

Wein- und Sektgut Wilhelmshof, Siebeldingen



©DLG

Der Nachhaltigkeitsgedanke steht im Wein- und Sektgut Wilhelmshof über allem. Seit 2019 ist man als erster und bisher einziger Winzerbetrieb vom Deutschen Nachhaltigkeitskodex aufgenommen. Die Thematik selbst hat jedoch eine viel längere Geschichte, denn für Senior-Chef Herbert Roth ist sie schon seit den 1970er-Jahren eine Herzensangelegenheit. Als Student an der Ruprecht-Karls-Universität Heidelberg hat ihn die Lektüre „Grenzen des Wachstums“ des Club of Rome gefesselt. „Heute prägt der Gedanke der Nachhaltigkeit mit seinen drei Säulen Ökologie, Ökonomie und Soziales unser Handeln vom Weinbau bis hin zur Vermarktung“, erklärt Barbara Roth, die den Betrieb mit ihrem Mann Thorsten Ochocki seit 2010 übernommen hat

Das Wirtschaften im Kreislauf bestimmt die Arbeit in den Weinbergen. Bei der naturnahen Bodenbearbeitung wird Kompost, Stroh und organischer Dünger eingesetzt und ganz auf Herbizide verzichtet. Der Betrieb ist Bio-zertifiziert. „Dies bewerben wir jedoch nicht, weil wir unseren Weg ohne Ideologie gehen wollen“, betont Barbara Roth. Weingüter seien längst „Pfleger des ländlichen Kulturerbes“ und zudem sei ein Arbeiten mit Blick auf die Natur „eine Investition in die Zukunft und liegt damit im eigenen Interesse“. Damit reiht sich ein herausragendes Qualitätsmerkmal des Wilhelmshofes ein. Die Trauben auf rund 19 Hektar Rebfläche werden zu 100 Prozent durch geübte Erntehelfer mit der Hand gelesen. Pro Hektar ist die Jahresproduktion aus Qualitätsgründen auf rund 6.800 Liter begrenzt.

„Vom Weinberg bis zum fertigen Wein oder Sekt ist bei uns alles in einer Hand“, beschreibt Barbara Roth die Philosophie des Wilhelmshofes. Vieles entwickle sich so einfach aus dem Betrieb heraus. Während der Flüchtlingskrise 2015 startete man beispielsweise auf Initiative des jungen Teams und der internationalen Lesehelfer das Projekt Multikulti-Wein, an dessen Ende eine Spende von 16.000 Euro für Terre des Hommes stand. „Nachhaltigkeit bedeutet nicht Punkte abzuhaken, sondern Impulse aufzunehmen und das Ganze zu leben“, unterstreicht Barbara Roth. Auch das soziale und kulturelle Engagement, zu dem seit 1984 auch die jährliche Kulturlese im Wilhelmshof mit Ausstellungen und Konzerten zählt, ist für sie ein Qualitätsbaustein.

Zum Gesamtkonzept gehört die nachhaltige Energiegewinnung durch Photovoltaik dazu. Rund 40 Prozent des selbst erzeugten Stroms werden im Weingut verbraucht. Weitere Ideen und Innovationen werden nach und nach umgesetzt. Dazu zählen Effizienzmaßnahmen in der Kellerwirtschaft, wie Energieeinsparung durch LED-Beleuchtung, Klimatisierung und Dämmung der Ventilatoröffnungen. Oder durch das Verbrennen von Rebholz im Winter konnte der Heizölverbrauch um 70 Prozent gesenkt werden. Nicht zuletzt ersetzt im Neubau des Wohnhauses mit Büro eine solarbetriebene Wärmepumpe den alten Ölheizkessel. „All dies tun wir freiwillig, weil wir das Heft gerne selbst in die Hand nehmen“, macht Barbara Roth klar, warum der Nachhaltigkeitsgedanke im Wilhelmshof über allem steht.

Kontakt & Anschrift

Wilhelmshof
Wein- & Sektgut der Familie Roth
Queichstrasse 1
76833 Siebeldingen
Telefon: 06345 919 147
E-Mail: kontor@wilhelmshof.de
Website: www.wilhelmshof.de

