

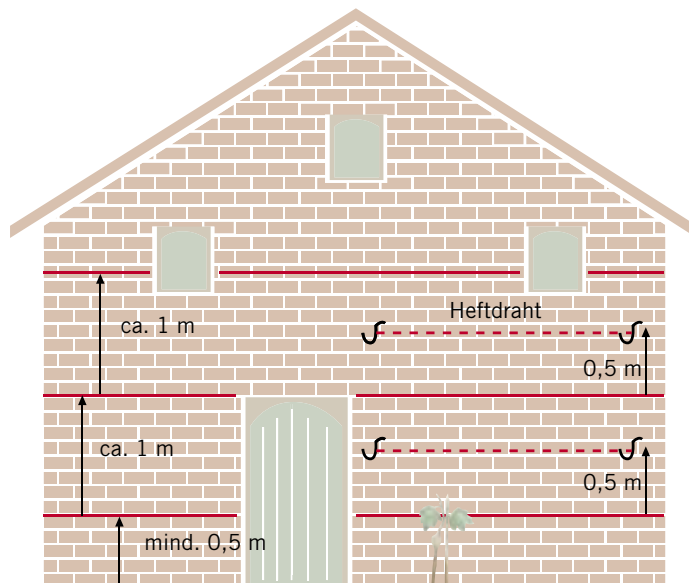
Weinspalier

planen und anbringen

(Landlust-Ausgabe Sept./Okt. 2006)

Ein eigener Rebstock an der Hauswand benötigt unbedingt eine Rankhilfe. Denn das Wichtigste bei der Rebenerziehung ist ein lockerer, luftiger Stockaufbau. Diesen können Sie gezielt erziehen, indem Sie durch eine Rankhilfe, den Weg an der Wand entlang vorgeben. Der Abbildung „Klettergerüst“ können Sie die von uns empfohlenen Maße für ein Spalier entnehmen. Natürlich kann das Spalier jederzeit um weitere Etagen ergänzt werden. Nur bleibt dabei zu bedenken, dass Sie dann auch mehrmals im Jahr mit der Leiter am Rebstock arbeiten müssen. Als Material für das Spalier eignen sich am besten rostfreier Draht oder Edelstahldrahtseile. Montieren Sie die Drähte ungefähr in einem Abstand von 1 m an der Wand. Dabei sollten die Drähte oder die Stahlseile ca. 10 cm von der Wand abstehen. Im Handel gibt es dafür Abstandhalter. Die Unterkante des Spaliergerüsts mindestens 50 cm über dem Boden anbringen. So kann der Befall mit Falschem Mehltau eingegrenzt werden. Halten Sie zu Fenster- und Türöffnungen einen Mindestabstand von 30 cm ein. So müssen Sie das Fenster nicht so oft freischneiden und es kommen keine unliebsamen Gäste über das Spalier ins Haus.

