





Christina Gubler ist Journalistin BR mit eigenem Pressebüro in Bern. Sie schreibt für Zeitungen und Magazine. Ihr Fokusgebiet «Kultur» fasst sie weit, auch Bereiche wie Essen und Reisen gehören für sie dazu. Ihre Spezialität: Neue Themen entdecken, in sie eintauchen und Ihnen sowie den Menschen dahinter in Form von Reportagen und Porträts eine Bühne bieten.



Winfried Heinze hat für dieses LandLiebe-Buch gemeinsam mit Christina Gubler Schweizer Winzer besucht und ihre spannende Welt in authentischen Bildern festgehalten. Winfried ist Fotograf aus Berufung, ein Allroundkreativer mit feinem Gespür für die schönen Bereiche des Lebens. Er lebt am Bodensee, in London und Zürich und arbeitet weltweit.

Impressum

LandLiebe-Edition
© 2020 Ringier Axel Springer Schweiz AG, Zürich
Alle Rechte vorbehalten
www.landliebe.ch

Herausgeber: Schweizer LandLiebe
Lektorat: Andina Schubiger
Buchgestaltung und Satz: Bruno Bolliger, Gudo
Buchherstellung: Bruno Bächtold
Druck: Kösel GmbH & Co. KG

ISBN 978-3-906869-18-6



Inhalt

7	Vorwort
9	Broger Weinbau, Ottoberg TG
15	Blauburgunder / Pinot Noir
27	Domaine Les Parcelles, Anières GE
31	Altesse
45	Schwarzenbach Weinbau, Meilen ZH
51	Räuschling
65	Cave Valentina Andrei, Saillon VS
71	Petit Arvine
83	Wehrl Weinbau, Küttigen AG
89	Malbec
103	Domaine Thierry Constantin, Pont-de-la-Morge VS
109	Cornalin
121	Fattoria Moncucchetto, Lugano TI
127	Merlot
139	Weingut Thomas Studach, Malans GR
144	Completer
157	Château de Praz, Praz-Vully FR
163	Traminer
175	Domaine Louis Bovard, Cully VD
180	Chasselas
193	Weingut Eichholz, Jenins GR
198	Schaumwein
213	Weinbau Markus Ruch, Neunkirch SH
219	Müller-Thurgau (Riesling-Silvaner)
233	Weingut Gantenbein, Fläsch GR
239	Chardonnay
253	Vin d'oeuvre, Leuk-Stadt VS
259	Gamay
271	Weingut Steiner, Schernelz ob Ligerz BE
277	Sauvignon blanc

290	Schweizer Wein – eine Erfolgsgeschichte mit langem Vorlauf
296	Die Schweizer Weinbaugebiete
298	Die meist angebauten Rebsorten in der Schweiz
300	Zwölf Tipps für die Kombination von Wein und Speisen
303	Rezeptverzeichnis

Waren für ein spontanes Déjeuner am See sofort zu haben:
Laurent und Véronique Villard beim Landesteg von Anières.



Laurent Villard lädt regelmässig zur Degustation seiner Weine ein und verrät gerne, zu welchen Speisen sie passen.





SCHWARZENBACH WEINBAU, MEILEN ZH

Höhenflug am Zürichsee



In der «Reblaub» gibt das Winzerpaar Marilen Muff und Alain Schwarzenbach den Ton an. In der Küche des Weinguts für einmal Topkoch Turi Thoma.



Wäre auch ein feines Zvierli: Ziegenfleisch, Winterbrot und ein Schluck Weisses.

mück als Ablagefläche für Jacken, Handschuhe und Töfchel, verrät Alain und lacht. Jetzt darf der hölzerne Vierbeiner auf seiner Platte für einmal allerlei appetitliche Kleinigkeiten darbieten. Turi und Marianne Thoma haben nebst selbstgebackenem Winterbrot und etwas Ziegenfleisch zusätzlich ein kaltes Brennesselsöpfchen, einen mit Wasabi abgeschmeckten Gurkensalat und mit Olivenperlen garnierten Ziegenfrischkäse aufgetischt. Eigentlich ein ganzes Zvierli. Doch nur so lasse sich die Bandbreite des reifen, nach «Quittepflüschl» duftenden Completers als Speisebegleiter testen, sind sich der temporäre Küchenchef des Hauses und Hausherr Alain einig. Da der Wein trotz seines Alters noch eine beschwingte Säure aufweist, fällt das Urteil zugunsten der Kombinationen Completer-Gurkensalat sowie Completer-Frischkäse aus. Und zwar 6,0, denn Alains Eltern sind inzwischen ebenfalls zur gut gelaunten Runde gestossen.

