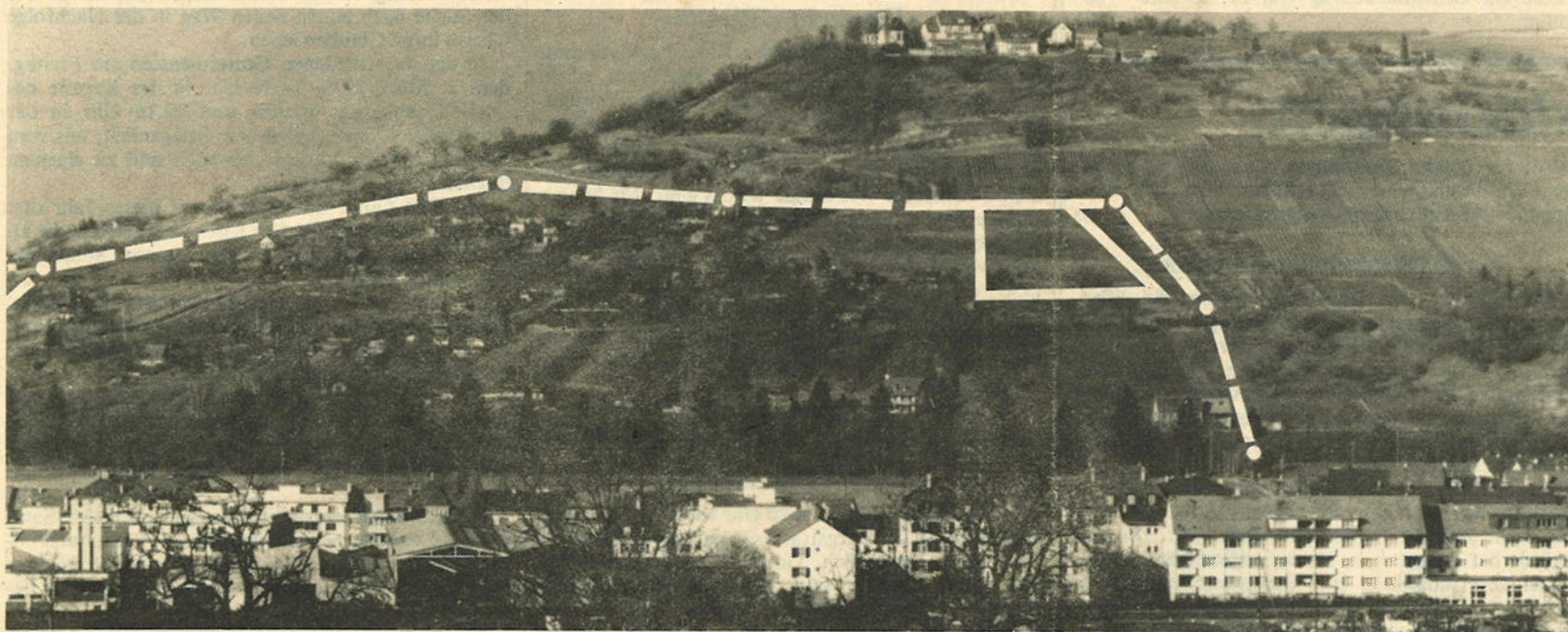


# Können die Riehener bald wieder mit Schlipfer anstossen?



Von der gestrichelten Linie (Landesgrenze) umrahmt der Schlipf. Rechteck oben die zum Kauf vorgeschlagene Parzelle. (Foto G. Pinsker)

Die von Dr. F. Bachmann (LdU) in einem Anzug aus dem Jahre 1961 geforderte Schaffung eines gemeindeeigenen Rebberges soll Wirklichkeit werden. Auf gemeindeeigenem Land und Pachtland könnte die Gemeinde im Schlipf bestenfalls auf einer Gesamtfläche von 23 918 m<sup>2</sup> Reben pflanzen. Der Gemeinderat befürwortet die Anlegung eines gemeindeeigenen Rebberges vor allem aus Gründen des Landschaftsschutzes, um so die Überbauung des Schlipfes mit immer weiteren Weekend- und Geräthäuschen zu schützen. Nach vier Jahren hofft man 18 900 l Wein, das sind 27 000 7/10 l-Flaschen zu gewinnen. Die Investitionskosten für das Bereitstellen der Parzellen und die Anpflanzung sowie für die Beschaffung der nötigen Maschinen und Geräte betragen Fr. 181 000.—. Der Weitere Gemeinderat soll diesen Kredit in seiner Sitzung vom nächsten Mittwoch bewilligen.

