

REGION FREIBURG

... „bei Freiburg wächst der Wein“ – heißt es im Badener Lied so schön. Und in der Tat: Rund um die Dreisam-Metropole – in den Weinregionen Breisgau, Kaiserstuhl und Markgräflerland –, gehören die Reben seit Jahrhunderten zum Landschaftsbild. Klar: Das milde, sonnige Klima der Region spielt dabei eine wichtige Rolle.



Revolution in den Reben

Der Freiburger Andreas Dilger ist nicht nur Bio-Winzer aus Überzeugung, sondern auch Pionier in Sachen Piwis. Nie gehört? Das sind Rebsorten, die im Anbau pilzwiderstandsfähig sind – und ziemlich lecker schmecken ...

Text: Stephan Fuhrer - Fotos: Jigal Fichtner

Die Sonne steht hoch über dem Lorettoberg im Südwesten Freiburgs und knallt unerbitlich auf die Rebstöcke am Predigerplatz oberhalb von Merzhausen. Andreas Dilger ist entspannt. Der 58-jährige Bio-Winzer zupft ein Reblblatt ab, prüft die Blattstruktur und blickt mit ruhigem Auge auf seine Schützlinge. Sattes Grün strahlt ihm entgegen. Stolz gewachsene Stöcke, strotzend vor Vitalität und mit prächtigem Traubenansatz.

Der Klimawandel ist auch im hiesigen Weinbau angekommen, extreme Wetterereignisse bleiben nicht aus, es gibt Hitzesommer, Hagelschäden, Trockenstress, Pilze und Fäule, früher Austrieb und später

Frost. Dilger hält dagegen. Seit 20 Jahren. Mit viel Pionierarbeit, Leidenschaft und der Kraft aus der Kultur von vier Buchstaben: PIWI!

Der Winzer baut robuste Rebstöcke an, sogenannte „pilzwiderstandsfähige“ Rebsorten, auch bekannt als „Piwis“, die von Natur aus deutlich weniger anfällig gegen Pilzkrankheiten sind als konventionelle Sorten wie Riesling, Spätburgunder oder Gutedel. Piwis sind die „Revoluzzer“ unter den Rebsorten, sie sind umweltfreundlich und nachhaltig, weil sie bis zu 90 Prozent weniger Pflanzenschutzmittel und damit auch weniger Traktorfahrten und Energieaufwand benötigen als herkömmliche Rebsorten – und sie überzeugen im Glas mit Charakter, Kraft und

Alles noch dran: Bio-Winzer
Andreas Dilger überprüft
seine pilzwiderstandsfähigen
Reben in seinem
Freiburger Weinberg



großer Aromenvielfalt. Ein wichtiges Argument, das auch Neugierde schafft.

Andreas Dilger ist Piwi-Pionier. Er geht neue Wege. Alleine schon sein Arbeitsplatz! Das Wein-
gut ist inmitten des traditionsreichen Freiburger
Stadtteils Wiehre beheimatet, in einem ehemali-
gen Trakt eines historischen Straßenbahndepots
– wohl einmalig in Deutschland. Als er es 2002
gründete, war er der erste Winzer im Land, der
ausschließlich auf Piwi-Weine setzte. Und auch
bei der Vermarktung ist der Freiburger Vorreiter:
2020 ruft er am Predigerplatz den „solidarischen
Weinberg“ ins Leben. Für 60 Euro im Monat kön-
nen Anteile an der 1,3 Hektar großen Alleinlage
am Lorettoberg erworben werden. Im Gegenzug
gibt es dafür jeden Monat sechs Flaschen Wein
nach Wahl. „Das ist eine partnerschaftliche Ver-
bindung zwischen Konsument und Produzent.
Die Kosten für die gesamten Leistungen, die Be-
wirtschaftung des Rebbergs, die Weinherstellung
und die weiteren ökologischen Maßnahmen wer-
den unter den Mitgliedern aufgeteilt“, erklärt der
Winzer das Prinzip. Die Nachfrage ist so gut, dass
inzwischen der dritte solidarische Weinberg in
Planung ist.



Blick in den Schwarzwald: Der Weinbau gehört an den westlichen Ausläufern der beliebten Ferienregion zum Landschaftsbild ganz selbstverständlich dazu

Die Zeit sei in jedem Fall reif für einen Neuanfang im Weinbau, findet Dilger. „Wir müssen uns auf den Weg machen und dürfen die Agrarwende nicht verschlafen.“ Der Weinbau sei ein Wende-Segment und Piwis die passenden Bausteine: „Sie sind robust, schützen die Anwender, sparen Kosten und minimieren das Risiko von Ertragsausfällen erheblich“, sagt der dreifache Familienvater, der ursprünglich Sozialwissenschaften studierte, als Seiteneinsteiger vor über 25 Jahren zum Weinbau kam und längst anerkannter Fachmann ist. Seine Weinberge erstrecken sich inzwischen über drei Lagen und eine Fläche von sechs Hektar, 30000 Flaschen produziert er jährlich, 16 verschiedene Piwi-Sorten sind im Angebot. Rot-, Weiß- und Roséweine, dazu Sekt und Secos. Sie hören auf so wohlklingende Namen wie Helios, Solaris, Sauvignier Gris oder Monarch und kitzeln den Gaumen mit abwechslungsreichen Aromen von Stachelbeeren, Limetten über Kirsche, Brombeere und Vanille bis hin zu Dörr-
obst mit Gewürz- und Holzanklängen – das macht einfach Spaß!

