



Poesie im Weinberg

Sie pflügt mit dem Pferd, behandelt die Rebstöcke mit Kräuteraufgüssen, richtet sich nach dem Rhythmus der Natur: Die biodynamische Winzerin Anne Müller aus Yvorne VD arbeitet hart und riskiert viel. Dabei gewinnt nicht nur sie.

Text: Gabriela Bonin Fotos: Flurina Rothenberger

Y

orne leuchtet im Abendlicht: Die bedeutendste Weinbaugemeinde des Waadtländer Chablais hat sich ihre typischen Bauernhäuser aus dem 17. bis 19. Jahrhundert bewahrt. Der Anblick auf den 1000-Seelen-Ort wirkt wie ein Gemälde von einst, als ob sich hier seit Jahrhunderten nichts geändert hätte.

Dabei ist hier eine Wende eingetreten, die den traditionellen Winzern ordentlich zu denken gibt: Kam da doch ein junger Mensch, der die bislang bewährten Anbaumethoden vom Tisch wischte und es wag-

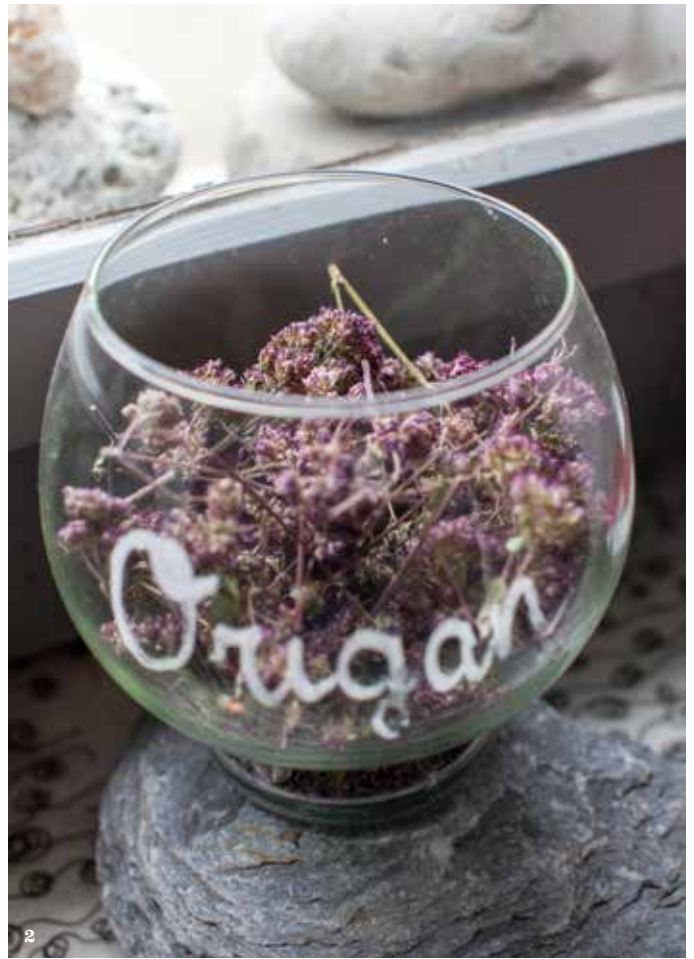


1 Anne Müllers Reben sind frei von chemischen Mitteln. **2** Der Chasselat aus diesen Reben wird als exzellenter, harmonischer Wein globt. **3** Pulverisiertes

Horn wird mit Kräutern zu einem Sud aufgekocht und dient zur Stärkung der Reben. **4** Anne Mueller strahlt eine ansteckende Energie aus.



1



2



3



4

1 Die Skizzen auf der Weinkellertür erklären kosmische Prinzipien. 2 Getrockneter Oregano für den Kräutersud. 3 Leuchter aus Weingläsern in Anne Müllers Weinkeller. 4 Ein kupferner Zerstäuber für den Sud aus Kräutern und Horn ist das typische Requisit biodynamischer Winzer.

lers Weinkeller. 4 Ein kupferner Zerstäuber für den Sud aus Kräutern und Horn ist das typische Requisit biodynamischer Winzer.

“Ich brauche keine Beweise für die Wirksamkeit biodynamischer Landwirtschaft, ich spüre, dass diese Methode für mich stimmig ist.“

te, seinen Weinberg komplett anders zu bewirtschaften. Zudem war dieser Mensch eine Frau – ein seltenes Exemplar im männerdominierten Weinanbau!

Die mittlerweile 39-jährige Winzerin Anne Müller sprudelt nur so, wenn sie ihre Geschichte erzählt. Sie hat ein mitreissendes Lachen, scheint vor Kraft zu strotzen. Seit 2007 arbeitet sie mit biodynamischen Methoden: Dabei verzichtet sie unter anderem auf chemische Insektizide und Herbizide, pflügt mit dem Pferd, umorgt die Reben nach anthroposophischen Ansätzen: «Ich arbeite mit der Natur und nicht gegen sie», sagt sie, «zum Beispiel kämpfe ich nicht gegen Schädlinge, sondern tue alles, um die Abwehrkräfte meiner Weinstöcke zu stärken.»

