

**Gourmet Festival. Champagner.** Das königliche Getränk floss am Dîner Fascination Champagne zu Ehren von zwei Jubilaren, Laurent Perrier und das Suvretta House. Geschenke fürs Hotelarchiv überreichte die Schwob AG.



«Fascinating Champagne» im Suvretta House mit dem Champagnerhaus Laurent-Perrier. Swiss-Image/zvg

## Champagne. Der Wein der Könige.

**Aus Anlass seines 200-jährigen Bestehens lud das Haus Laurent-Perrier zum «Fascination-Champagne»-Dîner ins Suvretta House. Am Herd stand der deutsche Dreisternekoch Christian Bau.**



**Christian Bau, deutscher Koch mit 3 Sternen und 19 Punkten.**

ELSBETH HOBMEIER

Der Champagner gilt – zumindest für die Fans des prickelnden Getränks – als ein König unter den Weinen. «Le roi des vins, le vin des rois», lautet ein geflügeltes Wort in Frankreich. «Champagner gehört einfach dazu, wenn Feste gefeiert werden», betonte auch Vic Jacob, der mit seiner Frau Helen das Suvretta House St. Moritz mit viel Persönlichkeit führt – und Ende 2012 ebenfalls ein Jubiläum, nämlich das 100-jährige Bestehen des eleganten Fünfsternehotels, feiern kann.

**Ein Treffen der Jubilare: 200 Jahre LP, 100 Jahre Suvretta**

Damit wurde das Dîner Fascination Champagne zum eigentlichen Jubilaren-Treffen, an dem eine handverlesene Gästeschar rare Weine und ein ausgeklügeltes Menü des Sternekochs Christian Bau geniessen durfte. Bau ist Chef in Victor's Gourmet Restaurant Schloss Berg in Perl-Nenning an der Mosel. Er kann auf 3 Michelin-Sterne und 19 Gault-Millau-Punkte stolz sein, aber auch auf die Titel «Kreativster Koch Deutschlands 2000» und «Koch des Jahres 2011». Er setzt auf sein Carte-blanche-Konzept – ein Menü

ohne Speisekarte, aber kenntnisreich präsentiert von seiner Frau Yildiz Bau. So war es auch am festlichen Jubiläums-Anlass im Rahmen des St. Moritz Gourmet Festivals. An zwei grossen Tables d'Hôtes, im kerzenbeleuchteten «Salon Festivo», servierte die Suvretta-Brigade Überraschung nach Überraschung, die perfekt auf den begleitenden Champagner abgestimmt war, der von den Laurent-Perrier-Chefs Guillaume Deglise und Arnaud Longuent vorgestellt wurde.

Zum Apéritif im Weinkeller wurde ein Laurent-Perrier Millésimé 2002 gereicht – «unser Bester seit 20 Jahren, ein ganz grosser Jahrgang, der an 1990, 1964 und 1928 anknüpft», betonte Guillaume Deglise. Zur kulinarischen Einstimmung von Christian Bau, einer delikaten Crème von getrüffelter Gänseleber mit Parmesanschaum, passte der Millésimé 2000 aus der Magnumflasche. Es ist ein feinerlicher zwölftägiger Champagner aus 52 Prozent Chardonnay- und 48 Prozent Pinot-noir-Trauben. Das Prunkstück des Hauses, die Prestige-Cuvée Grand Siècle, wurde

**«Der Millésimé 2002: Unser bester seit 20 Jahren, der an den grossen 64er anknüpft.»**

Guillaume Deglise  
Laurent-Perrier Schweiz

stilgerecht aus der «Aiguère» aus- geschenkt. So nennt das Haus den raffinierten Flaschenhalter aus Zinn (mit eingebautem Kühlblock), der an die Lebenslust des Sonnenkönigs erinnert.

**Grand Siècle, stilgerecht in der Aiguère ausgedient**

Grand Siècle überzeugt mit subtilen Mandel- und Biscuitaromen und mit einer feinen Honignote – sie wird aus den besten Trauben der besten Lagen gemacht und ist seit 60 Jahren ihrem Stil treu geblieben. Dazu servierte Christian Bau einen Flan und eine Krokette aus Taschenkrebs mit marinierten Melone und Melonensorbet sowie, als nächsten Gang, einen roten Gamberoni mit zwei Variationen von Erbsen und gepufftem Reis.

Zur Seeezunge – einer «glücklichen, weil im kleinen Boot gefangen», wie Yildiz Bau eindringlich betonte – auf Artischocken sowie einem Parmesan-Tortellini passte die Cuvée Alexandra Rosé 1998. Die absolute Rarität, von der im Keller von Laurent-Perrier nur noch wenige Flaschen lagern, gab es bisher nur in fünf Jahrgängen – der nächste ist aus dem Jahr 2004 zu erwarten, der demnächst auf den Markt kommen sollte und besonders begehrt ist.

Als Hauptgang überraschte ein Bresse-Perlhuhn in Form einer Ballotine, mit Entenleber, Wintertrüffel und Schwarzwurzel. Belegt wurde das Gericht vom Millésimé 1999, einem herrlich reifen, schön gealterten Champagner aus hälftig Chardonnay und Pinot noir. Und zum Dessert aus exotischen Früchten kehrte man zurück zu einem einfachen, ehrlichen Brut.

