

lettres

DU BRASSUS

JB
1735
BLANCPAIN
MANUFACTURE DE HAUTE HORLOGERIE

AUSGABE 06



FREI VON KONVENTIONEN

Die neue Blancpain-Kollektion L-evolution:
Design und Mechanik vom Feinsten

**KONDITIONSTRaining
FÜR EINE BESTIE**

Wir fahren den
Lamborghini LP 560-4 Gallardo

**WIE DIE ZEIT
INS JOUXTAL KAM**

Die Saga der Abtei am See

2009





LIEBE UHRENLIEBHABER



Herzlich willkommen zur Ausgabe Nr. 6 der „Lettres du Brassus“.

Wir freuen uns, Ihnen in dieser Nummer unsere neue Kollektion L-evolution vorzustellen. Die Serie L-evolution erweitert unsere Kollektionen um eine ästhetisch neue Alternative. Allen Uhrenliebhabern steht nun eine breitere Palette von Blancpain-Modellen zur Verfügung. Sie reicht von den echt klassischen Versionen der Kollektion Villeret über die für extreme Belastungen ausgelegten Uhren der Sport Collection und die zeitlosen Komplikationsuhren bis zur kompromisslosen Modernität mit der Kollektion L-evolution. Obwohl mit dieser neuen Kollektion die ästhetische Palette erweitert wurde, bleibt eine Konstante erhalten: unser Wille, im eigenen Haus neue bahnbrechende Uhrwerke zu entwickeln. An der Baselworld Ende März 2009 verfügte Blancpain über sieben vollständig in der Manufaktur hergestellte, exklusive Kaliber, die innerhalb von knapp zweieinhalb Jahren erschienen sind. Vier davon hatten allein dieses Jahr Premiere. Das ist ein Innovationstakt, der die Industrie weiterbringt und den wir beibehalten wollen.

Viel Spaß mit dieser sechsten Ausgabe!

Marc A. Hayek

Präsident und CEO von Blancpain



FREI VON KONVENTIONEN
DIE NEUE BLANCPAIN-KOLLEKTION
L-EVOLUTION: DESIGN
UND MECHANIK VOM FEINSTEN

04

DIE SILIKON-LEINWAND
DAS DESIGNTTEAM VON BLANCPAIN

26



NACHDENKEN STATT ERFINDEN
DER BERÜHMTE PARISER
DREI-STERNE-KOCH GUY SAVOY

32

**MEHR ALS EIN KOMBINIEREN
VON LOGOS**
DER FLYBACK-CHRONOGRAPH
SUPER TROFEO, DIE NEUE
LIMITIERTE SERIE VON BLANCPAIN

54



INHALT

ZEITLÄUFE

FREI VON KONVENTIONEN **Seite 04**

ART DE VIVRE

WENN JUNGE ÄLTER WERDEN **Seite 14**

NAHAUFNAHME

DIE SILIKON-LEINWAND **Seite 26**

ART DE VIVRE

NACHDENKEN STATT ERFINDEN **Seite 32**

ART DE VIVRE

KONDITIONSTRAINING FÜR

EINE BESTIE **Seite 44**

ZEITLÄUFE

MEHR ALS EIN KOMBINIEREN

VON LOGOS **Seite 54**

ZEITLÄUFE

DIE SAGA DER ABTEI AM SEE ODER

WIE DIE ZEIT INS JOUXTAL KAM **Seite 60**

ART DE VIVRE

BURGUNDER RADTOUR **Seite 72**

NEUIGKEITEN

KURZNACHRICHTEN

AUS DER BLANCPAIN-WELT **Seite 86**IMPRESSUM **Seite 88****UMSCHLAG:**

Die neue L-evolution Phase de Lune 8 Jours.

Neu konzipierter Klassiker: Die L-evolution Phase de Lune 8 Jours ist die weltweite Mondphasenuhr mit vollständigem Kalender, die 8 Tage Gangreserve bietet.



FREI VON KONVEN- TIONEN

VON JEFFREY S. KINGSTON

ALS ERGÄNZUNG DER KLASSISCHEN KOLLEKTIONEN VILLERET UND LE BRASSUS SOWIE DER SPORTUHREN-KOLLEKTION FIFTY FATHOMS FÜHRT BLANCPAIN DIE KOLLEKTION L-EVOLUTION EIN. SIE STARTET MIT VIER KRAFTVOLL DESIGNTEN, ZEITGEMÄSSEN MODELLEN.

Gibt es im Englischen einen stärker strapazierten Begriff als *conventional wisdom*? Er umreißt etwas zwischen Anpassung an herkömmliche Verhaltensweisen, allgemein akzeptierter Ansicht, *common sense* und gesundem Menschenverstand. Betrachtet man die beiden Worte für sich, wird der inhärente Gegensatz augenfällig. Konventionell zu sein ist überhaupt nicht weise. Eher langweilig, uninspiriert, phantasielos und zweifellos nicht erfinderisch. „Konventionelle Verklemmtheit“ wäre da schon das stimmigere Begriffspaar als jeder Verweis auf „Weisheit“. Aber irgendwie hat es der Ausdruck *conventional wisdom* geschafft, nicht nur akzeptiert zu werden, sondern thront inzwischen auf einem Piedestal absoluter gesellschaftlicher Unanfechtbarkeit.

Es ist nicht übertrieben, in diesem Zusammenhang Mark Twains kleinen Essay über die Redefreiheit zu bemühen. Twain übertrieb nur leicht, als er postulierte, einzig die Toten hätten das uneingeschränkte Recht, alles zu sagen, was sie wollten. Denn wer würde schon jemanden für eine Aussage angreifen, der sich so offensichtlich nicht selber verteidigen kann wie ein Toter? Twain behauptete denn auch, es gebe keinen einzigen Menschen, der nicht unpopuläre Überzeugungen hege und pflege, die zu äußern ihm der „*common wisdom*“ verbiete. Dies gilt zweifellos auch für jede Idee, die der allgemeinen Meinung im Sinne von *conventional wisdom* zuwiderläuft. Wer sie zu äußern oder gar danach zu handeln wagte, würde augenblicklich in der Luft zerrissen. In diesem Sinne ist

conventional wisdom, die herrschende Meinung, eine Art Tyrannei, die Erfindungsgabe und Innovation verhindert.

Als Blancpain-CEO Marc A. Hayek seine Designer zusammenrief, um eine brandneue Kollektion anzustoßen, lag eine *Conventional-wisdom*-Lösung fertig auf der Hand. Da gab's das traditionelle, gut eingeführte, allgemein akzeptierte Blancpain-Gehäusedesign mit dem Doppelreif (*double pomme*) sämtlicher Herrenuhrenkollektionen außer der Sport Collection. Die Marke verfügte außerdem über eine Vielfalt von Zeigern – die durchbrochenen der sportlichen Modelle ebenso wie traditionellere Formen – und klassisch-zurückhaltende Zifferblattdesigns mit einer Auswahl von Schrifttypen für die römischen und arabischen Ziffern, dazu vielfältige Indexdesigns und das längst zur Ikone gewordene Metallarmband 71, ohne die bestehenden Basisuhrwerke zu vergessen, darunter die legendäre Mondphasen-Kalender-Werkplatte. Konventionelle Vernunft ebenso wie der gesunde Menschenverstand hätten geboten, all diese bestehenden Designkomponenten zu mischen, hier und da etwas zu verändern und dann mittags Feierabend zu machen.

Was aber, wenn man sich mit der Tyrannei dieses Wegs des geringsten Widerstandes nicht zufriedengeben und jedes einzelne dieser Elemente einbeziehen wollte, um etwas völlig Neues zu kreieren? Statt des Doppelreif-Gehäuses nicht nur eine neue Form, sondern auch eine neue Konstruktion entwickeln. Zeiger mit neuartigem Look entwerfen. Einen kühnen, zeitgemäßen Stil für die Zifferblätter mit einem völlig neuen Schichtenaufbau. Markante Ziffern, innovativ nicht nur von der Größe, sondern auch vom Stil her. Ein von Grund auf neues

Design für das Armband, für das gleich auch noch ein neuartiges Verbindungssystem mit dem Gehäuse erfunden wird. Und als Krönung des Ganzen nicht nur ein brandneues Basis-Automatikkaliber, sondern darüber hinaus auch ein bahnbrechendes Mondphasen-Kalender-Modul. Um die ambitionöse Parade der neuen hauseigenen Blancpain-Uhrwerke voll würdigen zu können: An der Baselworld 2009 hatte zusammen mit den L-evolution-Kalibern auch noch ein GMT-Automatikwerk mit 8 Tagen Gangreserve Premiere. Damit haben die Blancpain-Konstrukteure in den letzten gut zweieinhalb Jahren insgesamt sieben völlig neue Manufaktur-Uhrwerke realisiert. Man kann sich gut vorstellen, wie begeistert sie und alle andern an den Projekten Beteiligten waren, als Marc A. Hayek es wagte, sich über die konventionelle Vernunft hinwegzusetzen, und ihnen freie Bahn für Innovation ließ.

Das Ergebnis dieses ungezügelten erfinderischen Elans ist die neue Blancpain-Kollektion L-evolution. Die völlig neue Blancpain-Serie startet mit vier Modellvariationen: L-evolution Automatique 8 Jours; L-evolution Réveil GMT;

L-evolution Phase de Lune 8 Jours und L-evolution Tourbillon GMT 8 Jours.

Betrachten wir zunächst die Gemeinsamkeiten im Design, bevor wir auf die Charakteristiken jedes dieser Modelle eingehen. Dazu beginnen wir am besten beim Gehäuse. Seit Anfang der 1980er Jahre haben die Herrenarmbanduhren von Blancpain, abgesehen von ganz wenigen Ausnahmen, ein Rundgehäuse, dessen Umfang als gerundeter Doppelreif (*double pomme*) gestaltet ist. Es spricht für Ihre enzyklopädische Kenntnis der Uhrenmarke Blancpain, wenn Sie sich an die beiden Abweichungen von dieser Norm erinnern: die Serie Trilogy sowie die Fifty Fathoms mit ihren Abwandlungen in der Sport Collection. Mit der sanft abgeschrägten Doppelstufe ihrer Lünette signalisiert die L-evolution also den Aufbruch Blancpains zu neuen Design-Horizonten. Selbstverständlich bleibt der Doppelreif ein Hauptmerkmal der übrigen Blancpain-Kollektionen; das neue, angliert gestufte Motiv ist somit ein Zeichen dafür, dass die Tradition Seite an Seite mit einer neuen expressiven Freiheit existieren kann.

Das L-evolution-Gehäuse bietet jedoch noch weit mehr Neuerungen als diese neugestaltete Lünette. Es ist nämlich völlig anders konstruiert als die Gehäuse der anderen Kollektionen. Optisch wird den Blancpain-Aficionados als erstes auffallen, dass die Anstöße nicht mehr völlig flach an den Gehäuseflanken ansetzen, sondern so geformt sind, dass sie nicht nur mehr optische Tiefe vermitteln, sondern auch einen Oberflächenkontrast durch mikrokugelgestrahlte Vertiefungen und polierte Erhöhungen. Die Bandanstöße bieten jedoch weit mehr Neuerungen als nur den Oberflächen-dekor. Im Gegensatz zu den früheren

DIE NEUE KOLLEKTION
L-EVOLUTION TRITT NICHT
NUR MIT NEUEM GEHÄUSE-,
ZIFFERBLATT- UND ZEIGERDESIGN
AN, MIT IHR FEIERN AUCH
GLEICHZEITIG DREI NEUE UHR-
WERKE PREMIERE.



Die L-evolution Tourbillon GMT 8 Jours bietet zwei Zeit-
zonenanzeigen; ihr neues automatisches Tourbillonwerk
verfügt zudem über 8 Tage Gangreserve.

Modellen, bei denen sie integraler Teil des Gehäusemittelteils waren, sind sie bei der Kollektion L-evolution erstmals Teil einer vollständig abnehmbaren Komponente. Wird der rückseitige Gehäuseering entfernt, kann das Montageteil mit den Anstößen vom Gehäusekörper abgeschraubt und durch ein anderes ersetzt werden.

In der Annahme, dass Sie bisher noch nie mit irgendeinem zerstörerischen Instrumentarium an Ihrem Uhrgehäuse herumlaboriert haben, um die Anstöße auszutauschen, stellen Sie sich durchaus zu Recht die Frage: „Wozu brauche ich austauschbare Anstöße?“ Die Antwort: „Wegen des Armbands!“

Bisher machte man in der gesamten Uhrenbranche beim Design von Uhren,

die sowohl mit Leder- und Stoff- als auch Metallarmbändern angeboten werden, gewisse Kompromisse. Form und Halterungspunkte von Anstößen, die perfekt für die Befestigung eines Lederbandes konzipiert sind, eignen sich nur bedingt für ein Metallarmband. Und umgekehrt. Sind sie so gestaltet, dass das Metallarmband nahtlos fließend ins Gehäuse überzugehen scheint, funktionieren sie suboptimal mit Lederbandbefestigungen. So musste immer ein vertretbarer Kompromiss zwischen den Vor- und Nachteilen gesucht und eingegangen werden.

Mit austauschbaren Anstoßsystemen hingegen ist es möglich, je nach Bandart die optimale Konstruktion zu verwenden. Das echt Geniale an dieser Idee leuchtet

augenblicklich ein, wenn man ein L-evolution-Modell mit Metallband betrachtet. Dieses wirkt keineswegs nur als Ersatz für das Lederband, sondern als nahtlose Fortsetzung des Gehäuses. Zwar werden die allerersten L-evolution-Modelle nur mit Lederarmbändern ausgeliefert; die Metallarmbänder folgen voraussichtlich in wenigen Wochen.

Etwas ist auch neu beim Lederband, abgesehen von den austauschbaren Anstößen: die Konstruktion der Faltschließe. Sie bietet gleich zwei Sicherungsvorrichtungen. Erstens ist sie so mit dem Bandteil verbunden, dass eine kleine Schraube durch eines der üblichen Armbandlöcher geführt wird. Das garantiert, dass Band und Schließe untrennbar verbunden bleiben. Zweitens verfügt die Schließe



Seitenansicht der L-evolution Réveil GMT.

Diese Computerzeichnung illustriert, wie die Anstöße am Gehäuse der L-evolution ansetzen.

selbst über einen integrierten Sicherheitsverschluss.

Der nächste Zwischenhalt bei unserer Besichtigungstour gilt den Zifferblättern der L-evolution. Diese erschließen ebenfalls neue Horizonte, sowohl optisch als auch von der Konstruktion her. Erstmals verwendet Blancpain Zifferblätter mit mehreren Ebenen, was ihrem Erscheinungsbild unvergleichliche Tiefe verleiht. Sehen Sie sich zum Beispiel das Zifferblatt der Mondphasenuhr an. Auf der untersten Ebene befindet sich die Scheibe der Gangreserveanzeige. Leicht erhöht folgen die Scheiben für die Anzeigen von Wochentag, Monat und Mondphase. Eine Stufe höher findet sich der zentrale Bereich mit einem Côtes-de-Genève-Dekor (Genfer Streifen) wie bei einer

DANK DEN NEUENTWICKELTEN AUSTAUSCHBAREN ANSTOSS-SYSTEMEN KANN BLANCPAIN SOWOHL FÜR DAS METALL- ALS AUCH FÜR DAS LEDERARM BAND EINE OPTIMALE KONSTRUKTION BIETEN, DIE DEN PERFEKTEN SITZ DES BANDES GARANTIERE.



Uhrwerkplatine. Da dieser Bereich als separate Schicht konstruiert wurde, können die Oberflächen seiner verschiedenen Elemente unterschiedlich bearbeitet werden. So sind bei der L-evolution Phase de Lune 8 Jours die Genfer Streifen in der Zifferblattmitte breiter als jene des Mondphasen-Unterzifferblatts. Nächst-höher folgt ein Reif mit den Indexen und als oberste Schicht der Höhenring mit den Datangaben. Auf einer eigenen Schicht auf derselben Ebene sind die großen römischen Ziffern III und IX befestigt, gestützt vom zentralen Bereich mit den Genfer Streifen. All das ergibt zusammen sechs verschiedene Ebenen für das Zifferblatt und seine Anzeigen sowie die Möglichkeit, das Finish der jeweiligen Elemente unterschiedlich zu gestalten.

Da wir gerade beim Zifferblatt sind, liegt es nahe, die neuen Gestaltungsformen für die Ziffern und Zeiger zu examinieren. Als Echo auf das gestufte Zifferblatt sorgt bei den Ziffern selbst ebenfalls ein Mehrschichtenaufbau für visuelle Tiefe. Außerdem überschneiden sich die großformatigen römischen Ziffern III und IX der Mondphasenuhr ebenso wie die arabischen 3, 6 oder 9 anderer L-evolution-Modelle teilweise mit weiteren Anzeigen und lenken so zusätzliche Aufmerksamkeit auf diese Funktionen. Die Bezeichnung „conic sport“ für die Zeiger der L-evolution-Modelle wird ihrem Elan treffend gerecht.

Doch sehen wir uns nun die Besonderheiten der vier neuen L-evolution-Modelle an. Die L-evolution Automatique 8 Jours ist mit dem neuen Manufaktur-

Die L-evolution Automatique 8 Jours mit ihrem neuen Automatikwerk mit 8 Tagen Gangreserve, dem Kaliber 13R5.



kaliber 13R5 ausgerüstet. Wenn Sie am Ball geblieben sind, wissen Sie, dass es sich dabei um das vierte Basiswerk innerhalb der letzten zweieinhalb Jahre handelt, das Blancpain hier vorstellt. Abgesehen davon, dass es sich um ein Automatikkaliber handeln muss, gehen die übrigen technischen Eigenschaften dieses Werks nicht aus dem Namen der Uhr hervor und verdienen deshalb eine Erklärung. Dank der Kombination von drei Federhäusern bietet das Kaliber eine Gangautonomie von vollen 8 Tagen. Dabei verfügt das innerste Federhaus über eine fest montierte Feder, während jene der beiden äußeren mit Gleitbriden versehen sind. Präzises Feinstellen und besondere Widerstandsfähigkeit vor Erschütterungen werden durch die flache, rückerfreie Spiralfeder und die Unruh mit vier goldenen Regulierschraubchen sichergestellt. Sowohl der Uhrmacher, der die Uhr montiert und zum ersten Mal feinstellt, als auch seine Kollegen im Kundendienst können die Ganggeschwindigkeit durch Drehen der Regulierschrauben höchst genau einstellen: So hat eine Vierteldrehung auf zwei sich gegenüberliegenden Schrauben zur Folge, dass die Uhr pro Tag 30 Sekunden schneller oder langsamer läuft. Im Gegensatz dazu wird bei den meisten mechanischen Uhrwerken auf dem Markt die Geschwindigkeit der Unruherschwingungen reguliert, indem man mit dem erschütterungsempfindlichen Rücker die Schwingungslänge der Spiralfeder anhand einer Vornach-Skala verändert und so durch



Versuch und Irrtum eine akzeptable Ganggenauigkeit ermittelt.

Wie es sich für ein Spitzenkaliber gehört, ist das 13R5 sorgfältig von Hand endbearbeitet, mit exakt anglierten Kanten der Brücken und Platinen. Die Oberflächen der Brücken und die Schwingmasse wiederum sind mit parabolisch geschwungenen Genfer Streifen geschmückt und die Räder und Triebe sorgfältig poliert. Die Lager für die extragroßen Rubine wurden sorgfältig ausgekehlt und abgeschrägt.

Die L-evolution Automatique 8 Jours verfügt über zwei Komplikationsmechanismen: das Datum in einem Fenster bei 6 und die Gangreserveanzeige bei 12 Uhr. Dieses Modell wird in den Versionen Edelstahl und Rotgold angeboten.

Wenden wir uns der L-evolution Réveil GMT zu. Das Werk dieser Weckeruhr ist das erprobte Kaliber 1241, das schon in den Léman-Weckermodellen eingesetzt wurde. All die Trümpfe, welche diese Weckerarmbanduhr zur ultimativen Reiseuhr machten, wurden in die L-evolution-Version integriert: zwei Zeitzonen (mit der 24-Stunden-Hometime-Anzeige auf dem äußeren Höhenring); die Schnellverstellung der Lokal- oder Ortszeit in Stundensprüngen vor- und rückwärts mit

Das Kaliber 13R5 ist mit drei Federhäusern für 8 Tage Gangreserve, einer flachen, rückerfreien Spiralfeder und einer Unruh mit vier goldenen Regulierschraubchen ausgestattet. Für einen neuartigen Handdekorstil sorgen seine „parabolischen Genfer Streifen“.

DIE DREI NEUEN UHRWERKE,
DIE IN DER KOLLEKTION
L-EVOLUTION PREMIERE FEIERN,
BIETEN EINE GANGRESERVE
VON 8 TAGEN.

der Krone; eine Datumanzeige, die beim Einstellen der Lokalzeit vor- und rückwärts über Mitternacht hinaus mitläuft; und selbstverständlich ein Weckerschlagwerk, dessen Klangfeder rund ums Uhrwerk läuft. Die Anzeige der Schlagwerkreserve stellt sicher, dass es genügend aufgezogen ist, um Sie aus dem Schlaf zu reißen. Dank des Automatikaufzugs für Uhr- und Schlagwerk bietet die L-evolution Réveil GMT alles, was Reisende mit höchsten Ansprüchen über die Zeitzonen hinweg verlangen können.

Die L-evolution Réveil GMT wird ebenfalls in einer Edelstahl- und einer Rotgoldversion angeboten.

Die Komplikation der Mondphasen-anzeige ist seit den frühen 1980er Jahren ein Markenzeichen von Blancpain und findet sich bis heute in verschiedenen Kollektionen. Die L-evolution Phase de Lune 8 Jours setzt diese Tradition in der neuen Serie fort. Das Blancpain-Erbe wurde beim neuen Modell respektiert, was aber nicht heißt, dass den Konstrukteuren bei diesem Werk die Hände gebunden waren. Im Gegenteil. Die L-evolution Phase de Lune 8 Jours unterscheidet sich von ihren Vorgängerinnen durch ein völlig neues Kaliber: 66R9. Dieser „Motor“ für die Mondphasenuhr entspricht dem neuen Automatik-Basis-kaliber 13R5, ist jedoch speziell auf die Komplikationsmechanismen der Mondphase und des vollständigen Kalenders adaptiert. Wie das 13R5 verfügt dieses Kaliber über drei Federhäuser, eine Titanunruh mit Regulierschräubchen und eine Gangreserve von 8 Tagen oder 192 Stunden. Die L-evolution-Mondphasenuhr hat als erster dieser Zeitmesser in der Geschichte von Blancpain eine derart lange Gangautonomie. Sie ist auch die erste Mondphasenuhr der Manufaktur mit einer Anzeige der Gangreserve auf

dem Zifferblatt. Tatsächlich ist die L-evolution Phase de Lune 8 Jours die erste automatische Armbanduhr mit vollständigem Kalender und Mondphase der gesamten Uhrenbranche, die 8 Tage Gangreserve bietet.

