

Zweiter Teil des Gesprächs zwischen dem ORF-Meteorologen Rainer Schultheis und dem Traisentaler Winzer Rudolf Hofmann.

Schultheis: Ein Konsument tut sich manchmal schwer mit dem Begriff der Nachhaltigkeit, er ist vielleicht ein bisschen schwer zu verstehen. Man kann ja salopp sagen: „Wenn ich einen Bio-Wein kaufe, dann habe ich etwas Nachhaltiges getan“ – das muss aber nicht unbedingt stimmen, oder? Oder decken sich viele Bio-Kriterien mit den modernen Methoden der ökologischen Nachhaltigkeit?

Hofmann: Ich kann die Frage nicht beantworten. Dass wir auf unserem Weingut momentan biologisch wirtschaften, das ist, weil wir momentan der Meinung sind, dass es der vernünftigste, der beste Weg ist. Ob es die absolute Wahrheit ist, wissen wir nicht. Wir hinterfragen das auch. Es ist nicht so, dass das Projekt, das wir im Traisental gestartet haben, ausschließlich mit Bio zu tun hat. Die Herausforderung, der wir uns stellen ist die, dass wir hinterfragen: Welche Prozessschritte könnte man wie verbessern? Egal, ob das biologische oder konventionelle Bewirtschaftung ist. Es soll das gesamte Spektrum der Bewirtschaftungsarten umfassen und wir müssen schauen: Was müssen wir verändern? Was ist wirklich möglich zu verändern? Wo müssen wir eingreifen? Wo ist dringender Handlungsbedarf? Das ist unabhängig von Bio- oder konventioneller Produktion. Dass Bio sehr stark als nachhaltige Wirtschaftsweise kommuniziert wird, ist klar. Ich bin selbst davon überzeugt, dass das momentan der richtige Weg ist. Wir haben aber selbst in unserem WEINKLIM-Projekt gesehen, dass auch einzelne Prozessschritte in der biologischen Bewirtschaftung zu hinterfragen sind.

Schultheis: Haben Sie sich in diesem Projekt den Lebenszyklus des Produktes Wein angeschaut? Also von der Produktion bis zum Recycling bzw. zur Entsorgung – welchen Fußabdruck der Wein hat oder wie viel CO₂ verbraucht wird?

Hofmann: Die Basis des Projekts war es, einen Carbon Footprint von einer Flasche oder einem Liter Traisentaler Wein zu erstellen.

Schultheis: Carbon Footprint, das ist also der CO₂-Fußabdruck...

Hofmann: Welche Summe an CO₂ in die Atmosphäre emittiert wird von der Bewirtschaftung im Weingarten, über den Dieserverbrauch, die Bodenemissionen, die bei entsprechender Bodenbearbeitung entstehen können, die Produktion der Glasflasche, die Schraubverschlüsse bis zum Transport und der Logistik ...

Schultheis: Das heißt, auf das Produkt bezogen? Weil normalerweise kennt man die CO₂-Emissionen ja nur auf der „Makroebene“, dass man das national berechnet – wie viel CO₂ verbraucht die Primärindustrie zum Beispiel. Da ist sozusagen der Dipol dazu, dass man ein Produkt hernimmt und den gesamten Produktionsprozess und schaut, wie viel CO₂ fällt da an?

Hofmann: Zunächst haben wir den gesamten Prozess der Weinerzeugung dargestellt. Der beginnt im Weingarten und endet beim Transport zum Konsumenten. Wir haben in diesem Ablauf, der sich ergibt, jeden einzelnen Prozessschritt herausgenommen und haben ihn auf seine CO₂-Relevanz evaluiert.

Schultheis: Das ging auch gut? Oder gab es Probleme bei der Bewertung?