Cécile und Hermann Schwarzenbach helfen vorerst weiterhin auf dem Weinbaubetrieb mit.

Zu welchem Hüppli passt der Completer wohl am besten? Hausherr Alain Schwarzenbach (rechts) und Topkoch Turi Thoma kosten vor.



Zu fünfzig Prozent «und zum ersten Mal mit einem Lohnausweis», schmunzelt der grossgewachsene Hermann Schwarzenbach, den alle «Stükel» nennen. Er hatte damals von seinem

DER KOCH

Fischgerichte, Klassiker wie Hack- und Schmorbraten sowie «Nostalgie» – von Ochsenchwanz bis zum Kalbsrietti – sind Turi Thomass Spezialitäten. Feinschmecker kommen von weit her, um sie bei ihm in der «Wirtschaft zur Burg» ab Meilen zu geniessen. Das ehemalige Weinbauernhaus, in dem Marianne Thoma die Gäste am Tisch umworg, gehört mit 16 Gault-Millau-Punkten zu den besten Adressen am Zürichsee. Nebst den À-la-carte-Gerichten gibt es eine Abendkarte mit einem zwei- bis sechsgängiges Menü. Dazu eine grosse Auswahl an Weinen von Spitzenwinzern aus der ganzen Schweiz.

Wirtschaft zur Burg, Auf der Burg 15, Meilen ZH, www.wirtschaftzurburg.ch



Hecht und Hechtmousselin auf Waldmeister-Kefen mit Rüeblikonfi

Für 4 Personen, Mousselin für
eine Terrinenform von ca. 16 l

- 1 l Kartensaft
- 4 Hechtfilets mit Haut à
ca. 100 g entgrätet
- Salz, Pfeffer
- ca. 1 EL Verjus
- ca. 1 EL Rahm
- ca. 1 EL helle Sojasauce
- Bratbutter zum Braten
- 200 g Kefen
- ca. 3 EL Waldmeistersirup
(siehe Seite 59)
- Nach Belieben Kräutern und
essbare Blüten zur Garnitur

HECHTMOUSSELIN

- 200 g Hechtfilet ohne Haut
- Fleur de Sel, Pfeffer
- Zitronensaft zum
Abschmecken
- 200 g Doppelrahm, kalt

1 | Für die Rüeblikonfi den Rüeblisaft auf 1 dl einkochen, in
Spritzfläschli abfüllen, kaltstellen.

2 | Für die Mousselin Hechtfilet durch die mittlere Scheibe
des Wolfs drehen oder in kleinste Würfel schneiden. Mit Fleur
de Sel, Pfeffer und wenig Zitronensaft abschmecken. Fisch
durchkühlen. Doppelrahm daruntersieben und portionen-
weise im Cutter fein pürieren. Terrinenform mit kaltem Wasser
auspülen und mit Klarsichtfolie auskleiden. Masse hinein-
geben, mehrlagig straff mit Folie einwickeln. Im Steamer bei
88°C pochieren bis eine Kernempenaar von 70°C erreicht
ist. Erkalten lassen. Im Kühlschrank durchkühlen lassen.

3 | Die 4 Hechtfilets kalt abspülen und trocken tupfen.
Mit wenig Salz würzen, Verjus, Rahm und Sojasauce mischen,
darübergießen, Fisch bis zum Verwenden zugedeckt beiseite-
stellen. Folie von der Hechtmousseline entfernen und in
ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden.

4 | Kefen entfäden, in Salzwasser kurz blanchieren. Abgessen,
in Eiswasser abschrecken. Kefen längs in feine Streifen schnei-
den. Vor dem Servieren in Butter kurz andünsten, mit Salz und
Pfeffer würzen. Vom Herd nehmen und mit Waldmeistersirup
beträufeln.

