

NACHRICHTEN

Arch
Briefträgerin
gestürzt

Am Samstagmorgen ereignete sich auf der Breitenstrasse in Arch ein Selbstunfall. Eine Briefträgerin kam mit dem Roller zu Fall. Dabei zog sich die 28-jährige Lenkerin Verletzungen zu und musste mit der Ambulanz in das Kantonsspital nach Solothurn gefahren werden. asb

Schüpfen
Von der Strasse
abgekommen

In der Nacht auf Samstag verlor ein Automobilist auf der Autobahn A6 in Richtung Biel vermutlich wegen Glatteis die Herrschaft über sein Fahrzeug. Eine Person im Auto zog sich Verletzungen zu und musste ins Spital Aarberg gefahren werden. asb

GRATULATIONEN

Lengnau:
93. Geburtstag

Heute feiert **Ernst Spahr** am Kirchmattweg 1 in Lengnau seinen 93. Geburtstag. mt

Bargen:
90. Geburtstag

In seinem Heim an der Murtenstrasse 70 in Bargen kann **Hans Zesiger-Känel** heute seinen 90. Geburtstag feiern. Dem betagten Jubilar geht es dem Alter entsprechend gut. Er ist noch sehr am Geschehen in der Welt und in der Landwirtschaft interessiert, darum liest er täglich das «Bieler Tagblatt», andere Tageszeitungen und den «Schweizer Bauer». mt

Busswil:
85. Geburtstag

Heute kann **Rudolf Zwahlen-Kehr** am Bahnweg 4 in Busswil seinen 85. Geburtstag feiern. Leider macht ihm in letzter Zeit seine Krankheit zu schaffen. Er freut sich jedoch über die liebevolle Betreuung durch seine Frau Martha. mt

Aus Winterschlaf erwacht

Jens Am «Bären» in Jens haben sich schon einige Pächter die Zähne ausgebissen. Dass es auch anders gehen kann, wollen Gabriela und Umed Jamil zeigen.



Die Gäste können kommen: Mit der Übernahme des «Bären» erfüllen sich Gabriela und Umed Jamil einen langgehegten Traum.

Olivier Gresset

Das Restaurant Bären in Jens hat turbulente Zeiten hinter sich. Pächter kamen und gingen, und keinem gelang es, den Gastbetrieb in den Griff zu kriegen. Nun will das Wirte-Ehepaar Gabriela und Umed Jamil dem «Bären» an den Pelz und frischen Wind in die Dorfbeiz bringen.

Der kurdische Agro-Ingenieur mit Schweizer Pass lebt mit seiner Frau seit 16 Jahren in der Schweiz. Beide haben bei der Kiosk AG Valera in Bern gearbeitet, er als Leiter des Zustelldienstes. Den Wunsch nach einem eigenen Restaurant hatten sie schon lange im Hinterkopf, doch die beiden Enddreissiger wollten nichts überstürzen. Sie warteten, legten sich ein kleines finanzielles

Polster an und sahen sich nach einem geeigneten Lokal um.

Mit dem Wirtepatent in der Tasche und einer grossen Portion Willen haben sie nun einen Pachtvertrag für fünf Jahre unterschrieben, genug Zeit, um den anscheinend unbändigen Bären handzahn zu machen. Da genügend Parkplätze vorhanden sind und nebst dem Restaurant ein Sälü zur Verfügung steht, ist das auch für Vereine eine willkommene Bereicherung.

Pizzas und Orientalisches

Der neue Wirt strahlt und freut sich über erste Reservationsen. «Am 15. Februar ist offizielle Eröffnung. Am 1. und 3. März wollen die Feldschützen ihre Redlete

hier durchführen, das freut mich sehr.» Der «Bären» soll für alle da sein. So wird sieben Tage die Woche geöffnet und jeden Mittag ein preisgünstiges Menü im Angebot sein. Nebst Pizzas wird wöchentlich ein orientalisches Gericht für würzige Düfte sorgen, und im Sommer können die Gäste in der Gartenwirtschaft Schmackhaftes vom Grill geniessen.

«Wir sind flexibel und wollen schauen, was den Gästen schmeckt, und unser Angebot den Wünschen entsprechend anpassen. Mein «Jamil-Curry» kommt immer gut an, wir werden sehen, ob das auch hier so ist.» Fest steht: Für ihre Gäste ist ihnen keine Mühe zu gross. Für diejenigen, die nicht mehr gut zu Fuss sind

oder aus anderen Gründen das Essen ins Haus geliefert haben möchten, bietet das Wirtepaar einen unentgeltlichen Hauslieferdienst an, und AHV-Bezüger haben auf allen Angeboten zehn Prozent Rabatt.

Dass die unfruchtbare Ära ein Ende findet, hofft auch Hauseigentümer Heinz Wedekind. «Pächterwechsel sind für mich jedesmal mit viel Aufwand an Geld und Zeit verbunden.» Einen Grund, weshalb einige scheitern, sieht er auch darin, dass am Anfang zu vieles zugekauft wird, was sich dann als unnötig herausstellt. Auch wird oft der Wirteberuf unterschätzt, die nötige Präsenz ist nämlich sehr hoch.

