

Zu Gast in Beudon – im Einklang mit der Natur



WER IST JACQUES GRANGES?

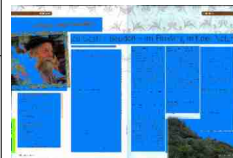
Alter: 65 Jahre

Familie: verheiratet mit Marion Granges,
3 Töchter, Séverine, Béatrice, Delphine,
und 4 Enkel, Gayané (7), David (4),
Michael (5 Mt.), Karim (3 Mt.).

Beruf: Ingénieur agronome (EPFZ), Landwirt
(Wein-, Obst-, Kräuter- und Gemüseanbau)

www.beudon.ch

*Jacques und Marion Granges-Faiss sind Pioniere der biologisch-dynamischen Landwirtschaftsmethode. Ihre Weine, aber auch ihr respektvoller Umgang mit der Natur wurden bereits mehrfach ausgezeichnet. Lassen wir Jacques Granges, den Wunschkandidaten von Roland Eberle im Hotel Balance Les Granges, (siehe Ausgabe Juni) erzählen.**



TEXT: LOTTY WOHLWEND, ESTHER KLEGER, BILDER: ZVG, PIXELIO.DE

Wer sind Sie?

Ein Walliser Bauernsohn aus Fully, der seit Kindheit die Natur in ihrer Vielfalt, die Landwirtschaft, die Reben, die Kühe und anderes mehr, liebt. Nach der Landwirtschaftsschule und dem Agrarstudium an der ETH Zürich sowie zwei Jahren Forschungsarbeit (Doktorarbeit) bezüglich biologischer Obstmadebekämpfung an der Forschungsanstalt Changins bekam ich 1971 die Möglichkeit, die Domaine de Beudon zu kaufen, allerdings in ziemlich vernachlässigtem Zustand. Ich gab die Forschungsarbeit auf und widmete mich ganz der Domaine. Meine Forschung habe ich in die Praxis verlegt, das heisst ich suchte nach einer noch ökologischeren Landwirtschaft und kam so zur biologisch-dynamischen Landwirtschaftsmethode.

Wie gelangt man nach Beudon?

Es führen nur zwei Geissenwege nach Beudon hinauf: einer östlich durch Steineichenwälder und Felsensteppen und unter gewaltigen Felswänden hindurch, der andere westlich durch ein Wäldchen, wo im Frühling Nachtigallen singen und das seltene Etrusker-Geissblatt blüht. Der Weg schlängelt sich durch Felsensteppen, durchquert eine Geröllhalde am Fuss einer steilen Felswand mit einer grossen Blumen- und Kräutervielfalt, erreicht die kühle Schlucht, in der sich die tosende «cascade de Beudon» (der Beudon-Wasserfall) ins Tal hinunterstürzt! Ein grosser Sprung über das schäumende Wasser – und schon windet sich der steile Pfad aus der Schlucht hinaus und der Wanderer steht unvermittelt vor einem eindrucksvollen Panorama: Beudon im Vordergrund, mit seinen mit Blumen und Kräutern bewachsenen, steilen, aber sonnigen Rebhängen, umgeben von Föhren, Steineichen, Mandelbäumen, Sträuchern und Felsensteppen.

Weit unten ist das Rhonetal zu sehen, oben zeichnen sich die Berner- und Walliser Alpen gegen den zumeist blauen Himmel ab.

Während 8 Jahren waren diese steilen Geissenspfade der einzige Zugang zu unserem Heim auf der sonnigen Felsenterrasse. Wegdauer hinauf: knapp 1 Stunde. Als ich Beudon kaufte, war noch eine alte Seilbahn in Betrieb, mit der wir in nur 8 Minuten vom Rhonetal hinauf nach Beudon fuhren.

Diese Seilbahn gibt es heute nicht mehr?

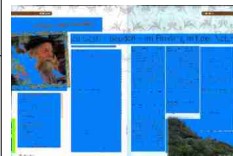
Nein. Im Juli 1978, während der Unterhaltsarbeiten an dieser Seilbahn, erlitt ich einen schweren Unfall. Die Ursache lag in einer schlecht funktionierenden Gegensprechanlage (Walky Talky). Ich brauchte Jahre, um mich einigermaßen davon zu erholen. Die «Schuld» wurde der alten Seilbahn zugeschrieben. Die folgenden acht Jahre konnten wir unser Tal nur zu Fuss und mit Camillo, unserem sardischen Esel, verlassen und erreichen. Man stelle sich das mit unseren damals drei kleinen Mädchen einmal vor!

