

Auf «Durst-Strecken» durch die Rebberge

«Weinbau erleben» hiess auch diesmal das Motto des Rundgangs durch die Buchberger Reben über dem Rhein.

Toni Saller

BUCHBERG. 5,5 Kilometer lang ist der Wanderweg durch die Trauben von Buchberg, den Organisator Beat Schmidlin sorgfältig beschrieben hat. Dabei kann man 23 Hektaren Weinland überschauen, Buchberg ist damit zusammen mit Rüdlingen die drittgrösste Weinregion im Kanton Schaffhausen. Die 130 Parzellen werden von 30 Bewirtschafterinnen und Bewirtschaftern unterhalten.

Gleich zu Beginn der geführten Wanderung relativiert Beat Schmidlin die Zahlen gleich wieder: «Wir sind in einem kleinen Weindorf, einem kleinen Weinkanton und in einem kleinen Weinland.»

Neben Blauburgunder (zwei Drittel der Trauben) und Riesling Silvaner (15 Prozent) folgen sage und schreibe 18 weitere Traubensorten, die hier mittlerweile angebaut werden. Und allein aus Blauburgunder werden fünf verschiedenen Weine produziert: Premium oder Barrique, Federweisser, Rosé, Schaumwein und «normaler» Pinot Noir.

Internationale Gesichter im Publikum

Neun Stationen erwarten die vielen Besucherinnen und Besucher, die sich am Samstag beim Start in der «Gattersagi» Buchberg einfinden. Es sind nicht nur Einheimische, in einer ersten Gruppe kommt man aus Kanada, Holland, Frankreich und Israel, aber zugegeben, alle wohnen sie in der Schweiz. Zur gleichen Zeit fährt ein Bus aus Feusisberg ein, ein Mitglied des Ver-



Beat Schmidlin erklärt seiner Wandergruppe die Besonderheiten des Buchberger Weinbaus.

Bild: Toni Saller

eins hat den Ausflug organisiert, weil er, so sagt er uns, kein Bier mag.

Eine bunte Mischung also, die in der bekannten «Besenbeiz» auf den Präsidenten des Branchenverbandes Schaffhauser Wein, Markus Simmler, trifft. Er führt Weine aus Piwi-Kulturen, also Rebsorten, die eine hohe Widerstandsfähigkeit gegen Pilzkrankheiten ausweisen. Ihm ist Nachhaltigkeit besonders wichtig, und dass mit einer kontrollierten Produktion Qualität und Preise sta-

bil gehalten werden können. Er vertritt an diesem schönen und milden Septembertag auch Kümin, den Traditions- und Familienbetrieb aus dem fernen Freienbach, der Trauben von 12 Hektaren verarbeitet und damit gut die Hälfte des Buchbergers produziert.

Einer der letzten Anlässe seiner Art

Der Weg zu Silvia Fehr ist nicht weit. Sie pflegt einen aufwendigen Pflanzenschutz der anderen Art: Um die Trauben von der

Kirschessigfliege zu schützen, verhüllt sie diese einzeln von Hand.

Etwas weiter unten gastiert die Landi Buchberg-Rüdlingen, die unter dem Dach der GVS, dem Genossenschaftsverband Schaffhausen, Weine von Winzern anbieten, die keinen eigenen Stand betreiben. Hier lockt neben dem Rebsaft auch eine köstliche Riesling-Suppe zum Verweilen, wobei fairerweise anzufügen ist, dass alle Stände neben ihren Weinproben feinste Speisen anbieten.

Die Wii-Wanderig Buchberg ist noch einer der letzten solcherart Anlässe, die keinen Eintritt verlangen, das Gratisangebot beinhaltet: Führung, Shuttlebus und Degustation der Weine. Das Wochenende finanziert sich ausschliesslich aus Sponsorenbeiträgen.

Von Exoten und Steilhängen

Auf der längeren «Durst-Strecke» zum Murkathof von Maya und Bruno Sigrist gibt es den Blick auf die Molasse-Schicht

mit ihrer sandigen Oberfläche, die den Untergrund für die hiesigen Weine bilden. Wie Moritz Kern zum originellen Namen seines Weines kam, erzählt er uns gleich selber: «Unsere Parzellen sind nahe dem Fuchsbach, und meine Mutter arbeitete in einem Fischrestaurant, in dem es Eidechsen-Wein gab, voilà: Füchslivii!»

Jörg Fehr darf mit «Eigenbau und Eigenkelterung» werben und bleibt damit einer der wenigen, der den ganzen Weinbau in eigener Kontrolle behalten hat und dies auch will, weil er so nach Lust und Laune mit exotischen Sorten experimentieren kann.

