



WEINGUT  
**SONNENBERG**

## Geschäftsbericht 2021



**Die RBG Sonnenberg holt mit dem Johanniter 2020 Gold am internationalen PIWI-Weinpreis.**

## Editorial

Zurück zur Normalität – wer wünscht sich das nicht nach den vergangenen zwei Pandemie Jahren. Wir wollen alle wieder normal miteinander agieren können und uneingeschränkt unserem Job, unseren Hobbys und unseren Interessen nachgehen. Es ist erfreulich, dass die Gesellschaft wieder behutsam an die Normalität herangeführt wird und die zahlreichen Einschränkungen mit den daraus resultierenden erhöhten psychischen Belastungen der Menschen endlich ein Ende finden. Die Corona-Pandemie war denn auch nahezu das ganze Jahr 2021 das beherrschende Thema. Auch die RBG Sonnenberg spürte die Auswirkungen der Krise. So konnte unsere Generalversammlung, die sich in den letzten Jahren zu einem beliebten Event gemausert hat und jeweils von bis zu 200 Genossenschaffern besucht wurde, wie bereits im Jahr 2020 nicht wie geplant durchgeführt werden und ist schriftlich abgehalten worden. Schweren Herzens musste auch das traditionelle Helferessen im November abgesagt werden. Unsere Chrapferinnen und Chrapfer erhielten als «Trostpflaster» Krienser Checks, auch mit der Idee unseren Krienser Abnehmern (Detailhandel und Restaurants) in diesen schweren Zeiten etwas unter die Arme zu greifen. Auch das Winzerfest fiel Corona zum Opfer.

Jetzt freuen wir uns alle auf die Generalversammlung 2022. Wir werden alles daransetzen, dass unsere GV nach zwei Jahren Pause wieder in möglichst normalen Rahmen stattfinden kann. Der gesellschaftliche und persönliche Austausch kam in den letzten beiden Jahren leider aus bekannten Gründen viel zu kurz, bauen wir darauf, dass wir im Jahr 2022 nun wieder vermehrt Gelegenheit dazu erhalten werden. Es täte uns allen gut. Es freut mich sehr, Sie an unserer GV persönlich begrüßen zu dürfen und mit Ihnen auf unser blühendes Unternehmen anzustossen. Abgerundet wird die GV von einem sehr spannenden Vortrag über den Jakobsweg von Robert Strässle.

Ich wünsche Ihnen gute Gesundheit und vor allem «Frieden».

Patrick Koch



Verwaltungspräsident  
Rebbaugenossenschaft Sonnenberg



## **Das Weinjahr 2021 im Kanton Luzern: Die Ernte war noch nie so tief**

**Das Luzerner Weinjahr 2021 zählte wettermässig zu den schwierigsten. Frost, Hagel und Falscher Mehltau reduzierten die Ernte um 60 Prozent. Der trockene Herbst liess die Trauben voll ausreifen und bei guten Bedingungen einbringen. Der tiefen Ernte von 234 Tonnen stehen hohe Zuckergehalte gegenüber. Der momentan gut funktionierende lokale Weinmarkt hätte eine deutlich höhere Menge verkraftet.** Dies geht aus der amtlichen Weinlesekontrolle der Dienststelle Landwirtschaft und Wald hervor. Für die Luzerner Winzerinnen und Winzer verlief das Weinjahr 2021 wettermässig nicht ideal. Nach einem schönen und trockenen Frühjahr schlug Anfang April mit dem Beginn des Austriebs das Wetter um. Dies bedeutete in frühen Lagen Schäden durch Frost und eine späte Blüte. Die Hagelschläge im Juni richteten grosse Schäden an den Blüten an. Der niederschlagsreiche Juli mit Starkregen und Überschwemmungen förderte den Falschen Mehltau. Dieser führte bei anfälligen Sorten bis zum Totalausfall. Der Herbst blieb trocken und mehrheitlich schön. Die Trauben konnten unterstützt durch kühle Nächte ideal ausreifen. Ausfälle durch Wespen oder Botrytis blieben aus. Einzig die sich zum Flug sammelnden Starenschwärme vermochten durch die späte Ernte punktuell weiteren Schaden anzurichten.

