



Die Chasselas-Traube galt lange als Sorgenkind der Romandie.
Auf der Domaine La Colombe in Féchy garantiert sie heute Spitzenwein.

Wein und Wahrheit

«Schweizer Weine werden gewaltig unterschätzt», sagt Starkoch Philippe Rochat. Die Schweiz dürfe stolz sein auf ihre besten Winzer. Etwa auf Raymond Paccot und seine Domaine La Colombe in Féchy.

VON DAVE HERTIG (TEXT) UND PABLO FACCINETTO (FOTOS)

Etwas verträumt wirkt Crissier an diesem regnerischen Morgen. Ab und zu brummt der Motor eines Autos, das langsam vorbeikriecht. Nichts liegt dem Waadtländer 7000-Seelen-Dorf ferner als Hektik. Auch das wuchtige Gebäude mit der Aufschrift Hôtel de Ville strahlt Gelassenheit aus. Ein Monument, nobel zurückhaltend. Neun Uhr dreissig morgens, die schwere Tür ist noch verschlossen. Marcel öffnet, ein Gentleman, der sich unter anderem um die Personalbelange kümmert und bestimmt in jedem Sturm Ruhe bewahrt. Er führt die Gäste in die Zigarrenlounge. Philippe Rochat werde wohl nächstens eintreffen. Er, der Starkoch, der dafür garantiert, dass das Hôtel de Ville auch gastronomisch ein Monument bleibt – und die Connaisseurs Crissier auf der Weltkarte der Haute Cuisine rot einkreisen.

Raymond Paccot fährt vor. Der Winzer aus dem gut 20 Kilometer entfernten Dörf-

lein Féchy bleibt lange im Auto sitzen, das Handy am Ohr. Auch Philippe Rochat ist noch am Telefon, als er wenig später einen ersten Blick in die Lounge wirft. Bald beendet der Starkoch sein Telefonat. Eine herzliche Begrüssung mit Winzer Paccot, dann sinken die beiden in ihre Sessel.

«Herr Rochat, auf Ihrer Weinkarte bilden Schweizer Weine einen Schwerpunkt. Verlangen denn Ihre Gäste nicht vor allem Weine mit hohem Prestige und astronomischem Preis?» Er tippt sich an die Stirn. Will wohl heissen, dass er solche Auswahlkriterien nicht gelten lassen mag.

«Seit 20 oder 25 Jahren erleben wir, wie sich die Schweizer Winzer mit grossen Schritten entwickeln. Ihre besten Vertreter leisten fantastische Arbeit und produzieren aussergewöhnliche Weine.» Für Rochat – von Gault Millau mit 19 Punkten und vom Guide Michelin mit drei Sternen geadelt – werden die Weine der Heimat

leichtfertig unterbewertet, und den Winzern wird die längst fällige Anerkennung vorenthalten.

In seinem Restaurant de l'Hôtel de Ville ist das anders: «Zum Apéritif empfehlen wir stets einen Wein aus der Region. Es gibt bei uns keinen Tisch, an dem nicht mindestens ein Schweizer Wein getrunken wird.» Davon profitiert auch Raymond Paccot, der mit Philippe Rochat, Gérard Rabaey und Bernard Ravet gleich drei der insgesamt acht Schweizer 19-Punkte-Köche zu seinen Kunden zählt. Spontan lädt uns Paccot ein auf seine Domaine La Colombe. Wer könnte da widerstehen?

Ewig lockt das Experiment

Bei der Ankunft in Féchy spielt die Sonne mit den munter tanzenden Blättern der Reben. Mitten in einer Gegend, die sich ganz dem Wein verschrieben hat, hegen und pflegen Raymond Paccot und seine Frau ▶



Der komplexe Pinot gris von Raymond Paccot passt zu leicht würzigen Speisen. Wer ihn etwa zu Muscheln an Safransauce trinkt, hat seine helle Freude am hellen Tropfen.

Violaine ihre Terroirs, die sich über 16 Hektar verteilen. Jährlich produzieren sie 150 000 Flaschen Wein. Das war nicht immer so. 26 Jahre jung war Paccot, als er sich entschloss, in Vaters Fussstapfen zu treten. Drei Jahre später, 1982, übernahm er auf dem Hof die Verantwortung. Damals umfasste die Domaine zwei Hektar Land.

