

Trinkt die Queen bald Bielerseewein?

An den Olympischen Sommerspielen in London wird Bielerseewein ausgeschenkt. Der Seeländer Spitzenkoch Anton Mosimann kocht mit regionalen Produkten im House of Switzerland.

**DOMINIQUE NIKLAUS
UND FABIAN MAIENFISCH**

Alle waren sie schon seine Gäste: Der ehemalige Uno-Generalsekretär Kofi Annan, die Musiker Elton John und Bob Geldof, der frühere US-Präsident Bill Clinton und natürlich das ganze britische Königshaus mit der britischen Königin an der Spitze. Sterne-Koch Anton Mosimann, der in Nidau aufgewachsen ist, führt seit 24 Jahren das exklusive Restaurant «Mosimann's» in London.

Für die anstehenden Olympischen Sommerspiele wurde ihm vom der Bundesstelle Präsenz Schweiz das Catering für den Gastrobetrieb House of Switzerland übertragen. In den drei öffentlich zugänglichen Restaurants will Mosimann seinen Gästen die Schweizer Küche näherbringen. Begleitet werden die Speisen natürlich von einheimischen Weinen.

Um die richtige Auswahl treffen zu können, ist der Meisterkoch persönlich in die Schweiz gereist und hat degustiert – unter anderem auch am Bielersee (siehe Infobox). Die Winzer Charles Steiner aus Schernelz und Werner Engel aus Twann sind mit dabei: Beide dürfen je einen ihrer Weine nach London liefern.

Zurück zu den Wurzeln

«Ich freue mich besonders, dass unsere Region berücksichtigt wird», sagt der Schernelzer Winzer Charles Steiner. Die Olympischen Spiele und das House of Switzerland gebe es schon lange, aber es sei das erste Mal überhaupt, dass die Region präsent sei. Sein Kollege aus Twann, Werner Engel, sieht das ähnlich: «Für eine so kleine Wein-Region ist das eine sehr grosse Ehre.» Er freue sich, dass er von Mosimann ausgewählt wurde. «Sicherlich hat es damit zu tun, dass Anton Mosimann in der Region aufgewachsen ist und seine Lehre in Twann im Hotel Bären gemacht hat», sagt Steiner weiter.

Aber wie ist es dazu gekommen, dass Bielerseeweine an den



Bereit für Olympia: Charles Steiner aus Schernelz (links) und Werner Engel aus Twann dürfen das Catering von Sterne-Koch Anton Mosimann in London mit ihren Weinen beliefern. Steiner geht mit einem Pinot Noir an den Start, Engel mit einem Sauvignon Blanc.

Bild: Adrian Streun

Olympischen Spielen ausgeschenkt werden? «Wir wollten verschiedene Weinregionen der Schweiz in unserem Menu präsent haben, und dazu gehören eben auch weniger bekannte, jedoch hervorragende Weine, welche wir in London unter die Leute bringen wollen», erklärt Anton Mosimanns Sohn Philipp. Er ist für das House of Switzerland zuständig und hat mit seinem Vater zusammen die Weine ausgesucht. Den Auftrag zum Betrieb des House of Switzerland haben die Mosimanns von Präsenz Schweiz erhalten.

«Mit Glanznoten erfüllt»

Um eine Vorauswahl treffen zu können, hat Präsenz Schweiz mit dem Kanton Bern Kontakt aufgenommen. Der Kanton hat die Rebgesellschaft Bielersee als Partner empfohlen. «Wir haben dann eine Degustation organisiert, an welcher Philipp Mosimann teilgenommen hat», sagt Nicolas Bideau, Chef von Präsenz Schweiz. Bei der Auswahl der Winzer habe

man auch auf die guten Kontakte von Anton Mosimann zählen können, der noch immer sehr mit dem Seeland verbunden sei. «Die Kriterien während der Degustation waren einzig Qualität und Traubensorte», ergänzt Philipp Mosimann.

