

Das Glück im Rebberg

FLORA, FAUNA, SONNE UND WEIN – FABIA KNECHTLE
GLOGGERS KLEINES PARADIES AM BUECHBERG



Im Rebberg kommen keine selbstfahrenden Maschinen zum Einsatz. Die einzige Ausnahme ist die Seilbahn. Mit ihr werden die Trauben im Oktober auf die Krete des Buechberges transportiert.

Jung, Frau und Quer-Einsteigerin: Fabia Knechtle Glogger zeigt, dass frau mit Wille sich ein Standbein in der Landwirtschaft schaffen kann. Vom Erwerb des Rebberges bis zum ersten Ertrag dauert es eineinhalb Jahre. Doch dies ist nur eine von vielen Herausforderungen.

Ein Morgen Ende Februar. Der Himmel azurblau, die Sonne strahlend. Auf den Nachmittag sind 20 Grad vorausgesagt. Der Rücken des Buechbergs in der St.Galler Gemeinde Thal bietet einen einmaligen Blick über den Bodensee. Fabia Knechtle Glogger steigt den steilen Weg hinunter Richtung Gemeinde Thal. Hier, auf 480 m, liegt der Rebberg, den sie seit Januar bewirtschaftet.

Per Inserat zum Rebberg

Seit 2008, nach ihrem Studienabschluss in Umweltingenieurwesen mit Vertiefung Naturmanagement an der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (Wädenswil), berät Fabia Knechtle Glogger sehr viele Bauern bei der Biodiversitätsförderung. Bei ihrer Arbeit spürte sie immer mehr den Wunsch, selber in der Landwirtschaft tätig zu sein. Sie packt gerne an, ist gerne in der Natur, mag Pflanzen und Tiere. Ab und an hilft sie einem Kollegen mit Mutterschaft aus. 2015/16 besuchte sie einen Direktzahlungskurs Landwirtschaft. Dieser berechtigt Personen, die eine Ausbildung ausserhalb der Landwirtschaft abschlossen einen Landwirtschaftsbetrieb zu übernehmen. Doch es ist nicht einfach einen solchen zu finden. Bereits vor einigen

Jahren begann sie, sich in ihrer Heimat, dem Appenzellerland, nach einem kleinen Landwirtschaftsbetrieb umzuschauen, und gab schliesslich ein Inserat auf.

Rebstöcke von 2 bis 30 Jahren

So findet sie Edy Geiger, einen der Pioniere im biologischen Weinbau im St.Galler Rheintal, der im In- und Ausland Preise für seine Weine einheimste. Anfänglich bewirtschaftete er nur Blauburgunder, die er nach und nach durch pilzwiderstandsfähige Sorten (Piwi) ersetzte. Anfang der 80er-Jahre waren diese noch verboten, dann erhielt Geiger nach jahrelangen Bemühungen 1988 schliesslich den Auftrag der Eidgenössischen Forschungsanstalt für eine Versuchsfläche. Seit 1985 ist sein Betrieb Bio-zertifiziert. Von 50 Aren sind nebst 3 Aren Blauburgunder alles Piwi-Sorten. Fabia Knechtle Glogger war dabei, als vor zwei Jahren die jüngsten 350 Rebstöcke am Rebberg angepflanzt wurden. Davon sind 200 Stöcke der neuen Sorte Divico vorbehalten. Sie erzählt es, während sie mit einem Strahlen im Gesicht ihr kleines Rebenparadies zeigt. Maréchal Foch, Cabernet Jura, Bianca sowie neue Piwi-Sorten, die erst Nummern und noch keine Namen tragen – junge Re-

ben bis hin zu 30 Jahre alten Rebstöcken. Ans Ersetzen eben dieser denkt sie nicht: «Das Aroma und die Komplexität der Traube wird bei einer älteren Rebe, deren Wurzeln sich immer tiefer in die Erde arbeiten, eher besser. Der Ertrag sinkt zwar irgendwann, doch muss auch beachtet werden, dass eine junge Rebe in den ersten fünf Jahren kaum Ertrag abwirft.»

Verschiedene Erziehungsformen und Sortengarten

Fabia Knechtle Glogger läuft vorbei an einer Fläche, die über rund 50 Jahre mit einem Stacheldraht-Verhau des Militärs bedeckt war. Nach dem mühsamen Abräumen des Stacheldrahtes im Jahr 1992 gedeihen auch hier Reben. Eine der Parzellen wird in der Hocherziehung bewirtschaftet. Hier gibt das Lauben mehr Arbeit, dafür müssen die Triebe weniger eingeschlaucht und das Gras weniger gemäht werden als bei der heute im Rheintal fast überall gängigen Drahtrahmenerziehung. Theoretisch könnten hier gar Schafe weiden. «Und dort beim Nachbarn ist gar noch Stichelbau zu sehen», zeigt Fabia Knechtle Glogger. Eine Erziehungsform, die es heute kaum mehr gibt. In einem kleinen Sortengarten pflanzte Edy Gei-