

Bienen ein Teil im Ökosystem: Weingut Schmid Pillichsdorf für Wiederaufbau des gesamten Ökosystems als Schlüssel

Das Weingut Stefan Schmid in Pillichsdorf sieht den ganzheitlichen Wiederaufbau eines intakten Ökosystems als Schlüssel, die Biene als einen von vielen Nützlingen zu schützen. Das Weglassen von Pflanzenschutzmitteln und Insektiziden ist nur die Spitze des Eisbergs, denn die Honigbiene ist neben zahlreichen Wespen- und Wanzenarten, sowie wichtigen Bodenlebewesen ein Teil des Ökosystems, das ganzheitlich gesund sein muss, um zu funktionieren.

Pillichsdorf, 25. Juni 2015 - Für Winzer Stefan Schmid ist das Weglassen von Pflanzenschutzmitteln und Insektiziden zum Schutz der Honigbiene nur die Spitze des Eisbergs. Er geht mit seinem Weingut in Pillichsdorf im südlichen Weinviertel einen ganzheitlichen Weg, um ein gesundes Ökosystem aufzubauen, in dem sich das Verhältnis von Nützlingen und Schädlingen selbst regulieren kann. Die Honigbiene ist dabei genau so wichtig wie viele Wildbienenarten, Wanzen- und Wespenarten, sowie Bodenlebewesen wie etwa der Regenwurm. Stefan Schmid sieht den Wiederaufbau des gesamten Ökosystems als Schlüssel für eine nachhaltige Produktion von Lebensmitteln und schafft in seinen Weingärten Bedingungen, die ein natürliches Lebensumfeld für viele Arten ermöglichen.

„Auf chemische Pflanzenschutzmittel und Insektizide zu verzichten, ist nur die Spitze des Eisbergs“, ist Stefan Schmid sicher. „Wichtig ist, den Nützlingen wie der Honigbiene geeignete Lebensbedingungen zu schaffen, wie sie nur in einem intakten Ökosystem möglich sind.“ Immerhin 80 % der Bestäubungsleistung erfolgt durch Bienen. Es gibt aber allein 693 Wildbienenarten, die für die Bestäubung genau so wichtig sind wie die Honigbiene. Ihnen hat Stefan Schmid mit seinen Bänken, bestückt mit Fassdauben, leeren Flaschen und Steinen, Hohlräume in den Weingärten geschaffen, die sie zum Nestbau nutzen. Denn laut dem Biologen Fritz Gusenleitner nutzen 25 % der Wildbienenarten vorhandene Hohlräume zum Nisten, 50 % bauen ihre Nester in den Boden und 25 % leben parasitär, also in fremden Nestern. Da die Mehrheit der Bienenarten ihre Eier lediglich ablegen und kein Kontakt zwischen den Generationen stattfindet, halten sich Bienen laut Fritz Gusenleitner dort auf, wo sie ihre Nachkommen durch genügend Blühangebot gut versorgt wissen. „In unseren Weingärten herrscht ein ganzjähriges Summen“, bestätigt Stefan Schmid aus der Praxis. Denn durch die gezielte Anpflanzung von etwa Mandelbäumen mit einer sehr frühen Blüte im März bis hin zu spät blühenden Kräutern im September ist im Weingut Schmid Pillichsdorf ein ganzjähriges Blühangebot gewährleistet.

Die Honigbiene ist derzeit das Flaggschiff in der Debatte um Pflanzenschutzmittel, weil ihre Nützlichkeit durch die Honig- und Wachsproduktion dem Menschen am deutlichsten ist. Sie ist als Staaten bildende und Nest bauende Bienenart aber eine Seltenheit unter den meist einzellebenden Arten. Es gilt also, auch Bienenarten wie der Hummel ein geeignetes Umfeld aufzubauen. Harzbienen etwa können sich an den zahlreichen Bäumen in Stefan Schmid's Weingärten bedienen.

Wollbienen brauchen wiederum behaarte Pflanzen, die sie etwa mit dem Lavendel im Weingut Schmid vorfinden.

