

Vom Aussteiger zum Aufsteiger



Geny's

Geny Hess, Ex-Hotelier und Weinspezialist, befasst sich hauptsächlich mit Schweizer Weinen. Er pflegt im Auftrag auch Weinkarten und -keller. Geny's Weinkolumne erscheint 14-tägig in der htr hotel revue.

Die Tessiner Weinbaukultur erfreut sich einer beeindruckenden Renaissance. Tessiner Merlots wecken seit einigen Jahren rund um den Globus auch bei internationalen Vergleichsverkostungen immer wieder Aufmerksamkeit. Ihr hohes Ansehen verdanken sie nicht zuletzt Deutsch- und Welschschweizer Winzern, die sich seit den Achtziger-Jahren im Kanton niedergelassen haben. Ihre Ziele sind hoch gesteckt: eine überdurchschnittliche Qualität mit beschränkter Anbaumenge, die Selektion von Klonen, innovative Rebbbaumethoden und Weinbautechniken. Die erfolgreichen Winzer ruhen sich nicht auf ihren Lorbeeren aus, sondern wollen es Jahr für Jahr noch besser machen.

Der Name Merlot soll sich von Merle (Amsel) ableiten, da den Vögeln eine besondere Vorliebe für die Beeren dieser Rebe nachgesagt wird. Unter dem Namen Bigney Rouge wurde sie im 18. Jahrhundert im Sortiment des Jardin du Luxembourg erwähnt. Dieser einst königliche und heute staatliche Schlosspark gehört zum Palais du Luxembourg im Pariser Quartier Latin, in dem der Senat tagt. Die erste botanische Beschreibung unter ihrem heutigen Namen «Merlot» datiert aus dem Jahre 1854.

Bettina (37) und Mike Rudolph (43) sind typische Vertreter der jüngsten Winzergeneration im Tessin. In kurzer Zeit hat ihr Weingut ein hohes Ansehen erreicht. Im Jahr 2001 gaben sie ihre Jobs in der Privatwirtschaft auf und zogen von Zürich nach Cassina d'Agno. Das idyllische, mit Reben bepflanzte Landgut San Giorgio, von Mikes Grossmutter in den Vierziger-Jahren erworben, weckte beim jungen Paar die Liebe zum Weinbau. Eine kinderlose Grosstante beauftragte 1990 Mikes Vater mit der Bewirtschaftung des Anwesens, das er von Mischwirtschaft auf Wein-



Mike Rudolph in seinem Tesserer Rebbberg

bau umstellte. Als Bettina und Mike das Gut übernahmen, wollten sie ihre ganze Energie der Herstellung von erstklassigen Weinen widmen, was bei Weinliebhabern nicht unbemerkt blieb. Schon für die erste Ernte 2002 erhielten die Merlots der Tenuta San Giorgio hervorragende Echos. Die sinnlichen, verführerischen, seidigen Weine der Domäne sind eine gute Werbung für den Malcantone. Im Bewusstsein, dass nur mit bestem Traubengut auch ein grosser Wein gemacht werden kann, gilt das Hauptaugenmerk der Rudolphs nach wie vor dem Rebbau. Oder wie es Mike sagt: «Wir wollen mit und nicht gegen die Natur arbeiten!»

Das theoretische Rüstzeug holte sich Mike an der Weinfachschule in Wädenswil und übers Internet. Die Praxis brachte ein Stage bei Dani Huber, einem renommierten Exponenten des Tessiner Merlot. Bettina arbeitete neben Kursen an der Universität Bordeaux im Keller von Jürg Saxer in Neftenbach. Nicht die sagenhafte schöne Aussicht vom Weingut auf den Luganersee,

sondern das Klima und die hervorragenden Böden – das Terroir der Tenuta San Giorgio bietet die perfekte Voraussetzung für Qualitätsweine. Der vier Hektar grosse Weinberg wird nach den Richtlinien der integrierten Produktion so naturnah wie möglich bewirtschaftet. Die Rudolphs behandeln die Mikroorganismen im Boden und das Umfeld der Rebstöcke mit grösstmöglichem Respekt.

