



In den flacheren Rebbergen schneidet Hansruedi Hohl die Reben mit der Maschine vor. Bild: Sabine Rock

## Der richtige Schnitt machts

**REBSCHNITT.** Das Rebjahr endet für den Winzer nie. Zurzeit trifft man ihn beim Rebschneiden in seinen Weinbergen an, wo er altes Holz entfernt und frische Triebe nachzieht.

BETTINA BERNET-HUG

Ein Spaziergang durch die winterlichen Rebberge ist etwas Herrliches. Nackt stehen sie da, die Rebstöcke und die Stickle. Ein gleichmässiges geometrisches Muster zieht sich die Rebhänge hinauf. Alles ruht – fast: Da und dort sieht man Rebbaupfosten, warm eingepackt, beim Rebschneiden, der ersten Regulierung des späteren Ertrags.

«Das Rebjahr hört eigentlich nie auf. Das alte läuft nahtlos ins neue hinein», erklärt der Stäfner Winzer Hansruedi Hohl. Von seinem Haus hoch über dem Zürichsee hat man einen einmaligen Blick über seine Rebberge, die stets gepflegt werden müssen, damit er im Herbst mit dem Ertrag zufrieden sein kann. Deshalb

ist der Rebschnitt eine der wichtigsten Arbeiten im Rebjahr.

### Wichtig: Erziehung der Rebe

Die Rebe ist ein Lianengewächs, das rankenartig in Richtung Licht wächst. Die vielen neuen Triebe, die jedes Jahr gebildet werden, behindern sich gegenseitig im Wachstum. Um eine gute Ernte zu erhalten, wird die Rebe durch die Art des Schnitts und der Erziehungsform richtig erzogen. Im Januar, nach den Weihnachtsferien, beginnt Hohl mit dem Rebschnitt.

Er schneidet in den flacheren Rebbergen mit der Maschine vor. Die passende Höhe kann er individuell einstellen. «Die Maschine bringt mir eine grosse Arbeiterleichterung. Deshalb habe ich sie zusammen mit einem Winzerkollegen aus Wilchingen gekauft.» Jeder habe von der Mechanisierung her ein eigenes System. Hier in der Umgebung wollte niemand bei der «Maschinenteilete» mitmachen.

### Feinarbeit von Hand

Hohl wartet mit dem Schneiden den ersten Frost ab, bei Steilhängen müsse man besonders gut aufpassen und

Schnee und Eis berücksichtigen. Von seinen achteinhalb Hektaren Rebland bewirtschaftet er gut sechs Hektaren mit der Maschine. Das abgeschnittene Holz wird in den Gassen zwischen den Reben anschliessend vermulcht.

Auf den Vorschnitt mit der Maschine folgt der Feinschnitt – was für den Rebbaupfosten wiederum Handarbeit mit viel Fingerspitzengefühl erfordert. Mit der Schere wird das Rebengewirr des letzten Jahres gelichtet, bis nur noch eine bis zwei Fruchtruten übrigbleiben. An diesen sind die Augen zu erkennen, aus denen im Frühling dann neue Triebe spriessen sollen.

### Auf die Augen kommt es an

Je nach Rebsorte, sagt Hohl, muss man eine unterschiedliche Anzahl an Augen sichtbar lassen. Die Fruchtbarkeit der Ruten, das heisst, ob sie vorn oder hinten geschnitten werden, ist abhängig von der Traubensorte. Rauschling und Gewürztraminer seien in den vorderen und Blauburgunder und Chardonnay in den hinteren Augen fruchtbar, erklärt der Rebbaupfosten. Zu beachten ist ferner die Wuchsstärke. Schwächere Reben müssen stärker zu-

rückgeschnitten werden. Aus starken und schwachen Reben bildet der Winzer auf diese Weise sozusagen ein optimales Team, das ihm im Herbst den erwünschten Ertrag bringen soll.

Der Winzer hat jetzt allerdings nicht nur im Rebberg zu tun; seine Präsenz an den schönen Hängen des Zürichsees beschränkt sich auf Tage mit gutem Wetter.

Denn auch im Keller gibt es noch viel zu tun, sagt Hohl. Schliesslich muss der Wein vom Vorjahr noch den letzten Schliff erhalten.

## Das Weinjahr

Rund um den Zürichsee werden vielerorts Reben angebaut und wird Wein produziert. In loser Folge stellt die «Zürichsee-Zeitung» die Stationen des Weinjahres vor und besucht dafür Winzerinnen und Winzer in der Region. Anregungen und Rückmeldungen zum Thema können an [abernetta@zsz.ch](mailto:abernetta@zsz.ch) gerichtet werden. (net)

## Was Äpler kochen

**ALPENKÜCHE.** Das Buch «Alpechuchi» beinhaltet Geschichten, Tagebucheinträge, Rezepte und Beobachtungen aus dem Alp-Alltag, aufgezeichnet von Martin Bienerth, der während zwanzig Alpsommern Senner war.

