

RÜCKBLICK

Geiztriebe entfernen in der Traubenzone und Gipfeln am 29./30. Juni 2018 *Pflichttermin*

Im unteren Drittel wurden die Geiztriebe entfernt und auch die Basisblätter und Gipfeln stand auch auf dem Programm

Die Arbeiten im Detail:

- In der Traubenzone wurden die Basisblätter, d.h. die untersten Blätter am Strecker entlang, entfernt. Es galt, nicht zu viele Blätter in dieser Phase wegzunehmen.
- In der Traubenzone wurden die Geiztriebe entfernt – **NUR** in der Traubenzone.
- Zur ersten Ertragsregulierung sollten nur 2 Trauben pro Strecker stehen gelassen werden, bei schwachen Aufsteigern sogar nur 1 Traube. Schwache Aufsteiger sind solche, die entweder sehr dünn sind und drohen zu brechen wenn die Trauben dann zu schwer werden oder wenn sie schwach wachsen und noch nicht bis zum 2. Führungsdraht reichen.
- Beim Gipfeln ist darauf zu achten dass **mindestens** 3 Blätter über dem obersten Führungsdraht stehen gelassen werden.
- Bei diesem starken Wachstum ist es auch ganz wichtig die Triebe weiterhin möglichst gerade zu halten, also „zu büscheln“ und mit Maisclips zu befestigen.
- Das Gras unter den Rebstöcken ist weiterhin kurz zu halten damit die KEF keine Anreizpunkte findet.

Spaghettiplausch im Rebberg

Nach getaner Arbeit und bei herrlichem Sommerwetter fand am 30. Juni auch noch der Spaghettiplausch im Rebberg statt. Es kamen 45 Mitglieder zu diesem geselligen Anlass und liessen sich Harald's Spaghetti mit drei verschiedenen Saucen schmecken. Unsere Präsidentin wagte mit Carmine Cinicola und unserem Rebmeister René sogar noch ein Tänzchen im Rebberg – und litt danach 2 Wochen lang.... Nicht lachen, tanzt ich ihr mal im Rebberg Jive und Walzer!



Jedem Trübli si's Hübli 13./14. Juli 2018

Die Blütezeit haben wir relativ gut überstanden und die Vegetation ist in diesem Jahr wegen der warmen Monate April/Mai/Juni voraus. Die Reben wurden bereits mehrere Male gegen falschen und echten Mehltau gespritzt. Sie sehen gut und gesund aus.

Die Arbeiten im Detail:

- Nach wie vor eine wichtige Aufgabe ist die Laubwand zu ordnen. Aufsteiger aus dem Rebstockkopf sind zu entwirren/entfächern und auf **drei** zu reduzieren. Zwei sind als neue Strecker für nächstes Jahr gedacht, einer als Frostrute.
- In der Traubenzone keine Geiztriebe mehr entfernen, aber solche die quer in die Landschaft stehen zurückschneiden.
- Ertragsregulierung grün: Bei den Aufsteigern mit drei Trauben ist diejenige zu entfernen welche am meisten „stört“. Hängen also drei ineinander so entferne man die Mittlere, dann hängen die anderen zwei frei. Ebenso sollen die Schultern entfernt werden.
- Bei schwachen Trieben – Trieb dünn oder reicht nur knapp über den 3. Führungsdraht – ist auf eine Traube zu reduzieren.
- Triebe welche noch nicht bis zum 3. Führungsdraht reichen sind zu **entfernen**. Also auch diejenigen die nur bis zum 2. langen.
- Geiztrauben entfernen (sind diejenigen, die sich einkringeln).
- Nach wie vor Gipfeln, aber nur noch die neuen Geiztriebe reduzieren. Ansonsten gilt nach wie vor: mindestens 3 Blätter über dem letzten Führungsdraht stehen lassen.

Ertragsregulierung blau am 17./18. August 2018 *Pflichttermin*

Damit unsere Trauben optimal versorgt werden ist es wichtig, dass wir nicht zu viele stehen lassen und schwache Triebe konsequent entfernen. Somit gewährleisten wir, dass die Rebe ihre Kräfte nicht unnötig auf zu vielen Trauben verteilen muss und die Oechsle steigen.