5 | Vor dem Servieren Hechtfilet mit Haut nach unten in
Bratbutter ca. 2 Minuten braten. Dabei mit kleinerer Bratpán-
ne beschweren. Fisch wenden, unbeschwert ca. 2 Minuten
fertigbraten. Mousselinescheiben in Butter bei milderer Hitze
beidseitig je ca. 1 Minute braten. Kefen auf Tellern mittig
anrichten, gebratenes Hechtfilet mit Haut nach oben und eine
Scheibe Mousseline draufsetzen. Mit Rüeblikonfi garnieren und
nach Belieben mit Kräutern und essbaren Blüten dekorieren.

WEINEMPFEHLUNG

Junger und spritziger oder ein paar Jahre in der Flasche gereifter, aus-
gewogener Riesling, je nach Vorliebe. Main Schwarzbach und Marillen
Muff servieren: Mellere Riesling Seehalde 2010 und 2018.



VINS VALENTINA ANDREI, SAILLON VS

Kulinarisches Gesamtkunstwerk



Die Welt von Valentina Andrei sind die Walliser Weinberge.
Dorthin lädt sie zu einem
gastronomischen Gipfeltreffen am Grill ein.



Ein Hoch auf die gute Zusammenarbeit: Felicia Ludwig, Pierrot Ayer, Nicolas Wüst und Valentina Andrei (von links).



Macht gute Laune: Kochen auf dem Grill und auf dem Mini-Gasherd.

süss. Valentina stellt als Begleiter dieses traditionellen Feiertagsgebäcks aus ihrer alten Heimat den ersten Jahrgang ihres Vin de Paille in Aussicht. Für diesen speziellen Süsswein hatte sie reife Traubenbeeren vier verschiedener Walliser Weissweinsorten einzeln auf Stroh gebettet und vier Monate an der Luft schrumpeln lassen. Der Beerensaft reduzierte sich dabei zu einem zucker- und säurereichen Konzentrat mit herrlichen Aromen. «Geschmolzene Butter, Karamell, Apfelkuchen mit Zimt»: Nicolas Wüst, der die vierköpfige Equipe komplettiert und als Partner von Valentia deren Gewächse gut kennt, gerät allein schon beim Gedanken an diesen goldfarbenen, auf Deutsch «Strohwein» genannten Tropfen ins Schwärmen.

Der Waadtländer Wüst ist passionierter Feinschmecker und Weinliebhaber und reisst unter seinem Label «Magnificents» allerlei kulinarische Projekte an. Seine Aufgabe an diesem Tag: Er hatte das rassige Fondue für den Apéro angerührt, die Käsemischung wurde auf seine Initiative vom Westschweizer Sternekoch Carlo Crisci kreiert. Und jetzt? «Fassmannschaft», sagt Nicolas vergnügt und beugt sich über eine Tupperchale mit frischen Erbsen. Pierrot hat sie am frühen Morgen zusammen mit allerlei saisonalen Gemüsen auf dem Markt eingekauft. Nun muss Nicolas bei jedem der feinen Kügelchen in fitzeliger Handarbeit die Samenschale entfernen. Derweil dünstet und sautiert Felicia Mairübchen, Frühlingszwiebeln, Rüeblü und

DIE WINZERIN UND IHRE WEINE

Ihr Rüstzeug als Winzerin und Önologin erwarb sich Valentina Andrei an der Landwirtschaftsschule Châteauneuf VS und an der Fachhochschule Changins VD. Ihr feines Gespür für Reben schärfte sie anschliessend im Walliser Weindorf Pully: als Praktikantin bei Marion und Jacques Granges, den Pionieren des biodynamischen Anbaus; und als Kellermeisterin bei der grossen Marie-Thérèse Chappaz, die ebenfalls nach der naturnahen Methode arbeitet. Nach den Grundsätzen dieser Vorbilder, aber nicht dogmatisch, richtet sich Valentina auch beim Bewirtschaften ihres eigenen, 2015 gegründeten Guts mit 4 Hektar Parzellen. Die Weine baut sie reinsortig oder als Assemblagen aus, teils in gebrauchten Barriquefässern. Die Palette umfasst nebst Petite Arvine weitere Sorten mit Ursprung im Wallis: Humagne Blanche, Païen (Heida) und die rote Cornalin; dazu die im Kanton verbreiteten Sorten Chasselas, Chardonnay, Marsanne, Rousanne, Gamay, Pinot noir, Merlot und Syrah.

