

## Blick ins Ausland «Die Liebeskümmerer» spenden Trost – und empfehlen Rückzugsorte: Etwa das Wellnessresort Schüle's im Allgäu, das ein Liebeskummer-Package anbietet.

FRANZISKA EGLI

Möglichst weg von Zuhause – inmitten der Natur der Allgäuer Alpen liegt das Hotel, das nicht nur mit einer imposanten Wellness-Landschaft von 2600 Quadratmetern aufwartet, sondern neuerdings auch von Liebeskummer geplagten Gästen einen Rückzugsort bietet: Hier, im Wellnessresort Schüle's im Allgäu sind sie gut aufgehoben. Sie können sich zurückziehen, eines der grosszügigen Einzelzimmer belegen, Gespräche mit einem Therapeuten führen oder – wer nicht sprechen mag – Treatments buchen, Yogastunden besuchen oder einfach den «Raum der Stille» geniessen. Denn das 4-Sterne-Superior-Hotel im deutschen Oberstdorf, das bei den European Health & Spa Awards 2014 als Deutschlands «Best Medical Spa» ausgezeichnet wurde und von den Gästen den «Leading Spa Award 2014» erhielt, ist ein Partnerhotel der «Liebeskümmerer».

### Das Angebot muss unkompliziert und kurzfristig buchbar sein

«Die Liebeskümmerer», das ist eine Agentur mit Sitz in Berlin, die Elena-Katharina Sohn 2011 gegründet hat, nachdem sie selber von Herzschmerz betroffen war. «Ich habe mich damals gefragt, warum es keine professionelle Anlaufstelle gibt, die einem in dieser Situation spontan und unkompliziert aus der Misere hilft», erklärt die deutsche Journalistin und Politologin. Sieben Therapeuten beschäftigt sie heute, die hauptsächlich mit Beratung am Telefon oder per E-Mail zur Stelle sind. «Dabei sagen nicht wenige Betroffene: Ich muss weg, sofort! Wo soll ich hin? Liebeskummer wirft Menschen aus der Bahn. Vielfach kommen sie im Alltag nicht mehr klar. Sie brauchen kurzfristig räumlichen Abstand – mögli-



Ob Yoga, Spa oder ein Gespräch mit einem Therapeuten: Das Wellnessresort Schüle's im Allgäu bietet seinen von Liebeskummer geplagten Gästen verschiedene Möglichkeiten, mit dem Kummer umzugehen.

Hongqi Zhang/123RF

# Weg vom Herzschmerz



«Unsere Kunden sind eher sprunghaft: Liebeskummer kann schnell vorüber sein.»

Elena-Katharina Sohn  
«Die Liebeskümmerer»

cherweise mit professioneller Unterstützung.» So entstand die Idee, den Herzschmerzgeplagten Rückzugsorte bieten zu können. «Wobei unsere Kundschaft eher sprunghaft ist: Nicht nur kann Liebeskummer jeden jederzeit treffen. Ebenso schnell kann der Kummer auch schon wieder überwunden sein», erklärt Sohn. Entsprechend spontan buchbar und unkompliziert in der Planung muss das Angebot sein.

Im «Schüle's» im Allgäu ist man dafür bestens gerüstet. «Ob Wellness-Ferien oder Kur, unsere Gäste setzen auf Ruhe und Erholung. Mit dieser Ausrichtung passt das Konzept der «Liebeskümmerer» gut zu uns, da auch unser hauseigenes Ärzte- und Coachingteam für individuelle Beratungen zur Verfügung steht», sagt Karl-Arnold Schüle, der den Betrieb in dritter Generation leitet. «Ich bin ganz bei mir», heisst das Liebeskummer-Package, das ab 310 Euro erhältlich ist. Es beinhaltet drei Übernachtungen in-



Keine Musik, keine Ablenkung: Die Entspannungslounge Zeitlos ist nur eine von mehreren Rückzugsoasen im Hotel.

