



ZUNFTABEND 2022

Einladung

Grusswort des Präsidenten

Protokoll der HV 2021

Jahresberichte 2021/2022

EINLADUNG zum Zunftabend vom Freitag, 16. September 2022

Ort Gasthaus Ochsen / Berneck

Programm 18.30 Apéro

19.15 Hauptversammlung VINUMBERNECK

20.15 Nachtessen

Traktanden

- 1. Begrüssung**
- 2. Wahl der Stimmenzähler**
- 3. Protokoll der 19. ordentlichen Hauptversammlung vom 17. September 2021**
- 4. Jahresberichte des Präsidenten und der Ressortleiter**
- 5. Jahresrechnung und Revisorenbericht**
- 6. Mitgliederbeiträge 2022/2023**
- 7. Budget 2022/2023**
- 8. Jahresprogramm 2022/2023**
Infos zum Projekt «Der Torkelbaum ächzt»
- 9. Anträge der Mitglieder**
- 10. Allgemeine Umfrage**



Die Gastronomen und Weinproduzenten freuen sich auf die Feinschmeckertour2021.

Grusswort des Präsidenten

Geschätzte Mitglieder/Innen und Gönner/Innen,

Wir freuen uns, Sie zum diesjährigen Zunftabend, zu unserer 20. Hauptversammlung am 16. September 2022 in das Gasthaus Ochsen in Berneck einladen zu dürfen.

Zusammen mit Ihnen wollen wir bei einem feinen Essen aus der Ochsenküche und feinen «Berneckern» einen geselligen Abend unter Weinfreunden erleben. Anschliessend überreichen wir Ihnen wie üblich mit Freude unser Zunftgeschenk.

Wie in den vergangenen Jahren informieren wir Sie mit ausführlichen Berichten der verschiedenen Ressorts über das Vereinsjahr 2021/2022, um die Hauptversammlung mit den ordentlichen Traktanden möglichst effizient abzuwickeln. Die Berichte finden Sie nachstehend.

Wir wünschen Ihnen und Ihren Familien eine gute und gesunde Zeit.

Fritz Kuster, Präsident



Felix Indermaur wurde am Zunftabend 2021 für seine grossen Verdienste geehrt und zum Freimitglied ernannt.

Protokoll der 19. ordentlichen Hauptversammlung vom 17. September 2021

Ort Restaurant Ochsen, Saal, Neugass 8, 9442 Berneck

Programm 18.30 Apéro
19.15 Hauptversammlung VINUMBERNECK
20.15 Nachtessen

1. Begrüssung

Präsident Fritz Kuster begrüsst die Mitglieder. Er freut sich im Namen des Vorstands über den zahlreichen Aufmarsch und dankt für das Verständnis für die Eingangskontrolle, die zum Schutz aller dient.

Im Weiteren stellt Kuster fest, dass die Unterlagen zur Hauptversammlung rechtzeitig angekommen sind. Es sind 108 Personen anwesend. Das absolute Mehr liegt bei 55 Stimmen. Änderungen und Ergänzungen zur Traktandenliste wurden nicht erwünscht.

2. Wahl der Stimmenzähler

Die Stimmenzähler Annelise Baumgartner und Noldi Schmidheiny werden ordentlich gewählt. Fritz Kuster dankt den Gewählten für die Mitarbeit.

3. Protokoll der 18. ordentlichen Hauptversammlung vom 11. September 2020

Das Verlesen wird nicht gewünscht. Das Protokoll wird von der Versammlung genehmigt.

4. Jahresbericht des Präsidenten und der Ressortleiter

Um die HV nicht allzu stark zu verlängern, wurden die ausführlichen und informativen Berichte aus den Ressorts auf der Website von VINUMBERNECK bereitgestellt und auf jedem Tisch im Saal ein Exemplare davon aufgelegt. Fragen und Ergänzungen zum Bericht des Präsidenten sowie zu jenen der Ressortleiter gab es nicht. Die Berichte wurden einstimmig gutgeheissen.

Präsident Kuster sagte: «Nach dem gut besuchten Zunftabend 2020 und nach einem Programmunterbruch dürfen die Feinschmeckertour und der Rebrundgang als echtes Bedürfnis unserer Mitglieder bewertet werden.» Erwähnenswert sei sicher auch die Gutscheinaktion, die den geschüttelten Winzern zugute kommen. Als Nachfolger von Finanzchef Franz Sigrist wurde Silvio Hutter auf dem Zirkulationsweg im Dezember gewählt. Wie aus den Berichten zu erfahren war, tat sich trotz der Coronakrise einiges. Deshalb waren mehrere Sitzungen und bilaterale Gespräche über die Sachgeschäfte notwendig.

