

Fachexkursion ins Seeland nach Kerzers und Ins. am 25. April 2009

Besuch bei Ruedi und Birgitta Rufer in Kerzers
Besichtigung des Weingutes der Familien Hämmerli in Ins.

Organisation: Ruedi Rufer, Martin Frei,
Hansruedi und Ruth Beeler

Bericht der Exkursion: Hans Rutishauser
Photos: Ruth Beeler und Hans Rutishauser



Ausblick vom Rebberg auf die Ebene des Seelandes

Eine ansehnliche Schar von 25 Hobbywinzerinnen und Hobbywinzer trifft sich am 25. April bei unsern aktiven Birgitta und Ruedi Rufer an ihrem Wohnsitz an erhöhter, aussichtreicher Lage, ausserhalb Kerzers gelegen. Freudig werden wir mit Kaffee, Tee und Gipfeli begrüsst und willkommen geheissen. Präsident Martin Frei begrüsst seinerseits „seine“ Hobbywinzer und bedankt sich bei Ruedi und Brigitta für die Einladung.



Ruedi Rufer begrüsst die Hobbywinzer bei seinem Haus

Für uns ist das Seeland eher bekannt als der „grösste Gemüsegarten“ der Schweiz, heute ein Hauptanbauggebiet für Spargeln, Salate, Rübensorten und Getreidearten. Dass hier auch Rebbau betrieben wird dürfte kaum bekannt sein. Wohl deshalb stellte Martin die zynische Frage, ob der Wein dann auch krautige Gemüse Duft- und Geschmacksnoten enthalte.

Geschichtliche Entwicklung:

Birgitta erzählt uns wie das lange vernachlässigte Seeland zu seiner heutigen Bedeutung gekommen ist. Seit dem Mittelalter waren die Ebenen des Seelandes Sumpfgelände. Die Aare verlief in breiten Mäandern Richtung Solothurn mit unberechenbaren Flussläufen



Erst nach den erfolgten Juragewässerkorrekturen zwischen 1868 und 1891 konnte das Seeland urbar gemacht, entwässert und landwirtschaftlich genutzt werden. Die Aare wurde in den Bielersee geleitet, die Broye zwischen Murten- und Neuenburgersee wurde begradigt und vertieft und es wurde ein Kanal zwischen Büren und Nidau erstellt.



Kerzers liegt am südwestlichen Punkt des Seelandes im Kanton Fribourg, an der alten Römerstrasse Augusta Raurica nach Aventicum (Avenches). Gegen Norden und Osten erstreckt sich das Grosse Moos mit den Höhenzügen des Jura im Hintergrund. Ein paar Schritte von seinem Wohnhaus entfernt steigen wir seinem Rebberg entlang in die Höhe bis zum Waldrand, wo wir mit einem prächtigen Ausblick auf das Grosse Moos, den Murten- und Neuenburgersee, auf das Seeland und die Jurahöhen belohnt werden!



Ausblick über Rufers Rebberg Richtung Val de Travers
Diese verkehrstechnisch und geographisch ausgezeichnete Lage verdankt Kerzers seine kontinuierliche wirtschaftliche und bevölkerungsmässige Entwicklung. Diese Entwicklung wurde massgeblich verstärkt durch den Bau der Eisenbahnlinie «Broyetallinie» (1876); und den Bau der Eisenbahnlinie Bern - Neuenburg (1901).

In der Zeit zwischen den beiden Weltkriegen konnten die Böden des Grossen Mooses stärker bewirtschaftet werden. Vor allem nach dem zweiten Weltkrieg erfolgte der intensive Gemüseanbau, wie er sich noch heute präsentiert. Die ausgezeichnete Beschaffenheit

der Böden , machte es möglich, regen Gemüsebau zu betreiben. Vor allem der Spargel hat für Kerzers eine grosse Bedeutung erlangt. Die vermehrte Nachfrage nach landwirtschaftlichen Produkten nach 1945, brachte den Landwirten besseren Verdienst. Aber auch die stetig wachsende Zahl an Arbeitsplätzen in Industrie und Gewerbe in diesem Zeitraum trug das ihrige zum Aufschwung unserer Gemeinde bei. Zusammen mit dem Ausbau der Verkehrswege (1981 Anschluss an die Autobahn A1) konnte Kerzers zu dem werden, was es heute ist.

