Vertiefungsarbeit

„Pilzwiderstandsfähige Rebsorten auf dem Heimbetrieb “

Verfasser Felix Wetli

Klasse LW 19-3R

Abgabetermin 9.11.2021

Inhaltsverzeichnis

1. Vorwort 4

2. Geschichte 6

2.1. Geschichte der Piwi-Rebsorten 6

2.2 Geschichte und Zukunft der Piwi-Rebsorten auf dem Heimbetrieb 7

3. Ökologie im Zusammenhang mit dem Rebbau 8

4. Wirtschaftlichkeit von Piwi-Sorten 11

4.1. Vermarktung 12

5. Politik und Gesellschaft 14

5.1. Grüner Rebbau 14

6. Schlusswort 16

7. Bestätigung der Eigenleistung 17

8. Reflexion über die Erarbeitung 18

8. Quellenverzeichnis 19

9. Anhang 20

10. Arbeitsjournal 25

1. Vorwort

Fragestellung

In meiner Vertiefungsarbeit schreibe ich über pilzwiderstandsfähige Rebsorten (kurz Piwi) auf dem elterlichen Weinbaubetrieb. Schon vor 15 Jahren hat mein Vater begonnen, von konventionellen Rebsorten auf Piwi-Sorten umzustellen. Ich möchte beschreiben und analysieren, wie der Rebbau mit Piwi-Sorten funktioniert. Dieses Thema wirft viele Fragen auf. Die Diskussion um nachhaltig und ökologisch produzierte Lebensmittel ist omnipräsent, in den Medien, in der Politik, in persönlichen Gesprächen, im Weinverkauf. Wir Winzer sind gefordert, uns mit diesen Fragen zu beschäftigen, Antworten zu finden und gute Argumente zu haben. Was verlangen Gesellschaft und Politik von uns? Der Begriff Ökologie ist in aller Munde, aber was hat das mit unserem Rebbau hier zu tun? Was bringt es, Piwi-Sorten anzubauen? Und eine sehr wichtige Frage: Rentiert sich der Anbau von Piwi-Sorten überhaupt?

Begründung der Themenwahl

Als in der Schule die Rede von der VA war, verstand ich es so, dass wir schlussendlich ein Produkt zum Anfassen präsentieren müssten. Ich hatte viele Ideen: auf einen Einachseranhänger ein kleines, einfaches Wohnmobil zu bauen oder mit meinem Rind lernen zu pflügen. Bei diesen Ideen hinderte mich aber der Faktor Zeit an der Umsetzung. In 2 Monaten würde ich das nie schaffen. Im Zusammenhang mit der Abstimmung über die Agrarinitiativen vom vergangenen Juni haben wir am Familientisch viel über Pflanzenschutz, nachhaltigen Rebbau, konventionelle und pilzwiderstandsfähige Rebsorten diskutiert. Das brachte mich auf die Idee, dass es spannend wäre, mich in dieses Thema zu vertiefen. Es passte alles: Zeitlich würde ich zurechtkommen; ich könnte eine ganz persönliche Arbeit schreiben; die Informationen bekäme ich aus erster Hand. Auch wenn ich auf einem Rebbaubetrieb aufgewachsen bin, kenne ich mich im Rebbau nicht besonders gut aus. Kühe haben mich seit jeher mehr interessiert als Reben. Daher wäre es naheliegend und interessant, mich in dieser Sparte der Landwirtschaft weiterzubilden und so in eine neue Welt einzutauchen.

Ausführliche Beschreibung mit konkreten Zielformulierungen

Mit dieser Arbeit will ich aufzeigen, was Piwi-Sorten auf meinem Heimbetrieb für eine Bedeutung haben. Ich will beschreiben, wie der Anbau von Piwi-Sorten in Europa begonnen hat, wie er sich entwickelt hat und welche Ziele mein Vater für die Zukunft verfolgt. Mithilfe der drei Aspekte Ökologie, Wirtschaft und Politik möchte ich erforschen, warum diese Sorten ökologischer sind als die herkömmlichen, unter welchen Voraussetzungen wir Piwi-Sorten anbauen können, was es für uns bedeutet, diese Weine zu verkaufen und wie sich das finanziell niederschlägt. Ich beschreibe, welchem Druck von Gesellschaft und Politik wir ausgesetzt sind und welchen Einfluss dies auf unseren Betrieb hat. Ich werde Michael Gölles interviewen. Er ist der kantonale Rebbaukommissär und betreut ein Projekt zum Thema „Grüner Rebbau“. Von ihm erhoffe ich mir viele spannende Informationen dazu.

Methoden zur Zielerreichung

Um an mein Ziel zu kommen, brauche ich Struktur. In meinem Kalender habe ich mir Ziele gesetzt, wann ich was erreicht haben muss. Die Informationen beschaffe ich mir mit verschiedenen Methoden. Zum einen hole ich mir Informationen direkt von Fachpersonen ab: Von meinem Vater, der seit 30 Jahren Rebbau betreibt und vom Rebbaukommissär des Kantons Zürich, Michael Gölles. Zum anderen beschaffe ich mir Infos aus Büchern und Zeitschriften.

2. Geschichte

2.1. Geschichte der Piwi-Rebsorten

Ende 19. Jahrhundert wurden die Pilzkrankheiten „echter“ und „falscher Mehltau“ sowie die Reblaus aus Amerika nach Europa eingeschleppt. Das war ein grosses Problem für die europäischen Winzer, weil die bis anhin gesunden Reben nun krank wurden und die Qualität und Quantität der Ernte somit sank. Die Rebbauern begannen sogenannte Hybride (heute Piwi-Sorten genannt) zu züchten. Die „Europäer Rebe“ (Vitis vinifera) wurde mit der „Amerikanischen Rebe“ (Vitis rupestris) gekreuzt.

Aus der heutigen Sicht kann man sich fragen, warum zu jener Zeit nicht einfach Pflanzenschutzmittel eingesetzt wurden. Dafür gab es verschiedene Gründe. Es existierten damals keine so wirksamen Pflanzenschutzmittel wie heute. Auch fehlte die notwendige Erfahrung, da bis anhin die Reben gesund gewesen waren und keinen Pflanzenschutz benötigt hatten. Die Rebbauern hatten Angst, dass durch den Einsatz der Mittel der Geschmack des Weines beeinträchtigt würde.

Bei Befall durch die Reblaus kann die Rebe keine Nährstoffe und kein Wasser mehr aufnehmen. Die Wurzeln der Reben werden somit in Mitleidenschaft gezogen. Indem die heimischen Sorten auf die resistente Wurzel der „Amerikaner Reben“ gepfropft wurden, konnte die Reblaus um 1900 besiegt werden. Anfangs des 20. Jahrhunderts wurden alle Rebberge in Europa mit veredelten Pflanzen neu bestockt und die Krise war überstanden. Noch heute ist vorgeschrieben, dass neu zu pflanzende Sorten mit einer resistenten Unterlage veredelt werden müssen. Bei dieser grossen Pflanzaktion waren bereits 3% aller Rebsorten Hybride.

