

**Zeitschrift:** Werdenberger Jahrbuch : Beiträge zu Geschichte und Kultur der Gemeinden Wartau, Sevelen, Buchs, Grabs, Gams und Sennwald  
**Herausgeber:** Historischer Verein der Region Werdenberg  
**Band:** 23 (2010)

**Artikel:** Wein wird nicht erzeugt - Wein wird erzogen : die zyklische Entwicklung der Rebe und die davon abhängigen Arbeiten des Winzers  
**Autor:** Gabathuler, Markus  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-893371>

### **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:** 18.04.2026

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

# Wein wird nicht erzeugt – Wein wird erzogen

Die zyklische Entwicklung der Rebe und die davon abhängigen Arbeiten des Winzers

Markus Gabathuler

Die Rebe ist eine mehrjährige, üppig rankende Strauchpflanze, die durchschnittlich bis zu dreissig Jahre alt wird, häufig aber auch älter. Sie ist äusserst genügsam, gedeiht auch auf kargen Böden und übersteht sowohl längere Trockenperioden als auch tiefe Temperaturen von bis zu minus 18 Grad. Der Rebstock bildet starke, tiefe Wurzeln. Aus dem Stamm und den ebenfalls verholzten «alten» Tragruten entwickeln sich jeweils neue Ruten, Geiztriebe, Ranken und Blüten. Die wuchernden Triebe der Rebe tragen viel Laub und in der Regel reichlich Früchte. Reben sind jedoch sehr anfällig gegen Krankheiten, Pilze und Schädlinge.

Innerhalb eines Jahres durchläuft die Rebe verschiedene Entwicklungsstadien, die mit den Begriffen *Winterruhe*, *Austrieb*, *Blattwachstum*, *Blüte*, *Entwicklung und Reife der Beeren* sowie *Blattfall* grob umschrieben werden können.<sup>1</sup>

Wird die Weinrebe kultiviert und soll sie qualitativ guten Ertrag hervorbringen, beansprucht sie den Schutz und die besondere Pflege durch den Winzer. Auch mit modernster Kellertechnik lassen sich aus minderwertigem Traubengut keine vorzüglichen Weine vinifizieren. Für die Qualität eines Weins sind deshalb – neben dem Kelterungsvorgang, dem Klima, der Rebsorte und der Lage – die Arbeiten des Winzers im Rebberg von wesentlicher Bedeutung. Die rebbaulichen Tätigkeiten sind überaus vielfältig und erstrecken sich in der Regel auf die Monate Februar bis Oktober. Der genaue Zeitpunkt der Arbeiten wird jedoch durch



**Winterruhe im Rebberg: Die Reben haben ihre Blätter längst verloren, die kahlen Ruten ragen empor.**

den Witterungsverlauf und dem davon beeinflussten vegetativen Entwicklungsstand der Natur bestimmt und kann deshalb kalendarisch nicht immer eindeutig einem Monat zugeordnet werden. In unserem Sprachgebrauch bezeichnet man die Zeitspanne zwischen zwei nachfolgenden Ernten beziehungsweise Weinlesen als *Rebjahr* und meint damit den Vegetationszyklus der Weinrebe einerseits und das Arbeitsjahr des Winzers andererseits.<sup>2</sup>

## Februar

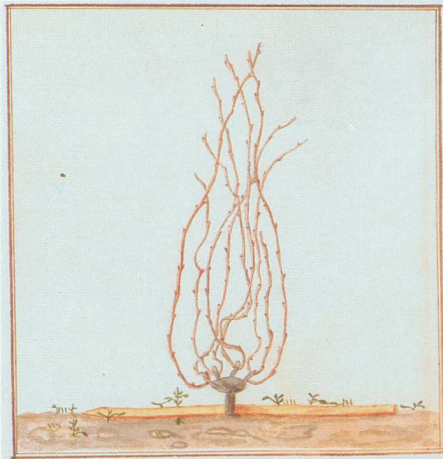
Während sich die Rebstöcke noch in der Vegetationsruhe befinden, nimmt der Winzer im Februar seine Tätigkeit

mit dem Rebschnitt bereits wieder auf; er dient der *Erziehung* beziehungsweise Kultivierung der Rebe. Dabei werden die einjährigen Triebe je nach Erzie-

<sup>1</sup> Die genaue Bestimmung der Entwicklungsstadien der Weinrebe spielt vor allem bei der Durchführung der Pflanzenschutzmassnahmen eine entscheidende Rolle. Hierfür werden hauptsächlich die «Phänologie-Stadien nach Baggiolini» (Stadien A bis P) oder die «BBCH-Codierung», eine zweistellige Zahl, verwendet.

<sup>2</sup> Das Jahr zwischen zwei Weinlesen wird auch als *Weinjahr* oder *Jahrgang* bezeichnet. Der Begriff *Rebjahr* unterstreicht jedoch, welche Bedeutung die Entwicklung der Rebe und damit auch die Arbeit des Winzers im Rebberg für die Qualität der Weine hat.

hungssystem auf kurze Zapfen oder längere Tragruten, sogenannte Streckbogen, zurückgeschnitten und die zwei-jährigen verholzten Ruten des vergangenen Jahres vollständig entfernt.<sup>3</sup> Bei der Bemessung der Augenzahl und damit der Wahl des geeigneten Schnitts muss der Winzer auch die Lage, das Alter und den allgemeinen Zustand jedes einzelnen Rebstocks berücksichtigen. Durch das Zurückschneiden der Ruten wird die Anzahl der Triebe reduziert und eine Triebstellung erreicht, die für den Stockbau und die Assimilationstätigkeit der Blätter günstig ist und den Aufwand für die Pflege reduziert. Zudem wird dadurch auch die Trieb- und Ertragskraft des Rebstocks reguliert. Mit dem richtigen Schnitt schafft der

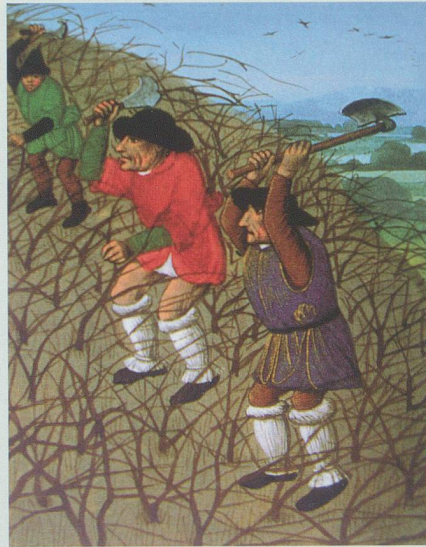


Winzer also die Grundlage für einen optimalen Vegetationszyklus und eine gute Traubenqualität. Somit ist der Rebschnitt eine der bedeutsamsten Arbeiten des Winzers, zumal Fehler meist erst im kommenden Jahr korrigiert werden können.

