

## In Kürze

### NEUER JOB

#### Hartmann gründet Firma

Reto Hartmann (49), einst Chef beim Berner Konsumgüterkonzern Valora und bei der Lysser Feintool, will sich offenbar in einer für ihn neuen Branche versuchen. Gemäss einer Meldung im Schweizerischen Handelsamtsblatt ist Hartmann



Bald mit Schere? Thomas Wuthrich  
 Unternehmer Reto Hartmann.

Verwaltungsratspräsident des neu gegründeten Unternehmens AnkerGroup AG mit Sitz in Hünibach. Unternehmenszweck unter anderem: Führen von Coiffeur- und Kosmetiksalons. Ob Hartmann selber waschen, legen, föhnen wird, ist noch ein gut gehütetes Geheimnis. bzw

### BIGLA

#### Pulte für Generali

Die Möbelproduzentin Bigla beliefert die Versicherungsgesellschaft Generali mit Büromöbeln für 600 Arbeitsplätze. Das Unternehmen aus Biglen setzte sich in einer Ausschreibung mit seinem elektrisch verstellbaren Bigla-System-Tisch durch. bzw

### UNIVERSITÄTEN

#### Infos zwischen Bern und Basel

Der Regierungsrat hat an die Betriebskosten des Informationsverbands der Universitäten Basel und Bern in den Jahren 2007 bis 2011 einen Kredit von 445 000 Franken pro Jahr genehmigt. Die Kataloge der wissenschaftlichen Bibliotheken der Deutschschweizer Universitäten und der Eidgenössischen Technischen Hochschule sind über ein Bibliothekssystem miteinander verbunden. Über sechs Millionen Bücher, Zeitschriften und andere Medien können so online gefunden und bestellt werden. Die Universitäten Bern und Basel bilden in diesem Informationsverbund einen Teilverbund. aid

### FACHHOCHSCHULE

#### Numerus clausus

Die Zulassungsbeschränkungen an mehreren Studiengängen der Hochschule für Künste werden auch im Studienjahr 2007/2008 weitergeführt. Diesen Beschluss hat der Regierungsrat gemäss der hohen Zahl von Voranmeldungen gefasst. Für die 258 Studienplätze haben sich 847 Personen vorangemeldet. Anwärterinnen und Anwärter auf einen Studienplatz im Fachbereich Musik sowie für die Studiengänge Theater, Konservierung/Restauration, bildende Kunst, Vermittlung in Kunst und Design, visuelle Kommunikation, gestalterische Propädeutikum und literarisches Schreiben müssen eine Eignungsprüfung machen. aid

## BERNER STAATSWEIN 2007

# Concours der Winzer vom Bielersee

Seit gestern hat der Kanton Bern vier Staatsweine: Riesling×Sylvaner, Chasselas, Sauvignon blanc und Pinot noir. Ein Gütesiegel, das als Marketinginstrument genutzt werden und die Qualität des Weins fördern soll.

82 Aren Reben stehen in Ligerz an den Gestaden des Bielersees, die dem Staate Bern gehören. Folglich kennt man ihn schon lange, den Berner Staatswein. Doch den Staatswein nur so zu nennen, weil er auf kantons-eigenem Terrain wächst, ist dem bernischen Volkswirtschaftsdirektor Andreas Rickenbacher zu wenig, um den Rebsaft als Marketinginstrument nutzen zu dürfen. Der Ökonom will, dass die Bezeichnung Staatswein nur verdient, wer dafür eine Leistung erbracht hat. Und um diese zu messen, schrieb Rickenbacher einen Weinwettbewerb aus. Das Echo war gross. Gegen 200 Weine mussten degustiert werden, damit die siegenden Winzer ermittelt werden konnten.

