

SCHLARAFFENLAND WAADTLAND

WEINE UND SPEZIALITÄTEN AUS DEM KANTON WAADT



DER WAADTLÄNDER HERBST LOCKT
MIT TRAUMHAFTEN LANDSCHAFTEN UND
GASTRONOMISCHEN ERLEBNISSEN

VAUD 
ES BEGINNT HIER



VAUD AMBASSADEUR

WAADTLÄNDER WERTE

Das Label VAUD AMBASSADEUR zeichnet kleine und grosse Unternehmen aus, die das Waadtland repräsentieren.

Der Kanton Waadt bietet Bevölkerung und Gästen enorm viel: berückende Landschaften, kulinarische Höhepunkte, einmalige Erlebnisse, tolle Sportmöglichkeiten, Kultur und Lebensfreude. Kein Wunder, ist das Waadtland zu jeder Jahreszeit ein beliebtes Reiseziel. Das Potenzial ist angesichts all der Qualitäten allerdings noch nicht ausgeschöpft. Deshalb vereint die Gemeinschaft VAUD AMBASSADEUR seit 2022 Waadtländer Unternehmen, Produzentinnen und Produzenten sowie Unternehmerinnen und Unternehmer aller Branchen, die offen sind für Synergien, Begegnungen und Entwicklungsmöglichkeiten. Die VAUD AMBASSADEUR wollen den Kanton Waadt noch attraktiver machen – und dafür sorgen, dass die Welt davon erfährt. Die Aufnahmebedingungen in die Gemeinschaft sind streng: Insgesamt 23 Kriterien müssen erfüllt sein, damit eine Zertifizierung als VAUD AMBASSADEUR möglich ist.

Wein, Käse und Charcuterie

Alle VAUD AMBASSADEUR vertreten gemeinsame Werte, die den Kanton Waadt verkörpern. Dazu gehören unter anderem die lokale Verankerung sowie soziale Verantwortung. Dass die Mitglieder des exklusiven Kreises auch ökologische Verantwortung übernehmen, versteht sich heute fast schon von selbst. Nachhaltigkeit auf allen Ebenen ist für die Waadt zentral, damit auch mittel- und langfristig innovative Ideen und Projekte entstehen können. VAUD AMBASSADEUR ist

branchenübergreifend. Da jedoch der Genuss in der DNA der Waadtländerinnen und Waadtländer verankert ist, stossen Gäste auf einer Genussreise im Waadtland immer wieder auf VAUD AMBASSADEUR.

Einheimische Rohstoffe

Bei Biscuits Agathe in Villeneuve gibts zum Beispiel feine Guetzli aus einheimischen Rohstoffen. Constant und Sophie Jomini haben sich in Chexbres bei Vevey ganz der Weinproduktion verschrieben – von Pinot Noir über Barrique bis zu Chardonnay. Weinliebhaberinnen und -liebhaber sind auch im Château de Vullierens bestens aufgehoben. Dort kommt zu den leiblichen Genüssen auch noch das malerische Ambiente des Schlosses und seiner prachtvollen Gärten hinzu. Suter Viandes besticht durch eine vielschichtig, nachhaltige Produktion seiner Fleisch- und Charcuterie-Spezialitäten; im Familienbetrieb Roduit dreht sich seit fast acht Jahrzehnten alles um nachhaltigen Bio-Frucht- und -Gemüse-Anbau; der Branchenverband der Vacherin Mont-d'Or trägt ebenfalls mit Stolz das Prädikat VAUD AMBASSADEUR.

Kulinarische Magie

Und dann sind da natürlich noch die Gastronomie-Betriebe, denen das Waadtland am Herzen liegt: die Auberge de l'Abbaye de Montheron, wo Küchenchef Rafael Rodriguez mit lokalen Produkten kulinarische Magie versprüht; das Hôtel des Horlogers im Vallée de Joux, das neben einer traumhaften Lage mit den feinen Kreationen eines Drei-Sterne-Kochs aufwarten kann; oder das Lausanne Palace, ein historisches Hotel im Herzen von Lausanne, das keine Wünsche offen lässt. Wo VAUD AMBASSADEUR draufsteht, steckt ganz schön viel Waadt drin. *Erik Brühlmann*

vaud.ch/ambassadeur

Editorial

Der Kanton Waadt, bekannt für seine atemberaubenden Landschaften und charmanten Städte, ist ein Paradies für Gourmets und Weinliebhaber. Was unsere Winzer, Landwirte und Handwerker des guten Essens und Trinkens anbieten, ist Weltklasse. Sie erfinden sich immer wieder neu, um den Herausforderungen der nachhaltigen Entwicklung gerecht zu werden, und entsprechen dem Kundenbedürfnis, lokal und gesund zu konsumieren. In dieser Region der Westschweiz vereinen sich Savoir-faire mit Savoir-vivre zu einem kulinarischen Erlebnis, das die Sinne verzaubert. Lassen Sie uns in die reiche gastronomische Welt des Kantons Waadt eintauchen.



Die Geografie des Kantons Waadt bietet viele Möglichkeiten für Gaumenfreuden. Von den Alpen bis zu den Ufern des Lac de Joux werden in allen unseren Regionen eine Fülle von lokalen Produkten erzeugt. Damit Sie bei uns lokal konsumieren können, garantieren wir mit dem Label VAUD CERTIFIÉ D'ICI die Nähe, Vielfalt, Authentizität und Rückverfolgbarkeit von Waadtländer Produkten. Die 1700 zertifizierten Produkte bringen die Landwirtschaft und Waadtländer Unternehmen zur Geltung.

Der Wein, den wir im Kanton Waadt leben und trinken, ist ein starkes Bindeglied unseres sozialen, wirtschaftlichen und kulturellen Geflechts. Durch seinen Charakter und seine Finesse ist er aber auch ein Symbol für den freiheitlichen Geist und die Lebensfreude der Waadtländer. Hier verbindet sich Tradition mit Innovation gekonnt und verkörpert die Vielfalt des Waadtländer Weinbaugebiets. Sechs ebenso unterschiedliche wie bezaubernde Landstriche laden zum Entdecken ein.

Eine Reise in den Kanton Waadt ist ein Muss für jeden, der die feine Küche liebt. Die Kombination aus hochwertigen lokalen Produkten, traditionsreicher Küche und innovativen gastronomischen Konzepten macht diese Region zu einem unvergleichlichen Ziel für Geniesser. Egal, ob Sie die malerischen Weinberge, die charmanten Dörfer oder die pulsierenden Städte besuchen – kulinarische Entdeckungen erwarten Sie an jeder Ecke.

Diese Schätze sind für uns eine unerschöpfliche Quelle der Inspiration und des Stolzes, welche wir gerne mit Ihnen teilen möchten. Lassen Sie sich vom Kanton Waadt verzaubern – wir freuen uns auf Ihren Besuch und wünschen Ihnen schon jetzt «Bon appétit» auf Ihrer Entdeckungsreise.

Florence Renggli
Direktorin Vaud Promotion

Inhalt

- 02 VAUD AMBASSADEUR** Ein Label zeichnet Betriebe aus, die das Waadtland repräsentieren.
- 04 Savoir-vivre** Das Beste aus jeder der dreizehn Waadtländer Regionen.
- 06 Rätsel** Gewinnen Sie einen Adventskalender, gefüllt mit Waadtländer Produkten.
- 07 VAUD CERTIFIÉ D'ICI** Das Gütesiegel garantiert Authentizität und Qualität.
- 08 Weine** Was die Waadt neben ihren berühmten Weissweinen auch an Rotweinen zu bieten hat. Die besten Weingüter.
- 12 Vallée de Joux** Wie im abgelegenen Tal der Vacherin Mont-d'Or produziert wird.
- 14 Morges** Wo in einer alten Mühle das berühmte Waadtländer Nussöl entsteht.
- 15 Nyon** Die Maison des Vins de La Côte ist ein neues Ausflugsziel für Weinliebhaber.
- 16 Alpes Vaudoises** Ein Besuch in Bex, wo man das älteste noch in Betrieb stehende Salzbergwerk der Schweiz besichtigen kann.
- 20 Montreux Riviera** Wo man am Genfersee mitten in den Rebbergen übernachten kann.
- 22 Lausanne** Eine Gourmet-Reise ins beste Restaurant des Waadtlands. Und wie man die Spezialität «Malakoff» selber zubereiten kann.
- 26 Yverdon-les-Bains** Auf der Suche nach dem geheimnisvollen Trüffel. Und wie sich der Edelpilz jetzt auch züchten lässt.
- 28 Moudon** Eine kleine Brauerei produziert ein Bier mit Chasselas-Trauben-Geschmack.
- 29 Echallens** In der fruchtbaren Region wird das beste Getreide angepflanzt.
- 30 Avenches** Auf den Spuren der Römer in der antiken Hauptstadt Helvetiens.
- 31 Payerne** Der Cocktail-Weltmeister verrät das Rezept seines coolsten Drinks.

IMPRESSUM: REDAKTION Leitung & Produktion: Dominic Geisseler AUTOREN Erik Brühlmann, Marius Leutenegger, Manuela Talenta ARTDIREKTORIN Fabienne Boesch BILDREDAKTION Lisa Schneider TAMEDIA ADVERTISING Philipp Mankowski (Chief Sales Officer), Adriano Valeri (Director Client Sales), David Olifson (Key Account Manager)

Cover: Tobias Ryser; Bilder: Hôtel des Horlogers, z/Vig (2), Unsplash, Biscuits Agathe, Vaud Promotion

HIGHLIGHTS

SAVOIR-VIVRE

Ferien in der Waadt sind äusserst entspannend – denn die Einheimischen haben das Savoir-vivre verinnerlicht und stecken Gäste damit an. Die Waadt ist zudem so gut erschlossen, dass es leicht ist, von einem Ferienort aus alle Regionen zu erreichen.

Die Waadt ist mit über 3000 Quadratkilometer flächenmässig der viertgrösste Kanton der Schweiz – und ein wahres Kaleidoskop des Genusses. Trotz seiner Grösse ist das Waadtland jedoch so gut erschlossen, dass es keine Rolle spielt, wo man seine Zelte aufschlägt. Ob in Lausanne, Yverdon-les-Bains oder Nyon: Von jedem beliebigen Ort aus lassen sich alle Regionen des Kantons bequem für Tagesausflüge erreichen – mit Bus oder Bahn, Schiff oder Zahnradbahn, zu Fuss oder per Velo. So ist es tatsächlich möglich, Ferien am Strand, in den Bergen und in den Weinbergen zu verbringen, ohne auch nur einmal die Unterkunft zu wechseln.

Vom See bis in die Berge

Das malerische Genferseegebiet rund um Lausanne und Montreux lädt zu ausgedehnten Spaziergängen ein, die immer wieder mit Degustationen in den berühmten Weinkellern aufgelockert werden können; die schroffen Waadtländer Alpen sind ein wahrer Traum für alle Bergfans, Wanderer und Kletterer; der Neuenburgersee und der Lac de Joux laden zum Verweilen am Ufer ein; der Naturpark Jura Vaudois bietet alles, was das Herz von Naturfreunden und -freundinnen begehrt, und erst noch ein weitläufiges Weg- und Streckennetz für Wandernde und Bikende. Kulturell hat die Waadt ebenfalls ein kunterbuntes Angebot für jeden Geschmack parat. Das Jazz Festival von Montreux und das Béjart Ballet Lausanne sind Institutionen von Weltrang, daneben gibt es auch viel Lokales; die Waadt ist berühmt für ihre Feste und Festivals.

4000 Hektar Weinberge

Über allem stehen im grössten Kanton der französischsprachigen Schweiz aber die kulinarischen Vergnügen; leiblicher Genuss ist im Waadtland ein wesentlicher Teil der Lebensqualität und der -freude. Die Waadtländer Weine kommen einem bei diesem Thema natürlich zuerst in den Sinn, und das zu Recht, schliesslich machen die fast 4000 Hektar Weinberge rund einen Viertel der gesamten Schweizer Rebfläche aus. Zwischen Genfersee, Alpes Vaudoises und Jura gibt es sechs Weinregionen. Dabei zeigen die Winzerinnen und Winzer eine besondere Vorliebe für den Chasselas. Die Waadt ist sogar der einzige Kanton, in dem mehr weisse als rote Rebsorten angebaut werden.

Tradition und Innovation auf dem Teller

Auch beim Essen erwartet die Gäste im Kanton Waadt ein ungewöhnliches Verwöhnprogramm. Die Waadt bietet von



Schlaraffenland: Vielfalt von einheimischen Produkten.

allen Schweizer Kantonen die meisten Restaurants, die Auszeichnungen vom «Guide Michelin» und vom «Gault Millau» erhalten haben. Den Spitzenköchen wird es aber auch leicht gemacht, hochwertige Gerichte zu kredenzen, denn sie können mit lokalen Produkten höchster Qualität arbeiten und experimentieren.

