

Sie machen 20 Jahre Technologie rückgängig

Die Waadtländer Weinbau-Pioniere Raoul Cruchon und Raymond Paccot werden von ihren Töchtern abgelöst. Klar, wagen auch sie Neues.

HGZ: **Laura Paccot und Catherine Cruchon, Sie sind daran, die Weingüter Ihrer erfolgreichen Väter zu übernehmen. Wo stehen Sie in diesem Prozess?**

LAURA PACCOT: Ich habe bereits 2018 die Verantwortung in den Rebbergen übernommen. Dieses Jahr bin ich zudem für 49 Prozent der Arbeit im Weinkeller verantwortlich. Mein Vater Raymond Paccot ist immer weniger im Betrieb, wird mich jedoch weiterhin unterstützen.

CATHERINE CRUCHON: Da ich seit 2012 im Betrieb mitarbeite, trage ich die Verantwortung im Keller inzwischen fast alleine. Im gesamten Betrieb teile ich die Verantwortung noch mit meinem Vater. Geplant ist, dass ich das Weingut in drei Jahren mit meinen zwei Cousinsin Laura und Yaelle Cruchon sowie meiner Lebenspartnerin Margaret übernehmen werde.

Was machen Sie anders im Rebberg als Ihre Väter?

PACCOT: Viele kleine Dinge wie zum Beispiel das Gras zwischen den Reben wachsen lassen, damit die Wurzeln der Rebstöcke tiefer

gehen. Wir haben erfolgreich Milch anstatt Kupfer gegen falschen Mehltau gespritzt.

CRUCHON: Wenig. Mein Vater arbeitet bereits biodynamisch und hat ständig Kupfer und Spritzmittel reduziert. Doch ich muss mir Gedanken machen, wie ich mehr Schatten in die Rebberge bringe. Eventuell pflanzen wir Bäume, was ein gutes Mikroklima erzeugen würde. Wie Laura wollen wir mithilfe von Spezialisten die Biodiversität fördern.

«Wir gehen weg von Hefe und Bakterien.»

CATHERINE CRUCHON, DOMAINE HENRI CRUCHON

Was machen Sie im Weinkeller anders als Ihre Väter?

CRUCHON: Ich modernisiere die Etiketten laufend. Zudem bin ich mit Orange Wines am Ausprobieren und stelle Weissweine ohne Schwefel her. Ich mache viele Versuche mit natürlichem Vulkan Schwefel und natürlicher Hefe. Bei der Vinifizierung von Rotweinen schaue ich, was bei einer Gärung mit ganzen Trauben passiert, und was, wenn ich nur eine Hälfte der Trauben presse. Laura und ich gehen weg von Hefe sowie Bakterien und filtrieren weniger. Somit gehen wir zurück zur Natur und machen 20 Jahre Technologie rückgängig.

PACCOT: Ich lasse Weissweine in der Flasche gären und stelle daraus unseren Pet Nat «De Facto» her. Zudem vinifiziere ich Chasselas, orange und rote Weine ohne Schwefel. Diese Weine sind viel lebendiger, ihre Textur ist breiter und sie sind einfacher zu trinken.

Was sind Ihre aktuellen Projekte?

PACCOT: Mithilfe des neuen Conservatoire Mondial du Chasselas La Côte wollen wir das genetische Erbe des Chasselas erhalten. Chasselas ist eine alte Rebsorte mit einer grossen Vielfalt. Es liegt



Laura Paccot hat Chasselas-Schaumwein «De Facto» lanciert. BILDER ZVG

an uns jungen Winzerinnen und Winzern, diese zu nutzen, um uns an den neuen Konsumstil und das Klima eines jeden Terroirs anzupassen.

CRUCHON: Als Mitglied der Fachgruppe Wein und Rebberg von Bio Suisse – mit dem Knospen-Label – erfahre ich zum Beispiel, wie es wäre, mit Drohnen zu spritzen und wie sich die neuen Piwi-Sorten machen. INTERVIEW SARAH SIDLER

Zu den Personen

Laura Paccot

Die 30-Jährige ist nun für 19 Hektaren Trauben der Domaine La Colombe von Raymond Paccot im La Côte sowie deren Verarbeitung verantwortlich. Die Mutter einer zweieinhalbjährigen Tochter führt als Mitglied des Stiftungsrats Conservatoire Mondial du Chasselas La Côte altes Weinwissen in eine neue Zukunft.