Doch die Uhrwerkerneuerung blieb nicht beim Basiskaliber stehen. Das Kaliber 66R9 der L-evolution Phase de Lune 8 Jours ist auch mit einem vollständig neuen Kalendermodul ausgestattet, das die Anzeigen Datum, Wochentag, Monat und Mondphase bietet. Was es von den anderen derartigen Werkplatten unterscheidet, die Blancpain seit fast 30 Jahren verwendete, ist seine Verstellbarkeit. Bei praktisch allen Kalendermechanismen dürfen die Anzeigen während bestimmter Tageszeiten nicht verstellt werden. Die Einschränkungen sind notwendig,

DIE KOLLEKTION L-EVOLUTION STARTET MIT DEN VIER NEUEN MODELLEN AUTOMATIKUHR, GMT-WECKERUHR, MOND-PHASENUHR MIT VOLLSTÄNDIGEM KALENDER SOWIE TOURBILLONUHR MIT GMT.

weil dann die Räder und Nocken der Anzeigen ineinandergreifen. Da diese Komponenten sehr fragil sind, können sie durch manuelles Verstellen über einen Korrekturdrücker beschädigt werden. Die Bedienungsanleitungen geben immer an, wann die Kalenderkorrektoren benutzt werden dürfen und wann nicht. Im Fall des früheren Blancpain-Kalenders mit Mondphase dürfen Datum, Tag und Monat nur zwischen 21 und 24

Uhr, die Mondphase nur zwischen 9 und 11 Uhr morgens verstellt werden.

Diese Einschränkung entfällt beim L-evolution-Mondphasenkaliber völlig. Der Benutzer kann jetzt sämtliche Kalender- und Mondphasenanzeigen rund um die Uhr verstellen, ohne das Werk zu beschädigen. Das Nachsuchen in der Bedienungsanleitung erübrigt sich, wenn sämtliche Anzeigen neu eingestellt werden müssen, weil man die Uhr allzu lange nicht getragen oder aufgezogen hat. Diese Neuerung ist auch ein weltweiter Durchbruch für die gesamte Industrie!

Die L-evolution Phase de Lune 8 Jours startet ebenfalls mit einer Rotgold- und einer Edelstahlversion.

Die L-evolution Tourbillon GMT 8 Jours ist das Spitzenmodell dieser neuen Kollektion. Erstmals in der Geschichte der Manufaktur hat Blancpain das fliegende Tourbillon mit der Komplikation einer GMT-Anzeige kombiniert. Sämtliche Tourbillonmodelle von Blancpain boten immer außergewöhnlich viel Gangautonomie, und die Uhr der L-evolution-Serie macht da keine Ausnahme mit ihren vollen 8 Tagen Gangreserve. Zusätzlich zu einer zweiten Zeitzone bietet die Tourbillon GMT 8 Jours eine Datumanzeige bei 9 Uhr. Sie ist inspiriert von derjenigen der 2008 erschienenen Karusselluhr, bei der die 31 Tage auf zwei Halbkreisen angezeigt werden, und zwar mit einem zweiarmigen Datumzeiger mit unterschiedlich langen Armen. Die GMT-Hometime kann mit einem 24-Stundenzeiger auf einem Ring außerhalb der Indexe und die Gangreserve bei 6 Uhr abgelesen werden.

Da die L-evolution Tourbillon GMT 8 Jours der komplizierteste Zeitmesser der neuen Kollektion ist, wird sie nur mit Gehäusen aus Edelmetall angeboten, und zwar in Rotgold und Weißgold. ■



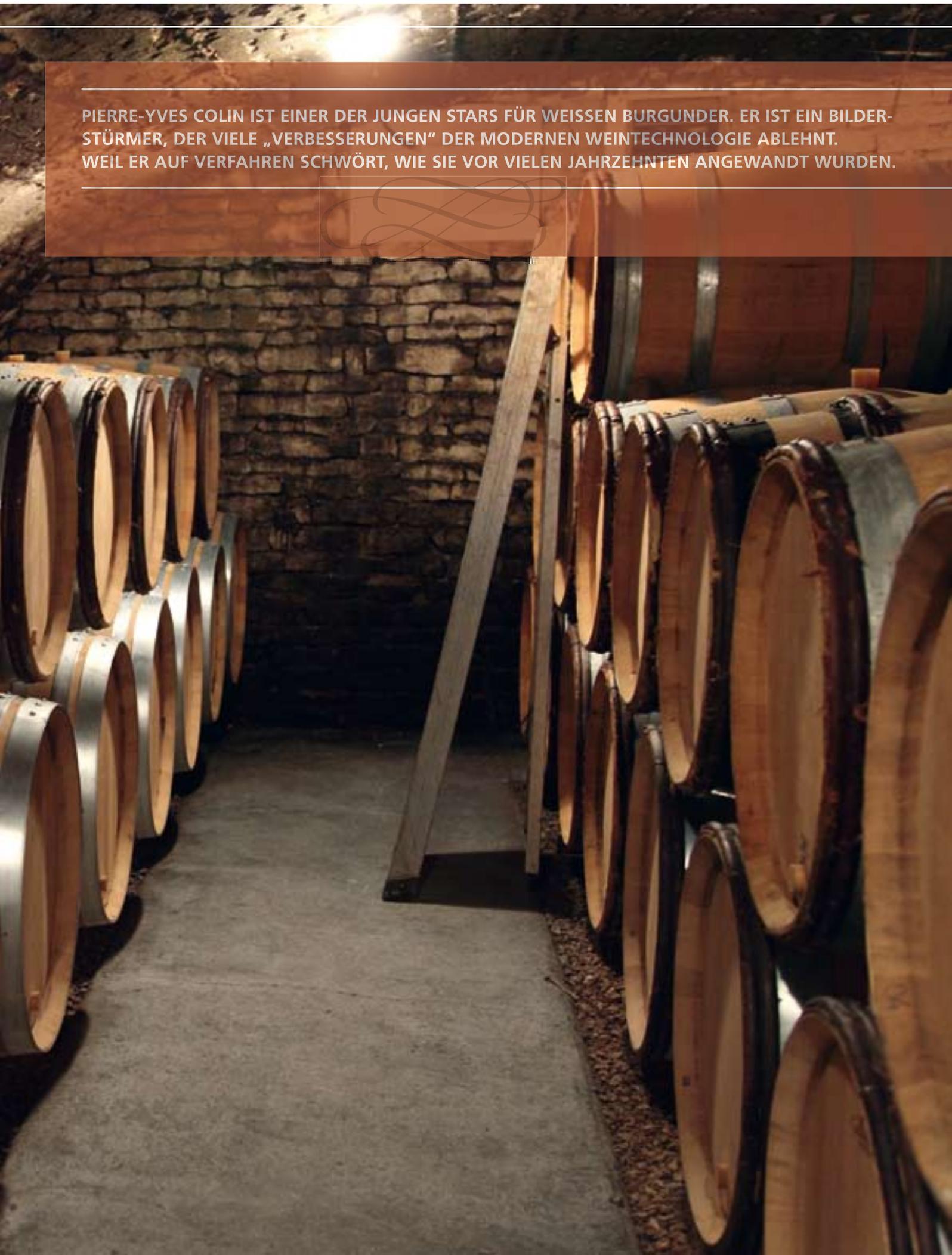
Die L-evolution Réveil GMT mit zwei Zeit-
zonen, Datum und Weckerschlagwerk.

WENN JUNGE ÄLTER WERDEN

TEXT UND FOTOS VON JEFFREY S. KINGSTON



PIERRE-YVES COLIN IST EINER DER JUNGEN STARS FÜR WEISSEN BURGUNDER. ER IST EIN BILDERSTÜRMER, DER VIELE „VERBESSERUNGEN“ DER MODERNEN WEINTECHNOLOGIE ABLEHNT. WEIL ER AUF VERFAHREN SCHWÖRT, WIE SIE VOR VIELEN JAHRZEHNTE ANGEWANDT WURDEN.





Ende März in den Weinbergen der Côte de
Beaune. Im Vordergrund Chassagne-Montrachet
Les Chenevottes; auf dem Hügel Saint-Aubin
En Remilly.

NICHT DIE ALTEN KLAMMERN SICH AN DIE VERGANGENHEIT, SONDERN PIERRE-YVES IST ES, DER SICH BEI DER WEINBEREITUNG VON DER TRADITION LEITEN LÄSST.



Nach einem über einstündigen Gespräch in Pierre-Yves Colins Küche mit Blick über die Weinberge von Chassagne-Montrachet und gründlicher Erforschung seiner Philosophie der Weinbereitung wurde mir schlagartig der unverkennbare Link zwischen Blancpain und dem Winzer, Önologen und Weinhändler klar, der zu den jungen Stars in der Burgunder Weinszene gehört. Ich sah zwar keine Blancpain-Manufaktur aus den Hügeln der Côte de Beaune emporwachsen, genausowenig, wie ich plötzlich als Fata Morgana Rebstöcke auf der Skipiste gleich hinter dem Betrieb von Blancpain in Le Brassus herbeiphantasiert hätte. Was hatte ich denn da an Gemeinsamem, Verbindendem zwischen diesem Weinmacher und den Uhrmachern von Blancpain erkannt? Ein Joint-venture oder eine Kreuzung der Berufe war ja doch eher unwahrscheinlich. Was sie allerdings ungeachtet des völlig verschiedenen Handwerks eint, ist die geradezu besessene

Passion, mit der sie den überlieferten Verfahren und der sorgfältigen, mühseligen Handarbeit die Treue halten.

Obwohl einer der jüngsten Produzenten im Burgund, ist Pierre-Yves Colin ein Bilderstürmer, der viele der Hilfsmittel und „Verbesserungen“ der modernen Weintechnologie ablehnt. Worauf er hingegen schwört, sind Verfahren, die schon vor hundert Jahren angewandt wurden. Und der Gipfel der Ironie: Obwohl er und seine Frau aus Weinbauernfamilien stammen, die seit Generationen auf weißen Burgunder spezialisiert sind, hängen nicht die Älteren der Vergangenheit nach, sondern die Jungen lassen sich bei der Weinbereitung von der Tradition leiten. Glauben Sie aber ja nicht, das sei ein Zeichen für eine hoffnungslos romantische Flucht vor dem Druck der Moderne. Bei Pierre-Yves' Passion für die alten Verfahren ist weit mehr im Spiel als verschwommene Schwärmerei für Maul-



Pierre-Yves Colin in seinem Keller in Chassagne-Montrachet. Die Glasröhre ist ein Stechheber, mit dem Weinproben aus dem Fass gehoben werden können.

tiere, Handpflüge und die große Mutter Erde. Wenn Sie auf weißen Burgunder schwören und schon etliche Flaschen aus dem Inventar Ihres Kellers aus den 1990er Jahren entkorkt haben (also klar zur Weintrinker- statt zur reinen Weinsammlerfraktion gehören), ist Ihnen sicher auch aufgefallen – was inzwischen kein Geheimnis mehr ist –, dass da bei vielen Produzenten von weißem Burgunder in der zweiten Hälfte jenes Jahrzehnts irgend etwas ganz schlimm danebging. Weine, die spielend über ein Lagerpotential von zehn bis zwanzig Jahren – und bei den Grands Crus weit mehr als das – verfügen sollten, waren in zahlreichen Fällen schon nach ein, zwei Jahren schlichtweg ungenießbar: oxidierte, zersetzte, widerliche, ja giftige Flüssigkeiten. Das wäre eine Enttäuschung, wenn wir über *vin ordinaire* der Bag-in-Box-Supermarktqualität sprächen. Doch bei den weißen Chardonnay aus den Spitzenlagen des Burgunds

in der Preislage von 50 bis 300 Dollar ist das eine echte Katastrophe.

Und was ist schuld an dieser Entwicklung, die den Ruhm vieler der weltberühmtesten Weißweine unwiderruflich zu schädigen droht? Für Pierre-Yves läuft es auf zwei Dinge hinaus, die bis zu einem gewissen Grad zusammenhängen: die Weinkritiker und die Tatsache, dass sie die Weinmacher der Versuchung aussetzen, das aufzugeben, was die jahrhundertalte Tradition gelehrt hat, und statt dessen protzige, schwere, butterlastige Monsterweine zu produzieren, die mit ihren überladenen Aromen und Geschmacksstoffen bei den jährlichen Gruppdegustationen der Jungweine dominieren. Diese an Anabolika-Muskelprotze erinnernden, hochgepuschten Tropfen mögen an Verkostungen „siegen“, Kritiker verblüffen und 100 von 100 Punkten in Weinzeitschriften und Newsletters ernten: Doch sobald sie im Keller ihrer so stolzen und





Eine wahrhaft berausende Gegend. Im Vordergrund Chassagne-Montrachet Les Chenevottes; im Hintergrund der berühmteste Weinberg für weißen Burgunder überhaupt: Le Montrachet. Die Parzellen von Saint-Aubin En Remilly folgen gleich links außerhalb des Bildausschnitts.

doch so unglückseligen Besitzer eingelagert sind, beginnt der Keim des Verderbens still, aber schnell zu sprießen.

Pierre-Yves lehnt all diese Praktiken vehement ab, die offenbar andere Erzeuger der Côte de Beaune – weil damit Siege an Verkostungen winken oder weil sie einfach die Weinbereitung erleichtern – dazu verleitet haben, derart tragisch enttäuschende Weine zu fabrizieren. Er hat sich statt dessen für die mühevollen, arbeitsintensiven und letztlich viel teureren Verfahren entschieden, mit denen vor Jahrzehnten absolute Spitzenweine gekeltert und ausgebaut worden waren.

In praktisch jedem Stadium der Weinbereitung, von der Vinifikation bis zur Flaschenabfüllung und dem Versiegeln nach dem Ver-

korken, grenzt sich Pierre-Yves von den Modernisten ab. Unser Besuch fand Anfang April statt, und dieses Timing illustrierte schon mal einen Bereich, in dem seine Verfahren von denjenigen der anderen Winzer abweichen. Denn der April ist die wichtigste Zeit für die Bodenpflege im Weinberg, und dabei geht es auch darum, den keimenden Unkräutern Einhalt zu gebieten. Rundum im Burgund und anderswo spritzen die Winzer Herbizide in ihre Rebzeilen. Dies in gläubiger Erfüllung der Diktate der Weinbauwissenschaftler, die den Einsatz von Herbiziden zur Unkrautbekämpfung nach wie vor eifrig fördern. Selbstverständlich kann damit Arbeit gespart werden. Man braucht den Weinberg nur noch einmal pro Saison zu pflügen, und

DEGUSTATIONSNOTIZEN

2007 ST-AUBIN EN REMILLY. Herrliche Zitrusaromen, im Bouquet unterstrichen von warmer, buttriger Eiche, gefolgt von einem frisch-fruchtigen Finale. Bemerkenswerte Konzentration und Fülle. Dieser Wein übertrifft die meisten Chassagne und Puligny der Appellation-Village-Qualität.

2007 PULIGNY CHAMPS GAINS. Blumiges Bouquet, zu diesem Zeitpunkt noch etwas zurückhaltend. Ausgezeichnete Körper. Der Weinberg Champs Gains liegt auf dem Hügel von Puligny, und das macht sich mit mineralischen Noten bemerkbar. Ein noch etwas verschlossener Wein mit großer Finesse. Zur Zeit von mittlerer Länge.

2007 CHASSAGNE CAILLERETS. Aus den Trauben von siebzigjährigen Reben gekeltert. Viel reicher als der Puligny, mit be-

reits schön gerundetem Charakter und Noten von Butter, Nüssen, Honig und Zitrone.

2007 MEURSAULT PERRIÈRES. Sagenhaft präzise Aromen und mehr Struktur als bei den vorgängig verkosteten Weinen. Wunderbar verschmolzene, profilierte Butter- und Säurenoten. Außergewöhnlich langes Finale.

2007 BIENVENUES BÂTARD MONTRACHET (noch nicht abgefüllt). Außerordentlich vielschichtig mit Zitrus-, blumigen und mineralischen Noten. Große Tiefe und ein Finale, das kaum enden will. Herausragender Wein.

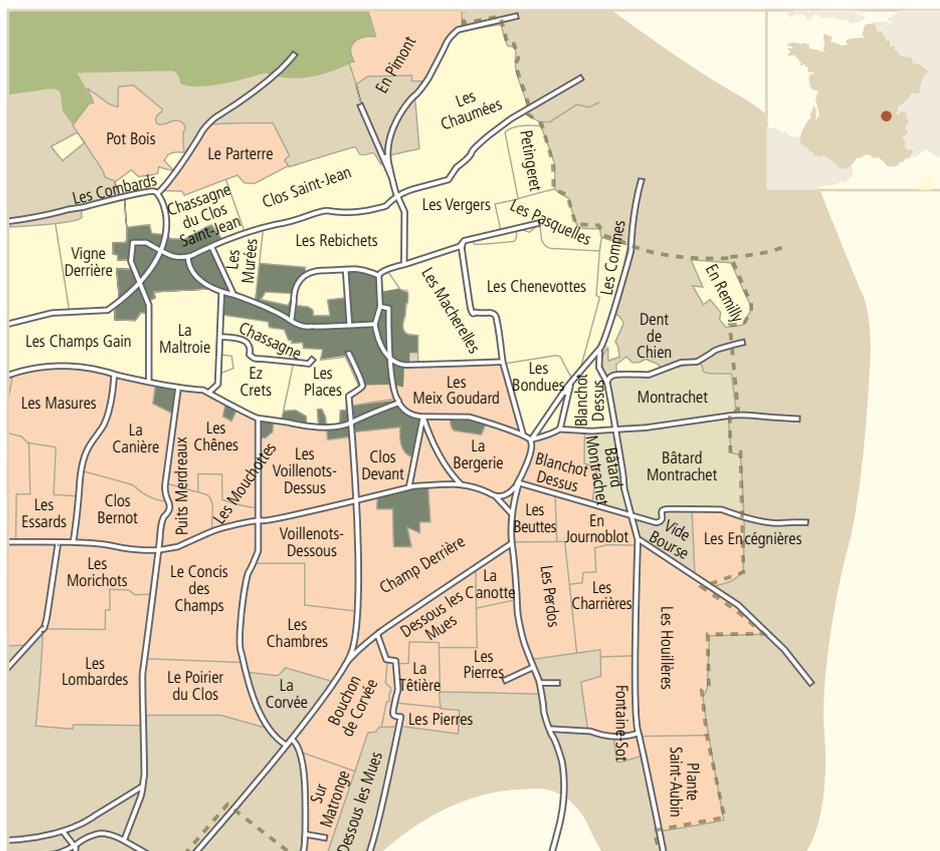
2007 CHEVALIER MONTRACHET (noch nicht abgefüllt). Fast noch komplexer als der Vorgänger. Dieser Wein offenbart sich in Wellen: mit Honig-, Zitrus-, kieseligen

und blumigen Aromen. Er zeigt bereits die ganze Klasse, die Chevalier häufig über Le Montrachet triumphieren lässt.

2008 ST-AUBIN CHATENIÈRE Wundervolle Fülle und Tiefe. Viel eichenbetonter Charakter, der durch die frische Frucht ausbalanciert wird. Ein ausgezeichnetes Beispiel eines großen Saint-Aubin.

2008 CHASSAGNE CAILLERETS (aus der Barrique). Ein herrlicher Chassagne. In der Nase Limonenschale, ausbalanciert durch Eiche. Der Fokus ist außergewöhnlich.

2008 CHEVALIER MONTRACHET (aus der Barrique). Herausragend. Mineralische Noten, Frische und Tiefe, alles ist vereinigt. Die Länge ist schlicht erstaunlich.



Der Weinberg Le Montrachet. Im Hintergrund das Dorf Chassagne-Montrachet.



Die Gegend von Chassagne im August. Im Vordergrund Les Chenevottes; am Abhang im Hintergrund Les Vergers; die Rebparzellen von Saint-Aubin En Remilly befinden sich auf dem Hügel rechts.

auch einmaliges Spritzen von Herbiziden genügt: Für den Rest der Vegetationsperiode kann sich der Winzer über seine ansichtskartenmäßig sauberen, unkrautfreien Rebzeilen freuen.

In Pierre-Yves' Rebenpflege-Plan finden sich keine Unkrautbekämpfungsmittel. Statt dessen besteht er darauf, seine Rebberge mehrmals jährlich leicht zu pflügen, um den Unkrautbewuchs zu kontrollieren. Diese Bereitschaft zu harter Arbeit ist zweifellos bewundernswert, doch der Zusammenhang zwischen dem Herbizideinsatz und der Qualität des letztlich erzeugten Weins war nicht sofort oder intuitiv erkennbar. Sollten Sie den Verdacht haben, dieses Gift finde irgendwie den Weg in die Flasche, sind Sie auf dem Holzweg. Das ist erwiesenermaßen nicht der

Fall, wird es doch lange vor der Fruchtbildung gespritzt. Es ist vielmehr die Wirkung oder besser gesagt fehlende Einwirkung auf das Wurzelwerk, welche die Qualität beeinträchtigt. Genau darin liegt auch der Grund für Pierre-Yves' mehrmaliges Pflügen während der Vegetationsperiode. Damit durchtrennt er nämlich wiederholt die oberflächennahen jungen Wurzeln, welche die Rebe spontan zu bilden beginnt, wenn sie ungestört bleibt. Dies zwingt sie, Wasser und Nährstoffe mit ihren tiefen Wurzeln zu beschaffen. Und diese in den mineralischen Schichten in großer Tiefe eingebetteten Wurzeln sind es, die dem Wein seinen großen Charakter verleihen. Reben, die mit Herbiziden behandelt wurden, können sich hingegen mühelos über das

PIERRE-YVES MACHT KEINE WEINE, DIE AN JUNGWEIN-DEGUSTATIONEN „SIEGEN“, WEIL SIE FRÜH TRINKREIF SIND. ER BAUT SEINE WEINE FÜR DIE ZUKUNFT AUS.





oberflächennahe Wurzelwerk ernähren, was die Qualität vermindert. In gewissem Sinn haben Winzer und Weinstock weniger Arbeit, wenn aufs Pflügen verzichtet wird. Das ist zwar angenehm für den Winzer, aber schlecht für den Wein.

Die Erntezeit ist ebenfalls entscheidend. Pierre-Yves will keinen Monsterwein kreieren. Weil er bei niedrigeren Öchslegraden erntet als andere, haben seine Weine weniger Alkohol, aber eine angenehm frische Säure. Obwohl die Säure den Genuss bei jungen Weinen etwas mindert – und damit auch die Aussichten auf Siege bei Blindverkostungen –, wissen erfahrene Weinkenner, dass die Säure für das Alterungspotential von weißem Burgunder entscheidend wichtig ist.

Die Liste lässt sich verlängern. Pierre-Yves behandelt die Ernte besonders sorgfältig, damit vor dem Abpressen möglichst keine Beerenhäute verletzt werden. Und das Pressen dauert bei ihm dreimal länger als üblich, um ein Maximum an Saft aus den Häuten zu extrahieren. Das ist seiner Meinung nach unverzichtbar, um das volle Geschmackspotential der Trauben auszuschöpfen. Beides sind zeitraubende, anstrengende Maßnahmen, auf die die moderne Önologendoktrin gern verzichtet.