„Wie wäre es mal mit einem Rosé?“ fragt Dilger und greift zum Cabernet Cortis Rosé, dessen lachsfarbene Blässe ihm ganz hervorragend steht. Sehr frisch, wunderbar trocken mit dezenter Frucht. Man wähnt sich in Südfrankreich, irgendwo am Meer. Ein Wein, wie gemacht für lange Sommerabende.

Es sei ein großes Glück, dass es die Piwis gebe.

„Hätten wir sie nicht, dann hätten wir im Weinbau tatsächlich ein großes Problem. So habe ich nur die Aufgabe, den Wandel im Weinberg umzusetzen“, sagt Dilger. Und diese Aufgabe packt der Winzer mit beiden Armen kräftig an. Erst kürzlich übernahm er einen Weinberg, den der Vorbesitzer aufgeben wollte. Am Lorettoberg gelegen, nur einen Steinwurf entfernt von der „Wiege“ der Piwis, dem Staatliche Weinbauinstitut Freiburg (WBI). Am WBI wird bereits seit 1930 an den pilzwiderstandsfähigen Rebsorten gezüchtet, viele von Dilgers Sorten stammen von dort. So wie der FR-628 und der Prior, Rotweinsorten, die am neuen Weinberg wachsen sollen. Dilger nennt die einen Hektar große Lage, die direkt an ein Wohngebiet grenzt, auch „Weinberg der Zukunft“. Warum? „In unmittelbarer Nähe zu den Wohnhäusern ist konventioneller Weinbau noch weniger zu verantworten“, ist er überzeugt.



Auf einen Schluck:
Andreas Dilger schenkt
Regionalmanagerin Andrea
Gierden was von seinem
leckeren Rosé ein

Dilger düngt ausschließlich mit Begrünungen und sät Rotklee, Ölrettich, Winterroggen, Wicke oder Kornrade sowie Kräuter und Gräser. „Das baut den Boden auf, sichert die Nährstoffversorgung und lockt viele Insekten an. Sie sind seine ehrenamtlichen Helfer während vier Festangestellte den sonnigen Standort zukunftsfähig machen. „Wir geben den Weinberg nicht auf, sondern veredeln den Bestand, indem wir die alten Stämme mit robusten Piwis aufpropfen, die nur minimal

„Hätten wir die Piwis nicht, dann hätten wir ein großes Problem im Weinbau. Aber so müssen wir den Wandel nur noch umsetzen“

Andreas Dilger, Bio-Winzer in Freiburg

behandelt werden müssen“, erklärt Dilger. Der Winzer ist von dieser sogenannten Standortveredelung überzeugt, deswegen will er auch ein Praxis-Forschungsprojekt dazu starten und es wissenschaftlich vom WBI begleiten lassen. „Das ist eine Chance für viele Kolleginnen und Kollegen, die sich Gedanken machen, wie es in Zeiten des Klimawandels weitergehen kann.“

Dass der konventionelle Weinbau zunehmend unter Druck gerät, Wirtschaftlichkeit und Umwelt- und Naturschutzanforderungen miteinander zu vereinen, bestätigt auch Regionalmanagerin Andrea Gierden von der Bio-Musterregion Freiburg. „Wir begrüßen das große Engagement von Andreas Dilger, weil wir großes Potenzial im Anbau von pilzwiderstandsfähigen Rebsorten sehen. Piwis können die Forderungen nach Bio und Nachhaltigkeit im Weinbau erfüllen“, ist sich Gierden sicher. „Unser Ziel ist es, dass noch mehr Verbraucher Piwi-Weine kennen- und lieben lernen.“

So wie es Andreas Dilger tut. Seine Liebe zu den zu den robusten Revoluzzern in den Reben hält schon über zwei Jahrzehnte – wenn das kein Grund ist, anzustoßen! Zum Beispiel mit einem Georges Rosé-Secco, einem Cuvée mit Erdbeer-Johannisbeer-Aromen und angenehmer Frische.



Das Weingut von Andreas Dilger befindet sich inmitten des traditionsreichen Freiburger Stadtteils Wiehre und ist sowohl zu Fuß als auch mit öffentlichen Verkehrsmitteln zu erreichen. In einem Seitentrakt des historischen Straßenbahndepots gelegen finden hier auch regelmäßig Weinproben und kulturelle Veranstaltungen statt. weingut-andreas-dilger.de