



## Weingut Hämmerli, Ins

Im Berner Seeland liegt das schöne Bauernhaus mit angrenzendem, modernem Verkaufslokal und Keller von Lorenz und Andrea Hämmerli, den einzigen Winzern in Ins. Geografisch gehört Ins – wo der grosse Albert Anker zu Hause war – zum Bielersee. Die Hämmerlis machen Weine unter der AOC Bern und füllen den Chasselas und Pinot Noir «Bäregold» in Flaschen, auf denen der Berner Bär im Glas und auf der Etikette zu Ehren kommt. Der jährliche Besuchertag ist übermorgen, das Gästezelt steht schon, wo am Samstag zwischen 10.00 und 20.00 Uhr einige Hundert Besucher mit Wein und leckeren Häppchen verwöhnt werden. Aber da ist keine Hektik zu spüren. Lorenz erzählt, mitreissend und mit zunehmender Begeisterung: von der Zeit, als Ins mit fünfzig Hektaren das grösste Weinbaudorf der Region war, wie nach und nach das Rebland an der Sprachgrenze zum Bauland für Zuzieher aus Neuchâtel und Bern wurde. Wie sein Vater 1984 die erste Hektare Reben pflanzte, an einer Hanglage, die kaum zur Kuhweide taugte, sich wegen des steinigen Bodens und der

Exposition aber perfekt für den Weinbau eignete. Als sie 1997 eine weitere Hektare von einem Winzer übernehmen konnten, machte Lorenz nach der Landwirtschaftsschule auch noch eine dreijährige Winzerlehre. Lorenz hatte den Ehrgeiz, Spitzenweine zu machen, weshalb Gemüseanbau und Viehzucht aufgegeben wurden. Heute vinifiziert Lorenz Trauben von insgesamt zehn Hektaren. Lorenz macht am liebsten alles selber, weil er so ausprobieren und umsetzen kann, was ihm im Kopf herumschwirrt, ohne viel erklären zu müssen. Um die Hilfe seines Vaters, der in den Reben anpackt und die Weine ausliefert, und seiner Frau, die im Weinberg wie im Betrieb wichtige Arbeit leistet, ist er dennoch froh. Blutjung haben die beiden geheiratet und eine Familie gegründet. Jung sind sie immer noch, zwei weininteressierte Töchter von zweiundzwanzig und sechzehn Jahren traut man ihnen nicht zu. Bei Arbeitsspitzen im Weinberg und während der Lese stehen ihnen seit Jahren die gleichen treuen Helfer zur Seite, die inzwischen fast zur Familie gehören. 2008 haben die Hämmerlis zum ersten Mal an einer Weinprämierung mitgemacht – und wurden auf Anhieb Zweite von vierzig Betrieben. Sie wollten wissen, wo sie stehen, ob man sie ernst nimmt, und sie suchten den Austausch mit Winzerkollegen. Der Erfolg ist ihnen treu geblieben, national und international regnet es Auszeichnungen und Preise für ihre Weine. Der Wunsch, an der Spitze mitzumischen, ist heute Druck und Ansporn zugleich. Ihre Weine wurden bereits sieben Mal zu «Berner Staatsweinen» gekürt und werden an Empfängen der Stadt Bern kredenzt. Die naturliebenden Hämmerlis betreiben nachhaltigen Rebbau, denn «gesunde Trauben kommen nur aus gesunden Böden», ist Lorenz überzeugt. Im Keller verwendet er ausser Zuchtheften keinerlei Hilfsmittel. Mit zehn verschiedenen Traubensorten dauert die Weinlese bei den Hämmerlis von Mitte September bis Ende Oktober. Gepflückt wird nur, was vollkommen ausgereift ist. Die Nachfrage ist immer grösser als ihr Weinangebot, deshalb ehrt und freut es die beiden, dass ihnen ab 2018 für einige Jahre die Weinberge des Château de Mur in Vully am Murtensee anvertraut werden. Mit den Trauben der über vierzigjährigen Pinot Noir-Stöcke dieser Toplage wollen sie einen Topwein keltern. Von den schönen Weinen, die wir probieren konnten, gefielen uns der typisch pfeffrige Syrah Barrique 2015 und der prächtige Pinot Noir Barrique 2015 besonders gut.

Weingut Hämmerli – Gampelengasse 35 – 3232 Ins  
Tel. 0041 (0)32 313 41 08 – [www.weingut-haemmerli.swiss](http://www.weingut-haemmerli.swiss)