5. Jahresrechnung und Revisorenbericht

Der neue Finanzchef Silvio Hutter erläuterte die Jahresrechnung per 31.07.2021. VINUMBERNECK verbuchte eine zusätzliche Rückstellung in der Höhe von 5'000 Franken für den neuen Weinwanderweg. Das Rechnungsjahr schloss mit einem Gewinn von gut 4'800 Franken. Gemäss der Beurteilung der Revisoren Susanne Indermaur und Alex Pfister

entsprechen die Buchführung und die Jahresrechnung den gesetzlichen und statutarischen Vorschriften. Die Jahresrechnung wurde bei der Abstimmung einstimmig angenommen. Kassier Silvio Hutter wurde für die saubere und übersichtliche Rechnungsführung gedankt und Entlastung erteilt. Silvio Hutter führt auch Statistik über die Anzahl Mitglieder. VINUMBERNECK zählte am Stichtag 330 Mitglieder (+3).

6. Mitgliederbeiträge 2021/22

Die Mitgliederbeiträge sollen gleich bleiben:

- Fr. 70.- Einzelmitglieder
- Fr. 120.- Paarmitgliedschaft
- Fr. 490.- Firmen und Gönner
- Fr. 600.- Kelterer

Über die Beiträge wird abgestimmt. Es erfolgt die einstimmige Zustimmung.

7. Budget 2021/22

Silvio Hutter präsentiert das Budget für die Jahresperiode 2021/22. Für das kommende Vereinsjahr wird bei einem ordentlichen Betriebsaufwand von 58'000 Franken mit einem Gewinn 3'500 Franken gerechnet.

8. Jahresprogramm 2021/22

Beda Germann präsentiert das vielseitige und attraktive Jahresprogramm. Er gab der Hoffnung Ausdruck, dass dieses lückenlos und ohne Zwischenfall durchgeführt werden kann.

Im Oktober 2022 ist der erste von drei Festakten zum Grossanlass «Der Torkelbaum ächzt» vorgesehen.

Der Zunftabend 2022 ist auf den Freitag, 16. September, anberaumt.

Der Präsident dankt dem Jahresprogrammleiter für seinen grossen Einsatz zum Wohle der Mitglieder und der Öffentlichkeit.

9. Ehrungen

Felix Indermaur wird für seine enorm grossen Leistungen für VINUMBERNECK zum Freimitglied gewählt.

10. Anträge der Mitglieder

Es sind keine Einträge eingetroffen.

11. Allgemeine Umfrage

Es gibt keine Wortmeldungen.

Als Zunftpräsident wird ein Produkt von Stegeler ausgehändigt.

Heerbrugg, 23. September 2021 / Daniel Good, Protokollführer



Kulinarische Hochgenüsse bei der Feinschmeckertour, organisiert wie immer von Beda.

Jahresbericht des Präsidenten 2022

Auch wenn politisch und wirtschaftlich Einiges durcheinander war, durften wir uns über den zahlreichen Besuch durch unsere Mitglieder und auch Nichtmitglieder bei unserem attraktiven Programm, aber auch für den Stellenwert unseres Vereines VINUMBERNECK, sehr freuen. Infolge Frost fiel die Ernte quantitativ schwach aus. Umso erfreulicher ist es, dass ausgezeichnete Produkte gekeltert wurden. Wiederum durften wir zu prämierten und konkurrenzfähigen Bernecker Weine gratulieren.

Wenn man heute durch unsere gepflegten Weinberge geht, lachen uns gesunde Reben mit prallem Traubengut an und versprechen, sofern nicht noch etwas ausserordentliches passiert, dass qualitativ und mengenmässig sehr gutes Traubengut geerntet werden kann.

Für das touristische Zukunftsprojektprojekt Weinwanderweg - neu «WEIN ERLEBNIS ^{BERNECK}» - unterstützt und getragen auch durch die Politische Gemeinde und die Ortsgemeinde - konnten wir Armin Lutz aus Berneck, als Projektleiter gewinnen. Er wird mit seinem Team Vorschläge ausarbeiten.

