



Bachelorarbeit 2011

Studiengang Betriebsökonomie

Die Positionierung der Gemeinde Salgesch betreffend des Weines und des Territoriums der Reben



Studentin : Michelle Dalliard

Dozent : Hans-Peter Roten

Management Summary

In der Forschungsarbeit geht es um die Zukunft von Salgesch betreffend des Territoriums der Reben. Bereits in der Vergangenheit ist es im Weindorf zu Umgestaltungen gekommen. Es wurden neue Weine produziert wie beispielsweise der Grand Cru und der PURE und auch bei dem Bearbeiten der Rebparzellen hat sich in den vergangenen Jahren viel getan. In der Forschungsarbeit wird zuerst das Weindorf Salgesch vorgestellt. Die Besonderheiten des Dorfes sowie die Neuausrichtungen für Salgesch in den letzten Jahren. Anschliessend wird näher auf den Kanton Wallis und seinen Rebbau eingegangen. Es wird die Geschichte des Weinbaus sowie die bedeutenden Jahre für den Kanton aufgezeigt. Beispielsweise die Weinbaukrise im Jahr 1921 sowie die Einführung der AOC in den neunziger Jahren. Als letzten Punkt im Kapitel „Das Wallis und der Rebbau“ wird ein Blick in die Zukunft des Kantons im Bereich des Rebbaus geworfen.

Im Hauptteil der Forschungsarbeit geht es um Hypothesen zu den Themen Reben, Wein und Weinbau in Salgesch. Es wurden Hypothesen zu folgenden Bereichen erstellt:

- Rebfläche
- Traubenpreis
- Spezialitäten
- Weinhandlungen, Selbsteinkellerer und Hobby-Weinbauern
- Das Bearbeiten der Reben
- Biologischer Anbau
- Die einzelnen Rebparzellen von Salgesch
- Die Parzellenbesitzer
- Der Pinot Noir de Salquenen
- Der PURE
- Der Klimawandel

Anschliessend wurde mit Hilfe von Informationen und den Ergebnissen aus einer Umfrage unter Weinhändlern, Selbsteinkellerern und Hobby-Weinbauern aus Salgesch versucht diese Annahmen zu bearbeiten. Von insgesamt 16 Hypothesen konnten 10 angenommen werden. Zwei Hypothesen wurden weder verworfen noch angenommen.

Bei der Umfrage wurden die Weinhändler und Selbsteinkellerer noch nach ihren Erwartungen an die Gemeinde Salgesch sowie an den Kanton Wallis befragt. Diese Antworten sind im letzten Kapitel der Arbeit aufzufinden.

Vorwort

Was die Zukunft bringt kann kein Mensch vorhersagen. Es wird sich viel verändern und wir Menschen müssen stets versuchen uns an manche Veränderungen anzupassen. Auch der Weinbauer musste sich bisher an das Klima und die Veränderungen im Rebberg anpassen. Er wird dies auch in Zukunft müssen.

Im Weindorf Salgesch wird sich in den nächsten Jahren auch einiges ändern. Die Rebfläche wird abnehmen und man muss sich ein neues System zur Bewässerung der Reben einfallen lassen. Auch das Klima wird sehr wahrscheinlich in Zukunft im Weinbau noch ein Wörtchen mitzureden haben.

In der Forschungsarbeit geht es um das schöne Weindorf Salgesch, welches sich im Herzen des Wallis befindet. Es geht darum zu analysieren, wie die Zukunft für das Dorf im Bereich des Weinbaus, des Weines und der Reben aussieht und welchen eventuellen Problemen es in Zukunft begegnen wird.

Die Reben und der Wein sind im Alltag und im Bewusstsein der Salgescher fest verankert. Im Weindorf wird oft mehr über den Wein gesprochen, als dass er selber getrunken wird.

Ich weise schliesslich noch darauf hin, dass in der Folge bei männlichen Bezeichnungen auch immer das weibliche Geschlecht mit einbezogen wird.

„Wer geniessen kann, trinkt keinen Wein mehr, sondern kostet Geheimnisse...“

Salvador Dali¹



Abbildung 1: Der Wein²

¹ Broschüre Sonnenregion sierra salgesch et environ, Touristische Informationen, S.41

² www.arsinvitro.ch [Stand: 18. Juni 2011]

Inhaltsverzeichnis

Management Summary	I
Vorwort	II
Inhaltsverzeichnis	III
1. Einleitung	1
1.1. Forschungsziel / Problemstellung / Aufgabenstellung	1
1.2. Vorgehensweise	1
1.3. Motivation	1
2. Das Weindorf Salgesch	2
2.1. Porträt von Salgesch	2
2.1.1. Geographische Lage	2
2.2. Gemeinde Salgesch im Überblick	3
2.3. Die Geschichte von Salgesch	5
2.4. Die Besonderheiten des Weindorfes Salgesch	6
2.4.1. Klima	6
2.4.2. Boden	8
2.4.3. Wasser	9
2.4.4. Der Pfywald	10
3. Der Rebberg und seine wirtschaftliche Bedeutung	11
3.1. Die Geschichte des Weinbaus in Salgesch	11
3.2. Neuausrichtungen für Salgesch	11
3.2.1. 1988 - Das Grand Cru Konzept	11
3.2.2. 2009 - Der PURE	12
3.2.3. Zeitstrahl mit bedeutenden Jahren für den Salgescher Weinbau	13
4. Das Wallis und der Rebbau	14
4.1. Die Geschichte des Weinbaus im Wallis	15
4.2. Bedeutende Jahre für den Walliser Weinbau	15
4.2.1. 1921 – Die Weinbaukrise	15
4.2.2. 1951 - Einführung des Landwirtschaftsgesetzes	17
4.2.3. 1991 - Einführung AOC	18
4.2.4. Zeitstrahl mit wichtigen Jahren für das Wallis	20
4.3. Blick in die Zukunft für das Wallis	21
4.3.1. Rebflächen mit einer natürlichen Artenvielfalt	21
5. Salgesch – Wohin in Zukunft?	26

5.1.	Die Rebfläche von Salgesch	27
5.1.1.	In 10 Jahren wird die Rebfläche in Salgesch 10 Prozent kleiner sein als heute	27
5.1.2.	Über 50 Prozent der Fläche wird in Zukunft den grossen Kellereien gehören.....	29
5.1.3.	20 Prozent der Rebfläche in Salgesch wird in 30 Jahren vergandet sein	30
5.2.	Der Traubenpreis	31
5.2.1.	Der Traubenpreis wird weiter sinken.....	31
5.3.	Spezialitäten.....	41
5.3.1.	In Salgesch werden in Zukunft mehr Spezialitäten angebaut.....	41
5.4.	Weinhandlungen, Selbsteinkellerer und Hobby-Weinbauer in Salgesch	51
5.4.1.	Die Weinhandlungen in Salgesch werden nach und nach verschwinden und auch die Anzahl Selbsteinkellerer wird abnehmen	51
5.5.	In 10 Jahren gibt es in Salgesch keine Hobby-Weinbauern mehr.....	58
5.6.	Das Bearbeiten der Reben	59
5.6.1.	Das Bewässern	59
5.6.1.1.	In 5 Jahren muss sich Salgesch ein neues System zur Bewässerung der Reben einfallen lassen.....	59
5.6.2.	Die maschinelle Bearbeitung	62
5.6.2.1.	In Zukunft werden nur noch diejenigen Rebberge bearbeitet, welche maschinell bewirtschaftet werden können.....	62
5.7.	Biologischer Anbau	64
5.7.1.	Die Salgescher Weinbauern setzen in Zukunft auf einen biologischen Weinbau	64
	Beiträge für den biologischen Landbau	68
5.8.	Die einzelnen Rebparzellen von Salgesch	72
5.8.1.	In Zukunft werden viele Rebparzellen in Salgesch verpachtet und nicht mehr von den Weinbauern selber bewirtschaftet	72
5.8.2.	In 30 Jahren müssen einige Rebparzellen Kiwibäumen weichen	76
5.9.	Die Parzellenbesitzer.....	78
5.9.1.	In Zukunft wird es wieder vermehrt auswärtige Parzellenbesitzer in Salgesch geben	78
5.10.	Der Pinot Noir Salgesch AOC	80
5.10.1.	In Salgesch wird es eines Tages keinen Pinot Noir mehr geben	80
5.11.	Der PURE	82
5.11.1.	In Salgesch wird es eines Tages keinen PURE mehr geben	82
5.12.	Der Klimawandel	84
5.12.1.	Der Salgescher Weinbauer muss sich in Zukunft an die durch den Klimawandel entstandenen Veränderungen anpassen.....	84
6.	Zusammenfassung und Bewertung der Ergebnisse	90

Erwartungen an den Kanton Wallis	92
7. Fazit	93
8. Danksagung	93
9. Persönliche Erklärung / Bestätigung.....	93
10. Literaturverzeichnis.....	94
Bücher.....	94
Internetseiten.....	94
Weitere Quellen.....	100
11. Abbildungsverzeichnis.....	102
12. Tabellenverzeichnis.....	104
13. Abkürzungsverzeichnis	105
14. Anhang.....	106
Anhang 1: Arbeitsplan	106
Anhang 2: Umfrage	107
Anhang 3: Aktuelle Zeitungsartikel	123
Anhang 4: Preise Biokontrollen	127
Anhang 5: Interessante Grafiken	129

1. Einleitung

1.1. Forschungsziel / Problemstellung / Aufgabenstellung

Das Dorf Salgesch ist bekannt für seinen Wein und die grossen Rebflächen. Aufgabe der Forschungsarbeit ist es zu schauen wo Salgesch in ein paar Jahren stehen wird. Wie wird das Dorf positioniert sein, was wird sich ändern und was wird eventuell gleich bleiben. Die Positionierung geschieht insbesondere betreffend des Territoriums der Reben. Es soll aufgezeigt werden was sich in Salgesch ändern kann, welchen Problemen man eventuell begegnet oder auch welche Chancen in Zukunft dem Weindorf offen stehen. Der Hauptteil der Forschungsarbeit besteht aus Hypothesen, welche mit Hilfe von Informationen aus Büchern, dem Internet, der Gemeinde und insbesondere durch die Einschätzungen, die Erfahrungen und das Wissen der Weinhändler, Selbsteinkellerer und Hobby-Weinbauer von Salgesch bearbeitet und beantwortet werden. Diese Annahmen sollen helfen die Zukunft des Dorfes im Bereich des Rebbaus und des Weines zu analysieren. Die Forschungsarbeit soll einige Denkanstösse liefern und der Gemeinde Salgesch helfen das Weindorf in Zukunft in die richtige Richtung zu führen.

1.2. Vorgehensweise

Zu aller Anfang habe ich mich auf die Suche nach Informationen gemacht. Ich habe zwei gute Bücher mit vielen Texten und Grafiken und Informationen zu den Themen Wein, Weinbau sowie auch Salgesch gefunden und mich ins Thema eingelesen. Nach und nach interessierte ich mich immer mehr für die Materie. Daher habe ich das Weinmuseum in Salgesch besucht um mehr über das Dorf und den Wein/Weinbau zu erfahren. Anschliessend begann ich die Hypothesen zu formulieren und diese dann auch zu bearbeiten. Gemäss den Hypothesen war es nun an der Aufgabe Interviewfragen aufzustellen und mich mit einigen Leuten aus Salgesch zu treffen um gemeinsam die Zukunft des Weindorfes zu analysieren. Waren Sie der gleichen Meinung wie ich mit meinen Hypothesen? Hatten sie noch weitere Ergänzungen? Einige Umfragen wurden auch online durchgeführt.

All das brachte mir jede Menge Informationen und auch Meinungen von Bewohnern aus Salgesch, welche tagtäglich mit den Themen Wein und Reben zu tun haben. Die Forschungsarbeit ist so aufgebaut, dass man zu Beginn der meisten Hypothesen kurz einige Informationen über das Thema lesen kann, anschliessend sind die Ergebnisse der Umfrage aufgelistet. Zum Schluss jeder Behauptung steht ein kurzes Fazit sowie der Punkt „Hypothese“ in welchem gesagt wird, ob die Hypothese angenommen oder verworfen wird.

1.3. Motivation

Meine Motivation bestand in erster Linie darin, etwas zu erstellen, was der Gemeinde Salgesch in Zukunft von Nutzen sein wird. Mit den Umfragen wollte ich der Gemeinde aufzeigen, wie die Selbsteinkellerer, Hobby-Weinbauer und die Weinhändler des Dorfes über gewisse Dinge denken und was ihre Meinungen zu bestimmten Themen sind. Eine weitere Motivation bestand darin, etwas für das Dorf zu machen, in welchem ich selber lebe. Es war interessant so viel über Salgesch, die Reben und den Wein zu erfahren.

2. Das Weindorf Salgesch

2.1. Porträt von Salgesch

2.1.1. Geographische Lage

Das Weindorf Salgesch liegt auf der rechten Talseite des Wallis auf einer Höhe von 581 m ü.d.M. Die Gemeinde bildet gegen Westen die Bezirksgrenze zu Siders und ist die Grenzgemeinde des deutschsprachigen Oberwallis zum französischsprachigen Unterwallis. Salgesch ist die grösste Weinbaugemeinde im Oberwallis und bekannt für seinen Rotwein.³



Abbildung 2: Standort Salgesch⁴

Flächen von Salgesch

Gesamtläche	Wald	Landwirtschaftliche Nutzfläche	Rebfläche	Siedlungsflächen	Unproduktive Fläche
1136 ha	606 ha	53 ha	200 ha	88 ha	189 ha

Tabelle 1: Flächen des Gemeindeterritoriums⁵

³ Amédée Mounir: Salgesch und seine Vergangenheit, S.9

⁴ www.mathier.ch [Stand: 19. Juli 2011]

⁵ Amédée Mounir: Salgesch und seine Vergangenheit, S.9

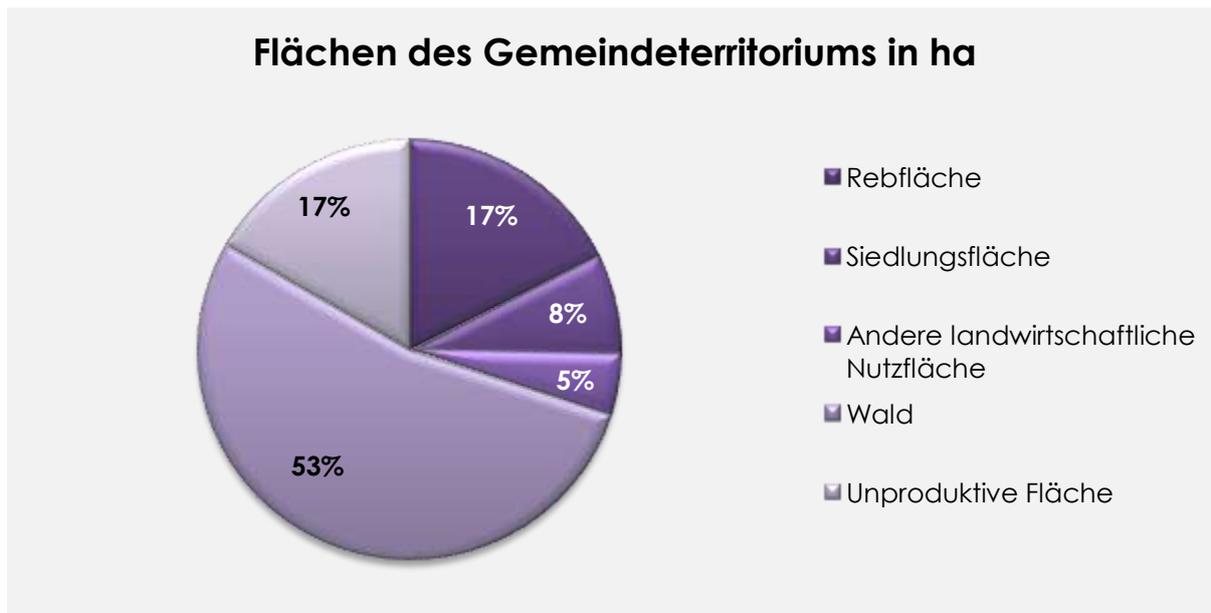


Abbildung 3: Flächen des Gemeindeterritoriums⁶

Die Produktive Fläche beträgt insgesamt 947ha. Darunter sind 606ha Wald, 53ha landwirtschaftliche Nutzfläche, 88ha Siedlungsfläche sowie zirka 200ha Rebfläche. Unter unproduktiver Fläche versteht man die Flächen, welche weder landwirtschaftlich, forstwirtschaftlich noch siedlungstechnisch produktiv genutzt werden. Dies können sein: Stehende Gewässer, Fließgewässer, unproduktive Vegetation (Strauch-, Gras- und Krautvegetation) oder auch vegetationslose Flächen wie Fels, Geröll, Sand und Landschaftseingriffe.⁷

2.2. Gemeinde Salgesch im Überblick⁸

Die Gemeinde Salgesch liegt, wie bereits erwähnt zwischen dem Ober- und dem Unterwallis. Das Dorf verfügt über einen zentralen Bahnhof. Mit dem Regionalzug ist man in nur 3 Minuten in Siders und in ca. 30 Minuten in Brig.

Überblick:

Einwohner

Bevölkerung: 1'401

Sprache

Hauptsprache: deutsch

zweite Sprache: französisch



Abbildung 4: Logo Gemeinde Salgesch⁹

⁶ Amédée Mounir: Salgesch und seine Vergangenheit, S.9

⁷ www.bfs.admin.ch [Stand: 11. Mai 2011];

www.de.wikipedia.org [Stand: 11. Mai 2011]; Amédée Mounir: Salgesch und seine Vergangenheit, S.9

⁸ www.salgesch.ch [Stand: 2. April 2011]; www.espace-leuk.ch [Stand: 2. April 2011]

Hotels, Restaurants und Campings

- Hotels: 3
- Restaurants: 10
- Camping: 1 (ganzes Jahr geöffnet)

Schulen

- Primarschule Salgesch
- Orientierungsschule in Sierre

Arbeitsstätten und Beschäftigte

Arbeitsstätten und Beschäftigte					
Im ganzen		Sektor 2		Sektor 3	
Arbeitsstätten	Beschäftigte	Arbeitsstätten	Beschäftigte	Arbeitsstätten	Beschäftigte
72	513	25	300	47	213

Tabelle 2: Arbeitsstätten und Beschäftigte in Salgesch

Nettosteuerereinnahmen

Nettosteuerereinnahmen Gemeinde Salgesch 2009 (in Franken)					
		Natürliche Personen		Juristische Personen	
Total	Einkommen	Vermögen	Gewinn	Kapital	Andere ¹
3'764'259	2'631'958	454'785	367'787	86'619	223'112

Tabelle 3: Nettosteuerereinnahmen Gemeinde Salgesch 2009

Tourismus¹⁰

Jedes Jahr anfangs September findet im Weindorf Salgesch „Das Fest des Rebweges zwischen Siders und Salgesch“ statt. In der sogenannten Rebsortenwanderung wird von über 20 Weinproduzenten aus der Region ein reichhaltiges Angebot an rund 3'000 Wanderer angeboten, wie beispielsweise Weinproben, Trauben oder auch Walliser Kost.

Das Weindorf bietet seinen Gästen zudem:

- Degustationen in 20 Weinkellereien des Dorfes
- Elf geführte Wanderungen und Touren in und um Salgesch
- Das Walliser Reb- und Weinmuseum im Herzen des Dorfes
- Der Pfywald als Naturerlebnis
- Weiterbildungskurse und Symposien rund um das Thema Wein
- Der Smaragdeidechsenweg rund um das Gebiet der Rebbergzusammenlegung

⁹ www.salgesch.ch [Stand: 2. April 2011]

¹⁰ www.salgesch.ch [Stand: 21. Juli 2011]

2.3. Die Geschichte von Salgesch¹¹

Vor rund fünfzig Jahren begann in Salgesch der Wandel vom damaligen Bauerndorf zum heutigen Weindorf.

Als Gemeindewappen trägt das Weindorf Salgesch das Kreuz der Johanniter. Die Glaubensbrüder liessen sich im 13. Jahrhundert in dem 1200-Seelen Dorf nieder, um im Sinne des Ordens eine Herberge für Pilger und Reisende zu erbauen. Ob diese den Standort wegen des guten Weines gewählt hatten, ist zwar urkundlich nicht belegt, doch höchst wahrscheinlich.

Vor zirka 750 Jahren erbauten die Johanniter, oder Malteser wie sie ab dem Jahre 1522 genannt wurden, den ersten Spittel in Salgesch. Zum Spittel gehörten noch eine Kapelle und verschiedene weitere Gebäulichkeiten, wie Pferde- und Viehstallungen mit landwirtschaftlichem Betrieb und Ökonomiegebäuden.

Als Patron verehrten die Johanniter den hl. Johannes den Täufer, daher auch der Name Johanniter. Der Kirchenpatron in Salgesch war somit schon seit den Johannitern der hl. Johannes gewesen. Der hl. Johannes wird jeweils am 29. August mit dem Kirchenfest geehrt. Zu diesem Fest reisen jedes Jahr Pilger aus der ganzen Schweiz an.



Abbildung 5: Gemeindewappen Salgesch¹²

¹¹ www.salgesch.ch [Stand: 18. Juli 2011]

¹² www.gemeindefahren.ch [Stand: 18. Juli 2011]

2.4. Die Besonderheiten des Weindorfes Salgesch

2.4.1. Klima

Salgesch liegt wie bereits erwähnt im Herzen des Wallis und dort herrscht auch ein ganz besonderes Klima, das sogenannte Mikroklima. Dieses aussergewöhnliche Klima wird oft auch als „Steppenklima“ qualifiziert. Die Bergschranken des Wallis halten den Regen ab und provozieren somit den Föhn, welcher die Wolken wegfeht und angenehmes Wetter mit milden Temperaturen gewährleistet.¹³

„Die Sonne, die bereits im März in vollen Zügen strahlt, zieht die Pflanzen aus der grauen, harten Erde wie Korkenzieher. Das Klima hat den furchterregenden Aberglauben, den Regen nicht fallen zu lassen; so unvorstellbar angsterregend und undenkbar. Alle Mittel den Regen abzulenken sind ihm recht.“

Rainer Maria Rilke¹⁴

2.4.1.1. Das Mikroklima¹⁵

Dieses bezeichnet das Klima im Bereich der bodennahen Luftschichten bis etwa 2 Meter Höhe. Das Mikroklima wird entscheidend durch die Nähe der Bodenfläche und die dortige Bodenreibung des Windes geprägt. Es herrschen dort schwächere Luftbewegungen, aber grössere Temperaturunterschiede. Die Verschiedenheit des Bodens, der Hanglage, des Geländes und des Pflanzenbewuchses kann auf engem Raum grosse Klimagegensätze verursachen. Das Mikroklima ist hauptsächlich für niedrig wachsende Pflanzen, wie beispielsweise die Reben von Bedeutung, da sie ihr klimaempfindlichstes Lebensstadium in der bodennahen Luftschicht durchlaufen.

Durch die Barriere der Alpen geschützt, verfügt der Kanton Wallis über das bei weitem trockenste Klima aller Schweizer Weinbauregionen.

Überblick¹⁶

Durchschnittstemperaturen Wallis

Januar: -0,2°C / Juli: 20°C
Jahresdurchschnitt: 10,1°C

Niederschläge

Durchschnittlich weniger als 600 Millimeter Niederschläge pro Jahr im Wallis
787 mm/Jahr in Sion
→ Trockener als in jeder anderen Region der Schweiz

Sonneneinstrahlung

Jährlich 2100 Sonnenstunden im Wallis
1889 Sonnenstunden pro Jahr in Sitten

¹³ Broschüre Les Vins du Valais : Die Essenz, S.8

¹⁴ Broschüre Sonnenregion siere salgesch et environ, Touristische Informationen, S.7

¹⁵ www.klimawandel.com [Stand: 11. Mai 2011]

¹⁶ Pdf-Dokument: <http://www.hotwine.ch/downloads/dokumente/weinschulung%20schweiz.pdf>, S.3 und S.4 [Stand: 11. Mai 2011]; Broschüre Les Vins du Valais : Die Essenz, S.8

2.4.1.2. Der Föhn¹⁷

Auch der Föhn, ein warmer Wind, ist ein bedeutender klimatischer Faktor. Er tritt oft im Herbst auf und trocknet die Trauben, fördert die Reife, konzentriert den Zucker und schützt vor Graufäule. Der Föhn wird manchmal auch von regionalen Winden abgelöst, welche in der Regel aus den Seitentälern des Wallis kommen. Auf der nachfolgenden Abbildung sieht man die Intensität des Föhns im Wallis. In der Region von Salgesch ist der Föhn sehr stark bis stark und es gibt einen regionalen Wind aus dem Lötschental welcher von Gampel-Bratsch in Richtung Salgesch zieht.

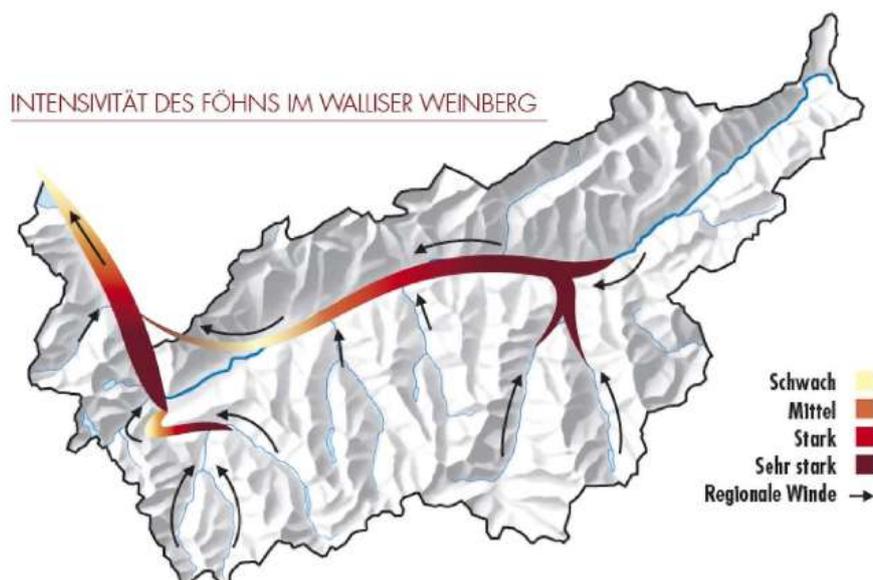


Abbildung 6: Intensität des Föhns im Wallis¹⁸

2.4.1.3. Weitere wichtige Klimaphänomene / Klimamerkmale¹⁹

Temperaturunterschiede

Ein weiteres wichtiges Klimaphänomen sind die Temperaturunterschiede zwischen heissen Tagen und kühlen Nächten. Diese begünstigen gegen Ende des Reifezyklus die Komplexität und die Finesse der Aromen in den Trauben. Hagel, ein grosser Feind der Reben, tritt im Wallis eher selten auf.

Spätherbst

Auch ein Merkmal des Wallis ist der regelmässige, schöne Spätherbst. Infolge sonnig milden und trockenen Wetters können oft Spätlesen und Trockenbeerenauslesen eingebracht werden, welche den besten Süssweinen aus anderen bekannten Ländern in nichts nachstehen.

Einziges Wermutstropfen: einerseits die Frühjahrsfröste und die manchmal extreme Trockenheit im Sommer.

¹⁷ Pdf-Dokument: <http://www.hotwine.ch/downloads/dokumente/weinschulung%20schweiz.pdf>, S.3 und S.4 [Stand: 11. Mai 2011]; Broschüre Les Vins du Valais : Die Essenz, S.8 und S.9

¹⁸ www.issuu.com [Stand: 13. Juni 2011]

¹⁹ Broschüre Les Vins du Valais : Die Essenz, S.9

2.4.2. Boden

2.4.2.1. Der Bergsturz der Varneralpe²⁰

Der Bergsturz der Varneralpe welcher sich vor etwa 15'000 Jahren ereignete, ist auf ein Phänomen zurückzuführen: Bei der allgemeinen Klimaerwärmung verlor der Rhonegletscher, welcher das ganze heutige Rhonetal ausfüllte langsam an Dicke und grub sich immer tiefer in den Talgrund ein. Durch den zunehmenden Rückgang des Gletschers verloren die Talhänge an ihrer Basis die Stütze des Eises und begannen zu rutschen. Bei der Varneralpe gab es eine solche Abrissstelle und die gesamte kalkhaltige Bergflanke stürzte bei Salgesch auf den Gletscher und die Umgebung. Die Erd- und Gesteinsmassen verteilten sich unregelmässig auf dem schmelzenden Eistrücken. Das Eis schob sich talabwärts und es entstanden viele Hügel. Anschliessend liess ein vorübergehender Temperaturrückgang die Gletscher der Seitentäler wieder wachsen und ihre Stirnmoränen bis ins Tal treiben.

2.4.2.2. Die Pyramiden der Raspille²¹

Die Pyramiden in Salgesch sind eines der Naturdenkmäler im Mittelwallis. Geschaffen wurden sie durch Wasser, welches im Bergsturzmaterial zirkulierte, beim Austritt an die Oberfläche verdunstete und dabei eine Kalkschicht anspülte. Dieser Kalk bildete inmitten des Bergsturzes eine unauflösliche Schicht. Der oberflächliche Abfluss vernichtete durch Erosion den Berghang. Diese Erosion verlangsamte sich als sie auf eine noch härtere Schicht traf. Der Lauf des Baches „Raspille“ verengte sich, der Fluss grub sich immer tiefer in den Boden ein und verbreiterte sein Bett. Die Felsmauer, welche zwischen zwei Bachadern war, wurde konstant schmaler. Schlussendlich stürzte auch diese Mauerbekleidung ein und nur die stabilsten, am besten zementierten Pyramiden blieben übrig.

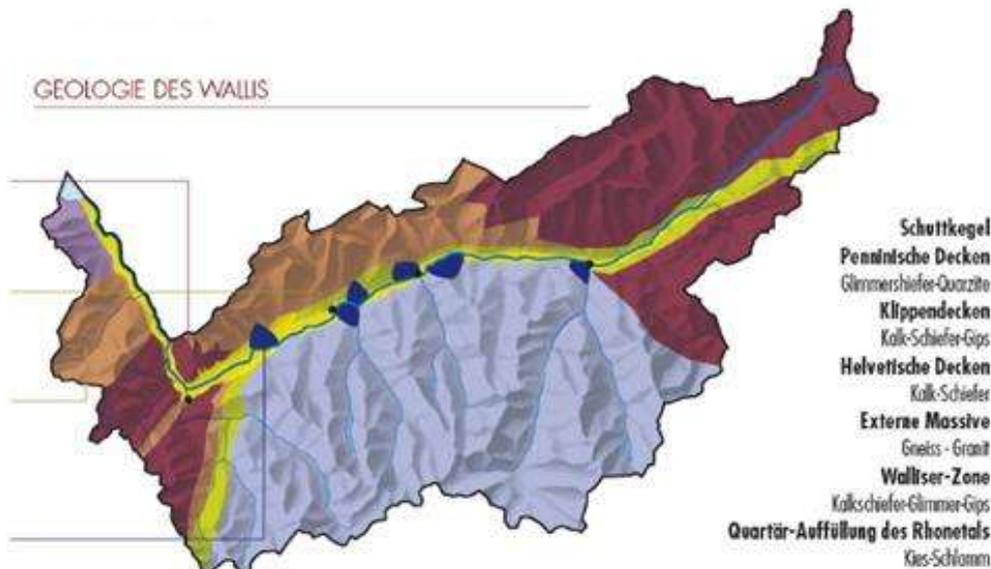


Abbildung 7: Geologie des Wallis²²

²⁰ Amédée Mounir: Salgesch und seine Vergangenheit, S.9 ff.

²¹ Amédée Mounir: Salgesch und seine Vergangenheit, S.12

2.4.2.3. Beschaffenheit des Bodens

Salgesch besitzt insgesamt 217 ha Reben, aufgeteilt auf 79 eingezeichneten Einheiten. Die Rebberge der Gemeinde befinden sich hauptsächlich am rechten Rhoneufer, mit einigen Ausnahmen. In Varen sowie in Leuk findet man Spuren von Moränen, in Salgesch hingegen gibt es rundherum keine reinen Moränenböden, obwohl im Nordwesten der Gemeinde solche zu Tage treten.²³

Der Boden in Salgesch ist extrem kalkhaltig, so dass von „aktivem Kalk“ gesprochen wird. Dieser Bodentyp beginnt im Unterwallis zwischen Sitten und Siders und zieht sich weiter in Richtung Oberwallis, bis zur Rebgränze.²⁴

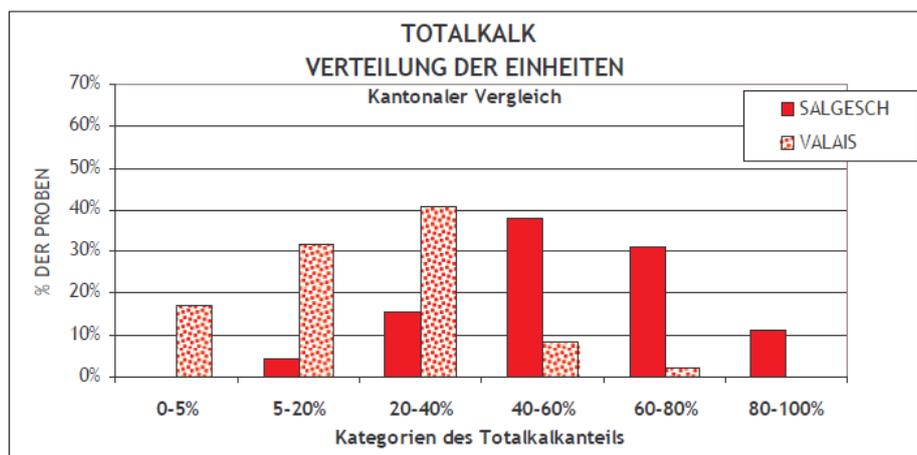


Abbildung 8: Totalkalk²⁵

Abbildung 8 zeigt den Kalkgehalt der Böden in Salgesch im Verhältnis zu den Böden im Wallis. Es ist deutlich zu erkennen, dass in Salgesch der Boden sehr kalkhaltig ist. Der Totalkalkanteil beträgt bei den meisten Proben 40% und mehr.

2.4.3. Wasser

2.4.3.1. Die Rhone²⁶

Das Weindorf Salgesch liegt direkt an der Rhone, zu Walliserdeutsch „Rottu“ genannt. Die Rhone ist 812 Kilometer lang und entspringt im Wallis am Rhonegletscher. Die Rhone bringt dem Wallis sauberes, lebensnotwendiges Wasser und wird für weitere verschiedene Zwecke genutzt. Sie hat wichtige Funktionen als Lebensraum für jede Menge Wassertiere und Pflanzen, als Erholungsraum für Menschen sowie ihre Aufgabe bei der Selbstreinigung von Wasser und der Grundwasserneubildung. Die Rhone hat jedoch auch zerstörerische Kräfte. Hochwasser lässt sie zu einem gefährlich reissenden Fluss anschwellen. Auf 7 km Länge und

²² Pdf-Dokument: http://issuu.com/les_vins_du_valais/docs/ivv-essentiels-2010-de?mode=a_p [Stand: 13. Juni 2011]

²³ Geopedologische Studie der Rebberge von Salgesch, Varen, Leuk; Sektorspezifischer Teil, S. 4 ff.

²⁴ Broschüre Les Vins du Valais : Die Essenz, S.10

²⁵ Pdf-Dokument: http://www.vs.ch/NavigData/DS_68/M7541/de/Salgesch_Varen_Leuk_Agarn_d.pdf [Stand: 13. Juni 2011]

²⁶ www.lebensraumrotten.ch [Stand: 11. Mai 2011]; www.beluga-on-tour.de [Stand: 11. Mai 2011]; Informationstafel Salgesch

350 ha formt sie im Pfywald Flussarme, kleine Inseln, überflutete Wälder und trockene Buschwildnis. Die durch die Überschwemmungen angelandeten alpinen Pflanzen bilden im Pfy ein Paradies für den Flussuferläufer und den Flussregenpfeifer. Desweiteren schmücken die Pflanzen die Flussufer mit unzähligen Farben.

2.4.4. Der Pfywald²⁷

Salgesch liegt direkt am Pfywald. Dieser ist einer der grössten Föhrenwälder der Alpen und bietet eine Vielfalt von unterschiedlichen und seltenen Lebensräumen für allerlei Tier- und Pflanzenarten. Der Pfywald besitzt viele verschiedene Untergebiete, welches jedes für sich wiederum einzigartig ist. Diese wertvollen natürlichen Gebiete formen gemeinsam mit der vielfältig bewirtschafteten umliegenden Wein- und Kulturlandschaft das Kernstück des Lebens- und Erlebnisraumes „Pfy-Finges“. Die verschiedenen Natur- und Kulturwerte bilden die ideale Grundlage für die Entwicklung eines sanften und nachhaltigen, auf die Qualität ausgerichteten Tourismus, welcher zu Gunsten des Weindorfes Salgesch geschieht. Das Erleben von Natur und Landschaft sollen gleichermassen den Einwohnern von Salgesch wie auch den Gästen zur Verfügung stehen.

Das Natur- und Landschaftszentrum, welches sich in Salgesch befindet, steht dem Weindorf sowie auch seinen Besuchern mit eindrücklichen Ausstellungen über Fauna und Flora des Pfywaldes zur Verfügung.

„Wir haben soeben die Wälder (jene von Finges) entdeckt, die mit kleinen blauen, gründlichen fast schwarzen Seen belebt sind. Welcher Landstrich verfügt schon über derart viele landschaftliche Kostbarkeiten in einem so ausgedehnten Gebiet? Es erinnert an das Finale einer Beethoven Symphonie.“

Rainer Maria Rilke²⁸

²⁷ www.pfy-finges.ch [Stand: 5. Mai 2011]; www.salgesch.ch [Stand: 16. Mai 2011]

²⁸ Broschüre Sonnenregion sierra salgesch et environ, Touristische Informationen, S.17

3. Der Rebberg und seine wirtschaftliche Bedeutung

3.1. Die Geschichte des Weinbaus in Salgesch²⁹

Im Jahre 1100 ist in einem Dokument der Domherren von Sitten von einem Rebberg in Siders und Salgesch die Rede. Das Weinterritorium von Salgesch hat sich jedoch während vielen Jahrtausenden nicht gross verändert, auch wenn damals schon Wein als Zahlungsmittel verwendet wurde. Die Einwohner von Salgesch beschäftigten sich während vielen Jahren mit der Viehzucht und dem Ackerbau. Der Rebbau war für sie damals in der Selbstversorgungswirtschaft eher eine Nebenerwerbsquelle. Weinbau wurde daher nur an den Terrassen und Hängen betrieben, welche sich nicht für andere Kulturen eigneten. Erst ab Mitte des 19. Jahrhunderts wurde die Rebfläche von Salgesch ständig erweitert.

Auch nach dem ersten Weltkrieg wurden vermehrt Äcker sowie brachliegende Felder in Reben umgewandelt. Selbst als der Rebbau eine grosse Kultur in der Gemeinde Salgesch geworden war, widmeten sich keine Betriebe ein und alleine dem Weinbau. Alle betrieben neben dem Rebbau, Viehzucht, Ackerbau, Getreide-, Obst- oder Gartenbau. Der Weinbau war jedoch sehr rentabel und er brachte den Betrieben das nötige Bargeld. In den 60er Jahren nahm der Rebbau ruckartig zu und war zum einzigen lohnenden Zweig der Landwirtschaft geworden. Dies war auch mit ein Grund warum die Rebfläche in Salgesch in den 60er und 70er Jahren die grösste Zunahme verzeichnete. Auch dank neuen technischen Hilfsmitteln konnten in diesen Jahren Äcker und brachgelegte Felder weinbaugerecht umgewandelt werden.

3.2. Neuausrichtungen für Salgesch

3.2.1. 1988 - Das Grand Cru Konzept³⁰

Anfangs der achtziger Jahre war die Nachfrage nach Wein sehr hoch und ein schleichender Zerfall der Qualität war zu beobachten. Im Jahre 1988 wurden in Salgesch Qualitätsbestimmungen eingeführt. Das Ziel war die Herstellung eines erstklassigen Weines. Damit war Salgesch die erste Walliser Grand Cru Appellation.

Die Eckpfeiler des Grand Cru Labels sind rigoros, nur gerade 800 Gramm Trauben dürfen pro Quadratmeter produziert werden. Desweiteren muss die Zuckergradation der Grand Cru Trauben über 96 Grad Öchsle betragen. Es werden auch nur Trauben zugelassen, welche umweltschonend angebaut wurden. Verschnitt oder eine Aufzuckerung sind verboten. Auch der Ausbau in Barriques ist beim Grand Cru nicht erlaubt. Nach mindestens 15 Monaten reifen im Keller, wird der Wein von einer nationalen Degustationskommission bewertet. Erst wenn der Wein mit mindestens 18 von 20 Punkten bewertet wurde, darf er sich Grand Cru der Gemeinde Salgesch nennen. Solche Weine werden anschliessend mit dem goldenen Label der Gemeinde gekennzeichnet.

²⁹ Amédée Mounir: Salgesch und seine Vergangenheit, S.136

³⁰ www.salgesch.ch [Stand: 8. April 2011]; Amédée Mounir: Salgesch und seine Vergangenheit, S.156 f.; Walliser Reb- und Weinmuseum: Rebe und Wein im Wallis, S. 551

Grand Cru ist nicht gleich Grand Cru³¹

Ab dem Jahr 2008 können in vielen Schweizer Regionen unter neuen kantonalen, gesetzlichen Anforderungen Grand Cru Weine hergestellt werden. Leider sind die Anforderungen in den meisten Kantonen der Schweiz viel zu schwach und entsprechen in keiner Weise den strikten Anforderungen des Weindorfes Salgesch. In Zukunft wird daher eine Verwässerung des Begriffes „Grand Cru“ stattfinden. Nichts desto trotz hält Salgesch an seinen strengen Qualitäts-Anforderungen fest und beabsichtigt auch in Zukunft an nationalen und internationalen Wettbewerben die Gold Medaillen zu holen.



Abbildung 9: Wein-Qualitätslabel Salgesch³²

3.2.2. 2009 - Der PURE³³

Der PURE – ein Grand Cru supérieur

Die Salgescher Winzer hatten im Jahr 2009 den Wunsch einen „Grand Cru Supérieur“ zu produzieren. Die Gewinnung dieses Weines erfolgt auf der Basis des Grand Cru. Eine Fach-Jury aus nationalen Persönlichkeiten kümmert sich um die obligatorische Vordegustation der eingereichten Weine. Für den PURE werden nur Grand Cru Weine verwendet, welche mindestens 18 von 20 Punkten erzielen.

Im zweiten Schritt werden von einer Delegation von ausgewiesenen Önologen und Fachpersonen drei Mischvarianten der besten Grand Cru zusammengestellt. Anschliessend werden diese Varianten durch die Salgescher Winzer in einer Blinddegustation verkostet und die Mischvariante, welche am besten abschneidet, wird zum PURE produziert.

