

Féchy Wein und Gorgonzola Käse haben etwas gemeinsam: Die Kombination aus Handwerkskönnen und einwandfreien Rohstoffen macht sie unverwechselbar.

Der Pikante und der Fruchtige

Atemberaubend ist die Aussicht, die man von Féchy mit seinen alten Winzerhäusern auf den Genfersee, die Alpengipfel und natürlich die Rebberge mit den Chasselas-Trauben hat.

SEIT 800 JAHREN

Zisterziensermonche sollen im 13. Jahrhundert die ersten Rebstöcke in den Ort gebracht haben. Kalk und Ton im Boden, das milde Mikroklima sowie das Können der Winzer sorgen bis heute dafür, dass der Féchy-Wein mit seiner mineralischen Note so beliebt ist. Mit dem «Vigne du Monde», dem Rebgut der Welt, bietet der Ort noch eine andere Besonderheit. Seit 1996 werden auf einer kleinen Parzelle jedes Jahr neue Rebstöcke aus aller Welt angepflanzt. Inzwischen sind es 50 Traubensorten aus 13 Ländern. Aus ihnen werden alljährlich einige Flaschen mit dem «gout du monde» gezogen, dem Geschmack der Welt.

UNVERWECHSELBAR

Einen typisch regionalen Geschmack - und einen charakteristischen Geruch - zeichnet den italienischen Gorgonzola aus. Der Blauschimmelkäse wird nur in einigen Provinzen des Piemonts und der Lombardei von rund 40 Käseereien hergestellt. Knapp ein Drittel der vier Millionen gekästerten Laibe sind für den Export bestimmt.

VIELSEITIG IM EINSATZ

Gorgonzola lässt sich nicht nur pur mit Brot, Birnen oder Oliven geniessen. Gekrümelt und mit Walnüssen gemischt, verleiht er auch Salaten die besondere Würze. Er gibt Pasta- und Gemüsesaucen das gewisse Etwas und passt erst noch zu Ofengerichten wie Gratins und Pizzen. <

Wein des Monats
Féchy AOC 2008, 75 cl
75 cl ab Fr. 11.90
Fr. 10.20

Käse des Monats
Gorgonzola
Käse 200 g ab Fr. 2.48
Fr. 1.99
Käse 250 g ab Fr. 4.74
Fr. 3.90

Blauschimmel mit Kultur

Für den charakteristischen Blauschimmel werden dem Käsebruch unter strengsten hygienischen Bedingungen Kulturen des Bakteriums *Penicillium roqueforti* hinzugefügt und die Laibe während der Reifung mit Kupfer- oder Edeltahinadein durchbohrt damit Sauerstoff in den Teig gelangt.

Käsemeister und Produktionsleiter Giovanni Pavan hat mehr als 35 Jahre Erfahrung.