

Das Delinat-Magazin  
Nr. 44, November 2016

# WeinLese DELINAT

Zeit zum Geniessen

## Festmenü à la provençale



Süsse Versuchung: **Die besten Süssweine für die Festtage**  
Welt ohne Abfall: **Auf ein Glas Wein mit Visionärin Monika Griefahn**

«Wer nicht genießt,  
ist ungeniessbar.»

Konstantin Wecker, Musiker



Die Franzosen nennen es *Savoir-vivre* – die Kunst, das Leben zu genießen. Es gibt wenige Orte, wo man mit dieser Lebensart so unkompliziert Bekanntschaft machen kann, wie auf Château Duvivier in der Provence. Auf dem Ferienschloss von Delinat kommt der wahre Genuss direkt aus der Natur. Mit biologischen Weinen und Gerichten, die mit Liebe und handwerklichem Können hergestellt werden, wird der Gast nach Strich und Faden verwöhnt.

Hier zeigt sich eindrücklich, dass echter Genuss wenig mit teuren Luxusprodukten, sondern viel mehr mit einfachen, gesunden und saisongerechten Produkten aus reicher Natur und gekonnter Zubereitung zu tun hat. Unsere Gastautorin Birgit Kahle hat das eindrücklich erlebt. Kurz bevor Château Duvivier in die Winterpause geht, haben Küchenchef Uwe Fahs und Sommelier Dirk Wasilewski für uns ein typisches Festtagsmenü à la provençale mit den passenden Weinen auf den Tisch gezaubert.

Lesen Sie die Reportage ab Seite 6 und lassen Sie sich davon für die kommenden Festtage inspirieren.

Geniessen Sie und bleiben Sie geniessbar!

A handwritten signature in blue ink that reads "Hans Wüst".

Hans Wüst, Redaktor



## Genuss

### Provenzalisches Festtagsmenü

Küchenchef Uwe Fahs und Sommelier Dirk Wasilewski präsentieren Köstliches.

Seiten 6 bis 12



## Genuss

### Süssweine sind Festtagsweine

Was macht gute Süssweine aus? Worin unterscheiden sie sich? Eine Ode an den Süsswein von Weinprofi Stefan Keller.

Seite 13



## Porträt

### Martin Bienenrth und Maria Meyer

Zwei Deutsche brillieren im kleinen Bündner Bergdorf Aander mit biologischem Käse auf Weltklasseniveau.

Seite 19

## In vino veritas

Ein neuer Suchfilter auf der Delinat-Website ermöglicht volle Transparenz und die passende Weinauswahl nach allen möglichen Kriterien.

Seite 16

## Auf ein Glas mit...

... Monika Griefahn. Die Greenpeace-Aktivistin, Politikerin und Verfechterin der Vision «Welt ohne Abfall» aus Hamburg liebt Delinat-Wein.

Seite 24

## Für helle Köpfe

Gewinnen Sie beim grossen WeinLese-Rätsel mit etwas Glück eines von fünf DegustierService-Paketen «Exklusiver Rotwein» für ein Jahr.

Seite 29

## Savoir-vivre

Die Wein- und Genussreise ins Languedoc vermittelt französisches *Savoir-vivre* und eindrückliche Begegnungen mit Delinat-Winzern.

Seite 30



Château Duvivier

# «Festm

**Ein Abend der kulinarischen Höhepunkte: Bevor Château Duvivier in die Winterpause geht, hat Küchenchef Uwe Fahs ein mediterranes Festtagsmenü kreiert, das auch für Hobbyköche leicht nachzukochen ist.**

