

Der Murtenbieter

Freitag,
26. April 2024

AZ 3280 Murten
170. Jahrgang Nr. 32
Einzelnummer Fr. 2.50 (inkl. 2.6% MWSt.)
Erscheint Dienstag und Freitag

Aufgabenentflechtung

Die GLP See schafft
das Co-Präsidium ab | Seite 2



Kolumnistenlesung

Stephan Moser hat auch
in Murten viele Fans | Seite 5

Der Vully, der aus dem Boden kommt

PAZ

Wein in riesigen im Boden vergrabenen Amphoren gären, das ist die traditionelle Weinbereitung in Georgien. Im Château de Praz kam diese Methode nun erstmals auch im Vully zur Anwendung. Hinter der Geschichte steckt ein georgischer Kellermeister.

Wenn sich beim Degustieren eines Weins eine Traube Fotografen bildet, ein A-capella-Chor singt und dazu ein Segnungstext verlesen wird, dann muss das ein spezieller Tropfen sein.

Und das ist er auch: Im Château de Praz, dem Weingut von Marylène und Louis Bovard-Chervet, ist am Montag vor zahlreichen Gästen zum ersten Mal im Wistenlach ein Traminer Orange verkostet worden, der nach alter georgischer Tradition in Amphoren gegoren ist. Diese sind im Boden des Châteaus eingegraben.

Die Neugier hat gesiegt

Georgien ist ein bekanntes Weinland der ehemaligen Sowjetunion, in dem die Weinbereitung nach einer Jahrtausende alten Methode in den Qvevri genannten Amphoren geschieht.

«Es ist ein spezieller Moment», sagte Marylène Bovard-Chervet. Es ist die Geschichte von Ucha Gogichadze, einem Winzer und Kellermeister aus Georgien, der vor vier Jahren im Château de Praz ein Praktikum gemacht hat und seit zweieinhalb Jahren auf dem Gut angestellt ist.

Gogichadze habe vorgeschlagen, auf dem Wistenlacher Weingut einen orangen Wein in der Tradition seines Heimatlandes herzustellen, so Marylène Bovard-Chervet. «Es ist ein sehr interessanter Wein, den man hier nicht kennt», sagte die Önologin.

Doch gleichzeitig habe man sich gefragt, ob ein solcher Wein hier Sinn machen und ob der Respekt vor der lokalen Weintradition eingehalten würde. «Die Neugier hat gesiegt», sagte Marylène Bovard-Chervet.

Die Wistenlacher Winzer würden sich ständig austauschen, auch mit solchen aus anderen Regionen. Es sei für sie und ihren Mann Louis etwas Neues und eine Herausforderung gewesen. Louis Bovard-Chervet sagt, er sei auch schon



Wein aus einer im Boden vergrabenen Amphore: eine uralte georgische Tradition.

mit Ucha Gogichadze in Georgien gewesen und habe sich die Sache dort angeschaut.

Amphoren «pflanzen»

Vor zwei Jahren hat deshalb das Weingut als Test schon einen orangen Wein mit Freiburger Trauben hergestellt. Nun für den Jahrgang 2023 hat sich das Château de Praz für Traminer entschieden: eine Sorte, welche typisch für die Region und auch robust sei.

«Wir wollten mit dieser Feier die schweizerische und die georgische Tradition verknüpfen.»

Marylène Bovard-Chervet
Önologin

Das Besondere an diesem 2023er-Orange-Traminer ist tatsächlich die Gärung in den georgischen Amphoren. «Wir haben die beiden Qvevris in Georgien bestellt, es dauerte aber zwei Monate, bis diese in der Schweiz ankamen», erklärte Marylène Bovard-Chervet vor den Gästen. «Wir waren schon am Ende der Weinernte, als sie endlich eintrafen.»

Zwei grosse Amphoren mit einem Inhalt von je 1000 Litern sind dann im Hof des Château de Praz eingegraben worden. «In Georgien sagt man dem «Amphoren pflanzen», sagte die Wistenlacherin. Man habe beide Gefässe gefüllt, weil der Wein während des Gärens mehr Platz braucht.

Amphore wichtig für Geschmack

Der Prozess des Gärens sei das Entscheidende bei der georgischen Methode. In dieser Phase hätte der Saft alle drei Stunden - Tag und Nacht - gerührt und mit dem Ton der Amphore in Kontakt gebracht werden müssen. «Das ist entscheidend für den Geschmack», so die Önologin. Ucha Gogichadze und der Winzer Dariusz

Dlugozima teilten sich diese Aufgabe. Nach diesem Gärungsprozess wurde der Wein in der einen der beiden Amphoren zusammengegossen und versiegelt.