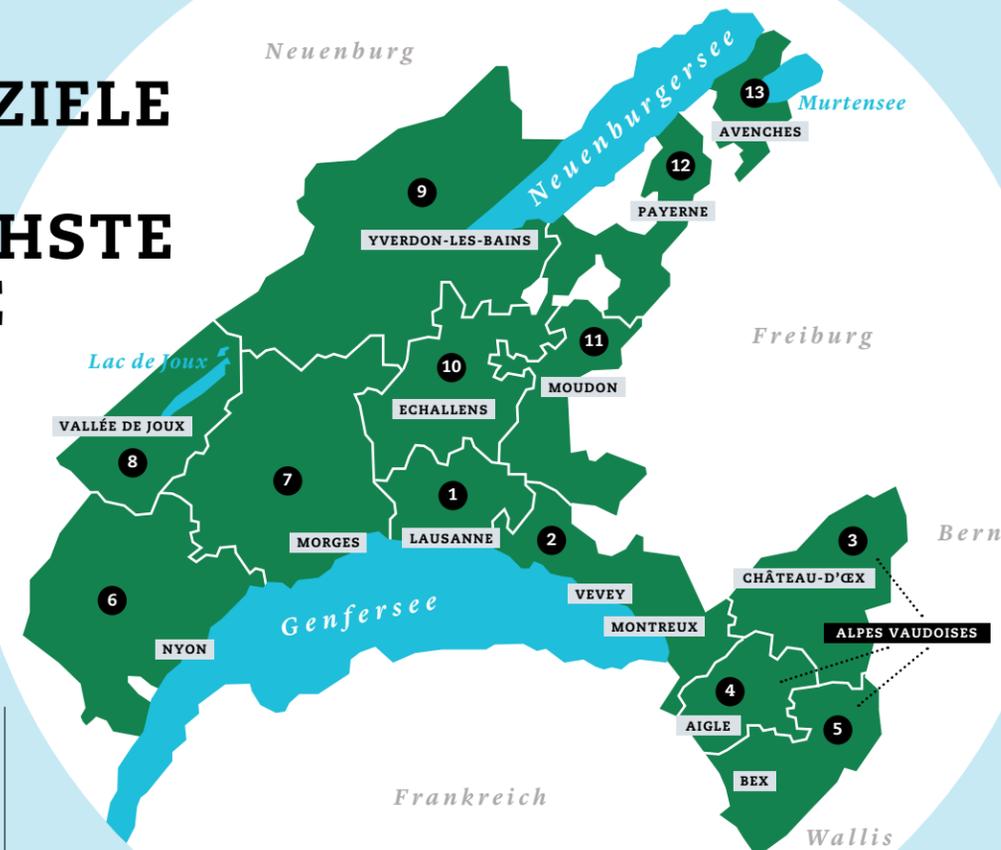
Tausendjährige Tradition

Käse und Wurstwaren haben tausendjährige Tradition und eine ungeahnte Vielfalt; Backwaren und Pâtisseries sind weit über die Kantonsgrenzen bekannt; handwerklich hergestellte Biere und aussergewöhnliche Cocktails begeistern jene, die mal über den Rand des Weines hinausschauen möchten; und die fruchtigen Sirups sind nichts anderes als Waadtländer Natur in der Flasche. Dann sind da noch der Waadtländer Honig, die frisch gefangenen Felchen und Eglis und vieles mehr. Übrigens: Wer ohne schlechtes Gewissen schlemmen möchte, dem seien die Waadtländer Gourmetwanderungen empfohlen, dann lässt sich das Kalorienplus gleich ideal nutzen. Bon appétit! *Erik Brühlmann*

Mehr Informationen zu den Destinationen finden Sie unter: vaud.ch/de



13 REISEZIELE SORGEN FÜR HÖCHSTE GENÜSSE



1 Lausanne
Die Kantonshauptstadt verzaubert mit ihrem Charme zwischen Geschichte und Moderne.



2 Montreux Riviera
An der berühmten Seepromenade findet jedes Jahr das internationale Jazz Festival statt.



3 Pays-d'Enhaut · Rossinière · Château-d'Oex · Rougemont
Mit dem Heissluftballon die Region entdecken.



4 Aigle · Leysin · Col des Mosses
Die Gegend um den Col des Mosses eignet sich hervorragend für Gleitschirmflüge.



5 Villars · Gryon · Les Diablerets · Bex
Hier lässt es sich wunderbar entspannen, etwa im Hotel Chalet Royalp.



6 Nyon Région
Die Gegend bietet viele Kulturschätze und eine Küche mit regionalen Produkten wie Malakoffs.



7 Morges Région
Am Ufer des Genfersees laden prächtige Rebberge und malerische Dörfer zu Spaziergängen ein.



8 Vallée de Joux
Das idyllische Hochtal ist die Heimat der Uhrenindustrie und ein Mekka für Outdoor-Fans.



9 Yverdon-Les-Bains
Die Bäderstadt am Neuenburgersee begeistert mit ihrem Thermalbad und historischen Gebäuden.



10 Echallens Région
Auf zahlreichen Höfen kann man in dieser Region lokale Produkte degustieren und kaufen.



11 Moudon Région
Lokale Märkte, idyllische Velowege und lokale Produkte lassen sich in dieser Region entdecken.



12 Payerne Région
Die Region lockt mit charmanten Dörfern, Seepromenaden und traditionellen Festen.



13 Avenches
Das Amphitheater mitten in der Stadt lädt zum Entdecken des römischen Avenicum ein.

Bilder: Elise Heuberger, Mathieu Garfou, Chalet Royalp & Spa, Jonathan Vey, Charlotte Falcy, Maude Riou, Leeds Yannick Romagnoli, Nuno Acacio, ATB-Gaëtan Brügger, Alain Rumpf, Morges Région Tourisme, Dominik Baur, Colin Jolien

WETTBEWERB

GROSSES WAADTLAND-QUIZ

Beantworten Sie die 9 Fragen zum Kanton Waadt. Tragen Sie jeweils den richtigen Buchstaben in das entsprechende Kästchen unten auf der Seite ein. So finden Sie das Lösungswort.



5

1 Wie heisst die Weinregion, die zum UNESCO-Weltkulturerbe gehört?

- H La Côte
- O Le Jorat
- W Lavaux

2 Welche Wurst ist ein Muss in einem Papet Vaudois?

- E Cervelat IGP
- A Saucisse aux choux IGP
- S Merguez IGP



9

3 Welches meistbesuchte Monument der Schweiz liegt in der Nähe von Montreux?

- A Schloss Chillon
- N Freddie Mercury Statue
- T Das römische Amphitheater

4 Welche äusserst leckere frittierte Käsespezialität kann im Waadtland genossen werden?

- S Suworow
- D Malakoff
- E Fromanov

5 L'Etivaz AOP hat ein blumiges Aroma und ist ein ...

- T Alpkäse
- B Vollkornbrot
- K Gourmetsalz



1

6 Welche Stadt ist die Olympische Hauptstadt?

- I Vevey
- O Nyon
- L Lausanne

7 Welches Fest findet von Ende März bis Mitte Mai 2025 in Morges statt?

- A Tulpenfest
- R Rosenfeier
- T Lilien-Segnung

8 Welche unter Feinschmeckern bekannten Krustentiere gibt es im Genfersee?

- E Garnele
- S Hummer
- N Krebs

9 Ein Hauch des prallen römischen Lebens streift einem beim Besuch ...

- D des Amphitheaters von Avenches
- L der Grotten von Vallorbe
- G des Salzbergwerks von Bex



4



LABEL «VAUD CERTIFIÉ D'ICI»

GÜTESIEGEL FÜR GENUSS UND REGIONALITÄT

Das Label VAUD CERTIFIÉ D'ICI zeugt von der Authentizität und Rückverfolgbarkeit der landwirtschaftlichen Produkte aus dem Waadtland und bringt den Stolz und das Engagement der lokalen Hersteller und Herstellerinnen zum Ausdruck.

Keine Frage: Die Waadt ist eine Genussregion. Hier versteht man sich auf gutes Essen oder herausragende Weine. Und in fast jedem Dorf lassen sich kulinarische Entdeckungen machen. Warum ist das eigentlich so? «Unser Kanton ist enorm vielfältig», sagt Sylvain Chevalley. Er ist verantwortlich für das Label VAUD CERTIFIÉ D'ICI, mit dem Produkte gekennzeichnet werden, die garantiert aus der Waadt stammen. «Die Alpen, der Jura, die Seen – es gibt eine riesige Zahl verschiedener Mikroklimas, die alle unterschiedliche Produkte hervorbringen.» Zudem ist Kulinarik in der Region ein wesentlicher Bestandteil der Kultur. Und für viele eine Passion.

Ein Gütesiegel für Gutes

Entsprechend stolz sind die Waadtländerinnen und Waadtländer auf die hohe Qualität ihrer regionalen Produkte. Um diese Schätze besser sichtbar zu machen und den Konsumentinnen und Konsumenten zu garantieren, dass sie authentische und lokale Erzeugnisse geniessen, wurde das Label VAUD CERTIFIÉ D'ICI ins Leben gerufen. Nicht-zusammengesetzte Produkte – zum Beispiel Linsen oder Nüsse – müssen zu 100 Prozent aus der Waadt stammen, damit eine Zertifizierung erfolgen kann. Bei zusammengesetzten Produkten wird ein Waadt-Anteil von 80 Prozent verlangt. Und bei verarbeiteten Produkten müssen mindestens zwei Drittel der Wertschöpfung in der Region anfallen. Doch die nötigen Anteile auszuweisen, reicht nicht: Um das Gütesiegel zu erhalten, durchlaufen Produzentinnen und Produzenten ein mehrstufiges Verfahren. Dazu gehören etwa eine Besichtigung des Betriebs, eine umfassende Prüfung der Produkte nach den Richtlinien des Schweizer Verbands für Regionalprodukte und nach der Zertifizierung regelmässige Kontrollen.



Für das Label VAUD CERTIFIÉ D'ICI müssen alle Zutaten aus der Waadt stammen.



Verantwortlich für das Label VAUD CERTIFIÉ D'ICI: Sylvain Chevalley.

1700 landwirtschaftliche Produkte
Ist die Zertifizierung abgeschlossen, geniessen Produzentinnen und Produzenten zahlreiche Vorteile: Sie können die Herkunft und die Qualität ihrer Erzeugnisse ausweisen, profitieren von umfangreichen Kommunikationskampagnen oder verfügen über einen erleichterten Zugang zu Fachleuten und Teilnahme an regionalen Veranstaltungen. Mittlerweile tragen über 1700 Produkte von 170 Herstellerinnen und Herstellern das Gütesiegel. Hinter den allermeisten Produkten stehen keine Grossunternehmen, sondern kleine Strukturen, die mit viel Aufwand das Beste aus dem waadtländischen Terroir herausholen. Dabei geht es keineswegs nur darum, Althergebrachtes zu bewahren. «Viele Produkte, die unser Label tragen, sind innovativ», sagt Sylvain Chevalley. «Das verlangt ja auch der Markt.» Vegane Produkte sind ein fester Bestandteil des Sortiments und bringen Vielfalt sowohl für den Geschmack als auch für die Konsumenten. Immer wichtiger wird für Konsumentinnen und Konsumenten auch die Nachhaltigkeit – und diese ist sozusagen fixer Bestandteil des Labels VAUD CERTIFIÉ D'ICI. «Denn das Label garantiert kurze Wege. Und dass das Geld in der Region bleibt.»

Geleebonbons und Pilzsuppen

Natürlich findet man unter den 1700 zertifizierten Produkten viele aussergewöhnliche Beispiele. Etwa die Geleebonbons der Confiserie Valérie in Villars-Tiercelin. Was 2008 in einer Küche und einem Holzofen im eigenen Garten begann, hat sich zu einer Manufaktur entwickelt, deren Produkte in zahlreichen Geschäften der Region zu finden sind. Die Geleebonbons kommen mit nur wenigen Zutaten aus: Kristallzucker, Früchte aus der Waadt, Glukose, Pektin und Zitronensäure. Ganz andere Geschmackserlebnisse ermöglicht Mamie-Claire in Arnex-sur-Orbe, bekannt für köstliche Pilzsauces. Diese werden nach überlieferten Rezepten und in Handarbeit hergestellt. Die Rohstoffe stammen zu 80 Prozent aus dem Waadtland. Die Vielfalt der Produkte ist eindrucklich. Könnte man sich denn allein mit zertifizierten Erzeugnissen ernähren? «Auf jeden Fall», meint Sylvain Chevalley überzeugt. Denn nicht nur Esswaren sind zertifiziert, sondern auch viele Getränke wie Säfte, Cocktails, Liköre oder Sirup – zum Beispiel die Sirupe von Seb'Eau in Saint Prex, die zu hundert Prozent natürlich sind und ganz ohne Farb- oder Konservierungsstoffe auskommen. Erik Brühlmann



Nur natürliche Rohstoffe: Geleebonbons der Confiserie Valérie in Villars-Tiercelin.

vaud.ch/de/das-label-vaud-certifie-dici



1	2	3	4	5	6	7	8	9
---	---	---	---	---	---	---	---	---

Scannen Sie den QR-Code und geben Sie das Wort online ein, um am Gewinnspiel mit Verlosung teilzunehmen. Zu gewinnen gibt es zehn Adventskalender mit VAUD CERTIFIÉ D'ICI Produkten im Wert von je 149 Franken.

WAADTLÄNDER WEINE

CHASSELAS
UND VIEL MEHR

Das Waadtland ist für seine Weissweine berühmt. Doch auch bei den Rotweinen birgt der Kanton Schätze, die es für die Deutschschweiz zu entdecken gilt.

Von Marius Leutenegger

Die Waadt ist, nach dem Wallis, der zweitwichtigste Weinkanton der Schweiz – mit weitem Abstand vor allen anderen Kantonen. Auf fast 4000 Hektar werden jährlich etwa 25 Millionen Liter Wein produziert. Es gibt sechs Weinregionen mit acht «Appellations d'Origine Contrôlée» (AOC), also kontrollierten Ursprungsbezeichnungen. Die grösste Region ist La Côte mit rund 2000 Hektar. Sie erstreckt sich von der Grenze bei Genf bis nach Lausanne. Ein ideales Gebiet: Der Genfersee gleicht die Temperaturschwankungen aus, der Jura schützt die Weinberge vor Nordwind. Im Osten von Lausanne entfaltet sich die Lavaux-Region, die dank ihrer Weinterrassen von unvergleichlicher Schönheit 2007 zum Unesco-Weltkulturerbe ernannt wurde.

Die Region umfasst 760 Hektar; sie umschliesst auch die beiden kleinen Calamin und Dézaley Grand Cru AOC. Noch weiter im Osten und an der Grenze zum Wallis liegt die 590 Hektar grosse Region Chablais mit ihrem alpinen Charakter; hier bläst oft der Föhn, der die Trauben im Herbst wärmt und trocknet und damit kräftige Crus hervorbringt. Die drei anderen Regionen befinden sich nördlicher: die Côtes-de-l'Orbe mit 170 Hektar, dann der Weinberg Bonvillars mit 190 Hektar und schliesslich die Region Vully zwischen dem Murten- und dem Neuenburgersee.

Ausdruck der Lebensfreude

Kann man bei dieser Vielfalt von Terroirs überhaupt von «Waadtländer Wein» sprechen? «Es ist gerade ihr Reichtum, diese enorme Vielfalt, die unsere Weinszene auszeichnet», sagt Benjamin Gehrig, Direktor der Promotionsorganisation «Office des Vins

Vaudois» (OVV). Wein habe im Waadtland eine wichtige soziale Funktion und sei Ausdruck der hier herrschenden Lebensfreude. Die einzelnen Winzerinnen und Winzer würden sich durchaus als Teil von etwas Grösserem verstehen. Verbindend ist auch der hohe Anspruch an die Weine und ihre Authentizität: Fast 93 Prozent der gesamten Produktion erfüllen die Kriterien von AOC, AOC Grand Crus oder AOC Premier Grands Crus. Eine Brücke zwischen den verschiedenen Regionen bildet auch die überall wichtigste Traubensorte: Chasselas. Chasselas-Weissweine machen 60 Prozent der Produktion im Kanton aus. «Doch bei uns werden auch hervorragende Rotweine produziert», sagt Gehrig. «Nur sind diese Perlen weniger bekannt.»

Guter Wein hat keine Eile

Das soll sich jetzt ändern. Das OVV hat eine neue Marke ins Leben gerufen: «Escargot Rouge», eine Assemblage von typischen Waadtländer Rebsorten wie Pinot Noir, Gamay, Gamaret und Garanoir mit klar definierten Anteilen. Dutzende von Produzenten vermarkten ihren Rotwein unter diesem Label

und mit derselben auffallenden Etikette, die von einer Schnecke geziert wird – ein Symbol dafür, dass die Herstellung eines guten Weins Geduld braucht. Dass so viele Winzerinnen und Winzer am selben Escargot-Strang ziehen, belegt die Aussage von Benjamin Gehrig, die Waadtländer Weinszene verstünde sich als Einheit. Das neue Angebot zielt in den Ausführungen «Original» und «Sélection» vor allem auf Schweizer Konsumentinnen und Konsumenten ab. «Nur 1,5 Prozent aller Schweizer Weine gehen ins Ausland», sagt Benjamin Gehrig. «Unsere Kundschaft befindet sich im Inland.» Und sie schätzt die eigenen Weine: Mit über einem Drittel Marktanteil sind Schweizer Weine hierzulande die beliebtesten.

