

Schön natürlich: Für den Wein braucht es viel Handarbeit.



Vom Beton-Ei in die Flasche, der gute Geist von Vully.



Mehr als Weinfreunde: Leo, Fabrice vom «Le Petit Château» und Ben.



Wein aus dem Beton-Ei

Text – REA WITTWER / Bild – TINA STURZENEGGER

Ben und Leo sind die Köche, die unser Culinaria Helvetica ein Jahr auf Entdeckungsreise durch die französische Schweiz entführen. Die zweite Reise geht in die Weinregion am Murtensee: Nach Môtier am Fusse des Mont Vully, zum Weingut «Le Petit Château».



MÔTIER/MONT VULLY – Fabrice Simonet steigt auf eine kleine Leiter, beugt sich über das grosse Ei aus Beton, worin der Traubenmost seit einigen Wochen gemächlich vor sich hin gärt, öffnet den Deckel und zieht etwas von der noch trüben Flüssigkeit ins Reagenzglas. «Hört ihr? Das ist die Gärung da drin», verrät der diplomierte Oenologe. Wer ganz gut lauscht, bemerkt ein sanftes Blubbern aus dem Innern. Die Hülle aus Beton lässt die goldene Flüssigkeit atmen, anders als die grossen Stahltanks. Und die natürliche Hefe verändert den zuckerhaltigen Traubenmost – sie wandelt den in Trauben enthaltenen Zucker in Alkohol und Kohlendioxid um. Dies alles hat einen Einfluss auf den späteren Geschmack des Weines. In ein paar Tagen sei die Gärung auf dem Idealpunkt und der Zuckergehalt so weit gesunken, dass der Wein mithilfe von Schwefel – dem einzigen Zusatzstoff, den Simonets hier verwenden – nur noch reifen kann, erklärt Fabrice Simonet, Teilhaber des Familienunternehmens «Le Petit Château». Ben und Leo kennen und schätzen Familie Simonet genauso wie deren Demeter-zertifizierte Produkte, weshalb die Gäste im Café de la Fonderie in Fribourg auch in den regelmässigen Genuss der Vully-Weine von Familie Simonet kommen. An diesem sonnigen Herbstnachmittag besuchen die jungen Spitzenköche und Stars der Westschweizer Gastroszene in Môtier ihren Weinproduzenten, der mit dem Talentsiegel «Gault Millau Rookie of the Year 2019» ausgezeichnet wurde.

EINST UND HEUTE

Das Glitzern des Murtensees im Sonnenlicht, denkmalgeschützte Steinhäuser mit pastellfarbenen Fensterläden, liebeliche Rebberge: Die Fahrt nach Môtier am Mont Vully ist eine sinnliche, beschauliche Reise. Und ein bisschen ist es auch eine Fahrt in frühere Zeiten. Vor 2000 Jahren haben die Kelten auf dem Bergrücken des Mont Vully eine Siedlung errichtet, die man heute noch besuchen kann. Kleine Ortschaften säumen das Seeufer und erzählen alte Geschichten. Das Panorama reicht von der Alpenkette des Berner Oberlandes über die Fribourg Voralpen bis hin zum Jurasüdfuss. Die Region am Murtensee ist die kleinste Weinregion der Schweiz und erstreckt sich über die Kantonsgrenze von Freiburg und Waadtland hinweg. Sie ist bekannt für ihre lokale Fischküche, den süssen oder salzigen Vully-Kuchen und eben: edle Tropfen aus hellen und dunklen Trauben. Beste klimatische Bedingungen sorgen am Mont Vully für das Wachstum der süssen Frucht: Der Sandstein, auf dem die Rebberge wachsen, etwas Wind und viel Sonne entfalten die typischen Vully-Aromen in den Weinen. Vierundzwanzig Winzer verrichten in dieser Region ihr Handwerk, sorgsam, genauso traditionell wie innovativ und mit viel Passion.

Vor 200 Jahren pflanzten die Vorfahren von Fabrice Simonet hier nahe des Murtensee- Ufers 12 Hektar Reben an den sonnigen Südhang. Doch erst sein Vater wurde vor bald 50 Jahren mit dem Winzerfieber angesteckt und mittlerweile betreibt die ganze Familie das



COLLECTION CHANDRA KURT

ALPINE SECRET

Switzerland is known for chocolate, watches and Swiss Army knives – but not for its wine, since almost all of this hidden treasure is consumed in the country.

Switzerland's largest wine region is the canton of Valais, with its beautiful, steep vineyards that extend over a hundred kilometers along the picturesque Rhône River. Protected by the snow-capped Alps and benefitting from a sunny, dry climate and diverse soils, the unique and amazingly rich wines produced in Valais feature a wide range of indigenous and international grape varieties.

