Freiburger Nachrichten

A.Z. 1700 Freiburg 1
162. Jahrgang
Einzelverkauf Fr. 3.50*
*Dieser Betrag enthält 2,6% MwSt.

Einzige deutschsprachige Tageszeitung im zweisprachigen Kanton Freibur

Dienstag, 14. Mai 2024 Nr. 111

Orientierungslauf

Matthieu Bührer zeigt sich im Hinblick auf die Junioren-WM in blendender Form. **Seite 11**

Marina Schöpfer
Vorsorge- und Hypothekenberaterin
Generalagentur Düdingen

mobiliar.ch
die Mobiliar

Autorin mit Leib und Seele

Freiburg Schon im Kindergarten erzählte Alyna Reading leidenschaftlich gerne Geschichten. Als sie in der Primarschule das Schreiben lernte, begann sie, ihre Erzählungen aufzuschreiben. Mittlerweile ist Alyna Reading 26 Jahre alt und studiert. Dem Schreiben ist sie treu geblieben. Die Autorin schreibt am liebsten Kurzgeschichten und Gedichte mit gewissem Realitätsbezug. Woher ihre Ideen kommen und warum sie es nicht mag, wenn ihr Partner ihre Geschichten liest, hat sie den FN im Gespräch verraten. (*san/leb*) **Seite 2**

Thomas Vaucher: Ein fleissiger Autor

Thomas Vaucher. Bild: Aldo Ellena

Giffers «Greifendämmerung» heisst der dritte Band der Buchreihe «Das Lied der Macht» aus der Feder von Thomas Vaucher. Seine Figuren sind zuweilen etwas gruselig und die Handlung seiner Romane recht blutrünstig – aber auch äusserst spannend. Kurz vor der Vernissage des neuen Buchs erzählt der Sensler Autor in einem Gespräch mit den FN, wie er es geschafft hat, bei all den vielen Figuren, die er in den letzten fünf Jahren auf 1800 Seiten beschrieben hat, nie den Überblick zu verlieren. Er erzählt, wie er mit Schreibblockaden umgeht und wie wichtig Planung bei einem solchen Projekt ist. (*im*) **Seite 5**

Stimmzettel mit Zusatzfrage

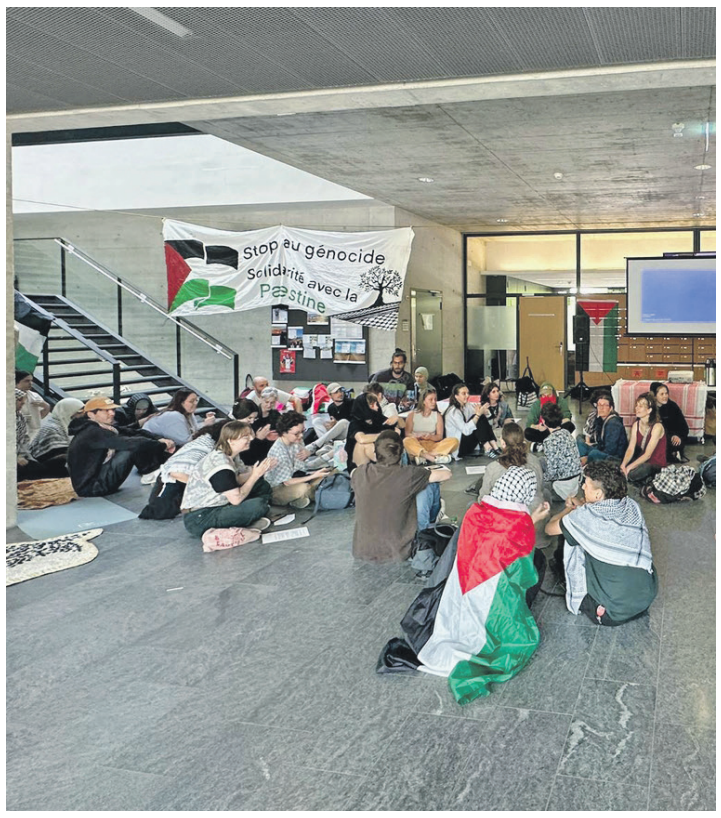
Freiburg Der Freiburger Stimmzettel für den 9. Juni wird umfangreicher als gewohnt ausfallen: Neben den klassischen Ja- oder Nein-Fragen zur Initiative für Spitalnotaufnahmen und den Gegenvorschlag braucht es auch eine Stichfrage. Weil es dazu vermehrt Nachfragen gab, hat die Staatskanzlei nun informiert, wie der Stimmausweis ausgefüllt werden darf. Erlaubt ist es, beide Vorlagen zu unterstützen. Schliesslich entscheidet die Stichfrage. (*jmw*) **Seite 2**

