NACHRICHTEN

Schuler dominiert Schwingfest

EINSIEDELN SZ. Nachdem er bereits dreimal einen Innerschweizer Schlussgang verloren hatte, ist Christian Schuler in Einsiedeln doch noch zu seinem ersten Teilverbandsfestsieg gekommen. Der 29-jährige Rothenthurmer war der Dominator des Tages. Als Einziger der 229 Schwinger gewann er alle vier Duelle in den ersten vier Gängen. Somit konnte er sich im fünften Gang gar einen Gestellten gegen Erich Fankhauser leisten und zog trotzdem in den Schlussgang ein. In diesem gewann er schliesslich mit einem Übersprung gegen seinen Schwyzer Verbandskollegen Mike Müllestein. 8500 Zuschauer verfolgten die sportlichen Leistungen von 229 Schwingern. *jgr*

Rangliste: 1. Christian Schuler (Rothenthurm), 58,75. 2. Sven Schurtenberger (Buttisholz), 58,50. 3. Andi Imhof (Attinghausen), 58,00. 4. Mike Müllestein (Steinen), Erich Fankhauser (Hasle) und Alex Schuler (Rothenthurm), je 57,50. 5. Stefan Kenel (Oberarth), 57,25. 6. Andreas Ulrich (Gersau), Jonas Brun (Entlebuch), Ralf Schelbert (Bisisthal), Thomas Sempach (Heimenschwand) und Joel Wicki (Sörenberg), je 57,00. 7. Martin Suppiger (Willisau), Stefan Arnold (Attinghausen), Roger Bürli (Menzberg), Dario Gwerder (Ried-Muotathal) und Remo Stalder (Mümliswil), je 56,75.

Kapellbrücke: Doch keine Beleuchtung

LUZERN. Die neue Beleuchtung der Kapellbrücke werde nicht realisiert, schreibt die «Neue Luzerner Zeitung». Nach Angaben der Interessengemeinschaft Inszenierung Kapellbrücke sind vor allem zu hohe Kosten der Grund für den Projektstopp. *jgr*

NORDWEST- UND ZENTRALSCHWEIZ.

SISSACH BL: Baselland prämierte seine ersten Staatsweine

Wein ohne Migrationshintergrund

In vier Kategorien wurde der Baselland-Staatswein auserkoren. Zugelassen waren nur «AOC Baselland»-Weine.

LUCAS HUBER

Landwirtschaftsdirektor Thomas Weber (Mitte) übergibt die Zertifikate an Urs Jauslin, Thomas Engel, André Roth und Ueli Bänninger (v.l.). *(Bild: Lucas Huber)*

Der Aargau hat einen, Basel-Stadt ebenfalls, Bern, St. Gallen und Graubünden sowieso: den eigenen Staatswein. Auch wenn nicht jeder dieser Offizialweine tatsächlich aus dem jeweiligen Kanton stammt, wie das Beispiel Basel-Stadt zeigt, deren Staatswein gar aus dem nahen Ausland stammt.

Nun rühmt sich auch der Kanton Baselland mit dem eigenen Staatswein respektive: den eigenen Staatsweinen. In gleich vier Kategorien wurden die repräsentativen Tropfen von Landwirtschaftsdirektor Thomas Weber prämiert. Sie werden künftig zu offiziellen Anlässen gereicht, bei Empfängen, als Gastgeschenke.

Drei Finalisten

Doch zuerst erkor die elfköpfige Jury um Weber aus jeweils drei Finalisten ihre Favoriten. Sie waren aus den insgesamt 61 eingereichten Weinen von einer Expertenjury bestimmt worden. «Das Echo war überwältigend», bilanzierte Paul Leisi, Präsident der Weinproduzenten Region Basel/Solothurn; gerechnet hatte man mit höchstens 40 Eingaben.