Im ersten Jahrgang wurden nur knapp 5'000 Flaschen hergestellt, welche jede einzeln nummeriert ist. Verkauft wird dieser Wein nur über die Salgescher Kellereien direkt an die Konsumenten.

Rebsorte

Der Pure setzt sich aus Pinot Noir Trauben aus den besten Grand Cru AOC Reblagen des Weindorfes Salgesch zusammen.

³¹ www.salgesch.ch [Stand: 15. Juni 2011]

³² www.schweizerweinecke.ch [Stand: 18. Juli 2011]

³³ www.cavelachapelle.ch [Stand: 8. Juni 2011]

3.2.3. Zeitstrahl mit bedeutenden Jahren für den Salgescher Weinbau³⁴

1860 – 1865 Einführung neuer Sorten wie Gamay, Pinot-noir, Malvoisie, Fendant, Johannisberg und vereinzelt auch Ermitage (Früher: Altes Gewächs, neues Gewächs)

1905 Erste Kellerei in Salgesch

1930 Erste Reben mit amerikanischer Unterlage in Salgesch angepflanzt

1933 Entdeckung der ersten Reblaus in Salgesch

1935 – 1955 Wiederaufbau der Reben nach der Reblaus

1984 Einweihung der Rebbewässerungsanlage in Salgesch

1988 Gründung des Vereins „Gemeinschaft für Weinqualität Salgesch“

1989 Erster Grand Cru der Schweiz aus Salgesch

2005 Gründung des Vereins „Weinritterorden Salgesch“

2009 Zum 20. Jubiläum des Grand Cru wird der PURE lanciert

2010 Zoneneinteilung der Rebparzellen

³⁴ Amédée Mounir: Salgesch und seine Vergangenheit, S.145 ff.

4. Das Wallis und der Rebbau



Abbildung 10: Rebflächen im Wallis³⁵

Abbildung 10 zeigt die Rebflächen im Wallis. Es ist deutlich zu erkennen, dass im Unterwallis mehr Flächen mit Reben bepflanzt sind als im Oberwallis. Salgesch ist die grösste Weinbaugemeinde im Oberwallis.

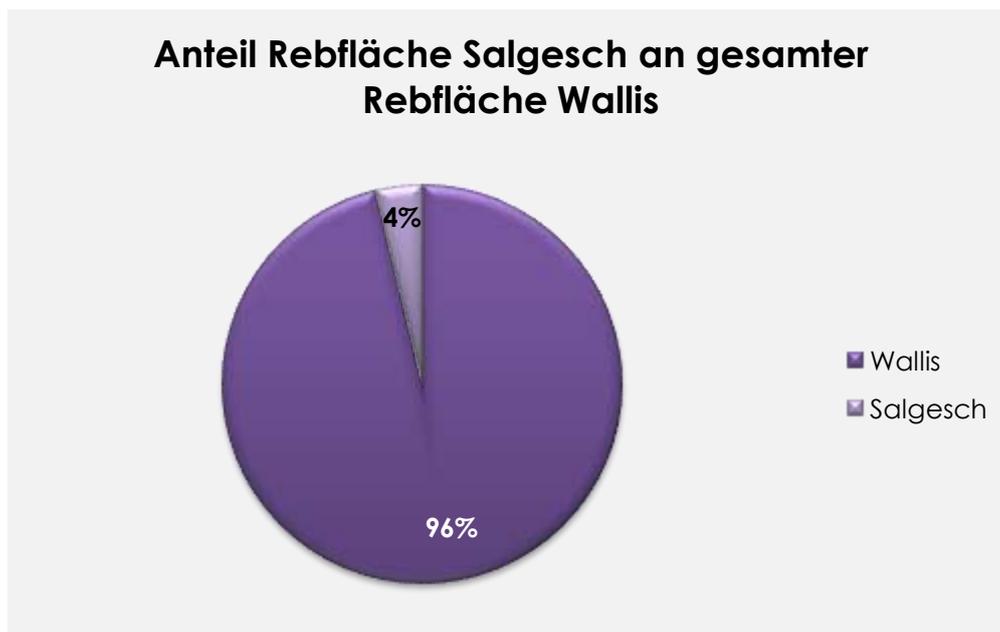


Abbildung 11: Anteil Rebfläche Salgesch an gesamter Rebfläche Wallis³⁶

³⁵ Pdf-Dokument: <http://www.hotwine.ch/downloads/dokumente/weinschulung%20schweiz.pdf> [Stand: 10. Mai 2011]

³⁶ Vgl. Amédée Mounir: Salgesch und seine Vergangenheit, S.9; www.cervim.org [Stand: 10. Mai 2011]

4.1. Die Geschichte des Weinbaus im Wallis³⁷

Über die Geschichte der Reben sowie des Weines im Wallis könnte man ganze Bücher schreiben. Bereits in der Eisenzeit, lange vor der Römerzeit, wurden im Kanton Wallis Reben angebaut und Wein getrunken. Zu verdanken ist dies sehr wahrscheinlich unseren Nachbarn aus dem Tessin und Norditalien, welche unter keltischem und griechischem Einfluss standen. Im Mittelalter (475-1500) waren die Reben strukturierte und überwachte Gesamteinheiten. Um 1300 wiesen die Rebparzellen im oberen Rhonetal schon Flächen auf, wie man sie in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts kannte. 1313 wurden erstmals in einem lateinischen Aktenregister Naturzahlungen mit Trauben erwähnt. Trauben der Sorten Resi, Cornalin und Humagne. 1600 beauftragten die unter dem Ancien Régime stehenden Priester, Domherren und Pfarrer oft Drittpersonen mit der Arbeit in den Rebbergen. Die Drittpersonen pachteten die Reben und die Ernte wurde im Rebberg aufgeteilt. Jeder hatte seine Arbeit. Ab 1500 fanden erstmals die ersten Austausch statt, um die Herbergen sowie das Oberwallis zu beliefern. Der Weinhandel begann im Wallis nach dem Sonderbundskrieg im Jahre 1847. In den darauffolgenden Jahren machte man Bekanntschaft mit Krankheiten wie dem echten und dem falschen Mehltau. 1930 wurden die ersten Genossenschaftskellereien gegründet, 1982 gab es eine grosse Krise im Weinhandel und 1991 führte man die AOC ein. Aber zu dem mehr auf den nächsten Seiten.

4.2. Bedeutende Jahre für den Walliser Weinbau

4.2.1. 1921 - Die Weinbaukrise³⁸

Der durch den ersten Weltkrieg unsicher gewordene internationale Zustand ermöglichte es dem gesamten Schweizer Weinbau seine aktuelle Lage zu verbessern. Mehr als vier Jahre lang war die ausländische Konkurrenz für die Schweiz völlig unbedeutend. Schuld daran waren Exportrestriktionen, teure Transportkosten und die Auflösung der internationalen Kommunikationswege. Die Schweizer mussten sich mit nationalen Produkten zufrieden geben, so auch mit Wein aus der Region. Ausserdem gab es auch Jahre mit schwachen Erträgen, dass Wallis mit Ernten, welche proportional über denen der anderen Weinregionen lagen, war jedoch eine Ausnahme. Diese schwachen Erträge führten dazu, dass der Preis gefestigt wurde, trotz einer gleichzeitig allgemeinen Teuerung bei Lebensmitteln und Kosten des Rebbaus. Ende des Ersten Weltkrieges hofften die Weinbauer, dass die günstige Situation mit den hohen Preisen für alle Landwirtschaftsprodukte weiter anhält.

Die Ernte von 1918 fiel nach einer reichlichen Ernte 1917 noch grösser aus. Die Einkellerungskapazitäten erwiesen sich damals als ungenügend. Angesichts der drohenden Weinschwemme befürchtete man damals ein Zusammenbrechen der Traubenpreise.

Absatzschwierigkeiten

Das Wallis war sehr stark von der Absatzflaute betroffen. Insbesondere da der Kanton mit seinen 3'200 Hektaren Reben insgesamt 17 % der Schweizer Rebfläche ausmachte.

³⁷ www.museevaloisanduvin.ch [Stand: 21. Juni 2011]

³⁸ Walliser Reb- und Weilmuseum: Rebe und Wein im Wallis, S.331 ff.

Fläche der wichtigsten Weinbaukantone in Hektaren

Jahr	Waadt	Tessin	Zürich	Wallis	Neuenburg	Genf	Aargau	Total Schweiz
1901	6'618	6'562	4'769	2'605	1'177	1'813	2'080	30'112
1910	6'003	4'880	3'236	2'897	1'100	1'737	1'533	24'659
1920	4'481	4'900	1'715	3'160	832	931	751	18'532

Tabelle 4: Fläche Weinbaukantone in ha³⁹

Mehr als 27'000 Rebbauern waren damals von den Fluktuationen des Weinmarktes betroffen. Kaum war der Erste Weltkrieg zu Ende, wurde durch die Öffnung der Grenzen die Überfülle der einheimischen Weinlesen in den beiden Jahren 1917 und 1918 noch weiter verschärft. Jede Menge Ausländischer Weine strömten ins Land und dies noch begünstigt durch die vorteilhaften Wechselkurse. Das Image als Kriegsprofiteure erschwerte die Situation zu dieser Zeit.

Die Absatzprobleme kündigten sich kurz nach Einstellung der Kriegshandlungen an und verschlimmerten sich parallel zu der immer schlimmer werdenden wirtschaftlichen Lage der Schweiz. Einige Winzer versuchten die Weine, welche sich im Keller stapelten ins Ausland zu verkaufen und verbrannten sich die Finger dabei.

Die Walliser Weine waren zu dieser Zeit kaum bekannt und galten als übertrieben kostspielig. Eine Studie von 1923, von den Bundesbehörden beim Schweizerischen Bauernverband in Auftrag gegeben, versuchte zu beweisen, dass die Restaurateure von der Situation profitierten und insbesondere in der Deutschschweiz eine Marge von bis zu 400 % auf den Absatz von einheimischen Weinen erhoben. Diese Zahlen wurden vom Schweizer Cafetier Verband bestritten. Sie sorgten jedoch trotzdem für grosses Aufsehen in Weinbaukreisen sowie den Medien.

Gründe für die Weinabsatzflaute

- Es wurde weniger Wein konsumiert

Der Alkoholkonsum ging damals deutlich zurück, was eine Studie auf die hohen Lebensunterhaltungskosten zurückführte. Auch die seit 1918 anhaltende Preishausse der einheimischen Weine war mit ein Grund, dass weniger Wein konsumiert wurde. Sowie das Verhalten der Kunden, seltener Wirtshäuser zu besuchen.

- Ausländischer Rotwein wurde bevorzugt

Damals wurde der Import aufgrund von viel zu tiefen Zolltarifen begünstigt. Auch als die Gebühren 1922 von 3.50 Franken auf 8.00 Franken pro Doppelzentner angehoben wurden, blieben die Tarife ein Thema bei den regelmässigen bilateralen Neuverhandlungen. Den Schweizer Landwirtschaftskreisen gelang es nie, eine restriktive Importpolitik durchzusetzen.

- Kontrolle des Mostes und der Aufzuckerung

In der Zwischenzeit, bevor eine Marke gegen betrügerischen Verschnitt eingeführt werden konnte, sowie als Übergangslösung, verordnete der Staatsrat, ab 1926, dass der Most nicht ab einem gewissen Datum verschickt werden durfte. Durch die Verordnung vom 7. September

³⁹ Vgl. Walliser Reb- und Weinmuseum: Rebe und Wein im Wallis, S.332

1928 wurde diese Massnahme noch verstärkt. In der Verordnung wurden die offiziellen Kontrollen des Mostes als obligatorisch erklärt. Es wurde versucht die Herkunft des Mostes, welcher den Kanton verlassen soll, zu garantieren.

Ab dem Jahr 1925 sollte die Qualität und die Eigenart der Weine, durch das Reglementieren der Aufzuckerung gefördert werden. In gewissen Jahren wurde die Aufzuckerung der Weine sogar verboten. In den darauffolgenden Jahren wurden noch regelmässige Gesetze vom Staatsrat zum Weinbau erlassen. Das Ziel dieser war es, die Qualität zu fördern und gleichzeitig den Lebensstandard der Bauern zu erhöhen.

Lösungen gegen die Weinabsatzflaute:

- Grosse Kellereien

Genossenschaftskellereien waren aus Sicht der Regierung die einzige langfristige Lösung gegen die Weinabsatzflaute. Das Ziel war die Gründung solcher Genossenschaftskellereien, welche recht gross sein sollten und eine Einkellerung von mehr als einer halben Million Liter pro Keller garantieren sollten.

Man wollte den Traubenproduzenten einen gerechten Preis zusichern und ihnen Lager- und Weinbereitungsmöglichkeiten bieten.⁴⁰

4.2.2. 1951 - Einführung des Landwirtschaftsgesetzes⁴¹

Das Landwirtschaftsgesetz führte 1951 keine wirklich neuen Massnahmen ein. Es anerkannte aber offiziell das protektionistische System an, welches bereits durch die dringenden Bundesbeschlüsse zwischen 1936 und 1939 eingeführt worden war. Das Landwirtschaftsgesetz regelte Punkte wie:

- Importkontingente
- Notwendige Anpassungen der Produktion an die Bedürfnisse des Marktes
- Förderung der Qualitätsproduktion
- Übernahme von Überschüssen einheimischer Weinproduktion durch die Importeure

Die Verordnung vom 18. Dezember 1953 über den Rebbau und den Absatz der Rebbauerzeugnisse, auch Weinstatut genannt, war die Frucht geduldiger Verhandlungen, welche schon in den 1940er Jahren begonnen hatten. Der Geist des Weinstatut besteht darin, die Winzerfamilie zu retten, indem ein Verkaufspreis für den Wein garantiert wird, welcher den Familien erlaubt, in Würde von ihrer Arbeit in den Reben und mit dem Wein zu leben. Das Weinstatut regelt und leitet:

- Die Produktion
- Den Import
- Die Kommerzialisierung des Weines

Dabei ruht es auf den zwei Hauptpfeilern: der Importkontingentierung und dem Rebbaukataster.

⁴⁰ www.museevalcisa.nduvin.ch [Stand: 21. Juni 2011]

⁴¹ Walliser Reb- und Weilmuseum: Rebe und Wein im Wallis, S.419 ff.

Das Weinstatut trat 1953 in Kraft und wurde seither auch schon öfters revidiert. Es gilt als Schlüsseltext der Schweizer Weingesetzgebung und ermöglichte bis in den 1980er Jahren, damals gab es das Problem mit der Überproduktion, eine Stabilität in der Weinwirtschaft.

4.2.3. 1991 - Einführung AOC⁴²

Nach der Absatzkrise der 1980er Jahre führte man im Kanton Wallis die geschützte Ursprungsbezeichnung AOC ein. Zusammen mit dem Kanton Genf spielte das Wallis eine Pionierrolle bei der Einführung dieser kontrollierten Herkunftsbezeichnung. In Genf wurde sie am 4. Juli 1988 eingeführt und im Kanton Wallis trat sie nach einer Verzögerung wegen eines Rekurses vor Bundesgericht 1991 in Kraft.

4.2.3.1. Die Ära der Mengenbeschränkungen

Das Ziel für 1987 hiess für das Wallis eine Produktion von 1,1 Kilogramm pro Quadratmeter. Diese Kilobeschränkung durchzusetzen war auf allen Ebenen schwierig. Für die Winzer sind die Mengenbeschränkungen ein heikles Thema, da sie ihr Einkommen betreffen. Die Weinbauern müssen wählen zwischen:

Wenig produzieren und hoffen etwas mehr zu verdienen sobald die Verkäufe wieder anziehen

oder

Weitergehen und so viel produzieren wie nur möglich und die unvermeidliche Preistiefe durch Menge wettzumachen.

Anleitung zur Erntebeschränkung 2010⁴³

In Anbetracht der Ergebnisse der Schätzung muss die potentielle Traubenemte 2010 für alle Rebsorten reguliert werden. In Abwesenheit jeglicher Probleme sollten folgende Werte erzielt werden:

Rebsorte	Quantitative AOC-Ertragsgrenze (kg/m ²)	Richtgewicht der Durchschnittstraube 2010	Anzahl Durchschnittstrauben pro m ² bei der Ernte*
Pinot noir	1.200	165	7 bis 8
Chasselas-Fendant	1.400	295	5
Gamay	1.200	220	5 bis 6
Sylvaner	1.200	183	6 bis 7
Syrah	1.200	218	5 bis 6
Arvine	1.200	229	5
Humagne Rouge	1.200	286	4
Cornalin	1.200	331	3 bis 4

Tabelle 5: AOC Erntebeschränkungen⁴⁴

*Die Pflanzendichte ist zu berücksichtigen: die effektive Fläche pro Rebstock muss in Betracht gezogen werden.

⁴² Walliser Reb- und Weinmuseum: Rebe und Wein im Wallis, S. 491 ff.

⁴³ Pdf-Dokument: <http://www.agrivalais.ch/de/de/agriculteurs/Erntesch%E4tzung%202010.pdf> [Stand: 7. April 2011]

⁴⁴ Pdf-Dokument: <http://www.agrivalais.ch/de/de/agriculteurs/Erntesch%E4tzung%202010.pdf> [Stand: 7. April 2011]

Neben den Ertragsbeschränkungen müssen die Weine noch einen bestimmten Grad an Öchsle aufweisen, da sie sonst deklassiert werden. Ein Goron ist beispielsweise ein deklassierter Döle.

Die Bedeutung von Öchslegrad⁴⁵

Öchsle-Grad bezeichnet den Zuckergehalt in den Beeren der Weintrauben. Die Einheit Öchsle-Grad wurde nach dem Pforzheimer Goldschmied Christian Ferdinand Öchsle (1774-1852) benannt. Bei der Gärung des Weins wird der Mostzucker in Alkohol umgewandelt. Die Öchsle-Grad ermöglichen somit auch Rückschlüsse auf den Alkoholgehalt des zukünftigen Weines.

Die Höhe an Öchsle-Grad wird mit Hilfe eines Refraktometers gemessen, dies ist ein optisches Sichtgerät, bei welchem die Zuckermoleküle im Most den Lichteinfall in einem definierten Winkel brechen und der Wert auf einer Skala angezeigt wird.



Abbildung 12: Refraktometer zum Messen der Öchsle-Grad⁴⁶

⁴⁵ www.wein-lexikon.de [Stand: 30. April 2011]

⁴⁶ www.gefo.de [Stand: 7. April 2011]

4.2.4. Zeitstrahl mit wichtigen Jahren für das Wallis⁴⁷

- 
- 1803** der Landtag verbietet die Einfuhr von ausländischem Wein
 - 1816-1817** Schwere Hungersnot
 - 1883** 1. Erwähnung des Echten Mehлтаus im Wallis
 - 1868** Gründung der Sittener Landwirtschaftsgesellschaft
 - 1872** 1. Winzervereinigung: Die Weinbaugesellschaft von Sitten
 - 1887** 1. Erwähnung des Falscher Mehлтаus im Wallis
 - 1895** Gründung des kantonalen Landwirtschaftsdienstes
 - 1901** 2605 ha Reben
 - 1920** Eröffnung der Landwirtschaftsschule von Visp
 - 1920** 3180 ha Reben
 - 1921-1930** Weinbau- und Absatzkrise
 - 1939** Erste offizielle Zahlen: Die Walliser Rebfläche umfasst 3300 ha, mehr als 20'000 Personen besitzen diese Reben
 - 1952** Erstellen des kantonalen Rebbaukatasters
 - 1953** Gründung der kantonalen Rebversuchsanstalt (Aufgabe: Beratung der Winzer und Rebschulisten)
 - 1956** Gründung der kantonalen Versuchsanstalt
 - 1958** Schutz des Namens „Dôle“
 - 1966** 29.4: Kantonale Verordnung zum Schutz der Appellationen Fendant und Johannisberg
 - 1982** Rekordernte (69 Mio. Liter) → **Traubenschwemme**
 - 1983** Neue Rekordernte (79'860'479 Liter) → **Traubenschwemme**
 - 1988** Erste Walliser Grand-Cru Appellation Salgesch
 - 1990** Rebbauregister des Kantons Wallis wird erstellt (AOC Valais)
 - 1992** 22'636 Rebbesitzer teilen sich 119'834 Parzellen
 - 2004** Kantonale Weinbauverordnung

⁴⁷ Walliser Reb- und Weinmuseum: Rebe und Wein im Wallis, S.547 ff.

4.3. Blick in die Zukunft für das Wallis

4.3.1. Rebflächen mit einer natürlichen Artenvielfalt⁴⁸

Rebflächen mit einer natürlichen Artenvielfalt sind ökologische Ausgleichsflächen, welche zu fördern sind. Ein ökologischer Ausgleich bezweckt die Förderung der Artenvielfalt sowie eine Erhaltung / Bereicherung der Landschaft an natürlichen Elementen. Für den Kanton Wallis ist es wünschenswert, dass gewisse ökologische Ausgleichsflächen innerhalb des Weinbaugebietes angelegt werden. Diese würden für eine echte Verbesserung der ökologischen und landschaftlichen Qualität der Walliser Weinberge sorgen. Von den insgesamt 1'500 m² von ÖAF (ökologischer Ausgleichsfläche) sind jedoch nur einige für die Walliser Rebberge geeignet. Zu jenen zählen die Rebflächen mit einer natürlichen Artenvielfalt (RFNA).

Seit 2008 sieht die Öko-Qualitätsverordnung (ÖQV) vor, dass die RFNA als ÖAF angerechnet werden können, wenn ihr hoher biologischer Wert durch ein Gutachten bescheinigt wird. Zudem soll dieses Gutachten zu Öko-Qualitätsbeiträgen in Höhe von 1'000.00 Fr./ha berechnen. Diese Expertise, welche von der kantonalen Dienststelle für Landwirtschaft erstellt wurde, berücksichtigt die botanische Vielfalt. Desweiteren werden auch die natürlichen Strukturen, welche in der Parzelle und ihrer unmittelbaren Umgebung vorhanden sind (Büsche, Bäume, Trockensteinmauern,...) berücksichtigt.

Technische Vorschriften, welche zu berücksichtigen sind

Die technischen Vorschriften sind etwas unterschiedlich. Sie variieren je nachdem, ob eine RFNA lediglich für Direktzahlungen (im Weinbau beträgt der nötige ÖAF-Anteil 3,5 % der bewirtschafteten Fläche) angemeldet wird oder ob man für diese Flächen auch Öko-Qualitätsbeiträge von 1'000.00 Fr./ha bekommen möchte.

⁴⁸ Kanton Wallis: Info Bulletin der Dienststelle für Landwirtschaft, S.32 ff.

RFNA anrechenbar nur als ökologische Ausgleichsfläche	RFNA anrechenbar als ökologische Ausgleichsfläche UND mit Anspruchsberechtigung auf Öko-Qualitätsbeiträge (1'000.00 Fr./ha)(ÖQV)		
Bodenbedeckung der Fahrgassen Begrünung von mindestens jeder zweiten Fahrgasse. Botanische Zusammensetzung: weniger als 66% der begrüneten Fläche bestehen aus Fettwiesengräsern (Raigras, Schwingel...) oder Löwenzahn und weniger als 5% bestehen aus invasiven Neophyten.			
Mahd Ab April alternierend in jeder zweiten Fahrgasse. Auf derselben Fläche muss ein Intervall von sechs Wochen eingehalten werden. Kurz vor der Weinernte Schnitt der ganzen Fläche erlaubt.			
Bodenbearbeitung <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%; border-right: 1px solid black; padding: 5px;">Jährlich in jeder zweiten Fahrgasse oberflächliches Einarbeiten des organischen Materials erlaubt.</td> <td style="width: 50%; padding: 5px;">Jährliche oberflächliche Bodenbearbeitung in jeder zweiten Fahrgasse ohne Einschränkung gestattet.</td> </tr> </table>		Jährlich in jeder zweiten Fahrgasse oberflächliches Einarbeiten des organischen Materials erlaubt.	Jährliche oberflächliche Bodenbearbeitung in jeder zweiten Fahrgasse ohne Einschränkung gestattet.
Jährlich in jeder zweiten Fahrgasse oberflächliches Einarbeiten des organischen Materials erlaubt.	Jährliche oberflächliche Bodenbearbeitung in jeder zweiten Fahrgasse ohne Einschränkung gestattet.		
Herbizide Nur Blattherbizide im Unterstockbereich erlaubt; in der Fahrgasse Einzelstockbehandlung von Problempflanzen			
Fungizide / Insektizide / Akarizide Zulässig sind nur chemisch-synthetische Produkte der Klasse N (schonend für Raubmilben, Bienen und Parasitoide) sowie die biologischen und biotechnischen Produkte oder Methoden			
Düngung Nur im Unterstockbereich erlaubt. Organische oder mineralische Dünger.			
Wendzone und private Zufahrtswege (Böschung, an die Rebflächen angrenzende Flächen) Bodenbedeckung durch eine natürliche Vegetation sichergestellt. Pro Jahr ist ein Schnitt kurz vor der Weinernte erlaubt. Keine Dünge- und keine Pflanzenschutzmittel; nur die Einzelstockbehandlung von Problempflanzen ist erlaubt.			

Tabelle 6: Anforderungen ÖAF⁴⁹

Die Einhaltung der Anforderungen auf der Tabelle erlaubt es dem Bewirtschafter diese Fläche als ÖAF zu deklarieren. Darüber hinaus entspricht die Parzelle den Anforderungen der ÖQV und berechtigt zu Beiträgen, wenn neben der Einhaltung der Weisungen folgende Bedingungen erfüllt werden:

- Der Bewirtschafter verpflichtet sich, die Weisungen während einer Dauer von 6 Jahren zu erfüllen
- Die Parzelle erhält die notwendigen Qualitätspunkte (gemäss Bewertung)

Aktuelle Bilanz

Im Kanton Wallis haben nach drei Kampagnen 54 Winzer Beiträge für eine Gesamtfläche von 103 ha beantragt. Von diesen insgesamt 103 ha weisen 83 ha eine hohe ökologische Qualität auf. Dies bedeutet, dass die 83 ha zu Öko-Qualitätsbeiträgen berechtigt sind, was einer Bewilligungsrate von 80 % der Gesuche entspricht. Bei jenen Parzellen, welche den Anforderungen nicht entsprochen haben, handelte es sich um Parzellen:

⁴⁹ Kanton Wallis: Info Bulletin der Dienststelle für Landwirtschaft, S.33

- Am linken Rhoneufer
 - Geringere botanische Vielfalt als rechts
- Neu besäte Flächen
 - Vorerst geringe botanische Vielfalt
- Besäte Fläche mit kommerziellen Sortenmischungen
 - Reich an Fettwiesengräsern

Diese Resultate sollen zeigen, dass es machbar ist, auf einem Teil seiner betrieblichen Fläche, Rebflächen mit natürlicher Artenvielfalt anzulegen.

Vorteile des Vorgehens:

- Die ökologischen Ausgleichsflächen des persönlichen Betriebs selbstständig bewirtschaften zu können
- Sich vertraut machen mit Herbizid einsparenden Praktiken für den Unterhalt des Bodens
- An der Bewahrung einer hochwertigen biologischen und landwirtschaftlichen Vielfalt des Walliser Rebbergs aktiv mitwirken
- Vorarbeiten leisten für mögliche Vernetzungen der ökologischen Ausgleichsflächen

Perspektiven

Der Kanton Wallis empfiehlt den Rebbauern sehr, mindestens 3.5 % ihrer bewirtschafteten Fläche als Rebflächen mit natürlicher Artenvielfalt anzulegen. Es gäbe ein grosses Potenzial zur Verbesserung der ökologischen und landschaftlichen Qualität des Walliser Rebbaugesbietes.

4.3.1.1. Direktzahlungen

Die Flächenbeiträge begleichen gemeinwirtschaftlichen Leistungen wie Schutz und Pflege der Kulturlandschaft, Sicherstellung der Nahrungsmittelproduktion und Gesunderhaltung unserer Lebensgrundlagen. Diese Beiträge sind grundsätzlich nicht nach Nutzung der Flächen sowie nach Regionen differenziert. Für die Erschwernisse in Hügel- und Bergregionen erhalten die Bewirtschafter die Hangbeiträge. Hangbeiträge für Reben tragen dazu bei, Rebberge in Steil- und Terrassenlagen zu erhalten. Um den Verhältnissen unterstützungswürdigen Rebflächen gerecht zu werden, wird für die Bemessung dieser Beiträge zwischen steilen und besonders steilen Reblagen und Rebterrassen auf Stützmauern unterschieden. Diese Eigenschaften sind einerseits bedeutend für das Landschaftsbild, andererseits erschweren sie jedoch auch die Bewirtschaftung.⁵⁰

⁵⁰ www.blw.admin.ch [Stand: 31. Mai 2011]

Hangbeiträge für Rebflächen (Artikel 37 - 39 DZV)⁵¹

Beiträge pro Hektare und Jahr

- 30 bis 50 % Neigung 1'500.00 Franken
- mehr als 50 % Neigung 3'000.00 Franken
- Terrassenlagen 5'000.00 Franken

Voraussetzung

Mindestfläche pro Betrieb: 10 Aren (100m²)

Anforderungen für Terrassenlagen

- Minimale Terrassierung der Flächen
- Mit Stützmauern regelmässig abgestuft
- Stützmauernhöhe mindestens 1 Meter
- Konventionelle Betonmauern werden nicht angerechnet
- Perimeter der Terrassenlage mindestens 1 ha

Der Kanton bezeichnet berechnete Hang- und Terrassenlagen.

Bemerkung: Hangbeiträge werden nur für Flächen im Inland ausgerichtet.

Bei Rebflächen mit einer natürlichen Artenvielfalt würde man zusätzlich zu den Direktzahlungen für Rebflächen noch folgende Öko-Qualitätsbeiträge erhalten:

Öko-Qualitätsbeiträge⁵²

Beiträge pro ha und Jahr, bzw. pro Baum und Jahr

	Für die biologische Qualität		Für die Vernetzung	
	Tal-Bergzone II	Bergzonen III-IV	Tal-Bergzone II	Bergzonen III-IV
Rebflächen mit natürlicher Artenvielfalt	1'000.00 Fr.	1'000.00 Fr.	1'000.00 Fr.	500.00 Fr.

Tabelle 7: Öko-Qualitätsbeiträge⁵³

Voraussetzungen

- Beiträge für die biologische Qualität werden ausgerichtet, wenn die Anforderungen an die biologische Qualität erfüllt sind (Art. 3, Art. 20 und Anh. 1 der ÖQV).
- Beiträge für die Vernetzung werden ausgerichtet, wenn die Flächen im Perimeter eines Vernetzungsprojektes liegen und dessen Anforderungen erfüllen (Art. 4, und Anh. 2 der ÖQV)
- Weitere Informationen: www.blw.admin.ch > Themen > Direktzahlungen und Strukturen > Ökoqualitätsbeiträge.

⁵¹ <http://www.blw.admin.ch/themen/00006/00055/index.html?lang=de> Pdf-Dokument: Überblick Direktzahlungen an die Landwirtschaft 2011 [Stand: 31.Mai 2011]

⁵² <http://www.blw.admin.ch/themen/00006/00055/index.html?lang=de> Pdf-Dokument: Überblick Direktzahlungen an die Landwirtschaft 2011 [Stand: 31.Mai 2011]

⁵³ <http://www.blw.admin.ch/themen/00006/00055/index.html?lang=de> Pdf-Dokument: Überblick Direktzahlungen an die Landwirtschaft 2011 [Stand: 31.Mai 2011]

Vernetzung

Für die Vernetzung werden Beiträge an ökologische Ausgleichsflächen verordnet, welche landwirtschaftliche Nutzflächen sind und die Anforderungen des Kantons Wallis an die Vernetzung erfüllen.

Nur wenn die Flächen nach den Vorgaben eines vom Kanton genehmigten regionalen Projektes für die Vernetzung ausgelegt sind und bewirtschaftet werden, werden Beiträge für die Vernetzung genehmigt.

Vom Kanton Wallis zum Weindorf Salgesch

Wie wir im letzten Abschnitt gelesen haben, möchte der Kanton Wallis für die Zukunft, dass die Weinbauer mindestens 3.5 % ihrer Rebflächen als Rebflächen mit einer natürlichen Artenvielfalt anbauen. Ob gewollt oder auch ungewollt, es wird noch viele Veränderungen im Weinbau geben. Auch im Weindorf Salgesch wird sich in Zukunft noch einiges ändern.

Um die Zukunft des Weindorfes genauer analysieren zu können, kommen wir nun zum nächsten Kapitel, welches die Hypothesen beinhaltet, die für die Zukunft von Salgesch im Bereich des Weines und der Reben von Bedeutung sein können.

5. Salgesch – Wohin in Zukunft?

Im Kapitel 5 geht es um die Hypothesen, welche aufgestellt wurden. Diese Behauptungen werden mit Hilfe von Facts aus dem Internet und Büchern, sowie mit den Meinungen und den Gedanken von Salgescher Weinhändlern, Hobby-Weinbauern und Selbsteinkellern beantwortet. Am Schluss jeder Hypothese steht ein Fazit und ob die Hypothese angenommen oder verworfen wird.

Die Umfrage

Die Umfrage wurde online an insgesamt 16 Weinhandlungen und Selbsteinkellerer geschickt. Nachdem nur 7 voll ausgefüllte Fragebögen zurückgesandt wurden, wurde die Umfrage ein weiteres Mal von der Promotionsstelle Salgesch an alle Weinhandlungen des Weindorfes gesandt. Insgesamt sind 21 Fragebögen zurückgekommen. 15 davon waren komplett ausgefüllt. Einige Umfragen wurden von mir mündlich durchgeführt und anschliessend online abgegeben. Bei den 15 befragten Personen handelt es sich um Weinhändler, Selbsteinkellerer sowie Hobby-Weinbauern aus Salgesch, welche zwischen 31 und 64 Jahre alt sind. An der Umfrage nahmen insgesamt drei Frauen teil.

Einzelne Antworten der Umfrage sind Aufzählungen oder Stichworte. Die Antworten wurden von der Autorin orthographisch korrigiert und grammatisch ein wenig angepasst. Der Sinn der Antworten wurde nicht verändert. Ähnliche Antworten wurden zusammengefasst und hinter der Antwort die Anzahl Personen angegeben, welche dieselbe Antwort gaben.

Durch das Kapitel 5 wird uns zudem Herr Hans Rebe begleiten. Dies ist ein junger Mann, welcher sich seinen grössten Wunsch erfüllt hat: Er hat sich im Weindorf Salgesch eine Parzelle von 2'000 m² Reben gekauft. Herr Rebe liebt die Arbeit in den Rebbergen und hat für sich sein neues Hobby entdeckt. Er findet Reben faszinierend und liebt es zu sehen wie aus den Trauben, welche von seinen Reben stammen, so tolle Weine gewonnen werden können.

5.1. Die Rebfläche von Salgesch

5.1.1. In 10 Jahren wird die Rebfläche in Salgesch 10 Prozent kleiner sein als heute

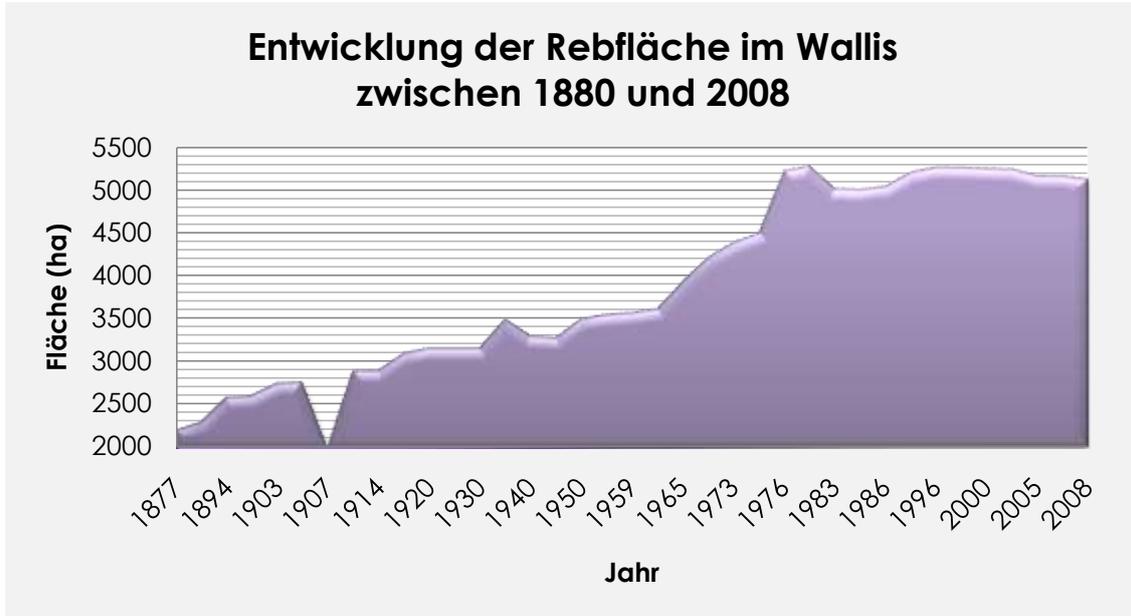


Abbildung 13: Entwicklung Rebfläche Wallis⁵⁴

Um das Jahr 1979 herum, ist deutlich zu erkennen, dass im Kanton Wallis sowohl auch wie in Salgesch die Rebfläche recht zugenommen hat.

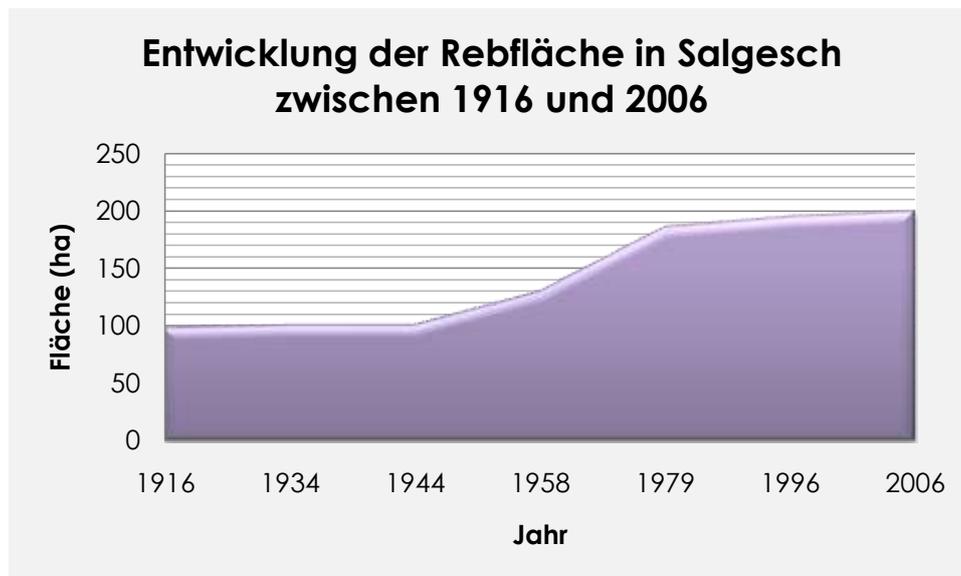


Abbildung 14: Entwicklung Rebfläche Salgesch⁵⁵

⁵⁴ Vgl. Walliser Reb- und Weinmuseum: Rebe und Wein im Wallis, S.541

⁵⁵ Amédée Mounir: Salgesch und seine Vergangenheit, S.137

Auf der Abbildung 14 ist klar ersichtlich, dass ab dem Jahr 1979 die Rebfläche zugenommen hat. Die Zunahme hat jedoch in den letzten Jahren sehr stagniert und in Zukunft muss man damit rechnen, dass die Rebfläche in Salgesch abnehmen wird. Es wird zur Wende kommen.

Bei der Umfrage ergaben sich zum Thema „Rebfläche“ folgende Antworten:



Abbildung 15: Zukunft der Rebfläche in Salgesch

Zwei Drittel der befragten Personen glauben, dass die Parzellen in Salgesch in Zukunft zusammenhängend sein werden. Gemäss der Umfrage wird es somit wenige, eher grosse Parzellen geben, anstatt vieler kleinerer, gleichmässig zerstückelter Parzellen.

Interessant war es auch zu wissen, was mit den Flächen passiert, wenn sie nicht mehr mit Reben bepflanzt sind:

Die Rebfläche nimmt ab, was geschieht mit den Flächen?

- Umgezont in Baufläche (7)
- 2/3 überbaut, der Rest Kleinstparzellen, stillgelegt mangels Nachfolge oder der Vergandung überlassen. Verkauf und Zusammenlegung zu grösseren Einheiten. Bitte den Zonennutzungsplan „geschützte Rebbauzone“ für die zukünftigen Generationen, welche Weinbau betreiben, nicht als Hindernis aufbauen. Eher nach neuen und rationelleren Kriterien aufbauen. Lieber nicht in Schönheit sterben.
- Umzonung in attraktive Bauzonen, Änderung in wertschöpfungsintensivere Zonen
- Werden verbaut oder umgezont und anderweitig genutzt.
- Diese werden nicht mehr bewirtschaftet und werden brach belassen.
- Die Rebfläche wird leicht abnehmen. Nicht rentable Parzellen werden aufgegeben, da sie von den Hobbywinzern nicht verkauft werden können. Strukturbereinigungen bei Trockenmauern sind aus ökologischer Sicht nicht mehr möglich.
- Es werden Häuser gebaut, da Salgesch attraktiv ist
- Überbaut, Wohnzone, Salgesch wird eine Schlafstätte. Die Leute arbeiten in den Städten Siders, Sitten, Visp, Brig (Autobahn)

Eine Person gab hier nichts an.

Fazit

Die Rebfläche in Salgesch wird in Zukunft abnehmen. Immer mehr Fläche wird zur Bauzone umgezont. Es wird auch ein Problem der Vergandung geben, da sich nicht alle Parzellen an guten Lagen befinden und leicht verkauft werden können. Auch das „Nachfolgeproblem“ von welchem man noch oft hören wird, kann ein Grund sein warum die Parzellen schlecht verkauft werden. Mit einer Zunahme der Rebfläche wird man jedoch in Salgesch in Zukunft nicht rechnen können.

Die Abnahme der Rebflächen hätte zudem Auswirkungen auf den Weinexport. Dieser würde dadurch auch abnehmen.

Hypothese

Die Hypothese „In 10 Jahren wird die Rebfläche in Salgesch 10 Prozent kleiner sein als heute“ ist angenommen.

