Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 35 (1945)
Heft: 50

Artikel: Wann und zu was soll man den weissen Bielerseewein trinken
Autor: F.W.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-650134

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 01.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://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

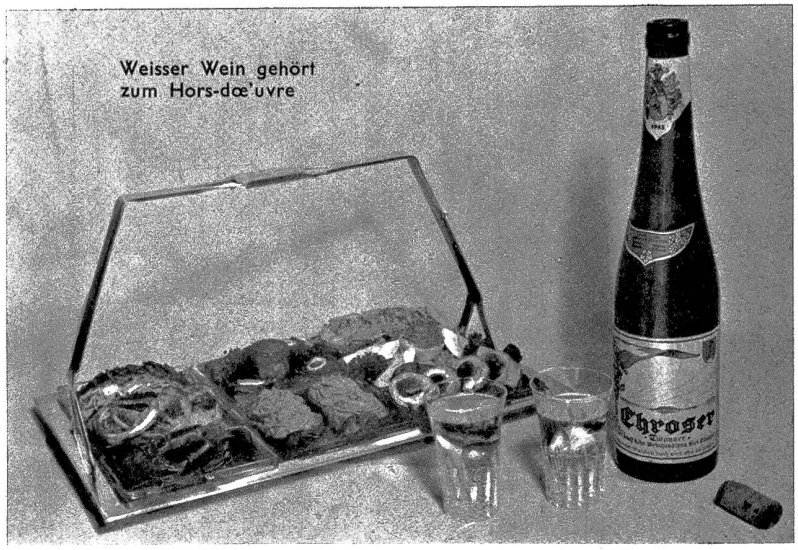
Der Käse mundet viel besser mit dem entsprechenden guten Tropfen

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