



Die Familie Ochs auf ihrem Weingut in Rheinhessen
Foto: privat

Weinanbau: Der Jahrgang in Rheinhessen „2016 hat Charakter und Lebendigkeit“

Im süd-rhein Hessischen Monsheim betreibt Alfred Ochs mit seiner Familie ein Weingut. Bei vielen Genießern in Ostbelgien hat der Winzer sich einen Namen gemacht, weil er seit Jahren die Weimmenen in Kettens (Wein- und Schlemmermarkt, 7. bis 9. April) und St. Vith (TriVinum, 22. und 23. April) besucht und die Weine anschließend persönlich ausliefert. 110.000 Rebstöcke auf einer Gesamtfläche von insgesamt 22 Hektar nennt die Familie ihr Eigen. Mit Matthias Ochs unterhalten wir uns.

Sie reisen mit dem Jahrgang 2016 an: Wie ist dieser in Rheinhessen und insbesondere bei Ihnen ausgefallen? 2016 galt durch die Wetterkapriolen ja nicht gerade als leichtes Jahr...

Wir hatten einen feuchten, aber warmen Sommer. Durch den vielen Niederschlag im Mai und Juni konnten sich unsere Rebstöcke optimal von der Trockenheit 2015 erholen und ihre Reserven wieder auffüllen. Der August und September brachten uns dann das Wetter, welches wir in dieser Zeit benötigen: trocken, warm und viel Sonne. Die Rebstöcke konnten dann durch eine wunderbare Vitalität die Möglichkeit zur Aromabildung nutzen. Am 24. September, ca. zwei Wochen später als sonst, haben wir mit der Lese begonnen und konnten unsere Trauben in einem optimalen Reifezustand ernten. Wir sind also sehr zufrieden mit dem 2016er Jahrgang. Die Weine haben Ausstrahlungskraft, Charakter und Lebendigkeit.

Sie haben eine ungemein breite Palette an Weiß-, Rosé-, Rot- und Perlweinen. Welcher ist Ihnen in diesem Jahr besonders gut gelungen?

2016 war ein perfektes Jahr für Burgunder, Riesling und Silvaner. Die späte Reife hält die Säure frisch und saftig. Besonders unsere Premium-Rieslinge sind uns dieses Jahr gut gelungen. Aber auch unser Grüner Silvaner ist interessant und macht neugierig.

Sie kommen seit Jahren nach Ostbelgien. Warum?

Wir haben festgestellt, dass in Ostbelgien das Interesse und auch die Begeisterung für guten Wein noch massiver ausprägt ist. Es macht ein-

fachen Spaß, interessierten Leuten unsere Weine anzubieten.

Wie soll der Besucher einer Weinmesse in Ihren Augen am besten vorgehen? Welche Tipps haben Sie?

Anfänger sollten sich am besten nur auf die Weinart konzentrieren, die ihnen am besten schmeckt. Wenn man also z. B. nur trockenen Weißwein trinkt, dann sollte man auf solchen Messen auch nur diese Weine probieren. Profis können eigentlich querebet nach Weinart, Geschmacksrichtung oder Herkunft probieren. Grundsätzlich ist aber zu sagen, dass man das Weinfeeling nur durchs Probieren lernt. Wenn auch mal ein Wein dabei ist, der einem persönlich nicht schmeckt, weiß man danach aber, wie solche Weine schmecken. Gibt es also einen ganz besonderen Wein, lohnt es sich meistens, ihn zu probieren.

Was kann der Gast falsch machen?

Das häufigste Problem ist das zu schnelle Probieren. Geben Sie Ihrem Wein Zeit und die Chance, sich präsentieren zu können. Das Weinprobieren ist eine Gefühlssache. Manche Weine zeigen erst nach zwei, drei Minuten im Glas ihr ganzes Können. Oft spielt die Weintemperatur eine große Rolle. Man sollte sich Zeit nehmen und auch mal den Winzer auf seine Weine ansprechen. Ich bin als Winzer über jedes Feedback froh.

