

"aus dem Herzen Europas in die Welt des Weins" ©

"from the heart of Europe to the World of Wine" ©

"du coeur de l'Europe dans le monde du vin" ©



*Liebe Freunde und Leser von Vinalu,
unsere gesamte Redaktion wünscht Ihnen
genussreiche und geruhsame Festtage*

- 01 EDITORIAL + INHALTSANGABE
- 02 TICKER I NACHRICHTEN AUS DEM DEUTSCHEN WEININSTITUT DWI
- 03 TICKER II HOMMAGE À WILFRIED MOSELT
- 04 WERBUNG LANGUEDOC
- 05 AKTE VIP LES HARAS + CADILLAC ESCALADE
- 14 TICKER III VINALU-VERTIKALVERKOSTUNG VON VIU MANENT WEINEN AUS CHILE
- 16 LUXEMBURG TISCHT AUF - YVES RADELET
- 18 DER ABSTECHER DOMAINE DE LA KLAUSS + RENAULT GRAND SCÉNIC
- 26 WERBUNG VILLEROY & BOCH MORD IM ORIENT-EXPRESS
- 27 TICKER IV VERKOSTUNG VON KRIER SEKTEN AUS LUXEMBURG
- 28 WERBUNG ROSSI
- 29 VINALU-SPEZIALREPORTAGEN CHINA WEINREISE/TEIL 2
- 33 WERBUNG CAVES WENGLER
- 34 TICKER V CARLOTA GORI NEUE DIREKTORIN BEIM CHIANTI CLASSICO CONSORTIUM
- 35 WERBUNG ESPORAO
- 36 VINALU-SPEZIALREPORTAGEN OESTERREICH WEINREISE/TEIL 2
- 40 WERBUNG CEP D'OR
- 41 TICKER VI COCKTAILS IM LEWECK
- 43 LUXEMBURG TISCHT AUF - TOIT POUR TOI
- 45 TICKER VII WINEAMERICA PERSPECTIVES
- 46 WERBUNG FORNEBY
- 47 IMPRESSUM + VINALU IN EIGENER SACHE



Geschäftsführung/Redaktion/
Sponsoring/Reiseorganisation

Liliane Turmes



Gründungsmitglied mit prägender,
nachhaltiger Wirkung auf Vinalu

Wilfried Moselt



Chefredaktion/Bildredaktion/
Autovorstellung

Romain Batya



Gestaltung/Layout/
Internet-Umsetzung

Philippe Jentgen

Autoren dieser Ausgabe

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

Süße Allianzen – Wein zum Weihnachtsgebäck



Nachrichten aus dem Deutschen Weininstitut DWI

Dass Wein zum süßen Dessert eine wunderbar harmonische Verbindung eingehen kann, ist mittlerweile bekannt. Neu dürfte für viele Weinfreunde die Kombination von Weihnachtsgebäck und edelsüßem Wein sein, mit der man so manche genüssliche Überraschung erleben kann.

«In den Kellern und Schatzkammern unserer Winzer findet man zu jedem Gebäck einen passenden Wein», sagt ein überzeugter Ernst Büscher vom Deutschen Weininstitut (DWI).

Gerade die Adventszeit bietet eine große Auswahl liebevoll zubereiteter Plätzchen, die mit Auslesen, Beeren- und Trockenbeerenauslesen sowie Eisweinen hervorragend harmonieren und wahre Geschmackserlebnisse hervorbringen.

Bei der Weinauswahl ist es wichtig, dass der Wein nicht nur die Vorzüge der Plätzchen unterstreicht, sondern auch von sich aus ein möglichst breites Aromen Spektrum zu bieten hat.

Zünftiger Christstollen, mit seinen kandierten oder getrockneten Früchten wie Orangen, Zitronen oder Rosinen, geht eine wunderbare Allianz mit edelsüßen Riesling Beerenauslesen ein, die ebenfalls durch Noten von Dörrobst geprägt sind.

Dabei zeigt der Riesling auch als edelsüße Spezialität sehr oft eine lebendige Säure, die dem dazu gereichten Gebäck eine feine Finesse verleiht.

Der Plätzchenklassiker Vanillekipferl offenbart in Gesellschaft mit einer milden Weißburgunder Auslese mehr elegante, ja gleichsam duftige Noten. Eine Prise Salz im süßen Gebäck macht ein derartiges Geschmackserlebnis noch interessanter und wirkt förderlich auf den dazu gereichten Wein, dessen Aromen dann ausgeprägter erscheinen.

Beerenauslesen, Trockenbeerenauslesen und Eisweine sind kostbar und werden daher überwiegend in kleinen 0,375 Literflaschen angeboten – gerade genug, um in kleiner Runde genüssliche Sternstunden zu erleben. Ihre Aromen entfalten diese Weine am besten, wenn sie nicht zu kühl, sprich mit einer Temperatur zwischen 10 und 12 ° Celsius in einem kleinen, bauchigen Weißweinglas gereicht werden werden.



Besinnliches zu Weihnachten

Advent

*Es treibt der Wind im Winterwalde
Die Flockenherde wie ein Hirt
Und manche Tanne ahnt wie balde
sie fromm und lichterheilig wird.
Und lauscht hinaus: den weißen Wegen
streckt sie die Zweige hin – bereit
und wehrt dem Wind und wächst entgegen,
der einen Nacht der Herrlichkeit.*

Rainer Maria Rilke

Weihnachtslied

*Vom Himmel in die tiefsten Klüfte
ein milder Stern hernieder lacht;
vom Tannenwalde steigen Düfte
und hauchen durch die Winterlüfte
Und Kerzenhelle wird die Nacht.*

*Mir ist das Herz so froh erschrocken,
das ist die liebe Weihnachtszeit!
Ich höre ferner Kirchenglocken,
mich lieblich heimatlich verlocken
in märchenstille Herrlichkeit.*

*Ein frommer Zauber hält mich wieder,
anbetend, staunend muß ich stehn;
es sinkt auf meine Augenlider
ein goldner Kindertraum hernieder,
ich fühl's, ein Wunder ist geschehn.*

Theodor Storm



Hommage à Wilfried Moselt



Vielfalt an hochwertigen Languedoc Weinen

Frankreichs Sonnenweine für die Feiertage

>> *Alle Fotos Romain Batya*

Das Languedoc ist das grösste Weinbaugebiet der Welt. Dementsprechend beachtlich ist die Anzahl hochwertiger Weine. Den passenden Wein aus Frankreichs Süden für die Feiertage auszusuchen, kann schon zeitraubend sein. Lohnen tut sich die Suche allemal.

An Weinen aus dem Languedoc fehlt es uns nicht, denn Deutschland ist einer der grossen Absatzmärkte. Daher wollen wir unseren Lesern Ratschläge an die Hand geben, welche die passenden Begleiter (nicht nach Weingut, sondern nach der Lagenbezeichnung) zu den französischen Küchenklassikern wären. Zum Gruss aus der Küche, bei dem es sich um eine Einladung zum danach folgenden Menü handelt, kommen wir nicht an einem Schaumwein vorbei. Da ist der Crémant de Limoux die erste Wahl. Blanquette de Limoux ist eine Alternative, denn er gilt als historischer Schaumwein.

Wird die klassische Reihenfolge beim Festmahl eingehalten, folgt eine erste Vorspeise. Handelt es sich um Austern oder Krustentiere, wäre es an der Zeit, einen AOP Picpoul de Pinet aus dem Kühlschrank zu nehmen. Falls gegrillter oder gebratener Fisch auf den Tisch kommt, ist ein weisser AOC La Clape, der mittlerweile zu den grossen Gewächsen des Languedoc gehört, angebracht. Zum duftenden Auflauf von Waldpilzen würden wir einen weiteren Grand Cru aus der Gegend von Béziers vorschlagen. Ein weisser AOC Faugères mit würzig-mineralischen Akzenten passt. Weinbergschnecken oder gebratene Froschschenkel mit Petersilienbutter verlangen nach einem kräftigeren Weisswein. In besagtem Fall greifen wir zum weissen AOC Corbières. Wer eine genüsslichere Variante vorzieht und im Winter nicht vor einem Rosé zurückschreckt, kann auch die pinkfarbene Variante des AOC Corbières in Betracht ziehen. Sollte die Vorspeise Trüffel beinhalten oder wird eventuell Gänsestopfleber aufgetragen, wäre es an der Zeit, die süsslich-aromatischen AOC Muscats auf den Plan zu rufen. Ob sie aus Frontignan, Lunel, Mireval oder Saint-Jean-de-Minervois stammen spielt keine Rolle, der Rohstoff all dieser goldfarbenen schimmernden Süssweine ist der Muscat à petits grains. Falls zu Vorspeisen genossen, sollte der Süsswein in kleinen Gläsern gereicht werden, immerhin hat er zwischen 15° bis 18° Alkohol.

Zum Jahresende sind Hauptspeisen oft Wildgerichte. Zu geschmortem Wildkaninchen würden wir einen leichten Saint-Chinian bevorzugen, zu Wildente und Rebhühnern hätte ein Saint-Chinian Berlou oder Saint-Chinian Roquebrun Vorrang. Während wir zum Hasenbraten, insbesondere zum Lièvre à la Royale einen AOC Minervois- La Livinière auswählen würden, wäre ein AOC Languedoc Grès de Montpellier die sichere Wahl zum Rehrücken oder zum Filetstück vom Frischling. Wer am Rinderfilet nicht vorbeikommt, braucht einen vielschichtigen Rotwein mit Schmelz. Ein Fall für kräftige Vertreter der AOC Corbières-Boutenac. Auch ein älterer Rotwein der AOC La Clape kann mit saftigem Rinderfilet in zünftiger Pfeffersosse mithalten. Zum feineren Rinderbraten, ob als Châteaubriand oder Tournedos Rossini, wäre die Auswahl eines AOC Pic Saint Loup oder eines AOC Corbières-Boutenac mit viel Carignan in der Cuvée nicht verkehrt.

Und bei den Desserts halten wir es erneut mit den Muscatweinen, die dann eisgekühlt serviert werden sollten.

>> *Weitere Infos unter www.languedoc-wines.com*



AKTE VIP

Mit der Nobel-Karosse zum Genuss-Tempel (Folge 33)

Straßburg ist ursprünglich und modern zugleich

„Les Haras“, eine Brasserie wie keine andere

Von Liliane Turmes, Romain Batya und Rischu Grandorf

(Alle Fotos von Romain Batya)



*Das Gebäude steht seit 1922
unter Denkmalschutz*

Straßburg ist bekannterweise die größte Stadt im Elsass und gleichzeitig der Sitz bedeutender europäischer Einrichtungen wie dem Europaparlament und dem Europarat. Auch mit Wein und mit Wasser hat die Stadt an der Grenze zu Baden-Württemberg reichlich zu tun.

Hier fließt die Ill in den Rhein, hier endet der Canal de la Marne au Rhin. Gleichzeitig liegt die historische Altstadt auf einer Insel, der Grande Île, die durch die Aufspaltung der Ill entstanden ist. Natürlich gibt es im Straßburger Umland jede Menge Weinberge und das Département du Bas-Rhin ist hinlänglich bekannt für seine aromatischen Weißweine, allen voran der Gewürztraminer, der hier der Einfachheit halber Gewürz genannt wird.

Mitten in der Altstadt steht auch das ursprünglich königliche, später staatliche Pferdegestüt, auf französisch „Les Haras“ genannt. Bis nach der Jahrtausendwende unterstand es „France Haras“ der Vereinigung aller Pferdezuchtbetriebe des französischen Staates. Der ursprünglich 1665 gegründete und Jahrhunderte lang landesweit agierende Betrieb geht auf den Sonnenkönig Ludwig XIV und seinen Minister Colbert zurück. Pferde waren für öffentliche Repräsentationszwecke, für Armee und Transport unabdinglich. „Les Haras Royaux“ galt demnach als einer der ältesten Staatsbetriebe Frankreichs überhaupt, 2013 wurde er, bedingt durch den Wandel der Zeit, aufgelöst.



