

LE ZEITSCHRIFT
DES WAADT-
LÄNDER
WEINS

NR. 67 - WINTER 2025/26
REVUELEGUILLON.CH

GUILLON

LOKAL GENIESSEN
**WAADTLÄNDER WEIN
UNTERSTÜTZEN**

DER REBSCHNITT
**EIN SCHLÜSSELMOMENT
IM REBBERG**

CONCOURS
**PRÄMIERTE
WEINE 2025**



Private Banking

Expertise et proximité

Un accompagnement de chaque instant



www.bcv.ch/investir



Ça crée des liens

Die richtige Zeit zum Ausruhen



**Anick Goumaz
und Gisèle Ferrot**



MIT EINEM KLICK ABONNIEREN

2 Ausgaben/Jahr → CHF 30.-
www.revuelequillon.ch

Zum Zeitpunkt, da wir diese Revue drucken, beginnt die Ruhephase für die Reben. Dieser im Weinbau gebräuchliche Ausdruck bedeutet Ausruhen und Überleben zugleich. Es ist ein Rückzug auf sich selber angesichts der winterlichen Verhältnisse. Eine notwendige Pause zwischen zwei Vegetationszyklen.

Dabei herrschte noch vor wenigen Wochen emsiges Treiben in allen Weinregionen! Die Weinlese, etwas gestört durch den Regen und die ökonomisch angespannte Lage, hatte nicht ganz die gleiche Strahlkraft wie sonst. Auch wenn sie an manchen Orten noch warmherziger war. Denn man hat aus der Not eine Tugend gemacht. Selbst die Reben hielten sich an das Sprichwort und lieferten eine Ernte von wunderbarer Qualität. Es ist also nur natürlich, dass sie sich nun die verdiente Auszeit nehmen.

Das Erwachen wird ganz sanft und in mehreren Etappen passieren. Warm eingepackt, wird der Winzer in die Rebberge zurückkehren, fast auf den Zehenspitzen. Der Rebschnitt – detailliert erklärt im Spezialdossier dieser Ausgabe – ist im Weinberg das, was eine leere Seite für den Schriftsteller bedeutet: ein Raum für Neues.

Sie haben es geahnt, liebe Leserinnen und liebe Leser, wir würden uns tatsächlich gerne mit den Reben im tiefen Winterschlaf vergleichen. Wir geben es zu: Wir sind ein bisschen neidisch. Es scheint, dass sich der Mensch vor Einführung der 46 (oder mehr) jährlichen Arbeitswochen jeweils in seine Behausung zurückgezogen und darauf gewartet hat, dass die Temperaturen wieder steigen. Auch wenn diese Art von «Winterschlaf» heutzutage nicht mehr möglich ist, möchten wir uns doch von unseren Rebbergen und dem geduldigen Rhythmus der Natur inspirieren lassen.

Eine Zeit der Rückbesinnung auf uns selbst könnte nicht schaden, sie wäre im Gegenteil heilsam in einer immer schneller drehenden Welt. Mit etwas Phantasie kann man die Natur imitieren, ohne dass man dafür ein Tierfell und eine Höhle braucht, in die man sich bis zum Frühling verkriecht. Sich die Zeit nehmen, um mit seinen Nächsten eine gute Flasche Waadtländer Wein zu geniessen, etwas ausgefeiltere und vor allem tröstlichere Gerichte zu kochen, den Roman aus dem Büchergestell zu nehmen, den man am Strand nicht lesen mochte, der jetzt aber bestens zum Kaminfeuer passt... Jede und jeder wird für sich die beste Art finden, den Zyklus sanft abzuschliessen, um den nächsten besser beginnen zu können.

Bei dieser Gelegenheit möchten wir Ihnen herzlich für Ihre Treue zur Revue Le Guillon danken und Ihnen wunderschöne Feste zum Jahresende und vor allem ein rundum glückliches Jahr 2026 wünschen!



Valentin Flaureau

14

Der Rebschnitt:
Winterarbeiten in den Reben

Lasst uns
waadtländisch
trinken!

26



Magnoli Bouzas

45

Prämierte
Weine 2025



- 03 EDITORIAL
- 07 LESERBRIEFE
- 08 KURZ UND BÜNDIG
- 10 AGENDA
- 12 DER WAADTLÄNDER
WEIN UND ICH
Marie-Thérèse Chappaz

- 14 **DOSSIER**
Der Rebschnitt:
Winterarbeiten in den Reben

- 22 **WORTE EINES KÜCHENCHEFS**
Ludovic Douteau

- 26 **WEINTOURISMUS**
Wir trinken waadtländisch!

Safran, das «rote Gold»
aus der Waadt

34



Louis Dieselhomme

34 TERROIRPRODUKTE

Safran aus dem Waadtland

43 KURZMELDUNGEN AUS DEM CARNOTZET

45 PRÄMIERTE WEINE 2025

54 INTERVIEW MIT

Noémie Graff

56 AKTUALITÄT

Who is who?

TITELBILD:
Lionel Widmer
© Valentin Flauraud

62

Die Ressats
de la Recaffée



Die fabelhafte
Geschichte des
Guillon-Kelchs

72




Confrérie du Guillon
Fondée en 1954 Les vins vaudois

61 WORT DES GOUVERNEURS

62 DIE RESSATS DE LA RECAFFÉE

71 NEUE CONSEILLERS

Thierry Pahud und Olivier Thibaud

72 RÜCKBLICK

Die fabelhafte Geschichte
des Waadtländer Weinkelchs

76 QUATRE HEURES DU VIGNERON Aigle

78 COTTERD Basler Guillonneur

81 HINTER DEN KULISSEN Der Polsterer

82 NOTIZEN DES CHANCELIERIS



CLOS DE CHILLON

GRAND CRU



VENTE EXCLUSIVE
à la Boutique
et au Bazar
du Château



Henri Badoux
1908

Vinifié et mis en bouteilles par la Maison Henri Badoux, le Clos de Chillon, AOC Lavaux, est élevé dans une quarantaine de barriques dans les souterrains de la forteresse.

www.chillon.ch



Vue imprenable sur le Lac Léman et les Alpes

Confort moderne 3 étoiles

Hôtel du Port
Quai Grand'Rives 6
1844 Villeneuve



hotel@duport.ch

G. & C. Raneda
Tél. 021 960 41 45
www.duport.ch



DER GUILLON WURDE AUF CHÂTEAU DU CLOS DE VOUGEOT GEEHRT

Keine grossen Roben für diese Herren, denn am vergangenen 4. Oktober auf Château du Clos de Vougeot war Smoking Pflicht. Eine Delegation der Confrérie du Guillon hat neben 540 weiteren Gästen am prestigereichen Chapitre der Weinlese und der franko-schweizerischen Freundschaft der Chevaliers du Tastevin teilgenommen. Präsiert von Bundesrat Ignazio Cassis, Compagnon d'honneur des Guillon, wurde die Zeremonie geprägt durch die Inthronisierung mehrerer Persönlichkeiten aus der Schweiz und aus Frankreich: der Bundesrat selber, die Schweizer Botschafterin in Frankreich Tania Cavassini, der Dreiternekoch Marc Veyrat, Laurent Saint-Martin, stellvertretender Minister im Ministerium für Europa und auswärtige Angelegenheiten, sowie der Gouverneur Eric Loup und sein Vize Claude Piubellini. Der Guillon nutzte die Gelegenheit, um eine Freundschaft zu feiern, die 1955 geknüpft wurde. So wurde dem Grand Maître der mit 12'000 Mitgliedern weltweit grössten bacchantischen Bruderschaft, Jean-François Curie, ein Kunstwerk aus Papier der Künstlerin Doris Henchoz übergeben. Der Waadtländer Chasselas hatte seinerseits einen Auftritt im Burgund, und zwar zur Verkostung der Käse mit einem Chablais AOC Yvorne Grand Cru 2024 – Château Maison Blanche.

Sie sagten...?

Diese Rubrik versteht sich gewissermassen als kleiner «Dorfplatz», auf dem Sie und wir uns treffen. Schicken Sie uns Ihre Leserbriefe und wir beantworten und publizieren sie gerne.

«Einmal etwas anderes als nur eine Person, die mit dem Guillon hantiert! Das Foto ist strahlend und wunderschön mit diesem Sonnenuntergang am Ufer des Lac Léman. Das Titelbild ist repräsentativ für die Neuausrichtung des Magazins, das ich dynamisch und angenehm zu lesen finde.»

Jérémie Rossier
Winzer in Morges

«Ein originelles und sonniges Titelbild, das Lust darauf macht, die Revue aufzuschlagen und ihren Inhalt zu entdecken!»

Chantal Chambaz
Winzerin in Morges

«In meinen Augen verkörpert dieses Titelbild die Erneuerung des Guillon, aber auch die Welt, wie sie heute ist. Das gefällt mir wirklich sehr gut.»

Serge Porchet,
Gründer von L'Armoire à
Brume in Forel-Lavaux

«Gut gemacht! Ein Touch ausgefallen, feminin und subtil, die ungeschriebenen Regeln mit Fingerspitzengefühl in Frage stellend.»

Anthony Demierre
Fotograf in Moudon



DER GUILLON IN SEINER WEIBLICHEN FORM

In der letzten Ausgabe hat Ihre bevorzugte Revue, ohne es selbst zu merken, etwas Gewagtes getan, nämlich zwei junge Frauen aufs Titelbild gesetzt. Das hat für ihre beiden Co-Verantwortlichen 2025 nichts Extravagantes, aber offenbar genug, um einige überraschte, glücklicherweise positive Reaktionen auszulösen. Wenn das daran erinnert, dass die Frauen durchaus ihren Platz im Guillon und in der Weinwelt einnehmen: umso besser!

Foto von Benjamin Baker, aufgenommen für das Haus Massy in Epesses. Die Modelle sind die beiden Schwestern Amélie und Marine Kratzer.

Wir freuen uns auf Ihre Leserbriefe

revue@guillon.ch

Revue Le Guillon
Chemin de la Côte-à-Deux-Sous 6
1052 Le Mont-sur-Lausanne

Rückkehr von «Dîner à la ferme» nach Chexbres



2009 war die Erfolgssendung «Dîner à la ferme» (Diner auf dem Bauernhof) von RTS zu Gast beim Winzerpaar Constant und Sophie Jomini, das sich mächtig ins Zeug legte, um andere Schweizer Bauern zu überzeugen. Eine Generation später kehrt die TV-Equipe zurück, um zu schauen, ob sich die Kinder am Herd genauso gut schlagen wie seinerzeit die Eltern. Einer der beiden Söhne, Benjamin, hat die Herausforderung angenommen. Man sieht ihn in den Reben, aber auch beim Verkosten mit seinem Bruder Guillaume und anderen jungen Lavaux-Winzern. Die ganze Familie hilft beim Kochen. Das Resultat sehen Sie in der Mediathek von RTS: jomini-vins.ch.

THEMEN, DIE SIE UNS
VORSCHLAGEN MÖCHTEN?
REVUE@GUILLON.CH

LE GUILLON
WINTER 2025-2026

17,2 Millionen

**DAS IST DER BETRAG,
DEN DER STAATSRAT
FREIGEgeben HAT, UM
DIE WAADTLÄNDER
WINZER VON 2025 BIS
2028 ZU UNTERSTÜTZEN.**

Staatsrätin Valérie Dittli hat den Plan «Zukunft des Waadtländer Weinbaus» präsentiert, der sich auf drei Achsen konzentriert: Märkte, Produktion, Nachfolge.

Etwas Guillon unter dem Weihnachts- baum



Die Confrérie du Guillon, das sind nicht nur Ressats auf Château de Chillon oder Quatre heures du vigneron, das sind auch Objekte zum Verschenken oder selber Behalten. So kann man das ganze Jahr über seine Liebe zum Waadtländer Wein bezeugen! Weihnachten rückt näher und falls es noch Platz unter dem Christbaum hat, steht die Online-Boutique des Guillon zur Verfügung. www.guillon.ch.



«Wein auf ein simples Alkoholmolekül zu reduzieren, bedeutet, seine kulturelle, soziale und menschliche Dimension zu vergessen.»

Das ist die Botschaft der Académie Internationale du Vin (AIV), die mehr als hundert Berufsleute aus der Weinwelt vereint, darunter die Waadtländer Winzer **Raymond Paccot** und **Raoul Cruchon**. Anlässlich des vierten Treffens zur Prävention von nichtübertragbaren Krankheiten und zur Förderung des Wohlbefindens am 25. September in New York, hat die AIV eine Botschaft lanciert, welche diese Vision in Erinnerung ruft.

Neues Lavaux-Reisetagebuch



Die Malerin und Reisetagebuchschreiberin Eliane Monnier, Schwiegertochter eines Winzers aus Arnex-sur-Orbe und heute in Saint-Saphorin zu Hause, hat soeben ihr «Carnet de balades en Lavaux» im Verlag Slatkine publiziert.



1088

Flaschen geöffnet - und ins Guinnessbuch der Rekorde gekommen

Die brandneue Fête des Vendanges in Chardonne hat die Wette gewonnen! Für ihre erste Ausgabe am 12. und 13. September war ein Aufruf an Freiwillige lanciert worden, mit dem Ziel, einen Rekord im Guinnessbuch zu brechen: den der grössten Anzahl gleichzeitig geöffneter Flaschen. Und der Rekord wurde gebrochen! Mit insgesamt 1088 Flaschen. Eine offizielle Richterin von Guinness World Records hat den Exploit beglaubigt. www.fvdchardonne.ch

Ein gastronomisches Erlebnis in Corseaux



IMMERSIVE DINERS

Diesen Herbst hat die **Hôtellerie de Châtonneyre** in Corseaux ein für die Region völlig neues Angebot lanciert: immersive Dinners. Waadtländer Restaurants haben es schon immer verstanden, alle Sinne anzusprechen, aber hier erreicht das Erlebnis seinen Höhepunkt! Die

Gerichte von Küchenchef Eugen Ligonnet (14 Punkte im Gault & Millau) sowie die Lavaux-Grands-Crus werden durch eine direkt auf den Tisch projizierte Licht- und Tonshow sublimiert. Neben der künstlerischen, ästhetischen und poetischen Dimension tauchen die Gäste in die Geschichte der Region ein. Die einzigartigen Charakteristiken von Lavaux, die Fête des Vignerons und die Künstler, die sich von den Rebterrassen inspirieren liessen, gehören zu den wichtigsten Akteuren dieser Theater- und Gourmetveranstaltung. Um eine perfekte Sinnesreise zu garantieren, arbeitet die Hôtellerie de Châtonneyre mit bekannten Partnern: **Thematis** et **Lumen Créations** (jeweils Do, Fr und Sa um 19 Uhr, auf Französisch). www.repasimmersif.ch

Escargot blanc

NEW



Nach der goldenen, der roten und, seit kurzem, der Rosé-Schnecke, bereichert das Office des Vins Vaudois seine Linie nun um den Escargot Blanc, **erhältlich ab Frühling 2026**. Bei der weissen Schnecke handelt es sich um einen aromatischen, fruchtigen Wein von schöner Frische und runder Textur, was ihn besonders süffig macht. Die Assemblage besteht aus mindestens 60% Chasselas, abgerundet durch mindestens 20% aromatische Sorten wie Sauvignon blanc, Muscat, Gewürztraminer oder Riesling. Punkto Assemblage bietet der Escargot Blanc grosse Freiheit, aber er muss dem anvisierten Stil entsprechen: aromatisch, modern, in Übereinstimmung mit der Marke Escargot. www.vaudvins.ch/shop-escargot

2026



Ressats des Grosses Légumes

24. und 25. April
1. und 2. Mai 2026

1000. Ressat der Confrérie

3. Mai 2026

Ressats des Minçolets

23. und 24., 30. und 31. Oktober
6. und 7., 13. und 14.,
20. und 21. November 2026

Infos und
Reservationsen:
www.guillon.ch

Alle Anlässe rund um Waadtländer
Reben und Weine finden Sie online auf:
www.ovv.ch/agenda

RUND UM
DIE WAADT-
LÄNDER
WEINE

Januar bis Juni

12. März

DIE NACHT DES PLANT ROBERT

Corseaux
www.plant-robert.ch

21. März

10. SALON DER LAVAUX-BIOWEINE

Aran
www.lavauxvinbio.ch

25.-30. März

SALON DIVINUM

Morges
www.salon-divinum.ch

10.-18. April

GULLY JAZZ FESTIVAL

www.cullyjazz.ch

25.-26. April

SALON DESALPES

Montheron
www.salondesalpes.ch

2. Mai

EPESSES NOUVEAU EN FÊTE

www.epesses-calamin.ch

23.-24. Mai

OFFENE WAADTLÄNDER WEINKELLER

www.mescavesouvertes.ch

30. Juni

SELEKTION DER WAADTLÄNDER WEINE

Morges

COMMANDEZ VOTRE CARTON

LIVRAISON GRATUITE

CAVE DE LA CRAUSAZ FÉCHY

Nous nous réjouissons
de votre visite à Féchy, dans notre
cave pour une dégustation

Nous sommes ouvert pour vous
Lundi à vendredi: 7h à 12h – 13h à 18h
Samedi: 8h à 12h – 14h à 17h



Féchy / 1 carton de dégustation

5 x 70 cl
Cave de la Crausaz Féchy / Féchy AOC La Côte Fr. 43.50

5 x 70 cl
Rouge Cave de la Crausaz / Les Bourrons, Assemblage Fr. 43.50

5 x 70 cl
Rosé La Crausaline / Rosé de Pinot Noir Fr. 45.00

15 bouteilles livrées à votre domicile (livraison offerte)
sous réserve de changement **Fr. 132.00**

Je commande 1 carton de dégustation livré à mon domicile
pour la somme de Fr. 132.00 (uniquement en Suisse)

Passez commande sur notre site
cavedelacrausaz.ch en scannant
le QR code ou en retournant
le bulletin par poste ou par mail



Cave de la Crausaz
Bettems Frères SA
chemin de la Crausaz 3 - 1173 Féchy

021 808 53 54
cavedelacrausaz.ch

Nom/Prénom: _____

Rue: _____

NP/ Lieu: _____

Tél. _____

Email: _____

Signature: _____

A retourner à: Bettems Frères SA
Chemin de la Crausaz 3 • 1173 Féchy
fechy@cavedelacrausaz.ch

Marie-Thérèse Chappaz ist ständig am Rennen. Mit robusten Wanderschuhen an den Füßen erklimmt sie ihre Weinberge, das Handy ragt aus der Gesässentasche ihrer hellrosa Hose. Sie ist seit bald zehn Jahren Grossmutter, aber an Pensionierung denkt sie noch lange nicht.

Obwohl in Weinzeitschriften als Star und internationale Botschafterin der Schweizer Weine gefeiert, hat sie nichts von ihrer Authentizität eingebüsst. Sie zähmt ihre langen Haare in einem Zopf und wäscht ihre Brille schnell mit Seife, bevor sie es sich in einem alten Fauteuil bequem macht. «Möchten Sie einen Kaffee? Ein Glas Wein? Wasser? Ein Stück Schokolade?» Ihre Grosszügigkeit amüsiert, ihre Gastfreundschaft berührt das Herz.

«Den Waadtländern ist es wunderbar gelungen, den Chasselas ins richtige Licht zu rücken.»



Marie-Thérèse

Jetzt aber übergeben wir Marie-Thérèse Chappaz (65) das Wort, gelingt es ihr doch ebenso gut wie ihren Weinen, den treffenden Ausdruck zu wählen, um von diesem Beruf zu sprechen, der Berufung und Passion ist. Das macht jede Begegnung mit dieser grossartigen Walliserin zu einem Ausnahmement.

Ihr Vater war nicht etwa Winzer, wie viele glauben, sondern Anwalt. «Ein grosser Weinliebhaber. Er war eher verschlossen, aber wenn er eine Flasche öffnete, dann war das ein Moment der Gemeinsamkeit, des Glücks. Wir mussten 80 Stufen in den

Die Ausnahmewinzerin

Mit Marie-Thérèse Chappaz bedeutet wählen leiden. Wie soll man da degustieren, ohne zu verzichten? Und nur einige Redewendungen dieser Literaturliebhaberin und Anhängerin der Poesie zitieren? Sie auf ihre Maximalnoten von Parker im Jahr 2023 (für die Cuvée Grain par Grain de Petite Arvine des Jahrgangs 2020) reduzieren, den ersten Schweizer Wein, der diese Note erreicht hat, oder auf das Label «Ikone des Schweizer Weins», das ihr der Guide Gault et Millau 2015 verliehen hat? Das würde bedeuten, zahllose Facetten dieser grossen Persönlichkeit – die von sich selbst sagt, sie sei «zuerst Frau und erst dann Winzerin» – zu vernachlässigen.

Keller hinuntersteigen. Und kamen ganz vorsichtig wieder herauf, die Flasche in einem Korb. Der Wein wurde wirklich wertgeschätzt. Und wir Kinder durften mit einem kleinen Löffel davon kosten.»

