

Bieler Tagblatt
2501 Biel
032/ 321 91 11
www.bieler.tagblatt.ch

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse journ./hebd.
Tirage: 25'181
Parution: 6x/semaine

N° de thème: 721.50
N° d'abonnement: 1077879
Page: 13
Surface: 59'967 mm²

«Ohne Kupfer würde ich zugrunde gehen»

Sie sind die **Feinde der Winzer**: Pilzkrankungen bei Reben. Bio-Winzer Bruno Martin aus Ligerz kämpft wenn nötig mit Kupfer dagegen an – obwohl er weiss, dass dies der Umwelt schadet.

DEBORAH BALMER

Für den Laien sieht es aus wie ein ganz normales Rebenblatt: Es ist schön grün und besitzt die der Rebe eigene aparte Form. Doch Bio-Rebbauer Bruno Martin aus Ligerz sieht mehr: «Schauen Sie hier, wie die Rebe kämpft», sagt er und hält das Blatt gegen den Himmel. «Da, wo es ölig schimmert, ist das Pilzmycel.»

Der gelernte Fassbauer, Önologe und Meisterwinzer Bruno Martin betreibt seinen Bio-Rebbau-Betrieb bereits seit 20 Jahren. Er ist der Einzige, der in der Bielerseeregion vollberuflich auf biologischen Weinbau setzt. Um gegen den Mehltau vorzugehen, der die Rebe angreift und die Ernte vernichten kann, darf er nicht wie andere Winzer zu chemischen Spritzmitteln greifen.

Besonders die europäischen Reben seien aber sehr anfällig auf den echten und den falschen Mehltau – Pilze, die einst aus Amerika eingeschleppt worden sind. Bei Bruno Martin sind dies ausgerechnet beliebte Sorten wie Chardonnay, Chasselas und Pinot Gris, die besonders empfindlich sind.

Kupfer gelangt ins Wasser

«Als Bio-Bauer setze ich im Kampf gegen den Mehltau sowohl Schwefel wie Kupfer ein. Sie wirken gut gegen Pilze. Sonst würde mein Ertrag bis zu 60 Prozent kleiner. Das wäre mein Ende,

und ich würde mit meinem Betrieb zugrunde gehen», sagt Bruno Martin, der vier Hektaren Rebberg besitzt und die Hälfte mit europäischen Sorten bepflanzt hat – den Rest mit pilzresistenten unbekannteren Sorten.

Laut der Landwirtschaftlichen Forschungsanstalt des Bundes, Agroscope, sind sowohl Kupfer wie Schwefel schädlich für die Umwelt (siehe Titelseite). Das Schwermetall Kupfer ist nicht abbaubar, reichert sich im Boden an und kann ins Grundwasser gelangen. Schwefel ist derweil schlecht für Nützlinge wie die Raubmilbe.

Das weiss auch Bruno Martin: «Ich bin überhaupt nicht stolz darauf, dass ich Trauben mit Kupfer behandle. Manchmal plagt mich ein schlechtes Gewissen.»

In den 40er-Jahren wurden sehr grosse Mengen an Schwermetallen eingesetzt, um gegen den Mehltau vorzugehen: Bis zu 50 Kilogramm Kupfer pro Hektare hat man damals gegen den Falschen Mehltau auf die Reben gespritzt. Die Zeiten sind vorbei, als Rebberge von Kupfer blau gefärbt waren. Heute darf Bruno Martin innerhalb von fünf Jahren nicht mehr als 20 Kilo Kupfer pro Hektare spritzen – oft braucht er sogar weniger. «Heuer sollte es kein Problem sein, die Werte tief zu halten, weil es lange so schön warm und trocken war – das beste Mittel gegen Mehltau.»

Dass Agroscope neue und echte Alternativen gegen Pilzinfektionen der Rebe sucht, begrüsst Bruno Martin sehr. «Wir Bio-Rebbauern wünschen uns schon lange ein solches Mittel.»

Der Echte und der Falsche Mehltau

• Der **Falsche Mehltau** dringt tief in die Pflanze ein und erzeugt einen Ölfleck und dann einen weisslichen

Belag auf der Blattunterseite.

• Er kann zu hohen **Ertragsverlusten** führen, die Traubenqualität beeinträchtigen und bewirken, dass die Rebe weniger Reserven einlagert.

• Der **Echte Mehltau** wächst oberflächlich auf der Traube und bildet ein Pilzgeflecht.

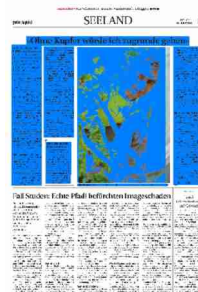
Dieses zeigt sich als weisser, abwischbarer Belag. (bal)

Schon allerlei probierte Bruno Martin auf der Suche nach einem Wundermittel aus: Eine Saison lang besprühte er seine Reben sogar mit Magermilch. «Der Mehltau ging zurück», erinnert er sich. Doch schon in der nächsten Saison habe die Milch nicht mehr geholfen. Wie ein Alternativmediziner habe er weiter nach Möglichkeiten ausserhalb der klassischen Mittel gesucht. Er erzählt von Versuchen mit Gurken, die man neben Reben pflanzte, um sie vor den Pilzen zu schützen. «Vielleicht hilft ja Ovomaltine?», habe er sich eines Tages nur halb im Ernst gesagt.

