

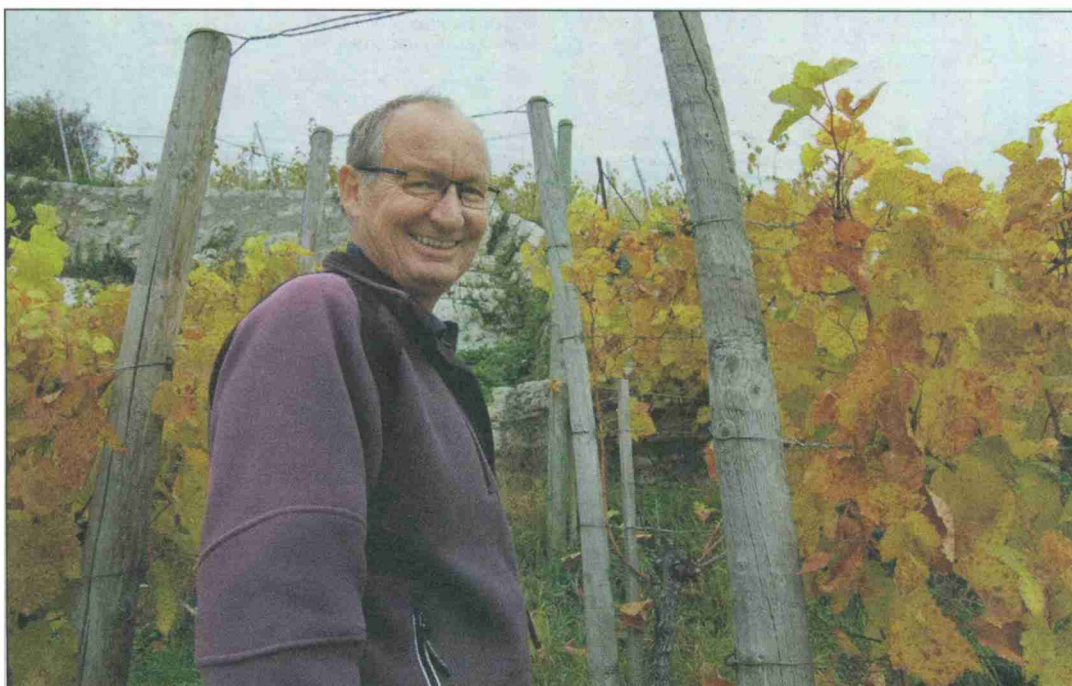
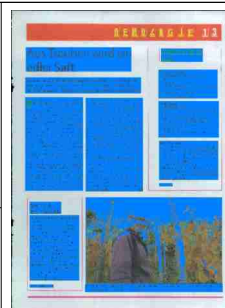
Aus Trauben wird ein edler Saft

Die Lese ist zu Ende, der Wein lagert in Fässern. Es wird ein guter Jahrgang, so die Prognosen für den Schweizer Wein 2011. Ein Winzer muss aber mehr können als nur über Weinwissen verfügen.

Ohne Trauben stehen die Rebstöcke da, ihre Blätter haben sich Rot und Gelb verfärbt, Nebel umhüllt die St.-Petersinsel: Herbststimmung in Twann am Bielersee. So, wie jetzt die Natur ruht, ist nach der Weinlese von Mitte September auch im Weingut Brunnmühle Ruhe eingeleitet. Derweil lagert der Wein mit Jahrgang 2011 in den Fässern. «Was die Qualität und die Menge betrifft, erwarten wir einen sehr guten Jahrgang», gibt sich Simon Krebs, Besitzer und Betreiber des Weingutes Brunnmühle, zufrieden. Auch wenn die grosse Hektik vorbei ist kann keine Rede von Zurücklehnen sein. Sobald die Reben ihre Blätter verlieren, werden sie gestutzt, ebenfalls wird eine Parzelle neu bepflanzt. «Ein Rebstockleben dauert rund 25 Jahre», erklärt Krebs. Bis Weihnachten widmet sich der Winzer zudem der Betreuung und Behandlung des Weines. Will heissen, dass der Säuregehalt im edlen Saft reduziert wird. Krebs' zweites Standbein ist die Reberedlung. Als einer von rund 30 Veredlern in der Schweiz vermehrt er Rebsetzlinge, die er auch zum Verkauf anbietet.

