



Portrait

Die Abendsonne sinkt bereits hinter die Rebzeilen. Eine Gestalt hastet durch die Torbögen vor dem alten Haus am Twannbach und verschwindet im Halbschatten. Ein lautes Quietschen durchbricht die Stille. Ein Mann stürzt durch das hölzerne Portal auf den Vorplatz, hält seine blutüberströmte Hand in den Himmel und stösst einen Schrei aus: 106 Grad Öchsle! Es ist ein Freudenschrei. Das Blut ist der Saft frisch geernteter Pinot-Noir-Trauben, der Mann heisst Adrian Klötzli ...



... Adrian und Julia Klötzli mögen Krimis. Sie lieben die Momente der Spannung. Im TV ebenso wie im richtigen Leben. Die Tage an denen der Erntezeitpunkt herausgezögert wird um noch ein oder zwei Grad Öchsle zu erzielen ist ein Beispiel. Oder ob sie ihren Pinot Noir heute oder erst nächste Woche aus den Barriques nehmen sollen, ist ein anderes.

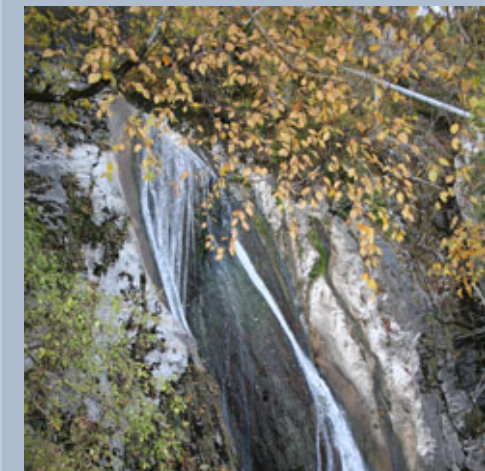


Das Weingut von Adrian und Julia Klötzli liegt direkt neben dem idyllischen Twannbachfall. Zwei und eine halbe Hektare Reben sowie ein altes Haus gehören dazu. Das Haus am Bach diente von 1420 bis 1890 als Mühle. Mit dem Aufkommen der Uhrenindustrie wurde es zu einer Werkstatt. Arbeiter aus der Region produzierten hier Uhregehäuse. Später beherbergte das Haus am Twannbach als Restaurant hungrige und durstige Gäste bis



Herbststimmung am Bielersee mit Blick auf Kleintwann, den See und die St. Petersinsel.

Adrian und Julia Klötzli
Kleintwann 25
2513 Twann
Telefon: 079 209 32 09
info@kloetz.li



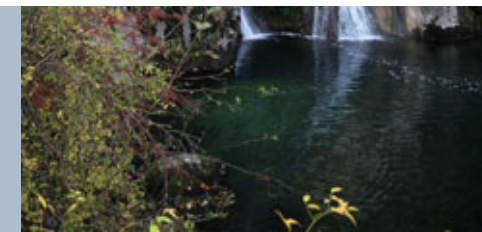


im Jahr 1981 sein Vater das Gut erwirbt. 2008 übernimmt Adrian Klötzli den elterlichen Betrieb. Seither hat sich viel verändert. Nach der Güterzusammenlegung reparieren und bepflanzen Adrian und Julia die alten Rebparzellen nach ihren Vorstellungen und keltern daraus spannende fruchtbetonte Weine. Adrian Klötzli hat das Handwerk des Wizers bei Jürg Schneider in Feldmeilen, Urs Pircher in Eglisau und bei Peter Hermann in Fläsch gelernt. Nach der Lehre sammelt er Berufserfahrung bei Jean-Michel Conne im

Lavaux und Jean-Daniel Chervet am Mont Vully. Julia, die norddeutsche Medizinstudentin zu Besuch bei Schweizer Freunden, wollte anlässlich der Twanner Weinstrasse unbedingt zum Twannbach. Und dort ist sie geblieben. Das Studium hat Julia abgebrochen und arbeitet Teilzeit als Dialyseschwester im Spital in Biel.

