

Auf der Suche nach der natürlichen Resistenz

Pionier im Pionierkanton Der Baselbieter Valentin Blattner hat in den letzten zwei Jahrzehnten den Schweizer Rebbau revolutioniert.

Thomas Gubler

Man würde dem 62-jährigen Valentin Blattner nicht gerecht, wenn man ihn einfach als Weinbauern und Rebzüchter bezeichnen würde. Obschon er eigentlich genau das ist: Er betreibt Weinbau auf seinem Gut Domaine Blattner im jurassischen Soyhières und züchtet Reben.

Aber eben nicht nur. Blattner hat im Rebbau neue Wege beschritten, weil er die alten Pfade für ausgefahren, ja gefährlich hielt. So züchtet er seit rund 35 Jahren pilzwiderstandsfähige sogenannte Piwi-Rebsorten. Und das ziemlich erfolgreich; wer heute einen Sauvignon Soyhières, einen Cabernet Jura oder einen Cabernet Blanc trinkt, genießt einen Züchterfolg von Valentin Blattner.

Am Anfang war die Lebenskrise

Zwei Grundsätze haben in den Achtzigerjahren des letzten Jahrhunderts den jungen Agrotechniker dazu gebracht, diesen Weg zu beschreiten: «Wenn du etwas schlecht findest, mach es besser» und «Man muss in der Landwirtschaft arbeiten, ohne etwas kaputt zu machen; deshalb müssen wir die Resistenz zurück in die Pflanze bringen.» Doch am Anfang stand bei Blattner erst einmal eine handfeste Lebenskrise.

Valentin Blattner, Sohn eines Biologielehrers, erlernte den Biolandbau beim mittlerweile legendären Bio-Altmeister Otto (Otti) Buess im Ebenrain in Sisach. Anschliessend liess er sich am Basler Tropeninstitut zum Tropenagrotechniker ausbilden. Für einen Schweizer Agrochemie-konzern arbeitete er anschlies-



Valentin Blattner musste dafür kämpfen, dass seine Weinbaumethoden anerkannt wurden. Foto: Dominik Plüss

send in Afrika, «bis ich das einfach nicht mehr aushielt», wie er heute sagt. Stolz auf seine damalige Tätigkeit ist er jedenfalls nicht. Seine klar zum Ausdruck gebrachten Vorbehalte gegen die Praktiken der Agrochemie in Afrika führten indessen nicht zu einer Änderung derselben, sondern zu seinem Abgang.

Unter diesen Umständen aber einen neuen Job in der Branche zu finden, war nahezu aussichtslos. «Also musste ich es anders

und besser machen», sagt Blattner. Mit finanzieller Unterstützung seiner Eltern, einer Art Defizitgarantie, wie er schmunzelnd erklärt, begann er 1985 mit der Erforschung und Züchtung von Piwi-Rebsorten und gründete 1986 das Blattner Forschungsinstitut für Ökologie und Rebenzüchtung in Reinach.

Denn für Valentin Blattner lief nicht nur in Afrika vieles schief, sondern auch in der Schweizer Landwirtschaft. Dass das Bun-

desamt für Landwirtschaft praktisch ausschliesslich auf die Sorten Blauburgunder, Chasselas, Riesling x Sylvaner und Gamay setzte und sogenannte Hybride – Kreuzungen verschiedener Rebsorten – verbot, hielt er schlicht für «Säich». Noch heute kann er sich darob ereifern. Denn all diese herkömmlichen Sorten benötigen ein hohes Mass an chemischem Pflanzenschutz. Er aber wollte widerstandsfähige Reben züchten und Weine anbauen mit

Eigenheiten und «Wiedererkennungswert».

Mit dem Segen des damaligen Baselbieter Rebbaukommissärs kreuzte Blattner dann verschiedene Rebsorten, erzeugte Hybride und suchte nach Genen, die die Pflanze widerstandsfähig machten. Und zwar so, dass die neue Sorte immer gleich mehrere Resistenzgene aufwies, «denn ein Pilz ist nicht so blöd, als dass er nicht eine einzelne Hürde überwinden könnte».

