

la cantina

Die Weinzeitung der cantina del mulino / Le journal de la cantina del mulino



no 3 2002

Editorial	1
Dossier Bio & Terroir: Terroir durch Bio Vins bio, quelle histoire!	2
Dossier Bio & Terroir: 2 Tage Elsass Le bio en Alsace	4
Dossier Bio & Terroir: Das Wort den Winzern Ce qu'ils en pensent	6
Dossier Bio & Terroir: Label-Salat Labels en vrac	8
Restaurant Veranda	10
Mutschli mit Kürbiskernöl	
Tomme à l'huile de courge	11
Agenda	12

Editorial

Back to the future lautete der sinnige Titel einer Hollywood-Filmproduktion der letzten Jahre. – Zurück in die Zukunft, diesem Motto hat sich auch der Bio-Weinbau verpflichtet, denn wer heute von biologischem Anbau redet, meint zurück zur Natur, umweltschonende Produktion und qualitativ hochstehende Produkte. Dass dieses «Zurück» aber nichts mit Rückschritt, sondern vielmehr mit andauernder Forschung und Innovation zu tun hat, versuchen wir im vorliegenden Dossier aufzuzeigen.

Das Image der Bio-Winzer hat sich gewandelt, aus ehemals belächelten Exoten sind Vordenker auch für konventionelle Winzer geworden; die heutige Avant-Garde unterscheidet sich zwar teilweise in den Methoden, nicht aber im Ziel: Sie sucht, nach französischem Vorbild, den terroirgeprägten Wein hervorzubringen.

mm

Editorial

Retour vers le futur: un titre à la fois paradoxal et pourtant parfaitement adéquat au sujet du jour. En effet, la production viticole biologique actuelle se présente sous deux aspects complémentaires: un retour, non pas vers le passé, mais à des traditions d'avant l'ère du chimico-synthétique et une tension vers l'avenir où priment le respect de la nature et la qualité des produits. Dans ce numéro Spécial Bio, nous aimerions vous présenter la philosophie du vin bio, d'une part en retraçant l'histoire du bio et son retour aux sources ancestrales, d'autre part en éclairant la dimension innovative de la recherche dans le domaine de la production biologique. A travers le portrait de quelques représentants avant-gardistes de cette culture viticole biologique, nous essaierons de cerner, au-delà des images caricaturales qui s'attachent à ce domaine, un des objectifs privilégiés de ce renouveau: l'expression du terroir.

trad. op

Il est actuellement toujours plus fréquent de voir associer à de nombreuses denrées alimentaires la mention «bio». En ce qui concerne les vins, cette mention a longtemps conservé une connotation négative, du genre «petit vin de mauvaise qualité produit par quelques irréductibles écologues». Depuis une quinzaine d'années cependant, de plus en plus de vignerons passent à la production biologique et avec des résultats des plus probants.

Les origines du bio

Jusque dans les années 70, la notion même de «biologique» n'existait pas. Elle est apparue comme réaction contre une utilisation abusive de produits chimiques dans les soins de la vigne et la vinification du vin. (Cette réaction avait déjà été initiée dans les années 1920 par Rudolf Steiner qui a développé l'idée d'une agriculture biodynamique en accord avec les principes de l'anthroposophie.) Mais la terminologie ne doit pas nous tromper. La production viticole «biologique» n'est pas née dans les années 70, elle ne fait que renouer avec une tradition qui a perduré jusqu'à l'apparition du «miracle chimique». C'est en effet le début de l'industrialisation et la découverte des moyens chimiques comme les herbicides et les pesticides qui ont orienté la viticulture dans une nouvelle direction. Longtemps on a pensé avoir découvert «l'arme miracle» pour lutter contre toutes sortes de parasites et de mauvaises herbes. C'est pourquoi la production dite biologique indique seulement une continuité entre les méthodes ancestrales et leur redécouverte dans la seconde moitié du XXe siècle.

Un vin bio: qu'est-ce que c'est?

La notion «vin biologique» n'en reste pas moins difficile à délimiter clairement. L'élimination des produits chimiques de synthèse dans la viticulture en est une des conditions nécessaires. Mais tous les vignerons ne l'entendent pas de la même façon: l'utilisation du cuivre et du soufre pour lutter contre l'apparition de l'oidium et du mildiou est-elle considérée comme acceptable ou non? Les avis divergent sur la question. Sous un autre aspect, les vignerons qui travaillent leurs vignobles dans le respect de la terre mais qui vinifient leurs vins avec des techniques ultramodernes (concentrateur par osmose inverse, cryoextraction, utilisation de levures aromatiques ou ajout d'enzyme au moût, etc.) sont-ils encore en accord avec les principes de la production biologique. La question n'est pas simple et au niveau national et international on tente de définir dans quelle mesure une production sera considérée comme biologique (cf. l'article de Martin Maurer sur les différents labels).