Blick vom neuen Teil des Hotels auf den Innenhof



Die Bronzeskulptur EQUUS erinnert an den Ursprung des Ortes



Die Bar in Form eines Futtereimers



Vorn die Wendeltreppe mit der Bar, dahinter die offene Küche



Maxime Muller, der Direktor der Brasserie



Die Köche bei der Arbeit



Gruss aus der Küche



Champagner aus Aj und aus Vertu



Von den Tischen sieht man das massive Gebälk

„Vier Jahre lang wurde an dem Projekt gearbeitet, die unter Denkmalschutz stehenden Gebäude mussten sehr behutsam umgebaut werden, von aussen sind kaum Änderungen an den Fassaden gemacht worden“, sagt Médéric Brendel-Manier, der junge Hoteldirektor. 55 Zimmer, eingeteilt in vier Ausstattungskategorien, umfasst das vier Sterne Hotel heute, Ende 2019 sollen weitere 40 Zimmer und ein 400 m² großer Spa-Bereich in einem zugekauften, historischen Nachbargebäude hinzukommen.

Die Gestaltung des gesamten Innenbereichs, von der Raumeinteilung der gewaltigen Gewölbe bis hin zur detaillierten Ausstattung der einzelnen Zimmer und die Auswahl edler Materialien (hauptsächlich Leder, Leinen und Holz) geht auf die Innenarchitekten – Denkfabrik Jouin – Manku zurück.

„Die Zusammenarbeit mit dem französischen Designer Patrick Jouin und dem kanadischen Architekten Sanjit Manku kam durch Marc Haeblerlin, dem bekannten ***Michelin-Chefkoch aus dem benachbarten Illhäusern zustande“, sagt Brendel-Manier, bevor wir den Termin mit Maxime Muller, seinerseits Direktor des Restaurants „Les Haras“ wahrnehmen. Hotel und Restaurant sind zwei verschiedene Gesellschaften, obwohl eine enge Zusammenarbeit angestrebt wird.

Wenn einerseits der Innenhof des ehemaligen Gestüts durch einen gewaltigen Sophora Japonica, sprich einen vierhundert Jahre alten Pagodenbaum sowie die Bronzeskulptur „EQUUS“ geprägt wird, so wird andererseits das Restaurant durch eine, zentral im Raum angelegte Wendeltreppe mit 32 Stufen aus Eichenholz sowie einem filigran wirkenden Geländer aus bruchfestem Glas und gebogenen Buchenlamellen beherrscht. Diese spektakuläre Konstruktion und das freigelegte und von innen im Detail sichtbare Gebälk des Gebäudes stellen die Design-Schwerpunkte der Brasserie Les Haras dar. Vieles erinnert an die Pferde und an das ehemalige Gestüt. Von der Verwendung von Sattelleder, Leinentuch und Schweifhaar bei der Ausstattung der Jurte, der Sitzflächen in der Bar sowie der Bar an sich, die in ihrer Form einem ovalen Futtereimer aus Zink nachempfunden ist, bis hin zum Treppengeländer, das an die fliegenden Zügel eines Kutschengespanns denken lässt. Die Küche des Hauses entspricht der einer klassischen Pariser Brasserie, mit dem Unterschied, dass die Auswahl der Rohstoffe und Ingredienzien von Marc Haeblerlin, einem der grössten Köche Frankreichs, in Zusammenarbeit mit François Baur, dem Küchenchef im „Les Haras“ und Tinh Tran, der vietnamesischen Konditormeisterin, gemacht werden. Das Resultat kann der Kunde schmecken, obwohl sich die hohe Qualität der Gerichte nicht auf den Preisen niederschlägt. Mit der Weinkarte verhält es sich ähnlich. Ständiger Berater von Oberkellner Philippe Schermesser aus „Les Haras“ ist

Serge Dubs, langjähriger Chef-Sommelier in der „Auberge de l'III“. Dubs ist vielseitig und hat in diesem, besonderen Fall, ein Händchen für ordentliche Weine, die den Geldbeutel nicht unbedingt strapazieren.

Uns schmeckten nach dem Gruss aus der Küche der feine Salat von der Königskrabbe, mit Agrumen und Avocadoschaum sowie das knusprig gebratene „Tête de veau“. Dazu passte der Champagner Brut Premier Cru von Duval-Leroy aus Vertus. Zu den Hauptgängen, einmal würziges Tatar vom Charolais, einmal kross gebratenes Kalbsbries, probierten wir den Grand Rosé Brut von Champagne Lallier aus Aÿ.

Das 800 m² umfassende Restaurant „Brasserie Les Haras“ verteilt sich über zwei Ebenen. Durch eine monumentale Tür, die eigentlich das einstige Tor zu den königlichen Pferdeställen war, stösst der Besucher auf die Treppe zum Obergeschoss, links neben dem Handlauf aus Metal steht die oben beschriebene Bar. Rechts ist die offene Küche in Form eines Hufeisens gut einsehbar. Bis zu einem Dutzend Köche und eifrige



Königskrabbe mit Agrumen auf Avokadomousse



Tête de veau einmal anders



*Kellner Thomas
schenkt aus*



Reges Treiben in der Küche



Ansprechende Zimmer



Médéric Brendel-Manier, der Direktor des Hotels



Zimmer im Dachgeschoss

Helfer sind tagtäglich hier im Einsatz. Links gegenüber der Bar gibt es einige Tische, an denen zwanzig Gäste Platz finden. Mitten im Saal steht die Sitzlandschaft der Lounge. Durch eine mit Rauchglas verspiegelte Wand macht das fünf Meter hohe Untergeschoss einen noch größeren Eindruck.

Viel Platz und ein Ambiente luftiger Leichtigkeit suggeriert auch das Obergeschoss, wo 120 Gäste dank guter Schallisolierung und optimaler Verteilung der Tische sich nicht eingepfercht vorkommen. Der Blick nach oben, in das jahrhundertalte Gebälk ist eine Offenbarung für Liebhaber gewagter Holzkonstruktionen.

Auch das macht den Unterschied zur klassischen „Brasserie“ in Lyon, Dijon oder Paris aus. Besonders ansprechend ist „la Yourte“, ein einzelner Saal in Form einer Jurte, der beim zweiten Anblick verrät, dass er einem riesigen Pferdesattel entspricht, unter dem bis zu 25 Personen Platz nehmen können. Aussen ist die Jurte integral mit Sattelleder verkleidet, innen ist sie mit gesteppter Leinenwand ausgeschlagen.

„Les Haras“ hat mittlerweile etliche Preise für sein Design und seine Beleuchtung erhalten, 2014 wurde es zum besten Restaurant Europas in puncto Design gewählt.

>> Hotel und Restaurant – Brasserie Les Haras auf Nummer 23, rue des Glacières in F – 67000 Straßburg im Elsass. Infos zum Hotel auf www.les-haras-hotel.com, Infos zum Restaurant auf www.les-haras-brasserie.com Hotel und Restaurant sind täglich geöffnet.

US-Amerikanische Luxusänfte im XXL – Format

Der Cadillac Escalade ESV, unser Auto zur Kolumne „Akte VIP“

Von Romain Batya

(Alle Fotos Romain Batya)

Cadillac ist eine 1902 gegründete Automobilmarke mit Sitz in New York City. Der Name klingt nicht nur französisch. Namensgeber war Laumet de la Mothe, Sieur de Cadillac. Ein französischer Edelmann und Gründer der Stadt Detroit, die ihren Anfang als Fort Pontchartrain nahm.

Unser Testauto, der Cadillac Escalade ESV Platinum ist der erste SUV der Luxusmarke. Als ob der normale Escalade nicht opulent genug wäre, stellte man uns die Langversion ESV zur Verfügung, die als Sieben- oder Achtsitzer lieferbar ist.

22 Zoll Felgen, beleuchtete Türgriffe, unsichtbarer Heckscheibenwischer, Massagesitze vorn, beheizbare Sitze in der ersten und zweiten Reihe, beeindruckendes Audiosystem Bose® Centerpoint® Surround, beheizbares Lenkrad. Eine handgefertigte Sitzlandschaft, elektrisch weg klappbare Sitze in der dritten Reihe, die Ausstattungsliste ab Werk ist ellenlang. Im Ablagefach an der Mittelkonsole gibt es einen Kühlschrank und eine 220 Volt Steckdose.

426 PS leistet der 6,2 Liter V8 – Benziner, der ein maximales Drehmoment von 621 Nm auf die Räder wuchtet. Natürlich lassen sich die 313 kW besser via elektronisch gesteuertem Allradantrieb mit einer Achtgang - Automatikgetriebe und dem Federungs- und Dämpfungssystem Magnetic Ride Control™ im Zaum halten.

Trotz eines Leergewichts von 2,7 Tonnen sind wir auf dem Weg nach Straßburg und zurück schnell vorangekommen. Ab Luxemburg bis zur „Brasserie Les Haras“ brauchten wir knappe 140 Minuten.

Der Escalade liebt Autobahnfahrten. Und breite Boulevards sowie geradeaus laufende Schnellstrassen. Wegen seines Radstands von 3,3 Metern und einer Gesamtlänge von 5,7 Metern ist er dazu prädestiniert.



Der Luxus-SUV spurtet von 0 auf 100 in 6,9 Sekunden. Cadillac gibt den Durchschnittsverbrauch mit 12,6 l/100 km an, wir haben zwei Liter Benzin mehr verbucht. Eine verträgliche Diskrepanz, zumal der Tankinhalt 117 Liter beträgt.

Der leiseste Escalade, den es bisher gab ist zur Freude des Fahrers mit einem Head-Up-Display ausgerüstet und verfügt über allen erdenklichen Komfort und jede Menge aktiver und passiver Sicherheit. Hierzu gehören auch die automatisch aus- und einklappenden Trittbretter an den Türen, denn dieser SUV hat die Höhe einer Kutsche.

Unser Testwagen mit Ledersitzen in der Farbe „Maple“- Beige und der Aussenfarbe „Bronze Dune“ fällt auf. Wegen eines dreifach schallisolierten Innenraums haben wir die akustischen Bekundungen der Passanten in den Gassen rund um die einst königlichen Pferdeställe nicht mitbekommen.



Wichtiges Detail bei unseren Testautos ist immer die Frage, wie viele Weinkartons in den Kofferraum passen. Beim Escalade ESV beträgt das Zuladungsvolumen mit umgeklappter zweiten und dritten Sitzreihe satte 3424 Liter. Ein enormer Wert, der auch bei hundert Weinkartons nicht erschöpft wäre. Auch die Anhängelast ist beachtlich, sie liegt bei knapp drei Tonnen.

Und dank dem gut ausgetüftelten Stabilitätsprogramm Stabilitrak® haben auch Anfänger in Sachen SUV im XXL – Format die 426 Pferdchen unter der gewaltigen Motorhaube im Griff.

>> Unsere Reportage wurde von „Autopolis“, dem grössten Automobil-Handelshaus Luxemburgs und Allein-Importeur für Cadillac unterstützt. Der Basispreis für den Cadillac Escalade ESV Platinum liegt bei 118.837.- € TTC. Der Preis unseres Testwagens beläuft sich mit der Zusatzausstattung auf 124.000.- € TTC (Preise in Luxemburg, Stand Dezember 2017)

V
I
N
N
A
L
L
U

V
I
N
N
A
L
L
U

Vertikal-Verkostung Viu Manent, Valle de Colchagua, Chile

Das chilenische Weingut Viu Manent wurde 1935 gegründet und gehört zur Elite der Familienbetriebe im Tal von Colchagua. In der dritten Generation wacht José Miguel Viu Bottini über das Erbe seiner Vorfäter.

