

Die magischen sieben Jahre

CARSTEN HEINEMEYER ist Geschäftsführer und Gründer des Unternehmens 2B FermControl, das Produkte zur Weinbereitung in Bio-Qualität entwickelt und weltweit vertreibt. Er ist ein Verfechter der minimalistischen Oenologie.



»Öko, bio und innovativ zu sein, muss nicht heißen, ich mache eine Sontangärung. Weinproduzenten sollten offen bleiben und sich selbstkritisch hinterfragen.«



2B

Das 2B im Namen der Agentur und GmbH bedeutet »Berry« und »Bottle« und symbolisiert das ganzheitliche Angebot des Unternehmens, das qualitativ und ökologisch nachhaltige Lösungen für die Weinbereitung von der Traube bis zur Flasche umfasst.

Das Unternehmen 2B Concept Consulting wurde als Agentur für die ganzheitliche Beratung von Weinproduzenten im Jahr 2003 in Breisach am Rhein gegründet. Ergänzend zur Beratungsagentur 2B Concept Consulting wurde im Oktober 2008 die 2B FermControl GmbH ins Leben gerufen, die Produkte zur Weinbereitung in zertifizierter Bio-Qualität entwickelt und weltweit vertreibt.

Wie kamen Sie auf die Idee das Unternehmen zu gründen?

Ich habe das Unternehmen 2B gegründet, weil ich einen großen Bedarf nach alternativer Oenologie gesehen habe. Im Rahmen meiner Tätigkeiten in der konventionellen Zulieferindustrie, konnte ich viele globale Kontakte knüpfen. Vor allem die Betriebe in der neuen Welt sind sehr exportorientiert passen sich schneller veränderten Marktanforderungen an. Diese Betriebe haben festgestellt, dass

die Weine nicht signifikant besser werden, wenn man etliche unterschiedliche Produkte für viel Geld benutzt. Ich wollte diesen Betrieben Lösungen für eine sichere, jedoch minimalistische Weinbereitung unter Verwendung ökologisch und allergenfrei produzierter Gärhilfsstoffe anbieten. Der einheimische Markt zog hier erst vor gut sieben Jahren nach.

Warum legen Sie bei Ihren Produkten so großen Wert auf den Bio-Gedanken?

Unser Ziel war nie unbe-

dingt »Bio« zu werden, es war eher der Nachhaltigkeitsgedanke, der damals schon eine große Rolle für mich spielte. Nach so vielen Jahren in der Zulieferindustrie, habe ich das System »Jedes Jahr neue Produkte« in Frage gestellt. Deshalb habe ich mich gefragt, »wie kann ich denn sicher und nachhaltig Wein herstellen ohne Gärhänger, ohne synthetische Stoffe?« Die Konsequenz daraus war, so naturnah wie möglich zu arbeiten. Unsere Produkte sind aus Prinzip ausschließlich organisch, doch erst im Jahr 2012 war die erste Bio-Zertifizierung für diese Produkte möglich. Verbreitete Meinung damals war »Bio braucht man nicht« - das kam auch von den Weinbauschulen. Grundsätzlich wird die Biodiskussion in Deutschland immer noch sehr verkrampft geführt. Das kenne ich aus dem Ausland nicht.

Was meinen Sie mit verkrampft?

Unser Bioansatz ist in keinem Fall dogmatisch. Wir

Globale Trends der Weinbereitung kommen in Deutschland in der Regel erst mit einer Verzögerung von 7 Jahren an. Bestes Beispiel ist der Schraubverschluss.

wollen den Kunden die Wahl lassen. Einfach mal ausprobieren. Etwas mehr Handwerk, mehr Ruhe, mehr Wertigkeit. Nach unserer Beobachtung haben wir in der deutschen Weinwirtschaft kein Qualitätsproblem, die Produzenten verdienen nur immer weniger. Dabei ist die Ökoverordnung beileibe nicht so ökologisch wie sie klingt. Im Weinberg darf kein mineralischer Stickstoff verwendet werden. In der Weinbereitung ist DAP als anorganischer Stickstoff dann aber o.k.? Das verstehe ich nicht. Ich wünsche mir mehr Offenheit, um nach nachhaltigen, dauerhaften Lösungen zu suchen. Und einfach ein bisschen mehr Entspannung - vor allem beim Bio-Thema. Öko, bio und innovativ zu sein, muss nicht heißen, ich mache eine Spontangärung. Weinproduzenten sollten offen bleiben und sich selbstkritisch hinterfragen.

Wie viele Produkte braucht man denn jetzt, um eine Vergärung sicher durchzuführen?