Ihr teuerster Wein ist ein Spätburgunder für 6,20 Euro. Wie schaffen Sie es, Ihre Weine zu so demokratischen Preisen anbieten zu können? Oder ist der Belgier bereit mehr Geld auszugeben als der deutsche Nachbar?

Wir wollen Weine für den täglichen Genuss erzeugen. Dabei sollte das Trinkvergnügen zu einem fairen Preis im Vordergrund stehen. Für Belgien haben wir eine andere Weinpreisliste, weil dort unsere Weine durch die Verzollung ca. 1,50 €/Flasche mehr kosten. In unserem Anbaugebiet Rheinhessen haben wir die Technik, die Erfahrung und die Lagen, um gute Weine zu fairen Preisen herstellen zu können. Grundsätzlich können wir aber sagen, dass in Belgien etwas mehr Wert auf gute Weine gelegt wird. (heeren)

Restaurants zum Verführen, Teil 223

Der schöne Abstecher ins Naturparadies

VON FRANZ-JOSEF HEINEN

Wenn Sie, meine geneigten Leserinnen und Leser, ein gutes Gedächtnis haben, wissen Sie, dass wir vor einigen Jahren bereits einmal das Restaurant besucht haben, das ich Ihnen heute vorstellen möchte. Damals wurde es allerdings von dem Gastronomenhepaar Dheur betrieben.

Vor gut einem Jahr haben dann zwei junge Menschen beschlossen, den Sprung in die Selbstständigkeit zu wagen. Sarah Hafdi ist von der Ausbildung her Psychomotorikerin und hat mehr als fünf Jahre in ihrem Beruf mit Jugendlichen gearbeitet. Nebenbei jobbte sie dann über zehn Jahre lang an Wochenenden als Kellnerin in verschiedenen Restaurants. Der Chef Florent Beauve stammt aus Theux und hat seine Ausbildung in Küche und Bedienung im lütticher Abendschulwesen absolviert. Darauf folgten einige Jahre in Häusern der Provinz, vor allem im Servicebereich, so in der bekannten „Capitai-

nerie“ am Lütticher Jachthafen. Als Florent sich dann selbstständig machen wollte, wechselte er von der Bedienung in die Küche.

Das „Maison Fagne“ liegt ganz oben auf den Höhen von Solwaster, einem kleinen, malerischen Dorf der Gemeinde Jalhay. Die Lage des Hauses hatte es den beiden Jungunternehmern von Anfang an angetan. Wenn man sich vor der Kirche der Ortschaft befindet, geht es noch zwei bis drei Kilometer hoch hinauf ins Grüne, vorbei an Feldern und Wiesen. Die Häuser sind immer spärlicher verstreut, irgendwann nur noch Natur. Und wenn man beinahe glaubt, man habe sich verfahren, taucht links in den Wiesen das alte Forsthaus auf. Der rechte Teil des Gebäudes wird privat genutzt, links ist das kleine Restaurant untergebracht. In der Nähe der idyllischen Buchengruppe befinden sich die Parkplätze, beim Haus eine kleine Terrasse, die den Gästen bei schönem Wetter zur Verfügung steht. Dazu

noch ein Spielplatz für die Kleinen, die sich hier inmitten der ruhigen Wiesen austoben dürfen. Wenn irgendwo die Bezeichnung „Restaurant auf dem Lande“ auf geradezu wortwörtliche Weise zutrifft, dann hier ganz in der Nähe des Naturschutzgebietes rund um das Hohe Venn.

Entenbrust und Valeureux

Wir waren an einem kühlen Donnerstagabend unterwegs, und deshalb waren in dem netten, hellen Speisesaal nur zwei Tische besetzt. Nachdem wir unser Auto unter den Büchen abgestellt hatten, betreten wir das Restaurant über den in der Mitte des Gebäudes liegenden Haupteingang. Gleich geht es einige Stufen links hinunter in den L-förmigen Speiseraum. Alles ist in hellen Tönen gehalten: der Boden, die Wände, die einfachen, aber funktionellen Tische und Stühle. An der Decke einige außergewöhnliche Holzkonstruktionen aus Laten und Leisten. Da muss wohl ein Schreiner Geselle seine Hand mit im Spiel gehabt haben.

