

FRANCHE  
COMTÉ



*Désirs d'authenticité*

Comité de Promotion

PRODUITS DE  
FRANCHE  
COMTÉ



# Herkunft und Gastronomie



## Tourismus in Franche-Comté Presse Info

Presse Kontakt :  
Barbara GRIS-PICHOT

Tél. : +33 3 81 25 08 08  
Fax : +33 3 81 83 35 82  
barbara.gris@franche-comte.org

# **DIE GASTRONOMIE DER FRANCHE-COMTE: ALCHIMIE AUS NATUR UND KOCHKUNST FÜR FEINSCHMECKER**

Ein gedeckter Tisch spiegelt in der Franche-Comté auf angenehme Weise den Lauf der Jahreszeiten wider. Der fruchtbare Boden der Region Franche-Comté bringt vielfältige, den geographischen Gegebenheiten der Region entsprechende Naturprodukte hervor.

Die Einwohner hier essen gern und das merkt man ganz genau an der Vielzahl und Üppigkeit der für die Gegend typischen Gerichte. In den Wildwassern, Seen und Flüssen gibt es reichlich Fisch und im Frühjahr spitzen schon zeitig die ersten Pilze aus dem Unterholz heraus, ein Gaumenfest, das bis spät in den Herbst hinein weitergeht.

Die Franche-Comté ist ein Land der köstlichen Düfte, man könnte es blind durchqueren und dabei immer nur auf seine Nase vertrauen und den Gerüchen von Tannen und Wacholderbeeren folgen, die aus den Wurstgeschäften strömen. Auf dem Land und auch in den Städten ist die alte Tradition lebendig, das Fleisch nach Art der Altvorderen zu räuchern und auf diese Weise haltbar zu machen. Die Bauernhöfe des Haut-Doubs, der Region um Montbéliard und Belfort, der Haute-Saône und des Jura verfügen meistens über Räucherkamine. In der Franche-Comté sind die Bauern ganz besonders stolz auf ihre Kühe, die auf den großzügigen Weiden friedlich vor sich hin kauen. Sie geben eine ausgezeichnete Milch, aus der Käse der Extraklasse gemacht wird. Fast 2000 Käsereien stellen auf traditionelle Art den für seinen Nussgeschmack bekannten Comté-Käse her.

Und was wären Fisch, Wild und die ganzen wunderbaren Käsesorten ohne ihre treuen Begleiter, die Weine der Franche-Comté? Im Jura werden auf 2 000 Hektar Weinbergen fünf verschiedene Rebsorten angebaut, darunter die Savagnin-Rebe, aus der der berühmte „Vin Jaune“ gewonnen wird. Der „Gold des Jura“ genannte Wein, dessen Ursprung bis heute unbekannt ist, erfreut schon seit Jahrhunderten die Gaumen von Prinzen und Poeten. Er überrascht und bezaubert durch seinen einzigartigen Geschmack und wer ihn einmal gekostet hat, vergisst ihn nie wieder. Auf der ganzen Welt gilt die Savagnin-Rebe als Inbegriff des Geschmacks der Franche-Comté...

Ein bisschen weiter im Norden, in Champlitte in der Haute-Saône, ist eine Gruppe von Winzern unter der Führung von Albert Demard dabei, eine alte Weintradition der Franche-Comté wieder zu beleben und einen mehrere Jahrhunderte alten Weinberg wieder zu neuem Leben zu erwecken.

Auf unserem Tischlein-deck-dich fehlt jetzt nur noch das Dessert, vielmehr die Desserts, ohne die das Leben doch traurig wäre! In Onstwasser eingelegte Sauerkirschen aus Fougerolles, Gewürzbrot aus Mouthe, Tanneneis und, selbst wenn sie nicht gerade aus der Franche-Comté stammt, die gute alte Schokolade. Dank der Bemühungen von Schokoladenmeistern aus der Region hat sie sich im Laufe der Jahre in die hiesige Küche hineingemogelt hat. Sie ist doch so lecker ...

