

Das Herz der Sonnenblume

Frankreichs Koch des Jahres, Edouard Loubet, ist ein Meister der Cuisine du terroir

Die Provence macht es Köchen leicht, Duft und Geschmack ihrer Landschaft auf den Teller zu bringen. Spargel, Kirschen, Oliven, Melonen, Lamm von den Hügeln, Fisch vom Meer – der Süden Frankreichs ist ein üppig bestücktes kulinarisches Füllhorn.

Einer, der das perfekt zu nutzen weiss, ist Edouard Loubet, Chef der Bastide de Capelongue in Bonnieux und Frankreichs «Koch des Jahres 2011». Vom «Gault Millau» mit 18 von 20 Punkten gekrönt und vom «Michelin» mit zwei Sternen ausgezeichnet, zählt er seit Jahren zur Elite. Seine Küche ist frisch, inspiriert und im besten Sinne bodenständig.

Auf der Suche nach dem Neuen im Vorhandenen ist ihm in diesem Sommer ein grandioses Gericht gelungen: Coeur de Tournesol en Vinaigrette douce, zu deutsch: Herzen von der Sonnenblume an einer süßen Vinaigrette. Dazu serviert er einen «Gasp-



Edouard Loubet: Seine Küche ist in bestem Sinne bodenständig

cho d'Herbe à la Livèche», eine Sauce aus Liebstöckel, mit Sommertrüffel und geriebenen Kartoffeln aus dem nur wenige Kilometer entfernten Lourmarin.

Selbst für weit gereiste Feinschmecker ist der Genuss von Sonnenblumenherzen eine Premiere. Die Pflanze ist für ihre essbaren Kerne bekannt, für das daraus gewonnene Öl. Die unter den Kernen liegenden Herzen aber, die im Geschmack an Artischocken erinnern, bleiben in Kochbüchern unerwähnt.

Die Bastide de Capelongue (www.capelongue.com) ist ein elegantes Haus und Hotel, das zur Gruppe der Relais et Chateaux gehört. Doch wer das Déjeuner dem Diner vorzieht, kann auch in den gehobenen Häusern eine snobfreie Atmosphäre genießen. Vor allem unter der Woche, wenn Loubet sein Lunch-Schnäppchen serviert, genannt «Clin d'Œil d'Edouard de Bouche à Oreille». Dabei handelt es sich um einen genialen, kleinen 4-Gänger, der inklusive Weinbegleitung und Kaffee für 70 Euro zu haben ist.

Wer lieber am Abend speist und das Bistro dem Gourmetempel vorzieht, dem sei eine Adresse im nicht weit entfernten Dorf Goulte empfohlen: La Bartavelle, ein kleines Restaurant, das seine wenigen Tische am Sommerabend in die Gasse stellt. Auch die Winzer aus der Region, wie Serge Seignon vom Château Les Eydins, schwärmen von dieser Adresse (www.bartavelle.free.fr). Küchenchef Gérard Lefevre hat in der Schweiz gearbeitet, bevor er sich in der Provence niedergelassen hat. Reservieren muss man früh: La Bartavelle ist selbst ausserhalb der Hochsaison meist ausgebucht.

KARIN OEHMIGEN

Steirisches Gold

Im Süden der Steiermark bringen österreichische Winzer überragende Sauvignon blancs hervor



Morgenidylle: Nur ab und an dreht sich der Klapotetz und verscheucht die Vögel aus den Rebbergen in der Steiermark

FOTO: BLICKWINKEL/IMAGO

VON MARTIN KILCHMANN

Grüner Veltliner, Riesling, Sauvignon blanc: Das ist das goldene Trio, das Österreichs Winzern nach dem Achtzigerjahre-Skandal zu einem Siegeszug verholfen hat. Die ersten beiden Sorten gedeihen vor allem an den steilen Flusshängen der Wachau zu höchster Brillanz. Der Sauvignon blanc bringt es in der Steiermark, insbesondere im Süden, zu quellwasserklaren Tropfen allererster Güte.