Unser Weinmacher glaubt auch fest daran, dass die Qualität der Hefen entscheidend ist, um einen großen Wein zu erzeugen. Deshalb setzt er die Hefen bei der Weinbereitung besonders umsichtig ein. Er füllt die Moste an-



Am zentralen Dorfplatz von Chassagne-Montrachet: eine der beiden Genossenschaftskellereien und das ausgezeichnete Restaurant Le Chassagne.

fänglich zusammen mit der Hefe in Barriques ab, verzichtet aber darauf, seine Weine wie einige andere Erzeuger durch regelmäßiges Aufrühren der Hefen im Fass „aufzupumpen“ (bekannt als *bâtonnage*). Pierre-Yves ist der Ansicht, feineren, eleganteren Wein zu erhalten, wenn er ihn in dieser Zeit in Ruhe lässt. Außerdem besteht beim Aufrühren die Gefahr, dem Wein in dieser Phase unerwünschten Sauerstoff zuzuführen. Er findet es unnötig, die Aromenpalette durch künstliche Maßnahmen zu verstärken.

Der Korken war ebenfalls ein besonderes Thema von Pierre-Yves' önologischen Studien. Um die abgeschälte Korkeichenrinde maximal zu nutzen, verwendet man nicht nur ihre innere Schicht, sondern auch die äuße-

ren, häufig farblosen Bereiche. Um sie optisch attraktiver zu machen und die Sterilität der Korken zusätzlich zu steigern, behandeln die meisten Verarbeiter die Flaschenkorken vor dem Versand häufig mit Peroxid. Davon will Pierre-Yves Colin nichts wissen, weil er befürchtet, dass auch nur eine Spur davon den Wein oxidieren lassen kann. Deshalb kauft er nur extralange, unbehandelte Korken – wie sie früher allgemein üblich waren, als ja noch niemand Peroxid einsetzte –, die vom ausgewählten inneren Teil der Rinde stammen. Zugegeben, das ist ein Detail. Aber bei großem Wein zählen eben auch Kleinigkeiten.

Als abschließende traditionelle Maßnahme verzichtet Pierre-Yves Colin auf die Stanniol-

oder Kunststoffkapsel als Garantie für den Originalinhalt. Er gehört zu den wenigen Weinerzeugern, die ihre Produktion noch immer versiegeln, und zwar von Hand: Flasche um Flasche.

Ungeachtet seiner ansonsten unerschütterlichen Treue zum Althergebrachten musste er in einer Hinsicht einen schmerzlichen Bruch mit der Tradition vollziehen. Im Burgund ist es wie in den meisten Weinbaugebieten üblich, dass die Söhne (und immer mehr auch Töchter) den elterlichen Betrieb weiterführen. Die Entscheidung, sich nach zehn Jahren als verantwortlicher Weinmacher im Familienunternehmen selbständig zu machen, um seine eigenen Ideen zu verwirklichen – und das ebenfalls in Chassagne-Montrachet –, war



Dr. George Derbalian ist einer der Weinexperten der „Lettres du Brassus“. Er ist Gründer von Atherton Wine Imports in Nordkalifornien und gehört nicht nur zu den führenden Importeuren edler Weine in den Vereinigten Staaten, sondern hat darüber hinaus den wohlverdienten Ruf eines der führenden und anerkanntesten Weinkenner und -tester der Welt erlangt.

Dr. George Derbalian bereist jedes Jahr die Weingebiete Europas und der Vereinigten Staaten, wo er Weinerzeuger, Eigentümer der führenden Weingüter, Kellermeister und andere wichtige Persönlichkeiten der Weinbranche trifft. Jedes Jahr verkostet er im Wortsinn Tausende von Jung- und Lagerweinen. In dieser Ausgabe lässt uns Dr. Derbalian an seiner Entdeckung von Pierre-Yves Colin teilhaben, dem Jungstar unter den Weinmachern von Chassagne-Montrachet.



ihm nicht leichtgefallen. Er sucht denn auch sorgfältig nach den richtigen Worten, um den damaligen Konflikt zu schildern. Doch da seiner Bruder und seine Schwester dem Vater zur Hand gehen, legte sich die Spannung wieder. Heute herrscht zwischen den drei Weingütern – jenem des Vaters und seiner Geschwister, seinem eigenen und dem seines Schwiegervaters, wo Pierre-Yves' Frau arbeitet – eine friedliche Koexistenz innerhalb des Dörfchens.

Doch genug der Philosophie. Nun war es Zeit, in den Keller zu gehen, um seine Weine zu verkosten. Zwei Jahrgänge standen bereit, um probiert zu werden – die neu abgefüllten 2007er (und bei zwei der Grands Crus nicht einmal das, da sie noch nicht auf Flaschen

gezogen worden waren) und die 2008er aus der Barrique. Beide Jahrgänge dürften außergewöhnlich werden, wobei beim 2007er bereits abzusehen ist, dass er über ein langes Reifungs- und Alterungspotential verfügt.

Wie viele Selbstkelterer und Weinhändler im Burgund erzeugt Pierre-Yves Weine aus einer breiten Palette von Appellationen, die von Saint-Aubin bis Chevalier-Montrachet reichen, indem er Traubengut oder Moste von Winzern zukaufte, die seinen hohen Ansprüchen genügen. Die Qualität ist auf jeder Ebene blendend, besondere Aufmerksamkeit verdienen jedoch seine Weine aus Saint-Aubin. Diese Appellation wird von Weinliebhabern, die von den weißen Burgundern nur Chassagne, Puligny, Meursault

und vielleicht noch Corton-Charlemagne zu kennen scheinen, gern übersehen. Studiert man eine Karte der Weinberge, ist jedoch leicht zu erkennen, dass ein gut gemachter Saint-Aubin ohne weiteres mit den berühmteren Chassagne und Puligny mithalten kann: Die besten Rebberge von Saint-Aubin, besonders En Remilly, liegen immerhin genau mitten zwischen Le Montrachet und Chassagne Les Chenevottes. Und damit befinden sie sich ja wirklich in bester Gesellschaft! Pierre-Yves verwendet besonders viel Aufmerksamkeit auf seine Saint-Aubin-Weine, und sie verdienen es auch, bieten sie doch eine erstaunliche Qualität zu – für Burgunder sowieso – besonders günstigen Preisen. ■

DIE SILIKON- LEINWAND

FÜRS DESIGNATELIER WOLTE BLANCPAIN BEWUSST KEINE UHREN-
DESIGNER, SONDERN LEUTE, DIE DANK IHREM KÖNNEN, GESCHMACK
UND UNBEFANGENEN BLICK NEUES KREIEREN KÖNNEN.

VON JEFFREY S. KINGSTON





Ich denke, wenn es den Künstlern überlassen bliebe, ihr eigenes Markenzeichen zu wählen, würden wohl die meisten darauf verzichten.“ Dieses Statement des US-Malers Ben Shahn (1898–1969) gilt in manchem auch für die Zusammensetzung des Designateliers von Blancpain.

Hier gestalten Alan Apprederisse und Patrice Nanga, beide mit völlig gegensätzlichem beruflichem Hintergrund, die Ziffer-

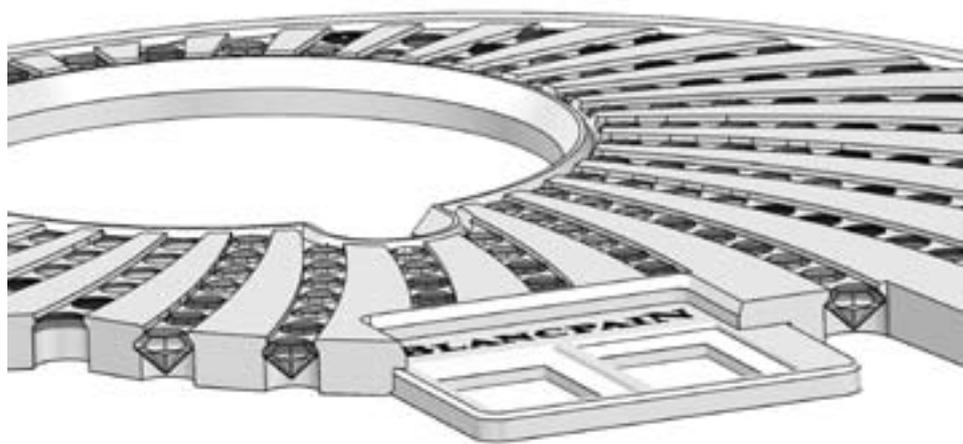
blätter und Gehäuse der Blancpain-Uhren. Beide sehen sich nicht als Künstler, obwohl sie's sind. Alan hat sich auf Design-Software spezialisiert, Patrice hat jahrelang als Grafiker gearbeitet. Mit vereinten Kräften und denen eines höchst leistungsfähigen 3D-Designprogramms „malen“ sie auf ihren Silikon-Leinwänden jene Teile der Uhr, die dem späteren Besitzer am vertrautesten sind: Zifferblatt und Gehäuse.

Am verblüffendsten an dieser Partnerschaft ist, wie die beiden zu Blancpain kamen. Weder Alan noch Patrice haben eine Ausbildung als Uhrendesigner. Blancpain-Vizepräsident Lionel a Marca, Leiter der R&D-Abteilung von Blancpain, wollte keine der „üblichen Verdächtigen“: also keine Uhrendesigner, die von Marke zu Marke wechseln und überall immer wieder mehr oder weniger dasselbe entwerfen. Er suchte bewusst Leute,



Links Alan Apprederisse, rechts Patrice Nanga; im Hintergrund Reproduktionen verschiedener Kreationen.

Im Hintergrund eines der Acrylbilder von Patrice Nanga, der gern Unterwasserthemen malt.



Dank dem von Alan Apprederisse zusammen mit dem R&D-Team entwickelten patentierten Zifferblatt-Besatzverfahren können die Diamanten von der Unterseite des Zifferblatts her bündig mit dessen Oberfläche montiert werden.

Unten die Léman Tourbillon Grande Date Diamants.



EINE UHR SOLLTE EIN EMOTIONALES BAND SCHAFFEN. WELCHER BESITZER EINES EDLEN ZEITMESSERS HÄTTE NICHT SCHON MAL BEIM SCHLAFENGEHEN NOCH EINEN LETZTEN BLICK AUF DAS SCHÖNE STÜCK GEWORFEN?

die eben nicht gelernte Uhrendesigner waren, jedoch mit ihrem Können, Geschmack und unbefangenen Blick bei der Gestaltung neuer Formen von Blancpain-Zifferblättern und -Gehäusen für frischen Wind sorgten.

Im Grunde genommen ist ja Uhrendesign mit seinen vielfältigen Dimensionen eine ganz spezifische Kunst der Formgebung. Selbstverständlich muss das Design schön sein. Welcher Besitzer eines edlen Zeitmessers hätte nicht schon mal die Uhr in der Nachttischschublade versorgt, das Licht ausgeknipst ... und sofort

dazu soll die Konstruktion, der das Design Form verleiht, erst noch robust und langlebig sein.

Keine leichte Aufgabe. Sondern die Art Schwierigkeit, technisches Können und Phantasie zu verbinden, die der Bühnenautor Tom Stoppard auf die moderne Kunst bezogen prägnant auf den Punkt brachte: „Können ohne Vorstellungskraft ist Handwerk und gibt uns viele nützliche Dinge wie Weidenkörbe. Vorstellungskraft ohne Handwerk gibt uns moderne Kunst.“ Ohne näher auf Stoppards Kunst-Bashing einzugehen, verstehen Sie sicher, worauf wir hinauswollen: Einen 3D-Designer mit einem Hang zur Kunst und einen Grafiker zusammenzubringen, die beide aus Welten außerhalb der Uhrenbranche kommen, war zweifellos ein inspiriertes Vorgehen, um sowohl die künstlerischen als auch die technischen Herausforderungen beim Zifferblatt- und Gehäusedesign zu meistern.

Als erster stieß Alan zu Blancpain. Unverzüglich stellte er das Entwurfsverfahren auf ein 3D-Programm um, seine vertraute Spezialität. Doch sein Rüstzeug an Können und Wissen ist bei weitem nicht nur auf die Informatik beschränkt. Früher hatte er sich einige Jahre in der Kunst des Steinsetzens geübt, dem Fassen von Edelsteinen. In seinem ersten Projekt kombinierte er diese beiden Fertigkeiten: Er entwickelte nämlich eine revolutionäre Art, Edelsteine in einem Zifferblatt zu fassen, die ihre Premiere im Blancpain-Modell Léman Tourbillon Grande Date Diamants erlebte. Frühere Entwürfe für juwelenbesetzte Zifferblätter gingen alle von aufgesetzten Steinen aus, die damit beträchtlich über die Zifferblattfläche aufragten. Alan wollte jedoch



Der Aufzugrotor des Einzelstücks der Karusselluhr von Blancpain, die als erste moderne Armbanduhr in die ständige Sammlung des chinesischen Museums in der Verbotenen Stadt in Peking aufgenommen wurde. Die Uhr heißt heute „Qiankun Carrousel“. Mehr über diesen ganz besonderen Zeitmesser erfahren Sie in der Rubrik Neuigkeiten.

wieder eingeschaltet, um das schöne Stück vor dem Einschlafen nochmals zu bewundern. Nur echte Kunst kann derart starke emotionale Bindungen auslösen. Doch ein hübsches Gesicht reicht nicht. Eine Uhr hat ja auch nützlich und das Zifferblatt gut ablesbar zu sein, die Anzeigen technisch mit dem Uhrwerk kompatibel, das Gehäuse angenehm zu tragen. Und

eine völlig andere visuelle Wirkung erzielen: Edelsteine „im“ Zifferblatt. Also entwickelte er mit dem R&D-Team die raffinierte Technik, die Steine von unten her in einen Schlitz im Zifferblatt einzufügen und auf der Unterseite zu verankern. Mit dieser Erfindung wandelten sich die Steine vom aufgesetzten Schmuck- zum integrierten Designelement des Zifferblatts.

Das war nicht nur auf Können basierende Kunst, sondern ein gewaltiger technischer Fortschritt, der ein Patent verdiente. Er illustriert, wie genau sich das Verfahren des Zifferblatt- und Gehäusedesigns an der Schnittstelle zwischen Tom Stoppards „Können“ und „Vorstellungskraft“ situiert. Ohne beides – die phantasievolle Idee und das technische

Know-how, um ein neues Besatzverfahren zu entwickeln – wäre die Grande Date Diamants nie geboren worden.

Patrice kam zwei Jahre nach Alan zu Blancpain und brachte einen traditionelleren künstlerischen Background ein, der allerdings überhaupt nichts mit der Uhrenindustrie zu tun hatte. In der Schweiz geboren, lebte er in Frankreich und Kamerun, bevor er zurückkam. Dabei wechselte Patrice mehrfach die Kunstsparte: Grafiker, Designer, Künstler, Galeriebesitzer ... all diese Tätigkeiten hatten in seiner Vergangenheit eine wichtige Rolle gespielt.

Malen ist für Patrice immer noch wichtig, und ein großer Teil seiner Freizeit ist abstrak-

ten Acrylbildern gewidmet. Und da es sich bei seinen Bildern vornehmlich um Unterwasser-Abstraktionen handelt, war es auch kein Zufall, dass Patrice das Design des Nautilus-Aufzugrotors in den weißen und schwarzen Fifty-Fathoms-Versionen gestaltete.

Eine andere neuere Kreation von Patrice war die Uhr für den Valentinstag 2009. Jedes Jahr bringt Blancpain ein originelles Damenuhrmodell zum Tag der Liebe heraus. Patrice ließ seine Phantasie spielen und machte aus einem Chronographen – Stoppuhren gelten üblicherweise nicht gerade als romantische Zeitmesser – ein Modell von einer Leichtigkeit und einem verspielten Geist, die perfekt zum Thema des Valentinstags passen.

Diese Sprengzeichnung vermittelt einen Eindruck von der Komplexität des Zifferblatt- und Gehäusedesigns für die neue Kollektion L-evolution.



DIE BEIDEN QUEREINSTEIGER-UHRENDISIGNER ARBEITEN BEI BLANCPAIN IM TEAM, UM NEUE UHRGEHÄUSE UND ZIFFERBLÄTTER ZU KREIEREN.



Die von Patrice Nanga entworfene Uhr für den Valentinstag 2009.

Obwohl Alan von der technischen Seite ins Atelier kam, interessiert ihn heute das eigentliche Design immer mehr. Im Einklang mit der Überzeugung des Hauses Blancpain, dass seine Gestalter sich nicht einfach mit der Nabelschau der Branche begnügen und von Uhren anderer Marken inspirieren lassen dürfen, ist Alan fasziniert von all dem Design, mit dem er im Alltag konfrontiert ist: Autos, Möbel, Heimelektronik. Solche Objekte sind es, die ihn inspirieren, wenn er sich an den Computer setzt, um schöpferisch tätig zu werden. So veranlasste ihn beispielsweise ein Element eines italienischen Autos, sich sofort an den Computer zu setzen und den Aufzugrotor zu skizzieren, der sich nun in der Karusselluhr von Blancpain wiederfindet.

Im Pflichtenheft von Alan finden sich neben dem Design des Karussell-Rotors noch

andere Schwingmassenkonzepte. Da er ja ohne weiteres vom technologischen Bereich seiner Arbeit zur gestalterischen Phantasie switchen kann, war Alan auch verantwortlich für die Konzeption des Aufzugrotors für das Karussell-Einzelstück aus Platin, das der Verbotenen Stadt in Peking gewidmet war. Nachdem Blancpain als einzige Schweizer Uhrenmarke gebeten wurde, im Museum der Verbotenen Stadt ein Modell in der Abteilung westliche Uhren auszustellen, ersann Alan einen Aufzugrotor als Hommage an China. Er entwickelte einen Rotor von solch außerordentlicher Vielschichtigkeit und Detailgenauigkeit, dass die Blancpain-Graveure für seine Fertigstellung nicht weniger als zwei Wochen Arbeit benötigten.

Natürlich gibt es auch Projekte, bei denen sich Alan die Uhren, die er einkleiden soll, genau anschauen muss. So spielte er eine

wichtige Rolle bei der Gestaltung der neuen 500 Fathoms. Die Anweisungen von Marc A. Hayek – bleib der Tradition treu, aber sei neu und frisch – ließen ihm viel Freiheit. Eine simple Designkopie dieser mehr als fünfzig Jahre alten, legendären Uhr reichte da nicht. Außerdem kann man ein älteres Modell nicht einfach zu heutigen Dimensionen aufblasen und erwarten, dass die Proportionen stimmen. Deshalb forschte Alan im Fundus der Fifty-Fathoms-Familie, um Formen und Stile zu finden, die zu einem aufgefrischten Look für die neue Uhr führen könnten. Diese Möglichkeiten präsentierte er dann dem gesamten Fifty-Fathoms-Team. Daraus ergaben sich mehrere Projekte, die abschließend Blancpain-CEO Marc Hayek vorgelegt wurden. Er traf nach ausführlicher Prüfung der aufgereihten Optionen und Varianten seine Wahl, aus der zwei Jahre später die 500 Fathoms hervorgehen sollte.

So arbeiten denn heute die beiden Quereinsteiger-Uhrendesigner im Team. Zusammen mit ihren Kollegen im R&D entwickelten sie die neuen Formen, die im Frühjahr 2009 an der Baselworld Premiere hatten: etwa die vom Rennwagen Lamborghini Gallardo inspirierten sportlich-rasanten Gehäuseformen des Super-Trofeo-Flybackchronographen.

Wer immer ihr Büro betritt, spürt sofort die Anziehungskraft, die von den Silikon-Leinwänden der beiden ausgeht. Es fällt denn auch schwer, hier reinzuschauen, ohne einen Blick auf die Bildschirme von Alan und Patrice zu werfen, wo sich Formen abzeichnen, die vielleicht schon bald in der nächsten Blancpain-Uhr Gestalt annehmen. ■



Küchenchef Guy Savoy.

NACHDENKEN STATT ERFINDEN

DAS PARISER DREI-STERNE-RESTAURANT **GUY SAVOY** IST EINE WELT FÜR SICH, IN DER WÄHREND DREI, VIER STUNDEN DINGE GESCHEHEN, DIE DRAUSSEN VOR DER TÜR UNVORSTELLBAR SIND.

VON **JEFFREY S. KINGSTON**

Was für Qualitäten bewundern und suchen wir bei den großen Chefs eigentlich wirklich? Manche mögen finden, diese Frage sei einfach dumm oder, schlimmer, stamme aus einer anderen Welt. Für sie stellt sich die Frage gar nicht. Ein feines Essen ist alles, was sie wollen, und es interessiert sie keinen Deut, wer es wie und warum auf genau diese Weise konzipiert und zubereitet hat. Vergiss die Details, wichtig ist, was auf dem Teller liegt. Punkt. Für andere hat diese Frage eine tiefere Bedeutung. Köche sind ebenso verschieden wie die Schulen, die sie repräsentieren: Da ist der Küchenchef als *Therapeut*, der mit Großmuttergerichten tröstet und ermutigt. Der *große Erfinder*, der unerschrocken Neuland betritt. Schaum,

Dampf, Vakuum! Fusions- und Molekularküche! Gemüse zum Dessert! Der Chef *als Künstler*, der mit Nahrungsmitteln auf Porzellan malt und bildhauert. Türme sprießen auf dem Teller in die Höhe! Food-Antennen streben zur Decke! Punkte, Linien, Zeichnungen aus was auch immer – Fleischextrakt, Öl oder Kräutertee? Der Chef *als Foodtechniker*, der alles mit millimetergenauer Präzision und Perfektion zubereitet. Mit sechsfacher Kontrolle und mehr ...

Seit über zwanzig Jahren verfolge ich Guy Savoy's Karriere, zunächst an seiner ersten Pariser Adresse an der Rue Duret und nun seit vielen Jahren an der Rue Troyon im Zentrum des trendigen 17. Arrondissements. Ob bei Essen mit meiner Frau, mit Pariser



Geschäftskollegen, an meinem 50. Geburtstag oder allein: Meine Erinnerungen an alle diese Besuche – Wallfahrten wäre wohl der passendere Ausdruck – sind überaus lebendig geblieben. Vom archäologischen Aspekt meiner kulinarischen Recherchen zeugen inzwischen unleserliche Notizen, vor mehr als zehn Jahren auf Zettel gekritzelt und letztthin wieder aus den Tiefen der Briefftasche ausgegraben. Über all diese Zeit hinweg gab es viele Veränderungen: Umzüge, die Verleihung des dritten Michelin-Sterns nach ewig langer Wartezeit auf dem Zwei-Sterne-Podest (obwohl ihm sozusagen alle Führer außer Michelin die höchsten Weihen längst erteilt hatten), die Eröffnung von zwei Restaurants an der Rive Gauche (das Bistrot Les Bouquinistes im 6. und L'Atelier Maître Albert im 5. Arrondissement), die Übernahme des Restaurants Le Chiberta hinter den Champs-Élysées und dessen Krönung mit einem Stern sowie, zu guter Letzt, die Eröffnung eines zweiten Restaurants in Las Vegas.

Als ich Guy Savoy in seinem privaten Speisesaal, der sich gegenüber dem Restaurant an der Rue Troyon befindet, für ein Interview traf, war ich zuversichtlich, dass meine eigenen Beobachtungen seiner Karriere und meine persönliche zwanzigjährige Savoy-Mahlzeitengeschichte einen recht zuverlässigen Maßstab

für seine kulinarische Philosophie darstellten. Bilder außergewöhnlicher Gerichte tauchten aus der Erinnerung auf: ein in Butter pochierter Hummer mit Karotten-Ingwer-Püree, Wildente mit Foie gras in der Kasserolle, eine Artischockensuppe mit schwarzem Trüffel und Parmesan, das Sorbet aus Earl-Grey-Tee ... Ich hatte Guy Savoy bereits als Mitglied der *Großen-Erfinder-Schule* klassiert und mich darauf vorbereitet, mit ihm über diese Kreationen zu sprechen. Unser Gespräch war somit darauf programmiert, diesem perfekt ausgemerkten Pfad zu folgen.

