

# Süddeutsche Zeitung

AM WOCHENENDE

WWW.SÜDDEUTSCHE.DE

HBG

MÜNCHEN, SAMSTAG/SONNTAG, 18./19. DEZEMBER 2021

77. JAHRGANG / 50. WOCHE / NR. 293 / 4 EURO



ILLUSTRATION: JOHANN SCHIEVINK; FOTOS: IMAGO/CSP-MRFOTOS, DON EMMERT/AFP

## Zurzeit nicht lieferbar

Kühlschränke, Bücher  
und sogar Skischuhe:  
Corona bringt  
den grenzenlosen Markt  
an seine Grenzen.  
Alltagsgegenstände sind  
plötzlich Mangelware  
› *Buch Zwei*



### DIE TRICKS DER WINZER

Worauf man  
beim Weinkauf  
achten muss  
› *Wirtschaft*

### VERTRAUT DEN KINDERN!

Ratgeberin und  
Bestsellerautorin  
Emily Oster  
über Erziehung  
› *Gesellschaft*



### Das Streiflicht

(SZ) Gerne möchte man wissen, was Politiker reden, wenn sie unter sich sind, wenn sie, abgeschottet vom Rest der Welt, einander Dinge mitteilen, die sie nicht mal ihrem Friseur anvertrauen würden. Eine Ahnung hat man natürlich, was in trauriger Politiker-Zweisamkeit zur Sprache kommt, und dies klingt nur geringfügig anders als die Abmachungen zweier Mafia-bosse. Da wird, so die landläufige Vorstellung, darüber geredet, wie man unfähig

VON NICO FRIED

## CDU bricht mit der Ära Merkel

Die Parteimitglieder votieren überraschend klar für den früheren Fraktionschef Friedrich Merz als Vorsitzenden. Das gilt als Abkehr vom Kurs der Mitte

will als in den von Merkels Kurs der Mitte geprägten Jahren

sprach von einem „starken Ergebnis“. Die hohe Wahlbeteiligung zeige, dass Du ei-

nendem Unterton: Söder wisse, „dass nur ein gutes Miteinander den gegenseitigen

### Deutsche Firmen leiden

Handelsstreit zwischen Litauen und China belastet Unternehmen

Peking/Kopenhagen – Mehrere deutsche Konzerne sind in den Handelsstreit zwischen Litauen und China geraten. So stehen derzeit etwa Lieferungen des

# „Bei Wein wird gelogen“

Martin Kößler kämpft seit gut 40 Jahren für mehr Qualität. Ein Gespräch über die Tricks der Winzer und die Frage, was „Öko“ wirklich wert ist

INTERVIEW: JAN DIESTELDORF UND HENDRIK MUNSBERG

**M**artin Kößler gilt unter Weinexperten als kundig und streitbar bekannt. Zusammen mit seiner Partnerin Dunja Ulbricht führt er die K&U Weinhalle in Nürnberg. Beide verfolgen eine Mission: Sie wollen der Branche ihre Unehrllichkeit austreiben.

**SZ: Herr Kößler, Sie gelten in der Weinszene als Öko-Fundamentalist. Gefällt Ihnen dieser Ruf?**

Martin Kößler: Na klar. Wir sehen ja nicht zuletzt an der Bundestagswahl: Es brechen neue Zeiten an. Vor allem die Jüngeren wollen wissen, was wirklich drin ist im Wein. Doch statt aufzuklären wird in unserer Branche elitär geredet und gezielt gelogen. Sie führen etwa 1000 Weine aus aller Welt. Im Internetversand verkaufen Sie pro Jahr etwa 900 000 Flaschen. Wie viel muss man ausgeben, um einen guten Öko-Wein zu bekommen?

Der größte Qualitätssprung beim Wein liegt zwischen fünf und zehn Euro. Er trennt zwei Welten – hier den Massenmarkt, dort den Wein mit gewissem Anspruch.

**„Ab zehn Euro ist anständiger Wein machbar.“**

**Wie das?**

Für zehn Euro pro Flasche kann ein Weinbauer seine Mitarbeiter schon ordentlich bezahlen und seine Reben anständig bewirtschaften. Das ist dann vielleicht noch nicht „öko“, wie wir uns das wünschen, aber ab zehn Euro ist anständiger Wein machbar. Der schmeckt natürlich anders als der für 20 Euro, der Verbraucher muss aber erst einmal in der Lage sein, diesen Unterschied auch zu schmecken. Grund-

sätzlich gilt: Zwischen acht und 25 Euro finden Sie fast alles, was Ihr Herz begehrt.

