



Seit 1977 an der Spitze des Familienunternehmens. Laurent de Coulon ist Eigentümer, Verwaltungsratspräsident und Geschäftsführer der Buess Weinbau und Weinhandel AG. Foto Stefan Leimer

Das Burgunder-Experiment

Der Sissacher Weinproduzent Laurent de Coulon keltert einen Schweizer Pinot noir nach französischem Vorbild

Von Christian Horisberger

Sissach. In diesem Haus ist drin, was draufsteht. Kaum hat man die Türe zur Buess Weinbau und Weinhandel AG im Zentrum Sissachs hinter sich geschlossen, schlägt einem der Duft gärenden Traubenmosts entgegen. «Wir bringen die letzten Trauben in die Barriques», kommentiert Hausherr Laurent de Coulon das intensiv-säuerlichen Aroma. Es stamme vom neuesten Aushängeschild der Baselbieter Kelterei – dem «burgundischsten Pinot noir der Schweiz».

Der «Château Souaillon – Le Bourguignon» ist das jüngste und zugleich eines der ehrgeizigsten Projekte de Coulons, der das 1855 gegründete Familienunternehmen in der fünften Generation leitet. Der Wein wachse auf einer neuen Reblage seines Schlosses Souaillon zwischen dem Bieler- und dem Neuenburgersee, erklärt der Chef. «Die Parzelle befindet sich auf exakt demselben Breitengrad wie die Rebbaugemeinde Aloxe-Corton im Burgund, hat also gleich viele Sonnenstunden und auch die Bodenbeschaffenheit ist nahezu identisch.» Nur die hochwertigsten Rebstöcke kamen für Wein infrage. Der Önologe liess die besten Klone aus der Côte d'Or pflanzen – in derselben Dichte wie im Burgund, und er lässt auch exakt dieselbe Menge Trauben an den Stöcken hängen. Ausgebaut wird der Wein nach Burgunder-Vorbild in Barriques, Eichenfässern mit 225 Litern Fassungsvermögen.

Den ersten Jahrgang, den 2012er, bezeichnet der Unternehmer, der nichts dem Zufall zu überlassen pflegt, bescheiden als «Versucherli». Er will darüber keine grossen Worte verlieren.

Umso mehr leuchten de Coulons Augen, wenn er vom 2013er spricht. Der werde die hohen Erwartungen «absolut erfüllen» schwärmt er. Im Frühling 2015 wird man sich davon überzeugen können. Dann kommt der Pinot noir 2013 aus St.-Blaise in die Flasche und in den Handel.

Zwei Millionen Liter im Keller

Die Buess AG ist die älteste Kelterei des Kantons. Laurent de Coulon hatte die Leitung 1977 von seiner Mutter Yvonne Buess übernommen – im Alter von 24 Jahren. 1990 wurde die Schaumweinproduktion aufgenommen, 1991 reaktivierte der diplomierte Weinfachmann den Rebbau auf der väterlichen Domaine Château Souaillon. Heute ver-

arbeitet die Firma in ihrem Keller mit einer Lagerkapazität von zwei Millionen Litern Trauben ihrer Neuenburger Reblagen Souaillon und Champréveyres (zehn Hektaren) sowie von verschiedenen Rebbauern – zur Hauptsache aus Buus und Maisprach. Zudem vertreibt die Firma mit 20 Angestellten weitere Weine aus der Schweiz, Italien, Frankreich und Spanien. Eigene Gewächse und Handelsware halten sich beim Umsatz in etwa die Waage. Zahlen gibt der Eigentümer und Geschäftsführer in Personalunion keine preis. Er hält einzig fest: «Wir haben überregionale Bedeutung.» Der Name Buess sei auch Wirten und Weinfreunden in Zürich, Luzern oder Bern ein Begriff.

Man mag sich fragen, ob das Burgunder-Projekt eher dem Ehrgeiz des Chefs oder dem Geschäftsinteresse geschuldet ist. De Coulons Begeisterung für seinen «Burgunder» offenbart, dass «Le Bourguignon» eine Herzenssache ist, doch im Vordergrund stehe klar das Geschäft. «Man muss immer wieder etwas Neues bieten.»

Ein grosser Wurf ist der Baselbieter Kelterei mit den Schaumweinen gelungen, die sie aus Trauben aus dem Baselbiet, aus Zürich oder Bern herstellt und entsprechend vermarktet. Der Baselbieter wurde auf «Bälesecco» getauft, der Zürcher auf «Zürisecco», der Berner auf «Bärsecco» und so weiter. Acht Kantons-Seccos umfasst das Angebot inzwischen. Der jüngste Vertreter im Glied ist

ein Bio-Schaumwein. Zu kaufen gibt es die Kantons-Seccos unter anderem bei Coop. Ob es schwierig sei, ins Regal des Grossverteilers zu kommen, verneint de Coulon mit einem verschmitzten Lächeln. «Man muss einfach gut sein.»

Neuer Laden im Drachencenter

Aber nicht jeder Schuss ist ein Treffer. Das Rioja-Cola-Mixgetränk «Famous Red», das die Sissacher 2012 lanciert hatten, vermochte sich nicht durchzusetzen. Einzig der Grossverteiler Spar habe das «Getränk» noch im Verkauf. Der 61-jährige de Coulon spricht bewusst nicht von Wein, sondern von «Getränk». Es sei technisch gut gemacht, habe mit Wein aber «nichts zu tun». Und doch ist es der Wein, der «Famous Red» im Vergleich zu anderen Alcopops eher teurer und bei der Kundschaft daher eher unattraktiv mache.