Das junge Ehepaar Paccot legte seinen ganzen Ehrgeiz in die Domaine La Colombe und wird nun dafür belohnt. Jahr für Jahr verzückt es seine Kunden mit Spitzenweinen, die den internationalen Vergleich nicht zu fürchten brauchen. Der Grossteil davon ist Chasselas. Diese Traube ist seit 1000 Jahren hier heimisch, galt aber lange als Sorgenkind der Romandie. Die Paccots haben sie wieder salonfähig gemacht. Daneben arbeiten sie mit elf weiteren Traubensorten. Sie vinifizieren dabei die in der Gegend seit 400 Jahren etablierten Sorten wie Pinot gris und Pinot noir und experimentieren mit

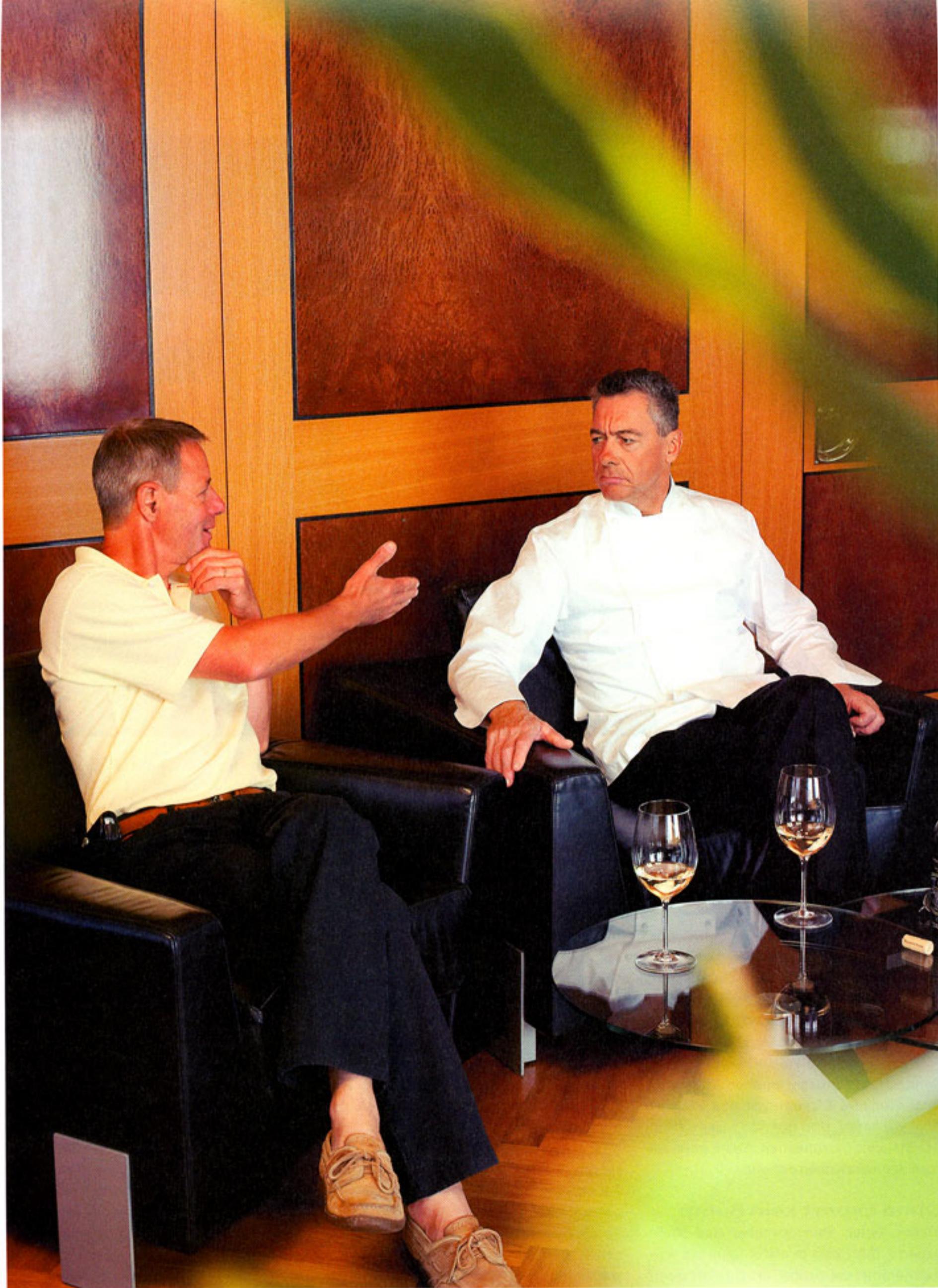
neueren Trauben wie Chardonnay oder Sauvignon blanc. Raymond Paccot liebt Experimente. Auf seinen Landparzellen hat er ein breites Repertoire an Böden kultiviert; vom lockeren, eher kalkigen Terrain mit natürlicher Drainage bis zur lehmigen Unterlage. Seine unermüdliche Suche gilt der idealen Kombination von Bodenbeschaffenheit und Traubensorte. Mit Leib und Seele hat sich der Winzer diesem niemals endenden Experiment verschrieben.

