



# Weinbauregion Bielersee

## *découverte et plaisir*

*Die Bühne ist perfekt hergerichtet, die Darsteller glänzen mit eindrücklichen Leistungen, brillanten Ideen und Konzepten, mit ansteckender Leidenschaft und mit viel Fingerspitzengefühl für Natur und Umwelt. Eine kleine Region hat eine grosse Zukunft.*

**S**eit 1100 Jahren werden im milden Klima des Bielersees Reben angebaut, inzwischen sind es vierzig verschiedene Sorten. Die Rebgüterzusammenlegung, die 2009 in Kraft getreten ist, hat aus vielen verstreuten Kleinstparzellen zusammenhängende grössere Reblagen gemacht, was den Winzern das Arbeiten erleichtert. Mit dem laufend angepassten AOC-Reglement, mit der Instandsetzung der alten und dem Bau neuer Trockenmauern, mit Neuanpflanzungen und mit motivierten, gut ausgebildeten und idealistischen Winzern hat die Weinregion Bielersee sich einen Platz auf den Weinkarten der Gastronomie und eine Ecke in unsern Weinkellern verdient.

Die gesamte Rebfläche an den Südosthängen des Bielersees bis ans westliche Seeende misst 220 Hektaren und wird von vierundachtzig Winzern bewirtschaftet. Wie im Elsass haben die malerischen Ortschaften deutsche und

französische Namen, nur sind sie hier auch auf den Ortstafeln angegeben: von Biel/Bienne über Twann/Douanne, Ligerz/Gléresse, Schafis/Chavannes bis Erlach/Cerlier am westlichen Seeende. Drei Weingüter hatten wir ausgesucht, um einen Eindruck der Vielfalt an Winzerpersönlichkeiten, Weintypen und Weltanschauungen zu vermitteln, die in diesen malerischen Dörfern und Weilern zu Hause sind.

Eigentlich hatte niemand wirklich Zeit für uns. Bei den sommerlichen Temperaturen wachsen die Reben bis zu zehn Zentimeter täglich und müssen eingeschlaucht werden. Eine angekündigte Gewitterfront drohte mit starken Regenfällen oder gar Hagel, da hat der Winzer Hummeln im Hosenboden, wenn er im Keller Gespräche führen muss, statt in den Reben zu arbeiten. Umso dankbarer sind wir den drei Weingütern für den herzlichen Empfang und die spannenden Gespräche.



## Steiner, Schernelz Village

Hoch über Ligerz liegt das geschmackvoll modernisierte Weingut von Sabine Steiner. Die traumhafte Aussicht auf den See, die Petersinsel und den Alpenkranz konnten wir bereits am Vorabend genießen, beim Abendessen auf der Terrasse des Restaurants «Aux Trois Amis», wo Sabines Vater aufgewachsen ist. Ihr Grossvater hatte neben diesem Beizli auch eigene Reblagen. Ihr Vater Charles machte als Erster am Bielersee eine Winzerlehre, bevor er den Weinberg übernahm. Sein Bruder kümmerte sich um das heute sanft modernisierte Restaurant mit renommierter Küche. Obschon Sabine mit Wein aufgewachsen ist – sogar als Ferienziel kamen nur Weinregionen in Frage – war sie nicht an Wein interessiert, sondern arbeitete nach einem Studium der Medien- und Kommunikationswissenschaft in Fribourg im Medienbereich. Der Funke sprang erst über, als sie wegen einer Einladung folgte, eine Lese in Neuseeland mitzumachen. Das war ein Sprung ins kalte Wasser: In harten Zwölfstundenschichten musste sie Weine umziehen und filtrieren. Und plötzlich bekam sie Interesse an der Materie. An der Weinbauschule in Krems liess sie sich zur diplomierten Weinmanagerin ausbilden. Bei einem Abendessen mit ihrem Freund Andreas Krebs, auch er Spross einer Winzerfamilie, hatten sie einen Wein von Emmerich Knoll aus der Wachau getrunken, von dem Andreas hin und weg war. Solche Weine wollte er machen! Er bewarb sich bei Knoll für ein Praktikum und wurde angenommen. An den Wochenenden ihres Österreichjahrs bereisten die beiden die Weinregionen und haben auch heute noch Verbindungen zum Nachbarland, wo Steiner-und-Krebs-Weine immer wieder Preise gewinnen. Andi Krebs hat von seinen Eltern das Weingut in Twann übernommen, und Sabine führt seit 2014 das elterliche Gut in Schernelz. Sie konzentriert sich auf Weissweine; nach dem Sauvignon blanc, der sich in vielen Varianten kelttern lässt, fasziniert sie jetzt der Chardonnay. «Um einen wirklich eleganten Chardonnay zu machen, muss man sehr präzise arbeiten, und das ist mein Ziel.» Andreas ist eher Pinot-Noir-Fan. Jeder pflegt seinen eigenen Weinstil, teils aufgrund der unterschiedlichen Böden, teils wegen persönlicher Vorlieben. Sie liebt es gradlinig, verzichtet bei Müller Thurgau, Sauvignon Blanc und Pinot Gris auf den Säureabbau, bei Chardonnay und Chasselas nur, wenn es für den Jahrgang stimmt. Sabine liegt daran, dass die Kunden ins Weingut kommen, die Reben sehen, die Philosophie verstehen. Sie bauen so umweltschonend wie möglich an, verwenden keine Herbizide und nur Spritzmittel auf natürlicher Basis. «Wir arbeiten für die nächste Generation, denn Weinbau verlangt Geduld und weites Vorausdenken, genau das Gegenteil unserer schnelllebigen Zeit.» Den ausgezeichneten Sauvignon Blanc 2015 hat Sabine in Barriques ausgebaut und in Magnumflaschen gefüllt, mit einem Etikett, das ein Bieler Künstlerpaar geschaffen hat. Künftig soll es jedes Jahr hundert solcher Flaschen geben. Seit 2000 ist auch Schaumwein im Sortiment. Wenn alles gut geht, soll nächstes Jahr ein Blanc de Blancs hinzukommen, ein Geschenk, das sie sich zum runden Geburtstag machen will. Wir probieren zwei köstliche, frische Chasselas, die deutlich von den Böden ihrer Lagen geprägt sind. Der bouquetintensive Pinot Noir Tribolettes 2015 ist purer Genuss. Sabine Steiner gehört zu den Topwinzern, deren Weine es in die Schatzkammer der Mémoire des Vins Suisses geschafft haben.

