

# ÜBER DEN DINGEN

Wer am linken Bielerseeufer durch die Reben pilgert, dem läuft bereits beim Anblick der Trauben das Wasser im Mund zusammen. Über 80 Winzer keltern in der Region bemerkenswert unbekannte Weine. Auf zum Spaziergang mit dem Vorzeigewinzer der Region, Charles Steiner.

Text: Andrin C. Willi | Fotos: Sylvan Müller

Der Winzer und sein Werk: Jetzt ist die spannendste Zeit für Charles Steiner. Degustieren und diskutieren erwünscht.



Zwei Lagen, zwei Weine: Unsere herbstliche Making-of-Wanderung führt uns oberhalb des Bielersees dieser Rebengewalt entlang.

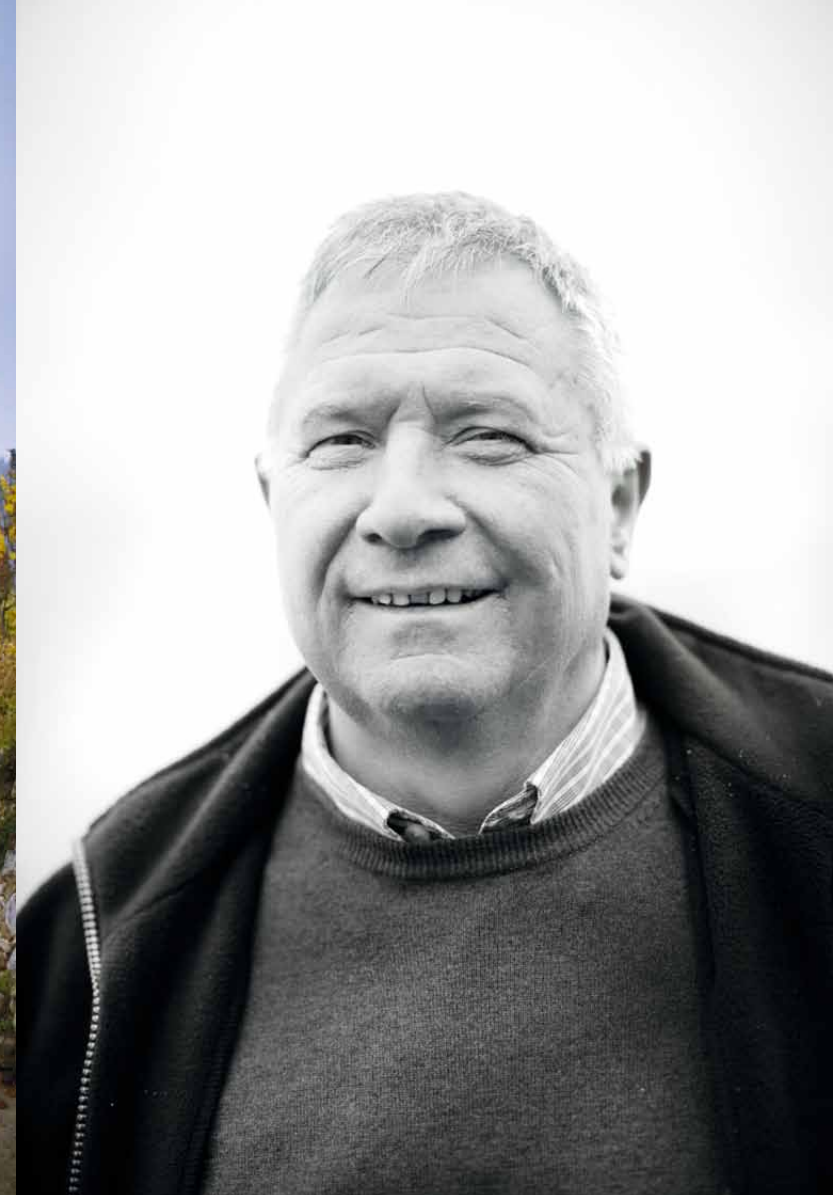
Viel braucht es nicht, um vom Glück gefunden zu werden. Eine Flasche Chasselas Clos à l'Abbé, eine gute Wurst, Brot, ein Stück Käse, ein grandioser Ausblick – willkommen in Schernelz. Hier, über dem Kirchlein von Ligerz, am Bielersee, lebt die Familie Steiner in einem Betonhaus aus dem Jahr 1976. Ein Weingut stellt man sich irgendwie anders vor – aber es ist ja noch früh, zäher Nebel verklebt die Sinne. Links beim Eingang blickt man direkt in die Küche, wo Annemarie Steiner gerade ein Picknickkörbchen richtet. «Willkommen», sagt sie und Charles Steiner fügt einnehmend hinzu: «Ich bin Charly.» Wir setzen uns an den runden Familientisch, nur Tochter Sabine, die «alles hier übernehmen wird», fehlt.

