

NACHLESE

## Zu Besuch auf dem Garo-Hof in Tschugg-Mullen

*(ftu) Wie lebt eine junge Bauernfamilie im Seeland heute? Mit welchen Fragen muss sie sich auseinandersetzen? Welches sind ihre Sorgen, aber auch ihre Erfolge, ihre Zukunftsperspektiven und ihre Visionen?*

Am 24. Mai 2008 haben sich über 20 Mitglieder und Freunde des Slow Food Conviviums Bern auf dem Hof der Familie Garo eingefunden, um eine Bauernfamilie in ihrem Umfeld näher kennen zu lernen.



Bei der Mutter schmeckts am Besten

Ein Willkommenstrunk mit hofeigenem weissem Tschugger oder Traubensaft war der Auftakt zum 3-stündigen Besuch.

Nach dem recht heftigen Willkommensgebell der beiden Hunde lernten wir die etwas weniger forsch auftretenden Tiere der Bäuerin und Tierhomöopathin Heidi kennen: glückliche Hühner, alle mit einem Namen aus der Homöopathie versehen, Enten, unter ihnen eine Wildentenmutter, die sich mit ihren 7 Jungen für einen Zwischenhalt bei Garos Badeteich entschieden hatte, Gänse, alle im oder um den Badeteich gackernd und schnatternd. Und gleich daneben die „ruhigen“ Hofbewohner wie die Kaninchen oder die beiden mit dem Schoppen aufgezogenen Schafe, mit denen Heidi nach Erlach spazieren geht. Und dann gings ins Reich von Beat Garo, der uns mehr an einen Cowboy als

an einen biedereren Bauern erinnerte. Unübersehbar und eindrucklich seine über 90-köpfige Herde Limousinrinder mit den Mutterkühen, Kälbern, Rindern und dem stattlichen Muni. Sie ist die wichtigste Einnahmequelle der Familie Garo. Der direkte Fleischverkauf ab Hof (Natura Beef) erlaubt ihr eine gewisse Unabhängigkeit von Grossverteilern und stark schwankenden Preisen. Trotzdem hat es die Bauernfamilie nicht leicht, sich in einem ständig verändernden Umfeld zu behaupten. Die Liberalisierung und Globalisierung der Landwirtschaft mit dem damit verbundenen Preis- und Konkurrenzdruck führen auch im Seeland zu einer Intensivierung der Produktion und zu einem Druck auf das Pachtland. Dieses wird heute zu Preisen gehandelt, die sich nur wenige leisten können.

SLOW FOOD IM ALLTAG

## Vom Gutsbetrieb zum Schulgarten

*(mru) Markus Rüttli, Vorstandsmitglied des Conviviums Bern und Küchenchef des Kinderheims Bachtelen (Sozialpädagogisches Zentrum für Verhalten und Sprache) gibt uns einen Einblick in dessen Geschichte, Gegenwart und Zukunft. Slow Food im Alltag!*

In den Jahren des 1. Weltkriegs gab es grosse Schwierigkeiten bei der Nahrungsbeschaffung für die Kinder, z.T. mussten die Kinder während vollen 2 Monaten mit 250 g Kakao und Brot ernährt werden. Um das zu entschärfen hatte die Heimleitung im letzten Kriegsjahr beschlossen, einige Landstücke zu kaufen, um den Kindern die Möglichkeit zu geben, selber etwas zur

### Inhalt

Nachlese: Zu Besuch auf dem Garo-Hof  
Alltag: Vom Gutsbetrieb zum Schulgarten  
Beilage: 5. Balade gourmande de Berne

Die schwierigen Rahmenbedingungen erschweren auch eine naturnahe Produktion, wie sie die Familie Garo anstrebt. Trotz der unsicheren Zukunft der schweizerischen Landwirtschaft sind die innovativen Bauernleute Heidi und Beat zuversichtlich, dass sie es schaffen werden.

Nach dem preisgekrönten Dokumentarfilm «Greina», mit dem der Bogen zum Berggebiet mit seinen besonderen Herausforderungen geschlagen wurde, fand der Anlass mit einem währschaften Burezvieri mit hofeigenen Produkten (Burebrot, Trockenfleisch und Wurst, Eier etc.) sowie Käse von der Alp Greina seinen Abschluss. Nach einem herzlichen Abschied ging es mit einer Flasche Tschugger heimwärts: ein gelungener Anlass, der uns eindrucklich vor Augen geführt hat, wie stark wir als Konsumentinnen und Konsumenten mit unseren Kaufentscheidungen die Produktionsbedingungen beeinflussen.

