

# Mit Rebschnitt reguliert der Winzer den Ertrag

November bis März klicken in den Weinbergen die Scheren / Elektrisches Werkzeug wird genutzt

Von unserer Mitarbeiterin  
Marianne Lothar

**Weingarten/Walzbachtal.** Vereinzelt Schneeflocken fallen, und das Thermometer pendelt um null Grad. Den Weinbauer Manfred Schäfer kümmert das Wetter nicht. „Wir haben das ganze Jahr über Arbeit, und im Winter werden die Reben geschnitten“, sagt er.

Gleich nach Abschluss der Lese, wenn die Vegetation Stillstand hat, so etwa Anfang November, geht es los. Bis Ende März sollte die Arbeit fertig sein. Nur bei ganz strengem Frost sei Rebschnitt nicht empfehlenswert. Dann könne es passieren, dass das Holz beim Schnitt splittert und der Trieb beschädigt werde. „Aber wann ist es bei uns schon so kalt?“, lacht er. An diesem Morgen ist er im Jöhlinger Hasensprung bei der Arbeit. Vollkommen blattlos und gut zu-

## Mit Manfred Schäfer im Jöhlinger Hasensprung

gänglich stehen die Reben in einer Rieslinganlage. Aus Jahrzehnten Weinbauenerfahrung weiß Schäfer praktisch „blind“, wo er hinzulangen hat.

Die scharfe Schere schneidet das einjährige Holz glatt ab, ohne es zu quetschen. Ruckzuck ist abgeknipst, was zu viel ist, beschädigte oder kranke Stellen aufweist. Das Schnittgut fällt zu Boden, das Gestrüpp lichtet sich.

Das Weingut Schäfer bewirtschaftet mittlerweile 16 Hektar. 80 bis 90 Stunden Arbeitszeit erfordert ein Hektar Rebschnitt. „Da käme ich mit einer Rebschere mit Handbetrieb nicht mehr weit“, erklärt der Senior. Meist arbeite er mit einer elektrischen, aber fürs Foto griff er zur „herkömmlichen“.

Der Schnitt ist die Grundlage der Ertragsregulierung und entscheidet über Menge und Qualität. Wie viel Kilogramm Ertrag sind erwünscht? Wie viel „Augen“ pro Quadratmeter Standraum



MIT ERFAHRENEM BLICK prüft Winzer Manfred Schäfer beim Schneiden die Spannung der Drähte und die Rebstöcke auf Pilzbefall. 80 bis 90 Stunden Schnittzeit muss man pro Hektar rechnen. Heute werden oft elektrische Scheren eingesetzt. Foto: Lothar

muss man dazu stehen lassen? Wie viel verkraftet der Rebstock? Das sind die Ausgangsfragen, die der Winzer diesem Erziehungschnitt zugrunde legen muss. Eine Faustregel empfiehlt vier bis acht Augen pro Quadratmeter. Innerhalb dieses Richtmaßes unterscheiden sich die Sorten. „Ein Müller-Thurgau mit nur vier Augen bringt einen sehr guten, intensiven Geschmack“, sagt der Experte.

Bei einem Riesling dürfen es auch sieben bis acht pro Rebstock sein, ein Spätburgunder soll nur sechs Triebe entwickeln.

Während des Schneidens prüft Winzer Schäfer zugleich die Gesundheit der Ruten und schaut nach Pilzbefall. Er findet nichts. Gesunde Reben begründet er mit Vorsorge bei der Laubarbeit. In der „Dreiblatt-Phase“ im Frühjahr breche er dann zusätzlich jeden zweiten Trieb

aus, um das Blattwerk luftig zu halten und somit Schwarzflecken und Mehltau zu vermeiden.

Schritt für Schritt schreitet er die Reihen entlang und kontrolliert zugleich die Spannung der Drahtrahmen. „In Baden verwenden wir das Erziehungssystem Flachbogen“ sagt er. „Das ist gut maschinen zugänglich und macht die wenigste Arbeit.“