



Text und Fotos: Werner Bader

# Und es funktioniert doch!

Ihringen, 7. Juni 1996: Sylvie Lamour setzt das Messer an. Rasch zieht sie es einen fingerbreit nach unten, anschließend quer - so daß ein T-förmiger Einschnitt entsteht. Dann ist es soweit: In den Ritz steckt sie das spannförmige Auge, drückt mit dem Messer leicht nach, und umschnürt die Wunde mit einem weißen Plastikband. Schließlich, ein beherzter Ritz mit der Säge, 10 cm unterhalb des eingesetzten Auges.

Die geschilderte Szene spielt nicht etwa im OP-Saal der Schwarzwaldklinik, und Sylvie Lamour ist auch nicht die französische Ausgabe von Oberschwester Hildegard. Wir befinden uns vielmehr am Kaiserstuhl, genauer in Ihringen - und Sylvie Lamour ist der »Boß« einer Truppe Spezialisten, die mit dem Know-How zur oberirdischen Standortveredlung im Gepäck, derzeit durch Deutschland reisen. Quasi im Vorbeigehen machen sie aus Müller-Thurgau Spät-

burgunder oder Silvaner zu Grauburgunder. Je nach Wunsch des Winzers. Je nach Bedarf des Selbstvermarkters. Je nach Auszahlungspreis der Winzergenossenschaft.

Die Gruppe sorgt für Aufsehen - und für ungläubige Gesichter, vor allem in der Fachwelt. Kein Wunder, war man sich doch in diesem Punkt mehr als einig: das kann nicht funktionieren, nicht in Deutschland, nicht unter unseren Klimabedingungen.

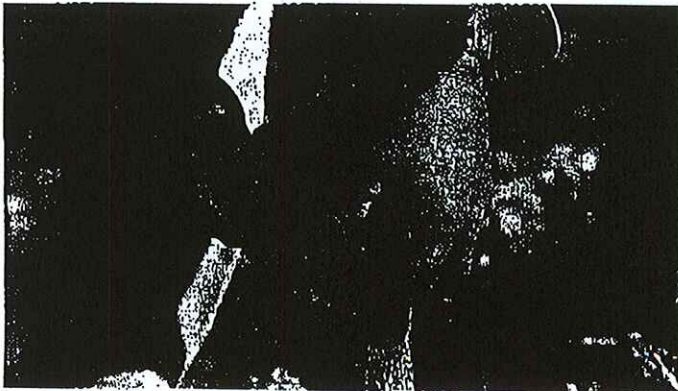
## Anwachsrate 90% garantiert

Am Kaiserstuhl ist die Skepsis mittlerweile gewichen. »Die Edelreiser sind das A & O«, sagt Fridolin Baumgartner aus Oberbergen am Kaiserstuhl, Mann der ersten Stunde und Mitglied der Oberbergener Winzergenossenschaft. »Das Veredeln selbst ist eigentlich kein Problem«. Das weiß er aus Erfahrung, denn viermal schon hat er die »Veredlungsgruppe« aus dem südfranzösi-

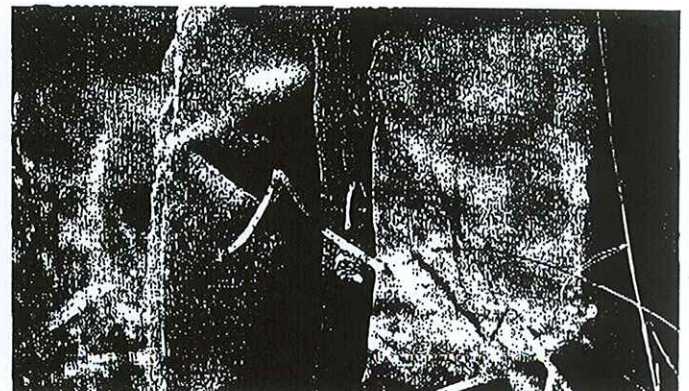
schen Saint-Raphael angefordert. Zunächst vergeblich, weil das Überlagern der Reiser Schwierigkeiten bereitete - mal war es im Kühlhaus zu warm, mal zu trocken. Schlußendlich war kein veredlungsfähiges Material vorhanden und Paul Birebent, Geschäftsführer der Firma Worldwide Vineyard zu der die Gruppe um Frau Lamour gehört, nahm den Auftrag angesichts des zu erwartenden Mißerfolges der oberirdischen Veredlung gar nicht erst an. Im letzten Jahr nun war die vielbeachtete Premiere - unter anderem im Weinberg von Fridolin Baumgartner (daneben bei Salwey/Oberrotweil, Basler/Achern und Johnner/Bischöffingen).

