

## Das grosse Erwachen

*Von Romain Batya*

Stellen sie sich vor, bei ihrem Lieblingschinesen um die Ecke gäbe es nur noch Wein aus dem Reich der Mitte. Keinen Riesling mehr aus Deutschland, keinen Grauburgunder aus Luxemburg. Ein herber Verlust, denn China-Restaurants gibt es wie Sand am Meer.

So wie es aussieht, könnte dies in Kürze zur Realität werden. Denn im Land von Konfuzius rumort es. Dort hat das grosse Erwachen rund um den Wein begonnen. Und genau wie beim Tsingtao-Bier, dessen Grundstein von einer Deutsch-Britischen Gesellschaft namens Germania-Brauerei 1903 in der Hafencity Qingdao gelegt wurde, sind es erneut Spezialisten aus dem Westen, welche die neue Weinwelle losgetreten haben. Mittlerweile ist Wein zum Modegetränk in China geworden. Das liegt an der globalen Kommunikation und an der Senkung der Zölle. Der Weinkonsum Chinas, der sich von 0,6 Liter pro Kopf im Jahr 1996 auf fast das Dreifache heraufgeschraubt hat, ist das Resultat einer neuen Importpolitik. Der Trend geht von den Küstenstädten aus. Die meist ordent-

liche Qualität der Importe wird mit westlichem Lebensstil verbunden. Doch das entstandene Weinwelle-Phänomen mit seiner atemberaubenden Geschwindigkeit wird zum Problem. Und könnte zum Tsunami bei der traditionsgemäss Grüntee- und Leichtbier trinkenden Bevölkerung mutieren. Besonders beim Rotwein, der laut Chinesischem Verständnis der Gesundheit förderlich und dem Glück hold sein soll. Mit 16 Millionen Hektolitern Wein trank China 2015 mehr Wein als jemals zuvor. Dabei belaufen sich die Wein-Einfuhren auf 5,5 Millionen Hektoliter. Zweidrittel des Konsums wird bereits heute im Land selbst produziert. Im gleichen Jahr betrug die Rebfläche Chinas 800.000 Hektar. Das übertrifft die Anbaufläche Frankreichs. Vor zwei Jahren lag das Reich der Mitte flächenmässig bereits auf Platz zwei, hinter Spanien. Es wird vermutet, dass China von der Weinanbaufläche her, inzwischen die Nummer eins ist. Mit Qualität, Weinverständnis und moderatem Konsum hat dies wenig gemeinsam. Es geht eben alles viel zu schnell. Ob das Rennen um das Verständnis des Weins als Kulturgut von terra Europaea in Fernost noch gewonnen werden kann, bleibt fraglich. Denn der Kult um das hastige Trinken hat die Nase ganz weit vorn. Na denn. Ganbai!

01	EDITORIAL + INHALTSANGABE
02	TICKER I VDP.WEINBÖRSE 2017 IN DER MAINZER RHEINGOLDHALLE
04	TICKER II DIE KLOSTERSCHENKE IN PFALZEL
05	WERBUNG LANGUEDOC
06	AKTE VIP LE VAL D'AMBLÈVE
15	TICKER III OURDALLER OEL
16	LUXEMBURG TISCHT AUF - AUX BERGES
18	DER ABSTECHER KULINARISCHE FREUDEN IN EINER DER ÄLTESTEN MÜHLEN LUXEMBURGS
25	TICKER IV PIERRE RICHARD
27	SPEZIALREPORTAGE MONTEFALCO
32	TICKER V DIE FAVORITE IN MAINZ
34	WERBUNG VINISSIMO
35	LUXEMBURG TISCHT AUF - LA DISTILLERIE
37	TICKER VI NEW YORK REPORT
38	SPEZIALREPORTAGE VINCE
41	IMPRESSUM + VINALU IN EIGENER SACHE



Geschäftsführung/Redaktion/  
Sponsoring/Reiseorganisation

Liliane Turmes



Geistiger Chefredakteur mit prägender,  
nachhaltiger Wirkung auf VINALU

Wilfried Moselt



Stellvertretende Chefredaktion/  
Bildredaktion/Autovorstellung

Romain Batya



Gestaltung/Layout/  
Internet-Umsetzung

Philippe Jentgen

### Autoren dieser Ausgabe

Romain Batya ( rb ), Rischu Grandorf ( rg ),  
Helene Latour ( hl ), Harry Montagnola ( hm ),  
Jim Trezise, Liliane Turmes ( lt )

# VDP Weinbörse 2017: Volles Haus in der Mainzer Rheingoldhalle

Die VDP Weinbörse gilt als Meilenstein im Veranstaltungskalender der Wein-  
szene in Rheinhessen. Die Veranstaltung wird alljährlich mit Spannung erwartet  
und findet traditionsgemäß in der Mainzer Rheingoldhalle statt.

So auch am 23. & 24. April 2017, wo von sonntagmorgens bis montagabends  
mehr als 3000 Fachbesucher den Weg nach Mainz gefunden hatten, um sich ein  
Bild des neuen Jahrgangs der VDP- Betriebe aus ganz Deutschland zu machen.  
Erfreulich ist die Tatsache, dass die Anzahl ausländischer Gäste erneut gestiegen  
ist. Weinprofis aus Skandinavien und Osteuropa zeigen zunehmend Interesse an  
den Weinen der Prädikatsweingüter mit dem Traubenadler.

Bis auf die Hessische Bergstraße und Saale-Unstrut waren alle Weinanbauge-  
biete Deutschlands vertreten. Was die Anzahl der Betriebe pro Region betrifft, so  
steht der Rheingau mit 35 VDP – Betrieben an erster Stelle, gefolgt von jeweils  
24 bis 25 Winzerbetrieben aus der Pfalz, aus Franken und dem Mosel-Saar-  
Ruwer – Gebiet. Dann folgen Württemberg, Baden, Rheinhessen, die Nahe, die  
Ahr, der Mittelrhein und Sachsen.

Bei der 44. Weinbörse stand der Jahrgang 2016 im Rampenlicht, teilweise  
leicht, teilweise mit mehr Säure, oft mineralisch und im Schnitt mit moderatem  
Alkoholgehalt. Es wurden auch ältere Jahrgänge vorgestellt, besonders was die  
Grossen und Ersten Gewächse, die Rotweine und die roten Spezial-Cuvees  
anbelangt.

Nach einer einführenden Verkostungstour durch die einzelnen Regionen,  
galt unser Augenmerk den Weinen aus Rheinhessen. Bei der staatlichen  
Weinbaudomäne Oppenheim gefielen uns der Riesling trocken „Kalkmergel“,  
ein ausdrucksvoller Ortswein mit schöner Frucht sowie der Riesling Spätlese  
„Oelberg“, ein Wein mit mineralischen Akzenten und guter Länge.

Gute Fülle und angenehme Säure zeichnen den Riesling trocken von Schloss  
Westerhaus aus. „Unsere Weinberge liegen relativ hoch und in kühler Lage“, sagt  
Graf von Schönburg-Glauchau, der Besitzer. Seine Grosse Lage®, ein 2015er  
Riesling GG „Schloss Westerhaus“ stach besonders durch die exotischen Noten  
und den ausgewogenen Charakter hervor.



*Mehr als 3000 Fachbesucher  
an zwei Tagen*

*Vinalu-Redakteurin Liliane  
Turmes mit Friedrich Groebe,  
Inhaber des Weinguts  
K.F. Groebe aus Westhofen*

Beim Weingut Schätzel aus Nierstein ist uns der Riesling Kabinett „Pettenthal“ durch seine fruchtige Aromatik, die gut eingebundene Säure und den langen Nachhall positiv aufgefallen. Mit zehn verschiedenen Weinen waren Friedrich Groebe und seine Nichte Ann-Kathrin Gewalt vom Familienbetrieb K.F.Groebe aus Westhofen vor Ort. Als Topweine bezeichnen wir den Riesling Gutswein „1763“, einen trockenen, nachhaltigen Kabinett mit markanter Fülle sowie den Riesling „Kirchspiel“, eine Spätlese Grosse Lage®, mit ausgeprägter Frische und feiner Säure trotz eines Restzuckergehalts von 91g/l. Kompliment.

Vom Weingut Burg Ravensburg aus Sulzfeld in Baden, wollen wir den seit dem 30jährigen Krieg angebauten Blaufränkisch hervorheben. Obwohl der Betrieb mit dem „Dicker Franz“ Jahrgang 2012 und dem „Lerchenberg“ aus demselben Jahr zwei opulente, im Holz ausgebaute, trockene Blaufränkisch im Programm hat, war es der Ortswein des Blaufränkisch, der „Sulzfeld“ 2015, der mit seinem eleganten Kirschbukett und seinen pfeffrig-fruchtigen Aromen die Typizität der Sorte am besten vertrat.

Erinnern wir daran, dass bei dieser Weinmesse insgesamt 182 von den 197 VDP- Prädikatsweingüter ihre Kollektionen des Jahres 2016 sowie Neuerscheinungen der Vorjahre erstmals dem Fachpublikum vorstellten. Die Weinbörse in Mainz ist die weltweit größte Fachmesse für deutsche Spitzenweine.

Die Vinalu-Redaktion



*Johannes Graf von Schönburg-Glauchau,  
Weingut Schloss Westerhaus in Ingelheim*



*Sebastian Furst vom Weingut  
Rudolf Furst aus Bürgstadt*



*Madeline Stoessel vom Weingut  
Schätzel in Nierstein*



*Über allem der VDP-Adler*



*und den Rhein immer vor Augen*



*Blaufränkisch hat Tradition  
bei Burg Ravensburg im  
badischen Sulzfeld*

# Entspannen in Pfalzel an der Obermosel

*Pfalzel, ein auf Grund schneller Planung in Sachen Urbanisation etwas vernachlässigter Vorort von Trier, könnte in Zukunft zum Treffpunkt der Feinschmecker und Weinliebhaber aus der Großregion werden.*

Denn mit der ‚Klosterschenke‘ gibt es hier ein Juwel in Sachen Kulinarik. Und das inmitten eines einzigartigen Ambientes, das auf den Grundrissen eines römischen Palastes aufbaut. Über die Jahrhunderte wurden daraus ein Benediktinerkloster für adelige Nonnen, danach ein Kanonikerstift und später eine Burg, die zur befestigten Kleinstadt wurde.

„Mein Urgroßvater hat die Klosterschenke 1924 gekauft und sie, dank Installation eines Schiffsanlegers direkt vor dem Haus, zu einem Ausflugsziel der Trierer gemacht. Mit Kaffee und Kuchen hat das Geschäft angefangen“, sagt Christiana Lentes.

Von Beruf Diplom-Ingenieurin, hat Christiana als Architektin in Berlin gearbeitet, bevor ihr die Eltern angeboten haben, den Familienbetrieb 2004 zu übernehmen. Gesagt, getan. Nach der Umschulung zur Hotelfachfrau und nachdem sie den Koch Christian Zenner, der im gleichen Jahr seinen Küchenmeister machte, heiratete, haben die beiden als eingespieltes Team frischen Wind in die altherwürdigen Mauern gebracht.

Heute ist die ‚Klosterschenke‘ ein beliebtes Ziel für Insider. Wer das erste Mal hier einkehrt, würde kaum vermuten, dass sich hinter einer banalen Wohnsiedlung eine derart ungewöhnliche Gastronomie verbirgt. Vom Innenhof, in den man mit dem Auto einfahren kann, gelangt der Gast vorerst in den einfachen Teil des Restaurants, genannt ‚Gregors Einkehr‘. Der unterscheidet sich optisch und von den Speisen her von ‚Adulas Refugium‘, dem Gourmet-Restaurant in der ehemaligen Kapelle des Hauses. Zur Zeit wird ein Teil des ehemaligen Kreuzgangs renoviert um zu einem neuen Teil des, von seiner Architektur her, erstaunlichen Restaurants zu werden.

„Wir setzen auf Regionalität, verarbeiten Bio-Fleisch und Bio-Fisch. Die klassisch französische Küche ist die Basis für unsere modernen Kreationen“, sagt Chefkoch Christian Zenner, der Mitglied bei den ‚Green Chefs‘ ist. Der 41jährige hat bei Johann Lafer auf der Stromburg und bei Claus-Peter Lumppe im Bareiss gearbeitet, bevor er zuerst ins Landhaus Mühlenberg nach Daufenbach und danach als Chefkoch nach Pfalzel kam. Sein Hummer-Eintopf mit dicken Bohnen, das zarte Filet vom Salzwiesen-Lamm mit Kartoffel-Spinat-Curry oder der perfekt gelungene Salat von Taschenkrebs, Avocado und Kalbsbries sprechen für sich.

