

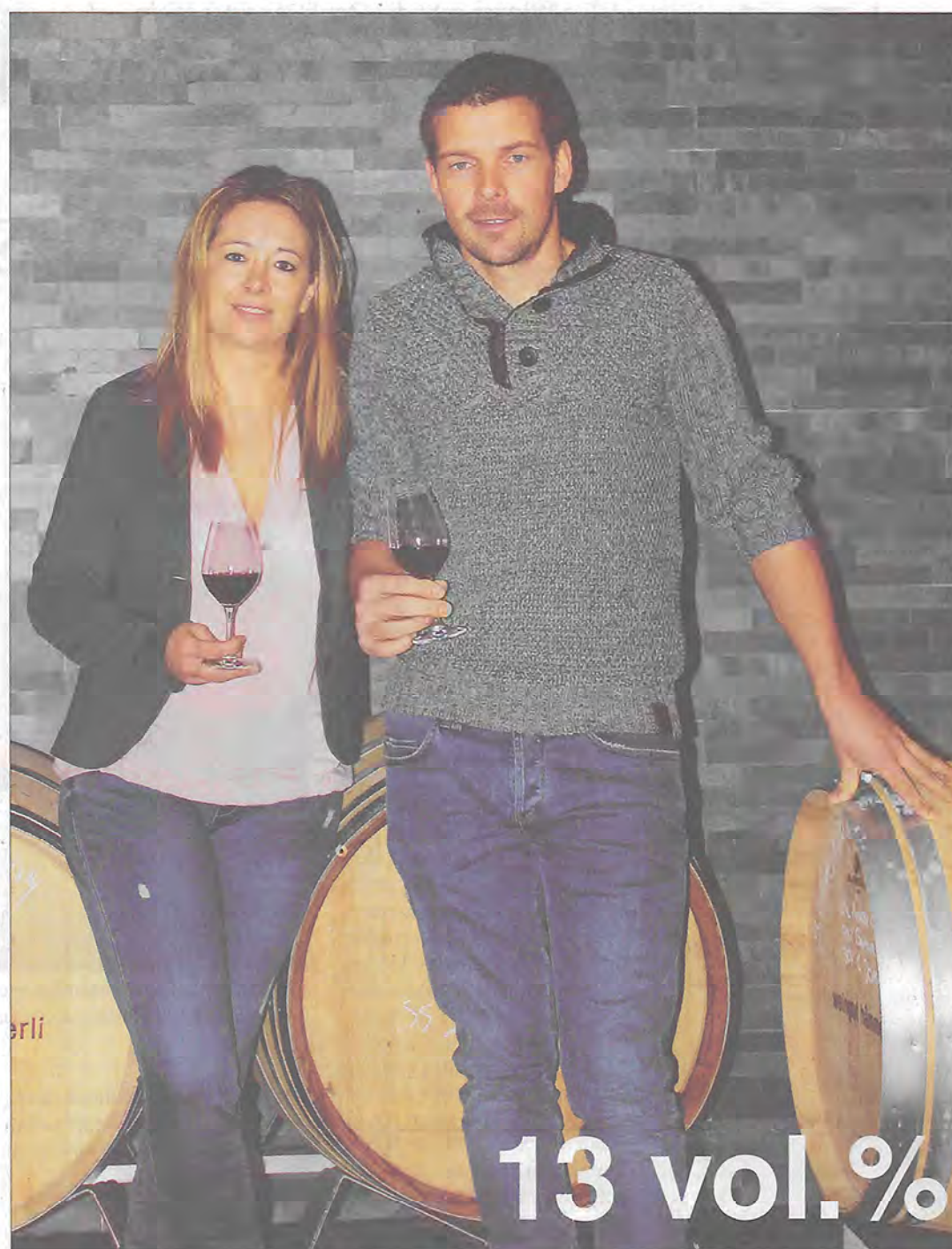
Edle Tropfen, die Freude bereiten

Weinbau / Lorenz Hämmerli ist die Qualität äusserst wichtig, daher ist er bei seinen Reben auch sehr pingelig.

INS In unserem zweiten Teil der Weihnachtsserie «Weihnachtsp(r)ost» ist die BauernZeitung zu Besuch beim Weingut Hämmerli im Ankerdorf Ins. «Wir machen viel von Hand, weil mir die Qualität am Herzen liegt.» Das sagt Betriebsleiter Lorenz Hämmerli. Er sei bei den Reben schon etwas pingelig, lacht er. Ehefrau Andrea lächelt zustimmend. Dafür gehören seine Reben zu den gepflegtesten im Kanton Bern, erklärt der Winzer selbstbewusst. Doch gepflegte Reben alleine ergeben noch keinen guten Wein. «Wir brauchen die optimale Reife der Früchte, um optimalen Wein herzustellen», erklärt Hämmerli. Und dann müsse auch die Liebe im Weinkeller stimmen. «Wir wollen fruchtige, interessante Weine machen, die Freude bereiten.» Dabei müsse die Balance zwischen Säure und Süsse stimmen. Dem Winzer ist es wichtig, die sortentypischen Aromen seiner angebauten Trauben Chasselas (weiss), Pinot Noir (rot) sowie des in dieser Gegend als Spezialität geltenden Riesling Silvaner (weiss) in seinen Weinen zu erhalten. Und das gelingt ihm offensichtlich. Denn bereits jetzt sind viele seiner letztjährigen Weine ausverkauft und die Kunden müssen sich bis zum Februar gedulden. Denn erst dann ist die diesjährige Ernte bereit zum Abfüllen.

