Vielfalt

WILFRIED LIENHARD

Für manche Probleme gibt es nicht die eine Lösung. Vielmehr bieten sich verschiedene Wege zum Ziel an. Das gilt auch für den Strukturwandel im mittelbadischen Weinbau. Variatio delectat, hieß es bei den Lateinern, und dass Vielfalt und Abwechslung erfreuen, gilt auch heute noch.

Das Vorhaben von Guido Seyerle und der Bühler Stadtverwaltung, im Kappelwindecker Danngraben eine Kombination aus Beweidung und Bio-Weinbau zu verwirklichen, mag traditi-

Kommentar

onsbewussten Winzern und Weinfreunden vielleicht nicht auf Anhieb munden. Aber die Tradition ist, schon ein oberflächlicher Blick in die Rebberge macht es offensichtlich, ein ungedeckter Wechsel auf die Zukunft. Die Zahl der Brachflächen nimmt zu, weil manche Winzer aus Altersgründen und andere aus wirtschaftlichen Gründen aufhören und eine Nachfolgeregelung nicht möglich ist.

In dieser Situation, die mit dem Weinbau auch die Frage der Zukunft der Kulturlandschaft berührt, sind neue Ideen willkommen, und in Zeiten von Klimawandel und Artenschutz auch geboten. Die sich verändernden klimatischen Bedingungen haben Folgen, der Charakter mancher Rebsorte könnte sich verändern. Sich darauf auch mit neuen Sorten einzustellen, die resistent sind gegen Pilze, ist ein spannender Ansatz. Erfolgreich kann er aber nur sein, wenn der Wein den Konsumenten überzeugt. Die Frage, wie es mit dem Weinbau in der Region auf lange Sicht weitergehen kann, wird nicht zuletzt an der Ladentheke entschieden werden.

Ein Rezept für den Weinbau von morgen

Winzer Seyerle und die Stadt planen eine Kombination aus Beweidung und Bio-Anbau

Von unserem Redaktionsmitglied Wilfried Lienhard

Bühl. Eine schwäbische Lösung für ein badisches Problem: Eine vier Hektar große Fläche im Kappelwindecker Danngraben könnte zu einem Beispiel dafür werden, wie die Verbrachung zu verlangsamen oder gar zu stoppen und die Folgen des strukturellen Wandels im Weinbau zu mildern sind. Die sind offensichtlich, wie auch der Bühler Oberbürgermeister Hubert Schnurr weiß: „Das ist ein Riesenproblem und nimmt zu. Es in den Griff zu bekommen, ist aber äußerst schwierig.“ Im Danngraben setzt Guido Seyerle aus dem Hohenlohische

> „Hier kann man klar differenzierte Weine machen.
>
> ***Guido Seyerle***
> *Bio-Winzer*

auf ein in sich geschlossenes Ökosystem, Biodiversität und Nachhaltigkeit. „Solche alternative Bewirtschaftungsformen können ein wenig zu einer Lösung beitragen“, sagt Schnurr.

Gemeinsam gehen Seyerle und die Stadtverwaltung das Vorhaben an, für das eine Förderung aus dem Leader-Programm in Aussicht gestellt ist. Bis zum 31. August sind zwei Anträge zu stellen, da die Fläche in zwei Teile gegliedert wird. Im unteren Teil ist Bio-Weinbau vorgesehen. Aktuell läuft noch der Grunderwerb. Dass 43 Eigentümer beteiligt sind, zeigt überdeutlich eines der Probleme eines Weinbaus auf, der durch die badische Realteilung in solch kleine Geländeteile zersplittert ist, dass er vielfach kaum mehr wirtschaftlich möglich ist. Den oberen Teil des Areals übernimmt die Stadt und verpachtet ihn an Seyerle, der ihn beweiden wird.