Als ‚Haus der besten Schoppen‘ und Mitglied der ‚Dachmarke Mosel‘ bietet die ‚Klosterschenke‘ die passenden Moselweine zum feinen Essen, das man auch im Innenhof, unter 100jährigen Linden und mit Blick auf die Mosel genießen kann.

>>> Hotel-Restaurant Klosterschenke, Klosterstrasse 10 in D- 54293 Trier-Pfalzel. Elf Zimmer, zwei unterschiedliche Restaurants, ein herrlicher Moselgarten direkt am Fluss. Weitere Infos unter der Telefonnummer 0049 (0) 651 968440 und auf [www.hotel-klosterschenke.de](http://www.hotel-klosterschenke.de)

*Chefkoch Christian Zenner in seiner Küche*



*Das Gourmet-Restaurant Adulas Refugium*



*und der Speiseraum Gregors Einkehr*



*Salat von Taschenkrebs mit Avocado und Kalbsbries*



*2015er Rieslinge von Van Volxem und F.G. Regnery*

# Durban, future appellation singulière dans l'AOC Corbières

## Das Paradies als anerkannte Weinregion mit Potenzial

*In der vorherigen Ausgabe berichteten wir über die Weine aus Limoux, allen voran die beliebten Schaumweine und die opulenten Rotweine. Diesmal begeben wir uns in die Region der Corbières, deren Weingärten zwischen Carcassonne und Narbonne liegen.*

Während die bereits als eigene AOC anerkannte Region Corbières-Boutenac direkt hinter Narbonne liegt und in direkter Linie auf das weltberühmte Carcassonne ausgerichtet ist, befindet sich Durban-Corbières 23 Kilometer südlicher, in Richtung Pyrenäen. Die Entfernung zum Meer ist mehr oder weniger gleich, die Rebgrärten sind durch das Mittelmeerklima geprägt. Gegenüber der kleinen AOC Corbières-Boutenac, die weniger als 200 Hektar anerkannte Rebfläche für ihre Cru-Weine beinhaltet, beträgt die Rebfläche von Durban-Corbières mehr als 1700 Hektar, die sich über elf Gemeinden rund um Durban verteilt. Dazu gehören auch die Weingärten in der Vallée du Paradis. Wie viele Hektar später zur zukünftigen Bezeichnung Corbières-Durban gehören werden, ist noch ungewiss.

Durban-Corbières besitzt jedenfalls alle Voraussetzungen für Weine der obersten Qualitätsstufe Crus du Languedoc, zu denen aktuell ausser der AOC Corbières-Boutenac, die AOC Faugères, AOC La Clape, AOC Minervois-La Livinière, AOC Pic Saint Loup, AOC Saint-Chinian Berlou und die AOC Saint-Chinian Roquebrun gehören.

Darüber hinaus herrscht hier ein einzigartiges Mikroklima, weil die Weinberge von Durban in den Hügeln liegen und oft aus vielen, einzelnen kleinen Parzellen bestehen, zwischen denen sich Hecken, niedrige Baumbestände und Trockenrasen, sprich die Garrigue ausbreitet. Ausserdem schützt ein bis zu 600 Meter hohes Bergmassiv auf der Landseite das gesamte Anbaugebiet gegen die von Norden kommenden, kalten Winde. Dies hat zur Folge, dass einerseits die Sommermonate sehr warm und trocken sind, andererseits die zum Reifen der Trauben benötigte Zeitspanne im Herbst länger ist als in anderen Regionen des Languedoc. Die Lese in Durban-Corbières zieht sich je nach Rebsorte bis Ende Oktober hin. Was zu einer hohen Traubenqualität mit perfekter Ausreifung führt. Für die körperreichen Rotweine werden hauptsächlich die Traubensorten Carignan, Cinsault, Mourvèdre und Syrah angebaut.

Neben den bestehenden Tatsachen was das Terroir anbelangt, ist das Können der Winzer ein Muss, wenn es um die Gewinnung von Weinen mit hoher Qualität geht. Das Bio-Weingut Domaine De La Peyrouse und der 260 Hektar umfassende Familienbetrieb Château Haut-Gléon sind bekannte Weingüter der zukünftigen Bezeichnung. Nach 20 Jahren Umbauarbeiten durch die Familie Duhamel wurde Haut-Gléon 2012 an die Vereinigung der Winzergenossenschaften Vignobles Foncalieu verkauft. Eine förderliche Sache für das internationale Renommee der Weine.

Neben der AOC Corbières-Boutenac und der oben beschriebenen Region Durban, haben die Winzer vor Ort von Seiten der INAO die Zustimmung zur Anerkennung der Anbaugebiete Corbières-Lagrasse und Corbières-Sigean erhalten. Des Weiteren streben die Berufsvertretungen die Aufwertung zusätzlicher sieben Gebiete aus den Corbières, darunter Saint-Victor, Quatourze (mittlerweile Grand Vin), Fontfroide und Quéribus an.

lt

[Fotos : R. Batya, Haut-Gléon (1) ]

>> Weitere Infos unter gibt es beim Allgemeinen Syndikat der AOC Corbières unter der Telefonnummer 0033 (0)4 68 27 73 00 und auf [www.20decorbières.com](http://www.20decorbières.com) Informationen zu den Languedoc-Weinen an sich findet man auf [www.languedoc-wines.com](http://www.languedoc-wines.com)



# AKTE VIP

Mit der Nobel-Karosse zum Genuss-Tempel (Folge 29)

Nach Stavelot, zum Karneval der «Blancs Moussis»  
Das Nobelhotel «Le Val d'Amblève», Lebensgenuss in den Lütticher Ardennen

*Von Liliane Turmes, Romain Batya und Rischu Grandorf*

*(Alle Fotos, wenn nicht anders vermerkt, von Romain Batya)*



*Beide Gebäude liegen in einem privaten Park*



*Hinweistafel an der Einfahrt*

*Alljährlich findet am dritten Sonntag vor Ostern der Karneval der „Blancs Moussis“ im belgischen Stavelot statt. Wenn anderswo am Aschermittwoch alles vorbei ist, geht das närrische Treiben in der Hauptstadt der Lütticher Ardennen erst richtig los. Wohl dem, der sich sein Zimmer und seinen Tisch in der „Hostellerie Le Val d'Amblève“ gesichert hat. Denn das aussergewöhnliche Hotel mit dem herzlichen Empfang und der exzellenten Küche befindet sich, wenn man auf Schusters Rappen unterwegs ist, nur ein paar Minuten vom historischen Stadtzentrum entfernt.*



*Das Haus stammt aus dem Jahr 1935*



*Ruud Roxs mit Sohn Lars*

Sehenswürdigkeiten gibt es genug in der Region. Und die Museen der ehemals mächtigen Abtei von Stavelot sind einen Katzensprung von unserer behaglichen Unterkunft an der Route de Malmedy entfernt. Genau diese Abtei mit ihren Äbten und Mönchen war vor langer Zeit der eigentliche Anlass für das groteske Fest der ‚Blancs Moussis‘.

Die weiß gekleideten Figuren mit ihren starren Masken und den langen, roten Nasen sind arme Bauern und frustrierte Stadtbewohner gewesen. Sie konnten einmal im Jahr unerkannt umherziehen und ihrem Unmut gegenüber den reichen, wohlgenährten Geistlichen freien Lauf lassen. Ausgestattet mit einem Paar mit Wasser gefüllten Schweinsblasen traktierten die Kapuzenmänner die wohl nicht immer so ehrwürdigen Ordensleute. Ohne wirkliche Konsequenzen, versteht sich.

So entstand ab dem Jahr 1502 ein Brauchtum der besonderen Art. Speziell auf dem Land halten sich derlei Traditionen hartnäckig. Heute ist der historische Karneval der ‚Blancs Moussis‘ eine spätwinterliche Touristenattraktion in Stavelot, dem zentralen Ort in der südbelgischen Region der ‚Hautes Fagnes‘.

„Das Spektakel gibt es seit mehr als 500 Jahren. Der ‚Laetare‘, wie wir den wallonischen Karneval in Stavelot nennen, wird demnach seit einem halben Jahrtausend ohne nennenswerte Unterbrechungen bei uns gefeiert“, sagt Ruud Roxs, ein Mann im besten Alter. Zusammen mit seiner Frau Marion und dem Sohn Lars leitet er seit vielen Jahren das feine Hotel mit dem anspruchsvollen Restaurant.

Die Familie Roxs stammt aus den Niederlanden. Nach seinem Einstieg in den Beruf, damals in Eindhoven, wo Ruud als Koch in einem Sterne-Restaurant seine Frau



*Der Eingang zum Restaurant*



*1. Der Speiseraum im Pavillon*

*2. Ein Teil des Restaurants befindet sich in einem lichtdurchfluteten Pavillon*

*3. Der Neubau mit den modernen Zimmern*

*4. Detail in einem der Zimmer*

Marion kennenlernte, die dort im Service arbeitete, verschlug es den sympathischen Chef vorerst nach Flandern. „Im Scholteshof habe ich viel gelernt“, so Ruud. Mit 23 Jahren hat er sich selbstständig gemacht und die „Hostellerie Le Val d’Amlève“ übernommen.

Das schöne Gebäude, eine Villa aus dem Jahr 1935, war damals bereits als Hotel konzipiert und geplant worden. Marion und Ruud Roxs haben das prachtvolle Haus komplett renoviert, später dann den Wintergarten bauen lassen, der pavillonartig heute einen Teil des Restaurants beherbergt.

2007 schlussendlich wurde ein neuer, moderner Anbau mit hochwertigen, den Ansprüchen entsprechenden Zimmern, nur zwanzig Meter neben der Villa errichtet.

Nach einem Spaziergang im Park fanden wir uns zur abgemachten Zeit im Restaurant der Hostellerie ‚Le Val d’Amlève‘ ein. Der Empfang war herzlich und zum Auftakt reichte uns Jean, der humorvolle Maître d’Hôtel einen frisch-fruchtigen Champagner Brut Tradition von Gardet aus Chigny-les-Roses. Der feine Schäumer gefiel durch seine Ausgewogenheit. Er war der perfekte Begleiter zum Gruß aus der Küche, einem delikaten Tatar vom isländischen Kaisergranat auf feinem Gazpacho von weißem Spargel, zu dem hauchdünnes Toastbrot serviert wurde.

Die überwiegend aus Pinot Noir und Pinot Meunier bestehende Cuvée mit den zartbitteren Noten im langen Abgang passte später auch zum Glatbutt in der Kartoffelkruste, auf sämiger Beurre blanc Sauce. Als wir den Schaumwein für die hiesige Reportage ablichten wollten, wartete Jean vorerst mit einer vollen Flasche Kidibul, dem Kindersekt mit Apfelgeschmack, auf. Laetare, der wallonische Karneval lässt grüssen! Dann brachte er flugs den Champagner von der Marne.

Zur schmackhaften Vorspeise, bestehend aus gebratener Gänseleber mit Popkorn und Frühlingsgemüse tranken wir einen Elsässer Gewürztraminer von Trimbach aus Ribeauvillé.

Nach dem klassischen Entremets in Form eines erfrischenden Champagner-Sorbets, mit Limonensaft und Eiweißschaum verfeinert, folgte der Hauptgang, bei dem Küchenchef Ruud Roxs seine Vorliebe für Fischgerichte ins rechte Licht zu rücken wusste.

Gebratenes Glatbuttfilet mit gratinierter Haube auf Spinat, dazu eine Timbale von passendem Gemüse. Begleitet wurde der plat de résistance von einem kräftigen, im Barrique ausgebauten Chardonnay aus der Napa Valley. „Ich mag diesen ausdrucksvollen Weißwein mit den buttrigen Noten und den Anklängen an eingelegte Mirabellen vom Weingut Cuvaison aus Carneros“, betonte der Hausherr während einer kurzen Kochpause.

Abschließend servierte uns Jean Schwind eine aromatische, pochierte Birne mit konfitierten Agrumen zum Nachtisch. Alles in allem können wir von einem gelungenen Abendessen und einem freundlichen, professionellen Service in einem sehr angenehmen Ambiente sprechen.



