



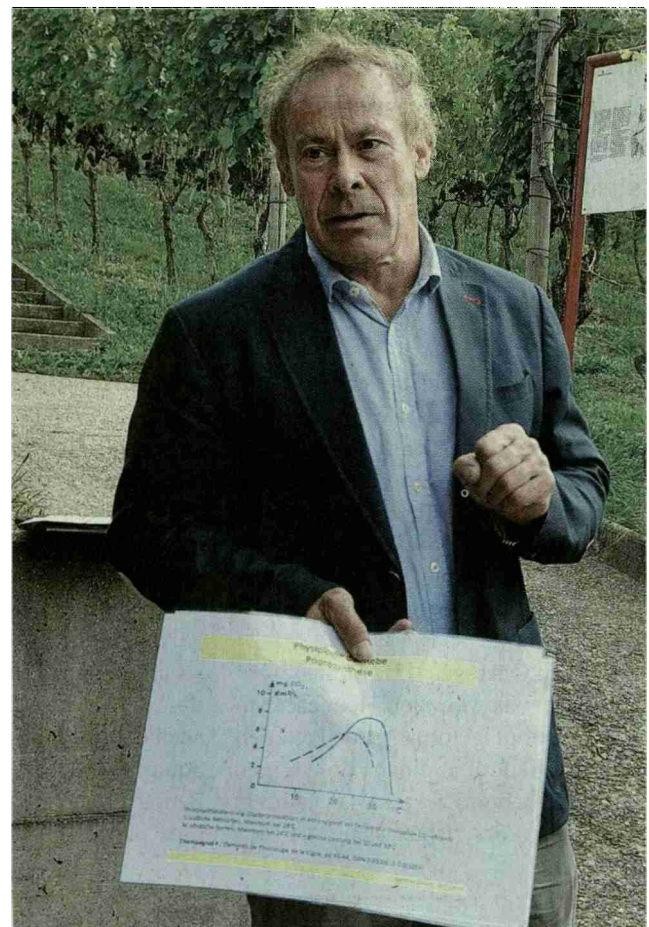
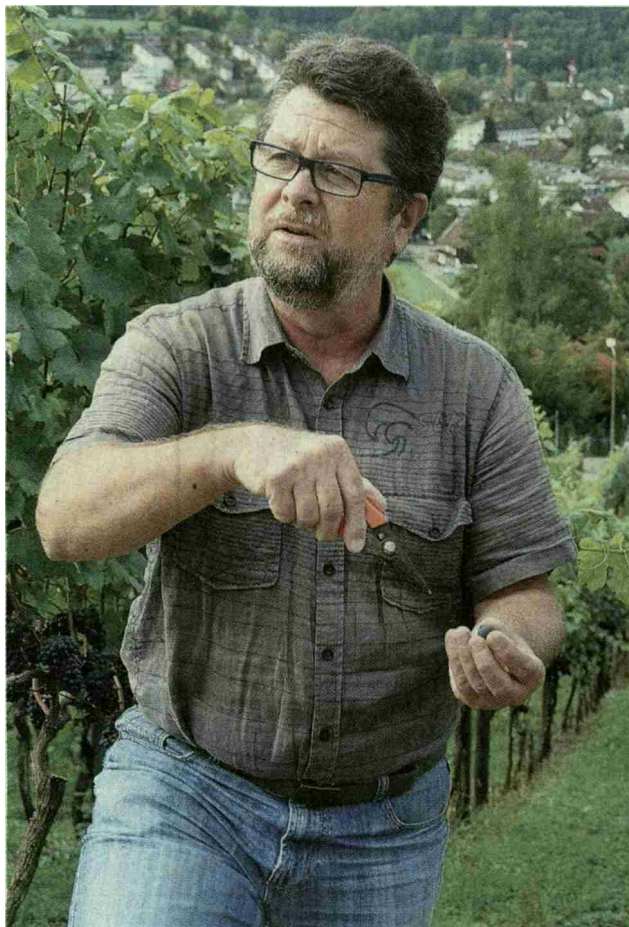
Akeret Verlag + Druck AG  
8450 Andelfingen  
052/ 305 29 09  
www.andelfinger.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 5'562  
Erscheinungsweise: 2x wöchentlich

Themen-Nr.: 540.003  
Abo-Nr.: 1088177  
Seite: 11  
Fläche: 53'650 mm<sup>2</sup>

Region: Gute Prävention gegen Kirschessigfliege

## Wümmet: Luxus der Terminwahl



Rebbaukommissär Andreas Wirth (l.) erklärte die härtere Haut der Trauben. Rolf Schenk (r.) zeigte in einem Diagramm die optimale Temperatur für den Reifeprozess der Trauben in nördlichen (24 Grad) und südlichen Lagen (28 Grad). Bilder: mra



Akeret Verlag + Druck AG  
8450 Andelfingen  
052/ 305 29 09  
www.andelfinger.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 5'562  
Erscheinungsweise: 2x wöchentlich

