



WEINGUT
SONNENBERG

Geschäftsbericht 2017



Ruhmvolle Auszeichnung für unseren Weisswein «Johanniter 2016»

Weinjahr 2017: Geringe Ernte, hohe Qualität

Der Frost Ende April prägte das Luzerner Weinjahr 2017. Die Traubenernte pro Fläche war seit dreissig Jahren nie mehr so tief. Die gemessene Qualität hingegen ist überdurchschnittlich. Dies geht aus der amtlichen Weinlesekontrolle der Dienststelle Landwirtschaft und Wald hervor. Die Luzerner Winzerinnen und Winzer haben ein unvergessliches Weinjahr hinter sich. Ein früher Austrieb wurde durch die Frostnacht vom 20. April abrupt gestoppt. 90 Prozent der jungen Triebe erfroren. Weitere drei Frostnächte folgten, danach stand die Vegetation drei Wochen still. Erst Mitte Mai erfolgte der Wiederaustrieb. Mitte Juni und somit zehn Tage früher als im Vorjahr standen die Reben in



voller Blüte. Dies überraschte selbst Experten. Der Sommer brachte viel Sonnenschein und genügend Regen. Dies förderte die Reife aber auch die Fäulnis. Das starke Wachstum und die kompakten Trauben begünstigten die Ausbreitung des Pflanzenschädlings Botrytis. Pflanzenkrankheiten wie der Falsche Mehltau und Schädlinge wie die Kirschessigfliege konnten die Winzerinnen und Winzer hingegen relativ gut unter

Kontrolle halten. Anfang September begann die Weinlese. Sie fand grossmehrheitlich bis Ende Monat statt. Vom goldenen Oktober konnten nur noch die spät reifenden roten Sorten profitieren.

Kälteeinbruch mit Frostschäden

Der Kälteeinbruch hat auch unseren Rebberg heimgesucht. Am 19. April 2017 entlud sich ein heftiger Graupelschauer über dem Kriensertal. Dieser hinterliess seine vernichtenden Spuren

auch in unserer Rebanlage. Die sehr kalte Frostnacht vom 20. auf den 21. April 2017 führte zu weiteren Schäden. Praktisch alle jungen Triebe fielen dem Kälteeinbruch zum Opfer. Unsere Reben waren gegen Hagel jedoch nicht gegen Frostschäden versichert. Der gesamte Schaden an den Reben konnte in einen Teil zufolge Graupel und in einen Teil zufolge der sehr



starken Kälte vom 20. und 21. April zugeordnet werden. Die Hagelversicherung entschädigte die RBG Sonnenberg total mit CHF 26'775.00. Unseren Schaden haben wir auch dem fondssuisse gemeldet. Aufgrund dieses Schadenereignisses haben wir uns für den Abschluss einer zusätzlichen Frostschadenversicherung entschlossen.

Die 3. Krienser Weinlese

Am 21. September 2017 wurden in unserem Rebberg die weissen Trauben geerntet. Bestens



gelaunt fanden sich zahlreiche Helferinnen und Helfer im 1,8 Hektaren grossen Rebberg zur dritten Weinlese ein. Am 27. September 2017 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 dritten Ernte beigetragen haben. Der Sommer 2017 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 90 Grad (Vorjahr: 88 Grad). Bei den Johanniter-Trauben massen wir sehr gute 87 Grad (Vorjahr: 86 Grad). Die 3. Teilernte betrug insgesamt 2351 kg. Dieses Traubengut wird nun in der Kelterei in St. Niklausen von Winzermeister Toni Ottiger zu Wein vinifiziert.



