



Entspannen im Weltkulturerbe

Wo Wein wächst, ist meist auch die gute Gastronomie nicht weit. «via» zeigt, wie feudal oder wie schlicht man es sich im Lavaux wohl gehen lassen kann.

Damals, als die Züge noch rumpelten, in den Raucherabteilen geschmaucht wurde und Kinder die Köpfe aus dem Fenster streckten, da mussten die Winzer von Epesses immer wieder Fahrkarten in ihren Rebbergen einsammeln. Der Blick über Lavaux und den Lac Léman, der sich den Reisenden aus der Deutschschweiz bietet, wenn der Zug den Tunnel nach Puidoux verlässt, soll viele derart begeistert haben, dass sie die Fahrkarte aus dem Fenster schmissen, weil sie für immer hier bleiben wollten.

«Le champs des billets», das Feld der Fahrkarten, heisst ein Rebberg, aus dem auch heute noch ein Wein gekeltert wird. Was fasziniert an der Gegend Lavaux, diesem Landstrich zwischen Lausanne und Vevey, der 2007 als Weltkulturerbe der Unesco ausgezeichnet wurde? Allem voran der jahrhundertealte Weinbau, der eine ganze Kulturlandschaft geformt hat.

Grandseigneurs des Schweizer Weinbaus
Es gibt nur wenige Weine in der Schweiz, die über ein ähnliches Renommée verfügen wie der Dézaley Chemin de Fer aus dem Hause Massy in Epesses. Heute wird der Betrieb, ein Haus wie aus dem Bilderbuch im Dörfchen von Epesses, in dritter Generation von Luc Massy geführt. Vom Garten aus blickt man über die Weite des Lac Léman, auf das französische Evian und die Savoyer Berge. Luc Massy hat an diesem Tag allerdings nur Augen für das eine: Auf dem See kreuzt der Alinghi-Katamaran. Ein eigenartiges Bild. Das Boot wirkt in Ausmass, Form und mit den grauen Segeln wie ein gigantisches Insekt aus einem Science-Fiction-Film, die im Schlepptau fahrenden Motorboote wie winzige Bodyguards. Luc Massy, selber passionierter Segler und Besitzer einer raren Yacht, ist fasziniert ob dem Schauspiel, das sich ihm von seiner lauschigen Terrasse aus bietet und wendet den Blick davon auch nicht ab, wenn er behutsam den Korken aus der Flasche Dézaley Chemin de Fer 2008 dreht, sich ein klein wenig ins Glas giesst, um zu überprüfen, ob er seinen Erwartungen entspricht. Er tuts – der noch junge Wein zeigt sich bereits zugänglich und ausgewogen, ein gelungener Jahrgang. Grossvater Albert hat 1914 seinen eigenen Betrieb gegründet und schon damals zog er den Chemin de Fer auf die Flaschen. Die Geschichte geht allerdings noch weiter zurück. Mitte des 19. Jahrhunderts wurde die Strecke Paris – Lausanne – Mailand gebaut. Dafür wurden die Reben, die damals bis ans Seeufer reichten, geopfert. Durch die Bauarbeiten entstand eine neue Parzellierung und eine davon wurde dadurch zum Clos du Chemin de Fer. In den 1960er-Jahren, als die Nachfrage stark wuchs, entschied man sich, auf das «Clos»

Echt oder Trugbild?
Blick von der Terrasse des Luxus-
hotels Mirador Kempinski in
Le Mont-Pèlerin über den Lac Léman.



Grandseigneur: Winzer Luc Massy mit seinem legendären Dézaley Chemin de Fer.



Grundsolid: Martin Morgentaler von der Union Vinicole Cully weiss zu rechnen.

im Namen zu verzichten. Damit konnten auch benachbarte Parzellen miteinbezogen werden. Die Etikette zeigt, von wenigen Retouches abgesehen, immer noch den unverkennbaren Art Déco-Stil wie vor bald hundert Jahren. Luc Massy zählt zusammen mit seinem Chemin du Fer zur Gruppe der La Baronnie, einem Dutzend Winzer aus dem Dézaley, die sich, der Name tönt an, mit einem gepflegten Auftritt als Grandseigneurs des Schweizer Weinbaus in Szene setzen.