Interessieren Sie sich für den Garo-Hof, für Natura Beef und weitere Hofspezialitäten? Oder möchten Sie sich mit Bildern und einem Film ein noch genaueres Bild vom Garo-Hof machen? Dann besuchen Sie die Website [www.garohof.ch](http://www.garohof.ch).

Fortsetzung von Seite 1

sprechend. 1818 erbaute der Landwirt, Garnbucher und liberale Revolutionär Josef Girard auf seinem Grundstück im Bachtelentälchen, nördlich des Grenchner Dorfkerns, das erste Gebäude des künftigen Heilbades. Bald entwickelte sich das Bad zu einem gesellschaftlichen Zentrum und zu einem Ort der politischen Erneuerung. Der Sohn des Badgründers, der Arzt Josef Girard, beteiligte sich am Balsthaler Tag der Liberalen und gewährte dem italienischen Freiheitskämpfer Giuseppe Mazzini und dessen Freunden im Bachtelenbad in der Zeit von April 1835 bis Neujahr 1837 Zuflucht und Asyl. 1864 erwarb der Pädagoge Wilhelm Breidenstein die Liegenschaft und führte hier ein bedeutendes Erziehungsinstitut für junge Männer, das unter anderem auch vom späteren Schriftsteller Ernst Zahn besucht wurde. 1898 erwarb ein Bieler Konsortium den Besitz und versuchte, in der Tradition des Bachtelenbades erneut einen Badebetrieb zu führen. Dies gelang jedoch nicht, und das Gelände wurde von einem Kaufmann aus Limoges erworben.

1916 erstand Otto Widmer von Steinhof, Pfarrer in Gretzenbach, das Bachtelenbad und vereinigte hier seine Kinderheime, um hauptsächlich Kindern aus Alkoholikerfamilien ein Zuhause zu bieten. Seither ist das einstige Heilbad ein Kinderheim. Ab 1987 verfügt es über Neubauten und klare Zielsetzungen, welche die Institution in das solothurnische Gesamt-Schulkonzept einbinden.

Bis zum Jahre 1972 wurde der Gutsbetrieb bewirtschaftet, aber danach aufgegeben. Was bis heute gut und befruchtend funktioniert, ist die Gärtnerei mit 3 Treibhäusern, einem grossen Obstgarten, dem Rebberg, der einen süffigen Riesling x Sylvaner hervorbringt, und den Lindendebäumen, deren Blüten für Tee getrocknet werden.

Die Schwestern von Ingenbohl waren seit der Gründung für das Heim tätig. Im Jahr 2007, nach über 107 Jahren, war Adeltraud Bühler die letzte Oberin der Bachteler Schwesterngemeinschaft. In all den Jahren wurde der Schulgarten von den Schwestern tatkräftig unterstützt. Somit war zum Beispiel das Ernten der Tomaten garantiert, die in unserem Klima während der Zeit der Schulferien reif werden. Nun muss festgestellt werden, dass ein solcher Bereich mit der ganzen Institution vernetzt werden muss, da ansonsten die Gefahr der Überforderung einzelner Mitarbeiter be-

steht, vor allem, wenn sich ein einzelner Arbeitsbereich, z.B. die Lehrer, zusätzlich darum kümmern soll. Deshalb ist ein Konzept in Arbeit, das die Zusammenarbeit zwischen der Schule, die mit den Kindern sät und den Boden herrichtet, der Küche, die beim Ernten und der Produkteverarbeitung hilft und der Gärtnerei, die beim Einkauf der Setzlinge sowie mit Tipps und Beratung Unterstützung bietet, regelt.