Dann wurde eine neue Seilbahn erstellt?

Ja, und damit das Beschwerliche des Alltags etwas gemildert.

Wie muss man sich Beudon vorstellen?

Wie ein kleines Naturwunder oder wie das Paradies; so zumindest hören wir viele Spaziergänger überrascht ausrufen, wenn sie erstmals hier oben auftauchen. Neben den Reben wachsen Kräuterkulturen, Obstbäume, Mandelbäume, Wildbäume und Sträucher, sogar ein junger Olivenbaum hat den kalten Winter heil überstanden. Hier leben sehr viele Tiere: Wildbienen, Hummeln, Grillen, Heuschrecken und Schmetterlinge, Raubvögel, Smaragdeidechsen, Dachse, Füchse und viele andere mehr. Es kann vorkommen, dass Rebe und Gämsen genüsslich Rebenlaub und im Herbst die Trauben fressen.



Warum pflegen Sie den Weinbau? War das immer schon Ihr Wunsch?

Bereits meine Eltern liebten die Reben, kelterten den Hauswein und betrieben eine kleine, qualitativ sehr gute Rebschule. Schon als Kind war ich überall mit dabei und liebte diese Arbeit. So ging der Übergang zur nächsten Generation, d.h. an mich, ganz natürlich vonstatten.

Die spezielle Qualität unseres Gamay verdanke ich nicht nur diesem früh erlernten Wissen um die Reben und, damit verbunden, der genetischen Vielfalt unserer Selektion, sondern auch den verschiedenen Böden unserer Parzellen und deren Höhenunterschieden.

Übrigens zeigen neueste Untersuchungen, dass Reben seit rund 100 Jahren v.Chr. zum Wallis gehören.

Was macht einen Wein besonders geschmackvoll?

Wenn er natürlich kultiviert wird, er also ohne Kunstdünger, Herbizide und jegliche anderen chemisch-synthetischen Pestizide reifen kann. Für meine Rebberge bevorzuge ich seit 20 Jahren Demeter-Anbau.

Immer mehr stellte sich bei den

Proben heraus, dass unser Wein aus den biologisch-dynamisch kultivierten Trauben, die auch im Keller nur mit der Hefe aus den eigenen Rebbergen gären, weder gezuckert, filtriert noch geschönt werden, viel geschmackvoller, komplexer, tiefer ist, mit einem lang anhaltenden Aroma. Ein Wein, der wunderbar altert und sich mit den Jahren bezüglich Aroma noch zu verbessern vermag.

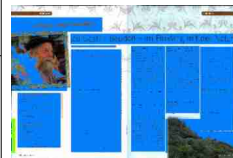
Reden Sie vom roten Wein?

Nicht nur, auch vom Weisswein. Jeder Wein bekommt durch sein Terroir seine ganz besondere Note, zeichnet sich durch unterschiedliche Merkmale aus. Nicht so wie die «Coca-Cola-Weine», die auf der ganzen Welt den gleichen Geschmack haben.

Wie degustiert man?

Zuerst mit den Augen – wie beim Essen. Man nimmt die Farbe und den Glanz wahr. Ich filtriere die Weine nicht, um sie geschmacklich in ihrer Ganzheit zu belassen. So kann es durchaus vorkommen, dass sich in der Flasche etwas Satz bildet, was beim





Bewegen im Glas eine kleine Trübung chemisch-synthetischer Mittel – und zur Folge haben kann, welche den Geschmack allerdings nicht beeinträchtigt und schnell wieder verschwindet. **Ihre persönliche Art, Erholung zu finden?**

Zweitens mit der Nase: Wie riecht der Wein? Blumig? Fruchtig? Angenehm? Den Wein im Glas etwas wegen, so wird sein Geruch leichter wahrgenommen. Es kann von Vorteil sein, die Flasche einige Zeit vor dem Trinken des Weines zu öffnen, damit er sein volles Aroma entfalten kann – besonders ältere Weine. Also nicht sofort urteilen, sondern besser später noch einmal prüfen. **Was verbinden Sie mit Kneipp?**

