

Vier Tonnen Stadttrauben sind im Trockenen

«Läset» am Stadtrand Jahrhundertlang wurde in der Stadt Bern kein Wein mehr gekeltert. Jetzt wird am Stadtrand beim Zentrum Paul Klee ein Rebberg abgeerntet.

Claudia Salzmann

Der Winzer strahlt mindestens so wie die Herbstsonne. Es ist ein historischer Tag für Matthias Rindisbacher: «Erstmals seit 400 Jahren wird auf Stadtboden wieder professionell Wein produziert. Für mich ist das ein grosser Moment», sagt der 67-Jährige.

Geduld war gefragt: Vor sechs Jahren pflanzte er die Sauvignac-Reben am Hang in Wyssloch in der Nähe des Zentrum Paul Klees. Eigentlich könnte man schon im dritten Jahr nach dem Pflanzen eine kleine Menge ernten. Doch die Trockenheit verhinderte dies. Im vierten Jahr kam der Frost und letztes Jahr der Mehltau.

Bei einem Totalausfall der Ernte ist der Winzer nicht in jedem Fall versichert: Bloss für Mehltau und Hagel können sich Weinbauern absichern. Matthias Rindisbacher hat auch in Seftigen bei Thun und im Tessin Rebberge. In Seftigen verhagelte es dieses Jahr drei Viertel der Ernte, im Tessin verzeichnet er ebenfalls ein Viertel weniger Trauben. Diese Ausfälle werden aber von den Versicherungen abgedeckt.

Unten am Rebberg sind die Helfenden gerade dabei, die Trauben zu ernten. Die Autobahn hört man leise rauschen, ein kleines Windchen bläst kühl über den Hang, und um Rindisbachers Beine streicht seine Hündin Gleira – benannt nach der Prosecco-Traube. Sie fühlt sich wohl in ihrem Reben-Revier. Die Kisten füllen sich bei manchen Helfern, die alle freiwillig hier sind, langsamer als bei anderen. Nicht alle haben gleich viel Erfahrung.

Der Rebberg gibt das ganze Jahr zu tun. Via Whatsapp-Chat sucht Rindisbacher regelmässig Helferinnen und Helfer: Anfang Jahr werden Triebe reduziert und später Blätter abgelaut, damit die Trauben schneller trocknen. Die Arbeit gipfelt im Herbst in der Läset, wie die Ernte genannt wird.

«Die Reben sind heikle Pflänzchen»

7000 Rebstöcke hat Matthias Rindisbacher gesetzt. Am ersten Erntetag schafften sie rund die Hälfte und zwei Tonnen Trauben wurden vom Stadtrand ins Kirchenfeldquartier transportiert, wo sie gepresst werden. Er produziert sonst primär Rotwein und verkauft die Flaschen unter dem Namen Rindisbacher Weinmanufaktur Bern.

Er ist nicht der Einzige in Bern, der Früchte erntet: Unter der Bevölkerung existieren sogenannte Spalierwinzer. Sie haben oft nur wenige Reben und keine Gerätschaften, um den gegärten Traubensaft abzufüllen. Hier springt die Weinkellerei Riem, Däpp & Co. in die Bresche: Alljährlich bringen Hobby-Winzer ihre Ernte auf den Hof in Kiesen. Dieses Jahr sei nicht ein Rekordjahr geworden, heisst es dort. Weil die Trauben wegen des Hitzesommers früher reif waren, hätten viele Vögel sie gefressen. Noch sei man daran, die genau-



Matthias Rindisbacher schneidet die ersten Trauben von den Wyssloch-Rebstöcken. Fotos: Christian Pfander



Ungefähr vier Tonnen Trauben gibt der Stadtberner Rebberg her.



Der Wettergott hat den Erntehelfern die Arbeit vereinfacht.

Matthias Rindisbacher schätzt, dass die rund vier Tonnen Trauben ungefähr 3000 Flaschen Wein ergeben werden.

en Mengen zu erfassen, aber schätzungsweise 50'000 Flaschen dürften abgefüllt werden. Weinbauer Rindisbacher schätzt, dass rund vier Tonnen Trauben ungefähr 3000 Flaschen ergeben werden. Sein Ziel sind der-einst 10'000 Flaschen Stadtberner Sauvignac. Dazu sollten die Pflanzen, die unten am Hang stehen, mehr Früchte tragen. «Die Reben sind heikle Pflänzchen. Vielleicht spüren sie die Pestizide, mit denen vorher die Anpflanzungen besprüht wurden.»

Propos Pestizide: Rindisbacher arbeitet nach Bio-Standards, noch ohne ein Zertifikat. Neu könne man einzelne Parzellen dafür anmelden, was er vorhat. Gegen Krankheiten wie Mehltau hat er Schwefel, Kalk und Kupfer eingesetzt. Doch hat er vorgesorgt: Die neue Rebsorte Sauvignac ist eine pilzresistente Sorte (Piwi). «Viele Winzer haben nun gemerkt, welche

Schwierigkeiten mit dem Klimawandel auf uns zukommen. Aktuell sind solche Piwi-Setzlinge Mangelware.» Jetzt setzt er sich in den Wagen, während seine helfenden Hände weiterpflücken. Es geht in die Kellerei im Kirchenfeld. Dort sind Kisten frei geworden. Seine Angestellten befüllen im Keller die Pressen. Und bald warten am Rebberg wiederum volle Kisten, die abgeholt werden müssen.

Stadtwein kommt aus La Neuveville

Zwei Tonnen ist die maximale Menge, die die Presse an einem Tag verarbeiten kann. Der Oechslegrad – der Zuckergehalt der Trauben – soll hoch sein. In den Kisten liegen die prallen und perfekten Trauben. Nächsten Frühling wird entkorkt, der Name seines neuesten Weins bleibt noch des Winzers Geheimnis. Auch die Stadt Bern selber produziert Wein, nicht auf Stadtgebiet. Son-

dern in La Neuveville, wo die Ernte seit zwei Wochen abgeschlossen ist.

Thomas Berner, der Geschäftsführer der Domaine de la Ville de Berne, ist zufrieden mit der 140-tönnigen Traubenernte, die bis zu 150'000 Flaschen füllen wird. Das Land dort am Bielersee gehört der Gemeinde Bern, somit relativiert sich die Aussage, dass seit 400 Jahren nicht mehr auf Berner Boden Wein produziert wurde. «Was stimmt, dass es nicht auf Stadtboden ist, sondern hier im Seeland», sagt Thomas Berner.

Jeweils im Frühling wird der neue Jahrgang vorgestellt, und der Wein fliesst dafür aus dem Hahn des Mosesbrunnens. Diese Inszenierung soll 1848 die eidgenössischen Parlamentarier dazu bewogen haben, Bern als Bundesstadt zu wählen, besagt eine Anekdote. Ob und wie sehr der Wein ihre Sinne vernebelt hat, ist nicht überliefert.