

Das Gofri-Räbbäärg-Jahr 2024

Winterzeit: Dezember - Februar

Der Einstieg ins Räbbjahr 2024 findet mit einem aussergewöhnlichen Anlass statt: <Treberwurstessen> im Hotel Brienz. Im Februar ist der Vorschnitt der Reben angesagt.

Frühlingszeit: März - Mai

Der offizielle Arbeitseinsatz am 2. März beginnt mit der Rebenpflege wie den Umgebungsarbeiten: sorgfältiges Biegen und Befestigen der Strecker, weitere Ergänzung der Trockenmauern, Jäten des Unkrautes, Ausgraben der Brombeeren. Anfangs April findet der Event-Spezial statt: unter kundiger Anleitung von Rita Graber darf jeder seine eigene Gofrikaffeetasse aus Ton herstellen. Bereits gibt es heisse „Sommertage“: weiteres Bauen der Stützmauern, Ersetzen der Rebstöcke, Schnitt der Weinbergpfirsiche, Pflanzungen weiterer Kräuter in den Steinlinsen, Düngen der Rebstöcke. An der 9. Generalversammlung in der Pfrundschiir Brienz am 19. April, nehmen 32 GenossenschafterInnen teil. Rolf Linder, als neuer Vizerebmeister wird in den Vorstand aufgenommen und übernimmt die Arbeit von Franz Bauer. Zwei geschnittene Tafeln mit den Namen unserer beiden Traubensorten überreicht uns Hansjürg Ernst als Überraschung. Das Ausbrechen der überschüssigen Triebe an den Reben, das Mähen der Terrassen und das Glasieren der Gofritassen finden anfangs Mai statt.

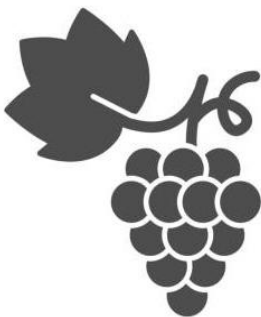
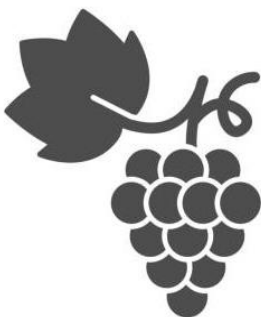
Sommerzeit: Juni - August

Wegen des schlechten Wetters wird ausnahmsweise der Arbeitsbeginn anfangs Juni von Vormittag auf den Nachmittag verlegt: Blätter ausbrechen, Triebe ins Drahtgeflecht einschlaufen, Terrassen fertig mähen, Böschung jäten und frisch ansäen, neue Beschriftungen der Steinlinsen anbringen. Ein Teil der glasierten Gofrikaffeetassen konnte bereits eingeweiht werden! Das Etikettieren der 300 Flaschen <Divico 2023> ist eine tolle und intensive Arbeit: Flaschen auspacken, putzen, Frontetikette aufkleben, Konteretikette aufkleben, Zapfen stempeln, kontrollieren, einpacken und ins Regal stellen! Ein Gerüst bei der Chummelenschiir wird aufgestellt, da die Dachrinne ersetzt werden muss. Das Gipfeln, Richten, Entlauben der Divico und Sauvignac, Jäten der Sträucher im Steilhang beim Weg, Mähen mit dem Fadenmäher stehen weiter auf dem Programm. Mitte Juli wird das Heu der Trockenwiese eingebracht. Der Wettbewerb der Regionalkonferenz Oberland Ost des Verwaltungskreises Interlaken-Oberhasli ist ausgeschrieben - unser Räbbäärg Gofri nimmt teil! Das Projekt eines Wildbienenhotels entsteht. Von der Hagelfront anfangs Juni und dem Unwetter im August, die Brienz heimsuchten, bleibt unser Räbbäärg einmal mehr verschont!

Herbstzeit: September - November

Der Gofritag findet am 1. September statt: die Degustation des ersten Assemblage Weissweins <Sauvignac> wie die des <Divicos 23> erfüllen die Erwartungen. Weitere Grabarbeiten starten: die Sanierung der Dachrinne generiert die Idee, dass das Dachwasser in einem kleinen Biotop gesammelt werden könnte. Die Rebpflege wie die Umgebungsarbeiten sind noch nicht abgeschlossen: die Trauben von Laub befreien, die Pflege der Steinlinsen, das Projekt Biotop fertig stellen. Die Netze müssen noch besser verschlossen werden, die Vögel finden einen Weg zu den Trauben: mit Klammern werden die Hagelnetze geschlossen, die Pergola mit Netzen versehen und Wespenfallen aufgehängt. Der Höhepunkt des Rebjahres ist am 6. Oktober festgelegt - Triblete der Divico Trauben. Das Auslesen der Trauben ist aufwendig und trotzdem werden 30 Kisten mit 335 kg verpackt. Die Ernte Sauvignac fällt leider infolge der fehlenden Ertragsmenge und mangelnder Qualität aus. Unglaublich aber wahr: unser Räbbäärg Gofri erhält die Auszeichnung Kulturlandschaftspreis 2024. Anfangs November klingt das Gofri-Räbbäärg-Jahr 2024 mit einem tollen Fondue aus.

Jahresfazit: das wechselhafte und unbeständige Wetter stellt den Rebbau vor grosse Herausforderungen: einerseits bieten sonnige Tage mit kühlen Nächten ideale Bedingungen für die Traubenreife - doch die darauffolgenden hohen Herbstniederschläge mit massivem Temperaturrückgang erschweren die Lese.



Geplante Events / Ausflüge:

- Besuch Weingut Roland und Karin Lenz, Uesslingen
- Schweibenalp Permakultur, Vortrag, Susanne Wacker
- Besichtigung Staumauer Grimsel, Richard Frigg, Ghelma