

Trockensteinmauern für den «Himmellüpf»

Der Rebberg am Dielenberg in Oberdorf wurde aufgewertet und gesichert. Damit ist der Lebensnerv des weissen Klassikers gerettet.

So nah am Himmel wie der Oberdörf Dielenberg ist kein Rebberg im Baselbiet: 600 Meter über Meer. Dazu passt die Bezeichnung «Himmellüpf» für den Riesling-Sylvaner des Weinbauvereins Dielenberg. Sie wurde 1960 kreiert, jedoch aufgrund einer spontanen Äusserung eines Vereinsmitglieds während einer Vergleichsdegeneration.

760 000 Franken kosteten die Trockensteinmauern

Der 2,3 Hektaren grosse Rebberg zählt über 40 Parzellen, die durch Freizeitwinzer gehegt und gepflegt werden. Dank idealer Südlage und der Hangneigung von 60 Prozent ist die Sonneneinstrahlung optimal. Der Rebhang ist ökologisch wertvoll, die Biodiversität bleibt erhalten, weil er wegen seiner Steile kaum mechanisch bewirtschaftet werden kann.

Ein Bijou ist das 1978 errichtete Rebhaus, das später in zwei Etappen erweitert worden ist. Mit Gaststube und Aussenbereich, Weinkeller sowie Trottenraum bietet es den «Räbbuere» eine hervorragende Infrastruktur. Im Herbst hat die Besenbeiz an sechs Sonntagen geöffnet, an

denen Spezialitäten serviert werden.

Eine enorme Aufwertung erhielt der Rebberg in den vergangenen Jahren mit imposanten Trockensteinmauern. Im Frühling 2014 rutschten einige Laufmeter des Mittleren Dielenbergwegs ab – durch den Lebensnerv des «Himmellüpfers» werden jährlich etwa zehn Tonnen Trauben gefahren – und machten den Weg unpassierbar. Unter der Ägide von Pro Natura Baselland wurde Abhilfe geschaffen; bis 2018 entstand eine Trockensteinmauer. Kostenpunkt: eine halbe Million Franken.

Als Folgeprojekt erhielt der Mittlere Dielenbergweg in den vergangenen drei Jahren eine 42 Meter lange Trockensteinmauer aus Muschel- und Jurakalk. Für Transportfahrzeuge gibt es neu einen Wendeplatz. «Das Jahrhundertwerk ist vollbracht», freut sich Projektleiter Rudolf Thommen, der frühere Präsident des Weinbauvereins Dielenberg. Dieter Schneider, ein weitem bekannter Trockensteinmaurer aus Buckten, verbrachte manche Stunden am Dielenberg und verbaute mit seinen Hilfskräften unzählige Tonnen Steine – ohne einen Ku-



Rudolf Thommen und Dieter Schneider stossen auf das «Jahrhundertwerk» an.

Bild: stz (10. Juni 2021)

bikmillimeter Mörtel. Alles wurde von Hand eingebracht.

«Das Wichtigste einer Trockensteinmauer sieht man gar nicht», erklärt Schneider. Er

meint die Hintermauerung, die drei Zwecke erfüllt: Sie sorgt für erhöhte Stabilität wegen des Hangdrucks, ist wasserdurchlässig und nötig für den Lebens-

raum von Tieren wie Eidechsen oder Schlingnattern, die sich durch die Spalten bewegen können. Für diese zweite Etappe wurden 260 000 Franken auf-

gewendet. Finanziell daran beteiligt haben sich der Fonds Landschaft Schweiz, Swissslos-Fonds Baselland, die Walder-Bachmann-Stiftung, Gemeinde Oberdorf, Pro Natura Baselland und die Eigentümer der Rebparzellen.

Ein Ehepaar, drei wichtige Funktionen

Der Weinbauverein Dielenberg führt acht Rebsorten; Klassiker sind der «Dielenberger Himmellüpf» sowie Regent rot und rosé. In seinem Sortiment figurieren weitere sechs Rot- und Weissweine.

Judith Thommen präsidiert den 1938 von 15 Personen gegründeten Verein, dem heute 35 Aktivmitglieder angehören. «Zunehmend finden wieder junge Leute Gefallen an den Reben», sagt sie. Thommen lobt die «gute Geselligkeit», die ihren Verein so speziell mache. Sie verwaltet als Hüttenwartin auch das Rebhaus, ihr Mann ist Kellermeister. Das Paar besitzt selbst ein Rebstück. Und die Vereinspräsidentin verrät: «Mein Lieblingstropfen ist der «Himmellüpf»..» Wen wundert's.

Simon Tschopp