

September | 2018

biofaktum

Magazin des inhabergeführten Bio-Fachhandels

**Sauberes
Handwerk**

Seite 6

**Spitzenweine –
stark durch Homöopathie**

Seite 10

**Köstliches
im Herbst**

Seite 14

**Kreativität &
Innovation
im Weinglas**



Liebe Bio-Fans,

Bio-Wein ist nachhaltig, wertig und liegt voll im Trend. Darüber informiert unser Magazin. Wir wecken Neugier und bringen die Fakten auf den Tisch – auf Ihren. Mal schmecken sie, mal nicht.

Wir leben bio, leben Sie mit!



Impressum

biofaktum – Magazin des inhabergeführten Bio-Fachhandels

Anschrift: Erlenweg 134, 48653 Coesfeld, Chefredakteurin: Annette Thul, Redaktion: Judith Prenger-Berninghoff, Frank Silies **Redaktionsunterstützung:** TK-SCRIPT – Medien und Public Relations GbR, Bonn/Aachen, Dieter Kroppenberg, Maternus Thöne, E-Mail: info@tk-script.de **Herausgeber:** Weiling GmbH, vertreten durch die Geschäftsführer Bernd Weiling und Dr. Peter Meyer, Erlenweg 134, 48653 Coesfeld, Tel.: 02541/747-0, E-Mail: info@weiling.de, **Konzeption & Satz:** designhoch* GmbH, vertreten durch den Geschäftsführer Herrn Thomas Weiling, Georgstraße 5a, 50676 Köln, Tel.: 0221/977 577-10, E-Mail: info@designhoch.de **Druck:** Lensing Druck GmbH & Co. KG, Van-Delden-Straße 6–8, 48683 Ahaus, Tel.: 02561/697 20, E-Mail: info@lensingdruck.de **Komplementärin:** Hitzegrad Print Medien & Service GmbH, vertreten durch die Geschäftsführer Lambert Lensing-Wolff, Dr. Daniel Süper, Martin Cremer und Robert Dembinski

Kreativität & Innovation im Weinglas



*„Die Herausforderung
für den Weinbau ist schon
jetzt der Klimawandel.“*

Martin Darting,
Winzer und Sensorik-Experte

Wetterkapriolen wie der diesjährige heiße Sommer, große Trockenheit in der Toskana oder Hagel im Bordeaux fordern Weinberge extrem. Verbunden mit Feuchtigkeit im Frühjahr sind Rebstöcke anfälliger für Krankheiten und Schädlinge. Der Klimawandel fördert Erkrankungen wie den echten und falschen Mehltau. Zusätzlich werden

die Pilzstämme zunehmend resistenter gegen konventionelle Behandlungsmethoden. Winzer reagieren darauf sehr unterschiedlich: Der Konventionelle setzt verstärkt spezifisch wirkende Fungizide ein. Mittel wie Glyphosat sind völlig überflüssig! so Martin Darting. Der Bio-Winzer dagegen fördert Bio-

diversität und Bodenbelebung. Die Stärkung der Pflanzen ist hier das Ziel. Auch pflanzt er vermehrt PIWIS an: Pilzresistente Rebsorten, die durch Zucht widerstandsfähiger gegen Mehltau sind und mit einem Minimum biologischer Pflanzenschutzmitteln auskommen. Zusätzlich unterstützen sie ihre Pflanzen z.B. durch Homöopathie – mit Erfolg! Einen Secco auf PIWI-Basis erzeugt z.B. das Weingut Schmidt. Dem Weingelehrter rät Darting zur Experimentierfreude: „Sehr fruchtige Weine liegen ja im konventionellen Sektor schon länger im Trend. Bio-Anbau kann aber mehr als lapidares Fruchtaroma produzieren. Bio-Winzer erzeugen auch Weine, die traditioneller und mineralischer daherkommen (z. B. La Cappuccina oder Heiner Sauer). Denn gesunde Bio-Weinberge liefern reichlich, vielfältige Nährstoffe und Mineralien für Weine, die begeistern und ihr „Terroir“ zeigen. Probieren lohnt sich.

5 gute Gründe für Bio



1

Tierwohl – eine Frage der Haltung

Bio-Tiere haben ausreichend Platz im Stall und auf der Weide. Sie kommen oft von Höfen aus der Region, auf denen der Bauer seine Tiere noch ganz genau kennt. Ihr Futter stammt übrigens zum großen Teil aus dem heimischen Bio-Anbau – Kühe, Schweine und Co. sind eben auch Bio-Genießer.

2

Faire Preise

Preise von Bio-Lebensmitteln verschleiern keine versteckten Verbraucherkosten. Für Schäden, die durch Gifte und Düngemittelrückstände entstehen, müssen die Steuerzahler aufkommen. Bio-Preise sind auch fair, weil sie den Betrieben ein Einkommen sichern, für eine zukunftsfähige Landwirtschaft sorgen und nichts auf die Allgemeinheit abwälzen.