Hofmann: Im Großen und Ganzen ging es gut und wir hatten auch perfekte Partner, die das für uns machten. Wir Winzer wissen ja nicht alles und haben auch nicht alle Möglichkeiten. Aber zum Beispiel das SERI hat Daten herangezogen, wo man weiß, dass für die Produktion einer Glasflasche mit einem gewissen Gewicht soundso viel Energie in Form von CO₂ verbraucht wird. Das hat man in den CO₂-Fußabdruck hineingerechnet. Wo wir an die Grenzen gestoßen sind, das war eher im Bereich der chemischen Industrie, wo man sehr restriktiv bis gar nicht mit Daten versorgt wurde. Hier war es sehr schwierig, Daten für einzelne Produkte zu bekommen. Was wir von diesem Projekt mitgenommen haben: Es gibt große ökologische Unterschiede zwischen den Produkten und Hilfsstoffen, die wir für die Produktion verwenden. Wir Winzer sollten eigentlich die Möglichkeit bekommen, uns für dieses oder jenes Produkt zu entscheiden. Wir würden uns wünschen, von der Industrie genaue Daten über das Pflanzenschutzmittel A und das Pflanzenschutzmittel B zu bekommen. Wenn man dann weiß: Das eine Produkt birgt geringere toxikologische Risiken und hat einen kleinen CO₂-Fußabdruck und weniger Wasserverbrauch etc., dann wäre es leichter zu entscheiden. Wir Winzer produzieren den Wein. Wir geben unsere Kraft, unsere Seele in den Wein. Wir kommunizieren auch sehr viel Emotion mit dem Wein im hohen Qualitätssegment und wir hätten gerne die Möglichkeit uns wirklich zu entscheiden – welches Produkt wenden wir an? Wie wenden wir es an? Dazu brauchen wir Entscheidungsgrundlagen – sprich: Daten – von der Industrie. Ich verstehe diese restriktive Haltung nicht. Wenn wir nach England oder Amerika exportieren, bekommen wir von England ein Datenblatt zugesendet, wo zu definieren ist, welches Pflanzenschutzmittel wir verwendet haben. Da gibt es Pflanzenschutzmittel, die sind grün unterlegt, manche sind orange unterlegt und es gibt auch Pflanzenschutzmittel, die rot unterlegt sind. Sie werden an diese Handelskette nicht liefern können, wenn Sie ein Pflanzenschutzmittel verwendet, das sich in der roten Gruppe befindet. Der Handel beginnt für den Konsumenten, der ja letztendlich der Betroffene ist, zu hinterfragen, was wir verwenden, wie wir mit der Natur bzw. den Rohstoffen umgehen und gibt auch den Produzenten, zB uns Winzern die Aufgabenstellung, uns damit zu beschäftigen. Daher brauchen wir auch die Möglichkeit durchzugreifen, indem der Gesetzgeber die Hersteller der Pflanzenschutzmittel verpflichtet, die Daten zur Verfügung zu stellen.

Schultheis: Es wäre dringend notwendig, ein neues Labelling zu schaffen, wo der Konsument die Möglichkeit hat zu sagen: „Ich entscheide mich für Produkt A, weil das ist nachhaltiger als Produkt B. Nachhaltiger – wie auch immer man das definiert: Ist es der ökologische Fußabdruck, ist es der Carbon Footprint, ist es der Wasser-Fußabdruck, den es ja auch gibt oder der toxikologische? Momentan läuft es in Handelsunternehmen, die das schon machen, ja so, dass man eine Relativgröße angibt und sagt: Das eine Produkt hat soundso viel Prozent CO₂ weniger als das andere. Ich meine, das ist einmal ein erster Schritt, aber letztendlich kann es zu einem Quantensprung kommen. Siehe Bio: Was es bewirkt hat, Bio-Lebensmittel von der Stange anzubieten, was das für einen Prozess mit sich gebracht hat. Oder siehe Energieeffizienzklassen bei Kühlschränken: Heute gibt es keine D-Klasse mehr, es kauft jeder A und es gibt schon A++ etc. Ich glaube, es ist dringend notwendig, für möglichst viele Produktgruppen ein einheitliches Produktlabel zu machen, dass man sie vergleichen kann. Das wäre ein wichtiger Schritt, um bei der Ressourcenschonung weiterzukommen. Was waren denn die verblüffenden Ergebnisse bei den Untersuchungen im Projekt WEINKLIM?