Die Weine aus diesen Reben waren jedoch ungenießbar und man musste sie mit algerischem Wein aufbessern. Trotz dieser schlechten Erfahrungen wurden immer mehr hybride Sorten gezüchtet, denn auch der Mehltau machte den Winzern zu schaffen. Die schlechten Weinjahre 1910, 1915 und 1917 begünstigten den Aufschwung der Hybride. Erst ca. 1930 kamen dann qualitativ hochstehendere Hybrid-Sorten auf den Markt. Mit der Entwicklung ging es laufend weiter. Bereits 1968 kam die bis heute bekannte Sorte „Johanniter“ auf den Markt. Die Entwicklung der Piwi-Sorten dauert bis heute an, es werden immer wieder neue Sorten gekreuzt, weiter entwickelt und getestet.

2.2 Geschichte und Zukunft der Piwi-Rebsorten auf dem Heimbetrieb

Als mein Vater 1994 die Winzer-Meisterprüfung absolvierte, wurden für ihn die Piwi-Rebsorten zum Thema. Mein Grossvater hatte ausschliesslich konventionelle Reben für die typischen Zürichsee-Weine Riesling Silvaner, Räuschling und Blauburgunder gepflanzt. Aus folgenden Gründen wollte mein Vater auf Piwi-Sorten umstellen: Bessere Ertragssicherheit, geringerer Einsatz von Pflanzenschutzmitteln und Arbeitseinsparungen. Aller Anfang ist schwer, dieser Schritt brauchte Mut. Auch wenn die Piwi-Rebsorten in den Neunzigerjahren schon länger bekannt waren, waren sie in der Schweiz noch nicht stark verbreitet. Die Erfahrungen fehlten, man wusste nicht, ob der Wein gleich gut schmeckt und die Kunden diesen kaufen würden. Als erste Sorte pflanzte mein Vater die Rebsorte „Cabernet Jura“. Da es 4-5 Jahre dauert, bis die Reben nach dem Pflanzen einen Vollertrag liefern, hatte er Zeit, seine Kundschaft langsam an diesen neuen Wein heranzuführen. Nach und nach pflanzte er weitere Sorten an, kelterte neue Weine, der Kundschaft schmeckten die neuen Produkte. Heute sind 60% der Rebfläche auf dem elterlichen Betrieb mit Piwi-Reben bestockt. Zum Vergleich: Im restlichen Kanton sind es lediglich 10% der gesamten Rebfläche. Wie erwähnt braucht es viel Zeit, einen Weinberg umzustellen. Es ist unklar, was die Zukunft unserem Betrieb bringen wird. Gerne würde mein Vater die Piwi-Rebsorten weiter ausbauen. Viele Faktoren aus Politik und Gesellschaft haben einen Einfluss auf die künftige Betriebsführung. Und auch die Nachfolge auf unserem Hof nach der dannzumaligen Pensionierung meines Vaters steht noch in den Sternen.

Abbildung 1 unser Rebberg 1954

3. Ökologie im Zusammenhang mit dem Rebbau

Im Rebbau haben in den letzten 100 Jahren grosse ökologische Umwälzungen stattgefunden. Ich möchte aufzeigen, wieso Piwi-Rebsorten auf unserem Heimbetrieb einen ökologischen Mehrwert haben.

Wie der Name pilzwiderstandsfähige Rebsorten sagt, sind diese Reben widerstandsfähiger gegen Pilzkrankheiten als herkömmliche Sorten. Sie sind also nicht vollständig resistent, sondern widerstandsfähiger. Konkret heisst das, die Reben müssen weniger oft mit Fungiziden behandelt werden, gänzlich darauf verzichten können wir aber nicht. In den letzten Jahren konnten wir bei den Piwi-Sorten durchschnittlich 70% der Menge des Pflanzenschutzes, den wir früher bei den konventionellen Sorten ausgebracht haben, einsparen. Immerhin sind 60% unserer Flächen Piwi-Rebsorten – da ist also ein sehr grosses Sparpotential vorhanden!

Auf diesem Bild sehen wir die Piwi-Sorte „Cabernet Blanc“ ungespritzt.
Dieses Beispiel zeigt, was passieren kann, wenn wir die Piwi-Rebsorten nicht mit Pflanzenschutzmitteln behandeln würden:
Die braunen, abgestorbenen Blätter und die braunen Trauben sind vom falschen Mehltau befallen.

Abbildung 2 Ungespritzter Cabernet Blanc

Abbildung 3 Gespritzter Cabernet Blanc

Hier ist wieder die gleiche Sorte wie auf dem vorherigen Bild zu sehen. Diese Reben sind jedoch 2-mal behandelt worden. Die Laubwand ist durchwegs gesund und grün, die Trauben schön. Man sieht keinen Mehltau.

Abbildung 4 Klassischer Gamaret

Hier sehen wir die konventionelle Sorte „Gamaret“. Damit diese frei von Pilzkrankheiten bleibt, mussten wir sie in diesem nassen Sommer 2021 14-mal mit Pflanzenschutzmitteln behandeln.

Nun stellt sich die Frage, was denn der ökologische Aspekt an der ganzen Geschichte ist, wenn wir trotz Piwi-Sorten Pflanzenschutzmittel einsetzen müssen?
Mit den Piwi-Sorten sparen wir nicht nur 70% Wirkstoff ein, sondern auch 70% Co2, weil wir 70% weniger oft durch den Rebberg fahren müssen mit der Raupenmaschine. Dadurch wird der Boden weniger verdichtet und kann so mehr Co2 speichern. Ein weiterer Beitrag zur Ökologie auf unserem Betrieb ist die Art der Pflanzenschutzmittel, die wir verwenden: 75% der

ausgebrachten Mittel sind biologische Pflanzenschutzmittel. Steigt der Krankheitsdruck jedoch über ein bestimmtes Mass, überwiegen für meinen Vater die Vorteile der synthetischen Pestizide gegenüber den biologischen. Er wägt ab, wie effizient eine Behandlung ist, ob mit biologischen Pflanzenschutzmitteln behandelt werden kann oder ob es sinnvoller ist, mit einem synthetischen Pestizid zu spritzen. Das übergeordnete Ziel sind gesunde Reben, die gesunde Trauben hervor bringen.