Cave Valentina Andrei, Route des Vernayaz 53, Saillon VS, www.valentinaandrei.ch
Degustation und Verkauf auf dem Gut jeden Freitag und Samstag im Mai, ansonsten auf Anfrage.



Geschmorte Kalbshaxen mit Spargeln und Eierschwämmen

(Rezept von Pierrot Ayer)



Für 4 Personen

- 2 ganze Kalbshaxen
- Salz, Pfeffer
- Brunsöl zum Braten
- 1 grosse Zwiebel
- 2 Karotten
- 1/2 Sellerie
- 1 Knoblauchzahn
- 1/2 EL Butter
- ca. 2 EL Tomatensauce
- 2-3 dl Weisswein
- 1 Kalbfuss
- 3 Zweige Thymian, Blättchen abgezupft
- 3 Lorbeerblätter
- 1 Zweig Rosmarin
- 60 g Butter, kalt
- 1 kg weisse Spargel, geschält, holzige Enden abgeschnitten
- Olivenöl und Butter zum Dünsten
- 8 Minikarotten
- 8 Minikarotten
- 1 EL Butter
- 1 Prise Zucker
- 150 g Eierschwämme

WEINBEGLEITUNG

Das Reichgericht mit dem kräftigen Jus verlangt nach einem kräftigen, aber nicht opulenten Rotwein mit fruchtigen Aromen und weichen Tanninen. Valentin Andrei servierte: Jresse Merlot 2018.

1 | Haxen salzen und pfeffern. Öl in einem Schmortopf erhitzen, Haxen rundum ca. 10 Minuten anbraten. Herausheben und beiseite stellen. Zwiebel, Karotten und Sellerie in kleine Würfel (Mirepoix) schneiden. Knoblauch in Scheiben schneiden. Butter in den Schmortopf geben, Knoblauch und restliches Gemüse unter Rühren andünsten. Tomatensauce beigegeben, unter Rühren leicht braun werden lassen. Mit Weisswein ablöschen und etwas eingeziehen.

2 | Backofen auf 200°C vorheizen. Kalbfuss, Thymianblättchen, Lorbeerblätter und Rosmarin in den Schmortopf geben und nochmals etwas eingeziehen. Kalbshaxen dazugeben, Schmortopf mit Deckel verschliessen. Haxen in der unteren Ofenhälfte ca. 1 1/2 Stunden garen, bis sich das Fleisch vom Knochen zu lösen beginnt. Schmortopf aus dem Ofen nehmen.

3 | Haxen herausnehmen, warm stellen. Flüssigkeit auf die Hälfte einkochen. Durch ein Sieb passieren und weiter einkochen, bis eine leicht dickliche Sauce entsteht. Die kalte Butter in Stücke schneiden, portionenweise unter Schlagen zur Sauce geben (aufmontieren).

4 | Spargeln in Olivenöl wenden, salzen. In einer Bratpfanne bei mittlerer Hitze knackig garen, dabei mehrmals wenden. Minigemüse in 1 dl Wasser, 1 EL Butter mit Zucker bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten glasieren. Eierschwämme separat in einer Öl-Butter-Mischung andünsten. Zum Servieren Fleisch vom Knochen lösen. Fleisch mit Spargeln, Minigemüse und Eierschwämmen auf die Teller verteilen. Etwas Sauce darübergeben.