5.1.2. Über 50 Prozent der Fläche wird in Zukunft den grossen Kellereien gehören

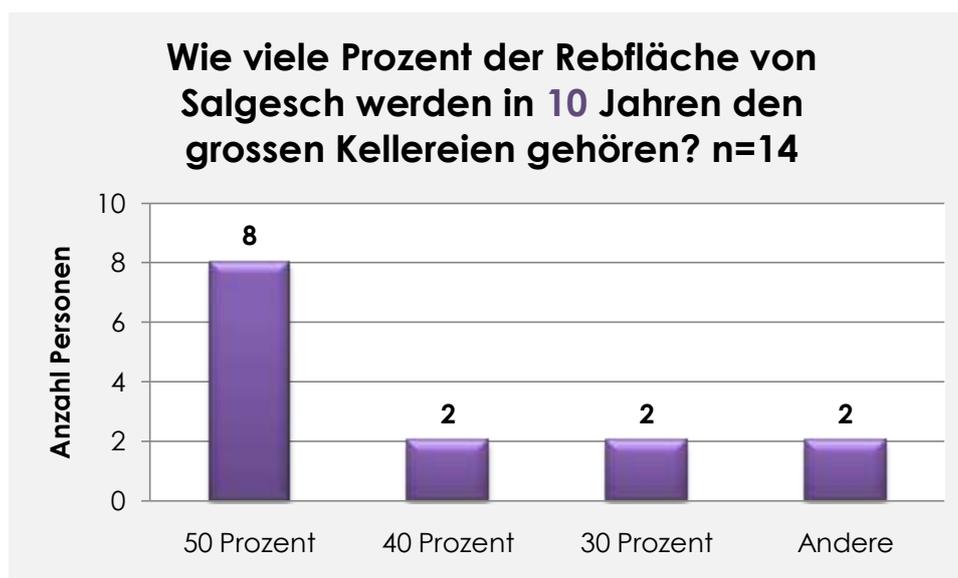


Abbildung 16: Wie viele Prozent der Rebfläche wird in 10 Jahren den grossen Kellereien gehören?

Zu dieser Hypothese war es schwierig Informationen zu finden, die Zukunft ist für uns Menschen nicht voraussehbar. Trotzdem fand ich es wichtig, zu schauen, wie die befragten Personen über dieses Thema denken. Hier nun das Resultat: Insgesamt haben 14 Personen diese Frage beantwortet. 10 von den 14 befragten Personen glauben, dass in 10 Jahren 40 Prozent und mehr von der Rebfläche in Salgesch den grossen Kellereien gehören wird. Ein

Grund für diese Aussagen kann sein, dass sich der Weinbau für die Selbsteinkellerer durch die tiefen Traubenpreise immer weniger lohnt und viele ein Problem mit der Nachfolgeregelung haben. Unter „Andere“ fielen Antworten wie 70 und sogar 80 Prozent.

Fazit

Ein grosser Teil der Rebfläche wird in Zukunft den grossen Kellereien gehören. Ob dies 50 Prozent sein werden ist noch unklar, jedoch wird der Prozentanteil in Zukunft sehr wahrscheinlich ansteigen.

Hypothese

Die Hypothese „Über 50 Prozent der Fläche wird in Zukunft den grossen Kellereien gehören“ ist angenommen.

5.1.3. 20 Prozent der Rebfläche in Salgesch wird in 30 Jahren vergandet sein

5.1.3.1. Gründe für die Vergandung

Fehlende Nachwuchsweinbauer⁵⁶

Die mühsame und zeitaufwändige Arbeit in den Weinbergen lohnt sich immer weniger. Dem ganzen Wallis fehlt es heute schon an Nachwuchs-Weinbauern. Ein grosses Problem wird daher auch für Salgesch, das fehlende Interesse der Nachkommen am Weinbau sein. Die Generation, welche noch in die Reben geht, wird nämlich zusehends älter.

Der Traubenpreis

Die Traubenpreise sollten daher so hoch angelegt sein, dass ein Weinbauer ab sechs Hektaren ein angemessenes Einkommen erzielen kann. Dies ist heutzutage leider oft nicht der Fall.

Abseits gelegene Parzellen ohne Zufahrtsstrassen

Ein weiteres Problem sind auch abseits gelegene Parzellen. Diese sind oft ohne Zufahrtsstrassen, was das Bearbeiten sehr erschwert. Insbesondere wenn diese maschinell bewirtschaftet werden sollen, können fehlende oder nur schlecht befahrende Zufahrtsstrassen zum Problem werden. Solche Parzellen werden auch nicht gut verkauft, da sie oft mühsame zusätzliche Arbeit mit sich bringen. Fast niemand will eine Parzelle, bei welcher man die Ernten meterweit tragen muss.

⁵⁶ www.weindegu.com [Stand: 18. April 2011]

Fazit

Die Vergandung wird in Zukunft ein Problem sein. Viele Parzellen können durch ihre schlechten Lagen nicht verkauft werden und die Besitzer haben Probleme mit der Nachfolge ihrer Betriebe. Vielen grösseren Weinbetrieben ist es wichtig, dass die Parzellen mit Maschinen bewirtschaftet werden können. Ist dies nicht der Fall, kann man die Parzellen nur schwer verkaufen. Werden sie nicht genutzt und können sie nicht verkauft werden, verganden die Rebparzellen. Ein weiterer Punkt ist auch, dass sich die Arbeit in den Reben bei den tiefen Traubenpreisen immer weniger lohnt.

Hypothese

Die Hypothese „20 Prozent der Rebfläche in Salgesch wird in 30 Jahren vergandet sein“ ist angenommen.

5.2. Der Traubenpreis

5.2.1. Der Traubenpreis wird weiter sinken

Bei dieser Hypothese geht es insbesondere auch um den Walliser Traubenpreis, deshalb auch die Grafiken für das Wallis.

Problem: Preiszerfall.

Der Wunsch der Walliser Weinbauern nach höheren Traubenpreisen wird sich sehr wahrscheinlich auch in Zukunft nicht erfüllen. Schuld daran ist vor allem der Preisdruck, welcher durch günstige Importweine aus dem Ausland auf den heimischen Kellereien lastet.⁵⁷

Produzierte Mengen in der Schweiz und im Wallis⁵⁸

Im Jahre 2010 wurden in der Schweiz 280,3 Millionen Liter Wein getrunken und eingekellert. Im Kanton Wallis betrug die Weinernte 2010 insgesamt 39,3 Millionen Liter. Dabei handelt es sich um eine relativ kleine Weinernte. In den letzten zehn Jahren wiesen nur die Jahrgänge 2005 mit 37,6 Millionen Liter und 2003 mit 35,3 Millionen Liter kleinere Mengen auf.

⁵⁷ www.weindegu.com [Stand: 18. April 2011]

⁵⁸ www.blick.ch [Stand: 18. April 2011]

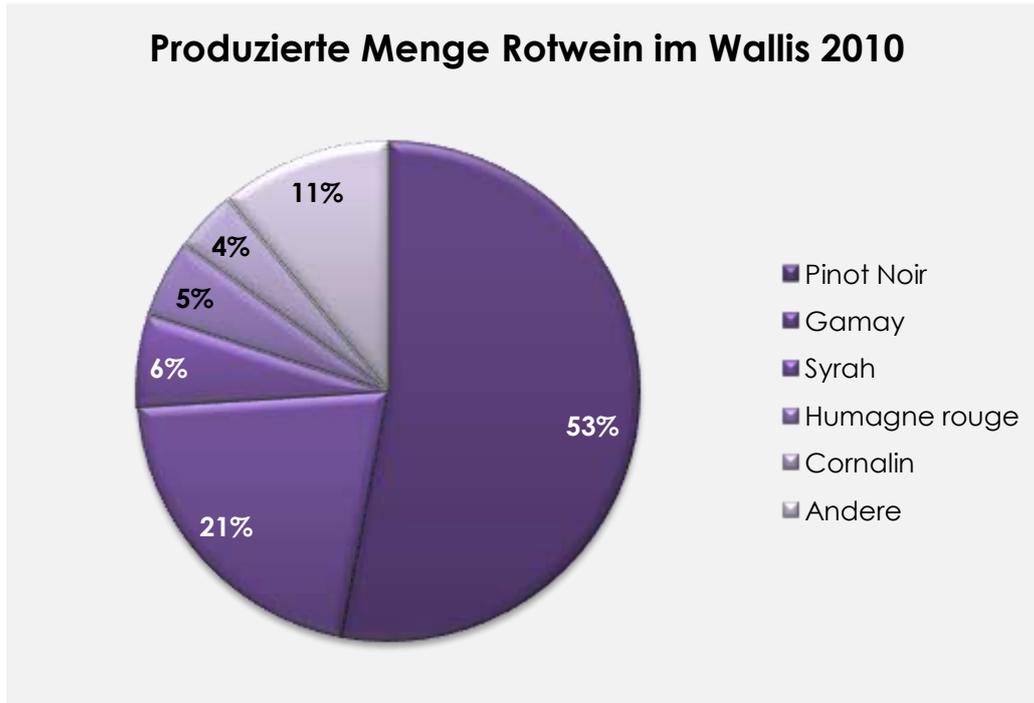


Abbildung 17: Produzierte Menge Rotwein im Wallis 2010⁵⁹

Im Jahr 2010 wurden im Wallis 23,1 Mio. Liter Rotwein produziert. Mit insgesamt 12,2 Mio. Litern macht der Pinot Noir mit 53 Prozent den grössten Anteil aus. Dies sind zudem rund 14 Prozent weniger als im Jahr 2009. Im Vorjahr waren es nämlich 14 Mio. Liter. Auf Platz zwei ist mit 4,9 Mio. Litern der Gamay.

Da die Daten aus der Quelle einen Rest ergaben, habe ich angenommen, dass dies andere Rotweine sind und im Diagramm unter „Andere“ aufgelistet.

⁵⁹ www.blick.ch [Stand: 18. April 2011]

Produzierte Menge Weisswein im Wallis 2010

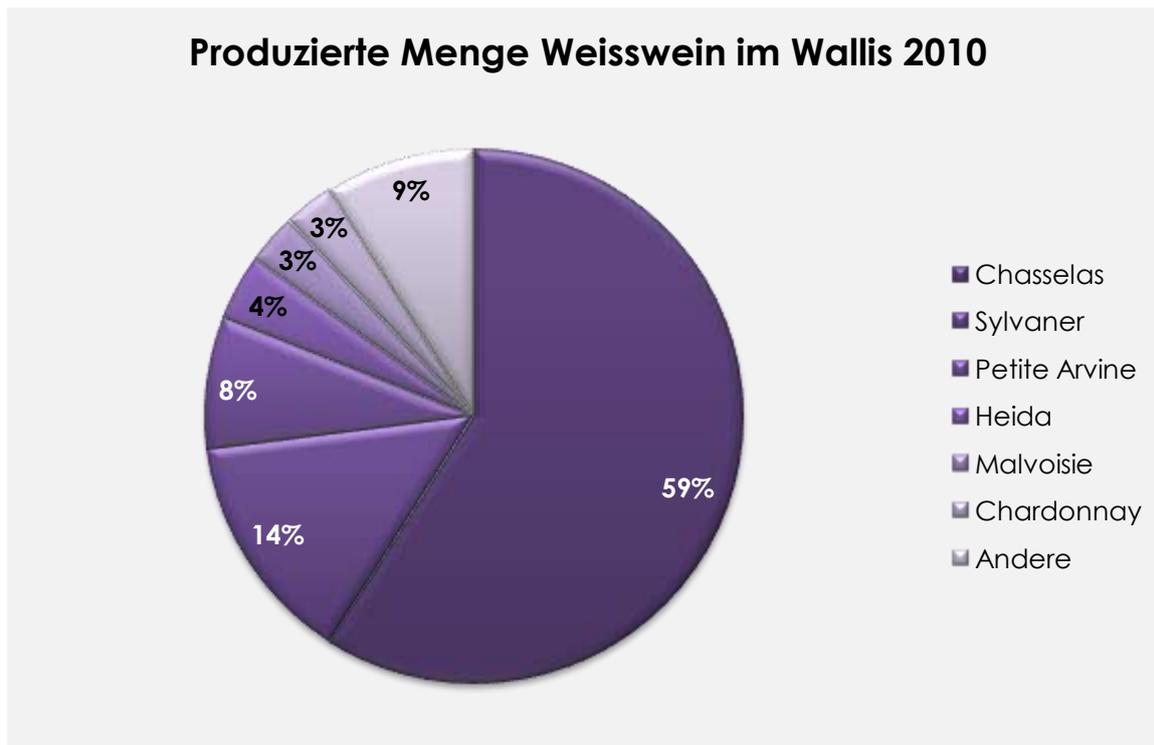


Abbildung 18: Produzierte Menge Weisswein im Wallis 2010⁶⁰

Bei den Weissweinen wurden insgesamt 16,2 Mio. Liter produziert. Davon sind 9,6 Mio. Liter Chasselas und knapp 2,3 Mio. Liter Sylvaner. (Siehe Abbildung 18)

Auch in dieser Grafik habe ich angenommen, dass die restlichen Prozent, welche in der Quelle angegeben wurden, andere Weissweine sind und im Diagramm unter „Andere“ aufgelistet.

Importe⁶¹

Insgesamt wurden 168 Millionen Liter Wein importiert. Dies sind so viel wie seit 2001 nicht mehr. In den Jahren zuvor waren es jeweils rund 160 Millionen Liter. Ein wichtiger Grund für die Zunahme der Importe 2010 war die mengenmässig schwache Schweizer Weinernte. Mit dieser hohen Zahl von 168 Millionen Litern kam man sehr nahe an die Kontingentsgrenze von 170 Millionen Litern Wein heran. Ziel der Kontingentsgrenze ist ein gewisser Schutz für den Schweizer Wein. Jeder importierte Liter über dieser Grenze kostet bedeutend mehr. Dann fallen nämlich die Ausserkontingentszollansätze an. Für eine Literflasche Weisswein bezahlt der Importeur dann beispielsweise statt 50 Rappen insgesamt 3 Franken pro Liter.

► Den aktuellen Stand der Kontingentsgrenze 2011 findet man im Anhang 5 unter interessante Grafiken

⁶⁰www.blick.ch [Stand: 18. April 2011]

⁶¹ Pdf-Dokument: <http://www.prouva.ch/pdf/news/41154197.pdf> [Stand: 18. April 2011]; www.20min.ch [Stand: 28. April 2011]

Weinimporte 2010 aufgeteilt auf Länder

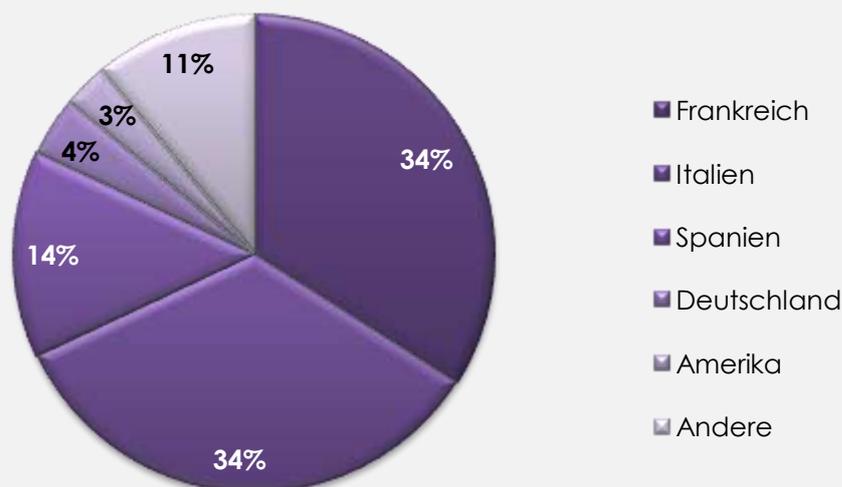


Abbildung 19: Weinimporte 2010⁶²

Die Abbildung 19 zeigt wie die Importe 2010 auf die verschiedenen Länder aufgeteilt waren. Beliebtest sind in der Schweiz insbesondere die Weine aus Italien und Frankreich. Vergangenes Jahr wurden 4.8 Prozent mehr Weine aus Frankreich, 23.5 Prozent mehr aus Deutschland und 11.7 Prozent mehr Weine aus den USA importiert. Aus Südafrika, Italien und Australien wurden jedoch weniger als im Jahr zuvor eingeführt.⁶³

Bei den Rotweinen wurde Frankreich an der Spitze von Italien abgelöst. Bei den Schaumweinen hingegen liegt wie in den Jahren zuvor Frankreich zuoberst.⁶⁴

Warum sind Importweine oft günstiger?⁶⁵

Wie teuer die Produktion von Wein ist, hängt oft von der Einfachheit der Bewirtschaftung eines Weingebiets ab. Steiles, schwer zugängliches Terrain verursacht höhere Kosten als flaches, sehr offenes. Ertragsbeschränkungen, staatliche sowie auch selbst auferlegte, können den Preis auch massgeblich beeinflussen. Sowie eine steigende Qualität, wenn nur eine bestimmte Menge an Trauben an den Rebstöcken reifen soll. Weitere wichtige Punkte können das Lohngefüge eines Landes sowie der Wechselkurs sein. Ein tiefer Euro- und Dollarkurs kann bei vielen Weinen zu günstigeren Verkaufspreisen führen. Der Transport fällt jedoch nicht ins Gewicht, da das Verschiffen einer Flasche Wein von Australien in die Schweiz gerade mal in etwa 50 Rappen kostet.

⁶² Vgl. www.20min.ch [Stand: 4. Mai 2011]

⁶³ www.20min.ch [Stand: 4. Mai 2011]

⁶⁴ www.20min.ch [Stand: 4. Mai 2011]

⁶⁵ Pdf-Dokument: <http://www.prouva.ch/pdf/news/41154197.pdf> [Stand: 18. April 2011]; www.bonvino.ch [Stand: 18. April 2011]

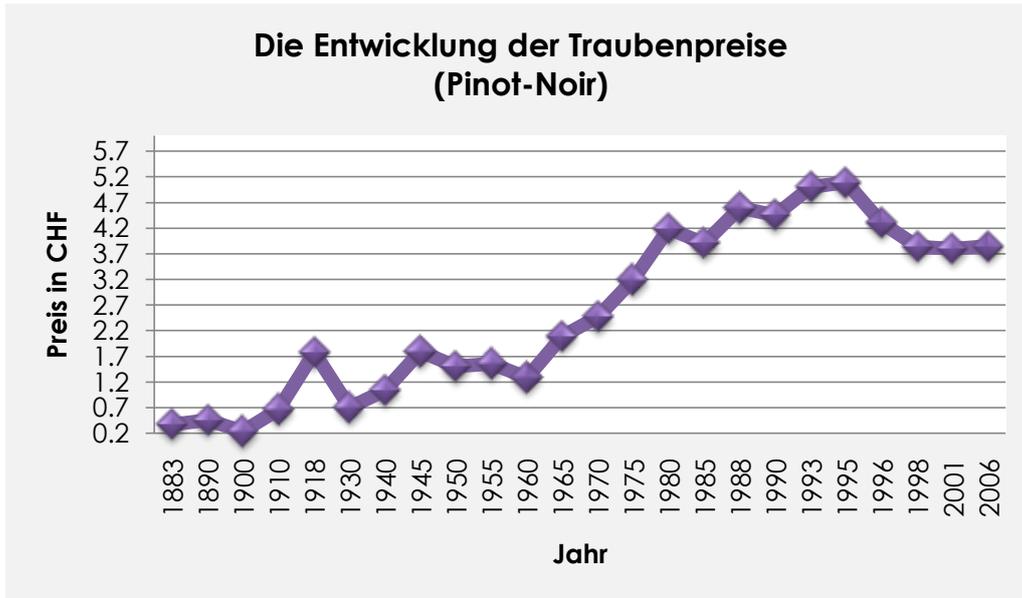


Abbildung 20: Entwicklung Traubenpreis⁶⁶

Folgende Grafik zeigt die Entwicklung der Traubenpreise. Die Werte sind Durchschnittswerte und es ist zu beachten, dass nach der Einführung des Grand Cru im Jahre 1988 in Salgesch in gewissen Jahren bis zu 70 Rappen pro Kilo mehr bezahlt wurde als im übrigen Kanton.

Auf der Grafik ist zu erkennen, dass seit 1998 der Traubenpreis eher konstant blieb. Auch in Zukunft wird der Preis nicht steigen. Er wird zwischen 3.50 CHF und 4.50 CHF bleiben oder sogar noch sinken.

Die Umfrage gab folgende Antworten zum Thema „Traubenpreis“:

Die erste Frage lautete:

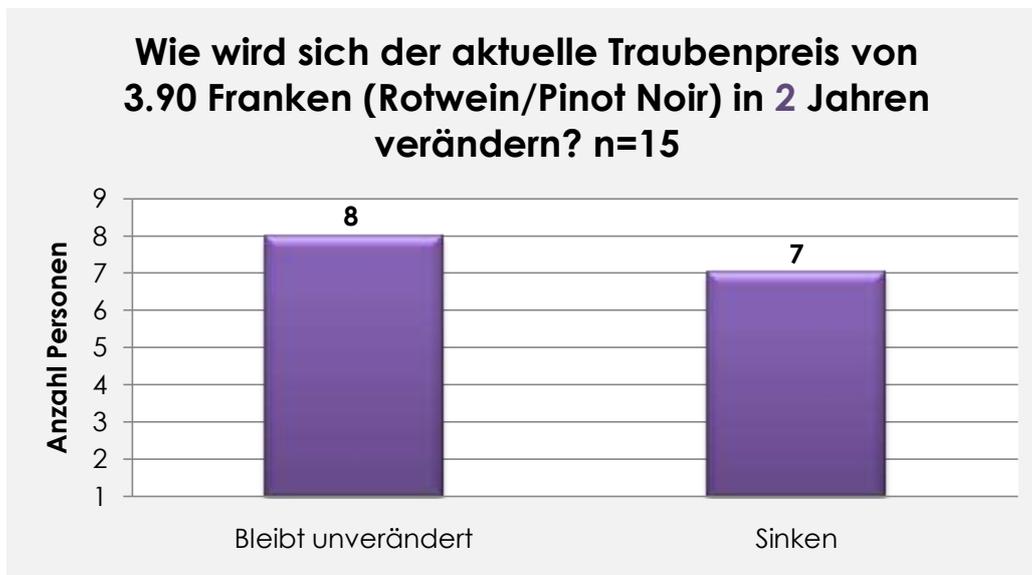


Abbildung 21: Veränderung des Traubenpreises von Rotwein in 2 Jahren

⁶⁶ Amédée Mounir : Salgesch und seine Vergangenheit, S.149

Keine Person glaubt, dass der aktuelle Preis von 3.90 Franken in den nächsten 2 Jahren steigen wird. Für acht Personen wird er unverändert bleiben, sieben Personen sind der Meinung, dass der Traubenpreis von Rotwein in den nächsten 2 Jahren noch weiter sinken wird. Obwohl wir bereits wissen, dass der Preis bereits jetzt eher tief angelegt ist.

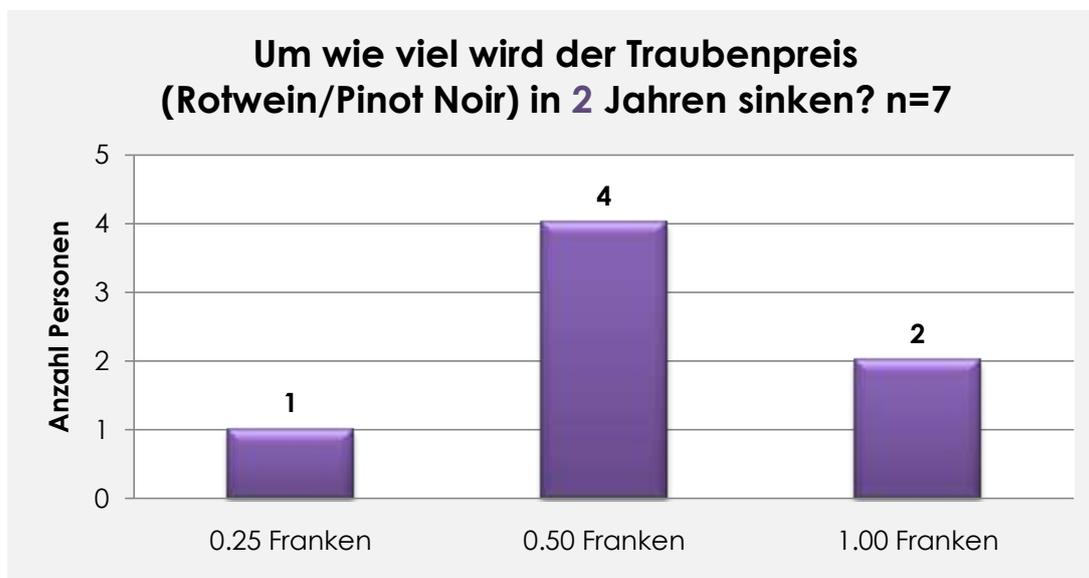


Abbildung 22: Wie viel wird der Traubenpreis von Rotwein in 2 Jahren sinken?

Vier von sieben Personen glauben, dass der Preis um 50 Rappen sinken wird.

Anschliessend noch die Gründe, warum der Preis sinken soll:

Warum wird der aktuelle Traubenpreis (Rotwein/Pinot Noir) in den nächsten 2 Jahren sinken?

- Vermehrte Umstrukturierung im Weinhandel. Richtung Vermarktung im Grossverteiler. Grösserer Verdrängungsmarkt
- Ausländische Konkurrenz, Wertschöpfung liegt beim „Verarbeiter“, Fehlende Profilierung der Traubenproduzenten, fehlende Marktpräsenz, schlechte Kommunikation, fehlende Marktkraft der Traubenproduzenten, Abhängigkeit von Subventionen und Direktzahlungen.
- Es ist zu viel Pinot Noir auf dem Markt. Die Produktionsbedingungen im Unterwallis sind kostengünstiger.
- Ausländische Weine: Zu wenig Steuern pro Flasche. Restaurantbetreiber sind Ausländer, unsere Leute haben fast ausschliesslich Bürostellen etc. Kellereien kaufen Rebberge, deshalb haben sie für ihren Gebrauch genug Trauben.
- Überangebot
- Härteres Marktumfeld / Rationalisierung / Professionalisierung mit Übernahme von Rebflächen, Aufgabe vieler kleiner Rebbauern (Nachfolgeregelung)
- Wegen dem schwachen Euro. Es wird weniger getrunken.

Da zwei Jahre eher kurz sind, war es auch interessant zu wissen wie sich der Traubenpreis von Rotwein in den nächsten 5 Jahren verändern wird.

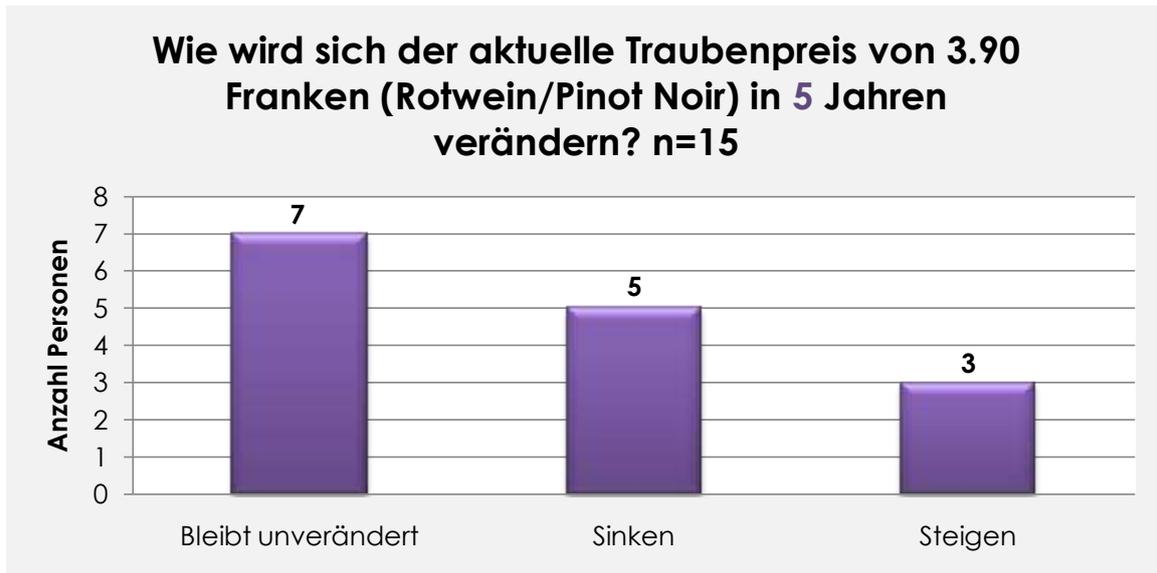


Abbildung 23: Veränderung des Traubenpreises von Rotwein in 5 Jahren

Sieben der befragten Personen sind der Meinung, der Preis bleibt in den nächsten 5 Jahren unverändert. Drei Personen hingegen, glauben nun, dass der Preis in 5 Jahren auch wieder steigen wird.

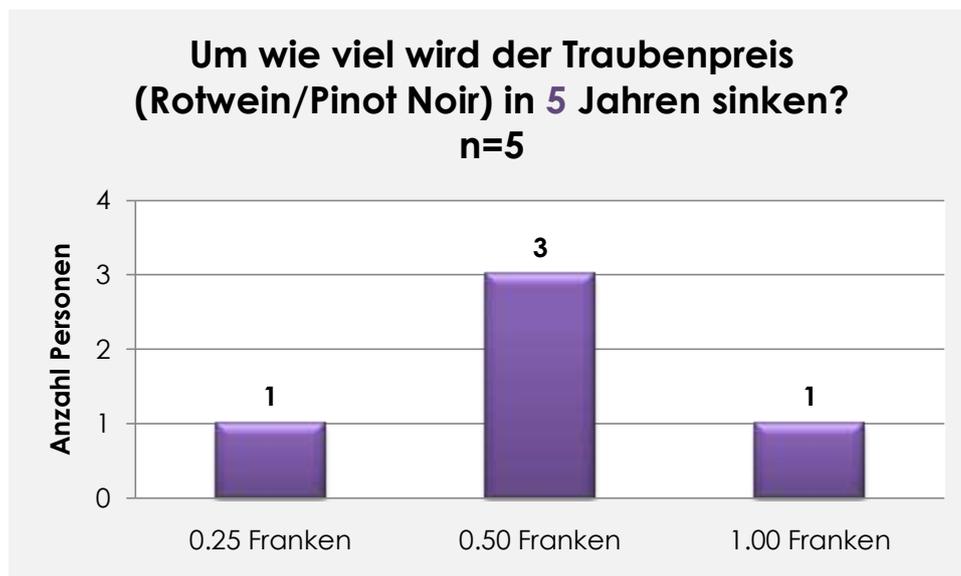


Abbildung 24: Wie viel wird der Traubenpreis von Rotwein in 5 Jahren sinken?

Von den fünf Personen, welche „Sinken“ geantwortet haben, glauben drei Personen, dass der Traubenpreis (Rotwein/Pinot Noir) um 50 Rappen sinken wird.

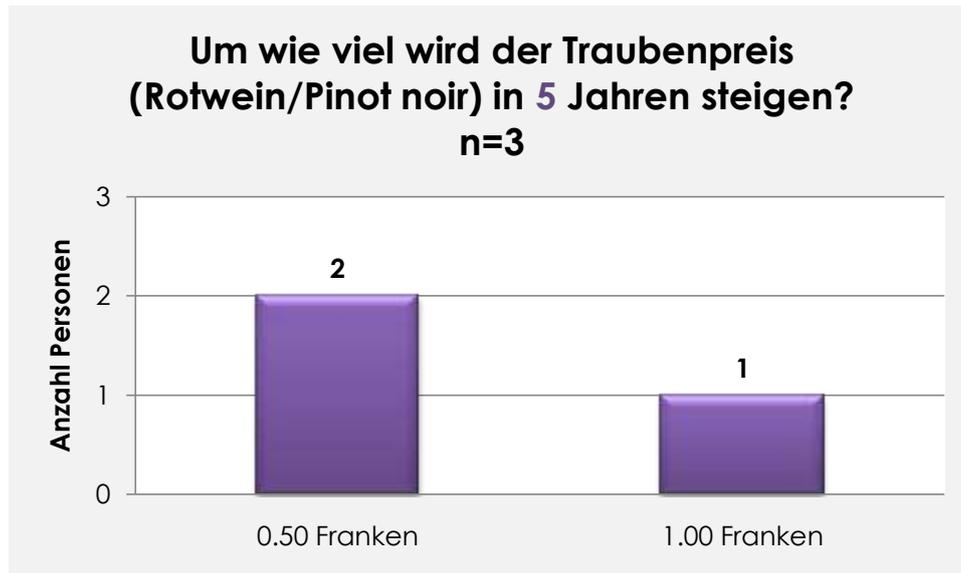


Abbildung 25: Wie viel wird der Traubenpreis von Rotwein in 5 Jahren steigen?

Da drei Personen nun glauben der Preis werde anschliessend wieder steigen, ist es nun auch interessant zu schauen, um wie viel er steigen soll. Die Ergebnisse sind auf der Abbildung 25 ersichtlich.

Neben dem Traubenpreis von Rotwein, war es auch spannend zu wissen, was die befragten Personen glauben, wie sich der Traubenpreis des Weissweines verändern wird.

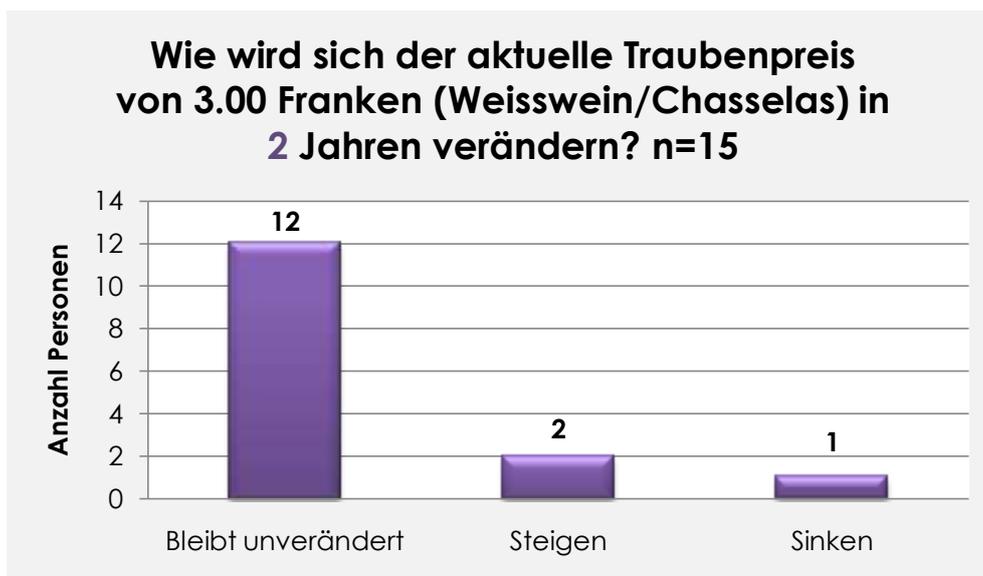


Abbildung 26: Veränderung des Traubenpreises von Weisswein in 2 Jahren

Die Personen, welche „Steigen“ geantwortet haben, glauben, dass der Preis um 0.25 Franken steigen wird. Eine einzige Person glaubt, dass der Traubenpreis vom Weisswein/Chasselas in den nächsten 2 Jahren um 1.00 Franken sinken wird.

Die zwei Personen, welche „Steigen“ geantwortet haben, gaben folgende Gründe an:

- Die Nachfrage ist grösser
- Das Renommee beim Fendant hat sich verbessert. Die Nachfrage wird weiter zunehmen.

Als Grund dafür, dass der Traubenpreis von Weisswein/Chasselas in 2 Jahren sinken wird, gab eine Person folgenden Grund an:

- Die Nachfrage wird immer weniger. Die Solidarität unter den Schweizern ist nicht gut, wir sind nicht in der Lage im Ausland Weine zu verkaufen. Ca. 1 Prozent

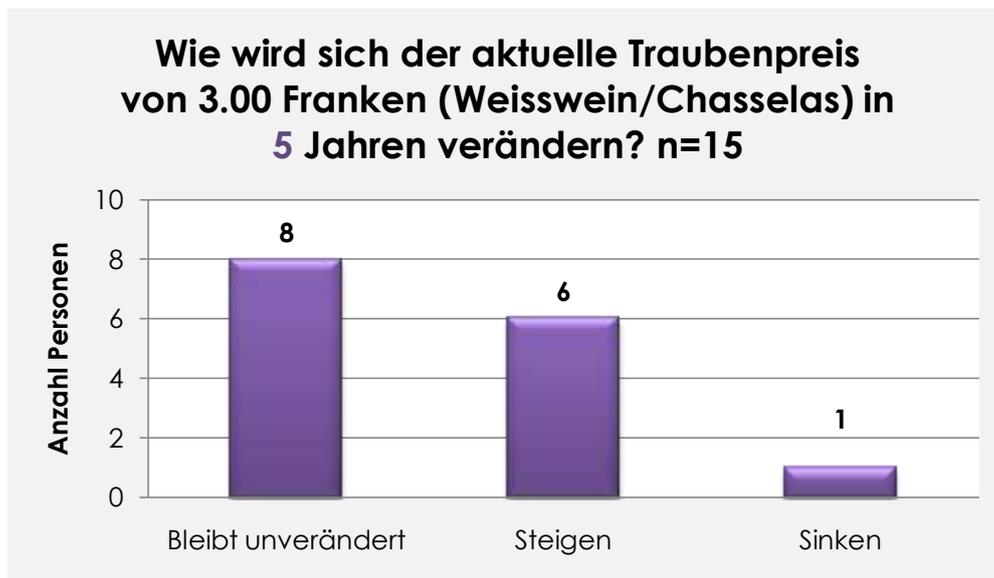


Abbildung 27: Veränderung des Traubenpreises von Weisswein in 5 Jahren

Eine Person glaubt, dass der Traubenpreis von Weisswein/Chasselas in 5 Jahren um 1.50 Franken sinken wird.

Bei den sechs Personen, welche „Steigen“ geantwortet haben, sieht die Grafik wie folgt aus:

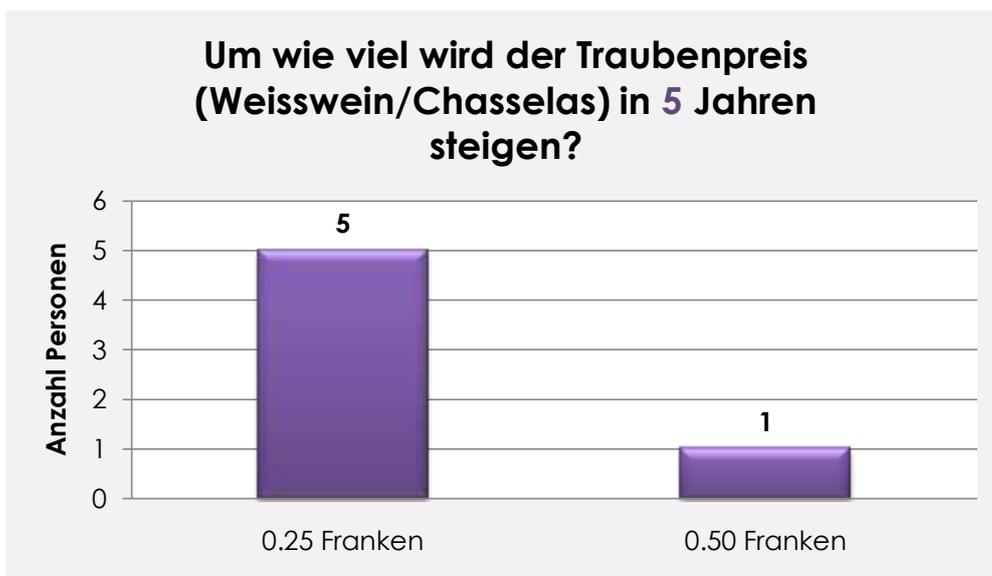


Abbildung 28: Wie viel wird der Traubenpreis von Weisswein in 5 Jahren steigen?

Fünf der sechs Personen welche „Steigen“ geantwortet haben, glauben, dass sich der Preis um 25 Rappen anheben wird.

Fazit

Der Traubenpreis für den Rotwein wird sich sehr wahrscheinlich auch in Zukunft nicht gross verändern. Beim Weisswein ist dies ein wenig anders. Der Traubenpreis von Weisswein wird sehr wahrscheinlich nicht mehr weiter sinken. Er wird in Zukunft entweder gleich bleiben oder ein wenig steigen. Ein Grund dafür kann sein, dass es in Salgesch weniger Weisswein hat.

Als Schlussfolgerung kann man sagen, dass der Traubenpreis in den nächsten Jahren nicht steigen wird. Ein weiterer Grund für diese Aussage können auch die Importweine sein.

Hypothese

Die Hypothese „Der Traubenpreis wird weiter sinken“ ist nicht angenommen und wird nicht verworfen. Der Traubenpreis von Rotwein wird eventuell weiter sinken. Bei dem Traubenpreis von Weisswein wird dies jedoch kaum der Fall sein.

5.3. Spezialitäten

5.3.1. In Salgesch werden in Zukunft mehr Spezialitäten angebaut

Bis in die 90er Jahre kannte man nur vier Rebsorten, welche praktisch die Gesamtheit des Weinberges beherrschten: Chasselas, Pinot Noir, Johannisberg und Gamay. Die Traubenschwemme von 1982 und 1983 wirkten jedoch wie eine Schockwelle und die grossen Ernten brachten nicht den finanziellen Ertrag, welchen man erhofft hatte. Eine neue Generation von professionellen Winzern und Weinproduzenten wollten das Aufgeben der Rebkultur neu überdenken und sie wieder zurück auf den Weg der Rentabilität führen. Daher wurde ab 1991 durch den Kanton gemeinsam mit der Gesellschaft der Walliser Rebschulen und Winzer ein Programm zur Rettung des genetischen Rebgutes ins Leben gerufen. Durch dieses Programm machten Winzer und Weinproduzenten ihrerseits grosse Fortschritte in Anbau sowie Aufzucht der Reben. Sie stellten immer konzentrierte Weine her. Einer der sich auch dank dieser Initiative bemerkbar machte, ist der Petite Arvine. Degustanten schätzen beim Petite Arvine seinen Charakter, die Eigenheit sowie seine gute Lagerfähigkeit. Dies sind auch mit Gründe warum er heute vermehrt angepflanzt wird.⁶⁷

„Nach der Krise des Fendants aufgrund der Überproduktion in den Jahren 1982 und 1983 sind die Spezialitäten und damit auch die Petite Arvine wieder attraktiver geworden“

Madeleine Gay, Önologin beim grössten Walliser Weinhersteller Provins⁶⁸

⁶⁷ <http://www.tagesanzeiger.ch/leben/wein/Petite-Arvine-Die-salzige-Prinzessin/story/31904075> [Stand: 18. April 2011]

⁶⁸ <http://www.tagesanzeiger.ch/leben/wein/Petite-Arvine-Die-salzige-Prinzessin/story/31904075> [Stand: 18. April 2011]

Auf der nachfolgenden Tabelle sieht man wie viele Quadratmeter von welcher Sorte in Salgesch angepflanzt waren. Es ist deutlich ersichtlich, dass zwischen 1991 und 2006 mehr Spezialitäten angebaut wurden. Desweiteren nahm der Anbau von Roten Rebsorten zu, während der Anbau von Weissen Rebsorten abnahm.

