

# DER OPFIKER REBBAU UND SEIN REGENT

---

Das Rebjahr in Opfikon einst und jetzt



**”DAS LEBEN IST ZU KURZ, UM SCHLECHTEN WEIN ZU TRINKEN.“**

---

Urs Studer, Präsident Arbeitsgruppe Neujahrsblätter

Diese Weisheit gilt vielleicht heute, wäre aber in der Vergangenheit sicher längst nicht von allen unterschrieben worden, da der Wein eine ganz andere kulturelle Bedeutung hatte. Diesen geschichtlichen Bezug aufzuzeigen, ist der eine Fokus dieses Neujahrsblattes. Der andere ist die Gegenwart. Opfikon ist seit 20 Jahren wieder stolze Besitzerin eines eigenen Rebberges und damit eines eigenen Weines. Hansruedi Hottinger als Präsident der Rebbau Genossenschaft Opfikon (RGO) und Mitautor dieses Blattes beleuchtet in diesem Heft den modernen Rebbau, indem er aufzeigt, was in den zwölf Monaten eines Rebjahres im Opfiker Rebberg am Haldenhang alles passiert. Diese Darstellungen sind auf den Innenseiten des Blattes zu finden. Auf den ausklappbaren Seiten blickt der andere Mitautor, Urs Studer, geschichtsinteressierter Weinliebhaber, in die Weinbaugeschichte des Dorfes Opfikon. Zusätzlich sind auf diesen Seiten noch weitere Informationen zur Gegenwart zu finden. In diesem Sinne wünschen wir Ihnen viel Spass bei der Lektüre und, warum nicht auch, Prost!

# JANUAR

Winterruhe



*Die Rebstöcke in der Rebhalden sind in ihrer verdienten Winterruhe. Und doch stehen im Rebberg wichtige Arbeiten an. Da diese aber ebenso gut auch im Februar gemacht werden können, konzentrieren wir uns auf unser Hauptereignis, das Treberfest.*

## Das Treberfest im Dorf-Träff

Sie stammt aus einfachen Verhältnissen und hat heute Kultstatus: die Treberwurst. Früher schnitten die Rebbauern am Bielersee in den Wintermonaten die Reben. Die Bise wehte so stark, dass alle bis auf die Knochen durchgefroren waren. Der einzige warme Ort war die Schnapsbrennerei. In der Pause diente sie den Bauern als Begegnungsort. Dabei kam einer auf die Idee, die Pausenwurst auf dem Brennhafen aufzuwärmen, wo der Marc destilliert wurde. Und schon war die Treberwurst geboren. Aber wie kam sie nach Opfikon?



Das ging so: 1994 wurde in Opfikon die RGO (Rebberg Genossenschaft Opfikon) gegründet. Nachdem in der Halden der hübsche Rebberg hergerichtet war, versuchten die Genossenschafter, das Winzerfeeling einer breiteren Öffentlichkeit zu vermitteln. Sie kamen auf die Idee, in der etwas ruhigeren Winterzeit ein Treberfest durchzuführen. Mit dem Dorf-Träff stand ein gemütlicher Ort im Dorfkern zur Verfügung, und mit Franz Arnold fanden sie einen Metzger, der mit viel Freude eine hervorragende Treberwurst herstellte. Nun wollte es das Glück, dass mit der Glatтчuchi auch die nötigen Hobby-Spitzenköche zur Verfügung standen. Diese waren nicht nur für das Garen der Treberwürste, sondern auch für die feine Gemüsebeilage zuständig. Für Bauten und Restauration war die RGO besorgt. So konnte Ende Januar 1998 zum ersten Treberfest eingeladen werden. Es war vorgesehen, das Treberfest alle zwei Jahre durchzuführen. Also waren die nächsten Anlässe 2000, 2002, 2004 und 2006. Mittlerweile hatte das Treberfest aber einen so guten Anklang gefunden, dass ab 2007 die jährliche Durchführung beschlossen wurde. So fand 2014 bereits das 13. Treberfest statt. Und weil zu einem richtigen Treberfest auch ein See gehört, wurde im Glattpark unterdessen einer gebaut. Und nun muss wirklich niemand mehr für eine würzige Treberwurst an den Bielersee fahren. Das Treberfest in Opfikon hat alles, was es braucht.

Das ging so: 1994 wurde in Opfikon die RGO (Rebberg Genossenschaft Opfikon) gegründet. Nachdem in der Halden der hübsche Rebberg hergerichtet war, versuchten die Genossenschafter, das Winzerfeeling einer breiteren Öffentlichkeit zu vermitteln. Sie kamen auf die Idee, in der etwas ruhigeren Winterzeit ein Treberfest durchzuführen. Mit dem Dorf-Träff stand ein gemütlicher Ort im Dorfkern zur Verfügung, und mit Franz Arnold fanden sie einen Metzger, der mit viel Freude eine hervorragende Treberwurst herstellte. Nun wollte es das Glück, dass mit der Glatтчuchi auch die nötigen Hobby-Spitzenköche zur Verfügung standen. Diese waren nicht nur für das Garen der Treberwürste, sondern auch für die feine Gemüsebeilage zuständig. Für Bauten und Restauration war die RGO besorgt. So konnte Ende Januar 1998 zum ersten Treberfest eingeladen werden. Es war vorgesehen, das Treberfest alle zwei Jahre durchzuführen. Also waren die nächsten Anlässe 2000, 2002, 2004 und 2006. Mittlerweile hatte das Treberfest aber einen so guten Anklang gefunden, dass ab 2007 die jährliche Durchführung beschlossen wurde. So fand 2014 bereits das 13. Treberfest statt. Und weil zu einem richtigen Treberfest auch ein See gehört, wurde im Glattpark unterdessen einer gebaut. Und nun muss wirklich niemand mehr für eine würzige Treberwurst an den Bielersee fahren. Das Treberfest in Opfikon hat alles, was es braucht.

# FEBRUAR

Der Rebschnitt



*Wer im Februar in warme Kleider gehüllt am Rebhang vorbeigeht, kann sich kaum vorstellen, dass eben in dieser Zeit eine der wichtigsten Arbeiten ansteht, nämlich der Rebschnitt. Noch sind die alten Ruten vom letzten Jahr leblos und kahl in der Drahtanlage eingeflochten, schon bald aber wird Stock um Stock mit viel Augenmass auf das neue Rebjahr vorbereitet. Nur wenige Mitglieder*

*dürfen unter der gestrengen Anleitung des Rebmeisters schneiden, denn mit einem fachmännischen Schnitt wird das neue Rebjahr vorbereitet, die Vitalität des Rebstocks erhalten und die Wuchskraft gesteigert. Reben lassen sich verschieden schneiden. Im Opfiker Rebberg schneidet man auf «Doppelstrecker». Man lässt also zwei Ruten mit je sechs Augen stehen, die sich links und rechts an den untersten Draht anbinden lassen. Zudem wird ein kurzer Zapfen mit ein bis zwei Augen möglichst tief stehen gelassen. Er soll Ausgangspunkt für einen möglichen Strecker des folgenden Jahres sein. Wir sehen also, der Rebschnitt gestaltet die Zukunft des Rebberges.*

*Nach dem Schnitt werden die beiden Strecker mit einem praktischen Handgerät eng an die untersten Drähte gebunden. Das kann gleich anschliessend geschehen. Aber es lohnt sich, noch etwas zuzuwarten bis zum Austrieb. Die Strecker sind dann biegsamer als in der Winterstarre und brechen deshalb nicht.*

*Es braucht aber auch noch Personal, um das geschnittene Rebholz aufzulesen und unter der Pergola aufzuschichten. Das ist ganz schön ermüdend, aber es gibt warm in dieser kalten Jahreszeit und das Resultat ist unübersehbar. Schliesslich kommt noch die Häckselmaschine der Stadt Opfikon vorbei, um das Rebholz zu zerkleinern. Je nach Zustand des Bodens wird das Häckselgut fürs Mulchen im Rebberg oder anderswo verwendet. So oder so - die Pergola ist wieder frei.*



## AUS DER GESCHICHTE DES REBBAUS IM KANTON ZÜRICH

Im 14. und 15. Jahrhundert entwickelte sich der Rebbau immer mehr zu einem wichtigen Einkommensfaktor der Landbevölkerung, und die Rebflächen dehnten sich aus. Im 15. Jahrhundert waren auf Zürcher Gebiet bereits über 5000 Hektaren (1 Hektare = 10 000 m<sup>2</sup>) mit Reben bestockt. Der Wein war aber teilweise von schlechter Qualität. Die Ausdehnung der Rebflächen gefährdete aber auch die Getreide- und Brotversorgung, besonders in Krisenzeiten.