Wer zum ersten Mal hier ist, kann nicht lange still sitzen. Alles, von Hausarchitektur bis zur Inneneinrichtung, tritt auf elegante Weise in den Dienst der Aussicht, sodass man ganz einfach ans hohe Fenster treten muss. Der Blick, den man vorbei an knallgrünen

Schilfröhren, die an der Expo in Neuenburg installiert waren, über den Bielersee und die Petersinsel, bis an die Voralpenkette schweifen lassen kann, ist zu verlockend. Charly hebt die Hand und zeichnet traumtänzerisch Bergsilhouetten in den Nebelhorizont. «Verhüllt sind im Moment noch Eiger, Mönch und Jungfrau, der Niesen, die Blüemlisalp, also die ganze Bergkette bis hin zum Mont Blanc.»

Wer so lebt, muss gradlinige Weine herstellen. Weine, die Tiefgang besitzen, mineralisch sind, dennoch modern und aufgeschlossen daherkommen. «Meint ihr?», fragt Charly und fügt an: «Am besten überprüfen wir das im Keller.» Der aktuelle Jahrgang ist am Gären, die spannendste Jahreszeit für Kellermeister hat begonnen. Beim Hinuntersteigen der Treppe sagt Charly kurz: «Der Gastronom und Freund der Familie, Daniel Lauper, wird sich auch gleich zu uns gesellen. Dann können wir schnell die Weine probieren.» Um zehn Uhr morgens, als Lauper in den Keller

## Von Biel nach Neuenstadt führt ein fast schon kitschig schöner Rebweg



Politiker oder Winzer? Früher beides, bis sich Charles Steiner ganz fürs Winzerdasein entschied. Er bereut es so wenig wie seine Kunden.

tritt, schnüffeln wir bereits an der dritten Flasche. «2011 war ideal für uns. Klar kommt es immer darauf an, wie sich die Weine entwickeln, im Vergleich zu den Weinen aus dem Jahr 2010 sind sie etwas ärmer an Säure», so das Résumé des Vollblutwinzers. Zum Jahrgang 2012 kann man erst wenig sagen. Daniel Lauper, der sich bestens hier auskennt, nickt. Er hat alle nennenswerten Produzenten des Bielersees auf seiner Weinkarte im Restaurant Palace in Biel versammelt, und für die Steiners führt er hier im Keller zur frohen Aussicht sämtliche Caterings durch. Ein guter Ort. Aber eigentlich sind wir hergekommen, um rauszugehen.

Kurzerhand schnappen wir uns eine Flasche Pinot Noir Buurehöf und eine Flasche Chasselas Clos à l'Abbé und laufen los. Warum gerade diese Weine? «Weil wir jetzt die beiden Rebberge bewandern, aus denen die Trauben stammen.» Eine Making-of-Wanderung sozusagen. Es ist kalt und feucht. Daniel Lauper ist gut eingepackt, darum trägt er den Picknickkorb, Zapfenzieher und Gläser inklusive. Charly Steiner hält in jeder Hand eine Flasche Wein und erzählt von der Güterzusammenlegung am Bielersee. Vor drei Jahren →

## Müssiggang

Von Schernelz nach Biel läuft man rund zweieinhalb Stunden. Der Weg führt bergauf, bergab, zum grössten Teil durch die Reben. Laut Charles Steiner lohnt es sich, in den folgenden beiden Restaurants einzukehren.