Der Mann, der die provenzalische Küche seit zwei Jahrzehnten erfolgreich immer wieder neu interpretiert, ist Deutscher. Uwe Fahs stammt aus Hameln und bewirtschaftet seit 1996 gemeinsam mit seiner Schweizer Frau Sylvia die hotel-ähnliche Anlage, die eigentlich ein Weingut ist. «Ferien beim Winzer» nennt sich das auf der Website – und das stimmt. Auch. Denn Ferien auf Château Duvivier sind zuallererst Genussferien. Nicht umsonst sind etwa 30 Prozent der Gäste «Wiederholungstäter», einige kommen seit dem Eröffnungsjahr immer wieder nach Pontevès. Schon beim Frühstück mit malerischem Blick auf das Bessillion-Massiv erleben sie, was ihre Gastgeber unter provenzalischer Opulenz verstehen: Vielfalt plus Regionalität – ganz ohne Schnörkel. Neben einem Dutzend verschiedener Konfitüren und Honige stehen lokale Käse- und Wurstsorten zur Auswahl, eine Schrotmühle für das individuelle Müesli, frisches Obst der Saison in Hülle und Fülle und die wohl zartblättrigsten Croissants diesseits von Marseille.

Das Gefühl von Zwanglosigkeit in einer atemberaubenden Landschaft, bewusste Reduktion als erlebter Luxus und strikte Nachhaltigkeit – allesamt Erfolgsfaktoren im Genusskonzept von Château Duvivier. Im Mittelpunkt indes steht die Küche von Uwe Fahs. Seine exquisiten 5-Gang-Menüs krönen jeden Urlaubstag auf dem Château. Fahs kocht ausschließlich mit dem, was die Jahreszeit, der hauseigene Gemüsegarten und die regionalen Märkte von Cotignac bis Aups hergeben. Tiefkühl- oder Convenienceprodukte sind ebenso tabu wie Lagerhaltung. Seine Küche ist überwiegend vegetarisch, ohne missionieren zu wollen. Sie wirkt einfach und verzichtet auf dekorativen Firlefanz, weil Fahs das Produkt zum Star erklärt. Dazu trinkt man entweder die Château-eigenen Gewächse oder wählt aus der Palette von anderen Delinat-Weinen, die der umfangreiche Keller vorhält. So gesehen ist auf Château Duvivier jeder Tag ein kulinarischer Festtag.

Am heutigen Tag ist alles ein wenig anders: Als wir uns an diesem Herbstabend gegen 18 Uhr in der Lobby zum traditionellen Aperitif treffen, lauschen wir bei ein paar Oliven und einem Glas Wein den Gedanken des Hausherrn zu Menü, Zubereitung und Zutaten. «Die Saison neigt sich dem Ende zu», sagt Fahs «und

# enü à la provençale»

Text Birgit Kahle  
Bilder Kerstin Bittner



**Frische Produkte und eine gute Vorbereitung sind die Basis für ein gelungenes Festmahl.**



**Einfach und doch speziell: Jakobsmuscheln an Kräuterschaum.**



man hat mich gebeten, ein festliches Menü zu kochen, das zugleich provenzalisch ist, aber auch bei Ihnen zu Hause im Norden realisiert werden kann.»

## «Gesegneter» Auftakt

Während sich der Küchenchef in sein Reich zurückzieht, warten wir im geselligen Kreis gespannt auf die Vorspeise. Mit von der Partie ist Delinat-Sommelier Dirk Wasilewski, der die Weine zu den kommenden sechs Gerichten ausgewählt hat.

Als Entrée serviert Uwe Fahs seinen Klassiker *Les trois tartines*, eine rustikale Trilogie auf gerösteter Baguette. Was so eine kleine Tartine ist (und was sie auf der Zunge anzustellen vermag), das weiss man erst, wenn man sie gekostet hat. Auberginen-, Paprika- und Zucchini-belag folgen je einem eigenen, komplexen Rezept. Die Rohprodukte dafür stammen allesamt aus dem Château-eigenen Biogarten, der seit ein paar Jah-

ren von Père Eric, einem katholischen Priester aus der Nachbarschaft, betreut wird. «Wer hat schon das Glück, mit gesegnetem Gemüse zu kochen?», wirft Uwe Fahs gut gelaunt in die Runde und wünscht allen Anwesenden guten Appetit. Zum Menüauftakt hat Dirk Wasilewski einen fein moussierenden spanischen Schaumwein gewählt. Der Espriu Brut Reserva von Albet i Noya erfrischt die provenzalischen Tartines mit spritzigen Noten von Limette und Grapefruit – und er macht Lust auf mehr.

