



Die Stadt Lausanne am Genfersee wurde auf drei Hügeln erbaut



Weinberg in Terrassenform am Ufer des Genfersees

Gehen Sie auf Entdeckerreise

Das Weinland Schweiz

Durch die Reben wandern, einen Winzer besuchen oder im Rebberg übernachten – die Region um den Genfersee ist eine Hochburg des Weintourismus. Die Küche ist eine harmonische Kombination aus schweizerischen und französischen Traditionsgerichten, entsprechend groß sind die Weinkarten in den Restaurants.

Der deutsche Schriftsteller Friedrich Hebbel (1813–1863) brachte den Sinn des Reisens auf den Punkt: „Eine Reise ist ein Trunk aus der Quelle des Lebens“, schrieb er. Auf kaum eine andere Art lassen sich Genuss und Erlebnis so harmonisch miteinander verbinden wie auf einer Weinreise. Auch wenn die meisten Menschen die Schweiz eher mit Käse oder Schokolade in Verbindung bringen: der Weinbau hat dort eine fast 2000-jährige Geschichte und kann bis heute begeistern. Von der Rebfläche weltweit nimmt die Schweiz den 21. Platz ein, sie gehört also nicht zu den bedeutenden Weinproduzenten. Aber das kleine Land hat in Sachen Wein trotzdem einiges zu bieten. Die Weinberge der sechs Schwei-

zer Anbauregionen (Waadt, Drei-Seen-Region, Deutschschweiz, Tessin, Wallis und Genf) befinden sich zwischen 270 und 1150 Metern Höhe. Die wichtigsten der insgesamt ca. 240 Rebsorten sind für den Weißwein die Chasselas-Traube und für den Rotwein der Pinot Noir, die Winzerinnen und Winzer dank viel Erfahrung und guten Bedingungen zu Spitzenweinen ausbauen.

DIE SCHWEIZER TRINKEN IHREN WEIN LIEBER SELBST

Andere beliebte Rebsorten für Weißweine sind Müller-Thurgau und Chardonnay. Für die Rotweine sind es Gamay und Merlot. Trotz der geringen Anbaufläche sorgen das vielfältige Klima und die

unterschiedliche Bodenbeschaffenheit dafür, dass man hier eine große Vielfalt an Weinen produzieren kann. Allerdings übersteigt die Nachfrage nach Schweizer Wein die erzeugte Menge, weshalb weniger als zwei Prozent exportiert werden. Daher sind Schweizer Weine bei uns in Deutschland auch kaum bekannt. Grund genug, uns dort einmal umzusehen und einige Weingüter zu besuchen. Der Weinbau findet vor allem in der französischsprachigen Westschweiz statt. Daher starten wir unsere Tour von Lausanne aus in die Drei-Seen-Region. Der Neuenburger-, Bieler- und Murtensee zu Füßen des Mount Vully (653 m) gaben der Gegend ihren Namen. Wundern Sie sich nicht über die zahlreichen



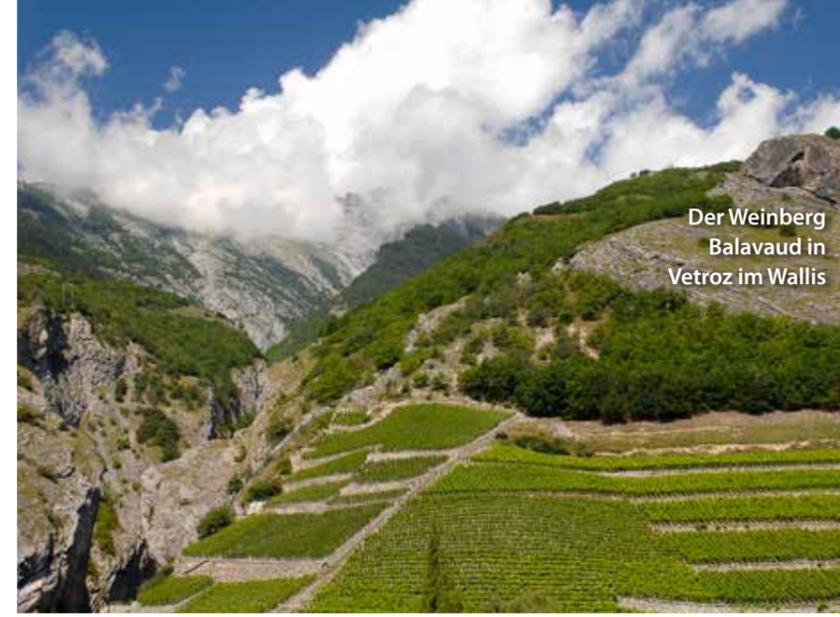
Weinprobe auf dem Genfersee mit Sommelière Yvonne Heistermann



