

## Praktikum beim Winzerhof Linder

„Winery in a pocket“ ist vermutlich wirklich eine gute Beschreibung für den Winzerhof Linder. Der Familienbetrieb, wenn es um Weinanbau und –ausbau geht sogar 1-Mann-Betrieb, bewirtschaftet 4 Hektar am Kaiserstuhl in Endingen. Ronald Linder, der sich mit seinem demeter-Betrieb der biodynamischen Wirtschaftsweise in Gänze verschrieben hat, wird von seiner Frau Elena Bollin in Weinverkauf und Veranstaltungsplanung unterstützt. Auch die Eltern Linder helfen regelmäßig aus – auch durch Betreuung der zwei Kinder, 15 Monate und 3 Jahre alt, die auch oft beim Geschehen dabei sind.

In den Semesterferien meines Weinbau-Studiums wollte ich nach bereits 15-monatigem Praktikum in einem Bio-Betrieb nun einen Schritt weiter gehen und mich an die biodynamische Bewirtschaftung wagen. Kuriose Dinge werden manchmal darüber erzählt: dass Kuhhörner mit Mist gefüllt im Weinberg vergraben und im Jahr darauf ausgegraben und als Pflanzenschutzmittel gespritzt werden, dass der Mondkalender den Zeitpunkt für viele Arbeitsschritte vorgibt und dass „die Biodyn-Leute alle Originale sind“.

Nach 4 Wochen Praktikum kann ich das alles nur bestätigen. Grob betrachtet sind das die harten Fakten.

Worüber oft nicht so ausführlich gesprochen wird, ist über die nachhaltige Philosophie, die der biodynamischen Wirtschaftsweise zugrunde liegt. Dass das Leben (nicht nur für uns Menschen) ein Kreislauf ist, dürfte zwar jedem bewusst sein - meinem Wissen nach wird in demeter-Betrieben jedoch verstärkt darauf geachtet, dass möglichst viele Rohstoffe den Kreislauf vollenden. In der Folge bedeutet dies im besten Fall eine autarke Versorgung mit einigen grundlegenden Rohstoffen, die für die tägliche Arbeit auf einem Weingut benötigt werden: Wasser, Hefen, Dünger und Energie/Strom.

Unabdingbar ist dafür natürlich die Sonne, die das Wachstum anregt und meist einen Großteil des Stromes durch Solaranlagen erzeugt.

Auch beim Winzerhof Linder wird der Strom durch eine Solaranlage bezogen. Der Kompost wird selbst hergestellt. Die eigenen Schafe, die im Herbst die Böschungen frei halten, werden nach der Lese bis zum Frühjahr auch in die Weinberge gelassen, um dort die Begrünung kurz zu halten. Vermehrt die kleine Herde sich zu schnell, werden einzelne Tiere geschlachtet. Das produzierte Fleisch wird dann für den Eigenverzehr bereitgestellt.

Geplant ist in den nächsten Jahren ein Aussiedlerhof, für mich ein Großprojekt, mit Haus aus Stroh-Lehmbauweise, bei dem sogar das Wasser selbst aufbereitet werden soll.

Das gibt einen kleinen Überblick über die Struktur des Betriebes. Wie aber ist es, dort zu arbeiten?

An meinem ersten Abend wurde ich herzlich empfangen. Nachdem ich meine Sachen abgelegt hatte, gab es eine kleine „Besprechung“, die locker bei einem Glas Wein abgehalten wurde. Am nächsten Tag war ein Event geplant, Endinger Lichternacht, bei der bis 24 Uhr die Geschäfte geöffnet sind. Da am Tag darauf aber gelesen wurde, musste noch besprochen werden, was wann zu tun ist. Der Abbau musste in derselben Nacht erfolgen, damit wir am nächsten Tag Platz für alle Gerätschaften hatten.

Das Event lief gut und ich lernte einen Teil der Lesemannschaft kennen, die hier bereits aushalf. Die Lese selbst gestaltete sich stets fröhlich, wenn auch am ersten Tag das Wetter nicht ganz mitspielen wollte.

