

Seeland

Erlach Im Gestel klappt weiterhin eine Lücke

Vorerst kann in Erlach kein Pflegeheim gebaut werden. Das Vorhaben ist an Einsprachen und Vorbehalten der Denkmalpflege gescheitert. Die Enttäuschung im Dorf ist gross. **Seite 18**

Von der Milch zum Wein

Bielerseewinzer Lorenz Hämmerli ist der einzige Winzer in Ins, und mittlerweile einer der grössten in der Region. Jetzt hat er erneut expandiert – nach österreichischem Vorbild.

Er glaube, man habe seinen Vater zu Beginn der 1970er-Jahre übers Ohr gehauen, sagt Lorenz Hämmerli. «Und das war unser Glück.» Der 37-jährige Winzer sitzt zusammen mit seiner Frau Andrea in seinem neuen Verkaufsraum an einem Holztisch. Er erzählt seine Geschichte. Es ist die Geschichte über die Anfänge des Weinguts, über den rasanten Aufstieg und über die Schwierigkeiten, weiter zu expandieren.

Sein Vater habe damals als erst 19-Jähriger den Bauernhof mitten in Ins übernommen, erzählt er. Während einer Landneuvteilung seien ihm grösstenteils die Steillagen rund ums Dorf zugeteilt worden. «Das gute Ackerland in den Flachlagen nahmen sich die älteren Bauern.» Fortan konzentrierte sich die Familie auf die Milchwirtschaft und etwas Gemüseanbau.

Damit habe sich sein Vater aber nicht zufrieden geben wollen, sagt Lorenz Hämmerli. Lange habe er mit dem Gedanken gespielt, als Nebenerwerb Wein herzustellen. Noch fehlten Kapital und Wissen. Erst ein befreundeter Winzer brachte den Stein ins Rollen. Dieser habe dem Vater zum entscheidenden Schritt geraten, sagt der Sohn. Vater Fritz Hämmerli pflanzte also 1984 die ersten Reben – eben an besagten Steilhängen. Ein Glücksfall. Das Handwerk dazu lernte der Bauer von Winzerfreunden und in Kursen. Das war der Anfang.

Bauer, Winzer, Vater

Im modernen Verkaufsraum von Lorenz und Andrea Hämmerli dominiert kühler Beton, Stahl und viel Glas. Mitten im Boden ist eine Glasscheibe eingelassen, die einen Blick auf den neuen Barriquekeller erlaubt. Dekoriert ist der Raum schlicht. Es stehen einige Weinflaschen auf dem Boden, und natürlich ist die aktuelle Kollektion des Weinguts fein säuberlich auf der Bar aufgereiht.

«Noch sind wir nicht ganz fertig mit einrichten», bemerkt Andrea Hämmerli. Aber langsam nähert sich der Degustationsraum ihren Vorstellungen an. Der Verkaufsraum ist der bisher letzte Schritt im Ausbau des Weinguts Hämmerli.

Mit 20 Jahren, kurz nach der Rekrutenschule, habe er den Weinbau für sich entdeckt, erzählt Lorenz Hämmerli. Mit Interesse habe er – selber ausgebildeter Bauer – bei seinem Vater gelernt. Irgendwann habe er seine Passion zum Beruf machen wollen. 1997 ging er beim bekannten Scherzler Winzer Charles Steiner in die Lehre.

Bei Lorenz Hämmerli war die Affinität zum Wein früh geweckt worden. Nicht so bei seiner Frau. «Ich bin mit 14 Jahren von Neuenburg nach Ins gezogen. Mit Wein hatte ich nichts am Hut», sagt Andrea Hämmerli. Bis sie Lorenz kennenlernte – gerade zu jenem Zeitpunkt, als dieser auf den Weinbau zu setzen begann. «Ich bin in das Geschäft hineingewachsen», sagt sie.