# Inhalt

- Seite 3* **1. Weine**
- Weißweine
  - Rotweine
  - Sechs AOC und fünf Rebensorten
  - Ein atypisches Produkt und 3 Landweine
- Seite 6* **2. Obstwasser und andere Alkoholika**
- MARC aus dem JURA heizt kräftig ein  
Die grüne Fee Absinth  
ANIS de PONTALIER mit Absinthgeschmack  
GENTIANE, der Schnaps von der Wiese  
LA CERISE, die Königin der Kirschwasser aus FOUGEROLLES  
MARSOTTE und Kirsch aus MOUTHIER
- Seite 8* **3. Wurstwaren**
- Räucherschinken aus dem HAUT-DOUBS  
MORTEAU-Wurst  
Echte MONTBELIARD-Wurst  
Echte LUXEUIL-Schinken  
Bresi-Fleisch
- Seite 9* **4. Käse**
- COMTE lässt sich bei der Reifung Zeit  
MONT d'OR, der Käse in der Schachtel  
MORBIER mit dem Aschestreifen  
BLEU de GEX, der Käse mit der merkwürdigen Farbe  
EMMENTAL GRAND CRU, ein wirklich feiner Käse  
Eine köstliche Überraschung: die CANCAILLOTTE aus der Franche-Comté  
MUNSTER
- Seite 11* **5. Nachtisch**
- Die Desserts der FRANCHE-COMTE
- Seite 13* **6. Pilze**
- DIE FRANCHE-COMTE, das Land der Pilze
- Seite 14* **7. Gerichte**
- DIE NATUR IM TELLER  
Poularde au Vin Jaune et aux Morilles (Junges Masthuhn mit Morillen in Vin-Jaune-Sauce): die ideale Kombination!  
Die Feinschmecker-Schachtel  
Die Kunst der Fischzubereitung  
Der Franche-Comté-Teller  
Das Franche-Comté-Fondue  
Der „Gateau de Ménage“-Kuchen
- Seite 16* **8. Verschiedene Restaurants**
- WIR BITTEN ZU TISCH!
- Seite 18* **9. Sehenswertes**
- BESICHTIGUNGEN FÜR FEINSCHMECKER
- Seite 19* **10. Die „Confréries“**

## > **Weine** <

### **Die Savagnin-Rebe, die Goldgrube der Franche-Comté**

In einem der ältesten Weinanbaugebiete von ganz Frankreich werden sechs Weine mit AOC-Siegel aus fünf verschiedenen Rebensorten gekeltert, die schon seit ewigen Zeiten auf den Böden der Franche-Comté gedeihen: Savagnin, Chardonnay, Pinot Noir, Trousseau und Poulsard. Sie treiben schon seit 5 000 Jahren jedes Jahr im Frühling wieder aufs Neue aus und geben im Herbst Trauben. Die Schönheit dieser Weinberge inspiriert seit Jahrhunderten viele Poeten, angefangen bei Rabelais bis hin zu Brel.

## > **Weißweine**

### **Savagnin**

Die Lieblingssorte der Winzer des Jura ist die Savagnin-Rebe, aus der der berühmte Vin Jaune gekeltert wird. Etwa 15% der Anbaufläche sind mit dieser Rebensorte bepflanzt. Besonders gut gedeiht sie im Jura und es heißt, dass die Trauben aus dieser Gegend auch den besten Geschmack haben.

Der Namen Savagnin soll angeblich aus dem französischen Wort « sauvage », wild, abgeleitet sein. Der Legende nach wuchs dieser Wein früher wild in der Gegend und wurde von den Stiftsdamen von Château-Chalon zu dem gemacht, was er heute ist. Die Weinlese erfolgt Ende Oktober, wenn die Trauben langsam einen bronzefarbenen Schimmer bekommen.

### **Chardonnay**

Schon seit dem 14. Jahrhundert wird diese ursprünglich aus der Bourgogne kommende Rebensorte im Jura angebaut. Die Chardonnay-Reben werden auf etwa 4% der Anbaufläche gezogen. Man verschneidet sie oft mit Savagnin, um dem Wein mehr Körper und einen bodenständigeren Geschmack zu verleihen.

## > **Rotweine**

### **Poulsard**

Die Poulsard-Rebe verdankt ihren Namen der „Pelousse“, einer essbaren Wildbeere, die im Norden des Jura angebaut wird. Der aus dieser Traube gekelterte Wein besitzt einen hellroten Farbton, den man fast schon also als rosé bezeichnen könnte. Poulsardwein wird jung getrunken und hat einen leichten Beerengeschmack.