Vully-Weine: Der Freiburger 2023 ist eine Bombe

Der Jahrgang 2022 war eher lieblich, 2023 verheisst Kraft: Der Wein vom Vully ist in Flaschen abgefüllt und bereit zum Degustieren, die Weinbauern öffnen am Wochenende ihre Keller. Alle Vully-Winzer machen mit, so auch Marylène Bovard-Chervet aus Praz. Den Freiburger hat die Önologin mit dem Piktogramm einer Bombe ausgezeichnet. **Seite 3**

Die Winzerinnen und Winzer vom Vully sind bereit für die Tage der offenen Weinkeller: Der Jahrgang 23 ist abgefüllt. Bild: Aldo Ellena

Nun auch Uni Freiburg besetzt



Die Palästina-Proteste von Studierenden sind nach Freiburg übergeschwappt. Rund 50 Personen besetzten gestern den Eingang der Uni Pérolles. **Seite 7** Bild: Raphaël Rück

Swisscom-Verkauf ergäbe höheres Defizit des Bundes

Bern Der Vorschlag klingt in finanzknappen Zeiten verlockend: Der Verkauf der Bundesmehrheit an der Swisscom würde zu aktuellen Börsenkursen rund 13 Milliarden Franken in die klamme Staatskasse spülen. Doch der von FDP-Präsident Thierry Burkart lancierte Sparvorschlag hat einen Haken: Er erhöht das Defizit in der jährlichen Staatsrechnung und erschwert folglich die jetzt schon diffizile Aufgabe von Finanzministerin Karin Keller-Sutter noch zusätzlich. Das jedenfalls zeigen die Berechnungen der Eidgenössischen Finanzverwaltung auf Anfrage von CH Media. Der Swisscom-Verkauf würde den Fehlbetrag um gut 420 Millionen Franken vergrössern. (*chm*) **Seite 18**

Bargeld von Yakin, Rolex von Embolo

Basel Bei einem Ex-Hells-Angels-Mitglied wurden Bargeld sowie teure Uhren gefunden. 300'000 Franken davon sowie eine goldene Rolex-Uhr gehören zwei Schweizer Fussballgrössen: Murat Yakin und Breel Embolo. Und deren Anwalt will das Geld und die Luxusuhr nun zurückhaben. Damit zeigt sich erneut die Verbandelung der Schweizer Fussballwelt mit dem Beschuldigten. Dieser muss sich seit gestern vor dem Basler Strafgericht wegen zahleicher und schwerwiegender Vorwürfe verantworten. Es geht um gross angelegten Anlagebetrug in Millionhöhe, Vergewaltigung einer Minderjährigen, Pornographie und gefälschte Dokumente. (*chm*) **Seite 16**

Gesorgt
Die Ex-Triathletin Nicola Spirig sorgt für den Schuhhersteller On für dessen Athleten.
Seite 13

Besorgt
Die Universitären Psychiatrischen Dienste des Kantons Bern stehen vor dem Kollaps.
Seite 15

Entsorgt
Der russische Verteidigungsminister Schoigu ist auf einen Nebenposten «befördert» worden.
Seite 19

Zitat des Tages:
«Lindt-Schokolade wird dieses Jahr massiv mehr als 10 Prozent teurer werden.»

