



1/2022

STORIES

DAS MAGAZIN FÜR GENUSS

ICI C'EST LA FRANCE

CHAMPAGNER GANZ BIO

PARFÜM AUS GRASSE

AUSTERN, SCHNECKEN
UND TRÜFFEL

ULLRICH
PASSION FOR LIQUIDS

3 FRAGEN AN PAUL GAGNAIRE

Der 14-jährige Paul Gagnaire beginnt seine Karriere als Praktikant in einer Konditorei. 1965 absolviert er ein «Sommerpraktikum bei keinem Geringeren als Monsieur Paul Bocuse.» Es folgen verschiedene Stationen in der Gastronomie. 1977 erhält er den ersten eigenen Michelin-Stern, 1982 den zweiten. Ab 2001 arbeitet er mit Hervé This, Professor am Collège de France und Initiator der molekularen Küche, und ein Dialog zwischen Kochkunst und Wissenschaft beginnt. 2004 übernimmt Gagnaire das Restaurant Gaya Rive Gauche in Paris und zahlreiche Eröffnungen in der ganzen Welt folgen, so in Hongkong, Seoul, Las Vegas, Tokio, Berlin, Bordeaux, Shanghai und Dubai. 2015 wurde Paul Gagnaire von seinen Kolleginnen und Kollegen zum besten Koch der Welt gewählt.

Monsieur Gagnaire, was bedeutet Genuss für Sie?

Genuss ist es, die Essenz dessen zu finden, was wir in Speisen und Getränken suchen. Es kann die Suche nach einer Geschichte sein, die wir in der Küche neu erfinden. Es kann aber auch eine sein, die bereits verewigt ist, wie etwa die traditionelle flämische Küche, eine Bouillabaisse oder Kalbsblanquette oder ein gebratenes Huhn. Das Gleiche gilt für Winzerinnen und Winzer: Es gibt solche, die neue Aromen und Geschmäcker kreieren und Stile erschaffen, und im Gegensatz dazu gibt es einige, die das Klima und die Geografie ihrer Weinberge respektieren und die oft uralte Geschichte des Terroirs mit seiner Einzigartigkeit weiterschreiben.

Essen oder Trinken – was geniessen Sie am meisten?

Das eine geht nicht ohne das andere. Das Essen verlangt nach einem Getränk, selbst wenn dieses bescheiden ist. Und was den Wein betrifft: Wenn wir uns nicht in einer Degustation befinden, blüht er mit einem schmackhaften Essen erst recht auf.

Was geniessen Sie sonst noch im Leben?

Ob l'Art de la Table oder Wein: All all das macht nur Sinn, wenn Menschen miteinander interagieren und letztendlich gibt es nichts Schöneres oder Aufregenderes als die Begegnungen mit den verschiedenen Leuten, die wir Tag für Tag erleben.

«Küche lässt sich nicht an Tradition der Moderne messen. Wir müssen darin die Zärtlichkeit des Kochs lesen.» PIERRE GAGNAIRE

Impressum

STORIES, Ausgabe 1/2022
Kundenmagazin der Paul Ullrich AG
Aliothstrasse 40, CH-4142 Münchenstein
Telefon +41 61 338 90 90
info@ullrich.ch, ullrich.ch
Gestaltung und Konzept: FOUR Werbeagentur AG
Redaktion: Paul Ullrich AG
Text: Christ Kommunikation AG
Fotos: Paul Ullrich AG,
Andreas Bornstein, Philipp Sträuli
Druck: Gremper AG
Auflage: 40000 Exemplare
Erscheint jährlich in
Deutsch und Französisch.

2 3 FRAGEN AN PAUL GAGNAIRE

6 CHAMPAGNER MIT HERZBLUT

Wie mit biodynamischem Anbau Nachhaltigkeit gelingt.

8 TRADITION UND HANDWERK

Die Pfeffermühle von Peugeot und die Fassküferei Louis Latour im Burgund.

10 PASTIS IM TREND

Die Kräuter der Provence geben dem französischen Destillat die beste Note.

12 PARFÜM AUS GRASSE

Life und Style mit Duft.

14 COGNAC FERRAND

Kunstwerk durch Fassreife.

16 REGIONALE SPEZIALITÄTEN

Austern aus Arcachon, Schnecken aus dem Burgund und Trüffel aus dem Périgord.



20 PAUL JABOULET AÎNÉ

Das Weingut an der Rhone und seine Geschichte.

22 FRANZÖSISCHE FILMKLASSIKER

Zusammengestellt zu einem Menu surprise.



Liebe Stories-Leserin, lieber Stories-Leser

Wir freuen uns, Ihnen hier unsere neuen Stories überreichen zu dürfen. Frankreich, das Land der wunderbaren Weine, der traditionellen Spirituosen und der exzellenten Küche, hat uns immer wieder schöne Dinge beschert. Was wären wir nur ohne Champagner? Save water and drink Champagne.» Was ohne schöne Essen in Bistros oder Restaurants? Kein Wunder, kommen Gault&Millau und Guide Michelin aus Frankreich. Und auch so einige Filme über mehr oder weniger berühmte Köchinnen und Köche wie auch Gourmands und Gourmets. Gern verwöhnen wir Sie mit unseren Erzählungen: Tauchen Sie in die Geschichte der Stadt Grasse ein und erfahren Sie mehr über die Entwicklung der Parfümherstellung – vielleicht kennen Sie bereits den berühmten Roman oder den Film. Sie erfahren, wie viel Handwerk in einem Eichenfass steckt, finden heraus, welchen Einfluss dieses beispielsweise auf Cognac hat und können ein Duftset zum Trainieren Ihrer Nase gewinnen. Mit den Kindern besuchten wir einmal die Peugeot-Fabrik, die uns sehr beeindruckte, und kauften eine Pfeffermühle, die wir noch heute nutzen. Und zu den Spezialitäten: Trüffel lieben alle, an Austern mussten wir uns erst gewöhnen. Jetzt aber verehren wir sie sogar. Auch die Burgunder Schnecken können Sie in dieser Ausgabe auf eine neue Art entdecken. Viel Vergnügen beim Weiterlesen.

J. Ullrich Urs Ullrich

Jacqueline & Urs Ullrich
sowie das ganze Team

ABSEITS VON PARIS ICI C'EST LA FRANCE



Das weite, weite Land, weit weg von
der Hauptstadt. Im Bild die
Vignoble d'Ardèche Maison Louis Latour.

Julie, die älteste Tochter von Erick de Sousa, pflügt den Rebberg mit ihrem Pferd Vidoc.

