



Schlussfolgerungen aus den Interviews der einzelnen Länder

Biodynamischer Weinbau in Mittel- und Osteuropa

KROATIEN

Allgemeine Beobachtungen

Im Rahmen der Forschung des VITA-Projekts in Kroatien wurden sechs Weinproduzenten befragt, die unterschiedliche Stadien der ökologischen und biodynamischen Entwicklung repräsentieren: Weingut Dvanjašćak, Weingut Bedeković, Weingut Tomac, Weingut Lovrec, Weingut Kopjar und Ivan Anton Čegec. Die Betriebe unterscheiden sich deutlich hinsichtlich Größe, Produktionsmodell, Erfahrung, Marktposition und Grad der Beschäftigung mit biodynamischer Landwirtschaft. Dennoch zeigen die Interviews eine bemerkenswert einheitliche Reihe von Herausforderungen, Motivationen und Bedürfnissen, die die aktuelle Stellung des biodynamischen Weinbaus in Kroatien erklären.

Die in die Untersuchung einbezogenen kroatischen Weingüter reichen von sehr kleinen Boutique-Weinbergen mit etwa 2,5-3,5 Hektar bis zu größeren Familienbetrieben mit rund 14 Hektar; die Jahresproduktion reicht von kleinen handwerklichen Mengen bis zu etwa 50.000-90.000 Flaschen oder mehr. Einige sind bereits erfahrene biodynamische Praktiker, andere zertifizierte Biobetriebe, die eine Umstellung auf Biodynamik erwägen, und ein Betrieb arbeitet mit einem gemischten konventionell-ökologischen Modell, bleibt biodynamischen Grundsätzen jedoch offen.

Ein gemeinsames Merkmal ist, dass Biodynamik nur selten in erster Linie als Marketinginstrument verstanden wird. Produzenten, die sie anwenden oder ihre Einführung erwägen, beschreiben sie meist als logische Fortsetzung des ökologischen Landbaus und als Weg, Bodenfruchtbarkeit, Biodiversität, Widerstandsfähigkeit der Reben, Traubenqualität und das Gleichgewicht des gesamten Betriebs zu verbessern. Mehrere Befragte betonten ausdrücklich, dass Biodynamik praktisch, präzise und beobachtungsbasiert sein sollte und nicht auf abstrakte Philosophie oder Zertifizierung reduziert werden darf.

Die Interviews zeigen außerdem, dass sich der biodynamische Weinbau in Kroatien eher durch einzelne Pioniere, persönliche Netzwerke, Berater, internationale Kontakte und betriebliche Versuche entwickelt als durch eine starke nationale Unterstützungsstruktur. Wissen wird häufig aus fremdsprachigen Materialien, Studienreisen, von erfahrenen Kollegen und Beratern oder durch Versuch und Irrtum auf dem Betrieb gewonnen.

Wichtigste identifizierte Herausforderungen

1. Mangel an praktischem und strukturiertem Wissen

Eine der deutlichsten Schlussfolgerungen ist der Mangel an zugänglichem, praktischem Wissen, das speziell an kroatische Weinbaubedingungen angepasst ist. Mehrere Produzenten kennen die allgemeinen Grundsätze der Biodynamik, fühlen sich bei der Umsetzung jedoch unsicher: Herstellung und Ausbringung von Präparaten, Zeitpunkt der Anwendung, Pflanzenschutz, Bodenmanagement, Kompostierung und Integration biodynamischer Maßnahmen in bestehende ökologische Systeme. Vor allem kleine und mittlere Betriebe können sich individuelle Beratung oft nicht leisten. Praktisches Mentoring, Demonstrationen im Weinberg, Studienreisen und Möglichkeiten zur Beratung mit erfahrenen Praktikern sind daher wertvoller als rein theoretische Vorträge.

2. Klimawandel und Krankheitsdruck

Das Klima gehört zu den größten Hindernissen für ökologischen und biodynamischen Weinbau in Kroatien. Die befragten Weingüter nannten wiederholt Spätfrost, Hagel, Stürme, übermäßige Niederschläge, Dürre und starken Krankheitsdruck, insbesondere Falschen Mehltau (*Peronospora*). Einige Produzenten berichteten in schwierigen Jahren von starken oder sogar vollständigen Ernteausfällen. Feuchte kontinentale Weinbaugebiete sind besonders anspruchsvoll, da der ökologische Anbau zahlreiche Kupfer- und Schwefelbehandlungen erfordern kann. Daraus ergibt sich eine zentrale technische Frage für die weitere Entwicklung: Wie lässt sich eine zuverlässige Krankheitskontrolle bei geringerer Abhängigkeit von Kupfer und anderen externen Betriebsmitteln gewährleisten? Die Interviews zeigen, dass gesunde Böden, Biodiversität, Begrünung, Kompost, resistente Sorten und präventives Weinbergsmanagement zunehmend als Teil einer langfristigen Lösung gesehen werden.

3. Verbraucherbewusstsein und Marktwahrnehmung

Das Verständnis der Verbraucher für ökologische und biodynamische Weine ist weiterhin begrenzt. Die Befragten stellten wiederholt fest, dass viele kroatische Verbraucher nicht klar zwischen konventionellen, biologischen, natürlichen, Orange- und biodynamischen Weinen unterscheiden. Teilweise wird der Begriff biodynamisch mit fehlerhaften Naturweinen, Oxidation, ungewöhnlichen Aromen oder instabilen Produkten verbunden. In anderen Fällen verwenden Produzenten ökologische Begriffe, ohne dass Verbraucher verstehen, was eine Zertifizierung tatsächlich garantiert. Dies schafft sowohl ein Kommunikations- als auch ein Glaubwürdigkeitsproblem. Aufklärung für Verbraucher, Sommeliers, Gastronomie, Vertrieb und den gesamten Weinsektor ist daher wesentlich.

