

ihren Lieblingswein zu präsentieren. Unter den vorgestellten Weinen befanden sich einige hervorragende Produkte. Dem Berichtserstatter fiel neben schönen Chasselas, Sauvignon Blancs und Pinot Noirs ein während 24 Monaten in französischen Barriques ausgebauter Chardonnay 2012 von Sabine Steiner aus Schernelz auf. Obwohl ich eigentlich kein Liebhaber von holzgelagertem Chardonnay bin, hat mich dieser Wein beeindruckt: Honig, Dörrfrüchte, Tabak in der Nase, komplex, mit kräftiger Säure im Gaumen. Ebenfalls fasziniert hat mich ein reinsortiger Cabernet Dorsa des Weinguts Festiguet. Michael Teuscher hat ihn im Jahr 2012 gekeltert und bezeichnet den unfiltrierten Wein als erstmaligen Versuch. Der Wein hat eine tiefrot-violette Farbe, ist fruchtig, frisch, körperreich, mit kräftigen Tanninen und langem Abgang. Die «jungen Wölfe» vom Bielersee haben in dieser Degustation bewiesen, dass uns die Bielerseeweine in Zukunft wohl noch mehr Freude machen werden.

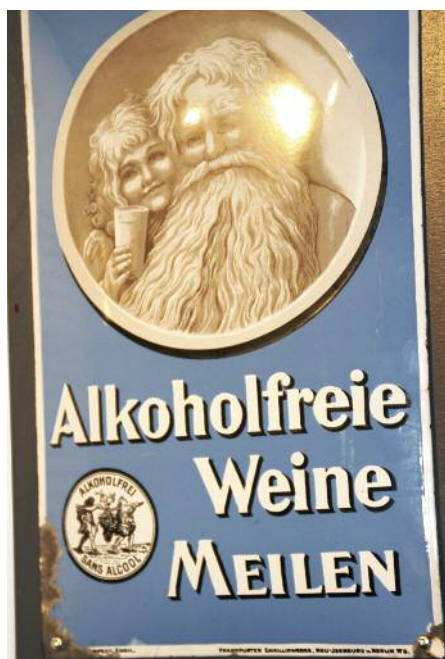
Zur Rebgründerzusammenlegung

Das Meliorationsgebiet in den Gemeinden Ligerz, Twann und Tüscherz umfasst 105.5 ha; 34 Haupterwerbs- und zehn Nebenerwerbsbetriebe bewirtschaften die Reben. Vor der Zusammenlegung gab es 334 Eigentümer mit rund 1157 Parzellen. Die durchschnittliche Parzellengrösse war 855 m², die Parzellenzahl pro Betrieb lag zwischen 9 und 59. Die totalen Kosten der Zusammenlegung werden auf fast 19 Mio. Franken geschätzt. Davon bezahlen die Grundeigentümer 2.6 Mio. Den Rest teilen sich Gemeinden, Kanton und Bund. Die durchschnittlichen Kosten für einen Grundeigentümer betragen 2.50 Fr./ m². Die Kosten pro Quadratmeter können aber auch weit höher ausfallen, wenn besondere Infrastrukturen (zum Beispiel eine Monorail-Bahn) errichtet werden müssen.

HANSJÜRGE ZEHNDER, WÄDENSWIL ■

Schaffhauser Weinbaumuseum Hallau

Hinter der Sonderausstellung «Glänzende Botschaften» im Schaffhauser Weinbaumuseum steckt eine eindrucksvolle Sammlung von Emailschildern von Walter Rey aus der Zeit zwischen 1900 und 1960. Heute sind die Reklameschilder zum Teil sehr wertvolle Sammlerobjekte. Und obwohl sie direkt mit dem einheimischen Weinbau wenig zu tun haben, können sie nun bis Ende Oktober im ersten Stock des Weinbaumuseums in Hallau bewundert werden.



Auch für alkoholfreien Wein wurde mit Emailschildern geworben.

