

Seine Stimme ist vielleicht bekannter als sein Name: Hans Ineichen (60) moderiert seit 1987 Informationssendungen beim Schweizer Radio, derzeit bei SRF 4 News. Sein Herz schlägt für den Journalismus, aber nicht nur: «War es das? Oder gibt es noch etwas anderes? Diese Gedanken gingen mir durch den Kopf, als ich etwa vierzig war. Gleichzeitig war für mich immer klar, dass ich meinen Beruf nicht an den Nagel hängen würde. Dafür liebe ich ihn viel zu sehr», sagt Ineichen. Die Zweifel aber blieben.

Schliesslich suchte er eine Berufsberatung auf, wobei sich Journalist und Winzer als geeignete Berufe herauskristallisierten. «Ich dachte schon damals, dass mir die Arbeit als Winzer gefallen würde. Denn ich mag es, mit den Händen zu arbeiten, bin gerne draussen und schätze den Umgang mit Menschen, der im Marketing und Verkauf von Wein zentral ist», betont Ineichen. Da er vor seinem Geografiestudium mit einer Ausbildung zum Lebensmittelingenieur geliebäugelt hatte, sprach ihn auch die Herstellung eines Lebens- und Genussmittels an.

Bei Winzern geschnuppert

Dennoch sollten noch drei Jahre verstreichen, bis Ineichen erstmals in einem Rebberg arbeitete: 2003 packte er auf dem Weingut eines nach Südfrankreich ausgewanderten Schweizer zwei Wochen bei der Traubenverarbeitung mit an. Schnell merkte er, dass er mehr über Weinherstellung erfahren wollte.

Zwischen Radiostudio und Rebberg

Winzer Mit vierzig entschied sich der SRF-Radiojournalist Hans Ineichen, seinen beruflichen Horizont zu erweitern. Seine Begeisterung für Rebberge führte ihn zu einem eigenen kleinen Weingut am Bielersee. Der Weg dorthin war lang und arbeitsintensiv.

In den darauffolgenden Jahren besuchte er in der Freizeit, die er dank seines 80-Prozent-Pensums hatte, entweder Kurse im Weinbauzentrum Wädenswil und bei der Académie du Vin oder arbeitete in einem Weinbetrieb mit, unter anderem bei Georg Fromm in Malans. «Ich verdiente kein Geld, erhielt aber dennoch Lohn. Denn ich hatte mir ausbedungen, den Winzern alle möglichen Fragen stellen zu dürfen. So konnte ich mein Wissen rund um den Weinanbau und die Weinherstellung stetig erweitern», so Ineichen.

Zwölf Jahre bis zum eigenen Wein

Als ihn 2011 ein Studienkollege aus Wädenswil fragte, ob er mit ihm zusammen eine Parzelle in Wingreis am Bielersee kaufen wolle, sagte Ineichen sofort zu. Da er noch keinen Keller hatte, um eigenen Wein herzustellen, verkaufte er seine Trauben einem Winzer

am Bielersee. «Nach der Ablieferung fiel ich in ein Loch. Denn im Rebberg gab es auf einmal nichts mehr zu tun», erinnert sich Ineichen. 2012 zog er mit seinem Lebenspartner an den Bielersee. Kurz danach wurde er von der Rebgesellschaft Bielersee angefragt,

Lebenslanges Lernen

Nächste Folge der Serie: Beilage Bildung vom 2./3. Oktober 2019.

in deren Vorstand mitzuwirken. «Erst zögerte ich, denn dort arbeiteten lauter Profis mit. Aber sie versicherten mir, meine Aussensicht sei ihnen wichtig, und so sagte ich zu.»

Die Vorstandstätigkeit versorgte ihn mit wichtigen Kontakten, sodass er 2014 von einem frei gewordenen Keller in Twann erfuhr und diesen pachten

konnte. 2015 kam eine Pacht-Parzelle bei der Kirche in Ligerz hinzu. Im selben Jahr kostete Ineichen zum ersten Mal seinen eigenen Pinot Noir. Seither vertreibt er seine Weine – Pinot Noir, Chasselas, Pinot gris, Gewürztraminer, Oeil de Perdrix und einen weissen Cuvée – in Kleinmengen unter dem Namen Engelsgruss. Der Name ist unter anderem eine Anspielung auf das Kloster Engelberg, dessen Bewohner dort, wo seine Reben wachsen, einst selbst Wein anbauten.

Reich wird Ineichen als Winzer nicht. «Die Einnahmen decken die Ausgaben – aber nur, wenn ich gratis arbeite», sagt er. «Dafür erspart mir die Arbeit im steilen Rebhang den Gang ins Fitnesscenter. Und die von der Natur und den Jahreszeiten bestimmte Winzertätigkeit ist der perfekte Ausgleich zu meiner kopflastigen Arbeit in der schnelllebigen Welt der News.»

Karin Meier



Eine Person, zwei Passionen. Der sechzigjährige Hans Ineichen ist gleichzeitig Winzer und Radiomoderator. Bilder: Marco Sievi/Karin Meier