4. Begrenzter Marktanreiz für biodynamische Zertifizierung

Die Interviews zeigen, dass eine Demeter-Zertifizierung auf dem kroatischen Markt derzeit nur begrenzte direkte wirtschaftliche Vorteile bietet. Die Bekanntheit des Demeter-Zeichens ist gering, während die Zertifizierung zusätzliche Kosten, administrative Anforderungen, Beschränkungen bei zugelassenen Betriebsmitteln und organisatorischen Aufwand mit sich bringen kann. Produzenten, die biodynamischen Grundsätzen verpflichtet sind, können daher biodynamisch arbeiten, ohne die Zertifizierung als unmittelbare Priorität zu betrachten. Für einige Weingüter bleibt sie ein zukünftiges Ziel; für andere sind Authentizität, ökologische Verantwortung und Weinqualität wichtiger als das Label selbst. Projektaktivitäten zur Förderung der Zertifizierung sollten daher auch deren praktischen und wirtschaftlichen Nutzen für die Produzenten behandeln.

5. Arbeitskräfte- und wirtschaftliche Einschränkungen

Ökologische und biodynamische Weinberge erfordern viel Aufmerksamkeit und häufig mehr Handarbeit. Kroatische Produzenten haben Schwierigkeiten, verlässliche Weinbergsarbeiter zu finden; kleinere Familienweingüter verfügen oft über wenig Personal und müssen Produktion, Verkauf, Marketing, Verwaltung und Weinbergsarbeit gleichzeitig abdecken. Ökologische Betriebsmittel, Spezialtechnik, Beratung, Zertifizierung und wiederholte Behandlungen können die Produktionskosten erhöhen. Gleichzeitig sind Verbraucher oft preissensibel und nicht unbedingt bereit, allein wegen einer ökologischen oder biodynamischen Erzeugung mehr zu bezahlen. Diese Lücke zwischen Produktionskosten und Marktanerkennung macht die Umstellung zu einem erheblichen wirtschaftlichen Risiko.

6. Bedarf an Produzentennetzwerken und praktischer Zusammenarbeit

Der Wissensaustausch erwies sich als eine der größten Chancen. Produzenten mit Zugang zu erfahrenen Beratern oder internationalen biodynamischen Netzwerken sind deutlich sicherer und weiter in ihrer Praxis. Mehrere Befragte teilen bereits informell Wissen mit Freunden und benachbarten Weingütern. Das spricht für ein großes Potenzial eines kroatischen und regionalen Praktikernetzwerks, in dem erfahrene biodynamische Erzeuger Betriebe in der Umstellung begleiten. Die Zusammenarbeit könnte außerdem Feldtage, Workshops zur Präparateherstellung, gemeinsame Technik, den Austausch lokal angepasster Begrünungsstrategien, Erfahrungen im Krankheitsmanagement und grenzüberschreitende Studienreisen umfassen.

7. Biodynamik als langfristige ökologische Strategie

Trotz der Hindernisse zeigen die Interviews großes Interesse an den ökologischen Grundsätzen der Biodynamik. Die Produzenten verwiesen wiederholt auf Bodenmikroorganismen, Biodiversität, natürliche Widerstandsfähigkeit, geringere Abhängigkeit von Chemie, Begrünung, Kompost, Spontangärung, interventionsarme Vinifikation und den Weinberg als lebendiges System. Die überzeugtesten Praktiker verstehen Biodynamik nicht als kurzfristige Technik, sondern als langfristigen Prozess, dessen Ergebnisse erst nach Jahren vollständig sichtbar werden können. Dieser lange Zeithorizont ist für Bildung und Unterstützung wichtig: Produzenten benötigen realistische Erwartungen, kontinuierliche Begleitung und Möglichkeiten, Ergebnisse über mehrere Vegetationsperioden hinweg zu bewerten.

Zertifizierung und die Rolle von Demeter

Die kroatischen Interviews zeigen ein breites Spektrum an Einstellungen zur Zertifizierung. Einige Weingüter arbeiten aktiv auf eine Demeter-Zertifizierung hin oder möchten das Zeichen für einen Teil ihrer Produktion nutzen, während erfahrene biodynamische Praktiker größeren Wert auf Qualität und Integrität der Praxis selbst legen. Gemeinsam ist die Erkenntnis, dass Zertifizierung allein die Entwicklung der Biodynamik nicht voranbringen kann, wenn Verbraucher ihre Bedeutung nicht verstehen und Produzenten keinen ausreichenden Mehrwert sehen. Das Projekt sollte Zertifizierung daher als einen Bestandteil eines umfassenderen Systems behandeln, das praktische Kompetenz, Glaubwürdigkeit, Verbraucherbildung und Marktentwicklung einschließt.

Marktrealitäten und Bildungslücken

Der kroatische Weinmarkt weist mehrere Besonderheiten auf. Der Tourismus erzeugt eine starke Nachfrage, doch kaufkräftige Kunden bevorzugen häufig international bekannte Wein- und Champagnermarken. Auch heimische Verbraucher können stark preisorientiert sein. Gleichzeitig wächst eine Nische von Verbrauchern, Restaurants, Sommeliers und Weinfachleuten, die sich für authentische, ökologische, natürliche und terroir-geprägte Weine interessieren. Die Interviews deuten darauf hin, dass diese Nische bei besserer Kommunikation wachsen kann. Biodynamischer Wein sollte nicht nur als alternative Kategorie dargestellt werden, sondern als hochwertige Form des Weinbaus, die auf Bodengesundheit, Präzision, ökologischer Verantwortung und Herkunftsausdruck beruht.

Empfohlene Schwerpunkte für künftige VITA-Projektaktivitäten

Auf Grundlage der Interviews wäre praktische Unterstützung hilfreicher als reine Werbung. Kroatien würde von strukturierten, speziell auf den Weinbau zugeschnittenen Schulungen profitieren, darunter Präparate 500 und 501, Kompostpräparate, Dynamisierung und Ausbringung, Begrünung, Bodenrevitalisierung, Krankheitsprävention, Verringerung des Kupfereinsatzes und interventionsarme Vinifikation. Die Schulungen sollten Theorie mit Demonstrationen im Weinberg und saisonaler Nachbetreuung verbinden.

