

Zeitschrift: Kultur und Politik : Zeitschrift für ökologische, soziale und wirtschaftliche Zusammenhänge
Herausgeber: Bioforum Schweiz
Band: 54 (1999)
Heft: 6

Artikel: Das schwierigste Jahr seit langem
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-891819>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 02.04.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Das schwierigste Jahr seit langem

sr. Wein – für die einen anregendes und belebendes Genussmittel, für die andern verhängnisvolle ‘Droge’. Unabhängig davon, wie wir dazu stehen: Wir alle kommen mehr oder weniger häufig mit diesem uralten Kulturgut in Berührung. Schon in der Bibel begegnen uns Wein und Weinstock als Gleichnis. Der Weinberg als Landschaftselement ist uns allen vertraut. Dazwischen ist der Winzer. Ihn und seine Arbeit kennen wir kaum. Ich habe einem von ihnen ein wenig über die Schulter geschaut. Dabei habe ich eine Ahnung bekommen von den vielfältigen Problemen, die sich ihm jahraus jahrein stellen und vom grossen Fachwissen, das in diesem Spezialzweig der Landwirtschaft nötig ist, um erfolgreich bestehen zu können.

Bruno und Monika Martin bewirtschaften im malerischen Ligerz am Bielersee rund drei ha Reben. Seit 9 Jahren biologisch. Zum Betrieb gehören noch 1 ha extensive Wiese und 1 ha Wald. Das ist in dieser Lage ein mittlerer Betrieb. Die meiste Arbeit wird von den Eheleuten Martin selber erledigt. Der Arbeitsanfall beläuft sich auf ca. 1,5 Arbeitskräfte.

Sortenvielfalt

Auf dem Rundgang durch den Weinberg erklärt mir Bruno die Eigenheiten der verschiedenen Traubensorten. Was ich als Laie nur als weisse oder blaue Trauben wahrnehme, entpuppt sich bei näherem Hinsehen als eine Vielfalt von Sorten mit unterschiedli-

chen Eigenschaften und Ansprüchen. Die Chasselastraube ist die Hauptsorte. Daneben gibt es Blauburgunder, Regent, Bianca, Chardonnay und einige Reihen verschiedener Neuzüchtungen, die als Ersatz für die sehr anfällige Chasselas getestet werden.

Wegbereiter für die Forschung

A propos testen: Bruno Martin ist Weinbauer mit Leib und Seele. Aber den Weinbau konventionell zu betreiben, kann er sich nicht vorstellen. Es ist spannend zuzuhören, wenn er von seinen Experimenten und Erfahrungen erzählt. Der Zuhörer merkt sofort, dass da ein engagierter Fachmann an der Arbeit ist, der nicht wartet, bis die Versuchsanstalten fertige Rezepte liefern, sondern der selber aktiv sucht und forscht und gangbare Wege findet, mit biologischen Methoden diese schwierige Kultur einigermassen in Griff zu bekommen.

1999 war extrem schwierig

Ist denn die Lage am Bielersee besonders schwierig? «Nein», versichert Bruno Martin, «unsere Seelage ist an sich recht gut und sicher besser als in der Ostschweiz, weil wir weniger Niederschläge haben. In trockenen Jahren haben wir auf unseren flachgründigen Böden kaum Probleme mit dem falschen Mehltau. Wie der einzelne Jahrgang ausfällt, hängt stark vom jeweiligen Wetter ab. Heuer hatten wir schon im Frühling und dann bis in den Herbst hinein viele warme und feuchte Ta-

ge. Da war es für uns extrem schwierig, mit den uns zur Verfügung stehenden Mitteln durchzukommen. Es war mit Abstand das schwierigste Jahr seit unserer Umstellung auf Bio vor 9 Jahren.

In normalen Jahren ist unser grösstes Problem die Spritzerei unserer konventionellen Kollegen mit dem Helikopter. Da müssen wir hinterher sein wie der Teufel, dass die nötigen Abstände eingehalten werden. Von einer ungünstig gelegenen Parzelle müssen wir den Wein ohnehin in den konventionellen Kanal geben.»

