



Gut gezählt: Es sind nur zwölf. Aber weil die Winzer fast alles selber machen, steht einer hinter der Kamera

DIE FRÄNKISCHE 13

Nachhaltigkeit ist zum inflationären Begriff geworden. Wer wirklich verstehen will, was er bedeutet, der geht am besten mit Thomas Schenk und Markus Schmachtenberger in die Weinberge rund um das fränkische Dörfchen Randersacker

TEXT: PATRICK HEMMINGER FOTOS: FRANK SCHEURING, THOMAS SCHENK, LORENZ NEDER

Nachhaltigkeit beginnt schon im Boden, wir wühlen in der Erde. Winzer Markus Schmachtenberger zerbröselte einen Klumpen in seinen großen Händen. Ein Regenwurm windet sich panisch zurück ins Dunkel. »Locker und gut durchwurzelt«, sagt Schmachtenberger. »Riech mal dran.« Wie soll Erde schon riechen, denke ich mir. Wie Erde halt. Wie zu Hause im Garten, wie die Blumenerde, die man im Baumarkt kauft. Ich schnuppere an dem Zeug in meiner Hand.

Wäre das hier ein Film, dann würde jetzt die Kamera ganz nah an meine Augen heranzoomen, man könnte sehen, wie die Pupillen sich weiten. Der Klumpen Weinberg in meiner Hand riecht nicht nach Dreck, nach dem, worauf wir tagtäglich herumtrampeln. Das duftet nach Leben, würzig und intensiv. »So riecht gesunde Erde«, sagt Thomas Schenk, der zweite Winzer, der mich heute begleitet.

Er nimmt den Spaten und versucht ihn im danebenliegenden, konventionell bewirtschafteten Weinberg in den Boden zu rammen, um den Boden zu vergleichen. Dort, wo der Traktor immer entlangfährt, ist die Erde so verdichtet, dass er kaum hineinkommt. Die Krümel, die wir schließlich in der Hand haben, duften nicht wie die anderen. Sie muffeln. Klar, sie kommen nicht in den Genuss von Kompost, durchdachter Begrünung und Herbizidverzicht.

Ich bin nach Franken gefahren, um mir die Winzervereinigung *Ethos* genauer anzuschauen: Dreizehn Winzer, die sich zusammengeschlossen haben, um den Begriff Nachhaltigkeit mit neuem Leben zu füllen. Im Jahr 2013 fanden sie sich zum ersten Mal zusammen. Sie wollten eine Antwort finden auf die Frage, wie Franken in zwanzig Jahren aussehen werde. Ein Jahr lang arbeiteten sie an ihrem Kodex, weitere sechs Monate dauerte die Gründung einer GbR.

Der Kodex: Die *Ethos*-Winzer möchten das Erbe ihrer Väter in mindestens demselben Zustand an die nachkommende Generation weitergeben. Sechszwanzig Seiten umfasst diese

Satzung, in der sie sich selbst zum Inhalt gemeinsamer Richtlinien verpflichten. Der Weg, über den sie ihr Ziel erreichen wollen, ist Nachhaltigkeit. »Dabei wollen wir Ökologie, Ökonomie und Soziales in Einklang bringen«, sagt Schmachtenberger. Der alte Grundsatz, nicht mehr Holz zu schlagen als nachwächst, ist der Grundgedanke im Handeln der Winzer.

Es ist einer dieser ungewöhnlich warmen Vorfrühlingstage im Weinberg. Erste Schmetterlinge wagen sich hervor, es zwitschert und tiriliert, im Augenwinkel bemerke ich eine Eidechse, die unter einen Stein huscht. Den hat Schmachtenberger dort liegen lassen. Eine Kleinigkeit, aber sie hat Auswirkungen. Im Um-

Steine lässt der Winzer absichtlich im Weinberg liegen – für die Eidechsen

kreis von hundertfünfzig Metern von hier krabbeln Eidechsen, brummen Erdhummeln. Die Winzer ist ein Zweimetermann. Er geht und steht mit der leicht gebückten Haltung, die große Menschen manchmal einnehmen, wenn sie ein bisschen zu scheu sind für die Dominanz, die ihr Körper ausstrahlt. Er bewirtschaftet sein achteinhalb Hektar großes Bio-Weingut in der zwölften Generation.