«Mit der Natur gibt es keine Diskussion»

Beim Bund beurteilte man seine Tätigkeit jedoch als illegal und versuchte, ihm mit Bussen in astronomischer Höhe – eine Belief sich auf über 300'000 Franken – das Handwerk zu legen. Nur: Wie sollte man jemanden drakonisch bestrafen, der mit dem Einverständnis des örtlichen Rebbaukommissärs handelt, und das erst noch ohne genügende rechtliche Grundlage der Busse?

Als dann in den Neunzigerjahren ein neuer Rebbauentschluss erlassen wurde, setzten langsam eine gewisse Liberalisierung und auch ein Umdenken im Rebbau ein. Aber noch immer begegnet man den Piwi-Trauben mit Skepsis «und redet die Hybriden schlecht», wie Blattner sagt. Es sollte jedenfalls noch eine Weile dauern, bis ihnen die verdiente Anerkennung zuteilwurde. Aber Bio-Weine erfreuten sich zunehmender Beliebtheit. Und Blauburgunder-Trauben liessen sich nun mal nicht wirklich biologisch, das heisst auch ohne Kupferinsatz produzieren.

Und dann erwiesen sich die Piwi-Reben nicht nur als pilz-, sondern auch noch als frostre-

sistenter als die klassischen Sorten. Das zeigte sich vor allem im Frühling 2017, als aufgrund des Frühjahrsfrosts um den 20. April bei Letzteren gigantische Schäden entstanden, die Piwis aber aufgrund des fruchtbaren Wiederaustriebs immer noch Erträge von bis zu 70 Prozent brachten. Und weil sich die Frühjahrsfröste seither häufen, sind inzwischen eben auch frostresistente Reben gefragt. «Mit der Natur gibt es keine Diskussion. Die ist diktatorisch. Also müssen wir Zuchtziele mit den entsprechenden Resistenzen festlegen», sagt Valentin Blattner, der inzwischen Rebzuchtprogramme in zahlreichen Ländern wie Spanien, Deutschland, Kanada und Thailand durchführt. Nicht ohne Stolz erklärt er deshalb, dass er auf diese Weise über die grösste Forschungsanstalt der Welt verfüge.

Sauvignon Soyhières zum Staatswein 2018 gekürt

Wie gut Blattners Züchtungen inzwischen auch beim Publikum ankommen, zeigt der Erfolg des Ormalinger Winzers Claude Chiquet. Sein Sauvignon Soyhières wurde 2018 in der Kategorie «weisse Spezialitäten» zum Staatswein gekürt.

Apropos Soyhières, wo sich Blattners Stammhaus befindet: Das Gebiet zwischen Laufen und Delsberg gilt ja nicht unbedingt als bevorzugte Reblage, und gleichwohl hat sich Valentin Blattner dorthin zurückgezogen. «Der Kanton Jura war damals ein neuer Kanton, ohne Weinbau, dafür mit Kulturland zu erschwinglichen Preisen», nennt er den Hauptgrund seiner Wahl. Und so fand der Pionier im Pionierkanton eine neue Heimat.

Land erleben

Sorge tragen zur Natur

Mit den länger werdenden Tagen, den steigenden Temperaturen und den Corona-Lockermassnahmen steigt auch die Lust auf Aktivitäten im Freien. Mit über 1000 km signalisierten Wanderwegen, spannenden Velorouten und zahlreichen Feuerstellen ist unsere Region prädestiniert für Outdoor-Erlebnisse.

Ein Glück, dass wir im Baselbiet eine wunderbare Natur geniessen dürfen – noch. Leider ist der sorgfältige Umgang mit der Natur aber nicht für alle eine Selbstverständlichkeit. Es ist leider keine Seltenheit, dass die schönen Wanderwege von Plastiksäcken, Glasscherben und sonstigem Abfall gesäumt sind.

Tragisch ist es, wenn noch Sachbeschädigungen an Feuerstellen oder Sitzbänken dazukommen. Wir alle freuen uns zu Recht auf einen Frühling, Sommer und Herbst mit möglichst keinen Covid-19-Einschränkungen mehr. Daher wäre es schade, wenn gewisse Orte und Sehenswürdigkeiten aufgrund unseres Verhaltens nicht mehr zugänglich wären.