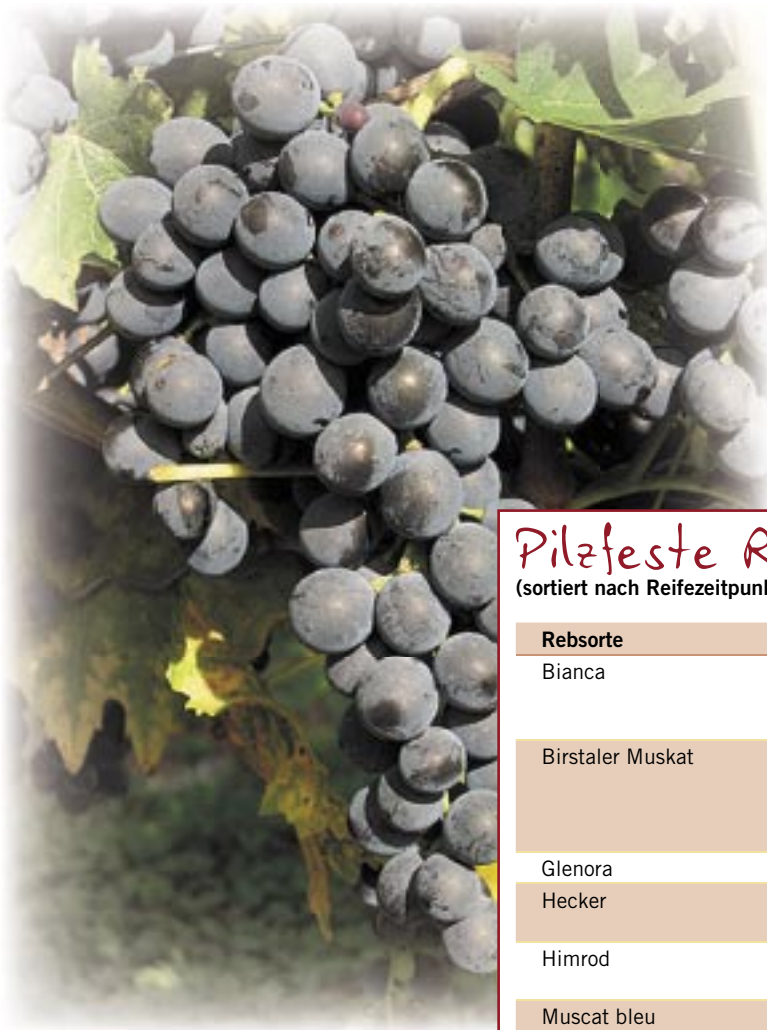
Der in der Skizze eingezeichnete „Heftdraht“ wird zwischen den Drahtseilen angebracht. Er dient dazu, die Rebentriebe, die von der jeweiligen Etage hoch wachsen, festzuklemmen. Dadurch wird verhindert, dass sie hängend wachsen und eine Glocke über den Trauben bilden. Materialien für selbstgebaute Spaliergerüste können Sie in jedem Baumarkt kaufen.



Skizze Klettergerüst

Wenn Sie keine ganze Wand für ein Weinspalier frei haben, können Sie auch eine kleinere Wandfläche mit Wein beranken. Allerdings sollte die vorgesehene Fläche nicht schmaler als 50 cm sein. Sonst ist eine optimale Pflanzenentwicklung nicht möglich. Optimal ist es, den neuen Rebstock in der Mitte der Hauswand zu pflanzen und die Triebe dann nach rechts und links zu leiten. Besteht keine andere Möglichkeit, können Sie den Weinstock aber auch nur in eine Richtung leiten.

Mehr zum Thema Rebenerziehung und Schnitt erfahren Sie in einer unserer nächsten Ausgaben!



Pilzfeste Rebsorten

(sortiert nach Reifezeitpunkt im Weinbauklima)

Rebsorte	Beerenfarbe	Besonderheiten
Bianca	grün	sehr frühe Reife (Anfang-Mitte August) geringe Ansprüche, neigt zu Sonnenbrand, zur Weinbereitung geeignet
Birstaler Muskat	grün-gelb	Frühe Reife (Ende August-Anfang September), sehr süß mit feinem Muskataroma, kräftiger u. aufrechter Wuchs, gute Frosthärte
Glenora	gelb	geringe Ansprüche, kleine Kerne
Hecker	gelb	geringe Ansprüche, große Trauben, zur Weinbereitung geeignet
Himrod	gelb	kernlos, windgeschützter Platz, sonst Ertragsausfälle, Himbeeraroma
Muscat bleu	blau	große Beeren, stark wüchsig* Muskataroma
Phönix	gelb	unempfindlich gegen Kälte, stark wüchsig*, Muskataroma, in Weinbaugebieten keine ausreichende Pilzfestigkeit
Nero	blau	Reife Mitte September, stark wüchsig*, süß, sehr schmackhaft, gute Frosthärte
New York (Lakemont)	grün-gelb	Reife Mitte-Ende September, feine Fruchtaromen, mild im Geschmack
Regent	blau	windgeschützter Platz, sonst robust, kleinbeerig, unvergleichlich fruchtig, ergibt einen guten Wein
Romulus	grün	kernlos, harte Beerenhaut, geringe Ansprüche, stark wüchsig*, rote Herbstverfärbung
Theresa	gelb	sehr späte Reife (in Weinbauregionen ab Oktober, daher nur für Weinbauklima sinnvoll), hoher Ertrag, stark wüchsig*

**) starkwüchsige Sorten sind für Kübelbepflanzung weniger gut geeignet*