Der Verein Rheintalwein, wo Peter Indermaur und ich im Vorstand tätig sind, kaufte einen Barwagen, der auch unseren Winzer für Anlässe zu wertvollen Nutzung zur Verfügung steht.

Eine absolute und sicher auch nachhaltige Ausstrahlung über unsere Gemeindegrenzen hinaus, wird die Geschichte und die Pflege der Weinkultur mit den 3 Feste «Der Torkelbaum ächzt» bringen, beinhaltet der «Torkel-Wii» auch Traubengut aus dem weiteren Rheintal.

Mehrere Sitzungen im Vorstand und bilaterale Gespräche für die Sachgeschäfte waren Gegenstand für den erfolgreichen Jahresablauf. Dafür bedanke ich mich bei meinen Kollegen im Vorstand recht herzlich und freue mich auf die kollegiale und konstruktive Zusammenarbeit zum Wohle unserer Vereinsziele.

Für das Vertrauen und das Mittragen unserer Vereinskultur und für das engagierte Mitwirken als Botschafter für die einzigartigen Bernecker-Spitzenprodukte bedanke ich mich im Namen der Winzer bestens, wünsche viel Glück, Wohlergehen und eine gesunde Zeit. Ich freue mich mit Euch auf viel schöne und nachhaltige Erlebnisse unter Weinfreunden.

Fritz Kuster, Präsident



Der Anlass «Wein-Lese und Weinlesung» war einfach perfekt.

Jahresbericht Ressort Kultur / Anlässe 2021/2022

Schön, dass wir die Corona-Zeit mit den vielen Einschränkungen und Absagen von Anlässen überstanden haben. Und wir hoffen, dass uns Corona nun in Zukunft verschont. Das Jahresprogramm war wiederum vielseitig und die Anlässe immer gut besucht.

Die **Wein-Lese und Weinlesung** im Haus des Weins Ende September war ein rundum gelungener Anlass. Texte und Gedichte zum Wein, rezitiert von Beda Germann, Felix Indermaur und Ruth Hongler; Wiener Lieder, gesungen von Martin Ortner; ein Siedwurstschmaus und natürlich eine vielfältige Weinauswahl von Weissen und Roten.

Beim traditionellen **Jahrmarkt** am letzten Oktobersamstag luden wir die ganze Bevölkerung zur breiten Degustation der Bernecker – Weine beim Rheintal-Wein-Wagen auf dem Rathausplatz ein.

Die **Gönner** erlebten am 19. November einen gemütlichen Abend mit einem exquisiten Fondue Chinoise und mit musikalischer Unterhaltung durch das Duo Hit-Happens in der Maienhalde.

Allein der Titel **«Versoffener Bernecker Guggel»** hat wohl viele Mitglieder angesprochen. Den gemütlichen Januarabend am 21. Januar mit einem rustikalen Menü, mit Rieslingsuppe, einem Bernecker coq au vin genossen die vielen Besucherinnen und Besucher. Besonders erfreute die Top-Unterhaltung der Gruppe **«All right Guys»**.

Die Weinliebhaber konnten sich auf eine tolle **Weinverkostung** mit dem Önologen Kaspar Wetli junior freuen. Er präsentierte einige der spannendsten und trendigsten Weissen Burgunder. Spitzengewächse! Eine Weinverkostung auf höchstem Niveau mit passenden Informationen und Beurteilungen von Kaspar Wetli, dazu gab es verschiedene Lachsspezialitäten.



Bei der **nächtlichen Weintour** am 12. März führte der Nächtwächter Felix Indermaur die grosse Schar in Keller, die man sonst kaum kennt. So u.a. in den Fürstenhauskeller oder Forsterkeller an der Kirchgasse. Den gemütlichen Ausklang gab es im Haus des Weins.

Seit Jahren sehr beliebt: Die **Feinschmecker-Tour**. Was die Köche des «Drei König», des «Ochsen», der «Traube», der «Burg» in Au und der «Maienhalde» am 19. Juni auf die Teller zauberten, begeisterte einmal mehr. Die Weinproduzenten schenkten zu den Gerichten passenden Weine aus und konnten dabei viele Informationen zu ihren Weinen geben. Erstmals war das Weingut Schmidheiny dabei.

