

RÜCKBLICK

8./9. März 2019 – Schneiden der Reben

Pflichttermin

Vor dem Schneiden mussten alle weissen Maisclips sorgfältig entfernt werden und ebenfalls alle noch vorhandenen schwarzen Netzaufhänger.

Die Arbeiten im Detail

- Die letztjährigen Streckker wurden wenn immer möglich bis zum Rebstockkopf ganz zurückgeschnitten (Zapfen 2 cm).
- 2 gute holzige Ruten aus dem Rebstockkopf (1 links / 1 rechts mit je 5 Augen) wurden stehen gelassen und wir verzichteten auf eine Frostrute.
- Es musste darauf geachtet werden, dass altes Rebholz nicht einfach aus der Drahtführung herausreissen wurde sondern vorsichtig weggenommen wurde damit die Führungsdrähte nicht so „ausleiern“.

12./13. April 2019 – Streckker befestigen

Die zwei Streckker welche stehen gelassen wurden mussten nun runtergebunden werden und die Reben unter anderem an den Stangen befestigt werden.

Die Arbeiten im Detail

- Die Rebstöcke mussten wieder gut an die dünnen metallenen Rebstockstangen angebunden werden.
- Die zwei seitlichen Streckker beim Austrieb wurden vorsichtig runtergebogen und mit Bindedraht befestigt. Dabei galt es, die Streckker beim Austrieb am Rebstockkopf gut festzuhalten, so dass sie nicht wegbrachen und den Bindedraht nicht allzuplast anziehen damit die Nährstoffzufuhr nicht unterbrochen wird.
- Da wieder auf Herbizide verzichtet wird müssen Gras und Unkraut entfernt bzw. kurz gehalten werden.

Flaschenteilet und Degu

Am 2. Mai war es dann endlich soweit. Unser Hasliberger 2018 und unsere „Sonderedition“ Hasliperle waren im Keller von Felix Weidmann in Regensburg bereit zum abholen und degustieren. Die coole Etikette für die Hasliperle macht das Ganze noch zusätzlich zu etwas ganz Besonderem. An dieser Stelle ein herzliches Dankeschön an alle Helferinnen und Helfer beim Abfüllen, Verpacken, Liefern und Ausgabe.



10./11. Mai 2019 – Ausbrechen

Das frühzeitige reduzieren auf 5 Austriebe und beim Kopf auf 2 Austriebe ist wichtig.

Arbeiten im Detail

- Bei beiden Streckkern je 5 Austriebe stehen lassen. Nebentriebe entfernen.
- Aus dem Rebstockkopf durften nur 2 Austriebe stehen gelassen werden. Diese dienen im nächsten Jahr als neue Streckker.
- Die Rebstöcke sollen weiterhin von allen Austrieben bis zum Kopf hin befreit werden und vor allem Austriebe am Veredelungsknollen müssen immer wieder sauber entfernt werden (schneiden, nicht reißen). Sie dürfen keine Wurzeln schlagen können

Vereinsausflug nach Stammheim

Am 18. Mai 2019 war es endlich soweit: 24 Mitglieder trafen sich anlässlich des Vereinsausflugs zum Hopfentropfen nach Stammheim ein. Überpünktlich waren alle zum angegebenen Zeitpunkt am jeweiligen Abfahrtsort bereit und die Fahrt mit unserem Eurobuschauffeur Janusz in das nördlichste Dorf des Kantons Zürich konnte beginnen.

Empfangen wurden wir in Stammheim vom Chef Markus Reutimann persönlich und wir erhielten zur Einführung sogleich viele Informationen über die verschiedenen Betriebe, Lage und Besonderheiten in Stammheim. Unsere Führung „vom Bier zum Whisky“ begann dann in der kleinen Brauereistube und alle sassen bereits um 10.30 Uhr bei einem kleinen Bier in der kleinsten Bierbrauerei vom Kanton Zürich - es gibt nur einen 50 Liter Kessel zum Brauen.

Auf sehr humoristische Art mit vielen Anekdoten aus dem Leben führte uns Markus in die Kunst des Bierbrauens ein. Wie entsteht Bier, welche Rohstoffe braucht es, welche verschiedenen Hopfensorten gibt es, wie kommt z.B. der Zitronengeschmack ins Bier und, und und. Nach dem Bier gingen wir dann über zur Whiskyverkostung in die sehr schöne Whiskylounge

mit der speziellen Appenzeller-Bar. Was das ist? Fragt jemanden der dabei war!

Wir konnten zahlreiche Whiskys degustieren und erfuhren natürlich auch hier allerlei Wissenswertes über die Herstellung und die richtige Degustation.

Nach so viel Alkohol ging es dann ins Hopfenstübli zum feinen Mittagessen. Wer wollte konnte dann auch gleich schon ums Eck in den Shop um einzukaufen. Gut gestärkt ging es dann zum Bierhumpen Curling. Jeder hatte drei Versuche und wer die Mitte traf bekam eine Flasche Hopfentropfen Bier. Am Anfang waren alle noch zögerlich, man wollte doch zuerst mal schauen wie das denn so funktioniert. Aber dann wollten die Räblüt fast nicht mehr aufhören, so viel Spass machte es. Zum Abschluss gab es dann im Garten noch ein feines Hopfenträumli (Hopfentropfenglacé mit Apfelsaft und Früchten) und auch hier durfte der letzte Whisky der Degu und ein Hopfenschnäpsle nicht fehlen. Gut gestärkt ging es dann fröhlich auf die Heimreise und alle waren der Meinung: Es war ein super Ausflug, wir haben sehr viel erfahren und gelernt, gut gegessen und Chef Markus ist ein wirkliches Marketinggenie.

