

# Die Überraschung vom Bielersee



## Geny's

**Geny Hess** ist Ex-Hotelier und Weinspezialist, befasst sich hauptsächlich mit Schweizer Weinen. Er pflegt im Auftrag auch Weinarten und -keller. Geny's Weinkolumne erscheint 14-täglich in der htr hotel revue

Wenn sich zwei aufstrebende Weingüter aus Liebe zum Wein und mit dem Willen, etwas Besonderes zu kreieren, zusammenschließen, wenn sie dabei konsequent die Erträge regulieren, das Traubengut überaus streng selektionieren und eine nicht gekannte, ziemlich verrückte Vinifikation anwenden, dann kann man sich auf etwas ganz Spezielles freuen.

Genau dies gibt es vom Bielerseeufer zu melden. Mit umfassender Hingabe und der Perfektion von Meisterwinzern haben die Twanner Weinmacher Sabine und Lukas Hasler sowie Michaela Gabriel und Martin Hubacher vom Weingut Johanniter dieses Jahr mit dem «BENE» ein unerwartetes Weinschmuckstück in Flaschen gefüllt.

Die beiden Winzerpaare haben sich ohne jegliches Konkurrenzdenken zusammengesetzt. Weder strikt der Tradition verbunden, noch absolut der Moderne verpflichtet, wählten sie jene Methoden, die ihnen für den BENE am geeignetsten erschienen.

«Wir wollten Grenzen sprengen – Grenzen überschreiten und vor allem Freude bereiten», sagt Martin Hubacher. Grenzüberschreitung ist dabei wörtlich zu nehmen: Die Trauben des Johanniter-Weingutes reifen im bernischen Twann, jene des Weinguts Hasler in Le Landeron im Kanton Neuenburg. Dieser Umstand gab dem Wein seinen Namen. BENE, Bern und Neuenburg.

Die Weine aus der Lage «Rostelen» in Twann, mit ihren sandig-tiefgründigen Kalkböden, zeichnen sich durch Finesse, Eleganz und jene filigrane Note aus, die für den Pinot Noir charakteristisch ist. Haslers Neuenburgerlage «Les Botteronnes» verfügt über eher steinige Böden mit einem sehr hohen Kalkanteil. Lukas Hasler erklärt: «Ausschlaggebend für



Gemeinsam zum Höhenflug: Die beiden Twanner Winzerpaare Lukas und Sabine Hasler sowie Michaela Gabriel und Martin Hubacher.

den subtilen Pinot Noir war nebst dem Boden die Neubestockung enggestellter, kleinbeeriger Pinot-Klone.»

Der BENE ist nach dem Zwaa, dem Quattromani, dem TI 4 und dem PinotRhein bereits der vierte Schweizer Wein, den ambitionierte Winzer in freundschaftlicher Verbundenheit in Flaschen füllen. Vor 13 Jahren waren es die Schaffhauser Familien Baumann und Meier, die als erste Schweizer Winzer dem Konkurrenzdenken abschwören. Aus dem Traubengut der besten Lagen von Osterfingen und Hallau haben sie den heute weit herum bekannten Zwaa gekeltert. Damals stempelte man die beiden hinter vorgehaltener Hand noch als Fantasten und Spinner ab. Die Zeiten

haben sich geändert: Heute erweist man innovativen Winzern, die sich zu Seilschaften finden, um ihr Wissen, ihr Können und ihre Leidenschaft zu bündeln, grösste Hochachtung und Respekt.

Wer bereit ist, den BENE ohne geographisch bedingtes Vorurteil zu degustieren, wird entzückt sein ob dessen Fruchtigkeit, Potenzial und verführerischen Finessen. Der Wein wird auch hohen Weinansprüchen gerecht. Es lohnt sich, einige Flaschen dieses seltenen Tropfens in den Keller zu legen.

Trotz respektablen, aber angemessenen 39 Franken pro Flasche werden die 1500 Flaschen vermutlich schnell ausverkauft sein.

**2004 Bene Pinot Noir.** Ein Spitzengewächs voll von fruchtiger Eleganz, Reife und Dichte. Beerenaromatik gepaart mit einem saftig ausgewogenen Finale. Ein Wohlgefühl von Frieden und Freude, das Grenzen öffnet. Dieser kraftvolle Tropfen versteht sich blendend mit einem saftigen Hirschrückensteak an einer kräftigen Holunder/Rotweinsauce und Polenta: Beide sprechen dieselbe Sprache!

**Bezugsquellen:** Sabine & Lukas Hasler, Moos 15, 2513 Twann Tel. 079 285 78 19; Johanniterkeller, Dorfstrasse 56, 2513 Twann, Tel. 032 315 1106.

[www.haslerwein.ch](http://www.haslerwein.ch)  
[www.johanniterkeller.ch](http://www.johanniterkeller.ch)

## In Ostermundigen gibt es das erste «Chamarré»-Restaurant



Wein steht im Vordergrund: Michael Bittel und Koch Stephan Zysset.

In den meisten Restaurants richtet man die Weine auf das Angebot der Küche aus. Im Ostermundiger «Bären» ist dies seit ein paar Tagen anders. Da kommt erst der Wein, dann das Essen.

RENATE DUBACH

«Bären»-Küchenchef Stephan Zysset besuchte im Sommer den Chamarré-Kellermeister Renaud Rosari in Marseille. Rosari kreiert die neue Marke Chamarré für die französischen Winzergenossenschaften (siehe htr vom 5. Juli). Die beiden probierten verschiedenste Produkte und kombinierten Essen und Wein immer wieder neu. Seit ein paar Tagen kann man einige dieser Kombinationen im Restaurant Chamarré in Ostermundigen, dem ersten der Schweiz, selber probieren.

Zum Chamarré-Chardonnay Sauvignon beispielsweise passen Kalbmilken sehr gut. Dabei dämpft der trockene Wein mit seinen Zitrusfrucht-Aromen die Fettigkeit der Milken. Zum gehaltvollen Chamarré-Bordeaux empfiehlt Michael Bittel von der Dettling & Marmot AG in Wollerau, die Chamarré in der Schweiz vertreibt, den gefüllten Ochsenschwanz auf Linsengemüse. «Der Gast kann aber auch etwas anderes dazu trinken», sagt Bittel, «wir wollen niemandem etwas vorschreiben.» Damit die Gäste sehen, was man probieren könnte, fährt das «Bären»-Personal mit dem eigens kreierten Chamarré-Wagen zum Tisch und gibt Empfehlungen und Degustationsmuster ab. Alle Chamarré-Weine sind im Offenausschank erhältlich und kosten 5 Franken pro Deziliter.

[www.chamarré.ch](http://www.chamarré.ch)

Igeho  
READY FOR THE FUTURE?

17.–21. November 2007  
BASEL | [www.igeo.ch](http://www.igeo.ch)

Internationale Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie und Ausser-Haus-Konsum



Highlights 07: World of Inspiration · Igeho Kocharena  
Emotion Coffee · Snacking Topseller · Gastland Südafrika

Hier werden  
**Rezepte** neu geschrieben  
und Trends im  
**Hotel** gesetzt!

messe schweiz

Gleichzeitig zur Igeho  
**mefa**  
Fachmesse für die Fleischwirtschaft · [www.mefa.ch](http://www.mefa.ch)  
Freier Eintritt mit Igeho-Ticket

Powered by  
OFFIZIELLE MEDIENPARTNER  
presso, JOWA, usabook, htr, GAST