

Die neue «Comtesse de Lalande»

WEIN Immer mehr Frauen nehmen im Weinbereich eine führende Stellung ein. Sylvie Cazes, seit knapp vier Monaten Direktorin des weltbekannten französischen Weingutes Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande, führt als Frau die Tradition des 1689 gegründeten Hauses weiter.



Weltbekannt: Das Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande ist eines der berühmtesten Weingüter des französischen Weinbaugebiets Bordeaux, zvg

Sie sitzt im Auto zum Flughafen. Am Telefon gibt die neue Direktorin des zu den weltbesten Weingütern zählenden Château geduldig Auskunft. Nein, gesucht hat die promovierte Sprachwissenschaftlerin die neue Herausforderung nicht. Doch als die Anfrage für die Übernahme der Direktion eines der renommiertesten Häuser der Weinbaugemeinde Pauillac, des Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande, eintrifft, muss Sylvie Cazes nicht lange überlegen. Auf Château Lynch-Bages, einem nahe gelegenen, ebenfalls weltberühmten Weingut, aufgewachsen, kennt sie die «Chais» in der Region, die Weinkeller im Bordeaux, von Kindsbeinen an.



Sylvie Cazes, Direktorin des Weingutes Pichon-Comtesse.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

2004: Leicht pudriges, tiefes Rubinrot, in der Nase intensive Noten von Caramel, Magnolienblüten und dunklen Beeren, die sich im Gaumen nach einem gerbstoffbetonten Auftakt mit stützender Säure und frischer Würze wiederholen. Langer Abgang. Trinkreif, lässt sich aber noch einige Jahre lagern. Empfohlener Ladenpreis: 139 Franken.

2007: Mittleres pudriges Rubinrot mit leicht orangen Reflexen, in der Nase Rosen, Cassis, dunkle Beeren, grüne Peperoni und Lakritze, im Gaumen Mandelbitter, eher schmaler Weichkomplex, mittlerer Abgang. Jetzt trinkreif. Empfohlener Ladenpreis: 115 Franken.

Zweitwein von Pichon-Lalande: «Réserve de la Comtesse».

Bezugsquellen über das Internet. Z. B. <http://ch.wein.cc>. *akm*

Mehr Informationen: www.pichon-lalande.com, www.mmd-suisse.com, www.wein-plus.de.

Einfach und kompliziert

Wie wird man Direktorin eines der bekanntesten Weingüter in einer der besten Weinregionen? «Das ist einfach und kompliziert zugleich», sagt die jugendlich wirkende Mittfünfzigerin lachend. Seit Jahren ist sie mit Frédéric Rouzaud, einem Nachkommen des berühmten Champagnerproduzenten Louis Roederer, dessen Gruppe 2007 das Château Pichon-Comtesse übernommen hat, befreundet. Sylvie Cazes' Netzwerk ist immens. Keine wichtige Sitzung im Bordelais, keine führende Weinmesse auf der Welt findet ohne sie statt. Die grosse Erfahrung in den Bereichen Marketing und Kommunikation zählt mit.

Kontinuität und Tradition

«Das Pflegen der Kontinuität und Tradition gehört seit je zur Philosophie des Hauses», sagt die neue Direktorin. Auch sie selber hat sich diesem Credo verschrieben.

DAS CHÂTEAU

Frauen Seit der Gründerzeit in den späten Achtzigerjahren des 17. Jahrhunderts, kurz nach der Trockenlegung der ersten Sümpfe in der Region, spielen Frauen auf Pichon-Lalande oder Pichon-Comtesse, wie das 1689 erbaute Château kurz genannt wird, eine führende Rolle. Pierre de Mazure de Rauzan hinterlässt das zu den ersten gehörende Weingut im Haut-Médoc seiner Tochter

Thérèse, Gattin von Baron Jacques de Pichon-Longueville, dem ersten Präsidenten des Parlaments von Bordeaux. Gut hundert Jahre später heisst die Besitzerin Virginie Comtesse de Lalande. Sie übernimmt 1850 den Anteil ihrer beiden Schwestern und führt Château Pichon-Lalande weiter, derweil ihre beiden Brüder auf dem gegenüberliegenden Teil des Anwesens Château

Als Präsidentin der «Union des Grands Crus de Bordeaux» und Verantwortliche für die Entwicklung des Önotourismus an der Seite von Bordeaux' Bürgermeister Alain Juppé kennt sie die Weinbranche aus eigener jahrelanger Erfahrung.