### **Potential für einen guten Jahrgang**

Die Lese begann am 23. September und endete am 28. Oktober 2021. Sie verlief infolge gesunder Trauben speditiv und fand bei besten Bedingungen statt. Die gemessenen Zuckergehalte befinden sich im Durchschnitt der letzten zehn Weinjahre. Durch den hohen Reifegrad, die guten Säurewerte und die kühlen Nächte im Herbst ist das Potenzial für sehr gute Weine gegeben.

### **Tiefste Erntemenge**

Geerntet wurden rund 234 Tonnen Trauben. Das sind nur 40 Prozent einer vollen Ernte. Mit 310 Gramm pro Quadratmeter war die Ernte im Kanton Luzern noch nie so tief. Dort wo der Hagel ausgeblieben war, vermochten einzig die robusten PIWI-Sorten (pilzwiderstandsfähig) für eine gute Ernte zu sorgen. 95 Prozent der Menge wird zu Weinen mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung «AOC Luzern» verarbeitet. Der Rest wird als Schweizer Landwein vermarktet. Der Markt hätte deutlich mehr verkraften können, scheint doch die Nachfrage nach lokalen Weinen weiter gut zu sein.

Die Weinlesekontrolle der Dienststelle Landwirtschaft und Wald erfasste 54 Sorten auf einer Fläche von 75,5 Hektaren. 34 Prozent der Rebfläche wird mit PIWI-Sorten (pilzwiderstandsfähig) und 15 Prozent nach den Richtlinien des biologischen Landbaus bewirtschaftet. Erhoben wurden 54 Weinbaubetriebe.

## Das Weinjahr 2021 in Kriens

Das Weinjahr 2021 stellte unseren Betrieb vor grosse Herausforderungen. Der Frost hat im April unseren Reben erheblich zugesetzt. Bei den Johanniter-Reben waren 60 % und bei den Cabernet Jura-Reben 40 % der Knospen/Triebe geschädigt. Ein Wachstumsstopp stellte sich ein. Unser Betriebsleiter hat weitsichtig reagiert und den Schaden umgehend bei der Hagelversicherung angemeldet. Bei der Hagelversicherung sind wir auch gegen Frostschäden versichert. Die Vergütung von der Hagelversicherung für den frostbedingten Ertragsausfall beider Trauben-Sorten beträgt über CHF 47'000.00. Glücklicherweise wurden wir von Hagelschlägen verschont. In den Monaten Juni und Juli hatten wir fast täglich viel Regen, Gewitter und heftige Gewitterstürme. Die ausgebrachten Pflanzenschutzmittel wurden nach dem Ausbringen regelmässig innert kurzer Zeit in ihrer Wirkung massiv geschwächt oder ganz abgewaschen. Der Falsche Mehltau hatte die besten Bedingungen sich weitflächig



auszubreiten. Die Pilzsporen wurden vom Wind und Regen laufend verteilt. Eine längere Zeit konnten sich vor allem unsere Cabernet Jura-Reben tapfer dagegen wehren. Die Johanniter-Reben wurden früh und stärker vom Falschen Mehltau erfasst. Nebst den Blättern wurden auch die Früchte/Beeren teilweise befallen.

