



## FOOD HERO

In unserer Reihe Food Heroes stellen wir Menschen vor, die voller Überzeugung den Slow-Food-Gedanken leben und weitertragen. Es sind Landwirte, Köche, Produzenten und Winzerinnen wie Lotte Pfeffer-Müller, die wir bekannter machen wollen.



# Winzerin – der schönste Beruf der Welt

Weil Reben und Boden zusammengehören, hat Demeter-Winzerin **Lotte Pfeffer-Müller** nicht nur Weinbau studiert, sondern dazu auch eine Ausbildung zur Landwirtin gemacht. Vorsitzende von ECOVIN, dem Anbauverband für Biowein, war die Inhaberin des Weinguts Brüder Dr. Becker in Rheinhessen auch. Von **Barbara Goerlich**.

**S**üdlich von Mainz liegt mitten im rheinhessischen Weinbaugebiet das Weingut Brüder Dr. Becker. Auf den Rheinterrassen zwischen Nierstein und Guntersblum rund um die Gemeinde Ludwigshöhe herrscht Pioniergeist: Seit über 40 Jahren gehen dort Ökologie, Qualität der Böden und die Erzeugung von Spitzenweinen Hand in Hand. Dafür steht in fünfter Familiengeneration Inhaberin Lotte Pfeffer-Müller. Sie führt das elf Hektar große Weingut gemeinsam mit ihrem Mann Hans Müller. Ihr unermüdlicher Einsatz für die Bedürfnisse ökologisch wirtschaftender Winzerinnen und Winzer hat die Branche maßgeblich nach vorne gebracht.

Der Unterschied zu konventionell arbeitenden Betrieben ist deutlich zu sehen. Wo Rebstöcke sonst in Reih und Glied auf »unkrautfreiem« Boden stehen, sind die Hänge des Weinguts Brüder Dr. Becker grün. Gräser und Kräuter wachsen zwischen den Rebstockreihen. Kompost und Pferdemist sind die einzigen Düngemittel. Mit biologisch-dynamischen Präparaten wird das Verhältnis von organischem Leben und mineralischen Bestandteilen im Boden optimiert. »So fördern wir das gleichmäßige und harmonische Wachstum der Reben«, erklärt Lotte Pfeffer-Müller.

Fotos: Brüder Dr. Becker



Für gesunde Trauben und Reben lässt Biowinzerin Lotte Pfeffer-Müller (li.) Gräser und Kräuter (re.) dazwischen wachsen.



## Generationenwechsel

Der Schwerpunkt des Weinguts liegt mit rund 50 Prozent Anbaufläche auf Riesling und Spätburgunder, gefolgt von den regional-typischen Sorten Silvaner und Scheurebe. Ein kleines Sortiment von weißen Burgundern, Müller-Thurgau, Gewürztraminer, Spätburgundern und Regent ergänzt das Angebot. Rund 80 000 Flaschen füllen die Ökowiwinzer im Jahr ab, darunter den »Ludwigshöhe Silvaner VDP Ortswein« aus 50 Jahre alten Rebstöcken. Aber auch mit seinen »Vins Naturels« namens »Pure« macht das Bioweingut Furore.

»Ich war älter und schneller«, schildert die Älteste von vier Geschwistern die Zeit, als die Nachfolge im elterlichen Betrieb diskutiert wurde. Von Seiten der Eltern gab es keinerlei Druck. Sie hält es mit ihren Söhnen ebenso, die andere Berufe ergriffen haben. Lotte Pfeffer-Müller sieht das realistisch, sie sei nicht »traditionsverhaftet«. Das Weiterbestehen müsse »kreativ gelöst werden«. Man könnte das Weingut im Rahmen einer Stiftung weiterführen, auch Verkauf, Verpachtung und andere Gesellschaftsformen als »inhabergeführt« seien denkbar. In der Landwirtschaft sind Betriebsgemeinschaften bereits üblich. Über allem steht neben dem Bewirtschaften und Weitergeben das Bemühen, den Besitz zu schützen, »damit Boden nicht zu Kapital wird«. Jede Generation hat an dem mitgebaut, was heute ist. »Wir sind verwoben mit unserer Landschaft und den Weinbergen mit ihrem typischen Terroir«, betont die Biowinzerin.