Tipps

- Für ein Essen am Grill die Haxen, Minigemüse und Eierschwämme im Voraus zubereiten. Vor Ort die eingekühlten und gesalzenen Spargeln auf Alufolie auf den Grillrost legen. 20-30 Minuten unter regelmäßigem Wenden grillieren, bis sie rundum gelb bis leicht bräunlich sind. Sind sie gar, den geschlossenen Schmortopf mit den fetigen Haxen zum Aufwärmen auf dem Rest stellen. Am Schluss Spargeln, Minigemüse und Eierschwämme auf die Haxen geben und ebenfalls noch kurz durchziehen lassen.
- Anstelle von ganzen Haxen können 4 dicke Scheiben Ossobuco vom Kalb oder 8 Kalbshüftli verwendet werden. Die Kochzeit verringert sich etwas.
- Statt Minikarotten oder Minikarotten anderes saisonales Gemüse verwenden.



WEINGUT THOMAS STUDACH, MALANS GR

Menü mit Musik



Thomas Studach produziert rare Spitzengewächse.
Ist Freund Ueli Kellenberger zu Gast, wird dazu auch
spitzenmässig gekocht.



Tomaten-Brot-Salat mit Lachs

Für 4 Personen

- 240 g Lachs mit Haut, z. B. Swiss Alpine Lachs
- 20 g Butter
- Salz, Pfeffer
- je 1 rote, gelbe und schwarze Tomate
- 2 Schalotten
- 20 g Basilikum
- ½ dl Rotweinessig
- 1½ dl Olivenöl
- 12 Scheiben eines dünnen Baguettes

1 | Backofen auf 80 °C vorheizen. Lachs in vier gleich grosse Tranchen schneiden. Teller mit etwas Butter bestreichen, Fisch mit der Hautseite nach unten darauflegen. Restliche Butter in Flöckchen auf den Fisch geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Teller mit Frischhaltefolie zudecken, Fisch in der Ofenmitte 15–20 Minuten garen. Herausnehmen, Haut abheben.

2 | Tomaten in Scheiben schneiden. Schalotten halbieren, in Streifen schneiden. Basilikum in Streifen schneiden. Alles mit Essig und etwas Öl mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3 | Baguettescheiben in der Bratpfanne in Olivenöl knusprig rösten. Brot auf Teller verteilen, Tomatensalat dazugeben und Lachs darauflegen.

WEINBEGLEITUNG

Der fettreiche Lachs verlangt nach Säure und Würze. Ein mittelschwerer, aber nicht buttriger Chardonnay mit fruchtigen und mineralischen Noten kann diesen Wunsch erfüllen. Thomas Studich servierte: Madanser Chardonnay 2016.



Liegt im Innern des idyllischen Rebhügels: Der felsige Keller der Fattoria Moncuccetto.

←



Auf Hochglanz poliert: Die Edelstahltanks im Gärraum kommen jeweils nur nach der Ernte zum Einsatz.



DOMAINE THIERRY CONSTANTIN, PONT-DE-LA-MORGE VS

Genuss nach Walliser Art



Topwinzer Thierry Constantin und Sternechef
Damien Germanier zeigen meisterhaft, dass sich Coolness
und Perfektion nicht ausschliessen.



Dekantiert, jungen Cornalin füllt Thierry Constantin vor dem Trinken in ein Körnchen, damit der Wein sein Aroma entfalten kann.

Hier wächst Cornalin: Reihänge bei Pont-de-la-Morgé, hinten: Gipfel der Valaispenette, die das Unterwallis vom Waadland trennt.

netem Boden und Mikroklima; sie pflegen die Weinberge mit Geduld, lassen nur wenige, dafür die besten Trauben an den Stöcken gedeihen und scheuen es nicht, bei der Weinberei-

tung Niederlagen zu kassieren, aus ihnen zu lernen und weiterzutüfteln, bis sie ein Topresultat erzielen. Doch was, wenn selbst der beste Tropfen wenig Beachtung findet, weil er in einer Schwemme einfach gestrickter, billiger Literweine untergeht? «Man schliesst sich zusammen und baut ein Schiff», sagt Thierry. Als Präsident der Vereinigung der Walliser Selbstweinkellernden Weinbauern setzte er sich 2005 für eine Charta mit verbindlichen Qualitätsstandards ein. Unterschrieben haben sie 75 Winzer, die insgesamt einen Viertel der Walliser Rebfläche bewirtschaften. Als starke Mitbewerber tragen sie dazu bei, den quantitativ grössten Schweizer Weinkanton als grossartige Weinregion ins Licht zu rücken. Schliesslich ist sie eine Hochburg der Spezialitäten. Der weissen wie der roten.

