

AN..DER KÜSTE

Zwischen Gebirge und See, zwischen mondän und rustikal, formvollendet und ursprünglich – die Gegend um den Genfersee ist genauso kontrastreich wie ihre Küche.

Im Jahr 1816 verfiel George Gordon Lord Byron dem Lac Léman. «Du See der Schönheit!» schrieb er in seinem «Sonett an den Genfer See», das in einer ungewöhnlich produktiven Phase des rebellischen Poeten entstand. Es war das sogenannte Jahr ohne Sommer, Byron hatte sich u. a. zusammen mit Percy Shelley und Mary Godwin, geborene Wollstonecraft, in der Villa Diotati am Genfersee eingemietet. Und die Schönheit, die Gewalt der Natur liess alle erbeben, besonders die Gewitter: «Die Gewitter, die uns heimsuchen, sind so gewaltig und schrecklich, wie ich nie welche erlebt habe», schreibt Mary. Unter diesen Eindrücken verfasste sie, später bekannt als Mary Shelley, den Welterfolg «Frankenstein», und Byron sein epochemachendes Gedicht «Finsternis». Byron hat dem Genfersee viel zu verdanken – aber auch umgekehrt. Nicht zuletzt dank seiner Verserzählung «Der Gefangene von Chillon» wurde das darin vorkommende Schloss über die Landesgrenzen hinaus berühmt und für den damals entstehenden Tourismus attraktiv. Vevey und be-

sonders Montreux scheint Künstler, Dichter und Musiker seither magisch anzuziehen. Tolstoi, Nabokov, Freddie Mercury, Charlie Chaplin, «Smoke on the Water» und natürlich das weltberühmte Jazz Festival – das alles ist Montreux, mit seinen mondänen Bauten und historischen Grandhotels, seiner kosmopolitischen Eleganz, dem endlos schweifenden Blick, der über den See gleitet und sich in mächtigen Alpengipfeln verliert – willkommen an der Schweizer Riviera. Das Schlendern an der Promenade unter Pinien und Palmen lässt einen kurz glauben, man sei an Mittelmeer und nicht im Kanton Waadt. Mediterrane Lebensart, Lockerheit und Savoir-vivre sind hier überall spürbar, auch kulinarisch. Auf der «Terrasse du Petit Palais» bei einem hervorragenden Meeresfrüchtersotto mit Langoustinen und grilliertem Tintenfisch fühlt sich alles nach Süden an, fast wie beim Dessert, Aprikose mit Honig-Thymian-Crumble, wo einem erst die Hauptzutat daran erinnert, dass nebenan das Wallis beginnt und nicht die Côte d'Azur. Natürlich: Frankreich

ist nie weit und der kreative Esprit culinaire beflügelt auch die hiesige Gastronomie. Wie etwa in Vevey, wo direkt beim Bahnhof in einer ausgedienten, grossen und renovierten Industriehalle der ehemaligen Ateliers de constructions mécaniques de Vevey ein echter Geheimtipp wartet. Sowohl Brasserie als auch Haute Cuisine, man könnte es «Bistronomie» nennen, müsste man der Küche von Jean-Sébastien Ribette ein Etikett verpassen. Was der Küchenchef und seine Partnerin Sahondra Verdan im Restaurant «Les Ateliers» auftischen, kommt in minimalistischer Ästhetik daher, holt seine Inspiration in der französischen Klassik und erhält durch nordische Einflüsse den entscheidenden Twist. Nach dem überraschenden Auftakt von Broccolicreme, Ziegenfrischkäseglace und knusprigem Tapiokachip folgt ein filigran geschichtetes Gebilde aus Foie gras, Kaninchenfarce und Mangold, raffiniert ergänzt mit Sellerieschaum und Pflaume. Der mit Auberginenschuppen belegte Petersfisch und der bretonische Hummer mit seiner Bisque und rauchiger Artischocke