Die Arbeit in der Gärtnerei war immer Teil des pädagogischen Konzeptes. Bis heute gewährt diese den Kindern einen Einblick ins reale Berufsleben, meist in Form verschiedenster Praktika. Pro Woche sind mehrere Kinder stunden- oder halbtagsweise in der Küche und Hauswirtschaft beschäftigt. Sie können auf diese Weise bei der Produktion oder bei der „mis en place“ mithelfen, kleinere Arbeiten erledigen und nebenbei die Produktion der 180 – 240 Mahlzeiten mitverfolgen. Seit Februar dieses Jahres können dank den engagierten Gärtnern eigener Salat, Gemüse und Kräuter in der Küche verarbeitet werden. Innerhalb des Jahres wird viel Gemüse tiefgekühlt, gewisses heiss eingefüllt und anderes getrocknet. Dank grossen Obstmengen konnten gegen 4000 Liter Süssmost gepresst werden, der sicher bis zum Ende des Sommers reichen wird.

Momentan sind wir mit der Umsetzung eines Ernährungskonzeptes beschäftigt, welches den Kindern auch in Zukunft eine gesunde und ausgewogene Ernährung garantieren wird. Dabei erachten wir als wichtig, dem Ritual der Tischgemeinschaft - Tisch decken, gemeinsam essen und abräumen und das Dessert als Höhepunkt zu geniessen - ein grosses Gewicht beizumessen. Ebenso befinden sich im Esszimmer weder Fernseher noch Gameboy. Vielmehr wird während der Esszeit das Miteinander-Reden gepflegt und geübt.

Wir haben uns zu einem möglichst regionalen Einkauf von Lebensmitteln verpflichtet, deren Herkunft und Produzenten wir kennen, und deren Qualität wir vertrauen. Von den Kindern erwarten wir nicht, dass sie alle Lebensmittel gern essen. Jedes Kind darf innerhalb der Gruppe 3 Speisen anzeichnen, die es nicht essen muss oder darf. Dies ist unser Beitrag dazu, dass das Essen ein Genuss bleibt und keine Pflicht ist. Die Vorbildfunktion der Sozialpädagogen ist dabei nicht zu unterschätzen; deshalb wird in den kommenden Monaten ein grosser Teil des Personals mit entsprechenden Workshops geschult. Zudem wird Giuseppe Domeniconi von Slow

Food Schweiz an einer Weiterbildung ein Referat halten, um zur Sensibilisierung des Personals beizutragen.

Vieles ist nachzulesen im Buch „vom Heilbad zum Kinderheim Bachtelen“.

## Agenda

30. August 2008

5. Balade gourmande de Berne



24. September 2008

„Käse und Wein II“  
Geschmackslaboratorium



29. Oktober 2008

Förderkreis Produkte  
Geschmackslaboratorium



Dezember 2008

Wohltätiges Weihnachtsessen

## Internationale Termine

23. bis 27. Oktober 2008

Salone del gusto / Terra madre  
Torino

## Impressum

Redaktion & Gestaltung  
Philipp Beck

Adresse

Slow Food Bern  
Redaktion Carte blanche  
c/o Philipp Beck  
Asylstrasse 67  
3063 Ittigen  
carteblanche@slowfoodbern.ch

Autoren

Markus Rütli (mru)  
Flavio Turolla (ftu)

Lektorat

Ernst Roth





# 5. Balade gourmande de Berne am 30. August 2008

(P. Beck) *In diesem Jahr gibt es ein kleines Jubiläum zu feiern. Die Balade gourmande de Berne findet zum fünften Mal statt. Es ist vielleicht zu früh, bereits von einer Tradition zu sprechen, dennoch freut es uns, dass wir den Anlass, dank dem grossen Interesse unserer Mitglieder und Freunde, jeweils erfolgreich durchführen konnten.*

Alle, die bereits einmal an dem Anlass teilgenommen haben, wissen es: Die Balade ist ein gemütlicher, lustvoller und überaus vergnüglicher Sommerabend-Spaziergang durch die Stadt Bern, bei dem es primär nicht um das „Erwandern“ von Etappenzielen geht – der gesamte Parcours hat eine Länge von rund 4 km – sondern um schmackhaftes Essen und interessante Sinneserlebnisse mit grossartigen Weinen vom Bielersee.

Auch dieses Jahr beginnt die Balade gourmande zwischen 17h30 und 18h30 im Restaurant Veranda an der Schanzeneckstrasse, wo sich die Kasse befindet. Nach diesem administrativen Akt sind es nur wenige Schritte bis zum reichhaltigen Apéro und damit der ersten Station des Balade.

