

# Einzigiger Rebberg in Dällikon wird gut betreut

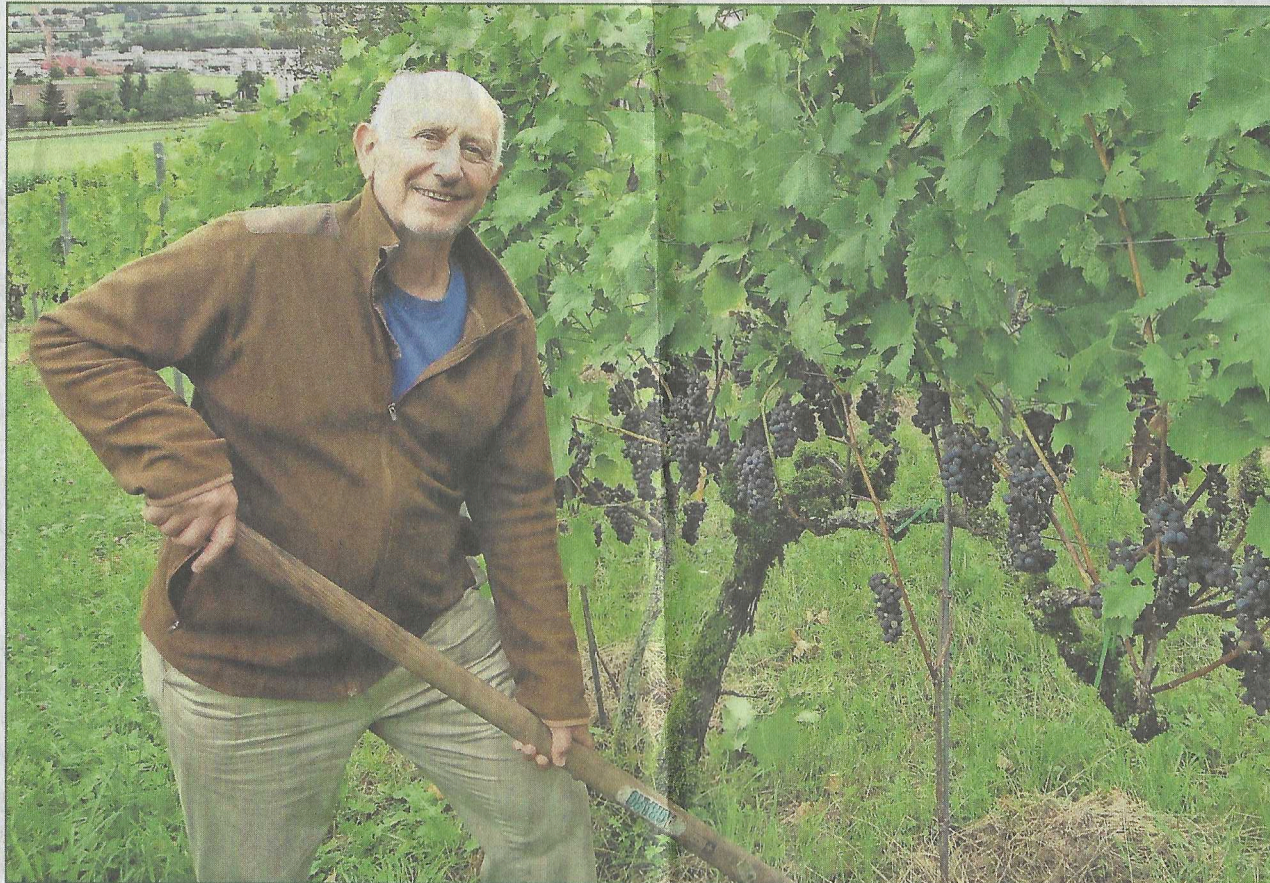
In Dällikon gibt es nur noch einen einzigen Rebberg. Er besteht seit 1947 und wird seit 2013 vom Rebverein Dällikon biologisch bewirtschaftet. Man munkelt, er sei noch nie gespritzt worden.

