



Winzersohn Olivier Perrot versorgt die Erntehelfer mit Chasselas. Der «Läset» in den Rebbergen von Familie Perrot dauert noch weitere vier bis fünf Tage.

Bilder: René Villars

## «AHV-Teenager» im Rebberg

Im ersten Jahr nach der Rebmelioration muss Winzer Hans Perrot Einbussen in Kauf nehmen. Beim gestrigen Auftakt zum «Läset» rechnete er trotzdem mit einer guten Ernte.

CLAUDIA KENAN

Vreny Perrot schlägt Alarm: «Es riecht nach Wespen!» Oben am Berg sei es noch besser gewesen, warnt sie die Erntehelfer. «Hier unten haben die Wespen die Traubenbeeren angestochen.» Riechen meint Perrot wörtlich. Die Trauben, die von den Wespen angestochen wurden, riechen nach Essig. Nur leicht zwar, doch eine erfahrene Winzerfrau, die wie Vreny Perrot seit über 50 Jahren Trauben erntet, hat einen feinen Geruchssinn entwickelt.

Flink löst sie mit der Rebenscherre einige aufgeschlagene Beeren aus der Traube. Schliesslich sollen die Rebstöcke des Hangs «Les Vergères» gleich vor dem Ortsschild «Ligerz» zu gutem Sauvignon blanc verarbeitet werden. Die angestochenen Traubenbeeren müssen deshalb fein säuberlich aussortiert werden. Vreny Perrot, siebte Winzer-

generation ihrer Familie, pflückt derweil weiter – im pinkfarbenen T-Shirt mit der Aufschrift «Leukerbad Switzerland», gut frisiert und mit Steckern im Ohr. Später, beim Richten des «Zimmis», zieht sie die Chirurgenhandschuhe, die sie zum «Läset» verwendet, aus. Zum Vorschein kommen lackierte Fingernägel.

Vreny Perrots Lieblingswein: Chasselas. Ihre Begründung: Der passe gut, wenn man zusammen «einen nehmen will». Zum Sauvignon blanc, dessen Trauben sie derzeit erntet, gehörten Blätterteiggebäck, Melone mit Rohschinken oder Lachs, sagt sie. Den Chasselas könne man aber «einfach so, ohne Essen» geniessen und das schätze sie besonders an diesem Wein.

Von den Vorzügen des Chasselas der Perrots weiss bereits der ganze Kanton: Der Chasselas der Twanner Familie, bereits zuvor mehrfach ausgezeichnet, wurde gar zum Staatswein 2009 ausserkoren.

### Nach der Natur richten

Sieben Personen waren gestern Morgen mit dem Ehepaar Perrot zum «Läset» gekommen. Verwandte, Kunden und die «AHV-Teenager», wie Vreny Perrot die vielen frisch Pensionierten nennt, die sich als Erntehelfer engagie-

ren. In den fünf oder sechs «Läset»-Tagen werden 30 Personen zum Einsatz kommen. «Meine «AHV-Teenager» sind zeitlich ungebunden», sagt Vreny Perrot lachend. «Wir Weinbauern müssen uns nach der Natur richten und das können viele andersweitig Berufstätige schlecht.»

Auch die Tochter schaffte es gestern nicht in den Hang. Zwar habe sie ihre Ferien nach dem «Läset» richten wollen, doch das Wetter war so gut, dass dieses Jahr besonders früh geerntet wird. Die Tochter hatte das nicht miteinberechnet, so Perrot, und sei deshalb heuer nicht beim ganzen «Läset» dabei.

### Wein und Treberwurst

Die Erntehelfer verdienen nicht viel – jedenfalls nicht viel Geld. Einige lassen sich in Wein bezahlen, andere freuen sich bereits jetzt auf das grosse Treberwurstessen für die Erntehelfer im Februar, wieder andere bekommen einen kleinen Lohn. Ein Richtwert ist zwölf Franken die Stunde.

Im Hang zugegen sind auch Winzer Hans Perrot, Sohn Olivier sowie Neffe Christoph Tanner, im Betrieb die rechte Hand von Perrot. Mit der diesjährigen Ernte sind die Perrots schon vor dem ersten Tag des «Läset» zufrieden: «Kein Hagel», bilanziert Hans

und rechnet mit insgesamt 12 000 bis 14 000 Kilogramm Trauben oder 11 000 bis 12 000 Liter Wein. Insgesamt besitzen die Perrots rund zwei Hektaren Rebland und keltert neben verschiedenen Chasselas und Sauvignons blancs auch Pinot noir und Ceil-de-Perdrix.

Vom Hang mit dem Flurnamen «Les Vergères» und seinen elf Reihen Traubenstöcken werden die Perrots und ihre Helfer voraussichtlich um die 1100 Kilogramm Trauben ernten und daraus Sauvignon blanc gewinnen. Vergangenes Jahr habe ihm der Hagel am selben Hang etwa 70 Prozent der Ernte vernichtet. Dieses Jahr sei die Ernte jedoch umso reichhaltiger.

### Kalkhaltiger Boden

Mit dem Hang ist Hans Perrot ganz besonders zufrieden: Aufgrund des kalkhaltigen Bodens werde der Sauvignon blanc hier «nicht nur gut, sondern sehr gut».

