

Weinlese

Ausgabe 03 vom 23.08.2026



Liebe Mitglieder der Bayerwein-Gesellschaft,

der Sommer hatte uns die letzten Wochen stark im Griff. Der ausbleibende Regen war zwar bzgl. möglicher Pilzinfektionen gut, allerdings leiden viele Rebstöcke unter Trockenstress. Ob Rebstöcke gegossen werden sollten, dazu gibt es für mich kein eindeutiges Ja oder Nein. Auf der einen Seite sollen die Rebstöcke tief wurzeln und sich aus der Tiefe mit Wasser und Nährstoffen versorgen. Andererseits tut es weh, die Rebstöcke unter der Trockenheit leiden zu sehen. Unbestritten müssen allerdings junge, frisch gepflanzte Rebstöcke gegossen werden, um ihnen einen guten Start zu ermöglichen. Alles andere ist eine Frage der eigenen Philosophie.

Diese Woche hat es bei mir im Bayerischen Wald schön geregnet und man merkt direkt, wie gut der Regen der Natur tut. Ich hoffe, dass es bei Ihnen/Euch ebenso ist.

Gerne möchte ich auch noch an unsere Jahreshauptversammlung vom 24.10. – 25.10.2026 in Fürstenfeldbruck erinnern und bitten, die Anmeldungen und die Hotelbuchungen zügig vorzunehmen.

Allen Urlaubern wünsche ich noch einen schönen Urlaub und einen schönen Restsommer.

Jetzt aber viel Spaß beim Lesen!

Mit vinophilen Grüßen

Matthias Dilger

Inhalt

Neues von der Erzeugervereinigung

Homepage

Neue Mitglieder

WhatsApp-Gruppe „Bayerweinzierl“

Bürokratieabbau im Weinbau

Bitte der Vorstandschaft

Bayerwein in der Presse / Auszeichnungen

Veranstaltungen

Fotos / Impressionen

Neues von der Erzeugervereinigung

Am 30.06.2026 wurde von mir die Produktspezifikation zu einer Vorprüfung bei der BLE eingereicht. Während meines Urlaubs kam nun die korrigierte Version zurück, welche demnächst überarbeitet und angepasst wird.

Laut BLE sind einige Formulierungen enthalten, bzw. zu wenig ausgearbeitet, an denen sich die zuständige Kommission der EU bei früheren Anträgen für eine g.g.A. angestoßen hat. Auch ist unsere Liste der zugelassenen Keltertrauben zu umfangreich und lässt keine Profilierung erkennen.

Wir werden jetzt diese entsprechend den Kommentaren der BLE anpassen und den Antrag dann bei der BLE stellen.

Ich bitte Sie aber dabei noch um etwas Geduld, da ein Schnellschuss bei „amtlichen Sachen“ eher die schlechtere Alternative ist.

Homepage

Unser Mitglied Gerhard Schempp hat sich dankenswerterweise bereit erklärt, unsere Homepage zu pflegen. Vielen Dank für dieses Engagement!

Die Homepage wurde in der Zwischenzeit gesichert, ein klein wenig überarbeitet und auf den neuesten Stand gebracht. Schauen Sie doch einfach mal unter www.baierwein-gesellschaft.de vorbei.

Sollten Sie Ideen zur Homepage oder Informationen haben, die für die Homepage interessant sein könnten (oder generell für die Mitglieder der Baierwein-Gesellschaft), dann zögern Sie nicht, mir dies mitzuteilen. Man darf sich dabei auch gerne mal selbst loben ;-)

Ich werde dies dann an Gerhard Schempp weiterleiten, bitte aber dabei ebenfalls um Geduld, wenn die Veröffentlichung nicht "ad hoc" passiert.

Neue Mitglieder

Es freut mich, dass wir in unserem Verein wieder drei neue Mitglieder begrüßen dürfen.

Ein herzliches Willkommen sage ich

- Herrn Klemens Unger
- Herrn Daniel Mandl, aktiver Winzer aus Röhrnbach bei Waldkirchen
- Frau Daniela Nigl-Mandl, aktive Winzerin aus Röhrnbach bei Waldkirchen

WhatsApp-Gruppe „Baierweinzierl“

Gerade für die Neumitglieder möchte ich auch noch einmal auf die WhatsApp-Gruppe „Baierweinzierl“ hinweisen. In dieser, von unserem Mitglied Johannes Steindl gegründeten und gepflegten Gruppe, tauschen sich die aktiven Winzerinnen und Winzer über die verschiedensten Themen des Weinbaus aus.

Wer Teil der Gruppe werden möchte, wendet sich bitte direkt an Johannes Steindl unter 0176-42019951.