Von ihrer besten Seite zeigt sich die Buess AG derweil im «Vinoptikum» im Drachencenter in der Basler Aeschenvorstadt. Im September hat das Unternehmen hier seine erste Verkaufsstelle ausserhalb der eigenen vier Wände in Sissach eröffnet. Das Weinsortiment aus Eigenkelterungen und Handelsware aus der Schweiz, Italien, Spanien und Frankreich wird ergänzt mit hochwertigen Lebensmitteln aus der Kollektion «Italia&Amore».

Gut zwei Monate nach dem Startschuss zieht Laurent de Coulon eine positive Bilanz: Die Kundenfrequenz sei erfreulich. Nun müssten sich die Kundenbeziehungen festigen, damit die Käufer nach einer Probeflasche wieder kommen.

www.buessvins.ch
www.vinoptikum.ch

Sissacher Gourmetmört mit regionalen Spezialitäten



Markt in der Kellerei. Stephan Hilber mit seinen Trüffelspezialitäten.

Sissach. Schnaps aus Arisdorf, Pralines vom Sissacher Chocolatier, Bier aus Ziefen, Kaffee, geröstet in Binningen, und selbstverständlich Weine, gekeltert in Sissach. Wer Exklusives aus eigenem Boden schätzt, ist vom 5. bis am 7. Dezember am Gourmetmört unter dem Dach der Buess Weinbau und Weinhandel AG am rechten Ort. Antonio Moriello, Verkaufsleiter der Firma Buess, gerät ins Schwärmen. Die Aussteller, die sich und ihre Produkte präsentieren, seien handverlesen und alle auf Einladung mit dabei. Sie würden «fantastische Sachen» mitbringen. Oder produzieren: Wieder mit von der Partie sind Chocolatier Urs Habisreutinger, der einige seiner süssen Kreationen an seinem Stand herstellen wird, die mehrfach ausgezeichnete Brennerei

Zuber aus Arisdorf oder die jungen Chefs der Baselbieter Brauerei AG. Alle Produzenten, darauf legt Moriello grossen Wert, werden am Markt selber präsent sein und den Marktbesuchern Red und Antwort stehen. Auch das gehört zum Konzept des Feinschmecker-Anlasses. «Das Publikum soll an unserem Markt neben den Waren auch Wissen erwerben können.» Ergänzt wird der Mört durch eine Kaffeestube, betrieben von der Rösterei Buser, Binningen, und eine Märtbeiz, bei der der Tecknauer «Pöstli»-Wirt den Kochlöffel schwingt. Dabei verarbeitet er Produkte von den Ausstellern und aus der Region, versichert Moriello.

Öffnungszeiten: Freitag, 5. 12., 15 bis 21 Uhr, Samstag, 6. 12., 10 bis 21 Uhr, Sonntag, 7. 12., 11 bis 19 Uhr. ch

Der Wein fürs Weekend

Perfekt an einem kühlen Herbstmorgen

Von Chandra Kurt

Bernard Arnault, Besitzer des Luxusgüterkonzerns LVMH Moët Hennessy, erklärte kürzlich in einem Interview: «Steve Jobs hatte mich einmal um Rat betreffend Handelsstrategien angefragt, worauf ich ihm antwortete, dass ich nicht sicher sei, dass wir im selben Geschäftsfeld tätig sind, denn ich sei mir nicht sicher, dass wir in 25 Jahren noch Apple-Produkte benötigen, ich bin aber sehr sicher, dass wir noch Dom Pérignon trinken werden.» Womit er wahrscheinlich recht hat. Genau so sicher ist, dass frischer Sauser an

einem kühlen Herbstmorgen wie der beste Wein der Welt schmeckt – das Gefühl hatte ich zumindest am Gemüsemarkt in Freiburg i. B., als ich ein ¼ Glas Ihrigner Federweisser aus Spätburgunder Trauben in den Händen hielt und genüsslich daran nippte.

Sauser ist ein historisches Getränk. Erst gegen Ende des 19. Jahrhunderts konnte dank den chemischen und biologischen Erkenntnissen über die Kelterung eine kontrollierte Weinproduktion betrieben werden. Zuvor war der Sauser der besser schmeckende Jungwein, da er bis zum Schluss der Gärung eine gewisse Restsüsse aufwies – während der fertig

gegärte, richtige Wein, je nach Jahrgang von o. k. bis sehr sauer schmecken konnte. Wichtig zu wissen ist (besonders, wenn man Sauser wie ich frühmorgens geniesst), dass Sauser stark in seinem Alkoholgehalt variieren kann. Wenn der Most mit der Gärung begonnen hat, enthält er rund vier Prozent Alkoholgehalt. Ist die Gärung abgeschlossen ist, enthält der Jungwein etwa elf Volumenprozent, was man schnell zu spüren bekommt. Frischen Sauser findet man am besten beim Winzer direkt. Etwas kommerzieller sind die pasteurisierten Abfüllungen, wie etwas der RieslingxSylvaner der Staatskellerei Zürich. www.chandrakurt.com



Weisser Sauser RieslingxSylvaner, Fr. 8.50 www.moevenpick-wein.com