## Etwas bewegen!

Resolut, selbstbewusst, energiegeladent und wortstark hat Pfeffer-Müller Überzeugungen und Positionen in Sachen ökologischer Weinbau in den verschiedensten Gremien bis hin zur EU

in Brüssel vertreten. Erst als Sprecherin im ECOVIN-Bundesausschuss, dann bis 2015 als dessen Vorstandsvorsitzende. »Immer fachlich und sachlich – und keine Politik!«, ganz wie es ihrer Denkart entspricht. Das blieb nicht unbeachtet. Für ihr Engagement wurde Lotte Pfeffer-Müller 2015 mit dem Verdienstorden des Landes Rheinland-Pfalz gewürdigt. Ihr unermüdlicher Einsatz für die Bedürfnisse der ökologisch wirtschaftenden Winzerinnen und Winzer habe maßgeblich dazu beigetragen, die Branche entscheidend nach vorne zu bringen. Auch im 1991 neu aufgestellten VDP (Verband Deutscher Prädikats- und Qualitätsweingüter) sei sie stets die »ökologisch Mahnende« gewesen.

Verantwortung und Engagement zeigte sie bereits in jungen Jahren, als sie Ferienfreizeiten mitorganisiert hat und in der Friedensbewegung aktiv war. Eine wie Lotte Pfeffer-Müller engagiert sich und will »etwas bewegen«. So hat sie 2015 nach knapp zehn Jahren ihr Amt als Vorstandsvorsitzende von ECOVIN aufgegeben, um sich in der Flüchtlingshilfe zu engagieren.

## Pioniere im Bioweinbau

Neue Wege zu gehen, ist für sie nicht ungewöhnlich und liegt zweifellos in der Fami-



**Sohn Tillmann (o.) hilft bei der Lese, ebenso Franziska (re.), die Tochter von Freunden, ist in Ferien dabei. Blick auf die Ludwigshöhe (o.re.).**



lientradition begründet. Die Gründung des Weinguts durch Dr. Franz Becker im Jahr 1826 und das Wirken von Dr. Johann Becker – Rechtsanwalt, Richter, Finanzminister im Großherzogtum Hessen, später Reichswirtschaftsminister und Winzer – nötigt Lotte Pfeffer-Müller noch heute Respekt ab. Die Brüder vererbten ihr Weingut an Johanns Tochter, der einzigen Nachkommen. Bis zur fünften Generation wurde das Weingut jeweils von Mutter zu Tochter vererbt. »Es fehlten die Söhne«, lacht Pfeffer-Müller. Mit ihren Söhnen Tillmann und Lorenz hat sie dieser Erbfolge vorerst ein Ende bereitet.

Pfeffers Eltern gehörten zu den ersten Biowinzern der Region, waren Ende der 1970er-Jahre erstes Bioweingut im VDP. Mitte der 80er-Jahre übernahm die Tochter das Ruder, stets an ihrer Seite Ehemann Hans Müller. Die beiden kannten sich aus dem Studium in Geisenheim, wurden aber erst »viel später ein Paar«. Seither heißt es »Hans und ich« und gemeinsam setzen sie konsequent ihre ökologischen Überzeu-

gungen um. Gemeinsam mit ähnlich arbeitenden Betrieben gründeten sie 1985 ECOVIN, den Bundesverband ökologisch arbeitender Weingüter in Deutschland, seit 2008 wirtschaften sie nach den Vorgaben des bio-dynamischen Weinbaus und sind dem Demeter-Verband angeschlossen. »Mit dem biologischen Weinbau fördern wir den Dialog der Reben mit dem Boden«, erklärt die Biowinzerin. Die Reben nehmen Mineralien aus dem Boden auf und das schmeckt man. Mit dem Anspruch »Immer noch besser werden« weiß sie sich mit Hans Müller einig.

### Ökologie und Spitzenweine gehören zusammen

Ihr Studium an der Hochschule Geisenheim absolvierte Lotte Pfeffer-Müller mit einem Abschluss als Dipl. Ing. FH Weinbau und Ökologie. Während des Studiums war sie in zahlreichen Gremien aktiv, vertrat die Anliegen der Studierenden im ASTA – und bekämpfte Vorurteile. Damals war die Ansicht noch weit verbreitet, Studentinnen suchten dort »doch nur einen Ehemann...«. Das empört sie noch heute und hat sie in ihren »frauenbewegten« Überzeugungen bestärkt, dass sie ihr Weingut auch allein führen kann.

