

Nektar und Ambrosia

Aargauer Guillonneur 2023

Der Aargauer Préfet beherrscht die Kunst, seine Leidenschaft zu vermitteln und seine Gäste zum Lachen zu bringen.



Der Hirschen in Erlinsbach ist ein Landgasthof, wie man ihn sich nur wünschen kann. Suchen Sie nicht auf der Landkarte! Verlassen Sie sich auf Ihr GPS, das Sie beim Überschreiten der Schwelle angesichts der charmanten Lokalität am liebsten in die Ecke werfen würden, so wie die rund 30 Teilnehmenden am Aargauer Guillonneur vom 9. Juni dieses Jahres.

Albi von Felten, Hausherr und zugleich Préfet des genannten Cotterds, spielte seine Doppelrolle in Begleitung seiner Frau Silvana meisterhaft. Er startete mit einem Jean-Louis, den er auf sehr didaktische Weise für ein nicht unbedingt erprobtes Publikum kommentierte. Es ging darum, fünf Weine mit Jahrgang 2021 zu unterscheiden: Mont-sur-Rolle vom Weingut Beau-Soleil, Côtes de l'Orbe von der Cave des 13 Coteaux, Courseboux Grand Cru vom Weingut Potterat, Dézaley-Marsens Grand Cru vom Weingut La Tour de Marsens, Ollon Grand Cru Faveur des Muses von den Celliers du Chablais.

Wir dürfen annehmen, dass die Erklärungen des Hausherrn ins Schwarze trafen, denn von 21 Teilnehmenden schafften zwei eine fehlerfreie Leistung und sechs erhielten drei Punkte. Die beiden Sieger wurden wie üblich durch das Los bestimmt, das für ... die Tochter unseres Gastgebers entschied, Katharina von Felten, und Alan Ward auf dem zweiten Rang platzierte.

Nach getaner Arbeit stiegen die Gäste zwei Treppenläufe hinab und landeten im Paradies, genauer gesagt im Weinkeller des Restaurants, einer modernen Ali-Baba-Höhle, deren Wände mit den prestigeträchtigsten Flaschen der Schweiz und Navarras (mehr als 680 Referenzen...) bestückt sind, wo ihnen der Aperitif in Form eines Mont-sur-Rolle vom Weingut Beau-Soleil serviert wurde, diesmal in der Version 2022. Die Redebeiträge des offiziellen Teils beschränkten sich auf das Wesentliche und ermöglichten es den faszinierten Zuhörern, die Chemin de Fer, Crosex Grillé, Merlot Parcelle 422, Cayas und Pinot Noir von Fläsch, die sich von ihren Nachbarn vom Clos de Vougeot oder vom Château

Lafite Rothschild unbeeindruckt gaben, zu streicheln - leider nur mit den Augen. Für manche war es schwierig, sich von der Betrachtung dieser Schätze loszureissen, um nicht in die Hölle, sondern in den Saal des Restaurants zurückzukehren, der in der Zwischenzeit für deftigere Freuden vorbereitet worden war.

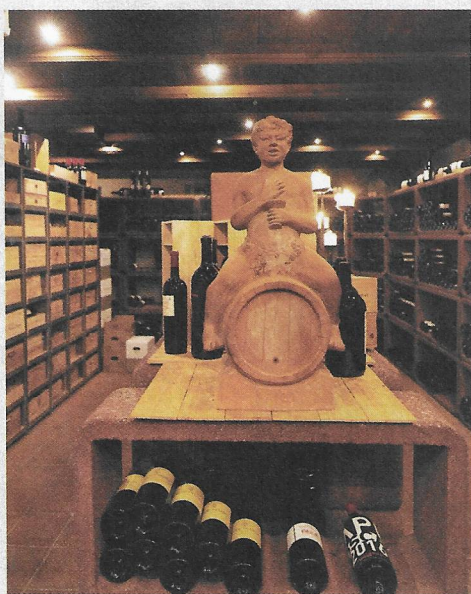
Das liebevoll zusammengestellte und brillant zubereitete Menü des Aargauer Préfet bot für jeden Gaumen etwas. Den Auftakt bildete eine Käsequiche mit Salatbouquet. Dazu wurde ein Savagnin 2021 serviert, der wie alle Weine des Menüs die präzise und elegante Hand von Thierry Durand vom Weingut Beau-Soleil in Mont-sur-Rolle bewies. Es folgte ein rosafarbenes Entrecôte vom Rind mit Rotweinjus, garniert mit Herzoginkartoffeln und Lauch, das ein Merlot-Gamaret «Confidence» perfekt zur Geltung brachte. Eine Auswahl von Rohmilchkäsen ging dann eine elegante Ehe mit einem 2015er Chasselas ein, während ein Rhabarber-Crumble mit Vanilleeis den Reigen schloss, begleitet von einem milden 2018er Savagnin «Darling». Alle Produkte stammten aus der Region und wurden nach den Regeln der Kunst angebaut oder gezüchtet. Die Garzeiten waren genau richtig, die Farben knackig und die Kombinationen blendend, was bewies, wie gut Waadtländer Weine zu



einer vielfältigen, raffinierten und bodenständigen Küche passen.

Nach dem Essen und Trinken auf Solothurner Boden - ohne Anspielung auf den Zustand der Gäste nach dem Trinkgelage, nur weil das Restaurant noch knapp im Kanton Solothurn liegt - verabschiedeten sich die Gäste strahlend. Einige überquerten die Strasse, um im Aargau in den gemütlichen Zimmern des Weinhauses am Bach zu schlafen (siehe Kasten).

↑
13452 ? 13542 ? 31452 ?
120 Kombinationen oder
die Qual der Wahl vor der
Abgabe des Talons...



DAS WEINHAUS

Albi von Felten, ein leidenschaftlicher Weinliebhaber und Weindegustator, wollte dem Wein einen Tempel errichten - besser noch: ein Hotel. So hat er 2017 das ehrwürdige Familienunternehmen renoviert, umgestaltet, erweitert und ganz dem göttlichen Nektar gewidmet. Rund 20 Zimmer sind Produzenten aus der Waadt und der Schweiz gewidmet, die sie mit dekorativen Elementen versehen haben, die ihre Handschrift tragen: Fotos des Weinguts, Porträts und Unterschriften zieren die Wände, und persönliche Gegenstände verleihen ihnen eine exklusive Note. Im Erdgeschoss werden Tagungen und Kongresse durchgeführt. Die Lobby ist besonders gemütlich und bietet den Gästen ein Dutzend Weine im Glas, die von einem perfektionierten Automaten in der idealen Temperatur und in der gewünschten Menge serviert werden. Diese Raffinesse hat auch die Zeitschrift *Falstaff* nicht unberührt gelassen, die das Haus bereits zweimal unter den fünf besten Weinhotels der Schweiz klassierte.