

In Dällikon wurde «g'wümmet»

Der noch junge Rebverein Dällikon konnte bereits zum achten Mal die Früchte seiner Arbeit ernten. Am Mittwoch, 16. September, wurde «g'wümmet».

DÄLLIKON. Der Wümmet ist immer der Höhepunkt des Jahres. 19 Mitglieder des Rebvereins Dällikon waren am Mittwoch, 16. September, gekommen, um bei allerbestem Wetter die reifen und süssen, dunkelblauen Trauben der Sorte Maréchal Foch von den Stöcken zu schneiden. Die Trauben waren von sehr guter Qualität. Ausser Wespenfrass wiesen sie keine Schäden auf, so dass kaum weitere Handarbeit zum Nachverlesen schlechter Beeren notwendig war. So ging die Arbeit bei guter Stimmung flott voran und bereits kurz nach 11 Uhr lagen alle Trauben in den Kisten. Für Rebmeister Ruedi Badertscher lag der Ertrag von 650 kg leicht unter den Erwartungen, doch die selbst gemessenen 98 Oechslegrade stellten ihn sehr zufrieden.

Die Trauben sind geliefert, der Saft reift heran

Der Rebberg wird übrigens nach wie vor ganz ohne chemische Hilfsmittel bewirtschaftet. Der kleine und junge Verein in Dällikon beweist, dass es sogar



Rebmeister Ruedi Badertscher und Sibyll Badertscher zeigen die Ernte.

für Laien möglich ist, einen Bio-Wein von hervorragender Qualität zu produzieren. Die Trauben wurden am Nachmittag zum Pressen geliefert und der Saft liegt nun im Fass und reift zu einem sicherlich ausgezeichneten Dälliker

Wein heran. Heinz und Marlis Schibli legten sich besonders ins Zeug. Sie stellten Zelte, Festbänke und einen Grill auf, so dass die Helferinnen und Helfer das mitgebrachte Mittagessen im Schatten geniessen konnten. Dabei wurden



Die süssen, dunkelblauen Trauben weisen eine gute Qualität auf. Fotos: zvg

ein paar Flaschen des Jahrgangs 2018 geöffnet. Vom Jahrgang 2019 geht ungefähr die Hälfte an die Mitglieder als Lohn für die geleistete Arbeit. Verkostet wird der Wein an der sogenannten Vinissage, wo sich die Mitglieder am

Ende des Rebjahres zum gemütlichen Beisammensein treffen. Der Rest geht in den Verkauf, um die laufenden Kosten zu decken. Weitere Informationen zum Verkauf finden sich online auf www.rebverein-daellikon.ch. (e)