

November 2007 – Nr. 29

Gesteigerte Qualität statt Menge

Die Region Werdenberg zählt nicht zu den klassischen Schweizer Weinbaugebieten. Trotzdem wird mit viel Herzblut und seit Jahrhunderten von Wartau bis nach Sennwald gekeltert. Der Newsletter beschäftigt sich in der Novemberausgabe mit dem Werdenberger Traubenprodukt – ein Rück- und Ausblick zum edlen Saft in der Region.

Der Weinbau kam wahrscheinlich durch die Alemannen ins Werdenberg und wird seit langer Zeit betrieben. Anders als beispielsweise im Wallis konnten bis heute keine Beweise gefunden werden, wie sich die Weinbaukultur in der Region ansiedelte. Das Wallis kam gemäss Überlieferung durch die Römer, die einen Handelsweg durch den Kanton nutzten, zum Weinbau. In der Region Werdenberg ist anzunehmen, dass die Alemannen über St. Gallen bis ins Bündnerland zogen und dabei den Weinbau im St. Galler Rheintal ansiedelten.

Anfangs war die Bedeutung des Weinbaus im Werdenberg noch sehr gering. Einzige Ausnahme stellt die Gemeinde Wartau dar. Die südlichsten Dörfer der Region verkauften als



Barrique-Herstellung



Ueli Brunner, Rebbaauer und
Weinproduzent

« Das bis zum Schluss noch
grüne Laub der Reben und die ge-
sunden Trauben versprechen
einen guten Jahrgang 2007! »

Werdenberger Weinbau

- ▶ erste Standorte ihren produzierten Wein in andere Gemeinden im Werdenberg und im Sarganserland. Die weiteren Orte produzierten Wein zur Selbstversorgung – zu mehr reichte es wohl auch qualitativ und quantitativ nicht.

Werdenberger Weine waren von Jahr zu Jahr grossen Schwankungen und Unterschieden unterworfen – mal säuerlich bis ungeniessbar, mal hervorragend. Auch die Mengen der produzierten Weine wechselten stark. Es gab früher Jahrgänge, in denen kaum eine Flasche Wein gewonnen wurde; in anderen Jahren konnte man 270'000 Liter Wein produzieren. Diese enormen Unterschiede lagen vor allem an Krankheiten und Schädlingen, mit denen die Weinbauern zu kämpfen hatten.

Qualität erhöhen, Fläche halten

Die heutige Situation im Werdenberger Weinbau sieht ähnlich aus wie in den letzten Jahrhunderten. Ein gewichtiger Unter-

schied ist aber, dass Produktion und damit Produkte qualitativ immer besser werden. Doch vom Weinbau leben zu können, ist in unserer Region heute sowie in Zukunft unwahrscheinlich. Hinzu kommt, dass die vorhandene Fläche der Reben in der Region Werdenberg stetig abnimmt. Sie schrumpfte in den letzten 100 Jahren um das Fünffache. Als Gründe dafür werden einerseits die wenigen für den Weinbau wirklich guten Lagen genannt, andererseits schmälern Krankheiten die Erträge. Ebenso nicht zu vergessen ist die teils günstige, ausländische Konkurrenz aus Übersee.

Für die Zukunft des Werdenberger Weinbaus wird prognostiziert, dass die bestehenden Rebflächen wahrscheinlich gehalten werden können. Vollerwerbs- oder Selbstkelterungsbetriebe, die ausschliesslich vom Weinbau leben, wird es aber auch in Zukunft in der Region nur selten geben.



Winzerfest 2007

Einheimische Weinprodukte liegen im Trend

Seite
3

Markus Hardegger, Fachstelle Weinbau des Landwirtschaftlichen Zentrums SG Rheinhof Salez, wie beurteilen Sie die Ernte 2007 der Werdenberger Weinproduzenten – ist 2007 ein guter Jahrgang?

Markus Hardegger: Die definitiven Ergebnisse liegen noch nicht vor. So viel kann aber heute schon gesagt werden: Ende gut – alles gut. Es konnte dank des goldenen Herbstes eine erstaunlich hohe Traubenqualität geerntet werden!



Welchen Einfluss hatten das wechselhafte Wetter und Schädlinge auf die Reben resp. auf die Ernte?

Markus Hardegger: Der überaus warme Frühling führte zur frühesten Reblüte seit Jahrzehnten. Der Vegetationsvorsprung betrug im Juni mindestens drei Wochen. Der teils verregnete Sommer führte zu einem erhöhten Krankheitsdruck. Kurz vor der Weinlese führten in einigen Reblagen Vogelfrassschäden ebenfalls zu Ernteeinbussen. Gesamthaft gesehen, wird darum die Ernte kleiner ausfallen als erwartet.

