

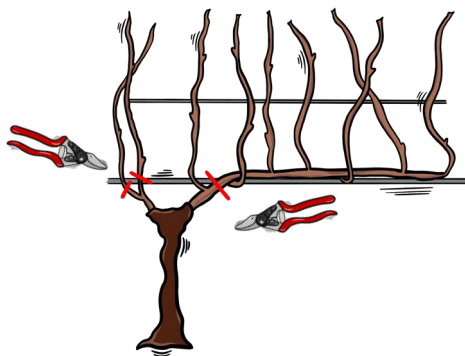
# How to make Rebschnitt

Weitere Grafiken  
[www.vinum.eu/infografik](http://www.vinum.eu/infografik)



## Die Weinrebe

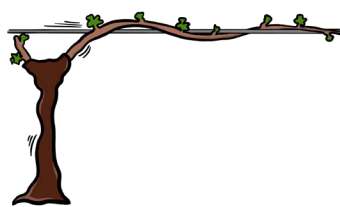
Die Weinrebe ist eine mehrjährig kletternde Liane, die bis zu 30 Meter lang werden kann. Daher schneidet der Winzer bei einem Rebschnitt, meist von Januar bis März, rund 80 bis 90 Prozent des einjährigen Holzes weg. Alttriebe werden entfernt, und es müssen so viele «Augen» (Knospen) stehen bleiben, damit sich die gewünschte Anzahl an Trieben und später Zweigen bilden kann.



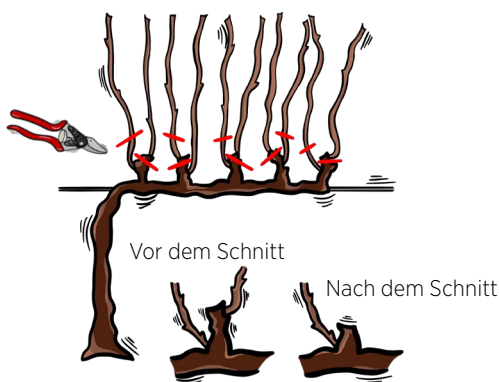
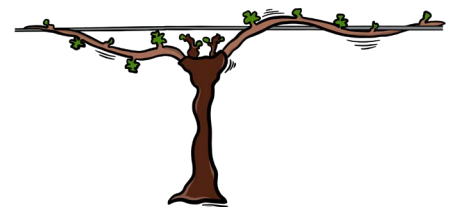
## Guyot (Strecker)

Die Rebe wird per Hand bis auf eine oder zwei Ruten zurückgeschnitten. Ausgewählt wird die dem Stamm nächste Rute, die mit 6 bis 15 Augen stehen gelassen wird. Diese wird dann am untersten Draht festgebunden. Aus diesen Winteraugen treiben die Fruchtruten aus, die die Trauben tragen (Burgund, Sonoma, Oregon).

### Einfachstrecker



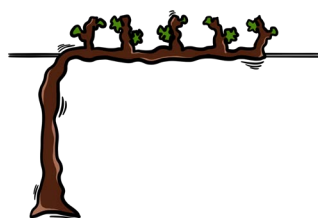
### Doppelstrecker



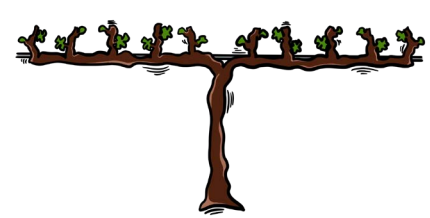
## Cordon (Zapfenschnitt)

Es gibt ein- oder zweiarmige Systeme. An den Kordonen werden Zapfen mit ein bis drei Augen stehen gelassen. Aus diesen Augen entwickeln sich dann die neuen fruchttragenden Triebe (Kalifornien, Washington, Spanien).

### Einarmig



### Zweiarmig

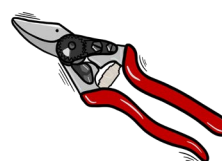


## Good to know

Der **Rebschnitt** ist wichtig für das Wachstum und die Entwicklung neuer Triebe und verringert die Holzbildung +++ Beeinflusst die **Ertragsmenge**, die **Qualität** und die **Lebensdauer** der Rebe +++ **Zeitpunkt**: letzter Abschnitt im jährlichen Vegetationszyklus, Winterruhe – Januar bis März +++ **Weitere Methoden**: Gobelet, Rundbogen, Sylvozerziehung, Umkehrerziehung, Trierer Rebenerziehung, Spalier/Pergola, senkrechter Cordon

## Die Schere

### Rebschere



### Elektrische Rebschere

