

Zeitschrift: Kultur und Politik : Zeitschrift für ökologische, soziale und wirtschaftliche Zusammenhänge
Herausgeber: Bioforum Schweiz
Band: 63 (2008)
Heft: 1

Artikel: Stare im Rebberg
Autor: Alt, Köbi
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-891364>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 02.04.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Stare im Rebberg

In diesem Text von Köbi Alt verbinden sich Welten: Malerei, Dichtung und Weingenuss – nicht zuletzt aber auch Weinkunde.

Er hatte sich seit langem wieder einmal gemeldet. Als Kunstmaler standesgemäss mit einem Bild. Ein Blaumeislein in dezenten Farben. Dazu hat er ge-dichtet. Das ist neu für mich:

Der Regen rinnt
kein Mensch zu sehn
man sitzt und sinnt
beim Daumen drehn
kein Vogel singt
der Tag ist grau
ein Meislein bringt
ein wenig blau

Ich war platt. Der Mann malt mit Worten wie mit Farben – jeder Strich sitzt. Alles stimmig. Berührend. Ansteckend. Nein, ich hab jetzt nicht zum Pinsel gegriffen. Blamieren wollte ich mich nicht. Antworten aber schon. Drum kaute ich am Bleistift rum, bis sich dieser dazu bequemte, folgenden Vers rauszurücken:

**Farbenspiel für Lebenskünstler
(ein bisschen Farbe wollte ich
schon ins Spiel bringen)**

Ich borg mir gegen trüb und grau
gelegentlich vom Traubenblau
das in der grünen Flasche ruht
ein bisschen Rot zum Lebensmut

Wir haben dann eine Wanderung durch die Rebberge vereinbart, samt stärkendem Trunk. Zufällig ist mehr daraus geworden.

Wir zogen tüchtig aus. Der Maler kam ins Schwärmen. Er sieht einfach mehr als andere. Lässt mich daran teilnehmen. Bemerkt Unterschiede auf einen Blick: Hier ist mehr Weite, mehr Farbe, mehr Licht und folglich mehr Leben. So phantasiert er ganz begeistert vor sich hin. Nun ja, dass wir in ein Rebgelände

gelangt sind, das anders ist als üblich, das will ich ja gerne zugeben. Aber mehr Leben? Hat der Mann da nicht ein wenig zu dick aufgetragen. Was soll da anders sein?

Ein Winzer taucht zwischen langen Reihen auf, grüsst, bemerkt wohl unser angeregtes Zwiegespräch und fragt, ob er helfen könne. Nun ja, wie soll ein Rebbaue den Disput zwischen Kunstmaler und Bauerdichter über die magische Ausstrahlung eines Weinberges einordnen können?

Und ob er das kann! Sicher sei unser Eindruck richtig, einiges sei hier nicht wie üblich; nur schon die grossen Abstände zwischen den Reihen. «Kommen Sie näher.» Er geht voran, als ob es sein täglich Brot wäre, aufzuzeigen und zu erklären. Weitraum-anlage und Hoherziehung mit Doppelpflanzung gehen ihm ebenso locker über die Lippen wie Einsatz von Wildkräutern als Blütenangebot für Nützlinge. Hier kommt selbst der Maler ins Staunen. Bienen, Sommervogel, ja auch sein Blaumeislein kommen ihm farbig und lebendig vors Auge.

Seine Aufmerksamkeit wird dann auf den Boden, ja sogar darunter gelenkt. Einsatz von Leguminosen zur Stickstoffversorgung der Rebe und Förderung der Bodengare sind die Stichworte, mit denen der Winzer das Anderssein des Wingerts beschreibt. Was aber dahinter steckt, wenn der Mann von «alternierendem Schneiden» als Nützlingsförderung spricht, das sieht unser Auge als vielfältige Blütenpracht in der einen Reihe, während in der nächsten Zeile das Gras auf ungewohnte Höhe geschnitten wurde. Dies um möglichst viele Lebewe-

sen zu schonen. Im Herbst lässt er hier Schafe weiden, um ein Überhandnehmen der Mäuse zu begrenzen. Dem Maler geht das Herz über, wenn er sich dieses Bild vor Augen hält. Einzelne Flächen der Begrünung werden in der kalten Jahreszeit wie ein Mosaik stehen gelassen, als Ort zum Überwintern von Puppen, Larven, Eigelegen und Adulten. Der Mann scheint an alles zu denken, kann alles erklären und beschreiben.

