

Programm Stockschnelden vom Samstag, 15. März 2025

- 11.15-11.30 Uhr: Ankunft der Gäste
Wer möchte, kann ein Los für die Rebstockziehung ausfüllen
- 11.30 Uhr: Begrüssung durch die Präsidentin Cordula Morgenegg-Posch und dem Musiker Dülü Dubach
- 11.30-16.30 Uhr: Degustation an der Bielersee-Wein-Allee, Eröffnung des Stockschnedens unter Anleitung von Rebleuten
Fondueplausch, Vinothek, Kaffee & Kuchen im Zelt
- 12.30 Uhr: Erste Durchführung des FOKUS im Haus des Bielersee Weines
- 14.00 Uhr: Verlosung von 6 Rebstöckli
- 14.30 Uhr: Zweite Durchführung des FOKUS im Haus des Bielersee Weines
- 16.30 Uhr: Verabschiedung durch die Präsidentin
die Degustations-Allee bleibt geöffnet bis 17 Uhr

Fokus: die Reblaus und das «Pfropfi»

Heidi Lüdi, Historikerin und Kuratorin des Rebbaumuseums «Hof» in Ligerz erzählt die spannende Geschichte der Reblaus und ihrem langen Weg von Amerika an den Bielersee.

Elisabeth Aellen, Architektin und Kulturmanagerin erzählt, wie es war, damals, vor 20 Jahren, als das in die Jahre gekommene «Pfropfhüsli» unter ihrer Leitung renoviert und zur Vinothek umgebaut wurde.

Dülü Dubach, Sänger, Komponist und Musiklehrer aus Solothurn ist normalerweise mit seiner Band Supersiech unterwegs. Fürs Stockschnelden kommt Dülü Dubach mit seinem Akkordeon und Mundartliedern nach Twann.

Moderation durch den Tag: **Danièle Hubacher**



Öffnungszeiten Vinothek Chaîne Viniterra im Pfropfhüsli Twann

Dienstag bis Freitag:	17.00-21.00 Uhr
Samstag:	14.00-20.00 Uhr
Sonntag:	14.00-19.00 Uhr



Twann, im Februar 2025



Liebe Stockbesitzerinnen und Stockbesitzer
Schon wieder ist ein Jahr vergangen und ich freue mich sehr darauf, Sie am Stockschnelden 2025 willkommen zu heissen. Ein spannendes, nervenaufreibendes Weinjahr mit Frost und viel Regen liegt hinter uns. Die Winzerleute mussten ALLES geben, damit aus den 2024er Trauben feine Weine entstehen konnten. Aber überzeugen Sie sich selber, kommen Sie zum traditionellen Stockschnelden und nutzen Sie die Gelegenheit, die Winzerinnen und Winzer auf ihr Handwerk anzusprechen – sei es im Rebberg beim Winterschnitt Ihres Patenstockes oder bei der Weindegustation an der Weinstrasse.

Am diesjährigen Stockschnelden tauchen wir ein in die Geschichte «25 Jahre Chaîne Viniterra Bielersee» und «20 Jahre Vinothek Viniterra Bielersee» im ehemaligem Pfropfhaus. Was wäre unsere Region, wenn die Reblaus nicht durch das Pfropfen in Schach gehalten worden wäre? Würden heute an den Hängen Schafe und Ziegen weiden? Oder wäre die ganze Seelandschaft zubetoniert? Und was wäre unsere Region ohne die Vinothek, das vor 20 Jahren umgebaute «Pfropfhaus»?
Freuen Sie sich auf den Fokus, wo sie mehr über die Reblaus und das Auferstehen des Pfropfhüsli erfahren werden.

Im Sommer 2024 haben wir die Vinothek, die für die Region eine grosse Bereicherung ist, einer sanften Aussenrenovation unterzogen und die Pergola auf Vordermann gebracht. Auch der Innenbereich wird in den nächsten Jahren eine Erneuerung brauchen. Wir bleiben dran und werden Sie auf dem Laufenden halten.

