

Für Hobbywinzer und Saftmacher

Etliche Weinreben im eigenen Garten sind nicht nur äußerst dekorativ. Mit ein paar Grundkenntnissen ausgestattet lassen sich aus deren Erträgen auch wohlschmeckende Rebensäfte erzeugen.



Beschauliche Biodiversität im Arche Noah-Vielfaltsgarten in Schiltern: Wein lässt sich im Anbau hervorragend mit diversen Gemüsesorten kombinieren. Foto: Rupert Pessl

In dem beschaulichen Ort Straning am Manhartsberg, wo das Weinviertel auf das Waldviertel trifft, befindet sich der Biowein- hof von Sonja und Toni Schmid. Dass sie ihren Betrieb nicht als „Weingut“, was ja ursprünglich auf feudale Ver- hältnisse verweist, bezeichnen, sondern als einen „Hof“, hat mit einem traditi- onellen bäuerlichen Selbstverständnis zu tun, das sich auch im Anbau von viel- fältigen Kulturen wie Saflor, Luzerne, Getreide, Ackerbohnen, Einkorn oder Hanf ausdrückt. Auch diese Produkte werden organisch-biologisch erzeugt. Toni Schmid hat eine solide weinbau- liche Ausbildung an der Höheren Bun- deslehranstalt für Obst- und Weinbau

in Klosterneuburg absolviert und her- nach Landwirtschaft an der Universität für Bodenkultur Wien studiert. Sei- ne Ehefrau Sonja Schmid entstammt einem Bauernhof in Ebersbrunn im Weinviertel und knüpfte in Straning, wo sie heute auch als zertifizierte Kellergas- senführerin tätig ist, an die Tradition ih- rer Vorfahren an. Als jahrelange Mitar- beiterin bei der Arche Noah in Schiltern vertiefte sie ihre Verbundenheit mit der Natur und ihre Vorliebe für Regionalität und biologischen Anbau. Jeden ersten Samstag im Monat kann im Hofladen von Sonja und Toni Schmid ohne weitere Anmeldung ein- gekauft und degustiert werden. Neben Weinen mit gutem Preis-Wert-Verhält-

nis sind dort Produkte wie Einkorn im Rohzustand sowie in diversen Verarbei- tungsstufen, Brot, Golatschen, Marme- laden oder diverse biologisch erzeugte Öle im Sortiment.

Immer wieder kamen im Biohof Kun- den vorbei, die auch eine spezielle Be- ratung wünschten: „Wie pflanze ich ei- nen Weinstock richtig?“ „Wann und wie schneide ich die Weinstöcke in meinem Garten?“ „Wie kann ich meine Trauben sinnvoll verarbeiten?“

Solcherart inspiriert haben Sonja und Toni Schmid ein praxisbezogenes wein- bauliches Buch über Anbau, Pflege, Ernte und Vinifizierung geschrieben, das sich speziell an jene richtet, die sich als Hobbyweingärtner und -winzer be- tätigen möchten. Akribisch befasst sich das mit zahlreichen Illustrationen aus- gestattete Werk mit allen möglichen Fragestellungen, von der Sortenwahl, über den Anbau und den Rebschnitt bis hin zu Ernte und Saft- sowie Wein- bereitung. Überraschend professionell wirken die von den bäuerlichen Autoren selbst angefertigten Fotografien. „Um die Erziehungsform und den Rebschnitt optimal darstellen zu können, haben wir beim Fotografieren hinter den Rebstö- cken Leintücher aufgespannt“, verrät Sonja Schmid.

Bei ihren Sortenempfehlungen haben die Bio-Spezialisten eine sorgfältige Auswahl an jenen Varietäten getrof- fen, die sich für Bioanbau besonders gut eignen. Eine tabellarische Aufli- stung rückt vor allem die sogenannten PIWI-Sorten (PIWI steht für pilzwi- derstandsfähig) in den Fokus, wobei neben Beschaffenheit und Reifezeitpunkt jeweils auch die geschmacklichen Vor- züge beschrieben sind.

Bezüglich Anbau und Bodenpflege zeigen die Autoren auf, wie gut Weinbau und Gemüseanbau zu kombinieren sind. Im Zusammenhang damit verweisen sie darauf, dass bei der alten Wirtschaftsweise früherer Zeiten (die ebenso eine biologische gewesen ist) die Kultivierung diverser Gemüsearten zwischen den Reben gang und gäbe war. Wer in seinem Garten Platz hat, könnte am Rande der kleinen Weinkultur auch ein Weingartenpfirsichbäumchen pflanzen – auch dies ist eine traditionelle Praxis, die im Buch kommentiert wird.

Im Weinbereitungsteil wird gezielt darauf eingegangen, wie sich auch dann ernsthaft Wein herstellen lässt, wenn nur geringe Erntemengen vorhanden sind. Das Vergären und der Ausbau ist, wie man im Buch erfährt, auch kostengünstig in Glasballons zu bewerkstelligen. Das Verkorken der Flaschen gelingt – wie das früher in kleinen Betrieben oft der Fall gewesen ist – auch mit einfachen Verschlussvorrichtungen



Sonja und Toni Schmid:
Bio-Wein im eigenen Garten.
Wie Anbau, Pflege und Ernte
auf kleiner Fläche gelingt

Löwenzahn Verlag
167 Seiten, reichlich illustriert
24,90 Euro

oder, bei Einsatz von konischen Korken, auch mit einem Gummihammer. Über die Herstellung von Wein hinaus erfahren Leser, worauf es beim Herstellen von biologischem Traubensaft in Eigenregie ankommt.

Auch überraschende Details, etwa, dass sich in einem bestimmten Reifestadium aus Weinblättern Tee herstellen lässt, sind in dem Buch zu finden. Es ist nicht nur zur autodidaktischen Ausbildung zu Hobbywinzern nützlich, sondern kann auch zu Rate gezogen werden, wenn sich im eigenen Garten bloß ein paar Rebstöcke befinden, deren Ertrag zum Verzehr intendiert ist. Wer über die Lektüre hinaus noch offene Fragen hat, kann diese bei einem Besuch im Straninger Biohofladen auch persönlich an die Winzersleut richten. ┘

Info

Bioweinhof Toni Schmid
3722 Stranang 74, Tel. 02984/370 34
www.tonischmid.at

— Entgeltliche Einschaltung —

GROSSE KUNST.
OHNE ALLÜREN.



WINEinMODERATION
CHOOSE | SHARE | CARE

Österreichs Weine sind daheim im Herzen Europas, wo kontinentale Wärme mit kühler Nordluft tanzt. In diesem einzigartigen Klima wachsen edle Weine mit geschützter Ursprungs-

bezeichnung – zu erkennen an der rotweißroten Banderole auf der Kapsel und der staatlichen Prüfnummer auf dem Etikett.

oesterreichwein.at

ÖSTERREICH WEIN
Große Kunst. Ohne Allüren.