Ein Mentoringsystem, das erfahrene biodynamische Winzer mit ökologischen Produzenten verbindet, die an einer Umstellung interessiert sind, könnte den derzeitigen Mangel an vertrauenswürdiger Beratung ausgleichen. Grenzüberschreitender Austausch mit Praktikern aus Ländern, in denen biodynamischer Weinbau stärker etabliert ist, wäre ebenfalls wertvoll, insbesondere bei Betrieben mit vergleichbaren Klimabedingungen. Das Projekt könnte zudem klare Schulungsmaterialien auf Kroatisch bereitstellen und Kommunikationsinstrumente entwickeln, die Unterschiede zwischen konventionellem, ökologischem, natürlichem und biodynamischem Wein sowie die Bedeutung der Demeter-Zertifizierung erklären.

Pilotaktivitäten könnten besonders wirksam sein. Statt eine sofortige Umstellung ganzer Weingüter zu erwarten, könnten ausgewählte Produzenten biodynamische Präparate oder Bodenmanagementansätze auf einzelnen Parzellen testen, die Ergebnisse dokumentieren und Erfahrungen über mehrere Vegetationsperioden vergleichen. Solche Demonstrationen würden das wahrgenommene Risiko verringern und lokal relevante Erkenntnisse schaffen, die andere kroatische Winzer direkt beobachten können.

Gesamtfazit

Die kroatischen Interviews zeigen, dass biodynamischer Weinbau echtes Potenzial besitzt, seine Entwicklung jedoch weiterhin vor allem durch persönliche Überzeugung und weniger durch Marktnachfrage oder institutionelle Strukturen getragen wird. Kroatien verfügt bereits über erfahrene Pioniere, langjährig ökologisch wirtschaftende Weingüter, innovative Kleinproduzenten sowie konventionelle oder gemischte Betriebe, die an biodynamischen Methoden interessiert sind. Damit besteht eine starke Grundlage für die weitere Entwicklung.

Die wichtigsten Hindernisse sind nicht mangelndes Interesse, sondern eine Kombination aus Lücken im Praxiswissen, schwierigen Klimabedingungen, Krankheitsdruck, Arbeitskräftemangel, Produktionskosten, begrenztem Verbraucherbewusstsein und Unsicherheit über den wirtschaftlichen Wert einer Zertifizierung. Diese Herausforderungen ähneln stark den in den tschechischen und polnischen Interviews identifizierten Problemen, insbesondere dem Bedarf an lokal relevanter Beratung, stärkerer Verbraucherbildung, besserem Zugang zu praktischem Fachwissen und klareren Vorteilen für Produzenten, die sich biodynamischen Methoden verpflichten.

Für Kroatien dürfte daher ein schrittweiser und praxisorientierter Weg am wirksamsten sein: Produzentennetzwerke stärken, verlässliches Wissen leichter zugänglich machen, biodynamische Methoden unter lokalen Bedingungen demonstrieren, Lernen unter Kollegen fördern und die Marktkommunikation verbessern. Die Interviews zeigen, dass Biodynamik durch Erfahrung überzeugt, wenn Produzenten praktische Ergebnisse in Form gesünderer Böden, widerstandsfähigerer Weinberge, besserer Traubenqualität und größerem ökologischem Gleichgewicht sehen.

Das VITA-Projekt kann eine wichtige Rolle spielen, indem es bestehende Initiativen verbindet und verstreute Einzelerfahrungen in eine systematischere regionale Wissensbasis überführt. Werden Bildung, Mentoring, Demonstration und Verbraucherkommunikation gemeinsam entwickelt, kann sich der biodynamische Weinbau in Kroatien von einer kleinen Pionierbewegung zu einem sichtbareren und glaubwürdigeren Bestandteil nachhaltiger Weinproduktion entwickeln.

TSCHECHIEN

Allgemeine Beobachtungen

Im Rahmen der Untersuchung wurden insgesamt neun verschiedene Interviews mit Winzern durchgeführt, von denen sechs schließlich in das Dokument aufgenommen wurden. Die nachstehenden Schlussfolgerungen gelten jedoch grundsätzlich für alle untersuchten Weingüter.

Die Weingüter, in denen die Interviews geführt wurden, unterschieden sich stark voneinander.

Die kleinsten Betriebe waren etwa 2 Hektar groß und wurden sehr professionell geführt, stellten für die Eigentümer jedoch nicht die wichtigste Einkommensquelle dar.

Die größten Weingüter umfassten etwa 30-50 Hektar, produzierten 100.000 Flaschen und waren auf internationalen Märkten sehr erfolgreich.

Mit Ausnahme eines Weinguts ist keines Demeter-zertifiziert, und nur wenige wirtschaften systematisch und regelmäßig biodynamisch.

Alle äußern ein persönliches Bedürfnis, biodynamisch zu arbeiten, und interessieren sich für diese Wirtschaftsweise.

Der häufigste Grund ist die Auffassung, dass Biodynamik die höchste Form des ökologischen Landbaus darstellt und der richtige Ansatz für die Landwirtschaft ist.

Bei einigen ist zudem klar, dass sie erwarten, durch biodynamische Bewirtschaftung die Gesundheit der Weinberge und damit die Traubenqualität und schließlich die Weinqualität zu verbessern.

In einem Fall ist die Verbesserung der Weinqualität das Hauptziel bei der Erprobung biodynamischer Bewirtschaftungsmethoden.

Für mehr als die Hälfte der Befragten ist biodynamische Landwirtschaft eng mit einem modernen, wissenschaftsbasierten und ökologisch orientierten Ansatz im Weinbau verbunden.

Für praktisch alle Befragten ist ein ökologischer Weinbau mit natürlichen Verfahren der Weinbereitung verknüpft; häufig handelt es sich um sogenannte „Naturweine“, deren Charakter außerhalb des Mainstreams liegt.

