



Schön gewachsen, gut gediehen: Verena Frazao von der Weinbaugenossenschaft Reichenbach schneidet die prallen Trauben ab. 316 Kilogramm wurden am Samstag geerntet.

Iris Andermatt

Süsse Trauben versprechen guten Wein

ZOLLIKOFEN Fünf Kilometer vom Berner Stadtzentrum entfernt wachsen Reben, aus denen Qualitätsweine entstehen. Der Läset am Weinberg in Reichenbach zeigte: Der Jahrgang 2011 verspricht ein guter Tropfen zu werden.

Die letzten Nebelstreifen haben sich aufgelöst, die Sonne scheint warm auf den steilen Hang. Zwischen den Rebstöcken kehrt Leben ein: Männer und Frauen verteilen sich im Rebberg und beginnen, die Trauben von den Zweigen zu schneiden. Die Szene könnte sich am Bieler- oder Genfersee abspielen, doch unten glänzt kein See. Hinter einem Waldsaum fliesst die Aare, dahinter erstreckt sich die Engehalbinsel.

«Hat jemand eine Schere?», tönt es aus den Rebstockreihen, und: «Wir brauchen noch eine

Kiste.» Im Weinberg ob Reichenbach bei Zollikofen ist der Läset voll im Gang. Mitglieder der Weinbaugenossenschaft Reichenbach sind an der Arbeit – Bürolisten, pensionierte Beamte, Juristen, Handwerker, Bankangestellte.

Zum Beispiel Verena Frazao. Die Sachbearbeiterin der Uni Bern entfernt gerade trockene Beeren von einer Traube und schüttelt sie, damit Ohrwürmer herausfallen. Ihr gefällt es im Weinberg: «Es ist schön, hier draussen zu arbeiten, denn sonst sitze ich im Büro.»

Das Lob des Künstlers

Sepp Peterhans kennt die Abläufe im Weinberg besonders gut. «Pro Jahr arbeite ich 40 bis 60 Stunden hier», sagt der pensionierte Büroangestellte. So viele Stunden leisten die wenigsten Genossenschafter, doch ein grosser Teil hilft mit – im Weinberg

oder bei der Arbeit im Keller. «Dorthin gehe ich nicht», schmunzelt Peterhans. «Im Beruf arbeitete ich 40 Jahre drinnen, das reicht mir.»

Immer mehr Trauben gefüllte Behälter stapeln sich beim Geräteschopf. Hier steht Mercurius Weisenstein. Der Künstler und Winzer ist Betriebsleiter der Genossenschaft. 2006 regte er an, seinen eigenen kleinen Weinberg am selben Hang mit weiteren Stöcken zu ergänzen und eine Genossenschaft zu gründen. Seit 2008 erntet diese nun roten und weissen Wein. Geerntet wurde die Sorte Cabernet Jura. Beim Anblick der Trauben leuchten Weisensteins Augen: «Es sieht sensationell aus.» Tatsächlich: Die prallen Trauben bestehen aus ausgereiften, süssen Beeren. Vergessen ist die Ernte 2010, als ein grosser Teil durch ein Hagelwetter unbrauchbar war.

Noch bleiben zwei Sorten an den Stöcken: die weissen Johanner und die roten, noch namenlosen Trauben 91-26-27 des Züchters Valentin Blattner. Win-

Der kantonale Kontrolleur misst einen hohen Zuckergehalt: 96 Grad Öchsle.

zer Mercurius Weisenstein findet, diese seien noch nicht genug gereift. Er will ihnen noch eine Woche Zeit lassen. Am nächsten Samstag ernten die Genossenschafter dann die restlichen Sorten.

Im Weinberg ist es Zeit aufzuräumen. Die blauen Vogelschutznetze werden abgezogen und auf-

gerollt. Schon fast sommerlich warm ist es am Südhang. «Zu Hause habe ich keinen Garten, das hier ist mein Ersatz», erklärt Genossenschafterin Brigitt Leuenberger. «Ich freue mich immer, hier zu arbeiten, die Stimmung ist wunderschön.»

Etiketten mit Humor

Einen Kilometer weiter, auf dem Gemeindegebiet von Bremgarten, geht die Arbeit weiter. Der Keller der Genossenschaft im früheren Feuerwehrmagazin dient allem, was nach der Ernte getan werden muss. Zuerst werden die Beeren abgestielt, dann kommen sie mit Hefezugabe für drei Tage in einen Tank. Nach dieser Gärung werden sie gepresst. Auch gelagert wird der Wein im Keller. Nächsten Frühling werden die Weinproduzenten die Flaschen füllen. Die Namen auf den Etiketten sind doppeldeutig: Der rote heisst Grattecul (franz. auch Hagebutte) der weisse Pissenlit (auch Löwenzahn). «Etwas Humor darf sein. Und wir sind hier ja fast auf der Sprachgrenze», schmunzelt Finanzchef Hans-Ulrich Blaser.

316 Kilogramm Trauben sind fürs Erste geerntet. Im Weinkelner löschen die Genossenschafter nach getaner Arbeit den Durst – mit dem eigenen Wein, dem Pissenlit 2010 und dem Grattecul 2010. Der Jahrgang 2011 dürfte gar noch besser ausfallen. Denn als der kantonale Kontrolleur eintrifft, misst er einen Zuckergehalt von 96 Öchslegrad. Ein Traumwert. *Herbert Rentsch*

WEIN AUS OSTERMUNDIGEN

Wespenalarm Der grösste stadtnahe Weinberg liegt in Ostermundigen. Der Hättenberger wächst auf einem 0,9-Hektaren-Areal an der Südflanke des gleichnamigen Hügels.

Mit der dort teils abgeschlossenen Traubenernte ist Winzer Andreas Blank rundum zufrieden. Am 22. September haben Blank und seine Helfer die Sorte Müller-Thurgau gepflückt. «Wir hätten diese weissen Trauben gerne noch ein paar Tage länger reifen lassen, müssten aber zu-

greifen, weil die Wespen die Beeren angriffen», sagt der Winzer.

Am Donnerstag ist der zweite Teil des Läsets fällig. Dann kommen die weissen Chasselas- und die roten Pinot-noir-Trauben in die Bottiche. Blank: «Die Trauben blühten früh und hatten viel Zeit zum Ausreifen.» Er erwarte einen «fast perfekten» Jahrgang.

Die Familie Blank-Diemi kultiviert den Hättenberger seit 1998. Rund zwei Drittel seiner Arbeitszeit investiert Andreas Blank in den Rebbau. Daneben ist er in

seinem Beruf als Koch tätig. Das Weingut ist ein Familienbetrieb. Gekeltert wird der Wein bei der Firma Riem-Däpp in Kiäsen.

Den Hättenberger gibts als roten Pinot noir. Der Weisswein ist ein Cuvée, eine Mischung aus Müller-Thurgau und Chasselas. Als Halbliterpot kosten die Weine 9.50 Fr., in der 0,7-Liter-Flasche rund 15 Franken. Total kommen jährlich rund 11 000 Flaschen in den Handel. *pst*

www.haettenberger.ch

WEIN AUS ZOLLIKOFEN

Flaschen für Arbeit 2006 wurde die Weinbaugenossenschaft Reichenbach gegründet. Die 85 Genossenschafter stammen zu meist aus der Region Bern. 2007 pflanzten sie am gepachteten Hang in Reichenbach 1200 Rebstöcke (0,25 Hektaren). Seit 2008 wird in steigender Menge Rot- und Weisswein produziert, der an die Genossenschafter verkauft oder gegen geleistete Weinbauarbeit abgegeben wird. *hrh*

www.rebbau-reichenbach.ch