

Fachleute am Werk

Die Elsässer Gemeinde Niedermorschwihr bei Colmar ist kulinarisch auffällig

Von Roger Berger

Einen weiten Blick über die Rheinebene gewährend, schmiegt sich Niedermorschwihr oberhalb von Ingersheim und Colmar sanft in die Hügel der Elsässer Weinstrasse. Im Winzerdorf mit Fachwerkhäusern und berühmten Kirchturm finden sich nicht nur die weit über die Grenzen des Elsass hinaus bekannte «Maison Ferber», sondern auch traditionsreiche Weinkeller wie die Domaine de l'Oriel und Restaurants wie der urige Caveau Morakopf. So unterschiedlich die Betriebe, gemeinsam ist ihnen der Sinn für Tradition, die Freude am lokalen Produkt und das Bewusstsein für Qualität.

Wer vom «Maison Ferber» spricht, meint meist Christine und ihre berühmten Konfitüren. «Au Relais des Trois Epis» ist aber auch Bäckerei und Konditorei, Traiteur und Dorfladen, der alles anbietet, was man in einem Tante-Emma-Laden zu finden erwartet.

Den Familienbetrieb mit 26 Festangestellten und zahlreichen Aushilfen leitet die zweite Generation heute gemeinsam, bisher harmonisch ohne Konkurrenzkampf. Christine (55) ist für Konfitüren und Patisserie zuständig, Elisabeth (53) für den Laden und Bruno (44) vertritt das Haus Ferber nach aussen, ist verantwortlich für das Traiteurgeschäft und unterstützt Christine im Bereich der Konfitüren. Brunos Frau Anne-Catherine kümmert sich um das Geschäftliche, die Korrespondenz und das Personal.

Vater Ferber und der Algerienkrieg

Betritt man den Laden, fällt der Blick auf den Tresen mit den Brot- und Patisserieprodukten. Die linke Wand ist ganz Christine Ferbers Konfitüren, Gelees und Confits vorbehalten, von denen es heute 600 Variationen gibt. Auf Tischen und in Vitrinen stehen verführerische Herrlichkeiten aus Schokolade und Marzipan. Im hinteren Teil des Ladens finden sich die Traiteur- und alle übrigen Produkte. Bei einer Tasse Kaffee in einer altmodischen Stube im ersten Stock des Hauses spricht Bruno Ferber leidenschaftlich über seine Familie, den Betrieb, über Geschichte, Tradition und Qualität.

Angefangen hatte alles 1959. Vater Ferber, damals eben aus dem Algerienkrieg zurückgekehrt, musste sich frisch verheiratet eine Existenz ausserhalb der Familienbäckerei in Obermorschwihr aufbauen. Da er keine Arbeit fand, übernahm er die seit eineinhalb Jahren geschlossene Bäckerei in Niedermorschwihr. Am Anfang stand das Brot; am Wochenende gab es auch Patisserie, Pâté und den traditionellen Beckaofa. Zur Entwicklung des Geschäfts hat beigetragen, dass in den 60er- und 70er-Jahren immer mehr Gäste auf dem Weg nach dem damals beliebten Luftkurort Trois Epis bei den Ferbers einkaufen.

Als Christine nach Belgien ging, um Pâtisseries zu werden, erweiterte der Vater den Betrieb. 1980 ins elterliche Geschäft zurückgekehrt, übernahm sie Bäckerei und Konditorei, während der Vater sich dem Traiteurbereich widmete. Ende der 80er-Jahre begann Christine Ferber Konfitüren herzustellen. Da der Vater nicht an den Erfolg glaubte, allerdings erst in ihrer Freizeit am Nachmittag, wenn die Patisserieproduktion abgeschlossen war. In einer Ecke des Geschäfts probierte sie Früchte



Konfitüren, Gelées und Confits in 600 Variationen. Die Geschwister Bruno und Christine Ferber vom weitherum bekannten «Maison Ferber». Foto B. Seike

und Rezepte, verfeinerte, veränderte und erweiterte das Konfitüremachen zu einer eigenen Kunst.

Christines 90-Stunden-Woche

An diesem Konzept hat sich bis heute nichts Wesentliches geändert. Kein Wunder also, arbeitet Christine Ferber wöchentlich bis zu 90 Stunden. Als 1991 ihr erstes Kochbuch erschien, ging alles ziemlich schnell. Die Besprechungen in einer grossen französischen Tageszeitung und in einer populären Fernsehsendung verhalfen Christine Ferber und ihren Konfitüren zu Berühmtheit.

