



AKADEMIE III. ÖKO-MARKETINGTAGE
Schloss Kirchberg 10. - 11. NOVEMBER 2020

EUROPEAN GREEN DEAL DIE BIOBRANCHE ALS TAKTGEBER DES WANDELS

Pressemitteilung | 17.11.2020

Biowein im Trend

Kirchberg/Jagst, Lauffen am Neckar. Bio erobert den Lebensmittelmarkt, das ist auch beim Wein so. Doch können Bio- und konventionelle Weine nebeneinander beworben werden, ohne dass es zu Widersprüchen, zu einer Stigmatisierung kommt? Das Thema Bio-Werbung ohne Diskriminierung war auch Thema bei den Öko-Marketingtagen der Akademie Schloss Kirchberg. Der Branchentreff fand virtuell statt.

Wir haben mit Marian Kopp, Geschäftsführender Vorstand der Lauffener Weingärtner eG und mit dem Weingärtner Albrecht Stricker, der sowohl ökologisch als auch konventionell wirtschaftet und an die Genossenschaft liefert, am Rande der Tagung gesprochen.

Die Lauffener Weingärtner zählen zu den etablierten Weingärtnergenossenschaften Deutschlands. Die Lauffener WG ist die flächengrößte und umsatzstärkste Einzelgenossenschaft in Württemberg. Derzeit werden von drei Betrieben der Genossenschaft rund 25 Hektar ökologisch bewirtschaftet. Die Bioweine tragen neben dem EU-Bio Siegel und dem ECOVIN-Siegel das Bio-Siegel Baden-Württemberg.

Herr Kopp, Ende Oktober wurde der 2019er Schiller der Lauffener Weingärtner beim viel beachteten Bioweinpreis 2020 mit Gold ausgezeichnet. Leider ist der Wein schon ausverkauft. Überwiegt die Freude über die Auszeichnung oder das Leid, dass der Wein schon vergriffen ist?

Marian Kopp: Das beste Marketing bringt leider nichts, wenn das Produkt nicht verfügbar ist. Klar, wir freuen wir uns riesig, dass der Schiller unserer Bio-Gruppe – es ist der einzige Schillerwein in unserem Sortiment – dieses Gold gewonnen hat. Auch zwei weitere Bioweine der Lauffener haben beim Bioweinpreis 2020 mit Silber, im Sinn des Wortes, glänzend abgeschnitten. Und ja, das ist sehr schade. Leider können wir das nicht in die Werbung bringen. Denn einen Wein zu loben, den es nicht mehr gibt, bringt nichts. Wir sind also sehr gespannt, was der Schiller des 20er Jahrgangs bringt, den es ab Januar-Februar 2021 zu kaufen geben wird.

Wie schätzen Sie die Entwicklung des Bio-Segments im Weinmarkt der nächsten Jahre ein, wie bei den Lauffener Weingärtnern?

Marian Kopp: Das Verbraucherbewusstsein für ökologisch ganzheitlich wertvolle Ernährung steigt graduell. Wir beobachten hier eine stete Entwicklung zu mehr Bio in der Weinerzeugung, auch bei uns in der Genossenschaft. Aus der Praxis wissen wir: Zunächst brauchen wir die Überzeugung im Anbau. Dazu kommt das Marketing, das wir steuern können und drittens brauchen wir für mehr Bio auch Verbesserungen in den politischen Rahmenbedingungen.

Um den steigenden Anteil Bioweine am Markt zu platzieren, muss die Nachfrage wachsen. Der Mehraufwand der Betriebe, die auf Bio umstellen, muss honoriert werden können. In Deutschland stehen insgesamt 8900 Weinerzeuger, die auch vermarkten, im Wettbewerb. Und jeden Tag muss statistisch ein Betrieb aufgeben. Wir sprechen im deutschen Weinmarkt von einem Absatz von über 2 Milliarden Flaschen Wein pro Jahr. Davon sind über eine Milliarde Flaschen aus dem Ausland. Es ist nicht übertrieben, wenn wir von einem brutalen Wettbewerb im Weinmarkt sprechen. Gerade im Biosegment haben südliche Länder einen klaren Vorteil.

