

Fotos: © DIT de Franche-Comté



Bio entdecken im Genießerland Franche-Comté

Die vier Hauptpreisträger des Wettbewerbs werden mit ihren Partnern zu einem verlängerten Wochenende in die Franche-Comté eingeladen. Wie schon der Name sagt, man kennt hier sicher den Comté-Käse. Aber was noch? Etwa sehr spezielle Rebsorten wie Poulsard und Trousseau? Die Morteau-Wurst, den einheimischen Kochkäse, die vielen Morchelspezialitäten.

Im Vergleich zu anderen Regionen Frankreichs gibt es kein einheitliches Bild dieser Region. Dazu trägt sicherlich auch die Vielseitigkeit ihres Gesichts bei: im Norden angrenzend an die Vogesen, im Osten an das schweizer Jura ganz nahe der Schweiz bis zu deren Südzipfel am Genfer See, im Süden begrenzt durch die französischen Alpen und im Westen durch Burgund. Schon aus ihrer Lage erklärt sich warum diese in Ihrem kulturellen und kulinarischen Reichtum beachtliche Region schwer einzuordnen ist.

Eine Region der Geheimtipps unter den Genüssen

Wer die Region besucht, kann vor allem eine sehr abwechslungsreiche Natur genießen, einen interessanten Querschnitt durch Kultur und Geschichte des Landes und die mit vielen Spezialitäten gespickte Küche. Da wird selbst in einem Landgasthaus aus frischen Morcheln ein delikates Zwischengericht gezaubert, woanders zum

Beispiel aus magerer Bauernwurst in interessant gewürztem warmem Kochkäse ein superleckeres Mal kredenzt. Natürlich kennt die Küche auch Leckereien wie Schnecken, Fondue- und Käse-Variationen, frische Flussfische aus den zahlreichen Flüssen und Seen der Region, leckere Fleischpasteten und natürlich auch Wildspezialitäten. Die Weine der Region muss man einfach für sich selbst entdecken, weil sie erstens verhältnismäßig unbekannt sind und zweitens der deutsche Geschmack vermutlich doch etwas anders ist als der französische. Meist findet sich ein Tropfen, der gefällt. Neben Weiß- und Rotweinen bietet die Region auch hervorragende Sektqualitäten.



Lassen Sie sich vom Charme gewachsener Kleinstädte, Residenzen und Meistern des Geschmacks verzaubern.

Wirklich große Städte sucht man in der Region vergebens. Sie lebt vom Charme der überschaubaren Ansiedlungen. Selbst die Hauptstadt Besançon trägt diesen Charme des Überschaubaren. Besançon, Dôle, Arbois oder Poligny sind für den interessierten Besucher sicherlich die besten Ausgangspunkte für die



Erkundung des Landes, vor allem für die Genießerouten durch die Region. Arbois ist das Zentrum der leckersten Crémants und fantastischer Weine, Poligny die Heimat großer Reifekeller für Comté-Käse.



Wer nach Arbois kommt, begegnet den Weinen von Henri Maire

In Arbois begegnet man als größtem Wein- und Sektkeller dem Hause Henri Maire. Seit 1632 ist das alteingesessene Familienunternehmen dem Weinbau verpflichtet. Wenn ein Winzer weit über die Region hinaus den eigenwilligen Weinen aus der Region einen Namen gemacht hat, dann ist es Henri Maire. In Frankreich bekannt ist Henri Maire durch den Vin Fou, den verrückten Wein, ein natürlich prickelnder, feinerlicher Sekt, der seit über 50 Jahren viel von sich reden macht.



