

Das Schlimmste ist nicht eingetroffen: Die Trauben erholen sich nach den Frostnächten im April



Weinproduzent Franz Kaufmann (links) referiert über die einstigen Reblandschaften von Lausen bis nach Augusta Raurica. (Foto: © Daniel Aenishänslin)

Die Traubenernte in der Region Basel/Solothurn wurde nach den Frostnächten Mitte April nicht so stark beschädigt, wie bisher angenommen wurde.

Es steht besser um den Baselbieter Wein, als nach dem 20. April hat erwartet werden dürfen. Damals setzten Strahlungsfrost, Verdunstungsfrost und Bise den Reben arg zu. Viele befürchteten das Schlimmste. Glücklicherweise ist es nicht eingetroffen. Immerhin 10 bis 20 Prozent der durchschnittlich 800 Tonnen an Trauben werden auch in diesem Herbst gekeltert werden. Die Lese ist in vollem Gang. Der richtige Zeitpunkt also, sich auf dem Kantonalen Rebgang der Weinproduzenten der Region Basel/Solothurn ein Bild zu machen.

«Gut regeneriert»

Durch den Liestaler Reberg geleiteten die Liestaler Weinproduzenten Franz und Susanne Kaufmann. Der erste Abstecher führte in die Reben des Weinbauvereins Suttensberg, wo gut zu sehen war, was die nahe Vergangenheit brachte. Nach der «Freude am schönen März» schlug die Kälte erbarmungslos zu, und «alles wurde auf null gestellt», wie es Rebmeister Mark Aebi formulierte. Dank des langen, warmen Sommers hätten sich die Reben «gut regeneriert». Aebi rechnet wegen der zweiten Blüte damit, dass von den durchschnittlich

geernteten 500 Kilo Trauben doch noch 300 Kilo eingefahren werden können. Er freute sich, «dass nun alles wieder wächst».

Der Zuckergehalt und somit die Oechsle-Grade der Trauben sind aufgrund der geringen Behänge schon früh recht hoch. Jedoch können die Aromen wegen der geringeren Reifezeit nicht genügend ausgebildet sein. «Es ist knifflig», sagte Rebbaukommissär Andreas Buser, «der Winzer muss den richtigen Zeitpunkt der Ernte treffen.» Druck auf die Kulturen hätten vor allem Vögel, Dachse und Mäuse gemacht, weil diesen Tieren viele andere Nahrungsmittel nicht zur Verfügung gestanden hätten. Dagegen sei die Kirschessigfliege in diesem Jahr nicht zu einem Problem geworden.

Verbandspräsident Paul Leisi gab bekannt, dass trotz des turbulenten Jahres auch nächstes Jahr eine Staatswein-Prämierung durchgeführt werde. Wahrscheinlich werde aber nur ein Weisswein prämiert werden. «Der rote», so Leisi, «kommt erst 2019 in die Bredouille.» Dann nämlich, wenn die Ernte 2017 an der Reihe ist.

Neue Kooperation

Franz Kaufmann nutzte die Gelegenheit, um auf die Bedeutung des Rebbaus für die Region hinzuweisen. Hoch über Liestal, das Ergolzthal zu Füssen, erzählte er von den Reblandschaften, die sich von Lausen bis nach Augusta Raurica erstreckten. Sogar in der Ebene sei Wein angebaut worden. In Frenkendorf beispielsweise erinnere noch heute die Trottenstrasse an die ehemalige Weintrotte. Ziel des ausgehenden Weinjahres sei es nun, «wieder eine Laubwand hinzukriegen». Schliesslich gab Franz Kaufmann die künftige Zusammenarbeit mit der renommierten Kellerei Siebe Dupf in Liestal bekannt. Er und seine Frau werden dabei die Arbeiten in den Rebbergen übernehmen, die Kellerei die Verarbeitung der Ernte.

Susanne Kaufmann orientierte über kommende Projekte. Sie zielen auf Biodiversität ab. Es geht darum, Platz zwischen Reben-Zeilen zu schaffen, die es etwa Pflanzen wie dem Gelbsterne oder Milchsterne erlauben, sich zu entfalten. Auch die Tiere würden damit bedacht. Heute leben im Rebberg eine Hasenfamilie, aber auch die Geburtshelferkröte. «Der Rebberg», stellte Susanne Kaufmann fest, «hat a priori einen Wert in Landschaft und Ökologie.»