

EinGESCHENKT



Bild: Andreas Fahrni



Wein & Schokolade Ein Traumpaar?

Von Toni Kaiser (Text und Bilder)

Wein und Schokolade zusammen geniessen, muss das wirklich auch noch sein? Ja, sagt der Salgescher Confiseur Werner Moreillon, der seit Jahren an der Vermählung von feinen Weintanninen und zartem Kakaoschmelz arbeitet.

Gregor Kuonen

G. Kuonen



Sie glauben nicht, dass ein im Barrique gereifter Pinot noir aus dem Wallis sich mit einem brombeeraromatisierten Edelbittertruffes aus einer bolivianischen Edelkakaobohne verträgt? Dann riechen Sie mal an einem solchen Walliser! Brombeeren, Cassis, wilde rote Beeren, Kakao und Vanille. Wieso also soll eine solche «Hochzeit» nicht gut gehen? Es sind wie in einer guten Ehe die Harmonien, die sich anziehen. Und nicht selten auch die Gegensätze. Challenge nennt Confiseur Werner Moreillon diese Herausforderung. Den Wein holt er sich oft spontan aus dem eigenen Keller, wo 450 Flaschen vorwiegend inländischer Provenienz warten – «schliesslich hat es in unserem Land genügend gute Tropfen!» Im Walliser Weinmekka Salgesch sowieso, wo der Schokolademacher geboren wurde und in den Reben seine Kindheit verbracht hat. Ursprünglich wollte er ja Weinbauer werden, hat auf privater Basis mit seinem Bruder auch schon gegen 4000 Liter Wein produziert. Ist dann aber aufs Backen und Schögele gekommen und führt inzwischen drei Filialen – in Sierre, Salgesch und Turtmann – und 35 Angestellte. Und ist seit drei Jahren auf der Suche nach perfekten Schoggi-Wein-Paaren.

Grand Cru meets Grand Cru

Den Ärmel reingenommen mit der Schoggi und dem Wein hats dem engagierten Confiseur vor drei Jahren. Aromen von Aprikose, Brombeere, Kiwi oder Mango, die kommen nicht nur in den Früchten selbst vor, sondern auch im Wein, sagte er sich. In holzfassgereiften Weinen auch Vanille, Rauch und sogar Schokolade, wie in seinen Pralinen. Also begann er privat zu experimentieren, vorerst mit seinen Zartbitterschokoladen, denen die berühmten Grand-Cru-Couverturen vom **Schwyzler Schokoladehaus Felchlin** zugrunde liegen. Später auch mit Pralinen, die er mit Früchten, Beeren, Pfeffer, Tee

041 2006 KOCHEN

oder anderen Zutaten aromatisierte und jeweils passend zum Wein kreiert. Erste Degustationen mit Weinliebhabern des Unterwalliser Clubs Nobilis beeindruckten: «Die waren begeistert, im Gegensatz zu den lokalen Weinbauern, die um das Image ihrer Weine fürchteten!» Nur fünf von rund 40 Salgescher Winzern konnten sich spontan mit der Degustationsidee anfreunden. Aber auch Walliser Schädel sind nicht so hart gebaut, dass sie sich nicht durch feine Genüsse erweichen lassen. Zunehmend gaben sie ihre Grand-Cru-Gewächse für den Bund mit Moreillons Schokoladen frei. Bereuen müssen sie es nicht, erreichen ihre Weine doch so ein zusätzliches Publikum. Und wie bei den Winzern gewinnt die Idee inzwischen auch beim interessierten Schweizer Publikum an Boden. Rund 30 Degustationsanfragen erreichen den Unterwalliser Schokolademeister derzeit jährlich.

Einladung zur Degustation

Die ad hoc vereinbarte Degustation findet im **Caveau von Gregor Kuonen in Salgesch** statt, mit dem Gebrüderpaar François und Charly Kuonen, inklusive Personal. Der Confiseur-Conférencier Moreillon redet sich ins Feuer, doziert und degustiert. Er empfiehlt, mit dem Wein zu beginnen, ihn zuerst visuell zu prüfen, dann zu riechen, zu kosten, zu kauen und vor allem auf Abgang und Nachgeschmack zu achten. Nur so könne man verschiedene Geschmackskomponenten präzise herausfiltern – und geniessen. Dann kommt die Schokolade: Zuerst reibt der Degustator deren Oberfläche zwischen den Fingern – «durch die Erwärmung werden die Aromen freigelegt.» Dann erschnüffelt er die Aromen wie beim Wein und lässt das Stück schliesslich auf der Zunge zergehen. «Es braucht halt seine Zeit, bis sich sensorische Harmonien einstellen, in einer guten Ehe ist das nicht anders.»

Zu den hauchdünnen Schokoplättchen aus 72-prozentigem Bolivia-Kakao passen viele Weine. Vor allem im Eichenfass gereifte Rote, wie Kuonens wildbeerduftiger **Pinot noir Grandmaitre Barrique 2003**. Auch eine Feigenpraliné aus 63 Prozent Kakao schmeckt wunderbar. Wie auch ein Portwein, schießt mir spontan durch den Kopf. Der noch junge, pfeffrig-würzige **Syrah Grandmaitre 2004**, der mich unge-

EINGESCHENKT

mein beeindruckt, harmoniert super mit einem hauchzart brombeeraromatisierten Fruchttruffes, ebenso mit einer Cassispraliné. Der **Chardonnay Grandmaitre Barrique 2004** – er weist die für die Salgescher Region typischen Feigennuancen auf – verschmilzt förmlich mit einem Truffes aus gedörrter Aprikose. Dasselbe gilt für den herrlich süssen **Ermitage Flétry 2004**. Noch besser «veredelt» jedoch ein Kiwipraliné die Süsse des marmelade-, honig- und quittennuancierten Dessertweins. Da kommt sogar Caveau-Mitarbeiterin Leila Griching ins Schwärmen, die sonst Schokolade überhaupt nicht mag. Und wie sich die ernsten Gesichter der Brüder Kuonen während der Degustation aufhellen, was vielleicht auch darauf zurückzuführen ist, dass ihre Klasseweine dem Journalisten so gefallen. Vor allem aber doch wohl, weil es an den geschmacklichen Harmonien zwischen ihren Crus und den Moreillon'schen Schokoladekreationen nichts auszusetzen gibt. «Vor drei Jahren gehörten die beiden noch zu meinen übelsten Kritikern, heute haben sie den Weg vom Wein-Schoggi-Saulus zum Schoggi-Wein-Paulus hinter sich», meint der kulinarische Ehevermittler vergnügt.

Für Degustationen kann Werner Moreillon engagiert werden. Ein rund zweistündiger Kurs ist ab 35 bis 45 Franken pro Person zu haben. Zur Auswahl stehen jeweils 4–5 Weine und rund 8 verschiedene Pralinen.

Confiserie-Boulangerie Werner Moreillon in Sierre, Salquenen und Turtmann, Tel. 027 455 10 19, www.boulangerie-moreillon.ch



Quelle / Source: Anneliese Wildeisen's KOCHEN – 01.04.2006