

Der Einsatz von Effektiven Mikroorganismen soll eine schnelle Vermehrung von nützlichen Mikroorganismen fördern und somit eine Voraussetzung für gesunde Böden und optimale Wuchsbedingungen für die Pflanzen schaffen. Im Rheingauer Weingut Ankermühle wird mit diesen EM experimentiert. DDW war vor Ort.

Weingut Ankermühle: Mit EM auf dem Weg zum Ökobetrieb



Der Einsatz von Effektiven Mikroorganismen ist nur ein Baustein des Weingutes Ankermühle im Rahmen der Umstellung zum Ökoweingut. Auch aus architektonischer Sicht ist der Betrieb interessant: Von außen schlicht gehalten, zeigt sich dem Besucher im Inneren ein Farben- und Formenspiel

(ft) Das Weingut Ankermühle befindet sich inmitten von Reben, unterhalb von Schloss Johannisberg in Oestrich-Winkel. Was im 14. Jahrhundert als Getreidemühle diente und später als Weingut, erfuhr im Jahr 2008 bis heute eine deutliche Verwandlung: Aus Altersgründen beschloss Axel Eiser das Weingut, welches sich seit 1891 in Familienbesitz befand, im Sommer 2008 in neue Hände zu geben. Schnell waren mit Birgit Hüttner und Holger J. Bub die Nachfolger gefunden und es ging an das große Planen. Birgit Hüttner und ihr Team wollten mit der aufwändigen Sanierung des historischen Gebäudes Tradition und Moderne verbinden und den alten Charme wieder zum Leben erwecken. "Tradition heißt für uns aber nicht nur die Geschichte zu bewahren, sondern sie zeitgemäß zu interpretieren."

Das ist gut gelungen – von außen sieht der Gast das freigelegte Fachwerk und das neu gedeckte Schieferdach, im Inneren des Gutes mit eigenem Gutsrestaurant und Tagungsräumlichkeiten wird er freundlich von einer pinkfarbenen Geweihansammlung begrüßt. "Wir haben traditionelle Baumaterialien in Kombination mit einer kreativen Farb- und Designgestaltung bei der Inneneinrichtung zum Einsatz gebracht", so die Besitzerin über ihren Einrichtungsstil. Küchen-

chef Uwe König kocht nach Slow Food Art – Landküche mit regionalen Produkten – passend zu den Weinen des Hauses. Darüber hinaus können sich Besucher auch mit kulinarischen Leckerbissen für zu Hause eindecken – selbstgemachte Marmeladen, hausgemachte Pestos und Nusspezialitäten von den 14 guts-eigenen Walnussbäumen.

Auch in den Weinbergen geht es zeitgemäß und nachhaltig zu. Betriebsleiter Alexander Heer plädiert für einen verantwortungsbewussten Umgang mit den Ressourcen der Natur. So werden die 5,25 Hektar Weinberge neben einer Kombination aus Humuswirtschaft, Pferdemit und Grünschnitt auch mit so genannten Effektiven Mikroorganismen (EM) bewirtschaftet. EM gelten gemäß § 1 Düngemittelgesetz als "Bodenhilfsstoff". 80 verschiedene Mikroorganismen enthält die Mischung; Hauptbestandteil sind Milchsäure- und Acetobakterien.

Die Technologie der Effektiven Mikroorganismen entwickelte der japanische Agrarwissenschaftler Teruo Higa in den 1970er Jahren entwickelt. Im Rheingauer Weingut wurden aktuell Chroma-Boden-Tests durchgeführt, um einerseits zu sehen "wie fit die Böden sind"

und andererseits mögliche Verbesserungen zu dokumentieren. Ehe eine Behandlung mit EM beginnen kann, steht ein anaerober Gärprozess bevor. Für einen Ansatz benötigt man 940 Liter Wasser, 30 Liter EM-1 (1 Liter EM kostet ca. 24 Euro) und 30 Liter Zuckerrohrmelasse als Nährstoff für die Organismen. Nach einer Gärzeit von 10 bis 15 Tagen kann man die Mischung, mit Wasser verdünnt, als Mehrspritzung auf die Reben und den Boden applizieren. Heer, der auch schon seine Diplomarbeit in Geisenheim den Effektiven Mikroorganismen widmete, ist der Meinung, dass deren Einsatz auch sensorisch merkbar ist. "Meine Versuchsweine aus den Jahren 2006 und 2007 präsentieren sich im direkten Vergleich mit den Kontrollvarianten sehr homogen. Säureeindruck, Sortentypizität und Redoxpotential sind signifikant besser", sagt Alexander Heer.

Aktuell startet das Weingut Ankermühle gemeinsam mit der Hochschule RheinMain ein Forschungsprojekt, bei dem EM und ihre Auswirkungen auf Rebflächen in Hallgarten (Rheingau) getestet werden. Neben dem Ersatz konventioneller Spritzmittel durch EM zur Erholung der Böden werden auch Mengenreduzierung, Handlese und Zeit bei der Reifung des Weins als zusätzliche Schritte im Hinblick auf den Qualitätsweinbau befolgt. Der Ausbau der Lagenweine erfolgt puristisch und traditionell im Holzfass.



Zum Betrieb

Das Weingut Ankermühle in Oestrich-Winkel (Rheingau) bietet neben dem Gutsrestaurant samt Vinothek auch Event- und Tagungsmöglichkeiten. Auf einer Rebfläche von 5,25 Hektar setzt Inhaberin Birgit Hüttner auf die im Rheingau traditionellen Rebsorten Riesling und Spätburgunder.

www.ankermuehle.de