Dafür werden Bretonische Zwergschafe in Kappelwindeck einziehen. Seyerle fängt mit zehn Schafen an und will dann verdoppeln. Die Zwergschafe hätten vielfachen Nutzen, sagt er. Das Trampeln verscheucht Mäuse, mit den Hufen ritzen sie Grassamen auf und tragen ihn weiter. Dazu sorgen sie für natürliche Düngung im Weinberg. Seyerle setzt auf Bio, und zwar mit aller Konsequenz: keine chemische Schädlingsbekämpfung, weder chemischer noch biologischer Pflanzenschutz, und auch Kupfer steht für ihn auf der Liste der verbotenen Substanzen, auch wegen der Zwergschafe. Bei denen könnte sich, wie Seyerle von der Hochschule Rottenburg weiß, das Kupfer in den Muskeln ablagern und zu Herzschwäche führen: „Wenn dann ein Hund bellt, fallen die tot um.“

Bio plus nennt er das Konzept, in dem die natürliche Stärkung der Reben im

Ein Beitrag für die Zukunft des Weinbaus: *Susanne Panther von der Stadtverwaltung und Bio-Winzer Guido Seyerle im Kappelwindecker Danngraben.* *Foto: Wilfried Lienhard*

Zentrum steht. Eine zusammenhängende Fläche sei dafür wichtig, damit auch durch eine ungewollte Abdrift keine Mittel auf seine Reben kommen. Stattdessen setzt Seyerle auf ein in sich geschlossenes System. Wie er sich das vorstellt, ist auch schon in Altschweier zu erkennen, wo er im Sternenberg ein Rebgrundstück erworben hat. Dort hat er etwa jede zehnte Rebreihe ersatzlos ausgestockt und durch Haselnuss und Wildrose ersetzt. Die Haselnuss blüht sehr früh und ist die erste Nahrung für die Raubwanze, die als nützliches Insekt in den Reben Schädlinge jagt. In Kappelwindeck möchte Seyerle bei der Neumodellierung auch etwa 100 Obstbäume über das Areal verteilen, in erster Linie bedrohte badische Birnensorten. Seyerle arbeitet dabei mit Slowfood zusammen. Auch einen Tümpel plant er. Der soll Amphibien und Libellen nützen, als Tränke aber auch Vögeln. Und nicht zuletzt möchte er einen Wein- und Obstlehrpfad anlegen.

Dass Seyerle nun im Danngraben aktiv wird, habe sich aus städtischer Sicht angeboten. Hubert Schnurr berichtet von Überlegungen für eine Rebumlegung in dem Gebiet mit komplexen Besitzverhältnissen, inklusive Privatweg. Der Danngraben sei schon einmal zur Leader-Förderung ausgewählt gewesen, weiß Susanne Panther von der städtischen Abteilung Umwelt/Außenanlagen: „Damals ging es hier um Wein und Tourismus.“ Das Wegenetz, das teilweise noch privat ist, wird gemeinsam mit dem Flurbereinigungsamt neu geordnet, und dabei seien auch Ideen entstanden, entlang der bestehenden Trockenmauer oder auf aufgegeben Flächen ein neues Projekt anzugehen. Schließlich seien bereits Gespräche mit Landwirten und Winzern geführt worden, die das zum Teil sehr steile Gelände verlassen wollten, so Panther.

Dem Weinbau sollen zweieinhalb bis drei Hektar vorbehalten werden. Seyerle schwärmt vom Kappelwindecker Terroir, der Granitverwitterung mit einer dünnen Humusschicht: „Hier kann man klar differenzierte Weine machen.“ Nach dem Motto weniger ist mehr bleibt er bei unter 4.500 Rebstöcken pro Hektar, aber allesamt Piwis, speziell entwickelte Rebsorten, die widerstandsfähig gegen Pilze sind und wie sie im Weinbauzentrum Wädenswil am Zürcher See und im Staatlichen Weinbauinstitut Freiburg vorangetrieben werden. Sauvignac, CAL 32-7 (noch unbenannt), Cabernet Blanc und Satin Noir hat er ausgewählt und die Reben bewusst schon getopft. Sobald die Anträge bewilligt seien, wolle er mit der Querterrassierung beginnen. Der erste Kappelwindecker Piwi-Jahrgang könnte, wenn alles nach Plan läuft, 2024 gelesen werden. Ressentiments gegenüber solchen „Bionier-Weinen“, wie Seyerle sie selbst nennt, hat er nicht: „Wer ihn einmal probiert hat, war überzeugt.“ Wie zur Bestätigung kommt ein Spaziergänger vorbei, der den Wein bereits kennt und an Ort und Stelle gleich Nachschub ordert. ■ Kommentar