Von wegen teurem Schweizer Wein

Zu Füßen des malerischen Dörfchens Epesses liegt die Ortschaft Cully, wo sich am Hafen gut flanieren lässt. Von hier aus bietet sich ein besonders eindrücklicher Blick auf das Dézaley, die wohl berühmteste Schweizer Weinlage. Unweit des Bahnhofs befindet sich die Union Vinicole de Cully, Keller und Verkaufsraum der lokalen Weinbaugenossenschaft. Rund 50 Winzerinnen und Winzer sind Teil und liefern jährlich zwischen 100 und 45 000 Kilogramm Trauben. Diese werden von Kellermeister Fabien Bernau zu einer vielfältigen Palette ganz unterschiedlicher Gewächse verarbeitet, auch wenn der Chasselas natürlich auch hier unumstritten die erste Geige spielt. Hier herrscht keine Winzerromantik, es fehlen die uralten Holzfässer, es gibt keine Spinnweben und Staubschichten auf alten Bouteillen, aber einen geräumigen Parkplatz. Im Keller in Cully dominieren Nüchternheit und Funktionalität, und es ist sichtbar, dass hier gearbeitet und nicht repräsentiert wird. Riesige Tanks stehen in Reih und Glied, eine Filtermaschine summt vor sich hin, ein Hubstapler surrt durch die Gänge – Technik und Funktionalität liegen offen. Vier Fünftel der grundsoliden Produktion gehen in die Deutschschweiz, der grösste Teil gelangt als Halbliter oder Literflasche in den Verkauf. Der junge Betriebsleiter Martin Morgentaler hat sein Handwerk in der Bankenbranche gelernt und weiss spitz zu rechnen. Ein Halbliter Epesses von räsonabler Qualität ist im Laden der Union Vinicole de Cully für wenig mehr als 7 Franken zu kaufen. Die UVC straft alle Lügen, die immer noch behaupten, Schweizer Wein sei teuer.

Luxus pur

Wenn Cully als önologischer Hauptort von Lavaux gilt, so kann sich Vevey wirtschaftliches Zentrum nennen. Sein Hausberg heisst Mont-Pèlerin. Ende des 19. Jahrhunderts wollte man eine Standseilbahn bis auf den 1080 m ü. M. hohen Gipfel führen, sie endet heute da, wo das markante Hotel Mirador steht. 1904 als

Klinik Mon Repos gebaut, zog es wohlhabende Adlige und Künstler an, die sich hier Heilung und Erholung erhofften. In der zweiten Jahrhunderthälfte wurde es über verschiedene Bauetappen und Handänderungen zum Hotel Le Mirador Kempinski. Heute wird es von der weltweit tätigen Kempinski-Gruppe geführt und bietet Luxus pur. Eben wurden 45 Juniorsuiten neu eröffnet, wo der Gast nach Strich und Faden verwöhnt wird – bei einer vierstelligen Gegenleistung. Wer ein solch grosszügig konzipiertes Gemach betritt, weiss nicht, wohin er zuerst schauen soll: auf den polierten Marmor im Bad, die Nespresso-Maschine (Nestlé in Vevey lässt grüssen), die aufwendig ausgestattete Inneneinrichtung, den Flachbildschirm beeindruckender Grösse oder über die geräumige Terrasse mit spektakulärem Blick auf den Lac Léman bis weit in die Walliser Berge hinein. Wem diese Pracht allein nicht genügt, der bucht sich das «Early Bird Offer: 2 hours of relaxation in your private SPA with Champagne & Strawberry and two massages». Das Angebot an Restaurants im Haus ist gross. Noch exklusiver ist, sich das Essen stilgerecht auf der eigenen Terrasse servieren zu lassen.

Buddhistische Bescheidenheit

Auch geistige Nahrung wird auf dem Mont-Pèlerin angeboten. Im buddhistischen Zentrum Rabten Choeling unweit des Le Mirador Kempinski sind alle willkommen. So nutzt das Fünfsternehaus diese Offenheit und bietet ein Wochenend-Paket mit Meditation im Tempel an. Das Zentrum selber empfängt Individualgäste, sei es für Stunden, Tage oder Wochen. Für einen bescheidenen Preis übernachtet man in Schlafräumen und hat die Möglichkeit, am gemeinsamen Essen teilzunehmen. Man spürt dem Haus an, dass es einst ein Kinderheim war: Im Speisesaal wird an langen Tischen gemeinsam gegessen, es herrscht Selbstbedienung und es wird auch gern gesehen, wenn mitgeholfen wird. Suiten gibt es hier nicht, dafür einen Schlafsaal. Die Kargheit des Wohnhauses kontrastiert mit der Pracht des Tempels.

30 Mönche leben im vor 30 Jahren gegründeten Zentrum, darunter auch fünf Frauen, rund 20 Studenten werden ganzjährig unterrichtet. Zurzeit wird ein Erweiterungsbau erstellt, denn in der alten Infrastruktur ist es eng geworden – Rabten Choeling ist beliebt, und auch dieses Jahr wurde es auch wieder vom Dalai Lama besucht. Übers Jahr werden Seminare und tibetanische Sprachkurse angeboten, unter anderem eine beliebte Kin-



Service rund um die Uhr: In den frisch eröffneten Juniorsuiten im Luxushotel Le Mirador Kempinski werden die Gäste nach Strich und Faden verwöhnt.



