

Zeitschrift: Werdenberger Jahrbuch : Beiträge zu Geschichte und Kultur der Gemeinden Wartau, Sevelen, Buchs, Grabs, Gams und Sennwald

Herausgeber: Historischer Verein der Region Werdenberg

Band: 23 (2010)

Artikel: Weine, die ihre Seele nicht verloren haben : die Ökologie im Werdenberger Weinbau

Autor: Revaz, Michel

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-893373>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 17.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Weine, die ihre Seele nicht verloren haben

Die Ökologie im Werdenberger Weinbau

Michel Revaz

Rebberge an Hanglagen akzentuieren das Bild der Region Werdenberg. Auf wie vielen Hochzeitfotos wohl sind das Schloss gleichen Namens und die Blauburgunderreben am Hang über dem Städtli zu sehen?! Als Föhntal ist das Alpenrheintal prädestiniert für das Anpflanzen von Reben. Und auch wenn bebaute Felder die Kulturlandschaft der Talebene dominieren, so bilden die Rebhänge doch ebenfalls ein wichtiges, prägendes Landschaftselement.

Die Bedürfnisse der Rebe führten dazu, dass sich ganz spezifische Standorte für den Rebbau anboten: sonnige, trockene Lagen mit leichten, warmen und durchlässigen Böden. Die Auswahl der Grundstücke für den Rebbau hatte aber mit Sicherheit nicht nur objektive, auf die Exposition und Bodenbeschaffenheit bezogene Gründe. In einer Selbstversorgungsgesellschaft reservierte man die Gunstlagen für die lebenswichtigen Agraraktivitäten. Als Rebberge fanden «Randlagen» Verwendung, Hänge, die man für den Futterbau nicht unbedingt brauchte. Eine wirtschaftlich entscheidende Rolle spielte der Weinbau im Werdenberg nie. Dennoch begleitet er die Werdenberger seit vielen Jahrhunderten.¹

Kulturlandschaft, Landwirtschaft und Ökologie

Flächen- und mengenmässig ist das Werdenberg kein grosser Weinproduzent. Im Jahr 2008 wurden in Grabs 6015 kg, in Sennwald 22 727 kg, in Sevelen 3906 kg und in Wartau 47 110 kg geerntete Weintrauben gewogen.² Diese Menge von 80 Tonnen wiegt nicht

schwer in der schweizerischen Weinwirtschaft, aber für die Region Werdenberg bedeutet sie ein Stück Identität.

Da die für den Rebbau geeigneten Lagen ihre eigenen, selten vorkommenden Qualitäten haben, stehen die Winzer in der Verantwortung, sie entsprechend zu bewirtschaften. Die Art der Rebbergbewirtschaftung hat sich im Rheintal wie in der ganzen Schweiz in den letzten Jahren aber radikal verändert.

Weil die Rebflächen im Werdenberg so klein sind, wurde der Wein früher für

den Eigengebrauch oder als Nebenerwerb produziert. Die Fachkenntnisse waren relativ gering, die Arbeitsschwerpunkte lagen eher in anderen Bereichen der Landwirtschaft. Dennoch wurde die Produktion auch in den schwierigen Jahren der Rebbaukrise (1885–1932) nicht völlig eingestellt, und das ästhetisch bedeutsame Landschaftselement Rebberg ist uns erhalten geblieben.

In den 1980er und 1990er Jahren wuchs das Interesse an Qualitätsprodukten. Durch das Engagement von Spezia-



Schloss und Städtli Werdenberg, dazwischen der wohl seit dem 13. Jahrhundert bestehende, heute als Reptilien-Kerngebiet bezeichnete Rebberg. Foto Hans Jakob Reich, Salez

listen der Fachstelle Weinbau am Landwirtschaftlichen Zentrum SG Rheinhof, Salez, ist die Wissensvermittlung dynamisch geworden. Der Ehrgeiz, Qualitätsweine in der Region zu produzieren, ist gestiegen. Der Einsatz von Pestiziden, Herbiziden und Düngemitteln ist, wie auch in der übrigen Landwirtschaft, reduziert worden. Die Sensibilität der Winzer für das ökologische Gleichgewicht und für die Biodiversität wächst, langsam zwar, aber sie wächst.

