

Der Kirschessigfliege ein Schnippchen geschlagen

■ Ernte der Blauburgunder-Trauben im Eggisbühl

Mit viel Geduld und in konzentrierter Hand- und Scherarbeit konnte die süsse Traubenernte im Rebberg Eggisbühl unter Dach und Fach getragen werden.

«In diesem Jahr war es besonders schwierig, unser süsses Traubengut ins Fass zu retten», sagt Rebbergverwalter Urs Michel. Warum? Die Kirschessigfliege, ein «Import-Insekt» aus dem Fernen Osten mit dem Namen «Drosophila suzukii» hielt auch vor dem Rebberg Eggisbühl nicht halt. Im Klartext: Die Kirschessigfliegen stachen in die Trauben, legten ihre Eier ab, und die Traubenbeeren waren damit nicht mehr zu gebrauchen. Das taten sie schon bei den Kirschen und später im Sommer in anderen reifen, vor allem dunklen Beeren.

Zuerst die Fallen, dann die Ernte
Zuerst versuchten die Weggiser Weingärtner die Fliegen mit Fallen zu überlisten: Rund um den Rebberg hängten sie im Abstand von rund drei Metern Pet-Flaschen mit einer süssigen Anlockflüssigkeit auf. «Das hat zwar anfänglich gut genutzt, wir konnten den Schaden in Grenzen halten», sagt Urs Michel, «je reifer aber die Trauben wurden, umso mehr befallene Beeren jedoch mussten wir feststellen.» So rief der Rebbergverwalter zur Lese, dies bereits am 11. Oktober. «Damit konnten wir der Suzuki-Fliege ein Schnippchen schlagen. Unter dem Motto: Ineta isch gheuet.»



Der Rebberg unterhalb der Hügelkapelle Eggisbühl in Hertenstein: Seit 1990 reifen hier Blauburgundertrauben, gehegt und gepflegt vom Rebbergverein Eggisbühl.

Lobenswertes Traubengut

Gut 40 Helferinnen und Helfer machten sich dann an die Arbeit, alle Trauben fein säuberlich unter die Lupe zu nehmen. «Söndern», heisst der Fachbegriff dazu. Das heisst, die von der Kirschessigfliege heimgesuchten Beeren mussten von Hand beziehungsweise mit der Rebschere herausgeschnitten werden. Urs Michel dazu: «Das haben unsere Leute hervorragend gemacht. Zwar dauerte so die Ernte gut drei Mal länger als in andern Jahren, aber es hat sich gelohnt, denn Kellermeister Peter Schuler im Weingut Heidegg im luzernischen Seetal lobte unser Traubengut.» So wird er nun während der Wintermonate das Weggiser Traubengut keltern,

und im Frühling wird es wieder nach Hause kommen, abgefüllt und etikettiert in 7,5-dl-Flaschen.

Wein-Wunsch-Talon

Dann wird es auch Zeit sein, die Ernte 2014 unter die Leute zu bringen. Wie jedes Jahr im Frühling wird hier in der Wochen-Zeitung der so genannte «Wein-Wunsch-

Talon» erscheinen, mit dem die Freunde von einheimischen Produkten ihre Bestellung machen können. Zu geniessen werden der spritzige Federweisse sein, der fruchtige rote Blauburgunder und die beiden Marc de Pinot Noir, entweder klar gebrannt oder im Eichenfass ausgebaut im bernsteinfarbenen Kleid.



Instruktion zur sorgfältigen Weinlese.



Freude am gesunden Traubengut.