

100 Jahre Buess-
Schaumweine: Laurent de
Coulon präsentiert eine
Flasche Schaumwein, den sein
Grossvater hergestellt hat,
direkt neben «seinem»
BâleSecco.

Schaumwein mit Tradition

Seit einem Jahrhundert stellt die Familie von Laurent de Coulon in Sissach perlende Spezialitäten her. Eine von ihnen ist der «BâleSecco».

TEXT PATRICK HÄFLIGER FOTO KENNETH NARS

Tradition wird bei der Buess Weinbau und Weinhandel AG grossgeschrieben – auch bei der Schaumweinherstellung. «Vor 100 Jahren gründete mein Grossvater Jakob Emil Buess gemeinsam mit der Familie Henkell aus Wiesbaden (D) die Champagner-Kellerei AG Sissach», erzählt Laurent de Coulon (66), der das Familienunternehmen Buess in fünfter Generation leitet.

Anfangs wurden Weine aus der Champagne importiert und in Sissach nach klassischer Methode veredelt. «Eine perfekte Win-win-Situation: Henkell konnte in der Schweiz Fuss fassen und mein Grossvater erhielt Einblick in die komplexe Methode der klassischen Champagnerherstellung», fährt de Coulon fort. Der Ausbruch des Zweiten Weltkriegs stoppte die grenzüberschreitende Zusammenarbeit jedoch abrupt.

Aus regionalem Pinot Noir

Das Wissen über die Schaumweinherstellung blieb dem Baselbieter Familienunternehmen aber bis heute erhalten. Es findet sich beispielsweise in den grünen Flaschen mit der «BâleSecco»-Etikette. «Als Basis für diesen regionalen Schaumwein nehmen wir Baselbieter Wein aus Pinot-Noir-Trauben mit der nötigen

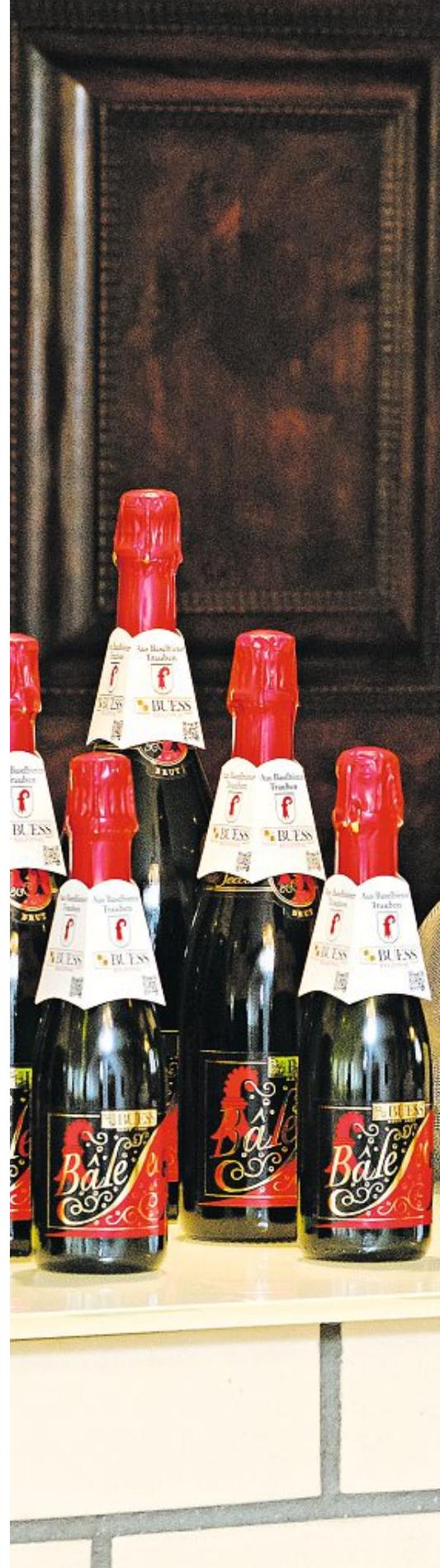
Säure», erklärt der ausgebildete Önologe. Mit «wir» meint er sich und seinen Kellermeister Roland Weissenberger (57), der gerade sein 30-Jahr-Firmenjubiläum feiert. Durch die Zugabe von Hefe und Zucker lassen die beiden bei der Lagerung im Tank die gewünschte Perlage und Süsse entstehen. «Das Entscheidende ist, dieser zweiten Gärung genügend Zeit zu lassen, je nach Grundwein kann das zwischen einem und zwei Jahren dauern», sagt Laurent de Coulon. ●

BÂLESECCO

Schaumwein aus der Region

Wer gerne an Weihnachten oder zum Jahreswechsel mit einem regionalen Schaumwein anstossen möchte, erhält «BâleSecco» in Coop-Läden in und um Basel. Der BâleSecco ähnelt dem italienischen Prosecco, ist frisch, fruchtig und leicht. Er passt ausgezeichnet als Apéro, zu Vorspeisen, Gerichten mit Süsswasserfisch, leichten Speisen oder zu Fondue. Die ideale Trinktemperatur liegt bei sechs bis acht Grad.

 www.buessvins.ch



Impressum: Coop, Region Nordwestschweiz-Zentralschweiz-Zürich, Postfach, 5600 Lenzburg; Tel. 062 885 91 91; Redaktionsleitung: Markus Eugster



SISSACH

Heidi und ihre Freunde

Andrew Bond hat mit «Heidi, wo bisch du dihei?» ein bezauberndes Familienmusical geschaffen, welches für einmal auch die Geschichte vom Alpöhi, dem Geisspeter, der blinden Grossmutter und Klara beleuchtet. Mit originellem Bühnenbild, tollen Kostümen und begeisterten Darstellerinnen und Darstellern zeigt das Märli Musical Theater erneut eine mitreissende Produktion. Vor allem darf man sich auf die lustigen, immer wieder frechen Geissen freuen, die viel Schwung und Humor ins Musical bringen. Das Märli Musical Theater tourt noch bis im März durch die Schweiz. Alle Informationen zu Vorstellungsorten und Tickets gibt es im Internet.



www.coop.ch/maerlimusical

VERLOSUNG

Tickets zu gewinnen

Coop als Sponsor verlost 8 x 4 Tickets für das Märlimusical «Heidi, wo bisch du dihei?» am Sonntag, 12. Januar, um 14 Uhr in der Schule Dorf in Sissach.

So können Sie gewinnen:

Tel.: 0901 88 85 53 (Fr. 1.–/Anruf vom Festnetz). Sprechen Sie Ihren Namen und Ihre Adresse auf das Band.

Gratisteilnahme:

unter unten stehendem Link.

Teilnahmeschluss:

Montag, 16. Dezember 2019, 16 Uhr.

Teilnahmebedingungen:

siehe Impressum Seite 5.



www.coopzeitung.ch/winbs