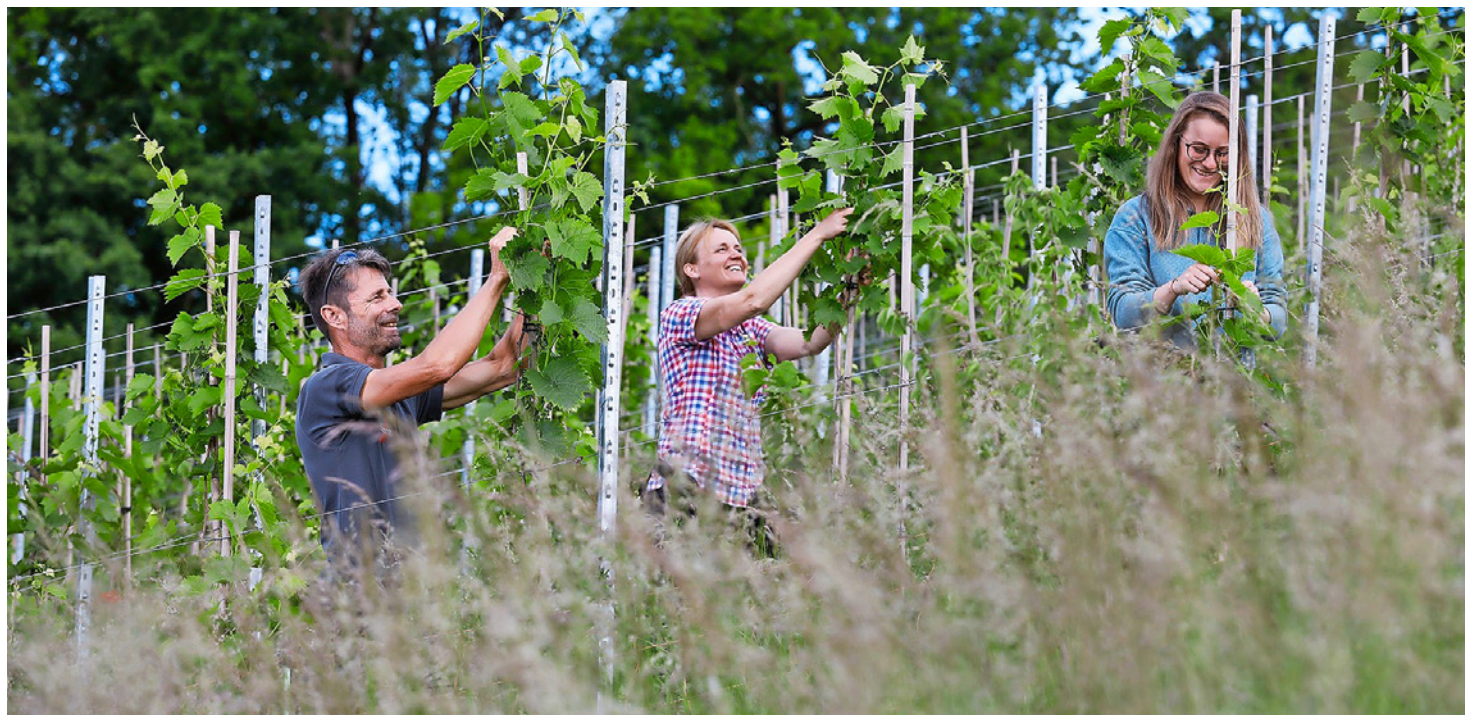


Piwi-Reben in der Tutti-Frutti-Permakultur

Rebbau Der Flächencode 725 ist auch in den Reben anwendbar. Roland und Karin Lenz haben ihre Weinstöcke mit Nuss- und Obstbäumen, Getreide und extensiven Wiesen kombiniert.



Roland, Karin und Tochter Rahel Lenz (von links) bei der Rebearbeit. BILD: ZVG

Susanne Meier

Roland und Karin Lenz aus Uesslingen TG haben auf ihrem 27-ha-Weingut in diesen Wochen alle Hände voll zu tun. Die Trauben sind reif und wollen gelesen und verarbeitet werden. «Die ersten 15 Tonnen haben wir ab dem 18. August gelesen. Um den 20. September werden wir wohl alles geerntet haben», schätzt Roland Lenz und betont, dass die Traubenlese nicht etwa maschinell erfolge. Die Trauben mit rund 200 Millionen Beeren von 50 pilzwiderstandsfähigen Sorten, sogenannten Piwi-Sorten, werden von Hand abgelesen.

