



Gerhard Hoffmann mit Tochter Katrin und Ehefrau Claudia.

Die aus dem Rahmen fallen

Bio-Winzer Gerhard Hoffmann und seine Frau Claudia lassen sich von der Konvention nicht irritieren – Das merkt man nicht nur am Wein

Text und Bilder: Simone Kuhnt

Eigentlich sollte hier eine sinnlich-schöne Geschichte über einen ausgezeichneten Bio-Wein stehen – den Wein des Privat-Weinguts Hoffmann an der südlichen Weinstraße, in der Nähe von Landau in der Pfalz. Doch als ich Claudia (41) und Gerhard Hoffmann (44) im Juni dort besuche, sprechen wir kaum über ihren Wein und die Kellerei.

Wir unterhalten uns mehr über ihre Art zu leben und zu denken. Und die passt so gar nicht in das lieblich wirkende 900-Einwohner-Fachwerk-Dörfchen Göcklingen, in dem ein Haus eng an das andere gemauert ist, in dem jeder jeden kennt. „Ist der Ruf erst ruiniert...“, sagen Claudia und Gerhard Hoffmann. Aber auch: „Wir sind froh, dass wir nicht in der Mitte des Dorfes wohnen, sondern am Rand“.

Die zwei machen es sich nicht leicht. Nicht nur, dass sie seit 25 Jahren biologisch wirtschaften und unter zehn großteils konventionell arbeitenden Winzerkollegen im Ort manchmal schon dadurch eine Provokation darstellen. Gerhard Hoffmann gilt sogar unter Bio-Winzern als extrem konsequent. Seit mehreren Jahren weigert er sich, die Plastikdispenser (Verdampfer) mit dem Sexualduftstoff RAK 1 in seinen Weinbergen aufzuhängen. Das Nervengift in den Pheromonfallen ver-

wirrt den „Einbindigen und den Bekreuzten Traubenwickler“ und verhindert so die Begattung und Vermehrung des Schädlings.

Pheromone werden verweigert

„RAK 1 wurde uns als ökologisch einwandfreies biochemisches Pflanzenschutzmittel angeboten. Aber mich machte es misstrauisch, dass die Dispenser mit Mund-, Hand- und Ganzkörperschutz aufgehängt werden müssen. Ich fand heraus, dass der Wirkstoff wassergefährdend und giftig für Algen und Fischnährtiere ist. Bei Ratten ist die Giftigkeit bei Inhalation sogar unverhältnismäßig hoch“, erklärt Gerhard Hoffmann. Mit diesen und weiteren Kritikpunkten gab er den Anstoß dafür, dass der Einsatz von Pheromonen im Biokreis verboten ist. Manche Bio-Winzer fänden aber, diese biochemische Schädlingsbekämpfung sei immerhin besser als das Bakterium „Bacillus thuringiensis“, erklärt Hoffmann. Dieses Mittel sei zwar eine erfolgreich erprobte ökologische Alternative gegen den Traubenwickler. Das Mittel, das bei Befall akut ausgebracht werden muss und etwa vier Tage wirkt, erfordere aber sehr viel Flexibilität vom Winzer. „Fast alle meiner ökologischen und konventionellen Kollegen hängen sich lieber das Pheromon in ihren Wingert“, berichtet Gerhard Hoffmann, der selbst keinen nennenswerten Befall durch den Traubenwickler beklagt.

Molke gegen den Mehltau

Auch beim Pflanzenschutzmittel Kupfer gegen den echten und den falschen Mehltau übt er sich in Verzicht: „Kupfer ist ein schädliches Schwermetall, das langfristig den Boden und dessen Fruchtbarkeit schädigt. Wenn man Molke einsetzt, kann man in „normalen“ Jahren aber völlig auf Kupfer verzichten. Das wirtschaftliche Risiko ist dabei eine Mengenreduktion von 5-10 Prozent“, erklärt Hoffmann. In seinem großen, nicht subventionierten Feldversuch habe er mit dem Abfallprodukt von Käsereien sehr gute Erfahrungen gemacht. „Seit wir Molke verwenden, brauchen wir auch viel weniger Schwefel zu spritzen. Außerdem schützen wir unsere Pflanzen mit verschiedenen Kräuterjauchen. Das Mulchen sorgt für eine weitere Nährstoffzufuhr in unseren Böden. Ebenso die Bodenbegrünung sowie die biologische Zusatzdüngung mit Hornmist und -kiesel“.

„Kampf find ich gut“

Als er mir später die Weinberge zeigt und ich sage, „hier unter diesem Nussbaum wäre eine Bank zum Ausruhen schön“, antwortet er: „hier stand auch mal eine, aber nicht lange. Jemand hat sie demoliert und umgeworfen“. Einen seiner konventionell wirtschaftenden Nachbarn habe er einmal dabei ertappt und zur Rede gestellt, als dieser bei einer Gästeführung Hoffmanns Bio-Weinstöcke als seine eige-

nen ausgab. Macht ihn der Kampf nicht müde? Nein. „Kampf, das find ich schon gut. Das hat was“, sagt Gerhard Hoffmann.