Aber davon wollte Guy Savoy gar nichts wissen. Er wies die *Erfinder-Katalogisierung* entschieden zurück. Was seinen Kreativeprozess charakterisiere, sei das Reflektieren, das Nachdenken. Den Begriff „Reflexion“ auf ein bestimmtes Gericht anzuwenden, vor allem eines aus vergangenen Menüs, hieße jedoch sein Denken und seine Philosophie gründlich missverstehen.

Guy Savoy bedenkt oder besser gesagt *reflektiert* die Gastronomie in ihrer Gesamtheit. Für ihn ist das Restaurant eine Welt für sich, in der Ereignisse stattfinden, die sich vom Geschehen außerhalb vollständig unterscheiden. Er denkt ganzheitlich, begnügt sich nicht mit den Speisen, der Herzlichkeit oder Aufmerksamkeit der Bedienung, der Innen-

architektur oder Dekoration des Restaurants, sondern berücksichtigt alle Elemente, die zum Eindruck beitragen, einige Stunden in einer besonderen Welt zu verbringen, die nur er erschaffen kann.

Jeden Morgen opfert er seinen Reflexionen eine gewisse Zeit. Vielleicht spielt ein wenig Selbstverteidigung mit, wenn er eingesteht, dass man ihm Wirklichkeitsflucht unterstellen könnte, doch das ist eben seine Art der Selbsterforschung.

Seine Denkprozesse machen erstaunliche Umwege. Während ich mich eigentlich darauf vorbereitet hatte, etwas über die Zubereitung der Gerichte zu erfahren, die mir über Jahre hinweg in Erinnerung geblieben waren, nahm unser Gespräch nicht bloß abrupt eine andere Richtung, sondern wandte sich für eine Weile gänzlich von der Küche ab. Als Beispiel für seine Gedankengänge wählte er ausgerechnet die *Wassergläser*! Obwohl ich seit langem dem höchst kultivierten Zauber raffinierter Mahlzeiten verfallen bin, gebe ich unumwunden zu, noch nie auch nur eine Nanosekunde lang über Wassergläser nachgedacht zu haben, außer dass sie bei Tisch in Reichweite zu sein haben. Die Reflexionen von Guy Savoy über dieses Thema führten ihn hingegen zum Schluss, sein Restaurant müsse den Gästen zwei Wassergläsertypen bieten: je



GUY SAVOY BEDENKT ODER
REFLEKTIERT DIE GASTRO-
NOMIE IN IHRER GESAMTHEIT.

eines für Mineralwasser ohne und mit Kohlen- säure. Das Glas für kohlenensäurehaltiges Wasser könnte nicht nur optimiert werden, um die Perlen besser aufsteigen zu lassen, dank der unterschiedlichen Form könne es dem Service auch nicht passieren, beim Nachschenken die Mineralwässer zu vermischen. Mit einem Augenzwinkern erwähnt Guy, sich auch mit dem Design des Geschirrs beschäftigt zu haben, was ich ja während des Essens fest- stellen würde.

Wie dem auch sei, bei einem Interview mit einem Chef muss ja irgendwann das Essen zur Sprache kommen. Doch Guy Savoy steuerte unsere Unterhaltung einmal mehr in uner- wartete Gefilde. Gerichte von gestern waren offensichtlich kein Thema. Obwohl ihn seine Gäste oft, wie ich, mit Begeisterung auf seine früheren Kreationen ansprechen, will er sich höchst selten an sie erinnern können. Auch wenn es ihm selbstverständlich schmeichelt, wenn seine Triumphe anderen über Jahre un- vergesslich bleiben, denkt der Chef ausschließ- lich über die neuen Richtungen nach, die seine Küche einschlagen soll.

Ein Sinn dafür, sich wundern zu können und überraschen zu lassen, prägt seine gas- tronomische Konzeption. Kochen bedeutet für Guy Savoy Transformation. Denkt er an seine erste Lehrmeisterin, die Mutter, erinnert er

sich, wie sie banale Zutaten wie Mehl, Butter, Zucker, Eier – die für sich genommen nicht viel Stoff zum Träumen bieten – wie durch Magie in ein so wunderbares Biskuit wie die Katzenszunge verwandelte. Er sei von Gerich- ten fasziniert, bei denen eine wesentliche Zutat, hin und wieder auch zwei, im Mittel- punkt stehen. Zubereitungen, bei denen er nicht nur das Wesen der Zutat herausarbei- ten, sondern mit seiner Technik das Produkt so verändern könne, dass es sich in der vor- her ausgedachten Form präsentiere.

Die Zeit der Ausbildung und ersten Erfah- rungen großer Chefs haben mich seit je inter- essiert. Guy Savoy ging in mancher Hinsicht einen klassischen Weg. Zuerst ließ er sich von seiner Mutter inspirieren, dann absolvierte er eine dreijährige Lehre unter den Fittichen des Stars Jean Troisgros in Roanne, gefolgt von Aufhalten beim Chefpatissier Louis Marchand und dem legendären Pariser Spitzenkoch René Lasserre. Einmal mehr lasse ich mich überraschen, denn Guy Savoy's Blick bleibt nicht an seinen Lehrjahren hän- gen, denen er seine klassischen Grundkennt- nisse verdankt, sondern wendet sich der Welt zu, die ihn umgibt. Vielleicht übertreibt er ein wenig, wenn er behauptet, er werde von der ganzen Welt ausgebildet. Er ist jedoch wirklich völlig offen für neue Techniken und



unbekannte Ingredienzien, die er durch den globalisierten Nahrungsmittelhandel entdeckt. Und er verweist vor allem auf die Fortschritte, die in den Vereinigten Staaten gemacht werden, sowie die Qualität der Nahrungsmittel, die er dort findet. Heute ist das selbstverständlich, doch als er im US-Bundesstaat Connecticut sein erstes Restaurant in Nordamerika eröffnete, war dies noch unvorstellbar.

Am interessantesten ist jedoch die Tatsache, dass sich Guy Savoy vom Druck seiner drei Michelin-Sterne überhaupt nicht beirren lässt. Dieser wirkt auf manche Chefs lähmend und ist ein Terror, den die Inspektoren des Führers ebensowenig verstehen wollen wie seine Auswirkungen. Guy sieht das alles völlig anders. Früher waren die Regeln für französische Küchenchefs außerordentlich streng (das zeigt schon ein Blick in Escoffiers *Guide culinaire* und seine lange Liste an Anforderungen). Seine Grundausbildung war davon weitgehend unbeleckt, da sie stattfand, als die Nouvelle Cuisine auf ihrem Höhepunkt war. Zu dieser Revolution am Herd hatte sein Lehrmeister Jean Troisgros maßgeblich beigetragen. Doch ungeachtet des frischen Windes, der durch die alten Regeln blies, gehörten die Chefs jener Epoche alle derselben Schule an, obwohl sie sich stilistisch deutlich voneinander

unterschieden. Heute ist Guy Savoy froh, dank seiner Reflexionen eine einzigartige Position erreicht zu haben und keiner Schule anzugehören außer seiner eigenen.

Doch genug des Philosophierens. Jetzt war es höchste Zeit, die Straße zu überqueren, um zu prüfen, wohin ihn sein Nachdenken im Vergleich zu meinem letzten Besuch in seinem Restaurant geführt hat.

Das Mahl begann so erfreulich, wie ich es in Erinnerung hatte, mit Häppchen von *Foie gras au sel* als Begleitung zu einem Glas Champagner. Bei Guy Savoy habe ich stets das Ritual geschätzt, das den Beginn der Tafelfreuden einläutet: die Präsentation der Weinkarte. Von der Größe her handelt es sich allerdings eher um ein Denkmal. Wie oft habe ich anderswo schon zugeschaut oder, noch schlimmer, am Tischballett teilgenommen, um einen Parkplatz für die Weinkarte zu finden! Auf dem Plattteller? Im Brotkorb? Indem man die Blumen beiseite stellt? Oder auf die Oberschenkel abgestützt? Bei Guy Savoy hingegen kommt die Weinkarte auf einem kleinen, speziellen Tisch zu den Gästen – und das Problem ist gelöst.

Weder die Foie-gras-Häppchen noch das Tischchen für die Weinliste waren neu, beides gehörte zu den vertrauten Eröffnungsannehmlichkeiten. Anders das erste Amuse-

GUY SAVOY LÄSST SICH VOM DRUCK SEINER DREI MICHELIN-STERNE, DER SO MANCHEN CHEF LÄHMT, ÜBERHAUPT NICHT BEIRREN.



Die Komposition *Terre et Mer* wertet die Crudités zu einem unvorstellbar luxuriösen Gericht auf.



Ein legendäres Savoy-Gericht:
Artischockensuppe mit schwarzem
Trüffel und Parmesan.

bouche, eine Yin-Yang-Speise. Weniger wegen der Zubereitung als der Präsentation. Aufgetragen wurde eine kleine Tasse mit Bisque de homard, begleitet von einer umgestülpten Tasse. Die Überraschung war perfekt: Ist das Hummersüppchen ausgelöffelt, lüftet man die Tasse und, *voilà!*, ein Krabben-Croustillant kommt zum Vorschein. Das ist gewiss ein bisschen theatralisch, jedoch überaus unterhaltsam.

Das zweite Amuse-bouche war eine großartige Illustration seiner Philosophie des Auslotens einer einzelnen Zutat, in diesem Fall der Kastanie. Das *tout châtaigne* genannte Gericht präsentierte sich mit drei Texturen: einem Gelee, einigen Chips und einer Kastaniensuppe. Und alle waren mit einem Steinpilzschaum bedeckt – die perfekte Formel für den Herbst.

Bereits die umgekehrte Yin-Yang-Tasse zum Start der Mahlzeit war spektakulär und zweifellos geeignet, einige Reflexionen über die Eigenschaften seines Geschirrs zu demonstrieren, doch der nächste Gang übertraf sogar die Extravaganzen eines Cecil B. DeMille. Sein *Terre et Mer* war eine Komposition von leicht blanchierten oder rohen Gemüsen auf einem Teller mit kleinen Vertiefungen. Vor den Augen der Gäste goss der Kellner eine Bouillon über diese mit Trockeneis gefüllten Löcher. Falls

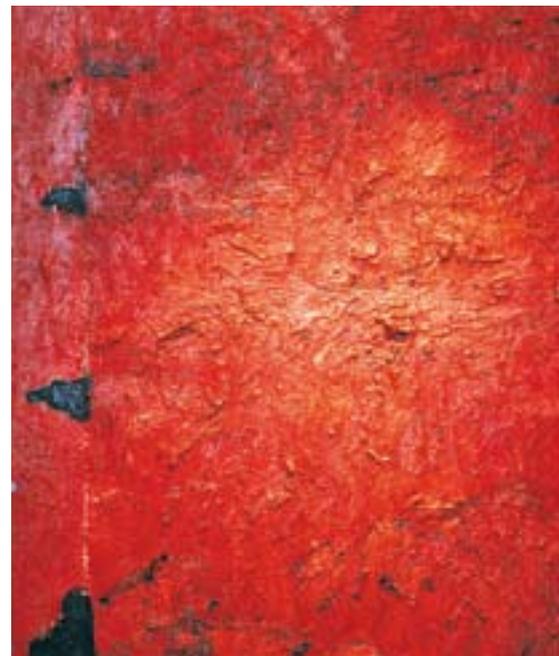


WUNDERBARE KLEINE AUFMERSAMKEITEN BEGLEITEN DAS GANZE MAHL. DIE GEWALTIGE WEINKARTE ETWA WIRD AUF EINEM EIGENEN TISCHCHEN PRÄSENTIERT.



Ihnen die Erinnerung an die Experimente im Schullabor entfallen sind, werden sie von den kommenden Ereignissen bestimmt geweckt. Der Teller verschwand vollständig in Rauch und Nebel! Als sich die wabernden Dämpfe lichteten, waren die Gemüse von einer Austernbrühe bedeckt und wurden von einer dazu servierten Sauce begleitet. Damit wertete Guy Savoy die *Crudités* zu einem unvorstellbar luxuriösen Gericht auf. Das Geschirr, das den alchemistischen Akt ermöglichte, ist wie die Tassen eine Erfindung des Chefs. Es erlaubt zudem eine andere Variante des „Dampfkochens“, die den Hummer in einer außergewöhnlichen Kombination von Sashimi und kaltem Pochieren inszeniert.

Es folgte ein Rouget in einer rundum originellen Konzeption. Dieser Mittelmeerfisch wird gewöhnlich mit mediterranen Zutaten und Akzenten zubereitet. Es war jedoch Spätherbst, und die übliche Mischung von Tomaten, Basilikum und Olivenöl wäre deshalb fehl am Platz gewesen. Guy Savoy versetzte darum diesen Warmwetterfisch in kältere Gefilde, indem er ihn mit Pilzen servierte. Als ganzer Fisch präsentiert, wurde er selbstverständlich am Tisch zerlegt und mit feingeschnittenen Steinpilzen und Blattspinat aufgetragen. Die Sauce war eine Mischung aus Fischfond und Jus von Waldpilzen. Der





Spanisches Lamm, präsentiert in drei verschiedenen Zubereitungen.



FLEISCHVARIATIONEN GEHÖREN ZU GUY SAVOYS KLASSIKERN. NICHT EINFACH ALS DREI ELEMENTE AUF EINEM TELLER, SONDERN ALS PRÄSENTATION SÄMTLICHER DIMENSIONEN VON LAMMFLEISCH.

überraschende *final touch* beim Service: Der Kopf des Fisches ist mit Spinatblättern bedeckt, damit der Gast nicht erschrickt, wenn er dem Rouget ins Auge blickt. Meine Notiz: „Vielleicht die innovativste und befriedigendste Rouget-Zubereitung, der ich je begegnet bin.“

Guy Savoy's Zubereitung des Küstenfang-Wolfsbarschs war ebenso kreativ. Einerseits betonte sie mit Totentrompeten den Herbst, andererseits gab sie sich mit dem Einsatz von Ingwer, Koriander und Vanille exotisch-tropisch. Das Ganze wurde eingerahmt von einem kleinen Mangoldbett. Dieses Gericht rivalisierte insofern mit dem großen roten Burgunder, als sich die diversen Geschmacksnoten im Gaumen entfalteten, angefangen beim Koriander und Ingwer, gefolgt von den Pilzen und zu guter Letzt dem dezenten, von der Süße der Vanille gestützten Geschmack des Fisches. In jeder Beziehung ein Höhepunkt.

Guy Savoy bietet zwei Trüffelsuppen an, die eine mit schwarzem, die andere mit weißem Trüffel. Seine Artischockensuppe mit schwarzem Trüffel und Parmesan, eine auf den ersten Blick problematische Kombination, ist ein legendäres, ja emblematisches Gericht (falls es nicht mehr auf der Karte steht, glauben Sie ihm nicht, wenn er behauptet, er habe es vergessen). Wegen ihres hintergründig

metallischen Geschmacks sind Artischocken schwierig mit anderen Zutaten zu kombinieren. Doch es sind genau diese Noten, die den Trüffelgeschmack hervorheben. Ich kostete diese Suppe mehrmals und sehnte mich zwischen den Besuchen nach ihr. Für mich war die zweite Variante neu: eine Kürbissuppe mit weißem Trüffel. Sie wird in einem hohlen Kürbis serviert, der weiße Trüffel am Tisch darübergehobelt: ein schlichtweg göttlicher Genuss!

Guy Savoy ist bekannt für seine innovativen Zubereitungsarten von warmer Foie gras. Aus seiner Sicht ist es entscheidend, dass sich die Leber mit erdigen, säuerlichen Aromen vereinigt, die beide in Kontrast stehen zu ihrer Textur und Kalorienfülle. Manchmal verwendet er zu diesem Zweck Kartoffeln, dann wieder Linsen oder Rote Bete. Diesmal setzte er auf die ungewöhnliche, aber sensationelle Verbindung mit weißem Rettich. Um die empfindliche Struktur der Entenleber zu bewahren, hatte man sie in der Papillote gegart. Am Tisch geöffnet, stieg ein wahres Geschmacksfeuerwerk auf. Der Rettich spielte seine Rolle als Kontrapunkt perfekt, indem er ausreichend erdige Säure lieferte, um die Opulenz der Foie gras zu reduzieren, und genug Resttextur, um ihre Feinheit zu betonen.

Seit vielen Jahren gehören Fleischvariationen zu Guy Savoy's Klassikern und sind auch



DIE DESSERTS SIND BEI GUY SAVOY EIN EREIGNIS, EINE SCHEINBAR NIE ENDEN WOLLENDE PARADE. ANGESICHTS DER ÜBERFÜLLE AN EIS- UND SORBETSORTEN, MARSHMALLOWS, MACARONS, TAPIOKA-PUDDING UND ANDEREN SÜSSEN KÖSTLICHKEITEN LÖST ALLEIN SCHON DIE LEKTÜRE DER KARTE BEGEISTERTE AAHS UND OOHS AUS.

längst von seinen Kollegen übernommen worden. Sie bieten eine ausgezeichnete Gelegenheit, seine Philosophie der Konzeption eines Gerichts unter dem Aspekt mehrerer Zubereitungsarten kennenzulernen. Die Variation erscheint nicht als „drei Elemente auf einem Teller“, sondern vielmehr als umfassender Ausdruck einer Fleischsorte als Ganzes in einem Gericht. An diesem Tag stand Lamm im Mittelpunkt, und zwar in der Form von Kotelett, Sattel, Niere und überbackenem Confit. Die Qualität dieses Lammes hinsichtlich Format und Textur war erstaunlich. Die Koteletts waren nur wenig größer als der Durchmesser meines Daumens und himmlisch zart. Sie schmolzen nicht im Mund, sie sublimierten, indem sie vom festen direkt in den flüchtigen Zustand übergingen. Der Kontrast zum außen knusprigen und innen butterzarten Confit war vollendet. Da Frankreich über erstklassige AOC-Lämmer verfügt – Pré-salé von Pauillac, Pyrenäen- und Sistonlamm –, nahm ich mit Erstaunen zur Kenntnis, dass dieses köstliche Tierchen aus Spanien stammte.

Die Desserts sind bei Guy Savoy ein Ereignis, eine scheinbar nie endende Parade. Er ist ein Virtuose reichhaltiger ebenso wie leichter Nachspeisen. Letztere umfassten ein Arrangement von tropischen Früchten, serviert

mit einem Sorbet von Passionsfrüchten und Banane, gekrönt mit Mango, Kokosnuss und Ananasschips. Die brillanten, säuerlichen Geschmacksnuancen schufen einen perfekten Übergang von den salzigen zu den folgenden süßen Gerichten. Spektakulärer wurde es, als eine – vermeintlich simple – Kugel Schokoladeweis serviert wurde. Von wegen simpel: Als der Kellner eine heiße Schokoladensauce darübergoss, gab sie ihren Inhalt frei: Birnenstücke und Birnensorbet, die sich mit der Schokolade vermischten.

Ebenso köstlich wie diese beiden Desserts ist die Lektüre der Karte, untermalt von begeisterten Aahs und Oohs. Verschiedenste Eis- und Sorbetsorten, Marshmallows, Macarons, Tapiokapudding: Das Angebot übertrifft die Erwartungen der größten Schleckermäuler. Und sie sind allesamt delikat. Für ein Sorbet mit Earl-Grey- und Pfefferaroma bin ich immer zu haben. Hier war es bemerkenswert intensiv und dennoch leicht. Damit es nicht allzu leicht blieb, wurde dazu ein ausgezeichnetes gesalzenes Karamelleis gereicht, das an die berühmten bretonischen *Caramels au fleur de sel* erinnerte. Selbstredend werden die Desserts von einem bunten, opulenten Reigen von Petits Fours begleitet, darunter einem denkwürdigen Feige-Himbeere-„Eisstengel“. Der Kaffee

brachte als weitere Überraschung ein Stück warmen Apfelkuchen.

Nachher, im Taxi, war ich nicht allein von dem bis ins letzte Detail perfekten Essen begeistert, mein Eindruck war vielmehr der eines anmutigen Gesamtkunstwerks. Guy Savoy hat sein Ziel erreicht, eine eigene Welt zu schaffen, in der für die Dauer von drei oder vier Stunden Dinge geschehen, die auf diese Weise außerhalb seines Restaurants unvorstellbar sind. Ich habe seine Entwicklung während vielen Jahren mit Bewunderung beobachtet und werde damit ebenso lange weiterfahren, als er willens ist, sich von seinen Reflexionen leiten zu lassen. ■

- **Restaurant Guy Savoy**
Rue Troyon 18, 75017 Paris
- **Le Chiberta**
Rue Arsène-Houssaye 3, 75008 Paris
- **L'Atelier Maître Albert**
Rue Maître-Albert 1, 75005 Paris
- **Les Bouquinistes**
Quai des Grands-Augustins 53,
75006 Paris

WAS ENTSTEHT, WENN MAN EINEN DER SCHNELLSTEN SPORTWAGEN DER WELT AUF MEHR POWER TRIMMT UND IHN GLEICHZEITIG UM EINIGE KILOS ABSPECKT? DER LAMBORGHINI BLANCPAIN SUPER TROFEO!



KONDITIONSTRaining FÜR EINE **BESTIE**

VON JEFFREY S. KINGSTON



EIN LAMBORGHINI HAT ETWAS
ERREGEND ANIMALISCHES, EINE
MAGNETISCHE FASZINATION.

Ein Lamborghini hat etwas geradezu erregend Animalisches. Und obwohl die schnittigen Linien schier unwiderstehlich locken, die Bestie anzufassen, mit den Händen über die Kotflügel zu streichen, das weich gepolsterte Steuerrad zu packen: Die magnetische Anziehungskraft des Wagens bleibt mit einem Element der Furcht und des Respekts verbunden. Das greifbare Gefühl, einer schlafenden Raubkatze gegenüberzustehen, die man nicht zu wecken wagt.

Wie bedrohlich ist die Bestie? Hier ein paar Zahlen als Größenordnung. Von 0 auf 100 km/h in 3,7 Sekunden. Zählen Sie langsam von eins auf vier... und schon sind Sie über 100 hinaus. Von 0 auf 200 km/h dauert's nur 11,8 Sekunden. Höchstgeschwindigkeit über 325 km/h. 10-Zylinder-V6. 560 PS. Bremsdauer von 200 auf 0: 5 Sekunden. Und das sind nur die Werte der Serien-Straßenversion Gallardo LP560-4.

Stellen Sie sich nun die Sehnen und Muskeln des Gallardo vor, wenn er auf Spitzenleistung getrimmt wird. Eine Fitnesskur für den Straßen-Gallardo. Aber nicht bloß ein paar Dehn- und Streckübungen, nein, ein richtig hartes olympisches Rennttraining.

