

Diplomarbeit - Zusammenfassung

Titel: Erzeugung von Schaumweinen in der Champagne unter biologischen Vorzeichen
Fortschritt und Qualitätssteigerung oder Rückschritt und Absatzeinbußen

Datum der Einreichung: 13.07.2007

Wortanzahl: 4856

Autor: Herbert Hanus

Kandidatennummer: 06005437

1 Zusammenfassung

Die vorliegende Diplomarbeit gibt einen Einblick in die biologische bzw. bio-dynamische Produktion von Schaumweinen in der französischen Weinbauregion Champagne. Interessant ist hier vor allem die Fragestellung, ob es quantitativ, qualitativ und somit wirtschaftlich Sinn macht, Champagner mittels bio-dynamischen Methoden zu erzeugen – welche nach Durcharbeit der Faktoren mit ja beantwortet werden kann. Die Diplomarbeit fokussiert sich hier eher auf die bio-dynamische Produktion, da sich die verwendeten Methoden deutlich von der konventionellen Produktion unterscheiden und im Rahmen der biologischen Methoden zukünftig die größte Wichtigkeit erlangen wird.

Zentrale Inhalte der Arbeit sind die Meinungen, Erfahrungen und Visionen der Erzeuger im Weinbaugebiet Champagne. Viele der wiedergegebenen Fakten basieren auf ausführlichen Gesprächen mit den bio-dynamischen Erzeugern von Champagner. Laut Meinung der Produzenten überwiegen die Stärken eindeutig, auch wenn eine intensivere Bearbeitung der Weingärten durchgeführt werden muss. Auch müssen die eingesetzten Arbeitskräfte über mehr Know-how verfügen – die Personalkosten sind hier natürlich entsprechend höher.

Derzeit gibt es 17 Erzeuger im Weinbaugebiet Champagne, welche mittels bio-dynamischen Methoden und zertifiziert Champagner erzeugen. Es sind meistens kleinere Récoltant-Manipulant Betriebe, welche sich in den letzten Jahren dazu entschlossen haben, eine Umstellung in ihren Weingärten vorzunehmen. Viele weitere, teils auch größere Betriebe, beschäftigen sich mehr oder weniger intensiv mit dem schonenden Umgang mit der Ressource Boden und versuchen, den Einsatz von chemischen Pflanzenschutzmitteln zu reduzieren.

Der wirtschaftliche Erfolg und die Abhängigkeit von finanzkräftigen Investoren, welche natürlich entsprechende Renditen sehen wollen, sind jedoch für sehr viele Produzenten ausschlaggebend für die eingesetzten konventionellen Methoden zur Erzeugung von Champagner.

„Terroir“ ist das Schlagwort, welches auch von bio-dynamischen Erzeugern in der Champagne für ihre Produkte massiv verwendet wird. Tatsächlich wird durch den Einsatz von bio-dynamischen Methoden die Region, in welchem die jeweiligen Rebstöcke wachsen, stärker erkennbar – die Produkte werden durch das Fehlen von chemischen Mitteln individueller.

Die Vermarktung der „Bio-Champagner“ erfolgt von fast allen Erzeugern ohne Hinweis auf den Zusatz „Bio“. Es wird grundsätzlich auf den Zusatz „aus bio-dynamischer Produktion“, „Demeter-zertifiziert“ etc... verzichtet – erst bei näherer Beschäftigung mit dem Erzeugerbetrieb wird dies für den Konsumenten ersichtlich. Auch die angesprochenen Märkte unterscheiden sich keinesfalls von den konventionellen Märkten für Champagner. Die wichtigsten „Bio-Supermärkte“ liegen im Export nach Deutschland und Belgien.

Die Preispolitik unterscheidet sich nicht wesentlich von der Preispolitik konventioneller Champagnererzeugung. Trotz verminderter Quantität und erhöhtem Arbeitseinsatz wurden die Preise von den Produzenten im Zuge der Umstellung ihrer Weingärten nicht geändert. Erhöhte Nachfrage nach biologisch erzeugten Produkten im Lebensmittelhandel wird auch die Nachfrage nach „Bio-Champagner“ ankurbeln. Die stabile wirtschaftliche Lage der Champagnererzeuger, sowie die absehbare verstärkte Nachfrage in den nächsten Jahren insgesamt wird auch in die Erzeugung von „Bio-Champagner“ forcieren.

Organisationen sind für die Erzeuger sehr wichtig – speziell die nachkommende Generation zeigt sich sehr interessiert an bio-dynamischen Methoden und die jungen Winzer bekommen durch den Erfahrungsaustausch auch ein entsprechendes Gefühl für das einzugehende Risiko.

Alle Erzeuger, welche bio-dynamische Methoden einsetzen sind von ihrem eingeschlagenen Weg überzeugt. Die Qualität der erzeugten Produkte ist sehr hoch, qualitative Unterschiede zu konventioneller Erzeugung sind nicht merkbar. Der Trend der Konsumenten zu gesunder Lebensweise, der stabile Markt für Champagner allgemein, sowie die Notwendigkeit die Ressource Boden mehr zu schützen, wird dazu führen, dass in den weiteren Jahren vermehrt Produzenten auf bio-dynamischen Methoden umsteigen werden – und dabei bleiben werden!