### CHEZ CHARLY

Im Restaurant Du Lac passiert von November bis kurz vor Weihnachten Seltsames. Der Bretoner Charly fährt dann normalerweise sein Meeresfrüchtebuffet auf. In einem Zelt

(improvisiert à la française) vor dem Restaurant treffen sich einheimische Gourmets zum Schwatz, zu ein paar Austern und zu einem guten Glas Wein. Auf der Strasse donnern Lastwagen und Autos mit grosser Wucht an den Gourmets vorbei, kümmern tut das alleweil niemanden. «Das ist ein Stück Frankreich hier. Ich liebe es, und weil ich Austern und Meeresfrüchte so mag, haben wir uns auch seit 1995 für den Sauvignon Blanc in unserer Region starkgemacht. Er passt perfekt dazu», sagt Charles Steiner und bestellt bei Charly ein Dutzend Austern. «Ein Dutzend für jeden von Euch?», fragt der Bretoner – dann haben alle wieder etwas zu lachen.

Meeresfrüchte-Wochen mit Charly  
Restaurant Du Lac | Neuenburgerstrasse 58  
2505 Biel | 032 322 37 77 | dulac-biel.ch



### KINO FÜR GENIESSER

Zwölf Köche werken in der Küche von Dani Lauper, im Restaurant Palace in Biel. Das Lokal, das am Kino Palace in Biel angesiedelt ist, verfügt über einen Brasserie-, einen

Café-, einen Terrassen- und einen Gourmetteil. Würde man alles zusammenzählen, man käme auf gut und gerne 200 Sitzplätze. Vornehmlich werden hier klassische Gerichte der Brasserieküche serviert, die Lauper jedoch gerne neuzeitlich interpretiert. Die Feinschmecker lockt er mit einem standhaft bewährten Konzept: gute Produkte veredeln. «Seit fünf Jahren suche ich jetzt die besten Produkte der Region. Die Eier kommen vom Biohof, und vielleicht bekomme ich bald sogar Hühner, die auf der Petersinsel ein glückliches Leben verbracht haben», schwärmt der passionierte Gastgeber und Koch. Bemerkenswert ist die hervorragend austarierte Weinkarte. Hier findet man neben überregionalen Klassikern auch die Crème de la Crème der Bielerseeregion, also Weine von knapp 15 ausgezeichneten Produzenten. Schön für entdeckungsfreudige Weinliebhaberinnen und Weinliebhaber, schön für die Winzer, gut für den Koch, denn zu diesen Weinen findet man garantiert die passende Speise. Da die Herren Journalisten nicht bis nach Biel gewandert sind, hat Lauper zwei seiner Lieblingsgerichte aufgeschrieben.

Palace Lifestyle Restaurant  
Thomas-Wyttenbach-Strasse 2 | 2501 Biel  
032 313 22 22 | restaurantpalace.ch



