

• COLLECTION •

Burgund-Franche-Comté

PRESSEDossier

Gut essen



BOURGOGNE
FRANCHE
COMTÉ

TOURISME

INHALT

03 GUT ESSEN IN BURGUND-FRANCHE-COMTÉ

04 ALLE WEGE FÜHREN NACH BURGUND-FRANCHE-COMTÉ

06 KOMITEE "GASTRONOMIE ET PROMOTION DES PRODUITS RÉGIONAUX BOURGOGNE- FRANCHE-COMTÉ " (GPPR)

09 DIE WEINE

Wunderbare Weinbaugebiete von Burgund bis zum Jura!

10 Burgund und seine Weinbaugebiete

20 Das Weinbaugebiet und die AOC-Lagen des Jura

27 ALKOHOLISCHES

Alkoholisches in allen Farben!

35 FLEISCH, WURSTWAREN UND GEPÖKELTES Kälber, Kühe, Schweine und Federvieh!

47 KÄSE

Traumhafte Auswahl

65 ANDERE ERZEUGNISSE

Freieigige Natur

77 GASTRO-TOURISMUS

Beim Reisen auf den Geschmack kommen

89 ZUGANG

90 KARTE

Designed by
Burgund



www.burgund-tourismus.com



www.montagnes-du-jura.fr



www.massif-des-vosges.com

EINFÜHRUNG

Gut essen in Burgund-Franche-Comté

Reisen heißt auch Einkehren. Einen besseren Ort für Begegnungen gibt es nicht. Begegnungen mit Menschen, Speisen und Geschmacksnoten, die das Land ihrer Herkunft gut repräsentieren. Die Böden unserer Landschaften bringen die Erzeugnisse hervor, die den Charakter unserer Küche und unserer Weingüter prägen. Das Wasser der Flüsse, das Holz der Wälder, die Rauheit des Klimas, die sanfte Neigung eines Hügels, die Üppigkeit einer Wiese: Die Natur in ihrer ganzen Vielfalt, mit ihren Vorzügen und Zwängen steht Pate für die Spezialitäten der Region Burgund-Franche-Comté. Sie tut dies aber nicht allein! Als wertvolle Schöpfer dieser Köstlichkeiten treten Frauen und Männer aus der Region in Erscheinung: Produzenten, Köche, Winzer, Brenner, Konditoren, Chocolatiers, Imker, Landwirte und Käser. Sie pflegen das Wissen ihrer Vorfahren und brennen zugleich darauf, Neues zu schaffen. Ein Platz an einer Tafel ist eine Einladung zum Reisen und Schlemmen. Interessante Entdeckungen und Begegnungen erfrischen Sinne, Herz und Geist.

Guten Appetit in Burgund-Franche-Comté!

Herausgeber: L. Niepceon

Koordination und Bereitstellung: Bourgogne-Franche-Comté Tourisme

Redaktion: Anne Chauveau - GPPR

Konzeption: Atelier Midi à 14h (Besançon, 25) / Bourgogne-Franche-Comté Tourisme

Fotografen: Bourgogne-Franche-Comté Tourisme : A. Doire, M. Joly, A. Grenard, S. Baverel, G. Perret, Cave Saint-Vincent, S. Chatelain, F. Reichel, A. Bazin, Distillerie Perreux Institut, R. Ravegnani, D. Bringard, GB. La Guillaume, P. Jouille, Musée des Maisons Comtoises, Institut Griottines, Ecomusée de la Cerise / GPPR : H. Viennet, X. Servolle, P. Durand, Lukam Pictures, Vedrenne, Veuve Ambal, PL. Tourneur, S. Dody Distillerie Guy, Syndicat des Producteurs de Truffes de Bourgogne, Prosper Maufoux, Eaux de Velleminfroy, J.-L. Petit / GPPRV : Borde /

CPPR / CIVJ : S. Godin, P. Bruniaux / CIGC / CFPPA : E. Colin / Pixabay

Karte: Actual (Saint-Julien-les-Villas, 10)

Druck: Estimprim (Autechaux, 25)

Edition: Januar 2019

Erstellt mit finanzieller Unterstützung des Conseil régional de Bourgogne-Franche-Comté

**RÉGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTÉ**

ALLE WEGE FÜHREN NACH BURGUND-FRANCHE-COMTÉ

Durch den Zusammenschluss der beiden regionalen Tourismuskomitees CRT Bourgogne und CRT Franche-Comté entstand am 17. Juni 2016 mit Bourgogne-Franche-Comté Tourisme ein gemeinnütziger Verein nach französischem Recht, der zusammen mit den regionalen Tourismus-Akteuren einen gemeinsamen Aktionsplan entwickelt und flankierende Marketingstrategien für Reiseziele und Tourismusbereiche in der Region umsetzt.



1 REGION / 3 REISEZIELMARKEN

Designed by
Bourgogne



Montagnes du Jura
L'AUTRE VIGNON DE LA MONTAGNE



Von Nord nach Süd bereichern drei Reisezielmarken eine große Region: Burgund-Franche-Comté.



... UND 4 THEMENSCHWERPUNKTE IN DER GESAMTEN REGION



Bereich **KULTURERBE**
(58 Mitglieder, darunter 8 UNESCO-Stätten)



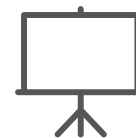
Bereich **WANDERTOURISMUS**
(40 Mitglieder)



Bereich **BUSINESS-Tourismus**
(134 Mitglieder)



Bereich **WEINTOURISMUS**
im Aufbau



UNSERE STRATEGIE

Unsere an die neue Größe der Region angepasste Strategie rückt die Kunden (breite Öffentlichkeit inklusive Einwohner, Reiseagenturen, Reiseveranstalter und Presse) in den Mittelpunkt und definiert 4 große Aufgabenfelder:

- Konsolidierung und Steigerung des Bekanntheitsgrads der Reiseziele Burgund und Jura-Gebirge auf dem französischen Markt und ausländischen Märkten.
- Aufwertung von Burgund-Franche-Comté bei den Bewohnern.
- Management und Förderung der prioritären Bereiche im Rahmen von Kollektiven.
- Entwicklung einer effizienten Internetstrategie.



UNSERE ZIELE

- Bereichsübergreifende Maßnahmen von allgemeinem Interesse (in Bezug auf alle Reiseziele, Themen und Zielgruppen), die der gesamten Tourismus-Community zugute kommen und ausschließlich vom CRT finanziert werden.
- Gemeinsame Marketingaktionen zugunsten der Reisezielmarken (Designed by Burgund, Montagnes du Jura und Massif des Vosges) und der Bereiche (Kulturerbe, Wandertourismus, Business-Tourismus), co-finanziert von unseren Partnern.
- Maßgeschneiderte Aktionen (im Wesentlichen B2B-Aktionen), finanziert von freiwilligen Dienstleistern.

AUF EINEN BLICK



234 MITGLIEDER der Kollektive Kulturerbe, Wandertourismus, Business-Tourismus und Weintourismus



Eine **WEBSITE FÜR TOURISMUS-AKTEURE** mit Newlettern



Ein Team aus **42 MITARBEITERN** an 2 Standorten (Dijon und Besançon)



Eine Online-**FOTOTHEK** mit über 1.000 lizenzfreien Fotos



Regelmäßiger Versand von **PRESSEMITTEILUNGEN** und **PRESSEDOKUMENTEN** an verschiedene französische und internationale Presseorgane



248 JOURNALISTEN wurden 2017 empfangen

PRÄSENZ IN DEN SOZIALEN NETZWERKEN



320.000 FANS



15.278 ABONNENTEN



20 553 ABONNENTEN

PRESSEKONTAKTE

Barbara Gris-Pichot • Tel + 33 (0)3 81 25 08 01 • b.gris@bfctourisme.com

Marie-Hélène Vernerey • Tel + 33 (0)3 81 25 08 12 • mh.vernerey@bfctourisme.com

LES PRODUITS GOURMANDS

BOURGOGNE
FRANCHE-COMTÉ

LE
GPPR

BOURGOGNE
FRANCHE
COMTÉ

KOMITEE „GASTRONOMIE ET PROMOTION DES PRODUITS RÉGIONAUX BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ

AUFGABEN

Zusammenführen, Betreuen und Fördern der Branchen und ihrer Partner durch:

- Organisation von ambitionierten Veranstaltungen (Verkostungen, kulinarische Vorführungen, Wettbewerbe, Prämierungen etc.) für die breite Öffentlichkeit und Entscheidungsträger
- Präsenz der Mitglieder auf lokalen, regionalen, nationalen und internationalen Veranstaltungen
- Öffentlichkeitsarbeit (Publikationen)
- Medien- und Pressearbeit
- Aktivität in den sozialen Netzwerken

FAKTEN UND ZAHLEN

200 Mitglieder und Partner (z. B. Nahrungsmittelsektor, Gaststättengewerbe, Regionaler Tourismusverband)

Über 800.000 Personen werden pro Jahr erreicht

Über 30 Veranstaltungen und 5 bis 7 organisierte Wettbewerbe/Prämierungen pro Jahr

Über 5.000 Follower in den sozialen Netzwerken

Das GPPR tritt als Sprachrohr für alle Belange der Nahrungsmittelbranche in Burgund-Franche-Comté gegenüber der Öffentlichkeit und Entscheidungsträgern auf.

DAS GPPR IM DIENSTE EINER VIELFÄLTIGEN PRODUKT- UND GESCHMACKSWELT

Burgund-Franche-Comté: über 200 Produkte mit offiziellen Qualitätssiegeln:



135

AOC/AOP-
Produkte



33

IGP-
Produkte



35

Label Rouge-
Produkte



**Über 60
Käsesorten**

darunter 13 AOP-
und 4 IGP-Käse



**120 Weine
und Spirituosen**

darunter 105 AOC-Weine (30 % der französischen AOC-Weine), 7 IGP-Weine, 5 AOC-Brände und -Spirituosen sowie 3 IG-Liköre bzw. Aperitifs.

PRESSEKONTAKT:

Vanessa Borge • vborge@gpprbfc.fr • Tel + 33 (0)3 81 54 71 89 • + 33 (0)6 59 20 63 54

Adélaïde Gaiffe • agaiffe@gpprbfc.fr • Tel + 33 (0)3 81 54 71 89

www.produitsgourmandsbfc.fr

www.facebook.com/produitsgastronomiebfc

www.instagram.com/bourgognefranchecomte_produits



KAPITEL 1

Die Weine

Wunderbare Weinbaugebiete von Burgund bis zum Jura!

Chablis, Arbois, Givry, Chardonne, von der prestigeträchtigen Lage von Corton bis zum berausenden Felsen von Château-Chalon, Aligoté, Savagnin, Chardonnay, Pinot Noir, Rotweine, Weißweine, Schaumweine, Likörweine und sogar gelbe Weine und Strohweine, Terroirs, Ausrichtung, Rebsorten, Know-how und Geschichte: Die Weine aus Burgund-Franche-Comté ergeben zusammen eine phantastische Partitur. Eine kraftvolle Symphonie aus Vielfalt, Charakter und Harmonie. Insgesamt gut einhundert Appellationen und unzählige Spezialitäten verführen und überraschen den Gaumen und stillen sämtliche Gelüste. Diese Buntheit der Weinbaugebiete von Burgund-Franche-Comté erwächst aus der Passion für den Wein und die durch ihn angeregten Freuden des Lebens. Alles beginnt mit der Lust am Entdecken und Teilen. Unsere Winzer laden Sie dazu ein, genau dies in den Weingütern, Weinkellern, Weinstuben und Restaurants der Weinbaugebiete und Winzerdörfer zu tun. Erleben in dieser Weinregion den Alltag und die den Jahresverlauf prägenden Feste, vor allem die zwei großen Weinfeste Saint-Vincent Tournante in Burgund und Percée du Vin Jaune im Jura.

Von den berühmten kleinparzelligen Weinlagen der „Climats des vignobles de Bourgogne“, die zum UNESCO-Welterbe gehören, bis zu den idyllischen Weinstraßen des Jura können Sie das ganze Jahr über freudestrahlend die gut geordneten schönen Weinlandschaften eines sehr großen Anbaugebiets durchstreifen.

www.vins-bourgogne.fr

www.jura-vins.com

www.vins-centre-loire.com



Chambolle-Musigny, Vougeot, Vosne-Romanée, Echezeaux, Gevrey-Chambertin... Namen, die sofort an Qualität und Charakter denken lassen. An Feinheit und Fülle. An Körper und Finesse. Willkommen in der Côte-de-Nuits. Betrachten Sie die purpurrote Robe mit granatrotem Schimmer. Riechen Sie dieses Bouquet? Knospen und Früchte der Johannisbeere, Humus und Anklänge an Leder. Fleischig am Gaumen mit ausgeprägten Tanninen und leicht würziger Note. Hier dominiert der Pinot Noir. Freundlicherweise überlässt er dem Chardonnay das Feld auf einigen Hügeln des schmalen Streifens, der sich über zwanzig Kilometer zwischen Dijon und Nuits-Saint-Georges erstreckt. Eine Hochburg der Grand-Cru-Produktion (24 der 33 Grand-Cru-Weine Burgunds stammen von hier!), die diesem Landstrich den Beinamen „Champs-Élysées von Burgund“ eingebracht hat.

Oberhalb dieses Prunkstücks des burgundischen Weinbaus hat das früher beinahe verschwundene Weinbaugebiet der Hautes-Côtes de Nuits geduldig und entschlossen Terrain zurückgewonnen. Seit den 1950er Jahren erlebt es eine Renaissance. Auf einer Höhe von 350 bis 550 Metern erstreckt es sich über 20 Gemeinden und eine Fläche von 675 Hektar. In die besten Lagen investieren die Winzer all ihr Wissen und Können in eine Weinproduktion von herausragender Qualität. Der Lohn ihrer Mühe sind vorzügliche Rot- und Weißweine und sogar einige erstklassige Roséweine.

www.vins-bourgogne.fr

SEHEN

- Das Château du Clos de Vougeot war das Herzstück der Weingüter der Zisterziensermönche von Cîteaux.

Dijon: Die „Cité internationale de la gastronomie et du vin“ öffnet 2020 ihre Tore. An diesem Ort sollen die festliche französische Ess- und Tischkultur und die kleinarzelligsten Weinlagen der „Climats des vignobles de Bourgogne“ im Fokus stehen, die beide zum UNESCO-Welterbe gehören.

- Auf einem weintouristischen Abstecher nach Nuits-Saint-Georges lassen sich die burgundischen Weinbaugebiete interaktiv und spielerisch kennenlernen.

ERLEBEN

- Saint-Vincent Tournante: DAS große Event im burgundischen Weinland. Alljährlich Ende Januar lädt ein Dorf mit seiner Winzervereinigung für gegenseitige Hilfe (Urahnin der Sozialversicherung) alle anderen derartigen Vereinigungen der Region zu einem großen Festwochenende mit Musik, Festmahl und verschiedenen Animationen. Im liebevoll bunt geschmückten Dorf wird der Kälte getrotzt, um dem Umzug der Winzervereinigungen beizuwohnen, bevor man sich bei Verkostungen in den Weinkellern und an den Ständen aufwärmt. 2019 richtet Vézelay das Fest aus, 2020 findet es in Gevrey-Chambertin statt.

LAGE UND ANFAHRT: D3



POCHIERTE EIER IN ROTWEINSAUCE

Zubereitung:

Die mit Butter bestrichenen Brotscheiben im Backofen bräunen lassen.

Karotte und Zwiebel in Würfel schneiden.

Die Speckstücke in der Pfanne anbraten. Die klein gehackten Schalotten, die (zuvor blanchierten) Champignons sowie die Karotten- und Zwiebelstücke hinzugeben. Das Ganze mit Mehl bestreuen, 5 Minuten köcheln lassen und mit der halben Weinmenge ablöschen. Die Flüssigkeit zur Hälfte einkochen lassen. Nachwürzen und dann 70 g Butter in kleinen Stücken beim Rühren hinzugeben. Die Sauce im Wasserbad warmhalten.

Die andere Hälfte des Rotweins in eine Schwenkpfanne gießen. ¼ Liter Wasser, das Lorbeerblatt und den Thymian hinzugeben. 5 Minuten aufkochen lassen und dabei den Schaum abschöpfen. Die Kochhitze bis zum Köcheln reduzieren.

Die Eier in der Flüssigkeit pochieren und dann abtropfen lassen.

Die Eier in tiefen Tellern auf lauwarmen Croûtons anrichten. Das Ganze mit der Sauce übergießen und sofort servieren.

Zutaten:

8 Eier

½ Liter burgundischer Pinot Noir

4 Scheiben Brot vom Vortag

2 Scheiben geräucherter
Bauchspeck (gestückelt)

50 g Perlwiebeln

1 Karotte

100 g Butter

20 g Zucker

100 g Champignons

1 Lorbeerblatt, 2 Schalotten

1 frischer Thymianzweig

10 cl Essig, 1 Zwiebel, Mehl,

Salz, Pfeffer

CÔTE DE BEAUNE UND HAUTES-CÔTES DE BEAUNE

Dem Sonnenaufgang zugewandt



Zwischen Ladoix-Serrigny im Norden und Les Maranges im Süden erstrecken sich die Weinlagen der Côte de Beaune und der Hautes-Côtes de Beaune. Auf beiden Seiten von Beaune liegen Terroirs von einer Ausnahmegüte, aus denen Appellationen hervorgehen, die zu den prestigeträchtigsten der Welt gehören! Meursault, Pommard, Bâtard-Montrachet und Corton-Charlemagne. Ohne Zweifel ein Traumland für alle Weinliebhaber und Feinschmecker. In Beaune, dem Epizentrum des burgundischen Weinlands, lassen sich bacchantische Leidenschaften aller Art stillen.

Doch zurück zum Wein. Die zur Morgensonne hin ausgerichteten Rebflächen nördlich von Beaune sind im Wesentlichen mit Pinot-Noir-Reben (Volnay, Alox-Corton, Ladoix) bepflanzt. Eine Ausnahme bildet der Hügel von Corton, auf dem Chardonnay-Rebstöcke bestens gedeihen. Deutlich häufiger trifft man ab Meursault Chardonnay-Reben an, aus denen finessenreiche Weine legendärer Appellationen (Bâtard-Montrachet) und weniger bekannter Lagen (Saint-Aubin, Santenay und Saint-Romain) gekeltert werden.

Etwas weiter westlich hinter der Côte de Beaune liegen die Weinflächen auf einem 400 Meter hoch gelegenen Plateau. Sie gehören zum Weinbaugebiet der Hautes-Côtes de Beaune. Aus den Trauben der sonnenreichsten Hänge produzieren zwanzig Gemeinden spontane und lebendige Weine. Eine weitere Gelegenheit, dem unendlichen Charme von Burgund zu erliegen.

www.vins-bourgogne.fr

Burgund-Franche-Comté / Designed by Burgund

SEHEN

- Beaune, Weinhauptstadt Burgunds. Eine Stadt, die sich mit dem Hospiz von Beaune (und dessen berühmter Weinauktion), der Weinschule „Ecole des Vins“ und zahlreichen Verkostungsorten ganz und gar dem Weinbau und dem Wein verschrieben hat.

GUT ZU WISSEN

- 1247: Aus so vielen Parzellen setzen sich die berühmten „Climats des vignobles de Bourgogne“ des UNESCO-Welterbes zusammen. Von Dijon bis Les Maranges erstreckt sich das unschätzbar wertvolle Mosaik aus Parzellen, die im Hinblick auf ihre Geologie, Ausrichtung, Sonneneinstrahlung, Hangneigung, Rebsorte und Witterungsbedingungen feine Unterscheide aufweisen.

- Im gesamten Weinland Burgunds gibt es 1463 Climats.

„Wer in Burgund vom Climat spricht, richtet den Blick nicht gen Himmel, sondern auf die Erde.“

Bernard Pivot, Präsident des Unterstützungskomitees für die Aufnahme der Climats du vignoble de Bourgogne in die UNESCO-Welterbeliste

LAGE UND ANFAHRT: D3 D4

CÔTE CHALONNAISE UND COUCHOIS

Ein Weinbaugebiet im Aufwind



Im Übergangsgebiet zwischen Côte-d'Or und Saône-et-Loire werden die Côte de Beaune und die Hautes-Côtes de Beaune von der Côte Chalonnaise und vom Couchois abgelöst. Ein privilegierter Landstrich mit fabelhaften Terroirs, aus denen Winzer das Optimum herausholen. Hier verleiht ein kontrastreiches Relief dem Pinot Noir, Chardonnay und Aligoté andere Züge. Givry- und Mercurey-Rotweine sind feurig, Rully- und Montagny-Weißweine von einer unwiderstehlichen Finesse und der Aligoté (der aus Bouzeron ist phantastisch!), legt das anregende Fundament für den König der Aperitifs – den Kir®. Ein frischer, kerniger Wein von großer Finesse, der (ohne Crème de Cassis) als Begleiter von Weinbergschnecken oder Schinken in Petersiliengelee sein Comeback in den besten Restaurants feiert.

Das Weinbaugebiet der Côte du Couchois liegt 200 bis 300 Meter über dem Meer. Sechs Weinbaugemeinden produzieren Weine, die seit dem Jahr 2000 als AOC-anerkannt sind.

Die Côte Chalonnaise ist wahrscheinlich die Wiege des Crémant de Bourgogne. 1822 laden Weinhändler aus Chalon-sur-Saône mit Besitzungen in Rully und Mercurey den jungen François-Basile Hubert aus der Champagne auf ihre Weingüter ein. Es ist die Geburtsstunde des burgundischen Schaumweins. Eine spritzige Erfolgsgeschichte, die in der Schaffung der Appellation Crémant de Bourgogne im Jahr 1975 kulminiert und an der sich heute über 300 Gemeinden im gesamten burgundischen Weinland mit einer Nord-Süd-Ausdehnung von 250 km beteiligen.

www.vins-bourgogne.fr

Burgund-Franche-Comté / Designed by Burgund

SEHEN UND ERLEBEN

- Das Maison Lameloise: Mit 1.500 Weinen, von denen 80 % aus Burgund stammen, würdigt es (3 Sterne im Guide Michelin) das burgundische Weinbau-Erbe. Eine Institution!
- Das Haus der Weine unweit der Saône im Zentrum von Chalon-sur-Saône bietet einen Überblick über die zwei Mal jährlich von einer Verkostungsjury ausgewählten Weine der Côte Chalonnaise, die verkostet und zum Winerzverkaufspreis erworben werden können.

ERLEBEN

- Das Weinfest Paulée de la Côte Chalonnaise findet Mitte Oktober am Ende der Weinlese statt. Drei Tage lang gibt es in feierlichem Ambiente Umzüge von Weinbruderschaften, Verkostungsparcours und Gala-Diners. Paulée leitet sich vom lokalen Dialektwort „Paule“ für Schippe ab. Gemeint ist die letzte Schippe Trauben für die Weinpresse, die das Ende der Ernte symbolisiert.
- Der Weinmarathon der Côte Chalonnaise: Mit den Laufschuhen an den Füßen lässt sich das Weinbaugebiet der Côte Chalonnaise auf ganz neue Weise erkunden. Außer dem Marathon gibt es noch andere Wettrennen, die auch für Hobbyläufer und Familien zu bewältigen sind. 3. Auflage am 30. März 2019.