Rebberge sind, wie der Name sagt, bepflanzte Hanglagen. Dank der Reduktion des Giftmitteleinsatzes gewinnen diese Flächen wieder an ökologischer Qualität. Sie bilden einen vielfältigen Lebensraum für Pflanzen, Tiere und Insekten. Durch ihre spezifischen Lagen und durch die Eingriffe im Gelände, besonders wenn dieses terrassiert werden muss, haben die Rebberge ökologische Funktionen, die berücksichtigt werden müssen, nicht nur hinsichtlich der Dynamik von Fauna und Flora an sich, sondern auch in Form eines optimierten Einbezugs natürlicher Prozesse in die Bewirtschaftung.

Der Boden – die Grundlage für Rebe und Winzer

Das Ökosystem Rebberg lebt von einem Boden, dessen Qualitäten aufrechterhalten werden müssen. Jahrzehntelang wurden die Böden mit synthetischen Düngemitteln «gedopt». Kupfer, Cadmium, Blei und Zink werden in vielen Rebbergböden heute noch in zu hohen Mengen festgestellt. Die Böden werden «müde». Aus der Erwartung, durch die Zufuhr exogener wachstumsfördernder Mittel mehr Quantität zu erhalten, hat man eine Zeitbombe gezündet. Einerseits haben die Böden an Fruchtbarkeit und Dynamik verloren, andererseits sind die *Terroirs*³, die Grundlagen für die Typizität des Weines, nivelliert worden, indem weltweit die gleichen Mittel eingesetzt werden. Diese Entwicklung ist eine wichtige Ursache der weltweiten «Cocacolaisierung» des Weins, ist es neben der Rebsorte doch der Boden, der dem



Dank der Reduktion des Giftmitteleinsatzes haben die Rebberge an Lebensraumqualität für Pflanzen, Tiere und Insekten gewonnen. Foto Hans Jakob Reich, Salez

Endprodukt die geschmackliche Identität verleiht. – Typizität und Vielfalt des Geschmacks werden auf dem Altar der Produktivität geopfert.

Zum Glück haben sich die Empfehlungen der offiziellen Stellen zum Einsatz von Zusatzstoffen in der Rebbergbewirtschaftung in den letzten beiden Jahrzehnten geändert. Das zeigt sich etwa am Beispiel des Kupfers, das in der sogenannten Bordeaux-Brühe allzu grosszügig zur Bekämpfung des Falschen Mehltaus eingesetzt wurde. Auf ehemaligen, zwischen 1920 und 1950 aufgegebenen und wieder zu Wald gewordenen Rebflächen stellt man heute noch viel zu hohe Kupferkonzentrationen fest: Die Folgen einer ungeeigneten Bewirtschaftung auf die Qualität des Bodens sind sehr langfristig. Heute werden pro Hektare und Jahr erfreulicherweise nur noch rund drei Kilogramm Kupfer verwendet – in den 1930er Jahren waren es zirka fünfzig Kilogramm.⁴

Das empfindliche Gleichgewicht des Bodens ist der treuste Verbündete des verantwortungsvollen Winzers. Wenn der Boden seines Rebberges lebt, wird

auch sein Wein leben. Millionen von Bodenorganismen sind seine Helfer. Sie mobilisieren im Boden Nährstoffe, indem sie Mineralien aus dem Gestein freisetzen. Sie wandeln organische Substanzen in Humus um und anorganische in organische, und in antagonistischen Prozessen werden Krankheitserreger im Boden neutralisiert. Diese paar wenigen Beispiele aus der langen Liste von komplexen «Dienstleistungen» lassen es erahnen: Wenn wir meinen, sie durch chemische Mittel ersetzen zu können, werden wir mittel- bis

1 Vgl. dazu im vorliegenden Band die verschiedenen Beiträge zur Geschichte des Weinbaus im Werdenberg.

2 Weinlese 2008. – In Buchs und Gams wird offiziell kein Rebbau mehr betrieben.

3 *Terroir*: die den Charakter eines Weins bestimmende natürliche Umgebung bzw. der Ursprung eines landwirtschaftlichen Erzeugnisses, der sich zusammensetzt aus den natürlichen Voraussetzungen eines Ortes (Topografie, Bodenbeschaffenheit, Klima, Fauna und Flora) und dem Menschen, der die örtlichen Bedingungen in Wert setzt.