Bürokratieabbau im Weinbau

Am 07.08.2026 wurde von unserem Bundeslandwirtschaftsminister Alois Rainer das Gäubodenvolksfest eröffnet. In seiner Eröffnungsrede (siehe auch Artikel auf BR24:

<https://www.br.de/nachrichten/bayern/gaebodenvolksfest-was-rainer-den-straubingern-mitgebracht-hat,VRIEYWn>) erwähnte er, dass die größte Herausforderung für ihn als Bundeslandwirtschaftsminister der Bürokratieabbau sei. "Unsere Landwirtschaft leidet unter einer überbordenden Bürokratie", sagte Rainer und forderte die Verantwortlichen zum Handeln auf.

Gerade für uns kleinen Winzer, die ihre Produkte regional vermarkten, ist die „Bürokratie“ mit viel Arbeit verbunden. Angefangen von der Ertragsmeldung, der Meldung der Weinmenge bis hin zu zum Teil unsinnigen Etikettiervorschriften.

Vielleicht sollten wir als Baierwein-Gesellschaft diese Aussage nutzen, um Alois Rainer mitzuteilen, wo uns kleine Winzer die Bürokratie zu schaffen macht.

Bitte teilen Sie mir doch mit, wo der „bürokratische Schuh“ drückt. Ich werde diese dann sammeln und nach Rücksprache mit der Vorstandschaft gesammelt gerne an den Bundeslandwirtschaftsminister weiterleiten.

Bitte der Vorstandschaft

Beim diesjährigen Beitragseinzug durch unseren Kassier kam es in mehreren Fällen zu einer Rückbuchung der Lastschrift, da sich die Kontodaten der Mitglieder geändert hatten. Dies ist nicht nur mit Aufwand, sondern auch mit nicht unerheblichen Kosten für den Verein verbunden.

Deshalb unsere Bitte an Sie:

Bitte teilen Sie uns Änderungen Ihrer Bankverbindung rechtzeitig mit und erteilen uns dann eine neue Einzugsermächtigung.

Gleiches gilt für Adressänderungen oder der Änderung der Telefonnummer oder der E-Mail-Adresse.

Schicken Sie einfach eine kurze E-Mail an info@baierwein-gesellschaft.de mit den neuen Daten, damit das Mitgliederverzeichnis gepflegt werden kann.

Baierwein in der Presse / Auszeichnungen

Der Baierwein war in der letzten Zeit auch in verschiedenen Medien präsent.

Bilder, Scans und pdf-Dateien, die mir vorliegen, habe ich dieser Weinlese beigelegt. Ansonsten verweise ich gerne auf die angegebenen Links zu unserer Homepage.

Gerald Huber hat einen Radiobeitrag über den Baierwein veröffentlicht, der auch auf unserer Homepage unter <https://www.baierwein-gesellschaft.de/wp-content/uploads/2026/08/Der-Baierwein-feiert-Froehliche-Urstaend.mp3> zu finden ist.

Darüber hinaus erschien im Straubinger Tagblatt ein großartiger Artikel über Vitus Lechner, dem Heimatpfleger und Winzer aus Bruckberg (Homepage-Link: https://www.baierwein-gesellschaft.de/wp-content/uploads/2026/08/2026_05_18_Str_Tgbl_Vitus_Lechner.pdf)

Auch von unserem Landshuter Winzer Norbert Krieger erschien ein Artikel im landwirtschaftlichen Wochenblatt, der nach Freigabe durch den Verlag ebenfalls auf unserer Homepage erscheinen wird ([Artikel im Anhang](#)).

Vom Menzinger Weinbauverein, dessen Vorsitzender Christian Dauber ebenfalls bei uns Mitglied ist, sind auf BR24 zwei Artikel nachzulesen.

<https://www.br.de/nachrichten/bayern/in-muenchen-wird-wieder-wein-angebaut-nach-200-jahren-pause,VJ77cuw>

<https://www.br.de/nachrichten/bayern/erste-weinkoenigin-gekuert-wird-muenchen-wieder-zur-weinstadt,VPj3WfR>

Über den Regensburger Stadtwein Salutaris und der Umstellung des Betriebs auf BIO berichtet die Mittelbayerische Zeitung vom 22.08.2026 ([Artikel im Anhang](#)).

Auch hier versuche ich eine Freigabe zu bekommen, damit wir ihn auf der Homepage präsentieren können.

Dass der Baierwein nicht nur ausgezeichnet schmeckt, sondern auch ausgezeichnet wird, beweist die wiederholte Auszeichnung der Weine von Josef Tremml aus Neuburg a. d. Donau durch „PIWI International.“ (LINK: <https://www.baierwein-gesellschaft.de/2026/08/03/ausgezeichnete-weine/>)



Thilde Weizenberger, die Tochter unseres Mitglieds Hubert Weizenberger, Winzer aus Passau, hat ihre Ausbildung zur Winzerin an der LWG Veitshöchheim als Prüfungsbeste abgeschlossen.

