



Daniel Leuenberger ist Inhaber der Werbeagentur Integral & Leuenberger und hat die Organisation der Vinifera 2019 übernommen.

Bild: Peter Samuel Jaggi/a

Aus der Vinifera soll einmal eine Gourmetmesse werden

Am Mittwoch öffnet die Vinifera ihre Türen. Organisator Daniel Leuenberger hat noch einige Ideen, wie sich die Bieler Weinmesse weiterentwickeln soll.

Interview: Carmen Stalder

Daniel Leuenberger, Ihre dritte Vinifera steht kurz bevor. Worauf freuen Sie sich?

Daniel Leuenberger: Wir wollen jedes Jahr mehr machen und besser werden. Dieses Mal haben wir einen neuen Eingangsbereich mit Laternen und mehr Licht. Das Restaurant Culinary Artist macht wiederum das Catering. Neu gibt es da eine Art Gartenrestaurant mit Marmortischen und Bäumen. Es war der Wunsch der älteren Leute, dass wir mehr Sitzgelegenheiten schaffen.

Dann sollen die Besucherinnen und Besucher länger beim Essen verweilen?

Nein, eigentlich gar nicht. Es ist nicht die Idee, sich an einem Stand Gratis-Wein zu holen und sich dann eine Stunde lang hinzusetzen. An der Messe geht es schliesslich ums Probieren und nicht ums Trinken.

Wie vermitteln Sie das Ihren Gästen?

Da geht es um den gesunden Menschenverstand. Bei uns können ja auch Junge vorbeikommen und degustieren. Wir kontrollieren zwar das Alter, sagen aber nicht: Halt, du hattest genug! Das ist schliesslich unsere Kundschaft von morgen.

Schon Ihr Vorgänger hat sich über zu trinkfreudige Besucherinnen und Besucher geärgert. Besteht dieses Problem weiterhin?

Am Donnerstag, Freitag und Samstag ist jeweils schon etwas Party angesagt. Wir geben dem Gegengewicht, indem wir den Eintrittspreis von 10 auf 20 Franken erhöht haben. Wir hatten viele Leute, die vor dem Eishockey-Match schnell vorbeigekommen sind, und wenn der Match nicht gut war, kamen sie in der Pause, um sich den Frust wegzutrinken. Ich denke nicht, dass der neue Preis jemanden abschreckt. An der Berner Weinmesse kostet der Eintritt übrigens 35 Franken.

Als Sie die Messe 2019 übernommen haben, haben Sie gesagt, dass es noch viele Ausbaumöglichkeiten gebe. Was hat sich seither getan?

An einem Stand gibt es Kaffee von der Bieler Rösterei Cafefaro zubereitet von Barista Roman. Dieses Jahr haben wir zudem erstmals die Distillerie du Chêne dabei. Sie bieten Whisky, Gin, Wodka, Rum, Obstbrände und Limoncello zum Degustieren an.

Wie passt das an eine Weinmesse?

Vielleicht nicht an eine Weinmesse, aber an eine Gourmet-Messe.

Ist das Ihre längerfristige Vision?

Ich habe die Idee, die zweite Hälfte der Halle dazuzunehmen, um dort eine Kaffee- und Gourmetmesse zu machen. Es gibt in der Region relativ viele kleine Kaffeeröstereien, das ginge also gut. Nur habe ich bisher nicht herausgefunden, wie man das

finanzieren könnte. Die Hallenmiete kostet ein Vermögen, die Messestände haben auch ihren Preis. Aber vielleicht finden wir ja einen Sponsor oder Partner.

Sind Sie aktiv auf der Suche?

Ich habe es dieses Jahr versucht, aber es ist nicht einfach. Nicht jeder potenzielle Sponsor will sich mit Alkohol identifizieren.

Welche Veränderungen schweben Ihnen bei den Weinständen vor?

Am liebsten hätte ich eine Zusatzcke mit allen Berner Weinen. Das wäre eine Herzensangelegenheit. Leider ist das derzeit nicht möglich. Wegen des schlechten letzten Jahres haben die Winzerinnen und Winzer keinen Wein mehr.

Diesen Wunsch haben Sie schon 2019 geäussert. Letztes Jahr hat das aber auch nicht geklappt – da war nicht einmal mehr der Stand der Weinbau-Region Bielersee präsent.

In unserer Region hat es viele Einmann-Betriebe. Die Winzerinnen und Winzer können nicht den ganzen Tag an der Messe arbeiten und daneben noch Wein produzieren. Das ist ein schwieriger Spagat.

Auch beim letzten Mal war das Interesse der hiesigen Produzenten klein. Wie wollen sie diese überhaupt anlocken?

Im Moment sehe ich keine Lösung. Wenn man an der Vinifera für 1000 oder 2000 Franken einen Stand mietet, muss

man schon relativ viel Wein verkaufen, damit etwas rausschaut. Kommt hinzu: Die Person, die den Stand betreut, kostet ebenfalls.

Sind die Vinifera und die Bielersee-Winzer also einfach nicht kompatibel miteinander?

Also Daniel Angelrath aus Le Landeron ist seit letztem Jahr dabei – und schwärmt von der Messe. Ihm geht es nicht darum, viel Geld zu verdienen, sondern darum, neue Kundschaft zu gewinnen. So viele potenzielle Käuferinnen und Käufer auf einen Haufen hat er sonst nirgends.