Eine Rotweinsorte, die besondere Strahlkraft hat, ist die alteingesessene Cornalin (siehe links). Wird sie an besten Lagen mit viel Geduld und Könnerschaft kultiviert, belohnt sie das mit exzellenten dunklen, fruchtigen Weinen. Thierrys Cornalin gehört zu dieser Kategorie. Der Winzer hat ihn augenzwinkernd «Aguares» getauft, nach dem mythischen Dämon des Muses, der ein Krokodil reitet und die Erdgeister tanzen lässt. Er öffnet eine Flasche und füllt den dreijährigen, noch etwas ungebändigten Wein in eine Glaskaraffe. Die Luft tut ihm gut, er entwickelt Aromen von Waldbeeren und Kirschen und umspielt damit das von Damien Germannier mediterrän angehauchte Täubchen mit umwerfendem Charme. Ein Walliser halt.

CORNALIN

Die Elternväter dieser roten Kreuzung waren im Aostatal ansässig, die Cornalin selber ist eine echte Walliserin. Und eine eigenartige: Sie treibt früh aus und reift erst spät; die Rippen fallen oft schon vorher ab. Ihre Weinstöcke wurden deshalb in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts nahezu vollständig von den Purzeilen verbannt. Doch der Wind hat sich gedreht, seit man erkannte, dass gerade schwächere Reben bei entsprechender Pflege die grössten Weine hervorbringen. Heute ist Cornalin nicht mehr nur die älteste unter den ursprünglichen Walliser Rotweinspezialitäten; mit 150 Hektaren Anbaufläche steht sie zudem an deren Spitze. Statt wie früher einen simplen Alltagswein mit angeblich heilenden Kräften vinifizieren können aus der Rebe erstklassige Gewächse. Jung sind sie noch ungeschliffene Edelsteine. Ältere Jahrgänge betören mit Aromen von schwarzer Kirsche und Himbeeren, und ihre Tannine sind in Samt gekleidet. Übrigens: Bis 1972 hiess die Sorte Landrotter (Rouge du Pays). Erst dann wurde sie auf den eher klingenden Namen Cornalin getauft. Dieser gehört eigentlich seit Jahrhunderten einer alten Aostalerversorte, die im Wallis als Humagne Rouge heimisch geworden ist.

Passat zu rotem Fleisch, besonders gut zu Wild (Hirsch, Reh, Hase) und Wildgeflügel.



Spargelsalat mit Sérac-Schaum



Für 4 Personen

- 10 Stück weißer Spargel
- ½ unbehandelte Zitrone
- 1 dl Weissweinessig
- 1 dl Weisswein
- 5 schwarze Pfefferkörner, z. B. wilder schwarzer Voatsiperifery-Pfeffer
- 1 Prise gemahlener Safran
- Salz, Pfeffer
- Olivenöl zum Marinieren
- 3-4 Stück grüner Spargel
- Wenig Bottarga und geröstete Sonnenblumenkerne zum Garnieren

SÉRAC-SCHAUM

- 100 g Milch
- 1 g Agar-Agar
- 100 g Sérac/Ziger

1 | Die Spargelspitzen ca. 4 cm lang abschneiden und längs achseln. Zitronenschale in Zesten abstreifen. Schale mit Essig, Weisswein, Pfeffer und Safran aufkochen. Heiss über die Spargelspitzen gessen und ca. 24 Stunden zugedeckt kühl marinieren lassen.

2 | Weiße Spargelstangen schälen und mit dem Spanschäler in dünne Streifen abstreifen. Zitrone auspressen. Spargelstreifen mit Salz und Pfeffer würzen und mit wenig Zitronensaft und wenig Olivenöl mischen. Zugedeckt ca. 1 Stunde ziehen lassen.

