



... des Fachbereichs *Pflanzliche Produkte - Fachstelle Weinwirtschaft* die Stirne. Die *Natur*, weil das Emmental sicher begründet nicht gerade als klassisches Weinbaugebiet gilt. Die *Fachstelle Weinwirtschaft*, weil die *Verordnung über den Rebbau* allfälligen Winzerträumen enge Grenzen setzt – öppe so komplex wie die *Verordnung über die Biologischen Landwirtschaft* und die *Kennzeichnung biologisch erzeugter Erzeugnisse und Lebensmittel*.

*Letztere* bietet auch uns bereits genügend Grund fürs Stirnerunzeln. *Erstere* haben wir glücklicherweise noch vor der wild entschlossenen Umnutzung von Garten und Teilen der

Weide eingehend studiert. Und verzichten!

Schade. Wir hätten nämlich in Anlehnung an den (elterlichen) Familiennamen *Liechti* und die prächtige Lage bereits einen Namen für den feinen Tropfen kreiert (*Santa Luzia, Appellation Clos de Gohl, Domaine Derbiohof, Propr. Jeannette Ruegsegg de Roethenbach – Luzia*) und gleichzeitig eine hübsche Etikette (*Schrift Savoye L&T*) entworfen – *noblesse oblige!*



Daraus wird jetzt halt nichts. Immerhin habe wir dieses Jahr einen Teil unserer Balkontrauben sorgfältig geerntet und ins Aaretal zur Kelterung gebracht. Das Resultat haben wir kürzlich abgeholt. Es ist ansprechend. Die Etiketten haben wir angesichts der (sehr) bescheidenen Menge (fast) von Hand gezeichnet und die paar Flaschen bleiben – wie es bei Kunstwerken so üblich heisst – im *Familienbesitz*. Bestellungen sind deshalb zwecklos.

Bestellen können Sie jedoch auf Ostern – neben unseren Fleisch- und Dinkelprodukten – nach wie vor die *drei Osternäscht-Täschli mit Rezeptblatt* zum Fixpreis – gemäss untenstehender Abbildung und unserem ***Bestellformular***.

Viel Spass und frohe Ostern 🐰!