Das verträumte junge Mädchen wollte Hebamme (sage-femme) werden. Heute ist sie eine weise Frau (femme sage), die dank ihren Weinen ebenfalls bei glücklichen Momenten anwesend ist. «Es stimmt: Meine grösste Belohnung sind die Botschaften von Leuten, die eine meiner Flaschen geöffnet haben. Das bedeutet mir fast mehr als Preise und Auszeichnungen.»

Reben und Wein haben ihr viel gegeben, haben ihr erlaubt, in diesem Terroir, das sie so liebt, zu verwurzeln, sie, die den Kopf immer ein bisschen in den Wolken hatte. Sie ist sich aber bewusst, dass ihre Tochter sie mit den Kunden teilen musste. «Könnte ich von vorn anfangen, würde ich anderswo wohnen, um mein Privatleben zu schützen.»

Denn mit dem Erfolg kommen auch mondäne Anlässe, Empfänge, eine Welt, die meilenweit entfernt ist von ihren steilen Rebhängen. «Es ist mir ge-

Als wir sie an den Titel dieser Rubrik erinnern, ist sie hin und weg. «Zuallererst ist da die Landschaft, die ich ausserordentlich finde. Diese Schönheit bestaune ich immer, wenn ich Kollegen im Lavaux oder in der Côte besuche. Den Waadtländern ist es gelungen, den Chasselas bewundernswert in Szene zu setzen. In Rivaz habe ich das Conservatoire mondial du Chasselas besucht, kreierte von Louis-Philippe Bovard zum Schutz der verschiedenen Biotypen dieser Rebsorte, neben dem Fendant roux. Welche Vielfalt im Blattwerk, der Triebspitze, den Ruten, den Trauben... magisch!»

Sie liebt auch die verschiedenen Appellationen der Waadt. «Das gab es früher auch im Wallis. All diese Dorfappellationen wie St-Saphorin, Epesses, Dézaley oder Féchy bringen einen zum Träumen! Übrigens habe ich noch keine Fête des Vignerons verpasst – ich liebe das!»

Ihre erste Erfahrung mit der Confrérie du Guillon machte sie vor 25 Jahren. «Ich wurde von Kunden eingeladen. Das war eine Aufregung, denn ich musste schnellstens ein langes Kleid

Chappaz

lungen, ich selbst zu bleiben, aber dieser Aspekt hat mich doch etwas belastet.»

Laut Marie-Thérèse Chappaz gibt es die im Sport verbreitete kantonale, ja regionale Konkurrenz im Weinbau nicht. «Im Gegensatz etwa zu den Köchen sind wir Winzer recht gute Kollegen, es hat Platz für alle. Natürlich fragen sich einige, warum immer ich in den Zeitungen komme... Es stimmt schon, dass wir Weinfrauen einen Sympathiebonus bei den Medien geniessen. Ich finde es einfach gut, dass man von den Weinhandwerkern spricht, von den Leuten hinter den Weinen.»

aufreiben. Aber ich fand es toll, die Handhabung des Guillons zu lernen!»

Die Zeit scheint stillzustehen. Wir reisen von Terroir zu Terroir, haben das Gefühl, etliche ihrer Winzerfreunde getroffen, unzählige rare Weine verkostet zu haben, während doch lediglich eine Tasse Kaffee auf dem Beistelltischchen steht. «Hier, probieren Sie diesen Grain Cinq: Wir haben fünf in der Lage Les Claives gewachsene Rebsorten zusammen geerntet und vinifiziert: Petite Arvine, Marsanne, Heida, Pinot Blanc und Silvaner. Die Rebsorten sind die Musikinstrumente, das Terroir die Partitur...»

1978

Sie entscheidet sich, Winzerin zu werden.

1988

Ihr erster Jahrgang.

1989

Geburt ihrer Tochter Pranvera, «das schönste Geschenk meines Lebens...!»

1997

«Begegnung» mit der Biodynamik, «Liebe auf den ersten Blick».

2016

Geburt des ersten Enkels Isaac. Er wird zwei Schwestern, Arielle und Zoé, sowie einen Bruder, Alison, bekommen.

2024

Ihr Ermitage-Rebberg feiert den hundertsten Geburtstag.

2025

Inthronisierung in der Confrérie du Guillon als Compagnonne d'honneur.

IHRE ZWEI
LIEBLINGS-
WEINE

LAVAU

Der Dézaley von Gilles Wannaz und Léa Pontieri, Tour de Chenaux

LA CÔTE

Der Curzilles von Raymond, Violaine und Laura Paccot in Féchy





WINTERARBEITEN IN DEN REBEN

DOSSIER

Der Rebschnitt

Die Visitenkarte des Winzers

Laut der Legende war es ein Esel, der dem Menschen zeigte, wie man Reben schneidet. Der Rebstock, den das Langohr anknabberte – und wofür es bestraft wurde! –, gab bei der nächsten Ernte derart schöne Trauben, dass der Winzer daraufhin das Tier nachahmte. Die Geschichte ist hübsch, doch Vorsicht vor kurzfristigen Schlussfolgerungen: Man muss kein Esel sein, um Reben zu schneiden!

TEXT
Cécile Collet

FOTOS
Valentin Flauraud

LE GUILLON
WINTER 2025-2026

«Der Rebschnitt ist der Schlüssel zu vielem», findet Lionel Widmer. «So ist es oft der Patron, der diese Arbeit übernimmt. Zudem ist es die einzige Rebarbeit, die im Winter erledigt werden muss.» Der Winzer aus Echichens empfängt uns im September, direkt vor der Weinlese. Ein merkwürdiger Zeitpunkt, um über den Rebschnitt zu sprechen? «Ganz und gar nicht! Genau jetzt muss man über die Strategie beim Schneiden nachdenken.»

Er probiert in einer Parzelle in Monnaz eine neue Methode aus: als Pergola erzogene Reben, die alternierend in jeder zweiten Reihe ein Rebdach bilden. So liegt die Rebzeile im Tunnel vollkommen im Schatten, im Gegensatz zur anderen. Die Trauben werden weiter oben wachsen, auf einer Höhe von 1,2 m, der Boden ist begrünt. Die Abstände zwischen den Reihen und die Höhe des Tunnels erlauben eine Mechanisierung der Parzelle.

«Wir stellen uns viele Fragen im Rebberg, versuchen uns anzupassen, pröbeln herum», seufzt der Winzer, einst verantwortlich für die Vinifikation in Marcelin. Die Zeiten, als der Gobelet-Schnitt unangefochten über die Waadtländer Rebberge herrschte und als «man es

«Als ich im Weinbau anfang, befand sich der tragende Draht 30 cm über dem Boden. Unmenschlich!»

Lionel Widmer, Cave du Signal, Echichens

schon immer so gemacht hatte», sind vorbei. «Damals suchte man die Strahlung des Bodens, damit die Trauben beim Sonnenuntergang von der gespeicherten Wärme profitieren konnten. Heute will man dem Boden nicht zu nahe kommen, um mehr Frische zu erlangen.»

Was man ebenfalls sucht: sich das Leben zu vereinfachen. «Die Situation ist schwierig, wir müssen Kosten senken. Die Arbeitsstunden pro Hektar werden uns retten!» Er erinnert sich: «Als ich im Weinbau anfang, befand sich der tragende Draht 30 cm über dem Boden. Unmenschlich! Zahlreiche Doktrinen sind gleich geblieben, alles andere – Klima, Bioanbau, Erträge usw. – hat sich verändert.»

Wir haben Lionel Widmer im Februar in Echichens getroffen, im Moment, da das Surren und Klicken der Rebscheren in den Rebbergen zu hören ist. In seinem Rebberg in Monnaz probiert er eine neue Erziehungsmethode aus, um den klimatischen Veränderungen und der zunehmenden Mechanisierung gerecht zu werden.





DIE KI ALS AUSBILDNERIN IM REBSCHNITT

Kürzlich wurden am Salon SITEVI in Montpellier und in Changins zwei virtuelle Systeme präsentiert. Das erste, 3D2cut, geht auf die Initiative von Philibert Frick, Produzent in Féchy, zurück. Der spätberufene Winzer, einst in der Finanzwelt tätig, sah sich dem Dilemma des Rebschnitts gegenüber und holte sich Rat bei den Experten von Simonit&Sirch. Mit ihnen und dem Institut Iddiap in Martigny sowie der Innovationsstiftung The Ark gründete er 2019 sein Startup: 3D-Brillen, die dem Winzer dank spezieller Software (Vine App) präzise zeigen, wo er schneiden soll.

Das zweite ist ein französisches Virtual-Reality-Programm namens ReviVR. Erschaffen wurde es von WiDid und Mimbus, zusammen mit Felco und der Ingenieurschule Purpan in Toulouse. Es handelt sich um einen Rebschnitt-Simulator, der auch Basis-Lernmodule umfasst. Diese beiden Systeme verstehen sich als Antwort auf den Mangel an qualifiziertem Rebschnitt-Personal und wollen den auf einen Viertel geschätzten Anteil an unproduktiven Reben weltweit verringern.



«Der Rebschnitt beeinflusst den Ertrag, die Gesundheit des Rebstocks, aber auch die Qualität des Weins.»

Die Visitenkarte des Winzers

Etwas hat sich nicht verändert. «Der Rebschnitt ist die Visitenkarte des Winzers», schrieb Louis Ormond im Buch «Arts et métiers du vin», 1979 zur Eröffnung des Waadtländer Museums der Rebe und des Weins im Château d'Aigle erschienen. «Der Rebschnitt beeinflusst den Ertrag, die Gesundheit des Rebstocks, aber auch die Qualität des Weins», erklärt Lionel Widmer. «Reicht die Saftzufuhr nicht aus, entwickeln die Trauben vegetabile Aromen.» Er erinnert daran, «dass die Rebe Trauben produziert, um ihr Überleben zu sichern. Was sie aber wirklich will, das ist Holz produzieren, wie alle Lianen. Die Wildrebe setzt ihre ganze Energie dafür ein, an Bäumen emporzuwachsen und ihre Wurzeln symmetrisch im Boden zu verankern; dagegen produziert sie keine oder kaum Trauben. Warum? Weil es ihr zu gut geht!», fasst der Winzer zusammen. Der in Deutschland gebräuchliche Begriff für Rebberg – Weingarten – zeigt auf, wie sehr vom Menschen geprägt diese Monokultur ist. Der Mensch hat übrigens seine Erziehungsmethoden im Lauf der Zeit den Bedürfnissen angepasst.

Gobelet, Royat, Guyot

«Der Gobelet war qualitativ die beste Erziehungs- methode, weil er eine bessere Reife garantierte, was heute kein Problem mehr ist», erklärt Lionel Widmer. Mühsam zu bearbeiten, wurde er durch ökonomisch rentablere Drahtrahmenerziehung ersetzt. Der Cordon de Royat, ein kurzer Schnitt aus der landwirtschaftlichen Schule von Royat (1849-1928) in Ariège (F), erlaubte es, die Erträge in sehr produktiven Zonen zu begrenzen. Der Guyot-Schnitt, nach Dr. Jules Guyot benannt, der diese Erziehungsart im Frankreich des 19. Jahrhunderts populär machte, hatte das gegenteilige Ziel und wollte die Produktion erhöhen. Letzterer hat sich fast überall durchgesetzt.

Es gibt diverse andere Erziehungsmethoden in Gebie- ten mit besonderen Bedürfnissen. So werden etwas auf

der griechischen Insel Santorin die Reben am Boden in «kouloura» genannten Körben gezöpft und erzogen, um Schutz vor den heftigen Winden zu bieten, die Trauben vor der Sonne zu schützen und die Feuchtig- keit des Bodens und des Regens zurückzuhalten. Auf der Insel Pantelleria, im Südwesten Siziliens, wachsen die Reben «ad alberello», als kleine Bäumchen, um den extremen Klimabedingungen zu trotzen. Im Tessin und gewissen Regionen Italiens wachsen die Reben als Pergola. Bisweilen entdeckt man sogar noch alte Reb- stöcke, die an Bäumen emporranken; sie werden «vite maritata all'albero» (mit dem Baum vermählte Rebe) genannt. Sie benutzen einen oder mehrere Bäume als grosse Rebstickel.

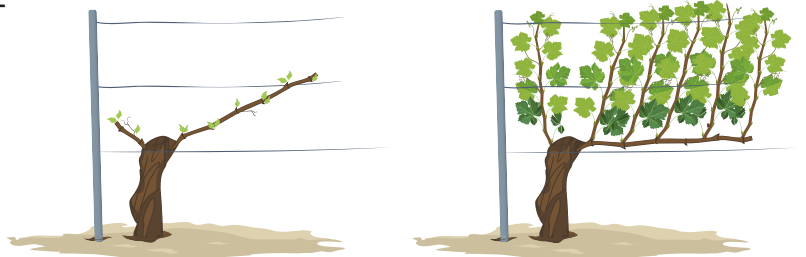
Gobelet

Kurzer Schnitt mit kurzen Armen, in Form eines «Gobelets» (Trinkbecher) rund um einen Rebstickel. Die historische Erziehungs- methode in unseren Rebbergen, die eine optimale Reife garantierte. Man findet Varianten davon in mehreren Weingebieten der Welt, vor allem an windigen Orten, denn der Gobelet ist sehr robust. Bei uns wurde er weitgehend durch Drahtrahmen ersetzt, um die Arbeit zu vereinfachen, aber auch, damit die Trauben weiter weg vom Boden wachsen.



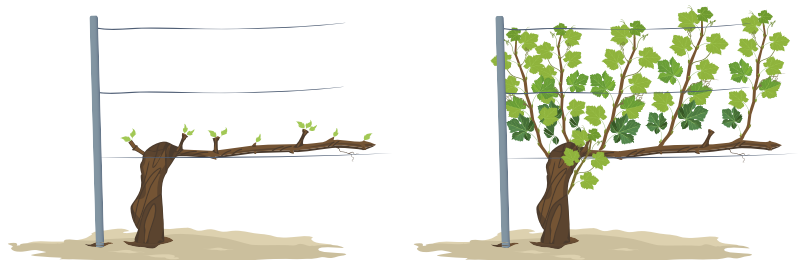
Guyot

Langer Schnitt mit kurzen Armen, auf Draht- rahmen. Der Guyot-Schnitt wurde ein Wurf, so sehr förderte er die Produktion - manch- mal gar die Überproduktion. Er erleichtert die Mechanisierung wie auch die Arbeit von Hand, bewahrt ein oder zwei lange Ruten, an denen sich die Trauben entwickeln, sowie einen kurzen Trieb, der die Erneuerung der Produktion im Folgejahr sicherstellt. Es gibt den einfachen und den doppelten Guyot-Schnitt.



Cordon de Royat

Kurzer Schnitt mit langen Armen, auf Draht- rahmen. Die ideale Er- ziehungsmethode für die Mecha- nisierung, die Handarbeit einspart. Sie erlaubt es, den Behang in sehr produktiven Zonen zu begrenzen, besitzt aber ein weniger gutes Potential in schwierigen Zonen.



Saint-Grégoire und Saint-Vincent

Die Erziehungsmethode ist nicht alles. Man muss auch im richtigen Moment schneiden. Daher stammt das Sprichwort «Taille tôt, taille tard, rien ne vaut la taille de mars» (Früh schneiden, spät schneiden, nichts geht über das Schneiden im März). Lokal begrenzter pflegt man zu sagen «Vigneron, si tu veux boire, taille ta vigne à la Saint-Grégoire» (Winzer, wenn du trinken willst, schneide deine Reben zur Saint-Grégoire). Dieser Gregor übrigens, Papst in Rom im 6. Jahrhundert, hat nichts mit Reben zu schaffen (hat aber seinen Vornamen den gregorianischen Gesängen geliehen). Im Gegensatz zu Vinzenz aus Saragossa, einem spanischen Diakon aus dem 4. Jahrhundert, der zum Schutzheiligen der Winzer wurde – nachdem er in einem Torkel zu Tode gefoltert worden war.

Doch der Zweck heiligt die Mittel: Gregor wird am 12. März gefeiert, Vinzenz am 22. Januar. Tatsächlich haben die Winzer den 12. März zum Tag erkoren, an dem der Winterschnitt beendet sein muss. «Ab Mitte März beginnt die Rebe auszutreiben», erklärt Lionel Widmer. «Wenn man sie in diesem Moment schneidet, nimmt man ihr die Kraft.» Seiner Meinung nach macht man den Winterschnitt idealerweise zwischen Januar und März. Er schätzt, dass ein Mann allein – oft der Patron – acht bis zehn Hektar Reben schneiden kann pro Winter. «Man darf davon ausgehen, dass man die Rebe nicht schwächt, wenn man sie ab dem 21. Dezember, der Wintersonnwende, schneidet, denn bis dann hat sich der Saft in die Wurzeln zurückgezogen und die Rebe befindet sich in der Ruhephase.»

Jeder Schnitt mit der Schere bedeutet eine Verletzung für die Pflanze, die Nekrosen im Holz auslösen kann. Und Tür und Tor für Pilzkrankheiten öffnet. «Die Rebe gesundet nicht wie ein Baum. Sie trocknet die abgestorbene Stelle aus und entwickelt sich anderswo weiter», erklärt Lionel Widmer. Sie wird also an einem schlechten Winterschnitt nicht sterben, aber geschwächt sein. «Wer eine Rebe einfach irgendwie schneidet, wird das nicht merken – die Rebe ist stark genug, um wieder auszutreiben –, jedoch wird er keinen guten Wein produzieren können, denn die Trauben werden schlecht versorgt.»

Die Schweizer Winzer gelten als gute Rebenschneider. Der Patron, der diese Aufgabe oft selbst übernimmt, ist nicht nur gut ausgebildet, sondern auch neugierig auf die neusten Fortschritte in diesem Sektor, nicht zuletzt durch die italienische Firma Simonit&Sirch (siehe Seite 21).

Der aktuelle Trend geht in Richtung sanfter Schnitt, der die Pflanze so wenig wie möglich verletzt und vor allem so weit vom Stamm entfernt wie möglich. «Früher war man fast besessen von perfekten Reben, die man sehr kurz stutzte», erinnert sich Lionel Widmer. Heute allerdings müssen Rebstöcke widerstandfähiger denn je sein, werden sie doch durch klimatische Unwägbarkeiten wie Spätfrost, Trockenheit oder Rebkrankheiten schwer auf die Probe gestellt.





DIE SIMONIT & SIRCH-TECHNIK

Warum sind alte Reben am gesündesten? Diese Frage stellten sich Marco Simonit und Pierpaolo Sirch vor dreissig Jahren. Die beiden Friulaner hatten festgestellt, dass «moderne» Rebstöcke nach 20 Jahren ausgerissen wurden, während andere, viel ältere, immer noch aufrecht standen. Ihre Antwort: Der invasive Rebschnitt, der in den letzten Jahrzehnten überall üblich geworden war, um die Mechanisierung zu fördern, hat die Pflanze verstümmelt und gewissen Holzkrankheiten (Esca, Eutypiose) den Weg geebnet, um sich auszubreiten und die Reben zum Absterben zu bringen. Sie entwickelten und kodifizierten eine Schnittmethode, welche die Physiologie der Pflanze respektiert und vom zweiarmigen Guyot Poussard inspiriert ist.

Der Simonit&Sirch-Schnitt – auch sanfter Rebschnitt genannt – beruht auf vier Prinzipien: der Pflanze erlauben, sich mit der Zeit zu verzweigen und genügend Platz für Stamm und Triebe einzunehmen; den kontinuierlichen Saftfluss sicherstellen; kleine, wenig invasive Schnitte im neuen Holz machen; Holz, das zwei Jahre alt oder älter ist, nicht zu stark schneiden, um einen «Stumpf» zu behalten, der fern vom Saftfluss trocknen kann und so eine Nekrose des darunterliegenden Holzes verhindert. Das Mantra von Simonit&Sirch, genannt «the pruning guys» (die Schneider): «Es gibt nicht gute oder schlechte Rebschneider, nur ausgebildete oder nicht ausgebildete.» Die Akademie, die sie bei Udine gegründet haben – und die mittlerweile Satelliten in Bordeaux, im Napa Valley und in Südafrika betreibt –, bildet zahlreiche Winzer, Arbeiter, Studenten und Amateure aus, vor Ort, online oder als Berater auf 150 Weingütern weltweit.



Der Küchenchef (in der Mitte) mit seinen Mitarbeitern Paco und Harris in der Küche der Brasserie des Royal Savoy in Lausanne.

Ein sanfter Koch

Ludovic

Der Küchenchef des Royal Savoy in Lausanne hat eine internationale Karriere zwischen Patisserie und Küche absolviert.