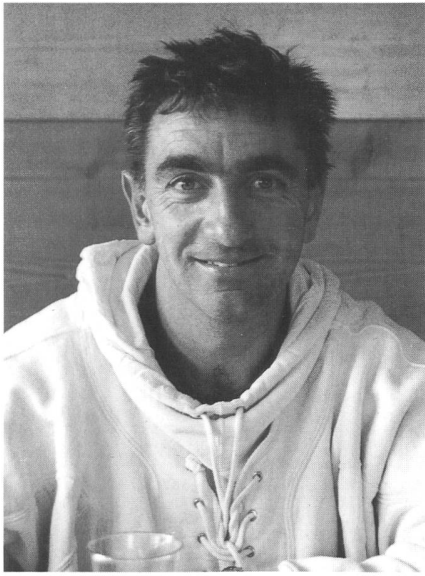
Wie bei anderen Kulturpflanzen auch, spielt die Sortenfrage im biologischen Weinbau eine wichtige Rolle. Dazu Bruno Martin: «Bianca und Regent zum Beispiel sind sehr mehltolerant. Bianca wäre selbst in diesem Jahr ohne Pflanzenschutz ausgekommen, aber sie liefert nur den halben Ertrag von Chasselas. Wenn wir bei Chasselas einen Ertrag von 1–1,5 kg/m² erwarten können, kommen wir bei Bianca nur auf 600 g. Da wird zwangsläufig der Wein entsprechend teurer. Seyval blanc könnte ein Ersatz werden für Chasselas. Sie ist ertragreicher. Aber wir können nicht einfach die alten Sorten ausreissen und neue pflanzen. Eine Rebanlage muss sich über 25 Jahre amortisieren.»

Eingefahrene Konsumgewohnheiten

«Ein ganz anderes Problem sind die Konsumgewohnheiten. Wenn ich euer Weinsortiment auf dem Möschi anschaue, habt ihr auch nur Weine von den traditionellen Sorten Chasselas, Chardonnay und Blauburgunder im Sortiment. Von den Winzern den Anbau resistenter Sorten erwarten ist eines. Weine von resistenten Sorten mit einer etwas anderen Geschmacksrichtung verkaufen etwas anderes.»

Wie ist es denn mit den angeblich resistenten





Bruno Martin

amerikanischen Traubensorten? «Resistent schon. Aber für unseren Geschmack nicht trinkbar. Das zieht einem wirklich alle Löcher zusammen. Der Ausweg wird in den sog. interspezifischen Sorten gesucht. Da werden resistente Hybridsorten mit europäischen gekreuzt in der Hoffnung, die Resistenz der ersteren mit der Qualität der letzteren unter einen Hut zu bringen zu. Das ist ein echt helvetischer Kompromiss.»

Eigene Kelterei

Wie alle Winzer am Bielersee kelnern Martins ihre Trauben selber. Wäre es nicht einfacher und rationeller, wenn sich die meist kleinen Betriebe zu einer genossenschaftlichen Verarbeitung zusammenschliessen würden, will ich von Bruno wissen. «Nein, gerade die Kleinheit unserer Betriebe zwingt uns zur eigenen Kelterei und zur eigenen Vermarktung. Anders kämen wir nie auf einen angemessenen Arbeitsverdienst. Der Engrosverkauf der Trauben würde die Produktionskosten nicht decken, vor allem im biologischen Anbau nicht, wo der Arbeitsaufwand je nach Witterung wesentlich höher sein kann. Bis letztes Jahr gab es noch einen Richtpreis von Fr. 3.50–4.60 pro Kilo Trauben, je nach Sorte. Ohne Preisabmachung wird der Preis unter Fr. 3.–fallen. Im Bioanbau müssten wir um Fr. 5.– lösen können. Wenn wir selber kelnern und den Wein selber vermarkten, können wir einen grösseren Teil der Wertschöpfung für uns behalten.»

Einschränkungen

Wie beim Anbau, so gibt es auch für die Kelterei einschlägige Vorschriften von der Bio-Suisse. Bruno Martin betont allerdings, dass hier die Unterschiede zu IP oder konventionell kleiner sind als beim Anbau. Weggelassen werden alle Konservierungsmittel, der Netzschwefel und Zuchthefen. IP-Winzer tun das in der Regel auch. Im Konventionellen kommen solche Mittel immer dann zur Anwendung, wenn man kein Risiko eingehen will. Gegenüber neuen Technologien wie Microfiltration besteht eine grössere Skepsis, wobei für kleine Betriebe die Einrichtung ohnehin zu teuer wäre.