Wir probierten acht Weine, die in vier Vertikal-Verkostungen gegliedert wurden, da es sich jeweils um zwei Jahrgänge eines bestimmten Weines, ob sortenrein oder Cuvée, handelte. Der Betrieb keltert vier Qualitätslinien. Oben steht Iconos, von dem wir den Carménère „El Incidente“ aus dem Weingarten „La Capilla“ unter die Lupe nehmen. Die Bezeichnung „El Incidente“ (Der Zwischenfall) geht auf eine Heißluftballon-Fahrt zurück, bei der José Miguel Viu mit Freunden hoch über der Colchagua Valley den besten Carménère des Hauses probieren wollte, durch ungünstigen Wind jedoch zur Notlandung gezwungen wurde. Letztere verlief ohne Schäden für die Ballonfahrer, endete dennoch spektakulär, als der Ballon inmitten des Marktgeschehens in Santa Cruz aufsetzte.

Alle Weine wurden übrigens in den neuen „Bernadotte“ Kristallgläsern von Villeroy & Boch verkostet. Wem das kein Begriff ist, der sollte sich die Neuauflage des filmischen Kassenschlagers „Mord im Orient-Express“ ansehen, in dem die gläsernen Protagonisten im Speisewagen funkeln.

El Incidente 2010 ist würzig-aromatisch in der Nase mit Noten von Blaubeeren, Brombeeren und Pfeffer, mit dezent vegetabilen Akzenten. Am Gaumen zeigt er elegante Frucht mit gut eingebundenen Tanninen, Nuancen von Unterholz und warmen, getrockneten Gewürzen. Er ist vielschichtig im Abgang und mit langem Nachhall.

El Incidente 2013 ist leichter zugänglich. In der Nase überwiegen Aromen von getrockneten Kräutern und Beerenobst. Der Alkoholgehalt ist niedriger und die Frucht ausgeprägter. Uns gefällt der 2010er El Incidente besser wegen der guten Struktur und wegen seines ausgewogenen Gesamteindrucks.

Chardonnay Gran Reserva 2015 gefällt mit Aromen von reifen Äpfeln, gelbem Steinobst und Ägrumen. Am Gaumen präsentiert er sich mit frischer Säure, einer dezenten Mineralik und einem leichten Salztön im Abgang.

Die mineralischen Noten findet man auch im Jahrgang 2011, dessen Frische durch sekundäre Aromen, die in cremig-rauchigen Nuancen enden, abgepuffert wird. Liebhabern von im Holz gereiftem Chardonnay gefallen beide Weißweine. 2015 würden wir zu Räucherlachs servieren, den 2011er eher zu Geflügel oder Fisch. Interessanter wird es, wenn Weine aus den gleichen Einzellagen, aber mit signifikantem Unterschied in den Jahrgängen verglichen werden.



Jahrgang 2004 im Bernadotte-Glas



Malbec und Cabernet Sauvignon



Vinalu-Ticker

Carménère und Chardonnay

Der Malbec 2013 ist kräftig und fruchtbetont, mit einem Spektrum von würzigen Aromen, die an Cassis, Holunderbeeren und Brombeermarmelade mit Menthol-Nuancen erinnern. Im Nachhall ist er lang. Das gilt auch für den Jahrgang 2004. Hier überwiegen die geschliffenen Tannine und die ausgewogene Struktur. Noten von Zigarrenkiste, Lorbeerblättern und nassem Waldboden vereinen sich mit sekundären Aromen von Leder und Pferdeschweiß. Ein perfekter Begleiter zu Fasan oder Wachteln sowie zum Hasenbraten. Samtig im langen Abgang. Dem gegenüber erscheint der Cabernet Sauvignon 2013 extrovertierter. In der Nase gefallen die Noten von blauem Steinobst, schwarzer Schokolade und Zimt. Kräftige Tannine im Gaumen, Aromen von roter Paprika, karamellisierten Veilchenblättern und reifen Aroniabeeren. Der Jahrgang 2004 ist etwas zurückhaltender, mit einer rauchigen Aromenvielfalt, die an Rumtopf denken lässt. Gut eingebundene Tannine und Akzente von Pflaumenmus mit Zimt und Sternanis sowie eine lebhaft Säure im Abgang sind ihm eigen. Alle Weine sind wunderbare Begleiter zu winterlichen Speisen und zu Festessen mit gegrilltem und gebratenem Fleisch. Zu den älteren Jahrgängen passt übrigens auch ein Panettone; wenn möglich der „Gran Cacao“ von Loison. Die gibt es seit 1938.

In den Weingärten von Viu Manent



Lt/rb/rg



Luxemburg tischt auf

Das Restaurant „Yves Radelet“ in Drauffelt

Prädikat „Kulinarisch wertvoll“ im hohen Norden

Von *Helene Latour* und *Harry Montagnola*

(Alle Fotos von Romain Batya)

Das Restaurant und die Käserei von Yves Radelet, einem Spitzenkoch und Multitalent in Sachen erlesener Küche, liegen in Drauffelt, einem kleinen Dorf im südlichen Zipfel des Naturparks Our. Hier hat sich der 45jährige Meisterkoch aus Belgien vor einigen Jahren seinen Traum vom eigenen Restaurant erfüllt.

Die Ausbildung zum Koch absolvierte Yves im „Le Marcassin“ in Durbuy. Seine Wanderjahre brachten ihn ins „Comme Chez Soi“ nach Brüssel, ins Hotel „Zur Post“ nach Sankt Vith und ins Restaurant „Le Prince de Liège“ nach Gembloux. Bevor er sein Restaurant an der Place d’Armes in der Hauptstadt betrieb, waren seine Luxemburger Etappen die „Auberge de la Gäichel“, das „Patin d’Or“ auf Kockelscheuer und die „Hostellerie de Bourscheid“.

„Ich habe in punkto Kochen fast alles ausprobiert. Das beste Essen ist eine Verbindung von erlesenen Zutaten, kurzen Transportwegen und den verfügbaren Rohstoffen der jeweiligen Jahreszeit“, sagt der gut gelaunte Küchenchef. Neben seiner Haupttätigkeit hat der Koch seit einem Jahr aus seinem Hobby – der handwerklichen Käseherstellung – sein zweites Standbein gemacht. Die junge „Fromagerie de Drauffelt“, eine komplett handwerklich betriebene Käserei im eigenen Haus gehört ihm auch.

Seit geraumer Zeit verkauft er einen Teil seiner Käseherstellung an Spitzenrestaurants. Und demnächst werden seine Produkte mehr Verbreitung finden, unter anderem in den USA, wo der umtriebige, gebürtige Belgier eine Zusammenarbeit mit Gastronomen in New York anstrebt.

Zurück zur geschmacklich intensiven Küche von Radelet. Die besteht einerseits aus Klassikern der französischen Küche (sieben Vorspeisen, acht Hauptspeisen und sieben Desserts) und dem Menu Contemporain, bei dem der Koch auf Basis eines Fünfgangmenüs sein Talent unter Beweis stellt. Natürlich fehlen auch Luxemburger Spezialitäten nicht.



Das Restaurant im ersten Stock der alten Scheune



Die Lounge im Erdgeschoss



Räucherlachs mit Blinis und Avruga-Kaviar



Fasanenbrust mit geschmortem Chicorée



Hirschfilet mit Kartoffelgratin



Eine Auswahl selbgemachter Käse aus Drauffelt



Yves Radelet (rechts) mit seiner Frau Jennifer und seinem Schwager Adrien

Auch bei den Weinen und Edelbränden glänzt das Großherzogtum, Radelet bemüht sich darum, lokale Produzenten mit ins Boot zu nehmen, bekannte Winzerhäuser von der Mosel und der Sauer sind fester Bestandteil seiner Karte. „Bei den Schaumweinen halten wir beste Crémants von hier bereit“, sagt Jennifer, die Frau von Yves, sie ist für den Saal-Service zuständig. Nebenbei bietet der Familienbetrieb auch Kochkurse an.

Radelet hat aber noch weitere Trümpfe im Ärmel. Räucherlachs, luftgetrockneter Schinken und Wurstwaren, aktuell aus bestem Wildfleisch, das von Jagdlosen aus Luxemburg stammt, sind seit Jahren ein Bestandteil seines Schaffens. Als Tausendsassa in den Bereichen Kulinarik und Produktveredelung kann ihm niemand etwas vormachen. Restaurantbesucher können seine hausgemachten Produkte auch kaufen, vorausgesetzt der Gastgeber hat genug vorrätig für sein Restaurant. Gestandenen Feinschmeckern genügt dieses Detail bereits für einen Exkurs nach Drauffelt. Und wer zum Restaurant Yves Radelet in der Nähe von Wilwerwiltz möchte, aber kein Auto hat, der kommt einfach mit dem Zug und wird vom Chefkoch selbst am nostalgisch anmutenden Drauffelter Bahnhof abgeholt. Nach einem vergnüglichen Schlemmerabend könnte es auch Adrien Murgia, angehender Jungkoch und Schwager des Patrons sein, der die Gäste zurück zum Bahnhof fährt.

>> Restaurant & Fromagerie Yves und Jennifer Radelet auf Nummer 11, Duerefwee in L-9746 Drauffelt. Reservierungen erforderlich. Das Restaurant ist von mittwochabends bis samstagabends, sowie am Sonntag zur Mittagszeit geöffnet. Weitere Infos unter der Telefonnummer 00352 26903657 und auf www.yvesradelet.com

Der Abstecher (Folge 31)

Rustikaler Charme und zeitlose Eleganz im Dreiländereck

Hotel & Spa „Le Domaine de la Klaus“ in Montenach

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

Imposant, das Hotel & Spa Le Domaine de la Klaus



Elsass – Lothringen ist diesmal unser Schwerpunkt, sowohl für die „Akte VIP“, für die ein Teil unserer Redaktion kürzlich nach Straßburg reiste, als auch für die Rubrik „Der Abstecher“. Bei letzterer geht es immer um ein gemütliches Landgasthaus, was „Le Domaine de la Klaus“ im Dreiländereck Deutschland – Frankreich – Luxemburg in seinem Kern auch ist. Doch das brandneue Spa - Hotel am Klausberg in Montenach hat mehr zu bieten.

Das optisch ansprechende Hotel befindet sich unterhalb der seit Jahrzehnten bekannten „Auberge de la Klaus“. Dieses Restaurant ist Teil eines landwirtschaftlichen Betriebs an der Grenze zu Deutschland und nur einen Steinwurf vom luxemburgischen Schengen entfernt.

Dort hat ein Alleskönner namens Charles Keff, der gelernter Kfz-Mechaniker ist und zum Viehzüchter, Weinhändler, Räucherschinken-Spezialisten und Bauunternehmer wurde, im Laufe der Zeit sein Talent in Sachen Viehhaltung bewiesen.

Charles Keff, dessen Erfolg auf Entenzucht aufbaut, aus der die handwerkliche Produktion von Entenstopfleber – Foie gras de Canard – sowie die Herstellung von geräucherten Entenbrustfilets – Magrets de Canard fumés - hervorgingen, hat mit einem Nischenwirtschaftszweig ein regionales Imperium aufgebaut.

„Eine Karriere mit einer Entenzucht hatte ich mir nicht erwartet“, sagt der joviale Franzose, dem wir auf dem Weg zum Hotel & Spa seines Sohnes Alexandre einen Besuch abstatteten. Enten sind in Montenach allgegenwärtig. Ob in Stein gemesselt, verewigt in farbigen Fenstern mit Bleiverglasung oder schnatternd auf den umzäumten Wiesen rund um das Gehöft, wo sie freien Auslauf genießen.



Enten als Glücksbringer



Hélène Fritzingler, die Gastgeberin

Nachdem Alexandre die Hektik seines Jobs als Linienpilot hinter sich liess um sich zusammen mit seiner Frau Hélène und dem gemeinsamen, dreijährigen Sohn im Heimatort niederzulassen, begann für die Familie mit der Schaffung des „Domaine de la Klauss“ ein neues Kapitel. Von der Planung bis zur Umsetzung ihres Projekts haben die Keffs etwas abseits des rechtsseitigen Ufers der französischen Moselle in Eigenregie einen Gastronomiebetrieb für sich geschaffen, der den zukünftigen Generationen erhalten bleiben wird.

