

## Wann?

**22. November 2025, 12 bis 17 Uhr**  
**6. und 20. Dezember 2025, 12 bis 17 Uhr**  
**3., 17. und 31. Januar 2026, 12 bis 17 Uhr**  
**14. und 28. Februar 2026, 13 bis 17 Uhr**  
**14. und 28. März 2026, 13 bis 17 Uhr**



Weinbau Zähner  
Hauptstrasse 12, 8261 Hemishofen  
Tel. 079 469 71 48  
[weinbau-zaehner@bluewin.ch](mailto:weinbau-zaehner@bluewin.ch)  
[www.weinbau-zaehner.ch](http://www.weinbau-zaehner.ch)

# Weinpost

## Weinbau Zähner

Liebe Weinfreunde

Mit Freude blicken wir auf unser buntes Rebjahr 2025 zurück und lassen Euch gerne mit optischen Eindrücken daran teilhaben.



Bisher hatten wir im Rebberg noch nie eine derart grosse Vielfalt an Pflanzen und bunten Blüten. Die Aussaat einer artenreichen Rebbergmischung in den Zwischenreihen vom letzten Herbst konnten Insekten, Spaziergängerinnen und Spaziergänger, unsere treuen Helferinnen und Helfer und auch wir selbst immer wieder bewundern: zum Beispiel intensiv rot mit Inkarnatklee, blau mit Kornblumen, zartes Lila mit Phacelia, rosa-violette Malven oder kräftig orangefarbene Ringelblumen. Wir staunen dabei immer wieder aufs Neue über die Natur und Farben.

Nicht nur die Blütenpflanzen, sondern auch die Ergänzung mit sechs neuen Rebsorten (pilzwiderstandsfähig, PIWI) macht unsere Rebparzellen vielfältiger. Zur Stärkung der Widerstandskraft der Reben und zum Schutz vor Pilzinfektionen haben wir fleissig Tees aus Schachtelhalm und Brennnesseln gekocht und ausgebracht.

In diesem Jahr war der Pflanzenschutz bei den traditionellen Rebsorten dank der stabilen Wittring im Sommer wesentlich einfacher zu bewerkstelligen als im Vorjahr.



Sorgfalt bei den Arbeiten im Rebberg und der herrliche Sommer liessen uns im August mit viel Vorfreude auf die wunderschön heranreifenden Trauben blicken. Doch extreme Starkniederschläge und anhaltende Regenperioden haben danach eine rasche, enorm frühe Traubenernte gefordert. Dies war dann sehr anspruchsvoll. Dank Sorgfalt beim Wümmet konnten wir gute Trauben der drei Sorten Riesling - Silvaner, Chardonnay und Pinot Noir in den Keller bringen. Und bei unseren sechs neuen Sorten ist ein vielversprechender Anfang gemacht.

Die ersten paar Flaschen mit PIWI-Wein - bisher noch als Probiererli - lassen die Vorfreude auf mehr Vielfalt auf dem Gaumen wachsen. Das macht Lust auf mehr.

Wir laden wieder jeden zweiten Samstagnachmittag nach Hemishofen ein. Wir freuen uns, Ihnen unsere Vielfalt an Wein und Schnaps vorzustellen. Für den kleinen Hunger haben wir auch vorgesorgt.

Vielleicht finden Sie ein paar Geschenkideen.

Die nächsten Termine finden Sie auf der Rückseite. Für ein anderes Zeitfenster sprechen Sie sich doch bitte mit uns ab.

Wir freuen uns auf Euer Kommen.

Michael Zähner  
Margret Keck  
David Zähner