

Schwerer Schlag für Stadtberner Winzer

Weinserie Dieses Jahr hätte der Winzer Matthias Rindisbacher nach 400 Jahren den ersten Wein auf Stadtboden keltern wollen.



Berner Weinproduzent Matthias Rindisbacher hätte gern in diese Fässer den Stadtberner Wein abgefüllt. Er muss sich bis nächstes Jahr gedulden. Foto: Nicole Philipp

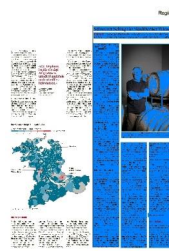
Claudia Salzmann

Matthias Rindisbacher steigt aus seinem Transporter – dem «Kommandofahrzeug» – aus, öffnet die Tür und ruft seiner Hündin zu. «Glera, komm raus», das junge Tier macht keinen Wank. Winzer Rindisbacher geht schon mal vor, rein in den Rebberg. Diesen hat er vor vier Jahren hier am Hang beim Schönberg-Ost gepflanzt. 7000 Stöcke in 84 Zeilen. Es sieht wunderbar aus, aber nur von weitem.

Denn seine gesamte Ernte muss er für dieses Jahr abschreiben, der «Echte Mehltau» – ein Pilz – hat seinen Sauvignac (siehe Box) voll erwischt. «Hätte es nicht so viel geregnet, hätte ich mit dem Traktor reinfahren und präventiv spritzen können.» Weil aber so viel Niederschlag gefallen ist, wäre das zu gefährlich gewesen, und der Traktor wäre ins Rutschen gekommen. Beim «Echten Mehltau» könne man nur vorbeugen. «Hat man ihn einmal an den Trauben, breitet er sich aus.»

Matthias Rindisbacher greift an die Trauben, die wegen dieses Befalls nicht gewachsen und hart geblieben sind, später bekommen sie Risse. Die Blätter sehen auch mitgenommen aus, vom Hagel, erklärt er. «Es ist einfach traurig, vor allem für meine freiwilligen Helfer. Aber wir Weinbauern leben mit der Natur, alles kann man nicht steuern», sagt der 66-Jährige.

Das Gefühl eines solchen Tiefschlags kennt er schon vom Jahr 2017, damals hat der Frost die gesamte Ernte in Seftigen, seinem zweiten Rebberg, vernichtet. Da sei die Versicherung eingesprun-



gen. Dabei hat er sich so sehr auf den allerersten Wein seit 400 Jahren auf Stadtberner Boden gefreut. Hier am Hang wurden im 17. Jahrhundert bereits Reben gepflanzt. Die Parzelle ist in Privatbesitz und in der Landwirtschaftszone geblieben. Wer oben am Hang steht, hat einen wunderbaren Ausblick auf Eiger, Mönch, Jungfrau und das Stockhorn.

Keltern im Kirchenfeld

Fast die gleiche Aussicht hat Matthias Rindisbacher von seinem Rebberg in Seftigen im Gürbetal, wo er 2004 Reben gepflanzt hat und mit den Sorten Cabernet Dorsa, Gamaret und Pinot noir arbeitet. Dort hat der «Falsche Mehltau» grossen Schaden angerichtet. In Seftigen hat er neben den Reben eine grosse «Hostet» mit alten Apfelsorten, aus denen er experimentell einen Apfelwein produziert hat. Einige Bäume mussten den Reben weichen, andere hat er ersetzt. «Ein Generationenprojekt, bis die Apfelbäume gross sind und Früchte tragen, bin ich ein alter Mann.»

Glücklicherweise hat Matthias Rindisbacher ein drittes Rebgut, das seine Familie seit den 1960er-Jahren im Tessin hegt und pflegt. Aus der Tessiner Ernte, die ungefähr 2,5-Tonnen ergeben hat, macht er seinen «Laurò» und erstmals einen Bianco di Merlot.

Die Trauben sind bereits geerntet und im «Kommandofahrzeug» mit Anhänger in seine Kellerei transportiert worden. Diese befindet sich unweit vom Berner Rebberg, im Kirchenfeldquartier in einer ehemaligen Malerwerkstatt. Es ist der Ort, wo Matthias Rindisbacher die Ernte

lagert, verarbeitet und die Weine ausbaut. Und der Ort, wo er nach der Läset viel Zeit verbringen wird. Aufgestellt hat er seine Flaschen, mit klingenden Namen wie «Versus», «Lumi» oder «Queruland». Beliebt sei der «Chatz u Muus». Daneben steht der «Saumon», ein Rosé. Die allerletzte Flasche eines kleinen Missgeschicks. «Ich habe die Trauben zu fest gepresst, und so wurde es nicht ein Blanc de noir, sondern ein Rosé», sagt Rindisbacher und schmunzelt. Er persönlich mag am liebsten Weisswein, aber nicht nur deshalb hat er im Rebberg am Schönberg-Ost nur Sauvignac-Rebstöcke gepflanzt. Dieser Wein soll komplett biologisch werden. Minimal will er eingreifen, mit Pflanzenstärkungsmitteln und Schwefel.

Zurück im Rebberg: Wir gehen den Hang langsam hinunter, Hündin Glera hat sich doch erhoben und zottelt hinterher. Oben sehen die Rebstöcke kräftig aus, je flacher das Land wird, desto kleiner werden sie und tragen keine Früchte. Unten angelangt, trennt ein kleines Bächlein sein gepachtetes Land von demjenigen der Stadt Bern. Links will er, sobald es das Budget und die Architekten zulassen, den Rebberg erweitern. «Dann werden wir den Rest hin zur Laubeggstrasse mit Reben bepflanzen, damit das Ambiente stimmt», sagt er. «Ich durfte in meinem Leben schon zweimal jungfräuliches Land mit Reben bepflanzen, das ist ein unglaubliches Gefühl», sagt er. Auch hier erinnert er sich genau, wo der erste Rebstock gesetzt wurde. Oben rechts beim Maisfeld, gepflanzt vom Berner Stadtpräsidenten Alec

von Graffenried (GFL) höchstpersönlich. Blickt man nach rechts, geht der Rebberg fast fließend in ein Maisfeld über. Dort hat er ebenfalls Pläne, aber muss Überzeugungsarbeit beim Landbesitzer leisten.

Liebe über den Rebstock

Eigentlich wollte Matthias Rindisbacher Bauer werden. Auf dem Hof seines Grossvaters verbrachte er viel Zeit. «Aber es war schwierig, weil ich keinen Hof übernehmen konnte», sagt er. Also studierte er Architektur und bildete sich 1978 erstmals in der Weinbranche weiter. Über Umwege hat er es trotzdem geschafft, Landwirt zu werden. Und auch seine Liebe hat er in den Reben gefunden: Seine Frau Ursula Irion ist selber als Winzerin in Spiez tätig.

Während Matthias Rindisbacher erzählt, sind wir unten am Berner Rebberg stehen geblieben. Matthias Rindisbacher blickt über seinen Rebberg. Auch wenn die Ernte dieses Jahr noch nichts wird, wirkt er glücklich. «Wir haben gute Voraussetzungen für nächstes Jahr», sagt er.

Claudia Salzmann

Rebsorte Sauvignac

Diese neue Sorte ist eine Kreuzung von Sauvignon blanc, Riesling und Resistenzpartnern. Diese wurde vom Schweizer Valentin Blattner gezüchtet. Die Rebsorte zeichnet sich in normalen Jahren durch eine sehr gute Resistenz gegen Peronospora (der Falsche Mehltau), Oidium (Echter Mehltau) und Botrytis (Grauschimmelfäule) aus.