Diese Frage lässt sich gar nicht so einfach beantworten. Jedenfalls weniger als die meisten denken. Um genau diese Frage jedoch zuverlässig beantworten zu können, arbeiteten wir intensiv mit den Weinbauschulen und Hochschulen zusammen. Inhalt der Studien sind unter anderem Fragen wie: Wieviel hefeverwertbarer Stickstoff wird überhaupt verbraucht? Was machen die anderen Stoffe wie Peptide und Vitamine? Wieviel Stickstoff ist nach der Vergärung verbraucht worden? Das Ergebnis der

Studien ist ein rein organisch produziertes Produkt für die Vergärung. Wir konnten belegen, dass man mit »weniger ist mehr« wirklich guten Wein bereiten kann.

Sie bieten eine Alternative zu herkömmlichen Schönungsmitteln an, können Sie erklären, um was es sich dabei handelt?

Auch hier nutzen wir natürliche Prinzipien, die wir für die Weinbereitung nutzbar machen. Die Tatsache, dass wir auch diese Hefederivate ökologisch erzeugen, hat eine Reihe von Konsequenzen zur Folge, die wir anfangs gar nicht realisiert haben. Durch das schonende Produktionsverfahren und die Vermeidung der chemischen pH-Regulation ergeben sich Hefederivate, die konventionell nicht möglich sind. So erhalten wir weitere oder verstärkte Bindungskapazitäten gegenüber Störstoffen im Most und Wein. Im Gegensatz zu vielen konventionellen Schönungsprodukten sind unsere Bio-Hefederivate voll ökologisch abbaubar, frei von Mikroplastik, und nicht allergen.

Wie selektionieren Sie ihre Hefestämme?

Wir nutzen bei der Selektion den natürlichen Selektionsdruck in extremen Habitaten. Unsere Rotweinhafe stammt zum Beispiel aus einem Weinberg in Südafrika, der in einer Halbwüste ohne Bewässerung liegt. Daher ist der Stamm von Natur aus äußerst robust, benötigt wenig Nährstoff und bringt als Überlebenswerkzeug

eine Reihe von ausgeprägten nativen Enzymaktivitäten mit.

Sie werben damit, die Hefen schonend zu trocknen. Warum ist das besser als die herkömmliche Trocknung?

Die Trocknung ist für Reinzuchthefen ein kritischer Produktionsschritt. Hier ist die Gefahr der Zellschädigung am höchsten. Es kann die Hefe in ihrer Vitalität und Enzymausstattung schädigen. Daher geben konventionelle Hersteller chemische Emulgatoren und Zuschlagstoffe hinzu. Wir trocknen die Zellen bei sehr geringen Temperaturen ohne chemische Zuschläge in einem schonenden Verfahren. Das schützt die Vitalität und vollständige Funktion der Zellen und ermöglicht uns Hefestämme zu trocknen, die mit konventionellen Trocknungsverfahren nicht möglich sind, z.B. sehr empfindliche Saccharomyceten und Nicht-Saccharomyceten.

Was müssen Kunden für ihre Produkte zahlen?

Natürlich sind die Biohefen etwas teurer als konventionell produzierte Hefen. Wir produzieren hier in Deutschland. Ein Hefehersteller im südbadischen ist unser Produktionspartner, der auch neue Entwicklungen mit uns probiert. Der Preis spielt bei deutschen Weinproduzenten eine große Rolle. Aber weniger Produkte sind am Ende günstiger. Wenn man sich die gesamten Vinifikationskosten anschaut, fährt man mit 2B Produkten insgesamt günstiger, als wenn man etliche verschiedene Pülverchen zugibt.

Müssen Sie viel Überzeugungsarbeit leisten?

Allein die Tatsache, dass wir als deutsches Unternehmen in Australien, Neuseeland und Südafrika angefangen haben, zeigt wie schwierig sich der deutsche Markt mit unserer Philosophie getan hat. Der Nährboden für neue Dinge ist in Australien, Neuseeland deutlich größer. Und da wären wir wieder bei den magischen 7 Jahren. Seit ein paar Jahren sind wir auch in Deutschland immer erfolgreicher mit unseren Produkten. Anbieter von Kellereibedarf und Labore sind inzwischen Kunden und Handelspartner. Sogar der erste Discounter hat uns angefragt, ihn bei der Auswahl von Bio-Weinen zu beraten.

Wie viel Wert legen Sie auf eine individuelle Beratung?

Wir bieten eine ganzheitliche, technische Beratung für die individuelle Kellerwirtschaft. Bei 2B gibt es keine »Patentrezepte«, die einfach auf alle Weinbereiter übertragen werden. Unsere Kunden erhalten professionelle, maßgeschneiderte Konzepte für ihre individuellen Wünsche. Gerade jetzt, wo Messen abgesagt sind oder nur noch virtuell stattfinden, haben wir mit unserem Oeno-Helpdesk sichergestellt, dass unsere Kunden immer einen persönlichen Experten zu allen oenologischen Fragen erreichen. Ergänzend bieten wir natürlich auch Online-Verkostungen, Seminare und Beratungen an.

*Das Interview führte
Jacqueline Kehrer*