4. Wirtschaftlichkeit von Piwi-Sorten

Als selbständiger Unternehmer muss man immer die Wirtschaftlichkeit seiner Arbeit vor Augen haben. In unserem Betrieb müssen wir nicht nur die Reben anbauen und pflegen, sondern auch den Wein mit Gewinn verkaufen. Die Umstellung von einer bestehenden Traubensorte auf eine neue kostet viel Geld. Mann- und Maschinenstunden machen wohl den grössten Anteil an den Umstellungskosten aus: die alten Stöcke müssen ausgerissen; Anlagen ev. erneuert oder aufgefrischt werden; die Jungreben gepflanzt, gehegt und gepflegt werden, bis sie nach 4-5 Jahren einen Vollertrag abwerfen. Hinzu kommt somit auch der Ernteausfall während dieser Aufbauphase. Seit einigen Jahren forciert mein Vater die Umstellung von konventionellen auf Piwi-Sorten. Um den Ernteausfall durch diese Umstellung zu mindern, setzt er die Jungreben neben die alten Stöcke, um dann erst 2 Jahre später die alten auszureissen.
Mit den Piwi-Sorten sparen wir im Vergleich zu den konventionellen Rebsorten 50 bis 100% an Pflanzenschutzmitteln ein. In diesem Jahr betrug die Einsparung 75% bei den Piwi- Sorten. Wir können gesamthaft auf dem elterlichen Betrieb bei der aktuellen Mischung von Piwi- und konventionellen Sorten durchschnittlich 66% an Fungiziden einsparen.

Mit der folgenden Rechnung zeige ich auf, wie viel Geld wir pro Hektare und Jahr durch Piwi-Sorten beim Pflanzenschutz einsparen. Ich rechne mit einem durchschnittlichen Jahr, das heisst 10 Fungizid-Behandlungen bei den konventionellen Sorten und 3 Behandlungen bei den Piwi-Sorten.

	konventionelle Rebsorten	Piwi-Rebsorten
Pflanzenschutzmittel	1000 Fr. pro ha und Jahr	300 Fr. pro ha und Jahr
Maschinenkosten	53 Fr./h ➔ 1060 Fr./ ha und Jahr	53 Fr./h ➔ 309 Fr./ ha und Jahr
Personalkosten	60 Fr./h ➔ 1200 Fr./ha und Jahr	60 Fr./h ➔ 360 Fr./ha und Jahr
Total	**3260 Fr./Jahr/ha**	**969 Fr./Jahr/ha**

Somit sparen wir pro Hektare Piwi-Sorten beim Pflanzenschutz 2291 Fr. pro Jahr ein.

Nebst der Einsparung von Kosten gehen wir auch ein kleineres Risiko ein. Laut Rebbaukommissär Michael Gölles (siehe Interview im Anhang) sind die Piwi-Sorten nicht nur weniger anfällig auf Krankheiten, sondern auch der Behandlungszeitpunkt spielt eine weniger zentrale Rolle. Wenn der Pilzdruck sehr hoch ist - was heuer der Fall war - ist es bei den konventionellen

Traubensorten von grosser Bedeutung, im genau richtigen Zeitpunkt zu spritzen. Im Spätsommer 2021 konnte man viele Rebberge sehen, die stark vom Mehltau befallen waren, weil die Rebbauern auf Grund des Wetters den richtigen Zeitpunkt zum Spritzen verpasst hatten. Bei den Piwi-Sorten spielt der genaue Zeitpunkt der Pflanzenschutzapplikation eine untergeordnetere Rolle. Ob wir den Pflanzenschutz 2 Tage früher oder später ausbringen, ist nicht so relevant. Auch bleibt uns mehr Zeit für die Pflege der konventionellen Rebsorten, da wir bei den Piwi-Sorten weniger oft spritzen müssen. Dank den Piwi-Sorten hatten wir im Sommer 2021 wenig Mehltau-Befall.

4.1. Vermarktung

Abbildung 5 Meine Mutter beim Beraten eines Kunden.

Wie bereits erwähnt, ist die Wirtschaftlichkeit ein wichtiger Faktor bei der Entscheidung, ob wir auf Piwi umstellen oder bei den konventionellen Sorten bleiben. Mass gebend für die Gesamtrechnung ist aber nicht nur die Arbeit im Rebberg, sondern auch das Vinifizieren der Trauben und die Vermarktung des Endproduktes. Mit den heutigen Piwi- Sorten kann mein Vater Weine von hoher Qualität herstellen, was ihm bereits diverse Auszeichnungen eingebracht hat. Fast unsere gesamte Produktion verkaufen wir direkt ab Hof. Nur etwa 10% der Menge verkaufen wir über Dritte, d. h. über Wiederverkäufer oder Restaurants. Wie Michael Gölles sagt (siehe Interview im Anhang) sind Piwi-Weine im Grosshandel schwer zu verkaufen. Der Verkauf im eigenen Hofladen hat den Vorteil, dass wir im direkten Kontakt mit unseren Kunden den Wein verkaufen können. In einer bequemen Sitzecke nehmen wir uns Zeit, unseren Kunden die Weine vorzustellen, eine Geschichte darüber zu erzählen und die Kunden degustieren zu lassen. In einer solchen Verkaufssituation spielt es keine Rolle, ob der Wein aus konventionellen oder Piwi-Trauben gekeltert wurde. Das ausschlaggebende Argument ist, ob der Wein mundet oder nicht. Mit einer ansprechenden, übersichtlichen und stets aktuellen Homepage holen wir die Leute im Internet ab. Unseren Webauftritt haben wir vor vier Jahren neu gestaltet. Wir haben auf einen guten Mix aus trockener Information und Persönlichem geachtet.

Laut Michael Gölles sind im Detailhandel für die Kunden drei Punkte für den Kauf eines Weines

ausschlaggebend: die Rebsorte, die Marke und die Etikette. Mit der Sorte des Weines können wir nicht punkten, wenn wir neue Piwi-Weine verkaufen. Dazu sind diese noch viel zu wenig bekannt. Mit der Marke nur dann, wenn wir es schaffen, unsere Bekanntheit zu erhöhen und uns einen Namen zu machen. Auf die Etikette legen wir ein besonderes Augenmerk. Wir haben eine einheitliche, moderne, fürs Auge ansprechende Linie, die durchgängig von unserem Namen und unserem Logo lebt. Die Rebsorte ist zweitrangig.

Abbildung 6 Die Weinflaschen im Verkaufsregal

Beim Direktverkauf des Weines an den Endverbraucher erzielen wir einen höheren Preis als bei der Vermarktung über Zwischenhändler.

Fazit: Es gelingt uns jedes Jahr, alle unsere Weine problemlos an den Mann oder die Frau zu bringen!