Hofmann: Die verblüffenden Ergebnisse waren für mich persönlich die Emissionen, die bei der Bodenbearbeitung entstehen können – abgesehen vom Treibstoff. Bei intensiver Bodenbearbeitung geht durch den Abbau von Humus extrem viel CO₂ in die Atmosphäre. Wir reden hier von Emissionen von 1 bis 1 ½ Tonnen pro Hektar und Jahr. Das ist auch das, was wir im ökologischen Weinbau auch lernen müssen: Die Bearbeitung des Bodens, um das Unkraut – nein, es gibt kein Unkraut – um die Beikräuter oder das, was zwischen den Rebstöcken wächst, mechanisch niedrig zu halten bzw. regulieren, verursacht große Emissionen und baut Humus ab. Das ist auch ein Beispiel dafür, dass manche Prozesse im biologischen Weinbau zu hinterfragen sind. Der Weinbau ist eigentlich eine ganz tolle Möglichkeit, eine Permakultur anzulegen, wo die Vielfalt gedeihen kann. Wir versuchen jetzt, technisch umzusetzen, dass auch der Zwischenstockbereich begrünt wird und dass hier gemäht wird, anstatt den Boden zu bearbeiten. So haben wir die Möglichkeit, den Boden wieder zum CO₂-Speicher zu machen, indem Humus wieder aufgebaut wird. Eigentlich könnten wir in unseren Böden so viel CO₂ dauerhaft einspeichern, dass wir das Klimaproblem relativ gut über die Landwirtschaft regeln könnten, wenn wir bereit wären, das umzusetzen.

Schultheis: Das ist eigentlich doppelt gemoppelt, einerseits Reduktion der CO₂-Emissionen durch die Begrünung und andererseits bleibt auch der Humus erhalten, der auch die nächsten Generationen mit fruchtbarem Boden versorgt.

Hofmann: Das ist genau die Nachhaltigkeit - Versorgung der zukünftigen Generationen – darüber haben wir schon kurz gesprochen. Wir haben aber zuerst ein Projekt gebraucht, das uns diese Fakten vor Augen führte.

Schultheis: Dadurch wurde das Fenster geöffnet.

Hofmann: Ja, jetzt schauen wir uns das an und sagen: „Ja klar, das müssen wir verändern!“ Bisher hat uns hier die Entscheidungsgrundlage gefehlt. Darum ist dieses Projekt für uns total wichtig, es hat uns das – Sie nennen es Fenster – geöffnet, durch das wir durchschauen können und klar sehen, wo was zu tun ist. Oder auch: Das läuft gut so. Um noch einmal zum vorigen Thema zurückzukehren. Die Überraschung für mich waren die Emissionen, die im Boden entstehen können. Was alle Winzer von uns eine Überraschung war bzw. eine Herausforderung sein könnte, ist der große CO₂-Rucksack, den die Verpackung mit sich bringt. 43-43 % der Emissionen aus dem Weinbau entstehen durch die Verpackung. Die Erzeugung der Glasflasche hat einen großen Rucksack, die Kartonage, die Verschlüsse – da kann man natürlich auch diskutieren, was besser ist: Schraubverschluss oder Kork. Ich habe mir die Mühe gemacht und ausgerechnet, was mit dem CO₂-Rucksack passiert, wenn 1 % der Flaschen einen Korkfehler hat und daher nicht verkauft werden kann, wobei 1 % Korkfehler nicht viel ist, in der Regel hat man 2-3 % an fehlerhaften Korkflaschen.

Schultheis: Der Schraubverschluss ist vielleicht wegen der energieintensiven Aluminiumgewinnung problematisch.

Hofmann: Aluminium ist energieintensiv, keine Frage, aber wenn man beim Korkverschluss den CO₂-Rucksack der fehlerhaften Flaschen auf die restlichen Flaschen aufteilt, dann wäre

der Schraubverschluss im Vergleich wieder besser, weil hier die Produktsicherheit gegeben ist.

Schultheis: Das Nachhaltigste wäre doch eigentlich, den Wein direkt im Weinkeller zu trinken, oder?

Hofmann: Ja, natürlich. Aber von der Verpackung her: Wir sehen es ja auch bei den Softdrinks, dass immer mehr andere Gebinde als Glasflaschen verwendet werden. Ich will jetzt nicht über Aluminiumdosen und dergleichen reden, darum geht es uns nicht. Aber wir müssen uns überlegen, ob die Glasflasche das richtige Gebinde ist.

Schultheis: Was wäre die Alternative?

