HOBBYWINZER CLUB SCHWEIZ

Fachexkursion im Schlossgut **ARENENBERG** am Untersee

Samstag, 26. August 2006

Landwirtschaftliches Bildungs- und Beratungszentrum Arenenberg
CH-8268 Salenstein LBBA

Herr Bruno Hugentobler
Leiter Fachstelle Obst-und Rebbau

Blick über den Rebhang des Schlossgutes auf den Untersee

Das Schlossgut Arenenberg über dem Untersee ist ein Geschenk der Kaiserin Eugenie an den Kanton Thurgau im Jahre 1906 mit der Bedingung, dass die Gebäulichkeiten für einen gemeinnützigen Zweck verwendet werden. So ist aus der ehemaligen Landwirtschaftlichen Schule, heute ein modernes Bildungs- und Beratungszentrum entstanden, LBBA.
Im Schloss befindet sich das einzigartige Napoleonmuseum mit vielen originalen Einrichtungen und Erinnerungen der napoleonischen Zeit, wo der junge Luis Napoleon, der spätere Kaiser Napoleon III aufgewachsen war.

Treffpunkt im Bistro Napoleon

31 HobbyWinzer hatten sich zu dieser Fachexkursion an den Untersee angemeldet. Unsere lieben Winzerfreunde aus Kerzers schafften es leider nicht nicht ganz. Kreuzlingen wurde ihnen beim Umsteigen zum Verhängnis, sie fuhren im Zug in die falsche Richtung, wie schade.
Wir trafen uns im Bistro Napoleon, neben dem Schloss, zu einem kleinen Drink und wurden von Herrn Hugentobler dem Betriebsleiter Obst- und Rebbau empfangen. Im grossangelegten Rebhang mit prächtiger Aussicht auf den Untersee, die Insel Reichenau und den Gnadensee, erläuterte uns Herr Hugentobler ausführlich die Strukturen des LBBA und des Rebbaus im Thurgau.

Bildungsangebot:
Heute werden auf den Stufen Berufsfachschule und Höhere Fachschule rund 200 Schüler beziehungsweise Teilnehmer ausgebildet. Landwirte machen eine 3-jährige Lehre auf einem Meisterbetrieb und besuchen einen Tag pro Woche die Berufsschule Arenenberg. Im Winter werden Blockkurse in Metall- und Holzbau sowie Waldpflege angeboten. Jährlich besuchen ca 30 Lehrlinge pro Lehrjahr die Schule. Dadurch kann saisongerechter Fachunterricht geboten werden, was vor allem im Obst- und Ackerbau von Bedeutung ist. Alle Lehrstellen wurden dieses Jahr im Thurgau besetzt mit 62 neuen Lehrlingen, teilweise aus andern Kantonen.
Die Winzerausbildung erfolgt ebenfalls als Meisterlehre mit Blockkursen in Wädenswil.
Der Rebbau beträgt im Thurgau nur einen kleinen Teil der gesamten Früchteproduktion.

Behang und ausläubeln werden kritisch betrachtet

Herr Hugentobler erklärt Sorten und Pflege der Reben

Erläuterungen im Rebhang vor dem Hintergrund des Schlosses

Rebbau im Thurgau

Der Rebbau verteilt sich auf die Regionen Untersee, Weinfelden/ Ottoberg, Iselisberg, Neunforn, Hüttwilen/ Nussbaumen und Uesslingen mit insgesamt 270 ha Weintrauben. Davon sind 2/3 rotes Gewächs und 1/3 weisse Trauben. Bei den Thurgauer Weissweinen ist die Dominanz „Müller Thurgau“ ursprünglich einmal „RieslingxSylvaner genannt. Da Fachleute feststellten, dass nicht Riesling, sondern Chasselas zur Kreuzung genommen wurde, entschloss sich der Thurgau die Rebe nach Professor Hermann Müller zu benennen, was auch weltweit so benannt wurde.

Durch die restriktiven Eidgenössischen Vorschriften was für Rebsorten angebaut werden dürfen, hat der Pinot Noir die Dominanz in den Rebbergen. Erst seit 1998 dürfen alle Sorten des Rebkatasters angebaut werden. Es sind rund 60 verschiedene Rebsorten.

Behangsregulierung:

Um die Traubenqualität zu erhöhen und Säure-Zuckergehalt in Balance zu halten, dürfen nicht zu viele Trauben an einem Stock sein. Der Kanton hat 1400 gr/m2 für weisse Sorten und 1200gr/m2 für rote Gewächse festgelegt.