Ruhmvolle Auszeichnung

Gemeinsam mit Swiss Wine und dem Branchenverband Deutschschweizer Wein hat das VINUM-Team (Europas führendes Magazin für Weinkultur) das Sonderheft Swiss Wine Deutschschweiz publiziert. Für den Weinguide wurde die Rekordzahl von 280 Weinen verkostet. Die Rebbaugenossenschaft Sonnenberg beteiligte sich mit ihrem Weisswein «Johanniter 2016». Unser Weisswein brillierte im Ranking mit sensationellen 16.5 Punkten. Die Rede ist von „einem hervorragendem Weisswein“. Das Resultat wurde uns auch in Form eines Zertifikates zugestellt. Unser Wein erhält das CERTIFICATE OF EXCELLENCE! Wir sind mächtig stolz auf diese ruhmvolle Auszeichnung! Ein edler Wein setzt gutes und gesundes Traubengut voraus. Einen ganz besonders grossen Dank gebührt 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 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. Auch das Wetter hat als einer der Hauptfaktoren zur Erzeugung von herausragendem Wein während der gesamten Vegetationsperiode mitgespielt. Unser Rebberg wird streng nach den Richtlinien des biologischen Anbaus von Bio Suisse bewirtschaftet und ist entsprechend zertifiziert.



Effektive Mikroorganismen

In unserem Rebberg werden Effektive Mikroorganismen eingesetzt. Wir dürfen dabei auf die grosse Erfahrung unseres Beraters Oskar Felder zurückgreifen, der in seinem ehemaligen

Rebberg «Gutshof Sunnehof» in Immensee EM sehr erfolgreich angewendet hat. EM haben wir selbst angesetzt (EM-Kultur) sowie selbst hergestellt und anschliessend im Rebberg ausgebracht. Was ist EM? EM ist die Abkürzung für Effektive Mikroorganismen. Mikroorganismen sind in allen Bereichen des Lebens in unzähligen Mengen vorhanden. Obwohl mit blossen Auge nicht sichtbar, sind sie die Grundlage allen Lebens. Sie verrichten ihre Arbeit nicht nur in der Erde, sondern in unserem gesamten Lebensraum und hauptsächlich auf und in uns. Es gibt kein Leben ohne Mikroorganismen. In den 80er Jahren wurde die Multimikrobenmischung in Japan entwickelt. Seit Ende der 90er Jahre werden sie in Europa hergestellt. Sie besteht hauptsächlich aus Milchsäure-, Hefen und Photosynthesenbakterien. Sie werden EM – Effektive Mikroorganismen – genannt. Die Symbiose dieser Effektiven Mikroorganismen erzeugt stark regenerative Kräfte. In der Natur gibt es aufbauende (antioxidative) und abbauende (oxidative) Mikroorganismen. Der grösste Teil der Mikroorganismen sind neutrale Mitläufer und richten sich nach dem Dominanzprinzip. Mit EM bringen wir zusätzlich aufbauende Mikroben in ein Milieu. Sobald die Menge der aufbauenden Mikroorganismen dominiert, begeben sich die neutralen Mitläufer auf ihre Seite. Wird EM organischem Material beigemischt, produzieren die Mikroorganismen nützliche Substanzen, wie Vitamine, organische Säuren, organische Chelatverbindungen und verschiedene Antioxidantien. Ein grosser Teil der Effektiven Mikroorganismen sind auch in Lebensmitteln vorhanden (Sauerkraut, Bier, Joghurt) oder werden für deren Herstellung verwendet. Überall wo EM eingesetzt wird, wirkt es aufbauend, stärkt die Lebenskraft und Gesundheit der Organismen und verhindert degenerative, krank machende Prozesse. Seit über 20 Jahren ist die EM-Technologie erforscht und wird weltweit praktisch angewendet in den Bereichen Landwirtschaft, Umwelt, Industrie und Haushalt. Effektive Mikroorganismen sind Lebewesen. Mit ihnen ist vieles möglich. Sie regen uns zu neuen Überlegungen an und fordern unsere Phantasie und Kreativität. Sie bieten uns die Möglichkeit unserer Umwelt ganzheitlich zu begegnen. Die Mikroorganismen in EM sind nicht gentechnisch verändert.