## Laurent-Perrier mit Tradition

Das Champagnerhaus Laurent-Perrier in Tours-sur-Marne ist das grösste Familienunternehmen unter den heutigen Champagnerproduzenten und gilt zudem als Leader in der Schweizer Gastronomie. Die Marke ist in 120 Ländern der Welt vertreten.

Gegründet wurde das Haus im Jahr 1812 durch den Küfer Alphonse Pierlot. Damit kann das Unternehmen heuer, im Jahr 2012, sein 200-jähriges Bestehen feiern – und gleichzeitig auch den 20. Geburtstag von Laurent-Perrier Schweiz, wo 1992 die zweite Vertriebsfiliale (nach UK) gegründet wurde. Die 200-jährige Geschichte ist wechselvoll.

1881 vermachte Alphonse Pierlot das Geschäft seinem Kellermeister Eugène Laurent, nach dessen Tod im Jahr 1887 übernahm seine Witwe Mathilde-Emilie Perrier die Führung und verband ihren Mädchennamen mit dem ihres Gatten: Die Marke Veuve Laurent-Perrier & Co. war geboren.

Mathilde produzierte bald 50000 Kisten Champagner und stieg damit zu den führenden Häusern auf. Nach ihrem Tod verkaufte Tochter Eugénie das Unternehmen an Marie-Louise Lanson de Nonancourt, die das Haus mit Erfolg durch den Zweiten Weltkrieg führte, um es 1945 an ihren Sohn Bernard de Nonancourt zu übergeben. Dieser leitete viele Neuerungen und Innovationen ein, mit denen sich das Haus Laurent-Perrier bis heute einen grossen Namen geschaffen hat. Er kreierte den Brut nature (ohne Dosage), den jahrgangslosen Rosé Brut, aber auch die berühmte Prestigecuvée Grand Siècle, die er aus den besten Weinen mehrerer Jahrgänge komponierte.

Zur Hochzeit seiner Tochter Alexandra lancierte er den Grand Siècle Alexandra Rosé 1982, von dem bisher nur fünf Jahrgänge produziert wurden (1982, 85, 88, 90, 97, 98). Alexandra Pereyre de Nonancourt präsentiert heute das Haus gegen aussen. eho

## Antike Servietten für das Hotelarchiv

**Ein edles Geschenk: Die Schwob AG überreichte drei Grandhotels in St. Moritz je eine 75-jährige Serviette. Mit den eingewebten Logos sind die Textilien wertvolle Zeitzeugen.**

SIMONE LEITNER

Edle Tischwäsche gehört wie exklusives Geschirr zur Spitzengastronomie – und dies seit vielen Jahrzehnten. Auch an hochdotierten Gourmet-Events wird ein grosses Augenmerk auf Textilien gelegt. Im Rahmen des diesjährigen St. Moritz Gourmet Festival öffnete die Schwob AG ihre Schatztruhe und schenkte den Grandhotels Badrutt's Palace, Hotel Schweizerhof

und dem Suvretta House je eine 75-jährige Serviette. An der offiziellen Übergabe im Hotel Badrutt's Palace sagte Sam V. Furrer, CEO der Schwob AG: «Wenn man wie wir auf eine fast 140 Jahre lange Geschichte zurückblicken kann, dann ist eine Reise durch das eigene Firmenarchiv immer sehr spannend. So fanden wir eine Schachtel mit der Aufschrift: «Nicht wegwerfen, Bläsi fragen.» Roland Bläsi, der seit 37 Jahren bei der Firma tätig ist, hatte gute Arbeit geleistet. Er hatte die Schachtel von Hand beschriftet und schon damals erkannt, wie kostbar diese Stücke sind.

Textilien, die man für Hotel-Kunden gewebt und von denen man jeweils ein Exemplar zurückbehalten hatte, sind heute für die Hoteldirektoren viel wert. «Wir schätzen diese Serviette sehr», sa-



**Martin Scherer und Yvonne Urban Scherer (Hotel Schweizerhof), Helen und Vic Jacob (Suvretta House), Roland Bläsi (Schwob; v. l.).**

gen Helen und Vic Jacob vom Suvretta House. Und auch Yvonne Urban Scherer und Martin Scherer von «Schweizerhof» sind begeistert. Die edlen Gewebe haben

alle eine Logo-Einwebung des betreffenden Hotels, sind aus reiner Leine gewebt und zeichnen sich durch alte Jacquardmotive aus. Sie sind ausserdem naturge-



**Martha und Hans Wiedemann von Badrutt's Palace mit Hansjürg Badrutt (Mitte).**

bleicht, daher haben sie das natürliche Beige des Naturprodukts Leinen – damals im Emmental angebaut – behalten. Die antiken Zeitzeugen sind so beliebt, dass

an der Verleihung auch Hansjürg Badrutt teilnahm, er kam mit den Gastgebern des Badrutt's Palace, Hans und Martha Wiedemann, an den Anlass.

Bilder Elisabeth Hobmeier