

Die Wiese nährt die Reben

BODEN- UND LAUBARBEITEN.

Noch ist das Weinjahr jung, doch welche Qualität später im Keller liegt, entscheidet sich jetzt. Ein Gespräch mit Andrin Schifferli, Leiter des Weinbaubetriebs der Hochschule Wädenswil auf der Halbinsel Au.

GABRIELLE BOLLER

Aus dem Boden bezieht die Rebe ihre Nährstoffe – wichtig ist deshalb die richtige Pflege des Untergrundes, die in den Monaten März und April ansteht. Im Mai folgen die Laubarbeiten, mit denen unter anderem der Ertrag reguliert wird. «Dieses Jahr kommt alles drei bis vier Wochen zu früh», erklärt der Önologe Andrin Schifferli, Dozent und Leiter des Lehr- und Versuchsbetriebs der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) auf der Halbinsel Au, «die seit dem Austrieb herrschende Trockenheit hat uns die ganze Planung über den Haufen geworfen.»

Wir stehen mitten im Rebhang der Au, wo 16 Rebsorten, hauptsächlich aber der lagentypische Blauburgunder, kultiviert werden. Analog zu den Reben werden hier auch verschiedene Methoden des Weinbaus gepflegt, von Versuchen mit einer Minimalschnittanlage à la «Neue Welt» über biologischen Weinbau bis hin zum historischen Rebberg mit alten, traditionell am Stichel gezogenen Sorten.

Die unterschiedlichen Möglichkeiten der Bodenbearbeitung kann Andrin Schifferli deshalb gleich am Objekt erklären. Im Frühjahr erfolgt zuerst eine Lockerung des Bodens mit Geräten wie der Kreiselegge mit Einsaat einer gezielten Begrünung – seit den 80er Jahren ist die in vielerlei Hinsicht vorteilhafte Begrünung der Rebberge wieder üblich. So wird bei einem aktiven Boden mit vielen Mikroorganismen das Düngen überflüssig, und der Regen wäscht die Erde nicht weg, wie dies bei offenem Boden fast zwangsläufig geschieht.

Wichtig ist die Artenvielfalt beim Wiesenstreifen in den Rebassen, denn zum einen sollen Nährstoffe wie Stickstoff, Kalium, Kalzium und Magnesium verfügbar gemacht werden und zum anderen die Struktur des Bodens optimiert werden. So sorgt Klee beispielsweise für die Zufuhr von Stickstoff,



Andrin Schifferli ist seit zweieinhalb Jahren Betriebsleiter des Weinbaubetriebs der Halbinsel Au. Bild: André Springer

und der tief wurzelnde Ölrettich bricht Verdichtungen auf und schafft eine ideale, krümelige Bodenstruktur. Darüber hinaus bietet die Wiese Lebensraum für Nützlinge wie die Raubmilbe, die sich von Schädlingen ernährt und unerwünschtes Ungeziefer in Schach hält.

Kampf dem Fäulnispilz

Sechs bis acht Wochen vor der Blüte erfolgt das Mulchen. Das gehäckselte Gras wird dabei von Mikroorganismen zersetzt und reichert den Boden mit Nährstoffen an, so dass auch der während der Blüte besonders hohe Stickstoffbedarf gedeckt ist. Als nächster Schritt erfolgt die Säuberung des Unterstockbereichs. Wächst hier nämlich das Gras zu hoch hinauf, ist es den Trauben zu feucht. Die Transpiration der Gräser oder minime Verletzungen der Beeren durch scharfkantige Halme sind Faktoren, die eine Entwicklung von Fäulnispilz begünstigen.

Auf der Terrasse am unteren, steileren Teil des Hügels, wo die Reihen quer zum Hang verlaufen, wurden dazu Herbizide eingesetzt, in den Direktzügen im oberen Hügelschnitt hat man die Arbeit maschinell verrichtet. «Rech-

net man den Dieselausstoss und die Bodenverdichtung durch die Maschinen an, mit denen man drei bis fünf Mal im Jahr den Unterstockbereich räumen muss, steht das nur einmal versprühte Herbizid in der Öko-Bilanz nicht ganz so arg da», versichert Andrin Schifferli. Trotzdem gibt man auf der Au der mechanischen Bearbeitung des Unterstockbereichs den Vorzug.