*Der Karneval der Blancs Moussis*



*Stavelot liegt in den südbelgischen Hautes-Fagnes*



*Ein `Blanc Moussi` im Treppenhaus des Hotels*



*Karneval Stavelot*



*Detail im Speiseraum*



*Blick auf die einstige  
Abtei von Stavelot*



*Maître d'Hôtel Jean Schwind mit seiner Frau Pascale, die zum Küchenteam von Chefkoch Ruud Roxs gehört*



*Champagner Brut Tradition von Gardet aus Chigny-les-Roses*



*Tatar de Langoustines auf Gazpacho vom weissen Spargel*



*Chardonnay aus der Napa Valley und Gewürztraminer aus dem Elsass*



*Zwischendurch ein Champagner-Sorbet mit Vanille*



*1. Filet de Barbue mit gratinierter Haube auf Spinat und Mangold*



*2. Gebratene Gänseleber mit Popcorn und Frühlingsgemüse*



*3. Pochierte Birne mit Agrumen zum Nachtisch*



*Das Frühstück wird serviert*



*Vinalu-Redakteurin Liliane Turmes im Interview mit dem Hausherrn*

Am nächsten Morgen nahmen wir ein stärkendes Frühstück im Pavillon ein. Danach stand ein Treffen mit Ruud Roxs und seinem Sohn Lars an.

„Das Küchenteam besteht aus Bryan Royaux, meinem Second sowie einem Koch aus Tunesien, Lassad. Auch auf Pascale Schwind, die bessere Hälfte von Jean, unserem Maître d’Hôtel, kann ich in der Küche nicht verzichten“, sagt der Chefkoch und Gastgeber. Zum Ende des Jahres wird Lars, der 25jährige Sohn von Ruud und Marion Roxs, das Hotel übernehmen. Bis dahin stehen etliche Änderungen betreffend den aktuellen Speisesaal ins Haus.

„Wir wollen, dass auch junge Hotelgäste in unser Restaurant kommen. Durch die Rennstrecke in Spa-Francorchamps, die vielen Wanderwege in der Umgebung und die Fahrradwege durch die Hautes-Fagnes ist unsere Kundschaft sehr unterschiedlich“, erklärt uns gegenüber der Junior.

Momentan können im L-förmigen Speisesaal rund siebzig Gäste empfangen werden. Hinzu kommen ein weiterer Saal in der Villa sowie die große, ruhig gelegene Terrasse während der Saison.

Hausherr Ruud Roxs ist nicht nur Gastgeber und Küchenchef. Er kümmert sich auch um die Ausstattung der Weinkarte des Hauses. Letztere orientiert sich an den bekannten Regionen Frankreichs. Wer in Feierlaune ist, kann sich unter den Cuvées von Mumm, Pommery, Philipponnat und Gardet den passenden Champagner zum Essen, oder zum Genießen in der gemütlichen Lounge, aussuchen.

„Le Val d’Amblève“ in Stavelot ist ab Aachen, Lüttich, Köln oder Bonn schnell zu erreichen. Die Region besticht durch ihre ursprüngliche Natur und erinnert teilweise an die schottischen ‚Lowlands‘. Auch Fliegenfischen hat Tradition in der Region. Das betont klassisch gehaltene Haus am Fluss Amblève ist im Übrigen auch Mitglied bei den „Hôtels de Charme et de Caractère“ sowie bei der „Association Hôtelière des Hautes-Fagnes“.

>> Das Romantik Hotel Le Val d’Amblève an der Route de Malmedy in B-4970 Stavelot ist täglich geöffnet. Weitere Infos unter der Telefonnummer 0032 080281440 und auf [www.levaldamblève.be](http://www.levaldamblève.be) Infos zu den Weinen unter [www.maison-trimbach.com](http://www.maison-trimbach.com), [www.cuvaison.com](http://www.cuvaison.com) und [www.champagne-gardet.com](http://www.champagne-gardet.com) Details zum Karneval von Stavelot und zu den Blancs Moussis, die es seit 1502 gibt, finden Sie unter [www.blanc-moussi.com](http://www.blanc-moussi.com) und auf [www.laetare-stavelot.be](http://www.laetare-stavelot.be)

# Durchsetzungsvermögen, auch abseits des Asphalts

Der Mercedes GLC 4MATIC, das Auto zur Kolumne „Akte VIP“

Von Romain Batya



Wenn die Nischenmarke Subaru als der japanische Spezialist für Allradautos schlechthin gilt (siehe unsere Kolumne „Der Abstecher“), so ist Mercedes-Benz der Fahrzeugbauer für hochwertige, deutsche Limousinen und Kombis der Luxusklasse. Als goldener Mittelweg in unserer hiesigen Ausgabe 34 gilt demnach der GLC, ein edler Kompakt-SUV mit viel Durchsetzungsvermögen.

Das hat insbesondere seine Richtigkeit für die Modelle, die mit dem Allradsystem 4MATIC sowie einem Selbstzünder mit hohem Drehmoment und einem automatischen 9G-Tronic Getriebe (Serie) ausgestattet sind. Und unser Testfahrzeug, ein GLC 250d 4MATIC, entsprach genau diesen Kriterien.

Nicht nur dank optionaler Luftfederung gleitet der Mercedes ohne jegliche Anstrengung über die belgische Autobahn. Diese ist auf grossen Teilen noch mit der früher verwendeten Beton-Unterlage ausgestattet. Was dazu führt, dass manch ein Autofahrer sich akustisch wie in einem Güterzug fühlt. Weit gefehlt für uns, denn beim GLC stellt sich dieses Gefühl partout nicht ein. Der SUV schwebt über den Asphalt. Und je schneller man unterwegs ist, umso eindrücklicher wird einem bewusst, dass die akustische Dämmung des Fahrgestells und der Kabine nur vom Feinsten sein können.

In der Umgegend von Spa geht es dann vierzig Kilometer über gewundene Landstrassen und teilweise über Feldwege. Das Wetter schlägt mittlerweile Kapriolen und beschert uns kräftigen Graupel und feine Schneeschauern. Der Mercedes lässt sich davon nicht beeindrucken. Und auch abseits der Strasse, dort wo Asphalt ein Fremdwort ist und sich Füchse und Dachse bewusst aus dem Wege gehen, zieht der GLC unberührt weiter, in Richtung Stavelot. Wir haben es demnach nicht mit einem Boulevard-Offroader zu tun, der nur im schmucken Outfit zu glänzen weiss. Für das Sicherheitsgefühl hinter dem Lenkrad eine durchaus förderliche Sache.

Ursprung allen Könnens sind nicht, wie beim eckigen Vorgänger Namens GLK, Untersetzung und Differenzialsperren, sondern die, über ein mächtiges Drehrad an der Mittelkonsole, frei wählbaren Programme. Letztere sind etwas anders eingeteilt als beispielsweise beim englischen Urgestein in Sachen 4x4. Da geht etwas in Sachen Glätte, rumpeliger Untergrund, sprich Gelände, Steigungen, Anhängerbetrieb und Freischaukeln. Das letztgenannte der fünf Fahrprogramme kann, je nach der bereits eingebrachten Fahrbescherung des Piloten, ganz schön hilfreich sein. ►

V  
I  
N  
A  
L  
L  
U



204 PS leistet der Diesel-Vierzylinder, der übrigens mit einem separaten Tank für den Diesel-Zusatzstoff AdBlue® ausgestattet ist, erkennbar am kleineren, blauen Einfüllstutzen unter dem Tankdeckel (siehe Foto). Dieser Stoff wird dem Kraftstoff automatisch in homöopathischen Dosen zugesetzt und sorgt für einen stark verminderten Abgasausstoß sowie eine bessere Motorleistung. 15000 Kilometer kommt ein GLC mit einer Tankfüllung AdBlue®  
Der Dieserverbrauch des Fünftürers mit dem eleganten Interieur und dem beachtlichen Kofferraum, der durch sein «nach oben offenes» Konzept auch hohes Sperrgut mühelos schlucken kann, liegt bei 5,3 Litern pro 100 Kilometer und ist demnach erfreulich gering für ein recht schweres Fahrzeug mit einem 2,1-Liter-Turbodiesel, den man bei niedrigen und mittleren Drehzahlen nun wirklich kaum arbeiten hört.

>>> In Luxemburg liegt der Basispreis für den optisch durchaus gelungenen Mercedes-Benz GLC 250d 4MATIC bei 47268.- € TTC. Der Preis unseres Testautos wurde mit 64034.- € TTC angegeben. Optionale Ausstattungen schlagen bei Daimler wie gewohnt kräftig zu Buche.  
(Stand der Preise in Luxemburg ist der Monat Mai 2017)  
Alle Fotos von Romain Batya.



V  
I  
N  
A  
L  
L  
U



**Ourdaller besitzt die grösste Ölmühle der Region**



**Norbert Eilenbecker mit einigen neuen Produkten auf Hanfbasis**



**Buchweizennudeln, handwerklich hergestellte Öle, Honig und verschiedene Senfsorten**

*Unter der Bezeichnung « Natur Pur vun der Our », werden die Erzeugnisse der Landwirtschaftlichen Genossenschaft „BEO“ in ganz Luxemburg angeboten. Untenstehend das auf Französisch verfasste Interview mit Herrn Norbert Eilenbecker, dem Gründer und Präsidenten der Our-Tal Genossenschaft OURDALLER*

## ‘Ourdaller’, une coopérative de produits agricoles haut de gamme

*Pour réaliser l'interview avec Norbert Eilenbecker, président fondateur de la BEO (Bauerninitiative Eisleck & Naturpark Ourdall) ainsi que créateur et co-partenaire de la coopérative agricole OURDALLER, nous nous sommes déplacés lors d'une journée agréablement ensoleillée à Kalborn, un petit village pittoresque de l'Oesling (Ardenne Luxembourgeoises), situé à quelques kilomètres de l'Our, qui dans cette partie du pays, fait fleuve frontière entre le Luxembourg et l'Allemagne.*

La famille Eilenbecker est originaire de Kalborn. Ensemble avec son frère et sa sœur, Norbert exploite l'entreprise agricole de la famille depuis des décennies. Début des années 1990, la décision fut prise de changer du concept classique de ferme laitière en ferme productrice de produits alimentaires haut de gamme, et de niche.

« Nous avons débuté avec la production de sarrasin, qu'on appelle couramment blé noir. En fait cette plante à fleurs annuelle n'est pas une variété de blé. En tant que pseudo céréale, le 'Wëlkuar', que nous appelons dans la vallée de l'Our simplement 'Wëllen' (le sauvage) est cultivé chez nous depuis la nuit des temps. Des populations entières ont subsisté lors des grandes famines grâce aux 'Stärzelen' et à la farine de sarrasin », explique Norbert Eilenbecker, qui aime son métier et qui sait également en parler.

Aujourd'hui la coopérative 'Ourdaller' produit trois types de farines de sarrasin, ainsi qu'une palette de pâtes à base de sarrasin. Des pâtes sans gluten font partie intégrante de l'offre. Outre les farines, graines et pâtes, Ourdaller fait également de la moutarde artisanale, distribuée entretemps sous six variétés. Le miel, dont Norbert Eilenbecker pense que c'est le meilleur du pays, vient de 25 producteurs situés dans la région.

« La bière Ourdaller est élaborée désormais par la brasserie Simon sur le site du Cornelyshaff, tandis que nos eaux de vie sont distillées avec nos ingrédients chez un petit distillateur à Buschdorf », dit Eilenbecker, qui se vante d'être le propriétaire du plus puissant moulin à huiles spéciales de la Grande Région.

Kalborn est également un lieu de fabrication d'huiles artisanales, toujours élaborées par première pression à froid. Tout comme une bonne huile extra vierge d'olives sélectionnées. L'huile de Colza étant l'unique huile du moulin de Kalborn que se prête aussi bien pour des préparations de plats froids que de plats chauds. Quant aux huiles de tournesol, de chanvre, de pavot ou de lin, ce sont des produits naturels qui supportent mal des températures élevées. On les utilise pour la confection de plats froids, voire pour des salades, des carpaccios et bien d'autres entrées plus ou moins sophistiquées. Si d'un côté l'huile de tournesol a un goût relativement neutre, le chanvre, le pavot et le lin sont vraiment aromatiques et rehaussent tous les plats. Toutes les huiles Ourdaller ont décidément un effet positif sur le métabolisme humain. « Un détail important, à ne pas oublier », précise Norbert Eilenbecker.

Aujourd'hui 'Ourdaller' se compose de six partenaires, entreprises familiales, qui cultivent une centaine d'hectares de terres, uniquement destinées à fournir des denrées alimentaires exceptionnelles.



# Luxemburg tischt auf

Wo Wellness auch durch den Magen geht  
In der Walferdinger Pidal sind Themenabende der Renner

*Von Rischu Grandorf, Helene Latour und Romain Batya*  
(Alle Fotos von Romain Batya)



*Der obere Speisesaal im Restaurant*



*Chefkoch Claude Dellandrea in Aktion*

Seit Jahren ergänzen sich in der Walferdinger Pidal nördlich der Stadt Luxemburg das Schwimmbad mit dem Wellness- und Spa-Bereich und die Gastronomie des Hauses, sprich das Restaurant „Aux Berges“. Nun hat das Team um den jungen Chefkoch Claude Dellandrea neue Konzepte entwickelt.

