



NACHHALTIGKEIT IM  *Wilhelms Hof*

In diesem Auszug aus unserem ersten Nachhaltigkeitsbericht zeigen wir auf, was wir wie tun und dass ökologisches Denken die Voraussetzung unserer Arbeit ist. Den gesamten Bericht, der in Zusammenarbeit mit dem Hermann Höpke Institut und der Technischen Hochschule Bingen entstand, können Sie ungekürzt unter kontor@wilhelmshof.de anfordern.

Der Gedanke der Nachhaltigkeit prägt unser Handeln vom Weinanbau bis hin zur Vermarktung. Dazu gehören faires Wirtschaften, eine mitarbeiter- und zukunftsorientierte Personalpolitik, Engagement vor Ort sowie soziale Verantwortung.

Weil wir wissen, dass der Boden geschont, vor Erosion geschützt und seine Fruchtbarkeit durch nachhaltige Bewirtschaftung erhalten werden muss, leben wir seit Generationen im Sinne der Enkelgerechtigkeit.

Als erstes deutsches Weingut geben wir einen Nachhaltigkeitsbericht nach den strengen Leitlinien der Global Reporting Initiative 4 heraus.

Wir stellen dar, wie wir arbeiten und was die Grundlagen unseres Handelns sind. Mit der freiwilligen Etablierung eines Nachhaltigkeits-Managementsystems sehen wir die Chance, Abläufe gezielt zu analysieren und zu optimieren. So schaffen wir Transparenz nach innen und nach außen. Wir freuen uns auf den Dialog, der daraus entstehen soll und den Austausch über Fragen der Nachhaltigkeit. Wir zeigen damit unsere Verantwortung für die Natur und die Umwelt auf, die Qualität unserer Arbeit sowie unsere Unterstützung der Kultur im Ort. All dies tun wir freiwillig, weil wir das Heft gerne selbst in die Hand nehmen und das tun, was wir am besten können: ausgezeichnete Weine und Sekte herstellen – prüfen Sie uns!

Titelfoto: Die alte Kunst des Reben Anbindens mit Weiden beherrschen nur noch ganz Wenige, wie z.B. unsere Seniorchefin. Wir verwenden daher einen 0,2 mm starken papierummantelten Draht, der bis zum nächsten Frühjahr weitgehend verrottet.

NACHHALTIGKEIT

bezeichnet eine Wirtschaftsweise, die sicherstellt, dass die Leistungsfähigkeit eines Ökosystems für kommende Generationen unvermindert erhalten bleibt.

Nachhaltigkeit beruht auf drei Säulen:



Fehlt eine Säule ist das System nicht dauerhaft nachhaltig.

Der CO² Fußabdruck ist ein Kriterium der Nachhaltigkeit und kann als Bindeglied zwischen der ökologischen und der ökonomischen Säule fungieren.



Fotos:
*Susanne Oehlschläger, JackSenn,
 B.K. Iversen*

Der Begriff „Nachhaltiges Wirtschaften“ wurde erstmals von Forstmeister Carl von Carlowitz (1645-1714) geprägt. Er forderte, dass man jährlich nicht mehr Holz einschlagen dürfe als auch nachwächst. Ganz im Sinne der Enkelgerechtigkeit.

Weingüter gehören schon lange nicht mehr nur zu den reinen Lebensmittelerzeugern, sondern gelten als „Pfleger des ländlichen Kulturerbes“.

IN UND MIT DER NATUR: DIE ARBEIT IM WEINBERG



Zur naturnahen Boden-Bearbeitung gehört der Einsatz von Kompost, Stroh und organischen Düngern sowie der Verzicht auf Herbizide.



Im August säen wir eine Winterbegrünung ein und schützen damit den Boden vor Erosion in der kalten Jahreszeit. Humusbildende Pflanzen wie Malven, Winterroggen und Wicken verbessern den Boden deutlich.



Brachejahre nutzen wir vor der Neuanpflanzung zur gezielten Einsaat von verschiedenen Pflanzen, z.B. Sonnenblumen, Bienenweide oder Raps – eine Maßnahme gegen Bodenmüdigkeit, für Humusaufbau, Bodenlockerung und Lebensraum für viele Insekten und Bienen.



Viele Materialien werden im Wilhelms-hof mehrfach wieder verwendet, wie z.B. die Pfähle im Weinberg.



