

Verwirrtechnik als «Spassbremse»

Die Traubenwickler zählen zu den bedeutendsten Schädlingen im Weinbau. Auch der Weinbauverein Mels-Sargans macht sich eine ökologische «Verwirrtechnik» zunutze, um die Paarung der Traubenwickler zu behindern.

Hans Hidber

Rund 80 Mitglieder des Weinbauvereins Mels-Sargans trafen sich beim Hof von Erwin und Theres Willi an der Kürschnengasse in Heiligkreuz, um von dort aus gruppenweise in den weitläufigen Weinbergen zwischen Sargans und Heiligkreuz in vorgegebenen Abständen an den Rebstöcken spaghettiartige Dispenser anzubringen, die in einer ausgeklügelten Technik Duftstoffe (Pheromone) ausströmen, die sonst bei der Paarung von Traubenwicklern entstehen. Die von menschlichen Nasen kaum wahrnehmbare Duftwolke schafft bei den Traubenwicklern heillose Verwirrung, sodass sich Weibchen und Männchen nicht mehr finden und sich nicht mehr fortpflanzen können. Salopp gesagt, eine Spassbremse durch falsche Verlockungen.

Den Hauptschaden verursachen die Traubenwickler durch den Frass der Raupen der zweiten Generation an den Beeren. Die Dispenser sind biologisch völlig abbaubar und haben keine Auswirkung auf Nützlinge und andere Insekten.

2024: Bescheidene Ernte, aber hohe Qualität

Beim Rundgang durch die zahlreichen grösseren und kleineren von den Mitgliedern des Weinbauvereins bewirtschafteten Rebflächen in Mels und Sargans konnte man von Heinz Lutz, Vereinspräsident und umsichtiger Leiter der ganzen Aktion, interessante statistische Kernpunkte des Weinbaus in den beiden Gemeinden erfahren. Insgesamt verfügen Mels und Sargans über



Fast wie Spaghetti: Die an Rebstöcken befestigten Lockstoff-Dispenser.

Pressebilder

13 respektive elf Hektaren Rebflächen. «2024 war ein turbulentes und herausforderndes Weinjahr mit zwar wetterbedingter bescheidener Ernte, aber

sehr hoher Qualität mit einer super Aromatik», so Lutz. In Mels wurden 43 641 Kilo Trauben, (wovon 31 018 Kilo Blauburgunder), in Sargans 36 886 Kilo (wovon 22 985 Kilo Blauburgunder) geerntet. Das entspricht elf Prozent der Traubenernte im Kanton St.Gallen.

Zum gemütlichen Abschluss der Aufhängeaktion trafen sich die Arbeitsgruppen im Weingut Steinersteg bei Wurst und Brot und natürlich einem Schluck hervorragenden, von den Traubenwicklern unbehelligten Chardonnays, begleitet von Schluss- und Dankesworten von Heinz Lutz und Andrin Schifferli. (hi)

Die Dispenser sind biologisch komplett abbaubar und haben keine Auswirkung auf Nützlinge und andere Insekten.



Vor dem Ausschwärmen: Die ansehnliche Schar versammelt sich zur Gruppeneinteilung.