Simon Krebs beschreibt seinen Beruf als sehr vielseitig: «Ich muss Reben und Weine kennen, ein guter Verkäufer sein und administrative Arbeiten erledigen.» Verschiedene Qualitäten sind gefragt, um als Ein-Mann-Betrieb leben und überleben zu können. Denn es gilt, an verschiedenen Fronten zu kämpfen: Ein rückläufiger Weinkonsum, keine Beschränkungen im Weinimport (namentlich für die Grossverteiler) und ein verändertes Konsumverhalten. «Der Weinliebhaber kann aus einem sehr grossen Angebot an in- und ausländischen Weinen wählen und immer wieder Neues probieren», stellt Simon Krebs fest. Die Schweizer Weine hätten zwar in den letzten 20 Jahren an Qualität zugelegt, aber die Konkurrenz der ausländischen Produkte sei gross.

Im Traubenpass hält der Kanton jedes Jahr fest, wieviele Liter pro Sorte der Winzer produzieren darf (Kontingent). Bis zu 15'000 Liter Rot- und Weisswein wird das Weingut Brunnmühle im nächsten Jahr zum Verkauf anbieten. Ein Tropfen, der nur Gutes verspricht. **JLB**



Hier fühlt sich Simon Krebs wohl: Die Brunnmühle-Hausreben sind besonders steile, mit Mauern durchzogene Terrassenanlagen, die viel Handarbeit erfordern.

BILD JEAN-LUC BRÜLHART

Weingut Brunnmühle

In Twann, zwischen steilen Rebbergen und dem Bielersee gelegen, hat die Brunnmühle als Winzerhaus eine lange Tradition. Seit 1995 ist Simon Krebs hier mit seiner Familie als Winzer tätig. Die Expositionen seiner Rebparzellen sind sehr verschieden und tragen klingende Namen wie Brunnmühlereben, les Vergers, Rondans, le Rèche oder Caderosses. Die Rebanlagen sind mit 135 Aren Pinot noir (klassische Blauburgundersorte), 75 Aren Chasselastruben und 40 Aren diverser Spezialitäten (darunter Riesling, Pinot gris, Chardonnay und Regent) bestockt. Als erste Generation vereint Simon Krebs in der Brunnmühle das Weingut mit einer Rebschule (Rebveredlung).

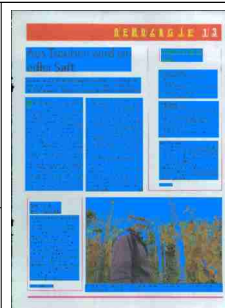
www.brunnmuehle.ch

BILDUNG

Berner Zeitung Gesamt

Berner Zeitung AG
3001 Bern
031/ 330 31 11
www.beilagen.bernerzeitung.ch

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse journ./hebd.
Tirage: 183'647
Parution: 3x/année



N° de thème: 721.50
N° d'abonnement: 1077879
Page: 13
Surface: 42'329 mm²

LEHRE WINZER EFZ

Voraussetzungen

- ☛ Abschluss obligatorische Schulzeit
- ☛ Naturverbundenheit
- ☛ manuelle Fertigkeiten
- ☛ Beobachtungsgabe für Vorgänge in der Natur
- ☛ gute Gesundheit und kräftige Konstitution
- ☛ technisches Verständnis
- ☛ guter Geschmackssinn

Ausbildung

- ☛ Dreijährige Lehre
- ☛ Die praktische Ausbildung wird in einem anerkannten Lehrbetrieb absolviert (auf dem elterlichen Betrieb höchstens ein Jahr)
- ☛ Die Berufsschule wird in Blockkursen besucht und dauert 31 Wochen (Berufsbildungszentrum

Wädenswil/ZH)

- ☛ Der Besuch der Berufsmittelschule ist möglich

Weiterbildung

- ☛ Zweijährige Zusatzlehre als Weintechnologe
 - ☛ Modulare Weiterbildung: Fachkurs Weinbau mit Berufsprüfung, Fachkurs Betriebswirtschaft
 - ☛ Höhere Fachprüfung (Meisterprüfung) zum Winzer mit Meisterdiplom
 - ☛ Studium an der ZHAW Life Sciences und Facility Management in Wädenswil oder Changins bei Nyon (VD) mit Abschluss als Bachelor of Science ZFH in Umweltingenieurwesen (Vertiefung Hortikultur)
- www.bzw.ch