

Der Rebverein Dällikon hält eine Tradition aufrecht

Der Rebverein Dällikon unterhält den traditionellen und einzigen Rebberg in der Gemeinde. Am letzten Freitag ging es ans Ernten.

JUDITH SACCHI

DÄLLIKON. Seit 1947 wächst in Dällikon ein edler Tropfen. Als vor gut zehn Jahren diesem das Aus drohte, rief dies einige Weinliebhaber auf den Plan, welche das verhindern wollten. Gesagt, getan, der Rebverein Dällikon wurde gegründet und der Rebberg wurde wieder auf Vordermann gebracht. Auf gut 2200 Quadratmetern gedeihen nun die Trauben für den Maréchal Foch. Am letzten Freitag war es soweit, im Dälliker Rebberg ging es an die «Wümmet». Das Zepter dabei führten die beiden Rebmeister Ruedi Badertscher und Heinz Schibli.

Zwar weist die Rebsorte Maréchal Foch eine hohe Pilzresistenz auf gegen den echten und falschen Mehltau und auch Grauschimmelfäule, die Kirscheschimmelfäule indes setzte ihr dieses Jahr arg zu, wie vor Ort zu erfahren war. «Wir sind einfach wenige Tage zu spät», meint Badertscher, und diese Gelegenheit nützte die Fliege und hat somit dazu beigetragen, dass rund 1/3 der Ernte nicht zu verwenden ist. Zudem wird das Wümmen aufwendig, da die kaputten Beeren entfernt werden müssen, da diese nicht in den Gärprozess gelangen



Rebmeister Ruedi Badertscher und Heinz Schibli vom Rebverein Dällikon. Bild: Judith Sacchi

dürfen, «sonst gibt es eine Fehlgärung», weiss der Fachmann. Rund 1000 Liter Wein kann aus dem Dälliker Rebberg gewonnen werden. Dieser sei vor allem für die Mitglieder, so der Reb-

meister, ein Teil davon könne via Webseite auch von Nicht-Mitgliedern bestellt werden. Aus dem Trester wird zudem Schnaps gemacht. Somit wird die alte Tradition des Rebbaus in Dälli-

kon von den rund 60 Mitgliedern des Vereins aufrechterhalten. Neue Mitglieder seien willkommen, fügt Badertscher an.

www.rebverein-daellikon.ch