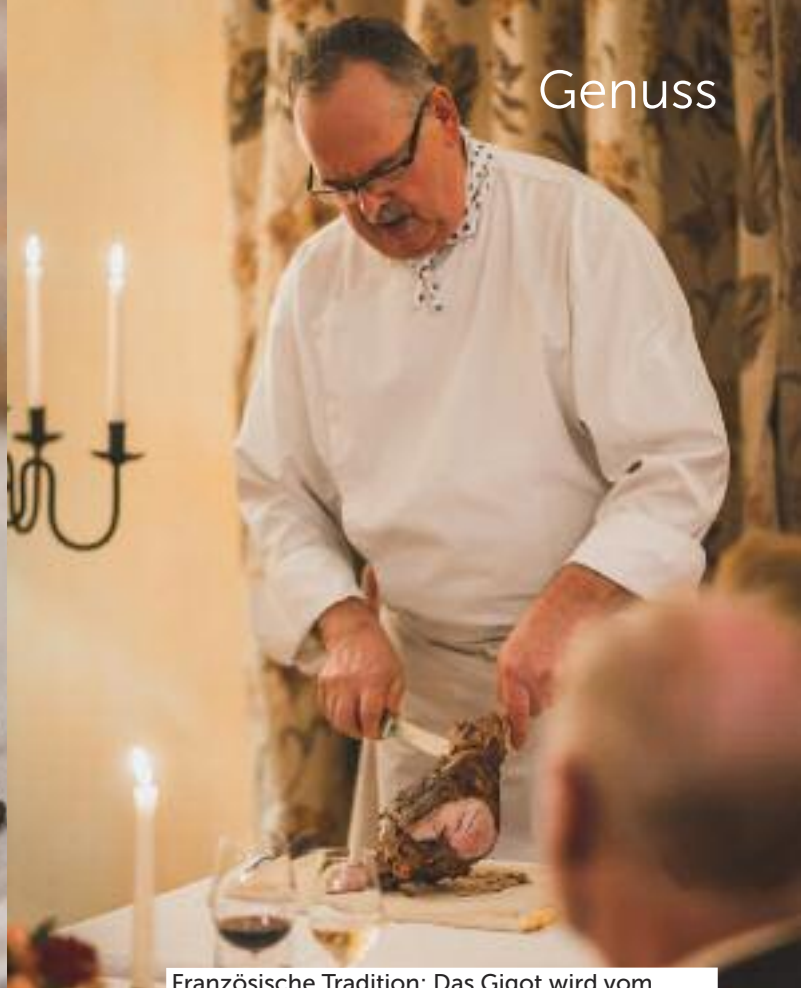
Als zweiten Gang präsentiert Uwe Fahs heute ausgelöste Jakobsmuscheln, die er nur kurz in einer Butter-Olivenöl-Melange anbrät, um sie dann mit einer samtigen Kräutersauce auf Basis von Brunnenkresse zu servieren. Wie Austern gelten auch Coquilles St. Jacques hierzulande als appetitanregend. Dem kann man nur zustimmen: Die dezente Schärfe der Brunnenkresse bringt das zartsüsse Fleisch der Jakobsmuscheln exzellent zur Geltung. Als «nicht aufwän-

dig» stuft Uwe Fahs sein Gericht ein, allerdings sei es «von grosser Wirkung und deshalb ideal für ein festliches Menü aus der privaten Küche». Die «Wirkung» zeigt sich umgehend: Am Nebentisch sagt ein Herr aus Bern, er mache sich nichts aus Schalentieren, dafür umso mehr aus dem begleitenden Riesling. Beifälliges Gelächter, Gläserklingen, dann einige Momente Schweigen, als die Tischrunde zum Besteck greift. «Ich musste wohl erst in die Haute-Provence fahren, um Muscheln zu mögen», gesteht er schliesslich. Vielleicht ist es aber auch die gelungene Kombination mit dem Dürkheimer Spielberg vom Weingut Pflüger, den Sommelier Wasilewski zu den Coquilles ausgewählt hat. Der Pfälzer Riesling nimmt mit seiner ausgeprägten Mineralität die nussigen Nuancen der Jakobsmuschel auf und puffert elegant die dominanteren Kressearomen.