### **Pinot noir**

Diese Rebensorte wird als erste reif und kommt ebenfalls ursprünglich aus der Bourgogne. Sie wird selten allein verwendet, sondern meist mit Poulsard verschnitten, um ihm mehr Farbe und Charpente zu verleihen.

### **Trousseau**

Die Trousseau-Rebe wird im Norden der Region angebaut und bedeckt etwa 5% der Anbaufläche. Diese seltene Rebensorte bringt unregelmäßige Erträge und ist nicht sehr bekannt. Der geschmacksintensive Rotwein kann es mit den Grands Crus aus den größten Weinanbaugebieten aufnehmen.

## > **Sechs A.O.C. und fünf Rebensorten**

### **Château-Chalon, die Wiege des „Vin Jaune“**

Der Vin Jaune ist das Gold des Jura. Dieser in Frankreich einzigartige Wein war 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. 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 Vinifikation des Vin Jaune bereitet den Oenologen bis heute Kopfzerbrechen, da sie im Prinzip gegen die Regeln der Kunst verstößt: der Lieblingsnektar Louis Pasteurs reift sechs Jahre und drei Monate in einem Eichenfass und wird dann in die traditionellen, an ihrer charakteristischen Form erkennbaren Clavelin-Flaschen abgefüllt. Die hoch auf einem Felsen über der Ebene von Revermont liegende Abtei Château-Chalon verfügt über 50 Hektar Weinberge – und nur Wein aus diesen Lagen darf die Appellation Château-Chalon tragen.

### **Die fünf Hügel des Dorfes L'Etoile**

In den 80 Hektar Weinbergen rund um das von fünf Anhöhen mit fünf Schlössern umgebenen Dorf L'Etoile werden nur weiße Trauben angebaut, die auf dem Boden, in dem man noch immer sternförmige Fossilien finden kann, prächtig gedeihen. Der hier gekelterte Wein hat einen intensiven Geschmack nach Feuerstein und Haselnüssen.

### **Arbois, die Hauptstadt des Jura- Weingebietes**

Die Appellation Arbois war die allererste AOC, die in Frankreich vom Gesetzgeber anerkannt wurde. Die mittelalterliche Stadt Arbois inmitten von 800 Hektar Weinbergen, in der der Vater der Oenologie Louis Pasteur seine Arbeiten verfasste, ist das Wahrzeichen des Weingebietes des Jura.

### **Die vielfältigen Côtes du Jura**

Die Appellation Côtes du Jura umfasst das gesamte Revermont von Port Lesney bis Saint Amour - 700 Hektar Weinberge und mehr als 60 Winzerdörfer. Hier werden alle Weinsorten des Jura angebaut.

### **Der perlende Crémant ist bei allen Festen dabei**

Die ersten Spuren für die Herstellung von Perlwein im Jura reichen bis ins 18. Jahrhundert zurück. Die AOC Crémant du Jura wird nach der traditionellen Methode der zweiten Gärung in der Flasche hergestellt. Brut, halbtrocken oder trocken, weiß oder rosé – dieser Wein wird auf allen Festen in der Franche-Comté getrunken.

### **Der Lieblingswein von Marguerite de Flandres: Macvin**

Dieser Likörwein muss mindestens 18 Monate in einem Eichenfass reifen. Der aus Traubensaft und Marc du Jura hergestellte Nektar hatte es der Ehefrau von Philippe le Hardy ganz besonders angetan. Traubenbouquet mit samtweicher Nase und extrem langem Abgang.

## > Ein atypisches Produkt und 3 Landweine

### **Der „Vin de Paille“ oder Strohwein, so süß wie ein Küsschen**

Dieser Likörwein ist im Allgemeinen nur Kennern ein Begriff. Er wird aus so genannten „Raisins passerillés“ gewonnen: Bei Beginn der Weinlese werden die schönsten Trauben geschnitten und entweder in Weidenkörben auf einer Strohmatten oder aufgehängt an einem luftigen Ort zwei bis drei Monate lang getrocknet. Bei der äußerst langsamen Fermentierung des Weins steigt sein Alkoholgehalt auf 14,5 bis 17 Vol % und muss anschließend noch drei Jahre im Fass reifen. Der Vin de Paille ist nicht sehr ergiebig, aus 100 kg Trauben werden gerade eben 18 Liter Wein gewonnen.