GESEGNETE FLASCHEN

BESONDERE PFLEGE FÜR DIE CHAMPAGNE

IN DER CHAMPAGNE, DIE ÜBER 33 500 HEKTAREN WEINBERGE, EINE LÄNGE VON 150 KM, UNTERSCHIEDLICHE BODENTYPEN UND MIKROKLIMATE VERFÜGT, HABEN DIE WINZERINNEN UND WINZER NEUE GROSSE HERAUSFORDERUNGEN.

Der Benediktinermönch Pierre Pérignon, geboren 1638 und immer mit der Champagnerflasche in der linken Hand dargestellt, gilt als erster Champagner-Innovator. So entwickelte er bei dessen Herstellung massgebliche Reformen: Durch die Ertragsbeschränkung der Rebstöcke verbesserte er den Geschmack, durch die Assemblage verschiedener Traubensorten die Qualität und durch den Verschluss der Flaschen mit Korken und Drahtkörbchen die Haltbarkeit und Logistik der Weine. Was würde der Pionier, Dom Pérignon, wohl heute unternehmen, um die Champagnerproduktion langfristig zu sichern?

Denn der Klimawandel zeigt auch für die Champagne Folgen: Die zunehmende Wärme – in 30 Jahren waren es plus 1,3 Grad – und die Trockenheit bewirken, dass die Rebstöcke früher reifen und Säure verlieren. Damit besteht die Gefahr, dass der Grundwein für Champagner an Frische verliert. Aufgrund der Herkunftsvorschriften können die Anbaugrenzen für Pinot Noir, Pinot Meunier und Chardonnay, die typischen Champagner-Reben, nur bedingt in den kühleren Norden verschoben werden. Folglich besagen Klimamodelle, dass es 2070 nicht mehr möglich sein wird, Champagner in seiner ursprünglichen Region herzustellen.

Was tun? Da das Klima nicht direkt beeinflusst werden kann, muss der Pflege und der Kühlung des Bodens höchste Beachtung geschenkt werden. Durch die schonende, nicht verdichtende Bodenbearbeitung und Gründüngung, also das Anpflanzen bodenbedeckender Pflanzen zwischen den Rebstockzeilen, erfrischt sich der gesamte Untergrund. So bleiben die Wasserreserven eher erhalten und es kann mehr Humus entstehen. Zudem kann sich die Biodiversität, also die verschiedenen Arten von Tieren, Pflanzen etc., entwickeln und trägt damit ebenfalls zur Verbesserung des Bodens ein.

Ein Betrieb, der seit 2013 voll biodynamisch arbeitet, ist das Champagnerhaus De Sousa. Auf 9,5 Hektaren Kreideuntergrund produziert es 100 000 Flaschen pro Jahr – naturnah und mit viel Herzblut. Die grösste Aufgabe für das Team besteht in der Anpassung der biologischen und biodynamischen Pro-



dukte an den Weinberg und der Durchführung der Bodenarbeiten. Die notwendigen Massnahmen, dazu gehören auch die Düngung und der Pflanzenschutz mit natürlichen Präparaten, haben Ertrags-einbussen zur Folge und verursachen mehr Aufwand. Sie sorgen aber auch für einen niedrigeren pH-Wert im Boden, eine dickere und stabilere Haut der Trauben und damit – gemäss namhaften Kriti-

«Was Biodynamik bedeutet? Frische und Mineralität, mehr Ausdruck des Terroirs – es sind einfach authentischere Weine.» ERICK DE SOUSA

kern – auch für mehr Finesse, Mineralität und Frische in den Weinen. Immer mehr junge Winzerinnen und Winzer kreieren eigene Champagner, statt die Trauben wie ihre Eltern an Domaines oder Genos-

senschaften zu liefern. Auf diese Weise können sie dem Trend nach Bio- und biodynamisch produziertem Champagner folgen und die Existenz ihrer Betriebe sichern. Aber auch grosse Häuser denken um: Schon 2012 übernahm Louis Roederer 30 Hektaren Rebfläche von Leclerc Briant, dem bis anhin führenden biodynamischen Champagnerproduzenten in der Champagne. Seither ist er mit 65 Hektaren der grösste nachhaltige Champagnerproduzent.



DIE MÜHLEN VON PEUGEOT GEPFEFFERT UND GESALZEN

TRENDS, VIELE INNOVATIONEN UND HEUTE NOCH 25 JAHRE GARANTIE AUF DIE MAHLWERKE AUS VERSCHLEISSFESTEM MATERIAL: DAS SIND DIE TISCHMÜHLEN VON PEUGEOT.

Die Brüder Jean Pierre und Jean Frédéric Peugeot erbten eine Mühle in Sous-Cratet im Département Doubs und bauten diese 1810 in eine Stahlgießerei um. 1840 brachten sie neben Stahlbändern, Federn und Sägen die erste Kaffeemühle auf den Markt.

Dabei handelte es sich um das klassische Modell mit Kurbel und Schublade, das es aber gleich in zehn Grössen gab. 1850 erschien das Firmenlogo, der Löwe, erstmals auf den Peugeot-Sägeblättern. Er symbolisierte die Qualität der Werkzeuge, die Kraft der Zähne und den schnellen Schnitt. Fünf Jahre später stellte man die ersten gusseisernen Mühlen her. Diese Tresen- oder Krämermühlen mussten starke Mahlwerke haben, um grosse Mengen an Kaffee, Zucker oder Hafer mahlen zu können. 1874 folgte mit dem Modell Z die erste Tischpeffermühle aller Zeiten. Sie bestand aus weissem Porzellan, silbernem Metall, Bakelit oder Holz und wird bis heute hergestellt. Der Erfolg des Unternehmens ist legendär: Allein im Jahr 1889 wurden in der Fabrik in Beaulieu 50000 Scheren, 5300000 Sägen, 600 Tonnen Walzstahl, 540000 Uhrfedern, 600000 Hobelmesser sowie 450000 Kaffeemühlen erzeugt. Die ständige Diversifikation und die Kreation von neuen Modellen sicherten die Existenz. Heute gibt es Mühlen für Gewürze, Salz, Muskat, Zimt, Chili, Leinsamen, Sesam und sogar für Käse. Alle bestehen aus trendigen Materialien und kommen im eleganten Design daher. Gut möglich, dass das Design der klassischen Peffermühle von Korsetthaken und Krinolinen inspiriert wurde, die man damals zu Hunderttausenden produzierte.

STRUKTUR FÜR PINOT NOIR KRAFT AUS DEM FASS

LOUIS LATOUR IST DAS EINZIGE WEINHAUS IM BURGUND, DAS SEINE BARRIQUES SELBST HERSTELLT. ES WURDE ALS KÜFEREI GEGRÜNDET UND KAUFTE WEINBERGE UND DOMAINES HINZU.

