

Ein innovativer Winzer im Wyssloch



Mathias Rindisbacher ist schon fast sein ganzes Leben lang mit dem Weinbau verbunden. Nun hat er seinen Wunsch von einem Rebberg in der Stadt Bern im Wyssloch mit Hilfe von Freunden umgesetzt. Seit diesem Sommer stehen dort 7000 neu gesetzte Reben. Wir haben den erfolgreichen Winzer aufgesucht und mit ihm über seine Leidenschaft gesprochen.

Darf ich Sie einleitend um einige persönliche Angaben bitten?

Ich bin 63 Jahre alt und aufgewachsen bin ich auf dem Land, in Seftigen, wohne aber seit 1994 im Quartier. Ich habe ein Studium als Architekt absolviert und arbeite auch heute noch teilweise in diesem Bereich. Ich habe einen Sohn, der im Moment in Bern am Studieren ist. Meine Arbeitsräume stehen seit einigen Jahren am Dählhölzliweg im Kirchenfeld, wo sich auch die Weinmanufaktur mit Eventraum befindet. Gegenwärtig bebaue ich Weinberge im Tessin, in Seftigen und seit diesem Jahr auch in Bern.

Woher kommt Ihre Leidenschaft für den Wein und die Landwirtschaft?

In meiner Jugend verbrachte ich viel Freizeit auf dem Bauernhof meines Onkels. Das hat mich sicher stark geprägt. Anfangs der 60'er Jahre kauften meine Eltern ein Rustico mit dazugehörigem Rebberg in der Nähe von Bellinzona. Wir pflegten bis heute den Rebberg und kelterten bis 2003 den Wein vor Ort. Ich bildete mich in Rebbau und Weinbereitung in Wädenswil aus und weiter. Als ich in meiner Lebensmitte eine

Veränderung suchte, fand ich 2004 im Kirchenfeld Lokalitäten welche sich als Büro und vor allem auch als Weinkellerei eigneten. Seither werden die Trauben aus dem Tessin in Bern gekeltert. Weiter kam die Idee, auch in Seftigen Reben zu pflanzen. 2005 und 2006 entstand ein Rebberg von rund einer Hektare. Dieses Projekt war und ist erfolgreich, die Seftiger Weine bilden den Hauptteil meines Angebots.

Wie ist die Idee des Rebberges im Wyssloch entstanden?

Im Jahr 1987 habe ich für das Stadtplanungsamt eine Nutzungsstudie für eine Überbauung des Areals im Wyssloch gemacht. Dadurch habe ich das Gelände kennengelernt und Einblick in die Eigentumsverhältnisse erhalten. Seither ist in mir der Gedanke an einen Rebberg in Bern immer mehr gewachsen. Das Gelände ist ideal durch seine Ausrichtung, seine Neigung und die Zugänglichkeit. Die Idee kam dann aber erst im 2013 durch einige Freunde zum Durchbruch, welche mich zu diesem Schritt motivierten.

Welcher Wein wird hier entstehen und wieso haben Sie sich für diesen entschieden?

Wir haben im Wyssloch eine neue, pilzresistente Sorte mit der Züchterbezeichnung Cal 6-04 angepflanzt. Es ist eine robuste Weissweinsorte, welche einen minimalen Pflanzenschutz benötigt. Diese Traube ist eine Neuentwicklung des Züchters Valentin Blattner aus dem Jura. Die Traube entspricht zudem meiner Vorliebe für Weissweine und ist zusätzlich auch tauglich für Schaumweine. Wir suchen nun einen treffenden Namen für diese Sorte und auch für den Wein, was jeweils eine echte Herausforderung ist. Bereits die Suche nach den Namen für meine Seftiger Weine war eine besondere Erfahrung. Dabei sind insbesondere meiner Partnerin originelle und doch auch aussagekräftige Kreationen gelungen.

Wie sieht der weitere Verlauf bei der Bewirtschaftung des Rebberges im Wyssloch aus?

Wir haben im Juni die Reben gesetzt und müssen nun Erfahrungen bei der Pflege des Rebberges sammeln. Das Gras zwischen den Pflanzen wird, wenn die Rebstöcke ausgewachsen sind, von den ansässigen Schafen naturschonend «gemäht». Die ersten Trauben werden voraussichtlich 2019 geerntet werden können. Dann gibt es die ersten Flaschen Wein aus dem Wyssloch im Jahr 2020. Das Terrain habe ich auf 25 Jahre gepachtet. Wenn es möglich ist, so würden wir den Rebberg gerne noch vergrössern. Dazu benötigen wir jedoch das Einverständnis des benachbarten Eigentümers, das bisher leider noch nicht erlangt werden konnte.

