



Die 18 Helfer haben im **Wingert der Familie Hermann in Maienfeld** viel zu tun. Von Hand werden die schlechten Trauben von den guten getrennt.

## Der Höhepunkt eines (fast) zu spannenden Jahres

Im Churer Rheintal ist die **Wimmelzeit** in vollem Gange. Auch in **Maienfeld** auf dem **Weingut zur Bündte** von Urs-Leonard Hermann herrscht Hochbetrieb. Der Winzer berichtet von einem **Jahr voller Herausforderungen**.

► GIAN ANDREA MARTI (TEXT)  
YANIK BÜRKLİ (FOTOS)

# L

Laut hörbar hallen die Schreckschüsse zur Abwehr von Vögeln über die Maienfelder Rebberge. Der Herbst hat definitiv Einzug gehalten in der Bündner Herrschaft. Das ist nicht nur in der Luft zu riechen, sondern auch am Laub der Rebstöcke zu erkennen, dessen Farbe langsam aber sicher ins Gelbliche wechselt. Für die Weinbauern im Churer Rheintal ist dies ein untrügliches Zeichen dafür, dass der Höhepunkt des Weinjahres begonnen hat: die Wimmelzeit.

Auf dem Weingut zur Bündte oberhalb von Maienfeld sind an diesem Montag insgesamt 18 Helfer im Einsatz. Mühsam werden die faulen Beeren von Hand mit einer Rebschere weggeschnitten und von den guten Trauben getrennt. Diese landen in einem Kessel, wo sie von Trägern zu den bereitstehenden Traubenwagen gebracht werden. Dort warten sie in grossen Behältern auf

den weiteren Transport zum Weintorkel.

Guter Wein trotz schwierigem Jahr

Geleitet werden die Arbeiten im Wingert von Urs-Leonard Hermann, der den Betrieb gemeinsam mit seiner Frau Barbara führt. Seit 5.30 Uhr in der Früh ist er bereits auf den Beinen. «2016 wird ein guter Jahrgang», sagt er zuversichtlich. Während erneut die Knallgeräusche der akustischen Vogelabwehranlage zu hören sind, zeigt er mitten im Wingert anhand des Refraktometers auch sogleich, was er damit meint. Das Gerät gibt ihm den Zuckergehalt der Trauben an. «Etwa 95 Grad Oechsle», sagt Hermann, «ein guter Wert.»

Die gute Beerenqualität täuscht allerdings darüber hinweg, dass 2016 ein ausgesprochen herausforderndes Jahr für die Bündner Winzer war. «Ein bisschen Spannung hat man ja gerne, aber dieses Jahr war es doch etwas extrem. Das fing bereits im Frühling an», erzählt der Winzer. Die Frostperiode Ende April mit Temperaturen unter dem Gefrierpunkt habe negative Auswirkungen auf die Erntemenge gehabt. «Letztlich ist es zwar glimpflich abgelaufen, ich rechne wegen des

Frosts aber dennoch mit einem Ertragsausfall von etwa fünf Prozent», so Hermann.

So feucht wie noch nie

Grössere Probleme bereitete 2016 die feuchte Witterung. Bereits in den Vorjahren habe man, wie Hermann vermutet, wegen des Klimawandels immer mehr mit nassem Wetter zu kämpfen gehabt. «Dieser Trend hat sich in diesem Sommer fortgesetzt und einen neuen Höhepunkt erreicht.» Die Folge: Mit zunehmender Feuchtigkeit steigt der Pilzdruck auf die Reben. Laut Hermann tritt dadurch vor allem der Falsche Mehltau immer häufiger auf. Erreger der bei der Weinrebe auftretenden Pflanzenkrankheit ist der Eipilz *Plasmopara viticola*. Dank der Anwendung von Fungiziden waren die Auswirkungen heuer aber erträglich.

Hermann führt zu einem Ort im Wingert, an dem eindrücklich zu sehen ist, was die Feuchtigkeit ohne den Einsatz von Schutzmitteln angerichtet hätte. Inmitten einer noch nicht abgeernteten Parzelle stehen fünf Rebstöcke, die so gut wie keine Beeren tragen. «Diese fünf Pflanzen sind unser Spritzfenster», erklärt Hermann, als in der Ferne erneut

ein Schuss ertönt. «Seit 35 Jahren decken wir jeweils fünf Rebstöcke mit einer Plastikfolie ab, damit sie vom Fungizideinsatz verschont bleiben.» So könne die Wirkung der Schutzmittel überprüft werden. Das Resultat in diesem Jahr sei extrem. «Wegen der Feuchtigkeit können wir heuer bei den fünf Pflanzen gar keine Ernte vorweisen.» Das habe es noch nie gegeben.

Weniger Kirschessigfliegen als 2014

Auch die Kirschessigfliege sei nach wie vor ein Problem, sagt Hermann, und zeigt auf eine befallene Traube, erkennbar durch eingedrückte weiche Flecken an der Oberfläche. «Im Vergleich zu 2014, als die Fliege erstmals auftrat, ist es heuer aber besser.» Dennoch betrage der Ertragsausfall auch hier rund fünf Prozent.