Noch immer wird bei Louis Latour gehobelt, gehämmert, gefeuert und gebogen wie in alten Zeiten. Die fünf Küfer, die alle ein Fass von der Daube bis zum Spundloch herstellen können, bauen – von Hand natürlich! – 3500 Barriques pro Jahr. Die Hälfte davon ist für den Export in die ganze Welt bestimmt.

Christophe Deola, der Leiter der Domaine und der Fassbinderei, beschreibt die drei Erfolgsfaktoren für ein Fass: das Handwerk und Wissen der Küfer, die Qualität des Holzes sowie die lange sanfte Trocknung desselben. Die Barriques verleihen den darin gelagerten Weinen zusätzliche Gerbstoffe. Diese binden Sauerstoff, verhindern dadurch die Oxidation und damit auch, dass sich die Aromen verflüchtigen. Als Folge sind die Weine kompakter und länger haltbar.

Das Holz stammt von Eichen aus französischen Wäldern, die von Familienbetrieben gepflegt werden. Das richtige Klima und ein langsames Wachstum sind für die Qualität der Eichen zentral. Zudem müssen sie mindestens 80 Jahre alt sein und dürfen nur von Hand gefällt werden. Ursprünglich wurden die Barriques als Transportfässer für den Export nach England benötigt. Ihre Grösse richtete sich nach dem Gewicht, das ein Hafenarbeiter leer allein verladen konnte. Barriques fassen übrigens im Burgund 225 und im Bordeaux-Gebiet 228 Liter, werden zwei- bis dreimal verwendet und kosten über 500 Schweizer Franken.





Alain Robert,
CEO von Distilleries et Domaines de Provence,
mit echten Herbes de Provence.

AROMEN IM PASTIS

ERBE, EXOTIK UND PROVENCE

PASTIS HAT GENAU BETRACHTET EINE LANGE GESCHICHTE. DIE AKTEURE DAHINTER WAREN PERSONEN, DIE DIE NATUR UND IHRE WERKE GUT KANNTEN UND SIE ZU NUTZEN WUSSTEN.

Seit dem Mittelalter kennt man in der Provence die Wirkungen von Kräutern. Sie wurden gesammelt und für Tees oder alkoholische Auszüge verwendet. Es heisst, im 17. und 18. Jahrhundert entwickelte sich die Branche dank der «Sammler und Hausierer», die sich als Drogisten oder Apotheker niederliessen. Sie stellten Spezialitäten her, denen man «reinigende, stärkende, verdauungsfördernde, aperitifische oder erfrischende Tugenden» nachsagte. Um sie haltbarer zu machen, wurden diese auch destilliert. So entwickelten sich die Destillieren, die mit denselben Kräutern, darunter auch Anis, Liköre und Aperitifs produzierten.

In Frankreich wurden 1915 die Herstellung, der Vertrieb und der Konsum von genau diesen Anislikören und thujonhaltigem Absinth verboten. Daraufhin kamen die Bauern der Provence auf die Idee, eine Nachahmung, auf Französisch Pastiche, zu kreieren. Als 1922 das Verbot für Anisliköre aufgehoben, für Absinth aber beibehalten wurde, konnte sich dieser Pastis als typisch französische Spezialität durchsetzen.

Neben Zucker, Süssholz und Sternanis werden für Pastis meist Fenchelsamen sowie würzige Kräuter verwendet. Beim Pastis Henri Bardouin der Distilleries et Domaines de Provence sind dies 65 verschiedene Pflanzen und Samen, darunter Wermut, Kardamom, Pfeffer, Angelika, Zimt, Rosmarin, Thymian, Eisenkraut, Koriander, Lindenblüten und Kamille. Sein Erfinder, Henri Bardouin, hatte lange experimentiert und sein Rezept mit den provenzalischen Kräutern weiterentwickelt: Mit den exotischen Gewürzen, die er in Marseille beziehen konnte, gelang es ihm, ein einzigartiges Aromenbukett für sein Produkt zusammenzustellen.

Heute noch werden die heimischen Kräuter für den Pastis Henri Bardouin in den Bergen von Lure gesammelt. Aber Achtung: Nicht überall ist Provence drin, wo Provence drauf steht: Die handelsüblichen Kräutermischungen, oft als Herbes de Provence verkauft, enthalten meist Oregano und Basilikum, die bestimmt nicht aus der Provence stammen.

Wie Pastis trinken?

Giessen Sie 2cl Pastis in ein Glas und füllen Sie dieses mit eiskaltem Wasser auf, je nach Geschmack bis zur fünf- oder siebenfachen Menge. Es darf auch nur gleich viel sein, wenn Sie gerne ein stärkeres Getränk hätten. Wichtig: Eiskwürfel gehören nicht ins Glas, denn sie verwässern den Pastis, sobald sie schmelzen.





Rosenblüten

Bergamotte



Duftveilchen



Zeder

PARFÜM AUS GRASSE LIFE UND STYLE MIT DUFT

**HIER RIECHT ES ABER GUT.
GRASSE IST DIE STADT DER PARFÜM-
HERSTELLUNG, DES PARFÜMMUSEUMS
UND DES ROMANS «DAS PARFUM».**

Jean-Baptiste Grenouille, der geruchslose, seltsame Einzelgänger, entdeckt in einer kleinen Gasse in Grasse den erregenden Geruch eines Mädchens, das dem seines ersten Opfers in Paris ähnlich ist, «ja sogar noch verlockender, wenn auch noch nicht gereift». Im Roman «Das Parfum» kommt die Romanfigur nach Grasse, um im Handwerk des Parfümeurs die absolute Meisterschaft zu erlangen. Grasse liegt im Hinterland der Côte d'Azur und ist eine kleine Stadt, deren Geschichte und Wirtschaft von Parfüm bestimmt sind. Etwa 4000 Personen arbeiten in der Parfümindustrie. Aber Grasse war nicht immer die Hauptstadt des Parfüms und in Frankreich wurde das Parfüm gar nicht erfunden. Schon im alten Ägypten, in Indien oder in Arabien war der Gebrauch von Cremes und Duftstoffen für den Körper üblich. Die Kreuzritter brachten die Mixturen des Orients nach Europa, das bis anhin nur Lavendelwasser kannte. Ein angenehmer Körper-