Gestärkt durch indische Spezialitäten beginnt der eigentliche Spaziergang, der uns, vorbei an der „Welle“, hinunter zum Hirschengraben, ins Restaurant National und zur kalten Vorspeise führt. Kaum der Rede wert ist dann der Weg in die Markthalle und somit ins Restaurant Mille Sens, wo wir uns auf einen Fischgang freuen dürfen.

Viele Wege führen in das Mattequartier, wo wir im neu renovierten „Zähringer“ zum Hauptgang erwartet werden. Nach der Hauptspeise haben wir wieder genügend Kraft und Wanderlust, den letzten Teil des Weges, der uns zur Weinmanufaktur von Matthias Rindisbacher im Kirchenfeldquartier und somit zum Käsegang und zum Dessertbuffet führt. Hier kann der Abend bei gemütlichem Verweilen abgeschlossen werden.

Die Kosten für das 5-gängige Menü inkl. Wein betragen CHF 80.- pro Person für Mitglieder sowie 90.- für Nichtmitglieder (selbstverständlich besteht die Möglichkeit, am Anlass selber gleich Mit-

glied zu werden!).

Die Anmeldung erfolgt mit beiliegendem Anmeldetalon oder via E-Mail an: info@domainechervet.ch. Anmeldeschluss ist der **24. August 2008**.

Bei Fragen oder für weiterführende Informationen steht Raphael Pfarrer unter der Tel.-Nr. 078 614 29 27 jederzeit gerne bereit.

Wir bitten alle Teilnehmer, nach Mög-

lichkeit mit den öffentlichen Verkehrsmitteln anzureisen, da die Anzahl der öffentlichen Parkplätze in der vorderen Länggasse beschränkt ist. Wer mit dem Auto kommt, dem empfehlen wir, das Auto im Bahnhof-Parking, City-West-Parking oder in der hinteren Länggasse abzustellen und dann den Bus Nr. 12 in Richtung Paul-Klee Zentrum bis zur Haltestelle Universität zu nehmen. Am Ende des Parcours kann man dann entweder zu Fuss zum Hauptbahnhof zurückgehen oder mit Tram Nr. 3 oder 5 in wenigen Minuten zurück an den Hauptbahnhof fahren.

<b>Start und Kasse</b>	<b>17h30 bis 18h30</b>
<b>Apéro</b> Restaurant Veranda Mary Ann Novell Schanzeneckstrasse 25 3012 Bern	<b>ab 17h30 bis 19h00</b> Weingut zum Twannbach Adrian Klötzli Kleintwann 25 2513 Twann
<b>Kalte Vorspeise</b> Restaurant National Brigitte Hoekstra und Thomas Schleusser Hirschengraben 24 3011 Bern	<b>ab 18h00 bis 19h15</b> Weinbau im Vogelsang Manuel und Silvia Krebs Im Vogelsang 45 2513 Twann
<b>Fischgang</b> Restaurant Mille Sens Urs Messerli Markthalle / Bubenbergrplatz 9 3011 Bern	<b>ab 18h30 bis 20h15</b> Weinbau Alfred Marolf Insstrasse 29 3235 Erlach
<b>Hauptgang</b> Restaurant zum Zähringer Jürg Lehmann und Eun Hae Bolliger Badgasse 1 3011 Bern	<b>ab 19h30 bis 22h00</b> Erich und Katharina Andrey Hauptstrasse 29 2514 Ligerz
<b>Käse &amp; Dessert</b> Matthias Rindisbacher Dählhölzliweg 1 3006 Bern mit Desserts der Confiserie Vilette, Muri	<b>ab 20h00 bis 23h00</b> Weinkellerei Hasler Sabine und Lukas Hasler Moos 15 2513 Twann



## Die Restaurants

### Restaurant Veranda

Mary Ann Novell  
Schanzneckstr. 25  
3012 Bern  
tel. 031 305 21 80  
www.veranda-bern.ch

In einem historischen, stilvoll renovierten Gebäude findet man das Restaurant Veranda; eine Oase in Bern, 5 Gehminuten vom hinteren Bahnhofausgang („Welle“), in einem schönen Park gelegen.