Die Vorstellungen vom Alp-Leben reichen von abenteuerlich bis magisch; wer einmal oben war, sehnt sich vermutlich immer wieder danach zurück. Stille, duftende Matten, weiter Himmel – und dann all die feinen Dinge aus frischer Milch, Rahm, Butter, Ziger und Käse. Im alp-



tauglichen Buch «Alpechuchi» finden sich abwechslungsreiche Rezepte mit Zutaten, die man in der Sennerei zur Hand hat. Wer beispielsweise gerne Wildkräuter- oder Rahmsuppe mag, Krautpizokel oder Zigergnocchi ausprobieren möchte, Blütenhonig-Zabaione oder Rhabarbergratin testen will und ein Rezept für Kartoffel-Käse-Kuchen und Frischkäsequiche sucht, der wird im Buch fündig werden. Das Buch beinhaltet Kochanleitungen für Suppen, Hauptspeisen, Desserts, Kuchen und Wähen und Grundrezepte für Butter, Frischkäse, Jogurt oder Sauer Milch.

### Schaurige Sagen

In einer kleinen Kräuterkunde verrät Autor Martin Bienerth, welche Kräuter Kühen und Menschen gut tun. Zudem finden sich Anregungen, was während einer Alpsaison an Gemüse,

Beeren und Kräutern selbst angebaut werden kann. Und «last, but not least» sind es die stimmungsvollen Bilder und schaurigen Sagen, bei denen es um Süsskäse, Nidle und Leben und

Tod geht, die dem geneigten Lesenden Tiere und Menschen auf der Alp näherbringen. (net)

«Alpechuchi». Martin Bienerth. Fona Verlag. ISBN 978-3-03780-420-9. 34.90 Franken.



Wer einmal auf einer Alp war, sehnt sich vermutlich wieder danach zurück. Bild: key

## GASTRO

VON GABRIELLE BOLLER



## Auf dem Seedamm

Es fällt nicht auf Anhieb auf, das Haus auf dem Seedamm zwischen Pfäffikon und Rapperswil, obwohl die im nostalgischen Sixties-Look schimmernde Bar im neuen Anbau neben dem Restaurant dann doch die Neugier weckt und etwas Stilvolles hinter der bescheidenen Fassade vermuten lässt. Ein Halt im Gasthof Seefeld war also überfällig, und mit Blick auf die Inseln Ufenau und Lützelau sassen mein Begleiter und ich im schlicht-modernen Ambiente einer der Gaststuben, die, geschmückt mit türkisblauen Akzenten, wie von einer Brise durchweht wirkt.

Von der freundlichen Bedienung erhalten wir die Speisekarte, die im Februar mit einem Cordon-bleu-Festival ergänzt Variationen eines Klassikers bietet sowie ein Tages- und fünf Wochenmenüs. Als leichten Mittagslunch wählen wir Tagliatelle mit grünen Spargeln, Dörrtomaten und Pouletfleisch an Rahmsauce (Fr. 19.80) und Felchenfilets gebraten «Luzerner Art» mit Salzkartoffeln und Salat (Fr. 24.80). Dass ich die zum Menü gehörende Tomatensuppe ausgeschlagen habe, tut mir sogleich etwas leid, denn sie mundet meinem Begleiter sehr. Doch auch mein Salat kann sich sehen lassen, wie er so hübsch angerichtet und knackig-frisch mit Sprossen und Radieschen in mildem French-Dressing daherkommt.

Wahrlich Begeisterung löst dann mein Hauptgang aus, sowohl optisch wie im Gaumen – die perfekt golden gebratenen Felchenfilets sind von einer vorzüglichen Sauce mit Kapern, frischen Tomaten und ein wenig Zwiebeln begleitet, die mit einem Hauch Zitrone ausbalanciert wunderbare mediterrane Düfte entfaltet – einfach köstlich.

Nicht weniger gelungen ist die luftige Rahmsauce zu den Tagliatelle mit den zarten Pouletstücken: Der frühlinghafte Geschmack des Spargels wird von Dörrtomaten umspielt, die der sanften Sauce eine feine Würze verleihen. Angesichts dieser ausgezeichneten Küche und der kleinen, feinen Speisekarte mit regionalen Spezialitäten freut man sich schon auf den ersten lauen Sommerabend, den man hier auf der hübschen Terrasse am See zubringen kann.

### Gasthof Seefeld

Heinz und Tanja Posch, Seedammstrasse 45, 8640 Hürden, Telefon 055 410 34 20. Infos: [www.gasthofseefeld.ch](http://www.gasthofseefeld.ch)

## DAILY ENGLISH

### Wie heisst es richtig?

Übersetzen Sie ins Englische:

1. Ich mag Salzkartoffeln mit Fisch.
2. Grüne Bohnen sind eine feine Beilage.

2. Green beans make a fine side dish.

1. I enjoy salted potatoes with fish.

Lösung

klubschule

Präsentiert von [www.klubschule.ch](http://www.klubschule.ch)  
Mehr Daily English: [www.zsz.ch](http://www.zsz.ch)

MIGROS