



Rainer Klöckner

WINZERHOF

Rebenveredlung

Pflanz- und Pflegeanleitung für Weinstöcke

Auch da, wo ein rauheres Klima den zünftigen Weinbau nicht zulässt, kann man früh- und mittelfrühreifende Tafeltrauben noch mit gutem Erfolg anbauen. Beinahe überall lassen sich klimatisch günstige Nischen finden, wo die Wärmesumme der Vegetationszeit ausreicht, geeignete Sorten zur vollen Reife zu bringen.

Der Standort:

Ideal ist eine nach Südost, Süd, Südwest oder West weisende Wand, die gespeicherte Tageswärme bis in die Nacht hinein abgibt. Auch ein freistehendes Spalier an windgeschützter Stelle ist möglich.

Der Boden:

Geeignet ist schwerer Ton und Lehm ebenso wie Geröll- und Sandboden, wenn er mit Humus versorgt ist. Nur staunasser Boden ist ungeeignet.

Das Spaliergerüst:

Da die Rebe ein Lianengewächs ist, braucht Sie eine Unterstützungsvorrichtung, an der Sie sich festranken kann. Für die Erstellung benötigen Sie:

- **An Hauswänden :** Schmale, gehobelte Latten, 25 cm übereinander angebracht oder straff gespannter, rostfreier Spalierdraht im gleichen Abstand.
- **Freistehendes Spalier** (wie im Weinberg): Sie schlagen an beiden Enden der geplanten Zeile ca. 2,00 – 2,30 m lange Holzpfähle in die Erde und verankern diese. Dazwischen spannen Sie ab einer Höhe von 80 cm im Abstand von 25 cm rostfreie Drähte.

Die Pflanzzeit:

Weinreben in Töpfen oder Containern kann man das ganze Jahr über pflanzen. Hauptpflanzzeit jedoch ist das Frühjahr (März - Mai).

Bodenvorbereitung:

Eine Pflanzgrube von 30 cm Länge und Breite und 40 cm Tiefe reicht aus, wenn der benachbarte Boden sich in einem gartenüblichen Zustand befindet. Ist das nicht der Fall, sollte der Boden in einem größeren Umkreis gelockert werden.

Die Pflanzung:

- **für Topfreben:** Wir stellen die Pflanze in ein Gefäß mit Wasser, bis sich der Wurzelballen vollgesaugt hat. Die Weinrebe wird nun (ohne den Topf) so tief in den lockeren Boden gesenkt, dass die Veredelungsstelle (ein Wulst am oberen Ende der Wurzelstange) noch über dem Erdniveau zu stehen kommt.
-
- **für Wurzelreben:** Es ist darauf zu achten, dass die Wurzel nicht länger als ca. 10 cm sind. Die Rebe wird dann so in das Pflanzloch gestellt, das die Veredelungsstelle (ein Wulst am oberen Ende der Wurzelstange) noch über dem Erdniveau zu stehen kommt.

Dann häufeln wir etwa bis zur halben Höhe das Pflanzloches mit Erde zu. Kräftiges Angießen soll bewirken, dass der Boden den Wurzelballen bzw. die Wurzeln satt umschließt. Danach wird das Pflanzloch vollgemacht und die Veredelungsstelle leicht angehäuelt. Ein Stab wird beigesteckt, an dem der junge Trieb locker angebunden wird. Kunstdünger sollte bei der Pflanzung nicht verwendet werden.



Rainer Klöckner

WINZERHOF

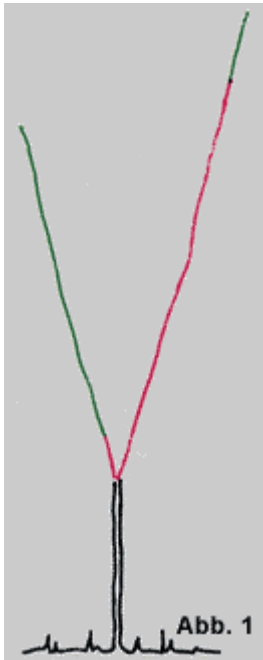
Rebenveredlung

Die Pflege im ersten Jahr:

Der Trieb wird fortlaufend angebunden mit dem Ziel, eine möglichst große Wuchshöhe zu erreichen. Nebentriebe werden entfernt, Seitentriebe aus den Blattachsen ausgezigt. Nach dem Startguß bei der Pflanzung ist nur noch gelegentliches Gießen notwendig. In späteren Jahren kommt der Weinstock - außer in schlimmen Trockenperioden - mit den natürlichen Niederschlägen aus. Vor dem Gartensprenger sollte man den Weinstock eher schützen.