Tendance à la hausse

De plus en plus de vignerons tentent le passage de la viticulture classique à la viticulture biologique. La perspective d'un marché du vin grandissant est certainement pour quelque chose dans ce changement mais pas uniquement. Pour certains, comme Gian Luca Viberti, la production biologique est une tradition familiale transmise de génération en génération tandis qu'un Jean-Pierre Frick prolonge une approche la plus naturelle possible de la viticulture, en expérimentant

Vins Bio

Immer öfter stösst man auf Nahrungsmittel, die als «Bio» deklariert sind. Was den Wein betrifft, so haftete ihm lange Zeit viel Negatives an, etwa «miese Qualität und sauer, von unverbesserlichen Ökos hergestellt». Seit über 15 Jahren jedoch stellen immer mehr Winzer auf biologischen Anbau um, mit bemerkenswerten Resultaten.

Woher kommt «Bio»?

Mit der Industrialisierung und der Entwicklung chemisch-synthetischer Mittel wie Herbizide und Pestizide schlug der Weinanbau neue Wege ein. Die chemische Keule verbreitete sich rasch in allen agronomischen Bereichen. Damals meinte man die Wunderwaffe gegen all die unliebsamen Schädlinge und Unkräuter in der Hand zu haben. Der Begriff «biologisch» entstand erst in den 70er-Jahren aus einer Gegenbewegung zum übermässigen Gebrauch chemischer Produkte in den Rebbergen wie auch bei der Weinbereitung (mit der Ausnahme von Rudolf Steiner, der bereits in den 20er Jahren den biodynamischen Anbau nach anthroposophischen Prinzipien entwickelte). Der biologische Anbau nimmt im Prinzip den «vorchemischen» Weg wieder auf und sucht Alternativen zu den chemischen Methoden.

Was heisst «Biowein»?

Im biologischen Anbau steht die Einsicht im Zentrum, dass ein biologisch aktiver Boden sowie ein ökologisch möglichst intaktes Umfeld die Widerstandsfähigkeit des Rebstockes und damit die Qualität des

Traubengutes steigert. Deshalb wird auf Herbizide und andere chemisch-synthetische Pestizide sowie Kunstdünger verzichtet. Andere Punkte wie zum Beispiel der Einsatz von Kupferpräparaten gegen das Auftreten von falschem Mehltau sind umstrittener. In welcher Dosierung sollen diese für die Bodenlebewesen toxischen Substanzen noch erlaubt sein? (Vor kurzem hat die EU gesamteuropäische Obergrenzen festgelegt, die ab 2006 noch einmal gesenkt werden.) Oder kann man einen Wein noch als biologisch bezeichnen, wenn im Rebberg nach biologischen Grundsätzen gearbeitet, danach aber mit ultramoderner Technik vinifiziert wird (Verfahren zur Konzentration von Wein oder Most, Verwendung von aromatisierenden Reinzuchthefen oder von Enzymen, etc.)? Trotz klarer Grundregeln für den biologischen Anbau bleiben also vor allem für die Weinbereitung noch einige Fragen zu klären. Dass daran unterschiedliche Gremien und Organisationen auf nationaler und internationaler Ebene arbeiten, zeigt der Artikel «Label-Salat» von Martin Maurer.

Tendenz steigend

Immer mehr Winzer stellen auf biologischen Anbau um. Die Marktperspektiven für Bio-Wein sind ein Argument, doch sicher nicht das entscheidende. Es gibt Winzer, die genug davon haben, Schutzanzüge in den Rebbergen tragen zu müssen. Für Eugen Meyer war die von einem Schädlingsbekämpfungsmittel hervorgerufene Blindheit ausschlaggebend. Andere wie Gian Luca Viberti aus Barolo führen eine Familientradition weiter, welche den naturschonenden, biologischen

entre autres avec des vinifications sans soufre. Dans le cas de Eugène Meyer (Alsace), ce sont des problèmes de santé (cécité provoquée par l'emploi d'un produit de traitement) qui furent à l'origine du passage à la méthode biologique.

Et le terroir?

Depuis une dizaine d'années, une nouvelle notion se profile pour parler du vin (et plus largement de produits alimentaires): celle de terroir (produits du terroir, saveurs du terroir). Qu'est-ce que le terroir? Il pourrait se définir comme la mise en valeur d'une saveur particulière issue de parcelles avec une topographie, un climat et un sol spécifiques. Autrement dit, un vin du terroir mettra en évidence des éléments de saveur, de goût et de caractère typiques, qui ne permettront de le confondre avec aucun autre vin de même cépage (*ce* cabernet-sauvignon et non pas *un* cabernet-sauvignon parmi d'autres). L'expression du terroir dans la vigne et (ainsi) dans le vin passe nécessairement par un sol vivant. Ainsi les vins issus de culture et de production biologique participent à l'élaboration de ce terroir. (Voir à ce sujet notre article *Trois coups d'oeil sur le «bio» en Alsace* et les réflexions de André Ostertag, Eugen Meyer et Jean-Pierre Frick aux pages 6-7).

op

– quelle histoire! *Terroir durch Bio*

3

Anbau stets als selbstverständlich betrachtet hat. Jean-Pierre Frick wiederum sucht nach Wegen, das Anliegen einer möglichst natürlichen Produktion auch bei der Weinbereitung umzusetzen. Er hat zum Beispiel mehrere Weine ohne Verwendung von Schwefel vinifiziert und abgefüllt.