Der Falsche Mehltau wurde Ende des 19. Jahrhunderts von Nordamerika nach Europa eingeschleppt. Bei dieser Pilzkrankheit zeichnen sich bei feuchtwarmem Wetter helle Flecken auf der Blattoberseite ab (sog. Ölflecken) während auf der Blattunterseite sich das weissliche Pilzgeflecht ausbreitet. Dieses befällt in der Folge alle grünen Pflanzenteile. Die Beeren werden am Wachstum gehindert und schrumpfen. 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. PIWI - Reben sind - wie auch traditionelle Rebsorten - das Resultat herkömmlicher Kreuzungszüchtungen und haben nichts mit Gentechnik zu tun. Mit der Züchtung dieser Rebsorten, früher Hybridreben genannt, wurde versucht, die guten Geschmackseigenschaften der europäischen Rebsorten mit der Resistenz der amerikanischen Sorten zu vereinen. Meist sind diese Reben nicht ganz resistent. Je höher der Anteil des Erbgutes der europäischen Sorte in der Sortenkombination, desto geringer ist deren Widerstandsfähigkeit. In unserem Rebberg zeigt sich nun, dass die roten Rebstöcke eine höhere Resistenz gegenüber dem Falschen Mehltau als die weissen Rebstöcke aufweisen. Der Pflanzenschutz kann jedoch 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. Aufgrund mangelnder Alternativen bekämpfen auch Bio-Winzer diese Pilzkrankheit oft mit Kupferpräparaten. Wegen der möglichen Beeinträchtigung des Bodenlebens ist dessen Verwendung streng reglementiert, zunehmend werden auch Gesteinsmehle und Tonerdenpräparate eingesetzt: mit vielversprechender Wirkung. Weitere alternative Substanzen stehen in der Pipeline. Wir sind zuversichtlich, den Einsatz von Kupferpräparaten

weiterhin auf ein Minimum einschränken zu können. Die richtige Spritzplanung ist auch für unseren Betrieb eine grosse Herausforderung.

Die Verwaltung und die Betriebsleitung haben sich intensiv über die Spritzplanung 2021 ausgetauscht. Dabei lautet unser Kredo bezüglich Kupfereinsatz «so viel wie nötig, so wenig wie möglich». Wir haben uns dazu entschlossen, beim renommierten Winzer und Präsidenten des Vereins PIWI-CH Roland Lenz eine Expertise bezüglich Kupfereinsatz für das Jahr 2021 in unserem Rebberg einzuholen. Die Antwort lautet wie folgt:

*Guten Morgen Patrick*

*Folgendes zu Deiner Anfrage, zu diesem viel diskutierten Thema:*

*Die Nachfrage nach «rückstandsfreien oder gar pestizidfreien» Weinen hat während der Pandemie massiv zugenommen. Und spielt Nachhaltigkeit und Regionalität beim Konsumenten eine grosse Rolle, kann das nur über den Anbau von PIWIs realisiert werden. So gratuliere ich Euch, dass Ihr konsequent diesen PIWIWEG beschreitet! Dass Ihr Euch dabei intern über den Kupfereinsatz Gedanken macht, ist klar.*

*Eine grosse Rolle beim Kupfereinsatz mit PIWI Sorten spielt natürlich die Sorte selber und die Reblage. Wie die Klimaveränderung sich in Kriens verhalten wird, wissen wir nicht. Klar ist, dass Gewitterereignisse bei Euch während der Vegetationsphase eher eine Rolle spielen. Klar ist auch, dass Johanniter eine «labile» PIWI ist. Gerade betreffend Falschem Mehltau. Und klar ist auch, dass der Cabernet Jura ebenfalls eher eine FM- Schwäche hat als EM (Echter Mehltau).*

*Somit rate ich Euch, vorbeugend, vor während und nach der Blüte einen massvollen Kupfereinsatz bei beiden Sorten. Mit 200g Reinkupfer pro Anwendung.*

*Möglicherweise auch als Abschluss-spritzung.*

*Mit dieser Strategie seid Ihr auf der sicheren Seite, produziert klar rückstandsfrei und der Kupfereinsatz hält sich absolut in Grenzen“.*

*Kupfer ist ja ein Spurenelement, dass alles Lebewesen brauchen. Mensch, Tier (in den Futtermitteln beigemischt) und Pflanzen. Je nach Quelle spricht man bei der Rebe von einem jährlichen Entzug von rund 150g/ha.*