Die Fachwelt staunte nicht schlecht, denn - es funktionierte doch. Die Augen trieben aus, wenn auch etwas ungleichmäßig. Nach dem Auswerten des Veredlungserfolges im Herbst, stand eine Anwachsrate von über 90% auf dem Papier. Soviel werden im übrigen

vertraglich garantiert. Wird die Marke beim ersten Durchgang nicht erreicht, erfolgt innerhalb von zwei Wochen eine Nachveredlung. »Das beruhigt die meisten«, weiß Sylvie Lamour, die sich der zunächst distanzierten Haltung der Winzer gegenüber dem »neuen« Verfahren durchaus bewußt ist. »Die meisten wollen erst einmal sehen, ob es überhaupt funktioniert, dann überlegen sie weiter«, sagt sie und deutet damit an, daß sie für die Zukunft mit einem weiter ansteigenden Auftragsvolumen rechnet. Tatsächlich hat sich die Zahl der in Deutschland umgepfropften Reben bereits vervierfacht: von knapp 7000 im vergangenen Jahr, hauptsächlich am Kaiserstuhl und einige in der klimatisch etwas weniger begünstigten Ortenau, auf 30.000 in diesem Jahr - in Baden, Württemberg, Franken und Rheinhessen. Auch die Forschungsanstalt in Geisenheim will nun auf den rollenden Zug aufspringen und hat



**T-Bud Technik:** In den T-förmigen Schlitz wird das neue Edelreisaug geschoben (Bud = Auge, engl.)



**Alternative Chip-Bud Pfropfung:** Die Augen treiben etwas später aus als bei der T-Bud Technik (Clip = Span)

**Zwei Methoden**

Bei der Standortveredlung kommen zwei unterschiedliche Schnittvarianten zum Einsatz. Bei der einfacheren Chip-Bud-Technik wird ein T-förmiger Schlitz in den Rebensamm geschnitten und das Auge eingeschoben. Dies funktioniert nur wenn sich die Rinde leicht und sauber abheben läßt. Alternativ von zwei Wochen vor bis zwei Wochen nach der Blüte, aber selbst dann nicht bei allen Reben und nicht im Stadium der Vollblüte. Alternative bodentnah sich der Chip-Bud-Technik. Hierbei wird eine vertikale Einkerbung geschnitten. Die Kosten pro umveredelter Rebe liegen bei bis 50 DM.

die Standortveredler aus dem Nachbarland angefordert. Europaweit kommen dieses Jahr insgesamt 300.000 Reben unter Messer.

Der günstigste Zeitpunkt für die Standortveredlung ist etwa um die Rebenblüte. Dann steht die Rebe voll im Saft und das neue Edelreis hat die besten Voraussetzungen um mit dem »alten« Stamm zu verwaschen. Angaben von Worldwide Vineyard-Geschäftsführer Paul Birebent zufolge, können Reben im Alter von einem bis zu fünfzig Jahren auf diese Weise unveredelt werden. Damit der Erfolg gewährleistet ist und die Gruppe ohne Hindernisse arbeiten kann, müssen allerdings einige Voraussetzungen erfüllt sein. So ist der Winzer, dessen Anlage unveredelt wird, verpflichtet, die Rinde im Veredlungsbereich sauber zu entfernen, am besten manuell per Handschuh (mit Metalleinsatz). Außerdem sollte der Bewuchs unter den Rebstöcken entfernt sein, ebenso wie Pflanzstäbe, die beim späteren Umwickeln der Veredlungsstelle hinderlich sind. Ansonsten wird der Weinberg bis zum »Tage X« gepflegt, wie jeder andere auch. Sprich es muß geschnitten, gebogen, geheftet und auch gespritzt werden. Selbst das Düngen wird von Paul Birebent empfohlen – vor dem Veredlungstermin.

Zwar ließ Fridolin Baumgartner in diesem Jahr keinen Weinberg unveredeln, doch

der Erfolg von 1995 hat ihn derart fasziniert, daß er jetzt Jahr den Einsatz der Veredler aus dem Süden koordiniert und seine Erfahrungen an andere weitergibt. Zum Beispiel an das 15 Hektar Weingut Dr. Max Heger in Ihringen, das insgesamt 50 ar umpfropfen läßt. So stehen am Ihringer Winklerberg schon Spätburgunder, wo im letzten Jahr noch Rieslinge blühten, »weil die Lage einfach zu warm war«, wie Jürgen Winkler, der technische Betriebsleiter, die Beweggründe schildert, und die Weine wenig filigran gerieten.