Gelesen wurde meist von 8 Uhr bis ca 12.30 Uhr. Vesper mit Brezeln und Kaffee gab

es gegen 10 Uhr, Mittagessen dann im Betrieb am Mittag. Zwiebelkuchen, Chili, Suppe, Winzerwecken und natürlich Wein und Neuen Süßen. Die Bewirtung war immer hervorragend. Dazu gab es noch Kaffee und Kuchen.

Die Lesemannschaft, von Alter und Beruf her bunt gemischt und immer gut gelaunt, sorgte für spaßige und kurzweilige Vormittage im Weinberg, selbst bei gelegentlicher Schimpferei aufgrund der Fäulnis. Aber der Grundsatz, dass von den Trauben nur das in den Eimer kommt, was wir auch essen würden, wurde stets eingehalten.

Nachdem die Lesehelfer Feierabend gemacht hatten, ging die Arbeit im Keller erst los. Wir waren aber trotzdem selten länger als bis 17 Uhr beschäftigt.

Ronald, der selbst Autodidakt im Bereich Weinbau ist, kommt mir häufig vor wie ein wandelndes Lexikon. Wenn er mal auf eine Frage keine Antwort weiß, wird bald ein Buch oder der Vater befragt und die Antwort wird nachgeliefert. Und, für mich als Quereinsteigerin extrem wichtig, ich hatte nie den Eindruck, dass ich meine „dummen“ Fragen nicht stellen kann. Da wir im Keller nur zu zweit waren - vom ein oder anderen gelegentlichen Zuschauer mal abgesehen - gab es immer Zeit, Fragen zu stellen und diese zu beantworten. Und nicht nur Fragen fachlicher Art. Auch die dahinterstehende Philosophie wurde mir sehr schön und anschaulich vermittelt. Was ich besonders schön fand: der Wissensaustausch ging in beide Richtungen. Auch Ronald fragte mich oft danach, wie ich es in anderen Betrieben bis jetzt erlebt habe und was ich an der Hochschule so zu bestimmten Themen lerne.

Auch wenn ich anfangs bei manchen Methoden ein bisschen skeptisch war, bereits nach sehr kurzer Zeit, die ich dort arbeitete, kamen mir keine Arbeitsschritte mehr komisch vor. Bei vielen Präparaten, die im Weinberg gespritzt werden, ist die Wirkung nachgewiesen. Und dann stellt sich mir ganz schnell bei vielen Arbeitsschritten die Frage, ob es nicht einfach einen Versuch lohnt. Wenn die Zeit verfügbar ist, dann sind Selbstversuche frei nach dem Motto: „Wenn es hilft, ist gut, wenn nicht, habe ich dann viel verschenkt?“ in diesem Bereich bestimmt eine Bereicherung. Die Wissenschaft beschäftigt sich noch nicht lange genug mit dem Thema Biodynamie, um wirklich viele Statistiken dazu zu liefern.

Ich glaube bei Ronald im Keller spielt immer eine gewisse Neugier und Experimentierfreude mit. Manche Sachen probiert er in kleinen Gebinden in einem Jahr aus. Wenn sie funktionieren, werden sie im nächsten Jahr vielleicht in größerer Menge wiederholt.

Dabei wird die wissenschaftliche Komponente nie ganz außer Acht gelassen. Auch wenn manche Entscheidungen vielleicht „aus dem Bauch heraus“ gefällt werden, geschieht dies nicht bei jeder Vernunft. Auch wenn dieser Fakt dem Bild, das mir von außen oft über demeter-Betriebe vermittelt wurde, entgegen steht. Tatsächlich geschehen in in biodynamischen Betrieben Entscheidungen vielleicht aus anderen Gründen heraus, sie sind aber meist sehr gut überlegt. Das Bild des seligen Menschen, der neben dem Fass steht, dem Wein gut zuredet und auf das Beste hofft wird hier der Mühe der Winzer bestimmt nicht gerecht.