Terroir: ein neues Wort für Altbekanntes?

Seit einigen Jahren hört man vermehrt das Wort *Terroir* im Zusammenhang mit Wein und anderen Produkten. Den Leitgedanken von Terroir kann man folgenderweise definieren: Hervorheben der jeweiligen typischen Eigenheiten einer Lage, welche durch das Klima, die Topografie und die Bodenbeschaffenheit bestimmt werden. Für den Wein bedeutet das: ein Cabernet-Sauvignon angebaut auf einem kalkhaltigen Boden wird andere Charakteristika aufweisen als ein Cabernet-Sauvignon auf lehmhaltigem Boden. Das Terroirtypische eines Weines wird durch einen biologisch aktiven Boden stärker zum Ausdruck gebracht. Dazu leistet der biologische Rebbau einen wesentlichen Beitrag, eine Tatsache, welche in den letzten Jahren zahlreiche, auch namhafte Güter zur Umstellung auf diese Anbaumethode bewogen hat. Gedanken darüber finden sie auf den Seiten 6 und 7 dieser Ausgabe.

übers. sk, mm, ak

2 Tage Elsass, 3 Winzer, 1 Hund

4 Auf den ersten Blick sieht es so aus, als seien die schmucken elsässischen Dörfchen aus demselben Holz geschnitzt. Nur beim genauen Hinschauen werden die feinen Unterschiede offensichtlich. Dies gilt auch für die drei Winzer, die wir dort angetroffen haben: André Ostertag in Epfig, Eugen Meyer in Bergholtz und Jean-Pierre Frick in Pfaffenheim. Alle drei arbeiten nach biologisch-dynamischen Prinzipien, das heisst nach einer Weinbau-Philosophie, die im Unterschied zum biologisch-organischen Anbau den Rebstock als Teil einer Wechselbeziehung von Boden, Lage, unmittelbarer natürlicher Umgebung und Kosmos betrachtet. Der Winzer hat die Aufgabe, den Rebstock in ein natürliches Gleichgewicht zu bringen und zu bewahren. Soviel zum gemeinsamen Nenner dieser drei Winzer. Unterschiede treten erst bei genauerem Hinsehen und Hinhören zu Tage.

Unsere erste Begegnung in Epfig: Kaum angekommen auf der Domaine Ostertag, schlägt uns der dynamische Jungunternehmer André Ostertag eine Rundfahrt durch seine Rebberge vor. Wir quetschen uns also mit ihm und Hund Gasou in einen alten VW Polo und los geht's zu den in der Gegend verstreut liegenden Rebparzellen. Er klärt uns über die geologische Besonderheit des Elsass auf. Einst zusammenhängend senkte sich der mittlere Teil des Vogesen-Schwarzwaldmassivs. Die heutige Ebene des Elsass entstand, damit auch eine einzigartige geologische Vielfalt und eines der komplexesten Weinanbaugebiete der Welt. Die unterschiedlichen Gesteinsarten und -schichten erlauben die verschiedensten Kombinationen von Rebsorte, Bodenbeschaffen-

heit und Sonneneinstrahlung. Die Leitidee von Ostertag ist die des Terroirs, die ohne biologischen oder biodynamischen Weinbau nicht funktionieren kann. Zu hohe Düngergaben zum Beispiel sind der Terroir-Idee abträglich, da die Wurzeln ihre Nährstoffe aus der Oberfläche holen statt aus der Tiefe, wo sich die Typizität des jeweiligen Bodens ausdrückt.

Bei Eugen Meyer in Bergholtz herrscht eine andere Atmosphäre. Im Keller das Sortiment degustierend folgen wir dem Bericht eines Pioniers des biologisch-dynamischen Anbaus: Eugen Meyer, bodenständig, sonnengegerbtes Gesicht, Hände, welche Arbeit nicht scheuen. Er erzählt uns in französisch und deutsch-elsässischem Gemisch die Anfänge in allen Details. 1968 erblindet er während ein paar Wochen infolge des Gebrauchs chemischer Substanzen, die zur Bekämpfung der roten Spinne eingesetzt werden. Dieses Ereignis und die Homöopathie, welche ihm im wahrsten Sinne des Wortes die Augen wieder öffnet, geben den Ausschlag: Er kehrt dem konventionellen Weinbau den Rücken und beginnt nach biodynamischen Prinzipien zu arbeiten. Nicht leicht sei es gewesen, erzählt er, in einer Zeit, da niemand an die Zukunft des biologischen Anbaus geglaubt habe - verlacht und als komischer Kauz sei er angesehen worden.