Und schon sind wir beim letzten Stand: Gebrüder Graf Weinbau. Sie sind eher «Traditionalisten», achten aber auf einen natürlichen und besonders schonenden Pflanzenschutz. Als Einzige pflegen sie noch den sogenannten Sticklebau in ihren Parzellen. Ihre Reben stehen bereits 36 Jahre an dieser bevorzugten Stelle, einem reinen Südhang mit zum Teil 60 Prozent Gefälle über dem Rhein. «An solch steilen Lagen», so erklärt Beat Schmidlin, «sind die Erntehelfer jeweils froh, wenn sie in einem sogenannten Terrassenbau arbeiten dürfen.»

Zum ersten Mal hat die Wümmet vor der Wii-Wanderig begonnen. Es wird ein guter Wein, nach dem sporadisch heftigen Regen in den letzten Tagen hat aber auch die Graufäule, im Fachjargon Botrytis, zugeschlagen, eine gewisse Nervosität ist deshalb bei den Winzerinnen und Winzern an diesem Tag zu spüren.

Fast wie an einer Landsgemeindeversammlung

Die Mitglieder der Rebbaugenossenschaft Hallau-Oberhallau tagten an der Herbstversammlung mitten im Rebberg.

Roland Müller

HALLAU. In der Rebbaugenossenschaft Hallau-Oberhallau sind Rebleute mit rund 210 Hektaren Reben oder 45 Prozent der gesamten Schaffhauser Rebfläche organisiert. Für die Herbstversammlung mit rund zwei Dutzend Teilnehmenden am vergangenen Freitagabend wurde das «Räbhüüsl Oberwiese» mitten im Rebberg gewählt, welches zugleich über das Wochenende geöffnet hatte.

An diesem Abend hatte Präsident Lukas Roth ein leichtes Spiel. «Die Mühlen mahlen nicht so schnell», war Roths Kommentar zur laufenden Diskussion um die für die Wasserabführung einst gebauten Halbschalen, welche zu einem eigentlichen Politikum in den Hallauer Reblagen geworden sind. Die bewilligten 7500 Franken sind für die umfassenden Abklärungen bereits ausgegeben worden.

Als weiteres Traktandum stand die Fortsetzung der Verwirrungstechnik für das nächste Jahr an. Denn seit Jahrzehnten



Genossenschaft Hallau Sie tagten beim Rebhäuschen Oberwiesen.

Bild: Roland Müller

setzen die Rebleute in der grössten zusammenhängenden Rebfläche der Deutschschweiz bei der Bekämpfung des Traubenwicklers auf den insektizidfreien Rebbau, indem sie gegen den Traubenwickler diese biologi-

sche Methode einsetzen. Auch im kommenden Jahr wird dieses Verfahren gemäss Beschluss der Versammlung eingesetzt. «Die Verwirrungstechnik ist sehr wertvoll. Sie ist eine Massnahme zur Beseitigung des Engpasses

bei den Pflanzenschutzmitteln», sagte Roth.

Weiter ging es mit Vorstandsmitglied Michael Enderli aus Oberhallau, welcher über das Mostgewicht dieses Jahres sprach. Dieses liege laut einer

ersten Probemessung beim Blauburgunder bei 80 bis 85 und beim Pinot Gris bei 80 bis 83 Oechsle.

Bezüglich der wetterbedingten möglichen Fäulnis riet er den Rebleuten, die Trauben regelmässig zu kontrollieren und allenfalls in Absprache mit dem Abnehmer zu lesen.

Viel Lob und Anerkennung für die Rebarbeit zollte Markus Hallauer als Vertreter der Weinkellerei Strada den Rebleuten. Die sich nun abzeichnende anspruchsvolle Lese verlangt, dass man bezüglich des Lesetermins Lösungen für jede Parzelle suchen wird.

Kirschessigfliege bleibt eine Herausforderung

Einmal mehr sorgte die Kirschessigfliege (KEF) für einigen Gesprächsstoff. Michael Enderli sprach bei der Orientierung über den aktuellen Stand der Reben auch den vermehrten Druck der KEF an. «Haltet den Bewuchs in den Reben sehr tief. Setzt zugleich bei besonders gefährdeten Sorten oder Lagen Kaolin ein», so sein Appell. Aus der Ver-

«Setzt bei besonders gefährdeten Sorten oder Lagen Kaolin ein.»

Michael Enderli
Winzer

sammlung wurde die Forderung gestellt, dass rund um die KEF mehr Aktivität gewünscht wird. Auch bei der Traubenhut ist alles vorbereitet. Für die Traubenwächter steht der Einsatzplan. Da sich aber eine frühe Lese abzeichnet, wird der Druck der Staren nicht zu gross werden. Roth kündigte zudem an, dass Karin Walter weiterhin die Tradition mit dem «Herbstschublig» während der Lese pflegt. Diese können bei ihr frühmorgens bestellt und kurz vor dem Mittag heiss abgeholt und im Rebberg zum Mittagessen aufgetischt werden.