



Neustart des St. Galler Guillonneur 2022

Die Pandemie hat im Guten wie im Schlechten ein paar Gewohnheiten über den Haufen geworfen. Die Unmöglichkeit, eine manchmal jahrelange Routine fortzusetzen, hat kreative Köpfe auf Ideen gebracht. So hat der St. Galler Guillonneur in einem völlig neuen Umfeld wieder Fuss gefasst, wobei er jedoch den Meridianzeitplan für alle unsere Veranstaltungen beibehalten hat.

Text: Claude-Alain Mayor, Légit
Fotos: Edouard Curchod

Vom «Gare» zum Hangar

Die Teilnahme an den Guillonneurs der Confrérie hält für den Liebhaber des Waadt-länder Weins, der sich über die Kantonsgrenzen hinauswagt, manchmal überraschende Entdeckungen bereit. Wer hätte gedacht, dass St. Gallen seinen ehemaligen SBB-Lokomotivenhallen ein ähnliches Schicksal beschert hat wie Lausanne? Die Stiftung Lokremise hat an diesem eisenbahnhistorischen Ort ein Kulturzentrum mit Theater, Kino und der eleganten französischen Brasserie *Chez Lok* eingerichtet. Im östlichsten Zipfel der Schweiz wird die Gastronomie offensichtlich als Teil der Kultur betrachtet...

Die fünf Weine
des Jean-Louis



Der unternehmungslustige lokale Préfet Patrick Rüttsche schlug zwei Fliegen mit einer Klappe: Er fand eine Nachfolge für das Restaurant im ersten Stock des Hotels Métropole, um den St. Galler Guillonneur durchzuführen, und gab seinen Schäfchen die Gelegenheit, eine neue Adresse zu entdecken. Für die Stammgäste, die mit dem Zug aus westlicheren Gefilden angereist waren, galt es lediglich darauf zu achten, die Gleise in die andere Richtung zu unterqueren und auf der Rosenbergseite aufzutauschen. Von diesem Detail abgesehen war die Schwierigkeit nicht grösser als früher: Kaum 200 Meter Fussmarsch bis zum Ziel! Zum Glück braucht es nicht mehr, um die Conseillers, Compagnons und ihre Gäste durstig zu machen.

Auch wenn das Coronavirus immer noch Schatten wirft – was zu einigen Ausfällen in letzter Minute führte –, zeugte die respektable Anzahl von fast sechzig Personen, darunter vier Conseillers, von dem dringenden Wunsch, die magischen Momente des Austausches, wie sie die Gemeinschaft rund um den Wein und in diesem Fall um die Waadtländer Crus zu bieten hat, neu aufleben zu lassen.

Ein happier Jean-Louis

Die Teilnehmenden konnten gleich zu Beginn die Qualität ihrer fast drei Jahre alten Geschmackserinnerungen messen. Wobei es doch wahrscheinlich ist, dass die meisten von ihnen auf die ungeahnten Res-



Die beiden Gewinnerinnen des Wettbewerbs: Gertrud Rechsteiner (links) und Sarah Hansmann, zusammen mit dem Préfet Patrick Rütsche und dem L gat Claude-Alain Mayor



sources ihrer Weinkeller zurückgegriffen hatten, um ihren Geschmackssinn während der Lockdowns nicht verkümmern zu lassen. Die Aufgabe bestand darin, einen Ch teau de Vinzel Grand Cru (La Côte), einen Arnex-sur-Orbe Grand Cru Jade (Côtes de l'Orbe), einen Epesses Les Chapelles (Lavaux), einen Yvorne Petit-Vignoble (Chablais), alle mit Jahrgang 2020, und einen D zaley Grand Cru Les Gradins (2019) zu erkennen. Diese Weine wurden in einer ersten Phase vom Conseiller Michel Gfeller in tadellosem B rnd tsch kommentiert und dann blind degustiert. Die Reihenfolge wurde vom Team des L gats ausgewählt, das sich an diesem Tag einen Spass daraus machte, die Reihenfolge der Präsentation beizubehalten.

Von den 53 Teilnehmenden, die ihre Resultate abliefern, erzielten vier eine fehlerfreie Leistung, darunter zwei Conseillers, die aber für die Bewertung ausschieden. Zehn weitere Personen erkannten drei von fünf Weinen. Ein gutes Resultat, wenn man bedenkt, dass der Wettbewerb angesichts des grosszügigen und opulenten Jahrgangs, der die Unterschiede gerne glättet, besonders knifflig war. Wieder einmal bewiesen die Frauen die Genauigkeit und Subtilität ihrer organoleptischen Wahrnehmung. Sechs von ihnen klassierten sich unter den ersten vierzehn, obwohl sie nur ein knappes Drittel der Teilnehmenden stellten. Von den beiden Fünf-Punkte-Gewinnerinnen Gertrud Rechsteiner und Sarah Hansmann entschied das Los für die Erstgenannte und machte sie



Konzentration und Austausch von Eindrücken

zur glücklichen Gewinnerin des Tages. Ihr Scharfsinn wurde mit der traditionellen Einladung zu einem Ressat für zwei Personen auf Schloss Chillon belohnt.

