

# Wein-Travel

*Madelyne Meyer ist eine charismatische Newcomerin der Weinszene. Sie leitet bei den Weinkellereien Aarau das Marketing und pflegt unter dem Namen Edvin einen prämierten Weinblog.*



## Kulinarischer Höhenflug auf 2020 m ü. M.

Sobald der erste Schnee in Zermatt fällt, packe ich meine sieben Sachen und nehme den malerischen Weg ins Wallis in Angriff. Jetzt würde man meinen, dass ich wegen dem Skifahren so motiviert dahin reise. Das stimmt natürlich auch, jedoch ist es eher das Mittel zum Zweck.

*Denn nach ein paar Abfahrten ist das Höchste aller Gefühle, schneebedeckt und mit rotem Kopf im Restaurant Findlerhof bei Franz und Heidi einzukehren.*

Bei schönem Wetter mache ich es mir auf der Terrasse zwischen Felldecken und Freunden bequem. Die Sonne im Gesicht, ungetrübte Aussicht auf das Matterhorn, ein Glas Cervino vom Walliser Produzenten Cordonier & Lamon in der Hand – das ist alles, was mein Herz begehrt. Falls es mal horizontal schneien sollte, verkriechen wir uns in die gemütliche Stube neben der klitzekleinen Küche und wärmen uns mit einem hausgemachten Fischsuppentopf und einer geschmorten Lammhaxe mit Spaghetti aglio olio peperoncini auf. Dazu gibt es, unabhängig vom Wetter, ein Glas Rosso di Montalcino von Tenuta Valdicava. Nachdem der Magen und das Herz gesättigt sind, machen wir uns eher langsam, aber immerhin sicher auf in Richtung Talabfahrt.

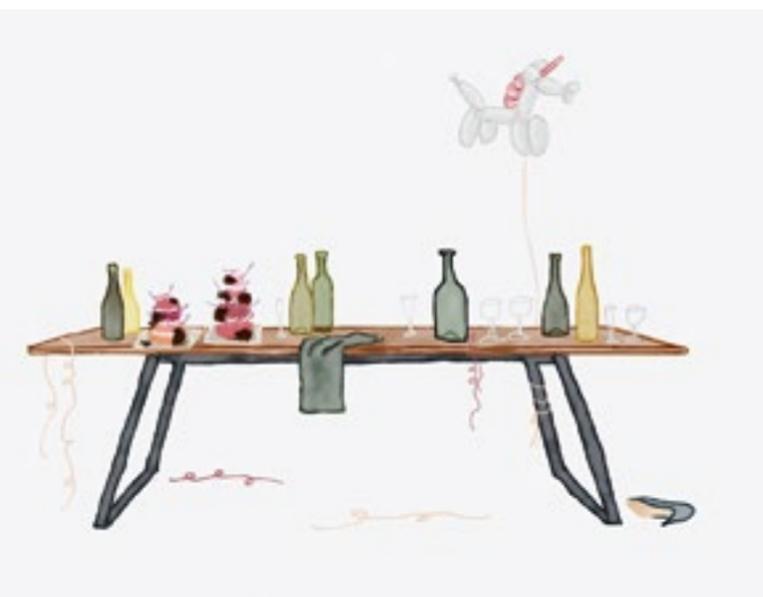
[www.findlerhof.ch](http://www.findlerhof.ch)



**Genereller Tipp**



**Trinken**



[www.uncorked-unscrewed-unfiltered.com](http://www.uncorked-unscrewed-unfiltered.com)



## Sager & Wilde, London

Das urbane Bistro an der Paradise Row ist einmalig, zumal Sager & Wilde zu den avantgardistischsten Weinbars in London gehört. Geführt wird es von einem Aargauer namens Michael Sager. Jedoch bietet er für seinen Sonntagsbrunch nicht «Zopf & Gonfi» an, sondern serviert Chili-Fenchel-Schweinefleisch-Brötchen und verlangt kein Korken-geld für mitgebrachte Weine. Was Sager & Wilde aber eigentlich so legendär macht, ist die unglaublich ausgiebige und doch prägnante Weinliste, die 86 Seiten lang ist. Eine ziemlich seriöse Sache für eine Weinbar mitten in der flippigen Nachbarschaft von Ost-london.