In der Pidal, der beliebten Wohlfühl-Einrichtung der Luxemburger Gemeinden Walferdingen, Steinsel und Lorentzweiler gibt es neben einer weitläufigen Schwimmbad- und Saunalandschaft und dem entsprechenden Wellnessangebot auch ein Restaurant der Sonderklasse.

Das ‚Aux Berges‘ (der Name, ein Wortspiel, setzt sich aus der Mehrdeutigkeit zwischen ‚Herberge‘ und ‚an den Ufern‘ zusammen, wobei hier die Ufer des Flusses Alzette gemeint sind) steht allen Feinschmeckern offen. Neuerdings gibt es einen separaten Eingang, falls die Gourmets von außen, ohne Umweg durch die sportliche Einrichtung, ins Restaurant gelangen wollen. Vom Ambiente her erinnert der Kulinariktempel durch die Verwendung heller Hölzer und durch den offenen Kamin an ein skandinavisches Blockhaus, ein stimmiger Übergang zum Rest der Anlage.

„Unser Restaurant ist täglich, ausser am Sonntagabend und am Montagmittag geöffnet. Wir verwöhnen die Gäste mit schmackhaften Gerichten sowie einem gastronomischen Menü. Mittags über der Woche bieten wir auch ein Tagesgericht an“, sagt Chefkoch Claude Dellandrea. Der 37-jährige stammt aus Lothringen, hat ab 2003 fünf Jahre bei Peter Körner (damals der Küchenchef im gastronomischen Restaurant Les Roses in Mondorf) gearbeitet, bevor er 2008 nach Walferdingen kam. Claude hat eine traditionelle Ausbildung als Koch absolviert, sein Talent wurde ihm aber bereits in die Wiege gelegt. „J’ai grandi dans les casseroles“, (Ich bin in der Küche meiner Mutter groß geworden) so Dellandrea.

Marco Thinnes und Paul Pepin, die Verantwortlichen in der Pidal, sind vom jungen Küchenchef begeistert, da er zusammen mit seinem vierköpfigen Team für Kurzweil auf der Speisekarte sorgt. „Seitdem wir jeden Samstag ein spezielles Menü anbieten, haben sich die Themen-Abende zu einem regelrechten Renner entwickelt. Wer sich einen Platz sichern will, muss lange im Voraus reservieren“, sagt Thinnes, der selbst ein bekennender Gourmet ist.

Fazit: Zum Entspannen und zum Abschalten vom stressigen Alltag gehören neben der sportlich-erholsamen Aktivität auch die Genusskultur, sprich vergnügliches Schlemmen und moderates Trinken, eben immer dazu.

>>> Das Restaurant ‚Aux Berges‘ in der Pidal befindet sich in der Rue des Près in L- 7246 Helmsange bei Walferdingen, nördlich der luxemburgischen Hauptstadt. Weitere Infos unter der Telefonnummer 00352 339172-1 und auf [www.pidal.lu](http://www.pidal.lu)



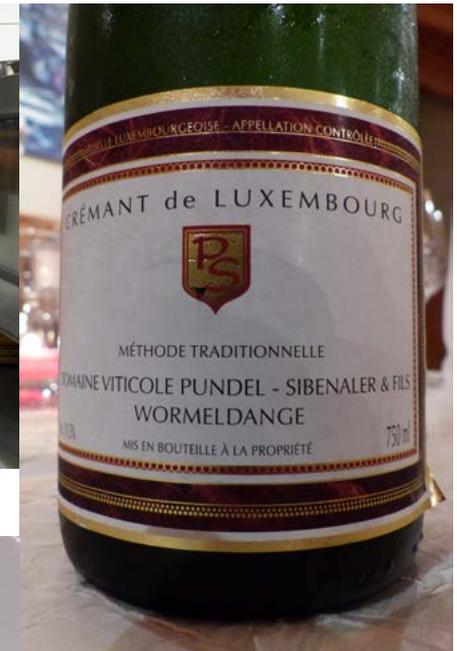
*Kellner Sami Yahyaoui*



*Gratinierte Seesunne mit Meeresfrüchten und grünem Spargel*



*Kalbsfilet mit Gorgonzola und Gemüse*



*Ein Crémant Brut von Pundel-Sibenaler aus Wormeldingen*



*Ein Riesling Peteschwengert 2014 von Pit Pundel*

Der Abstecher (Folge 27)

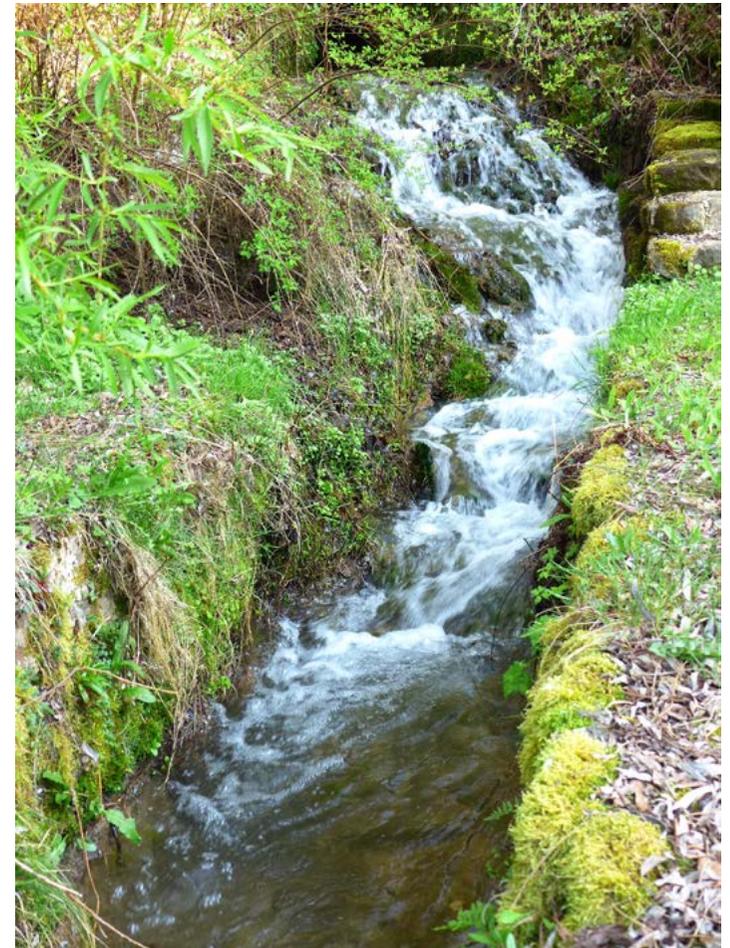
# Kulinarische Freuden in einer der ältesten Mühlen Luxemburgs

Das Landhotel «Au Vieux Moulin» in Lauterborn ist ein echter Geheimtipp

*Von Liliane Turmes, Romain Batya und Rischu Grandorf*  
(alle Fotos von Romain Batya)



*Blick vom Eingang des Hotels auf das Restaurant*



*Viele Quellen speisen den Lauterborner Bach*

Im luxemburgischen Lauterborn, knappe fünf Minuten entfernt von Echternach, der ältesten Stadt Luxemburgs, gibt es ein schmuckes Landhotel mit einem Restaurant der Sonderklasse. Ehrliche Gastfreundschaft und wahre Bescheidenheit sind zwei Tugenden, die heute eher rar geworden sind, die den Besitzern des «Au Vieux Moulin» jedoch am Herzen liegen. Denn das Ehepaar Isabel und Philippe Boulliat sind Gastgeber und Gastronomen der alten Schule. Für Feinschmecker jeden Alters heisst die Devise demnach „ankommen, entspannen und sich wohlfühlen“.

Isabel Boulliat ist Luxemburgerin und stammt aus Echternach. Sie kann die Gäste nicht nur beraten, wenn es um die Speisen auf der regelmässig wechselnden Karte oder um Weine von der Luxemburger Mosel geht. Sie weiss auch über die Geschichte und die beeindruckende Architektur der Abteistadt an der Sauer Bescheid. „Das im Kern mittelalterliche Echternach ist eine der ältesten Kulturstätten Europas. 698 vom hl. Willibrord, einem Benediktinerabt aus der an Schottland grenzenden englischen Grafschaft Northumberland gegründet, ist die Abtei mit ihrer Orangerie und dem Rokokopavillon sowie den angrenzenden Patrizierhäusern sehenswert“, sagt Frau Boulliat.

Echternachs berühmte „Springprozession“ wurde 2010 von der UNESCO auf die Liste des immateriellen Kulturerbes der Menschheit gesetzt. Als pittoresk anmutendes Unikum findet diese, im Kern religiöse Veranstaltung, jährlich am Pfingstdienstag statt und zieht Tausende von Schaulustigen an.

Als schnell abfallendes Seitental der Sauer, die als Luxemburgs bedeutendster Nebenfluss der Mosel zu verstehen ist, wurde die perfekte Lage zur Nutzung der Wasserkraft rund um Lauterborn bereits vor mehr als tausend Jahren entdeckt. Auf einer Strecke von weniger als zehn Kilometer gab es noch vor hundert Jahren mehr als sechs Wassermühlen. Insgesamt sind die Region Lauterborn und das angrenzende Müllerthal sehr wasserreich. Allein die Namen sprechen Bände. Born, ist eine altdeutsche Bezeichnung für Quelle. Müllerthal braucht nicht näher erklärt zu werden.

Das Lauterborner Schloss hat seinen Ursprung als Lehnenschaft der Echternacher Benediktiner. Teile der heute noch vorhandenen Gebäude gab es bereits im Mittelalter. 1581 wurde die zum Bering gehörende Mühle urkundlich erwähnt. Heute ist das kleine Schloss mit seinen Weihern und Dependenzen ein Privatanwesen, das dem Publikum



*Der neue Hotelanbau, rechts die Mühle*



*Im Hausteich schwimmen japanische Karpfen*



*Zeitlos elegante Gästezimmer*



*Blick in den Speiseraum*



*Der moderne und helle Frühstücksraum*



*Kristalleuchter im Eingangsbereich des Hotels*



*Die Inhaber, Isabel und Philippe Boulliat*



**1. Zum Auftakt Jakobsmuscheln an Quinoa-Salat**

**2. Grüne und weisse Spargel mit Morcheln auf Porto-Reduktion als Vorspeise**

**3. Thunfisch-Carpaccio und Tatar vom Luxemburger Weiderind, eine weitere Vorspeise**

nicht zugänglich ist. Ganz anders verhält es sich mit der hinter dem Wall, näher zu Echternach hin liegende Mühle.

Aus ihr wurde vor langer Zeit bereits ein Gasthaus, das zu Beginn der 1990er Jahre von Isabel und Philippe Boulliat erworben wurde. Dort wo sich die Mühlenräder einst befanden, gibt es heute den zeitlos anmutenden Speisesaal des Restaurants und die komplett renovierten Wirtschaftsräume. Mit Verstand und Weitsicht im Detail als schönes Landrestaurant mit eigenem Hotel umgebaut, entstand das «Au Vieux Moulin». Auf Deutsch übersetzt bedeutet der Name zur «Zur Alten Mühle».

Um das Angebot an Zimmern zu erweitern, folgte 2010 ein moderner Anbau mit Frühstücksraum und sechs komfortablen, sehr ruhig gelegenen Zimmern. Den Bogen zum historischen Gebäude macht ein Portal, durch das der Kunde auf den privaten Parkplatz des Landhotels gelangt.

Trotz alledem liegt der Hauptakzent des «Au Vieux Moulin» auf dem Restaurant. Und das ist das eigentliche Geheimnis des Hauses, denn das regional bekannte Landhotel verfügt über eine gute und ehrliche Küche, deren Merkmale auf der Verwendung von Top-Rohstoffen und ausgesuchten Ingredienzien beruhen.

Küchenchef ist der Patron selbst, Philippe Boulliat. Mit neunzehn ist der, aus Lothringen stammende Franzose erstmals nach Luxemburg gekommen. Er arbeitete im Sporthotel Léiweck bei Ettelbrück und später im bekannten Hotel Bel Air in Echternach. „Zwischendurch lag eine aufschlussreiche Etappe in Neu-Kaledonien“, sagt Boulliat, der von sich behauptet, nur das zu kochen, was ihm auch selbst gut schmeckt. Eine Devise, die den Luxus klarstellt, den sich der Inhaber der «Alten Mühle» gegenüber seinem Beruf zugesteht. Allein dafür hat Philippe Boulliat gehöriges Lob verdient.