5. Politik und Gesellschaft

Die zunehmende Umstellung von konventionellen Rebsorten auf Piwi-Sorten kommt nicht von ungefähr. Gesellschaft und Politik haben einen grossen Einfluss auf diese Umstellung. Grüne Politik ist heute im Trend. Vor 25 Jahren, als mein Vater begann, erste Piwi-Sorten zu setzen, war das noch anders. Der Druck seitens der Politik, etwas für die Umwelt zu tun, war noch nicht so gross wie heute, auch wenn die Gesellschaft schon damals über Nachhaltigkeit und Umweltschutz diskutierte. Mein Vater hatte einen guten Riecher dafür, kommende Trends zu erkennen. Schon früh wurde ihm bewusst, welche Bedeutung Pflanzen- und Umweltschutz künftig haben werden. Deshalb hat er sich früher als viele andere dafür entschieden, auf Piwi-Sorten zu setzen. Aus heutiger Sicht betrachtet war das ein kluger Schachzug. Man sieht, wie Gesellschaft und Politik stetig grüner werden.

Abbildung 7 Sternfahrt gegen die 2 Agrarinitiativen

Die 2 Agrarinitiativen, die im Juni 2021 zur Abstimmung gekommen sind, zeugen ebenfalls von dieser Entwicklung. Die Gesellschaft will nachhaltig produzierte Produkte kaufen, das gilt auch für Weine. Wenn wir im Rebberg Pflanzenschutzmittel ausbringen, ist nicht ersichtlich, um welche es sich handelt. Die Konsumenten sehen bloss, dass wir spritzen und assoziieren das mit Gift. Sie haben ein negatives Bild von Pflanzenschutz im Kopf. Momentan kann man mit konventionellen Reben noch problemlos Trauben produzieren. Künftig wird es immer schwieriger, dem Druck von Gesellschaft und Politik standzuhalten. Die Gesetze zum Umgang mit Pflanzenschutzmitteln werden laufend verschärft.

5.1. Grüner Rebbau

Rebbaukommissär Michael Gölles arbeitet seit einem Jahr an dem Projekt „Grüner Rebbau“ mit. In dem kürzlich abgeschlossenen Projekt ging es darum, Lösungsansätze zu finden, wie die Winzer den Rebbau grüner machen können. Man ist zum Schluss gekommen, dass Veränderungen auf nationaler Ebene angestossen werden müssen. Ein Label für Nachhaltigkeit, Ökologie und Umwelt wird angestrebt. Laut Michael Gölles leisten die Rebbauern bereits heute viel in diesen Bereichen. Nur werden diese Bemühungen bisher nicht abgegolten und von der

Gesellschaft kaum wahrgenommen. Mit einem entsprechenden Label will man dies schon bald ändern.

6. Schlusswort

Die Piwi-Rebsorten besitzen einen grossen ökologischen Wert. Mit der Widerstandsfähigkeit gegen Pilzkrankheiten können wir ca. 70% Pflanzenschutzmittel einsparen. Trotz der guten Widerstandsfähigkeit der Piwi-Reben können wir aber nicht vollständig auf Pflanzenschutzmittel verzichten, wie ich es in einem Beispiel aufgezeigt habe. 60% der Rebflächen auf dem Heimbetrieb wurden bereits von konventionellen auf Piwi-Sorten umgestellt, Tendenz steigend. Die Wirtschaftlichkeit unserer Piwi-Reben habe ich genauer unter die Lupe genommen. Im Rebberg sparen wir alleine beim Pflanzenschutz 2291 Fr. pro Hektare und Jahr. Zusätzlich tragen wir ein kleineres Risiko im Vergleich zu einem ausschliesslich mit konventionellen Reben bestockten Betrieb. Bei den Piwi-Reben sind wir flexibler beim Behandlungszeitpunkt und gewinnen auch Zeit, uns in heiklen Phasen den konventionellen Sorten besser widmen zu können. Dass wir mit den Piwi-Sorten Pflanzenschutzmittel einsparen können, war mir klar. Allerdings hat mich positiv überrascht, dass wir viel flexibler sind beim Einsatz und ein kleineres Risiko tragen. Wie Rebbaukommissär Michael Gölles sagt, ist es schwierig, Piwi-Weine zu verkaufen. Mit unserer professionellen Direktvermarktung verkaufen sich unsere Weine allerdings „wie frische Weggli“ dank direktem Kundenkontakt, modernem Internetauftritt und schön gestalteten Etiketten.
Aus der Politik gibt es weniger Druck zur Umstellung auf grünen Rebbau, als ich gedacht habe. Mehr Druck übt die Gesellschaft aus. Die Diskussionen über Pflanzenschutz und grundsätzlich über grüne, ökologische, nachhaltige Landwirtschaft nehmen zu. Wenn die Winzer mit den Pflanzenschutzmitteln unterwegs sind, wird dies nicht gerne gesehen. Die Leute denken nur daran, dass wir Gift spritzen. Somit sind wir mit den Piwi-Reben im Vorteil. Reben spritzen ist ohnehin nicht die Lieblingsbeschäftigung eines Winzers. In Zukunft will mein Vater noch vermehrt auf Piwi-Reben setzen. Mit einem hohen Anteil an Piwi-Reben sind wir gut gewappnet für stetig zunehmende Einschränkungen durch die grüne Politik.

7. Bestätigung der Eigenleistung

Hiermit erkläre ich, dass die vorliegende Arbeit von mir eigenständig verfasst wurde und keine anderen als die von mir im Quellenverzeichnis angegebenen Hilfsmittel verwendet wurden. Abbildungen, Grafiken, Pläne etc., welche anderen Werken entnommen wurden, sind mit Angaben der Quellen als solche gekennzeichnet. Alle Texte sind Eigenleistungen und stammen weder im Wortlaut noch dem Sinn nach aus anderen Werken.

Vorname Name

Ort, Datum Unterschrift

8. Reflexion über die Erarbeitung

Mit meiner VA bin ich sehr zufrieden. Nach der eher schwierigen Themenwahl fand ich anfangs kaum den Einstieg. Da ich mich im Weinbau wenig auskenne, geschweige denn mit Piwi-Sorten, musste ich mir alle Informationen neu beschaffen. Sobald ich im Thema etwas drin war, lief es nicht schlecht. Sehr anstrengend war das Interview, ich habe mit den wenigen Fragen nicht ein so langes Interview erwartet. Es brauchte enorm viel Zeit, die Audioaufnahme des Interviews in einen grammatikalisch korrekten Text umzuschreiben. Zum Glück hatte ich noch eine Woche Ferien. In dieser Zeit konnte ich über längere Zeit konzentriert an der VA arbeiten. Gott sei Dank lag mir meine Mutter in den Ohren, damit ich dran blieb und mich nicht dauernd ablenken liess. Wie bei fast jeder Arbeit komme ich zum Schluss, dass es wichtig ist, rechtzeitig zu beginnen. Auch wenn man früh angefangen hat, rennt einem plötzlich die Zeit davon. Ich habe gemerkt, dass es mir Mühe bereitet, korrekte Sätze zu formulieren, einen Fluss in den Text zu bringen.