Dennoch gibt es auf der 5,5 Hektar grossen Rebfläche noch Einiges zu tun. «Ein Drittel haben wir noch vor uns», so Hermann. Spiele das Wetter mit, sollte die Ernte heute Abend abgeschlossen sein und auch die Vogelabwehrschüsse werden dann über seinem Wingert verstummen. Für den Winzer geht die Arbeit dann im Weinkeller weiter. Das Weinjahr 2016 wird ihn also noch einige Zeit beschäftigen.

## Neue Energiestadt Ela erhält das Label

Die Energiestädte **Albulatal** und **Surses** treten neu gemeinsam als **Energiestadt Ela** auf. Die **fünf beteiligten Gemeinden** feiern die Label-Übergabe mit einem **Ausblick in die Zukunft**.

**SAVOGNIN** Die bisherigen Energiestädte Albulatal und Surser fusionieren: Sie haben erfolgreich das Re-Audit bestanden und treten nun neu gemeinsam als Energiestadt Ela auf. Wie die Energiestadt Ela mitteilt, blicken die fünf beteiligten Gemeinden an der Übergabe des Energiestadt-Labels am Donnerstag, 27. Oktober, in der Werkhalle der Uffer AG mit Ständerat Stefan Engler und dem Film «Tomorrow» in die Zukunft. Bereits 2002 hatten sich die Gemeinden im Albulatal erfolgreich um die Auszeichnung als Energiestadt beworben, wie es in der Mitteilung heisst. Dieses Label erhalten Gemeinden, die erneuerbare Energien und Energieeffizienz unterstützen. 2013 zogen die Gemeinden im Surser nach. Jetzt wachsen die beiden Energiestädte zur Energiestadt Ela zusammen.

Die fünf beteiligten Gemeinden Albula/Alvra, Filisur, Lantsch/Lenz, Schmitten und Surser hätten mit beachtlichen 60 Prozent der zu erreichenden Punkte – nötig wären 50 Prozent – die Label-Prüfung bestanden, heisst es. Bergün habe sich nicht mehr an der Energiestadt beteiligen wollen und die Zusammenarbeit aufgehoben. Die verbliebenen Gemeinden haben sich laut Mitteilung ein ambitioniertes Aktivitätenprogramm vorgenommen und zahlen jährlich sechs Franken pro Kopf an dessen Umsetzung unter der Federführung einer Arbeitsgruppe. Mitglieder der Arbeitsgruppe sind Patrizia Zaninia (Albula/Alvra, Präsidentin), Gianes Netzer (Surses), Dieter Müller (Filisur) und Urs Hefti (Ela Energiewelt).

Ela Energiewelt stellt sich vor

Die Energiestadt Ela ist gemäss Mitteilung auch Hauptpartnerin im Verein Ela Energiewelt. Mit dabei sind auch das Elektrizitätswerk der Stadt Zürich, die Uffer AG, die IBW (Höhere Fachschule Südostschweiz) und der Verein Parc Ela. Der Verein Ela Energiewelt unterstütze erneuerbare Energien und Energieeffizienz durch Bildung, Beratung und Vernetzung, heisst es. Am Donnerstag, 27. Oktober, findet nun wie erwähnt die Label-Übergabe statt. Um 18 Uhr stellt sich die neue Ela Energiewelt vor. Ständerat Engler, Präsident der Ela Energiewelt, wird in einem Referat schildern, wie es mit der Energiestrategie 2050 in der Schweiz weitergehen wird. Nach einem Apéro wird auf der Besichtigungsterrasse in der Werkhalle der Uffer AG um 19.30 Uhr Gratis-Kino geboten. Gezeigt wird der französische Dokumentarfilm «Tomorrow», der anhand von Projekten und Initiativen Lösungen schildert, wie ein ökologischer Kollaps der Erde aufgehalten werden kann. (BT)

SWISSOIL GRAUBÜNDEN

## HEIZÖLPREISE

**Preis pro 100 Liter (inklusive MwSt.) für Lieferung in Chur, gültig am Tag der Bestellung für eine Abladestelle.**

Heizöl extra leicht nach Euro-Qualität

Liter	10.10.16	17.10.16
500 - 1000	93.20	94.90
1001 - 2000	91.60	93.30
2001 - 3000	82.90	84.70
3001 - 6000	79.80	81.50
6001 - 9000	77.80	79.50
9001 - 14000	76.40	78.10

Öko-Heizöl nach CH-Qualitätsstandard

Liter	10.10.16	17.10.16
500 - 1000	94.40	96.00
1001 - 2000	92.80	94.40
2001 - 3000	84.10	85.80
3001 - 6000	81.00	82.60
6001 - 9000	78.90	80.60
9001 - 14000	77.50	79.20

■ **Tägliche Preisänderungen vorbehalten. Fracht- und LSWA-Zuschlag für Lieferungen ausserhalb Chur. Die Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.**



Während **Urs-Leonard Hermann** mit dem Refraktometer den Oechslegrad der Weinbeeren überprüft und ein **Traubenträger** die Ernte in einen Wagen entleert, machen sich **zwei Wespen** an den Trauben zu schaffen.