Jünger, offener, weiblicher

Der «Escargot Rouge» steht beispielhaft dafür, wie stark sich die Weinszene im Waadtland verändert. «Das muss sie auch», sagt Céline Baechler, Projektleiterin bei OVV. «Die Konsumentinnen und Konsumenten haben sich ja auch gewandelt.» Heute wird weniger, dafür besserer Wein getrunken. Das Geschäft ist anspruchsvoller und schneller geworden – und persönlicher. Weil das Angebot an Weinen aus der ganzen Welt längst völlig unübersichtlich geworden ist, suchen immer mehr Weinliebhaber persönlichen Kontakt zu den Produzentinnen und Produzenten. Weingüter setzen daher auf Direktverkauf, offene Keller und Degustationen. Céline Baechler: «Es ist eine regelrechte Revolution.»

Neue Online-Plattform

Auf vielen Weingütern hat eine neue Generation das Zepter übernommen, vermehrt sind auch Frauen für Weinberge und -keller verantwortlich. Die Waadtländer Weinszene nähert sich also immer stärker den Weinen an, die sie produziert: Sie wird vielfältiger und bunter. Einen hervorragenden Einblick in dieses Universum bietet die Plattform vaudvins.ch, auf der über 300 Weine bestellt werden können. Höchste Zeit also, sich eine Auswahl zusammenzustellen und in die Waadtländer Weinszene einzutauchen.

vaudvins.ch



Eine grosse Familie: Die Domaine Henri Cruchon wurde 1976 gegründet.

TRADITIONSUNTERNEHMEN

FAMILIENSACHE

Vier junge Frauen führen die Domaine Henri Cruchon, ein VAUD AMBASSADEUR, in dritter Generation – mit viel Schwung und grossem Respekt vor der Natur.

Viele bekannte Weingüter haben eine jahrhundertlange Geschichte; sie setzen auf Tradition und auf über Generationen hinweg aufgebaute Erfahrungen. Dass sich höchste Qualität auch in relativ kurzer Zeit erreichen lässt, beweist die Domaine Henri Cruchon in Echichens oberhalb von Morges. Hier wird vieles anders gemacht als in anderen Weingütern – und dies mit durchschlagendem Erfolg. 2021 zeichnete «Gault Millau» den mittlerweile 92-jährigen Henri Cruchon als «Ikone der Schweizer Weinszene» aus.

Ein Mosaik von Terroirs

In der Domaine Henri Cruchon wird der Wein auf 33 Hektar angebaut, die über ein grosses Gebiet verteilt sind; nur etwas mehr als ein Drittel davon gehört der Familie Cruchon, und nur rund 18 Hektar werden direkt von ihr bewirtschaftet. Auf den anderen Flä-

chen sind Partnerinnen und Partner tätig, welche die Überzeugungen der Cruchons teilen. Das Weingut ist also ein eigentliches Mosaik aus ganz verschiedenen Weingärten; jedes Terroir bietet ein eigenes Mikroklima und eigene Charakteristika. Angebaut werden 16 verschiedene Rebsorten. Eine immense Vielfalt, abgefüllt in jährlich über 200 000 Flaschen.

Mit und nicht gegen die Natur

Ihre Geburtsstunde erlebte die Domaine 1976, als Henri Cruchon sein eigenes Weinunternehmen gründete. Es ist im ältesten Haus des Dorfs – Baujahr 1696 – beheimatet. Seine Söhne Michel und Raoul stiegen bald ins Familiengeschäft ein. Heute führt Yælle, eine Tochter von Michel, zusammen mit drei weiteren Frauen der dritten

TRADITION UND INNOVATION



Weinbautradition in dritter Generation: Catherine und Laura Cruchon.

Generation die Domaine. Dass auch die dritte Generation im Familienunternehmen mitwirken würde, war schon früh klar. «Catherine wollte immer im Keller arbeiten», erzählt Yaëlle Cruchon. «Sie liess sich zur Kellermeisterin ausbilden. Und meine Schwester Laura ist gelernte Winzerin.» Sie selber sei sich hingegen lang nicht sicher gewesen, ob sie in den Betrieb einsteigen sollte. Sie liess sich zur Agraringenieurin ausbilden und wollte eigentlich ihre Liebe zur Forschung ausleben. Dann entschied sie sich doch, für eine gewisse Zeit auf der Domaine zu arbeiten. Seither ist sie geblieben, und mittlerweile ist auch sie gelernte Winzerin. «Ich liebe es, draussen im Rebberg zu sein», sagt sie und strahlt. Die Arbeit mit der Natur sei ungemein spannend, weil am Ende immer die Natur entscheide. «Wir müssen daher mit ihr und nicht gegen sie arbeiten.»

Schon früh biodynamisch

Bereits 1999 stellte die Domaine Henri Cruchon auf biodynamische Landwirtschaft um. Dahinter steckt eine persönliche Erfahrung: «Mein Onkel, der Kellermeister, hat eine ausgezeichnete Nase», erzählt Yaëlle. «Einmal degustierte er im Burgund einen Wein, der ihn begeisterte. Er erfuhr, dass es sich um einen biodynamisch hergestellten Wein handelte – und führte diese Produktionsform umgehend bei uns ein.» Diese Methode ist viel umfassender als der Bio-Weinbau; es geht nicht nur um den Verzicht von Pestiziden und chemischen Pflanzenschutzmitteln, sondern um einen ganzheitlichen Ansatz. Ein Landwirtschaftsbetrieb wird als Organismus verstanden, bei dem auch Mondphasen und besondere biodynamische Präparate eine wichtige Rolle spielen.

Gesunder Boden, guter Wein

«Ich liebe Forschung» sagt Yaëlle, «aber ich mag auch Sachen, die man nicht erklären kann.» Tatsache sei: «Der biodynamische Weinbau funktioniert, gibt es viel mehr Leben im Boden, das Terroir ist schlicht gesünder.» Die Methode ist aber anspruchsvoll. Generell wird viel mehr Handarbeit verlangt, und weil keine Chemie zum Einsatz kommt, geht der Ertrag etwas zurück. «Das ist für uns aber nicht so wichtig – wir wollen Qualität, nicht Masse», so Yaëlle. Sie schätzt, dass

mittlerweile etwa zehn Prozent der Waadtländer Weinberge nach biodynamischen oder Bio-Vorgaben bewirtschaftet werden; Akzeptanzprobleme gibt es keine mehr, zu überzeugend sind die Resultate.

Naturweine und oranger Wein

Keinerlei Akzeptanzprobleme hat auch die Tatsache ausgelöst, dass die Domaine Henri Cruchon von vier jungen Frauen geführt wird. In diesem Bereich hat sich innerhalb weniger Jahrzehnte sehr viel getan. «Viele Frauen übernehmen heute Betriebe, das ist doch ganz normal», sagt Yaëlle Cruchon. In ihrem Fall gäbe es ja auch kaum Alternativen. «Wir sind eine Frauenfamilie. Die dritte Generationen besteht aus neun Frauen und zwei Männern, die vierte Generation zählt auch bereits sechs Mädchen und nur zwei Buben.» Generell würden Frauen Weinbau nicht anders betreiben als Männer. Es ist aber keine Frage, dass die neue weibliche Leitung starke Akzente setzt: Sie hat Naturweine lanciert – die Linie «Les Filles Vinifiant» – und 2019 den ersten orangen Wein der Domaine, Omnis Orange.

Viel Arbeit, gute Zusammenarbeit

Gute Weine wollen alle Winzer machen. Warum ist die Domaine Henri Cruchon bei diesem Vorhaben besonders erfolgreich? Zum einen spielt sicher eine Rolle, dass es sich beim Weingut eben nicht um ein Schloss mit Reben darum herum handelt. Man muss nicht damit arbeiten, was man hat, sondern kann gezielt aussuchen, was man will. Der grosse Respekt vor der Natur dürfte ein weiterer Faktor sein. «Wichtig ist aber vor allem, dass wir alle dieselben Werte teilen und gern miteinander reden», sagt Yaëlle. Die Zusammenarbeit sei intensiv und erfreulich. «Wir können jedenfalls immer noch miteinander in die Ferien reisen», lacht sie. «Wir lieben Herausforderungen und wollen nicht dasselbe machen wie andere.» Hinter dem Erfolg stecke am Ende aber vor allem sehr viel Arbeit. «Die Ansprüche heute sind eben sehr hoch», so Yaëlle. «Und das ist überall so. Es ist ganz schwierig, in unserer Region einen schlechten Wein zu finden.»

henricruchon.com



Naturweine der Domaine Henri Cruchon: «Les Filles Vinifiant».

ARAFFENLAND WAADTLAND



Le Petit Versailles: Das historische Schloss beherbergt die Weinkellerei von Frédéric und Grégoire Dubois.

Les Frères Dubois
Beste Weine
aus schönster Lage

Mitten im UNESCO-Weltkulturerbe Lavaux liegen die Weinberge der Gebrüder Dubois – das sind Frédéric und Grégoire Dubois und ihre Frauen Séverine und Carla. «Le Petit Versailles» heisst das Gebäude in Cully, in dessen tiefen Kellern die hochwertigen Grand Crus in gigantischen Fässern reifen. Ein passender Name angesichts der grossen Geschichte des Weinguts. Der Weinberg Dézaley wird seit 800 Jahren bewirtschaftet – zuerst von Zisterziensermönchen, seit 1927 und mittlerweile in vierter Generation von der Familie Dubois. Auf fünf Hektar rund um das Château de Glérolles produzieren die Dubois zudem Saint-Saphorin, und auf dem Weingut Baussan entsteht ein erstklassiger Epresses. Les Frères Dubois haben übrigens in der Kategorie Chasselas Jahrgang 2021 und 2022 mit dem Dézaley-Marsens Grand Cru «De la Tour» in der Sélection des Vins Vaudois 2024 den ersten Platz belegt. Degustieren lassen sich die ausgezeichneten Weine im Petit Versailles.



lfd.ch

Bilder: Giglio Pasqua / Schweiz Tourismus, Magdalena Menzinger



Neue Rebsorten: Benjamin Morel entwickelt in seinem Weingut Pflanzen, die resistent gegen Krankheiten sind.

Château de Valeyres
Neue Wege
an alter Stätte

Das Schloss von Valeyres, im Terroir der Côtes de l'Orbe gelegen, ist im Schweizerischen Inventar der Kulturgüter von nationaler Bedeutung eingetragen. 1945 übernahm es die Familie Morel – mit dem zugehörigen Weinberg. Benjamin Morel, der in dritter Generation auf dem Gut wirkt, macht sich viele Gedanken zur Zukunft des Weins. Seit einigen Jahren testet er in Zusammenarbeit mit dem Rebbau-Meister Frédéric Hostettler, seinem Jugendfreund, ein agronomisch interessantes Modell: neue Rebsorten, die aus Kreuzungen hervorgegangen und dank der Kombination des Erbguts anderer Sorten fast vollumfänglich resistent gegen jene Krankheiten sind, von denen Reben befallen werden können. Verkauft werden diese Weine unter der neuen Produktlinie «Germination». Daneben präsentiert das Château eine breite Palette von hochwertigen Klassikern – in mehreren Kategorien sind Weine vom Château de Valeyres bei der Sélection des Vins Vaudois 2024 unter die Top 3 gekommen.



chateauvaleyres.ch



Handarbeit: Mit flinken Fingern werden die Holzbänder für den Vacherin Mont-d'Or getackert.

VALLÉE DE JOUX

700 000 MAL TACK-TACK-TACK

Das Vallée de Joux ist ein zwanzig Kilometer langes Hochtal, das von einem rauen Klima, einer umwerfend schönen Landschaft und vielen Traditionen geprägt ist. Eine dieser Traditionen ist der weltberühmte Käse Vacherin Mont-d'Or. Er wird in einer Schachtel aus Fichtenholz ausgeliefert, die ein einziger Betrieb im Tal herstellt.

Von Marius Leutenegger

Das Vallée de Joux mag in der Schweiz eine Randregion sein – kulinarisch strahlt es aber in die Welt hinaus. «Der Vacherin Mont-d'Or ist der Grund, warum ich mich auf die kälteren Monate freue», schrieb einst der New Yorker Murray Greenberg, Begründer von Murray's Cheese mit über 800 Käseläden in den USA. «Ich markiere mir in meinem Kalender, wann dieser seltene Saisonkäse aus der Schweiz erhältlich ist. Ich empfehle, seinen seidigen Schmelz zu geniessen oder ihn als fertiges Fondue zuzubereiten.» So wie Murray Greenberg geht es unzähligen Käseliebhaberinnen und -liebhabern: Sie freuen sich auf die Saison des Vacherin Mont-d'Or. Diese dauert von September bis März; die limitierte Verfügbarkeit trägt dazu bei, dass der Käse etwas ganz Besonderes ist, eine keineswegs alltägliche Delikatesse.

Man sieht dem gelblich-weissen Weichkäse an, wie er schmeckt: cremig mild, leicht süsslich. Zudem gemahnt er auch ein wenig an den Wald. Für Letzteres verantwortlich ist das Band aus Fichtenbast, das ihn umschliesst. Die Fichtenholzsachtel, in welcher der Vacherin weltweit über den Ländertisch geht, kann mit Alufolie umwickelt werden, dann wandert das Ganze für 20 Minuten in den Ofen – und fertig ist ein herrliches Fondue. Ein Weissbrot, dazu einen kräftigen Weisswein – schon geniessen man ein Nachtessen à la Vallée de Joux. Natürlich kann der Vacherin Mont-d'Or auch einfach aus der Holzbox gelöffelt werden. Ein Geschmackserlebnis ist der Käse immer, vor allem mit zunehmendem Alter, wenn sein Geschmack immer kräftiger wird.

600 Tonnen jährlich

Bei Spezialitäten liegen die genauen Ursprünge oft im Dunkeln. Das gilt auch für den Vacherin Mont-d'Or. Vermutlich wurde der Ur-Vacherin im Département Doubs in Frank-

reich veredelt – dieses grenzt unmittelbar ans Vallée de Joux – und fand von dort den Weg in die Schweiz. 1865 gründete Jules-Moïse Rochat in Les Charbonnières im Vallée du Joux eine Käserei, und diese produziert seit dem ersten Tag ihres Bestehens Vacherin Mont-d'Or. Heute stellen im Vallée de Joux und seiner Umgebung neun Produzenten jährlich etwa 600 Tonnen des Käses her.