Jede Staude ist anders

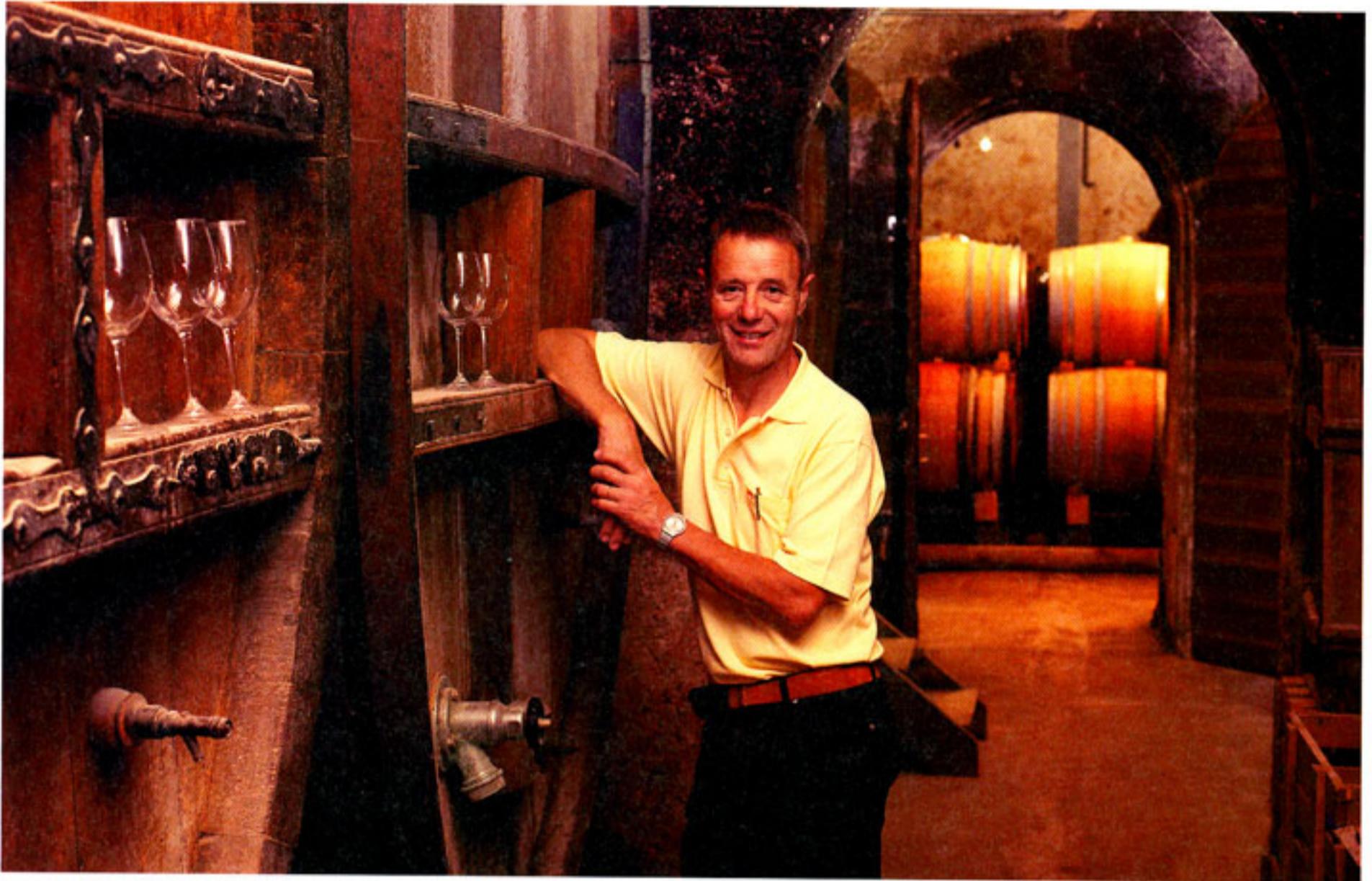
Was in Form eines exzellenten Weins seine Vollendung findet, beginnt bereits im Winter, wenn die Reben beschnitten werden. Raymond Paccot liebt diese Arbeit. «Keine Staude ist wie die andere», sagt er. Deshalb entspringe jeder einzelne Schnitt individuellen Beobachtungen und einem neuen Gedanken. «Wenn wir diese Arbeit gut machen, kann die Rebe über 50 Jahre