Allerdings sind Bienen alleine noch kein intaktes Ökosystem. „Viele Wanzen- und Wespenarten sind genau so wichtig,“ betont Stefan Schmid. So steht etwa die im Weinbau gefürchtete Spinnmilbe auf dem Speiseplan der Raubmilbe oder der räuberischen Wanzen. Schlupf-, Erz- und Zehrwespen, Tausendfüßler, Florfliegen, Vögel und Spinnen fressen mit Vorliebe den äußerst gefährlichen Traubenwickler, Erdraupen und Schildläuse. Gegen letztere hilft ebenso der Marienkäfer. „Alles in Einem ist für eine gesunde und nachhaltige Lebensmittelproduktion ein intaktes Ökosystem notwendig, in dem sich Nützlinge und Schädlinge selbstständig ausgleichen können. Oberflächliche Einzelmaßnahmen sind vielleicht kostengünstig, aber zu wenig, um der Natur und damit uns Menschen langfristig zu helfen“, ermahnt der Winzer Stefan Schmid, „Konsumenten, Handel und Mitbewerber, ja sogar politische Entscheidungsträger müssen dafür ein Bewusstsein entwickeln, dass Lebensmittelproduktion nach ökologischen Prinzipien nicht auf niedrigstem Preisniveau möglich sind. Höhere Preise für Lebensmittel sind eine Investition in die Natur und damit in unsere eigene Gesundheit, das geht Hand-in-Hand.“

Das Weingut Schmid Pillichsdorf steht für Genuss der Vernunft

Was bedeutet Biodiversität?

Am 23. Mai 2013 eröffnete das Weingut Schmid unter der Leitung von Stefan Schmid die Biodiversitätsanlagen in den Weingärten. Der Begriff Biodiversität, oder biologische Vielfalt, umfasst die Vielfalt innerhalb der Arten, zwischen den Arten und der Ökosysteme selbst. Für den Weinbau bedeutet das, einer vielfältigen Tier- und Pflanzenwelt in den Weinbaugebieten wieder Platz zu geben, ohne die Bewirtschaftung der Kulturlandschaften zu erschweren.

Wozu Artenvielfalt im Weinbau?

•Biodiversität ist notwendig für die Nachhaltigkeit im Weinbau:

Die Grundidee von biodiversen Weingärten ist, auf die ausgleichenden Kräfte der Natur zu vertrauen. Der Kreislauf „fressen und gefressen werden“ soll wieder hergestellt werden, allerdings gezielt gesteuert. Denn Nützlinge und Konkurrenten unerwünschter Pflanzen und Tiere werden gefördert, um den Schädlingen das Leben in den Weingärten möglichst schwer zu machen. Ein Beispiel: Man fördert Insekten, weil es Arten gibt, welche Pollen (auch vom echten Mehltau (Oidium)) fressen. Diese Pollen können dann nicht mehr keimen und Schaden an den Reben anrichten. Die verschiedenen Pollenarten konkurrieren und bekämpfen sich auch untereinander, was den Oidiumpollen ebenfalls das Leben schwer macht. Zudem werden die Pollen auch durch Kräuter mit pilzhemmenden ätherischen Ölen in Ihrer Entwicklung gebremst. Durch Maßnahmen zur Bodenverbesserung, die insbesondere der Bodenverdichtung entgegen wirken, werden die Reben vitaler. Das stärkt die natürliche Abwehrkraft der Reben. Durch aufmerksame Beobachtung kann damit auf viele Behandlungen verzichtet werden. Absolut keinen Pflanzenschutz durchzuführen ist aber eine Utopie

und wird in der gesamten Landwirtschaft aus unterschiedlichen Gründen nie funktionieren. Jedoch verwendet das Weingut Schmid als Basismaßnahme Komposttee, wodurch Mikroorganismen Nährstoffe und Pollen am Blatt aufnehmen und beseitigen.

Grundlage für gesunde, widerstandsfähige Reben ist der Boden. Hier geht es darum, die Bodenstruktur zu verbessern und Nährstoffmängel (oder Nährstoff-Fixierungen) zu beheben. Ein essenzieller Baustein dazu ist spezieller Weingartenkompost, welcher für den Aufbau von Dauerhumus benötigt wird. Dieser Weingartenkompost unterscheidet sich wesentlich vom herkömmlichen Nährkompost (Dünger) und ist derzeit aus verschiedenen Gründen nicht erhältlich. In einem einzigartigen Projekt hat Stefan Schmid es geschafft, für rund 60 Weinviertler Winzer eigens produzierten Kompost herstellen zu lassen.