Bruno Ferber, der eigentlich studieren wollte, machte nach der Matur verschiedene Kochpraktika, die ihn

schliesslich an die Hotelfachschule in Lausanne führten. Nach dem Abschluss arbeitete er einige Jahre in der Schweiz, bis ihn 1998 der bevorstehende Rückzug des Vaters in die Küche des elterlichen Betriebs zog, wo er seither den Traiteur- und Cateringbereich weiterführte und ausbaute. Bruno Ferber ist seit einigen Jahren auch Mitglied der Gesellschaft der Etoilés d'Alsace, einer Vereinigung, in der sonst nur Sterneköche vertreten sind. Zu seinen Spezialitäten gehören traditionelle Pâtés en Croûte, verschiedene Feuilletés mit Fleisch, Geflügel oder nur Gemüse sowie feinste Gänse- und Entenleber.

Bei den täglich frisch zubereiteten Salaten, angemacht an leichten Saucen, stehen die verschiedenen Gemüse wie

Karotte, Sellerie oder Gurke geschmacklich im Mittelpunkt. Daneben liegen appetitlich zubereitet typisch elsässische Gerichte wie Fleischschnägga oder Hachis Parmentier, aber auch verschiedene Geflügel- und Fischgerichte schon fertig portioniert.

Nach einem Rundgang durch die in die Jahre gekommenen Produktionsräume, zeigt Bruno Ferber, wo die Zukunft des Hauses liegt. Am unteren Dorfeingang entsteht nämlich ein neues Firmengebäude. Hier werden ab August Konfitüren, Schokolade und Traiteurprodukte hergestellt. Danach sind Modernisierung und Umbau des bestehenden Betriebs am alten Standort vorgesehen, wo die Produktion von Brot und Patisserie verbleiben. Zudem soll der Laden sanft renoviert und neu um einen Degustationsbereich erweitert werden, wo die Delikatessen der Familie Ferber genossen werden können. Die Erweiterung erfolgt vorsichtig und mit Umsicht, nicht zu schnell und nicht zu gross. Wachsen wollten die Ferbers nur unter Wahrung ihrer hohen Qualitätsansprüche.

Viel Arbeit am Steilhang

Ferber denkt bereits weiter. Um die Ansprüche der Kunden aus aller Welt zufriedenzustellen, wird am neuen Ort Raum für Entwicklung und Forschung sein. So soll etwa an der sanften und nachhaltigen Konservierung von Terrinen und anderen Gourmetprodukten getüftelt werden, um diese dereinst auch im Ausland vertreiben zu können.

Vom Ferber-Neubauprojekt führt der Weg ganz im Sinn von Tradition, Nachhaltigkeit und Qualität zur nahen Domaine de l'Oriel von Claude Weinzorn, der zusammen mit Bruno Ferber auch im Gemeinderat sitzt. Die Domaine befindet sich seit 300 Jahren im Familienbesitz. Seit 1995 führen Claude und Sandrine Weinzorn den Betrieb, unterstützt von Claudes Mutter, der Seele der Domaine, Georgette Weinzorn.

Neuneinhalb Hektar schwieriges Gelände mit Fels und einigen Steilhängen: Das bedeutet harte Arbeit, davon vieles auch heute noch von Hand. Angebaut und verkauft werden vorwiegend Gewürztraminer, Riesling, Muscat, Sylvaner und Pinots (noir, blanc und gris) mit den Grands Crus Florimont, Brand und vor allem Sommerberg, für den Claude Weinzorn als Spezialist gilt. Gerade die Lage Sommerberg ist die schwierigste überhaupt. Der Steilhang verlangt dreimal so viel Arbeit wie ein

durchschnittlicher Weinberg im Elsass. Aber die Weine beweisen, dass sich der Aufwand lohnt.

Vis-à-vis liegt schliesslich der alteingesessene «Caveau Morakopf», wo immer noch Ferbers Gugelhupf-Glace, eine Erfindung von Vater Ferber, auf der Dessertkarte steht. Lukas Edl (30), ein junger Wiener Koch, den sein Beruf und die Liebe ins Elsass verschlug, hat das Traditionslokal letztes Jahr mit seiner Frau Céline übernehmen können. Edl hat die Speisekarte einer sanften Renovation unterzogen, den typisch elsässischen Gastrum – gut beraten – aber unverändert gelassen.

Wichtig sind auch ihm Produkte der Saison und der Region. Und auch er kennt wie die Ferbers seine Produzenten fast alle persönlich, ob sie ihm nun Forellen, Geflügel, Erdbeeren, Spargel oder Wein liefern.

