

# «Der Jahrgang ist gelaufen»

In den Rebbergen der Region geht in diesen Tagen die Traubenernte zu Ende. Sie gehört beinahe überall zu den schlechtesten seit Jahren.

Melissa Burkhard

## Rebacherhof, Lüterkofen-Ichertswil

Wohl am härtesten getroffen hat es den Rebacherhof in Ichertswil. Simon Issler betreibt hier zusammen mit seinen Freunden Alex Stächele und Markus Schluop Weinbau. Heuer gibt es aber keinen Wein: «Wir haben 90 Prozent Schaden, der Jahrgang ist gelaufen», sagt Simon Issler. Statt der erwarteten drei Tonnen konnten Anfang Oktober gerade mal 250 Kilo Trauben geerntet werden.

Grund dafür sind die ungewöhnlich tiefen Temperaturen im heurigen Frühjahr: «Ende April hat es noch Frost gegeben, dabei ist ein Grossteil der Triebe abgestorben.»

Im Vergleich zu vielen anderen Rebbergen haben Issler und seine Partner eine Versicherung gegen Frostschäden abgeschlossen und werden deshalb etwas Geld zurückbekommen. Der Schaden sei vor allem bei der Vermarktung entstanden, sagt Issler: «Es wäre erst unser dritter Jahrgang gewesen und wir haben uns langsam eine Kundschaft aufgebaut, die wir jetzt nicht bedienen können.» Dazu kommen die 600 bis 700 Stunden Arbeit, die ohne handfestes Ergebnis bleiben.

Derzeit werden auf dem Rebacherhof Massnahmen geprüft, wie ein solcher Ausfall in Zukunft verhindert werden kann. Eine Idee ist es zum Beispiel, während der kritischen Zeit im Frühling Heizkabel einzusetzen, um die Reben auch bei Frost warmzuhalten.

## Graber Weine, Messen

Die Traubenernte sei eine schöne Aufgabe, sagt Samuel Graber am Telefon. Er ist gerade mitten bei der Arbeit auf seinem rund 30 Aren grossen Rebberg in Messen: «Man investiert viel Zeit und Arbeit in den Rebberg. Da ist es eine Belohnung, die schönen Trauben zu lesen.»

Gar viel zu tun gibt es für Graber und seine Helferinnen und Helfer heuer aber nicht. Der Ertrag fällt dieses Jahr mager aus. Nur rund 25 Prozent der sonstigen Menge konnten von der ersten Sorte, aus denen der Chardonnay gemacht wird, geerntet werden.

Die Gründe dafür seien vielfältig: «Durch den späten Frost im Frühling sind einige Triebe erfroren und eingegangen», sagt Graber. Zugewetzt habe den Pflanzen auch der starke Regen. Dadurch konnte sich der Mehltau, eine durch Pilze verursachte Pflanzenkrankheit, ausbreiten. «Das hat den Ertrag auch noch mal stark dezimiert», sagt er.

Grabers haben das Glück, dass es bei ihrem anderen Rebberg im Bernischen Ligerz besser aussieht. Dort habe es im Frühling keinen Frost gegeben und auch deutlich weniger geregnet. «So können wir den Verlust etwas ausgleichen.» Es sei öfters so, dass sich die beiden

Rebberge «aushelfen», sagt Graber und lacht. Letztes Jahr sei es nämlich genau umgekehrt gewesen.

Trotzdem will Samuel Graber auf die Wetterkapriolen reagieren, in dem er noch stärker

auf die Pflege der Reben achtet. Das heisst etwa, sie konsequenter vom Laub zu befreien und ihnen mehr Luft zu verschaffen, damit sich der Mehltau weniger stark ausbreiten kann. Dafür will Graber auch mehr

Helferinnen und Helfer engagieren.

## Schlössli Wy, Buchegg

Ganz ähnlich tönt es bei Robert Flückiger, Präsident der Reb-



Familie Graber mit ihren Erntehelfern in Messen. An diesem Tag sind es rund 500 Kilo rote Trauben geworden, in besseren Jahren sind es auch mal bis zu drei Tonnen. Bild: Bruno Kissling



Alex Stächele und Simon Issler in ihrem Rebberg in Lüterkofen-Ichertswil. Bild: Carole Lauener



Tausend Stunden arbeiten die Helferinnen und Helfer im Rebberg in Riedholz. Bild: Hanspeter Bärtschi



Eine vom Pilz befallene Traube.