4 Schadstoffe 2009.

langfristig verloren haben. Der Boden wird über kurz oder lang klinisch tot sein, er wird nur noch eine physische Grundlage für die Rebstickel neben blutarmen Reben sein.

Luft und Wasser sind unabdingbare Elemente eines Bodens, der lebt und sich regenerieren kann. Insekten und Würmer sind die Schwerarbeiter, die dem Boden zur richtigen Belüftung und Feuchtigkeit verhelfen. Chemische Angriffe aber überleben sie nicht. Pestizide und Herbizide führen deshalb indirekt dazu, dass sich die Böden verdichten und an Fruchtbarkeit verlieren. Und was für die Regenwürmer nicht gut ist, ist es auch für den Wein geniesser nicht. Das Pestizid-Aktions netzwerk PAN Europe führt regelmässig Kontrollen durch und quantifiziert die Rückstände von Pflanzenschutzmit teln. Die Resultate sind bedenklich und führen den Verbesserungs- und Hand lingsbedarf in der Weinwirtschaft vor Augen: Nur drei Prozent der europäischen Ackerfläche sind mit Weinstöcken bepflanzt, darauf werden nach PAN-Angaben aber 20 Prozent aller Pestizide versprüht.⁵

Ein Schritt in die richtige Richtung ist die Integrierte Produktion (IP). Rein ökonomisch betrachtet hätte sich die Landwirtschaft eigentlich schon lange für einen gezielteren Einsatz von Düngern entscheiden müssen. Die IP verlangt von zertifizierten Land wirtschaftsbetrieben, dass Dünger nach Bedarf eingesetzt wird. Mittels Bodenproben wird festgestellt, was der Boden an zusätzlichen Stoffen braucht. Noch ist das nicht für alle zur Selbstverständlichkeit geworden, und es gibt noch immer Landwirte und Winzer, die ohne Vorab klärungen düngen. IP empfiehlt zu dem, sogenannte (Un-)kräuter mechanisch zu beseitigen. Deren chemische Bekämpfung kann, wie oben bereits erwähnt, in Rebbergen nicht als sinnvoll erachtet werden.⁶

Die Integrierte Produktion hat auf dem Weg zu einem besseren Umgang mit dem Agro-Ökosystem «Rebberg» sicherlich einen Beitrag geleistet. Noch



Natürliche Begrünung mit einer vielfältigen Flora – hier im Wingert Finga bei Malans SG – fördert Nützlinge wie die Raubmilbe, die ihrerseits den Reben schädliche Milben auf der Beuteliste hat. Die Beachtung dieses Zusammenhangs reduziert den Pestizideinsatz wesentlich. Foto Hans Jakob Reich, Salez

aber sind bis zu einem wirklich respektvollen Umgang mit dem weder ersetzbaren noch vermehrbbaren Gut «Boden» zahlreiche weitere Schritte notwendig.

Die Raubmilbe raubt Marktanteile von Monsanto⁷

Praxisnahe Forschung der letzten Jahre, deren Resultate durch Beratungsstellen wie dem Landwirtschaftlichen Zentrum SG Rheinhof, Salez, an die Weinbauern weitergegeben werden, hat bewirkt, dass in der Schädlingsbekämpfung weniger Pestizide zum Einsatz kommen. Die Lehre «Kenne deinen Feind ...»⁸ fand Beachtung: Man nahm die Lebensweise der Schädlinge unter die Lupe und spürte ihre natürlichen Feinde auf.