Mit Ausnahme eines bereits zertifizierten Weinguts glaubt keiner der übrigen Betriebe, dass eine Demeter-Zertifizierung Marketing und Weinverkauf wesentlich unterstützen würde.

Nur sehr wenige Weingüter können systematisch in ausländischen Online-Quellen nach Informationen über biodynamischen Weinbau suchen. Teilweise liegt dies an Sprachbarrieren, vor allem aber an der starken Zersplitterung der Quellen. Es gibt keine einzige umfassende Informationsquelle, die bei Bedarf einfach konsultiert werden kann.

Gleichzeitig wird deutlich, dass für ein so spezialisiertes landwirtschaftliches Gebiet wie den Weinbau organisierte und systematische Informationen über den Einsatz biodynamischer und pflanzlicher Präparate zur Unterstützung und zum Schutz der Reben fehlen.

Ein weiteres Problem ist, dass es bei Bedarf praktisch unmöglich ist, die eigenen Verfahren und Beobachtungen mit einer gleichgesinnten - idealerweise erfahreneren - Person zu besprechen, die auf erprobte Methoden verweisen kann.

Eine weitere Schwierigkeit besteht darin, dass größere Betriebe Spezialtechnik - einen Dynamisierer und ein spezielles Spritzgerät - in den Ausbringungsprozess integrieren müssen. Diese Technik ist relativ teuer und wird nur selten genutzt. Eine gemeinsame Nutzung durch mehrere Betriebe wurde bislang nirgends umgesetzt.

Im Allgemeinen beklagten die Weingüter keine mangelnde Verfügbarkeit biodynamischer Präparate.

In drei von neun Weingütern sind biodynamische Präparate das wichtigste Mittel zur Behandlung und zum Schutz der Reben. Die anderen Betriebe vertrauen ihrer Wirksamkeit meist nicht genug, um sich vollständig darauf zu verlassen.

Die meisten Weingüter nehmen an unterschiedlichsten Schulungen zum ökologischen und biodynamischen Weinbau teil.

Nur wenige Weingüter greifen auf praktische Erfahrungen aus dem Ausland zurück und besuchen gleichgesinnte Kollegen in anderen Ländern.

Unter den befragten Winzern besteht weitgehend Einigkeit darüber, dass Demeter als Qualitätszeichen nur einer sehr kleinen Kundengruppe bekannt ist. Diese Gruppe vertraut dem Zeichen jedoch und benötigt keine

weitere besondere Erklärung.

Gleichzeitig ist klar, dass das Demeter-Qualitätszeichen dem durchschnittlichen Weinkonsumenten in Tschechien völlig unbekannt ist und sich der Unterschied zu standardmäßig biozertifizierten Weinen nur schwer erklären lässt.

Zu beachten ist außerdem, dass die Bekanntheit der Marke Demeter unter Weininteressierten um ein Vielfaches höher ist als bei Verbrauchern anderer ökologisch erzeugter Lebensmittel wie Gemüse, Fleisch oder Milch.

Wichtigste identifizierte Herausforderungen

Fehlende Möglichkeiten, den Einsatz biodynamischer Verfahren zu beraten, die an die Bedingungen tschechischer und slowakischer Weinbauregionen angepasst sind

Unzureichende Nutzung der Möglichkeiten, die Biodynamik Winzern und Weinbauern bietet

Geringe Bekanntheit der Marke Demeter bei Kunden und die Schwierigkeit zu erklären, wie sich Biodynamik vom ökologischen Landbau unterscheidet

UNGARN

Allgemeine Beobachtungen

Die sechs Interviews mit ungarischen Weinproduzenten - Nyakas, Tomcsányi, Egly, Gyukli, Kecze-Hady und Turay - ergeben eine eng miteinander verknüpfte Erzählung von Tradition, Innovation und Widerstandsfähigkeit unter vielfältigem Druck. Trotz Unterschieden in Größe, Standort und persönlichen Hintergründen zeigen ihre Geschichten auffällige Gemeinsamkeiten. Diese verweisen auf breitere Muster im heutigen ungarischen Weinbau, insbesondere hinsichtlich der Rolle von Biodynamik und Ökolandbau, kulturellem Erbe, Marktdynamik, regulatorischen Belastungen und Klimawandel.

Zusammengenommen ergeben ihre Aussagen ein Mosaik des modernen ungarischen Weinbaus: traditionsverwurzelt, zugleich aber durch wirtschaftliche und ökologische Realitäten herausgefordert.

Balance zwischen Tradition und Innovation

Eine auffällige Gemeinsamkeit besteht darin, dass sich alle sechs Produzenten zwischen historischer Kontinuität und innovativer Anpassung positionieren.

Tradition: Die meisten Betriebe führen ihre Praxis, Flächen oder kulturelle Identität auf Ungarns reiche Weinbaugeschichte zurück. Egly arbeitet in einem 500 Jahre alten Keller des Bischofspalasts, während Turay die Weinbautradition seiner Familie bis ins 17. Jahrhundert zurückverfolgt. Kecze-Hady betont den historischen Keller von 1802 als lebendige Verbindung zur Vergangenheit; Gyukli knüpft an die Pflanzungen seines Vaters vor 40 Jahren an. Selbst Nyakas bewahrt trotz seiner Genossenschaftsstruktur deutliche Spuren des kollektiven Landwirtschaftsmodells der sozialistischen Zeit. **Innovation:** Gleichzeitig experimentiert jeder Produzent mit ökologischen, biodynamischen oder regenerativen Methoden. Tomcsányi integrierte Biodynamik in seinen persönlichen Lebensstil, Gyukli führte pilzwiderstandsfähige PIWI-Sorten ein, und Nyakas investierte in Präzisionsspritztechnik und Automatisierung. Egly nutzt experimentelle Verfahren wie elektromagnetische Frequenzbehandlung bei der Weinbereitung, während Turay Begrünung, resistente Sorten und Tierintegration erprobt.