## Nicht nach Santiago de Compostela, sondern nach Biel, an den Mittagstisch

Hauptspeise für 6 Personen (einfach, 45 Min.) von Daniel Lauper

### SAUERRÜBENSUPPE MIT TREBERWURST-CHAMPIGNON-SANDWICH

Für die Sauerrübensuppe:	
<b>1 kleine Zwiebel</b> <b>100 g Knollensellerie</b> <b>etwas Butter</b> <b>500 g Sauerrüben</b> <b>6 dl Bouillon</b> <b>3 dl Rahm</b>	und grob hacken. In hell andünsten. grob hacken und dazugeben. Mit und auffüllen und alles eine gute halbe Stunde leicht köcheln lassen.
<b>etwas sauren Halbrahm</b> <b>Salz, Pfeffer,</b> <b>Zitronensaft</b> <b>Tabasco</b>	Mit dem Stabmixer pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Auf die gewünschte Dicke einkochen lassen, eventuell zum Abbinden beifügen. Mit und abschmecken.
Für das Treberwurst- Champignon-Sandwich:	
<b>12 Scheiben Pariserbrot</b> <b>6 Champignons</b> <b>6 kleine Treberwurst-</b> <b>scheiben</b> <b>etwas Butter</b>	dünn aufschneiden und im Ofen rösten. und in feine Würfel schneiden. In leicht anbraten.
<b>Salz und Pfeffer</b> <b>½ Bd. Petersilie</b>	Mit würzen. hacken und dazugeben.
	Mit dieser Masse nun die Sandwiches bestreichen und zur Suppe servieren.

bearbeiteten sie noch 48 kleinere, heute sind es sechs grössere Parzellen. «Wir sind froh», sagt Charly und schnauft, «die Arbeitserleichterung hilft uns enorm». 7.5 Hektar Rebfläche bewirtschaftet die Familie Steiner, das ergibt rund 45 000 Flaschen Wein aus den Sorten Chasselas, Müller Thurgau, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Gris, Pinot Noir, Malbec, Syrah und Carminoir.

Auf dem Weg durch den oberen Teil des Dorfes läuft man am kleinen Haus vorbei, in dem Friedrich Dürrenmatt 1948 mit seiner Familie hauste. Wir lassen Richter und Henker rechts liegen und laufen auf dem verwunschenen Weg durch den Wald zum Weiler mit dem Namen Festi. Auch hier war Dürrenmatt oft und lange zu Gast, aber nicht nur er. Im Begegnungshaus der Textilkünstlerin und des Malers Elsi und Fernand Giauque trafen sich etliche Kunstschaffende; so der Komponist Albert Moeschinger, der Maler Traugott Senn oder Max Bill. Im alten Rebgut ob Ligerz hat Dürrenmatt übrigens das Theaterstück «Die Ehe des Herrn Mississippi» geschrieben. Die Ausstrahlung des alten Hauses ist noch heute so gross, dass man anhalten oder mit offenem Mund daran vorbeilaufen wird. «Hier wurde viel kreiert und gefeiert», sagt Charly. Sein Lächeln sieht verschmitzt aus.

Ein kleines Stück Weg abwärts befindet sich unser erstes Etappenziel. Wie ein goldener Rücken schmiegt sich im Herbst der Clos à l'Abbé, über dem Kirchturm von Ligerz, an den steinigen Südosthang des Bielersees. «Das ist eine der besten Reblagen in Ligerz und wegen der Höhe und der Aussicht auch eine meiner Lieblingslagen», schwärmt Charly, «der tiefgründige Boden hier ergibt einen mineralischen Chasselas». Tagsüber kann es im Naturkessel richtig heiss werden, die Nächte hingegen sind kühl und frisch, gut für die Aromatik der Trauben. Dani Lauper entkorkt den entsprechenden Wein aus der Bernerflasche – Zeit fürs Amuse Bouche, 560 Meter über den Dingen. «Santé», sagt er, man duzt sich hier, aber wir sagen nicht viel. Zu erhaben ist die Situation, als dass man sie zerreden möchte. Unvergesslich. «Ich hoffe», sagt Charly und lacht. Von Biel nach Neuenstadt führt ein fast schon kitschig schöner Rebweg. Wer die →



Wein trinken auf der Erde, aus der er wuchs, ist unvergesslich. Charles Steiner schätzt die Tiefgründigkeit des Bodens - und die Aussicht.