### **Wein aus der Heimat Courbets**

Im Loue-Tal wird auf Initiative eines örtlichen Vereins namens RURANIM hin wieder an die im Jahre 1965 aufgegebene Winzertradition angeknüpft. An den sonnigen Hängen von Ornans wurden sechs Hektar Weinberge mit Poulsard, Auxerrois und Chardonnay-Reben angelegt und seit 1992 findet wieder eine Weinlese statt. Die ersten Ernten waren den 1600 Mitgliedern des Vereins RURANIM vorbehalten, aber inzwischen können alle Liebhaber ausgezeichnete Landweine ein Fläschchen des Rebensafts erstehen.

In der Heimat des Malers Courbet wird aber nicht nur Wein, sondern auch ein exzellenter Marc (Schnaps) hergestellt, der ganz demokratisch in der städtischen Brennerei gebrannt wird!

Die Geschichte des Weinbaus im Loue-Tal reicht weit zurück. Schon der erste Naturalist Plinius erwähnte im ersten Jahrhundert unserer Zeitrechnung einen „edlen Wein aus Vuillafans“...

### **Charcenne, die Oase des Weins**

Am Ende des letzten Jahrhunderts wurden die Weinberge von Charcenne von der Reblaus zerstört. Ihre Wiedergeburt ist der Zähigkeit und dem Können der Familie Guillaume zu verdanken, einer seit 1732 in dem Gewerbe tätigen Winzerdynastie, die sich dieses kleinen Weinbergs in der Haute-Saône angenommen und ihn zu neuem Leben erweckt hat. Der Boden von Charcenne ähnelt den Böden der Bourgogne und die Lage seiner Hänge steht der der Nachbargebiete um nichts nach. Die Familie Guillaume hat wieder alle Sorten angepflanzt, die einst den Ruf des Landweines ausmachten und mehr als 20 Hektar in Charcenne und Gy wurden wieder ihrer früheren Bestimmung zugeführt.

Schon nach kurzer Zeit erlangten die Weine von Charcenne den Ruf, wirklich gute Weine ihrer Kategorie zu sein und gewannen reihenweise Preise und Auszeichnungen. Sie erhielten sogar einen Ehrenplatz in einem von einer großen Tageszeitung in Auftrag gegebenen Weinführer.

### **Die Coteaux de Champlitte, die Geschichte einer Wiedergeburt**

Das zum ersten Mal im Jahre 921 erwähnte Weingebiet von Champlitte war vor dem Ersten Weltkrieg schon einmal mit neuem Leben erfüllt worden, aber der Krieg hatte diese Bemühungen schnell zunichte gemacht. Vor einigen Jahren nahm Albert Demard zusammen mit vielen anderen die Aufgabe in Angriff, dem Weingebiet von Champlitte in der Haute-Saône zu einem neuen Frühling zu verhelfen. Heute baut er auf 34 Hektar Wein an und keltert Weiß-, Rosé- und Rotweine, vom Aperitiv- bis zum Dessertwein.

# > **Obstwasser und andere Alkoholika** <

## **Auf den Weinbergen und in den Obstgärten wächst für jeden Geschmack das Richtige**

### **> MARC aus dem JURA heizt kräftig ein**

Der Marc du Jura, ein Schnaps mit mindestens 50 Vol% Alkoholgehalt wurde von den alten Winzern als „Herzwärmer“ empfohlen. Zur Abrundung seines Geschmacks wird der starke Schnaps zum Reifen in Fässer abgefüllt. Seine Aromen und sein Geschmack nach Trockenfrüchten kommen am besten zum Abschluss eines Essens zur Geltung.

### **> Die grüne Fee Absinth**

Das Gebräu, das seinerzeit schon Rimbaud und Verlaine verführte, ist nun wieder im Handel erhältlich. Nach leichten Abänderungen des Originalrezepts köchelt der Absinth jetzt wieder durch die Destillierkolben. Die Grüne Fee enthält heute nur noch 45 Vol% und nicht mehr wie früher 72 Vol%. Der Aperitiv verströmt einen magisch-bezaubernden Duft - Absinth ist mehr als nur ein alkoholisches Getränk, er ist das Symbol einer ganzen Epoche.

