

Rekordernte im letzten Dälliker Rebberg

DÄLLIKON Der milde Frühling und der Hitzesommer haben auf dem Dälliker Rebberg für eine optimale Entwicklung der Trauben gesorgt. Schon während des gestrigen Wümmets sprach man von einer absoluten Rekordernte – und behielt am Ende recht.

Immer wieder wandert Ruedi Badertschers Blick gen Himmel. «Die Prognosen haben eigentlich einen trockenen Morgen versprochen», sagt der Rebmeister des Dälliker Rebvereins. Doch von dem kurzen Schauer wird die Stimmung der rund 15 Vereinsmitglieder und freiwilligen Helfer nicht getrübt. Über das Wetter will sich dieses Jahr nämlich wirklich niemand beklagen. Der milde Frühling und der heisse und trockene Sommer haben für eine optimale Traubenqualität gesorgt. Auch kranke Früchte gibt es deswegen so gut wie keine. «Die Kirschessigfliege mag es zum Beispiel eher feucht und schattig. Diesen Sommer konnte sie sich nicht massenhaft entwickeln», sagt Badertscher.

Noch bevor die ersten Trauben in den Kübeln verschwinden, wagt er deshalb eine Prognose: «Ich wäre nicht überrascht, wenn wir mehr als 600 Kilogramm ernten würden. Das wäre ein Rekord.» Dieses Jahr seien die Bedingungen wirklich einmalig.

ben. «Ich habe gestern 98 gemessen, auch das ist ein Rekord für unseren Rebberg.»

Teamarbeit ist gefragt

Von der guten Traubenqualität sind auch Trudi Diesler und Vreni Schinhammer überzeugt. Die beiden Frauen legen die abgeschnittenen Traubenrispen vorsichtig in einen Kessel. «Wir müssen praktisch nichts rausschneiden, die Trauben sind wunderschön», sagt Schinhammer. Ihr mache die Arbeit im Rebberg grossen Spass. «Man macht etwas gemeinsam und sitzt nicht nur zu Hause.»

Eine gute Teamarbeit ist wichtig, denn bis zum Mittag muss der Wümmet abgeschlossen sein. Im Weinbauzentrum Wädenswil wartet man nämlich bereits auf die Dälliker Ernte. Das ist auch der Grund, weshalb Badertscher den Wümmet trotz leichtem Regenschauer nicht einfach kurzfristig verschieben konnte. «Und bis nächste Woche warten wollte ich auch nicht. Zu reife Trauben können schnell kippen, und dann



Heinz Schibli befasst sich auch privat mit dem Thema Weinbau. Gemeinsam mit seiner Frau Marlis hilft er gerne beim Wümmet mit.

Fotos: Paco Carra

Seit je ohne Spritzmittel

Seit 2013 kümmert sich der damals neu gegründete Rebverein um den letzten verbliebenen Rebberg im Dorf. Auf den 20 Aren am südwestlichen Dorfrand wachsen die Trauben Maréchal Foch, eine Sorte, die eine hohe Pilzresistenz gegen Mehltau und andere Krankheiten aufweist und speziell für kühlere Gebiete wie den Dälliker Rebberg mit leichter Nordlage geeignet ist. «Unsere Reben mussten deshalb noch nie gespritzt werden», sagt Badertscher stolz. Für eine gute Ernte spricht auch der Oechslegrad – also der Zuckergehalt der Trau-

Tierische Diebe

Es wäre nicht das erste Mal, dass eine gute Traubenqualität im Desaster endet. Der ehemalige Rebmeister Ueli Müller erinnert sich an 2015, als lange Zeit alles optimal aussah. «Irgendwann merkte ich, dass Trauben fehlen», sagt er. Den Übeltätern auf die Schliche kam der Verein erst, als es schon zu spät war. Eine Gruppe Dachse aus dem nahe gelegenen Wald liess sich über längere Zeit unbemerkt die süssen Früchte schmecken. «In jenem Jahr konnten wir am Schluss nur noch eine mickrige Menge an Trauben ern-

ten», sagt Müller. Seit diesem Erlebnis schützt ein Elektrozaun den Rebberg – nicht nur vor Dachsen, sondern auch vor hungrigen Rehen.

