

J

Wie weiter mit dem Stadtberner Wein? | 13. März 2025

«So etwas habe ich noch nie erlebt»

Matthias Rindisbacher produziert als erster seit dem 17. Jahrhundert wieder gewerblich Wein in Bern. 2024 war für ihn, wie für viele andere Schweizer Winzer, ein Katastrophenjahr. Doch der 69-jährige Pionier investiert weiter und ist voller Hoffnung für 2025. Der Plattform J verrät er, woher er diese Zuversicht nimmt und wie lange er noch weitermachen will.

von **Max Saladin**



Matthias Rindisbacher spricht bei der Arbeit über das schlechte Jahr 2024 und wie es nun weitergeht.

2024 war kein gutes Jahr für den Schweizer Weinbau. Auch betroffen war Matthias Rindisbacher, der auf synthetischen Pflanzenschutz verzichtet. Mitten in der Stadt Bern, beim Wysslochhang neben dem Zentrum Paul Klee, baut er seit 2017 auf rund 14'000 Quadratmetern Reben an – als erster seit dem 17. Jahrhundert.

«Wir hatten letztes Jahr einen sehr milden Winter, entsprechend kam der Austrieb früh», erinnert sich der 69-Jährige, während er seine Reben schneidet. «Am 19. April und in den Nächten darauf gab es Frost. Die Reben waren schon weit und die meisten Triebe

sind erfroren.» Darauf folgte ein ausserordentlich nasser Mai. «Ich war beim Ausbrechen der überzähligen Triebe des zweiten Austriebs dauernd in der Regenmontur im Rebberg», erzählt er. Die Folge: kaum Trauben und viel Mehltau, der Rindisbacher wie vielen anderen Schweizer Winzerinnen und Winzern letztes Jahr zusätzlich Sorgen bereitete.



Matthias Rindisbacher ist in Seftigen aufgewachsen und hat schon in seiner Kindheit im Tessiner Rebberg der Familie mitgewirkt. Seit 1979 lebt er in der Stadt Bern.

Fotos: Max Saladin

Weinanbau kurz erklärt

Der Zyklus einer Weinrebe beginnt im Winter mit dem Rebschnitt. Dabei werden die letztjährigen Triebe gekürzt, um die Rebe zu formen und ihre Energie auf wenige, starke Knospen zu konzentrieren. Im Frühling folgt der Austrieb: Sobald es warm wird, treiben die Knospen aus und bilden neue Triebe. Diese bilden Blätter, Blüten und später die Trauben. Junge Triebe sind empfindlich, Spätfrost kann sie schnell vernichten. Im Sommer reifen die Trauben heran, während die Winzerinnen und Winzer Laubarbeit und Pflanzenschutz betreiben. Im Herbst werden die Trauben gelesen und weiterverarbeitet.

Neue Negativ-Erfahrung

«Ich habe schon viele Ernten erlebt, aber so eine Kombination aus Frost und Mehltau noch nie», verrät der gelernte Architekt, der seit Jahrzehnten auch im Tessin und in Seftigen leidenschaftlich Weinbau betreibt. Vom erwarteten Ertrag seiner Stadtberner Trauben von über zehn Tonnen blieb nur ein Bruchteil. «Wir haben rund 1500 Kilo

gelesen – das war natürlich sehr enttäuschend. Aber so ist das Leben als Winzer», sagt er nüchtern. Auch in Seftigen konnte Rindisbacher 2024 nur etwa 15 Prozent seiner Normalernte lesen. «Im Tessin hatten wir keine Witterungsprobleme, aber grosse Wildschäden. Es war ein Jahr zum Vergessen.»



Der erste Jahrgang von Rindisbacher verkaufte sich 2023 gut – in einem Wochenende war fast die ganze Ernte verkauft.

Die Rückkehr des Weinbaus auf Stadtberner Boden war ein Herzensprojekt. 2017 pflanzte Rindisbacher 7000 Rebstöcke der Sorte Sauvignac, einer pilzwiderstandsfähigen Kreuzung aus Riesling und Sauvignon Blanc. 2022 gelang ihm die erste Ernte, daraus ergaben sich ungefähr 3500 Flaschen Wein. Diese standen im Frühling 2023 zum Verkauf – und die Weinliebhaberinnen und -liebhaber stürzten sich auf den ersten echten Stadtberner Wein seit Jahrhunderten. In der kommenden Ernte konnte er sich über fast doppelt so viel Wein freuen. 2024 folgte dann das besagte Katastrophenjahr – die 1500 Kilo Trauben bedeuteten ungefähr 1200 Flaschen Wein.



Auch Glera ist motiviert bei der Sache dabei – im Rebberg gibt es viel zu entdecken.



Das Schneiden bereitet Rindisbacher grossen Spass. Ende April gehe es weiter mit dem Erlesen der Triebe – «ab dann müssen wir auf passendes Wetter hoffen». Er pflegt die Reben in Bern nach Bio-Standards, auch wenn er nicht zertifiziert ist. «In Seftigen hingegen bewirtschaftete ich konventionell, aber mit modernen Mitteln. Das ist der einzige Unterschied bei der Arbeit auf beiden Rebbergen.»