Pfaffenheim ist die letzte Station unseres kurzen Aufenthaltes im Elsass. Jean-Pierre Frick, der Tüftler, begann 1970 mit dem Anbau nach biologischen Prinzipien, stellte dann 1981 auf biodynamischen Anbau um. Als erstes veranschaulicht er an den paar Reb-

stöcken hinter dem Haus einige Anbaumethoden. Nach einer langen Degustation seiner Weine, vor allem der *Vendages tardives* und der *Sélection de grains nobles*, folgen wir ihm in seinen Keller, wo die Weine in grossen, alten Eichenholzfässern (keine Stahltanks, keine Barriques) reifen. Immer auf der Suche nach neuen Methoden, um die Qualität der Weine - ohne chemische Zusätze - zu steigern, keltert er jedes Jahr ein paar Weine ohne Schwefelzugabe (Schwefel verhindert vorzeitiges Altern).

Der Enthusiasmus eines André Ostertag, die reiche Erfahrung eines Eugen Meyer und der Forscherdrang eines Jean-Pierre Frick: Dies sind Eindrücke, die wir aus dem Elsass mit nach Hause genommen haben und die wir hier nur kurz beschreiben konnten. Es bleibt vor allem die Gewissheit, dass mit dem Respekt gegenüber der Natur und einer sanften Weinbereitung ein Wein zu gewinnen ist, der das Terroir einer Lage zum Ausdruck bringt.

übers. sk



Trois coups d'oeil sur le «bio» en Alsace

Chaque village alsacien donne l'impression au premier abord d'avoir été coulé dans le même moule. C'est uniquement dans les nuances que les différences s'affirment. De même pour les trois vigneronns que nous avons rencontrés. Sur le papier, André Ostertag à Epfing, Eugen Meyer à Bergholtz et Jean-Pierre Frick à Pfaffenheim sont quelques-uns des représentants de la production vinicole biodynamique, c'est-à-dire une production qui attache un profond respect à la nature mais qui, plus profondément que dans la production biologique, considère la vigne comme un organisme dont il faut respecter les interactions avec le milieu environnant. Sous cet aspect, nos trois vigneronns se placent dans la même optique. Mais après rencontre avec eux, les spécificités apparaissent.

Première rencontre à Epfing: dès notre arrivée, André Ostertag, le jeune maître des lieux, nous propose une visite de son vignoble. A bord d'une vieille VW Polo et en compagnie du chien Gasou, il nous parle de l'effondrement de la partie centrale du massif Vosges – Forêt-Noire qui a donné naissance à l'Alsace actuelle et qui explique la diversité géologique du terrain, ce qui en fait une des régions viticoles les plus complexes du monde. Le village d'Epfing lui-même, situé sur une colline et non pas à flanc de coteau, permet la culture de divers cépages en fonction des sols et de l'ensoleillement favorisés par cette situation. La clé de voûte de la philosophie du vin d'André Ostertag est l'idée de terroir. Et sans culture biologique ou biodynamique, pas de terroir. Un exemple parmi d'autres: l'emploi d'engrais en surface nuit à cette recherche du terroir, les racines

ne puisant plus leur nourriture dans les profondeurs de la terre où la spécificité des sols s'affirme.

Chez Eugen Meyer, à Bergholtz, l'atmosphère n'est plus la même. Installé dans son caveau où il nous fait déguster son assortiment, le pionnier de la viticulture biodynamique, le visage et les mains hâlés nous raconte avec force détails la cécité provoquée, en 1968, par l'emploi de substances chimiques pour lutter contre l'araignée rouge. Cet événement et le traitement homéopatique qui s'en est suivi lui ont, pour ainsi dire, à nouveau ouvert les yeux et ont été à l'origine de sa décision d'adopter pour ses vignobles les principes bio-dynamiques. Ce qui ne fut pas aisé, Eugen Meyer passant pour un original et un franc-tireur, à une époque où personne ne croyait en l'avenir de l'agriculture biologique.

Pfaffenheim constitue la dernière étape de notre courte excursion alsacienne. Dans le domaine biodynamique, Jean-Pierre Frick, un découvreur, s'est bâti une solide réputation. D'abord travaillé selon les principes biologiques, son domaine est mené depuis 1981 en culture bio-dynamique. Jean-Pierre Frick nous fait tout d'abord visiter quelques plans de vigne en bordure de son domaine avant de nous faire une longue dégustation de ses vins, et plus particulièrement de ses *vendanges tardives* et de ses *sélections de grains nobles*. De la salle de dégustation, nous le suivons dans la cave où les vins viennent à maturité dans les foudres de chêne anciens (et non dans des cuves en acier ou dans des barriques). Toujours à l'affût d'une trouvaille qui permettrait

l'amélioration de la qualité de ses vins, Jean-Pierre Frick expérimente depuis quelques années avec certains vins une vinification sans soufre (le soufre prévient le vieillissement prématuré du vin).