Bild: Bruno Kissling

bau-Genossenschaft Kibberg-Schlössli. Auch er hat zum Zeitpunkt des Gesprächs erst die weissen Trauben gelesen, kann aber schon sagen: «Es ist kein Totalausfall, aber eine wesentlich kleinere Ernte als üblich.» Nur etwa drei Viertel des üblichen Ertrags, schätzt Flückiger. «Dafür ist das letzte Jahr unser bestes bisher gewesen.»

Der Rebberg unterhalb des Schlössli wurde 1995 angelegt. Flückiger ist von Beginn an dabei. Er beobachtet, dass Frostereignisse in den letzten Jahren zugenommen haben. In den Anfängen habe man nie mit Frostschäden zu kämpfen gehabt. «Seit 2015 ist es nun schon das vierte Mal, dass sich dieser negativ auf die Ernte auswirkt.» Neben Kälte und Regen hätten heuer aber auch die vielen Wespen Schaden angerichtet.

«Wir sind ein Hobbyklub, wir müssen das verkraften können», sagt Flückiger. Eventuell werde man heuer aufgrund der Menge auf den Rotwein verzichten und Rosé keltern lassen. Das könne man aber erst nach Abschluss der Ernte entscheiden. 15 bis 20 Personen stehen hierfür jeweils freiwillig im Einsatz.

## Schiller Weinbaugenossenschaft, Buchegg

In den Reben der Schiller Weinbaugenossenschaft in Küttigkofen wurden 60 Prozent der Trauben bereits geerntet. «Die Vegetationsperiode 2024 war bisher schwierig. Wir hatten Spätfrost Anfang Mai nach dem Austrieb und Starkregen sowohl vor, während und nach der Blü-

te», sagt Ueli Abbühl. Er koordiniert neben seinem Hauptjob als Arzt die Rebbaugenossenschaft, welche 2016 erstmals Reben anpflanzte.

Diese Wetterbedingungen hätten dazu geführt, dass sich weniger Beeren pro Traubentand zu Früchten entwickelt haben. «Beim Blauburgunder haben wir einen Ausfall von über 50 Prozent und beim Riesling sind es rund 30 Prozent», sagt Abbühl.

Das Klima spiele bei den Spezialkulturen zunehmend eine schicksalhafte Rolle. «Wetterextreme nehmen zu», sagt Abbühl. Ideales Wetter für die Reben sei Frost bis spätestens Mitte April, dann ein Mai bei über 15 Grad, sodass die Reben gut «austreiben» könnten, ein sonniger Sommer mit wenig Hagelschlag und schliesslich ein Herbst mit sonnigen Tagen und kalten Nächten zur Optimierung des Reifeprozesses. «In den letzten zwei Jahren hatten wir gute Bedingungen und konnten uns über erfolgreiche Ernten freuen.»

Heuer hofft man bei der Schiller Weinbaugenossenschaft noch auf ein paar Sonnentage in den letzten Oktoberwochen, bis zur Lese der letzten zwei roten Traubensorten.

## Le Patron, Riedholz

Auch in Riedholz wartet man noch auf die roten Trauben. «Wir lassen sie noch etwas hängen und hoffen auf ein paar sonnige Tage», sagt Urs Freiburghaus vom Rebgut Le Patron in Riedholz. Mehrmals vor der Lese misst Freiburghaus mit einem Refraktometer die Oechsle. Diese geben darüber Auskunft, wie viel Zucker sich in den Trauben gebildet hat. «Derzeit sind es 82 Oechsle, es sollten aber über 90 sein», sagt er.

Ewig warten können Freiburghaus und seine Crew aber nicht. Spätestens wenn die Blätter braun werden, müssen die Trauben geerntet werden. Von der Menge her sehe es bei den roten Trauben gut aus, sagt er. Anders präsentiert sich die Lage bei den Trauben für den Weisswein: «Die Qualität ist zwar gut, aber statt wie üblich 1400 Kilo konnten Anfang September nur 550 Kilo geerntet werden.» Aufgrund von Frost und des nassen Wetters also fast eine Tonne weniger als sonst.

Und das in einem Jahr, in dem es auf dem Rebberg extrem viel zu tun gab. «Die Reben haben dieses Jahr sehr viel Laub produziert, das wir entfernen mussten», sagt Freiburghaus. Auch in normalen Jahren verbringen die Mitglieder rund tausend Stunden im Rebberg. «Es ist für uns alle ein intensives Hobby.»

Seit 2017 baut Urs Freiburghaus im «Vögelisholz» in Riedholz Reben. Seit die Reben Voll-ertrag bringen, war 2024 das schlechteste Erntejahr, sagt Freiburghaus: «Dieses Jahr war wirklich speziell.»