Programm Stockschneiden vom Samstag, 18. März 2023

12.00 Uhr	Ankunft der Züge aus Biel und Neuchâtel am Bahnhof Twann
12.15 Uhr	Begrüssung durch Cordula Morgenegg-Posch, Präsidentin der Chaîne Viniterra Bielersee, begleitet von Musique Simili
12.45 Uhr	Beginn des Stockschneidens unter Anleitung von Rebleuten Degustation an der Bielersee-Wein-Allee
13.00 Uhr –	Verpflegung an zwei Standorten:
16.00 Uhr	Feine Fleisch-/Vegi-Spiessli zum selber Grillieren mit Kartoffelgratin *Kaffee und Kuchen im Engel Haus und der Vinothek Viniterra (kostenpflichtig)*
13.30 Uhr	Erste Durchführung des Entreactes im Saal des Rebhauses

Entreacte:
«Reb- und Weinbau am Bielersee – Spuren durch das 20. Jahrhundert»
Buchvernissage von und mit Heinz Teutsch aus Schafis.

Werner Schweizer zeigt drei Kurzfilme aus dieser Zeit und das Rebbaumuseum «Hof» stellt sich vor.

14.30 Uhr	Verlosung von 6 Rebstöckli
14.45 Uhr	Zweite Durchführung des Entreactes im Saal des Rebhauses
laufend	Fortsetzung des Stockschneidens und der Degustation Abgabe der Chaîne Viniterra Flasche Rückgabe der Degustationsgläser
16.30 Uhr	Verabschiedung durch die Präsidentin

Moderation durch den Tag: Danièle Hubacher

Musique Simili verbindet den Charme der Strassenmusik mit Professionalität und Virtuosität.
Die Sängerin, Schauspielerin und Kontrabassistin Vicky Papailiou kommt aus Griechenland,
die Geigerin Juliette Du Pasquier aus dem Bordelais,
der Bandleader und Multiinstrumentalist
Marc Hänsenberger ist ein waschechter Seeländer.
Das Ensemble überrascht das Publikum mit Abenteuerfahrten in die so gar nicht volkstümliche Musik verschiedener Völker.

Prämierte Weine 2022
Alle prämierten Weine unter:
www.bielerseewein.ch/praemierungen.asp

Unsere Homepage: www.viniterra-bielersee.ch

Die Winzerinnen und Winzer der Chaîne Viniterra Bielersee

MAROLF WEINBAU ERLACH

SCHMID WEINBAU

engelsgruss
Keller in Engelberg/Twann:
Wingreis 31, 2513 Twann

Weinbau Festiguet
Ligerz am Bielersee www.festiguet.ch

Öffnungszeiten Vinothek Chaîne Viniterra im Pfropfhüsli Twann

Dienstag bis Freitag:	17.00-21.00 Uhr
Samstag:	14.00-20.00 Uhr
Sonntag:	14.00-19.00 Uhr

CHAÎNE VINITERRA
BIELERSEE

Twann, im Februar 2023

Liebe Stockbesitzerinnen und Stockbesitzer

Schon ist wieder ein Jahr vorbei, das Stockschneiden 2023 nähert sich. Die Vorbereitungen laufen, und bei uns steigt die Vorfreude auf den Anlass. Ein kurzer Blick zurück zeigt, wie unterschiedlich Rebenjahre sein können: 2021 war nass und die Reben somit anfällig auf Mehltau, es brachte in der Folge mengenmässig einen aussergewöhnlich kleinen Wein-Jahrgang hervor.
Das Jahr 2022 hingegen zeigte sich heiss, trocken und die Reben waren kerngesund. An Lagen mit wenig Bodentiefe, wo die Wurzeln der Reben bald auf Jurafelsen stossen, musste bewässert werden. Da sich eine frühe Ernte abzeichnete, galt es, die einzelnen Lagen gut zu beobachten: Wo reiften die Trauben optimal? Wo standen sie im Sommer unter Hitzestress, und wo brauchten sie noch ein paar Tage für die optimale Reife? Die exakte Arbeit hat sich gelohnt, die Ernte 2022 fiel in jeder Beziehung sehr gut aus, die Weine zeigen sich bereits jetzt mit viel Frucht und Körper.

Bald, am Samstag, 18. März, findet das Stockschneiden 2023 statt, und wir freuen uns auf Sie. Still und in Winterruhe wartet auch Ihr persönlicher Rebstock auf seinen Winterschnitt. Sie selber führen die Rebschere, unsere Winzerinnen und Winzer helfen beim Schnitt, damit Ihr Rebstock auch im Jahr 2023 viele schöne Trauben trägt. Nutzen Sie die Gelegenheit, mit den verschiedenen Winzersleuten ein Gespräch zu führen und ihre Weine zu entdecken!

