

## «WINZER FÜR 1 JAHR» AUS DER SICHT EINES TEILNEHMERS

*Im Jahr 2022 nahmen insgesamt 29 interessierte Temporär-Winzer ihre befristete Arbeit in den Rebbergen auf. Anders als bei unserem Kurs im Jahr 2021 waren sämtliche Anlässe vom Wetterglück begünstigt. Am 29. April 2023 werden wir gemeinsam die Früchte unserer Arbeit in Form von 6 Flaschen Chasselas entgegennehmen können.*



Freundlicherweise hat sich Beat Zurflüh, ein langjähriges EGB Mitglied, bereit erklärt, einen Rückblick auf die Arbeiten in den schönen Rebbergen am Bielersee zu geben und seine Eindrücke vom Kurs zu beschreiben. Herzlichen Dank Beat!

### *Läset unterm Regenbogen von Beat Zurflüh*

Mit gemischten Gefühlen fuhren wir am 10. September westwärts einer schwarzen Wolkenwand entgegen, und die Regenkleidung war z.T. bereits angezogen. Da – ein wunderbarer Regenbogen überspannte auch die Parzelle, die zur Ernte der Chasselas-Trauben vorgesehen war!

Erwartungsvoll erreichten wir «unsere» Trauben. Formsön, goldgelb, mit z.T. bräunlicher Zeichnung, praktisch fehlerlos und sehr süß, erwarteten uns diese zum Läset. Freudig und zügig gings ans Werk: Der bisherige Höhepunkt!

Das Wetter hellte auf, von Regen keine Spur und – nachdem mehr als 2,3 t der wunderbaren Früchte geerntet und die Netze entfernt waren - erfreuten wir uns, nach Beobachtung der weiteren Bearbeitung «unserer» Trauben im Keller, auf der sonnenbeschienenen Terrasse am Mittagessen.

### *Doch nun von Anfang an:*

Am Rebbau Interessierte und Weinliebhaberinnen und Weinliebhaber trafen sich am 15. März mit gewisser Spannung im Caveau der Familie Andrey in Schafis zum Kurs der EGB «Winzer für 1 Jahr». Nach einer Vorstellungsrunde mit Kaffee und kurzem Kursüberblick, erwarteten uns erste theoretische Hinweise zum Rebschnitt. Arielles Ausführungen waren einleuchtend und gut nachvollziehbar. Etwas später allerdings, mit Schere am Rebstock, wurde uns der Unterschied zwischen Theorie und Praxis klar bewusst. Zweifel an unseren Entscheiden betreffend Fruchtrute und Reserve mit zwei Augen, wobei das erste Auge nach unten zu zeigen hat, führten oft dazu, dass vor einem mutigen Schnitt die Winzerin zur Bestätigung des Entscheides beigezogen wurde!

Mit dem weniger problematischen Biegen und Aufbinden der Fruchtruten verging der erste Halbtage im Flug, und das Mittagessen belohnte uns für unsere – trotz einigem Zweifeln – meist richtigen Entscheide.

Der 2. Halbtage galt der Information zum Ausbrechen, zur Ertragsregulierung, zur Veredelung und zur Bodenpflege.

Im Rebberg konnten wir Doppeltriebe und die Triebe auf dem Kopf und am Fusse des Rebstocks entfernen. Hier spürte man, wie sich Spannung und Verunsicherung des ersten Halbtages bereits gelegt hatten.

Der heisse 3. Halbtage war dem «Byschössle» und «Gipfle» (Auslauben und Laubschnitt) gewidmet. Daneben erhielten wir Einblick in die für uns eher wenig bekannten Themen Ampelographie, Pflanzenschutz, Grünernte und Mulchen.

Dabei wurde uns bewusst, wie wenig Geräte eingesetzt werden können, bzw. wieviel Handarbeit im Rebberg notwendig ist. Wie an allen Arbeits-Halbtagen, wurden wir am Schluss, im Schatten der Pergola, fein bewirtet.

Das Highlight, der 4. Halbtage, nach dem Läset im Rebberg: Der Prozess «von der Traube am Rebstock zum Wein in der Flasche» wurde uns erläutert.

Nun sind wir alle natürlich sehr gespannt auf das Resultat, das wir am 5. Halbtage, Ende April 2023, erfahren werden, wenn im Programm steht «Degustation und Wein-Abholung mit Abschluss-Apéro».

Arielle und ihren Familienmitgliedern danke ich bereits an dieser Stelle herzlich für die informativen Veranstaltungen, auch für die uns gebotene Möglichkeit und ihren Mut, uns praktisch in ihren Rebbergen betätigen zu dürfen sowie für ihre Gastfreundschaft.

*Beat Zurflüh  
einer der «Winzer für 1 Jahr»*

**Sind Sie interessiert? Dann melden Sie sich via [info@egbiel.ch](mailto:info@egbiel.ch) oder 032 365 94 13.**