



Stadt Bern
Direktion für Finanzen
Personal und Informatik



Kanton Bern
Canton de Berne



EINSTEIN
KAFFEE & RAUCHSALON

Le Neuveville nouveau 2017, 14. März 2017

Staat und Wein: Wie die Stadt Bern zu ihrem Rebgut kam

Die Stadt Bern gelangte dank der Reformation in den Besitz des Rebgrundes am Bielersee. Und das kam so.

Verbürgt ist, dass schon im 12. Jahrhundert am Bielersee Rebgründe bestanden, meist im Eigentum von vornehmen Familien und Klöstern (Abteien St. Johannsen, Frienisberg, Thorberg oder Fraubrunnen). Die Klöster hatten im Verlaufe der Jahrhunderte ihren ursprünglichen Besitz stark erweitert – entweder durch Vergabungen frommer Spender, die sich davon ihr jenseitiges Seelenheil versprachen, oder durch Zukauf. Die Landbevölkerung war den reichen Klöstern mit „ihren unwissenden, auf Lebensgenuss eingestellten Mönchen“¹ eher feindselig gestimmt – nicht selten riefen die Klöster Bern zu Hilfe, wenn sie sich gegen Aufstände der Bevölkerung zu verteidigen hatten; für diese Dienstleistung mussten sie Steuern bezahlen. Der sich stetig ausweitende Grundbesitz der Klöster bekam auch der lokalen Volkswirtschaft nicht gut: Die Mönche vernachlässigten allzu oft die Nutzung der Wälder, des Ackerlandes oder der Rebberge; ausserdem floss der Gewinn teilweise ins Ausland an die Mutterstifte der Klöster oder an den Bischof von Lausanne und Konstanz.

1527, 10 Jahre nach Martin Luthers Thesenverbreitung, setzte die Berner Regierung den Klöstern einen Vogt zur Seite, der die Verwaltung übernahm, dies wegen Misswirtschaft und dem aufkeimenden Zorn der armen Landbevölkerung gegen mönchische Völlerei und schamlosen Ablasshandel. Im Januar 1528 setzte sich die Reformation in Bern durch. Messe und Bilder wurden abgeschafft. Die Stadt und Republik Bern (regiert von burgerlichen Familien) übernahm den Besitz des gesamten Klostersgutes. Teile davon wurden verkauft, um die Staatskasse zu füllen. Fortan kamen dank des Zehnt- und Zinsweines (Abgaben der Rebleute) auch die Staatsangestellten in den Genuss des Weines am Bielersee. Der Wein war damals das allgemeine Volksgetränk², der Verbrauch dementsprechend hoch, ebenso die volkswirtschaftliche Bedeutung des Weinhandels. Um dem grassierenden Weindiebstahl

¹ Hans Markwalder, *Das Rebgut der Stadt Bern am Bielersee*, Paul Haupt, Bern, 1946. Der promovierte Jurist Hans Markwalder (1882 – 1963) war von 1916 bis 1950 Stadtschreiber und Stadtarchivar von Bern.

² Erst um die Mitte des 18. Jahrhunderts kam das Bier auf. Damals begannen einige Schön- und Schwarzfärber in der Matte, Bier zu sieden.

einen Riegel zu schieben, liess Bern die Rebgrüter und den Weintransport rund um die Uhr von Bannwarten bewachen.

1798, mit Beginn der helvetischen Republik, wurden die alten Regierungen aufgelöst und alles Vermögen der bisherigen Kantone in Staatsbesitz überführt. Um den Besitz vor den Fängen Frankreichs zu retten, sprach man Teile der Rebgrüter eiligst der Bürgergemeinde zu und privatisierte sie damit. Finanzkommission und Stadtrat gaben sich alle Mühe, die Rebgrüter zu pflegen und den Gewinn zu erhöhen, der mit durchschnittlich 2 Prozent enttäuschend niedrig war. Zu schaffen machte dem einheimischen Wein unter anderem der billige Import aus Frankreich. Minderwertige Güter wurden verkauft, andere zusammengelegt, um Schaffnerstellen zu sparen. Man versuchte, bessere Sorten anzupflanzen, die Preise zu senken und Arbeitskräfte abzubauen.

