



WISSENSWERTES. Auf ihrem Gang durch die Rebberge erfahren die Besucherinnen und Besucher von den Winzern viel Wissenswertes über den Wein und dessen Anbau im Baselbiet. FOTO LORANDI

Winzer führten durch Rebberge

WEINERLEBNIS / Die Winzer aus Buus, Maisprach und Wintersingen luden zum Weinerlebnis ein. Doppelt so viele Leute wie letztes Jahr wanderten durch die Weinberge und degustierten Weine.

VON ULRICH FREI

BUUS/MAISPRACH. Das zweite «Weinerlebnis» der Winzer aus den Rebbaugemeinden Buus, Maisprach und Wintersingen war ein Riesenerfolg. Über 1300 Leute, fast doppelt so viele wie vor einem Jahr, nahmen am letzten Samstag daran teil. Start zur kulinarischen Wanderung durch die Rebberge war in Buus, wo jeder Teilnehmer sein Degustationsglas fasste. Die Wanderung durch die Rebberge endete mit einem kleinen Dorffest in Maisprach.

Ab 9 Uhr am Samstagmorgen startete alle zwanzig Minuten eine Gruppe mit ihrem Führer. Ein kleiner Anstieg bis zur Kirche, da wartete schon der Aperitif. Nach dem ersten Glas Wintersinger Rosé ging der Spaziergang durch den kühlen Wald hinauf in die Paradies-Reben. Über die Arbeit der

Winzer und die Traubensorten der Region war viel zu erfahren. 800 bis 1000 Arbeitsstunden wendet ein Rebbauger pro Hektare und Jahr auf. Die Arbeiten beginnen im Februar mit dem Schnitt. Nach den Eisheiligen werden die Schosse zurück geschnitten.

Mit dem warmen Wetter Anfang Sommer wird die Pflege intensiver. «Nur gesunde und kräftige Reben bringen guten Wein», erklärte der Buusner Weinbauer Andi Leuenberger. Noch im grünen Zustand schneidet der Winzer im August die Trauben und reguliert den Ertrag. Die Krönung der Saison ist das Herbstfest im Oktober. Dann sind die Rebbauger auf geschickte Helfer angewiesen. «Am Abend feiern wir ein Fest mit gutem Essen und viel Wein», beschreibt Leuenberger die Stimmung in dieser Zeit. «Der Blauburgunder ist eine sehr vielseitige Rebsorte», erzählte Fredy Löw,

Winzer und Kelterer aus Buus. Weisswein, Federweisser, Rosé, fruchtiger und schwerer Rotwein lässt sich aus diesen Trauben bereiten.

Immer neue Rebsorten in den Baselbieter Rebbergen

Seit zehn Jahren kommen in den Baselbieter Rebbergen jährlich neue Traubensorten dazu. Ob Regent, Maréchal Foch, Ortega, Chardonnay, Gutedel oder Pinot Gris, keiner dieser Weine braucht den Vergleich mit namhaften ausländischen Gewächsen zu scheuen. An jedem der sechs Rastplätze auf der Wanderung degustierten Frauen und Männer zwei verschiedene Weine und assen einen kleinen Happen dazu. «Man sollte soviel trinken können, dass man am nächsten Tag kein Kopfweh hat», beschrieb ein Kenner ein Qualitätsmerkmal für den guten Wein. Am zweitletzten Etappen-

ort liessen sich die eine oder der andere von nachfolgenden Gruppen überholen. «Ich will ausruhen und den Wein geniessen», meinte eine Dame im Schatten eines Zwetschgenbaums.

Der letzte Anstieg in den Rebberg ob Maisprach liess die Wanderer noch einmal schwitzen. Im Brenn geschirr geschmorter Schweinshals und Kartoffelsalat sorgten für den nötigen Boden für den weiteren Verlauf des Festes. Sydebündel und Maréchal Foch, ausgebaut im Eichenfass, passten vorzüglich dazu. Im Preis von 70 Franken waren nicht nur die Degustation von 13 Weinen und alles Essen, sondern auch das Billett für den Tarifverbund Nordwestschweiz inbegriffen. Das Konzept der Oberbaselbieter Winzer bewährte sich auch im zweiten Jahr. Der Termin für das dritte Weinerlebnis steht bereits fest. Es wird am 26. August 2006 in Wintersingen stattfinden.