Auch die im Mai beginnenden Laubarbeiten tragen dazu bei, das Mikroklima zu verbessern – eine lockere und gleichmässige Belaubung lässt weniger Feuchtigkeit anstauen, Licht und Luft kommen an die Trauben.

Viel Handarbeit

Bei der Laubarbeit werden die Fruchtruten erlesen, Triebe und Geiz- oder Seitentriebe von Hand ausgebrochen. Was stehen bleibt, wird in den Drahtrahmen eingeschlaucht, damit alles gerade wächst und nicht abbricht. Die Reduktion der Anzahl der Triebe pro Stock fördert den Wuchs und dient natürlich auch der Qualitätssteigerung des Traubenguts.

Jetzt beginnt ebenfalls die Phase der Vorbeugung gegen Pilzkrankheiten wie den Mehltau, denn nach wie vor

kann im Weinbau auf Pflanzenschutzmittel nicht ganz verzichtet werden. Auch beim biologischen Weinbau müsse übrigens gespritzt werden, erklärt Andrin Schifferli, öfter sogar als beim konventionellen, nur nicht mit synthetischen Mitteln – doch auch das hierbei verwendete Kupfer sei durchaus nicht unproblematisch. Wie viel Pflanzenschutzmittel gebraucht wird, hängt von verschiedenen Umweltfaktoren ab – in der Regel wird das Laub sechs bis acht Mal behandelt.

Der Weinberg auf der Au wird nach den Richtlinien der Integrierten Produktion bewirtschaftet, und man sucht nach Formen, die ökologischen und wirtschaftlichen Erfordernissen gerecht werden können. Nicht zuletzt beruht die Arbeit in den Reben auf langer Erfahrung und genauer Beobachtung, denn bereits auf wenigen Metern Distanz können ganz unterschiedliche Bedingungen herrschen.

So meint Andrin Schifferli, seit zweieinhalb Jahren Betriebsleiter auf der Au, er sei gerade erst dabei, all die Feinheiten und lokalen Besonderheiten an den Hängen des ihm anvertrauten Weinbergs kennen und nutzen zu lernen.

GASTRO

VON GUIDA KOHLER



Kleine Oase lädt zum Verweilen ein

An schönster Seelage in Obermeilen befindet sich das historische Haus «Hirschen am See». Hier versprechen zwei Restaurants kulinarische Abwechslung und prächtige Aussicht: das Restaurant, das mit 12 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet wurde und mit einer gedeckten Seeterrasse lockt, und die Taverne mit idyllischem Garten, die zum Verweilen einlädt. Weil der Tag sonnig und angenehm warm ist, entscheiden wir uns fürs Verweilen und somit für die Taverne, die mit einfachen italienischen Gerichten etwas Ferienstimmung in den Alltag zaubert.

Als Vorspeise wählen wir eine kleine Portion Carpaccio (Fr. 18.–) und Rindstatar (Fr. 21.–). Beide Vorspeisen sind hübsch und grosszügig angerichtet, und schon der erste Biss erfreut: Das Carpaccio ist hauchdünn und zart; es mundet vorzüglich, ebenso die darübergestreuten dünnen Parmesanspäne. Sogar die Deko-Oliven, oft ein Quell der Enttäuschung, sind wirklich lecker. Auch mein Partner ist begeistert: Das Rindstatar hat eine schöne Schärfe und ist perfekt gewürzt; drumherum drapiert, geben sich Oliven, Kapern und Zwiebelringe ein Stelldichein. Als Hauptgang entscheidet sich mein Gegenüber für ein Zitronenrisotto mit schottischen Rauchlachsstreifen und Zucchettigemüse (Fr. 26.–); ich versuche es mit dem Duo von Gnocchi an einer Tomaten-Champignon-Sauce mit Bio-Mozzarella garniert (Fr. 22.–). Der Risotto überzeugt: ein feiner Zitronengeschmack und eine schöne Sämigkeitszeichnen diesen aus. Der Lachs präsentiert sich nicht, wie erwartet, in feinen Streifen, sondern liegt einfach als Scheibe obendrauf, doch das tut dem Geschmack keinen Abbruch. Die weissen und grünen Gnocchi hingegen enttäuschen meine italienische Gourmetseele: Sie sind viel zu hart und somit zu mächtig. Da fehlt eindeutig die Fluffigkeit, die es ihnen ermöglicht hätte, sich schön mit Sauce vollzusaugen. Und das ist schade, denn diese ist ganz in Ordnung und besticht durch ein feines Aroma von frischen Kräutern.