1831 brachte das Ende der Restauration eine Neuordnung der Verwaltung nach liberalem Gedankengut: Stadt und Kanton wurden vollständig getrennt. In Bern markierte die Einführung der Einwohnergemeinde die Koexistenz von Bürgergemeinde und Bürgergemeinde, wie wir sie heute noch kennen. Erneut stellte sich die Frage: Was gehört welcher Körperschaft? Die Verhandlungen dauerten mehrere Jahre; als dann das Parlament 1848 Bern zur Bundestadt wählte, brauchte die Einwohnergemeinde dringend Geld für den Bau des Bundeshauses und anderer Einrichtungen und trieb die Ausscheidungsverhandlung voran. 1852 war der Vertrag unterschriftsreif: Die Bürgergemeinde behielt nur die Depositokasse und das Nutzungs- und Stiftungsgut der Burgerschaft von Bern (darunter die Stadtbibliothek, das Burgerspital, die Burgenwälder, das burgerliche Waisenhaus oder das naturhistorische Museum). So gingen die städtischen Rebgrüter am Bielersee mitsamt des Rebgrüterfonds und Weinvorrates an die Einwohnergemeinde über.

Die Rebgrüter wurden der Finanzverwaltung unterstellt. Während den nachfolgenden Jahrzehnten verminderte sich der städtische Rebgrüterbesitz kontinuierlich – von 2600 Aren (1850) auf 1600 Aaren (1945), dies durch Verkäufe oder durch den 1860 erfolgten Bau der Bahn Bern–Biel–Neuenstadt. Andererseits profitierte Bern von der Juragewässerkorrektion, als deren Folge der Wasserspiegel des Bielersees um 2 Meter sank, was an den Seeufern einen beträchtlichen Landanfall zur Folge hatte.

Der durchschnittliche Weinertrag schwankte stark: 1866 zum Beispiel betrug er 200'000 Liter, 1880 bloss noch 25'000 Liter. Im letzten Viertel des 19. Jahrhunderts häuften sich die Missernten; der Grund waren Pilze, die Mehltau verursachten, und die aus Amerika eingeschleppte Reblaus sowie eine ungewöhnliche Häufung kalter und feuchter Winter. Allgemein wurde ein Niedergang der Rebkultur im Seegebiet befürchtet. Die Rebgrüterverwaltung Berns ihrerseits beklagte das mangelnde Engagement der Rebleute: Man habe vor allem die Halbrebleute³ zu wenig kontrolliert in der Annahme, „der Rebleute

³ Halbrebleute: Winzer, welche die Pflanzungen gegen den halben Ertrag bearbeiteten.

erkenne, dass er sich durch Nachlässigkeit in den Arbeiten selbst schädige“⁴. Den Winzern mangelte es allerdings an Mittel, um ausreichend zu düngen. Eine Expertise riet dazu, die Reben intensiver zu düngen und zu verjüngen, was dann auch getan wurde. Der falsche Mehltau wurde mit Bordeaux-Brühe, einem Gemisch von Kalkmilch und Kupfervitriol, erfolgreich bespritzt. 1893 war endlich wieder ein gutes Weinjahr. Die von der Reblaus befallenen Stöcke wurden ausgerissen und durch eine Reblaus-immune Amerikanerrebe ersetzt. Da dieser Wein aber keinen Anklang fand, veredelten die Winzer die amerikanischen Rebstöcke mit Edelrebsorten wie Pinot Noir oder Chasselas. Der kantonale Reblauskommissär war zufrieden.

