

Der Rebmeister freut sich auf einen besonderen Jahrgang

Es ist bereits das zehnte Mal, dass der Rebverein Dällikon seine Weinlese durchführt. Als Jubiläumsgeschenk erhält er einen ausgezeichneten Jahrgang.

DÄLLIKON. «So früh haben wir schon lange nicht mehr mit dem Wümmet begonnen», sagt Ruedi Badertscher, Rebmeister beim Rebverein Dällikon. Seine Augen leuchten, wenn er von der Qualität der diesjährigen Ernte spricht. «Es ist ein absolutes Spitzenjahr, ganz im Gegensatz zum regenreichen Sommer 2021.» Der Verein hat im letzten Jahr von seinem Rebberg etwas über 600 Flaschen Dälliker Landwein erhalten, diesmal werden es deutlich über 800 sein; ein Rebsaft mit hohem Öchslegrad.

Normalerweise beginnen die Hobbywinzer in Dällikon zwischen Mitte und Ende September mit dem Wümmet, heuer bereits am 6. September. Zahlreiche Helferinnen und Helfer sind an diesem Tag im gut 20 Aren grossen Rebberg in Dällikon tätig. Sie arbeiten sich den Hang hinunter, schneiden die Trauben, betrachten sie kurz und entfernen schrumpelige oder ganz unreife Beeren.

Äusserst resistente Sorte

Die ältesten Weinstöcke seien rund 70 Jahre alt, sagt Urs-Peter Gerber, der die wenigen Rebstöcke hinter dem 325 Jahre alten Trottspeicher an der Hörnlistrasse betreut, die ebenfalls vom Rebverein bewirtschaftet werden. Ihre Rebsorte heisst Maréchal Foch. Es sei

eine Züchtung, die eine hohe Pilzresistenz gegen den echten und falschen Mehltau und Grauschimmelfäule aufweise, erklärt Ruedi Badertscher, der seit rund fünf Jahren Rebmeister des Vereins ist. Bei der Traubensorte handle es sich um eine Kreuzung, die Eugène Kuhlmann (1858–1932) im Elsass gezüchtet habe. Er gab der Rebsorte den Namen zu Ehren des französischen Marschalls Foch (1851–1929). Dank der Resistenz würden sie auf Pflanzenschutzmittel verzichten, betont Badertscher, der stolz auf seinen Wein aus biologisch-organischem Anbau ist. Die Trauben lässt der Verein in Wädenswil keltern. Die Hobbywinzer produzieren auch Traubensaft und Träsch.

Verein rettete Rebstöcke

Der Rebverein Dällikon existiert seit 2013. Wäre er damals nicht in die Bresche gesprungen und hätte die schöne Aufgabe der Betreuung der Weinstöcke von A bis Z übernommen, die Reben wären vernichtet worden. Heute gehören dem Verein etwa 40 Leute an. Ohne einsatzfreudige Hände geht es im Weinbau nicht. Die Arbeit beginnt mit dem Winterschnitt im März, der Pflege der Jungreben, dem Auslauben in der Traubenzone im Juni oder dem gelegentlichen Grasmähen zwischen den Stöcken, um nur ein paar Tätigkeiten zu nennen. «Fleissige Helferinnen und Helfer sind jederzeit willkommen», schmunzelt der Rebmeister, der jetzt wieder anpacken muss, denn es ist Wümmet, der Höhepunkt eines jeden Winzers. (rs)



Chef vom Rebberg in Dällikon: Rebmeister Ruedi Badertscher. Bilder: Roger Strässle



Ohne freiwillige Hobbywinzerinnen und -winzer geht es nicht.



Blick in den historischen Trottspeicher, wo früher der edle Rebsaft in Fässern gelagert wurde.