Catherine Cruchon

Die 33-jährige Weintechnologin übernimmt allmählich mit ihren zwei Cousinsin und ihrer Lebenspartnerin das Zepher der Domaine Henri Cruchon in Echichens. Die Weine aus 32 Hektaren vinifiziert sie bereits. Sie gründete zudem die «Association bio», bei der fast nur Winzerinnen dabei sind.



Catherine Cruchons Pinot Noir Raisenaz begeistert gar Robert Parker.

«Es sind tolle Ausbildungen»

Bei den Ausbildungen im Restaurationsbereich harzt es. Christoph Muggli plant, dies auf Seiten der Betriebe und der Jungen zu ändern.

Seit 2019 müssen sich Lernende in den Bereichen Barista, Barkeeper, Sommelier und Chef de rang spezialisieren.

Mit den Besten werben

Was sich attraktiv auf den Lehrberuf auswirken soll, hält Betriebe ab, diese Ausbildung weiter anzubieten. «Es scheint, als wäre sie nun aufwendiger. Dem ist nicht so. Sie geht individueller auf die Stärken der Einzelnen ein», so Muggli. «Die Spezialisierung wirkt sich motivierend aus. Meine Schüler freuen sich auf die Ergänzungskompetenzen.» Restaurationsberufe werden nun vermehrt von den Service- und Junior-Serviceleistern sowie den Swiss- und World-Skills-Siegern beworben.

Die Berufsschule Zürich plant zudem, mit dem ÜK-Zentrum Wäbi Berufsbildertage anzubieten. Mit dem Berufsverband Restauration bvr sind Kurse geplant, um die Betriebe hinsichtlich dieser Ergänzungskompetenzen zu schulen. Zudem wird das Thema Ende Oktober am Bildungsforum des bvr in Bern diskutiert. SARAH SIDLER

Zur Person

Der 53-jährige Restaurations- und Hoko-Berufskundelehrer an der ABZ ist Präsident des Berufsverbandes des Restauration.



Christoph Muggli ist seit 2008 Mitglied der Hotel & Gastro Union. PRISKA KETTERER

ANZEIGE

Die Schweizer Teigwaren für die Gastronomie seit 1858

Herr Hörnli empfiehlt...

Ernst

... Bauernspätzli getrocknet, 4-Ei

Swiss Premium Quality

... sehr lange haltbar und so gut wie selbst gemacht!

Hotel & Gastro formation by Hotel & Gastro Union, Cantoneuropäischer Hotelberufsbund

inkl. WEITERBILDUNG-INKLUSIVE.CH

Planen Sie Ihre Karriere mit uns

Ab 2021
Lehrgänge auf die Berufsprüfungen mit eidg. Fachausweis

Januar 2021 • Chefköchin/Chefkoch – gemeinsam mit der ABZ, Zürich
Februar 2021 • Chefköchin/Chefkoch – Weggis
Juni 2021 • Chefköchin/Chefkoch – gemeinsam mit der ABZ, Zürich

Februar 2021 • Bereichsleiter/in Restauration
Mai 2021 • Bereichsleiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft

Ab 2022
Lehrgänge auf die Berufsprüfungen mit eidg. Fachausweis

• Chefköchin/Chefkoch • Bereichsleiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft
• Bereichsleiter/in Restauration • Chef de Réception

Lehrgänge auf die Höheren Fachprüfungen mit eidg. Diplom

• Küchenchefin/Küchenchef • Leiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft
• Leiter/in Restauration • Leiter/in Gemeinschaftsgastronomie

Mehrmals jährlich Angebote für Berufsbildungsverantwortliche

• Berufsbildnerkurs
• Tageskurs für Ausbilder (fachspezifische Vertiefung/Refresher)

Hotel & Gastro formation Schweiz | Eichstrasse 20 | Postfach 362 | 6353 Weggis
Telefon +41 (0)41 392 77 77 | hbb@hotelgastro.ch | www.hotelgastro.ch