Unter dem Gebälk des Schlosses Ebenrain in Sissach wurde geschwenkt und gerochen, geschlürft und geschmeckt, gespuckt und geschrieben. Die Siegerweine in den Kategorien Riesling-Silvaner, Pinot noir sowie weisse und rote Spezialitäten kommen aus Aesch, Maisprach, Muttenz und Wintersingen (siehe Box).

Thomas Weber hofft, dass die hiesigen Tropfen dank der Auszeichnung über die Grenzen der Region hinaus für Furore sorgen werden und dem Baselbiet als Weinbaukanton eine angemessene Anerkennung bringen. Das sieht auch Nationalrätin Sandra Sollberger so, der man vor 20 Jahren noch keinen Baselbieter Wein zu kredenzen brauchte: «Heute dürfen wir stolz auf unsere Weine sein», liess das Jurymitglied verlauten.

Eine Bestätigung

«Ziemlich stolz» – sogar ist Thomas Engel, Kellermeister der Siebe Dupf Kellerei in Liestal und Schöpfer des Maispracher Kerners, der ausgezeichneten Weissweinspezialität. Es sei eine tolle Bestätigung seiner Arbeit. Lieber hätte der bekennende Pinot-noir-Fan allerdings in der Kategorie seiner Lieblingsrebe reüssiert. «Es ist wie beim Fussball: Manchmal geht er auch daneben. Aber der ‹Pinot› ist auf jeden Fall unser Ziel für die nächsten Jahre.»

Zugelassen zum Wettbewerb waren übrigens ausschliesslich Weine kontrollierter Ursprungsbezeichnung und die hatte «AOC Baselland» zu lauten. «Der Baselbieter Staatswein hat keinen Migrationshintergrund», witzelte Landrätin Sabrina Corvini entsprechend. Sie ist es, die mit ihrem Postulat am Anfang der rund zweijährigen Staatswein-Entstehung steht.

8000 Etiketten

Lukas Kilcher, Leiter des Landwirtschaftlichen Zentrums Ebenrain und Co-Organisator der Staatsweinprämierung, ist optimistisch: 8000 Staatswein-Etiketten liess er drucken. Zum Weinexportgebiet dürfte der Kanton trotzdem nicht werden: Lediglich 0,4 Prozent des Schweizer Weins entsteht im Kanton in Baselland. LZE und Weinproduzentenverband werden die Prämierung des Baselbieter Staatsweins fortan jährlich organisieren.

DIE «PRÄMIERTEN»

- Kategorie Riesling-Silvaner: Riesling-Silvaner Tschäpperli von Blarer 2015, Ulrich Bänninger, Aesch. Ein fruchtiger Wein mit einem nicht überladenen Körper.
- Kategorie Spezialität Weisswein: Maispracher Kerner 2015, Siebe Dupf Kellerei, Liestal. Ein süffiger, geschmeidiger Wein mit klarer Frucht und feiner Säure.
- Kategorie Pinot noir: Pinot noir Muttenz 2015, Weingut Urs Jauslin, Muttenz. Ein aromatischer Wein mit leichten Vanilletönen, etwas Zimt und Nelken, lang anhaltend.
- Kategorie Spezialität Rotwein: Pinot noir Auslese, 2014, Weinbau André Roth, Wintersingen. Ein nachhaltiger Wein mit schönen Gerbstoffen, typischen Himbeertönen und ausladender Aromatik. *lh*

BELLINZONA TI: Eine gefürchtete Rebkrankheit

Rechtzeitig vorbeugen statt zuschauen

Ohne Massnahmen wäre es im Tessiner Weinbau fast zu einer Katastrophe gekommen. Erstmals waren Rebstöcke in der Leventina und im Bleniotal von der gefährlichen Krankheit betroffen. Weinbauern müssen jetzt spritzen.