Riehen war in früheren Jahren ein echtes Weinbaudorf. Bekanntlich kaufte schon Bürgermeister Johann Rudolf Wettstein seinerzeit das heutige Wettsteinhaus, um in unserer Gemeinde Weinbau zu betreiben. Noch um die Jahrhundertwende zog sich vom Dorf bis zum Bäumlhof ein ganzes Rebbaugelände, und am Anfang fuhr das Tram noch mitten durch die Reben. Lagen, die heute als Strassen- oder Flurbezeichnungen geläufig sind wie Kilchgrund, Niederholz, Hackberg, Moos, Hinter Engeli, Humbert (Hungerbach), im Wenkenberg, vorm Berg und andere waren bevorzugte Rebbaugelände. Spitzenlage für Weine war aber immer der Schlipf am Tüllingerberg, wo auch heute noch etwas Weinbau betrieben wird.

#### Sollen die letzten Reben verschwinden

Da der Weinbau für Private in Riehen, selbst auf grossen Parzellen, zu wenig lukrativ ist, muss befürchtet werden, dass auch im Schlipf die letzten Reben in einigen Jahren verschwinden werden. Der bereits erwähnte Anzug Bachmann möchte, dass dem ehemaligen Winzerdorf Riehen sein letztes Rebgebiet erhalten bleibt.

#### Über 20 000 m<sup>2</sup> für Rebbaubau

Zur Zeit der Einreichung des Anzuges verfügte die Gemeinde über kein Land im Schlipf, das sich für den Rebbaubau geeignet hätte. In der Zwischenzeit konnte die Gemeinde einige Parzellen erwerben; zudem erklärten sich zwei Landbesitzer bereit, ihr Land im Gesamtausmass von 2 872,5 m<sup>2</sup> langfristig an die Gemeinde zu verpachten. Mit der eigenen Fläche von 10 417 m<sup>2</sup> und einem geplanten Landkauf von 4 483 m<sup>2</sup> von Dr. P. Wenk (siehe «Weekendhäuserflut muss eingedämmt werden» auf dieser Seite) und einem möglichen Pacht von 6 145,5 m<sup>2</sup> ebenfalls von Dr. P. Wenk könnte die Gemeinde auf einem Areal von insgesamt 23 918 m<sup>2</sup> Reben pflanzen. Bei der Er-

ren von Weinbaufachleuten, so auch von Alt-Gemeinderat Rudolf Rinklin, der im Schlipf einen eigenen Rebberg betreibt, beraten. Es ist vorgesehen zu einem Fünftel Blauburgunder- und zu vier Fünfteln Riesling-Sylvaner-Trauben anzupflanzen. Der Rebberg soll nach seiner Anlegung von einem Rebmeister besorgt werden. Für die Ernte würden Hilfskräfte per Inserat gesucht.

#### Ertrag nach 3—4 Jahren

Vom vierten Jahr an kann mit einem vollen Ertrag gerechnet werden, allerdings dürfte schon im dritten Jahr ein Teilertrag möglich sein.

Infolge der kleinen Flächen lohnt es sich nicht, die Weiterbehandlung des Traubensaftes nach dem Pressen selber vorzunehmen. Die heutigen Rebbesitzer im Schlipf, R. Rinklin und die Dreyfus-Bank, lassen ihren Wein von Coop Basel ACV keltern. Diese Firma wäre im übrigen interessiert, von der Gemeinde Wein zu kaufen.

Als Verkaufspreis pro Flasche nimmt man Fr. 6.50 an. Bei Behandlungs- und Abfüllkosten von Fr. 1.30 könnte man mit einem Nettoerlös von Fr. 5.20 pro Flasche rechnen. Die Betriebskosten im vierten Jahr sind mit Fr. 57 000.— veranschlagt, so dass bei einem Verkaufserlös von Fr. 140 000.— ein kleiner Betriebsgewinn von Fr. 83 400.— heraussehen wird. Davon sind allerdings noch die Pachtzinsen sowie die Verzinsung und Amortisation der Investitionen abzuziehen.

#### Vorläufig kein Traubensaft

Die Herstellung von pasteurisiertem Traubensaft ist in Basel nicht möglich. Als nächste Stelle für die Herstellung von pasteurisiertem Traubensaft käme Volg Eiken in Frage. Wegen der hohen Verarbeitungs- und Transportkosten wäre dieser Traubensaft mit den hier im Handel angebotenen Traubensaften nicht konkurrenzfähig. Dagegen ist beab-