Volle 100 Kilo Abspecken bringt allein der Verzicht auf die übliche Innenraum-Ausstat-

tung: Radio, Klimaanlage, zentrale Konsole, Lederverkleidung der Türen, elektrische Fensterheber, Geräuschdämmung, Mitfahrersitz, Glasfenster – alles weg. Für Rennzwecke ersetzt durch fixe Kunststoffscheiben, einen ultraleichten Alcantara-Rennsitz, Rennsteuerrad, Karbonfaser-Türverkleidung und -Konsole. Dank dem Direkteinspritzer-System (IDS) und Modifikationen an der Auspuffanlage, was ebenfalls einige Kilos einspart, gibt's 10 PS mehr für den V10-Motor. Vor Überhitzung wegen der gesteigerten Leistung schützt ein zusätzlicher dritter Wasserkühler. Auf die Räder gebracht wird diese schier unglaubliche Kraft durch ein halbautomatisches Sechsgang-Rennsportgetriebe, das permanent für Rennschaltungen programmiert ist, und einen permanenten Allradantrieb mit Viskokupplung. Die normalen Hochleistungsreifen für die Straße sind ersetzt durch extra konzipierte Pirelli-Rennreifen mit 18-Zoll-Rennfelgen. Aufgehängt sind die Räder an doppelten Dreiecklenkern mit derselben Geometrie wie für die Straßenversion, aber auf den Rundkurs „getunt“ mit dreifach einstellbaren Renn-Stoßdämpfern und steiferen Drehstabstabilisatoren. Tiefgreifende aerodynamische Modifikationen – ein spezieller Frontspoiler und ein feststehender Karbon-Heckflügelspoiler – sorgen





Jetzt im Lamborghini-Museum:
der berühmte Reventón.



schließlich dafür, dass der Wagen bei Renn-
geschwindigkeiten nicht abhebt. Das Ab-
specken beim Gewicht und das Bodybuil-
ding für Motor und Fahrwerk machen die-
sen Lamborghini zum Besten, was es an
GT-Sportwagenversionen gibt.

Geschlitzte Sportbrems scheiben mit 375 mm
Durchmesser vorn und 355 mm hinten
(sie ersetzen die serienmäßigen gelochten
Brembo-Scheiben mit ungefähr 100 mm
weniger Durchmesser) zusammen mit Renn-
ABS gehören ebenfalls zum Feinsten, was im
GT-Rennwagen-Bereich zu finden ist.

Zwei weitere Modifikationen vollenden das
Ganze. Einerseits werden sowohl die Kurven-
Bodenhaftung als auch die Aerodynamik
durch eine Tieferlegung des Wagens um
4 cm verbessert, andererseits sorgt ein durch-
gehender versteifter Überrollkäfig im Fahr-
gastraum für besseren Fahrerschutz und
größere Steifigkeit des Chassis.

Was aus dieser Fitnesskur hervorgeht, ist
der Lamborghini Blancpain Super Trofeo: das
Fahrzeug für nicht weniger als das schnellste
Monomodell- und das einzige Allradauto-
Rennen der Welt. Blancpain und Lamborghini
führen gemeinsam eine Serie von sechs Drei-

Tage-Events auf einigen der berühmtesten
Rennstrecken Europas durch: den Super
Trofeo. Die Wettkampftournee führt die 30
stolzen Besitzer dieser Boliden auf die Rund-
strecken Adria Raceway (Rovigo, I), Norisring
(Nürnberg, D), Spa-Francorchamps (B), Silver-
stone (GB), Circuit de Catalunya (Barcelona,
E) und Circuit Paul Ricard (Le Castellet, F).

Einige Monate vor dem Start in Italien
besuchte ich den Hauptsitz von Lamborghini
in Sant'Agata Bolognese, um einen Vorge-
schmack von den automobilen Leistungen
dieses Levels zu erhalten. Natürlich hätte ich
am liebsten sofort am Steuer eines Gallardo
die Landschaft in der Umgebung zum vorbeif-
litzenden Strich gemacht. Doch der Tag
beginnt im Büro von Maurizio Reggiani, Lei-
ter der Abteilung Forschung und Entwicklung
bei Lamborghini. Er ist der Mann, der für das
Konzept des Lamborghini Blancpain Super
Trofeo verantwortlich zeichnete und weiß,
dass das Tunen des Gallardo für den Renn-
einsatz etwas Besonderes hervorgebracht
hat. Verstandesmäßig kann er die Leistungs-
steigerungen quantifizieren: Heruntertrim-
men des Beschleunigungswerts auf nur noch
3,2 Sekunden von 0 auf 100 statt 3,7 (selbst

**DIE FAHRT FINDET IN EINEM
LIMONENGRÜNEN GALLARDO
STATT, DER SICH DURCH DAS
RÖHREN DES AUSPUFFS AN-
KÜNDIGT, DAS MAN GLEICH-
ZEITIG FÜHLT UND HÖRT.**

Der Lamborghini Gallardo LP560-4. „LP“ steht für „longitudinale posteriore“, die Position des längs hinter den Sitzen eingebauten Mittelmotors, „560“ für die PS, „4“ für den Allradantrieb.



schnellste Straßenfahrzeuge schaffen kaum weniger als 7 Sekunden). Eine Kurven-Bodenhaftung bzw. Seitenführungskraft, die von knapp 1g auf überirdische 2,1g gesteigert ist (Ihre Luxuslimousine kann froh sein, wenn sie bis zum Wegrutschen mehr als 0,8g schafft).

Wie alle guten Fahrer wissen, werden Rennen ebenso sehr mit den Bremsen wie mit der reinen Motorkraft gewonnen. Auch hier sind die Werte für den Super Trofeo atemberaubend, vermag er doch 2,1g Bremskraft zu entwickeln. Wie Maurizio erklärte, boten seine Performanceberechnungen Gewähr, dass der Super Trofeo der schnellste je gebaute Wagen für Monomodell-GT-Rennen sein würde. Weniger exakt abschätzen konnte er, wie sich all diese *g*-Kräfte bei der ersten Prototyp-Testfahrt auswirken würden, bei der er neben dem Fabrikfahrer saß. Dabei zeigte sich ein chirurgischer Schnitt zwischen der kalkulierenden – rechten, wenn Sie so wollen – Gehirnhälfte des Ingenieurs und seiner emotionalen linken Hälfte. Der Unterschied zwischen seiner rechnerischen Vorstellung von der Kurven-Belastungsfähigkeit des Wagen und dem Gefühl oder dem Erlebnis dieser Grenzen auf der Rundstrecke war

immens. Nach zwei Runden hatte er genug: Für sein Gefühl waren die Grenzen zu hoch, er beobachtete den Rest der Testfahrt lieber von den Boxen aus. Als Ingenieur kann man nie genug *g* kriegen, diese *g* persönlich zu verkraften, ist eine andere Sache. Maurizio hatte einen Wagen geschaffen, für den er als Passagier nicht geschaffen war!

Doch genug von diesen theoretischen Werten, jetzt wollte ich selbst wissen, wie sich dieser Wagen fährt. Ob Glück oder Pech: Heute stand kein Super Trofeo für die Fahrt zur Verfügung – die wenigen fahrbereiten Exemplare wurden für die Lieferung an ihre Besitzer fertiggestellt. So musste ich mich mit der Straßenversion des Gallardo begnügen und extrapolieren, um mir ein Bild von den Super-Trofeo-Fahrleistungen zu machen.

Das Erlebnis nimmt Gestalt an in einem limonengrünen Gallardo, der sich bei der Vorfahrt am Empfang weniger durch die wind-schlüpfrige Silhouette und leuchtende Farbe als durch das Röhren des Auspuffs bemerkbar macht. Das Donnern fühlt und hört man gleichzeitig, wie bei einem nahen Gewitter. Testfahrer Moreno Conti bleibt vorerst auf dem Pilotensitz, um mir die Bedienung zu er-

Lamborghini-Testfahrer Moreno Conti.





klären. Alles entspricht mehr oder weniger dem Standard. Wie praktisch alle neuen Lamborghinis verfügt dieser über eine halbautomatische Wippenschaltung, bei der die manuellen Schaltbefehle gemäß italienischer Norm durch Wippen an der Steuerradsäule gewählt werden. Drei Programme sind vorhanden: Standard, Track, Automatisch. Der Super Trofeo kann auf alles verzichten außer dem Track, der Rennstrecke.

Seit dem legendären Countach der 1970er Jahre ist es geradezu eine Lamborghini-Tradition, dass die Sicht durchs Rückfenster eng begrenzt ist. Verständlich: Unmittelbar hinter der Fahrgastzelle ist der riesige V10-Mittelmotor untergebracht. Die Piloten klassischer

Countachs mussten sich deshalb beim Rückwärtsfahren auf die Außenspiegel und mittschiffs blind aufs Gefühl verlassen. Aber wir leben ja in der Moderne: Legt man beim Gallardo den Rückwärtsgang ein, wird automatisch eine Rückfahrkamera aktiviert, und auf der Armaturenbrettkonsole fährt der dazugehörige Bildschirm aus. Beim Super Trofeo, der Track- beziehungsweise Rennversion, fehlt dieser Komfort natürlich. Hinten soll das Rennstallteam den Weg freimachen.

Doch genug mit dem Cockpit-Studium. Moreno dreht den Zündschlüssel, und die Maschine springt an. Außen mag sich der Wagen mit einem bedrohlichen Grollen bemerkbar machen, doch drinnen tönt's, als

Das sinnliche, mit Alcantara verkleidete Steuerrad und die Wippschalter locken ...



**MORENO GIBT VOLLGAS,
UND DAS DRÖHNEN WIRD
ZUM HEULEN, ALS ER BEI
DER ROTEN LINIE VON 8500
TOUREN HOCHSCHALTET.**

säßen wir in einem Hightech-Elektromobil. Sanfte Summ- und Schwirrtöne begleiten das Ausrollen aus dem Parkfeld. Die Power, die gleich hinter dem rechten Ohr des Fahrers steckt, macht sich kaum bemerkbar.

Der Elektromotor-Eindruck endet nach ein paar Metern, als Moreno in die Straße einbiegt und das Gaspedal durchdrückt. Das Dröhnen aus vollem Rohr wird zum gellenden Heulen, als er bei 8500 Umdrehungen und der roten Linie auf dem Tacho die Schaltwippe anhebt. Fast augenblicklich sind wir über 200 km/h hinausgeschossen. Dabei hat die halbautomatische Wippenschaltung die Gänge nicht nur weit schneller gewechselt, als dies mit einer Stockschtung selbst ein Profi-Fahrer schafft, die Intervalle sind auch unglaublich kurz. Das Triebwerk schluckt, nein, verschlingt die Tourenzahlen; kaum hat die Hand den Hebel losgelassen, erscheint die rote Linie, und Moreno hebt die Wippe erneut an.

Ein Dorf zwingt zum Verlangsamten, dann geht's wieder auf die Landstraße. Vor uns ein Pulk von drei Lastern. Um zu beschreiben, wie ein Lamborghini an so was vorbeizieht, fehlen einem schier die Worte. Korrekt

formuliert beschleunigen wir, aber losschnellen wie der Pfeil vom Bogen trifft die Sache irgendwie besser. Morenos Hände scheinen den Wagen vom Tempo der Laster auf etwas viel Schnelleres zu katapultieren, ohne dass da irgendeine mittlere Geschwindigkeit dazwischenläge. Wir werden gewissermaßen von hinten nach vorn teleportiert! Ein Objekt so von einem zum andern Ort zu versetzen, ohne den Raum physisch zu durchqueren, schaffen sonst nur Schamanen! Wie sich der Wagen dann dieses enormen Überschusses an Geschwindigkeit entledigt, um brav in die Lücke hinter dem nächsten Laster einzuspüren, ist wieder ein Stück Magie. Die starken Bremsen reißen uns zurück, als hätten wir beim Bungeejumping das Ende eines kaum elastischen Gummiseils erreicht. Zwei weitere solche Blitzmanöver und wir haben wieder freie Fahrt ...

Ein paar Kilometer weiter überlässt mir Moreno das Steuerrad. Obwohl ich die deutsche Art der Lenkradschtung gewohnt bin, die sich mit dem Rad dreht, ist kein besonderes Muskelreflextraining notwendig, um mit diesem starr an der Steuersäule montierten System zurechtzukommen. Das Rad dreht

sich so schnell und die Wippen sind so lang, dass sie ungeachtet der Steuerradposition stets problemlos zu bedienen sind.

Auf die Straße hinausrollend, überrascht als erstes, wie leicht sich dieser Superwagen steuern lässt. Bei normalen Geschwindigkeiten und mäßiger Beschleunigung wird dem Piloten kein außergewöhnliches Können abverlangt. Nur die Bremsen sind etwas gewöhnungsbedürftig. Der Gallardo unserer Spritztour war mit den als Option erhältlichen Keramikbremsen ausgestattet. Keramikbremsen sind speziell für häufiges und starkes Abbremsen bei hohen Geschwindigkeiten konzipiert, wie dies auf den Rennstrecken der Fall ist. Bei langsameren Tempi wollen sie deshalb mit besonderem Feingefühl betätigt sein. Drücken Sie bei 60, 80 km/h voll auf die Bremse, machen Sie schmerzhaft mit der Zuverlässigkeit Ihrer Sicherheitsgurte Bekanntschaft. Tippen Sie sie sanft an, ist alles o.k.

Und wie Moreno sagt, hat man sich nach weniger als 100 km Fahrt völlig daran gewöhnt. Es geht auch schneller. Wenn man die Keramikbremsen auch nur ein bisschen aufmerksam behandelt, wird augenblicklich klar, dass dies ein Superwagen ist, den Sie jeden Tag fahren können, sofern Sie das wünschen.

Nach einigen Kilometern Eingewöhnung gebe ich der Bestie die Zügel frei. Als Straßenversion hat dieser Gallardo selbstverständlich ein Radio im Armaturenbrett. Meiner Meinung nach müsste es mit einer Version dieser vorsorglichen Meldungen ausgestattet werden, die in allen Fahrzeug-GPS-Systemen vor der Benutzung während des Fahrens warnen. In diesem Fall müsste die Meldung vor dem Einschalten des Radios warnen, damit man die wunderbare mechanische Sinfonie nicht verpasst, die sich da im Rücken zum Fortissimo steigert. Der dröhnende Klang über 6000 Touren ist schlicht berauschend. Wieder und

DER DRÖHNENDE KLANG ÜBER 6000 TOUREN IST BE- RAUSCHEND. ICH ÜBERRASCHE MICH DABEI, VOM GAS ZU GEHEN, NUR UM ERNEUT HOCHSCHALTEN UND DIESEN KLANGGRAUSCH GENIESSEN ZU KÖNNEN.



Ein Gallardo-V10-Motor in der Fabrik, vor dem definitiven Einbau ins Heck des Lamborghini Gallardo LP560-4.



Der Super Trofeo #24 der Rennserie, der von Marc A. Hayek und Peter Kox in der Blancpain Super Trophy gesteuert wird.

wieder überrasche ich mich dabei, grundlos vom Gas zu gehen, um erneut hochschalten und den Klangrausch genießen zu können. Die köstlichen Empfindungen, die jedes Vorwärtsschießen des Wagens begleiteten, notierte ich mir nicht. Das war auch nicht nötig, denn schon Henry James meinte, wenn man sich aufschreiben müsse, was einen beeindruckt habe, sei man wahrscheinlich gar nicht beeindruckt gewesen. Was mich jedoch beeindruckte – ohne Notizen –, ist, wie süchtigmachend die Kombination von offenbar unendlicher Schubkraft und seidenweicher mechanischer Perfektion ist.

Die Lenkung ist extrem direkt und präzise. Der kleinste Ausschlag wird sofort in einen Richtungswechsel umgesetzt; mühelos kann jeder Schlenker der Straße optimal angesteuert und ausgefahren werden. Ich suchte die Grenzen der Bodenhaftung nicht zu ergründen, aber sie liegen zweifellos weit über den Geschwindigkeiten, die öffentlichen Straßen

angepasst sind. Bei aggressivem Fahren hat man den Eindruck, in einem Slotcar zu sitzen, der in der Spur seiner Schiene bleibt, was da auch kommen mag.

Selbst auf dem hohen Leistungslevel der Gallardo-Straßenversion fiel es schwer, sich die Performance des Lamborghini Blancpain Super Trofeo auszumalen, die seinen Chefindingenieur auf der Rennstrecke ins Abseits beförderten. Was für beide gilt: Sie repräsentieren den Gipfel automobilperfection. Superwagen als Beschreibung ist wohl zu abgedroschen. Um zum Bild der Bestie oder Raubkatze zurückzukommen: Auch der Gallardo packt einen mit Haut und Haaren. Er elektrisiert auf den ersten Blick (und beim bewundernden Blick zurück, wenn man ihn geparkt hat), aber auch mit seinem Sound oder wie er einen beim Beschleunigen in den Sitz und beim Bremsen gegen die Sicherheitsgurte drückt... Wie muss das erst bei den Rennen sein?! ■

MEHR ALS EIN KOMBINIEREN VON LOGOS



DÜRFEN UHRENSAMMLER VON EINER UHREN-AUTO-PARTNERSCHAFT NICHT ETWAS MEHR ERWARTEN ALS EIN ZWEITES LOGO AUF DEM ZIFFERBLATT?! DIE PARTNERSCHAFT VON BLANCPAIN MIT LAMBORGHINI IST EINE BEZIEHUNG VON EINER TIEFE UND ORIGINALITÄT, DIE SIE VON ALLEN FRÜHEREN IN DIESEM BEREICH UNTERSCHIEDET.

VON JEFFREY S. KINGSTON



Zunächst ein Bekenntnis. Blancpain ist zwar zu Recht stolz auf die vielen Weltpremierer bei der Entwicklung von Uhrenmechanismen. Das zeigt schon ein Blick in den Katalogabschnitt „Tradition der Innovation“ mit der Liste dieser beeindruckenden Rekorde. Die erste Uhrenmarke, die eine Allianz mit einem Autobauer geschmiedet und dafür eine Uhr entwickelt hätte, ist

Blancpain jedoch keineswegs. Diesen Weg haben andere vorgespurt.

Doch obwohl andere das „Erstgeburtsrecht“ für solche Allianzen beanspruchen können, ist die Partnerschaft von Blancpain mit Lamborghini eine Beziehung von einer Tiefe und Originalität, die sie von allen früheren in diesem Bereich unterscheidet. Sollten Uhrensammler von derartigen Verbindungen nicht

DER GEIST DES SPORTWAGENS FINDET SICH IN VIELEN ELEMENTEN DER UHR WIEDER: IN DER GEHÄUSEFORM, DER ZIFFERBLATT-SCHRIFT, DEM ALCANTARA-ARMBAND, JA SELBST DER UHRWERK-ENDBEARBEITUNG.



mehr erwarten dürfen, als dass ein Automarken-Logo auf das Zifferblatt einer bestehenden Uhr geklebt wird? Was ist daran Besonderes? Findet sich da irgendein Anzeichen von Synergie? Ist das, was die beiden Unternehmen zusammen produzieren, besser als die Produkte, die es schon vor ihrem Zusammengehen gab? Wohl kaum. Deshalb blieb der Nachwuchs solcher Hochzeiten in der

Vergangenheit meist auf Logo-Zwillinge auf dem Zifferblatt beschränkt.

Das Erbe der beiden Marken Blancpain und Lamborghini hingegen ist zu geschichtsträchtig, als dass diese Beziehung folgenlos hätte bleiben können. Auf der automobilen Seite wurde die gemeinsam gesponserte Super-Trofeo-GT-Rennmeisterschaft gegründet. Sie bietet die schnellsten Monomodell-Autorennen,



die je stattgefunden haben, und ist im Beitrag „Konditionstraining für eine Bestie“ auf den Seiten 44 bis 53 vorgestellt. Uhrenseitig hat Blancpain in limitierter Serie den Super-Trofeo-Flybackchronographen herausgebracht: Dieser Zeitmesser greift nicht nur Designmotive der Super-Trofeo-Rennversion des Lamborghini Gallardo LP560-4 auf, sondern symbolisiert auch den Geist dieser Monomodell-Meisterschaft.

Der Super-Trofeo-Chronograph unterscheidet sich völlig von allen anderen je gefertigten Blancpain-Uhren. Im Profil gesehen, wurden die Lünette und Anstöße so gestaltet, dass sie an die schnittige Frontpartie des Gallardo Super Trofeo erinnern. Passend zu einem Zeitmesser, der die Partnerschaft zwischen Blancpain und dem schnellsten je gebauten GT-Sportwagen symbolisiert, ist



die Farbpalette überwiegend schwarz. Das 43,5-mm-Edelstahlgehäuse ist mit mattem DLC (*diamond-like carbon*) beschichtet. Auch die Krone hat einen solchen Kohlenstoffüberzug erhalten. Einen weiteren Link zwischen Chronograph und Super Trofeo schafft das Armband: Es ist nach dem Vorbild der Sitze im Lamborghini aus reinem Alcantara gefertigt.

Einen respektive zwei Farbtupfer findet man auf dem Zifferblatt: Die Schrift der Ziffern 9 und 12 entspricht derjenigen der Startnummern der 30 Super-Trofeo-Rennwagen, die sich in der Meisterschaft 2009 miteinander messen.

Ausgestattet ist die Super-Trofeo-Stoppuhr mit dem legendären Flybackchronographen-Kaliber 1186 von Blancpain. Es hält noch heute

DAS ERBE VON BLANCPAIN UND LAMBORGHINI IST ZU GESCHICHTSTRÄCHTIG, ALS DASS DIE BEZIEHUNG FOLGENLOS HÄTTE BLEIBEN KÖNNEN.



den Weltrekord des flachsten je hergestellten automatischen Chronographenwerks. Seine Konstruktion mit Säulenrad und vertikaler Kupplung für die Steuerung der Stoppuhrfunktionen leistet Gewähr für ein augenblickliches, ruckelfreies Starten und Stoppen des Chronographen-Sekundenzeigers. Die Super-Trofeo-Version des Kalibers 1186 strahlt eine einzigartige dunkelgraue Aura aus, da die Pla-

tinien und Brücken mit „NAC“ beschichtet wurden (einer komplizierten Legierung aus vier verschiedenen Platinoiden inklusive Ruthenium).

Der Super-Trofeo-Flybackchronograph wird in einer limitierten Serie von nur 300 Exemplaren gefertigt. ■

A black and white photograph of a misty landscape. In the foreground, a calm lake reflects the surrounding scene. The middle ground is dominated by a dense line of evergreen trees, partially shrouded in mist. In the background, rolling mountains rise against a hazy sky. The overall atmosphere is serene and quiet.

DIE SAGA DER
ABTEI AM SEE ODER
WIE DIE ZEIT INS
JOUXTAL KAM



Der Klostergründer Norbert von Xanten war hin- und hergerissen zwischen Reichtum und Askese, politischem Widerstand und Anpassung. Schließlich siegte sein Hang zu Macht und Luxus. Die Miniatur zeigt den heiligen Augustinus, der Norbert seine Ordensregel überreicht.

DIE MÖNCHE, DIE IN DER JURASSISCHEN BERGWILDNIS GOTT, REICHTUM UND MACHT SUCHTEN, ERRICHTETEN DORT EIN FEUDALES KLOSTER – UND LEGTEN DAS FUNDAMENT FÜR DIE UHRENINDUSTRIE. AUF SPURENSUCHE IN DER BEWEGTEN PIONIERZEIT DES TALS. VON **CLAUDIA SCHNIEPER**

Legenden sind oft erstaunlich zäh und langlebig, vergleichbar mit manchen Menschen, von denen sie berichten. Eine solche mythische Figur war Dom Poncet, seines Zeichens Mönch im Kloster von Romainmôtier im 5. oder 6. Jahrhundert, einer Epoche, die ins diffuse Dämmerlicht des erwachenden ersten Jahrtausends n. Chr. getaucht ist.

