

In Europa gibt es mittlerweile schon eine ganze Reihe von Winzern, die EM in ihre Arbeit integriert und erstklassige Erfahrungen gemacht haben. In loser Folge werden wir im **EMJournal** solche Weingüter vorstellen.

Johanna Assmann hat das erste Weingut für uns besucht und den folgenden Bericht geschickt.

Baden zählt zu den sonnenreichsten Gebieten in Deutschland, kein Wunder, dass hier auch wunderbare Weine wachsen; feine Rieslinge und gehaltvolle Spätburgunder gehören zu den Topweinen der Region. Eine feine Adresse ist das Weingut Danner in Durbach, erst seit dem Jahrgang 2006 als eigenständiges Weingut in der Selbstvermarktung.

Durbach ist eines der bekanntesten Weindörfer Badens.

In der kurzen Zeit seines Bestehens wurden Danners Weine schon vom *Gault Millau*, von der *Weinwelt*, von *Mundus Vini - Selection* sowie vom *Wein Gourmet Club der Zeitschrift Feinschmecker* empfohlen, gewissermaßen „geadelt“. Das Besondere und Er-



EM-Weine aus dem sonnenverwöhnten Baden

freuliche ist, dass dort seit drei Jahren mit zunehmender Intensivität mit EM gearbeitet wird.

Durbach ansässige Familie Danner ist seit Generationen im Weinbau tätig. Alexander Danner gehört zu jenen jungen Winzern,

die seit 1761 in die neue Wege gehen. Er ist mit Leidenschaft bei der Sache – nicht die Massen-Produktion, sondern Genuss in Vollendung ist sein Ziel!

Zu den *Effektiven Mikroorganismen* hat ihn das extrem trockene Jahr 2003 gebracht. Über einige Wochen hat er rund um die Uhr Wasser in die jüngeren Weinberge gefahren,



Das Weingut Danner

Danners, das sind Sonja und Alexander mit ihren drei Kindern Selina, Laura und Elias sowie die Eltern Rosa und Gerhard. Gemeinsam bewirtschaften sie insgesamt 6,5 Hektar Weinberge. 2,5 Hektar davon gehören zum 2006 herausgelösten, eigenen Weingut. 6 Hektar Obstflächen, auf denen Obst zur Destillation von Edelbränden wächst, runden den Betrieb ab.

um die Wein stöcke über die Trockenheit zu retten.

Heinz Bächle aus Durbach kannte zu jener Zeit EM bereits. Er hat ihm erzählt, dass je nach Bodenart der Boden das 7- bis 14-fache an Wasser speichern kann, wenn er über einen gewissen Zeitraum mit EM behandelt wurde. Neugierig geworden fuhr Alexander Danner zu einem Vortrag von Rolf Zimmermann am Kaiserstuhl. Was er dort hörte, hat ihn sofort veranlasst, einen 120-Liter-Fermenter zu kaufen und mit Versuchen zu beginnen.



Noch im gleichen Jahr hat er einige Kontrollparzellen angelegt und 50 ml EMA pro Quadratmeter ausgebracht. Schon im Jahr darauf hat er erste Erfolge beobachtet: Die Trauben zeigten eine bessere

Reife, mehr Farbe, die Pinot Noir-Trauben waren tiefschwarz und hatten, wie er sagt „ein Wahnsinnsaroma“.

Pech hatte er in diesem Jahr allerdings durch einen Hagelschlag. Der Hagel kam von der Seite, eine Hälfte der Reihe war schön gesund, auf der anderen Seite waren viele verletzte Trauben. Bei der Ernte zeigte sich dann viel Fäulnis auf der Hagelseite. Allerdings gewann er zugleich eine weitere, für ihn neue Erkenntnis über EM – Die Parzelle mit der EM-Behandlung am Boden zeigte rund 80% weniger Fäulnis als die Reben auf unbehandeltem Boden.

Die Gewissheit festigte sich, mit EM auf dem richtigen Weg zu sein. Er experimentierte weiter, und es dauerte nicht lange, bis seinen Erntehelferinnen und -helfern auffiel, dass ein Teil der Weinstöcke einen ganz anderen, gesünderen Wuchs hatte.

Es war deshalb für ihn keine Frage, einen 1000-Liter-Fermenter zu kaufen und sein EMA für den gesamten Betrieb herzustellen. Ein Kilo Keramikpipes im Fermenter unterstützt den Fermentationsprozess. Im Frühjahr brachte er 500 Liter EMA plus ein kg Gesteinsmehl pro Hektar aus. Dazu hatte er den Mulcher mit einem Tank, einem Düsengestänge mit vier Düsen und einer Pumpe ausgestattet, so dass er während des Mulchgangs EMA gleichmäßig ausbringen konnte. Die EM-Anwendung erfolgte also zu Beginn ausschließlich über den Boden.

Durchstarten mit der EM-Technologie

„So richtig los ging es bei uns, als Rolf Zimmermann mit dem EM-Technologiezentrum Baden-Württemberg, und Johanna Assmann mit dem EM-Shop in der Nähe waren“, freut sich Alexander Danner. Lauten-

bach liegt nur wenige Minuten von Durbach entfernt, die Kommunikationswege sind deshalb kurz. Er hat aber auch sonst die EM-Philosophie verstanden: Er ist in direktem Kontakt mit Kollegen aus Österreich, die schon länger Erfahrungen mit EM-Wein haben.