Wie steht es grundsätzlich um die Qualität der Werdenberger Produkte – gibt es neue Trends und Entwicklungen?

Markus Hardegger: Die Qualität beginnt im Rebberg. Dank den höheren Sommertemperaturen und den fleissigen, oft gut ausgebildeten Winzerinnen und Winzern von Wartau bis nach Sennwald konnte in den letzten Jahren eine hervorragende Traubenqualität gelesen werden.

Heute liegen die neuen Rebsorten stark im Trend. Selbstverständlich wird der Pinot Noir (Blauburgunder) weiterhin die Hauptsorte bleiben; und doch bereichern neue Sorten wie Chardonnay, Sauvignon blanc, Seyval blanc, Diolinoir, Gamaret usw. zunehmend die Angebotspalette der Weinbaubetriebe. Diese Spezialitäten-Rebsorten finden bei den Konsumenten guten Anklang und bestärken die Winzer, auf dem richtigen Weg zu sein.

Der Wein ist nun in den Tanklagern, die Reben haben Ruhezeit. Wann beginnen welche Arbeiten für die nächste Saison?

Markus Hardegger: In den nächsten Wochen werden sicher da und dort Reben gerodet und der Boden für die nächstjäh-

rige Pflanzung von Jungreben vorbereitet. Je nach Witterung und Betriebsgrösse wird im Dezember oder Januar mit dem Rebschnitt begonnen.

Grundsätzlich sollte diese Arbeit aber erst nach der strengsten Winterkälte erfolgen. Frisch geschnittene Reben ertragen die Winterkälte schlechter. Ab minus 17° Celsius wird es für die Reben ungemütlich und gefährlich. Dabei ist noch wichtig zu wissen, dass sich die Rebe auf einen langsamen Temperaturrückgang gut einstellen kann. Ein plötzlicher

Temperatursturz – oft nach einer Föhnphase – ist für die Reben kritisch.

Wo sehen Sie Vorteile des kleinen «Weinbaugesbietes» Werdenberg gegenüber grossen Weinbauregionen wie beispielsweise dem Waadtland?

Markus Hardegger: Unsere Weine werden nicht nur in der Region produziert, sie werden auch vorwiegend in der Region getrunken. Diese enge Verbundenheit von Produzenten und Konsumenten ist gut für den Weinverkauf. Wir Winzer spüren, dass einheimische Produkte im Trend sind. Für den Konsumenten ist es vorteilhaft, wenn er die Winzer persönlich kennt, mit ihnen ins Gespräch kommt und so viel Interessantes über den Weinbau und die Weinverarbeitung oder über die moderne, ökologische Produktionsweise erfährt.

Wie lange müssen wir uns gedulden, bis wir eine Flasche des Jahrgangs 2007 geniessen können?

Markus Hardegger: Die ersten Weissweine des Jahrgangs 2007 werden voraussichtlich im März 2008 abgefüllt und verkauft. Die Rotweine werden heute vermehrt wieder in grossen Eichenfässern gelagert, damit sich die Weine optimal entwickeln können. Die ersten Rotweine gelangen ab Juli 2008 in den Verkauf.

TIPP: Eine Wanderung auf dem Trübliweg von Frösens nach Sax lohnt sich auch im Herbst und Winter. An neun Stationen erwarten Sie lustige Illustrationen mit Fragen und kurzen Erläuterungen zum Thema. Führungen können bei Werdenberg Tourismus, Tel. 081 740 05 40 oder touristinfo@werdenberg.ch zum Preis von CHF 350.00 pro Gruppe gebucht werden.

Mühlbach als Grabser Lebensader

Während rund drei Jahrhunderten war der Mühlbach eine wichtige Lebensader für das Dorf Grabs. In seiner Grösse und vielfältigen Nutzung ist das Werdenberger Bauwerk schweizweit einmalig. Die Grabser Kulturkommission setzt sich dafür ein, dass die noch vorhandenen Objekte erhalten bleiben.

Der Mühlbach ist ein vom Grabserbach abgeleiteter und mitten durchs Dorf geführter Kanal, durch den bereits im 17. Jahrhun-



Wasserrad bei Sturzenegger & Cie

dert Wasser als Antriebskraft zu Sägereien, Mühlen, Schmieden und anderen Gewerbebetrieben geleitet wurde. Das fließende Wasserwerk nutzten zeitweise mehr als 20 verschiedene Abnehmer.