[www.schernelzvillage.ch](http://www.schernelzvillage.ch)



## Weingut Hämmerli, Ins

Im Berner Seeland liegt das schöne Bauernhaus mit angrenzendem, modernem Verkaufslokal und Keller von Lorenz und Andrea Hämmerli, den einzigen Winzern in Ins. Geografisch gehört Ins – wo der grosse Albert Anker zu Hause war – zum Bielersee. Die Hämmerlis machen Weine unter der AOC Bern und füllen den Chasselas und Pinot Noir «Bäregold» in Flaschen, auf denen der Berner Bär im Glas und auf der Etikette zu Ehren kommt. Der jährliche Besuchertag ist übermorgen, das Gästezelt steht schon, wo am Samstag zwischen 10.00 und 20.00 Uhr einige Hundert Besucher mit Wein und leckeren Häppchen verwöhnt werden. Aber da ist keine Hektik zu spüren. Lorenz erzählt, mitreissend und mit zunehmender Begeisterung: von der Zeit, als Ins mit fünfzig Hektaren das grösste Weinbaudorf der Region war, wie nach und nach das Rebland an der Sprachgrenze zum Bauland für Zuzieher aus Neuchâtel und Bern wurde. Wie sein Vater 1984 die erste Hektare Reben pflanzte, an einer Hanglage, die kaum zur Kuhweide taugte, sich wegen des steinigen Bodens und der

Exposition aber perfekt für den Weinbau eignete. Als sie 1997 eine weitere Hektare von einem Winzer übernehmen konnten, machte Lorenz nach der Landwirtschaftsschule auch noch eine dreijährige Winzerlehre. Lorenz hatte den Ehrgeiz, Spitzenweine zu machen, weshalb Gemüseanbau und Viehzucht aufgegeben wurden. Heute vinifiziert Lorenz Trauben von insgesamt zehn Hektaren. Lorenz macht am liebsten alles selber, weil er so ausprobieren und umsetzen kann, was ihm im Kopf herumschwirrt, ohne viel erklären zu müssen. Um die Hilfe seines Vaters, der in den Reben anpackt und die Weine ausliefert, und seiner Frau, die im Weinberg wie im Betrieb wichtige Arbeit leistet, ist er dennoch froh. Blutjung haben die beiden geheiratet und eine Familie gegründet. Jung sind sie immer noch, zwei weininteressierte Töchter von zweiundzwanzig und sechzehn Jahren traut man ihnen nicht zu. Bei Arbeitsspitzen im Weinberg und während der Lese stehen ihnen seit Jahren die gleichen treuen Helfer zur Seite, die inzwischen fast zur Familie gehören. 2008 haben die Hämmerlis zum ersten Mal an einer Weinprämierung mitgemacht – und wurden auf Anhieb Zweite von vierzig Betrieben. Sie wollten wissen, wo sie stehen, ob man sie ernst nimmt, und sie suchten den Austausch mit Winzerkollegen. Der Erfolg ist ihnen treu geblieben, national und international regnet es Auszeichnungen und Preise für ihre Weine. Der Wunsch, an der Spitze mitzumischen, ist heute Druck und Ansporn zugleich. Ihre Weine wurden bereits sieben Mal zu «Berner Staatsweinen» gekürt und werden an Empfängen der Stadt Bern kredenzt. Die naturliebenden Hämmerlis betreiben nachhaltigen Rebbau, denn «gesunde Trauben kommen nur aus gesunden Böden», ist Lorenz überzeugt. Im Keller verwendet er ausser Zuchthefen keinerlei Hilfsmittel. Mit zehn verschiedenen Traubensorten dauert die Weinlese bei den Hämmerlis von Mitte September bis Ende Oktober. Gepflückt wird nur, was vollkommen ausgereift ist. Die Nachfrage ist immer grösser als ihr Weinangebot, deshalb ehrt und freut es die beiden, dass ihnen ab 2018 für einige Jahre die Weinberge des Château de Mur in Vully am Murtensee anvertraut wurden. Mit den Trauben der über vierzigjährigen Pinot Noir-Stöcke dieser Toplage wollen sie einen Topwein keltern. Von den schönen Weinen, die wir probieren konnten, gefielen uns der typisch pfeffrige Syrah Barrique 2015 und der prächtige Pinot Noir Barrique 2015 besonders gut.