Ein Beispiel für Ronalds Neugier und Experimentierfreude, die auch andere sehr innovative Ergebnisse hat, ist der Vorteig, der für jeden Wein angesetzt wird.

Bei demeter ist spontan vergorener Wein eine Vorschrift, weil man außer den Trauben keine Zusatzstoffe, also keine Reinzuchthefen, im Wein haben will.

Durch verschiedene Bücher kam Ronald auf die Idee, ähnlich wie beim Sauerteig fürs Brotbacken, einen Vorteig anzusetzen. Dafür wird für jeden Wein etwa 2 Wochen vor der Lese ein kleines Gebinde mit Trauben aus dem entsprechenden Weinberg gelesen und vor Ort im Weinberg in der Erde vergraben. Die Weinbergshefen sorgen dann dafür, dass die Trauben anfangen zu gären.

2 Wochen später, wenn die Sorte gelesen ist, wird der Vorteig aus dem Weinberg ausgegraben. Die Trauben werden nun samt dem Vorteig abgepresst, wodurch die natürlichen Hefen in den Most gelangen und innerhalb von 2 Tagen eine Gärung

starten.

Dieses Verfahren läuft seit einigen Jahren problemlos. Dadurch, dass im Vorteig die Hefen bereits konzentriert sind, läuft die Gärung stets einwandfrei durch.

Nicht nur im Keller gibt Ronald inspirierende Impulse. Auch im Weinberg kann man sich manche Dinge abgucken. Abgesehen von den Schafen, die teilweise die Begrünpflege leisten, wird oft mit der Motorsense oder sogar mit der Handsense unter dem Stock gemäht, um die Reben nicht zu verletzen und eine bessere Diversität zu gewährleisten.

Am Ende der Zeile blühen Lavendel, die die Kirschessigfliege durch ihren Geruch fern halten sollen. Und bevor jetzt Einwände kommen, das würde nicht funktionieren: selbst wenn es nicht funktioniert, so leistet es doch einen großen Beitrag zur Biodiversität. Ich habe noch nie im Weinberg so viele verschiedene Kräuter gesehen wie bei Ronald. Und der Boden, der dadurch mit deutlich weniger Überfahrten belastet wird, war trotz Stiefeln extrem weich.

Die Rebtriebe werden oben nicht mit der Maschine geschnitten, was sonst die Trauben kompakter werden lässt und zu Fäulnis führen kann, sondern um den obersten Draht gewickelt. So können sie sich auswachsen und die Traube wird etwas lockerbeeriger. Auch für den Reservestoffhaushalt der Pflanze ist dies positiv.

Als Praktikantin war ich auch im Familienleben integriert. Frühstück, Mittagessen und Abendessen gab es – bis auf wenige Ausnahmen – immer gemeinsam bei Linders. Die zwei Kinder sind da natürlich auch dabei.

Für mich war es eine schöne Erfahrung, weil ich es immer spannend finde, in andere Familien hinein zu schnuppern. Elena ist unglaublich herzlich und die Kinder hatte ich nach kurzer Zeit lieb gewonnen. Da habe ich auch manchmal abends noch Bücher vorgelesen oder habe tagsüber mit ihnen gespielt. Winzerpraktikum mit Au-Pair inklusive. Etwas, das ich für meine Zeit dort eine wunderbare Ergänzung fand. Und ich habe mich nie genötigt gefühlt, auf die Kinder aufzupassen.

Auch Ronalds Mutter hat mich zu ihrer wöchentlichen Fahrradtour mitgenommen und sein Vater, der auch ausgebildeter Wein- und Fremdenführer für die Region ist, hat Tipps für Wanderungen gegeben und mich auf eine seiner Kellerführungen mitgenommen.