Der «Chly Bach» – wie er auch genannt wurde – diente aber auch zum Bezug von Trink- und Löschwasser und zum Waschen von Kleidern in halb-öffentlichen Waschküchen. Heute wird der Mühlbach teilweise auch zur Erzeugung von Strom genutzt.

Die Kulturkommission der Gemeinde Grabs möchte das historische Kulturgut erhalten und der interessierten Öffentlichkeit zugänglich machen. Damit künftig der Grabser Mühlbach auch auf eigene Faust erkundet werden kann, strebt eine gegründete Arbeitsgruppe um Ueli Siegenthaler, Andreas Eggenberger und Konrad Eichenberger an, einen Rundgang auszuschildern, eine Orientierungstafel aufzustellen sowie einen Informationsprospekt zu entwickeln. An Objekten, die den Mühlbach nutzen und heute noch vorhanden sind, soll eine Informationstafel montiert werden.

Der Spaziergang entlang des Grabser Mühlbachs soll ab Mai 2008 zu einem vergnüglichen und lehrreichen Erlebnis werden.

Gassenerlebnisweg Grabs eröffnet

Der Grabserberg ist seit über 500 Jahren besiedelt und weist ein umfangreiches Wegesystem auf. Einige Strecken fanden aufgrund ihrer besonderen Ausprägung Einzug ins Inventar der historischen Verkehrswege der Schweiz und werden als national bedeutsam eingestuft.

Eine der beachteten Strecken ist die «Buechen/Chüegass», die im Rahmen eines Erhaltungsprojektes der Gemeinde Grabs in stand gestellt wurde und neu zum Erleben einlädt. Entlang dieses Weges werden an acht Posten kurzweilige Informationen rund um die Kultur- und Naturlandschaft am Grabserberg vermittelt. Auf dem Gassenerlebnisweg kann die einmalige Kulturlandschaft auf historischen Wegen erwandert werden.

Begleitend zum Weg erstellten die Initianten eine 28-seitige Informationsbroschüre. Diese vertieft das an den einzelnen Posten



Chuegasse / Buchengasse

vermittelte Wissen. Das Printprodukt kann im Gemeindebüro, Rathaus Grabs oder bei Werdenberg Tourismus, Bahnhofplatz 2, Buchs, zum Preis von CHF 3.-, bezogen werden.

Herzlich willkommen und danke

Annika Weber arbeitet seit Oktober 2007 bei der Regionalplanung Werdenberg. In Davos geboren und in Klosters aufgewachsen, absolvierte sie mit Erfolg die Lehre zur Kauffrau in einem Forschungsinstitut. Anschliessend an die Berufsausbildung erlangte sie die Berufsmaturität.

Annika Weber übernimmt die Funktionen und Aufgaben von Andrea Tischhauser-Rutz, die Mutterfreuden entgehen sieht.

Die Regionalplanung Werdenberg heisst die neue Mitarbeiterin herzlich willkommen und bedankt sich bei ihrer Vorgängerin. Wir wünschen alles Gute für die Zukunft!



Annika Weber, Regionalplanung Werdenberg

Region Werdenberg präsentierte Sennwalderau an der Expo Real

Zusammen mit dem Kanton St. Gallen und dem Fürstentum Liechtenstein vertrat die Region Werdenberg den Wirtschaftsraum Ostschweiz an der Expo Real 2007 in München. Vom 8. bis 10. Oktober trafen sich an einer der grössten internationalen Fachmessen für Gewerbeimmobilien Angebot und Nachfrage. Auf dem Ostschweizer Gemeinschaftsstand zeigten sich die Regionen Werdenberg, Sarganserland, Rheintal, Toggenburg, die Stadt St. Gallen und das Fürstentum Liechtenstein sowie weitere Immobilienunternehmen. Dem Publikum in München wurde ein attraktiver, innovativer Wirtschaftsgrossraum vorgestellt.

Sonja Walt repräsentierte die Region Werdenberg mit der aufbereiteten Perle Sennwalderau sowie weiteren Standorten und Projekten aus der vielseitigen Arbeits-, Technologie- und Wohnregion. Als zentrales Kommunikationsmittel für den Werdenberger Auftritt an der Expo Real diente eine interaktive Online-Präsentation, die auf PC-Stationen am Gemeinschaftsstand lief sowie als begehrte CD-Rom an interessierte Messebesucher abgegeben wurde. Die grafisch und inhaltlich überzeugende Kurzdokumentation befasst sich im Kern mit dem visualisierten Projekt Sennwalderau in Sennwald. Die Präsentation beinhaltete zugleich Informationen aus allen Werdenberger Gemeinden und ist online zu betrachten unter www.werdenberg.ch, Menüpunkte Wirtschaft, Wirtschaftsförderung.