Der grösste Einzelwald Europas

Seit 2003 ist Vacherin Mont-d'Or eine «Appellation d'Origine Protégée», eine geschützte Ursprungsbezeichnung. Damit ein Produkt so deklariert werden kann, müssen die Rohstoffe aus einem eingegrenzten Gebiet stammen. Beim Vacherin Mont-d'Or ist nicht nur die Milch einheimisch, sondern auch die Verpackung: Das Band aus Fichtenbast – Fachbegriff «Riemen» – und die seidig glänzende Schachtel aus Fichtenholz werden aus Bäumen aus dem Risoud-Wald hergestellt, der mit 2200 Hektar als grösste zusammenhängende Waldkette Europas gilt. Produziert werden Riemen und Schachteln vom Holzunternehmen Valartibois, das über eine kleine Werkstatt am Ausgang des Dorfs Le Brassus verfügt. Rund 70 Prozent aller Schachteln des Mont-d'Or werden hier angefertigt, das sind etwa 700 000 im Jahr; der Rest stammt von Grosslieferanten aus Frankreich. Valartibois ist das einzige Unternehmen im Vallée de Joux, das diese fast schon ikonischen Käseschachteln produziert. Sie werden dann hergestellt, wenn der Käse entsteht, also zwischen September und März; auf Vorrat produzieren kann man sie nicht, weil sie sich leer bald verformen würden. In der Saison verlassen täglich rund 6000 Holzschachteln die Werkstatt.

Flinke Finger, hohe Konzentration

Besonders eindrücklich ist eine solche Tagesproduktion, wenn man sieht, wie die Schachteln entstehen: in reiner Handarbeit. Flinke Finger greifen die elastischen Holzbänder, welche die Aussenwand der Schachtel bilden, tackern sie an einer Spezialmaschine eins-zwei-drei zu einem Reif zusammen und heften diesen dann an den runden Holzboden. Der leicht grössere, aber etwas weniger hohe Deckel wird auf dieselbe Art zusammengefügt. Das alles dauert jeweils nur ein paar Sekunden und verlangt sowohl Geschick als auch Konzentration. Auf den Laien wirkt die Sache nicht ganz ungefährlich, zu Unfällen sei es aber noch nie gekommen, schmunzelt Patron Pascal Ratchet.



Umwerfend schöne Landschaft: Blick auf das zwanzig Kilometer lange Hochtal Vallée de Joux und seinen See.

Automatisierung kaum möglich

Auch wenn Pascal Ratchet mit seinem Betrieb eine Art Monopol für die Schachteln hat – reich wird er damit nicht. «Wir kommen grad so raus», sagt er. Die GmbH, welche die Werkstatt besitzt, gehört ihm nicht allein, sondern auch den Käseproduzenten. Eine Herausforderung sind vor allem die unterschiedlichen Grössen der Schachteln; 700 000 Einzelstücke pro Jahr klingt zwar nach einer Massenware, die Menge verteilt sich aber auf zwanzig verschiedene Formate; und die Siegel der neun Affinateure, die den Vacherin Mont-d'Or produzieren, werden auch noch in den Deckel gebrannt. Automatisieren lässt sich die Produktion daher nicht auf vernünftige Weise – die Schachteln werden auf absehbare Zeit weiterhin in Handarbeit entstehen.

Gitarre oder Schachtel?

Jährlich verarbeiten Pascal Ratchet und sein Team rund 300 Kubikmeter Holz, was etwa 250 Bäumen entspricht. Fichte eignet sich ideal für die Schachteln, denn das Holz ist leicht, weich und elastisch; das verleiht ihm auch gute Schwingungseigenschaften, weshalb es beim Gitarren- und Geigenbau eine bedeutende Rolle spielt. Fichte aus dem Vallée de Joux steckt denn auch in unzähligen Instrumenten. Das ist also fraglos das passende Holz für die Verpackung des Vacherin Mont-d'Or, dessen Name Musik in den Ohren so vieler Genussmenschen ist. Zum Abschluss noch ein kleiner Tipp: Fragen Sie in einem Restaurant im Vallée de Joux nie, ob jetzt Saison für Fondue sei. Damit outen Sie sich bloss als Deutschschweizer, für den der Fondue-Genuss mit Schnee zu tun haben muss, und dann ernten Sie ein freundlich-mitleidiges Lächeln. Im Vallée de Joux dauert die Fondue-Saison vom 1. Januar bis zum 31. Dezember.

myvalleedejoux.ch



AUS DER REGION

Gruyère von der Alp Pré de Bière

Seit einem halben Jahrhundert bewirtschaftet Philipp Germain die Alp Pré de Bière auf 1345 Meter über Meer. Was aus der Milch der bis zu hundert Kühen wird, können Gruppen auf Anmeldung erfahren: Sie dürfen Philipp Germain beim Käsen über die Schulter blicken und ein herzhaftes Alpfrühstück geniessen. Im Laden findet sich alles, was die Region an Spezialitäten hergibt, vom Honig über Bricelets bis zum Alpfleisch, von Milchprodukten bis zum AOP-Wein. Herausragend ist vor allem der Gruyère und der Serac, ein Molkenkäse.

alpage-pre-de-biere.ch



Fünzig Tonnen Nussöl pro Jahr: Jean-Luc Bovey, Patron der Moulin de Sévery.

MORGES

AUF DIE RÖSTUNG KOMMT ES AN

Nussöl hat einen Geschmack, den man nie wieder vergisst. Die Moulin de Sévery bei Morges ist die einzige Mühle, die das hochwertige Naturprodukt nach alter Tradition herstellt.

Baumnüsse zählen zu den ältesten Nahrungsmitteln der Menschheit. Sie enthalten Omega-3- und Omega-6-Fettsäuren, die wertvoll für das Herzkreislauf-System sind. Zudem stecken in Baumnüssen viele Vitamine und Mineralstoffe. Die Waadt ist jener Kanton, der schweizweit mit Abstand am meisten Baumnüsse produziert, das Klima hier ist für sie ideal. Werden die reifen Naturprodukte im Herbst eingesammelt, ist das vielerorts ein willkommener Anlass für ein Volksfest. Eines der beliebtesten Baumnuss-Produkte ist Baumnussöl, mit dem vor allem Vinaigrettes verfeinert werden. Früher gab es zahlreiche Mühlen, in denen die gold-

farbene Spezialität hergestellt wurde, heute ist davon nur noch eine Handvoll übrig geblieben. Die bekannteste ist die Moulin de Sévery bei Morges. Sie stellt 90 Prozent des gesamten in der Waadt produzierten Nussöls her und hat eine sehr lange Geschichte: Die älteste Erwähnung geht aufs Jahr 1228 zurück. Geführt wird die Mühle seit 1810 von der Familie Bovey.

Eine Maschine knackt die Nüsse
Patron des Betriebes mit 17 Mitarbeitenden ist der 56-jährige Jean-Luc Bovey. «In der Waadt fallen 250 Tonnen Nüsse pro Jahr an», sagt er. «Das reicht!» Denn Nüsse sind in der Ölproduktion extrem ergiebig. Für einen Liter Öl braucht es gerade einmal 1,8 Kilogramm Nusskerne. Zur Mühle gebracht werden die Nüsse von ganz verschiedenen Lieferanten, Profis wie Privaten. «Früher sass die ganze Familie ein paar Abende lang am Tisch und knackte gemeinsam die Nüsse», sagt Jean-Luc Bovey. Heute bleibt für diese



Natürlich und gesund: Nussöl der Moulin de Sévery.

eher mühselige Arbeit immer weniger Zeit. Die Mühle hat sich darum eine Nussknack-Maschine angeschafft – die einzige ihrer Art in der Schweiz.

Alles in Handarbeit

In der Moulin de Sévery wird das Nussöl nach althergebrachter Methode hergestellt. Erst werden die Nüsse fein gemahlen, anschliessend wird das Mehl geröstet. «Es ist ähnlich wie beim Kaffee», sagt Jean-Luc Bovey, «das Aroma entwickelt sich erst durch die Röstung.» Dieser Schritt ist denn auch jener, der am meisten Erfahrung verlangt. Öl-Handwerker Cédric Morlet muss den exakt richtigen Moment erwischen, um das Mehl vom Feuer zu nehmen. Dann wickelt er das geröstete Mehl in ein Tuch und schiebt es unter die Presse. Alles von Hand, und in kleinen Mengen von jeweils wenigen Kilos. Aus der Presse fliesst schliesslich das frische, noch warme Öl. Der zurückbleibende Rest des Mehls wird für Guetzi und Kuchen verwendet – die «Tarte au nillon vaudoise» zählt zu den alten Waadtländer Spezialitäten.

Ölproduktion live miterleben

Rund 50 Tonnen Nussöl produziert die Moulin de Sévery jedes Jahr. Und 18 000 Besucher kommen jährlich her, um die Ölproduktion live mitzerleben. Nussöl ist zwar das wichtigste Produkt der Moulin de Sévery, sie stellt aber auch Haselnuss-, Pistazien- und Rapsöl, Essig oder Senf her. Eine Neuentwicklung ist «La moutarde au miel» – Honigsenf. MariusLeutenegger.moulindealsevery.ch

AUS DER REGION

Lebensmittel von hier

«Moderne, jeune et fun» sollen die Produkte von Dificfood sein, sagt Julien Bugnon. Er übernahm vor zehn Jahren den Hof der Eltern in Cottens und suchte nach neuen Impulsen. «Wir wollen Lebensmittel zurückholen, die hier nicht mehr produziert werden», sagt er. Dificfood – frenglisch für «Lebensmittel von hier» – pflanzt heute auf 100 Hektar 25 bis 30 Produkte an, darunter Senf- und Chiasamen, Linsen und Kirchenerbsen. dificfood.ch

Bilder: Relais.com, Marie-Lou Dumathioz, zVg

Führt ab Oktober
La Maison des
Vins de La Côte:
Weinkennerin
Nathalie Ravet.



NYON

EIN AUSFLUGSZIEL FÜR WEINLIEBHABER

Im Oktober wird La Maison des Vins de La Côte in Mont-sur-Rolle eröffnet. Damit erhält die Waadt einen neuen Anziehungspunkt für Weinliebhaber – und eine Gastgeberin von önologischem Rang.

Interview: Erik Brühlmann

Was genau ist La Maison des Vins de La Côte?

Nathalie Ravet: Es wird ein Ausflugsziel für Weinliebhaber und -liebhaberinnen werden, mit einer Weinbar, einer Lounge, einem Seminarraum, den man für Kurse und Schulungen mieten kann – und natürlich mit einem grossen Weinkeller.

Mit welchen Weinen?

Wir werden etwa 250 Weine im Sortiment haben, alle aus der Region La Côte. Bisher sind rund 80 Winzer am Projekt beteiligt. Für sie ist es eine gute Gelegenheit, ihre Weine einem interessierten Publikum vorzustellen.

Was zeichnet die Weine der Region La Côte besonders aus?

Zunächst natürlich die Traube, vor allem Chasselas. Aber wir haben auch hervorragende regionale Trauben wie Divona oder die rote Divico – denn in

La Côte wird auch rund die Hälfte des Waadtländer Rotweins produziert. Sie sind selbst in der Region aufgewachsen. Kennen Sie alle Weine, die Sie in La Maison des Vins de La Côte anbieten werden?

Noch nicht alle, aber einen Grossteil! Sie sind als profunde Weinkennerin bekannt, waren 2007 und 2015 Sommelière des Jahres. Welche Aufgaben übernehmen Sie in La Maison des Vins de La Côte?

Zusammen mit meinem Team erarbeiten wir gerade das kulinarische Konzept. Dann arbeiten wir auch am Degustationsprogramm. Hier wird es die Möglichkeit geben, entweder drei, fünf oder sieben Weine der Region zu degustieren.

Muss man sich anmelden?

Nur, wenn man mit einer grösseren Gruppe kommt. Sonst darf man uns gern spontan besuchen. Man kann die Weine, die einem gefallen, auch gleich kaufen und mit nach Hause nehmen.

Warum sollte man sich ab Oktober bei einem Abstecher ins Waadtland einen Besuch von La Maison des Vins de La Côte auf keinen Fall entgehen lassen?

Zum einen ist das Gebäude selbst absolut sehenswert. Es liegt mitten in den Weinbergen mit einem herrlichen Blick auf den Genfersee. Es interpretiert die typische Landschaft der Weinberge der Region La Côte mit ihren Mauern und Terrassen. Ausserdem gibt es nirgendwo eine bessere und umfassendere Auswahl an Weinen aus der Region La Côte – einer Weinbauregion, die vor allem auch in der Deutschschweiz noch weit weniger bekannt ist als die Region Lavaux. Wir hoffen, bald viele Gäste von überall her bei uns begrüssen zu dürfen.

maisondesvins.ch

AUS DER REGION

Cidre und Edelweisslikör

Bei Fruit défendu in Commugny sind Äpfel Trumpf. Hier entsteht unter anderem der Apfelsaft Pomalo, den es als gelbe und rote Variante gibt. Der süffige Cidre wird sogar in drei Varianten angeboten: als Mr. Yellow, Mr. Pink und als rosé Apfelwein Confidence. In der Domaine Le Pontet in Gingins hat man sich dem Edelweiss verschrieben. Neben Senf bietet der Familienbetrieb auch einen Likör und einen Sirup auf Edelweissbasis.



Ein Labyrinth aus Stollen und Tunneln: Das Salzbergwerk in Bex ist immer noch in Betrieb.



ALPES VAUDOISES

TIEFE EINDRÜCKE

Das älteste noch betriebene Bergwerk der Schweiz befindet sich in der Waadt: Das Salzbergwerk in Bex. Wer sich durch das Labyrinth der Stollen bewegt, gewinnt neue Einsichten über ein früher extrem wertvolles Lebensmittel – und staunt einmal mehr über die Menschheit.

Von Marius Leutenegger

Wer je im ägyptischen Gizeh war, kennt das Gefühl: Steht man vor der Cheops-Pyramide, fragt man sich unweigerlich, was Menschen dazu gebracht – und befähigt – hat, etwas Derartiges zu erschaffen. Man spürt förmlich das Leiden und die Anstrengungen, die dieses Unterfangen erst ermöglicht hatten. Ähnliche Emotionen kommen einem hoch, wenn man das Salzbergwerk in Bex besucht. Was in dieser südöstlichen Gemeinde der Waadt einst geleistet wurde, macht einen schlicht sprachlos. Während Jahrhunderten trieben hier Tausende von Männern Stollen in den Felsen, beleuchtet einzig vom flackernden Licht einer Laterne und

meist nur mit kleinen Hämmern und Meisseln ausgerüstet – mit grossem Gerät liess es sich in den engen Gängen nicht hantieren. Etwa fünfzehn Kilometer lang sind die Gänge, Stollen und Schächte, die in den Fels getrieben wurden. Es gibt auch einen senkrecht nach unten führenden, engen Tunnel, der über 200 Meter tief ist und über wacklige Leitern erreichbar ist. Und das Verrückte: Dieser Stollen erwies sich schliesslich als völlig wertlos. Die ganze Plackerei für nichts und wieder nichts.