Dass er diesen Hang bewirtschaften kann, verdankt er seiner Frau. Sie übernahm das Rebut von ihren Eltern und er wurde zum Winzer. Bereits zuvor, als sie knapp 30 Jahre alt war, habe ihr Vater den Hang verkaufen wollen, erzählt sie. «Wehre dich», habe sie ihre Mutter damals inständig gewarnt. «Vater darf den Hang nicht

verkaufen.» Die beiden Frauen setzten sich durch.

### «Znüni» mit Chasselas

Aufgrund der Rebmelioration haben die Perrots jetzt nicht mehr 17, sondern nur noch sieben Parzellen, den geliebten kalkhaltigen Hang haben sie behalten. Die Zusammenlegung der Rebgrüter erleichtere die Arbeit, sagt Hans Perrot. Anstatt 800 Arbeitsstunden pro Hektar sollten es dereinst mit den kompakten Parzellen nur noch 550 Stunden sein, erzählt er. Einige der neuen Parzellen waren aber mit Stöcken bepflanzt, die Perrot nicht brauchen konnte, aussiss und neue pflanzte. Weil die Reben erst im vierten Jahr den ersten Ertrag liefern und die Perrots auf 2400 Quadratmetern neue Reben pflanzten, muss die Kellerei dieses Jahr eine Ertrags-einbusse verkraften.

Die Lust am «Läset» vergeht den Perrots darob aber nicht. Und auch nicht die Lust am Genuss. Kurz nach neun Uhr wird die Zwischenverpflegung, das «Zimmis» aufgetischt: Brot, Cervelat, Käse und Schokolade. Die «AHV-Teenager» trinken Wein und die Winzerfrau nimmt eine Tasse Tee. Erst beim Nachfragen wird klar: Die Tasse ist nicht immer mit Tee gefüllt, sondern zuweilen auch mit ihrem Lieblingswein.

Lyss

## Gerüchteküche um Café Reichen brodeln heftig

irl. Seit einigen Wochen kursiert in Lyss das Gerücht, die Café und Wein Bar Reichen an der Bielstrasse müsse demnächst aus wirtschaftlichen Gründen schliessen. Irène Szelestenyi-Reichen, Betreiberin des Lokals, demotiert diese Behauptung: «An diesem Gerücht ist nichts dran. Irgendjemand hat die Geschichte aus mir unbekanntem Gründen in die Welt gesetzt.» Es werde auch kein Nachfolger gesucht, der den Betrieb übernehmen solle, wie des weiteren behauptet werde, fügt sie an.

Szelestenyi vermutet, dass die Schliessung des Restaurants Pöstli (das BT berichtete), das in unmittelbarer Nachbarschaft zur Café und Wein Bar liegt, zur Entstehung des Gerüchts beigetragen haben könnte: «Die Leute haben offenbar die beiden Lokalitäten verwechselt.» Ein weiterer Faktor, der die Gerüchteküche möglicherweise habe brodeln lassen, sei die Tatsache, dass das Restaurant in den Sommerferien wegen eines Wasserschadens zwei Wochen lang habe geschlossen werden müssen, mutmasst Szelestenyi weiter. Aufregen mag sie sich über das Gerücht indes nicht mehr. Solche Gerüchte hielten sich schon seit der Eröffnung des Lokals vor zweieinhalb Jahren hartnäckig, sagt sie, damit habe sie mittlerweile zu leben gelernt.

Szelestenyi hat das Lokal im Frühjahr 2007 eröffnet, nachdem sie es nach ihren eigenen Vorstellungen umgebaut und eingerichtet hatte.

### NACHRICHTEN

#### Coiffeur-Award: Preis für Tschaggelar



pd. Laura Tschaggelar (im Bild eine von Tschaggelars Kreationen an ihrem Model Valérie Schwab) aus dem «Salon Fashion House Tschaggelar» in Grenchen hat beim Nationalen Trend Vision Award in Köln zum dritten Mal in Folge den ersten Preis in der Kategorie Young Talent gewonnen. Somit hat sie sich zur Teilnahme am Internationalen Trend Vision Award am 1. November in Berlin qualifiziert.

#### Walperswil: Poststelle gefährdet

mt. In Walperswil sind die Tage der Post womöglich gezählt. Wie der Gemeindepräsident Christian Mathys gegenüber Canal 3 sagte, signalisierte die Schweizerische Post in einem Gespräch, dass die Poststelle in Walperswil möglicherweise geschlossen werde. Eine Alternative wäre die sogenannte Postagentur im Dorfladen. Den definitiven Entscheid fällt die Post Anfang Oktober.

#### Dotzigen: Kollision mit Kandelaber

asb. Auf dem Areal der Landi in Dotzigen kollidierte am Montagmorgen ein unbekanntes Personenwagen mit einem Kandelaber. Verletzt wurde niemand. Der Sachschaden wird auf 5000 Franken geschätzt.



#### «Läset-Sunntige» in Ligerz und Erlach

- 26. und 27. September
- 3. und 4. Oktober
- Ligerz: samstags ab 14 Uhr, sonntags ab 10 Uhr
- Mit Wypass (20 Franken) kann man sich einheimischen Wein vorführen lassen
- [www.laeset-sunntige.ch](http://www.laeset-sunntige.ch)
- Erlach: Am Samstag kulinarischer Spaziergang auf «Läset»-Weg, Abend: offene Weinkeller, Fondue, Raclette
- Erlach: Sonntag ab 10 Uhr Markt, offene Weinkeller, 14.15 Uhr Festumzug (ken)



Vreny Perrot glaubt an einen guten «Läset» 2009, derweil Ehemann Hans und Sohn Olivier die Ernte des ersten Tages in den Keller bringen.