(LINK: <https://www.baierwein-gesellschaft.de/2026/08/03/ausgezeichnete-weine/>)



Und auch an dieser Stelle noch einmal der Aufruf, mir etwaige Veranstaltungen, Veröffentlichungen, Auszeichnungen, etc. zukommen zu lassen, damit ich diese, wenn gewünscht, an unsere Mitglieder verteilen kann.

Veranstaltungen

Kurzfristig habe ich auch noch die Information erhalten, dass am 06.09.2026 ab 11:00 Uhr das Wein- und Gartenfest des Obst- und Gartenbauvereins Rattenberg, welcher Mitglied unserer Gesellschaft ist und einen kleinen Weingarten im Pfarrgarten pflegt, stattfindet. Herzliche Einladung!



Eine kleine Information des OGV-Rattenberg zu deren Weinberg habe ich dieser Weinlese ebenfalls beigelegt.

Fotos / Impressionen

Gerne dürfen Sie mir auch Fotos von Ihren Veranstaltungen, Arbeiten im Weinberg, etc. zukommen lassen. Diese würde ich dann, falls gewünscht, gerne in der nächsten „Weinlese“ veröffentlichen und/oder auf der Homepage einbinden lassen, damit die Unterseite <https://www.baiierwein-gesellschaft.de/baiierwein-impressionen/> mit neuem, aktuellem Material befüllt werden kann.



Aus Liebe zur Heimat

Vitus Lechner kümmert sich seit mehr als 40 Jahren um die Geschichte Bruckbergs im Landkreis Landshut. Was Heimatpflege bedeutet und welche Herausforderungen sie mit sich bringt.

Von Christine Resch-Henze

Auf dem Tisch im Wohnzimmer stapeln sich Bücher und Bildbände – über Bruckberg und die anderen Ortsteile der Gemeinde, über Feste und Brauchtum, über Zeitgeschichte. Sie alle stammen von ihm, Vitus Lechner. Bescheiden sitzt er davor, der Mann mit dem offenen Blick und dem gewinnenden Lächeln, blättert die Seiten um und beginnt zu erzählen. In einer Ecke steht ein gemütlicher Sessel, daneben ein Kamin. Doch gemütlich ist der über 70-Jährige keineswegs. Denn sein Rucksack steht schon für die nächste Reise bereit. Nach Dinkelsbühl, sagt er. Immer auf den Spuren von Kultur und Geschichte – insbesondere aber in seiner Heimat Bruckberg.

Lechner ist einer von vielen ehrenamtlichen Heimatpflegern in Bayern – eine Rolle, die gleichermaßen bereichern wie herausfordern kann. Einerseits kennen Heimatpfleger ihren Ort bis ins winzigste Detail, selbst abgelegene Winkel und kaum bekannte Aspekte der Geschichte. Andererseits können sie etwa bei Bauvorhaben nicht immer allen Interessen gerecht werden. Heimatpflege bedeutet, die Geschichte und Traditionen eines Ortes zu bewahren, das Wissen darüber weiterzugeben – und Veränderungen kritisch zu begleiten. Dabei müssen Heimatpfleger oft beharrlich sein. Wie beim Museum Vinum Celticum in Bruckberg. „Es war ein sehr langer Weg bis dahin“, sagt Lechner über sein Herzensprojekt. Die Idee dazu war keineswegs neu. Bei seinen Recherchen stellte er fest, dass der Gemeinderat bereits 1918 ein Museum in Bruckberg geplant hatte. Das wurde damals aber nicht umgesetzt – und so landeten archäologische Funde aus der Region verstreut in verschiedenen Museen. Zusammen mit dem Heimatpflegeverein Bruckberg habe er immer wieder versucht, das Projekt anzuschieben, denn niemand habe etwas davon, wenn Funde auch über Bayern hinaus verteilt sind, sagt er. Doch erst 2021 erfüllte sich der Wunsch nach einem eigenen Museum in Bruckberg. Nur 103 Jahre später, sagt Lechner ironisch.

