

# Der Murtenbieter

AZ 3280 Murten

Lokalzeitung für Stadt und Region Murten



**Abonnementspreise:**

Jährlich Fr. 101.–, halbjährlich Fr. 63.–, vierteljährlich Fr. 52.–, Einzelnummer Fr. 2.– inkl. 2,4% MwSt. (MwSt.-Nr. 247 389), erscheint Dienstag und Freitag  
Freiburger Nachrichten AG, Der Murtenbieter, Postfach 192, Irisweg 12, 3280 Murten  
Tel. 026 672 34 40 / Fax 026 672 34 49 / [redaktion@murtenbieter.ch](mailto:redaktion@murtenbieter.ch) / [www.murtenbieter.ch](http://www.murtenbieter.ch)



**Insertionspreise:**

Annoncen, 8 x 33 mm, Fr. –70, Reklamen, 5 x 54 mm, Fr. 1.49  
Grossauflage Annoncen, 8 x 33 mm, Fr. –90, Reklamen, 5 x 54 mm, Fr. 1.81, alle Preise exkl. MwSt.  
**Kundenberatung/Anzeigenabwicklung:** Der Murtenbieter, Irisweg 12, 3280 Murten  
[inserate@murtenbieter.ch](mailto:inserate@murtenbieter.ch)

## Hervorragende Traubenqualität im Vully

*Môtier / In der letzten Woche haben die Weinbauern des Vully-Rebgebietes mit der Weinlese der reifsten Sorten begonnen. Bereits im Vorfeld hat sich gezeigt, dass die Qualität der Trauben hervorragend ist und ein sehr guter Weinjahrgang 2010 entstehen kann. Die Weinernte wird sich bei den Spezialitäten bis in den November erstrecken.*

Die Rebhänge des Mont Vully sind mit Netzen bedeckt. Darunter befinden sich die Reben mit den wunderschön und gesund gediehenen Traubenfrüchten. Krankheiten und Fäulnis sind grösstenteils ausgeblieben, weshalb die Traubengrappen sich derzeit als prächtige Gebilde der Natur präsentieren. Die Haut der Chasselas-Trauben ist ohne Makel, bei den Pinot-Trauben gibt es allerdings unterschiedliche Erscheinungsbilder. Doch entwickelte sich auch diese Sorte bestens.

**Vully – Gute und geschützte Lage**

Nicht wie in anderen Rebgebieten der Schweiz, insbesondere des Waadtlandes und des europäischen Auslandes – Deutschland und Österreich – haben im Vully-Gebiet zu Beginn des Wachstums die nicht ganz einfache Befruchtungsentwicklung wegen Kälteeinbrüchen und Regenfällen den



Die Weinernte hat auch auf dem Weingut von Eric, Anni und Fabrice Simonet des Weinkellers «Le petit Château» in Môtier begonnen. Rechts im Bild Anni Simonet.

Rebenpflanzen und Blüten in selbener Masse stark zugesetzt. Das Rebgebiet des Vully gehört, wie dies die Situation in den letzten Jahren gezeigt hat, zu den privilegierten Gebieten als Standort. Stimmt die Witterungsverhältnisse ganz besonders, wie in den letzten Jahren, so erreichten im Vully-Gebiet

die Trauben der Sorten Chasselas und Pinot noir und der Spezialitätenweine Spitzenwerte was die Qualität angeht. Die Grundlage bildet die seit vielen Jahren durchgesetzte Beschränkung der Traubenmenge pro Quadratmeter oder Rebstock. In diesem Jahr liegt die Grenze bei 1 Kilogramm bei den Pinot

noir-Trauben und bei 1,1 Kilogramm bei den Chasselas-Trauben. Auch wenn die diesjährige Ernte nicht die Menge der letzten Jahre erreichen wird, kann der Vully-Jahrgang 2010 die Nachfrage decken. Auf den 150 Hektaren Rebgebiet des Freiburger- und Waadtländer-Vully werden 21 Traubensorten

kultiviert, auf den 15000 Hektaren schweizweit sind es 80 Traubensorten. Der Anteil der Chasselas-Trauben im Vully beträgt derzeit rund 50, derjenige der Pinot noir-Trauben 25 Prozent und die weiteren 25 Prozent stellen die Spezialitätenweine dar, die im Vully-Gebiet besonders gut reifen. tb

# Die Weinernte im Vully hat begonnen

**Môtier /** Wie andere Winzer und Kellerer im Vully Rebgebiet, so haben auch Eric, Anni und Fabrice Simonet der Weinkellerei «Le petit Château» mit ihren Mitarbeitenden letzte Woche die ersten Chasselas- und Pinot noir-Trauben gelesen und zu Saft gepresst.