geruch wurde meist mit Gesundheit gleichgesetzt. Dann, gemäss einer Überlieferung von 1580, kam der Alchimist und Apotheker namens Francesco Tombarelli nach Grasse. Er eröffnete ein Laboratorium zur Herstellung von Düften. Zu dieser Zeit war Grasse eine Stadtrepublik mit alter Gewerbetradition: Die Gerber beherrschten die Stadt. Ihr Leder war bekannt und beliebt, seine Herstellung jedoch ein schmutziges Gewerbe. Der Umgang mit der faulenden Haut und den giftigen Chemikalien setzte extremen Gestank frei, der sich auch in den Endprodukten vehement hielt. Stinkende Handschuhe wollte niemand, also kam ein Gerber auf die Idee, seine Produkte in einem Sud von duftenden Blüten zu baden. Er soll unter anderem Jasmin, Rosen, Myrten und Lavendel verwendet haben. Ab 1600 stellte sich die Destillation von Duftstoffen ganz in den Vordergrund. So spezialisierten sich Parfümeure aus Grasse auf die Extraktion von Blütenensaft, besonders von Orangenblüten und Jasmin. Die Entwicklung einer ganzen Branche begann. Besonders Katharina von Medici förderte die Mode, parfümierte Handschuhe zu tragen. Auch am Hof von Ludwig XIII. folgte man dem Trend. So wurde die Stadt immer berühmter – und 1614 gab es die offizielle Anerkennung der Zunft der «Handschuhmacher und Parfümeure».

Grundlage dieser ganzen Industrie sind die Blüten, die man für die Parfümerzeugung braucht, und die im Umland von Grasse angepflanzt werden. Geerntet werden Rosen von 1. Mai bis 1. Juni, Orangenblüten von Ende April bis Anfang Juni, Ginster im Juni, Lavendel im Juli, Jasmin im Juli und August sowie Mimosen im Massif du Tanneron von Januar bis März. Die Blumengärten um Grasse herum sind seltener geworden, da viele Zutaten aus dem Ausland importiert werden: Iriswurzeln, Flechten, Pfeffer-, Karotten-, Kümmel- und Koriandersamen, Sandel- und Zedernholz, Patchouli- und Geranienblätter, Zimtrinde, Harze sowie Weihrauch. Hatte man in guten Jahren 10000 Tonnen an Blüten geerntet, zerupft und weiterverarbeitet, werden heute viele Duftstoffe synthetisch produziert. Diese werden zudem für Kosmetika, Spülmittel und Waschpulver verwendet. Eine eigene Branche wiederum bilden die Duft- und Geschmacksstoffe für Lebensmittel. Die richtigen «Nasen», die Parfümeure, widmen sich bestimmt lieber der Kreation von Parfüms für Luxusmarken und die Stars.

Lavendel – der Duft der Provence,
verwendet in Parfümrezepturen
und in der Heilkunde.



Lavendel

Rosmarin

Flieder

Testen Sie Ihre Nase!

Die beiden Felder A und B reiben, die Düfte erkennen und via QR-Code oder auf ullrich.ch/wettbewerb am **Wettbewerb** teilnehmen.

Zu gewinnen gibt es ein Duftset
Le Nez du Vin – Le Fût de Chêne Neuf
zum Trainieren Ihres Geruchssinns.



Alexandre Gabriel mit Korbflaschen,
in denen alte Brände für die Reifung ruhen.

MAISON FERRAND MISSION COGNAC

DIE REIFUNG UND DAS BLENDING DER DESTILLATE MACHEN DAS GROSSE HANDWERK DER COGNAC-PRODUKTION AUS. IM HAUSE COGNAC FERRAND WURDE DIESES WISSEN ÜBER GENERATIONEN PERFEKTIONIERT.

Alexandre Gabriel ist davon überzeugt: «Um einen erstklassigen Cognac zu produzieren, muss man zunächst die besten Trauben auswählen, dann langsam in kleinen Kupferkesseln destillieren und schliesslich viele Jahre warten, bis der Cognac in Eichenfässern reift. Abkürzungen gibt es in diesem

Prozess nicht. Es braucht viel Sorgfalt, Engagement und Geduld, um eine aussergewöhnliche Spirituose herzustellen. Der Unter-

schied ist jedoch so gross und das Ergebnis im Mund so bemerkenswert, dass sich dieser lange Prozess lohnt.»

«Es erfordert Sorgfalt und viel Geduld, eine Abkürzung gibt es nicht.» ALEXANDRE GABRIEL

Der Master Blender studierte Wirtschaftswissenschaften in Lyon. Nach einem Auslandsaufenthalt in den USA kehrte er nach Frankreich zurück, um an eine Business School in Paris zu gehen. Während eines Besuchs der Cognac-Region lernte er Monsieur Ferrand kennen. «Ferrand war eines der ältesten Cognac-Häuser, und zu dieser Zeit vegetierte es vor sich hin. Es verfügte über grosse Lagerbestände und Pierre Ferrand über ein enormes Know-how. Das Haus verkaufte jedoch nichts.» Als ihm eine Partnerschaft angeboten wurde, sagte er sofort zu. Mittlerweile sind viele Reformen geglückt und Alexandre Gabriel hat das Cognac-Haus zu neuer Berühmtheit geführt.

Zurück zum Cognac Ferrand: Die Rebstöcke stehen auf dem Terroir von Angeac. Diese Region wird von Kennerinnen und Kennern als das «Goldene Dreieck» bezeichnet, ein Mikroterroir, das die besten Parzellen der Grande Champagne umfasst. Die

kalkhaltigen Böden der hügeligen Landschaft verleihen den Trauben die Qualität und den Säuregehalt, die notwendig sind, um sehr gute Weine zu erzeugen, die den Stil der Cognacs prägen. Die fertigen Weine werden in Logis d'Angeac unter den wachsamen Augen der fünften Generation von Kellermeistern destilliert. Die kleinen zwiebel-förmigen Brennblasen tragen dazu bei, die Aromen und Geschmacksstoffe des auf der Feinhefe destillierten Weins zu konzentrieren. Das frisch gebrannte Eau de Vie reift in kleinen Eichenfässern, die in sieben verschiedenen – teils trockenen, teils feuchten – Reifekellern gelagert werden. Die dicken Kalksteinwände, die besondere Lage der Keller sowie die Lehm Böden in den feuchten und die Zementböden in den trockenen Kellern tragen dazu bei, eine konstante kühle Luftfeuchtigkeit für die perfekte Reifung zu erhalten. Die Reifezeit verbringt der Cognac in verschiedenen Fässern unterschiedlichen Alters



Die Cognac-Ferrand-Karaffe
in der Glasbrennerei.



Der Cognac Légendaire
in eigenem Glasdekanter und von
Hand geschnitzter Holzbox.

und mit unterschiedlichem Toasting. Dies, um die Bitterkeit zu vermeiden, die durch übermässige Tannine der Eiche verursacht werden kann. Die Eigenschaften der einzelnen Fässer tragen zum wichtigen Austausch bei, der während der Reifung zwischen dem Cognac, der Luft und dem Holz stattfindet.