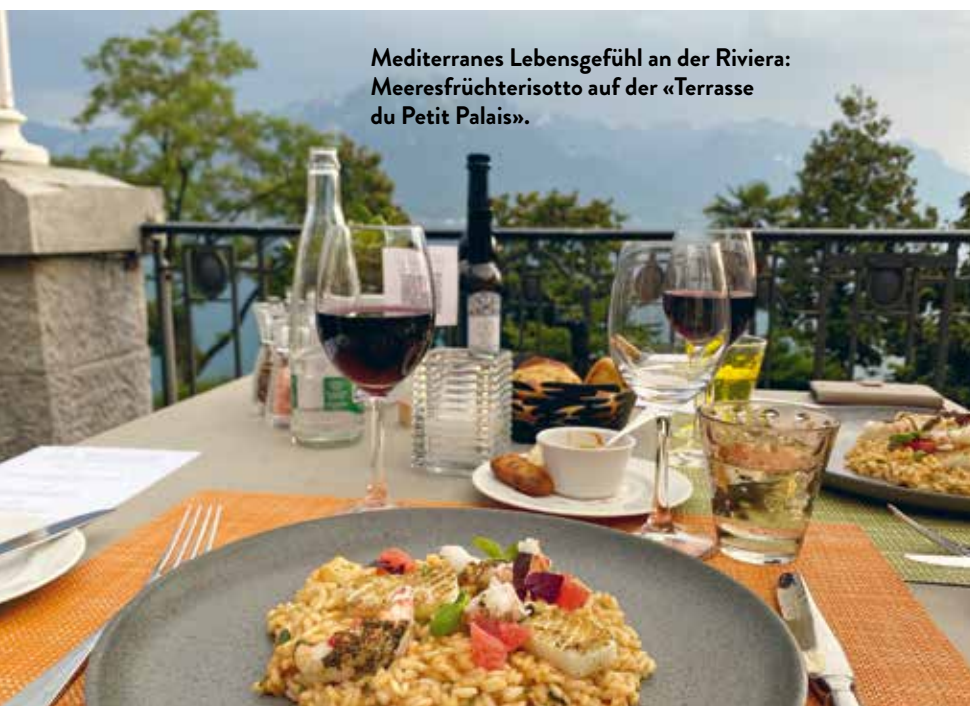
Von erschütternder Schönheit:
Die Weinterrassen des Lavaux
gehören zum UNESCO-
Welterbe.



Patrice Brügger, einer der letzten Fischer in der Region Vevey.



Frischer geht es nicht: Egli à la meunière im «Trois Couronnes».



Mediterranes Lebensgefühl an der Riviera: Meeresfrüchtersotto auf der «Terrasse du Petit Palais».

vermögen ihre französischen Wurzeln kaum zu verbergen, während der hervorragend bestückte Käsewagen mit durchwegs regionalen Erzeugnissen aufwartet. Dass im Waadtland exzellenter Käse hergestellt wird, ist denn auch kein Geheimnis – begibt man sich auf dessen Spuren, zeigt sich ausserdem, wie kontrastreich die Région du Léman doch sein kann: Ein paar Autominuten ins Hinterland von Blonay und die glamouröse Riviera ist weit weg – stattdessen Berge, Wälder, Wiesen und Kühe, perfekte Voralpenidylle. Hier im «Chalet d'Alpage de la Neuve» ist Käse noch Handarbeit: Das beginnt mit dem Holzfeuer unter dem Kupferkessen, geht übers Schneiden mit der Käseharfe