«Hirschen am See»
Seestrasse 856, 8706 Obermeilen; täglich ab 11 Uhr. Telefon 044 925 05 00 oder www.hirschen-meilen.ch.

Das Weinjahr

Rund um den Zürichsee wird vielerorts Wein produziert. In loser Folge stellt die «Zürichsee-Zeitung» die Stationen des Weinjahres vor und besucht dafür Weinfachleute in der Region.

Anregungen und Rückmeldungen zum Thema können an abernetta@zsz.ch gemailt werden. (zsz)

Abnehmen und schlank bleiben

DIÄT. Dass Bewegung und ein gutes Ernährungsprogramm helfen, Gewicht zu verlieren, ist eigentlich nichts Neues. «Das Anti-Jojo-Prinzip» hält dies einmal mehr fest.

Die meisten Diäten scheitern nicht daran, dass man zu viel isst, sondern daran, dass zu wenig gegessen wird. Denn wird dem Körper während einer Diät weniger Energie zugeführt, als er benötigt, senkt dieser seinen Grundumsatz. Das heisst, er verbraucht einfach nur noch so viel bzw. wenig Ener-

gie, wie er bekommt – und die Waage steht still. Ist man dann wieder normal, geht das Gewicht prompt nach oben, denn der Organismus läuft nach wie vor auf Sparflamme. Die Folge ist der altbekannte Jojo-Effekt: Man nimmt wieder zu und wiegt nach der Diät sogar mehr als vorher. Kommt



Schlank werden und bleiben. Bild: zvg

dann die nächste Hungerkur, sinkt der Grundumsatz nur noch weiter nach unten.

Der Ratgeber «Das Anti-Jojo-Prinzip» hilft, diesen Teufelskreis zu durchbrechen. Denn hier geht es darum, wie der Grundumsatz des Körpers mit einfachen Mitteln gesteigert wird und man rund um die Uhr mehr Energie verbrauchen kann.

Sport und Ernährung

Das Anti-Jojo-Programm besteht aus mehreren Elementen. Der Autor kombiniert zunächst Ausdauer- und Krafttraining miteinander. Denn Bewegung und vor allem Muskelaufbau

regen den Stoffwechsel an und erhöhen den Grundumsatz. Die Übungen können zu Hause erledigt oder in den Alltag integriert werden. Ergänzt werden sie durch ein Ernährungsprogramm, das die Veränderung des Stoffwechsels unterstützt und dem Körper Energie gibt. Und auch Entspannungstipps werden geliefert. Wochenpläne und Rezepte für Menschen mit starkem oder leichtem Übergewicht runden die Ausführungen ab.

Das Buch erfindet das Abnehmen nicht neu, kann aber eine Hilfe auf dem Weg dazu sein. (net)

Das Anti-Jojo-Prinzip. Ingo Froböse. GU. ISBN 978-3-8338-2056-4. 34.50 Franken.

DAILY ENGLISH

Wie heisst es richtig?

- Übersetzen Sie ins Englische:
- Bei einem Grill verwendet man Holzkohle.
 - Holzkohle kann man in den meisten Lebensmittelläden kaufen.

2. Charcoal can be bought at most grocery stores.

1. One uses charcoal in a barbecue.

Lösung:

klubschule Präsentiert von www.klubschule.ch
Mehr Daily English: www.zsz.ch
MIGROS