

Noch ein Rebberg am Staufberg

Staufen Ein halbes Hundert Männer gründeten die Rebbaugenossenschaft Staufberg

Unter dem Namen «Rebbaugenossenschaft Staufberg» wird am Südosthang des Staufberges ein neuer Rebberg im Halte von 400 Quadratmetern angelegt und bewirtschaftet. An der Gründungsversammlung wurden bereits 55 Anteilscheine gezeichnet.

HEINER HALDER

Die Zeiten, als praktisch der ganze Staufberg-Südhang mit Reben bepflanzt war und in Staufen 39 Saum oder in heutiger Währung 5850 Liter Wein erzeugt wurden, was bei einer Einwohnerzahl von 520 Seelen anno 1798 einen Pro-Kopf-Verbrauch von sage und schreibe 29 Litern errechnen lässt, diese Zeiten will man(n) in Staufen nicht wieder beleben. Indessen sind schon seit einigen Jahren Bestrebungen im Gange, nebst den schon bestehenden privaten Weingärten am sonnigen Südhang einen genossenschaftlich betriebenen Rebberg anzulegen. Eine Informationsveranstaltung im Sommer zeitigte positives Echo, so dass jetzt überraschend schnell an die Gründung der «Rebbaugenossenschaft Staufberg» gegangen wurde.

Mit Naturschutz gut vereinbar

Nicht nur der versprochene Genuss edlen Rebensaftes aus einheimischem Boden spricht für die Anlage eines weiteren Rebberges, sondern auch der Naturschutz. Das sagte sogar Rebmeister Niklaus Rüttimann, welcher neben seinen eigenen Gewächsen am Staufberg künftig auch die genossenschaftlichen betreuen wird. Auch wenn der Staufberg-Südhang «von kantonaler Bedeutung» ist und unter Naturschutz steht, ist Rebbau in kleinem Rahmen gestattet. «Pro Familie», so heisst es im Gesetz, sind vier Aren erlaubt. Die Staufner «Genossenschaftsfamilie» beschränkt sich deshalb nolens volens auf einen kleinen Rebberg, obwohl ihr zwischen Rebenweg und Höhenweg ein stattliches Grundstück von 23,5 Aren zur Verfügung stehen wird. Ebenso wichtig wie der Rebbau ist den Initianten eben auch der Naturschutz. Ungepflegtes Land, wie es am Staufberg noch häufig ist, «vergandete» rasch. Brombeeren, Hasel-



2003 werden Trauben statt Brombeeren geerntet Emanuel Soldati vor dem künftigen Genossenschafts-Rebberg.

FOTO: HH.

nussträucher, schnell wachsende Bäume usw. wuchern und bilden in heissen Sommern akute Brandgefahr. Für viele Tiere bieten indessen Hecken besseren Aufenthaltsraum, weshalb nach der Rodung des «Genossenschaftslandes» und der leichten Terrassierung des steilen Hanges die Anlage von zwei Hecken vorgesehen ist.

55 Anteilscheine gezeichnet

Die beiden Parzellen von zusammen 23,5 Aren können für acht Franken pro Quadratmeter erworben werden, was total 18 750 Franken ausmacht. Wie Peter Stutz weiter informierte, belaufen sich die Verschreibungskosten auf 1250 Franken, die Grundstücksübertragung wird 2000 Franken, die Vorbereitung für die Pflanzung und das Terrassieren (400

Stunden Aufwand) sowie die Neupflanzung (100 Stunden) je 4000 Franken kosten, Pflege und Unterhalt werden auf 500 Franken jährlich geschätzt, so dass das Budget für die nächsten drei Jahre auf 32 000 Franken zu stehen kommt. Diesen Betrag gilt es zusammenzutragen, um starten zu können. Am Schluss des Abends konnte Stutz die freudige Mitteilung machen, dass von den 52 Anwesenden insgesamt 55 Anteilscheine zu je 500 Franken gezeichnet worden und weitere Unterschriften versprochen sind. Unter der Leitung von Tagespräsident Hans-Jürg Hirter wurden die Statuten behandelt und einstimmig genehmigt. Vorgesehen ist, dass die Generalversammlung Mitgliederbeiträge von 100 Franken im Jahr festlegen kann, doch ist das noch nicht nötig.

Erster Schluck anno 2003

Als erste Verwaltung wurden aus den Reihen der Initianten Fredy Sandmeier, Peter Stutz, Niklaus Rüttimann, Walter Schläfli und Markus Zuckschwerdt sowie Emanuel Soldati als erster Präsident gewählt. Der Profi-Rebmeister verriet, dass er für den Anbau die Sorten Regent (rot) und Seyval (weiss) vorschlägt und gerne auch Maréchal Foch, Léon Millot, Triumph vom Elsass sowie Baco Noir pflanzen möchte, welche Letztere gemischt einen süffigen Tropfen gäben. Und wann kann der erste Schluck genossen werden? «In drei Jahren ernten wir die ersten 50 Liter», versprach Rüttimann. Und um die frisch gebackenen Rebbauern auf den Geschmack zu bringen, kredenzte er «Versückerli» aus seinem privaten Staufberg-Rebberg.