Rebschnitt:

Was hier zu diesem Thema gesagt wird, erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Nur das unbedingt Notwendige wird hier aufgezeigt. Es reicht aber aus, um Fehler zu vermeiden und gute Ernten zu sichern.



... im Jahr nach der Pflanzung:

Der März ist zum Schnitt die beste Zeit. Der im Pflanzjahr hochgewachsene Trieb ist nun verholzt und wird auf ca. 60 cm zurückgeschnitten. Das ist die Stammhöhe, von der aus sich der Weinstock ausbreiten soll. Auch höhere Stämme sind möglich. Aus den beiden oberen Augen - weiter unten stehende werden nach dem Austrieb ausgebrochen - wachsen nun die Triebe hervor, die im darauffolgenden Jahr die Tragereben bilden. Wir fördern deren geraden, starken Wuchs, indem wir sie fortlaufend hochbinden und Seitentriebe, die aus den Blattachsen herauswachsen entfernen.

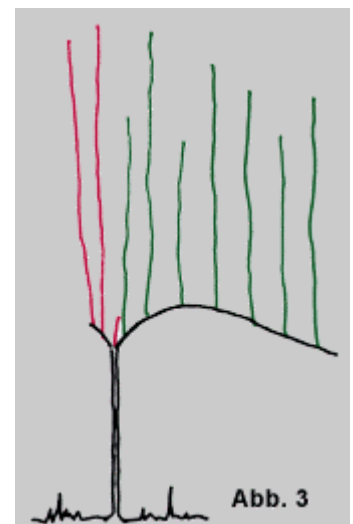
... zweites Jahr nach der Pflanzung)

Einen der im vorausgegangenen Jahr gehegten Triebe kürzen wir auf 6 bis 8 Augen ein, den anderen möglichst untenstehenden auf 2 Augen (Zapfen) (Abb. 1 rot). Mit der langen Rebe formen wir einen leichten Bogen und binden sie am unteren Spalierdraht (Latte) fest (Abb. 3 schwarz). An dieser gebogenen Rebe erwarten wir die erste Ernte. Jedes der hier austreibenden Augen bringt eine, zwei oder auch drei Trauben hervor.

...drittes Jahr nach der Pflanzung:

Zwei der nahe am Stamm stehenden Reben, am besten die, die aus dem Zapfen hervorgegangen sind, bilden die Tragereben dieses Jahres (Abb. 2 rot). Sie werden, eine rechts und eine links, in einem Bogen auf den unteren Draht heruntergebunden (Abb. 2 schwarz). Und wieder bleibt dazu noch ein Zapfen stehen, aus dem wir die Tragereben für das kommende Jahr gewinnen (Abb. 2 rot). Die alten Bögen des Vorjahres mit den darauf stehenden Reben (grün) werden ganz weggeschnitten. Mit diesem Grundmuster von Tragerebe und Zapfen kann der Weinstock in den folgenden Jahren in eine zweite Etage erweitert werden (Abb. 4). Auch kann man waagrechte und senkrechte Cordons erziehen, bei denen anstelle langer Tragereben kurze Zapfen mit ca. 3 Augen angeschnitten werden. Abstand von Zapfen zu Zapfen etwa 25 cm.

Wer bestrebt ist, eine Wand oder eine Spaliervorrichtung möglichst schnell in Grün zu kleiden, muss wissen, dass der Weinstock ohne den zügelnden jährlichen Rückschnitt seine Wuchskraft schnell erschöpft. Er bringt dann ein Unmenge Trauben hervor, die klein und unterentwickelt bleiben und altert vorzeitig.





