Trester Die Rückstände der ausgepressten Weintrauben werden auch Treber genannt.

Vom Wein *zur Wurst*

Am Bielersee beginnt die Saison für eine traditionsreiche Spezialität: Die **Treberwurst.** Im Brennhafen der Brüder Teutsch saugten sich die Saucissons voll mit dem Aroma ausgepresster Trauben.

Text **Leandra Graf** Fotos **Maurice K. Grünig**

Klassisch Treberwurst wird traditionell von Kartoffelsalat begleitet.

Mit Holz anfeuern Fabian Teutsch am Brennhafen im Weingut Schlössli, dem letzten in der Gegend, der für Eigenbedarf zugelassen ist.

Hochprozentig Rund 80 Liter Marc werden bis Ende Saison gebrannt.

«Wenn ich die Würste auf den Trester lege, *drossle ich die Holzzufuhr,* denn sie platzen bei zu viel Hitze.» Fabian Teutsch

Wie seidene Vorhänge drapieren sich die Nebelschleier über der St. Petersinsel. Nicht einmal das winterliche Grau vermag den Liebreiz des Bieler Seelandes zu trüben. Nach einem Spaziergang durch die sanften Rebhügel sind die Sinne geschärft und bereit für die währschaften Genüsse, die einen im Januar und Februar in dieser Gegend erwarten. Denn nun, da sich die Arbeit der Winzer von draussen nach drinnen verlagert hat, finden sie Zeit, Gäste zum Treberwurst-Schmaus zu empfangen.

Als Treber oder Trester bezeichnet man die Rückstände der ausgepressten Weintrauben, die im Brennhafen zu Schnaps destilliert werden. Um den Alkoholdämpfen zu trotzen, pflegten sich die Brenner mit Brot und kalt aufgeschnittener Schweinswurst zu stärken. Dabei kamen sie irgendwann – vermutlich im späten 19. Jahrhundert – auf die praktische Idee, ihre Saucissons auf dem heissen Treber zu erwärmen. In den 1930er-Jahren entstand der Brauch, die Kunden, die zur Weinprobe kamen, zum Treberwurst-Essen einzuladen. Man erzählt sich von Geschäftsherren in schwarzen Anzügen, die ihre Zylinder neben den Brennhafen deponierten. Der Brauch hat sich seither zur Attraktion für Ausflügler von nah und fern entwickelt.

«Treberwurst-Express» nennen die Einheimischen den Zug aus Biel, der am Wochenende um 19 Uhr in Twann ankommt. Ein Schwall von Menschen ergiesst sich jeweils ins Dorf, über dem der leicht süssliche Geruch des Alkohols schwebt. Gruppenweise verteilen sich Jassrunden, Bürokollegen oder Turnkameraden in die verschiedenen kleinen Kellerlokale, die oft bis auf den letzten Platz ausgebucht sind. Am ganzen linken

Saftig Sebastian Teutsch schneidet die Würste auf und übergiesst sie mit einem Jus aus Marc und Wein.

Marc Der Schnaps wird aus Pinot-noir-Trester selbst gebrannt.

Kirche von Ligerz Aussicht über die Weinberge und den Bielersee.

Seeufer bieten 37 Winzer und Brennereien Treberwürste an, traditionell begleitet von Kartoffelgratin, Kartoffel- oder Kabissalat. Ein feuchtfröhliches Vergnügen, dessen Ende für die Gastgeber jedoch absehbar ist: «Der letzte Zug nach Biel fährt um Mitternacht, danach kehrt wieder Ruhe ein», sagt Sebastian Teutsch.

Der 31-jährige Koch gehört zur Winzerfamilie Teutsch, die in Schafis/Ligerz in sechster Generation das Weingut Schlössli bewirtschaftet. Sein Bruder Fabian, 35, führt den vier Hektaren umfassenden Weinbaubetrieb. Er ist es, der, zwei bis drei Stunden bevor die Gäste eintreffen, das Holz im Brennhafen anfeuert.

Sein Grossvater installierte das dreiteilige Gerät 1968, es ist der letzte Brennhafen der Gegend, der für Eigenbedarf zugelassen ist. Fabian Teutsch brennt seinen Marc aus Trester seiner Haupt-Traubensorte Pinot noir. «Sie enthalten mehr Zucker als die früher verwendeten Chasselas-Trauben, das ergibt mehr reinen Alkohol.» 12 bis 13 Volumenprozent bringt der Trester an den Start. Beim Aufheizen auf 78 Grad Celsius verwandelt sich der Alkohol in Dampf, der vom Brennhafen in einen zweiten Behälter weitergeleitet wird, wo er sich nochmals verstärkt.