*Deswegen ist ein massvoller Kupfereinsatz meines Erachtens nicht verwerflich... Sicher besser als die Resistenz der labileren Sorten aufs Spiel zu setzen.*

*Weiterhin viel Erfolg wünscht Euch*

*Roland*

## Die 7. Krienser Weinlese

Am 11. Oktober 2021 konnten im idealen Reifezeitpunkt bei optimalem Wetter insgesamt 3'367 kg unserer weissen Traubensorte Johanniter geerntet werden. Bereits am 8. Oktober 2021 wurden während einer Vorernte 2'016 kg der blauen Cabernet Jura Trauben geerntet. Aus diesem Traubengut wird wie bereits im 2020 ein Roséwein gekeltert. Aufgrund der



grossen Nachfrage nach unserem Roséwein 2020, haben wir den Entschluss gefasst, im 2021 mehr Roséwein zu produzieren. Am 15. Oktober 2021 fand schliesslich die Hauptlese der roten Cabernet Jura Trauben statt. Insgesamt wurden noch 3'201 kg gelesen, wovon 776 kg im Eichenfass (Barrique) gekeltert werden. Der goldige

Herbst zeigte seine Wirkung, die Trauben konnten schliesslich 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 84 Grad (Vorjahr: 92 Grad). Bei den Johanniter-Trauben massen wir ansprechende 82 Grad (Vorjahr: 90 Grad). Weiter liegt der Zuckergehalt bei der Vorernte Roséwein bei 82 Grad (Vorjahr: 86 Grad) und für die Trauben, aus denen ein Barriquewein hergestellt wird bei 93 Grad (Vorjahr: 97 Grad). Die garstigen Witterungseinflüsse führten wie in den beiden Vorjahren zu einer Ertragsverminderung im Vergleich zum Jahr 2018. Obwohl die Traubenlese 2021 bedeutend geringer ausfiel als in den letzten drei Jahren, sprechen wir von einer «Vollernte». Die 4. Vollernte betrug insgesamt 8'584 kg. Wir sind sehr erfreut, dass wir trotz des schwierigen Jahres 2021 diese beachtliche Erntemenge einbringen konnten.

Ein edler Wein setzt gutes und gesundes Traubengut voraus. Ein ganz besonderer Dank gebührt deshalb allen Helferinnen und Helfern, die mit Kraft, Elan und Freude unseren Rebberg qualitätsintensiv pflegen und damit einen wesentlichen Beitrag zu diesem erfreulichen Ergebnis geleistet haben. Auch bedanken wir uns sehr bei Toni Ottiger und seinem Team. Sie haben mit dem nötigen Know-how und Feingefühl bei der Weinbereitung im Keller unsere edlen Trauben zu einem hervorragenden Wein vinifiziert. Weiter bedanken wir uns bei Toni Ottiger für die gute Zusammenarbeit in den letzten Jahren. Toni Ottiger war in der Anfangszeit auch Verwaltungsmitglied der RBG Sonnenberg und ist uns in der Aufbauphase mit seinem Fachwissen beratend zur Seite gestanden. Toni Ottiger hat sich dazu entschlossen, den wohlverdienten Ruhestand auf Ende 2021 anzutreten. Per 1. Januar 2022 übergibt Toni Ottiger das Unternehmen an seine bisherigen Mitarbeiter Kevin Studer und Denis Koch. Das tatkräftige Führungsduo wird die Marke Ottiger und den Betrieb in die Zukunft führen. Der Betrieb wird unter dem Namen Weinbau Ottiger weitergeführt. Wir freuen uns auf eine weiterhin fruchtbare Zusammenarbeit.

### **Ruhmvolle Auszeichnung**

Die Luzerner Weine gehören mittlerweile zu den besten der Deutschschweiz. Dies bezeugen auch in diesem Jahr die vielen Auszeichnungen an bedeutenden Weinwettbewerben. Besonders imposant ist die Dominanz am Internationalen PIWI-Weinpreis, bei dem keine andere Schweizer Rebbauregion so viel Gold gewann.