Petersinsel, den tiefblauen Bielersee, die Reblandschaft, die teilweise allein stehenden Nussbäume und die malerischen Dörfchen nicht sehen mag, der soll eben auf dem, mit Steinen und Insignien gekennzeichneten Pilgerweg wandeln und zu Boden blicken. Lange hält das niemand aus. Aufgeschreckt vom Wandergedanken brechen wir auf, wickeln Brot, Käse und Wurst wieder ein. Im Gegensinn, also, nicht Richtung Santiago de Compostela, sondern gen Biel, zum Mittagstisch im Restaurant Palace, möchten wir schlendern. Das bedeutet, wir laufen zuerst wieder in Schernelz ein, am Restaurant Aux Trois Amis und seiner betörenden Terrasse vorbei. Es ist das Elternhaus von Charly Steiner, und es gehört zu einer gut erhaltenen, spätgotischen Häuserzeile. Das markante Hausschild, das auf den Namen des Lokals verweist, wurde am 24. April 1894 kreiert.

Drei Studienfreunde haben sich hier getroffen, sinniert und den Ort nachhaltig geprägt.

Charlys Flair als Gastgeber, aber auch sein Talent als Winzer kommen also nicht von ungefähr. «Mein Vater hatte das Restaurant und eine Hektare Rebland. Aus meinem Bruder wurde ein Gastronom und aus mir ein Winzer», so einfach ist das. Winzer ist er seit 1975, aber nicht nur das. Auch die Politik spielte eine wichtige Rolle in seinem Leben. Ob als Gemeinderat oder im Grossen Rat. «Ich habe gerne politisiert», sagt er, auch wenn die Doppelbelastung von Politik und Arbeit schwer unter einen Hut zu bringen sei. «Schlussendlich habe ich mich fürs Winzersein entschieden», fügt er an und viele Geniesserinnen und Geniesser sind ihm für diesen Entscheid dankbar.

Während wir bergabwärts, dem Terrot-Graben nach, durch die Reben laufen, die zum ersten Mal im Jahre 866 in einem päpstlichen Dokument Erwähnung fanden, fällt auf, wie grün hier die Vegetation im Herbst noch ist. Irgendwann erreichen wir die Teerstrasse, über die wir uns hinwegsetzen, um dahinter eine enge Steintreppe hinunterzusteigen und wieder auf den Pilgerweg, der hier üppig bewachsen ist, zu gelangen. Man läuft wie auf Wolken, also mindestens so bequem wie auf einem Teppich in der Halle eines Fünfternerhotels. Unten schiesst eine knallrote Lokomotive vorbei. «Wegen der Raffinerie in Cressier gibt es hier bis zu 230 Güterzugbewegungen am Tag», erklärt Charly und wünscht sich, wie viele andere, für die 1880 entstandene Bahnlinie einen Tunnel.

Am Sonntag wandern er und seine Frau ab und an zusammen – der Wege gibt es viele, «und zwischendurch kann man immer mal wieder einen schnappen», meint der Vollblutwinzer. Dani lacht und wir verstehen, wie die Dinge am Bielersee laufen. Einfach, unkompliziert, gemütlich. Wenn man nicht mehr zurücklaufen mag, dann nimmt man eben das Schiff. Voilà. Schon sind wir am zweiten →

ANZEIGE

## WIR KAUFEN IHREN SPITZEN-BORDEAUX und zahlen Ihnen Spitzenpreise

Für unsere anspruchsvolle Kundschaft suchen wir laufend Weine aus Bordeaux und anderen Regionen. **Bevorzugte Jahrgänge: 1982–2009** als Einzelflaschen, Grossformate, Sammlungen und gerne auch ganze Keller – gegen Abholung und sofortige Barzahlung.