### März

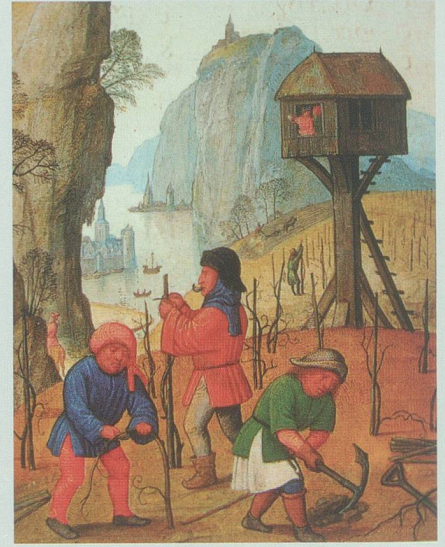
Bevor die Tragruten auf den untersten Draht des Gerüsts gebunden werden, wird die Drahtanlage kontrolliert und instand gestellt. Unter Umständen müssen morsche Holzpfähle ersetzt und neue Drähte eingezogen und gespannt werden. Das Anbinden der Ruten erfordert eine gewisse Sorgfalt, weil diese auf den Bindendraht gebogen werden müssen. Damit die Streckbogen

## Bodenbearbeitung: Einst Hauptaufgabe des Rebbauern



**Gertel, Hae und Karst waren die gebräuchlichen Werkzeuge des Rebbauern in früherer Zeit. Brügge, um 1520.**

Pierpont Morgan Library, New York



**Neben dem Rebschnitt war die Bodenbearbeitung lange Zeit die vermeintlich wichtigste Tätigkeit. Brügge, um 1470.**

British Library, London

Noch in der Mitte des letzten Jahrhunderts betrug der Arbeitsaufwand in einem Rebberg pro Hektare mehr als 1500 Arbeitsstunden. Die Rebberge waren damals mit Stichelreben bestockt, und die Arbeiten mussten hauptsächlich von Hand ausgeführt werden. Die beschwerliche und zeitintensive Bodenbearbeitung hatte einen überaus grossen Stellenwert und war die eigentliche Hauptaufgabe des Rebbauern. Wer Unkraut in seinem Wingert duldet, musste damit rechnen, als charakterlich nicht ganz einwandfrei eingestuft zu werden. Der Boden wurde deshalb während des ganzen Rebjahres «sauber» gehalten. Immer wieder wurde umgegraben, gepflügt und gejätet. In Steillagen wurde die Erde durch Erosion und Bearbeitung mit der Hacke und dem dreizinkigen Karst abgetragen und musste alljährlich vom unteren Ende der Rebzeilen mühselig wieder zu den obersten Rebstöcken gebracht werden.

Es liegt auf der Hand, dass für die Tätigkeiten im Rebberg oft die ganze Familie eingesetzt wurde. Die Kinder

hatten neben den mühsamen Jätarbeiten, dem *Falgen*, weitere einfachere, aber nicht weniger ermüdende Arbeiten wie das Lösen der Vorjahresruten und das Zusammentragen des Schnittholzes, der *Schnitzli*, zu verrichten. Die Frauen führten vor allem Laubarbeiten durch, sie waren hauptsächlich mit Einschlaufen, Aufbinden, Auslauben und Ausbrechen beschäftigt.

Mit dem aufkommenden Drahtbau, der wachsenden Erkenntnis, dass begrünte Böden\* den unkrautfreien vorzuziehen sind, und der Forderung nach Ertragsregulierung hat sich die Bedeutung der verschiedenen Rebarbeiten stark verändert. Die fortschreitende Mechanisierung und das Bemühen um Wirtschaftlichkeit haben dazu geführt, dass sich die zeitliche Belastung für den Winzer im Vergleich zu damals um mehr als die Hälfte reduziert hat.

\* Vgl. dazu auch Michel Revaz, «Weine, die ihre Seele nicht verloren haben», im vorliegenden Band.



nicht brechen, wartet der Winzer, bis das Tragholz durch wärmere Temperaturen und Feuchtigkeit weich geworden ist. Durch leichtes Drehen der Ruten während des Biegens kann die Bruchgefahr reduziert werden. Noch in der Mitte des letzten Jahrhunderts wurden die Stöcke und Streckbogen mit gewässerten Weidenruten angebunden. Heute ist das Anbinden der Tragruten eine Arbeit, die mit dem geeigneten Gerät einfach und effizient von der Hand geht.

Wenn die Temperaturen steigen und sich auch der Boden erwärmt, «erwachen» die Reben allmählich aus ihrer Winterruhe. Der Wurzeldruck steigt und bald tropft Wasser aus den Schnittstellen: die Rebe «weint».

#### April

Um die Konkurrenz der Reben «auszuschalten», wurde der Boden früher immer wieder umgepflügt und brach



**Mit dem Rebschnitt legt der Winzer den Grundstein für eine erfolgreiche Ernte. Jeder Rebstock ist anders und muss individuell beurteilt werden.**

gelegt. Die Rebbauern gingen davon aus, dass die Trauben nur auf einem unkrautfreien Terrain vollkommen reifen konnten. Zudem galt ein üppig bewachsener Boden damals als ungepflegt.<sup>4</sup>

Heute wird die Bodenabdeckung zur Förderung von Nützlingen möglichst natürlich gehalten, der Wuchs von erwünschten Gräsern, Blumen und Krautpflanzen wird gefördert, unerwünschte wie Brennnesseln und Ackerwinde werden bekämpft.<sup>5</sup> Durch den dauerhaften Bewuchs wird der Boden geschützt und belüftet. Mehrmaliges alternierendes Mähen und Mulchen bringt zudem neue Nährstoffe in den Boden. Die Bodenpflege ist von April bis zur Ernte eine Daueraufgabe des Winzers.

Die Knospen beginnen jetzt auszutreiben. Eventuelle Austriebsspritzungen werden ausgeführt, sobald sich die Knospen im sogenannten Grünpunktstadium befinden. Der Zeitpunkt für das Pflanzen von Jungreben ist jetzt optimal. Bis Mitte Mai werden Stecklinge gesetzt und Neuanlagen angelegt.<sup>6</sup>

#### Mai

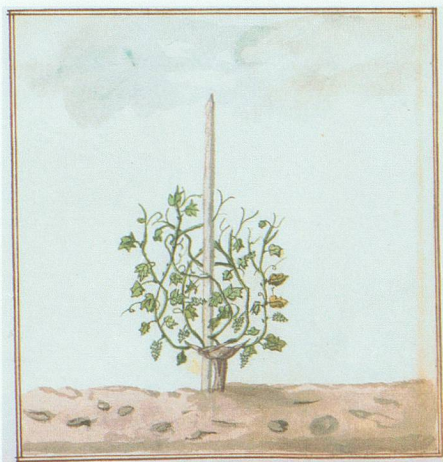
Mit dem Austrieb der Knospen tauchen auch die ersten Schädlinge im Rebberg auf. Um die Reben davor zu schützen, sind ab jetzt mehrere Spritzungen nötig. Der Winzer behandelt seine Reben durchschnittlich alle 14 Tage, bei besonderem Krankheits-

3 Beim Drahtbau werden abhängig vom Pflanzabstand ein oder zwei Bogen mit sechs bis sieben Knospen (Augen) belassen. Da die Gefahr besteht, dass die Tragruten durch Frost, Schädlinge oder andere Einflüsse geschädigt werden, lässt der Winzer zusätzliche «Frostruten» oder Reservezapfen stehen. Die Zapfen werden bis auf zwei Augen zurückgeschnitten. Die Frostreserven können abgeschnitten werden, sobald die Frostgefahr vorüber ist.

