

Im Januar 2024

## **Rebverein Dällikon**

### **Jahresbericht 2023 der Präsidentin**

Der Jahresrückblick ist auch immer eine Reflexion in Hinsicht zum Jahresausblick, sich neue Ziele zu setzen und Wünsche zu definieren.

Zu einem habe ich es persönlich sehr bereut, dass ich leider aus beruflichen Gründen an einigen spannenden Anlässe wie zum Beispiel die Finissage nicht dabei sein konnte.

Ausgerechnet an der Wümmet am 15. September verweilte ich in den Ferien. Ich hoffte insgeheim, dass sich die Kirschessigfliege sich nicht allzu schnell verbreiteten würde, damit ich nach Rückkehr meiner Ferien am 23. September bei diesem Höhepunkt dabei sein könnte. (Im Jahr 2019 fand die Lese um diesen Zeitpunkt statt.) Anfangs September bei meinem letzten Einsatz im Rebberg hatte Heinz jedoch bereits Bedenken infolge der Kirschessigfliege zeitig ernten zu müssen. Und so war es dann auch.

Zum anderen sind es die geselligen Stunden und die guten Gespräche bei der Arbeit in den Reben oder die regen Diskussionen bei den Vorstandssitzungen, die mich erfreuten und motivieren.

In der Rolle als Präsidentin habe ich Wertvolles dazu lernen können. Bei der Übergabe meinte der ehemalige Präsident; jeder macht es nach seinem Stil – I do it my way.

Was uns verbindet, ist unsere Leidenschaft zu einem Kulturgut das einzigartig ist.

Hinter dieser Leidenschaft ist viel Fleissarbeit und auch viel Organisatorisches zu bewältigen.

In diesem Sinne möchte ich ein Dankeschön allen Mitwirkenden aussprechen.

Voran an:

**Karin Joss** mit ihrem organisatorischen Geschick. Sie hat alle Termine und Pendenzen im Griff und hat immer ein offenes Ohr für Einwände und Inputs.

An:

**Ruedi Badertscher**, der mit viel Hingabe und Fachwissen für die Pflanzenstärkung, Bodenfruchtbarkeit und Artenvielfalt verantwortlich ist.

Es ist immer wieder faszinierend ihm zuzuhören und wünsche mir für das kommenden Jahr viel Interessante Gespräche mit ihm.

An:

Mein Respekt gilt ebenso an **Heinz Schibli**, der selbst viel anpackt und dafür schaut, dass alle anfallenden Arbeiten zum richtigen Zeitpunkt aus- und durchgeführt werden. Ich hoffe, dass ich dieses Jahr mehr Zeit für die Arbeiten im Rebberg investieren kann.

An:

Den Kassier **Ueli Müller** sowie den Revisoren **Eric Rudolf von Rohr** und **Urs-Peter Gerber**, die dafür sorgen, dass die Zahlen nicht aus den Reihen fallen und alles in Lot ist.

Bekanntlich entsteht ein guter Wein im Rebberg; ohne das Wirken in Fronarbeit **aller Mitwirkenden** wäre dies alles nicht möglich.

Zuletzt möchte ich über zwei meiner persönlichen Anlässe/ Highlights berichten:

Unsere **Vereinsreise zum 10-jährigen Jubiläum** mit Rekordsommerhitze und Rekordbudget führte ins Wallis. Es nahmen 16 Teilnehmer am zweitägigen Auslug vom 8./9. Juli teil. Davon reiste eine Person, Annelies am zweiten Tag an.

Im Val d'Avinnieres in Grimetz (1553 m ü. M.) konnten wir etwas der Sommerhitze entfliehen. Im hübschen und authentischen Walliser Dorf erfuhren wir unter fachkundiger Führung im Gemeindehaus ausführlich über den geschichtsträchtigen exklusiven Gletscherwein Wein. Dieser spezielle Wein erinnert etwas an Sherry. Wir verkosteten diesen, wobei die Meinungen auseinander gingen – doch zuletzt fanden ihn alle interessant. Ein gemütlicher Abend mit einem feinen 3-Gang Menu rundete den Tag ab.

Nach einer kurvenreichen Fahrt mit schönen Ausblicken fuhren wir am zweiten Tag mit dem Car ins Tal hinunter nach Turtmann.

Dort wurden wir sehr herzlich von Roman Baumann der Kellerei DIROSO empfangen. Der Familienbetrieb hat sich auf Piwi Sorten spezialisiert und gelten als Pioniere im Wallis. Bei der Führung durch die Kellerei erläuterte uns Roman die Philosophie des Betriebes ergänzt mit interessanten Geschichten dazu.

Nach Besichtigung verschiedener Versuch Rebstöcke im Vorgarten der Kellerei und Gruppenfotoshooting folgte die Degustation.

Bei über 30 Grad Hitze genossen wir unter «schattigen» Schirmzelte ein originales Raclette und verkosteten dabei 9 verschiedene Piwi Weine.

Für die danach geplante Wanderung zu dem Wasserfall von Turtmann war es dann doch zu heiss. Roman Baumann war sehr emphatisch und zeigte sich flexibel. Schlussendlich chauffierte er alle Teilnehmer zu dem eindrücklichen Wasserfall in mehreren Fahrten.

Schon der Anblick des Wasserfalls bot eine Erfrischung. Die einen erfrischten sich nur die Füsse, Jürg und Karin wagten jedoch einen «Schwumm» in das kühle Nass.

Die Rückfahrt erfolgte mit einem kurzen Zwischenhalt in Visp und wir fanden etwas früher als geplant im hochsommerlichen Zürich ein.

Der **Chlaushöck** fand auch wieder dieses Jahr im Weinstall bei Schiblis statt.

Die wiederum sehr stimmungsvolle Dekoration und die feinen mitgebrachten Leckereien - nur schon für den feinen Lebkuchen lohnt es sich dort hinzugehen - bot einen schönen Rahmen für gute Gespräche bei einem Glas Dälliker Wein. Die neuen im Barrique gelagerten Trester und Traubenbrände zu verkosten war spannend.

Ich habe es sehr genossen.

Ich freue mich schon jetzt mit Euch den Jahrgang 2023 zu verkosten.

Eva Salamin