3

Keine Gentechnik

„Wir müssen draußen bleiben“ heißt es im BioFachhandel für alle Lebensmittel, die mit Hilfe gentechnischer Verfahren erzeugt wurden. So gibt es Gentechnik weder auf Bio-Höfen, noch in Bio-Handwerksbetrieben, die aus ökologisch erzeugten Rohstoffen wertvolle Lebensmittel erzeugen.



4

Zukunft im Blick

Nachhaltigkeit ist für Bio-Betriebe keine leere Worthülse. Bei der täglichen Arbeit gilt der Blick stets dem Erhalt aller natürlicher Ressourcen. Auf Äckern und Wiesen von Bio-Höfen gibt es deshalb keine Rückstände von Pestiziden im Boden oder selten im Grundwasser.

5

Artenreichtum schützen

Nicht gegen, sondern mit der Natur arbeiten: Bio-Landwirte schützen die Kulturlandschaft, setzen auf Vielfalt statt Monokulturen. Sie pflegen und erhalten Blühstreifen und Wildhecken und bieten einen wichtigen Lebensraum für Insekten und Wildtiere. Bio-Betriebe verzichten dabei auf chemische Gifte.



Sauberes Handwerk im Einklang mit der Natur

Ein Glas Bio-Wein steht für natürlichen Weingenuss! Und nicht nur das: Es ist das Ergebnis der Arbeit von Bio-Winzern, die ihr Handwerk verstehen und die hervorragenden Wein erzeugen, die einen sensiblen Blick für ihre Weinberge und die Natur haben und die über Insektensterben nicht nur reden, sondern Lebensräume erhalten.

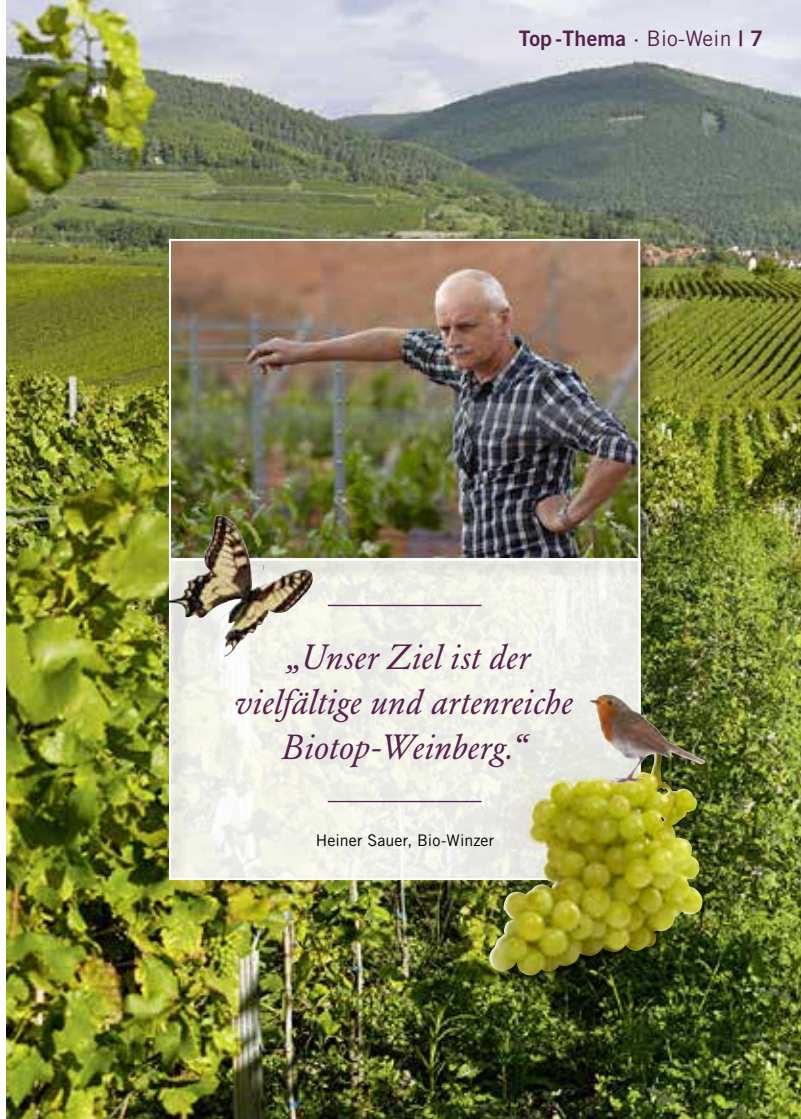
Bio-Winzer wie Heiner Sauer oder Stefan Sander halten sich an bio-organische und biodynamische Methoden, um ein gesundes und reichhaltiges