Mit Böschungen bis zu fünf Metern Höhenunterschied kleben die Rebzeilen förmlich an den enorm steilen Terrassenlagen. Die einzigartige Topographie bietet ihnen beste Durchlüftung und überdurchschnittlich viel Sonne. Bei der Lese wird jede nicht genügende Traube aussortiert. Und bei der Vinifikation arbeiten die Rudolphs mit traditionellen Methoden und greifen nur in problematischen Situationen auf die neuesten önologischen Erkenntnisse zurück. Im Keller überlassen sie den Wein weitgehend sich selbst. Der Ausbau erfolgt einzig in Barriques und grossen Eichenfässern mit natürlicher Sauerstoffeinwirkung. Nach sechs Jahren im Weinbau äussert sich Mike so: «Als junger Weinbaubetrieb sind unsere Erfahrungen noch ausbaubar, und wir sind bestrebt, uns im Namen des Weines weiter zu entwickeln.»

Mit Finesse, Harmonie und Vornehmheit demonstriert der 2006 Arco Tondo aus 93 Prozent Merlot und 7 Prozent Cabernet Franc seine unverwechselbare Herkunft. Ein fleischiger Nektar voll aromatischer Komplexität, mineralischen Geschmacksnoten, natürlichem Charme und einem saftigen Finale: Dieser Aristokrat hat trotzdem nichts gegen ein mit frischen Kräutern geschmortes «Gitzi» mit mediterranem Gemüse einzuwenden.

www.tenutasangiorgio.ch

Schönbühl mit neuem Solbad und Spa



Nach einer zweieinhalbmonatigen Totalschliessung und diversen Teilschliessungen wird das neue Solbad & Spa Schönbühl am Samstag, 16. August, wieder in Betrieb genommen. Das Angebot besteht aus den drei Welten Natursole-Bad, Sauna und Erlebnis-Spa. Mit über 600 Quadratmeter Wasserfläche ist der Badebereich das grösste Natursole-Heilbad der Schweiz. fee

www.solbad-schoenbuehl.ch

Waldhaus Flims mit neuem Restaurant



Auch das ehemalige Gourmetrestaurant La Cena im Hotel Waldhaus in Flims wurde totalrenoviert und wartet auf mit neuem Namen, neuem Innendesign und neuem Konzept: Im 16-Gault-Millau-Punkte-Restaurant Epoca dominieren nun edles Glas und warmes Holz, und für das kulinarische Wohl sorgt der erst 32-jährige Küchenchef Sandro Steingruber. fee

www.waldhaus-flims.ch

Kulm Arosa mit renoviertem Restaurant



Und zu guter Letzt wurde im Arosen Hotel Kulm das Restaurant Muntanella renoviert. Edle Hölzer und ein hellblauer Kuh-Himmel bestimmen nun das Ambiente. Der vordere Teil, der sich direkt an Wanderwegen und Skipiste befindet, wird als Tagesrestaurant genutzt. Im hinteren Teil empfängt Küchenchef Ulf Weins die Gäste am Abend. fee

www.arosakulm.ch

Walliser Weindorf Salgesch ist im Medaillen-Fieber

Zweimal grosses Gold, 31-mal Gold und 40-mal Silber lautet die beeindruckende Bilanz für die Salgescher Weinkellereien aus der Teilnahme an der wichtigsten internationalen Weinprämierung Expovina in der Schweiz. Eine internationale Jury hat anlässlich der Expovina 2008 über 2000 Weine aus aller Welt degustiert und bewertet. Von den inländischen Produkten siegte das Oberwalliser Weindorf Salgesch mit grossem Abstand. Innerhalb der Weinkellereien kann die Adrian Mathier Nouveau Salquenen als grosse Gewinnerin bezeichnet werden: Die Salgescher Kellerei gewann die beiden grossen Gold-Medaillen für den «2007 Heida Les Pyramides» (94 Punkte) und den «2006 Gemma Topas» (93 Punkte). fee

Regionen laden zum Genuss

Kulinarische Schätze aus den Kantonen Bern, Aargau, Solothurn und der Zentralschweiz spielen die Hauptrolle an der «Genuss 08».

BARBARA ROELLI



Die Walliser Köchin Irma Dütsch kreiert das Eröffnungsmenü.

