



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

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 24'471  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 541.3  
Abo-Nr.: 1008268  
Seite: 13  
Fläche: 64'364 mm<sup>2</sup>

## Ein Mann der ersten Stunde

Seit 30 Jahren führt **Bruno Martin** sein Rebgu in Ligerz. Er gehörte zu den Pionieren im Bio-Weinbau. Bis zur ersten Flasche war es ein harter Weg.

### FABIAN MAIENFISCH

In den alten engen Gassen des Winzerdorfs Ligerz liegt ein aussergewöhnlicher Weinkeller. Auf den ersten Blick sieht alles ganz normal aus. Grosse Holzfässer, unzählige leere oder volle Weinflaschen, eine moderne Abfüllanlage. Was es in diesem Betrieb aber nicht gibt, sind Chemikalien. Denn der Besitzer des Rebgu hat synthetischen Pflanzenschutzmitteln vor Jahrzehnten abgeschworen. Auf seiner Erde landet nur Kompost und an seine Reben gelangen höchstens Kupfer und Schwefel (siehe Zweitext).

Bruno Martin ist ein «Chrampfer», so beschreiben ihn Freunde, und ein mutiger Mann. Seit 30 Jahren ist er nun Winzer in Ligerz, schon mit 20 hat er sich selbstständig gemacht. Und seit gut 20 Jahren produziert er ausschliesslich nach bio-dynamischen Grundsätzen. Er war einer der ersten Bio-Winzer überhaupt in der Schweiz und einer der ersten, die mit der Bio-Suisse-Knospe zertifiziert wurden. Heute ist Martin mehr denn je überzeugt, dass die Zukunft im Weinbau seiner Methode gehört. Bis zum Erfolg war der Weg aber steinig.

### Auf Grossvaters Spuren

Am liebsten empfängt Bruno Martin die Kundschaft in seiner Buvette am See, mit herrlichem Blick auf die St. Petersinsel. Zwi-

schen Reben und Wasser hat er sich an dieser Stelle einen Fleck der Ruhe geschaffen. Hier kann er sich einen Moment Zeit nehmen und über seinen Werdegang sinnieren, bevor er wieder in seine geliebten Reben zurück muss.

Noch bis Ende der 1960er-Jahre sei dies ein typischer Selbstversorger-Betrieb gewesen, erzählt Martin. Sein Grossvater habe einige Kühe, Schweine, etwas Land und Wald bewirtschaftet. Dazu seien zwei Hektaren Reben gekommen. «Aus diesem Typ Bauernhof sind viele der heutigen Rebgueter entstanden.» Mittlerweile besitzen er und seine Familie drei Hektaren Rebfläche und immer noch eine grössere Fläche an Wiese und Wald.

### Langer Weg zum Bio-Wein

Bio-Produzent war der Grossvater noch nicht. Allerdings habe bereits er versucht, Natur und Bewirtschaftung in Einklang zu bringen, fügt der Winzermeister an. «Mein Grossvater verzichtete daher auf chemische Mittel zur Unkraut- oder Insektenbekämpfung.» Da wurde auch dem Enkel klar, dass dies Zukunft hat.

Als es um die Nachfolgeregelung ging, habe zuerst sein Vater den Betrieb übernommen, erzählt Martin weiter. Doch dieser habe die ökologischen Ideen des Grossvaters nicht geteilt. Darum entschied dieser sich für seinen Enkel als Nachfolger. Bruno Martin konnte das Rebgu 1982 kaufen.

Gerade die Ausbildung zum Küffer und Önologen abgeschlossen, traf Martin damals als 20-Jähriger einen Grundsatzentscheid: Da bei ihm die Rendite niemals im Zentrum gestanden sei, habe er die Produktionsphilosophie seines Grossvaters beibehalten. Und schliesslich, ab 1988, begann er, auf reinen Bio-Wein

umzustellen. «Ich bin gegen den Strom geschwommen. Und angeeckt.»

### Zu Beginn ein Tiefschlag

Es folgten harte Jahre mit viel Arbeit und weniger Ertrag. Bis ein Boden die Umstellung von normaler Bewirtschaftung auf Bio abgeschlossen hat, dauert es bis zu zwölf Jahre. Die erste Ernte nach Bio-Standard sei verloren gegangen – der Sprühheli-kopter habe auch seine Bio-Reben erwischt, sagt der vierfache Familienvater. «Das war ein Tiefschlag.» Denn mit Chemikalien besprühtes Traubengut könne man nicht mehr als Bio vermarkten, das werde streng kontrolliert.

