

Neowinzer Peter Herren pflanzte 2023 auf seinem Grundstück Reben und holte sich auf Anhieb in den Kategorien «Bester Rosé des Kantons» und «Bester Piwi-Wein des Kantons» den ersten Rang.

WEIN AUS THÖRISHAUS

Er kam, pflanzte und siegte

Dank des erfolgreichen Experiments des Nachbarn wurde der Südhang in Thörishaus 2019 in den Weinbaukataster aufgenommen. Für den Gemüsegärtnermeister und Fahrlehrer Peter Herren schlug damit das Gebot der Stunde: Er pflanzte 2023 auf seinem Grundstück Reben – und holte sich auf Anhieb in den Kategorien «Bester Rosé des Kantons» und «Bester Piwi-Wein des Kantons» den ersten Rang.

Das Navigationsgerät erweist sich als überflüssig, um zu Peter Herren an der Freiburgstrasse 67 in Thörishaus zu gelangen, denn der sonnendurchflutete Weinberg ist bereits auf der Autobahn zu sehen. Der Neowinzer empfängt uns in seinem kleinen, gemütlichen Carnotzet und schenkt vom prämierten Rosé ein, dem ersten geernteten Jahrgang 2025.

Für den 26er zeigt sich Peter Herren optimistisch, die Bedingungen seien in diesem Jahr ideal gewesen, von Frost und Hagel sei er verschont geblieben. «Ja, die Trauben haben beim Lesen Freude bereitet», fasst er das Weinjahr 2026 kurz zusammen. Am 4. September wurden der Riesling-Silvaner, am 11. September die restlichen Rebsorten geerntet – drei Wochen früher als üblich. Er habe sich einen trockenen Sommer erhofft, sagt Peter Herren, denn die Reben, nunmehr im vierten Jahr stehend, könnten nun einiges ertragen und müssten Wurzeln schlagen. «So werden die Rotweinstöcke Divico und Pinot Noir wohl für den 27er-Jahrgang stark genug sein, so dass wir sie erstmals getrennt als Rotwein vinifizieren können. Für den 26er-Jahrgang werden wir sie noch für den Rosé verwenden», erklärt der Fachmann.

Er braucht das «Kribbeln»

Wegen der fortschreitenden Klimaerwärmung herrschen in unseren Breitengraden immer öfter bereits im März frühsommerliche Temperaturen. Bei den Reben wachsen die ersten grünen Triebe und Knospen und sind sehr empfindlich. Frostnächte im April sind jedoch nicht selten. Das reicht aus, um junge Blätter und den neuen Austrieb abzutöten. Peter Herren wäre vorbereitet gewesen: «Für die Hälfte der Reben hatte ich Frostbewässerung eingerichtet und für die andere Hälfte Kerzen bereitgestellt.» Für die Zukunft wolle er sich aber noch besser nachrüsten, fügt er hinzu. Vom Gemüsebau her ist er eingerichtet fürs Bewässern, was ihm im extrem trockenen Sommer 2026 zugute kam.

Beginnt also in jedem Frühjahr die Zitterpartie? Peter Herren lacht: «Als Fahrlehrer vermisste ich die Anspannung und Spannung, die man als Gemüsegärtner hat. Die Natur lässt sich nicht planen, sie ist unberechenbar. Aber gerade diese Ungewissheit liebe ich. Man weiss nie genau, was passiert – ich brauche diesen 'Adrenalinkick'!»

Der Nachbar experimentierte

Der Nachbar von Peter Herren befasste sich schon früh mit dem Rebbau in einem Gebiet, wo schon vor über 150 Jahren Reben wuchsen. Er war überzeugt, dass es sich hier um eine ideale Lage handelt: Südhang, Sandsteinboden, Meereshöhe unter 600 Metern. Er liess nicht locker und setzte sich hartnäckig dafür ein, hier Reben pflanzen zu dürfen. Er erhielt vorerst eine Ausnahmebewilligung für eine bestimmte Fläche. Nach der heute gültigen Verordnung über den Rebbau und die Einfuhr von Wein vom 14.11.2007 werden «Neuanpflanzungen für die Weinerzeugung nur an Standorten bewilligt, deren Eignung für den Weinbau nachgewiesen wird». Der Nachbar konnte diesen Nachweis erbringen und so wurde die Gegend, worunter auch das Grundstück von Peter Herren gehört, 2019 in den Rebbaukataster aufgenommen. Peter Herren begann mit der Planung und konnte schliesslich 2023 die ersten Rebstöcke setzen. «Wenn man sich auf dieses Business einlässt, muss man mit einer langen Vorlaufzeit rechnen», blickt er auf seine Anfänge zurück.



Der Name seines Weins ist mehr als eine Zahl: Er ist die Identität von Thörishaus.



Aus seinen Trauben stellt Peter Herren auch eine alkoholfreie Schorle her.



Die «grosse Ernte» in zwei Jahren

Der erste geerntete Jahrgang 2025 ergab 5'700 Flaschen, was etwa einem Drittel der dereinst erwarteten Vollernte entspreche, wie Peter Herren verrät. Vom soeben eingebrachten Traubengut des 26er-Jahrgangs werden bereits 13'000 Flaschen abgefüllt werden können und in etwa zwei Jahren spricht der Winzer aus Thörishaus von 18'000 Flaschen – wenn alles gut geht... Peter Herren erklärt auch gleich, weshalb im ersten Jahr nur ein Drittel geerntet werden konnte: «An einem jungen Rebstock darf man im ersten Erntejahr nicht zu viele Trauben hängen lassen, deshalb schneiden wir im Sommer Blüten raus, um nicht zu viele Trauben am Stock zu haben. Ein kleines Kind sollte auch nicht einen zu schweren Rucksack tragen, sonst knickt es ein.» Der Vergleich leuchtet ein.

