

Musikstück als Namensgeber

Seit 2017 baut Urs Freiburghaus in Riedholz Reben an. Der Rebberg heisst «Le Patron» – nach einem Marsch.

Rahel Meier

Die Lage ist perfekt für einen Rebberg: Von Sonnenaufgang bis Sonnenuntergang werden die Rebstöcke im «Vögelisholz» in Riedholz beschienen. Dass dort vor fünf Jahren ein Rebberg angelegt wurde, ist aber auch dem Zufall zu verdanken. Urs Freiburghaus, der in Oekingen wohnt, wollte als passionierter Weingeniesser mehr über Wein und Reben wissen und besuchte deshalb im letzten Jahr vor seiner Pensionierung berufsbegleitend einen einjährigen Weinbaukurs an der ZHAW (Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften) in Wädenswil. Danach packte ihn das Fieber: «Bald war mir klar, dass ich mein Wissen gerne in einem eigenen Rebberg anwenden möchte.»

So begann er, sich umzusetzen. Schnell wurde für ihn klar: Einen Rebberg im Wallis oder im Tessin übernehmen, macht wenig Sinn. Zu lange wäre der Anfahrtsweg, wenn Arbeiten im Rebberg zu erledigen sind. Freiburghaus konzentrierte sich danach auf die nähere Region und stiess letztlich auf den Hang im «Vögelisholz». Das Stück Land, das Freiburghaus im Auge hatte, gehörte zum Landwirtschaftsbetrieb von Beda Feier. Die beiden Männer kannten sich vom Lions Club und wurden sich bald einig. Freiburghaus übernahm das Land von Beda Feier zur Bewirtschaftung. Dieser war ebenfalls begeistert von der Idee und half tatkräftig bei der Umsetzung.

Zum Abschied aus dem Militär gab es einen Marsch

Bis die Reben dann gepflanzt werden konnten, dauerte es aber noch eine Weile. Der Rebberg musste von der Landwirtschaftszone in eine Rebzone umgezogen werden. Dazu brauchte es unter anderem die Bewilligung der Landwirtschaftlichen Schule Ebenrain in Sisach. Freiburghaus: «Der Kanton Solothurn hat kein eigenes Rebbaugesetz. Es gilt die Gesetzgebung des Kantons Basel-Stadt.» Der Wein, der im Rebberg hergestellt wird, trägt das Gütesiegel AOC Solothurn. Das entspricht der höchstmöglichen Qualität, ziehe aber auch diverse Auflagen nach sich, die erfüllt werden müssen.

Den Namen «Le Patron» hat der Rebberg erhalten, weil Oberst und Jurist Freiburghaus nach Abgabe seines militärischen Kommandos und kurz vor seiner Pensionierung von seinen Kameraden und seinen Arbeitskollegen im Departement für Verteidigung, Bevölkerungsschutz und Sport einen Marsch mit ebendiesem Namen erhalten hat.

Im Frühling 2017 wurden die 1000 Rebstöcke dann gepflanzt. Rund 50 Helfer waren im Rebberg. Obwohl 2017 ein trockenes Jahr war, überlebten praktisch alle Pflanzen und 2018 konnte eine erste Ernte eingefahren werden. 60 Flaschen Solaris und 16 Flaschen Divico



Nach dem warmen Sommer konnten die weissen Trauben dieses Jahr schon früh gelesen werden.

Bilder: Hanspeter Bärtschi



Bei der Lese wurde jede Beere nochmals einzeln betrachtet, weil sie teilweise Hagelschäden aufwies.



Gewerkschafter und Patron (v.l.): Gaston Barth, Urs Freiburghaus, Anton Löffel, Maja Freiburghaus mit Enkelkindern und Beat Müller.

wurden bei Daniel Fürst (Weingut Fürst, Hornussen) gekeltert. Dieser Wein war auch der einzige, den Beda Feier noch probieren konnte. Er erlag im Januar 2020 einem Krebsleiden.