Hinter der Organisation von «Genuss 08» steht der Verein «Das Beste aus der Region», für den sich verschiedene Marketingorganisationen zusammengeschlossen haben. Ziel ist, authentische und traditionelle Qualitätsprodukte regionaler Herkunft zu fördern. Diese Produkte erfüllen hohe Anforderungen bezüglich Qualität und Herkunft der Rohstoffe. Als «Gnusswoche Berner Oberland» 2004 lanciert, deckt das Projekt nun eine grössere Kulturlandschaft ab. Vom 16. August bis zum 6. Septembertreffen sich Geniesser zum fünften Mal. Matthias Kurt, Präsident der Oberländer Genusswochen seit der ersten Stunde, legt speziellen Wert darauf, Landwirte und Hoteliers zusammen aufzutre-



Bilder Marcus Gyger/zvg

Schlemmereien aus regionalen Zutaten werden zur Eröffnung der «Gnusswoche Berner Oberland» von Irma Dütsch zelebriert.

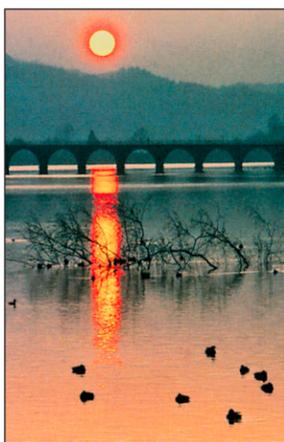
ten zu lassen. Dabei soll das Event als Plattform dienen, Fleisch, Käse und Milchprodukte erfolgreich zu vermarkten. Dabei kann beim Spitzkoch genauso wie im rustikalen Berggasthaus geschlemmt werden. «Der Schwerpunkt liegt bei den regionalen Produkten», sagt Gabi Eschler, Leiterin der Geschäftsstelle «Das Beste der Region Berner Oberland».

Spitzkochin Irma Dütsch kocht ein Überraschungsmenü

Der fulminante Startschuss fällt am 15. August mit einem Überras-



Aus der Region, für die Region: Rustikales hat immer Saison.



Idylle auf dem Wohlensee: Bei Vollmond wird Fisch serviert.

schungs-Viergänger der Spitzkochin Irma Dütsch in der Rogglscheune in Spiez. Dütsch stehe dabei als Botschafterin für die Walliser Produkte und das Event als Symbiose von Berner Oberländer

und Walliser Produkten. Das Angebot für 140 Franken sei aber bereits ausgebucht, hält Gabi Eschler fest. Trösten kann sich das genussfreundige Publikum mit weiteren Leckerbissen. Der Vollmond am 16. August bietet die Kulisse für einige ausgefallene Events: Sei es das Vollmondfondue auf dem Rellerli bei Schönried, dasjenige im Bergrestaurant Wassergnat in Gstaad oder die Bootsfahrt mit Fischessen auf dem Wohlensee. Insgesamt bietet die «Genuss 08» 150 verschiedene Anlässe rund um das Zelebrieren regionaler Produkte. Amuse-Bouches sind das Weinkellerhopping mit Genuss-Mensch Albi von Felten in Erlinsbach oder die vielseitigen Veranstaltungen im Berner Oberland.

Schlemmen mit Blick auf Eiger, Mönch und Jungfrau

Von Steffisburg über Frutigen bis hin zu Wengen und Haslital gibt es viel zu entdecken: Im 15-Gault-Millau-Restaurant Panorama in Steffisburg kann man sich von ex-

klusiver Küche mit Blick über Eiger, Mönch und Jungfrau bis hinein ins Aaretal verwöhnen lassen. Sinnliche Stunden erwarten den Besucher im «Salon Cayenne» oder dem Bistro «Panorama». Genauso ein Highlight dieses Jahr ist die Äplerchilbi auf der Alp Handegg, wo das Kinder- und Familienhotel Handeck zusammen mit den Äplern zum reichhaltigen Bauernbrunch einladen. «Chüschtigtipple» nennt das Freilichtmuseum Ballenberg die Genusswanderung, bei der die Besucher die Schweiz erleben, wie sie einmal war: Über 100 originale, jahrhundertealte Gebäude, ursprüngliche Gärten und Felder oder Vorfürungen traditioneller Handwerke lassen Vergangenes auf dem Ballenberg aufleben.

Mit der «Genuss 08» können Win-win-Situationen für Berglandwirtschaft, Tourismus und Gewerbe geschaffen und die Wertschöpfung oben in den Tälern gehalten und gesteigert werden.

www.regionalprodukte.ch