4 Siehe Kasten «Bodenbearbeitung: Einst Hauptaufgabe des Rebbauern».

5 Brennnesseln sind Wirtspflanzen für die Überträger der Schwarzholzkrankheit, einer gefährlichen Bakterienkrankheit, die sich, von Deutschland kommend, auch in der Schweiz auszubreiten droht.

6 Siehe Abschnitt «Die Erziehung der Rebe bis zum vierten Standjahr» im vorliegenden Beitrag.



druck auch in kürzeren Abständen. Bei der Wahl der Art und Menge der Spritzmittel sowie der Häufigkeit der Ausbringung kann sich der Winzer nach den Empfehlungen der Fachstelle Weinbau des Landwirtschaftlichen Zentrums SG Rheinhof, Salez, richten, die jeweils zwischen März und August ein informatives Flugblatt herausgibt.

Wenn die Frostgefahr vorüber ist, werden die Frostruten entfernt. Die jungen Triebe entwickeln sich nun rasch weiter und nehmen an Länge zu. Immer mehr Blätter entfalten sich, die *Gescheine* (Blütenstände) werden sichtbar und vergrößern sich. Da das Wachstum nun in vollem Gang ist, müssen die Triebe laufend zwischen die parallel gespannten Drähte eingeschlaucht und fixiert werden, damit sie nicht abbrechen.

Der Winzer führt gleichzeitig auch die ersten Erlesearbeiten aus. Die Rebstöcke bilden neben den fruchtbaren Trieben oft auch nicht fruchttragende Nebentriebe aus, die ebenfalls Nährstoffe beziehen und somit für die Haupttriebe zur Konkurrenz werden. Die überflüssigen Schosse oder Kümmertriebe werden deshalb nicht eingeschlaucht, sondern ausgebrochen beziehungsweise «verzwickt». Zudem wird der Stamm von Wasserschossen gesäubert. Beim Erlesen beachtet der Winzer wie beim Rebschnitt den Stockaufbau. Mit der Selektion werden die Haupttriebe bereits für den nächsten Schnitt begünstigt und die Assimilationstätig-



**Nur einjährige Ruten werden als Strecker verwendet. Das zweijährige Holz wird deshalb zurückgeschnitten und entfernt.**

keit durch eine gut belichtete Blattwand gefördert.

### Juni

Die Rebe ist eine Pflanze, die sich selbst befruchtet. Sie benötigt dafür einzig warmes und trockenes Wetter.



Kälte oder Regen während der Blüte führen zu starker Verrieselung und damit zu Ertrageinbussen im Herbst.<sup>7</sup> Die Blütezeit dauert zirka 14 Tage. Bald

schwellen die Fruchtknoten, und die Beeren entwickeln sich.

Warme und längere Tage lassen die Triebe und das Laub weiter wachsen. Das Einschlaufen und Erlesen wird stetig weitergeführt. Geordnet aufgebundene Triebe bilden eine Laubwand, in der die Blätter von der Sonne optimal beschienen werden.

Bedingt durch das üppige Wachstum müssen die ersten Laubarbeiten ausgeführt werden. Der Winzer entfernt die Blätter in der sogenannten Traubenzone. Dadurch werden die Beeren stärker besonnt und die Luftzirkulation um die Trauben optimiert. Damit trocknen sie nach Regenfällen schneller ab; die Fäulnisgefahr wird vermindert. Auch die Farbbildung und die Aromaentwicklung in den Beeren werden gefördert.

Nebst den Blättern müssen auch die *Geiztriebe*<sup>8</sup> aus der Traubenzone ausgebrochen werden, damit diese die Trauben nicht konkurrenzieren. In der Laubwand lässt man die Geize stehen, da sie wichtige Assimilate liefern.



Zu den Instandstellungsarbeiten gehören auch das Einschlagen der Stichel und Pfähle sowie das Spannen der Drähte.

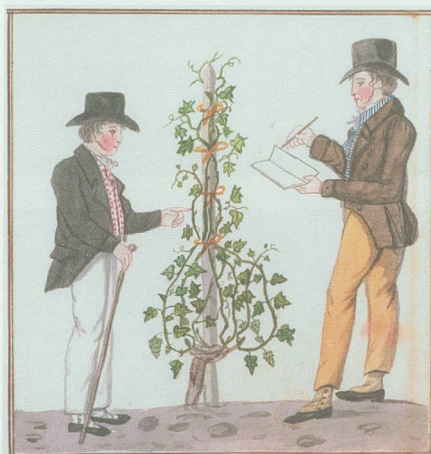
Unter Umständen wachsen die längsten Triebe bereits weit über den obersten Draht der Anlage hinaus. Diese Triebe muss der Winzer ein erstes Mal knapp oberhalb des Drahtes kappen. Man spricht dabei von «gipfeln» oder «oben abnehmen».

Die Arbeit des Auslaubens dauert in den folgenden Wochen an. Ein zu spätes oder übermässiges Auslauben kann bei den Beeren zu Sonnenbrand führen. Zudem ist darauf zu achten, dass das Auslauben und das Gipfeln nicht gleichzeitig durchgeführt werden. Die Rebe könnte aufgrund eines zu hohen Blattverlustes einen Wachstumsschock erleiden.

### Juli

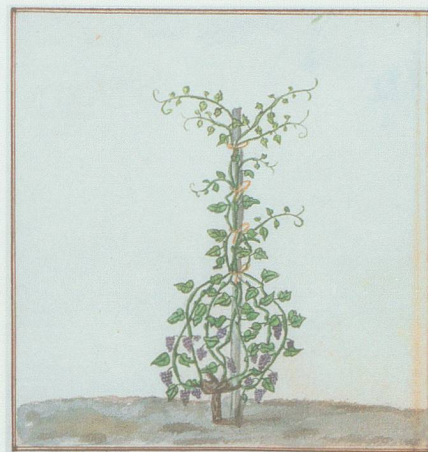
Nicht nur die Reben gedeihen, auch auf dem Boden wächst und blüht es. Durch alternierendes Mähen gewährleistet der Winzer, dass im Rebberg dauernd blühende Pflanzen vorhanden sind.<sup>9</sup>

Für eine optimale Bekämpfung der Graufäule (*Botrytis*) sollte die Trau-



benzone vor dem Traubenschluss fertig ausgelaut sein, damit die angewendeten Pflanzenschutzwirkstoffe bei der Spritzbehandlung zu den Trauben beziehungsweise auf das Traubengerüst gelangen können.

Zum Teil muss bereits ein zweites Mal «oben abgenommen» werden. Diesmal wird etwas höher gekappt, da die jungen Geiztriebblätter ab August Zucker produzieren und in die Trauben liefern.



### August

Wenn der Farbumschlag der Trauben eingesetzt hat und die Beeren weicher werden, nimmt die Gefahr von Verlusten durch den Befall von Falschem Mehltau ab. Der Winzer bereitet sich auf die Abschluss-spritzung vor, die in der Regel bis Mitte August erfolgt sein sollte.

