

„Was für ein Glück, dass es Piwis gibt“

BZ-INTERVIEW mit Andreas Dilger über neuen Freiburger Verein

REGION FREIBURG. Pilzwiderstandsfähige Rebsorten, so genannte Piwis, gelten für Experten als die Lösung für viele der bestehenden Probleme in der Weinwirtschaft. Um ihre Verbreitung zu fördern und den Weinmachern Hilfestellung zu geben, wurde im Dezember in Freiburg der Verein „Piwi Deutschland“ gegründet. Mario Schöneberg sprach mit dem Gründungsvorsitzenden Andreas Dilger über die Ziele des Vereins und die Idee einer nachhaltigeren Weinwirtschaft.

BZ: Herr Dilger, erläutern Sie kurz, was sind Piwis und welche Vorteile haben sie?

Dilger: Piwis, also pilzwiderstandsfähige Rebsorten, sind Züchtungen, zumeist aus robusten alten Wildsorten und bekannten Partnern. Die neuen Sorten entstehen dabei ohne Gen-Technik durch traditionelle Kreuzung und Selektion. Besonders aktiv ist hierbei auch das Freiburger Weinbauinstitut. Der Hauptvorteil ist, dass sich die Rebe von selbst besser gegen Pilzkrankheiten, insbesondere den falschen und den echten Mehltau, wehren kann. Dadurch kann rund 75 Prozent des Pflanzenschutzes, oft auch noch mehr, eingespart werden.

BZ: Wie ist der Verein aufgestellt, wer kann Mitglied werden?

Dilger: Immer mehr Kunden und Winzer interessieren sich auch in Deutschland für die Piwis. Wir als Verein wollen denen eine gemeinsame Plattform bieten, aber auch beraten. Seit der Gründung im Dezember sind wir schon auf fast 100 Mitglieder angewachsen und es kommen stetig neue hinzu. Wir haben die Eintragung

als gemeinnütziger Verein beantragt und hoffen künftig auch auf entsprechende Fördermittel. Wir sprechen in erster Linie Praktiker an, also Winzer, Genossenschaften, aber auch anverwandte Akteure wie Händler oder Rebschulen. Fördermitgliedern, zum Beispiel von interessierten Kunden, sind aber auch möglich.

BZ: Welche Ziele verfolgt der Verein?

Dilger: Wir sehen uns als Interessenvertretung für die Piwis. Aber die stehen ja auch für etwas, nämlich für nachhaltigen Weinbau, Umweltverträglichkeit und Klimaschutz, hierfür können die robusten Rebsorten einen großen Beitrag leisten. Der Piwi-Anbau wird oft durch andere Ökologisationsmaßnahmen begleitet und sorgt auch für tolle Nebeneffekte, zum Beispiel weniger Arbeit für den Winzer im Weinberg, mehr Gesundheitsschutz durch weniger Kontakt mit Spritzmitteln und weniger Überfahrten, was für weniger Sprit- und Ressourcenverbrauch und eine geringere Bodenverdichtung sorgt. Der Verein möchte aber ausdrücklich auch konventionelle Winzer ansprechen, ich glaube, jeder Schritt zum nachhaltigen Wirtschaften ist gut und wichtig.

„Es tut sich hier ein großes neues Geschmacksfeld auf, das es zu entdecken lohnt.“

BZ: Können Sie das näher erklären?

Dilger: Ein großes Problem bei der Umstellung auf ökologischen Weinbau ist ja, dass es für die konventionellen Sorten im Bio-Bereich nur sehr schwache Pflanzenschutzmittel gibt. Hier können die Piwis ihre Vorteile ausspielen. Zudem haben sie große Potentiale bei schwierigen Lagen, und einige Sorten können auch mit Hitze oder Trockenheit besser umgehen.

BZ: Bisher sind die Piwi-Weinsorten für viele Kunden noch relativ unbekannt. Wie soll sich das ändern?

Dilger: Wir denken dabei an Verkostungen und Präsentationen, aber auch an Beiträge in Test- und Fachzeitschriften und andere Arten der Öffentlichkeitsarbeit. Natürlich ist ein Piwi-Wein nur sehr selten vergleichbar mit einer bekannten Sorte. Aber ich sage extra nicht, der neue Wein schmeckt wie diese oder jene bekanntere Sorte. Vielmehr tut sich hier auch ein großes neues Geschmacksfeld auf, das es zu entdecken lohnt. Das eröffnet neue Chancen. So werden etwa die Piwi-Rotweine oft für ihren mediterranen



FOTO: PETER RECHNER/EPDA

Piwi-Rotweine werden geschmacklich in Italien oder Spanien verortet.

Stil gelobt und in Blindverkostungen oft eher in Italien oder Spanien verortet.

BZ: Wie sollen neben den Kunden auch der Handel und die großen Erzeuger von den neuen Sorten überzeugt werden? Taugen Piwis für den Massenmarkt?

Dilger: Das geht nur, wenn man alle Beteiligten mitnimmt, hier brauchen wir auch die Unterstützung durch die Politik. Doch beim Massenprodukt Wein mit Billigpreisen im Discounter stimmt hingegen rein gar nichts. Bei solchen Konditionen gibt es weder eine nachhaltige Landwirtschaft noch faire Löhne für die Arbeiter. Aber, sehen wir es doch andersrum – was für ein Glück haben wir, dass es die Piwis gibt. Es gibt weltweit die Not-

wendigkeit, den Weinbau nachhaltig und ökologisch umzubauen. Mit den bekannten Sorten sind da die Möglichkeiten begrenzt. Doch mit den Piwis haben wir schon die Lösung, die Frage ist nur, wie schnell kann es gehen. Und hier hat gerade Deutschland und besonders Baden die Chance, im internationalen Wettbewerb herauszustechen.

Andreas Dilger (56) stammt aus Rheinfelden, ist Sozialpädagoge und betreibt in Freiburg ein Weingut, das auf fünf Hektar Reben am Schönberg und am Lorettoberg ausschließlich Piwis an- und ausbaut. Er ist zudem Sprecher vom Ernährungsrat Freiburg, Vorstand des Vereins Agrikultur und Mitglied im Aufsichtsrat der Regionalwert AG.



FOTO: MARIO SCHÖNEBERG

Andreas Dilger