60 Jahre Kompetenz in Wein

**CAVE BB**  
ALEXANDER E. BAGGLI AG

CAVE BB · Strubenacher 6 · CH-8126 Zumikon  
Tel: +41 (0)44 919 88 22 · Fax: (0)44 919 88 23  
a.baeggli@cavebb.ch · www.cavebb.ch



## So laufen die Dinge am Bielersee: einfach, unkompliziert, gemütlich

Dessert (einfach, Vorbereitung 5 Std., Zubereitung 30 Min.) von Daniel Lauper  
**ABSINTH-PARFAIT MIT SCHOKOLADENMOUSSE**

Für das Absinth-Parfait:	
<p><b>4 Eigelb,</b>  <b>1 ganzes Ei,</b>  <b>125 g Zucker</b>  <b>1½ Blatt Gelatine</b>    <b>ca. 1½ dl Absinth</b></p>	<p>warm-/kaltschlagen.  in kaltem Wasser einweichen.  In einer Pfanne mit auflösen.</p>
<p><b>5 dl Rahm</b></p>	<p>aufschlagen. Absinth mit dem Rahm vermischen und unter ständigem, langsamem Rühren der Eimasse beigeben. In Formchen abfüllen und diese mindestens 5 Std. tiefkühlen.</p>
Für das Schokoladenmousse:	
<p><b>120 g dunkle Schokolade</b>  <b>2 Eiweiss</b>  <b>20 g Zucker</b>  <b>2 dl Rahm</b></p>	<p>im Wasserbad schmelzen.  mit steif schlagen.  halb fest schlagen.</p>
	<p>Den halb geschlagenen Rahm vorsichtig unter die warme Schokolade ziehen, danach den Eischnee sorgfältig daruntermengen. Die Mousse im Kühlschrank fest werden lassen.</p>

Etappenziel. Zeit für ein Glas Pinot, finden Winzer und Koch, keine Widerrede.

Warum die Parzelle Buurehöf heisst, ist nur zu erraten. «Wahrscheinlich, weil hier unten Bauern mit wenig Vieh in engen Höfen lebten. In der Literatur habe ich nichts über den Flurnamen gefunden», so Charly. Wieder ist es Dani, der den Pinot Noir Buurehöf 2009 entkorkt, während auf dem See ein Passagierschiff in Richtung Petersinsel tuckert und sich ein mit Sand und Kies beladenes Transportschiff durch den Zihlkanal bis nach Neuenburg schleppen wird. Über Quertreppen könnten wir von hier bis nach Bipschal hinunter gelangen. Es windet, die Wellen auf dem See belegen, dass der Fön von Süden kommt, und diesen spürt man hier viel deutlicher als oben im Clos à l'Abbé. 1983 hat Charly Steiner den ersten Pinot Noir aus dieser Lage in Barrique-Fässern ausgebaut, heute degustieren wir den Jahrgang 2009, der ohne Probleme 10 bis 15 Jahre reifen kann. Mit dem Znüniplättli in der Hand, beschreibt Charly seinen Festwein: «Fruchtiges Beerenaroma, filigran im Körper, im Abgang nicht zu breit, harmonische Säure – ich freue mich, dass wir ihn abfüllen können, entstanden ist ein typischer Wein der Region.»

Wäre es nach seiner Tochter gegangen, hätten sie diese Lage im Zuge der Güterzusammenlegung abgegeben und gegen eine andere eingetauscht. «Aber mir passt das hier», sagt Charly und schwenkt freudig sein Glas. 1996 hat er mit ein paar Arbeitern die Terrassen während einer Woche von Hand geklopft, wie er sagt. Seiner Tochter riet er, die Parzelle zu behalten, denn daraus könne man etwas Gutes gewinnen. «Das Resultat ist jetzt, dass ich, solange ich lebe, diesen Rebberg selber bearbeiten darf. Laubarbeit, Traubenschneiden, das macht hier der Chef». Jetzt, wo wir das wissen, schmeckt der Pinot noch besser. Keine Frage: Wir sind angekommen. Ein Stück Brot aus Twann, Käse aus Nods, eine Wurst aus Neuenstadt und ein Glas Pinot vom Rebberg, in dem wir sitzen – das ist der wahre Luxus. Wahrscheinlich haben wir die Zeit vergessen, weil sie für uns stillstand. Ans Weiterlaufen nach Biel hat jedenfalls niemand mehr gedacht. ■