Durch den Rebschnitt und das Erlesen hat der Winzer bereits wichtige Arbeiten zur Ertragsregulierung und damit zur Qualitätsverbesserung des Traubenguts ausgeführt. Sind die Trauben schwer und hängen im Verhältnis zum Standraum und zum Wuchs der Rebe noch in zu grosser Zahl am Stock, muss der Ertrag weiter reguliert werden.<sup>10</sup> Dazu werden hauptsächlich noch grüne oder rosa gefärbte sowie ineinander verwachsene Trauben abgeschnitten.

7 Auch unter normalen Umständen werden nicht alle Blüten befruchtet. Die Verrieselung ist somit eine natürliche Form der Ertragsregulierung.

8 *Geiztriebe* oder *Geize* sind Seitentriebe, die aus den Blattachsen der Rebe wachsen.

9 Vgl. zur Ökologie im Rebberg Michel Revaz, «Weine, die ihre Seele nicht verloren haben», im vorliegenden Band.

10 Der Kanton St.Gallen hat seit Beginn der Mengenregulierung die Höchstmenge beispielsweise für Blauburgunder auf 1100 g/m<sup>2</sup> festgelegt, wobei durch die Übernahmequote der Traubenaufkäufer die Traubenmenge noch weiter, auf 800 g/m<sup>2</sup>, beschränkt wird.



1



6



11



2



7



12



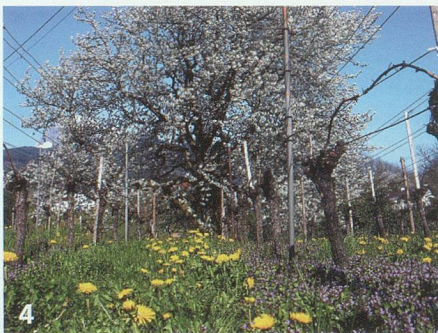
3



8



13



4



9

Abb. 1: Praktische Geräte unterstützen den Winzer bei seiner Arbeit. Der zum Anbinden verwendete Draht baut sich ab und muss nicht entsorgt werden.

Abb. 2: Die geschnittenen Ruten werden gehäckelt und als natürlicher Dünger im Rebberg belassen.

Abb. 3: Das «Weinen» der Rebe ist kein Ausdruck von Traurigkeit. Es bedeutet, dass sie aus der Winterruhe erwacht ist.

Abb. 4: Gleichzeitig mit der Kirschenblüte ist die Knospenschwelle der Rebe in vollem Gang.

Abb. 5: Eine schwellende Knospe zwischen Woll- und Grünpunktstadium. Der Austrieb steht kurz bevor.



5



10



14



15



16

Abb. 6: Der Austrieb hat begonnen. Die ersten Blätter entfalten sich.

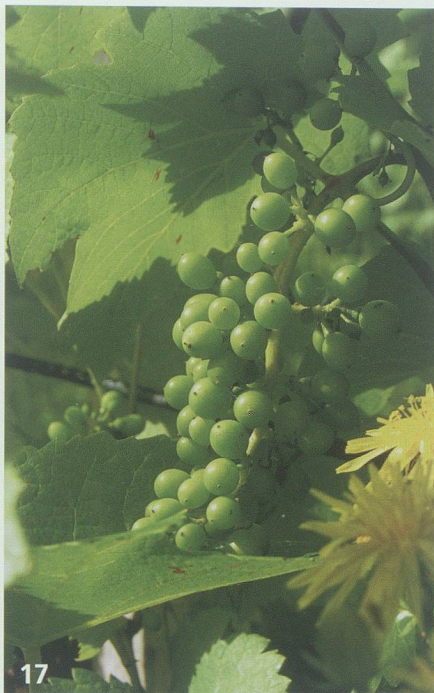
Abb. 7: Die Gescheine – die Blütenrispen – werden an der Spitze des Triebes sichtbar.

Abb. 8: Die Triebe wachsen weiter, immer mehr Laubblätter entwickeln sich, und die Gescheine werden grösser.

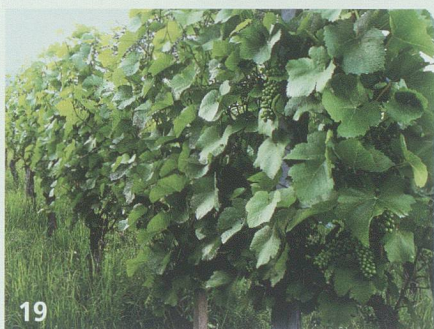
Abb. 9: Alternierendes Mähen des Bodenbewuchses zur Erhaltung des Lebensraums für Nützlinge.

Abb. 10: Die Gescheine vergrössern sich, die Einzelblüten sind noch dicht zusammengedrängt.

Abb. 11: Der Rosenstrauch dient als frühzeitig warnender Indikator bei Befall durch Mehltau.



17



19

Abb. 12: Regelmässig und rechtzeitig ausgeführte Pflanzenschutzmassnahmen verhindern die Ausbreitung von Krankheiten.

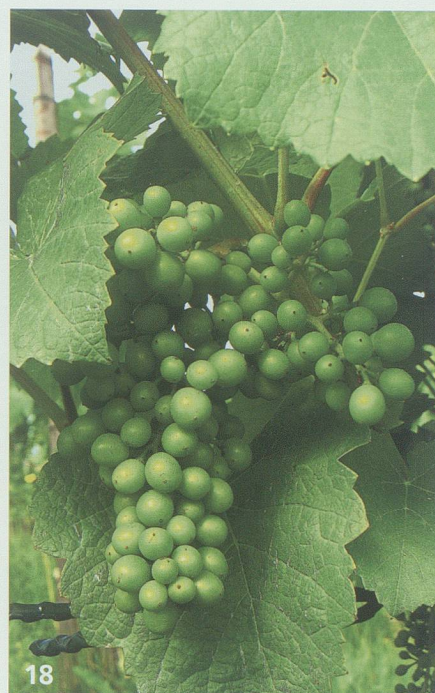
Abb. 13: Die noch geschlossenen Einzelblüten haben sich getrennt und sind sichtbar.

Abb. 14: Blühbeginn: Die ersten Blüten stossen die Blütenköpchen ab.

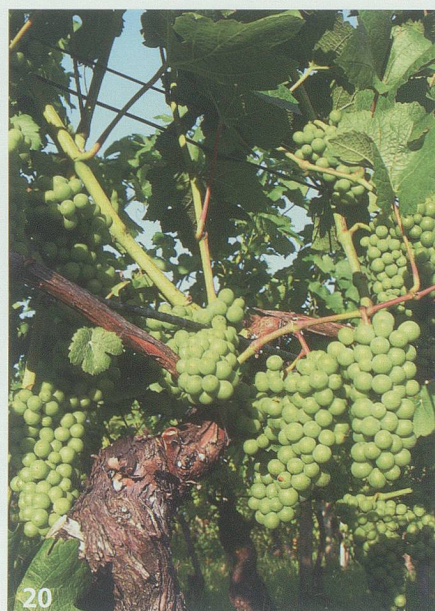
Abb. 15: Vollblüte: Ein Teil der Blütenköpchen ist abgestossen.