Gemeinschaftsstand des Kantons St.Gallen und des Fürstentums Liechtenstein an der Expo Real 2007 in München.

Die Expo Real bringt jährlich in fünf Hallen und auf 50'000 Quadratmetern alle wichtigen Immobilienmärkte und -standorte zusammen; rund 24'000 Besucher nutzten 2007 die Informationsplattform in München.

Veranstaltungen

Region Werdenberg www.werdenberg.ch

werdenberger kleintheater fabriggli, Buchs

10. Nov.: Eileen Huang Piano Trio, Klassikkonzert, 20.00 Uhr

16. Nov.: Was ist Bühnentalent?, Vorlesung, 20.00 Uhr

Weitere Informationen/Detailprogramm: www.fabriggli.ch
Reservation unter Tel. 081 756 66 04 (Di–Sa 18.00–20.00 Uhr)

Elternbildung Werdenberg: Informationen und Programm
unter www.elternbildung-werdenberg.ch

Buchs www.buchs-sg.ch

Jeden Freitag von 8.30 bis 11.30 Uhr Wochenmarkt auf dem
Alvierparkplatz

3.–5. Nov.: Martini-Markt, Marktplatz, 13.00–22.00 Uhr

10. Nov.: Sängerbund Buchs, 150 Jahre Jubiläumskonzert, BZB,
20.00–23.00 Uhr

29./30. Nov.: Buchser Chlausmarkt, Marktplatz,
14.00–21.00 Uhr

Gams www.gams.ch

10. Nov.: Widem Partyabend, Turnverein Gams,
Gemeindesaal, 19.15 Uhr

11. Nov.: Familientag in der Hofturnhalle, 10.00–16.00 Uhr

11. Nov.: Platzkonzert Guggamusik Gams, Postplatz Gams,
11.11 Uhr

24. Nov.: Chlausmarkt, 11.00–19.00 Uhr

Grabs www.grabs.ch

10./11. Nov.: Unihockey Dorfturnier, UHC Rangers und
Männerriege

16./17. Nov.: Nothilfekurs, Samariterverein Grabs

17./23./24. Nov.: Turnerunterhaltung, Turnverein Grabs

24. Nov.: Flohmarkt, Marktplatz, 8.00–16.00 Uhr

Sennwald www.sennwald.ch

10. Nov.: Männerchorunterhaltung Haag, Turnhalle Haag

16./17. Nov.: 10. Sennwalder Unihockey-Turnier,
Mehrzweckhalle (MZH) Sennwald

17. Nov.: Herbstkonzert Musikgesellschaft Alpenrösli,
Aula Türggenau

21. Nov.: Blutspenden, MZH Sennwald

24. Nov.: Männerchorunterhaltung Sennwald, MZH Sennwald

Sevelen www.sevelen.ch

10. Nov.: Turnerunterhaltung, Gemeindesaal Drei Könige,
14.00 Uhr, 20.00 Uhr

17. Nov.: Turnerunterhaltung, Gemeindesaal Drei Könige,
14.00 Uhr, 20.00 Uhr

20./22. Nov.: Nothilfe-Parcours, Aula Schulhaus Gadretsch,
19.00–22.00 Uhr

24. Nov.: 7. Seveler Weihnachtsmarkt, Stampfstrasse,
11.00–19.00 Uhr

25. Nov.: Herbstkonzert der Musikgesellschaft, Gemeindesaal

Erwachsenenbildung Sevelen

Informationen unter www.sevelen.ch (Schule/Weiterbildung)

Wartau www.wartau.ch

7. Nov.: Trübbächler Jahrmarkt, Hauptstrasse Trübbach,
ab 9.00 Uhr

10. Nov.: Wartauer Gesundheitstag, Schulhaus Seidenbaum,
10.00–16.00 Uhr

11. Nov.: Eröffnungsfest Wartauer Fasnacht 2008, Lindenplatz
Trübbach, 11.11 Uhr

Internet-Umfrage

«Geniessen auch Sie Werdenberger Weine?»

Besten Dank für Ihre Teilnahme!

www.werdenberg.ch

Auswertung der Oktober-Umfrage: Wie stehen Sie zum neuen
Golfplatz in der Region Werdenberg?