Restriktiver als im übrigen Weinbau handhaben die Bio-Winzer den Einsatz von Zucker. Die Menge ist auf 2,5 kg/hl limitiert. Die Bundeslimite liegt bei 5 kg. Warum überhaupt Zucker? Es geht dabei um die Sicherung einer über die Jahre gleichbleibenden Qualität. Bielerseeweine haben einen Alkoholgehalt von 11 %, am Genfersee sind 12 % die Norm. Um diese Norm einhalten zu können, wird der Zuckergehalt der Trauben mit einer gezielten Aufzuckerung ausgeglichen. Diese kann von Jahr zu Jahr und von Betrieb zu Betrieb variieren.

Konkurrenz

Das ideale Bild, das sich Bielersee-Touristen von der scheinbar heilen Welt in dieser geschützten Landschaft machen, trägt. Bruno und Monika Martin und ihre Kollegen befinden sich zwar in einer klimatisch passablen Lage für den Weinbau. Aber während ihre Kollegen schon am oberen See-Ende, geschweige denn in den grossen Weingebieten des Auslandes zum Teil massiv mechanisieren können, ist hier noch viel harte Handarbeit gefragt. Im biologischen Anbau zusätzlich. Denn es ist ein erheblicher Unterschied, ob wenige hundert Kilo Kunstdünger auf ebenes Land ausgebracht oder mehrere Tonnen Kompost pro Hektare in den Steilhang mit seinen vielen Treppen und Stützmauern ausgetragen werden müssen. Dazu kommt, dass im Ausland die Richtlinien für den biologischen Anbau weniger streng sind. Dort sind meist 6 kg Kupfer zugelassen. Und viele Gegenden, vor allem in Südeuropa, sind klimatisch bevorzugt. Sollte der Markt einmal gesättigt sein, dürften diese Unterschiede

noch stärker ins Gewicht fallen als heute schon.

Ungleiche Spiesse

«Aufs Ganze gesehen sind wir vom Bund schlechter gestellt als unsere IP Kollegen. Mit nur 3,5 % ökologischer Ausgleichsfläche – das können Reben mit hoher Artenvielfalt sein – ist einer IP-tauglich. Herbizide dürfen auf der restlichen Fläche eingesetzt werden. Wir wirtschaften ganz ohne Herbizide, benötigen ausserdem 5 % ökologische Ausgleichsfläche, arbeiten mit stark eingeschränkten Möglichkeiten im Pflanzenschutz, haben daher wesentlich mehr Handarbeit beim Lauben und dafür nur Fr. 200.–/ha mehr Direktzahlungen. Da hinkt etwas. Würde jetzt noch das Kupfer aus der Liste der zulässigen Mittel gestrichen – die Bio-Suisse toleriert zur Zeit noch 4 kg/ha – wären wir in Jahren wie diesem ziemlich aufgeschmissen. Mit den ohne Kupfer noch verbleibenden Mitteln hätten wir vergleichsweise einen Wirkungsgrad von noch ca. 40 %. Dieses Risiko allein zu tragen ist uns Bio-Winzern nicht möglich.

Von der bernischen Rebfläche von rund 260 ha werden von 2 Bio-Winzern gerade 4 ha nach Bio-Richtlinien bewirtschaftet. Dies dürfte etwa dem gesamtschweizerischen Durchschnitt entsprechen. Nur in Graubünden und Genf ist der Anteil spürbar höher. Diese Relationen sind zu beachten: Von der gesamten Rebfläche werden somit etwa 1,5 % biologisch bewirtschaftet, davon sind 5 % resistente Sorten. Wie sollen wir das kommunizieren und die Weintrinker auf neue Geschmacksrichtungen umpolen? Das übersteigt unsere Möglichkeiten bei weitem.»

* * *

Nachdenklich verlasse ich Bruno Martin. Das Schiff trägt mich fort Richtung St. Petersinsel. Noch einmal gleitet der Blick zurück in die einmalig schöne Landschaft von Ligerz und Twann. Nach diesem Besuch wird mich der Name Ligerz nicht nur an die malerische Kirche in den Weinbergen erinnern, sondern mir auch die harte Arbeit ins Bewusstsein rufen die nötig ist, diese Landschaft zu gestalten und uns am Genuss eines edlen Tropfens Rebensaft zu erfreuen.