

## Inhaltsverzeichnis 28.07.2009

Lieferschein-Nr.: 4870133  
Abo-Nr.: 721003  
Themen-Nr.: 721.3  
Ausschnitte: 1  
Folgeseiten: 2  
Total Seitenzahl 3

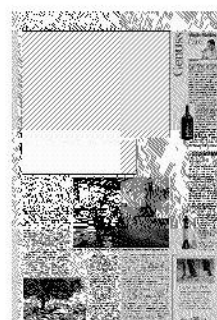
Andreas Keller Weininformation  
Herr Andreas Keller  
Konkordiastrasse 12  
8032 Zürich

		<b>Auflage</b>	<b>Seite</b>
26.07.2009	NZZ am Sonntag <i>Spriztour im Bieler Weingarten</i>	128'818	1

# Spritztour im Bieler Weingarten



Blick von Twann auf den Bielersee: Die Rebfläche beträgt lediglich 220 Hektaren.



Argus Ref 35950140



Top-Weingut der Region: Martin Hubacher und seine Ehefrau Michaela Gabriel in ihrem Degustationsraum.



Bekannt für Fische: Terrasse des Restaurants Aux Trois Amis.

## Die edlen Tropfen vom Bielersee sind wenig bekannt. Augenschein in einem kleinen, aber feinen Rebbauggebiet

Auf über 500 Metern über Meer, beim Restaurant Aux Trois Amis in Schernelz, ist die Aussicht grandios: steile, terrasierte Rebberge, der ruhige Bielersee mit der St.-Peters-Insel. Nur Strasse und Schiene, welche die Dörfer am linken Seeufer zweiteilen, stören die Idylle. Von Vingelz bei Biel bis hin zur Sprachgrenze in La Neuveville wird Wein produziert. Die Reben erstrecken sich auf nur 220 Hektaren. Die kleine Fläche dürfte mit ein Grund sein, warum das Anbauggebiet in der übrigen Schweiz kaum wahrgenommen wird. «Wir sind stolz auf unsere Produkte», erklärt Martin Hubacher vom Johanniterkeller in Twann. Zahlreiche junge Winzer würden mit innovativen Ideen für neuen Wind sorgen, ergänzt Quereinsteiger Lukas Hasler aus Twann. Bereits vor über 30 Jahren entschied sich Charles Steiner aus Schernelz, den elterlichen Betrieb zu übernehmen und in einen neuen Keller zu investieren.

Heute setzen die meisten Weinbauern auf Qualität. Zu 60 Prozent werden weisse Sorten gehegt und gepflegt. Bei den Roten dominiert der Pinot noir. Total gibt es am Bielersee nicht weniger als 48 Rebsorten. Das sind zu viele, und es erschwert ein effizientes Marketing. Grosse Hoffnungen setzt Hubacher jedoch in den Sauvignon blanc. Das Mikroklima und die kalkreichen Terroirs entsprechen ihm sehr gut, sagt der Winzer und schenkt quasi als Beweis gleich seinen eigenen 2008er ein. Der im Stahltank ausgebaute Wein (Fr. 18.50) enttäuscht nicht: aromatisches Bouquet, knackige Säure, elegant, leicht mineralisch, schöne Länge. Die ganze Palette (etwa der komplexe Chardonnay (Fr. 20.-) und der strukturierte, stoffige Pinot noir Réserve, Fr. 28.50) von Hubacher dürfen sich sehen lassen: ein Topbetrieb der Region!

Zur Spitze zählt auch Charles Steiner. Sein

Pinot gris (Fr. 20.-) ist erst kürzlich ins Mémoire des Vins Suisses aufgenommen worden. Mit dieser Schatzkammer des Schweizer Weines soll die Entwicklung der besten Produkte des Landes verfolgt werden. Die Merkmale des 2008ers: trocken, schöne Frucht, passende Säure, mittelschwer, leicht herb im Finale. Daneben überrascht sein Cuvée Steiner aus Malbec und Syrah (Fr. 32.-): tiefe Farbe, würzige Nase, reife, milde Tannine, stützende Säure, mittlere Länge. Eigenständige, authentische Weine wollen Lukas Hasler und seine Ehefrau Sabine erzeugen. Der Chasselas (Fr. 13.-) kommt im Gegensatz zu anderen Erzeugnissen ohne biologischen Säureabbau (Umwandlung der Apfel- in Milchsäure) in die Flasche. Das Ziel der Jungwinzer: Weine mit Biss und Charakter. *Peter Keller*

Johanniterkeller, Martin Hubacher, Twann, [www.johanniterkeller.ch](http://www.johanniterkeller.ch);  
Weingut Charles Steiner, Schernelz, [www.schernelz-village.ch](http://www.schernelz-village.ch);  
Weingut Sabine und Lukas Hasler, Twann, [www.haslerwein.ch](http://www.haslerwein.ch).

### Kulinarische Tipps

Wer am Bielersee einkehrt, hat vielleicht Lust auf frische Fische. Nur: Die Bestände an Egli und Felchen sind relativ gering. Man braucht etwas Glück, regionale Produkte auf der Speisekarte vorzufinden. Die Weinkarten dürften noch konsequenter auf die einheimischen Gewächse ausgerichtet sein. Sichere Werte sind:

#### **Aux Trois Amis, Schernelz:**

Grandiose Aussicht, bekannt für Fische, reservieren empfehlenswert, Tel. 032 315 11 44.

#### **Hotel Jean-Jacques Rousseau,**

**La Neuveville:** Sehr schöne Terrasse direkt am Seeufer, solide Küche, gutes Verhältnis von Preis und Leistung, [www.jjrousseau.ch](http://www.jjrousseau.ch)

#### **Restaurant Bellevue, Tüscherz:**

Fisch-Spezialitäten, Menu Surprise für 61 Fr., leider direkt an der Strasse, [www.rest-bellevue.ch](http://www.rest-bellevue.ch)

#### **Restaurant St. Petersinsel,**

**Erlach:** Touristischer Anziehungspunkt, Sonntage vermeiden! Lokale Küche, bis Oktober geöffnet, [www.st-petersinsel.ch](http://www.st-petersinsel.ch). (kep.)