

Oberrohrdorf: Drei junge Winzer bewirtschaften seit diesem Frühling das Rebgut Märxli – sie tun das in erster Linie, weil es ihnen Spass macht

Im Märxli ziehen sie einen neuen Tropfen heran

Sie bauen Biowein an, roden, mähen und bewässern. Auf einer halben Hektare im Märxli, gelegen zwischen Vogelrüti, Niederrohrdorf und der Kirche St. Martin, Oberrohrdorf. Die Grenze führt durch den Rebberg, der grössere Teil aber liegt in Oberrohrdorf.

Zwischen hohem Gras und belaubten Rebstöcken sind die drei jungen Männer kaum auszumachen: Thomas Eichler, Raphael Peterhans und Robin Vock kontrollieren an diesem schwülen Sommertag ganz unten im Märxli die neu gepflanzten Reben. 1200 junge Stöcke der Sorten Cabernet Jura und Solaris stecken in Wuchshüllen aus grünem Plastik. Die Hülle schützt vor Frass und unterstützt die Pflanze beim Wachsen. 700 Jungreben haben sie heute Morgen bereits geprüft. «Nur gerade zwei sind nicht gewachsen», freut sich Eichler. Die Wahl sei auf diese neuen Sorten gefallen, weil sie pilzresistenter seien, sagt Raphael Peterhans. Ein wichtiges Detail. Die Jungwinzer setzen nämlich auf Bio und Nachhaltigkeit bei der Bewirtschaftung des Märxli: «Zulässige Bio-Mittel reichen gegen Pilzbefall oft nicht aus.» Die neuen Sorten sind aber nicht nur pilzresistenter, sie liefern auch einen guten Ertrag und vor allem guten Wein. Das haben die drei im Vorfeld getestet. «Wir hatten jemanden gesucht, der Erfahrung mit diesen Sorten und mit Biowein hat», sagt Peterhans. Im Bioweinkeller ck-Weine in Schinznach probierten sie



Thomas Eichler, Robin Vock und Raphael Peterhans (v. l.) pflegen seit diesem Frühling das Rebgut Märxli. Fotos: hhs

und waren sich schnell einig: «Der Wein hat uns gefallen.» Dort soll künftig gekeltert werden.

Neue Pächter mit neuen Ideen

In den nächsten Jahren aber werden die jungen Reben kaum Ertrag liefern. Vorläufig müssen sie gehegt und gepflegt werden. Ende Dezember hatten Raphael Peterhans, Robin Vock und Thomas Eichler den Pachtvertrag mit Vertretern der Kirchenpflege Rohrdorf unterzeichnet, am 1. März

den Rebberg von den bisherigen Pächtern Hugo Rapp und Beatrice Demuth übernommen. Seither verbringen sie fast jede freie Minute zwischen den Reben. Sie haben gerodet, gemäht, gemistet und auch eine neue Tröpfchen-Bewässerungsanlage installiert. Am steilen Rebhang wurde mit einem Bagger die Hauptleitung verlegt, Tröpfchenschläuche angeschlossen. Das ermöglicht eine genaue Dosierung, lässt kaum Wasser verdunsten. «Die Pflanzen erhalten nur ge-

rade so viel Wasser wie nötig», sagt Peterhans.

Gepflegt werden auch die verbliebenen, älteren Stöcke im Rebberg. «Zwischen den Trauben auslauben, die Äste in die Drähte einschlaufen, zur Zeit zweimal die Woche», sagt Robin Vock und Thomas Eichler sagt lachend: «Wir erziehen sie.» Zwischen den Reihen wachsen Gras und Blumen in bunter Vielfalt, Lebensraum für lauter Nützlinge, etwa Raubmilben oder Marienkäfer. Und auf der Steinmauer wächst gar roter Mauerpfeffer.

Für den Weinbau interessiert sich Thomas Eichler, der seinen Lebensunterhalt als Fahrlehrer verdient, schon lange. Auch seine Eltern und Grosseltern hatten Reben. Robin Vock steckt mitten im Studium zum Umweltingenieur und hatte sich eigens am FIBL (Forschungsinstitut für biologischen Landbau) für einen Rebbaukurs angemeldet. Raphael Peterhans schliesslich ist Agronom mit Spezialgebiet Obst- und Weinbau in Bio-Qualität – er ist seit Anfang Jahr auch der neue Pächter auf dem Weidhof in Oberrohrdorf. Alle bringen ihr Wissen ein, diskutieren rege miteinander. «Den Konsens finden wir aber immer», sagt Peterhans.

Die Arbeit in den Reben ist für die drei vor allem Hobby – ein aufwendiges allerdings. Unterstützt werden sie von weiteren Freunden, die, wie sie, Freude am Rebberg haben. Angestossen auf die erste Saison wird voraussichtlich Mitte Oktober, beim Rebhüsli-Fest. Dieses Jahr aber wohl nur mit Sauser.



Mauerpfeffer an der Steinmauer