Urs Freiburghaus kann auf eine treue Helferschar zählen. Bei der Traubenlese sind jeweils zwischen 15 und 20 Personen – Familie und Freunde – vor Ort. Zudem wird er durchs ganze Jahr tatkräftig von seiner Frau Maja unterstützt. Zu den wichtigsten Helfern im Rebberg gehören aber Gaston Barth, Anton Löffel und Beat Müller. Da Urs Freiburghaus der «Patron» des Rebberges ist, haben die drei die «Gewerkschaft Auerwäuts-

Cheibe» gegründet und sie sind stolz darauf, Gewerkschafter zu sein. Jeder der drei hat seine ganz speziellen Aufgaben im Rebberg. Ihren Lohn lassen sie sich neben Wein unter anderem auch in der Form eines Traubenbrandes, der die Etikette «Eau des Copains» trägt, auszahlen. Freiburghaus: «Als Letztes pflücken wir jeweils die Trauben, die in der Pergola wachsen. Aus diesen wird ein Traubenbrand hergestellt. Dieses Jahr versuchen wir zum ersten Mal, einen Treserbrand brennen zu lassen.»

Freiburghaus schreibt jede Stunde auf, die im Rebberg gearbeitet wird. Dieses Jahr sind wegen eines Hagelschadens

rund 200 Zusatzstunden dazu gekommen. Ohne Hilfe der Gewerkschafter wäre die Arbeit nicht zu bewältigen gewesen. Jede beschädigte Traube wurde entfernt, damit die restlichen Beeren nicht faulen.

Das Rebgut hat einen festen Kundenstamm

Freiburghaus verkauft seinen Wein und hat in der Zwischenzeit eine Stammkundschaft. Allerdings würden meist mehr Flaschen bestellt, als er letztlich liefern könne. Der Jahrgang 2019 brachte 280 Flaschen Solaris und 100 Flaschen Divico hervor. Im Jahr 2020 waren es dann schon 902 Flaschen Solaris und

411 Divico. 2021 waren es 896 Flaschen Solaris. Beim Divico gab es wegen der nassen Wetterbedingungen keinen Ertrag. Freiburghaus darf sich zudem darüber freuen, dass der Divico aus seinem Rebgut letzte Woche Schweiz gehört. Darum wird er jetzt bei einem internationalen Weinwettbewerb eingereicht.

Dieses Jahr wurden die weissen Trauben schon sehr früh gelesen: 927 Kilogramm wurden in die Kelterei gebracht. Das sei etwas weniger als erwartet. «Die Qualität der Trauben ist aber gut, und es dürfte ein guter Jahrgang werden.»

Das Arbeitsjahr im Rebberg

Ende Februar/Anfang März stehen die ersten Arbeiten im Rebberg an: Dann werden die Reben geschnitten, die neuen Fruchtstangen angebunden und die Drahtanlage bereitgestellt. Ab April beginnen die Knospen auszutreiben und von da an ist Urs Freiburghaus regelmässig im Rebberg. Die Triebe werden zwischen die Drähte eingefädelt, das Laub in der Traubenzone ausgebrochen und das Gras zwischen den Reihen mit den Rebstöcken gemulcht. Wenn die

Trauben einen gewissen Zuckergehalt erreicht haben, werden sie mit Netzen gegen Vögel und Wespen geschützt. Ab Ende Juli wird der Zuckergehalt regelmässig gemessen, damit der richtige Zeitpunkt für die Lese nicht verpasst wird. In aller Regel werden die weissen Trauben Anfang September geerntet, die roten Trauben einen Monat später. Nach der Lese wird es ruhiger im Rebberg. Dann stehen vor allem noch Unterhalts- und Reinigungsarbeiten an. (rm)

Zwei pilzwiderstandsfähige Rebsorten

Im Rebberg im Vögelisholz wurden je 500 Rebstöcke Solaris (weiss) und Divico (rot) angepflanzt. Für Urs Freiburghaus war klar, dass er in seinem Rebberg mit möglichst wenig Spritzmitteln auskommen möchte. Einen Einfluss auf die Wahl seiner Rebsorten hatte zudem die Bodenbeschaffenheit. Wichtig war auch, dass die beiden Rebsorten relativ selten sind und sich die Weine deshalb abheben von Weinen grosser Produzenten. Beide Rebsorten sind neue

