



**FOKUS
REGION**

Heinz Windler macht's vor: Bei den Laubarbeiten im Sommer müssen überschüssige Seitentriebe entfernt und die Traubenzone ausgedünnt werden.

Walter Grossmann, Heinz Windler, Clemens Baschong und Wilfried Wehrli (v. l.) sind Hobby-, aber auch Vollblutwinzer.

Mit Leidenschaft für bestes Traubengut

Am Wartenberg bewirtschaftet der Rebbauverein Muttenz über zwei Hektaren Reben. Die klimatischen Veränderungen der letzten Jahre stellten die Hobby-Winzer immer wieder vor Herausforderungen – eröffneten ihnen aber auch neue Möglichkeiten.

TEXT ELLA RICHARDS FOTOS STEFAN BOHRER

Impressum: Coop, Region Nordwestschweiz-Zentralschweiz-Zürich, Postfach, 5600 Lenzburg; Tel. 062 885 91 91; Redaktionsleitung: Markus Eugster

«Vor zwanzig Jahren hätte man nicht mal zu träumen gewagt, hierzulande erfolgreich Malbec – ein typischer Südländer – zu pflanzen», meint Wilfried Wehrli, Geschäftsführer des Muttenzer Rebbauvereins. Dass dies heute in Muttenz BL möglich ist, verdanken die 31 Hobby-Weinbäuerinnen und -weinbauern dem zunehmend wärmeren Klima. «Die Rebe liebt Temperaturen zwischen 25 und 28 Grad. Durch Wärmeeinstrahlung wird während der Reifephase Säure ab- und Zucker aufgebaut», erklärt der 74-Jährige, und ergänzt: «Je nach Traubensorte muss man aber aufpassen, dass nicht zu viel Säure verloren geht, denn dann wird der Wein flach. Deshalb ist es wichtig, dass die Nächte für Abkühlung

Interesse und Leidenschaft

Verarbeitet werden die Trauben des Rebbauvereins Muttenz von professionellen Kelterern aus der Region. «Wir sind nicht ausgerüstet, um selbst zu keltern. Zudem würde uns schlicht die Erfahrung dazu fehlen», so Wehrli. Wenn es um die Pflege der Rebstöcke geht, ist ein Leitspruch zentral: ohne gutes Traubengut kein guter Wein. «Die Qualität des Weins wird bei uns im Rebberg gemacht. Wenn wir keine gute Arbeit leisten oder uns die Natur einen Strich durch die Rechnung macht, kann der Kellermeister daraus unmöglich guten Wein zaubern.»

Qualität steht über Quantität. So treibt der Verein, um hochwertige Trau-

ben zu ernten, systematische Ertragsregulierung. Dabei wird während der Reifephase ein Teil der Früchte weggeschnitten, damit sich die Intensität des Geschmacks und der Zuckergehalt in den übrigen erhöht. Saisonal könne die Pflanzenpflege sehr zeitintensiv sein. «Daneben sind Interesse an der Kultivierung von Reben und an der Natur im Allgemeinen sowie Leidenschaft für guten Wein die einzigen Grundvoraussetzungen, die unsere Mitglieder mitbringen müssen. Den Rest kann man lernen», schliesst Wilfried Wehrli. ●

BEI COOP ERHÄLTlich Weine des Rebbauvereins

Die Weine des Rebbauvereins Muttenz sind IP-zertifiziert. Damit setzt der Verein nicht nur auf schonende Methoden in der Schädlingsbekämpfung sowie auf die Verwendung von biologisch abbaubaren Pflanzenschutzmitteln, sondern fördert durch gezielte Massnahmen die biologische Vielfalt im Ökosystem des Weinbaus. Der Pinot Noir, Riesling-Sylvaner sowie der Blanc de Noirs sind in den Coop-Supermärkten Muttenz Freidorf und Muttenz Dorf erhältlich.



FOTO ZVG

www.rebbauverein-muttentz.ch