Sorge ums Ortsbild und Brauchtum

Heimatismuseen sind essenziell für die Heimatpflege, weil sie das Bewusstsein für das archäologische und kulturelle Erbe eines Ortes lebendig halten können. Mit ihrem Wissen unterstützen Heimatpfleger bei der Konzeptionierung und Zusammenstellung der Exponate. So auch Lechner. Zwischen altem Schmuck und Gefäßen aus der Zeit der Kelten in Bruckberg ist er ganz in seinem Metier. Hier blüht er auf, wenn er Hintergründe erklärt. Besonders spannend findet er die Nachbildung des Grabes einer Frau aus der Zeit der Kelten – eines von acht Hügelgräbern, die in den 80er-Jahren ausgegraben wurden. Der Schädel der Frau sei nicht gut erhalten, aber man habe herausgefunden, dass sie Anfang 30 und laktos-eintolerant gewesen sei, sagt er. Dass es diesen Fund überhaupt gibt – daran hat Lechner einen Anteil. Er habe damals dem Leiter des Landesamtes für Denkmalpflege gerade die Hügelgräber zeigen wollen, als der Bauer gerade genau das Feld pflügte. „Ich dachte um Gottes willen, das kann er doch nicht machen. Das geht kaputt“, sagt Lechner. Nach diesem Besuch sei ein Pachtvertrag mit dem Bauern geschlossen worden und die Ausgrabungen wurden in die Wege geleitet, sagt der Heimatpfleger sichtlich stolz. Über den Erhalt des archäologischen Erbes hinaus wirken Heimat-



Vitus Lechner hat etliche Bücher und Bildbände rund um die Gemeinde Bruckberg verfasst.

Fotos: Christine Resch-Henze



Im Museum geht es speziell um den Weinanbau und die Zeit der Kelten.



Im Grab der Frau wurden auch Schmuck und Gefäße aus der Keltenzeit gefunden.



Liebevoll hergerichtet hat Vitus Lechner seinen Weinberg. Direkt über diesem wurde schon früher Wein angebaut.

pfleger auch an den Wandlungsprozessen im Ort mit – sie sind beispielsweise beratend im Bau- und Planungswesen tätig und setzen sich für den Erhalt ortsbildprägen- der Bausubstanz ein. Im Hinblick auf die mögliche bauliche Weiterentwicklung Bruckbergs wirkt Lechner besorgt: „Was heute mancherorts hingestellt wird, hat nichts Typisches mehr.“ Er versteht zwar, dass gebaut wird, jedoch bedauere er es, wenn die alten Häuser – und damit deren Baustil – verschwinden. Genauso sei das mit dem Brauchtum, wie die traditionellen Feste in einem Ort, sagt er. „Diese hatten damals einen bestimmten Wirkungsgrad auf die Menschen.“ Heute seien sie oft ein wenig in 0815 aufgegangen, bedauert er. Mit Brauchtum und Baustilen über die Zeiten hinweg hat sich Lechner intensiv beschäftigt – so wie mit vielen anderen Themen, die für Bruckberg wichtig sind. In Archiven und direkt vor Ort. Für eines seiner Bücher war er auf mehr als 200 Bauernhöfen in der Umgebung

unterwegs. Doch die Recherche ist nicht immer einfach. „Man kriegt immer weniger aus den Leuten heraus“, sagt er. Viele Ältere seien bereits gestorben und oft seien die Häuser dann verkauft worden. Dennoch gibt er nicht auf – auch eine wichtige Eigenschaft eines Heimatpflegers, sagt er.

Mancherorts fehlen Heimatpfleger

Heimatpfleger sind in der Regel gut vernetzt und tauschen sich aus. Auch Lechner ist in verschiedenen Vereinen, wie dem Heimatpflegeverein Bruckberg. Er hält Vorträge über die Geschichte Bruckbergs. „Wenn ich hier wohne, muss ich das Wissen um die Heimat weitergeben.“ Darüber hinaus bietet er Geschichtswanderungen an – mit Stationen, zu denen er erzählt, was hier einmal war oder was sich hier ereignet hat. „Landschaft wird erst interessant, wenn ich weiß, wo ich stehe“, sagt er. Wie wichtig diese Aufgaben sind,

zeigt sich, wenn niemand mehr die Heimatpflege übernimmt. In manchen Städten und Gemeinden fehlen bereits Zuständige – etwa in Straubing, wo seit Längerem ein Heimatpfleger gesucht wird. Um die Zukunft der Heimatpflege in Bruckberg macht sich Lechner jedoch keine Sorgen. Im Heimatpflegeverein seien auch viele junge Menschen aktiv, sagt er. Erst kürzlich habe er eine interessierte junge Lehrerin in den Heimatverein vermittelt. Das Interesse an der eigenen Heimat sei seiner Ansicht nach seit der Coronazeit wieder größer. Heimatpfleger werden meist Menschen mit ausgeprägter Orts- und Fachkenntnis sowie einer tiefen Verbundenheit zur Heimat. So wie Lechner. Wer früher hier gelebt hat und wie sich der Ort entwickelt hat – das sind Fragen, die den ehrenamtlichen Heimatpfleger seit mehr als 40 Jahren beschäftigen. In seiner Jugend habe es ihn aber erst einmal in die Welt hinausgezogen, unter anderem nach Hamburg, sagt er. Nach seiner Rückkehr intensivierte

