Gelungener Dreiklang zu den PIWIs

von Prof. Dr.-Ing. Axel Poweleit

Die Weinbruderschaft Rheinhessen zu St. Katharinen widmete ihr Seminar am 21. November 2026 in Oppenheim den pilzwiderstandsfähigen Rebsorten (PIWI) und der Frage, was Weinkultur in Zeiten von Klimawandel und Pflanzenschutzdebatte leisten kann.

Unter dem Leitgedanken „Tradition trifft Zukunft“ fand am 21. November 2026 in Oppenheim das 32. Weinkulturseminar statt. Das Seminar gibt es seit 1995. Es versteht Wein als Kulturgut und folgt dem Dreiklang „Bewahren – Verstehen – Gestalten“. Nach der Begrüßung durch Brudermeister Prof. Dr. Axel Poweleit und Bruderrat Dr. Michael Pohl spannte das Programm den Bogen von der Geschichte bis zur Rebenzüchtung von morgen.

Weinkultur im Wandel der Zeiten
Am Vormittag zeichneten die Kultur- und Weinbotschafter Uwe Jung und Wolfgang Petry unter dem mundartlichen Titel „Des hodds frieer nedd gebb!“ nach, wie sich Weinbau und Weinkultur verändert haben. Brudermeister Prof. Poweleit knüpfte daran an. Er erinnerte an 2.000 Jahre Weinbautradition und das Weingesetz als „kulturellen Schutzraum“, der Herkunft und Vertrauen sichert. Weitere Stationen waren die Werte der Weinbruderschaft mit Weinqualität und Weinehrlichkeit sowie Deidesheimer Resolution, Wiener Memorandum und Oppenheimer Erklärung. Technik gehört nach seiner Sicht dann zur Weinkultur, wenn sie dem Charakter der Traube und der Herkunft dient und nicht maskiert. Die Vorstellung eines „unberührten Naturweinbergs“ nannte er eine Romantisierung. Schon Pfropfrebe und Rebschule beruhten auf einem klugen, menschengemachten Kompromiss. Weinkultur sei kein Museumsobjekt, sondern ein lebendiges Projekt, das sich weinbaulichen Entwicklungen anpassen müsse, ohne Typizität, Herkunft und Ehrlichkeit zu verlieren.

Wie die Resistenzzüchtung entstand
Im Mittelpunkt des Nachmittags standen die PIWI-Rebsorten. Dr. Rudolf Eibach, Rebenzüchter und stellvertretender Leiter i. R. des Julius-Kühn-Instituts, erinnerte an die Krisen des 19. Jahrhunderts:

- 1845 kam der Echte Mehltau aus Nordamerika nach Europa, 1863 die Reblaus und 1878 der Falsche Mehltau.
- Die Antworten waren Unterlagsreben, Schwefel und Kupfer und die Kreuzung mit amerikanischen Wildarten.
- Die frühen französischen Hybriden waren Segen und Fluch zugleich. Sie brachten Resistenzen, hatten aber oft eine ungenügende Weinqualität.
- Die systematische Züchtung in Deutschland begann in den 1920er-Jahren. Seit 1995 gibt es den Begriff „PIWI“.

Heute sind 40 PIWI-Sorten zugelassen. Genetische Marker haben die Züchtung stark beschleunigt, weil sich Sämlinge schon im Labor auf Resistenzen prüfen lassen. Neue Verfahren wie CRISPR/Cas, die „Genschere“, bezeichnete Eibach als wertvolles Werkzeug, aber nicht als Ersatz für die konventionelle Züchtung. Die Möglichkeiten sind vielfältig: Sie beschränken sich nicht auf den „Einbau“ von Mehrfach-Resistenzen, sondern können auch weitere Zuchtziele bedienen. Rechtlich ist noch offen, ob das Gentechnikrecht greift und ob

eine editierte Rebe noch dieselbe Sorte ist. Poweleit stellte dazu die Frage, was das für Typizität, Ökolandbau und Patentrecht bedeutet. Eibachs Fazit: Früher habe man gefragt „Kann man das trinken?“, heute frage man eher „Warum machen das nicht mehr Leute?“

Nachhaltigkeit im Weinbau
Weinbruder und unser ehemaliger Kellermeister Andreas Hattemer vom Öko-Weingut Kronenhof zeigte, was PIWI-Reben für die Nachhaltigkeit leisten. Er stützte sich dabei auf die Initiative Zukunftsweine: weniger Pflanzenschutzmittel, geringere CO_2-Emissionen, mehr Biodiversität, weniger Bodenverdichtung, Schutz von Grundwasser und Einsparung von Frischwasser. Der Weinbau belegt rund 3,5 % der EU-Agrarfläche. Nach Schätzungen entfallen darauf etwa zwei Drittel der Fungizide nach Gewicht, dosisbereinigt rechnet die Initiative mit rund 45 %. Das ist ein hoher Wert. Mit PIWI-Reben besteht eine realisierbare Möglichkeit, den Pflanzenschutzeinsatz deutlich zu vermindern und Kosten zu sparen. Das bedarf angepasster Arbeitsweisen, je nach Jahresklima lässt sich der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln nicht ganz vermeiden, aber wesentlich verringern. Erst etwa 4 % der deutschen Rebflächen sind mit solchen Reben bepflanzt. Die Initiative will den „Teufelskreis“ zwischen Winzern, Händlern und Genießern durchbrechen. Sie setzt auf Information, Bewusstsein, Angebote und Neugier auf die Zukunftsweine.

Tradition trifft Zukunft im Glas
Den Abschluss bildete die vergleichende Weinprobe „Tradition trifft Zukunft“ mit Kellermeisterin Andrea Horst und Andreas Hattemer. Traditionelle und PIWI-Rebsorten standen direkt nebeneinander im Glas, überwiegend Weine von Weinschwestern und Weinbrüdern. Jedes Glas war ein eindrucksvoller Genuss.

Das Trio Spätlese sorgte für den musikalischen Rahmen.

Resümee
Das Seminar zeigte einen gelungenen Dreiklang der Beiträge von Brudermeister Prof. Poweleit aus weinkultureller Sicht, Dr. Eibach aus Sicht des Züchters und der Wissenschaft sowie Weinbruder Hattemer aus Sicht der praktischen Umsetzung, ganz im Sinne der Weinbruderschaft und ihres Jahresthemas.