Etwas, das den Reben von Bruno Martin hilft, ist ein Gemisch aus Schachtelhalm, Kräutern und Silikaten: Eine saure Spritzbrühe, durch die das Blatt zäh wird und der Pilz weniger gut eindringen kann. Der Nachteil: Die Spritzbrühe wird bei Regen leicht wieder abgewaschen.

Bio-Wein verkauft sich gut

Sowieso ist sich Bruno Martin sicher, dass es schwieriger ist und deutlich mehr Zeit braucht, als Bio-Rebbauer dieselbe Traubenqualität hinzukriegen wie herkömmliche Winzer. Für die Qualität ist Bruno Martin oft in seinen Rebbergen unterwegs und sortiert mit Mehltau befallene Blätter oder Beeren möglichst schnell aus. Während andere einmal mit Herbiziden Unkraut vernichten, jätet Bruno Martin dreimal.



Bieler Tagblatt
2501 Biel
032/ 321 91 11
www.bieler.tagblatt.ch

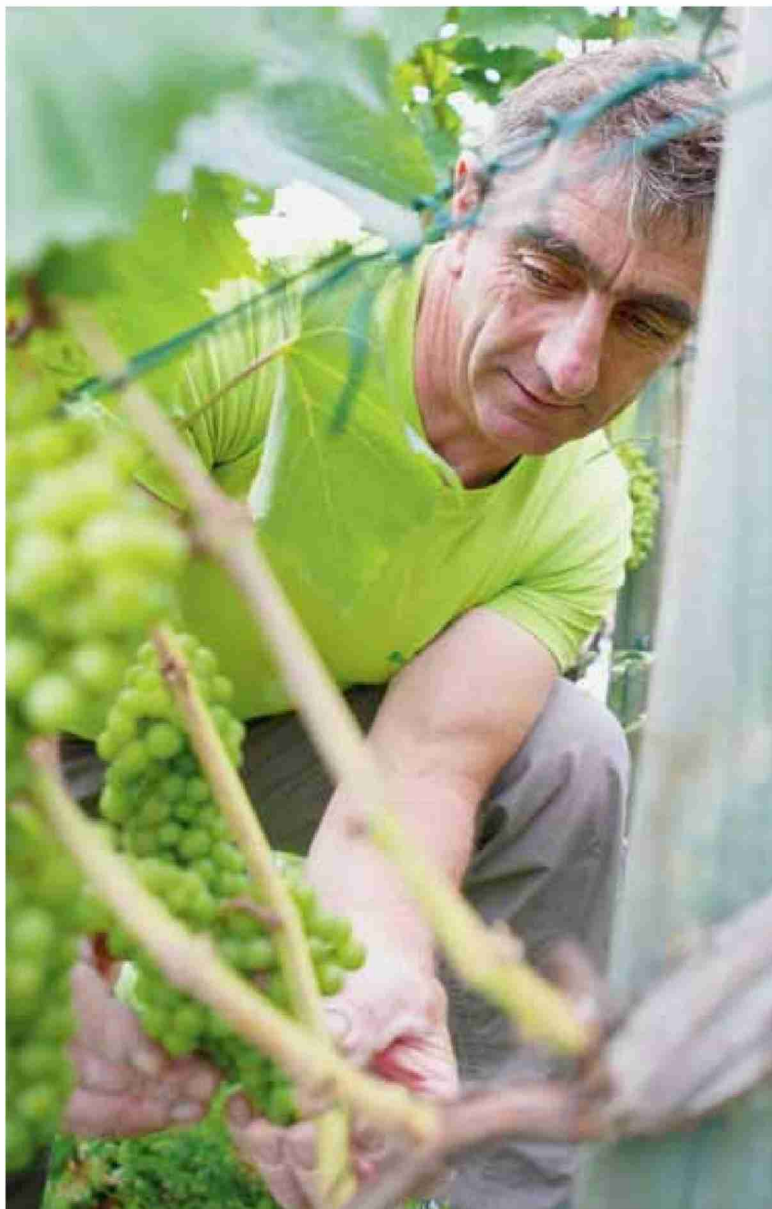
Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse journ./hebd.
Tirage: 25'181
Parution: 6x/semaine

N° de thème: 721.50
N° d'abonnement: 1077879
Page: 13
Surface: 59'967 mm²

Nichtsdestotrotz: Beim Wettbewerb um den Berner Staatswein erreichte der Ligerzer dieses Jahr mit seinem Pinot Noir einen vorderen Rang. «Es ist halt ein Vorurteil, dass Bio-Wein weniger gut ist», so Bruno Martin. Bio-Wein lasse sich nämlich mittlerweile gut verkaufen. 90 Prozent der Käufer kommen aus dem Kanton

Bern.

Und während sich Bio-Weinbauern und herkömmliche Winzer vor 20 Jahren manchmal richtiggehend bekämpft haben, ist die Stimmung heute zwischen den beiden Parteien wieder friedlich.



Bio-Winzer Bruno Martin aus Ligerz: «Ich bin nicht stolz darauf, Kupfer einzusetzen.» Bild: Tobias A. H.