Es wurde die Rekordzahl von 443 Weinen verkostet. Die Rebbaugenossenschaft Sonnenberg beteiligte sich mit ihrem Weisswein «Johanniter 2020». Unser Weisswein brillierte im Ranking mit sensationellen 90 Punkten. So wurde unser Weisswein 2020 am Internationalen PIWI-Weinpreis 2021 in der Kategorie Weisswein mit Gold ausgezeichnet! Wir sind mächtig stolz auf diese ruhmvolle Auszeichnung!

Der Johanniter 2020 wurde im Jahr 2021 bereits mit der Silber Medaille am Schweizer Bioweinpreis in der Kategorie PIWI Blanc (pilzwiderstandsfähige Reben Weiss) ausgezeichnet.

### **Sonnenbergwein als Geschenk für Genossenschafter**

Als Genossenschafter profitieren Sie von Vorzugsberechtigungen beim Kauf von Sonnenbergwein und Sie erhalten 2 Flaschen Sonnenbergwein als Geschenk je Anteilschein **in Jahren mit Vollertrag**. Die Weinlese 2021 bescherte uns einen Gesamtertrag von etwas über 8,5 Tonnen. Auch die Qualität des Traubengutes ist den Umständen entsprechend erfreulich. Mit dem Gesamtertrag von 8,5 Tonnen Traubengut haben wir mit der 7. Ernte das vierte Mal den angestrebten Vollertrag erreicht. Es ist sehr erfreulich, dass wir den Genossenschafterinnen und Genossenschaffern im Jahr 2022 zwei Flaschen Sonnenbergwein (1 Flasche Weisswein und 1 Flasche Rotwein) pro Anteilschein gratis abgeben können. Freude herrscht! Für die Bezugsberechtigung gilt jeweils das Stichdatum des 31. Dezembers eines Geschäftsjahres. Mitglieder die nach diesem Datum einen Anteilschein gezeichnet haben, sind im Folgejahr für den Gratisbezug berechtigt. Die Mitglieder der RBG Sonnenberg profitieren weiter von Vorzugsberechtigungen beim Kauf von Sonnenbergwein. Dazu werden Sie vom Verkaufsleiter noch eine separate E-Mail erhalten.

### **Verkauf von Sonnenbergwein an die Krienser Bevölkerung**

Der Weinverkauf ist im Jahr 2021 erneut erfolgreich verlaufen und konnte gegenüber 2020 um knapp 17% gesteigert werden. Die Nachfrage nach Produkten von unserem BIO-Rebberg ist ungebremsst. Die Qualität des Jahrgangs 2020 ist dank dem aussergewöhnlichen Sommer 2020 ausgezeichnet! Unser Sortiment wurde mit Roséwein erweitert. Dieser frische Roséwein fand reissenden Absatz. Aus diesem Grund wird die Produktion mit dem Jahrgang 2021 erhöht.

## Detailhandel

Der Detailhandel ist für die RBG ein wichtiger Verkaufskanal. So gelangt inzwischen jede vierte Flasche per diesem Verkaufsweg zu unseren geschätzten Kunden. Unsere Produkte erhalten Sie in den folgenden Verkaufsstellen:

- Bläsi Lebensmittel, Kleinbuholz 3, 6012 Obernau
- Café Ambrosia, Luzernerstrasse 18, 6010 Kriens
- Metzgerei Matter, Fenkernstrasse 1, 6010 Kriens
- René's Quartierladen Kriens, Alpenstrasse 28, 6010 Kriens
- René's Quartierladen Luzern, Moosmattstrasse 17, 6003 Luzern



Präsentation unserer Weine in der Metzgerei Matter

## Gastronomie

Auch finden Sie unsere edlen Tropfen auf einigen Getränkekarten von Krienser Gaststätten (weitere sind in Abklärung):

