

## Statement Weingut Eppelmann zum Thema Nachhaltigkeit...

Seit 2021 sind wir bio zertifiziert und im Verband "Naturland" Mitglied (<https://www.naturland.de/de/>).

Schon lange vor der Bio-Zertifizierung haben wir auf synthetische Düngemittel verzichtet und stattdessen z.B. Hefe und Trester aus dem Keller und Grünschnittkompost sowie Pferdemist vom benachbarten Landwirt wieder im Weinberg ausgebracht, um einen geschlossenen, organischen Stoffkreislauf zu schaffen.

Wir setzen gezielt auf ein ganzheitliches und schonendes Bodenpflegesystem. Hier kommt ebenfalls die Begrünung mit heimischen Kräutern, Gräsern oder auch Hülsenfrüchtlern zum Tragen, die den Boden vor Erosion schützen, Stickstoff aus der Luft pflanzenverfügbar machen und der Verdichtung des Bodens entgegenwirken.

Mit bunten Einsaaten zwischen den Rebzeilen unterstützen wir die Artenvielfalt und die Ansiedlung von Nützlingen. Das Ergebnis: Unsere Werte aus der Bodenanalyse von 2020 besagen, dass der Humusanteil bei unseren Weinbergen im Schnitt zwischen 3-4% liegt. In der Lage Blume sogar bei über 4% (Vergleich: Im Ackerbau ist 1,5% bereits ein guter Wert).

Bei der Bekämpfung des gefährlichen Traubenwicklers, einem Nachtfalter, verzichten wir schon seit 2003 auf den Einsatz von Insektiziden und setzen stattdessen auf die Verwirrmethode durch Sexualduftstoffe, welche sehr effektiv ist und die übrige Natur nicht beeinträchtigt. Timo war sogar einer der Hauptinitiatoren bei der Einführung dieses Verfahrens in unserer Region und hat sich leidenschaftlich dafür eingesetzt.

Neben den bio-zugelassenen Kontaktmitteln wie z.B. Schwefel und Backpulver setzen wir zur Stärkung der Zellwände auf Pflanzen-Tees wie z.B. Brennnessel und perspektivisch Ackerschachtelhalm.

Um zusätzlich Ressourcen zu schonen, setzen wir seit 2019 auch auf pilzwiderstandsfähige Rebsorten. Aktuell sind es Muscaris und Cabernet Blanc. Mit unserem Muscaris sind wir Mitglied bei "Zukunftsweine", die aktuell im Dezember 2022 den Nachhaltigkeitspreis 2023 für Spitzenleistungen der Nachhaltigkeit in Wirtschaft, Kommunen und Forschung erhalten haben (<https://www.zukunftsweine.de/news/deutscher-nachhaltigkeitspreis-23-geht-an-zukunftsweine>)



Durch den sogenannten „sanften Rebschnitt“ unterstützen wir die Vitalität, Widerstandskraft und Langlebigkeit unserer Reben auf sehr schonende Weise.

Bei Orts- und Lagenweinen setzen wir auf die traditionelle Handlese.

Die Weinberge befinden sich in nächster Nähe zum Weingut – maximal in 5 km Entfernung.

Dadurch, dass wir unsere Trauben nur durch Schwerkraft bewegen und ausschließlich gesundes Lesegut verarbeiten, benötigen wir wenig Schwefel, um die mikrobielle Stabilität zu sichern und somit die Gärungsnebenprodukte abzubinden.

Sowohl die Kartonagen als auch die Etiketten, die wir im Weingut verwenden, sind FSC-zertifiziert (<https://www.fsc-deutschland.de/was-ist-fsc/>)

Unsere Sektkapseln sind aus Zuckerrohr hergestellt um die Umwelt zu entlasten:

<http://rivercap.com/technologies/absolute-green-line/en/>

*The Absolute Green Line capsule ensures to reduce the emission of CO2 equivalent by 80%\* thanks to the use of bio-based PE and water-based ink. (Auszug aus der Homepage...)*

Wir verzichten wo immer möglich auf den Ausdruck auf Papier und versenden stattdessen unsere Briefe und Preislisten fast ausschließlich digital.

Unsere Energie-Bilanz beim Strombedarf ist pro Jahr mit ca. 3.000 KW/h im Plus, da wir über eine Photovoltaik-Anlage dauerhaft Strom ins Netz einspeisen.

Die Heizung wurde 2013 von Öl auf Holz-Pellets umgestellt, die ebenfalls FSC zertifiziert sind.

Für uns hat Nachhaltigkeit auch eine starke soziale Komponente. Als Arbeitgeber und Ausbildungsbetrieb legen wir größten Wert auf ein familiäres Betriebsklima und engagieren uns gesellschaftlich.

Wir sind stolz auf unser junges, innovatives Team.

Corinna und Christian haben ihre Ausbildungsjahre in Bio-Betrieben absolviert und setzen sich seither intensiv mit dem Thema Nachhaltigkeit auseinander.

Vernetzung mit Winzern und Landwirten aus der Umgebung zum Zwecke des Umweltschutzes sowie Absprachen in Verbänden (z.B. Maxime Herkunft) zwecks Verwendung gemeinsamen Materials, gemeinsamer Außenauftritte etc. gehören für uns seit Jahren dazu.

Nachhaltigkeit im Weinberg/Weingut ist ein ständiger Prozess, der wichtig und richtig ist und den jeder weiterentwickeln sollt. ZUM WOHL DER NATUR!

Es grüßt das TEAM Eppelmann aus Rheinhessen.