Für die Behangsregulierungen bei grossen Rebflächen werden laufend mechanisch/maschinelle und/oder chemische Methoden angewendet, teilweise als Versuche um die Produktion wirtschaftlich zu halten. Nach wie vor steht jedoch die Handschneidemethode im Vordergrund. Uebertrauben wegschneiden, halbieren ist möglich, oder der Länge nach wegschneiden. Die Erfahrung zeigte, dass das späte Ausschneiden bei beginnendem Farbumschlag wirksamer ist. Es können dann die noch grünen Trauben weggeschnitten werden. Auch die zweite Traube am Trieb wird je nach Dicke des Triebes weggeschnitten. Geiztriebtrauben werden weggeschnitten, nicht aber der Geiztrieb, der noch Zucker in die Trauben leiten kann.

Zurzeit ist die chemische Behangsregulierung, ähnlich wie im Obstbau im Versuchsstadium. Spritzen während der Blüte in die Traubenzone bewirkt, dass ein Teil der Beeren abgebrannt werden und damit wegfallen. Die Beeren sehen dann jedoch nicht mehr so schön aus. Auch ein Versuch mit einer speziellen Stickstoffdüngung während der Blüte hat eine gleiche Wirkung. Eine andere Methode ist das Bürsten der Trauben, hinterlässt jedoch Strichspuren der Bürste auf den Beeren.

Die Pinot Noir Trauben hatten etwas trocken im Juli, deshalb der ungleiche Farbumschlag, was jedoch kein Nachteil bedeutet. Jungreben sollen Wasser suchen müssen, dadurch werden sie robuster.

Herr Hugentobler zeigt den ungleichen Farbumschlag bei Pinot Noir

Im Sortengarten mit künstlicher Bewässerung

Hier muss noch ausgedünnt werden

Die Sortentafel gibt Auskunft über die Vielfalt der angebauten Rebsorten und der jeweiligen Mengen

Produktion von Tafeltrauben

Seit einigen Jahren werden auf Arenenberg geeignete Rebsorten für den Tafeltraubenkonsum erprobt, mit dem Ziel die Tafeltraube als Erwerbsproduktion zu fördern. Die Tafeltraube als Produkt in unserer Region bekannt zu machen.

Sorten anbauen, die den Bedürfnissen der Konsumenten entsprechen.

Farbige Tafeln weisen auf die Bedeutung der Tafeltrauben hin

Traubengrösse: 300 – 400 gr/ Traube

Beerengrösse: möglichst gross

Fruchtfleischfestigkeit soll fleischig und knackig sein

Kernlos, oder keine störenden Kerne.

Geschmack: Fruchtig, aromatisch, süss, neutral oder leichter Muskatton.

Die Trauben sollen 60 bis 65 ° Oechsle aufweisen, nicht zu süss, sonst sind sie klebrig.

Tafeltrauben gelten als Uebertrauben, auch für Traubensaft und sind ausserhalb des Rebkatasters.

In der Schweiz werden bedeutende Mengen von Tafeltrauben konsumiert. Jährlich werden 40 000 Tonnen importiert. Wenn wir nur gerade 5% selber anbauen würden wäre das eine Fläche von 120 – 180 ha mit ca 2 000 Tonnen.

Gesamthaft beträgt die Anbaufläche für Tafeltrauben in der Schweiz lediglich 16 ha, wovon 9 ha allein im Thurgau. Da könnte noch mehr angebaut werden.

Bisher wurden 80% weisse Trauben als Tafeltrauben angeboten. Erstmals sind nun auch blaue Trauben im Angebot, was eine grosse Nachfrage auslöste.

Vermarktet wurden die Tafeltrauben von der Migros. Der Produzent erhielt Fr. 4.00 im Gebinde verpackt in einfacher Lage. Der Verkaufspreis im Laden betrug zwischen 7.00 und 9.00 Fr. was sich problemlos verkaufen liess. Die Lagerung bei 15% CO_2, 2% O und 83% Stickstoff kann 2 – 3 Monate dauern.

Sortengarten

Stolz führt uns Herr Hugentobler in seinen grossartigen gedeckten Sortengarten mit seinen 48 verschiedenen Rebsorten.

Im geschützten Sortengarten mit 48 verschiedenen Rebsorten

Schöner Behang mit grossen, knackigen Tafeltrauben der Sorte ANGELA

Angestrebt werden auch kernlose Trauben. 12 Sorten sind im Versuchsstadium. Kernlose Trauben haben naturgemäss kleine Beeren, statt den vom Konsument

erwünschten grossen Beeren. Ein 4 – 5-maliges Bespritzen der Traubenzone mit Gibrelinsäure (auf Hormonbasis) bewirkt ein Vergrössern der Beeren. Dieses Spritzmittel ist in der Schweiz nicht erlaubt, wohl aber in Italien.
Tafeltrauben sind sehr empfindlich auf Regen, Vögel und Wespen. Es erfordert eine entsprechende Konstruktion eines Schutzgerüstes aus Metall mit Plastikabdeckung als Regenschutz und fein - maschigem Hagelnetz gegen Wespen und Vögel.
Die V-Konstruktion ermöglicht die Bildung einer offenen, besonnten Laubwand. Die Trauben müssen offen, frei hängen und keine Berührung mit Laub haben. Keine imprägnierten Holzpfähle, da diese Holzschutzrückstände auf den Beeren hinterlassen.
Die Tafeltrauben müssen künstlich bewässert werden, da keine natürliche Wasserzufuhr möglich ist. Die Traube braucht jeden 2. Tag Wasser zwischen Blüte und Traubenschluss was die Zellteilungsphase fördert.