- Hotel-Restaurant Sonnenberg, Zumhofstrasse, 6010 Kriens
- Hotel Gasthaus Hergiswald, 6012 Obernau
- Restaurant Grüene Bode, Hochrainstrasse 22, 6010 Kriens
- Toblers Wirtshaus Wichlern, Wichlernstrasse 7, 6010 Kriens
- Restaurant Obernau, Obernauerstrasse 89, 6012 Obernau
- Bistro Baratié, Schachenstrasse 9, 6010 Kriens
- 4 Jahreszyte, Schweighofplatz 1, 6010 Kriens
- Gasthof Schwyzerhüsli, Schwyzerhüsliweg 1, 6010 Kriens
- Berghaus Dorschnei, Dorschnei 1237, 6010 Kriens
- Kleinfeld Restaurant «1944», Horwerstrasse 24a, 6010 Kriens



## Ein Stück Sonnenberg verschenken

Der Wein und die Bahn: Zwei Elemente, welche den Krienser Sonnenberg neben Natur und Erholung prägen. Jetzt kann man ein Stück des Sonnenbergs sogar als praktische Kombination



verschicken. Das Geschenkset mit Wein und Bahntickets ermöglicht doppelten Sonnenberg-Genuss. Die Sonnenbergbahn AG und das Weingut Sonnenberg haben eine neue, attraktive Geschenkbox entwickelt. In ihr findet eine Flasche Weisswein vom Weingut Sonnenberg und zwei Tickets der Sonnenbergbahn (Erwachsene, Berg- und Talfahrt) Platz. Das Geschenkset bietet die Möglichkeit, ein Stück Sonnenberg zu verschenken. Als Gastgeschenk bei einer Einladung zum Beispiel, zu einem Jubiläum, zum

Geburtstag, als Kundengeschenk – oder als Anerkennung für besondere Verdienste an der Vereins-Generalversammlung. Das Geschenkset ist zum Verkaufspreis von CHF 47.00 bei verschiedenen Verkaufsstellen in Kriens zu beziehen.

## Füll- und Waschplatz für das Befüllen und Reinigen der Spritzen

Ausgangslage

Bereits im letzten Geschäftsbericht informierten wir über die neuen Vorschriften für Füll- und Waschplätze für Pflanzenschutzmittelspritzen. Gelangen Pflanzenschutzmittel (PSM) in ein Gewässer, wird das Wasser verunreinigt und die Wasserlebewesen sind gefährdet. Das Risiko von Verlusten besteht bei der Lagerung, beim Anmischen und Befüllen bis hin zum Reinigen der Geräte. Der Platz zum Befüllen und Reinigen der Spritze muss für die Entwässerung spezielle Anforderungen erfüllen, damit die PSM nicht in Gewässer gelangen können. Die RBG Sonnenberg will die Gefahr, dass konzentriertes PSM oder mit PSM kontaminiertes Waschwasser in die Gewässer entweichen kann minimieren. Gleichzeitig soll auch die Logistik im Befüllen und Reinigen der Gebläsespritze sowie der Reinigung der Geräte und Maschinen optimiert werden.

Ein internes Projektteam (Ciril Haab, Fredi Inderwildi, Fredy Tresch und Josef Fellmann) erarbeitete eine zweckerfüllende, den Vorgaben der Behörden entsprechende, nachhaltige Lösung. Die Ausführung erfordert die beachtliche Investition von fast CHF 56'000.00, die über die Nutzungsdauer Abschreibungen zulasten der jährlichen Erfolgsrechnungen verursacht.