Gepflanzt sind auf der rund zwei Hektar grossen Fläche in Thörishaus die folgenden Rebsorten: Sauvignac (weiss) und Divico (rot) als pilzwiderstandsfähige Sorten (Piwi-Sorten), Riesling-Silvaner und Gewürztraminer (weiss) und Pinot Noir (rot). Vom Jahrgang 2025 ist zurzeit bloss noch der Riesling-Silvaner erhältlich, die anderen Weine waren rasch ausverkauft. Peter Herren führt dies auf den «Gwunder» der Weinfreunde auf etwas Neues, Ungewohntes zurück und auf die noch geringe Menge im ersten Erntejahr.

Vinifiziert nicht selbst

Bezüglich der Vinifikation hält sich Peter Herren an das bewährte Sprichwort «Schuster bleib' bei deinen Leisten!». Er kennt seine Stärken: «Vom Hegen und Pflegen von Pflanzen und vom Marketing habe ich eine langjährige Erfahrung und die nötigen Kenntnisse, die Vinifikation wäre aber totales Neuland für mich», sagt er vorsichtig. Das Projekt in Thörishaus stiess nämlich allenthalben auf

PERSÖNLICH

Peter Herren wurde am 28. August 1968 geboren und wuchs in Thörishaus auf. Nach der Grundbildung als Landwirt absolvierte er die Berufslehre als Gemüsegärtner EFZ und später die höhere Fachprüfung als Gemüsegärtnermeister. Danach führte er den elterlichen Gemüsebaubetrieb in vierter Generation während 23 Jahren. Wegen Umstrukturierungen bei einem Grossverteiler musste er den Betrieb aufgeben und wurde Fahrlehrer. Als seine Flächen am Südhang in den Weinbaukataster aufgenommen wurden, setzte er 2023 auf 1,9 Hektar die ersten Rebstöcke. In Zusatzmodulen eignete er sich das Wissen als Weinbauer an. Heute ist er zu 50 Prozent Fahrlehrer und zu 50 Prozent Winzer. Peter Herren hat aus erster Ehe drei Kinder und lebt mit seiner Lebenspartnerin in Thörishaus. www.3174.ch

Skepsis: «Thörishaus ist nicht das Burgund, das Bordelais oder das Piemont. Thörishaus und Wein bringen viele nicht zusammen. Es war mir klar, dass es bereits beim ersten Jahrgang 'klappen' muss. Einen Misserfolg konnte ich mir nicht leisten. Ich verzichtete deshalb, selbst im Keller zu 'wursteln'.» So setzte Peter Herren von Beginn an auf die richtigen Berater. Für die Vinifikation stiess er auf das renommierte Weingut Hämmerli in Ins, welches in Ins, auf dem Mont Vully und seit kurzem auch auf der St. Petersinsel erfolgreich Reben bewirtschaftet und erstklassige Weine herstellt.

Seine Vorsicht und Umsichtigkeit hat sich gelohnt: Der Kanton Bern hievte seinen Rosé und den Sauvignac in den beiden Kategorien «Bester Rosé des Kantons» und «Bester Piwi-Wein des Kantons» in den ersten Rang. «Als ich den Telefonanruf erhielt, musste ich erst mal 'abhocken'», sagt heute der immer noch überwältigte Winzer. Im ersten Jahr, wenn die Weine noch eher wenig Terroir abgeben, sei es nämlich schwierig, gleich einen Spitzenwein zu produzieren, räumt Peter Herren ein. Dass er von insgesamt sechs bewerteten Kategorien gleich bei deren zwei schon den ersten Platz belegte, habe ihn glatt umgehauen. «Das beweist, dass unser Boden hier nicht so schlecht sein kann!», schmunzelt er.



«Die Trauben haben beim Lesen Freude bereitet und waren drei Wochen früher reif», fasst Peter Herren das Weinjahr 2026 zusammen.

An der Berner Weinmesse präsent

Mit der begehrten Auszeichnung ist der Wein aus Thörishaus auch bei der Fachwelt angekommen. «Damit werden wir ernstgenommen, der Wein hat an Wertigkeit gewonnen, vergleichbar mit einem Ritterschlag. So gesehen, ist diese Auszeichnung nachhaltig», freut sich Peter Herren.

Aus seinen Trauben stellt er eine alkoholfreie Schorle und einen etwas süsseren Traubensaft her. Peter Herren legt Wert darauf, dass auch nicht Wein-Trinkende Freude an seinem Rebberg haben und dessen Früchte geniessen dürfen – ob mit oder ohne Alkohol.

An der Berner Weinmesse (9.–18.10.26) wird Peter Herren im Rahmen von «Bärner Winzer z'Bärn» an vier Abenden an einem Stand anwesend sein, wo seine Weine des Jahrgangs 2025 verkostet werden können. Zum Degustieren habe er noch genügend Flaschen parat, sagt er verschmitzt. Die Weine des Jahrgangs 2026 können ab sofort – und natürlich an der Weinmesse - bestellt werden, ausgeliefert werden sie ab 15. April 2027.

Foto: Daniel Zaugg, Text: Peter Widmer