Der Vorstand und die Winzer und Winzerinnen der Chaîne Viniterra Bielersee freuen sich auf ein Wiedersehen mit Ihnen am 15. März 2025 in Twann!

Cordula Morgenegg-Posch
Präsidentin der Chaîne Viniterra Bielersee

Prämierte Weine 2024

www.bielerseewein.ch/praemierte-weine-betriebe/

Unsere Homepage: www.viniterra-bielersee.ch

Die Winzerinnen und Winzer der Chaîne Viniterra Bielersee



OH GRAUS – DIE LAUS

Vor rund 170 Jahren stürzte eine winzige, unscheinbare Laus mit scharfen Zähnen und Saugrüssel – die Phylloxera vastatrix – den europäischen Weinbau ins Elend. Auf modernen Dampfschiffen überquerte die Reblaus ab den 1850er Jahren den Atlantik und frass sich buchstäblich durch die Weingebiete Europas. Die Rebläuse nagten und saugten an den Blättern und Wurzeln der Reben. Die Versorgung der Pflanze mit Wasser- und Nährstoffen wurde geschwächt, die Reben verdorrten kläglich. Die totale Katastrophe. Die Winzer versuchten mit Schwefel und Petroleum, gar mit Urin und Jauche, die Biester zu vernichten, erfolglos. Die Rebläuse lebten, die Böden waren tot!



Durch die Reblaus zerstörte Reben
Foto Alfredo Acquadro um 1925, MAHLN

Dann hatte Gaston Bazille – ein französischer Advokat und Winzer – eine blendende Idee: ihm war aufgefallen, dass die Amerikaner keine Probleme mit der Laus hatten, also schlug er vor, Europäer-Reben auf die Wurzeln von Amerikaner-Reben aufzupfropfen.

Anfang der 1880er Jahre begannen die französischen Winzer im grossen Stil zu pfpfen oder anders gesagt, zu veredeln.

Auch am Bielersee war die Nachricht der Reblaus-Plage in aller Munde und die Rebgesellschaft Bielersee handelte, bevor die Laus sich ausbreiten konnte. 1902 wurden erstmals amerikanische Unterlagsreben importiert und in der «Versuchsstation für veredelte amerikanische Reben in Twann» zu resistenten Rebstockli veredelt. 1907 wurde das «Pfpfhusli» in Twann gebaut und es begann eine intensive Produktion von veredelten Rebstöcken.

In den 1930er Jahren wurde die Pfpftätigkeit ins neue Rebhaus verlegt und das «Pfpfhusli» diente nur noch als Lager.

Vor 20 Jahren wurde es zur Vinothek umgebaut, in der Sie heute tolle Weine unserer Chaîne-Viniterra-Winzerinnen und Winzer degustieren können.

Einer der Chaîne-Winzer ist Simon Krebs. In der Brunnmühle, einem 200-jährigen, historischen Haus zwischen Twann und Ligerz, keltert er mit viel Leidenschaft seine Weine. Seine zweite Passion aber ist seine Rebschule. Nach einer Ausbildung in Deutschland startete Simon Krebs mit der Rebstockproduktion. Als einzige Rebschule am Bielersee veredelt er Rebsetzlinge für Winzerkolleginnen und Kollegen und Privatpersonen.

Simon Krebs – es scheint, als hätte uns die Reblaus irgendwie immer noch im Griff oder warum wird auch heute noch gepfpft?

Simon: Weil es eben auch heute noch nötig ist. Die Reblaus ist immer noch da, in ganz Europa. Sie konnte nie eliminiert werden, aber man hat gelernt mit der Laus umzugehen.



Tagelöhner bei der Arbeit im Pfpfhaus in Twann, Foto Alfredo Acquadro um 1925, MAHLN

Das heisst?