De ces rencontres avec ces trois vigneronns, nous gardons de profondes impressions – que nous ne pouvons malheureusement pas retranscrire ici dans leur ensemble: l'enthousiasme d'un André Ostertag, la longue expérience d'un Eugen Meyer, la passion innovante d'un Jean-Pierre Frick et bien plus encore la certitude que du respect de la nature jaillit un vin de terroir.

op

Ce qu'ils en pensent... *Das Wort den Winzern...*

André Ostertag, Epfing

6

« Im biodynamischen Anbau sind die Perspektiven und die Möglichkeiten zu suchen und zu überlegen viel breiter. Da kann man immer weiter forschen, es ist nicht etwas Fertiges. Es kommt auf die eigenen Grenzen an, auf die Zeit, die man hat zu testen, mit anderen Kollegen auszutauschen und weiter zu studieren. Im biologisch-organischen Anbau sind die Möglichkeiten begrenzter, es kommt doch eher rezeptmässig daher, anstatt Kunstdünger nehme man ein anderes Produkt.

Die wichtige Stufe wäre jetzt die Kellerwirtschaft, dass da auch eine Entwicklung geschieht, denn die Pflichtenhefte und die Zertifikationen gehen ja nur bis zur Traube. Um dies voranzutreiben, bauen wir jetzt auch ein paar Weine aus, ganz ohne Schwefel. Das Ziel ist, den Wein ohne Schwefel und ohne jegliche Chemikalien auszubauen.

Nur ökologisch arbeiten, um konzentrierte Weine zu machen, reicht nicht. Der Ertrag muss kleiner sein, und damit ist der Wein auch teurer. Das ist das ewige Problem: Die Leute möchten konzentrierte Weine, aber zum Preis von nicht-konzentrierten Weinen. »



Jean-Pierre Frick, Pfaffenheim



« En quelque sorte, la vie d'une vigne ressemble à la vie d'un troupeau, troupeau végétal bien sûr, mais troupeau tout de même tant la vie a besoin de l'homme, de sa présence et de ses soins, tant la vigne aime la main qui apaise, qui oriente et rectifie.

La vigne est un lien entre le très haut et le très bas, une sorte de pont qui facilite les échanges. Et son fruit, le raisin, est la mémoire vivante de cet échange. Quant au vin, il n'est ni plus ni moins que la transmutation de ce raisin.



Le terroir ne se limite pas aux seuls critères d'exposition, de géologie ou de pourcentage de pente. Le terroir, avant tout, il faut le capturer ou plutôt l'apprivoiser. »

« La culture classique, c'est uniquement des traitements curatifs. Quand la maladie est là, on va enlever le symptôme, mais sans savoir pourquoi la plante a été malade. Alors qu'en bio-dynamie, on prépare la plante. De par toutes les plantes qu'on lui amène, la vigne est beaucoup plus équilibrée et résiste mieux aux maladies. Et les traitements sont justement préventifs, des traitement de fond pour équilibrer la plante et pas tellement pour enlever la maladie elle-même.

C'était en 1968, c'est la seule fois que j'ai utilisé un produit de traitement contre l'araignée rouge. Et puis c'est moi qui suis presque parti à côté. Une demi-journée, ça a suffi (ndlr. pour être atteint de cécité).

Après j'ai fait venir le médecin de famille, homéopathe, qui m'avait dit des années auparavant : «Change de méthode, arrête cette saloperie! Il y a autre chose.» Quand il est venu, il a dit : «C'est bien fait pour toi, sinon tu n'aurais pas changé, il fallait que ça t'arrive.» Et il m'a prescrit des petites granules d'homéopathie, deux ou trois. Et au bout de trois semaines, c'était de nouveau impeccable (ndlr. la cécité). Là, tu réfléchis. »



Eugène Meyer, Bergholtz

La qualité au lieu de la quantité: tel est le nouveau mot d'ordre de la politique agricole. Les consommateurs recherchent toujours plus de produits sains et de qualité. La production agricole et l'environnement doivent s'harmoniser. C'est pourquoi un sigle pour les denrées alimentaires, indiquant leur origine et ce qu'elles contiennent, doit figurer afin d'assurer une plus grande transparence lors de l'achat. Les labels, qui garantissent une production dans le respect de l'environnement, doivent faciliter et guider la décision du consommateur. Mais pour ce dernier, il n'est pas toujours évident d'avoir une vue d'ensemble dans le supermarché des différents labels.

Les conditions-cadre de la loi

Le *codex alimentarius* est un vaste système de normes pour les denrées alimentaires, qui, depuis son introduction en 1961 simultanément par l'OMS (Organisation Mondiale de la Santé) et le FAO (Organisation des Nations-Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture), ne cesse de se développer.

Depuis 1999, il existe des lignes directrices pour la production biologique. Celle-ci est définie comme un vaste système qui renonce de manière conséquente à l'emploi d'additifs chimico-synthétiques et de technologies génétiques. Ces lignes directrices ne doivent pas être

transgressées et sont valables pour tous les Etats qui n'ont pas encore les leurs ou des prescriptions étatiques définies.

En 1991, l'Union Européenne a édicté une ordonnance concernant l'agriculture et la production écologique. Elle est valable pour toute entreprise «bio» faisant partie de l'UE et pour toute entreprise suisse qui désire exporter des produits «bio» dans un pays de l'UE.