Jetzt war die Zeit gekommen, die Ziele noch wesentlich höher zu stecken: Der Betrieb sollte in Bezug auf Düngung und Pflanzenschutz komplett umgestellt werden. Schon in diesem Jahr wurde mit einem organischen Bio-Kompost-Dünger gedüngt, die EM-Behandlung erweitert sich vom Boden über das Laub (Blätter). „Wir sind nun dabei, im Laub zu arbeiten, und EM-Spritzungen

ab Frühjahr mit EMA, EM5 und Keramikpulver werden in Zukunft sicherlich ganz logisch und selbstverständlich sein“, so Alexander Danner. Die Ergebnisse können sich schon heute sehen lassen: Die Weine sind kompakter, dichter, länger haltbar – auch in Flaschen im Anbruch. Die Schwefelgabe in der Flasche kann aufgrund des hohen Anteils an Antioxidanzien reduziert werden. Und durch die lange Haltbarkeit im Anbruch ist es möglich, über mehrere Tage einen ungetrübten Genuss zu haben, auch wenn man sich am Abend lediglich ein kleines Gläschen gönnen möchte.

Traditionell arbeiten plus EM

Fairerweise muss jedoch auch gesagt werden, dass es beim Weingut Danner nicht alleine die EMs sind, die gleich im ersten Jahr der Selbstvermarktung, also mit dem Jahrgang 2006, die Weine in der Spitzen-



gastronomie landen ließen. Es kommt dazu auch die sehr traditionelle Arbeit im Weingut: „Da kennen wir keine Kompromisse, wir bauen den Wein an und aus wie zu Urgroßvaters Zeiten.“ Das bedeutet, dass die Weine die Zeit und die Ruhe haben, sich zu entwickeln. Es bedeutet aber auch, dass sie sich wie damals viele Jahre halten und mit der Zeit immer besser werden.

Die Arbeit beginnt schon ganz früh am Weinstock. Zunächst werden im Frühjahr die Triebe reduziert, dann werden in der sogenannten „Grünlese“ die Trauben halbiert. Dadurch bekommen die Beeren mehr Extrakt, mehr Mineralien und auch mehr Zucker. Durch das Halbieren haben sie mehr Platz und faulen nicht. Das ergibt dichte Weine, mit einem tiefen Charakter, rein und „sortentypisch“. Der Zeitpunkt der Weinlese richtet sich nicht nach irgendwelchen technischen Überprüfungen, sondern allein Geschmack und Aussehen der Trauben entscheiden darüber. Die hohen Ansprüche haben natürlich auch ihren Preis. 50 Liter pro Ar (100 m²) können die Danners am Ende ins Fass füllen, während der Normalschnitt eines Winzers auf einer vergleichbaren Fläche in dieser Gegend immerhin bei fast der doppelten Ausbeute, nämlich bei 90 Litern, liegt.

Die Weinherstellung

Auch im Ausbau gilt höchste Sorgfalt und Tradition. Die Weine können im Keller ausreifen, es werden keine modernen Hefen zugesetzt, die Weine lagern auf einem langen, natürlichen Hefelager, einen Schwe-

felzusatz schon zu Beginn im Fass gibt es nicht. Auch auf die klassische Qualitätsgruppierung wie Qualitätswein, Spätlese, Auslese, trocken, nicht trocken, etc. wird verzichtet. Stattdessen gibt es drei verschiedene Arten des Ausbaus: Typ 1 aus dem Edelstahltank. Die Weine sind fruchtbetont und überzeugen durch ihre mineralische Lebendigkeit.

Die Weine des Typs 2 gären in großen Eichenfässern der Weinwerdung entgegen. Diese Weine zeigen sich sehr füllig und sind der ideale Essensbegleiter. Weine des Typs 3 dürfen in kleinen Eichenfässern reifen und begleiten den Weingenießer auf eine Reise der Sinne. Riesling gibt es in allen drei Typen, Grauburgunder nur als Typ 1 und 2, Chardonnay nur als Typ 3 und Pinot Noir als Typ 2 und 3.

Ausgezeichnete Redoxwerte

Die hohe Antioxidationskraft der Dannerschen Weine zeigt sich am Beispiel der Redoxmessung der beiden Pinot Noirs 2 und 3, die im direkten Vergleich mit absoluten Spitzenweinen, wie zum Beispiel einem „wurzelechten“ Cuvée d'Anton aus dem Jahr 2003.

Alexander Danner ist heute mehr denn je überzeugt: ein gesunder Boden lässt gesunde Pflanzen wachsen.

Die danken es dem Winzer mit gesunden Trauben, viel Aroma, viel Inhalt, woraus perfekte Weine werden können. „Was den Einsatz von EM angeht, sind wir noch lange nicht am Ziel, Steigerungen sind ohne Zweifel noch möglich“, meint der Winzer.

Die Weine vom Weingut dz-Danner sind erhältlich ab Hof (www.dz-weingut.de), im EM-Vitalshop in Lautenbach (www.em-vitalshop.de) oder bei der Fa. EMIKO (www.emiko.de).



EM Zahnersatz

Wir veredeln Zahnersatz mit EM.
Gerne arbeiten wir auch für Ihren Zahnarzt.
Sprechen Sie uns einfach an.

Prima Denta Zahntechnik GmbH • Frankfurter Straße 76
36043 Fulda • Tel: 06 61 - 94 16 20-0 • fulda@primadenta.de

www.primadenta.de
www.em-zahnersatz.de