LAGE UND ANFAHRT: D4



Mit dem Mâconnais erreichen wir Südburgund. Hier vollzieht sich der Übergang von Nord- nach Südfrankreich. Tageslicht, Landschaften, Häuser mit flachen, mit Rundziegeln gedeckten Dächern und romanische Kirchen lassen ihn erkennbar werden. Auch im Weinbau vollzieht er sich. An die Stelle des Pinot Noir tritt die Gamay-Rebe. Im Zentrum des Weinbaugebiets liegt die Stadt Mâcon, die ihren Namen robusten und rustikalen Rotweinen sowie spritzigen, weichen und runden Weißweinen aus Chardonnay-Reben leiht, die 80 % der Anbaufläche bedecken. Südwestlich von Tournus präsentiert sich das Hügelland des Mâconnais als eine Abfolge bewaldeter Gipfel und kleiner Täler, in denen Weinbau betrieben wird. Weiter südlich teilt sich die Landschaft und gibt den Blick frei auf eine grandiose Felslandschaft, aus deren Mitte die gewaltigen Felsen von Vergisson und Solutré emporragen. Hier werden die Trauben für ein Juwel unter den burgundischen Weißweinen, den Pouilly-Fuissé, geerntet. Von hier stammen auch Pouilly-Vinzelles, Pouilly-Loché und Saint-Véran. Die Mönche beeinflussten den Weinbau einst maßgeblich. Insbesondere die Mönche von Cluny durch ihren ausgedehnten Landbesitz im Mâconnais, inklusive bedeutender Weingüter.

Teilweise als Reaktion auf den Reichtum besagter Abtei wurde 1098 die Abtei von Cîteaux gegründet, wo das benediktinische Prinzip "Ora et labora" (bete und arbeite) wieder zu Ehren gebracht wurde. Aber das ist eine andere Geschichte aus einer anderen Gegend.

www.vins-bourgogne.fr



ERLEBEN

- **VitiPass:** Die Weine des Mâconnais entdecken, verkosten und verstehen im Rahmen eines Programmpakets, das 1 bedrucktes Glas, 1 Verkostung (für 2 Personen) auf 3 Partnerweingütern, 3 für das Anbaugebiet repräsentative Flaschen und 1 Schnupperangebot umfasst. www.vitipass.com

- **Weinprämierung in Mâcon:** An einem Vormittag im Frühjahr nehmen über 2.000 Verkoster auf dem Ausstellungsgelände der Stadt Mâcon 10.000 Weine unter die Lupe, um die besten Vertreter der französischen AOC-Lagen mit Gold-, Silber- und Bronzemedailen auszuzeichnen. Spektakulär!

LAGE UND ANFAHRT: **D5**

Burgund-Franche-Comté / Designed by Burgund

DIE WEINE: BURGUND UND SEINE WEINBAUGEBIETE



Der Norden des burgundischen Weinlands ist das Königreich des Crémant de Bourgogne. Dieser findet hier so gute Bodenbedingungen vor, dass 85 % der Gesamtweinproduktion auf ihn entfällt. Es versteht sich von selbst, dass die Winzer dieser Gegend große Schaumweinexperten sind. In diesem Grenzgebiet zwischen Burgund und der Champagne, 70 km nordwestlich von Dijon und 45 km östlich von Tonnerre, erstrecken sich die Rebflächen über 23 Gemeinden nördlich der hübschen Stadt Châtillon-sur-Seine. Seit 2.000 Jahren wird hier Wein angebaut. Ideenreiche Mönche wie der heilige Robert von Molesme und Bernhard von Clairvaux trieben die Entwicklung des Gebiets voran, dessen Aufschwung bis zum Beginn des 20. Jahrhunderts anhielt. Trotz der Verwüstungen durch Reblausplagen und Kriege konnte sein Fortbestand dank der Leidenschaft und Hartnäckigkeit seiner Winzer gesichert werden. Heute erlebt es eine Renaissance. Die von der Sonne verwöhnten Süd- und Südosthänge bieten beste Bedingungen für die hier vorwiegend vertretenen Pinot Noir- und Chardonnay-Reben. Weitere Rebsorten sind Aligoté, Gamay und Pinot Blanc, aus denen süffige, harmonische Weine gekeltert werden. Es sind Weine, die man gern in geselliger Runde zu einem leckeren Imbiss trinkt.

www.vins-bourgogne.fr

SEHEN

- Die Route du Crémant de Bourgogne: Auf dieser 120 km langen Weinstraße lassen sich die Weinlagen, die Landschaften und das Kulturerbe des Châtillonnais bewundern. Winzerdörfer, sonnige Hügel, schöne Gasthöfe und Weinkeller empfangen Sie gern, um ihr Wissen über die edlen burgundischen Schaumweine mit Ihnen zu teilen.

- Der im Grab einer Fürstin aus dem 6. Jahrhundert vor Christus entdeckte Volutenkrater von Vix als größtes Weinprobiergefäß der Antike angesehen werden.

ERLEBEN

- Die Fête du Crémant und der Karneval Tape-Chaudron finden am dritten Märzsamstag statt. Auf dem Programm: Aufnahmezeremonien der Mundschenkilde Confrérie des Echansons du Châtillonnais, Verkostungen und Karnevalsumzüge.

LAGE UND ANFAHRT: **C2 D2**

Burgund-Franche-Comté / Designed by Burgund

DIE WEINE: BURGUND UND SEINE WEINBAUGEBIETE



Auxerrois, Tonnerrois, Vézélien, Jovinien und Chablisien: An den Talhängen der größten Flüsse Yonne, Serein und Armançon liegen im Département Yonne die 5 nördlichsten Weinbauggebiete Burgunds. Aufgrund der Nähe zur Hauptstadt Paris war Yonne früher eines der weinreichsten Départements in Frankreich. Die Ursprünge des Weinbaugbiets sind jedoch anderen Umständen geschuldet. Vor Millionen von Jahren bildete das Pariser Becken an seinem Ostrand eine Schichtstufenlandschaft mit Hügeln und Tälern aus, die für den Anbau von Wein wie geschaffen war. An den Muschelkalkhängen mit guter Ausrichtung gedeihen neben Chardonnay- und Pinot Noir- auch Aligoté-, Gamay- und sogar Sauvignon-Reben. Aus ihnen werden die ansprechenden Weine von Irancy, Saint-Bris, Chitry und Coulanges-la-Vineuse gekeltert.

Dann geht es weiter zum berühmten Chablis. Auf halber Strecke zwischen Beaune und Paris erstreckt sich das Chablisien über 4.500 Hektar mit zwanzig Winzergemeinden in zwei Tälern. Die Rebflächen bedecken die Hänge links und rechts des Serein. Grand Cru- und Premier Cru-Weine, Chablis und Petit Chablis erlangen früh große Bekanntheit dank des einfachen Transports auf den Flüssen Yonne und Seine. Bis nach Paris! Das Eisenbahn- und das Straßennetz festigen den guten Ruf der edlen Tropfen mit einer Geschmacksbandbreite von sehr mineralisch bis sehr blumig. Frische, Finesse, Blüten- und Zitrusaromen, Lebendigkeit und Leichtigkeit machen die Chardonnay-Weine von diesen von der Sonne verwöhnten Muschelkalkhängen zu etwas Besonderem.

www.vins-bourgogne.fr

Burgund-Franche-Comté / Designed by Burgund

DIE WEINE: BURGUND UND SEINE WEINBAUGEBIETE



SEHEN UND ERLEBEN

• Das beeindruckende Kulturerbe inmitten der Weinbauggebiete des Départements Yonne: Vézelay, der ewige Hügel und die Basilika Sainte-Marie-Madeleine (UNESCO-Welterbe), Joigny und der Weinberg Côte Saint-Jacques, Renaissanceschlösser und -landsitze am Ufer des Armançon im Tonnerrois, der Canal de Bourgogne, Abteien, Kathedralen und vieles mehr...

LAGE UND ANFAHRT: **B2** **C2**



Der eine wird aus Gutedel-Reben, der andere aus Sauvignon-Reben gekeltert. Ursprungsort sind zwei fast benachbarte Weinlagen in der Umgebung von Pouilly im Département Nièvre. Der Pouilly-sur-Loire und der Pouilly-Fumé verschleiern ihre Herkunft und kultivieren den Unterschied, um dem Gaumen zu schmeicheln.

Der aus Gutedel-Reben gewonnene Pouilly-sur-Loire ist der ideale Durstlöscher – klar und erfrischend. Er eignet sich bestens für ein Picknick, einfache Speisen, den Aperitif oder einfache Abendessen. Ein Wein für einen Imbiss mit Freunden in ausgelassener Stimmung! Er sollte in den ersten zwei bis drei Jahren nach der Abfüllung kühl getrunken werden.

Ein ganz anderes Kaliber ist hingegen der Pouilly-Fumé. Der berühmte Fumé verrät sofort seine unnachahmlichen Feuersteinaromen. Sie sind das Ergebnis der glücklichen Verbindung der Sauvignon-Rebe mit dem besonderen Terroir um Pouilly (Kimmeridge-Mergel, harter Kalkstein und Feuerstein). Sein Name geht aber auch auf den rauchfarbenen Duftfilm zurück, mit dem die reifen Trauben überzogen sind.

Helle und klare Robe, mineralisches Bouquet, Zitrus-, Apfel- und Weißdornaromen und bisweilen sogar Noten exotischer Früchte, am Gaumen fein und rund: Dieser komplexe Wein ist nuancenreich und ausgewogen. Je nach Jahrgang kann er fünf bis zehn Jahre gelagert werden. Seinen geschmacklichen Höhepunkt erreicht er allgemein im zweiten oder dritten Jahr.

www.vins-centre-loire.com

Burgund-Franche-Comté / Designed by Burgund

DIE WEINE: BURGUND UND SEINE WEINBAUGEBIETE

ERLEBEN UND SEHEN

• Im Tour du Pouilly-Fumé gehen Besucher auf eine Reise für alle Sinne in den Weinberg. Hier sehen, hören, fühlen, teilen, riechen und kosten Sie Anekdoten und Wissenswertes rund um den Pouilly-Fumé. Ein Ort, der in die Geheimnisse des Weinbaus, der Winzerarbeit und dieses großen Weins einweicht. In Pouilly-sur-Loire.

www.tourdupouillyfume.fr

KURZWISSEN

• Aus dem Geografieunterricht wissen wir, dass die Loire in der Ardèche am Mont Gerbier-de-Jonc entspringt. 1006 km weiter mündet sie in den Atlantik. Zuvor jedoch fließt sie freundlicherweise durch das Département Nièvre und streift Burgund. Folglich sind die ersten Loire-Weine waschechte Burgunder!

Nicht zu verwechseln sind der Pouilly-sur-Loire und der Pouilly-Fumé mit dem Pouilly-Fuissé. Der letztere burgundische Pouilly wird aus Chardonnay-Reben gewonnen und stammt aus dem Mâconnais.

LAGE UND ANFAHRT: **B3**

COTEAUX DU GIENNOIS

Vertrauen gegen Vertrauen



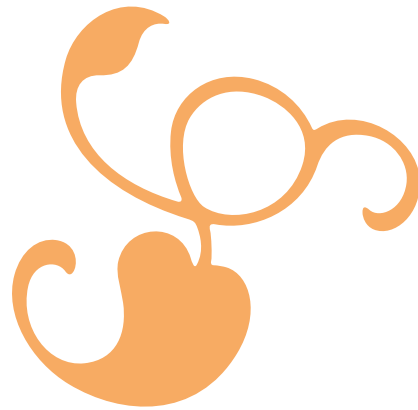
Achtung, Glanzstücke! Das uralte, aber kaum beachtete Weinbaugebiet verdient es, dass seine ansprechenden Weiß-, Rosé- und Rotweine mehr im Rampenlicht stehen. Die kleine Anbauzone liegt zwischen den Départements Nièvre im Süden und Loiret im Norden bzw. zwischen den Regionen Burgund-Franche-Comté und Centre-Val-de-Loire. Ihre Rebstöcke stehen auf den an Kieselerde und Kalk reichen Böden der Hügel, die das Loiretal zwischen Gien und Cosne-Cours-sur-Loire einfassen. Von 765 Hektar werden nur 204 Hektar bewirtschaftet. In dem an Bedeutung gewinnenden Gebiet produzieren knapp vierzig Winzer zu 55 % Rotweine und zu 45 % Weiß- und Roséweine.

Mit Blüten- und Quittenaromen bringen die Weißweine den Charakter der Sauvignon-Rebe zum Ausdruck. Mineralische Noten betonen den Charakter dieser geschmeidigen Weine mit viel Körper.

Die aus Pinot Noir- und Gamay-Reben gekelterten Rotweine sind fein und fruchtig mit ihren an Walderdbeeren, Himbeeren und Kirschen erinnernden Aromen. Leicht würzige Noten runden den Gesamteindruck ab. Der süffige und aromatische Charakter der Pinot Noir-Rebe und die kräftige Säure der Gamay-Reben gleichen sich harmonisch aus.

Die Roséweine bringen Feinheit und Eleganz zum Ausdruck. Aromen von Weinbergpfirsichen und dezente Pfeffernoten verfeinern diese frischen, ausgewogenen Weine.

www.vins-centre-loire.com



SEHEN UND ERLEBEN

- 849 bestätigt König Karl der Kahle eine Schenkung des Bischofs von Auxerre (Güter und Weinlagen) an das Stift der Kirche Saint-Laurent in Cosne. 1218 werden Weine aus dem Giennois für den Hof von König Philipp II. August in Paris eingekauft. Von 1254 bis 1262 lässt der Bischof von Auxerre in Cosne eine mächtige Burg mit großem Weinkeller errichten, zu dem auch ein Weinberg gehört. Die Zisterzienserabtei Les Roches in Myennes und Templerkomturei tragen zur Ausdehnung des Weinbaugebiets bei.

LAGE UND ANFAHRT: **B2** **C2**

Burgund-Franche-Comté / Designed by Burgund

DIE WEINE: BURGUND UND SEINE WEINBAUGEBIETE





Ein Rebenband streift den Revermont, eine 80 km lange Hügelkette und westlichster Ausläufer des Jura-Massivs. Auftragende Felsen, teils ungestüme Wasserläufe und die ersten malerischen Juradörfer prägen das Bild der AOC Côtes du Jura, die zu den sieben Appellationen des Jura gehört (4 geschützte geografische Angaben, 3 AOC-Produkte). Dieses Weinbaugebiet mutet fast gebirgig an. Mit einer Anbaufläche von 551 ha, verteilt auf 105 Gemeinden, sind die Côtes du Jura hinsichtlich der Produktionsmenge das zweitgrößte AOC-Gebiet im Jura. Mit Rot-, Weiß- und Schaumweinen, Vins Jaunes, Strohweinen, Marc (Trester) und Macvin ziehen die Côtes du Jura alkoholisch alle Register, wobei die Herstellung von Weiß- und Schaumweinen Vorrang hat. Blumige, mineralische oder markante Weißweine, Crémant du Jura in Weiß oder Rosé, charaktervolle Weine, die bei bodenständigen und generösen Winzern zu entdecken und zu verkosten sind.

Im Folgenden steht eine besondere Spezialität im Fokus: der Strohwein. Alles beginnt im Weinberg mit der Auswahl der schönsten Früchte. Die Reben werden von Hand geerntet und auf Holztragen abgelegt, die früher mit Stroh ausgelegt waren (daher der Name Strohwein), oder in belüfteten Speichern an Schnüren aufgehängt. Auf diese Weise trocknen die Beeren langsam und reichern sich mit Fruchtzucker an. Zwischen Weihnachten und Ende Februar werden die Trauben schließlich gepresst. 100 kg Früchte ergeben 15 bis 18 Liter Traubenmost. Die langsame Gärung und Reife in kleinen Fässern verleihen dem Strohwein seinen eigenen Charakter. Er entwickelt Aromen von kandierten Früchten, Pflaumen, Honig, Karamell und Orangeat: unwiderstehlich!

www.jura-vins.com



KURZWISSEN

- Das Weinbaugebiet des Jura umfasst 1850 Hektar Rebfläche und etwa 200 Winzerbetriebe.

7 Appellationen:

- 4 geografische AOC (Côtes du Jura, Arbois, Étoile und Château-Chalon)
- 3 AOC-Produkte (Crémant du Jura, Macvin und Marc du Jura)
- 5 Rebsorten: Pinot Noir, Poulsard, Trousseau, Chardonnay und Savagnin

LAGE UND ANFAHRT: **E4**

Burgund-Franche-Comté / Jura-Gebirge



Arbois ist mit über 800 Hektar Rebfläche die größte Appellation im Jura. Sie ist zudem die älteste Appellation Frankreichs! Es gibt sie seit dem 15. Mai 1936. Das hübsche Städtchen ist sicherlich die Galionsfigur in Sachen Jura-Wein. Eine reizvolle Weinhauptstadt, für die Weine und gutes Essen zur Lebensart gehören. Weingüter, Weinkeller, Bistros, Feinkostläden und Restaurants sind die kulinarischen Botschafter der 5 Jura-Rebsorten und 13 Gemeinden, denen die Appellation Arbois ihren exzellenten Ruf verdankt.

Trousseau und Poulsard, die klassischen Rotweinreben des Jura, finden hier ideale Böden vor.

Aus der ersten gehen strukturierte und tanninhaltige Weine hervor. Ihre Robe verführt mit einem Rubin- bis Kirschrot. Die Nase erkennt Aromen von wilden Beerenfrüchten wie Erdbeere, Brombeere und Schlehe, unter die sich dezente Pfeffernoten mischen.

Poulsard (in Pupillin auch Ploussard genannt) ist eine milde, dünnhäutige Rebsorte, aus der Weine gekeltert werden, deren Farbspektrum von Hellrosé über Kupfer- und Ziegelrot bis zu kräftigem Rot reicht. Mit der Nase werden Aromen von frischen roten Gartenfrüchten, Unterholzaromen und je nach Jahrgang auch animalischere Noten wahrgenommen. Im Mund wird der Eindruck von Frische und kräftiger Säure von einer tanninreichen Struktur unterstrichen. Ein Wein mit vielen Facetten, der immer wieder zu überraschen weiß!

www.jura-vins.com

Burgund-Franche-Comté / Jura-Gebirge

SEHEN

• Im Château Pécauld befinden sich der Sitz des Comité interprofessionnel des Vins du Jura sowie das Institut des Vins du Jura und ein Weinmuseum. Ein schöner Bau aus dem 13. Jahrhundert und Infozentrum zum Weinbau in der Region.

• Das Maison Pasteur: Hier weilte der große Wissenschaftler Louis Pasteur gerne mit seiner Familie. Im Weinland von Arbois machte er bedeutende Entdeckungen zu Gärungsprozessen und Hefepilzen.

ERLEBEN

• Das Biou-Fest: Während der Weinlese belebt ein Fest aus alter Zeit das Städtchen Arbois. Die so genannte Kalebstraube, die an die üppigen biblischen Reben aus Kanaan erinnert, wird im Rahmen einer Prozession zur Kirche Saint-Just getragen, um dort gesegnet zu werden. An die Zeremonie schließt sich ein von den Winzern organisiertes Volksfest mit Leckereien an.

LAGE UND ANFAHRT: **E4**



Auf einem Felsvorsprung in Schwindel erregender Höhe thront das Dörfchen Château-Chalon über einem der phantastischen Jura-Täler. Das Dorf zählt zu den schönsten in Frankreich. Ein außergewöhnliches Kulturerbe am Ende einer steilen Straße, die sich durch das Rebenmeer schlängelt. Und was für Reben! Hier ist ausschließlich die Sorte Savagnin vertreten. Aus ihnen wird der berühmteste aller Vins Jaunes hergestellt: der Château-Chalon. Die Prachtlage im Jura erstreckt sich über 45 Hektar. Seit 1958 werden die Parzellen vor jeder Weinlese streng kontrolliert. Für den Ausbau des Château-Chalon kommen nur die besten Trauben in Frage.

VIN JAUNE – UNTER EINEM GEHEIMNISVOLLEN SCHLEIER

Ein hervorragender Wein, für den es Geduld braucht. Er wird nur aus Savagnin-Trauben gekeltert und ist das Produkt eines einzigartigen Ausbauprozesses. Nach der Gärung wird er mindestens sechs Jahre und drei Monate in Eichenfässern gelagert – ohne Auffüllen und Abstich. Hier kommt die Magie der gelben Farbe ins Spiel. Ein Hefepilzschleier bildet sich auf der Oberfläche des Weins und bewahrt diesen dadurch vor der Oxidation. Am Ende dieses einzigartigen Alterungsprozesses wird der Wein in Clavelin-Flaschen abgefüllt. Die Flasche fasst 62 Zentiliter Wein. So viel bleibt nach dem langen Ausbau unter dem Schleier von einem Liter übrig. Danach ist der kostbare Nektar quasi unsterblich. Der Beweis: Im Mai 2018 wurde eine Flasche aus dem Jahr 1774 für 103.000 € versteigert. Eine 1992 verkostete Flasche desselben Jahrgangs wurde als exzellent bewertet.



ERLEBEN

- **Weinfest Percée du Vin Jaune:** Ein Feierwochenende mit Verkostungen zu Ehren des göttlichen Tropfens. Es findet jedes Jahr am letzten Februarwochenende in einem anderen Dorf statt. Höhepunkt des Fests ist das Anzapfen des ersten Fasses, das den Wein des neuen Jahrgangs enthält und dessen Trauben sieben Jahre zuvor geerntet wurden. 2019 wird dies der Jahrgang 2012 sein. Können Sie noch folgen?



BRESSE-HUHN AN VIN JAUNE UND MORCHELN

Zubereitung:

Die Morcheln nacheinander waschen und etwa 8 Stunden im Wasser einweichen lassen.

Das Huhn in 8 Stücke tranchieren, die vom Knochengerüst getrennt werden. Die Stücke in einem Schmortopf mit ein wenig Butter blanchieren. Das Ganze mit etwas Mehl bestreuen. Gut die Hälfte des Vin Jaune hinzugeben, bis das Fleisch ganz eingetaucht ist. Salz und Pfeffer hinzugeben.

Etwa 45 Minuten ohne Deckel garen lassen (durch Anstechen mit einer Gabel prüfen, ob das Fleisch gar ist).

Die Crème, die Morcheln und den Rest des Vin Jaune kurz vor dem Servieren hinzugeben. Passend temperieren. Mit Reis servieren. Den Reis nach dem Kochen gut abtropfen lassen und dann zum Entziehen der überschüssigen Feuchtigkeit in den Ofen stellen.

Mit einem Glas Vin Jaune (10 bis 14 °C) genießen.