Bei einem mittleren Ertrag von rund 4000 bis 5000 Litern Wein pro Hektare wurden jeweils rund 250 000 Hektoliter geerntet, was einem damaligen Geldwert von gegen rund 8 Millionen Franken entsprach. Die Kantonsausgaben betragen zur gleichen Zeit 6 Millionen Franken. Zum Vergleich: Der Opfiker Rebbau umfasst heute eine Fläche von 0,23 Hektaren (2300 m<sup>2</sup>). Diese

Fläche ergab im Jahr 2013 einen Ertrag von rund 2000 kg, was umgerechnet etwa 1500 Litern entspricht. Eine Hektare hätte also 6000 - 7000 Liter ergeben. Im 19. Jahrhundert hatten von den damaligen rund 200 Gemeinden im Kanton Zürich nur gerade zehn eigene Reben. Der Kanton Zürich war damals nach dem Kanton Tessin und der Waadt der drittgrösste Weinbaukanton der Schweiz.

Die Reblaus ist da! Diese Meldung vom erstmaligen Auftreten der Reblaus im Kanton Zürich in Winkel bei Klotten am 17. Juni 1886 wurde sehr schnell im ganzen Kanton bekannt. Um 1950 konnte, vor allem durch Veredelung der Reben, das Problem schliesslich als gelöst erklärt werden. In der Folge erholte sich die Zürcher Rebfläche wieder etwas und liegt heute bei rund 620 Hektaren.

## AUS DER GESCHICHTE DES REBBAUS IN OPFIKON

Der Rebbau in Opfikon wird im Jahre 1579 zum ersten Mal urkundlich erwähnt. Dabei handelte es sich um einen Landabtausch von sogenannten «Weingärten». Auf dem Pergament, welches übrigens im Gemeindearchiv noch im Original vollständig vorhanden ist, kann man Folgendes lesen:

«Cunrat Meyer zu Opfikon, der mit Anton Wüest von Oberhausen eine Juchart Reben, in seinen Hof zu Oberhausen gehörig, gegen einen anderen Weingarten vertauscht hat, & ihm dabei 2 Viertel Kernen jährlichen Zins schuldig bleibt, setzt hiefür die eingetauschte Juchart Reben am Baldensberg zu Unterpfund.»

Über die Geschichte des Rebbaus in Opfikon findet man leider sehr wenig Unterlagen. Das

mag darauf hinweisen, dass der Rebbau in unserer Gemeinde nie eine überaus grosse Rolle spielte. Auf das Wenige, das bekannt ist, wird innerhalb dieses Neujahrsblattes hingewiesen. Man kann aber davon ausgehen, dass durchaus Parallelen zur Geschichte des Kantons vorhanden sind. So fällt beispielsweise das Ende des Rebbaus vor dem 1. Weltkrieg zeitlich zusammen mit dem vorläufigen Ende des Rebbaus im ganzen Kanton Zürich.

Billige Importprodukte machten den Rebbau zwischenzeitlich unrentabel, und in den Krisenjahren mussten vor allem Grundnahrungsmittel produziert werden. So fand eine Umorientierung vom Rebbau zur Milchwirtschaft statt.

## DIE GRÜNDUNG DER REBERG GENOSSENSCHAFT OPFIKON (RGO)

Zum 25jährigen Stadtjubiläum findet sich im Budget 1993 der Stadt Opfikon unter «Anpflanzung/Bewirtschaftung Reberg» ein Betrag von Fr. 30 000.–. Ein kleiner Reberg unterhalb des Mettlenparks sollte als Jubiläumsgeschenk auf vergangene Zeiten hinweisen, als in Opfikon der Weinbau zum bäurischen Alltag gehörte. Nun waren in den 90er-Jahren die öffentlichen Haushalte aber nicht eben auf Rosen gebettet. Deshalb war der nachfolgend zu lesende Satz im Gemeinderatsprotokoll vom 14. Dezember 1992 alles andere als überraschend: «Der Antrag der RPK, auf die Anpflanzung und Bewirtschaftung eines Rebbergs zu verzichten, wird mit grossem Mehr gutgeheissen.» Ende des Rebbergs. Oder doch nicht? Alt Stadtrat Hans Leemann gab aber nicht so rasch klein bei: «Das schaffen wir auch auf privater Basis!» Er sah eine Realisierung auf genossenschaftlicher Ebene. Im Stadt-Anzeiger vom 2. September 1993 suchte er in einem grossen Inserat Interessierte für «die in Gründung begriffene Genossenschaft Reberg Halden». Zwei Mona-



te später lagen bereits 19 schriftliche Zusagen vor. Diese Interessenten hatten vereinbart, noch je mindestens zwei Mitglieder zu werben. Jetzt kam Bewegung in die Reberg-Idee. Bereits am 1. Februar 1994 wurde im Turnersaal an der Zunstrasse die Reberg Genossenschaft Opfikon gegründet. 37 Anteilscheine zu Fr. 2000.– waren bereits gezeichnet. Aktuell sind 80 Genossenschaftsscheine zu vergeben. Mit der Stadt Opfikon wurde ein Pachtvertrag im Geracher von 2440 m<sup>2</sup>, gültig ab 1. Juni 1994 für die Dauer von 20 Jahren abgeschlossen, der später bis 2030 verlängert wurde. Damit konnten die Arbeiten zur Schaffung eines Rebbergs bis und mit erste Anpflanzung an die Hand genommen werden. Da das Handelsregisteramt in den Statuten aber noch Mängel sah, wurde vor der 1. Ordentlichen Generalversammlung am 15. Februar 1995 eine «fortgesetzte Gründungsversammlung» anberaumt. Die Reben waren allerdings schon längst gesetzt. So hat die RGO nun also zwei Gründungsdaten: ein faktisches und ein juristisches.

### Gründungsvorstand

Präsident	Hans Leemann
Vizepräsident	Markus Wiederkehr
Kassier	Bruno Begni, noch im Amt
Aktuarin	Vreni Tischhauser
Beisitzer	Hansruedi Hottinger, seit 2001 Präsident

Seither weitere Vorstandsmitglieder sind:

Georges Gross, Walter Schmid, Ruedi Funk, Fritz Schär und Georges Perego.

Rebmeister Bruno Wüest,

seit 2011 Werner Brunner mit seinen Assistenten Hermann Brühlmann und Walter Fehr.

# M Ä R Z

Der Rebberg ist bereit



*Wenn die beiden Strecker sauber an die Drähte gebunden sind, ist für die Genossenschafterinnen und Genossenschafter fürs Erste die Arbeit erledigt. Jetzt sind die Reben dran, und das kann dauern, je nach Witterung. Unser Rebmeister und seine beiden Gehilfen Walter Fehr und Hermann Brühlmann sind aber trotzdem immer wieder beschäftigt. Das Gras wird gemäht, die Drahtanlage*

*in Ordnung gebracht oder wenn nötig wird gedüngt. Dazu klärt der Rebmeister den Ph-Wert und die Nährstoffverfügung des Bodens ab. Allenfalls müssen auch Jungreben gesetzt werden. Trotzdem ergibt sich jetzt eine gute Gelegenheit, auf die Rebsorte zu sprechen zu kommen:*

## Die Regent-Traube

Anlässlich der Gründungsversammlung 1994 wurde mit einem Fachmann ausgiebig über die anzupflanzende Rebe diskutiert. Nach einer abschliessenden Degustation fiel der Entscheid: 31 Stimmen für die Regent-, 1 Stimme für die Blauburgunder-Rebe. Die Regent-Traube ist eine Neuzüchtung aus Diana und Chambourcin. 1967 im Institut Geilweilerhof



in Deutschland gezüchtet, erhielt sie 1995 die Zulassung. Da diese Traube im kantonalen Rebsortenverzeichnis aber noch nicht aufgeführt war, musste die RGO mit dem Rebbaukommissariat eine Vereinbarung über die versuchsweise Pflanzung unterzeichnen. Beim Wümmet 2013 im Kanton Zürich wurden bereits auf knapp 11 ha Regent-Trauben gelesen. Die Traube hat sich also kantonsweit durchgesetzt.

Weshalb aber hat sich die Regent-Traube bei der RGO schon 1994 durchgesetzt? Die Regent-Traube galt als resistent gegenüber Pilzkrankheiten. Sie entsprach also dem Trend zu weniger Chemie. Dazu sind die Trauben früher reif als die Blauburgunder, womit sie schon damals dem Unterländer Herbstnebel trotzten. Zudem sind die Beeren lockerer angeordnet und somit weniger anfällig auf Fäulnis. Dazu kam noch die Degustation: Der Wein hat eine kräftige, dunkelrote bis violette Farbe, ist gehaltvoll und mit viel Körper. Er hat die Gründungsmitglieder überzeugt. Mittlerweile musste man die Erfahrung machen, dass auch die Regent-Traube die Hoffnungen auf Pilzresistenz nicht erfüllt. Der falsche Mehltau hat auch in den Rebhalden Einzug gehalten. Man kommt nicht ohne Spritzen aus, der Aufwand ist jedoch etwas geringer. Die Regent-Trauben werden deshalb als «pilzwiderstandsfähige Sorte» (Piwi) bezeichnet. Aber je nach Witterung ist auch dieser Widerstand nicht allzu gross.