### 89,89 von 100 Punkten

Gestern wurden die Gewinner präsentiert:  
**Kategorie Chasselas:** Lorenz Hämmerli mit einem Inset 2006. Der Wein erzielte 86,56 von 100 möglichen Punkten.  
**Kategorie Riesling×Sylvaner (Müller-Thurgau):** Lorenz Hämmerli mit einem Inset 2006 (84,78 Punkte).  
**Kategorie Spezialitäten:** Heinz



Die Produzenten des Staatsweines 2007 und der Staatsmann: Werner Konrad Engel (Twann), Heinz und Fabian Teutsch (Ligerz), Lorenz Hämmerli (Ins) und Regierungsrat Andreas Rickenbacher (von links). Iris Andermatt

Teutsch mit einem Sauvignon blanc 2006, Schafiser Schössliwy (88,67 Punkte).

**Kategorie Pinot noir:** Werner Konrad Engel mit einem Twanner Frauenkopf Barrique 2005 (89,89 Punkte).

«Wir wollen mit dem Wettbewerb nicht bloss einen Staatswein küren», sagt Regierungsrat Rickenbacher, «sondern gleichzeitig auf die ausgezeichneten Berner Qualitätsweine aufmerksam machen.» Vom Wettbewerb

erhofft sich der Regierungsrat zudem Anreize, «um die Qualitätsproduktion zu fördern». Die vier mit dem Gütesiegel «Berner Staatswein» ausgezeichneten Produkte, werden mit einer besonderen Etikette gekennzeichnet. «Die Sieger haben die Möglichkeit, sämtliche Weine der siegreichen Produktion mit dieser Etikette zu bekleben», betont Rickenbacher. Und er hofft, «dass dies ein gutes Marketinginstrument sein wird, das über

die Kantonsgrenzen hinaus ausstrahlt.»

### Kein Wein vom Thunersee

Selbst wenn sich viele Berner Weinbauern mit nahezu 200 Gewächsen an der Ausscheidung beteiligt haben, bleibt kritisch anzumerken, dass das ganze Weinbaugelände am Thunersee von der Teilnahme ausgeschlossen blieb. Der Grund: Zum Wettbewerb wurden nur Berner Weine mit dem Gütesiegel AOC (Ap-

pellation d'Origine Contrôlée) zugelassen. Und just über diese Qualitätsbezeichnung verfügten die Weine vom Thunersee nicht, erklärt Rickenbacher. Heisst dies also, dass am Thunersee kein Qualitätswein produziert wird? «Wenn nur AOC-zertifizierter Wein degustiert werden darf, heisst dies nicht, dass der Thunerseewein von schlechterer Qualität ist», antwortet der Ligerzer Weinbauer Fabian Teutsch.

Wohl hat die Jury vier Weine zum Berner Staatswein 2007 gekürt, doch an den diesjährigen Empfängen des Regierungsrates wird trotzdem nur einer der vier Weine ausgeschenkt, jener der Kategorie Spezialitäten. Zum Handkuss kommt also einzig Heinz Teutschs Sauvignon blanc. Er kann 100 Flaschen dieses Weins liefern. Der Grund: Vom bisherigen Staatswein (aus jenen Trauben, die auf der Parzelle des Kantons Bern gewachsen sind) sind noch viele Flaschen vorrätig. Bis anhin kaufte der Regierungsrat jeweils jährlich 600 Flaschen Wein des Ligerzer Winzers Bruno Martin, der den staatlichen Weinberg vom Kanton Bern gepachtet hat.



86,56 Punkte: Iris Andermatt  
 Lorenz Hämmerli, Ins.

## Chasselas

Ein Chasselas vom Bielersee, wie man ihn kennt und liebt: subtil, fröhlich, freundlich und charmant. Appetitliche, delikate Frucht, im Gaumen feiner, knackig und ausgewogen. Ein würdiger Vertreter der Chasselas-Zunft, der bei jeder Gelegenheit und sowohl zum Aperitif wie auch zu Vorspeisen, Fisch und Käse passt.



Barbara Meier-Dittus, zvg  
 Chefredaktorin «Vinum» Schweiz.



88,67 Punkte: Iris Andermatt  
 Heinz Teutsch, Ligerz.