Projekt

Als Anlagestandort bot sich der vorhandene, überdachte und eingehauste Aussenraum an. Die Anlage wurde in zwei Bereiche, in einen Füllplatz und in einen Waschplatz geteilt. Der Boden des Füllplatzes wurde als dichte Wanne mit einem Einlaufschacht ausgebildet. Innerhalb des Füllplatzes befindet sich der PSM-Schrank sowie die ganze Infrastruktur, welche zum Anmischen der Brühe benötigt wird. Die am Traktor aufgesattelte Spritze reicht bis zum



Hinterrad des Traktors hinter die raumtrennende Schwelle in die Wanne. Auslaufendes PSM-Konzentrat oder die beim Anmischen und Befüllen verschüttete Brühe wird im abflusslosen Einlaufschacht aufgefangen und mit einer Tauchpumpe in den IBC-Container gepumpt. Im Bereich Waschplatz werden bei gezogenem Vorhang, welcher als Schutz gegen Vernässung des Füllplatzes dient, Reinigungsarbeiten an Maschinen und Geräten ausgeführt. Das Washwasser wird gesammelt und über einen Schlammsammler und Mineralölabscheider in die Schmutzwasser-Kanalisation eingeleitet.

Der Waschplatz wurde über einen Schlammsammler und Mineralölabscheider an die öffentliche Kanalisation angeschlossen. Der Füllplatz ist ein in sich geschlossenes System. Das kontaminierte Wasser wird durch eine Spezialfirma der Entsorgung zugeführt.

Auch konnte einhergehend mit den Umbauarbeiten im Aussenraum ein einfacher Umkleidebereich realisiert werden.

Ein grosses Dankeschön gebührt alle Beteiligten, die Grossartiges geleistet haben!

### **Neugestaltung Verkaufsraum- und Aufenthaltsraum in der Underhusscheune**

Der Verkaufsraum übernimmt zusätzlich die Funktion als Aufenthaltsraum für die Helfer. Die Inneneinrichtung ist weitgehend zweckmässig. Der Raum widerspiegelt unseren edlen Wein



jedoch in keiner Art und Weise. Roger Kaufmann & Jolanda Imhof haben von der Verwaltung den Auftrag erhalten, den Verkaufsraum aufzuwerten.

Der bestehende Raum wurde neu konzipiert mit dem Ziel, ein neues Raumerlebnis zu schaffen. Das neue Raumkonzept soll Wertschätzung gegenüber unseren verschiedenen Anspruchsgruppen ausstrahlen und alle ihre Bedürfnisse abdecken. Es wurde ein Kostendach von CHF

**Verkaufsraum März 2022**

25'000.00 für die Umsetzung gesprochen. Bei der Umsetzung wurde mit einer professionellen Innenarchitektin zusammengearbeitet.

Die Neugestaltung ist inzwischen weitgehend abgeschlossen. Die Wände erhielten einen frischen, braunen Anstrich. Weiter wurden mehrere Wandbilder, die Momente aus unserem Rebberg festhalten, zur Dekoration aufgehängt. Mit der an der Diele aufgehängten Elementen konnte das Akustikproblem endlich behoben werden. Eine gute und akzentuierte Beleuchtung mit Spot- und Pendelleuchten wurde eingebaut. Mit Stromschienen und Strahler können wir das Licht neu optimal ausrichten.



«Verkaufsraum» bei der Pachtübernahme im Jahr 2012

Die bestehenden Tischbeine und die Stühle wurden übernommen. Die Tischblätter werden neu erstellt. Herzlichen Dank allen Beteiligten, die tatkräftig mitgeholfen haben dieses Bijou zu schaffen. Wer denkt heute noch daran, dass vor wenigen Jahren in diesem Raum noch Rindviecher in einem Anbindstahl standen?

### **Winzerfest 2021**

Das Winzerfest 2021 fiel pandemiebedingt aus. Reservieren Sie sich bereits heute den Samstag, 3.9.2022. An diesem Datum soll das nächste Winzerfest stattfinden.

### **Jahresabschlussessen für die Helferinnen und Helfer 2021**

Auch das Helferessen fiel Corona zum Opfer. Als Dank erhielten die Helfer Krienser-Checks. Wir freuen uns, auch im 2022 wieder auf tatkräftige Unterstützung der Genossenschafter. Das Datum für das Helferessen wurde auf den 25.11.2022 angesetzt.