Dank

Der allergrösste Dank geht an meine Mutter. Sie hat mich unterstützt beim Formulieren und der Schreibarbeit meiner VA, auch wenn es sie viele Nerven gekostet hat. Sie hat sich viel Zeit genommen, um meine Arbeit mit mir Korrektur zu lesen. Danke an meinen Vater, der mir alle nötigen Informationen zu den Piwi-Sorten auf unserem Betrieb gegeben und alle meine Fragen beantwortet hat. Weiter möchte ich Walti Suremann danken, der meiner VA den letzten Schliff gegeben hat und Michael Gölles, der sich die Zeit genommen hat, meine Fragen im Interview zu beantworten.

8. Quellenverzeichnis

Im Quellenverzeichnis geben Sie in alphabetischer Reihenfolge alle Quellen an, die Sie für Ihre Arbeit verwendet haben. Aufgeteilt auf die Punkte Bücher, Zeitschriften, Zeitungsartikel, Internet, Bildernachweis, Kontakte.

Ich habe zur Erörterung meiner Fragen folgende Quellen verwendet:

Bücher

Pierre Basler & Robert Scherz (2011): PIWI Rebsorten, Wädenswil: Stutz Druck AG

Bildernachweis

Selbst gemachte Bilder

Titelseite:	Felix,Wetli: Männedorf (2021).
Abbildung 1	Felix,Wetli: Männedorf (2021).Bild 1954 Stäfa
Abbildung 2	Felix,Wetli: Männedorf (2021)
Abbildung 3	Felix,Wetli: Männedorf (2021)
Abbildung 4	Felix,Wetli: Stäfa (2021)
Abbildung 5	Felix,Wetli: Männedorf (2021)
Abbildung 6	Felix,Wetli: Männedorf (2021)
Abbildung 7	Felix,Wetli: Männedorf (2021)

Kontakte

Samuel Wetli Allenbergstrasse 70 8707 Männedorf

Gugg Wetli-Schinzel Allenbergstrasse 70 8707 Männedorf

Michael Gölles Rebbaukomissär 8706 Feldmeilen

Walti Surenmann Eiergässli 2b 8627 Grüningen

9. Anhang

Interview mit Michael Gölles

Sie arbeiten mit in einem Projekt «Grüner Rebbau». Worum geht es in diesem Projekt?
Die Idee dieses Projektes ist es, sich darüber Gedanken zu machen, wie der Rebbau grüner, nachhaltiger werden könnte, welche Möglichkeiten es dazu gäbe, allenfalls auch Massnahmen festzulegen, nicht im Detail, sondern eher wo die Handlungsachsen wären, zum Beispiel mehr Piwi- Sorten anpflanzen, Verzicht von Herbiziden, Reduktion von Fungiziden, usw.

Wie sind Sie darauf gekommen, so ein Projekt zu starten?
Die Idee für dieses Projekt kam aus Schaffhausen. Die Weinbranche und der Kanton organisierten im Sommer 2020 einen Workshop zu diesem Thema, an dem ca. 40 WinzerInnen teilnahmen. Seit sich die Bevölkerung vermehrt mit den Zusammenhängen zwischen der Landwirtschaft und dem Pflanzenschutz auseinandersetzt, haben sich immer wieder Diskussionen zu diesem Thema ergeben. Die Bevölkerung will gesunde und nahrhafte Lebensmittel konsumieren. Diese Lebensmittel sollen nachhaltig produziert werden. Ressourcen sollen geschont und nicht verschwendet werden. Der Weinbau hat in diesem Bereich schon sehr viel erreicht mit der Einführung der IP (integrierte Produktion). Bereits viele Weinbaubetriebe arbeiten insektizid- und herbizidfrei. Das Problem bis anhin ist, dass diese Arbeitsweise nicht vermarktet wird. Somit wissen die wenigsten, was sich zum Besseren verändert hat. Nach wie vor ist der Weinbau aber eine Kultur mit intensivem Pflanzenschutzeinsatz, v. a. weil trotz allem einige Male pro Saison Fungizide eingesetzt werden müssen. Für «Otto Normalverbraucher» ist ein Winzer, der Reben spritzt, gleichbedeutend mit einem Winzer, der Gift ausbringt. Darum ist es ein wichtiges Ziel des Projektes, die Leistungen, die die Weinbaubetriebe im Bereich Nachhaltigkeit erbringen (Biodiversitätsförderung, Herbizidverzicht, usw.), auch den Kunden zu kommunizieren.
Die Schweizer Weinbranche steht noch am Anfang des Prozesses um die Definition solcher flächendeckenden Massnahmen. In Österreich, in Deutschland, im Südtirol existieren bereits Massnahmenkataloge, nach denen man sich als nachhaltiger Betrieb zertifizieren kann, z. B. mit dem Label «Nachhaltig Austria» in Österreich oder «fair and green» in Deutschland. In der Schweiz gibt es noch kein Branchen-Label für nachhaltigen Rebbau. Der Fokus unseres Projektes liegt im Moment sehr stark auf der Traubenproduktion. Um letztendlich ein schweizerisches Nachhaltigkeitslabel lancieren zu können, muss die Vinifizierung der Trauben im Keller einbezogen werden. Das eine geht nicht ohne das andere.

Wie lange läuft dieses Projekt schon?
Mit der Projektarbeit haben wir im Dezember 2020 gestartet und schliessen sie per Ende Oktober 2021 ab. Ein Jahr lang wurde innerhalb der Projektgruppe intensiv diskutiert, welche Möglichkeiten wir haben, um den Rebbau grüner zu machen. Jetzt wird der Abschlussbericht erstellt. Wir hoffen - und die Zeichen stehen gut - dass es ein Folgeprojekt gibt auf nationaler Ebene. Der Gedanke «grüner Rebbau» geht also hoffentlich weiter.

Ist es ein Ziel des Projektes, ein Label zu erarbeiten?

Ja, es geht am Ende wohl in diese Richtung. Für einen «grünen Rebbau» müssten Produktionsstandards festgelegt werden, die kontrollierbar sind. Unter solchen zusätzlichen Auflagen zu produzieren, würde mehr Aufwand bedeuten für den Produzenten. Dieser Mehraufwand müsste abgegolten werden können. Wir waren uns am Anfang nicht sicher, ob ein Label sinnvoll ist oder nicht, aber am Ende muss die Mehrleistung des Produzenten auch für den Konsumenten sichtbar sein.

