

# Die grünen Weingeister

Ein Winzer-Kreis kämpft gegen Verschwendung und für mehr Umweltschutz.

► „Fair and Green“ fordert dünnere Flaschen und mehr Schraubverschlüsse.

► Initiator Keith Ulrich will auch den Handel in den Innenstädten revolutionieren.

**Pit Falkenstein**  
Köln

Wenn Keith Ulrich sein Weltbild beschreibt, dann meinen manche Zuhörer, er habe etwas gegen ökologisch erzeugte Früchte und Weine. Natürlich nicht. Er schätzt die Arbeit von Organisationen wie Bioland oder Demeter. Jedoch: „Ökologisch bedeutet nicht immer umweltfreundlich.“

Als Beispiel nennt er Bioweine aus der spanischen Mancha. Dort, in 700 Metern Höhe, regnet es sommers fast nie. Es gibt kaum Schädlinge. Deshalb ist es da nicht so schwierig, auf Spritzmittel zu verzichten. „Ich weiß aber nicht“, gibt er zu bedenken, „wie es dort in der Bodega aussieht, wie viel Wasser und Elektrizität verbraucht wird, ob der Betrieb überhaupt mit Ökostrom arbeitet.“ Und bis dieses Mancha-Erzeugnis für 3,90 Euro in einem deutschen Supermarkt angekommen ist, werde „viel Kohlendioxid in die Luft geblasen“.

Keith Ulrich berät andere Firmen, wie sie ihre Produktion auf nachhaltiges Wirtschaften umstellen. Athenga heißt seine Firma, der Name bezieht sich unter anderem auf Athene, die Göttin der Vernunft.

Ulrich ist Liebhaber eines guten trockenen Rieslings von der Mosel. Seit Jahren kauft er bei den Weingütern Heymann-Löwenstein und Clemens Busch ein. Oft unterhielt er sich mit den beiden Winzern über Umweltzerstörung und die Möglichkeiten, diesem „Selbstmord auf Ra-



Athenga-Chef Keith Ulrich in einem Weingut an der Ahr: Gegen den „Selbstmord auf Raten“.

erst sperrig, ließ sich aber dann doch bald überzeugen.

„Nachhaltiges Wirken im Weinberg und Keller, aber auch im sozialen Umfeld, war für mich schon immer ein Thema“, sagt Theresa Breuer. „Doch vieles geht in der täglichen Arbeit unter.“ Sie stellte beim Gang durch den Hof zum eigenen Erstaunen fest, „wie viel umweltschädlicher und auch überflüssiger Kram hier herumliegt“. Sie lässt jetzt einen größeren Teil der im Keller gebräuchlichen Enzyme weg, denkt auch daran, sich nach einer neuen Spedition umzuschauen, die nachhaltig arbeitet.

„Fair and Green“ ist für Keith Ulrich eine Einrichtung, auf die er stolz ist. Es ist nur ein kleines Projekt, ihm aber „eine Herzenssache“. In der Hauptsache berät er große Unternehmen, die sich Schritt für Schritt dem Ziel nähern, ökologisch, sozial und auch ökonomisch zu arbeiten. So hat er für die Lebensmittel-Spedition Greilmeier im oberbayerischen Schwindegg ein Konzept erarbeitet, bei dem der Ausstoß von CO<sub>2</sub> durch Verteilung der Transporte auf Straße und Schiene deutlich gesenkt wird.

**Ganz neue Gedankenspiele betreibt er mit dem Fraunhofer-Institut für Automatisierung in Magdeburg.** Dabei soll der Einkaufsummel in der Stadt auf den Kopf gestellt werden. Die City wird dabei zum Showroom. Es gibt dort nach wie vor die Geschäfte, in denen die Kunden Produkte ausprobieren dürfen und beraten werden. Die Ware aber wird dem Käufer erst abends ins Haus gebracht - sie kommt aus Lagerhallen, die die Händler gemeinschaftlich auf der grünen Wiese betreiben. Dadurch kann das Chaos, das Tausende Kleintransporter täglich in der Stadt verursachen, deutlich verringert werden.

Eine Utopie? „Alle großen Errungenschaften der Menschen waren am Anfang Utopien“, sagt Ulrich.



Alles, was nicht hinausgepustet wird, kommt letztlich auch dem Geldbeutel zugute.

**Keith Ulrich,**  
Chef von Athenga

schnitt bis zum Versand umfassen. Es gilt, sämtliche einzelnen Schritte regelmäßig daraufhin abzuklopfen, inwieweit Natur dauerhaft geschützt wird. Soziale Fragen spielen eine Rolle, ebenso die Wirtschaftlichkeit. „Bei einigem Nachdenken“, sagt Ulrich, „kann der Winzer vieles einsparen. Alles, was nicht hinausgepustet wird, kommt letztlich auch dem Geldbeutel zugute.“

Das geht von heute auf morgen. Alljährlich soll der Gutsherr Bilanz erstellen, ob und wie er bei seiner Produktion wieder ein Stück Nachhaltigkeit mehr erreicht hat.

