

Geschäftsbericht 2016



Die weissen Trauben der Sorte Johanniter werden gelesen.

Genossenschaften werden Weltkulturerbe

«Die Idee und Praxis der Genossenschaft» zählt neu zum immateriellen Weltkulturerbe. Die UNESCO hat an ihrer Sitzung vom 30. November 2016 die Aufnahme der Genossenschaften in die Repräsentative Liste beschlossen. Mit der Aufnahme soll die Idee geschützt und zugleich als wirtschaftliches Modell wieder stärker ins Bewusstsein gerückt werden. In der Schweiz sind Genossenschaften seit Jahrhunderten tief verankert. Traditionelle Formen stellen die Alp- oder Käsegenossenschaften dar. Heute sind als Genossenschaften in der Schweiz verschiedene Unternehmen bestens bekannt: zum Beispiel die Migros, Coop, die Landi, die Mobilar oder die Raiffeisenbanken, die in der ganzen Schweiz ihre Dienstleistungen anbieten.

Das Vertrauen, welches die Schweizer Bevölkerung den Genossenschaftsunternehmen dabei entgegenbringt, ist – gerade im Vergleich zu börsenkotierten Aktiengesellschaften – sehr hoch. Die Gründe für das hohe Vertrauen liegen in der regionalen Verankerung von Genossenschaften, ihrer Nähe zu den Kunden und der Möglichkeit zur aktiven Mitwirkung. Zudem sind Genossenschaften einem nachhaltigen Geschäftsmodell verpflichtet, das Gewinne ins Unternehmen reinvestiert. Genossenschaften stehen allen offen, sind demokratisch legitimiert, partizipativ und nicht zuletzt auch innovativ.



Genossenschaftliches Zusammenwirken ist eine Form menschlicher Lebensgestaltung in Selbsthilfe, Selbstverantwortung und Selbstverwaltung, die sich in unterschiedlichen Formen weltweit entwickelt hat. Das genossenschaftliche Prinzip beinhaltet Grundwerte des menschlichen Zusammenlebens in Gleichwertigkeit und Freiheit und orientiert sich am Gemeinwohl. Die Uno hatte 2012 bereits das «Jahr der Genossenschaften» ausgerufen und damit die Genossenschaften mit ihren weltweit 800 Millionen Mitgliedern in über 100 Ländern gewürdigt.

Sommerlicher September rettet schwieriges Weinjahr

Frost, Falscher Mehltau, Kirschesigfliege und schliesslich ein schöner September prägten das für die Luzerner Winzerinnen und Winzer schwierige Rebjahr 2016. Dies geht aus der amtlichen Weinlesekontrolle der Dienststelle Landwirtschaft und Wald hervor. Die Luzerner Winzerinnen und Winzer haben ein schwieriges Rebjahr hinter sich: Der Winter war mild, der Austrieb früh. Ende April führte eine Frostnacht ausserhalb der milden Seelagen zu Schäden an den jungen Trieben. Der Vorsommer war nass und mehrheitlich kühl. Die Vegetation geriet in Rückstand und die starken Niederschläge förderten den Falschen Mehltau. Wer die Trauben nicht rechtzeitig schützen konnte, musste mit Ausfällen rechnen. Der Spätsommer, insbesondere der September, brachte viel Sonnenschein, wenig Regen und viel Wärme. Die sommerlichen Bedingungen förderten die Reifung. Die Kirschesigfliege blieb den Trauben mehrheitlich fern. Aufgrund der grossen Ungewissheit war die Schadensbegrenzung mit Netzen und mit Kaolin (weisser Ton, mit dem die Trauben behandelt werden) sehr aufwändig. Nicht zuletzt dank dem trockenen Klima in den Rebbergen und den wohl dickeren Beerenhäuten fiel der Schaden durch die Kirschesigfliege schliesslich geringer aus als befürchtet. Der 2016 ist trotz allem und wider Erwarten ein sehr guter Weinjahrgang. Die reifen und gesunden Trauben

lassen sich zu tollen Weinen verarbeiten. Die kühlen Nächte förderten die Aromen. Spätsommer und Herbst waren sehr trocken. Die Weine werden sehr harmonisch sein.