Auch der dritte Gang birgt eine Surprise: Die kleinen, violetten Artischocken sind mit Edelpilzen gefüllt und sanft im Wein-



Gefüllte Artischocken mit Pfifferlingen.



Französische Tradition: Das Gigot wird vom Maitre am Tisch tranchiert.

sud geschmort. «Der passende Wein zu diesen *petits violets* war nicht leicht zu finden, denn sie enthalten leichte Bitterstoffe mit oxidativen Noten», sagt Weinexperte Wasilewski. Der ausgewählte Rote, ein fruchtiger Château Duvivier Les Cigales, besteht die Herausforderung allerdings mit Bravour. Seine Kirsch- und Cassisanklänge federn das dezent Bittere der Artischocke ab. Und die leicht erdigen Töne des Weines passen bestens zu den Pfifferlingen.

## Tradition als Hauptgang

Es folgt die mit Kräutern und Knoblauch gefüllte Lammkeule, begleitet von einem echten Festtagswein – dem La Colle des Lignères aus dem Languedoc. «Der perfekte Wein zu diesem Hauptgang», erklärt Dirk Wasilewski. «Seine intensive Aromatik, die kräftigen, aber feinkörnigen Tannine und die herrliche Balance prädestinieren ihn für ein Gigot mit rustikalen Röstaromen und provenzalischen Kräutern.»

Eine traditionelle Lammkeule wird in Frankreich stets vom Gastgeber bei Tisch tranchiert. Die Kunst, die innerfamiliär weitergegeben wird, besteht darin, für jeden Gast jeweils ein Stück der drei verschiedenen Fleischqualitäten des Gigots zu finden. Dazu reicht Uwe Fahs heute halbmondförmige Ratte-Kartoffeln und den Jus der Keule. Auf weitere Beilagen wird verzichtet, wie so oft hier im Süden, denn Gemüse gibt es ja als separaten Gang.

Das Vor-Finale gestaltet ein getrüffelter Brie-Käse, denn *les truffes* sind in der Provence zu einem festlichen Jahresende sozusagen gesetzt. Uwe Fahs hat einen reifen, tortengrossen Brie längs halbiert und die Unterseite mit hauchdünn geschnittenen Trüffelblättchen belegt. Wieder bedeckt mit ihrer Oberhälfte, durfte die Kostbarkeit dann zwei Tage lang Aroma nehmen. Der Jahreszeit geschuldet, hat Uwe Fahs dafür Sommertrüffel verwendet. Sie duften weniger intensiv als *Tuber melano-*

*sporum*, ihre berühmten schwarzen Schwestern, die erst ab Dezember erhältlich sind, dafür sind sie preiswerter. Zwei Gründe für Fahs, den Käse besonders üppig zu spicken. Ausserdem gibt es kaum einen Gang, der schneller gemacht und zwangloser verzehrt ist. Wer mag, der isst Baguette zum Brie, aber es wartet ja noch das süsse Finale. Zum Käsegang empfiehlt der Sommelier den hauseigenen Château Duvivier L'Amandier, dessen sanfte Holznoten dem Trüffel schmeicheln und den Gästen ein be-seeltes Lächeln entlocken.

## «Mousse à l'empathie»

Eigentlich geht nichts mehr. Doch Uwe Fahs' Mousse au Chocolat will sich niemand entgehen lassen. Dazu lockt ein köstlicher roter Süsswein, eine Rarität aus Spanien. Die leicht rosinierten Trauben für den Albet i Noya Dolç Adrià werden jeweils erst im Dezember geerntet. Ebenso gemacht für die kühle Jahreszeit also wie für die Mousse: «Speisen auf



So schön kann der kulinarische Herbst sein: Brie-Käse mit Trüffel.



Oft bejubelt: Mousse au Chocolat mit einem Hauch Olivenöl.

Schokoladenbasis passen besonders gut zur vielschichtigen Aromatik von reifen roten Früchten, Rosinen und Kakao, zu den feingeschliffenen und dezenten Gerbstoffen und zur herrlichen Süsse dieses Dessertweins.»

