

23. August 2014 00:00 Uhr

EDGAR RIEFLIN

## Bioweine: Genuss mit Verantwortung

**Der Vita-Naturmarkt-Gründer und Weinliebhaber Edgar Rieflin will Lebensfreude mit Umweltbewusstsein verbinden. Seiner Pionierrolle wird er auch bei den "Piwi"-Bioweinen gerecht.**



Bioweine aus pilzwiderstandsfähigen Traubensorten – die „Piwis“ Foto: Michael Wissing

Wir sind Überzeugungstäter. Diesen Satz liebt Edgar Rieflin, der 1985 den Vita Naturmarkt in der Robert-Bunsen-Straße 6 in Freiburg zusammen mit seiner Frau Ursula eröffnet hat. "Ich wollte gestalten, wollte Genuss und Lebensfreude mit der Verantwortung für die Umwelt verbinden und ein Stück Nahrungssouveränität zurückgewinnen. Die Kunden sollen wissen, woher die Waren kommen und wer die Erzeuger sind. Sie können sich jederzeit auf unsere Auswahl verlassen", erklärt Rieflin sein bis heute gültiges Konzept "Bewusst Leben und mit Freude einkaufen".

Der große Biomarkt im Industriegebiet Nord gehört seit Jahrzehnten zu den kundenfreundlichsten und bestsortierten Lebensmittel- und Verbrauchermärkten in

der Region. Die besondere Liebe Rieflins gehört den Weinen, das ohnehin schon große Sortiment an Bioweinen wächst bei ihm kontinuierlich. Pilzwiderstandsfähige oder pilztolerante Traubensorten, die sogenannten Piwis, haben es ihm besonders angetan. Diese Hybridreben, die aus Kreuzungen verschiedener Vitis-Arten gezüchtet werden, müssen entweder gar nicht oder nur in geringem Umfang mit Pflanzenschutzmitteln behandelt werden. Gerade das Weinbauinstitut Freiburg hat auf diesem jungen und neuen Markt bemerkenswerte Pionierleistungen vollbracht und neue Piwi-Sorten entwickelt.

## Piwi-Weine prägt ein mediterraner Geschmack

Es waren aber der Bio-Winzer Matthias Höfflin aus Bötzingen und Edgar Rieflin, die aus der Rotweinsorte Cabernet Carol die Marke "Cabito" ins Leben gerufen haben. Piwi-Weine zeichnen sich eher durch ein mediterranes Geschmacksbild aus. Der Weinhändler Rieflin ist überzeugt, dass die Piwis sich in den nächsten Jahren zunehmend durchsetzen werden. Immer mehr Bio-Winzer lernen den Umgang mit diesen Trauben, die eine ähnliche Sorgfalt und Leidenschaft in der Begleitung verlangen wie die heimischen Burgundersorten. "Man muss sich auf einen Wein einlassen, mit ihm diskutieren", formuliert es Rieflin, "ich will keine glatt geschliffenen Weine trinken, die immer gleich schmecken!"

## Das Sortiment

Die bisher bekannteste Piwi-Traubensorte ist die rote Regent-Traube. Dazugekommen sind beispielsweise Johanniter, Bronner, Solaris und die Rotweinsorten Baron, Monarch oder Prior und Cabernet Cortis, - Carbon, - Carol und - Cantor.

Ein herrlich fruchtiger, leicht prickelnder Cabito Secco Rose aus Kaiserstühler Monarch und Regent-Trauben bietet einen sommerlichen Einstieg in Rieflins Sortiment. Der Cabito Johanniter 2012 duftet nach Blutorgangen, erinnert geschmacklich an Riesling und Grauburgunder und besticht durch seine fruchtige Frische. Muskatellertöne im Geschmack hat der nicht trocken, also feinherb ausgebaute Cabito Solrais 2012, eine Spätlese aus dem Markgräfler Land mit nur 10,5 Prozent Alkohol. Seit dem Herbst 2013 steht auch ein Cuvée aus Sauvignier Gris und Johanniter im Programm, einem Grauburgunder-Pendant mit feinen Honigtönen, das trocken ausgebaut wird. Monarch- und Regent-Trauben geben dem sehr fruchtigen Cabito Rose Cuvée 2012 rassige Kraft, das mit Geschmackstönen nach reifen roten Beeren und einem sehr geschmeidigen Abgang überzeugt – ein wunderbarer, trockener Essensbegleiter. Bei den Rotweinen bietet Rieflin ein Cabito Rot Cuvée 2012 aus den Sorten Regent, Monarch und Cabernet Cortis mit klassischem, mediterranem Geschmacksbild und Düften von Kirschen, Brombeeren und roten Johannisbeeren, gefolgt von einem weichen, nachhaltigen Abgang.

Neu im Sortiment ist auch der Cabito Prior 2012. Ein Spätburgundertypus, hell in der Farbe, sehr filigran im Geschmack mit vergleichsweise geringem Alkoholgehalt von 11,5 Prozent. Diesen Rotwein kann man im Sommer auch wunderbar mit zehn Grad

Temperatur genießen. Mit seinen Cabito Weinen hat Rieflin auch schon manche Gold- und Silbermedaille beim internationalen Piwi-Weinpreis gewonnen. Im übrigen Bioweinsortiment achtet er immer auf eine gewisse Tiefe im Angebot seiner Winzer, da er nicht nur die Spitzenerzeugnisse präsentieren will, sondern seine Erzeuger sich in ihrer ganzen Sortiments-Breite vorstellen sollen.

### Und sonst ...

Längst hat die Käsetheke im Vita Naturmarkt eigenen Kultstatus und das ständige Angebot an Frischfleisch und -fisch wird immer weiter ausgebaut. Der täglich wechselnde Mittagstisch und die Salatbar erfreuen sich großer Beliebtheit. Es ist sicher der Hauptverdienst der Familie Rieflin, ökologische Lebensmittel und ökologisch produzierte Waren des täglichen Hausgebrauchs in einer sehr ansprechenden, offenen und hellen Art und Weise zu präsentieren, ohne den moralischen Zeigefinger zu heben oder das früher fast obligate ökologische Schmuddelimage zu pflegen.

"Nochmals, wir sind Überzeugungstäter und wir müssen aufpassen, dass wir nicht vom Marketing der Nichtüberzeugten überholt werden". Bei über 500 Kunden am Tag, 80 Prozent davon Stammkundschaft, behaupten sich die Rieflins mit ihren Überzeugungen ganz eindrucksvoll.

»"Vita Naturmarkt", Robert-Bunsen-Straße 6,  
79108 Freiburg, 0761/500508,  
<http://www.vita-naturmarkt.de>

Autor: Christian Hodeige

## Videos, die Sie auch interessieren könnten

by Taboola

PSG heiß auf de Bruyne? Wolfsburg bleibt gelassen



Klopp warnt: "Dürfen keine Halbdepression mitnehmen"



Das passiert bei einer Sonnenfinsternis