Marco Peter
Lindt Schweiz-Chef
Seite 17

Wetter

Nach Sonne vermehrt Wolken und Regen am Abend.

20 10

Seite 20

Inhalt

Todesanzeigen	4
TV | Radio	8
Denksport	10
Kinos	14
Börse	18

Redaktion	026 505 34 34
Abonnemente	026 347 30 00
Inserate	026 347 30 01

www.freiburger-nachrichten.ch

9 771660 959007 20020

ANZEIGE

Vully-Jahrgang 23 ist vollgepackt mit Kraft

Am Wochenende vom 17. bis 19. Mai öffnen die Vully-Winzer ihre Weinkeller. Alle Weinbauern des Wistenlachs werden präsent sein und ihre Werke präsentieren. Für die Önologin Marylène Bovard-Chervet ist Wein zu machen eine Kunst und hat auch viel mit Intuition zu tun.

Etelka Müller

Praz Schon bald ist es so weit: Die Weinkeller des Mont Vully öffnen ihre Tore für das Publikum. Der Jahrgang 2023 ist zum grossen Teil in Flaschen abgefüllt und steht zum Degustieren bereit. Winzerin Marylène Bovard-Chervet vom Château de Praz kündigt einen hochwertigen Genuss an: «Es ist ein sehr guter Wein, 2023 war ein tolles Jahr. Wir haben qualitativ hochwertige Trauben lesen können letzten Herbst.»

Die Augen der Winzerin leuchten, wenn sie von dem Jahrgang spricht. «2023 hat eine ganz schöne Mineralität, eine ausgezeichnete Grundlage und viel Struktur.» Eventuell brauchten gewisse Weine noch ein bisschen Zeit, «auf jeden Fall haben sie viel Kraft». Zum Vergleich: «Der Jahrgang 2022 war eher lieblich, 2023 ist wuchtig.»

Auf dem Gut Château de Praz steht alles im Zeichen der offenen Weinkeller. Bilder: Aldo Ellena

> «Es ist für uns wie für Künstler, die mit ihrem Werk auf die Bühne gehen.»
>
> **Marylène Bovard-Chervet**
> Vully-Winzerin

Des Freiburgers Hauptanbaugebiet

Von den verschiedenen Weinen des Château de Praz hebt Marylène Bovard-Chervet den Réserve Blanche hervor. «Es ist ein Chasselas, ein mineralischer Wein, der sich gut auch zum Essen kombinieren lässt.» Sie sei traditionell, sagt die Winzerin und schmunzelt, «aber dieser Wein ist etwas Spezielles». Das liege auch an der besonderen Lage der Reben und am dortigen Boden: «Die Erde ist eher schwer und tonhaltig. Je nach Boden haben wir einen anderen Wein.»

Auch der Freiburger spiegle die hohe Qualität des Jahrgangs gut wider. Diesen habe sie mit dem Piktogramm einer Bombe ausgezeichnet, weil er so kraftvoll ist. Die Rebensorte stamme zwar ursprünglich aus Freiburg im Breisgau, «aber hier am Vully befindet sich das Hauptanbaugebiet weltweit». Den Freiburger wie auch den Traminer wollen die Vully-Winzer laut der Önologin künftig in den Vordergrund stellen: «Sie spiegeln die Typizität der Weinberge am Vully gut wider, sie sind nicht Mainstream, und der Hauptanbau ist hier bei uns.»

> «Der Jahrgang 2022 war eher lieblich, 2023 ist wuchtig.»
>
> **Marylène Bovard-Chervet**
> Vully-Winzerin

Marylène und Louis Bovard-Chervet im Schloss von Praz.

Die Menge stimmt ebenso

Auch mit der Quantität stehe es gut: «Es war zwar ein trockenes Jahr, aber die älteren Pflanzen mit langen Wurzeln konnten tief im Boden Wasser holen.» Für die jüngeren Reben, deren Wurzeln noch nicht bis tief in die Erde greifen, sei es aber schon schwierig gewesen: «Sie kamen an ihre Grenzen.»