### **> ANIS de PONTALIER mit Absinthgeschmack**

Der traditionelle Aperitiv des Haut-Doubs ähnelt im Geschmack dem berühmten Absinth. Grüner Anis aus Spanien wird in hundertjährigen Destillierkolben zu einem raffinierten Aroma zusammengebraut. Der Anis de Pontarlier wird in den letzten Brennereien des Ortes hergestellt und in Eichenfässern gelagert. Er wird mit kaltem Wasser gemischt als Aperitiv genossen.

### **> GENTIANE, der Schnaps von der Wiese**

Wenn es einen Geschmack gibt, der für die grünen Weiten der Berge der Franche-Comté typisch ist, so ist es der des Gelben Enzians. Aus den Wurzeln der gelb blühenden Pflanze mit nur einer einzigen großen Blüte wird ein für die Region typischer Schnaps mit einem unvergesslichen Geschmack gebrannt. Der aufwändige Herstellungsprozess ist wohl der Grund dafür, dass nur kleine Mengen dieses Nektars in die Geschäfte gelangen.

### **> LA CERISE, die Königin der Kirschwasser aus FOUGEROLLES**

Fougerolles in der Haute-Saône ist die Hauptstadt des Kirschs und die Wiege der Kirschwasser.

Der beste Kirsch kommt aus den so genannten „Guignes“. Es gibt ein Sprichwort, das besagt, dass Obstwasser nach dem Brennen „in den Speicher“ gehöre: Früher wurde das Obstwasser in große Behälter gefüllt, die mit einem Tuch verschlossen unter die Dachschildeln auf den Boden gestellt wurden. Heutzutage übernimmt die Brennerei die Reifung des Obstwassers, die mehrere Jahre in Anspruch nehmen kann. Die Stadt Fougerolles ist für ihre Kirschen berühmt, es werden jedoch auch zahlreiche andere Obstschnäpse gebrannt.

### **> MARSOTTE und Kirschwasser aus MOUTHIER**

Der Kirsch aus Mouthier im Doubs wird aus Marsotte-Kirschen, einer fast schwarzen, süßen Sorte, hergestellt. Der früher „Eau de Cerise“ genannte Likör wird durch Alkoholfermentation und Destillation der Kirschen gewonnen. In Mouthier gibt es nur noch eine einzige funktionierende Destillerie namens Destillerie de la Marsotte.

### **> Wo wachsen wohl die Flaschen mit dem Tannenlikör?**

Der Tannenlikör, eine Spezialität von Pontarlier, ist so grün wie die weiten Wälder des Haut-Doubs. Er wird aus den Frühlings sprossen der Tannen gewonnen und ist trotz seiner ungewöhnlichen Farbe ein reines Naturprodukt.

Er wird in hübschen Holzflaschen verkauft, die in Pontarlier von Hand hergestellt und verziert werden.

## > Wurstwaren <

### Die Wurstwaren der Franche-Comté: Alles vom Schwein

Beim Gedanken an die Wurstwaren der Franche-Comté kommen einem sogleich die riesigen Räucherkamine in den Sinn, die zahlreiche Bauernhöfe im Haut-Doubs zieren. In der Mitte der steinernen Häuser liegt ein rund 20 m<sup>2</sup> großer Raum, aus dem ein immenser pyramidenförmiger Kamin aus Holz, Tuyé genannt, nach oben ragt. Wenn der Bauernhof eingeschneit und alle anderen Ausgänge versperrt waren, konnten die Bergbauern immer noch durch den Tuyé nach außen gelangen. Aber am wichtigsten war seine Funktion als Räucherkamin. Das Räuchern von Wurst- und Fleischwaren ist eine für die Franche-Comté typischer Konservierungsmethode. Die Rauchwaren vom Schwein werden in der Gegend zwischen den ersten Ausläufern des Jura und den Saône-Vogesen hergestellt.

#### > Räucherschinken aus dem HAUT-DOUBS

Dieser Schinken hat eine lange Tradition: das Fleisch kommt von Mastschweinen aus der Franche-Comté und die einzige erlaubte Einsalzmethode ist das Einreiben des Fleisches mit Salzkörnern. Anschließend wird der Schinken langsam geräuchert, dabei dürfen keine Flammen entstehen und die Räucherkammer darf ausschließlich mit Holz oder Holzspänen von Nadelbäumen betrieben werden.

