



«Winzer zu sein ist nicht einfach ein Beruf; es ist eine faszinierende, von der Natur geprägte Herausforderung, der wir uns jeden Tag mit bescheidener Demut, aber auch mit grosser Leidenschaft stellen.»

Louis und Louis-Heinz Liesch

PIONIER DES BIO-WEINBAUS

In der Herrschaft – von Anfang an dabei



Bio ist im Trend. Das weiss Louis Liesch nicht erst seit Kurzem. Schon seit mehr als 30 Jahren bearbeitet er in Malans seine Reben und Trauben rein biologisch und seit mehr als 25 Jahren biodynamisch.

Angefangen hatte natürlich auch Louis Liesch, mittlerweile 85 Jahre alt, konventionell, wie es in den 1950er-Jahren üblich war. Er half seinem Vater, der für verschiedene Bauernfamilien in Malans spezifische Rebbergarbeiten ausführte und daneben seinen eigenen Rebberg bewirtschaftete. 1953 besuchte Louis Liesch den ersten berufsbegleitenden Weinbaukurs in Wädenswil; es war der erste Ausbildungslehrgang für Winzer in der Deutschschweiz überhaupt. Später arbeitete Louis Liesch als

Rebmeister für die Familie von Tschärner in Chur. 1957 wechselte der junge Winzer zur Kantonspolizei. Als er 1971 das Angebot erhielt, die Rebberge des Weinhauses Cottinelli in Malans zu pflegen, tauschte er seine Beamtenuniform wieder gegen die Rebschere ein. Mit der Zeit konnte Louis Liesch verschiedene Rebärten pachten. 1982 füllte er erstmals Wein unter seinem eigenen Namen ab.

Zusammen mit seiner Frau Margrit Liesch-Hiestand besuchte Louis Liesch 1986 einen Einführungskurs in die biologisch-dynamische Landwirtschaftsweise. «Als Mutter von vier Kindern war mir der Gifteinsatz bei der Produktion von Lebensmitteln stets ein Dorn im Auge», sagt sie. Von diesem Tag an wurden

Kunstdünger und chemisch-synthetische Spritzmittel vom Hof verbannt. In den Anfängen hatten es der «eigenwillige» Weinbauer und seine Gattin damit allerdings nicht leicht. Sie wurden angeklagt, weil sie Schädlinge nicht bekämpfen würden, vor Kreisgericht dann aber freigesprochen.

«Fungizide, Pestizide, Herbizide, das sind immer Mittel gegen etwas, es geht aber darum, für die Natur etwas zu tun, nicht gegen etwas. Die Grundlage sind gesunde Böden», sagt Margrit Liesch. Ganz ohne Hilfsmittel kommt auch der biologisch-dynamische Weinbau nicht aus. Schwefel, Kupfer und Tonerde, in klar begrenzten Mengen, dürfen im Kampf gegen den gefürchteten Mehltau gezielt eingesetzt wer-

den. Der Demeter-Grenzwert liegt bei drei Kilogramm Kupfer pro Jahr und Hektare.

Mit Genugtuung stellt Margrit Liesch fest, dass «es auch ohne Chemie geht». Aus reichhaltiger Erfahrung sagt sie mittlerweile: «Der biologisch-dynamische Weinbau hat auch in schwierigen Jahren immer funktioniert, nicht selten sogar besser als bei anderen.» Andere Betriebe setzen inzwischen auch auf Produktion von Biowein. Viele scheitern allerdings bereits in der Umstellungsphase. «Es braucht Geduld», sagt Louis Liesch. «Bis sich der Boden von der Chemie richtig erholt hat und die biologisch-dynamische Methode greift, dauert es bis zu sieben Jahre.» Louis und Margrit Liesch sowie ihr Sohn Louis-Heinz bearbeiten

in Malans zwei Hektaren Rebfläche. Auch mit 85 Jahren legt Louis Liesch in seinen Rebbergen, wo er auch auf die Unterstützung seines Sohnes Martin zählen kann, noch immer selber Hand an. Die Arbeit im Keller besorgt seit 2009 Louis-Heinz Liesch, ebenfalls ein diplomierter Winzer und Weinküfer. Den Hauptanteil bilden bei Liesch Biowein hochwertige Produkte

aus Blauburgunder (Pinot Noir) Trauben. Verlockend ist auch das vielfältige Weissweinsortiment aus Pinot Gris («Malansergold»), Chardonnay, Riesling x Sylvaner und Weissburgunder Trauben. ■

LIESCH BIOWEINE
BONGERTRECHTIWEG 8
7208 MALANS
TEL. 081 322 29 80
WWW.LIESCHBIOWEINE.CH