Mit berechtigtem Stolz und Begeisterung zeigt uns Birgitta die Bergkette von Eiger-Mönch-Jungfrau-Stockhorn bis zu den Jurahöhen mit dem Chasseral, dem Val de Travers und den drei Seen.



Brigitta erläutert die Lage und die Situation des Rebberges

Rebbau in Kerzers:

Ruedi und Birgitta zeigen auf einem Geometrischen Plan von 1722, dass schon damals in der Region Kerzers Rebbaubetrieben wurde. Bis 1900 waren 22 ½ Reb-Jucharten (1 Juch. = 28.8 Aren) mit Reben bestockt. Ueberschwemmungen und das Aufkommen der Reblaus brachten den Rebbau zum Verschwinden. Erst ab 1971 entstand ein Wiederbeginn des Rebbaus mit den Sorten Chasselas und Pinot Noir.

Heute wird eine andere Wert- Philosophie auf dem Weg zum Rebbau verfolgt. Weinbau gilt als etwas Edles mit Stil, Qualität und besonderem Charakter. 1993 konnten Rufer's von der Gemeinde eine Wiesenparzelle am südlichen Waldrand bei ihrem Wohnhaus erwerben mit der Absicht hier Reben zu pflanzen.

Sortenfrage: Obwohl die Rebsorten Pinot Noir und Chasselas in der weiteren Umgebung verbreitet war, stellten Rufer's eine möglichst pilzresistente Sorte in den Vordergrund, um dadurch weniger Pflanzenschutz betreiben zu müssen. Nach Abklärungen mit Agroscope Wädenswil fiel der Entscheid auf die Sorte Regent.

Pflanzung: Zu Beginn wurde die Zeileneinteilung festgelegt mit Gassen von 1.80 m Breite und wir markierten die Pflanzstellen in Abständen von 90 cm. So ergaben sich 14 Zeilen. Die störenden Gräser und Unkräuter in den Zeilen wurden mittels Glyphosate getilgt. Mit einem Traktor mit Heckbohrer sind Löcher von 30 cm Durchmesser gebohrt worden. Die Setzlinge wurden dann in den Löchern angedrückt mit

Erde und an Stickeln befestigt ca 450 Stck.

Bodenproben / Düngung

Von Beginn weg haben wir bis 2000 jährlich im März 50 kg Kali Mg + 20 kg Mg-Sulfat gestreut, da gemäss Bodenanalyse ein Kali-Magnesiummangel bestand. Seither verabreichen wir jährlich 50 kg Vidoc (N 10%, P2O5 4%, K2O 15%, Mg 4%, S 16%, Fe 1%)

Vieviel N durch das zerstückelte Rebenholz entsteht ist nicht bekannt. Wegen der teilweise auftretenden ESCA-Krankheit verzichten wir von nun an auf das Liegenlassen des Rebholzes.

Bodenbearbeitung: Bis zu diesem Frühjahr wurde nie eine eigentliche Bodenlockerung durchgeführt. Die Stockstreifen werden mit 2 Glyphosatbehandlungen unkrautfrei gehalten. Wegen der grossen Moosentwicklung haben wir die Stockstreifen dieses Frühjahr von Hand gelockert.