»Schon immer« war Ökologie ihr Thema, was im Studium – damals – nicht vorkam. Mit »Begrünung im Weinbau« hatten sich bereits ihre Vorfahren den Unbilden des Wetters entgegengestellt. Wurden doch früher bei jedem Unwetter »ganze Weinberge ins Dorf geschwemmt«, erinnert sich Lotte Pfeffer. Die Begrünung zwischen den Reben brachte reichlich Gegner auf den Plan, doch die

Tatsachen sprachen für sich. Um »Böden« ging es auch in ihrer Diplomarbeit, als »Boden-Mensch« hat sie ihre Weinberge stets im Blick. Klee, Gräser und Kräuter als Begrünung sowie das Ausbringen von natürlichem Kompost, Pferdemist und Gesteinsmehl stärken die natürliche Fruchtbarkeit der Böden wie auch die Widerstandsfähigkeit der Reben gegenüber Krankheiten und Schädlingen. »Die Böden werden von Jahr zu Jahr lebendiger«, schildert sie den Humusaufbau über vier Jahrzehnte: »Wir geben dem Boden Impulse.«

Anfang der 80er-Jahre hatte auch im Weinbau die Öko-Bewegung begonnen. Man fragte sich: Wie geht das? Was macht die Landwirtschaft? Lotte Pfeffer wollte wissen, wie es funktioniert und absolvierte, konsequent wie sie ist, eine zweijährige landwirtschaftliche Ausbildung. Bio-dynamisches Wirtschaften lernte die junge Weinbauingenieurin bei einem »großartigen Bauern« in der Elbmarsch kennen, »Ökologie mit eigenen Händen, ganz praktisch«. Trotz Demeter-Zertifizierung ihres Weinguts betont sie, »man muss kein Anthroposoph sein, um bio-dynamisch zu arbeiten«. Ökologische Bewirtschaftung ist für sie die einzig richtige Lösung »für eine enkeltaugliche Landwirtschaft«.

Sie wollte immer was »mit den Händen machen«, anpacken, mitgestalten und daran wachsen. Ob im Weingut oder als Vertreterin der Ökowinzer. Dafür braucht sie immer wieder Mitmacher, »ein Team als Spiegel«, um Ideen hin- und herzuwerfen. »So komme ich zu Erkenntnissen«, bilanziert sie. Die Arbeitsteilung »von Hans und mir« hat sich im Alltag ergeben. »Wir ergänzen uns optimal, wir können und machen beide alles«, so die Winzerin, die sich vorrangig um Organisation, Planung und Vermarktung kümmert. Der Beruf der Winzerin bietet viel Abwechslung und Gestaltungsmöglichkeiten. »Das ganze Leben ist inspirierend, auch die Anerkennung, die man dabei erfährt«, freut sie sich. Tradition und Innovation zu vereinen, sind das eine. Aber auch »Neugierde, weinbauliches Können, offene Augen und Ohren – und natürlich Weintrinken« gehören dazu, ein Weingut erfolgreich zu leiten.

Weinbauern sind auch Weltenbummler: Zum einen fest verbunden mit Region, Standort und Weinbergen – und doch oft »draußen« bei Kunden in ganz Europa. »Man tut etwas«, und sechs Monate später bekommt man Feedback und Anerkennung für die »30 Kinder im Keller«. Für Lotte Pfeffer-Müller steht fest: Sie hat den schönsten Beruf der Welt, der sie voll fordert, aber auch reich belohnt und unzählige Chancen und Möglichkeiten bietet. Sie lebt sie alle, »von Gummistiefel bis Abendkleid«. ●

#### Weingut Brüder Dr. Becker

Mainzer Str. 3-7, 55298 Ludwigshöhe,  
Tel 06249. 84 30,

► [www.brueder-dr-becker.de](http://www.brueder-dr-becker.de)



Die ersten  
Sonett-Recycling-Flaschen  
Leichte Schlieren und kleine Verfärbungen  
sind ein Qualitätsmerkmal der neuen  
Sonett Recycling-Flaschen.

# Sonett recycelt selbst!

Die ersten Flaschen mit 50% Sonett-Recycling-PE sind am Markt

#### Wir recyceln selbst,

**weil** Recycling PE aus dem gelben Sack immer Rückstände von synthetischen Duftstoffen, Pestiziden, Schwermetallen etc. enthalten kann,

**weil** PE-Recyclat deshalb für Lebensmittel nicht zugelassen ist,

**weil** wir nur dann wissen, was wirklich in unseren Flaschen drin ist,

**weil** PE ein wertvoller Rohstoff ist, der nahezu unbegrenzt im Kreislauf geführt werden kann.

**Sonett – so gut.**

[www.sonett.eu](http://www.sonett.eu)