Arbeiten Sie mit einzelnen Winzern zusammen oder läuft das Projekt über die Branche?
Die Projektorganisation besteht aus zwei Teilen. Der eine Teil ist die Spurgruppe. Das sind ausschliesslich Winzer und Keltereien. Der andere Teil ist das Kernteam, in dieser Gruppe sind vor allem Mitarbeiter der Kantone. Die Spurgruppe trifft die strategischen Entscheide und gibt die Stossrichtung vor. Das Kernteam wiederum ist für die Umsetzung der Aufträge aus der Spurgruppe und Erstellung von Entscheidungsgrundlagen für die Spurgruppe zuständig. Im ganzen Projekt arbeiten 16 Leute mit, wovon die Hälfte Produzenten sind. Von Anfang an war der Projektleitung sehr wichtig, dass Winzer mit im Boot und aktiv am Prozess beteiligt sind.

Wie sehen Sie den Rebbau der Zukunft?
Der Rebbau in der Schweiz ist sehr heterogen. Darum ist es schwierig, auf der nationalen Ebene zu dieser Frage eine Aussage zu machen. Wir haben uns in unserem Projekt mit dem Deutschschweizer Rebbau auseinandergesetzt. Ich denke, dass der Anspruch der Konsumenten und Kunden bezüglich Qualität, Nachhaltigkeit und Regionalität in Zukunft nicht viel anders werden wird als er heute bereits ist. Bereits jetzt fordern Konsumenten eine möglichst nachhaltige und umweltschonende Weinproduktion. Wenn man sieht, wie sich in den letzten Jahren die landwirtschaftliche Produktion in Richtung Biodiversität und Nachhaltigkeit bewegt hat, wie viele grüne Projekte in Graubünden entstanden sind, wie viele Betriebe sich in Zürich für Bio-Produktion interessieren, kann man festhalten, dass die Entwicklung in die richtige Richtung geht. Diese Veränderungen dauern halt einfach ihre Zeit. Das meteorologisch herausfordernde Jahr 2021 deutet darauf hin, dass die Veränderungen Fahrt aufnehmen werden. Der chemische Pflanzenschutz ist heuer an seine Grenzen gestossen. Wir müssen andere Massnahmen finden, um weiterhin Weine von hoher Qualität produzieren zu können. Hier kommen die Piwi-Sorten ins Spiel, weil sie weniger bis gar keinen Pflanzenschutz brauchen. Nach wie vor gibt es viele kleine Hobby-Rebbaubetriebe. Diese kleinen Betriebe werden wohl mehr und mehr an Relevanz verlieren. Die restlichen Betriebe werden grösser und professioneller werden. Ich sehe viel positive Entwicklung im Schweizer Rebbau.

Was für einen Einfluss hat die Politik auf den grünen Rebbau?
Die Politik spielt eine entscheidende Rolle im Prozess des Umdenkens in Richtung grüner Rebbau. Dies wurde zum Beispiel sichtbar in den Diskussionen, die den beiden Agrarinitiativen voraus gingen, die im Juni 2021 zur Abstimmung kamen. Ob man nun für oder gegen die Initiativen war, es war offensichtlich, dass sich etwas in Richtung umweltschonendere Produktion bewegen muss. Auch andere kleinere Entscheidungen, die in der Agrarpolitik gefallen sind, wie zum Beispiel die Einführung von Ressourceneffizienzbeiträgen, Herbizideinsparungen etc. beeinflussen die Stossrichtung. Die Zulassung von Pflanzenschutzmitteln wird immer aufwändiger, es gibt praktisch kaum mehr Bewilligungen für neue Pflanzenschutzmittel. All das sind Gründe für ein Umdenken. Trotz allem ist der Hauptgrund des Umdenkens der Konsumentenanspruch, von dem man zumindest glaubt, dass er existiert, der nach grünerer, umweltbewussterer Produktion fragt, unabhängig von den politischen Rahmenbedingungen.

Die Piwi-Reben sind im Trend. Wie viel hat es in der Schweiz und im Kanton Zürich?
Im Kanton Zürich sind von gesamthaft 607 ha Rebfläche 62 ha mit Piwi-Sorten bestockt und zwar mit 57 verschiedenen Sorten! Das entspricht ziemlich genau 10% der ganzen Rebfläche des Kantons. Es gibt andere Kantone mit deutlich weniger Piwi-Anteilen und solche, besonders in der Innerschweiz, die deutlich mehr Piwi-Anteile haben. Dort geht der Piwi-Anteil gegen 30%. Auf die ganze Schweiz gesehen ist der Anteil von Piwi-Sorten, wenn ich es recht im Kopf habe, bei 2-3% der ganzen Anbaufläche, also immer noch ein sehr kleiner Anteil.
Bei den Betrieben gibt es sehr grosse Unterschiede. Die einen bauen fast nur noch Piwi an und die anderen gar keine. Sie wollen bei den klassischen Sorten bleiben. Die Tendenz pro Piwi ist steigend, und es scheint jedes Jahr ein bisschen mehr zu geben.
Woher kommen diese Schwankungen zwischen den Kantonen?
Es gibt Kantone, welche sich von der Vermarktung her auf eine Sorte spezialisiert haben, zum Beispiel das Blauburgunderland in Schaffhausen oder die Westschweiz mit dem Chasselas. Dort ist der Piwi- Anteil geringer. Die Schaffhauser haben sich seit Jahren darauf eingeschossen, dass sie das Blauburgunderland sind. Sie können jetzt nicht einfach ihr Flaggschiff, den Blauburgunder, mit Piwi- Sorten ersetzen. Der Westschweizer Weinbranche geht es ähnlich. Die Westschweiz lebt vom Chasselas und das Wallis hat die alten autochthonen Sorten im Anbau wieder forciert. Auf diesen ursprünglichen Sorten ist ihr Marketing aufgebaut. Da ist es recht schwierig, einen totalen Strategiewechsel zu vollziehen und auf Piwi-Sorten zu bauen. Die Innerschweiz ist ein recht junges Weinbaugebiet, ohne viel Tradition mit vielen neuen Weinbaubetrieben. Hier ist es einfacher, von der Pike auf, einen guten Anteil Piwi-Sorten mit dabei im Sortiment zu haben.