[www.sagerandwilde.com](http://www.sagerandwilde.com)

## Weinhaus am Bach / Landhotel Hirschen, Erlinsbach

Im Landhotel Hirschen geht kein Gast an Albi von Felten vorbei, ohne dass er von ihm umarmt wird oder eine auf die Schulter geklopft bekommt. Genauso willkommen fühlt man sich im Weinhaus am Bach dem Hirschen gegenüber, das er und seine Frau Silvana im Mai 2017 unter Glückstränen eröffnet haben. Neben den Hotelzimmern, welche alle von ausgewählten Schweizer und internationalen Weinproduzenten persönlich eingerichtet wurden, befindet sich dort der «Raum des unbetreuten Trinkens». Mehrere Önomaten, gefüllt mit Weinen der besagten Winzer, laden hier zum Degustieren und Verweilen ein. Ein Traum für jeden Weinfreak, der gerne immer wieder andere Weine entdecken will. Egal um welche Uhrzeit.

[www.hirschen-erlinsbach.ch/hotel](http://www.hirschen-erlinsbach.ch/hotel)

## La Couleur du Vin, Lausanne

Wenn man den grosszügigen Weinladen La Couleur du Vin betritt, wird man sofort von Marc Hamelin und seinem jungen Team herzlichst begrüsst. Der Laden ist grosszügig und unkompliziert gestaltet. Regionen, Weinbeschreibungen, Produzenten und Preise sind klar und deutlich gekennzeichnet und die Weine griffbereit zum Mitnehmen. Zudem hat Marc immer einige offene Flaschen unter der Kasse stehen, die er gerne mit einem Augenzwinkern herausholt und zum Degustieren offeriert. Was mir aber an Marc Hamelins Weinladenkonzept am meisten gefällt, ist, dass er opulente, aber bezahlbare Weinanlässe für die Studenten der École hôtelière de Lausanne organisiert.

[www.lacouleurduvin.ch](http://www.lacouleurduvin.ch)



## Essen

### Le Petit Commerce, Bordeaux

Auf der Rue du Parlement Saint-Pierre hört man schon von weitem das Klappern der Teller, das Lachen der Gäste, die Rufe des Chefs und die eifrigen Schritte des Personals des Restaurant Petit Commerce. Das Restaurant befindet sich nämlich auf beiden Seiten der Gasse und bietet zudem Terrassensitzplätze an. Zu sagen, dass in diesem Bijou von einem Fischrestaurant die Post abgeht, wäre total untertrieben. Nirgends in der Stadt gibt es besseren Fisch und Meeresfrüchte zu so fairen Preisen wie hier. Ich empfehle die gemischte Meeresfrüchteplatte, welche man untereinander mit einer Flasche Château Carbonnieux Blanc teilt. Überdies sorgt der erfrischende Mangel an Touristen für ein noch authentischeres Erlebnis.

[www.facebook.com](http://www.facebook.com)  
→ *Le Petit commerce*

### Gasthof zum Schützen, Aarau

Hier genoss ich als Kind mein erstes Stück Wild, welches grösser als mein Kopf war, was mir sehr gut passte. Das Restaurant ist ziemlich simpel eingerichtet. Innendekoration war, ist und wird nie eine Priorität sein. Diese gesparte Energie wird aber spür- und schmeckbar in den Gerichten kompensiert. Mein absoluter Favorit ist der Rehpfeffer mit Butterspätzli, Rotkraut und Preiselbeerapfel. Dazu ein Glas Sor Ugo vom toskanischen Produzenten Aia Vecchia. Heute ist die Portion zwar immer noch grösser als mein Kopf, jedoch passt mehr in meinen Magen. Siehe auch Seite 134.