Im Entreacte tauchen Sie ein in 100 Jahre Rebbaugeschichte am Bielersee. Es freut uns, dass Heinz Teutsch, ehemaliger Präsident der Chaîne Viniterra Bielersee, sein druckfrisches Buch «Reb- und Weinbau am Bielersee – Spuren durch das 20. Jahrhundert» vorstellen wird. Das Rebbaumuseum Hof in Schafis zeigt Gegenstände aus der Zeit, und zwei Mitglieder des Museums beantworten Ihre Fragen. Musique Simili aus Erlach spielt feurige Musik.
Wir freuen uns auf einen gemütlichen und entdeckungsreichen Anlass!

Liebe Grüsse aus dem Seeland
Cordula Morgenegg-Posch

Die Winzerinnen und Winzer der Chaîne Viniterra Bielersee

ANDREYWEIN

FrauenKopf

weingutschlössli

BOURQUIN WEINBAU | LIGERZ

Beat Burkhardt
WEINGUT BIELERHAUS LIGERZ

hämmerli

Interview mit Heinz Teutsch, Schafis

geführt von Jürg Fankhauser

Heinz Teutsch, wir machen dieses Interview im Carnotzet eures Winzer Familienbetriebs im Schlössli Schafis.
Ja, mit meinem Sohn Fabian und seiner Familie ist jetzt seit 1830 die sechste Generation hier Winzer.

Du bist stark mit der Chaîne Viniterra Bielersee verbunden.
Von Anbeginn 1997 an war ich als Vizepräsident in der Chaîne tätig.
Als Urs Feitknecht, der Initiant und erste Präsident, 2013 unerwartet starb, übernahm ich das Präsidium, bis ich es 2019 an Cordula weitergab.

Nun hast du das Buch «Reb- und Weinbau am Bielersee – Spuren durch das 20. Jahrhundert» geschrieben.
Es ist mir ein Anliegen, den jungen Winzersleuten ihre Herkunft aufzuzeigen.
Ich bekam das Gefühl, dass das Wissen über die vergangenen Zeiten mehr und mehr verloren geht, und mir wurde bewusst, dass ich einer der letzten bin, der den Übergang von der alten Arbeitsweise zur Moderne voll und ganz erlebt hat. Ich hatte diese alten Winzer alle noch persönlich gekannt und konnte einige davon noch befragen, so auch Adamir Pertrizat aus La Neuveville, der über den Weinbau in La Neuveville alles wusste. Mein Vater Robert, 1919 geboren, hat ein kleines Archiv geschaffen mit Fotos und Texten, unter anderem mit Erinnerungen meines Grossvaters, der 1878 geboren war. Der Nachbar Walther Louis, Im Volksmund «Brahms» genannt, weil er auch noch Organist in der Kirche war, wusste ebenfalls viel. So hatte ich nebst meinen eigenen Erinnerungen noch Gewährspersonen zur Verfügung, die mir aus erster Quelle berichten konnten, wie sich der Weinbau von 1900 bis heute verändert hat. Auch diverse Schriften, zum Beispiel von Heinz Angelrath und Otto Krebs oder Festschriften der Rebgesellschaft, konnte ich einfliessen lassen. Seit die Leute wissen, was ich mache, werden mir Fotos und Zeitungsausschnitte zugetragen, die ich verwenden darf.

Was steht in deinem Buch?
Ich zeige den Wandel im Rebbau und in der Kellerarbeit auf. Vor hundert Jahren wurde noch so gearbeitet, wie in den Zeiten davor. Alles musste von Hand erledigt werden. Das war eine mühsame und harte Plackerei. Jeder Rebstock war an einem Stickel angebunden, anfänglich noch nicht in Reihen, und musste einzeln gepflegt werden; geschnitten, die Triebe angebunden, der Boden von Hand gehackt. Im Frühling kam das Aufbinden der Triebe, das sogenannte Heften – die Schulkinder bekamen dafür eigens Heftetferien. Das war aber kein Fest, sie mussten von früh bis spät in der Rebe mitarbeiten, damals sprach niemand von Kinderarbeit. Mehr und mehr kam dann die Spritzerei auf, um den Rebberg von Schädlingen freizuhalten, bis man merkte, dass man so den Boden und damit auch die Nützlinge vergiftete.
Das sind nur Beispiele, im Buch steht viel mehr. Aus der Idee, eine kleine Broschüre zu machen, wurde ein Buchprojekt, und als die Gemeinde La Neuveville Interesse zeigte, wurde klar, dass es eine deutsche und eine französische Ausgabe geben wird.

Bist du auch zu überraschenden Erkenntnissen gekommen?
Die sogenannten «Samstag-Rebbauern», Leute, die als Nebenerwerb eine Rebe pflegten und dann die Trauben verkauften, sind verschwunden. Wer heute Trauben will, muss eine Rebe pachten oder kaufen. Ich hatte 15 Traubenlieferanten, mein Sohn keinen mehr.