Ludovic Douteau macht nichts halberzig. Vor allem liebt er, der Junge aus Rochefort in der Charente-Maritime, seine Heimatregion und ihre Produkte, doch das hat ihn nicht an einer schönen Karriere in Asien gehindert. Angefangen hat der begeisterte Gourmet mit einer Kochlehre, bevor er seinem beeindruckenden CV noch eine Ausbildung als Pâtissier anfügte. Das erlaubt es dem Küchenchef des Royal Savoy, eine vielfältige Gastronomie anzubieten, in der Brasserie des Royal, der Lobby Bar, der Sky Lounge auf dem Hoteldach und bei den vielen Banketten.

Seit seiner Ankunft Ende 2021 hat er das Angebot des Palace an der Avenue d'Ouchy zusammen mit Hoteldirektor Alain Kropf neu konzipiert. «Die

Idee war es, eine gemütliche Brasserie einzurichten, mit einer Gourmetküche aus lokalen Produkten, kurz: einen Ort, der für die Lausanner erschwinglich ist.» Die Gäste in den eleganten Sälen oder auf der Terrasse können es bezeugen: Das Versprechen wird eingelöst mit einer Karte, die mit Traditionen spielt, sie aber oft neu interpretiert. Es ist eine Küche des Vergnügens und des Teilens, die verblüffende, aber gelungene Geschmacksverbindungen wagt. Krabben passen bestens zu einer Krustentiermayonnaise, gehen aber auch mit der Frische von Granny-Smith-Äpfeln und der eleganten Bitternote von Sellerie eine köstliche Verbindung ein. Ein Beispiel dafür, wie Ludovic mit Säure oder Bitterakzenten seine grosszügigen Gerichte noch veredelt.

Ludovic Douteau übernahm zuerst für einige Monate die Brasserie, bevor er Nicolas Diegues als Küchenchef engagierte; die Konditorei wird nach wie vor von Laurent Schmitt geleitet. Ludovic liebt es, im Kanton Waadt zu arbeiten, schätzt er doch die Ruhe und die Genauigkeit. Anders als in Asien ist er hier nahe bei seinen Lieferanten, Produzenten oder Winzern. «Es ist eine wunderschöne, von den Göttern gesegnete Region. Man findet hier auch ausgezeichnete Weine; wir haben rund sechzig davon auf der Karte.» Zweifellos passt der Charakter der Waadtländer bestens zu dem der Charantais – beide sind bescheiden und sorgfältig.

Man muss zum Anfang der Geschichte zurückkehren, um die empathische und warmherzige Küche dieses Bewunderers von Joël Robuchon zu verstehen. Dort, an den Ufern der Charente, kann die «Familie der starken Männer» auf

Douteau

Mamas Küche zählen. «Wir wurden mit Essen verwöhnt, mit grosszügigen Zvieri, wenn wir von der Schule heimkamen, mit herrlichen gemeinsamen Mahlzeiten.» Ein erster Stage mit 14, im Restaurant La Belle Poule, Begeisterung. «Es war laut, der Chefkoch hatte eine dröhnende Stimme, es herrschte Stress. Ich fand das genial!»

Paris, das ist intensiv

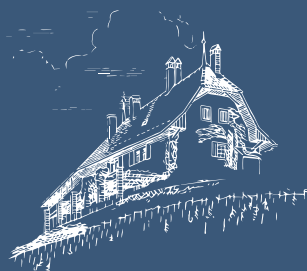
Obwohl er seinen Weg gefunden hatte, besuchte er weiter die Schule bis zum Abschlusszeugnis, bevor er den Direktor des Hotelfachgymnasiums von La Rochelle überzeugte, ihn aufzunehmen. Resultat: ein BEP (berufliche Abschlussprüfung) und danach ein Bac pro (Fachmatura) mit Auszeichnung. Als die Gruppe



MASSY



Le vin, temps du plaisir



LA MAISON MASSY
VIGNOBLE FAMILIAL
EPESSES - SUISSE



Rte de la Corniche 11
1098 Epesses
www.massy-vins.ch

BREAD STORE

Lausanne

«Tolle Personen mit wunderbaren Produkten.»

FAMILIE CUENDET

Bremblens

«Mathieu und Marc-Etienne sind Gemüsegärtner mit Leib und Seele, und das an einem magischen Ort.»

LÉGURIVIERA

Vevey

«Sie sind immer für uns da.»

SUTER VIANDE

Villeneuve

«Sie ertragen mich seit dem Anfang und haben stets ein offenes Ohr für meine Anliegen.»

ULTRA MARINE FOOD

Carouge

«Das ist eine Unterstützung für das ganze Hotel. Er hat uns sogar unsere Austernöffnerin gefunden.»

Hôtel Royal Savoy, Avenue d'Ouchy 40, Lausanne. Brasserie Sonntag und Montag geschlossen. www.royalsavoylausanne.com

SEINE LIEFERANTEN

Four Seasons für die Eröffnung des Pierre in New York und des George V in Paris Mitarbeiter sucht, blufft Ludovic und bewirbt sich für die Patisserie.

«Als ich in Paris ankam, war ich sofort enttäuscht. Alles war unerschwinglich teuer, die Stadt schien mir lärmig und schmutzig, und ich kannte niemanden. Ich war von meiner Heimatbasis in der Charente abgeschnitten.» Bis zur Eröffnung arbeitete Ludovic drei Monate lang im Bristol, dann im Meurice. «Nach der Eröffnung des George V habe ich Stunde um Stunde gelernt und mich nach sechs Jahren endlich zum Sous-Chef Pâtissier hochgearbeitet. Ich hatte den Eindruck, die Patisserie sein ein unerschöpfliches Gebiet.» In der Kantine des Hotels macht er eine entscheidende Begegnung: mit der Concierge Emeline, die seine Frau wird und mit der er zwei Kinder hat, Zoé (16) und Rémi (13).

Kurs auf Asien

Die Gruppe Four Seasons schlägt ihm vor, in Hong Kong das französische Gastrorestaurant Caprice zu eröffnen. «Ich habe einen Pass machen lassen und bin vor meiner Frau abgereist. Als ich ankam, war es 34° C heiss, bei einer Luftfeuchtigkeit von 90%. Ich sprach kein Englisch und erst recht kein Kantonesisch, und wir hatten nur einen Freitag pro Woche. Ich war überzeugt, einen Riesenfehler gemacht zu haben. Aber es wurde grossartig. Wir hatten den Auftrag, eines der besten Restaurants der Stadt zum Laufen zu bringen, und das haben wir auch.»

Der junge Chefpâtissier will mehr Verantwortung. «Man hat mir

« Wir hatten den Auftrag, eines der besten Restaurants der Stadt zum Laufen zu bringen, und das haben wir auch. »

andere chinesische Städte vorgeschlagen, von denen ich nicht einmal den Namen kannte, die aber Millionen von Einwohnern zählten.» Da bietet ihm das Peninsula in Hong Kong die Stelle als Chef seiner 31 Pâtissiers an, zudem soll er einen Stern für das Gaddi's erobern. «In der sogenannten Grande Dame zu arbeiten, war magisch. Ich bin sechs Jahre geblieben und habe meine Freizeit mit den Köchen verbracht.» Er wird Executive Souschef des Hotels.

Der Unterbruch durch Covid

Schliesslich wird er als Executive Chef im Peninsula in Shanghai angestellt. Er erhält einen Stern für das französische Restaurant und zwei für das chinesische. Drei Jahre lang arbeitet er hier, vor Covid. Dann setzt eine Zeit der Unsicherheit zwischen Asien und Europa ein. «Damals sehnte ich mich nach Ruhe und Gelassenheit. Als mir das Royal Savoy die Neueröffnung anbot, habe ich sofort zugesagt – zum ersten Mal, ohne das Hotel vor dem Unterzeichnen meines Vertrags zu besichtigen. Zum Glück wurde ich nicht enttäuscht.»

SEIN «SIGNATURE-DISH»



EXOTISCHE MIESMUSCHELN

Ludovic Douteau verbindet drei Etappen seiner Laufbahn in einem wundervollen Gericht: Meeresspargel, den er mit seinem ersten Chef auf der Ile de Ré zu sammeln pflegte, die Miesmuscheln aus seiner Heimat und den Curry aus seinen asiatischen Wanderjahren. Die Muscheln werden gekocht. Anschliessend reduziert man ihr Kochwasser, fügt Rahm und Butter zu, bevor man den Curry zur Emulsion gibt. Die Muscheln auf einem Bett aus cremigem Lauch anrichten, mit der Emulsion nappieren und mit frischem Meeresspargel dekorieren – ein herrlich frisches Gericht!



UNSERE PRODUZENTEN HABEN TALENT

«Der Wein ist gezapft, jetzt muss man ihn trinken!» Das besagt ein Sprichwort aus dem 16. Jahrhundert. Marcel Pagnol fügte hinzu: «besonders, wenn er gut ist». Wir stimmen dem provenzalischen Autor natürlich zu, nicht aber dem Rosé aus der Provence. Denn wenn es einen Landstrich gibt, in dem guter Wein wächst, dann ist das die Waadt! Seit 996 wird im Kanton Wein gekeltert. Ein Schaltjahr, das ist ein Zeichen: Schon damals diente der zusätzliche Tag dazu, ein Glas Waadtländer Wein zu trinken...

Aber «trinken» ist ein grosses Wort: trinken wie ein Verdurstender, bis der Durst gestillt ist, wie ein Schwamm, wie ein Loch, ein Fass ohne Boden, den Kelch bis zur Neige leeren? Man kann auch die Worte des poetischen Winzers Raoul Cruchon aufsaugen. Er sagte vor der letzten Weinlese am Fernsehen: «Es gibt zwei Arten von Trinkern. Die einen suchen die Effekte des Alkohols, die anderen den Geschmack. Die ersten trinken, um zu vergessen, die zweiten, um sich zu erinnern.»

Gesundheitliches Risiko oder Kulturgut?

Wein ist viel mehr als nur ein alkoholisches Getränk, möge ihn die Weltgesundheitsorganisation auch ver-teufeln. Die Académie Internationale du Vin, der auch einige illustre Waadtländer angehören, drückt es sehr klar aus in ihrem Appell an die am UNO-Sitz in New York versammelten Staatschefs: Den Wein auf ein Gesundheitsrisiko zu reduzieren, bedeutet, seine kulturelle, soziale und menschliche Dimension zu vergessen.

Ihr Text unterscheidet sich durchaus vom 1974 erschienenen Buch mit dem etwas irreführenden Titel «Soignez-vous par le vin» (Heilen Sie sich mit Wein) von Doktor Maury, das gegen Angina Médoc, gegen Sehprobleme Burgunder und zur Pflege der Nieren trockenen Weisswein empfahl. Ein bedeutendes Detail: Der französische Arzt, dessen Werk neu aufgelegt wurde, hat in der Homöopathie Karriere gemacht, nicht in der Behandlung von Leberzirrhose...

Seit jeher widerspiegelt der Wein unsere Zivilisation. Man gab ihn dem Pharao als Grabbeigabe mit, um diesem den Übergang ins Jenseits zu erleichtern. Im antiken Griechenland trank man Wein beim Symposion, um den Dialog zu fördern. Und die christliche Eucharistie fand nichts, was das Blut Christi besser symbolisiert hätte.

Der Wein und die Dichtung

Auch in der Literatur finden sich etliche Hinweise auf edle Flaschen. Das schönste Beispiel stammt von Charles

Beaudelaire, der in «L'âme du vin» (Die Seele des Weins) dazu auffordert, die Ohren zu spitzen. Aus der Flasche erklingt «ein Gesang voller Licht und Brüderlichkeit», und aus der Liebe des Menschen zum Wein wird die Poesie geboren! Der persische Dichter, Astronom und Mathematiker Omar Khayyam (11. Jh.) schrieb: «Trink Wein, denn du weisst nicht, woher du kommst; lebe fröhlich, denn du weisst nicht, wohin du gehst.» Es gibt gar einen französischen Philosophen, Clément Rosset, der in «Le Réel. Traité de l'idiotie» (1978) schrieb, «alle sehen doppelt, ausser die Betrunkenen». Trunkenheit befreie den Menschen vorübergehend von seiner illusorischen Sicht auf die Realität. Und bei uns sagen Gilles und Urfer in «Les Vaudois», dass «unser schöner Weisswein Komplexe auflösen kann».

Dichtung, Geschichte, Geografie... unser schöner Weisswein hat die Landschaft, die Mauern, die Terrassen modelliert. Man hat sie gar ins Weltkulturerbe der Unesco aufgenommen! Und wie überall hat der Wein die Geschichte und die Terroirs bei denen, die ihn trinken und sich erinnern wollen, eingraviert. Ein Glas Dézaley und die Zisterziensermönche, welche die Hänge rodeten, vermischen sich mit Feuerstein. Ein «Dezi» Servagnin de Morges und das helle Rot des Pinot vermischt sich mit Marie de Bourgogne. Ein Schluck Plant Robert und der Pfeffer des Gamay kitzelt die Nase des Burgunder Rebschulisten, der sich ihn hat stehlen lassen...

Lasst uns gut trinken, lasst uns waadtländisch trinken!

Diese Schöpfer von Emotionen und Erinnerungen heissen übrigens Winzerinnen und Winzer. Im Kanton Waadt zählt man mehr als 450 von ihnen; sie produzieren jedes Jahr rund 30 Mio. Liter Wein. Im aktuellen Kontext, da der Wein alles andere als einen Höhenflug erlebt, muss man sich mit langanhaltendem Durst und einer Liste guter Waadtländer Weinadressen ausrüsten. Wir haben zwanzig davon selektioniert, subjektiv, aber gut informiert...



Regis Colombo

LA BUVETTE DU GRAND CONSEIL, LAUSANNE

Hier trinkt man nur Wein aus der Waadt! Den Ausnahmeort gibt es seit 2023. Ausserhalb der Parlaments-sessions können Gäste bei einem Kaffee oder einem lokalen Wein Abgeordnete antreffen. Ein einzig- artiger Ort, an dem sich Politik und Waadtländer Kulturerbe begegnen, im geselligen Geist des Kantons. Rue Cité-Devant 13, Lausanne, Di und Sa-So geschlossen. labuvette-vaudoise.ch

TOUT UN MONDE, GRANDVAUX

Hier stammen Wein, Bier und sogar der Wermut aus dem Herzen des Lavaux. Und die Speisekarte ist eine geografische Karte, auf der jeder lokale Produzent aufgeführt ist. Place du Village 7, Grandvaux, So-Mo geschlossen, toutunmonde.ch

EIN ORT, EINE APPELLATION

Einige Restaurateure gehen das Risiko ein, auf ihrer Karte ausschliesslich lokale Crus anzupreisen. Von Reben, die man quasi von der Terrasse aus sehen kann. In Sachen kurze Transportwege nicht zu toppen!



AUBERGE DE LA COURONNE, YVORNE

Ein idealer Ort, um zu trai- nieren, die unterschiedlichen Terroirs des Chablais ausei- nanderzuhalten. Mit einer schö- nen Karte alter Jahrgänge. Les Maisons Neuves 38, Yvorne, So-Mo geschlossen. aubergedelacouronne.ch



À LA DEMI-LUNE, CHARDONNE

Im Herzen des Dorfes Chardonne, mit grossartigem Blick auf See, Alpen und Rebberge, setzt das Restaurant von Philippe Verdan – gleichzeitig Weinbar und Brotdepot – voll und ganz auf die Winzer der Appellation. Zur inspirier- ten, lokalen und saisonalen Küche wer- den die passenden Weine empfohlen. Rue du Village 7, Chardonne, Sonntagabend und Mo geschlossen. alademilune.ch

AUBERGE DU VIGNERON, ÉPESSES

Die Weinkarte ist kurz, umfasst aber drei Appellationen: Lavaux, Dézaley Grand Cru und Calamin Grand Cru. Klein, aber fein! Route de la Corniche 16, Epesses, Täglich geöffnet. aubergeduvigneron.ch

AUBERGE COMMUNALE DE FÉCHY

Hier gibt es keine Eifersüchteleien. Die Patrons bemühen sich, auf ihrer Kar- te sämtliche Winzer dieser La-Côte-Perle aufzuführen, ohne Ausnahme. Place du Saughey 3, Féchy, So-Mo geschlossen. aubergefechy.ch

HÔTEL DES HORLOGERS, LE BRASSUS

In der Brasserie Le Gogant oder in der Table des Horlogers (14 Punkte im Gault & Millau) profitieren die Gäste von einer schönen Auswahl an Waadtländer Weinen. Route de France 8, Le Brassus, die Brasserie, ist täglich geöffnet. hoteldeshorlogers.com

LE MIROIR D'ARGENTINE, SOLALEX

Weinselektion in einem Umkreis von 80 km, mit organoleptischem Profil für jeden Wein. Route de Solalex 149, Gryon, Mo-Di geschlossen. miroir-solalex.ch

AUBERGE DE SAINT-LÉGIER

Umfassende Karte mit Weinen aus der ganzen Schweiz, aber mehrheitlich aus der Waadt. Rue des Deux-Villages 78, So-Mo geschlossen. auberge-st-legier.ch

DÉCI COMPTOIR GOURMAND, LAUSANNE

Hier verkostet man Weine, die man fast nirgendwo sonst findet, begleitet von einer köstlichen «bistronomischen» Küche. Avenue d'Ouchy 8, Lausanne, So-Mo geschlossen. decicomptoirgourmand.ch



LE PETIT CORBEAU, CHAVORNAY

Hier ist der Terroirwein König! Die Weinkarte wird «trichterförmig» präsentiert: zuerst der Nord Vaudois, mit rund 15 Winzern, «die in den letzten Jahren unserem Landstrich wieder eine Identität gegeben haben», wie die Patrons stolz betonen. Dann folgen die Weine aus der Romandie und zum Schluss die aus der Deutschschweiz und dem Tessin. Rue du Collège 3, Chavornay, So-Mo geschlossen. lepetitcorbeau.ch

EIN RESTAURANT MIT PRÄZISER AUSWAHL

Es gibt Gastronomen, die ein besonderes Flair für den Wein haben, das spürt man. Zwar schenken sie nicht nur Waadtländer Wein aus, aber sie machen sich die Mühe, die lokalen Crus auf ihrer Karte oder direkt am Tisch vorzustellen, und versprechen so eine fundierte Verkostung.



BRASSERIE DU GRAND-CHÊNE, LAUSANNE

Die Brasserie des Lausanne Palace gilt als Pionierin in der Promotion der Waadtländer Königssorte. Seit Oktober bietet sie dauerhaft 30 Schweizer Chasselas im Offenausgang an. Der Franzose Pierre-Marie Faure, Chefsommelier der Sandoz-Hotels, gesteht, dass er sich von den Schönheiten der Rebsorte hat verführen lassen. Die Waadtländer Crus dominieren, vor allem bei den alten Jahrgängen: ein Dézaley 1985, ein Calamin 2001 – solche Kostbarkeiten findet man nicht jeden Tag auf der Karte. lausanne-palace.ch

LE CHALET DU MONT-PÈLERIN, CHARDONNE

Die Weinselektion ist riesig, der Gastgeber ebenfalls! Jérôme Aké Bèda, bester Sommelier der Schweiz 2015 im Gault&Millau, kennt seine Karte wie seine Westentasche und nimmt kein Blatt vor den Mund. Route de Baumaroché 29, Chardonne, Mo-Di geschlossen. lechaletdumontpelerin.ch

Ensemble, renforçons votre présence de marque



Découvrez nos imprimés
dédiés au secteur viticole



pcl.ch

BENJAMIN GEHRIG

INTERVIEW MIT DEM DIREKTOR DES OFFICE DES VINS VAUDOIS (OVV)

Was tut der Kanton konkret dafür, dass das Publikum immer mehr Waadtländer Weine in Bars und Restaurants finden kann? 2023 haben GastroVaud, das OVV und die Hochschule Changins auf Anregung von Pascal Hottinger, Direktor der DGAV (Direction Générale de l'Agriculture, Viticulture et Affaires vétérinaires) einen Ausbildungsgang fürs Servicepersonal lanciert. Er hat grossen Erfolg, mehrere hundert Personen haben die Gratkurse zum Waadtländer Wein, seiner Verkostung und seinem Verkauf besucht. Der letzte Teil ist sehr wichtig und innovativ. Wir wollen den Berufsleuten aufzeigen, dass sie mit Waadtländer Weinen Marge generieren können.

Das Maison des Vins de La Côte wurde 2024 eröffnet, das Lavaux Vinorama gibt es seit 15 Jahren. Wann kommt das Maison des Vins Vaudois?

In nächster Zeit ist nichts derartiges geplant. Das Lavaux Vinorama wie das Maison des Vins de La Côte sind perfekte Botschafter. Ebenso wie zahlreiche thematische Touren. Die jüngste, die Route des Grands Crus de Lavaux, ermöglicht es gar, via Smartphone die Weine, die auf den Tafeln vorgestellt werden, direkt zu bestellen. Eine schöne Innovation, die andere vielleicht inspiriert.

Immer mehr Winzer richten perfekt ausgerüstete Empfangsräume ein. Ist das ein Weg mit Zukunft?

