

Zeitschrift: Zeitlupe : für Menschen mit Lebenserfahrung
Herausgeber: Pro Senectute Schweiz
Band: 81 (2003)
Heft: 10

Artikel: Vielfalt und Originalität
Autor: Vollenwyder, Usch
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-726060>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 24.06.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



BILDER: PETER MOSIMANN

Winzer Lukas Hasler schenkt den Reben seine volle Aufmerksamkeit – vom Winterschnitt bis zur Etikette auf der Flasche.

Vielfalt und Originalität

Die Lese hat begonnen. Auch in den Schweizer Weinkellereien füllen sich Stahltanks und Eichenfässer mit gepresstem Traubensaft. Doch die Arbeit an der Rebe zieht sich durchs ganze Jahr.

VON USCH VOLLENWYDER

Nur schmal ist der flache Landstreifen zwischen dem linken Bielerseeufer und den Anhöhen, die zum Mont Sujet und dahinter zum Chasseral aufsteigen. Die Winzerdörfer Tüscherz, Twann und Ligerz ziehen sich dem Uferweg, der Bahn und der Strasse entlang. Dahinter beginnen die Rebberge. In schnurgeraden Reihen stehen die Rebstöcke am Sonnenhang.

Etwa 30 Jahre alt wird ein Rebstock. Fast fünf Jahre dauert es, bis er Ertrag abwirft, nach sieben Jahren ist die Traubenqualität optimal: «Da lohnt es sich, genug Zeit in die Pflege der Reben zu investieren», sagt der junge Weinbauer Lukas Hasler. Seit fünf Jahren ist der ehemalige Lehrer und eidgenössisch diplomierte Önologe im Weinbau tätig. Vor zwei Jahren machte er sich selbstständig.

In der Region Bielersee pachtete er gut drei Hektaren Rebland, die er nach den Auflagen der Integrierten Produktion bewirtschaftet: Hohe Qualität und natur-schonender Anbau sind seine wichtigsten Kriterien.

Von der Rebe zum Wein

Vom Winterschnitt bis zur Flasche verfolgt Lukas Hasler den Werdegang seines Weins. Bei den verschiedenen Arbeiten im Jahreslauf hat er jeden seiner ungefähr 18000 Rebstöcke etwa 9-mal vor sich. Er lacht: Jede Arbeit – zumindest während der ersten Woche – sei seine Lieblingsarbeit. Zur Bewirtschaftung des Betriebs ist er auf die Mithilfe der Familie, von Freunden und Kollegen angewiesen. Nur in arbeitsintensiven Spitzenzeiten stellt er zusätzliche Helfer ein. Da die Parzellen am Bielersee klein und meist auch steil sind, gibt es viel Handarbeit.

Nach dem Winterschnitt beginnt die Arbeit im Rebberg: «bögle» (die Fruchtruten werden auf die Drähte zwischen den Rebstöcken gebunden), Triebe ausbrechen, Jungpflanzungen anlegen, Pflanzenschutz betreiben, zwischen den Rebstöcken mähen, Stämme putzen, «bischössle» (überflüssiges Laub wird um die Trauben herum weggenommen), «einschlaufen» (Fruchtzweige werden in die Drahtanlage geflochten, festgebunden und die zu langen Triebe abgeschnitten). Ein Teil der Trauben wird bei qualitätsbewussten Winzern weggeschnitten: «Wenn die Trauben noch grün sind, tut es uns Winzern noch weniger weh», sagt Lukas Hasler. Wenn die Trauben reifen, gilt es, sie vor gefräßigen Vögeln zu schützen. Regelmässig wird auch ihr Zuckergehalt kontrolliert.

Das Wegschneiden von Trieben und Trauben vom Vegetationsbeginn bis zur

Lese ist die wichtigste Voraussetzung für die Herstellung von Qualitätsweinen. Weine mit der Ursprungsbezeichnung AOC – Appellation d'origine contrôlée – müssen nicht nur einen Mindestzuckergehalt aufweisen. Es dürfen auch nur 1,2 Kilo Trauben pro Quadratmeter gelesen werden. Viele Weinbauern, die Qualität über Quantität stellen, schränken den Ertrag freiwillig noch mehr ein. Lukas Hasler lässt oft nur 500 bis 900 Gramm pro Quadratmeter reif werden: So werde der Zuckergehalt höher, die Aromenbildung – das A und das O eines Weines – optimaler, Säurestruktur, Farb- und Gerbstoffe besser: «Wir sind schliesslich Wein- und nicht Tafeltraubenproduzenten.»

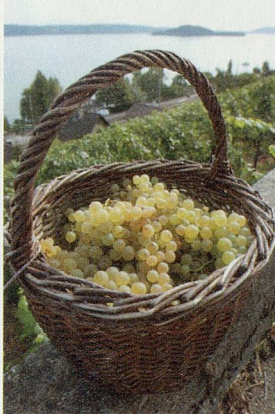
Chasselas und Pinot noir

Über 15 000 Hektaren Rebland gibt es in der Schweiz. Etwas mehr als die Hälfte davon ist mit roten, der Rest mit weissen Rebsorten bepflanzt. Die grössten Rebbaugebiete befinden sich in der Westschweiz, die wichtigsten Weinkantone sind das Wallis, die Waadt und Genf. Auch die Drei-Seen-Region, die Ostschweiz und das Tessin sind bedeutende Weinbauregionen.

