

„Commission de promotion des vins et crémants de Luxembourg” (22)

Mit Begeisterung auf Bio-Kurs

Jean-Paul Krier hatte keinen Spaß mehr mit dem konventionellen Wein-Anbau, es fehlte die Motivation. 2012 entschied er sich, komplett auf Bio umzusteigen. Das bedeutet zwar mehr Arbeit, aber der Winzer aus Bech-Kleinmacher hat seine Begeisterung für den Beruf wiedergewonnen. In unserem Gespräch erklärt er, warum der Bio-Kurs der richtige ist.

Steckbrief

Domaine Krier-Bisenius

91, route du Vin
L-5405 Bech-Kleinmacher
Telefon: 23 66 92 06
Telefax: 23 69 75 25
Email: krierjp@pt.lu

Weinstube:

2, rue St. Willibrord
L-5405 Bech-Kleinmacher

Verkostungen:

Montag bis Freitag nach Vereinbarung. Gruppen bis zu 30 Personen.

Der Betrieb befindet sich Bio-Konversion (2013 ist der erste von drei Umstellungsjahrgängen) und produziert in guten Jahrgängen Crus im Rahmen der „Charta Privatwäzzer“.

Zu den Spezialweinen gehören eine Spätlese und Barrique-Weine (Pinot noir, Chardonnay). Im Angebot sind drei Crémants (Brut, Riesling Brut, Rosé Brut).

Herr Krier, was hat Sie überzeugt, auf Bio-Anbau umzusteigen?

Im Laufe der Jahre ist mir der konventionelle Weinbau immer langweiliger geworden und ich suchte eine Herausforderung. Wenn die Arbeit zur Routine wird, erbringt man nicht mehr die nötige Leistung. Und das spiegelt sich in den Weinen wider! Vor einigen Jahren hatte ich mich bereits für die organische Düngung entschieden, damit erfüllte ich schon einen Teil der Bedingungen für Bio-Anbau. Herbizide mochte ich noch nie, denn die Gründüngungen wachsen nicht so gut durch deren Einsatz. Da wir schon einige Faktoren im Betrieb geändert hatten, war es nur noch ein kleiner Schritt, um ganz auf Bio umzusteigen...

Wie muss man sich die Mehrarbeit für Bio vorstellen?

Das fängt im Frühjahr mit dem Einbringen von Kompost an. Die Unkrautbekämpfung zwischen den Rebstücken ist aber weitaus problematischer, sie erstreckt sich über die ganze Vegetationsperiode. Wir mussten uns auch noch spezielle Maschinen anschaffen. Pflanzenschutzmittel dürfen nicht mehr eingesetzt werden, sondern nur noch Pflanzenstärkungsmittel, deren Wirkung aber nicht so lange anhält. Die Trauben reifen etwas früher und man kommt fast ohne Mostbehandlung aus, da sie naturbelassen ausgepresst werden. Vor einigen Jahren hätte ich es nicht für möglich gehalten, aber die meisten Probleme sind in der Tat hausgemacht. Unser Betrieb ist jetzt im zweiten Umstellungsjahr, mit dem Jahrgang 2016 werden die Weine bio-zertifiziert sein.

Schmecken Ihre Weine jetzt schon anders?

Die Weine sind viel mineralischer geworden durch die Bodenbearbeitung im Zwischenstockbereich, u. a. weil wir das Gras weitgehend aus den Weinbergen verbannt haben. Denn Gras-Wurzeln sind nur etwa zehn Zentimeter tief. Im Gegensatz dazu lockern die Gründüngungspflanzen den Boden und produzieren Stickstoff. Einige Pflanzen wurzeln bis zu zwei Meter tief. Das Regenwasser dringt deshalb viel schneller und viel tiefer in den Boden hinein. Diese Pflanzen werden selten gemäht, aber gewalzt. Das hat den Vorteil, daß der Samen ausfällt und so der Grundstein für die Erneuerung gelegt wird. Zusätzlich bilden die gewalzten Pflanzen einen Teppich, der vor Verdunstung schützt.

Wie wichtig sind für Sie Terroirs?

Sehr wichtig. Die Bodenbeschaffenheit wechselt von einer Lage zur anderen oft sehr schnell. An einigen Stellen haben wir mehr Keuper, an anderen einen höheren Tonanteil. Jeder Boden bringt seine eigenen Aromen hervor. Ich bin der Meinung, dass man diese Aromen nicht miteinander vermischen sollte. Denn Pinot gris aus den Lagen Felsberg und Fouschette schmecken schon im Jungstadium verschieden und entwickeln sich ganz anders.

Sie gehören zu den Pionieren der Schaumweine und Crémants...

Noch vor der Einführung des Crémants 1991 waren mein Kollege Jemp Stronck aus Greiveldingen und ich der Auffassung, dass man viel bessere Schaumweine produzieren könnte als



das zu der Zeit üblich war. Das ist uns auf Anhieb geglückt. Wir schafften uns eine erste Degorgieranlage an und setzten die Maschinen, wie auch heute noch, im Lohnverfahren ein.

Sie laden Ihre Gäste dazu ein, die Weinberge zu besichtigen. Wieso?

Der Ursprung eines guten Weines liegt nicht im Keller, sondern im Weinberg. Gerne mache ich Führungen, bei denen ich die Zusammenhänge der Natur erklären kann. Zum Beispiel, warum wir viel mit Gründüngungen arbeiten, warum wir viel entblättern, warum wir eine so hohe Laubwand haben... Wer sich auf diese Weise einen Einblick in unsere Arbeit verschafft und einmal einen Weinberg von über 40 Prozent Steigung erklommen hat, der versteht, warum eine Flasche von unserem Wein eigentlich viel zu billig ist!

Die Weine und Crémants des Domaine Krier-Bisenius stammen aus Lagen in Wellenstein (Kurschels, Fouschette), Remich (Goldberg) und Bech-Kleinmacher (Fouslach, Jongeberg, Galgenberg, Naumberg und Enschberg), Wintringen (Felsberg) und Schwebsingen (Kolteschberg).

Jean-Paul Krier entschied sich an seinem 50. Geburtstag, seinen Betrieb komplett auf Bio-Anbau umzustellen: „Ich wollte meinen Beruf wieder mit großer Freude ausüben. Doch ohne die volle Unterstützung meiner Frau Romaine hätte ich diesen Schritt nicht gewagt.“



07+08.06.2014

SIE LIEBEN WEIN, GUTE KÜCHE, KUNST UND MUSIK UND SUCHEN NOCH EIN ZIEL FÜR DAS PFINGSTWOCHELENDE?

Dann kommen Sie am 7. und 8. Juni zu uns. 24 Luxemburger Winzer zwischen Schengen und Grevenmacher laden Sie herzlich zum Wochenende der offenen Weinkeller ein.

Freuen Sie sich auf:
Verkostungen von Weinen, Crémants und Edelbränden
Luxemburger Spezialitäten und andere Genüsse
Live-Musik, Kunstausstellungen und Dichterlesungen
Kellereiführungen und geführte Spaziergänge in die Umgebung

Wir freuen uns auf Sie!
www.visitmoselle.lu