Am besten illustrieren lässt sich das am Beispiel der Raubmilbe. Diese kleine Spinne kommt aus den benachbarten Hecken und Wäldern in die Rebberge. Die Wanderung ist aber nur möglich, wenn die Reben nicht mit Pestiziden gespritzt werden. Raubmilben tragen ihren Namen zu Recht: Sie sind sehr aggressiv und haben auf ihrer Beuteliste schädliche Milben wie die

Spinn-, die Kräusel- und die Pockenmilben. In der Analyse der Lebensgewohnheiten der Raubmilbe haben die For scher gemerkt, dass sie sich auch von Blütenstaub (Pollen) ernährt – eine Feststellung, die zum starken Argument für eine möglichst vielfältige Flora im Rebberg wurde. Die Begrünung des Bodens bringt nicht nur Vorteile nach unten, sondern auch nach oben, also für die Bekämpfung von Schädlingen, die den oberirdischen Teil der Rebe befallen.

Andere Schädlinge, welche die Reben beschädigen, sind der Traub enwickler, der Heu- und der Sauerwurm. Die natürliche Begrünung und der alternierende Grasschnitt können eine positive Wirkung haben, weil nützliche Insekten wie Schlupfwespen, Erzwes pen und Raupenfliegen, die vom dauernden Blütenangebot angelockt werden, die Population von Schädlingen reduzieren.⁹

In einem Faunistik-Projekt¹⁰ hat die Eidgenössische Forschungsanstalt Wädenswil (FAW) in Walenstadt eine Vergleichsstudie in einem Rebberg mit offenem Boden und einem mit natürlicher Begrünung durchgeführt. Die be-

grünte Fläche gewann gegenüber der Fläche mit offenem Boden mit 1407 zu 484 Arthropoden (Gliederfüßer)¹¹.

Monsanto bekommt Konkurrenz: Mit mehr Wissen, mit Beobachtung und aufmerksamer Beachtung von Naturprozessen erspart sich der natur- und kostenbewusste Winzer den Einkauf von «Pflanzenschutzmitteln» bei Weltkonzernen.

Fliegende und kriechende Besucher

Die Tiere am Ende der Nahrungskette sind gute Indikatoren für die Qualität eines Ökosystems. Solange die Rebberge «hart» bewirtschaftet wurden, haben beerenfressende Vögel diese Flächen nur im Herbst besucht. Dank der Förderung der Floravielzahl und von vielfältigen Biotopen wie Extensiv- bis Magerwiesen an den Böschungen, begrüntem Unterstockbereich oder Trockenmauern bei terrassierten Rebbergen ist die Avifauna¹² daran, einstige Lebensräume neu zu erobern. Durch die Bodenbegrünung ist die Insektenfauna zahl- und artenreicher geworden und bildet für Insektenjäger eine gute Nahrungsgrundlage. Körnerfresser finden ebenfalls ihr Futter. Hecken, die am Rand der Rebberge wieder auftauchen, erst selten auch zwischen den Reben, bieten den Vögeln nicht nur Ansitzplätze, sondern auch Brutmöglichkeiten.¹³

Das Potenzial, die Situation für die Avifauna im Werdenberg weiter zu verbessern, ist noch nicht ausgeschöpft. 2006 lancierte der St.Galler Natur- und Vogelschutz ein auf die Rebberge fokussiertes Kartierungsprojekt.¹⁴ Die Erwartungen einer erhöhten Präsenz seltener Vogelarten aufgrund der klimatisch spezifischen Situationen in Hanglagen und der Vielfalt an unterschiedlichen kleinräumigen Ökosystemen innerhalb der Rebberge haben sich bis anhin nicht bestätigen lassen. Möglicherweise sind Rebberge für die meisten Vogelarten wegen der Kleinflächigkeit und der Nähe zu geschlossenen Hochwäldern oder inten-



Als Nascher am süßen Saft reifer Trauben sind sie dem Winzer zwar lästig, Wespen sind eigentlich aber Nützlinge und tragen ihren Teil bei zur Regulierung von Schädlingen. Foto Hansjakob Gabathuler, Buchs



Wenn sich die Beeren mit Zucker füllen, stellt sich die Frage der Vogelabwehr. Angewandte Methoden sind Flatterbänder, Traubenhut, Vogelscheuchen, Schreckschuss und Rebnetze. Foto Hans Jakob Reich, Salez

siv genutzten Landwirtschaftsflächen nur Nahrungsgebiete. Einige seltene Arten wie Girlitz, Neuntöter und Wendehals wurden jedoch überwiegend in Rebbergen beobachtet, Hänflinge und Zaunamichern sogar ausschliesslich.

