

Postulat Fraktion GFL/EVP (Susanne Elsner, GFL): Rebgut auf der St. Petersinsel – Umstellung auf Bio-Betrieb

Ab 1. Januar 2009 übernimmt die Stadt Bern das Rebgut der Burgergemeinde Bern auf der St. Petersinsel im Bielersee in Pacht. Für das städtische Rebgut in La Neuveville ist dies eine willkommene Gelegenheit, den Betrieb zu optimieren und das Angebot zu erweitern. Ein Antrag der GFL/EVP-Fraktion auf Umstellung dieses Rebgutes auf Biobetrieb wurde leider vom Stadtrat an der Sitzung vom 20. November 2008 abgelehnt.

Während andere Rebgrüter am Bielersee schon auf Bio-Betrieb (Knospe) umgestellt haben, ist dies im stadteigenen Betrieb noch nicht der Fall.

Die Unterzeichnenden sind jedoch der Ansicht, dass der städtische Betrieb hier eine Vorbildfunktion einnehmen sollte. Bei einem Biobetrieb wird der Boden mehr geschont, die Flora ist artenreicher und der Wein biologisch.

Aus diesem Grund fordern die Unterzeichnenden, dass das Rebgut auf der St. Petersinsel 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 auf der St. Petersinsel ab 2013 oder ab Ablauf des Pachtvertrags auf Bio-Betrieb (Knospe) umzustellen.

Bern, 27. November 2008

Postulat Fraktion GFL/EVP (Susanne Elsner, GFL), Nadja Omar, Barbara Streit-Stettler, Ueli Stückelberger, Anna Magdalena Linder, Conradin Conzetti, Peter Künzler, Erik Mozsa, Verena Furrer-Lehmann, Daniela Lutz-Beck

Antwort des Gemeinderats

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

Das von der Burgergemeinde ab 1. Januar 2009 übernommene Rebgut produziert bereits heute unter dem Gütesiegel VINATURA und damit nach den Grundsätzen der Integrierten Produktion (IP) gemäss den Richtlinien der „International Organisation für Biological and 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.

Als erster Rebbetrieb im Bielersee werden auf der St. Petersinsel seit 1996 zur Bekämpfung des Heu- und Sauerwurms keine chemischen Schädlingsbekämpfungsmittel mehr eingesetzt. Der einbindige und bekreuzte Traubenwickler (ein Schmetterling, dessen Raupen die Trauben beschädigen) wurde durch die sogenannte geschlechtliche Verwirrtechnik mittels Feromonduftstoffen auf biologischem Wege an seiner Vermehrung gehindert.

Die grösste Herausforderung im rein biologischen Rebbau ist heute aber immer noch die 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 Rebgüter der Region auch nur deren zwei auf Bio-Knospe umgestellt.

Auf Grund des Pachtvertrags mit der Burgergemeinde ist die Stadt Bern verpflichtet, das Rebland auf der St. Petersinsel nach den Bestimmungen des ökologischen Leistungsnachweises des Bundes sowie gemäss Label VINATURA zu bewirtschaften. Der Gemeinderat ist der Ansicht, dass dieses Label ausreichend ist, um den hohen Ansprüchen nach Qualitätswein und einem damit verbundenen ökologischen Anbau gerecht werden zu können. Von der Umstellung auf einen Bio-Betrieb (Knospe) sieht der Gemeinderat ab.

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