Nach den Plänen von Alexander und der praktischen Umsetzung des Projekts durch Charles und eine Vielzahl regionaler Handwerker wurde in relativ kurzer Zeit ein ****Boutique-Hotel mit 17 Zimmern und 10 Suiten errichtet. Durch die Wucht seiner Aussenmauern, die bis zu einem Meter dick sind und wegen der massiven Bauweise der Gewölbedecken aus Natursteinen erinnert das Gebäude an Bauwerke des Mittelalters.

Neben dem Eingangsbereich mit der Rezeption und dem Hotel-Shop befindet sich auch der 800 m² grosse Gemology® Spa-Bereich mit Schwimmbad, Jacuzzi, finnischer Dusche, Eisbrunnen, fünf Behandlungsräumen und Balinesischen Sala-Liegen. Das Ganze in einem Muschelkalk – Natursteingewölbe.



Restaurantleiter Michel Vautier



Das Restaurant im Steingewölbe



Die Bar



Küchenchef Benoît bei der Arbeit



Die Suite Georges

*Gruss aus der
Küche*



*Hummerfleisch
mit Fenchel und
Apfelschaum*



Übrigens stammt alles steinige Rohmaterial zum Bau des Hotels aus dem eigenen Steinbruch. Eine arbeitsaufwändige, aber kostensparende Vorgehensweise. Natürlich ist Keff Senior mit der Materie vertraut, er hat den fünfzig Meter langen Weinkeller „Cave de l'Auberge“, den Räucherturm und den Hofladen über die Jahre im Alleingang errichtet. Auch das ursprüngliche Restaurant „Auberge de la Klaus“, hat er in jungen Jahren vom alten Bauernhaus zum schmucken Landrestaurant umgestaltet.

Zurück zum Hotel & Spa „Domaine de la Klaus“. Im Untergeschoss befindet sich das Restaurant „Le K“ mit integrierter Bar und Lounge. „Im Speisesaal können wir 35 Gäste empfangen, der Nebenraum für Familienfeiern umfasst 20 Sitzplätze. Während der Saison finden auf der nach Süden gelegenen Terrasse rund 45 Restaurantbesucher Platz, die nicht unbedingt im Hotel logieren müssen“, sagt Michel Vautier, der Restaurantleiter. Er kennt sich aus und arbeitet seit mehr als zwanzig Jahren in der Branche.

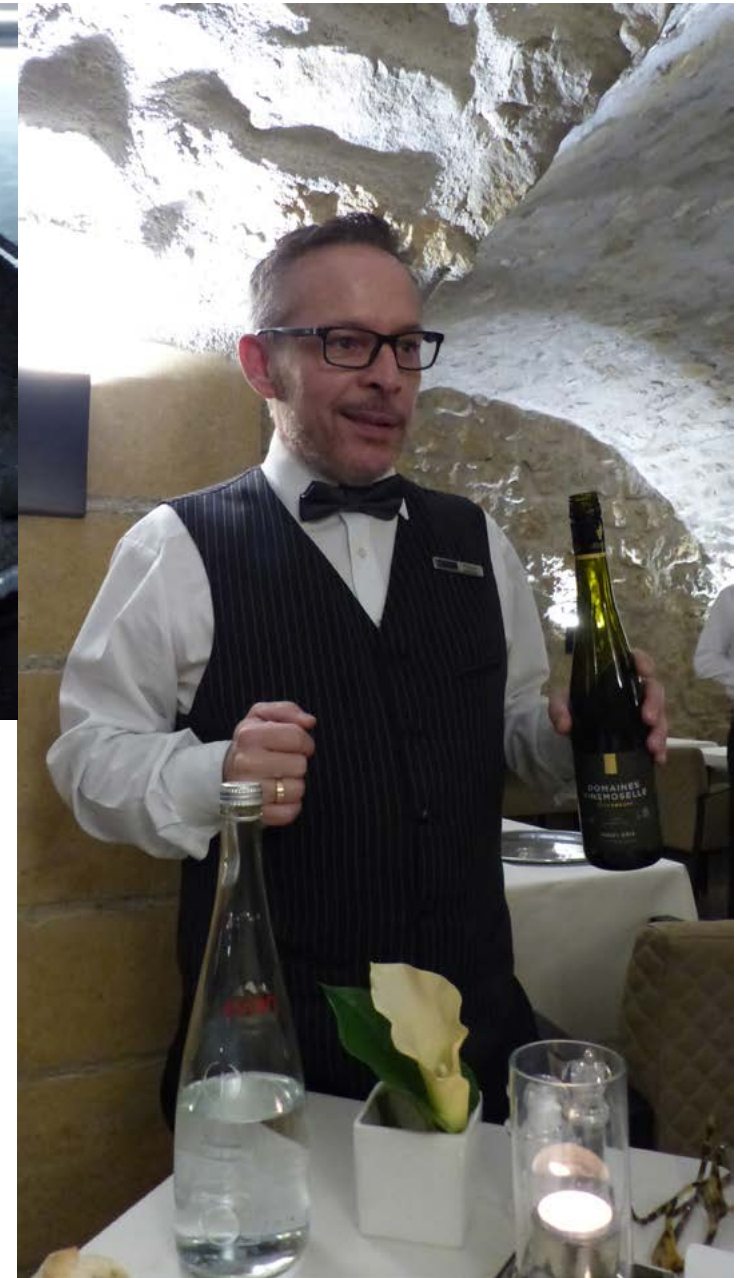


*Champagner
Haton Brut
Réserve, ein
Winzerchampagner*

Und mit dem 30jährigen Benoit Potdevin hat das Haus einen französischen Chefkoch, der Lothringen wie seine Westentasche kennt. Benoit stammt aus Metz, er hat nach seiner Ausbildung an der Metzter Hotelschule in Paris und Nîmes gearbeitet. Weitere Wanderjahre führten ihn ins Schlosshotel „Château d'Adoménil“ bei Lunéville, danach war er der Sous-Chef im Hotel „La Citadelle“ in Metz. Im Januar kam er als Küchenchef nach Montenach. Insgesamt arbeitet Potdevin mit drei weiteren Köchen sowie einem 6köpfigen Team im Saal-Service. Seine klassisch französische Küche hat regionalen Einschlag. Potdevin kocht mit Rahm und Butter, die Mittelmeerküche ist nicht sein Ding. „Wir verarbeiten die hofeigenen Produkte wie den Rohschinken und andere Erzeugnisse aus der eigenen Räucherei. Auch Eier und Brot sowie Obst, Gemüse und frische Gartenkräuter beziehen wir aus der Region“, sagt der coole Küchenchef, den nichts aus der Ruhe bringt.



Der Hummerschwanz wird in Butter angebraten



Der Sommelier in seinem Element



Hummerschwanz mit Wintergemüse



Kabeljaufilet auf Kartoffelpuree-Krone mit alten Gemüsesorten



Brie mit Trüffelsplitter-Füllung

Bei den Weinen steht Frankreich an erster Stelle. „Obwohl wir beim Luxemburger Crémant keine Einwände haben, denn der ist von hoher Qualität und feinem Geschmack“ sagt Philippe Claramunt, der Weinkellner im „Domaine de la Klauss“. 75 Weine hat er auf der Karte und die stammen vorrangig aus dem für Kunden zugänglichen Keller unter dem Hofladen. „Zusammen mit der Familie Keff haben wir die Weine für unser hochwertiges Restaurant ausgesucht“, sagt der redefreudige Philippe.

Als lokal geführtes Unternehmen arbeiten auch weitere Familienmitglieder auf dem Keffchen Hof in Montenach. Beispielsweise Frédéric und Valérie, der Bruder und die Schwägerin von Alexandre Keff. Sie sind, wie der Vater Charles mit der landwirtschaftlichen Produktion und der Veredelung der Produkte beschäftigt.

Und wenn viel Arbeit an der Hotelrezeption anfällt, ist auch Héléne Fritzing, die Frau von Alexandre Keff zur Stelle. Héléne hat eine langjährige Erfahrung in Sachen Marketing, sie weiss mit einer internationalen Kundschaft umzugehen.

„Der grösste Teil unserer Kundschaft kommt aus dem französisch-luxemburgischen Raum. 30 % der Hotelbesucher stammen aus Belgien und Deutschland“, sagt Héléne. Besonders stolz ist die junge Gastgeberin darauf, dass ihr Haus vor kurzem als „Hotel des Jahres“ in den Hotelführern der Region ausgezeichnet wurde.

>> Das Hotel & Spa „Le Domaine de la Klauss“ auf Nummer 2, Impasse du Klaussberg in F-57480 Montenach (Lothringen) ist täglich geöffnet, das Restaurant „Le K“ empfängt seine Gäste nur am Abend. Sonntags ist das Restaurant geschlossen. Ein Hauptakzent des Hauses ist der bestens ausgestattete Wellness- und Spa-Bereich. Weitere Infos unter der Telefonnummer 0033 (0)3 8283 1975 und auf www.domainedelaklauss.com

Vielseitiges Familienauto mit futuristischer Optik

Der Renault Grand Scénic dCi 160, unser Auto zur Kolumne „Der Abstecher“

Von Romain Batya

(Alle Fotos Romain Batya)

Renault ist, wenn es um Autos mit viel Platz im Innenraum geht, ein wahrer Pionier. Als das Urgestein aller Großserien-Vans muss auf Anhieb der Renault Espace genannt werden, den der französische Fahrzeugbauer aus Boulogne-Billancourt in der Nähe von Paris bereits 1982 auf den Markt brachte. Damit waren die Weichen gestellt. Über die Jahre folgten weitere Modelle, die ähnliche Vorzüge aufzuweisen hatten. Zur Gattung der klassischen Familienwagen der „monospaces“ gehört auch der Scénic, dessen erste Generation Pkw-Fahrer mit Sinn fürs Praktische bereits vor 21 Jahren beglückte. Auch mit der vierten Neuauflage des Scénic ist der französische Konstrukteur seiner Linie treu geblieben und hat das beliebte Konzept nicht auf dem Altar neuer Trends geopfert. Den Kompaktvan Scénic gibt es in zwei Fahrgestell-Längen, die Langversion wird unter der Bezeichnung Grand Scénic vermarktet und entspricht unserem Testauto, das wir in der obersten Ausstattungsstufe „Initiale Paris“ Probe fahren durften. Gegenüber dem Vorgängermodell ist das Fahrzeug sieben Zentimeter länger, der Radstand liegt nun bei 2,80 Metern, mehr Beinfreiheit in der zweiten Reihe ist das erfreuliche Resultat. Die beiden Einzelsitze in der dritten Reihe können für Kinder sehr bequem sein. Wenn Renaultfahrer nicht gerade mit sechs Passagieren unterwegs sind, können diese beiden Sitze via die „One-Touch“ Maske am Mitteldisplay oder per Druckschalter, seitig im Kofferraum, automatisch zusammengeklappt werden. In dieser Konstellation umfasst die komplett ebene Ladeluke immerhin 513 Liter. Zusätzlich zu den zehn Weinkartons, passt da auf jeden Fall noch einiges an Gepäck in den Kofferraum. Thema Verstauungsmöglichkeiten: neben einem Kofferraumvolumen von maximalen 1900 Litern (wenn die 2. und 3. Sitzreihe umgeklappt ist) hat der Grand Scénic jede Menge Ablagen und Staufächer im Innenraum, die insgesamt 63 Liter zusätzlichen Stauraum ergeben. Dazu gehört auch das verschiebbare



Staufach mit Rollo und Armstütze zwischen den Vordersitzen.

Mit dem dCi 160, dem leistungsfähigsten Diesel, der an eine Automatik gekoppelt ist, geht es zügig voran. Renault gibt den Durchschnittsverbrauch des 160 PS starken Grand Scénic mit 4,7 l/100 km an, im praktischen Einsatz und bei voller Beladung war unser Verbrauch höher.

An Fahrerassistenzsystemen mangelt es dem Oberklasse Grand Scénic nicht, gegen Aufpreis gibt es sogar ein Head-Up Display. Die hochwertige Ausstattungslinie INITIALE PARIS strahlt zeitlose Eleganz und modernes Design aus. Äußerlich fallen besonders die dicken Räder, sowie die V-förmige Maske mit dem glänzenden Marken-Emblem auf.