**Sie unterscheiden den ökologischen vom konventionellen Weinbau. Was läuft im konventionellen Weinbau falsch?**

Was im konventionellen Weinbau falsch läuft, ist das Verständnis des Bodens. Wenn er nicht lebendig ist, bedeutet das, dass der Wein im Keller „repariert“ werden muss, durch Zusatzstoffe und Verfahren der Kellerwirtschaft.

**Beginnen wir im Weinberg, was ist da schlecht?**

Der Einsatz von Herbiziden, also Unkrautvernichtern. Sie killen die Bodenbiologie, also Wurzeln, Pilze und Myriaden von anderen Bodenlebewesen. Wenn die Bodenbiologie kaputt ist, geht die Bodenphysik kaputt, es kommt zur Verdichtung des Bodens. Irgendwann ist die Bodenchemie am Ende und damit die Nährstoffversorgung der Traube. Dann braucht man Kunstdünger, um die Ernährung der Reben sicherzustellen. Das ist die Logik der Agrarchemie im konventionellen Weinbau.

**Und was passiert im Weinkeller?**

Nehmen Sie den Jahrgang 2018, er wurde in der Presse als großer Jahrgang gehandelt. Fakt ist: Kaum ein Most aus konventionellem Weinbau wollte im Keller von sich aus gären, weil durch die Trockenheit in den kaputten Böden die Trauben nicht mit den nötigen Nährstoffen versorgt waren.

**Und dann?**

Dann muss die Önologie als Reparaturabteilung der Agrarchemie im Weinberg richten, was die Natur nicht leisten konnte.

**Önologie ist der lateinische Name für die moderne Kellerwirtschaft.**

In dem Fall heißt das: Zusatz von Hefenährstoffen, Reinzuchtheferen und Enzymen.

**Die setzen Winzer ein, um die Gärung ihrer Weine nicht dem Zufall zu überlassen. Was ist daran verwerflich?**

Nichts, aber aus den kaputten Böden resultiert über die Önologie ein komplett anderer Typ von Wein. Allein die Wahl der Reinzuchtheferen verändert Geschmack und Aroma des Weines nachhaltig. Er wird „fruchtig“ und hat so unsere Vorstellung von



Weinhändler Martin Kößler verspricht: Wir machen uns selbst ein Bild vom Winzer, der Arbeit im Keller und vom Weinberg.

FOTO: OH

Wein maßgeblich geprägt. Die Winzer, die so arbeiten, wissen vor der Ernte schon, wie ihre Weine hinterher schmecken. 98 Prozent aller Weine der Welt werden so produziert. Der Verbraucher kauft, was ihm schmeckt, also was er sich mühsam „antrainiert“ hat. Wenn der Handel seine Kunden darüber aufklären würde, warum deren Lieblingswein so schmeckt, wie er

schmeckt, wären vermutlich so manche bereit, ihren Horizont zu erweitern. **Was macht der Öko-Weinbau besser?** Er gesteht der Natur ein komplexes Gleichgewicht zu, setzt im Weinberg keine chemisch-synthetischen Substanzen ein, verwendet keinen Kunstdünger, sondern Humus und Kompost. Er bearbeitet den Boden nicht chemisch, sondern mecha-

nisch. Spannend wird ökologischer Weinbau dann, wenn er die natürlichen Bedingungen im Weinberg berücksichtigt. Also: Welche Qualität hat mein Boden? Wie begrüne ich ihn, um bei starkem Regen Erosion zu verhindern oder ihn vor Hitze und Trockenheit zu schützen, ohne bewässern zu müssen? Unsere Winzer stellen sich solche Fragen, um in ihren Weinen zum Vorschein zu bringen, was ihnen die Natur liefert.

**Wein muss den Leuten aber auch schmecken.**

Ja, dafür arbeitet eine Milliardenindustrie. Man sollte aber nicht den immer gleichen Klischees nachhängen. Unsere Weine muss man erst für sich entdecken und deshalb offen sein für Neues.

**Aus dem, was Sie sagen, klingen zwei Vorwürfe, erstens: Der konventionelle Weinbau zerstört unsere natürlichen Lebensgrundlagen.**

Absolut.