Die Stockreihen sind gesäubert und gelockert mit Grünstreifen

Grünstreifen: Diese werden 3 – 4 mal gemäht

Pflanzenschutz: Gegen die ESCA-Krankheit desinfizieren wir jeweils die Scheren beim Rebschnitt. Dem falschen Mehltau begegnen wir mit 3 Behandlungen (Cyrano (4% Cymoxanil, 25% Folpet, 50% Aluminiumfodethyl). Gegen Botrytis wird regelmässig eine Behandlung mit Switsch durchgeführt. Da der Rebberg am Waldrand steht, werden die reifen Trauben auch von Rehen heimgesucht. Dagegen hängen wir mit Repellent getränkte Lumpen auf, was die Rehe davon abhält.



Die Holztriebe wurden als Strecker mittels „Blitzbinder“ auf den Draht befestigt.



Gummi-Blitzbinder von Fa. RASTEC 8162 Steinmaur

Erlesen: Pro Stock lassen wir 8 – 9 Triebe, Das Ertragsziel ist 800 gr – 1000 gr/ m2 Vogelschutz: Beim Farbumschlag werden Seitennetze angebracht.

Ernte: Mit 6 – 7 Helfer ernten wir die Trauben je nach Sönderungsaufwand in 3 – 4 Stunden. Erwartet wird ein absolut gesundes Traubengut. Der früheste Leesezeitpunkt war bisher der 17.09. und der späteste Leesebeginn der 13.10. In der Regel ernten wir bei einem Oechslegrad von 85° um ein harmonisches Verhältnis zur Säure zu erreichen, was jedoch nicht ganz zutreffen soll nach Aussage von Benno Forster anlässlich dem Kelter- und Rebschnittkurs.



Birgitta und Ruedi pflegen ihren Rebberg noch von Hand

Kelterung. Zur Weinbereitung bringen wir die Trauben in Kistchen zum Weingut Fritz und Lorenz Hämmerli nach Ins, wo mit der sofortigen Verarbeitung begonnen wird. Je zur Hälfte wird ein Rosé und ein roter Regent gekeltert.

Verkauf und Werbung: Die Weine werden lokal in der Umgebung vermarktet. Am Maimärz in Kerzers kann an einem Stand ein Grossteil verkauft werden. Ein Info-Flyer wurde durch die Post in alle Haushalte verteilt, so dass die Leute orientiert sind über den erhältlichen „Kerzer-Regent“.

Verkaufspreise: 750 ml Fr. 11.00, 500 ml Fr. 7.50 Wegen dem offiziellen Weinverkauf wurde der Weinkeller gemäss Lebensmittelgesetz kontrolliert und für in Ordnung befunden.

Apéro mit Rosé und rotem Regent, begleitet von feinem selbstgebackenem Zopf von Birgitta. Gerne lassen wir uns von Ruedi und Birgitta zum Apéro bitten und geniessen den Rose und den Roten Regent. Etwas ganz Spezielles ist auch der feinduftende Zopf von Birgitta.



Zum Abschluss orrierieren Birgitta und Ruedi einen Apéro mit einem sehr schmackhaften selbstgebackenen Zopf

Weingut der Familien Fritz und Lorenz Hämmerli in Ins.

Gegen 12.00 „verschieben“ wir uns in den Autos nach Ins zum Weingut Hämmerli.

Lorenz Hämmerli begrüsst uns auf seinem modern umgebaute Rebgut. Der ehemalige Milchwirtschaftsbetrieb mit geräumiger Scheune und Stall aus den 60-er Jahren wurde in einen modernen Kelterbetrieb mit Verarbeitungsräumen, klimatisierten Lager- und Kellerräume sowie einer Wohnung umgebaut. Eingesezte, glatte, Isolierte Sandwich-Panelen in der Aussenhülle bewirken einen sparsamen Energieverbrauch. Glatte Innenwände und Decken, keramische Bodenbeläge mit Schlitzrinnen für den hygienischen Unterhalt erleichtern die Kellerarbeiten. Eine Treppe führt in den ehemaligen Brügi-Bereich in welchem heute ein geräumiger Saal für gesellschaftliche Anlässe eingebaut und errichtet wurde. Auch ein zusätzlicher Wohnteil konnte in die bestehende Bausubstanz integriert werden.