Ist die Nachfrage bei den restlichen Ausstellern konstant?

Wir haben viele langjährige Partner. Einer war über 40 Jahre lang dabei und ist jetzt leider gestorben. Das Problem der Überalterung habe ich auch bei den Kunden. Deshalb bin ich froh, dass wir am neuen Standort im Swiss Tennis viele neue und junge Kunden aus Biel und dem Jura haben.

Haben Sie sich nach anfänglichen Bedenken mit dem Standort angefreundet?

Die Lage an der Autobahnausfahrt ist super. Die Weinhändler merken langsam, dass dadurch viele neue Kunden kommen.

Und Sie selbst?

Ich möchte gerne so etwas wie die Festhalle in Bern, die sie jetzt abreißen. Das ist für mich der Inbegriff einer Eventhalle. Zu

Stadtpräsident Erich Fehr habe ich zudem gesagt, dass er mir ein Casino bauen soll (lacht).

Was müsste die optimale Location mitbringen?

Es braucht eine bestimmte Grösse. Bei den bestehenden Orten in Biel kann ich vor allem sagen, was nicht geht: Im Dispo ist es zu kalt, sonst wäre es cool dort. Im Kongresshaus stinkt es nach Chlor. Die Diamond Hall oberhalb des Ottos wird vor allem als türkischer Hochzeitssaal genutzt, das kommt nicht gut an. Am besten war Le Pavillon in der Innenstadt, aber dort steht jetzt eine Baustelle.

Die Vinifera braucht es aber Ihrer Meinung nach weiterhin?

Man kann sich ja heute Wein via Internet und Webshops bestellen. Trotzdem kommen die Leute in Scharen. An der Weinmesse in Bern etwa sind sie 100 Meter angestanden.

Wünschen Sie sich das für die Vinifera ebenfalls?

Das wäre cool! Manche Stammkunden warten jeweils schon vor der Eröffnung vor dem Eingang. Dann stürmen sie los, gehen an «ihren» Stand – und bestellen, was sie wahrscheinlich schon vor 20 Jahren bestellt haben.

Info: Vinifera 2022, 16. bis 20. November, Swiss Tennis Arena, Roger-Federer-Allee 1, Biel. Öffnungszeiten: Mi bis Fr, 16 bis 22 Uhr, Sa, 14 bis 22 Uhr, So, 13 bis 18 Uhr.

Nachrichten

Rollerfahrer wird bei Unfall verletzt

Studen Beim Wydenpark-Kreisel in Studen sind gestern Nachmittag ein Roller und ein Auto zusammengestoßen. Der Lenker des Rollers wurde dabei verletzt und musste mit der Ambulanz ins Spital gebracht werden. Die Höhe des Sachschadens ist nicht bekannt. (asb)

Repair Café: Reparieren statt wegwerfen

Grenchen Am Samstag, 19. November, findet eine weitere Ausgabe des Repair Café Grenchen statt. Egal ob Elektrogeräte, Spielzeug oder der Lieblingspullover: die Besucher sind eingeladen, defekten Gegenständen mit Hilfe von Reparaturexpertinnen und -experten neues Leben einzuhauchen. Von 9 bis 14 Uhr wird im Parktheater Grenchen gelötet, genäht und gebohrt. Die Reparaturdienstleistungen sind kostenlos, bezahlt werden müssen lediglich die Ersatzteile. Weitere Infos unter www.repaircafe-grenchen.ch. (mt)

Papier- und Kartonabfuhr neu geregelt

Pieterlen Die Firma Schlunegger Transporte AG in Büren hat von der Gemeinde den Auftrag erhalten, in Pieterlen für die Jahre 2023 bis 2027 die Kehricht- und Grüngutabfuhr durchzuführen. An den Abfuhrtagen – Montag Grüngut, Dienstag Kehricht – ändert sich nichts. Neu hingegen werden ab Januar Papier und Karton einmal im Monat getrennt von Haus zu Haus gesammelt. Die bestehende Pressmulde für die Papier- und Kartonentsorgung bei der Entsorgungsstelle des Werkhofs am Mattenweg wird Ende Jahr geschlossen. Detaillierte Informationen und Daten sind dem Recyclingkalender 2023 zu entnehmen. Dieser wird bis Ende Jahr in alle Haushalte verteilt. (mt)

Neue Drucker für die Schule und Verwaltung

Biel Der Bieler Gemeinderat hat einen Verpflichtungskredit in der Höhe von 200 000 Franken genehmigt, um die Erneuerung der Drucker in der Stadtverwaltung und den Schulen zu finanzieren. Zur Vergabe des Auftrages ist derzeit eine öffentliche Ausschreibung im Gang. Der Wechsel sei notwendig, so die Stadt, um von umweltfreundlicheren Technologien zu profitieren und die Anzahl der Geräte zu reduzieren. (mt)

Gratulationen

Gisela Imboden-Heinkele feiert morgen ihren 90. Geburtstag. Die Jubilarin wohnt in Lengnau.

Sonja Beyeler, ebenfalls in Lengnau, feiert morgen ihren 75. Geburtstag.

Das BT gratuliert den Jubilarinnen ganz herzlich und wünscht ihnen alles Gute.

Info: Geben Sie Gratulationen für diese Rubrik bitte via gratulationen@bielertagblatt.ch auf.