

Der gute Berner Fruchtwein

Ines und Peter Schneiter kelterten im Berner Breitenrainquartier Fruchtweine ganz nach der Familientradition

Wer zum Apéritif, zu Käse und Süssem oder gar zu scharfen asiatischen Gerichten Fruchtwein kredenzt, weiss das kulinarische Überraschungsmoment auf seiner Seite. Zumindest dann, wenn die Flasche aus dem Fruchtweinkeller Schneiter stammt. Nicht nur, dass dieser mitten in der Stadt Bern beheimatet ist, im Breitenrainquartier ennet der Kornhausbrücke, nein, die dort gekelterten Weine geben sich beim Genuss auch ganz anders, als das Wort «Fruchtwein» erahnen lässt.

Keine Spur von klebrig und viel zu süss. Vielmehr gehen die raren Tropfen mitunter mit einer herben Note einher, eine angenehme Säure erfrischt den Gaumen, und wie sein grosser Bruder, der Traubenwein, kann auch der Fruchtwein von Ines und Peter Schneiter mit echten Charakterstücken auftrumpfen. Jostawein, eine Kreuzung aus Johannis- und Stachelbeeren, und Kürbiswein beispielsweise gehören zu jenen Exemplaren, die ihren Zauber nicht auf den ersten Schluck preisgeben. Es ist indes immer eine freudige Entdeckungsreise, auch bei den weniger gängigen Sorten. Rund zwanzig sind es inzwischen, mit Quitte an der unangefochtenen Spitze der Verkäufe. Mit Weisswein oder Prosecco verdünnt werden sie zum Apéritifgetränk. Apfel ist als Käsebegleitung eine wunderbare Alternative zum Sauternes, Weichsel im Zusammenspiel mit dunkler Schokolade unschlagbar, Zwetschge wiederum verhilft asiatischer Küche zum Getränke-Highlight.

Keine Chemie im Spiel

Ihren Anfang nahm die Fruchtweingeschichte in einem Sommer in den siebziger Jahren, als einst die vorhandenen Konfitürengläser und Sirupflaschen allesamt bereits im Einsatz waren, die Sträucher und Bäume im hauseigenen Garten aber immer noch voller Früchte hingen. Vater Erwin Schneiter beschloss, den Überschuss zu Wein zu machen, gab den Früchten Zucker und Wasser bei und liess die Maische im offenen Holzstand gären, mit einem alten Vorhang als Fliegenschutz. Eine rudimentäre Methode mit bisweilen ebensolchen Resultaten.

Mangels Hefebeigabe vermehrten sich nicht selten die falschen Hefestämme und führten zu dem, was familienintern gerne als «Château Pétrôle» zitiert wird, wie Peter Schneiter schmunzelnd verrät: verdorbenem Wein. Ein Malheur, dem seit nunmehr zwanzig Jahren mit Rein-zuchtheife abgeholfen wird. Und so konnten die jungen Schneiters die kleine Produktion 1992 mitsamt einem erfolgreich erprobten Herstellungsverfahren übernehmen. Seither pflegen sie, hauptberuflich beide in Teilzeitbürojobs tätig, die Fruchtweinkelterung als Hobby, und auch wenn sich bis heute einiges verändert hat. Der Keller ist seit 2003 extern angelegt, zu den hauseigenen Früchten sind längst solche aus anderen Gärten gestossen – die Prinzipien sind



FOTOS: THOMAS WUTTRICH

Oben: Die Früchte – hier Johannishbeeren – werden von Hand vorbereitet.
Unten: Ines und Peter Schneiter in ihrem Fruchtweinkeller in Bern.

die gleichen. «Gerüstet wird die Ernte von Hand, chemisch-synthetische Hilfsmittel fehlen ebenso wie Filterungen, und die handgemalten Etiketten sind mit der Herkunftsangabe der Früchte versehen», sagt Peter Schneiter.

Ist eine Produktion frisch angesetzt, sind die Schneiters in den ersten 14 Tagen mehrmals täglich im Keller anzutreffen, «um die Maische umzurühren und die Früchte immer wieder von neuem zu quetschen und ihnen so möglichst viel Geschmack zu entlocken». Geschmack, der dem Endprodukt dank Filterverzicht vollumfänglich erhalten bleibt. Stattdessen arbeitet Peter Schneiter mit «Umziehen nach Schwerkraftprinzip», gibt also den Wein oberhalb des Hefesatzes in ein neues Fass und klärt ihn damit auf natürliche Art und Weise.