Diese Dualität - Tradition zu achten und zugleich Innovation anzunehmen - ist eine prägende Gemeinsamkeit ihrer Geschichten. Sie lehnen die Geschichte nicht ab, sondern interpretieren sie für die Bedürfnisse der Gegenwart neu.

Gemeinsames Engagement für ökologische und biodynamische Verfahren

Unabhängig von Größe oder Philosophie hat jedes Weingut bedeutende Schritte unternommen, um chemische Betriebsmittel zu reduzieren und ganzheitlicher mit der Natur zu arbeiten.

Ökologische Zertifizierung: Nyakas bewirtschaftet einen zertifizierten Bio-Bereich; Gyukli arbeitet seit 17 Jahren ökologisch; Turay erhielt 2021 die Bio-Zertifizierung, Kecze-Hady 2023.

Biodynamische Ausrichtung: Mehrere Betriebe praktizieren ausdrücklich Biodynamik. Egly und Tomcsányi folgen Rudolf Steiners Grundsätzen und Mondkalendern. Kecze-Hady betont die spirituelle Seite der Biodynamik und nutzt Kristalle sowie positive Affirmationen im Keller. Turay begann 2022 mit biodynamischen Präparaten und strebt die Demeter-Zertifizierung an. Gyukli begann 2025 ebenfalls mit der Umstellung auf Demeter.

Gemeinsame Praktiken: Begrünung, Kompostierung, Verzicht auf Herbizide sowie Schwefel und Kupfer im Pflanzenschutz sind verbreitet. Biodynamische Präparate (BD500/BD501) und Kräutertees aus Brennnessel, Kamille und Schafgarbe werden wiederholt genannt. Selbst noch nicht vollständig umgestellte Betriebe wie Nyakas sehen im ökologischen/biodynamischen Anbau trotz finanzieller und technischer Herausforderungen die Zukunft des Weinbaus.

Wein als kultureller und spiritueller Ausdruck

Eine weitere tiefgreifende Gemeinsamkeit ist, dass diese Winzer Wein nicht nur als Produkt, sondern als kulturellen, spirituellen oder existenziellen Akt beschreiben.

- Egly nennt Wein einen „Dialog zwischen Natur und Menschheit“.
- Kecze-Hady beschreibt ihn als „spirituelles Getränk“, das Energie, Kristalle und positive Worte verbindet.
- Tomcsányi versteht Biodynamik als Lebensstil und nicht nur als landwirtschaftliche Technik.
- Turay betrachtet Weinbau als „Feier von Natur und Tradition“.
- Gyukli stellt Glück und Ausgeglichenheit über Wohlstand.
- Nyakas versteht Nachhaltigkeit als langfristige Vision kultureller Verantwortung.

Diese philosophische Dimension geht über ökonomische Fragen hinaus. Sie deutet darauf hin, dass ungarische biodynamische und ökologische Winzer nicht nur vom Markt, sondern auch vom Wunsch nach Harmonie, Authentizität und Sinn motiviert sind.

Wichtigste identifizierte Herausforderungen

Klimawandel als existenzielle Herausforderung

Klimastress, insbesondere Dürre, Extremwetter und Krankheitsdruck, ist ein durchgängiges Thema.

Dürre: Nyakas kämpft mit zunehmend starker Trockenheit und ausfallenden alten Reben. Gyukli berichtete, dass 2023 von Mai bis Oktober nur 14 mm Regen fielen. Turay verzeichnete 2023 lediglich 10 mm Winterniederschlag. Egly erlitt während der Dürre 2023 erhebliche Ertragseinbußen. Krankheiten und Schädlinge: Falscher Mehltau und Pilzinfektionen sind häufige Probleme, besonders in ökologischen/biodynamischen Systemen mit begrenzten Behandlungsmöglichkeiten. Mehrere Betriebe berichten zudem von Wildschäden; Kecze-Hady und Gyukli betonen, dass Wildtiere Bio-Trauben bevorzugen.

Anpassungsstrategien: Produzenten pflanzen klimaresiliente oder widerstandsfähige Sorten nach - Nyakas mehr Weißweinsorten, Gyukli PIWI, Turay resistente Rebsorten. Begrünung, Tierintegration und bodenregenerative Maßnahmen wie Verzicht auf Pflügen, Kompostierung und Gründüngung gelten als wesentliche Antworten.

Der Klimawandel ist damit kein abstraktes Thema, sondern prägt unmittelbar Entscheidungen im Weinberg und die Betriebsphilosophie.

Bürokratische und regulatorische Belastungen

Fast alle Produzenten bezeichnen die ungarische Bürokratie als großes Hindernis. Zertifizierungshürden: Tomcsányi und Egly beklagen starre und teils ablehnende Vorschriften, besonders in Bezug auf Biodynamik. Gyukli hebt den Papieraufwand hervor - bis zu acht Stunden täglich gegenüber nur wenigen Minuten früher. Nyakas verweist auf die Schwierigkeit, Genossenschaftsmitglieder unter einheitlichen Biostandards zusammenzuführen.

Markt- und Kennzeichnungsvorschriften: Viele Produzenten empfinden nationale Behörden wie NÉBIH als zu wenig flexibel für kleine oder biodynamische Betriebe und sehen darin häufig eine Bevorzugung großer konventioneller Produzenten.

Diese bürokratische Überlastung verursacht Frustration und bremst Innovation. Dennoch machen alle weiter und stützen sich häufig auf informelle Netzwerke unter Kollegen für Beratung und Unterstützung.

Arbeitskräftemangel und Abhängigkeit von der Familie

Auch Arbeitskräfte sind eine gemeinsame Herausforderung.

