



## In Liestal gibt's auch Reben

Zum zweiten Rebgang am Samstag, 29. September 2007 in Liestal folgten eine stattliche Zahl Rebleute und Gäste der Einladung des Weinproduzentenverbandes Baselland und des Landwirtschaftlichen Zentrums Ebenrain für Obst- und Weinbau. Pünktlich um 13.30 Uhr durfte ich in meiner Funktion als Präsident des Weinproduzentenverbandes die Anwesenden begrüßen. Unter ihnen die Medienschaffenden der schreibenden Zunft (Basellandschaftliche Zeitung und Basler Zeitung) sowie ein Fernsehteam von Tele Basel. Als Ehrengast erwies uns die Stadtpräsidentin von Liestal, Frau Regula Gysin, mit Ehemann Andreas zu diesem Anlass ihre Ehre.



Rebgang in Liestal vom Samstag 29. September 2007



## In Liestal gibt's auch Reben

Nach der Begrüssung übernahm Franz Kaufmann (Rebmeister Liestal) das Zepter und führte uns mit einer nicht zu übersehenden „Fahne“ durch das Rebgebiet im Uetental. Auf einer Fläche von 1,7 ha wird die Hauptsorte Blauburgunder sowie die weiteren Rebsorten Gutedel, Johanniter und Kerner gepflegt und gehegt.



Rebgang in Liestal vom Samstag 29. September 2007



## In Liestal gibt's auch Reben

**Den ersten Halt gab's in der gleichnamigen Reblage des Weinbauvereins Suttenberg, welcher im Jahre 1989 ins Leben gerufen wurde, mit dem Zweck der Erhaltung und Pflege des heimischen Weinbaus, sowie der gemeinsamen Bewirtschaftung und Verwertung der Vereinsreben. In der Reblage Suttenberg folgten wir den Ausführungen von Hans Heinrich Güttinger (Obmann Weinbauverein Suttenberg) zur Traubenlese, welche während des Rebanges stattfand. Auf einer Fläche von 6,5 Aaren konnten ca. 450 Kilogramm gesunde Blauburgunder Trauben gelesen werden. Nach Einschätzung des Obmannes dürfen wir einen sehr guten Jahrgang 2007 erwarten.**



**Rebhang in Liestal vom Samstag 29. September 2007**



## In Liestal gibt's auch Reben

**Auf dem weiteren Rundgang durch die Üeteteler Räbe erfuhren wir von Franz Kaufmann einiges über die Flurnamen im Klöpfgatter, Üetetel und im Elbis. Susanne Kaufmann wies auf die oekologischen Werte eines naturnahen Rebbaus hin. Denn der Unterschied zwischen Oenologie und Oekologie ist wahrhaftig nicht gross und der gegenseitige Nutzen ist zum Vorteil für beide Seiten.**

**In der Reblage der Siebedupfkellerei in Liestal, welche einen Grossteil der Liestaler Trauben keltert, kam Martin Brumec, der Kellermeister der Siebedupfkellerei auf die Eigenheiten der Traubenentwicklung im Jahr 2007 zu sprechen.**



**Rebgang in Liestal vom Samstag 29. September 2007**



## In Liestal gibt's auch Reben

**In der Reblage Elbis konnten wir uns von der konsequenten Ertragsregulierung von Andreas Brodbeck überzeugen. Die Trauben werden halbiert und in Jahren mit einer grossen Beerendichte wird der untere Teil der Traube sogar zu zwei Dritteln weggeschnitten. Die Trauben präsentieren sich in einem hervorragenden Zustand mit einer fast schwarzen Farbe. Der daraus gekelterte Wein ist sehr konzentriert und von grosser Fülle. Der Johanniter in der gleichen Reblage Elbis wird als Hochstammreben gezogen, die Traubenzone befindet sich auf einer Höhe von ca. 1.60 m. Die Vorteile liegen vor allem bei der Laubarbeit, und bei der Traubenlese darf man sich für einmal strecken statt sich zu beugen.**



**Rebgang in Liestal vom Samstag 29. September 2007**



## In Liestal gibt's auch Reben

**Oben auf der Reblage Elbis wurde uns ein Apéro an einem wunderschön geschmückten Ort mit einem wunderbaren Blick auf Liestal offeriert.**

**Traditionsgemäss führte uns unser Rebbaukommissär, Andreas Buser, durch das Rebjahr 2007, welches wir als nicht besonders warmes Jahr empfunden haben, jedoch den Rebkulturen sehr behagte. Davon konnten wir uns auf dem Rundgang durch die Reben überzeugen. Denn für den Rebgang wurde die Hauptlese um 1 Woche verschoben. Und ehrlich nicht nur wegen des Rebgangtermines, sondern in erster Linie wegen dem ausgezeichneten Gesundheitszustand der Trauben, dürfen sich diese von der Herbstsonne noch wenige Tage verwöhnen lassen.**



**Rebgang in Liestal vom Samstag 29. September 2007**



## In Liestal gibt's auch Reben

Bei einem Glas feinen Kerner der Familie Niederberger oder einem fruchtigen Blauburgunder aus der Siebedupfkellerei Liestal folgten wir den Ausführungen der Stadtpräsidentin von Liestal, Frau Regula Gysin. Unter dem Motto "Liestal hebt ab" wird ein Flugzeug der Swiss auf den Namen Liestal getauft, welches den Hauptort des Kantons Baselland in die ganze Welt hinaustragen wird.

Zum Abschluss gab's in der Eigengewächswirtschaft der Familie Kaufmann ein feines Zvieri und wir genossen die hiesigen Weine, welche hervorragend mundeten.

Ein grosses Dankeschön gebührt den Winzerinnen und Winzern von Liestal. Dies sind namentlich Susanne und Franz Kaufmann, Greti und Andreas Brodbeck, Silvia und Peter Niederberger, der Siebedupfkellerei Liestal, vertreten durch Martin Brumec, sowie dem Weinbauverein Suttenberg für die tadellose Vorbereitung und Durchführung eines wirklich tollen Rebanges in Liestal.



Rebhang in Liestal vom Samstag 29. September 2007