

ALFRED UND NICOLAS HAENI IN DER PROVENCE

Wie der Vater, so der Sohn

Wer ihn einmal eingatmet hat, vergisst den würzig-herben Duft der Provence so schnell nicht wieder. Auch Séguret, das 20 Kilometer nordöstlich von Orange gelegene 900-Seelen-Dorf auf 250 Meter über Meer, ist vom unwiderstehlichen Duft durchdrungen. Das milde Klima mit viel Sonne und Wind und die abgewetterten Kalk- und Tonböden bieten ideale Anbaubedingungen für heimische Gewächse Grenache Noir, Syrah und Mourvèdre. Die roten Traubensorten ergeben tiefdunkle, würzige und überaus gehaltvolle Weine mit starkem Charakter.

Vom Labor in den Rebberg

In Séguret, dieser südfranzösischen Landgemeinde im Département Vaucluse, packte Alfred Haeni mit seiner Familie im Jahr 1990 die Chance. Die Domaine de Cabasse mit ihrem Hotel- und Restaurantbetrieb und den dazu gehörigen Rebbergen stand zum Verkauf. Hier bot sich die Gelegenheit für den ETH-Agronomen, von der Forschung in der Schweiz wieder zurück in die Praxis zu wechseln. Seinem Sohn Nicolas fiel der Umzug vom zürcherischen Urdorf in das kleine Dorf in Frankreich am Anfang nicht ganz leicht. Sich mit 16 Jahren einen neuen Freundeskreis in einer fremden Sprachregion aufzubauen, erforderte grosses Anpassungsvermögen. Doch seine Abenteuerlust und die vom Vater auf den Sohn übertragene Leidenschaft für Reben und Wein halfen dem Junior, sich in der neuen Umgebung zurechtzufinden.

In den folgenden Jahren investierte Alfred Haeni in Haus und



Eine von Urgrossvaters Taufschein inspirierte Weinetikette.

Reben. Zudem startete er als einer der ersten in der Gegend erfolgreiche Begrünungsversuche nach den Kriterien der Integrierten Produktion (IP) zur umweltchonenden Weinerzeugung. Nach und nach vergrösserte er das Gut mit Zukäufen weiterer Weinberge, alle in Gebieten mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung (AOC).

Sohn Nicolas liess sich derweil zum Winzer und Önologen ausbilden, holte sich wertvolle Erfahrungen in Argentinien und Australien und knüpfte weltweite Beziehungen, um den Verkauf der Weine voranzutreiben.

20 Hektaren Weinland

Heute bewirtschaften Haenis mit drei Vollzeitangestellten insgesamt 20 Hektaren Rebland: 17 Hektaren fallen dabei auf die Weindomänen Séguret und Sablet mit der Ursprungsbezeichnung «Appellation Côtes du Rhône Villages contrôlée», drei Hektaren auf Gigondas AOC, der bereits 1971 zur Cru-Lage erklärten Gemeinde-Appellation Gigondas fallen. Hinzu kommen gut drei Hektaren des 2006 neu

Mitten in der malerischen Provence haben sich die Berner Alfred und Nicolas Haeni einen Traum verwirklicht. Vater und Sohn führen in Séguret mit grossem Erfolg ein Weingut.



Das Gut bleibt fest in Familienhand: Nicolas Haeni hat die Domaine de Cabasse vor vier Jahren von seinem Vater Alfred übernommen.

bestockten Rebbergs «Malmont» in Séguret.

Hing dem früher in rauen Mengen produzierten «Côtes du Rhône» der Ruf des «Château-neuf-du-Pape der armen Leute» nach, erfreuen sich Haenis Weine heute bester Reputation. Erstes Gebot in der Domaine de Cabasse ist die kontinuierliche Qualitätssteigerung der Weine. Zum guten Resultat tragen bei: Die «Palissage» der Grenache-Reben, eine bis zu zwei Meter hohe Erziehungsform zur Erreichung einer optimalen Blattfläche sowie strikte Mengenbegrenzung und Kulturführung mit einem Durchschnittsertrag von nur gerade 450 Gramm pro Stock. Eine Selbstverständlichkeit ist auch die aufwändige Ernte von Hand und eine sorgfältige Kelterung der Trauben. Sich voll auf die Gegebenheiten eines Jahrgangs einzulassen und das Beste daraus zu machen, gehört für Jungwinzer Haeni zu einer der grössten Herausforderungen.