Jusqu'en 1997, la production biologique en Suisse était réglementée par le droit privé. Les exigences standard étaient à l'époque les lignes directrices de BIO-SUISSE. Le 1er janvier 1998, le Conseil Fédéral a mis en place l'Ordonnance sur l'agriculture biologique qui recouvre dans les grandes lignes l'Ordonnance de l'UE sur la production écologique.

Ainsi l'Etat, en Suisse et dans les pays voisins, définit les exigences minimales nécessaires pour obtenir la mention «bio» ou «éco» (deux termes équivalents dans l'aire germanophone) sur le marché des denrées alimentaires (dont le vin fait également partie). Dans le même temps, il surveille également le travail des offices de contrôle et de certification qui sont responsables du contrôle des exigences minimales ou des lignes directrices neuves des labels privés. Ces offices de contrôle

Label-Salat

Klasse statt Masse ist der Massstab für die Neuorientierung in der Agrarpolitik. Verbraucherinnen und Verbraucher wollen sichere, hochwertige und bezahlbare Lebensmittel; landwirtschaftliche Produktion und Umwelt sollen in Einklang stehen. Eine Kennzeichnung von Lebensmitteln, ihrer Herkunft und Inhaltsstoffe ist dabei das A und O, um eine Transparenz beim Einkauf zu erhalten. Hier sollen Labels, die eine umweltverträgliche Produktion garantieren, den Kaufentscheid erleichtern.

Für den Konsumenten ist es aber auf den ersten und meist auch auf den zweiten Blick schwierig, die Uebersicht im Label- und Begriffswirrwarr zu behalten.

Die gesetzlichen Rahmenbedingungen

Der *codex alimentarius* ist ein umfangreiches, weltweites System von Normen für Lebensmittel, das seit der Einführung 1961 gemeinsam von den zwei UN-Organisationen FAO (Welternährungs- und Landwirtschaftsorganisation) und WHO (Weltgesundheitsorganisation) weiterentwickelt wird.

Seit 1999 gibt es codex-Richtlinien für den Biolandbau; er wird als umfassendes und konsequentes System definiert, das auf chemisch-synthetische Hilfsstoffe und den Einsatz von Gentechnik verzichtet. Die

codex-Richtlinien dürfen nicht unterschritten werden und sind für alle Staaten gültig, die keine eigenen Richtlinien oder staatlichen Verordnungen haben.

Die Europäische Union hat bereits 1991 ihrerseits eine Verordnung über den ökologischen Landbau erlassen. Sie ist verbindlich für alle Biobetriebe in den Staaten der EU wie auch z.B. für Schweizer Erzeugnisse, die in ein Land der EU exportiert werden.

Bis 1997 war in der Schweiz der biologische Landbau nur privatrechtlich geregelt. Quasi-Standard waren dabei die Richtlinien der BIO SUISSE. Auf den 1. Januar 1998 setzte der Bundesrat die Bioverordnung in Kraft, die in den wichtigsten Punkten der EU-Verordnung 2092/91 über den ökologischen Landbau entspricht.

Damit definiert in der Schweiz und den umliegenden Ländern der Staat, was als Mindestanforderung einzuhalten ist, um die Begriffe «bio» und «öko» (die im deutschen Sprachraum gleichberechtigt sind) in der Vermarktung von Lebensmitteln (wozu Wein auch gehört) verwenden zu dürfen. Gleichzeitig beaufsichtigt er auch die Arbeit der Kontroll- und Zertifizierungsstellen, die die staatlichen Mindestanforderungen oder die teilweise weitergehenden Richtlinien der privaten Labels kon-

Einige europäische Labels, die für Biowein garantieren



Bio Suisse Schweiz



Garanzia AIAB Italia



Ernte für das Leben



Ecovin Deutschland



Suolo e Salute Italia

sont soit mis sur pied par l'Etat lui-même soit délégués à des organisations privées. L'institut de contrôle le plus connu en Suisse est le *bio inspecta* à Frick.

Les labels de vins

Dans chaque pays producteur de vins, il existe aujourd'hui un voire plusieurs associations de vins bio avec leur propre label. Les différentes lignes directrices de ces associations, qui se situent la plupart du temps au-dessus des exigences de l'UE, sont orientées en fonction, entre autres, des conditions climatiques. C'est pourquoi, les différences les plus marquantes apparaissent dans le domaine de l'emploi du soufre et du cuivre.

Une lueur d'espoir à l'horizon

Il ne sera vraisemblablement jamais possible de mettre les différentes philosophies du mouvement bio dans le même panier. Un label unifié EU-Suisse serait naturellement la meilleure solution et pour le consommateur et pour la transparence qu'empêche le foisonnement actuel. Que faire alors?

En automne 2001, Renate Künast, ministre allemande de la Protection des consommateurs, de l'Alimentation et de l'Agriculture, a présenté

Labels en vrac

trollieren. Diese Kontrollstellen können durch den Staat eingerichtet werden oder es können auch private Organisation mit diesen Aufgaben betraut werden. Bekanntestes schweizerisches Kontrollinstitut und Markt-leader ist die *bio inspecta* in Frick.