Blick auf das Rhonetal: Die Ortschaften Bex und Aigle sind umgeben von fruchtbaren Böden und Weinbergen.

Bilder: Gabriel Monnet, Vaud Promotion, zVg

Salz wertvoller als Gold

Warum das alles? Warum opferten Menschen ihr Leben – zumindest ihr Berufsleben –, um den Berg zu durchlöchern? Das hat geologische und wirtschaftliche Gründe. Die geologischen: Vor 230 Millionen Jahren befand sich an der Stelle des heutigen Rhonetals ein Flachmeer. Als es verschwand, blieb das darin enthaltene Salz zurück. Es wurde später von anderen Meeresablagerungen überdeckt und dann in die Alpenfaltung miteinbezogen. Die wirtschaftlichen Gründe: Während Jahrtausenden galt Salz als «weisses Gold». Und sogar mehr als das. Der spätantike römische Gelehrte Cassiodor schrieb im 6. Jahrhundert: «Auf Gold kann man verzichten, nicht aber auf Salz.» Tatsächlich wurden römische Legionäre zeitweise mit Salz bezahlt; darum gibt es den Begriff «Salär» – mit dem lateinischen Wortteil «Sal» für Salz.



Delikatesse: Aus dem «Fleur des Alpes» hat Starkoch Philippe Rochat eine Caramelle-Creme kreiert.

Heute, wo wir in jedem Supermarkt Salz für lächerlich wenig Geld kaufen können, ist das fast nicht mehr vorstellbar. Wegen Salz wurden Kriege geführt, Salz war Staatssache. Und sie ist das bis heute geblieben: Hierzulande dürfen nur die Schweizer Salinen mit Salz handeln. Sie sind dafür von den Kantonen, die das Monopol halten, mandatiert worden.

Erst trockener, dann nasser Abbau

Als die Salzvorkommen in Bex entdeckt wurden, löste dies ab 1680 eine Art Goldrausch aus. Schon wenige Jahre später wurden erste Stollen in den Fels getrieben, um ans Salz zu gelangen. Dieses wurde bergmännisch abgebaut, also buchstäblich aus dem Stein gehauen. Erst im 19. Jahrhundert erfolgte der Umstieg auf den sogenannten nassen Abbau. Bei diesem werden nur noch Löcher in den Fels gebohrt; in diese wird Wasser gepumpt, das umliegende Salz löst sich auf, die sogenannte Sole – das salzhaltige Wasser – wird wieder hochgepumpt und eingedampft. Für das alles braucht es kaum noch Personal; früher arbeiteten im Berg 300 Leute, heute sind es noch eine Handvoll. Sie holen täglich rund neunzig Tonnen Salz aus der Mine. Gegenwärtig wird an 19 Stellen Salz mit Quellwasser aus dem Felsen gelöst, bis in einer Tiefe von 800 Metern.

Heute eine Touristenattraktion

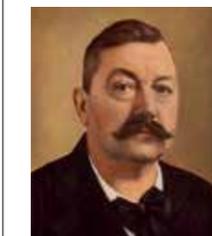
2014 schloss sich die Saline de Bex mit den Schweizer Rheinsalinen zusammen, die beiden Firmen heissen seither Schweizer Salinen – das Ende eines Prozesses, der Jahre zuvor eingeleitet worden war und der ein Schweizer Kuriosum abschloss: Bis zu diesem Zeitpunkt deckten sämtliche Kantone der Schweiz ihren Bedarf – das ist vor allem jener nach Streusalz – mit Salz aus Schweizerhalle. Die einzige Aus- →



HUGO REITZEL KÖNIG DER GURKEN

Die Produkte des Familienunternehmens Hugo Reitzel findet man in fast jeder Schweizer Küche. Die Rohstoffe kommen vor allem von Waadtländer Bauern.

Bei Hugo Reitzel in Aigle herrscht das ganze Jahr über Saure-Gurken-Zeit – denn das traditionsreiche Unternehmen ist auf eingelegte Gurken und anderes Gemüse spezialisiert. Die Erfolgsgeschichte begann damit, dass der deutsche Unternehmer Hugo Reitzel 1909 das Anwesen Rochebord in Aigle kaufte. Zu diesem gehörte eine Senffabrik, wo seit dem 18. Jahrhundert ein weit herum bekannter Senf produziert wurde. Während des Ersten Weltkriegs wandte sich das Unternehmen das erste Mal dem Gemüse zu. Cornichons, Blumenkohl, Sellerie oder Zwiebeln wurden zuerst auf dem Anwesen selbst angebaut, später von den Bauern der Rhône-Ebene eingekauft. Es war schliesslich Hugo Reitzels Ehefrau Aida, die in den 30er-Jahren die Idee hatte, sich auf in Essig eingelegtes Gemüse zu spezialisieren.



Spezialisiert auf in Essig eingelegtes Gemüse: Hugo Reitzel.

Nachhaltigkeit ist Trumpf
Heute findet man die eingelegten Gemüse, aber auch feine Saucen und Essigvariationen in vielen Schweizer Küchen. Das freut auch die einheimischen Gemüseproduzenten, denn Hugo Reitzel legt grossen Wert auf Lokalität. Seit 2014 wird die Palette lokaler Produkte kontinuierlich ausgebaut, und es werden Partnerschaften mit Schweizer Produzenten geschlossen. Den Höhepunkt dieser Bemühungen stellt die Pickles-Palette «Hugo» dar, deren Produkte vollumfänglich aus der einheimischen Landwirtschaft stammen. Das Familienunternehmen will Pionier der fairen Pickles werden und hat dafür sogar ein Motto entwickelt: VIA – Very Important Actions. Erik Brühlman

hugoreitzel.ch

Einmaliges Erlebnis: Ein Zug führt die Besucher durch die Stollen tief in den Berg hinein.



Hochwertige Kristalle

Am Ende der etwa zweistündigen Besichtigung führt der Weg an einer aussergewöhnlichen Anlage vorbei – und «aussergewöhnlich» ist noch untertrieben, denn diese Anlage gibt es genau einmal auf der Welt. Sie wurde im Rahmen einer Masterarbeit für den Standort entwickelt. Mit ihr wird das «Fleur des Alpes» gewonnen, grobkörniges Salz, das nicht nur entfernt an das weit berühmtere «Fleur de Sel» aus der Camargue erinnert. «Aber diesen Begriff konnten wir nicht verwenden, der ist geschützt», erklärt die so kompetente wie eifrige Guide Vivienne der etwa vierzigköpfigen Gruppe. Zum Glück – denn so kann das Gourmetsalz aus Bex mit nichts anderem verwechselt werden. Hinter der Waadt-länder Spezialität steckt viel Handarbeit. Das mit Salz gesättigte Wasser wird in Verdampfungswannen geleitet; dort bilden sich zerbrechliche Salzkristalle, die auf den Boden absinken, manuell gesammelt und zum langsamen Trocknen auf Lärchenholz gelegt werden. Anschliessend wird das Salz sorgfältig ausgesiebt und verpackt.

Salz ist nicht gleich Salz

Gerade mal sechzig bis siebzig Kilogramm beträgt die Tagesproduktion. Trotzdem gibt es das Gourmetsalz auch bei einigen Grossverteilern zu kaufen. Besonders gut schmeckt es zum Beispiel in Caramelle-Bonbons, von denen man auf der Tour ein Versucherli bekommt und die es in der Boutique der Salzminen zu kaufen gibt. Der Lausanner Starkoch Philippe Rochat kreierte mit dem «Fleur des Alpes» eine Caramelle-Creme, die einem bei jedem Frühstück ein süsssalziges Waadt-Erlebnis beschert. Salz ist Salz? Streng genommen mag das so sein. Aber beim Genuss geht es ja um mehr als ausschliesslich darum, was man riecht und schmeckt. Nämlich auch um Geschichten und Emotionen. Wer einmal in Bex war, wird das «Fleur des Alpes» im Laden anders wahrnehmen. Und gern eine Prise Erinnerung an eine ungewöhnliche Reise tief in einen Berg hinein über sein Essen streuen. mines.ch



AUS DER REGION Tomme Fleurette

Ein Käse zum Dahinschmelzen ist der Tomme Fleurette, der in der Fromagerie Fleurette Arnaud Guichard Sàrl in Rougemont hergestellt wird. Gewonnen aus frischer Kuhmilch, zerläuft der Käse nach dem Anschneiden förmlich. Kein Wunder, dass er 2019 mit der Goldmedaille am Schweizer Wettbewerb der Regionalprodukte ausgezeichnet wurde. tommefleurette.ch

Bilder: Gabriel Monnet, z.Vg. L'Etivaz



Leidenschaft und Erfahrung: Bei der Produktion von L'Etivaz AOP wird die Milch über direktem Holzfeuer verarbeitet.



SPEZIALITÄT

DER KÄSE DER KURZEN WEGE

L'Etivaz AOP ist nicht einfach ein weiterer Käse, sondern ein waadtländischer Schatz. Jérôme Groebli, Delegierter des Verwaltungsrats und zuständig für die Direktion, sagt, was den kulinarischen Genuss so besonders macht.

Interview: Erik Brühlmann

Was macht L'Etivaz AOP so besonders?

Jérôme Groebli: Zunächst einmal ist L'Etivaz AOP der einzige AOP-Alpkäse, dessen Milch zu hundert Prozent über direktem Holzfeuer verarbeitet wird. Das Zweite ist die einzigartige Flora, die in der Produktionszone zu finden ist und ihr spezielles, reichhaltiges und blumiges Aroma an den Käse weitergibt. Und das Dritte ist die Leidenschaft und Erfahrung in der Produktion von L'Etivaz AOP, die in unseren Käseereien von Generation zu Generation weitergegeben wird.

Wie viele Produzenten stellen L'Etivaz AOP her?

Ungefähr siebzig Familien verarbeiten die Milch von 2680 Kühen, die auf über hundert Alpen grasen. Sie kaufen keine Milch zu? Nein, wir haben kurze und direkte Wege. Die Kühe geben die Milch auf den Alpen, die Käselaibe werden gleich vor Ort hergestellt und dann in die Maison de L'Etivaz transportiert, um dort zu reifen. Unser Unternehmen fördert als Genossenschaft eine



Jérôme Groebli, Delegierter des Verwaltungsrats von L'Etivaz AOP.

nachhaltige und lokale Entwicklung, die nicht nur national, sondern auch international ausstrahlt. L'Etivaz AOP gibt es in verschiedenen Varianten. Was unterscheidet sie? L'Etivaz AOP Floral ist mild im Geschmack und reift zwischen vier und acht Monaten. L'Etivaz AOP Intense reift zwischen neun und vierzehn Monaten; hier haben sich die typischen Aromen bereits schön entfaltet. Und der kräftige L'Etivaz AOP Grande Réserve hat über zwanzig Monate Zeit, zu einem vollmundigen, kräftigen Käse heranzureifen. Wir bieten dieses Jahr zwei neue Fondue-Varianten an, und die Käse für unseren Hobelkäse, die berühmten L'Etivaz Rebibes AOP, reifen 36 Monate, bevor sie in dünne Scheiben gehobelt und gerollt werden.

Die Maison de L'Etivaz kann man auch besuchen. Was gibt es dort zu sehen?

Während der Produktionssaison von Mai bis Oktober bringen unsere Produzenten jeden Tag Käselaibe in die Maison de L'Etivaz. Dort werden sie im Käsekeller eingelagert, den man besichtigen kann. Das ist beeindruckend, denn er hat ein Fassungsvermögen von rund 30 000 Käselaiben. Das Ganze ist eingebettet in unseren neuen Erlebnisparcours, der einem mit Film, Geschichte und 3-D-Erlebnis die Genossenschaft und die Geheimnisse der Herstellung näherbringt. Es gibt auch einen Parcours für Kinder. Nicht zu vergessen ist das Degustieren der verschiedenen Produzenten und Reifungsstadien. Wer sich für die Herstellung selbst interessiert, muss sich auf den Weg zu einer der Alphütten machen. Auch das ist möglich und ein wunderschöner Ausflug.

etivaz-aop.ch



Wahrzeichen am Genfersee:
Das Schloss Chillon
in der Nähe von Montreux.



MONTREUX RIVIERA

EIN OPTISCHES UND KULINARISCHES JUWEL

Ein Besuch im Lavaux ist eine Reise durch eine der schönsten Weinbauregionen der Welt – und eine Entdeckungstour durch die Aromen und Genüsse der Westschweiz.

Von Manuela Talenta

Lavaux erstreckt sich über etwa dreissig Kilometer entlang des nordöstlichen Genferseeufers und gehört zu den bekanntesten Weinbaugebieten des Landes. Was heisst des Landes: der Welt! Die seit dem 11. Jahrhundert von Menschen geformte Landschaft zwischen Lutry und Vevey wurde 2007 zum UNESCO-Weltkulturerbe ernannt. Das aus rund 10 000 Terrassen bestehende und von Weinbergpfaden durchzogene Gebiet ist aber nicht nur ein landschaftliches Nonplusultra, das einem den Atem verschlägt, sondern auch der Ursprung einiger der besten Weine der Schweiz.

Natürlichkeit ist Trumpf

Viele Winzerinnen und Winzer setzen auf ökologische Methoden, um die natürliche Vielfalt und die Qualität des Bodens zu bewahren. So bewirtschaftet zum Beispiel Christin Rüttsche das Weingut Montimbert in Chardonne in reiner Handarbeit. Auch Christelle Connes und ihre Familie mögen es traditionell. Ihr Weingut in Chexbres ist seit dem 15. Jahr-

hundert im Familienbesitz, und hier wächst auch die bekannteste Rebsorte der Waadt: Chasselas. «Der Boden ist perfekt dafür, Chasselas wird immer unsere Rebe bleiben», sagt die Winzerin. Sie liefert fruchtige, aromenreiche Weine in einer breiten Gehaltspalette; von leichten und süffigen bis



Bieten Zimmer auf ihrem Weingut an: Aurélia und Jacques Joly in Grandvaux.



Setzt auf ökologischen Weinbau: Christin Rüttsche vom Weingut Montimbert.

Bilder: Maude Rion, Niko Hunger (2), vlg

hin zu Crus mit kräftigem Charakter. Aber die Weinbäuerinnen und -bauern aus dem Lavaux bauen nicht nur exquisite Weine an – übrigens mehrheitlich in Bioqualität –, sondern bieten auch Erlebnisse rund um die edlen Tropfen.