In einem wunderbaren Ambiente spielt das Essen und Trinken die Hauptrolle. Geboten werden kreative Gerichte, inspiriert von regionalen und saisonalen, vorwiegend biologischen Produkten. Die Menu-Karte ist klein und erlesen und wechselt alle drei Wochen.

An Samstagen haben Gruppen ab 25 bis 60 Personen die Möglichkeit, das Restaurant in geschlossener Gesellschaft zu geniessen; oder Sie besuchen die „Tavolata“, wo 4-mal pro Jahr an einem Samstag die kommende Jahreszeit kulinarisch eingeleitet wird.

Wann auch immer – es wird eine freudige Überraschung sein.

### Hotel-Restaurant National

Brigitte Hoekstra und Thomas Schleusser  
Hirschengraben 24  
3011 Bern  
tel. 031 381 19 88  
www.nationalbern.ch

Wer: Um das Wohl der Gäste sorgen sich die beiden Vollblut-Gastroprofis Brigitte Hoekstra als charmante Gastgeberin und der innovative Küchenchef Thomas Schleusser. Sie werden dabei unterstützt von einem hoch motivierten Service- und Kochteam, das zu einem grossen Teil aus langjährigen Mitarbeitern besteht.

Philosophie: die Küche des Restaurants steht ganz im Zeichen der Slow-Food-Philosophie: Wenn immer möglich, werden nur regionale Produkte verwendet. Das Angebot richtet sich strikte nach der gerade herrschenden Saison. Lokale Spezialitäten stehen ebenso auf der Karte wie vergessen gegangene Lebensmittel, die es wieder zu entdecken gilt. Dabei wird selbstverständlich möglichst alles in der Hausküche selber produziert. Verwertet werden nur ganze Tiere aus der Region – der Grund dafür, dass auch viele leckere Schmorgerichte und schmackhafte gesot-

tene Fleischspeisen erhältlich sind.

Angebot: Das Küchenangebot wechselt auf Grund seiner saisonalen Ausrichtung sehr oft. Zusätzlich stehen jeden Mittag immer mehrere Menus zur Auswahl. Für grössere Gruppen besteht dabei die Möglichkeit, diese Menus per Fax oder Mail anzufordern, um Vorbestellungen tätigen zu können.

### Restaurant Mille Sens

Urs Messerli  
Markthalle  
Bubenberplatz 9  
3011 Bern  
tel. 031 329 29 29  
www.millesens.ch

Das Restaurant Mille Sens von Urs Messerli ist ein innovativer und qualitätsorientierter Restaurationsbetrieb mit integrierter Vinothek, in der Markthalle mitten in Bern. Der stilvolle Gourmetbereich umfasst 40 Sitzplätze, wo die Gäste mit einem exklusiven, vielfältigen und vor allem stets saisonalen Feinschmecker-Menu verwöhnt werden. Das Bistro, auch Marktplatz genannt, fasziniert mit einer aussergewöhnlichen Ambiance (60 Sitzplätze). Der Besuch bei Urs Messerli ist stets mit einem genussvollen Essen auf hohem Niveau und einem raschen und freundlichen Service verbunden. Ein besonderes Lob verdient die eigene Vinothek Mille Vins GmbH mit auserlesenen Weinen zu sehr vernünftigen Preisen. Passend zur Küchenphilosophie, stets die besten Zutaten für die Küche zu verwenden und grossen Wert auf Schweizer Qualitätserzeugnisse zu legen, führt die Vinothek ausschliesslich europäische Weine, wobei Schweizer Spitzenweine bevorzugt werden. Nicht zu vergessen ist die gemütliche Bar. Feine Cocktails, bestens vinifizierte „Crus en verre“ aus der Vinothek, Kaffee, Whiskies und Zigarren unterstreichen das gediegene Ambiente. Kulinarisch verwöhnen kann man sich übrigens auch ausser Haus: Dank dem Cateringservice Mille Portails kann man sich alle Köstlichkeiten nach Hause liefern oder sich vor Ort bekochen lassen.

