

Presseinformation

Vielfältig wie ein Menü: Regionale Spezialitäten der Franche-Comté

Besançon (Frankreich), Januar 2011 – Ob Morteau-Wurst, Comté-Käse oder Kirschen aus Fougerolles – die zahlreichen Spezialitäten aus der Franche-Comté sind über die Grenzen der ostfranzösischen Region hinaus bekannt und machen sie zum idealen Ziel für Liebhaber von regionaler und qualitativ hochwertiger Küche.

Und da sich die Region durch so vielseitige Spezialitäten auszeichnet, lassen sich ihr Charakter und ihre Eigenheiten – nicht nur die der Gastronomie, sondern auch der Kultur und Natur – am besten durch ein ebenso vielseitiges Menü entdecken.

Jede einzelne Spezialität aus der Franche-Comté macht deutlich: Hier gibt es sie noch, die wahre Küche, deren Spezialitäten vor allem von den Traditionen der Einheimischen und den natürlichen Gegebenheiten vor Ort bestimmt werden. Traditionell zeichnet sich die Region, in der allein schon die gesunde Bergluft den Appetit anregt, vor allem durch deftige Köstlichkeiten wie Morteau- und Montbéliard-Wurst, Schinken aus Luxeuil oder Rauchwaren aus dem Haut-Doubs aus. Dabei versteht man es in der Franche-Comté, die natürlichen Schätze vor Ort perfekt einzusetzen: So ermöglicht das klare Wasser der Flüsse und Seen die Zubereitung von allerlei Fischspezialitäten und auf Grund der vielen Wälder der Region werden in der Küche häufig Pilze verwendet. Mit dem folgenden Menü kommen nicht nur Gourmets auf ihre Kosten, sondern auch alle, die mehr über die Herkunft der Spezialitäten und die Franche-Comté allgemein erfahren wollen.

Vorspeise: Assiette Comtoise

Zur Vorspeise wartet die Franche-Comté mit einem Teller köstlicher kalter Spezialitäten auf: Morteau-Wurst und Comté-Käse.

Die aus Schweinefleisch hergestellte Morteau-Wurst wird nach strengen regionalen Regeln zubereitet und darf nur erstklassiges Schweine- und Räucherfleisch enthalten, das in einem pyramidenförmigen Kamin aus Holz, dem Tuyé, geräuchert wurde. Daher trägt sie auch das begehrte europäische Label geschützter Herkunft (IGP: Indication Géographique Protégée.) Gegessen wird die Morteau-Wurst zum Beispiel mit einem Schluck gutem Jurawein.

Der Comté-Käse wird schon seit über 1.000 Jahren hergestellt und trägt das europaweit anerkannte AOP-Label (AOP: Appellation d'Origine Protégée), eine europäische Herkunftsbezeichnung, denn zu seiner Herstellung darf ausschließlich Milch von Montbéliard-Kühen aus dem Jura-Massiv verwendet werden. Der naturbelassene Käse besticht durch eine ganze Palette unterschiedlicher Aromen, je nach Klima des Herkunftsortes der Milch: verschiedene Früchte, leichtes Toast- oder Grillaroma bis hin zu schwarzer Schokolade.



Hauptspeise: Masthähnchen mit Gelbwein und Morcheln

Der Vin Jaune, der in Frankreich einzigartige Gelbwein, eignet sich hervorragend zur Verfeinerung von Soßen, etwa für eine der bekanntesten Hauptspeisen der Region: Masthähnchen mit Gelbwein und Morcheln. Er war einst eine Spezialität der Stiftsdamen der im 7. Jahrhundert gegründeten Abtei Château-Chalon. Der Legende nach schenkten die Stiftsdamen, denen fleischliche Freuden natürlich verboten waren, ihre ganze Liebe dem Wein.



Pressekontakt:

Agentur BurckhardtPR - Héloïse Kilian - Tel: +49 (0)89 890 468 11 - hkilian@burckhardtpr.de

Fremdenverkehrsamt: Comité Régional du Tourisme de Franche-Comté

La City, 4, Rue Gabriel Plançon – F-25044 Besançon Cedex - Tel: +33 (0)3 81 25 08 08
www.franche-comte.org

Wahrscheinlich ist der Wein mit dem wundervollen Geschmack jedoch ein Produkt des Zufalls: Ein Winzer könnte ein altes Fass in seinem Keller vergessen und erst nach einigen Jahren die wunderbare Veränderung seines Weines festgestellt haben.

Die Morchel gilt als Königspilz der Franche-Comté, einer der walddreichsten Regionen in ganz Frankreich, in der zahlreiche Pilze gefunden werden können.

Zwischengang: Cancoillotte – eine köstliche Überraschung

Eine weitere Käsespezialität der Franche-Comté ist die Cancoillotte, ein fast flüssiger Käse aus verdickter, entrahmter und aufgewärmter Rohmilch. Die sahnig-flüssig aussehende Cancoillotte wird als Zwischengang warm oder kalt mit Knoblauch und Weißwein serviert, kann aber auch mit Kartoffeln oder Morteau-Wurst als Vorspeise genossen werden.

Dessert: Pfannkuchen gefüllt mit Kirschen aus Fougerolles an Kirsch-Eis

Fougerolles, die Hauptstadt des Kirschwassers in der Haute-Saône. ist auch für seine „Griottine“ berühmt geworden – eine einzigartige Mischung aus wilden Sauerkirschen und Kirschschnaps, die von Fougerolles bis Tokio berühmt geworden ist. Der Kirschschnaps ist übrigens mit dem AOC-Label geprüfter Herkunft ausgezeichnet (AOC: Appellation d'Origine Contrôlée). Griottine kann als Süßigkeit alleine oder als Teil verschiedener Speisen, egal ob süß oder herzhaft, gegessen werden. Üblicherweise wird sie als Dessert in Pfannkuchen gefüllt und mit Kirsch-Eis serviert.

Weitere Infos zur Region Franche-Comté

Unter der kostenfreien Hotline 00800 200 620 10 (auch in deutscher Sprache) oder unter www.franche-comte.org. Übernachtungen und Pauschalreisen können direkt beim Regionalen Fremdenverkehrsamt unter der Hotline oder auf der Website gebucht werden.

Pressekontakt:

Agentur BurckhardtPR - Héloïse Kilian - Tel: +49 (0)89 890 468 11 - hkilian@burckhardtpr.de

Fremdenverkehrsamt: Comité Régional du Tourisme de Franche-Comté

La City, 4, Rue Gabriel Plançon – F-25044 Besançon Cedex - Tel: +33 (0)3 81 25 08 08
www.franche-comte.org