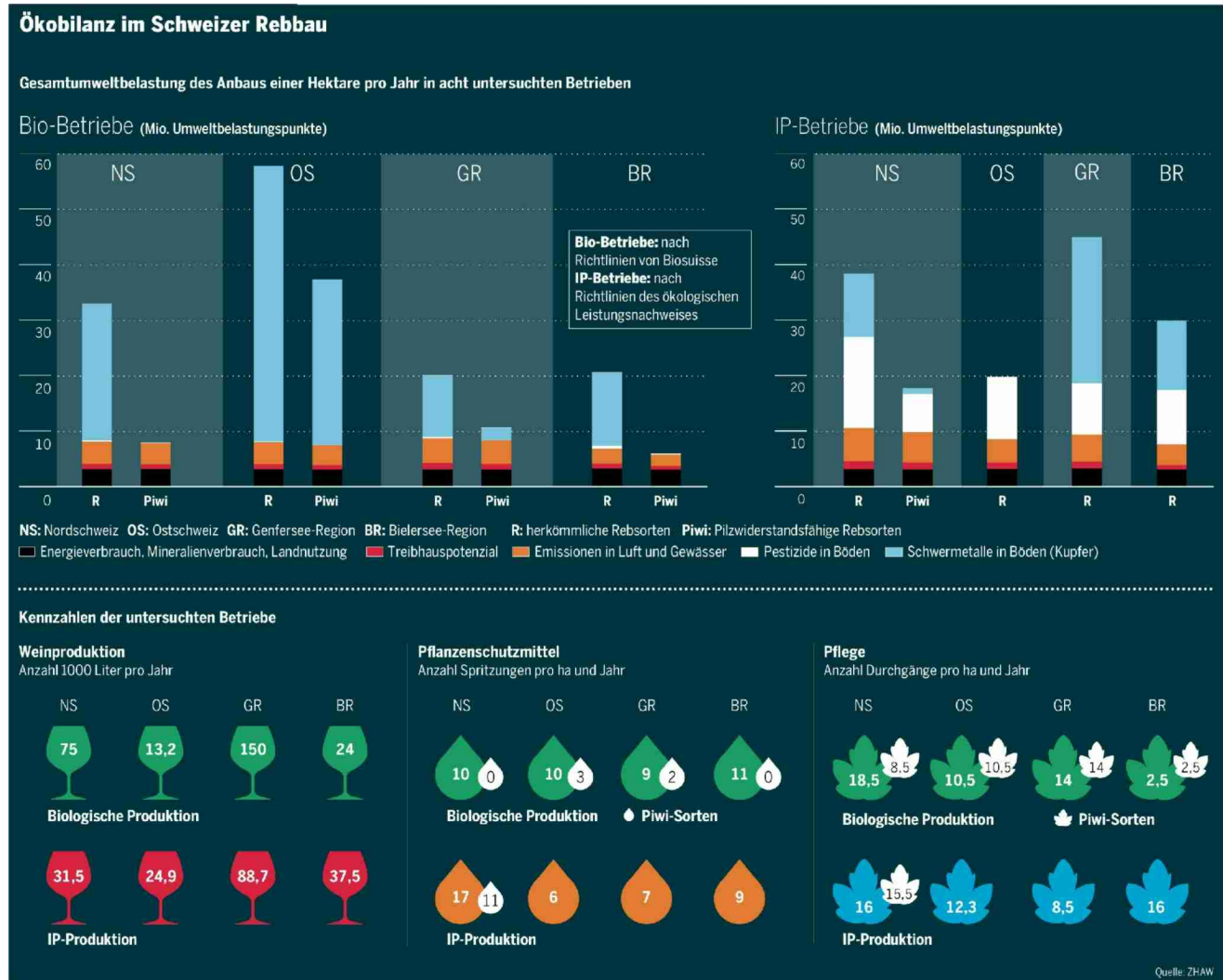


Tages-Anzeiger
8021 Zürich
044/ 248 44 11
www.tagesanzeiger.ch

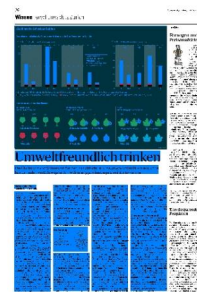
Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 162'894
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 36
Fläche: 98'689 mm²



Umweltfreundlich trinken

Die Ökobilanz von Schweizer Weinen ist schlecht, und zwar sowohl in Bio- wie auch in herkömmlichen Rebbergen. An Bedeutung gewinnen pilzresistente Sorten.