Der Betrieb in Zahlen

- Auf sieben Hektaren Reben wachsen vier weisse und sechs rote Traubensorten. Jedes Jahr werden rund 50 Tonnen Trauben verarbeitet. Das ergibt eine Jahresproduktion von ungefähr 70 000 Flaschen aller Grössen (von 0,375 bis 1,5 Liter).
- Die klassischen Traubensorten Chasselas und Pinot Noir dominieren das Sortiment der Hämmerlis. Auch Sauvignon Blanc und Riesling Silvaner sind wichtige Sorten.
- Im Jahr 2013 holte der Betrieb mit seinen Weinen insgesamt 13 regionale, nationale und internationale Auszeichnungen. fm

Man merkt sehr gut, dass die zwei ein eingespieltes Team sind. Sie lassen den Anderen ausreden und ergänzen, wo nötig, die Aussagen des Gegenübers ohne lange nachzudenken. Seit bald 20 Jahren sind sie ein Paar, seit 1999 verheiratet. Die ältere Tochter Alicia ist 18, die jüngere Lena ist 13 Jahre alt.

Mut zur Schlichtheit

Lorenz Hämmerli bittet zum Rundgang durch den kürzlich fertiggestellten Neubau. Man merkt ihm und auch seiner Frau den Stolz an. «Vor einigen Jahren waren wir in Österreich auf einer Weinreise», beginnt Lorenz Hämmerli zu erzählen. Die Österreicher hätten gewaltige Fortschritte im Weinbau gemacht, schwärmt er. Am Neusiedlersee habe er dann die Lösung für seinen Betrieb gefunden. «Ich dachte mir sofort: So ein Verkaufsraum ist mein Ziel.» Fortan hatten sie einen Traum.

Lorenz Hämmerli führt durch ein Treppenhaus in den Keller des neuen Gebäudes. Es sieht aus wie in einer modernen Fabrik: die Treppe ist aus Stahl, die Wände ohne Verzierungen und in betongrau gehalten. Bei besagtem Rebbauern in Österreich sei die Funktionalität im Vordergrund gestanden, fährt der Winzer fort. «Alles war schlicht, aufgeräumt und zweckmässig. Genau das, was wir suchten.»

Nötig wurde der Neubau, weil die Familie Hämmerli seit langer Zeit am Expandieren war. Der Laden brummt. Was bescheiden mit einer Hektare Reben zu Zeiten des Vaters begonnen hatte, war mittlerweile zu einem der grössten Weinbaubetriebe am Bielersee angewachsen. Heute besitzen Lorenz und Andrea Hämmerli sieben Hektaren Reben, alle in Ins. Sie produzieren 70 000 Flaschen Wein im Jahr. Geeigneter Lagerplatz für Leergut, für Flaschen und vor allem für die zahlrei-

chen Eichenfässer war schon vor langer Zeit knapp geworden.

Wachstum mit Hindernissen

Kurz nach der Treppe betritt man den Barriquekeller, das Prunkstück der Anlage. In Reih und Glied liegen 26 hellbraune Fässer auf Holzpaletten. Jedes von ihnen fasst 225 Liter. Hier lagern die Weine, die Lorenz Hämmerli zum grossen Teil selber ausgetüftelt hat. Klassiker wie Pinot Noir und Exoten wie Cabernet Cortis oder Syrah. «Der Syrah gehört alleine meiner Frau, das ist ihr Zuständigkeitsbereich», lacht er. Andrea Hämmerli ist nicht nur für den Syrah verantwortlich, sie managt den ganzen Betrieb – Vermarktung, Verkauf, Kundenbetreuung, das sind ihre Domänen. Die ganze Familie habe sehr viel gearbeitet, um das Geschäft wie es heute ist aufzubauen, sagt sie. Und ihr Mann ergänzt: «Wir haben zeitweise fast Tag und Nacht gearbeitet.»

Genug haben die Hämmerlis noch lange nicht. Am 1. Januar haben sie das Weingut offiziell übernommen. Und sie möchten weiterwachsen. «Es ist sehr schwierig, neue Parzellen für den Rebbau zu finden», sagt Lorenz Hämmerli. In Ins gebe es kaum mehr Möglichkeiten. Die besten Lagen – meist Steillagen – seien heute teures Bauland. Auch auf der anderen Seeseite gebe es nur selten Rebland zu pachten. «Mein Traum wäre eine Parzelle in Neuenstadt», fügt er an.

Zurück im Verkaufsraum kommt Lorenz Hämmerli gar nicht mehr aus dem erzählen – er spricht von neuen Trauben, neuen Weinkreationen, einem Keller für alte Jahrgänge. Ob der Vater damals ahnte, was er anstossen würde?