### Restaurant zum Zähringer

Jürg Lehmann und Eun Hae Bolliger  
Badgasse 1  
3011 Bern  
tel. 031 312 08 88  
www.restaurant-zaehringler.ch

Im Mattequartier, direkt unter der Mün-

## Menu

### Indisches Buffet

Hausgemachte Geflügelterrine  
auf buntem Sommersalat

Bio-Lachsforellenfilet im Butterblät-  
teigmantel mit „Verveine odorante“  
Türmchen von Zucchetti und halb-  
getrockneten Tomaten provenzalisch  
abgeschmeckt

Pouletrolle im Rohschinkenmantel  
gefüllt mit Eierschwämmen und  
getrockneten Tomaten  
Mediterranes Kartoffeltörtchen

Verschiedene Käse

Dessertbuffet

sterplattform, befindet sich das Restaurant „Zum Zähringer“. Der Name des Restaurants erinnert an den Stadtgründer Herzog Berchtold V. von Zähringen. Seit der Renovierung und Neueröffnung unter der Führung von Jürg Lehmann und Eun Hae Bolliger erscheint der Zähringer in neuem Farbkonzept modern und dennoch traditionell.

Ein Bistro, eine geschützte Terrasse, festliche Banketträume und, ganz neu, ein Garten mit Grill, bieten Platz für jeden Anlass. Der Slogan „So schön nah beim Zentrum und so schön weit weg vom Alltag!“ ist hier Programm.

Die Menüauswahl zeigt sich modern, saisonal und kreativ. In der Küche werden natürlich frische, grösstenteils regionale Produkte verwendet. Die Weinkarte bietet für jeden Geschmack das Richtige.

### Rindisbacher Weinmanufaktur Bern

Matthias Rindisbacher  
Dählhölzliweg 1  
3005 Bern  
tel. 031 352 13 73  
www.weinmanufaktur.ch

Matthias Rindisbacher ist Architekt und Weinmacher. Am Dählhölzliweg 1 befindet sich sein Architekturbüro, spezialisiert auf Umbauten, Gestaltungs- und Denkmalpflegefragen. In den gleichen Räumen betreibt er seit 2004 eine echte „Garagenwinery“. Verarbeitet werden Trauben aus 1.5 Hektaren selbst bewirtschafteten Re-



ben. Eine halbe Hektare pflegt die Familie seit 1961 in Monte Carasso im Sopraceneri, wo bis 2004 auch gekeltert wurde, eine Hektare wurde 2005 in Seftigen bei Thun gepflanzt. Daneben werden Traubenspezialitäten aus dem Oberwallis zugekauft und verarbeitet. 2007 konnte zum ersten Mal Gamaret, Cabernet Dorsa und Pinot Noir in Seftigen geerntet werden. Der Laurò, der Spitzenwein in seinem Angebot, ist eine Assemblage aus 90% Merlot und 10% Cabernet Sauvignon. Er wird ein Jahr in Schweizerbarriques, ein weiteres Jahr im Stahltank ausgebaut und dann unfiltriert abgefüllt.

Das Dessertbuffet wird, wie bereits vor zwei Jahren, von einer Konditorei geliefert.

## Die Winzer

### Weingut zum Twannbach

Adrian Klötzli  
Kleintwann 25  
Ligerz  
2513 Twann  
tel. 079 209 32 09

„Unser Weingut liegt direkt neben dem idyllischen Twannbachfall. Seit Januar 2008 führt eine neue Generation, somit die Dritte, das Weingut zum Twannbach. Ich, Adrian Klötzli, habe unseren Familienbetrieb von meinen Eltern übernommen. Jetzt liegt es mir am Herzen, mich voll und ganz auf den Betrieb zu konzentrieren. Es ist eine grosse Herausforderung, all meine Ideen nach und nach auf dem Weingut zu verwirklichen. Dabei werde ich tatkräftig von meiner Verlobten Julia Dundon und meinen Eltern unterstützt.“

Im Einklang mit der Natur, und unter Ausnützung der vielen Möglichkeiten im Keller den Wein zu vinifizieren und die optimale Balance zu finden zwischen Tradition und neuester Technologie, kann nur durch langjährige Erfahrung gelingen. 1996 habe ich die 3-jährige Winzerlehre abgeschlossen. Anschliessend erlangte ich das Diplom der Oenologie und des Kellermeisters in Changin. 2004 bestand ich in Wädenswil die Meisterprüfung mit Diplomauszeichnung. Die letzten acht Jahre habe ich auf dem Domaine Chervet im Vully als Vigneron-Encaveur gearbeitet.