Wir wollen wissen, wie er zu diesen immensen Kenntnissen gekommen ist. Das, sagt er, ist eine längere Geschichte. «Wenn Sie wollen, kann ich Ihnen bei einem Glas Wein einiges davon erzählen.» Da kommen wir also nicht bloss zu unserem geplanten Umtrunk, nein, auch Geschichten werden aufgetragen. Wir fühlen uns wie Gott in Frankreich und trotten gespannt dem Winzerhause zu.

Im Gespräch klärt sich, dass der Fredi nicht nur seit 17 Jahren als Biowinzer zusammen mit seiner Lebenspartnerin 4,5 ha Reben bearbeitet, sondern auch, dass er als studierter Agronom daneben als Lehrer und Bioberater tätig ist. Schon während dem Studium an der ETH habe ihn der biologische Anbau fasziniert. Als

Bauernsohn habe er erkannt, dass Praktiker mit Hartnäckigkeit und Ideenreichtum auf immer neue vielfältige Herausforderungen reagieren müssen und dadurch offen, lern- und anpassungsfähig bleiben. Als Wissenschaftler und Bioberater habe er mit Praktikern zusammengespannt und nach Lösungen gesucht, um auch den anspruchsvollen Weinbau möglichst ohne Gifteinsatz zu erproben.

Zum Glück gab es seit Jahrzehnten immer wieder Versuche mit resistenten Sorten. Er konnte also auf einen Fundus von Erfahrungen zurückgreifen. Zusammentragen, sammeln, auswerten, weiter entwickeln war die eine Seite. Den Rahmen für Experimente schaffen, die andere. Weinbau ist in unserem Land stark geregelt. Mit politischen Vorstössen musste Pionierarbeit geleistet werden. Aber auch Widerstände in den Köpfen waren abzubauen. Marktgängige, edle Weine könnten aus resistenten Sorten gar nicht gewonnen werden, hiess es. Herbe, saure Tropfen, wie sie noch unsere Grossväter tranken, würden heutzutage nur für die Essig-gewinnung taugen. «Also waren wir auch auf diesem Gebiet herausgefordert.» Was dabei konkret



Rebbergstare: Von Köbi Alt aus Alteisen gestaltet.

herausgekommen ist, konnten wir zwei Wanderer am eigenen Gaumen erproben.

Fredi begann mit einem Weissen. «Die Seyval blanc-Rebe ist schwach im Wuchs, hat aber trotzdem viele Trauben mit hellgoldenen Beeren. Sie ist nährstoffbedürftig, hat eine hohe Mehltauseresistenz, ist aber leider anfällig für Fäulnis. Es heisst also, gut auslauben. Idealerweise wird sie mit 88 bis 95 Oechsle geerntet, dann entwickelt sie eine gute Säure. Wir lesen die Trauben in Kisten, sorgen für Kühlung und pressen die Trauben ganz. Gekühlt lassen wir den Saft sich setzen und ziehen ihn dann um, direkt ins Fass. So gibt es wenig Mikroben-Aktivität und Oxydation. Dann werden drei verschiedene

Hefebakterien zugesetzt und durch Wärmen der biologische Säureabbau eingeleitet. Sobald dieser abgeschlossen ist, wird gefiltert und erneut umgezogen. So entsteht ein neutraler frischer Weisswein mit Breite und dem typischen Grapefruit-Aroma. Aber was schwatz ich euch den Buckel voll, versucht doch selber – zum Wohl!»

Was wir beide zu diesem und anderen Weinen alles über die Zunge gebracht haben, will ich der Leserin ersparen. Schliesslich soll sich jede ein eigenes Urteil bilden. Dass wir beide aber ins Schwärmen gerieten, übereinstimmend feststellten, dass wir noch nie ein so breites Spektrum von ganz unterschiedlichen Aromen und Düften aus Rebensaft ge-

nossen hätten, soviel zumindest sei verraten. Dass es dabei nicht nur um subjektive Eindrücke geht, wird am Beispiel des roten Muscat Bleu klar. Der unvergleichliche wunderbare Rosenduft der herrlichen Trauben wird auch von den Wespen sehr geschätzt. Dies bedeutet für den Winzer zusätzliche Arbeit: Ohne Wespennetze ist hier nicht mehr viel zu holen.

