



### Rebverein-Ausflug

Am 11. Juli 2009 besuchten wir mit 17 Personen **Steimers Weinbau** in Wettingen. Am Vormittag sah es noch nach Regenwetter aus, weshalb alle mit Regenschutz ausgerüstet waren. Der Wettergott meinte es dann aber gut mit uns und es wurde ziemlich warm, vor allem beim Aufstieg in den Rebberg. Der Familienbetrieb am Lägernhang keltert nebst seinen eigenen Trauben zusätzlich die ganze Ernte des Wettinger Rebbergs (15ha) und auch die Trauben einiger auswärtiger Produzenten.

Nach dem ersten Aufstieg und den ersten Erklärungen wurden wir zur Freude aller mit einem kleinen Apéro belohnt. Das ganz besondere daran war, dass es einen Wein mit einer Rebsorte „ohne Namen“ zum degustieren gab. Ohne Namen deshalb, weil dieser eigentlich nur eine Nummer besitzt und er der Versuchsanstalt gehört. In der Roten Trotte (1428), welche seit 1942 im Familienbesitz ist, wurden wir dann noch in die Weinverarbeitung eingeführt. Ca. 100'000 kg Trauben werden hier verarbeitet und in den Weinkeller von Meinrad Steimer - gleich vis-à-vis, gepumpt. Man merkte, dass Paul Steimer mit ganzem Herzblut Winzer ist.

Bei der anschliessenden Weidegustation konnten wir uns davon überzeugen, dass hier vorzügliche Weine hergestellt werden und manch einer kaufte im kleinen Shop neben der Roten Trotte noch ein Fläschchen. Zum Abschied gab es noch ein Glas Sekt und gut gelaunt fahren wir voller Eindrücke wieder zurück.



#### Themen in dieser Ausgabe:

- Rebverein – Ausflug vom 11. Juli 2009
- Rebberg-Fest vom 15. August 2009
- Weinetiketten Vorschläge
- Aufruf zur Mithilfe am Dorffest 2010
- Wissenswertes



## Rebberg-Fest



Am 15. August 2009 war es so weit, unser Rebberg-Fest konnte starten. Natürlich erst nach getaner Arbeit unter der fachkundigen Führung von unserem Rebmeister Urs Kundert. Die Vogelnetze wurden angebracht, rund um die Reben nochmals das Unkraut gejätet und die schon blauen Trauben bestaunt.



Bei hochsommerlichen Temperaturen wurde dann die „Zeltwirtschaft“ von über 30 Räbliüt genutzt. Da der Durst sehr gross war, waren die gekühlten Biere im nu weg, und das im Rebberg (!), wo doch eigentlich Wein genossen werden sollte. Aber keine Angst, auch die Weine, gekauft oder selber mitgebracht, wurden verköstigt. Es gab ein reichgedecktes Buffet, von Bierbrezeln über verschiedenste Salate, Kuchen und leckeren Oberhasler Zwetschgen gab es alles, was das Herz begehrt. An dieser Stelle nochmals ein herzliches DANKESCHÖN allen die etwas mitgebracht haben. Der Grill lief auf hochtoure und die leckersten Fleischstücke und Würste wurden gebraten.

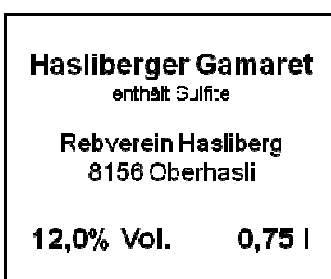


Da es so ein schöner, lauer Sommerabend war, blieben die meisten bis zum Kerzenlöschen, und das war schon fast gegen Mitternacht.... Ein herzliches DANKE auch nochmals alle denen die geholfen haben die „Wirtschaft“ aufzustellen und am Sonntag wieder abzurechnen.



## Wein-Etiketten

Beispiel



Der Termin der „Wümmet“ rückt näher und somit auch die Gestaltung unserer Weinetikette. Wer noch einen Vorschlag für die offizielle Weinetikette des Rebvereins Hasliberg abgeben möchte hat die Möglichkeit, dies **bis am 31. Oktober 2009** zu Handen unserer Präsidentin zu tun. Anschliessend wird sich der Vorstand für ein Weinetikett entscheiden und an der Generalversammlung 2010 vorstellen. Jede Flasche wird standardmässig ein kleines Etikett mit allen notwendigen Angaben auf der Rückseite erhalten. Auf der linken Seite ein Beispiel, wie dieses aussehen könnte.

Auf der Vorderseite der offiziellen Weinetikette muss auf jeden Fall **Hasliberger Gamaret** stehen. Da es Flaschen mit Drehverschluss geben wird, ist der Jahrgang jeweils auf dem Drehverschluss angebracht.