# A P R I L

Die Rebe trânt



*Der April ist ein ruhiger Monat, aber ein Blick in den Rebberg macht trotzdem Freude. Auf den ersten Blick glaubt man, dass der nahende Frühling vor allem am saftig spriessenden Gras und an den Blumen zu erkennen ist. Wer aber die Ruten genau betrachtet, ist beeindruckt. Die Knospen kündigen bereits die Triebe an und an den Enden der Ruten sieht man häufig einen grossen Tropfen.*

*Der Saft ist eingeschossen und drückt bis aussen durch. «Die Rebe blutet» oder «Die Rebe trânt» heisst es im Volksmund. Aber so traurig ist das gar nicht. Man schreibt diesen Tränen eine desinfizierende Wirkung zu, die das Eindringen von Bakterien verhindern und die Rebstöcke gesund erhalten soll. Apropos gesund: Der Rebmeister ist für die Gesundheit der Rebstöcke verantwortlich. Er sorgt nach dem Wachstumsbeginn, also ab April bis zum Wümmet ununterbrochen für die Gesundheit von Pflanzen und Trauben.*

## Der Rebmeister als Rebberg-Doktor

Der Rebmeister ist eigentlich Präventivmediziner. Er will Krankheiten und Schäden nach Möglichkeit verhindern. Sind sie einmal da, ist der Abwehrkampf schwierig und der Ertrag im Herbst mit grosser Wahrscheinlichkeit beeinträchtigt. Einige Massnahmen sind jährlich regelmässig zu erledigen, andere werden situativ vorgenommen. Vor allem



die Witterung spielt dabei Freund oder Feind. Rebmeister Werner Brunner pflegt den Rebberg nach den Richtlinien für die integrierte Produktion (IP). Die IP ist nicht so aufwändig wie der Bio-Anbau, nimmt aber trotzdem weitgehend Rücksicht auf die Umweltverträglichkeit. Wie gross der Unterschied im Aufwand ist, zeigt uns das Jahr 2013: Bei Bio-Anbau mussten bis zu 23 Behandlungen vorgenommen werden, währenddem in unserem Rebberg nur gerade 9 Einsätze nötig waren. Ein Rebberg-Doktor hat es mit Begriffen wie echter und falscher Mehltau, Botritis, Pocken- und Kräuselmilben, Schwarzflecken, Eisenchlorose oder Stillähme zu tun. Für die Behandlungen verwendet er ein Nebelgerät, das die verschiedenen Mittel auf den Blättern gleichmässig und fein verteilt. Schaden am Rebertrag verursachen aber nicht nur Pilze und Bakterien. Auch Wespenstiche in die süssen Traubenbeeren oder Vogelschwärme können verheerend sein. Neuerdings hat die Kirschessigfliege begonnen, die Trauben für ihre Eiablage zu benützen. Doch dazu später, im September. Der Rebmeister hat eine verantwortungsvolle, vielseitige und anspruchsvolle Aufgabe. Gegen alles kennt er ein Mittel. Nur einen Schädling, einen echten Grobian, hat auch er nicht im Griff: Den Hagelschlag. Da hilft auch ihm nur Beten und Hoffen.

## UNSERE REBMEISTER

Der erste Rebmeister war Bruno Wüest, Gärtnermeister in Opfikon. Als er sein Amt im Frühling 1994 antrat, war an eine Oberaufsicht über die Rebanlage noch gar nicht zu denken. Vor ihm lag eine Wiese, die bis zum Juni noch bewirtschaftet wurde. Und



damit wartete ein grosses Stück Arbeit auf Bruno Wüest. Er packte diese Aufgabe mit Engagement an und hatte den Rebberg so hergerichtet, wie er sich heute präsentiert. Nach 15jähriger Tätigkeit musste er sein Amt aus gesundheitlichen Gründen leider etwas früher als geplant abgeben. Dass bereits im Mai 2011 ein junger initiativer Rebmeister aus Opfikon die Oberaufsicht über den Rebberg übernahm, war für die RGO ein absoluter Glücksfall. Doch lassen wir Werner Brunner selber zu Worte kommen:

*Werner, wie kommt es, dass wir nach dem Niedergang des Rebbaus in Opfikon vor rund 100 Jahren doch wieder einen jungen «echten» Opfiker als Rebmeister finden konnten?*

Die Rebe faszinierte mich schon immer. Dann habe ich einen Kurs in der Obst- und Weinbauschule in Wädenswil besucht, und seither hat es mich gepackt. Zudem finde ich die Verarbeitung der Traube zum Wein wirklich interessant.

*Wie hast du den überraschenden Einstieg erlebt?*  
Als sehr arbeitsintensiv. Der Einstieg Mitte Mai verlangte gerade die erste Behandlung, und dies erst noch gegen Mehltau. Da ich die Physiologie

der Rebe überhaupt nicht kannte, musste ich erst einige Weinbauern um Informationen anfragen. Das brauchte Zeit.

*Welches sind die Freuden und Leiden eines Rebmeisters?*

Freuden, Leiden? Ein guter Wein aus dem eigenen Keller bringt Freude. Wenn er anderen Menschen auch mundet, wird daraus Stolz. Leiden? «Ohne Fleiss kein Preis», sagt ein altes Sprichwort. Dies trifft ziemlich genau auf die Arbeit im Rebberg zu. Sie ist abwechslungsreich und manchmal anstrengend. Aber gemeinsam mit den Helferinnen und Helfern kommt man flott voran. Leidensgefühle erzeugen bei mir höchstens ungünstige Wetterbedingungen.

*Wie bist du mit dem heutigen Zustand des Rebberges zufrieden?*

Momentan ist der Rebberg in einem guten Zustand. Es gilt nun, diesen zu erhalten, ihn aber dennoch stetig zu verbessern.

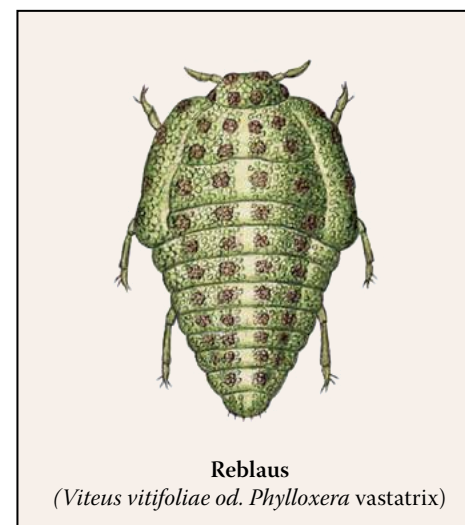
*Der Pachtvertrag mit der Stadt läuft bis 2030.*

*Wie siehst du die weitere Zukunft des Rebbaus in Opfikon?*

Es wäre schön, wenn der Rebbau in Opfikon erhalten bliebe und man ihn sogar weiter entwickeln könnte. Dazu braucht es aber genügend fleissige Hände, die bereit sind, das Projekt zu tragen und mit der Natur zusammenzuarbeiten.

## DIE REBLAUS ALS FÖRDERIN DES ZÜRCHER REBBAUS

Am 22. Juni 1886 meldete die «Neue Zürcher Zeitung»: *«In den letzten Tagen wurde zum ersten Mal im Kanton Zürich die Gegenwart des furchtbaren Rebfeindes konstatiert. Aus Nieder-Rüti bei Winkel, Bezirk Bülach, kam die Meldung von kranken Reben.»* Diese Meldung verbreitete sich wie ein Lauffeuer im ganzen Kanton und wirkte als Alarm bei der Direktion des



Innern, der damals Landwirtschaft und Rebbaun unterstanden. Mit Kreisschreiben vom Juni 1886 wurden alle Gemeinden zur Begehung und Beobachtung aller Rebberge und Berichterstattung innerhalb von zwei Wochen aufgefordert. Das Betreten infizierter Flächen wurde jedermann, auch den Eigentümern, strikte untersagt. Die lokalen Rebkommissionen nahmen sich ihrer Aufgabe mit Eifer und Gewissenhaftigkeit an. Sie durchschritten den zu untersuchenden Rebberg in mehreren Hin- und Retouergängen. Die Faserwurzeln verdächtigter Reben - Zurückbleiben der Vegetation, gelbe Blätter, kurze oder absterbende Triebe - wurden freigelegt und mit Lupe und gar Mikroskop näher untersucht. Diese Untersuchungsmethode begründet sich darin, dass die Reblaus in Europa vor allem die Wurzeln befällt und dort solch enormen Schaden verursacht, dass die Rebpflanze abstirbt. Trotz der akuten Gefahr konnte die Rebkommission von Opfikon der Direktion des Innern für die Jahre 1886 bis 1888 wie folgt Bericht erstatten:

*«Unter Bezugnahme auf Ihr Kreisschreiben vom Juni d. Jahres betreffend Untersuchung der Reben in Bezug auf deren Gesundheitszustand, theilen wir Ihnen mit, dass die vorgenommenen Untersuchungen nichts zu Tage geführt haben, die auf das Vorhandensein einer Krankheit schliessen könnten.*

*Wenn die Rebenpflanzungen auch nicht in deren sonst möglichen Grünen- & Reifeprobe entwickelt dastehen, so ist dieser Umstand grössten Theils der zwei am 25. Juni & 25. Juli unsere Gemeinde hart betroffenen Hochgewittern, dann aber auch der anschliessend nassen Witterung zuzuschreiben.*

*Ueber das Auftreten des Mehlthaus werden wir Ihnen später auf dem nun vorliegenden Fragebogen Bericht erstatten.*

*Namens des Gemeinderathes der Präsident: Hs. H. Morf*

*der Schreiber: Herm. Geering»*

Wenige Jahre nach der Entdeckung der Reblaus machte man die Erfahrung, dass aus Amerika stammende Rebartten offenbar der Reblaus widerstanden. So begann man, diesen Wurzeln

europäische Reben aufzupfropfen (diese zu veredeln). Damit war ein wirksames Mittel gegen diese Katastrophe gefunden, und der Zürcher Rebbaun entwickelte sich in der Folge erfreulich.