Diese Orte boomen und haben Zukunft, aber das System hat auch seine Grenzen. In erster Linie gesetzliche, sprich die Genehmigung, die es braucht, um einen Ausschank betreiben zu dürfen. Zudem haben nicht alle Winzer die Möglichkeit, solche Projekte zu lancieren. Im Rahmen der Vereinigung Vaud CEnotourisme unterstützen wir zusammen mit Prométerre, Vaud Promotion und GastroVaud solche Initiativen und versuchen das Angebot zu strukturieren.



L'ATELIER ŒNO'LUDIQUE, RIEUX

Constance Helbecque hat während ihrer ganzen langen Karriere als Önologin daran gearbeitet, den Wein zu demokratisieren. In Rieux bietet sie zusammen mit dem Winzer Jean Duboux Degustationsworkshops an, im Keller, auf der wundervollen Terrasse im Lavaux oder mitten im Rebberg. atelier-oenoludique.ch



WORKSHOPS ZUM LERNEN



VINOHELP, MORGES

Blinddegustationen, Jean-Louis, Kombination von Wein und Speisen – Floriane Besse macht alles auf Mass. www.vinohelp.ch



LE CELLIER, ÉCHALLENS

Le Cellier, das sind 170 Referenzen, zu 100% aus der Schweiz; alle zwei Wochen gibt es glasweise neue Weine zu entdecken. Jeden Samstag präsentiert eine andere Kellerei ihre Weine. Ob im Saal oder auf der Terrasse, der Ort ist bei Durchreisenden wie Einheimischen beliebt. Angezogen werden sie nicht nur von den Weinen, sondern auch vom Tatar in all seinen Deklinationen.

Chemin de l'Usine 16, Echallens,
So-Mo geschlossen. cellier-echallens.ch

ENGAGIERTE ÖNOTHEKEN

Von Sommeliers oder anderen Passionierten geführt, setzen Weinbars auf Nähe und Terroirprodukte.



LE VINS/20, BEX

Die Weinbar von Marie Robert und Célia Giotto schenkt zu 70% Waadtländer Wein aus, mehrheitlich aus dem Chablais.

Rue Centrale 6, Bex,
So-Mo geschlossen.
vins-sur-20.ch



STREET CELLAR, LAUSANNE

Der Slogan? «Vins en fûts du coin et de nos copains!» (Weine aus dem Holz und von unseren Kollegen). Das macht die Unverwechselbarkeit dieses Ortes aus: Der Wein wird direkt aus dem Fass gezogen wie im Keller. Wenn auch der Zapfhahn den Guillon ersetzt hat...
Rue du Port-Franc 2A, Lausanne, So-Mo geschlossen. streetcellar.ch

LINPASSE, MORGES

Die Sommelière Vanessa Candolfi setzt sich für Schweizer Weine von kleinen Gütern ein, viele davon – selbstverständlich – aus der Waadtländer Côte.

Rue des Fossés 55, Morges,
So geschlossen.
linpasse.ch

D'Y-VINS, YVERDON-LES-BAINS

Was für eine Freude, diese Karte mit klarem Übergewicht an Waadtländer Weinen und Crus, die Zeit hatten, in der Flasche zu reifen!

Rue du Milieu 10, Yverdon-les-Bains,
So-Mo geschlossen. dyvins.ch

LA CAVE À JULES, NYON

In der Cave à Jules werden Sie von Laurent empfangen und zu allen Weinen beraten, die gekauft und auch verschickt werden können.

Promenade du Jura 3, Nyon, So-Mo geschlossen. lacaveajules.ch

CAVE JEAN-DANIEL COEYTAUX, YENS

Das «Tavolata-Fondue» in den Rebbergen hat dieses Jahr beim Best of Wine Tourism einen Preis gewonnen (Restauration und Hotellerie). Die Kellerei in Yens bietet etliche önotouristische Aktivitäten an, etwa Besuche des Weinguts, einen Austern-Keller oder Degustationen von Wein und Käse. coeytaux-vins.ch/de

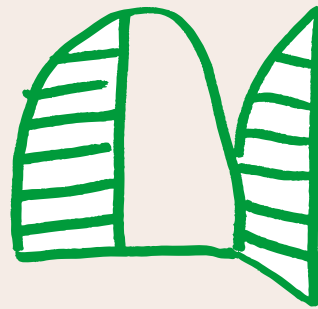


CAVE DES VITICULTEURS DE BONVILLARS

Die ultradynamische Equipe der Kellerei bietet kommentierte Degustationen, Kellerbesichtigungen und private Anlässe. Chemin de la Cave 1, Bonvillars, Samstagnachmittag und So geschlossen. cavedebonvillars.ch

MAISON DES VINS DE LA CÔTE, MONT-SUR-ROLLE

Das neue Haus der Weine von der Côte, mit aussergewöhnlichem Angebot, phantastischer Aussicht und der Sommelière Nathalie Ravet für die Erklärungen. Route du Cœur-de-La-Côte 1, Mont-sur-Rolle, So-Di geschlossen. maisonsdesvins.ch



INSPIRIERTE WINZER

Immer mehr Waadtländer Weingüter eröffnen ihre eigene Önothek oder tun sich zusammen, um ein gemeinsames Lokal zu betreiben.

LES 11 TERRES, ÉPESSES

Die winzige Bar in einem ehemaligen Feuerwehrlokal bietet 50 Weine von elf Lavaux-Winzern an. Ruelle du Petit-Crêt 2, Epesses, Di-Do geschlossen. 11terres.ch

LAVAU VINORAMA, RIVAZ

Im Vinorama, von Lavaux-Winzern gegründet, kann man die gesamte Appellation verkosten. Erreichbar via einen hübschen Weg durch die Rebberge. Rue du Lac 2, Puidoux, täglich geöffnet. lavaux-vinorama.ch

OENOSNACK, ÉPESSES

Die Familie Gaillard öffnet ihre Terrasse mit Blick auf den See täglich. Die hauseigenen Weine werden von Terroirprodukten begleitet. gaillard-vins.ch



LA BADOUXTHÈQUE, YVORNE

Die Resto-Bar-Boutique von Badoux bietet mehr als zwanzig Weine im Glas an. badouxtheque.ch



Weit weg von den sonnigen Hängen des Oberwallis, wo der berühmte Munder Safran AOP wächst, haben sich einige passionierte Waadtländer Produzenten der Kultivierung dieses Gewürzes verschrieben, das als Königin der raffiniertesten Speisen gefeiert wird. Begegnungen auf den Safranfeldern in der Region Jorat und in Bavois.

« Rotes Gold »

aus der Waadt und seine Geheimnisse

Sein honigähnliches Aroma überwältigt die Papillen. Seine orange-rote Farbe erinnert an die schönsten Sonnenuntergänge. Auch seine beruhigenden, verdauungsfördernden Tugenden werden hochgelobt. Das rare «rote Gold» ist in den Küchen der Welt eine Kostbarkeit, die man gerne mit Reis, Fischen, weissem Fleisch, aber auch mit Desserts und Aufgüssen kombiniert. Nicht zu vergessen die berühmte Cuchaule AOP, der Stolz der Freiburger. Ein Schatz, den man vorzugsweise sparsam einsetzt. Der Preis eines einzigen Gramms Safran kostet ein kleines Vermögen: 15 bis 50 Franken, je nachdem, ob man iranischen oder Waadtländer Safran wählt. Der Grund? Um ein Kilogramm Safran zu ernten, braucht es nicht weniger als 150'000 Blüten des *Crocus sativus*!

TEXT
Manuella Magnin

FOTOS
Louis Dasselborne

LE GUILLOU
WINTER 2025-2026

Die kleinen lila Blumen, die auf dem Höhepunkt der Blüte im Herbst Tag für Tag einzeln gepflückt werden, erzählen eine mehr als dreitausendjährige Geschichte, die von Griechenland und Persien über die Gestade am Mittelmeer bis nach Helvetien reicht. Der Safran aus Mund, der nachweislich seit dem 14. Jahrhundert angebaut wird, besitzt seit 2004 eine eigene AOP. Seither haben Passionierte angefangen, überall in der Schweiz Safranzwiebeln zu setzen.

In Bavois bezeichnen sich Alain und Valérie Salzmann von der Domaine de Champ-Villars als «Geschmacks-Schöpfer». Ein Attribut, das sie mit Jean-Daniel Cavin von der Domaine de Salagnon in Vulliens im Herzen des Jorat sowie mit Mireille Somsaath in Forel im Lavaux teilen.

Der Pionier des Jorat

Im Herbst, wenn der Morgennebel über den Hügeln des Jorats hängt, wiederholt sich ein diskretes Spektakel auf den Feldern des Hofes der Cavins in Vulliens, deren Produktion mit den Labeln Bio Suisse und Demeter ausgezeichnet ist. Geschützt von grossen Holzrahmen, durchbrechen die zarten, geheimnisvoll lilafarbenen Blumen die noch kalte Erde. Die Blüte dauert nur einen Monat, bloss wenige Stunden am Morgen – und in dieser kurzen Zeit spielt sich alles ab. Bevor die Sonne die Blüten erwärmt und ihren Duft verblassen lässt, müssen sie gepflückt werden, solange sie noch geschlossen sind.

Der Safran-Anbau verlief nicht immer reibungslos. «Ein Rentnerpaar aus dem Dorf hat mich dazu überredet, meine ersten Zwiebeln in Frankreich zu kau-

Jean-Daniel Cavin musste Strategien entwickeln, um die Wühlmäuse zu bekämpfen, die seine Kulturen ruiniert haben.



Ein Bataillon von Laufenten macht den Nacktschnecken den Garaus. Unterstützt werden die Enten von Gänsen, die das Gras rund um die Krokusse abfressen.





fen, bei einem Bio-Safranbauern im Jahr 2010», erzählt Jean-Daniel Cavin. «Ein wahres Fest für die Wühlmäuse!» Der Bauer musste schnell ein Gegenmittel finden und begann Holzrahmen mit sehr feinem Gitterboden zu zimmern, um die kostbaren Zwiebeln vor dem Appetit der Nager zu schützen. Jeder Rahmen ist einen Meter breit und wird aus den Bäumen des Gutes gebaut. Über all die Jahre und dank grosser Hartnäckigkeit entstanden so rund fünfzig dieser «Pflanzkästen», die nun den Safran des Jorat beherbergen.

Hier werden Schädlinge auch mit Hilfe der Bauernhoftiere bekämpft. Die Nacktschnecken, welche die Blüten zum Fressen gern haben, werden mit einer Armada von indischen Laufenten in Schach gehalten. Zwanzig Gänse, die meisten zur ProSpecieRara-Rasse Diepholz gehörend, halten das Gras rund um die Krokusse kurz, ohne die Blütenstempel auch nur zu berühren. Zur Ergänzung ihrer Ernährung erhalten sie ansehnliche Rationen von Biogetreide vom Hof.

Nach dem Pflücken folgt das Entnehmen der Safranfäden. Ein Nachbarstrio öffnet sorgfältig die Blüten, um die kostbaren roten Fäden zu gewinnen. Diese werden darauf im Ofen bei niedrigen Temperaturen,

Jeder Narbenfaden dieses delikaten Gewürzes birgt eine ganze Palette betörender Aromen.

zwischen 35 und 50° C, getrocknet, um die drei Schlüsselkomponenten des Safrans zu bewahren: Safranel (Aroma), Crocin (Farbe) und Picrocrocin (Geschmack). Der Safran ruht danach mindestens einen Monat lang in einem hermetisch verschlossenen Behälter, um seine ganze aromatische Wucht zu entwickeln. Er wird zu einem Preis verkauft, der die minutiöse Arbeit widerspiegelt: zu 50 Franken pro Gramm.

Honig und Saft

Safran vom Jorat dient nicht nur als reines Gewürz. Jean-Daniel parfümiert mit ihm einen Frühlingshonig, setzt ihn einem sanft pasteurisierten Apfelsaft zu oder lässt ihn in Birkensaft ziehen, der jeweils im März auf dem Hof verkauft wird. Seine Produktion schwankt zwischen 150 und 300 Gramm in guten Jahren. «Anfangs wollte ich nur für mich und meine Kollegen Safran kultivieren. Nach und nach ist es mir gelungen, mehr zu produzieren, sodass ich Restaurants zu kon-



VIGNERONS
ENCAVEURS
VAUDOIS

Pour vous



“ Partageons notre
savoir-faire. ”

Votre région. Vaud vins.

vignerons-vaudois.ch



In Bavois kultivieren die Salzmanns ihren Safran in Hochbeeten, um ihn vor Schädlingen zu schützen.



taktieren begann», erzählt Jean-Daniel, der mittlerweile auch Szechuanpfeffer anbaut. Heute kaufen ihm mehrere Restaurateure sein «rotes Gold» ab, das man vor allem in den Kreationen der Maison Décotterd in Gliion und in der Auberge de l'Abbaye de Montheron findet. Jean-Daniel hat auch Freiburger Bäcker kontaktiert, damit sie seinen Safran in ihrem Safranbrot (cuchaule) verwenden, doch fand sein Gewürz keine Gnade vor ihren Augen. Sie hielten es für zu teuer.

Feinschmecker können den Safran direkt auf dem Bauernhof kaufen oder auf lokalen Märkten, etwa in Oron-la-Ville, sowie in zahlreichen Lebensmittelgeschäften.

Der Safran aus Bavois

In Bavois kultiviert die Familie Salzmann seit 2017 den *Crocus sativus*. Auf die Idee kam sie durch eine Fernsehreportage. «Wir haben unsere ersten Zwiebeln bei Jean-Daniel Cavin in Vulliens gekauft. Wir wollten mit Safran nicht reich werden, aber diversifizieren, wie wir es schon mit Trüffel gemacht haben, den wir auf einer Parzelle von 2,5 Hektar kultivieren. Wir probieren gern Neues aus», meint Valérie Salzmann. Acht Jahre später hat der Safran aus Bavois gerade das Label *Vaud certifié d'ici* erhalten, als Anerkennung für die hundertprozentig lokale Produktion.

Hier wie anderswo folgt die Kultivierung des Safrans einem anspruchsvollen Zyklus. Die im Sommer gesetzten Zwiebeln machen eine Ruhephase durch,



WYSCHIFF.CH
BE DIFFERENT. BE SWISS.

Wyschiff on tour

Reise in die Erlebniswelt der Schweizer Weine

Voyage découverte dans le monde savoureux des vins suisses



Schweiz. Natürlich.

Frühjahrsanlässe | Manifestations de printemps 2026 :

Rapperswil-Jona 05. – 06.02.2026

Zürich | Zurich 12. – 13.02.2026

Luzern | Lucerne 12. – 15.03.2026

Basel | Bâle 19. – 22.03.2026

Thun | Thoune 26. – 29.03.2026



Verein Wyschiff Schweizer Winzer | Association Wyschiff Vignerons Suisses

Weitere Informationen & Tickets unter | Plus d'informations et billets sur : wyschiff.ch

Folgen Sie uns auf Instagram | Suivez-nous sur Instagram : [wyschiff_official](https://www.instagram.com/wyschiff_official)

Wein massvoll | genießen



SWISS WINE

bevor sie ab Ende September zu blühen beginnen. Die Ernte konzentriert sich auf einen Monat und verlangt grösste Sorgfalt: Die Blüten werden trocken gepflückt, oft am späten Vormittag. Man entnimmt ihnen sorgfältig die drei Blütennarben und trennt sie von den bitteren weissen Teilen, bevor sie an der Luft getrocknet werden. Die Blätter wachsen den ganzen Winter über, bevor sie im Juni vertrocknen. Erst dann dürfen die Zwiebeln entnommen und später wieder gesetzt werden, um den Fortbestand der Kultur zu garantieren.

Die Produktion bleibt bescheiden und unsicher. In guten Jahren werden 60 Gramm geerntet, viel weniger als in grösseren Betrieben. Es gibt viele Risiken: Nagetiere, klimatische Unwägbarkeiten, ungleiche Entwicklung der Zwiebeln. Um die Verluste zu begrenzen, kultivieren die Salzmänner einen Teil in Hochbeeten, was die Schäden durch die Schermäuse reduziert.

Kommerzialisiert wird der Safran in kleinen Gläschen von 0,3g, verkauft für ca. 18 Franken. Valérie Salzmann produziert auch mit Safran aromatisierte Meringues, Köstlichkeiten, die man in den Gestellen von La Petite Épicerie findet – einem Netz von automatisierten Lebensmittelgeschäften, von der Deutschschweiz bis ins Wallis – sowie in den Läden von La Ferme vaudoise in Lausanne und Yverdon-les-Bains. Auch einige bekannte Restaurants in der Region, in Chavornay und Valeyres-sous-Rances, verwenden das lokale Gewürz in ihren Küchen.

Die Anerkennung durch *Vaud certifié d'ici* könnte der Familie Salzmann neue Absatzkanäle beschermen. Doch jenseits von Mengen und Zahlen ist es vor allem die Passion für ein rares Produkt, welche ihr Engagement beflügelt, in einer Gegend, in der man den *Crocus sativus* selten blühen sieht.

Nach und nach hat sich der Safran in der gesamten Schweiz ausgebreitet. Oft sind es winzig kleine Produktionen – das Werk von echten Passionierten!



Der weisse Teil der Narbenfäden ist bitter und wird deshalb sorgfältig weggeschnitten.

WIE VERWENDEN?

Safran, kraftvoll in Geruch und Geschmack, muss sehr sorgfältig dosiert werden. Für einen Aufguss (Mayonnaise, Creme, Bouillon) empfiehlt es sich, die Stempel am

Vortag in einem Mörser zu zerkleinern, sodass sich die Aromen optimal entfalten können.

Auf keinen Fall sollte man einem Risotto trockenen Safran beifügen. Den Safran am Vorabend in Bouillon oder Weisswein einlegen. Dann diesen Aufguss nach zwei Dritteln der Kochzeit dem Reis begeben.

Für die Herstellung von Meringues wird der Safran mit dem Eiweiss vermischt, bevor es zu Eischnee geschlagen wird; vor dem Backen ein paar Stunden ruhen lassen.



DEN SAFRAN RICHTIG DOSIEREN

- **Aufguss**
0,1 g pro Liter Wasser
- **Sauce**
0,1 g pro Liter Rahm
- **Risotto**
0,1 g pro 250 g Reis
- **Dessert**
0,1 g pro Liter Milch
- **Brot**
0,1 g pro 600 g Mehl



LES FRÈRES DUTRUY
ARTISANS VIGNERONS

*A la vigne comme à la cave,
au plus proche de la nature
afin d'exalter le terroir.*



Commande on-line:
expédition dans toute la Suisse
www.lesfreresdutruy.ch

CH-1297 Founex, Grand-rue 18
t +41 22 776 54 02 // dutruy@lesfreresdutruy.ch



mémorial
des vins suisses



*Le fromage affiné
à la raisinée*



Champion suisse 2024-2025

Le Brigand du Jorat, fromage né dans les caves de la laiterie de Saint-Cierges (VD), séduit par son affinage unique à la raisinée. En 2024, il est couronné meilleur fromage suisse dans la catégorie des fromages à pâte mi-dure lors des Swiss Cheese Awards.

lebrigand.ch

HAST
DU
GESAGT

Safran?



KURZMELDUNGEN
AUS DEM CARNOTZET

Da der Crocus sativus im Mittelpunkt eines bestens dokumentierten Artikels in dieser Revue steht, ist es überflüssig, nachzulegen – erst recht angesichts des astronomischen Preises des berühmten Gewürzes. Na denn, machen wir ein Päuschen und ein kleines Quiz...

Sind die folgenden Aussagen richtig oder falsch?

- 1) Safran und Luftfahrt sind sehr oft miteinander verbunden.
- 2) Safran und Binnen- oder Hochseeschiffahrt sind nicht voneinander zu trennen.
- 3) Safran und Martigny gehören künstlerisch zusammen.
- 4) Die Farbe Safran symbolisiert im Buddhismus und Hinduismus Reinheit, Demut, Verzicht und Erleuchtung.

... TADADAM DADAM...

Sie haben viermal «stimmt» geantwortet? Bravo, Sie beherrschen Wikipedia perfekt und dürfen nun ein Diplom auf Ihren Namen ausdrucken, das Ihnen Chat GPT sicherlich gern zusammenstiefelt.

Die anderen trinken, um nicht in Depressionen abzugleiten, ein Glas Waadtländer Wein, das einzige Mittel, um Verzweifelte wieder Lebensfreude einzuhauchen.

