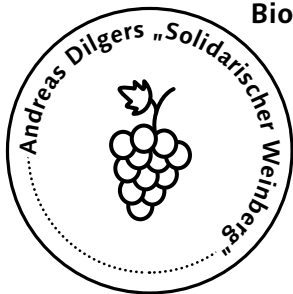




Fotos: © kwasibanane, Andreas Dilger

# WIN-WIN FÜR ÖKO-WEINBAU



Biowein anbauen und dafür die Kunden mit ins Boot holen – auf dieser Idee basiert das Projekt „Solidarischer Weinberg“ von Andreas Dilger. Gestartet hat es im Juli am Predigerplatz oberhalb von Merzhausen. Wegen der großen Nachfrage will der Freiburger Winzer jetzt am Schönberg, unterhalb des Jesuitenschlosses, eine zweite Rebfläche nach diesem Prinzip bewirtschaften.

Text: Stella Schewe



„Was sich in der Landwirtschaft bewährt hat, funktioniert doch bestimmt auch im Weinbau“, dachte sich Ökowinzer Andreas Dilger – und die Kunden gaben ihm recht: Schon wenige Wochen nach dem Start am 1. Juli waren sämtliche Anteile für die Reben am Predigerplatz vergriffen. 50 Euro kostet ein Anteil pro Monat, 25 ein halber, dafür gibt es

monatlich sechs oder drei Flaschen Biowein nach Wahl aus dem Dilger-Sortiment.

Die festen Monatsbeiträge bedeuten für den Winzer Sicherheit und Planbarkeit: „Für mich ist das eine riesige Unterstützung“, freut er sich. Die Kunden wiederum wüssten, was sie bekommen: Und das sind nicht nur gute Tropfen,

sondern auch Einblicke in den Weinbau – etwa bei „Mitmachtagen“ und ähnlichen Aktionen. So können sie sich mit „ihrem Weinberg“ identifizieren, die Produktion sei „quasi gläsern“. „Eine klassische Win-Win-Situation“, fasst er zusammen.

Für den ein Hektar großen Weinberg am Predigerplatz hat er insgesamt 150 Anteile verkauft,

halbe ebenso wie ganze. Jetzt folgen 200 weitere am Schönberg, die Vermarktung läuft bereits. Schon seit Längerem bewirtschaftet er hier zehn Parzellen mit einer Gesamtgröße von insgesamt zwei Hektar. „Ein Hektar ergibt 7200 Flaschen pro Jahr. Bei sechs Flaschen pro Monat und damit 72 pro Jahr ergibt das 100 Anteile“, erklärt der Winzer.

Auf beiden Flächen haben Dilger und sein dreiköpfiges Team ausschließlich sogenannte „PIWI“-Weine angepflanzt. Das sind pilzwiderstandsfähige Sorten, die deutlich robuster und weniger anfällig sind als herkömmliche Sorten wie Burgunder oder Gutedel. „Für die PIWI-Sorten brauche ich 70 bis 90 Prozent weniger ökologische Spritzmittel“, erklärt der 56-Jährige. Dadurch reduzierten sich auch die Zahl der Traktorfahrten, der Energieaufwand und die Bodenbelastung.

Allerdings hätten es die neuen Sorten – mit fremd klingenden Namen wie Helios, Solaris oder Prior – schwerer, bei den

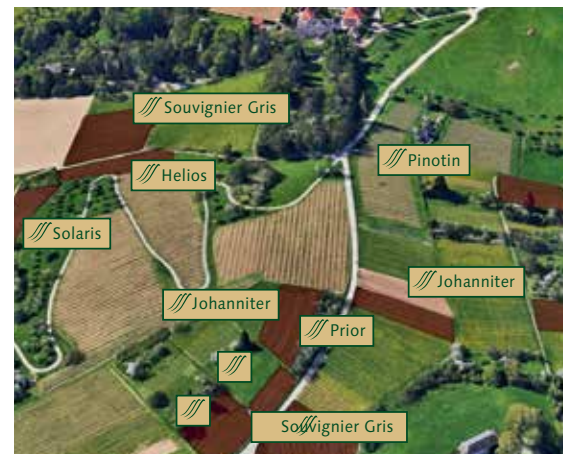
Kunden anzukommen. Umso schöner, wenn die Vermarktung wie beim „Solidarischen Weinberg“ bereits sichergestellt ist.

„Zwölf Flaschen, sechs rosé, sechs weiß!“ David Plappert kommt in Dilgers Laden in der Urachstraße vorbei, um die Weinration für zwei Monate abzuholen; seinen Anteil am Predigerplatz teilt er sich mit einer Freundin. Von der Idee, das Solidarprinzip von der Landwirtschaft auf den Wein zu übertragen, ist der 34-Jährige begeistert. Weit verbreitet scheint sie bislang noch nicht in Deutschland. Bis auf einen Winzer an der Mosel weiß Dilger von niemandem, der wie er solidarischen Weinbau betreibt.

Doch die große Nachfrage zeigt: Viele Kunden sind interessiert und, wie Plappert, überzeugt von dem Projekt: „Ich mag die Dilger-Weine und finde es schön zu wissen, dass sie biologisch angebaut werden. Außerdem bekomme ich so Einblick in den Weinbau und lerne ihn hautnah kennen, das finde ich interessant.“

## INFO

**Weingut Andreas Dilger**  
Urachstraße 3, 79102 Freiburg  
Tel.: 0761/1377111  
[www.weingut-andreas-dilger.de](http://www.weingut-andreas-dilger.de)



Die Vermarktung läuft: Öko-Winzer Andreas Dilger (g.o.) hat am Schönberg „PIWI“-Weine angepflanzt und sucht dafür Unterstützer und Genießer.