Starker Behang von weisen Tafeltrauben

Kernenlose weisse Trauben mit kleinen Beeren

Die heute als Tafeltrauben produzierten Sorten sind: Palatina, Lila, Fanny und Angela als weisse Trauben, welche noch 60 % der Tafeltrauben ausmachen.
Als blaue Trauben sind Muscat bleu und Nero im Angebot.

Die Philipp-Traube aus Ungarn ist vor allem dekorativ

V-förmiges Gerüst ermöglicht die Bildung einer lichten Laubwand und eine freihängende belichtete Traubenzone

Das Gerüst ist aus verzinktem Stahl. Beidseitig führen Spanndrähte zur Befestigung und Verteilung der Rebentriebe mit dem Behang.

Freihängende Trauben einer weissen Ungarsorte im 3. Standjahr
Mit Bewässerungsleitung

Kellerbesichtigung

Sortiment der vom LBBA erzeugten Weine

Folgende Weine werden erzeugt:
Müller Thurgau, traditionell abbeeren /Saftvergoren
Müller Thurgau Auslese mit leichter Süsse
Kerner, fruchtig und körperreich
Müller Thurgau Edelsüss, getrocknet, mit Restsüsse
Blauburgunder Rosè, als Sommerwein, leicht
Bonaparte: 50% Marechal Foch, 25% Regent, 25% Pinot Noir, erhielt die Goldmedaille an der Vinea
Blauburgunder, traditionell an der Maische vergoren
Blauburgunder Spätlese
Blauburgunder Barrique, 10 Tage getrocknet vor dem Vergären, 15 Mt im älteren Eichenfass
Napoleon Regent mit kräftigem Rot
Napoleon Marechal Foch mit schwarz-roter Farbe

Generell werden die Rotweine zu 60% in Maischen - erwärmung vergoren, 40 % normale Maischengärung und dann zusammengeführt.

Degustation der Arenenberger Weine
Herr Hugentobler führte uns in den vorbereiteten Degustationraum um einige der Provenienzen des Arenenbergers degustieren und geniessen zu können. Frische Brote und schön aufbereitete Käseplatten als willkommene Begleitung zur Weindegustation.
Mit Freude portraitiert Herr Hugentobler die einzelnen Weine, über deren Wirkung, Inhalt und Geschichte.

Arenenberger Müller Thurgau 2005
Normale Kelterung, intensive Nase, nicht sehr anhaltend im Abgang. Frisch und spritzig, gut zu Fisch und Käse, was wir gerne geniessen.

Kerner 2005:
Die Hälfte der Maische wurde sofort abgepresst, die andere Hälfte mit Maischengärung bei 30° und nachher zusammengeführt. Hat mehr Gerüst wirkt etwas eckig, mundet sehr angenehm.

Müller Thurgau Spätlese:
Leicht süss für die jüngere Generation wie betont wird,
wahrscheinlich auch eher ein Frauenwein.

Blauburgunder 2005
Normale Maischengärung ohne Erwärmung. 84-87° Oechsle. Ein Wein mit Reife und feinem Abgang.
Ein typische hellroter Landwein.

Bonaparte 2005: Goldmedaille Vinea
Ein Cuve, jedoch kein Wein der 1. Kategorie, sondern ein Tafelwein. Sehr bekömmlich, vor 3 Jahren kreiert. Leichter Foxton. 50% Marechal Foch, 25% Regent, 25% Pinot Noir.

Pinot Noir Arenenberger Barrique 2003
10 Tage Trauben getrocknet, Kaltkelterung, Ausbau 15 Monate in altem Eichenfass.
Leichter Bittermandelgeschmack. Gewinnt durch die Lagerung noch an Feinheit und Aroma.

Die Weindegustation mit Herr Hugentobler

Einen ganz herzlichen Dank Herrn Hugentobler für die interessante und äusserst kompetente Führung durch die Reblagen, den einmaligen Sortengarten und die genussreiche Degustation. Vielen Dank
Dankeschön auch allen teilnehmenden Hobbywinzern für ihr Erscheinen und interessiertes Mitmachen.

Hans Rutishauser, Aktuar HWCS, Bottighofen.