

Weiterbildung als Motor, so ziehen die jüngsten Respekt-BIODYN Mitglieder Bilanz



Copyright: respekt-BIODYN

Biodynamischer Weinbau auf höchstem Niveau: Mit Weingut Karl Haidle und Weingut Beurer hat respekt-BIODYN 2025 zwei profilierte württembergische Betriebe gewonnen. Ein Jahr später ziehen beide eine begeisterte erste Bilanz - und zeigen eindrucksvoll, was gelebter fachlicher Austausch und echte Nachhaltigkeit im Weinberg wirklich bewirken.

EINE GEMEINSCHAFT MIT HALTUNG UND TIEFGANG

Biodynamischer Weinbau ist keine Modeerscheinung, sondern eine tiefe Haltung - und respekt-BIODYN verkörpert diese Haltung konsequenter als fast jede andere Winzergemeinschaft Europas. Der 2007 gegründete Verein mit Sitz in Österreich vereint heute 31 Mitglieder mit 33 Weingütern in Deutschland, Italien, Österreich und Slowenien, die gemeinsam rund 1.050 Hektar Rebfläche nach biodynamischen Grundsätzen bewirtschaften. Höchste Qualität, größtmögliche Individualität und die felsenfeste Überzeugung, dass lebendige Böden die besten Weine hervorbringen - das ist das Fundament dieser außergewöhnlichen Gruppe. Dass sowohl Jochen und Adrian Beurer als auch Moritz Haidle bereits jahrelange biodynamische Praxis mitbrachten, machte den Beitritt 2025 nicht zur Umstellung, sondern zur willkommenen Einbindung in ein strukturiertes Netzwerk für Wissenstransfer, kritischen Diskurs und nachhaltige Weiterentwicklung.

WISSEN TEILEN, GEMEINSAM WACHSEN

Moritz Haidle, der das traditionsreiche Weingut Karl Haidle in Stetten im Remstal seit 2014 in dritter Generation führt und seit 2020 Demeter-zertifiziert wirtschaftet, bringt die Qualität dieses Netzwerks auf den Punkt: "Speziell in den regionalen Gruppen findet ein intensiver Austausch statt, der uns in Weingarten und Keller weiterbringt. Die überregionalen Treffen zu Johanni und im Dezember des vergangenen Jahres waren fachlich wie menschlich eine große Bereicherung." Dieses Miteinander auf Augenhöhe, das offene Teilen von Wissen und Erfahrungen zwischen engagierten WinzerInnen, ist der Kern dessen, was respekt-BIODYN so besonders macht - und was den Verein weit über ein gewöhnliches Gütezeichen hinaushebt.

KLIMAWANDEL, KREATIVITÄT UND EIN ZUKUNFTSWEISENDES SEMINARPROGRAMM

Dass biodynamisches Wirtschaften heute auch unmittelbare Antworten auf die drängenden Herausforderungen des Klimawandels liefern muss, ist Adrian Beurer vom Familienweingut Beurer in Kernen-Stetten bestens bewusst: "Der Klimawandel setzt uns allen ordentlich zu. Der Austausch mit erfahrenen Kolleginnen und Kollegen zu konkreten Herausforderungen hilft enorm. Für heuer ist zusätzlich wieder ein sehr spannendes und zukunftsweisendes Seminarprogramm in Ausarbeitung." Dieses Programm ist in der Tat beeindruckend: Von der zweitägigen Fachtagung zur Homöopathie im Weingarten mit dem mexikanischen Spezialisten für Holohomöopathie Radko Tichavský (8. bis 9. Mai, in Kooperation mit Demeter Österreich) über Seminare zu 'Tiere im Weingarten', 'Ernährung der Rebe' und 'Wassermanagement' bis hin zu Methoden gegen die gefürchtete Rebkrankheit Flavescence dorée - respekt-BIODYN öffnet sein Wissensangebot ausdrücklich auch Fachleuten aus Gastronomie, Sommellerie und Handel. Alle Informationen und Anmeldeformalitäten sind ab Mitte März unter respekt-biodyn.bio/bildung.html zu finden.

AUF EINLADUNG, MIT ÜBERZEUGUNG - UND EINEM GLAS WINZERSEKT ZUR FEIER DES TAGES

Dass diese lebendige Gemeinschaft wächst und inspiriert, freut auch Obmann Fritz Wieninger, der gemeinsam mit Stellvertreter Rainer Schnaitmann nach der Lese persönlich die württembergische Runde besucht hat: "Es ist uns eine Freude, Beurers und Moritz Haidle bei respekt-BIODYN zu haben. Wir nehmen neue Mitglieder ausschließlich auf Einladung auf und nur solche, die unseren Weg glaubwürdig mittragen und sich harmonisch in die Runde einfügen." Wer diese Energie selbst spüren möchte, hat auf der ProWein eine besonders charmante Gelegenheit: Am Montag, 16. März, laden die respekt-WinzerInnen von 9 bis 10 Uhr zum entspannten Frühstück im roten Doppeldeckerbus vor Halle 1 - mit feinem Gebäck, aromatischem Kaffee, inspirierenden Gesprächen und vielleicht einem ersten prickelnden Glas Winzersekt. First come, first enjoy.

(kiz)

Weingut Beurer {<https://rieslingwerk.com/>}

Weingut Karl Handel {<https://weingut-karl-handel.de/>}

respekt-BIODYN {<https://www.respekt-biodyn.bio/de/>}



Copyright: Andreas Hofer



Copyright: respekt-BIODYN