Themen-Nr.: 540.003  
Abo-Nr.: 1088177  
Seite: 11  
Fläche: 53'650 mm<sup>2</sup>

**In diesen Tagen und den kommenden Wochen findet vielerorts der Wümmet statt. Die Winzer können auf ein tolles Weinjahr zurückblicken. Sie haben sogar den Luxus, wümmen zu können, wenn es ihnen passt.**

**MICHAEL ANDEREGG**

Hohe Temperaturen, wenig Regen und sehr viele Sonnenstunden – der Sommer war gut für die Winzer. «Noch nie sahen die Reben und Trauben Mitte September so gesund aus wie in diesem Jahr», schwärmte Rebbaukommissär Andreas Wirth am Dienstag bei einem Rundgang durch die Reben oberhalb des Strickhofs in Wülflingen. Der wenige Regen in den letzten Wochen habe in den Reben nochmals einen Reifeschub ausgelöst. Es sehe so aus, als könnten die Winzer gut nochmals einen Monat warten, bevor die Trauben abgelesen werden müssten. «In Wirklichkeit sind wir aber ziemlich genau zwei Wochen vor dem Fahrplan», so Wirth. Das bringt die Winzer in die luxuriöse Lage, selber entscheiden zu können, wann sie die Ernte einfahren wollen. «Das gab es zuletzt im Jahr 2003», ergänzte Rolf Schenk, Präsident des Branchenverbands Zürcher Wein (BVZW). Ansonsten seien die Weinmacher immer von äusseren Einflüssen abhängig, die den Termin vorgeben würden.

Die Situation wird des Öfteren mit dem Hitzesommer 2003 verglichen. Damals habe man gewusst, dass es ein gutes Weinjahr gebe, allerdings sei es fast

zu trocken gewesen und die Vegetation habe darunter gelitten, sagte Andreas Wirth. Dieses Jahr gab es immer wieder Sommergewitter und etwas Regen, die den Reben gutgetan haben. War vor zwölf Jahren Mitte Sommer schon klar, dass hohe Öchslegrade erreicht würden, sei man dieses Mal im nachhinein doch eher etwas überrascht und erlebe einen «Wow-Effekt», so Wirth.

### Bestellung bei Petrus

Trotz aller Begeisterung über den guten Sommer: Die perfekten Bedingungen für Reben und Trauben sehen ein bisschen anders aus. Die ideale Temperatur für die Fotosynthese, die Zuckerproduktion, liege in den nördlichen Lagen Europas bei 24 Grad Celsius. Alles darüber und darunter würde den Prozess, vor allem auch nach der Reife, verlangsamen. Rolf Schenk erklärte dazu, dass die Leistung einer Rebe bei 10 Grad zirka gleich sei wie bei 30 Grad. «Heisser ist nicht gleich besser für die Rebe», so Schenk. Idealbedingungen wären, wenn es drei Wochen sonnig bei 24 Grad wäre, dann vier Tage regnen würde, ehe es wieder für drei Wochen 24 Grad bei Sonnenschein gäbe und so weiter. «Dafür müsste man Petrus aber eine ziemlich genaue Wetterbestellung aufgeben», scherzte Schenk. Neben der Temperatur spiele auch die Anzahl Sonnenstunden beim Reifeprozess eine wichtige Rolle.

### Kef: Prävention zeigt Wirkung

Die Kirschessigfliege (Kef) macht in

diesem Jahr bisher keine grossen Probleme. Das sei der guten Präventionsarbeit zu verdanken, sagte Andreas Wirth. Im letzten Jahr sei erst nach dem ersten Auftreten des Schädling eine Strategie entwickelt worden. In diesem Jahr sei bereits Ende März klar gewesen, was gemacht werden müsse. «Letztes Jahr waren wir zu spät, in diesem Jahr vorbereitet», so Wirth. Auch die Vorgabe vom Bund, wann Pflanzenschutzmittel gespritzt werden können, habe sich verändert. «Wir mussten nicht warten, bis sich Larven gebildet hatten. Eine Eiablage hat genügt, um aktiv werden zu dürfen», erklärte der Rebbaukommissär.

Zur Prävention wurde das Gesteinsmehl Kaolin eingesetzt («AZ» vom 11. September), und mit kleinen Tricks konnte der Fliege zudem Einhalt geboten werden. Zum Beispiel mit einer lockeren Traubenzone, mit zurückgeschnittenem Laub und indem der Unterwuchs tief gehalten wurde. «Die Kef ist eine Taufliege, und mit guter Durchlüftung der Reben konnte eine für sie wohlige Atmosphäre verhindert werden», so Andreas Wirth. Ein weiterer Vorteil davon: Durch die Tatsache, dass es weniger feucht war, besitzen die Trauben auch eine härtere Haut, was der Kef ebenfalls das Leben schwer macht.

Im Kanton Zürich wurden bis jetzt nur wenige, einzelne Befälle gemeldet. Wirth machte aber klar: «Es sind noch nicht alle Trauben abgelesen. Für einen allfälligen Befall sind wir mit Spritzmittelreserven aber bereit.»