



Reben und viel Grünes – so sieht für Heinrich Gretzmeier ökologische Harmonie aus. Auch die trüffelinfizierte Eiche fügt sich da ein.

mehr üppig ist – oder auch im Frühjahr mit ersten Blüten. Ganz früh blühen die Kornelkirschen, Schlehen, Mirabellen, der erste Frühlingschmaus für die Wildbienen. Die Früchte werden für die Brände geerntet. Die Begrünung der Reben und der Verzicht auf Pestizide bilden die Grundlage für das Nahrungsangebot des Wiedehopfs, dort findet er auch seine Leibspeisen wie Grillen, Larven von Faltern und Engerlinge. Neben dem Wiedehopf konnten sich auch Bienenfresser wieder ansiedeln, sie legen ihre Brutröhren in den Lösswänden an. Böschungen sind Rückzugsräume für Vögel, Käfer, Eidechsen und Kleingetier.

Böschungspflanzen wie Wildflieder und Holunder mit ihrem kräftigen Wurzelwerk, Elsbeere, Speierling, Maulbeere, Wildrose, Schlehe bieten in gemischten Hecken eine Nahrungsgrundlage für Vögel im Winter und sorgen für Windschutz in den Reben. Böschungen wie diese sind durchdacht, sie wurden von Gretzmeier angelegt, obwohl er dort keinen direkten Nutzen hat. Sie sind einfach ein Geschenk des überzeugten Naturschützers an die Natur für ein stimmiges Gleichgewicht im Rebberg und an seinen Böschungen.

Weil sie befestigt sind, werden sie bei Starkregen nicht abgeschwemmt. Eiche, Elsbeeren und Speierling, die höher wachsen, bilden den oberen Rand der Böschung. Vier Jahre nach der Pflanzung

werden diese Bäume gepflegt, geschnitten und gelichtet, danach muss fast nur noch ein Auge auf eingeschleppte Robinien, Pappeln und Weiden geworfen werden.

Und ist nun die ökologische Bewirtschaftung der Weinberge teurer als die konventionelle? Dazu Heinrich Gretzmeier: »Der Arbeitseinsatz und auch Maschineneinsatz ist höher und damit fallen die entsprechenden Kosten an. Ich bekomme aber auch gutes Geld für meine guten Produkte und kann zufrieden sein!«

Weine, Brände & Trüffel

Überwiegend Rotweine (60 Prozent) gedeihen bei Gretzmeiers auf 10 Hektar Fläche, zu den weißen Sorten gehören vor allem Weiß- und Grauburgunder. Weitere Rebsorten sind Auxerrois, Chardonnay, Gewürztraminer sowie Müller-Thurgau, roter und gelber Muskateller, Regent und Cabernet Sauvignon. Eine Besonderheit ist der Elbling und die ebenfalls alte Sorte Muskat-Otonell. Die Kellerwirtschaft liegt in den Händen von Sohn Jakob, gelernter Weinbautechniker. Die Liste der Obstbrände ist lang, Vielfalt und Nachhaltigkeit sind auch hier Leitgedanken.

Zum Weingut gehört auch eine Straußwirtschaft, die im Frühjahr und Herbst geöffnet ist. Für die badischen Köstlichkeiten ist Elvira Gretzmeier zuständig: Flammkuchen, Treberwurst, Schäufele und

zum Nachtisch Ziegenkäse mit Weingelee oder Feigenmarmelade, Pfannkuchen mit verschiedenen Marmeladen von Aronia, Mispel, Maulbeer – alles hausgemacht.

Noch reifen bei Heinrich Gretzmeier die Gedanken zur Haltung von Sattelschweinen auf einer Wiese mit Elsbeerbäumen. Eigenes luftgetrocknetes Fleisch zur Weinprobe im Weinberg und Fleisch von eigenen Schweinen in der Strauße anzubieten ist noch Traum. Auch Gänse wären ideal in den Obstwiesen, Schafe könnten das Gras fressen, das bisher gemäht werden muss. Vielleicht gelingt mit einem Ziegenhalter aus dem Dorf eine Kooperation zur Haltung einer Rasse, die die Reben nicht anknabbert.

Und dann ist da auch noch der »Trüffel-Virus«, der Gretzmeier angesteckt hat: Trüffel-Eichen, -Buchen und -Haselnüsse hat er gepflanzt, teilweise auch an Böschungen. Die Bäume sind jetzt mit dem Pilzgeflecht des Trüffelpilzes infiziert – vielleicht gibt es ja in den nächsten Jahren eine reiche Ernte und in der Straußwirtschaft Nudeln mit Trüffeln! ●

Öko Wein- und Sektgut
Heinrich Gretzmeier
Wolfshöhle 3, 79291 Merdingen,
Tel 07668. 942 30,
→ www.gretzmeier.de