Der Erfolg der Cognacs aus dem Hause Ferrand beruht zudem auf der subtilen und präzisen Kunst des Verschnitts: Ein Blender braucht jahrelange Übung, Talent und Intuition, bis er die Spirituosen auswählen kann, die sich am besten ergänzen und in Harmonie zu einem erstklassigen Cognac zusammenfinden.

AUSTERN AUS DEM BASSIN D'ARCACHON DELIKATESSEN VOM ATLANTIK

DAS BASSIN D'ARCACHON MIT DEM CAP FERRET IST FÜR SEINE SPEZIALITÄT, DIE AUSTERN, WEITHIN BEKANNT. KEINE EINFACHE SACHE, SIE ZU PFLEGEN, ABER SIE BRINGEN DEN TOURISTINNEN UND TOURISTEN SOWIE DEN EINHEIMISCHEN VIEL FREUDE.

Das Bassin d'Arcachon – eine blaue Lagune, im Wechselspiel von Wind und Gezeiten, umgeben von sanften Landstrichen: feine Sandstrände, Salzwiesen, Pinienwälder und die bekannte Dune du Pilat. Diese Bucht ist die Heimat von 10 000 Tonnen Arcachon-Cap-Ferret-Austern, die jedes Jahr hier gezüchtet und gepflegt werden. Etwa 350 «Bauern des Meeres» üben dieses Handwerk in Perfektion aus. Meistens sind es Familienbetriebe, die an kleinen Hütten am Strand auch Degustationen anbieten und Austern verkaufen.

Einen Austernpark zu pflegen bedeutet, die Arbeit den ständig wechselnden Gezeiten und Wetterverhältnissen anzupassen. Die Aufgaben sind vielfältig und erfordern hohe Flexibilität. Der Züchter muss für einen geeigneten Untergrund sorgen, an dem sich die Larven festsetzen und zu Saataustern heranwachsen können. Dann bringt er sie in Säcken in seinen Austernpark, wo er diese regelmässig wendet und für genügend Platz für seine Tiere besorgt

sein muss. Nach der Ernte werden sie verkauft oder in Klärbecken veredelt, das heisst, sie ruhen darin mehrere Wochen oder Monate, bis sie den gewünschten Geschmack erhalten.

Die Aufzucht einer Auster dauert drei bis fünf Jahre. Sie braucht jede Menge Know-how und Leidenschaft. Damit sie – ob roh oder gekocht – richtig gut schmeckt, muss sie sehr frisch serviert werden. Wenn Sie das Glück haben, Austern probieren zu können, achten Sie in der Nase und am Gaumen auf diese Aromen: Meeresnoten wie Jod und Seetang, pflanzliche Noten von geschnittenem Gras, grünen Früchten oder Moos, nussige Noten wie von Haselnüssen, Walnüssen oder Mandeln sowie Röstnoten nach getoastetem Brot und trockenem Getreide. Zudem können Sie den Geschmack beurteilen: süss, salzig oder bitter.

Thierry Lafon, der Präsident des regionalen Austern-Komitees, sagt: «Die Austern sind untrennbar mit der Bucht von Arcachon verbunden und enthalten auch alle ihre Aromen. Frische, Abwechslung in der Landschaft, Authentizität und Gemütlichkeit. Man kann sie 365 Tage im Jahr auf den Terrassen der Cafés geniessen, in den Hütten am Hafen, in den Restaurants und auf den Familientischen. Sie sorgen für ein Naturerlebnis und Geselligkeit.»



Wie öffne ich die Auster?
Video mit Mickaël Lenoir,
Weltmeister im Austern-
Öffnen, auf YouTube



Degustation in L'Herbe
auf der Landzunge Cap Ferret

BURGUNDISCHE LECKEREIEN

SCHNECKEN

VON VIELEN VERABSCHUEHT, IN FRANKREICH GELIEBT: AUF DER SUCHE NACH NEUEN DELIKATESSEN «ENTDECKEN» IMMER MEHR GENUSSFREUDIGE DIE LANGSAMEN BAUCHFÜSSER.

Umdenken gefragt. Sie kennen sicher die Diskussionen über den Verzehr von Fleisch und den Ausstoss von Kohlendioxid und Methan. Auf der Suche nach Alternativen stossen Sie vielleicht auf Schnecken. Diese sind allerdings keine «schlüpfrigen kleinen Scheisserchen» (Julia Roberts in Pretty Woman), sondern eine interessante Spezialität für besondere Anlässe.

Schnecken sind grundsätzlich fettarm. Sie bestehen aus Wasser, zu etwa einem Fünftel aus Eiweiss und zu etwa zehn Prozent aus Kohlenhydraten. Sie enthalten wertvolle Mineralstoffe und Spurenelemente wie Magnesium, Kalium, Kalzium, Natrium und Zink. Wenn Sie also über den Tellerrand blicken und sich auf Schnecken einlassen, tun Sie nicht nur dem Klima etwas Gutes, sondern auch sich selbst. Nun können Sie aber nicht einfach losziehen und wahllos Schnecken sammeln. Essbar sind Weinbergsschnecken, die aber auch in vielen Ländern geschützt sind. Deshalb empfiehlt es sich, Schnecken aus Zuchten zu geniessen, hauptsächlich aus dem Burgund, aber auch aus Italien, Süddeutschland und dem Waadtland. Diese sind meist auch geniessfertig zubereitet und Sie ersparen sich die langwierige Vorbereitung. Typischerweise serviert man die Schnecken als Escargots a la bourguignonne, im Häuschen gratiniert und mit Knoblauch-Kräuterbutter bestrichen. Weitere beliebte Gerichte sind Schneckensalat und das badische Schneckensuppe sowie auch panierte oder gebratene Schnecken. Bon appétit!



Laurent Chambon
und sein Hund Noxo.