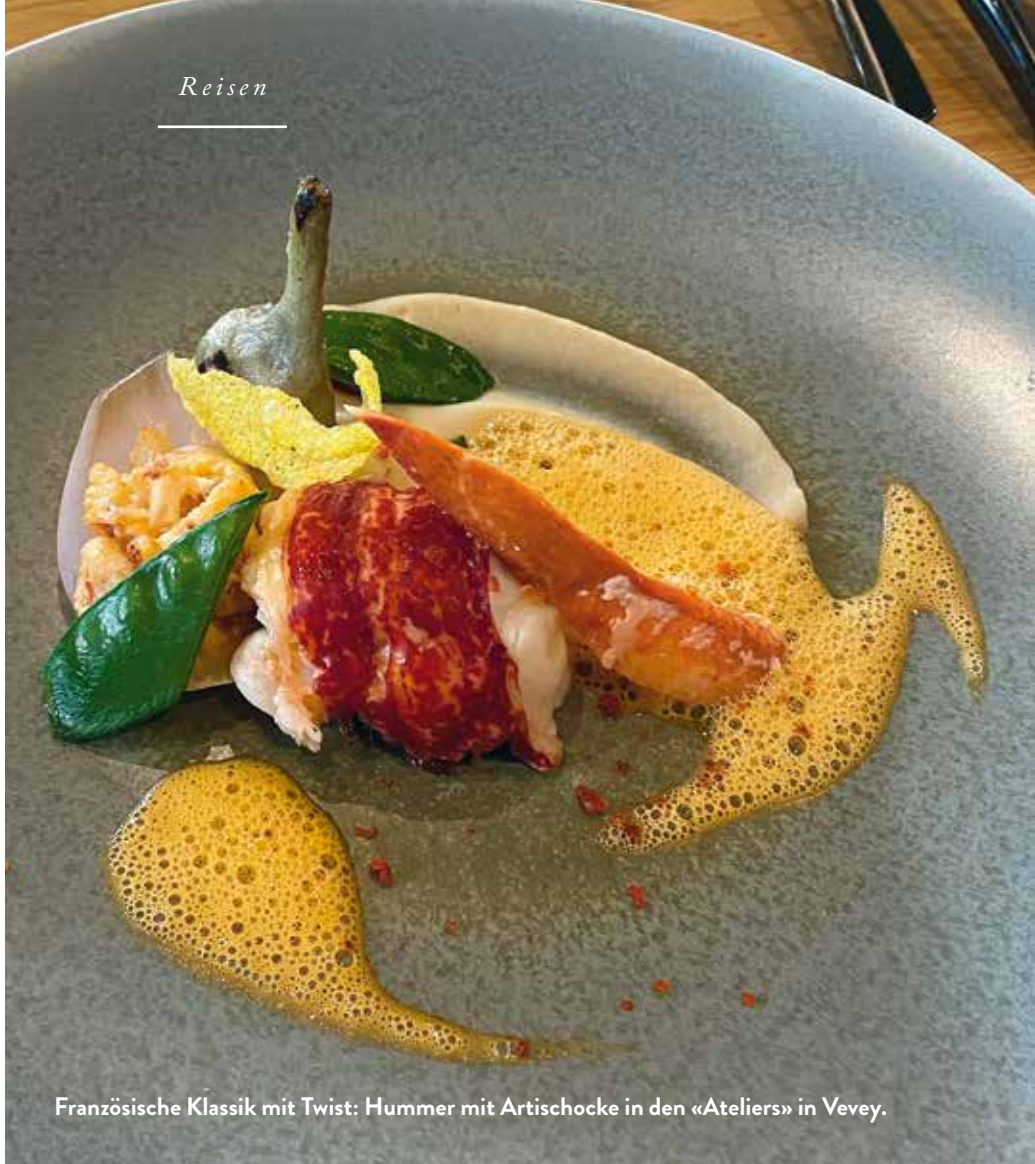
Frankreich ist nie weit und der kreative Esprit culinaire beflügelt auch die hiesige Gastronomie.

bis zum Abtrennen mit einem schweren Tuch; nichts geht hier maschinell – vom Melken einmal abgesehen. Das Resultat ist ein höchst aromatischer Gruyère d'Alpage, allerdings (noch) ohne AOP-Zertifizierung. Die Alphütte ist auch perfekter Zwischenstopp bei einer Wanderung: Ein Glas Chasselas, eine Käseplatte mit Gruyère, Vacherin, Raclettekäse und Frischkäse (alles selbstgekäst), Brot mit bester Alpenbutter sowie Charcuterie vom eigenen Alpenschwein, dazu dem Gebimmel der Kuhglocken lauschen – paradiesische Zustände, aber doch eher die Ausnahme: Ein Grossteil des Käses in der Region entsteht unter gänzlich anderen Bedingungen. Wie etwa in der «Fromagerie Gourmande» in Montricher, wo sich in einer beeindruckenden Gruyère-AOP-Käserei mehr als 20 Milchzeuger zusammengeschlossen haben. Etwas abseits gelegen, doch Schaukäserei, Restaurant und Boutique rechtfertigen jeden Umweg. Gut 410 Tonnen Gruyère oder rund 11 700 Laib Käse werden dort Jahr für Jahr produziert. Nicht weiter verwunderlich, spielt Käse in der rustikalen Küche der Region doch eine herausragende Rolle. Fondue und Raclette sind auch hier fabelhaft, doch stehen sie alle im Schatten einer Spezialität mit fremdartig klingendem Namen: Malakoff. Dafür reisen wir