Herstellung auch im Auftrag

Später, bei der 8- bis 15-monatigen Lagerung, geht es darum, «die perfekte Balance zwischen Alkohol-, Säure- und Restzuckergehalt zu erreichen». Dass sie dies so gut wie immer schaffen, lässt sich leicht beweisen: Wer den Schneiters Früchte und Beeren zur Verfügung stellt (der Frische und den kurzen Transportwegen zuliebe bevorzugen sie solche aus der Region), wird mit einer entsprechenden Anzahl Flaschen des jeweiligen Fruchtweines entschädigt, muss aber neu ab einer gewissen Menge beim Rüsten mit-helfen. Dennoch ist für 2010 die Fasskapazität bereits ausgebucht, zumindest für die Quitten. Es muss also etwas dran sein, am Berner Fruchtweinzauber. Karin Hänzi

Samstags auf dem Märli in der Berner Münsterergasse, sonst im Märli-Laden (Seftigenstrasse 208, Wabern), Wylereggladen (Wylenstrasse 49, Bern) oder in der Cantina del mulino (Stauffacherstrasse 11, Bern). Degustationen, Führungen und Kurse vor Ort auf Anfrage. Fruchtweinkeller Schneiter, Rodtmattstrasse 81, 3014 Bern, Tel. 079 323 78 54. www.fruchtweinkeller.ch

Wein-Keller Vulkan



Peter Keller

Charaktervolle Weine entstehen in grossen Lagen. In Sizilien zählen die Rebberge am Vulkan Ätna dazu. Das Vulkangestein sorgt für mineralische, frische, unverwechselbare (Terroir-) Gewächse. Bevorzugt wird die einheimische Rebsorte Nerello Mascalese kultiviert, der man ein entsprechendes Qualitätspotenzial attestiert. Dies beweist ein tolles Beispiel. Probieren Sie den vielversprechenden, gut strukturierten «Semper Etna Rosso» 2008 des Weingutes Murgo, das an einer der



Hauptstrassen zum Krater liegt. Ein dichter, finessenreicher Wein mit Tiefgang und Länge, ohne Schwere oder Üppigkeit. Die Entdeckung aus dem Süden Italiens ist 17/20 Punkte wert.

Semper Etna Rosso 2008, Murgo, Fr. 33.-, Fischer Weine, Sursee, www.fischer-weine.ch; weitere Tipps unter www.nzz.ch/wein-keller.

Auslese Sommerlich



Beim Durchblättern dieses Buches will man zwei Dinge sofort tun: sich ers-tens einen Schrebergarten anschaffen oder, wenn man bereits einen Garten besitzt, diesen schnurstracks aufsuchen, um zu ernten. Und zweitens will man sich eine Kochschürze umbinden, um gleich mehrere der 130 feinen Rezepte auszuprobieren. Zum Beispiel gebratene Aprikosen mit Lavendel oder roher Lachs mit Fenchel und gebratenen Erdbeeren oder vielleicht doch lieber den Vanille-Kirsch-Auflauf? Das hübsch und üppig bebilderte Buch (jedes Gericht ist fotografiert) der französischen Food-Stylistin Valérie Lhomme ist nicht nur eine kulinarische Liebeserklärung an den Sommer, sondern lässt die Früchte für einmal zu Hauptakteuren in der Küche werden. (chu.)

Valérie Lhomme: Rezepte aus dem Obstgarten. 130 kreative Rezepte süss und salzig. Christian-Verlag, 2010. Fr. 49.90.

Supplément Für Sportler



Wer Sport treibt und sich dabei ein Getränk mit den gegen Dehydrierung notwendigen Elektrolyten (Kalium, Kalzium, Magnesium usw.) zuführen will, staunt oft über die üblen Aromen, die zur Auswahl stehen. Ein Genuss ist das höchst selten. Abhilfe schafft «Vita Coco», das pur oder in vier verschiedenen natürlichen Geschmäckern angeboten wird. Es besteht aus naturbelassenem Kokosnusswasser, das rein oder mit Fruchtpüree (Pfirsich und Mango, Açaí und Granatapfel, Passionsfrucht und Ananas) vermischt ist. Kokoswasser ist reich an biologischen Elektrolyten und hat nur 19 bis 25 Kalorien pro Deziliter. Der Clou des Sportlergetränks: Es schmeckt ohne künstliche Zusätze! (roz.)

Vita Coco in fünf Sorten, zu bestellen auf www.healthysnack.ch, 3x330 ml für Fr. 8.70, 12x330 ml für Fr. 34.80.

Genuss