Das Bioweingut Lenz ist für seine Weine, die Führungen und Degustationen, das Bistro und einen Erlebnispfad bekannt. Aber in diesem Artikel soll es um die Rebflächen gehen und um den Grund, weshalb Roland Lenz reihenweise gesunde Rebstöcke im besten Alter ausgeris-

sen hat und auf seinen Rebflächen trotzdem mehr produziert als vorher.

21,5 ha sind auf dem Uesslinger Betrieb der Weinproduktion gewidmet. 100'000 Piwi-Rebstöcke wachsen in Perma-Mischkulturlflächen mit etwa 1200 Haselnussbäumen, 70 Walnussbäumen, 50 Maulbeer- und anderen Fruchtbäumen – Grund für den

Aus der Vogelperspektive

Eine Fläche mit dem Flächencode 725 gilt als Spezialkultur und muss also mehr als 50 Prozent Spezialkulturen enthalten. Die Kulturen müssen kleinräumig und mosaikartig angebaut sein. Der 50-Prozent-Flächenanteil der Spezialkulturen ist aus der Vogelperspektive mit den ausgewachsenen Pflanzen abzuschätzen. Die restliche Fläche muss landwirtschaftliche Nutzfläche (LN) sein und in die Anbaufläche integriert wer-

Mehrertrag, aber auch ein indirekter Nutzen bei der Schädlingsbekämpfung. Und ein grosser Vorteil im Dürresommer dank Beschattung der Reben.

Die Fledermäuse kamen

Wie kam es dazu? 1995 haben Karin und Roland Lenz den Betrieb auf Bio umgestellt, einige Reihen Reben ausgerissen und

den. Ansonsten ist nicht vorgeschrieben, was auf der restlichen Fläche neben den 50 Prozent Spezialkulturen wächst. Die 725er-Fläche gilt nicht als Biodiversitätsförderfläche. Weiter werden keine Vernetzungsbeiträge ausgerichtet, aber Hochstammbäume auf der Fläche können Biodiversitätsbeiträge erhalten, und für Nützlingsstreifen werden seit 2023 Produktionssystembeiträge ausbezahlt. sum

stattdessen Sträucher gepflanzt. «Zuerst sind die Insekten, dann die Vögel und schliesslich die Fledermäuse in die Weingärten zurückgekommen», freut sich Roland Lenz noch heute, denn die nachtaktiven Säuger putzen den Traubenwickler und die Kirschessigfliege weg. Mit einem weiteren Schritt auf dem Weg zum Biodiversitätsparadies wollte Roland Lenz weg von Monokulturen. «Wir haben maximal je 1000 Rebstöcke der gleichen Sorte belassen und vernetzt mit Biodiversitätselementen, meist extensiven Wiesen mit lockeren Hecken», erklärt er.

Mit robusten Kultursorten, der Vielfalt und einer regenerativen Bewirtschaftung hat der Betriebsleiter den Humusgehalt von zwei auf bis sechs Prozent steigern können. Was weitere Konsequenzen mit sich gebracht habe, erklärt er. «Mit mehr Humus könnten wir zwar mit derselben Zahl von Rebstöcken

mehr Trauben produzieren, aber wir wollen bei der Weinbereitung bei unseren maximal 250'000 Flaschen bleiben. Sonst müssten wir die Gebäude ausbauen.» Deshalb entschieden Roland und Karin Lenz 2018 – mittlerweile als Demeter-Betrieb –, ein Drittel der Rebstöcke auszureissen.