>> In Luxemburg liegt der Basispreis für den Siebensitzer Grand Scénic für das Basismodell Energy TCe 115 „ZEN“ bei 24125.- € TTC. Das Testauto Grand Scénic Initiale Paris Energy dCi 160 EDC kostet 36937.- € TTC. (Stand Dezember 2017; Preise Luxemburg) Wir danken Renault Belux im belgischen Drogenbos für die gute Zusammenarbeit.



V
I
N
A
L
U

V
I
N
A
L
U

Tafeln wie im Film „Mord im Orient- Express“

Einen Hauch von Hollywood gibt es auch in der Weihnachtszeit bei Villeroy & Boch, denn das Familienunternehmen mit Sitz im saarländischen Mettlach agiert als Ausstatter, was die festliche Tafel im Speisewagen des legendären Luxuszugs anbelangt.

Seit November rollt er wieder über die große Leinwand: der legendäre Orient – Express, heute im Einsatz als Venice Simplon Orient – Express. Twentieth Century Fox hat den Film-Klassiker in einer aufwändigen Neuverfilmung in die Kinos gebracht und schickt ein großes Staraufgebot auf eine ganz besondere Reise, wo viel Spannung und klassischer Stil mit einer guten Portion Nostalgie zusammen treffen.

Hollywood-Stars wie Kenneth Branagh, der neben der Hauptrolle des Hercule Poirot den Film auch inszeniert hat, Penelope Cruz, Willem Dafoe, Judi Dench, Johnny Depp, Michelle Pfeiffer, Daisy Ridley und Josh Gad reisen in den luxuriösen Reise- und Schlafwagen erster Klasse durch verschneite Landschaften, erzählen aus ihrem Leben, werden eines Mordes verdächtigt und tafeln dennoch festlich. Im Film-Klassiker mit dabei: Tischkultur von Villeroy & Boch.

Wer das luxuriöse Ambiente des Luxuszuges genießen will, braucht nicht zu verreisen. Villeroy & Boch liefert den original Orient – Express Look vor Ort – so schön wie im Film. Festlich dekorierte Tische, glänzendes Kristall und weißes Premium Bone Porcelain mit Platinrand sorgen in den Shops und auf der Homepage für Hollywood Glamour. Exklusives Design für Genießer und Filmliebhaber, ideal für die stilvolle Festtafel zuhause oder als ganz besonderes Geschenk mit echter Starqualität.

Im edlen Vintage – Look passen die Kristallgläser der Serie Bernadotte perfekt ins Filmset des Kino-Klassikers. Und das hochwertige, elegante Premium Bone Porcelain der Kollektionen La Classica Contura und Anmut Platinum geht auch mit auf die Reise und transportiert den Stil der 20er Jahre in sanften Farbtönen und mit dezentem Platindekor zu Ihnen, ins Hier und Heute.



Luxemburger Spezial- Schaumwein im Rampenlicht

**Winzerhaus Caves Krier Frères aus
Remich lud zur Weinprobe**

>> *Fotos Romain Batya*

In Hamm, einem Vorort der Hauptstadt Luxemburgs fand vor kurzem eine Verkostung für handverlesene Kunden des Winzer- und Weinhandelshauses Gebrüder Krier aus Remich an der Mosel statt.

Juniorchef Marc Krier und seine Frau Renée empfangen die vielen Gäste persönlich, im Gepäck hatten sie rund fünfundzwanzig Weine und Crémants aus dem eigenen Weingut sowie eine Auswahl an Weinen aus Europa und Übersee.

Bei den Moselweinen standen die Winzersekte im Mittelpunkt. Für das Schaumwein-Trio Crémant St. Cunibert, Crémant Millésimé und Crémant Pinot Noir hat der 1914 gegründete Familienbetrieb in den letzten 25 Jahren rund 67 internationale Preise bekommen. Marc Krier kann sich rühmen, drei der international am meisten ausgelobten Schaumweine Luxemburgs zu produzieren.

Glanzpunkt in Hamm war derweil ein neues, eher seltenes Produkt, sprich ein Crémant Brut Nature auf Basis von Riesling, Grauburgunder und 50 % im Barrique gereiftem Chardonnay. Alle Grundweine stammen aus der Ernte 2009, der seit kurzem lieferbare „Crémant Suprême – Brut Nature“ liegt bereits mehr als sieben Jahre auf der Hefe, bevor er für den Verkauf degorgiert wird. Er gefällt mit eleganten Aromen von Agrumen und reifem gelben Stein- und Kernobst. Am Gaumen bestechen der komplexe Körper und die ausgewogene Struktur. Die ausgeprägte Frische im langen Nachhall ist dem raren Schäumer förderlich.

Neben der klassischen Linie der hochwertigen Einstiegsweine in der Schlegelflasche, werden die Weine der Bezeichnung „Domaine Privé de la Maison“ in Bordeaux – Flaschen angeboten. Die Spitzengewächse von Krier Frères gibt es als „Suprême“- Weine in der bauchigen Burgunderflasche.

Als Gründungsmitglied der „Charta Schengen Prestige“, einer Interessengemeinschaft namhafter Winzer, hat Marc Krier einen Riesling „Charta Schengen Prestige“ aus den Jahrgängen 2014 und 2016 vorrätig. Erinnern wir daran, dass der erste Rotwein von der Luxemburger Mosel bei Krier Frères gekeltert und unter dem Namen „Pinot Noir Rubis“ vor Jahrzehnten erstmals vermarktet wurde. Mittlerweile gibt es diesen Spätburgunder auch als Rosé und als „Blanc de Noir“.

>> *Weingut Krier Frères Remich S.A. auf Nummer 1, Montée St Urbain in L – 5501 Remich. Weitere Infos unter der Telefonnummer 00352 236960-1 und auf www.krierfreres.lu*



Marc Krier mit seiner Frau Renée



Drei prämierte Crémants von Krier



Reges Interesse an den Weinen



La plus ancienne Maison de Vins de la Champagne : Aÿ 1584

www.champagne-gosset.com



ROSSI¹⁹⁵⁴ 53 rue Gaffelt • 3480 Dudelange • info@rossi.lu

VINALU- Spezialreportagen
Weinreise in das autonome Gebiet Ningxia, 2. Teil

Willkommen in Chinas neuer Weindimension

Von Liliane Turmes und Romain Batya
(Alle Fotos von Romain Batya)



In Sachen Wein herrscht im Nordwesten Chinas seit geraumer Zeit Goldgräberstimmung. Nach einer aufschlussreichen Reise in das Umland von Yinchuan, der einzigen Grosstadt der aufstrebenden Weinregion Ningxia, einem autonomen Territorium der Volksrepublik China, an der Grenze zur Inneren Mongolei, hat sich unsere Sicht was chinesische Weine betrifft zum Positiven verändert. Im ersten Teil des Reiseberichtes (nachzulesen in VINALU Ausgabe 37) stellten wir ihnen zwei Weingüter vor, die vom Konzept und der Größe her in etwa an Familienbetriebe aus unseren Breiten-graden erinnern.

Nun wenden wir uns vier Betrieben zu, deren Gesamtfläche im dreistelligen Hektarbereich liegt und die auch die dementsprechende Infrastruktur in Sachen Kellerwirtschaft und Lagerkapazität aufzuweisen haben.

Das hundert Hektar umfassende Weingut Lilan in Yongning MinNing, vierzig Minuten von Yinchuan entfernt, ist unsere erste Etappe. Der Direktor, Herr Shao, erklärt uns die Philosophie des Hauses: acht Rebsorten, zwei Qualitätslinien, Hauptabsatzmarkt China. Lan C'ui und Helanstone heißen die Weine, basierend auf Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Marselan und Cabernet Gernicht, einer Rebe die bereits vor hundert Jahren nach China gelangte, eigentlich ein Carménère ist und als heimische Sorte gehandelt wird. Bei den weißen Rebsorten sind Chardonnay und Welschriesling (Italian Riesling) maßgebend. Im weiteren Verlauf der Reise wird sich herausstellen, dass dieser Rebsortenspiegel, der sich größtenteils an Frankreich orientiert, in Ningxia der Standard ist. Lilan produziert 300.000 Flaschen im Jahr, von denen alle in China verkauft werden.



Im Weingut Lilan Lan C'ui



Lilan Cuvée Helanstone



VINALU-Redakteurin Liliane Turmes, zusammen mit Kellermeister Yang Weiming



Barriquekeller von Château Zhi Hui



Cabernet Sauvignon bei Château Zhihui Yuanshi



Im Reifekeller von Yuange



Gedeckter Tisch im Restaurant Lana Villa



Weissfisch aus dem gelben Fluss

Yuange Pink Wine



Gegrilltes Hammelfleisch mit Gemüse und viel Chili



Eingelegtes Lamm mit Kohl und Lauch

Nach einer Mini-Verkostung, der Feststellung dass sehr viel Barrique die Rotweine prägt sowie der für uns unerwarteten Ankunft einiger Busse, mit angehenden chinesischen Weintouristen, die am Verkostungsraum vorbei laufen und eher uns, als die Weine ablichten, geht die Reise weiter.

An der Grenze zur Inneren Mongolei ist die chinesische Küche ganz anders als in Peking oder Shanghai. Die Stadt im Delta des Jangtse liegt 2000 km weit weg, bis nach Beijing sind es knapp 1200 km.

Viel Lammfleisch, Eintöpfe mit Nudeln oder Kartoffeln, grünes Gemüse und Weißfische aus dem Gelben Fluss stehen auf dem Speiseplan. Reis ist eher selten. Wie in der Provinz Yunnan werden kräftige Gewürze und scharfe, getrocknete Chilis verwendet. Fades, langweiliges Essen ist anderswo. Dem können wir nach dem Mittagessen im Landgasthof Lana Villa beipflichten.

Am Nachmittag erstaunen uns Miss Yuan Yuan, die 25jährige Besitzerin von Château Zhihui Yuanshi und ihr perfekt französisch sprechender Kellermeister, Yang Weiming. Der 31jährige hat Kellerwirtschaft in Südfrankreich studiert und steht zusammen mit seiner Chefin für das neue Gesicht der aufstrebenden chinesischen Wein-Elite.

„Auf 1500 Mu Rebland (hundert Hektar) bauen wir auf Alluvialböden die typischen Sorten Ningxias an. Zu unserem Portfolio gehört auch der seltene Petit Manseng. Bei den Reben mit weißen Trauben haben wir Vidal, der bereits im Ertrag steht. Denn die Chinesen mögen keinen trockenem, sondern eher süßen Weißwein“, sagt Yuan Yuan. Ihr Weingut hat sie vom Vater geerbt, der in der Region als bedeutender Bauunternehmer bekannt ist. Dementsprechend ist das Vorzeigeobjekt, dessen Hauptgebäude von außen an eine mittelalterliche Trutzburg erinnert, mit einer sechs Kilometer langen Natursteinmauer umgeben.

„Obwohl Weißweine besser zu unserer Küche passen, werden sie in Ningxia fast nur Rotweine finden“, sagt Yang Weiming, mit dem wir eine würzig-aromatische Cuvée 2013 aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc probieren. Als gelungen bezeichnen wir die rauchig-fruchtige Cuvée Reserve 2013.

In Jinshan, westlich der Autobahn 110 befindet sich das 2010 gegründete Château Yuange. Wir erreichen den Privatbetrieb am Abend, mittlerweile



Blick auf die Chandon Weingärten



Verkostungsraum bei Chandon

stehen auch hier knapp hundert Hektar Reben im Ertrag. Nach einer kurzen Besichtigung probieren wir einige Weine zum gemeinsamen Essen in den Empfangsräumen der Kellerei. Ein Rosé, der Yuange Pink Wine mit dem Etikett einer in Blumen umhüllten Chinesin, die dem Betrachter leider den Rücken zukehrt, gefiel uns zu eingelegten Schafsfüßen und saftigem, scharfen Lamm-Ragout. Als letztes Weingut im zweiten Teil unserer Reportage beleuchten wir das, zur LVMH Gruppe gehörende, Domaine Chandon Ningxia, wo nur Schaumweine für den chinesischen Markt hergestellt werden. Die eigene Anbaufläche beträgt 67 Hektar, hinzu kommen die zugekauften Trauben von anderen Produzenten. Für den einheimischen Markt wird viel Demi- Sec produziert, denn die Chinesen lieben süßen Schaumwein. „Mir gefällt unser Chandon Brut besser“, sagt Kellermeister Alan Liu. Im letzten Teil unserer Weinreise nach Fernost berichten wir über die, nicht nur flächenmäßigen Giganten der Weinszene in Ningxia.