Schweizweit werden gegen fünfzig Rebsorten angebaut. Über ein Drittel aller Weissweine wird aus der Chasselas-Traube produziert. Im Wallis trägt er die Bezeichnung Fendant, andernorts Gutedel. Beim Rotwein ist der Pinot noir am verbreitetsten – in den östlichen Gebieten der Schweiz heisst er Blauburgunder, Clevner oder Spätburgunder. Dahinter folgen der Gamay und der Tessiner Merlot. Um einen qualitativ hoch stehenden Wein herzustellen, braucht es nicht nur erfahrene Weinbauern. Ebenso müssen Rebsorte, klimatische Bedingungen und die Beschaffenheit des Bodens zueinander passen. Längst nicht jede Rebe lässt sich an jedem Ort ziehen. Und schliesslich sollte für eine gute Ernte auch der Wettergott noch ein Einsehen haben.

Je etwa 6000 Vollzeit- und gleich viele Nebenerwerbsbetriebe – 14 Prozent aller landwirtschaftlichen Unternehmen – sind mit dem Rebbau beschäftigt. 2002 produzierten sie 53 Millionen Liter Weiss- und etwas über 54 Millionen Rotwein. Im gleichen Jahr konsumierten die Schweizerinnen und Schweizer insgesamt 285 Millionen Liter Wein. Dafür gaben sie etwas mehr als zwei Milliarden

Weinkenner dürfen sich freuen: 2003 wird ein Spitzenjahrgang werden.



Franken aus. Der Konsum von Schweizer Wein – vor allem Weisswein – sinkt, obwohl viele Weinbauern auf Qualität, Originalität und Vielfalt setzen.

Dass die Nachfrage nach Schweizer Wein zurückgeht, bedauert auch Adrian Etter, Betriebsleiter im Wyhus Belp. Diese Weinhandlung für Private, Gastronomie und Wiederverkäufer hat die verschiedensten in- und ausländischen Produkte im Angebot. Mit gutem Gewissen könne er Schweizer Weine empfehlen, sagt Adrian Etter. Eher fruchtig, leicht frisch, lieblich vinifiziert hätten sie ihre besonderen Eigenschaften, auch wenn im Ausland vielseitigere Traubensorten wachsen würden. Einheimischen Winzern rät er zu einer möglichst grossen Vielfalt beim Traubengut – und zu einer optimalen Qualität.

Wein für jeden Geschmack

Doch gute Qualität hat ihren Preis. In Australien zum Beispiel kann eine Hektare Rebland voll mechanisch in 150

Stunden pro Jahr bearbeitet werden, für die gleiche Fläche in einem Twanner Weinberg sind rund 900 Stunden erforderlich. Hinzu kommen die unterschiedlichen Lohnkosten. Schweizer Weinbauern wissen, dass sie mit ihren Preisen im Vergleich mit ausländischen Weinpreisen unterliegen. Ziel müsse es sein, den Ruf des Schweizer Weins mit einer ausgezeichneten Weinqualität ständig zu verbessern, sagt auch Lukas Hasler: «Nur eine gute Qualität bewegt Weinkenner und Weinkennerinnen zum Kauf eines teureren Produktes.»

Welcher Wein zu welchem Preis schliesslich auf dem Tisch steht, muss jeder Weinliebhaber selber entscheiden. Zwar rät auch Adrian Etter seinen Kundinnen und Kunden, zu einem Fischgericht einen leichten Roten oder einen Weisswein, zur asiatischen Küche einen Rosé und zu Fleisch und Grilladen eher einen schwereren Rotwein auszuprobieren. «Doch wichtig ist, dass jeder seinem Geschmack folgen kann.» ■

WEITERE INFORMATIONEN

- Weinbücher und -führer gibt es zu vielen Weinregionen und Traubensorten. Lassen Sie sich in einer Buchhandlung beraten.
- Im Internet laden spannende virtuelle Entdeckungsreisen in die Welt der Schweizer Weine ein – zum Beispiel: www.swisswine.ch, www.wine-abc.ch oder www.winecity.ch
- Weitere Informationen über den Weinbau in der Schweiz gibt auch der Deutschschweizer Weinbauverband, DS WV, Chutzenstrasse 47, 3017 Bern, Tel. 031 370 27 28, Fax 031 370 27 29, www.weinbauverband.ch
- Die neue Broschüre «Gastronomie &

Wein» von Schweiz Tourismus ist ein Reiseführer mit Tipps und Ideen für Ausflüge und Restaurantbesuche durch die kulinarische Schweiz, mit Hinweisen zu Weinpfaden, Degustations- und Übernachtungsmöglichkeiten. Die Broschüre ist gratis und kann bestellt werden über Telefon 00800 100 200 32.

➤ Auch bei Lukas Hasler lässt sich Wein degustieren: Hasler Weinbau/vigneron-encaveur, Moos 43, 2513 Twann, Telefon 079 285 78 19, Fax 032 355 26 05, www.haslerwein.ch

