

# Ein eingespieltes Team

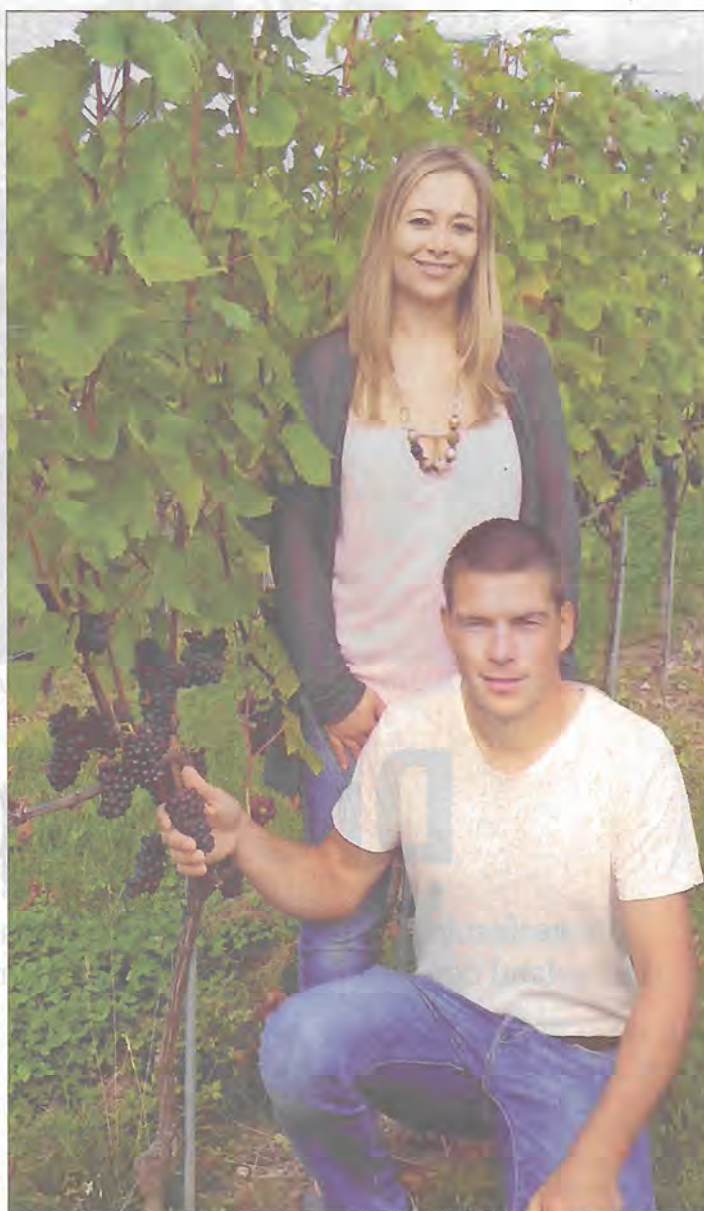
**Zu Besuch bei...** / Andrea und Lorenz Hämmerli haben sich als erfolgreiche Weinbauern einige angesehene Auszeichnungen geholt.

INS ■ Genau so einfach und klar wie sich der schlichte, helle, erst kürzlich fertig gestellte Verkaufsraum an der Gampelengasse in Ins präsentiert, so wirkt auch das junge Weinbau-Ehepaar Andrea und Lorenz Hämmerli. Ein Rebbaauer am Neusiedlersee (A) ermutigte sie, ihre Ideen für einen zweckmässigen, auf Funktionalität ausgerichteten Verkaufsraum und Keller zu verwirklichen. Die mitten im Boden eingelassene Glasscheibe verführt zum Blick in den Barriquekeller. Dort liegen in Reih und Glied 26 hellbraune Fässer auf Holzpaletten. Hier lagern Spezialweine, die Winzer Hämmerli grösstenteils selber ausgetüftelt hat. Momentan sind es Klassiker wie Pinot noir, «Anker-Wein», Blanc de Noir barrique und der rote Anker Cuvée barrique, die hier ihrer Vollendung entgegenämmern. «Erst kurz vor der Ernte wird ent-

schieden, welches Traubengut in Barrique gelagert wird», sagt Hämmerli und schildert die Spannung, ob ein «grosser Wein» geboren werde.

## Die Kirschessigfliege ist eine grosse Gefahr

Mit kräftigen Schritten geht Lorenz Hämmerli, gefolgt von seiner Frau Andrea, durch die Rebenreihen. Tautropfen glänzen auf dem unkrautlosen Klee- und Grastepich. Süss schmecken die prallen, dunklen Beeren von Pinot noir und Gamaret. Hin und wieder greift Hämmerli nach einer Traube, um eine von Schädlingen befallene Beere zu entdecken. «Hier ein Lahmstieker, sonst ist nichts zu finden», meint er zufrieden. «Kompakte Trauben sind anfälliger als lockere», weiss der erfahrene Winzer und zeigt den umweltfreundlichen Pheromondispenser gegen



Kurz vor der Ernte schmecken die Trauben schon süss: Lorenz und Andrea Hämmerli in ihrem Rebbberg. (Bild Tildy Schmid)

den Traubenwickler. «Zur grossen Gefahr wird die sich rasant ausbreitende Kirschessigfliege aus Asien», warnt der Rebbaauer. «Einst legte die Reblaus die Rebbaugebiete lahm, ebenso könnte es uns mit der Kirschessigfliege gehen», fürchtet Hämmerli.