#### > Echte Morteau-Wurst

Die Morteau-Wurst wird nach den strengen regionalen Regeln zubereitet und darf nur erstklassiges Schweinefleisch und Räucherfleisch enthalten, das in einer Berglage über 600 Meter in einem mit Holz und Holzspänen von Nadelbäumen betriebenen Tuyé geräuchert wurde. Das Gewicht der 20 cm langen Wurst beträgt etwa 250 bis 300 g. Ihr großer Bruder mit dem Namen Jesu, der früher an Weihnachten auf den Tisch kam, bringt zwischen 500 g und einem Kilo auf die Waage.

#### > Echte Montbéliard-Wurst

Schon im 14. Jahrhundert machten die Bauern aus der Gegend ihre Montbéliard-Wurst. Sie besteht ausschließlich aus Fleisch und Fett vom Schwein sowie Knoblauch und Kümmel; die Zutaten werden in Schweinedärme abgefüllt. Die Fleischermeister von heute halten diese Tradition von gestern hoch und verwenden nur erstklassiges Fleisch von Mastschweinen aus der Franche-Comté.

#### > Echter Luxeuil-Schinken

Dieser Schinken wird nur in der Umgebung von Luxeuil hergestellt. Er wird nach dem Einsalzen durch Einreiben mit Salzkörnern leicht geräuchert. Der gesamte Herstellungsprozess, also Einsalzen, Räuchern und Trocknung, muss mindestens 9 Monate betragen.

#### > Bresi-Fleisch

Das seit dem 16. Jahrhundert in der Gegend zubereitete Bresi-Fleisch erinnert stark an das bekannte Bündnerfleisch. Als einziges Räucherfleisch aus der Franche-Comté wird es nicht aus Schweinefleisch, sondern aus geräuchertem und getrocknetem Rindfleisch gemacht. Der Ursprung des Namens „Bresi“ ist folgender: ein Stück Bresi-Fleisch hat eine gewisse Ähnlichkeit mit einem Holzsplit aus einem rötlichen exotischen Hartholz aus Brasilien, auf Französisch: „de Brésil“...

## Die Käsesorten aus der Franche-Comté: eine wahre Entdeckungsreise

**Machen Sie eine kulinarische Entdeckungsreise über die Weiden und durch die Wälder der Franche-Comté. Zahllose Herden rot-weißer Montbéliard-Rinder grasen friedlich auf den großzügigen, bis an den Horizont reichenden Weiden und geben die Milch für unseren reich bestückten Käseteller. Die verschiedenen Käsesorten der Franche-Comté werden nach althergebrachten Methoden von uralten ländlichen Milchkooperativen in den Bergen hergestellt.**

### > COMTE lässt sich bei der Reifung Zeit

Der Comté-Käse darf wie die großen Weine eine kontrollierte Ursprungsbezeichnung (AOC) tragen. Zu seiner Herstellung darf ausschließlich Milch von Montbéliard-Kühen aus dem Jura-Massiv verwendet werden. Das raue Klima und die schönen, reichen Weidegründe verleihen der Milch ein besonderes Aroma. Etwa 200 Käsereien stellen den authentischen Comté-Käse her, der je nach dem Mikroklima des Ortes, von dem die zu seiner Herstellung verwendete Milch kommt, verschiedene Geschmacksnuancen aufweist.

Der Comté besticht durch eine ganze Palette von verschiedene Aromen: verschiedene Früchte, leichtes Toast- oder Grillaroma bis hin zu schwarzer Schokolade... Sein Geschmack verändert sich im Laufe des 4- bis 12monatigen Reifungsprozesses, während dem sich praktisch täglich ein Käsemeister um die Käseräder bemüht. Eine gesuchte Spezialität sind die wenigen Comté-Käse, die man über ein Jahr, bis zu 18 Monate lang, reifen lässt.

Aus den bemerkenswerten Käsekellern von Fort Saint-Antoine über dem See von Saint-Point kommen reiche, geschmacksintensive Sommer-Comtés und milchige Winter-Comtés, die nach Gratin und frischen Haselnüssen duften. Man erkennt den Comté an einem ovalen grünen Schildchen und an der um das Käserad laufenden Banderole mit dem grünen Schriftzug „Comté“ und kleinen Glöckchen.

