

Nun dürfen sie wieder Würste auftischen

Während zwei Wintern haben am Bielersee kaum Treberwurstessen stattgefunden. Umso grösser ist jetzt der Nachholbedarf. Im «Weingut am See» in Bipschal gibt es keine freien Tische mehr.

Carmen Stalder

In Bipschal am Bielersee ist es an diesem Morgen grau, kalt und neblig. «Es gibt wenige Gründe, in dieser Jahreszeit hierherzukommen», sagt Gerold Schmid-Frey nach einem Blick nach draussen. «Aber einer davon ist die Treberwurst!» Diese traditionelle Schweinswurst also, die im Dampf von ausgepressten Trauben – genannt Treber oder Tresten – erwärmt wird, und dabei den typischen Geschmack vom Weinbrand Marc annimmt.

Der 49-jährige Winzer führt gemeinsam mit seiner 44-jährigen Frau Susanne Frey-Schmid das «Weingut am See» im Weiler zwischen Ligerz und Twann. 2005 hat das Ehepaar den Betrieb von ihren Eltern übernommen. Zu seinen Aufgaben gehört seither nicht nur die Pflege der Reben, das Ernten der Trauben und die Weinherstellung im Keller, sondern auch das Bewirten der Gäste in den Wintermonaten.

Jeweils von Mitte Januar bis Anfang März füllt sich der Keller der beiden jeden Freitag und Samstag mit trink- und essfreudigen Gästen, die oft eigens für die berühmte Wurst an den Bielersee reisen. Ihr Mann habe diese Abende zu Beginn nicht besonders gemocht, erinnert sich Susanne Frey-Schmid. «Er arbeitet lieber für sich alleine in den Reben.» Mit den Jahren konnte er sich jedoch mit der Tradition anfreunden. Heute schätzt es Gerold Schmid-Frey, mit den vielen Stammgästen einen Schwatz zu halten, ihnen die dampfende Treberwurst zu servieren und vom hauseigenen Wein einzuschenken.

Wichtiges Standbein

«In der finsternen Winterzeit bringt uns die Treberwurst viele Leute in den Weinkeller», sagt Schmid-Frey. Zwar komme er



Das Carnotzet von Gerold Schmid-Frey und Susanne Frey-Schmid ist bis Ende Saison ausgebucht.

Bild: Matthias Käser

dann nicht so viel auf die Skier, wie er es eigentlich möchte. Auf die Essen zu verzichten, kommt aber nicht infrage – sie stellen eine wichtige Einkommensquelle dar. Umso schwieriger waren die letzten beiden Jahre. Aufgrund der Coronaregeln mussten fast alle Anlässe abgesagt werden. Erst ab vergangem Februar durften die beiden wieder Gäste empfangen. Die eingefahrenen Verluste konnte diese halbe Saison aber nicht mehr wettmachen.

Das Winzerduo stemmt die Anlässe zu zweit, vom Einkaufen, Kochen und Servieren bis hin zum Geschirrspülen. Bis zu 26 Gäste sitzen jeweils im Kellergewölbe, das Carnotzet genannt

wird. Es ist dann ziemlich eng, und die Gastgeber müssen sich mit vollen Tellern zwischen den Tischen hindurchschlängeln. Auf dem Menü stehen neben den mit Schnaps flambierten Wursträdli Kartoffelsalat, grüner Salat und Brot.

Zum Dessert gibts Vanilleglace mit in Marc eingelegten Weinbeeren. Ein einfaches Gericht, das seit Jahren gleich serviert wird. «Es hat sich bewährt», sagt Susanne Frey-Schmid. Ändern wolle man daran nichts.

Gegen den Trend

Die Treberwurstessen im «Weingut am See» sind bis Ende

Saison ausgebucht. Viele Gruppen, darunter Familien, Vereine und Firmen, reservieren ihren Tisch ein Jahr im Voraus. Der Anlass ist zweifellos beliebt. Dennoch fragt sich der Winzer, wie lange die Tradition noch bestehen wird. Manche seiner Berufskollegen hätten damit aufgehört, weil sie zu alt geworden seien und es keine Nachfolge gebe. Das Publikum sei zwar durchmischt, ganz Junge fänden aber kaum den Weg in den Keller. Und: Aktuelle Ernährungstrends lassen eher eine Abkehr von der Schweinswurst erwarten, die im Schnapsdampf erwärmt wird. Allzu pessimistisch ist Gerold Schmid-Frey aber nicht. «Jeder

Trend kann sich wieder umkehren.»

Der gebürtige Twanner hat ursprünglich an der ETH in Zürich Agronomie studiert. Als er die Aussicht hatte, gemeinsam mit seiner Partnerin den Betrieb in Bipschal zu übernehmen, absolvierte er noch eine Winzerlehre. Für die Bearbeitung der 2,2 Hektar Reben steht dem Winzer eine Gruppe von freiwilligen Helferinnen und Helfern zur Seite. Wenn es neben der Arbeit als telemedizinische Beraterin und der Betreuung der beiden Kinder zeitlich drin liegt, hilft auch seine Frau gerne mit. Beide mögen es, draussen in der Natur zu arbeiten.

Die Wurst läuft gut

Im Winter 2021 konnten wegen Corona gar keine Treberwurstessen stattfinden. Und auch vor einem Jahr durften Restaurants und damit auch die Weinkeller am Bielersee keine Gäste empfangen. Erst ab Februar konnten wieder erste Treberwurstessen durchgeführt werden, mit Zertifikatspflicht. Gross ist nun die Freude über die Rückkehr zur Normalität. Die Wurst ist zurück – und damit sind es die vielen Gäste, die jedes Wochenende in die Winzerdörfer am Bielersee strömen. «Wir sind praktisch ausgebucht, an den Wochenenden hat man keine Chance mehr auf einen freien Tisch», sagt Martin Mürset aus Twann. Nach tiefen Buchungen im Dezember seien die Zahlen jetzt sogar höher als vor Corona. «Die Leute buchen kurzfristiger», so Mürset.

Lukas Soland vom Weinbau Kapfgut in Twann zeigt sich ebenfalls zufrieden. «Die Leute haben Nachholbedarf», sagt er überzeugt. Auch bei Michael Teutsch, Winzer aus Schernelz und Präsident der Rebgesellschaft Bielersee, ist die Saison sehr gut gestartet. Es sehe ganz danach aus, dass bis Ende Saison die Gästezahlen von 2019 erreicht werden. «Fast wie in alten Zeiten», sagt Teutsch erfreut. (cst)

Doch nun dreht sich bei den beiden wochenlang alles um die Wurst. «Nach den ersten beiden Abenden <gnüegelets> mir jeweils», sagt Susanne Frey-Schmid lachend. Ab Ende Januar möge sie die Treberwurst kaum mehr auf dem eigenen Teller sehen. Ganz anders geht es ihrem Mann. Er hofft jeweils darauf, dass seine Gäste nicht alles aufessen – und er so noch selbst zu ein paar Wursträdli kommt.