Für mich war das Praktikum allumfassend spannend. Das finde ich auch deshalb schön, weil es so in den biodynamischen Gedanken passt. Ich habe mir Mühe gegeben, unbefangen an alles heranzugehen. Ich denke Unbefangenheit gegenüber neuen Methoden sollte bei einem Praktikum auch dazu gehören, wenn man nicht unbedingt bei einem biodynamischen Weingut hospitiert. Aber mit Vorurteilen an diese spezielle Art des Anbaus heranzugehen, halte ich für äußerst schwierig. Vor allem deswegen, weil man mit Vorurteilen bestimmt weniger von dem, was man macht, später in irgendeiner Form für sich nutzen kann.

In jedem Fall konnte ich eine Menge Anregungen mitnehmen, ich habe viel gelernt und zahlreiche Denkanstöße bekommen. Ich bin in meiner Überzeugung gefestigt, dass es für mich in meinem Beruf in die Richtung Bio oder Biodynamisch weitergeht. Und ich bin sicher, dass ich wieder zu Besuch kommen werde. Denn abgesehen von den vielen fachlichen Eindrücken, haben die vielen netten Menschen hier die Zeit für mich sehr angenehm und herzlich gestaltet. Dafür möchte ich mich gerne bei allen Beteiligten bedanken.

Was ist also mein Fazit?

Als erstes muss ich sagen, dass der biodynamische Gedanke für mich jetzt etwas klarer geworden ist. Mir ist auch klar geworden, dass die Leute, die ich in dem Bereich kennen gelernt habe, keineswegs nichts von Wissenschaft verstehen und

immer alles aus dem Bauch heraus regeln. Im Gegenteil - sie hinterfragen viel, auch die gängige „gute fachliche Praxis“, und haben oftmals den Mut, neue Wege zu gehen. Das bedeutet in vielen Fällen „einfach“ mal ein Jahr lang etwas auszuprobieren und zu sehen, wie es sich bewährt. Auf diesen eigenen Erfahrungen wird dann nach und nach eine ganz eigene Wirtschaftsweise aufgebaut, die in jedem biodynamischen Betrieb anders ist. Die Art und Weise, wie mit dem Weinberg umgegangen wird, hängt sehr stark von der Lage, der Rebsorte, dem Boden ab. Deswegen gibt es oft nicht ein Patentrezept, von dem ich den Eindruck habe, dass viele hier an der Uni das so gerne hätten. Man muss selbst entscheiden, welche Verfahren gut und sinnvoll sind, was in den Betriebsablauf passt und was nicht. Vielleicht mit ein Grund, warum es in vielen großen Betrieben in Deutschland nicht so umgesetzt wird. Denn nicht jede Entscheidung ist immer betriebswirtschaftlich optimal. Dafür gibt es bestimmt einen anderen guten Grund, warum die Entscheidung so gefällt wird.

Von biodynamischen Winzern wird der ganze Betrieb als Organismus, als eigenes Ökosystem betrachtet, das je nach Jahr und nach Witterung manchmal eine spezielle Behandlung braucht.

Ich glaube, allgemein sind die biodynamisch arbeitenden Winzer hier einen Schritt voraus. Biodynamie verlangt eine Beschäftigung mit vielen einzelnen Themen – je nach Lage, Sorte, Witterung und Menschen in einem Weingut.

Ronald Linder nimmt sich viel Zeit, diese ganzen Faktoren zu durchdenken und für sich und seinen Betrieb eine optimale Wirtschaftsweise daraus abzuleiten. Das geht nicht alles auf einmal. Jeder Betrieb ändert sich. Aber die Bereitschaft, sich auch bereits bekannte Dinge aus einem anderen Blickwinkel anzuschauen und neu zu durchdenken, ist mir bei Ronald besonders aufgefallen.

Ich weiß nicht, wo die Reise den Betrieb Linder noch hinführen mag, aber ich habe Zuversicht, dass es ein spannender Weg sein wird. Gerne komme ich wieder zu Besuch, um selbst auch davon lernen zu können.

Lara Pschorn, 10.01.2018