Als der Weinkontrollleur Jean-Pierre Perrotet die Oechslegrade der geernteten und zu Saft gepressten Trauben gemessen hatte, kam auch bei Eric Simonet und Sohn Fabrice ein Lächeln auf den Lippen zum Vorschein. Der Saft der Pinot noir-wies 96 und derjenige der Chasselas-Trauben 77 Oechslegrade aus. Diese Zahlen verheissen einen guten Vully Jahrgang 2010.

Nachdem die Trauben gewogen waren, leerten Eric und Fabrice Simonet, sowie wie es wahrscheinlich Eric in den 70er-Jahren mit seinem Vater René getan hatte, die Trauben in die Presse. Der Familienbetrieb besteht seit den 30er-Jahren. Beim Chasselas bleibt der Stiel an den Trauben, beim Pinot noir wird der Stiel, respektive der Trester, getrennt. Beispielsweise, um damit Marc-Branntwein herzustellen, wie dies in der Weinkellerei «Le petit Château» der Fall ist. Die



Mit einem Fuss wird der, auf dem Holzschlitten montierte, Plastikbehälter mit Trauben gefüllt, entlang der Rebstöcke, den Berg hinunter gezogen.



Kurt Spicher aus Ittigen geniesst seit Jahren den Wein von «Le petit Château»



Kellerer Eric Simonet (l.) mit einem Mitarbeiter und den geernteten Chasselas-Trauben

Chasselas-Trauben werden zuerst maschinell von Blättern und anderen natürlichen Rückständen befreit, danach in die Presse geleitet. Rund drei Stunden dauert der Prozess, bis der süss riechende Saft aus den Traubenbeeren gewonnen ist. Bei den Pinot noir-Trauben kommt es nach der maschinellen Stielentfernung direkt zur Pressung, der Saft wird in die grossen Metallfässer geleitet.

## Erste Fermentation

Der Saft der Chasselas-Trauben verbleibt rund eine Woche im Fass, es beginnt die erste Fermentation oder Gärung, bei welcher sich der Zucker in Alkohol umwandelt. Bei den Pinot noir-Trauben, respektive bei sämtlichen roten Weintrauben, folgt gemäss ihren Eigenschaften eine Lagerung im Metallfass zwischen zehn Tagen bis zu einem Monat. Leichte Weine, wie Pinot und Gamay bis zu 14 Tagen, schwere Weine wie Merlot oder Syrah bis zu einem Monat. Sowohl bei den angehenden Weiss- wie Rotweinen muss ein zweiter Gärungsprozess folgen. In der Weinkellerei «Le petit Château» wird auch ein Oeil de Perdrix gekellert. Im Falle der roten Traubensorten wird mit einem weiteren Prozess beim Traubenmost der Säureabbau eingeleitet. Dabei wird die Apfelsäure zu Milchsäure umgewandelt. Bei den Roten Traubensorten wird ebenfalls Schwefel beigemischt. Nach weiteren Prozessen gelangen die angehenden Weiss- und Rotweine in Flaschen, andere werden in Assemblages während mehrerer Monate in Eichenfässern gehetzt und gepflegt.

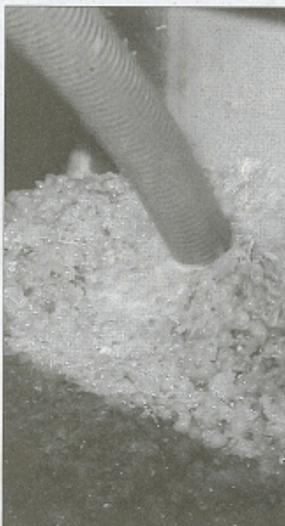
Die Weinkellerei «Le petit Château» bietet Weine von 18 Traubensorten der insgesamt 21, im Freiburger und Waadtländer Vully kultivierten Sorten an.



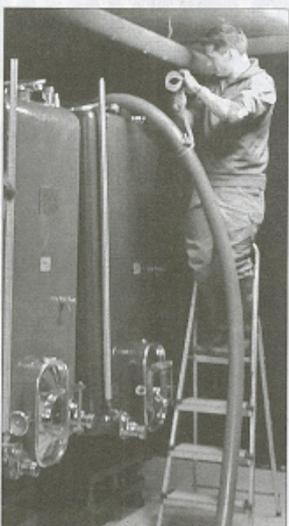
Sohn Fabrice Simonet kontrolliert vor dem Pressen die Chasselas-Trauben



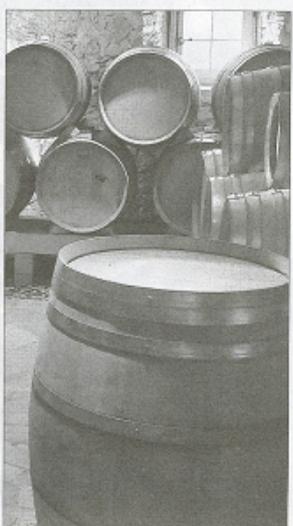
Vier Augen sehen mehr.



