

Kanecher Gotteszorn

Besser als sein Name



Carlo Entringer, Bio-Winzer. Der Weinberg wurde bereits mehrmals ausgezeichnet

Als vertrauensbildende Maßnahme vielleicht nicht geeignet, läßt er als verkaufsträchtiger Name aber doch aufhorchen: 'Kanecher Gotteszorn' lautet die Bezeichnung für den Rhäifränk und ein herbes Tröpfchen ist dieser Elbling tatsächlich. Seine herausragende Eigenschaft aber besteht darin, daß er aus biologisch gezüchteten Trauben hergestellt wird.

Das bedeutet also, daß nicht gespritzt wird ... «Dach, mir sprätzen och», unterbricht mich Carlo Entringer, fügt dann, ob meines offensichtlich etwas verblüfften Gesichtsausdrucks, jedoch schnell hinzu: «Awer nämme mat biologische Mëttelen.»

Seit 1995 bewirtschaftet er im Auftrag der Sektion Lenningen-Canach der Lëtzebuurger Natur- a Vulleschutzliga und der Stiftung Hëllef fir d'Natur einen halben Hektar Weinberg im Kanecher Wéngertsbiereg. Auf den zehn durch Trockenmauern in alter Tradition abgestützten und süd-östlich orientierten Terrassen wird hauptsächlich Elbling angebaut, dazu ein wenig Rivanertrauben, die jedoch eher dem direkten Verzehr und der Herstellung von Traubensaft, als der Weinproduktion dienen.

Gemäß den Vorschriften der Vereinigung fir biologesche Landbau Lëtzebuerg (bioLabel) werden weder chemische Pflanzenschutzmittel, noch Kunstdünger eingesetzt. Dafür werden alle Reihen begrünt, das heißt, zwischen den Rebstöcken wächst, was wächst. Luzerne und Klee werden zur Stickstoffsammlung und Gründüngung eingesät. Auf Kompost wurde bislang verzichtet, nicht zuletzt aufgrund des großen Arbeitsaufwandes: Der Weinberg kann nur begrenzt maschinell bearbeitet wer-

den. Trotzdem sind die Bodenanalysen gut. Erstaunlicherweise ist Carlo Entringer kaum mit tierischen Schädlingen geplagt. Dagegen machen ihm Pilzkrankheiten zu schaffen. Gegen den Echten und besonders den Falschen Mehltau muß er auf der Hut sein, und auch der Rote Brenner, im konventionellen Weinbau kaum noch vorhanden, tritt auf.

Allerdings gewinnt er diesem Pilz auch eine gute Seite ab: Da er die Blätter in der Traubenzone zerstört, erhalten die Trauben mehr Sonne, «an dat arrangéiert mech», so Carlo Entringer.

Der Ertrag des Bio-Weinbergs ist allerdings deutlich niedriger, als in den traditionell bewirtschafteten Anlagen. «Manner wéi 50%», so der Winzer nüchtern. Das allerdings absichtlich, denn weniger Trauben pro Rebe ergibt eine bessere Qualität. Das bedeutet aber auch, daß eine kommerzielle Anlage wesentlich größer sein müßte. Für Nebenerwerbsswinzer Carlo Entringer, der das Handwerk von seinem Vater gelernt hat, ist dieser Aspekt jedoch nebensächlich. Der Bio-Weinberg hat nämlich nicht nur eine ökologische und wirtschaftliche, sondern auch eine soziale und edukative Funktion. Schulklassen werden hier zum Beispiel über naturnahen Weinbau aufgeklärt, dürfen Trauben pflücken und essen, und auch Traubensaft herstellen.

Trotzdem: Das Unternehmen Kanecher Gotteszorn trägt sich finanziell und über den Absatz braucht er sich keine Gedanken zu machen: «De Wäin as scho verkaaft, ier mer mat der Lies ufänken.» Und das bei einem Preis von 200 Franken pro Flasche. ■

GeZ.



Gebunden wird mit Weide



Trockenmauern und Begrünung; Zeichen des naturnahen Weinbaus