Ein dreifacher Gruss aus der Küche, einmal lauwarmer Kochkäse mit Kartoffelwürfel und Chili, einmal Meerespinnne mit Papaya und Kokosmilch, einmal Jakobsmuscheln an Quinoa-Salat, machten den Auftakt bei unserem Abendessen in Lauterborn.

Zu den Vorspeisen, bestehend aus einem kräftigen Tatar vom Luxemburger Weiderind auf feinem Carpaccio vom weissen Thunfisch mit Riesenkäpern und Mini-Cornichons sowie weissem und grünem Spargel mit Broccoli-Puree an Morcheln mit Portosoße, reichte Oberkellner Stéphane, der bereits seit siebzehn Jahren zum Team gehört, einen fruchtigen Crémant vom Weingut Mathis Bastian aus Remich. ►



*Eine Monopol-Lage, der Riesling von Claude Bentz aus Remich*



*Zander aus Wildfang, mit Rieslingsosse*



*Das Filet vom irländischen Lamm mit Fenchelsaat und Pinienkernen*

Ein, für den Jahrgang aussergewöhnlich harmonischer Riesling «Bech-Mâcher Gottesgöf» 2014 vom Remicher Weingut Claude Bentz, mit Aromen von Balipfeffer, weisser Melone und reifen Aprikosen, ordentlicher Frucht und einer schönen Mineralität im Gaumen sowie einem tollen Gleichgewicht im mittellangen Nachhall passte perfekt zu den Hauptspeisen; einem Zander aus Wildfang, gekonnt auf der Haut gebraten und mit feiner Rieslingsoße angerichtet sowie einem schmackhaften, zarten irländischen Lammfilet, verfeinert mit Fenchelsaat, dezent konfitierter Zitrone und knusprigen Pinienkernen.

Auch bei den Nachspeisen hat Philippe Boulliat einen Trumpf im Ärmel. Seine «Gourmandise tiède au chocolat», sprich seine lauwarmer Leckerei mit flüssiger Schokolade ist ein Gedicht und entspricht einer innovativen «Dame Blanche» in Kugelform, mit Schoko- und Vanillefüllung im Innern.

«Au Vieux Moulin» ist nicht nur bekannt wegen der originellen Nachtische. In der Region hat sich Boulliat einen Namen für Fischgerichte wie «Hummer mit Trüffel» und weitere, kulinarische Extravaganzen gemacht.

„Wir verarbeiten seit Jahren nur Meeresfisch aus Wildfang. Auch Meeresfrüchte aus der Aquakultur lehnen wir ab“, sagt Isabel Boulliat.

Wer im Restaurant der alten Mühle in Lauterborn einkehrt, sollte nicht zögern, ein Zimmer im Landhotel zu reservieren. Neben einer gehobenen, ehrlichen Küche, schön gedeckten Tischen mit Details wie Stoffservietten, einer kultivierten, aufmerksamen Bedienung sowie einer angenehmen Atmosphäre und modernen, ruhig gelegenen Zimmern (nur das Rauschen des Lauterborner Baches ist als beruhigendes Hintergrundgeräusch zu vernehmen) ist es, wie oben angebracht, die echte Gastfreundschaft der Besitzer, die den einmaligen Charme des Ortes ausmacht.

Das Landhotel «Au Vieux Moulin» im luxemburgischen Lauterborn bei Echternach ist täglich geöffnet. Von dienstagabends bis freitagmittags wird im Restaurant ein Tagesmenü (menu du marché) neben den à la Carte Gerichten angeboten. Weitere Infos unter der Telefonnummer 00352 720068-1 und auf [www.hotel-au-vieux-moulin.lu](http://www.hotel-au-vieux-moulin.lu)

# Sechs Sterne müsst ihr sein...

## Der Subaru Levorg, unser Auto zur Kolumne „Der Abstecher“

*Von Romain Batya*

Subaru, der japanische Spezialist für Allradfahrzeuge mit Boxermotoren, hat mit dem Levorg die goldene Mitte zwischen seinen WRX STI-Rennmaschinen und seinen klassischen Geländewagen wie dem Forester und dem Outback gefunden. Auch wenn der Name etwas eigenwillig klingt, so ist der Levorg ein Auto, das durch seine gute Strassenlage und das ausgeglichene Fahrverhalten bereits nach wenigen Kilometern überzeugt.

Perfekt aufeinander abgestimmt sind der Vierzylinder-Benziner, ein lauffähiger Boxer mit kompakten Ausmassen und niedrigem Schwerpunkt, und das Automatikgetriebe CVT Lineartronic. Letzteres beansprucht für sich die erstaunliche Fähigkeit, über den gesamten Drehzahlbereich die Kraft des Motors linearförmig an alle Räder weiterzugeben. Ein spürbares Abfallen des Drehmoments beim nicht spürbaren Gangwechsel via elektronischen Impuls gibt es demnach bei unserem Testauto nicht. Das hängt damit zusammen, dass das 1,6 Liter Aggregat eine satte Höchstleistung von 170 PS bietet und ab 1800 U/min sein maximales Drehmoment von 250 Newtonmetern bereits erreicht hat.

Ausserdem sorgt das Konzept des permanent Allradgetriebenen Levorg, der markentypisch mit dem patentierten «Symmetrical AWD» ausgestattet ist, für eine ausgewogene Fahrdynamik. Dieses technische Schmankerl bedeutet, dass das elektronisch gesteuerte Automatikgetriebe genau in der Mitte des Autos zu finden ist und die vier Kardanwellen zu den Rädern demnach gleich lang sind. Wir schweifen kurz ab in die Welt der physikalischen Gesetze, die insbesondere für Allradfahrzeuge gilt. Und Subaru ist weltweit die einzige Marke, die das beschriebene Teil bisher in der Grossserie verbaut.

Aus den eben erläuterten, technischen Raffinessen ergibt sich ein flinkes und agiles Auto, das mit niedrigen Motorgeräuschen und einem ebenfalls (für einen Benziner mit permanentem Allradantrieb) niedrigen Verbrauch angenehm überrascht. Subaru gibt einen ECE-Durchschnittsverbrauch von 7,1 Liter pro 100 km an. Unser wirklicher Verbrauch, auf echten Strassen, Autobahnen und unbefestigten Wegen kommt mit 7,2 Litern auf hundert den Angaben des Herstellers fast gleich.



# V I N A L U

Auch wenn die Optik der sportlichen Karosserie wegen der mächtigen Hutze auf der Motorhaube (ein weiteres Markenzeichen von Subaru), den dicken Seitenschwellern und den beachtlichen, beidseitig am Heck sichtbaren Endrohren der Auspuffanlage nicht jedem gefällt, so ist das Ambiente des Innenraums vollends gelungen. Blaue Nähte an den Ledersitzen, am Lenkrad und an der Haube der gut ablesbaren Cockpit-Instrumente sorgen für Kontraste.

Wer es noch nicht wissen sollte, dem sei gesagt, dass auch die Hintergrundfarbe des ovalen Subaru-Logos mit den sechs silbernen Sternen die gleiche Farbe hat.

Ein Subaru baut immer auf aktive Sicherheit für den Fahrer und seine Passagiere. Dementsprechend lobenswert ist die serienmässig verbaute «EyeSight Driver Assist Technology», ein System, das diverse Sicherheitsausstattungen wie Totwinkel- und Querverkehrsmelder, adaptive Abstands- und Geschwindigkeitsregelung sowie einen Spurhalte-Assistenten beinhaltet, der manchmal für alle Verkehrsteilnehmer von Nutzen ist.

Via Drückertaste linksseitig, unterhalb des Lenkrads lässt sich der «Lane Assist», der sehr genau arbeitet (optische und akustische Warnungen), jedoch ausschalten.

Der Innenraum des Levorg ist geräumig. Fünf Insassen sind auch auf langen Strecken komfortabel unterwegs. Die Ladekapazität lässt sich, wie bei einem Kombi üblich, flexibel nutzen.

Fazit: Mit dem Levorg bietet Subaru einen Sport-Kombi vom Feinsten an, der sich problemlos mit der Konkurrenz messen kann, egal ob Kombi, Station Wagon oder Shooting Brake.

>>> In Luxemburg liegt der Preis für den Subaru Levorg bei 29675.- € TTC für die Ausstattungslinie COMFORT und bei 33545.- € TTC für die Ausstattungslinie PREMIUM (Stand Mai 2017) Alle Fotos von Romain Batya.



# V I N A L U

# Winzer & Komödiant Pierre Richard in Luxemburg

## Der grosse Blonde mit den frischen Weinen



*Die Corbières AOP von  
Château Bel Evêque*



*Pierre Richard beim  
Pressetermin*

*Er ist Schauspieler, Komiker und seit dreißig Jahren Winzer im Süden Frankreichs. Der französische Komödiant Pierre Richard, der mit Filmen wie „Der grosse Blonde mit dem schwarzen Schuh“ bekannt wurde, war vor kurzem in seiner Rolle als Winzer mit Kultstatus zu Gast im Luxemburger Kurort Bad Mondorf.*

Im oben genannten filmischen Meisterstück, einer Agentenfilm-Parodie aus dem Jahr 1972, spielten neben Pierre Richard auch Jean Rochefort, Bernard Blier, Jean Carmet und Robert Dalban (um nur diese zu nennen) mit. Der Erfolg war praktisch vorprogrammiert.

Vielleicht war es der Titel eines anderen Kultfilms, diesmal aus dem Jahr 1986, den Pierre Richard zum Anlass nahm, um sich als Winzer zu versuchen. Denn in „Les fugitifs“, auf Deutsch „Die Flüchtigen“ spielten Pierre Richard und Gérard Depardieu die Hauptrollen. Dass Depardieu auch Winzer ist, wissen viele. Ihm gehört unter anderem das „Château de Tigné“ im Anjou.

Als die Kriminalkomödie kurz vor Weihnachten anlief, hatte der „Grosse Blonde“ bereits zugeschlagen. Er war kurzerhand aus der Filmbranche geflüchtet um sich ein insgesamt 50 Hektar umfassendes Landgut in Gruissan, einem alten Fischer- und Winzerdorf direkt im Lagunengebiet hinter Narbonne zu kaufen. Natürlich hing er seinen ursprünglichen Beruf nicht ganz an den Nagel.

Zusammen mit seiner Schwester modernisierte Pierre Richard den Betrieb, den sie „Domaine de l'Évêque“ nannten. Die Weine werden größtenteils in Paris verkauft, da der Kultwinzer dort einen eigenen Laden betreibt.

Zurück zum Château „Bel Evêque“ in der geschützten

## Vinalu-Ticker

## Vinalu-Ticker

## Vinalu-Ticker

Ursprungsbezeichnung Corbières OAP. Das Weingut am Meer ist rechts und links von Lagunen umgeben, die teilweise als Salinen genutzt werden. Auf einer felsigen Anhöhe wachsen die klassischen, roten Rebsorten des Languedoc wie Grenache, Mourvèdre, Carignan, Cinsault und Syrah. Grenache Blanc und Bourboulenc werden für die Weisswein-Cuvée angebaut. Frische, recht leichte Roséweine sind typisch für die Region. Dementsprechend bietet das Weingut auch einen Rosé an.