Die 2. Krienser Weinlese

Am 29. September 2016 wurden in unserem Rebberg die Trauben geerntet. Bestens gelaunt fanden sich zahlreiche Helferinnen und Helfer im 1,8 Hektaren grossen Rebberg zur zweiten Weinlese ein, um am Morgen die weissen Trauben der Sorte Johanniter zu ernten. Am Nachmittag wurden dann die roten Cabernet Jura Trauben gelesen. Ein grosses Dankeschön gehört allen Helferinnen und Helfern die mit ihrer Arbeit während des ganzen Jahres viel zum Gelingen dieser zweiten Ernte beigetragen haben. Der Sommer 2016 zeigte seine Wirkung, die Trauben konnten optimal reifen. Dies kann unter anderem am Zuckergehalt der



Trauben abgelesen werden. Um den Zuckergehalt zu bestimmen, werden die Öchslegrade gemessen. Bei den Cabernet-Jura Trauben ergab die Messung stolze 88 Grad (Vorjahr. 98 Grad). Bei den Johanniter-Trauben massen wir sehr gute 86 Grad (Vorjahr: 86 Grad). Die 2. Teilernte betrug insgesamt 1934 kg. Dieses Traubengut wird nun in der Kelterei in St. Niklausen von Winzermeister Toni Ottiger zu Wein vinifiziert. Am Abend des 29. Septembers 2017 nach der 2. Ernte

wurden alle Genossenschafterinnen und Genossenschafter eingeladen, ein Glas unseres 1. Weines aus dem Jahr 2015 zu probieren. Von der Qualität unseres 1. Weines waren denn auch alle begeistert.

Kauf von Sonnenbergwein

Als Mitglied profitieren Sie von Vorzugsberechtigungen beim Kauf von Sonnenbergwein und Sie erhalten 2 Flaschen Sonnenbergwein als Naturalverzinsung je Anteilschein **ab dem 1. Jahr mit Vollertrag**. Wir erfreuen uns über unseren 2. Ertrag von knapp 2 Tonnen im Jahr 2016. Doch sind wir noch ein gutes Stück von dem angestrebten Vollertrag entfernt. Auch aus betriebswirtschaftlichen Überlegungen bitten wir Sie um Verständnis, dass wir Ihnen im Jahr 2017 noch keinen Sonnenbergwein als Naturaldividende oder Geschenk überreichen können. Jeder Genossenschafter kann jedoch Wein des Jahrganges 2016 käuflich erstehen. Pro Anteilschein gibt es ein Anrecht auf 2 Flaschen Wein. Es stehen knapp 1100 Weiss- und gut 450 Rotweinflaschen zum Verkauf. Das Los wird darüber entscheiden, wer 2 Weiss- bzw. einen Weiss- und einen Rotwein erhält. Unser edler Sonnenbergwein wird an einem offiziellen Verkaufstag zu erwerben sein. Sie werden rechtzeitig über das weitere Vorgehen und den Verkaufstag informiert. Von den Pressrückständen der 2. Ernte wurde erstmals ein Tresterbrand destilliert. Dieser 1. Tresterbrand mundet ausgezeichnet. Die noch kleine Menge steht noch nicht zum Verkauf. Somit umfasst unsere Produktpalette bereits 3 Erzeugnisse.



Ertragssteigerung wird angestrebt

Wir sind bestrebt, den Ertrag in unserem Rebberg kontinuierlich zu steigern. An der letzten Generalversammlung informierte ich über die zahlreichen Pflege-, Mäuse- und Trockenheitsschäden an den Terrassenböschungen. Der teilweise offene Boden war ausgetrocknet und rieselte ab. Als Folge der erwähnten Einflüsse war ein gewisses Erosionsrisiko entstanden. Die Betriebsleitergruppe hat in der Zwischenzeit die

