




**Erlesene Genussmomente in den eigenen vier Wänden –  
der richtige Wein macht den Unterschied!**

Derzeit ist es leider nicht möglich, mit Familie oder Freunden einen gemütlichen Abend im Restaurant zu verbringen. Dennoch muss man auch im Eigenheim nicht auf kulinarischen Genuss verzichten. Denn dank facettenreichen und qualitativ hochwertigen Schweizer Weinen aus dem Hause Henri Badoux wird jede Mahlzeit zu einem Genusserebnis. Wir baten Geschäftsführer Pascal Rubin um ein bisschen Inspiration.

TEXT SMA

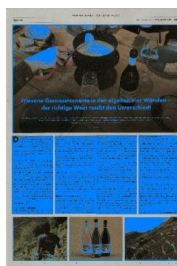
**D**as frostige Winterwetter sowie die anhaltende Coronapandemie sorgen derzeit dafür, dass ein Grossteil der Schweizerinnen und Schweizer richtig viel Zeit in den eigenen vier Wänden verbringt. Und gerade in der aktuell belastenden Situation ist es umso wichtiger, das Eigenheim so gut es geht zu einer persönlichen «Wohlfühl-Oase» zu machen. Eine wesentliche Voraussetzung dafür ist gutes Essen – und Trinken.

Das sieht auch Pascal Rubin so, der Geschäftsführer von Henri Badoux. Das Weingut und die Kellerei, malerisch gelegen in der Westschweizer Gemeinde Aigle, produzieren den wohl bekanntesten Schweizer Wein überhaupt: den Aigle les Murailles, der in diversen unterschiedlichen Varianten erhältlich ist. Seit 2013 gibt es ihn auch als raffinierten Rotwein. «Und als solcher ist er mit seiner dichten und tiefgründigen Robe sowie seinem eleganten Finale der perfekte Begleiter für ein

üppiges winterliches Abendessen», betont Pascal Rubin. Wer also Lust auf eine leckere Grillade bzw. ein Enten- oder Wildgerichte hat, ist mit dem «roten» Murailles ideal bedient. Pascal Rubin selber schätzt gerade während den kalten Monaten die klassischen Käsespeisen wie Raclette und Fondue. «An einem frostigen Abend sorgen diese Gerichte einfach für angenehme Wärme, Gemütlichkeit und Geselligkeit», führt er aus. Für ihn mache der Aigle les Murailles Weiss dazu immer eine hervorragende Figur.

#### **Rosé im Winter? Unbedingt!**

Es darf auch in der kalten Jahreszeit durchaus ein bisschen leicht und fruchtig sein. «Wir stellen zunehmend fest, dass viele Leute mittlerweile auch im Winter gerne einen Rosé trinken, der ja das perfekte Apéro-Getränk darstellt», erklärt Pascal Rubin. Das mag manche Weinfreunde im ersten Moment überraschen, da der Rosé mit seinem erfrischenden Wesen eher als sommerliches



Getränk gilt. «Aber genau diese fruchtige Frische eignet sich hervorragend dazu, die Gemüter zu heben, wenn draussen die Temperaturen sinken und der Schnee fällt.» Der Aigle les Murailles Rosé vereint diese Qualitäten mit einer eleganten Struktur. «Ich würde ihn daher entweder einfach als Aperitif reichen oder als Begleitung zu einem Süsswasserfisch», so Rubin. Auch zu pikanten sowie exotischen Gerichten passe der Rosé aus der Westschweiz perfekt.

Beim Wort «Fisch» werden viele Weinliebhaber natürlich direkt an ein Glas Weisswein als Begleitung zum Essen denken. Der Aigle les Murailles als Weisswein sticht seinerseits durch fruchtige Lindenblüten- und Mango-Aromen heraus, wodurch er Fischgerichte aller Art ideal ergänzt. Ebenfalls fügt er sich geschmacklich ideal ein zu Pilzgerichten oder Geflügel. Pascal Rubins Tipp: «Er hinterlässt auch in Kombination mit Hartkäse einen fantastischen bleibenden Eindruck.»