Hintergrund

Guido Seyerle, Jahrgang 1968, hat das Gärtnerhandwerk erlernt und anschließend Garten- und Landschaftsbau studiert. Durch seinen Vater früh mit ökologischem und naturnahem Anbau von Obst und Gemüse in Berührung gekommen, begann er sich immer stärker mit biologischem Weinbau zu befassen und beleuchtete das Thema auch als Buchautor („Das Bioweinbuch“) und Journalist. In einer Weiterbildung des Deutschen Weininstituts zum German Wine Professional – der Titel bescheinigt tiefgreifendes Fachwissen rund um den deutschen Wein – besuchte er jedes einzelne der 13 deutschen Anbaugebiete. Dabei reifte auch die Idee eigener Weinberge, 2018 bestockte er seine erste Fläche in Schwäbisch Hall. Jetzt lässt er Württemberg hinter sich, seinen Betriebssitz (www.vinisto-weingarten.de) will er nach Bühl verlegen. Dass er hier pilzwiderstandsfähige Rebsorten ausbauen möchte, versteht sich fast von selbst: Seyerle ist ehrenamtlicher Pressesprecher der im Jahr 2000 in der Schweiz gegründeten Arbeitsgemeinschaft zur Förderung pilzwiderstandsfähiger Rebsorten. wl

Schartenberghalle wird zur Teststation

Bühl-Eisental (red). Ab sofort richtet die Meister-Erwin-Apotheke jeden Freitag von 17 bis 19 Uhr eine Corona-Teststation in der Schartenberghalle ein. Wie die Stadt Bühl mitteilte, ist das Testen kostenlos und ohne Anmeldung möglich.

„Einfach vorbeikommen, testen lassen und das Ergebnis mitnehmen“, sagt der Ortsvorsteher Eisentals, Jürgen Lauten. Er appelliert: „Nutzen Sie die Möglichkeit einer Testung und leisten Sie auch hiermit einen Beitrag zur Eindämmung der Pandemie.“

Vor Eisental hatte bereits Weitenung eine Teststation eingerichtet. „Dies ist ein weiterer Schritt Richtung flächendeckender Testmöglichkeiten in Bühl“, sagt Oberbürgermeister Hubert Schnurr.

Der Test findet im Truck statt

Ein mobiles Labor für Corona-Schnelltests stellt das Unternehmen Bischoff und Scheck im Airpark Söllingen her

Von unserem Redaktionsmitglied Andreas Bühler

Rheinmünster-Söllingen. Die Stadt Tübingen hat mit ihrem beendeten Modellversuch gezeigt, wie es gehen könnte: Die beschauliche Stadt am Neckar hat durch permanente Schnelltests die Inzidenz-Werte während der Corona-Pandemie eine Weile unter 100 gehalten. „Schnelle und vor allem mobile Testmöglichkeiten sind ein Schlüssel zur Bekämpfung der Pandemie“, sagten sich auch die Macher von Bischoff und Scheck und stellten ein mobiles Labor auf die Räder: Das Mobillab ist während der Pandemie gefragt und rollt aus den Werkshallen des Spezialfahrzeugbauers im Airpark in Söllingen.

Was ist das Besondere an dem Mobillab? „Es ist eigentlich ganz einfach. Wenn die Testlabore bei so einer Pandemie völlig überlastet sind, dann muss eben der Berg zum Propheten kommen. Wir haben uns gleich zu Beginn der Pandemie an das mobile Labor gemacht und es in kurzer Zeit auf die Räder gestellt“, sagt Bernd Bischoff im Gespräch mit dieser Zeitung. Wie viele Fahrzeuge haben seitdem das Werksgelände verlassen? „Mittlerweile haben wir eine Auftragsserie von round about 15 Fahrzeugen in Aussicht“, skizziert Entwicklungschef Bischoff die Situation des Unternehmens, das vor 21 Jahren auf der ehemaligen Airbase mit dem Bau von Sonderfahrzeugen begann.