Ehepaar mit Arbeitsteilung: Marylène kreiert die Weine, Louis kümmert sich um die Reben



Imposantes Anwesen: Château de Praz von 1521



Der Weinberg Balavaud in Vetroz im Wallis



Gilles Besse (l.) und Jean-René Germanier im Weinkeller



Der klassische Vully ist ein fruchtiger und spritziger Weißwein



Neffe und Onkel erzeugen im Wallis außergewöhnliche Weine



Parade der erzeugten Weine von Jean-René Germanier



In seinem Weinkeller empfängt das Ehepaar bis zu 30 Personen



Gäste dürfen auch in die Produktion



Louis Bovard (M.) mit Helfern bei der Weinlese im Spätsommer

„Châteaux“, die die Ufer des Murtensees architektonisch prägen. Vor der Französischen Revolution galt es in Kreisen des Landadels als schick, hier einen Sommersitz zu haben.

„BEIM WEIN VERLASSE ICH MICH AUF MEINE NASE“

Das Château de Praz ist eines der wichtigsten Weingüter der Gegend. Önologin und „Schlossherrin“ ist Marylène Bovard-Chervet. Die 40-Jährige lädt in den Seegarten ihres imposanten Anwesens aus dem Jahr 1521 ein, wo es den berühmten Gâteau de Vully, einen Hefekuchen mit Speck, und Weine zum Verkosten gibt. Übrigens: Das Rezept für den leckeren Vullykuchen hat uns die leidenschaftliche Hobbybäckerin verraten. Sie finden es auf Seite 55. Zum noch warmen Kuchen

kosten wir einen Schluck Freiburger, Gewürztraminer und ihren klassischen Vully. Das ist ein frischer, fruchtiger und leicht spritziger Weißwein aus Chasselas-Trauben. Chasselas ist die Hauptrebsorte des Château de Praz und wird auf ca. 40 Prozent der insgesamt zwölf Hektar Fläche angebaut. Den Rest teilen sich Traminer, Pinot Gris, Gamaret, Freiburger Gewächse sowie der rote Pinot Noir. Marylène und ihr Mann Louis Bovard erzeugen etwa 80.000 Flaschen der rensortigen Weine jährlich und verkaufen sie ab Hof und online unter www.chateaud-praz.ch. Während Louis sich um die Reberge kümmert, die möglichst nachhaltig bewirtschaftet werden, ist Marylène für die Weinherstellung verantwortlich. Nach dem Pressen kontrolliert sie die Gärung zunächst täglich, später ein- bis

zweimal wöchentlich. Kontrollieren heißt auch probieren. Sie sagt: „Aber vor allem verlasse ich mich dabei auf meine Nase. Schon wenige Feinheiten machen bei der Weinherstellung den Unterschied. Die richtige Temperatur spielt dabei zum Beispiel eine große Rolle.“

TESTEN: WEIN SCHMECKT JEDES JAHR ANDERS

Die Mutter zweier Kinder ist auf Château de Praz aufgewachsen, das schon ihr Vater und Großvater bewirtschafteten. So hat sie auch den Wandel am Vully mitbekommen. „Die Winzer experimentieren heute mehr. Außerdem sind sie unternehmerischer und selbstbewusster geworden“, berichtet Marylène. „Wein ist ein Produkt, das man probieren muss, weil es jedes Jahr anders schmeckt.“

