



«Wein ist wie Stoff, er muss fließen.» Helene Clément im «Schmalen Wurf». Foto Dirk Wetzel

Auf ein Glas Wein mit Helene Clément, Modedesignerin

ROLAND HARISBERGER

Irgendetwas Altmodisches müsste es sein, ohne Château allerdings, dafür mit einer schnörkeligen Schrift. Und vor allem: Es muss draufstehen, was drin ist. So in etwa würde eine von Helene Clément (53) entworfene Weinetikette aussehen. «Modernes Design macht mich skeptisch», sagt sie. «Die Verpackung muss zum Produkt passen.» Wein ist kein iPhone, er steht für Emotionen und Kultur, modrige Kellereien, knorrige Weinstöcke – für gute alte Zeiten eben. In jenen hat Helene Clément noch allerlei schlimmes Zeug getrunken. Billigstweine vom Discounter. «Im Sommer sassen wir bei grosser Hitze auf der Terrasse, die Füsse im kalten Wasser und haben lauwarmen Frizzantino heruntergespült.» Das Beste seien noch die

Meine drei Besten

BASA RUEDA: «Der spanische Weisswein schmeckt einfach zu allem.»
Fr. 15.50, bei Paul Ullrich AG, Basel.

LE PICI, CHIANTI CLASSICO: «Ein einfacher, mit viel Herzblut gemachter Biowein.»
Fr. 19.50, www.kueferweg.ch

ESTIO BARRICA: «Der kräftige Rote der Rebsorte Monastrell passt prima zu herzhaftem Essen.»
Fr. 12.80, www.kueferweg.ch

weinprobe



SERIE. Bei einem Glas Wein plaudern Prominente 14-täglich über Weinkultur und ihre Lieblingstropfen.

kalten Füsse gewesen. Heute liebt die Basler Modedesignerin, die ihre Jacken und Mäntel mit Erfolg weltweit vertreibt, den Wein viel zu sehr, um sich mit schlechter Ware abzugeben. «Wein ist wie Stoff, er muss fließen», sagt sie. «Leider vertrage ich nicht so viel, wie ich trinken möchte.» Für das tägliche Glas reicht aber allemal.

GLÜCKLICHMACHER. Helene Clément liebt es auch, mit ihrem Mann René, der die Administration für das Kleinunternehmen erledigt, grössere Gesellschaften zu bekochen. Etwa ein Choux de bœuf, also Rindsbacken, mit Kartoffelstock und einer feinen Sauce von ausgekochten Kalbsknochen. Dies für 20 Personen. Dabei steht meist René am Herd und sie ist für den Wein zuständig. In der Regel kommen biologische Gewächse aus Frankreich, Italien oder Spanien in die Gläser. «Ich will wissen, wie produziert wird und bezahle dafür einen anständigen Preis.» Das hält sie auch beim Gemüse so und beim Fleisch sowieso. Das Wissen eignet sie sich mit grossem Vergnügen mit der Lektüre von Geschichten über

Biobetriebe an. «Die sind oft sehr familiär – Vater, Mutter, Kind und Kegel.» Da gehe ihr das Herz auf. Wo das Leben perlt, da kann ja wohl nichts Schlechtes entstehen. «Guter Wein macht mich glücklich», sagt sie. Das ist auch im Tessin der Fall, wo die Designerin jeweils bei der Produktion ihrer neuen Kollektion während zwei Wochen im Jahr die vorzüglichsten Merlots geniesst. «Vor allem solche, die man in der Deutschschweiz nicht kennt.» Ansonsten sind Schweizer Gewächse nicht so ihre Sache. Und auch die Empfehlung nicht, dass man Rotweine bei Zimmertemperatur trinken solle. «Was heisst das? 20 Grad, 25 Grad? Auf jeden Fall ist das zu warm, ich mag Roten lieber, wenn er etwas gekühlt ist.» Das hätte allerdings auch jenem betagten Bordeaux kaum auf die Sprünge geholfen, den sie einst ihrer Tante abgestaubt hat. «Sie war sehr reich und sehr geizig.» Ihr verstorbener Mann hinterliess ihr einen gut bestückten Weinkeller. «Marke und Jahrgang weiss ich nicht mehr, aber wirklich gut war der nicht.» Inspirierend aber vielleicht schon. Manche Ideen kommen Helene Clément nämlich bei einem Glas Wein. «Während der Arbeit ist Alkohol eher hinderlich. Doch bei kreativen Prozessen lassen sich mit Wein die Grenzen etwas verschieben.» René sei dann jeweils beflügelt und ausgesprochen mutig. Ob die vom Rebensaft angestossenen Ideen auch tatsächlich etwas taugen, weise sich allerdings erst am Morgen danach. roland.harisberger@baz.ch