

Aus der Pflanzenschutzmitteilung des BDW

Der Pflanzenschutzmitteilung 3/2017 vom 2. Mai entnehmen wir mit Erlaubnis des BDW: In frostgeschädigten Gebieten beginnen die gesunden Triebe zu wachsen, sobald die Temperaturen wieder steigen. Die nicht frostgeschädigten Reben haben je nach Lage und Sorte an den meisten Orten zwei bis drei Blätter entfaltet (BBCH 12-13 = E); vgl. www.agrometeo.ch

Im Vergleich zum zehnjährigen Mittel ist der Vorsprung der Vegetation aufgrund der tiefen Temperaturen auf einige Tage geschrumpft.

Infos zu den Frostschäden

Die Frostschäden sind in der gesamten Deutschschweiz erheblich (Tab.). Noch kann aber nicht beurteilt werden, wie gross der Schaden effektiv ist. Dies hängt auch vom Austrieb der Nebenaugen ab und wie fruchtbar diese sind (sortenabhängig). Die weitere Witterungsentwicklung, eventuell weitere Frostereignisse und die Blühbedingungen werden die Ertragserwartungen weiter beeinflussen. Vorerst sind nach aktuellen Wetterprognosen keine weiteren Frostnächte zu erwarten. Jedoch sind bis nach den Eisheiligen (15. Mai) die lokalen Vorhersagen genau zu verfolgen!

Traubenproduzenten, die aufgrund grosser Frostschäden ältere Anlagen vorzeitig roden, tun gut daran, ihre Traubenaufkäufer unmittelbar zu informieren und mit der Bestellung neuer Reben nicht zuzuwarten.

In stark geschädigten Anlagen ist Folgendes zu beachten

(Quelle: H. Jüstrich, Rebbaukommissär GR, Plantahof)

Reben in Ruhe lassen: Jetzt ist abzuwarten, bis Nebenknospen (wenn überhaupt) und schlafende Augen austreiben. Keinesfalls die erfrorenen Schosse ausbrechen (schädigt die Nebenaugen)! Auch sind die Frostruten in senkrechter Stellung zu belassen, nicht anzubinden, bis die Frostgefahr vorbei und absehbar ist, wie fruchtbar die Nebenaugen austreiben.

Stickstoff-Düngung: In den geschädigten Parzellen wird auf die Düngung mit Stickstoff verzichtet, denn die wenigen Schosse, die den Frost überlebt haben, werden ohnehin stark wachsen. Zu mastige Triebe sind nicht erwünscht. Sie bringen erhöhte Botrytisgefahr, reifen schlecht aus und weisen eine ungenügende Frosthärte auf.

Frostschäden in Deutschschweizer Weinbauregionen, basierend auf Rückmeldungen der kantonalen Fachstellen und Branchenverbände.

Region	ha	Betroffene Fläche %	Erfrorene Triebe %
AG	385	100%	60%
BL/BS/SO	175	100%	100%
GR	422	90%	65%
SG	215	100%	40%
SH	482	100%	90%
SZ	39	100%	85%
TG	257	100%	80%
Thunersee-Bern	22	100%	90%
Zent-CH	64	100%	85%
ZH	605	100%	80%
Total	2666	97%	74%

Bodenbearbeitung: Es wird davon abgeraten, den Boden oberflächlich zu bearbeiten (abgesehen vom Mulchen). Dadurch würde Stickstoff freigesetzt, den die Reben in der momentanen Situation nicht brauchen. **BDW/SZOW ■**

Demo Unterstockbearbeitung

Welche mechanischen Alternativen zum Herbizideinsatz in den Reben gibt es? Zu dieser Frage war für den 28. April 2017 im Rebberg auf der Halbinsel Au eine Maschinenvorführung vorgesehen. Fünf Aussteller präsentierten denn auch bei Schneefall und Regen insgesamt 13 Unterstock-Bearbeitungsgeräte. Da sich das Wetter aber von der denkbar schlechtesten Seite zeigte und der Boden viel zu nass war, konnten

die Maschinen nicht im Arbeitseinsatz vorgeführt werden. Trotz des unfreundlichen Wetters kamen rund hundert informationshungrige Rebleute nach Wädenswil-Au. Belohnt wurden sie immerhin mit dem Anblick eines grünen Rebbergs – eine Seltenheit nach den schweren Frösten vom 20. und 21. April (Abb. unten).

Aktuelles Thema – breites Angebot

Gezeigt wurden diverse Geräte wie Flachschare und Kreiseleggen mit Tastschaltern, Fadengeräte, Fingerhacken und ein Kleeblattmulcher. Die Thematik des Unterstockmanagements ohne Herbizideinsatz gewinnt zunehmend an Aktualität. Dies vor dem Hintergrund der zunehmenden Kritik an Glyphosat und der angestrebten Extensivierung im Rebbau. Offenbar ist ein beachtliches Informationsbedürfnis vorhanden. Es wäre wünschenswert, den Interessenten bei einer anderen Gelegenheit die Maschinen doch im Arbeitseinsatz vorführen zu können.

Aber auch so geht unser Dank an den Organisator Klaus Schilling, den Lehr- und Forschungsbetrieb Weinbau, Strickhof Wädenswil-Au als Gastgeber und an die Aussteller, die ihre Geräte den Wetterkapriolen aussetzten.

