

«Das Wichtigste ist viel Herzblut»

Lorenz Hämmerli aus Ins hat beim Berner Staatswein 2015 abgeräumt. Der junge Winzer über die Auswirkungen des Klimawandels und das Geheimnis eines Spitzenweins.

Interview: Reto Wissmann

Herr Hämmerli, die Traubenlese ist abgeschlossen. Wie wird der Jahrgang 2015?

Für die roten Sorten war das Jahr perfekt. Vor allem unsere Spezialitäten Syrah, Cabernet Dorsa und Gamaret konnten sehr gut ausreifen. Das verspricht tolle Weine zu geben. Für den Pinot noir war der Sommer fast zu heiss, er bevorzugt durchschnittliche Temperaturen. Auch für die weissen Trauben war der Hitzesommer nicht optimal. Für eine gute Säurestruktur und schöne Aromen brauchen diese vor allem kühle Nächte.

Also kein Top-Jahrgang?

Insgesamt rechne ich mit einem sehr guten Jahrgang. Der Herbst war schön trocken, es gab praktisch keine Fäulnis und die Öchslegrade sind dank des schönen Sommers sehr hoch. Ein heisser Sommer allein macht aber noch keinen guten Wein. Man darf nicht vergessen, dass über 35 Grad für die Trauben nicht optimal sind. Zum ersten Mal seit 15 Jahren mussten wir in diesem Jahr bewässern.

Wie sieht es mengenmässig aus?

Die Trockenheit hat dazu geführt, dass die Beeren kleiner sind. Die Ernte ist unterdurchschnittlich. Wir mussten in diesem Jahr sogar Trauben zukaufen.

Man spricht davon, dass man wegen des Klimawandels am Bielersee bald Merlot anpflanzen kann. Merken Sie etwas davon?

Die späten Traubensorten reifen heute effektiv viel besser aus. Als Winzer in gemässigtem Klima merkt man die Auswirkungen von ein, zwei zusätzlichen Grad enorm. Unterdessen kann man tatsächlich erfolgreich Merlot anpflanzen.

Das Bayer-Fungizid Moon Privilege hat für Schlagzeilen gesorgt, weil es zu Missbildungen an den Reben führt. Waren Sie auch betroffen?

Ja, wir haben das Pilzschutzmittel auch verwendet. In einem unserer Rebberge hat es zu 60 Prozent Ertragsausfall geführt, weil das Mittel verhindert hat, dass die Pflanzen blühen. Der Schaden ist beträchtlich.

Entschädigt Sie Bayer dafür?

Das wird jetzt abgeklärt. Wir versuchen aber sowieso, je länger je weniger chemische Mittel einzusetzen. Seit diesem Jahr entfernen wir zum Beispiel das Unkraut unter den Reben weitgehend mechanisch und brauchen dadurch 70 Pro-



Winzer Lorenz Hämmerli rechnet mit einem sehr guten Jahrgang. Foto: Adrian Moser

zent weniger Herbizid. Im Vergleich mit dem Gemüsebau wird im Weinbau aber sowieso wenig Chemie eingesetzt.

Was halten Sie von Bioweinen?

Die Konsumenten sind heute sensibilisierter und Bioweine gehören sicher ins Sortiment grosser Weinhändler. Es ist aber nach wie vor sehr schwierig, Bioweine in vergleichbarer Qualität zu konventionellen Weinen herzustellen.

Passiert Ihnen das als Produzent, dass Sie einen Wein völlig anders beurteilen als ein Experte?

Ja, das passiert.

Ist ein guter Wein Geschmackssache?

Beim eher neutralen Chasselas kann man objektiv beurteilen, was ein guter Wein ist. Bei den Spezialitäten ist es sehr subjektiv. Einen Experten können die Aromen stören, die mir als Winzer gefal-

len. Prämierungsdegustatoren schätzen vor allem trockene Weissweine. Unsere sind zum Teil eher süffig, was bei unseren Kunden aber sehr gut ankommt.

Was ist das Entscheidende, um einen Spitzenwein zu produzieren? Wetter, das Terroir, Glück, Können?

Das Wichtigste ist ein gesunder Menschenverstand, ein gutes Bauchgefühl und viel Herzblut. Gesunde, reife Trauben sind eine wichtige Voraussetzung, der Rest passiert im Keller. Der Boden wird überbewertet.

Viele Leute kaufen einen Wein aufgrund der Etikette. Investieren Sie auch ins Marketing?

Wir machen nach wie vor alles selber. Das Marketing ist aber heute so wichtig, dass viele Winzer bereits Profis engagieren. Für uns zählt jedoch vor allem der direkte Kontakt zu den Kunden.

Wie bestimmen Sie den Preis einer Flasche Wein?

Bis vor zehn Jahren gab es noch eine Liste mit regionalen Preisempfehlungen. Heute geht jeder seinen eigenen Weg. Ich möchte Ende Jahr lieber den ganzen Jahrgang verkauft haben, als treue Kunden mit höheren Preisen zu vergraulen. Man könnte aber sicher mutiger sein. Dieses Jahr haben wir immerhin acht Gold- und sechs Silbermedaillen bei Weinprämierungen gewonnen.

Auch beim Berner Staatswein 2015 haben Sie in drei von vier Kategorien gewonnen. Was bringt das?

Diese Auszeichnung spüren wir im Verkauf am meisten. Unsere Kunden stammen vor allem aus der Region und nehmen diesen Wettbewerb wahr. Unterdessen gibt es eher zu viele Prämierungen. Für die Konsumenten sind all die Auszeichnungen nicht mehr überblickbar.

Böse Zungen behaupten, die Besten nehmen beim Staatswein gar nicht teil, weil sie es nicht nötig haben.

Zu Beginn bekam jeder teilnehmende Winzer die ganze Rangliste zugestellt. Wenn renommierte Betriebe auf hinteren Plätzen landeten, konnte dies natürlich zu Frust führen. Unterdessen werden nur noch die Gewinner bekannt gegeben. Aus meiner Sicht machen heute die Besten grösstenteils mit.

Gerade am Bielersee ist ein Generationenwechsel im Gang. Was macht das Winzerleben für junge Leute wieder attraktiv?

Für mich persönlich ist die Unabhängigkeit sehr wichtig. Der Beruf ist zwar eine grosse Herausforderung, aber auch sehr vielseitig. Man begleitet ein Produkt vom Ursprung bis zum Verkauf. Zudem fühle ich mich auch der Region verpflichtet. Die Drei-Seen-Region ist für mich die schönste Ecke der Schweiz.

Rebbau

240 Hektaren im Kanton Bern

Mit rund sieben Hektaren gehört das Weingut Hämmerli zu den grösseren im Kanton Bern. Der Standort in Ins ist allerdings ungewöhnlich. Bis vor 60 Jahren war Ins zwar noch ein klassisches Winzerdorf, heute dominiert jedoch der Gemüsebau und das Hämmerli-Gut der einzige verbliebene Weinbaubetrieb. Lorenz Hämmerli (38) und seine Frau Andrea (36) sind seit 15 Jahren für die Reben zuständig, im letzten Jahr haben sie den Betrieb von den Eltern ganz übernommen. Neben vielen anderen Auszeichnungen haben sie in diesem Jahr drei von vier Kategorien des Wettbewerbs Berner Staatswein gewonnen. Im ganzen Kanton Bern wird auf gut 240 Hektaren Rebbau betrieben, 220 Hektaren davon liegen in der Region Bielersee. Die knapp 190 Winzerinnen und Winzer ernten jedes Jahr rund 1770 Tonnen Trauben. (rw)