Sylvie Cazes sieht sich als Botschafterin des 85 Hektaren grossen Weingutes Pichon-Lalande. Das reiche, grosse Terroir in Pauillac, die Struktur der unweit der Nachbargemeinde St-Julien gelegenen, tiefgründigen und kieshaltigen Böden bringen runde Weine mit viel Eleganz, Finesse und Charme hervor. Genau das seien – auch durch den hohen Merlot-Anteil von 35 Prozent im traditionellen Bordeaux-Mischsatz mit Cabernet Sauvignon, Cabernet franc und Petit Verdot – auch die Eigenschaften der Erzeugnisse von Château Pichon-Comtesse, kommt Sylvie Cazes ins Schwärmen.

Gestern und heute

Auf die Unterschiede in der Weinbereitung von gestern und heute angesprochen, weist die «neue Comtesse de Lalande» auf die umweltschonende Pflege der Rebe, die minutiösen Laubarbeiten, die grüne Ernte – das rigorose Herausschneiden von Trauben im Grünstadium zur qualitätsfördernden Ertragsregulierung – und das entsprechend gesunde, reife Traubengut bei der Lese hin. Damit, so Sylvie Cazes, könne wesentlich dazu beigetragen werden, dass jeder Jahrgang das Optimum im Glas erbringe und damit die aus dem Jahr 1855 stammende Klassifizierung zum «Deuxième Cru Classé» auch heute noch verdiene.

Angela Kreis-Muzzolini

Da sehen viele nur noch rot – schade eigentlich

GEMÜSE Fällt das Stichwort Rhabarber, verziehen sich Mundwinkel und verdrehen sich Augen. Rhabarber ist aber besser als sein saurer Ruf.

Ja, stimmt, man kann ätzende Erfahrungen machen mit Rhabarber. Doch auch wenn man Rhabarber (vom Lateinischen «rheum» für Wurzel und «barbarus» für fremd, ausländisch) in nahezu allen europäischen Sprachen ungefähr gleich ausspricht, ist doch nicht einerlei: Es gibt Rhabarber und Rhabarber. Während grüner Stängel und grünes Fleisch auf sehr sauer hindeuten, ist bei rotem Stängel und rotem Fleisch geht es bereits leicht Richtung Erdbeer- oder Himbeergeschmack.

Gemüse, nicht Frucht

Trotz des Vergleiches mit Früchten: Der Rhabarber ist botanisch ein Gemüse, eines der ersten, die im Frühling bei uns wachsen. Mai-Rhabarber gilt allgemein als bekömmlicher als jener, der

Ende Juni geerntet wird, danach sollte man es ganz bleiben lassen. Beim Einkauf ist auf feste Stangen ohne ausgetrocknete Schnittstellen zu achten.

Im Tiefkühler hält sich geputzter und klein geschnittener Rhabarber rund ein halbes Jahr. Frisch gibt es ihn nur für relativ kurze Zeit – und das ist wahrscheinlich gut so. «Beim Rhabarberverzehr nicht übertreiben und das Gemüse keinesfalls täglich essen», rät selbst Beatrice Aepli, die dem Rhabarber soeben ein ganzes Kochbuch gewidmet hat. Der Grund für die gebotene Zurückhaltung: Rhabarber enthält viel Oxalsäure, die unter anderem die Aufnahme von Eisen erschweren und dem Körper Kalzium entziehen kann. Auch wer zu Nierensteinen und Gicht neigt, solle etwas vorsichtig sein.