Die Winzerinnen und Winzer der Chaîne Viniterra Bielersee

TSCHANZ

SiLOU
JUST WINE.
Silou Wines Tschanz
Maja Möckli und Manuel Tschanz
2512 Alfermée

LE BAUMLI

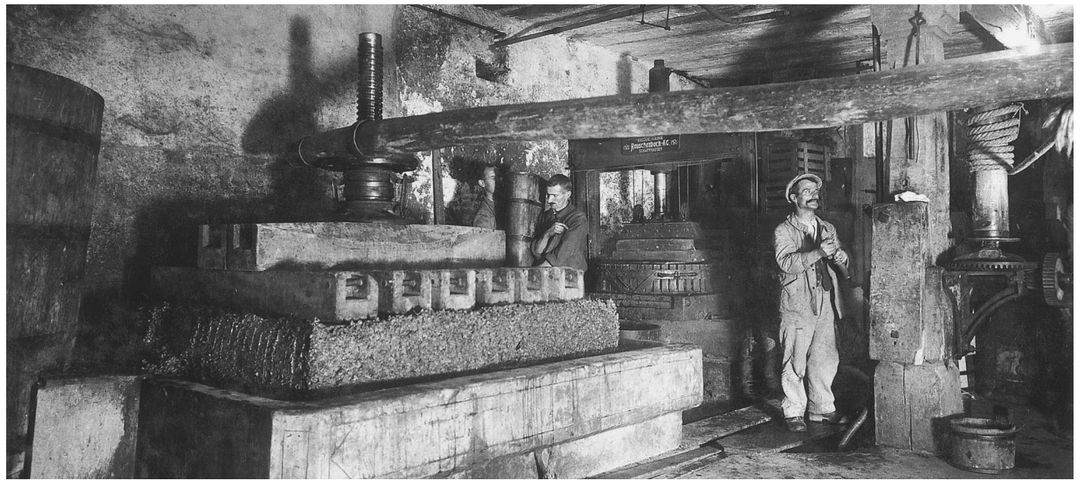
JOHANNITERKELLER
MARTIN HUBACHER

klötzli

Weingut Brunnmühle
Brunnmühle 3 | CH-2513 Twann-Ligerz | Tel. +41 32 315 [illegible]
www.brunnmuehle.ch | info@brunnmuehle.ch

Du hast von mühsamer Arbeit gesprochen, die heute zum grossen Teil wegfällt.
Da gab es vieles. Das «Härdtrage». Der Rebberg wurde braun gehackt, da im Stickelbau die Trauben tiefer hingen. Und wenn ein Gewitterregen die lockere Erde zur nächsten Rebenmauer hinunter schwemmte, musste diese mit einem sogenannten Halskorb wieder hinaufgebuckelt werden. Heute ist der Rebberg grün, der Regen wird wie von einem Schwamm aufgesaugt, der Boden ist länger feucht. Auch viele Geräte sind verschwunden, Schaber, der Karst zum Hacken, Holzzuber für den Läset mit einem Fassungsvermögen von 100 Litern. So ein voller Zuber wog 130 Kilogramm. Der Rücken war noch kein Thema. Heute haben wir mechanische Hilfen, zum Beispiel kleine Raupentraktoren.

Was hat sich gänzlich verändert?
Wir brauchen kaum noch Chemie. In dieser Beziehung finden wir wieder den Weg zurück zu früher. Wir wollen die Nützlinge und den Boden schonen. So ist unser Betrieb nun auch ein Bio-Betrieb. Die Reben stehen im Drahtbau, so, dass die Arbeiten einfacher geworden sind. Mit den Seilwinden kratzten wir



in Schafis immer wieder den Kalkfels auf, was Kalkchlorose bewirkte und die Pflanzen gelb färbte. Mit dem grünen Rebberg ist dies vorbei. Auch der Weinhandel ist anders. Mein Vater verkaufte noch viel den Händlern, oft fassweise. Heute mit dem direkten Verkauf zum Kunden ist der Ertrag besser.

Wie wird sich der Weinbau bei uns weiter entwickeln?
Es wird weniger Betriebe geben, dafür grössere. In den letzten Jahren hat sich diese Tendenz abgezeichnet. Ganz grosse, fabrikähnliche Betriebe werden aber nicht kommen. Die dörfliche Struktur bleibt. Der Rebberg am Bielersee ist zu klein für Grossbetriebe. Mit dem Klimawandel werden Rebsorten von wärmeresistenteren Sorten abgelöst. Für den Pinot Noir ist der Klimawandel ein Segen. Heute wird er wunderbar reif. Merlot wird vielleicht auch möglich sein, Riesling Sylvaner dagegen ist verschwunden. Auch pilzresistente Sorten (Piwi-Sorten) werden eine Zukunft haben. Unsere Jungen sollen das hinaustragen: Hier am Bielersee haben wir begriffen, dass wir auf die Umwelt Rücksicht nehmen müssen. So werden unsere Nachkommen auch weiterhin vom Weinbau leben können.

Die Winzerinnen und Winzer der Chaîne Viniterra Bielersee

Rebgut der Stadt Bern
La Neuveville • 032 751 21 75
www.rebgutstadtbern.ch

LOUIS
WEINBAUER IN SCHAFIS

rebgut
hasenlauf

WEINGUT AM STÄGLI
STEPHAN MARTIN

CORDULA
Weinverkauf
Treberwurst
Degustationen
Weinbau Cordula Morgenegg-Posch

Tiersbierweine
Ligerz
WEINBAU