LUXUS AUS DEM PÉRIGORD

DIE SCHWARZEN DIAMANTEN

**EINE DER TEUERSTEN KOCHZUTATEN DER WELT:
DER SCHWARZE TRÜFFEL IST DIE SPEZIALITÄT DES PÉRIGORD.**

Von November bis März sind sie im Périgord unterwegs, Personen, die im Team mit ihren Hunden die «schwarzen Diamanten» suchen. Auch Laurent Chambon, Besitzer der Truffière de Vielcroze, macht sich mit seinem treuen Hund Noxo auf den Weg. Unter Eichen, Baumhaseln und anderen Laubbäumen werden sie fündig. Die Taktik ist ein kleines Geheimnis, Laurent erzählt es aber gern. Der Périgord-Trüffel, *Tuber melanosporum*, zeichnet sich durch die schwarz-violette Farbe und eine raue, warzige Oberfläche aus. Der markante Duft nach feuchter Erde, Holz oder Kakao ist erst wahrnehm-

bar, wenn der Trüffel heiss ist, und geht beim Verzehr in einen pfeffrigen, bitteren Geschmack über. Liebhaberinnen und Liebhaber essen den Pilz mit Eiern, Fleisch oder Fisch, in Saucen oder Suppen oder im Risotto. Besonders beliebt sind im Périgord Butterschnecken mit Trüffelscheiben, sogenannte Croustous. Am besten probieren Sie diese vor Ort: Vom 15. bis zum 16. Januar 2022 können Sie in Sarlat das grosse Trüffel festival besuchen – Markt, Degustationen, Kochvorführungen und Kochkurse machen das Trüffelerlebnis unvergesslich.

PERFEKTION AN DER RHONE LE JARDIN SECRET DE CAROLINE FREY



DER EREMIT IM WEINBERG? WAS FÜR EIN GLÜCKSFALL FÜR DEN WEIN, DIE WINZERIN UND DIE WEINWELT. DIE AUSSERGEWÖHNLICHE GESCHICHTE EINES WEINGUTS.

Paul Jaboulet Aîné ist ein Weingut an der Côtes du Rhône. Mitten in dessen Weinberg steht eine kleine Kapelle. Diese Kapelle gibt einer Cuvée ihren Namen: La Chapelle. Und diese wurde schon mehrere Jahre von Robert Parker mit der Höchstbewertung von 100 Punkten ausgezeichnet. La Chapelle 1961 ist besonders legendär, wurde von Weinkritikern in den Himmel gelobt und gilt heute als einer der teuersten Weine der Welt. Die Kapelle: Der Ritter Gaspard de Stérimberg soll gemäss Überlieferung schwer verwundet von einem Kreuzzug gegen die Katharer zurückgekommen sein. Enttäuscht wollte er der Welt entsagen. So suchte er eine geeignete Stätte für seinen Rückzug, fand in der Nähe von Tain einen felsigen Hügel mit prächtigem Ausblick auf

«Weil es ohne grossartige Trauben keine grossartigen Weine gibt.» **CAROLINE FREY**

das Rhonetal und die umgebenden Gebirgsketten und erhielt von Königin Blanche von Kastilien die Erlaubnis, seine Ermitage hier zu gründen. So erbaute er die Kapelle und widmete sie dem heiligen Christophorus. Der Ritter hat Gesellschaft erhalten, und gemeinsam bepflanzte man die umliegenden Granitabhänge mit Syrahreben – woher genau ist nicht belegt, aber man kelterte wunderbaren Wein, der schon am Hof von König Ludwig XIII. serviert worden sei. Sein guter Ruf verbreitete sich durch die vielen Reisenden von Lyon ans Mittelmeer. Im 17. Jahrhundert wurde der Wein bereits nach ganz Europa exportiert, sogar bis an den Zarenhof. Zurück zum Weingut: Im späten 19. Jahrhundert befahl die Reblaus die französischen Weinberge.

Resistente Syrahreben mussten aus Amerika importiert werden. Um diese Zeit, schon 1834, war in Tain-l'Hermitage von Antoine Jaboulet das Maison Jaboulet Aîné gegründet worden mit dem Ziel, grosse Weine zu produzieren. Es folgten sechs Generationen Jaboulets, die nach und nach Weinberge im Rhonetal kauften, insgesamt über 26 Hektaren Rebland der besten Lagen. 2006 kaufte die Familie Frey den gesamten Betrieb. Die Winzerin Caroline Frey erlebte eine glückliche Kindheit und spielte zwischen den Rebstöcken oder in den Kellern. Später absolvierte sie das Studium der Önologie in Bordeaux. Ihr Vater, gebürtig in der Champagne, begann 1980 damit, Weinberge in seiner Heimat zu kaufen. Als das Château La Lagune im Bordeaux-Gebiet dazukam, zog er die Tochter an Bord. Die Vollblutwinzerin bewirtschaftet mittlerweile auch das Château Corton C. im Burgund. Sie sagt: «Die Pflege der Reben ist das Herzstück unseres Berufs, denn ohne grosse Trauben gibt es keine grossen Weine. Jede Rebe muss ihre Trauben

unter den bestmöglichen Bedingungen reifen lassen können und den Geschmack des Terroirs aus dem Boden holen.» Darum setzt sie sich für Biodiversität, biodynamische Bewirtschaftung des Bodens und sorgfältige Vinifikation ein. «In den schönsten Appellationen des Rhonetals sind es die reinsten Ausdrucksformen des Terroirs, die grosse Weine hervorbringen, die mit ihrer Ausgewogenheit, ihrer Komplexität und ihrer Langlebigkeit überzeugen.» Heute bewirtschaftet Caroline Frey nicht mehr nur drei ruhmreiche französische Domaines. Sie lebt seit kurzem im Wallis, hat dort ein Weingut erworben und kultiviert Petite Arvine. Vielleicht besinnt sie sich mit der Zeit auch wieder auf die Trauben/Rebsorten, die in der Schweiz Hermitage, Ermitage und Marsanne Blanche heissen. Diese Reben soll nämlich der Oberst Dénéreaz in der Mitte des 19. Jahrhunderts von Tain-l'Hermitage nach Sitten gebracht haben.

