

## Weinbau

## Corona-Aushilfen retten Rebenveredlung in Auggen



BZ-Plus | Weil die Aushilfen aus Rumänien nicht kommen konnten, retten im Auggener Rebencenter Dreher Corona-Aushilfen die diesjährige Rebenveredlung. Die ersten Erfahrungen sind überaus positiv.



Die Helfer stecken die jungen Rebstöcke in die vorbereiteten Feldzeilen der Rebschule. Dabei muss genau darauf geachtet werden, dass es zu keinem Durcheinander bei der Sortenzuordnung kommt. Foto: Alexander Huber

Es ist eine bunte Truppe, die derzeit auf den Feldern und in den Rebbergen um Auggen unterwegs ist: Ein Schauspieler des Freiburger Theaters ist dabei, Studenten, ein Rentner, der was zu tun brauchte, ein junger Mann, der eigentlich zu einer Weltreise aufbrechen wollte, Beschäftigte aus der Gastronomie, die in den letzten Wochen zur Untätigkeit gezwungen waren. Das Wetter ist bescheiden an diesem Mittwoch, doch die kleine Gruppe, die auf dem Feld unweit der Auggener WG junge Rebstöcke in die Erde steckt, scheint das nicht weiter zu stören. Als es sich am Nachmittag so richtig einregnet, zieht Gundram Dreher die Notbremse. "Sag' den Leuten, sie sollen Feierabend machen", weist er einen seiner Mitarbeiter an. "Das muss jetzt wirklich nicht mehr sein."

"Ohne die wären wir jetzt aufgeschmissen", sagt Drehers Frau Andrea ohne Umschweife mit unüberhörbarer Dankbarkeit. Als klar wurde, dass aufgrund der Corona-Pandemie nur ein kleiner Teil ihrer Aushilfen aus Rumänen kommen kann, machte sie sich auf die Suche nach Alternativen. Auf der Online-Vermittlungsplattform "Das Land hilft", die das Bundeslandwirtschaftsministerium zusammen mit den Maschinenringen initiiert hat, machte sie ihren Bedarf kund. Daraufhin hätten sich recht viele Interessierte bei ihr gemeldet, berichtet Andrea Dreher. In Telefonaten erklärte sie die anfallenden Tätigkeiten, wies auf die Herausforderungen des Jobs hin und verschaffte sich einen ersten Eindruck von den Bewerbern.

"Das sind wirklich tolle, zuverlässige Leute" Andrea Dreher Mit ihrer Auswahl bewies sie offensichtlich ein glückliches Händchen. Nach einer Woche Einsatz der neuen Helfer kann sie freudig berichten: "Bis jetzt hat noch keiner wieder hingeschmissen. Das sind wirklich tolle, zuverlässige Leute." Dabei ist die Arbeit ein "Knochenjob", sagt Gundram Dreher. Sina Schoch kann das bestätigen. Die junge Frau ist sonst in einem Gastronomiebetrieb in Müllheim beschäftigt. Dass sie das Thema Wein, mit

dem sie auch in ihrer üblichen Tätigkeit viele Berührungspunkte hat, nun aus dieser ganz anderen Perspektive kennenlernt, empfindet sie als Bereicherung.

"Nach dem ersten Tag sind wir wohl alle abends in unsere Betten gefallen und haben uns gefragt: Wie sollen wir das durchhalten?", berichtet Alexander Mayrhofer, der eigentlich in Bremen wohnt, gerade sein Studium abgeschlossen hat und eine Pilotenausbildung beginnen wollte. Nun hat er sich bei seiner Familie einquartiert, die in der Region lebt. Seinen Freunden hat er Bilder von seiner neuen Tätigkeit geschickt: "Die haben gedacht, ich ernte grünen Spargel", schmunzelt Mayrhofer.

Das Stecken der jungen Reben geht ihm, Sina Schoch und ihren Kolleginnen und Kollegen inzwischen schon ziemlich flott von der Hand. Die Drehers sind von der Arbeitsgeschwindigkeit ihrer Truppe sehr angetan. "Wenn das so weitergeht", meint Gundram Dreher, "könnten wir so in drei bis vier Wochen durch sein." Die Rebenveredlung ist nicht nur ein mühsames, sondern auch ein diffiziles und zeitkritisches Geschäft. Nach dem Vortrieb, bei dem die Unterlagsrebe mit dem Edelreis, das die eigentliche Rebsorte bestimmt, zusammengefügt – gepfropft – wird, kommen die jungen Rebstöcke im Frühjahr in die Rebschule aufs Feld. Das Zeitfenster ist eng: Fröste sollten unbedingt vermieden werden, sie würden die Pfropfstelle zerstören. Zu heiß und trocken darf es aber auch nicht werden, sonst wurzeln die Reben nicht richtig und verkümmern.

In der Rebenveredelung kann man durchaus gewisse Parallelen zur gegenwärtigen Pandemie-Situation erkennen. Denn im Grunde handelt es sich hier auch um eine Seuchenabwehr. Die ursprünglich aus Amerika stammenden Unterlagsreben sind resistent gegen die Reblaus, die im 19. und Anfang des 20. Jahrhunderts drohte, den europäischen Weinbau zu vernichten. Verschwunden ist die Reblaus bis heute nicht, entsprechend gilt seit den 1950er-Jahren bis heute ein Verbot sogenannter wurzelechter Reben. "Die Bedrohung ist nach wie vor da und muss sorgfältig beobachtet werden", sagt Hansjörg Stücklin, Weinbauberater für das Markgräflerland. Ein Satz, der einem derzeit irgendwie vertraut vorkommt.

Rund 400 000 Veredelungen nehmen die Drehers im Jahr vor, die Kunden aus der Winzerschaft kommen vor allem aus der Region, aber auch aus anderen Weinbaugebieten. Neben der Rebenveredelung ist Gundram Dreher, der den 1950 gegründeten Betrieb 1994 von seinem Vater übernahm, auch in der Rebenzüchtung tätig, hat einen eigenen Weinbau und einen Pflanzen- und Zubehörhandel. Entsprechend vielfältig sind auch die Einsatzgebiete für die Helfer. Was offenbar motiviert: Von den 22 aktuell Beschäftigten, die in Kleingruppen eingeteilt werden, wollen einige bis September durchziehen, wie Andrea Dreher zufrieden berichtet.

Ressort: Auggen

Zum Artikel aus der gedruckten BZ vom Sa, 16. Mai 2020:

Zeitungsartikel im Zeitungslayout: PDF-Version herunterladenWebversion dieses Zeitungsartikels: "Tolle, zuverlässige Leute"

## Kommentare

Bitte legen Sie zunächst ein Kommentarprofil an, um Artikel auf BZ-Online kommentieren zu können.