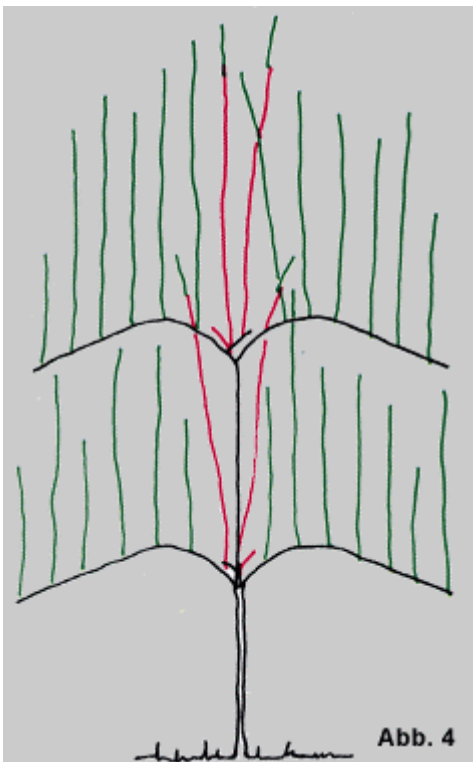
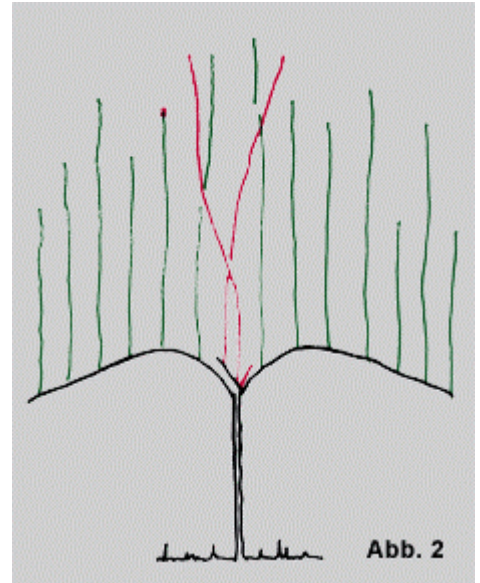
Rainer Klöckner

WINZERHOF

Rebenveredlung

Sommerarbeiten:

Wer Ordnung über alles liebt, schafft während des Sommers stets "klare Verhältnisse" am Weinstock. Triebe, die keine Frucht angesetzt haben, werden ausgebrochen. Geiztriebe, das sind solche, die aus den Blattachsen herauswachsen, werden entfernt. Daneben werden alle Triebe immer schön am Spalier hochgebunden und schließlich im August gegipfelt. So nennt der Winzer das Abschneiden der Triebspitzen, wenn sie über das Spalier hinauswachsen. Der "pflegeleichte" Weinstock, bei dem außer dem Hochbinden auf alle sonstigen Laubarbeiten verzichtet wird, verdirbt deswegen keineswegs und seine Trauben sind nicht weniger schön und vollkommen. Nur in sehr nassen Jahren hat an solchen Stöcken der Grauschimmel, der Fäulnis hervorruft, leichteres Spiel.



Die Schädlingsbekämpfung:

Die Rebenzüchtung hat inzwischen etliche neue Rebsorten hervorgebracht, die unempfindlich gegen echten Mehltau (Oidium) und falschen Mehltau (Peronospora) sind. Einige dieser Sorten werden u.a. wegen ihrer schönen Früchte speziell als Tafelreben bzw. Speisetrauben vermehrt, können aber auch zur Weinbereitung genutzt werden.

Sollte bei diesen neuen Sorten wider Erwarten doch einmal ein geringer Pilzbefall beobachtet werden, so kann dieser in der Regel ignoriert werden, da es sich hierbei um einen Spätbefall handelt, welcher lediglich eine optische Beeinträchtigung darstellt und weder die Früchte noch die Pflanze nachhaltig schädigen kann. Tierische Schädlinge haben im Allgemeinen keine Bedeutung. Der Reblaus widersteht der auf einer resistenten Unterlage veredelte Weinstock - und nur einen solchen sollte man pflanzen - sein ganzes Leben lang.

Die Düngung:

Vorweg gesagt: Der Weinstock am Haus und im Garten kommt meist ohne besondere Düngung aus und wenn nicht gerade ein anderes stark wucherndes Gewächs ihn bedrängt, laufen seine Wurzeln weit hinaus und holen sich Nahrung. Zeigen sich aber dennoch erste Anzeichen von nachlassendem Wuchs, so ist eine mäßige Gabe eines Volldüngers angebracht und zwar nicht nur in unmittelbarer Nähe der Pflanzstelle. **Merke:** Mineralische Düngung wird oft übertrieben. Einseitige Stickstoffdüngung provoziert Pilzkrankheiten, verzögert die Holzreife und leistet somit dem Erfrieren im Winter Vorschub.

Wir wünschen Ihnen viel Erfolg und Freude bei der Kultivierung Ihres Weinstockes.

Da die Erzeugung von edlen und wohlschmeckenden Weinen ein viel anspruchsvolleres und komplexeres Metier ist, sprengt dies natürlich den Hobby- und Freizeitbereich. Daher empfehlen wir für den Genuss edelster Weine die Weine von unserem Weingut.