### > MONT d'OR, der Käse in der Schachtel

Schon in alten Schriften aus der Zeit des Königs Louis XV. wird die Herstellung dieses Käses erwähnt. Der „Mont d'Or“ oder „Vacherin du Haut-Doubs“ wurde damals als „Fromage de Boete“ (Käse in der Schachtel) bezeichnet. Der auf den Bauernhöfen im Massiv des Mont d'Or erfundene Käse wird nach wie vor handwerklich hergestellt und zu seiner Herstellung wird nur Milch von Montbéliard-Kühen verwendet. Die mit Lab-Fermenten eingedickte Milch wird nach dem Rührvorgang aus der Form gestürzt und kommt in einen Ring aus Rottannen-Rinde. Anschließend ruht die Schachtel noch mindestens 3 Wochen in einen Affineur-Keller auf einem Brett aus Rottannenholz. Das Zusammenspiel von Holz und Käse verleiht dem Mont d'Or einen unvergleichlichen Geschmack. Der Vacherin darf nur zwischen dem 15. August und dem 31. März hergestellt werden.

### > **MORBIER mit dem Aschestreifen**

Im Jahre 1875 wurde in einem kleinen Dorf im Haut-Jura in der Nähe von Morez ein Käse namens „Petit Morbier“ erfunden, der seit dieser Zeit von den Käsereien und Kooperativen, die auch den Comté machen, hergestellt wird. Der Schnittkäse aus Rohmilch von der Kuh hat ein besonderes Erkennungszeichen, einen quer durch den Käselaub verlaufenden schwarzen Streifen aus pflanzlicher Asche. Im Jahre 2001 wurde die Qualität des Morbier-Käses mit der Verleihung eines AOC-Siegels belohnt.

### > **BLEU DU HAUT JURA, der Käse mit der merkwürdigen Farbe**

Der auch heute noch handwerklich in kleinen Käsereien hergestellte Bleu darf sich mit einem AOC-Siegel schmücken. Zu seiner Herstellung darf nur Milch von Kühen, die auf den Weiden in den Wäldern des Haut-Jura grasen, verwendet werden. Die noch kuhwarm verdickte Milch wird in Portionen geteilt und dann zur Ausbildung des Blauschimmels und Reifung in salzausgelegten Holzwannen gelagert. Der Bleu du Haut Jura unterscheidet sich von den übrigen Bleu-Sorten durch seinen milderen, nuancenreicheren und leicht bitteren Geschmack.

### > **EMMENTAL GRAND CRU, ein wirklich feiner Käse**

Der Hartkäse Emmental Grand Cru darf das Label Rouge und eine IGP (Geschützte Geographische Angabe) tragen. Sein typischer Geschmack hat sich in den Jahrhunderten genauso wenig wie seine Herstellungsmethode gewandelt. Ganz wie im 12. Jahrhundert, in dem der Käse zum ersten Mal erwähnt wurde, werden die Milchkühe ausschließlich mit Frischfutter ernährt und wissen gar nicht, was Silofutter überhaupt ist. Das Herstellungsgebiet des Käses reicht von den Vogesen über die Franche-Comté bis in die Savoyen.

### > **Eine köstliche Überraschung: die CANCAILLOTTE aus der Franche-Comté**

Wer die Franche-Comté besucht, muss die Cancoillotte einfach probieren, es führt kein Weg an ihr vorbei! Die Bewohner der Franche-Comté sind stolz auf diese Käsespezialität mit Überraschungseffekt und teilen ihr gastronomisches Geheimnis gerne mit den Touristen. Cancoillotte mag man oder nicht, aber man hat bildet sich immer eine Meinung und bleibt ihr gegenüber nie gleichgültig. Es handelt sich um einen fast flüssigen Käse aus so genanntem „Metton“, verdickter, entrahmter und aufgewärmter Rohmilch. Die sahnig-flüssig aussehende Cancoillotte wird warm oder kalt mit Knoblauch und Weißwein serviert.

### > **MUNSTER**

Der heute in der Haute-Saône und dem Territoire de Belfort hergestellte Munster darf das AOC-Siegel tragen. Früher wurde diese Käsesorte vielerorts hergestellt, heutzutage gibt es immer weniger Hersteller, in der Franche-Comté gar nur noch zwei. Der originelle Käse besitzt einen intensiven Geschmack und passt hervorragend zu den Produkten und Weinen der Franche-Comté.