Dass der steirische Sauvignon blanc innerhalb dieser bacchantischen Dreifaltigkeit am wenigsten bekannt ist, hat nichts mit Geringschätzung gegenüber der Rebe zu tun. Im Gegenteil: Sie ist die aktuelle Trendsorte in den Weinbars der Welt, hat auf dem Modekarussell der Apéro-Weine den Chardonnay abgelöst. Die Steiermark aber, an deren Hängen die Rebsorte zur Weltklasse gedeiht, ist international ein kaum bekanntes Gebiet. Weit entfernt von Wien an der slowenischen Grenze, nach dem Ersten Weltkrieg teilamputiert und Jugoslawien zugeteilt, döste die kleinräumige Hügellandschaft jahrzehntelang vor sich hin. Weinbau wurde ambitionslos betrieben, ging in der landwirtschaftlichen Mischwirtschaft unter.

Köstliche Schinken, Käse und einzigartiges Kürbiskernöl

Heute ist die Randposition der Steiermark ein grosses Plus. Wer den Weg unter die Räder nimmt, wird mit einer lose besiedelten, sattgrünen Landschaft belohnt, findet in den kegelförmig aufragenden, pappel- und waldgesäumten Weingärten und den reinlichen Dörfern Seelenfrieden. Nur ab und an klappert das Windrad, verscheucht die Vögel aus den Rebbergen.

Doch nicht nur für das Seelenheil, auch für das Leibeswohl ist in der Steiermark gesorgt. Das kulinarische Angebot reicht von

köstlichen Schinken über Käse, Schokolade, Destillate bis hin zum einzigartigen Kürbiskernöl. In der neu eröffneten, lehrreichen Vinofakturer Genusregal in Vogau (www.genusregal.at) kann man das ganze Angebot, darunter auch die Weine der Region, degustieren.

Der Aufbruch der steirischen Winzer begann in den Neunzigerjahren. Eine neue Generation

setzte auf Selbstkelterung und Selbstvermarktung: Alois Gross, Erich und Walter Polz, Willi Sattler, Manfred Tement sind deren prominenteste Vertreter. Sie, die Pioniere, pflegten auch die gebietstypischen Sorten wie Welschriesling, gelben Muskateller und Weissburgunder. Doch profilieren konnten sie sich vor allem mit dem Sauvignon blanc. Das steirisch-mediterrane Klima mit

seinen kühlen Nächten und die kargen Muschelkalkböden sind gleichsam auf ihn zugeschnitten.

Erzherzog Johann hatte den Sauvignon bereits im ausgehenden 19. Jahrhundert unter dem Namen Muskat-Silvaner in die Hügel gepflanzt. Die ursprünglich aus Frankreich stammende Rebe ist sehr wüchsig und empfindlich gegen allzu grelles Sonnenlicht. Das setzt konsequente Ertrags-

regulierung und intensive Laubarbeit voraus.

Der Sauvignon blanc wird – wie die Walliser Petite Arvine – zu den «aktiven» Rebsorten gezählt. Diese besitzen im Gegensatz zu den «passiven» auf Terroireinflüsse reagierenden Sorten wie Chardonnay oder Chasselas, einen markanten Eigengeschmack. Die Aromen, die sich im Wein «erschmecken» lassen, während sie bei den «passiven» Sorten vor allem durch Gärung und Ausbau beeinflusst werden.

Je nach Reife und Erntezeitpunkt reicht die Aromapalette von «grünen», vegetalen Noten (Gras, Spargel, Peperoni, Brennnessel) über jene von Beeren (Stachelbeeren, schwarze Johannisbeeren, Holunder) bis hin zu Pfirsich und Zitrusfrüchten sowie vollreifen tropischen Früchten (Mango, Papaya), immer unterfüttert von einer fruchtintensiven Säure und einer je nach Bodenzusammensetzung mehr oder weniger akzentuierten Mineralität.