*Alan Liu,
Kellermeister
bei Chandon
NingXia*

*Chandon Me
und Chandon
Bru*

>> *Weitere Infos zu den Weingütern: Ningxia Lan Cui LiLan Winery: www.lilanwinery.com Château Zhihui Yuanshi: www.yeschateau.com Château Yuange: www.nxygjz.com Domaine Chandon China : www.lvmh.com*





LES GRANDS VINS & SPIRITUEUX DU MONDE



SERVICE & CONSEIL PAR NOS SOMMELIERS

OUVERTURE VINOThÈQUE

Ma. - Ve. 9 h - 12 h et 13 h - 18 h

Sa. 9.30 h - 17 h en continu

Distributeur exclusif:

Zalto
GLASPERFEKTION



120 ANS

WENGLER
1897
CHÂTEAUX & DOMAINES

IMPORTATEUR EXCLUSIF

2, rue Neuve . L-6581 ROSPORT . Tél. (+352) 73 03 73
info@wengler.lu . www.wengler.lu . www.wenglerwineclub.lu

Find us on
Facebook

**Carlotta Gori, neue Direktorin des
Consorzio Vino Chianti Classico**

Eine rosarote Krone für den „Schwarzen Hahn“

>> Fotos CVCC / Romain Batya

Vor einigen Wochen hat in der Person von Carlotta Gori erstmals eine Frau die Leitung des Consorzio Vino Chianti Classico, einem der wohl einflussreichsten Konsortien Italiens übernommen.

Nach den Feierlichkeiten zum 300jährigen Bestehen des Ursprungsgebietes Chianti Classico im September 2016, bei denen es ganz traditionsbewusst zugeht und wo der ruhmreichen Handlung eines Cosimo III de' Medici aus Florenz gedacht wurde, der am 24. September 1716 als Grossherzog der Toskana im Zuge der Leseabschlussfeier ein nachhaltiges Dekret zum Schutz der hochwertigen Weine aus der Region verfasste, wurde, entgegen aller Traditionen, dieses Jahr eine Frau an die Spitze des CVCC beordert.

Für das kommende Jahrzehnt könnte der schwarze Hahn, das bekannte Emblem, welches fast jede Flasche Chianti Classico ziert und weltweit als besonderes Gütesiegel verstanden wird, nun eine imaginäre, rosa Krone tragen. Dies in Anbetracht der Tatsache, dass der frühere Direktor Giuseppe Liberatore ab Mitte 2002 bis Herbst 2017, sprich fünfzehn Jahre im Amt war.

Carlotta Gori ist in Florenz geboren. Die Mutter einer Tochter hat Rechtswissenschaften studiert, bevor sie ihre Karriere vor zwanzig Jahren im Consorzio Vino Chianti Classico begann. Sie hatte verschiedene Themenbereiche diverser Abteilungen inne, unter anderem was die legalen Schutzmechanismen betreffend die DOCG Chianti Classico und deren Gütesiegel angeht.

„Meine Arbeit im Konsortium begann in jungen Jahren, in direktem Anschluss an meine Universitätsstudien. Ich habe den gesamten Zyklus vieler Abteilungen durchlaufen und einen übergreifenden Eindruck von der Funktionsweise des CVCC erhalten, nicht nur was die Weinproduktion und die technischen Aspekte der geschützten Herkunftsbezeichnung angeht“, sagt Carlotta Gori, die das volle Vertrauen des gesamten CVCC Aufsichtsrats genießt.

Wir wünschen Carlotta viel Erfolg in ihrem neuen Aufgabenbereich.

*Carlotta Gori, die
neue Direktorin
des Konsortiums
Chianti Classico*



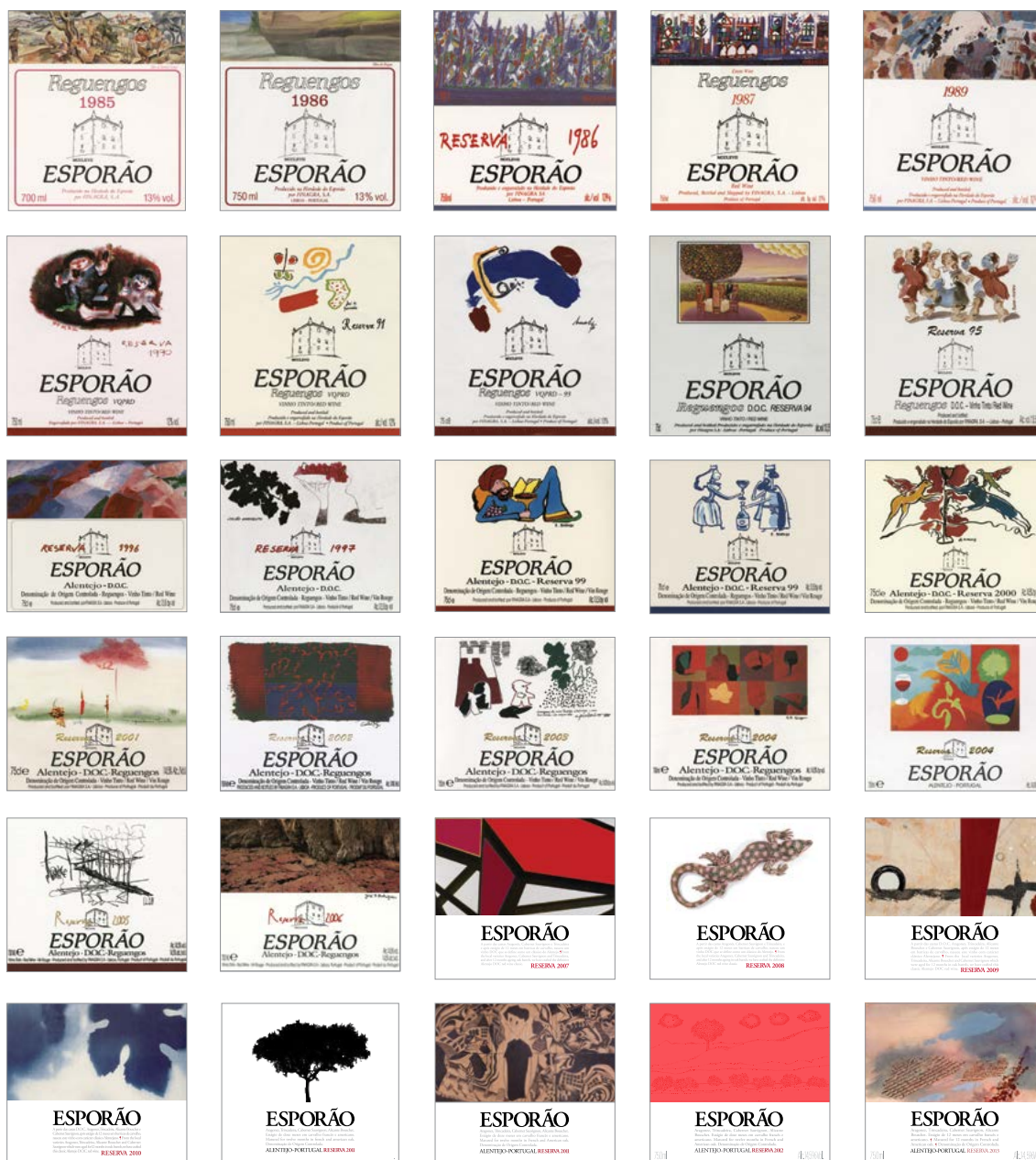
*Blick auf Florenz
und den Arno*



*Weinberge im
Chianti Classico*



LIVING ART.



Esporão Reserva wines are masterpieces of terroir, winemaking, and art. Each label, since our first vintage in 1985, has been personalized by a different artist. Made from estate grown grapes, this classic Esporão Reserva Red 2014 shows the consistency and the rich, ripe fruit characters which are typical of the best Alentejo red wines. The Esporão Tower, our estate historical building, the surrounding landscape and characters that he relates with our path, inspired the renowned plastic artist and editor Pedro A.H. Paixão to create this original work. To see all the Esporão's work of art, visit www.esporao.com.



VINALU- Spezialreportagen
Weinreise durch Österreich, Teil 2

Südsteiermark, Uhdler sowie Süd- und Mittelburgenland

Von Liliane Turmes und Romain Batya
(Alle Fotos von Romain Batya)



*Weinbergsbe-
gehung mit
Erwin Sabathi*

Österreich ist in Sachen Wein immer wieder eine Entdeckung. Die detaillierten Reportagen, die wir unseren Lesern in dieser sowie in der vorigen Ausgabe 37 und in Ausgabe 39, Anfang des nächsten Jahres vorstellen, sollen Ansätze liefern, sich mit den besten Weinen, die aktuell zwischen Graz und Eisenstadt gekeltert werden, vertraut zu machen.

Unsere Recherche-Arbeiten, die wir mit der freundlichen Unterstützung der ÖWM, der Österreich Wein Marketing bewerkstelligt haben, basieren auf den historischen Weinführern „Weinreisen Österreich“ von Wilfried Moselt, den wir damit ehren und in guter Erinnerung behalten wollen. Auch die „Enzyklopädie des Österreichischen Weins“, ein 480 Seiten umfassendes Fachbuch von Eckhard Supp, an dem unser Freund intensiv mitgearbeitet hatte, wurde bei der Auswahl der Winzerbetriebe vielfach zu Rate gezogen.

Der Perfektionist aus Leutschach

Unsere Reise durch die Südsteiermark führt uns nach einem herzhaften Frühstück von Ehrenhausen nach Leutschach an der Weinstrasse. Hier ist das Weingut Sabathi seit Jahren beheimatet. Erwin Sabathi empfängt uns auf seinem architektonisch gelungenen Weingut. Der Betrieb liegt in der größten Weinbaugemeinde der Steiermark, die reizvolle Gegend beinhaltet einige der beeindruckenden Steillagen Österreichs. Sabathi ist nebenbei der Präsident der „Steirischen TERROIR & KLASSIK Weingüter“, einer Vereinigung von zehn Winzern, die hohe internationale Anerkennung genießen. Sein Spitzenwein kommt vom Pössnitzberg: „Der feinste Chardonnay in meinem Keller“, sagt Erwin,



Der Weinkeller von Erwin Sabathi



Backhendl in der Magnothek am Zieregg



Blick von der Terrasse der Magnothek



Im Reifekeller von Tement



Sauvignon Blanc Zieregg TBA von Tement



Eingang zum Uhdler-Lehrpfad



Martin Zieger, gutgelaunt im Weinberg

der auch einen Jahrgangssekt vom Chardonnay im Angebot hat. Der fein moussierende Brut 2013 erinnert an reifes Kernobst, am Gaumen besticht die vielschichtige, harmonische Aromenpalette. Hervorragend ist der, an große Burgunderweine angelehnte, bereits genannte, ausdrucksstarke Chardonnay Pössnitzberg 2015.

Via Graßnitzberg erreichen wir das Restaurant „Magnothek“, am Berggrat des Zieregg in Berghausen. Der Name ist Programm, das neue Haus an der Grenze zu Slowenien umfasst eine Vinothek, in der es größtenteils Magnumflaschen gibt. Eine schmackhafte Regionalküche und die sozialen Preise gefallen. Erneut kommen wir am saftigen Backhendl nicht vorbei.

