*Gemma Sturges, Leiterin der Küchengärten, Audley End, Großbritannien:*

**Rebenschnitt und Rebenpflege**

Willkommen in der Audley End Vinery.

Das Erste, was Ihnen auffallen wird, ist, dass es keine Früchte an den Reben gibt – verursacht durch die unglaubliche Hitzewelle im Juli 2022, die die Trauben buchstäblich an den Reben gekocht hat und wir mussten sie entfernen. Hier drinnen ist die Temperatur leicht 5 bis 10 Grad höher als draußen, und draußen wurden 42 Grad erreicht! Die historische Gewächshausumgebung während einer Zeit der globalen Erwärmung ist eindeutig eine Herausforderung, zumal wir immer noch keine Beschattung haben.

Dieser Black-Hamburg-Weinstock ist etwa 160 Jahre alt, eine traditionelle viktorianische Sorte, die auf dem Esstisch sehr geschätzt wird. Damals war die Schale viel dicker als wir es heute mögen, und alle Sorten hatten Kerne. Wir bauen auch eine weiße Sorte namens Lady Downe's Seedling im Weingarten nebenan an. Es erfordert viel Geschick und Mühe, diese Trauben zu beschneiden, auszudünnen und zu pflegen. Als wir mit der Restaurierung begannen, war sie stark verwildert und hatte den gesamten Weinberg überwuchert, sodass sie stark zurückgeschnitten werden musste, um wieder in das Stangen- und Spornsystem zu kommen.

Ich werde Ihnen nun unser jährliches Pflegeprogramm vorstellen. Wir halten uns an recht historische Parameter, sodass der gesamte Prozess sehr arbeitsintensiv ist. In der viktorianischen Zeit hätte wahrscheinlich eine einzige Person diesen Weinberg bewirtschaftet und kaum etwas anderes getan. Wir versuchen, so oft wie möglich vorbeizukommen, und erzielen in der Regel eine sehr gute Ernte. Die Reben überleben Jahrzehnte und sogar Hunderte von Jahren, und obwohl man sieht, dass einige Bereiche im Niedergang begriffen sind, sind sie im Allgemeinen sehr gesund. Die Reben werden im Freien gepflanzt, um von der Feuchtigkeit und den Nährstoffen eines großen Wurzelwerks zu profitieren, und die Stämme werden durch Löcher in der Wand geführt.

Wir beginnen in der Regel im Oktober mit der Ernte, während einige beheizte Weinberge (z. B. Hampton Court) früher in der Saison beginnen. Nach der Ernte und dem Entfernen der Blätter (eine tägliche Aufgabe) müssen wir also bis Dezember warten, bis die Pflanze in die Winterruhe geht. Dann senken wir die Stangen auf den Boden ab, damit wir daran arbeiten können, ohne auf eine Leiter steigen zu müssen. Wir haben ein recht modernes System, um dies zu ermöglichen – Bungee-Seile werden verwendet, um die Stangen an den Drähten zu befestigen und leicht wieder zu lösen. Andernfalls müssten jedes Jahr viele Schnüre verwendet werden, was ziemlich verschwenderisch wäre. Wir haben kurze schwarze Bungee-Seile für die Wachstumsperiode und lange rote Bungee-Seile, um sie für den Winter in etwa Hüfthöhe aufzuhängen.

Wir senken die Reben ab und schneiden die Seitentriebe, die während der aktuellen Saison gewachsen sind, auf ein oder zwei Knospen zurück. Diese bilden die Fruchtansätze für die Trauben des folgenden Jahres.

Dann beginnen wir mit dem sehr langsamen und langwierigen Prozess des Abschabens der Rinde, um sicherzustellen, dass wir alle Schädlinge entfernen, die sich dort verstecken könnten. Wir verwenden ein stumpfes Taschenmesser und schaben die gesamte diesjährige Rinde bis auf eine schöne rostrote Farbe ab – jedoch nicht bis zur grünen Kambiumschicht, da dies zu Blutungen führen und die Rebe schädigen würde.

Der Hauptschädling, den wir zu entfernen versuchen, ist die Wolllaus, die sich gerne auf in Innenräumen angebauten Weinreben ansiedelt, den Saft saugt, Honigtau ausscheidet und Rußtau begünstigt, wodurch die Pflanze geschwächt wird. Wir können Wochen damit verbringen, diese Arbeit zu erledigen, normalerweise bei kaltem Wetter, wobei wir die Schüler zur Hilfe holen. Es ist eine sehr traditionelle viktorianische Methode, und wir haben aufgrund des Zeitaufwands schon darüber nachgedacht, sie nicht mehr anzuwenden. Einmal haben wir uns nur auf die knorrigen Knöchel konzentriert, aber dann eine starke

Zunahme der Wollläusepopulation festgestellt. Nach dem Abkratzen verwenden wir ein Produkt namens SB Plant Invigorator als Winterwaschmittel, um sicherzustellen, dass alle Schädlinge, die wir übersehen haben, bekämpft werden. Es wird mit einer Zahnbürste in die Spalten aufgetragen, und wir bitten die Freiwilligen, uns bei dieser Arbeit zu helfen, sobald sie im Frühjahr zurück sind. Wir haben jetzt auf ein anderes Bio-Produkt namens Flipper umgestellt, das unter unserem Bio-Regime weiterhin zugelassen ist.

Normalerweise beginnt Mitte März der Austrieb, und der Saft beginnt zu fließen. Alle Ruten müssen wieder an den Drähten befestigt werden, und wir beginnen mit dem Ausbrechen der überschüssigen neuen Triebe, um sicherzustellen, dass möglichst viel Energie in die Fruchtknospen fließt. Wir müssen während der gesamten Vegetationsperiode entscheiden, was wir behalten und was überflüssig ist. Die Triebe, die wir behalten, binden wir an die Drähte, und wir haben in der Regel ein oder zwei Reserven, falls einer davon abbricht. Am besten macht man das früh am Morgen, wenn die Triebe noch recht biegsam sind. Die behaltenen Triebe werden dann etwa zwei Blätter hinter dem sich entwickelnden Fruchtstand entfernt.

Wir versuchen, während der Vegetationsperiode keine großen Triebe zu beschneiden, da die Gefahr besteht, dass sie ausbluten. Aber kleine junge Triebe können problemlos entfernt werden, da sie nicht lange ausbluten.

Sobald sich die Früchte zu bilden beginnen, müssen wir die Trauben ausdünnen. Alles, was schlecht geformt ist oder hinter dem Draht liegt, wird entfernt – oft bis zu 30 % der Trauben.

Dann folgt das eigentliche Ausdünnen der Trauben – notwendig, wenn man gleichmäßig große Trauben für Ausstellungszwecke haben möchte. Es ist verlockend, sich viel zu viel Zeit für diese Arbeit zu nehmen, deshalb veranstalten wir manchmal Ausdünn-Partys mit ein paar Drinks und Snacks, damit es nicht ganz so mühsam ist! Wir versuchen, während der Vegetationsperiode alle kranken Blätter im Auge zu behalten und entfernen einige gesunde Blätter, damit die Trauben reifen können, wobei wir darauf achten, dass genug übrig bleiben, um die Früchte vor der sehr heißen Sonne zu schützen.

Im Juli und August stellen wir Wespenfallen aus Zuckerwasser in speziellen Glasflaschen auf, die wir an den Drähten aufhängen, um zu verhindern, dass die Wespen die Früchte beschädigen.

Dann ist es Zeit, wieder mit der Ernte zu beginnen!