

Federlesen

Gemütlich



Anna Strausak

Manchmal ist es beim Schlange stehen lustig, auch wenn der Zug schon abgefahren ist. Der nächste kommt bestimmt. Wie kürzlich am hiesigen Bahnhofscharter, wo ich ein Fernbillet lösen musste und ausnahmsweise geduldig und versöhnt mit den Mitmenschen dastand. Plötzlich erschien eine junge SBB-Angestellte mit einem dicken Serviertochter-Portemonnaie, musterte kurz die Wartenden und – pickte mich freundlich heraus. Was müenzi ha? – Ein Billett nach Solothurn retour. – Das chönnzi au am Automat löse! Natürlich. Das hatte ich schon halbwegs geahnt. Es gibt angenehme Automaten und bössartige Automaten, und der vor der Schalterhalle ist eindeutig ein böser, weil komplizierter. Also schritt ich zur Abwehr und sagte, ich wisse nicht, wie das geht. Alte Frauen dürfen das, die lassen sich nämlich nicht mehr auf jedes beliebige Gerät abrichten. Obwohl ich, ehrlich gesagt, schon einige Male mit dem Gedanken gespielt habe, mich endlich mal an das Ungetüm heranzuwagen. Doch kam mir dann jeweils mein ehemaliger Schulkollege G. in den Sinn, ein unwahrscheinlich gescheites Haus, der jobhalber die bösen SBB-Automaten programmiert und an einem Klansentreffen grinsend offenbarte, dass er jeweils gerne Leute an «seinen» Kisten beobachte, wie sie damit zu recht kommen. Wenn es dann auch alte Frauen schaffen, seis perfekt. Nun, nichts war perfekt, weil ich mit einer Hunderternote zahlen musste, welche besagter Automat verweigerte. Aber die junge Dame war sehr geduldig und machte mit mir einen richtigen Kurs, das heisst, sie wechselte die Note, und am Schluss hatte ich das Billett – ich wusste nicht, wie mir geschah – ganz stolz fast selber gedruckt in der Hand.

Meine liebsten Automaten sind jedoch eindeutig die Bancomaten. Die geben etwas her und brauchen keinen Escort-Service durch Bankangestellte mit geblähtem Portemonnaie, sind es doch hier die Kunden, welche über dicke Tatsachen verfügen. Leider muss man neuerdings auch vor den Geld-Zapfsäulen ewig warten, weil Karteninhaber das Depot leeren und die Maschine daher vermehrt aufgefüllt werden muss. Letzte Woche rief eine verzweifelte Bankerin in die auf dem Hirschenplatz stehende Menge, dass es am Schalter noch Geld habe, wir möchten uns doch zu ihr bemühen. Als der Mann vor mir bedient wurde, füllte er gleich einen ganzen Migros-Sack mit Papiergeld, um die Beute zur abgesicherten Staatsbank über die Strasse zu tragen. Hinter mir diskutierten zwei Damen ganz nervös, ob sie ihr sauer Verdientes nach dem Finanz-Grounding wohl unter der Matratze horteten sollten und wenn das Geld gar keinen Wert mehr habe, auf Tauschhandel umsteigen. Auto gegen Wohnwagen oder so.

Mir selber käme die Rückkehr zum Tauschhandel sehr gelegen, müsste ich mich doch nicht mehr mit irgendwelchen Automaten herumschlagen und wüsste endlich, wofür ich gearbeitet und gespart habe. Und wenn gar nichts mehr geht, mache ich es mir zuhause mit meinen Vorräten wieder einmal so richtig gemütlich. Alte Frauen dürfen das.

Anna Strausak macht es sich gemütlich in Wädenswil.



Der automatische Vollerter wird an einen Traktor angehängt. Er wird aber nicht gezogen, die Maschine verfügt über einen eigenen Antrieb. (Philipp Aeberli)

Weinlese An den Rebbergen in der Region werden die Trauben gelesen

Erster maschineller Wümmet

Die Trauben in der Region sind reif. Einige Winzer lesen bereits, andere warten noch. Eine Vorreiterrolle nimmt der Rebberg Halbinsel Au ein, hier wird erstmals maschinell gelesen.

Philipp Aeberli

Was in anderen weinproduzierenden Ländern schon lange Standard ist, kommt nun auch in die Deutschschweiz, zumindest auf den Rebberg Au. In einem Pilotversuch wurde erstmals mit einem automatischen Vollerter gearbeitet, einer Maschine, welche die Trauben erntet. Neu ist aber nicht nur das Ernteverfahren. Früher mussten die Reben aufwändig an den Pfählen hochgebunden werden, um ein einfacheres Ernten von Hand zu ermöglichen, da die Trauben so nur in einer bestimmten Höhe gediehen. Heute kann die Rebe freier wachsen. «Die Reben hängen in die Gänge zwischen den Reihen und wachsen relativ frei. Die Erntemaschine kann sie auch so ernten», erklärt Andrin Schifferli, Betriebsleiter des Rebbergs Au. Dieser gehört zur Fachstelle Weinbau der Zürcher Hochschule für angewandte Wissenschaften (ZHAW).