In unserem Familienbetrieb mit langer Tradition liegt ein innovativer Geist. Die erste Veränderung sind unsere neuen Eti-

ketten, welche wir mit Hilfe eines Grafikers in den letzten Monaten selber entworfen haben. Im letzten Jahr durfte ich in Bern an der Preisverleihung vom Grand Prix du Vin Suisse eine Auszeichnung für unseren Süsswein „Le Rêve“ entgegennehmen.

Der persönliche Kontakt mit der Kundschaft liegt uns sehr am Herzen. Wir freuen uns, Sie an der fünften Balade gourmande zu begrüssen.“

*Weine und Rebsorten:*

Ligerzer Chasselas  
AOC Bielersee  
Twanner Chasselas  
AOC Bielersee  
Riesling-Sylvaner  
Twann AOC Bielersee  
Pinot gris  
Twann AOC Bielersee  
Rosé de Pinot noir  
Twann AOC Bielersee  
Pinot noir  
Twann AOC Bielersee  
Le Rêve  
Twann AOC Bielersee  
Marc, Lie (Drusen), Vieux Marc,  
Weinbrand

### Weinbau im Vogelsang

Manuel und Silvia Krebs  
Im Vogelsang 45  
2513 Twann  
tel. 032 315 23 45  
e-mail: krebs-twann@bluewin.ch

„Der Weinbaubetrieb liegt in den Rebhängen der Weinbaugemeinde Twann, nahe dem Weiler Wingreis. Die Familie Krebs ist seit dem 15. Jahrhundert mit Twann und den Reben verbunden.“

Unser Weinbaubetrieb ist für den Bielersee ein typischer Familienbetrieb mit 4.5 ha Reben in den Gemeinden Twann und Gampelen am Jolimont. Die Reben von Twann wachsen auf kargen Kalkböden mit dem Wärmespeicher vom Bielersee, in Gampelen haben wir einen lehmig-sandhaltigen Molasseboden. Dies ergibt für die Weine die unterschiedlichen Charaktere. In unseren Rebflächen wachsen nebst dem Gutedel und Pinot noir auch Spezialitäten wie Müller-Thurgau, Pinot gris, Chardonnay und Malbec. Die Reben werden nach ökologischen Richtlinien (IP) bewirtschaftet, deren Ziel es ist, die Rebberge als Lebensraum für Mensch, Tier und Pflanzen zu schützen und das Ökosystem für weitere Generationen zu erhalten, zu fördern und weiter zu entwickeln. Schonende Verarbeitung im Keller, verbunden mit moder-

ner Technologie, trägt zu unseren sortentypischen Weinen bei.“

### Weinbau

**Alfred Marolf**  
Insstrasse 29  
3235 Erlach  
tel. 032 338 12 73  
www.marolf-wein.ch

Der alteingesessene Erlacher Weinbaubetrieb der Familie Marolf ist ein Familienbetrieb mit über 4 ha Rebfläche, welche mit viel Sorgfalt bewirtschaftet wird. Fredi Marolf produziert aus sechs Traubensorten insgesamt neun verschiedene Weine. Besonders beliebt sind die bei Marolf's zweimal jährlich samstags stattfindenden Degustationen für ihre Kunden und selbstverständlich deren Freunde und Bekannte, denn es können alle angebotenen Weine ausführlich degustiert und beurteilt werden.

*Weine und Rebsorten:*

Erlacher Chasselas AOC  
Erlacher Burgerwy AOC  
Chasselas Selektion  
Erlacher Pinot noir AOC  
Erlacher Oeil der Perdrix AOC  
Erlacher Riesling x Sylvaner AOC  
Erlacher Pinot gris AOC  
Erlacher „Les Trois Filles“  
Pinot noir, Pinot gris, Pinot blanc  
Erlacher Garanoir AOC

### Erich und Katharina Andrey

Hauptstrasse 29  
2514 Ligerz  
tel. 032 315 23 44  
www.andreywein.ch

„Der Wein ist ein Spiegel der Menschen“. Seit über einem halben Jahrhundert hat sich die Familie Andrey der Kunst des Weinbaus verschrieben. Ihre auserlesenen Weine sind das Resultat eines respektvollen Umgangs mit der Natur und einer ausserordentlich sorgfältigen Arbeit. Andreys haben Freude an ihrer Tätigkeit und sind stolz auf ihre Produkte und Kunden. Denn diese gehören zum Kreise anspruchsvoller Kenner, die Aussergewöhnliches zu schätzen wissen.

