

Ein aussergewöhnliches Jahr für die Winzer

Am traditionellen Rebumgang in Weinfeldern sind der frühe Wimmel, die Kapazitäten und lokale Unterschiede grosse Themen.

Mario Testa

Der Rebumgang in Weinfeldern findet traditionell vor dem Start der Wimmel statt. Dieses Jahr klappt das aber nicht, schon seit über einer Woche sind die Weinbauern mit ihren Helfern dran, die reifen Trauben in den Keller zu bringen. «Es war sicher auch für die Winzer überraschend, wie früh es losgegangen ist», sagt dazu Stadtrat Valentin Hasler, Präsident der Rebkommission, beim Rebumgang im Bründlerberg, auf dem Rebgut von Martin Wolfer.

Von einem sehr speziellen Rebjahr, einem Rauf und Runter spricht der Gastgeber. Zum

Schluss in der Reifephase habe die Hitze gefolgt vom Regen in den vergangenen Wochen dazu geführt, dass die Trauben sehr viel Wasser aufnehmen und teilweise aufrissen. «Das ist heikel für den Gesundheitszustand der Trauben. Wie stark sich das bis zum Schluss auswirken wird, wissen wir jetzt noch gar nicht», sagt der Winzer und reibt sich seine Hände; von der vielen Arbeit im Keller sind sie ganz blau.

Momentan steigt mit jedem schönen Tag die Süsse der Beeren und die Säure nimmt ab. Geht beides zu weit, verspricht die Ernte keine sehr spannenden Weine mehr. Zudem steigt

mit den Rissen in den Beeren die Gefahr von Fäulnis oder Befall durch Schädlinge. «Die Leseleistung sinkt stark durch diese

Faktoren. Aber ich bin zuversichtlich. Was wir schon reingeholt haben, sieht sehr gut aus», sagt Martin Wolfer.



Stadtrat Valentin Hasler, Koch Reto Lüchinger und die beiden Winzer Martin Wolfer und Michael Burkhardt vor Wolfers Weinpresse

Bild: Mario Testa

Diese Bilanz freut nebst Rebkommissionspräsident Valentin Hasler auch Gastrovertreter Reto Lüchinger. «Mir ist wichtig, dass der einheimische Wein nicht ausgeht. Etwa 80 Prozent des konsumierten weissen und 65 Prozent des roten Weins bei uns im Gasthaus Eisenbahn sind aus Weinfeldern.»

Was nebst der sehr frühen Weinlese für die Winzer dieses Jahr noch speziell ist, seien die grossen Unterschiede unter den Betrieben am Ottenberg. «Wir können die Betriebe kaum vergleichen, schon im Sommer hatten wir grössere Unterschiede», sagt Michael Burkhardt. «Das ist schon sehr speziell dieses Jahr.»

Auch Burkhardts Hände sind gezeichnet von der Arbeit, hat er sich doch einen Finger gebrochen bei der Arbeit in den Reben. Nach den Erfahrungen im vergangenen Jahr mit ebenfalls sehr frühem Wimmel sagt Burkhardt: «Ich habe massiv aufgerüstet, habe mir eine zweite Presse zugelegt und das Team aufgestockt.» So will er schlagkräftiger sein. «Wir merken einfach, dass die Zeitfenster für die Ernte viel kürzer werden. Und man kann ja nicht ein Jahr arbeiten und zum Schluss liegt es an einer Woche, wo man kein Platz im Keller hat, zu wenig Kühlleistung oder eine Presse zu wenig.»