Zutaten:

1 Bresse-Huhn mit einem Gewicht von etwa 2,3 kg

1 Flasche Vin Jaune

800 g Reis

400 g Crème de Bresse

50 g Mehl

80 g getrocknete Morcheln



Étoile - Stern, ein himmlischer Name für eine Appellation voller Geheimnisse, die sich über 67 Hektar und eine Handvoll Gemeinden verteilt: L'Étoile, Plaineoiseau, Quintigny, Saint-Didier und Ruffey-sur-Seille. Wir befinden uns wenige Kilometer nordwestlich von Lons-le-Saunier.

Zwei Legenden ranken sich um den Ursprung des Ortsnamens: Das Dorf ist von 5 Hügeln umringt, die einen fünfzackigen Stern bilden, und in den Böden der Weinberge schlummern kleine sternförmige Fossilien, die man vor allem bei Regenwetter beim Spaziergehen entdecken kann.

Der größte Schatz von Étoile sind jedoch seine Weine. Sie werden vorwiegend aus Chardonnay- und Savagnin-Reben ausgebaut. Elegante Weißweine von großer Finesse, die dank einer ausgewogenen Säure, Feuersteinaromen und Walnuss- und Haselnussnoten wie Sterne am Firmament des Jura-Weinbaugebiets leuchten. Zur Appellation Étoile gehören aber auch kraftvolle und rassige Vins Jaunes, aus denen Honig- und Quittenaromen hervorstecken. Und dann gibt es ja noch den Strohwein. Einige Stöcke Poulsard-Reben komplettieren die Rebsorten für sehr süffige und feine Weißweine mit Aromen von exotischen Früchten, Feigen und kandierten Aprikosen. Die auf diesem Terroir dominierende Chardonnay-Rebe verleiht den Crémants aus der Gegend eine wunderbare Spritzigkeit.

www.jura-vins.com



SEHEN UND ERLEBEN

• Die Jura-Weinstraße ist ein Netzwerk aus Weinlagen, Winzern, Weinkellern und den Botschaftern einer gewissen Lebensart: Restaurants, Unterkünfte, regionale Produkte, traditionelles Handwerk, Anbieter von Sport- und Freizeitaktivitäten, Sehenswürdigkeiten und Feste.

Überaus lohnenswert ist ein Abstecher zu den Comté-Straßen, denn beim Speisen im Jura kommt ein Glück selten allein!

LAGE UND ANFAHRT: **E4**

Burgund-Franche-Comté / Jura-Gebirge

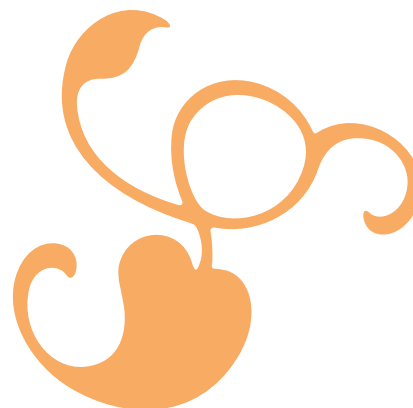


Vom Aperitif bis zum Dessert sind die guten Tropfen aus dem Jura eine wahre Wonne. Seit dem ausgehenden 18. Jahrhundert haben sich die hiesigen Winzer ein umfangreiches Wissen über die Feinheiten der Vinifikation großer Schaumweine angeeignet. Ihre perfekte Beherrschung traditioneller Verfahren wurde am 9. Oktober 1995 mit der Appellation AOC Crémant du Jura gewürdigt. Anerkennung für 200 Jahre Erfahrung!

Die Zone der Appellation Crémant du Jura deckt sich mit dem kompletten Weinbaugebiet des Jura. Gleiches gilt für die Rebsorten! Poulsard, Pinot Noir, Trousseau, Chardonnay und Savagnin sind für die Crémant-Herstellung zugelassen, wobei Chardonnay- bzw. Pinot Noir-Reben zu mindestens 50 % an den Cuvées für Crémant Blanc bzw. Crémant Rosé beteiligt sein müssen. 90 % der Weingüter produzieren einen Crémant von allgemein anerkannter Qualität und machen ihn zu einem Prunkstück des Weinbaugebiets.

Der Macvin ist der andere Star des Jura. Willkommen im elitären Club der Mistellen. Gemeint damit sind Likörweine. Seit dem 14. Jahrhundert ein traditionelles Erzeugnis aus unvergorenem Traubenmost, versetzt mit einem Drittel Marc du Jura. Es folgt der mindestens 12 Monate lange Ausbau im Eichenfass. Für die Produktion des roten oder weißen Macvin sind alle 5 Rebsorten des Jura zugelassen. Als Aperitif, Dessertwein oder Begleiter für einen Blauschimmel-Käse wie Bleu de Gex ist der Macvin eine (neu) zu entdeckende Spezialität mit dem Charakter des Jura.

www.jura-vins.com



SEHEN UND ERLEBEN

• Kennen Sie den Marcotton? Es ist ein für den Jura typischer Cocktail, der Crémant und Macvin vereint. Gemischt aus 1/5 Macvin und 4/5 Crémant, wird er kühl in einem Aperitifglas serviert.

Sein Name leitet sich vom Verb „marcoter“ (dt. absenken) ab, das eine früher auch im Weinbau eingesetzte Technik der Pflanzenreproduktion bezeichnet. Dabei wurde ein weicher Mutterpflanzenspross bis zur Ausbildung neuer Wurzeln eingegraben.

Ideale Begleiter dieser beiden Spezialitäten bei einem Jura-typischen Aperitif sind Gougères. Natürlich mit Comté!

LAGE UND ANFAHRT: **E4**

Burgund-Franche-Comté / Jura-Gebirge



In der Mitte des 19. Jahrhunderts gab es in der Franche-Comté hunderte Winzer. Jeder von ihnen produzierte phantasievolle und eklektische Weine für den Verkauf oder den persönlichen Bedarf. Leider setzten die Reblausplage, Kriege und andere Unbilden den florierenden Weinkulturen stark zu. Die Weinlagen wurden quasi vollständig vernichtet.

Unweit des erfolgreichen Jura-Weinbaugebiets kämpfen einige Winzer entschlossen und leidenschaftlich für eine Aufwertung ihrer Rebflächen. Ein Engagement, das 2011 mit dem IGP-Label als geschützte geografische Angabe belohnt wurde, das die Appellation der Franche-Comté-Landweine ersetzte. Fünfzehn Winzerbetriebe in den Départements Doubs und Haute-Saône bewirtschaften rund einhundert Hektar Rebfläche für eine Jahresproduktion von 3.500 bis 4.000 Hektoliter. Ein kleine Produktion, die aber durchaus Erfolge vorzuweisen hat! Dies zeigt das Beispiel des Weinguts Guillaume in Charcenne. Das Weingut, seit dem 18. Jahrhundert im Besitz einer Familie aus Baumschulgärtnern und Winzern, heimst alljährlich Preise bei der Weinprämierung Concours Général Agricole ein und exportiert sein Rebenpflanzgut in die ganze Welt. Eine ähnlich schöne Weinbau-Geschichte schreibt die Domaine de la Pâturie in Champlitte. Hier ist es eine Familie von mutigen, passionierten Neu-Winzern, die ein altes Weingut wiederbelebt und neu ausrichtet.



SEHEN

- **Château de Champlitte:** Unweit des Weinguts Domaine de la Pâturie beherbergt der traumhafte Bau aus dem 18. Jahrhundert ein Museum für volkstümliche Kunst und Traditionen. Eine bewegende Reise durch die Zeit und das Landleben in der Franche-Comté.

ERLEBEN

- **Les Inattendus:** der passende Name für eine Reihe von Erzeugnissen auf der Basis neuer Rebsorten und Cuvées, die der Phantasie und den Weinkulturen des Hauses Guillaume in Charcenne entsprungen sind.

LAGE UND ANFAHRT: **E3**

Bourgogne-Franche-Comté

KAPITEL 2

Alkoholisches

Alkoholisches in allen Farben!

Die Gaben der Natur werden von den Produzenten gekeltert, destilliert, gebraut oder mazeriert. Spirituosen (Aperitifs, Digestifs und Brände) nehmen die markanten Aromen von Pflanzen und Früchten an, die auf Feldern, in Obstgärten und Wäldern der Region geerntet werden. Weichselkirsche, schwarze Johannisbeere, Lebkuchen, Enzian, Vin Jaune – Brauereien lassen sich beim Kreieren ihrer Biere vom Geschmack ihrer Heimat inspirieren.

Diese Geschmackswelten beflügeln die Phantasie und lassen die Partnerschaften zwischen den verschiedenen Ernährungsberufen florieren. So verfeinert heute Kirschwasser Cancoillotte-Käse, Crème de Cassis den Ziegenkäse und Absinth Schokolade. Immer mehr Spezialitäten-Kreationen gibt es zu kaufen, die der Geschmack des Unverfälschten vereint, der Gourmet-Gaumen auch über die Grenzen der Region hinaus verführt.

www.produitsgourmandsbfc.fr

WERMUT, TANNE, ENZIAN Hochprozentiges aus Pflanzen



2011 feierte der Absinth offiziell sein Comeback, nachdem er seit 2001 peu à peu die Brennkolben zurückerobert hatte. Damals bezeichnete man ihn noch als „Spirituose auf Wermutbasis“. Seinen Geist beseelt jedoch die sagenumwobene Grüne Fee! Zu viel Gesellschaft mit der betörenden Dame treibt den Trinkenden allerdings nicht in den Wahnsinn, sondern löst bei ihm Rausch und Verzückung aus! Schon das Servierritual ist faszinierend. Man gießt eine geringe Menge Absinth in ein Stielglas, platziert auf dem Glasrand einen schön gearbeiteten Absinthlöffel und legt auf diesen ein Stück Würfelzucker. Dann lässt man aus dem Wasserhahn der eleganten gläsernen Art Déco-Fontäne das eiskalte Wasser nach unten auf den Zucker und ins Glas tropfen. Die Flüssigkeit färbt sich milchig und verströmt ihre verwirrenden Düfte. Riechen Sie es?

Der dem Absinth nahestehende Pontarlier-Anis ist der klassische Aperitif im Haut-Doubs. Keine Feier oder Zusammenkunft kommt ohne einen gut dosierten „Pont“ aus. Er ist verwandt mit dem für die Region ebenso typischen Tannenlikör (mit dem auch Gerichte, Eis, Schokolade und Wurst verfeinert werden) und es gibt ihn sogar als „Seife“.

Ein weiterer Dauerbrenner ist der gelbe Enzian aus dem Jura-Gebirge. Durch die Destillation seiner Wurzeln entsteht ein kräftiger Schnaps, der gut für die Verdauung ist. Eine Spezialität mit einem intensiven Geschmack, der meistens entweder abstößt oder begeistert.

www.routedelabsinthe.com



SEHEN UND ERLEBEN

- Die Absinth-Straße von Pontarlier bis nach Val de Travers in der Schweiz spürt zwischen Brennkolben und Trockenkammern der Grünen Fee nach.

LAGE UND ANFAHRT: **F4**

Burgund-Franche-Comté / Jura-Gebirge

ALKOHOLISCHES: ALKOHOLISCHES IN ALLEN FARBEN!

AOC-KIRSCHWASSER AUS FOUGEROLLES Rot vor Vergnügen



Es sind rote oder schwarze Wild- und Herzkirschen. Sie heißen Béchat, Caraude, Jean Blanc, Marie Jean Diaude, Tinette oder Chapendu. Unzählige lokale Kirscharten gedeihen in den Obstgärten und auf den Streuobstwiesen in der Zone der Appellation Kirsch de Fougerolles. Eine sich aus tausend Quellen mit kristallklarem Wasser speisende Buntsandstein-Landschaft, die sich für den Kirschenanbau besonders eignet.

In Fougerolles (Haute-Saône) sind Kirschbaumkulturen eine Institution. Ihre Wild- und Herzkirschen bilden den Rohstoff für ein Kirchwasser, dessen unnachahmlicher Geschmack und himmlischer Duft von Gastronomen sehr geschätzt wird. Das in traditionelle Flaschen abgefüllte Kirchwasser von Fougerolles erhielt 2010 das prestigeträchtige AOC-Siegel.

Die Gärung der Kirschen vollzieht sich auf natürliche Weise ohne Zusatzstoffe. Frühestens fünf Wochen danach beginnt die vornehme und heikle Aufgabe der Destillation. Kupfer, Feuer, Geduld und Können bilden eine Einheit. Der so hergestellte Brand entfaltet seine Kraft und das ganze Spektrum seiner Aromen.

Wie ihre Ahnen führen die Kirschbauern, die Brenner und die Stoffbesitzer mit Eigenobst für Kirchwasser aus Fougerolles eine Tradition unverfälscht fort. Mit ihren Handgriffen und ihrem Wissen würdigen sie ihre Wurzeln und ihre Heimat. Sie stehen auch für einen schwungvollen Aufbruch in die Zukunft.

www.produitsgourmandsbfc.fr

SEHEN UND ERLEBEN

- In einem Obst- und Lehrgarten zeichnet das Freilichtmuseum die Geschichte einer Brennerfamilie aus dem 19. Jahrhundert nach. Zu sehen sind das Haupthaus von 1829, Brennereiräume, das Gesindehaus und der Speicher. Das Freilichtmuseum ist zudem Ausgangspunkt der 120 km langen Speicherstraße Route des Chalots, an der es zwischen den Departements Vosges und Haute-Saône zahlreiche Stätten des Kulturerbes und der Handwerkskunst zu entdecken gibt.

<http://ecomusee-fougerolles.fr>

KURZWISSEN

- Vom Kirchwasser zum Absinth... Um 1900 ist der damals in Pontarlier (Doubs) hergestellte Absinth ein Modegetränk in Frankreich. Die fachkundigen Brennereien von Fougerolles wagen sich an die Absinth-Herstellung heran und einige von ihnen verkaufen am Ende acht Mal mehr Absinth als Kirchwasser!

LAGE UND ANFAHRT: **F2**

Burgund-Franche-Comté / Südvogesen

ALKOHOLISCHES: ALKOHOLISCHES IN ALLEN FARBEN!



Sie weckt die Erinnerung an alte Bauerngärten, an duftende Knospen und Blätter von zartem Grün, die eine Rispe reifer Früchte verbergen. Von der Sonne schwarz gefärbte Beeren mit goldgelben Farbstichen. Die zugleich kräftige und milde schwarze Johannisbeere hat seit ihrem Aufkommen in der Region Mitte des 18. Jahrhunderts längst ihren Ritterschlag erhalten und das Herz der Burgunder erobert. Diese Ikone heimischer Gastronomie, deren Geschichte eng mit der Geschichte von Dijon verwoben ist, gehört mittlerweile zu den integralen Bestandteilen des Kulturerbes und der regionalen Wirtschaft.

Auf einer Parisreise im Jahr 1841 entdeckt Auguste-Denis Lagoute, Kaffeehausbesitzer in Dijon, ein beliebtes Getränk auf der Basis von schwarzen Johannisbeeren. Zurück in der Heimat beginnt er mit der Herstellung eines Likörs durch Mazerieren von schwarzen Johannisbeeren in Alkohol. Es ist die Geburtsstunde der Crème de Cassis in Frankreich und Anfang einer Erfolgsgeschichte!

Die hauptsächlich aus den Beerensorten „Noir de Bourgogne“ und „Royal de Naples“ gewonnene Crème de Cassis ist dank ihrer granatfarbenen Robe und ihrer ausgeprägten Fruchtaromen eine Wonne für Augen und Gaumen. Der Likör wird pur oder als Cocktail getrunken, zum Beispiel als Kir®, ein Mischgetränk aus Weißwein und Crème de Cassis, das zu den beliebtesten Aperitifs der Franzosen gehört.

In der Region gibt es zwei Sorten Crème de Cassis mit geschützter Herkunft: die Crème de Cassis de Dijon und die Crème de Cassis de Bourgogne.



SEHEN UND ERLEBEN

- Das Cassisium in Nuits-Saint-Georges zeigt als interaktives Museum mit vielen Verkostungsmöglichkeiten alle Facetten der schwarzen Johannisbeere, die ein weiteres Kleinod Burgunds und Ausgangsprodukt für den Kir® ist.

www.cassissium.fr
www.lejay-cassis.com
www.lheritier-guyot.com
www.boudier.com
www.briottet.fr
www.frui rouge.fr

LAGE UND ANFAHRT: D3



Zutaten:

Crème de Cassis (der Sorte „de Dijon“ oder „de Bourgogne“)

Aligoté-Weißwein aus Burgund

Zubereitung:

1/5 Crème de Cassis mit 4/5 Weißwein vermischen.

Zum Anmischen eines Kir® Royal wählen Sie Champagner statt Weißwein.



Braun- oder Hellbiere, Weiß- oder Malzbiere, naturbelassen oder aromatisiert, mehr oder weniger bitter, würzig, fruchtig oder frisch: Die regionalen burgundischen Biere und die Brauereistraße der Franche-Comté repräsentieren die ganze Vielfalt traditionell gebrauter Biere.

Dieser regionale Trend ist Teil der großen Renaissance, die Bier in Frankreich erlebt. In Burgund-Franche-Comté gibt es seit den 1990er Jahren sehr viele Brauereien, die nach traditioneller Braukunst arbeiten. An die Stelle von namhaften alten Marken treten alljährlich neue.

Mit überlieferter Handwerkskunst und Lust am Ausprobieren verführen die lokalen Brauer unseren Gaumen und entwickeln neue, von der Heimat inspirierte Geschmacksnoten. So entstehen Biere mit den Aromen von schwarzer Johannisbeere, eingelegten Griottines-Sauerkirschen aus Fougerolles, Marc de Bourgogne, Lebkuchen, Tannennadeln, Vin Jaune und sogar von Räucherware! Aus der Zusammenarbeit mit Winzerbetrieben und Brennereien gehen neue Brautechniken, beispielsweise das Reifen von Bier in ehemaligen Weinfässern (wovon es in Burgund und im Jura genügend gibt), und „Jahrgangsbiere“ hervor. Einige Brauereien bauen sogar ihre Gerste selbst an!



ERLEBEN

- In der Franche-Comté ist mit der Brassicomtoise eine Brauereistraße als Bindeglied zwischen den lokalen Brauereien entstanden.

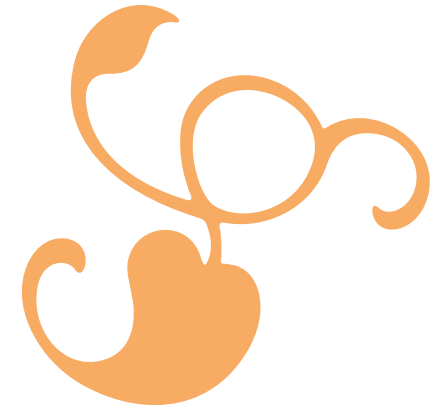
www.labrassicomtoise.fr
<http://brasserievezelay.com>
www.maddam-chablis.com
www.brasseriedecluny.fr
www.brasserie-larche.fr/visites

Burgund-Franche-Comté



Seine rassigen Aromen von Trockenfrüchten, Honig und Lakritz und sein kräftiger Abgang sind in den renommierten burgundischen Restaurants der krönende Abschluss jedes Essens. Der Marc de Bourgogne wird erstmals Ende des 17. Jahrhunderts unter maßgeblicher Beteiligung von Zisterziensermönchen hergestellt. In einer Denkschrift an den Herzog von Burgund aus dem Jahr 1698 ist vom Destillieren der Trester die Rede: „Aus einer zuvor nur zum Verbrennen taugenden Sache lässt sich ein recht gutes Erzeugnis gewinnen.“ Was zu beweisen war. Die Produktion von Marc de Bourgogne überlagert die burgundische Weinproduktion. 388 Weinbaugemeinden produzieren jährlich knapp 300.000 Liter. Nach der Weinlese wird der Trester vor dem 31. März des Folgejahres destilliert. Der Marc wird dann in Eichenfässern oder anderen Fässern mindestens zwei Jahre lang ausgebaut. Die Qualität des Marc hängt sehr vom Rohstoff, vom Können des Brenners sowie von den Voraussetzungen und Bedingungen für seine Alterung ab. Ein „sehr alter“ Marc reift bis zu 10 Jahre im Holzfass und nimmt eine schöne bernsteinartige Färbung an – ein gutes Vorzeichen für die Verkostung. Der traditionell als Digestif konsumierte Marc dient heute auch zum Mixen von Cocktails – natürlich mit Crème de Cassis – sowie zum Verfeinern von Käse wie Epoisses und typisch burgundischen Speisen wie Soufflé Glacé, in Marc mariniertem Bœuf Bourguignon, Terrinen, Wurstwaren und Tatar.

<https://eauxdeviedebourgogne.com>



GUT ZU WISSEN

- Worin unterscheiden sich Marc und Fine de Bourgogne?

Der Marc wird aus den nach der Traubengärung zurückbleibenden Beerenhäuten, Kernen und Stielen destilliert. Daher behält der Marc relativ viel vom Traubengeschmack.

Die Fine ist ein aus Wein oder Weinstein gebranntes Destillat. Ein sehr feiner Alkohol mit Noten von Ananas, kandierten Früchten und Karamell. Mit zunehmendem Alter kann die Fine auch Torfaromen aufweisen.

In Verbindung mit der Crème de Cassis wird Marc zu Marcassin.

Marc und Fine de Bourgogne tragen seit das 2011 das AOC-Gütesiegel.

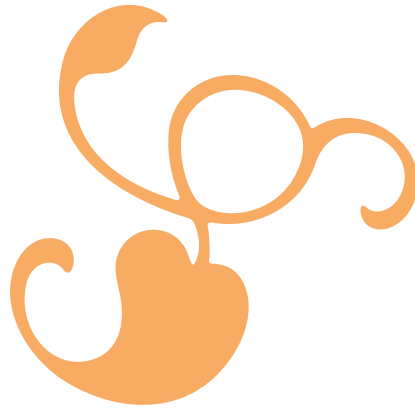
Burgund-Franche-Comté / Designed by Burgund



Eine goldgelbe Flüssigkeit rinnt aus der Flasche und gleitet sanft in Ihr Glas. Betrachten Sie ihre leuchtende Farbe. Mit dicken Tropfen breitet sie sich an der Innenwand des Glases aus. Sie führen das Glas an Ihre Nase und sind sofort gefesselt von den Aromen von kandierten Trauben und den Vanille- und Unterholznoten. Im Marc du Jura kristallisiert sich der unbändige Charakter seiner Heimat und deren fünf Rebsorten. Seit Jahrhunderten wird er von den meisten Jura-Winzern gebrannt und „Herzerwärmer“ genannt. Im November 2013 wurde der Marc du Jura geadelt und in den erlauchten Kreis der AOC-Erzeugnisse aus dem Jura aufgenommen. Wie sein Vetter aus Burgund wird der Marc du Jura aus den nach der Traubengärung zurückbleibenden Beerenhäuten, Kernen und Stielen destilliert. Der Brand erfolgt durch zweimaliges Erhitzen oder im Durchlaufverfahren bis zum 30. April des auf die Weinlese folgenden Jahres. Anschließend kommt der Marc zur Ruhe und entfaltet während seiner mindestens zweijährigen Reifezeit im Eichenfass seine aromatischen Qualitäten. Einige Produzenten legen großen Wert auf diesen Alterungsprozess und lassen ihren Marc bis zu zehn Jahre und länger lagern, um Brände mit viel Körper zu erzeugen.