alt werden», sagt er. Wird es dann Frühling und wärmer, sind die Pflanzen vor Krankheitsbefall zu schützen. Im Mai, Juni und Juli spriessen die Triebe so schnell, dass ihre Lebenslust auch mal gezügelt werden muss. Im Spätsommer gilt es, die Rebberge auf die Ernte vorzubereiten: Erste Blätter werden mechanisch entfernt, ebenso das Unkraut zwischen den Rebstöcken.

Ende September oder Anfang Oktober ist Erntezeit. Während dreier Wochen bevölkern gut 30 Angestellte die Domaine, auf der sonst neben dem Ehepaar Paccot vier Personen arbeiten. Der Moment des Abschieds, in dem sich die temporären Mitarbeiter wieder in alle Himmelsrichtungen aufmachen, ist meist auch für den Patron und seine Frau von Tränen begleitet. «In den drei Wochen erleben wir viel gemeinsam. Das Arbeiten, Essen und Trinken, das Lachen und Erzählen verbindet», sagt Raymond Paccot. ►



«Wir lieben gut gemachte Arbeit.» Raymond Paccot (1953, links), erst Lehrer, dann Önologe (Ecole d'ingénieurs de Changins). Arbeitseinsätze in Afrika, Kalifornien und Spanien. 1982 übernahm er die elterliche Domaine La Colombe in Féchy (VD). Philippe Rochat (1953) hat den Olymp der Kochkunst erklommen: 3 Punkte von Guide Michelin, 19 bei Gault Millau. 1989 folgte er im Hôtel de Ville in Crissier (VD) auf Frédy Girardet, seinen legendären Lehrmeister.



Auf der Suche nach der Perfektion scheut Raymond Paccot keinen Aufwand: «Etwas vom Wichtigsten ist, dass man in langsamer, geduldiger Arbeit auf die Persönlichkeit jeder Parzelle und jeder Rebsorte eingeht.»

Dass die Schweizer Weinindustrie trotz herausragenden Winzern international kein Prestige genießt, hat Gründe. Wie sollten die Weinproduzenten Ruhm erringen, wenn ihre Produkte fast ausschliesslich im Inland erhältlich sind? Während der Franzose in alle Welt exportiert und selber dennoch zu 90 Prozent eigenen Wein trinkt, finden unsere Erzeugnisse den Weg ins Ausland kaum. Und nur 40 Prozent des in der Schweiz getrunkenen Weins entstammen der heimischen Scholle.

Ohne Export kein Ruhm

Stefan Keller, Fachjournalist und Weinexperte, führt dies in erster Linie auf Handelshemmnisse zurück, akzentuiert durch die geschlossene Grenze zur EU. Kommt hinzu, dass sich die meisten Schweizer Weinproduzenten zuhause ganz wohl fühlen. Gemäss Stefan Keller profitieren sie hier von der guten Zahlungsmoral und

müssen sich nicht mit dem Problem des langfristig betrachtet teuren Frankenurses herumschlagen.