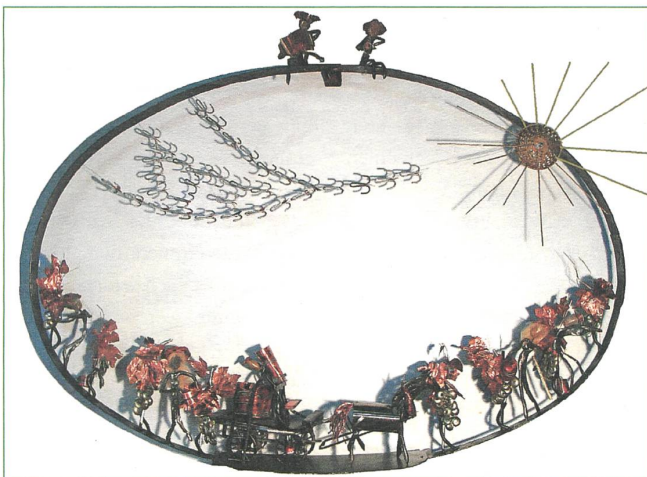
Von Arbeit wollen wir aber nichts hören, allein die Namen der Weine in Fredi's Angebot sind ein Gedicht. Marechal Foch, Leon Millot, Excelsior, Cancelor, Solaris, Cabernet Bianca und Phoenix laden zum Träumen. Der Winzer aber holt uns auf den Boden zurück: «Der Beweis, dass köstliche Weine auch in unseren Gegenden ohne Gifteinsatz angebaut werden können, ist also erbracht. Es kostet aber seinen Preis. Wenn man zudem in Betracht zieht, dass durch die gezielte biologische Bewirtschaftung zusätzlicher Nutzen entsteht, dann ärgert es manchmal schon, wenn mit Weinen aus Kalifornien oder Australien die einheimische Produktion an die Wand gefahren wird. Ich habe mal ausgerechnet, dass wir bezüglich Gifteinsatz für die 15 000 ha Reben in der Schweiz jährlich 480 000 kg Pestizide pro Jahr einsparen könnten. Oder nehmen wir den Energiebedarf: Durch klimafreundliche, resistente Sor-

ten haben wir allein auf unserem Betrieb in den 17 Jahren 15 300 Liter Diesel oder 39 780 kg CO₂ eingespart.»

Diese Zahlen schwirren uns noch lange im Kopf herum, als wir reich beschenkt, aber nachdenklich, dem Bahnhöfli zu staken. Die Begegnung in der S5 mit dem Jugendlichen mit den Schnürstiefeln auf dem Polstersitz und dem Plastiksack voller Heineken-Büchsen hätten wir nicht gebraucht. Immerhin, über sein lautes Handy-Gespräch erfahren wir, dass er seit Monaten arbeitslos sei, dass seine Freundin, «eine dumme Kuh», ihn zum Glück verlassen und ihn seine Eltern vor die Türe gestellt hätten. All dies wollten wir so genau eigentlich nicht wissen. Aber eines war uns beiden glasklar: Der Mann wird sich Fredi's Biowein wohl kaum je zu Gemüte führen können.

Bestellen kann man den Göttertrank beim Bio Weingut Cultiva (strasser-coray@bluewin.ch – www.culiva.ch) oder ihn, wenn man das wunderschöne Weinbaugebiet bei Stammheim und Nussbaumen zu einem Ausflug nutzt, im mitgebrachten Rucksack klimaverträglich nach Hause tragen. Voranmeldung bei Maria Barla Coray und Fredi Strasser (Tel. 052 740 27 74).

Köbi Alt



Relief von Köbi Alt, appliziert auf altem Eisen eines Bottichs.

Impressum

kultur und politik
erscheint im 63. Jahrgang
Vierteljahreszeitschrift

Herausgeberin
ist das Bioforum Schweiz

Geschäftsstelle Bioforum Schweiz:
Wendy Peter, Wellberg, 6130 Willisau
Tel. 041 971 02 88, bio-forum@bluewin.ch

Redaktion:
Beatrix Mühlethaler, Wendy Peter

Redaktionskommission:
Christian Gamp, Werner Scheidegger,
Köbi Weiss

Bilder:
Beatrix Mühlethaler

Inserate:
Irene Rüegg, Bruggweg 55, 4144 Arlesheim,
Telefon 061 701 80 89, inserate@bioforum-
schweiz.ch

Ein Jahresabonnement
kostet Fr. 40.–/30 Euro

Layout und Druck
Druckerei Schürch AG, Huttwil

Auflage dieser Ausgabe:
2500 Exemplare

Für aktuelle Infos:
www.bioforumschweiz.ch