Die Arbeit auf den Rebhängen (Pflügen, Schaben und Spritzen) wurde allmählich mechanisiert und motorisiert. Nun aber war der Mangel an Winzern ein Problem: Junge Männer waren abgeschreckt von den Jahren der Missernte, und die Hilfsarbeiterinnen, die das Heften besorgten (Aufbinden der Reben), wandten sich der Fabrikarbeit zu. Schülerinnen und Schüler sprangen ein: „Dieselben Schüler werden dann auch in der Weinernte verwendet, eine frohe Kinderschar, die mit ihren Liedern und Scherzen den letztjährigen sonnigen Leset zu Festtagen für Alt und Jung gestaltet haben.“⁵

Ab Ende des 1. Weltkrieges wurden Missernten immer seltener. 1935 erreichte die Ernte gar den Rekordwert von 118'000 Litern. Die Stadt begann, das Rebgut zu arrondieren und zu erweitern. So ging es stetig aufwärts mit Ertrag und Qualität. An der Landesausstellung 1939 holte sich der Schaffiser des Berner Kellers die goldene Medaille in der ersten Klasse – einer der zahlreichen Verdienste der seit 1907 tätigen Gutsverwalter-Familie Louis: „Alle diese Fortschritte kultureller, technischer und baulicher Art sind in erster Linie das Werk des verdienten Rebgutverwalters Eduard Louis, der 1934 durch seinen Sohn Eduard Louis abgelöst wurde.“⁶

Chronist Hans Markwalder beendete 1946 seine Ausführungen über die Geschichte des Rebgrundes der Stadt Bern mit einem Dank an die Finanzdirektion: „Es hat im Laufe der Jahre nicht an Versuchen gefehlt, das Rebgut als finanziell wenig günstige Kapitalanlage zu verkaufen, was jedoch von einsichtigen Magistraten verhindert werden konnte. (...) Möge das schöne Rebgut am Bielersee der Stadt Bern zu Nutz und Ehr und der bernischen Volkswirtschaft als Träger jahrhundertealter bodenständiger Kultur erhalten bleiben!“

⁴ Hans Markwalder, ebenda.

⁵ Hans Markwalder, ebenda.

⁶ Hans Markwalder, ebenda.

Das Rebgut der Stadt Bern heute

Die Rebberge des Rebputs der Stadt Bern liegen zwischen Ligerz und Le Landeron auf einer Kalksteinmoräne des Juras, dem letzten Ausläufer des Chasserals über La Neuveville und Schafis. Die rund 20 Hektaren sind mit Chasselas, Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Gris, Sauvignon blanc und Gamaret bepflanzt. Das Rebgut besitzt in der Lorette in La Neuveville neue Kellergebäude mit moderner Kelterei. Diese ersetzen 1970 das Berner Haus, das früher zum Kloster Bellelay gehörte und seither als Caveau für Degustationen und Empfänge genutzt wird.

Seit 1907 bewirtschaftet die Familie Louis das Rebgut am Bielersee. Hubert Louis lebt mit seiner Frau und den drei Kindern im Wohnhaus der Lorette östlich von La Neuveville und ist seit 2000 in vierter Generation als Verwalter tätig. Nach dem Studium der Önologie in Changins arbeitete er fünf Jahre auf dem Château Auvernier. Das Gut beschäftigt heute sieben Personen sowie ein bis zwei Lehrlinge.

Heute werden jährlich durchschnittlich 150'000 Liter Wein produziert. Noch immer kämpft die Verwaltung gegen Unwetterschäden und Schädlinge: 2013 verminderte der Hagel die Ernte, 2014 das nasskalte Wetter – und 2015 das erst 2012 zugelassene Pflanzenschutzmittel Moon Privilege von Bayer, das schweizweit einen Grossteil der Reben beschädigte. Hubert Louis hat das Ziel, auf biologische Pflanzenschutzmittel umzustellen, sobald solche auf dem Markt sind, welche die Pilze wirksam zu bekämpfen vermögen.



Rebgutverwalter seit 2000: Hubert Louis