Abb. 16: Die Fruchtknoten schwellen nach der Befruchtung an. Die Trauben beginnen sich abzusenken.

Abb. 17: Die Fruchtentwicklung ist im Gang. Die Traube hängt.



18



20

Abb. 18: Die Beeren vergrössern sich. Der Traubenschluss beginnt.

Abb. 19: Die Trauben sind hinter der dichten Laubwand kaum mehr auszumachen. Es ist Zeit für erste Laubarbeiten.

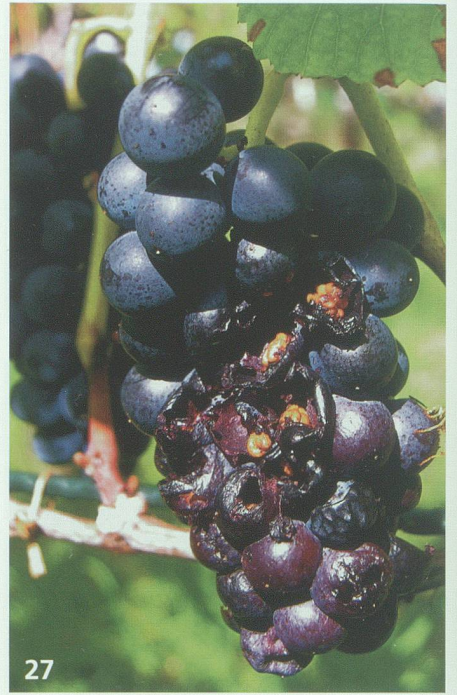
Abb. 20: Nach dem Auslauben werden die Trauben optimal besonnt.



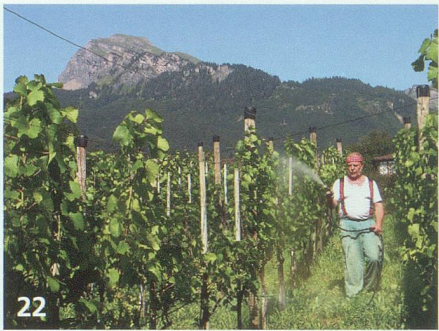
21



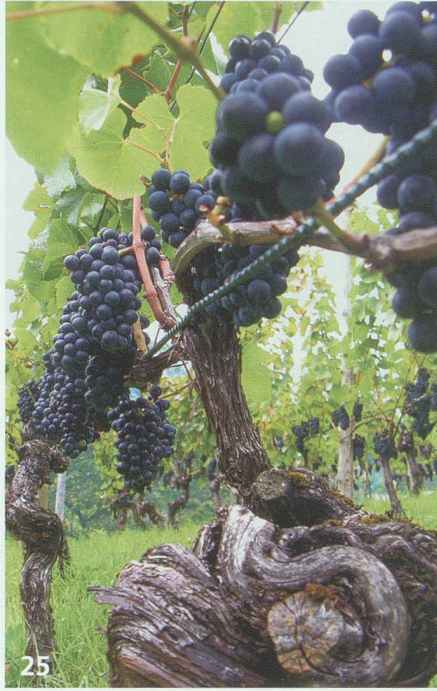
24



27



22



25



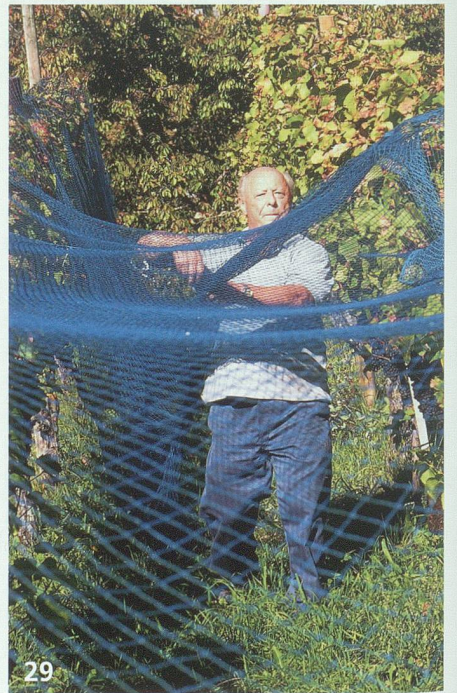
28



23



26



29

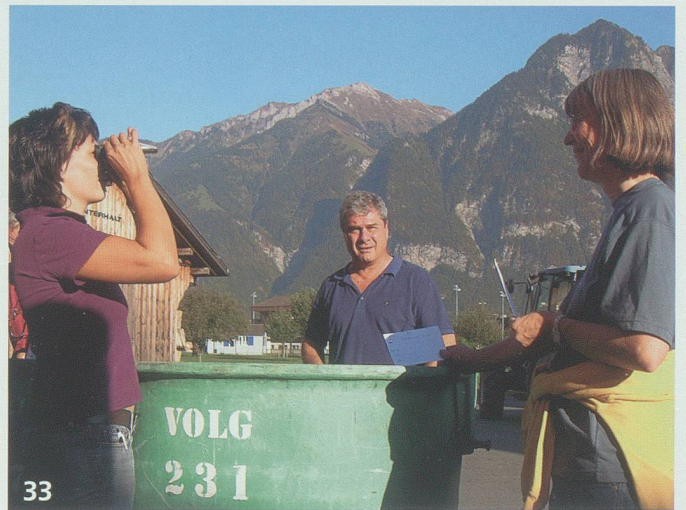
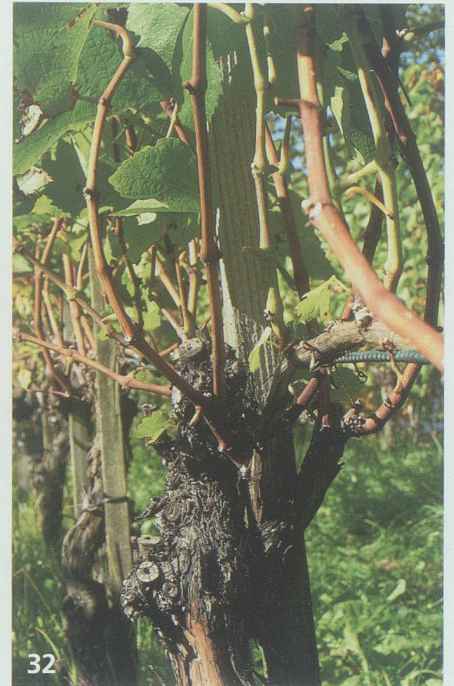


Abb. 21: Die Trauben sind kompakter geworden. Beginn des Farbumschlags der Beeren.

Abb. 22: Bis Mitte August werden die Reben in der Regel alle 14 Tage behandelt.

Abb. 23: Die Fruchtreife schreitet voran. Die Traube ist fest geworden, die Beeren werden weich.

Abb. 24: Das Anbringen von Schutznetzen ist eine wirksame Massnahme gegen Vogelfrass.

Abb. 25: Auch über 30-jährige Rebstöcke lassen auf einen vollen Ertrag hoffen.

