



## RÜCKBLICKE

Am 4. Februar 2011 fand die Mitgliederversammlung des Rebvereins Hasliberg statt. Es wurde auch wieder ein sehr interessanter Vortrag vom Rebbaukommissär Andreas Wirth über „die Biologie der Rebe“ abgehalten. Ein paar AHAS waren schon unter den Zuhörern zu beobachten. 2011 war wieder ein Wahljahr und der Vorstand wurde neu gewählt. Elisabeth Di Capua und Nadine Grob sind zurückgetreten und wir möchten an dieser Stelle nochmals recht herzlich für die geleistete Arbeit für den Rebverein Hasliberg danken. Der Vorstand 2011/2012 wurde wie folgt bestätigt: Monika Löscher (Präsidentin), Anita Laube (Sekretärin), Stephan Hässig (Kassier), Urs Kundert (Rebmeister), Peter Stauber (Kellermeister).

Nach der Versammlung wurde wieder ein Imbiss gereicht und der Hasliberger Marc konnte bezogen werden. Allen Helferinnen und Helfern ein Dankeschön für die Auf- und Abräumarbeiten.

Am 9. April 2011 wurde der Hasliberger 2010 abgefüllt. Es wurden zwei Mannschaften gestellt, jedoch war die erste so flott dran, dass die zweite gar nicht mehr zum Einsatz kam - nur noch zum aufräumen. Viele der Anwesenden konnten den neuen Hasliberger Gamaret schon kosten und waren positiv überrascht. Am 30. April fand dann die offizielle Degu und Flaschenausgabe bei Dani Vogel statt.

Der Rebvereinausflug am 21. Mai ins Schloss Teufen war mit 16 Personen, darunter 2 Kinder, „mittelmässig“ gut besucht. Schade eigentlich, denn es war ein wirklich sehr interessanter und kurzweiliger Ausflug. Auch die degustierten Weine mundeten sehr und das ganze wurde erst noch umrahmt durch eine „Kuhparade“. Näheres erfahren Sie bei den Teilnehmern.....



### In dieser Ausgabe:

Rückblicke	1
Neues im Rebberg	2
Weinverkauf	3
Infos vom Rebmeister	3-4

## REBVEREIN NEWS

### WAS GIBT'S NEUES IM REBBERG

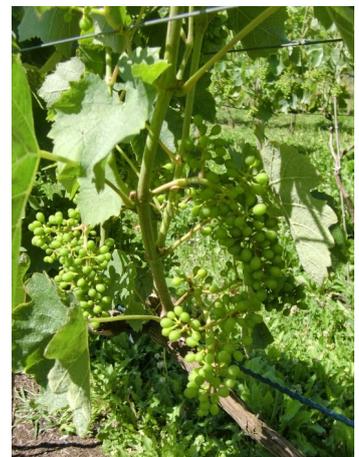
Anfang März war bereits der erste Einsatz im Rebberg und die Reben wurden geschnitten. Anfang April war Schorpen und die Reben angesagt und bereits Anfang Mai das erste Mal Ausbrechen und wieder Schorpen. Anfang und Mitte Juni waren Einschlaufen, Ausbrechen und Entfernen der Geiztriebe an der Reihe und im Juli stehen nochmals zwei wichtige Termine an.

Viele Mitglieder und auch der Vorstand stehen hinter dem Motto „**Qualität vor Quantität**“ und dies soll heuer konsequent umgesetzt werden. So wurde beschlossen, ein sogenanntes „**Experten-Team**“ unter der Leitung von Rebmeister Urs Kundert zu bilden, welches aus 4 bis 6 Personen bestehen soll. Die Aufgabe dieses Experten-Teams besteht darin, bei grösseren Einsätzen die Pächter anzuleiten und vor allem vor und an der Wümmet kommt dieses Team zum Einsatz. Wer sich gerne für dieses Experten-Team zur Verfügung stellen möchte und flexibel einsetzbar ist, melde sich doch bitte bei Rebmeister Urs Kundert. Das Experten-Team erledigt aber nicht die Arbeiten im Rebberg wenn ein Pächter an den Einsatzdaten verhindert ist. Dies erfolgt weiterhin gegen Gebühr.