## Sauvignon blanc

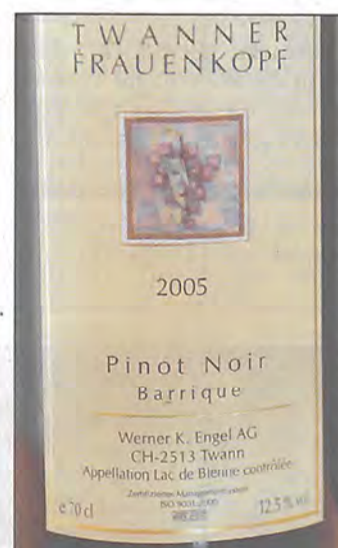
Ein «ergiebig» Wein, sortentypisch, intensiv und leicht verständlich. Die Sauvignon-Aromatik offenbart sich mit exotischen Fruchtnoten – Passionsfrucht, Ananas, Stachelbeere –, ergänzt durch grünwürzige Akzente von Zitronengras und Geissblatt. Auf der Zunge zeigt er sich schön ausbalanciert, saftig, und dicht, dabei gleichzeitig elegant und rassig. Dieses Gewächs wird bei Apéros, zu denen mehr als nur Chips und Nüssli serviert werden, für Gesprächsstoff sorgen. Er macht auch eine gute Figur zu mediterranen Antipasti, zu gepflegten Fischgerichten und Käse (dieser Sauvignon blanc gefiel mir auch, doch fand ich persönlich den Pinot gris noch «genialer»).



84,78 Punkte: Iris Andermatt  
 Lorenz Hämmerli, Ins.

## Riesling×Sylvaner

Ein Riesling×Sylvaner der würzig-herzhaften Art: In der Nase eine Mischung aus Obstarten, Blüten, Kräutern und Hefe, im Gaumen frisch, beschwingt und anregend. Das perfekte Gewächs zum Apéro oder zu Bielerseefischen im Körbchen, zu kalter und warmer Käseküche, Asian Food und Gemüsegerichten. Ein Wein, der von Fachleuten wegen seines «Hefeinschlags» – man spricht auch von (leichter) Reduktion – vielleicht kritisch bewertet würde. Genau solche Weine gefallen den unvoreingenommenen Konsumenten aber oft am besten, weil sie ein intensives Aroma – «Charakter» – besitzen. Das ist in Ordnung!



89,89 Punkte: Iris Andermatt  
 Werner Konrad Engel, Twann.

## Pinot Noir

Mit diesem Pinot Noir kann man wirklich «Staat» machen. Besonders erfreulich ist die gelungene Verschmelzung von charakteristischer Blauburgunderfrucht (Kirschen, Himbeere, Pflaumen) und Holz. So untermalen die süßwürzigen Röstaromen des Fasses das Bouquet nur subtil, der Wein wirkt dadurch komplex, tiefgründig und homogen. Im Gaumen bietet er ordentlich Fülle und Kraft, die Säure- und Tannin-akzente sind diskret spürbar und von guter Qualität. Ein sehr vielseitiger Tropfen, sowohl kulinarisch anpassungsfähig als auch, so vermute ich, einem breiten Publikums geschmack genehm.

### Die Jury

Hochkarätig sei die Jury gewesen, die den Berner Staatswein 2007 erklärte, sagte Regierungsrat Rickenbacher. Nämlich: Regierungsrat Werner Luginbühl («welcher ein exzellenter Weinkenner ist»), Catherine Duttweiler, Chefredaktorin des «Bieler Tagblatts», Marcelle Forster, Gemeinderätin in Moutier, Hans Jörg Girsberger, Restaurant 3 Fische in Lüscherz, Nick Wittwer, Weinhandlung Venerhaus, Grosshöchstetten, die beiden Weinbauern Hubert Louis, La Neuveville, und Charles Steiner, Ligerz, sowie die Chefredaktorin des Fachmagazins «Vinum», Barbara Meier. Sie hat die vier erstplatzierten Weine für die Leserinnen und Leser dieser Zeitung charakterisiert und bewertet.

URS EGLI