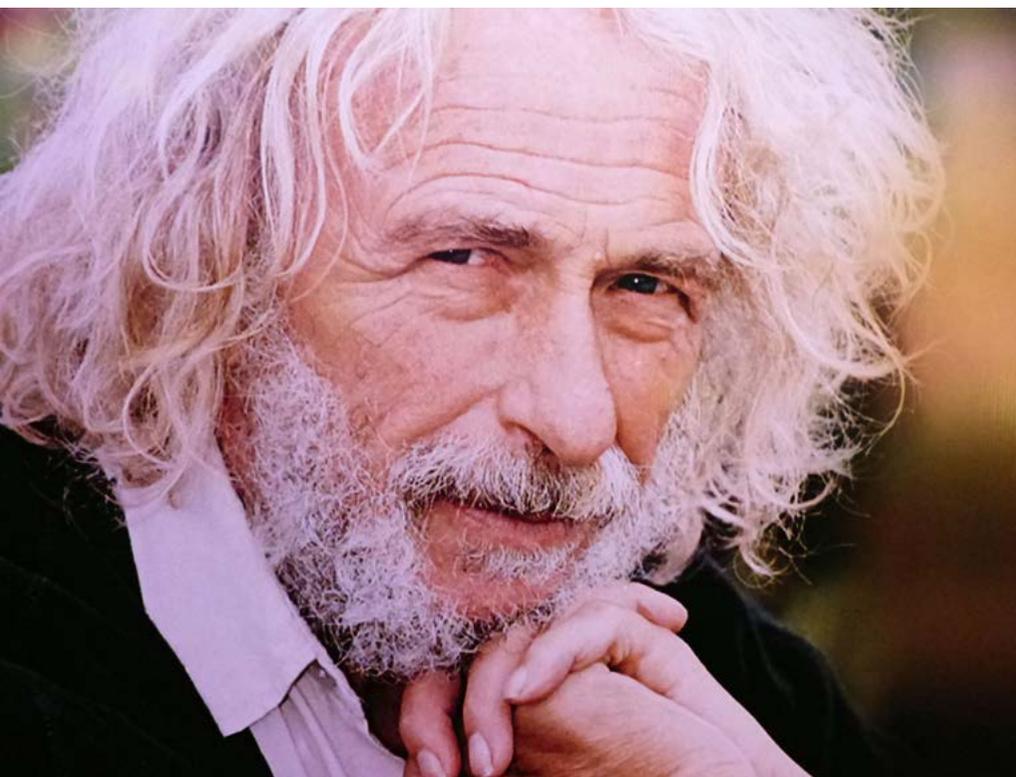
Seine Weine, die stark durch das Meeresklima sowie die Kalk- und Schieferböden beeinflusst werden, vermarktet Pierre Richard hauptsächlich in Frankreich. Zu den Klassikern gehören die rote ‚Cuvée Cardinal‘, der ‚Château Bel Evêque‘, den es als Rotwein oder Rosé gibt, sowie die Topweine ‚Cuvée Personnelle‘ (nur sortenrein), ‚Noces d'Argent‘, Jahrgang 2010 und ‚Blondus Ricardus‘, von dem aktuell der Jahrgang 2014 zu haben ist.

Dass Pierre Richard mittlerweile 83 Jahre alt ist und immer noch seinen erstaunlichen, teilweise bissigen Humor hat, kommt wahrscheinlich durch den Wein. Dass es sich dabei um Corbières, eine der berühmten Bezeichnungen aus dem Languedoc handelt, ist für die Region sicherlich von Vorteil.

Rund 1300 Weingüter gehören zur AOC Corbières, die rund 10 000 Hektar umfasst. Laut der neuen Qualitätsbezeichnung des Conseil Interprofessionnel des Vins AOC du Languedoc et des IGP Sud de France wird Corbières AOC heute den „Grands Vins du Languedoc“ zugeordnet.

>> Weitere Infos unter der Telefonnummer 0033 468 750 048 und auf [www.vinspierrerichard.com](http://www.vinspierrerichard.com) Alle Fotos sind von Romain Batya aufgenommen worden.

Helene Latour



*Pierre Richard, wie man ihn kennt*



*Vinalu-Redakteurin Liliane Turmes mit dem bekannten Winzer*

VINALU- Spezialreportage Winterweine

# Eindrücke von der Anteprima Sagrantino in Montefalco

Bewerten und Geniessen auf „Umbriens Balkon“

*Von Liliane Turmes, Harry Montagnola und Romain Batya (Alle Fotos von Romain Batya)*



*Der Gemeindeplatz von Montefalco*

Das italienische Montefalco liegt zwischen Spoleto und Perugia, im Herzen Umbriens. Von hier kommt ein Wein mit Kraft und Charakter. Bei der diesjährigen «Anteprima Sagrantino» konnten wir uns ein Bild von der Entwicklung eines Kultweins machen, der vor langer Zeit in einem Atemzug mit Barolo und Rosso di Montalcino genannt wurde.

Ihren Namen bekam die Kleinstadt Montefalco, die wie ein Vogel auf einer runden Bergkuppe thront und wegen ihrer Lage und wegen des herrlichen Panoramas über das flache Land der „Balkon Umbriens“ bezeichnet wird, durch den Stauferkönig Friedrich II, der auch Kaiser des deutsch-römischen Reiches (1220 – 1250) war. Er liess die Wehranlagen der Stadt, die sich damals Coccorone nannte, in den Jahren 1239 und 1240 ausbauen und ging gleichzeitig seiner bevorzugten Freizeitbeschäftigung, der Falkenjagd nach. In seinen Diensten standen Falkner aus Arabien, durch Kontakt mit den Sarazenen verbesserte er die Beizjagd und führte die Falkenhaube bei uns ein. Als Kaiser verfasste er sein Buch (De arte venandi cum avibus - Über die Kunst, mit Vögeln zu jagen), das über Jahrhunderte als Referenz in der Falknerei galt.

*Plakette am Sitz  
des Konsortiums*



*Ein Rotwein  
von Format*



*Blick aus der  
Locanda del  
Teatro auf die  
Piazza del  
Comune*



*Im Palazzo  
Bontadosi ist  
man bestens  
untergebracht*

Dies zur Geschichte von Montefalco. Warum die Stadt heute noch einen feudalen Flair ausstrahlt, hat mit ihren Kultur- und Kunstschätzen, ihrer Architektur, den alten Küchentraditionen Umbriens und der neuen Sicht auf den Montefalco Sagrantino DOCG zu tun.

Um den neuen Jahrgang 2013 während der «Anteprima Sagrantino» zu bewerten, waren wir eigens von Luxemburg über Florenz nach Montefalco angereist.

Montefalco Sagrantino DOCG muss mindestens 37 Monate reifen, bevor er vermarktet werden darf. Der 2013er wurde vom lokalen Konsortium mit 4 von 5 Sternen ausgelobt und entspricht demnach einem sehr guten Jahrgang. Sagrantino wird ausschliesslich aus der autochthonen, roten Traube gleichen Namens gekeltert, die nur hier angebaut wird. Der Wein, der vom Aroma her an Brombeeren erinnert und vereinzelt auch an reife Holunderbeeren lässt, weist darüber hinaus tiefgründige Nuancen von Waldfrüchten und nassem Laub auf. Teilweise sind, je nach der Bodenbeschaffenheit, rustikalere Akzente von Leder, insbesondere von Sattelzeug festzustellen. Grösstenteils hat der Montefalco Sagrantino DOCG eine gute Struktur und einen komplexen Körper. Er ist granatrot bis schwarz. Konzentrierte Tannine und hohe Polyphenolwerte verleihen ihm seine ausgesprochene Langlebigkeit. Zu gegrilltem Fleisch, zu Flug- und Haarwild passt er bestens. Er ist sicherlich kein Wein für Anfänger oder Etikettentrinker, da er nicht leicht zugänglich ist und verstanden werden muss.

Als herausragende Exemplare des Jahrgangs 2013 bezeichnen wir folgende Weine: Den Sagrantino der Viticoltori Broccatelli Galli, denjenigen vom Weingut F.illi Pardi und auch den Sagrantino «Colle Grimaldesco» von Tabarrini.

Bei den rund 25 Proben Montefalco Sagrantino von 2007 die dann folgten, wurde verständlich, warum Sagrantino als einer der herausragenden Weine Italiens gilt. Kein einziges Muster machte einen müden Eindruck. Einige waren unausgeglichen, aber die meisten konnten durch gute Balance, geschliffene Tannine und bereits jetzt vorhersehbares Potenzial glänzen.



*Rotweine, so weit das Auge reicht*



*Wie gemalt, das mittelalterliche Montefalco*



*Der fröhliche Falke liebt Sagrantino*

Die zehn Jahre alten Weine sind in der Nase grösstenteils zugänglicher als die 2013er. Am Gaumen bemerkt man, dass sie die ihnen eigenen, salzigen Nuancen durchwegs entwickeln. Die Tannine sind runder, ohne jeglichen Anflug von Müdigkeit. Aus einem Flight von 25 Weinen behielten wir drei Exemplare als aussergewöhnlich ausgewogen und mit einer, für ihr Alter beachtlichen Aromenvielfalt, zurück.

Neben dem Sagrantino von Romanelli, der in der Nase opulente Akzente von Brombeeren und reifen Pflaumen aufwies, im Gaumen ausgewogen und nachhaltig, mit salzig-aromatischen Nuancen erschien, während der leichte Bitterlakritz-Ton im Abgang ihm förderlich war, war es erneut der vegetabil-fruchtige Rote von Filli Pardi, der sich hervorzuheben vermochte. Beachtlich war auch «Le Mura Saracene» von der Fattoria Goretti. Besonders im langem Nachhall gefielen die feine Frucht und die dezent-mineralischen Graphit-Töne.

Nach den längeren Verkostungen der trockenen Montefalco Sagrantino probierten wir auch einige Muster des Montefalco Sagrantino Passito. Ursprünglich wurde Sagrantino eigentlich nur als Süsswein angebaut. Die Rebsorte stammt aus Kleinasien und wurde im Mittelalter von den Franziskanern nach Montefalco gebracht. Aus dem körperreichen Messwein wurde über die Jahrhunderte ein edelsüsser Dessertwein, der heute selten geworden ist. Schade, denn er kann mit der gesamten Oberliga italienischer Passiti, auch mit denen aus der Toskana und dem Piemont, mithalten.



*Wettbewerb-Finale Sagrantino nel Piatto*



*Die Metzgerei del Corso in Montefalco ist stadtbekannt*



*Koch Pasqualino Titta und Patron Paolo Galanti*



*Es gab Pasta mit Montefalco Sagrantino*

Teil der Anteprema ist immer auch der landesweite Kochwettbewerb «Sagrantino nel Piatto», wo es darum geht, Sagrantino-Weine zum Verfeinern von Speisen zu verwenden. In den Kategorien „Häppchen zum Auftakt – Desserts“ und „Vorspeisen – Hauptgerichte“ traten nach etlichen Vorentscheidungen sechs Finalisten gegeneinander an. In der ersten Kategorie der Antipasti gewann Pasqualino Titta mit einer Terrine aus feiner Hühnerleber mit Pistazien, Birnen und einer Soße aus Sagrantino-Wein. Titta ist der Küchenchef der «Locanda del Teatro», einem empfehlenswerten Restaurant direkt auf dem Piazza del Comune im historischen Zentrum in Montefalco. Paolo Galanti, sein Patron und Mitinhaber des Restaurants im Gebäude des Palazzo Bontadosi, war über den Erfolg von Pasqualino erfreut.

In der zweiten Kategorie der Vor- und Hauptspeisen kam der junge Victor Ottavi vom Fischrestaurant «Ottavi Mare» aus Bevagna mit seinem Filet vom Stockfisch, auf der Haut gebraten und mit Sagrantino Passito gekocht, auf den ersten Platz.

Rund fünfzig Gourmets aus Italien und anderen europäischen Ländern bewerteten die Speisen beim Wettbewerb «Sagrantino Nel Piatto», der im Festsaal der Chiostro Sant' Agostino stattfand und vom lokalen Publikum, insbesondere von etlichen regionalen Gastronomen mit Spannung verfolgt wurde.

Am letzten Abend der Anteprema Sagrantino 2013 fand ein Essen in der historischen Logge del Mercato des zeitlos-eleganten Palazzo dei Consoli auf der Piazza Silvestri in Bevagna statt. „Zum 25jährigen Jubiläum der DOCG-Anerkennung des Montefalco Sagrantino und zum Beginn des Winzerjahres 2017 haben wir diese wichtigen Meilensteine unserer Geschichte gebührend und mit viel Heiterkeit eingeläutet“, sagte Amilcare Pambuffetti, der Präsident des Konsortiums abschliessend, als er die vielen Gäste verabschiedete.

>>>Weitere Infos zum Montefalco Sagrantino, zum Rosso und Rosso Riserva di Montefalco unter [www.montefalcowine.it](http://www.montefalcowine.it) , [www.consorziomontefalco.it](http://www.consorziomontefalco.it) Als eine der schönsten Weinstrassen Mittelitaliens gilt überdies die Strada del Sagrantino, siehe unter [www.stradadelsagrantino.it](http://www.stradadelsagrantino.it) Sportbegeisterte aufgepasst: Am 16. Mai wird der Giro d'Italia eine Etappe in Montefalco bei Perugia machen.



*Vinalu-Redakteurin Liliane Turmes im Gespräch mit dem finnischen Weinexperten Timo Jokinen*



*Gelungener Gala-Abend im Palazzo dei Consoli in Bevagna*

# Frischer Wind am Rheinufer in Mainz-Weisenau

## 1950er Jahre Lounge und Vintage-Stil Weinbar

*Das Hotel-Restaurant Favorite gehört zum Besten, was die kulinarische Szene aus Mainz zu bieten hat. Seit Generationen ist die Gastgeberfamilie Barth bemüht, ihren Gästen einen erholsamen Aufenthalt, eine gute Küche sowie jede Menge Kurzweil zu bieten.*

Mit der Eröffnung der neuen Weinbar, die in das Gesamtkonzept des Hauses eingebunden ist, ist nicht nur eine zeitgenössische Bar, sondern auch eine Lounge, ein kulinarisch anziehender Wintergarten sowie das „Kabinett“, ein vierter, einzelner Raum im Sinne eines angesagten Wein-Restaurants entstanden.