Kreuzungen aus Europäerreben und widerstandsfähig gegen diverse Pilzkrankheiten. 2019 und 2021 erwischte es den Rebberg aber trotzdem: Mehltau und Schwarzfäule befelen die Reben. Freiburghaus kam nicht darum herum, konventionelle Spritzmittel einzusetzen. Diese will er aber so schnell wie möglich wieder durch biologische Mittel ersetzen. «Wir nehmen Rücksicht auf die Natur, denn sie gibt uns die Trauben und letztendlich auch den Wein.» (rm)

Gemeinden sollen bei der Spitex in die Bresche springen

Urs Byland

Die Spitex-Vision ist nicht abwegig: In der Region Solothurn-Lebern und angrenzenden Gemeinden entsteht ein 24-Stunden-Angebot. Dieses funktioniert nach den Grundsätzen: ambulant vor stationär, möglichst langer Verbleib zuhause, unterstützende Palliative Care, Entlastung der Spitäler und kostendeckend.

Ein kostendeckender Betrieb sei aber aktuell nicht möglich, erklärten Spitex-Vertreterinnen an der Konferenz der Gemeindepräsidentinnen und Gemeindepräsidenten Solothurn Lebern. Die Spitex-Organisationen Zuchwil und Region Solothurn bieten bereits seit 2016 gemeinsam zwischen 23 und 7 Uhr einen Nachtdienst an. Die Erfahrungen zeigten, dass dieser nicht kostendeckend realisiert werden kann.

Das Angebot regional aufbauen

Der Mechanismus ist einfach. Die Spitex ermöglicht mit einem Nachtdienst ein längeres Leben zu Hause, was frühzeitige Heim-eintritte verhindert und frühzeitige Spitalentlassungen ermöglicht. Gesamtgesellschaftlich könnten Kosten eingespart werden. Der Haken an der Sache ist: Die Einwohnergemeinden müssten bereit sein, die erbrachten Leistungen zu entgelten.

Vorgeschrieben sind bereits Einsätze der Spitex in der Nacht in palliativen Situationen und ebenso bei ärztlicher Verordnung. Doch es sei zunehmend schwierig, Mitarbeitende zu finden, die neben den Tageseinsätzen palliative Nachteinsätze leisten. Auch die Finanzierung sei schwierig, weil es Lücken in den Nachteinsätzen gibt.

Eine Möglichkeit sei es, das Angebot auszuweiten und einen kostendeckenden, überregionalen Nachtdienst zu betreiben. Das 24-Stunden-Angebot in der Spitex-Versorgung kann aber nur wirtschaftlich vertretbar angeboten werden, wenn ein genügend grosses Einzugsgebiet abgedeckt wird und Organisationen zusammenarbeiten. Die Spitex werde ein unverbindliches Angebot ausarbeiten, wenn sie entsprechende Signale von den Gemeindepräsidenten erhalte.

Wer bezahlt die freiwillige Dienstleistung?

Die Rolle des Spielverderbers übernahm Gast Roger Siegenthaler, Präsident des Verbandes Solothurner Einwohnergemeinden: «Das ist eine freiwillige Dienstleistung, die gesetzlich nicht vorgeschrieben ist.» Hans-Peter Berger, Gemeindepräsident von Langendorf konterte mit einem Beispiel aus der Praxis: «Soll ein 50-Jähriger, der einmal in der Nacht gedreht werden muss, deswegen in ein Heim gehen müssen?» Die Lücke im Spitex-Angebot müsse geschlossen werden.

Nun warten die Spitex-Verantwortlichen die Reaktionen der Gemeindepräsidentinnen und -präsidenten ab. Sind diese positiv, soll ein Vorschlag erarbeitet werden.