

Genusshandwerker des Waadtlands

Eine Entdeckungsreise zur Bio-Winzerin, zum AOP-Käser und zu einem Brüderpaar, die alles für einen tollen **Waadtländer Apéro** herstellen. Dieser hält die Erinnerungen notabene auch zu Hause noch wach.

Von Inge Jucker

Meistens sind für Reisen ja Entspannung, Spass und Sehenswertes ausschlaggebend. In der Waadt wären das zum Beispiel die Promenade von Montreux, das Schloss Chillon oder das Aquatis in Lausanne. Diesmal wollen wir aber ein paar Waadtländer Kulinarikgenüssen nachreisen. Unser Ausgangsort ist das Örtchen Mathod mit seinem romantischen Château, das ein Bed & Breakfast der Sonderklasse beherbergt. Von da aus sind un-

se re Genussstationen – mit einer Ausnahme – in weniger als einer Autostunde erreichbar.

Auf dem Weingut Le Satyre herrscht gerade Hochbetrieb, aber Bio-Winzerin Noémi Graff und Gatte Thomas lassen uns im Weinkeller ihre feinen Tropfen kosten. Die beiden erzählen vom für die Gegend untypisch hohen Anteil roter Trauben: 95 Prozent! Das liegt an Noémis Grossvater René Graff, der im Burgund Weinbau gelernt hat und


deshalb auf Rotwein fokussiert war. Zurück in der Schweiz, suchte er passendes Land für rote Trauben und fand es 1940 in der Gegend von Begnins. Der Name Le Satyre stammt aus einer süffigen Nacht des Grossvaters mit seinen Brüdern. Manchmal sind Schnaps- oder

Weinideen eben doch die besten! Ebenfalls ideenreich ist die Familie Charlet in Gryon. Ihre Bäckerei liegt in der Nähe der Ski-

gebiete Villars-sur-Ollon. Die Brü-

der Charlet – Guillaume (der Chocolatier) und Adrien (der Bäcker) – produzieren Hausspezialitäten wie die Apéro-Cracker, deren Zutaten alle aus der Region stammen, wenn man von den Schaffhauser Kürbiskernen absieht. In einigen ihrer Spezialitäten ist etwas «Salz der Alpen» enthalten, das aus den Salzminen von Bex stammt. Die liegen quasi um die Ecke und können auch besucht werden.

Zu Wein und Crackern passt ein feiner Käse. Also schauen wir uns in Bière die Käserei von Rudolf Kämpf an. Die Milch liegt bereits bei 58 Grad zu Käsemasse vergoren in grossen Kupferkesseln und wird gerade mit der Harfe zerteilt. Einer der Lehrlinge füllt noch wabbeligen Käsequader in Behäl-

ter für Raclette-Käse. Gewichte pressen die Restflüssigkeit aus der Masse, bevor sie im Keller weiter veredelt wird. Die gleiche Prozedur, aber in runden Formen, erfährt der Gruyère in der grossen Käsepresse. Moment. Freiburger Gruyère AOP-Käse aus der Waadt? Wie geht das? Wir lernen, dass er in einigen Käsereien der Kantone Freiburg, Waadt, Neuenburg, Jura und Bern nach traditionellem Rezept von 1115 produziert wird. Nun, bei Käser Kämpf schmeckt nicht nur der Gruyèrer – seine übrigen Käsesorten überzeugen ebenfalls! Sein Fondue haben wir später zu Hause genossen und das Waadtland erneut aufleben lassen, in Begleitung von Wein und Crackern natürlich. 



Château Mathod ist ein Bijou, das vor kurzem aus dem Dornröschenschlaf geweckt wurde und fünf B&B-Zimmer beherbergt.



Die Apéro-Cracker passen wunderbar zu einem Glas Waadtländer Wein und erinnern an die regionstypischen Hausschindeln.

Zu Wein und Crackern passt ein feiner Käse



Bio-Winzerin Noémi Graff kontrolliert ihre Trauben vor und während der Erntezeit.



Fast andächtig wirkt Käser Rudolf Kämpf, wenn er den richtigen Zeitpunkt abwartet, um die Käsemasse in die Laibpresse zu pumpen.



Guillaume und Adrien Charlet vor ihrem Openair-Holzofen: Die Sauerteigbrote sind übrigens auch eine Wucht.



Lage

Unsere Genussorte der Waadt liegen – mit Ausnahme von Gryon – zwischen Neuenburger- und Genfersee.

Anreise

In der Schweiz ist der ÖV gut. Aber wer diese Genussstationen abklappern möchte, ist mit einem Auto eindeutig besser dran.

Unterkunft

«Château de Mathod», Mathod, chateaudemathod.ch Das herrschaftliche Haus mit fünf Gästezimmern ist eine echte Entdeckung.

Essen und Trinken

Le Bras d'Or, Mathod, www.brasdor.ch Tatar, Entrecôte, Fisch ... Hier findet jeder etwas Passendes.

Le Pécos, Grandson, restaurant-lepecos.ch Die Filets de palée (Felchen) sind eine gute Empfehlung.

Genussproduzenten

Domaine Le Satyre, Begnins, www.lesatyre.ch **Fromagerie Kämpf**, Bière, fromageriekampf.ch **Boulangerie Charlet**, Gryon, www.boulangeriecharlet.ch

Waadtländer Apéro für zu Hause Im September geht ein neuer Online-Shop von Vins Vaudois auf, der Waadtländer Weine und Spezialitäten verkauft und direkt nach Hause liefert: www.vaudvins.ch

Weininfos

Vins Vaudois, www.ovv.ch

Destinationsinfos

www.region-du-leman.ch/de/

FOTOS: HEINZ JÜCKER; KARTE: WWW.SFH-KARTE.DE; DIESE RECHERCHE WURDE VON VINS VAUDOIS UND CHÂTEAU DE MATHOD UNTERSTÜTZT.