Ora et labora: Gäste im buddhistischen Zentrum Rabten Choeling in Mont-Pèlerin sind eingeladen, sich aktiv am Klosterleben zu beteiligen.



Gourmet-Bijoux an der Riviera von Montreux-Clarens: Etienne Krebs ist der stille Schaffer im Hotel-Restaurant L'Ermitage.



Urig-schräge Altstadtbeiz in Vevey: Patrick Delannoy hält seine Gäste im «3 Sifflets» mit seinem theatralischen Talent bei Laune.

Drei Weine

Dézaley Chemin de Fer 2008

Luc Massy, Epesses

Ein Klassiker unter den Schweizer Weinen. Der Weinberg des Dézaley vermittelt diesem Weisswein seinen charaktervollen Geschmack.

70 cl, CHF 24.–.

Bezugsquelle: 021 799 21 47

Epesses La récolte choisie 2008

Union Vinicole de Cully

Ein Wein aus Selektion bester Trauben von 50 Winzern aus dem Anbaugebiet von Epesses. Süffig und doch gehaltvoll zum Aperó oder zu Fischgerichten.

70 cl, CHF 12.50.–.

Bezugsquelle: 021 799 12 96

Vieux Plant Le Chant de la Terre Plant 2007

Henri & Vincent Chollet, Villette

Eine Rarität aus Lavaux: die nur hier in geringen Mengen angebaute Rebsorte Plant Robert. Sie ergibt einen charaktervollen Wein von südlichem Charme.

70 cl, CHF 21.–.



derwoche, wo Abt Gonsar Rinpotsche Grundlagen der buddhistischen Philosophie und Meditation vermittelt und auf dem Fussballplatz unter den tibetanischen Gebetsfahnen Hochbetrieb herrscht.

Vollendete Gastfreundschaft

Die «Riviera», wie das Gebiet um Vevey und Montreux heisst, bietet seinen Besuchern viel, gerade auch auf kulinarischer Ebene. Hochdekorierte Gourmettempel reihen sich Tür an Tür, es gibt aber immer noch viel Lokalkolorit. Ein Bijoux der noblen Sorte liegt in Montreux-Clarens – das «L'Ermitage» von Isabelle und Etienne Krebs. In der direkt am See gelegenen 150-jährigen Villa, die viel ihres Privathauscharakters bewahrt hat, pflegen die beiden seit zwanzig Jahren vollendete Gastfreundschaft, hochprofessionell und mit viel Charisma. Im Sommer sind über 30 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Einsatz. Sie kümmern sich ums Wohl einer Klientel, darunter viele Stammgäste, die es schätzen, im Haus auch übernachten zu können. In der Küche, nicht viel grösser als die eines Herrschaftshauses, ist nebst Etienne Krebs ein halbes Dutzend Mitarbeiter am Werk, ein eingespieltes Team, das sich wortlos in die Hand spielt. Über allem wacht Isabelle Krebs. Sie empfängt die Gäste im Entrée und weist ihnen einen Tisch zu; wenn es das Wetter erlaubt auf der Terrasse oder im Garten. Sie bringt die Karte an den Tisch und weiss, was am Morgen zusätzlich angeliefert wurde. Sie verabschiedet die Gäste und wird ihrem Mann Dank und Grüsse über-

bringen, denn Etienne Krebs schwingt sich nach dem Service lieber auf sein Rennrad, als bei den Gästen zu defilieren...

Fondue mit Traritrara

Nicht so der Wirt Patrick Delannoy vom «3 Sifflets» in Vevey, wie das L'Ermitage ebenfalls eine Institution, allerdings von ganz anderem Kaliber. In der urigen Altstadt-Beiz geht «tout Vevey» ein und aus, aber auch Geschäftsleute und Touristen, die von der jovialen Gastfreundschaft und dem stimmungsvollen Interieur angezogen werden. Im «3 Sifflets» wird seit 40 Jahren vor allem ein Gericht serviert: Fondue, unverändert in der Mischung von jungem und reifem Vacherin und Greyerzer, zusammengestellt von der Laiterie Louis Bérard in Chavannes-les-Forts. Patrick Delannoy macht sich einen Spass daraus, jedes Fondue mit grossem Traritrara zu servieren. Hat es in der Küche die perfekte sämige Konsistenz erreicht, wird in der Gaststube das Licht zurückgedreht und dann erschallt der lüpfige General Guisan-Marsch. Der Koch bringt das Caquelon an den Tisch und Patrick Delannoy begleitet ihn dabei mit Schweizer Fahne und aufgesetztem Oberleutnantthut. Die Gäste trällern mit und applaudieren – das Gaudi ist perfekt. Apropos Hut: Ein Stammgast hat den Wirt kürzlich darauf aufmerksam gemacht, dass die Mütze General Guisans versteigert werde. Sie ging für CHF 120 000.– weg – das schien ihm der ganz grosse Auftritt doch nicht wert.