Rebsorten	1991 m ²	2006 m ²	Rebsorten	1991 m ²	2006 m ²
Pinot-noir	1'570'177	1'546'615	Petite Arvine	1'889	6'356
Chasselas	139'833	75'841	Ermitage	4'008	4'765
Cornalin	7'637	66'588	Humagne-blanc	0	4'555
Rhin/Sylvaner	72'756	56'047	Heida	0	4'197
Syrah	0	47'292	Ancelotta	0	3'715
Gamay	75'637	44'225	Cabernet franc	0	2'645
Humagne-rouge	5'370	25'144	Riesling / Sylvaner	11'998	911
Diolinoir	0	19'467	Andere Rote	0	7'018
Merlot	2'416	15'953	Andere Weisse	2'276	4'862
Chardonnay	6'635	12'168	Total	1'907'819	1'958'018
Gamaret	0	10'679	Total Rot	1'661'237	1'794'917
Muscat	15'160	10'303	Total Weiss	266'753	202'125
Malvoisie	12'057	13'164			
Pinot-blanc	141	8'101			
Cabernet-Sauvignon	0	6'431			

Tabelle 8: Rebsorten Aufteilung 1991 und 2006⁶⁹

Neue Kreuzungen⁷⁰

Künstliche Kreuzungen erlauben es die Natur besser im Griff zu haben, dies bedeutet in einigen Worten: Fäulnisresistenz, Anpassung an das entsprechende Erdreich, Frühreife, intensive Farbe, usw. Desweiteren ist die Qualität solcher künstlicher Kreuzungen auch für sogenannte *Assemblagen*⁷¹ erfolgsversprechend. Dies sind auch Gründe, die dafür sprechen Spezialitäten wie beispielweise Gamaret oder Diolinoir anzupflanzen.

Weintrends

In der letzten Zeit kann man oft beobachten, dass in den Restaurants immer mehr Spezialitäten wie beispielsweise der „Petite Arvine“ angeboten und konsumiert werden.

⁶⁹ Amédée Mounir: Salgesch und seine Vergangenheit, S.145

⁷⁰ Walliser Reb- und Weinmuseum: Rebe und Wein im Wallis, S.532

⁷¹ Das Mischen der Weine aus verschiedenen Rebsorten. Quelle: www.delinat.com [Stand: 30. Mai 2011]

Rotwein statt Weisswein⁷²

2006 gab es eine Evolution im schweizerischen Weingenuss: Erstmals wurde mehr Schweizer Rotwein konsumiert als einheimischer Weisswein, nämlich insgesamt 51 Mio. Liter Rot gegenüber 50 Mio. Liter Weiss. Produziert wurden in der Schweiz im Jahr 2006 54 Mio. Liter Rotwein und 47 Mio. Liter Weisswein.

Bei den Anbauflächen der Schweiz hat der Pinot Noir die Spitze vom Chasselas übernommen. Auch in Salgesch steht der Pinot Noir mit der grössten Anbaufläche mit grossem Abstand an der Spitze.

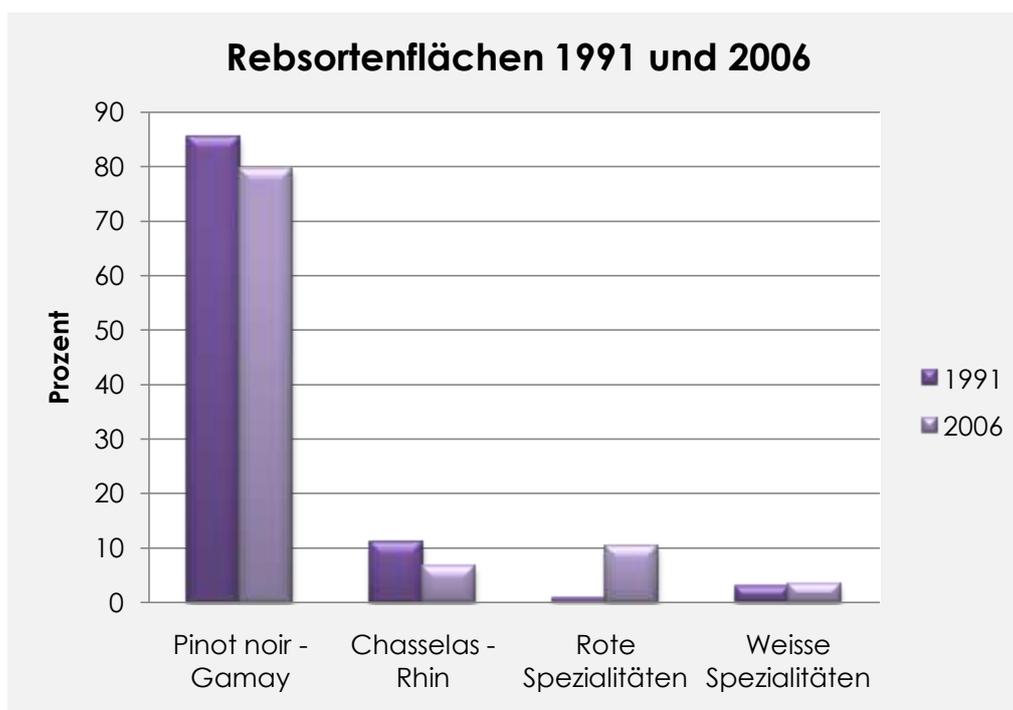


Abbildung 29: Rebsortenflächen 1991 und 2006⁷³

Abbildung 29 zeigt die Rebsortenflächen in Salgesch im Jahr 1991 und im Jahr 2006. Es ist zu erkennen dass die Spezialitäten zugenommen haben, während die mit Pinot noir – Gamay und Chasselas – Rhin bepflanzten Flächen abnahmen. Ein besonderes Augenmerk fällt auf die Roten Spezialitäten, welche innerhalb von 15 Jahren um 9.5 Prozent zugenommen haben und heute insgesamt 10,3 Prozent der gesamten bepflanzten Fläche in Salgesch ausmachen.

⁷² www.htr.ch [Stand: 1. Juni 2011]

⁷³ Amédée Mounir: Salgesch und seine Vergangenheit, S.145

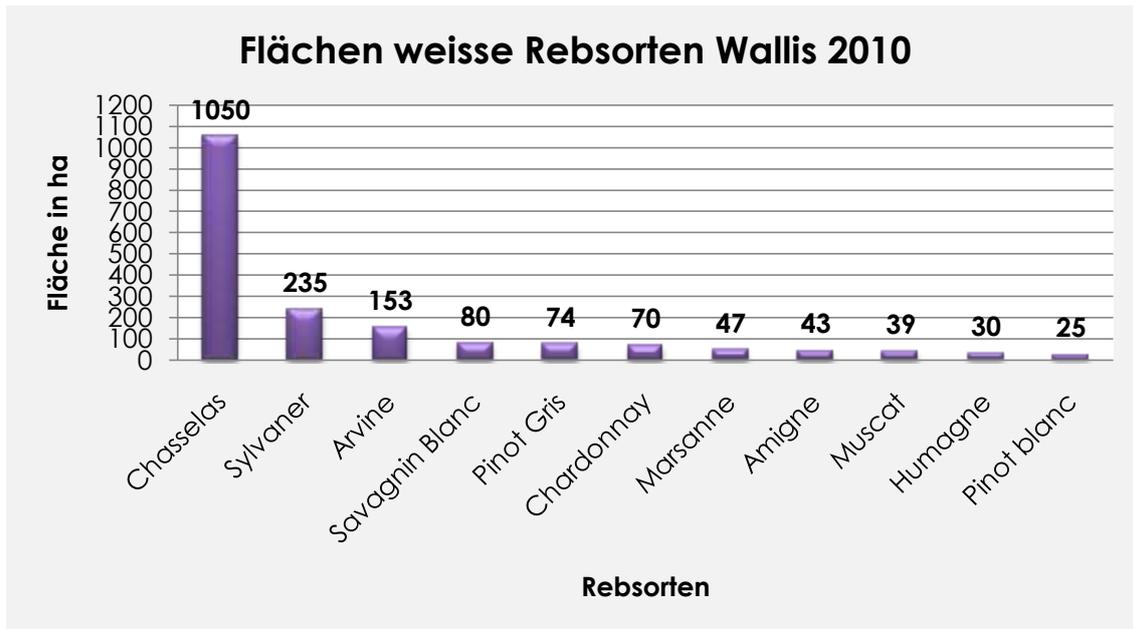


Abbildung 30: Flächen weisse Rebsorten Wallis⁷⁴

Abbildung 30 und 31 zeigen die Flächen roter sowie weisser Rebsorten im Wallis. Wie auch in Salgesch gibt es im Kanton Wallis am meisten Flächen, welche mit Pinot Noir bepflanzt sind. Beim Weisswein gibt es mit Abstand am meisten Flächen, welche mit Chasselas bepflanzt sind.

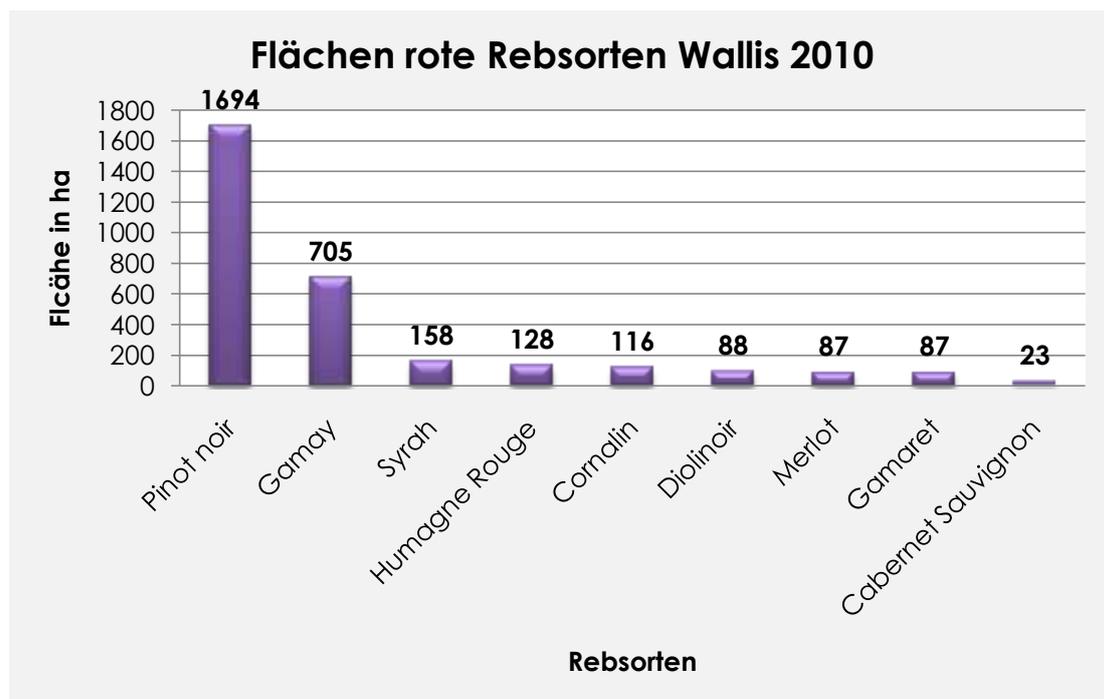


Abbildung 31: Flächen rote Rebsorten Wallis⁷⁵

⁷⁴ Vgl. Broschüre: Les Vins du Valais; Die Essenz, S.19

Die Umfrage ergab zu den „Rebsortenflächen“ folgende Ergebnisse:

Pinot Noir (und Gamay):

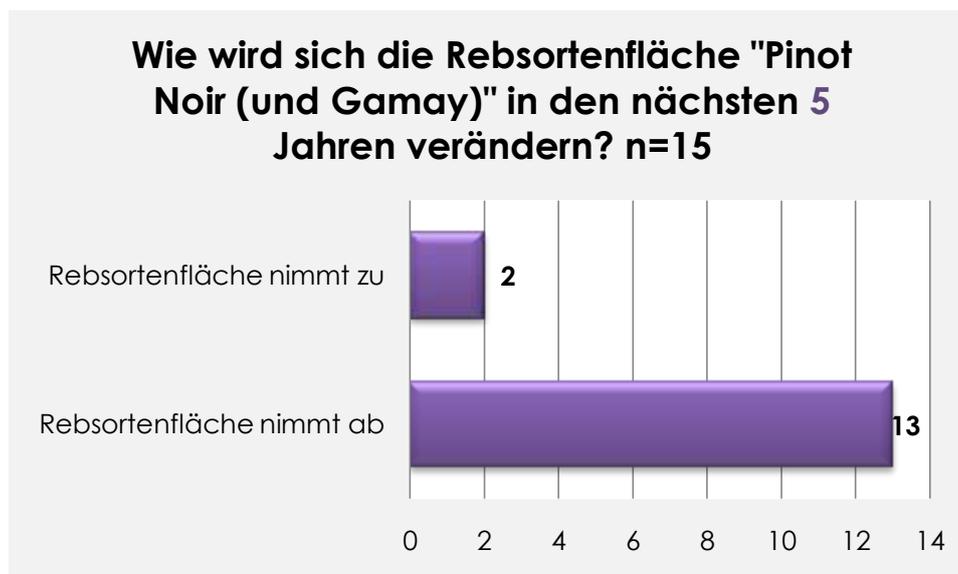


Abbildung 32: Wie werden sich die Rebsortenflächen "Pinot Noir (und Gamay) in den nächsten 5 Jahren verändern?

13 von 15 befragten Personen glauben, dass die Rebsortenfläche „Pinot Noir (und Gamay)“ in den nächsten 5 Jahren abnehmen wird.

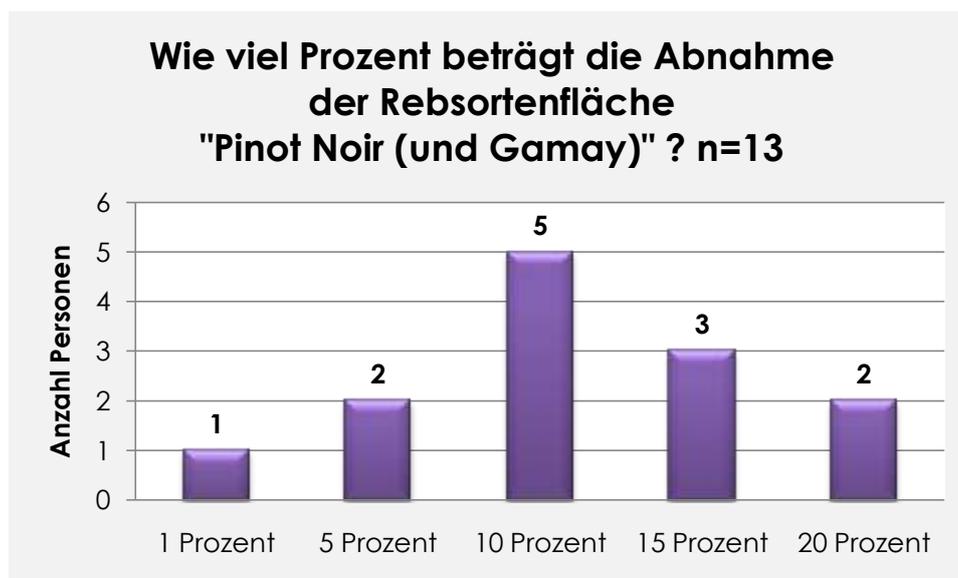


Abbildung 33: Abnahme der Rebsortenflächen "Pinot Noir (und Gamay)" in Prozent

5 von 13 Personen sind der Meinung die Rebsortenfläche „Pinot Noir (und Gamay)“ wird in 5 Jahren um zehn Prozent abnehmen.

⁷⁵ Vgl. Broschüre: Les Vins du Valais; Die Essenz, S.19

Rote Spezialitäten:



Abbildung 34: Wie werden sich die Rebsortenflächen "Rote Spezialitäten" in den nächsten 5 Jahren verändern?

11 von 15 befragten Personen sind der Meinung, dass die Rebsortenfläche „Rote Spezialitäten“ zunehmen wird.

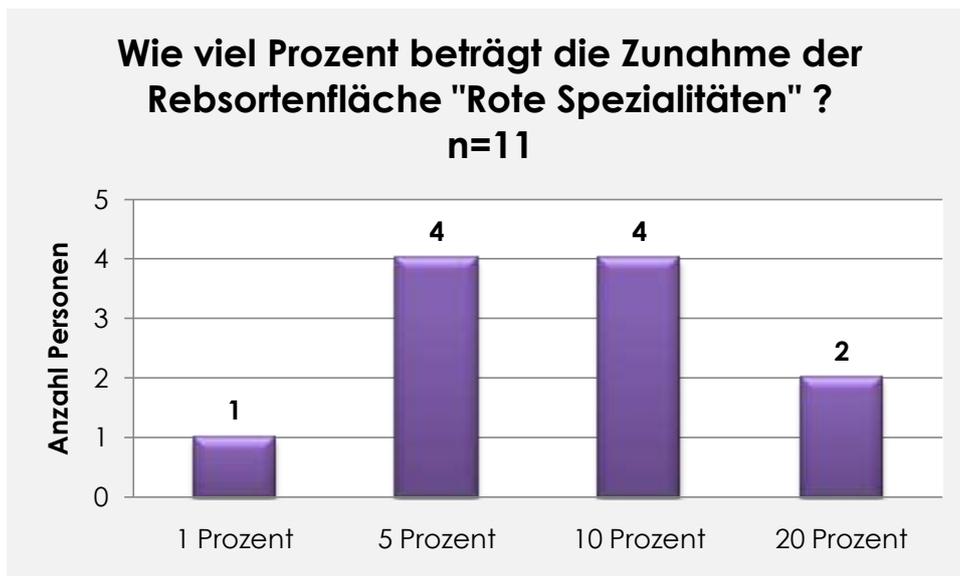


Abbildung 35: Zunahme der Rebsortenflächen „Rote Spezialitäten“

Die Zunahme soll gemäss 8 von 11 Personen fünf beziehungsweise zehn Prozent betragen. Zwei Personen sind der Meinung die Zunahme der Rebsortenfläche „Rote Spezialitäten“ betrage sogar 20 Prozent.



Abbildung 36: Gründe für die Zunahme von den Rebsortenflächen „Rote Spezialitäten“

Bei dieser Frage hatten die befragten Personen die Möglichkeit mehrere Antworten gleichzeitig anzukreuzen.

Unter dem Punkt „Sonstige“ fielen folgende Antworten:

- Liegen besser im Trend, in Zukunft werden die Rebsorten weniger wichtig sein
- Höherer Kilopreis

Chasselas/Rhin:



Abbildung 37: Wie werden sich die Rebsortenflächen "Chasselas/Rhin" in den nächsten 5 Jahren verändern?

9 von 14 Personen glauben, dass die Rebsortenfläche „Chasselas/Rhin“ zunehmen wird.



Abbildung 38: Zunahme der Rebsortenflächen „Chasselas/Rhin“

Die vier von den neun Personen, welche Zunahme geantwortet haben, glauben die Rebsortenfläche „Chasselas/Rhin“ werde um fünf Prozent zunehmen. Drei Personen haben „10 Prozent“ geantwortet.



Abbildung 39: Gründe für die Zunahme von den Rebsortenflächen „Chasselas/Rhin“

Auch bei dieser Frage hatten die befragten Personen die Möglichkeit mehrere Antworten gleichzeitig anzukreuzen. Acht Personen haben „Höhere Nachfrage / Besserer Absatz“ geantwortet.

Weisse Spezialitäten:



Abbildung 40: Wie werden sich die Rebsortenflächen "Weisse Spezialitäten" in den nächsten 5 Jahren verändern?

11 von insgesamt 15 Personen sind der Meinung die Rebsortenfläche „Weisse Spezialitäten“ werde in Zukunft zunehmen. Diese Grafik ist ein weiterer Grund dafür, dass die Hypothese angenommen werden kann.

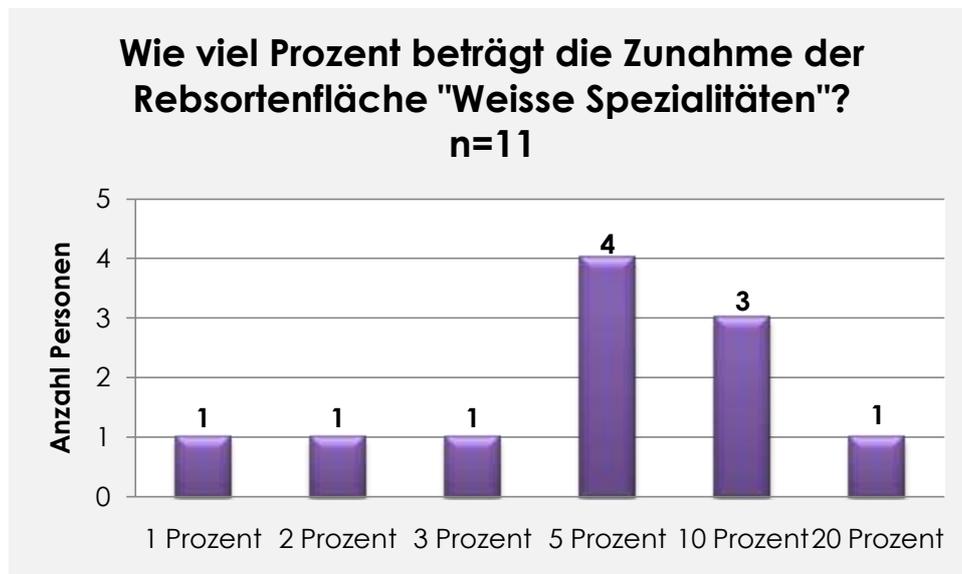


Abbildung 41: Zunahme der Rebsortenflächen „Weisse Spezialitäten“

Für 4 von 11 Personen wird die Zunahme fünf Prozent betragen.



Abbildung 42: Gründe für die Zunahme von den Rebsortenflächen „Weisse Spezialitäten“

Bei dieser Frage hatten die befragten Personen die Möglichkeit mehrere Antworten gleichzeitig anzukreuzen. 10 von 11 Personen sind der Meinung, dass eine höhere Nachfrage beziehungsweise ein besserer Absatz der Grund für die Zunahme der Rebsortenfläche „Weisse Spezialitäten“ sein werden.

Fazit

In den vergangenen Jahren wurden in Salgesch tatsächlich vermehrt Spezialitäten angebaut. Auch in Zukunft wird dies der Fall sein. Die Nachfrage nach Spezialitäten hat zugenommen und somit auch der Wunsch der Weinbauer, diese Nachfrage zu decken und vermehrt Spezialitäten anzubauen.

Hypothese

Die Hypothese „In Salgesch werden in Zukunft mehr Spezialitäten angebaut“ ist angenommen.

5.4. Weinhandlungen, Selbsteinkellerer und Hobby-Weinbauer in Salgesch

5.4.1. Die Weinhandlungen in Salgesch werden nach und nach verschwinden und auch die Anzahl Selbsteinkellerer wird abnehmen

Die Gemeinde Salgesch zählt heute insgesamt 25 Selbsteinkellerer, diese sind Weinbauern, welche ihre eigenen Erzeugnisse verarbeiten und verkaufen. Sofern der Zukauf aus der gleichen Produktionsregion das Gesamtquantum von 20 hl pro Jahr nicht übersteigt, sind diese nicht bewilligungspflichtig. Selbsteinkellerer verkaufen ihre Weine meistens an Privatpersonen, das Gastgewerbe oder auch an den Weinhandel. In der Gemeinde Salgesch zählt man insgesamt 17 Weinhandlungen. Deren Aufgabe ist es das Traubengut von den Weinbauern zu kaufen, zu vinifizieren und anschliessend zu vermarkten. Viele Weinhandlungen verfügen auch selbst über mehrere Hektaren Reben. Weinhandlungen sind oft selbständige Unternehmungen. Im Kanton Wallis wurden die Einkellerungen 2008 aufgeteilt in 59 % Weinhandlungen und 21 % Selbsteinkellerer und 20 % Genossenschaftskellereien.⁷⁶

5.4.1.1. Der Selbsteinkellerer – Der Einzelkämpfer⁷⁷

Zahlreiche Traubenproduzenten vinifizieren einen kleinen Teil ihrer Produktion für den Eigenbrauch, das Einkellern zu kommerziellen Zwecken ist im Wallis jedoch nicht Brauch. Die benötigten Installationen in einem Keller überstiegen lange Zeit die finanziellen Möglichkeiten der kleinen Selbsteinkellerer. Die Grösse der Rebgrüter ist meistens eher bescheiden, so dass eine Familie nicht allein von den Reben und dem Wein leben kann. Wenige Weinbauer stürzen sich in das Abenteuer der Selbstständigkeit. Neben Räumlichkeiten und kostspieligen Installationen für die Vinifikation, welche oft eine solide önologische und kommerzielle Ausbildung verlangt, ist auch ein funktionierendes Verkaufs- und Distributionsnetz für den Selbsteinkellerer von grosser Bedeutung. Dieses sollte sich mit Vorteil, über die Walliser Grenzen hinaus erstrecken. Motivierend für den Selbsteinkellerer können Absatzkrisen sowie ein entschlossener Wille sein, die Arbeit von A bis Z zu verfolgen und ein Produkt nach seiner Vorstellung herzustellen und zu verkaufen.

In den 1950er Jahren tauchen die Selbsteinkellerer noch in keiner Statistik auf, da sie den Erntekontrollen nicht unterworfen sind und nur ein sehr marginales Phänomen bilden. Schon sehr früh jedoch betrachteten die Händler die Selbsteinkellerer als Konkurrenz für ihre Geschäfte. 1960 gibt es rund 60 unabhängige Einkellerer. Die sinkende Qualität und die zunehmende Uniformisierung der Massenweine stacheln eine Hand voll Winzer dazu an, eigene Weine mit persönlicher Note herzustellen und zu verkaufen. 17 von diesen Winzern

⁷⁶ Pdf-Dokument: <http://www.oic-izs.ch/prestations.d/Documents%20CVE/CVE-directives-VE-020207-D.pdf>, Weinkellerkontrolle: Informationen und Direktiven für Selbsteinkellerer [Stand: 30. April 2011]

⁷⁷ Walliser Reb- und Weinmuseum: Rebe und Wein im Wallis, S.487 ff.

schliessen sich 1966 unter dem Banner der *Confrérie de St-Théodule*⁷⁸ zusammen. Diesen gelang es rasch das Vorurteil zu verbannen, dass Selbsteinkellerer nur schlechte Weine produzieren würden. Sie waren Motoren in puncto Wertschätzung und Innovation der Weine:

- Assemblagen
- Wiederentdeckung beinahe vergessener Rebsorten
- Versuche mit noch unbekanntem Vinifikationsmethoden
- Respekt vor den Terroirs
- Andauernde Entwicklung

Die Anzahl der Selbsteinkellerer nahm ab den 1980er Jahren deutlich zu. Im Jahr 1980 zählte man bereits 300 Selbsteinkellerer, 1990 sogar über 650 und im Jahr 2000 waren es schliesslich zirka 800 Selbsteinkellerer. In dieser Periode stieg der Marktanteil der eigenständigen Winzer von 8 auf fast 25 Prozent an. Die Hälfte der Walliser Kellereien sind daher auch weniger als zwanzig Jahre alt.

Die Zunahme der Selbsteinkellerer ist zwei Hauptfaktoren zu verdanken:

Eine Höhere Ausbildung, welche eine wachsende Anzahl von Produzentenkindern absolviert. Von vielen ist die Ingenieurschule von Changins der natürliche Abschluss ihrer Ausbildung und ihr Ziel ist es selber Weine nach ihren Vorstellungen und ihrem Können zu kreieren.

Angesichts der seit 1983 permanent sinkenden Traubenpreise verlassen viele Weinbauer ihre Weinhändler und vinifizieren und verkaufen ihre Weine selber. Wobei wir einen zweiten Faktor, welcher für die Zunahme an Selbsteinkellerern schuld ist, gefunden haben.

Die Zunahme an Selbsteinkellerern wird auch noch durch die Entwicklung des önologischen Materials begünstigt. Heute ist es möglich kleine Pressen, Filter oder beispielsweise Stahltanks zu kaufen.

Der Grundstückpreiserfall, welcher sich anfangs der 1980er Jahre anbahnte, erlaubte es den Selbsteinkellerern ihre Rebflächen zu vergrössern. Die Rentabilität der neuen Betriebe hängt von mehreren Faktoren ab:

- Grösse der Domäne
- Qualität der Weine
- Fähigkeit des Selbsteinkellers
- Selber einen Markt aufbauen
- Sich von der Konkurrenz abheben

Ab einer gewissen Grenze wird es schwierig allen Anforderungen alleine gerecht zu werden. Manchmal ist es dann einfacher einen Nischenmarkt zu erobern anstatt Jahr für Jahr den Absatz von mehreren Dutzend Hektolitern Wein garantieren zu können.

Die vergangenen Jahre haben jedoch die Dynamik einer ganzen Generation von Selbsteinkellerern unter Beweis gestellt. Die Medaillen und Auszeichnungen, welche an nationalen und internationalen Wettbewerben gewonnen werden, sagen genug aus über die hohen Ansprüche, welche die meisten der Selbsteinkellerer an die Qualität ihrer Weine stellen. Auch in Zukunft werden die Selbsteinkellerer ein grosses Plus für die Weinpromotion in

⁷⁸ Der Name erinnert an das Eigentum des Bischofs von Sion in dieser Region; Quelle: www.hls-dhs-dss.ch [Stand: 13. Mai 2011]

einer Zeit der fluktuierenden Kundenwünsche repräsentieren. Sie sind oft flexibler und so nahe bei den Kunden, wie es viele mittelgrosse Handelsbetriebe nicht sind. In Salgesch zählt man insgesamt 25 Selbsteinkellerer.



Abbildung 43: Entwicklung der Anzahl Weinhändler und Selbsteinkellerer⁷⁹

Abbildung 43 zeigt die Entwicklung der Weinhändler und der Selbsteinkellerer. Die Anzahl Selbsteinkellerer ist besonders ab dem Jahre 1982 sehr stark angestiegen.



Abbildung 44: Prozentuale Entwicklung der von den Selbsteinkellerern eingekellerten Mengen⁸⁰

Auf der Abbildung 44 ist die prozentuale Entwicklung der von den Selbsteinkellerern eingekellerten Mengen zu sehen. Diese Entwicklung hat im Jahre 1984 sehr stark zugenommen. Erst ab 2003 ist eine leichte Abnahme zu erkennen.

⁷⁹ Walliser Reb- und Weinmuseum: Rebe und Wein im Wallis, S.488

⁸⁰ Walliser Reb- und Weinmuseum: Rebe und Wein im Wallis, S.488

Die Umfrage ergab zum Thema „Weinhandlungen und Selbsteinkellerer“ folgende Antworten:

In den letzten Jahren zählte man in Salgesch insgesamt 17 Weinhandlungen:



Abbildung 45: Wird es in Zukunft mehr oder weniger Weinhandlungen in Salgesch geben?

13 von 15 Personen sind der Meinung, dass es in Zukunft weniger Weinhandlungen geben wird.

Die nächste Frage lautete:

Warum haben Sie mehr / weniger angekreuzt? Was ist Ihre Meinung zum Thema "Weinhandlungen"?

Mit „In Zukunft gibt es **mehr** Weinhandlungen“ geantwortet:

- Die Grossen schlucken die Kleinen
- Jene, welche sich Mühe geben, werden überleben und die anderen eingehen. In Salgesch werden nicht neue Weinhandlungen gegründet sondern die, welche bereits bestehen an die Nachfolger weitergereicht.

Mit „In Zukunft gibt es **weniger** Weinhandlungen“ geantwortet:

- Generationenprobleme/Nachfolge (3)
- Die Lokomotiven im Weinhandel werden grösser. Die Kleinen werden keine Betriebsnachfolge erreichen.
- Es wird weniger geben: Nachfolgeprobleme, zu teure Investitionen, falsche Strukturen, Betriebswirtschaftliche Fehlentscheide. Weinhandlungen: Es gibt in Salgesch oder im ganzen Wallis fast keine Weinhandlungen. Es gibt Traubenverarbeiter, die Trauben zukaufen. Diese Häuser handeln nicht mit Wein. Ich finde diese Unterteilung in Selbsteinkellerer (klein, herzlich, unterstützungsbedürftig) und Weinhändler (gross, kaltschnäuzig, den Kleinen kaputtmachend) einen absoluten Nonsens. Es sitzen alle im selben Boot.
- Weinhandlungen werden zusammengelegt (fusioniert). Der Name der alten Weinhandlung wird vielleicht weiterbestehen, jedoch sind die Arbeitsprozesse unter einer Weinhandlung vereint um Kosten zu sparen.
- Der Markt wird immer schwieriger. Ein Neuanfang wird schwierig sein.

- Die Selbsteinkellerer werden durch die geringe Gewinnmarge immer wieder an die Grenze der Überlebensfähigkeit fallen. Bei einer guten Buchführung würden sie bei einem kleinen verkauften Volumen die eigentliche Rentabilität erkennen. Leider wird dies von ihnen selbst nicht geprüft.
- Man kann in vielen anderen Branchen leichter sein Geld verdienen.
- In 5 Jahren ändert es sich nicht so stark.
- Nachfolge , kein Interesse der jungen Leute, grosser Aufwand und kleiner Ertrag, übertriebene Bürokratie und Abgaben
- Konzentration der Kräfte (Verkauf und Fusion) zur notwendigen Reduzierung der Betriebskosten wegen dem globalem Markt
- Es wird weniger geben, weil der Markt schrumpft

Heute gibt es in Salgesch 17 Weinhandlungen. Interessant zu wissen, wie viele es in 5 Jahren sein werden:

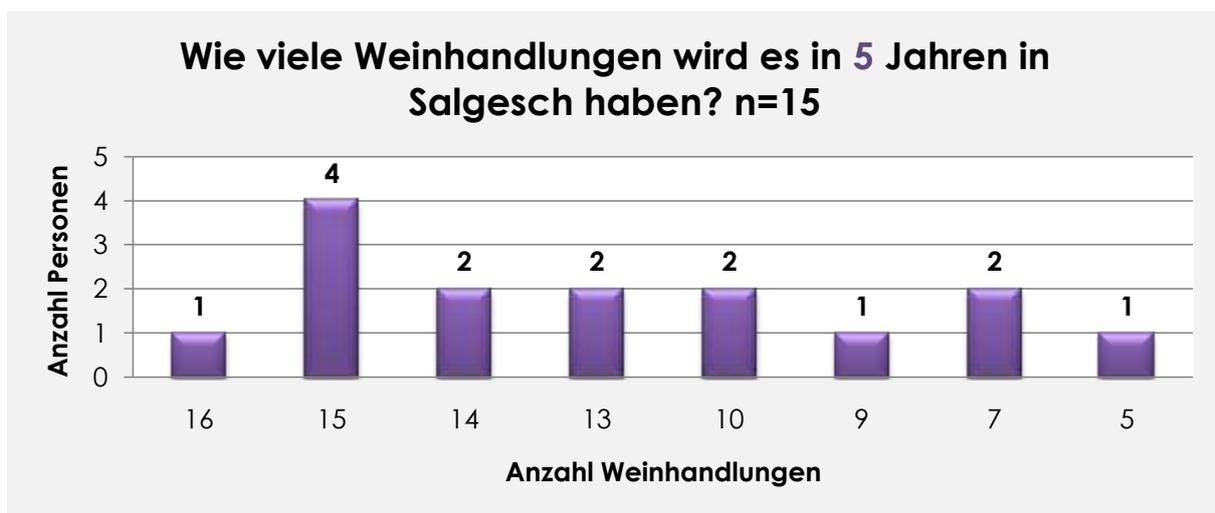


Abbildung 46: Wie viele Weinhandlungen wird es in Salgesch in 5 Jahren haben?

Bei dieser Frage wurden keine Antworten vorgegeben. Obwohl zwei Personen bei der vorherigen Frage angegeben haben, es werde im Weindorf Salgesch in Zukunft mehr als 17 Weinhandlungen geben, sind auf dieser Grafik alle der Meinung in Zukunft werden es weniger als 17 sein.

Die nächsten Fragen waren zu den „Selbsteinkellerern“:



Abbildung 47: In Zukunft wird es mehr Selbsteinkellerer geben

13 Personen stimmen der Aussage „In Zukunft wird es mehr Selbsteinkellerer geben“ nicht zu.

Warum stimmen Sie der Hypothese zu / nicht zu? Was ist Ihre Meinung zu dem Thema "Selbsteinkellerer"?

Mit „Nein“ geantwortet:

- Die Nachfolgeschafft ist bei Selbsteinkellerern und Familienunternehmen nicht gesichert.
- Weil bei vielen die nächste Generation nicht professionell den Selbstkelterungs-Betrieb weiterführen wird. Ohne fundierte Grundausbildung ist dies keine gute Basis.
- Minimale Betriebsgrösse, die ein effizientes Arbeiten und einen effizienten Ressourceneinsatz erschweren. Anders gesagt, es hängt von der Betriebsgrösse und von der erarbeiteten Wertschöpfung ab. Ich glaube, es wird immer schwerer auf allen Stufen der Wertschöpfung voll dabei zu sein: Rebbauer - Traubenverarbeitung/Vinifikation - Abfüllung - Vermarktung. Es ist sehr schwierig als Kleinstbetrieb in all diesen Bereichen alles richtig zu machen (und das nötige Wissen/Kenntnis/Ausbildung zu haben)
- Stimme nicht zu. Fehlen von Maschinen, Lagerplatz & Know-How. Abnahme der Nachfrage von mittelmässigen Weinen. Ein Selbsteinkellerer hat oft nicht die Möglichkeit Hochqualitätsweine zu produzieren. Es wird jedoch mehr und mehr Weinhändler geben, welche abgefüllte Weine von Weinproduzenten einkaufen und unter ihren eigenen Labels verkaufen. Kleines Risiko.
- Nein, wenig Interessierte, welche dies machen möchten
- Viel Arbeit, grosser Aufwand
- Ein Selbsteinkellerer muss Rebparzellen im Eigentum haben. Diese sind geerbt, ein Kauf von neuen Parzellen ist mit dem hohen Preis/m² nicht wirtschaftlich.
- Der Ankauf der Maschinen zur Weinbereitung ist sehr hoch, sowie das Marketing sehr zeitaufwendig.
- Weil der Boom vorbei ist
- Gebäude und Einrichtungen zur Verarbeitung der Trauben sind zu teuer für kleine Betriebe. Die Grösseren werden wie bis anhin von Staat und Bund subventioniert (Provins mit 12 Mio. Franken, dies nebenbei)

- Aufwand, Vermarktung
- Grössere Anforderungen (Ausbildung und Betrieb), grosser Investitionsbedarf, Preisdruck, Marktrisiko, unsichere Verdienstmöglichkeiten
- Der Markt ist übersättigt. Es ist zu teuer einen neuen Markt aufzubauen

Mit „Ja“ geantwortet:

- Die Weinqualität des Selsteinkellerers wird in Zukunft noch zunehmen, da er eine rigorosere Erntebegrenzung anstrebt und bei der Traubenannahme ohne Zeitfenster arbeiten kann.
- Sie sind vielleicht mit den Preisen für die Trauben nicht einverstanden und keltern somit lieber selber ein.

Fazit

Sehr wahrscheinlich wird es in Zukunft in Salgesch weniger Weinhandlungen geben. Es wird eventuell zu Fusionen kommen und die Anzahl an Weinhandlungen wird zurückgehen.

Bei den Selsteinkellerern sieht dies wie folgt aus: In den Jahren 1987 bis 1997 nahm die Anzahl an Selsteinkellerern zu, wie man auf der Abbildung 43 erkennen kann. In einem Telefonat mit dem Kantonslabor in Sitten vom 19. Mai 2011 habe ich jedoch erfahren, dass diese Zahl in den letzten Jahren wieder zurückgegangen ist. Aktuell gibt es im Wallis 229 Weinhändler und 366 Selsteinkellerer. Auch die befragten Personen in der Umfrage sind der Meinung, dass es in Zukunft weniger Selsteinkellerer in Salgesch geben wird. Was sehr wahrscheinlich auch der Fall sein wird.

Hypothese

Die Hypothese „Die Weinhandlungen in Salgesch werden nach und nach verschwinden und auch die Anzahl Selsteinkellerer wird abnehmen“ ist angenommen.

5.5. In 10 Jahren gibt es in Salgesch keine Hobby-Weinbauern mehr

Die Arbeit im Rebberg ist hart und nimmt viel Zeit in Anspruch. Wenn der Traubenpreis tief ist, lohnt sich die Arbeit immer weniger. Es wurden 15 Personen befragt, ob sie der Meinung sind, dass es in Zukunft in Salgesch mehr Hobby-Weinbauern geben wird. Die Antworten sind klar, lediglich eine Person glaubt dies. 14 von 15 Personen sind davon überzeugt, dass es in Zukunft in Salgesch weniger Hobby-Weinbauern geben wird.

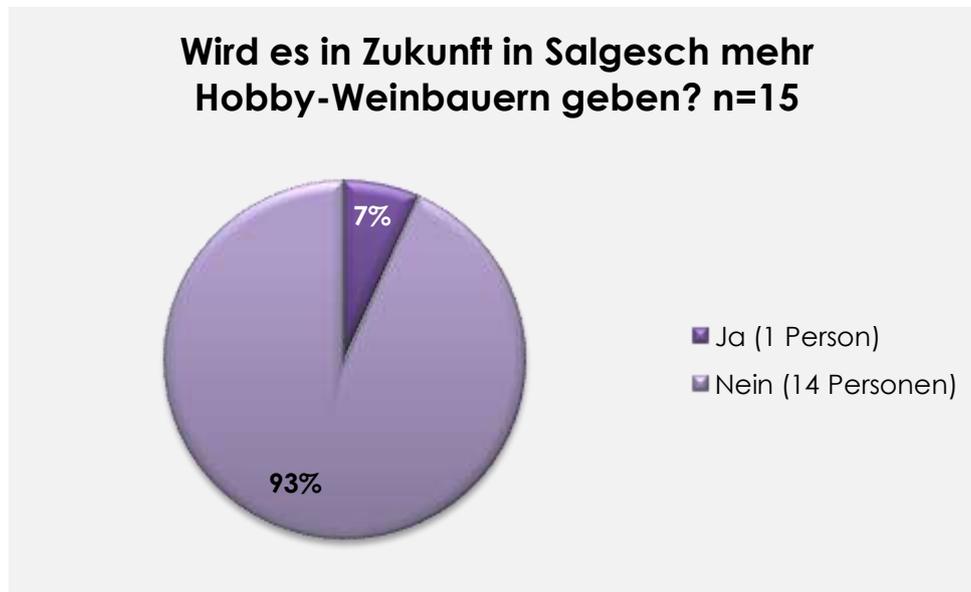


Abbildung 48: Wird es in Zukunft in Salgesch mehr Hobby-Weinbauer geben?

Die Person welche mit „Ja“ geantwortet hat, gab folgende Gründe an:

- Verankerung mit der Erde. Weil es eben ein Hobby ist. Weil auch die Professionalisierung zunimmt.