Gut, schauen wir uns das der Reihe nach an:

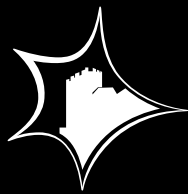
- 1) Safran heisst der weltweit zweitgrösste Zulieferer der Luftfahrt. Der französische Konzern liefert den Flugzeugkonstrukteuren Fahrwerke, Räder und Bremsen sowie eine ganze Reihe anderer nützlicher Teile.
- 2) Das Ruderblatt (franz. «safran») eines Schiffs ist der bewegliche Teil des Ruders, welcher das Wasser umleitet und so die Richtung des Schiffs verändert. Indem man das Steuerruder nach links (backbord) bewegt, lenkt das Ruderblatt das Wasser nach rechts (steuerbord), was das Schiff nach links (nach wie vor backbord) drehen lässt.
Wenn Ihnen das Seemännische abgeht und Sie folglich unweigerlich unter Seekrankheit leiden, dürfen Sie nach dem Lesen der obigen Erklärungen zu Metopimazin, Dimenhydrinat oder Scopolamin-Pflaster greifen.
Wir empfehlen Ihnen allerdings eher, das Schiff schnellstens zu verlassen und ohne Verzug die nächstgelegene *Pinte vaudoise* anzusteuern, das Café du Port, dessen Weinkarte exzellente flüssige Medikamente auflistet.
- 3) Sam Szafran (ja, mit Z, wie bei Zorclub in «Spirou und Fantasio», es wird aber nicht ausgesprochen), Pseudonym von Samuel Berger, war ein französischer Kunstmaler und Freund von Léonard Gianadda. Zwei monumentale Keramiken von Sam Szafran zieren den gleichnamigen Pavillon im Park der Stiftung Gianadda in Martigny.
- 4) Foudre Bénie («gesegneter Blitz»), blinder, aber visionärer Mönch aus dem Kloster Khor-Biyong in «Tim und Struppi im Tibet», ist in Safrangelb gewandet, was Spiritualität symbolisiert, und verfügt über all diese Tugenden – plus über meisterhafte Fähigkeiten im vertikalen Abheben vom Boden.
Bevor wir uns verabschieden, noch eine Anmerkung zum Dungchen, der rituellen tibetischen Riesentrompete, an der sich Kapitän Haddock versucht...

POOAAAAAAAAAAAAAAAAA....

TEXT
Pascal Besnard

ILLUSTRATION
Mathieu Moret

LE GUILLON
WINTER 2025-2026



Grands Crus et Tradition
Les Frères Dubois

La passion du vin depuis 1927



Diablement bon !

WWW.LFD.CH

Ch. de Versailles 1 • 1096 Cully • 021 799 22 22

Schnappen Sie sich alle!

Den Waadtländer Winzerinnen und Winzern war das Vergnügen, ihre Weine mit verdienten Medaillen ausgezeichnet zu sehen, alles andere als gleichgültig. Wahrer Balsam für die Seele! Seit der Fussballweltmeisterschaft 2010 wissen wir, dass Kraken ein untrügliches Gespür für Gewinner haben. Unser Kopffüßer präsentiert Ihnen die Crus, die sich im Lauf des Jahres besondere Meriten geholt haben. Jetzt oder nie ist der richtige Moment, sie sich zu schnappen (oder zu «shoppen», wenn Sie lieber mögen), um Ihre Kollektion zu vervollständigen oder Ihre Lieben über die kommenden Feiertage zu verwöhnen.



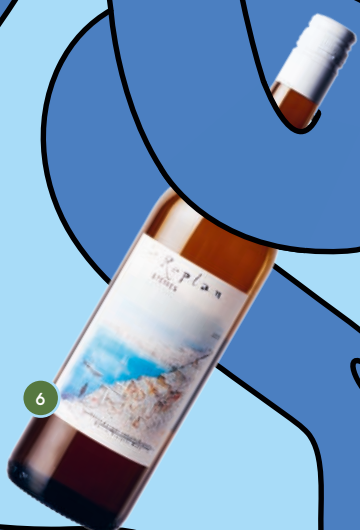
TEXT
Anick Goumaz

ILLUSTRATION
Mathieu Moret

LE GUILLON
WINTER 2025-2026



WOW





Medaillen für Weissweine

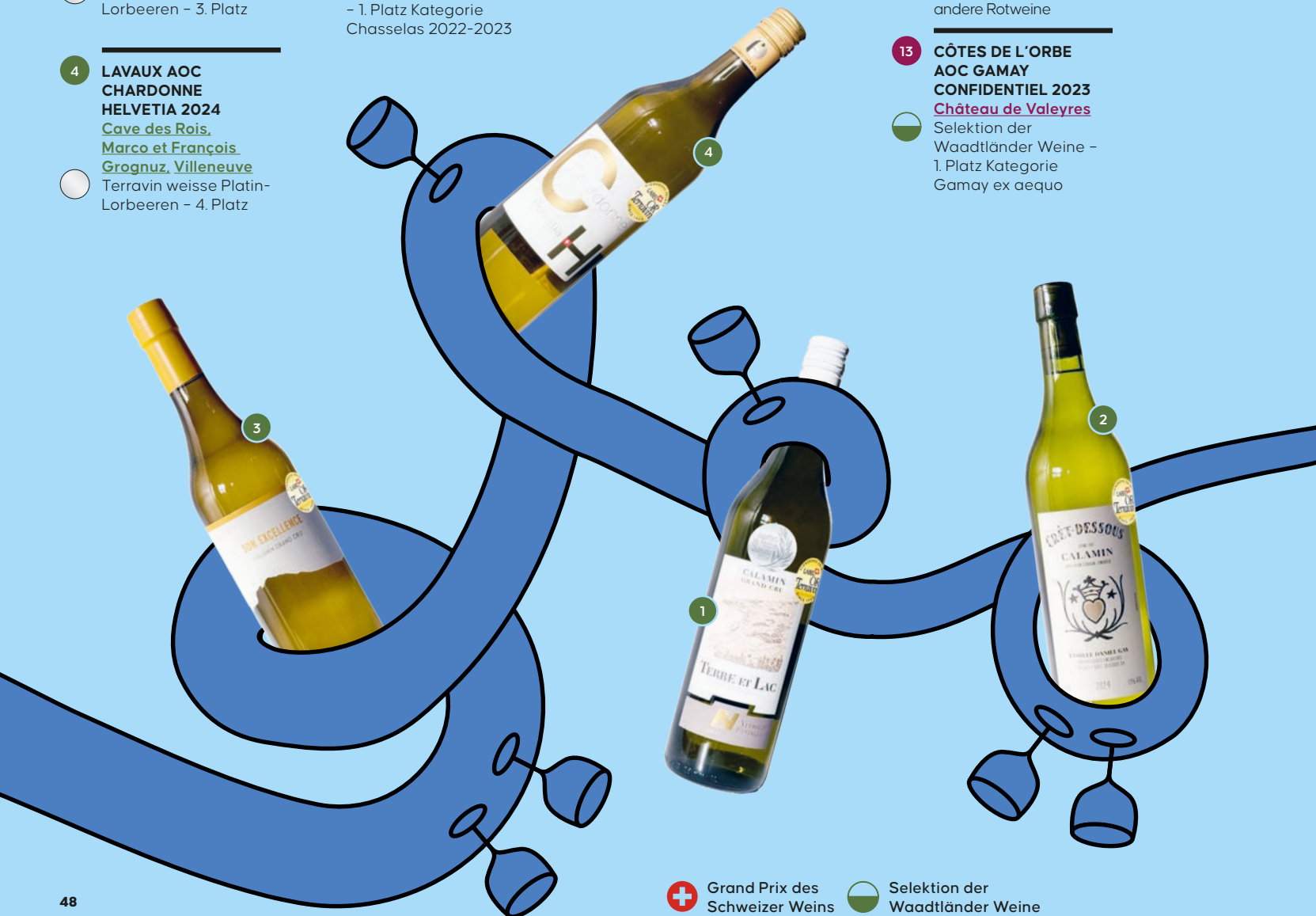
- 1 **CALAMIN GRAND CRU AOC TERRE ET LAC 2024**
Domaine Neyroud-Fonjallaz, Chardonne
Terravin weisse Platin-Lorbeeren - 1. Platz
- 2 **CALAMIN GRAND CRU AOC CRÊT-DESSOUS 2024**
Famille Daniel Gay, Epesses
Terravin weisse Platin-Lorbeeren - 2. Platz
- 3 **CALAMIN GRAND CRU AOC SON EXCELLENCE 2024**
Union Vinicole de Cully
Terravin weisse Platin-Lorbeeren - 3. Platz
- 4 **LAVAUX AOC CHARDONNE HELVETIA 2024**
Cave des Rois, Marco et François Grognoz, Villeneuve
Terravin weisse Platin-Lorbeeren - 4. Platz

- 5 **CHABLAIS AOC LES TERREAUX 2024**
Cave des Rois, Marco et François Grognoz, Villeneuve
Mondial du Chasselas - 1. Platz Hauptkategorie
- 6 **LAVAUX AOC LE REPLAN 2024**
Union Vinicole de Cully
Selektion der Waadtländer Weine - 1. Platz Kategorie Chasselas 2024
- 7 **DÉZALEY-MARSENS GRAND CRU AOC DE LA TOUR 2023**
Les Frères Dubois, Cully
Selektion der Waadtländer Weine - 1. Platz Kategorie Chasselas 2022-2023

- 8 **LA CÔTE AOC CHASSELAS 2023**
Domaine de la Viborne, Mont-sur-Rolle
Selektion der Waadtländer Weine - Trophée Bio
- 9 **BONVILLARS AOC CHARDONNAY GOURMAND 2023**
La Cave des Viticulteurs de Bonvillars
Selektion der Waadtländer Weine - Trophée Master und 1. Platz andere weisse Rebsorten

Medaillen für Rotweine

- 10 **CHABLAIS AOC COMBAZ-VY 2023**
Domaine des Afforêts, Aigle
Grand Prix des Schweizer Weins - 1. Platz Kategorie Gamay
- 11 **LAVAUX AOC TOUR BERTHOLOD 2022**
Cave L'Abbatiale, Payerne
Grand Prix des Schweizer Weins - 1. Platz Kategorie Pinot
- 12 **LE BARON DES AFFORÊTS CABERNET FRANC 2023**
Domaine des Afforêts, Aigle
Grand Prix des Schweizer Weins - 1. Platz Kategorie andere Rotweine
- 13 **CÔTES DE L'ORBE AOC GAMAY CONFIDENTIEL 2023**
Château de Valeyres
Selektion der Waadtländer Weine - 1. Platz Kategorie Gamay ex aequo



Andere Spezialitäten

- 14** **LAVAUX AOC PLANT ROBERT 2023**
Laurent Berthet, Cully
Selektion der Waadtländer Weine – 1. Platz Kategorie Gamay ex aequo
- 15** **LA CÔTE AOC PINOT NOIR 2023**
Cave des Rossillonnes, Vinzel
Selektion der Waadtländer Weine – 1. Platz Kategorie Pinot noir
- 16** **LAVAUX AOC SYRAH DE SAINT-SAPHORIN 2023**
Cave des Rois, Marco et François, Grognoz, Villeneuve
Selektion der Waadtländer Weine – 1. Platz Kategorie andere Rotweine
Terravin rote Platin-Lorbeeren – 2. Platz ex aequo
- 17** **LA CÔTE AOC TOIT NOIR 2023**
Domaine du Vieux Toit, Mont-sur-Rolle
Selektion der Waadtländer Weine – 1. Platz Kategorie rote Assemblagen
- 18** **CÔTES DE L'ORBE AOC MERLOT CONFIDENTIEL 2023**
Château de Valeyres
Terravin rote Platin-Lorbeeren – 1. Platz
- 19** **CÔTES DE L'ORBE AOC DE GALLÉRA 2023**
Château de Valeyres
Terravin rote Platin-Lorbeeren – 2. Platz ex aequo
- 20** **VAUD AOC LA LICORNE GAMARET DE NOVEMBRE 2023**
Bolle & Cie, Morges
Terravin rote Platin-Lorbeeren – 4. Platz
- 21** **CHABLAIS AOC TROIS TOURS ROSÉ 2024**
Celliers du Chablais, Aigle
Selektion der Waadtländer Weine – 1. Platz Kategorie Rosé
- 22** **BONVILLARS AOC L'ORPHELIN BRUT ROSÉ 2022**
Champagnoux
Selektion der Waadtländer Weine – 1. Platz Kategorie Schaumweine
- 23** **CHABLAIS AOC DORAL CLOS DU ROCHER 2019**
Clos du Rocher - Obrist, Yverne
Selektion der Waadtländer Weine – 1. Platz Kategorie Süssweine



○ Platin-Lorbeeren von Terravin

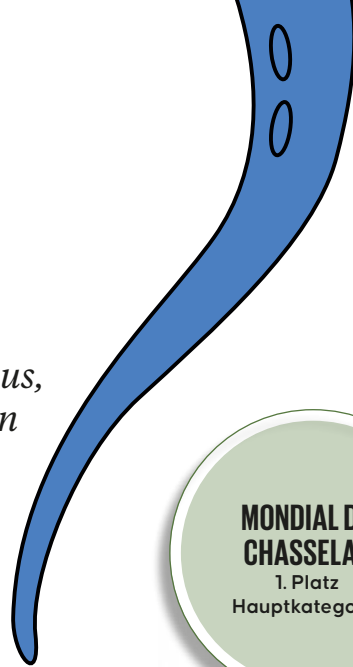
● Biowein

Champions

Medaillen bedeuten den Winzern viel. Von Experten verliehen, zeichnen sie die Arbeit aus, die sie das ganze Jahr über leisten. Abgesehen von ihrem Symbolgehalt, sind solche Auszeichnungen auch immer eine ideale Gelegenheit, um gemeinsam zu feiern!

Cave des Rois Marco und François Grognoz, Villeneuve

Der erste Platz beim Mondial du Chasselas hat François und Marco Grognoz überrascht und riesig gefreut!



CHABLAIS AOC
LES TERREAUX 2024



LAVAUX AOC
SYRAH DE SAINT-SAPHORIN 2023



DREI KRONEN FÜR DIE KÖNIGE

Seit François im Jahr 2000 in den Familienbetrieb eingetreten ist, arbeiten Vater und Sohn in der Cave des Rois zusammen. «Das geht bestens. Wir ergänzen uns in vielen Bereichen und entscheiden alles zusammen», erklärt François Grognoz. Das Duo bewirtschaftet 17 Hektar Reben, verteilt auf vier Standorte, darunter eine Parzelle im walliserischen Les Evouettes. Die emblematische Rotweinsorte bei der Familie Grognoz ist die Syrah, die Marco bereits vor vierzig Jahren angepflanzt hat. «Um diese Varietät anbauen zu dürfen, musste er ein Gesuch an den Kanton stellen. Anfangs durfte er sie nur entlang der Mauern kultivieren. Seit den 2000er-Jahren ist die Syrah autorisiert.» Auch wenn die Syrah der Cave des Rois regelmässig prämiert wird, so ist es schon eine echte Heldentat, zwei Siege gleichzeitig einzuheimen, einen bei den Platin-Lorbeeren von Terravin, den anderen bei der Selektion der Waadtländer Weine.

«Der Jahrgang 2023 war fast perfekt. Wir sind wie Küchenchefs, die gute Produkte brauchen, um gute Gerichte kochen zu können.» Zwischen den beiden «roten Trophäen» hat der Villeneuve 2024 der Cave des Rois den Titel beim Mondial du Chasselas nach Hause gebracht. Eins, zwei, drei! Bei der Preisverleihung hatte Marco Grognoz Mühe, seine Emotionen zu verbergen. Sein Sohn, der nichts von diesem Erfolg ahnte, war derweil in Prag am AC/DC-Konzert... «Villeneuve, das ist der kleine Däumling von Yvorne! Schön, dass dieser Wein die Nummer eins ist!» François, der seine Ausbildung bei den beiden Grossen aus Yvorne (Clos du Rocher und AVY) absolviert hat, weiss, wovon er spricht, wenn er die beiden Terroirs vergleicht...



Lise, Florian, Jean-Noël und Gilles Favre arbeiten «en famille» – und das mit Erfolg!

Domaine des Afforêts, Jean-Noël Favre und Familie, Aigle

AN DER SPITZE DER SCHWEIZER ROTWEINE

Georges und Noëlle Favre gründen die Domaine des Afforêts in den 1950er-Jahren. Zu Beginn besitzen sie nur 2,5 Hektar Reben und liefern ihre ganze Ernte an Badoux. Nach und nach vergrössert das Paar das Gut, indem es Parzellen in schönen, typischen Chablais-Terroirs kauft wie etwa in Combaz-Vy in Ollon oder im Clos des Caillettes in Bex. Seit ihr Sohn Jean-Noël im Familienbetrieb mitarbeitet, wird auf der Domäne vinifiziert.

Heute arbeitet er zusammen mit seiner Frau Lise und den beiden Söhnen Gilles und Florian. Sie kultivieren fast 17 Hektar; ein Teil wird auf dem Gut gekellert und abgefüllt, der Rest an Dritte verkauft.

Dieses Jahr haben die Favres vier Weine beim Grand Prix des Schweizer Weins eingereicht. Zwei von ihnen – der Gamay Combaz-Vy und der Cabernet franc – sind auf dem ersten Platz ihrer jeweiligen Kategorie gelandet: ein Exploit! «Wir reichen nur Weine ein, die unserer Meinung nach eine Chance haben», erklärt Florian Favre. «Wir unterscheiden uns ein wenig von anderen Winzern aus Aigle und dem Chablais, mit unseren 70% roten Sorten.»

Bevor Florian zu seinem Bruder und seinen Eltern stiess, hat er acht Jahre lang als Genfer Kantonsöologe gearbeitet. «Der jüngste Jahrgang des siegreichen Gamay ist bereits abgefüllt, aber noch nicht im Verkauf. Mit seiner Struktur und seiner Finesse erinnert er mich an die Weine, die ich jeweils in Genf degustiert habe.» Die Zukunft wird zeigen, ob auch er Preise gewinnen wird.



GRAND PRIX DES SCHWEIZER WEINS

1. Platz Kategorie andere Rotweine

LE BARON DES AFFORÈTS
CABERNET FRANC
2023

CHABLAIS AOC
COMBAZ-VY 2023



GRAND PRIX DES SCHWEIZER WEINS

1. Platz Kategorie Gamay

vins de
morges

Tradition & Innovation
sur des terroirs d'exception.



Cave des Viticulteurs de Bonvillars

BONVILLARS AOC
CHARDONNAY
GOURMAND 2023



In Bonvillars umgeben sich Olivier Robert und Paola Jacquemetta mit Mitarbeitenden, die sie gerne als «Erschaffer guter Laune» bezeichnen.

SELEKTION DER WAADTLÄNDER WEINE

Trophée Master
und 1. Platz andere
weisse Rebsorten



GEMEINSAME SIEGE

Mit regelmässigen Auszeichnungen und emblematischen Weinen, die man sowohl auf den Weinkarten von Restaurants wie auch auf den Tafeln von Privatkunden findet, gehört die Cave des Viticulteurs de Bonvillars (CVB) zu den sicheren Werten der Waadt. Sie hat allerdings mit hartnäckigen Vorurteilen gegenüber der Appellation Bonvillars zu kämpfen, einer noch unbekanntem Perle. Gegründet wurde die Kellerei 1943 übrigens, um die Qualität zu stärken und den Produzenten zu ermöglichen, besser von ihrer Arbeit zu leben. Anfangs zählte die CVB 18 Winzer, heute sind es rund 50, welche die Fahne der Kellerei hochhalten. «Einen Preis wie diese Trophée Master bei der Selektion der Waadtländer Weine zu erhalten, ist eine Gelegenheit, sämtliche Glieder der Kette in den Vordergrund zu rücken, vom Rebberg bis zum Keller», freut sich Olivier Robert, Direktor und Önologe. Im Land des Chasselas hat der Chardonnay Gourmand der CVB den Sieg geholt. «Unsere Kundschaft erwartet Vielseitigkeit und weiss, dass wir viele Sorten kultivieren. Dieser Wein vereinigt die Frische der Frucht mit der Rundheit und der Komplexität des Ausbaus im Eichenholz. Wir sind stolz darauf, dass er auch international ausgezeichnet wurde, an den Vinalies de Paris.» Für Olivier Robert bestätigen die Medaillen die Qualität seiner Arbeit. «Zudem geben sie der Kundschaft Sicherheit und erinnern sie daran, dass wir existieren.» Paola Jacquemetta, zuständig für Marketing und Verkauf, versteht es bestens, die gewonnenen Trophäen in einer attraktiven und dynamischen Kommunikation in Szene zu setzen.

Noémie Graff gehört zum Komitee der Vereinigung Bottle Back, einer 2023 lancierten Produktions-, Wiederverwertungs- und Flaschenwaschkette.

Noémie Graff

Das Projekt Bottle Back am Ende der Testphase

«Tatsächlich entfallen 30 bis 40% der CO₂-Bilanz einer Weinflasche auf den Glasbehälter.»

Flaschen waschen statt das Glas rezyklieren – eine neue Idee?

Nein. Ich habe die Flaschen noch bis 2016 von Hand gewaschen. Viele von uns können von dieser Periode erzählen. Nicht immer im Guten, es gibt keine Wunder, es ist viel Arbeit.

Warum ist diese verdienstvolle Praxis verloren gegangen?