Im Herbst, wenn der Zucker die Beeren zu füllen beginnt, stellt sich die Frage der Vogelabwehr. Verschiedene Methoden werden angewendet: Flatterbänder, Traubenhut, Vogelscheuchen, Schreckschuss und Rebnetze. Während die vier ersten Strategien gezielt und/oder punktuell angewendet werden, ist die Bespannung mit Netzen praktisch flächendeckend und permanent. Diese Methode wird im Werdenberg oft eingesetzt, da die Rebflächen ziemlich klein sind. Die türkisgrünen Netze sind ein rhythmisches Element der herbstlichen Landschaft, durchaus mit einer gewissen Ästhetik. Wenn sie aber nicht sachgerecht und artgemäß montiert werden, sind sie eine Todesfalle für Vögel wie auch für Igel. Von den Fachstellen werden weichkantige Netze in auffälligen Farben empfohlen. Die Bespannung muss genügend gross sein und darf nicht auf dem Boden liegen. Mehrwegnetze dürfen nicht im Rebberg liegen bleiben, sie würden zu einer tödlichen Falle für Vögel und kleine Säugetiere.

In der Region Werdenberg sind Rebberge die attraktivsten Reptilienlebens-

räume. Trockenmauern, Unterwuchs, Sträucher und Stein- und Totholzhäufen in der Umgebung sind Habitate für Zauneidechse, Mauereidechse sowie für Ringelnatter und Schlingnatter. Die Kantone St.Gallen und beide Appenzell haben 21 Gebiete mit gemeinsamen Vorkommen von vier Reptilienarten, darunter zwei Schlangenarten, als Reptilien-Kerngebiete ausgeschieden. Drei davon liegen im Werdenberg und sind Rebhalden: der Wingert in Frümseren, der Wingert unter dem Schloss

5 PAN Europe 2008.

6 IP-Suisse 2007.

7 Monsanto: US-amerikanischer Konzern, spezialisiert auf die Herstellung von Herbiziden und gentechnisch verändertem Saatgut.

8 «Kenne deinen Feind und dich selber, dann wirst du in hundert Schlachten nicht einmal besiegt werden.» Aus *Die Kunst des Krieges* von Sun Tzu, chinesischer Militärstrategie und Philosoph, um 500 v. Chr.

9 Gut 2001.

10 Merkblatt FAW.

11 Zum Stamm der Gliederfüßer, einer sehr grossen Gruppe von Wirbellosen, gehören unterschiedlichste Tiere wie Insekten, Tausendfüsser, Krebse, Entenmuscheln, Spinnen, Skorpione und Milben.

12 Avifauna: Gesamtheit aller in einer Region vorkommenden Vogelarten.

13 Gut 2001.

14 Birdlife-SG 2007.



Bei der Verwendung von Rebnetzen ist es wichtig, dass sie sachgerecht und artgemäß angebracht werden – sonst sind sie eine Todesfalle für Vögel und Igel. Foto Hans Jakob Reich, Salez



Trockenmauern, Unterwuchs, Sträucher, Stein- und Totholzaufhauen machen die Rebberge im Werdenberg zu den attraktivsten Reptilienlebensräumen. Foto Hansjakob Gabathuler, Buchs

Werdenberg und die Rebberge in Wartau. Wegen ihrer isolierten Lage sind die meisten Vorkommen gefährdet. Entsprechende Vernetzungsprojekte sind deshalb gerade auch in diesem Bereich wünschenswert.¹⁵

Die Ökologie des Winzers und des Weingeniessers

Die langsame positive Entwicklung der Weinproduktion in Richtung eines schonenden Umgangs mit dem Gut Natur hat verschiedene Gründe: die Gesetzgebung, der Markt, die Kundschaft, die Leidenschaft der Öko-Vorreiter, die Ethik ...