Labels im Bereich Wein

In jedem Weinbaugebiet Europas gibt es heute einen, meist aber gleich mehrere Bioweinverbände mit einem eigenen Label. Die unterschiedlichen Richtlinien der Verbände, die meist über die Anforderungen der EU hinausgehen, orientieren sich u.a. an den klimatischen Voraussetzungen; deshalb finden sich die grössten Unterschiede in der Beschränkung des Einsatzes von Schwefel und von Kupfer.

Der Silberstreifen am Horizont

Alle unterschiedlichen Philosophien der Bio-Bewegung unter einen Hut zu bringen, ist wahrscheinlich ein Ding der Unmöglichkeit. Für den Konsumenten wäre natürlich ein EU/Schweiz-einheitliches Label die beste Lösung, da der Labelsalat nur schwer zu durchschauen ist und die fehlende Transparenz zu Unsicherheit führt. Wie weiter also?

Renate Künast, Bundesministerin für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft hat im Herbst 2001 ihre Idee eines neuen staatlichen

son idée d'un nouveau sigle étatique pour les produits écologiques en Allemagne - Bio-Siegel. S'appuyant sur les dispositions de l'Ordonnance écologique de l'UE, elle a ouvert une voie possible à un label standard, valable dans toute l'Europe. Les sigles des différentes associations de producteurs «bio» pourront encore être utilisés, mesurés à l'aune de Bio-Siegel qui poserait ainsi une base de critères pour la production écologique, sans toutefois donner dans la concurrence entre les différentes marques.

La réalisation de cette idée s'est faite en février 2002: l'acceptation de ce projet s'étend, les chances de Bio-Siegel de s'établir en Allemagne et peut-être dans toute l'Europe sont bonnes. Une tendance qui permet d'espérer...

trad. op

Kennzeichens für Oeko-Produkte in Deutschland vorgestellt – das sogenannte Bio-Siegel. Es richtet sich nach den aktuellen Bestimmungen der EU-Oekoverordnung und weist somit einen EU-weit gültigen Standard auf. Die Verbandszeichen der Bio-Anbauverbände können weiterhin verwendet werden – kurz, das Bio-Siegel gibt Gewissheit für ökologische Produktionskriterien, ohne in den Wettbewerb zwischen den Marken einzugreifen.

Fazit im Februar 2002: die Akzeptanz von allen Seiten wird immer grösser, die Chancen des Bio-Siegels, sich in Deutschland und vielleicht auch im übrigen EU-Raum zu etablieren, stehen gut – ein Umstand, der hoffen lässt.

mm

Quellen:

- FiBL (Forschungsinstitut für biologischen Landbau, Frick) www.fibl.ch
- Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft www.verbraucherministerium.de
- Biowein-Einkaufsführer, Vinum 1999



Nature et Progrès France



CRAE España



Demeter France

Restaurant Veranda

ein Treffpunkt für GeniesserInnen

Das Haus an der Schanzeneckstrasse 25, keine fünf Gehminuten vom Hauptbahnhof in idyllischer Umgebung in der vorderen Länggasse gelegen, hat schon einiges erlebt. 1862 vom Berner Seidenfabrikanten Edmond Simon-Müller gebaut und Villa Bergheim genannt, beherbergte es der Reihe nach die Französische Botschaft, eine hydro-elektrisch-therapeutische Heilanstalt mit Pension, das Parkhotel Kurbad Favorit und schliesslich über 50 Jahre lang das Altersheim des Diakonissenhauses Bern. Drei Jahre nach dem Auszug der letzten Bewohnerinnen des Diakonissenhauses ist seit November 2001 viel neues Leben in das ehemalige Herrschaftshaus eingekehrt. Die begehrten Wohnungen, eine Kindertagesstätte und ein Kulturtreffpunkt zeugen davon.

10

Im Erdgeschoss hat das Restaurant Veranda seinen Betrieb aufgenommen. In den hellen, geschmackvoll eingerichteten und nicht überladenen Räumen kann der Gast in der eigentlichen Veranda, im Säli oder am grossen Tisch Platz nehmen wie auch an der Bar ein Glas guten Wein oder einen kräftigen Espresso geniessen.

Die beiden Betreiberinnen Mary Ann Novell, vorher in der Brasserie Lorraine tätig, und Theresa Santschi, bekannt aus "Büner" und "Blauer Engel", führen das einladende Lokal gleichberechtigt im Duo. Während Theresa Santschi die Grosszügigkeit und Offenheit der Räumlichkeiten mit dem Service-Team umsetzt und dem Gast das Gefühl vermittelt, willkommen zu sein, kümmert sich Mary Ann Novell um's Essen. Sie legt grossen Wert auf eine ehrliche Küche, welche die (Frisch-)Produkte nicht bis zur Unkenntlichkeit verändert; ihre tollen Teller sind geprägt von Reisen in den Mittelmeerraum und nach Thailand – sie verarbeitet sinn(-en)volle Kombinationen zu harmonischen Genüssen, was sich dann in der Menükarte beispielsweise so liest:

Frühlingsgemüseragout an Trüffelöl mit Rüeblipuree, dazu gratinierte Maisgalekten mit Mozzarella. Oder wie wär's mit einem grünen Rindscurry mit Zitronengras und Thai-Basilikum auf einem Ingwer-Parfumreis-Beef? Service und Küche lassen keine Wünsche offen!

mm



A propos

Am 13. Juni ab 17 Uhr öffnen Veranda und cantina del mulino die Flaschen und laden Sie herzlich ein zur Sommerweidegustation.

