



■ NACHHALTIGKEIT

Biowein macht Wangen glüh'n

Qualität überzeugt. Auf dem Kölner Weihnachtsmarkt lockt Ecovin-Glühwein Scharen von Kundschaft an. Wie gelingt es dem Bio-Produkt, sich von der Glühwein-Masse abzuheben?



Schwer beladen verlässt ein Lieferwagenspann den Hof des Weinguts Georg Forster.

Es lässt das Winzerdörfchen Rummelsheim an der Nahe oberhalb von Bingen in der Stille eines eiskalten Dezembertags zurück. Nach etwas mehr als drei Stunden ist das Ziel erreicht: in Köln wechselt der Bio-Glühwein den Tank und damit den Besitzer.

Schon die dritte Lieferung ist es, die Forster zum Kölner Weihnachtsmarkt bringt. Eine vierte und letzte Lieferung, kurz vor Weihnachten, ist bereits vereinbart. In seinem Bio-Glühwein verarbeitet er keine künstlichen Aromen, sondern Bio-Orangen und echte Gewürze aus biologischem Anbau: frisch gemahlene Nelken, Sternanis, Zimtstangen. Sie kommen nach eigenem Rezept zu Spätburgunder, Regent und etwas Schwarzriesling, eine unwiderstehliche Mischung.

Die Besucher des Kölner Weihnachtsmarkts scharen sich um den Bio-Glühwein und gehen mit glühenden Wangen weiter. Mit dem Weingenuss unterstützen sie die Rummelsheimer nebenbei im Kampf um wichtige Wildkatzenlebensräume.



Winzer Georg Forster erklärt die besondere Geologie der Nahe-Weinberge.



In der Region Soonwald-Nahe leben Wildkatzen. Deren Lebensräume wollen auch die Winzer schützen.

Kreative Winzer an der Nahe

Den Nahe-Winzern sind Sorgen um zu viel Regen vor der Lese unbekannt. Vielmehr fallen kaum mehr als 400 Millimeter Niederschlag im Jahr. Hinzu kommt: In Rummelsheim gibt es viel Kies und Sand, aber wenig Humus auf dem Berg.

Den extrem geringen Niederschlägen und der besonderen Geologie begegnet Familie Forster mit einem ausgeklügelten Begrüßungsmanagement im Weinberg. Es fördert den Humusaufbau, ein aktives Bodenleben und ist damit ein Schlüssel für gute Bioweine. Das gesamte Jahr über wägt Forster Verdunstung und Oberflächenbedeckung ab. Solange die Winterfeuchtigkeit anhält, wächst die vielfältige Einsaat unter den Reben. Bei Einsetzen der Trockenheit wird sie durch eine spezielle Walze umgeknickt. So entstehen viele Nischen für Insekten und Kleinlebewesen. Viel Arbeit, bis ein guter Wein entsteht. Dafür gestattet die Geologie auf kleinem Raum Weine, die dank Kies, Quarzit und rotem Schiefer ihren besonderen Geschmack bekommen.

Winzer verbünden sich mit Wildkatzen

Wie anderenorts baut man auch in Rummelsheim Kies als Rohstoff ab. Ein urtümliches Waldstück mit einigen der wenigen noch wild wachsenden Elsbeeren und Speierlingen soll dem Abbau zum Opfer fallen. Doch genau hier leben Wildkatzen; der Wald ist Teil des landesweiten Biotopverbundes.

Georg Forster engagiert sich in der Bürgerinitiative „Lebensraum Untere Nahe e.V.“ für den Walderhalt: „Denn wenn der Wald fällt, fließt kalte Luft vom Hunsrück in die Lagen, in denen der Spätburgunder wächst. Das Kleinklima würde sich ändern und die Weinbergsböden würden noch trockener. Das alles wäre auch schlecht für den Glühwein.“ (ts) ■

www.ecovin.de
www.globalnature.org/ecovin

Förderer:

