



Schon mit 15 wusste Laurent de Coulon, dass er das Unternehmen seiner Eltern übernehmen möchte.

Familiensache

Laurent de Coulon führt die über 160 Jahre alte Buess AG bereits in fünfter Generation – eine Tradition, die verpflichtet. Und doch kommt auch die Innovation nicht zu kurz.

TEXT JULIA GOHL FOTOS PETER MOSIMANN

«Wein ist meine Passion», sagt Laurent de Coulon (65). Das wusste er schon mit 15. «Für mich war damals schon klar, dass ich den Betrieb meiner Eltern übernehmen möchte.» Seit 1977 führt der Önologe das über 160 Jahre alte Weinbau- und Weinhandels-Unternehmen Buess in Sissach BL in nun fünfter Generation. Mit seinen Kindern im Alter zwischen 29 und 33 ist es nicht ganz so einfach. «Sie sind noch nicht sicher, was sie machen wollen», erzählt er. «Heute nimmt man sich für solche Entscheidungen länger Zeit.» Und die haben die



Der Önologe könnte mit der Öchslegradmessung (rechts) nicht zufriedener sein: Beim Maispracher Pinot Noir sind es dieses Jahr 104.

raus: «Es war eine der schönsten Lesen seit 40 Jahren: Das Wetter war hervorragend und die Qualität der Trauben umwerfend. Mir ist nicht eine einzige faule Beere begegnet.» Das spiegle sich auch in den Öchslegraden wider. «Beim Maispracher Pinot Noir haben wir 104 gemessen – besser geht es nicht mehr.»

Neben den Trauben aus Maisprach BL bezieht die Buess AG auch Beeren aus Buus BL und diversen Orten im Unterbaselbiet. Ausser Pinot Noir werden daraus auch Riesling-Sylvaner und der Schaumwein Bâlesecco. Regionalen Schaumwein aus gekelterten Trauben des jeweiligen Kantonsgebiets produziert Buess auch für andere Regionen – Züri-secco zum Beispiel.

Neue Traubensorten etabliert

Weinherstellung gehörte nicht von Anfang an zur Buess AG. Gegründet wurde sie 1855 noch als Weinhandlung. Das ist sie auch heute noch, aber seit 100 Jahren baut sie im Kanton Neuenburg auch selber Wein an. Auf einer Fläche von elf Hektar wachsen dort Sauvignon Blanc, Chasselas, Chardonnay, Merlot, Pinot Noir und Cabernet Franc.

«Vor 30 Jahren noch hat man im Raum Neuenburg nur Chasselas und Pinot Noir angebaut», erinnert sich Laurent de Coulon. «Wir haben schon 1997 mit Sauvignon Blanc angefangen. Da gab es diese Sorte in der Schweiz praktisch noch nirgends.» Auch Merlot kenne man vor allem aus dem Tessin. «In der Deutsch- und Westschweiz wird er kaum angepflanzt. Cabernet Franc auch

nicht.» Ein innovativer Geist, wie Buess ihn mit solchen neuen Traubensorten bewiesen habe, sei in der Weinbranche wichtig. Aber man könne nicht nur auf Innovation setzen. «Tradition ist bei uns Teil der Firmenphilosophie.»

So findet etwa die Ernte noch immer ausschliesslich von Hand statt. «Das ist besser für die Qualität», erklärt der Firmeninhaber. Deshalb werden die Trauben auch in eher kleinen Kisten transportiert, die rund 15 Kilogramm fassen. «So bleibt die Traube intakt.» Die Ernte wird noch am gleichen Tag weiterverarbeitet. Je nach Traubensorte ist der Prozess ein anderer. Den Pinot Noir jedenfalls werde er dieses Jahr dank der hervorragenden Ernte besonders lange stehen lassen, bevor er abgepresst und ins Fass gefüllt wird. «Das ergibt einen besonders kräftigen und komplexen Wein mit ganz verschiedenen Facetten», erklärt de Coulon strahlend. Da ist sie wieder, diese Passion für den Wein. ●

PINOT NOIR PRIMUS B, 2015

- **Preis:** Fr. 11.50/70 cl
 - **Herkunft:** Schweiz/Baselland
 - **Rebsorte:** Pinot Noir
 - **Genussreife:** 2017-2021
 - **Passt zu:** hellem Fleisch und weichem Käse
- Erhältlich:** in Coop-Läden der Region und unter www.mondovino.ch



drei auch. Denn ans Aufhören denkt ihr Vater nicht – trotz Pensionsalter. «Pensioniert bin ich nur auf dem Papier», winkt er ab. «Ich gehe jeden Tag gerne zur Arbeit.»

Am besten gefalle ihm die Vielfältigkeit und die Abwechslung seines Jobs. «Kein Jahr ist wie das andere», erzählt de Coulon. Das zeigt sich gerade jetzt deutlich: 2017 war für die Weinbauern der Region ein schlechtes Jahr. Ende April ruinierte massiver Frost die Ernte. Ein Jahr später kommt der Buess-Chef aus dem Schwärmen gar nicht mehr