ZVG

klusive Frühstück, unbeschränkter Zugang zum Spa und – das Paket wird vorab von Frauen gebucht – dem Ladies' Spa, Sportangebote wie Yoga und Fitness sowie ein Gespräch mit einem Coach oder eine Wellnessanwendung. Zugleich bietet das Hotel Rückzugsoasen, wie das Kaminzimmer oder die Ruhelounge.

Für solche «Liebeskümmerer»-Reisen ist Sohn laufend auf der Suche nach neuen Zufluchtsmöglichkeiten. Ende Januar etwa geht's eine Woche lang mit Berg- und Schneeschuhen durchs Kleinwalsertal – stets begleitet von einem Tourenguide, aber auch von einem Liebes- und Lebenscoach.

Eine Weisswein-Sorte der neuen Generation und aus unserer Hemisphäre hat sich still und heimlich einen Platz im Schweizer Wein-Olymp erkämpft: der Sauvignon Blanc. Noch vor zwanzig Jahren hatte der Sauvignon Blanc wenige Hektar Rebfläche in der Schweiz. Vor Jahren gab es viele Kritiker gegen diese Rebsorte, die ihren Ursprung im Loiretal hat. Im Allgemeinen wurde ihre Aromatik kritisiert, weil sie bei zu hohen Öchslegraden – ähnlich dem Pinot Gris – zu viel Süsse entwickelt. In warmen Anbaugebieten entfaltet die Weissweintraube einen unangenehmen Geruch nach überreifen Südfrüchten. Bei unreifen Trauben bildet sich ein Aroma, welches nach Katzenurin riecht.

Dabei können Sauvignon Blancs tolle Weine ergeben, wenn eine entsprechende Weinbergsarbeit und Kelterung erfolgt. Die Winzer in der Bündner Herrschaft und in der Nordschweiz setzen verstärkt auf diese Weissweinsorte, um auch international mithalten zu können. Die Konkurrenz der Weine aus dem Ausland hat hiesigen Traubensorten wie Müller-Thurgau, Sylvaner, Sauvagnin und anderen beliebten Sorten in der Schweiz den Rang abgelauten. In vielen Jahrzehnten hat es immer wieder Trends bei den Weinen gegeben. Allerdings sind aufgrund verschiedener Geschmacksveränderungen und klimatischen Veränderungen verschiedene Rebsorten in Vergessenheit geraten,

## Kolumne



Christoph Kokemör  
ist Chefsommelier im Grand Hotel Les Trois Rois in Basel

## Ein Hoch auf den Sauvignon Blanc

andere feierten Renaissance. Der Sauvignon Blanc konnte eigentlich seit 1970 mit bekannten Weinnamen wie Pouilly-Fumé und Sancerre einen internationalen Achtungserfolg verbuchen. In dieser Epoche hatte das Wissen über Rebsorten noch keine Bedeutung, der Weinname und die Herkunft waren damals von Relevanz.

Im Laufe der letzten Jahrzehnte hat sich der Sauvignon Blanc nun aber zu einem der weltweit bekanntesten Weine entwickelt. Mit der Entwicklung des Schweizer Weinbaus und der Zunahme der Qualitätsansprüche in Europa bildeten sich neue Winzergenerationen, die mehr als nur auf Tradition setzen wollten. In den vergangenen zwanzig Jahren hat sich mithilfe von Weinbau-Versuchsanlagen und unermüdlichen Winzer-Pionieren eine neue Vielfalt entwickelt, die dem hiesigen Weinbau gutgetan hat.

So konnte in den Zeiten der überzogenen Dolce-Vita-Weine und der darauffolgenden Weinschwemme in vielen Weinbauländern auch die Schweiz mehr Selbstbewusstsein erlangen und sich ein neues Image verschaffen. Von diesen Geschehnissen hat etwa auch die Nordschweiz mit ihren kühleren Weinbaugebieten profitiert, und in der Westschweiz wird die Hauptsorte Chasselas seinen Stammplatz trotz Sauvignon Blanc, Scheurebe oder Arneis behalten können.