weiter, an eine andere Küste, «La Côte», wie die Region, die sich zwischen Morges und Nyon entlang des Sees bis weit ins Hinterland erstreckt, genannt wird. Mittendrin liegt das Dörfchen Vinzel, und wer hierherkommt, der tut es meist, um im Restaurant «Au Cœur de la Côte» zu speisen, dem Malakoff-Mekka schlechthin. Der Entstehungsmythos dieser kulinarischen Ikone kennt viele Varianten. Etwa diese: Im Jahr 1853 durchquerten die Truppen von Napoleon III. auf ihrem Weg in die Krim die Côte und warben unterwegs Söldner an, auch in Vinzel. Nach der Einnahme des Forts Malakoff kehrten die siegreichen Soldaten in die Heimat zurück. Das Essen war knapp, also frittierte man Käse in Schweineschmalz, et voilà, die Geburtsstunde des Gerichts, das in Erinnerung an die Schlacht «Malakoff» getauft wurde. Über das echte Rezept besteht nur insoweit Einigkeit, dass das Gericht frittiert wird, die Spielarten sind unendlich. In Vinzel streicht man eine dickliche Masse aus Gruyère, Mehl, Eiern, Milch und ge-

Wir fahren an den Hafen von La Tour-de-Peilz und treffen dort Patrice Brügger, einen der letzten Fischer der Region.

mahlenem schwarzem Pfeffer satt auf eine kleine runde Brotscheibe und frittiert sie behutsam. «Mehr verraten wir nicht», sagt die Chefin Doris Antonini, «Betriebsgeheimnis!» Ein Geheimnis, das man selber enthüllen müsste – nur gut, dass es im «Cœur de la Côte» Malakoffs nonstop gibt, von 12 bis 22 Uhr. Man soll und darf sich Zeit lassen, denn der Verzehr eines Malakoffs ist eine sinnliche Erfahrung. Das Messer gleitet entlang der festen goldbraunen Kruste, erst ein dezidierter Stoss und die Klinge gleitet sanft hinein, eine Eruption von Duft und Dampf, geschmolzener Käse fließt in verlockender Langsamkeit auf den Teller. Ein flüchtiges Erlebnis, denn Genuss und Völlerei liegen hier gefährlich nahe beieinander. «Mehr! Mehr!» möchte man laut rufen, aber die Wirtin bringt gleich das nächste Exemplar. Das könnte prinzipiell ewig so weitergehen, aber irgendwann muss sich jeder geschlagen geben.



Französische Klassik mit Twist: Hummer mit Artischocke in den «Ateliers» in Vevey.

Der Rekord liege bei 19 Stück, so Doris Antonini. Dazu ein zwei Glas Chasselas von der Côte und man könnte sich der Herausforderung stellen. Nur allzu oft geht vergessen, dass «La Côte» das grösste Weinbaugebiet des Kantons Waadt ist – es ist eben schwierig, im Schatten des weltberühmten Lavaux zu stehen. Denn die zum UNESCO-Welterbe gehörenden Weinterrassen sind tatsächlich von erschütternder Schönheit, und Namen wie Dézaley und Calamin sind von immenser Strahlkraft. Manchmal sind die kleinen Familienbetriebe aber spannender als die Giganten. Die Domaine Potterat in Cully ist so ein Fall. In einem 600 Jahre alten Winzerhaus presst Guillaume Potterat seinen Chasselas nach wie vor mit einer Weinpresse aus dem Jahr 1881; als diese ihren Betrieb aufnahm, war Lord Byron erst seit 57 Jahren tot. «Zuerst war es Nostalgie, aber die Ergebnisse haben uns einfach überzeugt», so Potterat. Das sei auch nur möglich, weil man ein kleines Weingut sei. Sein Courseboux Vieilles