«Wir wurden wie andere Winzer gebeten, Muster von unserem Wein zu schicken», so Charles Steiner. Bei der Blindverkostung von Präsenz Schweiz wurden dann die Weine ausgelesen. Steiner darf aus seinem Sortiment von 15 verschiedenen Weinen den Schernelz Village Pinot Noir 2011 nach London senden. «Das freut mich, denn die Auswahl aufgrund der Blinddegustation spricht für die Qualität unserer Weine.»

Bei Werner Engel ist der Chefkoch noch persönlich vorbeigekommen: Nach telefonischer Anmeldung seien Mosimann und sein Sohn eines Morgens vor der Tür gestanden und hätten die gesamte Palette seiner Weine getestet. Schliesslich hätten sich die beiden Profis für den Sauvignon

Blanc entschieden. Philipp Mosimanns Fazit zu den ausgewählten Weinen: «Sie haben alle unsere Geschmackskriterien mit Glanznoten erfüllt.»

Ein Geheimnis bleibt

Die vereinbarten 1000 Flaschen Pinot Noir seien bereits abgeholt worden, sagt Steiner weiter. Für einen verhältnismässig kleinen Betrieb sei das eine grosse Menge. «Einen grösseren Auftrag hätten wir gar nicht annehmen können.» Er habe vom Rotwein aber die vorhergehenden Jahrgänge zurückgestellt und könne somit auch seine Privatkundschaft weiterhin mit Pinot Noir beliefern.

Auch Engel hat bereits eine Ladung Wein auf die Reise nach England geschickt. «Für mich ist dies ökonomisch ein schöner Auftrag, zumal möglicherweise noch eine Nachbestellung anstehen könnte.» Das bestätigt Philipp Mosimann: «Bis jetzt wurden jeweils 1000 Flaschen bestellt, es könnte aber gut sein, dass wir

nachbestellen müssen.» Engel hat sicherheitshalber noch ein Palett Sauvignon Blanc auf die Seite gestellt.

Der finanzielle Aspekt sei für ihn aber zweitrangig, fährt Engel fort. «Bei diesem Geschäft handelt es sich auch um eine ideale Marketingplattform für meine Frauenkopf-Weine.» Denn Werbung komme auch über die Kundschaft, und Mosimann sei ein Kunde mit grossem Namen. «Ich erhoffe mir schon einen Effekt auf das Geschäft», sagt er weiter. Gerade weil sein Markt die Schweiz sei und im House of Switzerland viele Schweizer essen und trinken würden.

Was für illustre Persönlichkeiten sich im offiziellen Schweizer Gästehaus an den Olympischen Spielen sonst noch einfinden werden, das wisse er nicht, sagt Philipp Mosimann, da lasse man sich überraschen. Die Frage, ob die Queen den Bielerseewein persönlich kosten werde, beantwortet er mit den Worten: «Das ist und bleibt unser Geheimnis.»

Die Schweizer Weine in London

- **12 Weinbaubetriebe** aus der Schweiz können Weine an das Catering von Anton Mosimann liefern. Diese werden in den **drei öffentlichen Restaurants** im House of Switzerland verkauft.
- **Wallis** (4): Les Fils de Charles Favre, Imesch Vins, Cave Fin Bec, Jacques Germanier
- **Bern** (2): Frauenkopf-Weine, Steiner Schernelz Village
- **Grabünden** (2): Schloss Salenegg, Adolf Boner Completer
- **Waadt** (1): Caves Cidre
- **Tessin** (1): Guido Brivio
- **Zürich** (1): Staatskellerei
- **Neuenburg** (1): Domaine de Montmollin (fm)

LINK: www.bielertagblatt.ch

Alles über die Seeweine finden Sie unter «Bielerseewinzer»

Niederschwelliger Zugang zur Kunst

Der Zweitauflage des Kunstmarktes «coffre ouvert» auf dem Marktplatz in Grenchen war in allen Belangen ein toller Erfolg beschieden.

