

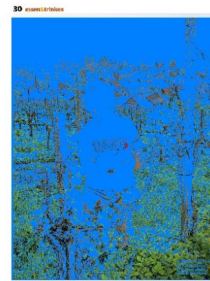
Datum: 13.05.2014

coop
Coopzeitung

Gesamt

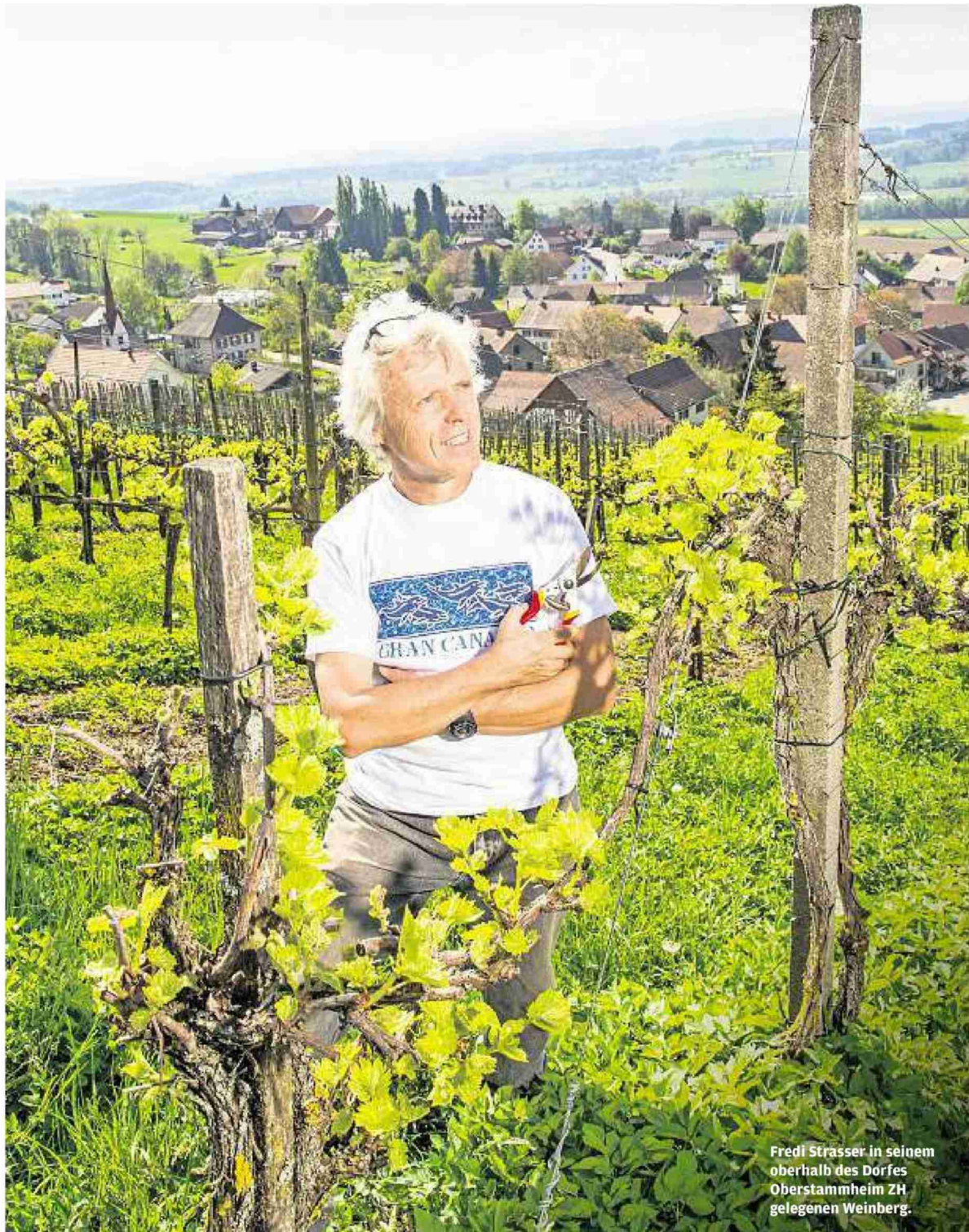
Coopzeitung
4002 Basel
0848 400 044
www.coopzeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 1'805'641
Erscheinungsweise: wöchentlich