# M A I

## Die Knospen treiben



Der Mai ist auch im Rebberg der Wonnemonat. Jetzt wird das Wachstum, das im April von aussen noch etwas schüchtern erscheint, so richtig deutlich. Bei den üppigen Knospen werden die ersten Blättchen sichtbar und bald entfalten sich Schosse und Blätter so richtig. Die Mitglieder der RGO brechen überflüssige Triebe an den Rebstämmen ab und schlaufen die noch jungen nach oben

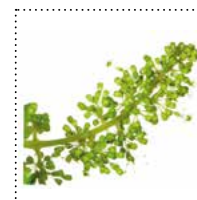
schliessenden Triebe sorgfältig in die Drahtanlage ein. Die Rebe ist kein zurückhaltendes Gewächs und muss frühzeitig gebändigt werden. Je nach Wachstum muss das Einschlaufen einen Draht höher fortgesetzt werden. Zudem wird abwechslungsweise zwischen den vielen Reihen das Gras gemäht. Das Schnittgut wird liegen gelassen.

Die Frostgefahr ist noch nicht ganz vorbei, da geben auch die Eisheiligen Mitte Mai noch keine Entwarnung. Aber die Grüntöne haben den ganzen Rebberg definitiv in Besitz genommen. Das heisst für den Rebmeister, mit der Behandlung gegen den falschen und echten Mehltau zu beginnen. Auch der echte Mehltau ist im Rebberg eben am falschen Ort. Diese Pilze müssen von den Blättern schon von Beginn an ferngehalten werden.



# J U N I

## Einschlaufen und Blühet



Im Juni geht es im Rebberg so richtig los: Die Triebe schiessen durch die ganze Drahtanlage in die Höhe und müssen immer wieder eingeschlaucht und so gerichtet werden, dass sie sich nicht überkreuzen. Ein «Chrüsümüsi» würde später zu mühsamer Entflechtungsarbeit führen. Gegen Mitte Juni erfolgt der Blühet, eine kurze aber spektakuläre Phase. Die Reben bestäuben sich selbst, aber es darf in dieser

Zeit nicht zu feucht und zu kühl sein. Mindestens 15° oder besser 20° bis 25° sind wünschenswert, sonst findet die Bestäubung nur teilweise oder gar nicht statt. Mitglieder der RGO sind nun öfters im Rebberg zu sehen. Elisabeth Wüest, unser guter Geist seit Beginn der RGO, bietet sie per Telefon auf und sorgt jeweils auch für einen kleinen Znüni unter der Pergola. Gearbeitet wird unter Anleitung des Rebmeisters oder seiner Assistenten.

### Traubenschluss und Entlauben

Auf die Blühet folgt der Traubenschluss, d.h. die Traubenbeeren entwickeln sich, sind aber noch klein, grün, hart und sauer. Nun muss die Traubenzone entlaubt werden. Dadurch werden die Trauben besser durchlüftet und rascher getrocknet, was für ihre Gesundheit wichtig ist. Zuerst wird auf der Ostseite entlaubt, später auf der Westseite. Damit will man



einen «Sonnenbrand» verhindern. Mit speziellen Wespenfallen wird nun Jagd auf Wespenköniginnen gemacht, einer Wespenplage im Herbst kann dadurch etwas vorgebeugt werden. Der Rebmeister berechnet nach einer Faustformel bereits den ungefähren Wümmzeitpunkt: Wenn die Trauben schön hängen, dauert es bis dahin noch rund 100 Tage.

### Weinabgabe

Anfang Juni treffen sich die Mitglieder an einem Samstag zur Weinabgabe. Zuerst gibt es einen Apéro und dann bittet Luigi Pellegrini zum traditionellen Risotto mit Luganighe zu Tisch. Nach dem gemütlichen Zusammensitzen holen die Mitglieder im Weinlager ihre bestellten Weine ab. Ein reges Treiben im Keller des reformierten Kirchturmes setzt ein, unter gestrenger Aufsicht von Buchführer Bruno Begni und Lagerchef Ruedi Funk.

### Das Weinangebot der RGO

#### Rotweine

Opfiker Regent	0,5 l
Opfiker Barrique	0,75 l

#### Rosé

Opfiker Rosé	0,5 l
--------------	-------

#### Weinbrand (Grappa)

Opfiker Weinbrand	0,2 l und 0,5 l
-------------------	-----------------

## DER REBBAU IN OPFIKON IN DER ZEIT VON 1850 BIS 1920

### Der Opfiker Rebkataster von 1881 - 1922

Als im Jahre 1881 im Kanton Zürich erstmals ein Rebkataster aufgenommen wurde, zählte man in Opfikon eine Rebfläche von 5,23 Hektaren. Das war also eine rund 23 mal grössere Fläche als der heutige, 0,23 Hektaren grosse Rebberg der RGO am Haldenhügel umfasst.

Die anderen Katastererhebungen des kantonalen Weinbaukommissariats ergaben das folgende Bild für Opfikon:

Jahr	Fläche in ha	Anzahl Besitzer
1886	5,21	62
1902	2,60	38
1922	0,11	2
1942	—	—

Man kann davon ausgehen, dass bei Beginn des 1. Weltkrieges der kommerzielle Rebbaubau in Opfikon aufhörte. Mit ziemlicher Sicherheit war es auch so, dass auch schon gegen Ende des 19. Jahrhunderts längst nicht alle der erstaunlicherweise doch recht vielen Rebbesitzer Wein produzierten, geschweige denn verkauften. Sicher wurde die eine oder andere Flasche für den Eigenverbrauch abgefüllt oder man erfreute sich an den süssen Früchten. Ab den 20er-Jahren bis ins Jahr 1995 wurde in Opfikon kein Wein mehr produziert.

## EIN ALTER BRAUCH IN OPFIKON: DIE TRAUBENWACHE

Gegen Schädlinge anderer Art richtete sich in Opfikon in der Zeit zwischen der Reife der Trauben und dem Wümmet die sogenannte «Traubenwache». Sie ist 1885 erstmals erwähnt. Je vier Männer hatten, von der Gemeinde mit Gewehr, Pulver und Jagdschrot ausgerüstet, von 5 bis 12

Dass die Opfiker Abhänge vom Balsberg bis zur Grenze gegen Wallisellen früher mit Reben bepflanzt waren, ist auf der früher gezeigten Wildkarte zu erkennen. Als die Zürcher Kantonsregierung zur Bekämpfung der Schädlinge aufrief, hatten sich auch die Behörden mit dem Rebbaubau zu befassen. 1886 ist in den Gemeindeprotokollen erstmals von der (nicht vorhandenen) Reblaus die Rede, und ein Jahr darauf liess die Direktion des Innern die Winzer mit Vorträgen und Demonstrationen über das Bespritzen der Reben gegen den Mehltau orientieren. Die Opfiker schienen aber mit dieser Prozedur zögerlich umgegangen zu sein, selbst als sie 1890 obligatorisch erklärt wurde.

### Die Opfiker Rebinspektion im Juli 1896

So wurden nach dieser Rebinspektion insgesamt sieben Winzer namentlich gerügt, und es wurde diesen unter Androhung einer Busse eine Frist von acht Tagen gesetzt, innert welcher sie die Reben zu bespritzen hatten. Im Übrigen wurden anlässlich dieser Rebinspektion ausser dem Anfang des falschen Mehltaus keine Krankheiten festgestellt, und es wurde ausdrücklich erwähnt, dass keine Spuren der Reblaus zu finden gewesen seien. So kann man also davon ausgehen, dass dieser heimtückische Schädling unsere Gemeinde verschont hat.

bzw. von 12 bis 21 Uhr durch die Rebberge zu patrouillieren. Ein paar Jahre später wurde dieser Dienst wegen vorgekommenem Traubendiebstahl sogar auf 4 bis 22 Uhr ausgedehnt. Zur Wache aufgeboden wurden nur Rebenbesitzer; ihr Sold aber ging zu Lasten der Gemeindekasse.

## VON DER WIESE ZUM REBBERG

### Vorbereitungen

Gärtner- und Rebmeister Bruno Wüest war nicht zu beneiden, als er 1994 in der Rebhalden vor einer abschüssigen Wiese stand, die er in einen Rebberg umzugestalten hatte. Aber als Praktiker war er gewohnt zuzupacken:

Zuerst wurde die Wiese eingezäunt, dann wurden die Stichel gesetzt und die Pflanzlöcher mit etwas besserer Erde versehen.