Hoffnungen übertroffen

Dieses Jahr scheint nun aber wirklich ein Glücksjahr zu sein. Ueli Müller ist überzeugt, dass der Wein – wie gewohnt – eine Topqualität haben wird. Für ihn ist es immer etwas Spezielles, eine Flasche vom eigenen Wein zu öffnen. «Wer unseren Wein noch nie probiert hat, ist meist überrascht von seiner guten Qualität.» Für den guten Tropfen sei aber nicht nur

die Qualität der Trauben entscheidend, sondern auch das richtige Weinbauzentrum. «Der dortige Kellermeister Thierry Wins ist ein Künstler», schwärmt er.

Und was eigentlich schon alle vermuteten, wird am frühen Nachmittag dann auch noch offiziell bestätigt: 810 Kilogramm Trauben sind am Morgen zusammengekommen – das ist absoluter Rekord und weit mehr, als die Dälliker je zu hoffen wagten.

Martina Cantieni

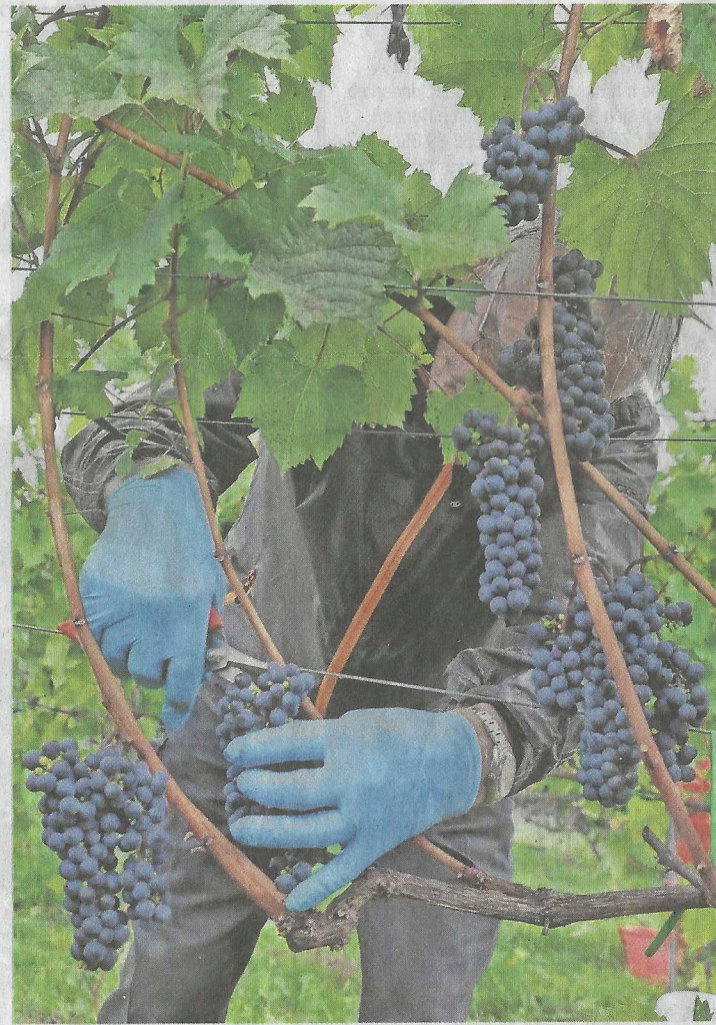
 **Ein Video** zu diesem Artikel gibt es zu sehen auf www.zuonline.ch



Bald hat es keine leeren Behälter mehr. Ueli Müller, Thomas Riesen und Ruedi Badertscher (von links) räumen Kiste um Kiste in den Kleinlaster ein.



Rebmeister Ruedi Badertscher ist mit der diesjährigen Ernte mehr als zufrieden. Seine Hoffnung von 600 Kilogramm wurde weit übertroffen.



Die Qualität der Trauben ist optimal. So gut wie keine Trauben müssen dieses Jahr aussortiert werden. Das erspart eine Menge Arbeit.

DÄLLIKON Der milde Frühling und der Hitzesommer haben auf dem Dälliker Rebberg für eine optimale Entwicklung der Trauben gesorgt. Schon während des gestrigen Wümmets sprach man von einer absoluten Rekordernte – und behielt am Ende recht.