Der 40 Jahre alte Schlepper ist sparsam im Verbrauch, wartungsarm, und für bestimmte Arbeiten ideal. Er eignet sich hervorragend, jungen Auszubildenden erste Fahrpraxis zu vermitteln.



Angepasster Maschineneinsatz: Nutzung von Gerätekombinationen mit dem Ziel, 40% Zeit und 30% Kraftstoff einzusparen sowie den Boden zu schonen.

Regelmäßige Bodenuntersuchungen, um eventuelle Nährstoffmängel frühzeitig zu erkennen.



Die Rote Spinne, ein Schädling in den Weinreben, hat einen natürlichen Gegenspieler: die Raubmilbe. Daher bürgern wir die Raubmilben in Junganlagen durch Einhängen von Rebtrieben aus älteren Weinbergen ein. Wir verwenden deshalb keine Akarizide und Insektizide.

Schutz-, Brut- und Rückzugsflächen für Tiere möchten wir nicht nur erhalten, sondern auch ausbauen. Blühende Begrünungen helfen Nützlingen wie Bienen und in den Ritzen von Trockenmauern finden Eidechsen und viele tierische Untermieter ihr Domizil.



NACHHALTIG IN DER HERSTELLUNG

Als herausragendes Qualitätsmerkmal des Wilhelmshofes werden die Trauben zu 100% von Hand geerntet – anstatt dem Traubenvollernter die Lese zu überlassen. Dieser ersetzt in einer Stunde ca. 120 Mitarbeiter. Der geübte Erntehelfer weiß zu selektieren und in 3-4 Lesedurchgängen die richtigen Trauben für den jeweiligen Wein auszuwählen.

INNOVATIONEN

Aus dem Wilhelmshof sind bereits viele Innovationen gekommen, die zum Teil patentiert und preisgekrönt wurden und nun vielen Winzern die Arbeit erleichtern.

Förderung von Effizienzmaßnahmen in der Kellerwirtschaft (Energieeinsparung durch LED-Beleuchtung, Klimatisierung, Dämmung der Ventilatoröffnungen.)



Nachhaltige Energiegewinnung durch Photovoltaik. 40% des erzeugten Stromes werden direkt im Weingut verbraucht. Durch das Verbrennen von Rebholz im Winter konnte der Heizölverbrauch um 70% reduziert werden. Im Neubau des Wohnhauses mit Büro ersetzt eine solarbetriebene Wärmepumpe den alten Ölheizkessel.

NACHHALTIGE ENERGIEGEWINNUNG



KULTURELLES & SOZIALES ENGAGEMENT

Seit mehr als 30 Jahren stellen renommierte Maler, Bildhauer und Goldschmiede ihre Arbeiten im Wilhelmshof aus. Alljährlich finden Jazz-Matineen und klassische Konzerte statt.

Der Wilhelmshof ist Gründungsmitglied des Vereins „Zusammen etwas bewegen“. Er unterstützt das Projekt „Neubau der Turnhalle für die Queichtalgemeinden“ ideell, materiell und mit zahlreichen Arbeitsstunden.

Während der Weinlese 2015 ließ uns die Berichterstattung über die Not der Flüchtlinge nicht kalt. Unser junges Team hatte die Idee, einen Wein zugunsten der Flüchtlingshilfe zu vinifizieren.

Am 29.09.2015 ernteten wir mit unseren internationalen Lesehelfern und unserer Stammsbelegschaft die Trauben.

Die Weinabfüllung war ein spannender Prozess für mehrere hundert hilfsbereite Genießer.

Der komplette Erlös der 2.000 Flaschen MULTI KULTI ging an die Hilfsorganisation TERRES DES HOMMES e.V.



VERANTWORTUNG FÜR UNSERE MITARBEITER

In einem Familienbetrieb wie dem Wilhelmshof gehören die Mitarbeiter quasi zur Familie. Deshalb pflegen wir ein verantwortungsbewusstes und faires Miteinander. Für unsere Saisonkräfte stehen 200 qm Wohn- und Sozialräume zur Verfügung.



Wein- und Sektgut Wilhelmshof
Queichstraße 1 · D-76833 Siebeldingen
Telefon 06345 - 91 91 47 · Fax 06345 - 91 91 48
info@wilhelmshof.de · www.wilhelmshof.de