Abb. 26: Die Beeren haben bald ihre maximale Entwicklung erreicht. Mit Beginn der Herbstverfärbung ist die Assimilation abgeschlossen.

Abb. 27: Durch Wespenfrass geschädigte Trauben sind anfällig auf Bakterien.

Abb. 28: Admiral auf vollreifen Beeren: Der Winzer ruft auf zum Wimmla.

Abb. 29: Vor der Traubenernte werden die Vogelschutznetze wieder entfernt.

Abb. 30: Das Wimmla, der Höhepunkt im Rebjahr, ist in vollem Gang.

Abb. 31: Das Traubengut wird in grossen Bütten zur Kellerei transportiert.

Abb. 32: Die Ernte ist eingebracht. Nach dem Abschluss der Holzreife bereitet sich der Rebstock auf die Vegetationsruhe vor.

Abb. 33: Bei der Abgabe des Traubenguts wird das Mostgewicht bestimmt.

Bevor die Vogelschutznetze angebracht werden können, wird nun noch jede Gasse ein letztes Mal gemäht. Der Winzer sollte Netze in auffälligen Farben verwenden und diese über dem Boden straff spannen. Löcher sollten geflickt werden, um den Vögeln keine Eintrittspforten zu bieten, da sich die Netze oft als Fallen herausstellen. Zudem muss der Winzer die Netze regelmässig kontrollieren und gefangene Tiere befreien.

## September

Neben den Vögeln, die durch die Netze ferngehalten werden, bedrohen auch die Wespen das Traubengut. Stark angefressene Beeren faulen und bilden den Nährboden für Essigbakterien. Essigsäure beeinträchtigt die Traubenqualität, und befallene Beeren müssen bei der Lese ausgesondert werden. Die sicherste Bekämpfung der Wespen ist die Zerstörung ihrer Nester. Auch das Aufstellen von Fallen kann mit dem richtigen Lockmittel erfolgreich sein.

Zu diesem Zeitpunkt spielt die Witterung die entscheidende Rolle im Rebberg, der Winzer kann nur noch wenig Einfluss auf die Traubenqualität nehmen.



men. Er hofft auf trockene, warme und helle Herbsttage, die den Reifeprozess der Trauben unterstützen. Der Zuckergehalt in den Beeren, das sogenannte Mostgewicht, steigt, und die Säure nimmt ab. Obwohl der Zuckergehalt

ein entscheidender Faktor zur Festlegung des Lesezeitpunktes ist, spielen auch die Säurewerte und nicht zuletzt die physiologische Reife der Beeren eine Rolle.<sup>11</sup>

## Oktober

Wenn die Trauben langsam die Vollreife erreichen, legen die Verantwortlichen der jeweiligen Gemeinde in Absprache mit den Winzern und den Kelterbetrieben den Zeitpunkt für den Beginn der Weinlese fest. Solange die Trauben noch an den Rebstöcken hängen, sollte es nun nicht mehr regnen, da der Regen die Beeren aufquellen lässt und dadurch Fäulnis droht.

Zum Höhepunkt des Rebjahres, dem *Wimmla*, wird der Winzer aufrufen, sobald das Traubengut durch stabiles Wetter in trockenem Zustand gelesen werden kann. Zusammen mit Verwandten und Bekannten erntet er die Früchte seiner Arbeit. Jede Traube wird von Hand abgeschnitten und begutachtet. Unreife und faule Beeren werden ausgesondert und die reifen, gesunden Früchte in Kessel gelegt und schliesslich in grossen Ständen zusammengetragen.

Wenn die Ernte eingefahren ist, wird das Traubengut so rasch wie möglich eingekeltert. Der Selbstkelterer wird die kommenden Monate hauptsächlich im Keller verbringen. Der Winzer ohne das erforderliche Gerät und die nöti-



gen Kenntnisse lässt seine Früchte in einem Lohnkelterbetrieb von einem Keltermeister vinifizieren. Das in Kleinmengen produzierte Traubengut wird häufig auch an einen Kelterbetrieb verkauft, der im selben Ursprungsgebiet von weiteren Nebenerwerbswinzern Trauben aufkauft, keltert und vertreibt.<sup>12</sup>

«Das Winzerleben ist ein Glück» lautet der Slogan einer bekannten Kellerei in Berneck. Dass dieser Satz in der heutigen Zeit nicht nur eine Phrase ist, sondern eine tiefe Wahrheit ausdrückt, wird jeder Winzer nicht nur beim Genuss seines eigenen Weines bestätigen. Es ist die vielseitige und lohnende Beschäftigung in und mit der Natur, die den Rebbau zum Vergnügen und den Winzer letztlich glücklich macht.

## Die Erziehung der Rebe bis zum vierten Standjahr

**D**ie Vermehrung der Rebe ist für deren Erhaltung als Kulturpflanze von grosser Bedeutung. Man kennt grundsätzlich zwei verschiedene Techniken: die Ablegerbildung und das Auspflanzen von Stecklingen.

Bei der Bildung von Ablegern werden einjährige Ruten in den Boden gelegt und zunächst nicht vom Mutterstock getrennt. Die Abtrennung erfolgt erst, wenn sich die Rute verwurzelt hat. Beim sogenannten Vergruben wird die

ganze Rebe so eingegraben, dass einzelne Ruten herausragen und sich bewurzeln.

Bei der traditionellen Herstellung von wurzelechten Stecklingen wird einjähriges Rebholz geschnitten und zur Bewurzelung und Triebbildung gebracht. Durch die Anwendung dieser Vermehrungstechniken bleiben die Eigenschaften der Mutterpflanze erhalten. Deshalb werden im Rebbau heute keine wurzelechten, sondern nur mehr



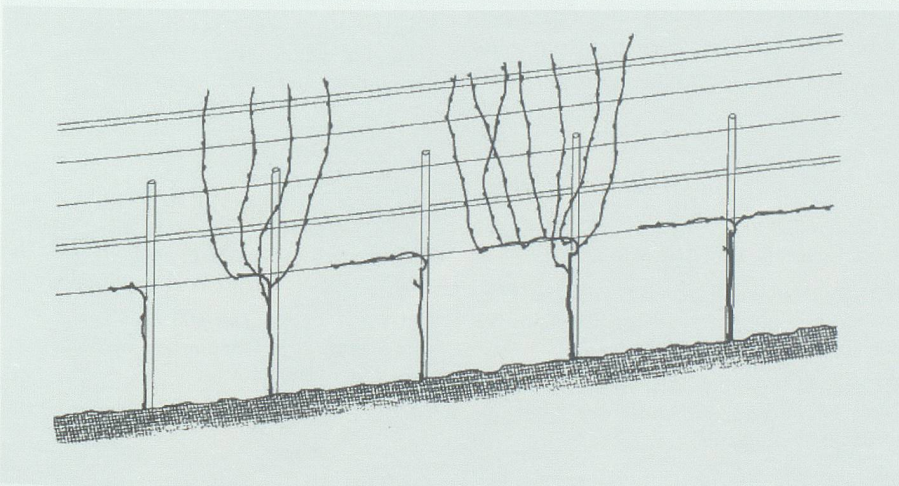
**Fehlende oder eingegangene Rebstöcke wurden früher mittels Ablegerbildung ersetzt. Die benachbarte Rebe diente dabei praktischerweise als Mutterstock.**

Foto Markus Gabathuler, Triesen

veredelte Jungreben verpflanzt. Unter Veredelung versteht man das Pfropfen von heimischen Edelreibern auf reblausresistente amerikanische Unterlagen.