Fazit

In Salgesch wird es in Zukunft weniger Hobby-Weinbauern geben. Der Aufwand ist gross, die Arbeit hart und sie lohnt sich im Moment für einen Hobby-Weinbauer kaum. Eventuell wenn der Traubenpreis ansteigen würde und sich die Arbeit in den Reben mehr rentieren würde, könnte es sein, dass es wieder mehr Hobby-Weinbauer in Salgesch haben wird.

Hypothese

Die Hypothese „In 10 Jahren gibt es in Salgesch keine Hobby-Weinbauern mehr“ ist angenommen.

5.6. Das Bearbeiten der Reben

5.6.1. Das Bewässern

5.6.1.1. In 5 Jahren muss sich Salgesch ein neues System zur Bewässerung der Reben einfallen lassen

Neben dem Spritzen der Reben spielt auch das Wässern für das Gedeihen und den Ertrag eine bedeutsame Rolle. Die alten Reben mussten jedoch nicht so bewässert werden wie die heutigen, da ihre Wurzeln in einem Rebberg ein einzelnes grosses Wurzelbeet bildeten und tief in die Erde ragten. Selbst bei andauernder Trockenheit konnten die Reben somit die nötige Feuchtigkeit aus der Erde aufnehmen.⁸¹

5.6.1.1.1. Die Entwicklung der Rebbewässerung in Salgesch⁸²

Früher war in Salgesch das für die Gemeinde zur Verfügung stehende Wasser in vier „Wässerwasser“ aufgeteilt. Ursprünglich war dieses Wasser nur für die Bewässerung des Wiesenlandes bestimmt, mit der Ausdehnung der Rebfläche sowie den veredelten Reben genügte diese Verteilung des Wassers jedoch nicht mehr. In Salgesch wurden daher die sogenannten „kurzen Cheeren“ eingeführt. Die Wiesen wurden nun nachts bewässert und die Reben tagsüber, damit man die Bewässerung kontrollieren konnte. Durch das „Schrapfwässern“ konnte es vorkommen, dass das gesamte Wasser sich plötzlich einen Weg in eine einzige Reblinie suchte und anschliessend das Rebland ausfurchte und Rebmauern ausdrückte.

Das Rebwässern wurde damals zu einer mühsamen, zeitaufwendigen und auch nervenaufreibenden Sache:

- Jeder Einzelne musste das Wasser an bestehenden Wasserleiten mit Rohren oder Kanälen anzapfen und auf seine Parzelle leiten.
- Es gab einen grossen Wasserverlust.
- Kaum war das Wasser „eingezätet“ war es auch schon wieder weg, da es ein anderer Rebbauer auf einer höher gelegenen Rebparzelle beanspruchte.
- Manchmal wurde das gesamte Wässerwasser auf einen anderen Sektor der Gemeinde umgeleitet.
- Streitereien gehörten während der Periode des Bewässerns dazu.
- In den vierziger Jahren gab es zwei Bewässerungsgenossenschaften, eine in der „Munta“ und eine für den Kapellenhügel. Diese beförderten mittels Pumpenanlagen das Wasser ins Rebgelände.

Bei der ausserordentlichen Urversammlung vom März 1981 stimmte man einem Bankdarlehen und der Erstellung einer generellen Bewässerungsanlage zu. In den nachfolgenden Jahren wurde ein Rebbewässerungs-Leitungsnetz erstellt, welches das gesamte Gebiet der Gemeinde von ca. 260 ha landwirtschaftlichen Boden mit Wasser versorg. Hausumgebung sowie auch Gärten können mit dem Rebwasser bewässert werden. Dies hat auch wiederum eine günstige Auswirkung auf die Trinkwasserversorgung. Die Einweihung der neuen Rebbewässerungsanlage erfolgte im September 1984.

⁸¹ Amédée Mounir: Salgesch und seine Vergangenheit, S.146

⁸² Amédée Mounir: Salgesch und seine Vergangenheit, S.146 und S.147

Heute wird in Salgesch das gesamte Rebland, nach einem von der Gemeindewasserkommission erstellten Bewässerungsplan sektorenweise, berieselt.

5.6.1.1.2. Das Wasserwasser wird knapp für Salgesch⁸³

Wie sieht die Zukunft in Sachen Rebenbewässerung aus? Das Weindorf Salgesch ist auf Schmelzwasser angewiesen. Durch die schneearmen Winter und die trockenen Frühjahre muss man in trockenen Jahren für den zweiten „Wässercher“ unter Umständen mit einer Verknappung rechnen. Bei einem extrem trockenen Sommer könnte solch eine Verknappung zu grossen Problemen führen. Die Lösung für Salgesch bei einem solchen Problem wäre daher die sogenannte „Tröpfchenbewässerung“.

Tröpfchenbewässerung⁸⁴

Die Tröpfchenbewässerung ist ein spezielles Bewässerungsverfahren, bei welchem sich die Wasserversorgung direkt am Wurzelwerk ereignet. Die Leitungen sind unterirdisch und führen den Reben die massgeschneiderten Wassermengen zu. Dank dieser Methode werden die Reben optimal versorgt und es kommt zu keinerlei Auswaschverlusten der Pflanzenschutzmittel, welche die Bodenqualität negativ beeinflussen würden. Durch die Verdunstung wird Wasser gespart und die Streuverluste bleiben gering. Die Installation einer solchen Anlage bringt jedoch hohe Kosten mit sich.

Hans Rebe kennt das Problem mit der Wasserknappheit und möchte seine 2'000 m² Reben mit einem Tröpfchenbewässerungssystem ausstatten. Für seine Rebparzelle muss er mit folgenden Kosten rechnen:

Kann die Gemeinde Salgesch sauberes Wasser liefern, betragen die Kosten für die Tröpfchenbewässerung pro Quadratmeter ca. 0.60 bis 0.80 Franken.

Müssen jedoch zusätzlich noch Filter installiert werden, um das Wasser zu säubern, können sich die Kosten bis auf ca. 1.50 Franken bzw. 2.00 Franken pro Quadratmeter belaufen.

Nehmen wir nun an, die Gemeinde Salgesch liefert sauberes Wasser. Für Herrn Rebe würde die Tröpfchenbewässerung für seine 2'000 m² Reben nun insgesamt zwischen 1'200.00 Franken und 1'600.00 Franken kosten.

Im anderen Fall wären dies zwischen 3'000.00 Franken und 4'000.00 Franken.

⁸³ Walliser Bote vom 7. Juni 2011, Artikel „Es wurde bewässert“ und „Im Weinberg sieht es gut aus für den Jahrgang 2011, S.1 und S.2

⁸⁴ www.gartenwelt.de [Stand: 1. Juni 2011]; Walliser Bote vom 7. Juni 2011, Artikel „Es wurde bewässert“ und „Im Weinberg sieht es gut aus für den Jahrgang 2011, S.1 und S.2

Bei der Umfrage ergaben sich zum Thema „Bewässerung der Reben“ folgende Antworten:



Abbildung 49: Umstellung auf die Tröpfchenbewässerung?

Lediglich zwei Personen glauben, dass man in Salgesch nicht auf die Tröpfchenbewässerung umstellen wird. Dies sind sehr wenig.

Kommentare zum Thema:

- Die Tropfbewässerung ist ein Muss, so schnell wie möglich. (Ohne Staubecken nur mit Filteranlagen ist dies aber praktisch nicht realisierbar. Ein Rückhaltebecken hat zusätzlich den Vorteil zu jederzeit die Trinkwasserversorgung, sprich Quellen zu speisen. Salgesch muss seine Wasserrechte mit allen rechtlich legalen Mitteln verteidigen. Das Ziel ist eine rosige Zukunft für das Weindorf Salgesch)
- Wieso wird das Wasser knapp? Der ganze Wassereinsatz muss besser bewirtschaftet werden. Feuchtigkeitsmessung, angepasste Pflanzen. Und nicht zuletzt kleinere Erträge.
- In Zukunft wird nur die Tropfbewässerung eine Chance bieten das Wasser sparsam und gerecht zu verteilen. Ebenfalls bleibt durch die Tropfbewässerung die Rebe trocken und es braucht weniger Spritzeinsätze.

Fazit

In Zukunft werden die Reben in Salgesch ganz bestimmt mit Hilfe der Tröpfchenbewässerung bewässert.

► *Siehe auch Anhang 3 aktuelle Zeitungsartikel*

Hypothese

Die Hypothese „In 5 Jahren muss sich Salgesch ein neues System zur Bewässerung der Reben einfallen lassen“ ist angenommen.

5.6.2. Die maschinelle Bearbeitung

5.6.2.1. In Zukunft werden nur noch diejenigen Rebberge bearbeitet, welche maschinell bewirtschaftet werden können

Sehen wir uns folgendes Beispiel an⁸⁵

Arbeitsstunden pro Hektare am Hang mit Trockensteinmauern

1200 Stunden/ha

Arbeitsstunden pro Hektare in einem zusammengelegten Rebberg, der maschinell bearbeitet werden kann

600 – 800 Stunden/ha

Wird ein Rebberg maschinell bearbeitet, bedeutet dies für den Weinbauer fast die Hälfte der Arbeitsstunden, welche er benötigt hätte, wenn er dieselbe Rebfläche ohne Maschinen bearbeitet hätte.

Die Umfrage ergab zum Thema „Maschinelle Bearbeitung“ folgende Antworten:



Abbildung 50: In Zukunft werden nur noch diejenigen Rebberge bearbeitet, welche maschinell bewirtschaftet werden können?

⁸⁵ Informationstafel Salgesch

Diese Frage wurde von einer Person nicht beantwortet. Eine weitere Person hat „Nein“ geantwortet, ihre Antwort jedoch nicht begründet. Die anderen Begründungen sind anschliessend aufgelistet:

Mit „Nein“ geantwortet:

- Es wird mehr Hobby-Winzer geben und die geben kein Geld für teure Maschinen aus. Es gibt auch innovative Konzepte dazu: www.domainederavoire.ch. Für Wein aus von Hand bearbeiteten Reben kann ein höherer Preis verlangt werden. Innovative Marketing und Kommunikationskonzepte sind gefragt.
- Weil es traditionelle Rebparzellen gibt, (Sprich Stockreben) die erhalten werden sollten und die nicht unbedingt total maschinell bearbeitet werden können.
- Bei sehr guten Lagen werden auch Rebberge bearbeitet werden, die nicht maschinell bewirtschaftet werden können.
- Es wird immer einen Anteil von Enthusiasten geben die sehr gute Lagen von Hand bewirtschaften.
- Dieser Trend ist in Salgesch noch nicht zu erkennen. Hier arbeiten die Besitzer schön sauber ihre Reben selber. Ihnen ist wichtig, dass sie schön aussehen und ordentlich bearbeitet sind.
- Industriellen Wein haben wir genug, Massenware brauchen wir nicht. Landschaftsschutz und naturnaher Weinbau ist gefragt, „Öko“ ist die Zukunft
- Die Maschinen sind zu teuer und reparaturanfällig. Traktoren sind für unser Gebiet nur spärlich einsetzbar
- Auch Top-Lagen
- Manuelle Arbeit dient als nachhaltiges Nischen-Verkaufsargument. Nur wegen maschineller Rationalisierung werden wir nicht konkurrenzfähig sein.

Mit „Ja“ geantwortet:

- Rationelles Arbeiten verringert auf Dauer die Spesen.
- Kostenfrage. Lohnausgaben steigen. (werden auch mit ausländischen Saisoniers höher und höher.
- Wegen der Wirtschaftlichkeit, da die Selbstkosten höher liegen als der Verkaufspreis.

Fazit

Auch wenn es für viele grosse Betriebe wichtig ist, dass die Reben maschinell bearbeitet werden können, sind viele der Befragten der Meinung, dass man auch für Reben, bei welchen man nicht mit einer Maschine hindurch fahren kann, einen Käufer findet. Die oben genannten Argumente sind gut und oftmals kommt es halt eher auf die Lage an und nicht, ob man die Parzelle mit Maschinen bearbeiten kann oder nicht. Diese Hypothese würde wahrscheinlich nur für grosse Betriebe mit vielen Hektaren Reben stimmen, welchen ein schnelles Arbeiten wichtig ist.

Hypothese

Die Hypothese „In Zukunft werden nur noch diejenigen Rebberge bearbeitet, welche maschinell bewirtschaftet werden können“ wird verworfen.

5.7. Biologischer Anbau

5.7.1. Die Salgescher Weinbauern setzen in Zukunft auf einen biologischen Weinbau

5.7.1.1. BIO SUISSE⁸⁶

BIO SUISSE ist der Dachverband der Schweizer Biolandbau-Organisation. Der Verband vereinigt über 90 Prozent der Schweizer Biobetriebe. Dies verleiht der Biobewegung Einflussmöglichkeit, Halt und Kraft gegenüber den stark gebündelten nachgelagerten Sektoren.

Mit der Marke Knospe haben es die Biobauern geschafft, eine starke Bindung zu den Konsumenten herzustellen.

5.7.1.2. Die Bedeutung von Bio⁸⁷

Im Einklang mit der Natur

Der Kerngedanke beim Biolandbau ist ein Wirtschaften im Einklang mit der Natur. Knospe-Betriebe setzen besonders auf Nachhaltigkeit. Die natürlichen Prozesse des Lebens sollen gefördert und Stoffkreisläufe weitgehend geschlossen werden. Durch den Verzicht auf Kunstdünger und chemisch-synthetische Spritzmittel werden die natürlichen Abwehrkräfte von Pflanzen (Tieren) gefördert und andererseits gefördert.

Auch das "Unkraut" gehört zum Biobetrieb dazu. Als Beikraut dient es als Lebensraum für Nützlinge und als Bodenbedeckung schützt es die wertvolle Humusschicht. Das Beikraut verhindert dabei sogenannte Bodenerosionen. Die Nützlinge kontrollieren die Schädlinge und unterstützen so das ökologische Gleichgewicht. Ökologische Ausgleichsflächen wie beispielsweise Hecken und Blumenwiesen dienen weiter als Lebensraum für seltene Pflanzen und bieten geschützte Nistplätze für Vögel.

Das besondere an Bio:

Das Wichtige an Knospe-Lebensmitteln:

- Ohne Aroma- und Farbstoffe
- Keine Geschmacksverstärker
- Bei der Herstellung: Verzicht auf künstliche Vitamine sowie Mineralstoffe, synthetische Süsstoffe und Stabilisatoren
- Produktion ohne genveränderte Organismen

⁸⁶ www.bio-suisse.ch [Stand: 10. Juni 2011]

⁸⁷ www.bio-suisse.ch [Stand: 10. Juni 2011]

5.7.1.3. Die Knospe⁸⁸

Die Knospe auf einen Blick

Bei der Knospe geht es um eine lückenlose Kontrolle der Produkte vom Feld bis ins Regal. Die Knospe-Richtlinien gelten daher für den Anbau, die Verarbeitung sowie den Handel der Produkte. Nur Betriebe, welche die Richtlinien ausnahmslos befolgen, erhalten die BIO SUISSE Knospe. Unabhängige Kontrollinstanzen prüfen, ob Produktion, Rezepturen, Verarbeitungsverfahren, Transport und Lagerung den Richtlinien der Knospe entsprechen.

Zurzeit gibt es von BIO SUISSE zwei akkreditierte Kontrollfirmen im Landwirtschaftsbereich:

- Die bio.inspecta AG
- Die Bio Test Agro AG



Abbildung 51: Logo bio.inspecta AG⁸⁹



Abbildung 52: Logo BIO TEST AGRO AG⁹⁰

bio.inspecta AG⁹¹

bio.inspecta AG ist das grösste Unternehmen in der Schweiz, welches für die Prüfung und Zertifizierung von Bioprodukten in der Landwirtschaft zuständig ist. Es unterstützt landwirtschaftliche Betriebe in der nachhaltigen Entwicklung, sei es als Hersteller oder als produzierender Betrieb von verarbeiteten Spezialitäten des eigenen Hofes.

Aufgabe dieser Firmen ist die Kontrolle und Zertifizierung von Knospe-Produkten sowie die Meldung der Kontrollresultate an die kantonalen Direktzahlungsstellen.

► Solche Kontrollen können hohe Kosten mit sich bringen. Die genauen Tarife von beispielsweise der bio.inspecta AG findet man im Anhang 4 Preise Biokontrollen

⁸⁸ www.bio-suisse.ch [Stand: 9. Juni 2011]

⁸⁹ www.pangusto.ch [Stand: 19. Juli 2011]

⁹⁰ www.seeberg.ch [Stand: 19. Juli 2011]

⁹¹ www.bio-inspecta.ch [Stand: 10. Juni 2011]; www.bio-inspecta.ch [Stand: 10. Juni 2011]

5.7.1.4. Die Bedeutung von biologischem Weinbau

Biologischer Anbau im Weinberg⁹²

Im Weinberg wird auf die Anwendung synthetischer Dünge- und Spritzmittel verzichtet. Das Ziel des ökologisch wirtschaftenden Winzers ist die Herstellung eines biologischen Gleichgewichts im Weinberg. Der Winzer fördert die Widerstandskraft der einzelnen Reben und schafft somit ein günstiges Klima für die natürlichen Feinde der Schädlinge.

Der Winzer erhält langfristig einen gesunden und fruchtbaren Boden durch:

- die Einsaat von Gründüngern
- eine schonende mechanische Bodenbearbeitung
- eine gezielte Düngung mit Komposten sowie organischem Material
- den Verzicht auf übertrieben hohe Erträge

Der ökologisch wirtschaftende Winzer toleriert somit einen gewissen natürlichen Ausfall durch Krankheiten oder Schädlinge. Im Notfall bekämpft der Winzer diese Krankheiten und Schädlinge mit Spritzbrühen auf Kräuterbasis. Gegebenenfalls gibt er Schwefel, Kalk oder Kupfer hinzu.

Die geringen Erträge sowie der schonende Ausbau lassen meist konzentrierte und sortentypische Weine entstehen.

Im Keller

Im Keller muss der ökologisch wirtschaftende Winzer auf die meisten im konventionellen Weinbau zulässigen Schönungs- und Hilfsmittel verzichten. Die Weine werden hier nämlich mit natürlichem Bentonit oder Eiweiß geklärt. Die für einen stabilen, transportfähigen Wein unerlässliche Schwefelzugabe liegt mindestens 1/3 unter den zulässigen Werten. In den meisten Fällen ist diese jedoch noch niedriger.

Die Biokontrolle

Für jeden Winzer, welcher Bioweine vermarktet, gilt als Mindeststandard die EU-Richtlinie für den ökologischen Landbau (2092/91), der festlegt, welche Hilfsmittel im Rebberg und im Keller eingesetzt werden dürfen. Wenn man seinen Wein mit der Knospe zieren möchte, muss man die Richtlinien von BIO SUISSE einhalten.

Die Weingüter

Die Weine werden jährlich mindestens einmal von einem unabhängigen Institut kontrolliert und zertifiziert. Auch unangemeldete Betriebskontrollen gehören dazu. Kontrolliert wird der strikte Verzicht auf konventionelle chemische Pflanzenschutzmittel und auf synthetische Dünger ebenso wie die Wirtschaft im Keller der Betriebe.

⁹² www.probiowein.de [Stand: 1. Juni 2011]

Biodynamie⁹³

„Höchste Qualität im Einklang von Mensch und Natur“⁹⁴

Das Ziel von Biodynamik ist Individualität statt Massengeschmack. Der biodynamische Weinbau stellt nämlich höchste Anforderungen an den Anbau und die Verarbeitung der Trauben im Weinkeller.

Statt Technik und Chemie sind vom Winzer folgende Punkte gefragt:

- besonderes Fachwissen
- hohes Mass an Intuition
- intensive Erfahrung im Weinberg sowie im Keller

Der biodynamische Weinbau sieht die Natur und den Menschen in einer Einheit: Die Rebe sowie die Traube als Bestandteil, des sie umgebenden natürlichen Umfeldes. Die Vielfalt der Pflanzen- und Tierwelt ist der wesentliche Garant für ein ungekünsteltes, gesundes Rebwachstum und damit höchster Traubenqualität:

- Unkräuter reichern den Boden mit Nährstoffen an und lockern ihn
- Künstliche Bewässerung ist unnötig
- Eine Vielfalt an Insekten und Vögeln sorgt für eine natürliche Schädlingsbekämpfung
- Die Bodenbearbeitung erfolgt schonend (zum Teil mit Pferd)
- Auf Erntemaschinen wird verzichtet
- Ausschliesslich reife und gesunde Trauben werden geerntet und verarbeitet

Das Ergebnis soll ein gesunder, bekömmlicher Wein sein, bei welchem man die gute Qualität im Glas sehen, riechen und schmecken kann.

Biodynamie bedeutet für den Winzer einen erheblichen Mehraufwand. Zugleich sind die Erträge deutlich unter dem Stand konventionell arbeitender Weinbauern:

Im Durchschnitt liegt der Hektarertrag um 50 bis 70 Prozent unter dem eines konventionell mit Kunstdünger arbeitenden Betriebes. Die Erträge pro Hektare belaufen sich bei trockenen Weinen auf 20 bis 50 Hektoliter, bei Süssweinen oft sogar unter 10 Hektoliter. Bei einem konventionellen Betrieb sind dies ca. 90 bis zu 110 Hektoliter pro Hektare.

Bei der Biodynamie gilt: Klasse ist letztlich nicht mit Masse zu erreichen. Sie erfordert den ganzen persönlichen Einsatz.

⁹³ www.vinaturel.de [Stand: 18. Juli 2011]

⁹⁴ www.vinaturel.de [Stand: 18. Juli 2011]

Beiträge für den biologischen Landbau⁹⁵

Beim biologischen Landbau wird insbesondere auf chemisch-synthetisch hergestellte Hilfsstoffe sowie Handelsdünger oder Pestizide verzichtet. Der biologische Landbau wird neben den am Markt erzielbaren Mehrerlösen auch als besonders umweltfreundliche Produktionsform gefördert.

Beiträge für Spezialkulturen	1'350 Fr. pro ha und Jahr
Beiträge für übrige offene Ackerfläche	950 Fr. pro ha und Jahr
Beiträge für übrige landwirtschaftliche Nutzfläche	200 Fr. pro ha und Jahr

Tabelle 9: Beiträge für den biologischen Landbau⁹⁶

Für angestammte Flächen welche sich im Ausland befinden, reduzieren sich die Ansätze um 25 Prozent. Für die übrigen Ausland-Flächen werden keine Beiträge bezahlt.

Hans Rebe überlegt sich seine Reben nun biologisch zu bearbeiten und auf Pestizide zu verzichten. Bei den Direktzahlungen erhält er somit für seine 2'000 m² Reben insgesamt 270.00 Franken im Jahr mehr.

Flaute beim biologischen Wein⁹⁷

Auch wenn der biologische Weinbau seine finanziellen Vorteile haben kann, das Angebot an Bio-Weinen in der Schweiz stagniert und auch die Konsumenten interessieren sich kaum dafür, ob ein Wein die Knospe trägt oder nicht. Seit nun rund 20 Jahren wird der biologische Rebbau betrieben. Zuerst geschah dies ziemlich erfolgreich und die Nachfrage stieg. Mittlerweile ist jedoch Ernüchterung eingetreten, der Anbau stagniert, der Biorebbau ist aufwendig und ein Weinbauer benötigt dafür viel an Erfahrung.

Ein weiterer Grund für die Flaute ist, dass es den meisten Konsumenten egal ist, ob ein Wein aus konventionellem oder biologischem Anbau stammt. Dies zeigt uns auch die nachfolgende Grafik:

⁹⁵ www.ag.ch [Stand: 31.Mai 2011]; <http://www.blw.admin.ch/themen/00006/00055/index.html?lang=de> Pdf-Dokument: Überblick Direktzahlungen an die Landwirtschaft 2011 [Stand: 31.Mai 2011]

⁹⁶ <http://www.blw.admin.ch/themen/00006/00055/index.html?lang=de> Pdf-Dokument: Überblick Direktzahlungen an die Landwirtschaft 2011 [Stand: 31.Mai 2011]

⁹⁷ www.bionetz.ch [Stand: 20. Juni 2011]

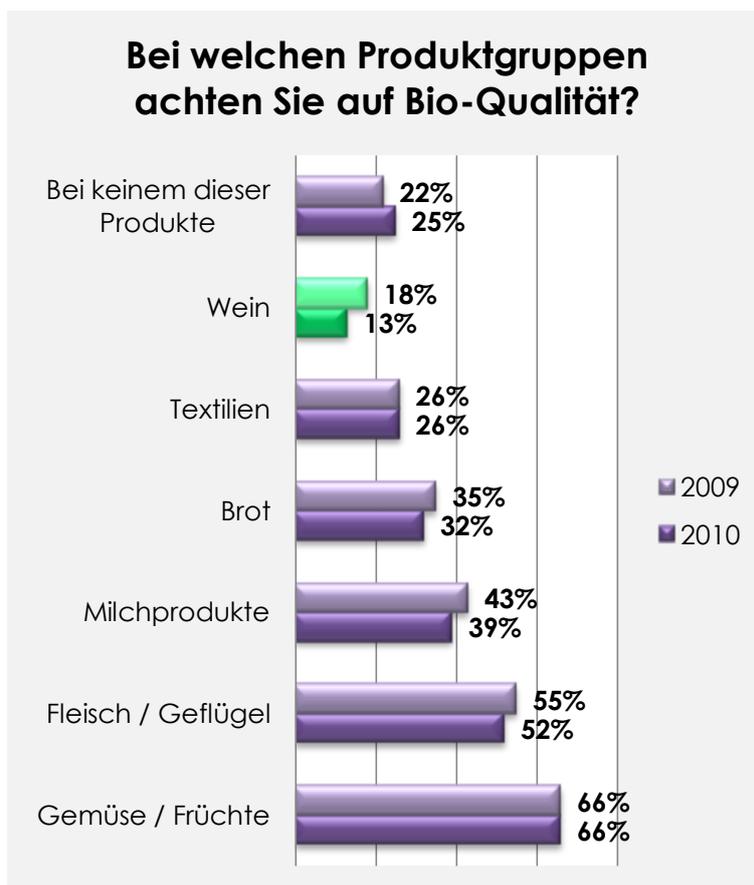


Abbildung 53: Bio-Qualität bei welchen Produkten?⁹⁸

Folgende Grafik stammt aus einer repräsentativen Meinungsumfrage des Link-Instituts. Insgesamt gab es 514 Interviews.

Die Grafik zeigt bei welchen Bio-Produkten die Schweizer auf Bio-Qualität achten. Das Ergebnis: Fleisch und Geflügel, Milchprodukte und Brot haben ein wenig nachgelassen und Textilien sowie Gemüse/Früchte sind konstant geblieben. Auch der Wein ist von 13 Prozent auf 18 Prozent zurückgegangen.

Insgesamt achten somit 2/3 der Schweizer bei Gemüse und Früchten auf Bio-Qualität, beim Wein sind dies lediglich dreizehn Prozent. In Tat und Wahrheit dürften dies sogar noch weniger sein. Laut der Schweizerischen Weinzeitung liegt der Verkaufsanteil Biowein bei Coop (Schweizer Marktleader im Weinhandel), je nach Sorten zwischen drei und zehn Prozent.

Bioreben⁹⁹

In der gesamten Schweiz werden auf rund 260 Hektaren Biotrauben angepflanzt. Dies sind gerade einmal zwei Prozent der gesamten Rebfläche. Auch BIO SUISSE haben das Problem mit dem mangelnden Absatz erkannt.

⁹⁸ www.bionetz.ch [Stand: 20. Juni 2011], Coopzeitung Nr. 16 vom 20. April 2010, S.3

⁹⁹ www.bionetz.ch [Stand: 20. Juni 2011]

„Es scheint tatsächlich so, dass der Schweizer Konsument nicht sehr neugierig ist. Das Grundbedürfnis, Schweizer Wein neu zu entdecken, scheint noch kaum vorhanden zu sein. Eine Abnahme der Bio-Anbaufläche von Wein konnten wir nicht feststellen. Und im Gegensatz zum konventionellen Weinbau, der dieses Jahr teils erhebliche Ernteeinbussen verzeichnete, bewegt sich die Erntemenge von Biotrauben im Wallis auf dem Vorjahresniveau.“

Mediensprecherin von BIO SUISSE: Sabine Lubow¹⁰⁰

Die integrierte Produktion in Salgesch¹⁰¹

Ein grosser Teil der Salgescher Rebberge wird nach den Regeln der integrierten Produktion angepflanzt und gepflegt. Da insbesondere mineralische Düngemittel und Pflanzenschutzmittel nur in minimalen Mengen erlaubt sind, schont diese Kulturtechnik die Umwelt. Die Methode ist sehr naturnahe und tendiert auf ein optimales Gleichgewicht zwischen allen Produktionsfaktoren. Sie versucht diese Faktoren zu kombinieren, damit sich deren Auswirkungen gegenseitig ergänzen können. Strenge regelmässige Kontrollen beim Produzenten wie auch auf den verschiedenen Vermarktungsebenen garantieren die rigorose Einhaltung der IP-Normen.

Die Umfrage ergab zum Thema „Bio“ folgende Ergebnisse:



Abbildung 54: In Zukunft setzten die Salgescher Weinbauer auf einen biologischen Anbau?

9 von 15 befragten Personen sind der Meinung, dass die Salgescher Weinbauern in Zukunft nicht auf einen biologischen Anbau setzten werden. Warum man dort Ja / Nein geantwortet hat, sieht man bei der nächsten Frage:

¹⁰⁰ www.bionetz.ch [Stand: 20. Juni 2011]

¹⁰¹ Amédée Mounir: Salgesch und seine Vergangenheit, S.145

Warum haben Sie ja/nein angekreuzt? Was ist Ihre Meinung?

Mit „Ja“ geantwortet:

- Nur biologischer Anbau hat Zukunft und kann als Verkaufsstrategie genutzt werden.
- Es kann so nicht weitergehen.
- Dies ist eine Nische, bei welcher der Salgescher Wein eine Chance hat.
- Schon Jahre praktiziert jedoch ohne grosses Echo oder Unterstützung.
- Eine kleine Gruppe
- Bio-Label nicht als Marketinginstrument, sondern als Einstellung, die ein nachhaltiges und gesundes Qualitätsprodukt fördert.

Mit „Nein“ geantwortet:

- Biologischer Anbau: Auflagen, Aufwand und Risiko sind zu gross.
- Die Anforderungen unserer „weinaffinen“ Kundschaft sind zu hoch, als die Rahmenbedingungen und Anforderungen des biologischen Anbaues es zulassen.
- Der herkömmliche Rebbau ist heute schon sehr natürlich.
- Nicht rentabel
- Aufwand/Ertrag
- Einfacherer Weg
- Beim biologischen Anbau müsste noch vermehrt Kupfer eingesetzt werden. Wir wissen alle, dass unsere Böden schon jetzt einen sehr hohen Kupfergehalt aufweisen.
- Sehr aufwendig und teuer und wenn daneben einer nicht auf biologischen Anbau setzt wird es schwierig.
- Weil man noch mehr Spritzen müsste.

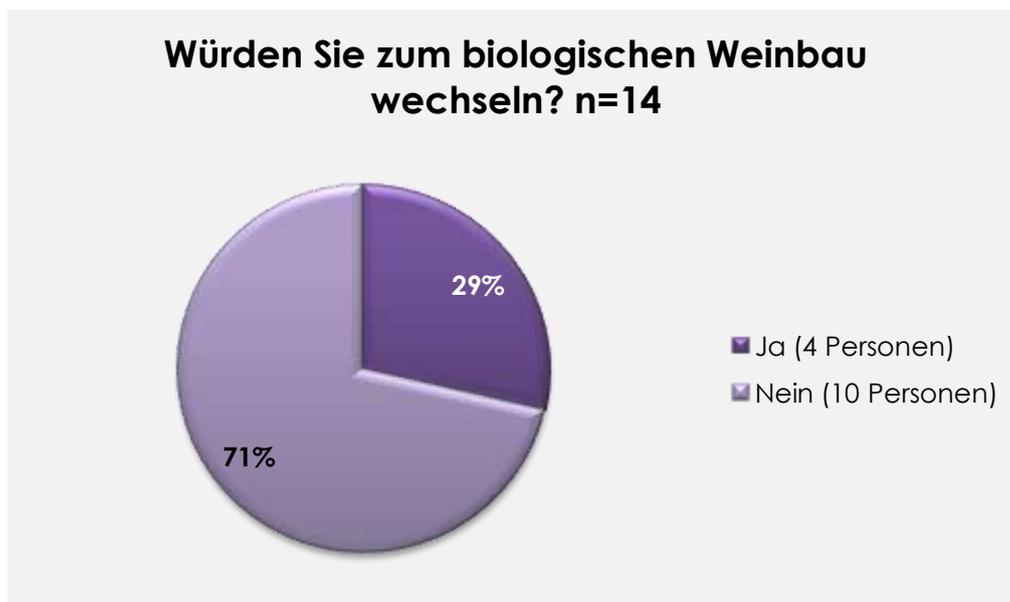


Abbildung 55: Würden Sie zum biologischen Weinbau wechseln?

Lediglich vier von zehn Personen würden zum biologischen Weinbau wechseln. Dies sind gerade einmal 29 Prozent.

Fazit

Da viele Salgescher Weinbauern ihre Rebberge bereits nach der integrierten Produktion pflanzen und pflegen ist man einem biologischen Weinbau schon sehr nahe. Die Reben werden bereits heute mit minimalen Mengen gedüngt und gespritzt. Beim biologischen Anbau sind die Kosten sowie die Gefahr, dass eine ganze Ernte durch Schädlinge zerstört wird, zu gross. Was durch den Verzicht von Düngen und Spritzen durchaus passieren kann.

Hypothese

Die Hypothese „Die Salgescher Weinbauern setzen in Zukunft auf einen biologischen Weinbau“ wird verworfen.

5.8. Die einzelnen Rebparzellen von Salgesch

5.8.1. In Zukunft werden viele Rebparzellen in Salgesch verpachtet und nicht mehr von den Weinbauern selber bewirtschaftet

Folgende Aufzählungen zeigen die Vor- und Nachteile des Verpachtens. Es ist wichtig zu betonen, dass hier insbesondere von Weinbauern die Rede ist, welche ihre Ernten nicht selber kelttern, sondern bei den Weinhandlungen abgeben.

Vorteile des Verpachtens / Gründe für das Verpachten der Reben:

- Wenn der Traubenpreis tief ist, lohnt sich die Arbeit in den Reben kaum
- Ab einem gewissen Alter wird die Arbeit in den Reben mühsam. Fehlen zusätzlich noch die Nachkommen, welche in die Reben gehen würden, verpachtet man seine Parzellen lieber
- Reben bleiben im Eigentum
- Reben werden weiter gepflegt, verganden nicht und müssen nicht verkauft werden
- Je länger die Pacht dauert, desto mehr Sorge trägt man den Reben

Nachteile des Verpachtens / Gründe gegen das Verpachten der Reben:

- Kleine Rendite / Tiefer Zins
- Bei der Rücknahme der Parzelle müssen oft neue Reben gepflanzt werden – Ausbeutung der Reben
- Werden alle Reben des Besitzers verpachtet, geht sein Bezug zum Rebbau verloren.

Weitere Vorteile und Nachteile des Verpachtens findet man bei der Auswertung der Umfrage zu diesem Thema.

Für die Pacht von Rebgrundstücken über 15 Aren wird das Bundesgesetz über die landwirtschaftliche Pacht verwendet. 15 Aren, dies sind 1'500 m².

Der Pachtzins¹⁰²

Der höchstzulässige Pachtzins für Rebboden setzt sich zusammen aus dem Basispachtzins von 6.5 Prozent des Bodenertragswertes bereinigt aufgrund der örtlichen Verhältnisse und allfälligen betriebsbezogenen Zuschlägen.

Örtliche Verhältnisse

Die kantonale Bewilligungsbehörde kann diesen Pachtzins um bis zu 15 Prozent senken oder erhöhen, da die besonderen örtlichen Verhältnisse (in einem Gebiet oder Gebietsabschnitt) mit berücksichtigt werden.

- Vorherrschende Betriebsstrukturen
- Bewirtschaftungsverhältnisse

Betriebsbezogenen Zuschläge

Zum Pachtzins sind betriebsbezogene Zuschläge von je höchstens 15 Prozent möglich. Dies nur wenn das Grundstück:

- Dem Pächter eine bessere Arrondierung seines Betriebes gestattet
- Für den Betrieb des Pächters günstig liegt
 - Wegdistanz und Höhendifferenz zwischen Betrieb und Grundstück sind gering

Der Pachtzins kann in Geld, in einer Sachleistung oder auch aus einem Teil der Früchte (Teilpacht) bestehen. Nebenkosten trägt stets der Pächter, solange nichts anderes vereinbart wurde.

Pachtdauer¹⁰³

Bei der erstmaligen Verpachtung beträgt die Pachtdauer für landwirtschaftliche Gewerbe mindestens neun Jahre und für einzelne Grundstücke mindestens sechs Jahre.

Für die Pachtdauer von Grundstücken mit Spezialkulturen wie Reben oder auch Obstanlagen können die Kantone jedoch eine andere Pachtdauer festlegen.

Die Pachtdauer des Kantons Wallis für Spezialkulturen konnte ich leider nicht in Erfahrung bringen.

¹⁰² www.admin.ch [Stand: 18. Juli 2011], Verordnung über die Bemessung des landwirtschaftlichen Pachtzinses (Pachtzinsverordnung)

¹⁰³ www.admin.ch [Stand: 18. Juli 2011], Bundesgesetz über die landwirtschaftliche Pacht

Die Umfrage ergab zu diesem Thema folgende Ergebnisse:

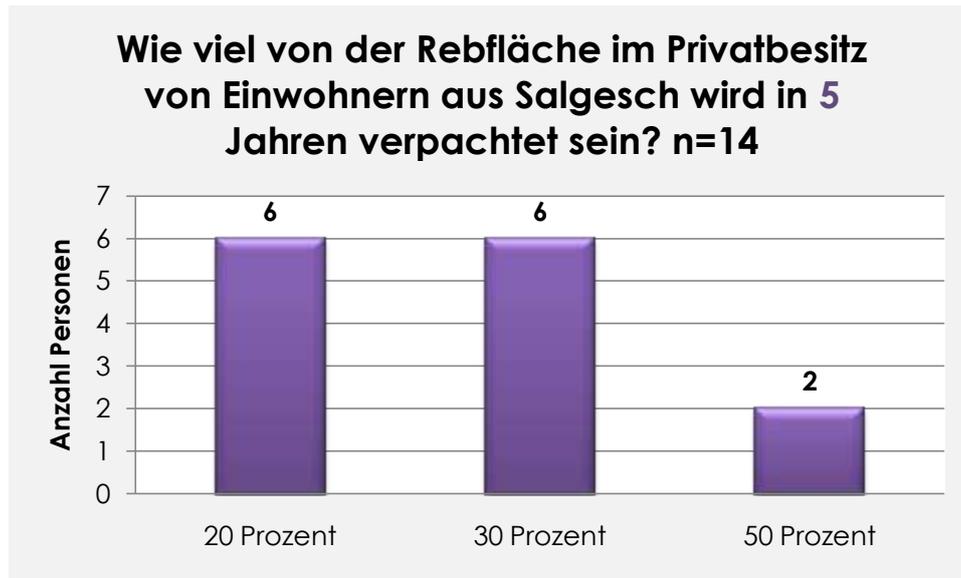


Abbildung 56: Wie viel von der Rebfläche in Salgesch wird in 5 Jahren verpachtet sein?

12 Personen glauben, dass in 5 Jahren 20 bis 30 Prozent der Rebfläche im Privatbesitz von Einwohnern aus Salgesch verpachtet sein wird.

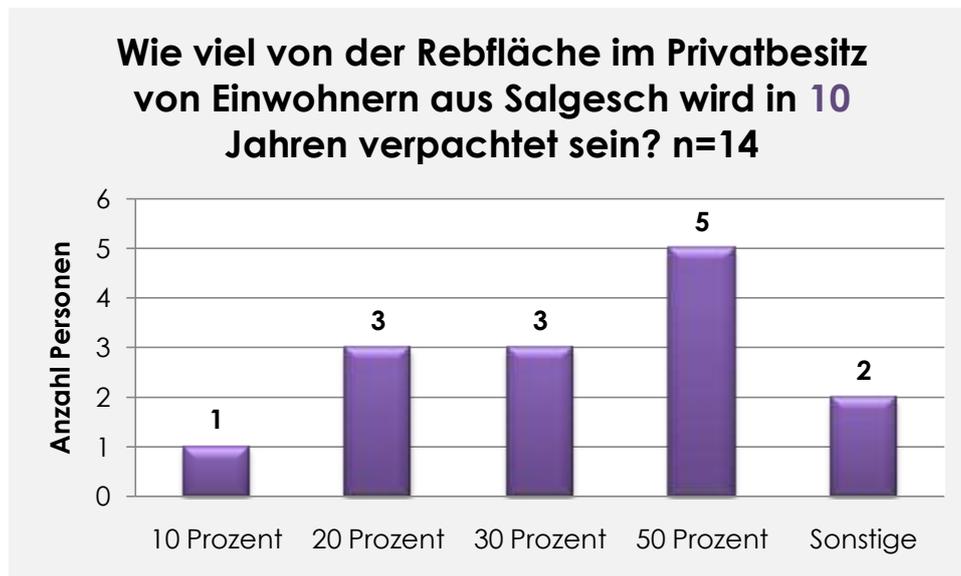


Abbildung 57: Wie viel von der Rebfläche in Salgesch wird in 10 Jahren verpachtet sein?

Eine Person hat diese Frage nicht beantwortet. Unter „Sonstige“ gab es die Antworten 60 sowie 70 Prozent.

Auf den beiden Abbildungen ist klar zu erkennen, dass in 10 Jahren mehr Rebfläche in Salgesch verpachtet sein sollen als in 5 Jahren. Somit soll die Anzahl von verpachteten Parzellen gemäss den befragten Personen in Zukunft zunehmen.