Man kann sich Poncet als kraftstrotzendes, eher wortkarges Mannsbild vorstellen, dem es nicht genügte, in der Gemeinschaft der Brüder zu leben, zu beten und zu fasten. Es zog ihn mit aller Macht in die Einsamkeit, in die „Wüste“. Dieses Paradies der Kasteiung fand er einen Tagesmarsch von Romainmôtier entfernt, indem er bergwärts dem Lauf der Orbe folgte. Ein Jäger hatte ihm von diesem geheimnisvollen Ort erzählt, wo keine Menschenseele je gesiedelt habe. Dafür gebe es einen See, in dem es von Fischen und Fröschen nur so wimmle. Und Wälder mit

Tannen, so hoch und stämmig, dass man glauben könne, sie stünden schon seit ewigen Zeiten dort ...

Abenteuerlust und Pioniergeist werden den Mönch ebenfalls getrieben haben, mit Beil und Säge loszuziehen, um sich am Ufer des großen Waldsees eine bescheidene Eremitenklausen zu zimmern. Sein erster Winter – man kann es sich leicht ausmalen – war besonders hart. Die Fische schwammen monatelang unter der meterdicken Eisdecke! Stellte er dem Wild nach, das durch die Wälder des Risoud streiften? Oder gehörte er zu jenen Heiligen, die sich als Fastenkünstler einen Namen machten?

Wie auch immer, allzu lange war es dem Eremiten nicht vergönnt, seine Einsamkeit zu genießen. Seine Aura wirkte auf fromme, askesehungrige Männer wie ein Magnet, der sie hinauf an den See zu Poncets Einsiedelei zog. Sie ließen sich durch seine drastischen Schilderungen nicht abschrecken, im Gegenteil, die Aussicht auf einen heroischen Le-



Schon bald nach ihrer Gründung 1126 entwickelte sich die Abtei im Jouxal zu einem bedeutenden kulturellen und gesellschaftlichen Zentrum. Das Kloster wurde ständig erweitert und verschönert, um die zahlreichen Mönche, Pilger und Gäste von Rang und Namen zu beherbergen.

benskampf im Namen des Herrn faszinierte sie stärker als das geregelte Dasein hinter Klostermauern. Sie rodeten, bauten, fischten, sammelten und beteten. An der Stelle des heutigen Le Lieu am westlichen Seeufer entstand eine Siedlung, deren heiligmäßiger Ruf weit über den Jura hinausreichte.

Gut fünfhundert Jahre gingen ins Land, bis das Jouxal und sein See wieder Geschichte machten. Dom Poncets Nachfolger hielten seine Grundsätze in Ehren, und irgendwann muss auch Norbert von Xanten, der charismatische Gründer des Prämonstratenserordens, von den Pionieren erfahren haben. Nachdem der adlige „Karrierekleriker“ sich zum Asketen bekehrt hatte, zog er zuerst als Prediger auf Wanderschaft, wurde jedoch wegen seinen aufrührerischen Reden von den Bischöfen mehr oder weniger gezwungen, sich 1121 als Ordensstifter in die Abgeschiedenheit der Wälder von Prémontré in der Nähe von Laon in Nordwestfrankreich zurückzuziehen. Er war jedoch nicht allein: In seiner Begleitung befanden sich eine Handvoll Bewunderer, Männer und Frauen, die sich entschlossen hatten, künftig die weiße Kutte zu tragen.

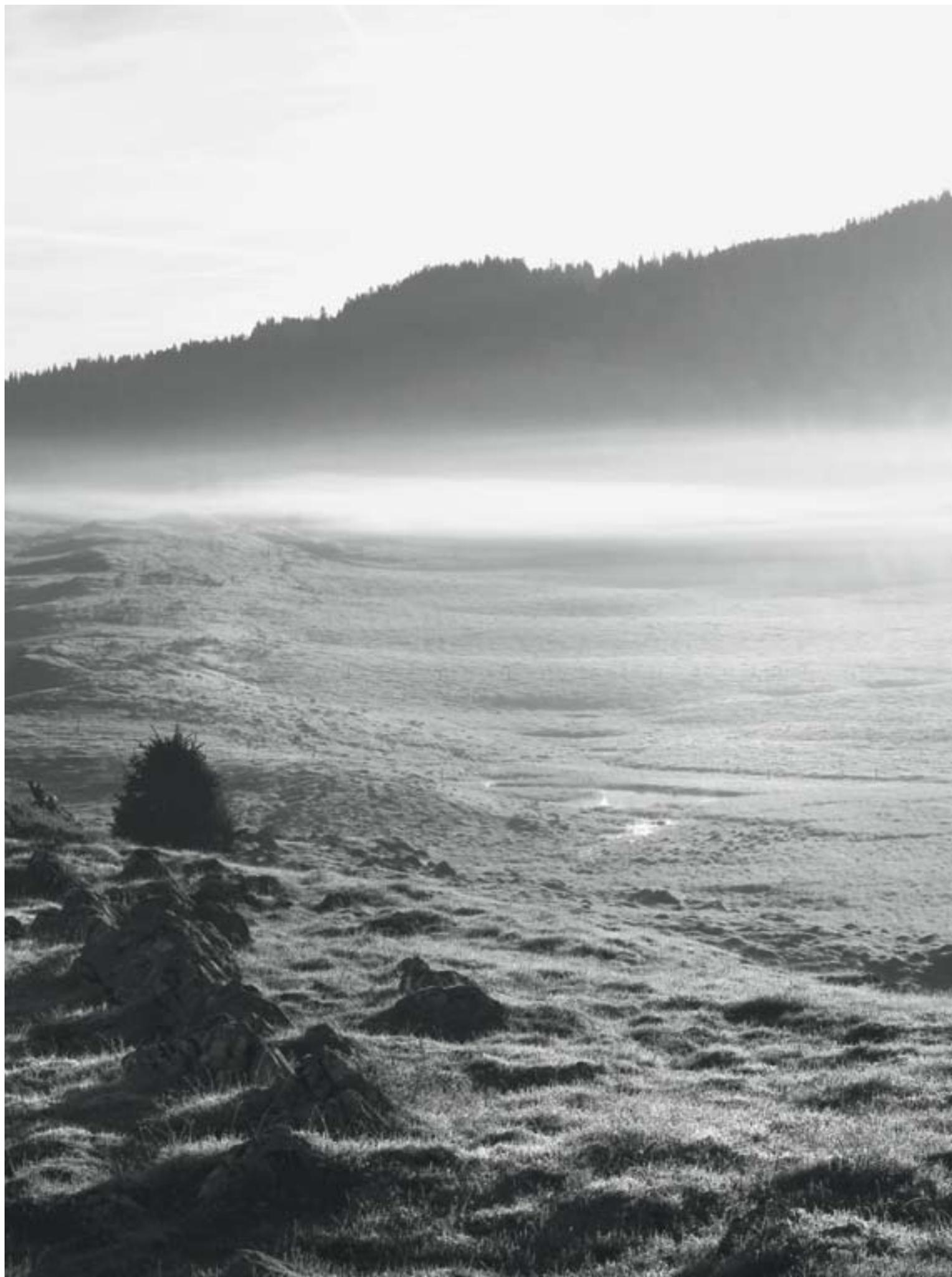
Norbert von Xanten eröffnete Kloster um Kloster, auch im Gebiet der heutigen Schweiz, und fand dabei wieder Geschmack an Reichtum, Luxus und politischem Einfluss. Wer den Anstoß zur Gründung der Abtei am Lac de Joux im Jahre 1126 gab, ist umstritten. War es Norbert selbst, der auf dem Weg nach Rom dieses Hochtal besichtigte, oder fiel das Verdienst Ebal I. von Sarraz zu? Erwiesen ist, dass sie durch die Mutterkirche St-Martin in Laon gegründet wurde und die ersten Mönche (genaugenommen waren es Chorherren) auf dem Ostufer des Sees, auf dem Schuttkegel der Lionne, siedelten. Der Platz muss ihnen geradezu ideal erschienen sein, bot er doch sämtliche Voraussetzungen für ein weltabgeschiedenes, spirituelles und dennoch arbeit-sames Leben am Ufer eines malerischen Sees.

Denn Norbert von Xanten war ein Sympathisant der Zisterzienser, die der Landwirtschaft große Bedeutung beimaßen und deren Entwicklung im Mittelalter tatkräftig förderten. Während des Übergangs vom Früh- zum Hochmittelalter machte der Landbau gewaltige Fortschritte. Durch Rodungen wurden die Anbauflächen vergrößert, die Dreifelder-

wirtschaft hielt Einzug, Gemüse- und Obst-kulturen breiteten sich aus, effizientere Zug-geschirre und Pfluggeräte wurden erfunden. Bei all diesen Prozessen waren Klöster die treibende Kraft.

Die Hydrotechnik war eine weitere Spezialität der Zisterzienser und Prämonstratenser, die sich prinzipiell an Gewässern niederließen, vorzugsweise an fließenden, die sie auf vielfältigste Art und Weise zu nutzen wussten. Gewässer und Wälder spielten auch in der Abtei am Lac de Joux eine wichtige Rolle und verhalfen ihr zu einem raschen und nachhaltigen Aufschwung. Bereits 1141 waren die Rodungen so weit fortgeschritten, dass es rund um den See genug Weiden, Wiesen und Ackerland gab, welche die Selbstversorgung zumindest teilweise ermöglichten. Es gab viele Mäuler zu stopfen, weshalb man auch hinter Klostermauern gezwungen war, wirtschaftlich zu denken und zu handeln.

Derweil schritten die Bauarbeiten zügig voran. Die zahlreichen Klostergründungen erforderten eine straffe Organisation und erstklassige Handwerker. Die Prämonstratenser verfügten darum über eigene Architekten,





Steinmetze, Bildhauer und Zimmerleute, die von Baustelle zu Baustelle zogen. Für die schweren körperlichen Arbeiten wurden vor allem Laienbrüder eingesetzt, sogenannte Konversen. Meist waren es Bauernsöhne, die materiell nicht auf Rosen gebettet waren, weder lesen noch schreiben konnten, sich aber zum Mönchtum hingezogen fühlten. Aber auch Ordensmänner krepelten die Kuttenärmel hoch und packten mit an. Die Regel verlangte jedoch, dass ihnen auf jeden Fall genügend Zeit und Kraft für Gebet, Meditation, Lektüre, das Bücherschreiben und die schönen Künste bleiben müsse.

Die Abtei am Lac du Joux wuchs zur Trutzburg heran. Eine stellenweise bis zu vier Meter hohe, zwei bis drei Meter dicke und etwa anderthalb Kilometer lange Mauer umgab den von mehreren Türmen dominierten Gebäudekomplex. Reiche Klöster mit ihren wertvollen Kirchenschätzen weckten Gier und Neid! (Dieser Wall bildete später ein Reservoir von Steinquadern für den Bau der umliegenden Häuser.) Der Burgcharakter wurde verstärkt durch eine Zugbrücke über die Lionne und die vielen Türme, von denen bloß einer übriggeblieben ist.

Die Rekonstruktion der Anlage ist eine wahre Sisyphusarbeit, da bereits das meiste zerstört war, als man sich für die Vergangenheit von L'Abbaye ernsthaft zu interessieren begann. Der Historiker Auguste Piguet hatte in der ersten Hälfte des letzten Jahrhunderts das Abenteuer gewagt, in Archiven und vor Ort nach Resten und Hinweisen zu suchen, um daraus ein plastisches Bild zusammenzusetzen. Der „Combiere“ (so nennen sich die Bewohner der Vallée de Joux nach dem französischen *combe* für das jurassische Tal) befragte zudem die älteren Einwohner von L'Abbaye, deren Häuser auf und im übriggebliebenen Gemäuer des Klosters errichtet worden waren. Zwar ist sein Manuskript, das erst nach seinem Tod publiziert wurde*, mit zahlreichen Fragezeichen gespickt, es gelang ihm jedoch trotzdem, ein wenig Licht in diese glanzvolle, aber untergegangene Welt zu bringen. Dem letzten Dorfbrand von 1966 fielen ein Großteil der älteren Häuser und damit auch die meisten Zeugen aus der Klosterperiode zum Opfer.

Anfangs sollen sich Nonnen und Mönche das Terrain hinter den Klostermauern geteilt haben, allerdings durch eine dicke Mauer von-

* Auguste Piguet, *Etapes d'une colonisation, Le territoire à orient des lacs de Joux de 1489 à 1600*, refondu par Jean-Luc Auberta, Editions Le Pèlerin, Les Charbonnières, 2000.

Es braucht etwas Phantasie, sich die ehemalige Abtei plastisch vorzustellen. Das Modell in der Kirche von L'Abbaye (links) hilft uns auf die Sprünge. Obwohl es nicht erwiesen ist, dass die Anlage genau so ausgesehen hat, vermittelt es einen guten Eindruck von der verschwundenen Größe.

Der Plan rechts zeigt das Dorf L'Abbaye im Jahr 1811. Erkennbar ist die von einer langen Mauer umfriedete Klosteranlage, die im Westen an den See grenzte und über zwei Brücken erreichbar war. Extra muros befanden sich die Häuser der Dorfbewohner und weiter bergwärts, am Ufer der Lionne, die Mühlen und Sägewerke.



einander getrennt. Das beruhigte den sittenstrengen Papst jedoch nicht, und er befahl bereits 1140 den Auszug der Prämonstratenserinnen, weshalb sie in die sogenannten Grangien umgesiedelt wurden, landwirtschaftliche Güter, die sich im Besitz des Klosters befanden.

Die Pilger, die sich ins wilde Hochtal gewagt hatten, erwartete ein Hospiz, wo sie gepflegt und nötigenfalls verarztet wurden, bevor sie ihr müdes Haupt zur Ruhe betteten. Besonders groß war der Ansturm jeweils am 22. Juli, wenn das Patronatsfest von Maria Magdalena gefeiert wurde. Dann rauchten die Backöfen im Innenhof ohne Unterlass, und in den Küchen ging's hoch zu und her. Auch Bruder Kellermeister hatte an diesem Tag alle Hände voll zu tun, denn der Wein wurde im allgemeinen großzügig ausgeschenkt, zumal an hohen Feiertagen wie diesem. Es gab mehrere Vorrats- und Weinkeller, kleine und großzügig bemessene, auch einige geheimnisvolle, die mehrere Gebäude unterirdisch miteinander verbanden. Wie in allen Prämonstratenserklöstern verfügten die Äbte von L'Abbaye über eine Privatkapelle, eine separate Küche mit mächtigem Kamin und, *noblesse oblige*, einen persönlichen, gutdotierten Weinkeller.

Die explosive Ausdehnung klösterlicher Rebaulare im 8. und 9. Jahrhundert lässt darauf schließen, dass Wein schon dazumal nicht bloß bei der Eucharistie getrunken wurde. Deshalb produzierten die Klöster bald wesentlich mehr Wein, als sie selber benötigten. Er wurde zum rentablen Handelsgut und mehrte ihren Reichtum. Um die steigende Nachfrage zu befriedigen, terrassierten Mönche im Schweiß ihres Angesichts steinige Steilhänge und machten unberührtes Land in der nördlichen und östlichen Schweiz urbar.

Die Abtei am Lac de Joux hatte keine Möglichkeit, in der näheren Umgebung Reben zu ziehen, dazu ist das Klima des Hochtals eindeutig zu rau. Deshalb wurden bereits kurz nach deren Gründung Weinberge am Genfersee erworben. Ihre erste Domäne war das Frauenkloster in Les Rueyres oberhalb von Saint-Saphorin, weitere folgten, in Ogoz, zwischen Chexbres und Epresses, in Paudex... Die Mönche machten ihrem Ruf als Roder und Urbarmacher alle Ehre und verwandelten das Lavaux in eine atemberaubende Terrassenlandschaft, die Jahrhunderte später als „Weltkulturerbe“ mit den Pyramiden von Giseh und der Chinesischen Mauer gleichgesetzt wird.

Die Experten in den Konventen gaben sich allerdings nicht damit zufrieden, mehr Wein zu produzieren, sie wollten ihn auch geschmacklich verbessern. Sie experimentierten, züchteten durch Kreuzungen neue Rebsorten, präbelten mit Rebschnitt, Dünger und Lagen. Das Lesegut wurde in gewaltigen Baumkeltern gepresst und der Saft in Eichenholzfässern ausgegaut und gelagert. Mit der Reformation fand die Zeit der genialen Winzermönche ein jähes Ende, der Weinbau wurde säkularisiert.

Zurück nach L'Abbaye, an den See, dessen Wasserspiegel je nach Jahreszeit bis zu drei Metern schwankt und der wiederholt über die Ufer getreten war und schwere Schäden angerichtet hatte. Die Klostermauer bildete einen soliden Wall vor den launischen Fluten. Ansonsten war der Jouxsee eine ständig gefüllte Schatztruhe, in der sich Seeforellen, Trüschchen, Barsche, Elritzen und Hechte tummelten. Letztere sollen die Mönche von L'Abbaye im 13. Jahrhundert eingesetzt haben. Die Augustinusregel, der sich die Prämonstratenser unterwarfen, untersagte grundsätzlich, das Fleisch vierfüßiger Tiere zu verzehren, eine Weisung, die jedoch nur die strengen Klöster befolgten. So oder so bildeten Fische den Schwerpunkt



Der Reichtum an Fischen, Holz und Wasser lockte nicht nur Mönche, sondern auch innovative Handwerker ins Jouxal.

ihres Speisezettels, neben Fröschen, Weinbergsschnecken, Fischottern und Bibern.

Obwohl der See direkt vor ihrer Haustür lag, unterhielten die Weißen Mönche zwei Fischbehälter mit einer Gesamtlänge von 15 Metern. Damit war der regelmäßige Nachschub auch während der Wintermonate garantiert. Außerdem hatte die Abtei bis 1219 ihrem Mutterkloster den Jahreszins von 160 Forellen zu liefern, eine Menge, die selbst mit den Bassins nicht immer bereitgestellt werden konnte.

Die Abtei blühte auf und entwickelte sich zu einem kulturellen und gesellschaftlichen Zentrum. Kleriker und Laien von Rang und Namen machten bei der prosperierenden Gemeinschaft und ihrem Abt Visite und wurden standesgemäß empfangen. L'Abbaye du Lac zog jedoch auch das „einfache Volk“ in Bann, Bauern und Handwerker, die ins Hochtal zogen mit dem Ziel, sich im Dunstkreis des Klosters eine neue Existenz aufzubauen. Sie waren willkommen und wurden mit Freiheiten und Privilegien belohnt.

Einer der wenigen, die namentlich bekannt sind, war Vinet Rochat aus Villedieu in der

Franche-Comté, der sich um 1480, als fast Fünfzigjähriger, am Ufer der Lionne niederließ. Abt Jean Pollens erlaubte ihm und seinen Söhnen, auf Klosterbesitz eine Mühle und ein Sägewerk zu betreiben. Der Stammvater der Combier-Rochat stand offensichtlich in der Gunst des Abts, der ihm noch zahlreiche weitere Rechte einräumte: Er durfte Bäume schlagen, um Holzkohle für den Eigenbedarf zu produzieren, die Backöfen der Abtei benutzen, mit der Angel fischen, sein Vieh auf den klösterlichen Weiden grasen lassen. Bald betrieb Vinet mehrere Stampf- und Sägemühlen und wurde für seine Leistung mit einer Grabstätte in der Klosterkirche belohnt. Seine Söhne Jean, Claude und Guillaume erwarben Land in Le Lieu, Charbonnières und am Lac Brenet, wo sie an dessen Hauptabflussstrichter eine Dreschmaschine sowie mehrere Mühlen und Sägewerke errichteten. Die Rochat hielten dem Tal die Treue und waren so fruchtbar, dass sich fünfhundert Jahre später mehr als zweitausend Nachkommen Vinets in L'Abbaye zur Geburtstagsfeier trafen.

Am 2. April 1492 unterzeichnete Abt Jean de Tornafol einen Vertrag, in dem Humbert





L'ABBAYE ERINNERT SICH

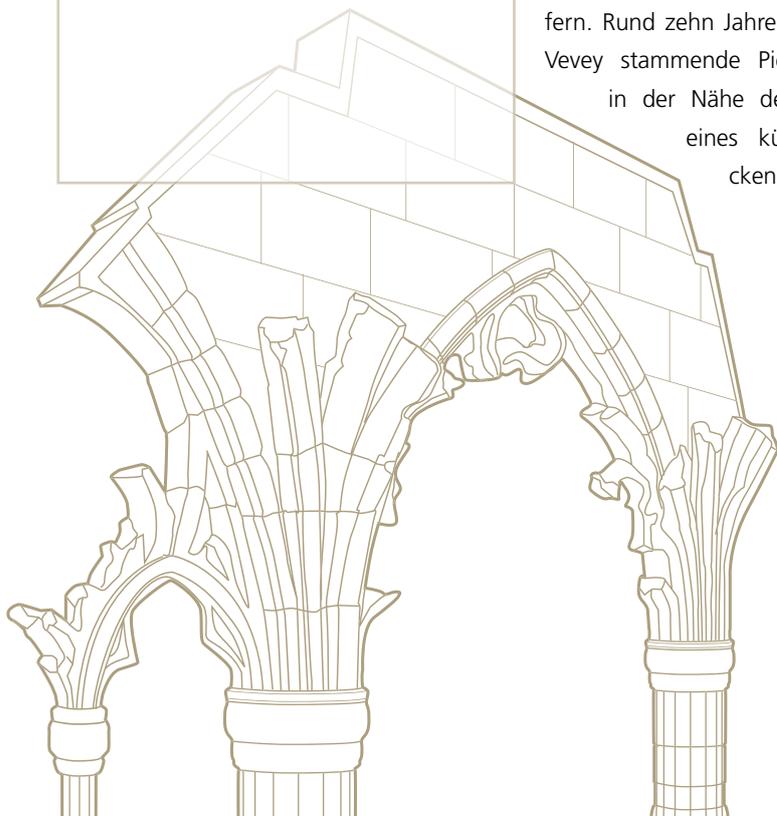
Das Dorf L'Abbaye auf 1004 Metern Höhe, an der Hauptstraße zwischen Vallorbe und Le Brassus: 311 Einwohner, 3 Gaststätten, 1 Garage, 2 Uhrenmanufakturen, 2 Sägewerke, 1 reformierte Kirche mit Pfarrhaus, zahlreiche stattliche Walmdachhäuser, die teils mit Ziegeln, teils mit Wellblech gedeckt sind. Der Dorfkern drängt sich auf dem Schwemmkegel der Lionne zusammen, wo sich früher die Abtei befand. Der gotische Kirchturm beherrscht das Dorfbild: Er ist das auffälligste Überbleibsel des Klosters; die reformierte Pfarrkirche stammt von 1865. In der Kirche zeigt ein Modell, wie die Abtei in ihrer Hochblüte ausgesehen haben könnte. Die Brände von 1680, 1833 und 1966 haben nur den Aymon-Turm verschont. Der Nachbau eines spätgotischen Kreuzgangbogens wurde zur Feier der 400jährigen Unabhängigkeit der Gemeinde 1971 neben der Kirche aufgestellt. In Le Moulin am Ufer der Lionne standen die Mühlen der Rochat und der Berthet, die sich später Berney nannten. Die beiden Sägereien von L'Abbaye sind nach wie vor im Besitz dieser Familie.