«Emailschilder sind nicht nur Informationsträger; sie sind unverwüchtlich», hielt der Schaffhauser Stadtarchivar und Historiker Peter Scheck in der Laudatio fest. Badewannen, Pfannen, Geschirr und andere Gebrauchsgegenstände aus Email waren früher überall anzutreffen. Erste Funde von Emailarbeiten sind um 3500 Jahre alt und wurden in Gräbern auf Zypern gefunden. Über die Jahrtausende hinweg wurde die Emaillierung ständig verfeinert. Es kamen immer neue Produkte dazu, die den Alltag erleichterten.

Boom ab 1890

Mit der Einführung von Marken und Patenten begann eine neue Epoche. Plötzlich steckten hinter Namen wie Julius Maggi Markenprodukte, die sich bewerben liessen. Doch die Blüte setzte erst um 1890 ein. Es wurde für Raucherwaren, Schokolade, Bier und Spirituosen oder auch Öl und Benzin geworben. Die Schaffhauser Geschäfte nutzten diese Werbemittel so intensiv, dass ihr Aushang in der Stadt in den 30er Jahren reglementiert werden musste. Anfangs der sechziger Jahre setzte der Niedergang der Emailschilder ein. Aus Übersee kamen Plakate und Leuchtreklamen. Emailschilder wurden zu beliebten Sammlerobjekten, die heute kaum noch zu finden sind.

Nostalgische Rückblende

Auf einem Rundgang durch die Sonderschau werden ältere Jahrgänge unter den Besuchern an viele längst verschwundene Marken und Produkte erinnert. Das Klett-

gau spielte um 1950 in der Beerenproduktion eine zentrale Rolle als Zulieferer der Hero-Konservenfabrik, die in Hallau sogar über einen eigenen Betrieb verfügte.

Das Schaffhauser Weinbaumuseum mit der Sonderausstellung «Glänzende Botschaften» sowie die Weinstube und der Apérokeller sind bis Ende Oktober (ohne Juli) sonntags von 13:30 bis 17 Uhr geöffnet.

ROLAND MÜLLER, BENKEN ■

Stickstoffverteilung in der Rebe: Zeitpunkt der Blattharnstoffgabe

Ein Mangel an hefeverwertbarem Stickstoff im Traubenmost kann durch eine Harnstoffgabe via Rebenblätter ausgeglichen werden. Im Rahmen eines 2012 von Agroscope in Pully durchgeführten Versuchs erfolgte eine Blattharnstoffgabe bei Chasselas zum Zeitpunkt der Blüte beziehungsweise bei Reifebeginn. Durch Verwendung von isotonenmarkiertem Harnstoff (¹⁵N) konnte die Stickstoff-Verteilung in der Pflanze untersucht werden. Unabhängig vom Zeitpunkt der Gabe fand sich die höchste ¹⁵N-Konzentration in den Trauben. Der höchste Gehalt an hefeverwertbarem Stickstoff im Most wurde jedoch gemessen, wenn der Harnstoff zu Beginn der Beerenreife zugeführt worden war. Eine Blattharnstoffgabe zu diesem Zeitpunkt erhöhte auch in einem Most mit schlechten Voraussetzungen den Gehalt an verwertbarem Stickstoff am wirkungsvollsten.

Quelle: Revue suisse de viticulture arboriculture horticultrice 47(2), 96-101, 2015

THIBAUT VERDENAL, AGROSCOPE ■

Bodenbakterien prägen Weingeschmack

Bakterien im Boden des Weinbergs beeinflussen wahrscheinlich weit stärker als bisher angenommen das Wachstum eines Rebstocks – und somit den Geschmack des Weins. Forschern zufolge finden sich auf und in den oberirdischen Pflanzenteilen wie Blättern und Trauben die gleichen Bakterien wie in der Erde darunter.

Der Boden scheint nach der soeben in «mBio» veröffentlichten Studie «The Soil Microbiome Influences Grapevine-Associated Microbiota» von Iratxe Zarraonaindia et al. eine Art Reservoir für die mit einer Pflanze lebenden Mikroben zu sein. In vorherigen Untersuchungen waren Forscher davon