Wochenempfehlungen auf einer Schiefertafel

Von der freundlichen Sarah wurden wir aufgefordert, neben einen Tisch auszusuchen. Neben den Gerichten auf der Speisekarte, die viermal jährlich wechselt, und dem Monatsmenu gab es noch die Wochenempfehlungen auf einer Schiefertafel. Und auf einer weiteren Tafel einige besondere italienische Weine, die erst vor kurzem in das Angebot aufgenommen worden waren und die man teilweise auch glasweise „testen“ durfte (4€/Glas). Besonders willkommen sind Kinder, und die Vegetarier kommen auf jeden Fall auf ihre Kosten. Auf dem Tisch stand ein Schälchen mit



Florent Beauve und Sarah Hafdi laden ein ins Restaurant in der Nähe des Hohen Venns.

Fotos: Helmut Thönissen

Salzstangen (nicht gerade prickelnd), aber nachdem wir uns einen trockenen Weißwein zum Aperitif bestellt hatten, kam auch der Gruß aus der Küche: ein feines Chicorée-Rahmsüppchen, das mir allerdings etwas zu bitter schmeckte, was aber echte Chicorée-Liebhaber nicht stören dürfte. Zu den Wochenempfehlungen gehörte auch ein frischer Salat mit geräucherter Entenbrust (14 €), für den wir uns rasch entschieden. Die Enten, die der Chefkoch verarbeitet, stammen alle aus der Entenzucht „La Canardiére“ aus Baelen. Ich habe vor einigen Monaten mal dort einen Koch-

abend verbracht, der mir ausgezeichnet gefallen hat. In tiefen weißen Tellern wurde der bunte, frische Salat angerichtet: mit einer Vinaigrette auf Basis von Himbeeressig, mit knackigen Walnüssen, Granatapfelkernen, weißen Rosinen. Sehr schön fürs Auge, wunderbar ausgeglichen gewürzt. Fächerförmig quer über dem Salat fünf schöne Scheiben Entenbrust, dazu herzhaftes Landbrot mit einem Töpfchen eiskalter Butter. Ein Genuss! Auf die Hauptspeise freute ich mich ganz besonders, denn Sarah hatte mir erklärt, dass das Rindfleischstück „Le Valeureux“ nur noch von zwei

Metzgern der gesamten Gegend angeboten wird. Es sei ein besonderes saftiges Stück aus dem Oberschenkel des Rindes der Rasse „blanc bleu belge“, wohl die bekannteste Fleischrasse belgischer Rindfleischzüchter. Das Gericht kostete 20 € und ich empfehle es jedem Liebhaber der kräftigen belgischen Küche. Das Fleisch wurde auf die italienische Art „tagliata“ präsentiert, d. h. es wurde bereits in der Küche in breite Streifen geschnitten. Ein so feines Fleischstück darf an sich nur saignant zubereitet werden, so wie ich es mir dann auch bestellte. Es hatte sehr viel Ge-

schmack, war wunderbar gewürzt, ganz zart, ohne allerdings zu zerfallen. Dazu reichte man uns jede Menge knackiges, frisches Gemüse wie Broccoliroschen, Minutomaaten, grüne Bohnen, herrlich gebratene Champignons, Pellkartoffelchen und, über das ganze Gericht verteilt, würzige Parmesansplitter.

Ein Weißwein aus der Haute-Vallée

Die Weinkarte des Hauses ist bemerkenswert, da fast alle

hier angebotenen Weine aus weniger bekannten Lagen oder von kleinen Weingütern kommen, die sich auf dem Markt noch durchsetzen müssen. Dies verspricht selbstverständlich spannende Entdeckungen. So auch der feine Tropfen, der uns während des gesamten Essens, vom Aperitif bis zur Hauptspeise, begleitete und uns von der Chefkin angeraten worden war. Wenn Sie einen würzigen, fruchtigen Weißwein mögen, so sei dieser AOC aus dem Limousin wärmstens empfohlen. Die Flasche des Jahrgangs 2011 kostet 29,50 €. Es ist ein sortenreiner Tropfen der Rebsorte Chardonnay, der allerdings, und das ist nicht unbedingt typisch für den Chardonnay, während zehn Monaten in französischen Eichenfässern gelagert wurde.