Adrian, der Winzer mit Meisterdiplom, kultiviert auf seinen 2,5 Hektar sieben Rebsorten: Chasselas, Pinot Noir, Pinot Gris, Riesling x Silvaner, Sauvignon Blanc, Cabernet Jura und VB 912604 – eine Sorte aus der Rebschule von Valentin Blattner.

- Mit seinem markant mineralischen Ligerzer Chasselas 2009 hat Adrian Klötzli an der Expovina eine Goldmedaille geholt. Etwas leichter und weicher ist der Twanner Chasselas ausgefallen.
- Eine Spezialität, und für die Region nicht typisch, ist der Riesling x Silvaner. Die Reben hat bereits sein Grossvater angepflanzt. Auf der Suche nach den besten Resultaten, machte er Versuche mit verschiedenen Unterlagsreben. Heute darf man die Riesling x Silvaner-Anlage als «alte Reben» bezeichnen.
- Bemerkenswert fruchtig und geradlinig ist der Pinot Noir. Auf einen rotbeerigen Antrunk folgt die saftige Säure. Der wärmende Körper wird mit präsenten wunderbar reifen Tanninen abgerundet. Der junge Wein verspricht viel.
- Noch im Fass reift eine kleine Menge desselben Weins.
- Spannend ist auch die Assemblage aus je einem Drittel Merlot, Pinot Noir und den Pilzwiderstandsfähigen Sorten Caberne Jura und VB 912604.



Hinter dem Haus rauscht der Twannbach über die Felsen. Hier haben Adrian und Julia Klötzli einen lauschigen Sitzplatz eingerichtet, wo sie an und wann zu gemütlichem Verweilen einladen.



Die Maische des Pinot Noir beginnt zu gären. Der junge Wein bleibt über die Gärung hinaus in Kontakt mit den Beerenhäuten.



Im Keller von Adrian Klötzli treffen sich Tradition und Moderne. Die Steuerelemente für die Temperaturkontrolle in den Gärtanks



Grossartig ist der Süsswein. Gekeltert wird er aus auf Strohmatte getrockneten Trauben der Sorten Riesling x Silvaner, Pinot Noir und Silvaner. Goldfarben, exotische Früchte, edle Gewürze, elegante Süsse und feine Säure sind die Attribute. Ein Pinot Gris, ein Sauvignon Blanc, ein Schaumwein und ein kleines Sortiment von Destillaten runden die Produktpalette ab.

Die Stammkundschaft seiner Eltern hat den neuen Stil gut aufgenommen. Das freut Adrian Klötzli, ist aber zugleich seine grösste Herausforderung: «Kunden, die 30 Jahre bei meinen Eltern eingekauft haben, werden irgendwann aussterben.» So präsentiert er seine Weine an einigen ausgesuchten Anlässen wie der Ballade Gourmande von Slow Food Bern. «Das Marketingbudget ist aber nicht gross», ergänzt der Winzer. Deshalb investiert er einen Teil seiner knappen Freizeit in den Regionalen Branchenverband. Gemeinsam haben die Winzer einige Projekte realisiert, die Besucher in die Region bringen. So ein Anlass ist das traditionelle Treberwurstessen, das jedes Jahr über 50'000 Besucher an den Bielersee lockt.

TIPP: verbinden Sie von Januar bis März einen Besuch beim jungen Winzerpaar mit einem Treberwurstschmaus.

[zurück zum Newsletter](#)

hat er aus Platzgründen an einem ausgedienten Fass befestigt.



Von Januar bis März werden am Bielersee die traditionellen Treberwürste zubereitet. Was das genau ist und welche Winzer Treberwürste anbieten finden Sie auf der Homepage der Bielerseeweine. Klicken Sie auf das Bild und Sie werden mit dem Wein vom Bielersee verbunden.