Chasselas-Trauben vor dem Pressen



Pinot noir-Saft fliesst in die Fässer.



Ausgewählte Weine in Eichenfässern

IN KÜRZE

## «Eber, ledig, sucht...»

**Ins /** Am Samstag, 23. Oktober 2010 beginnt die Saison des Puppentheater Ins im RäbeCave mit der Premiere von «Eber, ledig, sucht...» – Ein tierisches Stück über die Liebe. Seit acht Jahren ist Daniela D'Arcangelo als Puppenspielerin tätig und betreibt im Dorfzentrum von Ins während den Wintermonaten ein kleines Theater mit ca. 60 Plätzen. Da die Platzzahl im Kleintheater beschränkt ist, ist eine Reservierung erforderlich. Weitere Stücke diesen Winter: «O (je) du fröhliche» und «Patz Hühnerdrück!»

www.puppentheater-ins.ch

## Spitex funktioniert gut

**Courtaman /** Am Mittwoch, 13. Oktober 2010 fand die Generalversammlung der Spitex des oberen Seebzirks und des Wistenlachs statt. Direktor Hans-Ruedi Widmer betonte, dass die Spitex gut funktioniere und die Pflegequalität ausgezeichnet sei. Das Budget 2011 wurde einstimmig genehmigt, wie auch eine Änderung des Personalreglements, das an das Reglement des Staatspersonals des Kantons angepasst wurde. luk/mb

## Lernen dank Vergangenheit

**Gampelen /** Am Freitag, 29. Oktober 2010 findet im Mehrzweckraum Tannenhof in Gampelen ein öffentlicher Vortrag statt. Leon Reich, ein Holocaustüberlebender wird berichten. Aus der Entwicklung der Vergangenheit zu lernen, durch die Gegenwart in die Zukunft zu gehen, ist am besten spürbar im Gespräch mit Menschen, die die «Geschichte» erlebt haben. Dies ist das Ziel des Vortrags, organisiert von der Stiftung Tannenhof. Vor 65 Jahren haben sowjetische Truppen das Konzentrationslager Auschwitz befreit. Im grössten Vernichtungslager der Nazis sind 1.5 Millionen Menschen umgebracht worden. Einer der Überlebenden ist Leon Reich. Mit viel Glück und Dank seinem Geschick als Urenmacher hat er die schwere Zeit überstanden. Leon Reich kam nach dem Krieg in die Schweiz. Heute lebt der Unternehmer in Nidau. Besonders faszinierend ist, dass Leon Reich ohne Hass lebt und eine äusserst positive Lebensfreude ausstrahlt. www.stiftung-tannenhof.ch

## Gegen Arbeitslosigkeit

**Kt. Freiburg /** Der Kanton verfügt über eine neue Massnahme zur Bekämpfung der Arbeitslosigkeit: die kaufmännische Praxisfirma free win. Die Praxisfirma beschäftigt stellensuchende Personen aus dem kaufmännischen Bereich. free win ist dem Amt für den Arbeitsmarkt (AMA) unterstellt und wird von der Arbeitslosen-kasse finanziert. Die kaufmännische Praxisfirma (KPF) bildet die Realität der Wirtschaftswelt nach und setzt auf das Prinzip des «learning by doing». So funktioniert free win wie ein richtiges Unternehmen: free win ist spezialisiert auf den Handel mit Weiterbildungsmaterialien, sie kauft und verkauft Produkte auf einem gemeinsamen Markt, den sie mit anderen Praxisfirmen teilt. Die Arbeit ist reell, nur die Produkte und der Finanztransfer sind fiktiv.

## Forum Weltkirche

**Freiburg /** An der Universität Freiburg findet vom 21. bis 23. Oktober 2010 das «2. Freiburger Forum Weltkirche» statt. Es wird vom Institut für das Studium der Religionen und den interreligiösen Dialog (IRD) der Theologischen Fakultät organisiert. Die thematischen Schwerpunkte des Forums sind die heutige Situation der Mission 100 Jahre nach der Weltmissionskonferenz von Edinburgh sowie in China und in Korea.