[www.gasthofschuetzen.ch](http://www.gasthofschuetzen.ch)

### Sunny Side, Lake Tahoe, USA

Ein Duft von Lagerfeuer, Baumharz und Seewind weht über die aus Tannenh Holz gebaute Terrasse des Sunny Side Restaurants. An grossen Tischen unter noch grösseren Sonnenschirmen kann man hier amerikanische Küche vom Feinsten geniessen – sei das nun Ahi Poke, Kabeljau-Tacos oder glasierte Schweinsrippchen. Die Sonne strahlt mit den Gästen um die Wette und die Welt scheint in Ordnung zu sein. Das Ganze wird nur noch besser mit einem kühlen Glas Chardonnay von Bogle Vineyards, nur 2 Stunden von Sunny Side entfernt.

[www.sunnysidetahoe.com](http://www.sunnysidetahoe.com)



## Weinkellereien

### Mas d'en Gil, Priorat, Spanien

Die Finca Mas d'en Gil erinnert mich an einen Sonntagsmarkt. Die Leute bewegen sich langsamer und es gibt unzählige frische Produkte. Abgesehen von den Rebstöcken, die auf glitzernden Schieferböden gedeihen, wachsen hier auch Oliven-, Haselnuss- und Mandelbäume. Weiter findet man Zistrosen, Thymian, Rosmarin und viele andere Gewürze. Dank Marta Rovira, Winzerin und Geschäftsführerin, die ihre Weine nach ökologischen Prinzipien produziert, spürt auch der sturste Städter, wie hier das Ökosystem im Gleichgewicht ist. Diese Philosophie widerspiegelt sich auch in den Weinen: mehr Garnacha, mehr Cariñena, mehr Natur, weniger Extrakt, weniger Stoff, weniger Konzentrat.

[www.masdengil.com](http://www.masdengil.com)

### Joseph Drouhin, Burgund, Frankreich

Mein Grossvater trank Joseph Drouhin, als gäbe es keinen anderen Wein auf dieser Welt. So wuchs auch ich mit dem Gedanken auf, dass es keinen anderen Wein auf dieser Welt gibt. Vor zwei Jahren durfte ich das pastellgelbe Haus und die fast tausendjährigen Keller des Maison Joseph Drouhin persönlich besuchen. Als ich ehrfürchtig die Treppen in den feuchten Keller hinabstieg, stockte mir fast der Atem. Vor mir präsentierte sich ein Weinkeller, der einst im Besitz der Könige von Frankreich war und sich unterirdisch über eine Hektare zwischen dem Hospices de Beaune und der Notre-Dame-Kirche erstreckt. Blitzartig verstand ich meinen Grosspapi – so etwas gibt es kein zweites Mal auf dieser Welt.

[www.drouhin.com](http://www.drouhin.com)

### Nittnaus, Burgenland, Österreich

Die Weine der Familie Nittnaus haben einen wahnsinnig charakteristischen Ausdruck. Dies vor allem, weil jede Reblage ihr individuelles Mikroklima hat. Generationenübergreifend produziert die Familie sortentypische Weine unter anderem aus Zweigelt und Blaufränkisch. Der Wein, der mir jedoch jedes einzelne Mal Gänsehaut verursacht, ist ihr Eiswein aus Grünem Veltliner und Welschriesling namens Exquisit. Im Gaumen nehme ich intensive Aromen von Ananas, Passionsfrucht und Papaya wahr. Diesen Eiswein kann man selbstverständlich als Dessert geniessen, allerdings serviere ich ihn bevorzugt als Aperitif zu Foie Gras und Feigen. Sinnlichkeit par excellence.

[www.nittnaus.net](http://www.nittnaus.net)



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING  
TO EC REGULATION N.1308/13



Genuss auf den Punkt gebracht.



Südtiroler Weine vereinen die mediterrane und die alpine Seele des Territoriums, italienische und deutsche Kultur, überlieferte Tradition und modernen Zeitgeist. Weine mit Charakter, Stil und Herkunft.

[www.facebook.com/suedtirolwein.vinialtoadige](http://www.facebook.com/suedtirolwein.vinialtoadige)

Südtirol Wein  
Vini Alto Adige

[www.suedtirolwein.com](http://www.suedtirolwein.com)