**Die Winzer, die der Athenga-Mann überzeugte,** waren verblüfft. Ulrich hat Biowinzer gesehen, die schwer zu entsorgende Etiketten aus Kunststoff mit Metallprägung verwenden. Auch bei Flaschen kann gespart werden. Dünnwandige Flaschen sind sparsamer herzustellen und zu transportieren. Dann die Verschlüsse: Langjährige wissenschaftliche

Versuche haben immer wieder ergeben, dass Schraubkapseln in jeder Hinsicht die vernünftigste - und preiswerteste - Lösung bieten.

Ein besonderes Kapitel ist die Auslieferung der Weine. Im Dezember vor den Festtagen sind Heerscharen von Winzern mit ihren Transportern unterwegs. Das diene der Werbung, sagen die Weinmacher. Ulrich empfiehlt dagegen, mit Versandunternehmen zu arbeiten, die sich Nachhaltigkeit auf die Fahnen geschrieben haben. Ihre Kunden sollten die Gutsherren lieber zu einem Hoffest einladen und dort umwerben.

Reinhard Löwenstein von der Mosel, der Mitbegründer von „Fair and Green“, machte sich daran, Kollegen für die gute Sache zu interessieren. Im Herbst besuchte er deshalb Theresa Breuer in Rudesheim. „Mitten in der Weinlese“, erinnert sie sich. Die 29-Jährige, Tochter des legendären, viel zu früh verstorbenen Bernhard Breuer, gab sich zu-

ten“ etwas entgegensetzen. Er stieß auf großes Interesse. Ergebnis dieser Gespräche war die Gründung eines Arbeitskreises namens „Fair and Green“, dem mittlerweile sieben Betriebe angehören.

Ein Katalog wurde entwickelt mit rund 150 Kriterien, die alle Arbeitsabläufe eines Weingutes vom Reb-

## FALKENSTEINS WEINMACHER

# Eine Weltreise in der Flasche

Birgit Pfneiszl war weltweit in Sachen Wein unterwegs. Zurück auf dem elterlichen Weingut am ungarischen Ufer des Neusiedler Sees, pflanzte sie die Rebsorte, die sie auf Reisen entdeckt hatte.



In ihrer Jugend wollte Birgit Pfneiszl „alles werden, nur nicht Winzerin“. Ihre Kindheit hatte sie im Burgenland verlebt, wohin die Eltern vor den Kommunisten geflohen waren. 1993 kehrte Vater Franz mit seiner Familie in die ungarische Heimat zurück. In Sopron am Südufer des Neusiedlersees baute er sein altes Weingut neu auf. Das Töchterchen träumte derweil von der weiten Welt.

Nach ihrem Abitur versuchte es der Papa noch einmal, seine Birgit für die Reben zu interessieren. Na gut, sie erklärte sich bereit, ein paar Tage in der Weinbauschule Klosterneuburg bei Wien zu schnuppern. Dort stellte sie erstaunt fest, dass es viele Möglichkeiten gab, als Önologie-Studentin Praktika im Ausland zu machen. So kam sie

nach Chile, Argentinien, Kalifornien, in die Toskana und nach Australien.

2006 stieg sie ins elterliche Weingut ein. Sogleich versuchte sie den Vater zu überreden, den Hof auf Bio-Betrieb umzustellen. „Das machst du allein“, so die Reaktion. Birgit Pfneiszl stürzte sich ins Abenteuer, gerade 24 Jahre alt.

In Erinnerung an ihre Reisen bepflanzte sie eine Parzelle mit den Rebsorten, die sie auf ihren Reisen kennengelernt hatte. Daraus macht sie nun einen Wein mit Namen „Távoli Világ“, auf Deutsch „weite Welt“. Alles wird zusammen geerntet und vergoren, je zur Hälfte im Stahltank und in gebrauchten Barriques. So entsteht ein weicher, fülliger Wein mit wenig Gerbstoff und herzhafter Frucht von roten Johannisbeeren und Schwarzkirschen.

Dazu passt Paprikás Czirke:

**Pit Falkenstein**  
ist Weinjournalist  
in Köln.



Streifen vom durchwachsenen Speck anbraten, Hühnerschenkel, reichlich gehackte Zwiebeln, Knoblauch, Paprikapulver edelsüß und Tomatenmark dazugeben, mit Fleischbrühe übergießen und eine halbe Stunde schmoren, salzen und kräftig pfeffern.

**Távoli-világ**  
**Jahrgang** 2011  
**Rebsorte** Carmenère, Syrah, Malbec, Zinfandel, Sangiovese  
**Anbaugebiet** Sopron - Ungarn  
**Analyse** 13,4° Alkohol, 4,5 g Säure, 0,9 g Restzucker (pro Liter), Trinken bis 2016  
**Preis ab Keller** 13 Euro  
**Adresse** Weingenuß aus Ungarn Stefan-Brand-Straße 23 97688 Bad Kissingen Tel 0971 - 13378181  
**E-Mail** kontakt@weingenuß-aus-ungarn.de  
**Website** weingenuß-aus-ungarn.de