Die Konsumenten kaufen immer seltener direkt beim Produzenten. Und Weinliebhaber pilgern gern von Keller zu Keller.

Auch die Etikette spielt eine Rolle: Sie lässt sich viel weniger gut ablösen, seit man Fischleim durch Selbstklebeetiketten ersetzt hat. Die grösste Herausforderung: Der Preis der neuen Glasflaschen war dermassen gesunken, dass sich der Aufwand, sie zu waschen, nicht mehr rechtfertigen liess. Erst recht nicht in unserer Abfall produzierenden Konsumgesellschaft.

Bottle Back will diese Tendenz umkehren. Ist das realistisch?

Es hat zwei, drei Monate gebraucht, aber bei den Restaurateuren liegen die Rücklaufquoten bei 70%. Das ist sehr effizient! Bei den Privatkunden ist es harziger, da bin ich etwa bei 10%. Viele Konsumenten genießen sich, mir die Flasche eines Winzerkollegen zu bringen. Aber eine Studie von Changins zeigt, dass sie dem Projekt positiv gegenüberstehen. Wir wollen ihnen das Leben erleichtern. Wir möchten eine Rücklaufquote von 50% erreichen.

Wie kann man die Rücklaufquoten steigern?

Die Post zeigt sich offen dafür, uns ein «Milchkasten»-System einzurichten, im



Moment allerdings noch zu einem prohibitiven Preis. Wir müssen eine grössere kritische Masse erreichen. Zudem arbeitet ein Ingenieurunternehmen an einem Prototyp, um diese Flaschen einzusammeln, ohne sie zu beschädigen. Die Welt der Abfallentsorgung ist extrem innovativ, motiviert und sensibel auf Umweltschutzanliegen. Das gilt auch für Wiederverkäufer und Weinhändler: Sie haben die Transportwege optimiert, jetzt wollen sie Pioniere der Flaschenrücknahme werden.

Werden Sie von den Winzern unterstützt?

Wir zählen bereits 66 Mitglieder. Es war uns wichtig, dass dieses Projekt von den Winzern ausgeht und keine grossen Einschränkungen nach sich zieht: Der Winzer kann nur einen Teil seiner Flaschen im Projekt einschreiben, den Verschluss wählen, ob er ein Pfand verlang oder nicht...

Wie ist dieses Projekt entstanden?

Während einer Diskussion bei den Cruchons, zwischen Catherine, Laura Paccot und Philippe Gex (der nicht mehr mitmacht beim Projekt), über unsere Treibhausgasemissionen. Tatsächlich entfallen 30 bis 40% der CO₂-Bilanz einer Weinflasche auf den Glasbehälter. Das ist verrückt! Aber es ist auch etwas, das wir einfach und effizient beeinflussen können: mittels Gewicht der Flasche, Grösse der Etikette, Transport und Rückgewinnung. Die genannten drei Personen haben das Projekt beim Kanton eingereicht, der es unterstützt (Anm. d. Red.: mit 190'000 Franken, verteilt auf zwei Jahre; der Betrag muss von den Trägern des Projekts verdoppelt werden). Und sie haben Kollegen aufgefordert, das Projekt zu unterstützen. Wir sind zu acht in die Testphase gestartet, mit rund 100'000 Flaschen.

Was bringt das System Bottle Back?

Man spart 50% Wasser, produziert 85% weniger Treibhausgas, braucht 79% weniger Energie und 100% weniger Sand. Der Weinbausektor mag in dieser schwierigen Periode vielleicht nicht alles auf den Kopf stellen – aber was, wenn das den Preis der Flasche senken würde? Wir sind Teil einer Bewegung: Die Schweiz

hat für Massnahmen zum Schutz des Klimas gestimmt, diese werden in diversen Verordnungen umgesetzt. Wir wurden zu den Getränkeverpackungen konsultiert. Ich hoffe auf den Moment, da die Gesellschaft erkennt, dass sie aufhören muss, Sachen wegzuschmeissen.

Sie haben mit Vetropack in Saint-Prex angefangen. Hat die Schliessung der Fabrik Ihr Projekt bedroht?

Das ist ein menschliches Drama, aber für Bottle Back hat sich dadurch nichts verändert. Es hat unser Projekt noch notwendiger gemacht. Denn trotz der Schweizer Recyclingquote von 97% wurden 64% dieses Glases ins Ausland transportiert. Die Verluste mit eingerechnet, blieben nur 25% wirklich in der Schweiz fürs Recycling. Eine Art Mythos also...! Unsere Flaschen dagegen werden in Österreich produziert und bei Vetrum in Zürich (später auch in der Romandie) gewaschen, mit optimierten Logistikabläufen. Die Flaschen werden so deutlich weniger Kilometer zurücklegen als heute.

Es wird eine Burgunderflasche sein, später kommt eine Bordelaiser Flasche dazu. Warum?

Es war rasch klar, dass das Projekt gesamtschweizerisch sein sollte, das schloss die Waadtländer 70-cl-Flasche aus. Der Markt wird dominiert von der Burgunder- und der Bordelaiser Flasche. Die erste «Bourguignonne» soll im Februar 2026 hergestellt werden. Sie wird am 8. März in der Schweiz eintreffen. Und wir werden am 14. Juni abfüllen. Ach, verflixt, das sind ja Sonntage...

Sie und zwei weitere Frauen aus dem Komitee repräsentieren das Projekt vor den Medien. Ist das wichtig?

Christian Gfeller und Gilles Cornut sind ebenfalls im Komitee! Aber es gehört gemäss UNO zu den erklärten Zielen nachhaltiger Entwicklung, dass Frauen im Vordergrund stehen. Wird das die Übung verkomplizieren? Ich weiss nicht, ob Sie mit mir die Richtige fragen. Vielleicht werden wir weniger ernst genommen, weil wir Frauen sind. Oder sehr ernst, weil es hier ums Waschen geht... (lacht)

2023

Das zweijährige Pilotprojekt von Bottle Back wird am 18. Juni von acht Waadtländer Winzerinnen und Winzern lanciert: Catherine Cruchon, Laura Paccot, Noémie Graff, Lionel Widmer, Philippe Meyer, Jean-Daniel Porta, Vincent Chollet, François de Coulon.

2024

Bottle Back wird am 23. April zu einem landesweiten Verband.

Die letzte Schweizer Glasfabrik, Vetropack, schliesst am 26. Juni, es gehen rund 180 Stellen in Saint-Prex verloren.

2025

Ende der Testphase mit 100'000 Flaschen, die provisorisch im Umlauf waren.

Die Vereinigung Bottle Back zählt (Stand September 2025) 66 Mitglieder aus neun Schweizer Weinkantonen und aus Italien.

2026

Im Februar soll die erste Burgunderflasche in Österreich produziert werden.



Das Logo erscheint heute auf den Etiketten oder den Rücketiketten der Flaschen. Ab 2026 wird es direkt auf das Glas der Flaschen graviert sein.

Wer geht wohin? Wer macht was? Waadtländer Wein, das ist vor allem ein menschliches Abenteuer. Eine kleine Tour d'horizon zu denen, die im Moment im Gespräch sind.

MERCI SYLVIE!

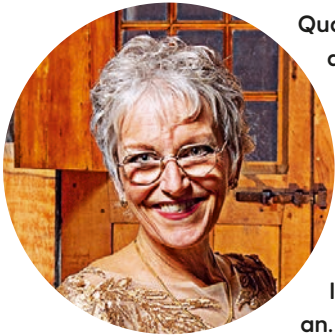
Die Tausenden von Compagnons und Dames Compagnons der Confrérie du Guillon wären nicht, was sie sind, ohne die akribisch genaue Arbeit von **Sylvie Niklaus**, seit 2003 Hauptsekretärin der Bruderschaft. Ganz zu schweigen von den Conseillères und Conseillers, die sich blind auf sie verlassen können! Als wahres Gedächtnis des Guillon kennt sie den grössten Teil der Inthronisierten (eigentlich ist es menschenunmöglich, sie alle im Kopf zu behalten, aber bei ihr würde man sich nicht wundern), die Geschichte der Confrérie seit ihrer Gründung und all die zahllosen Details, die es braucht, um die

Quatre Heures du Vigneron oder die Ressats zu organisieren.

Nach mehr als zwanzig Jahren beherzten Engagements für die Sache des Waadtländer Weins, tritt Sylvie Ende 2025 ihren wohlverdienten und zweifellos höchst aktiven Ruhestand an. Sie übergibt das Szepter an

Séverine Maire, die mit bester Laune und grosser Leidenschaft seit April 2022 für den Guillon arbeitet, sowie an die neue Mitarbeiterin Fabienne Rolle Bober. Manche Compagnons

und Dames Compagnons haben sie beim einen oder anderen Herbst-Ressat bereits kennengelernt. Die Bewohnerin von Botens wird der ehrenwerten Confrérie ihre Erfahrung in Administration, Sekretariat, Buchhaltung und Personalwesen sowie ihre Sprachkenntnisse zur Verfügung stellen. Ein grosses Dankeschön an Séverine, Fabienne und natürlich vor allem an Sylvie, welche die Geschichte des Guillon auf unauslöschliche Weise geprägt hat und zweifellos einen fröhlichen Ruhestand geniessen wird!



→ Charline Pichon gehört seit drei Jahren zum Team des Hôtel de Ville de Crisser. Eine besondere Stellung in ihrer Karriere wird das Jahr 2025 einnehmen: Die prestigereichen Führer Gault & Millau und Michelin haben sie nämlich beide zur «Sommelière des Jahres» erkoren! Ein wohlverdienter Titel für die junge Frau aus der Region Poitou-Charentes.



CHARLINE PICHON

Sedrik Nemeth



THIERRY MOLLIEUX



SYLVIANE MÉGROZ

→ Thierry Molliex hat den heissbegehrten Titel Chapeau Noir errungen, den jeweils der beste Teilnehmer am anspruchsvollen Degustationswettbewerb Jean-Louis erhält. Er ist Winzer in vierter Generation auf der Domaine de Féchy-Dessus, die berühmt ist für ihren Chasselas Les Délices de Pierrot. Der Preis für die beste weibliche Degustatorin namens Chapeau Blanc ging an Sylviane Mégroz.

→ Christophe Schmitt hat den Posten des Küchenchefs im Berceau des Sens übernommen, dem gastronomischen Restaurant der Hotelfachschule Lausanne. Er ersetzt Lucrèce Lacchio, die 2026 eine neue Herausforderung in Payerne annehmen wird. Der berufliche Werdegang von Christophe Schmitt – zwischen einem Regen von Michelin-Sternen, Erfolgen bei zahlreichen Kochwettbewerben und Erfahrungen auf mehreren Kontinenten – lässt Gourmets bewundernd staunen.



CHRISTOPHE SCHMITT

DER PRESTIGEREICHE UND BERÜHMTE GUIDE MICHELIN HAT SEINE STERNE 2025 VERTEILT. EINE SCHÖNE AUSBEUTE FÜR DIE WAADTLÄNDER KÜCHENCHEFS, DIE SICH ÜBER FÜNF AUSZEICHNUNGEN FREUEN DÜRFEN:



-  **Joeffrey Fraiche & Helena Collaud**, Pont de Brent, erhalten ihren ersten Michelin-Stern.
-  **Thomas Perez**, Chef des Trianon im Mirador du Mont Pélerin, erringt seinen ersten Michelin-Stern.
-  **David Sauvignet & Damien Lanza**, La Croix d'Or in Ballaigues, freuen sich über ihren ersten Michelin-Stern.
-  **Fabien & Jennifer Pairon**, Auberge Communale in Mont-sur-Lausanne, werden von Michelin mit einem grünen Stern ausgezeichnet.
-  **Luis Zuzarte & Nicolas Bernier**, L'Appart in Lausanne, bekommen einen grünen Michelin-Stern.



Yvorne Grandeur Nature

Vignoble durable

Yvorne Grandeur Nature est le premier terroir viticole de Suisse entièrement engagé dans une démarche de développement durable certifiée par un label


Un lien profond

LA VIGNE, LA NATURE ET L'HUMAIN UNIS DANS UN PROJET PARTAGÉ PORTÉ PAR DES ARTISANS ENGAGÉS ET PASSIONNÉS: UNE NATURE PRÉSERVÉE ET DES VINS D'ANTHOLOGIE POUR DES CONSOMMATEURS EXIGEANTS

POUR EN SAVOIR PLUS:

WWW.YVORNE-GRANDEUR-NATURE.CH



 Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Bundesamt für Landwirtschaft BLW
Office fédéral de l'agriculture OFAG
Ufficio federale della agricoltura UFAG
Unitz federal d'agricultura UFAG

 canton de
vaud

LES VINS DE MONTREUX À LONDRES !



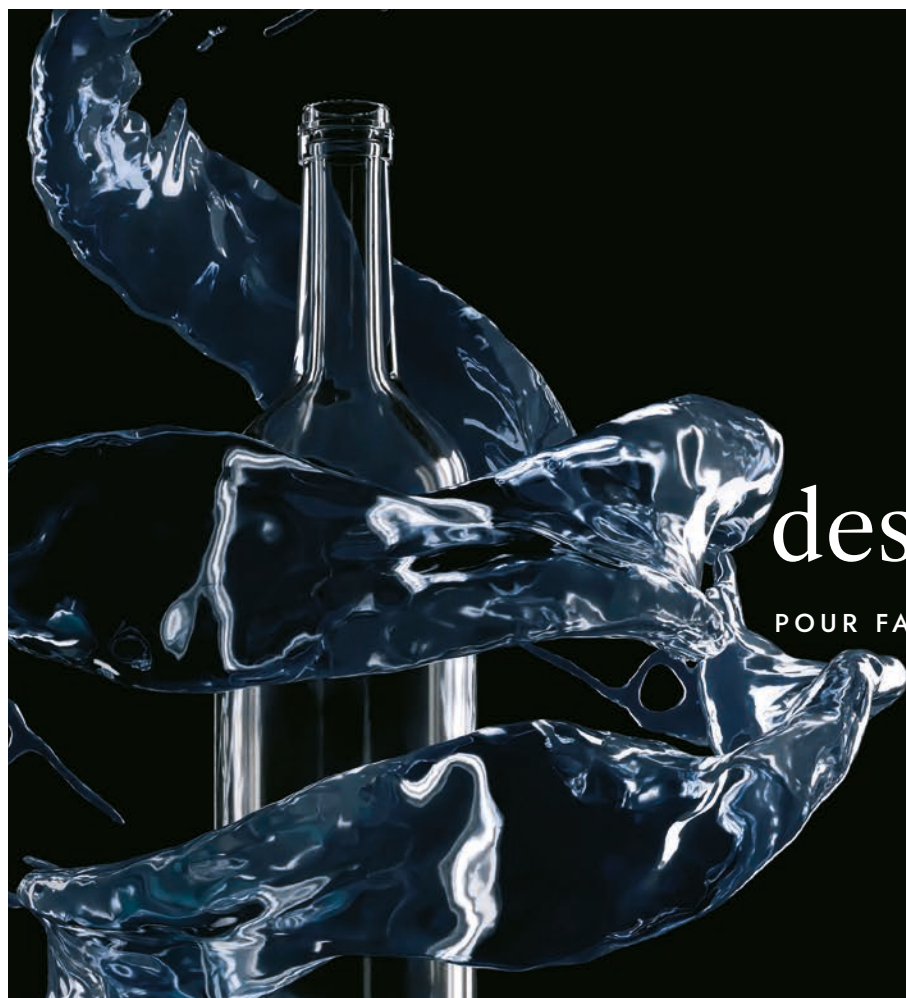
Médaille d'or pour notre **Château des Crêtes**
Assemblage 2023

Médaille d'argent pour notre **Chasselas**
Clos de Plan-Chailly 2023

au concours international, **London Tasting Awards**



Avenue de Belemont 28, CH-1820 Montreux info@lcmr.ch | +41 21 963 13 48 | www.lacavemontreuxriviera.ch



Univerre

....

Lavage des bouteilles.

POUR FAVORISER VOTRE DURABILITÉ.

WWW.UNIVERRE.CH

Bois
ce vin



Confrérie du Guillon
Fondée en 1954 Les vins vaudois

et sois
bon
comme
lui

TRINK DEN WEIN UND SEI GUT WIE ER

«Möge der Wein fließen, möge er Macht haben
zusammenzubringen, zu vereinen, und dass durch
ihn der Mensch zum Menschen spricht!»

Auszug aus der Charta von Glérolles vom 9. Juli 1974

« Que le vin coule, qu'il ait pouvoir
de réunir, de rassembler et que,
par lui, l'homme parle à l'homme! »

Extrait de la Charta de Glérolles du 9 juillet 1974



CHÂTEAU DE
CHÂTAGNERÉAZ

Un vignoble millénaire, *Le reflet d'un Terroir d'exception*

1^{er} Grand Cru

Prestige et qualité

Culminant au sommet de la hiérarchie des vins vaudois, le 1^{er} Grand Cru est le reflet d'un terroir d'exception aux qualités reconnues. La récolte fait l'objet d'exigences de production les plus élevées, à la vigne et à la cave.



WWW.CHATAGNEREAZ.CH

  Château de Châtagneréaz

La Recaffée

ist gut

WORT DES
GOUVERNEURS
ÉRIC LOUP



für die

Was für ein herzhaftes Lachen! (Für die Lesenden, die wenig oder gar keine Kenntnisse der «Waadtländer Sprache» haben: «La recaffée» steht für ein richtig lautes Lachen).

Mit dem Titel unserer Herbst-Ressats bewiesen die Prévôts, Chantres und Clavendiers Mut: Das berühmteste Zitat eines Bundesrats ist auf Waadtländer Art verfälscht worden! Wortspiele sprudelten und die sprachliche Kreativität floss in Strömen. Die Gäste hingegen lachten Tränen – oder, wie man bei uns sagt, wurden bei jedem Auftritt von einer Riguenette erfasst.

Aber während wir auf Chillon lachten, lieferte auch die Gesundheit Schlagzeilen. Sei es wegen den beunruhigenden Mitteilungen über den Alkoholkonsum, wegen der steigenden Kranken-

kassenprämien oder – schlimmer noch – der schwierigen Lage in der Weinwelt!

Da gäbe es Grund, den Mut zu verlieren und sich einen zum Vergessen zu genehmigen. Aber wir wollen optimistisch bleiben und werden es immer vorziehen, das Glas zu heben, um zu teilen, auf die Gesundheit anzustossen und diese Momente echter Geselligkeit zu geniessen.

Glücklicherweise haben unsere Winzerinnen und Winzer nicht darauf gewartet, dass ihnen der Himmel auf den Kopf fällt. Nach einem Jahr harter Arbeit in den Weinbergen, langem Sitzen im Büro und dem Umgang mit der Rebschere bei der Weinlese stehen sie nun wieder voller Mut im Weinkeller vor den Fässern. Die Stellung haltend bereiten sie sich geduldig auf die Tage der offenen Türe in diesem Winter vor.

Also, Freunde, warten wir nicht auf den Frühling. Lassen wir die Zerstreuten den Zug vorbeifahren sehen und machen wir uns auf, in den Kellern zu degustieren und anzustossen! Lasst uns einige Flaschen mitnehmen, herzhaft lachen, und mit leichtem Herz und schwerem Kofferraum weggehen.

Denn unter uns gibt es nichts Besseres für die Gesundheit als ein herzhaftes Lachen ... und ein kleines Glas gut gekühlten Chasselas.

Schöne Festtage Ihnen allen beim Geniessen unserer grossartigen Waadtländer Weine!

Gesundheit!



TEXT
Cécile Collet

Lachen und Guillon, hören Sie den Reim? Er passt, wie in Ressat und Recaffée. Zugegeben, man muss dafür etwas aufgeschlossen sein. Aber auch wenn die Wörter nicht wirklich gleich klingen, haben sie doch eine sehr ähnliche Bedeutung. Das letzte Waadtländer Kabarett sorgt seit über 70 Jahren für Gelächter und strahlende Gesichter. Es ruht sich jedoch nicht auf seinen Lorbeeren aus, sondern ist innovativ! In den Texten seiner Chantres,



Die Ressats de la Recaffée

Clavendiers und nun auch Clavendières natürlich. Aber auch in den neuen Liedern der Gais compagnons. Und bei den Mahlzeiten verwöhnen inspirierte Köche die Gäste – ah, die Wildterrine mit schwarzem Knoblauch des Royal Savoy, oh, der Rothirsch mit Colonnata-Speck vom Montreux Palace... Schliesslich gab es dieses Jahr noch eine weitere Revolution: Die Ressats des Guillon werden neu von einer Pause unterbrochen. Ah, das ist wie im Theater! Aber während man im Theater zögert, die Pause zu nutzen, um entweder an die Bar oder auf die Toilette zu gehen, ist auf Chillon alles klar: Das Wasserlassen hat Vorrang vor der Mixologie. Versprochen, wir halten Ihre Blasen nicht für Laternen, das verbietet die Brandschutzversicherung!