Berthet und dessen drei Söhne zu *abergataires* des Konvents ernannte; das bedeutete, dass sie nach einer bestimmten Zeit in den Besitz des von ihnen bestellten Landes kamen. Sie erhielten unter anderem das Recht, am Ufer der Lionne Mühlen zum Steinschleifen und zum Reparieren von Beilen und Schwertern zu betreiben. Den Zins dafür hatten sie in Roggenmehl oder Bargeld abzuliefern. Rund zehn Jahre vorher hatte der aus Vevey stammende Pierre Golaz versucht, in der Nähe des Klosters mit Hilfe eines künstlichen Wasserbeckens einen mechanischen

Betrieb zu gründen. Das Experiment misslang, die erzeugte Kraft reichte nicht aus. Man fand auch Spuren einer Gerberei und einer Glashütte, die jedoch nicht datiert wurden. Seit dem 15. Jahrhundert, als man bei Le Pont Eisenerz abbaute, schossen die Schmieden aus dem Boden wie die Pilze in den herrlichen Wäldern des Risoud.

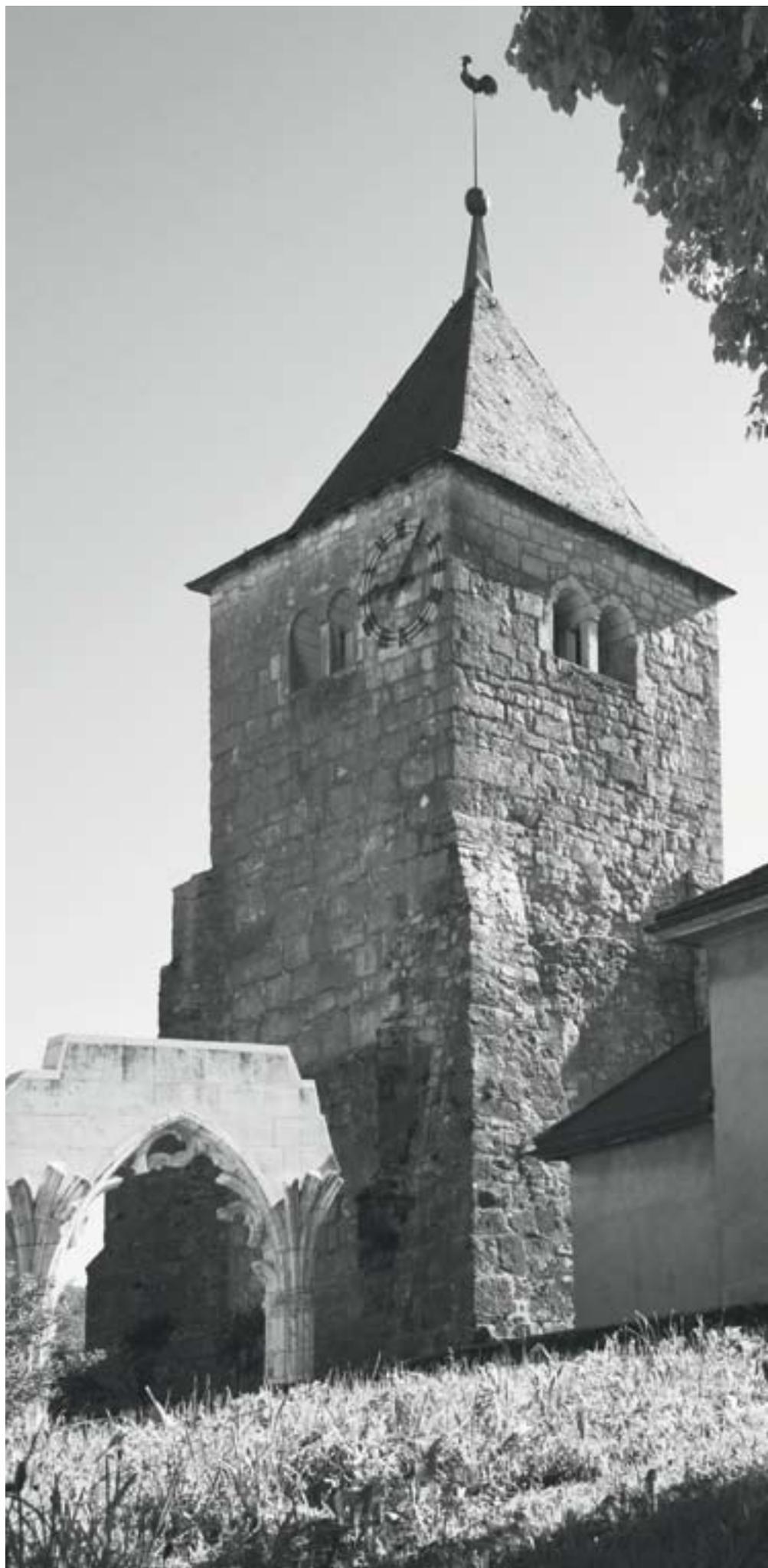
Mit ihrem strikten Tagesrhythmus hatten die Chorherren der Abtei am See den Combiers die Liebe zur Präzision eingepflanzt. Wie die Rochat oder Berthet (die späteren Berney) mussten sich zahlreiche Kolonisten, die fürs Kloster tätig waren, den monastischen Gepflogenheiten des Stundengebets anpassen. Wenn die Glocke läutete, ließen die Weißen Mönche alles stehen und liegen und eilten in die Kirche. Ihr Klang trug weit, und so gewöhnten sich auch die Menschen in der Umgebung an eine künstliche Zeiteinteilung, bei der die Gestirne keine wesentliche Rolle mehr spielten: Vigil und Vesper finden winters und sommers statt, ob's hell oder dunkel ist. Ebenso ging es den Pilgern, die oft von Kloster zu Kloster zogen und in ihren Rhythmus eingebunden wurden.



Die Combiars leisteten gegen den neuen reformierten Glauben, den die Berner ins Tal gebracht hatten, keinen Widerstand. Sie freuten sich, von den lästigen Klosterabgaben befreit zu sein. Übriggeblieben sind nur der massive Turm und eine Arkade des Kreuzgangs, die aus gefundenen Bauteilen rekonstruiert worden ist. Sie sind heute das Wahrzeichen von L'Abbaye.

Und noch etwas hatten die Prämonstratenser den Combiars vererbt: das Talent und die Leidenschaft für technische Innovationen. Möglicherweise sogar die Fähigkeit, stundenlang stillzusitzen, über einer Sache zu brüten, im stillen Kämmerlein zu arbeiten und der lauten, hektischen Welt den Rücken zu kehren.

Die Geschichte der Abtei am See verlief dennoch nicht immer beschaulich und friedlich wie ein sanfter Strom, sondern war ein ständiges Auf und Ab. Die gravierendste wirtschaftliche und moralische Krise erlebte L'Abbaye zu Beginn des 14. Jahrhunderts, nach einer längeren erfolgreichen Epoche. Das Kloster war derart verschuldet, dass es die Chorherren nicht mehr ernähren konnte und diese gezwungen waren, auszuziehen und sich mit Betteln durchzubringen. Doch damit nicht genug: 1336 versuchte der Prior des Klosters mit Hilfe seines Komplizen Perrod von Le Lieu, den neugewählten Abt Humbert mit Gift aus dem Weg zu räumen. Der Mord misslang, und die Verbrecher kamen vors Prämonstratenser-Gericht. Mitunter floss sogar Blut, weil die Abgaben die Talbewohner drückten: 1488 platzte den





DIE ERFINDER DER ZEIT

Mönche und Nonnen legten großen Wert auf die Einhaltung der vorgeschriebenen Gebetsstunden. Richteten die Bauern ihren Tageslauf einst nach der Sonne und den Essenszeiten, dem Hahnenschrei der Morgendämmerung und den Jahreszeiten, war der Tag in den Klöstern von den Vigilien bis zur Komplet mehr oder weniger Stunde für Stunde eingeteilt. Das erforderte präzisere Zeitmesser, da die Benediktsregel keine Verspätung duldete: „Bei Tag und bei Nacht sei es Sorge des Abtes, die Zeit des Gottesdienstes anzukündigen. Er tue dies entweder selber oder übertrage diese Sorge einem gewissenhaften Bruder, damit alles zur richtigen Zeit gehalten werden kann.“

Anfangs wurde der monastische Alltag mit Hilfe von Kerzen, die in einem bestimmten Zeitraum abbrannten, Wasser-, Sand- und Sonnenuhren sowie dem Sternenhimmel kontrolliert. Man geht nicht fehl in der Annahme, dass die Klosterbrüder bei der Erfindung der mechanischen Uhr ihre Hand im Spiel hatten. Um 1060 hatte Abt Wilhelm von Hirsau im Regensburger Kloster St. Emmeram ein astronomisches Beobachtungsinstrument konstruiert. Der Blick zu den Sternen inspirierte gelehrte Mönche des Mittelalters zu verschiedenen technischen Messgeräten, von denen die Kartographie und die Seefahrt Nutzen zogen. Gleichsam ein öffentliches Manifest des Klerus zur Beherrschung der Zeit fand um 1300 statt, als die ersten Kirchtürme mit Gewichts- und Räderuhren ausgestattet wurden. Und in der ersten Hälfte des 14. Jahrhunderts verordnete der Abt von St. Alban im englischen Hertfordshire, Richard von Wallingford, so viel Geld und Zeit auf den Bau einer komplizierten astronomischen Uhr, dass er sogar von den ihm unterstellten Brüdern scharf gerügt worden war ... Ursprünglich zur Disziplinierung saumseliger Mönche und Nonnen gedacht, veränderte die Uhr vom 14. Jahrhundert an das Leben der ganzen Bevölkerung grundlegend.

Die Mönche von Le Lieu und L'Abbaye gaben den Anstoß zur Urbarmachung des Jouxals, und die Combiens führten das Werk getreulich fort. Das Ergebnis ist eine einzigartige, naturnahe Juralandschaft, deren melancholischer Reiz sich besonders schön im Herbst entfaltet.



Ein Kompassmacher aus dem 17. Jh. mit drei Klappsonnenuhren aus Elfenbein und einer Sanduhr.

Einwohnern von Le Lieu der Kragen, sie stürmten das Kloster und versuchten, den Abt mit roher Gewalt zur Vernunft zu bringen. Er kam mit dem Leben davon, musste jedoch seine Forderung von 1000 auf 38 Pfund zurückschrauben. Unter Louis de Senarclens, der die Abtei während fast dreißig Jahren leitete, dezimierte in den Jahren 1348/49 und 1360 die Pest die mönchische Gemeinschaft; zudem raubten Männer aus Romainmôtier in einer Augustnacht des Jahres 1364 die religiöse Festung aus und misshandelten die Mönche schwer.

Mit dem Einmarsch der Berner in die Waadt 1536 war das Schicksal der Prämonstratenser am Lac de Joux ohnehin besiegelt. Ihr Ende war unrühmlich: Der letzte Abt, Claude Polens, konvertierte und tauschte das Kloster gegen eine Pension von 100 Florin, vier Wagenladungen Wein und die Grangie in Cuarnens ein; vom herrschaftlichen Landgut der Prämonstratenser ist einzig das Portal mit dem Datum 1637 erhalten. Der ehemalige Pfarrer verheiratete sich mit der Nonne Michière, einer Tochter von Michel de Savoie, dem einstigen Prior von Romainmôtier ...! ■

ART DE VIVRE

BURGUNDER

A wide-angle photograph of a vineyard during autumn. The foreground is filled with rows of grapevines whose leaves have turned various shades of red, orange, and yellow. A wire and a wooden post are visible in the lower part of the frame. The background shows a vast, flat landscape under a hazy, overcast sky, with distant hills or mountains barely visible through the mist.

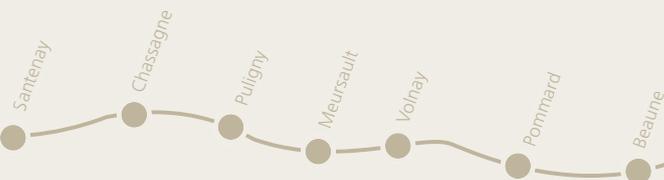
DURCH WEINBERGE ZU RADELN IST EINE DER GROSSEN, ERHEBENDEN ERFAHRUNGEN DES LEBENS,
VOR ALLEM WENN DIE ROUTE DURCH DIE HERBSTLICHE CÔTE D'OR IM BURGUND FÜHRT.

RADTOUR

Der Dorfbrunnen des Weindorfs Meursault mit seiner passenden Figurengruppe. Im Hintergrund das Hôtel de Ville (Rathaus) mit den bunten Fayenceziegeln in burgundischem Stil.



DIE SÜDROUTE



Sanft absteigend führt der Radweg von Beaune her ins Dorf Pommard.

Eins steht fest: Weder Wissenschaftler noch Profi-Trainer würden mir beipflichten. Aber es *muss* eine geheimnisvolle Energie geben, die von Weinbergen ausstrahlt und alle außer den sesshaftesten Chips-und-TV-Sessel-Adepten inspiriert, sich für einen Ausritt aufs Fahrrad zu schwingen, eine jedenfalls für mich in anderer Umgebung unvorstellbare Anziehungskraft. Genauso wie das unerklärliche Verlangen, eine Kondition à la Lance Armstrong herbeizustrampeln. Es ist jedoch nicht eigentlich der Bewegungsdrang, der dieses Phänomen so außergewöhnlich macht – sonst wäre es bloß eine weinselige Version von Fitnesstraining –, sondern die Seelenmassage, wenn die Reben an einem vorbeigleiten. Da ich wenige Outdoor-Aktivitäten kenne, die so viel Erfüllung bieten wie ein Bikeritt durch die Weinberge, habe ich Weinstraßen in aller Welt aufgesucht, in Umbrien, im Elsass, im Napa Valley, im Waadtland, aber in erster Linie im Burgund.

Im Burgund kommt alles zusammen, was es zum Radfahren braucht – verkehrsarme Straßen; Routen in allen Varianten – flach, hügelig, kurz, lang; eine Nonstop-Prozession von weltberühmten Weindörfern und -gütern; eine inspirierte Küche für jedes Portemonnaie; strategisch gut platzierte Rast- und Picknickplätze; nicht zu vergessen einige der seltensten und gesuchtesten Weine der Welt. Wen wundert's, dass zahlreiche Reisebüros

Pauschalreisen anbieten, um das Burgund auf dem Rad zu entdecken. Buchen Sie eine davon, schalten Sie ab und entspannen Sie sich. Lassen Sie sich führen und überlassen Sie die Details anderen, angefangen vom Essen übers Hotel bis zur Organisation der Fahrräder und Begleitwagen für den Fall, dass die Fahrt durch die Weinberge nicht den üblichen magischen Effekt auf Ihre Strampelkraft haben sollte.

Doch auch wenn Sie lieber als Individualtourist unterwegs sind, eignet sich das Burgund bestens für eigene Bikingtouren. Erstens gibt es ein dermaßen reiches Angebot an schönen Strecken, dass es nicht notwendig ist, jeden Tag von einer Destination zur nächsten zu fahren, was eine entsprechend komplizierte Gepäcklogistik erfordert. Das Burgund lädt die Besucher dazu ein, an einem Ort zu bleiben und von dort aus jeden Tag eine andere Tour zu unternehmen. Das erspart einem schwerbeladene Seitentaschen oder die Miete eines Vans mit Chauffeur. Zweitens ist es gut zu wissen, dass in Beaune, dem wichtigsten Ausgangspunkt für Weinbergfahrten im Burgund, ein strategisch optimal platziertes Erstklass-Geschäft Bikes vermietet.

Die Fahrradvermietung „Bourgogne Randonnées“ des Reisebüros Detours in France befindet sich wenige Gehminuten vom Bahnhof entfernt. Die Velos sind tadellos gepflegt und werden mit einer kleinen Satteltasche,

einem Radschloss und, lebenswichtig, einem Helm vermietet. Doch aufgepasst: Falls Sie zum Typ der hektischen Kilometerfresser gehören, die es nicht erwarten können, bekommen Sie nichts vom Charme des Besitzers Florent Leroux mit. Zunächst gibt er selbstverständlich gern die üblichen Ratschläge: empfehlenswerte Routen, die besten Karten, interessantesten Sehenswürdigkeiten usw. Doch das ist bloß ein Teil seines Angebots. Schließlich sind wir in Frankreich, und seine Kenntnisse der lokalen Besonderheiten schließen das kulinarische Angebot mit ein. Planen Sie ein Picknick? Dann ist der *Jambon persillé* ein Must, und er verrät Ihnen sogleich die beste Traiteuradresse in Beaune sowie die beste Käsehandlung (bitte denken Sie daran, nach dem Côteaux zu fragen, einem unvergleichlich cremigen Käse aus dem Zisterzienserkloster östlich von Vougeot), die beste Bäckerei und die beste Konditorei. Und da zu einem zivilisierten Ausflug eine nachmittägliche Zwischenverpflegung gehört, kommt uns der Rat des Kenners, wo das delikate Burgunder Gewürzbrot zu finden ist, sehr gelegen. Seien Sie jedoch gewarnt: Das beste *Pain d'épices* der Gegend verlangt einen schweißtreibenden Aufstieg auf die Hügel über Nuits-Saint-Georges. Andererseits haben wir – endlich oben angelangt – unsere Satteltaschen bis an den Rand mit dieser Spezialität gefüllt. Restauranttips erwünscht? Kein Problem,



Die Besitzer kennzeichnen manchmal ihre Weinberge. Der Clos des Perrières ist eine der exklusivsten Parzellen der Gemeinde Meursault und gehört der Domaine Albert Grivault.



EINE RADTOUR OHNE PICKNICK? UND DAS IN FRANKREICH?
UNDENKBAR! JAMBON PERSILLÉ, SELLERIESALAT, EIN
BAGUETTE-STANGENBROT UND EIN STÜCK CÎTEAUX-KÄSE ...

unser Fahrradvermieter ist ein intimer Kenner der Gastroszene und weiß über das Kommen und Gehen der Chefs Bescheid. Einen Tag, den man keuchend auf einem Fahrrad verbracht hat, beschließt man idealerweise mit einer guten Mahlzeit. Monsieur Leroux' Rat schläge zu den lokalen Traditionen, stets mit dem nötigen Ernst weitergegeben, gehören zu den Dingen im Leben, die wir nie und nimmer missen möchten.

Und so lautet die Formel für einen perfekten Radlertag im Burgund: Sie schwingen sich frühmorgens aus den Federn und in den Sattel, pedalen unverzüglich ins Zentrum von Beaune, kaufen das Picknick ein und brechen dann auf eine Tour auf. Unterwegs gibt's ausreichend Gelegenheiten, um sich an einem *Citron pressé* oder einem Erfrischungsgetränk Ihrer Wahl zu laben, gefolgt von einem herrlichen Abendmahl, das man ja wirklich verdient

hat. Für alle, die diese Gegend noch nicht kennen, gibt es zwei Strecken, die sie keinesfalls verpassen sollten: die eine im Süden von Beaune, die andere im Norden. Auf beiden Tagesausflügen „erfährt“ man einige der wichtigsten und berühmtesten Burgunder Dörfer und Weingüter.

Südliche Route

Logistisch gesehen ist dies die einfachere der beiden Strecken, da sie kein Auto erfordert. Von der Fahrradvermietung „Bourgogne Randonnées“ an der Avenue du 8 Septembre Nr. 7 aus folgen Sie deren Fortsetzung jenseits der Ringstraße der Boulevards ins Zentrum – der Rue du Château – und erreichen so hinter den Remparts die Fußgängerzone von Beaune. Hier haben Sie alle guten Adressen in Reichweite – für Baguettes, Käse, Charcuteries, Pâtisserie ... und Wein (falls Sie

DIE SÜDRROUTE IST IDEAL, UM FAST DIE GESAMTE WEINREGION DER CÔTE DE BEAUNE ZU ENTDECKEN.

in der Lage sind, zu trinken und zu radeln). Einmal verproviantiert, geht's im Uhrzeigersinn weiter über die Ringstraße bis zur D970 mit dem Wegweiser „Auxerre“. Folgen Sie ihm bis zur ersten Ampel gleich hinter dem Lycée viticole. Zu Ihrer Linken befindet sich die Rue de Sceaux, wo der über 20 km lange Radweg nach Santenay beginnt. Da jede Kreuzung signalisiert ist, bereitet es keine Schwierigkeiten, den Kurs auf der beinahe verkehrsfreien Asphaltstraße beizubehalten.

Diese Strecke ist ideal, um die besten Weingüter der südlichen Côte de Beaune kennenzulernen. Sie fahren der Reihe nach durch Pommard, Volnay, Meursault, Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet und, zu guter Letzt, Santenay. Es gibt einige wenige Steigungen um Volnay und Meursault, doch ansonsten pedalen Sie praktisch eben.

Leider machen sich die Hinweisschilder für Weingüter rar. Halten Sie die Augen offen und achten Sie auf die silbergrauen Tafeln, die auf die Rebberge im Besitz des Hospice de Beaune verweisen. Diese Parzellen wurden dem Krankenhospitz von Gönnern geschenkt, deren Namen so für immer mit dem Wein verbunden bleiben, der aus Trauben ihre ehemaligen Güter erzeugt wird. Entlang der Route sind lediglich die prestigereichsten Weinberge beschildert.

Kein Weinberg der Côte de Beaune ist berühmter als Le Montrachet, der präzise beim Stoppschild an der Kreuzung zwischen der Straße von Puligny her und jener von Meursault nach Chassagne beginnt. Die einzigen

Grand-Cru-Weinberge an dieser Strecke finden sich in der Appellation Puligny-Montrachet. Sie scharen sich alle um Le Montrachet, als wär' dieser Weinberg der Papa. „Was man hat, soll man auch zeigen“ ist offenbar die Devise vieler Güter, die eine Parzelle in Le Montrachet haben. Mit Denkmälern zur höhern eignen Ehre in Form von Portalen, Bögen, Säulen, Gartentoren und kunstvollen Schildern signalisieren sie ihre Mitgliedschaft im exklusiven Montrachet-Club. Dasselbe gilt für Chevalier-Montrachet direkt darüber auf dem Hügel (und von kaum niedrigerem Status), dessen Besitzer beinahe ebenso monumental gebaut haben. Die übrigen Grand-Crus-Rebberge – Bâtard-Montrachet, Bienvenues-Bâtard-Montrachet und Criots-Bâtard-Montrachet –, die alle auf der anderen Straßenseite von Le Montrachet liegen, machen ebenfalls auf sich aufmerksam. Man muss jedoch gut hinschauen, um sie zu finden, denn zumeist handelt es sich um diskrete Tafeln an den Mauern der Parzellen.

Die Weinberge und Dörfer der Premiers Crus an unserer Route sind wie gesagt meist nicht signalisiert. Es empfiehlt sich deshalb, vorher eine detaillierte Reblagenkarte zu kaufen, vor allem wenn Sie sich zum Ziel gesetzt haben, während der Fahrt die Geografie der Gegend besser zu verstehen. Für viele Weinfreunde ist das Burgund ein Rätsel, eine verwirrende Anhäufung berühmter Namen. Diese Tour hat den Vorteil, die bedeutendsten Produzenten weißer Burgunder zu verbinden. Und der gemächliche Radlerrhythmus erlaubt in Verbin-





Von Volnay her geht's malerisch durch die Weinberge hinunter nach Pommard: im Hintergrund ist Beaune zu erkennen.

derung mit einer detaillierten Karte der Rebparzellen, das Beziehungsgeflecht der Appellationen zumindest teilweise zu entschlüsseln.