In den Weinbergen übernachten

Grape Escapes, eine Kampagne von Schweiz Tourismus und Swiss Wine Promotion, stellt rund sechzig Unterkünfte in den Mittelpunkt. Dazu gehört zum Beispiel das Winzerhaus der Familie Joly in Grandvaux, in deren Keller noch Teile einer riesengrossen, alten Presse stehen. Gäste können hier in einer Ferienwohnung übernachten und die besten Weine verkosten – unter anderem die lokale rote Rarität Plant Robert. Ebenfalls einen Aufenthalt lohnt die Domaine Dance



Exzellente Küche: Das Maison Décotterd in Glion wird vom «Gault-Millau» mit 18 Punkten bewertet.

im idyllischen Aran. Das Winzerpaar Pascal und Cécile bietet hier zehn Weine zur Degustation an, die auf der Terrasse mit atemberaubendem Blick auf den Genfersee und die Alpen oder in einem schmucken Pavillon kredenzt werden. Wer den See lieber direkt vor sich hat, sollte im historischen Städtchen Villeneuve in der Domaine Bertholet Halt machen. Gäste können hier in einem Studio übernachten, nach einem Spaziergang im Weingut ein Fondue geniessen und Weine verkosten oder bei der traditionellen Flaschenabfüllung zuschauen. Christophe und Christine Bertholet produzieren mehrheitlich Chasselas und Pinot Noir, aber auch zu einem kleinen Teil Sauvignon Blanc und Gamay.

Kulinarische Köstlichkeiten

Neben erlesenen Weinen hat Montreux Riviera auch viele kulinarischen Köstlichkeiten zu bieten. Sowohl auf Weingütern als auch in den Restaurants der Region werden traditionelle und regionale Gerichte angeboten. Im Maison Décotterd in Glion oberhalb von Montreux zum Beispiel amtiert Stéphane Décotterd als Küchenchef. Seine raffinierte Küche, welche die besten lokalen Produkte verwendet, brachte ihm zahlreiche Auszeichnungen ein, darunter 18 «Gault-Millau»-Punkte und zwei «Michelin»-Sterne. Im «Tout un monde» in Grandvaux zaubert Chefkoch Yohann Gsponer eine grosszügige und zugleich subtile Küche, die von «Gault-Millau» mit 15 Punkten bedacht wurde. Das Restaurant bietet eine tolle Aussicht auf die Weinberge des Lavaux, wo der Sommelier seine besten Weine ausfindig macht.

montreuxriviera.com



AUS DER REGION

Saucisson vaudois IGP und Boutefas AOP

Die Metzgerei Stuby in Vevey wird seit vier Generationen im Familienbetrieb geführt und ist vor allem für ihre über 130 klassischen Wurstspezialitäten bekannt. Dazu gehört auch die Saucisson vaudois IGP, für die das Unternehmen mehrfach ausgezeichnet wurde. Die Wurst wird ausschliesslich im Kanton Waadt hergestellt, wobei das Schweinefleisch aus der Schweiz stammen muss. Die Masse wird in Schweinedärme gefüllt und anschliessend kalt geräuchert. Dafür werden Sägemehl oder Sägespäne von Nadel- und Laubholz verwendet. Noch strenger sind die Kriterien für die Boutefas AOP. Die Rohwurst besteht ebenfalls aus Schweinefleisch. Allerdings müssen die Tiere in den Kantonen Waadt oder Freiburg geboren und aufgezogen worden sein. Die Schweizer Rassen werden mit lokaler Molke und Getreide gefüttert und haben Auslauf im Freien. Die Räucherung erfolgt kalt bei einer Temperatur von 18 bis 28 Grad. stuby.ch

AUS DER REGION

Fischee's Blanc und Rosé

Die Familie Fischer betreibt Weinbau auf der Domaine des Papillons in Coisins, der Domaine des Côteaux in Belmont und der Domaine St-Amour in Bourg-en-Lavaux. Die Trauben verarbeitet sie zu köstlichen Tropfen in Weiss, Rot und Rosé. Zum Beispiel Fischee's Blanc: ein pasteurisierter Traubensaft, leicht mit Kohlensäure versetzt und hergestellt aus Waadtländer Chasselas, der mit nur drei Zutaten auskommt, nämlich weissem Traubensaft, Wasser und Antioxidationsmittel. Das gilt auch für sein Pendant, den Fischee's Rosé. Seine Basis ist Gamay. Diese Trauben werden meist nicht mit einer Mühle gepresst, sondern lediglich durch Eigendruck im Garständer. Sie ergeben einen frischen, leichten Saft mit scharfen, bonbonartigen Himbeer- und Kirscharomen. fischer-vins.ch



Gourmet-Menü:
Im Restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier wird jeder Gang zum Erlebnis.



LAUSANNE

DAS BESTE RESTAURANT DER WELT

Das Restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier gehört zur absoluten Spitzenklasse der Haute Cuisine. Ein Besuch lohnt sich aber nicht nur aus kulinarischen Gründen.

Spitzenköche sind im Kanton Waadt keine Seltenheit. Die drei Sterne des Restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier sind trotzdem aussergewöhnlich, denn es trägt sie voller Stolz ununterbrochen seit 1994. «In Frankreich gibt es einige wenige Häuser mit ähnlichen Meriten», weiss Betriebsleiter Vincent Chobaz. «Doch diese waren stets unter ein und derselben Führung. Wir können behaupten, dass vier Chefs de Cuisine nacheinander das hohe Niveau halten konnten.» Nicht umsonst sprechen Restaurantkritiker auch vom Wunder von Crissier und vom besten Restaurant der Welt.

Tausend Teller pro Tag

Viele Häuser, die sich der hochstehenden Gastronomie verschrieben haben, trumpfen mit einer traumhaften Lage, mit Sicht über Genfersee, Jura oder Alpen auf. Das Restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier hat in dieser Hinsicht Pech gehabt. Das ehemalige Rathaus, das 1955 von Benjamin Girardet zum Dorffrestaurant umfunktioniert wurde, liegt mitten im alten Dorfzentrum von Crissier, an einer Kreuzung, etwas

versteckt hinter mächtigen Bäumen. Doch das hat durchaus auch etwas Gutes: «Die Show sind wir», sagt Vincent Chobaz selbstbewusst. Deswegen sind in allen Gasträumen die Tische so eingedeckt, dass sich der Blick der Gäste auf das Zentrum des jeweiligen Raums richtet. Insgesamt rund hundert Gäste können jeden Tag bewirtet werden, etwa tausend Teller verlassen täglich die Küche. Dass dies auf allerhöchs-



19 «Gault-Millau»-Punkte: Franck Giovannini dirigiert das «Küchen-Orchester» im l'Hôtel de Ville de Crissier.

tem Niveau möglich ist, dafür sorgt eine 25-köpfige Brigade. An ihrer Spitze steht seit 2016 Franck Giovannini. Er trägt die Verantwortung für alles Kulinarische: Er kreiert die Speisekarten, sagt die Bestellungen an, kontrolliert jeden Teller, bevor er die Küche verlässt, dirigiert sein «Küchen-Orchester» mit Präzision, einem Hang zur Perfektion und einem Leistungsausweis von 19 «Gault-Millau»-Punkten.

Der exklusive Chef's Table

Wer selber erleben möchte, wie es in der Küche während eines Service zu und her geht, sollte sich einen Platz am exklusiven Chef's Table reservieren. Näher dran am Geschehen geht nicht. Man kann mit eigenen Augen verfolgen, wie die Gerichte, die man bestellt hat, ohne Hektik, aber mit konzentrierter Geschäftigkeit zubereitet werden. «Allerdings ist die Warteliste für diesen Tisch sehr lang», sagt Vincent Chobaz. Überhaupt ist es hoffnungslos, im Restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier spontan einen Tisch zu bekommen. «Wir sind praktisch jeden Tag voll», so Vincent Chobaz. «Die



Das Restaurant befindet sich im ehemaligen Rathaus von Crissier und verfügt über mehrere Säle und Stuben.

Samstage sind sogar schon bis Weihnachten ausgebucht.» An den anderen Tagen sieht es kaum besser aus. Für ein Mittagessen zwischen Dienstag und Freitag beträgt die Wartezeit zwei bis drei Wochen, für ein Dinner bis zu zwei Monate. Es gibt immerhin eine Warteliste, auf die man sich eintragen lassen kann, sollte unverhofft ein Platz frei werden.

Auf die Details kommt es an

Aber im Restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier geht es nicht nur ums Essen allein. Das Ambiente im Saal Philippe Rochat, im Saal Frédy Girardet und im Séparée Benoît Violier im ersten Stock ist gleichzeitig gediegen und einladend – ein Spagat, der längst nicht überall erfolgreich umgesetzt wird. Nach dem Essen schmeckt ein Digestif im japanisch inspirierten Garten – zusammen mit einer edlen Zigarre im Fumoir, im neu eingerichteten Weinkeller oder im «Museum», einem Raum voller Erinnerungen an vergangene Zeiten. Den unauffälligsten, aber äusserst wichtigen Beitrag zum rundum gelungenen Erlebnis leistet schliesslich das Personal. Stets aufmerksam und diskret, stets bereit, die Wünsche der Gäste zu erfüllen – gern ungefragt und im Voraus. «Manche Stammgäste und ihre Gewohnheiten kennen wir seit vielen Jahren», verrät Vincent Chobaz. «Wenn wir zum Beispiel bemerken, dass jemand zum Essen immer die Gabel in die rechte und das Messer in die linke Hand nimmt, legen wir sie ihm von Anfang an so hin.» In Crissier trifft eben die Haute Cuisine auf die hohe Schule der Gastfreundschaft. *Erik Brühlmann*
restaurantcrissier.com

Bilder: Fred Merz/Junditz, Marcel Gilliéron, Hotel de Ville, Vaude Promotion



CHOCO TOUR: DIE SÜSSESTE ART, LAUSANNE KENNENZULERNEN

Ein Spaziergang durch die Stadt – von einer Confiserie zur nächsten.

In der Geschichte der weltberühmten Schweizer Schokolade spielt das Waadtland eine entscheidende Rolle: Ab 1819 baute François-Louis Callier in Corsier-sur-Vevey die erste Schokoladenfabrik für industrielle Fertigung und etablierte auch die heute noch gängige Tafelform. Und nur ein paar Jahre später erfand Charles Amédée Kohler in Lausanne die Schweizer Nusschokolade. Lausanne ist daher so etwas wie eine Metropole der Schweizer Schokolade. In der ganzen Stadt finden sich hochkarätige Chocolatiers, von denen viele auf eine lange Tradition zurückblicken.

Bei jeder Confiserie gibts ein Versucherli

Eine der schönsten und süssesten Arten, die Stadt kennenzulernen, ist denn auch die «Choco Tour»: Man sucht sich von den elf teilnehmenden Confiseries fünf aus und spaziert diese ab. An jedem Etappenort erhält man ein paar Versucherli. Das kann eine kleine Box mit Pralinés oder ein Säckchen mit allerhand Feinigkeiten sein. Natürlich ist man geneigt, die superben Handarbeiten miteinander zu vergleichen, aber dieses Unterfangen ist sinnlos: Alle teilnehmenden Confiseries sind erstklassig und veredeln die Schokolade auf jeweils ihre ganz eigene Weise. Eindrücklich sind auch die meist kleinen, aber sehr feinen Ladengeschäfte selbst. Und Freude macht auch, dass man überall äusserst zuvorkommend begrüsst und bedient wird. Noch ein Tipp: Lassen Sie sich nicht vom Smartphone von einem Fachgeschäft zum nächsten führen, sondern nehmen Sie eine Karte zur Hand oder erfragen Sie den Weg. Einfacher geht es nicht, sich einen Überblick zu verschaffen über das hügelige Lausanne, das vom Lifestyle- und Reisemagazin Monocle zur «besten kleineren Stadt der Welt» gekürt wurde.

lausanne-tourisme.ch/de

Kantonshauptstadt:
Blick auf Lausanne mit
seiner Kathedrale
Notre-Dame.



MALAKOFF

DAS MINI-FONDUE

Der Malakoff ist eine Waadtländer Spezialität, die das Zeug hat, die käseliebende Nation zu erobern. Besonders gut schmecken die frittierten Käsebällchen in einem hochstehenden, aber unprätentiösen Restaurant oberhalb von Lausanne.

Von Marius Leutenegger

Alle vier Jahre werden in Frankreich die «Meilleur Ouvriers de France» ausgezeichnet, die besten Handwerker des Landes. Der Gewinn dieser Auszeichnung, der mit einer Medaille geehrt wird, ist eine grosse Ehre. Paul Bocuse etwa, der wohl berühmteste Koch des 20. Jahrhunderts, trug seine Medaille stets stolz am Kragen.

Ein Meister in der Auberge

Dass es einen «Meilleur Ouvrier de France» in ein kleines Restaurant in ruhiger Umgebung oberhalb von Lausanne verschlägt, ist keine Selbstverständlichkeit. Dennoch: Der Burgunder Fabien Pairon, der den begehrten Titel 2011 für seine Verdienste um die Charcuterie erhielt, wirkt in der Auberge Communale Le Mont als Patron und Chefkoch. Hier zelebriert er eine moderne französische Küche, die auf



Malakoff-Weltmeister: Fabien Pairon und seine Auberge Communale Le Mont.

lokalen und frischen Produkten basiert. Vor allem aber zelebriert Fabien Pairon in der Auberge viel Lebenslust.

14 «Gault-Millau»-Punkte

Der Autor mehrerer Kochbücher und eines autobiografisch angehauchten Romans kam 2012 in die Schweiz, weil ihm die Hotelfachschule Lausanne die Gelegenheit bot, seine beiden Passionen Kochen und Unterrichten miteinander zu verbinden. Nach neun Jahren entschied er sich für eine neue Herausforderung und übernahm mit seiner Frau Jennifer die Auberge Communale



le du Mont. «Gault-Millau» hat sie mit 14 Punkten bedacht, dennoch tafelt man hier zu überraschend vernünftigen Preisen. Fabien Pairon ist trotz all seiner Erfolge bodenständig geblieben, es geht ihm weniger um den Applaus von der Gilde als um den simplen Spass an der Freude. Und: Sein Restaurant gewann 2022 die Malakoff-Weltmeisterschaft, die der Verein «Lausanne à table» durchführt.

Der Herzog von Malakoff

Malakoff? In der Deutschschweiz ist diese Waadtländer Spezialität noch

weitgehend unbekannt. Sie geht zurück ins Jahr 1855. Auf der Krim tobte damals ein schrecklicher Krieg. Die Russen kämpften gegen das Osmanische Reich und dessen Verbündete Frankreich, Grossbritannien und Sardinien-Piemont. In der Stadt Sewastopol operierten die Russen vom Fort Malakoff aus, das nach fast einjähriger Belagerung fiel. Der französische General Aimable Pélissier, dem dieser Triumph gutgeschrieben wird, erhielt den Titel «Herzog von Malakoff». Zu seinen Ehren wurde in Paris eine Vorortsgemeinde nach ihm benannt, und auch in La Chaux-de-Fonds gibt es ein Malakoff-Quartier.

