

Le Guiffon

ZEITSCHRIFT DES WAADTLÄNDER WEINS

NR. 47 2/2015



REVUELEGUILLON.CH

WITH ENGLISH SUMMARY



Überraschungen und Freuden

Claude-Alain Mayor, Tabellion – Fotos: Edouard Curchod



▲ Jean-Pierre Cavin (links) und Albi Von Felten füllen am Aargauer Guillonneur die Gläser der Gäste.



Es gibt sehr beliebte Guillonneurs, weil sie in prestigeträchtigen Orten wie Basel oder Zürich stattfinden. Es gibt auch solche, die sich als Vorwand für ein verlängertes Wochenende in Zweisamkeit an den Gestaden des Langensees oder des Luganersees anbieten. Und dann gibt es die geheimen, die sozusagen für eine Hand voll Eingeweihte reserviert sind. Das trifft unzweifelhaft auf jenen im Aargau bei Albi von Felten in seinem Landhotel Hirschen in Obererlinsbach zu.

Im GPS-Zeitalter widersteht kein Weg lange dem abenteuerlichen Erforscher. Aber man muss es wagen, Aarau im Nordwesten zu verlassen und sich in den Tafeljura aufzumachen. Fast am Ende von Erlinsbach stösst man auf das entzückende Landhotel, wo der Cotterd seine Gewohnheiten hat. Auf den ersten Blick ist es nicht eigentlich kosmopolitisch, aber der Ort zeichnet sich immerhin dadurch aus, dass er zur Hälfte auf Solothurner und zur

andern Hälfte auf Aargauer Boden liegt. Der Durchgangsort und die traditionelle Gastfreundschaft erklären zweifellos den besonders herzlichen Empfang, der den rund dreissig Gästen vorbehalten war, die sich an diesem Freitag den 20. Februar im Namen der Confrérie versammelten.

Improvisierter Guillonneur

Amphitryon beherrscht sein Thema perfekt, aber an diesem Abend ist alles nicht so einfach. Die vorhersehbaren, aber doch heimtückischen Staus auf der A1 in der Region von Olten erwiesen sich für gewisse Flüssigkeiten-Lieferanten als Falle und der Conseiller, der die Feierlichkeiten anführen sollte, liess sich auch nicht blicken. So musste ein Guillonneur improvisiert werden, indem man sich der lokalen Rohstoffe bediente. Die Konkurrenten mussten nicht nur zwischen den Regionen jonglieren, sondern auch mit drei verschiedenen Jahrgängen, so

dass die sonst schon schwierige Übung zusätzlich kompliziert wurde. Aber dank dem Zauber des Orts, der unverwundlich guten Stimmung unter den Teilnehmern und den klugen Kommentaren von Hausherr Albi von Felten sowie dem Wissen von Jean-Pierre Cavin, Compagnon juré und Vertreter der Winzer aus Yverne, tat das Ganze dem Erfolg des Abends keinen Abbruch. Unter den besten Resultaten musste das Los entscheiden. Kurt Sager war schliesslich der glückliche Gewinner der zwei Plätze an einem der nächsten Ressats auf Schloss Chillon. Ein Diplom, das die aussergewöhnlichen geschmacklichen Qualitäten bezeugt, entschädigte zudem all jene, die sich durch den etwas atypischen Wettbewerb nicht aus der Ruhe bringen liessen.

Die Höhle von Ali Baba

Wer nicht die rund zwanzig Stufen hinunterstieg, die in den Degustationskeller



▲ Dank den Gais Compagnons wurde die Degustation von Gesang begleitet.

führen, und diese eigentliche Höhle von Ali Baba entdeckt hat, der kann sich nicht rühmen, den Hirschen zu kennen. Die Wände sind bedeckt mit Flaschengestellen, in denen weit über hundert Weine von überall her lagern, die von einem leidenschaftlichen Sammler ausgewählt wurden, der seine Leidenschaft gerne teilt. In diesem Keller spielte sich der offizielle Teil ab, begossen von einem Dézaley AOC Grand Cru 2013 von Alexandre Chappuis und einem Clos de l'Ombren 2013 der Gemeinde Yvorne, die inzwischen dem Autobahn-Flaschenhals entkommen. Gesättigt von göttlichen Tropfen, dem Speck eines Wollschweins, Toasts mit Sobrasada und heimischer Wurst, bewegte sich die Versammlung zum Restaurant. Nur die glücklichen Gais Compagnons waren privilegiert und dürfen inmitten der köstlichen Säfte speisen. Wenn der Rahmen ein anderer war, so erfreute das Menu, das vom Aargauer

Préfet liebevoll ausgedacht und ausgeführt wurde, alle Gaumen gleichermaßen. Die selbstgeräucherte Forelle an Randen eröffnete den Schmaus. Gefolgt wurde sie von einer Kastaniensuppe mit Birnensorbet, einem Poulardenschlegel aus Mägenwil an Rotweinsauce und Pastinakenpüree. Ein Stück Apfelkuchen mit Zimteis machte den Abschluss. Alle Produkte stammten aus der Region, angebaut und aufgezogen wie es sich gehört. Alles war perfekt gegart, die Farben prächtig, alles aufeinander abgestimmt, mit den Beilagen wie mit den Weinen, die zur grossen Freude der Gäste von den Winzern in Yvorne passend ausgesucht worden waren. Der Varietas, der Gamay, der Magnus Corpus (alle drei mit der Auszeichnung Vigne d'Or) ebenso wie der weichen Betten des Hotels kamen die Waadtländer Weine mit einer vielfältigen, kreativen, raffinierten und schollenverbundenen Küche harmonisieren lassen.

Prächtiger Hirschen

Schönes Aargauerland, auf dessen Märkten reichlich Fleisch- und Gemüseschätze von höchster Qualität angeboten werden. Prächtiger Hirschen, der diese Schätze verarbeitet und mit Stil und Behendigkeit serviert (danke, Silvana!). Und schliesslich bemerkenswerte Confrérie du Guillon, unter deren Schirmherrschaft die Treffen fruchtbar und die Feste erfolgreich sind, selbst und vor allem wenn anfängliche Überraschungen mit Fantasie und Talent gemeistert werden müssen. Wie üblich haben die standhaftesten Gäste noch mit einem Glas Waadtländer Chasselas in der Hand den Abend und Gott und die Welt Revue passieren lassen, bevor sie in den Genuss der weichen Betten des Hotels kamen – ohne zu überborden, den die Zimmer befinden sich auf Aargauer Boden! ■