

Unter der Weinrebenkapelle wächst der Hünenber



Der Rebberg bei der Weinrebenkapelle.

1414 bewirtschafteten rund 35 Rebbauern gemeinsam den Rebberg am Abhang gegen das Reusstal. 1880 zerstörte die Reblaus die Rebstöcke total. Erst 100 Jahre später wagten die Chäppeligenossen einen Neuanfang. Im Jahre 2000 hat die Einwohnergemeinde einen Teil des Abhangs erworben und der Rebberg wurde erweitert. Heute werden gemeinsam jährlich rund 2'000 Flaschen Weisswein, 1'000 Flaschen Rotwein Cuvée und 800 Flaschen Cuvée Barrique gekeltert.

Als sich die Hünenberger vor 600 Jahren von Junker Hartmann VIII. und von Götz II. frei kauften, befand sich auch ein Weingarten unter den erworbenen Ländereien. Mitten in diesem Rebberghang, der sich bis zum heutigen Mühleweg ausdehnte, erhob sich ein Kreuz. Während eines wütenden Gewitters im Jahre 1760 schlug ein Blitz in das Flurkreuz ein und zerstörte es. Die 62 Rebenbesitzer beschlossen 1762, statt das Kreuz zu ersetzen, eine Kapelle zu errichten. Sie wurde «Maria vom guten Rat» geweiht. Die Einwohnergemeinde Hünenberg hat in weiser Voraussicht schon frühzeitig 4'100 Quadratmeter Land um die Weinrebenkapelle erworben, um sie vor einer Überbauung zu schützen.

Die Weinrebenkapelle ist im Besitze von 14 Chäppeligenossen, deren Familien sich seinerzeit beim Bau für den Unterhalt der Kapelle verpflichtet haben. Seit dem Bestehen der Kapelle findet jährlich Anfang Juli das Patroziniumsfest, das Chäppelfest, statt, das im Festkalender von Hünenberg einen fixen Platz einnimmt. An Fron-

leichnam führt jeweils bei schönem Wetter eine Prozession von der Kirche Heilig Geist zur Weinrebenkapelle, wo unter freiem Himmel ein Gottesdienst gefeiert wird.

Von der Kapelle aus geniesst man einen schönen Ausblick, beginnend vom Pilatus über den Lindenberg mit dem Horben bis zum Mutschellen bei Bremgarten. Im Talgrund trennt die Reuss das aargauische Freiamt von Unterhünenberg mit den verstreuten Bauernhöfen mitten in den fruchtbaren Äckern.

REBBERG: NEUANFANG 1980

Die ursprünglichen Rebstöcke im Abhang wurden 1880 von der Reblaus zerstört, und die Reben verschwanden für beinahe 100 Jahre. Erst 1952 wurden an der hohen Stützmauer wieder drei Rebstöcke



Die Rebbergkommission (v.l.): Roman Fuchs, Thomas Suter, Renate Huwyl, Xaver Werder, Beat Luthiger, Louis Suter. Es fehlt Werner Schuler.

ger «Chäppeli-Wy»

der Sorte «Äugschtler» gepflanzt. Die Chäppeligenossen wagten 1980 einen Neuanfang. Der neue Rebberg erstreckte sich auf 18 Aren mit rund 800 Rebstöcken. Im Jahre 1982 drangen Schafe in den Rebberg ein und taten sich an den Jungpflanzen gütlich, so dass der Ertrag ausblieb. Ein Jahr später konnte dann der erste Hünenberger Wein gekeltert werden. Die neuen Trauben ermöglichten einen süffigen Weisswein, «Chäppeli-Wy» genannt.

ERWEITERUNG IM JAHRE 2000

Als die Gemeinde Hünenberg im Jahre 2000 einen Teil des Abhanges erwerben konnte, erfolgte eine Erweiterung des Weinberges um 15 Aren. Am Chäppelifest 2003 konnte erstmals der «Chäppeli-Wy» aus dem gemeindeeigenen Weinberg degustiert werden. Seit 2011 wird neben dem weissen auch ein roter «Chäppeli-Wy» mit den Sorten Zweigelt, Cabernet Dorsa und Blauburgunder produziert. Dieser gelangt als «Cuvée Chäppeli» und «Cuvée Chäppeli Barrique» in den Verkauf. Die Kelterung des Weines erfolgt bei Peter Schuler auf Schloss Heidegg, hoch über dem Baldeggersee.

Der südliche Teil des Weinberges ist im Besitz der Chäppeligenossen. Der restliche Teil gehört der Einwohnergemeinde Hünenberg. Die Unterhaltsarbeiten werden gemeinsam organisiert. Interessierte Freiwillige können sich für die Mithilfe im gemeindlichen Weinberg melden (suterth69@gmail.com). Als Lohn erhalten sie pro Arbeitsstunde eine Flasche Wein. *ft.*

«CHÄPPELI-WY», WEISSWEIN

Riesling-Sylvaner 2010 AOC Zug, 7 dl/12.5 Vol%, 15 Franken

Fruchtiger Weisswein mit feinen Zitrusaromen, im Gaumen spritzig mit elegantem Abgang. Er eignet sich als Apéritif, zu Fisch, Käsegerichten und weissem Fleisch.

«CHÄPPELI-WY CUVÉE», ROTWEIN

Zweigelt, Cabernet Dorsat, Blauburgunder 2010 AOC Zug, 7 dl/13.0 Vol%, 19 Franken

Kräftiger Rotwein mit würziger Note und Duft nach schwarzen Kirschen. Geeignet zu Pasten, Grilladen, Wild, Lamm oder Bratgerichten.

«CHÄPPELI-WY CUVÉE BARRIQUE», ROTWEIN

7 dl, 23 Franken

Im Gegensatz zum normalen Cuvée wird der Barrique mindestens noch ein Jahr im Eichenfass gelagert.

Die Weine können bei der Einwohnerkontrolle, Chamerstrasse 11, 6331 Hünenberg, gekauft werden.



PARK ZEIT

20

FILM SKULPTUR INSTALLATION FREILUFTAUSSTELLUNG

25. AUGUST BIS 2. OKTOBER LANGRÜTI 1, HÜNENBERG SEE ZG

Öffnungszeiten Di–Fr 15–19h
(Eintritt frei) Sa 11–19h, So 11–17h

Vernissage 25. August, 19h
Künstlergespräche 27. August, 18h: Renee Vaughan Sutherland
5. September, 18h: Rochus Lussi
24. September 18h: Hanna Roeckle, Claudio Holdener, Caroline von Gunten

Führung 18. September, 16h:
Daniela Schönbacher,
Kuratorin Parkzeit 2016

Parkgeschichten 22. September, 18h:
Martina Brennecke,
Amt für Raumplanung Zug

Finissage 2. Oktober, 16h

PARKZEIT-LANGRUETI.CH

16

LANGRÜTI



Hünenberg, St. Wolfgang

Samstag, 27. August 2016

- Chilbimarkt ab 14 Uhr
- Attraktionen für Gross und Klein
- Festzelt, Raclettestube, Kaffeestube, Bar mit DJ
- Livemusik

Sonntag, 28. August 2016

- Grosser Chilbimarkt ab 10 Uhr
- Attraktionen für Gross und Klein
- Festzelt, Raclettestube
- Musik mit „Trio ufgestellt und lüpfig“
- 30 Meter Sportarmbrust Schiessen

Die Chilbi findet am Samstag und am Sonntag statt. Das Angebot am Samstag wurde ausgebaut und wir öffnen bereits ab 14 Uhr. Ideal für Familien. **Eintritt frei.**