Nicht roh essen

Der beste Rat: Rhabarber sollte man nicht roh oder höchstens in kleinen Mengen zu sich nehmen. Beatrice Aepli empfiehlt, ihn immer zu kochen oder zumindest zu blanchieren, frisch gepressten

Rhabarbersaft stets zu erhitzen und vor allem bei grösserem Verzehr den Stängel zu schälen, weil die Haut am meisten Oxalsäure enthält. Niemals essen sollte man die Blätter. Bei jeder Form der Zubereitung gilt: Rhabarber sollte wegen der Säure nicht in Metallgefässen oder auf Alufolie verarbeitet werden.

Wo es Schatten gibt, gibts auch Licht: Rhabarber ist kalorienarm, enthält einige Vitamine (viel Vitamin C, aber nur roh), und er wirkt ebenso appetitanregend wie verdauungsfördernd.

Aeplis Buch macht Lust, sich auch einmal auf neues Terrain zu wagen. Rhabarber muss nicht immer als Kompott aufgetragen oder einem (gesüssten) Dessert beigegeben werden, obwohl so ein Erdbeer-Rhabarber-Tiramisu wirklich vorzüglich schmeckt. Aeplis Ideen zeigen, dass Rhabarber auch der Hauptspeise eine eigene Note geben kann.

Rezepte im Buch gibt es unter anderem für Kalbfleisch oder Kalbsleber mit Rhabarbersauce, für gebackene Fischfilets mit Rhabarberinaigrette, für süs-

saures Schweinefleisch oder für ein Risotto mit Früchten und Geflügelfleisch mit Rhabarber drin.

Erdbeeren, Orangen, Mango

Die meisten Anregungen aber gibt es gleichwohl für süsse Mahlzeiten und natürlich für Desserts und Gebäck. Am gängigsten ist die Verbindung mit Erdbeeren, aber es wird auch mit Mangos, Orangen oder Feigen kombiniert. Die Zeitschrift «Essen & Trinken» hat das Zusammenspiel mal so beschrieben: «Am dritten Schöpfungstag, als der liebe Gott einen Eimer Fruchtsäure und eine Tube rote Obstfarbe übrig hatte, erfand er noch rasch den Rhabarber. Dieser aber hält sich seither ernstlich für eine Frucht und fühlt sich unter Früchten weitaus am wohlsten. Ein Irrweg des Gefühls, den kluge Köpfe nutzen sollten.»

Allzu häufig trifft man Rhabarber trotzdem nicht in der Gastronomie. Ob es an den doch nicht so klugen Köpfen oder mehr an Vorurteilen vieler Kunden liegt, sei dahingestellt.

Hans Graber



Je röter, desto süsser: Rhabarber. *Fotolia*

REZEPT

Rhabarbersorbet auf Erdbeersauce

Zutaten für 4 bis 6 Personen.

Sorbet: 1 kg Rhabarber, 2 dl Wasser, 200 g Rohrzucker. Sauce: 500 g Erdbeeren, 80 g neutraler, flüssiger Honig, ½ Zitrone (Saft).

Zubereitung: Rhabarber putzen und in 3 Zentimeter lange Stücke schneiden. Wasser und Zucker aufkochen, Rhabarber zufügen und während rund 15 Minuten weich kochen. Pürieren. Creme durch ein Sieb streichen und auskühlen lassen. Rhabarbercreme in der Eismaschine gefrieren lassen. Oder die

Creme in eine Schüssel füllen und im Tiefkühler fest werden lassen, alle 15 Minuten kräftig rühren.

Für die Sauce entstielt Erdbeeren, Honig und Zitronensaft pürieren. Kühl stellen. Mit der Erdbeersauce einen Spiegel auf die Teller giessen. Vom Rhabarbersorbet mit dem Eisportionierer Kugeln abstechen, auf der Sauce anrichten.

Aus «Rhabarber», Fona-Verlag. Beatrice Aepli: «Rhabarber», Fona-Verlag 2011, 96 Seiten, Fr. 24.90.