**„Bei Mars-Riegeln gibt es heute mehr Transparenz als beim Wein.“**

**Aber gefährdet er, zweitens, auch die Gesundheit der Verbraucher?**

Nein, die verwendete Chemie ist legal und gilt als gesundheitlich einwandfrei. Aber sie verändert Geruch und Geschmack von Wein in eine ganz bestimmte Richtung. Das ist ohne jede Deklaration der Inhaltsstoffe erlaubt, weil Wein ein Genussmittel ist. Lebensmittel sind dagegen voll deklarationspflichtig. Das finde ich irre. Bei Wein muss außer Schwefel kein Inhaltsstoff angegeben werden.

**Was ist für Sie der wichtigste Punkt bei der Weinproduktion?**

Die Art der Gärung: natürliche spontane Gärung oder Gärung mit synthetischer Reinzuchtheferen? Das sind zwei Welten. Die natürlich wilde Gärung funktioniert nur mit Trauben, die nicht durch Spritzmittel kontaminiert und auf natürliche Weise mit Nährstoffen versorgt sind. Das muss aber nicht zwangsläufig „bio“ sein. Auch ein seriös wirtschaftender, konventioneller Winzer kann spontan vergären.

**Was ist das eigentlich: Spontangärung?**

Im Weinberg sitzen natürliche Hefen auf den Trauben und im Boden. Das ist ein Mikrokosmos an Hefen, die mit dem Most in den Keller kommen. Die stärkste Hefe beginnt mit der Gärung, killt im Laufe von vier, fünf Tagen alle schwächeren neben sich, setzt sich durch und vergärt den Wein bis zum Ende. Die dabei entstehenden Gärnebenprodukte bestimmen das komplexe Aroma und das so andere Mundgefühl natürlich vergorener Weine.

**Wie finden Weinkäufer heraus, wo der Wein spontan vergoren wird?**

Man fragt den Winzer oder den Weinhändler, in der Hoffnung, dass man ihnen vertrauen kann. Man kann es aber sofort riechen und schmecken, wenn man weiß, worauf man achten muss.

**Nun kann sich nicht jeder die aufwendige Öko-Produktion leisten. Wenn man Ihre Kritik zu Ende denkt, sprechen Sie konventionell arbeitenden Winzern ihre Existenzberechtigung ab.**

Ja, es ist hart, aber dieser Wandel wird kommen. Der Markt wird es richten. Wer die Zeichen der Zeit nicht erkennt, dürfte Probleme bekommen.

**Wie wichtig ist Ihnen die Zertifizierung? Viele Winzer sagen: Wir arbeiten naturnah, aber es gibt Jahre, da müssen auch wir spritzen und in die Trickkiste greifen, weil wir den Betrieb sonst zusperrern müssten. Das ist doch nicht verwerflich.**

Bei Mars-Riegeln gibt es heute mehr Transparenz als im Wein. Der Verbraucher soll wissen, worum es geht, denn dem Weinetikett kann er nichts entnehmen. Bei Wein wird gelogen, dass sich die Balken biegen. Die Zertifizierung gibt dem Verbraucher die Sicherheit, dass wenigstens im Weinberg sauber gearbeitet wird.

**Es gibt verschiedene Öko-Label für Wein, etwa Biokreis, Bioland, Biodyvin, Demeter oder Naturland. Das am wenigsten strenge ist das Bio-Siegel der EU.**

Aber das ist schon mal eine Basis, und Analysen und Kontrollen gibt es dabei auch, zumindest in Deutschland.

**Und die anderen genannten Siegel?**

Die zertifizieren zunächst auf Basis des EU-Bio-Siegels, darüber hinaus hat jedes Label einen Katalog zusätzlicher Anforderungen. Man muss aber wissen: Für den Wein sind zwei Bereiche entscheidend – die Traubenproduktion und die Weinbereitung. Bis 2013 gab es noch gar keinen Bio-Wein. Es gab nur Wein aus biologisch angebauten Trauben, weil sich die EU-Staaten lange nicht einigen konnten auf eine Schwefel-Regelung für Nord- und Südeuropa. Über Nacht kam dann eine biologische Keller-Richtlinie heraus.

**Mit welchen Folgen?**

Zunächst dachten wir: Jetzt ist Bio perfekt. Dann aber stellten wir fest: Plötzlich wurden für Bio in der Kellerwirtschaft geschmacksverändernde Zusätze erlaubt. Seither dürfen auch in Bioweinen Reinzuchtheferen, Enzyme und andere geschmacksverändernde Zusätze verwendet werden. Bioweine aus dem Supermarkt können genauso belanglos schmecken wie konventionelle Weine.

**Helfen die Bio-Siegel da nicht weiter?**

Sie geben Gewissheit, dass im Weinberg sauber gearbeitet wird. Für den Weinkeller gilt das leider nicht.