Sein Kollege Thomas Schenk ist kleiner, im Nacken wölben sich kräfti-

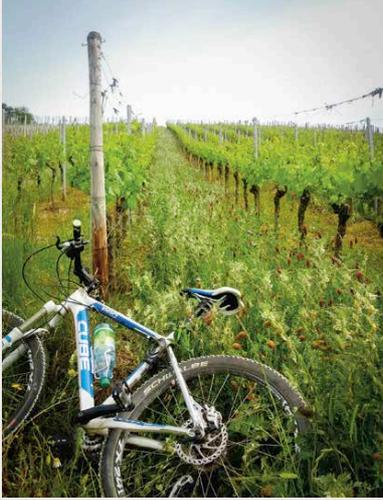
ge Muskeln. Er hat sieben Hektar. Bei jedem Auto, das uns im Dorf oder auf den engen Sträßchen in den Weinbergen entgegenkommt, hebt er die Hand, jeder Fahrer grüßt zurück. Beide Winzer sprechen sanften fränkischen Dialekt. Sie sind so tief mit ihrer Scholle verwurzelt, dass man sie und ihre Gedanken nur hier verstehen kann.

Da wir gerade in den Weinbergen stehen, fangen wir mit der Ökologie an. Denn nicht alle *Ethos*-Winzer sind biozertifiziert, Schmachtenberger zum Beispiel ja, Schenk nein. Wie geht das zusammen? Müsste eine Biozertifizierung nicht das Erste sein? Nun macht Schenk sich nicht weniger Gedanken oder pflegt seine Weinberge schlechter. Der Grund, warum er nicht bio arbeitet, ist die Steillage seiner Reben. Die müssen von Hand gepflegt werden. Fürs konventionelle Spritzen muss er sechs bis acht Mal im Jahr in die Steillage. Für bio wären mehr Durchgänge notwendig, weil die Mittel andere sind. Aber Schenks Meniskus macht immer wieder Theater, drei Mal musste er sich schon operieren lassen. »Das tut schon jetzt richtig weh«, sagt er. Er hat Hochachtung vor Schmachtenberger, dass der das durchzieht. »Ich würde das nicht schaffen.«

Natürlich könne man einen Hilfsarbeiter in die Steillage schicken und ihn tagelang mit der Motorsense das Unkraut



Bio? Für die *Ethos*-Winzer kein Muss



Im Weinberg darf es zwischen den Reben – kontrolliert – grünen

unter den Stöcken entfernen lassen – das muss sein, da sonst leicht Fäulnis die Reben und Trauben befallen kann. Nur würde der Mensch dabei einiges an Benzol einatmen. Dann wäre zwar alles bio, aber nicht sozial. »Dieses etwas zugespitzte Beispiel zeigt einfach, wie schwierig das ist. Einen Tod muss man sterben«, sagt Schmachtenberger. Er selbst hat Habichtskraut in die Steillagen gepflanzt. Das wird nur bis zu zwanzig Zentimeter hoch und stört die Reben nicht. Trotzdem bleibt ein großer Pflegeaufwand.

Um die typische Kulturlandschaft Frankens zu erhalten, verpflichten sich die Ethos-Winzer dazu, dass mindestens zehn Prozent ihrer Weinberge Steillagen sind, sie wollen ihren Teil dazu beitragen, Frankens Kulturlandschaft zu bewahren.

Ob bio oder nicht, beide tun viele kleine Dinge, damit die Biodiversität in ihren Weinbergen stimmt, damit sie keine toten Monokulturen sind. Schmachtenberger beispielsweise hat auf einem Hektar rund achtzig Insektenhotels angebracht. Schlichte Holzklötze mit ein paar hineingebohrten Löchern sind das, etwas kleiner als eine Weinflasche. Sie hängen an den Metallstickeln, an denen die Drähte für die Reben gespannt sind. »Früher hatten wir Holzstickel, in denen konnten die Insekten leben«, sagt Schmach-

tenberger. Um das auszugleichen, hängte er die Hotels auf.

»Die Arbeit mit der Natur ist ein Geben und ein Nehmen, das muss man verstehen«, sagt Schenk. Deshalb sind kleinteilige, nicht flurbereinigte Weinbergflächen wie hier oberhalb von Randersacker wichtig. Aber auch dort kann man noch etwas tun. »Ein Baum, daneben einen Busch und ein paar Steine, das reicht schon, damit viele kleine Tiere sich ansiedeln können«, sagt Schmachtenberger.