Terrassenböschungen repariert. Die Erosion der Terrassenböschungen wird auch durch die sich im Rebberg tummelnden Wühlmäuse beschleunigt. Für die Bekämpfung der unliebsamen Nager wurde eine professionelle Feldmauserin beigezogen. Unterstützt von einigen Helfern gingen innert weniger Tage gegen 100 Mäuse in die Fallen. Mit der Anschaffung eines modernen Reformmähers können die Pflegeschäden an den sensiblen Terrassenböschungen weitgehend eliminiert werden. Damit die Rebstöcke bei der mechanischen Bodenbearbeitung nicht beschädigt werden, erhalten diese einen Schutz. Genossenschafter Godi Amrein hat unzählige alte Güllenrohre auf Bauernhöfen zusammengetragen. Diese werden nun zerkleinert und der Rebenchutz über die Rebenstöcke gestülpt. Wenn das kein sinnvolles Recycling ist? Nach intensiven Niederschlägen bildet sich in den Fahrgassen jeweils Oberflächenwasser. Aufgrund des sandigen Lehmbodens fliesst das Wasser jeweils nur zögerlich ab und erschwert die Bewirtschaftung. So konnten im Frühjahr 2016 die nötigen Spritzarbeiten nur unter grössten Schwierigkeiten durchgeführt werden. Auch hemmt Staunässe das Wachstum der Reben. Aus diesem Grund hat sich eine Arbeitsgruppe dieser Problematik angenommen und ist an der Erarbeitung eines Entwässerungskonzeptes. Die notwendigen baulichen Massnahmen sollen noch in diesem Jahr realisiert werden. Die im Herbst 2016 durchgeführten Boden- und Blattanalysen bestätigen den Mangel an gewissen Nährstoffen wie Phosphor oder Kalium. Auch ist der pH-Wert zu tief. Im Frühjahr 2017 werden die nötigen Nährstoff-Zufuhren aufgrund der Boden- und Blattproben ausgeführt. Die Mengen sind genau auf die Ergebnisse der Bodenproben zugeschnitten. Die Bio-Suisse Bestimmungen werden eingehalten.

Kein Gift im Weingut der RBG Sonnenberg

Gift im Schweizer Wein titelte die Schweizer Boulevardpresse im Oktober 2016. Eine Umweltorganisation nahm Bodenproben in Weinbergen, untersuchte Trauben und Weine in bekannten Schweizer Weinbauregionen: Bündner Herrschaft, Hallau, Bieler Seeland, Genferseeregion, Wallis und Tessin. Das Resultat war alarmierend: In allen konventionell hergestellten Weinen fanden sich Rückstände von Pestiziden. Auch wenn diese Resultate, aufgrund der Traubenprobenentnahme in einem unreifen Zustand, zu relativeren sind und damit zu rechnen ist, dass die Gifte bis zur Ernte ausgewaschen bzw. abgebaut worden wären, so gelangen diese trotzdem in den Kreislauf der Natur.

Unsere beiden Traubensorten (weiss: Johanniter; rot: Cabernet Jura) sind sogenannte PIWI-Rebsorten (pilzwiderstandsfähig). Diese Sorten entstanden durch Kreuzung von europäischen Edelsorten mit amerikanischen Vitis-Arten, welche eine natürliche Resistenz gegen Pilzkrankheiten aufweisen und bestens an das «feucht-kalte» Klima der Deutschschweiz angepasst sind. Der Pflanzenschutz kann im Allgemeinen auf ein Minimum beschränkt werden. Dies ermöglicht eine Bewirtschaftung nach streng biologischen Richtlinien. So kann auf den Einsatz von chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmitteln verzichtet werden. Es ist jedoch so, dass aufgrund mangelnder Alternativen auch Bio-Winzer diese Pilzkrankheit oft mit Kupferpräparaten bekämpfen. Wegen der Schädigung des Bodenlebens ist dessen Verwendung streng reglementiert, zunehmend werden auch alternative Substanzen eingesetzt. Wir sind zuversichtlich, den Einsatz von Kupferpräparaten auf ein Minimum einschränken zu können.

Das Räßblüetefäsch

Ein besonderer Glanzpunkt im vergangenen Geschäftsjahr war das Chrienser Räßblüetefäsch. Dieses Fest begeisterte Gross und Klein. Lesen Sie den Rückblick von Carina Sommer, der Präsidentin des Vereins Chrienser Räßblüetefäsch:

Ein gelungenes 1. Chrienser Räßblüetefäsch

Samstag den 4. Juni 2016

Trotz des stetigen Regens sind alle HelferInnen schon früh morgens tatkräftig am Werk. Die letzten Bänke werden aufgestellt, der Kunstkiosk hübsch eingerichtet, das Festprogramm aufgehängt. Die Kunstschaffenden legen ihre Utensilien bereit, die Köhler zünden das Feuer. Trotz der guten Vorbereitungen ist eine gewisse Anspannung zu spüren. Wird alles klappen? Wird es aufhören zu regnen?