Simon: Es ist nicht so, dass die Reblaus ihren Speiseplan geändert hätte. Sie mag die Wurzeln der Rebe immer noch gerne, aber die heutigen Unterlagsreben halten das Saugen der Laus aus. Die Toleranz ist genügend. Doch sollte die Toleranz mal nachlassen – dann könnte es wieder kritisch werden in den heimischen Reben.

Hast Du schon mal so eine Reblaus gesehen?

Simon: Nein – die sind von blossen Auge kaum zu sehen. Was wir aber ab und zu sehen sind Spuren von Rebläusen auf schlecht gerodeten Parzellen. Wenn Weinbäuerinnen und Weinbauern eine Rebe roden, müssen sie sehr sorgfältig alles entfernen, also ausgraben. Wild wachsende Unterlagsreben in der Nähe eines Rebberges sind keine gute Idee.

Als die Reblaus in den 1870er Jahren in der Schweiz auftauchte, importierte man die Unterlage aus Amerika – wie läuft das heute?

Simon: heute werden diese Unterlagsreben gezielt produziert, zB in Frankreich, Italien oder Ungarn. In der Schweiz werden vor allem am Genfersee Unterlagsreben produziert, aber das reicht für den Schweizer Bedarf an Rebstöcken nicht aus.



Veredelte Rebstockli werden zur Anzucht ausgebracht, Foto Rebschule Simon Krebs

Du beziehst die Unterlagsrebe also aus einem europäischen Betrieb und pfpfst die Sorte darauf, die gerade verlangt wird?

Simon: Genau. Und das sind am Bielersee vor allem Chasselas, Pinot Noir und beliebte Spezialitäten wie zB Sauvignon blanc. Zunehmend pfpfen wir aber auch pilzwiderstandsfähige Rebsorten – sogenannte PIWI's. Das sind gezüchtete Rebsorten – die weniger Pflanzenschutz brauchen gegen Echten und Falschen Mehltau. Das ist umweltverträglicher. Allerdings müssen sich die Gaumen der Weinliebhaberinnen und Weinliebhaber zum Teil noch etwas an die «Neuen» gewöhnen.

Wie läuft denn eigentlich so ein Rebveredelungs-Prozess ab?

Simon (lacht): phuu – das ist eine zeitaufwändige Geschichte und pure Handarbeit. Kurz gesagt geht das so: in den Wintermonaten werden die Reben geschnitten. Damit gewinnen wir die Ruten (Edelreise), sie werden eingekürzt und durch einen Omega-Schnitt auf die Unterlagsrebe gesteckt. Die Setzlinge werden in Kisten verpackt und nach dem Vortrieb im Mai ausgepflanz. Wir bepflanzen ein grosses Feld im Seeland, in der Nähe der Strafanstalt Witzwil. Während der Vegetationszeit müssen die Pflanzen gewässert und gepflegt werden. Im November werden die Setzlinge wieder ausgegraben. Die Unterlagsrebe hat nun schöne Wurzeln geschlagen. Die Setzlinge werden kühl gelagert. Im März kommen die Weinbauern vorbei, holen die Setzlinge ab und pflanzen das gepfpfte Material aus.

Durch das Pfpfen hat man die Laus also recht gut im Griff, offenbar gibt es aber wieder Grund zur Sorge – da lauert schon die nächste Plage ...

Simon: Ja – die sogenannten Phytoplasmen. Das sind Bakterien ohne Zellwände. Sie werden von einer Zyka übertragen und können auch in den Setzlingen weiterverbreitet werden. Phytoplasmen-Krankheiten sind bereits im Tessin, in der Genfersee-Region und im Wallis gesichtet worden. Nun sind die kantonalen Pflanzenschutz-Dienste aufs Höchste gefordert. Und auch wir Weinbauern müssen die Rebstöcke gut im Auge behalten – sonst heisst es dann irgendwann auch am Bielersee «oh Graus die Phytoplasmen».

Interview Danièle Hubacher

Die Winzerinnen und Winzer der Chaîne Viniterra Bielersee



Die Winzerinnen und Winzer der Chaîne Viniterra Bielersee

