



Melanie, Helene, Erich und Daniel Rediger inmitten ihrer Reben nahe dem Schloss Birseck.

# Feinste Tropfen aus Arlesheim

Seit 25 Jahren bewirtschaftet Familie Rediger in Arlesheim BL das Hofgut Birseck. Dazu gehören auch zwei Hektaren Rebfläche. Was sich in dieser Zeit am meisten verändert hat, ist die Sortenvielfalt im Rebberg.

TEXT ELLA RICHARDS FOTO STEFAN BOHRER

Eine mystische Stimmung herrscht an diesem Vormittag im Arlesheimer Rebberg. Voller Stolz führt uns Familie Rediger durch ihre Rebanlagen. «Die Blüte der Reben beginnt jeweils erst im Juni. Einzelne Triebe sind jedoch bereits sichtbar», sagt Erich Rediger. Seit 25 Jahren führt er das Hofgut Birseck in Arlesheim BL mit seiner Frau Helene, zusätzlich bewirtschaften sie gut zwei Hektaren Reben. Unterstützung erhalten sie von Sohn Daniel, der sich als Winzer und Weinbautechniker vor allem im Rebbau einbringt, und im Bereich der Landwirtschaft dürfen sie auf die Mithilfe von Tochter und Agronomin Melanie zählen.

Neben den Reben pflegen Redigers die Naturschutzflächen der Ermitage. «Zu einem grossen Teil werden die Wiesen von unseren Mutterkühen beweidet», so Erich Rediger. Weiter betreiben sie Ackerbau und kümmern sich um über hundert Hochstammobstbäume, aus dem Ertrag stellen sie unter anderem Konfitüre, Sirup oder auch Spirituosen her. «Unser Hof ist der grösste bestehende und einer der ältesten landwirtschaftlichen Höfe in Arlesheim. Als Wirtschafts-

hof ist er Teil des einstigen Adelssitzes Andlauerhof», erklärt Rediger und ergänzt: «Früher wurden hier die Güter der Ermitage sowie des Schlosshügels bewirtschaftet. Heute gehört das Hofgut der 1997 gegründeten Stiftung «Ermitage Arlesheim und Schloss Birseck.»

## Frost setzt Reben zu

Denkt Erich Rediger an die Entwicklung im Rebberg in den letzten 25 Jahren, habe sich vor allem die Sortenvielfalt massiv verändert. «Während es damals gerade mal drei Traubensorten waren, sind es heute 14, wovon acht pilzwiderstandsfähige Sorten sind.» Letzte ermöglichen es ihnen, mit minimalem Einsatz von Hilfsstoffen Wein zu produzieren. «Unser Rebberg wird nach biologischen und ökologischen Grundsätzen bewirtschaftet. Dafür nutzen wir natürlich vorhandene Gegebenheiten, wie beispielsweise die vielfältige Flora, und die Biodiversität fördern wir mit verschiedenen Strukturelementen. Müssen wir unsere Reben schützen, erfolgt dies ohne synthetische Pflanzenschutzmittel», führt Erich Rediger aus. Verarbeitet wird das Traubengut von Fa-

milie Rediger bei Tschäpperli Weine in Aesch BL. «Um selber zu keltern, sind wir schlicht nicht ausgerüstet», so der Weinliebhaber. Und welche Prognose stellt der Experte für die kommende Traubensaison? «Durch die frostigen Temperaturen einiger Aprilnächte sind an den früh austreibenden Sorten die Knospen erfroren, was zu einer geringeren Ernte führen wird.» Doch Erich Rediger lässt sich nicht so schnell unterkriegen. «Zum Glück haben wir noch andere Sorten, sodass uns der Wein auch heuer nicht ausgehen wird. Jetzt gilt es, diese umso mehr zu hegen und zu pflegen.» ●

BEI COOP ERHÄLTlich

## Wein des Hofguts Birseck

Der Arlesheimer Bio-Pinot Noir der Familie Rediger vom Hofgut Birseck finden Sie in ausgewählten Coop-Verkaufsstellen der Region

