

Den Wein mit Brot à la Pfahlbauer degustiert

Den Abschluss der regionalen Winzerfest-Saison machte am Wochenende traditionsgemäss die Trüelete in Twann. Ein Hingucker war dabei die Premiere mit dem Pfahlbauerbrot.

Markus Dähler

Teils war das Wetter für das neue OK-Präsidium eine Herausforderung. «Aber nach dem verregneten Samstagmorgen kamen die Gäste und blieben in Scharen», bilanzierte Co-Präsident Simon Hasler am Sonntag zufrieden. Der Start habe ihn und Sarah Rösselet bei der Premiere an der Spitze des erfahrenen OK schon auf Trab gehalten.

Aber am Sonntagmorgen, als sich die über 300 Läuferinnen und Läufer in Achterteams auf die Stafetten-Strecke rund ums Dorf machten, gab es dann – wenn auch nur vorübergehend – wärmende Sonnenstrahlen.

In zwei der vier Kategorien liess sich der TV Welschenrohr zum Sieg gratulieren. Die andern Siegerteams stammten aus Beinwil und Rüegsauschachen. Da-

Damit ist dieses Twanner Brötchen noch älter als Stonehenge.

hinter belegten der TV Brüttelen und der TV Nidau die Ehrenplätze in ihren Kategorien.

Auszeichnungen gab es auch bei der Eröffnung am Freitagabend. Die Rebbaugesellschaft ehrte die ausgezeichneten Winzer des vergangenen Jahres mit einer Medaille. Die Ehre, als Weingötti den neuen Jahrgang zu taufen, fiel dabei Käptn Oli zu.

Pfahlbauerbrot-Stand wird fester Bestandteil

Zum ersten Mal war der neue Verein Pfahlbau-Welterbestätte Twann Teil des Marktes. Das Café mit Boulangerie «du Coin Quotidien» bäckt neuerdings aus Sauerteig mit Ruchbrotmehl das Twannerbrot. Dieses ist dem Pfahlbauerbrot ähnlich, das hier vor über 5000 Jahren in einem Ofen gebacken worden war und damit als ältester Brotlaib Europas gilt.

Damit ist dieses Twanner Brötchen, das vor 50 Jahren beim Strassenbau gefunden worden war, noch älter als Stonehenge, die grossen Pyramiden in Ägypten oder der erste Weinbau der Kelten am Bielersee. Mit seinen bitteren Mohnsamen und den fein gehackten Preiselbeeren begeisterte es das Publikum beim Degustieren als besonders schmackhaftes und gehaltvolles Brot mit einer nussig-süssen Note.

Am Stand vor der Bäckerei konnten Jung und Alt sel-



Am neuen Pfahlbauerbrot-Stand vermittelte Anne-Käthi Zweidler (Mitte) mit ihrem Team archäologisches Wissen als sinnliches Erlebnis. Bild: Dylan Bourquin



Nach dem verregneten Start kamen die Besuchenden doch noch in Scharen an die Trüelete.



Auch mit einem Dutzend Gewürzen vermittelte der Verein Pfahlbau-Welterbestätte-Twann Alltagswissen zur Pfahlbauerkultur.

ber kleine Brötchen formen und mit zwölf verschiedenen Zutaten würzen, wie sie auch die Pfahlbauer gekannt hatten. Als Trüelete-Brötli entfalteten diese zu einem Schluck vom Sirup-Brunnen oder aus dem Fest-Weinglas ihren Genuss für Nase und Gaumen. Damit leistete der Verein auch museumspädagogisch vielfältige Informationsarbeit, welche beim Publikum regen Zuspruch genoss. Auf grosses Interesse sties-

sen auch die weniger bekannten, teilweise gar exotisch wirkenden Kräuter wie die Lampionblume aus der Gattung der Physalis oder Blaskirschen. Während diese mit ihren kraftvoll-oranger leuchtenden Lampions heute im Garten als Zierpflanze gezeuhtet wird, war sie damals als Wildpflanze auch für ihre würzende und heilende Wirkung bekannt.

In einem Wettbewerb konnten die Besucher Werkzeug und

Gebrauchsgegenstände aus der Jungsteinzeit mit ihren neuzeitlichen Verwandten vergleichen. Da lag denn etwa ein Sackmesser der Schweizer Traditionsmarke neben einem Messer mit jungsteinzeitlichem Holzgriff und Silexklinge zum Greifen und Begreifen bereit.

Mit der sinnlichen Vermittlung von Wissen brachten Anne-Käthi Zweidler und ihre Vereinsmitglieder sogar Gemeindepräsi-

dentin Margrit Bohnenblust (SP) zum Staunen. Der junge Verein, der die Pfahlbau-Vergangenheit mit Unesco-Welterbe-Status beleben möchte, hat mit seinem Auftritt den Puls der Bevölkerung getroffen. Neben Wein und Fisch hat nun auch die uralte Twanner Brotkultur an der Trüelete ihren Platz.

Zweimal am Tag spendete der Dorfbrunnen feinen Chaselas für die Trüelete-Gläser.

«Brunnenschreier» Victor Vige Schneider kündete das sehnsüchtig erwartete Ereignis jeweils mit ausladender Geste und Glockenklang an. Wer sich nicht zur Brunnenröhre vordrängen mochte, konnte sich von den Frauen in der schmucken Twanner Tracht mit Wein aus dem Krug bedienen lassen.

Neben den Weindegustationen in den Carnotzets und Kellern begeisterten auch die lokalen Fischknusperli und Treberwürste sowie viele andere Gaumenfreuden das Publikum aus nah und fern.

Familienvater Simon Hasler will sich künftig neben der Förderung des Handwerkermarktes mit regionalen Spezialitäten auch den Kinderattraktionen widmen, als da unter anderem Ponyreiten, Basteltisch und Kinderschminken waren. Und während die Grossen Wein degustierten, durften die Sirup-Bars an verschiedenen Brunnen nicht fehlen.

Vielfältiges Musikangebot

Neben dem attraktiven Gaumen- und Augenschmaus überzeugte die Trüelete auch mit einem vielfältigen Musikangebot. Trotz kleinem Budget gestalteten zahlreiche Bands und Gruppen das Programm in den Gassen und auf der Bühne. Da waren die zwei Jazz-Konzerte, die einheimische Alp-

Der junge Verein, der die Pfahlbau-Vergangenheit beleben möchte, hat den Puls der Bevölkerung getroffen.

hornbläser und mehrere Gastformationen als Trüelete-Attraktionen mit musikalischen Visitenkarten.

«Besonders Eindruck haben mir die Guggen- und andern Musikgruppen gemacht, welche die Gassen mit fröhlichen Tönen geflutet haben», so Hasler, als er zusammen mit Sarah Rösselet auf bewegte Tage und einen gelungenen Einstieg ins OK-Präsidium zurückblickte.

Weitere Eindrücke von der Trüelete