Bereits morgens um 8 Uhr kurvten am Samstag auf dem Marktplatz in Grenchen die ersten Autos auf, voll beladen mit Kunstwerken. Um 10 Uhr bot sich dann ein einzigartiges Bild: 44 Autos in Reih und Glied standen da, die Kofferräume geöffnet, Bilder und Skulpturen wurden direkt ab den «Autogalerien» zum Verkauf angeboten. Erste Besucher hatten bereits Ankäufe getätigt, sie sassen entspannt und zufrieden mitten im Kunstgetümmel in der Gartenwirtschaft beim Kaffee und verfolgten von dort das bunte Treiben, das den gan-

zen Tag über anhielt. Die Kunstgesellschaft Grenchen hatte zum zweiten Mal Künstler und Kunstsammler zum Kunstmarkt «coffre ouvert» geladen.

Ein toller Anlass

Die Bilanz am Ende dieses Kunstevents könnte nicht positiver ausfallen: Viele der befragten Künstler waren über das Echo der Besucher auf ihr Angebot erfreut. Die Kauflust war da, auch Werke zu vierstelligen Beträgen fanden ihre Abnehmer. Geschätzt wurde aber ebenso die ungezwungene friedliche Atmosphäre, die zu vielen interessanten Diskussionen zwischen den Künstlern und zwischen Künstlern und Besuchern führte. Der Künstler Heini Bürkli machte sich grundsätzliche Gedanken zum Wert eines solchen Events: «Heute muss man den Leuten die Kunst auf den Weg legen, ob sie dann ignoriert wird



Der **Kunstmarkt** «coffre ouvert» mitten in der Stadt Grenchen zog am Samstag viele Besucher an.

Bild: tss

oder nicht, spielt keine Rolle, aber die Leute müssen sehen, dass es sie gibt – und das haben viele wahrgenommen.»

Auch die Organisatoren freuten sich über den Erfolg. Claude Des-

grandchamps von der Kunstgesellschaft fasste zusammen: «Eine Idee, die eigentlich aus dem Bauch heraus entstanden und mit einfachen organisatorischen Mitteln realisiert wurde, führte zu

einem tollen Anlass, der sicherlich durch das breite Echo aus der ganzen Schweiz auch für die Stadt Grenchen positive Ausstrahlung hat.» In der Tat, die Teilnehmer kamen von überall her, aus dem Kanton Bern, aus Basel, Freiburg, aus der Ostschweiz und gar aus Baden-Baden. Und just Peter Sommerfeld aus Baden-Baden findet die Idee derart bestechend, dass er sich überlegt, diese in seiner Stadt zu kopieren. Bereits zeigten einige Künstler und Kunstsammler aus der Region Interesse, an einem allfälligen Kunstmarkt in Baden-Baden teilzunehmen. So wie sie und viele Besucher ebenso darauf hoffen, dass der Anlass auch im nächsten Jahr wieder durchgeführt wird. Künstler und Kunstsammler Urs Siegrist aus Grenchen: «Es ist schlicht einfach toll, dass sich so etwas in Grenchen innert kürzester Zeit etablieren konnte.»

Selzach

Kein Geld mehr für die Photovoltaik

flü. Der Gemeinderat Selzach fördert mit finanziellen Beiträgen die Produktion alternativer Energien. Dabei lehnt er sich an die Programme des Kantons Solothurn an.

Nun änderte dieser mangels finanzieller Mittel die Bedingungen bei den Photovoltaikanlagen. Der Kanton unterstützt den Bau grösserer Anlagen nicht mehr. Folglich gibt es auch von der Gemeinde Selzach kein Geld mehr für solche Photovoltaik-Projekte.

Trotzdem will der Selzacher Gemeinderat beim zuständigen Solothurner Regierungsrat vorstellig werden, handle es sich doch um eine kurzfristige und schlecht kommunizierte «einsame» Entscheidung des zuständigen Amtschefs.