Vignes aus 35 Jahre alten Rebstöcken ist denn auch eine wahre Trouvaille: Kurz geschnittene Rebstöcke, geringe Erträge und eine lange Reifezeit im Keller ergeben einen komplexen Chasselas mit warmem, äusserst mineralischem Bouquet und einer perfekten Balance von Frucht und Säure. Der Jahrgang 2016 wurde sogar beim Mondial du Chasselas mit einer Goldmedaille ausgezeichnet. Was zu erwarten war, denn mit fast 70 Prozent Anteil ist

«Chasselas ist unsere DNA, wir leben diese Rebsorte.»

Chasselas die mit Abstand wichtigste Traubensorte des Kantons. Waadtländer Winzer sind somit wahre Experten für diese Sorte. «Chasselas ist unsere DNA, wir leben diese Rebsorte», sagt Alain Emery, Winzer aus Aigle. Die ältesten schriftlichen Erwähnungen von Weisswein in der Genferseeregion gehen auf das Jahr 1202 zurück, Hinweise auf den Chasselas finden sich ab dem

14. Jahrhundert. Die Herkunft der Sorte ist nicht zu hundert Prozent einwandfrei geklärt – es gibt allerdings DNA-Analysen, die den Schluss nahelegen, dass er eine autochthone Sorte aus dem Kanton Waadt ist. Mehr zur Geschichte des Chasselas und des waadtländischen Weinbaus erfährt man im «Musée de la Vigne», das sich im imposanten Rebschloss von Aigle befindet. Praktischerweise beherbergt das Nebengebäude gleich noch die «Pinte du Paradis», wo man auf der idyllischen Terrasse die einzigartige Aussicht und ein Glas Chasselas geniessen kann. Wie wäre es mit einem «Aigle les Murailles», dem vielleicht berühmtesten Weisswein des Landes? Ja, das ist der mit der Eidechse und ja, der kommt von hier. Den Hunger könnte man mit einem Teller Felchen à la meunière stillen, obwohl zugeben, direkt am See schmeckt es einfach noch besser. Beispielsweise in Morges im Restaurant du Club Nautique, wo man nebst klassischer Zubereitung die Felchen auch als raffiniertes Ceviche mit Aprikose und Fenchel geniessen kann. Und dazu diese Lage! Noch näher am See und man hätte nasse Füsse. Nicht in den See, auf

Ein flüchtiges Erlebnis, denn Genuss und Völlerei liegen hier gefährlich nahe beieinander. «Mehr! Mehr!», möchte man laut rufen, aber die Wirtin bringt gleich das nächste Exemplar.

den See! Wir fahren an den Hafen von La Tour-de-Peilz und treffen dort Patrice Brügger, einen der letzten Fischer der Region. Das kleine Boot legt ab, vorbei an der Promenade von Vevey und der überdimensionierten Gabel, die vor dem Alimentarium im See steckt, vor uns die schier grenzenlose Weite des Lac Léman. Und Rumms! Patrice würgt den Motor ab. «Jetzt im Sommer sind sie in Ufernähe, wo es nicht so tief ist», erklärt Brügger. Gemeint sind Egli, die wohl begehrteste Delikatesse des Sees. Im Moment sei es schwierig. Zu viele Muscheln im Wasser, die das Plankton zerstören, daher weniger Sauerstoff und damit weniger Fische. «Aber so ist das eben in der Natur», raunt der stämmige Charakterkopf und zieht das erste der vor ein paar Stunden ausgeworfenen Netze an Deck. Wie in einer einzigen nahtlosen Bewegung, wie an einer Perlenkette aufgereiht wird ein Fisch nach dem anderen dem Nass entrisen. Am Ende sind es vier Netze voll. «Kein wirklich guter Fang», meint Patrice. Aber genug für unser Mittagessen. Anlegen, entschuppen, ausnehmen – nach ein paar Minuten drückt uns der Fischer seine besten Filets in die Hand, die wir ein paar Meter weiter in der Küche des «Trois Couronnes» abliefern. Auf der eleganten Terrasse des Grand Hotels sitzend die frischesten Egli geniessen, knusprig, fleischig, mit perfektem Biss, dazu ein Hauch Zitrone und bien sûr ein Glas Chasselas, c'est imbattable! Irgendwann schweift der Blick noch einmal zurück auf den See. Dunkle Wolken türmen sich an den Gipfeln des Ostufers, bauen sich bedrohlich auf, im Felsenkessel ob Evian und Thonon-les-Bains räuspert sich der Donner und alles gleicht mehr und mehr Arnold Böcklins «Toteninsel». Wenige Stunden später bricht die Hölle los. Und Byron war niemals weg.