[www.weingut-haemmerli.swiss](http://www.weingut-haemmerli.swiss)



WEIN

## Anne-Claire Schott, Twann

Mitten im pittoresken Dörfchen Twann ziehen wir an der Türglocke von Schott Weinbau, nachdem wir die Weinprämiierungsplaketten vor dem Eingang gebührend bewundert haben. Anne-Claire, die Chefin des Hauses, öffnet weit die Tür, aus der Peter Schott herausdrängt, zurück in den Weinberg, wo viel Arbeit wartet. Mit seiner Frau hat er 38 Jahre lang den Betrieb geführt und auf dreieinhalb Hektaren erweitert. Von seinen tiefen Kenntnissen über Böden und Mikroklima kann seine Tochter, der er am ersten Tag des Jahres 2016 das Weingut übergeben hat, viel profitieren. Die vor Energie sprühende Jungwinzerin hat einen furiosen Start hingelegt. Leidenschaftlich, das ist wohl das passendste von allen Adjektiven, die einem in den Sinn drängen, wenn sie von ihren Ideen, ihrer Weinphilosophie, ihrem Wein redet. Winzerin wurde sie auf Umwegen, hatte sie doch erst den Bachelor in Kunstgeschichte und Soziologie an der Uni Basel gemacht. Neugierig, wie eine Frau den Winzerjob anpacken würde, machte sie daraufhin ein einjähriges Weinpraktikum in Genf und liess sich in Changins zur Önologin ausbilden. Ein weiteres Jahr sah sie ihrem Vater auf die Finger, bevor sie das Weingut übernahm. Mit ihren Eltern diskutiert sie ihre Ideen, aber was sie sich vorgenommen hat, führt sie aus. Schliesslich lernt man auch aus Fehlern. Ein Jahr lang hat sie sich geistig mit biodynamischem Weinbau befasst, die Schriften von Rudolf Steiner studiert, Seminare besucht. Aus angeborener Neugierde, aber auch, weil sie fühlte, dass das für sie die richtige Weinbaumethode wäre. Dann wagte sie die Umstellung und freute sich riesig, als alle im Weingut mitzogen. Allein ist so was nicht zu schaffen. 25'000 Rebstöcke müssen in Handarbeit gepflegt und gehegt werden. Das Spritzen, das wegen des feuchtwarmen Wetters vielleicht schon morgen ansteht, ist körperlich sehr anstrengend. Für drei Hektaren braucht sie vierzehn Stunden, konventionell mit Raupenfahrzeugen ist das in fünf bis sechs Stunden zu bewältigen, was aber zu lasten des Bodens geht. Ihr grosses Projekt heisst «Aroma der Landschaft», der erste Wein, der daraus entstand, ist der BLANC. Ein Wein, der nur aus Trauben gekeltert wird, die am Fuss ihrer Steinmauern wachsen, in einem perfekten Mikroklima. Komponiert wäre wohl der richtige Ausdruck, denn hier handelt es sich um verschiedene Sorten, weisse und rote, die allerdings alle wie Weisswein verarbeitet werden. Der Wein gärt und reift als Einziger im eiförmigen Betontank, wo er, abgeschirmt von allen Einflüssen seine Aromen entfalten und sich harmonisieren kann. Mit dem Land-Art-Künstler Ulrich Studer hat sie die Etikette für diese einzigartige Cuvée entwickelt und eine noch verrückt-schönere für den Pinot Noir der Serie «Aroma der Landschaft». Spontan-



gärung, in französischer Eiche gereift, ungefiltert abgefüllt charakterisiert diesen Rotwein. Der zweite Jahrgang beider Weine unterscheidet sich sehr vom ersten. «Es sind Bekanntschaften, die man schliessen, Weine, auf die man sich einlassen muss», formuliert es Anne-Claire. Die vielen treuen Kunden, zu achtzig Prozent Privatkundschaft, finden natürlich immer noch die Weine, die sie von Peter Schott kennen, interessieren sich aber sehr für die Kreationen seiner Tochter und kaufen von den raren Flaschen, sogar, wenn der Preis ihr normales Budget sprengt. Mit etwa 1'200 Flaschen pro Jahrgang wird die kreative Winzerin weiterhin Ideen verwirklichen, ausprobieren, ob es klappt oder eben nicht. «Diese Weine kauft niemand, der mich nicht getroffen hat», meint sie. Ich denke: «Wer sie getroffen hat, will diese Weine kaufen.»

[www.schottweine.ch](http://www.schottweine.ch)