FOTOS
Romain Rochat



La Recaffée stimmt für alle. Die Conseillères und Conseillers werden nichts anderes sagen!

Brüderlichkeit,
Verbundenheit und
Schelmerei: Was auf
Chillon gesagt wird,
bleibt auf Chillon.

DIE PERLEN DER RESSATS DE LA RECAFFÉE



«Eines verloren,
zehn zugelegt» –
das funktioniert
vor allem bei
den Kilos.

«Diejenigen, die sich für
den Nabel der Welt halten,
verwechseln die Öffnung.»

«Je älter der
Mann wird, desto
kleiner werden
die Bälle: Mit
20 liebt man
Fussball, mit
40 Tennis und mit
60 Golf.»

«Auf Korsika
gibt es mehr
Taufen als
Hochzeiten: Es
ist einfacher,
einen Paten zu
finden als einen
Trauzeugen.»

«Die KI hat mit den
Dummköpfen dieser Welt
eines gemeinsam: Sie hat auf
alles eine Antwort.»

«Um Ihre Alkohol-
abhängigkeit
loszuwerden, gehen
Sie nicht zum
Augenarzt. Er
würde Ihnen
sagen: You need
glasses!»

«Morgen ist
Allerseelen.
Macht euch
ruhig lustig,
aber lacht euch
nicht tot!»

«Meine Herren,
Anfang Jahr
schworen sie,
5 Kilo abzunehmen:
Courage,
es bleiben 8!»



Eine bissige Einladung.

24.10.2025

COMPAGNON D'HONNEUR

Chris Wolf, CEO Lausanne
Hockey Club, Echandens

COMPAGNON JURÉ

Fabio Penta, Direktor CEnologie
à façon, Allaman

COMPAGNON MINISTÉRIAL

Jean-Luc Berdoz (1), Landwirt,
Gemeinderat, Fahrtschullehrer
und Gai Compagnon, Yverne

Jean-Noël Favre, Winzer,
Önologe, König am Fête
des Vignerons 2019 und Gai
Compagnon, Aigle

COMPAGNON

Choi Béguin,
St-Saphorin (Lavaux)

Christophe Chevalley, Lutry

Olivier Clerc, Le Lyaud (F)

Mike Egger, Berneck

Nathalie Etter-Peppmeier,
Chexbres

Cédric Gottofrey,
Goumoens-le-Jux

Pierre Haymoz, Penthoz

Omar Karkouri, Cugy VD

Michael Magistral, Suscévaz

Olivier Paschoud, Lutry

Fabian Pellaux, Pomy

François Piccot, Champagne

Nicolas Platon, Larringes

Laurent Recordon, Cugy VD



25.10.2025

COMPAGNON D'HONNEUR

Matthieu Reeb (2)
Generaldirektor Internat.
Sportgerichtshof CAS, Jurist,
Anwalt, Ecublens VD

COMPAGNON JURÉ

Jean-François Crausaz (3)
Kellermeister, Direktor von
Bolle & Cie, Vufflens-le-Château

COMPAGNON

John-David Burdet (4),
Vufflens-le-Château

Alain Cevey, Veyrier

Thierry Cevey, Gryon

Guillaume Cretegy,
Bussy-Chardonney

Bertrand Duperrex, Vullierens

Christian Marrel,
Belmont-sur-Lausanne

André Mennet, Arzier-Le Muids

Céline Mudry, Randogne

Fabrice Rod, La Croix (Lutry)

Stéphane Tschanz, St-Prex

Sandra Ueltschi, Aclens

Jean-Christophe Weislinger,
Gerlafingen





31.10.2025

COMPAGNON D'HONNEUR

Armin Berchtold
Verwaltungsratspräsident von
Securitas & Certas, Ried-Mörel

COMPAGNON

David Birchler, Chardonne
Raphaël Fontannaz, Bettens
Benjamin Freymond, Bettens
Christophe Guezennec,
Cossonay-Ville
Nicolas Regamey, Lausanne
Marc Rieben, Riex
Quentin Rovero, Bettens
Christian Sieber, Château-d'Oex
Vincent Steinmann,
Le Mont-sur-Lausanne



1.11.2025

COMPAGNON D'HONNEUR

Simone de Montmolin
langjährige Leiterin der
Schweizerischen Önologenunion,
Nationalrätin, Laconnex

Sylvian Fachard (5), Direktor der
Schweizer Schule für Archäologie
in Griechenland, Lausanne

COMPAGNON

Antoine Buvelot, Denges
Simon Ciaramella, Brent
Hervé Collaud, St-Aubin FR
Jean Crevoisier, Chexbres
Dominique-Mélanie Deriaz,
Baulmes
Axelle Favre, Fey
Mathias Micsiz, Jouxtons-Mézery
François Miévillie, Thierrens
Lary Perroud, Vucherens
Léa Romanens, Chavornay
Maxime Romanens, Chavornay
Jean Schacht, Genève
Johan Tornare, St-Prex
Stéphane Wasser, St-Prex



← Jacques Bourgeois,
Guy Parmelin und Christian
Lüscher haben ihre Gäste
gut ausgewählt, um einen
unvergesslichen Abend
zu verbringen.

Mehr Fotos



7.11.2025

COMPAGNON D'HONNEUR

Marie-Thérèse Chappaz
Winzerin, Agraringenieurin
und Önologin, Fully
Jürg Wittwer (6)
TCS-Generaldirektor, Vernier

COMPAGNON

David Gentizon
Les Monts-de-Corsier
Jean-Luc Glur, Chardonne
Jacques Henchoz, Payerne
Sandrine Moesching-Hubert, Bex
Romain Niklaus, Vuflens-la-Ville
Edouard Noverraz, Payerne
Florence Payet, Monthey
Monique Picinali, Payerne
Joël Steiner, Pully
Philippe Sulliger, Echichens
Lionel Voinçon, Payerne
Fidan Yagicibulut,
Torny-le-Grand



Gelächter erschalle vom Keller der Seigneurs de Savoie bis zum Saal des Châtelain.

8.11.2025

COMPAGNON D'HONNEUR

Avni Orllati, Unternehmer und
Gründer der Guppe Orllati SA,
Mex VD

COMPAGNON JURÉ

Michel Pache
Chapeau noir 2023, Echandens

COMPAGNON MINISTÉRIAL

Sarah Bovat, Önologin der Caves
de La Côte, Kellermeisterin bei der
Confrérie du Guillon, Peryoy

COMPAGNON

David Aubert, Dommartin
Guillaume Bigler,
Combremont-le-Petit
Louis Blondel, Cully
Samir Chercher, Lausanne
Quentin Delohen, Genolier
Stéphane Jatton, Lutry
Jean-Marc Krähenbühl,
Echandens
Luca Landry, Jongny
Cédric Millioud,
Belmont-sur-Lausanne
Daniel Schorderet, Vulliens
Charles-Henri Strebelle, Genf





14.11.2025

COMPAGNON JURÉ

Jakob Schuler, Eigentümer der
Schuler-Gruppe 1698 AG, Sitten

COMPAGNON MAJORAL

Pierre de Goumoëns (7)
Generalinspektor der
Waadtländer Milliz,
Goumoëns-la-Ville

COMPAGNON

Aliénor Bonvin, Chexbres
Andrea Bory (8), Carrouge VD
Richard Bourguignon,
Bogis-Bossey
Eric Cochard, Savièse
Jean-Pascal Collet, Suchy
Alain Corvellec, Denens
Alexandra Merendino, Cully
Brygida Monod, Yvorne
Frank Nussbaum, St-Livres
Xavier Parvex, Borex
Claude Pasche,
Le Mont-sur-Lausanne
Bertrand Sunier, Suchy
Daniel Weisser, Mézières VD

Mehr Fotos



15.11.2025

COMPAGNON D'HONNEUR

Antoine Martin
Direktoriumsmitglied der
Schweizerischen Nationalbank,
Bern

COMBOURGEOISIE

Mairie de Chasselas (9)
(France)

COMPAGNON

Romain Baenninger, Epalinges
Alain Delacour (10), Le Vaud
Céline Delacour-Jaccard (11),
Le Vaud
Eric Gerini, Verbier
Simon Jaunin, Echallens
Erich Kern, Freidorf TG
Marilyne Kessi, Cugnasco
Stéphane Montangero, Aigle
Frank Nabholz, St. Gallen
Lucien Porta, Bougy-Villars
Angela Racioppi, Provence
Pierre-Alain Rotzetta, Le Vaud
Damian Steiger, Zug
Simon Steiger, Arbon

**Claire Pelletier, Bürgermeisterin
von Chasselas, und Grégory
Devaud, Stadtpräsident von
Aigle, feierten die Freundschaft
zwischen den zwei Ortschaften.**



21.11.2025

COMPAGNON D'HONNEUR

Anne Challandes (12)
Präsidentin des Schw.
Bäuerinnen- und
Landfrauenverbandes (SBLV),
Fontainemelon

Philipp Matthias Bregy (13)
Präsident Branchenverband
Schweizer Reben und Weine,
Naters

COMPAGNON

Natascha Allenbach,
Ecublens VD
Fabrice Bersier, Vesin
René Dubois, Vouvry
Salomon Dubois, Epesses
Karin Perraudin, Saillon
Jean-Philippe Rochat,
Epautheyres
Carole Schaller, La Croix (Lutry)
Christian Scharpf, Wallisellen
Fabrice Simonet (14),
Môtier (Vully)





↑ Quentin Racine mit seiner Frau Agnès Dubey und Séverine Evéquo (links).



(14)



(12)

22.11.2025

COMPAGNON D'HONNEUR

Helene Budliger Artieda
Direktorin des Staatssekretariats
für Wirtschaft SECO, Bern

DAME DE CŒUR

Sylvie Niklaus, Diplomierte
Hotelfachfrau der EHL und
Sekretärin der Confrérie du Guillon
von 2003 bis 2025, Bussigny

COMPAGNON MAJORAL

Frédéric Gardette
Chefkoch im Montreux Palace,
Montreux

COMPAGNON MINISTÉRIAL

Isabelle Mivelaz
Steuerexpertin und Revisorin der
Confrérie du Guillon, Lausanne

Markus Fabian Binder
Stellvertreter des Préfet
im Züricher Cotterd, Urdorf

COMPAGNON

Jacques Bettems, Prêverenges

Emilie Bovey, Chanéaz

Séverine Evéquo, Lausanne

Carole Favre, Assens

Isabelle Guignet, Gland

Petra Gabriela Heller, Luzern

Pierre Philippe Hermann,
Prêverenges

Urs Kunz, Gisikon

Urs Masshardt, Nottwil

Pierre Porret, Chavornay

Aliouhane Rangoni-Bertini,
Thalwil

Coralie Widmer, La Rippe

Max Züst, Adligenswil

Mehr Fotos





DIE WEINE DER HERBSTRESSATS 2025



HÔTEL ROYAL SAVOY, LAUSANNE

24., 25. und 31. Oktober, 1., 7. und 8. November

- **La Côte AOC Merlot 2022, «Expression»**
Cave de La Côte, Tolochenaz
- **Chablais AOC Aigle 2023**
Commune d'Aigle, Aigle
- **Côtes de l'Orbe AOC Grand Cru 2023, «Tradition»**
Cave Mirabilis, Agiez
- **Lavaux AOC Vevey Grand Cru 2023 Assemblage rouge**
Domaine de la Doges, Maison Obrist, The Wine family, Vevey
- **Dézaley Grand Cru AOC 2023**
Philippe & Farima Rouge, Epesses



FAIRMONT LE MONTREUX PALACE

14., 15., 21. und 22. November

- **Lavaux AOC Epesses 2022, «En Saint-Amour»**
Domaine Croix Duplex, Grandvaux
- **Chablais AOC Aigle 2023**
Hospices cantonaux, Aigle
- **La Côte AOC Galotta 2023, «La Licorne»**
Bolle & Cie, The Wine family, Morges
- **Côtes de l'Orbe AOC assemblage de cépages rouges 2022, «De Galléra»**
Cave du Château de Valeyres, Valeyres-sous-Rances
- **Dézaley Grand Cru AOC 2023, «Les Embleyres»**
Les Fils Rogivue, Chexbres





THIERRY PAHUD ▶

Die Conseils des Guillon haben sich die Ehre gegeben, Thierry Pahud in ihren Reihen willkommen zu heissen. Dieser ausgebildete Gärtner hat ein schönes Saatkorn gesät, indem er das Gartencenter Andréfleurs in Assens wieder auf Vordermann brachte. Na ja, er hat es gerade verlassen, das ist Pech. Der joviale Kerl ist auch sehr naturverbunden und so entwickelte er die Wochenzeitung «Terre et Nature» als Marketingleiter, eine Tätigkeit, die er rund um die Uhr ausübte, während er parallel dazu das Sponsoring der Zeitung «24 heures» leitete. Kurz gesagt: er ist ein guter Partner.

Aber diese kontaktfreudige Person ist auch in der Lage, Ihnen eine Szene zu machen. Der Beweis? Während sieben Jahren hat er das Beaulieu-Theater geleitet. Und er ist auch der produktive Autor von rund fünfzehn Komödien. Und ein richtiger Regisseur, der rund zwanzig Produktionen für verschiedene Ensembles inszeniert hat, darunter sein bevorzugtes, die Compagnie du Talent, die er gegründet hat. Der junge Fünfziger hat auch für die Compagnie du Croûton gearbeitet! Ausserdem trat der Spassvogel am 1. Montreux Comedy Festival auf, bevor er dort arbeitete. Weiter hatte er das ehemalige Festival du Cirque de Lausanne ins Leben gerufen, für das er voller Enthusiasmus war. Sein vielseitiger Lebenslauf erwähnt auch die Leitung eines Partyartikelgeschäfts. Kurz gesagt, dieser schlanke Bewohner des Gros-de-Vaud war ein Traumbewerber, um die Ressats mit seinem gärtnerischen Humor zu bereichern. Der neue Chantre et Clavendier hat sich auf Chillon bereits bewährt!

Willkommen

OLIVIER THIBAUD ↓

Es ist nicht so, dass es den Guillon-Conseils an Bankiers mangelt. Die Anwälte sind in der Überzahl, aber die Finanzwelt ist durchaus gut vertreten. Allerdings nur durch Führungskräfte der Waadtländer Kantonalbank und von Raiffeisen. Es gibt jedoch keine der Caisse d'Épargne d'Aubonne, obschon sie seit sieben Jahren als beste Privatkundenbank der Schweiz gilt. Glücklicherweise füllt jetzt Olivier Thibaud, deren Direktor, diese Lücke. Natürlich wäre es einfach gewesen, ein Mitglied der UBS zu verpflichten, aber mit den geplanten Umzügen hätte dieser Conseiller Probleme gehabt, von New York oder Singapur nach Chillon zu kommen. Nichts davon beim neuen Conseiller. Ein kundennaher Banker, der alle seine Kunden mit Vornamen kennt, ein «liliputanischer Banker», wie er sich selbst nennt, aber ein wirklich guter Typ. Der Absolvent eines Wirtschaftsstudiums und diplomierte Wirtschaftsprüfer ist so bescheiden, dass er behauptet: «Ich habe nicht viel Gutes realisiert, abgesehen von meinen Kindern Benjamin und Céline.»

Immerhin war dieser imposante Mann aber auch persönlicher Mitarbeiter von Staatsrat Charles-Louis Rochat, Gemeinderat und später Stadtrat von Chavornay mit liberaler Ausrichtung. Er ist zudem Abbé-Präsident der Abbaye Union et Paix von ... Chavornay und wirkt mit bei der Vereinszeitschrift des FC ... Chavornay. Sein grosses Herz veranlasste ihn auch, das Präsidium für die Stiftung Lavigny zu übernehmen. Seine Partnerin Monique kann seine Grossherzigkeit bezeugen. Und sein grosser Durst verleitet ihn dazu, die Chasselas-Trauben der La Côte-Winzer zu geniessen, mit denen er gute Beziehungen pflegt.



TEXT
David Moginier

FOTOS
Déclic Photographies

LE GUILLON
WINTER 2025-2026

Die fabelhafte Geschichte des Waadtländer Weinkelchs

Seit ihrer Gründung im Jahr 1954 nutzt die Confrérie du Guillon einen Weinkelch. Tatsächlich waren es aber deren drei.

Es gibt Gegenstände, die untrennbar mit der Confrérie du Guillon verbunden sind. Da ist das kleine Holzstück, das das Fass verschliesst, abgewandelt auf Kleidern, Halsketten, Briefpapier ... wie ein tolles Logo. Oder der schwere Schlegel, mit dem der Hoqueteau energisch die Höhepunkte und Ehrbekundungen auf Schloss Chillon markiert. Und dann gibt es den Kelch, in dem man eingeladen wird, zur Treuebekundung die Lippen zu netzen und zu versprechen, so gut zu sein wie der Wein in ihm.

Dieses liturgische Objekt, Privileg des Gouverneurs, ist – sagen wir es ohne Umweg – der Heilige Gral der Confrérie du Guillon. Der Ausdruck ist stark, aber nicht übertrieben. Der Kelch aus Silber, Gold und Edelsteinen war tatsächlich Gegenstand einer langen Suche! Wir kommen später noch dazu. Zuerst müssen wir aber 70 Jahre zurückdrehen, um die fabelhafte Geschichte dieses kostbaren Symbols zu erzählen, das in Wirklichkeit in drei Versionen existiert.

Ein grosses Glas

Der erste Kelch war etwas schlicht. «Er sah aus wie ein grosses Glas», erinnert sich der Connétable honoraire Christian Roussy. Ein Schwarzweissfoto, das im Buch zum 40-jährigen Bestehen der Confrérie du Guillon erschienen ist, bestätigt seine Aussage: Einfach und ohne Verzierung mangelte es dem Kelch an Anmut.

Der Kelch von 1967 wurde von den Mitgliedern der Confrérie finanziert, dank einem Spendenaufruf durch drei Compagnons d'honneur.

Er gehörte François Cuénoud, dem ersten Gouverneur, liest man im gleichen Werk.

Dem grossen Glas sollte eine kurze Laufbahn von 13 Jahren beschieden sein, eigentlich 15, aber dazu später. 1967 hielten es drei Compagnons d'honneur nicht länger aus: Es muss ein Becher her, der der Confrérie und der Waadtländer Weine würdig ist! Emil Landolt, Zürcher Stadtpräsident, André Panchaud, Bundesrichter, und Joseph Condrau, ehemaliger Bündner Nationalrat, luden alle Compagnons ein, das Objekt zu finanzieren. Der Aufruf war erfolgreich. Am 4. November



«Dennoch war es für die langjährigen Mitglieder blasphemisch, dass ihnen dieses sakramentale Objekt gestohlen wurde.»

Philippe Gex

1967 konnte Gouverneur Robert Anken im Hotel Beau-Rivage in Lausanne von Paul Chaudet, der gerade aus dem Bundesrat ausgeschieden war, den wertvollen Kelch entgegennehmen.

Das Modell für den konisch geformten Kelch mit Trauben aus Edelsteinen zeichnete der Maler Pierre Estoppey, der auch die Roben der Conseillers entworfen hatte. Gefertigt wurde das Gefäss von Goldschmied Ruckli in Luzern. Auf dem Rand des Sockels kann man lesen: «Die Compagnons d'honneur und die eingeladenen Compagnons widmen diesen Kelch der brüderlichen Vereinigung aller Compagnons des Guillon.» Näher am Fuss sind die Namen der beiden ersten Gouverneure, François Cuénoud und Robert Anken, sowie die Daten ihrer Regentschaft eingraviert. Auf dem oberen Rand steht das Mantra des Guillon: «Trink diesen Wein und sei gut wie er.»

Der erste Kelch, dargeboten von Gouverneur Robert Anken im 1967, war ein einfaches Glas.

Der Kelch wurde gestohlen!

Passiert ist es im Jahr 1999. Nach 32 Jahren treuen Diensten verschwand der Kelch von Ruckli. Oder besser gesagt löste sich die Kiste mit ihrem Inhalt in Luft auf! Die Confrérie, Ehrengast am Sechseläuten, dem grossen Fest der Zürcher Zünfte, hatte den Kelch und den Schlegel für den Umzug eingepackt. Sie sollten nicht mitmarschieren. Christian Roussy erzählt: «Als wir im Hotel ankamen, hat der Fahrer die Koffer aus dem Bus geholt. Während wir die persönlichen Gegenstände hineinbrachten, wurden die betroffenen Gepäckstücke entwendet. Wir haben die Polizei verständigt und waren sehr niedergeschlagen. Nichts war versichert ... Wir hätten uns nie vorstellen können, dass diese Gegenstände gestohlen werden.»