Dass es während der recht frühen Ernte Ende September und im Oktober nicht regnete, sei ein grosser Vorteil gewesen: «Denn wir wollen keine nassen Trauben lesen.» Falls es in der Nacht regnet, könnten sie die Trauben jeweils erst am nächsten Nachmittag ernten, wenn sie trocken sind. Letzten Herbst hätten sie sich diesbezüglich jedoch kaum dem Wetter anpassen müssen: «Es war Luxus.»

Die warmen Temperaturen und die Trockenheit bis in den Spätherbst beeinflussten auch die weitere Verarbeitung der Trauben: «Die Wärme bedeutete eine Herausforderung im Weinkeller, wir mussten zügig arbeiten, bevor sich eine Spontangärung einstellt.» Sie wolle selbst bestimmen, wann die Früchte zu gären beginnen sollen. Die Temperatur spiele bei der Verarbeitung eine wichtige Rolle. «Wir haben zum Glück auch die Möglichkeit, den Saft zu kühlen.» Grundsätzlich gelte es für alle Winzerinnen und Winzer, sich dem Wetter anzupassen: «Das gehört zu unserer Arbeit.»

Neuerungen

Seit 2011 führen Marylène und Louis Bovard-Chervet den Betrieb im Château de Praz. Für dieses Jahr sei die Bio-Zertifizierung geplant, kündigt die Winzerin an. Auch hätten sie eine neue Sorte gepflanzt, deren Trauben sie diesen Herbst das erste Mal ernten können: «Auf rund 4000 Quadratmetern haben wir die Rebsorte Sauvignac angebaut. Es ist eine nachhaltige Sorte, die wir nicht spritzen müssen.» Sie sei nicht anfällig auf Krankheiten und zeichne sich durch ihre Stärke aus. Die Reben seien mit etwa vier Jahren bereit für die Ernte, und sie könnten bis zu 35 Jahre alt werden.

Nachhaltigkeit sei immer wieder ein Thema auf dem Betrieb: «Unser Leerglas stammt aus der Schweiz, und über den Korken hat es bei unseren Weinflaschen kein Aluminium mehr.» Es seien Details, sagt die Winzerin bescheiden, «aber auch im Kleinen können wir etwas bewirken».

Austausch

Dass alle 24 Winzer des Waadtländischen und Freiburgischen Vully bei den Tagen der offenen Weinkeller dabei sind, ist für Louis Bovard-Chervet ein Glück: «Das ist grossartig.» Es sei gut für die Zusammenarbeit und für die Region. Der Austausch mit den Berufskolleginnen und -kollegen sei ihnen wichtig: «Winzer sind darauf angewiesen, sich auszutauschen mit anderen, auch solchen aus anderen Regionen», betont Marylène Bovard-Chervet.

Wer die offenen Weinkeller besuchen und den Wein degustieren möchte, muss sich nicht anmelden: «Alle können spontan reinschauen.» Sie hätten schon erlebt, dass anfänglich nur wenige kamen, der Keller dann aber plötzlich voll war, so die Önologin lachend. Alle Winzer seien persönlich präsent an den Tagen. «Es ist für uns wie für Künstler, die mit ihrem Werk auf die Bühne gehen.» Sie stehe hinter jedem Wein, den sie gemacht habe, aber natürlich sei es auch Geschmacksache. «Wein zu machen ist eine Kunst und hat auch viel mit Intuition zu tun.» Denn aus Erfahrungswerten zu schöpfen, sei nur begrenzt möglich: «Die Bedingungen sind jedes Jahr wieder anders.»

Weitere Informationen:
www.vully.ch

Auch in der Amphore, die links im Bild steht, befindet sich Wein aus dem Château de Praz.

Im Weinkeller der Winzerfamilie Marylène und Louis Bovard-Chervet.