Bei der Auswahl der Sorte für Neuanlagen werden weinbauliche Eigenschaften (Klima und Boden, Austriebs- und Reifezeitpunkt, Wuchs, Krankheitsan-

fälligkeit, Frostfestigkeit und Ertragsleistung) berücksichtigt. Dabei stehen dem Winzer neben den landestypischen klassischen Edelsorten und Spezialitäten heute auch pilzresistente Kreuzungen (Hybrid- beziehungsweise interspezifische Sorten) zur Verfügung.<sup>13</sup>



**Einfacher oder doppelter Streckbogen: Je nach Pflanzabstand werden bei der Streckbogenerziehung eine oder zwei Tragruten geschnitten und auf den Bindendraht gebunden.** Zeichnung aus Meier [o. J.]

WERDENBERGER JAHRBUCH 2010/23

Die gebräuchlichsten Kultursysteme in unserer Region sind der Sticklebau, der vor allem auf Kleinfeldern und in steilsten Lagen anzutreffen ist, und der Drahtbau mit einfachen oder doppelten Streckbögen.

### Erstes Standjahr (Pflanzjahr)

Der optimale Zeitpunkt für das Pflanzen von Jungreben ist Ende April, wenn sich der Boden bereits etwas erwärmt hat. Bevor die Stecklinge in den Boden gebracht werden, müssen sie einige Stunden gewässert werden, da sie eine gewisse Zeit benötigen, bis sie Wasser aus dem Boden aufnehmen können. Dann werden die Wurzeln eingekürzt und der Trieb auf zwei Augen zurückgeschnitten. Die Pflanzlochtiefe richtet sich nach der Länge des Unterlagenholzes. Die Veredelungsstelle muss einige Zentimeter über die Bodenoberfläche herausragen, um zu vermeiden, dass sich am Edelreis Wurzeln bilden.

Die Jungreben treiben in der Regel nach vier bis acht Wochen aus. Der Trieb, der die geradeste Verlängerung des Edelreises bildet, wird als Haupttrieb laufend aufgebunden. Die Nebenschosse werden ausgebrochen.

Da das Hauptwurzelwachstum erst spät einsetzt, muss der Boden in Neuanlagen durch regelmässiges Hacken von konkurrierenden Unkräutern frei gehalten werden. Leiden die Jungreben

11 «Die besten Weine werden mit Trauben produziert, die rund zehn Tage nach der technologischen Reife gelesen wurden. Ihre geschmeidigen und weichen Tannine verleihen diesen Weinen trotz einem manchmal etwas hohen Alkoholgehalt und einem diskreteren Aroma einen runden und harmonischen Geschmack.» Cuénat 2006.

12 Über die Absatzorganisation in der Region Werdenberg siehe Markus Hardegger, «Die im Werdenberg früher und heute heimischen Rebsorten und ihre Weine», im vorliegenden Band.

13 Über die Sortenwahl vgl. Markus Hardegger, «Die im Werdenberg früher und heute heimischen Rebsorten und ihre Weine» im vorliegenden Band.

unter Trockenstress, wird der Wassermangel durch Bewässerung ausgeglichen.

### Zweites Standjahr

In der Regel entwickelt die Rebe im ersten Jahr einen Trieb von etwa 150 Zentimetern Länge. Bei starkem Wuchs im ersten Jahr kann das Stämmchen bereits im zweiten Jahr angeschnitten werden.<sup>14</sup> Dazu wird im Drahtbau der Trieb auf eine Länge eingekürzt, die der gewünschten Stammhöhe zuzüglich drei bis vier weiterer Augen entspricht. Nach dem Austrieb werden die unteren Schosse bis wenig unter den Bindedraht abgestreift.

Die Erziehung der Sticklebe erfolgt in der Regel auf eine Stammhöhe von 40 Zentimetern, weshalb der Vorjahrestrieb auf diese Höhe eingekürzt wird. Nur die beiden obersten Augen sollen im zweiten Jahr austreiben. Das in den ersten Jahren noch nicht tragfähige Stämmchen wird am Pflanzpfahl fixiert.

### Drittes Standjahr

Im Drahtbau werden im dritten Standjahr aus den Vorjahrestrieben ein Streckbogen mit fünf bis sieben Augen und ein Reservezapfen, ein «Knecht», angeschnitten. Die Reserve sollte dabei immer tiefer liegen als der Bogen und seitlich versetzt sein. Ist der Pflanzabstand der Reben grösser als 90 Zentimeter, wird ein zweiter Streckbogen angeschnitten.

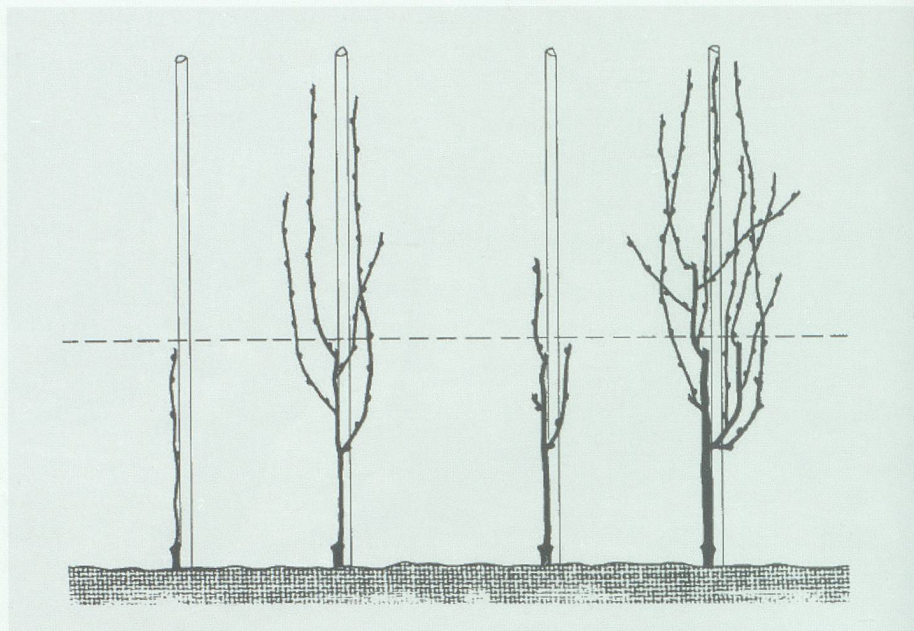
### Literatur

BÄRTSCH, ALBERT, *Von der Rebe zur Traube – Rebkunde, Winzerregeln, Illustrationen*, Wädenswil 1999.

Cuénat 2006: CUENAT, PHILIPPE, *Einfluss des Zeitpunkts der Weinlese auf die Qualität von Weinen aus Pinot-Noir-Trauben*, Pressemitteilung der Eidg. Forschungsanstalt Agroscope Changins-Wädenswil, 27. September 2006.