Arbeitskräftemangel: Nyakas leidet wegen der Nähe zu Budapest unter Personalmangel. Auch Tomcsányi und Egly betonen, wie schwer qualifizierte und verlässliche Arbeitskräfte zu finden sind. Familienarbeit: Alle Produzenten sind stark auf ihre Familien angewiesen. Egly arbeitet mit seiner Frau und einer Hilfskraft; Turay mit seiner Frau und Schwester; Tomcsányi bezieht seine Kinder in den Lebensstil ein; Kecze-Hady führt alles als enges Familienunternehmen.

Lösungen: Einige erproben Automatisierung - Nyakas etwa Robotik -, die meisten sind jedoch auf eigene Arbeitskraft angewiesen, was Expansion erschwert.

Dieses Thema zeigt sowohl die wirtschaftliche Verwundbarkeit kleiner Weingüter als auch die Widerstandsfähigkeit familienbasierter Modelle.

Marktrealitäten und Bildungslücken

Marktherausforderungen: Inländische Gleichgültigkeit und Abhängigkeit von Nischenexporten

Ein wiederkehrendes Thema ist die Spannung zwischen heimischer Nachfrage und ausländischen Nischenmärkten.

Inlandsmarkt: Ungarische Verbraucher stehen ökologischen/biodynamischen Weinen oft skeptisch gegenüber und empfinden sie als unkonventionell oder zu teuer. Nyakas berichtet, dass Supermärkte höhere Preise kaum akzeptieren. Gyukli verweist auf den Rückgang des Pro-Kopf-Weinkonsums von 36 Litern 1990 auf heute 12 Liter. Egly begegnet lokaler Skepsis gegenüber Biodynamik, die teils als „sektenartig“ wahrgenommen wird.

Auslands-/Nischenmärkte: Viele Produzenten wenden sich Exporten oder spezialisierten Märkten zu. Tomcsányi verkauft 70 % im Ausland, wo biodynamische/natürliche Weine stärker geschätzt werden. Turay exportiert einen Teil in die USA und nach Europa. Kecze-Hady verkauft überwiegend lokal, exportiert aber kleine Mengen nach Südkorea. Egly verkauft vor allem an die ungarische Gastronomie und versteht seine Weine

eher als Kulturerzeugnisse denn als Handelsware.

Tourismus und Direktverkauf: Mehrere Weingüter sind stark auf Tourismus, Verkostungen und Direktverkauf angewiesen. Gyukli ist von April bis Oktober mit Veranstaltungen im Weinberg ausgebucht. Kecze-Hady verkauft 70 % vor Ort und ergänzt den Verkauf durch Airbnb-Vermietung. Turay verbindet Weintourismus mit Gastronomie über das Restaurant seiner Schwester. Insgesamt leben diese Weingüter weniger vom klassischen Einzelhandel als von direkten Kundenbeziehungen und ausländischen Nischenmärkten.

Empfohlene Schwerpunkte für künftige VITA-Projektaktivitäten

Klimawandel und Widerstandsfähigkeit der Weinberge

In den Interviews festgestellte Bedarfe:

- Schwere Dürre (Nyakas, Gyukli, Turay, Egly).
- Krankheitsdruck, insbesondere Falscher Mehltau und Pilzinfektionen (Tomcsányi, Kecze-Hady).
- Wildschäden (Gyukli, Kecze-Hady).

Schulungskomponenten:

- Strategien zur Wasserrückhaltung: Begrünung, Mulchen, tiefwurzelnde Sorten, Bodengesundheitsmanagement.
- PIWI-Sorten (Gyuklis Fachwissen) und weitere resistente Sorten als praktische Fallbeispiele.
- Integration von Tieren (Schafe, Rinder, Schweine) zur Bodenregeneration und Förderung der Biodiversität.
- Angepasster Rebschnitt und Laubwandmanagement für Hitze- und Krankheitsstress.

Praktische biodynamische Methoden und Wissensaustausch

Festgestellte Bedarfe:

- Einige Weingüter (Egly, Kecze-Hady, Tomcsányi) verwenden bereits BD-Präparate, jedoch auf unterschiedliche Weise.
- Wissenslücken bei Herstellung, Zeitpunkt und Anwendung.
- Wunsch nach praktischem Training; Kecze-Hady betonte „mehr Treffen rund um Biodynamik“.

Schulungskomponenten:

- Schrittweise Demonstrationen von BD500, BD501 und Kompostpräparaten.
- Praxisübungen zu Kräutertees (Brennnessel, Kamille, Schafgarbe), Kompostierung und pflanzenbasierten Spritzmitteln.
- Integration von Mond- und kosmischen Kalendern in den Weinbau (Maria-Thun-Kalender).

Überwindung bürokratischer und regulatorischer Hürden

Festgestellte Bedarfe:

- Hoher Papieraufwand und Zertifizierungshürden (Gyukli, Tomcsányi, Egly, Nyakas).
- Schwierigkeiten mit Kennzeichnung und nationaler Lebensmittelsicherheitsbehörde (Tomcsányi).
- Herausforderungen bei Genossenschafts- und Gruppenzertifizierung (Nyakas).

Schulungskomponenten:

- Praktische Orientierung in ungarischen und EU-Vorschriften für ökologische und biodynamische Produktion.
- Workshops mit Beratern zu Zertifizierungsverfahren (Demeter, Bio, vegan usw.).
- Strategien für gemeinschaftliche oder genossenschaftliche Ansätze zur Verringerung der Bürokratie.

Marktentwicklung und Verbraucherbildung

Festgestellte Bedarfe:

- Skepsis ungarischer Verbraucher gegenüber biodynamischen/natürlichen Weinen (Nyakas, Egly, Gyukli).
- Schwieriger Verkauf in Supermärkten (Nyakas).
- Abhängigkeit von Export und Nischengastronomie (Tomcsányi, Turay, Kecze-Hady).
- Tourismus als wichtige Einnahmequelle (Gyukli, Kecze-Hady, Turay).