Lorenz Hämmerli begrüsst die Hobbywinzer vor dem Weingut

Mittagessen im Gesellschaftsraum.

Am langen gedeckten Tisch erwartet uns eine wahr-schafte „Winzermahlzeit“ Heisser Beinschinken, Kartoffelsalat und einige weitere Salate. Als Dessert wird ein eine Glace mit Merengues und Rahm serviert. Dazu natürlich einen der Hausweine, Pinot Noir oder Syrah.

Die ganze Familie hat sich engagiert im Zubereiten und auftischen dieser Köstlichkeiten. Solche gemeinsame Essen bieten auch immer wieder Gelegenheiten für gesellschaftliche- und Fachgespräche unter dem Hobbywinzern.



Von der Gartenterrasse aus geniessen wir den Blick auf die ausgedehnten Reblagen

Weinbaubetrieb Hämmerli:

Auf dem terrassierten Vorplatz auf der Südseite der Liegenschaft stellt uns Lorenz Hämmerli das seit 1984 als Familienbetrieb bewirtschaftete Weingut näher vor.

Angefangen mit 1 ha Pinot Noir konnte das Weingut auf 6 ha erweitert werden. Als ausgebildeter Winzermeister hat Lorenz begonnen neuere Rebsorten zu pflanzen wie Sauvignon Blanc, Syrah, Gewürztraminer, Gamaret, Cabernet Dorsat oder St Laurent.



Lorenz erläutert seinen Betrieb und zeigt auf die Reblagen

Neupflanzung

Erst kürzlich, so erzählt Lorenz, hat er eine Hektare Südhang in Sichtweite vom Weingut mit 5000 Setzlingen maschinell bepflanzen lassen. Der Boden wurde im Herbst gepflügt um ihn im Winter durchfrieren zu lassen. In nur einem Tag konnte die ganze Bepflanzung durchgeführt werden. Angefangen mit der genauen Festlegung der Rebzeilen im 2 m Abstand mittels Lazerggerät, was zur absoluten Genauigkeit der Reihen führte. In die von den Pflugscharen erzeugten Furche wurden maschinell die Setzlinge im Abstand von 87 cm eingefügt und sogleich mit Erde leicht angepresst und die Furche wieder gefüllt. Was noch fehlt sind nur noch die Stickle. Kosten der Pflanzung: 50 Rp. Pro Setzling (ohne Lieferung) und Fr. 350.00 Anfahroarschale für die Maschine. Wegen den Dachs muss das Rebgelände noch eingezäunt werden. Die Dachsschäden haben letztes Jahr nach Aussage von Lorenz Hämmerli enorm zugenommen, indem diese rund 400 kg reife Trauben ab den Stöcken gefressen haben. Die Einzäunung soll neuestens mit einem Stromdraht ausgeführt werden.



Im Hintergrund (rechts) die Neuanlage

Bearbeitung bei älteren Reblagen

Lorenz führt uns zum Pino Noir Rebborg, den sein Vater noch bestockt hatte mit einem Reihenabstand von 2 m. Der Hauptdraht ist nur etwa 60 cm ab Boden, was mehr Handarbeit beim Auslauben bedeutet. Bei längerer Trockenheit wird nur noch das Gras geschnitten und keine Bodenlockerung mehr vorgenommen. Abspritzen der Stockreihen mit Herbizid oder Basta. Gegen den Traubenwickler wird die Verwirrungstechnik angewendet, bei der ein sogenannte Duftwolke über dem Rebgebiet entsteht, was den männlichen Insekten verunmöglicht die Weibchen zu finden und dadurch eine Befruchtung ausbleibt. Wir kommen zur Anlage mit der Rebsorte Gewürztraminer in den Abständen 180/90 cm an einer vorzüglichen Südlage sowie einer Bestockung mit der Traditionssorte Chasselas. Für die Begrünung der Gassen wird eine spezielle Rebmischung ausgesät um ein Ausschwemmen der Hanglage zu verhindern.