Lechner, der beruflich aus dem kaufmännisch-technischen Bereich kommt, seine Bemühungen um die Heimatpflege. „Wenn man etwas gerne macht und es keine Verpflichtung ist, macht man es mit Leidenschaft“, sagt er. Dabei hat er auch selbst Geschichte in die Gegenwart geholt: In den 1980er-Jahren erwarb er ein Grundstück – bestimmt für einen Weinberg. Schon früher sei in der Region Wein angebaut worden, sagt er. „Ich wollte das wiederbeleben.“ Einst zehn Rebstöcke, umfasste der Bestand heute 85 bis 90. Lechner sei gerne in seinem Weinberg. Von hier aus eröffnet sich ein weiter Blick über Bruckberg. Trotz seiner vielfältigen Aufgaben als Heimatpfleger drängt es Lechner heute noch oft in die Ferne. Allein 65 Reisen waren es im vergangenen Jahr, 25 bereits in diesem. „Man muss schon über den Teller- rand schauen“, sagt er. Man müsse auch wissen, was rundherum geschieht. Am Ende geht es jedoch immer wieder zurück, in sein vertrautes Bruckberg.

Winzer bringt Tradition in Niederbayern zurück

Wo einst ein Markgraf Wein anbauen ließ, wachsen heute wieder Reben. Norbert Krieger produziert daraus Bio-Weine. Möglich ist das dank spezieller Sorten.

Mitten im Isar-Inn-Hügelland, am Fuß des Lehr- und Beispielsbetriebs für Obstbau in Deutenkofen, findet sich eine Besonderheit: Norbert Krieger betreibt dort eine eigentümergeführte Weinmanufaktur und zugleich das einzige Weingut im westlichen Niederbayern. Der Weinbau kann an dieser Stelle auf eine lange Tradition zurückblicken: Bereits im Mittelalter nutzte der dort ansässige Markgraf den Hang.

Vom Weinbau im Mittelalter zum Acker und wieder zurück
Das dazugehörige Schlösschen ist noch immer vom Weinberg aus zu sehen, der Hang auch als Weinbergacker bekannt. Bevor Norbert Krieger den Hang zurück zum Weinbau brachte, wurde er als Acker oder Anbaufläche für Pferderaufutter ge-

nutzt. „Eine müßige Angelegenheit, weil der Hang zwischen 20 und 30 % Neigung ziemlich steil ist.“

Vor der Rente war der heutige Winzer als Bauingenieur in der Wasserwirtschafts- und Landwirtschaftsverwaltung tätig. „Mit Mitte 50 habe ich mir schon überlegt: Was machst du im Ruhestand?“ Als es im Jahr

2018 schließlich soweit war, stellte sich heraus, dass die damals angedachten To-dos schon nach gut einem Jahr abgearbeitet waren. Für Norbert Krieger der Anstoß zum Einstieg in seine Weinbau-Karriere. Das Interesse für Wein und dessen Anbau bestand schon lange. „Selbst im Toskana-Urlaub habe ich spontan bei einem Winzer mitgeholfen“, schmunzelt er. Als dann sein heutiger Hang zu haben war und ein befreundeter Regensburger Winzer Rebpfanzrechte zu verkaufen hatte, „habe ich nach Rücksprache mit meiner Frau nicht lange gezögert“.

Ab da gab es viel zu tun: Naturschutzrechtliche Vorgaben mussten geklärt werden und ein Eintrag in die Weinbaukartei erfolgen. „Im Jahr 2019 haben wir schließlich unseren



Die Pflanzen leiden unter Trockenstress. Der Boden hat eine Ackerzahl zwischen 38 und 40.

landwirtschaftlichen Betrieb begründet“, erinnert sich Krieger. 2021 und 2022 kam noch die Errichtung von Presshaus und Keller dazu.

Heute beträgt die bestockte Fläche 5.500 Quadratmeter. Die erste Teilpflanzung erfolgte im Jahr 2020 mit 1.000 Reben, im Jahr 2022 kamen noch 2.400 Reben dazu.

Die meisten Tätigkeiten im Weinbaugebiet von Norbert Krieger sind Handarbeit. Zum Spritzen der Weinreben verwendet der Winzer eine Rückenspritze. Wobei sich das Spritzen auf dem seit 2023 nach EU-Recht zertifizierten Biobetrieb in Grenzen hält. „Dieses Jahr musste ich bislang drei Mal spritzen“, erzählt Norbert Krieger.

Anbau in Bioqualität dank resistenteren PIWI-Sorten

Dass er überhaupt in Bioqualität produzieren kann, liegt an den pilzwiderstandsfähigeren Rebsorten, auf die Krieger setzt: Solaris (70 Stöcke), Helios (310 Stöcke), Johanniter (320 Stöcke), Calardis Blanc (800 Stöcke), Sauvignier Gris (800 Stöcke), Satin Noir (300 Stöcke) und Cabernet Cortis (800 Stöcke).

