Wann und zu was soll man den weissen Bielerseewein trinken

Autor(en): **F.W.**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **35 (1945)**

Heft 50

PDF erstellt am: **22.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-650134

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Der Fisch muss schwimmen, heisst es, und am Bielersee schwimmt er als Fritures am besten im Bielerseewein

Ein Glas Schaffiser zu den Käspastetli ist ein besonderer Genuss

Wann und zu was soll man den weissen Bielerseewein trinken

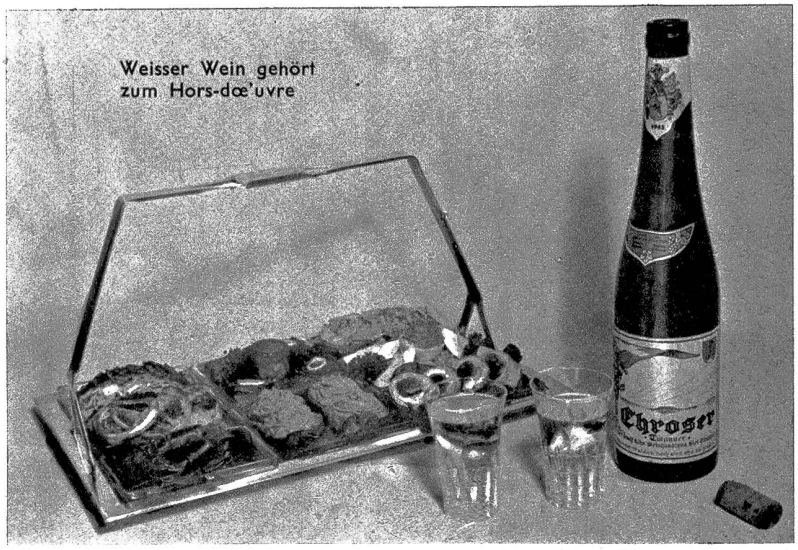
Der Käse mundet viel besser mit dem entsprechenden guten Tropfen

Herb, trocken, überaus spritzig — und witzig wie der Seebutz sei der Bielerseewein und wie gemacht für einen hochsömmerlichen Durst — so hat ihn einmal ein Weinkenner beschrieben. Und er hätte ihn nicht besser charakterisieren können und seine Verwendung andeuten: denn er ist ein richtiger Durstlöscher!

Wann soll man ihn nun trinken? Eine alte Regel lautet: im richtigen Alter, bei richtiger Temperatur und in richtiger Reihenfolge. Der Bielerseewein ist eher schwach an Alkohol und reich an natürlicher Kohlensäure. Man soll ihn daher jung trinken, bevor die Kohlensäure entwichen und der Wein platt geworden ist. Als Flaschenwein sollte ihm nach dem Abzug immerhin wenigstens ein halbes Jahr Ruhe gegönnt werden. Die Temperatur sei kühl, und in der Reihenfolge mit schwereren und gehaltvolleren Kollegen gebührt ihm die Ehre, als erster das Fest zu beginnen.

Zu was soll man ihn trinken? Die Faustregel lautet: Weisswein passt zu Hors-d'œuvre, Fisch und weissem Fleisch, Rotwein zu dunklem Fleisch und Wild. Der Feinschmecker geht noch weiter im Bestreben, einen möglichst harmonischen Zusammenklang mit den Speisen zu erzielen und sieht fast für jede Speise eine besondere Provenienz vor. Doch lassen wir das und untersuchen wir, zu welchen Speisen erfahrungsgemäss der weisse Bielerseewein sich eignet und bekömmlich ist. Da sind in erster Linie zu nennen die verschiedenen Fische, werden sie nun in Butter, «en sauce» oder gebacken serviert. Dann alle Käsespeisen. Bei feineren Menus eignet sich der Bielerseewein besonders als Begleitung zu den Hors-d'œuvre. Aber auch zu einer währschaften Bernerplatte schmeckt der spritzige Seewein hervorragend, und zu den schmackhaften Kerzerser oder Witzwiler Spargeln mit brauner Butter oder als Aperitif könnte ich mir nichts Besseres wünschen. Aber am allerbesten mundet er im engen Freundeskreise, wenn die letzten Strahlen der versinkenden Sonne eine goldene Strasse über den geliebten dunkelnden See ziehen und der Gedankenflug, losgelöst von allem Irdischen, höhere Sphären aufsucht.

F. W.



Weisser Wein gehört zum Hors-dœ'uvre