

Montag, 23.03.2026

Seit 1850 die Zeitung für Biel und das Seeland

Bieler Tagblatt



Stabübergabe
In Twann lud die Chaîne Viniterra Rebstock-Paten zum Stockschnneiden.
3

FC Biel auf dem 3. Rang
Der FC Biel gewinnt gegen die U21-Elf des FC Zürich 3:1 und ist vorne mit dabei.
14



Es kommt zur Revanche
Die Bieler U21-Elit-Junioren machen den Traumfinal gegen die GCK Lions perfekt.
15

Nr. 68, 144. Jahrgang, AZ 2500 Biel CHF 4.30

Neuer Rekord

Schneiden, riechen und trinken: Grosser Andrang beim Rebstock-Schneiden in Twann

462 Rebstock-Paten kamen am Samstag nach Twann zum Stockschnneiden der Chaîne Viniterra – ein Rekordandrang. Auf dem Programm standen Rebscheren, Sensorik und ein Stabwechsel.

Simon Leray

Mit einem lauten Piepen öffnen sich die Türen, die Leute drängen hinein, sodass die Aussteigenden kaum aus dem Zug kommen. Um zehn Uhr 51 verlässt der R13 Biel in Richtung Twann, es wird laut gelacht und trotz der frühen Uhrzeit ist die eine oder andere geöffnete Flasche Weisswein zu sehen. So wie es jedes Mal ist, wenn auf der Weinbau-Seite des Bielersees ein Happening stattfindet.

Acht Minuten später öffnen sich in Twann die Zugtüren seeseitig, und wenn man die herausströmenden Menschen beobachtet, wird einem klar, wieso die Römer die Eingänge ihrer Amphitheater «Vomitorien» nannten, angelehnt an das lateinische Wort für Ausspeien. Die Sonne scheint, eine schöne Überraschung angesichts der Anfang Woche noch düster aussehenden Wetterprognosen. Ein leichter Wind weht, der Himmel wird vereinzelt von schäfchenartigen Altocumulus-Wolken geschmückt.

Ein Anlass für Rebstock-Göttis

Die Schlange auf Höhe des Hotel Fontana ist lang. Alle wollen auf die «Weinstrasse», die von 21 Zelten gesäumt ist. Winzerinnen und Winzer bieten ihre Weine zur Degustation an. Um diese geht es an diesem Tag aber nur nebensächlich. Geladen wurde nämlich zum jährlich stattfindenden Stockschnneiden, organisiert wird der Anlass von der Chaîne Viniterra Bielersee. Cordula Morgenegg-Posch, die abtretende Präsidentin der Chaîne, beschreibt die Vereinigung so: «Die Chaîne-Winzerinnen und -Winzer, die gemeinsam für die Region eintreten.» Betriebe von Tüscherz bis nach Ins sind am Anlass dabei.



Cordula Morgenegg-Posch (links) übergibt die Präsidentschaft der Chaîne mit einem symbolischen Rebzweig an Danièle Hubacher. Quelle: Mijo Wahl

Ein Kernstück der Chaîne ist die Rebstock-Patenschaft, um die es an diesem Samstag geht. Wer eine solche eingeht, pachtet einen der Rebstöcke vis-à-vis des «Haus des Bielersee Weines» für fünf oder zehn Jahre. Eigentümer wird man dabei nicht – aber eine Plakette mit dem eigenen Namen wird am Stock befestigt, für die entsprechende Dauer. Einmal im Jahr lädt die Chaîne die Paten und Patinnen zum Schneiden ein. Man kommt, greift zur Rebschere, arbeitet Seite an Seite mit den Winzern, trinkt danach an der Weinstrasse und bekommt beim Nachhausegehen noch eine Flasche mit. Danièle Hubacher, die frisch gekürte neue Präsidentin, nennt es «eine symbolische Rebstock-Patenschaft.»

Sinn und Zweck des Ganzen

Dieses Jahr war der Andrang so gross wie selten. Mit 462 Anmeldungen könnte es laut Hubacher ein Rekord sein. Über 60 Helferinnen und Helfer standen im Einsatz, allesamt freiwillig. «Letztes Jahr war es sehr kalt und trotzdem kamen die Gäste», sagt Hubacher. «Es ist ein Anlass, den sich die Stockbesitzerinnen und Stockbesitzer ganz offensichtlich freuen.» Das Wetter hat mitgespielt, das sei, wie Morgenegg-Posch festhält, «schon mal die halbe Miete». Aufgestellt wurde bereits am Vorabend, am Samstagmorgen um 9 Uhr standen alle auf Platz für die letzten Vorbereitungen.

Morgenegg-Posch sagt, dass der Anlass kein normales Weinfest sei: «Es ist kein Verkaufsanlass für Wein, sondern eher ein Benefizianlass, an dem man den Freunden des Bielerseewines ein Extra gibt.» Mit den Freunden sind dabei die Rebstock-Paten gemeint. Was den Anlass von anderen Winzerfesten in der Region unterscheidet, sei auch die Dichte: «Hier am See ist es der Anlass, an dem am meisten Winzer zusammen auf Platz sind. Bei anderen Anlässen sind die Aussteller eher dorfbezogen», erklärt Morgenegg-Posch.



Die mit weissen Kappen gekennzeichneten Winzer sind da, um den Laien mit dem richtigen Rebschnitt zu helfen. Quelle: Mijo Wahli

Zur Eröffnung des Anlasses gab es auch einen Stabswechsel. Cordula Morgenegg-Posch tritt als Präsidentin der Chaîne zurück, Danièle Hubacher übernimmt. Was gibt man einer Nachfolgerin mit? Morgenegg-Posch überlegt kurz: «Den Fokus nicht aus den Augen verlieren, wofür wir das machen. Es soll die Winzer verbinden und die Kommunikation zwischen Besuchern und Winzern festigen.» Hubacher ergänzt: «Unser

Ziel ist auch, dass wir laufend Rebstöcke verkaufen können, denn damit finanzieren wir das Fest.» Und man könne Rückstellungen für allfällige Reparaturen an der eigenen Vinothek machen.

Diese Vinothek ist Herzstück der Chaîne, über 60 Bielersee-Betriebe verkaufen dort ihren Wein. Die Chaîne wurde 2005 gegründet, um das alte «Pfropfhaus» in Twann vor dem Zerfall zu retten. Dank den Rebstockverkäufen konnte das denkmalgeschützte Gebäude renoviert und als Vinothek umgebaut werden. Im letzten Jahr wurde die Aussenfassade erneuert, nun läuft ein Crowdfunding, um den Innenraum erneuern zu können. «Die Vinothek ist wichtig für unsere Region und ein Schmuckstück», sagt Morgenegg-Posch.

Ein Crashkurs im Degustieren

Jedes Jahr ist der Anlass einem bestimmten Thema gewidmet, in diesem Jahr ist es die Sensorik. Hans Bättig, Agraringenieur mit Önologie-Diplom, gilt schweizweit als eine der Grössen der Branche. Er hält zwei 40-minütige Grundlagenvorträge. Im Gespräch erklärt er, wie der Einstieg in die Weinwelt gelingt: «Es geht sicher über das Probieren. Ideal ist, wenn einen jemand begleitet, der ein Flair hat und nicht zu aufdringlich ist.»

Bättig sieht die Sensorik als Trainingssache, ähnlich wie Musik oder Sport. «Sensorik ist nicht ein Ziel, das man erreicht und gut ist. Wie bei der Musik: Man kann keine Konzerte spielen, ohne dass man immer wieder übt.» Veranlagung kann helfen, aber sie reicht nicht alleine.



Der Andrang bei den beiden Vorträgen von Sensoriker Hans Bättig ist gross.

Quelle: Mijo Wahli

Was macht einen guten Wein objektiv aus? «Das hat sehr viel mit der sogenannten Reintönigkeit zu tun.» Also keine üblen Gerüche in der Nase oder unangenehme Eigenschaften wie übertriebene Säure oder ausgeprägte Bitterkeit. Dazu komme das Harmoniegesetz: dass die Komponenten im Gaumen nach gewissen Kriterien zusammenspielen, «die man wie bei der Harmonielehre in der Musik definieren kann».

Die manchmal abstrus klingenden Beschreibungen aus Weinführern — Petroleum, Unterholz, Tabak — erklärt Bättig als Assoziationen, die in der Branche definiert und anerkannt sind. Sie verweisen auf Aromen, die sich im Laufe der Reifung einstellen, oft ohne, dass ein einziges Aromamolekül dafür verantwortlich ist.

Abseits der Vorträge hatte sich die Chaîne etwas Spielerisches ausgedacht: An allen 21 Ständen ist ein Duft deponiert, den die Besuchenden erraten können. «Keine einfache Aufgabe» sagt Hubacher. «Ich habe die Aromen selbst ausgewählt und dann getestet und bin auf die Welt gekommen, doch unsere Gäste hatten tolle Nasen und der Parcours scheint ihnen viel Spass gemacht zu haben».

Stand eins roch nach Erdbeere, Stand zwei nach Vanille. Beides können die meisten erraten. Der Anfang soll ja nicht zu schwerfallen.

Quelle Bieler-Tagblatt vom 23.03.2026