Als unverzichtbarer Bestandteil des kraftvollen und mit feinem Bouquet überzeugenden Likörweins Macvin du Jura ist er der krönende Abschluss jedes Essens.

www.jura-vins.com



SEHEN UND ERLEBEN

• Edles für Eingeweihte

Mitten im Jura-Winter kommt der mobile Brennkolben in die Dörfer und sorgt dort für ein geselliges Beisammensein. Nach alter Tradition nutzen einige Winzer zudem noch die Wärme des Brennkolbens, um Würste und Andouillettes (Kuttelwürste) zu braten. Königliche Speisen, die den Geschmack des Marc du Jura annehmen. Wie das geschieht, bleibt ein Geheimnis...

LAGE UND ANFAHRT: **E4**

Burgund-Franche-Comté / Jura-Gebirge

ALKOHOLISCHES: ALKOHOLISCHES IN ALLEN FARBEN!



KAPITEL 3

Fleisch, Wurstwaren und Gepökelt

Kälber, Kühe, Schweine und Federvieh!

Als Region, in der Viehzucht und Lebensmittelverarbeitung allgegenwärtig sind, hat Burgund-Franche-Comté qualitativ hochstehende Landwirtschaftszweige mit Respekt vor Natur und Traditionen aufgebaut. Genau auf das Terroir abgestimmte Arbeitsweisen sind im Einklang mit der Umwelt und modernen Gastronomie- und Ernährungstrends. Hier finden Sie Fleischsorten von erstklassiger Güte wie Charolais-Rindfleisch, Bresse-Geflügel, exzellentes Pökelfleisch und unvergleichlichen Schinken – verfeinert von den besten Köchen ihrer Zunft. Ein Angebot für jeden Gaumen. Ob rotes oder weißes Fleisch, geräuchert oder durchgewachsen – wer Fleisch mag findet, wonach ihn gelüstet.

www.produitsgourmandsbfc.fr



Als frankreich- und europaweit bedeutendste Rinderrasse mit 1.600.000 Muttertieren allein in Frankreich wird das Charolais-Rind sowohl von Züchtern als auch von Konsumenten sehr geschätzt. Vorrangig wird das Charolais-Rind für die Fleischproduktion gehalten. Das Fleisch ist zart und durchwachsen zugleich. Für die Klassifizierung gibt es zahlreiche offizielle Qualitätsbezeichnungen und Handelsmarken (z. B. AOC-Rindfleisch aus Charolles, eine von vier französischen Rindfleischarten mit geschützter Herkunftsbezeichnung, Charolais de Bourgogne IGP, das die Herkunft des Fleisches von Charolais-Rindern aus Burgund garantiert, oder Fleisch mit dem Gütesiegel Charolais Label Rouge).

Fleisch der Marke „Boeuf Comtois“ stammt von Tieren verschiedener Rassen, die in der Franche-Comté geboren, aufgezogen und geschlachtet werden. Dominierend in der Region sind Montbéliard-Rinder. Sie werden für das Käseerigewerbe gehalten und liefern nach strengen Kriterien kontrollierte Milch, eignen sich aber auch sehr gut als Schlachtvieh. Vogesenrinder, Holsteiner und andere Rassen sind weniger zahlreich vertreten.

<http://interbev-bfc.normabev.fr>



SEHEN UND ERLEBEN

• Das Maison du Charolais

Das Haus in der Ursprungsregion der Rinder beherbergt ein Museum, einen Laden und ein Restaurant, die sämtliches Wissen über die berühmten Charolais-Rinder vermitteln. Kochkurse, Ausstellungen, Verkostungen und interaktive Parcours verraten die Qualitätsgeheimnisse des Charolais-Rindfleisches, geben Tipps für die Fleischzubereitung und illustrieren die Landschaft und die Leidenschaft der Züchter.

• Die Viehauktion in Brionnais

Der Viehmarkt von Saint-Christophe ist eine Hochburg des Rinderhandels in Frankreich. Seine Gründung 1488 durch König Karl VII. ist urkundlich belegt. Jeden Mittwoch versammeln sich professionelle Käufer und Händler in einem einzigartigen Ambiente. Pro Jahr werden hier ungefähr 40.000 Tiere verkauft.



BOEUF BOURGUIGNON

Zutaten:

600 bis 800 g Charolais-Rindfleisch
(Schulterstück oder Bug)

4 Zwiebeln

4 Karotten

1 Kräuterbund

100 g Butter

1 Flasche Rotwein (Bourgogne
Pinot Noir)

Salz

Pfeffer

Geräucherter Bauchspeck und
Champignons (wahlweise)

Zubereitung:

Das Fleisch in etwa 3 cm breite Würfel zerlegen und die großen Fettstücke entfernen.

Die Zwiebeln in Stücke schneiden. Die Zwiebelstücke in eine Pfanne mit ausgelassener Butter geben. Die glasigen Zwiebelstücke in einen Schmortopf geben.

Mit dem Fleisch (mehrmals) ebenso verfahren, bis alle Stücke angebraten sind. Die Stücke nach und nach in den Schmortopf geben. Ggf. bei jeder neuen Ladung etwas Butter hinzugeben.

Die Pfanne mit Wasser oder Wein ablöschen und das Ganze unter Umrühren aufkochen lassen, um den Saft zu erhalten. Salz und Pfeffer hinzugeben und den Pfanneninhalt in den Schmortopf schütten. Einen Teil des Weins in den Topf gießen und den Topfinhalt zusammen mit dem Kräuterbund und den Karottenscheiben 2 oder 3 Stunden lang auf kleiner Flamme köcheln lassen.

Dem gekochten Fleisch können als Beilage Stücke von geräucherter Bauchspeck und Champignons hinzugefügt werden, die zuvor goldbraun in einer Pfanne gebraten wurden. Warm servieren.



Auf den Bauernhöfen mästete man früher die Schweine mit der bei der Käseherstellung entstehenden Molke. Aus dieser in der Franche-Comté beibehaltenen Tradition entstand nicht zuletzt dank des AOC-Comté ein eigener Wirtschaftszweig. Aufgrund der besonders großen Anzahl von Käsereien, die Milch in einem Radius von maximal 25 km sammeln, ist genug Molke für die lokalen Schweinezüchter verfügbar. So wurden ganz natürlich Beziehungen zwischen den Produzenten beider Wirtschaftszweige geknüpft, die bis heute bestehen. Einige Schweinezüchter sind sogar über eine „Molkeleitung“ mit den Käsereien verbunden! Die mit Molke ernährten Schweine der Franche-Comté werden in der Region geboren, aufgezogen und geschlachtet (Mindestalter 182 Tage). Regionales Schweinefleisch erfüllt viele Qualitätskriterien in Bezug auf Rückverfolgbarkeit, Genetik, Aufzucht- und Transportbedingungen sowie den Typ der ausgewählten Tiere.

Seit 2010 schützt das IGP-Siegel die geografische Herkunft von Schweinefleisch aus der Franche-Comté. Diese offizielle europäische Anerkennung belohnt die Bemühungen der Produzenten, Verbrauchern Fleisch von hoher Qualität aus der Region zu bieten. Schweinefleisch aus der Franche-Comté ist eine authentische regionale Spezialität und die charakteristische Grundlage für die berühmten Wurst- und Pökelpunkte wie Morteau- und Montbéliard-Wurst. Aber nicht nur!

www.porc-de-franche-comte.fr



SEHEN UND ERLEBEN

- **Heuschinken vom Hof La Guienne.** In Bellecombe im Herzen des Naturparks Haut-Jura stehen auf diesem traditionellen Bauernhof mit Berggasthof authentische Produkte und Rezepte im Mittelpunkt. Besonders erwähnenswert ist der Heuschinken. Ein üppiger Knochenschinken wird im Freien in einem Haufen aus Heu der umliegenden Wiesen geschmort! Ein echter Gaumenschmaus.

www.laguienne.fr



Stellen Sie sich eine verschneite Comtoiser Landschaft früherer Tage vor. Lange Monate lässt die Kälte Dörfer, Höfe und Mutter Natur erstarren. Doch die warmen Stuben der Häuser sind voller Leben. Hinter den dicken Wänden dieser massiven, gedrunenen Gebäude sind Mensch und Tier gut geschützt. Für den dreijährigen Bau eines dieser Bauernhäuser, die heute noch im Haut-Doubs zu finden sind, wurden 300 Tannen benötigt. Häuser von monumentalen Ausmaßen! Da die Dächer fast bis zum Boden hinab reichen, hat der Wind weniger Angriffsfläche. Regenwasser lässt sich zudem leichter sammeln und der Schnee dient als perfekte Isolierung. Früher wurden die Wohnräume von den im angrenzenden Stall stehenden Kühen gewärmt. Im Haus spielte sich das Leben hauptsächlich in der Küche ab, dem zentralen Raum, dessen große Feuerstelle zum Kochen und Heizen diente. Dieser Kamin wird von einem riesigen pyramidenförmigen Abzug überragt. Der so genannte Tuyé (Thué oder Tué) ist aus Holz gefertigt und 12 bis 15 Meter hoch. Er ist ein Wahrzeichen der Region und diente als Vorratsschrank, als Notausgang bei großen Schneehöhen und vor allem als Räucherkamin! In der Franche-Comté ist das Räuchern von Fleisch eine typische Methode der Haltbarmachung. Würste, Schinken, Blutwurst, Schmalzfleisch (ein einzigartiges Produkt), Pasteten, Dauerwürste... Kosten und genießen Sie mit dezenten Tannen- und Fichtenaromen verfeinertes Schweinefleisch in tausend Varianten.

www.porc-de-franche-comte.fr



SEHEN UND ERLEBEN

- Die Metzgerei Tuyé de Papy Gaby in Gilley liegt in der idyllischen Freien Republik Saugeais, und die Großmetzgerei Tuyé de Mesandans befindet sich unweit von Baumeles-Dames. Besuch und Verkostung sind sehr zu empfehlen.

www.tuye-papygaby.com

LAGE UND ANFAHRT: **F3** **F4**

Bourgogne-Franche-Comté

Burgund-Franche-Comté / Jura-Gebirge



Das Pökeln und das Räuchern von Fleisch sind uralte Konservierungsmethoden, die vor allem in den schnee- und kältereichen Gebirgsregionen die Ernährung der Familien in den langen Wintern sicherstellte. Eine Tradition, fortgeführt mit Holz aus den tiefen Wäldern der Region und vor allem mit Nadelholz, das in den berühmten Tuyé-Räucherkaminen zum Einsatz kommt.

Morteau- und Montbéliard-Würste sind Erzeugnisse voller Charakter, deren Grundlage dieses wertvolle Know-how ist.

Die Morteau-Wurst ist ein Symbol, ein Synonym für das Teilen und für gutes Essen. Charakteristisch sind ihre üppige Form, der Holzapfen, ihre bernsteinfarbene Haut und ihre weiche und saftige Textur. Durch das Räuchern über Nadelholzfeuer entwickelt die Wurst ein rauchiges, sehr ausgewogenes Aroma.

Die Montbéliard-Wurst ist die würzige Variante der Morteau-Wurst. Man erkennt sie an ihrer schlankeren Form, ihrer bernsteinfarbenen Haut und ihrer festen Textur. Das nach einem alten Rezept hergestellte Urgestein unter Frankreichs Würsten hat einen fein rauchigen und würzigen Geschmack. Eine feine Mischung aus Pfeffer und echtem Kümmel (Wiesen-Kümmel).

Bei beiden Wurstsorten schützt das IGP-Siegel das Know-how für ihre Herstellung und unterstreicht ihre spezielle und feste Verbindung mit dem Terroir der Franche-Comté und dessen Produzenten.

www.saucissedemorteau.com
www.saucisse-montbeliard.com



KURZWISSEN

- Die Compagnons du Boitchu, deren Name auf das Hackbeil zum Zerlegen des Fleisches zurückgeht, sind eine 1977 gegründete Bruderschaft zum Schutz und zur Förderung der Montbéliard-Wurst.

LAGE UND ANFAHRT: **F2** **F3**

Burgund-Franche-Comté / Jura-Gebirge



ANDOUILLETTE IN CHABLIS-SENF-SOSSE

Zubereitung:

Die Schalotten schälen und kleinhacken.

Die Andouillettes mit einer Messerspitze anstechen.

Die Andouillettes zusammen mit dem Schweineschmalz 5 Minuten lang braun anbraten, danach je nach Wunsch mit dem Marc de Bourgogne flambieren und aus der Pfanne herausnehmen. Die Schalotten goldbraun anbraten und dann das Bratfett entfernen.

Die Würstchen mit dem Chablis benetzen, 2 Minuten lang kochen lassen und dann die Kochhitze reduzieren.

Die Andouillettes in den Wein zurücklegen und ohne Deckel 20 Minuten lang auf kleiner Flamme köcheln lassen.

Die Würstchen entnehmen und warmhalten.

Den Bratensaft zum Kochen bringen, die Butter hinzugeben und dann die Pfanne vom Feuer nehmen.

Den Senf hinzugeben und das Ganze vermischen, um eine cremige Sauce zu erhalten, mit der die Andouillettes übergossen werden. Zügig servieren.

Zutaten:

4 Andouillette-Würste

25 cl Chablis

1 Esslöffel Dijon-Senf nach
traditioneller Art

4 Schalotten

1 Esslöffel Schweineschmalz

30 g Butter

Marc de Bourgogne (wahlweise)

Salz und Pfeffer aus der
Pfeffermühle

Burgund-Franche-Comté / Designed by Burgund

Es ist kein Schinken in Aspik, keine Schweinskopfsülze und kein Kochschinken, sondern ein Schinken in Petersiliengelee! Bei dieser echten Spezialität sind die guten Schinkenstücke und Schulterstücke durch ein Gelee verbunden, das aus weiteren Zutaten - insbesondere Petersilie - und einer sehr kräftigen Bouillon in einem ausgewogenen Textur- und Geschmacksverhältnis besteht.

Der Schinken wird mit grünem Salat, Gewürzgurken und Silberzwiebeln als Hauptgang serviert oder gewürfelt zum Aperitif gereicht. Ein einfaches Gericht mit stolzen burgundischen Wurzeln. Früher wurde es von den Familien der Region traditionell zum Osterfest zubereitet. Dazu wurde der über Winter im Pökelfass konservierte Schinken hervorgeholt.

Die Tradition reicht bis ins Mittelalter zurück, als das in der Region sehr verbreitete Schwein der hauptsächliche Fleischlieferant für die einfache Bevölkerung war. Es wurde zunächst in den ausgedehnten Eichenwäldern gemästet und später auf dem Hof domestiziert. Die Hauptzutaten waren in den meisten Gärten, Vorratskammern und Kellern der Bauernhöfe vorhanden: Petersilie, Knoblauch, Zwiebeln, Schalotten, Essig und natürlich Weißwein.

Das Wissen der Familien und später der Metzger hat die Jahrhunderte bis heute überdauert. Was halten Sie von einem Imbiss im Weinberg, der aus einer großen Scheibe Schinken in Petersiliengelee mit einem knusprigen Stück Brot und einem Glas Chardonnay besteht? Unwiderstehlich, oder?



GUT ZU WISSEN

- Schinken in Petersiliengelee erkennt man an seiner tiefgrünen Kruste aus gehackter Petersilie. In einigen Familien verfeinert man die Terrine vor dem Pressen und Kaltstellen außer mit Weißwein auch noch mit einem Schuss Marc de Bourgogne.

LAGE UND ANFAHRT: D3 D4

Burgund-Franche-Comté / Designed by Burgund



Es ist ein unauffälliges, fast nur Insidern bekanntes Erzeugnis. Das hat einen Grund. Diese kleine gastronomische Kostbarkeit der Franche-Comté wäre fast von der Karte der regionalen Spezialitäten verschwunden, nachdem der wichtigste Hersteller die Produktion im Frühjahr 2018 eingestellt hatte. Ihre Renaissance verdankt sie einer Handvoll Metzgermeistern, eisernen Verteidigern liebgewonener Traditionen und einem strengen Anforderungskatalog. Echter Luxeuil-Schinken besteht aus Schweinefleisch mit der Herkunftsbezeichnung „IGP Franche-Comté“ oder „Porcs de Haute-Saône“. Die Trocken- und Räucherammern befinden sich ihrerseits ausschließlich in der Region Pays des Vosges Saônoises. Der Schinken wird mehrere Wochen lang in AOC-Rotwein aus Arbois oder IGP-Rotwein aus dem Departement Haute-Saône eingelegt. Dazugegeben werden Wacholderbeeren, Gewürze und Küchenkräuter. Anschließend wird er abgespült und zum Ruhen gelegt, bevor er mindestens 4 Stunden (bei einigen Metzgern mehrere Tage) lang mit hellem Holz geräuchert wird und dann mindestens 6 Monate zum Reifen abhängt. Der zu 100 % traditionell hergestellte Schinken hat einen weichen Kern und einen dezent rauchigen Geschmack. Angerichtet wird er in hauchdünnen Scheiben auf einer Wurstplatte und ergibt zusammen mit einem mit Nussöl angemachten Salat oder einer Melone eine leckere sommerliche Vorspeise. Dieser Schinken der Extraklasse steht in der Tradition des Comtoiser Pökelfleisches, ein Erbe der Antike.



SEHEN UND ERLEBEN

- Am Fuße der Südvogesen ist das reizvolle Renaissancestädtchen Luxeuil-les-Bains zugleich ein Thermalbad, dessen wohltuende Quellen seit der Antike bekannt sind. Ein Wellness-Ziel mit einem interessanten Kulturerbe.

LAGE UND ANFAHRT: F2

Burgund-Franche-Comté / Südvogesen

DER SCHINKEN AUS DEM MORVAN

Gebirgsprodukt

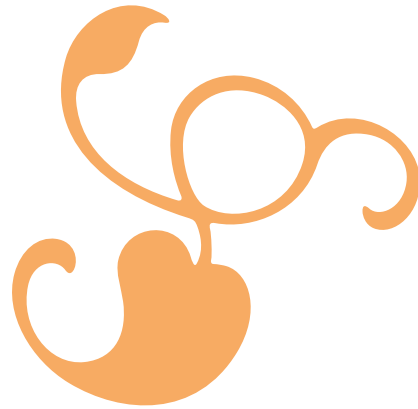


Dank seiner vielen Eichenwälder wird seit der Antike im Morvan Schweinezucht betrieben. Die robusten Schweine lebten halb in Freiheit, bevor sie im 18. und 19. Jahrhundert in die Bauernhöfe zogen. Sie dienten den Menschen als Nahrungsgrundlage und als Geldquelle zur Begleichung der Pacht. Immer schon wurden im Morvan die Schweine zu Allerheiligen oder zu Weinachten beim so genannten „Saint Cochon“-Fest geschlachtet. Über Winter lagerte das Fleisch im Pökelfass. Die Schinkenstücke wurden gesalzen, entsalzen, gewürzt und dann nach alter Sitte der Gebirgsbewohner an einem kühlen und gut belüfteten Ort getrocknet. Erst nach einer langen Reifezeit von 7, 9, 12 oder sogar 18 Monaten wird aus dem Schinken ein Morvan-Schinken.

Zu diesem edlen Schinken trinkt man am besten ein Glas Saint-Bris-Weißwein oder einen Rotwein aus Irancy. Zu einem lange abgehangenen Schinken empfiehlt sich ein vollmundiger und würziger Wein, der die salzige Note des Schinkens überdeckt.

Je älter der Morvan-Schinken ist, desto komplexer und intensiver ist sein Aroma.

www.facebook.com/JambonduMorvan



GUT ZU WISSEN

- Ein besonderer Gaumenschmaus sind die Eier mit Morvan-Schinken von Madame Baudry in Château-Chinon. Ein Gericht und ein Restaurant, die den Morvan bestens repräsentieren!

LAGE UND ANFAHRT: C3 C4

Burgund-Franche-Comté / Designed by Burgund

BRESSE-GEFLÜGEL

Die Superstars des Federviehs



Als einziges Geflügel in Frankreich, Europa und der Welt zählt es wie ein großer Wein seit 1957 zu den AOC-Produkten (und seit 1996 zu den AOP-Produkten). Bresse-Geflügel ist bekannt für sein festes und durchwachsesenes Fleisch und die feine, perlmuttschimmernde Haut. Sein Geschmack wird so sehr vom Terroir bestimmt, dass Bressehühner je nach Bauernhof unterschiedlich schmecken. Das Bressehuhn stammt von einer alten, langsam wachsenden Rasse ab, der Gauloise de Bresse Blanche. Seine Geschichte reicht bis ins frühe 17. Jahrhundert zurück, als die ersten Maiskulturen in der Bresse gepflanzt wurden.

Zwar spielt die Rasse eine Rolle, aber entscheidend ist die Aufzucht der Tiere. Jedes Huhn besitzt einen eigenen 10 m² großen Freilaufbereich. Allein auf dieser Fläche mit Regenwürmern, Weichtieren und fetten Gräsern findet es ein Drittel seiner Nahrung. Der Züchter serviert dem Bressehuhn ein Menü aus Mais und Weizen. Das Getreide wird ausschließlich im AOC-Herkunftsgebiet der Bresse geerntet! Als ultimatives Schmankerl dieses Ernährungsplans für Star-Geflügel werden Milchprodukte und vor allem Milch in der gesamten Wachstumsphase verabreicht. Die Mindestlebensdauer von Bresse-Geflügel entspricht ebenfalls nicht der Norm: Hähnchen bleiben 4 Monate, Poularden 5 Monate und Kapaune 9 Monate lang am Leben. Aber Vorsicht! „In der Bresse“ produziertes Geflügel ist nicht zwingend „Bresse-Geflügel“. Daher Augen auf beim Geflügelkauf!

www.pouletdebresse.fr



SEHEN UND ERLEBEN

- Die „Glorieuses de Bresse“: Seit 1862 ist diese Geflügelausstellung das alljährliche Großereignis in der Bresse! An 5 Tagen Mitte Dezember sind Kapaune, Truthähne und Poularden aus der Bresse das gefeierte Geflügel für die Weihnachtsfeiertage. Wettbewerbe, Verkostungen und ausgelassene Stimmung.
- Auf dem Wochenmarkt von Louhans finden Sie am Montagmorgen das ganze Jahr über das Beste der Bresse: Geflügel, Butter und Sahne. Ein Muss!
- Bresse-Geflügel begeistert im Jura in einer Version mit Vin Jaune und Morcheln, und in Burgund nach der Art von Gaston Gérard, in Begleitung der besten Senfsorten von Fallot, Maille und anderen.