Auf 11 ha kalkhaltigem Boden am linken Ufer des Bielersees pflegen Andreys ihre Rebenkunst. Die Sorten teilen sich in 39% Chasselas, 49% Pinot noir, 4% Chardonnay, 2% Pinot gris, 1% Gewürztraminer, 1% Cabernet sauvignon, 1% Syrah und 1% Sauvignon blanc auf.



Fortsetzung von Seite 3

Weine, Rebsorten und Destillate:

- Ligerzer Kirchwein  
AOC - Chasselas
- Ligerzer Clos de Rive  
AOC - Chasselas
- Schafiser Les Planches  
AOC - Chasselas
- Schafiser Marnin  
AOC - Chasselas
- Schafiser Marnin „Cuvée spéciale“  
AOC - Chasselas
- Ligerzer Kirchwein  
AOC - Pinot noir
- Vielle Vigne Ligerzer Barrique  
AOC - Pinot noir
- Ligerzer  
AOC - Gewürztraminer
- Ligerzer  
AOC - Sylvaner
- Schafiser Oeil de Perdrix  
AOC - Pinot noir
- Schafiser  
AOC - Chardonnay
- Schafiser  
AOC - Pinot gris
- Marc
- Drusen (Lie)

## Weinkellerei Hasler

Sabine und Lukas Hasler  
Moos 15  
2513 Twann  
tel. 079 285 78 19  
www.haslerwein.ch

Vom Lehrerberuf kommend haben Sabine und Lukas Hasler als Quereinsteiger 2002 ein Weingut in Twann übernommen. Losgelöst von alten Traditionen haben sie sich von Anfang an der Erzeugung von Weinen höchster Qualität gewidmet. In wenigen Jahren haben sie mit ihren Weinen an nationalen und internationalen Verkostungen gezeigt, dass die Arbeit Früchte zu tragen beginnt und sich unter den führenden Betrieben am Bielersee einreicht.

Die gepflanzten Rebsorten Chasselas, Chardonnay, Sauvignon blanc und Pinot noir finden im Klima am Bielersee ideale Bedingungen. Die 3,2 ha Weinberge werden schonend bearbeitet und nachhaltig gepflegt. Die Gesundheit der Pflanzen und Böden sind zentrales Element der Rebearbeit. Die Erntemengen werden besonders für die Bereitung der Pinot noirs stark beschränkt, damit die Trauben zusätzlich an

Extrakt und Kraft gewinnen.

Die Weine sind authentisch und doch modern. So wird der Chasselas entgegen der Tradition der Region ohne Säureabbau gekeltert, was vor allem im süddeutschen Raum gemacht wird. Die Weine zeigen die Eigenart einer jeden Traubensorte. Und sie verbinden sich durch die „haslersche“ oenologische Handschrift zu einer vielschichtigen Palette.

Weine, Rebsorten und Destillate:

- Chasselas
  - Vin de Table Suisse
  - Sauvignon blanc
  - Vin de Table Suisse
  - „Runino“ - Chardonnay
  - Vin de Table Suisse
  - Blanc de noir
  - Vin de Table Suisse
  - Pinot noir
  - Vin de Table Suisse
  - „Perpetuum Nobile“ - Pinot noir
  - Vin de Table Suisse
  - BENE - Pinot noir
  - Vin de Table Suisse
  - (Gemeinschaftswerk mit Johanniterkeller, Twann)
- Marc, Lie

---

## Anmeldung

Ich melde folgende Anzahl Personen für die 5. Balade gourmande de Berne vom 30. August 2008 an:

..... Anzahl Mitglieder (à CHF 80.--)

..... Anzahl Nichtmitglieder (à CHF 90.--)

Vorname, Name: .....

Strasse, Nr.: .....

PLZ, Ort: .....

Anmeldung bitte bis spätestens **24. August 2008** an:

**Franziska Chervet, ruelle des Gerles 4, 1788 Praz (Vully)**  
oder per E-Mail an [info@domainechervet.ch](mailto:info@domainechervet.ch) [info@domainechervet.ch](mailto:info@domainechervet.ch)

