

Prattlerwein

Ein guter Wein-Jahrgang – trotz des schlechten Sommers

Dem nassen Sommer zum Trotz: Der Prattler Wein Jahrgang 2021 wird toll. Zeit für einen Augenschein in den Rebbergen.

Von Heidi Fasler

Am Donnerstag vergangener Woche sind gerade mal vier Personen der Einladung des Verkehrs- und Verschönerungsvereins Pratteln (VVP) zu einem Spaziergang durch die Reben gefolgt. Über die Gründe, weshalb so wenig teilgenommen haben, kann man nur spekulieren, aber vielleicht ist es wie beim Wein, nicht die Quantität macht es aus, sondern die Qualität. Jedenfalls waren die Anwesenden sehr interessiert und erfuhren viel Wissenswertes über die Reben, zum Prattler Rebberg und natürlich zur Frage, wie wird der Weinjahrgang nach diesem Sommer?

Um es vorweg zu nehmen, er wird prima. Natürlich waren die Sommer früher anders, sonniger und beschwingter, so der allgemeine Tenor. Letzteres könnte man der pandemischen Lage zuordnen und dieses Jahr hatten die Winzer nicht mit starker Hitze und Trockenheit zu kämpfen. Dafür mit anderen Risiken, die durch einen nassen Sommer begünstigt werden, jedoch keinen Einfluss auf die Weinqualität haben werden.



Was wäre ein Rebspaziergang ohne das Gläschen danach? Urs Baumann (VVP-Präsident), Ruedi Schneider (Rebwärter und von Beruf Winzer), Markus Hersberger (von links).
Fotos zVg

«Wir wurden einfach in den letzten Jahren von der Sonne verwöhnt», meint Ruedi Schneider, seines Zeichens Rebwärter im Prattler Rebberg. «Auch dieses Jahr sind die Trauben von guter Qualität, nur die Balance zwischen Quantität und Qualität stimmt nicht überein, da wir – wegen des Mehltaus – eine unterdurchschnittliche Erntemenge erwarten. Die betroffenen Beeren müssen sorgfältig entfernt und weg-

geschnitten werden, was bei der Handlese einen erhöhten Arbeitsaufwand bedeutet.»

Der kalte Frühling und der nasse Sommer brachten den Reben auch Vorteile. So erfolgte im Frühling der Austrieb der Blüten spät und erst nach den Frostnächten, die noch hätten Schaden anrichten können. Danach waren die Nächte kühl und die Tage nicht so warm, was wiederum der Fäulnis entgegenwirkte, die

sich sonst bei verletzten Früchten, zum Beispiel durch Hagel oder Wespenstichen, entwickeln würde und sich dieses Jahr in Grenzen hielt. Dafür konnte sich der Mehltau, ein Pilz und grösster Feind der Reben, gut entwickeln. Der Mehltau wurde einst vermutlich mit resistenteren Reben, die man zur Bekämpfung der Reblaus importiert hat, eingeschleppt. Man hat die Wurzeln amerikanischen Ursprungs mit europäi-



Markus Hersberger im Gespräch mit Autorin Heidi Fasler (Bild links) und Urs Baumann mit seinem neuen festen Begleiter.





Der weisse Belag auf den Reben besteht aus Gesteinsmehl und schützt vor der Kirschessigfliege.

schen Rebsorten veredelt und konnte so die Reblaus unter Kontrolle bringen. Aber der Mehltau ist eine ständige Bedrohung geblieben, und mit der eingeschleppten Kirschessigfliege kam für die Rebbauern eine neue Gefahr hinzu.

Wer durch den Rebberg schlendert, dem fallen die weissen Beläge auf den dunklen Traubensorten auf. Das ist kein Gift, wie viele meinen, sondern die Trauben werden mit einem natürlichen Gesteinsmehl (Tonerde) zum Schutz gegen die Kirschessigfliege behandelt. Der weisse Belag hindert die Kirschessigfliege an der Eiablage, für die sie ausschliesslich dunkle Früchte wählt. Kirschessigfliegen fallen nicht nur Trauben, sondern sehr viele weichschalige Früchte wie Brombeeren, Holunder, Zwetschgen und Kirschen und die sich entwickelnden Larven machen die Früchte ungeniessbar. Da nur dunkle Früchte betroffen sind, findet man im Prattler Rebberg diesen Belag nur auf den blauen Trauben, die weissen Trauben benötigen keinen solchen Schutz. Kalk hätte einen ähnlichen Effekt, würde aber den PH-Wert im Wein erhöhen, während dieses biologische Gesteinsmehl im Wein keinerlei Rückstände hinterlässt. Man kann die edlen Tropfen aus dem Prattler Weinberg bedenkenlos geniessen.

Eine lange Geschichte

Der traditionsreiche Anbau der Prattler Reben geht mindestens auf die Römerzeit zurück, als die Bau-

ern Nahrungsmittel-Lieferanten für Augusta Raurica waren, die damals zwanzigtausend Einwohner zählte. Selbst um 1800 betrug die Rebenbepflanzung im gesamten Prattler Bann noch rund fünfzig Hektaren, während heute noch 6,7 Hektaren bewirtschaftet werden. Mehrere aneinandergereihte Einzelgrundstücke bilden die Gesamtanbaufläche, die seit 1960 als geschlossener und geschützter Rebberg gilt. Dieser ist dem Kanton unterstellt, welcher vorschreibt und kontrolliert, wie viele Trauben pro Fläche angebaut werden, und Einfluss auf Menge und Qualität nimmt.

