



## Pas de deux zweier Künstler

*Mit den Mariagen ist es wie mit der Freundschaft, mit der Liebe: Einmal ziehen sich Gegensätze an, manchmal gesellt sich Gleich zu Gleich. Frédy Girardet und Raymond Paccot versuchen gemeinsam, dem Geheimnis der gegenseitigen Anziehung zwischen Speise und Wein auf die Spur zu kommen.*

Eva Zwahlen (Text), Hans-Peter Siffert (Fotos)

**S**chicksal? Oder einfach Zufall? Dass sich Frédy Girardet, unvergessener Kochkünstler, der von Crissier aus die Welt der Edelgastroonomie revolutionierte, und Raymond Paccot, Spitzenwinzer aus Féchy, überhaupt kennengelernt haben, ist – nein, nicht dem Wein, sondern einem Fahrrad zu verdanken. Einem Luxusfahrrad, um genau zu sein. Ein solches liess sich der Koch des Jahrhunderts vor zwanzig Jahren nach Mass anfertigen. Und der Erbauer dieses Rolls-Royce unter den Fahrrädern war nicht nur leidenschaftlicher Weinliebhaber, sondern auch ein guter Kunde von Raymond Paccot. «Er hat Frédy meine Weine zu verkosten gegeben, und daraufhin wollte Frédy

mich kennenlernen», erinnert sich der sympathische Winzer aus Féchy. Das war der Beginn einer legendären Zusammenarbeit. Und einer Freundschaft zwischen zwei Meistern ihres Fachs, zwischen zwei Zweiflern, zwei Suchenden, Nimmermüden und nie Zufriedenen.

«Ich bin tatsächlich selten zufrieden mit dem, was ich mache», bekennt Paccot. Deshalb bearbeitet er mittlerweile sechs seiner elf Hektaren Reben in Féchy und Mont-sur-Rolle, in den sanften Hügeln der Waadtländer Côte, nach biodynamischen Grundsätzen. Um so dem Geist des Terroirs auf die Spur zu kommen, um Weine mit mehr Identität, Mineralität und Persönlichkeit zu

produzieren. Weine wie den rassigen, mineralischen Le Brez, der mit seiner Komplexität und seiner strahlenden Ausdruckskraft selbst eingefleischte Chasselas-Verächter begeistert. Seit Paccot seine Reben biodynamisch kultiviert, auf synthetische Spritzmittel verzichtet und auf natürliche Präparate, Pflügen, Kompost und den Einfluss der Planeten setzt, «verdiene ich weniger, bin aber glücklicher.»

Er erinnert sich, wie ihm der grosse Koch in Crissier jeweils Weine mit klangvollen Namen aus aller Welt zu probieren gab – «und mir zeigte, dass meine Weine durchaus auch ihren Platz haben». Damals war er ein junger Winzer, nach langen Wanderjahren im

Ausland ins Heimatdorf zurückgekehrt, aus dessen Enge er vor Jahren geflüchtet war, und stand noch ganz am Anfang seiner Karriere, seines Abenteuers, das der ältere Freund so charakterisiert: «Raymond hat den Weinen der Côte, allen voran dem Chasselas, den Respekt verschafft, den sie verdienen.» Girardet unterstreicht das mit Nachdruck und der ganzen Autorität, die ihm zusteht. «Man darf den Chasselas nicht geringschätzen, schon gar nicht, wenn er so vinifiziert ist wie Raymonds Weine: trocken, frisch, gut gebaut, aus limitierter, naturnaher Produktion – und mit einer unverwechselbaren Identität.»

Seit Jahren wählt Frédy Girardet jeden Frühling seine persönliche Cuvée unter den Weissweinen Paccots aus, manchmal kommt auch noch ein Roter dazu. Früher wurde diese Sélection Girardet im Restaurant in Crissier aus- geschenkt, heute kaufen Freunde, Bekannte sowie «normale» Kunden Paccots den Wein, der die Handschrift der beiden trägt. Die Sélection Girardet ist eine Assemblage, je nach Jahrgang aus wechselnden Anteilen von Chasselas, Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Gris und Charmont komponiert. Den Ausbau der Weine kontrolliert Paccot meist allein, erst wenn die Weine fast fertig sind, stellt er eine Auswahl der besten Proben zusammen, die Freund Girardet degustiert. Schliesslich entscheiden die beiden gemeinsam, wie die Assemblage zusammengesetzt wird. Die Sélection Girardet ist mit Absicht kein Terroirwein, sondern – wie könnte es anders sein? – ein Gastronomiewein. «Eine Assemblage eben, ein Wein also, den man gezielt konstruiert und der als Essensbegleiter gedacht ist», erklärt Girardet, «in der reinsten französischen Kultur.» Ein Wein mit frischer Textur soll es sein, ein Wein mit Frucht, gebaut rund um eine rassige Säure (und deshalb oft ohne biologischen Säureabbau gekeltert), die das Rückgrat eines jeden Weins ist, ausgestattet mit Muskeln und einem guten Körper.

