

Über 50 Jahre Rebenveredlung im Winzerhof Klöckner

Ein kurzer Überblick



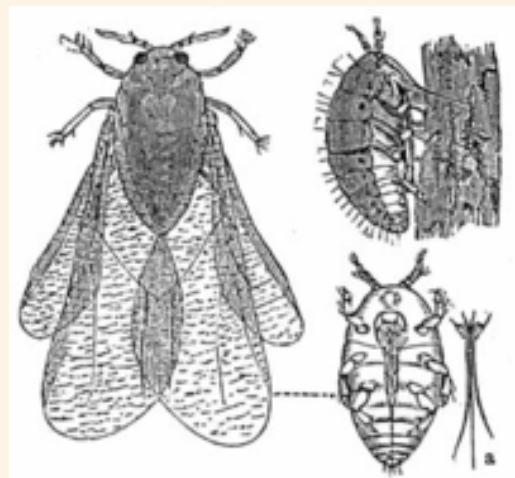
Reinhold Klöckner in der Rebschule (1989)

Die Reblauskatastrophe

Im Jahre 1865 wurde die Reblaus aus Amerika nach Frankreich eingeschleppt. Dort richtete sie innerhalb weniger Jahre kapitale Schäden an und vernichtete fast vollständig die Weinberge.

Ein Schädling mit verheerender Wirkung

Die Reblaus ernährt sich durch Saugen an den Reben. Sie stammt aus Nordamerika. Dort entwickelte sich allerdings in den Millionen Jahren der Evolution eine gegenseitige Anpassung von Reblaus und Wirtspflanzen, so daß die dortigen Rebsorten zwar befallen werden können, aber nicht absterben. Die echten europäischen Reben sterben ab.



Die geniale Entdeckung einer biologischen Bekämpfungsmöglichkeit

Die **Vermehrung der Weinreben** zur Kulturzwecken erfolgt auf vegetativem Wege, d.h. **durch Stecklinge oder sog. Ableger**. Dem gleichen Prinzip folgt die Rebenveredlung, nur dass der Kultursorte noch eine sog. Unterlage untergepfropft wird. Der oberirdische Teil einer Pfropfrebe besteht aus unseren europäischen Reben, die nicht am Blatt befallen werden, aber mit ihren verschiedenen Sorten die gewünschte Weinart bestimmen. Aufgepfropft werden sie als „Edelreis“ mit einem Auge auf eine unterirdische Unterlage, die aus den unempfindlichen amerikanischen Sorten gekreuzt wurde.



Edelreis

Veredelungsstelle

Unterlage

Das Veredeln

Helga Klöckner
beim Veredeln
an der Omega-
Maschine(1992)



Mit zwei Fußritten
kann in kürzester
Zeit eine exakte und
passende Veredlung
hergestellt werden.

Mit diesen
Maschinen wird bis
zum heutigen Tage
gearbeitet (zwischen

3000 und 6000 Stück Veredelungen pro Tag und Person).

*Es wurde **damals** alles mit der Hand veredelt. Diese Arbeit war sehr anstrengend und verlangte eine große Präzision dabei war der Umgang mit einem scharfen Veredlungsmesser nicht ungefährlich.*

....nach dem Veredeln.....



Frisch nach dem Veredlungsvorgang werden die Stecklinge gewachst. Das Wachs schützt vor dem Austrocknen und vor Schimmelpilzbefall.

...es wird heiß.....



Die gewachsenen Stecklinge werden in nassem Torf in Kisten verpackt ...

und bei

Temperaturen von **25 bis 32°C** ca. 10 - 14 Tage vorgetrieben.



...während dieses Prozesses bildet sich der Kallus (Wundgewebe), welcher die Verbindung zwischen Unterlage und Edelreis herstellt.

Nach der „Sauna“ geht's ins Freie

Nach dem Vortreiben werden die Kisten einige Tage ins Freie gestellt, um sie gegen die Sonneneinstrahlung und die Außentemperaturen abzuhärten.



Sie werden ausgepackt und die Stecklinge werden auf die vollständige Ausprägung des Kallus (Wundgewebes) geprüft.

Nur die „Guten“ kommen ins Töpfchen...



Sie werden bis zur Hälfte in Wachs getaucht, damit Sie auf dem freien Feld vor Austrocknung durch Wind und Sonne geschützt sind.

... und dann ins Wasser ...
... und dann in die Erde ...