### **Mitgliederentwicklung**

Die Rebbaugenossenschaft zählte am 31.12.2021 689 Mitglieder, die total CHF 856'000.00 in die Genossenschaft eingebracht haben. Der Mitgliederzuwachs im Jahr 2021 beträgt 21 Mitglieder. Das Anteilscheinkapital erhöhte sich im Jahr 2021 um CHF 26'000.00.

### **Todesfälle**

Es sind uns zwei Todesfälle von Mitgliedern im Jahr 2021 bekannt. Am 18.09.2021 ist unser langjähriges Mitglied Fini Lüdin-Sutter verstorben. Ich habe sie persönlich gekannt. Sie war eine besonders lebenswürdige Persönlichkeit. Der Familie sprechen wir unser Beileid aus.

Eine sehr traurige Nachricht erreichte die Mitglieder der Verwaltung an Weihnachten. In der Nacht auf den 24. Dezember ist unser geschätzter Verwaltungskollege Roger Kaufmann im Alter von 44 Jahren an einem Herzinfarkt verstorben. Tief erschüttert mussten wir davon Kenntnis nehmen. Roger Kaufmann ist 2017 in die Verwaltung gewählt worden und war zuständig für das Ressort Marketing-Kommunikation. Roger war aber bereits zuvor in die Aufbauarbeiten involviert. Ihm können wir unter anderem unseren durchdachten Marktauftritt verdanken, der zu einer beachtlichen Positionierung unseres Weingutes geführt hat. Mit Roger verlieren wir einen liebevollen und kompetenten Kameraden. Er wird

eine grosse und bedeutende Lücke hinterlassen. Unsere Gedanken sind bei seiner Familie, welcher wir viel Kraft in dieser schwierigen Situation wünschen.

### **Die Verwaltung organisiert sich neu**

Nachdem wir bereits die Ressorts Sekretariat und Aktuariat zusammengeführt haben, verzichten wir vorderhand auf eine Neubesetzung des Ressorts Marketing-Kommunikation. Die anstehenden Aufgaben werden intern auf die Verwaltung verteilt. Wir streben dabei eine möglichst «schlanke» Verwaltung an. Alle Verwaltungsmitglieder wurden an der letztjährigen GV mit einem Glanzresultat bestätigt. In einer Nachwahl ist zusätzlich Werner Ehrler zur Verwaltung gestossen. Wir danken Ihnen für das ausgesprochene Vertrauen.

### **Chapeau!**

Das unsägliche Virus Covid-19 hat unsere Pläne im Jahr 2021 massiv durcheinandergebracht. Nur dank der Flexibilität und der grandiosen Arbeit aller Rebbaubegeisterten konnten wir diese aussergewöhnliche Situation meistern. Ein besonderer Dank gehört den Helferinnen und Helfern im Rebberg, welche die Vorgaben des BAG stets eingehalten haben. Das Arbeiten war oft nur unter erschwerten Umständen möglich. Hinzu kam im Sommer 2021 das garstige Wetter. Die Helferinnen und Helfer haben auch in diesem Jahr unter der Leitung von Josef Fellmann Grossartiges vollbracht und sich mit vollem Engagement für unseren Rebberg eingesetzt. Ich bedanke mich bei Ihnen für alles, was Sie in diesem Jahr geleistet haben und hoffe, dass ich auch im Jahr 2022 auf ihre Hilfe zählen darf. Ein besonderer Dank gebührt unserem Betriebsleiter Josef Fellmann. Mit viel Herzblut arbeitet er seit der Geburtsstunde unserer RBG für unsere Genossenschaft. Seine Schaffenskraft ist beeindruckend. Danken möchte ich auch meinen Kolleginnen und Kollegen der Verwaltung, der Betriebsleitergruppe, den Maschinisten und Berater Oskar Felder sowie Architekt Fredi Inderwildi, die ihre Aufgaben gewissenhaft und pflichtbewusst zum Wohl der RBG erfüllt haben und weiterhin erfüllen.

Patrick Koch



Verwaltungspräsident  
Rebbaugenossenschaft Sonnenberg

7. März 2022