Grosses Interesse an der RBG Sonnenberg

Das Interesse der Bevölkerung an unserem Weingut ist ungebrochen. Wir dürfen denn auch vermehrt Führungen anbieten. Firmen, Vereine und Schulen interessieren sich für den biologischen Weinbau im Herzen der Stadt Kriens. Am 20. Oktober 2017 durfte der Präsident die RBG Sonnenberg und ihre Tätigkeiten einem breiten Publikum im Museum im Bellpark vorstellen. Eingeladen zum Erlebnisabend für ihre Vereinsmitglieder haben der Verein Museum im Bellpark und der Art Club Museum & Bellpark. Zu diesem Anlass wurden auch die Genossenschafter der RBG Sonnenberg willkommen geheissen. Der Erlebnisabend begeisterte die zahlreichen Besucher.

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 3. Ertrag von knapp 2,5 Tonnen im Jahr 2017. Doch sind wir noch ein gutes Stück von dem angestrebten Vollertrag entfernt. Der späte Kälteeinbruch im April 2017 hat sich negativ auf die Quantität der Ernte 2017 ausgewirkt. Aus betriebswirtschaftlichen Überlegungen bitten wir Sie um Verständnis, dass wir Ihnen im Jahr 2018 noch keinen Sonnenbergwein als Naturaldividende oder Geschenk überreichen können. Jeder Genossenschafter kann jedoch Wein des Jahrganges 2017

käuflich erstehen (Vorzugsberechtigungen). Unser edler Sonnenbergwein wird an einem offiziellen Verkaufstag zu erwerben sein. Zusammen mit der Einladung für die GV erhalten die Genossenschafter ein Bestellformular für die Bestellung von Wein. Bei einem Nachfrageüberschuss behält sich die Verwaltung vor, die Bestellmenge entsprechend zu beschränken. Datum und Ort des Verkaufstages entnehmen Sie bitte dem Bestellformular.

Umbau eines Teilbereiches der Underhusscheune

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

Die Umbauarbeiten konnten in der Zwischenzeit erfolgreich abgeschlossen werden. Die Verwaltung dankt 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 unermüdlichen Einsatz. Somit können wir unseren Helferinnen und Helfer eine würdige Infrastruktur anbieten. Auch das wichtige Weinlager



wartet darauf mit Weinflaschen von unserem Weingut Sonnenberg gefüllt zu werden. Um ein möglichst optimales, ausgeglichenes Raumklima zu erreichen, wird noch in diesem Jahr ein Klimagerät eingebaut. Unsere beiden Genossenschafter André Richoz und Godi Amrein konnten dank ihren Kontakten einen grossen Teil des benötigten Inventars für die verschiedenen Räume gratis

oder zu sehr vorteilhaften Konditionen zusammentragen. Tausend Dank! Auf Anregung von Genossenschafter Jack Portmann sollen die Räumlichkeiten mit Bildern aus unserem Rebberg aufgewertet werden. Dazu wurde eine Arbeitsgruppe gebildet, die sich zugleich den Akustikproblemen im Verkaufs- und Degustationsraum annimmt.

Mutationen in der Betriebsleitergruppe

Die Betriebsleitergruppenmitglieder André Richoz, Markus Amrein und Godi Amrein haben demissioniert. Ich danke dem Trio für die wertvolle Arbeit für unseren Krienser Rebberg. Mit André Richoz, Markus Amrein und Godi Amrein verlassen uns drei engagierte Betriebsleitergruppenmitglieder. Die Betriebsleitergruppe besteht aktuell aus den folgenden Mitgliedern (Josef Fellmann, Leiter; Werner Ehrler, Stv. Leiter und Patrick Koch).

Winzerfest

Ein besonderer Höhepunkt im vergangen Geschäftsjahr war das Winzerfest. Dieses Fest begeisterte Gross und Klein. Ich bedanke mich bei allen Helferinnen und Helfer des Winzerfests 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 unter der Leitung von Godi Amrein. Das nächste Winzerfest findet am 1. September 2018 statt.

Jahresabschlussessen für die Helferinnen und Helfer

Am 3. November 2017 hat das Jahresabschlussessen für die Helferinnen und Helfer erstmals in der Underhusscheune stattgefunden. Gut gelaunt haben die Helferinnen und Helfer gemeinsam den schönen Abend genossen. Sie haben auch in diesem Jahr unter der Leitung von Josef Fellmann 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 2018 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

21.03.2018



Herbststimmung im Kriensertal