Nach einem Rebeinsatz wurde auch der Wunsch geäussert, den Sitzplatz unter der Pergola „etwas ebener“ zu machen, damit die Bänke und Tische ohne Sturzgefahr aufgestellt werden können. Unter der Leitung von Peter Stauber soll dieses Unterfangen mit Eurer Hilfe nach den Rebbergeinsätzen im Juli (Freitagabend oder Samstagnachmittag) in Angriff genommen werden. Gesucht werden also **Freiwillige** die Helfen, den Platz zu ebnen, was natürlich auch mit Aushub verbunden ist. Wer gerne Mithelfen möchte kann sich bei Peter Stauber oder Monika Löscher anmelden unter Angabe, an welchem Juli-Datum er/sie verfügbar ist.

Auch die Geselligkeit soll noch mehr gepflegt werden und so ist der Wunsch entstanden, einen mobilen Grill zu machen. Wir stellen uns einen klappbaren Grill-Rahmen aus Eisen oder Metall vor (drei Seiten) mit Rosthalterungen. Wie das ganze genau aussehen soll kann Peter Stauber bestens erklären. Wer also jemanden kennt oder gar selber mit Metall oder Eisen umgehen kann, soll sich doch bitte bei Peter Stauber melden um das ganze im Detail zu besprechen.

Und zu guter letzt wären wir noch an einem kleinen runden oder eckigen Klapptischchen für den Rebberg auf der Suche. Wer einen irgendwo rumstehen hat und nicht mehr braucht - wir nehmen diesen gerne!



*Fröhliche Menschen  
und guter Wein  
sollten immer  
beisammen sein.*

*Rebbergfest  
20. August 2011*

## WEINVERKAUF

Mit einem separaten Schreiben haben wir Euch über den Weinan- und -verkauf informiert. Dieser wird nun definitiv am 20. August am Rebberg-Fest stattfinden. Diejenigen, die ihren Wein zum Verkauf dem Rebverein in Kommission geben wollen, werden nochmals separat angeschrieben und bringen ihren Wein in den Rebberg. Wer Wein kaufen will, kann dies dann von 14.00 bis 15.00 Uhr ebenfalls im Rebberg. Der Verkaufspreis beträgt CHF 25.00.

Nicht vergessen: Am **Samstag, 20. August 2011 ab 16.00 Uhr** findet unser Rebbergfest statt. Wir würden uns freuen, wenn wieder viele kommen würden!

## NEUE MITGLIEDER

Als neue Mitglieder im Verein begrüßen wir

Passiv: Eva Pfister, Oberhasli und Andreas Weichbrodt, Niederhasli

Aktiv: Walter Widmer, Niederhasli und Jürg & Christine Hiltbrunner, Oberhasli

## INFO VOM REBMEISTER

Der Pflanzenschutz wird ab diesem Jahr professionalisiert und wurde an unser Passivmitglied Peter Zitt (Winzer & Rebmeister) in Auftrag gegeben. Falls ihr also einen „Astronauten“ im Rebberg seht, wird dies wahrscheinlich Peter Zitt bei der Arbeit sein.

Zur Zeit ist die Vegetation der Reben 2-3 Wochen voraus. Sollte dies anhalten, ist mit einer frühen Wümmet zu rechnen. Bis zum Rebbergfest sollten wir genaueres wissen.

## AUSLAUBEN / GIPFELN

Der Winzer muss die Reben auslauben, d.h. die Blätter, die die Trauben bedecken, werden abgenommen, damit diese nicht faulen.

Der Winzer muss bei der Laubarbeit darauf achten, dass sich pro Traube an einem Rebzweig mindestens 5 Blätter befinden, da sich bekanntlich der Zuckergehalt der Traube über die Blätter entwickelt. Bei einem normalen Rebzweig an dem sich 2 Trauben entwickeln, hat der Winzer mindestens 10 Blätter stehen zu lassen.

**Als optimal für die Ernährung von zwei Trauben wird eine Versorgung durch je sieben bis acht Haupttriebblätter angesehen, also eine durchschnittliche Blattzahl von 14 bis 16 Blättern pro Haupttrieb.**



*Nach dem entfernen der Blätter*

Warum Gipfeln?