Viertes Standbein

Das Weingut Hämmerli ist ein Familienbetrieb. Der Weinbau gehört erst seit 1984 zum Hof. Der Betrieb lebte von Milchwirtschaft, Acker- und Gemüsebau. Doch der hügelige Südwesthang hinter dem Haus eignete sich dafür nicht. So pflanzte Vater Fritz eine Hektare Reben als viertes Standbein. Mitte der 90er-Jahre wurde die Fläche verdoppelt. Sohn Lorenz konnte damals dem Weinbau nicht viel abgewinnen und lernte zunächst Landwirt. «Erst später habe ich plötzlich gemerkt, dass Wein mein Leben ist», erzählt er. Er liess sich in Wädenswil ZH zum Winzer ausbilden und hatte bereits damals grosse Ziele: «Wenn ich mal eine Goldauszeichnung bekomme, werde ich riesig stolz sein», sagte Lorenz Hämmerli als 20-Jähriger. Zwei Jahre später produzierte er seinen eigenen ersten Weinjahrgang. Heute ist der Winzer 39 Jahre alt. Der Betrieb gab nach und nach die Landwirtschaft auf, und konzentrierte sich auf den Weinbau. Mittlerweile umfasst die Produktion knapp sieben Hektaren. Und die als Jüngling ersehnte Goldauszeichnung? Die darf Lorenz Hämmerli, nebst vielen anderen Auszeichnungen aus dem In- und Ausland, gleich in mehrfacher Ausführung sein eigen nennen. Überzeugt hatte im vergangenen Jahr unter anderem Hämmerlis Anker weiss an der AWC Vienna, der grössten offiziell anerkannten Weinbewertung der



Andrea und Lorenz Hämmerli stecken viel Arbeit und viel Herzblut in ihren Betrieb. Der Erfolg gibt ihnen recht. Auch heuer stellen Hämmerlis einen Berner Staatswein.

(Bilder Andrea Wyss)

Welt in Wien (A), und ebenso an der Expovina, Zürich, oder der Riesling-Silvaner am Grand Prix du Vin Suisse. Doch nicht nur das. Letztes Jahr stellte die Familie Hämmerli gleich in drei Kategorien den Berner Staatswein. Auch heuer darf wieder einer ihrer Weine das begehrte goldene Siegel tragen. In der Kategorie «Rote Spezialitäten» ging der Pinot Noir Barrique als Sieger hervor. Begonnen an Prämierungen teilzunehmen haben Hämmerlis, um zu sehen, wo sie mit ihren Weinen stehen, und um in der Weinszene einen Namen zu bekommen. Denn das Business sei knallhart. Könne beispielsweise nach einem schlechten Jahr ein Abnehmer nicht mehr mit dem Gewünschten beliefert werden, sei man weg vom Fenster, erklärt der Winzer.

Die Qualität halten

Trotz aller nationalen und internationalen Auszeichnungen sagt Lorenz Hämmerli: «Der Berner Staatswein hat den grössten Stellenwert für uns. Das macht stolz und ist ein schönes Gefühl.» Ehefrau Andrea ergänzt strahlend: «Das tut gut.» Diese Auszeichnungen seien

eine Anerkennung für den Aufwand und die Arbeit und entschädige für vieles, sind sich die beiden einig. Doch wie so oft im Leben gibt es auch eine Kehrseite der Medaille. Und so spüren Hämmerlis auch schon mal Neid. Doch den lassen die beiden an sich abprallen und gehen unbeirrt ihren Weg weiter. «Mein oberstes Ziel ist, die Qualität zu halten», erklärt Lorenz Hämmerli. Er setzt zur Gärung ausschliesslich Reinzuchthefen ein. Das garantiere eine gleichmässige Qualität gegenüber der Spontangärung, die zudem mit viel Risiko verbunden sei.

Nicht mehr zeitgemäss

Bei Hämmerlis kommen rund 20 verschiedene dieser Hefen zum Einsatz. Der Winzer tüfelt immer wieder an der optimalen Zusammensetzung für jede Traubensorte. Jährlich füllt das Weingut Hämmerli 90 000 Einheiten Wein in 7,5- und 5 dl-Flaschen ab. Alleine ist die gesamte Arbeit durch das Ehepaar nicht zu bewältigen. Andrea Hämmerli ist auf dem Betrieb zuständig für den Verkauf, das Bereitstellen der Lieferungen und das Rechnungswesen. Nebst den Eltern Heidi und Fritz Hämmerli werden in der Hauptsaison fünf polnische Mitarbeiter beschäftigt. Zudem hilft einen Tag pro Woche ein gelernter Winzer aus. Während der Treberwurstsaison helfen drei Frauen aus dem Dorf im Service aus. Und auch die beiden Töchter Alicia (21) und Lena (16) packen teilweise mit an. Alicia hat Medien und Kommunikation studiert und will nun Vaters Homepage

auf Vordermann bringen. Denn die sei nicht mehr zeitgemäss, erklärt Lorenz Hämmerli lachend. Dass sie sich mit einbringt, erfüllt die Eltern mit

Stolz. Wie der Gemüse- Obst- und Ackerbau, ist auch der Weinbau den veränderten Wetterextremen unterworfen.