 **Baudirektion
Kanton Zürich**

Themen-Nr.: 540.003
Abo-Nr.: 1088177
Seite: 30
Fläche: 197'068 mm²



Fredi Strasser in seinem
oberhalb des Dorfes
Oberstammheim ZH
gelegenen Weinberg.

ARGUS 
MEDIENBEOBACHTUNG

Medienbeobachtung
Medienanalyse
Informationsmanagement
Sprachdienstleistungen

ARGUS der Presse AG
Rüdigerstrasse 15, Postfach, 8027 Zürich
Tel. 044 388 82 00, Fax 044 388 82 01
www.argus.ch

Argus Ref.: 53837171
Ausschnitt Seite: 1/6



Arbeiten im Weinberg

Frühstart ins Weinjahr 2014

Im Moment haben Winzer alle Hände voll zu tun in ihren Weinbergen. Bio-Pionier Fredi Strasser vom Weingut Stammerberg in Oberstammheim zeigt, was aktuell ansteht.

TEXT: REGULA BÄTTIG
FOTOS: HEINER H. SCHMITT

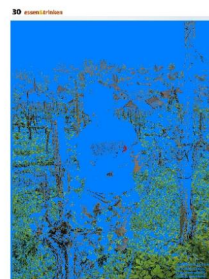
Wenn Fredi Strasser, Bio-Weinbauer in Oberstammheim ZH, von «etwas müde» redet, meint er nicht sich, sondern seine Reben. «Letztes Jahr haben die Stöcke sehr gut getragen: das spüren sie nun», sagt er. Seine Stöcke werden diesen Frühling daher einen Energiekick erhalten. Hühnermist. «Aber das mache ich nicht jedes Jahr. Normalerweise reicht ja die Gründüngung, das Aussäen von Klee oder Luzerne».

Gegen einen Energiekick für sich selber hätte Strasser ebenfalls nichts einzuwenden. Ihm stecken die letzten Tage in den Knochen: Im Moment ist einiges los im Weinberg. Etwas unerwartet,

wie Strasser sagt. «Und halt etwas sehr früh.» Streng genommen hätte er im Weinkeller zu tun. Weine abfüllen – auch das muss sein, «zumal einer unserer Weine vor kurzer Zeit ausgegangen ist». Der Keller hat nun aber zweite Priorität, denn die Reben wachsen, treiben und gedeihen. «Dieses Jahr hat die Vegetation mindestens drei Wochen Vorsprung auf durchschnittliche Jahre.» So ganz wohl ist ihm dabei nicht: «Die Erfahrung zeigt, dass erst nach der Kalten Sophie, der letzten der Eisheiligen, keine Gefahr mehr für nächtliche Fröste besteht.» Also nach dem 15. Mai. Nur können Strassers mit den Arbeiten so lange nicht mehr warten: «Wir müssen die Reben jetzt erlesen und die Reserven rausschneiden.»

«Schafe, Ponys oder Hummeln: Tiere gehören für mich zum Weinbau dazu.»

Was das genau heisst, zeigt der 56-Jährige draussen im Weinberg. «Nach dem Austrieb, wenn die Schösslinge etwa sechs Blätter haben, werden die überschüssigen Triebe und das unterste Blättlein entfernt», erklärt Strasser. «Wenn die Pflanze im Frühling erwacht, sammelt das erste Blatt zunächst zwar Sonnenenergie für die weitere Entwicklung, danach übernehmen aber die oberen grösseren Blätter diese Aufgabe.» Das Erlesen ist sehr zeitaufwendig. Einen Vormittag braucht Strasser für die vielleicht 70 Meter lange Rebreihe, in der er die



Arbeit vorzeigt. Das ist im konventionellen Weinbau übrigens nicht anders – maschinell lässt sich das nicht machen, die Blättchen müssen sorgfältig von Hand gepflückt werden.