LAGE UND ANFAHRT: D4 E4

Burgund-Franche-Comté / Designed by Burgund



KAPITEL 4

Käse

Traumhafte Auswahl

In Burgund-Franche-Comté wartet auf Käsenarren aus Frankreich und aus aller Welt eine Käseplatte, die es in sich hat! Ob harte oder weiche Konsistenz, ob streichzart oder „fließend“, ob mild, fruchtig oder pikant: Käse gibt es in der Region in allen Geschmacksrichtungen, denn ihre Käsereien sind alles andere als einfalllos! Comté, Morbier, Bleu de Gex... Selbst anspruchsvollste Gaumen werden von der Vielfalt der Käsesorten überrascht sein, die je nach Milch, Herstellungsort und Reifezeit entstehen.

Und wie fällt das Urteil erst über den Epoisses, den Soumaintrain oder den Langres aus? Kräftig und mit lang anhaltendem Aroma im Mund verwöhnen sie Käseliebhaber, die es herzhaft und markant mögen. Brillat-Savarin und Chaource wiederum begeistern Feinschmecker und zarte Gemüter mit überaus milden und cremigen Geschmacksnoten. Und dann sind da ja noch Ziegenkäse, Cancoillotte und viele weitere! Eine Käseplatte voller Leckerbissen für den schlichten Genuss auf einer Scheibe Brot, die vielfältige Kombination mit Gerichten und Weinen oder die Verfeinerung von köstlichen Rezepten.

www.produitsgourmandsbfc.fr



Wenn Sie ein Stück Comté probieren, gehen Sie auf eine Reise. Sie erklimmen die große Kalkfelsen­­treppe des Jura-Gebirges und durchstreifen Wiesen mit Hunderten von duftenden Blumen- und Kräuterarten. Auf einer Waldweide beobachten Sie friedlich grasende, wohlgenährte Montbéliard- und Simmental-Kühe, die in dieser mit Fichtenwäldchen und malerischen Dörfern durchsetzten Landschaft zu Hause sind. Sie folgen dem Weg der Milch vom Melken auf der Weide bis zur Käserei im Nachbardorf. Sie machen sich Ihren Reim auf die immer gleichen Bewegungen des Käasers, der in seinen Kupferbottichen das bearbeitet, aus dem später einmal der berühmte Comté wird, den Sie gerade genießen. Vorher wandert jeder Käse­­laib in einen Reifekeller, wo er über viele Monate unter den wachsamen Augen eines Käseveredlers seinen Charakter, seine Aromen und seine Textur ausbildet. Unter jeder Käserinde verbirgt sich nämlich eine andere Entstehungsgeschichte. Die Jahreszeit, die Herkunftsregion, die Flora, die Verarbeitung, die Bedingungen im Reifekeller und viele weitere Aspekte haben Gewicht.

Wer ein Stück Comté probiert reist auch in die Vergangenheit zu den Traditionen dieser Gegend, in der strenge Winter erfordern, dass sich die Bauern für die Herstellung eines groß­­laibigen und haltbaren Käses zusammenschließen. Ein einzigartiger Käse, eine Frucht von Mutter Natur und ein Produkt des tradierten Know-how und der Solidarität der Bergbewohner.

www.comte.com

KURZWISSEN

- Erster französischer Käse mit geschützter AOP-Herkunftsbezeichnung und mit einem Produktionsvolumen von durchschnittlich 1.600.000 Laiben pro Jahr
- 2.500 landwirtschaftliche Familienbetriebe
- 150 Genossenschaftskäsereien
- 13 Käsereien mit Reifekeller
- 400 Liter werden für die Herstellung eines 40-Kilogramm-Laibes benötigt. Dies entspricht der täglichen Milchmenge von 20 Kühen.
- Reifung: Mindestens 4 Monate bis 36 oder 48 Monate
- 83 Deskriptoren in 6 Klassifizierungsfamilien: milchsauer, fruchtig, geröstet, pflanzlich, tierisch und würzig.

SEHEN UND ERLEBEN

- Fort Saint-Antoine

Das 1880 auf einer Höhe von 1.100 Metern errichtete militärische Fort zwischen Malbuisson und Métabief wurde ab 1966 von Marcel Petite in einen Reifekeller umgewandelt. In diesem imposanten Steinmonument reifen über 100.000 Laibe Comté heran. Führungen, Begegnung mit den Käseveredlern und Verkostung.

www.comte-petite.com
www.fort-des-rousses.com

LAGE UND ANFAHRT: EF3 EF4 EF5

Burgund-Franche-Comté / Jura-Gebirge



GOUGÈRES MIT COMTÉ

Zubereitung:

Das Wasser, die Butter und eine Prise Salz vermischen und dann aufkochen.

Den Topf von der Flamme nehmen und das Mehl in einem Gang hinzufügen. Verrühren, bis der Teig sich von den Innenwänden des Topfs absetzt. Auf kleiner Flamme eine Minute lang köcheln lassen.

Danach die Eier nacheinander hinzugeben und mit dem Teig vermengen. Anschließend den Comté hinzugeben und gut unterrühren.

Den Backofen auf 160 °C vorheizen. Die Gougères formen. Die Gougères 20 bis 30 Minuten im Ofen backen.

Warm oder lauwarm servieren.

Zutaten:

100 g geriebener Comté
25 cl Wasser
120 g Butter
125 g Mehl
4 Eier
Salz
Pfeffer

Burgund-Franche-Comté



Der Morbier ist ein Rohmilchkäse mit gepresstem, nicht gekochtem Teig, dessen Geschichte eng mit der des Comté verbunden ist. Im Winter stand den Bauern nicht immer genug Milch zur Verfügung, um große Comté-Laibe (30 bis 48 kg) herzustellen. Sie ließen daher die Milch des morgendlichen Melkgangs eindicken, bestreuten die Dickete zum Schutz mit Asche und bedeckten die Schicht dann mit dem Bruch aus dem abendlichen Melkgang, um diesen „kleinen“, nur 5 bis 8 kg schweren Käse herzustellen. Charakteristisch für diesen Käse ist der berühmte, früher aus Asche und heute aus Pflanzenkohle bestehende schwarze Streifen.

Während seiner mindestens 45-tägigen Reife entwickelt der Morbier einen feinen, sahnigen Geschmack, mal mit Frucht- und Vanillenoten, mal mit pflanzlich herben Akzenten oder mit Karamell- oder Haselnussnoten. Der Käse mit der feinen Textur und dem abgerundeten Geschmack wird am besten nach dem Hauptgang, gern aber auch zum Aperitif, beim Picknick, im Salat, als Brotbelag, geschmolzen und sogar in Saucen oder als Gratin verzehrt. Hervorragende Begleiter für diesen Käse sind zudem frische Trauben, Haselnüsse und ein Glas Savagnin-Weißwein.

Ein Käse, der zu allen Leckereien passt!

Die Herstellung des Morbier ist schon seit dem 18. Jahrhundert verbürgt, aber erst im Jahr 2000 wurde die Käsesorte aus der Franche-Comté als AOC-Käse anerkannt, nachdem sie 14 Jahre ein regionales Gütesiegel trug. Pro Jahr werden knapp 7.000 Tonnen verkauft.

www.fromage-morbier.com



GUT ZU WISSEN

- Der sehr aromatische und delikate Morbier muss frisch und trocken gelagert werden. Idealerweise wird er sorgfältig verpackt (Papier, Dose oder Tuch) im kühlschrank Bereich des Kühlschranks aufbewahrt. Kein guter Lagerort im Kühlschrank ist das zu feuchte Gemüsefach. Am besten ist immer noch ein kühler Keller. Der Käse sollte eine halbe Stunde vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank geholt werden, denn erst in der Raumluft entfaltet er alle seine Aromen.

LAGE UND ANFAHRT: **E4**

Burgund-Franche-Comté / Jura-Gebirge

KÄSE: TRAUMHAFTE AUSWAHL



Rohmilch und eine runde Holzeinfassung – das sind die zwei typischen Merkmale des Mont d'Or. Seine Ursprünge bleiben bis heute im Dunkeln, obschon seit 1280 ein Bergkäse mit einer Holzeinfassung in den Quellen auftaucht. In einem Brief an Parmentier aus dem Jahr 1799 ist von einem „fromage de boëtte“ (Käse in der Schachtel) die Rede. Verbürgt ist jedenfalls, dass er bei Ludwig XV. regelmäßig auf dem Tisch stand! Offenbar schätzte der König die cremige Konsistenz und die holzige Note des Käses, die ihm die Box aus Fichtenholz verlieh. Sie beeinflusst wesentlich die Reife, verhindert das Verlaufen des Käses und erleichtert seinen Transport.

Ursprünglich bestimmte das Wetter die Produktion des Mont d'Or. Den Sommer über gaben die wackeren Montbéliard-Kühe jede Menge Milch. Im Winter ist der Ertrag hingegen kümmerlicher. Außerdem machten die zugeschnittenen Wege den Abtransport der Milch zu den Käsereien fast unmöglich. Den Launen des Himmels zum Trotz entwickelten die Bauern mit vorbildlicher Comtoiser Entschlossenheit diesen Winterkäse. Eine jahreszeitliche Tradition, die fortbesteht: In der Zeit vom 15. August bis zum 15. März stellen die Käser den Käse her, der vom 10. September bis zum 10. Mai verkauft wird. Am besten schmeckt er wohltemperiert auf frischem Brot oder warm in seiner Schachtel als Hauptspeise mit Kartoffeln und lokalen Wurstwaren.

www.mont-dor.com



GUT ZU WISSEN

- Was wären die Mont-d'Or-Käser ohne die Hersteller der ringförmigen Holzeinfassungen? Es gibt nur wenige Frauen und Männer, die aus Fichtenholz die Holzeinfassungen formen, die den Käse wie Gürtel umschließen.
- Mont d'Or oder Vacherin? Der eine ist Franzose, der andere Schweizer. Diese beiden großen Bergkäsesorten sind eng miteinander verwandt, obgleich sich die Herstellungsverfahren im Detail unterscheiden.

LAGE UND ANFAHRT: **F3 F4**

Burgund-Franche-Comté / Jura-Gebirge

KÄSE: TRAUMHAFTE AUSWAHL

EMMENTAL GRAND CRU LABEL ROUGE UND GRUYÈRE DE FRANCE. Klassiker im neuen Gewand



Im Gegensatz zu einem „klassischen“ Emmentaler „lebt“ ein Emmental Grand Cru IGP! Eine Kombination lebendiger Elemente (u. a. Terroirs der Franche-Comté, Klima, Kühe, Rohmilch und Menschen) verleihen ihm seinen typischen Charakter. Unter der fachkundigen Behandlung durch den Käseveredler kommt der Käse während seiner Reifezeit von mindestens 84 Tagen im Reifekeller allmählich zur Ruhe. Je nach Ursprung der Milch und Jahreszeit entwickelt er schier unbegrenzte Geschmacks- und Farbnoten.

Der Grand Cru Emmentaler hat einen intensiveren Geschmack, eine weiche und zart schmelzende Konsistenz und ein attraktiveres Aussehen. Seine handwerkliche Herstellung garantiert geschmackliche Vielfalt und eine traditionelle Fruktifikation.

Der Gruyère de France IGP ist ebenfalls ein Rohmilchkäse, dessen Wiege gemäß der seit 2013 geschützten geografischen Herkunftsbezeichnung die Weiden der Franche-Comté und Savoyens sind. Es ist ein Käse mit gepresstem und gekochtem Teig, gewonnen aus der Milch von Montbéliard-Kühen, die sich vorwiegend von Wiesenkräutern und im Winter von Trockenfutter ernähren. Französischer Gruyère wird täglich in 9 Käsereien hergestellt, bevor er zum Reifen mindestens 4 Monate im Keller verbringt.

Seine helle Farbe und die kleinen Löcher (erbsen- bis kirschengroß) verleihen dem französischen Gruyère einen besonderen Charakter. Ein Käse für alle Gelegenheiten, zart und mit feinen Aromen. Sein feiner und fruchtiger Geschmack weist bisweilen blumige Noten auf. Ein Jahrtausend-Käse zum (neu) entdecken!

<https://emmental-grandcru.blogspot.com>

Burgund-Franche-Comté / Jura-Gebirge / Südvogesen



KURZWISSEN

- Worin unterscheidet sich der französische Gruyère vom schweizerischen Gruyère? Es sind die Löcher!
- Anders als sein schweizerisches Pendant hat der Gruyère de France IGP Löcher. Er präsentiert sich als 13 bis 16 cm hoher Laib mit einem Durchmesser von 53 bis 63 cm.
- Ein Laib Emmental Grand Cru Label Rouge wiegt etwa 80 kg und für seine Herstellung werden 960 Liter Milch benötigt.
- 2015 produzierten Frankreichs Käsereien 4.600 Tonnen Emmental Grand Cru und 260.000 Tonnen industriellen Emmentaler. Beweis dafür, dass in der Käseherstellung nach wie vor handwerkliches Können gefragt ist.

BLEU DE GEX HAUT-JURA Der Blauschimmel aus den Bergen



Ein zartes Blau ist das Markenzeichen des Bleu de Gex, der auch Bleu de Septmoncel genannt wird. Dieser mit Blauschimmel durchsetzte Rohmilchkäse wird seiner AOC-Herkunftsbezeichnung (seit 1977) bis zur Rinde mit der stolzen Prägung Gex gerecht. Bereits im 13. Jahrhundert wurde er von Mönchen der Abtei Saint-Claude hergestellt. Es heißt, dass sogar Kaiser Karl V. drei Jahrhunderte später bei diesem Käse schwach wurde... Heute lässt sich jedenfalls mit Bestimmtheit sagen, dass unser Blauschimmelkäse bei Gourmets sehr gut ankommt und daher zu den bevorzugten Käsesorten in renommierten Restaurants gehört. Er begeistert – ob auf der Käseplatte oder in der Küche. Probieren Sie es aus: Legen Sie auf eine dünne Scheibe getoasteten Lebkuchen eine feine Scheibe Bleu de Gex und einige frische Birnenwürfel, garnieren Sie das Ganze mit ein wenig Pfeffer und schieben Sie die Kreation eine bis zwei Minuten in den Grill. Eine echte Köstlichkeit zur Aperitif-Stunde. Der Käse macht auch im Fondue, in Saucen für Rinderfilets oder Forellen, in einem Salat oder auch als Füllung für Blätterteigtaschen eine gute Figur. Seinen außergewöhnlichen Charakter verdankt der Bleu de Gex den abgelegenen Hochweiden des Jura-Gebirges im Grenzgebiet der Departements Ain und Jura. Die Nuancen seines Charakters, die ihn unverwechselbar machen, verleiht ihm das handwerkliche Können von Käsereien und Käseveredlern. Beliebt sind seine feinen Aromen mit Anklängen an Vanille, Haselnuss und milde Gewürze mit einer dezent pilzigen Note. Ein echtes geschmackliches Paradoxon: zugleich mild und streng, fein und kräftig, cremig und fest.

www.bleu-de-gex.com



KURZWISSEN

- Zurzeit gibt es nur vier Betriebe, die zusammen eine Jahresproduktion von rund 550 Tonnen erzielen. Zwei Betriebe sind direkt verwaltete Genossenschaften, der dritte eine Milchabsatzgenossenschaft und der letzte eine private Käserei.

LAGE UND ANFAHRT: E4 E5

Burgund-Franche-Comté / Jura-Gebirge



Der Name der Cancoillotte geht auf das Wort „caillot“ oder „caillebotte“ für eine Masse aus eingedickter Milch zurück. Die Bäuerinnen des 19. Jahrhunderts schöpften als Erstes den Rahm von der Milch ab, um daraus Butter herzustellen. Die übrige Milch wurde danach für die Käseherstellung dickgelegt. Der eingedickte Masse (Caillot) wurde danach zerkrümelt, der Fermentierung überlassen und schließlich geschmolzen, um diese Spezialität zu erhalten. Flüssig, klebrig, streichfähig, schmackhaft – und fettarm!

Cancoillotte ist eine der kalorienärmsten Käsespezialitäten mit einem durchschnittlichen Fettgehalt von nur 8 % und praktisch ohne Cholesterin! Der Käse eignet sich daher für die meisten Diäten und schmeckt dazu noch himmlisch. Die Cancoillotte inspiriert etliche Erzeuger bei der Entwicklung neuer, gelungener Geschmackskombinationen. Neben der klassisch puren oder mit Knoblauch versetzten Variante findet man die Cancoillotte mittlerweile auch mit feinen Kräutern und in den Geschmacksnoten Jura-Wein, Absinth, Pfifferling, Morcheln, Nuss, Griottines®, Kümmel, Senf, Schalotten, geräuchert und Speck... Der Kreativität und der Schlemmerei sind bei diesem inspirierenden Käse keine Grenzen gesetzt, der kalt, auf Brot oder warm genossen wird.

www.facebook.com/cancoillottefranchecomte



KURZWISSEN

- Im Januar 2015 wurde beim französischen INAO (Institut National des Appellations d'Origine) offiziell die Vergabe einer geschützten geografischen Herkunftsbezeichnung (IGP) für den Käse beantragt. Das Vergabeverfahren läuft noch.



FRANCHE-COMTÉ-TELLER

Zubereitung:

Machen Sie in einer Salatschüssel den Salat mit einer Vinaigrette an.

Schälen Sie die Kartoffeln und kochen Sie sie 20 bis 30 Minuten lang in einem Topf.

Tauchen Sie die Morteau-Wurst in einen mit kaltem Wasser gefüllten Topf (um die Wurst langsam aufzuwärmen und ihr Aufplatzen zu verhindern). Stechen Sie die Wurst vorher nicht an. Ihr charakteristischer rauchiger Geschmack würde sich im Kochwasser verlieren. Lassen Sie die Wurst je nach Größe 30 bis 45 Minuten im kochenden Wasser.

Erwärmen Sie den offenen Cancoillotte-Topf 10 Minuten lang im Wasserbad, bis der Käse lauwarm und flüssig ist (es gibt heute auch für die Mikrowelle geeignete Käsetöpfe).

Richten Sie den Salat an und geben Sie die einzelnen Zutaten hinzu.

Zutaten:

1 Morteau-Wurst

Kartoffeln

Salat

Cancoillotte pur, mit Knobloch oder Weißwein



Allein schon sein Name verspricht eine cremig-sahnige Konsistenz, feinen Geschmack und puren Genuss... Der Brillat-Savarin ist eine Leckerei, die einen schwach werden lässt. Zu Recht! Dieser große Käse mit weichem Teig und milchsaurem Bruch wird aus mit Sahne angereicherter Kuhmilch hergestellt. Er ist eine Art König unter den Käsesorten, ein wahrer Wunderkäse, der zu einer Zeit entstand, als Fett noch gleichbedeutend war mit Wohlbefinden und Wohlstand. Henri Androuet, ein renommierter Pariser Käsehändler, entwickelte 1930 mit dem Know-how eines talentierten Fabrikanten ein außergewöhnliches Erzeugnis. Den Dreifachrahmkäse taufte er auf den Namen Brillat-Savarin – als Würdigung des berühmten gleichnamigen Richters und Gastrosophen. Sein Produkt wurde ein voller Erfolg. Es dauerte nicht lange, bis andere Käsereien ihr „Androuet-Rezept“ entwickelten.

Herstellung und Veredelung des Brillat-Savarin IGP erfolgen in einem Gebiet, das sich vom Südosten Burgunds bis ins Zentrum des Departements Seine-et-Marne (historische Region Brie) erstreckt. Er kann jung oder gereift verzehrt werden und weist im reifen Zustand eine schöne samtige Edelschimmelfarbe auf. Der Brillat-Savarin harmonisiert hervorragend mit einem Crémant de Bourgogne. Ein weißer Crémant passt zu einem jungen Käse, denn Frische und Spritzigkeit betonen den milchig-cremigen Geschmack. Ein kräftiger und nachklingender Blanc de Noirs mit Noten von trockenen Beerenfrüchten passt zu einem reiferen Käse mit abnehmendem Säuregehalt, bei dem Pilz-, Unterholz- und Nussaromen deutlicher hervortreten.

<http://igbc.fr>

Burgund-Franche-Comté / Designed by Burgund

REZEPT

BRILLAT-SAVARIN MIT BURGUNDISCHEN TRÜFFELN

Zubereitung:

Wegen seines delikaten Geschmacks und seiner überaus cremigen Textur eignet sich der Brillat-Savarin insbesondere für die Vermählung mit einer anderen burgundischen Spezialität: dem Trüffel!

Schneiden Sie einfach einen Käse in zwei Scheiben von gleicher Höhe, legen Sie auf die Schnittfläche die Lamellen eines frischen Trüffels und fügen Sie die beiden Käsehälften wieder zusammen. Umwickeln Sie den Brillat-Savarin mit dem Trüffel mit Frischhaltefolie und warten Sie mindestens 24 Stunden. Stellen Sie den umwickelten Käse in den Kühlschrank und holen Sie ihn mindestens 30 Minuten vor dem Verzehr heraus, damit er die Raumtemperatur annehmen kann.



Im äußersten Süden Burgunds ermöglichten die zwischen den Weinhängen eingestreuten Magerwiesen den Winzern eine bescheidene Ziegenzucht. Die Ziegen lieferten Milch für die Herstellung von Käse für den Eigenbedarf und gleichzeitig Dung für die Rebstöcke! Dieser Käse im kleinen Format, dessen Geschichte eng mit der des Weinbaus verbunden ist, wurde aus roher Ziegenvollmilch gewonnen und morgens in kleine Abtropfformen geschöpft. Während die Winzerfamilie tagsüber im Weinberg beschäftigt war, blieb der Käse zum Abtropfen in der Form. Daher wurde der Käse nicht gewendet, was dem Mâconnais AOP sein charakteristisches kegelförmiges Aussehen verlieh. Über die Weinhandelsrouten wurde der Ziegenkäse ab dem 19. Jahrhundert auch jenseits der Grenzen des Departements Saône-et-Loire bekannt. Seine dezente Edelschimmelfarbe ist elfenbeinfarbig bis bläulich. Der feine, glatte Teig des Käses ist weich und leicht salzig. Sein Geschmacksspektrum reicht von milchigen Noten mit Anklängen an Trockenfrüchte bis zu Herbst- und Unterholzaromen mit zunehmender Reife. Verzehrt wird der Käse traditionell als kleiner Imbiss, als kleine Nachmittagsmahlzeit, zum Aperitif oder als Teil einer Käseplatte. Serviert wird dazu natürlich ein Wein aus dem Mâconnais! Als Weißwein empfiehlt sich ein Mâcon Village oder Saint Véran für einen jungen Mâconnais AOP. Ein Mâcon oder Beaujolais Village ist ein passender Rotwein für einen reiferen Käse.

<http://igbc.fr>



GUT ZU WISSEN

- Einer der kleinsten Ziegenkäse stammt aus Burgund. Bezeichnenderweise trägt er den Namen „Bouton de Culotte“ (Hosenknopf)! Wie seine größeren Brüder Mâconnais AOP und Charolais AOP wird er auf traditionelle Art auf dem Bauernhof oder in kleinen Käsereien hergestellt.