Ihre Arbeitsweise erfordert mehr Aufwand und erbringt weniger Ertrag als der konventionelle Weinbau. Anne Müller versteht sich als Produzentin, will gewinnbringend arbeiten, bezieht aber auch die ideale Befriedigung in ihre Bilanz mit ein: Ihre Arbeit grenze zwar zuweilen an Plackerei, dennoch befindet sie voller Freude: «Ich habe den schönsten Beruf der Welt.»

Im Kreis der hundert besten Schweizer Winzer

Als sie anfang, biodynamisch zu arbeiten, haben die Einheimischen über die neue «Druidin» gespottet: Ist das nicht lächerlich, wenn sie mit Mist (bouse) befüllte Kuhhörner in der Erde vergräbt und die Reben mit Kräutertee behandelt? Was soll die Idee, die Arbeitseinsätze nach kosmischen Konstellationen auszurichten?

Noch ahnte keiner, dass die erste biodynamische Winzerin der Gegend mit ihren vier Hektaren Reben schon bald handfeste Erfolge verbuchen würde: 2013 erhob sie Gault-Millau in den Kreis der «100 besten Winzer der Schweiz», die «Schweizerische Weinzeitung» lobte Müllers «exzellenten, harmonischen Chasselat» und die Lokalpresse feierte sie als junge «pionnière vaudoise».

Anne Müller hat innert weniger Jahre bewiesen, dass sie sich am Markt behaupten kann. Mit Hokuspokus habe ihre Arbeitsmethode nichts zu tun, erklärt sie: «Ich nutze schlichtweg die Lebenskraft der Natur und der Gestirne», sagt sie, «lieber aber spreche ich von einer «Poesie» in meiner Arbeit.»

Dabei bildet sie sich nichts auf ihre Vorritterrolle ein: «Die Bescheidenheit ist aller Anfang im Weinanbau», sagt sie. Diese Weisheit hat sie von ihrem Vater, der wie auch sein Vater und Grossvater das Familiengut in Yvorne betrieben hat. Anne Müller ist allerdings erst spät in deren Fussstapfen getreten. Als Jugendliche war sie eine «Wilde», wie sie sagt, und wollte raus aus allen Konventionen. Sie bildete sich zur Sonderpädagogin aus.

Es sollte Jahre dauern, bis Anne Müller spürte, dass die Weinstöcke ihre Berufung sind. Während ihrer Zeit als Sonderpädagogin studierte sie die anthroposophischen Schriften von Rudolf Steiner. Das liess sie erkennen, dass ihr Platz im Weinbau war – sofern sie ihn biodynamisch betreiben konnte. Im Alter von 29 Jahren absolvierte sie darum eine dreijährige kombinierte Lehre als Landwirtin und Winzerin.

Ins kalte Wasser geworfen

Als der Mitarbeiter im Weingut ihres Vaters schwer erkrankte, übernahm sie das familiäre Gut direkt nach ihrer Ausbildung. Ihr Vater überliess ihr von einem Tag auf den anderen das Feld, gab ihr zu verstehen, dass er auf sie und ihre neuen Methoden vertraute. Vom ersten Tag an verzichtete sie auf chemische Mittel und setzte unter anderem auf Kräutersude und Aufgüsse aus Kiesel-erde. «Ich brauche keine Beweise für die Wirksamkeit biodynamischer Landwirtschaft, ich spüre, dass diese Methode für mich stimmig ist.»

Der Boden unter ihren Rebstöcken ist von Kräutern überwuchert; der Humus fühlt sich locker an, weil er nicht von Herbiziden blank geputzt oder von schweren Maschinen festgedrückt worden ist. Am Ende jeder Reihe steht ein Rosenstock. Denn Rosen dienen als Frühwarnsysteme für einen allfälligen Rebenmehltau-Befall. Sie zwingen das Pflugpferd, einen Bogen um den letzten Rebstock zu machen, damit es ihn nicht verletzt. «Ausserdem sind sie einfach schön», sagt Anne Müller. Hört man ihren Erläuterungen zu, so scheint jedes Kraut und Getier im Weinberg eine naturgegebene Aufgabe zu erfüllen.

Ebenso scheinen ihre Reben eine Botschaft zu vermitteln: Sie stehen mitten in den traditionellen Yvornen Weinbergen – da wo sich vermeintlich seit Generationen nichts ändert – und tragen die Zeichen einer neuen Zeit nach aussen.

www.annemuller.ch

www.bio-suisse.ch/de/wein.php