- Das Entfernen von Laubmasse dient der besseren Zirkulation von Luft in den Anlagen. Diese Verbesserung der Belüftungsverhältnisse trägt entscheidend zur Eindämmung von Pilzkrankheiten bei.
- Ein weiteres Ziel des Laubschnitts ist die Verhinderung einer Selbstbeschattung der Laubwand. So kann die Assimilationsleistung der unteren (basalen) Blätter erhalten werden.

- Durch Gipfeln wird der Wasserverbrauch reduziert, da viel vegetative Masse in der Regel auch viel Wasser verbraucht.
- Irgendwann ist ein Punkt erreicht, an dem Blattmasse entfernt werden muss, um den Ertrag nicht zu stark absinken zu lassen. Ein besonders hoher Anteil an Blättern kann zwar das Mostgewicht steigern, aber ab einem bestimmten Punkt leidet die Traubenmasse spürbar darunter, da zum Aufbau der vegetativen Masse (zu) viel «Energie» verbraucht wird.
- Die durch das Gipfeln angeregte Geiztrieb Bildung trägt zur Leistungsfähigkeit der Rebstöcke bei. Ab Reifebeginn etwa, also zur Zeit eines hohen Zuckerbedarfs, sorgt diese frische Blattmasse für volle Assimilationsleistung. Eine nach extrem spätem Gipfeln ausgelöste Geiztrieb Bildung erbringt kaum noch Vorteile. In Verbindung mit diesen Punkten scheint es sinnvoll, die Fotosynthese in der Weinrebe kurz gesamtlich zu betrachten:

### **Zuckerbildung in der Rebe**

Durch die Fotosynthese wird in den Blättern Zucker gebildet (Assimilation). Sie dienen als Ausgangsstoff für die grosse Zahl von Traubeninhaltsstoffen, namentlich Säuren, Eiweissen, Fetten und Aromastoffen. Nach einer licht- und temperaturabhängigen Reaktion, die ihr Optimum bei 25 bis 28 °C hat, werden die Assimilate zu den Verbrauchs- oder Speicherorten geführt. Das sind hauptsächlich Triebspitzen, Blüten und Trauben (Renner 1998). Aber auch die Wurzeln kommen in den Genuss von Kohlenhydraten. In ihnen und im alten Holz wird ein Teil der Assimilate als Reservestärke gespeichert. Im Frühjahr werden sie dann aus Stamm und Wurzeln remobilisiert und der Rebe als «Startenergie» zur Verfügung gestellt. Kurz nach dem Austrieb steht mangels ausgewachsener Blätter ja noch kein leistungsfähiger Fotosyntheseapparat zur Verfügung.

### **Blätter und Fotosynthese**

Wichtig für die Bildung des Zuckers ist dabei nicht die gesamte Laubfläche, sondern der Anteil belichteter Blätter. Blätter, die nicht dem Licht ausgesetzt sind, assimilieren weniger, altern schneller und stellen die Zuckerproduktion früher ein. Bei Lichtmangel oder generell Schlechtwetterbedingungen in der Reifephase kann aus den Reserven Stärke wieder mobilisiert und als Zucker in die Trauben umgelagert werden.

### **Praxis des Laubschnitts**

Beim ersten Laubschnitt werden die Triebe eine Handlänge über dem obersten Draht oder in der individuell gewünschten Höhe gekappt, beim zweiten Gipfeln liegt die Schnittebene 3 Blätter über dem obersten Draht! Der Grund dafür ist, dass beim zweiten Schnitt nicht mehr die Haupttriebe gekappt werden sollen, sondern die nachgewachsenen Triebspitzen. Das verlangt vom Laubschneider zunächst einmal weniger Kraft. Der Hauptvorteil besteht jedoch in der Erhaltung der Nährstoffe, die zwischenzeitlich im Haupttrieb eingelagert wurden. Sie werden sonst mit dem zweiten Gipfeln entfernt.



Präsidentin  
Monika Löscher  
Birchstr. 55  
8156 Oberhasli

Telefon: 044 850 66 21  
E-Mail: [m.loescher@bluewin.ch](mailto:m.loescher@bluewin.ch)

Sie finden uns auch im Web!  
[www.hasliberger.ch](http://www.hasliberger.ch)