Großes Kino in Berghausen

Nächster Termin ist das bekannte Weingut Tement in Berghausen. Der Betrieb umfasst heute 105 Hektar Reben im Ertrag, 25 Hektar liegen in Slowenien. „Unsere bekanntesten Weine sind der Sauvignon Blanc und der Morillon. Im Laufe des nächsten Jahres haben wir den gesamten Betrieb auf Bio umgestellt“, sagt Stefan Tement. Vom Sauvignon Blanc probieren wir den Gutswein „Steirische Klassik“, einen cremig-fruchtigen Jahrgang 2016, der nach Agrumen duftet. Perfekt ist der Zieregg Morillon 2016, eine große STK-Lage, die feine Mineralität und dezente Rauchtöne ausgewogen miteinander verbindet.

Wir lassen die Steiermark hinter uns, um nach siebzig Kilometern das Südburgenland zu erreichen. Unser nächstes Ziel ist die Region des Uhdlers, einer Weinrarität von der es offiziell nur 60 Hektar gibt. Ihr Ursprung geht auf die Reblausplage zurück, durch die fast alle Vitis Vinifera Rebstöcke in der Region vernichtet wurden. Um 1870 wurden Direktträger, sprich unveredelte Rebstöcke aus Amerika gepflanzt. Die Basis für den heutigen Uhdler bilden immer noch die Vitis Labrusca Sorten, vereinzelt mit Vitis riparia oder Vitis rotundifolia intraspezifisch gekreuzt.

Ein erfolgreicher Quereinsteiger

Der Individualist Martin Zieger in Neuhaus Klausenbach macht Frizzante und Stillweine vom Uhdler. Der ausgebildete Kellermeister vermarktet ab seinem Weinhof eine beachtliche Palette anderer Weine aus den klassischen Sorten der Region. Hausgemachte Spezialitäten wie Schinken, Wurst, Käse und Brot gibt es auch im Hofladen. Die „weiziegartigen“ Kreationen gefallen nicht immer, aber oft. Sein trocken ausgebauter Uhdler duftet nach rotem Rhabarber und Walderdbeeren. Er ist frisch und süffig. Zieger keltert auch einen gelungenen Muskateller, mit gutem Nachhall und langem Abgang.

Hoch lebe der Uhdler

Eltendorf im Bezirk Jennersdorf ist die Hochburg des Uhdlers. Dass Josef Pfeiffer als Jennersdorfer Bürgermeister auch bekennender Uhdler-Produzent ist, spricht Bände. „Der Uhdler ist weder Greifvogel noch Fabelwesen. Wir haben es mit einem ziegelroten Wein zu tun, der seit mehr als hundert Jahren bei uns im Kellerviertel am Hochkogel zuhause ist“, sagt Pfeiffer.

Das Wetter spielte mit und wir konnten eine klassische Jause zusammen mit ►

Josef in der Gartenlaube direkt neben seinem Weinkeller und mit Blick auf den Uhudler-Lehrpfad genießen. Dazu passten von der Mutter gebackene Grammelpogatschen. Uhudler ist ein leicht zugänglicher Wein, der durch seine Frische und die speziellen Geschmacksnoten viele Anhänger im Burgenland hat. Aus Elvira und Delaware gekeltert, hat Josef Pfeiffer einen weissen Uhudler im Programm, der durch die oxidativen Noten an Sherry Fino denken lässt. Der Schaumwein „Uhudlerperle“ und der Tresterbrand vom Uhudler runden das Pfeiffer'sche Angebot ab. Eine knappe Stunde brauchen wir von Eltendorf nach Deutsch-Schützen; einen letzten Termin haben wir am späten Nachmittag noch vor uns.

Das Genie vom Eisenberg

Obwohl der Keller von Thom Wachter fast mitten in Burg – Eisenberg liegt, ist er nicht einfach zu finden. Wachter ist in seinem Wesen ein echtes Unikat, er liebt die Konfrontation, besonders wenn es um seine Weine geht. Thom hat unter anderem im Familienbetrieb Wachter- Wiesler gearbeitet, bevor er zur Ernte 2015 das einst berühmte Weingut Meixner übernahm. „Ich habe der Marianne (der Frau des verstorbenen Günter Meixner) versprochen, ihren Betrieb im Sinne von Günter weiterzuführen“, sagt Thom, bevor wir den ersten Wein unter die Lupe nehmen. Nach dem Welschriesling und dem Pinot Blanc, bei denen es um Frucht und Finesse geht, probieren wir weitere fünf Weine, allesamt Blaufränkisch. Wachter wird ernst, spricht wenig, konzentriert sich auf den Wein.



Uhudler Trauben bei Josef Pfeiffer



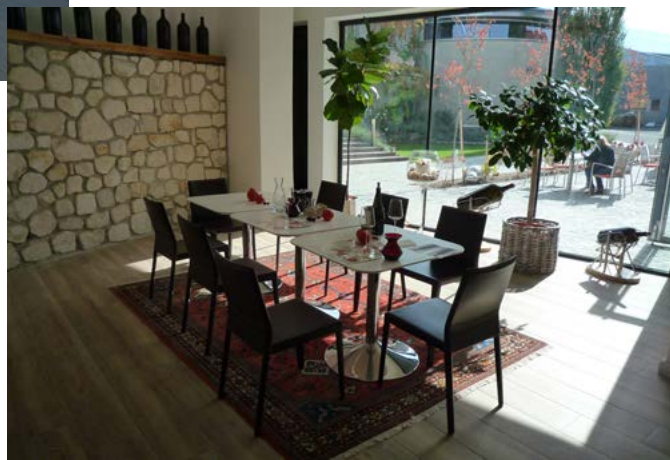
Mittagspause mit Uhudler bei Pfeiffer



Famose Blaufränkisch von Thom Wachter



Wenn es um Wein geht, ist Thom Wachter nicht zu halten



Willkommen bei Silvia Heinrich



Winzerin Silvia Heinrich



Horst Gager mit seiner Schwester Daniela



Das Weingut Gager in Deutschkreutz liegt direkt an der Kirche

Wir auch. Nicht die Magie dieses lauen Oktoberabends, noch der Blick auf den Eisenberg wirken betörend. Was uns verzaubert, sind die Rotweine im Glas. Der siebte Himmel in Sachen Kékfrankos. So wird der Blaufränkisch hinter dem Eisenberg, in Ungarn genannt. Wachter erscheint uns als genialer Handwerker, bei dem jeder Griff im Weinberg und im Keller sitzt. Hier hat er etwas Aussergewöhnliches vollbracht. „Ich bin mit der Scholle verwachsen. Eisenberg, das ist Blaufränkisch. Meine Frau Karin und ich, wir wollen die Weine unverfälscht vinifizieren“, sagt Wachter. Meixner war der beste Winzer vom Eisenberg, Thom Wachter ist sein würdevoller Nachfolger. Gleichzeitig ist er ein Visionär, was diese urösterreichische Rebsorte betrifft. Blaufränkisch vom Ried „Königsberg“ und Ried „alter Garten“ gehören zu einer Auswahl an 2015er Eisenberg Dac Reserven, die konkurrenzlos gut sind.

Silvias Weine und der Präsident

Unsere Fahrt nach Deutschkreutz im Mittelburgenland führt zum grossen Teil durch Ungarn, da die Grenze in einem Bogen verläuft, wir aber auf schnellstem Weg zum Weingut Silvia Heinrich gelangen müssen. Eine der besten Lagen vor Ort ist der 30 Hektar umfassende Goldberg. „Acht Hektar davon besitzen wir. Dort stehen unsere ältesten Rebstöcke“, sagt die freundliche Winzerin, die auch in China bekannt ist. Immerhin kauft das Büro des chinesischen Präsidenten seit fünf Jahren 20 % vom Blaufränkisch des Familienbetriebs.

Zurück in die Zukunft

Bevor wir unsere Weinreise an den Neusiedlersee, die wohl bekannteste Region des Burgenlands fortsetzen, steht eine Visite bei Horst Gager an. Der energische Betriebsleiter ist ebenfalls in Deutschkreutz zuhause. Er setzt auf kraftvolle, konzentrierte Weine. „Alkohol ist ein Geschmacksträger, den ich nicht missen möchte“, sagt Gager. Den seit 1971 bekannten Werbeslogan „Vorsprung durch Technik“ hat sich der Winzermeister zu Herzen genommen. Und dies nicht nur, weil Audi seit vielen Jahren einer von seinen treuen Kunden ist.

Im letzten Teil unserer Weinreise durch Österreich besuchen wir weitere fünf bekannte Winzerbetriebe rund um den Neusiedlersee.

>> **Weingut Erwin Sabathi, Pössnitz 48 in A – 8463 Leutschach. Weitere Infos unter der Telefonnummer +43 3454 265 und auf www.sabathi.com**

>> **Magnothek & Wirtshaus am Zieregg 3 in A – 8461 Berghausen. Weitere Infos unter der Telefonnummer +43 3453 22122 und auf www.magnothek.at**

>> **Weingut Tement, Zieregg 13 in A – 8461 Berghausen. Weitere Infos unter der Telefonnummer +43 3453 4101 und auf www.tement.at**

>> **Weinhof Zieger, Altenhof 14 in A – 8385 Neuhaus / Klausenbach. Weitere Infos unter der Telefonnummer +43 664 780 3538 und auf www.weinziegartig.at**

>> **Uhudler-Weinbau Pfeiffer, am Hochkogel 12 in A – 7562 Eltendorf. Weitere Infos unter der Telefonnummer +43 664 11 46 490 und auf www.uhudler-pfeiffer.at**

>> **Weingut Thomas Wachter, Winzerweg 1 in A – 7474 Eisenberg. Weitere Infos unter der Telefonnummer +43 664 46 22 843 und auf www.thomwachter.at**

>> **Weingut Silvia Heinrich, Karrnergasse 59 in A – 7301 Deutschkreutz. Weitere Infos unter der Telefonnummer +43 2613 89615 und auf www.weingut-heinrich.at**

>> **Weingut Gager, Karrnergasse 2 und 8 in A – 7301 Deutschkreutz. Weitere Infos unter der Telefonnummer +43 664 820 5703 und auf www.weingut-gager.at**

Domaine Viticole

CEP D'OR



Tél. 76 83 83
www.cepdor.lu

ultime plaisir des bulles



Elegante Cocktail – Bar im Norden Luxemburgs

Strawberry Night, Old fashioned C.S. und Calva Attitude

>> *Text Liliane Turmes & Romain Batya,*

>> *Fotos Romain Batya*

In Lipperscheid, im Norden Luxemburgs, gibt es ein familiengeführtes Hotel, dessen Cocktail-Bar über die Grenzen hinaus hin bekannt ist. Über die Jahre gewannen einige der hier ausgebildeten Barkeeper Wettbewerbe, vier von ihnen wurden Landesmeister. Verantwortlich für die Bar ist Charles Leweck, Junior-Teilhaber des seit Generationen bestehenden Familienunternehmens.

„Wir haben die Bar 2006 wegen unserer Hotelgäste eröffnet, die es sich nach dem Essen unweit des Speisesaals gemütlich machen wollten. Dann wurden klassische Cocktails bestellt und dies wurde zur Tradition. Heute bieten wir rund achtzig Cocktails an, viele sind eigene Kreationen“, sagt Charles, den auch die Gäste gerne „Charel“ nennen, wie sein Name auf Luxemburgisch lautet. Er ist der jüngste der Geschwister Leweck und der Inhaber der Bar, die nach ihm benannt, dann auch „Charly’s“ heisst. Als Jung-Gastronom ist Charles Leweck natürlich nicht nur Barkeeper, sondern auch zuständig für andere Bereiche im Sporthotel Leweck, das über die Jahre ständig vergrößert wurde und heute recht beachtliche Ausmasse angenommen hat.

Zusammen mit Charles sitzen wir in den eleganten Chesterfield Sofas, die genau die richtige Patina, passend zum Ambiente des angrenzenden Restaurants „Cody’s“ und der Lounge angenommen haben. Auch Melly, die sandfarbene, französische Bulldoggen Dame und gleichzeitig das Maskottchen der Bar, fühlt sich neben ihrem Herrchen pudelwohl.