Wir schreiten durch die Reblagen



In der alten Pinot Noir Bestockung ist der Hauptdraht noch tief. rechts ist das Verwirrungs-Set ersichtlich gegen den Traubenwickler



Lorenz erklärt die Problematik im Pflanzenschutz und Wildschäden in den Reblagen. Vor allem ist der Dachs das Problem



Wir betrachten die Anbindetechnik

Verarbeitungsweise des Traubengutes.

Geerntet werden alle Trauben in Kistchen, um möglichst keine Beeren zu verletzen wie beim Einfüllen in grosse Bottiche. Bei der Anlieferung werden diese sofort durch die abbeermaschine gelassen und die Weissen mittels Schlauch der Presse zugeführt. Die Maische der roten Trauben kommt in die verschiedenen Gärtanks und zum weiteren Ausbau in die Lagertanks.



Im sauber und modern eingerichteten Verarbeitungsraum steht nebst der Presse auch die noch zusammengefügte Abfüllanlage. Da die Arbeitsfläche eher knapp bemessen ist, muss die Presse beim Abfüllen weichen. Das Abfüllen dauert etwa eine Woche für 45 000 Flaschen. Das Verschliessen der Flaschen erfolgt mit Korkkorkzapfen oder mit Schraubverschluss. Das angrenzende Flaschenlager ist gekühlt, ebenso der Tank- und Lagerkeller. Lorenz ist überzeugt, dass die neuen emaillierten Stahltanks am Geschmackneutralsten sind. Es macht Sinn gewisse teure Gerätschaften welche zu für kurze Einsatz gebraucht werden, mit einem oder mehreren Winzerkollegen anzuschaffen. So zum Beispiel die Filteranlage, die Presse oder auch gewisse Laboreinrichtungen.



Zufriedene Gesichter Kassier und Präsident

Degustation der Weine auf dem Vorplatz.

Wir beginnen mit einem Chasselas: Fruchtig in der Nase, für mich etwas ungewohnt kommt die leichte Restsüsse im Gaumen, jedoch recht aromatisch. Lorenz erläutert, dass er auf einen BSA verzichtet hat, da die Chasselas-Traube ohnehin wenig Säure hat. Sauvignon Blanc mit 88 Oechsle und 13 % Alkoholgehalt (etwas viel) Gesamtsäure 7%, Restzucker 5gr/Lt sehr fein und aromatisch. Riesling Sylvaner (mit Restsüsse) sehr angenehm im Gaumen, Muskataroma überdeckt. 5.1% Säure, 7gr/Lt Restzucker, die verwendete Hefe „Semi white“ gäerte nicht durch, auch das Umrühren nützte nicht mehr viel. Trotzdem wird der Wein aber getrunken, (von Frauen?)

Das Verhältnis von Oechsle zu Alkoholgehalt mit der Formel: Oechsleanzahl – 15 : 6 = Alkoholgehalt in %.



Degustation: Lorenz lüftet einige Kellergeheimnisse zur Weinbereitung und den Hefentypen.

Dank und Verabschiedung

Nachdem noch einige auch den Pinot Noir degustiert hatten, wird es leider wieder Zeit Abschied zu nehmen.

Martin bedankt sich gebühlich bei Brigitta und Ruedi sowie bei den Familien Hämmerli und speziell bei Lorenz für die kompetente Führung in den Reblagen und auch im Keller. Ebenso für die aufbereitete Degustation von Andrea Hämmerli und ihrem Team.



Unsere Gastgeber: Birgitta und Ruedi

Bilder Es war für uns sehr schön und lehrreich für einen Moment das Seeland zu erleben und viel Wissenswertes über Rebbau und Kultur zu erfahren und zu hören. Alles Gute bis zum nächsten Mal an der Exkursion ins Tessin am 20. Juni

Bottighofen, 28. April 2009 der Schreiberling: Hans Rutishauser