

Mont Vully: Eine Region voller Gaumenfreuden

Die zwischen der Broye-Ebene und dem Grossen Moos beiderseits der Kantons- und Sprachgrenze liegende Region Vully ist von bezaubernder landschaftlicher Schönheit. Weinspezialitäten, ein besonderer Käse und ein traditioneller Kuchen prägen das kulinarische Gesicht dieser Region.

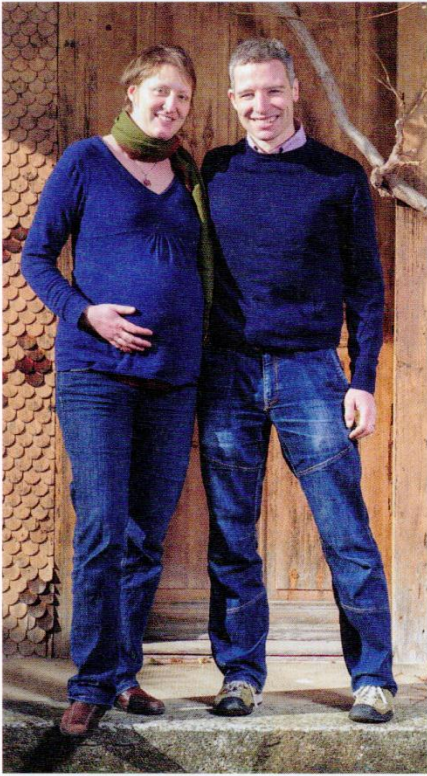


Text: Charlotte Bromet

Fotos: Roman Riegger

Grün, blau und weiss ... Auf dem Gipfel des Mont Vully, 653 Meter über Meer, geniesst man eine einmalige Farbenpracht. Zunächst fällt der Blick auf die tiefblaue, in der heissen Sonne glitzernde Wasseroberfläche des Murtensees. Im Hintergrund kann man die Voralpen und die verschneiten Gipfel der Alpen ausmachen, im Vordergrund präsentieren sich 150 Hektar sattgrüne Rebhänge. Die in geraden Linien gepflanzten Rebstöcke schmiegen sich dem hügeligen Relief bis zu den ersten Häusern an. Manche davon sind stattliche Freiburger Patrizierhäuser.

Legen wir in einem dieser Häuser im malerischen Dorf Praz eine Rast ein. Das Haus, das die anderen Gebäude überragt und aus diesem Grund «Château de Praz» genannt wird, ist im Besitz der Familie Bovard-Chervet. Am 1. April 2011 übernahm Marylène (33), die hier aufgewachsen ist, mit ihrem Mann Louis-Charles (34) das Rebgut ihrer Eltern. Das im Jahr 1521 erbaute Haus ist mit einem prachtvollen Giebeldach versehen. Der Weinkeller liegt nicht unter der Erde, sondern ebenerdig. Diese Besonderheit ist darauf zurückzuführen, dass die Ufer des Sees vor der Juragewässerkorrektion noch bis dorthin reichten, wo sich heute der Garten befindet. Um Überschwemmungen vorzubeugen, hatte



Marylène und Louis-Charles Bovard-Chervet bewirtschaften ihr Weingut in Praz gemeinsam.

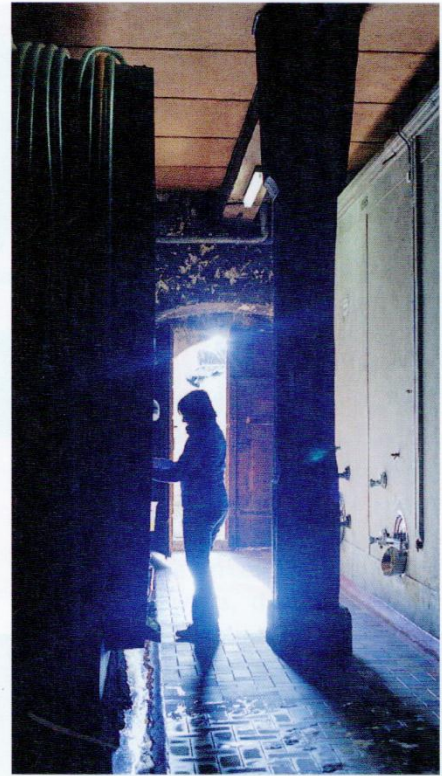
man die Keller ebenerdig gebaut und darüber den bewohnbaren Teil des Hauses errichtet. Heute befinden sich im Weinkeller Gärbehälter aus Beton

mit einem Fassungsvermögen von insgesamt 15 000 Litern und Lagerfässer, die in der zweiten Phase der Weinbereitung zum Einsatz kommen.

