Das Geheimnis um den Namen des edlen Rebensaftes

Peter Herren lüftet sein Geheimnis: Am Sonntag wird der Weinbauer den Namen seines Weins bekannt geben. Zu diesem Anlass führt er durch seinen Weinberg in Thörishaus.

Noëmi Glauser

Thörishaus Peter Herren geht voran in Richtung der Reben: «Mein Hang liegt genau winklig zur Sonne.» Der Weinberg ist mit einer Neigung von rund dreissig Prozent perfekt in Richtung Süden ausgerichtet. Vor rund sechs Jahren hat der Landwirt aus Thörishaus sein Weinprojekt lanciert (wir berichteten). Am Sonntag, 26. April, feiert er nun Weintaufe. Der Name seines Weins ist bis anhin geheim.



Anlässlich der Weintaufe führt Peter Herren seine Gäste am Sonntag durch seine Reben. Bild: Til Bürgy

Vom Gemüsebauer zum Fahrlehrer

Bei einem Glas Wein beginnt Peter Herren schliesslich zu erzählen: «Meine Familie hat auf die Haltung von Kühen gesetzt. Zusätzlich ging meine Grossmutter auf den Markt.» In seiner Jugend macht Herren sowohl die Ausbildung zum Landwirt als auch die zum Gemüsegärtner. Für ihn steht fest: Er will auf Gemüse setzen. Während 24 Jahren können die Herrens ihre Ware an die Migros verkaufen. Dann orientiert sich der Grosshändler plötzlich neu. Bis nach Ins soll der Landwirt aus Thörishaus sein Gemüse liefern. Auch die Preise stimmen nicht mehr: «Wir wären nur noch eine Zahl gewesen.»

Um ein zweites Standbein zu haben, macht Herren die Ausbildung zum Fahrlehrer. Er sagt: «Ich habe es immer ein wenig bereut, der Landwirtschaft den Rücken gekehrt zu haben.» Die Familie Herren lebt seit rund 200 Jahren auf dem Bauernhof in Thörishaus.

Sich neu orientieren

Neben dem Landwirtschaftsbetrieb von Peter Herren liegt der Biohof Gumme. Vor ein paar Jahren hat Herren beobachtet, wie sein Nachbar einen Rebberg plant. «Die Idee, selbst Wein anzubauen, hat mich nicht mehr losgelassen», erzählt Herren. Er fängt an zu recherchieren und stellt fest, dass in Thörishaus bereits im Mittelalter Wein angebaut wurde.

Die Voraussetzungen sind gut. Sein Grundstück liegt in einer Zone, die dieselben Wärmebedingungen wie der Weinstandort Ins zeigt. Aber der Streifen ist schmal. «Nicht viel weiter unten ist es bereits nicht mehr so warm», weiss Herren.

Thörishaus – ein Winzerdorf

Am 13. April 2023 ist es dann schliesslich so weit. Peter Herren setzt zum Spatenstich an. Die ersten Setzlinge finden den Weg in den Boden. «Wir haben gefeiert, dass Thörishaus ein Winzerdorf wird», erinnert sich Herren. Der Weinbauer arbeitet eng mit den Ortsvereinen von Thörishaus zusammen. Er ist froh über die Unterstützung von Familie und Bekannten. So hilft zum Beispiel sein Neffe Remy Grossen regelmässig auf dem Hof mit.

Drei Jahre später kann Herren zum ersten Mal seinen eigenen Wein servieren. Neben Rosé und Weisswein produzieren die Herrens auch Traubensaft und Schorle. In Zukunft sei zudem Rotwein geplant. «Die Traubenstöcke sind derzeit noch nicht stark genug verwurzelt, um einen kräftigen Rotwein herzustellen», sagt der Landwirt. Herren weist darauf hin, dass er lediglich Weinbauer sei. Gekeltert wird der Wein in Ins von Andrea und Lorenz Hämmerli.

Gegen den Strom

Remy Grossen hat Feierabend und gesellt sich zu seinem Onkel. Herren erklärt, dass er mit seinem Wein eine möglichst breite Zielgruppe erreichen möchte: «Mein Wein ist für alle, die einen Bezug zur Region oder zu Thörishaus haben.» In diesem Sinne habe Hämmerli auch den Auftrag, einen Wein herzustellen, der ein möglichst breites Publikum anspricht.

Peter Herren interessiert sich für den Vertrieb seiner Produkte. Man müsse sich an die heutige Zeit anpassen. Seine Devise: «Wenn etwas Modernes hilft, dann sollte man es einsetzen.» Deswegen habe er sich dazu entschieden, ein Instagram-Konto zu führen. «Eines meiner Videos hat 27'000 Views», berichtet der Weinbauer.

Laut Herren sei die Geheimhaltung des Namens aber keine überlegte Marketingstrategie. «Es haben mir alle davon abgeraten», sagt der Landwirt. Es habe sich aber richtig angefühlt, es dennoch zu tun. «Ich schwimme manchmal gerne gegen den Strom», sagt Herren lachend.

Rückläufiger Weinkonsum

Peter Herren hofft auf Nachfrage. In der Schweiz geht der Weinkonsum seit ein paar Jahren zurück. Das berichtet das Bundesamt für Statistik. Vor allem junge Leute scheinen sich der negativen Folgen von Alkohol bewusst zu sein und insgesamt weniger zu konsumieren. Das geht so weit, dass erste Weinbäuerinnen und -bauern dazu gezwungen sind, ihre Reben auszureissen.

Als Peter Herren angefangen hat, sein Projekt zu planen, ist dem noch nicht so gewesen. Zumal nur 240 der insgesamt 15'000 Hektar Schweizer Weinreben im Kanton Bern liegen würden, sei laut Herren damals die Nachfrage nach Berner Wein gross gewesen. Remy Grossen ergänzt, dass die Herrens mit dem Traubensaft aber eine gute Alternative bieten würden: «Der Traubensaft kommt edel daher und hat somit einen weinähnlichen Charakter.» Herren ergänzt, dass der Traubensaft in der letzten Weihnachtszeit gut angekommen sei.

Solange der Vorrat reicht

Peter Herren hat momentan insgesamt 6000 Flaschen Wein. Zurzeit sei es schwer abzuschätzen, wie lange er brauche, um diese zu verkaufen. Neben der Weintaufe am kommenden Sonntag seien aber weitere Anlässe wie der «Tag der offenen Weinkeller» angedacht.



Der Wein wird in Ins von der Familie Hämmerli gekeltert. Bild: Til Bürgy