Eigentlich ist es nicht so wichtig zu eruieren, welche Faktoren ausschlaggebend waren. Entscheidend ist es, zu merken und zu spüren, wie sich die Ökologie im Produktionsprozess des Weins – vom Rebberg bis zum Kunden – auswirkt. Winzer, die ihren Rebberg und ihre Rebstöcke lieben, können nur den gesamten Kreislauf der Natur respektieren. Dieser Ansatz gibt diesem Beruf neue Dimensionen. Die komplexen, vielfältigen Aspekte und das neu-alte Wissen, das der Winzer sich aneignen muss, machen seine Aufgaben zur Berufung.

Die übertriebene chemisch-synthetische Behandlung der Rebberge, wie sie bis vor zwanzig, dreissig Jahren betrieben wurde, hat Spuren in den Böden

hinterlassen. Die Verantwortung aller «Land-Wirte» – der Wirte des Landes und des Bodens – ist es, ihr Land fruchtbar den nächsten Generationen zu übergeben. Die Haltung «Kampf gegen die Natur» mit allen möglichen teuren, aufwendigen Mitteln wandelt sich langsam zu einem «Kampf mit der Natur», um ein nachhaltiges Naturprodukt zu erziehen.

Was ist ein guter Wein? Wie muss ein Wein schmecken? Nach dem Erfolgsautor Robert M. Parker¹⁶ müssen gute

Weine über 90 Punkte von maximal 100 bekommen. Schön und gut – wenn denn der Geschmack rational quantifizierbar wäre ... Die Seele eines Weins kann nicht gemessen, sondern nur empfunden werden, und dies auf verschiedenen Wegen, die sicher aufwendiger sind, als Parker zu lesen und an dessen Aussagen zu glauben. Aber diese Wege sind ein Spaziergang in einer Welt voller Überraschungen und Enttäuschungen, voller Träume und Begegnungen.



Reptilien, die in reich strukturierten und ökologisch bewirtschafteten Rebbergen ihr Habitat finden (von oben): Zauneidechse, Schlingnatter und Ringelnatter. Fotos Jürgen B. Kühnis, Triesen

Um diesen Weg zu gehen, ist es wichtig, die Landschaft, die Reblandschaft zu begehen, zu beobachten, zu spüren, die Luft zu atmen, wo die Trauben reifen. Diese Landschaft redet eine Sprache, die man lernen kann. Sie wird viel über die Geschichte des Weins erzählen, sie wird viel über die Kultur und Persönlichkeit der Winzer verraten. Wo es offensichtlich ist, dass die Natur vergewaltigt wird, kann der Wein nicht mehr gut sein. Auch wenn er viele Punkte in irgendeinem Weinführer hat, wird er für den aufmerksamen Weingenießer seine Seele verloren haben. Die Seele eines Weins aber ist in keinem Weinführer als Kriterium aufgeführt.

Die Begegnung mit dem Weinproduzenten ist die nächste Etappe auf dem Spaziergang zur Seele des Weins. Wie er über seine Weinberge, Weinstöcke, über seinen Wein redet, ist die Dimension, die den Wein mit Erinnerungen, mit Eindrücken füllt. Wenn dieser Wein einige Wochen oder Monate später zu Hause getrunken wird, werden die Dürfte, die Geräusche, die Bilder, die Gespräche wieder auftauchen. Nie wird man sich dabei an einen Streit oder sonst an eine unangenehme Begegnung mit dem Winzer erinnern – weil man Wein unter solchen Voraussetzungen gar nie kaufen würde.

Der Geschmack ist ein Sinn, der Übung braucht. Wie erkennt man im Gaumen einen Wein, der «ehrlich» ist, der nicht manipuliert wurde, der nicht «cocacolaisiert» ist? Eine absolute Antwort gibt es natürlich nicht. Nur der über längere Zeit angesammelte Schatz von Erfahrungen, von Begegnungen mit Winzern, die ihre Arbeit als Leidenschaft verstehen und sich Zeit nehmen, ihren Kunden «ihren Wein zu erzählen», kann Antworten bringen.