Hofmann: Alternativen gibt es schon, gibt's in Übersee schon seit 15-20 Jahren, sie beginnen sich in den letzten 7-8 Jahren auch bei uns durchzusetzen, das wäre zum Beispiel eine Bag-In-Box-Verpackung. Das hat absolut nichts mit einem Tetrapak zu tun, das ist ein Beutel in einem Karton, der befüllt wird und auch entleert werden kann, ohne dass Luft in das Gebinde kommt. Das heißt, auch wenn Sie ein Achtel getrunken haben, haben Sie noch eine volle Verpackung. Auch nach fünf Achteln, weil kein Gasaustausch stattfindet, weil das Gebinde schrumpft. Der Carbon Footprint wäre bei dieser Art der Verpackung sehr gering. Es wird auch schon seit etlichen Jahren im Bereich der Schifffahrt angewandt, weil dort vor allem Lagerplatz und Logistik ein großes Thema ist. Das war einfach eine Problemlösung, die wir angehen mussten und da hat sich aus betriebswirtschaftlicher Sicht diese Verpackung angeboten. Dass sich jetzt auch herausstellt, dass sie einen kleineren CO₂-Fußabdruck hat, ist schön. Aber wer weiß, ob wir nicht in 5 Jahren wieder gescheitert sind?

Schultheis: Und der Geschmack ist unverfälscht? Das heißt, es macht nichts aus, wenn ein Wein dort länger drin ist? Es kann nicht passieren, dass irgendwelche Sachen in den Wein diffundieren?

Hofmann: Nein, in den Wein diffundieren keine Sachen. Es kann nur Sauerstoff eintreten, weil diese Folien keine so gute Sauerstoffbarriere sind, wie es die Glasflasche ist. Aber wir reden hier nicht von einem Produkt im High-End-Bereich, wir reden hier von einfachen Produkten, von einer guten Literware, die früher in der Glasflasche transportiert wurde, wo man unheimlich viel Energie aufbringen muss, um wenige Flaschen auf einer Palette ans Ziel zu bringen, wo man auf der selben Palette beim selben Transportgewicht mit Bag-In-Box-Systemen um 30-40 % mehr Wein transportieren kann und das Gebinde noch dazu einen geringeren CO₂-Fußabdruck hat. Wir reden hier von einem Faktor von 1 zu 10. Das heißt: Ein Liter Wein in einer Glasflasche hat einen zehnmal höheren CO₂-Fußabdruck als ein Liter Wein in einem Bag-In-Box. Das muss man schon bedenken, dass ja das Glas, die Verpackung, mittransportiert werden muss und das Gewicht der Glasflaschen verursacht natürlich höhere CO₂-Emissionen, allein vom Transport. Von der Herstellung der Glasflaschen ganz zu schweigen.

Schultheis: Und diese neuen Gebinde, sind das Einweggebilde?

Hofmann: Das sind Einweggebilde, die Kartonage und die Folien sollten getrennt werden und getrennt der Wiederverwertung zugeführt werden, das wäre natürlich am sinnvollsten.

Schultheis: Es gibt auch interessante Studien, wenn es um den Wasserverbrauch geht. Ein Liter Wein in der Flasche verursacht ja auch einen nicht unbeträchtlichen Wasserverbrauch fürs Säubern, die Wiederbefüllung von Glasflaschen etc.

Hofmann: Ja, das ist etwas, was wir nicht erheben konnten in diesem Projekt, weil bei der Wiederbefüllung von Glasflaschen vielleicht nicht der absolute Carbon Footprint interessant ist, sondern der Wasserfußabdruck, die verwendeten Reinigungsmittel etc. Das konnten wir nicht erheben. Faktum ist, dass eine Flasche Wein, die Sie öfter befüllen, trotzdem einen Rucksack hat. Man kann nicht sagen: „Wenn ich eine Flasche zehn Mal befülle, bevor sie bricht, dann hat sie nur ein Zehntel des Fußabdrucks.“ Sie müssen ja denken: Eine leere Flasche muss ich von meinem Händler in Tirol zurückholen, das verursacht Logistik- und Transportkosten und verbraucht Treibstoff auf der Autobahn. Dann kommt dazu: Ich muss sie lagern, zu einer Waschanlage transportieren, zurücktransportieren und es ist ein großer Energieaufwand für die Flaschenreinigung erforderlich. Da ist also sehr viel Logistik drin, man müsste es ausrechnen. Es wäre sehr interessant, das zu kalkulieren, wie es sich tatsächlich rechnen würde. Ich gehe davon aus, dass der reine CO₂-Fußabdruck etwas geringer ist, aber das können wir noch nicht beurteilen. Wir werden versuchen, das in einem nächsten Schritt zu erheben.