MALINI GLOOR

**DÄLLIKON.** Ruedi Badertscher, Rebmeister des Rebvereins Dällikon, steigt mit grossen Schritten durch das Gras des Rebberges am Waldrand westlich des Dorfes. Als Vorstandsmitglied des Vereins kennt er die Reben gut: «Wir haben die Traubensorte Maréchal Foch hier, die sehr resistent gegenüber Schädlingen und Krankheiten ist. Man sagt, dass dieser Rebberg noch nie gespritzt worden sei. Ob es stimmt, weiss ich nicht, aber schön wäre es auf jeden Fall.» In der Zeit vor der Gründung des Rebvereins bewirtschaftete der Bauer Werner Reichle den Rebberg.

## Biologische Bewirtschaftung der 450 Reben

Seit der Vereinsgründung im Jahr 2013 wird der Rebberg biologisch bewirtschaftet. «Wir möchten zudem die alten Rebstöcke durch Verjüngungsmassnahmen, wo immer möglich erhalten. Nur sehr schwache Rebstöcke ersetzen wir durch Jungreben aus eigenen Edelreisern.» Rund 450 Reben wachsen auf dem 2000 Quadratmeter grossen Grundstück «im Mathisen», das einer Erbgemeinschaft gehört. «Es trafen sich ein paar engagierte Leute, die fanden, der letzte Rebberg in Dällikon dürfe nicht einfach Geschich-



Rebmeister Ruedi Badertscher arbeitet gerne im letzten Dälliker Rebberg. Foto: Malini Gloor

te werden. So entstand unser Verein, der aktuell rund 55 Mitglieder zählt», erzählt Ruedi Badertscher. Im Rebverein kann jeder Mitglied werden, der sich für Wein und Reben interessiert. Die Mitgliedschaft kostet 50 Franken pro Jahr. Interessierte können sich via der Website des Vereins bei den Verantwortlichen melden. «Jährlich ha-

ben wir etwa sechs bis acht Arbeitseinsätze, angefangen mit dem Winterschnitt über die Pflege des Rebbergs und der Reben bis hin zur Wümmet. Alle werden ihren Fähigkeiten entsprechend eingesetzt», so der Rebmeister. Nicht zu vergessen: Jedes Mitglied erhält pro Jahr entsprechend seinem Arbeitseinsatz seinen Weinanteil

aus dem Rebberg. Passivmitglieder erhalten eine Flasche Wein.

## Motiviert in die Reben, damit der Rebberg erhalten bleibt

Was ist die Motivation, um im Verein dabei zu sein? «Bei mir ist es so, dass ich den Rebberg erhalten und weiterentwickeln möchte. Zudem geniesse ich

die gute Zeit, die wir unter uns Mitgliedern haben, und natürlich ist einer der Höhepunkte, den eigenen Wein zum Ende der Saison zusammen zu trinken», erzählt Ruedi Badertscher.

## Mitglieder über die Gemeindegrenzen hinaus

Zwei Drittel der Mitglieder sind pensioniert. Nicht nur Dälliker machen mit, sondern auch Wein-Interessierte aus dem ganzen Furttal sowie aus Zürich. Zusammen können bei Interesse auch Kurse zum biologischen Weinbau oder zum Umgang mit Schädlingen besucht werden, denn die invasiven Schädlinge nehmen immer mehr zu, dies trotz der resistenten Rebsorte Maréchal Foch. «Im Gegenzug höre ich immer weniger Vögel singen, wenn ich hier im Rebberg arbeite. Das macht mir Sorgen, denn wir versuchen, Lebewesen, auch Kleinstlebewesen, die Futter für die Vögel sind, zu fördern», so der Rebmeister bedrückt.

## «Den Reben kann es nicht heiss genug sein»

2018 war ein Rekordjahr für den Rebverein: Aus 820 Kilogramm Trauben entstanden 825 Flaschen Wein, der im Weinbauzentrum Wädenswil gekeltert wurde. «Das war wirklich erfreulich. Den Reben kann es im Sommer nicht heiss genug sein, wir mussten zum Beispiel dieses Jahr noch nie wässern.» Man darf gespannt sein, wie die Ernte dieses Jahr ausfallen wird.

## Kontakt und Informationen:

[www.rebverein-daellikon.ch](http://www.rebverein-daellikon.ch)  
Auf der Website kann der Dälliker Wein auch gekauft werden.