MITTEN IN DER STADT

Chileräbhügel Neumünster

Ein Interview mit Béatrice Reichmuth, seit der ersten Stunde Präsidentin des Vereins Chileräbhügel Neumünster, und Stefanie Lenger, Vorstandsmitglied und Parlamentarierin des Kirchenkreises sieben acht. Das Interview führte Susi Lüssi, Kirchenkreiskommissionsmitglied und Bindeglied zum Chileräbhügel-Verein.

Béatrice Reichmuth und Kurt Zurbrügg, Verantwortlicher Burghölzli-Räbhügel, waren 1994 die Initianten der Weiterführung des Rebbergs unterhalb der Kirche Neumünster. Dieser wurde von einer Privatperson bewirtschaftet. An der Stelle befand sich wohl seit über 150 Jahren ein Rebberg. Der Verein «Chileräbhügel Neumünster» wurde am 23. Oktober 1996 gegründet, nachdem die Kirchgemeinde Neumünster die Renovation und die Vereinheitlichung des Anbaus mittels der Rebsorte «Räuschling» finanzierte.

Susi Lüssi: Warum «Räuschling»?

Béatrice Reichmuth und Stefanie Lenger: Räuschling ist eine fast in Vergessenheit geratene, traditionelle Rebe, die vorwiegend rund um den Zürichsee angebaut wird.

Wer nahm an der Gründungsversammlung teil?

Neben Mitgliedern der Kirchgemeinde Neumünster wurden auch Mitglieder der Nachbargemeinden Hottingen und Witikon eingeladen.

Wie viele Mitglieder hat der Verein heute?

Wir sind 137 Mitglieder, davon arbeiten gegen 50 Mitglieder aktiv im Rebberg mit.

Wie viele Rebstöcke stehen am Südhang des Neumünsters?

Es sind genau 240 Rebstöcke mit einer durchschnittlichen Ernte von 260 Kilogramm

pro Jahr. Dieser Durchschnitt liegt allerdings zwischen den beiden Extremen von 80 bis 908 Kilogramm. 2008 überliess uns eine Dachsfamilie nur gerade 80 Kilogramm. Laut Weinreglement bekommt bei genügender Ernte jedes Mitglied eine Flasche Räuschling, aktiv Mitarbeitende erhalten eine weitere Flasche.

Wie organisiert der Verein die Bewirtschaftung?

Für die Saison von März bis Oktober erstellen wir einen Rábwerchplan. Bei rund 12 bis 15 Einsätzen ist jeweils eine tagesverantwortliche Person für die Arbeitsverteilung zuständig.

Wo wird der Wein gekeltert?

Wir bringen die Traubenernte zu Marcus Schneider, an die Hasenhalde in Feldmeilen. Er führt die Lohnkelterung in einer eigenen Stube (Trog) für uns durch.

Der Verein denkt in die Zukunft.

Welche Überlegungen macht man sich bezüglich Erneuerung der Rebstöcke?

Nach 25 Jahren müssen doch gelegentlich die Rebstöcke ersetzt werden. Ob dabei wieder «Räuschling» angepflanzt werden soll, überlegen wir uns noch sehr genau! Die Traubensorte ist relativ anspruchsvoll bezüglich Pilzbefalls, Mehltau und Insektenfrass. Alternativen gibt es heute sehr viele. Eine der Fragen, die wir uns stellen, ist zum Beispiel, soll es eine pilzresistente Sorte sein oder Bio? Wir wollen uns Zeit lassen und verschiedene Möglichkeiten prüfen.

Stefanie Lenger ist im Vorstand des Vereins Chileräbhügel und vertritt die jüngere Generation. Was ist deine Motivation aktiv mitzuarbeiten?

Als Familie und Weinliebhaber geniessen wir es, einen solchen Verein im Quartier zu haben. Der aktive Austausch mit der Natur mitten in der Stadt und das Kennenlernen des Ablaufs vom Rebstock zum Wein ist faszinierend. Nach einem Arbeitseinsatz macht das gemütliche, generationenübergreifende Zusammensein beim Rábhüsl bei einem Glas Wein natürlich Spass. Die Arbeitseinsätze lassen sich gut in unseren Familienalltag integrieren. Unser Sohn Lukas ist bereits mit 18 Monaten ein kleiner Winzer!

Dem Verein wünschen wir weiterhin gutes Gelingen! Besten Dank für das informative Gespräch.

Kleiner Winzer, ganz gross. Bild: zVg