Unter der bereits vorgelochten
Mulchfolie befindet sich ein
Bewässerungsschlauch.

Im Abstand von ca. 6 - 7 cm werden
von Hand die Stecklinge eingesteckt.

*Anhäufeln des Dammes, um die eingeschulten Reben
vor Sonneneinstrahlung und Austrocknung zu
schützen(Bild 1979)*

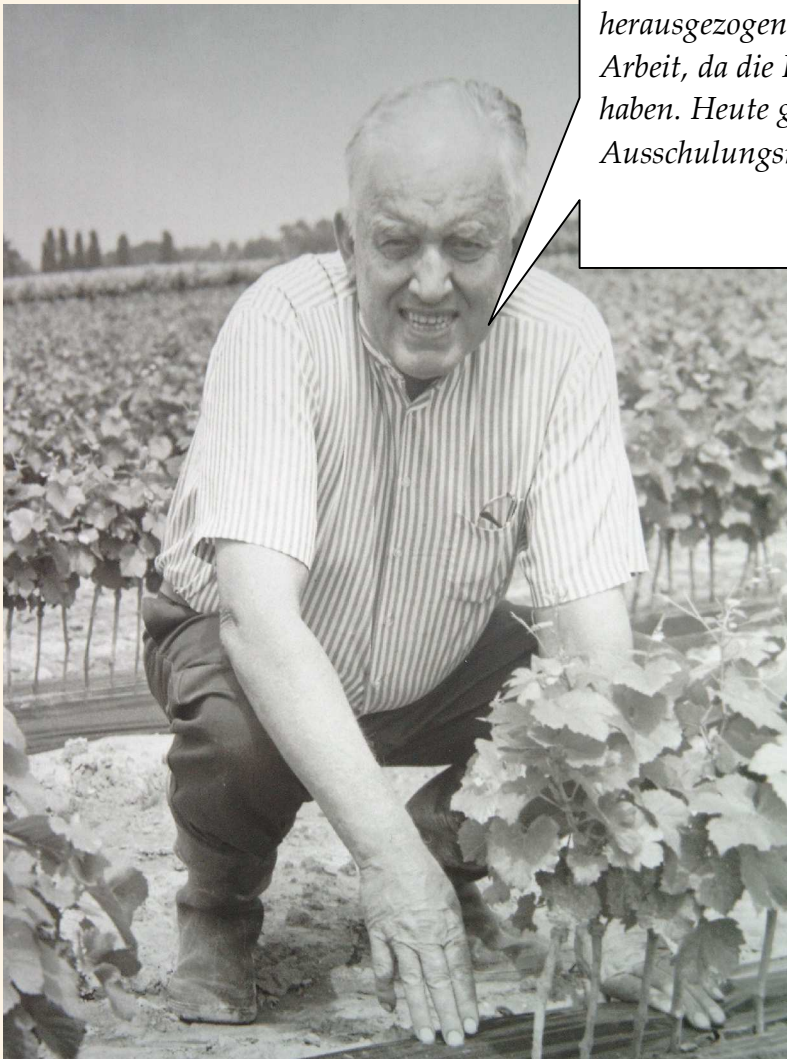


Eine schöne Rebschule – der Stolz von Familie Klöckner



...wir hoffen, das die Rebschule gut gedeiht und kein Hagelschaden oder extreme Witterungen die mühevollle Arbeit zunichte machen....

Im November, nach dem 1. Frost beginnt das Ausschulen der Reben.



Früher wurden mit dem Spaten oder dem Pflug die Reben hochgehoben und dann mussten die Reben von Hand herausgezogen werden. Eine schwere Arbeit, da die Reben sehr lange Wurzeln haben. Heute gibt es Ausschulungsmaschinen!

Dann beginnt das Sortieren und Säubern der einzelnen Reben im Winzerhof.

Eine Druckprobe erfolgt.
....der Gutachter der
Landwirtschaftskammer kommt.....

Die Reben werden vom Gutachter anschließend geprüft. Die geprüften Reben werden verkaufsfertig abgepackt und im Kühlhaus bis zum Pflanzen im Frühjahr gelagert.



Diese mühevollen
Arbeit zahlt sich aus.

Die letzten 20 Jahren in Folge wurde unsere Rebenveredlung mit Goldmedaillen ausgezeichnet.

Vielen Dank für Ihr Interesse!