„Bei komplizierten Aufgaben geht es immer um einfache Lösungen: Das mobile Labor ist universell, also etwa vor Veranstaltungen und auch vor Schulen, einsetzbar. Überall dort, wo viele Menschen in Bezug auf Covid untersucht werden sollen“, erklärt der agile Unternehmer. Er sieht darin einen Schlüssel in der wirkungsvollen Bekämpfung der Corona-Pandemie. „Wenn nicht genügend Impfstoff vorhanden ist, dann muss ein Plan B her. Und der heißt testen.“

Im Vergleich zum lange praktizierten Lockdown mit Schließung von Schulen, Gastronomie und vor allem des Einzelhandels, gebe es durch den Einsatz des mobilen Corona-Testlabors sofort einen vorteilhaften Effekt: „Viele Menschen werden anlassbezogen gezielt und freiwillig getestet. In maximal drei Stunden liegen die abschießenden Testergebnisse vor, und die Corona-Spreader werden sofort herausgefiltert. Das ist sehr effektiv und erlaubt nach den gezielten Tests zum Beispiel Veranstaltungen, Schulbetrieb oder einen problemlosen Einkauf in den Geschäften“, setzt Bischoff auseinander.

Er betont, dass nicht nur die Schnelltests, sondern auch die nach einer positiven Testung notwendigen PCR-Tests sofort im mobilen Labor im Anschluss gemacht werden und kommt dabei auch auf die Kosten zu sprechen. „Man kann sich leicht vorstellen, was die getesteten Menschen dann wieder unternehmen können. Sie gehen in Veranstaltungen und kaufen ein.“ Im Gegensatz zur bisher praktizierten Vermeidungsstrategie des Lockdowns gebe es einen gegenteiligen Effekt, der über eine selektiven Zugang gut für Handel und Gastronomie sei.

Durch den Lockdown gebe es viele Verlierer, meint Bischoff: „Im Einzelhandel, in der Gastronomie und in der Kulturszene stehen mittlerweile viele Menschen vor dem Aus. Sie haben nahezu bis zum Grad der Durchimpfung der Bevölkerung keine Möglichkeit zur Öffnung.“ Das sei eine Einbahnstraße, die man durch unkomplizierte mobile Tests punktuell schnell öffnen könne. „Das ist volkswirtschaftlich gesehen eine Rechnung, die auf jeden Fall aufgeht“, stellt Bischoff der Investition in ein mobiles Covid-Testlabor entgegen.

Auch der Hotel- und Gaststättenverband Dehoga sieht durch mobile Schnelltests Chancen: „Fakt ist, wenn die Testkapazitäten vorhanden sind, werden sie auch von der Bevölkerung angenommen. Das ist die Erfahrung, wie wir in den vergangenen Wochen bei teilweise geöffneter Außengastronomie etwa im Saarland oder in Rheinland-Pfalz gemacht haben“, erklärt Nicola Danne, Verbandsjurist in der Dehoga-Geschäftsstelle Baden-Baden. Das sei eine grundsätzliche Beobachtung, die das Gastgewerbe sehr begrüße. Es sei zu hoffen, dass sich durch ein so erweitertes Angebot konkrete Öffnungsszenarien für das Gastro- und Hotelgewerbe ergeben.

Schnell im Einsatz: *Die Abstriche der zu testenden Personen werden im mobilen Labor umgehend ausgewertet. Das Labor ist in zwei Stunden aufgebaut. Foto: Nicolei Kazakov*

Die Ansprüche ans mobile Labor sind sehr hoch. Die mutierten Sars-CoV-2-Varianten sind hoch ansteckend, deshalb sind besondere Laborbedingungen notwendig. Es gibt Behandlungsräume, Wartekabinen und etliche Schleusen für das notwendige Material und zum Durchreichen der Tests. „Wir haben das zusammen mit Medizinern auf die Beine gestellt. Die Anforderungen an den Einsatzort für das mobile Labor sind eine freie Fläche von 270 Quadratmetern, Stromversorgung im Umkreis von 25 Metern. Das Labor kann mit Ausstattung und Gerätetechnik gemietet werden“, sagt Bischoff.

Er ist überzeugt, dass mit dieser medizinischen Einrichtung ein Großteil der Sars-CoV-2-Träger punktuell herausgefiltert wird und somit die gefürchtete schnelle weitere Verbreitung stark eingedämmt wird. „Das ist vor allem mit Blick auf die hoch ansteckenden Corona-Mutanten und die sich jetzt abzeichnende Überlastung der Intensivstationen eine große Chance.“ Im Ein-Schicht-Betrieb ist pro Tag eine Beprobung von 270 Personen möglich, wobei die Kapazität auf Tests für bis zu 600 Personen durch mehr Personal kein Problem sei. Die Nachfrage läuft hoch, die Männer in den Werkhallen im Airpark in Söllingen haben ordentlich zu tun.