Vorteile des Verpachtens von Reben

- Professionelle Bewirtschaftung sollte nur Vorteile bringen.
- Es ist keine schmutzige Handarbeit mehr selber zu verrichten. Wohlstandserscheinung! Dadurch ist im Moment der Stellenwert der Branchenberufe als Winzer oder Weintechnologe am sinken.
- Man muss nicht mehr selber arbeiten! Es können professionellere Betriebe entstehen. Die Wirtschaftlichkeit steigt. Der Maschineneinsatz wird effizienter. Die Kosten können auf mehrere m² verteilt werden. Die Verbundenheit des Eigentümers zur Erde bleibt. Dies kann für die Vermarktung ausgenutzt werden.
- Die Qualität des Weines wird bereits im Rebberg entschieden. Bei selbstständiger Bewirtschaftung kann hier die Qualität verbessert werden. Viele Hobby-Winzer besitzen zu wenig Fachwissen um effiziente und optimale Rebberg-Arbeiten durchzuführen.
- Verpächter rentiert die eigene Bearbeitung nicht mehr
- Rebberg bleibt Eigentum (2)
- Da viele Rebbergbesitzer in einem anderen Beruf tätig sind, fehlt die Zeit für die Selbstbewirtschaftung. Ebenfalls ist der geringe Verdienst durch den tiefen Verkaufspreis der Trauben ein Grund.
- Die Rebparzellen verganden nicht, werden weiterhin gepflegt und gehegt.
- Wenn die Parzelle hypothesenfrei ist: Geld verdienen ohne etwas zu arbeiten und warten bis die Parzelle Bauland wird.
- Da die Nachkommen nicht wirklich in den Reben arbeiten wollen, kann das Verpachten dabei helfen, dass die Reben trotz allem bearbeitet und nicht verbaut werden.
- Das Land bleibt im eigenen Besitz und muss nicht verkauft werden. Es vergandet nicht.
- Die Qualität
- Vorteile bringt nur die Verpachtung an professionell arbeitenden Weinbaubetrieben. Eine Verpachtung von einzelnen Parzellen an Ausländern (nebenberuflich) wird „rebbaulich“ keine Vorteile bringen.
- Es wird weiter bewirtschaftet

Nachteile des Verpachtens von Reben

- Die Reben könnten schlecht gepflegt und ausgesaugt werden.
- Das Verpachten kann eventuell ein Problem mit der Traubenqualität darstellen. Es ist sicherlich mit dem Traubenpreis in Anhang zu bringen
- Wer ist der Weinbauer: Der Eigentümer oder der Pächter? Es ist eine Entscheidung des Eigentümers ob er verpachten will oder nicht. Es ist die Entscheidung des Eigentümers und hängt von den ausgehandelten Bedingungen mit dem Pächter ab.
- Zunahme an Personal - Personalkosten. Überwachung der Mitarbeiter. Überschaubarkeit der Reben.
- Weniger Einkommen
- Tiefer Zins, evtl. schlechte Bewirtschaftung
- Kommt auf die ökologische Einstellung des Verpächters an.
- Die Kosten. Vielleicht werden die Reben nicht so schön und behutsam bearbeitet wie vom Weinbauer selbst.
- Kein grosser Ertrag, Selbstkostenertrag
- Ausbeutung der Reben. Sie müssen früher ersetzt werden.
- Die Marge
- Die Beziehung und das Herzblut für den Weinbau geht verloren. Zudem hat das Pachtrecht einige Einschränkungen auf die Verfügungsgewalt zur Folge.

Drei Personen haben keine Nachteile aufgelistet.

Fazit

Dies wird in Zukunft sehr wahrscheinlich der Fall sein. Durch die Probleme bei der Nachfolge und die tiefen Traubenpreise werden die Parzellen verpachtet anstatt dass man sie selber bewirtschaftet. Das Verpachten bringt den grossen Vorteil mit sich, das die Parzellen nicht verganden und man nicht selber arbeiten muss. Die Reben werden einfach von Dritten gehegt und gepflegt und bleiben im Besitz der Familie.

Hypothese

Die Hypothese „In Zukunft werden viele Rebparzellen in Salgesch verpachtet und nicht mehr von den Weinbauern selber bewirtschaftet“ ist angenommen.

5.8.2. In 30 Jahren müssen einige Rebparzellen Kiwibäumen weichen

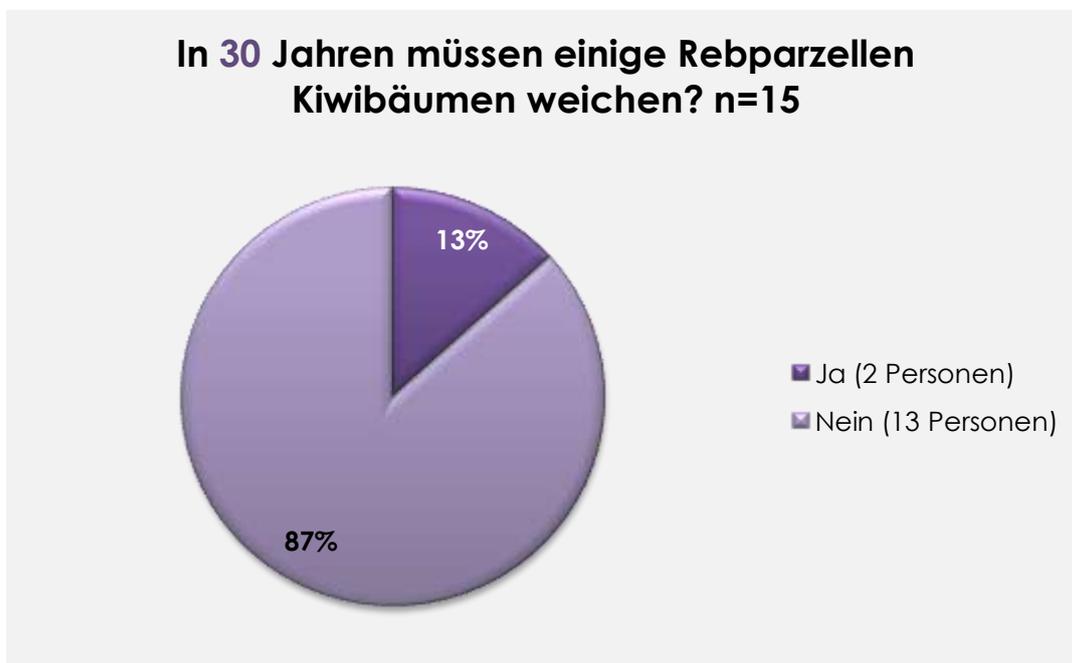


Abbildung 58: In 30 Jahren müssen einige Rebparzellen Kiwibäumen weichen?

Die befragten Personen sind nicht der Meinung, dass in Salgesch je etwas anderes als Reben angepflanzt werden. Folgende zusätzliche Meinungen gaben die befragten Personen an:

Warum haben Sie mit ja/nein geantwortet? Was ist Ihre Meinung?

Mit „Ja“ geantwortet:

- Statt Monokultur umstellen auf Mischkultur.
- Vielleicht werden die Monokulturen wirklich ein bisschen weichen. Man schaut mehr auf die Artenvielfalt und das nicht nur bei der Begrünung sondern auch bei der Nutzpflanze.

Mit „Nein“ geantwortet:

- Die Zukunft gehört ganz klar dem Weinbau. Der Weinbau wird noch an Bedeutung gewinnen. Falls die Weinbranche sich den zukünftigen Forderungen stellt und die Gemeinde die nötigen Rahmenbedingungen trägt. Zum Beispiel: Projekt Tropfbewässerung: Pioniere bleiben wie 1988 beim 1. Grand Cru der Schweiz. Den technischen Vorsprung nicht verpassen und gleichzeitig die öffentlichen Gelder vom Bund nutzen, sonst ist es zu spät.
- Wo verdienen wir in 30 Jahren unser Geld? Wenn wir es schaffen mit der Marke "Salgesch" eine zusätzliche Wertschöpfung zu erzielen, werden die Rebberge erhalten bleiben. Wenn nicht, werden wir eine mühselige Zeit erleben bis wir etwas Neues gefunden haben.
- Die Reben werden sich dem Klima anpassen.
- Es wird sich wieder ändern.
- Kiwibäume sind nicht einfach zu bewirtschaften, Haselnusssträucher sind besser.
- Es wäre tatsächlich eine Alternative und müsste ausprobiert werden. Die Kaki-Versuche sind vielversprechend.
- Salgesch = Weindorf Die Reben werden sich anpassen, wie sie es schon immer getan haben.
- Die Bodenbeschaffenheit eignet sich am besten für Reben.
- Es wird immer Rebberge geben auch wenn es nur für den Eigengebrauch sein wird.
- Die Reben sind anpassungsfähig.
- Der Weinbau wird sich in Salgesch halten und mit vermehrten, ganzheitlichen Angeboten (nachhaltige Weinproduktion, zusätzliche Produkte, Tourismus, Wellness, Savoir-vivre) weiterentwickeln.
- Weil die Nachfrage von Wein nicht mehr dieselbe ist.

In der Hypothese werden Kiwibäume genannt, was könnte dort sonst noch stehen? Und warum?

- Hanf
- Der Weinbau wird bleiben aber der Sortenspiegel verändert sich.
- Natur, Erholungsraum, Bauzonen. Andere Wirtschaftszweige als die Landwirtschaft.
- Orangen, wegen der Klimaerwärmung
- Bananen
- Haselnüsse, wie im Piemont, Italien
- Olivenbäume, Zitronen- und Orangenbäume
- Kaki: Zurzeit ein super Preis für die Früchte, ideales Klima, kaum Arbeitsaufwand (Schnitt, Erziehung, Pflanzenschutz) gut positioniertes Nischenprodukt. Holunder, Gründe siehe oben. Absatz aber nur in die Industrie möglich, Blüten - Aroma, Früchte - Farbstoffe für Yoghurt. Feigen - Gründe siehe oben. Dazu könnten Schafe gehalten werden (kein Mähen, Düngen) und es gäbe Schafhalterbeiträge.
- Olivenbäume
- Aprikosen
- Feigen und Kastanien

- Pflanzen und Kräuter der südlichen Hemisphäre, die Rohmaterial für den Gesundheits- oder Wellnessbereich hervorbringen.

Diese Frage wurde von 3 Personen nicht beantwortet.

Fazit

In Zukunft werden in Salgesch keine Kiwibäume angepflanzt. Auch wenn es Probleme mit dem Weinbau geben könnte, wird man den Reben in Salgesch treu bleiben. Salgesch ist und bleibt ein Weindorf.

Hypothese

Die Hypothese „In 30 Jahren müssen einige Rebparzellen Kiwibäumen weichen“ wird verworfen.

5.9. Die Parzellenbesitzer

5.9.1. In Zukunft wird es wieder vermehrt auswärtige Parzellenbesitzer in Salgesch geben

Art des Besitzers	Anzahl Besitzer	Fläche in m ²	Durchschnittsfläche pro Besitzer
In öffentlichem, korporativem oder kirchlichem Besitz	13	52'000	4000.00
In Privatbesitz von Einwohnern von Salgesch	427	1'424'710	3336.00
In Privatbesitz von auswärtigen Eigentümern	356	520'290	1461.00

Tabelle 10: Parzellenbesitzer¹⁰⁴

**) Wovon allein zwei Grosseigentümer 111'000 m² Rebfläche besitzen. Auch haben viele auswärtslebende Salgescher Rebparzellen in Salgesch. Den grössten Auswärtsanteil hat nach wie vor Einscholl mit 63 Rebbesitzern.*

Tabelle 10 stammt aus dem Jahr 2006 und zeigt auf, wie die Fläche in Salgesch auf die verschiedenen Arten von Besitzern aufgeteilt war.

¹⁰⁴ Amédée Mounir: Salgesch und seine Vergangenheit, S.147

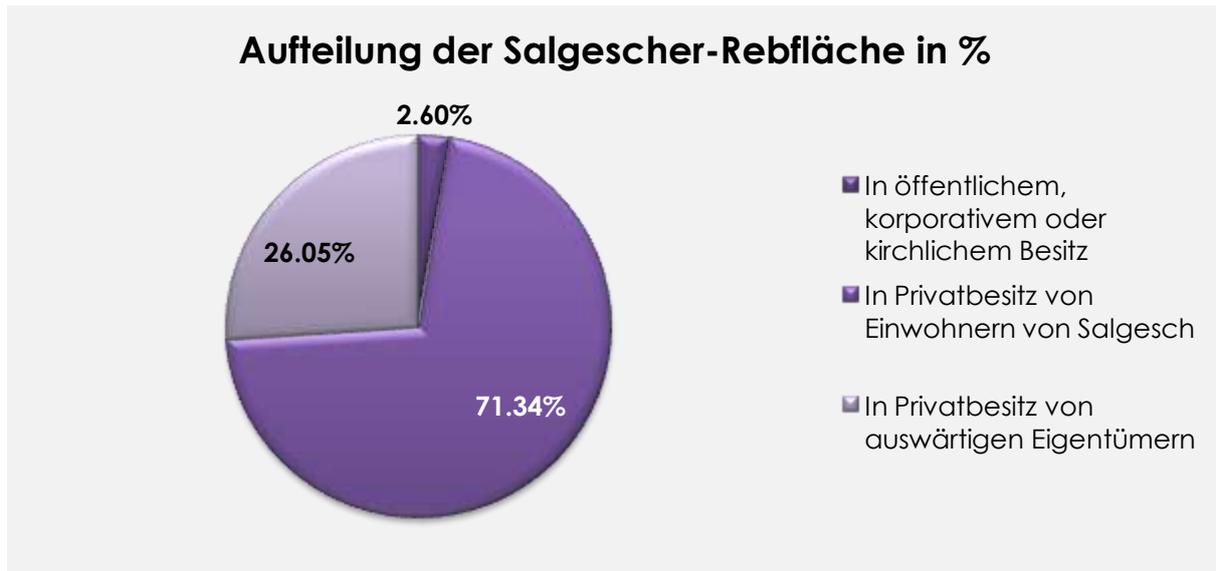


Abbildung 59: Aufteilung der Salgescher-Rebfläche in Prozent¹⁰⁵

Bei der Umfrage wurde folgende Frage gestellt:

Anfang des letzten Jahrhunderts gehörte 70 Prozent des landwirtschaftlichen Bodens auswärtigen Besitzern, heute sind 71% der Rebfläche im Privatbesitz von Einwohnern aus Salgesch. Eine Frage in der Umfrage lautete: Wie wird sich dieser Prozentsatz von 71% in den nächsten 5 Jahren verändern?



Abbildung 60: 71% der Rebfläche ist im Privatbesitz von Einwohnern aus Salgesch. Wie wird sich dieser Prozentsatz in den nächsten 5 Jahren verändern?

Bei dieser Frage wäre es gut gewesen, die Gründe zu erfahren, warum man sich für gerade für seine Antwort entschieden hat. Leider ist aus der Grafik keine klare Antwort festzustellen.

¹⁰⁵ Amédée Mounir: Salgesch und seine Vergangenheit, S.147

Fazit

Es war schwierig zu dieser Hypothese Informationen zu finden. Desweiteren hätte man in der Umfrage eine weitere Frage einbringen sollen, warum das man glaubt, dass der Prozentsatz unverändert bleibt oder auch zu/abnehmen wird. Leider ist es so in dieser Form nicht klar, wie die Zukunft betreffend der Parzellenbesitzer in Salgesch aussehen wird. Lediglich eine Person mehr hat „Der Prozentsatz nimmt zu“ geantwortet als „Der Prozentsatz nimmt ab“. Auch „Der Prozentsatz bleibt unverändert“ wurde vier Mal genannt.

Hypothese

Die Hypothese „In Zukunft wird es wieder vermehrt auswärtige Parzellenbesitzer in Salgesch geben“ ist nicht angenommen und wird nicht verworfen.

5.10. Der Pinot Noir Salgesch AOC

5.10.1. *In Salgesch wird es eines Tages keinen Pinot Noir mehr geben*

5.10.1.1. Pinot Noir: Diese Rebsorte verzeiht keine Fehler¹⁰⁶

Er zählt zu den ganz grossen Rebsorten der Welt, der launische Pinot Noir. Die Diva unter den Weinsorten verzeiht weder im Rebberg noch im Keller einen Fehler. Stimmen jedoch alle Faktoren entstehen aus diesen Trauben die sinnlichsten, komplexesten und elegantesten Weine der Welt.

Damit die Pinot Noir Traube ideal gedeiht benötigt es einige Voraussetzungen. Heisses Klima bekommt ihr eher schlecht. Stattdessen liebt die früh austreibende Sorte durchlässige (Kalk-) Böden. Die Sorte ist auch anfällig für die klassischen Pilzkrankheiten wie den echten und falschen Mehltau. Die Erträge sind eher bescheiden. Als weltweiter Durchschnitt gelten daher etwa 50 Hektoliter pro Hektare.

Pinot-Noir-Weine werden oft in kleinen Holzfässern ausgebaut. Die Barriques müssen jedoch in der genauen Dosierung eingesetzt werden, damit das Holz die feine Frucht keinesfalls übertönt. Kein negatives Kriterium dieser Sorte ist die relativ helle Farbe der Weine. Sie entsteht daher, weil die Traube eine dünne Haut aufweist. Die Provenienzen lassen sich durch Noten von Veilchen, rotbeerige Aromen und dann und wann auch von „nasser Wolle“ erkennen.

¹⁰⁶ www.nzz.ch [Stand: 30. April 2011]

Abbildung 61: Pinot Noir-Traube¹⁰⁷

Der Pinot Noir (Blauburgunder) gedeiht im ganzen Kanton Wallis, ist aber in der Gegend von Siders-Salgesch vorherrschend. Ein Vorteil des Pinot Noirs ist, dass dieser Wein auch jung getrunken werden kann, das Alter verleiht ihm jedoch Würde, Adel und Vornehmheit.

Fazit

Das Weindorf Salgesch ist bekannt für seinen Pinot Noir Salgesch AOC. Die Traubensorte liebt kalkige Böden, wie sie besonders in der Gegend von Salgesch anzutreffen sind. Auch wenn Pinot-Noir-Trauben launisch sind, aus dieser Sorte können ganz edle Tropfen entstehen, welche vielen Weintrinkern grosse Freude bereiten.

Der Pinot Noir gehört einfach zu Salgesch und wird sich sehr wahrscheinlich noch sehr lange halten. Auch der bekannte Grand Cru aus Salgesch sowie der edle PURE werden aus diesen Trauben gewonnen.

Hypothese

Die Hypothese „In Salgesch wird es eines Tages keine Pinot Noir mehr geben“ wird verworfen.

¹⁰⁷ www.nzz.ch [Stand: 21. April 2011]; Imago

5.11. Der PURE

5.11.1. *In Salgesch wird es eines Tages keinen PURE mehr geben*

Der PURE wird bereits unter dem Punkt 3.2 „Neuorientierungen“ genauer beschrieben. Es war nun wichtig, eine Hypothese zu erstellen, welche die Meinungen über den PURE zusammenfasst und schaut, ob dieser Wein in Salgesch eine Zukunft hat.

Die Frage zum „PURE“ lautete:

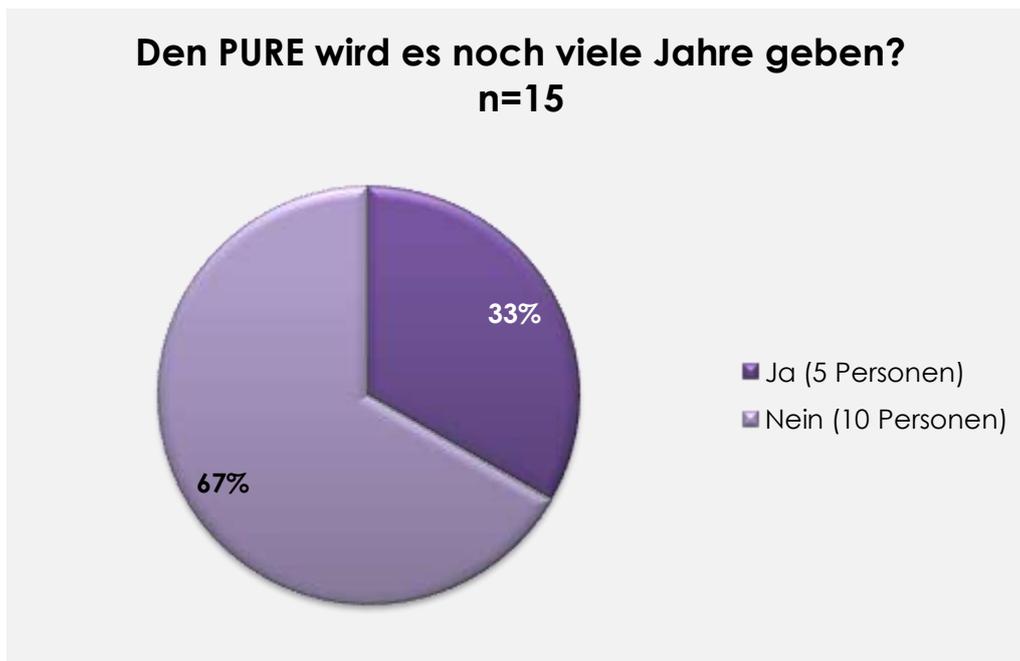


Abbildung 62: Den PURE wird es noch viele Jahre geben

Warum haben Sie mit ja/nein geantwortet? Was ist Ihre Meinung zum PURE?

Mit „Ja“ geantwortet:

- Der PURE wird nur eine Zukunft haben, wenn das Konzept überarbeitet wird und die Mehrheit der Betriebe mitmacht.
- Weil es ein Gemeinschaftsprodukt ist!
- Super Produkt!
- Der PURE ist ein Wein aus Salgescher Grand Cru, dieser soll eine Messlatte für die übrigen Weinproduzenten sein. Er wird sich halten bis alle Produzenten diese Qualität mit ihren eigenen Produkten erreichen werden.
- Weil es der ultimative Pinot aus Salgesch sein wird und immer bleiben wird. Ein Produkt das ein einzelner Betrieb nie wird realisieren können. Die Kellermechanisierung ist zu spezifisch. Die Lehre aus dem Projekt Pure wäre, vermehrt betriebsübergreifend zu arbeiten.

Mit „Nein geantwortet:

- Pure ist eine Mischung der drei besten punktierten Grand Cru. Für mich eher Konsumententäuschung, also Beschiss.
- Fehlende Unterstützung seitens der Produzenten. Verzettlung innerhalb des Angebots.
- Nein. Hebt sich nicht stark vom Grand Cru ab.
- Die Qualität und das Preisverhältnis stimmen nicht überein.
- In dieser Form nicht. PURE aus den drei besten Grand Cru. Dies wertet schon fast den Grand Cru ab. Jeder Grand Cru muss gut sein. Eine andere Idee muss her!
- Das ist der grösste Fehler/Lüge, der gemacht wurde. Konkurrenziert den Grand Cru. Der Pure hält nicht, was versprochen wird/ Preis/Leistungsverhältnis. Der Kunde wird als dumm verkauft.
- Er konkurrenziert den Grand Cru. Er sollte eher abheben z.B. 2 Jahre im Eichenfass etc.
- Keine breite Unterstützung, jeder wurstelt lieber für sich.
- "Betrug" am Kunden, kein Preis-Leistungsverhältnis, reine Marketingblase
- Weil man dem Kunden einen Vorteil geben muss um diesen Preis zu verlangen

Fazit

Der PURE ist ein sehr edler Tropfen und wird von vielen Personen auch sehr geschätzt. Wie sich bei der Umfrage jedoch herausgestellt hat, denken viele Weinhändler und Selbsteinkellerer anders. Sie empfinden den PURE als Konkurrenz für den Grand Cru und kritisieren, dass das Preis/Leistungsverhältnis nicht stimmen würde. Der PURE wird sehr wahrscheinlich nur eine Zukunft haben, wenn das Konzept neu überarbeitet wird.

Hypothese

Die Hypothese „In Salgesch wird es eines Tages keinen PURE mehr geben“ ist angenommen.

5.12. Der Klimawandel

5.12.1. *Der Salgescher Weinbauer muss sich in Zukunft an die durch den Klimawandel entstandenen Veränderungen anpassen*¹⁰⁸

Seit dem zwanzigsten Jahrhundert ist in der Schweiz eine Erwärmung klar festzustellen.

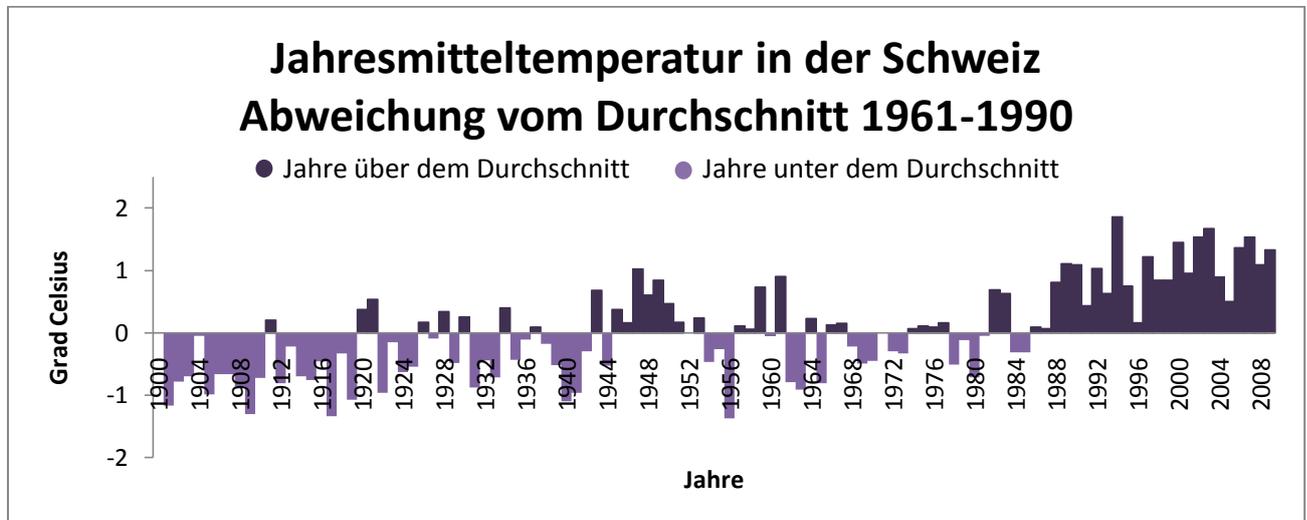


Abbildung 63: Jahresmitteltemperatur in der Schweiz¹⁰⁹

Die Temperaturen steigen stetig an und auf der Grafik ist gut zu erkennen, dass in den letzten Jahren die Temperaturen weit über dem Durchschnitt lagen. Der Klimawandel gilt allgemein als Bedrohung, dies muss aber nicht unbedingt für den Weinbau in Europa und der Schweiz gelten. Zunehmend spät reifende Reben und schädlingsresistente Neuzüchtungen können den Markt auch positiv verändern. Ein Problem können jedoch auch neue Schädlinge sein, welche sich bei wärmerem Klima gerne ausbreiten.

Die Schweiz gilt als eine Art Grenzregion, da sich viele Rebflächen auf mehr als 400 Metern über dem Meeresspiegel befinden. Durch den Klimawandel ergeben sich für den Schweizer Weinbau neue Chancen sowie auch Veränderungen. Darauf müssen sich auch die Winzer im Wallis sowie in Salgesch einstellen.

Durch das wärmere Klima, werden vermehrt Rebsorten berücksichtigt, welche für das Wallis in Zukunft von Interesse sein könnten. Das es immer wärmer wird, kommt besonders den spät reifenden Sorten, wie beispielsweise dem Cabernet Sauvignon zugute. Zugleich entsteht jedoch ein gewisses Ungleichgewicht bei Sorten wie Pinot Noir, Chasselas oder Riesling/Sylvaner. Diese sind in der Schweiz und vor allem auch in Salgesch weit verbreitet und das Klima würde bewirken, dass die Sorten früher reifen. Der Ertebeginn von einzelnen Sorten wird so um Wochen nach vorne verschoben. Ein Beispiel ist der Blauburgunder, welcher eigentlich immer Ende September / Anfang Oktober geerntet wird. In den vergangenen Jahren hat die Weinlese dieser Trauben bereits um den 10. September begonnen.

Die Salgescher Weinbauer müssen sich nach und nach diesen Veränderungen, welche durch das Klima verursacht werden, anpassen.

¹⁰⁸ www.nzz.ch [Stand: 30. April 2011]

¹⁰⁹ Vgl. www.bfs.admin.ch [Stand: 30. April 2011]; Quelle: MeteoSchweiz

5.12.1.1. Hagelschäden

Durch den Wandel des Klimas werden auch extreme Wetterlagen zunehmen. Ein grosses Problem könnte die Zunahme von Hagel sein. Auch in Salgesch war man in den vergangenen Jahren vor Hagelschäden nicht sicher. Der einzige Schutz gegen solche Schäden, ist es die Trauben mit Netzen zu schützen. Das Montieren dieser Netze über den Parzellen ist jedoch eine sehr aufwändige Arbeit und verursacht hohe Kosten.



Abbildung 64: Hagelschlag im Mai: Stark beschädigte Rebanlage¹¹⁰

5.12.1.2. Schädlinge¹¹¹

Neben dem Hagel drohen auch andere Gefahren wie Schädlinge. Das milde Winterwetter ermöglicht es den Schädlingen besser zu überleben. Ein bereits bekannter Schädling ist der Asiatische Marienkäfer, dieser hat sich bereits in den letzten Jahren in der ganzen Schweiz ausgebreitet. Das Problem bei diesem Schädling, kommt er mit den Trauben in Berührung, kann dies den Geschmack des Weines beeinträchtigen.



Abbildung 65: Asiatischer Marienkäfer (schwarz)¹¹²



Abbildung 66: Asiatischer Marienkäfer (rot)¹¹³

¹¹⁰ Pdf-Dokument: http://www.agroscope.admin.ch/data/publikationen/1269426797_Rebbergarbeiten_14.pdf
[Stand: 20. April 2011]

¹¹¹ www.digital-nature.de [Stand: 30. April 2011]

In seinem Erscheinungsbild ist der Asiatische Marienkäfer sehr variabel. Die Anzahl der Punkte variiert zwischen 0 und 19 und die Färbung seiner Flügeldecken kann orange, rot oder auch schwarz sein.

5.12.1.3. Krankheiten

Auch Krankheiten wie *Botrytis cinerea*, auch Grauschimmelfäule genannt oder der echte und falsche Mehltau können sich in den Reben grossflächig ausbreiten. Das einzige Mittel gegen solche Krankheiten ist das Spritzen der Rebberge.

Überblick grossflächig verbreitete Krankheiten:

Schädlinge sowie auch Krankheiten können die Entwicklung und den Ertrag der Weinreben gefährden. Die gefährlichste und wirtschaftlich bedeutendste Pilzkrankheit für die Rebe ist der Echte Mehltau. Auch der Falsche Mehltau ist für den Rebberg gefährlich. Gegen diese Krankheiten, welche aus Amerika eingeschleppt wurden, haben europäische Reben keine Widerstandskräfte entwickeln können.¹¹⁴

Falscher Mehltau¹¹⁵

Schadbild



Zuerst werden gelbliche Flecken auf der Blattoberseite, später weisser Pilzrasen auf der Blattunterseite sichtbar. Von der Krankheit befallene *Gescheine*¹¹⁶ werden braun und sterben ab. Die Beeren sind oft mit einer Art weissem Pilzrasen überzogen und sterben später ab. Bei Spätbefall, bis zirka wenn die Beeren erbsengross sind, schrumpfen diese zu sogenannten Lederbeeren ein, welche bei trockenem Wetter abfallen beziehungsweise bei nassem Wetter abfaulen können. Starker Befall der Reben mit diesem Pilz kann zu hohen Ertragsverlusten führen. Die Qualität des Lesegutes wird beeinträchtigt und die Holzreife wird verringert. Die Blätter der Reben werden braun, trocknen ein und sterben anschliessend ab. Alle grünen Rebteile können von diesem Pilz befallen werden.

Abbildung 67: Falscher Mehltau an jungen Beeren¹¹⁷

¹¹² www.digital-nature.de [Stand: 30. April 2011]

¹¹³ www.digital-nature.de [Stand: 30. April 2011]

¹¹⁴ Pdf-Dokument: http://www.smul.sachsen.de/lfi/publikationen/download/24_1.pdf [Stand: 30. April 2011]; www.oekolandbau.de [Stand: 30. April 2011]

¹¹⁵ www.oekolandbau.de [Stand: 16. April 2011]

¹¹⁶ Traubenförmiger Blütenständer aus dem sich die späteren Beeren bzw. die Weintraube entwickeln. Quelle: www.rotweissrot.de [Stand: 16. April 2011]

¹¹⁷ www.oekolandbau.de [Stand: 16. April 2011]

Echter Mehltau¹¹⁸



Schadbild

Auf Blättern, Trieben und Beeren bildet sich beim echten Mehltau ein mehliges, grau-weißer Belag. Auf den grünen Triebachsen zeigen sich dunkle, unregelmässige Flecken, welche im Winter auf dem ausgereiften Holz eine schwarz-violette Farbe annehmen. Bei einem frühzeitigen Befall, treten gestauchte Triebe mit gekräuselten und grau-weiss bestäubten Blättern auf. Bei frühem, starkem Befall kommt es zum Aufplatzen der Beeren, einem sogenannten Samenbruch. Feuchtes Wetter begünstigt hier oft noch die Fäulnisbildung. Wein welcher aus befallenen Trauben hergestellt wird, neigt oft zu Schimmelgeschmack.

Abbildung 68: Von echtem Mehltau befallene Beeren¹¹⁹

Grauschimmel¹²⁰



Schadbild

Grauschimmel (*Botrytis*) kann sämtliche grünen Stadien der Rebe (Blätter, Triebe, Gescheine und Beeren) befallen. Bei einem frühen Befall kommt es zu Braunfärbung und anschliessend zum Eintrocknen und Abfallen einzelner oder auch ganzer Gescheine. Desweiteren treten braune, von den Blattadern ausgehende Flecken an Blättern auf, welche sich bei anhaltender Feuchtigkeit mit einem grauen Belag überziehen. Eine starke Grauschimmelinfection kann Gescheine abtöten. Sauerwurmfrass kann das Eindringen dieses Pilzes in die Beeren beschleunigen. Reifende Trauben weisen oft bräunliche, von einem grauen Pilzrasen überzogene Faulstellen auf.

Abbildung 69: Grauschimmel am Geschein¹²¹

¹¹⁸ www.oekolandbau.de [Stand: 16. April 2011]

¹¹⁹ www.oekolandbau.de [Stand: 16. April 2011]

¹²⁰ www.oekolandbau.de [Stand: 16. April 2011]

¹²¹ www.oekolandbau.de [Stand: 16. April 2011]

Die zwei Fragen zum Thema „Klima“ ergaben folgende Antworten:

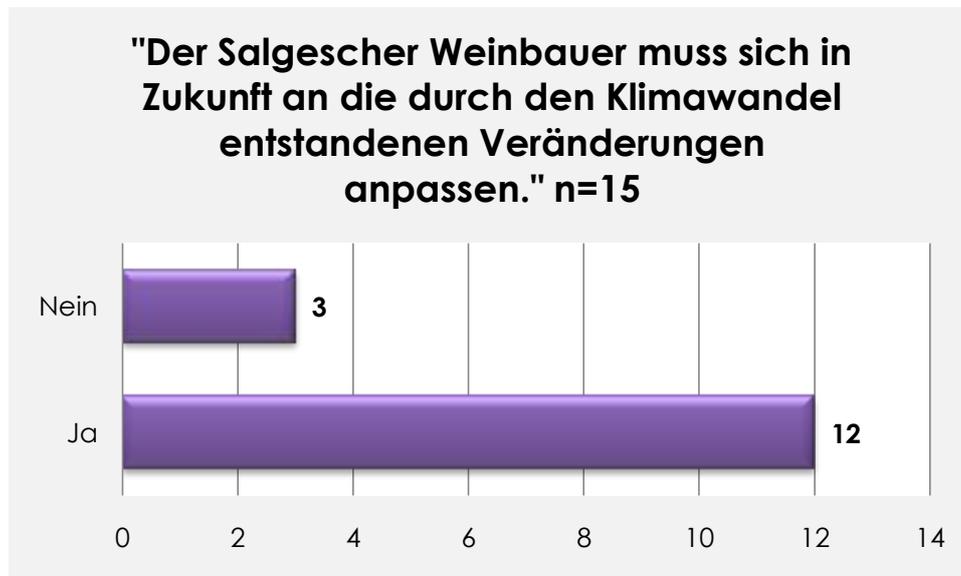


Abbildung 70: Der Salgescher Weinbauer muss sich in Zukunft an die durch den Klimawandel entstandenen Veränderungen anpassen

12 von 15 Personen stimmen dieser Aussage zu.

Welche Veränderungen könnten durch den Klimawandel entstehen? (Krankheiten, Wetter,...)

- Mehr Infektionen, eventuell auch Hagel
- Generell ist die Rebe anpassungsfähig und bereit für den Wandel. Wir als Weinbauern und Vermarkter müssen uns nur frühzeitig darauf einstellen.
- Trockenheit
- Wärme
- Wasserknappheit
- Alle sind auf der Suche nach höheren Lagen beim Pinot Noir, da er sonst zu früh reif ist. Die guten Lagen werden für Spezialitäten wie Cornalin, Humagne Rouge, Cabernet Sauvignon - Franc, Merlot, Malbec, Heida und Petite Arvine genutzt.
- Man weiss nicht was der Klimawandel alles bringen wird, wobei wir das alles wahrscheinlich schon hatten. Man wird sich automatisch anpassen mit Bewässern, Spritzen etc.
- Zu viel oder zu wenig Regen. In den besten Lagen (Hanglagen) müssen spät reife Weinsorten (Cornalin, Humagne, etc. angepflanzt werden, Umbruch Tröpfchenbewässerung)
- Andere Sorten pflanzen, Chasselas wird nicht geeignet sein für ausgesprochen gute Lagen, ausweichen mit Rotweinsorten wie Humagne Rouge, Cornalin, Cabernet etc.
- Wassermangel, Alkoholische Weine
- Pflanzung hitzeresistenter Rebsorten, Wassermangel (Bewässerung mittels Tropfsystem), Begrünung der Rebfläche gegen Erosion (häufigere Gewitter)
- Hagel, Trockenheit

3 Personen haben keine Veränderungen angegeben.

Fazit

In Zukunft wird es zu Klimaveränderungen kommen. Bereits in der Vergangenheit gab es solche. Ob vermehrte Gewitter (mit Hagel), Trockenheit oder auch mehr Infektionen. Die Reben wie auch der Weinbauer müssen sich in Zukunft dem Klima anpassen. Dies wird im Wallis wie auch im Weindorf Salgesch der Fall sein. Die Weinbauer müssen einen Weg finden mit dem Wetter und seinen unangenehmen Nebenwirkungen klar zu kommen und das Beste daraus zu machen. Eventuell mit neuen Methoden zum Schutz der Reben.

Hypothese

Die Hypothese „Der Salgescher Weinbauer muss sich in Zukunft an die durch den Klimawandel entstandenen Veränderungen anpassen.“ ist angenommen.

6. Zusammenfassung und Bewertung der Ergebnisse

Nachfolgende Tabelle zeigt die Auswertung der Hypothesen auf. Von insgesamt 16 Hypothesen wurden 10 angenommen. 2 Hypothesen wurden weder angenommen noch verworfen.

Hypothese	angenommen	verworfen
Die Rebfläche von Salgesch In 10 Jahren wird die Rebfläche in Salgesch 10 Prozent kleiner sein als heute Über 50 Prozent der Fläche wird in Zukunft den grossen Kellereien gehören 20 Prozent der Rebfläche in Salgesch wird in 30 Jahren vergandet sein	 ✓ ✓ ✓	
Der Traubenpreis Der Traubenpreis wird weiter sinken		✓
Spezialitäten In Salgesch werden in Zukunft mehr Spezialitäten angebaut	✓	
Weinhandlungen, Selbsteinkellerer und Hobby-Weinbauer in Salgesch Die Weinhandlungen in Salgesch werden nach und nach verschwinden und auch die Anzahl Selbsteinkellerer wird abnehmen In 10 Jahren gibt es in Salgesch keine Hobby-Weinbauer mehr	 ✓ ✓	
Das Bearbeiten der Reben <i>Das Bewässern</i> In 5 Jahren muss sich Salgesch ein neues System zur Bewässerung einfallen lassen <i>Die maschinelle Bearbeitung</i> In Zukunft werden nur noch diejenigen Rebberge bearbeitet, welche maschinell bewirtschaftet werden können	 ✓	 ✓
Biologischer Anbau Die Salgescher Weinbauern setzen in Zukunft auf einen biologischen Weinbau		✓
Die einzelnen Rebparzellen von Salgesch In Zukunft werden viele Rebparzellen in Salgesch verpachtet und nicht mehr von den Weinbauern selber bewirtschaftet In 30 Jahren müssen einige Rebparzellen Kivibäumen weichen	 ✓	 ✓
Die Parzellenbesitzer In Zukunft wird es wieder vermehrt auswärtige Parzellenbesitzer in Salgesch geben		✓
Der Pinot Noir de Salquenen In Salgesch wird es eines Tages keinen Pinot Noir mehr geben		✓
Der Pure In Salgesch wird es eines Tages keinen Pure mehr geben	✓	
Der Klimawandel Der Salgescher Weinbauer muss sich in Zukunft an die durch den Klimawandel entstandenen Veränderungen anpassen	✓	

Tabelle 11: Ergebnisse Hypothesen

Eine wichtige Frage war auch zu wissen, was die befragten Personen von der Gemeinde sowie auch dem Kanton erwarten. Auf den nächsten Seiten sieht man die Ergebnisse:

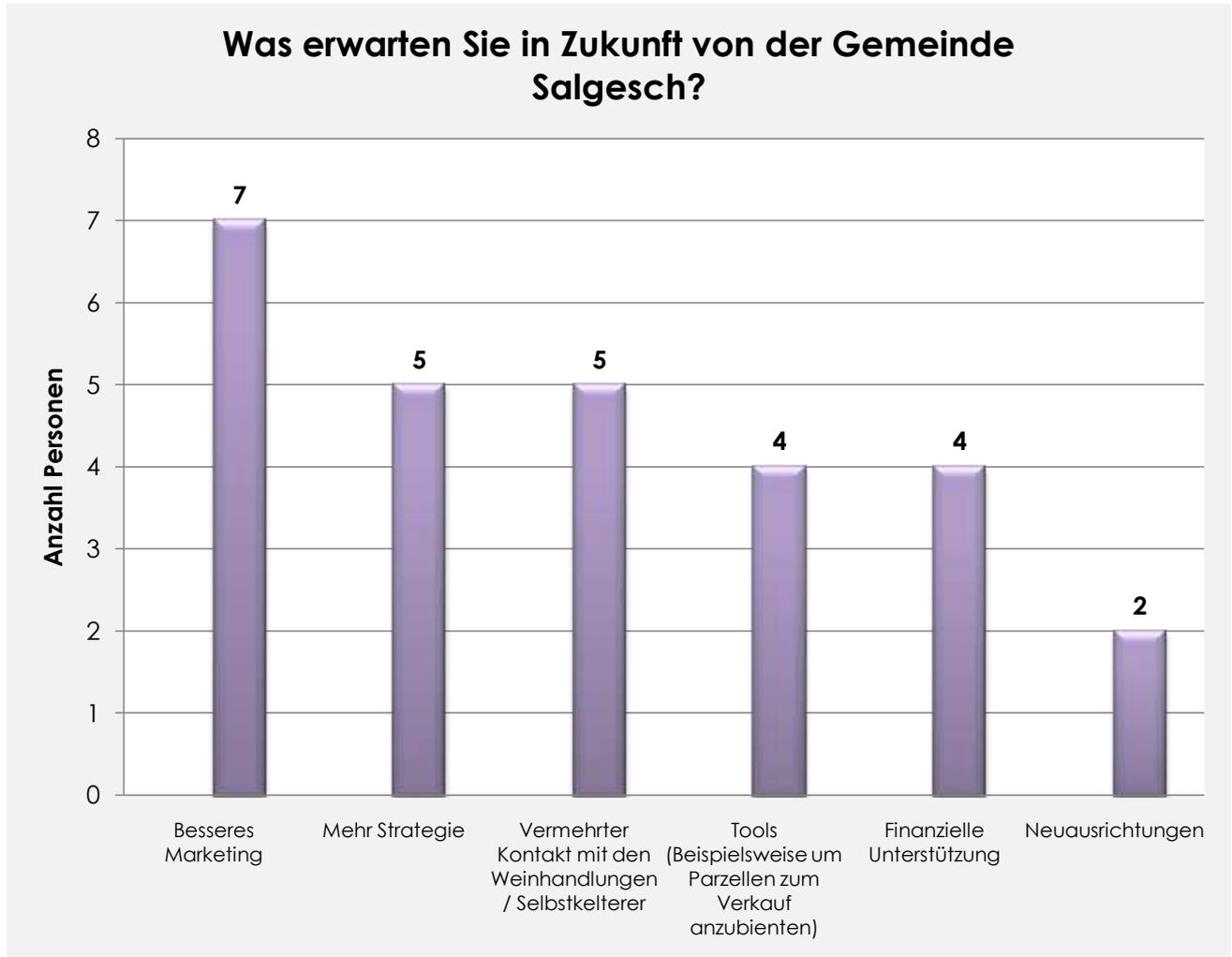


Abbildung 71: Erwartungen an die Gemeinde

7 von 15 Personen erwarten von der Gemeinde Salgesch ein besseres Marketing.