Text: Stefan Keller

Fotos: Jean Revillard/Rezo



Die Kulturlandschaft Lavaux zeigt sich in ihrem besten Licht: Reben, See und Berge so weit das Auge reicht.

Lavaux – einfach und luxuriös geniessen

Wein

Union Vinicole de Cully

Genossenschaft beim Bahnhof von Cully, unter anderem mit preiswerten Weinen aus Epresses und Villette. Öffnungszeiten: (Montag bis Freitag, von 7.30 bis 12 Uhr und von 13.30 bis 17 Uhr. Samstag, 9 bis 12 Uhr.)
Rue de la Gare 10
Cully
Tel. 021 799 12 96
| www.uvc.ch

Luc Massy

Traditionsreiches Weinhaus in Epresses, das heute von Luc Massy geführt wird. Die wichtigsten Weine sind Dézaley Chemin de Fer und Epresses Clos du Boux. Einkauf vor Ort möglich, Anmeldung erwünscht.
Clos du Boux, Epresses
Tel. 021 799 21 47
| www.massy-vins.ch

Übernachten

Rabten Choeling

Tibetisches Hochschulinstitut, das auch Kloster ist. Jederzeit offen für alle, die Interesse am Buddhismus und der tibetischen Kultur haben. Essen und Übernachten im Zentrum möglich. Grosses Kursangebot.
Mont-Pèlerin
Tel. 021 921 36 00
| www.rabten.eu

Le Mirador Kempinski

Historisches Hotel hoch über Vevey gelegen mit grandiosem Panorama. Luxuriöse Suiten, Spa, Wellness, verschiedene Restaurants. Die Drahtseilbahn Vevey – Mont-Pèlerin hält praktisch vor der Hoteltür.
Mont-Pèlerin
Tel. 021 925 11 11
| www.mirador.ch

Essen

Les 3 Sifflets

Stimmungsvolles Altstadtlokal, das weit über den Ort hinaus für die Güte und die Präsentation seines Fondue bekannt ist. Die Fischgerichte sind aus einheimischem Fang.
Rue du Simplon 1
Vevey
Tel. 021 921 14 13

L'Ermitage

Erstklassig gelegenes und geführtes Hotel-Restaurant in einer 150-jährigen Villa am Ufer des Lac Léman. Grosse Terrasse, stimmungsvolle Salonsräume. Hier wird die grosse Küche zelebriert. Von Juni bis Dezember täglich geöffnet. In den andern Monaten Sonntag und Montag geschlossen.
Rue du Lac 75
Montreux-Clarens
Tel. 021 964 44 11
| www.ermilage-montreux.com

Erleben

Train des Vignes

Seit 1996 verkehrt zwischen Vevey und Puidoux (mit Anschluss Richtung Bern – Zürich) der Train des Vignes. Die Zugskomposition trägt eine gelbe Farbe, das SBB-Logo und ist entsprechend beschriftet. Die Fahrt führt durch die Rebberge und bietet grossartige Ausblicke.
Tel. 021 721 24 24
| www.vins-vaudois.com

Lavaux Panoramic

Das Touristenzüglein gondelt ab Bahnhof Chexbres während einem einstündigen Rundkurs durch die Rebberge via Saint-Saphorin, Rivaz, Puidoux.
Sa und So: 9.40 und 10.40 Uhr
Tel. 021 721 24 24
| www.lavaux-panoramic.ch

Alimentarium – Museum der Ernährung

Das Alimentarium der Nestlé-Stiftung führt auf eine faszinierende Entdeckungsreise in die vielfältige Welt der Ernährung. Ausstellungsführungen, Animationen, Präsentationen, Küchenateliers, Kindermuseum und vieles mehr. Di bis So: 10 bis 18 Uhr
Quai Perdonnet, Vevey
Tel. 021 924 41 11
| www.alimentarium.ch

«via»-Exklusivangebot

Verbringen Sie Traumtage am Genfersee

Das Online-Reisebüro sbb.ch/travel (STC) und «via» offerieren:

Zwei Übernachtungen im Grand Hotel Swiss Majestic**** in Montreux inklusive:
– Frühstück
– Eintritt ins Olympische Museum
– Taxen und Gebühren

Gültig bis 31. Dezember 2009
Preis pro Person und Nacht im Doppelzimmer: **CHF 220.–**

oder:

Drei Übernachtungen zum Preis von zwei im Hotel Le Mirador Kempinski***** in Mont-Pèlerin

Gültig bis 31. März 2010 (So–Do)
Preis pro Person und Nacht im Doppelzimmer: **CHF 950.–**

Buchbar unter:
| www.sbb.ch/travel

oder Gratisanruf:
0800 100 200 30