Danke, dass Sie einen wichtigen Beitrag für unsere schöne Natur leisten und dass wir weiterhin gemeinsam unsere wunderschöne Region entdecken und erleben können.

Dieser Beitrag wird präsentiert von www.baseland-tourismus.ch

Unser Verein

Wo die 8500-jährige Una neben einem Mammutzahn liegt

Es scheint, als kenne sie zu jedem Exponat eine Geschichte. Mindestens eine. «Die Faszination liegt in der wunderbaren Vielfalt, die wir ausstellen, und den neuen Ideen, die wir entwickeln können», begründet Lilli Kuonen ihr Engagement für das Museum Laufental. Die frühere Laufner Stadträtin ist Präsidentin des Museumsvereins Laufental. Gegründet 1945, ist das Museum seit 1977 im ehemaligen Schulhaus am Laufner Helye-Platz ansässig.

Die Anfänge des Museums könnten abenteuerlicher kaum sein. Der Krieg neigte sich dem Ende zu. Wegen einer drohenden Bombardierung wurden die Laufner angehalten, Brennbares aus den Estrichen zu räumen. Vieles davon wäre im Kehricht gelandet, doch Léon Seggiger, Werner Fuchs und Leo Schumacher (erster Präsident) sammelten und bewahrten vieles. Die Knechtkammer der Amtshaus-scheune diente als Lager.

Noch heute lagern ausserhalb des Museums viele Geschichten. Ihre Zeit wird kommen. Rund 10'000 Glasplatten allein aus der Fotosammlung Schaltenbrand verwaltet der Verein. «Die Leute finden es fantastisch, wenn sie an ein persönliches Erlebnis erinnert werden», erzählt Lilli Ku-



Lilli Kuonen, Präsidentin des Museumsvereins, weiss zu jedem Exponat eine spannende Geschichte zu erzählen. Foto: Nicole Pont

nen. Regelmässig zeigt der Verein Erstaunliches aus der Sammlung auf seiner Facebook-Seite. Im Museum selbst liegt die älteste Frau der Schweiz, die 8500 Jahre alte Una, unmittelbar neben einem mächtigen Mammutzahn. «Die Fassade des Basler SBB-Bahnhofs besteht aus Steinen aus dem Laufental», weiss Kuonen eine weitere Geschichte zu erzählen. In der Tee- und Weinstube des Museums wird Blauburgunder vom eigenen Rebberg, gleich neben dem Spital, ausgeschenkt.

Für Primarklassen ist die Fossilien-sammlung von Peter Borer das Highlight. 2000 Exponate, alle aus dem Jura. Präsentiert werden sie in einem gläsernen Anbau, der aus einem Unterstand entwickelt wurde. Als Boden dienen dieselben Pflastersteine wie auf dem Helye-Platz, dessen Fortsetzung dieser Ausstellungsraum in Tat und Wahrheit ist.

Den Gymnasiasten, Gästen aus dem Badischen, Sundgau und der übrigen Schweiz bietet der Verein eine Ausstellung, die

den Übergang des Laufentals vom Kanton Bern zum Baselbiet dokumentiert. Oder die Sonderausstellung über die Ricola AG. Sie zeigt ein Stück Laufen, Industrialisierung und Ricolas Werbe-filme von Laufen bis Hongkong. Möglich machen das jährlich 40'000 Franken kostende Unterfangen 400 Mitglieder, Gemeinden und Bürgergemeinden aus dem Tal. Spenden sowie ehrenamtliche Arbeit.

Pilotversuch für das Museum

Aktuell öffnet das Museum seine Tür nur auf Anfrage. Grundsätzlich war das Museum bisher jeden ersten und dritten Sonntag im Monat geöffnet. Neu soll künftig an diesen Sonntagen auch die benachbarte Katharinenkirche zugänglich sein.

Zudem soll das Museum im Rahmen eines Pilotversuchs künftig jeden Freitagabend offen sein. «Natürlich geht es um Geschichte und Kultur», sagt Lilli Kuonen, «das Museum soll aber auch ein Treffpunkt sein, an dem man sich wohlfühlt.»

Daniel Aenishänslin

www.museum-laufental.ch
www.facebook.com/museum-laufental.ch

