



Home > MAG/NET > Nachhaltigkeit

ÖKOLOGISCHE NACHHALTIGKEIT

# «Winzer können inzwischen besser auf den Klimawandel reagieren»

17. Dezember 2021 Lesezeit: 10 Minuten

von Klaus Rathje, Gastautor



**Stefan Tscheppe, Leiter der Hofkellerei des Fürsten von Liechtenstein, stellt sich den Herausforderungen, die der Klimawandel mit sich bringt.**

**Herr Tschepe, Sie haben für Weingüter in Österreich und Kalifornien gearbeitet. Wie viel Österreich und Kalifornien steckt heute in der Fürstlichen Hofkellerei?**

**Stefan Tschepe:** Grundsätzlich sollte es kein kompletter Bruch sein, die Hofkellerei ist ja durchaus erfolgreich gewesen über die Generationen. Wir legen Wert auf Kontinuität und Innovation. Wir wollen immer wieder etwas Neues einzubringen und die Stilistik der Weine weiterentwickeln. Die Herkunft soll im Wein verankert sein; Liechtensteiner Weine sollen nicht austauschbar sein. Unsere Weine sind seit 2019 noch mehr von ihrer Herkunft getragen.

**Sie haben eine ökologische, naturnahe Bewirtschaftung eingeführt. Konnten Sie damit schon in den USA Erfahrungen sammeln?**

Ja, ich habe in den USA auch schon ökologisch gearbeitet. Weinbau ist aber per se eine nachhaltige Angelegenheit. Es ist also ein logischer Schritt, diesen Aspekt zu verstärken. Wie man das genau umsetzen möchte, ist eine Frage der Philosophie.



Stefan Tschepe unterstreicht die Herkunft seiner Weine. © Hofkellerei

**Wie lief die Umstellung?**

Wir hatten in der Hofkellerei in Österreich ohnehin einen Generationenwechsel. Einige Mitarbeitende sind in Pension gegangen, so konnten wir ein komplett neues, junges und sehr innovatives Team aufstellen. In Vaduz haben wir einen Kellermeister, der ohnehin sehr offen ist für nachhaltigen Weinanbau. Hier haben wir noch eine Konsultantin aus dem Burgund engagiert, die viele renommierte Weingüter berät. So konnten wir gleich 2019 schon wesentliche Akzente in der Stilistik setzen. 2019 haben wir auch die ersten Weingärten auf biologische Bewirtschaftung umgestellt.

### **Welche Rolle spielt das Merkmal „biologischer Anbau“ in der Aussendarstellung der Hofkellerei?**

Mir ist es wichtig, die biologische und naturnahe Bewirtschaftung nicht als Hauptargument beim Kauf zu propagieren. Dies sollte meiner Meinung nach nur eines von vielen Qualitätsmerkmalen darstellen, die sich in der 600-jährigen Historie des Weinguts herausgebildet haben. Wir haben anfangs sogar diskutiert, ob wir unsere Weine überhaupt mit Bio-Siegeln zertifizieren lassen wollen. Gemeinsam mit der Fürstlichen Familie haben wir uns dann doch dafür entschieden.



Die Hofkellerei blickt auf eine 600-jährige Geschichte zurück. © Hofkellerei

### **Gibt es noch andere nachhaltige Aspekte, die bei der Hofkellerei zum Tragen kommen?**

Ja, wir beschäftigen uns darüber hinaus noch mit einer weiteren Zertifizierung für das amerikanische Gütesiegel „B Corporation“. Dabei geht es auch um soziales Engagement und gerechte Bezahlung bis hin zum möglichst niedrigen CO<sub>2</sub>-Ausstoss. Das Siegel würdigt Unternehmen mit sozial- und umweltverträglichen Praktiken. Die Hofkellerei-Weingüter erfüllen diese Kriterien.

### **Sie sehen nachhaltiges Wirtschaften also ganzheitlich. Inwiefern arbeiten Sie noch naturnah in der Hofkellerei?**

Wir übertreffen die biologische Zertifizierung sogar noch, indem wir Einsaaten mit fünfzehn verschiedenen Pflanzenarten nutzen, um die Böden zu aktivieren. Darüber hinaus richten wir uns bei vielen Arbeiten erfolgreich nach den Mondphasen. Und die Wespen oder Bienen besuchen gern unsere Chardonnay- und Pinot-Noir-Trauben – dem müssen wir ein wenig Einhalt gebieten und das machen wir ganz natürlich mit Steinmehl. Ich denke, gerade in Zeiten des Klimawandels ist die nachhaltige Bewirtschaftung besonders wichtig. Aber am Ende soll immer ein hochwertiger Wein stehen. Der Genuss sollte nicht auf der Strecke bleiben.



"Für uns ist die Menge, die wir produzieren, nicht das entscheidende Kriterium. Bei uns geht es um Qualität." © Hofkellerei

### **Wie begegnen Sie als Winzer dem Klimawandel insgesamt?**

Wir gehen in der Hofkellerei sehr bewusst damit um. Im Weinjahrgang 2018/19 haben wir schon massive Verschiebungen beobachten können. Das muss nicht nur bedeuten, dass die Temperaturen steigen; sondern auch, dass Niederschläge zu ungewöhnlichen Zeiten auftreten. Das Wetter wird schwerer einschätzbar.