Wachstum ihrer Trauben zu fördern. Sie sorgen für einen lebendigen Boden, setzen auf widerstandsfähige Rebsorten und halten Schadinsekten mit Hilfe von Nützlingen wie Marienkäfern und Schlupfwespen auf natürliche Weise in Schach. So verzichten Bio-Winzer ganz auf chemisch-synthetische Spritzmittel wie Glyphosat. Dagegen halten viele konventionelle Weinerzeuger

Pflanzenschutzmittel für unverzichtbar und setzen sie gerade im Weinbau intensiv ein. Die Folge: Blüten und Rückzugsräume für Insekten verschwinden. Weiter noch! Die Chemie findet ihren Weg über die Traube bis ins Weinglas. In einer 2016 von Greenpeace veröffentlichten Studie fielen zwei Drittel der konventionellen Weine und Säfte durch Glyphosatrückstände auf. Getestete Bio-Weine und -Säfte waren natürlich nicht belastet. Ebenso würde man weder genmanipulierte Hefe oder Enzyme in Bio-Weinen finden. Das Ergebnis sind hervorragende Weine. Der Gault Millau bewertet 2018 die Weingüter von Sander und Sauer mit 3 Trauben. Der Vinum Weinguide verteilt entsprechende Sterne. Sauberes Handwerk zahlt sich eben aus. Zum Wohl – auf Ihres und das der Natur!

„Wir wollen unseren Rebstöcken ein hohes Maß an Wohlbefinden geben. Für uns ist der Weinberg ein lebendiger Organismus, dessen Bedürfnissen wir gerecht werden wollen.“

Heiner Sauer, Bio-Winzer
Böchingen in Rheinland-Pfalz



„Unser Ziel ist der vielfältige und artenreiche Biotop-Weinberg.“

Heiner Sauer, Bio-Winzer

Weingut Schmidt – Bio von Anfang an

Das Weingut Schmidt wurde 1987 bereits als ökologisches Weingut gegründet. 2013 wurde dann das Ruder an die zweite Generation, Martin und Helen Schmidt, übergeben. Gut zu wissen, dass die erste Generation stets hinter ihnen steht und noch kräftig mithilft. Der Grauburgunder „Herzstück“ belegte den 3. Platz beim Internationalen Grauburgunderpreis 2015 und erhielt auf der Mundus Vini Biofach 2018 Gold. Der Wein zeigt elegante Fruchtnoten und einen vollen Körper. Ein Hochgenuss zu Herzhaftem, wie dem Wildblumenkäse von Baldauf.



Martin Schmidt



Blumiger Käse aus Deutschland

Der Wildblumenkäse ist ein typischer Allgäuer Käse, hergestellt aus hochwertiger tagesfrischer Bio-Heumilch von Baldauf. Speziell beim Wildblumenkäse werden die Laibe vorab in einen Mantel von verschiedenen Wildblumen und Kräutern gehüllt. Dadurch erhält der Käse sein "blumiges" Aroma. Ein wahres Geschmackserlebnis, das insbesondere beim Verzehr der Rinde noch verstärkt und durch ein Glas Weißwein hervorragend abgerundet wird.



Spitzenweine – stark durch Homöopathie

Mit der Umstellung auf ökologischen Anbau beginnt für viele Winzer eine Phase des Experimentierens mit alten Erfahrungen, neuen Ansätzen und innovativen Ideen.

Eine davon ist der Einsatz von homöopathischen Mitteln im Weinanbau. Schon seit vielen Jahren verfolgt die Winzerfamilie Loacker aus dem süd-tiroler Bozen diesen Ansatz. Heute betreibt Hayo Loacker gemeinsam

mit seinem Bruder Franz hier und in der Toskana insgesamt 3 Weingüter auf 50 ha. Anders als in der konventionellen Landwirtschaft, wollen die Loackers Weinpflanzen, die beispielsweise an Pilzbefall leiden oder aus anderen Gründen unter Stress stehen, mit der Homöopathie so von

innen stärken, dass diese möglichst alleine mit dem Problem fertig werden können. Vor kurzem hatten Starkregen und Hagel große Schäden im Weinberg angerichtet. „Arnika und Bienen-Propolis in verdünnten Lösungen auf die Pflanzen gespritzt, hat dann geholfen, die Selbstheilungskräfte der Reben zu aktivieren.“ Regelmäßig durchstreift der Winzer seine Weinberge und beobachtet, ob die Pflanzen gesund sind oder Probleme auftauchen. „In den letzten Jahren haben wir viel experimentiert, so dass wir heute mit den biodynamischen Anbauprinzipien und einem Satz von etwa 20 verschiedenen homöopathischen Mitteln unsere Weinstöcke stärken und gesund halten können.“

Der Erfolg gibt den Loacker-Brüdern Recht, denn die Weine des Betriebs werden weltweit als Spitzenweine geschätzt.

