



Comte de Thun



Das romantische Château de Frousseilles, in Gaillac im Südwesten Frankreichs, eine „Art Wein-Niemandsland zwischen dem Großraum Bordeaux und dem Languedoc“ (Stuart Pigott)

Ferdinand Graf von Thun mit Ali Güngör in dessen neuem Münchner Restaurant „Pageou“, das schon viele Münchner Freunde gefunden hat



Die Philosophie des Grafen: »Einfach was Guad's!«

EIN BAYER. LOGISCH. UND ZWAR EINER MIT VISIONEN. DAS IST FERDINAND GRAF VON THUN. QUALITÄTSFANATIKER, GENUSSMENSCH UND WEINGUTBESITZER IN FRANKREICH. SEIN CREDO: „ICH WILL EINFACH NUR DEN BESTEN WEIN DER GEGEND MACHEN“. NUN HAT DAS ANBAUGEBIET GAILLAC IN DER WEINWELT NICHT GERADE EINEN RUF WIE DONNERHALL. ABER FÜR DEN GRAFEN WAR DAS DIE RICHTIGE HERAUSFORDERUNG.

INTERVIEW: PETER GABLER FOTOS: HEINZ PUTSCHIES

Wer sich mit Ferdinand Graf von Thun zu was auch immer verabredet, ist gut beraten, ihn die Location aussuchen zu lassen! Denn beim Genießen hat der Graf langjährige Erfahrung. Und so ist es nicht weiter verwunderlich, dass er das neue Münchner Lokal von Ali Güngörmüs, das „Pageou“ (ehemals „Ederer“), als Treffpunkt vorschlägt. Ein Volltreffer, wie sich beim Menü herausstellt.

FT: *Graf von Thun ist Ihnen das Genießen schon in die Wiege gelegt worden?*

Ferdinand Graf von Thun: Ich bin schon als Kind mit gutem Essen aufgewachsen. Ich hatte ein strenges Kindermädchen, das sehr auf das Mittagessen und Essenszeiten geachtet hat und hinterher auf die Bettruhe. Das war in der Volksschulzeit natürlich eine Qual für mich.

FT: *Gibt es ein Gericht aus Ihrer Kindheit, an das Sie sich besonders gerne erinnern?*

FvT: Ich weiß gar nicht mehr, wer es

bei uns zuhause gekocht hat, aber in jedem Fall ist es Böfflamott, das glaube ich nur in Bayern so heisst, sonst Bœuf à la mode. Heute wird es ja kaum noch angeboten, aber mit einer schönen dicken Soße und Knödel dazu, das ist doch wahrer Genuss.

FT: *Und heute, wohin tendiert die feine Zunge heute?*

FvT: Ich bin ein Freund der österreichisch-böhmischen Küche. Aber das Hauptkriterium ist: Einfach was Guad's.

FT: *Nun sind Sie ja aber nicht nur mit den bodenständigen Genüssen vertraut, sondern auch in der Sterne-Gastronomie zuhause...*

FvT: Schon früh in diese Regionen der Kochkunst zu gelangen da hatte ich einfach Glück. Als ich noch als Anwalt gearbeitet habe, hatte ich einen Pakistani aus dem Textilhandel als Mandanten, der immer mit mir zum Essen gehen wollte. Damals, das ist ungefähr 35 Jahre her, war bereits der Königshof ein Begriff wenn es um Küche, Ambiente und Service ging. Und deshalb hieß

es dann freitags um 12 Uhr, Tisch 12 im Königshof. Von 52 Möglichkeiten im Jahr, gab es sicher 40, an denen wir die Wein- und Speisekarte rauf und runter kennengelernt haben. Das waren natürlich Highlights und über die Familie Geisel bin ich auch an den Wein gekommen – und zwar an richtig große Namen. Das ging soweit, dass Helga Geisel die letzten Flaschen 64er Latour verräumt hat, weil wir die sonst auch noch ausgetrunken hätten.