Obwohl die Tour nicht übermäßig lang ist, drängen sich einige gut platzierte Pausen auf. Fürs Picknick gibt es keinen geeigneteren Ort als den Dorfplatz von Volnay. Er bietet nicht nur Schatten und einen Tisch, sondern auch einen einzigartigen Blick auf den Hügel mit den beiden renommiertesten Weingütern der Appellation, La Pousse d'Or und Taillepieds. Eine Alternative dazu ist der Dorfplatz von Puligny-Montrachet, knapp 8 km weiter südlich. Auch hier gibt es viel Schatten und Bänke, die zum Verweilen einladen. Puligny ist ebenfalls ein perfekter Halt für ein *Citron pressé*. Auf der Terrasse im Hof des Hotels Le Montrachet können Sie das klassische französische Mixritual vollziehen, das darin besteht, Zucker, Wasser und frisch gepressten

Zitronensaft so zu mischen, dass das Getränk den Zustand der Perfektion erreicht.

Auf dieser Tour gibt es drei gute Anlaufstellen, um Wein zu verkosten. Dazu sollte man sich jedoch mit einigen lokalen Sitten und Gebräuchen vertraut machen. Das Burgund ist nicht das Bordelais und schon gar nicht das Napa Valley. Die von den einzelnen Domänen produzierten Mengen sind minimal, echte Nanoquantitäten im Umfeld der weltweiten Weinszene. Der Unterschied ist eklatant: Im Napa Valley produzieren einige Wineries jährlich mehr als 250 000 Kisten, während die Spitzengüter im Bordelais weniger als ein Zehntel dieser Menge herstellen, ungefähr 20 000 Kisten pro Jahr. Viele Burgunder Domänen hingegen keltern, selbst wenn sie Weine mehrerer Appellationen der Region ausbauen, jährlich nicht mehr als ein bis zwei Barriques einer bestimmten Sorte.



Die Radwege sind gut ausgeschildert.



Links oben (Bildmitte): Schweinsohren in Gelee sind vielleicht nicht nach jedermanns Geschmack.
Links unten: Der Grand-Cru-Weinberg von Corton-Renardes im Herbst.
Rechts: Der Clos de la Pucelle gehört zu den besten Premiers Crus der Appellation Puligny-Montrachet.



AUF DER NORDROUTE PASSIERT
MAN VOSNE-ROMANÉE, EINE
FÜR BURGUNDER-LIEBHABER
HEILIGE GEGEND.

Im Napa Valley können die Besucher nach Lust und Laune verkosten, da die paar gratis ausgeschenkten Flaschen bei solchen Volumen überhaupt nicht ins Gewicht fallen. Anders in der Burgunder Côte d'Or. Wenn Sie in den Spitzengütern überhaupt jemanden finden, der Sie empfängt – was ohne Anmeldung selten der Fall ist –, bleiben die Flaschen und Barriques höchstwahrscheinlich verschlossen. Es sei denn, Sie verfügen über die Fähigkeiten eines Hypnotiseurs oder einen absolut unwiderstehlichen Charme. Immerhin haben Sie dabei gelernt, wie konsequent der Franzose sein kann, wenn er einmal „nein“ gesagt hat. Die Degustation muss folglich an einem anderen Ort stattfinden. Drei empfehlenswerte Adressen sind das Caveau Wallerand, direkt beim Dorfplatz in Puligny, das Caveau coopératif im Zentrum von Chassagne (momentan gibt es zwei Genos-

senschaften) und das Château de Meursault. Julien Wallerand ist ein Sommelier mit Masterdiplom, der immer eine interessante Auswahl zum Degustieren bereithält. Beide Kooperativen von Chassagne bieten Weine ihrer Appellation zum Kosten und Kaufen an. Im Château de Meursault wiederum stehen die ausgezeichneten Weine der gleichnamigen Domäne auf dem Programm.

Für sportlich ehrgeizigere Radfahrer gibt es eine hügeligere Version dieser Route. Von Pommard folgt man der D17 in Richtung Orches, dann geht's den Felsen entlang weiter bis La Rochepot. Der Aufstieg ist wahrlich atemberaubend, aber die zerklüfteten Felsen und der Blick von Orches sind es auch. Das Schloss von La Rochepot lohnt den Besuch, der rund eine halbe Stunde dauert. Um mit Sicherheit keinen wichtigen Rebbberg zu verpassen, fahren Sie hinunter über die N6, die



zur Grenze zwischen Puligny-Montrachet und Chassagne-Montrachet führt. Auf einer dritten Variante, die gleich nach Meursault abzweigt und weder Puligny noch Chassagne passiert, kehren Sie auf dem Radweg durch die Weinberge nach Beaune zurück.

Nördliche Route

Die Südroute führt durch fast die gesamte Weinregion der Côte de Beaune (ausgenommen das Gebiet zwischen Aloxe-Corton und Beaune). Die Nordroute bietet wiederum Gelegenheit, das Herz der Côtes de Nuits zu entdecken, die andere Hälfte der Côte d'Or.

Hier muss eine Wahl getroffen werden. Die bedeutendsten Rebberge der Côtes de Nuits beginnen in Nuits-Saint-Georges und ziehen sich nordwärts bis Fixin. Das Problem ist, dass Nuits-Saint-Georges gut 22 km von Beaune entfernt ist. Die direkteste Straße, die D974,

ist für Radfahrten nicht empfehlenswert, da auf ihr starker Verkehr herrscht. Es bleiben drei Möglichkeiten: 1. Man benutzt die Nebenstraßen östlich der D974. 2. Man nimmt den Zug von Beaune nach Nuits-Saint-Georges. 3. Man packt die Räder in ein Auto und lässt sich nach Nuits-Saint-Georges chauffieren. Ich habe die ganze lange Strecke befahren und die Varianten mit dem Zug und dem Auto getestet. Schließlich ziehe ich letztere vor, da die kurvenreichen Nebenstraßen im Osten der D974 zwar ein gutes Fitnesstraining sind, jedoch landschaftlich nicht besonders viel bieten.

Der „öologische“ Teil der Nordroute beginnt direkt nördlich des Zentrums von Nuits-Saint-Georges auf der D25, beim Parkplatz gegenüber dem Friedhof an der Kreuzung der Rue des Charmottes. Folgen Sie der Rue des Charmottes in Richtung Rebberge, und bie-

gen Sie in den ersten Weg nach rechts ab. Nun befinden Sie sich inmitten der Weinberge der Côtes de Nuits und fahren nacheinander durch die Dörfer Vosne-Romanée, Vougeot, Chambolle-Musigny, Morey-Saint-Denis, Gevrey-Chambertin und Fixin.

Vosne-Romanée ist bei Weinfreunden eine heilige Stätte. Unsere Route Richtung Dorfplatz führt durch eine Rebparzelle, die den Clos de Réas produziert, einen Premier Cru, der nie enttäuscht und der heute von Michel Gros erzeugt wird, dem Sohn des ehemaligen Bürgermeisters des Orts. Verlassen Sie den Platz am anderen Ende und biegen Sie rechts in eine Straße ein, die den Puls der Kenner zum Rasen bringt: die Rue de la Tâche. An deren Ende führt eine Linkskurve direkt zum hochverehrten Weingut La Romanée-Conti.

Das ist der perfekte Ort für ein Picknick, sogar an der vollen Sonne. Der Romanée-Conti





DER GRÖSSTE TEIL DER NORDROUTE ENTSPRICHT DER „ROUTE DES GRANDS CRUS“ UND IST TREFFEND BENANNT, FÜHRT SIE DOCH DURCH EIN WAHRES PUZZLE VON GRAND-CRU-WEINBERGEN.



Links das Dorf Morey-Saint-Denis mit dem Weinberg des Clos de Tart; auffallend ist hier, dass seine Rebzeilen in nordsüdlicher statt wie in der Gegend üblich ostwestlicher Richtung verlaufen.

ist zweifellos der begehrteste Rotwein der Welt, und er kostet entsprechend viel. Selbst wenn Sie nicht disponiert sind, seinem Charme zu erliegen – die Preise beginnen bei 1500 Euro und steigen dann rasch in höhere Sphären –, können Sie den Aufenthalt auf dieser geweihten Erde genießen. Dafür brauchen Sie Ihr Bankkonto nicht zu strapazieren, das Picknick auf einem Rebmäuerchen ist gratis. Dieser Hochsitz bietet einen Rundpanorama-Blick auf den Hochadel der Welt des Weins: Hinter

Ihnen liegt Romanée-Conti, links Richebourg, gegenüber Romanée-Saint-Vivant und direkt rechts von Ihnen La Tâche. Dieser Ort erzeugt denselben Schauer wie die Begegnung mit Königen und Fürsten. Wie der Weinkritiker und Autor Hugh Johnson einmal treffend bemerkte: „In Vosne-Romanée gibt es keine gewöhnlichen Weine.“

Die Noblesse der Namen nimmt ab, je weiter wir auf unserem Weg in Richtung Norden fahren. Von diesem Punkt an heißt die Route



treffend „Route des Grands Crus“ und bietet eine üppige Auswahl an namhaften Weingütern, die sich wie diskret schimmernde Perlen aneinanderreihen.

Ein reizvolles Zwischenspiel innerhalb dieser Parade glänzender Namen bildet das Château du Clos de Vougeot direkt neben dem gleichnamigen Weinberg und in nächster Nähe zur Grenze von Musigny. Das Schloss, eine ehemalige Grangie (Landwirtschaftsgut) der Zisterzienser, ist mit dem 20 km weiter östlich liegenden Kloster Cîteaux verbunden. Die Mönche widmeten sich zwei existentiell wichtigen Tätigkeiten – dem Wein im Schloss Vougeot und dem Käse in der Abtei Cîteaux (den würzigen Weichkäse dieses Namens, den man außerhalb von Burgund selten findet, sollten Sie keinesfalls verpassen). Im Schloss lässt sich in 40 Minuten vieles entdecken – zum Beispiel alte Gerätschaften zur Weinbereitung und der

Raum, in dem die Bruderschaft der Chevaliers du Tastevin ihre Zeremonien abhalten – und gleichzeitig auf halber Strecke Kraft für die Weiterfahrt tanken.

Anschließend lädt der Dorfplatz von Morey-Saint-Denis zu einem Erfrischungshalt ein. Die Aussicht beim kühlen Getränk wird von einem Defilee ausländischer Autos mit Weinliebhabern dominiert, die andächtig die Route der Grands Crus zelebrieren: Schweizer, Deutsche, Belgier, Holländer, Italiener, auch einige Engländer – sie alle sind auf der Suche nach gutem Wein.

Auf dieser Strecke gibt es mehrere Degustationsmöglichkeiten. In Gevrey-Chambertin sind zwei empfehlenswert, die Weingüter Philippe Leclerc (nicht gratis, aber ausgezeichnete Weine) und Rossignol-Trapet (ebenfalls exzellente Weine). In Vougeot sind es die Domäne Bertagna im Dorf an der D974 (auch

Oben: Picknick in Romanée-Conti. Die Weine mögen unerschwinglich sein, doch das Rasten kostet nichts.

Rechts: Das Château du Clos de Vougeot von hinten gesehen.



DIESE TOUREN SIND BEILEIBE NICHT DIE EINZIGEN INTERESSANTEN RADWEGE IN DER REGION. VOM ZENTRUM BEAUNE AUS STRAHLEN FASZINIERENDE ROUTEN IN SÄMTLICHE RICHTUNGEN AUS.

hier kann man großartige Tropfen kosten) und Château Latour beim Schloss (Degustation wird berechnet). In Chambolle-Musigny organisiert das Château André Ziltener Degustationen im Hotel (das Vier-Sterne-Haus und ein Weingut sind im selben Besitz).

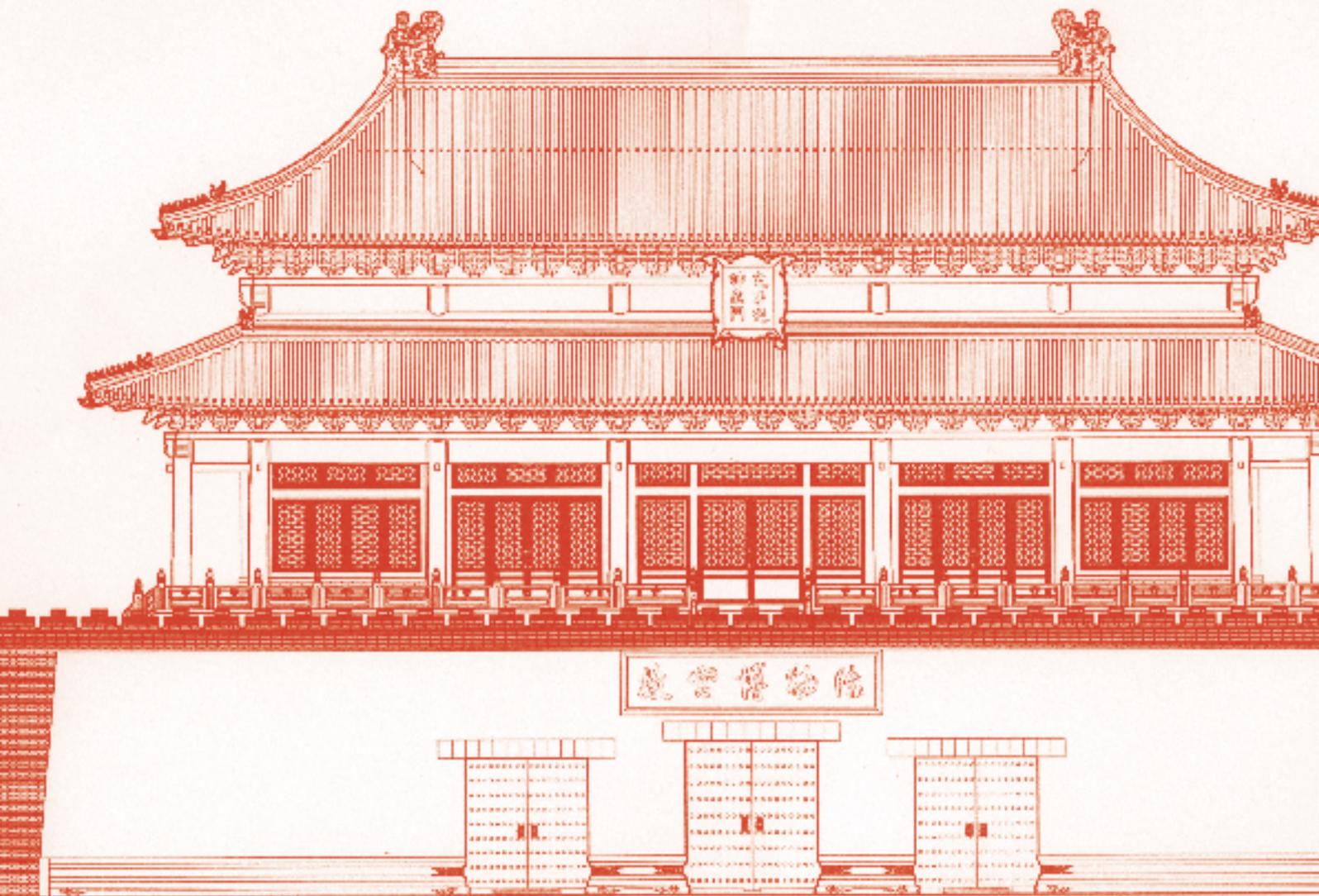
Die Stunde der Rückkehr ist fakultativ. Haben Sie das Dorf von Gevrey-Chambertin besichtigt – auch hier gibt es ein Schloss, das im 11. Jahrhundert von den Cluniazern errichtet wurde –, liegen die schönsten Etappen der Tour hinter Ihnen. Die Straße führt weiter in Richtung Norden nach Fixin, einer oft vergessenen, preisgünstigen Appellation. Dahinter schwindet der landschaftliche Reiz rapid, da sich bereits die ersten Anzeichen der Vororte von Dijon bemerkbar machen.

Eine Alternative zur Rückfahrt über Gevrey-Chambertin oder Fixin ist die Fahrt auf

den Hügel im Westen in Richtung Chambœuf. Eine andere interessante, aber recht anstrengende Route kurvt durch die Hügel, bevor sie nördlich von Vosne-Romanée hinunter- oder direkt auf den Parkplatz von Nuits-Saint-Georges führt. Doch aufgepasst, die Signalisation lässt zu wünschen übrig: Hier haben wir uns des öftern verfahren und sind in den Wäldern umhergeirrt, bis wir endlich wieder in die Rebberge zurückfanden.

Diese Touren sind beileibe nicht die einzigen interessanten Radwege in der Region. Es gibt faszinierende Strecken rund um Aloxe-Corton und Savigny-lès-Beaune und von dort in Richtung Bouilland über die Hügel sowie weit südlicher auf der Voie Verte, einem Radweg auf einer ehemaligen Bahntrasse, der sich vollständig autofrei schier endlos in südwestlicher Richtung bis nach Le Creusot hinzieht. ■

KURZNACHRICHTEN AUS DER BLANCPAIN-WELT



Anlässlich der Aufnahme der „Blancpain Qiankun Carrousel“ in die ständige Sammlung der Verbotenen Stadt präsentiert Blancpain-Vizepräsident André Meier dem chinesischen Vize-minister für Kultur und Präsidenten des Museums, Li Ji, das kostbare Einzelstück.

Ein Juwel von Chinas Hauptstadt Peking oder Beijing ist die Verbotene Stadt. Diese größte Palastanlage der Welt wird von vielen auch als die prächtigste betrachtet. Sie war in der Vergangenheit Sitz der kaiserlichen Dynastien der Ming und der Qing. Heute hingegen beherbergt die Verbotene Stadt eines der weltgrößten Museen. Auf einer Gesamtfläche von über 160 000 Quadratmetern werden mehr als eine Million Kunstwerke aller Art ausgestellt. Wie das Musée du Louvre in Paris, das British Museum in London und das Metropolitan Museum of Art in New York birgt diese



Die „Blancpain Qiankun Carrousel“ ist ein Unikat.

EIN EHRENPLATZ IN DER VERBOTENEN STADT

Kollektion etliche der größten künstlerischen Errungenschaften in der Geschichte der Menschheit. Da überrascht nicht, dass die Verbotene Stadt jährlich von mehr als 8 Millionen Kunstinteressierten besucht wird.

Zu den Dauerausstellungen des Museums gehört der Saal der Uhren und Großuhren mit einer Sammlung von mehr als tausend mechanischen Zeitmessern des 18. und 19. Jahrhunderts, zu der jedoch bis vor kurzem noch keine einzige moderne Uhr gehörte!

Die Kriterien der Kuratoren der Verbotenen Stadt bei der Wahl von Stücken für die ständi-

ge Sammlung sind außerordentlich streng und präzise. Kunstwerke wie Objekte des Kunsthandwerks werden sorgfältig evaluiert, um ihre künstlerische und historische Bedeutung zu bestimmen. Nur die schönsten und bedeutendsten Werke werden in die Kollektion aufgenommen.

Es war deshalb eine immense Ehre für die Marke Blancpain, dass die Kuratoren einen ihrer Zeitmesser für die Dauerausstellung im Saal der Großuhren und Uhren auswählten. Zahlreiche andere Schweizer Marken hatten Uhren als Kandidaten angeboten, bevor die Wahl auf Blancpain fiel.

Nun ist also ein Blancpain-Zeitmesser als erste und einzige moderne Armbanduhr Teil der Dauerausstellung der Verbotenen Stadt.

Da lag es auf der Hand, dass die Manufaktur für diese Premiere ein Einzelstück ihres Karussellmodells anfertigte. Denn die Blancpain-Karusselluhr ist selbst ein Meilenstein in der Geschichte der Uhrmacherkunst. Als sie an der Baselworld 2008 vorgestellt wurde, sammelte sie gleich eine ganze Reihe von Weltpremieren: das erste fliegende Karussell, das erste fliegende Karussell in einer Armbanduhr, das erste mit einer Umdrehung pro



Zwei Ansichten der Verbotenen Stadt.

Minute und das erste mit einer Gangreserve von 100 Stunden. Auch zwei Jahre später ist noch keine andere Uhr auf dem Markt, die über diese bahnbrechenden uhrmacherischen Errungenschaften verfügt.

Die „Blancpain Qiankun Carrousel“, das Einzelstück für die Verbotene Stadt, trägt ihren Namen wegen eines verblüffenden Zufalls der Geschichte. 1735, im offiziellen Gründungsjahr der Marke Blancpain, die damit die älteste Uhrenmarke der Welt ist, wurde nämlich der chinesische Kaiser Qianlong gekrönt.

Die „Blancpain Qiankun Carrousel“ ist mit einem Gehäuse aus 18 Karat Weißgold, einem

einzigartigen, teilweise durchbrochenen Opalinzifferblatt und einer handgravierten Schwingmasse mit der Darstellung der Verbotenen Stadt ausgestattet. Über dem Abbild des Kaiserpalasts erinnern die Inschriften „1735“ und „Qianlong“ an diese historische Gemeinsamkeit.

Die Aufnahme der „Blancpain Qiankun Carrousel“ in die ständige Sammlung der Verbotenen Stadt wurde mit einem Festakt gefeiert, bei dem Blancpain-Vizepräsident André Meier dem chinesischen Vizeminister für Kultur und Präsidenten des Museums, Li Ji, das kostbare Einzelstück persönlich übergab.

lettres

D U B R A S S U S

Herausgeber

Blancpain SA
Le Rocher 12
1348 Le Brassus
Schweiz
Tel.: +41 21 796 36 36
www.blancpain.com
pr@blancpain.com

Projektmanagement

Christel Räber Beccia

Chefredaktion

Christel Räber Beccia v.i.S.d.P.
Jeffrey S. Kingston

Autoren dieser Ausgabe

Jeffrey S. Kingston
Claudia Schnieper

Übersetzung und Bearbeitung der deutschen Ausgabe

Robert Schnieper

Konzept, Grafik-Design und Verwirklichung

thema communications ag,
Frankfurt am Main, Deutschland

Art Direction

Almut Riebe

Vorstufe

Karpf Kreative Bildbearbeitung,
Aschaffenburg, Deutschland
Goldbeck Art, Frankfurt, Deutschland

Druck

Volkhardt Caruna Medien, Amorbach, Deutschland

Fotografen

Blancpain, Jeffrey S. Kingston, Willy Moret,
Andreas Koschate, Guy Savoy,
Stadtbibliothek Nürnberg, Amb. 317.2° bzw.
Stadtbibliothek Nürnberg, Amb. 317b.2°

Gedruckt im Oktober 2009
mit ANIVA-Farben von Epple



IB
1735

BLANCPAIN

MANUFACTURE DE HAUTE HORLOGERIE



Tourbillon „Fifty Fathoms“
(Ref. 5025-3630-52)

WWW.BLANCPAIN.COM

BOUTIQUES BLANCPAIN

ABU DHABI • BANGKOK • BEIJING • CANNES • DUBAI • GENÈVE • HONG KONG
MACAU • MADRID • MANAMA • MOSKAU • MUMBAI • MÜNCHEN • NEW YORK
PARIS • SHANGHAI • SINGAPUR • TAIPEI • TOKYO • ZÜRICH