Auch ein Napoleon wirkte mit

Was aber hat das mit einer Delikatesse zu tun, die in der Waadt als «Malakoff» angeboten wird? Nun, in den Reihen der Franzosen kämpften im Krimkrieg zahlreiche Schweizer Söldner. Der Legende nach sollen sie bei der Belagerung von Fort Malakoff Käse in der Pfanne gebraten haben. Als der Krieg zu Ende war, gingen sie nach Hause – und brieten zur Erinnerung an die Zeit auf der Krim dasselbe Gericht. Die Legende wird gar noch besser: Nach 1880

empfang Prinz Napoléon Joseph Charles Paul Bonaparte, Neffe von Napoleon und General im Krimkrieg, Veteranen in seinem Schloss im waadtländischen Prangins, wo er seine letzten Lebensjahre verbrachte. Er bat seine Köchin Ida Larpin, als Vorspeise eine angepasste Version des Malakoff zu servieren: eine Käsekugel, die mit Teig umhüllt ist und die erst gebraten und dann in Butter gekocht wird.

Eine Art Arme-Leute-Essen

Die Spezialität wird heute vor allem in den Dörfern Eysins, Begnins, Bursins, Luins und Vinzel – wo sie auch «Vinzel beignet» genannt wird – genossen, meistens als Vorspeise. Es ist eigentlich eine Art Arme-Leute-Essen, das je nach Rezept aus Gruyère, Mehl, Weisswein, Milch, Eiern, Öl und Salz besteht. Entsprechend ist die Malakoff-Weltmeisterschaft auch keine eigentliche Gourmet-Veranstaltung, sondern ein augenzwinkernder Spass. Dem aber mit dem gebührenden Ernst nachgegangen wird, denn wie sagt Fabien Pairon: «An manchen Orten isst man, um zu leben, hier lebt man, um zu essen.» Seine Malakoffs, die er zusammen mit seinem zweiten Küchenchef Timothée Pittet entwickelte, sind perfekt frittierte Käsebällchen. «Ich liebe Käse – und da hat mich diese Spezialität, die ich zuvor nicht kannte, natürlich interessiert», sagt er. «Es ist eine Art Mini-Fondue.»

Tiefgekühlt nach Hause nehmen

Zu den Geheimnissen seines Rezepts gehört der körnige Senf in der Mitte. Längst haben die «Malakoffs d'Or» auch den Weg auf die Menükarte der Auberge Communale Le Mont gefunden. Aber auch jenen in unzählige Küchen: Die «Malakoffs d'Or» gibt es tiefgefroren im schmucken 6er-Karton zum nach Hause Nehmen. Sie werden auch vom lokalen Lebensmittelhandel angeboten. Nur in die Deutschschweiz, sozusagen über den Malakoff-Graben, haben es die herausragenden Häppchen noch nicht geschafft. Das dürfte aber nur noch eine Frage der Zeit sein. Welches Delikatesengeschäft greift zu – und holt uns ein Stück frittiertes Waadtland in unseren Deutschschweizer Alltag?

aubergelemont.ch



REZEPT FÜR 4 PERSONEN

Malakoff

Es gibt unzählige Malakoff-Varianten. Die folgende Zubereitungsart stammt von Waadtländer Bäuerinnen.

Zutaten:

400 g Gruyère AOP
200 g Mehl
300 ml Weisswein aus La Côte
150 ml Milch
3 Eier
1 Esslöffel Öl
Salz

Zubereitung:

Den Käse in daumengrosse kurze Stifte schneiden und mehrere Stunden in Weisswein einlegen.

Das Mehl, die Eier und die Milch klumpenfrei verrühren.

Eine Prise Salz und das Öl hinzufügen. Die Käsestifte aus dem Weisswein nehmen, portionenweise in Mehl wenden und dick mit dem Teig überziehen.

In Öl bei 180 Grad goldbraun frittieren.

Das überschüssige Fett der Malakoffs mit Küchenpapier entfernen. Noch heiss mit grünem Kopfsalat servieren.

MYSTERIÖSER EDELPILZ



Schwierig zu finden: Trüffel werden von Hunden oder Schweinen erschnuppert.

Die Trüffelzucht ist eine anspruchsvolle Sache. In der Gegend von Yverdon-les-Bains wird sie seit einigen Jahren mit wachsendem Erfolg betrieben.

Von Marius Leutenegger

Der Trüffel ist so etwas wie ein Wahrzeichen der Haute Cuisine. Und zwar ein recht mysteriöses: Er wächst unter der Erdoberfläche, ihn können nur darauf spezialisierte Hunde, Schweine und bestimmte Fliegen erschnuppeln. Vor wenigen Jahrzehnten wusste man noch kaum etwas über den Edelpilz. Zu den Mythen rund um den Trüffel gehörte lange, dass er sich nicht züchten lasse. «Doch das gilt heute nicht mehr», sagt Alain Jutzeler. Er ist der Mitglied der «Association Première Région Truffière de Suisse» (APRTS), welche die Nordwaadt zum Trüffelzentrum der Schweiz machen will. Mit seinem Freund Pierre Pittet nahm er 1991 die erste Trüffelanzucht in der Welschschweiz vor.

In Symbiose mit einem Baum

Allerdings lassen sich Trüffel auch heute nicht so einfach anpflanzen wie Tomaten. Es muss vieles zusammenkommen, damit sich die Edelpilze Jahre nach dem Aufbau einer Plantage tatsächlich ernten lassen. In den 80er-Jahren gelang es Forschenden in Bordeaux, die Wurzeln von Jungbäumen mit Trüffelmyzel zu impfen. Werden diese Bäume nun am richtigen Ort eingepflanzt, besteht eine Chance, dass an ihren Wurzeln einst Trüffel wachsen. In Italien, Spanien oder Kroatien gibt es bereits erfolgreich betriebene Plantagen.

Teure Knolle aus armem Boden

Die Nordwaadt bietet hervorragende Voraussetzungen für Trüffelplantagen; es braucht dazu vor allem basische Böden, die nicht zu viel Humus aufweisen. «Der Trüffel wächst besser im armen Boden», sagt Alain Jutzeler. Es gelang ihm und seinen Mitstreitern, zahlreiche Interessierte zu begeistern und die APRTS zu gründen, um die Trüffelzucht wirtschaftlich und touristisch zu vermarkten. 2016 wurde in Bonvillars die erste «Trüffelschule» in Europa gegründet: eine Art Versuchsanstalt mit 240 Bäumen. Mittlerweile haben sich viele Private der Initiative angeschlossen und eigene Trüffelplantagen aufgebaut; insgesamt gibt es davon in der Nordwaadt 22 Hektar. Einige sind bereits in Produktion, pro Hek-



Erste «Trüffelschule» Europas: In Bonvillars werden bis zu dreissig Kilo Trüffel pro Hektar geerntet.

Bilder: ADNV / Zoé Jobin, Lionel Bourgeois, Emma Noir



Trüffelzucht wirtschaftlich und touristisch vermarkten: Alain Jutzeler.

tar können rund dreissig Kilogramm Trüffel geerntet werden. Noch nicht geerntet werden kann in der neuen Plantage im Château de Method, durch die Alain Jutzeler führt – gemeinsam mit Oscar Hernan, der das Schloss aus dem 18. Jahrhundert mit seiner Familie in fünfter Generation bewohnt. Seit wenigen Jahren bietet das Schloss auch fünf modernste Gästezimmer an. Im Schlossgarten sollen dereinst Trüffel gefunden werden; im Abstand von sechs Metern wurden Eichen gepflanzt. Viel Arbeit macht die Plantage nicht; zwei Mal im Jahr werden die Bäume zurückgeschnitten. Auf eine Bewässerungsanlage kann in der Regel nicht verzichtet werden.

Nachfrage sehr gross

Oscar Hernan ist von seiner Plantage begeistert. Natürlich ist es auch ein Experiment, das er unternimmt, aber Alain Jutzeler ist zuversichtlich, dass hier ein spezialisierter Hund in ein, zwei Jahren erste Trüffel finden wird. Was dann damit geschehen wird? Natürlich dienen viele der wertvollen Fundstücke dem Eigengebrauch, aber dreissig Kilogramm pro Hektar sind eine Grösse, die sich vermarkten lässt. «Die Nachfrage ist gewaltig», sagt Alain Jutzeler. «Alle Restaurants wollen unsere Trüffel haben.» Der Edelpilz hat in den letzten Jahren viel an Popularität gewonnen; davon zeugen auch die vielen Trüffelmärkte, die überall abgehalten werden, und die Ladenketten, die Trüffelspezialitäten anbieten.

Trüffelmarkt von Bonvillars

Die meisten Öle, Saucen, Chips und Käse, die heute als «getrüffelt» daher kommen, sind mit künstlichen Aromen aufgepeppt. Echter Trüffel verliert seinen Geschmack innerhalb von wenigen Tagen, er muss sofort genossen werden. «Viele haben sich inzwischen an das künstliche Aroma gewöhnt», sagt Alain Jutzeler. «Aber ein richtiger Trüffel ist etwas ganz anderes.» Sagt es und überreicht einen Tomme mit einer dicken Füllung aus echtem Waadtländer Sommertrüffel. Etwas so Gutes lässt sich kaum beschreiben. In der Nordwaadt gibt es zahlreiche Führungen durch Trüffelfelder und Trüffel-Workshops. Ein Muss für Trüffelfans ist der Trüffelmarkt von Bonvillars, der dieses Jahr am 26. Oktober stattfindet.

truffevaudoise.ch; chateaudemethod.ch
yverdonlesbainsregion.ch

AUS DER REGION

Saucisse aux choux vaudoise IGP

Die Saucisse aux choux vaudoise IGP enthält Schweinefleisch und blanchierten Kohl. Die Kabiswurst IGP muss vor dem Verzehr etwa 45 Minuten kochen. Sie wird ganz oder halbiert serviert, meist zusammen mit dem berühmten «Papet vaudois» (Lauch-Kartoffel-Eintopf). Jedes Jahr wird in Orbe am letzten Wochenende im September die Kabiswurst gefeiert.
yverdonlesbainsregion.ch



Handarbeit: In der eigenen Käferei entstehen die Barriquefässer.

BESTES HOLZ, BESTES HANDWERK, BESTE WEINE

In der Domaine du Manoir werden erstklassige Weine produziert – und seit kurzem auch ebensolche Barriquefässer.

Die Waadt kann mit vielen Weingütern mit einer sehr langen Geschichte auftrumpfen. Doch um eine Geschichte fortzuschreiben, braucht es steten Wandel. Einen solchen durchlebt die Domaine du Manoir in Valeyres-sous-Rances in der Nähe von Yverdon-les-Bains. Vor vier Jahren ging das bekannte Weingut in neue Hände über: Es wurde vom Elsässer Jean-Pierre Sother übernommen. Als «Landwirt im Herzen» war der ehemalige französische Spitzenmanager schon seit mehreren Jahren auf der Suche nach einem Weingut im Waadtland. Geführt wird die Domaine von seinem Sohn Maxime Sother und seiner Frau Clémence. Und der Winzer und die Sommelière bringen viel frischen Wind ins altherwürdige Gut. Seit 2021 wird auf biologischen Anbau umgestellt, überall gibt es Massnahmen zugunsten der Biodiversität.

Die Käferei ist eine Attraktion

Eine andere eindruckliche Neuerung ist die eigene Käferei. Das ganze Holz, das hier verarbeitet wird, stammt aus dem Schweizer Mittelland. Nach der Spaltung trocknen die Dauben mindestens 24 Monate lang im Freien, dann werden sie vom Küfer in anstrengender Handarbeit zum Fass verarbeitet. Der entscheidende Schritt ist jedoch das Toasten. Ein Barriquefass wird im Innern ausgebrannt, damit das Holz je nach Anröstungsgrad das gewünschte Aroma entwickelt. Der Alkohol im Fass wird später die Geschmacksstoffe des Holzes aufnehmen. Wichtigster Abnehmer der Fässer sind natürlich die eigenen Weingüter. Aber die Fässer werden mittlerweile auch an andere Produzenten verkauft. Ziel ist es, tausend Fässer pro Jahr zu produzieren, alles in Handarbeit. Die junge Käferei ist eine Attraktion. Wer zur Domaine kommt, kann sich die Produktion der Barriquefässer vom Küfer erklären lassen (jeden 1. und 3. Donnerstag im Monat oder auf Anfrage).
sother.ch; tonnellerie.ch

MOUDON

BIER UND WEIN – DAS GEHT

Wer im Waadtland Lebensmittel herstellt, kann aus einer reichen Tradition schöpfen. Oder Neues kreieren. In der Brasserie du Jorat wird jetzt Bier mit Trauben kombiniert.



Tüfteln an neuen Biersorten: Brauer Alexandre Clerc und Henri Jung.

Die Region Moudon könnte aus einem Gemälde stammen: Die Landschaft zwischen dem Jorat-Plateau und dem Broye-Tal bietet tolle Ausblicke auf den Jura und die Voralpen, immer wieder stösst man auf schmucke Höfe und idyllische Dörfer. Moudon selbst ist das geschichtsträchtige Zentrum, aber auch Schloss Lucens und Schloss Oron lohnen einen Besuch.

Aus der Küche in die Brauerei

Und auch die Brasserie du Jorat in Ropraz ist einen Abstecher wert, auch wenn sie noch nicht ganz so alt ist. Das Dorf liegt etwa auf halbem Weg zwischen Moudon und Lausanne. Wie bei so vielen der knapp 1200 Brauereien in der Schweiz begann die Geschichte der Brasserie du Jorat als «Küchenprojekt». Doch Hobby-Brauer Raoul Gendroz wollte mehr, als nur seinen Bekanntheitskreis mit Gerstensaft zu versorgen. Darum gründete er



2006 die Brasserie du Jorat in der ehemaligen Molkerei Vulliens. Sein erstes Bier: ein Weissbier. «Weissbier gehört noch heute zu unseren beliebtesten Produkten», sagt Alexandre Clerc, der die Brauerei 2018 zusammen mit Henri Jung übernommen und 2020 nach Ropraz verlegt hat. Mit drei weiteren Mitarbeitenden werden heute jedes Jahr 1500 Hektoliter handwerklich gemachtes «Craft Beer» produziert.

Keine Idee zu wild

In der ganzen Schweiz werden jährlich knapp 3,6 Millionen Hektoliter Bier gebraut, hinzu kommt eine knappe Million Hektoliter Importbier. Man muss sich etwas einfallen lassen, um bei dieser Menge aufzufallen. Die Bierbrauer aus Ropraz versuchen daher immer wieder etwas Neues. «La Vaudoise» wird zum Beispiel nur mit Zutaten aus der Waadtländer Landwirtschaft gebraut; «La Motueka» orientiert sich geschmacklich an einem Mojito; «La Bricote» überzeugt mit Aprikosengeschmack. Kürzlich habe man sogar ein Indian Pale Ale namens

«L'IPA» kreiert. «Wir sind für jede gute Idee offen», sagt Alexandre Clerc, «so können wir uns von der Masse abheben.» Diese Ideen können durchaus auch von aussen kommen. Alexandre Clerc: «Hat jemand eine Bier-Vision, diskutieren wir die Machbarkeit, brauen testweise zwanzig Liter, degustieren und produzieren dann eine bestimmte Menge.» So geschehen bei «Storni», das aufgrund einer Anregung des Önologen Alexis Praz der Weingenossenschaft La Cave Montreux Riviera entstand. «Er kam zu mir und sagte, er hätte gern ein Bier mit Traubenmostgeschmack», sagt Alexandre Clerc. «Und das Experiment aus Bier und Chasselas-Traube ist ein voller Erfolg geworden.»