Das Gebiet „Haute-Vallée“ in der Gegend von Limoux zeichnet sich durch seinen späten Frühling und seinen kühlen Herbst aus, so dass die Reben nur langsam heranreifen. Das verleiht dem Wein dann später Tiefe und Charakter. Im Übrigen wurde dieser Wein im Rahmen der Aktion „Toques et Clochers“ vermarktet. Diese karitative Initiative kümmert sich um die Restaurierung alter Kirchtürme im Limousin und organisiert jährlich die zweitgrößte Versteigerung von edlen Tropfen in Frankreich. Sarah kredenzt uns den Wein auf klassische Art und Weise, d. h. die Flasche wurde am Tisch korrekt präsentiert und erst dann entkorkt. Gleichzeitig gab es uns sehr interessante Erläuterungen über die Produktion und die Eigenschaften des Weines. Er war sehr fruchtig und komplex, besaß eine schöne goldgelbe Farbe und eine feine Ausgeglichenheit und Harmonie zwischen Säure und Zartheit. Angenehm ebenfalls die Tatsache, dass Sarah den Wein regelmäßig nachschenkte, ohne die Gläser zu sehr zu füllen, und mit dem richtigen Augenmaß, so dass der Wein auch bis zum Ende des Essens reichte.

IM PORTRÄT

Restaurant „Maison Fagne“

- **Inhaber:** Florent Beauve und Sarah Hafdi
- **Wöchentlicher Ruhetag:** Montag und Dienstag
- **Kein Jahresurlaub**
- **Anzahl Gedecke:** 30 Plätze (bei geschlossenen Gesellschaften bis zu 45 Personen)
- **Vorspeisen** (zwischen 12 und 14,50 €): Garnelenkroketten, Käsekroketten, Pastetchen mit Austernpilzen, Salat mit gebackenen Käse, Salat mit geräucherter Entenbrust und Birnen
- **Hauptspeisen** (zwischen 12,50 und 21 €): Entrecôte vom irischen Rind, Geflügel von Val-Dieu, Entenbrust mit Orange, Valeureux (siehe Text), Fischempfehlung, drei Sorten Pasta
- **Kinderteller** (8,50 €): zwei verschiedene Pastagerichte
- **Desserts:** (zwischen 7 und 8,50 €): Crème brûlée, warmer Schokoladenkuchen, Dame blanche, Café Liégeois, gebackene Birne
- **Menu mit 3 Gängen** zu 29,50 €, variiert monatlich
- **Weinkarte** kleines, aber höchst interessantes Angebot an französischen Weinen, fast alle um die 30 €, einige offene Weine (6 €/Glas), Produkte von kleinen, unbekannteren Winzern

i Restaurant „Maison Fagne“
Solwaster 115a – 4845 Jalhay
Tel. 087/22 92 72
Website: www.maisonfagne.com
E-Mail: restaurantmaisonfagne@gmail.com

Fazit: wirklich typisches Restaurant auf dem Lande, malerische Umgebung im Herzen der Natur, altes Gebäude, einfache, funktionelle Einrichtung, sehr kompetente, nette Bedienung, interessante Weinkarte mit vielen Entdeckun-

gen, kleine, aber ausgefeilte Speisekarte, kreative belgische Küche, niedriges bis mittleres Preisniveau, sehr gutes Preis-Leistungsverhältnis, meine treuen Leserinnen und Leser werden mit einem kostenlosen Aperitif verwöhnt.



„Maison Fagne“, auf den Höhen von Solwaster.



Alles ist in hellen Tönen gehalten, die Einrichtung des Hauses ist betont funktionell.