Die Öffnung des Qvevri nach der lange Ruhe- und Reifungsphase wird in Georgien immer mit einer Zeremonie gefeiert. Das sollte für diesen ersten Jahrgang im Château de Praz nicht anders sein. «Wir wollten mit dieser Feier die schweizerische und die georgische Tradition verknüpfen», betonte Marylène Bovard-Chervet. Diese Verknüpfung geht auch aus der Etikette der Flasche hervor, die für 32 Franken in den Verkauf kommt. Die Bezeichnung Traminer Orange steht da nämlich auch in georgischen Lettern. Das Land mit seinen 3,7 Millionen Einwohnern hat eine eigene Schrift, die es nirgendwo sonst gibt.

Die Verknüpfung der georgischen mit der Wistenlacher Tradition zog sich bis in die Degustation: Zum Wein aus der Amphore gab es nämlich die mit Fleisch gefüllten georgischen Teigtaschen Khinkali sowie Vully-Kuchen mit Speck. uh

Jugendgewalt und Drogen im Fokus

FREIBURG | Fünf Schwerpunkte haben die Strafverfolgungsbehörden für die Kriminalpolitik von 2024 bis 2027 festgelegt: die Bekämpfung von Gewalt, insbesondere bei Jugendlichen, Cyberkriminalität, Drogenhandel, organisierter Kriminalität und Finanzkriminalität sowie von ungebührlichem Verhalten und Unsicherheit. Bei der Präsentation dieser Schwerpunkte gestern sprach ein Jugendrichter von einer beunruhigenden Entwicklung bei Minderjährigen und von Angriffen mit Messern in Gruppen. jmw

Lesen Sie weiter auf Seite 8

Bereit für eine Runde Slow-up

MURTEN | Was für andere Ladenbesitzer das Weihnachtsgeschäft ist, ist für Franz Etter die Zeit rund um den Slow-up. Als Teamleiter der Murtner Filiale des Veloverleihs Rent a Bike haben er und seine Equipe alle Hände voll zu tun. Schon 164 Velos sind bei Rent a Bike für den Slow-up Murtensee am Sonntag reserviert. Bis dahin muss jedes Fahrzeug noch einmal genau kontrolliert werden. cam/phi

Lesen Sie weiter auf Seite 3

BIO-GEMÜSE

Tourismus und Landwirtschaft greifen ineinander.



Seite 7

Foto: C. Ellena

EISHOCKEY

Ein ehemaliger SCB-Profi stösst zum HC Murten.

Seite 9

RUBRIKEN

Wetter	Seite 2
Handelsregister	Seite 2
Gottesdienste	Seite 2
Wochenende	Seite 11

Der Murtenbieter
Redaktion: Tel. 026 672 34 41
redaktion@murtenbieter.ch
Inserate: Tel. 026 347 30 01
inserate@murtenbieter.ch
Abonnemente: Tel. 026 347 30 00
abo@murtenbieter.ch



Erstmals eine Stadtschreiberin für Murten

MURTEN

Nadine von Vivis wird Mitte August neue Stadtschreiberin von Murten. Sie tritt die Nachfolge von Bruno Bandi an, der nach neun Jahren in diesem Amt eine neue Herausforderung annimmt.

Stadtpräsidentinnen hatte und hat Murten schon mehrere, nun erstmals auch eine Stadtschreiberin. Wie der Gemeinderat am Mittwoch bekannt gab, hat er die 39-jährige Nadine von Vivis zur neuen Stadtschreiberin gewählt. Der Gemeinderat freue sich, eine ausgewiesene und erfahrene Fachfrau für diese Schlüssel-funktion gefunden zu haben, heisst es.



Nadine von Vivis wird neue Stadtschreiberin von Murten.

Foto: zvg

Nadine von Vivis ist in der Gemeinde Murten aufgewachsen und wohnt dort auch heute noch mit ihrer Familie. Sie schloss im Jahr 2010 einen Master in Rechtswissenschaften an der Universität Freiburg ab und bringt mehrjährige Erfahrung in der kommunalen Verwaltung mit, schreibt der Gemeinderat in seiner Mitteilung.

Wechsel im August

Tatsächlich ist die Juristin in der Murtner Stadtverwaltung keine Unbekannte. Bereits von 2014 bis 2015 arbeitete sie bei der Gemeinde Murten als stellvertretende Stadtschreiberin und juristische Mitarbeiterin. Seit 2016 ist von Vivis als Juristin bei der Stadtkanzlei Bern tätig.

Wie der Murtner Gemeinderat weiter mitteilt, wird von Vivis ihre Stelle als Stadtschreiberin per 12. August antreten. Sie übernimmt damit nahtlos das Amt von Bruno Bandi, dessen Amtszeit offiziell am 31. August endet. Unter Berücksichtigung der Ferien und der noch zu beziehenden freien Tage wird er seinen letzten Arbeitstag bei der Stadt Murten aber schon früher haben.

Bruno Bandi hatte bei der Verkündung seines Rücktritts diesen mit dem Wunsch nach mehr Zeit für seine Familie und private Projekte begründet. Insbesondere strebe er eine neue Tätigkeit an, die nicht mehr einer 100-Prozent-Stelle entspricht, wie Bandi damals gegenüber dem Murtenbieter sagte. uh