Ein Abend im Schlossgarten Rosenberg bei bestem Wetter am 25. Juni, betitelt mit **«Im fröhlichen Weinberg»**. Unerwartet viele Mitglieder nahmen den Weg auf den Rosenberg auf sich und erlebten an diesem stimmungsvollen Ort einen herrlichen Sommerabend.

Beim **Rebrundgang** am 12. August berichtete Adrian Wetli am Rosenberg über die ersten Erfahrungen mit der Drohnenspritzung. Zudem wurde von Sarah Schäfer erklärt, welche Anforderungen an einen Waschplatz für Spritzgeräte gestellt werden. Nebst den Rebbauern nahmen auch viele Mitglieder teil.

Ideales Wetter beim **Gönnerbrunch** Mitte August beim Weingut Schmid - Wetli AG. Zuständig für das leiblich Wohl war die Catereria Max: Es gab ausgesuchte Weine vom Weingut SCHMID WETLI einerseits und diverse feine Schaumweine aus aller Welt. Alle haben den Sonntag genossen und bis weit in den Nachmittag wurde zum Gesang von Rudi auch getanzt.



Bei der nächtlichen Weintour im Fürstenhauskeller

Für das Projekt «Der Torkelbaum ächzt» ist das OK seit Frühjahr intensiv bei der Organisation des einmaligen Anlasses.

Beda Germann, Ressort Wein-Kultur



Das OK des Projekts «Der Torkelbaum ächzt».



Top Unterhaltung mit den All right Guys und gute Stimmung beim Januarabend.

Jahresbericht Rebbau

Der Frühling 2021

Der vergangene Winter hat selbst im Flachland ziemlich viel Schnee gebracht. Längerdauernde Kältewellen sind aber keine aufgetreten. In den letzten Märztagen herrschte ungewöhnlich warmes Frühlingswetter. Während der Löwenzahn und die ersten Kirschbäume üppig aufblühten, reagierten die Reben noch kaum. Nur das Schwellen der Rebenknospen deutete an, dass der Austrieb unmittelbar bevorstand. Doch so weit sollte es vorerst nicht kommen. Ein massiver Kaltlufteinbruch mit Schnee anfangs April führte zu einem längeren Wachstumsstopp. Der kälteste April seit rund 20 Jahren brachte viele Niederschläge, aber auch einige Spätfrostnächte. Der Austrieb der Reben begann gegen Ende April. Die rötlich schimmernden Triebspitzen quollen rund drei Wochen später als im Vorjahr aus den schützenden Winterknospen – ein später Rebenblühet.

Der Sommer 2021

Der Wonnemonat Mai fiel dem Regen zum Opfer. Die jungen Triebe wuchsen nur zögerlich. Nach Mitte Mai wurde es langsam etwas sonniger. Dennoch verspätete sich die Blüte um rund zehn Tage gegenüber einem normalen Jahr. Die Reben erreichten die Vollblüte während einer sonnigen Phase um den 20. Juni, so spät wie schon lange nicht mehr. Durch das starke Wachstum mussten die Bernecker Winzer im Rebberg schnell sein - immer wieder mussten die Triebe eingeschlaucht werden. Kurz nach der Blüte erfolgte das Auslauben, damit die Trauben gut durchlüftet und die restlichen Blätter gut abtrocknen konnten. Gleichzeitig

musste auch der Unterwuchs immer wieder gemäht werden. Einerseits verursachten Pilzkrankheiten trotz fachmännischem Pflanzenschutz immer wieder Infektionen an Trauben und Blättern, andererseits traten ungewöhnlich viele Hagelgewitter auf. Leider führte dies in Berneck zu teils sehr grossen Ertragsausfällen von bis zu 80%. Die Reifephase setzte erst gegen Mitte August zögerlich ein. Zum grossen Glück nahm die Niederschlagshäufigkeit ab und sonniges Spätsommerwetter stellte sich ein.

Der Herbst 2021

Eine sehr späte Weinlese wurde in Berneck beobachtet. Der überaus warme und trockene September war gut für die strapazierten Winzer. Nun konnten die Trauben optimal von der wärmenden Herbstsonne profitieren und reiften langsam, aber stetig. Erste Riesling-Silvaner-Trauben wurden gegen Ende September geerntet. Die Ernte der weissen Trauben verlief weitgehend problemlos. Der Leseaufwand war enorm gross, weil in den Hagel-Parzellen von jeder Traube sorgfältig die verletzten Beeren entfernt werden mussten. Für die meisten Winzer war die Erntemenge enttäuschend gering. Sehr erfreulich ist aber die Qualität der Trauben ausgefallen. Der Oechsle Schnitt beträgt beim Riesling Sylvaner gute 76° Oechsle in Berneck. Es konnten nur traurige 338 g/m² geerntet werden.