«Meine Weine erzählen immer eine Geschichte.»
CAROLINE FREY

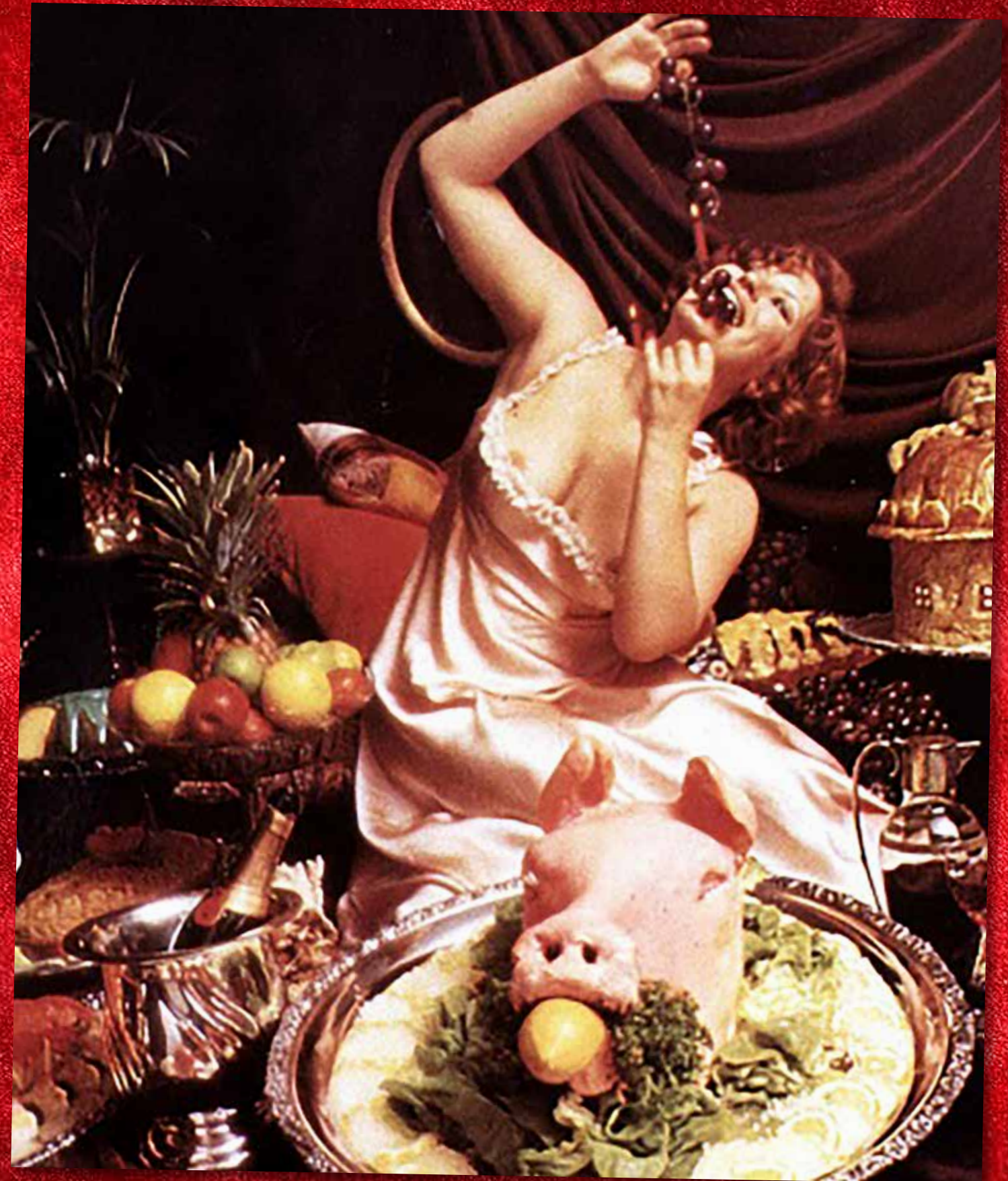
FRANZÖSISCHE FILMKLASSIKER

«BON APPÉTIT»

DIE FRANZÖSISCHE KÜCHE IST DIE KÖNIGIN DER GAUMENFREUDEN. KEIN WUNDER, WAR DIESE DIVA VIELE JAHRE LANG AUCH DER STAR IN FILM UND KINO, OB IN FRANKREICH ODER IN HOLLYWOOD. HIER EIN MENÜ DER LUSTIGSTEN, TRAURIGSTEN, BERÜHMTESTEN UND SELTSAMSTEN FILME, AN DIE SIE SICH VIELLEICHT ERINNERN ODER AUF DIE SIE JETZT LUST BEKOMMEN KÖNNTEN.

Beginnen wir den Tag mit einem netten **Frühstück bei Monsieur Henri** (F, 2015): Die Studentin Constance soll ein Auge auf ihren alten Vermieter haben, hilft ihm aber, die ganze Familie umzurühren, fast schon wie eine Potage. Zu Mittag servieren wir einfachere Gerichte und Geschichten für die ganze Familie. In **Julie & Julia** (USA, 2009) sind dies Frauenfreundschaften, die zu einem Kochbuch führen. In **Kochen ist Chefsache** (F, 2012) ermutigt der junge Koch den betagteren Gastronomen, der sich nicht so recht von der Tradition lösen kann. Oder in **Ratatouille** (USA, 2007) rettet gar die Ratte Rémy die beginnende Karriere des Lehrlings Linguini. Zum Kaffee haben wir noch gut Zeit, uns der Politik zu widmen: **Die Köchin und der Präsident** (F, 2012) finden sich in einer sanften Beziehung durch die Liebe zu bodenständigen Gerichten und den besten Zutaten, die das Land schenkt. Abends – Amuse-Gueule: Für das stilvolle Dinner sind die Einladungen bereits versendet, leider kommt es aber nie zustande: **Der diskrete Charme der Bourgeoisie** (F, Spanien, 1972) zeigt hungrige Menschen in brenzligen, surrealistischen Szenen. Mit genügend düsteren Eindrücken im Kopf wagen wir uns für die Entrées wieder auf das bunte internationale Parkett: Die verfolgte Babette kommt in ein jütländisches Fischerdorf und übernimmt einfache Haus- und Küchenarbeit. 14 Jahre später gewinnt sie im Lotto und kreiert für das Dorf die Überraschung, **Babettes Fest** (DMK, 1987). Erst spät erfahren die bescheidenen Gäste, dass sie von einer Meisterköchin erster Klasse bekocht wurden. Ein Spitzenrestaurant, das Le Saule Pleureur, und seine Inhaberin sind die Stars in **Madame Mallory und der Duft von Curry** (USA, Indien, 2014). Wie die Zutaten in einem indischen Currygericht mischen sich hier Generationenkonflikte, Karrierefragen, Liebeserschwernisse und interkulturelle Diskrepanzen mit Grossmut und Toleranz.