Selbstverständlich kann auch jeder Weinbauer sein eigenes Etikett gestalten. Also, wer noch seine kreativen Künste einreichen möchte; dies ist der letzte Aufruf.



Beispiel Weinetikette

## Mitgliedschaft

Voraussichtlich am 3. Oktober findet unsere erste Wümmet statt. Wir hoffen, es wird ein freudvolles Ereignis, und wenn ihr Leute kennt, die gerne mitmachen würden, so sind auch sie willkommen; der Verein hat zwar gegenwärtig keine Rebzeilen für Aktivmitglieder zu vergeben, aber für Passivmitglieder, welche den gesellschaftlichen Teil mitmachen möchten, hat es noch Platz. Anmeldung bei [m.loescher@bluewin.ch](mailto:m.loescher@bluewin.ch)

## Dorffest 2010

Wie alle wissen, findet vom **25. bis 27. Juni 2010** das Dorffest in Niederhasli statt. Der Rebverein Hasliberg hat sich mit dem Schützenverein Oberhasli und d'Schüür zusammengetan. Angeboten werden Restaurationsbetrieb, Salamischiessen und Weinstand mit Weinquiz. Die Einnahmen werden quotenmässig nach Vereinseinsatz aufgeteilt. Gesucht werden vor allem noch Helfer für den Restaurationsbetrieb, d.h. Bar- und Servierpersonal mit Schichten à vier Stunden. Unsere Präsidentin hat sich für die Dekoration anboten und sucht noch Künstler (auch Hobbykünstler) und Grafiker sowie Materialien und Werkstätten. Auch für unseren Weinstand werden noch Ideen und Helfer gesucht.

Alle die den Rebverein Hasliberg unterstützen möchten und gerne einen Einsatz am Dorffest übernehmen würden, sollen sich bitte **bis 31. Dezember 2009** melden. Für Restaurationsbetrieb und Weinstand bei Monika Löscher, für Dekoration bei Elisabeth DiCapua.

Der (hoffentliche) Gewinn aus dem Dorffest würde natürlich der Kassa des Rebvereins zufließen und wir könnten damit z.B. am nächsten Rebbergsfest die Getränke sponsoren, etwas an einen Rebvereinausflug anzahlen, einen Apéro organisieren oder, oder, oder. Es wird uns sicher etwas einfallen! Also, meldet Euch doch bitte.

**Gamaret ist eine rote Rebsorte. Es handelt sich um eine Neuzüchtung der eidgenössischen Forschungsanstalt für Pflanzenbau (Agroscope RAC Changins) in Pully. 1970 entwickelten André Jaquinet und Dominique Maigre in Pully (Kanton Waadt/Schweiz) diese Sorte durch Kreuzung von Gamay und Reichensteiner.**

**Aus den selben Eltern entstand auch die Sorte Garanoir.**

**1991 erhielt die Sorte den Eintrag in die Schweizer Sortenliste.**

## Allerlei Wissenswertes

### Winzer



Der Begriff **Winzer** stammt vom lat. vinitor (Weinleser) bzw. vinum (Wein).

Ein **Winzer** pflegt und kultiviert die Weinrebe. Auch die Aufgaben nach der Weinlese wie Ausbau und Vermarktung des Weines gehören zum Berufsbild des Winzers. Winzer ist ein Ausbildungsberuf in der Landwirtschaft mit dreijähriger Berufsausbildung.

Die Kellerwirtschaft (auch Önologie, von griech. oinos und logos, die Lehre des Weines) ist ein Studienbereich in Weinbau und – Produktion. Sie befasst sich, im Gegensatz zur Ampelographie, vor allem mit dem Keltern und dem Reifen des Weines.

**Schutzpatrone der Winzer** sind der **heilige Cyriak**, einer der 14 Nothelfer, als Helfer gegen Frost und Unwetter, sowie der **heilige Urban von Langres**, oft verwechselt mit dem Heiligen und Papst Urban I. Beide Heilige werden auch mit einer Weintraube oder einem Weinstock in der Hand dargestellt.

### Weinbauer



Die beiden Begriffe **Weinbau** oder **Weinanbau**, die oftmals synonym verwendet werden, bezeichnen die **landwirtschaftliche Kultivierung von Weinreben zum Zwecke der Gewinnung von Wein**. In der Schweiz spricht man vom Rebbau, da unter der Bezeichnung Wein nur das Getränk, nicht aber die Pflanze verstanden wird. Die eigentliche Weinherstellung, als Winzerei bezeichnet, ist in der Praxis so gut wie immer eng mit dem Anbau verknüpft; nur in seltenen Fällen liegen Anbau und Weinerzeugung in komplett unterschiedlichen Händen.

**Ihr findet uns übrigens auch unter  
[www.hasliberger.ch](http://www.hasliberger.ch)**

