

Tierische Traubendiebe wüten im Rebberg

Weinbau Im August fangen die Trauben an, süss zu werden. Das wissen auch Vögel, Dachse und andere Tiere. Mit Netzen versuchen Winzer, den Tierfrass in Schach zu halten.

Brigitte Jeckelmann

In rund einem Monat beginnt die Traubenlese in den Rebbergen am Bielersee. Jetzt bauen die Trauben den Zucker ein. Sobald sie süss werden, schmecken sie auch den Tieren. Vögel, Dachse, Füchse, Mäuse, Marder, Hasen und Siebenschläfer tun sich an den Früchten gütlich, wenn sie die Winzer wie Manuel Bourquin aus Schernelz nicht mit Netzen schützt.

Winzer-Serie #5

Zum Arbeitsjahr der Rebbauren in der Region

Netze sind vor allem dort nötig, wo es Büsche und Wald hat, denn dort leben viele Tiere. Bourquin kennt die Vorlieben der Diebe auf vier Pfoten: «Der Dachs ist ein Feinschmecker, er frisst nicht alle Trauben.» Besonders möge er die süsseren Traubensorten wie Dornfelder und Regent oder Cabernet Jura. Manuel Bourquin und sein Schwiegervater, Roger Bourquin, sowie zwei Helfer, wickeln an diesem Donnerstagmorgen die Rebstöcke seitlich etwa einen halben Meter hoch ein; dort wo die Reben hängen. Dann zupfen sie die Netze zurecht und fassen sie unten mit Klammern zusammen, bis sie rundum eingepackt sind.

Der Grund: Dachse könnten sonst mit dem Kopf unten durch.

Vier Kilometer Netze

Der Dachs streift die Trauben mit seinen Krallen von den Rispen. Die leeren Stiele verraten ihn, sowie sein Kot, den er in Mulden vergräbt. Manuel Bourquin braucht rund 1000 Meter Seitennetze und 3000 Quadratmeter Vogelnetze, die er über die Reben spannt. Die Vogelnetze sind auf Empfehlung des Tierschutzvereins Schweiz farbig, damit Vögel sie gut sehen, auch weich und ziemlich grossmaschig, damit die Tiere nicht darin hängen bleiben.

Die Kirschessigfliege (*Drosophila suzukii*) hat im Gegensatz zum Obst- und Beerenbau an den Reben am Bielersee noch nicht flächendeckenden Schaden angerichtet. Laut Bourquin waren 2014 zwar an gewissen Lagen zwischen 25 und 75 Prozent der



Roger Bourquin (Mitte) spannt mit zwei Helfern zum Schutz vor Vögeln Netze über die Reben. Peter Samuel Jaggi

Ernte wegen der Fliege unbrauchbar. Seine Reben seien jedoch bisher verschont geblieben. Er behalte die Situation aber im Auge. Bisher musste Bourquin diesen Schädling noch nicht bekämpfen. Die Schweizerische Forschungsanstalt Agroscope empfiehlt engmaschige Netze, kleiner als 1,3 Millimeter. Dann kommen die Fliegen nicht an die Trauben.

Vorbeugend mäht Bourquin das Gras zwischen den Reben kurz. Das macht das Klima im Rebberg weniger feucht. Die Fliege liebt Feuchtigkeit.

Seit 2011 führt Manuel Bourquin den Betrieb zusammen mit seiner Frau. Sie haben vier Kinder, die Schwiegereltern helfen aber noch tatkräftig mit. Bourquin baut auf einer Fläche von rund drei Hektaren Trauben an. Die Familie lebt vom Weinverkauf, veranstaltet Anlässe auf dem Betrieb, zum Beispiel Hochzeitsaperos, Degustationen oder führt Treberwurstessen im eigenen Carnotzet durch. Bourquin

ist Quereinsteiger im Weinbau. Zuvor arbeitete er als Krankenpfleger im Spital. Heute pflegt er statt Patienten Reben. Er keltert rund ein Dutzend verschiedene Weine, Rot- und Weissweine, Schaumweine und Rosé. Seine Traubensorten sind Dornfelder, Cabernet Jura, Pinot Noir, Regent für Rotweine. Aus Sauvignon

Traubendiebe

- Reben, die entlang von Gehölzen stehen, können von Hirschen, Rehen oder Gämsen, aber auch von **Wildschweinen** abgefressen werden
- Hasen, an manchen Orten auch Wildkaninchen, können mit ihren scharfen **Nagezähnen** ganze Triebe mit einem Biss abtrennen.
- Fuchs und Dachs sehen Trauben als willkommenes Nahrungsangebot. *bjg*

Quelle: Fachstelle Weinbau der Zürcher Hochschule für angewandte Wissenschaften (ZHAW), Wädenswil.

Blanc, Pinot Gris, Chasselas/Gutedel und Chardonnay bestehen seine Weissweine.

