Jahresbericht der Rebbergkommission für das Rebjahr 2013

Der Rebberg im Winterkleid

Liebe Sängerkollegen

Das Rebjahr 2013 startete auf Grund des kalten Winters relativ spät. Mit Reben schneiden konnten wir erst am 8. März beginnen, im Vorjahr waren am 3. März bereits alle Reben geschnitten. Am 11. März waren aber auch dieses Jahr alle Stöcke geschnitten und am 23. März alle angebunden und Ende April alles Rebholz gehäckselt und in den Reihen verteilt.

Mitte März spannten wir zudem in einem grösseren Teil des Rebbergs neue Drähte, damit das Anbinden besser möglich wird zudem verstärkten wir den Zaun rund um den Rebberg durch das Ersetzen alter wackliger Pfähle.

Am 14. März besuchte eine Delegation der RK die Kelterei Saxer, degustierte den Jungwein und. sprach die Details der Kelterung sowie den Liefertermin für den 2012 er Wein ab damit dieser fristgerecht für die Weindegustation am 23. Mai bereit stand.
Dazu und zum Rebberg erschien auch am 8. Mai ein Artikel in der Elgger/Aadorfer Zeitung.
Als sehr aufwändig erwies sich in diesem Jahr das Ausbrechen, Erlesen und Einschlaufen und Lauben, in den Monaten Juni, Juli und August, wir benötigten dafür über 140 Stunden.

Ab dem 6. Mai bis Ende August führte die Pflanzenschutzgruppe unter der Leitung von Köbi wieder 11 Spritzungen durch. Wir hatten erneut einen sehr hohen Infektionsdruck von Mehltau.

Auch unsere Mähequipe unter der Leitung von Leonhard war wieder regelmässig unterwegs damit alle weiteren Arbeiten im Rebberg optimal erledigt werden konnten. Zwischen dem 6. Mai und dem 3. September mähten sie etwa 10 mal den ganzen Rebberg.

Die Trauben reiften recht gut heran wurden dann aber durch die ungünstige Witterung in der Endphase gebremst und immer mehr von Fäulnis bedroht. Wir entschieden uns dann für die Ernte und am 14. Oktober konnte eine durch Männerchorfrauen und -freunde verstärkte Gruppe von 19 Personen bei schönem Wetter die Trauben einbringen und das Traubengut bei der Kelterei Saxer abliefern.
Die Messungen in der Kelterei Saxer in Nussbaumen ergaben 1672 Kilogramm Trauben mit durchschnittlich 68 Öchslegraden.
Für die Grappa Produktion lieferten wir 350 kg Maische bei Frau Schwager in Balterswil ab und konnten daraus 90 l Grappa gewinnen.
Der von Köbi Mathis eingeführte Grappa mit eingelegten Rosinen schmeckt auch dem Publikum am Weihnachtsmarkt sehr gut und es konnten deshalb alle mitgenommenen Flaschen verkauft werden. Auch die von Dani Mathis und Güst gefertigten Gescheckchistli regten verschiedene Kunden zum Kauf von Wein und Grappa an. Am Weihnachtsmarkt konnten wir dann auch 25 Flaschen Wein, 13 Grappa normal und 36 (!) Grappa spezial verkaufen.
Anfang Januar nutzten Dani Mathis, Leonhard und ein Kollege von Dani die günstige Witterung und erstellten neu einen Handlauf zur Treppe im Rebberg, ein herzlicher Dank gilt auch diesen Kollegen können doch jetzt alle sicher den Aufstieg und noch mehr den Abstieg im Rebberg wagen.

Zum Schluss dankt die Rebbergkommission allen Helfer und Helferinnen ganz herzlich für die vielen freiwilligen Einsätze im vergangenen Rebjahr und freut sich auf einen schönen Teamgeist im 2013.

Für die Rebbergkommission
FN

Rebberg Arbeitsaufwand

	Stunden
Unterhalt	..46
Reben schneiden	51
Reben anbinden	61
Pflanzenschutz (spritzen)	72
Gras mähen	98
Einschlaufen / Geiztriebe / Lauben	142
Total Rebjahr 2013	470
Traubenlese (19 Pers.)	80