Auch der Hunger wird gestillt

Weil die Degustation wie üblich den Durst nicht gestillt hatte, war es Zeit für den Aperitif, einen Petite Cure (d'Attalens) 2020, der mit allen Vorzügen eines grossen Weins ausgestattet ist und wie jeder gut geborene Chasselas die Flamme der Geselligkeit nährte. Die Gäste kamen in den Genuss von äusserst effizientem Servicepersonal, das die Stammgäste von Chillon an die Virtuosität der Fanchettes erinnerte, und das

mit einem farbenfrohen und schmackhaften Amuse-bouche einen ersten Eindruck von den Talenten des Küchenchefs vermittelte: Ein orientalisches Couscous mit Ras-el-Hanout, ein Champagner-Süppchen mit Salzstange und Rindfleischbällchen in Tomatensauce.

Doch das war nur das Vorspiel. Nach diesem vielversprechenden Auftakt begaben sich die Anwesenden in den wunderschönen grossen Saal der Brasserie mit seiner gelungenen Mischung aus alter Gebäudehülle und modernen Elementen. Urs Fehlmann von der Weinhandlung Henri Badoux nahm die Dinge in die Hand und kommentierte die perfekt ausgewählten Weine zu einem traditionellen Menü, das von einem gut eingespielten Team nach allen Regeln der Kunst zusammengestellt und serviert wurde.

Der gemischte Salat mit Trauben und hausgemachter Sauce machte die Wahl des Weins zu einer besonders heiklen Aufgabe, die Urs Fehlmann, der Moderator des Tages, mit Bravour meisterte. Der Ollon Chablais Grand Cru Domaine de Grange Volet 2020, zertifiziert von Clos, Domaines et Châteaux, überzeugte mit seiner eleganten Mineralität selbst die anspruchsvollsten Gaumen. Mehr noch, er stellte sowohl das Niveau als auch die Vielseitigkeit der Waadtländer Chasselas unter Beweis.

Der Hauptgang bestand aus Schweinsfilet an einer Pilzrahmsauce, einer Gemüse garnitur und Kartoffelgratin. Ein Klassiker, zu dem der fruchtige und seidige Pinot-Gamay Eminence Chablais AOC 2020 hervorragend passte. Die fröhlichen Gesichter der Gäste und die lobenden Bemerkungen, die an den Tischen ausgetauscht wurden, zeugten von der ausgezeichneten Harmonie zwischen dem Gericht und dem edlen Rebensaft.

Zum Dessert erwarteten alle den traditionellen Passerillé-Wein oder eine Spätlese, die der Süsse des Gerichts entsprach. Doch Urs Fehlmann überraschte viele mit einem Schaumwein, dem Murailles Brut VDP (ohne Jahrgang), der sich durch Kraft und Finesse auszeichnet und mit seiner leicht weichen Note einen schönen Kontrapunkt zu den kandierten Aromen der Tarte Tatin und ihrer Kugel Vanilleeis setzte.



Der stolze Préfet Patrick Rütsche, der in der Jean-Louis-Degustation fehlerlos blieb

Das Treffen endete in einem fröhlichen Stimmengewirr, das durch die Resonanz des Saals noch verstärkt wurde - der einzige Wermutstropfen bei den vielen Lobeshymnen, die das Lokal verdient: Vielleicht liesse sich bei der Akustik noch etwas verbessern.

Geografisch weit weg, geschmacklich nah

Die Kantone St. Gallen und Waadt an den beiden Ecken der Schweiz haben eine Reihe von Gemeinsamkeiten: die Aufnahme in die Eidgenossenschaft im Jahr 1803, ein Wappen mit denselben Farben, die Ufer eines grossen Sees, berühmte Weinberge (wenn auch ohne Chasselas im ersten Kanton) und offensichtlich eine Leidenschaft für feine Sachen. Der St. Galler Guillonneur 2022, souverän organisiert und meisterhaft begleitet von einem Préfet, der seine Waadtländer Weine in- und auswendig kennt (er ist einer der beiden Conseillers, die die fünf Regionen erraten haben, und das nicht zum ersten Mal), war ein weiterer Beweis dafür. Der gelungene Anlass in der Lokremise war ein würdiger und vielversprechender Neustart. ■