

Französische Schweiz

Seensucht und mehr

140

Tipps für Hotels,
Restaurants,
Bars und
Badestrände

Töfflitour

Auf dem Mofa
um den Murtensee

Käse

Hier kommt der
Geschmack in den Gruyère

Charlie Chaplin

In Vevey fand der
sein spätes C



Im Lavaux gehört der Wein zum Alltag. Das erste Glas gönnt sich der Waadtländer schon am Vormittag, nach dem Essen greift er gern zur Rinçage – der „Spülung“ mit einem Chasselas

Beim allerletzten Mittagessen zeigt sie sich mal wieder. Gerade noch hatte es geregnet, da bringt die Sonne meine Vorspeise zum Leuchten: schimmernde Brunnenkresse, sattgrüner Spargel, darüber ein feiner Funkenflug aus gehobeltem Eigelb, Späne vom Felchen, Estragon und Meerrettich. Die Perlen im Champagner kommen mir plötzlich wie lauter kleine Sonnen vor. Ein merkwürdiger Monat, dieser April. Launisch, divenhaft – spannend.

Das Degustationsmenü im 2-Sterne-Restaurant Le Pont de Brent ist der Höhepunkt meiner kulinarischen Reise durch das Lavaux. Dank der Strahlen, die in das elegante Gasthaus fallen, schmeckt das Menü gleich noch viel besser. Die weiße Tischdecke wird zur Leinwand, auf die Sternekoch Stéphane Décotterd seine Künste zaubert, einen Hasen „von den Löffeln bis zum Schwanz“ beispielsweise. Jeder Teil des Tieres auf unterschiedlichste Weise köstlich zubereitet.

Draußen glitzert Neuschnee auf den Drei- und Viertausendern, Dampfer, schlank wie Verkehrspfeile, zielen über den See nach Frankreich hinüber. Glyzinien fallen die Fassaden hinunter, die Drähte der Weinreben flimmern wie Gitarrensaiten in der Mittagssonne. Das ist er, der Zauber, denke ich. Deshalb sind sie alle gekommen, die Reichen, der Adel, die Schauspieler, Musiker und Gourmets.

Doch halt, spulen wir zurück an den Anfang dieser Tour: Es ist Dienstag, ich bin gerade in Lausanne angekommen. Der zweitgrößte See Mitteleuropas sieht aus, als hätte jemand eine ergraute Spitzengardine vor die Landschaft gezogen. Zur Linken fläzen, umgeben von opulenten Parks, die mächtigen Hotelpaläste von Ouchy, zur Rechten schlagen Wellen ans Ufer. Eine Entenfamilie paddelt erschrocken von dannen, als ich zügig vorbeimar-

schiere. Nur wenige Menschen sind auf der Promenade unterwegs. In Pully beginnt es zu nieseln. Dabei hatte ich mich zu Fuß durch jenen Kanton bewegen wollen, der zu den wichtigsten Feinschmecker-Regionen der Welt gehört. Eine kulinarische Wanderung. 1338 Gault-Millau-Punkte wurden im Kanton Vaud vergeben, 17 Michelin-Sterne prangen am Waadtländer Himmel.

Und nun das! Regentropfen explodieren auf der Oberfläche des Sees. Ich drehe um, steige die steilen Gassen Lausannes hinauf ins alte Zentrum. Etwas Gutes hat der plötzliche Kälteeinbruch: Ich bekomme einen Mordshunger. Appetit auf Deftiges wie den Papet vaudois, eine Waadtländer Spezialität, die aus würziger Wurst und einem säuerlichen Kartoffelbrei mit Rahm, Essig und Lauch besteht. Normalerweise wird das Rezept im Frühsommer von der Karte genommen. „So etwas isst dann niemand mehr“, sagt Willi Prutsch, der Wirt des Café du Grütli. Prutsch, ein Österreicher aus der Steiermark, war früher Chef de Hôtel im Beau Rivage, heute gehört ihm eines der letzten Urschweizer Lokale in der Lausanner Altstadt. Dunkel getäfelt, altmodisches Mobiliar, jede Menge Stammpublikum. „Erst Schnecken, dann Wurst“, empfiehlt er und legt mir als Dessert noch ein Stück gereiften Gruyère auf den Teller.

Gestärkt begeben wir uns zum Bahnhof. Der April mag seine Launen haben, die Schweiz hat dafür ein perfektes Netz an öffentlichen Verkehrsmitteln, und so gelange ich mit dem Bummelzug nach Grandvaux. Mitten hinein in das Weinanbaugebiet, das sich von Lausanne im Westen bis Montreux im Osten erstreckt.