Nicolas Haeni, der die Leitung des Gutes 2004 übernommen hat, empfindet das Projekt «Life Priorat Project», welches am neuen Rebberg «Malmont» um-

gesetzt wird, als besonders spannend. Das Terrassierungssystem, das von der Familie Perez im spanischen Weingebiet Priorat entwickelt wurde, weist genau drei Grad seitliche Neigung auf und ermöglicht dadurch die in der europäischen Landschaftskonvention geforderte schonungsvolle Bewirtschaftung des Agrarlandes zur Eindämmung der Erosionsrisiken. Gleichzeitig soll der Humus, die fruchtbare Erde an der Oberfläche, erhalten bleiben. Ausserdem schafft diese Terrassierungsmethode die Voraussetzung für eine optimale Pflanzungsdichte im Weinberg, was zu höchstmöglicher Traubenqualität führt. Das Resultat des Weins, weiss Nicolas Haeni aus Erfahrung, hängt vor allem von der Qualität des Traubenguts ab.

Taufschein vom Ur-Opa

Die Identifikation von Haenis mit ihren bisher sechs verschiedenen Weinerzeugnissen ist hoch. Unter Bezug von zwei Önologen wird die Traubenproduktion, die Arbeit im Keller und das Abfüllen bis zur Etikettengestaltung auf dem Gut selber gemacht. Dass sich Haenis

immer wieder auf ihre Wurzeln besinnen, beweisen die im Jugendstil gestalteten Weinetiketten, welche dem Weinfreund vor dem Verkaufsregal sofort ins Auge springen. Was steckt hinter dieser nostalgischen Gestaltung? Die im Stil des «Art déco floral» gestaltete, mit Blumenkranz und tanzenden Putten verzierte Etikette des Cuvée Garnacho (siehe Bild links) basiert auf dem Taufschein von Urgrossvater Haeni aus dem Jahre 1864. Taufscheine von der Familie und von Freunden aus der Schweiz bilden denn auch die Grundlage für weitere Etiketten.

Auf die Frage, ob eine Rückkehr in die Schweiz für Nicolas und seine Frau Barbara ein Thema sei, kommt die Antwort vom Gutsverwalter ohne Zögern: «Ah non! Ich liebe es, meine Freunde und die Familie in der Schweiz zu besuchen, aber mein Herz gehört der Provence... oder besser: meiner Frau Barbara und der Provence, naturellement!»

ANGELA KREIS-MUZZULINI

Schweizer Winzer im Ausland: Dieser Artikel ist Teil einer Serie, die in loser Folge Schweizer Winzer vorstellt, die im Ausland erfolgreich sind. Bereits erschienen: Ingrid und Luca Bein, Südafrika (7. März).

DEGUSTATIONSNOTIZ Würzig bis mild

Le Rosé de Marie-Antoinette Séguret Côtes du Rhône Villages rosé, 2006, 14% Vol.: Frischfruchtig, würzig, weiche Erdbeernote.

Les Deux Anges Sablet Côtes du Rhône Villages rouge, 2005, 13,5% Vol.: Helles Granatrot, Weichselkirschen-, Balsamico- und Honignoten.

Cuvée Garnacho Séguret Côtes du Rhône Villages rouge, 2005, 13,5% Vol.: Dunkles Rubinrot, komplexe Nase mit Waldbeeren- und Pastic-Noten.

Cuvée Casa Bassa Séguret Côtes du Rhône Villages rouge, 2003, 13,5% Vol.: Mittleres Rubinrot, würzig, schöne Struktur, wie Mann ihn schätzt.

