



Elgger/ Aadorfer Zeitung
8353 Elgg
052/ 511 27 29
www.elgger-zeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 1'847
Erscheinungsweise: 3x wöchentlich

Themen-Nr.: 540.003
Abo-Nr.: 1088177
Seite: 1
Fläche: 30'734 mm²

Der Jahrgang 2015 auf bestem Weg



Bei diesem Rebstock ist das Blattwerk noch zu dicht.

Bilder: Peter Zinggeler

PETER ZINGGELER

Im Elgger Humberg können die Arbeiten in den Reben bei besten Bedingungen vorgenommen werden. Ganz anders sieht es in andern Rebbergen aus, die vom Leiter des Rebbau Kommissariats im Strickhof, Andreas Wirth, beschrieben werden als ein Bild des Elends.

ELGG - Das von vielen Winzern angewendete Fungizid von Bayer heisst zwar «Moon Privilege». Doch wer es einsetzt, steht keineswegs auf der privilegierten Seite. Die Blätter in den Reben sind glockenförmig deformiert, und die typische Lappung hat sich zurückgebildet. Zudem ist die sonst so weiche Blattoberfläche rau. Die Trauben haben nicht richtig geblüht, und die Beerenansätze fallen ab. Übrig bleibt nur ein beerenloses Traubengerüst. Unterdessen hat das Bundesamt für Landwirtschaft verfügt, dass das Mittel per sofort nicht mehr verwendet werden darf. Die Verbindung zu «Noon Privilege» ist zwar erst eine Hypothese, wie man sich

vorsichtig ausdrückt. Selbst Bayer empfiehlt, das Mittel dieses Jahr nicht mehr zu verwenden. Zusätzlich wurde das Pflanzenschutzmittel AgroSeller Fluopyram ebenfalls suspendiert. Wobei die offizielle Bezeichnung «Pflanzenschutzmittel» angesichts seiner Folgen doch eher etwas geschönt daher stolz. Auch Lehmanns spritzen im Humberg. Nur hatten sie mit ihrem Produkt mehr Glück. Gemäss Bernadette Lehmann komme man bei Riesling Silvaner-Trauben nicht um die Bekämpfung des falschen Mehltaus herum. Nun haben die Winzer nach dem Hageljahr 2013, dem Jahr der Kirschenessigfliege 2014, nun offenbar den Supergau durch den Einsatz eines Ertragskillers zu tragen.

Im Humberg ist heile Welt

Die rund 30 Aren Reben geben ein prachtvolles Bild. Das Reblaub versteigt sich in seiner Wachstumsfreude in die höchsten Höhen. Die Rebstöcke tragen 20 bis 30 Trauben. Fruchtbarkeit scheint sich selber zu feiern. Doch die Winzerin im Rebberg will Qualität und nicht Quantität. So müssen die Trauben um einen Drittel dezimiert und himmelwärts treibende Schosse eingekürzt werden. Die Trauben brauchen nicht nur ein intaktes Blattwerk

für die Photosynthese, sondern auch Luft und Licht. Deshalb wird zuerst auf der Ostseite das Blattwerk ausgelichtet. «Läubeln» nennen die Winzer diese Arbeit. Das Blattwerk der Westseite, welches die Trauben noch vor Sonnenbrand schützt, kommt erst im August an die Reihe. Zur heilen Welt gehört, dass der Jahrgang 2014 bereits abgefüllt worden ist und im Keller 1700 Flaschen auf Käufer warten. Gemäss Aussage der Winzerin, Bernadette Lehmann, hat sich die Kirschenessigfliege dank sorgfältiger Traubenlese nicht auf die Qualität ausgewirkt. So kann mit dem Elgger Hauswein schon jetzt auf eine gute Ernte angestossen werden.



Läubeln heisst Schosse einkürzen und Licht und Luft für die Trauben schaffen.



Der Humberg mit 30 Aren Reben.