FT: *Und dann zog der Herr Graf weiter durch Münchens Gourmettempel!*

FvT: Das war dann irgendwann die logische Folge. In den 80ern habe ich Fritz Eichbauer (Tantris) kennengelernt, den hab' ich natürlich erstmal in den Königshof eingeladen, zum 45er Lafite. Und so hat sich der Freundeskreis in diese Richtung erfreulicherweise erweitert. Dann kam ein längeres Intermezzo bei Eckart Witzigmann und dann bin ich irgendwann ständig bei Hans Haas im Tantris eingelaufen. Jetzt muss ich natürlich auch andere Restaurants besuchen, die unsere Weine haben, da kann ich mich nicht nur auf die beiden konzentrieren.

FT: *Und was war ausschlaggebend dafür, dass Sie sich entschlossen haben auch Wein zu machen?*

FvT: In den 80er Jahren waren wir ein kleiner Freundeskreis, der viel herum gereist ist, gute Lokale besucht hat und alle möglichen Weine aus der ganzen Welt probiert hat. Und dann ist mir 1995 dieses Weingut von einem Makler angeboten worden. Aber erst 1998 war

FvT: ...aber im 19. Jahrhundert war Gaillac-Wein bekannter als Bordeaux-Wein! Napoleon hat zum Beispiel Gaillac-Wein getrunken.

FT: *Also eine echte Herausforderung für einen Qualitätsfanatiker?*

FvT: Ich will einfach nur den besten Wein der Gegend machen und dazu brauchst Du die richtigen Leute. Der

FT: *Mittlerweile bringt auch Ihr Merlot „La Maze“ Weinkenner bei Blindverkostungen zum Staunen, selbst im direkten Vergleich mit großen internationalen Merlots.*

FvT: Selbst Robert Parker konnte bei einer Blindverkostung nicht glauben, dass der Wein von dieser Gegend ist.

FT: *Wer guten Wein macht hat*



Der Graf und sein italienischer Önologe Dr. Riccardo Cotarella bei kritischer Verkostung



Ferdinand Graf von Thun im Gespräch mit Fine Tobacco-Redakteur Peter Gabler



ich davon so angetan, nachdem ich mir die Gegend angeschaut hatte. Die Landschaft hat mir sehr gefallen. Ich kann nur jedem empfehlen, kommt in diese Gegend. Toulouse ist eine lebendige Stadt, immer eine Reise wert. Dazu das mittelalterliche Städtchen Albi (Weltkulturerbe) und außerdem ist Gaillac das älteste Weinanbaugebiet Frankreichs.

FT: *Von dem Stuart Pigott sagt, es ist „eine Art Wein-Niemandsland zwischen dem Großraum Bordeaux und Languedoc“...*

Voreigentümer hat damals aus den 15 ha 120 000 Flaschen gemacht. Wir machen ca. 40 000 Flaschen. Durch den Freund eines Münchner Gastronomen sind wir dann ziemlich schnell auf den bekannten Önologen Riccardo Cotarella gestoßen. Mittlerweile haben wir uns vom Cabernet Sauvignon verabschiedet und pflanzen nur noch Merlot und Syrah. Seit 2010 machen wir auch Pinot Noir, denn den hat es in dieser Gegend immer gegeben. Im Moment sind wir aber die Einzigen. 2011 hatten wir davon 900 Flaschen. Die haben wir handverlesen 24stückweise verkauft.

logischerweise viele Freunde. Muss man sich da manchmal ein bisschen zurückhalten?

FvT: Ich bin schon großzügig. Bei Schnorrern bin ich jetzt etwas zurückhaltender. Echten Freunden bringe ich gerne Wein mit. Denn gerade beim Wein gilt: Nur teilen macht Sinn und verstärkt den Genuss!

FT: *Herzlichen Dank für diesen genussvollen Lunchtermin und das schöne Gespräch, Graf von Thun.*