



Wissen

Bio lohnt sich auf allen Ebenen

Der Betrieb von biologischer Landwirtschaft ist für Mensch und Natur gesund. Dies gilt nicht nur bei Weinen, sondern auch für Nischenprodukte wie Kräuter, Nüsse oder alte Gemüsesorten.



Reben können nach [biologischen Richtlinien](#) bewirtschaftet werden und daraus wird exquisiter [Wein](#) produziert. Mit der Umstellung auf Bio bekommt niemand mehr gesundheitliche Probleme wegen Pestizide. Der Hauptfeind der Trauben, ein Pilz namens Mehltau, wird unter anderem mit Brennessel-Wasser bekämpft. Tonerde funktioniert ebenso, welches als Pulver in warmem Wasser verdünnt wird. Gegen den Traubenzwickler, einen Schmetterling, der seine Larven in den Trauben ablegt, werden «Spaghetti» benutzt. Das sind nach ihrem Aussehen benannte Riemen, die Pheromone des Schädling-Weibchens ausströmen. So riecht es überall nach Weibchen, die Schmetterling-Männchen sind verwirrt, finden darum nicht zu ihren Paarungsgenossinnen und die Trauben bleiben verschont.

Trauben sind sensible Pflanzen. Denn bei zu grossen Trockenheit kommt der Echte Mehltau, bei zu grosser Feuchtigkeit der Falsche Mehltau und wenn die Trauben verregnnet werden, kommt Botrytis, auch Grauschimmel genannt. Natürlich resistente Traubensorten anzubauen, ist deswegen eine weitere clevere Strategie, welche die Probleme im wahrsten Sinne an den Wurzeln packt. Deshalb ist unter den Traubensorten beim Bio-Winzer auch der Johanniter zu finden. Eine Sorte, die lange unbekannt war und es bei der Weinproduktion in sich hat. Denn die Häute der Johannitertraube enthalten Bitterstoffe und so ist die langsame Verarbeitung wichtig. [Agroscope](#) züchtete für Bio die äusserst resistente Sorte Divico, welche eine Kreuzung aus Gamaret und Bronner ist.

Copyright © 2009 - 2026 www.gesundes-haus.ch – Stand: 14.02.2026

gibbeco Genossenschaft Information Baubiologie

Sponsoren/Partner:

