

## Vom Klassenzimmer in die Reben

**Sabine und Lukas Hasler haben den Quereinstieg in den Weinbau geschafft und keltern am Bielersee nicht nur ausgezeichnete Pinot Noirs.**



Sabine Hasler erwartet ihr viertes Kind. Ob es wie die beiden ältesten Kinder Namenspatre für einen Wein sein darf? **BILD KARIN MEIER**

Das Ehepaar Hasler sorgte in seiner kurzen Geschichte als Winzer vor allem mit den Pinot Noirs für Furore: Der im Barrique ausgebaute «Perpetuum Nobile» gewann 2005 ein Silberdiplom an der Expovina, der nächste Jahrgang wurde am Mondial du Pinot Noir mit einem Golddiplom ausgezeichnet, und wieder ein Jahr später folgte am Concours national des vins suisses die Auszeichnung mit dem Prädikat «hervorragend». Der mit dem Weingut Johanniterkeller gemeinsam kreierte «BENE» erhielt sogar eine Goldmedaille am Mondial de Bruxelles 2007. Der Name dieses Weins soll nicht nur Programm sein, sondern weist auch darauf hin, dass er aus Trauben aus den beiden Kantonen Bern und Neuenburg gewonnen wurde. Weil für ihn als Spitzenwein nur aussergewöhnlich gute Trauben in Frage kommen, konnte er die letzten beide Jahre nicht gekeltern werden, so dass der nächste Jahrgang erst 2011 heraus kommt. Das AOC-Label sucht man auf den Haslerschen Weinen allerdings vergebens: Weil sich die Anbaugemeinde auf zwei Kantone erstrecken, dürfen die Weine nicht mit dem Gütesiegel ausgewiesen werden. «Auf einem so kleinen Anbaugemeinde zwei verschiedene

Labels einzuführen, schien uns nicht sinnvoll. So verzichten wir lieber auf die AOC-Bezeichnung», meint Sabine Hasler.

Es ist die Liebe zum Pinot Noir, die Sabine und Lukas Hasler dazu bewegen hat, am Bielersee ein Weingut zu pachten: «Das neblige Klima hier mit den grossen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht ist für diese Traube wie geschaffen», schwärmt Sabine Hasler. Und es ist die Liebe für gutes Essen und ebensolchen Wein, welche die beiden auf die Idee gebracht hat, die Lehrertätigkeit an den Nagel zu hängen und auf den Winzerberuf umzusatteln. Nach einem Praktikum im Weinbau erwarb Lukas Hasler 2001 an der Weinfachschule in Changins das Diplom als Önologe. Bei der Suche nach

einem Weingut spielte der Zufall mit: Lukas Hasler machte in einer Bieler Beiz die Bekanntschaft mit dem Sohn des Twaner Winzers Heinz Mürset, der seinen Betrieb verpachten wollte. Haslers konnten das Weingut übernehmen und brachten 2002 ihren ersten Jahrgang heraus. 2005 gab auch Sabine Hasler den Beruf als Primarlehrerin auf. Seither kümmert sie sich um ihre fünfköpfige Familie und sorgt im Weingut für eine naturnahe Produktion. «Wegen der gelegentlichen Regengüsse sind die Trauben leider gerne von Mehltau befallen. So kommen wir nicht um einen minimalen Pflanzenschutz herum», sagt sie. Ohne resistente Traubensorten sei eine Zertifizierung mit dem Bio- oder Demeter-Label unter diesen Bedingungen jedoch schwierig.

### Klare Linie

Auf den knapp vier Hektaren, die zum Weingut gehören und eine Jahresproduktion von rund 22 000 Flaschen ergeben, erzeugen Haslers derzeit die Weissweine Sauvignon Blanc, Chasselas, Chardonnay und Blanc de Noir sowie drei Pinot-Noir-Weine. Besonders stolz sind sie neben dem Pinot Noir auf den erst 2004 gepflanzten Sauvignon Blanc, der sich bereits grosser Nachfrage erfreut. Nun wollen sie die Anbaufläche aufstocken, damit grössere Ertragsmengen erzielt werden können. «Insgesamt möchten wir auf etwa sechs Hektaren Wein kultivieren», meint Sabine Hasler.

Beim Weinbau geht das Ehepaar eigene Wege. «Wir verfolgen eine klare Linie und schielen nicht auf die Marktlage. Uns ist es wichtig, etwas Eigenes kreieren zu können», sagt die Winzerin. Das Credo der beiden zeigt sich beispielsweise dar-

in, dass sie den als eher langweilig geltenden Chasselas ohne Säureabbau keltern, was ihm einen fruchtigen, intensiven Geschmack verleiht. Der Fokus auf Eigenständigkeit bedeutete auch, dass Haslers den erfolgreichen Oeil-de-Perdrix aus dem Sortiment nahmen und durch einen Blanc-de-Noir ersetzten.

### Vom Beruf zur Berufung

Bereut haben Sabine und Lukas Hasler die berufliche Neuorientierung nie, auch wenn er mit einem finanziellen Rückschritt verbunden war. «Natürlich war der Lebensstandard mit zwei Lehrereinkommen höher», sagt Sabine Hasler, die als Winzerin die nötigen Investitionen nur mit viel Rechnen tätigen kann. Wird beispielsweise eine neue Sorte angepflanzt, dauert es mindestens fünf Jahre, bis sie als Wein auf den Markt kommt und erstmals Geld abwirft. «Wein ist unsere Leidenschaft, und ein Produkt von A bis Z selbst herstellen zu können, erfüllt uns mit grosser Freude», meint Sabine Hasler. Obwohl sie auf eine konstante Qualität grossen Wert legt, schätzt sie den besonderen Charakter eines jeden Jahrgangs.

Für die Zukunft haben Sabine und Lukas Hasler, die den Betrieb dieses Jahr in eine Aktiengesellschaft umgewandelt haben, grosse Pläne: Das Winzerpaar will den Pinot Noir noch weiter entwickeln und auf ein Optimum bringen. «In dieser Traubensorte steckt immer noch viel Potenzial», sagt Sabine Hasler. «Und natürlich wünschen wir uns etwas mehr Platz im Keller», meint sie mit einem Schmunzeln.

**KARIN MEIER**

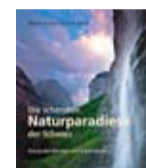
www.haslerwein.ch

### BÜCHER

## Ausflugstipps für den Herbst

Ob zweitägige Wanderungen, Höhenwege mit faszinierenden Aus- und Tiefblicken oder paradisiische Flecken: Drei neue, schön bebilderte Bände zeigen, wo die Schweiz am schönsten ist.

**Martin Arnold, Roland Gerth**  
*Die schönsten Naturparadiise der Schweiz*



Das grosse Wander- und Erlebnisbuch

AT Verlag  
 Fr. 59,90

**Ueli Hintermeister, Daniel Vonwiller**  
*Die schönsten Höhenwege der Schweiz*



AT Verlag  
 Fr. 59,90

**Heinz Staffelbach**  
*Wandern und Geniessen in den Schweizer Alpen*



Die schönsten Zweitagestouren mit Berghotel-Komfort  
 AT Verlag  
 Fr. 59,90

**secondhandy**  
 la+trouvaile  
 rokreuz-secondhandwarenhaus

**Umzug und Wiedereröffnung**

Lieben Sie Secondhandwaren? Bei «la trouvaile» werden Sie fündig! Jetzt ganz in Ihrer Nähe. Unser Hauptgeschäft ist von der Werkstrasse 16 in Wabern an die Könizstrasse 251 in Bern-Liebeldfeld gezogen. Seit der Eröffnung unseres neuen Lokals in Köniz haben wir schon viele neue Kunden gewonnen. Besuchen auch Sie uns! Mit einem Kauf in «la trouvaile» unterstützen Sie soziale Projekte des Roten Kreuzes Bern-Mittelland.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

la trouvaile secondhand | Kleider - Kleinmöbel - Haushalt  
 Könizstrasse 251, 3097 Bern-Liebeldfeld, Tel. 031 971 16 42  
 Di - Fr 10.00 - 13.00 Uhr und 14.00 - 18.30 Uhr, Sa 09.00 - 16.00 Uhr

Schweizerisches Rotes Kreuz  
 Bern-Mittelland  
 menschlich, stark, engagiert.