Swiss wine writer Chandra Kurt has created a limited collection of wines with the Valais winery, Provins.

Each wine is a tribute to the viticultural heritage of the little alpine country in the middle of Europe.



PROVINS

DEPUIS 1930

WWW.PROVINS.CH

Weingut Le Petit Château als Gemeinschaftswerk und Familienunternehmen. Mit derselben Leidenschaft für Gastronomie treffen sich Ben, Leo und Fabrice auf Augenhöhe im Weinkeller des Petit Château. Und finden immer wieder Gesprächsstoff: Von guten Jahrgängen und idealen Weinbegleitungen, von ihren gemeinsamen Events in der Fonderie bis hin zur lockeren Fachsimpelerei zwischen Stahltanks, Beton- und Holzfässern. «Probiert mal, spürt ihr die Süsse? Die muss noch raus», sagt Fabrice Simonet und reicht seinen Gästen ein Glas mit der trüben Flüssigkeit. Durch ein mit Spinnweben verhangenes Kellerfenster scheint die goldene Nachmittagssonne in den Weinkeller und verleiht dem Moment eine fast feierliche Note. Durch den noch zu hohen Zuckergehalt ist der Wein etwas dickflüssig, aromatisch zwar, er hat aber noch sehr wenig Ähnlichkeit mit dem, was zu einem feinen Essen genossen wird.

WEIN UND SEIN

Der Wein wird zunächst eine Weile lang reifen müssen, in Stahltanks, in Holzfässern oder im Barrique. Dann steht er bestimmt auf der Getränkekarte von Ben und Leo. Die beiden diskutieren mit Fabrice Simonet immer wieder neue Ideen für kommende gemeinsame Events. «Die Wine-and-Dine-Abende im Café de la Fonderie, die wir mit Fabrice und seinem Bruder Stéphane organisiert haben, waren genauso erfolgreich wie unverkrampft. Alles ganz ohne Schischi, trotz Gault Millau- Qualität: Jung sass neben Alt, die beiden Simonet-Brüder schenkten ihren eigenen Wein aus und alle waren begeistert vom authentischen Ambiente», schwärmt Ben. Klarer Fall: Le Petit Château chez la Fonderie ist ein Erfolg, an den angeknüpft werden soll. Freundschaftlich und sehr unkompliziert sei die Beziehung zwischen ihnen, bestätigt auch der junge Winzer.

Fabrice Simonet sagt, er habe erst nach seinem Studium an der Fachhochschule den Weg zum «echten» Wein gefunden. Während seiner Ausbildung habe er gelernt, dass man dem Wein zahlreiche verschiedene Zusatzstoffe hinzufügte, damit später ein guter Tropfen abgefüllt werden könne. Bio war kein grosses Thema. Später, während des Praktikums auf einem bio-zertifizierten Weingut im Elsass, erfuhr der junge Simonet Wunderbares, das seine Haltung zum Produkt Wein für immer verändern sollte: «Ich kam in den Weinkeller und dachte, ich wisse alles. Es braucht dies und jenes und noch mehr Zusätze und Aromen», erzählt er. «Als ich sah, dass die Winzer ihren Wein einfach so belassen, ohne auch nur einen künstlichen Zusatz hinzuzufügen, war ich perplex.» Er erkundigte sich, wieso sie ihrem Wein nichts hinzufügten, so überrascht war Fabrice Simonet. «Die Winzer schauten mich an und meinten trocken: Wein macht man aus Trauben. Wie konnte ich das Offensichtliche so ausblenden? Natürlich schmeckten die Weine dort unheimlich gut, und so war unser Weg in den biodynamischen Weinanbau geebnet.»

NATUR UND GENUSS

Hektar um Hektar liess der Betrieb seine Reben von Demeter zertifizieren, seit 2016 produziert der Familienbetrieb Simonet für Le Petit Château vollumfänglich biodynamisch. Wer nach Demeter-Richtlinien arbeitet, übertrifft die Anforderungen an den Bioweinbau. Denn: Der Winzer verzichtet nicht nur auf chemische Pflanzenschutzmittel und Kunstdünger, er berücksichtigt auch die ökologische Vielfalt im Rebberg sowie die qualitative Arbeit mit den Reben. Dazu kommt der Einsatz der biodynamischen Präparate. «Statt chemische Produkte gegen den Mehltau verwenden wir selber hergestellte Produkte aus Naturmaterialien», so Simonet. Schwefel, Kupfer und verschiedene Kräuter zum Beispiel. Brennnesseln und Katzenschwanz werden selber gesammelt und zu Spritzmittel oder Dünger weiterverarbeitet. Auch für die Arbeit im Keller gelten strenge Richtlinien. «So wenig Technik, Hilfsstoffe und Zusätze wie möglich, um die vorhandene Qualität der biodynamischen Trauben zu erhalten», sagt Simonet. Am Wein fasziniere ihn, dass es ein Naturprodukt sei, flüssig zwar, aber dennoch unglaublich stark und so vielfältig im Geschmack.