Mittlerweile zieht es neben den Stammkunden auch eine jüngere, internationale Kundschaft in die Weinbar in Weisenau. Der neu gestaltete Teil umfasst rund 550 m<sup>2</sup>, beginnt auf Höhe des Erdgeschosses an der Karl Weiser Strasse und mündet in den Stadtpark auf der Vorderseite des Hotels. Früher befand sich hier die „Bierkutsche“, sprich das einfachere Restaurant der „Favorite“.



*Seit 6 Wochen in Betrieb, die F-Weinbar*



*Elegant und raffiniert, das Restaurant Favorite*



*Philipp Stein, Küchenchef in der Favorite*



*Riesling Kirchenstück 2012  
GG von Battenfeld-Spanier  
aus Bodenheim*



*Die Lounge im Stil der 1950er Jahre*



*Das Gourmet-Restaurant lässt grüßen*



*Austern aus Frankreich*

## Vinalu-Ticker

„Die ‚F- Weinbar‘ verfügt über ein eigenes Küchenteam. Weinbar-Chef und Restaurantleiter ist Alexander Beck, dessen Parcours ihn ins ‚Savoy‘ nach London, ins ‚Victoria Jungfrau‘ nach Interlaken und ins ‚Burj al Arab‘ nach Dubai brachte, bevor er nun am Rhein Fuß gefasst hat. Oberster Küchenchef ist nach wie vor Philipp Stein. Er wird für ein neues, angepasstes Speiseangebot sorgen, bleibt gleichzeitig seiner Linie im gastronomischen Restaurant im ersten Stock des Hauses treu“, sagen Anja und Christian Barth, die Gastgeber in der „Favorite“.

Philipp Stein stammt aus einer Mainzer Gastronomenfamilie. Seine Eltern betreiben das „Steins Traube“ in Finthen. Der Familienbetrieb besteht in der fünften Generation. Das Kochen wurde Philipp Stein in die Wiege gelegt. „Mein Vater hat im ‚Tantris‘ in München und in der ‚Ente‘ in Wiesbaden gelernt. Das war Ansporn für mich, nach meiner Lehre 2006 zu Dirk Maus (damals in Mainz, jetzt in Heidesheim) sowie in die ‚Ente‘ nach Wiesbaden zu gehen“, sagt Stein.

Weitere Etappen waren Helmut Thieltges im Waldhotel „Sonnora“ in Dreis (3 Michelin-Sterne seit 1999) und Dieter Müller. Nicht im „Schloss Lerbach“, sondern auf der MS Europa, wo der Drei-Sterne-Koch an siebzig Tagen im Jahr kulinarischen Genuss auf hoher See zelebriert.

„Ich bin von Hawaii bis Kiel und von Hamburg bis Sydney im Team von Dieter Müller gewesen. Wir sind rund zweimal um die Welt gereist“, so der dynamische Koch.

Das habe ihn geprägt und Einfluss auf seinen Kochstil gehabt. Seine Küche beschreibt Philipp Stein als modern, mit klassischem Rückrat und mit bewährten Produkten. Der Gast soll erkennen, was er isst, meint der junge Koch, der ohne Umschweife zugibt, dass sein Steckenpferd das Zubereiten von Fisch ist. „Am liebsten Plattfische wie Seezunge und Steinbutt, oder einen mit der Hand geangelten Lachs“.

Auch die Speisekarten der F-Bar und der Lounge vermitteln die Philosophie der beiden weit gereisten Spezialisten in Sachen moderne Küche und exklusive Gerichte.

>> Philipp Stein und Alexander Beck im Favorite Parkhotel, Karl Weiser Strasse 1, in D-55131 Mainz-Weisenau. Weitere Infos unter der Telefonnummer 0049 6131 80150 und auf [www.favorite.de](http://www.favorite.de)

Harry Montagnola

(Alle Fotos Romain Batya)

## Vinalu-Ticker



*Seezunge und gebratene Jakobsmuscheln auf grünem Quinoa mit Schwarzwurzelstroh*



*Gefüllte, heimische Wachtel*



*Vom Feinsten, die Tristan da Cunha Languste*



*Riesling Porphy 2015 vom Weingut Wagner-Stempel aus Siefersheim*



*Konzentriertes Arbeiten ist Pflicht*



*Riesling Pettenthal 2011 von St. Antony aus Nierstein*



*Vinalu Redakteurin Liliane Turmes im Gespräch mit Michael Loidl, dem Sommelier*



*Der Küchenchef mit dem Team vom Gourmet-Restaurant*

# VINISSIMO

ITALIAN GOURMET

LA RÉFÉRENCE EN GRANDS VINS ITALIENS A LUXEMBOURG





# Luxemburg tischt auf

Das Restaurant La Distillerie in Bourglinster  
Der kreative Chefkoch des Burgherrn von Linster

*Von Helene Latour und Liliane Turmes*

(Alle Fotos von Romain Batya)



*Der Küchenchef und seine Brigade*

Seit Jahren beherbergt die Burg in Bourglinster einen Gastrotempel. Hier fungiert der Chefkoch zeitgleich als ein Magier in Sachen optischer Effekte und geschmacklicher Verblüffung.

Der aus Belgien stammende Koch René Mathieu liebt seinen Beruf. Nachdem er seine ersten drei Jahre in Luxemburg Küchenchef des Grossherzogs war, wechselte er ins stilvolle Ambiente der Burg in Bourglinster. Seit 2005 erstaunt er dort als Chefkoch seine Gäste. Seine Handschrift besteht aus dem gelungenen Mix einer optischen Show und geschmacklichen Extravaganzen. Spirituelle Lehrmeister waren Ferran Adrià, der katalanische Star der Molekularküche sowie der dänische Chefkoch René Redzepi vom Restaurant Noma in Kopenhagen.

Munteres Kreieren und die Suche nach Rezepturen, die nicht nur schmecken, sondern den Gast auf eine Reise durch die Küchenträume und die kulinarischen Erinnerungen des Meisters schicken, sind fester Bestandteil seines Schaffens. Dabei muss angebracht werden, dass René Mathieu heute, im zwölften Jahr nach seiner Ankunft in Bourglinster, eine beachtliche Entwicklung in Sachen kunstvolles Kochen an den Tag gelegt hat. Jetzt hat Mathieu in den nächsten Gang geschaltet. Zur vollen Zufriedenheit des Burgherrn Selim Schiltz.

Die Wahl der Rohstoffe und Ingredienzien ist bedächtiger geworden, die Zusammenstellung einzelner Gerichte harmonischer, und auch die Reihenfolge der Speisen bei den beliebten Degustationsmenüs hat deutlich an Ausgewogenheit gewonnen. Das Wichtigste aber ist die Zuwendung zur vegetarischen Küche auf hohem Niveau. Mit der Auflage, nur saisonales Gemüse zu verwenden, das idealerweise aus der Region stammen sollte.



„Momentan bieten wir drei Menüs an. Einmal komplett vegetarisch, dann mit Hauptspeisen, die entweder Fisch und Meeresfrüchte, oder eben Fleisch beinhalten. Meine Vorliebe liegt eindeutig im vegetarischen Bereich“, sagt der Chefkoch, der in Kürze ein vielfach bebildertes Kochbuch über seine neue Gemüseküche herausgeben wird.

Und wenn Oberkellner Bernard Servant den Kunden in aller Ruhe Weinvorschläge zu den einzelnen Gerichten anbringt, muss festgestellt werden, dass die Restaurantleitung ihrer Linie in Sachen Wein treu geblieben ist und eine stattliche Auswahl an Weinen aus der Region im Angebot hat.

Fazit: Es gibt in Luxemburg keinen anderen Koch, der die einzelnen Aromen der Ingredienzien dermassen umwandeln und ins rechte Licht rücken kann, wie Mathieu. Er ist der Magier unter der kulinarischen Avantgarde im Grossherzogtum.

>> Restaurant La Distillerie auf Nummer 8, rue du Château (In der Burg) in L - 6162 Bourglinster. Von mittwochs bis sonntags geöffnet. Weitere Infos unter der Telefonnummer 00352 621 210 030, auf [www.bourglinster.lu](http://www.bourglinster.lu) und auf [www.rene-mathieu.com](http://www.rene-mathieu.com)



*René Mathieu im Gespräch*



*Champagne Deutz Rosé*

*Crémant Ruppert La Brute*

*Riesling Wousselt von  
Kohl-Leuck aus Ehnen*



*Himbeerbrand aus der Brennerei Muller-Lemmer in Contern*

# Jim Trezise reports from New York

Jim Trezise ist der ehemalige Präsident der New York Wine & Grape Foundation und nun der offizielle Vertreter von WineAmerica.

Instead of Jim's report for this issue, which was missing at the time of closing this 34th edition of VINALU, we refer on some great news from the New York Wine & Grape Foundation concerning international and national wine competitions. Here are some recent Awards & Accolades for different Wineries from New York State:



Anthony Road 2013 Art Series Riesling wins gold at Strasbourg's Riesling Du Monde, in the heart of Alsace, in France. This Riesling was the only American wine to win a Gold Medal in the 2017 competition. Congratulations!

At the San Diego Wine Challenge, Wagner Vineyards was awarded Best of Show White Wine and Best Dry Riesling, with a platinum score of 95 points for their 2014 Caywood East Vineyard Riesling! Their 2015 Dry Riesling was also awarded a gold medal with 91 points. New York wines had a wonderful showing at the Pacific Rim International Wine Competition, with 9 Best of Class awards and 14 gold medals. Congratulations to 21 Brix Winery, Americana Vineyards, Black Willow Winery, Coyote Moon Vineyards, Fulkerson Winery, Lamoreaux Landing Wine Cellars, Merritt Estate Winery, Pellegrini Vineyards, Penguin Bay Winery, Swedish Hill Winery, Thirsty Owl Wine Company, and Wagner Vineyards. Finally, in the April 2017 edition of Wine & Spirits, Dr. Frank Wine Cellars received a rating of 91 points and was placed in the Best Buy category for their 2015 Dry Riesling. Additionally, Millbrook Vineyards & Winery received a 90 point rating for their 2014 Proprietor's Special Reserve Cabernet Franc.



# Eindrücke von der 8. VinCE in Budapest

Vom Wein der Könige und anderen, pannonischen Entdeckungen

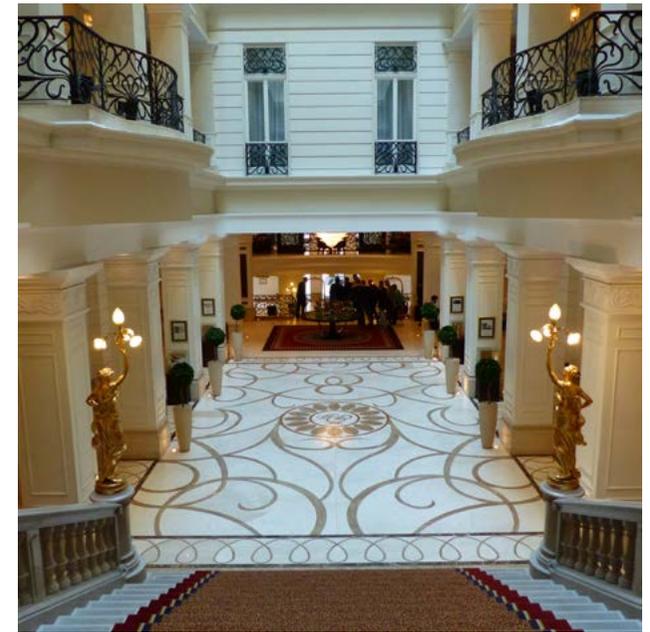
*Von Liliane Turmes, Helene Latour und Romain Batya (Alle Fotos von Romain Batya)*



*Die Kettenbrücke, im Hintergrund die Fischerbastei von Buda*



*Plakat für die Budapest Wine Show*



*Die Empfangshalle des Corinthia Hotels*

Mitte März fand in Budapest die achte Auflage der VinCE statt, einem jährlichen Weinfestival, das mittlerweile zum wichtigsten Event der Szene gerechnet werden kann. Neben den rund fünfzehn Workshops, zu denen sich Profis aus aller Welt verpflichtet hatten und die sich hauptsächlich an Branchenspezialisten wie Weinjournalisten, Sommeliers und Önologen richteten, waren es vielfach die rund 160 Aussteller (größtenteils Winzer und Weinbaubetriebe), welche insgesamt mehr als 1000 Weine einem kundigen Fachpublikum und im allgemeinen den vielen interessierten Weinfreunden näher brachten. Obwohl die VinCE (die Abkürzung steht für „Vines and Wines of Central Europe“) als Kaleidoskop für Weine aus Mitteleuropa gilt, stammt der Großteil der Aussteller aus Ungarn selbst. Seit der ersten VinCE im Jahr 2010 sind regional bekannte Betriebe aus Slowenien, Tschechien, der Slowakei, Rumänien, Bulgarien und Russland immer wieder mit von der Partie. Bis auf einige Klassiker, die bereits bei der ersten Ausgabe den Weg nach Budapest gefunden hatten, gibt es nur wenige Teilnehmer aus Süd- und Westeuropa. Begleitend zum Verkostungsglas bekam jeder teilnehmende Gast ein recht gut gemachtes Notizbüchlein, in dem alle Weine, aufgelistet nach Namen und nach Regionen, kurz beschrieben wurden. Lobenswert ist die Tatsache, dass Erklärungen nicht mehr wie früher, nur auf Ungarisch, sondern gleichzeitig auch auf Englisch notiert sind. Was der VinCE nur förderlich ist und dem Festival sicherlich ein Plus an internationalem Charakter verleiht.