11:00 Uhr und der Regen hat zwischenzeitlich gestoppt. Die Organisationscrew blickt über das Festgelände – sehr viele BesucherInnen sind noch nicht gekommen. Mit der Ansprache wird noch ein wenig zugewartet. Dann um 11:30 Uhr wird das 1. Chrienser Räßblüetefäsch offiziell eröffnet. Das Publikum lauscht interessiert den Ansprachen und wird danach zur ersten Lesung in den Rebberg gebeten. Doch schon beginnt es wieder zu regnen und die Lesung wird kurzerhand zur Unterhusscheune verlegt. Mit grossem Interesse verfolgen die BesucherInnen die Geschichte der Krienser Sage und beantworten eifrig die Wettbewerbsfrage. Alle wollen den Krienser Wein gewinnen. So wird dann auch die erste Flasche der stolzen Gewinnerin überreicht und die Band STEVE! setzt den musikalischen Auftakt.

Am Nachmittag lassen sich Gross und Klein mit Winzerwurst, Salat, Pasta und anderen Köstlichkeiten verwöhnen, basteln mit dem Krienser Imker Blasius Siegrist Nisthilfen für Wildbienen, lernen von Rafael Lippuner und Christian Fischer Interessantes über das Köhlern und geniessen die musikalischen, tänzerischen und poetischen Leckerbissen des abwechslungsreichen Festprogramms. Es gibt viel zu entdecken auf dem Festgelände.

Im Rebberg präsentieren sich kurlige Fantasiewesen der Oberstufenklasse 2f vom Schulhaus Roggern, hinter der Scheune lädt mit Geräuschen aus dem Rebberg eine interaktive Soundinstallation von Nicolas Engel und der Klasse 4a des Schulhaus Amlehn zum selber mischen ein und etwas versteckt an einer Scheibe der Scheune sorgt ein Schwanenvideo für schmunzelnde Gesichter.

Petrus meint es mit dem Räßblüetefäsch schlussendlich aber gut, schickt im Laufe des Nachmittags goldig-wärmende Sonnenstrahlen und erheitert damit die Stimmung des Publikums immer mehr. Zur Freude aller wuseln gegen 17 Uhr mehrere hundert Menschen auf dem Festgelände umher und vergnügen sich an Kulinarik und Kunst.

Der Höhepunkt des Festes ist unumstritten der grandiose Auftritt der Irischen, in Luzern heimisch gewordenen Band LED Farmers, welche mit ihrer lockeren Art und der animierenden Musik Gross und Klein zu ausgelassenen Tänzen begeistert.





Foto: Mik Matter

Sonntag den 5. Juni 2016

Auch am Sonntag bleibt es trocken und die Gäste geniessen den Brunch und die dritte Lesung im Rebberg. Mit einer sehr berührenden musikalischen Begleitung klingt, in einer leicht wehmütigen Stimmung, das 1. Chrienser Räßblüetefäscht gemütlich aus.

Dieses Fest hat alle meine Vorstellungen übertroffen. Es ist zu einer einmaligen Begegnungsplattform für Gross und Klein geworden und hat gezeigt, dass Kunst und Kulinarik Menschen auf grandiose Weise miteinander verbinden und ein unvergessliches Beisammensein veranlassen können. Ich möchte mich von ganzem Herzen bei allen guten Seelen bedanken, welche dieses 1. Chrienser Räßblüetefäscht möglich gemacht haben.

Es grüsst aus dem sonnigen Rebberg

Carina Sommer

Präsidentin des Vereins Chrienser Räßblüetefäscht

Ich bedanke mich bei allen Helferinnen und Helfer des Räßblüetefäschts für das grosse Engagement. Es war ein riesiger Kraftakt notwendig, um diesen grossartigen Event auf die Beine zu stellen. Im Speziellen bedanke ich mich bei der Kulinarikergruppe der RBG Sonnenberg und natürlich bei Carina Sommer, die dieses tolle Fest initiierte.