Erschwerend wirkt, dass erstklassiger Schweizer Wein wenig Tradition besitzt. Vor nicht allzu langer Zeit waren die hiesigen Produzenten durch Importbarrieren für ausländische Weine geschützt. Erst als diese Schranken fielen, mussten sich die Winzer dem eisigen Wind des internationalen Konkurrenzkampfes aussetzen. Die Folge sind tief greifende Veränderungen mit erfreulichen Auswirkungen auf die Qualität des Schweizer Weins. Von Schnäppchen spricht Keller. Gemäss seiner Einschätzung hätte es beispielsweise ein aktueller Top-Wein verdient, 30 bis 50 Prozent teurer verkauft zu werden, wodurch er im Vergleich mit internationalen Weinen – gleiche Qualität, aber prestigeträchtiger Herkunft – preislich gleichziehen würde.

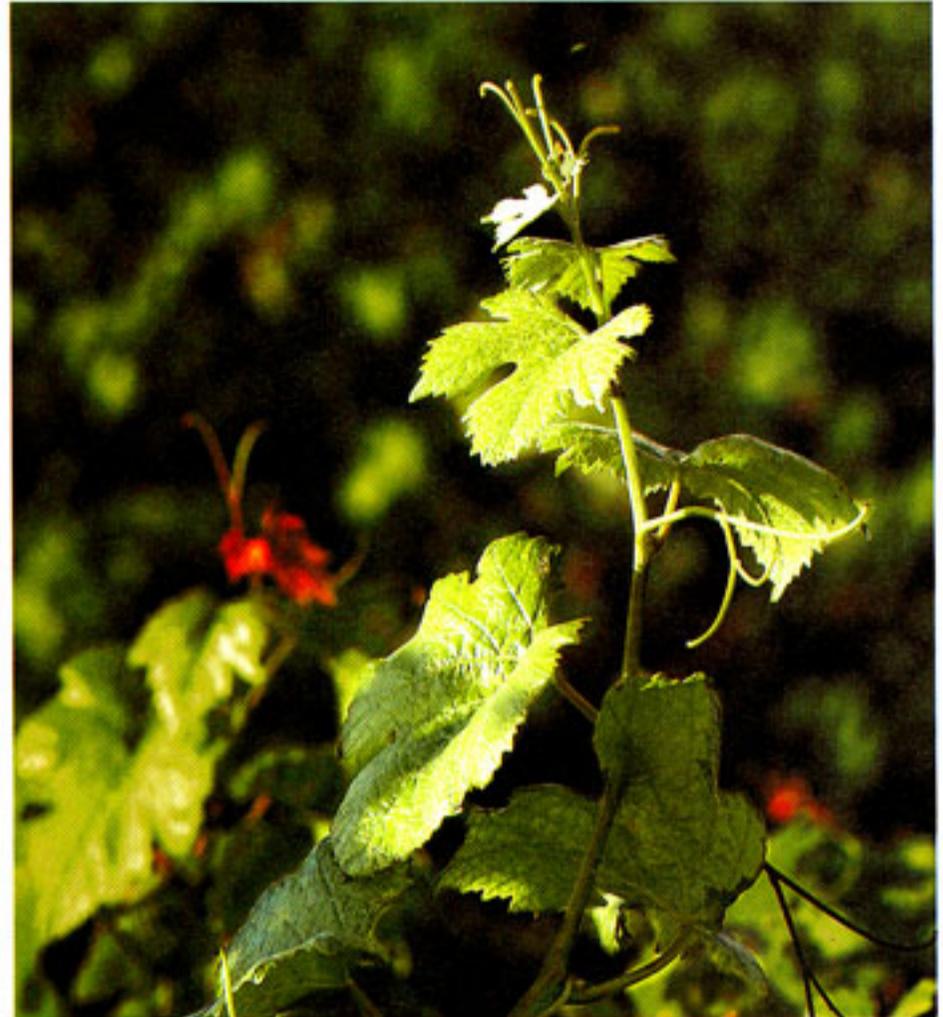
Die aktuelle Qualität der besten Schweizer Winzer bezeichnet Keller ebenfalls als beeindruckende Folge eines Generationenwechsels. Die neue Generation analysiere erstens den anforderungsreichen Markt – weltweit bestehen 20 Prozent Überkapazität – und habe zweitens internationale Erfahrung gesammelt. Drittens verfüge sie über erstklassige Ausbildungen. Dafür steht Raymond Paccot beispielhaft. Sein Rüstzeug holte er sich an der Ingenieurschule Changins (VD) und ergänzte es mit insgesamt drei Jahren Arbeitseinsätzen auf Landwirtschaftsbetrieben und Weingütern in Afrika, Kalifornien und im spanischen Valencia.