Also habe er mit der Helikoptergenossenschaft das Gespräch gesucht und einen Sicherheitsabstand von 50 Metern eingefordert. «1991 hat es schliesslich geklappt», erinnert sich Martin

### Bio-Winzer am Bielersee

Folgende Rebbauern produzieren ausschliesslich nach biologischen Standards:

- Rebgu «**Les Terrasses**», Biel: Peter Seiler, Daniel Borer und Roberto Perin
- Florian und Barbara **Vetsch**, Twann
- Weinbau «**Les Rochennes**», Ligerz: Sandra und Peter Limacher Kull
- **Martin Biovin**, Ligerz: Bruno Martin
- Zahlreiche **weitere Winzer** produzieren teilweise nach biologischen Standards. (fm)

heute noch mit grosser Freude. Sein erster echter Bio-Wein war geboren.

### Den Geschmack getroffen?

Rund um seine Buvette am See hat Martin einen Versuchsgarten



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

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 24'471  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 541.3  
Abo-Nr.: 1008268  
Seite: 13  
Fläche: 64'364 mm<sup>2</sup>

ingerichtet, um die richtigen Rebsorten für seine Bio-Weine zu finden. Exotisch klingen die Namen: Magliasina, Bianca oder Birstaler Muscat. Sorten, die damals, 1991, im Kanton Bern laut Reglement noch illegal gewesen seien, lacht Martin. Aber diese Reben seien von Natur aus wenig anfällig auf Krankheiten. Und als Bio-Winzer müsse man stets neue Reben ausprobieren, so der 50-Jährige. «Jeder Boden ist anders und verlangt nach einer besonderen Rebe». Und Sorten, die nicht passen, müssten halt weg.

Martin hat viele exotische Rebsorten ausprobiert, gepflanzt und wieder ausgerissen. Die Kunden scheinen seine Philosophie zu

goutieren: «Ich glaube es kaum, wie gut der Verkauf in den letzten Jahren gelaufen ist.» 2011 hat er rund 50 000 Flaschen abgesetzt. Auch die Experten geben ihm recht: Kürzlich holte er in Deutschland mit einem Bio-Wein eine Goldmedaille.

### Expansionsgelüste

Sein Ziel sei es, den ganzen Betrieb bis Ende des Jahrzehnts nach bio-dynamischen Grundsätzen umzustellen. Heute sei er in der Halbzeit. 1,7 Hektare Reben müssten nicht mehr gespritzt werden, auch nicht mit natürlichen Mitteln. Und die Nachfrage nach seinen Weinen habe derart zugenommen, dass er über eine

Verdoppelung der Rebfläche nachdenke. Mehr zu diesem Projekt will der umtriebige Rebbauer indes noch nicht verraten. Er schätzt aber das Potential für Bio-Weine schweizweit auf zehn Prozent, «da liegt noch einiges drin».

Es ist Zeit. Martin muss zurück in seine Reben. Bio sei sehr pflegeintensiv, und die Hälfte des Aufwands sei halt Handarbeit direkt an der Pflanze. Für ihn ist darum klar: «Bio ist keine Frage der Betriebsgrösse, sondern des Managements.»

**LINK: [www.bielertagblatt.ch](http://www.bielertagblatt.ch)**

Alles zum Thema finden Sie unter «Bielerseewinzer»

## Bio-Suisse-Knospe

fin. In der Schweiz garantiert die Zertifizierung mit der Bio-Suisse-Knospe biologischen Weinanbau. Das Hauptziel ist die Umwandlung des Ökosystems Weinberg von der Monokultur hin zu einer Polykultur. Die biologische Vielfalt im Weinberg wird dabei gefördert. Erreicht wird dies durch die Ein- und Aussaat von Pflanzen zwischen und unter den Reben. Zur Begrünung gehören Pflanzenarten, die eine schädlingsbekämpfende Wirkung haben. Zudem setzt man auch auf Nützlinge und resistente Rebsorten. Wich-

tige Schwerpunkte sind die Erhaltung und Steigerung der natürlichen Bodenfruchtbarkeit. Verzichtet wird daher auf synthetische Insektizide und Fungizide. Im Bio-Weinbau wird aber auch gespritzt, allerdings beschränkt auf anorganische Pflanzenschutzmittel wie Schwefel- und Kupferpräparate. Und deren Einsatz ist staatlich limitiert. Biowinzer können sich zertifizieren lassen. Dabei werden sie jedoch durch Bio Suisse kontrolliert. Es werden Trauben-Proben genommen und auf Chemie hin analysiert.

Datum: 30.07.2012

# Bieler Tagblatt



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

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 24'471  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 541.3  
Abo-Nr.: 1008268  
Seite: 13  
Fläche: 64'364 mm<sup>2</sup>



**Der Bio-Winzer** in seinem Versuchsgarten am See: Auf dem Arm trägt Bruno Martin seinen Goldmedaillen-Wein, den Schiffreben Barrique 2010.

Bild: Ruben Hollinger