Unter dem Punkt Sonstige kamen folgende Angaben:

- Mehr Freiheit
- Dorfkern
- Ich hoffe das der Markt die Zukunft regelt und nicht der Staat oder die Gemeinde

Erwartungen an den Kanton Wallis

- Vermehrt „lobbyieren“ für das Weindorf Salgesch. Gemeinschaftlich geschlossener als Weinbranche auftreten. Lieber nichts erwarten, dafür früh handeln.
- Dass er das schönste Tal der Welt gut und schön in die Zukunft führt. Mut zu innovativen und zukunftsgerichteten Strategien: Im Wallis gibt es nur noch Elektromobile! Steigerung der Lebensqualität.
- Besseres Regionalmarketing. Vermehrt Spezialitäten in Weindörfer differenzieren. Salgesch: Pinot Noir, Vetroz: Amigne, etc.
- Mehr Strategie
- Finger weg von Mengenbeschränkungen und Vorschriften, er sollte den Markt spielen lassen. Er sollte das Wallis als Weinkanton, wie dies im Tourismus schon geschieht, anbieten, fördern und vermarkten.
- Ich wünschte mir vom Kanton ein bisschen mehr Offenheit für Neues.
- Öffnung des AOC-Sortenverzeichnisses. Begrenzung bei „landschaftsschützerischen“ Aspekten: Konkret, vertikale Mauern sollten entfernt werden dürfen. Direktzahlungen sollten noch stärker an die ökologischen Bemühungen geknüpft werden. Der Wirtschaftsfaktor Wein - Weinbau sollte beim Export besser getragen sein (starker Franken). Es sollte bei der Beratung nicht alles an Stefan Emery liegen, mehr und intensivere Arbeitsgruppen (Oenologie, Sorten, Öko, Bio, Begrünung, Bewässerung, Marketing, Internet etc.)
- Dran bleiben wie bisher! Salgesch läuft immer besser, weiter so. Wenn alle zusammenhalten wird es so weitergehen. Vielleicht ein schöneres Dorfinneres, damit das Dorf ein Erlebnis wird für die Gäste. Ein Dorf, durch welches man gerne durch spaziert, weil es so schön ist.
- Weniger Papierkrieg, Unterstützung der kleinen Weinbauer, die die Reben noch selber bearbeiten (Steuererleichterung)
- Unterstützen der Leute die in diesem Bereich tätig sind, nicht nur Auflagen und Vorschriften und Abgaben in Kraft setzen sondern mit einfacherer Ausbildung und günstigem Geld zur Seite stehen und diese Kirchturmpolitik begraben
- Rahmenbedingungen setzen und sich raushalten.
- Sofortige Anpassung und Öffnung des veralteten AOC-Reglements, um den heutigen Gegebenheiten des Weinbaus gerecht zu werden, ansonsten drohen diesem wichtigen Wirtschaftszweig unliebsame Überraschungen.
- Am liebsten hätte ich, wenn sich der Staat in der Weinbranche nicht mehr einmischen würde, weil die letzten Versuche keine Probleme gelöst haben. Ausserdem haben diese fehlgeschlagenen Versuche den Steuerzahler viel Geld gekostet.

7. Fazit

Zu Beginn war es nicht einfach mich in das Thema einzufinden. Obwohl ich aus Salgesch stamme und meine Eltern selber Reben besitzen kannte ich mich mit der Materie nicht wirklich gut aus. Je mehr ich mich jedoch mit der Arbeit beschäftigte, desto interessanter fand ich das Thema. Ich begann mich mit den Leuten über den Wein, den Weinbau sowie die Reben zu unterhalten, besuchte das Weinmuseum und informierte mich über Internet zu dem Thema. Es war interessant zu erfahren, wie viele Seiten es zum Thema „Wein“ im Internet gibt. Ich war eine Zeit lang voll motiviert und fuhr mit dem Auto sogar oberhalb von Salgesch um dort die Tafeln, welche für die Wandertouristen gedacht sind, zu studieren. Dort standen jede Menge Informationen zu Salgesch, dem Bergsturz der Varneralpe und auch zu den Reben und den Arbeiten, welche man in diesen verrichten muss. Wie es oft bei Arbeiten ist, hat man Hochs und Tiefs und auch bei mir war dies nicht anders. Mich packte jedoch bei den verschiedenen Hypothesen und den unterschiedlichen Bereichen immer wieder ein neuer Schub an Motivation.

8. Danksagung

An dieser Stelle möchte ich mich bei allen bedanken, die mich in irgendeiner Weise unterstützt haben und mir beim Durchführen dieser Arbeit zur Seite gestanden sind. Ein besonderer Dank geht an folgende Personen:

- Herrn Etienne MOUNIR
- Herrn Urs KUONEN

Herzlichen Dank auch an meinen Dozenten Herrn Hans-Peter ROTEN an der HES-SO Wallis, der mir während der ganzen Arbeit stets zur Seite stand.

Desweiteren möchte ich mich bei den Personen bedanken welche an der Umfrage teil genommen haben.

9. Persönliche Erklärung / Bestätigung

Ich bestätige hiermit, dass ich die vorliegende Bachelorarbeit alleine und nur mit den angegebenen Hilfsmitteln realisiert habe und dass ich ausschliesslich die erwähnten Quellen benutzt habe. Ohne Einverständnis des Studiengangleiters und des für die Bachelorarbeit verantwortlichen Dozenten sowie des Forschungspartners, mit dem ich zusammengearbeitet habe, werde ich diesen Bericht an niemanden verteilen.

Salgesch, den 21. Juli 2011

Michelle Dalliard

10. Literaturverzeichnis

Bücher

✦ Amédée Mounir: Salgesch und seine Vergangenheit, Stiftung Johanniterbund, Salgesch © August 2008

ISBN 978 3 905756 37 1

✦ Walliser Reb- und Weinmuseum: Rebe und Wein im Wallis; Die Geschichte von den Anfängen bis heute

© 2010, Infolio éditions, CH-Gollion, www.infolio.ch

© 2010, Walliser Reb- und Weinmuseum Sierre-Salgesch, www.museevalaisanduvain.ch

ISBN 978 2 88474 233 7

Internetseiten

✦ <http://www.gregor-kuonen.ch/startseite-franz/entreprise-familiale/salquenen-salgesch/>

Titelbild

✦ <http://www.arsinvitro.ch/seiten/005.html>

Bild Der Wein

✦ <http://www.mathier.ch/die-weinfamilie/standort/>

Bild Standort Salgesch

✦ <http://www.bfs.admin.ch/bfs/portal/de/index/infothek/nomenklaturen/blank/blank/noas04/05.html>

Infothek, Nomenklaturen, Unproduktive Fläche

✦ http://de.wikipedia.org/wiki/Unproduktive_Fl%C3%A4che

Unproduktive Fläche

✦ <http://www.salgesch.ch/portrait>

Gemeinde, Porträt, Salgesch im Überblick

✦ <http://www.espace-leuk.ch/CMS/ShowContent.htm,CID,79>

Willkommen, Gemeinde Salgesch

✦ <http://www.salgesch.ch/>

Bild Logo Gemeinde Salgesch

✦ <http://www.salgesch.ch/tourism>

Tourismus

- ✦ <http://www.gemeindefahren.ch/index.php?nav=20,46&art=3081&site=detail>
Bild Gemeindewappen Salgesch
- ✦ <http://www.klimawandel.com/html/klima-lexikon.html>
Begriffserklärung „Mikroklima“
- ✦ <http://www.hotwine.ch/downloads/dokumente/weinschulung%20schweiz.pdf>
Pdf-Dokument: Weinschulung, Teil Wallis
- ✦ http://issuu.com/les_vins_du_valais/docs/ivv-essentiels-2010-de?mode=a_p
Bild Intensität des Föhns im Wallis
- ✦ http://issuu.com/les_vins_du_valais/docs/ivv-essentiels-2010-de?mode=a_p
Bild Geologie des Wallis
- ✦ <http://www.lebensraumrotten.ch/typo3/index.php?id=3480&L=3>
Die Rhone
- ✦ <http://www.beluga-on-tour.de/html/Wasserstrassen/HTML-Fluesse/Fluesse/Rhone.html>
Die Rhone
- ✦ <http://www.pfyn-finges.ch/>
Park
- ✦ <http://www.salgesch.ch/naturerlebnis-pfynwald>
Tourismus, Naturerlebnis Pfywald
- ✦ <http://www.salgesch.ch/medien/archiv/46-grand-cru-salgesch-seit-20-jahren-eine-erfolgsgeschichte>
Gemeinde, Medien, Archiv: Grand Cru Salgesch seit 20 Jahren eine Erfolgsgeschichte
- ✦ http://www.schweizerweinecke.ch/weinbauregionen/wallis/qualitaets_label_salgesch.html
Bild Wein-Qualitätslabel Salgesch
- ✦ http://www.cavelachapelle.ch/de/weine_pure_de.htm
Weine, Pure
- ✦ <http://www.hotwine.ch/downloads/dokumente/weinschulung%20schweiz.pdf>
Bild Rebflächen im Wallis
- ✦ <http://www.cervim.org/de/kanton-wallis.aspx>
Bild Anteil Rebfläche Salgesch an gesamter Rebfläche Wallis

✦ http://www.museevalaisanduvin.ch/index_de.html

Geschichte, Geschichte von Rebe und Wein im Wallis

✦ <http://www.museevalaisanduvin.ch/geschichte>

Geschichte, Eisenzeit, 800: Spuren von Rebbau

Geschichte, Mittelalter, 1000 : Der Boom des Rebbaus

Geschichte, Mittelalter, 1313: Erste Erwähnung von Rebsorten

Geschichte, Modernen Zeiten, 1600: Die Geistlichkeit am Steuerruder

Geschichte, Zeitgenössische Epoche, 1850: Beginn des Weinhandels

Geschichte, Zeitgenössische Epoche, 1918: Wiederherstellung des Weinberges

Geschichte, Zeitgenössische Epoche, 1930: Gründung der Genossenschaftskellerei
Provins

Geschichte, Zeitgenössische Epoche, 1982: Die Krise

Geschichte, Zeitgenössische Epoche, 1991: Die AOC

✦ <http://www.agrivalais.ch/de/de/agriculteurs/Erntesch%E4tzung%202010.pdf>

Pdf-Dokument: Ernteschätzung 2010

✦ <http://www.wein-lexikon.de/Oechsle-Grad>

Wein-Lexikon, Oechsle-Grad

✦ <http://www.gefo.de/detail.php?sel=kuehlschmier&artnr=2730&turn=pro&lang=DE>

Bild Refraktometer zum Messen der Öchsle-Grad

✦ <http://www.blw.admin.ch/themen/00006/00055/index.html?lang=de>

Pdf-Dokument: Überblick Direktzahlungen an die Landwirtschaft 2011

✦ <http://www.weindeggu.com/?p=256>

Preiserfall: Weintrauben für die Vögel

✦ <http://www.blick.ch/news/schweiz/fast-perfektes-weinjahr-2010-105113>

News, Schweiz, Fast perfektes Weinjahr 2010

✦ <http://www.prouva.ch/pdf/news/41154197.pdf>

Pdf-Dokument: Der Sonntag, Ausgabe Aargau, 09.01.2011, S.31

✦ <http://www.20min.ch/finance/news/story/19143109>

Wirtschaft, Weinkonsum, Schweizer Rote im Aufwind

✦ http://www.bonvino.ch/index.php?option=com_content&view=article&id=21%3A-warum-importweine-oft-guenstiger-sind&catid=8%3Aweinwissen&Itemid=11&lang=de

Wussten Sie?, Weinwissen, Warum Importweine oft günstiger sind

✦ <http://www.tagesanzeiger.ch/leben/wein/Petite-Arvine-Die-salzige-Prinzessin/story/31904075>

Leben, Wein, Petite Arvine: Die salzige Prinzessin

✦ <http://www.delinat.com/assemblage.html>

Wortklärung Assemblagen

✦ <http://www.htr.ch/aktuell/schweizer-weintrend-geht-hin-zum-roten-7279.html>

Aktuell, Schweizer Weintrend geht hin zum «Roten»

✦ <http://www.oic-izs.ch/prestations.d/Documents%20CVE/CVE-directives-VE-020207-D.pdf>

Pdf-Dokument: Weinkellerkontrolle: Informationen und Direktiven für Selbsteinkellerer

✦ <http://www.hls-dhs-dss.ch/textes/f/F2415.php>

Wortklärung Confrérie de St-Théodule

✦ <http://www.gartenwelt.de/glossar/T/171/troepfchenbewaesserung/>

Ratgeber, Glossar, Tröpfchenbewässerung

✦ <http://www.bio-suisse.ch/de/wasbedeuteteigentlichbio.php>

Konsumenten, Was bedeutet eigentlich Bio?

✦ <http://www.bio-suisse.ch/de/dieknospestehtfr.php>

Konsumenten, Die Knospe, Die Knospe steht für

✦ http://www.seeberg.ch/index.php?con_id=61&ShowDetail=28

Bild Logo BIO TEST AGRO AG

✦ <http://www.pangusto.ch/Zertifizierungen/JnQ9NCZsPWRIIdQ.html>

Bild Logo bio.inspecta AG

✦ <http://www.bio-inspecta.ch/htm/biobetriebscheck.htm>

Landwirtschaft, Bio-Betriebs-Check

✦ <http://www.bio-inspecta.ch/htm/landwirtschaft.htm>

Landwirtschaft

- ✦ <http://www.probiowein.de/Information/Biowein-Info/Was-bedeutet-biologischer-Weinbau>
Information, Biowein Info, Was bedeutet biologischer Weinbau
- ✦ <http://www.vinaturel.de/biodynamische-weine/biodynamik.html>
Biodynamie, Grundsätze
- ✦ http://www.ag.ch/landwirtschaft/de/pub/direktzahlungen_beitraege/flaechenbezogene_beitraege/bio_landbau.php
Direktzahlungen
- ✦ <http://www.blw.admin.ch/themen/00006/00055/index.html?lang=de>
Pdf-Dokument: Überblick Direktzahlungen an die Landwirtschaft 2011
- ✦ <http://www.bionetz.ch/cms/berichte/flaute-beim-schweizer-biowein.htm>
Nachrichten, Berichte, Flaute beim Schweizer Biowein
- ✦ http://www.admin.ch/ch/d/sr/c221_213_221.html
Verordnung über die Bemessung des landwirtschaftlichen Pachtzinses
- ✦ http://www.admin.ch/ch/d/sr/2/221_213.2.de.pdf
Pdf-Dokument: Bundesgesetz über die landwirtschaftliche Pacht
- ✦ <http://www.blw.admin.ch/themen/00006/00048/index.html?lang=de>
Themen, Direktzahlungen und Strukturen, Allgemeine Direktzahlungen
- ✦ <http://www.blw.admin.ch/themen/00006/00055/index.html?lang=de>
Pdf-Dokument: Überblick Direktzahlungen an die Landwirtschaft 2011
- ✦ http://www.nzz.ch/magazin/wein-keller/pinot_noir_frankreich_rebsorte_1.6043684.html
Magazin, Wein-Keller, Pinot noir: Rebsorte verzeiht keine Fehler
- ✦ http://www.nzz.ch/magazin/wein-keller/pinot_noir_frankreich_rebsorte_1.6043684.html
Bild Pinot-Noir Traube
- ✦ http://www.nzz.ch/magazin/wein-keller/klimawandel_schweiz_weinbau_1.4292383.html
Magazin, Wein-Keller, Der asiatische Marienkäfer lauert
- ✦ <http://www.bfs.admin.ch/bfs/portal/de/index/themen/02/04/blank/ind21.indicator.130611.2113.html?open=1301#1301> Quelle: MeteoSchweiz
Bild Jahresmitteltemperatur Schweiz

✦ http://www.agroscope.admin.ch/data/publikationen/1269426797_Rebbergarbeiten_14.pdf

Bild Hagelschaden

✦ <http://www.digital-nature.de/artikel/artikel/marienkaefer/marienkaefer.html>

Bild Asiatischer Marienkäfer (rot) und Bild Asiatischer Marienkäfer (schwarz)

✦ <http://www.digital-nature.de/artikel/artikel/marienkaefer/marienkaefer.html>

Der Asiatische Marienkäfer

✦ http://www.smul.sachsen.de/lfi/publikationen/download/24_1.pdf

Pdf-Dokument: Das Lebensministerium, Sächsische Gartenakademie, Echter und Falscher Mehltau am Wein

✦ <http://www.oekolandbau.de/erzeuger/pflanzenbau/pflanzenschutz/schadorganismen-im-weinbau/pilzkrankheiten/oidium-echter-mehltau-uncinula-necator/>

Erzeuger, Pflanzenbau, Pflanzenschutz, Schadorganismen im Weinbau, Oidium = Echter Mehltau (*Uncinula necator*)

✦ <http://www.oekolandbau.de/erzeuger/pflanzenbau/pflanzenschutz/schadorganismen-im-weinbau/pilzkrankheiten/reben-peronospora-falscher-mehltau-plasmopara-viticola/>

Erzeuger, Pflanzenbau, Pflanzenschutz, Schadorganismen im Weinbau, Reben-Peronospora = Falscher Mehltau (*Plasmopara viticola*)

✦ <http://www.rotweissrot.de/oesterreich-wein/weinglossar?stichwort=geschein>

Worterklärung Gescheine

✦ <http://www.oekolandbau.de/erzeuger/pflanzenbau/pflanzenschutz/schadorganismen-im-weinbau/pilzkrankheiten/reben-peronospora-falscher-mehltau-plasmopara-viticola/>

Bild Falscher Mehltau an jungen Beeren

✦ <http://www.oekolandbau.de/erzeuger/pflanzenbau/pflanzenschutz/schadorganismen-im-weinbau/pilzkrankheiten/oidium-echter-mehltau-uncinula-necator/>

Bild Von echtem Mehltau befallene Beeren

✦ <http://www.oekolandbau.de/erzeuger/pflanzenbau/pflanzenschutz/schadorganismen-im-weinbau/pilzkrankheiten/oidium-echter-mehltau-uncinula-necator/>

Erzeuger, Pflanzenbau, Pflanzenschutz, Schadorganismen im Weinbau, Oidium = Echter Mehltau (*Uncinula necator*)

✦ <http://www.oekolandbau.de/erzeuger/pflanzenbau/pflanzenschutz/schadorganismen-im-weinbau/pilzkrankheiten/grauschimmel-botrytis-cinerea/>

Erzeuger, Pflanzenbau, Pflanzenschutz, Schadorganismen im Weinbau, Grauschimmel (*Botrytis cinerea*)

◆ <http://www.oekolandbau.de/erzeuger/pflanzenbau/pflanzenschutz/schadorganismen-im-weinbau/pilzkrankheiten/grauschimmel-botrytis-cinerea/>

Bild Grauschimmel am Geschein

Weitere Quellen

- ◆ Broschüre Les Vins du Valais, Die Essenz, Gedruckt im Februar 2010 in der Schweiz,

Interprofession de la vigne et du vin du valais
Av. de la Gare 2 – Case Postale 144 – 1964 Conthey
T +41 27 345 40 80 – F +41 27 345 40 81
www.lesvinsduvalais.ch – info@lesvinsduvalais.ch

- ◆ Info Bulletin Der Dienststelle für Landwirtschaft, 24. Auflage, April 2011
Kanton Wallis: Departement für Volkswirtschaft, Energie und Raumentwicklung

Dienststelle für Landwirtschaft
Info Bulletin
Postfach 437
Tel. 027 606 75 00
Fax 027 606 75 04
E-Mail: sca@admin.vs.ch

- ◆ Broschüre Sonnenregion sierra salgesch et environs, Touristische Informationen

Tourismusbüro von Sierre, Salgesch und Umgebung
Place de la Gare 10
3960 Sierre
Tel. 027 455 85 35
Fax 027 455 86 35
E-Mail: sierre@sierre-anniviers.ch
www.sierre-salgesch.ch

- ◆ Broschüre Das Wallis in Zahlen 2010

Statistisches Amt des Kantons Wallis
Walliser Kantonalbank
www.wkb.ch

- ◆ Dokument: Geopedologische Studie der Rebberge von Salgesch, Varen, Leuk

- ◆ Coopzeitung Nr. 16 vom 20. April 2010, S.3

Die Umfrage, Grafik „Bei welchen Produktgruppen achten Sie auf Bio-Qualität?“

- ◆ Zeitungsartikel: Walliser Bote, vom Dienstag, 7. Juni 2011, Nr.131; 171. Jahrgang

Titelseite und Seite 2:
 - „Es wurde bewässert“
 - „Im Weinberg sieht es gut aus für den Jahrgang 2011“
 - „Weinbau erntet den Lohn der Qualität“

◆ Informationstafel Salgesch

Informationstafel des Walliser Reb- und Weinmuseums

Standort und Informationen:

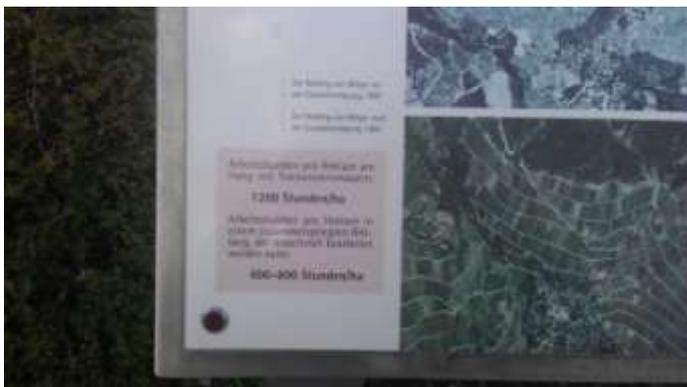
Die Informationstafeln befinden sich oberhalb von Salgesch, beim Kreuz.



Tafel: „Die Rebe und die Arbeit des Menschen“



Information:



Quelle: Eigene Aufnahmen

11. Abbildungsverzeichnis

Abbildung 1: Der Wein.....	1
Abbildung 2: Standort Salgesch.....	2
Abbildung 3: Flächen des Gemeindeterritoriums	3
Abbildung 4: Logo Gemeinde Salgesch	3
Abbildung 5: Gemeindewappen Salgesch.....	5
Abbildung 6: Intensität des Föhns im Wallis.....	7
Abbildung 7: Geologie des Wallis	8
Abbildung 8: Totalkalk	9
Abbildung 9: Wein-Qualitätslabel Salgesch	12
Abbildung 10: Rebflächen im Wallis	14
Abbildung 11: Anteil Rebfläche Salgesch an gesamter Rebfläche Wallis	14
Abbildung 12: Refraktometer zum Messen der Öchsle-Grad.....	19
Abbildung 13: Entwicklung Rebfläche Wallis.....	27
Abbildung 14: Entwicklung Rebfläche Salgesch	27
Abbildung 15: Zukunft der Rebfläche in Salgesch	28
Abbildung 16: Wie viele Prozent der Rebfläche wird in 10 Jahren den grossen Kellereien gehören?	29
Abbildung 17: Produzierte Menge Rotwein im Wallis 2010.....	32
Abbildung 18: Produzierte Menge Weisswein im Wallis 2010	33
Abbildung 19: Weinimporte 2010.....	34
Abbildung 20: Entwicklung Traubenpreis	35
Abbildung 21: Veränderung des Traubenpreises von Rotwein in 2 Jahren.....	35
Abbildung 22: Wie viel wird der Traubenpreis von Rotwein in 2 Jahren sinken?	36
Abbildung 23: Veränderung des Traubenpreises von Rotwein in 5 Jahren.....	37
Abbildung 24: Wie viel wird der Traubenpreis von Rotwein in 5 Jahren sinken?	37
Abbildung 25: Wie viel wird der Traubenpreis von Rotwein in 5 Jahren steigen?	38
Abbildung 26: Veränderung des Traubenpreises von Weisswein in 2 Jahren.....	38
Abbildung 27: Veränderung des Traubenpreises von Weisswein in 5 Jahren.....	39
Abbildung 28: Wie viel wird der Traubenpreis von Weisswein in 5 Jahren steigen?	40
Abbildung 29: Rebsortenflächen 1991 und 2006.....	43
Abbildung 30: Flächen weisse Rebsorten Wallis	44
Abbildung 31: Flächen rote Rebsorten Wallis.....	44
Abbildung 32: Wie werden sich die Rebsortenflächen "Pinot Noir (und Gamay) in den nächsten 5 Jahren verändern?	45
Abbildung 33: Abnahme der Rebsortenflächen "Pinot Noir (und Gamay)" in Prozent	45
Abbildung 34: Wie werden sich die Rebsortenflächen "Rote Spezialitäten" in den nächsten 5 Jahren verändern?	46
Abbildung 35: Zunahme der Rebsortenflächen „Rote Spezialitäten“	46
Abbildung 36: Gründe für die Zunahme von den Rebsortenflächen „Rote Spezialitäten“	47
Abbildung 37: Wie werden sich die Rebsortenflächen "Chasselas/Rhin" in den nächsten 5 Jahren verändern?	47
Abbildung 38: Zunahme der Rebsortenflächen „Chasselas/Rhin“	48
Abbildung 39: Gründe für die Zunahme von den Rebsortenflächen „Chasselas/Rhin“	48
Abbildung 40: Wie werden sich die Rebsortenflächen "Weisse Spezialitäten" in den nächsten 5 Jahren verändern?	49
Abbildung 41: Zunahme der Rebsortenflächen „Weisse Spezialitäten“	49

Abbildung 42: Gründe für die Zunahme von den Rebsortenflächen „Weisse Spezialitäten“	50
Abbildung 43: Entwicklung der Anzahl Weinhändler und Selbsteinkellerer	53
Abbildung 44: Prozentuale Entwicklung der von den Selbsteinkellerern eingekellerten Mengen	53
Abbildung 45: Wird es in Zukunft mehr oder weniger Weinhandlungen in Salgesch geben? ...	54
Abbildung 46: Wie viele Weinhandlungen wird es in Salgesch in 5 Jahren haben?	55
Abbildung 47: In Zukunft wird es mehr Selbsteinkellerer geben	56
Abbildung 48: Wird es in Zukunft in Salgesch mehr Hobby-Weinbauer geben?.....	58
Abbildung 49: Umstellung auf die Tröpfchenbewässerung?	61
Abbildung 50: In Zukunft werden nur noch diejenigen Rebberge bearbeitet, welche maschinell bewirtschaftet werden können?	62
Abbildung 51: Logo bio.inspecta AG	65
Abbildung 52: Logo BIO TEST AGRO AG	65
Abbildung 53: Bio-Qualität bei welchen Produkten?	69
Abbildung 54: In Zukunft setzten die Salgescher Weinbauer auf einen biologischen Anbau? .	70
Abbildung 55: Würden Sie zum biologischen Weinbau wechseln?	71
Abbildung 56: Wie viel von der Rebfläche in Salgesch wird in 5 Jahren verpachtet sein?	74
Abbildung 57: Wie viel von der Rebfläche in Salgesch wird in 10 Jahren verpachtet sein?	74
Abbildung 58: In 30 Jahren müssen einige Rebparzellen Kiwibäumen weichen?	76
Abbildung 59: Aufteilung der Salgescher-Rebfläche in Prozent	79
Abbildung 60: 71% der Rebfläche ist im Privatbesitz von Einwohnern aus Salgesch. Wie wird sich dieser Prozentsatz in den nächsten 5 Jahren verändern?	79
Abbildung 61: Pinot Noir-Traube.....	81
Abbildung 62: Den PURE wird es noch viele Jahre geben.....	82
Abbildung 63: Jahresmitteltemperatur in der Schweiz.....	84
Abbildung 64: Hagelschlag im Mai: Stark beschädigte Rebanlage	85
Abbildung 65: Asiatischer Marienkäfer (schwarz)	85
Abbildung 66: Asiatischer Marienkäfer (rot)	85
Abbildung 67: Falscher Mehltau an jungen Beeren	86
Abbildung 68: Von echtem Mehltau befallene Beeren	87
Abbildung 69: Grauschimmel am Geschein	87
Abbildung 70: Der Salgescher Weinbauer muss sich in Zukunft an die durch den Klimawandel entstandenen Veränderungen anpassen	88
Abbildung 71: Erwartungen an die Gemeinde	91

12. Tabellenverzeichnis

Tabelle 1: Flächen des Gemeindeterritoriums.....	2
Tabelle 2: Arbeitsstätten und Beschäftigte in Salgesch	4
Tabelle 3: Nettosteuererinnahmen Gemeinde Salgesch 2009	4
Tabelle 4: Fläche Weinbaukantone in ha	16
Tabelle 5: AOC Erntebeschränkungen	18
Tabelle 6: Anforderungen ÖAF	22
Tabelle 7: Öko-Qualitätsbeiträge	24
Tabelle 8: Rebsorten Aufteilung 1991 und 2006	42
Tabelle 9: Beiträge für den biologischen Landbau	68
Tabelle 10: Parzellenbesitzer	78
Tabelle 11: Ergebnisse Hypothesen.....	90

13. Abkürzungsverzeichnis

Abkürzung	Bedeutung
m ü.d.M.	Meter über dem Meer
usw.	und so weiter
ca.	zirka
m ²	Quadratmeter
ha	Hektare
%	Prozent
etc.	et cetera
evtl.	eventuell
z.B.	zum Beispiel
Fr.	Schweizer Franken
Mio.	Millionen
&	und
hl	Hektoliter
km	Kilometer
mm	Millimeter

14. Anhang

Anhang 1: Arbeitsplan

Woche	Datum	Aufgaben	Stunden
1	21.-27. 2	Erstellen des Arbeitsplanes, Notieren von Fragen, Treffen Etienne Mounir	4
2	28. 2 - 6. 3	Sammeln von Informationen, Büchern, Beantworten der Fragen Treffen Hans-Peter Roten, Treffen Etienne Mounir	10
3	7. - 13. 3	Bearbeiten von Kapitel "Das Weindorf Salgesch"	17
4	14. - 20. 3	Bearbeiten von Kapitel "Das Weindorf Salgesch", Treffen Etienne Mounir	20
5	21. - 27. 3	Bearbeiten von Kapitel "Das Weindorf Salgesch"	12
6	28. 3 - 3. 4	Recherchen und Bearbeiten von Kapitel "Das Wallis und der Rebbau"	17
7	4.- 10. 4	Bearbeiten von Kapitel "Das Wallis und der Rebbau"	15
8	11.- 17. 4	Bearbeiten von Kapitel "Das Wallis und der Rebbau"	7
9	18.- 24. 4	Bearbeiten von Kapitel "Das Wallis und der Rebbau"	15
10	25. 4 - 1. 5	Recherchen für die ersten Kapitel, Ergänzen der Texte und Einfügen der Fussnoten	10
11	2.- 8. 5	Erstellen der Hypothesen, Letzte Bearbeitungen der, Treffen Hans-Peter Roten	20
12	9.- 15. 5	ersten zwei Kapitel	20
13	16.- 22. 5	Bearbeitung der Hypothesen Erstellen der Interviewfragen (als Word + Online)	15
14	23.- 29. 5	Bearbeitung des Kapitels 5, Einfügen von Informationen aus Internet und Büchern, Recherchen	15
15	30. 5 - 5. 6	Bearbeitung des Kapitels 5, Einfügen von Informationen aus Internet und Büchern, Recherchen	10
16	6.- 12. 6	Bearbeiten des Kapitels 5 sowie der Hypothesen, Treffen Etienne Mounir	15
17	13.- 19. 6	Erstellen von Management Summary, Vorwort, Bearbeiten der Texte	20
18	20.- 26. 6	Durchführen der Interviews, Treffen Hans-Peter Roten	20
19	27. 6 - 3. 7	Kontrolle von Fussnoten, Einfügen der Quellen, Verzeichnisse Bearbeiten des Kapitels 5	30
20	4.- 10. 7	Überarbeiten der Arbeit	10
21	11.- 18.7	Auswertung der Interviews, Erstellen der Grafiken, Einfügen der Grafiken in die Arbeit, Korrektur der Interviewantworten, Treffen Hans-Peter Roten	40
22	19.- 23.7	Korrigieren der Texte, Letzte Bearbeitungen, Drucken der Arbeit	30
TOTAL Stunden			372

Anhang 2: Umfrage

Umfrage: Die Zukunft des Weines in Salgesch

Im Rahmen meiner Bachelorarbeit für die Gemeinde Salgesch führe ich eine Umfrage durch. In der Forschungsarbeit geht es um die Zukunft von Salgesch, welche mit Hilfe von Hypothesen analysiert werden soll. Da Salgesch ein Weindorf ist, geht es um die Zukunft im Bereich der Reben sowie des Weines.

Ihre Antworten helfen anschliessend diese Hypothesen (ergänzend zu Informationen aus dem Internet und Büchern) zu beantworten und zu analysieren.

Die Umfrage dauert 10-15 Minuten und ist anonym.

Fragen mit einem * sind Pflichtfragen.

Ich danke Ihnen bereits im Voraus für Ihre Unterstützung

Freundliche Grüsse

Michelle Dalliard

Ich weise schliesslich noch darauf hin, dass in der Folge bei männlichen Bezeichnungen auch immer das weibliche Geschlecht mit einbezogen wird.

Diese Umfrage enthält 64 Fragen.

Allgemeine Fragen

1 [01] Nennen Sie Ihr Geschlecht? *

Bitte wählen Sie nur eine der folgenden Antworten aus:

weiblich

männlich

2 [02] Wie alt sind Sie? *

Bitte geben Sie Ihre Antwort hier ein:

3 [03]

Besitzen Sie eine Weinhandlung? Sind Sie Selbsteinkellerer oder Hobby-Weinbauer? *

Bitte wählen Sie nur eine der folgenden Antworten aus:

Besitzer einer Weinhandlung

Selbsteinkellerer

Hobby-Weinbauer / Hobby-Weinbauerin

Keines der oben genannten

4 [04]Besitzen Sie Reben? *

Bitte wählen Sie nur eine der folgenden Antworten aus:

Ja

Nein

5 [05]Wie viele Quadratmeter Reben besitzen Sie zirka?

Beantworten Sie diese Frage nur, wenn folgende Bedingungen erfüllt sind:

° Die Antwort war 'Ja' bei Frage '4 [04]' (Besitzen Sie Reben?)

Bitte geben Sie Ihre Antwort hier ein:

Traubenpreis

6 [01]Wie wird sich der aktuelle Traubenpreis von 3.90 Franken (Rotwein/Pinot Noir) in 2 Jahren verändern? *

Bitte wählen Sie nur eine der folgenden Antworten aus:

Steigen

Sinken

Bleibt unverändert

7 [02]

Um wie viel wird der Traubenpreis (Rotwein / Pinot noir) in 2 Jahren steigen oder sinken? *

Beantworten Sie diese Frage nur, wenn folgende Bedingungen erfüllt sind:

° Die Antwort war NICHT 'Bleibt unverändert' bei Frage '6 [01]' (Wie wird sich der aktuelle Traubenpreis von 3.90 Franken (Rotwein/Pinot Noir) in 2 Jahren verändern?)

Bitte wählen Sie nur eine der folgenden Antworten aus:

0.25 Franken

0.50 Franken

1.00 Franken

1.50 Franken

2.00 Franken

Sonstiges

8 [02a] Warum wird der aktuelle Traubenpreis (Rotwein / Pinot Noir) in den nächsten 2 Jahren steigen / sinken? *

Beantworten Sie diese Frage nur, wenn folgende Bedingungen erfüllt sind:

° Die Antwort war NICHT 'Bleibt unverändert' bei Frage '6 [01]' (Wie wird sich der aktuelle Traubenpreis von 3.90 Franken (Rotwein/Pinot Noir) in 2 Jahren verändern?)

Bitte geben Sie Ihre Antwort hier ein:

9 [03] Wie wird sich der aktuelle Traubenpreis von 3.90 Franken (Rotwein/Pinot Noir) in 5 Jahren verändern? *

Bitte wählen Sie nur eine der folgenden Antworten aus:

- Steigen
- Sinken
- Bleibt unverändert

10 [04] Um wie viel wird der Traubenpreis (Rotwein / Pinot noir) in 5 Jahren steigen oder sinken? *

Beantworten Sie diese Frage nur, wenn folgende Bedingungen erfüllt sind:

° Die Antwort war NICHT 'Bleibt unverändert' bei Frage '9 [03]' (Wie wird sich der aktuelle Traubenpreis von 3.90 Franken (Rotwein/Pinot Noir) in 5 Jahren verändern?)

Bitte wählen Sie nur eine der folgenden Antworten aus:

- 0.25 Franken
- 0.50 Franken
- 1.00 Franken
- 1.50 Franken
- 2.00 Franken
- Sonstiges

11 [05] Wie wird sich der aktuelle Traubenpreis von 3.00 Franken (Weisswein/Chasselas) in 2 Jahren verändern? *

Bitte wählen Sie nur eine der folgenden Antworten aus:

- Steigen
- Sinken
- Bleibt unverändert

12 [06] Um wie viel wird der Traubenpreis (Weisswein/ Chasselas) in 2 Jahren steigen oder sinken? *

Beantworten Sie diese Frage nur, wenn folgende Bedingungen erfüllt sind:

° Die Antwort war NICHT 'Bleibt unverändert' bei Frage '11 [05]' (Wie wird sich der aktuelle Traubenpreis von 3.00 Franken (Weisswein/Chasselas) in 2 Jahren verändern?)

Bitte wählen Sie nur eine der folgenden Antworten aus:

- 0.25 Franken
- 0.50 Franken
- 1.00 Franken
- 1.50 Franken
- 2.00 Franken
- Sonstiges

13 [06a] Warum wird der aktuelle Traubenpreis (Weisswein / Chasselas) in den nächsten 2 Jahren steigen / sinken? *

Beantworten Sie diese Frage nur, wenn folgende Bedingungen erfüllt sind:

° Die Antwort war NICHT 'Bleibt unverändert' bei Frage '11 [05]' (Wie wird sich der aktuelle Traubenpreis von 3.00 Franken (Weisswein/Chasselas) in 2 Jahren verändern?)

Bitte geben Sie Ihre Antwort hier ein:

14 [07] Wie wird sich der aktuelle Traubenpreis von 3.00 Franken (Weisswein/Chasselas) in 5 Jahren verändern? *

Bitte wählen Sie nur eine der folgenden Antworten aus:

- Steigen
- Sinken
- Bleibt unverändert

15 [08] Um wie viel wird der Traubenpreis (Weisswein/ Chasselas) in 5 Jahren steigen oder sinken? *

Beantworten Sie diese Frage nur, wenn folgende Bedingungen erfüllt sind:

° Die Antwort war NICHT 'Bleibt unverändert' bei Frage '14 [07]' (Wie wird sich der aktuelle Traubenpreis von 3.00 Franken (Weisswein/Chasselas) in 5 Jahren verändern?)

Bitte wählen Sie nur eine der folgenden Antworten aus:

- 0.25 Franken
- 0.50 Franken
- 1.00 Franken
- 1.50 Franken
- 2.00 Franken
- Sonstiges

Rebfläche

16 [01]

Heute beträgt die Rebfläche in Salgesch ca. 200 ha. Was geschieht mit dieser Fläche in 5 Jahren? *

Bitte wählen Sie nur eine der folgenden Antworten aus:

- Rebfläche nimmt zu
- Rebfläche nimmt ab

17 [02] Um wie viel Prozent nimmt die Rebfläche zu oder ab? *

Bitte wählen Sie nur eine der folgenden Antworten aus:

- weniger als 10 Prozent
- 10 Prozent
- 20 Prozent
- 30 Prozent
- 40 Prozent
- 50 Prozent

18 [03] Wie verändert sich die Rebfläche in 10 Jahren? *

Bitte wählen Sie nur eine der folgenden Antworten aus:

- Rebfläche nimmt zu
- Rebfläche nimmt ab

19 [04] Um wie viel Prozent nimmt die Rebfläche in den nächsten 10 Jahren zu oder ab? *

Bitte wählen Sie nur eine der folgenden Antworten aus:

- Weniger als 10 Prozent

- 10 Prozent
- 20 Prozent
- 30 Prozent
- 40 Prozent
- 50 Prozent

20 [05] Die Rebfläche nimmt ab, was geschieht mit den Rebflächen? *

Beantworten Sie diese Frage nur, wenn folgende Bedingungen erfüllt sind:

° Die Antwort war 'Rebfläche nimmt ab' bei Frage '18 [03]' (Wie verändert sich die Rebfläche in 10 Jahren?)

Bitte geben Sie Ihre Antwort hier ein:

21 [06] Wie wird die Rebfläche in Zukunft aussehen? *

Bitte wählen Sie nur eine der folgenden Antworten aus:

- Gleichmässig zerstückelte Parzellen
- Parzellen sind zusammenhängend

22 [07] Wie viele Prozent der Rebfläche von Salgesch werden in 10 Jahren den grossen Kellereien gehören? *

Bitte wählen Sie nur eine der folgenden Antworten aus:

- 10 Prozent
- 20 Prozent
- 30 Prozent
- 40 Prozent
- 50 Prozent
- Sonstiges

23 [08] Anfang des letzten Jahrhunderts gehörte 70 Prozent des landwirtschaftlichen Bodens auswärtigen Besitzern, heute sind 71% der Rebfläche im Privatbesitz von Einwohnern aus Salgesch.

Wie wird sich dieser Prozentsatz von 71% in den nächsten 5 Jahren verändern? *

Bitte wählen Sie nur eine der folgenden Antworten aus:

- Prozentsatz nimmt zu
- Prozentsatz nimmt ab
- Prozentsatz bleibt unverändert

24 [09] Um wie viele Prozent wird sich der Prozentsatz von 71% ändern? *

Beantworten Sie diese Frage nur, wenn folgende Bedingungen erfüllt sind:

° Die Antwort war NICHT 'Prozentsatz bleibt unverändert' bei Frage '23 [08]' (Anfang des letzten Jahrhunderts gehörte 70 Prozent des landwirtschaftlichen Bodens auswärtigen Besitzern, heute sind 71% der Rebfläche im Privatbesitz von Einwohnern aus Salgesch. Wie wird sich dieser Prozentsatz von 71% in den nächsten 5 Jahren verändern?)