3 | Von den grünen Spargeln die Enden wegschneiden. Spargeln in Wasser ca. 5 Minuten knackig garen. Unter lauem Wasser abschrecken. Spargeln schräg in dünne Scheiben schneiden und mit wenig Olivenöl mischen.

4 | Für den Sérac-Schaum die Milch erhitzen, mit Salz und Pfeffer würzen und Agar-Agar dazurühren. Ca. 2 Minuten unter Rühren köcheln. Sérac dazumischen. Masse in einen Rahmbüchse füllen, verschliessen, Gas einfüllen.

5 | Zum Servieren die weissen Spargelstreifen in der Tellermitte anrichten. In der Mitte etwas auseinanderchieben und den Sérac-Schaum hineinspritzen. Die gepöckelten Spargelspitzen und grünen Spargelscheiben darauf anrichten. Bottarga und nach Belieben wenig Zitronenschale darüberstreuen. Geröstete Sonnenblumenkerne darüberstreuen.

Tipps

- Nach Belieben mit Thymianblütchen garnieren.
- Bottarga (gepresster, getrockneter Kogen von der Meeräsche) durch Trockenfleisch ersetzen.

WEINBEGLEITUNG

Trockener Weisswein, mineralisch, mit erfrischender Säure.
Thierry Constantin servierte: Amigne de Vétros 2018.





CHÂTEAU DE PRAZ, PRAZ-VULLY FR

Schlemmen im Schloss



Bei Marylène und Louis Bovard-Chervet setzt
das Essen den Wein so perfekt in Szene wie die Architektur
die malerische Landschaft.



Szenerie mit Patina: Hier schmecken Vully-Kuchen und Traminer besonders gut.



Verkostung zum Zander: Ihren Selektions-Chasselas; Marylène und Louis Bourvet-Cherwet. Später gibt's zur Tarte Tatin Pinot gris.

Team des Familienunternehmens neu herauszufinden gilt, welche Gerichte die neuen Weine vorteilhaft ergänzen.

Weinkenner beherrschen das reizvolle Kombinationsspiel mit Aroma- und Geschmacksnoten minutensgenau im Kopf. Gerüche und Geschmäcke könne man abspeichern und mit etwas Übung aus der Erinnerung zusammenbringen, erklärt Marylène. «Mir macht es aber auch Spass, Neues dazuzulernen.» Und so sucht die ebenso begabte wie experimentierfreudige Weinproduzentin auch gerne mal nach neuen kulinarischen Kreationen, die ihre Weissen und Roten optimal zur Geltung bringen sollen. An diesem Mittag kocht sie sogar ein ganzes Test-

menü. Und weil Petrus freundlicherweise für Spätherbstwäme sorgt, kommen beim Essen auf dem Amwesen gleich vier grossartige Schauplätze zum Zug.

Das Mahl startet direkt vor der Haustür, die im ersten Stock liegt. Mit gutem Grund: Da der Murensee vor der Juragewässerkorrektion im 19. Jahrhundert öfters weit über das Ufer trat und das Wasser jeweils bis hinauf zum Château de Praz stieg, wurde der Wohntrakt des Gutshauses überschwemmungssicher im Obergeschoss situiert. Eine steile Freitreppe führt hinauf, das Eingangspodest an deren Ende ist eine ideale Aussichtskanzel. Die fast bis zum schiffigen Seeufer reichenden Rebenreihen mit den

gelbbraun gefärbten Blättern, die still daliegende Wasserfläche – man mag sich kaum sattsehen. Noch verlockender sind freilich ein wohlbekanntes «Plop» und der verführerische Duft von odenwarmem Gebäck: Louis hat einen Traminer entkorrt, Marylène bringt mit Kümmel und Speck garnierte Vully-Kuchen aus der Küche. Der trocken ausgebaute, wunderbar süffige Weisswein mit Noten von Orangenblüten und exotischen Früchten – «bei uns ist der Traminer kein süsser Sirup», schmunzelt Louis – und der salzige Hefeteigladen sind zwei oft und gern kombinierte Spezialitäten der Region. Allerdings nicht seit eh und je: Traminer (siehe auch Seite 165) wird an den Hängen des Vully erst

seit den 1950er-Jahren kultiviert. Die Eheleute Rudolf und Dorothee von Erlach-Verlga, die das Château de Praz 1521 für den Betrieb einer neuen Weinpresse errichten liessen, sind somit nie in den Genuss des wie füreinander geschaffenen Apéropaars gekommen.