**Klaviere & Flügel vom Klavierbauer**

Grosse Auswahl an günstigen Occasion Klavieren

Miete ab Fr. 50.-- / Neu ab Fr. 4'700.--

**Klavierservice Musik Rosenbaum AG 3400 Burgdorf**

Klavierbaumeister Norbert Lüthi  
 Atelier Verkauf Dammstrasse 58 Tel. 034 422 33 10  
 www.rosenbaum.ch www.pianoimport.ch

**Schönheit beginnt im Kopf**

**Margrit Balmer**  
 ärztl. geprüfte Laserassistentin

**Martin Bleker**  
 Facharzt für Dermatologie und Venerologie FMH

Wer sich schön fühlt, hat eine gewinnende Ausstrahlung. Ein ästhetisches Problem im Gesicht oder am Körper kann das Wohlbefinden belasten und die Lebensfreude trüben. Die ästhetische Dermatologie eröffnet neue Perspektiven. Wir geben unser Bestes, damit Sie sich schön fühlen: fachärztliches Wissen und langjährige Erfahrung. Gerne beraten wir Sie über unsere Behandlungen. Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

**Ein Institut für alle Fälle.**  
 Haarentfernung, Altersflecken, Couperose, Falten, Botox, Peeling, Tätowierungen, Lippen, Laser-Peeling, Schweisstherapie, Kosmetik, Hautverjüngung, Narbenbehandlung, Besenreiser, Cellulite, Fusspflege, Warzen, Sun-Makeup.

**Dermatologisches Laserinstitut**  
 Alte Post, Bälliz 60, 3600 Thun  
 Tel 033 221 46 30  
 info@laserinstitut.ch  
 www.laserinstitut.ch

**VICTORIA-JUNGFRAU**  
 Grand Hotel & Spa  
 Höheweg 41, 3800 Interlaken  
 Tel 033 828 27 10  
 www.victoria-jungfrau.ch

DERMATOLOGISCHES LASERINSTITUT

**WILKOMMEN DAHEIM**  
**ERMITAGE**  
 Kandersteg  
 HOTEL RESTAURANT

**Köstliche Herbstgerichte**

Bunt werden die Blätter und bunt werden auch unsere Teller. Wir freuen uns auf die Herbstzeit. Haben Sie Lust auf Rehpfiffer, Hirsch- oder Rehschnitzel? Für alle, die fleischlose Gerichte bevorzugen, servieren wir eine feine Pilzschnitte oder einen Herbststeller. Der passende Wein oder der fruchtige Sauser stehen auch bereit. Oder geniessen Sie bei uns eine feine Tasse Kaffee mit einem köstlichen Vermicelles dazu. Das Ermitage-Team freut sich, Sie bei uns zu begrüssen.

Rosmarie und Karl Bieri-Keller  
 CH-3718 Kandersteg  
 Telefon 033 675 80 20  
 Telefax 033 675 80 21  
 www.ermitage-kandersteg.ch

**SCHIFFSBETRIEB PERROT**

100 Plätze  
 58 im Salon

Käptn Oli's gemütliches Fahrgastschiff auf den Juraseen und der Aare für Anlässe jeglicher Art, 365 Tage im Jahr, Tag & Nacht!

**Geburtstagsfest, Hochzeit, Familienfest Kundenanlass, Betriebsabend, Vereinsausflug, Seminar und viel mehr!**

Die Landschaft, das Wasser, die Stimmung und die Schiffskombüse lassen Ihren Event zum unvergesslichen Erlebnis werden!

**ABENDRUNDFAHRTEN WINTER**

Chäsfondue, Filet-Fondue, Treberwurst  
 Termine & Info auf der Homepage oder per  
 Telefon: 032'315'19'00 7/7 08.00 - 21.00 Uhr  
 www.AUFDEMBIELERSEE.CH

**SÄUMERTAVERNE**  
 HOTEL | RESTAURANT | GÜNDLISCHWAND

urchtig - idyllisch - unvergesslich

Säumertaverne - immer ein Ausflug wert!

Geniessen Sie wunderbare Momente in einmaliger Ambiente - Natur pur.

Sei es für einen Ausflug für ein kulinarisches Erlebnis erholsame Momente zu Zweit Entspannung und Erholung oder einfach so

wir bieten immer etwas Spezielles

Regula Vögeli und Mitarbeiter  
 besuchen Sie doch unsere Internetseite

**Hotel Restaurant Säumertaverne**  
 3815 Gündlischwand/Grindelwald  
 033 855 32 76 www.saeumertaverne.ch

**Restaurant „Alte Mühle“**

zum Feiern...  
 ... Firmenanlässe ...Hochzeitsfeste ...Apéros

Mo - Do 07.00-18.30 / Fr -16.00 Uhr  
 Während den Schulferien spezielle Öffnungszeiten.  
 Für Anlässe ab 40 Personen auf Anfrage.

INFORAMA Rütli • 3052 Zollikofen • 031 910 51 11 • inforama.ruetli@vol.be.ch

**INFORAMA**  
 BEZUGS-, BEWAHRUNGS- UND MANGELZENTRUM

www.inforama.ch