Mit einem grossen Kompliment im Namen aller Gäste übergibt Dirk Wasilewski nun das Wort an den Maître. Uwe Fahs hat sich zu den Anwesenden gesellt, um das mit Abstand beliebteste Dessert des Hauses zu kommentieren: «Vor 16 Jahren hat ein Gast gemeint, meine Mousse sei zwar gut, aber mit etwas Olivenöl wäre sie sicher noch besser. Was mir zunächst wie ein Hobbykoch-Tipp vorkam, liess mir keine Ruhe. Ich wusste, dass man in Spanien süsse Brötchen zum Café mit Olivenöl beträufelt. Also habe ich es ausprobiert. Et voilà – seither mache ich keine Mousse au Chocolat mehr ohne.» Das Geheimnis sei, ein *fleur de huile*, ein Tropföl, zu verwenden, eine besonders wertvolle, weil bitterstoffarme Qualität. Uwe Fahs: «Die leicht

aggressiven Aromen der Kakaobutter werden vom Öl sozusagen befriedet.» Eine feinsinnige Mariage von Aroma und Textur also. Aber auch eine von Gast und Koch, von Anregung und Nachahmung, von Luxus und Natürlichkeit. Von den Anwesenden gibt es spontanen Applaus: Für das Menü, für den Koch und seine guten Geister. Für die grossartigen Weine und den Sommelier. Und für einen unvergesslichen Abend ganz im Sinne des Genussgedankens von Château Duvi vier.

Birgit Kahle, Gastautorin dieser Reportage, ist Reisejournalistin und Kochbuchautorin. Sie war schon mehrmals auf Château Duvi vier und hat zusammen mit Uwe Fahs zwei Rezeptbücher realisiert. Sie lebt am Rande des Teutoburger Waldes bei Bielefeld.

Alle Rezepte für das Festmenü finden Sie Booklet zum WeinLese-Angebot oder unter [www.delinat.com/Festmenue](http://www.delinat.com/Festmenue)



Sommelier Dirk Wasilewski präsentiert die Weine zum festlichen Sechsgänger.

# Himmolisches Gemüse

Drei Tonnen biologisches Gemüse reifen jedes Jahr im Schlossgarten von Château Duvivier. Zuständig für den reichen Gemüsesegen ist Père Eric. Der Geistliche mit dem grünen Daumen versorgt die Château-Küche übers Jahr mit gesunden, saisongerechten Produkten.

Manchmal fallen auch ganz praktische Lösungen vom Himmel. Zum Beispiel vor drei Jahren, als der damalige Duvivier-Winzer Antoine Kaufmann einen Gemüsegärtner für sein Projekt «Sekundärkulturen im Weinberg» suchte. Da meldete sich aus der Nachbarschaft Père Eric, ein katholischer Priester. Zwei Tage in der Woche arbeitet er als Seelsorger in einer kleinen Gemeinde in der Nähe von Nizza, einen Tag zelebriert er Messen im benachbarten Nonnenkloster St. Joseph, die restliche Arbeitszeit verbringt er heute im Gemüsegarten von Château Duvivier.

Das Gärtnern lernte er vor langer Zeit auf einer kleinen Parzelle, die Kirchenmitgliedern vorbehalten war. Ein Autodidakt also, aber offenbar einer mit dem sprichwörtlichen grünen, noch dazu biologischen Daumen. Auf Château Duvivier erntet er inzwischen drei Tonnen Gemüse, rund eine davon gelangt direkt in die 50 Meter entfernte Küche von Uwe Fahs. Der freut sich über das «gesegnete Gemüse» in unvergleichlicher Frische und bester Qualität.

**«Es hat etwas Meditatives,  
Pflanzen beim Gedeihen  
zu helfen.»**

Père Eric

Was er anbaut? Père Eric lacht, bevor er antwortet: «Es gibt eigentlich nichts, was hier nicht wächst. Ich suche nur noch etwas, das Maulwürfe partout nicht mögen.» Der schwere Lehmboden neben der Kellerei unterscheidet sich von den steinigere Bereichen des Guts, die günstigere Bedingungen für den Weinbau bieten. «Ich pflanze alte Tomaten-



**Eric und Erik: Père Eric, der geistliche Gemüsegärtner, rechts, und Erik Bergmann, der Winzer auf Château Duvivier, mit seinem Hund Maïko.**





**Violetter Kohlrabi: Farbsinnbild für den Advent.**

sorten, Auberginen, allerlei Paprika und Knoblauch, Kartoffeln, rote, weisse und gelbe Zwiebeln, Schalotten, Erbsen und Bohnen, na ja, und Kräuter sowieso.» Natürlich muss hier bewässert werden, sonst würde das Gemüse die sommerliche Gluthitze nicht überstehen. Daher hat er auch einige Tomatenstöcke zwischen die schattigen Reben des Forschungsfelds gepflanzt.