Zur Zeit der noblen Herrschaft stand im Garten auch noch kein Pavillon. Der ovale, halbföhne Bau wurde viel später errichtet. Dass ihn Marylène und Louis wie an diesem Tag als lauschigen Ort zum Geniessen nutzen, kommt höchst selten vor: Mit drei Kindern und 12 Hektar Reben bleiben ihnen wenig Mussestunden. Aus diesem Grund bereitet Marylène im Alltag vorzugsweise unkomplizierte Gerichte aus fri-

Rezeptverzeichnis

Apéro

Blätterteig-Flammkuchen	93
Bricelets au cumin	185
Carpione leggero di trota salmonata	131
Fondue Magnificients	75
Hummus	21
Majoranbrot mit Wildspargeln und Knoblauchsrauke	263
Marinierte Lachsforelle auf gelber Rande süß-sauer	203
Pain Caviar	37
Radieschen mit Zitronenmayonnaise und Rettichröllchen mit Ricotta	223
Salziger Vully-Kuchen	167
Spargelsalat mit Sérac-Schaum	113
Suppenhuhn im Ei	281
Tomaten-Brot-Salat mit Lachs	149
Waffelkartoffeln mit schwarzem Trüffel und Belem-Pfeffer	243
Winzerbrot	55

Vorspeise

Fischterriner nach alter Waadtländer Art	187
Hechtmousse	39
Hecht und Hechtmousselines auf Waldmeister-Kefen mit Rüeblikonfi	57
Jeninser Rindszunge mit gebratenem Serviettenknödel, Krautsalat und Meerrettichmousse	207
Kaninchenterriner auf Kressecreme	283
Knusper-Garnelen mit pikantem Garnelen-Mango-Relish	245
Krautstiel-Quiche	169
Lachsforelle mit Weisse-Bohnen-Hummus und Gemüse Couscous	115
Mascarpone-Risotto mit Burrata und Tomaten	133
Merguez	19
Pastinakensuppe mit Pastinakenkraut-Pesto	265
Saiblingfilets mit Marktgemüse	77
Steinpilz-Risotto	151
Topinambur mit Trockenfleisch und Belperknolle	227
Wildravioli an Salbeibutter	95
Zwiebelquiche	225

Hauptgang

Aiguillette au vin rouge	189
BBQ-Spareribs vom Kalb mit Gemüserose	247
Eglifilets mit Brennessel-Coulis und Bratkartoffeln mit Wiesenbärenklau	267
Flat Iron mit geschmorter Pastinake und Knoblauchmayonnaise	229
Galloway-Rindsragout an Peperoni-Honigsauce mit Ofengemüse	97
Geschmorte Kalbshaxen mit Spargeln und Eierschwämmen	79
Hackbraten	61
Jeninser Kalbsrücken und Lammhaxe mit Kürbis und Flower Sprouts	209
Kalbsfilet mit Leinsamenkruste	135
Kartoffelblini mit Traubenkernmehl	99
Lammgigot	287
Nussstück vom Wollschwein mit Apfel-Calvados-Rahmsauce	23
Rehentrecôte mit Selleriepüree	153
Saibling en papillote mit Chardonnaysauce	41
Taube mit Artischocken und confierten Tomaten	117
Zanderfilet im Ofen	171

Dessert

Apfelquark-Streuselkuchen	231
Birnentarte	155
Birnentrifile	211
Flan Caramel	191
Gebackener Rhabarber-Quarkkuchen	101
Kirschen mit Vanilleschaum und Sesam-Tuile	119
Purple-Curry-Ananas mit Tahitivanille	249
Rhabarbercrumble	289
Rumänischer Nusszopf	81
Tahiti-Vanilleis	251
Tarte au citron	43
Tarte au vin cuit	25
Tarte Tatin	173
Torta di pane «Anny»	137
Verjusmousse	63
Wiesenkerbel-Glace	269