Drittens natürlich im Mund, besonders über den Gaumen: Ich spüre dabei die verschiedenen Aromen und lasse sie auf mich wirken. Ich selber mag vielfältige, lang anhaltende, komplexe, harmonische Aromen, die mir die verschiedensten Geschmacks-sensationen vermitteln und die sich je nach Vorliebe ideal mit den verschiedensten Speisen vereinen lassen. **Welche Höhenflüge erleben Sie neben dem Weinanbau?**

Klassische Musik, Wanderungen in der Natur, die Leidenschaft für die Ökologie und die Begeisterung für die biologisch-dynamische Landwirtschaft, die Landwirtschaft der Zukunft. **Wie meinen Sie das?**

Weil diese Form der Landwirtschaft gen muss, sei es zum Reinigen, für nicht nur praktische Lösungsvorschläge zur Gesundheit unserer Erde bietet, sondern, würde sie verbreitet praktiziert, auch billig, schön, gut und leicht realisierbar wäre. So träume ich von sourcement» (ein Kraftschöpfen), das einem Wallis, ja, einer Schweiz, die biodynamisch oder mindestens bio-kultiviert sind, das heisst ohne Einsatz

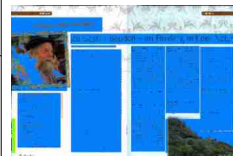
Die Liebe zur Natur, das Wasser, der Gang an die Cascade (zu den Nymphen, wie meine Frau sagt, sie ist da fast ein bisschen eifersüchtig!). In Beudon richteten wir ein Kleinkraftwerk ein, das erneuerbare Energie produziert und so die Domaine mit Strom versorgt; der Überschuss wird ins öffentliche Netz geleitet. Für diesen Schritt wurden wir dieses Jahr von BioSuisse als «Klimafarm des Jahres» ausgezeichnet.

Ein gefährlicher Weg?
Schritt für Schritt verbessern wir die bestehenden Leitungen der Wasserversorgung. Die Wasserfassung selbst befindet sich 110 m über unserer Siedlung und ist nur über einen schwindelerregenden Geissenspfad durch eine senkrechte Felswand zu erreichen.

Ja, zumal der Gang da hinauf bei unterschiedlicher Witterung erfolgen muss, sei es zum Reinigen, für Reparaturarbeiten oder um Steine wegzuräumen.

Dies ist schön und gefährlich zugleich, ist aber für mich auch ein «Resourcement» (ein Kraftschöpfen), das Hinauf zur Quelle.

Übrigens passiert es öfters, dass ich so ungewollt zu «Kneippkuren»



komme und nach langem Arbeiten im eiskalten Wasser daheim ein warmes Bad brauche, um mich nicht zu erkälten.

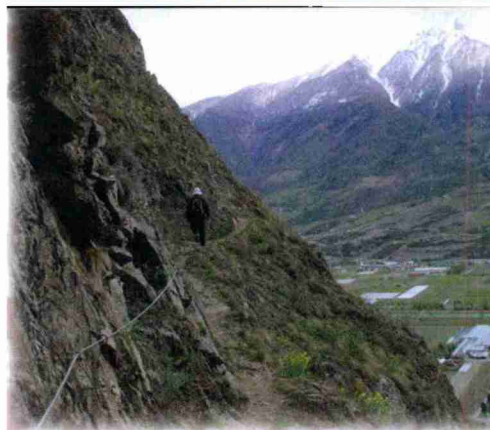
Welche Träume möchten Sie sich noch erfüllen?

Noch vieles lernen und vertiefen! Besonders die anthroposophischen Quellen der bio-dynamischen Landwirtschaft und damit verbunden die Liebe im Umgang mit den Menschen und der Erde bekannter zu machen. Ich möchte jungen Menschen die Lust vermitteln, ähnlich zu praktizieren.

Wen wünschen Sie sich für das nächste Porträt? Und weshalb?

Philipp und Ingrid Birri von «Berglandprodukte» in Ernen im Goms, Oberwallis.

Zusammen mit zwei weiteren Ehepaaren haben sie mitten im Berggebiet eine landwirtschaftliche Gemeinschaft gegründet. Unter schwierigen Bedingungen haben sie sehr viel Aufbauarbeit geleistet und ein neues Projekt wird soeben in Angriff genommen: ein Generationenhaus in ihrem kleinen Bergdorf. Die Pläne liegen schon bereit.



***Dieses Interview wurde von Marion Gränges aus dem Französischen übersetzt. Herzlichen Dank!**