Diese Reise wurde unterstützt durch das Office du Tourisme du Canton de Vaud.



Oben Malakoffs nonstop: Im «Cœur de la Côte» gibt es diese Spezialität den ganzen Tag lang.
Unten Im «Chalet d'Alpage de la Neuve» wird der Käse noch auf ganz traditionelle Art hergestellt.





WEGGIS VITZNAU RIGI
LUZERN 
INCEBNE
 WEGGIS-VITZNAU.CH

**3 Tage
 3 Wanderungen
 6 kulinarische
 Erlebnisse**



KULINARISCHE HERBST- WANDERUNGEN

Genussvoll unterwegs in der Zentralschweiz

Auf den kulinarischen Herbstwanderungen entdecken Sie die landschaftliche Schönheit der Zentralschweiz und deren kulinarische Spezialitäten. Ein Wanderführer begleitet Sie auf der Dreitages-Tour und führt Sie durch das Wanderparadies Rigi, auf den Weg der Schweiz und von der Klewenalp zum Wallfahrtsort Niederrickenbach. Sie wandern täglich zwischen 3 bis 4 Stunden und reisen mit Schiff, Zug oder Zahnradbahn zu Ihrem nächsten Ausgangspunkt. Geniessen Sie die Übernachtungen in einem Hotel Ihrer Wahl in Weggis, Vitznau oder auf der Rigi.

Weitere Informationen unter
www.weggis-vitznau.ch/kulinarikwanderungen



Natürlich Chasselas:
 Weindegustation in der
 «Domaine Potterat».

DIE RÉGION DU LÉMAN AUF EINEN BLICK

Wo es sich am besten essen, einkaufen und staunen lässt.



Z. B. mit dem Zug ab Bern, Reisezeit ca. 2 h

Essen & Trinken

1 La Pinte du Paradis

Place du Château 2, 1860 Aigle
www.lapinteduparadis.ch
Währschafte Hausmannskost; in perfekter Lage direkt beim Schloss.

2 La Terrasse du Petit Palais

Avenue Claude Nobs 2, 1820 Montreux
www.fairmont.fr/montreux/dining/terrasse-du-petit-palais
Mediterrane Küche auf einer der schönsten Terrassen von Montreux.

3 Les Trois Couronnes

Rue d'Italie 49, 1800 Vevey
www.hoteltroiscouronnes.ch
Internationale Küche mit regionalem Twist; mit toller Aussicht auf den See.

4 Les Ateliers

Rue des Deux-Gares 6 a, 1800 Vevey
www.lesateliersvevey.ch
Französisch inspiriertes Gourmetrestaurant mit Brasseriekarte und variablem Überraschungsmenü.

5 Au Cœur de la Côte

Route du Vignoble 12, 1184 Vinzel
www.malakoffvinzel.ch
Klarer Fall: Hier gibt es die vielleicht besten Malakoffs überhaupt.

6 Restaurant du Club Nautique

Place de la Navigation 1, 1110 Morges
www.restaurant-cnm.ch
Hervorragendes Fischrestaurant, direkt am Seeufer gelegen.

