

Meine sehr verehrten Damen und Herren,
vielen Dank für die Einladung, und die Gelegenheit hier sprechen zu können. Ich wurde gebeten, meine Sicht der Dinge aus der Perspektive des einfachen Winzers zu beschreiben. Ich werde, auch aus Zeitgründen, nicht zu allen Themen Stellung nehmen können und meine Darstellung wird notgedrungen etwas aphoristisch und sprunghaft sein müssen. Bitte sehen sie mir das nach.

Auf Wunsch des Ausschussvorsitzenden habe ich heute die sommerliche Arbeit in meinen Weinbergen unterbrochen und bin von der Mosel nach Brüssel geeilt. Dort bewirtschaften meine Frau und ich ein kleines Familienweingut schon seit fast 30 Jahren nach den Richtlinien des bio-dynamischen Rebbaus. Wir verarbeiten alle Trauben zu Wein, den wir selbst abfüllen und an Restaurants, Fachgeschäfte, Bioläden, aber vor allem an Weinfreunde in Deutschland und Holland verkaufen. Nebenher habe ich eine große Weinkellerei in Fragen des Sortiments und der Beschaffung und Qualitätskontrolle von Biowein beraten, sodass ich mit allen Aspekten des Marktes vertraut bin.

Gestatten Sie mir einige einführende Bemerkungen.

Ich möchte für all die Anwesenden, die keine Winzer, keine Insider sind, doch einmal kurz darstellen, auf welchem Fundament die europäische Weinkultur eigentlich steht.

Die Rebe wurde vor mehr als 10 000 Jahren weit jenseits des Kaukasus, von kundigen Menschen durch züchterisches Können aus einer unbedeutenden Wildpflanze mit kleinen bitteren Beeren zu einer wichtigsten Kulturpflanze umgestaltet.

Das Besondere ist nun, dass die Rebe kraft ihrer Organe, also ihrer immens tief greifenden Wurzeln, sie wurzelt tiefer als jeder Baum, und der Vollkommenheit ihrer Blätter, (sie hat die größten Zellen aller Pflanzen), wie keine andere Pflanze in der Lage ist, gewissermaßen die Kräfte von Oben und Unten, man könnte auch etwas poetisch sagen "Himmel und Erde", miteinander zu vermählen und diese Erlebnisse kann sie in das Fruchtfleisch hinein verdichten. In der alkoholischen Gärung werden die "Träume" der Rebe wieder entbunden und inspirieren den dankbaren Genießer.

Nirgends in der Natur wird die klimatische Besonderheit eines Weinberges, einer Lage, die geologische Struktur und Schichtung des Bodens, das Wetter eines Jahres, die Arbeit des Winzers, also die ganze Komplexität und Unverwechselbarkeit eines Ortes so deutlich sinnlich erlebbar, wahrnehmbar und sogar konservierbar wie im Wein: der Geschmack der Örtlichkeit, das Terroir. Ein Stück Ewigkeit im Jetzt.

Keine andere Pflanze verbindet den Menschen so mit einem bestimmten Stück Land, durchdringt seinen Organismus mit den Kräften einer konkreten, greifbaren, duftenden Erde wie die Rebe. Die alten Griechen, quasi die Ur-Europäer, erschufen einen Mythos, sie fanden einen Gott für die edelste aller Pflanzen: Dionysos, der Sage nach aus Asien kommend, bringt Unruhe und Chaos unter die alten Völker. Sein Kult ist etwas atemberaubend Neues, er bringt rituelle Ausschweifung, Extase und Anarchie, aber er lockt mit seinem berausenden Trank auch subtile Erotik, Humor, Ironie und Spott hervor. Die alte, auf Blutskräfte beruhende Ordnung wird durcheinander gewirbelt. Tragödie und Komödie entstehen durch die dionysischen Spiele. Die Kunst wird aus dem sakralen in den öffentlichen Raum gebracht. Distanz und Kritik an den Autoritäten wird möglich, Demokratie kann sich entwickeln. Aus dem Untertan wird ein Bürger. Durch die Gaben des Gottes entsteht eine Kultur des Individuums, der Persönlichkeit, der Selbstbestimmung, auf der die gesamte abendländische Entwicklung beruht und an der mittlerweile große Teile der Menschheit Anteil haben wollen. Europa ist aus dem Geist des Weines geboren.

So spielen die Rebe und ihre Gaben durch die Jahrhunderte eine kaum zu unterschätzende Rolle in Wirtschaft, Ernährung, Medizin, Kunst, Politik und Religion und ein gutes Glas Wein gilt vielen kultivierten Menschen der Gegenwart immer noch als Ausdruck bewusster und genussvoller Lebensführung, etwas, was den Mensch vom Tier unterscheidet. Wein ist ein Bestandteil alltäglicher Lebenswelten und seine Herstellungsweisen sind längst traditionell und regional akzeptiert und verinnerlicht.

Warum sollten wir daran etwas ändern? Ich sage das im Hinblick auf die Bestrebungen, auch in Europa die sog. neuen oenologischen Verfahren zuzulassen. Man kann guten Wein machen ohne Spinning cone column. Wer braucht denn den Konzentrateur? Ein paar Nobelweingüter, die ihre fetten Weine noch fetter machen wollen, damit sie den Trinkmarmeladen aus Kalifornien in Fragen der Opulenz standhalten können.