Wir warten auf die Ankunft von Michel Toussaint von der Weingrosshandlung Othon Schmitt in Hellingen, der mit zusätzlichen Spezial-Likören von Marie Brizard aus Bordeaux unterwegs zum „Leweck“ ist. „Die Marke gibt es seit 1755 und ist der Inbegriff für die vielen Liköre, die wir neben Gin, Wodka, Whisky oder Cognac als Basis für unsere Cocktails benötigen“, so Leweck.

Dann verrät uns der geschprächtige Gastronom, dass es für Cocktails eigentlich keine Saison gibt, sprich dass derlei Getränke, ob mit oder ohne Alkohol immer Konjunktur haben.

„Trendsetter für geschüttelte oder gerührte, alkoholische Mixgetränke ist London. Was dort in Sachen Cocktails angesagt ist, wird es zwei Jahre später auch bei uns in den Ardennen sein“, sagt Leweck.



*Sahnehaube auf dem
Cocktail Mon Chéri*



Saint Germain des Prés

Vinalu-Ticker

Vinalu-Ticker

Vinalu-Ticker

Während viele der eben genannten Mixgetränke früher meistens ausgesprochen süß waren, sind sie heute trockener und teilweise bitterer. Bei der weiblichen Kundschaft im Sporthotel ist der „Strawberry Night“ beliebt, bei den Herren heisst der „Old Fashioned – Charly Style“. Old Fashioned besteht üblicherweise aus Bourbon, einem Whisky aus den USA, Angostura – Bitter, Zucker, Zitrone und Sprudel. Bei Leweck wird er aus Ron Zacapa 23, einem Rum aus Guatemala sowie Mango Spicy Likör, also ohne den Bourbon gemixt.

Mittlerweile sind die französischen Spezial-Liköre angekommen und es geht zur Sache. Neben einem „Saint Germain des Prés“ auf Basis von Gin, Salatgurkensaft und Holunderlikör, der im breiten Cocktailglas auf einer Unterlage von Salatgurkenscheiben serviert wird, bereitet Charel's Barkeeper einen „Mon Chéri“ vor, der aus Wodka, Amaretto, Himbeer- und Schokolikör von Marie Brizard, Ananas- und Cranberrysaft nebst aufgeschäumter Rahm besteht und obendrauf auf der weissen Haube mit etwas Teegebäckkrümel verziert wird. Zu gleichen Teilen aus Wodka, Grand Marnier und Marie Brizard Cassis sowie weiteren Zutaten besteht der „Basil Grande“, bei dem frische Basilikumblätter, Pfeffer sowie erneut der Cranberrysaft nicht fehlen dürfen.

Zum Abschluss – Melly wird langsam ungeduldig, weil jeder sich mit den Cocktails befasst und keiner sie beachtet – beharrt Charel darauf, den recht bitteren „Milano Sour“, der mit Cognac, Fernet Branca, Himbeerlikör und Vanilleschote erstellt wird, auf den Tisch zu bringen. Auf dem Tablett mit dem „Milano Sour“ steht ein Mini-Gebinde mit einer Pipette. „Da ist purer Fernet Branca drin. Für alle, denen unser Milano Sour noch nicht bitter genug ist“, sagt der Barkeeper mit einem verschmitzten Lächeln

lt / hl

Eine vielfältige Auswahl



Liköre von Marie Brizard aus Bordeaux

Charles Leweck mit seinem Maskottchen Melly.



VINALU-Redakteurin Liliane Turmes im Gespräch mit Charles Leweck (Mitte) und Michel Toussaint





Luxemburg tischt auf

Das Hotel-Restaurant „Guillou Campagne“ in Schouweiler

Erlesene Küche im Süden Luxemburgs

Von *Helene Latour* und *Harry Montagnola*

(Alle Fotos von Romain Batya)

„Guillou Campagne“, das ist die Quintessenz einer seit Jahrzehnten in Luxemburg tätigen Gastronomenfamilie, die in Sachen ländlichen Nobelrestaurants den aktuellen Geschmack im doppelten Sinne des Wortes getroffen haben.

Wir befinden uns in Schouweiler, einem größeren Dorf im Süden des Landes und stehen vor dem Eingang zum Nobelrestaurant „Guillou Campagne“. Der im Erdgeschoss eines ansehnlichen Bauernhofs aus dem 18. Jahrhundert eingerichtete Tempel des guten Geschmacks wurde 2011 als viertes Haus (in chronologischer Reihenfolge) von den Guilloux eröffnet. Zu diesem Zeitpunkt war die aus der Bretagne stammende Gastgeberfamilie bereits 35 Jahre als Patrons und Küchenchefs im Großherzogtum tätig. Zuerst in der Hauptstadt, später in Schouweiler.

Zur Geschichte der Familie hier einige Details: Chefkoch Pierrick Guillou eröffnete 1976 zusammen mit seiner Frau Lysiane das Restaurant „Saint Michel“ an erlauchter Stelle, neben dem großherzoglichen Palais. Schnell machten sich die beiden als Küchenchef und Service-Leiterin einen Namen in der kulinarischen Szene Luxemburgs. Zwei Jahre später wurden die Guilloux mit einem Michelin Stern bedacht. Der kometenhafte Aufstieg begann.

1992 hatte Guillou den zweiten Stern, er zog ein Jahr später weg von der Hauptstadt aufs Land, wo er „La Table des Guilloux“ eröffnete. Die Michelin-Sterne bekam er schnell zurück.

Für seine, mittlerweile erwachsenen Kinder: Tochter Katell und Sohn Erwan lässt Pierrick Guillou die grosse Scheune des Anwesens zu einem weiteren Restaurant, dem „Toit pour toi“ umbauen.



Blick in einen der Speiseräume



Langsam gegarter Schweinefuss mit Parmesan, Entenleberpastete auf Dinkelbrot



Ein Chardonnay aus dem Languedoc

Nachdem der Patriarch sich 2010 aus dem Berufsleben verabschiedet hat, wird „La Table des Guilloux“ umgebaut und etwas später unter der neuen Bezeichnung „Guillou Campagne“ von Tochter Katell 2011 wiedereröffnet. Heute verwaltet Katell die beiden Nobelrestaurants, die nur fünfzig Meter voneinander entfernt liegen.

Sie zelebriert eine Küche, ganz in der Familientradition. Es gibt Carpaccio von der Jakobsmuschel oder vom Luxemburger Weiderind, als Vorspeise beliebt ist auch der zehn Stunden gekochte Schweinefuß, der wie Hack verarbeitet wird und mit Parmesan gratiniert, auf mit warmer Entenleber bestrichenem Dinkelbrot gereicht wird. Auch andere „Tartines“ sind bei den jungen Gästen beliebt.

Zu den Klassikern gehören Königinpastete auf Basis von Challans-Geflügel, cremiges Kartoffelpüree „aux trois oeufs“, also mit Eiern vom Lachs, vom aquitanischen Stör und von den hauseigenen, Schouweiler Landhühnern.

„Cotriade“, ein bretonisches Fischgericht aus der Region Finistère, mit Rouille und Croûtons sowie gekochtem Petersfisch mit lothringischem Trüffel-Jus und dem obligaten Kartoffelpüree sind bei den Stammkunden besonders gefragt.

Zum Nachtschiff raten wir zu einem „Eisekuch“, sprich einer belgischen Waffel, die so luftig und leicht ist, dass man eventuell eine zweite bestellt.

>> Katell Guillou im Restaurant „Guillou Campagne“ auf Nummer 17, Rue de la Résistance in L – 4996 Schouweiler. Zusätzliche Infos auf www.guilloucampagne.lu Tischreservierungen sind vorab unter der Nummer 00352 370 008 anzurufen.



Säfte, Konfitüren und Marmeladen für zuhause

Bild oben: Bei Guillou kann man auch Leckereien zum Mitnehmen erwerben

Küchenchef Guillaume Rotario bei der Arbeit

Bild Mitte: Carpaccio von der Jakobsmuschel mit Zitronen-Vinaigrette

Bild unten: Detail im Speisesaal

Wines of Utah: Rare but There!

The phrase “Wine Country” does not exactly elicit visions of Utah, a Western State surrounded by Arizona, Nevada, Idaho, Wyoming and Colorado. But in fact the Mormon State with its capital Salt Lake City does have a small industry and also derives benefits from the sale of ‘other states’ wines at hotels, sky resorts, restaurants and other locations.

In the 1860’s Mormon settlers planted vines to make sacramental wine, “recreational” wine for pleasure was long times banned. Utah is still not a very wine-friendly state, but there are 11 wineries and 33 vineyard acres, mostly clustered along the southern border with Arizona.

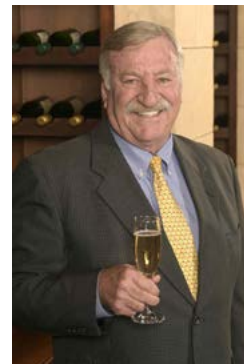
The state also benefits from a \$510 million economic impact from the American wine industry, including 4884 jobs, \$16 million in wages, \$3.8 million in tourist expenditures, and \$53.6 million in total taxes – including \$21 million for the state. The Chairman of the U.S. Senate Finance Committee, which is leading the tax reform efforts, is none other than Utah Senator Orin Hatch. While not a co-sponsor of the Craft Beverage Modernization and Tax Reform legislation (which as Committee Chair he cannot be), he has never held it up.

Let’s hope our bill passes soon.

I’ll raise a glass of Castle Creek to that.

Cheers!

Diversity is our Strength. Unity is our Power.



Jim Trezise
President, WineAmerica



WineAmerica
1020 16th Street NW 300, Washington DC, 2003

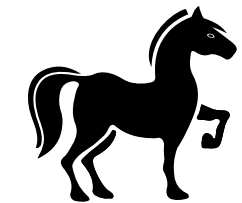
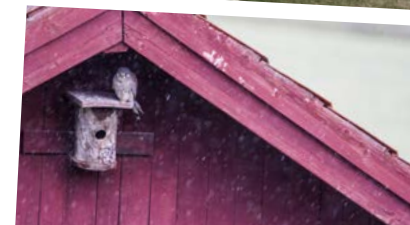
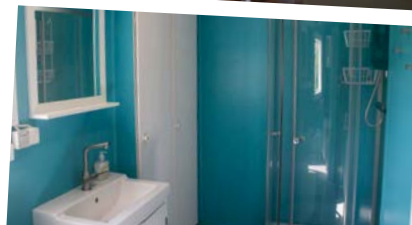
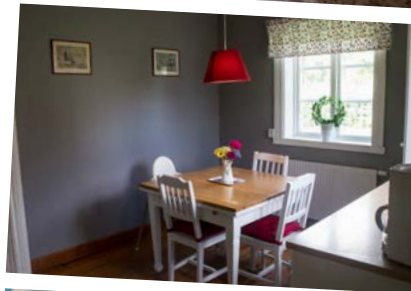
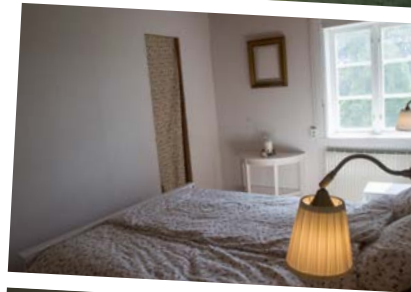
Looking for a proper
Swedish vacation?

How about a stay in
our **Guesthouse?**

Here in Forneby you can enjoy life.

Sit down and relax, or go swimming,
fishing, in the nearby lakes. Take some
beautiful walks in the forests.

Go visit a city: Sala, Uppsala,
Stockholm... Visit the Elkparc for an
extraordinary experience! Are you a
Golfer? Perfect! We have a lot of very
nice courses all around. Or are you
more into Horses? Horsebackriding is
also possible here. And much more...



Forneby 224

www.forneby224.com

Impressum

Vinalu, Luxemburgs Erstes multilinguales Internet-Magazin für Wein und Genuss 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 †

Chefredakteur und Foto-Reporter:

Romain Batya

Redakteurin & Sachbearbeiterin für Wein- und Gourmetreisen:

Liliane Turmes

Layout & Internet-Umsetzung:

Philippe Jentgen

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.)