Getreide statt Reben

Stattdessen wurde die Lebensmittelproduktion forciert: Mandeln, Nüsse, Maulbeeren, Kern- und Steinobst und Kaki sowie Getreide. Die ganze Obsternte wird getrocknet und über den eigenen Betrieb als «Tutti Frutti» abgesetzt. Das Getreide wird selber gemahlen, im Hofladen verkauft oder im Bistro verbraucht. Deshalb kommt Roland Lenz zum Schluss: «Dank des fruchtbareren Bodens können wir pro Fläche 50 bis 70 Prozent mehr produzieren als vor dem Humusaufbau. Und das mit gleicher Qualität. Wir bauen heute weltweit die grösste Vielfalt an Piwi-Weinsorten an.»

3333 Stöcke

Eine Frage auf dem Bioweingut war lange Zeit offen: die der Direktzahlungen. Seit 2020 gibt es den Flächencode 725 für Permakultur. Die Definition für die Strukturdatenerhebung lautet «kleinräumige Mischung verschiedener Kulturen mit mehr als 50 Prozent Spezialkulturen». Aber bei Reben sei der Code bis 2026 nicht anwendbar gewesen, erklärt Roland Lenz. «Vorher wäre eine Rebfläche, bei der für den Anbau für Getreide und Sträucher so viele Rebstöcke ausgerissen wurden, aus dem Rebkataster gestrichen worden. Nun haben wir mindestens 3333 Rebstöcke pro Hektare, und die Vernetzungselemente sind gleichmässig verteilt, damit die Flächen im Rebkataster verbleiben.»

Nachrichten

August war 0,1 Grad kühler als August 2003

Die landesweit gemittelte Monatstemperatur im August betrug 17,8 Grad. Dies entspricht laut Meteo Schweiz einer Abweichung von +3,5 Grad zur Referenzperiode 1991–2020 und dem zweithöchsten je gemessenen Monatsmittelwert. Der bisher wärmste August war im Jahr 2003 mit einer Monatsmitteltemperatur von 17,9 Grad, also nur 0,1 Grad mehr. An den Messstandorten von Meteo Schweiz wurden Temperaturabweichungen zur Referenz zwischen +2,1 und +4,6 Grad registriert, wobei ein Grossteil der Stationen eine Abweichung von +3,0 bis +4,1 Grad aufwies. Mit +2,1 Grad war es in Buffalora GR auf 1071 m vergleichsweise kühl, dafür schwitzten die Menschen in Rütenberg BL wegen der 4,6 Grad zu hohen Temperaturen besonders stark. Im August fielen 43 bis 179 Prozent der «normalen» Regenmenge. In Lugano TI war es mit 283,5 mm und 179 Prozent der Normmenge am nassesten, Chur GR musste sich mit 51,3 mm, was 43 Prozent der Referenz entspricht, begnügen. An den Messstandorten von Meteo Schweiz wurden Verhältnisse der monatlichen Sonnenscheindauer zur Referenz zwischen 88 und 135 Prozent registriert. 135 Prozent wurden auf dem Napf im Kanton Luzern registriert, dort schien die Sonne 249,8 Stunden. sum

Organische Substanz nötig für Unterhosenabbau

Vor fünf Jahren vergruben Freiwillige nach einem Aufruf von Agroscope Baumwollunterhosen, um die Aktivität des Bodenlebens zu messen. Nun zeigen die Resultate: Am stärksten zersetzte sich der Stoff in Privatgärten, wo hohe Anteile organischer Substanz ideale Bedingungen für Bodenlebewesen bieten. Die geringste Aktivität wurde auf Rasenflächen gemessen, Äcker und Wiesen lagen dazwischen. Auch der Nährstoffgehalt des Bodens spielte eine wichtige Rolle. Ein starker Unterhosenabbau weist oft auf eine gute Nährstoffversorgung hin. sum

Zutaten für die Superzelle

Am letzten Freitag zogen starke Gewitter über die Schweiz. Sturmböen und Hagel sorgten für grosse Schäden. Damit ein Gewitter entstehen kann, sind laut SRF Meteo eine instabile und feuchte Atmosphäre sowie ein Hebungsprozess, also Aufwind in der Zelle, nötig. Sind diese Gewitterzutaten «optimal», kann eine Superzelle entstehen. Superzellen gehören zu den stärksten Gewittern und sind berüchtigt für ihre riesigen Hagelkörner. Am 28. August konnte sich über dem Jura eine Superzelle bilden, die anschliessend über das Mittelland zog und Hagelkörner mit einer Grösse von bis zu 6 cm brachte. In der Schweiz seien so grosse Hagelkörner selten, schreiben die Meteorologen. In anderen Gebieten kommen die Eisklumpen demnach häufiger vor. Die Po-Ebene in Norditalien gilt laut SRF Meteo als Hagel-Hotspot. Das grösste Hagelkorn wurde 2010 in South Dakota USA mit einem Durchmesser von 20,3 cm gefunden. sum