Immer wieder wandert Ruedi Badertschers Blick gen Himmel. «Die Prognosen haben eigentlich einen trockenen Morgen versprochen», sagt der Rebmeister des Dälliker Rebvereins. Doch von dem kurzen Schauer wird die Stimmung der rund 15 Vereinsmitglieder und freiwilligen Helfer nicht getrübt. Über das Wetter will sich dieses Jahr nämlich wirklich niemand beklagen. Der milde Frühling und der heisse und trockene Sommer haben für eine optimale Traubenqualität gesorgt. Auch kranke Früchte gibt es deswegen so gut wie keine. «Die Kirschessigfliege mag es zum Beispiel eher feucht und schattig. Diesen Sommer konnte sie sich nicht massenhaft entwickeln», sagt Badertscher.

Noch bevor die ersten Trauben in den Kübeln verschwinden, wagt er deshalb eine Prognose: «Ich wäre nicht überrascht, wenn wir mehr als 600 Kilogramm ernten würden. Das wäre ein Rekord.» Dieses Jahr seien die Bedingungen wirklich einmalig.

Seit je ohne Spritzmittel

Seit 2013 kümmert sich der damals neu gegründete Rebverein um den letzten verbliebenen Rebberg im Dorf. Auf den 20 Aren am südwestlichen Dorfrand wachsen die Trauben Maréchal Foch, eine Sorte, die eine hohe Pilzresistenz gegen Mehltau und andere Krankheiten aufweist und speziell für kühlere Gebiete wie den Dälliker Rebberg mit leichter Nordlage geeignet ist. «Unsere Reben mussten deshalb noch nie gespritzt werden», sagt Badertscher stolz. Für eine gute Ernte spricht auch der Oechslegrad – also der Zuckergehalt der Trau-

ben. «Ich habe gestern 98 gemessen, auch das ist ein Rekord für unseren Rebberg.»

Teamarbeit ist gefragt

Von der guten Traubenqualität sind auch Trudi Diesler und Vreni Schinhammer überzeugt. Die beiden Frauen legen die abgeschnittenen Traubenrispen vorsichtig in einen Kessel. «Wir müssen praktisch nichts rausschneiden, die Trauben sind wunderschön», sagt Schinhammer. Ihr mache die Arbeit im Rebberg grossen Spass. «Man macht etwas gemeinsam und sitzt nicht nur zu Hause.»

Eine gute Teamarbeit ist wichtig, denn bis zum Mittag muss der Wümmet abgeschlossen sein. Im Weinbauzentrum Wädenswil wartet man nämlich bereits auf die Dälliker Ernte. Das ist auch der Grund, weshalb Badertscher den Wümmet trotz leichtem Regenschauer nicht einfach kurzfristig verschieben konnte. «Und bis nächste Woche warten wollte ich auch nicht. Zu reife Trauben können schnell kippen, und dann gäbe es grosse Einbussen.»

Tierische Diebe

Es wäre nicht das erste Mal, dass eine gute Traubenqualität im Desaster endet. Der ehemalige Rebmeister Ueli Müller erinnert sich an 2015, als lange Zeit alles optimal aussah. «Irgendwann merkte ich, dass Trauben fehlen», sagt er. Den Übeltätern auf die Schliche kam der Verein erst, als es schon zu spät war. Eine Gruppe Dachse aus dem nahe gelegenen Wald liess sich über längere Zeit unbemerkt die süssen Früchte schmecken. «In jenem Jahr konnten wir am Schluss nur noch eine mickrige Menge an Trauben ern-

ten», sagt Müller. Seit diesem Erlebnis schützt ein Elektrozaun den Rebberg – nicht nur vor Dachsen, sondern auch vor hungrigen Rehen.

Hoffnungen übertroffen

Dieses Jahr scheint nun aber wirklich ein Glücksjahr zu sein. Ueli Müller ist überzeugt, dass der Wein – wie gewohnt – eine Topqualität haben wird. Für ihn ist es immer etwas Spezielles, eine Flasche vom eigenen Wein zu öffnen. «Wer unseren Wein noch nie probiert hat, ist meist überrascht von seiner guten Qualität.» Für den guten Tropfen sei aber nicht nur

die Qualität der Trauben entscheidend, sondern auch das richtige Weinbauzentrum. «Der dortige Kellermeister Thierry Wins ist ein Künstler», schwärmt er.

Und was eigentlich schon alle vermuteten, wird am frühen Nachmittag dann auch noch offiziell bestätigt: 810 Kilogramm Trauben sind am Morgen zusammengekommen – das ist absoluter Rekord und weit mehr, als die Dälliker je zu hoffen wagten.

Martina Cantieni



Ein Video zu diesem Artikel
gibt es zu sehen auf
www.zuonline.ch