

Postulat Fraktion GFL/EVP (Daniela Lutz, GFL): Rebgut der Stadt Bern (Bielersee) – Umstellung auf Bio-Betrieb

Das Rebgut der Stadt Bern liegt oberhalb von La Neuveville, erstreckt sich bis Schafis (Bielersee) und umfasst rund 20 Hektaren. Es ist der grösste Rebbaubetrieb am Bielersee.

Während andere Rebgüter am Bielersee schon auf Bio-Betrieb (Knospe) umgestellt haben, ist dies beim städtischen Betrieb noch nicht der Fall.

Die Unterzeichnenden sind jedoch der Ansicht, dass der städtische Betrieb hier eine Vorbildfunktion einnehmen sollte, zumal 10 Prozent der Fläche mit Reben am Bielersee in städtischem Besitz sind. Bei einem Biobetrieb wird der Boden mehr geschont, die Flora ist artenreicher und der Wein biologisch.

Aus diesem Grund verlangen die Unterzeichnenden, dass das städtische Rebgut mittelfristig auf Bio-Betrieb (Knospe) umgestellt wird. Da eine Umstellung auf Bio-Betrieb nicht von heute auf morgen vorgenommen werden kann, wird für die Umsetzung eine verhältnismässig lange Frist gesetzt.

Aus diesen Gründen wird der Gemeinderat gebeten, den Betrieb des städtischen Rebgutes am Bielersee bis spätestens Ende 2015 auf Bio-Betrieb (Knospe) umzustellen.

Bern, 20. November 2008

Postulat Fraktion GFL/EVP (Daniela Lutz, GFL), Erik Mozsa, Verena Furrer-Lehmann, Susanne Elsener, Barbara Streit-Stettler, Martin Trachsel, Nadia Omar, Ueli Stückelberger, Dolores Dana, Conradin Conzetti, Peter Künzler

Antwort des Gemeinderats

An seiner Sitzung vom 20. November 2008 nahm der Stadtrat Kenntnis vom Vortrag des Gemeinderats betreffend die Übernahme des Bürgerlichen Rebguts auf der St. Peterinsel und genehmigte für die Übernahme der dortigen Rebanlagen, Maschinen und Gerätschaften einen Investitionskredit in Höhe von Fr. 335 790.00.

Mit dem von der Bürgergemeinde per 1. Januar 2009 übernommenen Rebgut wird es für das städtische Rebgut in La Neuveville möglich sein, das Anbaugesamt zu vergrössern, die Auslastung zu verbessern, die Angebotspalette zu erhöhen und dadurch zusätzliche Kundinnen und Kunden zu gewinnen.

Das gepachtete Rebgut produziert unter dem Gütesiegel VINATURA und damit nach den Grundsätzen der Integrierten Produktion (IP) gemäss den Richtlinien der „International Organisation für Biological und Integrated Control“. Das Gütesiegel VINATURA garantiert die Weinproduktion aus kontrolliertem, umweltschonendem und naturnahem Anbau. Dabei basieren Anbau- und Verarbeitungsmethoden auf den neusten Erkenntnissen der Schweizer Weinbauforschung zur Erhaltung und Förderung des Ökosystems. Mit dem Ziel, den Einsatz von Hilfsstoffen spürbar zu vermindern, untersteht auch die Verarbeitung der Trauben zu Wein klaren Bestimmungen.

Mit Hilfe der VINATURA-Richtlinien sollen die Rebberge als Lebensraum gefördert und gepflegt werden, die Kulturlandschaft, die Bodenfruchtbarkeit und sauberes Wasser sollen geschützt und Nützlingen durch begrünte Rebberge Lebensraum und Nahrung erhalten bleiben und dies alles mit dem Ziel, gesundes Traubengut anzubauen.

Zudem werden folgende weitere Ziele mit dem Label verfolgt:

- Bevorzugte Anwendung von schonenden, biologischen und biotechnischen Bekämpfungsmethoden unter der vorrangigen Nutzung von natürlichen Ressourcen und Regulationsmechanismen;
- Förderung und Erhaltung einer reichen biologischen Vielfalt im Ökosystem des Weinbaus und der Umgebung;
- Maximale Reduktion der Umweltbelastungen;
- Schutz der Gesundheit der Produzentinnen und Produzenten.

Eine Anpassung des städtischen Betriebs an dasjenige des gepachteten Rebgruts der Bürgergemeinde hält der Gemeinderat für angebracht. Er wird sich deshalb dafür einsetzen, dass auch beim städtischen Weingut das Gütesiegel VINATURA bis spätestens Ende 2015 eingeführt wird.

In Bezug auf rein biologischen Rebbau besteht die grösste Herausforderung heute aber immer noch hinsichtlich der Regulierung des Falschen und Echten Rebenmehltaus, der vor allem für die anfälligen Europäersorten eine Gefahr darstellt. Der Schutz der Pflanzen ist und bleibt anspruchsvoll. Von Frühling bis Ende des Sommers werden die Bio-Trauben mit Netzschwefel vor Echtem Mehltau geschützt. Gegen den Falschen Mehltau werden Tonerdepräparate und das Spurenelement Kupfer eingesetzt. Das vergangene Jahr hat im internationalen Vergleich gezeigt, welches Schadenpotenzial gerade der Falsche Mehltau entwickeln kann, wobei die biologisch bewirtschafteten Flächen besonders betroffen waren.

Kupfer und Schwefel sind zwar „natürliche“ Elemente, weil sie nicht wie die synthetischen Fungizide künstlich hergestellt werden, trotzdem sind sie keinesfalls harmlos. Beide Substanzen reichern sich im Boden an, weil sie nicht weiter abbaubar sind, und vor allem das Schwermetall Kupfer kann mit der Zeit zu einer Beeinträchtigung der Bodengesundheit führen. Dem entgegen halten können heutzutage Winzerinnen und Winzer nur mit Züchtungen, die Erbgut von mehlttauresistenten amerikanischen Wildreben enthalten, was wiederum bedeuten würde, dass der Anbau der heimischen Reben verloren ginge. Aus den genannten Gründen haben gemäss Nachfrage bei der Rebgesellschaft Bielersee/Informationsstelle für Bielersee Weine von 84 Rebgrütern der Region auch nur deren zwei auf Bio-Knospe umgestellt.

Für das städtische Rebgrut hätte die Umstellung auf Bio-Knospen-Betrieb zur Folge, dass alle dort angepflanzten heimischen Reben ersetzt werden müssten. Auf einer Grösse von insgesamt 20 ha käme es in den ersten Jahren zu grösseren Ernteausschlägen. Die bekannten Rebsorten wie Chasselas und Pinot Noir wären nicht mehr im Angebot. Die Kosten für den Mehraufwand würden nicht mit den zu erwartenden Einnahmen gedeckt werden können.

Der Gemeinderat ist der Ansicht, dass das Label VINATURA ausreichend ist, um den hohen Ansprüchen nach Qualitätswein und einem damit verbundenen ökologischen Anbau auch auf dem städtischen Weingut in La Neuveville gerecht werden zu können.

Antrag des Gemeinderats

1. Der Gemeinderat beantragt dem Stadtrat, das Postulat erheblich zu erklären.
2. Die Stellungnahme gilt gleichzeitig als Prüfungsbericht.

Bern, 22. April 2009

Der Gemeinderat