Angst und Bauchschmerzen

Doch von beispielsweise Hagel sind Hämmerlis in den letzten Jahren weitgehend verschont worden. Auch von der gefürchteten Kirscheschiffle (KEF), die 2014 erstmals in der Region ein Problem darstellte, waren sie nicht betroffen. Doch diese Zeit, als die KEF aktiv war, sei mit Ängsten und Bauchschmerzen verbunden gewesen, erinnert sich Andrea Hämmerli.

Bei der Rebenpflege setzt der Betriebsleiter aus Überzeugung kein Insektizid ein. Um seine Trauben vor der Kirscheschiffle zu schützen, entblättert Lorenz Hämmerli die Traubenzonen sauber. Das sei das A und O, erklärt er. Ausserdem sei es wichtig, besonders gegen das Ende des Wachstums die Begrünung tief zu halten. Zudem werden ausserhalb der Parzellen, Becherfallen aufgestellt, damit die Schädlinge gar nicht erst in die Anlage eindringen. Diese Art der Bekämpfung sei zwar arbeitsaufwendig und kostenintensiv. Doch bei einem Schaden wäre die Einbusse um ein Vielfaches höher, weiss Lorenz Hämmerli.

Freizeit ist kostbar

Andrea und Lorenz Hämmerli betreiben ihr Weingut mit viel Herzblut. Doch auch sie brauchen Auszeiten. Ehefrau Andrea tankt abends bei einem Spaziergang im Rebberg Kraft. Die Sonnenuntergänge darin seien wundervoll. Das Paar geht regelmässig auswärts essen, und vor der Ernte fahren sie einige Tage ins Südtirol. «Ich bin glücklich, dass der Weinverkauf läuft», so der Winzer. Das mache Freude um weiterzumachen, auch wenn Freizeit ein kostbares Gut sei. Andrea Wyss



Nach der Ernte ist vor der Ernte. Lorenz Hämmerli schneidet seine Reben im Winter akkurat zurück.

ADVENT

Advent In Laupers Blumeschüürli

Das Blumeschüürli der Familie Beat Lauper, Hauptstrasse 3, Wiler b. Seedorf, ist täglich geöffnet. Türkränze, Holzsterne, Gestecke.

Weihnachtsweg in Heiligenschwendi

Bis am 6. Januar ist der Weihnachtsweg Heiligenschwendi bei Thun zu besuchen. Beginn ist in Schwendi bei der Bushaltestelle Hotel Alpenblick. An folgenden Abenden ist der Rundweg von 18 bis zirka 21 Uhr mit Laternen ausgeleuchtet: 17.; 18.; 24.; 25. Dezember und 1. Januar. Infos Tel. 079 743 89 39 oder www.weihnachtsweg.com.

Ochlenberger Weihnachtsweg

Der Ochlenberger Weihnachtsweg ist bis zum 6. Januar geöffnet. Auf einem rund 1,5 km langen Rundweg wird die Weihnachtsgeschichte erzählt. Beginn und Ende ist auf dem Jordihof, Dorf 3, Ochlenberg. Infos www.jordihof.ch.



Solothurner Weihnachtsmäret

Der Solothurner Weihnachtsmäret findet bis 18. Dezember auf dem Kreuzackerpark statt. Musikalische Darbietungen, Märchenzählungen, Karussell und vieles mehr. Die vielseitigen Aussteller laden in ihren schmucken Kleinen Häuschen zum Schmöckern, Probieren und Kaufen ein.

Weihnachtsmärit Schwarzhüsere

Am Samstag, 17. Dezember, von 14 bis 17 Uhr Markt und von 14 bis 15 Uhr Weihnachtsbaumverkauf beim Schulhaus Schwarzhüsere mit reichhaltiger Kaffeestube.

Weihnachtsbaum-Markt Huttwil

Täglicher Verkauf der Weihnachtsbäume von 9 bis 18 Uhr, der Markt findet am 17. und 18. Dezember von 10 bis 18 Uhr statt. Weihnachtsbäume aus eigener Kultur, weihnächtliche Dekoration und Weihnachtsbeizli bei Familie Urs und Beatrice Hodel, Nyffenegg, Huttwil, Infos unter www.nyffenegg.ch.

Haben auch Sie einen Anlass, den Sie in unserem Adventsfenster platzieren möchten? Senden Sie uns den Flyer Ihrer Veranstaltung an BauernZeitung Nordwestschweiz, Bern und Freiburg, Dammweg 3, 3000 Bern 22 oder per E-Mail an: redaktion.be@bauernzeitung.ch.