

# Der Eispalast des Jungfraujochs – ein eisiger Weinkeller

Im Eispalast des Jungfraujochs lagern auf 3454 m ü. M. um die 1000 Flaschen Weisswein. Was es damit auf sich hat.

Patrick Gasser und Orfa Schweizer

Der Eispalast des Jungfraujochs liegt auf 3454 Metern über dem Meeresspiegel. Dieser Palast ist natürlich eine beliebte Attraktion, insbesondere bei Touristinnen und Touristen, die sich auf einem Rundgang die Skulpturen und Gänge aus Eis ansehen möchten. Doch mit dem Eispalast hat es noch etwas anderes auf sich. Und das dürfte überraschen: Es handelt sich hierbei nämlich um den höchsten Weinkeller der Alpen.

Im Weinkeller des Eispalastes lagern nämlich um die 1000 Flaschen des «3454 Reine des Glaces» Humagne Blanche Barrique der Kellerei Gregor Kuonen. Mittlerweile schon in der dritten Edition. Die Idee, die zu dieser Zusammenarbeit geführt habe, sei spontan entstanden, sagt Urs Kessler, Direktor der Jungfrauabahn. Er habe in der Kellerei Gregor Kuonen Wein eingekauft, der Humagne Blanche Barrique sei dort sein Lieblingswein. Er habe auch David Volken, Weinbotschafter der Kellerei, schon länger gekannt. Irgendwann sei dann zusammen die Idee entstanden, etwas Aussergewöhnliches zu machen, sagt Kessler. «Wir sagten uns: Warum machen wir eigentlich nicht einen Weisswein?» Zu Beginn gab es noch eine gewisse Skepsis, heute seien alle Beteiligten begeistert. Und: «Wenn man begeistert ist, kommt das Produkt gut», so Kessler.

Larissa Kuonen ist Önologin in der Kellerei Gregor Kuonen und Verantwortliche für den Wein im Eis des Jungfraujochs. Sie sei sehr stolz, sagen zu dürfen, dass ihr Wein an so einem wunderschönen Ort gelagert sei, sagt sie.

Natürlich macht die Lagerung der Barrique-Fässer inmit-

ten des glatten Eises allein schon optisch einen aussergewöhnlichen Eindruck. Doch der besondere Lagerungsort wirkt sich auch direkt auf das Produkt aus. Der Wein lagere im Eispalast das ganze Jahr über bei derselben Temperatur. Es herrschen immer zwischen minus zwei und null Grad und eine Luftfeuchtigkeit von 90 Prozent. «Das bedeutet, dass wir im Fass einen sehr geringen Verlust haben. Wir müssen selten nachfüllen», so Larissa Kuonen. Der Wein, der auf dem Jungfraujoch gelagert werde, sei deutlich frischer und säurebetonter als derselbe Wein in der Talebene. «Er ist noch reicher und eleganter», sagt Kuonen. Der Wein verhalte sich im Kontakt mit dem Fass anders als im Tal.

An den Fässern liegt dies indes nicht. Es werden in der Kellerei genau dieselben Fässer zum Lagern verwendet wie auf dem Jungfraujoch. Einzig liegen die Fässer im Eis auf einem Holzgestell mit Silikonknochen. «Wir müssen die Fässer entfernen können, ohne dass sie am Eis haften, ohne dass sie das Eis verletzen», sagt Larissa Kuonen. Dafür Sorge das Gestell. Es gelte, Sorge zum Eis zu tragen. Darum achte man auch genau darauf, beim Befüllen der Fässer keinen Wein zu verschütten. «Das Eis wächst hier nicht einfach so nach», so Kuonen.

Die Wahl des Weins, der im Eis gelagert wird, ergab sich daraus, dass er Urs Kesslers Lieblingswein der Kellerei sei. Daneben sei der Humagne Blanche eine sehr alte Sorte. Früher habe man den Wein Frauen nach der Geburt zu trinken gegeben, da man dem Wein einen hohen Eisengehalt nachsagte, so Larissa Kuonen. Heute sei das natürlich nicht mehr so. Aber der Wein habe im Wallis auf jeden Fall eine lange Tradition.



Larissa Kuonen, Önologin der Kellerei Gregor Kuonen, im Eispalast des Jungfraujochs neben ihren Weinfässern.

Bild: pomona.media/Daniel Berchtold