### Weitere Bedürfnisse

Der erste offene Sitzplatz mit kleiner Grillstelle wurde 1999 durch eine gedeckte Pergola mit Feuerstelle ersetzt. Wer im Rebberg arbeitet, hat es manchmal auch pressant, und Hände, Tische oder Geräte müssen gereinigt werden. Also standen 2001 zwischen den Rebreihen ein grün getarntes WC-Häuschen und bei der Pergola ein hübscher kleiner Brunnen.



### Rebsetzung

Die Rebsetzung war auf den Samstag, 11. Juni 1994 festgelegt. Die Mitglieder erschienen in grosser Zahl und setzten ihre Reben bei bester Stimmung trotz misslichen Wetterverhältnissen. Einige wollten gar «ihre» Rebe angeschrieben haben. Da die 800 Rebstöcke enger gesetzt wurden als vorgesehen, kam es 1995 zu einer Ergänzung. Zudem wurde in diesem Jahr der «Stichelrebbberg» durch eine professionelle Drahtanlage ergänzt.

### Erster Wümmet

Der erste Wümmet war am 12. Oktober 1996. Die 1000 kg Trauben mit 71° Oechsle führten am 31. Mai 1997 im Rebberg bei der ersten Weinabgabe zur grossen Weintaufe: Der 1. Regent «De Jumpfere Wüi» war da!

Auf das 10jährige Jubiläum der RGO wurde 2005 die Pergola neu und grosszügiger gestaltet. Dazu kamen ein Cheminée-Aufbau sowie ein Gerätehäuschen. Auch der elektrische Strom fand nun seinen Weg in den Rebberg. Der Pergolabereich wurde seither nicht mehr verändert und ist ein lauschiger Platz geworden.

Mit dem neuen Parkplatzbewirtschaftungskonzept in Opfikon wurde es für Mitarbeitende im Rebberg schwierig, in angemessener Distanz einen Parkplatz zu finden. Ein Arbeitseinsatz dauert in der Regel doch einige Stunden. Zusammen mit den Behörden konnte unbürokratisch eine Lösung gefunden werden. Das Projekt wurde anlässlich der GV 2014 bewilligt und 2 Monate später war der letzte Teil der Infrastruktur perfekt: 5 eigene Parkplätze gleich neben dem Rebberg.



# JULI

Hochbetrieb



*Jetzt geht's rund im Rebberg: Fast im Wochenrhythmus fallen die Arbeiten an. Die Triebe müssen immer wieder eingeschlaucht und oben gestutzt werden. «Abgipfeln» nennt man das Kappen der überlangen Triebe. Beim Auslauben schaut man darauf, dass immer schön Licht und Luft zu den Trauben gelangen. Bei den hängenden Trauben muss ausgedünnt werden. Pro Trieb sollen nur bis*

*zu vier Trauben wachsen. Zu starker Behang wirkt sich auf die Qualität des Weines aus. Zudem dürfen sich die Trauben nicht im Wege, ineinander verschlungen oder mit dem Draht in Berührung sein. Das alles kann zu Fäulnisbefall führen. Aber auch das Gras wächst fleissig und muss regelmässig gemäht werden. Schön, dass man sich im Schatten der Pergola immer wieder erholen kann. Der Juli ist intensiv im Rebberg. Man sieht förmlich, wie die Triebe wachsen. Da kann auch einmal das Wort «Uchruut» über die Lippen rutschen, was natürlich der Liebe zu den Reben und der Freude am Wachstum keinen Abbruch tut.*

## Wetterkapriolen

Was im Sommer immer wieder zu Sorgenfalten führt, ist eine latente Angst vor Wetterkapriolen. Und es gibt nur eine, welche die grosse Arbeit innert Minutenfrist ganz oder zu Teilen zunichte machen kann: Der Hagelschlag! Bis jetzt wurde der Rebberg vier Mal mit unterschiedlicher Schadensbilanz vom Hagel heimgesucht: Der schlimmste Hagelschlag traf ihn in der Nacht vom 23. auf den 24. Juni 2002. Im Jahresbericht tönte das so: «In der Nacht zog ein schweres Gewitter, verbunden mit Hagelschlag ausgerechnet über unseren kleinen Rebberg hinweg. Nach einem sehr guten Wachstumsbeginn in den Monaten Mai und Juni gab der Rebberg am Morgen nach dem Hagelschlag ein jämmerliches Bild ab. All die saft- und kraftstrotzenden Triebe hingen zerschlagen und zerfetzt in den Drähten. Standhaft grün ragte nur noch etwas aus dem Rebberg: unsere Toilette, wenigstens sie noch.»



## Jahrhundertwein

Glück und Pech liegen nahe beieinander. Zwischen den Hageljahren 2002 und 2004 findet sich unser bisher bestes Rebjahr. Der legendäre Sommer 2003 ergab den Jahrhundertwein der RGO, und dies bei einem Spitzenertrag von 2476 kg!



2002 554 kg

2004 1500 kg

2009 1600 kg

2011 1256 kg

# AUGUST

Die Arbeit geht nicht aus



*Im August geht es mit dem Wachstum und der Pflege weiter wie im Juli. Von Zeit zu Zeit werden Triebe eingeschlaucht oder geschnitten und das Gras gemäht. Aber auch der Rebmeister ist als Mediziner weiterhin gefordert. Vor allem bei heissem und feuchtem Wetter sind Trauben und Blätter genau zu beachten. Als letzter Spritztermin ist bei integrierter Produktion Mitte August einzuhalten.*

## Farbumschlag

Und doch geht in der ersten Hälfte ein entscheidender Ruck durch die Reben: Der Farbumschlag setzt ein. Die grünen Beeren beginnen sich blau zu färben. Ein Konzept scheint nicht ersichtlich zu sein. An der gleichen Traube sieht man alle Farbtöne zwischen Grün und Blau. Mitte August folgt dann ein Ausdünnen der Trauben. Grün gebliebene Traubendolden werden weggeschnitten. Sie reifen nicht mehr genug und stehlen höchstens den blauen Beeren den Zucker. Dieser wird in den Blättern gebildet und nun bis zum Lesezeitpunkt in den Beeren tüchtig eingelagert. Die Reifephase hat begonnen.



## Einnetzen

Dass die Trauben reifen und der Saft immer süsser wird, merken leider auch die Vögel. Ein Starenschwarm kann einem Rebberg in kurzer Zeit grossen Schaden zufügen. Werden Beeren angepickt oder verletzt, sind sie sofort Pilzen und Bakterien ausgeliefert. Da unser Rebberg in Siedlungsnähe liegt, kommen Abwehrmassnahmen wie Warnschüsse oder Zwitscher-Apparate nicht in Frage. Die RGO hat sich fürs Einnetzen entschieden. Sobald die Beeren dunkelblau sind, wird ein Netz aufgespannt. Zwei Träger mit hohen Stangen rollen dabei das Einwegnetz über die Rebzeilen vom oberen zum unteren Zaun. Mit einem Durchgang lassen sich etwa 4 Reihen übernetzen. Die Netzbahnen müssen dabei sorgfältig am Zaun befestigt und miteinander verknüpft werden, damit keine Löcher und dadurch Vogelfallen entstehen. Zudem dürfen die Netze rundherum nicht in Bodennähe kommen, so dass auch die Igel nicht gefährdet werden. Gegen einen Hagelschlag ist das Netz allerdings wirkungslos.

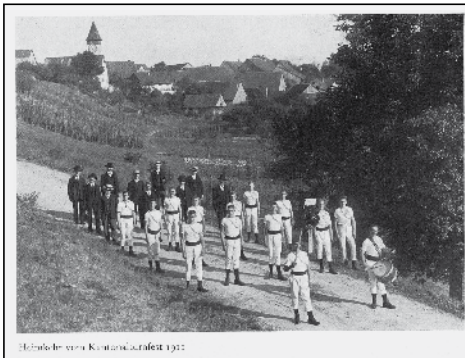
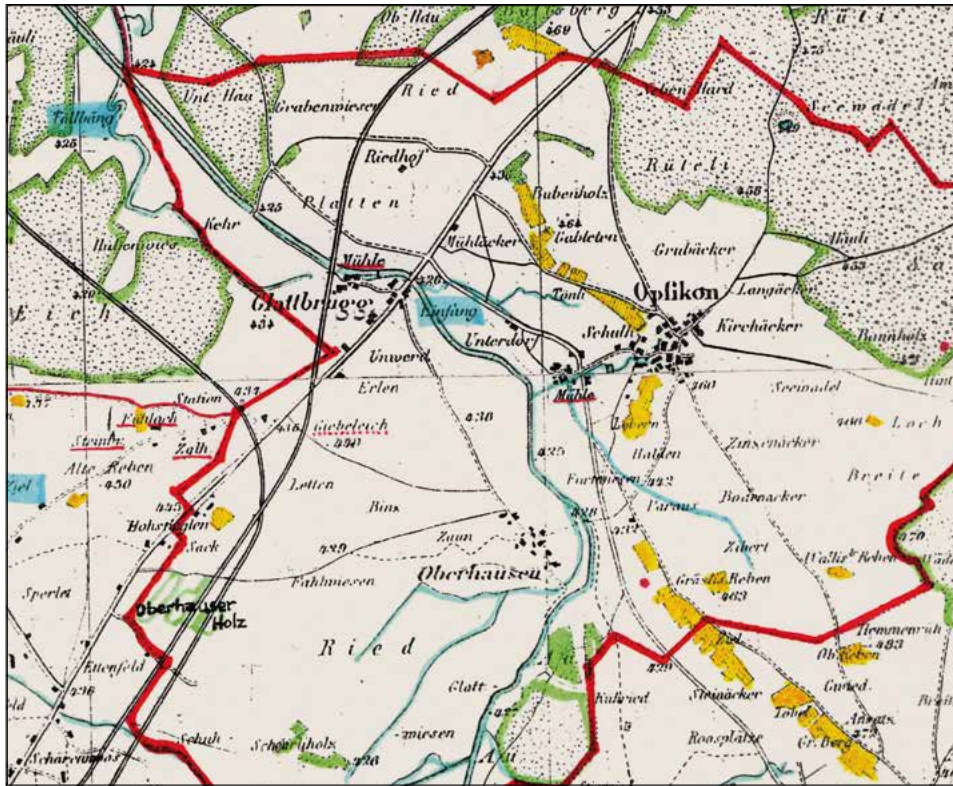