Durch das trockenere Klima haben die Italiener, Franzosen und Spanier einen deutlich geringeren Pilzdruck – und weniger Aufwand beim Pflanzenschutz. Wir brauchen da eine solide Unterstützung durch die Politik. Dazu kommt, dass man die Vorzüge von Bioweinen in einem aufwändigen Marketing rüberbringen muss. Wir beobachten auch, dass in der für uns wichtigen Zielgruppe der Babyboomer, also Menschen um die 60 Jahre, nicht selten eine generelle Ablehnung von Bio-Lebensmitteln, teils ideologisch begründet, verbreitet ist. Da gibt es also noch Erklärungsbedarf und Überzeugungsarbeit zu leisten für die „andere“ Art, Wein zu erzeugen.

Herr Stricker, welche Rebsorten stecken in dem Schiller?

Albrecht Stricker: Hauptsächlich Schwarzriesling und Riesling. Aber auch kleine Anteile weiterer Sorten unserer Bio-Betriebe. So haben wir auch neue Sorten im Anbau wie beispielsweise die Sorte Muscaris. Diese Weißweinsorte fügt sich geschmacklich sehr gut in den

Schillerwein ein und kann sich gegen den Pilzbefall gut wehren.

Sie bewirtschaften gemeinsam mit ihrer Familie in zwei verschiedenen Betrieben 30 Hektar Rebfläche insgesamt, davon 9 Hektar biologisch innerhalb einer Bio GbR. Wie lief, wie läuft die Umstellung in Ihrem Betrieb?

Albrecht Stricker: Unseren Biobetrieb haben wir 2007 als GbR zusammen mit zwei weiteren Betrieben gegründet, wirtschaften also den Teilbetrieb seit 13 Jahren ökologisch nach den Ecovin-Richtlinien. Als Betrieb, der in eine Genossenschaft abliefern, war es keine wirtschaftliche Entscheidung, in den Ökolandbau einzusteigen. Die Umstellung muss man aus Überzeugung machen. Unsere Weinberge wirkten die ersten Jahre wie „beleidigt“. In der Umstellungsphase reagieren die Weinberge zum Teil sehr empfindlich, da sich die Rebstöcke auf die umgestellte Düngung und Pflanzenschutz einstellen müssen. Inzwischen sind die Weinberge wieder vital und kräftig. Eine echte Herausforderung sind die Pilzkrankheiten. Bei unserer Witterung ist auch im Biobetrieb der Pilzbefall nur mit Pflanzenschutz einzudämmen. Natürlich nur mit Pflanzenschutzmitteln die im ökologischen Weinbau zugelassen sind. Manche Rebschädlinge regulieren sich nach ein paar Jahren mit konsequentem fördern der Biodiversität.

Im Durchschnitt der Jahre sind die Erträge im Biobetrieb etwas geringer als im konventionellen Anbau. Den Mehrerlös, den wir brauchen, steckt also nicht nur im Mehraufwand sondern auch in etwas geringerem Ertrag. Dies war vor allem in der Umstellungsphase herausfordernd, da in dieser Phase die Erträge und Qualitäten sehr schwankend waren. Übrigens: vieles was wir im Biobetrieb „gelernt“ haben, setzen wir heute auf unserer gesamten Betriebsfläche um.

Herr Kopp: Im Marketing für baden-württembergische Lebensmittel stehen das „Qualitätszeichen BW“ und das „Bio-BW“ Siegel gut nebeneinander. Wie verträgt sich Bio-Weinbau und der integrierte kontrollierte Weinbau im Sortiment der Weingärtnergenossenschaft? Können Bio- und konventionelle Weine nebeneinander beworben werden – ohne dass es zu Widersprüchen, zu einer Stigmatisierung kommt?