„Unser Ziel ist es, den Weinberg so stark und widerstandsfähig wie möglich zu machen.“

Hayo Loacker,
biodynamischen Winzer



„Wir haben die Erfahrung gemacht, dass Weinreben ähnlich wie Menschen durch homöopathische Mittel positiv stimuliert werden können.“

Hayo Loacker, biodynamischen Winzer

Schraubverschluss – der richtige Dreh auch für guten Wein



*Schraubverschlüsse
hüten das Geheimnis
herausragender
Weine.*

Haben Sie schon mal bei einem Picknick den Korkenzieher vergessen? Ärgerlich. Dabei gibt es zahlreiche Tipps, wie Sie dennoch an einen Schluck aus der Flasche gelangen. Das Öffnen mit einem Schuh dürfte dabei zu den skurrileren Möglichkeiten gehören.

Nun, mit einem Schraubverschluss wäre das zumindest nicht passiert. Für viele Weintrinker ist aber gerade das Entkorken Teil eines Rituals, meist hartnäckig verbunden mit der Meinung, dass Korken ein Indiz für guten Wein sind. Stimmt das? Kurz gesagt: NEIN. Jegliche Verschlüsse, ob Glas, Kork, Kunststoff, Presskork oder Schraubverschluss, haben ihr Für und Wider. Schraubverschlussweine sind einfach zu öffnen und korken äußerst selten. Außerdem lässt sich die angebrochene Flasche problemlos und hygienisch verschließen und ist so länger

haltbar. Und der Wein? Wie steht der dazu? Nun den meisten Weinen ist es völlig egal, ob sie mit einem Korken oder einem Schraubverschluss gedeckelt werden. Von außen betrachtet erkennt man die Qualität eines Weins allein über das Etikett. Kork hin oder her. Beim nächsten Picknick können Sie also beruhigt zum Schraubverschluss greifen. Sie hüten das verblüffende Geheimnis herausragender Weine. Vergessen Sie nur bitte die Gläser nicht. Denn aus der Flasche getrunken, spielt die Qualität ehrlichweise keine Rolle mehr.

Wenn ein Wein korkig ist, ...

dann ist dafür häufig Trichloranisol verantwortlich, das dem Wein einen muffigen und modrigen Geschmack gibt. Dieser chemische Stoff kann sich beispielsweise durch Pilze im Naturkorken bilden.

Gefüllte Crêpes mit Linsen-Orangen-Mousse

Zutaten für 4 Personen:

1 Knoblauchzehe | 1 Schalotte | Olivenöl | 200 g Berglinsen
1 Lorbeerblatt | 30 g Butter | 50 g Orangenmarmelade | Salz & Pfeffer
100 g Mehl | 160 ml Milch | 1 Ei | etwas Salz und Kurkuma | Öl

Füllung:

Knoblauch und Schalotte schälen, fein hacken und in Olivenöl anschwitzen. Danach die gewaschenen Linsen dazugeben und mit 400ml Wasser auffüllen. Lorbeerblatt und Salz hinzufügen und die Linsen weich garen, abgießen und gründlich abtropfen lassen. Mit Butter, Marmelade, Salz und Pfeffer abschmecken.

Crêpes:

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren und diesen kurz quellen lassen. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Nacheinander 4 dünne goldgelbe Crêpes backen. Mit Linsenpüree bestreichen, aufrollen und für ca. 6 Stunden kalt stellen. Anschließend in schräge Scheiben schneiden.



Der Fruchtige

Unser Weinempfehlung zum Crêpe: **Adobe Chardonnay Reserva 2017 von Emilia**. Das Weingut zählt laut „Brand Report 2018“ zu den **50 meistgeschätzten Weinmarken der Welt**. Internationale Fachleute würdigen das größte Bio-Weingut der Welt so: „**Einer der verborgenen Schätze Südamerikas**“.



Der Opulente

Der **St. Laurent vom Weingut Heiner Sauer** ist ein optimaler Begleiter zu süßen Zwiebeltörtchen mit zerlassendem Feta. Opulente Aromen nach Kirsche und Brombeere. Am Gaumen weich und üppig mit etwas Wacholder und Schokolade. Elegante Tanninstruktur.



Der Kreative

Die Serie **Kabuto** verwendet nur die besten Trauben: von Hand geerntet, mit Stiel, unzerkleinert und in Eichenfässern mazeriert. Vor der Abfüllung wird der Wein aber weder geklärt, stabilisiert oder filtriert. So bleibt er so natürlich wie möglich. Die **Bodegas Parra Jiménez** steht für aktuelle Kellertechnik und hohen Qualitätsanspruch: **Muss man probieren!**



*Für Menschen mit Geschmack –
bestes Bio aus Ihrem unabhängigen Bio-Fachhandel.*