#### Eine Tradition geboren aus Leidenschaft

Dass man bei Henri Badoux für praktisch jede Gelegenheit den idealen Tropfen findet (seit 2016 umfasst das Sortiment auch einen Schaumwein aus Chardonnay-Trauben) hat damit zu tun, dass es sich bei der Kellerei um ein Schweizer Traditionsunternehmen mit einer langen Historie handelt. Die Geschichte des Unternehmens wird dabei sowohl von Qualitätsstreben als auch von Pioniergeist und ganz viel Leidenschaft für das Handwerk der Weinherstellung geprägt: Im Jahr 1908 gründete Henri Badoux, der später zum Gemeindepräsident von Aigle avancierte, die nach ihm benannte Firma. Er produzierte von da an den Kultwein «Aigle les Murailles», dessen Trauben auf einem 1838 in schwindelerregenden Terrassen angebauten Weinberg wachsen. Diese Terrassen-Lage ist einzigartig und das Weingut profitiert von einer hervorragenden Sonneneinstrahlung.

Elf Jahre nach der Firmengründung erhielt der Wein aus Aigle sein unverkennbares optisches Markenzeichen: ein Etikett, welches das Bild einer grünen Eidechse zeigt. Erschaffen wurde es vom bekannte Maler Frédéric Rouge, der ebenfalls aus Aigle stammt. Die Legende besagt, dass Rouge bei einem Spaziergang durch die Rebberge auf die Idee für das Etikett kam. Dort lief

ihm nämlich eine Smaragdeidechse über den Weg – und hinterliess bei ihm offenbar einen bleibenden Eindruck.

Auch heute noch schmückt das entzückende Reptil die Flaschen des Aigle les Murailles. Damit ist die Eidechse nicht nur zum Symbol für die Marke geworden, sondern hat dem Wein darüber hinaus in der Deutschschweiz den Kosenamen «Eidechsly-Wy» eingebracht. Für Pascal Rubin, der seit 2016 im Unternehmen ist und den Direktor-Posten per 01. Januar dieses Jahres von Vorgänger Daniel Dufaux übernommen hat, ist das Festhalten an dieser Tradition ein Erfolgsfaktor der Marke. «Aber natürlich ist das bei weitem nicht der einzige Aspekt, der zur Beliebtheit und dem Erfolg unserer Produkte beiträgt», erklärt Rubin.

#### Alles Gute kommt von unten

Natürlich müsse ein Wein vor allem durch seinen Geschmack und seine Qualität überzeugen. Und eine ganz wesentliche Rolle dafür spiele der Boden. «Unsere Reben profitieren dabei nicht nur von der fruchtbaren und nährstoffreichen Erde sowie der hervorragenden Sonneneinstrahlung, sondern auch vom Nachhaltigkeitsgedanken, mit dem wir unsere Anbauflächen bearbeiten.» Der Umweltschutz sowie der schonungsvolle Umgang mit dem lokalen Ökosystem habe schon Firmengründer Henri Badoux am Herzen gelegen. «Und selbstverständlich führen wir auch diese Tradition mit Stolz weiter», so Rubin. Das Unternehmen Henri Badoux beschäftigt heute rund 52 Mitarbeitende und bewirtschaftet eine Rebfläche von 100 Hektaren. Bei einem Grossteil der Trauben (rund 80 Prozent) handelt es sich um Chasselas, die ausschliesslich für die Vinifizierung des weissen Aigle les Murailles verwendet werden. Bei den Rotweinen findet man hauptsächlich Pinot Noir.

Ein anderer Aspekt, der dem Unternehmen Henri Badoux sehr wichtig ist: «Wir möchten mit unseren Produkten eine Brücke über den Rösti-Graben schlagen», führt Pascal Rubin aus. Das ist der Marke auch gut gelungen, denn längst ist der Aigle les Murailles auch ausserhalb der Welschschweiz ein Renner: Jedes Jahr wird vom weissen Aigle les Murailles eine knapp siebenstellige Anzahl Flaschen etikettiert, womit er einen wichtigen Teil der Gesamtproduktion von Henri Badoux ausmacht.



Themenbeilage im TagesAnzeiger

Smart Media / Tages-Anzeiger  
8001 Zürich  
044/ 258 86 00  
<https://www.smartmediaagency.com/>

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 130'957  
Erscheinungsweise: unregelmässig



Seite: 19  
Fläche: 124'289 mm<sup>2</sup>



Auftrag: 1056513 Referenz: 79538092  
Themen-Nr.: 721.028 Ausschnitt Seite: 3/3

Weitere Informationen zu den Weinen, der Kellerei sowie dem Anbaugebiet unter [www.badoux-vins.ch](http://www.badoux-vins.ch)