Spitzenweine von zwei Weinspezialisten

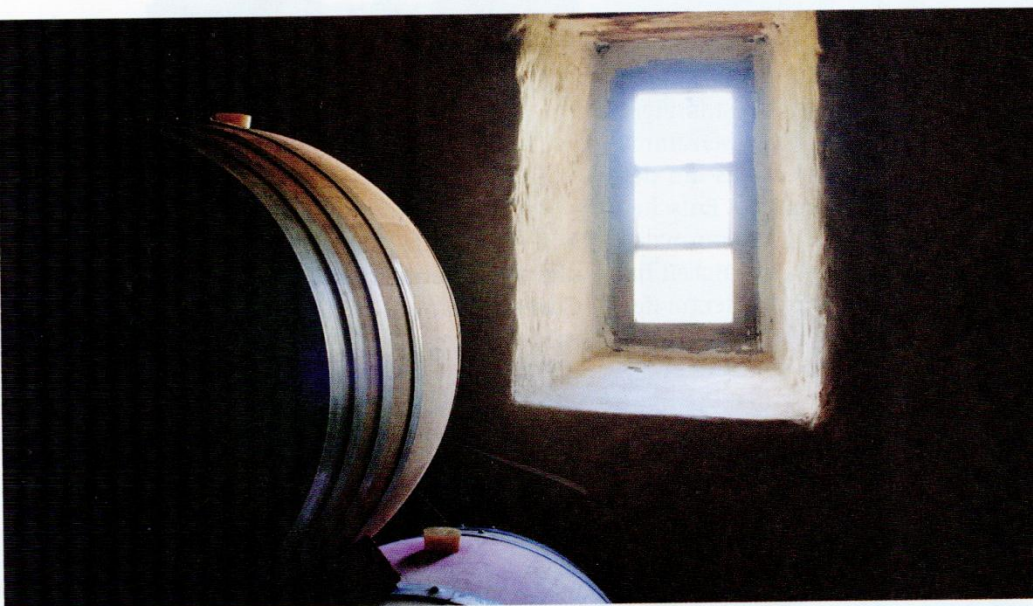
Die an der Hochschule für Technik Changins ausgebildete Önologin Marylène Bovard wollte vor der Übernahme des 12 Hektar grossen Familienbetriebs den Rebbau anderer Länder kennenlernen. Sie absolvierte ein Praktikum in Neuseeland und bereiste zahlreiche Rebbaugebiete des amerikanischen Kontinents. Mit diesem Wissen kehrte sie dann in ihr Heimatland zurück, um das elterliche Rebgut zu übernehmen. Heute arbeitet sie dort gemeinsam mit ihrem Mann Louis-Charles, der die gleiche Ausbildung absolviert hat wie sie.

Im Château de Praz sind die Rollen klar aufgeteilt. Während Marylène die Arbeit im Weinkeller übernimmt, kümmert sich Louis-Charles um den Rebbau und die Verwaltung. Entscheidungen treffen die beiden normalerweise gemeinsam, bei Uneinigkeit hat jedoch der das letzte Wort, der für den betreffenden Bereich zuständig ist. Unterstützt wird das Paar von zwei Mitarbeitern und während der Weinlese



hilft ein Saisonarbeiter mit. Im Gegensatz zu anderen Weinkellereien, die Cuvées anbieten, ist die Familie Bovard-Chervet auf sortenreine Weine spezialisiert. «Bei Sortenreinheit, da weiss der Weinbauer, womit er arbei-





tet!», sagt die Önologin. Das Rebgut, auf dem die Weinlese maschinell erfolgt, liegt in den beiden Gemeinden Bas-Vully und Haut-Vully, was das Risiko bei Hagel begrenzt. Die angebauten Rebsorten Chasselas (etwa 50 Prozent) und Pinot noir sind typisch für die Region und ideal für das milde Klima der «Freiburger Riviera» geeignet. Dennoch spielen im Vully beim Keltern guter Weine zahlreiche Faktoren eine Rolle: etwa die Kombination Rebsorte/Unterlagsrebe, die Auswahl der Parzellen im Hinblick auf geologische Besonderheiten und Sonneneinstrahlung, aber auch der Zufall. Manche Aspekte in der Kunst des Weinbaus entziehen sich nämlich der menschlichen Kontrolle. Zu den Spezialitäten des Château de Praz zählen die Weissweine Traminer (wie der Gewürztraminer hier genannt wird) und Freiburger, die aus elsässischen beziehungsweise deutschen Rebsorten gekeltert werden. Während im Traminer französischer Weinhersteller Restzucker erhalten bleibt, sind die Weissweine der Bovard-Chervets trocken. Aus der heute kaum noch auf den Weinbergen um Freiburg im Breisgau zu findenden Rebsorte Freiburger – ein erfolversprechender Name – werden im Vully lebhaft und haltbare Weine hergestellt. In dieser sonnigen Region lässt sich Wein anbauen, der so spritzig und so frisch ist, dass man gleich Lust auf ein zweites Glas bekommt. Das ideale Apéro-Getränk.

Die Region war durch die Aufteilung auf zwei Kantone lange benachteiligt. Es ist schwierig, gemeinsame Ziele zu verfolgen, wenn einem dabei die unterschiedliche Gesetzgebung im Weg steht. «Eine gemeinsame kontrollierte Ursprungsbezeichnung (AOC) ergibt aber aufgrund der langen Tradition des Weinbaugebiets durchaus Sinn», so die Önologin. Auch wenn die Kantons-grenze in der Mitte verläuft. Etwa 20 Kellereien haben sich erfolgreich zusammengesetzt, um das durchzusetzen. Marylène betont, dass die geografische Lage des Vully im Herzen des Drei-Seen-Landes auch enorme Vorteile mit sich bringt. Die Region profitiert von der Nähe grosser Städte wie Bern, Freiburg oder Neuenburg und auch die Zweisprachigkeit ist hier tief im Bewusstsein der Menschen verankert. Für den Tourismus ist das ein nicht von der Hand zu weisender Vorteil und vielleicht ist es auch der Grund dafür, dass die Weine der Region in der Deutschschweiz so beliebt sind.