Monique Unterrassner

ENTKORKT

Molasseboden
ist gut
für Pinot

Ein klassisches, reifes Pinot-Noir-Rot lächelt im Glas, und es duftet betörend nach reifen Erdbeeren und einem Hauch Cassis. Im Mund zeigt sich zuerst eine schöne Fruchtsüsse, dann breitet sich der Wein sanft und geschmeidig aus. Wieder zeigen sich rote Früchte, ein Anklang von Überreife, gleichzeitig wirkt der Wein jedoch schlank und frisch. Im Abgang dann vielleicht ein Hauch von oxidativen Noten, die den Eindruck von erstaunlicher Reife vermitteln. Alles in allem eine sehr erfreuliche Bekanntschaft, dieser Pinot Noir 2010 vom Gemeindegewässer Erlach.

Dort zeichnet Peter Stettler verantwortlich für die Produktion. Seit 1987 schon ist er im Betrieb, seit 1997 als Pächter. Der Zwei-Hektar-Betrieb ist nicht nur für seine Weine bekannt, sondern auch für den wunderschönen Gewölbekeller, der im Jahr 1685 erbaut worden ist. Hier finden viele Events statt, von der Hochzeitsfeier bis zum Treberwurstessen.

55 Prozent der Reben sind Pinot Noir, 35 Prozent fallen auf Chasselas, der Rest ist Chardonnay. «Unser Betrieb ist zu klein für eine Vielzahl von Sorten», erklärt Peter Stettler. Bei der Herstellung der Weine versuche er möglichst wenig einzugreifen. «Ein Wein wird nicht gemacht», sagt er, «vielmehr muss man ihn begleiten, zu ihm schauen.» Trotzdem prägt die Hand des Winzers natürlich das Endprodukt. Und das hat er seit kurzem auch auf dem Etikett sichtbar gemacht. Dieses trägt nämlich einen Fingerabdruck seines Daumens und macht so deutlich, wer dem Wein seine Persönlichkeit verliehen hat.

Charakter verleiht einem Wein natürlich auch der Boden, auf dem er wächst. «Der Molasse-Lehmboden am Jolimont eignet sich sehr gut für Pinot Noir», sagt Stettler. Darüber hinaus sei Sorgfalt bei der Lese und bei der Kelterung das Wichtigste, «dann bekommt man auch einen sauberen Wein». Ein gutes Produkt zu einem anständigen Preis, ist Stettlers Ziel. Etwa zur Hälfte sind Privatkunden seine Abnehmer, die andere Hälfte sind Restaurationsbetriebe. «Das geht bis in Oberland», erzählt er.

Der Pinot 2010 gehört zu den süffigen Weinen. Jedenfalls ist er bereits in bester Trinkreife und dürfte etwa als Begleiter von «Geschwellti» zu einer tollen Form auflaufen. Mehr unter www.gemeindegewasser.ch. Jürg Freudiger

Info: In dieser Kolumne besprechen Fachleute der Rebgesellschaft Bielersee ausgelagerte Weine der Region. Heute Pinot Noir 2010, AOC Erlach, Gemeindegewässer, Erlach (Fr. 14.-).

NACHRICHTEN

Kallnach
Fünf Verletzte
nach Unfall

Am Samstagabend prallten auf dem Oberfeld aus unbekanntem Grund zwei Autos zusammen. Dabei wurden fünf Personen verletzt. Der Schaden wird auf 10 000 Franken geschätzt. asb

IMMOBILIENMARKT

MIETE

p|s|p
Swiss Property

Wir vermieten nach Übereinkunft in der Liegenschaft **Bahnhofplatz 2** in Biel

Büroräume
ca. 207m² im 1. Obergeschoss
ca. 745m² im 2. Obergeschoss
ca. 717m² im 3. Obergeschoss

Sämtliche Raumkonzepte von Einzelarbeitsplätzen bis hin zu Grossraumbüros sind individuell realisierbar. WC-Anlagen und Personenaufzüge sind vorhanden.
Lager- und Archivräume sowie Parkplätze stehen ebenfalls zur Verfügung.

Interesse? Rufen Sie an:
PSP Management AG
Sandro Wenger
Baslerstr. 44, 4600 Olten
Tel: 062 919 90 08
sandro.wenger@psp.info

Beundenring 19 in Nidau

- grosses Wohnzimmer
- Cheminée
- Küche mit GS und GK
- Parkett- & Plattenböden
- Bad/WC & Dusche/WC
- ruhige Lage mit Sicht ins Grüne
- Nähe Bielersee

4½-Zimmerwohnung

Mietzins: Fr. 1'638.- + HK/NK

maRFURT

AG FÜR IMMOBILIEN-DIENSTLEISTUNGEN
TELEFON 032 329 50 30  

JURINTRA
Willkommen in der Oase | Bienvenue dans l'Oasis

WOHNEN IN DER OASE.
FÜR JUNG UND ALT.

WWW.JURINTRA.CH

Bestellen Sie
Ihr Abo
noch heute
online

Bieler Tagblatt .ch

...Immobilienmarkt...
[Bieler Tagblatt .ch](http://BielerTagblatt.ch)