Weine zu produzieren, die es einem leicht machen, sie zum Essen zu kombinieren, ist das eine. Wein und Speisen so zu verbinden, dass keiner der beiden Partner dominiert, sondern beide Teile des Paares mithelfen, das Schönste und Beste im andern hervorzubringen und kleine Schwächen zu überspielen – das ist die hohe Schule, die grosse Kunst! Dass kaum einer dieses edle Handwerk derart beherrscht wie Girardet, beweist er eindrücklich an einem Abend unter

Weinkennern, die Raymond Paccot in sein Carnotzet eingeladen hat. Es sind wahre Glückspilze, diese Weinkenner, denn seit Girardet sein Restaurant verkauft und sich nach Féchy ins Privatleben zurückgezogen hat, kommen nur noch Freunde und handverlesene Gäste in den Genuss seines Könnens.

Der Meister, in blütenweisser Kochschürze, ist unverkennbar nervös. Und stapelt tief: Man solle ja nicht zu viel erwarten, die Küche sei geeignet für die Zubereitung einer simplen Mahlzeit für die Erntearbeiter, aber keinesfalls das, was er sich gewöhnt sei, kurz: er könne und werde nur einen einfachen Imbiss zubereiten. Der Imbiss, zu dem Paccots beste Weine serviert werden, entpuppt sich als unvergesslicher Abstecher ins Paradies der Feinschmecker, in dem sich sublimste Aromen und delikateste



*«Zuerst verkoste ich immer den Wein. Erst dann wähle ich Struktur und Würze des Gangs, der ihn begleiten soll.»*

Köstlichkeiten ein Stelldichein geben. In seltener Harmonie gesellt sich etwa der grandiose Pinot Gris Réserve 1999 zu den schwarzen Trüffeln und grünen Spargeln an altem Madeira, vollkommen ist die Verbindung des in der Barrique gereiften Chardonnay Réserve 2001 mit der Court-Bouillon vom bretonischen Hummer, Saubohnen und Estragon, sublim die strahlend fruchtige Assemblage Colombe Noire Réserve 2002 zu der mit Wirz umwickelten Poulardenbrust mit Foie gras, Frühlingsgemüsen und Pilzen. Und ein grosser Wurf gelingt Girardet mit den grillierten Jakobsmuscheln auf Curcuma, Chicorée und Ingwer, dem er mutig Paccots Sauvignon Blanc Réserve 2002 zugesellt.

Dieser Wein, allein verkostet, hat etwas Ungewohntes, Rätselhaftes, Schräges. «Und Charisma!», fällt uns Girardet ins Wort. In der Tat: In dieser Mariage ist er schlicht unwirfend. Auch Paccot wollte ihn eigentlich nicht ins Menü aufnehmen, doch war Girardet spontan so angetan von diesem Wein, dass er flugs sein Menü umstellte und einen eigenen Gang dazu komponierte.

«Zuerst verkoste ich immer den Wein», erklärt Girardet. «Erst dann wähle ich Struktur und Würze des Gangs, der ihn begleiten soll.» Das Geheimnis der perfekten Mariage? «Oh, das ist eine sehr subjektive Sache...» Das Wichtigste sei, ein Gleichgewicht mit dem Wein zu finden. Was als «klassisch» gilt, interessiert ihn nicht, es ist der Gaumen, der die Verbindungen diktiert. Einmal verlangt er nach einer Ergänzung, ein anderes Mal nach einem Gegensatz. «Meine Arbeit als Winzer ist ja getan, ich kann nichts mehr am Wein ändern, wenn er einmal in der Flasche ist», wirft Paccot fast entschuldigend ein, aber der Koch könne noch das Letzte aus einem Wein herausholen. Da kann Girardet nur zustimmen. Mit zufriedenen Lächeln erinnert er sich an ein vielgängiges Menü, das er einst zu alten Bordeaux-Weinen kochte: «Das war eine wahre Herausforderung, denn einige dieser Weine hatten ihren Zenit schon längst überschritten. Baron Rothschild hat sich nachher persönlich bei mir bedankt, ich hätte seinen Wein gerettet...» Gerade mit Saucen könne man allfällige Schwächen eines Weins elegant kompensieren, einen allzu kräftigen Tropfen gefälliger machen, trockene Tannine abmildern, zu viel Süsse auffangen.

Frédy Girardet mag altersweise sein. Altersmilde ist er nicht. «Heute sind viele Köche ja nicht einmal mehr fähig, Spargeln richtig zu schälen», spottet er, der keinen Aufwand scheut, um immer nur das beste, frischeste und authentischste Produkt zu bekommen. Nicht genug wundern kann er sich über Sommeliers, die einen Wein empfehlen, ohne sich vorher in der Küche nach der genauen Beschaffenheit der Produkte erkundigt zu haben. Es ist unverkennbar: Hier spricht einer, der an sich und andere unermesslich hohe Ansprüche stellt. Ein Perfektionist durch und durch. In diesem Anspruch treffen sich die beiden Freunde. «Wäre ich ebenfalls Koch, würden wir uns vermutlich weniger gut verstehen», schmunzelt Paccot. «Doch so ergänzen wir uns grossartig.» Eine perfekte Mariage eben!