Die neueste Errungenschaft von Henri Maire ist ein Biowein aus der Region



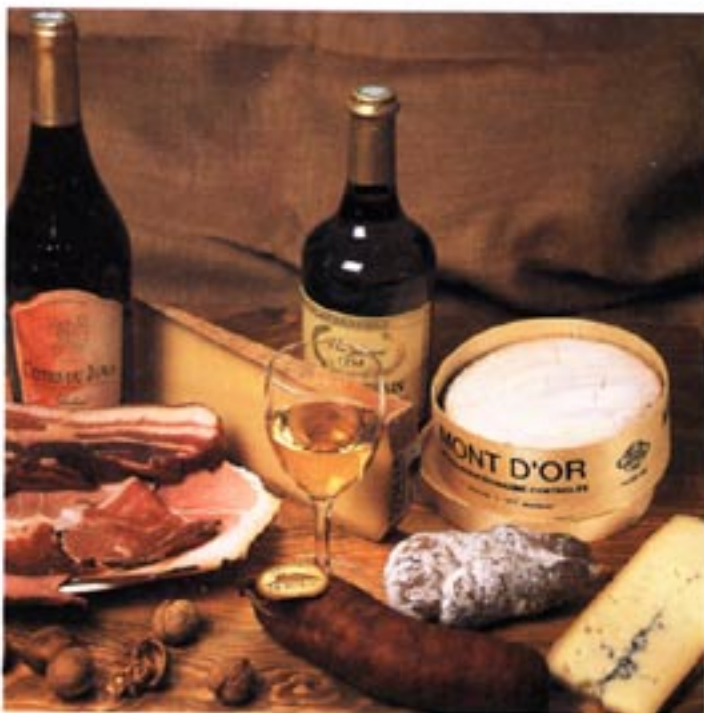
In einem der Weingüter des Hauses, die allesamt westlich von Arbois liegen, der Domaine Brégard, wird seit der Weinlese 2001 Biowein gekellert. Ausgerechnet für den Biowein wagte man sich bewusst an den Pinot Noir an. Das beerige Aroma dieser sehr vollmundigen Rebsorte entlockt dem örtlichen Boden, dem Terroir, ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis, das schon nach wenigen Jahren

des Bioanbaus mit ersten Medaillen belohnt wurde. Wie vielerorts in Frankreich wird der Bioanbau auch bei Henri Maire als

natürliche Konsequenz eines umweltbewussten Anbaus begriffen und somit als eine ganz natürliche Art der Steigerung der Geschmacksqualität.

Comté Juraflöre – ein Jahrhundert Geschmack.

Wenn die Existenzialisten um Jean Paul Sartre im Café Flore in Paris Lust auf ein Stück Käse hatten, dann kam er schon damals von Juraflöre aus Poligny. Die Große Passion der Familien Arnaud war es schon immer, hervorragende Käse aus der Region zu höchster Geschmacksqualität reifen zu lassen. Als sich vor einem Jahrzehnt zusätzlich die Chance bot, einen einzigartigen Reifekeller auf 1150 Meter Höhe aufzubauen, griff man zu. Innerhalb der meterdicken Mauern eines der größten Forts Frankreichs bot sich die Chance, den perfekten Reifekeller mit einem völlig eigenen konstanten Reifeklima einzurichten. Hier lagern Comté-Laibe auch noch über 2 Jahre und führen vor Augen, welchen Geschmacksreichtum dieser Käse in seiner Reifezeit ab 4 Monaten im Laufe der Zeit entwickelt.



Die Zukunft spricht Bio

Ähnlich wie in der Schweiz sind die Reifekeller des Jura in Sachen Bio auf die örtlichen und regionalen Milchzulieferer angewiesen. Die Kooperativen der Milcherzeuger liefern den noch nicht fertig ausgebauten Käse an den Reifekeller. Im Moment liegt der Bioanteil noch unter 10 %. Arnaud hat frühzeitig begonnen, sich auf Bio-Comté und Bio-Morbier zu spezialisieren. Der heutige Inhaber des Unternehmens ist einer der anerkannten Käse-Experten Frankreichs und arbeitet an entscheidender Stelle mit, die regionaltypischen Herstellverfahren für alle französischen AOC-Käse festzulegen. Seine Leidenschaft ist Qualität und Geschmack und das schmeckt man, wenn man den Käse aus seinem Hause probiert.