Daher bieten wir regelmäßig Degustationen an.“ Diese stoßen bei Weinfans auf großes Interesse. Zu Marylènes Vullykuchen passt der Freiburger besonders gut, findet sie. Die Önologin muss es wissen, schließlich trainiert sie ihren Geschmacks- und Geruchssinn wie eine Athletin ihre Muskeln. Unser nächstes Ziel ist Vetroz im Kanton Wallis, südöstlich des Genfersees. Die 1896 gegründete Kellerei Germanier war stets in Familienbesitz und wird heute von Jean-René Germanier und seinem Neffen Gilles Besse in der dritten und vierten Generation geführt. Gilles, der früher als Jazzsaxofonist eher Musik als Reben im Sinn hatte, ließ sich dann aber bei einer nächtlichen Unterredung – höchstwahrscheinlich mit viel gutem Wein – dazu bewegen, ins Geschäft einzusteigen. ▶

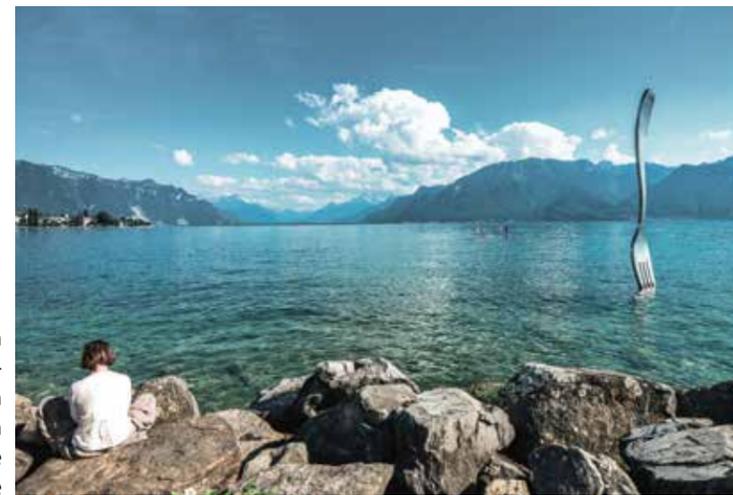
Château de Châtagneréaz verdankt seinen Namen den Kastanienwäldern, die es einst umgaben



Fondueessen in Lausannes ältestem Restaurant „La Pinte Besson“ von 1780



Vor dem Ernährungsmuseum steckt eine Gabel im See



Vullykuchen

Zutaten für 2 Kuchen

Für den Teig:

- ◆ 500 g Mehl
- ◆ 1 TL Salz
- ◆ 20 g Hefe
- ◆ 300 ml Milch
- ◆ 50 g Butter
- ◆ 25 g Schmalz

Für den Belag:

- ◆ 200 ml Doppelrahm (Crème Double 45 %)
- ◆ Kümmel nach Belieben
- ◆ 250 g Speckwürfel

1 Für den Teig: Alle Zutaten mischen und an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.

2 Den Teig halbieren und jeweils ca. 1 cm dick auf 2 Backformen (26 cm Ø) verteilen. Anschließend noch weitere 30 Minuten gehen lassen.

3 Mit den Fingern Vertiefungen in den Teig drücken und Rahm, Speck und Kümmel auf die Oberfläche geben. Den Vullykuchen im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 15–20 Minuten backen.