Wie viel Pflanzenschutzmittel kann man tatsächlich einsparen mit Piwi-Reben?
Das ist abhängig von der Sorte und von den meteorologischen Bedingungen des Jahres und kann sich zwischen 100 und 50% Einsparung bewegen. In den Jahren 2013 bis 2020 konnten die Rebbauern mit Piwi-Sorten 70 bis 90% Pflanzenschutzmittel einsparen im Verhältnis zu Rebbauern mit ausschliesslich konventionellen Sorten. Es gibt viele Betriebe, die in den letzten Jahren keine einzige Pflanzenschutzbehandlung gemacht haben auf manchen Sorten. In Jahren wie in diesem herausfordernden 2021 ist es vielleicht möglich, je nach Sorte 50 bis 80% Pflanzenschutzmittel einzusparen. Über die Dauer der letzten 10 Jahre ermittelt kommen wir im Durchschnitt von 8 Behandlungen für klassische Sorten runter auf 2 Behandlungen mit Fungiziden für Piwi-Sorten. Insektizide werden grundsätzlich im Weinbau wenig eingesetzt, wir haben wenig Schädlinge, die grossen Schaden anrichten können. Man weiss aber nicht, wie sich das entwickelt. Herbizide kommen im Weinbau höchstens in der Unterstockbehandlung zum Einsatz. Hier spielt es keine Rolle, um welche Rebsorte es sich handelt, die Entscheidung ist eine andere: entweder macht man die Unterstock-Behandlung mechanisch oder man setzt Herbizide ein.

Kann man sagen, wie viel Geld man mit Piwi-Reben sparen kann?
Es gibt diverse Bereiche, in denen sich mit Anbau von Piwi-Reben Geld sparen lässt. Ist die richtige Sorte gewählt, hat die Rebe eine sehr starke Widerstandsfähigkeit gegen die drei Hauptkrankheiten im Rebberg, gegen Botrytis, den falschen und echten Mehltau. Im konventionellen Rebbau müssen die Reben bis 8-mal pro Saison gegen diese Krankheiten behandelt werden. Im Anbau von Piwi-Reben können von diesen 8 Behandlungen bis zu 6 eingespart werden, d.h. es braucht 6 Durchfahrten mit der Spritze weniger, dadurch ist die Bodenbelastung und der Treibstoffverbrauch geringer, es

braucht weniger Pflanzenschutzmittel - was allerdings der kleinste Kostenaufwand ist - und die Arbeitszeit verringert sich. Je nach Betrieb sind diese Zahlen selbstverständlich variabel. Einen grossen Einfluss hat auch, wie die Reben gepflegt werden, so dass der Pflanzenschutz funktionieren kann: durch häufiges Mulchen wird die Luftfeuchtigkeit im Rebberg und dadurch die Pilzanfälligkeit verringert, durch frühes und genaues Auslauben wird die Durchlüftung der Rebe besser, sie trocknet schneller und verringert dadurch auch die Pilzanfälligkeit. Gutes Auslauben hilft, so dass die Trauben relativ frei hängen, damit das Pflanzenschutzmittel gut auf die Trauben appliziert werden kann. Da Piwi-Sorten widerstandsfähiger als konventionelle Sorten sind und Krankheiten mehr tolerieren, können andere, effizientere Erziehungsformen angewendet werden, die dann wiederum effizienter bearbeitet werden können, was dann wiederum Zeit und Geld spart. Die Piwi- Reben sind, weil sie weniger anspruchsvoll im Pflanzenschutz sind, dafür besser geeignet.
Ein wichtiger Aspekt in Sachen Wirtschaftlichkeit ist das Risiko. Bei konventionellen Sorten ist der Spritzzeitpunkt sehr entscheidend für die Schutzwirkung. Wenn nicht im richtigen Moment Pflanzenschutz ausgebracht wird, kann das einen Ernteausfall von 20 bis 40 oder sogar bis zu 100% bedeuten. Piwi-Sorten sind da viel toleranter. Der Behandlungszeitpunkt ist weniger entscheidend, ob 2 Tage früher oder später gespritzt wird, spielt keine so grosse Rolle.
Fazit: durch Anbau von Piwi-Sorten wird am meisten bei der Arbeitszeit und dem Risiko gespart.

Wo lassen sich Piwi-Weine gut verkaufen?
Im Vergleich zum gesamten Weinhandel lassen sich Piwi-Weine noch nicht so gut verkaufen wie herkömmliche Weine. Verkauf ist immer eine Sache der Kommunikation. Für die Kunden entscheiden beim Einkauf im Detailhandel oft nur drei Punkte über den Kauf eines Weines: die Sorte, die Marke und die Etikette. Da die Vielfalt der Piwi-Sorten riesig, die Menge der Piwi im Verhältnis zu konventionellen Sorten jedoch immer noch sehr klein ist, ist es schwierig, Piwi zu vermarkten. Die Vermarktung kann nicht an einer einzelnen Sorte aufgehängt werden. Somit gräbt sich auch nicht diese eine Sorte ins Bewusstsein der Kundschaft ein, und Piwis bleiben weitgehend unbekannt und somit uninteressant für den Käufer. Im Grosshandel, wo der Kunde den Wein direkt aus dem Gestell ohne Beratung kauft, werden v.a. Weine gekauft, die bekannt sind, deren Traubensorte man kennt. Piwi-Weine schmecken gut, sind aber anders als herkömmliche Weine. Das muss kommuniziert werden. In der Direktvermarktung ist das kein Problem. Wo der Produzent direkt mit dem Endverbraucher zu tun hat, kann diesem die Geschichte rund um diese neuen Sorten erzählt, die Weine können degustiert werden. Die Kunden müssen daran gewöhnt werden, dass diese neuen Weine auch gut schmecken, vielleicht sogar vielschichtiger sind als herkömmliche Weine. Dieser Prozess dauert lange. Roli Lenz vom Iselisberg zum Beispiel hat sich einen Namen gemacht mit den Piwi-Weinen. Im Grosshandel ist das alles viel schwieriger. Deshalb verkaufen sich diese «neuen Weine» dort weniger gut.

Welche Weinbaubetriebe pflanzen Piwi-Reben an?
Vor 20 Jahren waren das wohl die eingefleischten Bio-Betriebe. Mittlerweile gibt es viele Weinbaubetriebe, die, v. a. bei den weissen Sorten, einen Teil Piwi-Reben pflanzen. Es hängt viel von der Philosophie des Betriebsleiters ab. Mittlerweile ist es klar, dass sorgfältiger Umgang mit Pflanzenschutzmitteln, Nachhaltigkeit, Umweltschutz nicht nur Themen der ganz Grünen sind, sondern es auch bei konventionellen Betrieben Sinn macht und die Wirtschaftlichkeit erhöht.