LAGE UND ANFAHRT: D5

Burgund-Franche-Comté / Designed by Burgund

CHAROLAIS im Land der Ziegen



Im Charolais gibt es nicht nur Rinder, sondern auch jede Menge Ziegen! Sie sind ab dem 16. Jahrhundert in die Region gekommen. Landlose, Tagelöhner oder Teilpächter hielten sich einige Ziegen als „Kühe für arme Leute“ und ließen diese am Rand von Hecken und Gemeindewegen grasen. So entstand der Charolais-Käse, der schon sehr früh zu einem elementaren Bestandteil auf dem bäuerlichen Speiseplan wurde. Heute bewahren die Ziegenzüchter den ökologischen Reichtum ihrer Gegend und füttern ihre Herden mit dem Besten, das diese zu bieten hat. Die aus dem Gebiet der geografischen AOP-Herkunftsbezeichnung des Käses stammende Nahrung der Ziegen besteht im Frühling und Sommer aus frischem Gras mit vielfältigen Wiesenpflanzen und aus Heu, wenn die Witterung den Aufenthalt im Stall erfordert. Das Menü der Ziegen ist also zu 100 % natürlich und aus der Region! Wie früher wird der Charolais AOP-Käse aus roher Ziegenvollmilch in Abtropfgefäße geschöpft und dann zwei Mal am Tag von Hand gewendet. Während der Reife entwickelt der haltbare, 280 Gramm schwere Käse mit leicht gewölbter Fassform eine weiß-bläuliche Edelschimmelrinde. Sein cremefarbener, glatter und weicher Teig verströmt einen dezenten Unterholzgeruch sowie komplexe Pflanzen- und Milcharomen, die mit zunehmendem Alter des Käses stärker ausgeprägt sind.

<http://igbc.fr>

LAGE UND ANFAHRT: C5

Burgund-Franche-Comté / Designed by Burgund

ÉPOISSES Perle des Kulturerbes



DAZU PASSENDE WEINE

- Ein trockener Weißwein oder Rotwein aus der Côte Chalonnaise und generell junge Landweine harmonisieren perfekt mit diesem cremig-frischen Ziegenkäse. Auf der Käseplatte wird er vorzugsweise mit Nüssen, Esskastanien und einer Scheibe Landbrot serviert.



Unter einer glänzenden elfenbein- bis ziegelfarbenen Rinde legt die Messerklinge einen hellbeigen, weichen und schmelzenden Teig frei. Fast schon penetrante Geruchsnoten und intensive Unterholzaromen stehen im Kontrast zum delikaten, cremigen Gefühl im Mund und zum fruchtig-reinen, ausgewogenen Geschmack. Ein Käse der Kontraste! Der Epoisses AOP ist ein Käse mit milchsaurem Bruch, weichem Teig und gewaschener Rinde. Erfinder des Käses sollen Geistliche gewesen sein, die sich im 16. Jahrhundert im Dörfchen Epoisses (Côte d'Or) niederließen. Bäuerinnen aus der Region übernahmen das Originalrezept und legten nach und nach eigene Herstellungsregeln fest. Der aus Vollmilch gewonnene Käse reift mindestens vier Wochen lang und wird in dieser Zeit regelmäßig von Hand mit einem mit Marc de Bourgogne angereicherten Wasser gewaschen. Dadurch bildet sich beim Reifen sein kraftvoller Charakter aus!

Den Grundstein dafür legen schon die heimischen Rinderrassen (Braunvieh, Montbéliard und Simmental), deren gentechnikfreies Futter ausschließlich aus dem Gebiet der Herkunftsbezeichnung stammt, das sich vom Auxois über das Châtillonnais bis zum Plateau von Langres erstreckt. Der Epoisses ist ein traditioneller Käseplatten-Käse, der sich auch zum Aperitif in einer schmackhaften Verbindung mit Toast und Lebkuchen verkosten lässt. Getreu seinen burgundischen Wurzeln kommt der Epoisses am besten in Begleitung regionaler Weine zur Geltung. Dies sind die Rotweine der Côte de Nuits und von Irancy oder Weißweine der Côte de Beaune.

<http://igbc.fr>



SEHEN UND ERLEBEN

- Im 800-Seelen-Dorf Epoisses sind der Käse und das Schloss die Attraktion. Es ist seit 1661 in Familienbesitz! Alljährlich im Mai feiert die Gemeinde das Brot-, Wein- und Käsefest. Ein gelungener (und leckerer) Dreiklang, bei dem sich tausende Besucher um lokale und regionale Vertreter der Ernährungsberufe scharen.

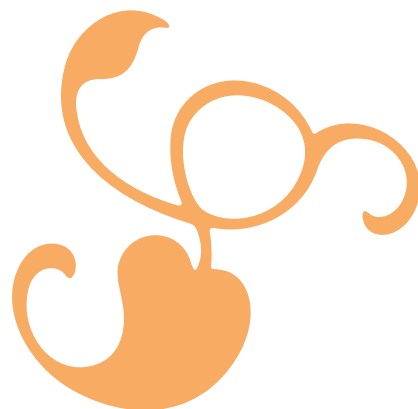
LAGE UND ANFAHRT: C2 C3 D2

Burgund-Franche-Comté / Designed by Burgund



Wir sind im Département Yonne. Das liebliche Armance-Tal erstreckt sich zwischen den Wasserläufen und grünen Hügeln, die das Dorf Soumaintrain umschließen. Hinter diesem Postkartenidyll zeichnet die Geologie für die Geburt eines großen Käses verantwortlich. Siliciumdioxid aus den Böden gelangt auf die Feuchtwiesen und wird schließlich von den Kühen aufgenommen. Die Nahrung der Herde besteht überwiegend aus Trockenfutter und Gräsern. Das mineralische Element bereichert die Aroma-Palette des Soumaintrain und sorgt für ein lang anhaltendes Geschmackserlebnis im Mund. Der Weichkäse aus Vollmilch und mit einer mit Salzlake abgeriebenen Rinde hat einen feinen und weichen Teig mit milchigem Geschmack. Beim Reifen werden die pflanzlichen Aromen (Pilz, Humus, Heu, Stroh) und Holznoten verstärkt. Je nach Reifedauer treten sogar animalische Düfte hervor. Chablis-Weine und Soumaintrain ergänzen sich ideal: Petit Chablis oder Chablis für jüngeren Käse, Chablis Premier Cru oder Grand Cru für die ausdrucksstärksten Soumaintrain-Varianten. Erst seit 2016 ist der Soumaintrain ein AOP-Käse, seine Geschichte aber reicht viel weiter zurück, denn bereits 1631 nahm die nahegelegene Abtei Pontigny den Zehnt auf die Käseproduktion ein. Käsehändler sorgen im 19. Jahrhundert für die Verbreitung der Bauernkäse in der Osthälfte Frankreichs. In dieser Zeit bürgert sich auch der Name Soumaintrain ein.

<http://igbc.fr>



SEHEN UND ERLEBEN

- Die Käserei Gaugry eröffnet eine Schauproduktion, bei der Besucher hinter Glas sämtliche Abläufe der Soumaintrain-Herstellung in den Produktionsräumen verfolgen können. Die ungeführte oder (nach Reservierung) geführte Besichtigung der Käserei endet mit einer Verkostung. Als Besuchszeit empfiehlt die Käserei den Vormittag, wenn die Produktion in vollem Gange ist.

<http://gaugryfromager.fr/visite/>

LAGE UND ANFAHRT: **B5** **C3** **D3**

Burgund-Franche-Comté / Designed by Burgund



Dieser durch seine hohe zylindrische Form unverwechselbare Käse mit Edelschimmelrinde weist einen feinen, glatten und cremigen Teig auf. Sein milder, leicht salziger Geschmack wird durch einen dezenten Säuregehalt verfeinert und von Sahne-, Pilz- und Nussaromen begleitet. Als Besitzer der für die Viehfütterung nötigen Weideflächen brachten Mönche im Mittelalter die ersten Käseverarbeitungstechniken in Umlauf. Die wesentlichen Herstellungsschritte waren auf die täglichen Pflichten der Bäuerinnen abgestimmt, die wenig Zeit für andere Aufgaben ließen. Der Käse wurde aus fetter, d. h. nicht entrahmter Milch hergestellt, die auf natürliche Weise gerann. Er tropfte danach langsam und mehr oder weniger unbeaufsichtigt ab. Meist wurde dieser einfache Käse für den Eigenbedarf hergestellt, auch wenn überliefert ist, dass Margarete von Burgund ihn so sehr schätzte, dass er an keiner Tafel fehlen durfte. Im 19. Jahrhundert stieg die städtische Nachfrage nach dem Käse – nicht zuletzt dank des Booms der Trikotagefabriken im nahegelegenen Troyes. Parallel zu dieser Entwicklung begannen Käse- und Geflügelhändler damit, den Käse auf den Bauernhöfen abzuholen und auf den Märkten zu verkaufen. In den Randgebieten der Départements Aube und Yonne fühlt sich der cremige Chaource in der spritzig-munteren Gesellschaft eines Rosé des Riceys, eines Champagners oder eines Chablis wohl.

<http://igbc.fr>



KURZWISSEN

- Für die Herstellung eines kleinen Chaource AOP (250 Gramm) werden 2 Liter Kuhvollmilch benötigt. Für die große Variante (450-500 Gramm) sind es 4 Liter. Die Tiere und das Futter der Herde stammen überwiegend aus dem Gebiet mit der geschützten Herkunftsbezeichnung (mindestens 80 % bzw. 85 %) und vom Bauernhof selbst (mindestens 75 % des Futters).

LAGE UND ANFAHRT: **C2**

Burgund-Franche-Comté / Designed by Burgund

CÎTEAUX

Der klösterliche Käse



Obwohl er das Abzeichen der vor 900 Jahren (1098) gegründeten Zisterzienserabtei trägt, wird der Käse aus Cîteaux „erst“ seit 1925 hergestellt. Ein in diesem Zusammenhang relativ junges Alter für einen Käse, der von den Mönchen der Abtei vollständig nach alter Handwerkstradition produziert wird. Sie kümmern sich um alles: vom Melken über die Reifung bis zum Verkauf des kostbaren Käses. Am Anfang stehen die Kühe des klösterlichen Bauernhofs. Es sind Montbéliard-Rinder, denen 240 ha Weidefläche für die Produktion einer reichhaltigen Milch zur Verfügung stehen. Aus der thermisierten Milch wird ein Käse mit leicht gepresstem Teig und gewaschener Rinde hergestellt. Die Reifung vollzieht sich in feuchten Kellern in einem Zeitraum von etwa zwei Monaten.

Wenn die Verzehrrife erreicht ist, verbirgt sich unter der feinen, glatten, hell ockerfarbenen Rinde mit dezentem hellgelbem Edelschimmel ein elfenbeinfarbener Teig, der glatt und glänzend ist und eine cremige, fast fließende Konsistenz aufweist. Ein schwaches Kelleraroma wird überdeckt von einer cremigen Textur mit einem fruchtig-delikaten und ausgewogenen Geschmack. Es ist ein haltbarer, mit dem Rebloch vergleichbarer Käse, dessen Herstellung einen hohen manuellen Arbeitsaufwand seitens der 25 Mönche erfordert und sich perfekt in den Rhythmus des Klosterlebens einfügt. Mit dem Cîteaux-Käse erwirtschaftet die Abtei im Direktverkauf heute das Gros ihrer Einkünfte.

www.citeaux-abbaye.com



SEHEN UND ERLEBEN

- Die im Departement Côte d'Or bei Nuits-Saint-Georges liegende Abtei Notre-Dame de Cîteaux ist eine Besichtigung wert. Eine spirituelle und kulturelle Reise durch die vergangenen 900 Jahre. Führungen nach Reservierung.

LAGE UND ANFAHRT: **D3**

Burgund-Franche-Comté / Designed by Burgund

BUTTER UND SAHNE AUS DER BRESSE

2 AOC-Erzeugnisse mit bäuerlicher Tradition



Genießen Sie auf frischem Brot einen Streifen Bresse-Butter. Stellen Sie sich nun noch eine frisch aus dem Ofen kommende Apfeltorte vor, auf der ein Löffel Crème de Bresse verteilt ist... Ihren Geschmack und ihre Bekanntheit verdanken Bresse-Sahne und Bresse-Butter ihrer Region und lebendiger Handwerkstradition. Die Butter aus dem traditionellen Butterfass präsentiert sich zart, weich und luftig. Bei der Sahne wird unterschieden zwischen einer flüssigen Variante, die sämig und mild ist, und einer dickflüssigen Variante mit einem markant-frischen und leicht säuerlichen Geschmack. Hochwertige, leckere Produkte, die vielfältig einsetzbar sind.

Jahrhundertlang wurden Crème und Beurre de Bresse AOC nur auf den Bauernhöfen hergestellt. Heute übernehmen Molkereien die Herstellung der Erzeugnisse mit dem authentischen Geschmack der Bresse. Sie ist eine Landschaft mit viel Charakter, an Futterpflanzen reichen Wiesen und Maisanbauflächen. Dieses Futterangebot aus Wiesenkräutern, Mais und Getreide führt bei den Kühen zur Bildung einer Milch, die reich an Fetten und aromatischen Verbindungen ist.

Ein kostbares Erbe, das von den heutigen Erzeugern bewahrt und aufgewertet wird. Die nahen Produktionsstätten für Milcherzeugnisse nutzen ebenfalls das tradierte Know-how, um die herausragende Qualität, die lückenlose Überprüfbarkeit der Herkunft und die Frische von Bresse-Sahne und Bresse Butter sicherzustellen.

<http://igbc.fr>



BEGEGNUNG

- Davy Tissot, Koch und 2004 mit dem Titel „Meilleur Ouvrier de France“ ausgezeichnet, ist Botschafter für AOC-Sahne und AOC-Butter aus der Bresse. Diese Produkte, die er wegen ihrer Aromen, ihres Geschmacks, ihrer Cremigkeit und ihres Schmelzes rühmt, sind „das Ergebnis einer Kombination aus echtem Know-how und der Entschlossenheit passionierter Menschen“. Restaurant Saisons des Institut Paul Bocuse in Ecully.

LAGE UND ANFAHRT: **D4 E4**

Designed by Burgund / Jura-Gebirge

Die große Platte an leckeren Käsesorten aus der Region Burgund-Franche-Comté wird komplettiert von einigen herausragenden Spezialitäten wie dem Munster AOP, dem Nivernais, dem Langres AOP oder dem Käse mit Kultcharakter Vache qui rit®. Als Geheimtipp, weltbekanntes Erzeugnis oder Produkte aus Grenzgebieten verkörpern diese Käsesorten die Identität unserer Region. Der Munster beispielsweise, mit seinen elsässischen und lothringischen Akzenten, gehört in den Südvogesen auch ein Stück weit zu unserer Region. Genauer gesagt im Territorium von Belfort und im Norden des Départements Haute-Saône. Ein klarer, nahrhafter und mit idealem Reifegrad kräftiger Käse, der pur, mit Kümmel oder warm in Gebirgsgerichten serviert wird. Auch der Langres AOP ist ein Grenzgänger. Die Ursprünge dieses mit Marc de Bourgogne oder Marc de Champagne zur Reife gebrachten Vollmilchkäses liegen im Quellgebiet von Marne, Aube und Maas. Die „Fontaine du Langres“ genannte kleine Mulde auf seiner Oberseite bildet sich auf natürliche Weise, denn der Käse wird während der Herstellung nie gewendet. Der Nivernais stammt aus einer verborgenen Produktion im Département Nièvre. Er ist aus einer alten Käsertradition hervorgegangen, die darin bestand, eine oder sogar zwei Schichten Sahne zwischen die Bruchschichten einzubringen. Ein langwieriges und in Vergessenheit geratenes Verfahren, das erst 2002 von einer Handvoll Landwirte wiederbelebt wurde. Ein besonders cremiger Käse, durch und durch aus bäuerlicher Kultur. Nicht fehlen darf in dieser Reihe der Streichkäse La Vache qui rit®. 1921 entwickelte sein visionärer Vater, der aus dem Jura stammende Léon Bel, den Käse mit der berühmten, lachenden roten Kuh. Heute ist er in 120 Ländern weltweit präsent. Die Bel-Gruppe ist ein Familienunternehmen geblieben, wenn auch mittlerweile mit über 12.000 Mitarbeitern.

www.groupe-bel.com



SEHEN UND ERLEBEN

- Firmenmuseum des Käseklassikers „Vache qui rit“

Trotz ihres weltweiten Erfolgs hat sie nie ihre Wurzeln vergessen. Seit 2009 hat die Superstar-Kuh ihr eigenes Museum in Lons-le-Saunier – genau dort, wo die allerersten Portionen Vache qui rit® produziert wurden. Das frisch renovierte Gebäude mit einer komplett überarbeiteten Szenografie garantiert jetzt mehr denn je ein emotionsreiches interaktives Erlebnis: Auf insgesamt 2.000 m² ist Platz für Sammlungen, originelle Andenken, Sammlerstücke und Kunstwerke, aber auch für Wanderausstellungen, Vorführungen, interaktives Erleben, ein Kochstudio, einen Garten und einen Multimedia-Parcours für überraschende Einblicke in die Welt unserer Lieblingskuh!

www.lamaisondelavachequirit.com

Burgund-Franche-Comté

KAPITEL 5

Andere Erzeugnisse

Freigiebige Natur

Jenseits der Appellationen und der namhaften Premiumerzeugnisse birgt die regionale Gastronomie auch viele kleine Schätze. Es sind unscheinbare Kleinode, die aber genauso ein Stück Identität von Burgund-Franche-Comté und Produkt einer freigiebigen Natur und der Schaffenskraft der Leute im Land sind. Sie sind saisonal oder dauerhaft verfügbar, werden handwerklich verarbeitet, in Gärten, Obstgärten oder im Wald gesammelt oder in Flüssen und Seen gefangen. Diese Produkte sind die Frucht tief verwurzelter Traditionen und mit Hingabe kultivierter Leidenschaften. Trüffel, Schnecken, Fische, Frösche, Früchte und Gemüse, Honig und Lebkuchen, Senf und Naschereien... – das Land hält unzählige Perlen bereit, die wir gern mit Ihnen teilen möchten. Öffnen Sie den Vorratsschrank von Burgund-Franche-Comté und bedienen Sie sich!

www.produitsgourmandsbfc.fr

BURGUNDISCHER TRÜFFEL

Bevorzugter Trüffel an der Tafel der Könige von Frankreich



Auf cremigem Rührei, in feinen Scheiben auf zart getoastetem Brot oder zu Geflügel, Nudeln, Kartoffeln oder einem Risotto entfaltet burgundischer Trüffel (*tuber uncinatum*) herausragende kräftige und feine Aromen, die wunderbar miteinander harmonisieren. Kenner wissen, dass die Aromen nur dann am besten erhalten bleiben, wenn der Trüffel entweder roh oder einem Gericht beigemischt vorsichtig erwärmt verwendet wird.

Die kostbare „schwarze Perle“ ist eine Herbstfrucht und muss im reifen Zustand zwischen Mitte September und Ende Januar geerntet werden, um den intensiven Wohlgeruch entfalten zu können. Letzterer ist es auch, der speziell abgerichtete Hunde und Schweine den Trüffel auch an den geheimsten Orten aufspüren lässt. Der Trüffel mag schattige, eher kühle Standorte am Fuß von bestimmten Baumarten (u. a. Eiche, Haselnuss, Weißbuche, Linde, Buche, Kiefer und Zeder), mit denen er eine Symbiose eingeht. Während er dem Baum für diesen unerreichbare Nährstoffe zuführt, liefert ihm der Baum mithilfe der Fotosynthese organische Moleküle, die der Trüffel nicht selbst produzieren kann.

Er gedeiht gut in unserer Region, deren Klima ihm vor dem ersten strengen Frost genug Zeit zum Reifen lässt. Man findet ihn aber auch in den Regionen Auvergne, Champagne-Ardenne und Lothringen sowie in anderen Ländern wie Belgien, Deutschland, Luxemburg, der Schweiz und Italien.

www.syndicat-truffes-de-bourgogne.org



SEHEN UND ERLEBEN

- Der Verband der burgundischen Trüffelproduzenten organisiert in Avallon, Vézelay, Nevers und anderen Orten Märkte und Veranstaltungen rund um diesen Geschmacksknüller aus dem Unterholz.

LAGE UND ANFAHRT: C2 D3

Burgund-Franche-Comté / Designed by Burgund

ANDERE ERZEUGNISSE: FREIGIEBIGE NATUR

MOUTARDE DE BOURGOGNE

Pikantes aus Burgund



Burgund und Senf, das ist eine lange und schöne Liebesgeschichte! Am Anfang dieser Liaison stehen traditionelle Senfkulturen und die Erzeugnisse der Weinbaugebiete, vor allem der Verjus-Saft. Dieser saure Saft unreifer Trauben eignet sich nämlich ideal für die Herstellung des berühmten Senfs. Im Mittelalter sind die Herzöge von Burgund die ersten Förderer dieser schmackhaften pikanten Paste, die bis an den Hof des französischen Königs vordringt. Aufgrund des durchschlagenden Erfolgs regelt im 17. Jahrhundert zunächst in Dijon und dann in Beaune eine Zunft der Senfmacher die Verwendung von Weinbauerzeugnissen für die Herstellung des Würzstoffs. Im Laufe der Jahrhunderte kommt die burgundische Senfkornproduktion zum Erliegen. Zeitgleich gewinnen andere Kulturpflanzen an Bedeutung. Erst in den 1990er Jahren stellt sich der regionale Branchenverband der Senfhersteller neu auf. Heute macht sich der Verband „Moutarde de Bourgogne“ für ein vom Dijon-Senf verschiedenes Produkt stark, denn dieser wird nicht nur in Burgund hergestellt. Dieser „Senf aus Burgund“ (Moutarde de Bourgogne), der aus in Burgund geernteten und gelagerten Senfkörnern und burgundischem AOC-Aligoté oder -Chardonnay (mindestens 25 %) hergestellt wird, bekennt sich zu seiner Heimat.

Dies bestätigt das IGP-Siegel, das dieser Senf als einziger in Frankreich führen darf! Senf: ein historischer und sehr beliebter Würzstoff, der von den großen burgundischen Produzenten immer wieder neu erfunden wird.

ANDERE ERZEUGNISSE: FREIGIEBIGE NATUR



SEHEN UND ERLEBEN

- In Beaune lädt die Senfmanufaktur Fallot zu einem spannenden Blick hinter die Kulissen des 1840 gegründeten Familienunternehmens ein. Produktionsanlagen stellen mit handwerklichem Know-how eine Reihe burgundischer Senfsorten und Würzstoffe für fulminante Geschmackserlebnisse her. Die Geschmacksnoten reichen von Lebkuchen und Estragon, über Honig und Nuss bis zu schwarzer Johannisbeere und Basilikum!

Ein Unternehmen mit dem Label "Entreprise du Patrimoine Vivant" (Lebendiges Kulturerbe-Unternehmen).

www.fallot.com

LAGE UND ANFAHRT: D3

Burgund-Franche-Comté / Designed by Burgund

67



Das Attribut „burgundisch“ steht nicht immer für eine Herkunft aus Burgund.