Bitte wählen Sie nur eine der folgenden Antworten aus:

- Weniger als 10 Prozent
- 10 Prozent
- 20 Prozent
- 30 Prozent
- 40 Prozent
- 50 Prozent

25 [10] Wie viel von der Rebfläche in Privatbesitz von Einwohnern aus Salgesch wird in 5 Jahren verpachtet sein? *

Bitte wählen Sie nur eine der folgenden Antworten aus:

- Weniger als 10 Prozent
- 10 Prozent
- 20 Prozent
- 30 Prozent
- 40 Prozent
- 50 Prozent
- Sonstiges

26 [11] Wie viel von der Rebfläche in Privatbesitz von Einwohnern aus Salgesch wird in 10 Jahren verpachtet sein? *

Bitte wählen Sie nur eine der folgenden Antworten aus:

- Weniger als 10 Prozent

- 10 Prozent
- 20 Prozent
- 30 Prozent
- 40 Prozent
- 50 Prozent
- Sonstiges

27 [12]

Wird es in Zukunft mehr Hobby-Weinbauer geben? *

Bitte wählen Sie nur eine der folgenden Antworten aus:

- Ja
- Nein

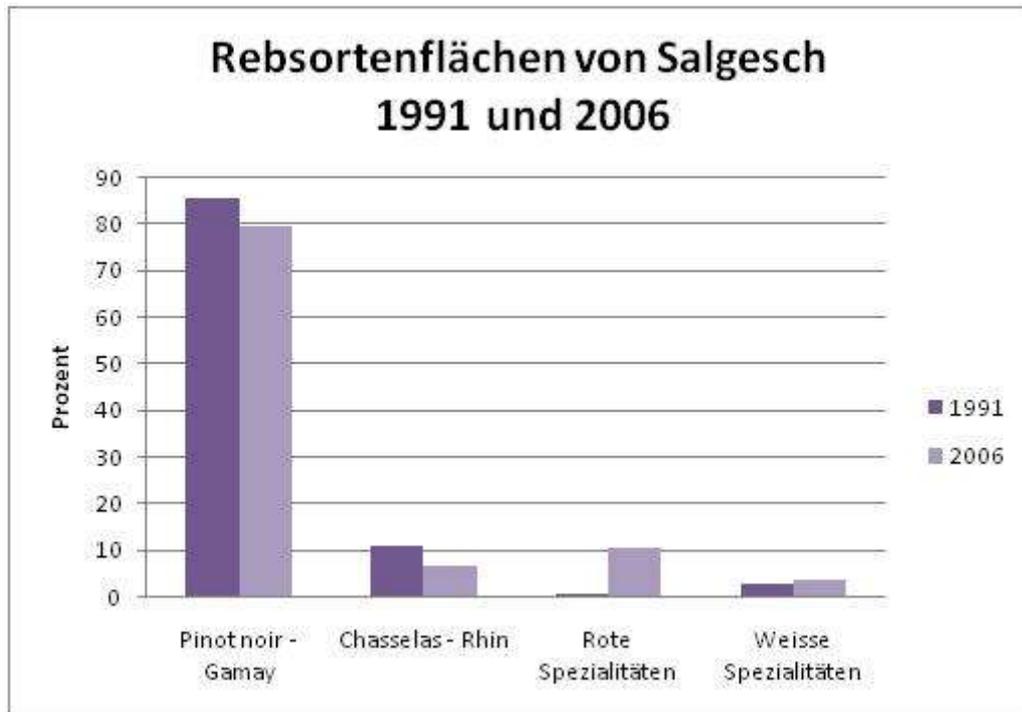
28 [13] Wenn ja, warum? *

Beantworten Sie diese Frage nur, wenn folgende Bedingungen erfüllt sind:

° Die Antwort war NICHT 'Nein' bei Frage '27 [12]' (Wird es in Zukunft mehr Hobby-Weinbauer geben?)

Bitte geben Sie Ihre Antwort hier ein:

Rebsortenflächen



Quelle Grafik: Buch: Amédée Mounir, Salgesch und seine Vergangenheit S. 145

29 [01] Wie werden sich die einzelnen Rebsortenflächen in den nächsten 5 Jahren verändern?

Pinot Noir (und Gamay) *

Bitte wählen Sie nur eine der folgenden Antworten aus:

- Rebsortenfläche nimmt zu
- Rebsortenfläche nimmt ab

30 [01a]

Wie viel Prozent beträgt die Zunahme / Abnahme? *

Bitte geben Sie Ihre Antwort hier ein:

31 [01b] Sie haben Zunahme angekreuzt, warum denken Sie wird die Rebsortenfläche (Pinot Noir und Gamay) zunehmen? *

Beantworten Sie diese Frage nur, wenn folgende Bedingungen erfüllt sind:

° Die Antwort war NICHT 'Rebsortenfläche nimmt ab' bei Frage '29 [01]' (Wie werden sich die einzelnen Rebsortenflächen in den nächsten 5 Jahren verändern? Pinot Noir (und Gamay))

Bitte wählen Sie alle zutreffenden Antworten aus:

- Höhere Nachfrage / Besserer Absatz
- Einfache Bewirtschaftung
- Resistenter (Krankheiten, Wetter,...)
- Sonstiges:

32 [02] Rote Spezialitäten *

Bitte wählen Sie nur eine der folgenden Antworten aus:

- Rebsortenfläche nimmt zu
- Rebsortenfläche nimmt ab

33 [02a] Wie viel Prozent beträgt die Zunahme / Abnahme? *

Bitte geben Sie Ihre Antwort hier ein:

34 [02b] Sie haben Zunahme angekreuzt, warum denken Sie wird die Rebsortenfläche (Rote Spezialitäten) zunehmen? *

Beantworten Sie diese Frage nur, wenn folgende Bedingungen erfüllt sind:

° Die Antwort war NICHT 'Rebsortenfläche nimmt ab' bei Frage '32 [02]' (Rote Spezialitäten)

Bitte wählen Sie alle zutreffenden Antworten aus:

- Höhere Nachfrage / Besserer Absatz
- Einfache Bewirtschaftung
- Resistenter (Krankheiten, Wetter,...)
- Sonstiges:

35 [03] Chasselas - Rhin *

Bitte wählen Sie nur eine der folgenden Antworten aus:

- Rebsortenfläche nimmt zu
- Rebsortenfläche nimmt ab

36 [03a] Wie viel Prozent beträgt die Zunahme / Abnahme? *

Bitte geben Sie Ihre Antwort hier ein:

37 [03b] Sie haben Zunahme angekreuzt, warum denken Sie wird die Rebsortenfläche (Chasselas/Rhin) zunehmen? *

Beantworten Sie diese Frage nur, wenn folgende Bedingungen erfüllt sind:

° Die Antwort war NICHT 'Rebsortenfläche nimmt ab' bei Frage '35 [03]' (Chasselas - Rhin)

Bitte wählen Sie alle zutreffenden Antworten aus:

- Höhere Nachfrage / Besserer Absatz
- Einfache Bewirtschaftung
- Resistenter (Krankheiten, Wetter,...)
- Sonstiges:

38 [04] Weisse Spezialitäten *

Bitte wählen Sie nur eine der folgenden Antworten aus:

- Rebsortenfläche nimmt zu
- Rebsortenfläche nimmt ab

39 [04a] Wie viel Prozent beträgt die Zunahme / Abnahme? *

Bitte geben Sie Ihre Antwort hier ein:

40 [04b] Sie haben Zunahme angekreuzt, warum denken Sie wird die Rebsortenfläche (Weisse Rebsorten) zunehmen? *

Beantworten Sie diese Frage nur, wenn folgende Bedingungen erfüllt sind:

° Die Antwort war NICHT 'Rebsortenfläche nimmt ab' bei Frage '38 [04]' (Weisse Spezialitäten)

Bitte wählen Sie alle zutreffenden Antworten aus:

- Höhere Nachfrage / Besserer Absatz
- Einfache Bewirtschaftung
- Resistenter (Krankheiten, Wetter,...)
- Sonstiges:

Maschinelle Bewirtschaftung

41 [01] In Zukunft werden nur noch diejenigen Rebberge bearbeitet, welche maschinell bewirtschaftet werden können?

Bitte wählen Sie nur eine der folgenden Antworten aus:

Ja

Nein

42 [01a] Begründen Sie Ihre Antwort: *

Bitte geben Sie Ihre Antwort hier ein:

Klima

43 [01] Eine Hypothese lautet: "Der Salgescher Weinbauer muss sich in Zukunft an die durch den Klimawandel entstandenen Veränderungen anpassen." *

Bitte wählen Sie nur eine der folgenden Antworten aus:

Ja

Nein

Trifft diese Hypothese zu?

44 [02] Welche Veränderungen könnten durch den Klimawandel entstehen? (Krankheiten, Wetter,...) *

Beantworten Sie diese Frage nur, wenn folgende Bedingungen erfüllt sind:

° Die Antwort war NICHT 'Nein' bei Frage '43 [01]' (Eine Hypothese lautet: "Der Salgescher Weinbauer muss sich in Zukunft an die durch den Klimawandel entstandenen Veränderungen anpassen.")

Bitte geben Sie Ihre Antwort hier ein:

Bewirtschaftung der Parzellen

45 [01] "Heute werden viele Rebparzellen selber bewirtschaftet, in Zukunft müssen diese vermehrt verpachtet werden", lautet eine weitere Hypothese. Welche Vorteile bringt das Verpachten einer Rebparzelle mit sich? *

Bitte geben Sie Ihre Antwort hier ein:

46 [02] Welche Nachteile hat ein Weinbauer durch das Verpachten seiner Parzelle? *

Bitte geben Sie Ihre Antwort hier ein:

Selbsteinkellerer / Weinhandlungen

47 [01] Eine Hypothese lautet: "In Zukunft wird es mehr Selbsteinkellerer geben." Stimmen Sie dieser Aussage zu? *

Bitte wählen Sie nur eine der folgenden Antworten aus:

Ja

Nein

48 [02]

Warum stimmen Sie der Hypothese zu / nicht zu? Was ist Ihre Meinung zu dem Thema "Selbsteinkellerer"? *

Bitte geben Sie Ihre Antwort hier ein:

49 [03]

In den letzten Jahren zählte man 17 Weinhandlungen in Salgesch. Wird es in Zukunft mehr oder weniger Weinhandlungen geben? *

Bitte wählen Sie nur eine der folgenden Antworten aus:

In Zukunft gibt es mehr Weinhandlungen

In Zukunft gibt es weniger Weinhandlungen

50 [04] Wie viele Weinhandlungen wird es in 5 Jahren in Salgesch haben? *

Bitte geben Sie Ihre Antwort hier ein:

51 [05] Warum haben Sie mehr / weniger angekreuzt? Was ist Ihre Meinung zum Thema "Weinhandlungen"? *

Bitte geben Sie Ihre Antwort hier ein:

Bewässerung der Parzellen

52 [01] In Zukunft wird in Salgesch das Wasser knapp. Denken Sie, dass man in Salgesch auf die Tröpfchenbewässerung umstellen wird? *

Bitte wählen Sie nur eine der folgenden Antworten aus:

Ja

Nein

53 [01a]

Umstellung auf sonstige Systeme? Wenn ja, welche?

Bitte geben Sie Ihre Antwort hier ein:

Allgemeine Hypothesen

Antworten Sie mit Ja und Nein und sagen Sie kurz Ihre Meinung zu folgenden Aussagen

54 [01]

In 30 Jahren müssen einige Rebparzellen Kiwibäumen weichen? *

Bitte wählen Sie nur eine der folgenden Antworten aus:

Ja

Nein

55 [02]

In der Hypothese werden Kiwibäume genannt, was könnte dort sonst noch stehen? Und warum? *

Bitte geben Sie Ihre Antwort hier ein:

56 [02b]

Warum haben Sie mit ja/nein geantwortet? Was ist Ihre Meinung? *

Bitte geben Sie Ihre Antwort hier ein:

57 [03] In Zukunft setzen die Salgescher Weinbauer auf einen biologischen Anbau? *

Bitte wählen Sie nur eine der folgenden Antworten aus:

Ja

Nein

58 [03b] Warum haben Sie ja/nein angekreuzt? Was ist Ihre Meinung? *

Bitte geben Sie Ihre Antwort hier ein:

59 [03c] Würden Sie zum biologischen Weinbau wechseln? *

Beantworten Sie diese Frage nur, wenn folgende Bedingungen erfüllt sind:

° Die Antwort war 'Besitzer einer Weinhandlung' oder 'Selbsteinkellerer' oder 'Hobby-Weinbauer / Hobby-Weinbauerin' bei Frage '3 [03]' (Besitzen Sie eine Weinhandlung? Sind Sie Selbsteinkellerer oder Hobby-Weinbauer?)

Bitte wählen Sie nur eine der folgenden Antworten aus:

Ja

Nein

60 [03d] Warum? *

Beantworten Sie diese Frage nur, wenn folgende Bedingungen erfüllt sind:

° Die Antwort war 'Besitzer einer Weinhandlung' oder 'Selbsteinkellerer' oder 'Hobby-Weinbauer / Hobby-Weinbauerin' bei Frage '3 [03]' (Besitzen Sie eine Weinhandlung? Sind Sie Selbsteinkellerer oder Hobby-Weinbauer?)

Bitte geben Sie Ihre Antwort hier ein:

61 [04] Den PURE wird es noch viele Jahre geben? *

Bitte wählen Sie nur eine der folgenden Antworten aus:

Ja

Nein

62 [04a] Warum haben Sie mit ja/nein geantwortet? Was ist Ihre Meinung zum PURE? *

Bitte geben Sie Ihre Antwort hier ein:

Gemeinde / Kanton

63 [01]

Was erwarten Sie in Zukunft von der Gemeinde Salgesch? *

Beantworten Sie diese Frage nur, wenn folgende Bedingungen erfüllt sind:

° Die Antwort war 'Besitzer einer Weinhandlung' oder 'Selbsteinkellerer' oder 'Hobby-Weinbauer / Hobby-Weinbauerin' bei Frage '3 [03]' (Besitzen Sie eine Weinhandlung? Sind Sie Selbsteinkellerer oder Hobby-Weinbauer?)

Bitte wählen Sie alle zutreffenden Antworten aus:

- Besseres Marketing
- Mehr Strategie
- Vermehrter Kontakt mit den Weinhandlungen / Selbsteinkellerer
- Tools (Beispielsweise um Parzellen zum Verkauf anzubieten)
- Finanzielle Unterstützung
- Neuausrichtungen
- Sonstiges:

64 [02] Was sind Ihre Erwartungen an den Kanton Wallis? *

Beantworten Sie diese Frage nur, wenn folgende Bedingungen erfüllt sind:

° Die Antwort war 'Besitzer einer Weinhandlung' oder 'Selbsteinkellerer' oder 'Hobby-Weinbauer / Hobby-Weinbauerin' bei Frage '3 [03]' (Besitzen Sie eine Weinhandlung? Sind Sie Selbsteinkellerer oder Hobby-Weinbauer?)

Bitte geben Sie Ihre Antwort hier ein:

Vielen Dank dass Sie sich die Zeit genommen haben diese Umfrage auszufüllen.

Vielen Dank für die Beantwortung des Fragebogens.

Anhang 3: Aktuelle Zeitungsartikel

♦ Walliser Bote vom Mittwoch, 22. Juni 2011; Nr. 143; 171. Jahrgang

Wallis | Wachsende Unzufriedenheit bei den Rebbauern

Rebbau rentiert nicht mehr



Trügerische Idylle. Die tiefen Preise gefährden Existenzen. FOTO WB

Bei den Walliser Winzern macht sich Unzufriedenheit breit: Die Produktionskosten steigen, der Erlös aber stagniert.

Immer dann, wenn er die guten Nachrichten aus der Walliser Weinwirtschaft vernimmt, steigt Bitterkeit im Varner Weinbauern Lothar Varonier auf. Denn seit Jahren kämpft er mit seinem 4,5-Hektaren-Betrieb hart an der Rentabilitätsgrenze. Der Grund: Die Produktionskosten steigen laufend, der Erlös stagnierte in den letzten Jahren oder entwickelte sich sogar rückläufig. Damit ergeben sich für viele Rebbauern finanzielle Engpässe, sie finden keine Nachfolger und würden am liebsten verkaufen. | Seite 2

Weinbau | Als schwächstes Glied in der Wertschöpfungskette kämpfen viele Winzer um ihre Existenz

«Auf den Reben lässt es sich so nicht mehr leben...»

WALLIS | Lothar Varonier lebt seit Jahrzehnten «auf den Reben». Er ist Winzer. Wenn er zu rechnen beginnt, flieht ihn der Schlaf.

LUZILS THELER

Immer dann, wenn der Winzer und Rebbauer Lothar Varonier aus Varen die Erfolgsmeldungen aus dem Walliser Weinbau liest, stösst ihn diese Botschaft sauer auf. «Wer als einfacher Rebbauer einzig vom Ertrag seiner Weinberge zu leben versucht, kommt nicht mehr über die Runden», lautet sein Befund. Der Grund für die Misere ist einfach: Die Bewirtschaftungskosten sind in den letzten Jahrzehnten stark gestiegen, die Erträge hingegen nicht im gleichen Umfang oder sind sogar rückläufig.

1982 waren die Preise besser als heute

Rebbauer Varonier kann seine Sorgen und Nöte mit Zahlen belegen. «Im Jahr 1982 haben wir für ein Kilogramm erstklassige Chasselas-Trauben 4.50 Franken erhalten; im Jahr 2009 waren es 3.20 Franken für ein



1982 waren die Preise besser als heute

Rebbauer Varonier kann seine Sorgen und Nöte mit Zahlen begründen. «Im Jahr 1982 haben wir für ein Kilogramm erstklassige Chasselas-Trauben 4.50 Franken erhalten; im Jahr 2009 waren es 3.20 Franken für ein Kilogramm Chasselas und 3.40 Franken für ein Kilogramm Pinot-Noir.» Bei diesen Preisen könne nur noch einermassen über die Runden kommen, wer nachgerade industrielle Bearbeitungsmethoden zur Anwendung bringe. Aber selbst dort, wo die Parzellen eine weitgehend maschinelle Bewirtschaftung zulassen, beziffern sich die Kosten mittlerweile nach offiziellen Berechnungen des Kantons auf 2.60 Franken pro Quadratmeter und Jahr, Parzellen mit alter Bestockung im traditionellen Gobelet-Schnitt gar in steilen Terrassenlagen müssen mit Kosten in der Höhe von 3.26 Franken pro Quadratmeter



Rebbau. Selbst die Preise für bestes Traubengut aus besten Lagen sind kaum mehr kostendeckend, sagt Lothar Varonier. FOTO WA

rechnen. Wer noch eine gewisse Quote zur Amortisierung des eingesetzten Kapitals oder für die alle paar Jahrzehnte fällige Neupflanzung des Rebberges einsetzt, legt in der Schlussabrechnung drauf. «Man kann es drehen und wenden wie man will, so reicht es einfach nicht mehr», sagt Varonier.

Fair wäre ein Fünf fiber pro Kilo, sagt Varonier

Mit wie viel müsste ein Kilo abgegolten werden, damit auch der Winzer und Rebbauer auf seine Rechnung käme? Lothar

Varonier hat eine einfache Formel: «Von einer Flasche Wein im Wert von 15 Franken sollten fünf Franken an den Einkellerer, fünf Franken für die Vermarktung und fünf Franken für den Rebbauer drin sein. Dann kämen auch wir auf unsere Rechnung.» Er räumt ein, dass nur die beste Qualität an Traubengut auch so gut abgegolten werden sollte. «Heute wird für schlechte Qualität zu viel bezahlt und für gute Qualität zu wenig.» Und was macht er in dieser Situation? «Ich lebe von Reserven aus besseren Zeiten.»

13000 Winzer in 112000 Parzellen

Der Walliser Rebberg, der grösste der Schweiz, ist mit seinen rund 5200 Hektaren extrem strukturiert: Er zerfällt in 112 000 Parzellen mit über 13 000 Eigentümern. Zwischen Eholz und dem Ganfersee reiht sich Parzelle an Parzelle – rund 80 Prozent dieser Weinberge weisen eine geringere Fläche als 600 Quadratmeter auf. Das Wallis ist aber auch das Land der Kellereien: Neben gut 30 «Grossen», bei denen gegen 70 Prozent der Ernte von rund 40 Mio. Litern in die Tankanlagen kommen, gibt es fast 500 Klein- und Kleinstkellereien. Diese «Selbstkellierer», die oft nur das eigene Traubengut vinifizieren, waren früher vielfach reine Winzer, die dann ihr Heil und einen höheren Mehrwert über eine eigene Kellerei suchten und teils auch fanden. Insgesamt nimmt die Rebfläche auch im Wallis eher ab. Neuumbürche werden seltener, dafür verganden in den peripheren Gebieten wie dem Oberwallis zunehmend auch Weinberge; andere Reben liegen in der Bauzone und müssen Überbauungen weichen.

Weinbau | Der Walliser Weinbau wird in den nächsten Jahren an seiner Basis Schaden nehmen

Den Weinbauern fehlt der Nachwuchs

WALLIS | Das Wallis ist das Land der 12 000 Winzer. Doch Hunderten von Berufswinzern fehlt der Nachwuchs. Der Rebbau ist zu wenig attraktiv.

Dass es in der klassischen Landwirtschaft nicht ganz einfach ist, die Nachfolge selbst für einen einermassen rentablen Betrieb gut hinzukriegen, ist bekannt. Aber auch viele Rebbauern, die einzig als Winzer tätig sind, stehen oft vor unlösbaren Nachwuchsproblemen. Denn der Beruf des Rebbauers ist einfach zu wenig attraktiv. Wie sollen denn die Jungen sich für einen Beruf interessieren, in dem man sich beim besten Willen keine Existenz mehr aufbauen kann? Anders in den Kellereien: In jüngerer Vergangenheit ist gerade in den renommierten Familienbetrieben eine neue Generation an die Spitze getreten,

die über eine sehr gute Ausbildung verfügt – oft sogar studiert hat. Im Weinbau liegt nämlich auch Wohlstand.

Schlechte Zeiten für einen Verkauf der Reben

Zurück in die Reben: Die Zeiten für Vollerwerbswinzer sind nicht gut. Selbst für eine Radikallösung wie eine Veräusserung der oft während Jahrhunderten in Familienbesitz stehenden Weinberge stehen die Zeichen schlecht. Nicht wenige würden verkaufen, wenn die Preise besser wären. Aber die Bodenpreise werden auch in der Landwirtschaft und natürlich im Rebbau durch den zu erwartenden Betriebsertrag definiert. Anders als die Betriebsinhaber in der Milchwirtschaft und in der Fleischproduktion können die Rebbauern nicht mit flächendeckenden Direktzahlungen rechnen.

Entprofessionalisierung oder Industrialisierung

Die schlechte Ertragslage führt zu zwei Entwicklungen: Auf der einen Seite wird der Weinbau, der im Wallis ohnehin vielfach eine Freizeitbeschäftigung darstellt, noch weiter «entprofessionalisiert». Wer Reben zum Nebenerwerb hat, rechnet weniger hart. Dank einem nicht selten recht hohen Haupteinkommen übersteht der Hobby-Winzer schwierige Phasen. Oder die Rebgrüter werden von einigen Grossen aufgekauft, welche die Weinberge dann industriell und meist mit Arbeitskräften aus dem Ausland (etwa aus Portugal) bewirtschaften.

Keine Abstriche bei der Qualität machen

Was auch für einen Weinbauern wie Lothar Varonier nicht infrage kommt, sind Abstriche bei der Qualität. «Im Gegenteil.

Wir müssten heute unbedingt differenziertere Qualitätskriterien haben.» Denn gemäss dem heutigen Regime würden nur die Mengenbeschränkungen und der Zucker- oder Reifegehalt der Trauben berücksichtigt. «Die Mengenbeschränkung ist richtig, die Öchslewerte hingegen nicht. Denn es müsste auch das Alter, die Qualität der Trauben und vor allem deren Gesundheitszustand zur Ernte in Rechnung gestellt werden. Dabei wäre es auch nötig, dass die Kellereien sich die Ware im Weinberg anschauen und dann je nach Qualität einen Preis festlegen.» Varonier gibt zu, dass es Kellereien gibt – so auch die, welche er beliefert – die über den Branchenpreisen bezahlen. «Aber das heutige System ist sehr oft zu wenig differenziert.» Hier müssten die Einkellerer vermehrt bereit sein, Hand für eine umfassen-

dere Qualitätsbeurteilung und dann auch eine differenzierte Preispolitik zu bieten.

Gefahr der Nivellierung nach unten

Tatsächlich besteht an der Basis der wichtigen Walliser Weinwirtschaft heute die Gefahr einer «Nivellierung nach unten». Favorisiert werden nicht nur Betriebe mit hohem Mechanisierungspotenzial und in möglichst flachen Lagen, wie dem linken Rhoneufer, sondern auch Weinbauern, die mit möglichst wenig Aufwand Traubengut von mittelmässiger Qualität herbringen. Unter Druck geraten paradoxerweise die Spitzlagen an den landschaftsprägenden Steilhängen mit ihren Terrassen. Sie lassen sich zu den heutigen Konditionen beim besten Willen nicht mehr kostendeckend bewirtschaften und drohen zu verganden. **th**

◆ Walliser Bote vom Dienstag, 7. Juni 2011; Nr. 131; 171. Jahrgang

Wallis | Die Weinberge leiden kaum unter der Trockenheit

Es wurde bewässert



Der niederschlagsarme Winter und das trockene Frühjahr haben im Walliser Weinberg kaum Spuren hinterlassen. Wenn nötig, wurde bewässert.

Ganz Europa litt und leidet unter der Trockenheit. Gerade für die Weinbaugebiete, die über keine Bewässerungsanlagen verfügen, wuchsen sich die fehlenden Niederschläge zum Problem aus. Anders im Wallis: Wo flachgründige, sandige und leichte Böden, die wenig Wasser speichern, ein Bewässern nötig machten, ist das im Frühjahr vor dem Austreiben gemacht worden. Bevor in der letzten Woche der Regen kam, war die Blüte abgeschlossen. Das ist ideal für die Reben. | Seite 2

Rebbau. Reben brauchen in trockenen Phasen Wasser. rimws

Weinbau | Die Reben haben unter der Trockenheit wenig gelitten und der Regen kam nach der Blüte

Im Weinberg sieht es gut aus für den Jahrgang 2011



WALLIS | Der Regen kam, als die Reben eben verblüht waren und damit genau zum richtigen Zeitpunkt. Im Walliser Weinberg stehen die Zeichen sehr gut für den Jahrgang 2011.

LUIGI MATHIER

«Alles bis zum mit Blüte verläuft eigentlich optimal», sagt Diego Mathier von der Kellerei «Vino vau Salgesch». Und sein Kollege Olivier Mounir von der «Cave du Rebbau» doppelt nach: «Es ergibt im Weinberg gut an.» Die beiden Weinwirtschaftler haben mit Freude festgestellt, dass der Anfang zwar früh erfolgte, dazu aber kontrolliert verlief. Während der Blüte, einer heissen Phase im Weinberg, blieb es trocken und auch der Wind kam nie so stark auf. Regen und Wind können eine gefährliche «Altaresca» führen, das sich in stark geschwächten Erträgen niederschlägt.

Wendebau. Das Jahr hat gut begonnen im Weinberg: die letzte Phase der Blüte ist optimal verlaufen. rimws

Im ersten «Cher» wurde gewässert

Im Gegensatz zu Weinbaugebieten, die über keine Bewässerungsanlagen verfügen, sind die meisten Walliser Weinberge gut gegen Trockenheit gestützt: Dort, wo Gletscherwasser oder Quellwasser zugeleitet wird, steht das Wasser praktisch unbeschränkt zur Verfügung. Anders liegen die Dinge dort, wo Schmelzwasser in die Bewässerungssysteme geleitet wird. Die ungewöhnliche Trockenheit hat dazu geführt, dass zum Beispiel in Salgesch der erste «Wässercher» im Frühjahr praktisch lückenlos genutzt wurde; auch dazwischen wurde gewässert. Doch ist als die Blüte vorbei war, kam der Regen: Die 30 Millimeter, die wir letzte Woche bekamen, sind die Wassermenge, welche die eher flachgründigen, sandigen und leichten Böden aufnehmen können. Wer jetzt zusätzlich wässert, wäscht einfach nur die Böden aus. Mit den Niederschlägen, die in den letzten Tagen noch dazukamen, reicht es für die nächsten Wochen. Für eine Prognose für die Erträge im Jahr 2011 ist es allerdings noch zu früh: Noch muss der Wein sich «kehren», dann kommt die Zeit der Reife, wo warmes und trockenes Wetter wichtig ist, wie es zum Beispiel Föhnlagen bringen.

Kostengünstiger, weil in einem Wurf

Interessant ist nun die Feststellung von Diego Mathier, dass die Rebarbeiten dank dem frühen Anfang und dem kontinuierlichen Fortgang in weniger Stunden bewältigt werden konnten als in Jahren, da der Weinberg wegen Kälteeinbrüchen zum Beispiel plötzlich im Wachstum stagnierte. Der Grund: Man kann zum Beispiel das Aufbinden praktisch in einem Wurf erledigen und muss nicht mehrmals für dieselbe Arbeit ausrücken. «Der Stundenanfall ist in diesem Jahr dank der regelmässigen Witterung niedriger als in anderen Jahren», sagt Mathier.

Wird Wasserwasser knapp in Salgesch?

Während St. German, Gampelsteg, Leuk und Varen über Quell- oder Gletscherwasser verfügen, ist Salgesch auf Schmelzwasser angewiesen. Wegen dem schneearmen Winter und der Trockenheit des Frühjahres muss man für den zweiten «Wässercher» unter Umständen mit einer Verknappung rechnen. Bei einem extrem trockenen Sommer könnte das zu Problemen führen. Für Olivier Mounir ist die Konsequenz klar: Man muss in Salgesch zur sogenannten «Tropfenbewässerung» übergehen, die den Rebarzellen und den einzelnen Reben durch unterirdische Leitungen praktisch die massgeschneiderte Wassermenge zuführt. Man spart Wasser wegen der Verdunstung, die «Streuverluste» sind gering und man spült auch die Pflanzenschutzmittel nicht vom Laub. «Daran kommen wir nicht vorbei», meint Mounir.

Junge Reben brauchen mehr Wasser

Der schneearme Winter und das ungewöhnlich trockene Frühjahr waren für die meisten Rebanlagen kein Problem. Allerdings ist im Frühjahr manchenorts vielleicht etwas fleissiger bewässert worden als nach normalen Wintern und einigermaßen regenreichen Monaten März, April und Mai. Die Regenmengen der letzten Woche, die insgesamt zwischen 35 und 40 Millimeter Regen brachten, haben nun die Trockenheit beendet. Viele der Rebböden im Oberwallis können auf ein Mal nicht viel mehr Regen aufnehmen als diese Menge.

Als Faustregel gilt, dass jüngere Reben mehr Wasser brauchen als ältere Pflanzen. Die Rebe braucht auch zu Beginn des Wachstumszyklus, wenn das Laub gebildet wird, mehr Feuchtigkeit als in der Reifeperiode der Trauben.

Weinmarkt | Grössere Lagerbestände gibt es für Massenware, Spitzenweine verkaufen sich sehr gut

Weinbau erntet den Lohn der Qualität

SALGESCH | Salgesch ist das Weindorf im Wallis, das als erstes auf eine ausgesprochene Qualitätsproduktion setzte. Das bezahlt sich aus.

Die meisten Weinwirtschaftenden, mit denen man redet, sind mit der momentanen und auch mit der mittelfristigen Situation auf dem Weinmarkt zufrieden. Das hängt nicht zuletzt damit zusammen, dass im vergangenen Jahr eine unterdurchschnittliche Ernte in die Fässer kam. Das hat vor allem den Rotweinssektor merklich entlastet und die Preise stabilisiert.

Spitzenweine sind gut nachgefragt

Mehrere Weinwirtschaftende, deren Produkte im gehobenen Preissegment angesiedelt

sind, sind für ihre Kellereien ausgesprochen optimistisch. Walliser Qualitätsweine lägen im Trend, ist mehrfach zu vernehmen. «Bei uns läuft es sehr gut», gibt Diego Mathier unumwunden zu. Allerdings mögen er und auch andere Beobachter nicht ausschliessen, dass es im Kanton bei ausgesprochener Massenware noch die einen oder anderen grösseren Lagerbestände gibt. Aber wer Qualität gelebt hat und lebt, für den zahlt sich die Qualitätsproduktion aus. Allerdings bedingt die Betreuung der Privatkundschaft im Weintourismusgeschäft einen grossen persönlichen Einsatz. «Man muss hart pickeln, was das Zeug hält, aber in der Endabrechnung lohnt sich dieser Kampf um jeden einzelnen Kunden auch», räumt Olivier Mounir ein.

Walliser Weine nach China exportieren?

Als wir gestern mit Diego Mathier sprachen, meldete sich eine chinesische TV-Station bei ihm. Es geht darum, einen Filmbeitrag über den Wein zu drehen, den die Kellerei «Nouveau Salquenen» in einer Gruft des Rhonegletschers ausreifen lässt. «Der Beitrag erscheint in einer Serie, die von Schweiz Tourismus betreut wird.» Hat nun der Salgescher «Winzer des Jahres» gar den chinesischen Markt im Auge? «So schnell geht das wohl kaum», meint Mathier lachend. Aber er räumt ein, dass man als Weinbauunternehmer durchaus alle möglichen Märkte im Auge behalten muss. Und man darf nicht vergessen, dass es in China heute eine Oberschicht gibt, die bei französischen oder

italienischen Weinen ebenso auf den Geschmack gekommen ist wie bei deutschen Sportwagen oder Schweizer Uhren. Allerdings hat sich der Export von Schweizer Weinen bisher als ausgesprochen harzig erwiesen, wie selbst grössere Weinhandelshäuser wie die Orsat erfahren mussten.

Tag der offenen Kellereien erfolgreich

Seit einigen Jahren führen zahlreiche Walliser Kellereien zusammen mit den Berufsverbänden die Tage der offenen Kellertüren durch. So auch am vergangenen Wochenende. Wie zu vernehmen ist, kamen neben den einheimischen Weinkunden vor allem Weinfreunde aus der Deutschschweiz. Ausländische Gäste hingegen tauchten nur verein-

zelt auf. Dabei darf die einzelne Kellerei allerdings weniger den Verkaufserfolg des Tages im Auge haben, sondern muss vielmehr mittel- und langfristig denken und Kontakte knüpfen.

Wird das Umfeld für den Wein schwieriger?

In jüngerer Vergangenheit hat man in der Weinwirtschaft mögliche Gefahren für das Umfeld des Weines und des Weinkonsums ausgemacht. So hat ein Mitglied des Bundesrates erst an diesem Wochenende eine Erhöhung der Alkoholsteuern angeregt, was die Weinwirtschaft mit 2.50 Franken pro Flasche treffen könnte. Auch wird immer wieder der Blutalkohol-Wert von 0,0 Promille für Autofahrer ins Spiel gebracht. Beide Schritte würden die Branche hart treffen. **th**

Anhang 4: Preise Biokontrollen

Preise 2011



Preise Verarbeitung und Handel 2011

bio.inspecta und q.inspecta bürgen für Ihre Glaubwürdigkeit – mit kompetenten Dienstleistungen zu fairen Preisen.

Audits	Dauer vor Ort	Preise (CHF)	pro
Auditpreise			
Grosses Audit	bis 8 Std.	1250.–	Pauschal
Mittleres Audit	bis 4 Std.	635.–	Pauschal
Kleines Audit	bis 2 Std.	340.–	Pauschal
Mini Audit	bis 1 Std.	195.–	Pauschal
Vor- und Nachbearbeitung, Inspektionsbericht. Nach Aufwand		170.–	Stunde
Fahrkosten / Spesen			
Grosses Audit		180.–	Besuch
Mittleres Audit		155.–	Besuch
Kleines Audit / Mini Audit		130.–	Besuch
Annulation / Verschiebung vereinbarter Audittermine			
bis 10 Tage vor dem Audit		100.–	Audit
weniger als 10 Tage vor dem Audit		200.–	Audit
Zertifizierung		Preise (CHF)	pro
Nach Aufwand (inkl. Druck, Versand eines Zertifikates)		170.–	Stunde
Zertifizierung Bio-Labels		50.–	Label
Pauschalen			
Zertifizierung COS		700.–	
Zertifizierung NOP Verarbeitung		700.–	
Zertifizierung NOP Lagehalter im Lohn		500.–	
Zertifizierung UTZ certified		700.–	
Zertifizierung MSC		700.–	
Gruppenzertifizierung MSC		nach Absprache	
Eingeschriebener Brief aus der Zertifizierung		170.–	Brief



Preise Verarbeitung und Handel 2011

Rekurse	Preise (CHF)	pro
Teilweise abgelehnte Rekurse	200.–	Rekurs
Ganz abgelehnte Rekurse	400.–	Rekurs
Ausstellen zusätzlicher Zertifikate, Kontrollbescheinigungen*, etc.	Preise (CHF)	pro
1 - 10 pro Kalenderjahr	50.–	Besch./Zert
11 - 20 pro Kalenderjahr	40.–	Besch./Zert
21 - 30 pro Kalenderjahr	30.–	Besch./Zert
> 30 pro Kalenderjahr	25.–	Besch./Zert
* nur Ware ab der Schweiz		
Andere Dienstleistungen	Preise (CHF)	pro
Abklärungen zu Importen und Exporten / Rückständen von Pestiziden Separierung, Dokumentation, etc. / Prüfung von Etiketten, Rezepturen, etc.	170.–	Stunde
Aufrechterhaltung Kontrollverfahren ohne Audit und Zertifizierung / Listung im Kontrollverfahren inklusive aktuellen Informationen, Nutzung Online Tools zu Vorzugspreisen.	200.–	Jahr
Ausserterminliche Kündigungen nach 30. September	150.–	Betrieb
Rückstandsanalyse bei positivem Resultat, Kontrolle nicht durchführbar aufgrund unvollständiger Unterlagen oder anderer durch Betriebsleiter verursachte Gründe	Sämtliche damit in Zusammenhang stehende Kosten	

Individuelle Offerten

bio.inspecta und q.inspecta bieten eine umfassende Palette an zusätzlichen Inspektionen und Zertifizierungen an. Diese werden gemäss speziellen Preislisten verrechnet, bitte fragen Sie uns an.

Preise easy-cert (www.easy-cert.ch)	Preise (CHF)	pro
easy-cert light Info-Webportal mit persönlichen Daten und Zertifikatsabfrage: Suchen Sie Firmen und Produkte nach diversen Kriterien. Drucken Sie Zertifikate und Labelanerkennungen.	30.–	Jahr
easy-cert Vollversion Grundgebühr bis 20 Lieferanten ab 21 Lieferanten + CHF 1.50/pro Lieferant / ab 501 Lieferanten + CHF 0.80/pro Lieferant	60.–	Jahr

Änderungen vorbehalten. Alle Preise verstehen sich zuzüglich 8% MwSt.

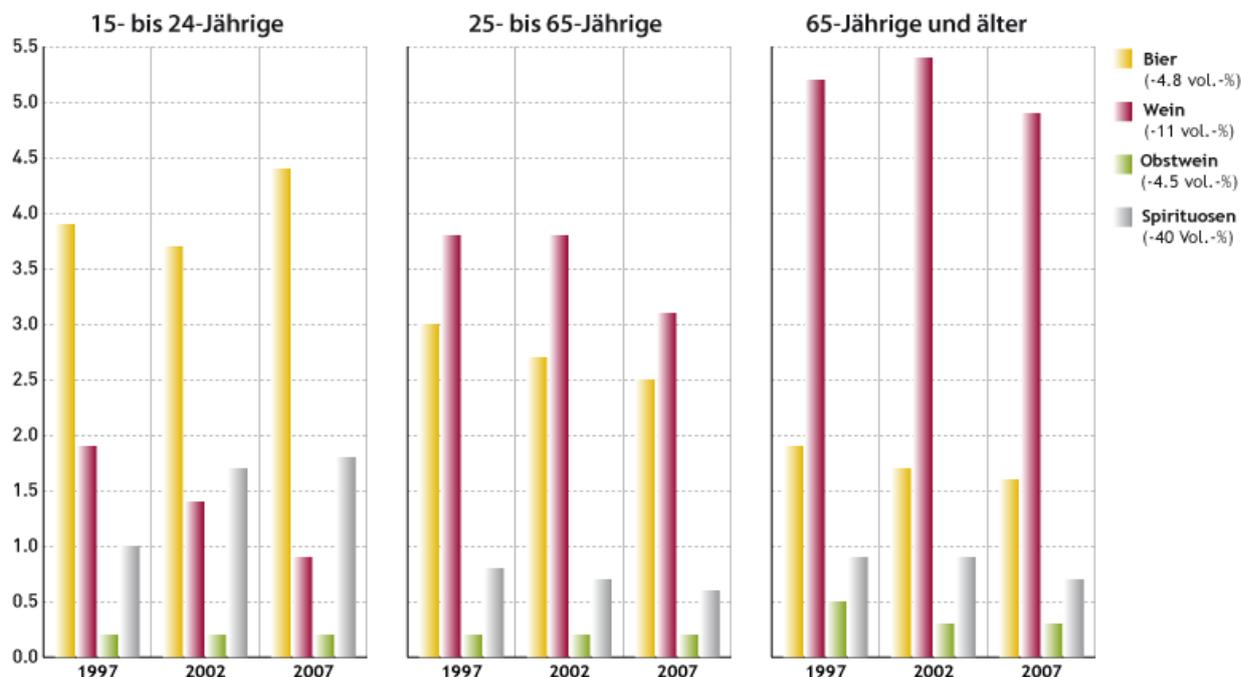


bio.inspecta AG, q.inspecta GmbH
Ackerstrasse, Postfach, CH-5070 Frick, Tel. +41 (0)62 865 63 00, Fax +41 (0)62 865 63 01
admin@bio-inspecta.ch, www.bio-inspecta.ch



Anhang 5: Interessante Grafiken

Statistik Alkoholkonsum:



Quelle: SFA Schweiz, Fachstelle für Alkohol- und andere Drogenprobleme

Quelle: <http://www.20min.ch/interaktiv/Alkoholkonsum/index.html>

Aktueller Stand vom 21.07.2011 der eingeführten Liter Wein:

Zollkontingent

Naturwein

Tarifnummer: 2204.2121, 2131, 2141, 2921, 2922, 2931 & 2932

Kontingentsmenge: 170'000'000,00 Liter/litres/litri

Stand per: 21.07.2011 - 04:05

Zugeteilte / eingeführte Menge: **Restmenge:**

95'508'735,20 Liter/litres/litri

74'491'264,80 Liter/litres/litri

Quelle :

http://www.ezv.admin.ch/zollinfo_firmen/abfertigungshilfen/zollkontingente/index.html?lang=de&id=48&show=neu