Fabian Maienfisch

Link: www.bielertagblatt.ch

Mehr Bilder des neuen Verkaufsraums finden Sie online.

Ein gutes Jahr für die Bürger

Schnottwil Die Rechnung der Bürgergemeinde Schnottwil schliesst deutlich besser ab als budgetiert. Dies dank Mehrerträgen in der Forstrechnung.

Die Bürgergemeinde Schnottwil besitzt rund 70 Hektaren Land und 170 Hektaren Wald. Von dem, was in diesen beiden Bereichen erarbeitet wird, lebt die Gemeinde. Laufen die Geschäfte in beiden Bereichen anständig, geht es auch der Gemeinde gut. So wie letztes Jahr, als bei einem Umsatz von 117 000 Franken dank deutlichen Mehrerträgen in der Forstrechnung, ein Überschuss von 27 000 Franken erwirtschaftet werden konnte. Durch diesen nahm in der Bilanz das Eigenkapital auf 1,64 Millionen Franken zu. Auch die Liquidität ist vorzüglich: Knapp die Hälfte des Kapitals ist kurzfristig verfügbar. Die grössten Aufwendungen resultieren bei den Verwaltungskosten, den Abschreibungen, beim Unterhalt und bei der Pflege der Weihnachtsbäume. Es ist Tradition, dass die Bürgergemeinde der Schnottwiler Dorfbewölkerung die Weihnachtsbäume zur Verfügung stellt.

Mehr Leistungen für Dritte

Der Einwohnergemeinderat, der auch die Geschäfte der Bürgergemeinde führt, nahm das grundsätzlich erfreuliche Ergebnis an seiner letzten Sitzung mit Genugtuung zur Kenntnis. Der Schein trägt aber. Wirklich gesund ist nur ein Bereich. Jahr für Jahr fliessen 90 000 Franken Erträge aus Miet-, Pacht- und Baurechtszinsen in die Kasse. Weniger Kontinuität herrscht im Forst. Durch diesen ist Schnottwil Partner des Forstbetriebes Bucheggberg. Der überraschende Ertragsüberschuss von 16 000 Franken – budgetiert war eine schwarze Null – resultiert nicht aus dem Kerngeschäft Holzhandel. Diesen konnte man, wie Betriebsleiter Mark Hunninghaus auf Anfrage bestätigte, auch 2013 nur knapp kostendeckend betreiben. Die Mehrerträge wurden mit Leistungen für Dritte, die in einem grösseren Ausmass anfielen, erwirtschaftet.

Weiter bekräftigte der Gemeinderat seine Haltung, auch während der Legislaturperiode 2014 bis 2017 an das Schwimmbad Mühledorf keine Beiträge zu leisten. Primär würden die Leute aus Schnottwil die Schwimmbäder in Messen und Büren an der Aare besuchen, begründete der Rat seinen abschlägigen Bescheid. flü

NACHRICHTEN

Grenchen/Selzach

In Firma eingebrochen, Lieferwagen gestohlen

In Grenchen wurde in der Nacht auf gestern in eine Firma eingebrochen, berichtet die Solothurner Kantonspolizei. Ein Anwohner wurde kurz vor 3.30 Uhr durch Geräusche geweckt. Er beobachtete, wie Unbekannte in die Firma einstiegen. Beim Eintreffen der Polizei waren die Täter bereits weg. In Bettlach hat die Polizei später zwei verlassene Lieferwagen mit Deliktgut gefunden. In derselben Nacht wurde in Selzach ein Wagen der Firma «Franz Greder Weinkellerei und Getränke» gestohlen. Dabei handelt es sich um einen weissen Lieferwagen der Marke Iveco mit einem Blachenverdeck und der Firmenaufschrift. Möglicherweise bestehe ein Zusammenhang zwischen den beiden Ereignissen. Die Polizei sucht Zeugen, denen Verdächtiges aufgefallen ist oder die Angaben zum Verbleib des Lieferwagens machen können. pks



Der neue Barriquekeller ist der Stolz von Andrea und Lorenz Hämmerli. 26 Fässer lagern im klimatisierten Raum. Die Idee dazu fanden sie in Österreich.

Olivier Gresset