Während die Sonne langsam sinkt und den Mont Vully nochmal warm anstrahlt, schenkt Fabrice Simonet einige Tropfen zum Probieren aus: Der mineralische Chaselas Sur Crausa ist benannt nach dem Boden, auf dem die Reben wachsen und motiviert zur Ideensuche nach einem passenden Gericht. Und der edle Initial, eine ausgezeichnete Assemblage mit Jahrgang 2014, bringt Ben und Leo ins Schwärmen. Die beiden, so könnte man meinen, möchten sowieso grad gerne die Zeit anhalten, ihrem Freund noch lange zuhören, dessen Weine probieren, über Kombinationen und Geschmäcker philosophieren und die schöne Vully-Region erst verlassen, wenn's dunkel ist. ●

Das REZEPT «Schweizer Hirsch-Entrecôte mit Vanille-Selleriepüree» (S.82), wurde kreiert von Ben&Leo für das Zusammenspiel mit dem Wein von «Le Petit Château».

REA WITTWER ist freischaffende Journalistin und Texterin aus Bern. Das Glas ist halbvoll, das Leben ganz schön. reawittwer.ch

TINA STURZENEGGER ist Fotografin aus Zug und rückt alles in gutes Licht. tinasturzenegger.com

Themenwege in der Region.

Ob zu Fuss oder mit dem Fahrrad: Der **VULLY** bietet zahlreiche Wander- und Fahrwege, die durch Weinberge und Hügellandschaften führen und eine unvergessliche Aussicht auf den Murtensee und die Alpen bieten. Auf dem Reblehrpfad erfährt man alles über den Weinbau. fribourgregion.ch

Hirsch- Entrecote mit Vanille-Selleriepüree

FÜR 4 PERSONEN
BEN & LEO, benandleo.ch

- 1 HIRSCH-ENTRECÔTE
- ÖL & BUTTER zum Anbraten
- 1 SELLERIE-KNOLLE
- MILCH
- BUTTER (NUSSBUTTER)
- RAHM
- SALZ & PFEFFER
- 1 Stange BOURBON-VANILLE
- 4 GRAPEFRUITS
- 1 EL HONIG
- WILDJUS
- WACHOLDERBEEREN, GEWÜRZNELKEN, SCHWARZER PFEFFER
- kalte BUTTER
- 1 RANDE, gekocht, fein gewürfelt à la Brunoise
- SCHNITTLAUCH-ÖL
- CASSISSAFT
- Getrocknete ERDBEEREN

HIRSCH-ENTRECÔTE:

Das Hirsch-Entrecôte in einem Gemisch aus heisser Butter und Öl scharf anbraten (das Filet Mignon vorher entfernen).

Danach bei 80°C im Ofen für ca. 15 Minuten ziehen lassen. Falls nötig, vor dem Servieren noch einmal kurz durch die heisse Butter ziehen und 2 bis 3 Minuten damit beträufeln.

SELLERIEPÜREE:

Den Sellerie in Stücke schneiden und in Milch mit der halben Vanillestange kochen. Pürieren, etwas Nussbutter und Rahm sowie die zweite Hälfte der Vanillestange begeben. Mit Salz & Pfeffer abschmecken. Die mit einem Sparschäler abgeschälten Grapefruits-Zesten viermal kurz in kochendem Wasser blanchieren. Die Früchte filetieren und die Grapefruit-Filets mit einem Suppenlöffel Honig kochen. Zesten und Filets mischen, zum Selleriepüree geben.

SAUCE:

Den Wildjus mit Wacholderbeeren, Gewürznelken und schwarzem Pfeffer einköcheln, bis er eine sirupartige Konsistenz hat. In der heissen, aber nicht mehr kochenden Sauce einige Stücke kalte Butter unter vorsichtigem Rühren schmelzen lassen.

RANDEN-BRUNOISE:

Die feingewürfelten Randen mit Schnittlauch-Öl anbraten, mit Salz & Pfeffer abschmecken.

ANRICHTEN:

Das Entrecôte mit der Randen-Brunoise, dem Vanille-Selleriepüree, den getrockneten Erdbeeren, sowie dem Wildjus anrichten.