Wir halten an den Reben eines konventionell arbeitenden Kollegen. Der Boden ist staubig, der Wein lieblos geschnitten, Spuren von Herbizidgebrauch sind zu sehen, braune, tote Gräser. Wir rutschen auf dem losen Boden leicht aus. Direkt daneben liegt ein Weinberg von Schenk. Die Begrünung zwischen den Reben beginnt zu wachsen. Schenks Weinberg, formal auch *konventionell*, sieht liebevoll gepflegt aus, es grünt, Herbizid kam hier schon seit Jahren keines mehr zum Einsatz. »Stebe ich als Mensch in

Die Betriebe sind fest in der Region verwurzelt. Auch das ist Nachhaltigkeit

so einer Fläche, fühle ich mich wohler«, sagt Schenk. Und Schmachtenberger ergänzt: »Wir stehen hier nicht auf Dreck, sondern auf unserer Lebensgrundlage.«

Plötzlich bückt sich Schenk, gräbt mit seinen kräftigen Händen behutsam in der Erde, zapft etwas kleines Weißes heraus, das aussieht wie eine winzige Frühlingszwiebel. »Weinbergslauch«, sagt er. »Probier mal.« Eine geschmackliche Mischung aus Zwiebel und jungem Lauch explodiert auf meiner Zunge. Schenk grinst. »So etwas wächst in gesunden Böden«, sagt Schenk.

Alles greift ineinander, das ist den Ethos-Winzern wichtig. Ihre Betriebe sind Teil der Dorfgemeinschaften. Deshalb hat Schenk beim Um- und Ausbau seines Hauses nur Handwerker aus der Umgebung beschäftigt. »Von denen weiß ich, dass sie ihre Leute anständig bezahlen und sie auch sonst gut behandeln«, sagt

er. Deshalb gibt es bei der Brotzeit bei ihm zu Hause Wurst, Brot und Butter aus den Nachbardörfern. Schmachtenberger erzählt von dem Biokontrolleur, der neulich bei ihm zu Hause war. Beim Kaffee reichte der Winzer ihm die Biomilch aus dem Kühlschrank. »Der Kontrolleur meinte, wenn er jetzt bei mir den Kühlschrank inspizieren würde, könnte er sich seine Arbeit vermutlich sparen«, sagt Schmachtenberger. »Er meinte, an den Lebensmitteln könne man einfach erkennen, ob ein Winzer wirklich überzeugt sei von dem, was er tue.«

Fehlt noch die Ökonomie, der dritte wichtige Punkt des Ethos-Kodex, das Geld. Die Nachhaltigkeit muss sich lohnen. Weine der Ethos-Winzer sind nicht teuer, aber sie kosten alle gutes Geld. »Die Betriebe müssen Geld verdienen, ganz klar. Sonst ist da keiner, der sie übernimmt. Man kann nicht in Schönheit sterben«, sagt Schmachtenberger. »Wir leben von dem, was die Generationen vor uns aufgebaut haben und arbeiten für unsere Kinder und Kindeskinde.« Er hält kurz inne. »Das klingt jetzt sehr pathetisch, ist aber einfach so«, sagt er.

Nachhaltigkeit bewegt viele Winzer. Aber nur die von Ethos haben sich einen Kodex gegeben. Sie behaupten nicht, die Lösung für alle Probleme gefunden zu haben. Den Winzern geht es nicht um ein buntes Label auf der Flasche und sie haben durchaus ihre Zweifel und Fragen. Aber sie versuchen vom Boden bis zur Flasche neue Ideen zu finden. Die Winzer keltern gemeinsam einen Wein, einen Orange Wine. Und den füllen sie in Altglasflaschen ab. Weil sie darauf aufmerksam machen wollen, dass die Hälfte aller Energie, die in einer Flasche Wein steckt, fürs Glas gebraucht wird. Sie brüten sogar über der Entscheidung, welchen Etikettenleim sie verwenden. Dass sie ihr Ringen um den richtigen Weg nicht verstecken, macht sie glaubwürdiger als viele andere in der Branche. 

ETHOS
ethosfranken.de