Bio-Winzer Josef Umathum warnt: Weinbau steckt in größter Krise!



Während viele WinzerInnen bei Hitze nur den Himmel anflehen, pflanzt Josef Umathum lieber Bäume zwischen die Reben. Der Bio-Pionier aus Frauenkirchen warnt vor der größten Krise des Weinbaus und fordert zehntausende Bäume für Österreichs Weingärten. Klingt kurios, ist aber ein Plan mit Wurzeln, und zwar tiefen. Prost auf den Schatten!

Copyright: Weingut Umathum

VITIFORST: WENN DER WEINGARTEN SCHATTEN BEKOMMT

Vitiforst heißt das Prinzip, also Agroforst im Weingarten, und Umathum praktiziert es seit mehr als 30 Jahren. Aus einzelnen Solitärbäumen sind heute weit über 1.000 geworden. Bewährt haben sich vor allem Feldahorn und Mirabelle, dazu Stachelbeere, Holunder und Schneeball. Sie spenden Schatten, verbessern das Mikroklima und bringen Vielfalt in eine Landschaft, die durch Monokultur anfällig geworden ist. Für den tierischen Teil der Belegschaft sorgen Schafe: Sie fressen die Kräuter zwischen den Reben und tragen die Samen weiter, die danach deutlich besser keimen als bei bloßer Einsaat. Im Weinbau ist das bislang eine Rarität, verbreitet seien solche Maßnahmen laut Umathum "nicht einmal im Promillebereich". Seine Botschaft an die Kollegenschaft ist trotzdem unmissverständlich: "Wir müssen die Weingärten im Land mit zehntausenden Bäumen aufforsten, um zukünftig gegen Hitze und Dürre gerüstet zu sein."

FüNF VOR ZWöLF: WARUM JETZT ALLE MITPFLANZEN SOLLEN

Dass Hitze und Dürre heuer nur ein Ausreißer waren, glaubt Umathum nicht: "Wir sehen das seit 20 Jahren: Die Trockenphasen werden immer länger, die Hitze steigt, und dazwischen gibt es enorme Schwankungen." Dazu kommen sinkender Absatz, neue Krankheiten und steigende Kosten, oder wie er es nennt: "Wir stehen vor einem Berg von Problemen." Wer nun an Weltuntergang denkt, wird freundlich vertröstet: "Es ist fünf vor zwölf, aber es ist noch nicht zu spät." Entscheidend sei das gemeinsame Handeln, denn je großflächiger die Maßnahmen, desto besser wirken sie. Gerade jetzt, wo der Markt kleiner und das Konkurrenzdenken größer wird, brauche es "wieder mehr Solidarität". Ein Appell, den man sich auch bei manch anderem Stammtisch wünschen würde. Wer so wirtschafte, bekomme laut Umathum zudem die Kosten besser in den Griff, weil Krankheiten aus der Monokultur und hoher Maschineneinsatz wegfallen.

GENUSS MIT GEMEINSCHAFT: DER JAHRGANG, DIE PIWIS UND DER NOBELPREIS-NACHBAR

Die gute Nachricht für alle GenießerInnen: Die Qualität des Jahrgangs sieht Umathum trotz allem positiv. Der geringe Ertrag half den Pflanzen über die Runden, die Beeren waren komplett gesund, ohne Fäulnis. Mit rund zwölf pilzwiderstandsfähigen Rebsorten, kurz PiWi, experimentiert das Weingut seit Jahren erfolgreich. Im feuchten Vorjahr trotzten sie dem Pilzdruck bestens, heuer war ihre frühe Reife in der Hitze dagegen ein Nachteil. Umathum führt das Weingut seit 1985, stellte schon Ende der 1980er-Jahre auf Bio um, als man dafür noch belächelt wurde, und arbeitet seit 2005 biodynamisch. Wein müsse wieder werden, was er ursprünglich war: "ein Genussprodukt, das man in Gemeinschaft zum Essen trinkt, und kein Massenprodukt, gewachsen in einer lebendigen, gesunden Landschaft". Wer mehr wissen will, ist am 17. Oktober im Weingut richtig: Dann spricht der Mikrobiologe Michael Wagner von der Universität Wien, Träger des Wittgenstein-Preises, über gesunde Landwirtschaft, Lebensmittelqualität und das menschliche Mikrobiom.

(kjz)
Weingut Umathum {http://www.umathum.at/}