



Quartierprojekt «Rebberg Fluntern»

Trägerschaft Quartierverein und Zunft Fluntern

Kaum war die Idee, ein Rebberg in Fluntern geboren, wussten wir es schon: Standort dieses Rebberges kann nur die Wiese unterhalb der evangelisch-reformierten Kirche sein, dort, wo bis Ende der 1930er Jahre ein Rebberg war. Eigentlich sollte diese Wiese nach dem Bau der neuen Kirche Fluntern überbaut werden. Auf alten Modellen ist ersichtlich, dass Pläne bestanden, gleichartige Häuser, wie sie jetzt am südlichen Hang der Kantstrasse stehen, zu erstellen. Wahrscheinlich hat man die geplante Überbauung fallen gelassen, um die uneingeschränkte Sicht auf die neue Kirche nicht zu beeinträchtigen. So hatte der alte Rebberg noch etwas Gnadenfrist. Trotzdem, auf Fotos nach dem 2. Weltkrieg sind die Reben verschwunden.

Erste Abklärungen bei Grün Stadt Zürich ergaben ein ernüchterndes Urteil. Die besagte Wiese stehe kurz vor der definitiven Unterschutzstellung. Was heisst das aber konkret? Es heisst, die Wiese wird dem Inventar der kommunalen Naturschutz- und Landschaftsschutzobjekten zugeteilt. «Schutzziele sind die ungeschmälerte Erhaltung, Aufwertung und Neuschaffung des Schutzobjekts als Lebensraum seltener und geschützter Tier- und Pflanzenarten und -gemeinschaften sowie als wesentliches Element der Landschaft und als Zeuge früherer Bewirtschaftungsformen». Weiter hiess es: der zu erstellende Rebberg hat höchsten ökologischen Ansprüchen zu genügen.

So war klar, nur eine biologische Bewirtschaftung kann zum Ziel führen. Herkömmliche Rebsorten, wie Pinot noir, sind aber sehr anfällig auf Pilzkrankheiten. Diese Pilzkrankheiten, der Echte und der Falsche Mehltau führen bei einem Befall zu einem totalen Ernteverlust. Um einen solchen Verlust zu verhindern, müssen diese Reben 5 bis 10 mal pro Jahr mit Fungiziden gespritzt werden. Die im Bio-Rebbau zugelassenen Spritzmittel verfügen aber über weniger langanhaltende Wirkung. So ist es zu erklären, dass im Bio-Rebbau mit herkömmlichen Sorten nicht weniger, wie man meinen könnte, sondern viel mehr gespritzt werden muss.

Um auf Bio-Basis guten Wein zu erzeugen, braucht es spezielle, robuste Sorten. Geeignet sind die Pilzwiderstandsfähigen Rebsorten, die PIWI Reben.

Dazu die PIWI Story:

Zu Beginn des 19. Jahrhunderts wurden erstmals amerikanische Reben nach Europa eingeführt. Mit diesen Reben wurde auch die beiden Pilzkrankheiten, der Echte und der Falsche Mehltau, sowie die Reblaus importiert, welcher sich zuerst in England und dann in ganz Europa verbreitete. Schon bald stellte man fest, dass die amerikanischen Rebsorten gegen diese Krankheiten resistent sind. Leider konnte aus den «Amerikanern» kein Qualitätswein gewonnen werden. Einige Rebbauern begannen nun, traditionelle Rebsorten auf amerikanische Unterlagen zu veredeln. So konnte zwar die Reblaus besiegt werden, jedoch müssen die Reben seither pro Jahr, je nach Wetter, 5 bis 10 mal mit Fungiziden gegen Mehltau behandelt werden.

Man versuchte, durch Kreuzzüchtungen neue Rebsorten zu schaffen, die die Qualität der Europäerreben mit der Pilzresistenz der amerikanischen Sorten vereinten. So entstanden die ersten PIWI-Rebsorten, welche damals noch Hybrid-Reben genannt wurden. Um 1900 wurden viele dieser neuen Reben in Frankreich angebaut. Diese Sorten waren bei den Winzer sehr beliebt, einerseits wegen dem geringen Arbeitsaufwand durch Wegfall der Spritzarbeiten, aber auch aufgrund der Tatsache, dass die neuen Sorten mehr Traubenertrag abwarfen. Mitte des 19. Jahrhunderts war in Frankreich rund 1/3 der Reibfläche mit Hybrid-Reben bepflanzt.

Viele der Neuzüchtungen wurden aber leider nie richtig ausgetestet, sondern gleich in grossem Stile angepflanzt. Einige dieser Sorten brachten, im richtigen Terroir angebaut, durchaus schöne Weine hervor. Die Mehrheit war aber einfach schlecht, so dass die Weinqualität arg in Mitleidenschaft gezogen wurde. Der Qualitätsabfall und die gleichzeitige Steigerung der Weinmenge durch den Mehrertrag zwang die Regierung zum Eingreifen. 1955 wurden die «Hybriden», zum grossen Teil verboten, um mit der Zeit total von der Bildfläche zu verschwinden.

In den grossen Weinbauregionen Italien und Spanien konnten sich die neuen Sorten nie richtig durchsetzen. In Deutschland, wo die neuen Sorten auch lange verboten waren, wird seit 1980 an staatlichen Forschungsanstalten wieder intensiv mit Kreuzzüchtungen gearbeitet. In der Schweiz wird auf privater Ebene ebenfalls wieder vermehrt gezüchtet und selektioniert. So sind zahlreiche vielversprechende pilzwiderstandsfähige Rebsorten entstanden. Durchgesetzt hat sich bis heute nur die Rotweinsorte Regent. Andere, vor allem auch weisse Sorten, sind in den Startlöchern und werden die Weinbranche in absehbarer Zeit kräftig aufmischen!

Wie schon anfangs gesagt: Im Bio-Rebbau dürfen die Reben nur mit natürlichen Mitteln gespritzt werden. Da die erlaubten Mittel wie Kupfer und Schwefel jedoch weniger lang wirken als synthetische Produkte, ist der Biorebbauer gezwungen, bei herkömmlichen Rebsorten, bis zu 15 mal im Jahr auszurücken. Eine erhebliche Belastung für die Böden, nicht nur wegen dem Abbau der Schadstoffe, sondern auch wegen dem Reifendruck der Spritzmaschinen.

Zusammengefasst: **Ökologischer Rebbau ist in der Zukunft nur sinnvoll mit PIWI-Reben!**

Es ist keinesfalls so, dass Bio-Weine von minderer Qualität sind. Im Gegenteil! Bio-Weine sind die Weine der Zukunft!

Wer hat nicht lieber ungespritzte Lebensmittel auf dem Teller und im Glas! Zum Wohl!

Hans Diehl
Fluntern, 25. Januar 2014