Matthias Meili, Text Isabella Ballarin, Grafik

Wenn wir an Weihnachten zum Festessen eine Flasche Wein öffnen, haben wir ökologisch schon gesündigt. Die Umweltbelastung des Rebensafts schlägt mehr zu Buche als jedes andere Getränk. Der Umweltforscher Niels Jungbluth, der in Schaffhausen ein unabhängiges Beratungsbüro für Ökobilanzen betreibt, hat gezeigt, dass die ökologische Belastung von Wein pro Liter mindestens doppelt so hoch ist wie bei Apfelsaft. Jene von Mineralwasser übertrifft sie bei weitem.

Die Schweizer trinken im Durchschnitt jährlich 35 Liter Wein pro Kopf. Während biologisch produzierte Produkte im allgemeinen einen starken Zuwachs verzeichnen, hat dieser Boom im Weinbau noch kaum Fuss gefasst. Nur knapp 500 von fast 15 000 Hektaren Rebland werden in der Schweiz nach biologischen Kriterien angebaut. Das sind weniger als 3 Prozent. In der Landwirtschaft generell sind es 12,8 Prozent.

Forscher der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) in Wädenswil und des Forschungsinstituts für biologischen Landbau (FiBL) in Frick sind nun der Frage nachgegangen, ob ein Biowein nachhaltiger produziert wird als ein Wein, der nach den Regeln der integrierten Produktion (IP) hergestellt wird. Resultat: Es gibt grosse Unterschiede zwischen den einzelnen Weingütern, dies jedoch sowohl beim Bio- wie auch beim herkömmlichen Anbau. Letztlich lässt sich nicht sagen, welche Anbaumethode ökologischer ist. Aber: «Wir haben klar gesehen, dass die Umweltauswirkungen von speziellen pilzwiderstandsfähigen Sorten bedeutend kleiner sind», sagt Peter Schumacher, Professor für Weinbau an der ZHAW. Diese sogenannten Piwi-Sorten

(Abk. für pilzwiderstandsfähig) beruhen auf Kreuzungen von alten europäischen Sorten mit pilzwiderstandsfähigen amerikanischen Trauben. Sie benötigen um ein Vielfaches weniger an Pflanzenschutzmitteln. Wein aus diesen Sorten hat gemäss der Studie aufgrund des tieferen Spritzmittelbedarfs eine um 21 bis 61 Prozent niedrigere Umweltbelastung.

Acht Weingüter untersucht

Um ein möglichst genaues Bild des Schweizer Weinbaus zu erhalten, haben die Umweltforscher um Projektleiter Matthias Stucki in ihrer Studie acht Weingüter aus den wichtigsten Weinregionen der Schweiz detailliert untersucht. So nahmen die Forscher je zwei

Die Lösung
Pilzwiderstandsfähige Rebsorten verbessern die Ökobilanz von Weinen stark.



Biohöfe in der Westschweiz und in der Ostschweiz unter die Lupe, parallel dazu vier vergleichbare IP-Betriebe. Eine Bedingung war, dass die Biobetriebe auch die pilzwiderstandsfähigen Sorten anbauen. Diese werden zum Teil zwar auch in IP-Betrieben verwendet, jedoch in geringerem Ausmass.

Die Forscher bewerteten den Rebbau nach der Methode der sogenannten ökologischen Knappheit. Darin werden 19 Kategorien anhand der Anforderungen der schweizerischen Umweltschutzgesetzgebung erfasst. So wird zum Beispiel der Einsatz eines Pestizids mit einer bestimmten Umweltbelastungs-Punktzahl bewertet. So werden alle entscheidenden Faktoren in die Umweltbilanz einbezogen, vom Treibstoffverbrauch bei Traktorfahrten bis zur Flaschenherstellung. Am Schluss resultiert eine vergleichbare Gesamtpunktzahl, die pro Flasche oder Liter vergeben wird. «Diese Methode der Umweltbelastungspunkte ist in der Schweiz anerkannt», sagt Niels Jungbluth, der in seiner Ökobilanz dieselbe Methode angewandt hat.