Die Arbeiten im Detail:

- Es ist konsequent darauf zu achten, dass schwache Triebe und die Schultern entfernt werden und nicht mehr als 2 Trauben pro Trieb hängen.
- Die Veredlungsknollen sind frei zu halten und das Gras weiterhin kurz.
- Es dürfen keine geschnittenen Trauben auf dem Boden liegen gelassen werden. Bitte mitnehmen und im Grüngut entsorgen (wegen KEF).
- Da es sehr trocken ist sind junge Rebstöcke mit Wasser zu versorgen.
- Da es ein sehr starkes Wespenjahr ist und wir vermehrt mit Wespenbiss zu kämpfen haben hängt Rebmeister René vermehrt Wespenfallen auf.
- Wir sind in der Vegetation 3 Wochen voraus, es wird mit einer früheren Wümmet gerechnet.

Rebbergfest

Nach wir vor bei hochsommerlichen Temperaturen fand dann am 18. August auch unser Rebbergfest mit wieder 45 Mitgliedern statt. Wie in den vergangenen Jahren brachten die TeilnehmerInnen Salate und feine Dessert mit und wir bedanken uns an dieser Stelle nochmals allen für ihr Zutun zum feinen Buffet!



Sondereinsatz Netze aufhängen 31. August – 4. September 2018

Da unsere Trauben schon sehr weit sind und der Wespenfrass zunimmt wurde ein Sondereinsatz einberufen um die Netze zu montieren. Die Netze sollten nicht zu straff gezogen werden, so dass diese nicht auf die Trauben drücken und die Wespen noch mehr angelockt werden. Es sollten alle 2m Netzhaken gesetzt werden und die Netze mit den Netznadeln alle 3-4m verschlossen werden.

Die Trauben müssen abgedeckt sein, nicht das Laub!

Wümmet am Samstag, 22. September 2018

Der Wettergott meinte es gut mit uns und bei angenehmen 20 Grad trafen sich die Mitglieder des Rebvereins um 13.00 Uhr im Rebberg. Zuerst galt es die Netze aufzurollen und die Netzhaken alle zu entfernen. Nach einer kurzen Rast und neuen Instruktionen schwärmten dann die rund 40 Personen immer zu zweit in den Rebberg aus um zu



wümmen. Es war herrlich! Noch nie konnten wir seit Bestehen des Rebberges eine solche gute Qualität lesen. Keine Stiellähme, keine KEF, keine Fäulnis, einfach nichts.

Kurz nach 15.00 Uhr wurden die Trauben von Ernst Hintermann mit seinem Traktor nach Regensburg zu Felix Weidmann gefahren um dort gewogen und um die Oechsle zu bestimmen. In der Zwischenzeit wurde der Grill angefeuert und der Hunger getilgt. Mit Spannung wurde dann die Ankunft von Rebmeister René und Kellermeister Peter erwartet.

Und kurz nach 17 Uhr war es dann endlich soweit. René verkündete stolze 1899 Kilogramm mit 97.3 Oechsle. SUPER ! Wir danken allen für ihren Einsatz und Mithilfe zum guten Resultat und dem Wettergott für den herrlichen Sommer.



AUSBLICK

Wümmetessen Montag, 22. Oktober 2018 Restaurant Kornfeld Oberhasli

Wir treffen uns ab 18.00 Uhr im Kornfeld und um ca. 19.15 Uhr gibt es dann das Nachtessen.

Menue: kleiner gem. Salat, Schweinssteak an Morchelsauce mit Spätzle und Gemüseplatte, Fruchtsalat mit Vanilleglacé und Rahm/oder Kirsch
Preis pro Person: CHF 26.50

Aus organisatorischen Gründen ist eine Anmeldung mit Angabe der Anzahl Teilnehmer bis am Samstag, 13. Oktober 2018 erforderlich.
Telefon/SMS/Whatsapp 076 561 66 21 oder
eMail m.loescher@bluewin.ch

IMPRESSIONEN 2018