CHRISTIAN ZUFFEREY

Luigi Colombi vom Tessiner Pflanzenschutzamt vor Chardonnay-Rebstöcken, die für die gefürchtete Rebenkrankheit am anfälligsten sind. *(Bild: Christian Zufferey)*

Es sind, genau genommen, zwei Krankheiten, vor denen sich Tessiner Winzer fürchten müssen: die Goldgelbe Vergilbung und die Schwarzholzkrankheit. Nur mittels DNA-Analyse lassen sich die beiden Rebenkrankheiten voneinander unterscheiden, denn die Symptome sind bei beiden gleich.

Hätte man nicht rigoros bekämpft, wäre es im Tessiner Weinbau zu einer Katastrophe gekommen. «Fünfmal schon mussten gar ganze Parzellen eliminiert werden. Meist genügt es allerdings, einzelne befallene Rebstöcke auszumerzen», sagt Luigi Colombi, Chef des Servizio Fitosanitario in Bellinzona.

Indirekte Bekämpfung

Die Krankheit direkt zu bekämpfen, ist nicht möglich. Grundsätzlich handelt es sich um eine Infektionskrankheit, bei der Bakterien die hormonale Tätigkeit der Pflanze blockieren und zum Absterben bringen, weil Säfte nicht mehr nach unten fliessen können. Klar ist auch, dass die Krankheit durch die Zikade, die Scaphoideus titanus, von Pflanze zu Pflanze übertragen wird. Wenn diese Insekten – auch schon die Larven – eine infizierte Pflanze stechen, übertragen sie als Vektoren die Krankheit fortan ihr Leben lang. Erschwert wird die Bekämpfung, weil, so Colombi, «ein Rebstock bereits infiziert sein kann, ohne aber auch nur ein Symptom zu zeigen».

Der Wirkstoff Buprofezine hemmt die Chitin-Bildung bei Insekten, sodass namentlich Zikadenlarven nicht mehr grösser werden und sich fortpflanzen können. Es ist eine der Bekämpfungsmöglichkeiten gegen eine Rebenkrankheit, die Colombi den Tessiner Rebbauern empfiehlt. Die zwei ersten Behandlungen müssten bis Ende Juni erfolgt sein. Nur gelegentlich könnte sogar eine dritte Behandlung angezeigt werden. «Da gesunde Jungreben aber auch häufig auf befallene Unterlagen gepfropft wurden, werden die Jungpflanzen auch während 45 Minuten in 50 Grad warmem Wasser behandelt», erklärt Colombi weiter. Schliesslich müssten Rebberge regelmässig kontrolliert und befallene Reben eliminiert werden.

Allerdings sind auch nicht alle Rebsorten gleich anfällig. So seien etwa Merlot-Reben weniger sensibel, umso mehr dagegen Cabernet sauvignon, Pinot und Gamaret, vor allem aber Chardonnay. In den am stärksten betroffenen Gebieten hat das Tessiner Pflanzenschutzamt gar davon abgeraten, Chardonnay-Reben wieder anzupflanzen.

Rote und gelbe Blätter

«Die Blätter werden rot oder gelb, je nach Rebsorte, die Triebe reifen nicht und bleiben wie Gummi, und die Trauben welken», erklärt Colombi. Inzwischen treten beide Krankheiten etwa gleich häufig auf, in sieben Prozent der untersuchten Rebstöcke wurden sogar beide Krankheiten festgestellt. Meldepflichtig und als Quarantäne-Krankheit eingestuft ist allerdings nur die Goldgelbe Vergilbung, weil sie sich gefährlich schnell ausbreiten kann.

Im Tessin etwa hat sich die Rebenkrankheit seit 2004, als sie bei Pedrinate (Chiasso) zum ersten Mal beobachtet wurde, schnell auf das Mendrisiotto und das Luganese ausgebreitet. Inzwischen trat die Krankheit auch nördlich des Ceneris auf, letztes Jahr sogar zum ersten Mal auch in der Leventina und im Bleniotal. Mit ersten Fällen im Lavaux VD hat die Krankheit letztes Jahr sogar erstmals die Alpennordseite erreicht.