Pilzwiderstandsfähigere Sorten (kurz PIWI) entstehen durch die Kreuzung von europäischen Qualitätsreben mit amerikanischen oder asiatischen Wildreben und verfügen über eine größere natürliche Resistenz gegen Pilzkrankheiten.

Foto: Matthias Ammer/Photografie



Im eigenen Presshaus verarbeitet Norbert Krieger seine Bio-Trauben selbst: Nach dem Abbeeren im Rebler werden die Trauben in der Tankpresse gepresst und anschließend im eigenen Keller vinifiziert.

Die Weinmanufaktur Krieger in Zahlen

- eigentümergeführte Weinmanufaktur
- 2019: Gründung des landwirtschaftlichen Betriebs
- 2020: erste Teilpflanzung mit 1.000 Reben
- 2021 und 2022: Errichtung Presshaus und Keller
- 2022: zweite Teilpflanzung mit 2.400 Reben
- seit September 2023: zertifizierter Biobetrieb (gemäß Art. 35, Abs. 1 der EU-Verordnung 2018/848)
- bestockte Fläche: 5500 m²
- ca. 75 Reihen á 50 m
- Pflanzabstand 1,10 m
- Arbeitseinsatz ca. 1 AK mit verschiedenen Spitzen im Jahresverlauf
- ausschließlich Anbau von pilzwiderstandsfähigeren Rebsorten (PIWI-Sorten)
- angestrebter Ertrag: 35 hl (derzeit knapp die Hälfte)
- Eigenvertrieb der Weine auf Wochenmärkten, bei Weinproben und in Gaststätten



Fotos: Matthias Ammer/Photografie

Das Pressen in der Tankpresse braucht Zeit: 1,5 bis 2,5 Stunden dauert es, bis eine Füllung bei 0,3 bis 1,8 Bar durch ist und von dort direkt in die im Keller bereitstehenden Fässer abfließen kann.

ten wie Echten oder Falschen Mehltau. „Für mich war das aber auch ein Lernprozess“, erzählt Krieger. „Der Wille zur Bioproduktion war da. Aber meine ersten Stöcke litten jedes Jahr unter starkem Pilzbefall. Lediglich die Tafeltrauben blieben übrig: PIWI-Sorten, wie sich herausstellte.“

Norbert Kriegers Weinberg ist mit geringer technischer Ausstattung auf Handarbeit ausgelegt. Eines der wenigen technischen Geräte ist ein Aufsitzmäher, an den bei Bedarf (beispielsweise zur Ernte) ein Hänger angespannt wird. „Der passt bei unserem Reihenabstand von 1,60 Metern auch durch die Gassen“, erklärt der Winzer. Die meiste Arbeit an den etwa 75 Reihen á 50 Metern übernimmt er selbst.

„Beispielsweise zur Ernte habe ich aber eine Liste mit Leuten, die gerne helfen. Die telefoniere ich dann durch und wer Zeit hat, hilft.“

Anhaltende Dürre: Pflanzen leiden unter Trockenstress

Aber auch sonst „bin ich täglich im Weiberg unterwegs oder kümmere mich um die Bürokratie. Das habe ich dann mit allen Landwirten gemeinsam.“

Viel Arbeit, die der 71-Jährige nicht scheut: „Ich bin in einer kleinen Landwirtschaft groß geworden. Da habe ich keine Angst vor Dreck und Schweiß.“ Aktuell leiden Norbert Kriegers Reben vor allem an den kiesigen Stellen unter Trocken-

stress. „Ich bewässere bewusst nur die neu angepflanzten Reben“, erklärt er. „Dann sollten sie durch den Kies hier durch sein und ihr Wasser von unten ziehen.“ Ziel sei, dass die Pflanzen tief wurzeln und widerstandsfähig werden.

Generell ist der Boden an Kriegers Hang eine Herausforderung: „Der wechselt alle paar Meter. Vorherrschend sind Kies, Sand, Ton und Mergel. Mein Boden weist lediglich eine Ackerzahl zwischen 38 und 40 auf“, berichtet er. Ein Wechsel, der

bei einem Gang durch den Weinberg am Wuchs der Reben gut sichtbar ist.

Dass Krieger auf diesem Hang überhaupt Weinbau betreiben kann, war nur durch eine Änderung des Weinbaurechts im Jahr 2016 möglich. Seitdem darf auch außerhalb der klassischen deutschen Weinbaugebiete gewerblich Weinbau betrieben werden. Wegen weinrechtlicher Vorgaben zum Schutz der Bestandswinzer darf dieser Wein jedoch „nur“ als „Deutscher Wein“ vertrieben wer-

den. Das Label „Qualitätswein“ ist – auch bei Einhaltung der gleichen Qualitätsstandards – Produkten aus den klassischen Gebieten vorbehalten.

