

Ein Jahr im Chileräbhügel Neumünster

Winterruhe im Schnee

Wir sind eine Gruppe von 240 Rebstöcken und stehen mitten in der Stadt Zürich auf einem kleinen Stück Erde von rund 400 m². Aus unseren Trauben wird jedes Jahr ein spritziger «Räuschling» Weisswein gekeltert. Wir zogen 1995 am Südhang der Kirche Neumünster ein und werden seither von den fleissigen Händen des Vereins «Chileräbhügel Neumünster» umsorgt. Im Moment, es ist Februar, geniessen wir die Winterruhe. Schon im Oktober wurden wir mit Schnee zugedeckt, obwohl wir die Blätter noch gar nicht abgeschüttelt hatten. Jetzt erholt sich um uns herum die Natur trotz städtischen Treibens.



Der Bogenschnitt

Wir Rebstöcke beginnen unsere Wurzeln zu spüren. Der Saft steigt langsam in den Stamm. Die Rebleute vom Chileräbhügel Neumünster schneiden jetzt unsere alten Triebe ab, alle ausser des jeweils untersten. Mit diesem formen sie einen kunstvollen Bogen, an dem wir bald junge Triebe ausschlagen lassen. Dieser Bogenschnitt sei eine traditionelle Methode, sagen die Rebleute. Wir sind froh, dass im Frühjahr unsere Energie in die richtigen Bahnen gelenkt wird. Gras und die Blumen um uns herum lassen sich noch Zeit mit dem Erwachen.



Das Leben erwacht

Ja, jetzt beginnt aber Leben zu erwachen in unserem bogengeformten Trieb. Die Knospen werden dicker und langsam entfalten sich die Blätter. Damit wir nicht zu üppig werden, kommen die Rebleute und brechen einzelne junge Triebe aus. Um uns herum beginnt es wunderbar zu spriessen. Herrliche Wiesenblumen blühen auf und die Insekten surren um unsere Stöcke. Schon bald muss das Gras von den Frauen im alten Sigristenhaus gemäht werden, aber jeweils nur jede zweite Reihe, damit die Blumen länger blühen können. Vor kurzer Zeit haben wir ein Wildbienen-Hotel bekommen. Das freut uns sehr. So werden unsere Blüten wunderbar bestäubt.



Schädlingen zuvorkommen

Unsere kleinen Blütenstände, die Gescheine (= Trauben vor der Blüte), mit den vielen Einzelblütchen werden sichtbar. Zudem entfalten sich unsere Blätter und produzieren Zucker. Unsere Triebe wachsen und müssen mit Drahringen eingeschlaucht werden. Leider beginnen uns auch verschiedene Schädlinge (z. B. Pockenmilben) und Pilzkrankheiten (z. B. Mehltau) zu belästigen. Zum Glück sind die Rebleute aufmerksam und sorgen mit gezielt eingesetzten, sanften Spritzmitteln dafür, dass wir gesund bleiben. Diese Arbeit wird von der «Spritzgruppe» in bestimmten Zeitabständen, 4 bis 6 Mal pro Rebjahr, ausgeführt.



Hurra, wir blühen!

Ganz unscheinbar und im Verborgenen öffnen wir unsere kleinen Blüten. Haben Sie sich schon einmal unseren wunderbaren Duft durch die Nase streichen lassen? Durch das Abwerfen der kleinen Blütenblättchen bestäuben wir uns selber. Dieses Jahr sind wir mit unserem Vegetationskalender arg durcheinander, sprich ins Hintertreffen geraten. Auch die Rebleute müssen ihre schön geplanten Arbeitseinsätze umdisponieren. Trotzdem lassen wir in den Blattachseln Triebe wachsen. Diesen Geiztrieben rücken die Menschen zu Leibe und brechen sie immer wieder weg. Denn unsere Kraft, d. h. die Zuckerproduktion, brauchen wir für die Traubenentwicklung.



Blätter, Blätter ...

Wir sind stolz auf unsere vielen Triebe, Blätter und Trauben – eine wahre Herausforderung für unsere «Betreuenden». Die Triebe brauchen Kraft fürs Wachstum. Die Blätter sind zwar für die Zuckerproduktion nötig, in zu grosser Menge aber lassen sie den Trauben keinen Platz und nehmen ihnen Licht. Die Trauben benötigen Kraft, Zucker und viel Sonnenlicht. Aber nicht für alle reicht unsere Energie. Deshalb gilt: Geiztriebe werden ausgebrochen, Blätter auf der Schattenseite entfernt und an jedem Stock nur noch 5 bis 7 Trauben belassen. Wir freuen uns auf die Reife.



Weinlese

Der Reifeprozess unserer Beeren geht langsam voran. Die Rebleute werden nervös. Es sei schwierig, den richtigen Zeitpunkt der Weinlese festzulegen. Unsere Trauben sollten schön reif, bei vollem Aroma und mit hohem Zuckergehalt sein. Auch das Wetter spiele eine grosse Rolle. Durch die widrigen Umstände während der Blütezeit werden wir unseren Betreuenden dieses Jahr leider nur einen geringen Ertrag bieten können. Es regnete zu viel und unsere Trauben bestäubten sich zu wenig, sie «verrieselten». Trotzdem freuen sich die Rebleute auf den Höhepunkt in unserem Jahreszyklus: die Wümmet.



... wie geht es weiter?

Die Wümmet ist vorbei. Was geschieht nun mit unseren Trauben? Die Rebleute haben sie in die Weinkellerei Hasenhalde gebracht, wo sie gepresst wurden und der Traubensaft in ein Stahlfass kam. Die Gärung begann schon sehr bald. Jetzt sind das Wissen und die grosse Erfahrung von Kellermeister Marcus Schneider gefragt. Mit seiner Unterstützung gedeiht ein feiner, kantiger und wohlschmeckender Räuschling, den die Rebleute im nächsten Frühjahr in Flaschen ins Alleehaus holen. Wir Weinstöcke wünschen eine fröhliche Trinkrunde – mit unserem Saft.



Wachstum und Ruhe

Ja, jetzt stehen wir Rebstöcke ohne Blätter und Trauben da. Der Kreislauf schliesst sich und wir genehmigen uns unseren Winterschlaf. Auch vorübergehend milde Wintertage wecken uns nicht auf, da die Natur verhindert, dass wir vorzeitig austreiben. Die Leute vom Verein Chileräbhügel haben jetzt Zeit für ihre Generalversammlung, wo nochmals über das ganze Rebjahr berichtet wird. Wir Rebstöcke sind froh, dass uns so gut geschaut wird durch die vielen Hände und die guten Ideen der mitwirkenden Vereinsmitglieder. Im Moment träumen wir von warmen Sommertagen. Wir freuen uns auf den Frühling und den Wiederbeginn unseres Wachstums.



Zürich, November 2013

Béatrice Reichmuth-Binder