Mit der klassischen Methode waren pro Hektare bis zu 800 Arbeitsstunden nötig, wobei etwa 180 davon für die Traubenlese aufgewendet wurden. «Mit dieser neuen Methode, dem Minimalschnitt, beträgt der Arbeitsaufwand noch etwa 50 bis 60 Stunden pro Hektare, aufs Ernten entfallen dabei etwa 4 bis 5 Stunden», meint Schifferli.

Mehr Resistenz gefragt

Durch das neue Verfahren sind aber auch andere Eigenschaften bei den



Einer der Behälter mit den gesammelten Trauben wird entleert. Die Maschine hat zwei solche Behälter, die je etwa 1200 Liter Volumen aufweisen.

Trauben gefragt. Sie müssen möglichst resistent gegen Fäulnis und Pilzbefall sein, sodass keine unbrauchbaren Trauben in den Stauden sind. «Wir bauen hier die Sorten Regent und den für die Schweiz typischen Riesling x Sylvaner an. Dies sind eher resistente Sorten, was notwendig ist, um die Qualität zu halten. Bei der maschinellen Ernte können wir die Trauben nicht aussortieren», erklärt Betriebsleiter Schifferli, «die Blätter und Ästchen werden anschliessend in einer Abbeermaschine aussortiert.»

Da es sich erst um einen Pilotversuch handelt, wird nicht der ganze Rebberg mit der neuen Technik bewirtschaftet. Es handelt sich nur um einen eigens da-

für angelegten Teil. «Für etwas mehr als 2000 Flaschen wird es schon reichen», schätzt der Betriebsleiter.

Obwohl das maschinelle Verfahren etliche Arbeitsstunden spart, wird es die Handarbeit in naher Zukunft nicht verdrängen können. Die Anlagen müssen für eine maschinelle Ernte geeignet sein. Dazu muss genügend Platz vorhanden sein, und zwischen den Reihen muss dieser ebenfalls ausreichen, zudem darf der Hang nicht zu steil sein.

Guter Jahrgang zu erwarten

In Wädenswil ist man also gespannt auf den ersten maschinell geernteten Wein. Bereits beendet ist die Ernte am Thalwiler Rebberg an der Sihlhalde in Gattikon, wo noch komplett manuell gelesen wurde. «Der Thalwiler Wein wird nicht verkauft, er wird nur für repräsentative Zwecke benutzt. So ist es auch eine Ehre, wenn man beim Wümmet, der klassischen Ernte, helfen darf», meint Rebmeister Alfons Derungs, welcher sein Amt dieses Jahr, nach 30 Jahren, abgibt. «Ich erwarte einen guten Jahrgang. Wir erzielten über 80 Öchslegrade, es wird also ein sehr süsser Wein.» Der Thalwiler Wein wird derzeit gepresst und danach eingelagert, es wird rund 300 Flaschen geben.

Anders sieht es in Adliswil aus. Am dortigen Rebberg wird laut Rebmeister Hans Ochsner erst in rund zwei Wochen geerntet, sodass die Adliswiler Trauben noch etwas Sonne tanken können. Ochsner erwartet über 90 Öchslegrade und rechnet auch sonst mit einem guten Jahrgang, sodass im Frühling rund 1000 Flaschen bester Adliswiler Chardonnay bereitstehen werden.



Betriebsleiter Andrin Schifferli begutachtet die Trauben.



Trotz moderner Technik hat die traditionelle Traubenlese noch nicht ausgedient.

Impressum

Burghaldenstrasse 4, 8810 Horgen, Tel: 044 718 10 20, Fax: 044 718 10 25, redaktion.horgen@zsz.ch

Redaktionsleitung: Benjamin Geiger (Chefredaktor), Michael Kaspar (stv. Chefredaktor), Andreas Schürer (stv. Chefredaktor), Lukas Matt (Leiter Regionalredaktion), Peter Hasler (Sportchef)

Produktion / Druck

Leitung: Samuel Bachmann, Telefon 044 928 54 15, sbachmann@zsz.ch. Druck: DZO Druck Oetwil a. S. AG

Verlag

Zürichsee Presse AG, Seestrasse 86, 8712 Stäfa, Verlagsleitung: Barbara Tudor. Abonnement: Telefon: 0848 805 521, Fax: 0848 805 520. abo@zsz.ch. Preis: Fr. 308.– pro Jahr; E-Paper Fr. 159.– pro Jahr.

Inserate

Publicitas AG, Burghaldenstrasse 4, 8810 Horgen, Telefon: 044 718 10 10, Fax: 044 718 10 19. horgen@publicitas.com

Die irgendwie geartete Verwertung von in diesem Titel abgedruckten Texten, Bildern und Inseraten oder Teilen davon, insbesondere durch Einspeisung in einen Online-Dienst, durch dazu nicht autorisierte Dritte ist untersagt. Jeder Verstoß wird gerichtlich verfolgt.