## OPFIKER REBFLÄCHEN ENDE DES 19. JAHRHUNDERTS

Um die Mitte des 19. Jahrhunderts schuf der Zürcher Professor Johannes Wild die erste mehrfarbige Karte im Massstab 1:25 000 des Kantons Zürich.

Darauf erkennt man, dass auf dem Gemeindegebiet von Opfikon, Glattbrugg und Ober-

hausen (die Gemeindegrenzen entsprachen etwa den heutigen) doch etliche Rebhänge vorhanden waren (gelb eingezeichnet). Die grösste mehr oder weniger zusammenhängende Rebfläche befand sich nordwestlich des Dorfkerns von Opfikon im Gebiet des Bubenholz.



Die nebenstehende Foto zeigt, dass mindestens ein Teil dieser Rebhänge auch im Jahre 1911 immer noch bewirtschaftet wurde. (Foto v. Theophil Maag)

## WEINERTRÄGE UND WEINPREISE ZUM ENDE DES 19. JAHRHUNDERTS

Das Zürcher Rebbaukommissariat wurde im Jahre 1886 gegründet, damals nicht zuletzt als Fachstelle zur Unterstützung des Kampfes gegen die Reblaus. Grundsätzlich hatte und hat diese Stelle aber von Anfang an auch noch andere Aufgaben: 1. Sie führt und aktualisiert den kantonalen Rebbaukataster. 2. Sie ist verantwortlich für die Weinlesekontrolle. 3. Sie legt in Absprache mit

der Weinbranche die maximalen Traubenerträge und die minimalen Mostgewichte fest und überprüft die Ertragsbegrenzung im Weinbau. 4. Sie regelt die zulässigen Weinbezeichnungen. Erst seit der Gründung dieser Stelle verfügt man über gesicherte Zahlen, was die Erträge und Preise betrifft. So findet man beispielsweise für den Bezirk Bülach folgende Zahlen:

**Die Erträge im Bezirk Bülach verteilen sich im Jahre 1885 nach ihrem Preis per Hektoliter wie folgt:**

<i>rothes Gewächs</i>	<i>weisses Gewächs</i>	<i>gemischtes Gewächs (Schiller)</i>
bis 30 Fr. – 8,7 hl	bis 25 Fr. – 13 178,8 hl	bis 25 Fr. – 842,3 hl
bis 35 Fr. – 561,3 hl	bis 30 Fr. – 772,2 hl	bis 30 Fr. – 6599,8 hl
bis 40 Fr. – 4009,4 hl	bis 35 Fr. – —	bis 35 Fr. – 111,5 hl
bis 45 Fr. – 169,7 hl	bis 40 Fr. – —	bis 40 Fr. – —
bis 50 Fr. – 1295,8 hl	bis 45 Fr. – —	bis 45 Fr. – —
bis 55 Fr. – —	bis 50 Fr. – —	bis 50 Fr. – —
bis 60 Fr. – 40,6 hl	bis 55 Fr. – —	bis 55 Fr. – —
bis 65 Fr. – —	über 55 Fr. – —	über 55 Fr. – —
über 65 Fr. – —		

**Für Opfikon findet man z. Bsp. Werte für das Jahr 1894:**

	<i>Ertrag in hl</i>	<i>Geldwert in Fr.</i>
<i>Rothes</i>	—	—
<i>Weisses</i>	42,2	1050.-
<i>Gemischtes</i>	10,6	290.-
<i>Total</i>	52,8	1340.-

Aus diesen Angaben lassen sich für Ende des 19. Jhd. die folgenden Schlüsse ziehen:

- Im Bezirk Bülach wurden wesentlich mehr weisse als rote Trauben angebaut.
- Weisswein war billiger als Rotwein und liess

sich deshalb auch besser verkaufen, was die grösseren Mengen erklärt.

- In Opfikon gab es nur sehr wenige rote Trauben, sie wurden ausschliesslich zur Herstellung von «Schiller» verwendet.

# SEPTEMBER

Der Reifemonat



*Im September wird in den Beeren noch einmal so richtig Zucker gebunkert. Deshalb ist ein goldener September auch wirklich Gold wert. Der Rebmeister überprüft Anfang September ein erstes Mal mit seinem Handrefraktor den Zuckerwert, der in Oechsle angegeben wird. Er erwartet zu diesem Zeitpunkt rund 70° Oechsle (Oe) und kann die Wümmet-Termine grob berechnen. Bei einem sonni-*

*gen Septembertag lagert die Traube ein ganzes Oechsle ein. Je mehr Zuckergehalt, desto höher ist der Alkoholgehalt. Alkohol alleine bringt aber noch keinen guten Wein. Die Aromastoffe sind ebenso wichtig. Und diese bilden sich vor allem im September heraus. Zudem braucht es ein ausgewogenes Verhältnis von Zucker und Säure. Das Rebjahr kommt in seine entscheidende Phase. Das haben auch die Wespen gemerkt. Was gibt es Feineres, als eine süsse Beere anzustechen? Leider wird diese aber so der Fäulnis preisgegeben. Dagegen gibt es ein wirksames Mittel:*



## Die Wespenfallen

Schon zu Beginn des Septembers wird eine Mixtur aus Süssmost, Sirup, Orangensaft, Essig sowie Spülmittel hergestellt und in kleine Pet-Flaschen verteilt, die im ganzen Rebberg neben den Trauben aufgehängt werden. Der aphrodisierende Duft lenkt die Wespen von den Beeren ab und vereinnahmt sie schliesslich in der Falle.

## Brandneu: Die Kirschessigfliege!

Die aus Südostasien stammende Kirschessigfliege hat sich über Hawaii und Kalifornien 2009 in Spanien etabliert. 2011 wurde sie erstmals im Tessin festgestellt. Sie hat sich rasch weiter verbreitet und sich vor allem in Beeren, Pflaumen und Kirschen eingenistet. 2014 kam dann die grosse Überraschung: Die Kirschessigfliege mag auch rote Trauben - in ganz Mitteleuropa! Wenn man weiss, dass ein Weibchen von seinen 400 Eiern in jede Beere zwei legt, die in kurzer Zeit wieder fortpflanzungsfähige Nachkommen hervorbringen, ist man nicht erstaunt darüber, dass innert kürzester Zeit 70% unserer Ernte zerstört war. Der Wümmet 2014 war der aufwändigste und anspruchsvollste der RGO Geschichte. Dass es überhaupt einen guten Regent 2014 geben wird, ist das Verdienst des hervorragenden Einsatzes der Mitglieder der RGO und der Rebbergverantwortlichen.

# OKTOBER

Wümmet



*Der Höhepunkt des Rebjahres ist der Wümmet. Wenn Beerenfarbe, Säuregehalt und Zucker stimmen, ordnet der Rebmeister die beiden Lesen an: Roséwümmet und Rotweinwümmet. Die Vorbereitungen müssen rechtzeitig getroffen sein. Es gilt nämlich, zwei Termine möglichst optimal zu erwischen. Beim Wümmet soll es nicht regnen, sonst fällt der Oechslegehalt markant. Zudem müs-*

*sen auch genügend Personen zur Verfügung stehen. Und schliesslich muss jede Lese mit dem Kelterer Peter Baur abgesprochen sein, da das Traubengut nach der Ablieferung in Rafz sofort verarbeitet werden muss. Und weil Rafz nicht gleich um die Ecke liegt, müssen die Wannen zuerst zeitaufwändig geholt und dann auch entsprechend zurück transportiert werden.*

## Roséwümmet

Für einen perfekten Opfiker Rosé strebt man einen Zuckergehalt von 84 Oechslegraden an. Der Roséwümmet wird also zuerst durchgeführt, oft schon im September. Dabei wird je nach Weinbedarf ein Teil der Reben gelesen. In der Regel hat man sehr schönes Traubengut und der Wümmet geht zügig voran. Bis am Mittag sind die Trauben gelesen. Dann sitzt man unter der Pergola bei einer Gerstensuppe zusammen und geniesst den ersten Höhepunkt.