Das Lavaux ist eine architektonische Meisterleistung. Ein gigantisches Bauwerk aus Tausenden von Terrassen. Eine Kathedrale aus Rebstöcken, errichtet von Zister-

ziensern, die im Laufe von Jahrhunderten den Steilhang überformten. Vom Seeufer reichen die Weingüter hinauf bis auf 600 Meter über dem Meeresspiegel. Jeder Quadratmeter Boden wird genutzt. Wein wächst im Lavaux an allen möglichen und unmöglichen Stellen. 400 Kilometer Steinmauern gibt es hier, unendlich viele Treppen, atemberaubend steile Sträßchen. Zum Teil sind die Parzellen so schwer erreichbar, dass man sich über die Beharrlichkeit der 200 Winzer wundern muss.

„In unseren Weinen steckt viel Handarbeit“, versichert mir Philippe Delessert, Besitzer und Koch der Auberge de la Gare. Günstig ist der Wein aus dem Lavaux angesichts dieser Produktionsmethoden nicht. Aber wir sind ohnehin in einer der wohlhabendsten Regionen der Welt.

Für die Einheimischen gehört Wein zum Alltag. Ein Gläschen Weißen genehmigen sich viele Waadtländer schon am Vormittag. Am Nachmittag folgt der Apéro. Und nach einem üppigen Essen greift man zur Rinçage, der „Spülung“. Selbstverständlich mit einem Glas Chasselas. Auch die auswärtigen Gäste kommen der Weine wegen ins Lavaux. Seit die Region 2007 zum UNESCO-Welterbe erklärt wurde, sind es immer mehr geworden. Anspruchsvolle, genussfreudige Touristen zumeist. Kein Wunder, dass die Gegend über eine enorme Dichte an exzellenten Lokalen verfügt. Vom einfachen Wirtshaus bis zur Spitzengastronomie.

Philippe Delessert siedelt sein Restaurant in der Mitte an. „Bloß kein Chichi“, sagt er. Er ist stolz darauf, jeden Tag ein Mittagmenü für Arbeiter und Handwerker anzubieten, und freut sich, dass auch viele Familien kommen. Mir wird in der Auberge de la Gare Pôchouse, eine Suppe aus Seefischen, serviert, Fisch-Mousse mit Pampelmuse und die wichtigste Spezialität der Region: Filets de Perche, Egli- oder Flussbarschfilets mit Salzkartoffeln und Sauce tartare. Alles auf den Punkt zubereitet. Mittelklasse kann im Kanton Vaud eben auch bedeuten, dass man auf keinen Fall mehr als die bereits vorhandenen 13 Gault-Millau-Punkte anstrebt.

Im Nachbarort begegne ich am nächsten Tag Blaise Duboux, einem engagierten Biowinzer, der sich seit Jahren für den Erhalt der Kulturlandschaft Lavaux einsetzt. Das Weingut in Epesses gehört seiner Familie seit 17 Generationen. „Ein Privileg, aber vor allem sehr viel Verantwortung.“ —>

Augenschmaus.

In einer der schönsten Gegenden Europas speist man wunderbar. Die Küche zwischen Genfer See und Murtensee ist vielfältig und preisgekrönt

ADRESSEN IN WAADT

Café du Grütli

Das Grütli in der Altstadt von Lausanne ist eine denkmalgeschützte Institution. Es ist bei Einheimischen wie Touristen gleichermaßen beliebt. Das Mobiliar ist angenehm altmodisch, die Küche bodenständig und frisch.

Lausanne

Rue de la Mercerie 4

Tél. +41 (0)21/312 94 93

Geöffnet Mo.–Sa. 9–14.30

und 18.30–23.30 Uhr

Ein halbes Dutzend Weinberg-
schnecken 13 CHF (D 4)*

www.cafedugrutli.ch

Auberge de la Gare

Das Hôtel de la Gare in Grandvaux gehört zu den angenehmsten Adressen in der Region. Der helle Gastraum und die Aussichtsterrasse sind meist belebt, der Service ist herzlich. Philippe Delessert legt Wert auf hervorragende Zutaten und eine sorgsame Verarbeitung. Das Haus eignet sich auch zum Übernachten bei einer Tour durch das Weinanbaugebiet.

Grandvaux, Rue de la Gare 1

Tél. +41 (0)21/799 26 86

Tartare vom heimischen

Rind 31 CHF

Restaurant geöffnet Di.–Sa.

7–23, Sa. 8–23 Uhr (D 4)

www.aubergegrandvaux.ch