Die klimatischen Veränderungen, aber auch die Ansprüche der Kunden verändern den Weinmarkt laufend. Mich freut es, dass der Sauvignon Blanc bei vielen Winzern immer beliebter wird. Die grossartigen Weine aus der Loire sind uns bereits bekannt. Zeitgleich werden die Gewächse aus der Bündner Herrschaft auf dem Schweizer Weinmarkt immer rarer – kein Wunder, machen sie auch nur einen Bruchteil der gesamten Produktionsmenge aus. Die fantastischen Bedingungen in Fläsch und Jenins lassen puristische Weine entstehen.

In den letzten Jahren kamen immer mehr Winzer in der Nordschweiz mit der Bodenbeschaffenheit und den Tücken der Sauvignon-Blanc-Traube zurecht. Somit haben sich Winzer wie Urs Jauslin, Château Soauillon, Thomas Jost und viele andere eine neue Kundschaft erarbeitet. Die harte Arbeit im Weinberg, die vielen Gespräche mit den Kunden, aber auch die Durchsetzungskraft der Rebsorte zeigen hierzulande langsam ihre Wirkung. Ich freue mich auf viele Gerichte, die ich mit diesen Gewächsen kombinieren kann. Ich freue mich über knackige Schweizer Sauvignon Blancs, die sich wundervoll etwa mit Krustentieren kombinieren lassen, oder einfach nur so, im Rahmen eines geselligen Abends, getrunken werden können.

Vive la Suisse.

## Wein

### Schweizer Pinot Noirs erstmals von «Parker» benotet

67 Schweizer Pinot-Noir-Weine wurden erstmals von der weltweit wichtigsten Weininstitution, «Robert Parker's Wine Advocate», bewertet. Stephan Reinhardt, der für die Schweiz zuständig ist, vergab 18 Pinot Noirs 90 Punkte und mehr, darunter 12 Weinen aus der Deutschschweiz. Grosser Gewinner ist die Domaine de la Rochette mit 95 Punkten für «Les Rissieux 2011», 94 für «Les Margiles 2011» und 92+ für «Les Chanez 2010».

Siehe auch «cahier français», Seite 8  
[www.swisswine.ch](http://www.swisswine.ch)

### Schwyzer Weinausbildung offiziell anerkannt



Rolando Cocco

Die Diplom-Sommeliers, die den Lehrgang bei der Weinausbildung in Nuolen SZ erfolgreich abgeschlossen haben, sind neu zur eidgenössischen Berufsprüfung zugelassen. Der Schweizer Sommelier-Verband ASSP anerkennt offiziell den Diplom-Sommelier-Lehrgang. Der nächste **Sommelier-Kurs** startet am 16. März 2015. Die erste eidgenössische Abschlussprüfung wird erstmals im Februar 2016 in drei Landessprachen durchgeführt.

[www.weinausbildung.ch](http://www.weinausbildung.ch)

## Genuss

### Sechs Chefköche an der «Surselva-Genuss Pur»

Bis 25. Januar steigt in der Surselva die «4. Surselva-Genuss Pur». Sechs Surselver Chefköche widmen sich speziellen Themen und servieren ihren Gästen Köstlichkeiten aus ihren Küchen. Mit von der Partie sind Rudolf Möller («La Val», Brigels), Guido Sgier («Postigliun», Andiast), Andreas Baselgia («Central», Obersaxen), Tino Zimmermann («Stiva Veglia», Schnaus) Manuel Reichenbach («Casa Tödi», Trun) sowie Corsin Cavegn («Posta», Rueras).

[www.surselva.info](http://www.surselva.info)

### Fünf Spitzenköche bestreiten einen Trüffel-Abend



ZVG

Diesen Sonntag, 18. Januar, treffen sich fünf Spitzenköche für den Anlass «80 Punkte & 3 Sterne» im **Restaurant Schloss Bottmingen**: Dario Ranza («Villa Principe Leopoldo», Lugano), Antonio Colaianni («Mesa», Zürich), David Martinez Salvany («Clouds», Zürich) und Andy Zaugg («Zum alten Stephan», Solothurn) sind Gast bei Gilles Brunin vom «Schloss Bottmingen». Jeder der Küchenchefs bereitet je einen Trüffelgang begleitet von Weinen aus dem Piemont zu. fee

[www.weiherschloss.ch](http://www.weiherschloss.ch)