

Ich liebe Seeländerbrot ... und Spezialitäten die ausgezeichnet zum luftig, leichten und hellen Seeländerbrot munden.

Beispielsweise sind aromatische Treberwürste und frische, fruchtbetonte Weine Spezialitäten aus dem Gebiet des Bielersees und dem Seeland.



Im Brennhafen auf dem Trester

Bei der Treberwurst handelt es sich um geräucherte Brühwurst aus Schweinefleisch, entweder aus Neuenburger oder Waadtländer Saucisson. Die Treberwurst wird während der Destillation von ausgepressten, nachgegorenen Weintrauben (Trester) zu Marc (Tresterschnaps) im Brennkessel während etwa einer Stunde gegart und erhält so ihr spezielles Aroma.

Ursprünglich war die Herstellung der Treberwurst die einfachste Möglichkeit für die in den Rebbergen tätigen Weinbauern, sich ihre Pausenwurst aufzuwärmen. Mitte der 1920er Jahre begannen diese, die Treberwurst ausgewählten Gästen zu servieren. Mittlerweile hat sich diese Bewirtung für etliche regionale Weinbauern zu einem wichtigen Einkommenszweig entwickelt. Diese traditionelle Spezialität wird während der Brennseason, in den Monaten Januar bis März, serviert. Die Treberwurst wird oft mit Marc flambiert, verfeinert. Als Beilage wird in der Regel Kartoffelgratin, Kartoffelsalat, Lauch oder Brot gereicht. Dazu trinkt man lokale Weine und Marc.

Weine vom Bielersee

Am Bielersee bewirtschaften über 80 Winzer eine Fläche von gut 220 ha Reben. Dazu zählen die Südosthänge des Bielersees von Vingelz über Tüscherz-Alfermée, Twann, Ligerz bis nach Schafis und La Neuveville sowie die Rebberge der St. Petersinsel und der Weinbaugemeinden Erlach, Tschugg, Gampelen und Ins.

Der trockene, steinige Südosthang des Bielersees ist durch Kalk geprägt. In der Gegend um Erlach und auf der St. Petersinsel herrschen Molasseböden. Die Reben profitieren vom Wärmespeichereffekt des Sees und von den mikroklimatischen Vorzügen der Terrassierung.

Insgesamt haben am Bielersee über 40 Rebsorten eine Heimat gefunden. Dabei ist der Bielersee traditionell eine Weisswein-Region. Der typische Kalkboden ist ideal für Chasselas und die Burgundersorten Chardonnay sowie die Pinot-Familie (Pinot Noir, Pinot Gris, Pinot Blanc). Auch Müller-Thurgau, Gewürztraminer, Sauvignon Blanc und viele andere Spezialitäten finden hier optimale Bedingungen.

Bei den roten Sorten etablieren sich neben dem Pinot Noir auch Malbec, Diolinoir oder St. Laurent, die häufig auch im Barrique ausgebaut werden. Diese Spezialitäten sind oft nur in kleinen Mengen erhältlich.

Um diese Spezialitäten zu geniessen gibt es einige wunderschöne Erlebnis-Wanderwege, bei welchen man die wunderschöne Gegend des Seeland und dessen Esskultur erleben kann.

Erlebnis Wanderwege am Bielersee

Der Reblehrpfad von Twann nach Ligerz lässt Sie eingebettet in eine zauberhafte Landschaft - viel Wissenswertes rund um den Wein und speziell über den Weinbau am Bielersee erfahren. Am Ziel in Ligerz befindet das Rebbaumuseum "Hof". Start des Lehrpfades ist in unmittelbar nach der Brücke über die Twannbachschlucht. (Wanderzeit ca. 1 Stunde)



sich
Twann

Treberwurst mit Lauch-Kartoffel-Gemüse

Der Seeuferweg von Biel nach Le Landeron führt Sie dem See entlang an den typischen, malerischen Winzerdörfern vorbei. Ideal zum Flanieren, Velofahren und Joggen. Besuchen Sie unterwegs einen der zahlreichen Weinkeller oder eine der heimeligen Gaststätten. Ausgangspunkt oder Ziel kann jedes der malerischen Dörfer sein die Sie bequem per Bahn oder Schiff erreichen. (Wanderzeit total ca. 4 Stunden)

Der Heidenweg von Erlach zur St. Petersinsel führt Sie auf einer einzigartigen Landzunge durch das schilfbestandene Paradies der einheimischen Tier- und Pflanzenwelt. Wer dabei noch tiefer in die Geheimnisse unserer Natur eindringen möchte, dem eröffnet sich mit dem speziellen Naturlehrpfad eine eindruckliche Möglichkeit dazu. Der Heidenweg endet beim berühmten Kloster-Restaurant in dem sich schon J. J. Rousseau niedergelassen hat. (Wanderzeit ca. 1. Stunde)

Der Rebenweg von Biel nach La Neuveville bezaubert durch seine sonnenüberfluteten Rebhänge und lässt Sie die schönsten Aussichten auf die Winzerdörfer, den Bielersee und die St. Petersinsel geniessen. Ausgangspunkt und Ziel kann jede der Ortschaften sein, zu denen Bahn oder Schiff Sie hinführen. (Wanderzeit total ca. 4 Stunden)

Die Twannbachschlucht führt Sie von Twann nach Lamboing und bietet Ihnen ein unvergleichliches, wildromantisches Naturschauspiel, inmitten einer unberührten, ursprünglichen Landschaft. (Wanderzeit ca. 1 Stunde 30 Minuten)

Der Jurahöhenweg von Biel nach Twann führt Sie von der eidgenössischen Sportschule in Magglingen durch weite Wälder und Wiesen entlang von typischen Jura-Bauernhöfen zum berühmten Feriendorf auf dem Twannberg. Die Drahtseilbahn bringt Sie von Biel hinauf nach Magglingen. Der Abstieg führt durch die Twannbachschlucht hinunter nach Twann oder durch einen Seitenausgang nach Schernelz. (Wanderzeit ca. 3 Stunden) Variante: Überqueren Sie vom Twannberg aus das Plateau de Diesse und fahren Sie anschliessend von Prêles aus mit der Drahtseilbahn nach Ligerz hinunter.