Klassischerweise war der Austragungsort des Weinhappenings das bestbekannte „Corinthia Hotel Budapest“, ein historisches Grand Hotel der Oberklasse, zentral auf dem Erzsebet Boulevard im siebten Bezirk, also in der Innenstadt von Pest, gelegen. Das einstige „Royal Grand Hotel Budapest“ wurde am 30. April 1896 eröffnet und feiert dieser Tage nach weitreichenden Renovierungen im Laufe des 20. Jahrhunderts sein 121. Jubiläum. Das Haus entspricht der Landeskategorie 5 Sterne.



*Andrea Sauska und Zsafia Hamory (links) vom Weingut Sauska*



*Workshop rund um den Tokaji*

Wer Ungarn sagt, denkt unweigerlich an die edelsüßen Weine aus Tokaj. Und da die Landesregierung 2017 zum Jahr des Furmint ausgerufen hat, beschäftigen wir uns vorab mit dieser beliebten, autochthonen Rebsorte. Obwohl Furmint nur etwas mehr als 6 % der 64150 Hektar Gesamtrebfläche des Landes ausmacht, ist die Sorte mit fast 66 % die verbreitetste Rebe im offiziell anerkannten Anbaugebiet des Tokaji. Dazu gesellen sich 20 % Harslevelu, 9,2 % weiße Muskattraube, sowie in geringen Anteilen Reben mit recht unbekannt klingenden Namen wie Kabar, Zeta, Köverszölö und andere.

Bereits 1737 erhielt der Tokaji per königliches Dekret ein genau festgelegtes Anbaugebiet. Das kommt nicht von ungefähr. Dass der Wein, den der Sonnenkönig Ludwig XIV als „Vinum Regum, Rex Vinorum“ (Wein der Könige und König der Weine) bezeichnete, dermaßen bekannt ist, liegt einerseits an dem, für edelsüße Weine perfekten Boden vulkanischen Ursprungs. Andererseits befindet sich die Region an der Grenze zur Slowakei und zur Ukraine genau am 48. Breitengrad. Der verläuft auch durch andere, wichtige Anbaugebiete wie Burgund, die Loire, das Elsass, sowie kleine Teile der Pfalz.

Um nicht alle teilnehmenden Hersteller von Tokaji zu nennen, wollen wir doch auf den eleganten Dobogó Tokaji Aszú 6 Puttonyos 2007 von Izabella Zwack (Unicum) sowie den mineralischen 5 Puttonyos Aszú 2006 und die vielschichtigen Aszúesszencias 1999 und 2000 von Pajzos genau wie auf die linearen, jüngeren Aszú 2013 und 5 Puttonyos 2013 vom Weingut Grand Tokaj aus Hegyalja aufmerksam machen. Einsteiger in die Materie konnten sich auf der VinCE einen Eindruck über die Vielfalt der Tokaji Aszú Weine verschaffen. Die fein abgestimmte Balance zwischen hohem Restzuckergehalt, einer beachtlicher Säure, einer deutlichen Mineralität, verschiedentlich gepaart mit einer leichten Rauchigkeit, machen diesen Wein aus.

Natürlich gibt es in Ungarn auch andere Weine. In sechzehn von den insgesamt 22 Anbaugebieten Ungarns überwiegen die



*Richard Pota vom Weingut Bencze in der Region Badacsony*



*Rosé Schaumwein von Patris*



*Dr. György Lőrincz vom Weingut St Andrea*



*Vinalu-Redakteurin Liliane Turmes auf der VinCE*



*Legendäre Weine im Blickpunkt*



*Das Hausorchester im Corinthia Hotel*



*Dr. Peter Vida vom Weingut Vida aus Szekszard*



*Der neue Unicum Riserva*



*Im Innern des legendären New York Cafés in Budapest*

Weißweine. Rote Trauben wachsen auf rund 19000 Hektar. Dass dabei die Sorte Kékfrankos (Blaufränkisch) dominiert, steht außer Frage. Ein Grund mehr für uns, auf dem Gemeinschaftsstand Szekszárd Borvidék – der Weinregion Szekszárd (südöstlich des Balaton-Sees) einzugehen. Die Einmaligkeit des Anbaubereichs stützt sich auf drei Weine. Den Bikavér (nicht zu verwechseln mit dem Egri Bikavér aus der Region Eger), dem Kadarka und dem Kékfrankos, der hier, am Rande der pannonischen Tiefebene besonders gut gedeiht. Von Letzterem kamen zehn Weine in die engere Auswahl. Sie stammen von den Weingütern Bodri, Eszterbauer, Fritz, Pál Mészáros, János Németh, Lajvér, Sárosdi, Schieber Szeleshát und Vida Családi. Als Topweine bezeichnen wir den Kékfrankos 2013 von János Németh, den Faluhely Kékfrankos 2013 von Bodri sowie den etwas leichteren Hidaspetre Kékfrankos 2014 von Vida.

Alle genannten Erzeuger gehören der neuen Winzervereinigung „Szekszárd palackban“ – „Szekszárd in the bottle“ an, die es seit knapp zwei Jahren gibt. Ihr Markenzeichen ist die Burgunderflasche mit dem Schriftzug „Szekszárd“ als unverkennbares Relief im Glas, oben am Flaschenhals. Derartig gekennzeichnete Flaschen stehen für Weine, die einer strengen Selbstkontrolle von Seiten der Vereinigung unterliegen. Auch der optische Wiedererkennungswert ist höher. Mittlerweile wurden bereits mehr als 400.000 solcher Flaschen abgefüllt und vermarktet.

Neben der edelsüßen Raritäten und der vielen Weiß- und Rotweinen steigt in Ungarn jährlich auch die Anzahl an brauchbaren, sprich mehr als mittelmäßigen Schaumweinen. Hier sollten vor allem der Brut Nature vom Weingut François aus Etyek-Buda und der Rosé Extra Brut von Sauska aus Tokaj genannt werden. Er besteht zu 65 % aus Furmint, ist fruchtig-vegetabil und glänzt mit eleganter Frische im Abgang.

Fazit: Wer einen bleibenden Eindruck von der vielfältigen Weinszene Ungarns für sich gewinnen möchte, der sollte im Frühjahr 2018 den Weg zur 9. VinCE in Budapest nicht scheuen.

>> Weitere Infos unter [www.hungarianwines.eu](http://www.hungarianwines.eu) und auf [www.vincemagazin.hu](http://www.vincemagazin.hu) In der Ausgabe 35 von VINALU werden wir nochmals im Detail aus Budapest berichten.

## Impressum

Vinalu, Luxemburgs Erstes multilinguales Internet-Magazin für Wein und Genuss und erscheint sechsmal im Jahr. Die Beiträge sind weitgehend in deutscher Sprache abgefasst.

Vinalu ist ein Internet-Magazin mit den Schwerpunkten Wein, Weinbauländer, Weinreisen, Weinverkostungen, Gastronomie und Reportagen im kulinarischen Themenbereich. Des Weiteren sind Automobil-Tests fester Bestandteil einzelner Rubriken.

## Geschäftsführung und Sponsoring:

Liliane Turmes  
L-8398 Roodt-Eisch  
Telefon 00352-308470  
Telefax 00352-26102092  
Mail: info@vinalu.lu

Die Redaktion setzt sich wie folgt zusammen:

## Princeps Editor Honorem:

Wilfried Moselt

## Stellvertr. Chefredakteur und Foto-Reporter:

Romain Batya

## Redakteurin & Sachbearbeiterin für Wein- und Gourmetreisen:

Liliane Turmes

## Layout & Internet-Umsetzung:

Philippe Jentgen

Autoren dieser Ausgabe:

Romain Batya ( rb ), Rischu Grandorf ( rg ),  
Helene Latour ( hl ), Harry Montagnola ( hm ),  
Jim Trezise, Liliane Turmes ( lt )

## COPYRIGHT

*Unser Webauftritt und das Webangebot sind ein Projekt von Wilfried Moselt, Liliane Turmes und Romain Batya.*

*© seit 2010 auf allen frei verfügbaren Ausgaben. Alle Rechte vorbehalten. Texte und Bilder und ihre Bearbeitungen unterliegen dem Urheberrecht.*

**KEINE ABMAHNUNGSBERECHTIGUNG OHNE VORHERIGE KONTAKTAUFNAHME PER DETAILLIERTER E-MAIL**

*Sollte ein Teil des Inhalts oder die technische Gestaltung des Magazins gesetzliche Bestimmungen oder die Rechte Dritter verletzen und/oder in jeglicher Form wettbewerbsrechtliche Probleme mit sich bringen, bitten wir unter Berufung auf die Luxemburger Gesetzgebung um sofortige, ausreichend erklärende Nachricht ohne Kostennote.*

*Zu Recht beanstandete Passagen oder Teile dieser Webseiten werden entfernt bzw. ggf. den rechtlichen Vorgaben angepasst, ohne dass von Seiten Dritter ein Rechtsbeistand erforderlich ist. Kostenpflichtige Abmahnungen, deren vorrangiges Motiv einer Kostenerzielungsabsicht entspricht, kommen einem Verstoß gegen die Luxemburger Gesetzgebung, insbesondere gegen die Schadensminderungspflicht gleich. Schlussfolgernd entsprechen die Angaben und Zitate von freien Autoren sowie die publizierten Informationen, die nicht von unserer Redaktion stammen, nur den Meinungen dieser Personen oder Institutionen selbst.*

**Die VINALU-Redaktion weist darauf hin, dass der Konsum von Alkohol nach den geltenden gesetzlichen Bestimmungen für Jugendliche unter 18 Jahren nicht gestattet ist.**

## VINALU in eigener Sache

VINALU würde die gelegentliche finanzielle Zuwendung durch den einen oder anderen Sponsor willkommen heißen als unterstützende Maßnahme für die Erstellung des Internet-Magazins, das jedermann im Netz zur Verfügung steht und stets kostenfrei heruntergeladen werden kann.

Unsere Kontonummer bei der Postbank in Luxemburg lautet:

**IBAN: LU861111303798910000**

**Code BIC: CCPLLULL**

**VINALU** / Liliane Turmes

Bitte lassen Sie uns über info@vinalu.lu wissen, wie wir in der Frage einer Veröffentlichung in unserer

## VINALU-UNTERSTÜTZER-LISTE

vorgehen sollen (bitte den gewünschten Weg ankreuzen).

(..) Wir möchten in der VINALU-UNTERSTÜTZER-LISTE mit unserem Namen und unserer Anschrift veröffentlicht werden.

(..) Wir möchten in der VINALU-UNTERSTÜTZER-LISTE mit unserem Namen, unserer Anschrift und mit dem gespendeten Betrag veröffentlicht werden.

(..) Wir möchten als Spender anonym bleiben.

**Die VINALU-UNTERSTÜTZER-LISTE wird in den Ausgaben von VINALU an dieser Stelle veröffentlicht.**

Name (Privatmensch, Weingut, Organisation, Verein etc.)

.....

.....

Straße .....

PLZ + Wohnort .....

.....

Land .....

(Bitte den rot umrandeten Kasten in Ihren Rechner kopieren, ihn ausfüllen und per E-Mail an info@vinalu.lu schicken.)