Die geernteten Trauben verarbeitet Krieger selbst und vinifiziert sie im eigenen Keller zu Bioweinen. Zum Abbeeren steht im Presshaus ein Rebler bereit. Das anschließende Pressen in der Tankpresse braucht Zeit: 1,5 bis 2,5 Stunden dauert es, bis eine Füllung bei 0,3 bis 1,8 Bar durch ist und von dort direkt in die im Keller bereitstehenden Fässer abfließen kann.

Vertrieb über Märkte,**Gaststätten und Weinproben**

„Man muss den Beeren Zeit geben, damit sie Saft hergeben können. Das liegt an den gelatineartigen Bestandteilen in den Trauben, die sonst sozusagen dicht machen“, erklärt Krieger. Bis alle Trauben gepresst und in Weinfässer abgefüllt sind, kann es dauern. „Letztes Jahr haben wir Anfang November den letzten Rotwein gepresst.“

Die angestrebten 35 Hektoliter Ertrag (derzeit knapp die Hälfte) vertreibt Krieger auf Wochenmärkten, bei seinen Weinproben im Weingarten und in Gaststätten. Um die Zukunft des einzigen Weinguts im westlichen Niederbayern muss sich Norbert Krieger glücklicherweise nicht sorgen: Sein Sohn hat bereits angekündigt, dass er den Weinbau hier fortführen will.



Weinbau hat auf Norbert Kriegers Flächen eine lange Tradition. Bereits im Mittelalter nutzte der dort ansässige Markgraf den Hang.

Eva Berndt

Ein üppiges Salutaris-Jahr

Drei Wochen vor Beginn der Lese zeichnet sich beim Stadtwein ein mehr als doppelter Ertrag ab

Von Rainer Wendt

Regensburg. Ob in der Region, in ganz Bayern oder bundesweit: Nahezu alle Meldungen zur diesjährigen Ernte beinhalten das Prädikat „Schlecht“ bis „Sehr schlecht“, was angesichts von langen Hitzeperioden und viel zu wenig Niederschlag auch niemanden verwundert. Bei der Prognose für ein ganz besonderes Gewächs, die Trauben des Regensburger Stadtweins Salutaris, bietet sich hingegen ein völlig anderes Bild. Gut drei Wochen vor dem Start der Lese könnten die Aussichten besser nicht sein.

Für den Wein war dieser Sommer offenbar optimal. „Die Beschaffenheit der Trauben ist dieses Jahr überdurchschnittlich gut, wobei natürlich das Wetter seinen Teil dazu beigetragen hat“, gibt Sprecherin Juliane von Roenne-Styra die Nachrichten aus dem städtischen Weinberg weiter. Trockenheit war hier allem Anschein nach überhaupt kein Problem, im laufenden Monat sei die optionale Tröpfchenbewässerung sogar ausgeschaltet worden – „da bei zu viel Wasser Trauben aufplatzen könnten“.

Einbruch nach Wechsel auf Bio-Anbau ist überwunden

Die Lese beginnt voraussichtlich Mitte September, es werden hohe Erträge erwartet. „In diesem Jahr rechnet das Amt für Stadtgrün mit einem Ertrag von 2500 Litern Weißwein und 1000 Litern Rotwein“, lautet die Vorhersage. Zum Vergleich: 2025 waren es 1200 Liter Weißwein und 400 Liter Rotwein, also jeweils weniger als die Hälfte. „Es wird auf jeden Fall ein besseres Jahr als 2025“, legt sich die Stadt-Sprecherin jetzt schon fest, um dann doch den Hinweis nachzuschieben: „Sollte nicht noch ein Unwetterereignis wie zum Beispiel Hagel die Trauben beschädigen.“

Die prognostizierten guten Zahlen lassen jedenfalls darauf schließen, dass die in den letzten Jahren vorgenommenen Anpassungen beim städtischen



Winzerin Christine Wolfram blickt einer guten Traubenernte entgegen. Foto: Johanna Bernklau/Archiv

Weinbau im wahrsten Sinne des Wortes Früchte tragen. 2020 wurde auf der oberhalb von Winzer gelegenen, insgesamt 5870 Quadratmeter großen Fläche von konventioneller Bewirtschaftung auf biologischen Anbau umgestellt. Die Stadt versteht diesen Schritt als Bekenntnis zu einer ökologischen Landwirtschaft, inklusive Aufnahme beim „Bioland“-Verband. Zunächst war er allerdings auch mit einem massiven Ernteeinbruch verbunden.

„Die ersten drei Jahre waren extrem schwierig“, blickte die städtische Winzerin Christine Wolfram bei der Lese 2025 zurück. Weil sich beim Ertrag damals wieder eine positive

Tendenz abzeichnete, äußerte sie zugleich die Hoffnung, dass sich der Weinberg von der Umstellung allmählich erholt hat. Die heuer vorhergesagte Verdopplung der Ernte ist ein weiterer Indikator dafür, dass sich dieser Prozess auf einem guten Weg befindet.