Umbau eines Teilbereiches der Underhusscheune

Die RBG Sonnenberg hat den erfahrenen Landwirtschaftsarchitekten Fredi Inderwildi beigezogen. Dieser unterstützt die RBG bei den Pachtverhandlungen mit der Gemeinde und den Vertragsverhandlungen mit dem bisherigen Pächter. Die RBG Sonnenberg wird nicht die ganze Underhusscheune selber nutzen. Es war eine Auflage der Gemeinde, dass wir einen Teil der Scheune an die Bauernfamilie Bienz vermieten. Der Mietvertrag in welchem definierte Teilbereiche der Underhusscheune vermietet werden, wurde im guten Einvernehmen unterzeichnet. Der Mieter bezahlt uns eine jährliche Miete. Der Pachtvertrag mit der Gemeinde steht kurz vor der Unterzeichnung. Damit die Nutzung unseren Bedürfnissen entsprechend möglich ist, mussten bauliche Anpassungen d.h. Investitionen in der Scheune erfolgen. Die GV hat am 3. Mai 2016 grünes Licht für das Projekt „Umbau eines Teilbereiches der Underhusscheune“ erteilt. Der Kostenrahmen wurde auf CHF 100'000.00 plafoniert. Diese Ausgangslage veranlasste die Verwaltung das Projekt zu redimensionieren. Es wurde eine Prioritätenliste erstellt:

Remisentor

Weinlager

Verkauf / Degustation

Kaffeeküche

Verpflegungsraum

Entsprechend den Vorgaben wurde ein Projektplan erstellt und eine Baueingabe eingereicht. Die Baubewilligung ist am 28. September 2016 eingegangen. Als Bauchef für den Rohbau



konnte aus dem Kreise der Genossenschafter der renommierte Bauunternehmer Urs Zeier gewonnen werden. Seine Erfahrung und sein Beziehungsnetz sind für uns Gold wert. Gerade beim Einkauf von diversen Baumaterialien hat er für uns sehr vorteilhafte Preise ausgehandelt. Der Rohbau ist in Kürze fertig gestellt. Der Innenausbau wird unter der Leitung von Genossenschafter Markus Amrein ausgeführt. Ich danke allen Beteiligten,

Architekt Fredi Inderwildi, den beiden Bauchefs Urs Zeier (Rohbau) und Markus Amrein (Innenausbau) und vor allem auch den zahlreichen Helfern aus dem Kreis der Genossenschaft für ihren tollen Einsatz. Somit können wir unseren Helferinnen und Helfer in Bälde eine würdige Infrastruktur anbieten. Auch das wichtige Weinlager ist in Kürze benutzbar.

Mutationen in der Verwaltung

Die Verwaltungsmitglieder Monika Marbacher und Bruno Bienz demissionieren auf die nächste Generalversammlung. Ich danke den beiden für die wertvolle Arbeit für unseren Krienser Rebberg. Mit Monika Marbacher und Bruno Bienz verlassen uns zwei engagierte Verwaltungsmitglieder. Mit Roger Kaufmann, Philipp Marbacher und Michèle Binggeli schlagen wir der Generalversammlung drei neue Verwaltungsmitglieder zur Wahl vor. Sie

werden die Verwaltung bei der Bewältigung der anstehenden Aufgaben mit ihrem Fachwissen unterstützen.

Herbstausflug

Der Herbstausflug führte uns am 24. September 2016 in den einzigen Rebberg in Innerschwyz nach Immensee. Wir besuchten den Rebberg «Gutshof Sunnehof» von unserem Berater Oskar Felder. Es wurden uns auserlesene Weine präsentiert. Im Anschluss machten wir einen Halt bei der Distillerie Haldihof von Bruno und Rebecca Muff in Weggis, wo wir hochprozentige Edelbrände degustieren konnten.

Jahresabschlussessen für die Helferinnen und Helfer

Am 4. November 2016 hat das Jahresabschlussessen für die Helferinnen und Helfer im



„Moschtihüsli“ stattgefunden. Gut gelaunt haben die Helferinnen und Helfer gemeinsam den schönen Abend genossen. Sie haben auch in diesem Jahr Grossartiges vollbracht und sich mit vollem Engagement für unseren Rebberg eingesetzt. Wir bedanken uns bei Ihnen für das, was Sie in diesem Jahr geleistet haben und hoffen, dass wir auch im Jahr 2017 auf ihre Hilfe zählen dürfen. Danken möchte ich auch meinen Kolleginnen und Kollegen der Verwaltung, der Betriebsleitergruppe und Berater Oskar Felder,

die ihre Aufgaben gewissenhaft und pflichtbewusst zum Wohl der RBG erfüllt haben und weiterhin erfüllen.

Patrick Koch



Präsident
Rebbaugenossenschaft Sonnenberg

31.03.2017