## Rotweinwümmet

Für den Rotwein lässt man die Trauben so lange wie möglich hängen und hofft auf eine hohe Oechslezahl von z.B. 90 wie beim Supersommer 2003. Die absolut höchste Zahl war 2011 mit 95 Oechslegraden. Die späteste Lese war 2013 am 19. Oktober, weil der Frühling in jenem Jahr ausgeblieben war. Da die Regentraube zu den frühreifen Traubensorten gehört, liegt der durchschnittliche Lesezeitpunkt im frühen Oktober. Für die Rotweinernte ist also der Zustand der Trauben entscheidend. Manchmal ist Pokern angesagt. Ist der September z.B. feucht, sammeln die Beeren viel Flüssigkeit, werden prall und können Platzen erhalten. Dann kann der Fäulnisbefall innert Tagen Tatsache sein. Das führt dazu, dass die Trauben beim Lesen genau kontrolliert werden müssen. Der Rotweinwümmet kann also ganz schön aufwändig werden. Nicht selten dauert dieser Wümmet bis in den späten Nachmittag hinein. Ein Teil der Trauben wird am Schluss noch abgezweigt für den Weinbrand (Grappa). Wenn der Rotweinwümmet erfolgreich vorbei ist, macht sich ein wohliges Gefühl breit: Ein weiteres Rebjahr gemeinsam geschafft!

## PETER BAUR – UNSER KELTERER DER OPFIKER WEINE

Der Vorstand der RGO hatte sich 1995, nach eingehenden Diskussionen, für Peter Baur aus Rafz als Kellermeister ausgesprochen. Die erspriessliche Zusammenarbeit geht nun bereits ins 20jährige Jubiläum.



*Peter, kannst du uns kurz Betrieb und Werdegang vorstellen?*

Mein Vater hatte neben der Landwirtschaft noch Reben, deren Trauben er der Genossenschaft abliefern. Mich interessierte vor allem der Weinbauteil, und so begann ich 1984 eine 3jährige Winzerlehre mit Fachschulung in Wädenswil, gefolgt von weiteren 3 Lehrjahren als Önologe und technischer Kaufmann. Wir bewirtschaften 7 ha Reben mit 10 Rebsorten und produzieren Wein für Privatkunden und Restaurantbesitzer. Dazu kommt die Fremdkelterung, wie z.B. für die RGO. Ein Teil der Qualitätstrauben wird weiterhin vermarktet.

*Was hat sich in den letzten 20 Jahren beim Keltern verändert?*

Früher produzierte man eher leichte Trinkweine. Heute werden kräftigere und gehaltvolle Genussweine verlangt. Vor allem durch das Qualitätsdenken im Rebberg, mit reduziertem Ertrag, dem umsichtigen Umgang mit der Natur und auch durch die verbesserte Technik beim Abbeeren und Pressen, entstehen heute aroma- und nuancenreichere Weine.

*Was sind die Eigenheiten beim Keltern unserer Regent-Weine?*

Sie brauchen mehr Sauerstoff und werden öfters umgepumpt. Zudem gären sie rascher als ande-

re und beginnen den Säureabbau selbstständig. Natürlich fällt der intensive Farbton auf.

*Wie bist du mit dem heutigen Zustand des Rebberges zufrieden?*

Momentan ist der Rebberg in einem guten Zustand. Es gilt nun, diesen zu erhalten aber auch stetig zu verbessern.

*Wir haben begonnen, unsere Weine zu entwickeln. Wo siehst du noch Potenzial?*

Der Barrique und die neuen Cuvées sind auf gutem Weg. Aus dem spritzigen und aromatischen Rosé liesse sich auch noch ein Rosé Sekt machen!

*Wie müsste man unsere Weine beschreiben?*

Der rote Regent zeichnet sich durch eine kraftvolle Farbe, blumige und intensive Nase aus, mit eher schlankem Körper und Abgang. Deshalb war die Entwicklung zum Cuvée und zu mehr Struktur richtig.

Der Barrique hat eine gute Struktur und einen anhaltenden Abgang.

Der Rosé ist frisch, fruchtig und spritzig.

*Wie hast du die 20jährige Zusammenarbeit erlebt?*

Wir hatten stets eine sehr gute, kommunikative und lösungsorientierte Zusammenarbeit, für die ich mich herzlich bedanke. Zu Beginn durfte es für die RGO nur der reine Regentwein sein. Mittlerweile haben sich verschiedene Weinsorten wie Cuvée, Rosé und Barrique daraus entwickelt. Dieser Weg ist richtig und es macht mir Freude, dabei mitwirken zu dürfen!

## REBBAU IN OPFIKON: BLICK IN DIE ZUKUNFT

Seit 20 Jahren wird in der Rebhalde mit viel Engagement der Rebberg bewirtschaftet. Er ist ein Teil von Opfikon geworden. Was früher einmal Ringstrasse hiess, nennt sich heute Rebhalde. Man hat sich an den Rebberg gewöhnt und möchte ihn nicht mehr missen. Eigentlich gehört er ins historische Opfiker Inventar. Er ist ein Stück Opfiker Identität.

Aber wird er es auch bleiben? Eine Gruppe aktiver Opfikerinnen und Opfiker hat den Rebberg wieder aufleben lassen. Über die 20 Jahre hinweg brauchte es immer wieder die richtige Konstellation von Personen, die sich für die vielfältigen Arbeiten inner- und ausserhalb des Rebberges zur Verfügung stellten. Der Rebberg ist ein Gemeinschaftswerk von Idealisten. So soll es auch bleiben.

Rund 140 Personen haben über die Zeit hinweg einen der 80 Genossenschaftsscheine besessen. Das ist nicht selbstverständlich. In eine moderne Gesellschaft, wo alles im Detail geplant und terminiert ist, will ein Freizeit-Rebberg nicht so recht hineinpassen. Hier gibt die Natur noch den Rhythmus vor. Sie bestimmt Pla-



nung und Erfolg massgeblich mit und kann leicht zum Störenfried werden. Ist es vielleicht eben diese gespürte gegenseitige Abhängigkeit, die eine Mitarbeit wieder zeitgemäss erscheinen lässt?

Um die Zukunft des Rebberges sicherzustellen, sind bei der RGO Leute willkommen, die Freude an der Arbeit in der Natur haben, die sich hier heimisch fühlen und mitgestalten wollen. Unser nächstes Ziel ist die Erfüllung des Pachtvertrages bis 2030!

Es ist zu wünschen, dass es der Führung der RGO und den Behörden gelingen wird, diesen Pachtvertrag zu erfüllen und weiter zu verlängern. Dadurch sichert man der Stadt den Rebberg, die Möglichkeit einer sinnvollen Freizeitbeschäftigung sowie die Förderung von Kontakten und Kameradschaft. Zudem wird das zur Tradition gewordene jährliche Treberfest im Veranstaltungskalender seinen festen Platz behalten.

Wer sich angesprochen fühlt, ist in der RGO herzlich willkommen und kann sich bei einem Vorstandsmitglied melden.

Siehe unter [www.rgo.ch](http://www.rgo.ch)

# NOVEMBER

Ruhe im Rebberg



*Seit dem Wümmet ist es ruhig geworden im Rebberg. Und doch hat sich einiges verändert: Das Chlorophyll, das für die grünen Blätter und den Stoffwechsel sorgt, hat sich zurückgezogen. Dadurch sind die anderen Farbstoffe in den Blättern sichtbar geworden, Rot und Gelb in allen Tönen. Der Rebberg trägt sein prächtiges Herbstgewand. Auch die Nährstoffe haben sich nun ins Holz zurückge-*

*zogen. Alles steuert auf die Winterruhe zu. Ein Spaziergang in die Rebhalde tut Augen und Seele gut.*

## Hochbetrieb beim Kelterer

Wenn die Trauben den Rebberg Richtung Rafz verlassen, geht jeweils auch die Arbeit mit. Je nach Wein ist der Verarbeitungsablauf unterschiedlich.



## Rosé

Die Trauben werden maschinell abgebeert und gepresst. Der Saft fliesst in den Metalltank, der Trester (Treber) geht zurück in den Rebberg. In einem Fass wird Trester für das Opfiker Treberfest aufbewahrt. Noch ist der Saft trüb, aber langsam teilen sich klare Flüssigkeit und Satz (Trub). Nun wird der klare Saft umgepumpt, und die passende Weinhefe kommt dazu. Er wird eher kühl gegärt, bei gut 15°, damit die Aromatik erhalten bleibt. Die Hefe bringt die erwartete Unruhe: Zucker wird in Alkohol verwandelt und Kohlensäure entsteht, die entweichen muss. Wenn nach etwa drei Wochen weder Blasen noch Zucker festgestellt werden und die Hefe sich gesetzt hat, wird der gegärte klare Saft umgefüllt in einen andern Tank und weiter begleitet. Unser Kelterer Peter Baur verwendet dabei keine Schönungsmittel. Das ist seine Betriebsphilosophie. Er steuert durch Hefeabzug, Entsäuern mit Kalk, Aufzuckern, Umfüllen, Filtration oder Temperaturveränderung. Dadurch werden die Weine naturbelassen und erhalten einen jahrgangsspezifischen Charakter. Der Opfiker Regent ist kein «Botox-Wein»! Sobald die Säure abgebaut und der Weinstein durch Abkühlen entfernt ist, wird etwa Ende Januar filtriert. Im Tank liegt jetzt klarer Opfiker Rosé. Eine Laboranalyse gibt noch Hinweise für Feinkorrekturen und den Alkoholgehalt für die Etikette. Im April erfolgen die Abfüllung und bald einmal der Rücktransport ins Weinlager der RGO.