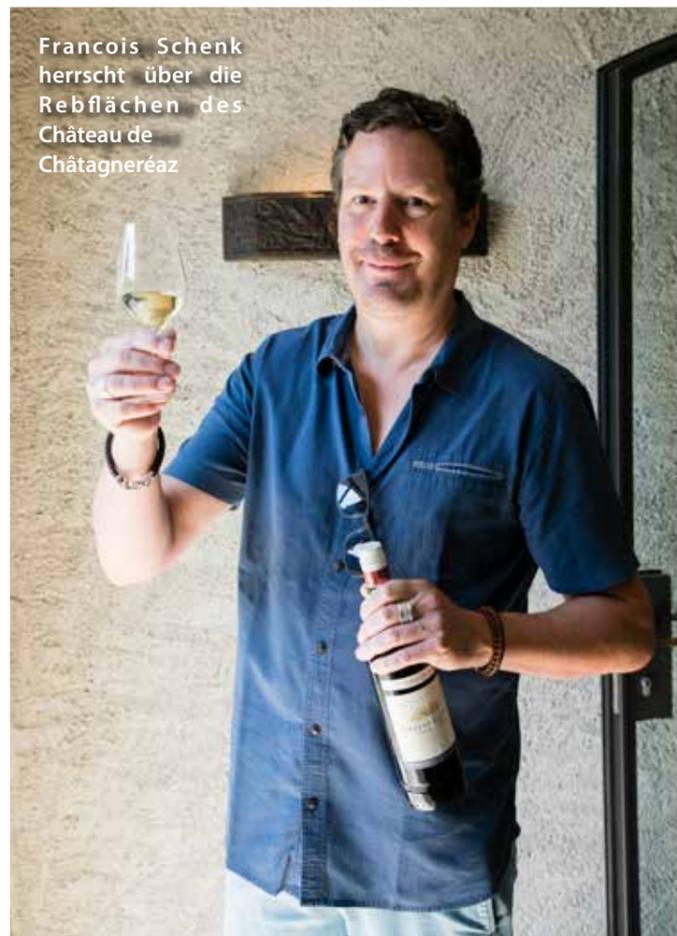
Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Nährwerte pro Kuchen:
2065 kcal, 56 g E, 118 g F, 189 g KH

Ausgestellt: Ausgezeichnete Grand Cru Weine und ihre Pokale



Francois Schenk herrscht über die Rebflächen des Château de Châtagneréaz



Während der Weinprobe gibts Häppchen



Mittlerweile sind beide Männer erfahrene und ausgebildete Önologen. Ihre Kellerei verarbeitet Trauben von rund 60 Hektar Reben, wovon sich 30 Hektar in Privatbesitz befinden und biologisch bewirtschaftet werden. Ihre Produktion liegt bei etwa 600.000 Flaschen pro Jahr. Das besondere Augenmerk liegt dabei auf lokalen Rebsorten. Bei individuell angepassten Besichtigungen können Gäste mehr über das Weinbauhandwerk erfahren und im 20 Jahre alten Keller die regionalen Spezialitäten Raclette oder Fondue genießen.

DER GRAND CRU IST DER GANZE STOLZ DES HAUSES

Nachdem Jean-René die Qualität der Weißweine deutlich gesteigert hatte, widmete sich Gilles anfangs den großen französischen Rotweinen und passte die Produktion der eigenen Weine entsprechend an. Der „Cayas“ der beiden zählt zu den besten Walliser Syrahs und der Pinot Noir der spektakulären Steillage Clos de la Couta kann es mit sehr guten Burgundern aufnehmen. Nähere Infos

finden Sie unter: www.jrgermanier.ch. Weiter gehts nach Mont-sur-Rolle zum Château de Châtagneréaz im Kanton Waadt. Das alte Patrizierhaus ist von 20 Hektar Weinbergen umgeben. Chef Francois Schenk trägt die Verantwortung für die Reben. Das Weingut ist seit 1945 im Besitz der Familie Schenk und zählt zu den Aushängeschildern des Kantons Waadt. Vor allem der mehrfach ausgezeichnete Grand Cru ist der ganze Stolz des Hauses. Dieser Chasselas mit zartzitrigen Lindenblütenaromen, der auf dem Gut nach der Handlese in riesigen Eichenfässern ausgebaut wird, zeichnet sich durch seine Fülle und Frische aus. Info: www.chatagnereaz.ch. Ach, es gibt so viele herrliche Weine in der Schweiz! Am besten Sie überzeugen sich vor Ort selbst!

*Text: Ann-Christin Baßin
Fotos: Ann-Christin Baßin,
LT/www.diapo.ch, LT/Urs Achermann,
Montreux-Vevey Tourism/Maude Rion,
b.lateral GmbH & Co. KG,
Nicolas de neve*