

# REBVEREIN DÄLLIKON

## Jahresbericht des Präsidenten

2019

Ich lasse das Jahr nochmals vor meinem geistigen Auge Revue passieren. Über Fachliches vom Rebberg, von den Trauben und vom Wetter wird unser Rebmeister Ruedi Badertscher berichten.

Februar

Winterschnitt: das Rebjahr nimmt Fahrt auf, jetzt werden die Weichen für das Jahr gestellt. Ein erfahrener Winzer hat mir einmal gesagt, die Natur verzeiht viel, aber nicht alles. Er meinte damit, sollte ich einen falschen Schnitt machen, dann ist das nicht weiter tragisch, wenn aber alle Schnitte falsch sind, dann ist einiges im Argen und nicht mehr gut zu machen. Das hiess und heisst für mich, bei Unklarheiten den Rebmeister fragen, und das habe ich bis heute beibehalten und bin damit gut gefahren. Bei meiner Erzählung werdet ihr sicher euch selbst wieder bei der Arbeit im Rebberg sehen und Erinnerungen werden wach.

März

Um die Jungreben hacken und jäten und kontrollieren, ob die sie richtig angebunden sind. Fahrgassen vertikutieren, Moos entfernen und Vorbereitung für die Einsaat der Gründüngungsmischung sind einige der Arbeiten, die ausgeführt wurden.

April

Brennesseln jäten, Wildschutzzaun montieren

Juni

4 Aufgebote: Triebe ausbrechen, auslauben, einfädeln zwischen den Leitdrähten, Bügel einhängen, umwickeln der Triebe am obersten Leitdraht, jäten, hacken, mulchen, die Jungreben pflegen

Juni

Chilbi: zwölf Mitglieder sind engagiert und haben den Verein einem breiten Publikum präsentiert, Wein ausgeschenkt und verkauft. Herzlichen Dank. Das Thema "Chilbi" wird später noch zur Sprache kommen.

Juli

2 Arbeitseinsätze

Vereinsreise nach Uesslingen zum Bioweingut von Karin und Roland Lenz, gut organisiert von Thomas Riesen - herzlichen Dank - er ist in den Skiferien und wird die nächste Vereinsreise wieder organisieren.

Fünf Mitglieder (Irene, Ueli, Werner, Jürg, ich) und Robert Christen mit dem Kleintransporter haben den Wein in Wädenswil abgeholt und der neue Wein konnte vor Ort degustiert werden. Resultat: der Wein ist ausgezeichnet!

August

## Ein Einsatz im Rebberg

September

Zwei Arbeitseinsätze

24.+25. Wümmet: es war ein weiser Entscheid des Rebmeisters, den Wümmet auf zwei Tage auszudehnen, es gab viel Arbeit beim Lesen, Kontrollieren, Drehen und Herausschneiden. Die Ernte betrug ca. 840 kg, davon wurden 100 kg zu Traubensaft gepresst, ca. 740 kg Trauben wurden nach Wädenswil gebracht, das wird ungefähr 740 Flaschen Maréchal Foch ergeben. Der Ertrag war trotz schwierigen Wetters sehr gut ausgefallen.

Der Traubensaft wurde bei Schiblis gepresst und bei Marthalers in Dänikon pasteurisiert und in Bag-in-Box abgefüllt.

Oktober

Vinissage bei der Familie Merz an der Mühlestrasse in Dällikon. Zu Besuch kamen Maria und Fredi Strasser vom Weingut Stammerberg; sie waren die Geburtshelfer des Rebbergs.

Der Trester wird zu Grappa verarbeitet, darum kümmert sich seit Jahren Urs-Peter Gerber, vielen Dank.

Dezember

Der Chlaushöck findet im Disponibelraum des MZG statt, er wurde von Marlis Schibli organisiert, herzlichen Dank. 14 Mitglieder waren anwesend.

Die drei Anlässe Vereinsreise, Vinissage und Chlaushöck sind, so finde ich, wichtige Anlässe im Vereinsjahr; man hat bei diesen Anlässen die Gelegenheit die Mitglieder besser kennen zu lernen und auch mal über andere Themen als den Rebberg zu sprechen.

Wein und Grappa Verkauf beim Weihnachtsbaumverkauf der Familie Schäfers auf dem Dorfplatz. Das war ein Grossefolg, über 900.00 Franken wurden eingenommen. Vreni Schinhammer, Marlis Schibli und Jürg Allemann haben diesen Anlass organisiert und durchgeführt, herzlichen Dank.

Was passierte zwischen den Anlässen? Sehr viele Mitglieder gehen auch zwischendurch in den Rebberg und arbeiten weiter. Das ist ein wichtiger Beitrag und wird nicht immer wahrgenommen. Verschiedene Mitglieder stellen auch ihr persönliches Werkzeug für die anderen Mitglieder zur Verfügung. Herzlichen Dank!

Der Vorstand hat sich fünf Mal zu Vorstandssitzungen getroffen. Diese werden abwechselungsweise bei den Mitgliedern zu Hause durchgeführt.

Themen, die uns speziell beschäftigen:

neue Etiketten für die Weinflaschen

Verkauf des Weines

Mitgliederwerbung

Rebhöck

Chilbi

Darüber werden wir heute noch diskutieren.

Fünf Sitzungen reichen nicht, etliche Telefonate und Mails gehören zur Vorstandsarbeit dazu. Für alle Entscheidungen kamen wir, nach eingehenden Diskussionen, bisher immer gemeinsam zur Entscheidungsfindung. Sehr angenehm ist, dass alle Vorstandsmitglieder ihre Ressorts ernst nehmen und selbstständig ihre Ämter vorausschauend erledigen. An dieser Stelle danke ich herzlich für die gute Zusammenarbeit.

Ich komme zum Schluss. Das Vereinsjahr war wieder ein sehr erfolgreiches, sei es im Rebberg, mit dem Verkauf unserer Erzeugnisse, beim Einsatz der Mitglieder im Rebberg und an Anlässen. Vielen herzlichen Dank euch allen und freut euch, es geht schon bald wieder los im Rebberg mit dem Winterschnitt.

Robert Keller  
Präsident

PS:

Öffentlichkeitsarbeit: Am 6. September erschien im Furttaler ein halbseitiger Artikel über unseren Verein.

Nachzulesen auf der Homepage unter "Willkommen"