Die Ernte der Blauburgunder begann in den letzten Septembertagen und dauerte bis Ende Oktober. Der ungewöhnlich sonnige und goldene Herbst hat vieles wieder gut gemacht. Ein grosser Teil der Blauburgunder-Trauben und viele Spezialitätensorten sind erst nach Mitte Oktober geerntet worden. Die Öchslegrade sind von Tag zu Tag gestiegen und die Säurewerte rasch gesunken. Der krönende Weinleseabschluss brachte gegen Ende Oktober die Spätlese mit Öchslegraden von über 100° Oechsle. Ein wahrlich kaum gehoffter Ausgang dieses ungewöhnlichen Weinjahres. Der Durchschnitt beim Bernecker Blauburgunder war gute 92.5° Oechsle bei einer Menge von winzigen 218 Gramm pro Quadratmeter.

Allgemein

Die Weissweine zeigen eine erstaunliche Fruchtigkeit und Frische aber auch die Bernecker Rotweine sind dunkelfruchtig und sehr schön. Es wird noch etwas dauern, bis diese dunklen Rohdiamanten abgefüllt werden können.

Ralph Heule, Ressort Rebbau





Bei allen Anlässen volle Säle.

Jahresbericht Ressort Weinbau

Frost, Hagel und sintflutartige Regenfälle: Das Weinjahr 2021 ist das mutmasslich schlechteste seit Jahrzehnten. Die ganze Saison verlief kompliziert, das Wetter hielt uns Wein- und Rebbauern ständig auf Trab. Die Winzer mussten im letzten Jahr einen extrem hohen Aufwand auf sich nehmen, um im Herbst überhaupt Trauben ernten zu können. Jeder kleinste Fehler bei der Planung der Pflanzenschutzmassnahmen wirkte sich direkt auf die Erntemenge aus. Hätte es während der Ernte auch geregnet, wäre es eine Katastrophe geworden, aber zum Glück hatten wir sonniges, eher kühles Wetter beim Wimmel. Erstmals nach vielen Jahren fand die Haupternte wieder im Oktober statt. In Berneck wurde bis zu 50 Prozent weniger geerntet als im langjährigen Durchschnitt. Verantwortlich dafür waren einerseits verheerende Hagelzüge, andererseits befeuerten starke Niederschläge im Sommer die Ausbreitung des gefürchteten falschen Mehltaus in den Rebbergen, der den Winzern während der Hauptvegetationsperiode flächendeckend immense Schwierigkeiten bereitete.

Die geernteten Trauben waren jedoch von interessanter Qualität. Immerhin: Das wenige, das im Keller reifte, dürfte die Anhänger von animierenden, kernig-frischen Weinen durchaus begeistern. Die 2021er sind ein Jahrgang für alle, die spritzig lebendige Weine mögen. Vor allem der Riesling-Sylvaner überzeugt mit seiner Frische. Diese Sorte konnte mit erfreulichen 76° Oechsle geerntet werden. Die verschiedenen Spezialitäten-Rebsorten wie Chardonnay, Sauvignon blanc sind in einer optimalen Qualität geerntet worden. Aber auch die Roten überraschen: Sie zeigen sich kernig und gut strukturiert, mit einem deutlich niedrigeren Alkoholgehalt als in den letzten Jahren. Das ausgewogene Zucker-Säureverhältnis zeigt eine spannende Aromatik. Die rote Hauptsorte, die Blauburgunder, erreichten unerwartet gute 91° Oechsle. Optimale Qualität zeigten auch die Spezialitäten wie Diolinoir und Merlot.

Nach einem sehr schwierigen Rebenjahr 2021 mit grossen Problemen erlebten wir in diesem Jahr einen ausserordentlich heissen Sommer und die Qualität der Trauben ist hervorragend, die Oechselgrade dürften Spitzenwerte erreichen.

Peter Indermaur, Ressort Weinbau



*Der junge Christoph Schmid beim Druckfest
2006.*



**Danke, dass Sie Mitglied vom VINUMBERNECK – der
Bernecker Weinzunft – sind!**