Schulungskomponenten:

- Storytelling und Markenbildung für biodynamische/natürliche Weine: Authentizität und Werte verständlich kommunizieren.
- Direktverkaufsstrategien (Weintourismus, Verkostungen, Veranstaltungen).
- Exportmöglichkeiten in Märkte mit Nachfrage nach natürlichen/biodynamischen Weinen.

Arbeitskräfte, Wissenstransfer und Gemeinschaftsunterstützung

Festgestellte Bedarfe:

- Arbeitskräftemangel in allen Weingütern.
- Starke Abhängigkeit von Familienarbeit (alle sechs Weingüter).
- Begrenzte strukturierte Schulungsangebote (Tomcsányi, Kecze-Hady).
- Informelle Netzwerke unter Kollegen schließen die Lücke (Gyukli, Tomcsányi, Turay).

Schulungskomponenten:

- Gemeinsame Arbeitskräftelösungen: geteilte Saisonarbeitskräfte, Praktikums- und Ausbildungsmodelle.
- Wissenstransfer zwischen erfahrenen und neuen Winzern, z. B. Nyakas als Genossenschaft gegenüber Tomcsányi als Familienbetrieb.
- Train-the-Trainer: erfahrene biodynamische Praktiker befähigen, andere zu begleiten.
- Aufbau regionaler Lernzentren, ähnlich den biodynamischen Präparatetagen in Legénd.

Integration kultureller und spiritueller Dimensionen

Festgestellte Bedarfe:

- Viele Winzer verstehen Wein kulturell/spirituell (Egly, Kecze-Hady, Turay).
- Wunsch, Weinbau mit Kulturerbe, Gastronomie und ländlichem Tourismus zu verbinden.
- Verbraucher und Behörden missverstehen diese Dimension häufig.

Schulungskomponenten:

- Philosophie der Biodynamik: über Landwirtschaft hinaus zu einem ganzheitlichen Lebensstil (wie bei Tomcsányi).
- Wein als kulturelles Storytelling: Weinberge als Bewahrung von Kulturerbe vermitteln (Ansatz von Egly).
- Verknüpfung von Gastgewerbe, Gastronomie und Tourismus mit biodynamischer Praxis (Beispiele Turay und Kecze-Hady).

Gesamtfazit

Trotz großer Größenunterschiede - von Nyakas' 210-Hektar-Genossenschaft bis zu Turays 2,7-Hektar-Familienbetrieb - erzählen die sechs befragten ungarischen Weinproduzenten auffallend ähnliche Geschichten. Sie verbinden:

Das Spannungsfeld zwischen Tradition und Innovation.

Ein gemeinsames Bekenntnis zu ökologischen und biodynamischen Grundsätzen.

Der dringende Kampf mit dem Klimawandel.

Hohe Belastungen durch Bürokratie und Vorschriften.

Marktschwierigkeiten im Inland und Abhängigkeit von Nischen- oder Direktverkauf.

Chronischer Arbeitskräftemangel und Abhängigkeit von Familienarbeit.

Ein tieferes Verständnis von Wein als kulturellem, spirituellem und ökologischem Ausdruck.

Zusammen zeichnen diese Themen das Bild widerstandsfähiger, kreativer und werteorientierter Winzer, die sich in einer sich wandelnden ungarischen Weinbaulandschaft behaupten. Sie erzeugen nicht nur Wein, sondern definieren neu, was es bedeutet, Land zu bewirtschaften, Familienerbe zu erhalten und unter globalem wie lokalem Druck Identität auszudrücken.

POLEN

Wichtigste identifizierte Herausforderungen

Wie lässt sich das Risiko von Falschem Mehltau ohne Kupfer reduzieren? Wie kann ganz auf Kupferspritzungen verzichtet werden?

Verbraucherbewusstsein. Trotz erheblicher Marketinganstrengungen erkennen nur 5-10 % der bewussten Kunden einen Wert darin, dass der Betrieb ökologisch und biodynamisch ist.

Im Frühjahr 2023 führte ein Frost von -9 °C zu einem vollständigen Ernteausfall.

Am unteren Hang ist der Boden fruchtbarer, was zu höherem Krankheitsdruck führt - insbesondere Grauschimmel und Falscher Mehltau.

Häufige Probleme mit Vögeln und Füchsen, die die Enten angreifen.

Arbeitskräftemangel - es ist schwierig, Menschen für die Arbeit im Weinberg zu finden.

Frühjahrsfröste, insbesondere auf der ursprünglichen Parzelle, die von der vorherigen Generation angelegt wurde.

Wildtiere - darunter Hirsche, Dachse, Waschbären, Hasen und kleine Vögel - tragen zu Ernteverlusten bei.

Hohe Luftfeuchtigkeit führt zu Problemen mit Grauschimmel (Botrytis). Mischpflanzungen mit vielen Sorten, in manchen Reihen bis zu drei verschiedene Sorten nebeneinander, erschweren und verlangsamen die Weinbergsarbeit. Junge Reben litten unter Trockenheit; deshalb wurde eine Bewässerung installiert, die künftig auch für Komposttees genutzt werden soll.

Erhebliche wetterbedingte Schwierigkeiten, darunter Frühjahrsfrost und Überschwemmungen im Sommer.

Eine weitere große Herausforderung ist der polnische Weinmarkt, der als ungewöhnlich beschrieben wird: Die Mehrheit der Verbraucher sieht außer dem Preis kaum Unterschiede zwischen Weinen. Eine kleine Nischengruppe, vor allem aus der Gastronomie, behandelt Wein eher als Fetisch denn als landwirtschaftliches Produkt. Zugleich fehlt Verbraucherkwissen: Kunden verstehen häufig den Unterschied zwischen ökologischem und biodynamischem Wein nicht - manchmal nicht einmal zwischen biodynamischem und konventionellem.

Sehr hohe Produktionskosten.

Der polnische Weinbau ist noch jung: Wein aus eigenen Trauben darf erst seit etwa einem Dutzend Jahren legal produziert werden. Es fehlen qualifizierte Arbeitskräfte. Verfügbare Arbeitskräfte arbeiten etwa halb so schnell wie ihre Kollegen in Frankreich oder Deutschland, was die Lohnkosten weiter erhöht.