## Forschergeist

Der geistliche Gärtner hat das Glück, mehrere Fruchtfolgen im Jahr anbauen zu können. In den kühleren Monaten erntet er Rote Bete, verschiedene Kohlsorten, Spinat, schwarze Radieschen, Sellerie und Lauch. Im kommenden Jahr will er alte regionale Bohnensorten ziehen. Das Saatgut dafür stammt noch aus dem Garten seiner Grossmutter: «Diese Bohnenart ist sehr windempfindlich. Ich will versuchen, sie zusammen mit Mais einzubauen, um sie vor dem Mistral zu schützen.» Père Eric's Forschergeist passt zur Philosophie von Château Duvivier. «Ausserdem bin ich damit Bestandteil von dem, was Schöpfung ausmacht. Es hat etwas Meditatives, Pflanzen beim Gedeihen zu helfen. Mir tut die regelmässige physische Arbeit gut, sie macht mich auch geistig freier. Etwas davon nehme ich immer mit in meine Gottesdienste.» Sagts, wechselt schnell in den schwarzen Talar, der auf dem Beifahrersitz seines Wagens liegt, und entschwindet zu seinem nächsten göttlichen Job.

Birgit Kahle

# WeinLese- Angebot

Probierpaket  
«Provenzalisches  
Festmenü»



Die passenden Weine zum provenzalischen Festmenü von Uwe Fahs, Küchenchef auf Château Duvivier. Ein Schaumwein, zwei Weissweine, zwei Rotweine und ein Süsswein, ausgewählt von Diplom-Sommelier Dirk Wasilewski. Mit schön gestaltetem Rezept-Booklet «Festmenü à la provençale».

**6 x 1 Flasche CHF 122.40, € 99,10** Lieferung portofrei.  
(Ø CHF 2.88 pro dl, € 23,32 pro l) Art. 9151.45

Das Probierpaket enthält je 1 Flasche

**Albet i Noya Espriu Brut Reserva, Classic Penedès 2013**

Art. 6731.16, CHF 17.60, € 14,50 pro Flasche (CHF 2.35 pro dl, € 19,33 pro l)

**Pflüger Riesling Dürkheimer Spielberg, Dt. Qualitätswein, Pfalz 2015**

Art. 5712.15, CHF 15.80, € 12,90 pro Flasche (CHF 2.11 pro dl, € 17,20 pro l)

**Duvivier Les Cigales, Pays du Var IGP 2013**

Art. 2356.13, CHF 12.60, € 9,90 pro Flasche (CHF 1.68 pro dl, € 13,20 pro l)

**La Colle des Lignères, Corbières AOP 2013**

Art. 2324.13, CHF 23.50, € 19,80 pro Flasche (CHF 3.13 pro dl, € 26,40 pro l)

**Château Duvivier L'Amandier, Coteaux Varois en Provence AOP 2015**

Art. 7672.15, CHF 16.40, € 13,50 pro Flasche (CHF 2.19 pro dl, € 18,- pro l)

**Albet i Noya Dolç Adrià 50 cl, Catalunya DO 2008**

Art. 8524.08, CHF 36.50, € 28,50 pro Flasche (CHF 7.30 pro dl, € 57,- pro l)

Bestellen Sie per Telefon:

**Schweiz 071 227 63 00**

**Deutschland 07621-16775-0**

**Österreich 0820 420 431**

Montag bis Freitag, 8 bis 18 Uhr, Samstag, 8 bis 12 Uhr  
oder direkt im Delinat-Webshop:

**[www.delinat.com/wl44-angebot](http://www.delinat.com/wl44-angebot)**