Die Fischvorspeise, le Poissons: Die beiden sich ziemlich feindlich gesinnten gesinnten Schwiegerväter, Claude und André, feiern am Vortag der Hochzeit den Fang eines Fisches mit einer Flasche Calvados und versöhnen sich, so in **Monsieur Claude und seine Töchter** (F, 2014). Zum Hauptgang, la Vlande: **Brust oder Keule** (F, 1976), eine lockerfröhliche Chaoskomödie mit Louis de Funès, in der Lebensmittelhersteller und Gastrotekriker ihr Fett weg kriegen. Und **Delicates-** **«Muskatnuss, Herr Müller.»** **LOUIS DE FUNÉS** **sen** (F, 1991) spielt in einer tristen 40er-Jahre-Kulisse, in der die Lebensmittel knapp sind. Der Metzger will den Clown als Fleisch verkaufen. Schwierig wird es, als sich seine Tochter in jenen verliebt. Für Gourmets, die das Exklusive lieben, folgt nun ein Gang mit Innereien, Abats: **Der Koch, der Dieb, seine Frau und ihr Liebhaber** (F, NL, GB, 1989), eine schwüle erotikgeladene Komödie mit viel nackter Haut und ungünstigem Ausgang für einige Beteiligte. Unser Vorschlag für le Fromage: Probieren Sie den Maroilles aus Nordfrankreich, berühmt seit **Willkommen bei den Sch'tis** (F, 2008). Und endlich zum Dessert: **Chocolat – ein Biss genügt** (UK, USA, 2000). Viviane baut die alte Pâtisserie in eine Chocollaterie nach ihren Vorstellungen um und schafft sich nicht nur Freundschaften damit. So langsam sind wir wirklich wohlgenährt, das grosse Fressen, **La Grande Bouffe** (F, 1973), ist vorbei. Spitzengastronomie – Handwerk, Wissen, Philosophie – harte Arbeit und Ruhm; Beziehungsprobleme, Konflikte – Freundschaften und Erotik; Konkurrenz und Zusammenarbeit; Zukunftsängste, Spass oder bitterer Ernst und Tragik: Die Diva Cuisine française ist im Film feurig und lebendig. 2010 wurde das mehrgängige Menü in die UNESCO-Liste des immateriellen Kulturerbes der Menschheit aufgenommen.





BOUILLABAISSE **À MARSEILLAISE**

Sonne und Meer: Die Bouillabaisse ist ein Paradegericht der französischen Fischküche. Was fangfrisch in die Küche kommt, gehört in die Fischsuppe – ob Fisch, Krustentiere oder Muscheln. Dieses herzhafteste Gericht wird traditionell mit Baguette und pikanter Sauce Rouille serviert. Das Rezept finden Sie unter: ullrich.ch/rezept/bouillabaisse

FRANZÖSISCHE FILMKLASSIKER «BON APPÉTIT»

DIE FRANZÖSISCHE KÜCHE IST DIE KÖNIGIN DER GAUMENFREUDEN. KEIN WUNDER, WAR DIESE DIVA VIELE JAHRE LANG AUCH DER STAR IN FILM UND KINO, OB IN FRANKREICH ODER IN HOLLYWOOD.

Beginnen wir den Tag mit einem netten **Frühstück bei Monsieur Henri** (F, 2015): Die Studentin Constance soll ein Auge auf ihren alten Vermieter haben, hilft ihm aber, die ganze Familie umzurühren, fast schon wie eine Potage. Zu Mittag servieren wir einfachere Gerichte und Geschichten für die ganze Familie. In **Julie & Julia** (USA, 2009) sind dies Frauenfreundschaften, die zu einem Kochbuch führen. In **Kochen ist Chefsache** (F, 2012) ermutigt der junge Koch den betagteren Gastronomen, der sich nicht so recht von der Tradition lösen kann. Oder in **Ratatouille** (USA, 2007) rettet gar die Ratte Rémy die beginnende Karriere des Lehrlings Linguini. Zum Kaffee haben wir noch gut Zeit, uns der Politik zu widmen: **Die Köchin und der Präsident** (F, 2012) finden sich in einer sanften Beziehung durch die Liebe zu bodenständigen Gerichten und den besten Zutaten, die das Land schenkt. Abends – Amuse-Gueule: Für das stilvolle Dinner sind die Einladungen bereits versendet, leider kommt es aber nie zustande: **Der diskrete Charme der Bourgeoisie** (F, Spanien, 1972) zeigt hungrige Menschen in brenzligen, surrealistischen Szenen. Mit genügend düsteren Eindrücken im Kopf wagen wir uns für die Entrées wieder auf das bunte internationale Parkett: Die verfolgte Babette kommt in ein jütändisches Fischerdorf und übernimmt einfache Haus- und Küchenarbeit. 14 Jahre später gewinnt sie im Lotto und kreierte für das Dorf die Überraschung, **Babettes Fest** (DMK, 1987). Erst spät erfahren die bescheidenen Gäste, dass sie von einer Meisterköchin erster Klasse bekocht wurden. Ein Spitzenrestaurant, das Le Saule Pleureur, und seine Inhaberin sind die Stars in **Madame Mallory und der Duft von Curry** (USA, Indien, 2014). Wie die Zutaten in einem indischen Currygericht mischen sich hier Generationenkonflikte, Karrierefragen, Liebeserschwerisse und interkulturelle Diskrepanzen mit Grossmut und Toleranz.

Die Fischvorspeise, le Poissons: Die beiden sich ziemlich feindlich gesinnten Schwiegerväter, Claude und André, feiern am Vortag der Hochzeit den Fang eines Fisches mit einer Flasche Calvados und versöhnen sich, so in **Monsieur Claude und seine Töchter** (F, 2014). Zum Hauptgang, la Viande: **Brust oder Keule** (F, 1976), eine lockerfröhliche Chaoskomödie mit Louis de Funés, in der Lebensmittelhersteller und Gastrotekriker ihr Fett weg kriegen. Und **Delicates-«Muskatnuss, Herr Müller.» LOUIS DE FUNÉS sen** (F, 1991) spielt in einer tristen 40er-Jahre-Kulisse, in der die Lebensmittel knapp sind. Der Metzger will den Clown als Fleisch verkaufen. Schwierig wird es, als sich seine Tochter in jenen verliebt. Für Gourmets, die das Exklusive lieben, folgt nun ein Gang mit Innereien, Abats: **Der Koch, der Dieb, seine Frau und ihr Liebhaber** (F, NL, GB, 1989), eine schwüle erotikgeladene Komödie mit viel nackter Haut und ungünstigem Ausgang für einige Beteiligte. Unser Vorschlag für le Fromage: Probieren Sie den Maroilles aus Nordfrankreich, berühmt seit **Willkommen bei den Sch'tis** (F, 2008). Und endlich zum Dessert: **Chocolat – ein Biss genügt** (UK, USA, 2000). Viviane baut die alte Pâtisserie in eine Chocولاتerie nach ihren Vorstellungen um und schafft sich nicht nur Freundschaften damit. So langsam sind wir wirklich wohlgenährt, das grosse Fressen, **La Grande Bouffe** (F, 1973), ist vorbei. Spitzengastronomie – Handwerk, Wissen, Philosophie – harte Arbeit und Ruhm; Beziehungsprobleme, Konflikte – Freundschaften und Erotik; Konkurrenz und Zusammenarbeit; Zukunftsängste, Spass oder bitterer Ernst und Tragik: Die Diva Cuisine française ist im Film feurig und lebendig. 2010 wurde das mehrgängige Menü in die UNESCO-Liste des immateriellen Kulturerbes der Menschheit aufgenommen.