### **Wie blicken Sie angesichts dieses Wandels in die Zukunft?**

Die nächsten Jahre werden uns insofern beschäftigen, als wir öfter auf kurzfristige Wetteränderungen reagieren müssen. Die Weingüter sind gefordert, sich auf mehr Risiko einzustellen. Auf der anderen Seite sehe ich den Vorteil, dass wir inzwischen viel mehr über die Weingärten und die Aromen und Zuckerentwicklung in den Trauben wissen. Das heisst, wir können besser und gezielter reagieren.

### **Insgesamt muss man also der bessere Winzer sein, um dem Klimawandel zu begegnen und naturnahe Bewirtschaftung zu betreiben.**

Ja, im Grunde schon. Der biologische Rebbau hat ja lange Zeit einen nicht so guten Ruf gehabt. Das Problem war immer, dass die Weine zwar biologisch waren, sie aber sonstigen Qualitätskriterien nicht entsprochen haben, denn es ist schwieriger, biologisch zu bewirtschaften. Bei biologischem Wein ist es ja nur erlaubt, ökologische Substanzen auf der Oberfläche der Reben aufzubringen, Alles Systemische, das von innen heraus wirken könnte, ist verboten. Aber inzwischen hat sich alles weiterentwickelt, es gibt wirksamen Blattdünger aus verschiedenen Pflanzenpräparaten.

### **Die Öko-Winzer haben also mehr Möglichkeiten und Erfahrung?**

Ja, dadurch können auch Bioweine eine sehr hohe Qualität erreichen. Wenn einem Koch sein Gericht einmal nicht gefällt, ändert er das Rezept und versucht es am nächsten Tag nochmals. Aber wir Winzer haben nur eine Chance pro Jahr. Ein Mal alle zwölf Monate können wir die Reben ernten und den Wein produzieren. Es gibt viele Aspekte, für die man viel Erfahrung mitbringen muss – von den Pflanzen über den Boden bis hin zum Keller und der Mikrobiologie in der Gärung. Es gibt immer wieder viele Entscheidungen zu treffen. Wein muss vom Rebstock bis in die Flasche begleitet werden; das Credo dabei: So wenig Intervention wie möglich, aber zum richtigen Zeitpunkt.

### **Wird der Pinot Noir als „König der Rotweine“ in Liechtenstein bleiben trotz Klimawandel?**



Wegen des Klimawandels werden Pinot Noir Trauben immer früher von den Rebbergen gelesen. © Hofkellerei

Ja, auch wenn es etwas wärmer wird, würde der Wein jetzt nicht sofort an Säure oder Aromatik verlieren. Würde man alles gleich lassen vom Lesezeitpunkt her, dann würden sich die Weine in Richtung einer marmeladigeren Stilistik verändern. Aber wie gesagt, wir können ja etwas nachsteuern, um die Stilistik zu erreichen, die wir uns wünschen.

### **Wie blicken Sie auf Ihre ersten zwei Jahre an der Spitze der Hofkellerei zurück?**

Mit der Hofkellerei sind wir in der glücklichen Lage, dass wir Eigentümer haben, die sehr langfristig denken. Für uns ist die Menge, die wir produzieren, nicht das entscheidende Kriterium. Bei uns geht es um Qualität. Deswegen haben wir auch die alten Rebstöcke erhalten. Wir haben mit dem Team der Hofkellerei enorme Schritte in sehr kurzer Zeit gemacht. Ich bin wirklich stolz auf unseren ersten Pinot Noir, den wir 2019 in Vaduz gemacht haben. Der kommt mit einer anderen Stilistik daher und ist ein viel lebendigerer Wein geworden, ein viel besserer Vertreter seiner Herkunft. Das ist ein echter Schatz, den wir haben, und den entwickeln wir weiter.

## Die Hofkellerei des Fürsten von Liechtenstein

1436 gelangen Burg und Herrschaft Wilfersdorf an Christoph II. von Liechtenstein. Zu den Ländereien gehören auch Rebbergen in Liechtenstein und in Österreich. Damit ist die Hofkellerei geboren. Leiter Stefan Tscheppe setzt vermehrt auf einen schonenden Umgang mit Ressourcen einen naturnahen Anbau; für Marketing und Vertrieb ist I.D. Prinzessin Marie von und zu Liechtenstein zuständig.

## Mehr vom LGT Online Magazin?

Hinterlassen Sie Ihre E-Mail-Adresse und erhalten per Newsletter regelmäßig das Aktuellste vom LGT Online Magazin.

Newsletter abonnieren

Auch interessant



## FAMILIENUNTERNEHMEN

# Patek Philippe: Als Familienunternehmen über Generationen bestehen

02.10.2020



## NACHHALTIGE ANLAGEN

# Pioniere des Impact Investing

22.02.2021

**Kontaktieren Sie uns**

---

© Copyright 2022