FOX, RUDOLF, *Rebschnitt in Junganlagen*, Staatliche Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau (LVWO), Weinheim 2007.

HARDEGGER, MARKUS, *Unterlagen zum Rebbaukurs 2001*, Landwirtschaftliches Zentrum SG Rheinhof, Salez, Fachstelle Weinbau.



**Im Sticklebau wird in der Deutschschweiz hauptsächlich der Zweischenkelschnitt angewendet. In der Westschweiz ist die Gobelet-Schnittmethode, bei der vier Ruten becherförmig gezogen werden, weit verbreitet. Der früher angewendete Rundbogenschnitt ist nur noch selten anzutreffen.** Zeichnung aus Meier [o. J.]

Beim traditionellen Zweischenkelschnitt schneidet man die Vorjahrestriebe der Sticklebe zurück auf zwei Ruten (Schenkel). Dabei achtet man darauf, dass der untere Schenkel dort endet, wo der obere beginnt. Zudem lässt man eine tiefer liegende Reserve stehen.

### Viertes Standjahr

Die Formgebung ist frühestens nach dem dritten Jahr abgeschlossen. Die neu gezogenen Reben befinden sich

demnach ab dem vierten Standjahr im Vollertrag. Schwach entwickelte Stöcke benötigen jedoch mindestens ein Jahr mehr zum Stockaufbau und zur Erreichung des gewünschten Potenzials.

<sup>14</sup> Hat ein Trieb nach dem ersten Jahr eine Länge von weniger als einem Meter bzw. nicht Bleistiftdicke erreicht, schneidet man ihn im zweiten Jahr noch einmal auf zwei Augen zurück und behandelt ihn wie im Pflanzjahr. Er wird dementsprechend kräftiger wachsen und kann im dritten Jahr auf die gewünschte Stammhöhe angeschnitten werden.

HARDEGGER, MARKUS, *Flugblatt* Nr. 1–9, Landwirtschaftliches Zentrum SG Rheinhof, Salez, Fachstelle Weinbau, Salez 2009.

HÖHN, HEINRICH, *Reben-Phänologie*, Eidg. Forschungsanstalt Agroscope Changins-Wädenswil 2008.

Meier [o. J.]: MEIER, ANDREAS, *Reben am Haus und Garten*, Broschüre der Rebschule Meier, Würenlingen.

MEIER, UWE, *Entwicklungsstadien mono- und dikotiler Pflanzen – BBCH Monografie*, Biologische Bundesanstalt für Land- und Forstwirtschaft, Braunschweig 2001.

RUFFNER, HANS PETER/JÜSTRICH, HANS, *Altes Rebhandwerk – versunken und vergessen?* In: *Schweizerische Zeitschrift für Obst- und Weinbau (SZOW)* Nr. 12/06, Wädenswil 2006.

TEUTSCH, LAILA, *Das Jahr des Weinbauern – Das Jahr der Rebe*, Patentarbeit Weinbau Festiguet, Ligerz 2000.

ULRICH, GERD, *Hobby-Winzer*, Stuttgart 2003.

### Fotos

Sofern in den Legenden nichts anderes vermerkt ist: Hansjakob Gabathuler, Buchs.

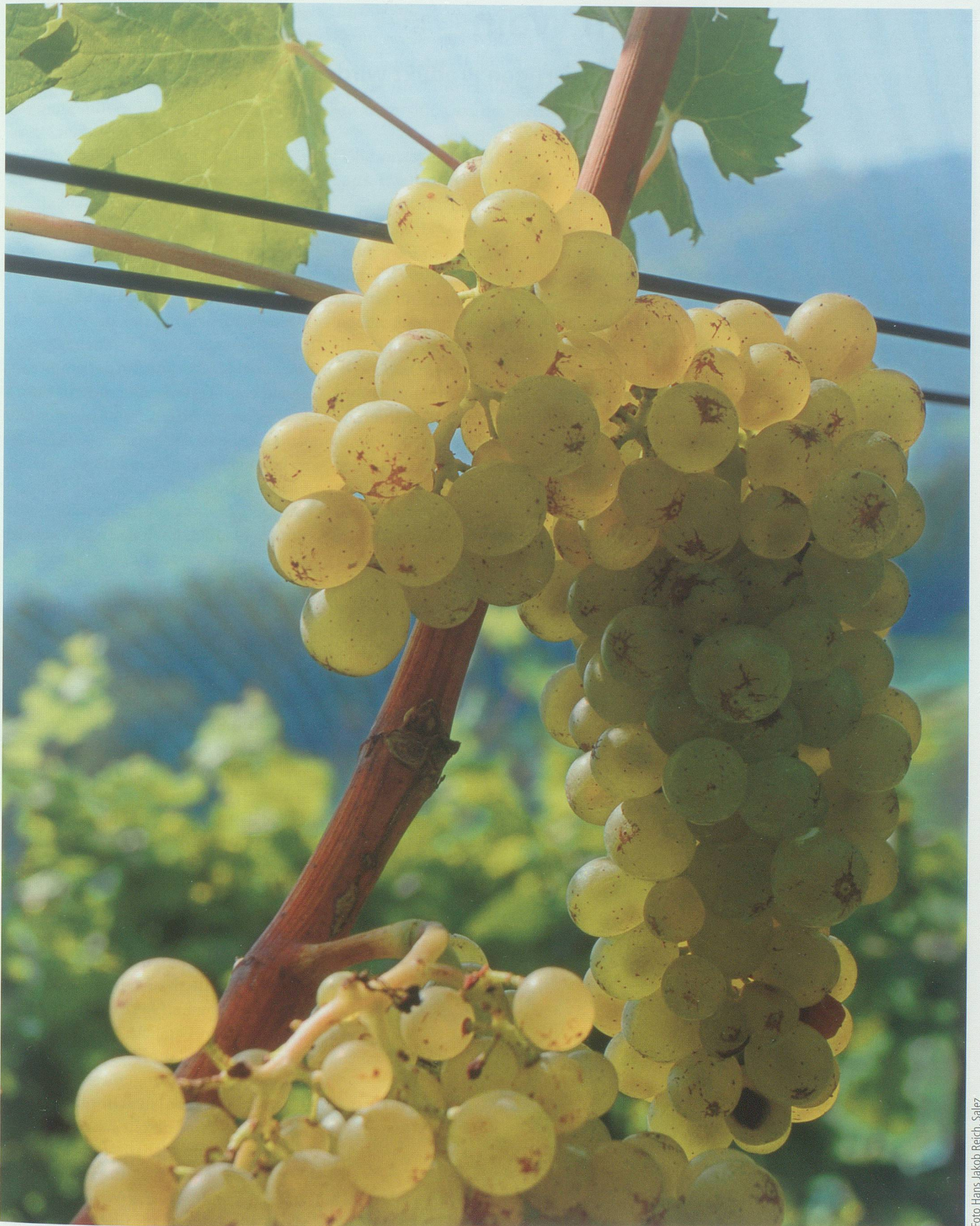


Foto Hans Jakob Reich, Salez

**Heranreifender Müller-Thurgau im «Staatswingert» in Frümsen (7. September 2009).**