Gigondas AOC rouge, 2004, 14,5% Vol.: Gewürz- und Honignoten, ein Wein für smarte Damen. **akm**

Bezugsquelle:
• www.bauraulacwein.ch

APPELLATION CÔTES DU RHÔNE VILLAGES

Strenge Auflagen

Die wunderschön gelegene Appellation Côtes du Rhône Villages im südlichen Abschnitt der Weinbau-Region Rhône umfasst 6200 Hektaren Rebfläche und verteilt sich auf 95 Gemeinden in den vier Départements Ardeche, Drôme, Gard und Vaucluse. Die Bestimmungen im Weinbau sind wesentlich strenger als in der regionalen AC Côtes du Rhône, die auch Teile des nördlichen Abschnittes umfasst. 18 Gemeinden dürfen zusätzlich auf dem Etikett angeführt werden, darunter auch Séguret und Sablet. Der Rotwein wird aus mindestens

50 Prozent Grenache, 20 Prozent Mourvèdre und/oder Syrah sowie maximal 20 Prozent Cinsaut, Clairette, Marsanne, Picpoul, Roussanne, Terret Noir, Viognier und anderen Trauben produziert. Beim Rosé dürfen bis 20 Prozent weisse Sorten verwendet werden. Der Weisswein wird aus mindestens 80 Prozent Clairette, Roussanne und Bourboulenc, maximal 10 Prozent Grenache Blanc sowie in Summe maximal 10 Prozent Cinsaut, Grenache, Mourvèdre, Picpoul, Syrah, Terret Noir und anderen verschnitten. **akm**
• www.wein-plus.de



Die Terrassierungsmethode im «Life Priorat Project» ermöglicht eine schonende Bewirtschaftung des Agrarlandes.

NEUE BÜCHER

Neue Gemüseküche. Blumenkohl, Fenchel, Schwarzwurzel oder Rüebl – in der Schweiz



gibt es ein reichhaltiges Gemüseangebot. Ebenso vielfältig wie die Sorten sind die Möglichkeiten, damit vitaminreiche kulinarische Leckerbissen zuzubereiten. Von der Pizza vegetariana über das bunte Peperonitrio mit Sesam und frischem Frühlingsalat bis hin zum speziellen Stangensellerie-Ananas-Tatar: Das neueste Kochbuch von Betty Bossy präsentiert zahlreiche alltagstaugliche Rezepte aus der Gemüseküche. Hilfreich sind die integrierte Tabelle für den saisongerechten Einkauf sowie der Tipps-&-Tricks-Teil rund ums Rüsten, Aufbewahren, Tiefkühlen und Verfeinern von Gemüse.

Neue Gemüseküche, zu beziehen bei Betty Bossy, Die Ideenküche, 6009 Luzern oder unter www.bettybossi.ch, Fr. 19.90

A. Vogel für Geniesser. Gesund essen und geniessen, das passt irgendwie nicht so recht zu-



sammen. Der Naturkosthersteller A. Vogel will mit diesem weit verbreiteten Vorurteil aufräumen: Das soeben erschienene Kochbuch stellt über achtzig vorwiegend vegetarische Rezepte vor, von einfach bis raffiniert, von schweizerisch bis exotisch, die auf den Ernährungsgrundsätzen des Schweizer Naturheilkundepioniers Alfred Vogel (1902–1966) basieren – und viel Genuss versprechen. Jedes Rezept enthält Angaben über die Vor- und Zubereitungszeit, Nährwerte und Hinweise, ob es kalorienarm, cholesteriearm, glutenfrei oder lactosefrei ist. Ergänzt werden die Rezepte mit einer praktischen Warenkunde sowie zahlreichen Küchen- und Gesundheitstipps.

A. Vogel für Geniesser, A. Vogel Verlag, Fr. 38.–

Kinderernährung – gesund und praktisch. Die Ernährungsspezialistin Marianne Botta Di-



ner zeigt in ihrer erweiterten Neuausgabe dieses Beobachter-Standardwerks, wie Eltern ihre Kinder gesund verpflegen, Zeit sparen und dabei die Nerven schonen können. Sie hält Ernährungstipps für jedes Alter bereit und erklärt kompetent-angenehm, wie man Gemüsemuffeln ein Schnippchen schlagen und Machtspiele am Familientisch vermeiden kann. Neu im Vergleich zu früheren Ausgaben sind zum Beispiel ein Wochenmenüplan für Familien, die auf Gewicht und gesunde Ernährung achten. **mgt/wü**
Kinderernährung – gesund und praktisch, Marianne Botta Diener, Beobachter, Fr. 36.–