

Kleine Anfrage

des Abg. Dr. Friedrich Bullinger FDP/DVP

und

Antwort

des Ministeriums für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz

Blanc de Noirs als Lösung bei Befall der Trauben mit Maden?

Kleine Anfrage

Ich frage die Landesregierung:

1. Konnte in jüngster Zeit beobachtet werden, dass baden-württembergische Kirschessigfliegen mit asiatischem Migrationshintergrund nunmehr Weißweintrauen bevorzugen?
2. Wenn nein, ist bei Feierlichkeiten im Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz üblicherweise ein Überhang von Weißweintrinkerinnen und Weißweintrinkern festzustellen?
3. Wenn nein, aus welchen sonstigen Gründen gibt sie in Landtagsdrucksache 16/578 an, dass „der Besatz von Keltertrauben mit geringen Mengen Insekten oder deren Maden unproblematisch für die spätere Weinqualität [ist], da sie bei der Traubenverarbeitung oder spätestens bei der Vorklärung des Mostes abgetrennt werden“?
4. Inwieweit kann Wein, der Spuren tierischen Eiweißes enthält, noch als vegetarisch bzw. vegan bezeichnet werden?
5. Ist ihr inzwischen bekannt, dass Most aus roten Trauben nach einer Vorklärung schwerlich noch zu Rotwein werden kann?
6. Wenn ja, gedenkt der Minister für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz die Ziffer 10 der Drucksache 16/578 abermals einer nüchternen Betrachtung zuzuführen und der Landtagsfraktion der FDP/DVP eine sachdienliche Stellungnahme nachzureichen?

28. 11. 2016

Dr. Bullinger FDP/DVP

Eingegangen: 28. 11. 2016 / Ausgegeben: 13. 01. 2017

*Drucksachen und Plenarprotokolle sind im Internet
abrufbar unter: www.landtag-bw.de/Dokumente*

Der Landtag druckt auf Recyclingpapier, ausgezeichnet mit dem Umweltzeichen „Der Blaue Engel“.

Antwort

Mit Schreiben vom 22. Dezember 2016 Nr. Z(24)-0141.5/91F beantwortet das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz die Kleine Anfrage wie folgt:

Ich frage die Landesregierung:

1. Konnte in jüngster Zeit beobachtet werden, dass baden-württembergische Kirschessigfliegen mit asiatischem Migrationshintergrund nunmehr Weißweintrauen bevorzugen?

Zu 1.:

Die umfangreichen Untersuchungen des Staatlichen Weinbauinstituts Freiburg (WBI) und der Staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau Weinsberg (LVWO) zeigen, dass auch in diesem Jahr weiße Keltertraubensorten nur in Ausnahmefällen (Randlagen, Vorschädigung usw.) zur Eiablage genutzt werden. Auch Wahltests im Labor belegen, dass die Kirschessigfliege Rebsorten mit roten und rötlichen Beeren eindeutig bevorzugt.

2. Wenn nein, ist bei Feierlichkeiten im Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz üblicherweise ein Überhang von Weißweintrinkerinnen und Weißweintrinkern festzustellen?

Zu 2.:

Bei Feierlichkeiten im Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz ist ein solcher Trend nicht festzustellen.

3. Wenn nein, aus welchen sonstigen Gründen gibt sie in Landtagsdrucksache 16/578 an, dass „der Besatz von Keltertrauben mit geringen Mengen Insekten oder deren Maden unproblematisch für die spätere Weinqualität [ist], da sie bei der Traubenverarbeitung oder spätestens bei der Vorklärung des Mostes abgetrennt werden“?

Zu 3.:

Der Verarbeitungsprozess mit Mostvorklärung, Abstich des Hefedepots nach der Gärung und Filtration bedingt, dass ein geringfügiger Besatz des Leseguts mit Insekten sich nicht negativ auf die Endqualität des Weines auswirkt.

4. Inwieweit kann Wein, der Spuren tierischen Eiweißes enthält, noch als vegetarisch bzw. vegan bezeichnet werden?

Zu 4.:

Wein, der tierisches Eiweiß tatsächlich enthält oder auch während der Weinbereitung mit solchem behandelt worden ist, kann im Normalfall weder als „vegetarisch“ noch als „vegan“ angesehen werden.

Eiweiße aus dem Lesegut werden im Zuge der Weinbereitung erheblich reduziert. Gerade bei Rotweinen werden sie durch Tannine ausgefällt. Eiweißreste im fertigen Wein können zu Trübungen im Wein führen und werden deshalb spätestens vor der Füllung mittels Schönung entfernt.

Die Verbraucherschutzministerkonferenz hat am 22. April 2016 beschlossen, dass einer Auslobung als „vegan“ oder „vegetarisch“ unbeabsichtigte Einträge von Erzeugnissen, die nicht den jeweiligen Anforderungen für vegane oder vegetarische Lebensmittel entsprechen, nicht entgegen stehen, wenn und soweit diese auf allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen trotz geeigneter Vorkehrungen bei Einhaltung der guten Herstellungspraxis technisch unvermeidbar sind.

Dieser Beschluss wird in der Lebensmittelüberwachung bei der Beurteilung der Kennzeichnung von Lebensmitteln (einschließlich Wein) zu Grunde gelegt, solange die EU-Kommission von ihrer Ermächtigung zum Erlass eines Durchführungsrechtsakts über vegane und vegetarische Lebensmittel keinen Gebrauch gemacht hat.

5. Ist ihr inzwischen bekannt, dass Most aus roten Trauben nach einer Vorklärung schwerlich noch zu Rotwein werden kann?

Zu 5.:

Dies ist der Landesregierung nicht bekannt. Vielmehr ist ihr bekannt, dass Rotwein – außer durch klassische Maischegärung – auch nach der Methode der Maischeerwärmung oder der Maischeerhitzung bereitet werden kann. Bei diesem thermischen Verfahren entsteht Rotmost, der in gleicher Weise wie Weiß- oder Rosémost vor der Gärung einer Vorklärung unterworfen wird.

Die Variante der Maischeerhitzung zur Rotweinbereitung ist insbesondere im Anbaugebiet Württemberg seit langem sehr verbreitet. Auf diese Weise werden jährlich viele Millionen Liter Rotwein erzeugt. Auch roter Traubensaft ließe sich ohne das Verfahren der Maischeerhitzung kaum gewinnen.

6. Wenn ja, gedenkt der Minister für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz die Ziffer 10 der Drucksache 16/578 abermals einer nüchternen Betrachtung zuzuführen und der Landtagsfraktion der FDP/DVP eine sachdienliche Stellungnahme nachzureichen?

Zu 6.:

Die Antwort entfällt, da Frage 5 mit „nein“ beantwortet wurde.

Hauk

Minister für Ländlichen Raum
und Verbraucherschutz