Was macht Piwi-Weine attraktiv für die Konsumenten?
Viele Konsumenten hatten bis heute noch keinen Zugang zu Piwi-Weinen. Im Gespräch mit den Produzenten vergleiche ich die Piwi-Weine immer mit dem Bier: Vor 20 Jahren kannte man ausschliesslich Lagerbier. Heute bietet Coop zig verschiedene Biere an, welche anscheinend alle gekauft werden. Ich glaube, der Kunde ist durchaus interessiert an neuen Geschmäckern. Dass der Kunde nicht nur Riesling Silvaner und Blauburgunder trinken will, zeigt sich schon dadurch, dass von der gesamten Weinmenge, die in der Schweiz getrunken wird, 60% ausländischer Wein ist. Im Moment denke ich, dass eher die Produzenten die Bremser sind im Piwi-Anbau als die Konsumenten. Das ist in gewisser Weise auch verständlich, immerhin tragen sie das Risiko, falls die Weine den Konsumenten nicht gefallen.

Herr Gölles, vielen Dank für das interessante Gespräch.

10. Arbeitsjournal

Datum	Geplante Tätigkeit	Resultat	Erkenntnisse
	Welche Arbeitsschritte mache ich heute?	Welche Arbeitsschritte habe ich erledigt?	Bewährt sich das gewählte Vorgehen? Warum? Wo gab es Schwierigkeiten? Warum? Was muss ich an meinem Vorgehen ändern? Wie? Welches ist mein nächstes Ziel?
24.8.21	Ich habe noch nichts geplant.	Die Lehrperson hat uns einen Input gegeben.	Das nächste Ziel ist es, mich für ein Thema zu entscheiden.
31.8.21	Ich habe immer noch nichts geplant.	Ich habe mich intensiv mit der Themenwahl beschäftigt.	Auf ein Ergebnis bin ich nicht gekommen. Auf nächste Woche muss ich mich entscheiden.
7.9.21	Ich möchte alle Vorlagen nochmals genau durchlesen und die Anforderungen verstehen. Für mein nun bekanntes Thema will ich mein Gerüst aufbauen.	Die Vorlagen habe ich verstanden. Ich habe mir viele Gedanken gemacht wie ich die VA aufstelle.	Konkret etwas zu schreiben wusste ich nicht mehr.
20.9.21	Ich möchte das VA Gerüst schreiben.	Mein Gerüst habe ich fertig gestellt.	Nun habe ich eine gute Grundlage, auf der ich aufbauen kann. Mein nächstes Ziel ist, die Einleitung zu schreiben und zum Thema zu recherchieren.
28.9.21	Die geplante Tätigkeit ist die Einleitung zu schreiben, was Piwi-Sorten sind und woher sie kommen.	Ich habe recherchiert im Heft Obst & Weinbau	Recherchieren ist sehr wichtig und braucht Zeit. Das nächste Ziel ist, die Einleitung meiner VA zu schreiben.
29.9.21	Ich probiere nochmals die Einleitung zu schreiben.	Ich habe heute „Die Begründung meiner Themenwahl“ geschrieben und das Layout erstellt (Schrift, Schriftgrösse, Zeilenabstand und Kopf & Fußzeile)	Mir fällt es schwer zu beginnen. Wo fange ich an, womit, wie…? Ich habe heute gelernt, irgendwo zu beginnen. Am Laptop kann man immer noch alles verschieben, umschreiben, umgestalten.
1.9.21	Mein Ziel ist es, einen Termin für ein Interview mit Michael Gölles zu vereinbaren und die Einleitung weiter zu schreiben.	Ich habe Herr Gölles erreicht, doch ein Termin steht noch nicht fest.	Meine nächstes Ziel ist es, das Vorwort zu schreiben.
2.9.21	Meine geplante Arbeit für heute ist es, das ganze	Ich bin fast fertig geworden mit dem Vorwort. Ich konnte	Heute lief es wirklich gut. So kann es weiter gehen. Ich muss aber

	Vorwort zu schreiben.	noch mit der Geschichte über die Entstehung der Piwi-Sorten beginnen.	dran bleiben.
3.9.21	Heute möchte ich mit meinem Vater sprechen.	Ich ging mit meinem Vater in den Rebberg. Wir haben uns unterhalten über die verschiedenen Sorten und deren Resistenzen. Ich habe viele Fotos gemacht.	Mit diesen Informationen kann ich beginnen, über die Aspekte zu schreiben.
18.9.21	Mein heutiges Ziel ist es, so viel wie möglich zu schreiben.	Ich habe bis zum ersten Aspekt geschrieben.	Mit der Geschichte habe ich versucht, einen Grundstein zu legen, um in den Hauptteilen darüber genau zu berichten.
22.10.21	Ich führe heute mein Interview mit Rebbaukommissär Michael Gölles.	Ich habe das Interview erfolgreich abgehalten.	Der nächste Schritt ist, das aufgenommene interview zu Papier zu bringen.
26.10.21	Heute möchte ich das Interview zu Papier bringen.	Ca. die Hälfte konnte ich aufschreiben.	Ein aufgenommenes Interview aufschreiben braucht viel Zeit und ist anstrengend.
27.10.21	Die Ziele für heute sind, die Aspekte weiter zu schreiben.	Mit dem 1. Aspekt wurde ich fertig. Mit dem 2. Aspekt konnte ich bereits beginnen.	Mit dem ersten Aspekt lief es sehr gut, bis ich nicht mehr wusste was ich schreiben soll. Der 2. Aspekt machte Spass, ich wusste was schreiben und konnte ausführlich berichten.
29.10.21	Mein Ziel für heute ist, das Interview fertig zu stellen.	Mit dem Schreiben wurde ich ganz fertig. Die Hälfte habe ich bereits mit meiner Mutter korrigiert.	Mein Interviewpartner ist Österreicher. Ich dachte mir, dann kann ich einfach aufschreiben was er gesagt hat. Es war jedoch eine Herausforderung, seine Sprache in korrekte deutsche Sätze zu bringen. Auch hier haben wir viel Zeit zum Korrigieren gebraucht.
30.10.21	Heute möchte ich mit meiner Mutter das Interview fertig korrigieren und den 3. Aspekt abschliessen.	Das Interview und den 3. Aspekt konnte ich komplett abschliessen.	Beim 3. Aspekt fiel es mir wieder schwerer, viel zu schreiben, aber Anzahl Wörter habe ich genug geschrieben.
2.11.21	In der Schule versuche ich die VA fertig zu schreiben, das heisst Schlusswort und Reflexion zu beenden.	In der Schule und abends zuhause beende ich den grossen Kampf! Mit meiner Mutter korrigieren wir den Rest bis es ihr den Rest gibt!	Nun ist meine VA bereit für den letzten Schliff durch Walti Suremann

7.11.21	Walti kommt heute zu mir und bespricht die korrigierten abschnitte mit mir. Ich muss heute die VA fix und fertig bringen.	Ich konnte die VA mit ihm ohne Probleme besprechen, und habe den letzten schliff gegeben. 2 Bilder noch eingefügt und das Quellenverzeichnis fertiggestellt.	Ich bin Gotten froh habe ich es geschafft die VA zu beenden.