Edl kocht seit sieben Jahren im Elsass, arbeitete etwa bei Schillinger in Colmar. Er bietet eine bodenständig regionale, etwas modernisierte Küche an. Veredelte Elsässer Hausmannskost sozusagen oder vom Staub der Geschichte und von den Fettaggen befreit, wie er schmunzelnd beifügt. Von den Schnecken über Kalbskopf und Pâté Vigneron bis Bœuf Gros Sel oder Choucroute Garnie stehen auf der Karte alle Klassiker der elsässischen Küche. Übrigens: Bei den Tagesaktualitäten auf der Schiefertafel findet sich durchaus auch mal die eine oder andere Spezialität aus Österreich.

Adressen



Maison Ferber
18, rue des Trois Epis
Tel. +33 389 27 05 69
www.christineferber.com
Geöffnet: Di–Fr 7–12.30, 14–18.30 Uhr,
Sa 7–18, So 8.30–13 Uhr.

Domaine de l'Oriel
Gérard Weinzorn et Fils
133, rue des Trois Epis
Tel. +33 389 27 40 55
E-Mail: oriel.weinzorn@club-internet.fr
Keine fixen Öffnungszeiten.

Caveau Morakopf
7, rue des Trois Epis
Tel. +33 389 27 05 10
www.caveaumorakopf.fr
Geöffnet: Di–Sa 12–14, 18–21.30 Uhr.

Hôtel de l'Ange
Ermattet von den Anstrengungen des Tages, bettet man sein müdes Haupt gerne hier. Seit seiner Eröffnung 1920 befindet sich das Hotel im Besitz der Familie Boxler. Untergebracht in einem ehemaligen Bauernhof, hat es sich seinen traditionellen Charme bewahrt. Zimmer mit Frühstück für 2 Personen ab 65 Euro.
125, rue des Trois Epis,
F-68230 Niedermorschwihr
Tel. +33 389 27 05 73
www.hotelange.fr



Elsässer Charme. Ein Caveau in Niedermorschwihr und das «Relais des Trois Epis» der Ferbers. Fotos Roger Berger

Der Wein fürs Weekend

Ein ultradynamischer Impulsgeber

Von Chandra Kurt

Silvio Denz ist nicht nur ein lieber Freund, sondern ein ultradynamischer Impulsgeber der Weinwelt. Er hält Beteiligungen an Weingütern und Weinhandelsfirmen wie etwa Château Faugères, Château de Chambrun, Château Rocheyron, Clos d'Agon, Tenuta Montepelos oder Casa del Vino (www.vignobles-silvio-denz.com). Und er arbeitet stets mit den besten Weinmachern und Beratern, die dafür sorgen, dass die abgefüllten Weine Höchstniveau erreichen. Anfang Jahr hat er ein weiteres Weingut erworben – und zwar Château Lafaurie-

Peyraguey in Sauternes. Nicht nur um wie bis anhin den gleichnamigen, bekannten Süsswein aus edelfaulen Trauben zu produzieren, sondern um neu ganz andere Wege zu gehen – die Produktion von trockenen Weissweinen von Topqualität. Sauternes ist wohl weltbekannt, aber seit über 20 Jahren steckt die Region in einer Krise. Auch wenn die Süssweine aus Sauternes und Barsac von hochwertiger Qualität sind, passen sie nicht wirklich in das Genussmenü heutiger Wein-aficionados. Trockene Weissweine hingegen schon. Vor Kurzem war ich auf dem Weingut, wir verkosteten die ersten Jahrgänge der neuen trockenen Weiss-

weine, den Lys de Lafaurie 2014 und den La Chapelle de Lafaurie-Peyraguey 2014 – wunderbar elegante, trockene und höchst erfrischende Weissweine, deren Flaschen die Kreation von René Lalique «Femme et Raisin» zeigen, die er 1928 für den Côte-d'Azur-Pullman-Express kreiert hat. Der Lys wird zurzeit abgefüllt und ist demnächst in der Schweiz erhältlich. Bekanntester Bordeaux von Silvio ist der Château Faugères aus St-Emilion – ein dunkler, kräftiger Bordeaux, dessen elegante Frucht so intensiv, dicht und verführerisch markiert, dass man beim Genuss für einen Moment die Zeit vergisst. www.chandrakurt.com



Château Faugères 2008,
Saint-Emilion
Grand Cru, Fr. 35.–
www.denzweine.ch