Marian Kopp: Das ist eine echte Herausforderung für das Marketing, die Vorzüge von Bio-Wein rüber zu bringen. Denn „bio“ oder nicht steht im Entscheidungsschema bei den meisten Kunden nicht an oberster Stelle. Spontan entscheiden die meisten Käufer zunächst „rot-weiß“, bzw. als erstes nach Anbaugebiet und nach Rebsorte. Die Marktforschung zeigt, dass die Kaufentscheidung beim Durchlauf im Regal innerhalb von 30 Sekunden fallen. Da haben es die Bioweine, die im breiten Sortiment des LEH stehen, nicht gerade leicht. Die Fragen im Lebensmittelhandel drehen sich aber nicht um bio oder nicht-bio. Es kommt darauf an, dass sich alles, was im Regal steht, gut verkauft. Wir erleben hier keine Diskriminierung von bio oder konventionell. (7000 Zeichen)

Info:

Die Lauffener Weingärtner

Die Lauffener Weingärtner eG ist nach der Fusion mit der WG Mundelsheim mit einer Rebfläche von 898 ha und knapp 1200 Mitgliedern sowie einem konsolidierten Umsatz von 24,2 Millionen Euro die größte Einzel-Weingärtnergenossenschaft mit eigenem nationalen Vertrieb im Weinanbaugebiet Württemberg. Bei 106 ha verfügt Lauffen über die größte terrassierte Steillagenfläche in Württemberg. Der „Katzenbeißer“ ist bei den Verbrauchern in ganz Deutschland der bekannteste Württemberger Wein. Drei Betriebe wirtschaften ökologisch auf einer Fläche von derzeit ca. 25 Hektar. Fünf Bioweine sind regelmäßig im breiten Lauffener Sortiment, überwiegend Schwarzriesling, Schiller, Dornfelder und Acolon. Die Lauffener Weingärtner sind im DLG-Ranking seit 14 Jahren ununterbrochen bester Weinerzeuger in Württemberg, www.schloss-kirchberg-jagst.de/marketing 4 im Oktober 2020 erfolgte die Auszeichnung mit dem 6. Platz der DLG unter den TOP 100 Weinerzeugern Deutschlands - und damit bester Genossenschaft Württembergs. Artenvielfalt: Durch eine Aktion, den Mitgliedsbetrieben Blühmischungen für die Weinberge vergünstigt anzubieten, sorgte die Genossenschaft im letzten Jahr für 130 Hektar vielfältige Blühflächen.

Info:

Der 12. internationaler Bioweinpreis 2020:

Qualitätswettbewerb für Wein aus ökologisch erzeugten Trauben EU-zugelassener Wettbewerb nach PAR

Der internationale bioweinpreis hat sich seit seiner Gründung im Jahr 2009 zu einem der wichtigsten Qualitätswettbewerbe der Branche entwickelt. Der Grund: Die Teilnehmer schätzen die Nachvollziehbarkeit seiner Ergebnisse und setzen Vertrauen in die Kompetenz seiner Jury. Die Verkostung der PAR® Wettbewerbe erfolgt nach internationalen, wissenschaftlichen Erkenntnissen hinsichtlich der Weinprägung sowie der Qualitätsdefinition; in erster Linie nach Terroir, sprich Herkunft, und nicht mehr nach Sorten oder aufsteigenden Alkohol- oder Zuckerwerten.

Bildunterschriften

Foto 1:

<https://akademie.schloss-kirchberg-jagst.de/images/Pressefotos/Lauffen-Marian-Kopp.jpg>
Marian Kopp, Geschäftsführender Vorstand der Lauffener Weingärtner eG.

Foto 2:

<https://akademie.schloss-kirchberg-jagst.de/images/Pressefotos/Lauffen-Albrecht-Stricker.jpg>

Weingärtner Albrecht Stricker, der ökologisch und konventionell wirtschaftet. Er liefert an die Lauffener Weingärtner eG.

Credit: Lauffener Weingärtner

17.11.2020

Akademie für ökologische Land- und Ernährungswirtschaft Schloss Kirchberg

V.i.S.d.P.: tak

Bei Rückfragen wenden Sie sich an Christoph Zimmer Telefon 07904 / 979760

Folgen, liken und teilen:



Akademie Schloss Kirchberg · Stiftung Haus der Bauern ·

Schloss Kirchberg, 74592 Kirchberg an der Jagst

Telefon: +49 (0)7954 9211880

E-Mail: akademie@hdb-stiftung.com · www.schloss-kirchberg-jagst.de/akademie

Falls Sie keine weiteren Informationen mehr erhalten möchten, senden Sie uns bitte eine E-Mail an:
akademie@hdb-stiftung.com