Visionen für Betrieb und Region

Aber da sind auch die Visionen, in denen es nicht „dagegen“ sondern „vorwärts“ geht: Die Hoffmanns wollen einen Weinberg für Kinder anlegen, um die Leute zu Selberschneiden. „Wir wollen die Pädagogen herbringen. Die Kinder sollen die ganze Saison mitbekommen: die kleinen Trauben, den Schnitt, das Mulchen. Sie sollen bei der Ernte helfen und dürfen sich die Trauben mit nachhause nehmen“, denkt Gerhard in die Zukunft. Claudia ist seit 2011 staatlich geprüfte Wein- und Kulturbotschafterin und will sich als solche noch mehr für das Weingut und die Region einbringen. Außerdem bauen die beiden eine Pergola mit Weinreben am Hang, in der ab 2013 Weinproben stattfinden könnten.

Anlaufstelle für Mensch und Tier

Die Hoffmanns haben neben ihren drei Kindern Julia (11), Johannes (15) und Katrin (16) einen Hund aus dem Tierheim, den sie „Bootsmann“ nennen. Weil er so gut wie blind ist und sich leicht erstickt, räumt die Familie Hindernisse im Haus liebevoll aus dem Weg. Die Hoffmanns nahmen auch mal eine kleine Taube auf, die aus dem Nest gefallen war. Die Kinder taufte sie „Lindberg“, aber nach knapp zwei Jahren starb der Vogel. Im vergangenen Jahr peppelten sie ein kleines Kätzchen wieder auf. Gerhard, der gegen Katzenhaar allergisch ist, unterzog sich dafür extra einer Behandlung mit Homöopathie und Eigenblut. „Und immer wieder kommen Leute aus dem Dorf, die einfach mal jemanden zum Zuhören brauchen, denen es finanziell gerade nicht so gut geht und die Arbeit suchen, oder die sich eine Maschine ausleihen wollen“, erzählt Claudia Hoffmann.

Männer krähen, Frauen gackern

Auch wenn Gerhard schon mal in der Arbeits-Latzhose zur Gemeinderatsitzung gegangen ist, einfach, um zu provozieren, setzen er und Claudia sich für Gocklingen ein: Als die Bauern- und Winzerschaft heuer beschloss, aus

Mangel an Helfern auf dem Weinfest keinen Stielglas-Verkauf mehr zu veranstalten, taten sich die Hoffmanns mit dem konventionellen Winzerkollegen vom anderen Ende der Dorfstraße zusammen, um doch einen auf die Beine zu stellen. Außerdem veranstalteten sie zur allgemeinen Erheiterung einen „Kräh-Wettbewerb mit Gockel-Versteigerung“. Nächstes Jahr wollen sie das Weinfest vielleicht als Deutsche Meisterschaft ausschreiben. Eine Damenwertung gibt es übrigens auch: Die „Hennen“ treten dabei mindestens paarweise auf und müssen sich auf eine Stange setzen.

Daumenabdruck steht für Individualität

Am Ende meines Besuches sprechen wir dann doch noch über den seit Jahren ausgezeichneten Wein der Hoffmanns. Rund 20 verschiedene Sorten werden angebaut und abgefüllt, beliefert werden Privatkunden und der Handel. Unter den Abnehmern sind Hochkaräter wie die Hopffisterei München und die Mövenpick-Hotels in der Autostadt Wolfsburg. Im Juli dieses Jahres wurden auf einem internationalen Wein-Wettbewerb (ohne gesonderte Bio-Wertung) der „2011er Rosenmuskateller Rotwein Kabinett“ und die „2011er Gocklinger Kaiserberg Gewürztraminer Auslese“ prämiert. Außerdem hat jeder bisher abgefüllte Sekt einen Preis geholt.

„Wir greifen in der Kellerei sowenig wie möglich ein. Das, was die Traube mitbringt, soll auch in die Flasche kommen“, sagt Gerhard Hoffmann. Herauskommt ein individuelles Produkt, und ein solches braucht natürlich auch ein individuelles Etikett. Darauf abgebildet ist Gerhards Daumenabdruck. „Das sind wir. Damit wollen wir uns unterscheiden, aus dem Rahmen fallen“, erklärt Claudia. Ja, das tun sie. In jeder Hinsicht. Am 3. Advent sind die Hoffmanns auf dem Weihnachtsmarkt in Johanneskreuz vertreten. Der Glühwein, den sie dort anbieten, fällt übrigens auch aus dem Rahmen: 2009 zählte ihn die Genießer-Zeitschrift „Selection“ als einziges Bio-Erzeugnis zu den besten klassischen Glühweinen aus roten Rebsorten in Deutschland.



Das Haus der Familie Hoffmann steht am Dorfeingang.



Unkraut bekämpft Gerhard Hoffmann mechanisch mit dem Pflug. Geertet wird größtenteils mit der Maschine.



Claudia, die 1993/94 Pfälzische Weinkönigin war, kümmert sich auf dem Betrieb um das Büro und arbeitet zwei Tage in der Woche als Chemisch-Technische Assistentin in einem Labor für Ernährungsforschung. Bei der Vermarktung helfen beide zusammen.



Bild: Hoffmann

Zur Vorbeugung gegen Bodenerosion und zur Gesunderhaltung des Bodens werden Klee, Buchweizen, Getreide und Parcelia als Zwischensaat verwendet.