## Mit den Steillagen nahm das Glück seinen Anfang

Seit seiner Kindheit kümmert sich Lorenz Hämmerli um den Weinbau. Seine Frau Andrea zieht seit Langem tüchtig mit. Zum Rebbaau griff Vater Fritz, als ihm anlässlich der Güterzusammenlegung die Steillagen rund um den Betrieb zuteil wurden. «Das begründete unser Glück», weiss Hämmerli und skizziert den elterlichen arbeitsintensiven Aufbau, den beschwerlichen Weg zur Anerkennung bis zum heutigen, topmodernen Weingut. «Die Quali-

tätsauszeichnungen verstehen wir als unabhängige Standortbestimmung», ergänzt Andrea Hämmerli, die den gesamten Betrieb managt. Die beiden sind ein eingespieltes Team. Seit Anfang Jahr führen sie das Weingut, das sich mittlerweile zu einem der grössten Weingüter der Region entwickelt hat, als Eigentümer.

## Bald beginnt die Lese für den Riesling x Sylvaner

Ein Familienbetrieb par excellence. Die 19-jährige Alicia studiert Medien- und Kommunikationswissenschaft, und Tochter Lena besucht die achte Klasse. Dankbar wünden sie den Töchtern, insbesondere aber den Eltern, Heidi und Fritz, ein Kränzchen, «denn bei Bedarf sind sie immer zur Stelle». Jetzt wartet der Alltag. Die Lese des Riesling x Sylvaners beginnt am 25. September. Tildy Schmid

## Das Weingut in Zahlen

Von sieben Hektaren Reben, vier weisse, sechs rote, werden jedes Jahr rund 50 t Trauben zu etwa 70 000 Flaschen Wein verarbeitet. Die traditionellen Traubensorten Chasselas und Pinot noir dominieren das Sortiment neben Sauvignon blanc und Riesling x Sylvaner. 2013 holte der Betrieb 13 regionale, nationale und internationale Auszeichnungen und

erstmals einen Stern für das Weingut Hämmerli. Aktuell ist die internationale Auszeichnung der Expovina für den Pinot noir barrique 2012, Silber. Der Grand prix du vin suisse verlieh dem Gewürztraminer Gold und dem Riesling x Sylvaner Silber. Mondial des Pinots bedachte den Pinot noir 2013 und den Pinot noir barrique 2012 mit Silber. ts

## Warum ein Holzfass?

Das Holzfass dient zum Ausbau des Weins, um das Aromaspektrum und die Gerbstoffe mit Holzkomponenten abzurunden.

«Je neuer das Fass, desto grösser sein Einfluss auf den Geschmack», sagt Hämmerli. Das ist qualitätsfördernd, doch kostenintensiv. Ein Barriquefass kostet 900 bis 1200 Franken und ist nur zwei bis drei Jahre im Gebrauch.

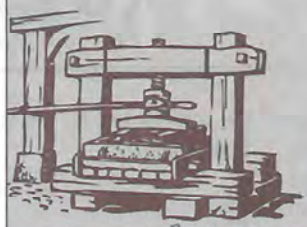
Die aussortierten Fässer werden an Private für gut 150 Franken abgegeben.

Die Öffnungszeiten: Montag und Donnerstag: 16 bis 19 Uhr. Samstag 10 bis 15 Uhr. Ausserhalb der Öffnungszeiten bitte anmelden: Tel. 032 313 41 08 oder 076 330 41 08, www.weingut-haemmerli.ch oder E-Mail: info@weingut-haemmerli.ch ts

# Weinbau

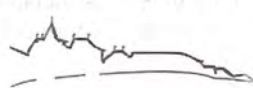
## Trüetele Twann

Das gemütliche Winzerfest am Bielersee



24. - 26. Oktober 2014

www.truelete.ch



Läset-Sunntige Erlach

27./28. September & 4./5. Oktober 2014

Samstag: Offene Weinkeller, musikalische Unterhaltung

Sonntag: Märli, Kinderanimation, Festumzug, offene Weinkeller, musikalische Unterhaltung

Umzugssujets für 2015 gesucht!  
martin.schneider@tschugg.ch

## WWW.TREBERWURST-ESSEN.CH

von November bis März in ERLACH  
Gewölbekeller, für 2-60 Personen

Peter Stettler, Gemeindegewölbe, 3235 Erlach  
Tel. 032 338 15 92 / 079 206 21 57  
info@gemeindegewölbe.ch, www.gemeindegewölbe.ch

## La Cave Perrot in Twann

Der Weinbaubetrieb mit Spitzenweinen  
und eigenem Schiffsverkehrsunternehmen  
www.perrotwein.ch

# weingut hämmerli

weilverkauf  
(jeden Samstag)

kulinarische  
events

stämpfli rebbau  
3235 erlach



rebgrut  
hasenlauf

treberwurstessen  
(Januar-märz)

weindegustation  
für gruppen

fon: 079 604 17 71  
mail: ast15@bluewin.ch