Gab es denn in Bern auch schon früher Rebberge?

Ja, sicher. Beim Altenberg am Aarehang standen schon im 16. Jahrhundert Reben. Im Mittelalter wurde in unserer Gegend viel Wein angebaut. Da sauberes Trinkwasser damals noch nicht so leicht zu finden war, ging es darum ein Getränk herzustellen, das gut haltbar war. Durch den Alkoholgehalt im Wein war dieser gegen Keime besser geschützt. Vom Geschmack her kann man das damalige Naturgetränk jedoch nicht mehr mit dem heutigen «Edelwein» vergleichen. Auf Grund der idealen Lage ist das Wyssloch seit je her für den Weinbau geeignet. Das war den Menschen früher eher noch besser bekannt als heute.

Sie haben schon darauf hingewiesen, welches sind denn Ihre bevorzugten Weine?

Ich mag weisse Weine obschon ich bisher nur rote Trauben gepflegt und verarbeitet habe! Im Speziellen liebe ich Riesling, Weissburgunder, Chasselas und Chardonnay. Dabei bevorzuge ich die reinen Sortenweine. Der Wein aus dem Wyssloch wird ebenfalls ein reiner Sortenwein



sein. Eventuell werden wir auch noch eine zweite Sorte anpflanzen, zum Beispiel Solaris. Ich mache aber bis heute hauptsächlich rote Weine und bin damit erfolgreich. Neben Preisen an verschiedenen Wettbewerben wurde einer meiner Weine aus Seftigen in den Bundesratsweinkeller aufgenommen, was mich ausserordentlich gefreut hat.

Was möchten Sie mit dem Weinbau erreichen, gibt es eine Philosophie?

Wir leben heute in einer technischen Welt mit viel Stress und wenig Ruhe. Kommunikation findet zunehmend virtuell über Facebook, Twitter und Youtube statt. Ich möchte den Wein als Teil der Kultur fördern, um sich zu erholen beim Zusammensitzen und Austauschen. Neben dieser Form des Ausgleichs fördert der Weinbau auch die Gestaltung der Landschaft, erfreulich anders als zum Beispiel beim Überbauen. Hier in Bern ist ein Rebberg eine positive Ergänzung und passt nach meiner Meinung gut in das Quartier. Ich bin sicher, dass sich dadurch eine interessante Entwicklung auch um den Weinbau herum ergeben wird.

Weinbau gibt viel Arbeit, welche niemand alleine bewältigen kann. Wie sind Sie organisiert?

Das ist richtig. Als Nebenerwerbsbetrieb kann ich keine Mitarbeiter beschäftigen aber auch nicht alle Arbeiten alleine machen. Als das Projekt Seftigen bekannt wurde haben sich viele freiwillige Helfer gemeldet. Mit ihnen und mit meinem

Sohn kann ich dort die anfallenden Arbeiten bewältigen. Die Arbeit in einem Weinberg ist schön und befriedigend. Man ist in der Natur und am Wetter, erlebt die Entwicklung der Pflanze und die Jahreszeiten. In Bern benötige ich ebenfalls Helfer und bin auf der Suche nach Interessierten, welche hobby-mässig beim Weinbau mithelfen möchten. Wer Zeit und Interesse hat darf sich daher gerne bei mir melden.

In Bern betreiben Sie die Weinmanufaktur, was darf man darunter verstehen?

Es handelt sich um eine ganz normale Weinkellerei, wo sämtliche Trauben gekeltert und ausgebaut werden. An zwei jährlichen Events können die Weine probiert und gekauft werden. Zusätzlich ist ein Eventraum vorhanden. Er ist ideal für Veranstaltungen von 30 – 100 Personen und kann auch gemietet werden. Jeweils am ersten und dritten Donnerstag im Monat von 18:00 bis 21:00 findet neu ein „Clubbetrieb“ statt, ein für alle Weinliebhaber und Neugierige offener Treffpunkt.

Weitere Infos über Mathias Rindisbacher und seine Weine finden Sie unter www.weinmanufaktur.ch

Patrick Sutter