Die zweite große Veränderung betrifft die angebauten Rebsorten. „Piwi“ lautet bei diesem Thema die in der Welt des Weins gängige Abkürzung, sie steht für pilzwiderstandsfähige Reben. Diese gelten nicht nur als robuster gegen Krankheiten, sondern benötigen auch bis zu 80 Prozent weniger Pflanzenschutzmaßnahmen. Biologischer Anbau und das verstärk-

te Setzen auf „Piwi“-Sorten sind also zwei Seiten derselben Medaille, weshalb im städtischen Weinberg beide Entwicklungen auch nahezu synchron angestoßen wurden.

Während der eine Prozess schon abgeschlossen ist, dauert der andere aber noch für längere Zeit an.

Halbzeit bei der „Piwi“-Umstellung

„Die Umstellung auf pilzwiderstandsfähige Rebsorten wurde schon zur Hälfte realisiert“, informiert die Stadt über den aktuellen Zwischenstand bei der Umstrukturierung der Anbaufläche. Die Namen der in Re-

Bezugsquellen

Ausschank: Der seit 1994 produzierte Regensburger Stadtwein Salutaris ist nicht im freien Handel erhältlich. Zum Ausschank kommen die verschiedenen Sorten lediglich bei offiziellen Empfängen und sonstigen feierlichen Veranstaltungen der Stadt.

Geschenk: Darüber hinaus nutzt die Stadt ihren Wein als exklusives Geschenk. Regensburger Bürger, die das 90. Lebensjahr vollenden, bekommen zu diesem Geburtstag einen Präsentkorb nach Hause geliefert, in dem neben anderen Spezialitäten auch eine Flasche Salutaris enthalten ist.

Abverkauf: Wer nicht so lange warten will, hat gelegentlich die Chance, sich für den Eigenbedarf mit Salutaris-Flaschen einzudecken. Meistens gegen Ende des Jahres öffnet das Amt für Stadtgrün am Weinweg für einige Tage seine Pforten und führt einen Abverkauf durch.

Regensburg neu gepflanzten Traubenarten lauten Donau-riesling, Souvignier Gris, Sauvignac, Sauvignac, Cabernet Blanc und Calardis Blanc. Bei der nun bevorstehenden Lese sind mit Regent und Muscaris ebenfalls zwei „Piwi“-Sorten mit dabei, beim Rest handelt es sich mit Weißburgunder und Müller Thurgau um zwei Vertreter des herkömmlichen Bestands.

Wenn alle zusammen in Kürze tatsächlich den prognostizierten reichen Ertrag erbringen, folgt für die städtischen Winzer der entscheidende Schritt: Die Ernte muss mit ihrem Zutun zu gutem Wein verwandelt werden.



Obst- und Gartenbauverein
Gemeinnützig anerkannter Verein
94371 Rattenberg



Der Weinberg des OGV Rattenberg

Der **OGV Weinberg** im hinteren Teil des Pfarrgartens Rattenberg wurde im Jahre 2006 von Mitgliedern des OGV angelegt und ist mit etwa 570m Höhe einer der höchst gelegenen Weinberge in Niederbayern.



Links: Weinberg des OGV Rattenberg im März nach dem Rebschnitt; **Rechts:** nach der ersten Mahd im Juni

Anfänglich wurde der Weinberg mit 64 Rebstöcken bepflanzt (8 Reihen á 8 Pflanzen), die hauptsächlich aus der kältetoleranten weißen Sorte ,**Solaris**' und der roten Sorte ,**Rondo rot**' bestanden.

Die langjährigen Erfahrungen zeigen gute bis sehr gute Ergebnisse bei ,**Solaris**', während die Rebstöcke von ,**Rondo rot**' in dieser Höhenlage erfroren sind oder im Herbst nicht reif werden.

Im Jahr 2025 wurden daher die roten Rebstöcke durch die ebenso kältetoleranten, weißen Rebsorten ,**Muscaris**' und ,**Phoenix**' ersetzt.



Obst- und Gartenbauverein
Gemeinnützig anerkannter Verein
94371 Rattenberg



Der Weinberg des OGV Rattenberg

In der Weinlese der letzten Jahre wurden von **35 kg bis zu 80 kg Weintrauben** geerntet, welche **zwischen 20 und 40 Liter gepressten Traubensaft** ergaben.

Dieser Traubensaft wird zum Teil am OGV Weinfest als **Federweißer** ausgeschenkt. Der übrige Teil wird über die kommenden Monate im Keller von Graf Peter zu **Wein** veredelt.



Links: Trauben der Sorte ‚Solaris‘ kurz vor der Weinlese; **Rechts:** Gesamte Weinlese im Herbst 2025