

Jahresbericht 2023

Rebmeister Rebverein Dällikon

Das Rebjahr 2023 begann für uns am 4 März mit dem Reben schneiden.

Am 21.April machte ich die erste Humustee-spritzung mit Ruedi.

Der Frühling war nass und mild was unseren Reben nichts antat, aber in anderen Rebbergen zu vielen Primärfektionen von Falschem Mehltau führte und dem Zufolge zu vielen „Spritzfahrten“.

Nach 5 Arbeitseinsätzen mit jäten, hacken, Humus einhacken, erlesen, ausbrechen, konnten wir bei schönstem Wetter am 26.Mai nach dem einfädeln im Rebberg grillieren.

Am 24.Mai hatte ich die zweite Humustee-spritzung durchgeführt. Die musste ich alleine machen da Ruedi nach einem Velounfall sein Bein im Gips hatte.

Am 7.Juni konnten wir 1072 Flaschen Marechal Foch Jg.2022 abholen, soviel hatten wir noch nie. Nach langer Leere ist der Keller nun wieder voll.

Im Juni, Juli hatten wir 4 Arbeitseinsätze, die teilweise wegen der grossen Hitze im Sommer am morgen stattfanden.

Nach unserer Rebreise von Anfangs Juli, hatten die Mitglieder bis Ende Monat Pause im Rebberg, nur ich habe mit dem Motormäher von Ueli und dem Trimmer das Gras im Rebberg und unter dem Haag gemäht.

Die grosse Hitze führte Ende Juli zu optimalen Bedingungen für den Echten Mehltau, was man auch bei uns an einigen Blätter sehen konnte.

Die 1.Augustfeier, die wir durchgeführt haben, war für unseren Verein schon fast ein Grossanlass.

Es hatte „dank Euch“ alles wunderbar geklappt und wir bekamen viele positive Komplimente.

Nochmals ein grosses Dankeschön an alle die dabei waren. Es gab gut 3000 Fr. in unsere Vereins -Kasse.

Am 2.August machte ich schon wieder einen Arbeitseinsatz wo wir Reblausblätter sowie geplatze Beeren von einem leichten Hagelschlag entfernten. Da hatten wir grosses Glück dass wir so glimpflich davon kamen. Nach dem Arbeitseinsatz trafen wir uns bei mir zu Hause wo wir noch Reste vom 1 August verzehrten (Würste + Bier).

Nach einem weiteren Einsatz vom 16.August wo wir auch Reblausblätter im Spycher entfernten, hatte ich noch Einsätze mit dem Motormäher und dem Trimmer da das Gras wegen der Essigfliege tief zu halten war.

Ende August überraschten grosse Regenmengen, sodass die Beeren gewisser Rebsorten platzten.

Der schönste Tag für Rebbauern nämlich der Wümmet, fand am Fr.15.September statt.

Dank der vielen Helfer und dem frühen Start konnten wir unsere Trauben trotz der vielen Essigbeeren bis 16 Uhr in Wädenswil abgeben.

Wie im Vorjahr offerierte der Rebverein Würste + Raclette die wir an einer langen Tafel geniessen durften. Nach dem Traubentransport nach Wädenswil, wo wir wie letztes Jahr über 1 Tonne abliefern konnten, haben wir noch die Trauben vom Spycher bei mir im Weinstall abgebeert und das Fass für Traubenbrand gefüllt. Da wir auch noch den Traubensaft abgepresst haben gab es für Ruedi und Urs Peter einen langen Abend.

Am nächsten Tag habe ich den Traubensaft pasteurisiert, Suser haben wir auch probiert.

Nächstes Jahr probieren wir mal Kaoline auszubringen damit die Essigfliege sich nicht so vermehren kann.

So ich danke Euch allen für eure tatkräftige Mitarbeit im Rebberg und hoffe viele nächstes Jahr wieder so zahlreich im Rebberg zu sehen.

Heinz Schibli