**Beste Zeitpunkt: um die Blüte**

Momentan ist eine Parzelle mit Silvaner an der Reihe. Hier ist bereits aus der Hälfte Reben potentieller Grauburgunder geworden, während Sylvie Lamour wechselweise auf französisch und englisch den nächsten Einsatz managt – Verständigungsprobleme inbegriffen. Trotzdem klappt alles wie geplant, und am Ende des Tages hat jeder der vierköpfigen Truppe 600 Reben umpfropft. Dort, wo schon weiße Bänder die Veredlungspartner umschnurren, werden sämtliche grünen Rebenteile rigoros entfernt: Blätter, Triebe und auch Gescheine. »Das tut schon etwas weh«, gibt Jürgen Winkler zu. Sozusagen als kleines Trostplaster, bleibt bis zum Austrieb des frisch eingesetzten Grauburgunders eine Sil-

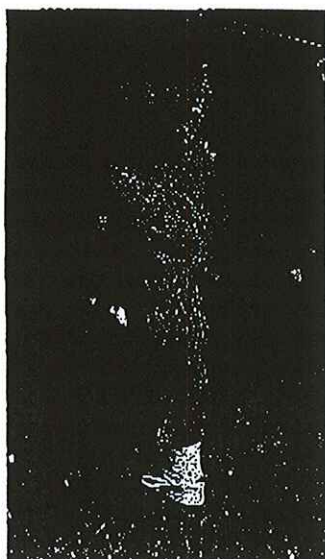


Fridolin Baumgartner, Mann der ersten Stunde aus Oberbergen

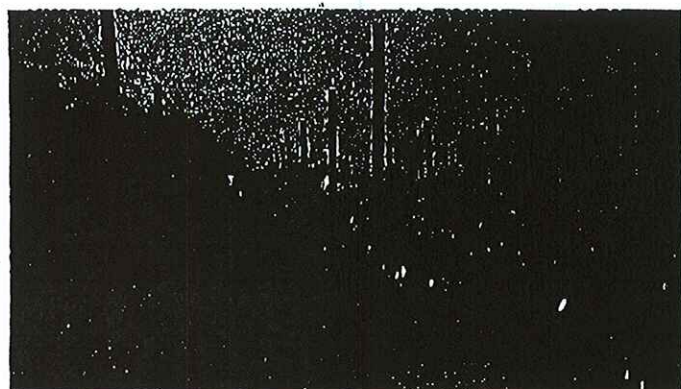
vaner-Rute mit zwei Augen und einem einzigen Blatt stehen, welches dafür sorgt, daß die Rebe weiter assimilieren kann.

»Ganz wichtig«, erklärt Fridolin Baumgartner, »ist das anschließende Ausputzen«. Spätestens acht Tage nach dem Umpfropftermin und in der Folge mindestens jede Woche müssen sämtliche Austriebe am Stamm entfernt werden. Ansonsten wird das eingesetzte Auge mit zu wenig Nährstoffen versorgt und hat keine Chance, fest anzuwachsen.

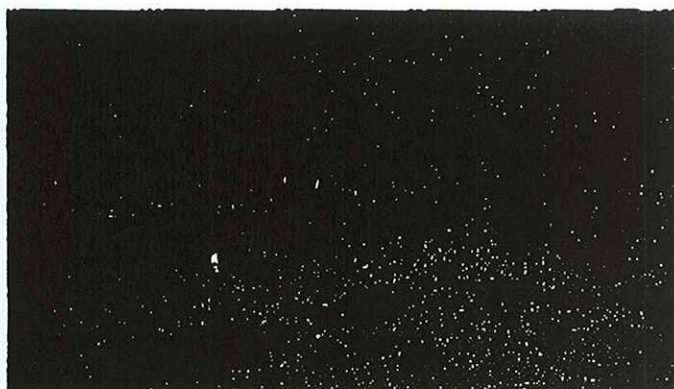
Ob die Aktion gelungen ist, zeigt sich zwei bis vier Wochen nach dem Umveredeln. Wenn alles funktioniert hat, beginnt dann das eingesetzte Auge zu erwachen und treibt aus – so wie am Kaiserstuhl auch in diesem Jahr. Und liegt die Anwachsrate unter 90%, setzt Sylvie Lamour erneut das Messer an.



Umwickelte Veredlungsstelle. Ein Ritz mit der Säge unterhalb des Auges dämpft den Saftdruck der Unterlage



Links: vorher; rechts: nachher – es werden (fast) alle grünen Teile entfernt. Bei hohen Stämmen verbleibt kein Blatt



Ein Jahr später: Die ehemaligen Müller-Thurgau bringen im Jahr nach der Umpfropfung den ersten Weißburgunder-Ertrag