Mit Fingerspitzengefühl

In der dritten Station, dem Kühlstand, wird der Dampf schliesslich kondensiert und fliesst als 68-prozentiger Alkohol aus dem Kessel. «Es braucht etwas Fingerspitzengefühl», sagt Fabian Teutsch. Vor allem wenn nun, nach etwa zwei Stunden, die Würste auf den Trester gelegt werden. «Da drossle ich die Holzzufuhr, denn die Würste platzen bei zu viel Hitze.» Je nachdem legt er Scheite von der Tanne, die rasch brennen, oder von der Buche, die lange anhalten, nach. Eine Stunde garen die Saucissons – eine extragrosse Spezialanfertigung von Metzger Neuenschwander in La Neuveville – und nehmen die Dämpfe in sich auf.

Auch die Luft im Eingangsbereich des Weinguts Schlössli scheint getränkt zu sein mit Marc. Fabian Teutsch lässt die Türen geöffnet, während er den Brenn- und Garvorgang überwacht. Nach Ende der zweimonatigen Saison kommen etwa 80 Liter Marc zusammen, die danach fünf bis zehn Jahre zum Reifen gelagert werden. «Diese Menge stellt ein professioneller Brenner in zwei Tagen her.»

Im gemütlichen Gastraum sind die Holztische gedeckt, der Kartoffelsalat wird im Wasserbad warm gehalten, Sebastian Teutsch ist bereit, die fertig gegarten Würste aufzuschneiden, mit Jus aus Marc und Wein zu übergiessen und je nach Vorliebe der Gäste zu flambieren. Zum Begrüssungsapéro bekommen sie als Erstes einen kurzen Film über das vergangene Winzerjahr vorgeführt, den die Brüder Teutsch alljährlich selber drehen. Als ▸▸

Kreislauf der Natur Fabian Teutsch düngt die Reben mit dem ausgelaugten Trester.

Sechste Generation Die Brüder Teutsch in ihrem Weinkeller.

Höhepunkt des Jahres 2012 bezeichnen sie das Ersetzen eines 80-jährigen Weinfasses durch ein neues Eichenfass, das vom Küfer direkt im Keller eingebaut wurde.

Treberwurst-Schmaus

Nach einem Rundgang durch das über 500-jährige Haus gehts los mit dem Treberwurst-Schmaus. Fabian Teutsch kann sich nun verabschieden, um sich wieder seinen Reben zu widmen. Sei es, dass er verholzte Triebe abschneidet oder den ausgelaugten Trester aus dem Brennhafen als Dünger zurückführt in den Kreislauf der Natur. Bruder Sebastian übernimmt mit seiner Freundin Karin Wälti den Service. Für 28 Franken dürfen sich die Gäste an Wurst, Kartoffelsalat und frischem Brot satt essen. Wir empfehlen, etwas Platz zu lassen für Sebastian Teutschs feine Desserts, wie etwa die im Glas servierte Schwarzwäldertorte. ■

TREBERWURST-ESSEN
Weingut Schlössli, Bielstrasse 155, 2514 Ligerz/Schafis, 032 315 21 70, Reservationsübersicht unter www.treberwurst-schloessli.ch
Die Treberwurst-Essen sind sehr begehrt. Die Informationsstelle für Bielersee Weine in Twann vermittelt weitere Adressen unter 032 315 27 18 www.bielerseewein.ch

ANZEIGE

DOCUPASS
Jetzt bestellen für CHF 19.–
(exkl. Verpackung/Porto)

Beruhigende Gewissheit in der Notlage

Die Gesamtlösung für Ihre Vorsorgedokumente mit allen Informationen und Formularen entsprechend dem neuen Erwachsenenschutzrecht ab 1.1.2013.

- **Patientenverfügung**
- **Anordnung für den Todesfall**
- **Vorsorgeauftrag**
- **Testament**
- **Vorsorgeausweis**
- **Beratung**

Für Bestellungen DOCUPASS: bbv@casanova.ch, Tel. 081 258 33 30
Mehr Informationen: www.pro-senectute.ch, Tel. 044 283 89 92

DOCUPASS
Das Dossier für Ihre persönlichen Vorsorgedokumente
Ein Angebot von Pro Senectute

PRO SENECTUTE
Für das Alter
Pour la vieillesse
Per la vecchiaia

ZEWO

coop
Coop unterstützt Pro Senectute