Link zur [Hopfentropfenzeitung](#)

7./8. Juni und 21/22. Juni 2019 – Einschlaufen und Ausbrechen *Pflichttermin*

Die Arbeiten im Juni sind für unsere Reben sehr wichtig weshalb diese als Pflichttermine gekennzeichnet sind. Jetzt wachsen die Rebenaustriebe sehr schnell und müssen zwischen die Drähte eingeschlaucht werden = frühzeitige Erziehung. Wenn die Laubwand schön geordnet ist hat dies mehrere Vorteile; bei Sturmböen wird nichts beschädigt, nichts behindert Ernst beim Rasenmähen und Peter Zitt beim Spritzen.

Die Arbeiten im Detail

- Die starken Austriebe wurden sorgfältig zwischen die Führungsdrähte eingeschlaucht und mit Maisclips befestigt.
- Es gilt weiterhin nur 5 Austriebe je Seite mit Traubenblüten hochwachsen zu lassen. Die überzähligen und schwachen Austriebe ohne Traubenblüten wurden weg gebrochen oder noch besser weg geschnitten.
- Aus dem Rebstockkopf sollen nun endgültig bis auf 2 Austriebe alle anderen entfernt werden.

IMPRESSIONEN VEREINSAUSFLUG



AUSBLICK

Nächster Einsatz 12./13. Juli 2019

Dies ist wieder ein **Pflichttermin** und die Arbeiten sehr wichtig.

Pflichttermin – was heisst das?

Es wird von unseren Aktivmitgliedern erwartet, dass sie an einem der beiden Pflichttermine im Rebberg sind und unter Anleitung von unserem Rebmeister René Mäder die anstehenden Arbeiten ausführen. Da wir alle nie auslernen, aus Fehlern lernen wollen und auch mal Neues dazu kommt, ist es absolut wichtig die Anleitungen von unserem Rebmeister persönlich „abzuholen“. Zudem hat man die Möglichkeit bei Unklarheiten/Unsicherheit sofort Rücksprache zu halten.

Sollte jemand an den Pflichtterminen abwesend sein und seine Arbeit vorher oder nachher erledigen, so bitten wir dies unserem Rebmeister kurz mitzuteilen. Ihr könnt ihn anrufen, eine SMS schreiben oder eine WhatsApp-Nachricht (079 236 97 17) schicken. Dies gilt natürlich auch bei den „normalen“ Terminen welche jeweils bis Dienstags erledigt sein müssen.

Wenn möglich die Reben auch gelegentlich zwischen den offiziellen Terminen besuchen / kontrollieren.

Rebbergfest Samstag, 17. August 2019

Wie im Terminkalender angekündigt findet unser Rebbergfest am Samstag, 17. August 2019 statt. Alle Aktiv- und Passiv-Mitglieder sind wieder herzlich dazu eingeladen. Zuerst stehen die Rebarbeiten auf dem Programm und um ca. 16.00 Uhr wird dann das Rebbergfest starten. Das Fest findet nur bei trockener Witterung statt.

Jeder soll wieder Essen, Getränke und Geschirr selber mitbringen. Grill und Sitzgelegenheiten werden am Samstagvormittag aufgebaut und je nach Witterung auch das Sonnendach. Irgend jemand sollte sich dann noch finden welcher sich für das Grillfeuer verantwortlich zeigt.

Diejenigen, die wieder Salat oder Kuchen oder sonst etwas für das Buffet mitbringen möchten, melden sich bitte und teilen mit, was sie/er mitbringt, damit wir das hoffentlich wieder entstehende Buffet „koordinieren“ können.

Sollte das Wetter "unsicher" sein wird auf unserer Homepage (Aktuell/Anlässe) am Donnerstagabend einen Vermerk hinterlegt ob das Rebbergfest stattfindet oder nicht.

Wir hoffen wieder auf eine rege Teilnahme und natürlich schönes Wetter.

Aus logistischen Gründen ist eine Anmeldung mit Angabe der Anzahl Teilnehmer bis am Mittwoch, 14. August 2019 erforderlich.

Telefon/SMS/Whatsapp 076 561 66 21 oder eMail m.loescher@bluewin.ch

Facebook/ WhatsApp

Unser Rebverein ist seit letztem Sommer auch im Facebook (Rebverein Hasliberg) und ab und zu postet auch jemand mal wieder neue Fötelis ☺. Und ganz neu haben wir auch eine WhatsApp-Gruppe „Gemütlich im Rebberg“. Wer mal gemütlich in den Rebberg geht um die Seele baumeln zu lassen oder etwas mit anderen zusammen trinken möchte kann sich im Chat melden. Vielleicht schliesst sich ja noch jemand an und der Geselligkeit steht nichts mehr im Wege. Zudem kann der Chat vielleicht bei einem Notfalleinsatz mal ganz nützlich sein – was wir ja nicht hoffen.

Unser Rebberg im Vergleich



21.6.2019



10.6.2018



9.6.2017



19.6.2016