All das wird seit Mai 2015 mittels Info-Tafeln direkt an den Weingärten dem Konsumenten erklärt und anschaulich gemacht. Damit wird unmittelbar am Ort des Geschehens ein Bewusstsein für nachhaltiges Konsumieren geschaffen.

Weingut Schmid

Das Weingut Schmid in Pillichsdorf bearbeitet rund 5 ha Rebanlagen im südlichen Weinviertel als Bio-Umstellungsbetrieb. 50 % der Rebfläche sind mit Grünem Veltliner bestockt. Gesunde, fruchtbare Böden und eine intakte Natur sind für Familie Schmid die Grundlage ihres Erfolgs. Deshalb gehört die Biodiversität im Weingarten im Sinne eines ausgewogenen Ökosystems zu den wichtigsten Maßnahmen des Weinguts. Da wachsen dann unter anderem Äpfel-, Marillen- und Pfirsichbäumchen, Himbeer-, Stachelbeer- und Ribiselstäucher, Knoblauch, Zwiebel, Thymian, Pfefferminze, Petersilie, Mangoldspinat oder Schwertlilie zwischen den Weinstöcken und tragen so zu einem gesunden Weingarten bei. Im Sinne der Ganzheitlichkeit geht Stefan Schmid Konzept über den Weingarten hinaus: Die Energie für den Weinkeller produziert er durch Photovoltaik, gleichzeitig spart er durch Lamellenvorhänge Energie, mithilfe eines Dampfreinigers spart er chemische Reinigungsmittel ein und seine Mitarbeiter finden ein modernes Betriebsklima vor. Zudem ist er Initiator und treibende Kraft des Vereins zur Herstellung von natürlichem Weingartenhumus, da es einen solchen nicht mehr zu kaufen gibt. Letztlich arbeitet Stefan Schmid an der Sensibilisierung der Konsumenten, indem er bereits für die Jüngsten den „Kindergarten und die Schule am Bauernhof“ anbietet. Erwachsenen erklärt er bei Riedenrundfahrten die Wichtigkeit eines intakten Ökosystems für unsere Lebensmittel. Mit diesem ganzheitlich integrierten Konzept ist er nominiert für den Energy Globe Award 2015 und hat den Weinbauförderpreis 2013 in der Kategorie „Nachhaltigkeit“ gewonnen. Außerdem ist das Weingut Schmid Pillichsdorf wiederholt das beste österreichische Weingut beim PIWI-Weinwettbewerb für pilz-widerstandsfähige Sorten. Dass sich gesunde Weingärten auf die Qualität auswirken, hat das Weingut Schmid Pillichsdorf 2013 mit dem Sortensieg bei der Austrian Wine Challenge bewiesen.

Das Weingut Schmid hat bereits lange Tradition als bäuerlicher Direktvermarkter in Wien. 1967 eröffnete der Vater des heutigen Winzers Stefan Schmid die Verkaufsstelle in Wien 3 (Barichgasse 4). Stefan Schmid begann im April 1995 mit seinem Verkaufsstand am St. Elisabethplatz im 4. Bezirk und eröffnete im April 2013 seinen neuesten Stand am Spezialitätenmarkt Margaretenplatz im 5. Bezirk. Selbst bei tiefen Minustemperaturen wird verkauft.

Nur 15 km nördlich von Wien bietet sich das Weingut auch als schönes Ausflugsziel an. Beim Ab-Hof-Verkauf am Samstag von 14-18 Uhr stehen alle Weine zur Verkostung bereit. Daneben kann aus einer großen Zahl touristischer Angebote und öffentlicher Veranstaltungen gewählt werden. Besonders spannend gestalten sich die Riedenrundfahrten des Weinguts, die wieder ab Mai 2015 angeboten werden-

Rückfragehinweis

Presse: Antrey wein.image.gestaltung. - Mag. Viktoria Antrey

T: 02552/ 40294 . M: 0664/ 555 63 34 . wig@antrey.at . <http://weinimagegestaltung.antrey.at/pmschmid.htm>

Weingut: Weingut Schmid . Tel: 0699/ 125 392 92, www.weinviertel-dac.at, info@weinviertel-dac.at
Hauptstraße 17, 2211 Pillichsdorf

Fotocredit: Abdruck honorarfrei mit dem Fotocredit Weingut Schmid. Wir bitten um ein Belegexemplar.