Ein Gütesiegel oder eine Appellation „Burgundische Weinbergsschnecke“ existiert nicht. Der Name bezeichnet lediglich die Schneckenart „*helix pomatia*“. Allerdings gibt es eine Anekdote, die den Gastropoden mit Burgund verbindet. 1814 soll Talleyrand im Auftrag Napoleons mit Zar Alexander I. in Burgund zu Mittag essen. Beide verspäten sich sehr und da er den Herrschaften nichts mehr aufstischen kann, kommen dem Wirt Antonin Carême die Weinbergsschnecken in seinem Garten in den Sinn. Knoblauch soll den „Geschmack überdecken“, Petersilie den „Anblick erträglicher machen“ und Butter „das Schlucken erleichtern“. Der Zar, dem das Mahl gemundet hat, macht daraufhin die „Burgundischen Weinbergsschnecken“ im Ausland bekannt.



KURZWISSEN

Seit den 1970er Jahren ging der Bestand an *helix pomatia* durch den Einsatz von Pestiziden und intensives Sammeln zurück. Heute ist die Art geschützt und das Sammeln der Tiere streng reglementiert. Da eine Vermehrung durch Zucht nicht möglich ist, werden zur Deckung der Nachfrage Schnecken importiert.

Schneckenzüchter aus der Region züchten andere Arten und setzen sich für die Zubereitung der berühmten burgundischen Persillade mit lokalen Zutaten (Butter, Knoblauch, Schalotten und Petersilie) ein. Letztlich ist es treffender, von Weinbergsschnecken „nach Burgunder Art“, statt von „burgundischen Weinbergsschnecken“ zu sprechen.



WEINBERGSCHNECKEN AN CHABLIS-SAUCE

Zutaten:

6 Dutzend Weinbergsschnecken ohne Gehäuse
500 g Champignons
2 Schalotten
2 Knoblauchzehen
100 g Butter
1 Bund Petersilie
250 g dicke Crème de Bresse
25 cl Chablis
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Die Schnecken waschen und abtropfen lassen.

Champignons in feine Scheiben schneiden.

Schalotten, Knoblauch und Petersilie kleinhacken und mit der Butter vermengen. Salz und Pfeffer hinzugeben.

Die Butter in einer Schwenkpfanne zergehen lassen. Die Champignons hinzugeben, 2 oder 3 Minuten in der Pfanne schwenken und goldbraun anbraten. Die Schnecken in die Pfanne geben und untermischen.

Mit dem Chablis ablöschen und die Flüssigkeit zur Hälfte einkochen lassen.

Die Crème hinzugeben und bei guter Hitze zur Hälfte einkochen lassen.

Nachwürzen.

Sehr warm in Pfännchen servieren.



Burgund-Franche-Comté ist so reich an Wasserläufen, Weihern und Seen, dass Fischfang und Aquakulturen ganz selbstverständlich sind! Wilde und stille Wasser nähren die Fischfangphantasien von Hobby- und Profiangler.

Es sind nicht wenige, die sitzend am Ufer oder in Watbekleidung in den Fluten von Armançon, Doubs, Loue, Ognon, Saône, Yonne und weiteren Flüssen auf einen Fang warten. Sie lesen den Fluss, wählen den besten Angelplatz und fiebern dem Zucken des Angelhakens entgegen.

Die Ungeduldigsten suchen eine Fischzucht auf, um die Erzeugnisse direkt vor Ort in den Aquakulturen zu fangen oder zu kaufen: frischen oder geräucherten Fisch am Stück oder filetiert, Mousse, Rillettes, Terrinen, Fischeier... Vielleicht laufen Ihnen hier Gastronomen über den Weg auf der Suche nach Zutaten für klassische regionale Gerichte wie frittierte Karpfen, Poichouse-Fischsuppe, Forelle au Vin Jaune oder Zanderücken mit Morcheln...

In Aquakulturen tummeln sich auch Frösche! Dann spricht man von Ranakultur. Rote Frösche bevölkern die Weiher der Region, aber die Fangsaison beträgt nur 2 bis 3 Monate im Jahr und wird von den Liebhabern von Froschschenkeln in Persillade mit Ungeduld erwartet. Serviert werden sie in Sahnesauce oder ganz einfach nur in Butter!



SEHEN UND ERLEBEN

- An der Saône erhalten Interessierte auch ohne Vorkenntnisse eine Einweisung in das Welsangeln durch einen Naturführer, der seine Kniffe für den Fang dieses Süßwassergiganten verrät. Dreistündige bis mehrtägige Angelkurse.

www.peche-au-silure.com



POUCHOUSE- FISCHSUPPE

Zutaten:

2 kg Süßwasserfische (z. B. Aal, Hecht, Karpfen, Barsch, Zander und Schleie)

50 g Speck, 1 Kräuterbund

1 Zwiebel, 6 Knoblauchzehen

1 Schalotte, 1 dünne Lauchstange

1 Flasche Chardonnay

100 g Butter, 25 cl Sahne

1 Eigelb

6 mit Knoblauch eingeriebene

Croûtons

Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Fische sorgfältig waschen und zerlegen.

In einem großen Schmortopf Butter, Speck, Zwiebel, Schalotte, geschnittenen Lauch und die gewürzten Fischstücke andünsten. Den Chardonnay, den zerdrückten Knoblauch, die Kräuter und etwas Wasser hinzugeben (die Fischstücke müssen von Wasser bedeckt sein)

20 bis 25 Minuten garen lassen.

Die Fischstücke herausnehmen (zur Hälfte einkochen lassen), dann zurückgeben und mit der Mischung aus Sahne und Eigelb binden. Nachwürzen.

Sehr warm mit den mit Knoblauch eingeriebenen Croûtons als Beilage servieren.



Zwischen Weinbergen und heckenumgrenzten Weiden, Ebenen und Höhenzügen, Flüssen und Wäldern liegt ein außergewöhnlicher Garten. Ein üppiges Füllhorn, in dem Früchte, Gemüse und Pflanzen im Wechsel der Jahreszeiten gedeihen.

Anhänger von regionaler Küche finden hier alles, was ihr grünes Herz begehrt: Blattgemüse (z. B. Mangold, Sellerie, Kohl, Spinat und Salate), Wurzelgemüse (z. B. rote Beete, Karotten, Pastinaken, Kohlrüben, Rettiche, Kohlrabi und Kerbel) oder Knollengemüse (z. B. Topinambur und Kartoffeln) sowie Kürbisse, Bohnen, Tomaten und so vieles mehr, dass man prompt den Überblick verlieren kann!

Kirschen von den 40.000 Kirschbäumen im Umland von Fougerolles sind eine besondere Spezialität. Der „La Vöge“ genannte Landstrich birgt typische und bisweilen seltene Kirscharten wie Béchat, Caraude, Jean Blanc, Marie Jean Diaude, Tinette und Chapendu, die hier zu Kirschwasser, Kirschlikör und einem Aperitif aus Kirschwasser und Arbois-Wein mit dem derb-poetischen Namen „Lo cul dra haut“ (Hintern zum Himmel) verarbeitet werden. Von hier stammen auch die berühmten eingelegten Kirschen Griottines de Fougerolles®, die ein Highlight und Exportschlager der französischen Gastronomie sind.

In anderen Gärten warten schwarze Johannisbeeren und rote Beerenfrüchte, Mirabellen, Birnen, Äpfel, Pflaumen und Rhabarber auf die Ernte. Viel Schmackhaftes, das pur, in Torten und Krapfen oder als Schnaps genossen werden kann!



WILLKOMMEN AUF DEM BAUERNHOF



Dem 1988 ins Leben gerufenen Netzwerk „Bienvenue à la Ferme“ gehören über 8.000 Landwirte an. Es wird von den französischen Landwirtschaftskammern koordiniert und in den Regionen und Départements von Zweigstellen geleitet, die die Landwirte beraten. Die Mitglieder bringen sich auf vielfältige Weise in das Netzwerk ein: von der Verkostung eigener oder regionaler Erzeugnisse, über das Angebot pädagogischer und spielerischer Aktivitäten bis zur Beherbergung von Urlaubsgästen auf dem Bauernhof.

Burgund-Franche-Comté



Lange bevor sich die öffentliche Meinung des tragischen Schicksals der Bienen annahm, hat Burgund-Franche-Comté zum Schutz der Insekten Rückzugsräume für das ungestörte Nektarsammeln geschaffen. Grüne Wiesen und ausgedehnte Wälder mit Akazien, Kastanien, Löwenzahn, Linden, Brombeersträuchern und Tannen sind Bienenparadiese und unschätzbare Ressourcen für die auf der heimischen Flora basierende Nektarproduktion. Hier findet man den AOP-Tannenhonig aus den Vogesen (Frucht aus dem Zusammenspiel von Bienen, Bäumen und... Blattläusen) oder den Honig aus dem Naturpark Morvan. Achten Sie auf einem Spaziergang durch Wiesen und Weinlagen auf die zahlreichen Bienenstöcke, die bezeugen, mit welchem Einsatz Profi- oder Hobby-Imker ihrer Passion nachgehen und die zerbrechliche Beziehung zwischen der Natur und den Bienen stärken.

Wer vom Honig spricht, denkt automatisch an Lebkuchen!

Sein Ursprungsland ist China, wo mi-kong (Honigbrot) genannt wird. Margarete von Flandern brachte ihn im 14. Jahrhundert nach Burgund, und nach einigen Anpassungen des Originalrezepts wurde der Lebkuchen zu einer regionalen Spezialität aus Dijon. 1940 gab es 14 Hersteller in der Stadt! Heute sind die meisten davon verschwunden, aber die Tradition lebt. So hat die Firma Mulot & Petitjean in Dijon „Die Lebkuchenfabrik“ eröffnet. Das handwerkliche Know-how des Familienunternehmens reicht bis ins Jahr 1796 zurück und sein Lebkuchen wird bis nach Japan exportiert!



SEHEN UND ERLEBEN

- Ein mit Schokolade überzogener Lebkuchenteig in Form eines Schweinchens ist eine aus dem Mittelalter stammende kulinarische Tradition, die für das Katharinenfest in Vesoul charakteristisch ist. Am 25. November (wie im gesamten Monat November) wird das berühmte Schwein mit eingraviertem Vornamen als Geschenk überreicht. Die Konditoren bieten ihre Spezialität auch als Block mit einer Füllung aus Ganache, Schokolade oder Orangenkompott an.

Burgund-Franche-Comté



Genießen Sie zu einer Tasse Tee oder Kaffee einen Gâteau de Ménage (mit Eierrahm bedeckter Hefeteigboden), Sèches (knusprige, im Mund zergehende Krapfen) oder Corniottes aus der Bresse (mit süßer oder salziger Creme gefüllte Blätterteigtaschen).

Sie sind Sammler? Dann kaufen Sie Flavigny-Anisdragees in ihren hübschen Blechdosen! Kern dieser delikaten weißen Bonbons ist ein von Zucker ummanteltes Aniskorn. Es gibt sie als reine Anisdragees, aber auch in den Geschmacksrichtungen schwarze Johannisbeere, Zitrone, Ingwer, Rose und Veilchen... Ihr Herstellungsgeheimnis birgt die frühere Abtei von Flavigny-sur-Ozerain (Côte-d'Or).

Sie essen lieber Schokolade? Es gibt in der Region sehr gute Adressen wie die Läden von Fabrice Gillotte, Bernard Dufoux oder Edouard Hirsinger, die allesamt den Titel „Meilleurs Ouvriers de France“ tragen. Nicht zu vergessen sind auch die Kreationen der zahlreichen Chocolatiers, wie „Les Belles Comtoises“ aus dem Jahr 2000. Die kleinen Schokoladenkühe setzen dem Montbéliard-Rind ein Denkmal.

Für Karamell-Fans lohnt ein Abstecher nach Nevers zum Probieren des „Negus“ (weiches Karamell-Schokolade-Bonbon im Hartzuckermantel) oder nach Morteau zu den Klaus-Karamellen, verfeinert mit Salz aus Salins-les-Bains, Griottines-Kirschen aus Fougerolles® oder Savagnin aus dem Jura.

Die Inspirationskraft des Terroir zeigt sich selbst bei Eisspezialitäten, die es sogar in den Geschmacksrichtungen Tanne, Enzian, Cassis, Macvin oder Lebkuchen gibt!



SEHEN UND ERLEBEN

- Bei einer allmorgendlich stattfindenden, kostenlosen Führung im Dorf mit dem charakteristischen Wohlgeruch wird das Geheimnis des seit 1591 unveränderten Rezepts für die Anisdragees von Flavigny gelüftet. Berauschend!

<https://anis-flavigny.com>

Burgund-Franche-Comté



Die schlichte Blume mit den malvenfarbenen Blüten birgt einen echten Schatz: fein gezackte, tiefrote Griffel mit betörendem Safrangeschmack. Weit entfernt von Iran, Kaschmir oder dem Hohen Atlas in Marokko, den Stammländern des edlen Gewürzes, gibt es Safran-Kulturen auch in Burgund und in der Franche-Comté. Die Anbaubedingungen für das extrem kostbare Gewürz sind hier ideal und die Produzenten sehr motiviert.

In den höheren Lagen der Côte-d'Or, im Brionnais, in Auxonne und an den Ufern der Loue im Jura erfordert der aufwändige Anbau von Safran viel Know-how und Sorgfalt. Eine kleine Gruppe passionierter Produzenten erfüllt diese Voraussetzungen bestens und bereichert die heimische Gastronomie mit beeindruckenden Geschmacksnoten.



SEHEN UND ERLEBEN

- Während der Blütezeit im Oktober können Besucher Joël beim Pflücken der Blüten und Herauslösen der kostbaren Staubfäden unterstützen. Die Arbeit kann mehrere Stunden dauern, in denen es beim Safranproduzenten heiß hergeht.

<https://safrandesaulnes.fr>

Burgund-Franche-Comté / Designed by Burgund



Die Wiederentdeckung der Mineralquelle von Velleminfroy ist einem Mann zu verdanken, der sich in den Ort verliebt hatte: dem Bäcker und Geschäftsmann Paul Poulailon. Dank der unberührten Natur im Département Haute-Saône wird aus der alten Quelle ein Mineralwasser von außergewöhnlicher Reinheit und Ausgewogenheit gewonnen. Das ph-neutrale und an Salzen reiche Wasser mit heilender Wirkung kann ab dem Alter von zwei Jahren ein Leben lang getrunken werden. Auch eine mit Kohlensäure versetzte Version ist verfügbar.



ZU SEHEN, ERLEBEN

• Magnesiummangel? Calciummangel? Verdauungsprobleme? Hier hilft das an Vorzügen reiche Velleminfroy-Wasser. Zwischen Vesoul und Luxeuil-les-Bains bieten die inmitten eines grünen Paradieses gelegene Produktionsstätte und das angeschlossene Museum Besuchern ein umfangreiches Programm rund ums Wasser.

www.eaumineralevelleminfroy.fr

LAGE UND ANFAHRT: **F3**

Burgund-Franche-Comté / Südvgesen

ANDERE ERZEUGNISSE: FREIGIEBIGE NATUR

KAPITEL 6

Gastro-Tourismus

Beim Reisen auf den Geschmack kommen

Zahlreich sind die Orte, an denen die für Burgund-Franche-Comté typische Lebensart gepflegt wird. Sie sind Tempel unserer kulinarischen regionalen Identität. Mit Neugier stimuliert man hier seinen Gaumen, gibt sich seinen Gelüsten hin und verfällt schließlich den kulinarischen Verführungskünsten einer Region mit unendlich vielen Geschmacksrichtungen. Landestypische Dörfer, Museen für die schwarze Johannisbeere, die Kirsche oder den Lebkuchen, berühmte oder kaum bekannte Restaurants, Bauerngasthöfe, Gästetafeln und Landgasthöfe, erlesenes Sternemenü oder rustikales Picknick im Weinberg: Jeder Ort und jede Begegnung bringen den Gast dem Land ein Stück näher.

Entdecken Sie überliefertes Küchenwissen, die Qualität traditionell und mit Hingabe verarbeiteter Erzeugnisse und diese besondere Lebensart und die Freude am Teilen, die den Bewohnern der Region so viel bedeutet.

www.produitsgourmandsbfc.fr



Burgund-Franche-Comté zählt 39 Michelin-besternte Restaurants. Fünf Etablissements sind sogar mit zwei und eins mit drei Sternen dekoriert. Vom Territorium von Belfort bis in den Süden des Departements Saône-et-Loire, vom Bergland des Jura über die Côte d'Or und das Tal der Yonne oder der Saône bis zu den Gipfeln des Morvan erfährt der unersättliche Drang unserer Meisterköche nach Perfektion breite Anerkennung. Sie lassen sich von ihrer Heimat inspirieren, respektieren ihre kulinarischen Traditionen und sind vor allem herausragende Kreative, Pioniere und Tüftler, die täglich die Grenzen der regionalen Gastronomie neu interpretieren, neu erfinden und weiter stecken. Sie sind großartige Botschafter von Burgund-Franche-Comté!

www.produitsgourmandsbfc.fr



Bourgogne-Franche-Comté



Das seit mehr als 20 Jahren vom Ausschuss Gastronomie und Förderung der regionalen Produkte (GPPR) animierte Restaurantnetzwerk «Table comtoise» verstärkt sich von Jahr zu Jahr mit neuen Adressen von in die Verteidigung der regionalen Küche engagierten Köchen.

Letztere hat seit der Heirat der Franche-Comté mit Burgund eine neue Dimension angenommen, was eine neue Dynamik ins Netzwerk gebracht hat.

Ein neues Projekt ist im Gange, das den Reichtum des großzügigen gastronomischen Erbes der Großregion, ihrer Botschafter und Restaurants offenbaren wird.

Restaurants, von denen die meisten auch am gemeinsame Werte vertretenden regionalen Programm für Qualitätstourismus teilnehmen.

Ein weiterer Teil des sich entwickelnden Netzwerks sind auch Vertriebshändler oder Hersteller mit Direktvertrieb, die bisher unter dem Titel „Boutique comtoise“ firmierten. Möglichkeiten genug für Feinschmecker, entdecken, die gesamte Palette regionaler Produkte aus Burgund-Franche-Comté zu entdecken, zu verkosten und zu genießen.

Das Engagement von Gastronomen, Produzenten, Händlern und Handwerkern garantiert den Konsumenten die tägliche Verwendung von Qualitätsprodukten aus unserer Region.

An der Seite des GPPR mobilisieren sich Köche, Hersteller und Vertreter dieses Netzwerks regelmäßig, um Animationen und kulinarischen Vorführungen, Verkostungen oder ephemere Verkaufsstellen anzubieten, um regionales Know-how und Terroir, gutes und lokal verwurzeltes Essen von Garten, Feld und Stall bis auf den Tisch bekannt und beliebt zu machen.

www.produitsgourmandsbfc.fr



Burgund-Franche-Comté



In Burgund-Franche-Comté gibt es sieben Hochburgen eines zugleich kulinarischen und kulturellen Tourismus, die sich zur Einhaltung einer auf drei Pfeilern ruhenden Qualitätscharta verpflichtet haben: Terroir-Produkte, historisches Erbe und Gastlichkeit. Comté-Käse und der Verein „Amis du Comté“ (Freunde des Comté), Arbois-Weine, Pökelfleisch aus dem Haut-Doubs, Cassis de Bourgogne im Cassissium, burgundisches Charolais-Rindfleisch auf der Landwirtschaftsschau Fête du Charolais in Saulieu, Kirschwasser aus Fougerolles und Bresse-Geflügel: Sieben Vorzeigeprodukte aus der Region mit offiziellem Gütesiegel und geschützter Herkunftsbezeichnung verbergen sich hinter dem Label „Sites remarquables du Goût“ (Orte mit kulinarischen Spezialitäten).

<http://sitesremarquablesdugout.com>

Ein Terroir-Produkt ist stets der Dreh- und Angelpunkt eines gelungenen Aufenthalts. Das Entdecken eines authentischen Geschmacks an einem phantastischen und einladenden Ort sorgt für einen angenehmen Aufenthalt und findet Nacheiferer, die wiederum zu unseren Abgesandten werden. [...] Touristen sind mittlerweile Kenner von Terroir-Produkten. Ihr Geschmack hat sich verfeinert. Sie wissen, was gut ist, und sie suchen das Schöne, aber auch die Wahrheit und den guten Draht zu den touristischen Kleingewerblern vor Ort. Kultur, Küche, Tourismus, Landschaften und Landwirtschaft sind die Reichtümer unserer Regionen, und wenn diese Reichtümer als demonstrative Quintessenz des schönen Frankreichs an einem Punkt zusammenkommen, geht das Konzept auf.

Jean Jallat,
Präsident des „Sites Remarquables du Goût“.



Der schöne Streckenverlauf der Weinstraßen Route des Grands Crus de Bourgogne und Route des Vins du Jura führt durch Landschaften mit Rebflächen in Reihe und Glied und mit Dörfern, die besser als ein langer Vortrag davon erzählen, wie innig dieses Land und seine Menschen mit den geliebten Weinlagen und deren Weinen verbunden sind.

In Burgund verläuft die schon seit 80 Jahren bestehende Weinstraße Route des Grands Crus über 60 Kilometer von Dijon nach Beaune. Sie durchquert 32 Grand-Cru-Lagen und genug Appellationen, um die Weinliebhaber weltweit in Verückung zu versetzen! Die Erkundung dieser Weinstraße lässt sich auf vielfältige Weise und an alle Besucherprofile angepasst unternehmen. Auf der zu zweit oder mit Freunden erlebbaren „Wine Tour“ entdecken die Teilnehmer in Begleitung von Weinbau- und Weinexperten verschiedene Weingüter. Mit dem Fahrrad werden Städte und Weingüter angesteuert. Ob beim Speisen in einem gemütlichen Restaurant oder beim Picknick im Weinberg – das von seinen Rebsorten, Parzellen und Weinkellern geprägte Burgund ist immer ganz nah.

Ferienwohnungen und Pensionen an der Strecke ermöglichen einen längeren Aufenthalt im burgundischen Weinland. Durch ein anderes Hügelland mit anderer Stimmung schlängelt sich die Jura-Weinstraße am Fuße des Revermont entlang, das zu den ersten Ausläufern des Jura-Gebirges gehört. Sie verläuft zwischen den AOC-Lagen Côtes du Jura, Arbois, Etoile und Château-Chalon, ermöglicht Begegnungen mit Winzern und führt in einem kohärenten, gastlichen Netzwerk Restaurants, Unterkünfte, Terroir-Produkte, Know-how, Freizeitaktivitäten, Sehenswürdigkeiten und natürlich Weinfeste zusammen. Dort schlägt das Herz des Jura besonders laut.

www.burgund-tourismus.com/willkommen-im-burgund/unterwegs-auf-den-weinstraßen

www.jura-tourism.com/Der-ungeahnte-Jura

LAGE UND ANFAHRT: **D3** **D4** **E4**



KURZWISSEN

„Wer in Burgund vom Climat spricht, richtet den Blick nicht gen Himmel, sondern auf die Erde.“

Bernard Pivot, Schriftsteller und Präsident des Unterstützungskomitees für die Aufnahme der Climats de Bourgogne in die UNESCO-Welterbeliste.