Der Connétable honoraire meint, dass die Diebe gut informiert waren, dass sie den Kelch zerlegten und die Edelsteine verkauften. Philippe Gex, der damalige Gouverneur, vermutet eher, dass der Pokal auf einem Kaminsims in der Deutschschweiz verstaubt. «Dennoch war es für die langjährigen Mitglieder blasphemisch, dass ihnen dieses sakramentale



FAÇONNÉS PAR LA NATURE
SUBLIMÉS PAR L'HOMME



DOMAINE DE LA
COMMUNE D'YVORNE

GRANDS CRUS

La Grappe 2 – 1853 Yvorne (VD) Suisse – T. 024 466 25 22 – M. 079 529 48 54 – vins@yvorne.ch www.yvorne.ch



Pour vos cadeaux de Noël

RENDEZ-VOUS SUR NOTRE
BOUTIQUE EN LIGNE

Parapluie, étoile, casquette, t-shirt...
Découvrez nos idées cadeaux.
Faites plaisir (ou faites-vous plaisir) avec
un présent vaudois qui allie tradition,
utilité et convivialité. www.guillon.ch



Scannez → Commandez → Recevez
→ Tirez! →



Rafrâchisseur
+ 6 verres Royal
Glass Polymaster 34cl
en cristal sans plomb

CHF 90.-





Der heutige Kelch basiert auf den Plänen von 1967. Das vergoldete Silber im Innern verhindert ein Oxidieren durch den Chasselas.

Objekt gestohlen wurde», erinnert sich der Gouverneur honoraire.

Glücklicherweise hatte die Confrérie die Entwürfe von Ruckli aufbewahrt. Ein erster Auftrag wurde Henri Kramer, Juwelier in Lutry und Neffe von Jacques Perrenoud, Conseiller-Imagier des Guillon von 1969 bis 2006, erteilt, um eine Kopie anzufertigen. «Sie war aus Silber und Vermeil – mit vergoldetem Silber, um zu verhindern, dass das Innere oxidiert – mit Amethysten (roter Quarz) zur Darstellung der roten Trauben und Citrinen (gelber Quarz) für die weissen Trauben», erinnert sich der Kunsthandwerker.

Die schönen Augen von Lavanchy

Mit einem Kostenvorschlag von «rund 40'000 Franken» machte sich Philippe Gex, begleitet von ein paar Conseillers, darunter dem Connétable

Silvio Mages, auf den Weg und besuchte befreundete Mäzene des Guillon. Der erste auf der Liste war Henri-Ferdinand Lavanchy. Der Gründer der Firma Adia Interim (heute Adecco) hiess sie in seinem Schloss Bonmont in Chéserey willkommen. «Er hat uns grosszügig empfangen, wir haben gegessen, Yquem getrunken», erzählt Philippe Gex. «Und dann, nach ein paar Stunden, sagte er zu uns: Na, ihr seid sicher nicht wegen meiner schönen Augen gekommen?!»

Die Besucher kennen den grosszügigen Mann und rechnen mit einer Spende von 5000 Franken, die es ihnen ermöglichen würde, weitere Spender zu finden. «Er rief seinen Sekretär und gab uns einen Check über 40'000 Franken mit den Worten: ‚Ich liebe den Kanton Waadt und den Guillon so sehr!‘ Das war Weltklasse», schwärmt Philippe Gex. Henri-Ferdinand war von stiller und eleganter Grosszügigkeit, sei es für die Dorfkapelle oder einen notleidenden Winzer. Er wollte nicht, dass sein Name erwähnt wurde.

Die Gravur am Rand erwähnt dennoch den Mäzen, mit einem schlichten «Gratias Henri-Ferdinand Lavanchy». Schliesslich war es die Schmuckwerkstatt Fumagalli in Rapperswil, die den Pokal im Jahr 2001 anfertigte. «Es war eine sehr schöne Arbeit, die wir mit Freude ausgeführt haben», erinnert sich Dominik Fumagalli. Aus 925er Silber, teilweise vergoldet, mit Halbedelsteinen als Trauben, entspricht er den Entwürfen von Ruckli und später von Kramer.

Das Werk von Fumagalli benötigte jedoch etwas Produktionszeit. Inzwischen wurde das «grosse Glas» von François Cuénoud wieder ausgepackt, etwas ratlos und beschämt. «Heute ist alles gesichert», beruhigt Christian Roussy. «Der Kelch wird in einem Safe aufbewahrt!» Er unternimmt seltene Ausflüge, aber immer unter strenger Aufsicht, anlässlich der Resats auf Schloss Chillon oder zu Fumagalli, bei einem Gouverneurswechsel, was bisher zweimal der Fall war, für Jean-Claude Vaucher und Eric Loup: Die Gelegenheit, um ihre Namen zu gravieren, aber auch den Kelch zu reinigen und zu revidieren.

Aigle

Quatre heures du vigneron

2025



Mehr als tausend Teilnehmende feierten die Quatre Heures du Vigneron an zwei Samstagen, dem 30. August und dem 13. September, in Aigle, der «Ville du Goût 2025», die diesem Titel Ehre machte. Organisiert von der Confrérie du Guillon und der Appellation Aigle versammelte das Fest Compagnons und Liebhaber guter Weine – die oft eins sind –, Winzer und robentragende Conseillers in einer geselligen und kravattenfreien Atmosphäre. Nach den Degustationen in den Kellergewölben und an den Ständen trafen sich alle im Glarier-Saal, um – pünktlich um vier Uhr – das von Julien und Claude-Alain Reichenbach zubereitete Essen zu genießen.



«Aigle, die Ville du Goût 2025, machte ihrem Titel alle Ehre.»



**SAVE
THE DATE**

QUATRE HEURES DU VIGNERON
22. & 29. August in Perroy



Basler Guillonneur

Die Rheinstadt Basel liegt am Schnittpunkt von drei Ländern: Schweiz, Frankreich und Deutschland. Der wenig kundige Basler könnte versucht sein, den Reizen des elsässischen oder badischen Weinbaus zu verfallen. Der kenntnisreiche Basler hingegen zeigt eine ausgeprägte Vorliebe für den Waadtländer Wein.

Basler Weinkenner zieht es zum Waadtländer

Die Stadt auf dem Land

Eine ausgezeichnete Gelegenheit, diese Verbundenheit zu zeigen und zu pflegen, war der Basler Guillonneur, der seine Pracht am 1. Februar 2025 im Restaurant SansSouci in Allschwil entfaltete, abseits des städtischen Trubels, da es sich nur wenige Meter entfernt auf dem Boden von Basel-Landschaft befindet. Die schicke Brasserie im ersten Stock eines volkstümlichen Lokals wartet sowohl mit einem Speisesaal als auch einem gemütlichen grosszügigen Salon auf, in denen die rund 35 Gäste Platz fanden. Die weniger empfindlichen (oder die stärksten Raucher) nutzten sogar die Gelegenheit, sich für ein paar Minuten auf der Terrasse frische Luft zu verschaffen.

Eine harte Prüfung

Aber diese kurze aperitive Verschnaufpause machte bald einer ernsteren Sequenz Platz, dem traditionellen Jean-Louis-Wettbewerb, mit dem die sensorischen Fähigkeiten der Gäste auf die Probe gestellt wurden, wobei sie Weine aus den fünf Weinbaugebieten des Kantons Waadt entdecken und dann erkennen mussten. Wie üblich wichen die anfänglich

festen Überzeugungen, gestützt durch die fundierten Kommentare der Conseillers, die mit dieser hochdidaktischen Aufgabe betraut waren, bald der Verwirrung angesichts der zweiten Serie von fünf Gläsern, die dieses Mal aus in Tarnkleidung präsentierten Flaschen stammten. Es muss eingeräumt werden, dass die Einzigartigkeit des Jahrgangs – alles Weine von 2023 – die Übung umso schwieriger machte, als die Handschrift des Produzenten die Unterschiede verwischte, wenn sie sich nicht bemühte, sie zu verwirren.

↪ Der Basler Préfet, Philipp Simonius, und sein Tessiner Pendant Matteo Huber.

↓ Man degustierte ernsthaft... aber ohne sich allzu ernst zu nehmen.



→ Konzentration ist nicht den Weinen vorbehalten, die degustiert werden.

Wenn La Côte und der Waadtländer Norden eine fast üppige Genussfreude zeigen, während Lavaux und Dézaley in Mineralität und Eleganz konkurrieren und der Chablais mit exotischen Noten verführt, gibt es tatsächlich Anlass zu zögern, bevor man seinen Stimmzettel in die Urne wirft. Umso bemerkenswerter ist es, dass zwei Konkurrenten alle Fallen umschifften und fehlerfrei blieben und weitere acht sich nur einmal täuschten.

Ruhe vor dem Sturm

Der nachfolgende Aperitif bot den Teilnehmenden sowohl eine willkommene Entspannung nach einer intensiven Anstrengung als auch die Gelegenheit, ihre Kenntnisse der Wettbewerbsweine zu vertiefen, die offen serviert und von ebenso köstlichen wie originellen Tomaten-Macarons begleitet wurden.

Zurück am Tisch konnten die Gäste ein sehr schmackhaftes Menü geniessen, das geschickt auf die ausgewählten Weine des Weinguts Rapaz Frères in Bex abgestimmt war und von Yvan Rapaz überzeugend kommentiert wurde. Zu dem Randen-Tartar mit Salat und mildem Senfschaum, alles leicht und appetitanregend, lieferte ein in Amphoren vinifizierter Chardonnay eine Antwort voller Feinheit und Lebendigkeit. Die delikate Petersilienwurzelcremesuppe bildete ihrerseits ein gut abgestimmtes Paar mit einem Sauvignon Blanc, ebenfalls in Amphoren ausgebaut, mit besonders harmonischem Fruchtaroma. Ein Augenzwinkern zum Papet Vaudois: Eine Wurst aus unserer Region hat in einer sehr gelungenen Mischung aus Gamay und Gamaret einen gut passenden Partner gefunden. Alles krönend spielte ein Bénélos Gâtion, ein kraftvoller und verführerischer Chasselas, der von einer verlängerten Reifung profitiert, seine Rolle im Duo mit acht verschiedenen Käsesorten und anschliessend einem erfrischenden Limetten-Cheesecake.



Qualität ist grossartig. Aber mit Quantität ist es noch besser!

Die Darstellung dieses grossen Moments des Epikureismus und der Geselligkeit darf nicht darüber hinwegtäuschen, dass derjenige, der die Entwicklung des Basler Guillonners in den letzten Jahren beobachtet hat, echt besorgt ist. Im letzten Jahrzehnt hat dieses Ereignis den Kellerraum verschiedener Zünfte und Karnevalscliquen derart überfüllt, dass es schwierig war, zwischen den Tischen zu verkehren und den Service zu gewährleisten. Die Pandemie hat leider die Reihen ernsthaft ausgedünnt und der Neustart gestaltet sich etwas mühsam. Die Umkehrung der Kurve ist daher eine vorrangige Aufgabe für Préfet Philipp Simonius, der bei dieser Aufgabe auf die volle Unterstützung durch den Légit und den Petit Conseil zählen darf.

- (1) La Côte AOC Mont-sur-Rolle Grand Cru, Domaine de Roliebot, Thierry Maurer
- (2) Côtes de l'Orbe AOC Prélude, Cave du Château de Valeyres, Benjamin Morel
- (3) Lavaux AOC Rieux, Domaine Denis Fauquex
- (4) Dézaley AOC Grand Cru Plan Perdu, Cave Champ de Clos, Christelle Conne
- (5) Chablais AOC Bex Grand Cru Bénélos, Rapaz Frères



(1) (2) (3) (4) (5)

ELITIS
d'humeur apéro

Approchez votre smartphone
de l'étiquette...

cliquez sur le lien et plongez
dans le monde de l'Elitis !

*Pas de bouteille sous la main ?
Découvrez l'univers Elitis !*

ARTISANS VIGNERONS D'YVORNE
SOCIÉTÉ COOPÉRATIVE

ARTISANS
VIGNERONS
YVORNE

**Comme
un grand cru,
votre épargne
se bonifie avec
le temps.**

CEA CAISSE D'ÉPARGNE
D'AUBONNE

ceanet.ch



HINTER DEN KULISSEN
VON SCHLOSS CHILLON



DER POLSTERER

«In 30 Jahren haben wir mehr als elf Kilometer Stoffband für den Guillon verarbeitet.»

In Mézières ist das Atelier ‚En Face‘ immer für die Öffentlichkeit zugänglich. «Wir haben nichts zu verbergen», sind sich Christian Gilliéron und Océane Jordan einig. Im kleinen Raum ist alles millimetergenau organisiert, um Hunderte von Stoff- und Vorhangrollen sowie die zu restaurierenden Möbel unterzubringen.

Christian Gilliéron hat vor fast 30 Jahren begonnen, die Bänder (sautoirs) herzustellen, die jeder Compagnon, Conseiller oder Préfet stolz um den Hals hängt. «Es ergab sich durch Mundpropaganda. Und die Mundpropaganda ging weiter, da ich jetzt dasselbe für fünf oder sechs andere Vereinigungen mache.» Für den Guillon haben Christian und Océane mehr als 5000 Stück hergestellt. «Wenn man bedenkt, dass wir für jedes Stück zwei Stoffbahnen von unterschiedlicher Farbe mit je 1,1 Meter benötigen, sind das mehr als elf Kilometer Band.» Jedes Stück erfordert eine gute halbe Stunde Arbeit. Seit 2008 verdanken die

Gäste der Ressats den Polsterern auch die bequemen Kissen auf den Schlossbänken, auf denen sie ihren Abend besser genießen können.

Dekorateur Christian ist zufällig zu seinem Beruf gekommen, nachdem er eine Ausbildung in Präzisionsmechanik begonnen hatte. «Als ich die Arbeit in der Fabrik sah, bekam ich Angst. Meine Eltern hatten gerade ihre Vorhänge von einem Ehepaar von Tapezieren anfertigen lassen. Also bin ich zu ihnen gegangen und ich habe es geliebt.» Die Geschichte wiederholte sich für Océane, die Innenarchitektin werden wollte, bevor sie erkannte, dass sie ihr Leben vor dem Computer verbringen würde. Ein Praktikum in Mézières überzeugte sie. Sie absolvierte da ihre Ausbildung – «ich war die einzige Auszubildende bei der Abschlussprüfung» – und schloss sich Christian an.

Dem Duo mangelt es nicht an Arbeit. Besonders gefragt ist die Restaurierung alter Möbel, die zwei Drittel ihrer Arbeitszeit beansprucht. «Möbelstücke haben oft einen emotionalen Wert, weil es der Sessel der Grossmutter war oder das Sofa, auf dem der Herr um die Hand der Dame bei ihrem Vater angehalten hat», erklärt Christian, der etwa 20 Stunden für die vollständige Restaurierung eines Sessels veranschlagt. «Es gibt auch einen ökologischen Aspekt, der immer wieder Leute veranlasst, weniger wegzuworfen», fährt Océane fort. «Es kommt vor, dass wir Ikea-Möbel wieder beziehen, wenn deren Holzgestell solid ist.» Ein Markenzeichen der beiden ist es, zwei Farben oder zwei Stoffe auf demselben Möbelstück zu kombinieren. «Zuerst müssen wir den Wunsch der Kunden hören», erzählt Océane, «dann sie begleiten, weil sie angesichts der grossen Stoffauswahl manchmal verloren sind.» Aber die zwei machen auch klassischere Restaurierungen. So haben sie etwa den Festsaal auf Schloss Oron erneuert und die Wandbespannung angebracht, ihre andere Tätigkeit.

TEXT
David Moginier

FOTO
Blaise Kormann

LE GUILLON
WINTER 2025-2026



Rezepte für ein gutes Leben

**NOTIZEN DES
CHANCELIERERS
EDOUARD
CHOLLET**



Ist man nicht ein unverbesserliches «Schwein aus der Herde Epikurs» – so nannte der alte Horaz in seinen Schriften die hemmungslos Genusssüchtigen –, dann lernt man mit zunehmendem Alter die Laster meist als Ästhet schätzen: Die abgeschwächten Ungeduldigkeiten des Verlangens werden zu romantischen Wellen, fiebrige Zigarettenzüge weichen den ruhigeren Genüssen einer guten Zigarre, und man ersetzt den teuflischen Sabbat, der in jungen Jahren dem Kult des Bacchus und seiner Brüder galt, durch eine Kapuzinerfrömmigkeit. Hören Sie doch die reuevollen Versprechen des benommenen Seniors beim Erwachen aus einem unerwarteten Rausch, schwörend, dass es ihm nie wieder passieren wird. Beobachten Sie das Auftreten des alten Lüstlings, den der Dämon der Wollust steif vor Muskelkater gelassen hat ... Es kommt ein Alter, in dem Übermass bar bezahlt wird. Ein Geometrielehrer sagte Folgendes zu unserer unruhigen Klasse: «Es gibt eine Zeit für alles, meine

Herren, sogar für Mathematik.» Im Gallenstein-Alter gewinnt diese wunderbare Banalität zu Recht eine fast philosophische Dimension.

Unzugänglich für ganzheitliche Praktiken, Morgenroutinen auf Gemüsejus-Basis und sogar für die als heilsam geltenden Waldinteraktionen zwischen Mensch und Tanne habe ich die Lebenskunst «by ChatGPT» ausprobiert. Ein paar Mausclicks genügen, um die Radiosendungen von Menie Grégoire und Mache Béranger, einst intime Wächterinnen der gequälten Zuhörer, zu antiken Therapien zurückzuführen. Die Rezepte für Glückseligkeit, die von künstlicher Intelligenz stammen, sind sofort verfügbar und eindrucksvoll. Sie lassen sich auf sieben Punkte zusammenfassen: Musse verteidigen

und gleichzeitig den Geist nähren, die Diktatur des Wohlbefindens in den Wind schlagen, sich gelegentlich an Belanglosigkeiten erfreuen, aus dem Dialog mit anderen Nutzen ziehen, unbeweglich reisen, der Langsamkeit huldigen und den Alltag ritualisieren.

Zugegeben, so viel gesunder Menschenverstand von einem Gesprächsagenten, mit dem wir weder die Idee noch die Lust hätten, bei einem Glas die Welt neu zu erfinden, erstaunt. Dennoch, wenn man einmal ausser Acht lässt, dass der virtuelle Assistent auch das Glück des Schweigens zu den Wohltaten der Menschheit zählt (Gott möge Donald und andere Dingo dazu inspirieren), scheint es, dass die Maschine die Glückseligkeit in etwa nach den einfachen und bewährten Richtlinien einer wohlbekannteren Confrérie dargestellt hat.

In einer Zeit, in der unsere Kongregation unter voller Fahrt auf ihr 1000. Ressay zusteuert, ist es nicht nutzlos zu erinnern, dass sie inzwischen mehr als 4000 Anhänger um eine Charta versammelt, die von einer alles andere als künstlichen Intelligenz diktiert wurde. Sie schenkte den Liebhabern von Waadtländer Weinen schon vor 75 Jahren den Schlüssel zum schönen Leben. Es gibt Frivolitäten, die wesentliche wichtiger sind als andere.

IMPRESSUM

LE GUILLON Zeitschrift der Waadtländer Weine seit 1954 **Sich abonnieren** → 2 Ausgaben/Jahr → CHF 30.- → www.revueleguillon.ch

Verleger: Revue Le Guillon Sàrl
Chemin de la Côte-à-Deux-Sous 6
1052 Le Mont-sur-Lausanne, Suisse

Verwalter: Claude Piubellini (président),
Luc Del Rizzo, Daniel Henry Rey

Partner: Confrérie du Guillon, Office
des Vins Vaudois, Terravin, Fédération
des caves viticoles vaudoises, Direction
générale de l'agriculture, de la viticulture
et des affaires vétérinaires (DGAV),
Service de la promotion de l'économie
et de l'innovation (SPEI).

Verlagsleiterinnen:
Gisèle Ferrot und Anick Goumaz

Reguläre Redakteure:
Pascal Besnard, Edouard Chollet,
Cécile Collet, Thérèse Courvoisier,
Gisèle Ferrot, Anick Goumaz,
Eric Loup, Manuella Magnin,
Claude-Alain Mayor, David Moginier,
Alexandre Truffer, Eva Zwahlen.

Übersetzung:
Evelyn Kobelt, Eva Zwahlen.

Grafik und Abbildungen:
Enzed, Lausanne,
Mélanie & Nicolas Zentner,
Mathieu Moret

Reguläre Fotografen:
Brigitte Besson, Edouard Curchod,
Louis Dasselborne, Déclic Photographies,
Anthony Demierre, Valentin Flauraud,
Vincent Hofer, Blaise Kormann,
Julie Masson, Romain Rochat.

Fotolitho:
L'atelier prémédia

Druck:
PCL Print Conseil Logistique SA

Anzeigen/Werbung:
regie@advantagesa.ch

Abonnements:
abonnement@guillon.ch



KAPITEL 01

#EIN WEIN
↳ WIE
UMWERFENDE
WORTE!¹

CHÂTEAU
DE
VINZEL

CHATEAU-VINZEL.CH



FÜR GUETI SACHE NIMMT ME SICH ZYT, ES BEGINNT HIER.