Verschiedene rote und weisse Sorten werden im Prattler Rebberg von ca. dreissig Rebbauern im Nebenberuf sehr arbeits- und zeitintensiv, aber hingebungsvoll gehegt und gepflegt. Typisch für den Weinberg ist seine sonnenexponierte Lage, und die meisten der angebauten Sorten heissen «Rysling Sylvaner», «Kerner» und «Blauburgunder». Letztere Sorte ist sehr vielseitig, da aus diesen Trauben Rotwein, Roséwein oder «Blanc de Noir», ein Weisswein, hergestellt werden. Der rote Farbstoff, der dem Rotwein die Farbe gibt, stammt aus der Schale; je mehr die Schale ausgepresst wird, desto dunkler der Wein. Beim «Blanc de Noir» entzieht man den blauen Beeren nur den Saft. Das ist allerdings nicht mit allen dunklen Trauben möglich. Die Calabreser-Trauben zum Beispiel, haben den

Farbstoff schon im Saft. Der Regent, ebenfalls eine Sorte aus dem Prattler Rebberg, ist widerstandsfähiger gegen Pilze und einzelne Hybridsorten sind gänzlich resistent gegen Mehltau. Die Rebbauern sind jedes Jahr aufs Neue gefordert, den Bedrohungen entgegenzuwirken, die Sorten anzupassen oder neu zu entwickeln.

Hochwillkommen waren dieses Jahr die heissen Sommertage im August, da die Traubenbeeren erst in dieser Zeit den Zuckergehalt entwickeln, welcher dem Wein die Noten für Geschmack und Aroma geben. So steht der diesjährige Jahrgang unter einem guten Stern und man kann sich auf die verschiedenen Rot-, Weiss- und perligen Schaumweine der zahlreichen Prattler Rebbauern freuen. Die vielen Rebsorten entfalten in den Weinen auch verschiedene Geschmackskomponente, sodass für jede Gaumenfreude etwas dabei ist. Kostproben der letzten Jahrgänge gab es bereits bei den Informationen zum Prattler Rebberg und dem vom VVP offerierten und vom Leuengrund angerichteten und fein mundenden Apéro. Ulrike Trüssel, Markus Hersberger, Urs Baumann, Felix Altenbach und die Schreibende haben diese Degustation und den informationsreichen Abendspaziergang sichtlich genossen. Bleibt zu hoffen, dass den nächsten VVP-Einladungen mehr Personen Folge leisten, man würde sonst sehr viel verpassen.

Leserbriefe

Mit Liebe geschrieben

Schön ist das Gedicht von Lorli Tschirky. Es leuchtet in allen Herbstfarben. Sie sah ihre Welt mit liebenden Augen und konnte ihre Gefühle gut in Worte fassen. Das macht Freude!

Susanne Brugger, Pratteln

Für eine sichere Pflegequalität auch in Zukunft

In der Schweiz verfügen wir über eine hervorragend ausgebaute Gesundheitsinfrastruktur: Spitäler, Pflegeheime, psychiatrische Kliniken, die Spitex sowie die ambulanten Bereiche sind ausgestattet mit modernsten Geräten und technischen Einrichtungen. Fast jede Einwohnerin und jeder Einwohner konnte schon davon profitieren. Sie konnten dabei leicht feststellen, dass die Behandlung und die Betreuung der Geräte durch gut ausgebildetes Fachpersonal bedient werden müssen, diese Personen aber sehr kurz angebunden waren, knappe Anweisungen erteilten, damit sie ihre Aufgaben in kürzester Zeit erledigen konnten. Für weiterführende betreuende Gespräche blieb keine Zeit, was sie vielleicht bedauert haben.

Die Pflege-Initiative, über die wir Ende November abstimmen, setzt genau hier an: Es sollen durch eine Ausbildungsoffensive mehr Pflegefachkräfte ausgebildet werden, durch die Verbesserung der Anstellungsbedingungen soll die vorzeitige Abwanderung der Berufsleute gestoppt werden und attraktivere Rahmenbedingungen ermöglichen vor allem den jungen Berufsangehörigen bessere Vereinbarkeit der beruflichen mit der familiären Situation.

Mit einem Ja zur Pflege-Initiative stimmen Sie für eine starke Pflege, damit Sie auch in Zukunft von genügend und gut ausgebildeten Pflegefachpersonen betreut werden können. Jürg Wuhrmann, Pratteln

Leserbriefe

Geben Sie Ihren Namen und die Adresse an. Kennzeichnen Sie Ihr Schreiben als «Leserbrief». Die maximale Länge eines Leserbriefes beträgt 1300 Zeichen inklusive Leerschläge. In unserer Lokalzeitung sollte sich der Inhalt auf ein lokales Thema beziehen. Wir veröffentlichen keine offenen Briefe.

Schicken Sie Ihren Leserbrief an redaktion@prattleranzeiger.ch oder als Brief an: Prattler Anzeiger, Greifengasse 11, 4058 Basel.