Rindisbacher arbeitet in Bern mit einem Mitarbeiter in Teilzeit und Freiwilligen aus dem Quartier und Verwandten – sonst würde es ökonomisch nicht funktionieren.

Es kann nur besser werden

Für dieses Jahr zeigt sich Rindisbacher optimistisch, der Winter sei kälter gewesen. Sein ambitioniertes Ernteziel: zwölf Tonnen. «Ich habe in eine neue Frostschutzanlage investiert – die erste ihrer Art in der Schweiz. Das System besteht aus Kunststoffröhren mit Stromzufuhr, die Infrarotstrahlung erzeugen und von einem Temperaturfühler gesteuert werden. Damit kann ich rund die Hälfte meiner Rebstöcke schützen.»

Nach einigen trockenen Jahren hat der gelernte Architekt bereits ein Bewässerungssystem installiert. «Seither hatten wir immer genug Wasser. Jetzt, wo ich das neue Frostsystem habe, wird es wahrscheinlich auch keinen Frost mehr geben – so ist das Problem auch gelöst», lacht Rindisbacher. Ob sich diese Investition lohnt? «Das muss man langfristig sehen. Wir haben jetzt hier eine tolle Anlage mit modernster Technik, sie ist wohl einzigartig im ganzen Kanton.» Trotzdem gibt der 69-Jährige zu: «Es wäre sicher sinnvoller gewesen, wenn ich das alles mit 25 gemacht hätte ...»



Am Altenberg und beim Schwellenmätteli gibt es einige kleine Parzellen mit ein paar Rebstöcken – «das sind aber Hobby-Projekte», sagt Rindisbacher.



Der Klimawandel stimmt Rindisbacher nachdenklich: «Das Wetter wird unberechenbarer. Spätfröste nehmen zu, die Niederschläge sind intensiver, es gibt mehr Stürme. Das ist eine echte Gefahr für unsere Reben. In der Region Bern-Biel-Thun ist das grösste Problem der milde Winter, gefolgt vom Spätfrost.»

In gute Hände weitergeben

Die Suche nach einer Nachfolgerin oder einem Nachfolger läuft aktuell. «Ich will sicher noch ein paar Jahre mithelfen und mein Wissen weitergeben.» Eine familieninterne Lösung mit seinem Sohn wäre wünschenswert, er habe aber auch verschiedene andere Interessentinnen und Interessenten. Aufgrund der modernen Anlage und des einzigartigen Standorts mitten in der Stadt Bern mache er sich keine Sorgen, dass jemand Passendes gefunden wird.

Konkurrenz wird es so bald nicht geben, ist Rindisbacher überzeugt: «Das Wyssloch bleibt auf absehbare Zeit der einzige gewerbliche Rebberg auf Berner Stadtboden. Es gibt nicht mehr viel Fläche in der Landwirtschaftszone. Das Elfenaugut wäre eine Möglichkeit, für die neuen Pächter ist Rebbau aber kein

Thema.» Bald wird er entscheiden, wer sich dieser einzigartigen Aufgabe annehmen darf. Zuerst will Rindisbacher aber sein bestes Erntejahr in der Stadt Bern erleben.



Insgesamt bewirtschaftet Matthias Rindisbacher auf 2,7 Hektar Rebberge.

Die Entwicklung des Weins in der Schweiz und in Bern

Rund ein Drittel des in der Schweiz konsumierten Weins stammt aus dem Inland – ein konstanter Wert seit Jahrzehnten. Heute bewirtschaften Winzerinnen und Winzer auf rund 15'000 Hektar Reben. Höhere Produktionskosten als die ausländische Konkurrenz lassen wenig Spielraum für Wachstum. Das Geschäft sei hart, bestätigt Rindisbacher.

Der Weinbau hat sich im Laufe der Zeit stark gewandelt. Im Mittelalter war Wein ein Alltagsgetränk mit wenig Alkohol – eine sichere Alternative zum oft verschmutzten Wasser. Ende des 19. Jahrhunderts wurde der Schweizer Weinbau durch Krankheiten wie den Echten Mehltau und die Reblaus schwer getroffen. Gleichzeitig führten billige Importe und die Bebauung von Seeufnern zu einem Rückgang der Rebfläche von 33'000 Hektar auf etwa 12'500 Hektar bis 1960. «Heute haben nur noch die besten Lagen überlebt», sagt Rindisbacher. So habe die Thunersee-Region früher einmal so viele Reben gehabt wie heute der ganze Kanton.

ARTIKEL INFO

Artikel-Nr: 230657 **Online seit:** 23.3.2025 - 06:29 Uhr **Autor:** Max Saladin **E-Mail:** redaktion@plattformj.ch **Telefon:** 033 826 01 01

© 2001 – 2025 Gossweiler Media AG, Medienhaus seit 1907