«Ich schneide dann mal da unten die Reserven», sagt Strassers Frau Maria derweil und schnappt sich eine Rebschere. Reserven? «Das sind jene Triebe, die wir beim Winterschnitt stehen gelassen haben für den Fall, dass bei einem Frühlingsfrost die als Haupttriebe vorgesehenen Knospen eingegangen wären.» Mittlerweile sind aus den Knospen jedoch kleine Schösslein geworden. Wie bei den Blättern gilt: Jetzt muss weg, was nicht mehr benötigt wird und der Rebe unnötig Kraft raubt.

Während die drei Papillon-Hunde der Familie um ihn herumtollen, zeigt Strasser, welche Kraftspeicher die Reben im Boden anzapfen können.

Der Grünstreifen zwischen den einzelnen Reihen ist nämlich alles andere als Unkraut. «Sehen Sie die kleinen, weissen Knöllchen hier?», zeigt er an den Wurzeln einer ausgegrabenen Kleepflanze (siehe Bild oben). «Reiner Stickstoff: Da braucht man keinen zusätzlichen Dünger zu streuen.»

Klee säe er lediglich alle paar Jahre, «und auch nur, wenn ich das Gefühl habe, dass es den Pflanzen gut tut». Da die Grünstreifen im Frühling zudem alle paar Jahre gespatet werden, kommen weitere Nährstoffe in den Boden.

Logisch, dass der Stammertaler beim Düngen höchstens falls mal auf Hühner- oder Kuhmist zurückgreift und nicht auf synthetisch hergestellte Stickstoffpräparate. Schliesslich zählt der auf einem hiesigen Hof aufgewachsene Bauernbub zu den Pionieren des Bio-Weinbaus der Schweiz. 1986 hat er auf einem zweieinhalb Hektar grossen Stück Land seine ersten Reben gepflanzt; 1999 begann er, seinen Wein auch selber zu keltern; 2010 erwarb er schliesslich in Oberstammheim einen bestehenden Weinbaubetrieb. Inzwischen umfasst das Weingut der Strassers 10 Hektaren, verteilt auf verschiedene Parzellen. Mittlerweile setzt Sohn Andri (30) ebenfalls voll auf die Karte Weinbau und auch der zweite Sohn absolviert seine Zweitausbildung zum Weinbauer. «Als Bio-Winzer waren – und sind wir es teilweise noch immer – mit grosser Skepsis konfrontiert. Sogar mein Vater hat befürchtet, dass ich nach der Umstellung auf Bio keine Erträge haben wer-

de», berichtet der Agronom, der an der Forschungsanstalt Agroscope die Bio-Forschung koordiniert und im kantonalen Ausbildungszentrum für Landwirtschaft am Strickhof nun seit 30 Jahren Kurse für angehende Bio-Landwirte leitet.

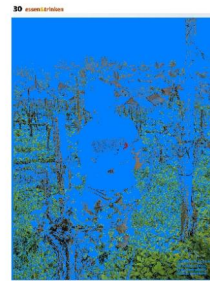
«Als Bio-Winzer waren wir mit grosser Skepsis konfrontiert.»

Einfach sei es bis heute nicht geworden, sagt Maria Strasser. Es ist auch das Los des Pioniers: Seit Strasser 1989 feststellen musste, dass die traditionellen Rebsorten sehr anfällig sind für Krankheiten wie den Falschen Mehltau, setzt er auf widerstandsfähige Züchtungen, wie Maréchal Foch. Auch neue Züchtungen hat er gepflanzt, wobei es teilweise noch an Erfahrungen fehlt. Eben erst mussten Strassers dies schmerzlich feststellen. Eine erst vor wenigen Jahren gesetzte Traubensorte hielt nicht, was sie versprochen hatte. «Auch im Bio-Anbau dürfen gewisse natürliche Stoffe gespritzt werden.» Dazu zählen beispielsweise Kupfer oder Schwefel. «Aber wenn ich pro Saison zehnmal so etwas spritzen muss, entspricht das nicht meinen Ansichten von Bio-Weinbau.» Schweren Herzens