Restaurant Veranda,
Schanzeneckstrasse 25,
3012 Bern

Tel. 031 305 21 80

Geöffnet: Mo – Do 11-23 Uhr
Fr 11-24 Uhr
Sa 18-24 Uhr

Tomme à l'huile de courge et au thym

Recette

Pour 4 personnes

1 fromage «mutschli» (p.ex. une tomme au lait cru de l'alpage de Stoss)

- vinaigre de vin rouge ou balsamique
- 1 cs d'huile d'olive
- 1 cs d'huile de graines de courge
- poivre noir du moulin
- feuilles de thym frais
- graines de courge grillées

Placer le **fromage** sur l'assiette, l'arroser d'un peu de **vinaigre** et **d'huile** et le **poivre**. Décorer avec les feuilles de **thym** et les **graines de courge** grillées.

Source: «Huile et graines de courge» de Erica Bänzinger, disponible à la cantina.

Dès le mois d'août, vous pourrez commander le fromage «mutschli» de Stoss à l'adresse internet suivante www.stoss.ch. Tout autre fromage de chèvre frais fera aussi l'affaire. Pour déguster cette petite entrée en profitant de la vue sur la région de la Singine et sur la ville de Fribourg, vous pouvez vous inscrire directement chez le producteur à l'adresse e-mail suivante: info@stoss.ch. L'équipe de Stoss se réjouit de votre visite.

11

Mutschli mit Kürbiskernöl und frischem Thymian

Rezept

Für 4 Personen

1 Mutschli (z.B. ein Tomme aus roher Kuhmilch der Alp Stoss)

- Rotwein- oder Balsamico-Essig
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 1 Esslöffel Kürbiskernöl
- Pfeffer frisch gemahlen
- Thymianblättchen
- Geröstete Kürbiskerne

Käse auf einen Teller geben, mit **Essig** und **Oel** beträufeln, mit **Pfeffer** abschmecken. Mit den **Thymianblättchen** und den gerösteten **Kürbiskernen** bestreuen.

Rezept aus dem Buch «Kürbiskerne – Kürbiskernöl» von Erica Bänzinger, erhältlich in der cantina.

Den Mutschlikäse vom Stoss können Sie ab August über's Internet unter www.stoss.ch bestellen, oder natürlich einen anderen Käse (frischer Ziegenkäse) verwenden. Wer diese kleine Vorspeise direkt beim Produzenten mit wunderbarer Aussicht auf das Senseland und die Stadt Freiburg geniessen will, kann sich anmelden per Mail info@stoss.ch.

Das Stoss-Team freut sich auf Ihren Besuch.

Agenda

Weinzeitung der
cantina del mulino
Journal de la
cantina del mulino

Redaktion/Rédaction
Sabine Kamenz
André Küttel
Martin Maurer
Olivier Pitteloud
Patrick Riedo

Adresse
Grand-Rue/Reichengasse 66
1702 Fribourg/Freiburg
T 026 323 36 34
M 079 214 22 04
F 026 323 36 24

Stauffacherstr. 11
3014 Bern
T 031 348 49 50
M 079 336 74 65
F 031 348 49 51

info@cantinadelmulino.ch

www.cantinadelmulino.ch

erscheint 2x jährlich
semestriel

Auflage/Tirage
2000

Gestaltung/Graphisme
skap
Sabine Kamenz & Anne Perriard

Imprimerie
CRIC PRINT
Fribourg

6. Juni 17–20 h

Weindegustation im Businesscafé
Businesscafé, Sägegasse 25

Münsingen BE

13. Juni 17–20 h

Sommerwein-Degustationen - Dégustations estivales

Restaurant Veranda in Favorite, Schanzeneckstr. 25
Auberge aux 4 vents, Grandfey 124

Bern
Fribourg/Freiburg

14. Juni 16–20 h

**Käse- und Weindegustation auf dem Stoss - Dégustation
de vins et de fromages sur le Stoss**

Während des Sommers hirtet und käst Patrick Riedo
auf dem Stoss.

Durant l'été, Patrick Riedo produit du fromage sur
l'alpage de Stoss

Schwarzsee FR

25. August

20. September 17–20 h

Herbstwein-Degustation - Dégustation automnale

Mit einem wilden Herbstgericht, von Patrick Riedo
zubereitet.

Avec un plat de chasse, préparé par Patrick Riedo
aux entrepôts / in unserem Weinlager in Düdingen,
Mostereiweg (beim Bahnhof / près de la gare)

Düdingen FR