Einkaufen

7 Cave Alain Emery

Avenue du Cloître 22, 1860 Aigle
www.cave-emery.ch
Die Familie Emery gehört zu den ältesten, traditionsreichsten Winzern von Aigle.

8 Domaine Potterat

Rue du Temple 15, 1096 Cully
www.vins-potterat.ch
Traditionsreiches Lavaux-Weingut, bekannt für seine preisgekrönten Chasselas-Weine.

9 Chalet d'Alpage de la Neuve

Chemin des Alpages 2, 1807 Blonay
Tel. + 41 79 408 32 39
Kleine, feine Alpkäserei, wo noch ganz traditionell mit Kupferkessel und offenem Feuer produziert wird.



10 La Fromagerie Gourmande

Chemin des Rippes 11, 1147 Montricher
www.lafromageriegourmande.ch
Beeindruckende Gruyère-AOP-Käserei, in der mehr als 20 Milcherzeuger zusammengeschlossen sind. Schaukäserei, Restaurant und Boutique.

11 Moulin de Sévery

Route du Moulin 10, 1141 Sévery
www.moulindesevery.ch
Eine der letzten handwerklichen Ölmühlen; grosse Auswahl an hervorragenden Nussölen.

12 Patrice Brügger

Quai Perdonnet, 1800 Vevey
Tel. +41 79 622 95 41
Frischer geht es nicht: Einer der letzten Fischereibetriebe in der Region.



Übernachten

13 Grand Hotel Suisse-Majestic

Avenue des Alpes 45, 1820 Montreux
www.suisse-majestic.ch
Klassisches Grand Hotel mit einem herrlichen Blick auf die Riviera.



14 L'Hostellerie du Petit Manoir

Avenue Ignace Paderewski 8, 1110 Morges
www.lepetitmanoir.ch
Wunderschönes Herrenhaus aus dem 18. Jahrhundert, nur 200 m vom See und dem Stadtzentrum von Morges entfernt.

Entdecken

15 Schloss Aigle und «Musée de la Vigne»

Place du Château 1, 1860 Aigle
www.chateauaigle.ch
Imposante Burg, in der sich ein höchst interessantes Weinbaumuseum befindet.

16 Schloss Chillon

Avenue de Chillon 21, 1820 Veytaux
www.chillon.ch
Die berühmte Wasserburg ist nicht zu Unrecht das meistbesuchte historische Monument der Schweiz.



Käseschnitte Malakoff

ERGIBT 12–14 Stück

VORBEREITUNGSZEIT: 15 Minuten

KOCH-BACKZEIT: 15 Minuten

1 kleines Baguette, ca. 250 g

350 g Gruyère AOP

30 g Mehl

5 g Maizena

2 Messerspitzen Backpulver

1 Ei

½ dl Waadtländer Weisswein

1–2 Esslöffel Kirsch oder Milch

Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

frisch geriebene Muskatnuss

ca. 1½–2 Liter Erdnussöl zum Frittieren

1 Das Baguette in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

2 Den Käse entrinden und an der Röstiraffel in eine Schüssel reiben. Mehl, Maizena und Backpulver beifügen und alles gut mischen.

3 In einer weiteren Schüssel das Ei mit dem Weisswein und dem Kirsch oder der Milch verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Weinflüssigkeit zum Käse geben und gut mischen, wenn nötig noch etwas Weisswein beifügen.

4 Die Baguettescheiben kuppelartig mit Käsemasse bestreichen und gut festdrücken.

5 In einer hohen Pfanne das Frittieröl auf 160 Grad erhitzen. Die Malakoff-

Schnitten portionenweise je 2–3 Minuten golden ausbacken; dabei die Schnitten zuerst mit der Käsesseite in das Öl geben und nach etwa der Hälfte der Zeit mit 2 Gabeln wenden und fertig backen. Zum Abtropfen auf eine dicke Lage Küchenpapier legen.

Dazu passt ein Blattsalat.

Pro Stück 11 g Eiweiss,
33 g Fett, 12 g Kohlenhydrate;
397 kKalorien oder 1644 kJoule