Wein ist ein Kultur- und kein Industrieprodukt. Das sollten gerade wir Europäer den Leuten klar machen, die Wein so herstellen wollen wie Coca Cola und dann unter Verwendung von unseren Namen, Bildern und Begriffen die Weine des alten Europa aus den Regalen der Super-Märkte verdrängen. Wir brauchen keine Neudefinition des Wortes "Wein" aus Übersee. Diese Falsifikate sind schon auf unseren Märkten, und für alle, die Bum-Bum und Supersize brauchen, weil sie nie gelernt haben differenziert wahrzunehmen, sind sie vielleicht der richtige Einstieg, um später ein richtiger Weinfreund zu werden.

Viele europäischen Verbraucher möchten aber am Etikett eines Weines erkennen können, ob es ein authentisches Produkt ist, oder ob er maschinell oder sonst wie aromatisiert wurde. Auch wenn es in der Antike und bis weit in die Neuzeit üblich war, dass Weine mit Kräutern versetzt wurden, gilt doch seit den Weingesetzen des 19. Jahrhunderts: Wein wird aus frischen Trauben gemacht, basta!

Es kann nicht sein, dass gewachsene, uralte Wein-Kultur-Landschaften in Europa veröden, weil die Erzeugung hier ein paar Cent mehr kostet als irgendwo in der Halbwüste, wo häufig aus Tiefbrunnen das letzte kostbare Wasser in fiebernde Plantagen gepumpt wird und die banale Langeweile dieser Hydrokulturweine durch Retuschen kaschiert und durch Implantate aufgehübscht werden muss. Bioweinbau heißt auch, dass die richtige Pflanze auf den richtigen Standort kommt. Die Rebe gehört nicht in die Wüste.

Unsere komplizierten Lebensumstände erfordern ein Höchstmaß an Wachheit und Nüchternheit, die Zeiten in denen fröhlich Wein genossen werden konnte, schmelzen dahin. Der Konsum ist rückläufig und die Produktion sollte sich dieser Tatsache fügen. Man sollte dem Produzenten auch Verantwortung für das Produzierte zumuten. Es kann nicht sein, dass einfach nur produziert wird und wenn der Markt die Ware nicht will, dann nach dem Staat geschrien wird. Das ist asozial. Aus der Branche höre ich, dass in mancher Region Europas bewusst für die Destillation produziert wird. Das wäre ja ungeheuerlich. Subventionierung der Destillation überschüssiger Weinmengen ist daher das falsche Signal. Die Kommission hat das erkannt und will die Spielregeln ändern. Das möchte ich ausdrücklich unterstützen. Wenn sie mich speziell als ökologisch orientierter Winzer fragen, hätte ich zwei simple Vorschläge: die Stickstoffdünger zu besteuern, und die Bewässerung in solchen Überproduktionsgebieten untersagen, denn Wasser ist viel zu kostbar, um damit Weine zu erzeugen, die keiner will und braucht.

Überschüsse müssen dort bekämpft werden wo sie entstehen. Ein Anreiz zur Rodung kann da und dort sinnvoll sein. Aber ich bin irritiert, wenn ich höre, dass es in Europa Gegenden gibt, in den kein Mensch genau weiß, wie viel Hektar mit was bepflanzt sind, oder dass es neue Anpflanzungen in Gebieten gab, in denen gleichzeitig enorme Mengen unverkäuflicher Weine lagern. Wie kann das sein? Gibt es dort keine Kontrolle, ist das hier Europa oder

Kurdistan? Hier muss die Politik handeln, und vernünftige Rahmenbedingungen herstellen. Am besten wäre meiner Meinung nach das Zurückfahren jeglicher Subventionen. Es mag gut begründete Einzelfälle und Übergangsregelungen geben. Ansonsten bin ich sehr dafür, dass sich die Politik aus den Märkten, soweit es geht, heraus hält. Die Märkte spiegeln den Willen der Konsumenten wider und sind ernst zu nehmen. Optimal wäre es, wenn der Handel, die Erzeuger und die Verbraucher miteinander in ein Gespräch finden könnten. Je freier sich die Akteure bewegen können, desto besser. Das wäre auch im Sinne des Dionysos

Warum will aber die Kommission die Anreicherungsregeln antasten? Warum die geschmacksneutrale Saccharose verbieten und stattdessen vorschreiben, dass wir Dicksaft aus unverkäuflichen sizilianischen Trauben verwenden müssen? Als ob so die Überschüsse nennenswert gesenkt werden würden. In den letzten 10 Jahren spielt doch die Anreicherung selbst im Norden nur noch eine marginale Rolle, weil die Klimaerwärmung eine Realität ist. Warum lässt man das nicht die Winzer selber entscheiden? Wer RTK verwenden möchte, soll das tun, und die Winzer lasse man in Ruhe.

Meine Damen und Herren,

Helfen sie bitte mit, durch vernünftige und sinnvolle Regelungen, dass die authentischen Weine, gewachsen in lebendiger Erde, mit innerem Feuer, Spannung und Geist, geschützt werden vor der Flut der halbsynthetischen Plagiate, egal woher sie kommen, ob aus Übersee oder doch schon aus Europa. Wenn auf der Flasche steht: hergestellt durch maschinelle Aromatisierung unter Zusatz von Holzlatten oder gerösteter Hobelspäne" weiß der Konsument Bescheid und kann sich entscheiden.

Wir sollten frei werdendes Geld benützen, um mit professionellem Marketing, die Vorzüge der europäischen Weinkulturlandschaften weltweit zu kommunizieren. Dann braucht die EU auch keine Subventionen für Exporte in Drittländer zu zahlen, die dort nur Chaos auf den Märkten verursachen. Nützen und schützen wir die Kräfte des Marktes, er ist der stärkste Motor des Fortschritts, respektieren wir die Autonomie des Konsumenten, und lieben wir was gute Winzer können, genießen wir edlen Wein, sooft es geht.

Vielen Dank für ihre Aufmerksamkeit