TOBIAS GELENCŠÉR, STRICKHOF WÜFLINGEN ■

Rebholzkrankheiten: Kenntnisstand und aktuelle Forschung

Im Jahr 2015 hat Agroscope auf Anfrage des französischen Vereins «Lien de la Vigne» (www.liendelavigne.org; Vinelink International) bei Winzern und Wissen-



Au, ZH: Schnee auf den jungen Rebtrieben am 28. April 2017 – ein hoffentlich seltenes Bild im Weinbau.

schaftlern eine internationale Umfrage betreffend ihrer Einschätzung der Rebholzkrankheiten durchgeführt. Der daraus entstandene Revue-Beitrag fasst die Hauptergebnisse dieser Umfrage und den aktuellen Stand der wissenschaftlichen Erkenntnisse zusammen. Er spezifiziert insbesondere auch die Forschungsthemen von Agroscope und soll darüber hinaus Winzer und Allgemeinheit über die Vielschichtigkeit der Rebholzkrankheiten informieren.

Quelle: Revue suisse de viticulture, arboriculture, horticulture 49(2), 88–096, 2017

VALÉRIE HOFSTETTER, AGROSCOPE ■

Weine

Schaffhauser Gourmetfestival 2017

Die offizielle Eröffnung des 15. Schaffhauser Gourmetfestivals fand im Gasthaus Schupfen in Diessenhofen (TG) statt. Vom 1. bis 31. Mai 2017 werden wieder eine Reihe namhafter Gastronomiebetriebe im Klettgau, im Reiat und im oberen Kantonsteil sowie in Büsingen (D) und Laufen-Uhwiesen (ZH) ihre Gäste mit typischen Menüs verwöhnen. Alle beteiligten Gaststätten findet man unter www.blauburgunderland.ch.

Eröffnung im Exil?

Es ist vielleicht etwas speziell, dass dieser «Ur-Schaffhauser-Anlass» mit 22 beteiligten Gaststätten diesmal im Thurgau eröffnet wurde. Branchenverbandspräsident Pablo Nett betonte denn auch, dass das Gourmetfestival dank des Schaffhauser Weinbau-Verbands und des Einkellerer-Verbands auf zwei starken Säulen ruhe, die gemeinsam unter dem Dach des Blauburgunderlands den Anlass erst ermöglichen. Er erwähnte aber auch den jüngsten Frühlingfrost, der im Schaffhausischen zu Schäden führte, die er vorsichtig auf 20 bis 30% bezifferte.

Regierungsrat Martin Kessler griff in seiner launigen Grussbotschaft auf den Ausspruch von Sänger Luciano Pavarotti zurück, wonach «Kochen eine Kunst ist und keineswegs die unbedeutendste». Er zitierte weiter Paracelsus, der schon vor 400 Jahren erkannt haben soll, dass «die wichtigsten Dinge im Leben sich zwi-



Bei Kaiserwetter genossen die geladenen Gäste den Apéro direkt am Rhein.

schen dem Anfang und dem Ende des Darms abspielen». Aber auch der Regierungsvertreter wies (nun ernsthaft) darauf hin, dass nur der gemeinsame Auftritt von Gastronomie und Weinmachern eine hohe Wertschöpfung ermöglicht.

15-jährige Erfolgsgeschichte

Für den Geschäftsführer der Weinbranche, Beat Hedinger, ist das Gourmetfestival nicht mehr wegzudenken. Es gebe jeweils schon im alten Jahr Anfragen zur Weiterorganisation. Diesmal stiessen mit dem Hotel Rheinfels in Stein am Rhein und dem «Gmaandhus 8213» in Neunkirch zwei neue Betriebe dazu, während einer wegen Geschäftsaufgabe ausschied. Auch Hedinger lobte die enge Vernetzung der Weinbranche mit der Gastronomie und darüber hinaus mit dem Schaffhauser Tourismusbüro. Die 2008 erfolgte Zusammenlegung wird über die Kantons Grenzen hinaus als vorbildlich betrachtet und bringt wertvolle Synergien. Wir wären heute nicht da, wo wir sind, wenn wir diesen Schritt nicht getan hätten», so Hedingers Fazit.

Start zum Höhenflug 2017

Dann starteten die Gastgeber Philipp Dierner und Küchenchef Stefan Schönemann mit einem Gourmet-Menü zum kulinarischen Höhenflug: Zum Apéro gab es Blauburgunder, Rohschinken-Grissini und Sauvignon blanc. Es folgte ein Duett vom Frischlachs mit Steiner Räuschling. Eine Rharbarber-Kaltschale leitete über zum Hauptgang mit rosa gebratenem Bison-

Entrecôte auf weissem Spargel und zweifarbiger Polenta. Dazu wurde der Wilchinger «Undercover» der Rötiberg-Kellerei serviert. Schliesslich fand das Menu seinen Abschluss in einer Schokoladen-Crème brûlée und einem Osterfinger Eiswein aus dem Barrique. ■

Office des Vins Vaudois empfängt Schweizer Sommeliervereinigung

Das Office des Vins Vaudois (OVV) empfing vom 24. bis 26. April 2017 eine Deutschschweizer Delegation der Berufsvereinigung der Schweizer Sommeliers (Association Suisse des Sommeliers Professionnels, ASSP). Das Besuchsprogramm führte die rund 20 Deutschschweizer ASSP-Mitglieder durch die sechs bedeutendsten Waadtländer Weinanbaugebiete. Eine gute Gelegenheit also, die Winzer persönlich kennenzulernen und ihre Weine zu degustieren. Solche Momente der Begegnung und des Austauschs zwischen Weinprofis ermöglichen den Produzenten, in aller Ruhe ihre Arbeitsweise vorzustellen und den Sommeliers, die aktuellen Erwartungen der Konsumenten weiterzugeben.

Kenntnisse auffrischen oder vertiefen

Für die Mitglieder der ASSP bot dieser Besuch im Waadtland zudem Gelegenheit, ihre önologischen und gastronomischen Kenntnisse aufzufrischen oder zu vertiefen. Das ist auch ein Grund, weshalb die Vereinigung jedes Jahr Reisen in die Wein-