BÖZEN AG: Wettkampf als Motivation

Ehepaar Burkart holt sich begehrten Preis

23 Teilnehmer nahmen am Wettbewerb der Aargauer Kirschenproduzenten teil. Der erste Preis ging ins Fricktal.

OTHMAR EICHER

Dem Wettbewerb der Aargauer Kirschenproduzenten stellten sich 23 Teilnehmer, die kurz vor Erntebeginn von zwei Experten vom Verband Aargauer Obstproduzenten besucht wurden. Bei der Bewertung wurden Fruchtbehang, Fruchtgrösse, Qualitätsbeurteilung und Gesamteindruck am höchsten gewichtet.

Starke Regenfälle

Die Preisübergabe erfolgte im Rahmen des Fricktaler Chriesifests in Bözen vor Hunderten von Zuschauern. Der Experte Franz Freiermuth betonte, dass der Frühling und der Vorsommer 2016 für die Kirschenproduzenten eine echte Herausforderung waren. Anfang April ging es los mit der Blüte, welche sich dann über den ganzen April bis in die ersten Maitage hinauszog. Danach kam der Frost. Nach den Regenfällen in den letzten Wochen ist die Ausgangslage nicht besser geworden. Der Dauerregen hinterlässt Spuren. Auch bei witterungsgeschützten Kirschenanlagen gibt es bei den zurzeit reifenden Sorten Schäden. Optimistisch erwarten die Kirschenbauern dieses Jahr in allen Anbaugebieten der Schweiz einen mittleren Ertrag um die 2000 Tonnen Tafelkirschen, leicht unter der Vorjahresernte. Knapp jede zweite Tafelkirsche wird in den Nordwestschweizer Kantonen Aargau, Baselland und Solothurn geerntet. Gut Kirschen essen ist dieses Jahr bei Hansruedi und Zita Burkart in Obermumpf. Sie erreichten das Spitzenresultat. Somit ging der Spitzenplatz für Aargauer Kirschen wiederum ins Fricktal. Nein, das beste Aargauer Chriesi kommt dieses Jahr nicht wie im Vorjahr aus dem Freiamt. Die Familie Burkart holte den begehrten Preis wiederum ins Chriesiland Fricktal zurück.

Schutz mit Netzen

Ziel des wiederkehrenden Wettbewerbs des Verbands Aargauer Obstproduzenten ist, die Produzenten zu Höchstleistungen anzuspornen. Die moderne Kirschenanlage von Hansruedi und Zita Burkart ist witterungsgeschützt gegen Hagel und Regen sowie mit Netzen gegen Vögel und gegen den neuen aggressiven Schädling Kirschessigfliege geschützt und zeigt sich zu Beginn der Ernte in einem hervorragenden Zustand.

Rangliste: 1. Hansruedi und Zita Burkart, Obermumpf. **2.** Jörg Bircher, Wölflinswil. Martin und Regina Hort, Wittnau. Urs Leimgruber, Gipf-Oberfrick. Paul und Ruth Müller, Alikon. Kurt Rennhard, Leuggern. Max Stenz, Leutwil. **3.** Martin und Lotti Baumann, Beinwil a. S. Urs und Fränzi Bauer, Egliswil. Dieter Bürgi, Olsberg. Christoph Müller, Schupfart. Gregor Rehmann, Kaisten. August Schmid, Gipf-Oberfrick. Andy und Pia Steinacher, Schupfart. Florian und Lukas Kuhn, Wohlen. Adrian und Claudia Schreiber, Wegenstetten. Peter Winkler, Leuggern. **5.** Fritz und Kathrin Hasler, Hellikon. Markus Henzmann, Oberhof. Daniel Keller, Hottwil. Stefan Müller, Wiliberg. Urs Reimann, Wölflinswil. Hans Waldmeier. Hellikon.