



Samstag, 20. Juni 2026

Führung durch den Rebberg des Rebackerhofs, Ichertswil

Bei hochsommerlichen Temperaturen trafen über 40 Interessierte pünktlich um 14.00 Uhr auf dem Rebackerhof ein. Nach einer Begrüssung und einem ersten Schluck kühles Wasser zog die Besucherschar schon bald Richtung Rebberg. Im Schatten eines Baums erläuterte Simon Issler die Philosophie und Geschichte seines Hofes und der Entstehung des Rebberges. Manch eine staunte, dass der Name Rebacker tatsächlich auf früheren Weinbau hindeutete. Simon erklärte weiter, welche Sorten er anbaut und dass er bei einem Vollertrag mit rund 4000 Flaschen Wein rechnet. Zahlreiche Arbeitsgänge sind allerdings nötig, ehe der edle Tropfen serviert werden kann.



Nach einem Spazier-Erkundungs-Gang quer durch den Rebberg fanden wir uns im kühlen Schatten des einladenden Nussbaumes beim Rebackerhof ein. Grosszügig reichten Simon und Sarah ihre beiden Weissweine zum Degustieren. Dabei erfuhren wir, dass die beiden nichts dem Zufall überlassen und dass z.B. die Tiere auf den Etiketten einen engen Bezug zum Rebberg haben. Für den Gaumen gab es eine feine Käseplatte, Zöpfe und Brot.

Wir bedanken uns herzlich für den lehrreichen und geselligen Nachmittag auf dem Rebackerhof und empfehlen allen einen Besuch bei Simon und Sarah. Auf ihrer Homepage <https://www.rebackerhof.ch> findet ihr weitere, spannende Informationen und auch die Kontaktangaben für Weinbestellungen.

Na dann «Prost» und bis zum nächsten Mal!

KuKo Lüterkofen-Icherstwil