SEHEN

Das Haus der Climats in Beaune

Es ist die beste Adresse, um sich mit den Climats du vignoble de Bourgogne vertraut zu machen, diesen berühmten kleinen Parzellen, die seit Jahrhunderten klar voneinander abgegrenzt sind und die gleichen Namen tragen. Auch über ihre Aufnahme in die UNESCO-Welterbeliste kann man sich informieren.

In Burgund hat ein Climat nichts mit der Färbung des Himmels zu tun (manchmal schon), da es sich um ein Wein-Terroir aus Parzelle, Rebsorte und Know-how handelt. Es ist eine sorgfältig abgegrenzte Weinlage mit einer jahrhundertalten Bezeichnung, die von besonderen geologischen und klimatischen Bedingungen profitiert. Jeder aus einem Climat hervorgehende Wein hat seinen eigenen Charakter und seinen Platz in der Hierarchie der Cru-Weine (Appellation Régionale, Village, Premier Cru und Grand Cru). Über 1.000 Climats sind in einem schmalen Rebenband zwischen Dijon und Santenay im Süden von Beaune angeordnet. Dieses Band ist eine Aneinanderreihung illustrierender Namen wie Chambertin, Romanée-Conti, Clos de Vougeot, Montrachet, Corton und Musigny.

Die Identität der im Laufe von 2.000 Jahren angelegten Climats und der aus ihnen hervorgehenden Cru-Weine prägt die DNA der 1936 eingeführten AOC. Das Weinbaugebiet der Côte-d'Or ist ein Musterbeispiel für einen dem Terroir verpflichteten Weinbau. In dieser Hinsicht bilden die Climats de Bourgogne weltweit eine Ausnahme. Dieses Modell eines das Terroir respektierenden Weinbaus findet nun auch in anderen Ländern Nachahmer.

Die Climats du vignoble de Bourgogne gehören seit 2015 zum UNESCO-Weltkulturerbe!

www.climats-bourgogne.com

LAGE UND ANFAHRT: **D3** **D4**

Burgund-Franche-Comté / Designed by Burgund



Im Zentrum von Arbois, der Weinhauptstadt des Jura, belegt das Museum für Weinbau und Wein des Jura seit 1993 einen Teil des sehr schönen Château Pécauld.

Im Außenbereich rund um das komplett restaurierte Gebäude (13.-18. Jahrhundert) aus ockerfarbenem Stein veranschaulichen Weinstöcke die verschiedenen Rebsorten der Region.

Der geführte oder ungeführte Besuch des Museums beginnt inmitten dieser rund um das Schloss gepflanzten Rebstöcke.

Es folgt die Präsentation der von den Winzern der Franche-Comté früher und heute im Lauf der Jahreszeiten verwendeten Werkzeuge und der damit verrichteten Arbeiten. Im Gebäude wird der Rundgang in den Kellerräumen und in den Ausstellungsräumen fortgesetzt. Hier werden die Weinbereitung und ihre für den Jura typischen Besonderheiten beleuchtet. Viel Platz wird der Geschichte und den Traditionen der Winzer eingeräumt. Die Museumsbesucher machen Bekanntschaft mit den Erfindern Laurioz und Lorioz aus Arbois, die die Arbeit der Jura-Winzer zu Beginn des 20. Jahrhunderts vereinfacht haben. Sie lernen alte Bezeichnungen wie „Gouizotte“ (Sichel) oder „Garde-Vigne“ (Weingartenschütze) und den Ursprung der Begriffe „Biou“ (Kalebtraube) und „Fruitières“ (Winzer- oder Käsergenossenschaften) kennen. Eine Welt für sich!

www.jura-vins.com



SEHEN

Am anderen Ende von Arbois lohnt ein Abstecher zum Maison Pasteur. Hier in den Weinlagen rund um Arbois und bei seinen Winzerfreunden machte der Forscher seine Entdeckungen in Bezug auf Hefepilze und die Fermentation, die für immer mit den verrückten Theorien zur Spontanzeugung aufräumen.

LAGE UND ANFAHRT: **E4**

Burgund-Franche-Comté / Jura-Gebirge

DIE COMTÉ-STRASSEN UND DAS MAISON DU COMTÉ

Genießen Sie die Zeit auf den Comté-Straßen! Wetter und Zeit sind zwei wesentliche Faktoren in der Geschichte und in der Produktion des Comté-Käses. Besucher können diesen bedeutenden Wirtschaftszweig von Burgund-Franche-Comté genauer kennenlernen.

Bei Milchproduzenten, Käsern, Käseveredlern und allen eng mit ihrer edlen Scholle Verbundenen machen Sie eine kulinarische, kulturelle und menschliche Erfahrung in direktem Kontakt zur Natur und zu den Jahreszeiten... Seit 2001 gibt es das originelle Netzwerk der Comté-Straßen, das Comté und Tourismus im Jura-Gebirge zusammenführt. Es umfasst die zu besichtigenden Bauernhöfe, Käsereien und Reifekeller, aber auch Käseemuseen sowie kulinarische Zwischenstopps, eine große Auswahl an guten Adressen zum Einkaufen und zum Kauf von regionalen Produkten... Was liegt da näher als seine Koffer noch länger im Land des Comté abzustellen? Entlang der Comté-Straßen gibt es zudem ein breites Angebot an Unterkünften auf dem Bauernhof!

Ein spannendes und lehrreiches Abenteuer für alle Sinne verspricht das Maison du Comté in Poligny, das die gesamte Welt des Comté präsentiert. Von der Aufzucht der Montbéliard-Rinder bis zum Teller werden die überlieferten Herstellungs- und Reifeverfahren erklärt. Besucher erfahren Wissenswertes über Know-how, Traditionen, umweltschonende Innovationen, das Wohlergehen der Tiere und die hohe Qualität des AOP-Käses mit dem größten Produktionsvolumen in Frankreich. Ein emotionsgeladenes Erlebnis, das mit dem Eintauchen der Sinne in die wunderbare Aroma-Palette des Comté endet.

www.comte.com/visiter/savourez-le-temps-sur-les-routes-du-comte.html



Burgund-Franche-Comté / Jura-Gebirge

GASTRO-TOURISMUS: BEIM REISEN AUF DEN GESCHMACK KOMMEN

DIE ABSINTH-STRASSE

Erst weltweit bis zum Exzess vergöttert, dann verteufelt und verdrängt, war der Absinth bis zu seiner erneuten Legalisierung in den 2000er Jahren praktisch verschwunden. Heute lüftet die geheimnisvolle grüne Fee ihren Schleier auf einer in ihrer Art einzigartigen grenzübergreifenden Touristikroute.

Die Stadt Pontarlier und der Verein Pays d'Absinthe sind die Träger dieser französisch-schweizerischen Route, die alle mit dem Absinth in Verbindung stehenden landwirtschaftlichen, industriellen, kulturellen, historischen und touristischen Stätten verbindet. Es ist eine originelle, stets lehrreiche und unterhaltsame Strecke, die häufig durch idyllische Landschaften von Pontarlier bis an den Rand des Val-de-Travers führt: Markierte Wanderwege mit einer Länge von 48 km ermöglichen außerdem ein Grenz-Hopping durch die unberührten Landschaften des Jura-Gebirges. Die Strecke kann in beide Richtungen absolviert werden und steht ganz im Zeichen eines sanften, naturnahen Tourismus. Auf den Etappen bleibt genug Zeit für das Bestaunen der Schönheiten der Natur und der kristallklaren frischen Quellen, mit deren Wasser ein unterwegs bei einer Brennerei ausgewählter Absinth angemischt werden kann. Während Sie den Absinth besser in Maßen genießen, können Sie in vollen Zügen die Entdeckungen und Begegnungen in Museen, Heilpflanzengärten und Handwerksstuben genießen, die mit dem Trank arbeiten oder sich bei Ihren Arbeiten von der grünen Fee inspirieren lassen. In Form von gemütlichen Unterkünften, und einladenden Restaurants entlang der Strecke wacht die Fee sogar noch über Ihr Wohlergehen, Ihren Appetit und Ihren Schlaf.

www.routedelabsinthe.com



LAGE UND ANFAHRT: **F4**

Burgund-Franche-Comté / Jura-Gebirge

GASTRO-TOURISMUS: BEIM REISEN AUF DEN GESCHMACK KOMMEN

Die Geschichte der "Hospize" (historische Spitäler) von Beaune begann 1443, als auf Betreiben von Nicolas Rolin und Guigone de Salins ein Armenspital, das so genannte Hôtel-Dieu, errichtet wurde. In einem Akt von Mäzenatentum bewiesen die Hospizgründer ihre Barmherzigkeit und begründeten damit eine Tradition, die es dem Hôtel-Dieu ermöglichte, die Jahrhunderte in einzigartigem Zustand zu überdauern. Die Besonderheit dieser spätmittelalterlichen Kurzpflegereinrichtung liegt darin, dass sie einerseits ein bedeutendes Baudenkmal aus dem 15. Jahrhundert und andererseits ein prestigeträchtiges, 60 Hektar großes Weingut mit den besten Appellationen Burgunds ist. Sämtliche Besitzungen des Weinguts stammen aus Erbschaften und Schenkungen. Die produzierten Weine werden alljährlich am dritten Novembersonntag auf der berühmtesten Wohltätigkeitsauktion der Welt versteigert. Als außergewöhnliches Kulturerbe nimmt das Hôtel-Dieu von Beaune eine Ausnahmestellung in den beiden Hauptwirtschaftszweigen von Beaune und seinem Umland ein: Tourismus und Weinbau. In Burgund, wo kein anderes Gut so kostbar ist wie der Wein, spiegelt das Weingut der Spitäler von Beaune die Vielfalt der bedeutendsten Terroirs Burgunds und die Größe der Erbschaften und Schenkungen wider.

Die mittelalterlichen Kellergewölbe des Hôtel-Dieu erstrecken sich über eine Länge von mehr als 300 m unter dem früheren Kelterhaus aus dem Jahr 1834, das auf Fundamenten aus dem Jahr 1645 errichtet wurde.

Ein architektonisches, kulturelles und weintouristisches Erbe, das jeder Burgundreisende gesehen haben muss!

<http://hospices-de-beaune.com>



LAGE UND ANFAHRT: **D3**

Burgund-Franche-Comté / Designed by Burgund

Wir befinden uns auf den Berghöhen von Malbuisson. Dort liegt am Ende einer kurvenreichen Gebirgsstraße ein militärisches Fort, das zum Reifekeller für hochwertigen Comté-Käse geworden ist. Es war im Jahr 1966: Marcel Petite warf die traditionellen Methoden des Käserhandwerks über den Haufen und entwickelte hier die langsame und lange Reifung seiner besten Cru-Bergkäse. Heute schreiben rund zwanzig Käser weiter an dieser Legende. Ihr Anführer, Claude Querry, ist ein Käseveredler aus der Gegend. Ein echter Kerl aus den Bergen. Er stammt aus dem Saugeais. „Ich fühlte mich schon immer sehr stark zu den bäuerlichen Berufen und zur bäuerlichen Welt hingezogen, in der ich aufgewachsen bin. Bäuerliche Besonnenheit wird bei uns kultiviert“. Claude kam vor 30 Jahren hierher. Im weißen Arbeitskittel und mit seiner wie am Kopf angeklebten Mütze läuft er Tag für Tag durch die kilometerlangen Gänge des Forts. Seine Sinne sind dabei immer hellwach. In den Gewölben kennt er jeden Winkel. In den Windungen aus Stein und Geschichte des Fort Saint-Antoine befinden sich heute 100.000 Laibe Comté in der Obhut von Claude und seinen Experten, um optimal heranzureifen. Die Reifezeit beträgt 10 bis 20 Monate. Manchmal dauert es länger. Viel länger.

„Die Reifedauer ist wichtig, aber sie ist nicht das einzige Kriterium, das den Charakter eines Comté definiert.“ Dazu gehören auch die Jahreszeit, der geografische Ursprung, die Flora, die Kühe, das Können des Käfers und natürlich der Reifeprozess. „Jeder Käselaib ist anders. Das gilt selbst für zwei Käse, die aus derselben Käserei stammen und am gleichen Tag hergestellt wurden!“ Bei einer faszinierenden Führung erschließt sich ihnen sprachlich und geschmacklich eine ganz eigene Welt. Ein Tipp am Rande: Warme Kleidung und festes Schuhwerk sind auch im Sommer empfehlenswert!

www.comte-petite.com



LAGE UND ANFAHRT: **F4**

Burgund-Franche-Comté / Jura-Gebirge

VIGNOBLES & DÉCOUVERTES

Ein Label für den Weintourismus



Schon seit einigen Jahren befindet sich der Weintourismus im Aufwind. Er lässt ausgewiesene Weinkenner oder einfache Genießer, die einen Schlemmerurlaub oder die behutsame Erkundung eines Terroirs, eine Rebsorte oder eine Appellation favorisieren, die Landschaften der Region aus einem anderen Blickwinkel betrachten. Er schärft den Blick für landwirtschaftliche, kulturelle, landschaftliche, kulturhistorische und kulinarische Besonderheiten. Das im Jahr 2009 von Atout France im Auftrag des Weintourismusverbands Conseil Supérieur de l'Oenotourisme geschaffene Gütesiegel Vignobles & Découvertes hebt touristisch und weinkundlich orientierte Reiseziele hervor, die für eine Urlaubsgestaltung in direkter Nähe zu den Weinbaugebieten vielfältige und sich ergänzende Produkte anbieten. Neun Reiseziele* in Burgund sind mit diesem Gütesiegel ausgezeichnet. Unterkünfte, Restaurants, Weinkellerbesuche und Verkostungen, Museen und Veranstaltungen rücken an diesen Reisezielen den Wein in den Mittelpunkt und garantieren allen Besuchern einen Aufenthalt, der im Hinblick auf Leckereien, Begegnungen und Entdeckungen nicht zu viel verspricht. Das Label wird für die Dauer von 3 Jahren an Reiseziele verliehen, die sich zur Einhaltung eines anspruchsvollen Anforderungskatalogs verpflichten.

<http://atout-france.fr/services/le-label-vignobles-decouvertes>



* Côte Chalonnaise, Dijon Côte de Nuits, Weinbaugebiet um Chablis, Weinbaugebiet des Auxerrois, Weinbaugebiet des Mâconnais, Weinbaugebiet des Châtillonnais, Weinbaugebiet des Tonnerrois, Weinbaugebiet des Jura.

Burgund-Franche-Comté / Designed by Burgund / Jura-Gebirge

ZUGANG

BAHNVERBINDUNGEN

MIT DEM TGV

Zeitplan und Anfahrt SNCF : www.ouigo.com

- Direkt ab Paris-Gare de Lyon in Richtung Osten (Schweiz) mit Halt in den Bahnhöfen von: Montbard, Dijon, Dole, Mouchard, Frasne, Besançon-Franche-Comté und Belfort-Montbéliard.
- Direkt ab Paris-Gare de Lyon in Richtung Südosten mit Halt in den Bahnhöfen: Le Creusot-Montceau-Montchanin und Mâcon-Loché.
- Direkt ab Flughafen Roissy-Charles de Gaulle mit Halt in den Bahnhöfen: Belfort-Montbéliard, Besançon, Dijon, Le Creusot-Montceau-Montchanin, Mâcon-Loché und Montbard.

MIT DEM TER

Zeitplan und Anfahrt: www.ter.sncf.com/bourgogne-franche-comte
Regionales Bahnnetz, das die gesamte Region erschließt.

STRASSENVERBINDUNGEN

Autobahnen: A6 / A31 / A77 / A36 / A39 / A40 / A404 / A42.
Lausanne-Vallorbe E23 / E25.

FLUGVERBINDUNGEN

• NAHEGELEGENE FLUGHÄFEN

Aéroport Bâle-Mulhouse-Fribourg
Tel. +33 (0)3 89 90 31 11
www.euroairport.com

Aéroport de Lyon Saint-Exupéry
Tel. +33 (0)4 26 00 70 07
www.lyon.aeroport.fr

Aéroport de Genève-Cointrin
Tel. +0041 227 177 111
www.gva.ch

Aéroports de Paris
www.parisaeroport.fr

• FLUGHÄFEN IN BURGUND-FRANCHE-COMTE

Aéroport Chalon Bourgogne
Tel. +33(0)3 85 46 14 48
www.chalon.aeroport.fr

Aéroport de Nevers-Fourchambault
Tel. +33 (0)3 86 57 03 92
www.aeroportdenevers.fr

Aéroport Dijon-Bourgogne
Tel. +33(0)3 80 67 67 67
www.dijon.aeroport.fr

Aéroport Saint-Yan Air'e Business
Tel. +33 (0)3 85 70 96 43
www.aeroportsaintyan.fr

Aéroport Dole-Jura
Tel. +33 (0)3 84 72 04 26
www.aeroportdolejura.com

A

B

C

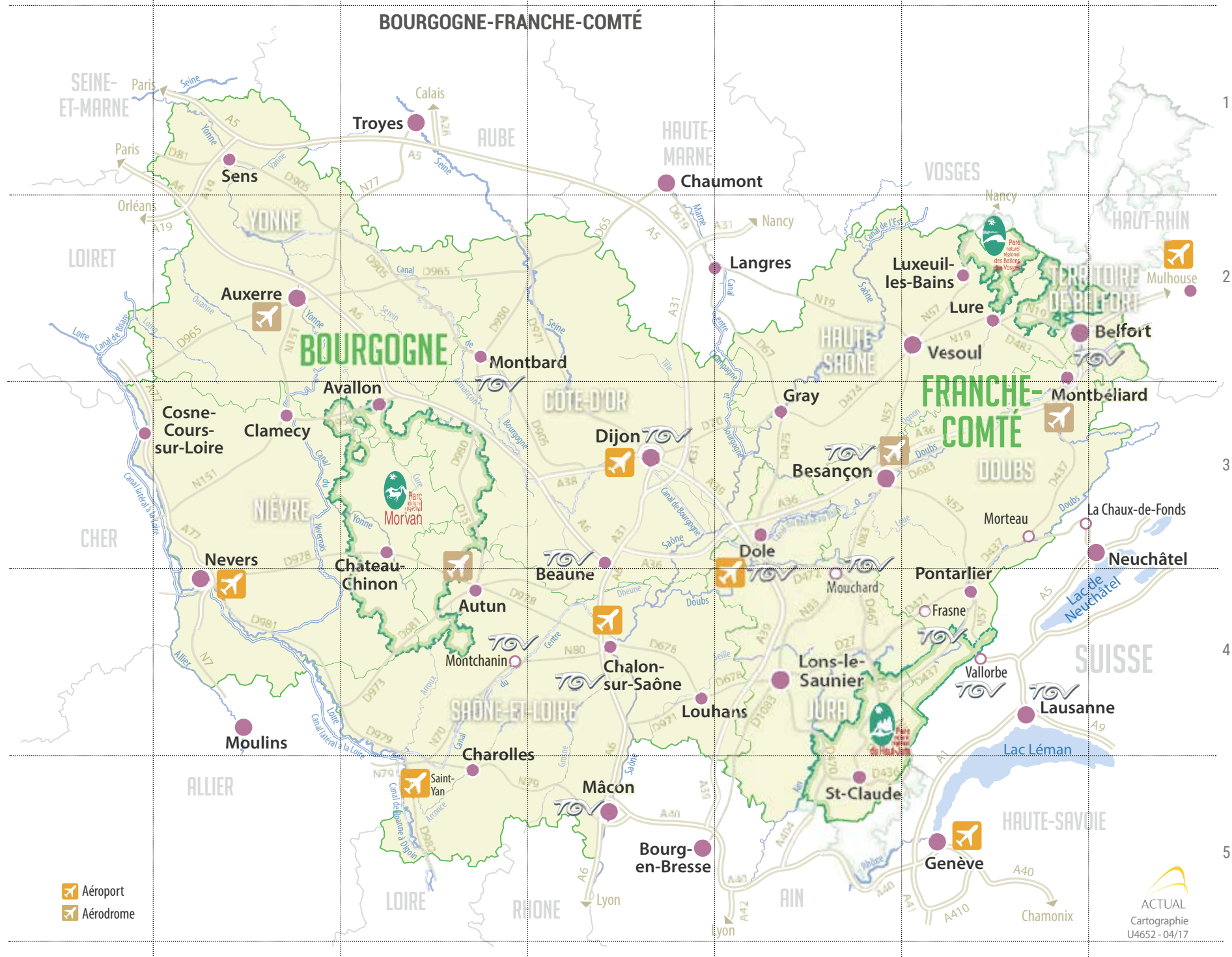
D

E

F

G

BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ



✈️ Aéroport
✈️ Aérodrôme

ACTUAL
Cartographie
U4652 - 04/17

Gut essen

IN BURGUND-FRANCHE-COMTÉ

Reisen heißt auch Einkehren. Einen besseren Ort für Begegnungen gibt es nicht. Begegnungen mit Menschen, Speisen und Geschmacksnoten, die das Land ihrer Herkunft gut repräsentieren. Die Böden unserer Landschaften bringen die Erzeugnisse hervor, die den Charakter unserer Küche und unserer Weingüter prägen. Das Wasser der Flüsse, das Holz der Wälder, die Rauheit des Klimas, die sanfte Neigung eines Hügels, die Üppigkeit einer Wiese: Die Natur in ihrer ganzen Vielfalt, mit ihren Vorzügen und Zwängen steht Pate für die Spezialitäten der Region Burgund-Franche-Comté. Sie tut dies aber nicht allein! Als wertvolle Schöpfer dieser Köstlichkeiten treten Frauen und Männer aus der Region in Erscheinung: Produzenten, Köche, Winzer, Brenner, Konditoren, Chocolatiers, Imker, Landwirte und Käser. Sie pflegen das Wissen ihrer Vorfahren und brennen zugleich darauf, Neues zu schaffen. Ein Platz an einer Tafel ist eine Einladung zum Reisen und Schlemmen. Interessante Entdeckungen und Begegnungen erfrischen Sinne, Herz und Geist.

Guten Appetit in Burgund-Franche-Comté!

PRESSEKONTAKTE:

BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ TOURISME

Barbara Gris-Pichot • Tel + 33 (0)3 81 25 08 01
b.gris@bfctourisme.com

D Marie-Hélène Vernerey • Tel + 33 (0)3 81 25 08 12
mh.vernerey@bfctourisme.com

<https://de.bourgognefranchecomte.com>

COMITÉ 'GASTRONOMIE ET PROMOTION DES PRODUITS RÉGIONAUX DE BURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ'

Vanessa Borde • Tel + 33 (0)3 81 54 71 89 • + 33 (0)6 59 20 63 54
vborde@gpprbfc.fr

Adélaïde Gaiffe • Tel + 33 (0)3 81 54 71 89
agaiffe@gpprbfc.fr

www.produitsgourmandsbfc.fr