Gesamt

Coopzeitung
4002 Basel
0848 400 044
www.coopzeitung.ch

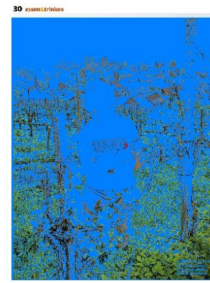
Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 1'805'641
Erscheinungsweise: wöchentlich



Themen-Nr.: 540.003
Abo-Nr.: 1088177
Seite: 30
Fläche: 197'068 mm²



**Stickstoffknöllchen
an einer Kleewurzel
(links), Reben-
setzlinge (rechts),
Maria Strasser
schneidet überzählige
Triebe (unten).**



Gesamt

Coopzeitung
4002 Basel
0848 400 044
www.coopzeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 1'805'641
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 540.003
Abo-Nr.: 1088177
Seite: 30
Fläche: 197'068 mm²



Im Detail: spriessende Blätter (links), das sogenannte Gescheine, das bald blühen wird (rechts), und die Wurzel einer Rebe (unten).



entschloss er sich, die Rebsorte wieder auszu-reissen.

Auf dem Weingut Stammerberg gibt es deshalb auch eine Arbeit zu sehen, die zwar im Frühling ansteht, aber selten: das Setzen von Rebstöcken. «Normalerweise ersetzt man Reben frühestens nach 25 Jahren», sagt Strasser. «Wobei ich schon Stöcke von resistenten Sorten gesehen habe, die waren 70-jährig und voll im Saft.»

«Normalerweise ersetzt man Reben frühestens nach 25 Jahren.»

Was die beiden Mitarbeiter der Strassers momentan pflanzen, sieht für Laien jedoch ziemlich befremdlich aus: In grossen Fässern stehen knallgrüne Ruten bereit. «Die Setzlinge sind mit einer Paraffin-Schicht überzogen», erklärt Strasser. Der Überzug schütze die junge Rebe während der ersten Tage. «Die Wachsschicht fällt dann einfach ab und die zarten Schösslinge können munter wachsen.»

Im Vergleich zum konventionellen Weinbau lässt Strasser beim Pflanzen mehr Raum zwischen den Stöcken, und auch die einzelnen Reihen stehen weiter auseinander. «Das schmälert zwar den Ertrag, dafür

kann ich meine Maschinen boden- und klimaschonender einsetzen.» Zudem setzt er auf natürliche Grasmäher statt auf künstliche Unkrautvertilger: Zwischen seinen Reben tummeln sich Zwergschafe, Gänse und sogar Mini-Shetlandponys. Letztere sind ihm besonders ans Herz gewachsen, «aber ob Ponys, Schafe oder Hummeln: Tiere gehören für mich zum Weinbau einfach mit dazu.» Sagts, packt die drei Hunde ins Auto und macht sich auf ins Tal. Reben setzen, denn die Pflanzen warten nicht. Der Frühling ist da im Weinberg. ■

Übersicht der aktuellen Arbeiten Der Frühling hat es in sich

Das Weinjahr startet mit dem **Rebschnitt** (Januar/Februar). Gleichzeitig erfolgt die **Reberziehung**: Durch Biegen und Binden wird die Rebe in Form gebracht. Ab April startet die **Bodenbearbeitung**: Die Erde wird aufgelockert, Begrünpflanzen werden eingesät, allenfalls wird gedüngt. Mit dem Austrieb (Ende April/Anfang Mai) wird der **Pflanzenschutz** ein Thema, die Pflanzen werden – soweit nötig – gegen Krankheiten und Schädlinge gespritzt. Während der gesamten Vegetationsperiode muss das Wachstum der Reben laufend durch **Laubarbeiten** gesteuert und geordnet werden. Bei günstiger Witterung kommt der Winzer damit oft kaum nach.