«Steirische Klassik» oder elegante Lagenabfüllungen

Steirische Sauvignons blancs gibt es in mindestens zwei Ausformungen: in der Variante «Steirische Klassik» – stahltankausgebaut, frischfruchtig, gradlinig, klar. Oder als länger gekelterte, auf der Hefe im grossen oder kleinen Holzfass ausgebaute Lagenabfüllungen. Letztere sind konzentrierter, eleganter, komplexer und lagerfähiger.

Auch der Name des Rebbergs steht jeweils auf dem Etikett. Dort heisst es dann Kranachberg, Hochgrassnitzberg, Nussberg, Pössnitzberg oder Zieregg und garantiert grosses Sauvignon-blanc-Kino, eigenständig situiert zwischen den grasigeren Archetypen der Loire und den manchmal etwas kitschigen, knallintensiven Weinen aus Neuseeland und Südafrika.

Steirische Spitzen: Drei Weine, die Glanz in den Keller bringen

Sauvignon blanc aus der Südsteiermark ist Weltklasse. Folgende drei Weine gehören zur Spitze des Anbaubereichs. Sie können bereits getrunken werden, profitieren aber von weiterer Lagerung (drei bis acht Jahre).

Sauvignon blanc 2010 Sulz von Alois Gross

(17 Punkte)
Helles Grüngelb; im Bouquet rauchige und mineralische Noten, Granny Smith, Zitrus; im Geschmack sehr klar, engmaschig und gradlinig strukturiert; beginnt mit einem Hauch Tannin und endet lang auf einer saftigen, knackigen Säure. Ein noch ungestümer, jugendlich-nervöser, überaus trocken-mineralischer Sauvignon blanc. Für 31 Franken über Carl Studer Vinothek, Luzern, Tel 041 360 45 89, www.studer-vinothek.ch



Sauvignon blanc 2009 von Therese, Erich und Walter Polz

(17 Punkte)
Strahlendes, mittleres Grüngelb; in der Nase tiefgründig-würzig, Noten von Brennnessel, schwarzen Johannisbeeren; im Gaumen reiffruchtig, auch exotische Frucht nuances, saftig-nervige Säure, harmonisch; endet lang und würzig. Ein sehr schöner, bereits zugänglicher Sauvignon blanc aus einem wärmeren Jahr. Für 28 Franken über Baur au Lac Wein, Regensdorf, Tel 044 777 05 05, www.bauraulac-wein.ch



Sauvignon blanc 2009 Zieregg von Tement

(18 Punkte)
Funkelndes Grüngelb; noch verhaltenes, aber subtiles Bouquet; Anklänge von Stachelbeeren, Grapefruit, Cassis, dezente Hefenote, perfekt eingesetztes Holz; im Geschmack mineralisch klar, kräftig und elegant strukturiert, raffinierte Frucht nuances; langer, noch verhaltener Abgang. Wunderbarer Sauvignon blanc, entfaltet noch nicht die ganze Ausdruckspalette, grosses Zukunftspotenzial. Für 52,40 Franken über Weinhandlung Klapotetz, Basel, Tel 079 322 02 50, www.klapotetz.ch, 52,40 Franken



Die besten Produzenten der Steiermark

WELTKLASSE

► Tement (www.tement.at)

HERVORRAGEND

► Gross (gross.at)
► Lackner-Tinnacher (tinnacher.at)
► Neumeister (neumeister.cc)

► Polz (polz.co.at)
► Sattlerhof (sattlerhof.at)

SEHR GUT

► Jaunegg (jaunegg.at)
► Ploder-Rosenberg (ploder-rosenberg.at)
► Erwin Sabathi (sabathi.com)

► Walter Skoff (skoff.com)
► Tschermonegg (tschermonegg.at)

► Winkler-Hermaden (winkler-hermaden.at)
► Wohlmuth (wohlmuth.at)