

# Der Bio-Rotwein ist da

**Metzingen** Nächste Woche werden die Flaschen etikettiert, dann geht der Cuvée in den Verkauf. Als Pate des neuen Produkts fungiert ein EU-Abgeordneter. *Von Regine Lotterer*

Erstmals bringt die Weingärtnergenossenschaft Metzingen-Neuhausen einen Bio-Rotwein auf den Markt. Gestern wurden die ersten Flaschen in der Vinothek am Kelternplatz geöffnet, um mit dem CDU-Europaabgeordneten Norbert Lins auf das neue Produkt anzustoßen. Zumal der Ravensburger die Patenschaft für den Cuvée übernommen hat.

Zu Gast war Lins gestern den ganzen Tag über in der Sieben-Keltern-Stadt. Seine Wahlkampf tour führte ihn auch ins Luna und auf den Tannenhof. Während es im Kino um die Frage ging, welche Themen die Jugend bewegen, stellten Landwirt Heinrich Bazlen und Vertreter der Bäckerei Veit ein Projekt zur Urgetreide-Rekultivierung vor. Zuvor freilich erfuhr Lins, dessen Fachgebiete Umweltschutz und Land-

wirtschaft sind, eine ganze Menge über den Weinbau in der Sieben-Keltern-Stadt. Jörg Waldner, der Vorstandsvorsitzende und Geschäftsführer der Weingärtner-Genossenschaft, hatte eigens zwölf Flaschen vom guten, neuen Roten für die CDU-Delegation herbeigeschafft. Der Rest muss erst noch etikettiert werden, was in der kommenden Woche erfolgt. Danach ist der Bio-Cuvée in der Vinothek zu haben. Hergestellt wird er aus pilzresistenten Traubensorten. Sie müssen höchstens zwei bis drei Mal pro Jahr mit Kupfer und Schwefel gespritzt werden. Allerdings bringen sie einen geringeren Ertrag als die herkömmlichen Sorten. Das liegt an der Struktur der Trauben. Bei den Neuzüchtungen liegen die Beeren weiter auseinander, erklärt Wen-



Anstoßen auf den neuen Bio-Cuvée: Der Europaabgeordnete Norbert Lins war gemeinsam mit den CDU-Gemeinderatskandidaten zu Besuch in der Vinothek.

Foto: Thomas Kiehl

gerter und Weinerlebnisführer Günther Weiblen. Die Beeren trocknen deshalb leichter ab, Schimmel und Pilze können sich

„ Wir ernten im Schnitt 100 Kilo pro Ar. Wir setzen auf Qualität statt auf Quantität.“

**Jörg Waldner**

Genossenschafts-Geschäftsführer

aus diesem Grund nicht so gut festsetzen.

Dem Thema Natur- und Artenschutz fühlen sich die Weingärt-

ner in Metzingen und Neuhausen schon seit Jahrzehnten verpflichtet, betont Jörg Waldner. Die Genossenschaft verteilt inzwischen sogar auf eigene Kosten Blühmischungen an die Wengerter, damit Bienen, Hummeln und Schmetterlinge ausreichend Nahrung zwischen den Weinstöcken finden. Für Eidechsen sind gleichfalls mehrere Steinriegel angelegt worden, auch mit Zuschüssen des Biosphärengebiets Schwäbische Alb.

Zehn bis zwölf Wengerter bewirtschaften ihre Weinberge im Augenblick biologisch. Sie sind zertifiziert, drei Mal pro Jahr wird kontrolliert, ob sie die Regeln einhalten. Wiewohl auch die konven-

tionell wirtschaftenden Wengerter höchst verantwortungsbewusst arbeiten, betont Jörg Waldner. „Man darf sie nicht in eine Ecke drängen, in die sie nicht gehören.“ Der Weinbau hat in Metzingen schon seit 1000 Jahren Tradition, wie Waldner der CDU-Delegation berichtete. Einst gediehen die Reben auf rund 300 Hektar, inzwischen ist das Anbaugebiet auf 35 Hektar geschrumpft. Statt auf Quantität setzen die Wengerter lieber auf Qualität. Und das zahlt sich aus: Die Kundschaft schätzt die Weine aus der Sieben-Keltern-Stadt, sagt Waldner, und sei deshalb bereit, auch einen entsprechenden Preis pro Flasche zu bezahlen.