Stefan Keller sieht das Heil der Schweizer Winzer in deren Eigenständigkeit. Statt berühmte Weine zu kopieren, lohne es sich, auf das Besondere und Heimische zu setzen. Er verweist auch auf das positive Image der Schweiz: Alpen, Natur und Qua-



Das Preis-Leistungs-Verhältnis von Schweizer Spitzenweinen ist sensationell. Experten sind sich einig: Die edlen Tropfen etwa von der Domaine La Colombe wären im internationalen Vergleich 30 bis 50 Prozent mehr wert.





Es ist die Leidenschaft, die zählt: Im Schweizer Rebbau ist oft doppelter Einsatz und viel Herzblut gefragt.

litätsarbeit. Dieses sei marketingtechnisch nützlich. Als interessante Option, die auf diesem Image aufbaut, nennt er den biodynamischen Anbau. Zuoberst steht für Keller aber dies: «Mit unseren klimatischen Bedingungen und den hohen Lohnkosten gestaltet sich der Rebbau so schwierig, dass ohne doppelten Einsatz kein Erfolg denkbar wäre. Ohne inneres Feuer geht gar nichts.»

Es zählt das Glück des Gastes

Dieses Thema schwebt auch über dem Gespräch mit Philippe Rochat und Raymond Paccot. Leidenschaft regiert. Sie verbinde die Liebe für gut gemachte Arbeit, sagen die zwei Passionierten des feinen Geschmacks, beide Jahrgang 53. «Wissen Sie, Menschen wie Raymond motivieren mich enorm. Dieses endlose Streben nach Verbesserung, diese Passion

für Entdeckungen: Das fasziniert mich. Auch in unserer Küche ist es genau diese Neugier, die den Erfolg bringt», sagt Rochat.

«Wir hinterfragen unsere Arbeit jeden Tag und geben uns nie mit dem Erreichten zufrieden», sagt Paccot.

«Vier Jahreszeiten bringen uns völlig verschiedene Produkte in die Küche. Sie zu entdecken, sie immer wieder mit neuen Augen zu betrachten, das ist ein grosses Glück», sagt Rochat.

«Und das Ziel bleibt immer dasselbe: mit unserer Kreation Freude zu bereiten. N'est-ce pas, Philippe?», fragt Paccot.

Dieser blickt weit zurück: «Ich weiss noch, wie es war, als ich als Bub etwas Kleines kochte. Es ging immer um diesen grossen Moment, wenn die bekochte Person kostete. Ich sass da und schaute meinen Gästen in die Augen. Ich wollte sehen, wie sie glänzen.»

▶ Die Weinlese

Vier Weinjournalisten, darunter auch Stefan Keller, gründeten 2002 den Verein Mémoire des Vins Suisses (MDVS). Sie kämpfen gegen Ungenauigkeiten der klassischen Weinbewertung, welche die Weine oft zu früh und auf Basis einer riesigen Degustation beurteilt. MDVS legt eine Schatzkammer von Schweizer Weinen an, um die Entwicklung von Grand Vins über Jahre zu beobachten. 25 Weine (einer pro Winzer) wurden bislang aufgenommen. Ein solcher Wein muss seit Jahren ein verlässlicher Wert sein, das Typische eines Anbaugebiets repräsentieren und von einem klaren Stil geprägt sein. Zum exklusiven Kreis gehört auch Raymond Paccots «Le Brez» (Chasselas). www.mdvs.ch