Auffallend sind die grossen Unterschiede zwischen den Betrieben. Der Grund: «Die Herstellung landwirtschaftlicher Produkte ist viel weniger standardisiert als etwa in der Industrie», sagt Ökobilanz-Experte Matthias Stucki. Jeder Betrieb arbeitet anders, es gibt Unterschiede in der Witterung, selbst die Lage

des Betriebes kann einen Einfluss haben.

Den grössten Anteil am ökologischen Fussabdruck von Wein hat in allen Betrieben die Produktion der Trauben. Diese wird dominiert vom Einsatz der Pflanzenschutzmittel. Denn fast alle europäischen Sorten sind sehr anfällig für den falschen und den echten Mehltau, weit verbreitete Pilzkrankheiten. Im Biolandbau werden dazu Kupferpräparate eingesetzt, in IP-Betrieben zudem auch viele verschiedene chemisch-synthetische Pestizide. Für die Ökobilanz sind beide schlecht. Zwischen 6- und 15-mal jährlich spritzen die Weinbauern ihre Rebberge ab. «Der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln hat für den Weinbau existenzielle Bedeutung», sagt Weinbauprofessor Peter Schumacher. Dies zeigte sich besonders deutlich im Weinbaujahr 2016, als die schlechte Witterung in der Periode um die Blütezeit den Reben zusetzte. «Wenn man in dieser Phase einen Spritzgang auslöst oder nicht optimal terminiert, kann dies gleich einen Ertragsverlust von bis zu 40 Prozent zur Folge haben.»

Eine Reduktion der Umweltbelastung im Rebbau kann folgerichtig, so sind die

Experten überzeugt, vor allem durch die Reduktion des Spritzmittelbedarfs erreicht werden. Im FiBL laufen einige Projekte zur Reduktion des Kupfereinsatzes. Bahnbrechende Ergebnisse lassen aber noch auf sich warten. Grosse Hoffnung setzt Peter Schumacher in die pilzwiderstandsfähigen Rebsorten, zumal die ZHAW-Studie deren grosses Potenzial gezeigt hat. In guten Jahren müssten sie laut Schumacher gar nicht gespritzt werden, in schlechten 3- oder 4-mal.

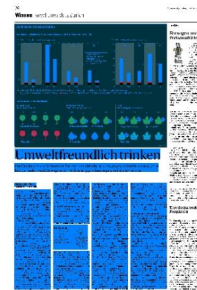
Zunehmende Bedeutung

Dabei sind die Piwi-Sorten nicht neu. In den 1950er-Jahren war in Frankreich ein Drittel aller Rebberge mit diesen robusten Sorten bepflanzt, nachdem der falsche Mehltau eingeschleppt worden war. Doch lange Zeit hatten die entsprechenden Weine einen schlechten Ruf. Inzwischen haben die Winzer gelernt, auch aus solch alten Sorten wie Maréchal Foch gute Weine herzustellen - oder sie dienen als Kreuzungspartner für hoffnungsvolle Neuzüchtungen.

«Die Sorten fristen zwar noch ein Ni-

Datum: 19.12.2016

Tages-Anzeiger



Tages-Anzeiger
8021 Zürich
044/ 248 44 11
www.tagesanzeiger.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 162'894
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 36
Fläche: 98'689 mm²

schendasein», sagt Peter Schumacher. «Doch ihre Bedeutung nimmt zu.» Mittlerweile würden knapp 2 Prozent aus Piwi-Sorten gekeltert, schätzt Schumacher. Vor allem im Biolandbau haben sie eine gewisse Bedeutung erreicht. Ob sie sich im Markt durchsetzen, ist noch schwer absehbar: «Der Weinkonsument ist bezüglich seiner Vorlieben eher konservativ», sagt Schumacher. Immerhin kommen die Weine bei den Kritikern immer besser an. Bei der Weinprämierung 2016 der Schweizer Bioweine der renommierten Weinzeitschrift «Vinum» zählten die Produkte neu gezüchteter Piwi-Sorten wie Johanniter und Solaris bei den Weissweinen oder eine Assemblage aus den Sorten Cabernet Jura, Cabertin und Merlotin bei den Rotweinen zu den grossen Gewinnern.