Kundennähe bringt's

Wichtig ist den Bierbauern der Kontakt zu ihren Kundinnen und Kunden. «Alle zwei Wochen organisieren wir Bierbrau-Kurse», sagt Alexandre Clerc, «vermutlich als einzige Brauerei in der Westschweiz.» Die Teilnehmenden wählen ihr Rezept, brauen das Bier und bekommen einige Wochen später 48 abgefüllte Flaschen mit individueller Etikette – ein tolles Angebot, das sehr beliebt ist. In Zukunft will man in den Räumlichkeiten der Brasserie du Jorat sogar einen kleinen Barbetrieb einrichten. Über Craft-Biere soll schliesslich nicht nur gefachsimpelt werden, sie gehören im richtigen Umfeld genossen. Erik Brühlmann

brasseriejorat.ch

AUS DER REGION Bûche cendrée aus Moudon

In Moudon stellt die Käserei Le Grand Pré, deren Wurzeln bis ins Jahr 1889 zurückreichen, zahlreiche Weichkäsespezialitäten her – zum Beispiel den cremigen Saint-Etienne, den aromatischen Le Bourg Mignon und den Reblochon de Moudon. Und für den neu entwickelten Bûche cendrée aus



Kuhmilch gewann die Käserei am Concours International de Lyon die Goldmedaille. legrandpre.ch

ECHALLENS

KUCHEN MIT EIGENEM FEST



Die Region Echallens ist bekannt für ihr hochwertiges Getreide.

Inmitten einer fruchtbaren Landschaft und im Herzen des Kantons Waadt befindet sich eine pittoreske Region, die oft im Schatten bekannterer Gegenden steht: Echallens.

Im Städtchen Echallens, Hauptort des Distrikts Gros-de-Vaud, steht die historische Moulin d'Echallens. Die Mühle wurde 1903 erbaut und gehört heute der Coopérative agricole et meunière d'Echallens. Müllerinnen und Müller verarbeiten hier die besten Getreidesorten der Region zu Mehl und beliefern damit die Bäckereien der Gegend. Die Auswahl der Rohstoffe sowie ein handwerkliches Verarbeitungsverfahren ohne jegliche Zusatzstoffe sorgen für eine gleichbleibend hohe Qualität. In der Nähe der Mühle befindet sich auch das «Musée du Blé et du Pain», das auf vier Stockwerken die Geschichte vom Weizen zum Brot zeigt.

Der Pasteten-Weltmeister

Zu den von der Moulin d'Echallens belieferten Unternehmen gehört auch



Taillé de Goumoens: Ein Gebäck aus Hefeteig, garniert mit Sahne.

der Pasteten-Hersteller Petit Encas in Etagnières. Das 1000-Seelen-Dorf ist die Hochburg der Pâté vaudois. Die kleinen Fleischpasteten sind in der ganzen Schweiz bekannt, werden aber vor allem in der Waadt und den angrenzenden Regionen genossen. Das beliebte Apérogebäck passt – natürlich – hervorragend zu einem Chasselas. Bei Petit Encas werden für die Produktion der Pâté vaudois ausschliesslich Mehle aus der Moulin d'Echallens verwendet. Kein Wunder also, ist das Unternehmen mehrfacher Pasteten-Weltmeister.

Eine scharfe Sache

Das Klima der Region begünstigt aber nicht nur den Getreideanbau, sondern auch jener von Paprika. So schuf Lucas Malacari im idyllischen Dörfchen Fey, nur wenige Kilometer von Echallens entfernt, ein Paradies für die Liebhaberinnen und Liebhaber der Schoten. Auf seinen Feldern wachsen rund fünfzig verschiedene Sorten nach Bio-Suisse-Kriterien. Um die reiche Ernte zu konservieren, begann der Agraringenieur vor einigen Jahren, scharfe Saucen und eine Gewürzmischung – bestehend aus nicht weniger als 14 Chilisorten – herzustellen und unter der Marke Pica & Repica zu verkaufen.

AUS DER REGION

Farine Orge du Gros-de-Vaud aus der Moulin d'Echallens

Das Mehl wird aus im Gros-de-Vaud angebaute Gerste gewonnen und findet in vielen traditionellen Rezepten des Waadtlands Verwendung. Vor allem in rustikalen Brotsorten, die einen nussigen und leicht süsslichen Geschmack haben, kommt es gut zur Geltung. Zudem ist es reich an Ballast- und Mineralstoffen sowie an Vitaminen. moulin-echallens.ch



Chips Bio de Poliez von der Ferme Carrard

Auf ihrem Biohof in Poliez-Pittet bauen Aurore und Lionel Carrard unter anderem Kartoffeln an und produzieren daraus von Hand zwei Chips-Varianten: die eine mit Salz und die andere mit Kräutern. Diese gedeihen in einem Garten in Les Mosses und werden speziell für die Bio-Chips zusammengestellt.

Das müssen alle können

Doch kein kulinarischer Streifzug durch Echallens wäre vollständig ohne die Taillé de Goumoens. Das traditionelle Gebäck, das seinen Ursprung im gleichnamigen Dorf hat, ist fester Bestandteil der regionalen Kultur. Die Taillé de Goumoens ist ein Kuchen aus Hefeteig, der mit einem Belag aus Rahm und Zucker garniert wird. Die Spezialität hat sogar ein eigenes Fest, das «Fête du taillé de Gourmoëns». Der Kuchen ist zudem so sehr Teil des Dorfs, dass von jedem Einwohner erwartet wird, die Herstellung desselben zu beherrschen. Das braucht allerdings etwas Übung und Geduld. Doch zum Glück stellt das Festkomitee auf seiner Website ein Rezept samt Videoanleitung zur Verfügung. Die Zutaten dafür sind eigentlich in jedem Haushalt vorhanden: Mehl, Salz, Milch, Zucker, Butter, Zitronenschale und Eier. [Manuela Talenta taillage.ch](http://manuela.talenta.taillage.ch)



Zeuge der Antike: Das römische Amphitheater mitten in Avenches.

AVENCHES

SO SCHLEMMTEN DIE ALTEN RÖMER

Avenches war zur Römerzeit das Zentrum Helvetiens. Hier kann man sich intensiv mit der römischen Kultur befassen – und sie sich buchstäblich einverleiben.

«Willkommen in der Hauptstadt!», begrüsst Jean-Louis Scherz die Besucher. Der ehemalige SBB-Mediensprecher führt seit dreissig Jahren Deutschsprachige durch das pittoreske Kleinstädtchen zwischen Payerne und Murten. Tatsächlich: Einst war Avenches eine Hauptstadt. Kurz vor Beginn unserer Zeitrechnung errichteten die Römer hier das Zentrum ihrer helvetischen Kolonie: Aventicum, benannt nach der keltischen Quellgöttin Aventia. Bis zu 20 000 Menschen lebten zu deren Blütezeit in der Stadt, die unter anderem mit einer grossen Ringmauer, einem Amphitheater, einem römischen Theater und riesigen Tempelanlagen ausgestattet wurde. Im 3. Jahrhundert, mit den ersten Einfällen durch die Alemannen, setzte der Niedergang von Aventicum ein; immerhin wurde die Stadt noch Bischofssitz. Als der Bischof in der zweiten Hälfte des 6. Jahrhunderts nach Lausanne zog, besiegelte dies das Ende von Aventicum.

Ein prächtiges Zentrum

Heute zählt Avenches zu den wichtigsten Zeugen römischer Präsenz in der Schweiz. Das Amphitheater von Avenches gilt als das am besten erhaltene in der Schweiz. Und die Goldbüste von Kaiser Marcus Aurelius gehört zu den wichtigsten Überbleibseln aus der Römerzeit. Eine Kopie davon ist im Museum in Avenches zu sehen, das wertvolle Original wird in einem Tresor der Waadtländer Kantonalbank aufbewahrt. Weiter gehts in die Épicerie AveniVrac. Hier gibt es lokale Delikatessen, eine hauseigene Schneiderei und ein kleines Café. Geleitet wird die Épicerie von der charmanten Nancy Charmey, gelegentlich wirkt hier auch Christine Lauener mit. Sie arbeitet eigentlich im Bundesarchiv in Bern, an ih-

rem Wohnort Avenches geht sie aber einer besonderen Leidenschaft nach: der Küche der alten Römer. Und so entstand die Balade gourmande, bei der man durch die Stadt spaziert und immer wieder römische Speisen geniesst. «Es sind so viele Rezepte aus der Römerzeit überliefert», erzählt sie, vor allem üppige Speisen mit ausserordentlichen Geschmacksnuancen. «Die Römer liebten es, mit Kräutern, Knoblauch, Honig und Gewürzen zu jonglieren.» Ein besonderes Erlebnis, das Christine Lauener aufzischt, sind die Dulcia domestica – ein Dessert aus mit Nüssen gefüllten Datteln. Und dann erst das Moretum: «Das ist der römische Boursin», sagt Christine Lauener. Eine Art Pesto aus Schafskäse – überliefert wurde dieses Rezept vom römischen Dichter Vergil, der sich in seinem Gedicht «Moretum» über die Überhöhung des einfachen Landlebens lustig machte. Abgerundet wird das Aventicum-Buffet von Mulsum, einem Lieblingsgetränk der Römer: Wein mit Honig und Gewürzen. Im Waadtland verstand man sich offensichtlich schon vor 2000 Jahren auf die schönen Seiten des Lebens. *Marius Leutenegger*
avenches.ch



AUS DER REGION Vully-Kuchen

Vully, zwischen Neuenburger- und Murtensee gelegen, ist die kleinste der sechs Waadtländer Weinregionen. Zu einem Glas Chasselas geniesst man hier gern einen Vully-Kuchen, den es in verschiedenen Varianten gibt: als deftige Version mit Speck und Kümmel oder in der süsseren Variante mit Butterflocken und Zucker.

PAYERNE

LIBERTÉ ET PARTY

Gutes Essen und exzellente Weine findet man überall in der Waadt. Wer aber die besten Cocktails kennenlernen möchte, geht in die Brasserie Notre-Dame in Payerne.



Idyllisch: Die mittelalterliche Stadt Payerne liegt in der Broye-Ebene.

Den wohl besten Cocktail der Schweiz, wenn nicht ganz Europas, gibt es in der Brasserie Notre-Dame in Payerne. Ganz überraschen durfte das lukullische Sondererlebnis nicht, denn Patron der Brasserie ist der 37-jährige Vitor Coelho, der 2021 zum Swiss Cocktail Champion gekürt wurde. Dabei ist er eigentlich gar kein Barkeeper – und nicht einmal Westschweizer. Er absolvierte die Hotelfachschule und zog erst vor zehn Jahren aus Portugal in die Schweiz.

Über hundert Cocktails

Mit der Eröffnung seiner geschmackvoll gestalteten Brasserie Notre-Dame im Zentrum von Payerne hat sich Vitor Coelho einen lang ersehnten Traum erfüllt; das Lokal bietet eine mit 13 «Gault-Millau»-Punkten bedachte, vor allem auf lokalen Produkten basierende Haute Cuisine. Hier, im Herzen der ehemaligen Abteistadt in der Broye-Ebene, mixt Vitor Coelho seine Cocktails. Über hundert hat er mittlerweile kreiert; auf der Karte findet man stets etwa zwanzig davon, darunter natürlich auch «Izzo», mit dem er Schweizermeister wurde. Seine Erfindungen sind längst kein Geheimtipp mehr. Früher wurden in der Brasserie täglich drei, vier Cocktails geordert – heute sind es dreissig bis vierzig.

Besondere Gaben

«Für Cocktails habe ich eine ganz besondere Leidenschaft», sagt Vitor Coelho. Und nicht nur das: Er verfügt über besondere Gaben, die ihm beim Mixen zugute kommen. Einerseits schmeckt er die Bestandteile jedes Cocktails heraus, andererseits kann er sich genau vorstellen, wie eine Kombination schmeckt. «Ich mixe im Kopf», sagt er. Natürlich verlangt das Finish dann viel Arbeit hinter dem Tresen. Zeit zum Experimentieren – er nennt es «Training» – findet Vitor Coelho jeweils am Nachmittag, wenn der Lunch abgeräumt ist und das Personal die Zimmerstunde geniesst.

Reinstes Waadtland

Einer der vielen Cocktails besteht ausschliesslich aus Waadtländer Bestandteilen. Daher passt auch der Name ideal: «Liberté et Party» – angelehnt an die Devise «Liberté et Patrie», Freiheit und Vaterland, aus dem Kantonswappen. Bestandteile sind zum Beispiel ein Gin der Destillerie La Roja aus dem Bezirk Morges, Schaumwein von Henri Crochon, verschiedene Sirupe, die in der Brasserie hergestellt werden und eine Pfefferemulsion aus Payerne. Das Resultat schmeckt, als würde man an einem Brandenburgisches Konzert von Johann Sebastian Bach nippen.

Perfekte Süsse und leichte Schärfe

Der Cocktail ist leicht und dennoch üppig, voller Nebenlinien, ausgewogen, mit einer perfekten Süsse und leichten Schärfe. Das ist also der Geschmack der Waadt! Für alle, die es etwas weniger komplex, aber ebenfalls neuartig, gehaltvoll und frisch mögen, hat Vitor Coelho einen einfachen Cocktail entwickelt, der ebenfalls ausschliesslich aus Waadtländer Ingredienzien besteht: den «Léman Spritz».

Marius Leutenegger

brasserienotredame.ch



Léman Spritz

KREIERT VON VITOR COELHO

4 cl Mandarinenlikör
von Maticello in Payerne

6 cl Naturschaumwein
«De facto 23» von der Domaine
La Colombe / Raymonde Paccot

Ein Schuss Mineralwasser mit
Kohlensäure

Ein wenig Minze

AUS DER REGION

Le Maréchal

Käseliebhaber kennen den Hartkäse Le Maréchal natürlich längst. Der Käse wurde in den 90er-Jahren im Betrieb der Familie Rapin in Granges-près-Marnand kreiert und umgehend zu einem vollen Erfolg. Le Maréchal wird aus Rohmilch aus der Region hergestellt. Er wird mindestens 120 Tage mit Gewürzkräutern veredelt und enthält einen besonders hohen Anteil an gesunden Omega-3-Fettsäuren. Le Maréchal ist in drei verschiedenen Reifegraden erhältlich, zudem als Bio-Variante und als fertige Fondue-Mischung.

le-marechal.ch





Jers Grands Crus

2023

ENTDECKEN SIE AUSSERGEWÖHNLICHE WEINE



VAUDVINS.CH



Suisse. Naturellement.

Wein massvoll geniessen | Design: trivialmass.com