Rechtliche Beschränkungen: Das polnische Recht verbietet den Online-Verkauf von Alkohol, während jüngere Generationen fast ausschließlich online einkaufen.

Wildschäden: Hirsche, Hasen und seit Kurzem auch Rothirsche und Wildschweine verursachen zunehmende Schäden.

Klima und Boden

Lössböden sind äußerst erosionsanfällig. Obwohl der Jahresniederschlag nicht sehr hoch ist, können einzelne Gewitter heftig sein - manchmal bis zu 50 mm in nur zwei Stunden.

Rechtliche Beschränkungen in Polen

Der Online-Verkauf von Alkohol ist verboten - Polen ist das einzige Land in Europa mit dieser Einschränkung. Auch Alkoholwerbung ist verboten.

Verbraucherbewusstsein

Nur wenige Kunden erkennen den Wert ökologischer oder biodynamischer Lebensmittel und Weine. Die meisten polnischen Verbraucher wissen nicht, was Biodynamik ist.

Einstellung der Landwirte

Die größte Sorge vieler polnischer Landwirte gilt nicht Bodendegradation oder Klimawandel, sondern der Frage, dass „bald nichts mehr zum Spritzen übrig sein wird“. Viele glauben nicht, dass nichtkonventionelle Landwirtschaft überhaupt tragfähig ist.

Zertifizierung und die Rolle von Demeter

Der Betrieb ist ökologisch zertifiziert und hat die biodynamische Umstellung abgeschlossen. Die hohen Kosten der Demeter-Zertifizierung zusammen mit dem geringen Verbraucherbewusstsein lassen jedoch Zweifel aufkommen, ob sich die Zertifizierung tatsächlich lohnt.

Der Betrieb gab die Bio-Zertifizierung nach drei Jahren auf, weil die Kontrolleure nur Unterlagen prüften, ohne den Weinberg überhaupt zu besuchen. Die Eigentümer haben kein Interesse an ökologischer oder biodynamischer Zertifizierung, da sie diese Systeme in ihrer derzeitigen Form für wenig glaubwürdig halten. Stattdessen wurden sie Mitglied bei VinNatur, einer angesehenen internationalen Organisation für Naturweinproduzenten. Ihr Wein wurde geprüft und akzeptiert; für die Eigentümer ist diese Validierung glaubwürdiger als konventionelle Zertifizierung.

Das Weingut hat bislang keine Zertifizierung angestrebt. Der Weinberg ist noch sehr jung und produziert noch keinen Wein. Vorerst konzentrieren sich die Eigentümer auf Lernen und Vorbereitung. Eine Zertifizierung kann später folgen.

Der Weinberg ist ökologisch zertifiziert. 2019 erstellte Reto Ingold, Demeter-Berater, einen Umstellungsplan und kam zu dem Schluss, dass der Betrieb im Wesentlichen bereit für die Demeter-Zertifizierung ist. Derzeit ist diese jedoch wirtschaftlich nicht zu rechtfertigen. Trotz vollständiger Überzeugung von den Grundsätzen und jahrelanger Förderung in Polen können sich die Eigentümer die Zertifizierung schlicht nicht leisten. Die Marke Demeter ist auf dem polnischen Markt nahezu unbekannt, überzeugt Kunden nicht und hilft dem Inlandsverkauf nicht - sie verursacht lediglich zusätzliche Kosten. Realistisch ist sie vor allem für Produzenten sinnvoll, die nach Deutschland exportieren. Biodynamische Landwirtschaft und Weinbereitung sind persönliche Überzeugung und finanzielle Verantwortung der Eigentümer, doch eine aktive Förderung der Demeter-Marke ist für sie nicht finanzierbar. Zusätzlich dürfen nur in Deutschland gelistete und zugelassene Stoffe verwendet werden, obwohl in Polen chemisch identische und halb so teure Alternativen erhältlich sind.

Der Weinberg ist ökologisch zertifiziert. Eine biodynamische Zertifizierung gibt es noch nicht, hauptsächlich wegen mehrerer Herausforderungen: Es besteht Unsicherheit, ob die Gärung bei allen Weinen mit natürlichen Hefen zuverlässig beherrscht werden kann. Zudem ist die Demeter-Liste zugelassener Präparate und Düngemittel im Vergleich zum polnischen Angebot sehr begrenzt. Viele identische Stoffe werden lokal unter anderen Namen und zum halben Preis angeboten, dürfen aber nicht verwendet werden, weil sie nicht auf der deutschen Liste stehen.

Marktrealitäten und Bildungslücken

Polnische Kunden erkennen den Wert ökologischer oder biodynamischer Weine noch kaum - für die meisten zählt vor allem der Preis.

Mangel an verlässlichen Wissensquellen:

Es gibt keine polnischsprachigen Websites speziell zum biodynamischen Weinbau. Das erste Buch erschien erst vor zwei Jahren.

Lange Zeit wurde angenommen, Basaltmehl oder Algen seien selbst biodynamische Präparate - ein Missverständnis aufgrund fehlenden Zugangs zu geeigneter Bildung.

Der Mangel an Bildungsangeboten ist ein großes Hindernis. Praktisches Wissen ist besonders schwer zugänglich; selbst das Verständnis der Dynamisierung biodynamischer Präparate dauerte lange.

Es gibt keine polnischsprachige Fachliteratur, keine speziellen Websites und nur sehr wenige Vorträge oder Workshops zum biodynamischen Weinbau.

In Polen gibt es nur sehr wenige Vorträge oder Kurse zum ökologischen oder biodynamischen Weinbau, insbesondere zu Bodenrevitalisierung und Bodenpflege.



**Co-funded by
the European Union**



Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen sind jedoch ausschließlich die der Autorinnen und Autoren und spiegeln nicht unbedingt die Ansichten der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür verantwortlich gemacht werden.