Mit dem Drescher alle Schoten erwischen

Sojaernte Sind die Schoten braun, die Blätter abgefallen und die Hülsen nicht mehr weich, kann die Kultur gedroschen werden. Es braucht eine Balance zwischen Trocknungskosten und Bruchabfall.

Die Sojaernte läuft an. Das Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) hat die wichtigsten Tipps zusammengestellt:

• **Erntezeitpunkt:** Wenn die Blätter von den Pflanzen abgefallen sind, sich der Bestand braun verfärbt und die Bohnen in ihren Hülsen rascheln und nicht mehr weich sind, ist Erntezeit. Das kann schnell gehen. Bei der Ernte kommt es drauf an, den richtigen Zeitpunkt zu erwischen.

Empfohlen wird der Drusch bei einem Feuchtigkeitsgehalt von 13 bis 15 Prozent. Nur bei perfekter Druschtechnik und Dreschereinstellung lässt sich Bruch unter 12 Prozent Feuchtigkeitsgehalt vermeiden, das Risiko bleibt allerdings.

Wenn bei optimalen Feuchtigkeitsgehalten gedroschen wird, können Kosten für die Trocknung entstehen. Bei der Saatgutproduktion wird daher empfoh-



Derzeit fahren die Mähdrescher für die Sojaernte auf. BILD: ZVG

len, bereits bei 16 Prozent Feuchtigkeit mit der Ernte zu beginnen.

Um Trocknungskosten zu sparen, wird gerne gewartet, bis die Bohnen sehr trocken sind. Das kann sich als kontraproduktiv erweisen, da unter einem

Feuchtigkeitsgehalt von 12 Prozent die Empfindlichkeit gegenüber mechanischer Beanspruchung zunimmt, wie zum Beispiel beim Aufprallen auf Blech oder dem Transport in Transportschnecken.

• **Mikrorisse und Bruch vermeiden:** Werden die Bohnen zu trocken gedroschen, können Mikrorisse und Bruch auftreten. Zerbrochene Sojabohnen lassen sich nicht mehr gut lagern, das Öl wird ranzig. Ausserdem wird Bruchkorn bei der Reinigung ausgesiebt, auch bei Futtersoja, was Verluste bedeutet. Die unsichtbaren Mikrorisse in Saatgut vermindern die Keimkraft im Folgejahr, was sich vor allem bei tiefen Temperaturen während des Auflaufens zeigt.

• **Möglichst alle Schoten dreschen:** Es wird empfohlen, möglichst alle Schoten der Pflanze zu ernten. Bei 55 Pflanzen pro Quadratmeter, drei Sojabohnen pro Hülse und einem Tausendkorngewicht von 220 g entsteht ein Ernteverlust von über 350 kg, wenn bei jeder Pflanze nur eine Hülse nicht gedroschen wird. Susanne Meier

Der Mähdrescher

Grundsätzlich können Sojabohnen laut dem deutschen Sojafördering mit jedem Drescher geerntet werden, es ist keine zusätzliche Ausstattung erforderlich. Dabei sind Druschverluste von 10 Prozent keine Seltenheit, auch 20 Prozent kommen vor. Der grösste Teil der Verluste entsteht in der Regel durch Schnitthülsen und vor dem Dreschtisch aufplatzende Hülsen. Durch eine sorgfältige Einstellung des Dreschers und eine gute Maschinenführung lassen sich die Verluste bei ebenen Parzellen und Beständen ohne Lager sowie bei optimaler Feuchtigkeit der Bohnen auf wenige Prozent reduzieren. Weniger Verluste gibt es auch mit Spezialschneidwerken, deren Messerbalken sich an Bodenunebenheiten anpassen. sum