## Rotwein

Der Rotwein hat zu Beginn einen andern Verlauf: Nach dem Abbeeren kommen Saft sowie Beeren mit Häuten und Kernen in einen 800 l Bottich, dem Hefe beigefügt wird. Mit einem Stampfer wird das Ganze immer wieder durchmischt. Nach knapp einer Woche, wenn fertig vergärt ist, kommt das Gemenge in die Presse. Und siehe da: Die blauen Häute haben den Saft rot eingefärbt. Von nun an geht's ähnlich weiter wie beim Rosé.

# DEZEMBER

Die Rebe schläft



*Die Blätter sind abgefallen und tiefe Ruhe kehrt ein. Die verholzten Triebe verharren immer noch in den Drähten eingeschlaucht und zeigen als kahle, leblose Ruten in den grauen Winterhimmel. Und wenn dann der Schnee seinen Mantel um die Rebstöcke legt, schliesst sich der Kreis. Die Winterruhe, für die sich die Reben seit dem Oktober vorbereiten, ist definitiv eingeleitet. «Die Rebe*

*schläft», heisst es zu Recht. Aber sie hat sich ihre Ruhe auch redlich verdient. Und sie hat sich gut auf den Winter vorbereitet. Die Lebensfunktionen im Boden sind minimal. Ihr Frostschutzsystem funktioniert bis minus 15 Grad problemlos. Sollte die Temperatur allerdings einige Tage unter -20° fallen, besteht Erfrierungsgefahr. Auch im Dezember lohnt sich ein Gang zur Rebhalde. Die Ruhe der Natur überträgt sich und lässt auch den Betrachter in sich kehren. An den Dezember erinnert aber auch ein ganz anderer Ort:*

## Das RGO Weinlager

Ursprünglich war das Weinlager im Betriebsgebäude der Gärtnerei Wüest. 2011 musste sich die RGO für ein neues Lager umsehen. Unter dem Turm der reformierten Kirche wurde man fündig. Ruedi Funk hat sich als Lagerchef zur Verfügung gestellt und alles so vorbereitet, dass im Dezember das neue Weinlager bezogen werden konnte. Es ist klein, aber fein und perfekt eingerichtet. Nach einigen Wassereintrüben zu Beginn ist es mit Hilfe der Stadt durchgehend trocken geworden. Das Glockengeläute gibt den Weinen seither den letzten Schliff.



## ALTE WEINMASSE

In früheren Zeiten waren die Masse, nicht nur beim Wein, vielfältig und kompliziert. Hier in Opfikon wurde in Masseinheiten von Zürich oder Winterthur gerechnet. Hier ein Beispiel aus Zürich:

*Ein Saum «lautere Sinne» (ungetrübter Wein) = 1 ½ Eimer = 165,05 Liter*

*Ein Saum «trübe Sinne» (getrübter Wein) = 1 ½ Eimer = 176,06 Liter*

*1 Eimer = 4 Viertel = 30 Köpfe = 60 Landmass*

*Im ganzen Zürcher Gebiet galt damals :*

*1 Schenkmass zu 4 Schoppen oder Stotzen = 1,57 Liter*



Die Oechslegrade stellte man lange Zeit mit der sogenannten Oechslewaage fest.



Mit diesen Markierschlägeln wurden früher die Weinfässer gekennzeichnet.

## DIE REBBERGE LIEFERTEN AUCH BRENNMATERIAL - FREMDE TRUPPEN IN OPFIKON

Am Ende des 18. Jahrhunderts litt Opfikon unter fremden Truppen. 1798 wurde das Opfiker Plateau von den Franzosen als willkommener Lagerplatz benutzt. Nicht nur wurden dadurch sämtliche Felder und Äcker vollkommen zerstört, das arme Dorf musste auch die Nahrung für Mensch und Tier liefern. In den damaligen Wirren folgten ein paar Monate später österreichische Truppen. Für die wärmenden Lagerfeuer fanden die österreichischen Soldaten gut gedörrtes Brennmaterial in den Reben, und es wurden 25 000 Rebstickel ausgerissen und verfeuert.

Den Österreichern folgten die Russen und diesen im Jahre 1799 noch drei Bataillone bayrischer Infanterie, die nebst allerlei guten Dingen aus Küche und Keller auch wieder 14 600 Rebstickel verwenden konnten. Als Folge dieser schrecklichen Ereignisse konnten die armen Opfiker den Grund- und Bodenzins nicht mehr bezahlen, und so wurde am 6. Januar 1802 dem Kanton Zürich eine Bittschrift eingereicht. Die damalige Behörde war den Opfikern tatsächlich günstig gesinnt und gewährte ihnen einen Nachlass für das Jahr 1799 und für das Jahr 1801 einen Aufschub.

## WIE WURDE FRÜHER WEIN HERGESTELLT?

Die Arbeit des Winzers war früher natürlich noch viel stärker als heute harte Knochenarbeit. War der Wein dann einmal im Fass, so versuchte man auch dort, dessen Qualität zu verbessern. Die Säure etwa konnte durch Lagerung abgebaut werden. Oft waren die Weine aber nicht haltbar, so dass diese Massnahme nicht fruchtete. Als Ausweg blieb die Mischung des Weines mit verschiedenen Zutaten. Beliebt waren mit Gewürzen (Pfeffer, Zimt, Myrrhe, Kräuter), süssen Früchten oder mit Honig (Zucker war zu teuer) angereicherte Weine. Zum Teil wurden die Zutaten mit dem Wein gekocht, zum Teil auch nur in einem Säckchen in den Wein gehängt. Ebenso war Kalk eine beliebte Zugabe, weil er dem Wein die Säure nahm. Manchmal wurden auch Bestandteile von giftigen Pflanzen (v.a. Wurzeln) beigemischt. Diese zeichnen sich in kleinen Mengen häufig durch eine heilende Wirkung bei

Magen- und Darmproblemen aus. Die daraus hergestellten Weine waren also nicht giftig, sondern wurden als Magenbitter konsumiert. Die meisten dieser Zusätze schienen im Zürcher Gebiet üblich gewesen zu sein und wurden nicht als Täuschung verstanden. Die Gratwanderung zwischen Weinveredelung und Weinverfälschung war aber schwierig. Die Beigabe von Senf etwa wurde verboten. Senf unterbricht den Gärungsprozess und erhält so einen Rest Traubenmost im Wein, welcher dadurch süss bleibt. Alle aufgezählten Massnahmen zeigen, dass früher v.a. die Säure einem qualitativ guten Wein im Wege stand. Damalige Weine ergaben Säuregehalte zwischen 6 und 13 Promille. Zum Vergleich: Die heutigen Werte liegen um die 4 Promille. Nicht umsonst bildeten sich Redensarten wie «En suure Hosebändel» oder «Er ziet eim d'Strumpflöcher zäme».

## DIE BEDEUTUNG DES WEINES IN DER ERNÄHRUNGSGESCHICHTE

Man kann eindeutig festhalten, dass in früheren Jahrhunderten die Quantität des Weines viel wichtiger war als die Qualität. Wein war früher nämlich kein Genussmittel, sondern in weiten Teilen des Kantons das Hauptgetränk, wichtiger als Milch. Man hielt nur wenige Kühe, weil mit den Produkten des Ackerbaus mehr Menschen ernährt werden konnten als mit der Viehhaltung. Die Milchleistung der Kühe war bescheiden. Bier wurde selten hergestellt und Mineral-

wasser sowie Süssgetränke waren nicht bekannt. So kam also praktisch nur der Wein in Frage. Wein war lagerfähig, und es konnten sich keine Krankheiten verbreiten wie beim Genuss von Trinkwasser, das nicht überall einwandfrei war. In den höheren Lagen, wo Reben nicht gedeihen konnten, trat an Stelle des Weines Most, der vergorene Saft von Äpfeln und Birnen. Ein weiterer wichtiger Punkt war, dass das Rebwerk mehr Geldertrag brachte als der Ackerbau.

Herausgegeben von der Arbeitsgruppe Neujahrsblätter im Auftrag des Stadtrates Opfikon.  
Victor Bächer, Andreas Baier, Yolanda Berner, Maureen Ehrensberger, Urs Studer (Leitung),  
Willi Bleiker (Sekretariat).

Sammelkassetten sind erhältlich bei:

Stadtverwaltung Opfikon, Oberhauserstrasse 25, 8152 Glattbrugg

Gestaltung: Thomas Knöri, Querwerk, Glattbrugg; Druck: Ledergerber Druckerei AG, Glattbrugg

Bildmaterial: Archiv der RGO und Agroscope.

ISSN 2235-5057 (Print), ISSN 2235-5065 (Internet)