Es tut weh zu beobachten, wie der sogenannte Landwein der Region abgewertet wird. Als Folge der Globalisierung hat sich der Geschmack der Kunden total an Massenweine gewöhnt, die durch ihre angebliche Fülle und Intensität zur Referenz geworden sind. Sie sind Modeweine, absolut uninteres-



Die Seele eines Weins kann nicht gemessen, sondern nur empfunden werden ...

Foto Hans Jakob Reich, Salez

sant, sie schmecken gleich, ob sie in Frankreich, in Chile oder in Australien produziert worden sind. Und sie schmecken jedes Jahr gleich. Da müssten bei Menschen, die schon beobachtet haben, dass jedes Weinjahr ein bisschen anders ist, die Alarmglocken läuten. Modeweine kommen aus Laboratorien. Die Freude, sie zu trinken, ist etwa die gleiche wie unsere Freude, eine Pille zu schlucken.

Die Qualität der Landweine steigt erfreulicherweise stetig. Aber sie leiden am negativen Image aus den Zeiten, als sie nur als Getränk für den Eigenbedarf oder den Massenverkauf produziert wurden. Heute kann man, zwar noch immer nicht oft genug, jene ehrlichen, direkten, leichten Weine antreffen, hinter denen man eine gute Arbeit spürt. Weine, die Freude machen, Wei-

ne, die man trinkt, ohne das Gefühl zu haben, man müsse sich in einem Wortschwall abgehobener Adjektive ergehen.

Ehrliche, ökologisch produzierte, unverkennbare Landweine werden nie die internationalen Modeweine konkurrenzieren können. Aber man muss diese Landweine aus dem Werdenberg unbedingt weiter produzieren. Und sie verdienen es, dass man sie mehr und mehr schätzen lernt. Denn sie sind ein Stück Seele des Werdenbergs.

15 Barandun/Kühnis 2001.

16 Robert M. Parker: US-amerikanischer Weinkritiker und Sachbuchautor. Seine Bewertungen von Weinen mit den «Parker-Punkten» sind international ein massgeblicher Faktor zur Preisbildung auf dem Weinmarkt.

Quellen und Literatur

Barandun/Kühnis 2001: BARANDUN, JONAS / KÜHNIS, JÜRGEN B., *Reptilien in den Kantonen St. Gallen und beider Appenzell*. In: BZG Berichte, Bd. 28, Hg. Botanisch-Zoologische Gesellschaft Liechtenstein-Sargans-Werdenberg, Schaan 2001, S. 171–210.

Birdlife-SG 2007: <http://www.birdlife-sg.ch/news/2007/rebbberg-voegel.php>

Gut 2001: GUT, DANIEL/HARDEGGER, MARKUS/HUG-HALTER, MILLY, *Die naturnahe Pflege der St. Galler Rebberge*. In: Unser Rheintal 2001, S. 272–287.

IP-Suisse 2007: *Richtlinien Gesamtbetrieb. Grundanforderungen für sämtliche IP-SUISSE Labelprogramme*, Zollikofen 2007.

Merkblatt FAW: *Lebensraum Rebberg*, Merkblatt 040, Eidgenössisches Volkswirtschaftsdepartement, Agroscope FAW Wädenswil und RAC Changins, 1991.

PAN Europe 2008: *Report: Message in a Bottle – Results of pesticide analysis of 40 bottles of wine bought in the EU*, Hamburg 2008.

Schadstoffe 2009: *Schadstoffe in Böden – eine unendliche Geschichte*. In: Umwelt Facts 1/09, Hg. Amt für Umwelt und Energie des Kantons St.Gallen, Februar 2009.

Weinlese 2008: *Weinlese pro Gemeinde 2008*, Fachstelle Weinbau, Landwirtschaftliches Zentrum SG Rheinhof, Salez. Salez 2008.