Oechslegrade messen

Ende August messen Winzer auch den Zuckergehalt der Trauben. Anhand der Werte kann man abschätzen, wann die Trauben erntereif sind. Dazu nimmt Manuel Bourquin ein Refraktometer mit in den Rebberg. Die Skala im Innern des Instrumentes gibt den Zuckergehalt des Mostes in Oechslegraden an. Je höher dieser Wert ist, umso süsser wird der Wein.

Manuel Bourquin nimmt eine Handvoll Dornfeldertrauben und zermantst sie mit einem hölzernen Stössel in einem Plastikbecher. Dann taucht er einen Finger in den Most, streicht die Flüssigkeit auf die Glasplatte des Instruments, das aussieht wie ein kleines Fernrohr, klappt den Deckel drauf und guckt durch die Linse. Auf der Skala liest er die Oechslegrade ab. Der Dornfelder hat jetzt 38. Erwünscht sind 84

bis 90. Es fehlen also noch rund 50 Grad. Bourquin: «Man sagt, bei gutem Wetter wie jetzt nimmt der Zuckergehalt täglich um ein Oechslegrad zu.» Also brauche der Dornfelder noch 40 bis 50 Tage, die Ernte veranschlagt er auf Anfang Oktober.

Dass die Trauben süss werden, sieht man besonders schön an den Reben der Dornfelder: Manche Trauben sind schon dunkelblau, manche noch ganz grün. Es sieht aus, als ob an der Rebe zwei verschiedene Traubensorten hängen.

In den wenigen Wochen bis zur Ernte bestellt Winzer Bourquin noch letztes Material für den Weinkeller. Aus einem Katalog sucht er die passenden Hefesorten für seine Weine aus und er beginnt, mit seinen Erntehelfern Kontakt aufzunehmen. Damit ab Anfang Oktober genügend helfende Hände seine Trauben pflücken.

Alle bisherigen Teile der Serie unter www.bielertagblatt.ch/winzer

Ab in den Steinbruch

Biel Heute wird gleich ein doppeltes Jubiläum gefeiert: Die Stiftung Landschaft und Kies betreibt seit ihrer Gründung vor 40 Jahren Naturschutz und Umweltbildung in den Berner Kiesgruben und Steinbrüchen. Seit 20 Jahren setzt sich die Partnerorganisation der Stiftung, der kantonale Kies- und Betonverband Bern, für eine gesicherte und umweltgerechte Versorgung mit Gesteinsbaustoffen ein.

Um diese Jubiläen zu feiern, öffnen die acht Abbaustellen im Kanton Bern heute ihre Türen und laden zum Besuch – die Programme richten sich ausdrücklich an die ganze Familie, wie in der Medienmitteilung zu lesen ist.

Im Steinbruch Vorberg in Bözingen beginnt das Programm um 10 Uhr. Während 90 Minuten können folgende Posten besichtigt werden: Vorstellung Firma, Geologie, Aufbereitung, Ökologie, Sprengtechnik, Abenteuerspielplatz. Um 12 Uhr folgt ein kleiner Imbiss. Die Veranstaltung ist um 15 Uhr zu Ende.

Parkplätze befinden sich beim Coop-Center/Jumbo an der Zürichstrasse in Bözingen und beim DTC Dynamic Test Center AG in Vauffelin. Von dort fahren ab 9.15 Uhr regelmässig Shuttlebusse zum Steinbruch. *mt*

Info: Eine Skizze zur Anfahrt unter www.vigier-beton.ch.

Nachrichten

Wengi Kredit für Brücke bewilligt

Für den Ersatz der Brügmat-Brücke zwischen Wengi und Rapperswil hat der Gemeinderat von Wengi einen Verpflichtungskredit von 80 000 Franken gesprochen. Gemäss Auskunft der Gemeinde liegt die Brücke auf einer Seitenstrasse und muss altershalber ersetzt werden. *msc*

Täuffelen Rundgang durch die Kläranlage

Die ARA Region Täuffelen lädt am Samstag, 10. September, zum Tag der offenen Tür. Ab 10 bis 14 Uhr kann die Abwasserreinigungsanlage besichtigt werden. Wegen den Treppen ist der Rundgang nur Personen ohne Gehschwierigkeiten empfohlen. *msc*

Reklame



KLINIK FÜR AESTHETISCHE CHIRURGIE BIEL
DR. MED. DANIEL A. KNUTTI, FMH PLASTISCHE, REKONSTRUKTIVE UND ÄSTHETISCHE CHIRURGIE

SCHWERPUNKTE ÄSTHETISCHE CHIRURGIE :
Facelift, Rhinoplastik, Augenlider, Brust, Gesäss, Silhouette, Ohren

ERGÄNZEND :
Faltenbehandlung, Peelings, Botulinumtoxin, PRP Needling, Mesotherapie, Laser, Kryolipolyse

Bahnhofstrasse 39, CH-2502 BIEL
T. +41 32 322 77 83 / F. +41 32 322 77 39
info@aesthetische-chirurgie.ch
www.aesthetische-chirurgie.ch