# **Die Desserts der Franche-Comté**

### **> Obst**

Die ganze Region ist von Obstbäumen überzogen und die Köche der Franche-Comté zaubern aus ihren Früchten köstliche Leckereien. Besonders bekannt sind die Malinas, in Obstwasser eingelegte Himbeeren und die in Fougerolles in der Haute-Saône angebaute Königin der Kirschen, die Griotte. Mirabellen, Kirschen, Pflaumen, Pfirsichen und Äpfel werden zu wunderbaren Konfitüren, herrlichen Obstkuchen und köstlichen Fruchtsäften verarbeitet.

### **> Honig, Gewürzbrot und Eis**

Seit dem 18. Jahrhundert wird in der Franche-Comté Honig in so ungewöhnlichen Geschmacksrichtungen wie Tanne, Rottanne, Linden, Sonnenblumen, Klee und Löwenzahn hergestellt. Die Bienen haben hier eine vielfältige und reiche Flora zur Auswahl und die Farbpalette der verschiedenen Honigarten reicht von hellgelb bis dunkelbraun, ihr Sämigkeitsgrad von fast flüssig bis ziemlich fest. Wer Honig sagt, denkt sofort an Gewürzbrot, das seit der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts eine Spezialität der Stadt Dole ist. Das seit 6 Generationen in Mouthe ansässige „Maison Vuez“ bietet große 400 g Weizenmehl-Gewürzbrote und „Petits Pavés“ an, kleine, mit Zuckerguss überzogene Gewürzbrote mit Orangenaroma.

Das „Maison Vuez“ ist ebenfalls ein Eis-Spezialist und hat zahlreich traditionelle Geschmacksrichtungen wie Tannentrieb, Jurahonig, Wacholderbeere, Macvin, Vin Jaune und sogar Gewürzbrot im Angebot.

### **> Schokolade**

In der Franche-Comté gibt es viele gute Sachen, aber auf ihre Schokoladenspezialitäten sind die Leute ganz besonders stolz. Viele der hier ansässigen Schokoladenmeister haben bei Lenôtre gelernt und sind im Schokoladenführer „Croqueurs de Chocolat“ aufgeführt, andere führen oft zwei Jahrhunderte alte Familienbetriebe weiter. Sie alle üben ihren Beruf mit Leidenschaft und Kreativität aus.

Die Schokoladenmeister von Vesoul bis Arbois, von Belfort bis Montbéliard schaffen jeden Tag aufs Neue absolut köstliche Schokoladenspezialitäten, die auf der Zunge zergehen. Dabei lassen sie sich von den Reichtümern der traditionellen Küche der Franche-Comté inspirieren. Als Beispiel seien die „Belles Comtoises“ genannt, den hiesigen Montbéliard-Kühen nachgebildete Schokoladenkühe mit Praliné-Füllung und einem Überzug aus weißer Schokolade, Milkschokolade oder Bitterschokolade.

### **> Sirup und Limonaden**

Der berühmte Mortuacienne wurde vor 80 Jahren im Haut Doubs erfunden. Sein altmodischer Metalldeckel hält die Kohlensäure in dem Zitronen-Sodagetränk, das in einigen Fabriken der Franche-Comté nach alter Tradition hergestellt wird. Als Zutaten für diese beliebte Erfrischung werden nur natürliche Zitronenauszüge, Zucker und frisches Wasser verwendet. Wie jeder weiß, lassen sich Sirup und Limonade wunderbar mischen. Die hier in allen möglichen klassischen und für die Franche-Comté typischen Geschmacksrichtungen hergestellten Sirupspezialitäten werden meist in Glasflaschen angeboten.

### **> Karamellbonbons**

Die 1856 gegründete Firma Klaus in Morteau stellt köstliche Karamellbonbons her, die Kindheitserinnerungen wachrufen...

## **Die Franche-Comté, das Land der Pilze**

Durch die Küchen der Franche-Comté zieht oft ein Duft nach Unterholz, weil Pilze eine beliebte Zutat für viele Gerichte ist. Die zu 40 % von Wäldern bedeckte Region gehört zu den walddreichsten ganz Frankreichs, und das merkt man natürlich besonders am Pilzaufkommen.

Die vielfältigen und verschiedenartigen Landschaften der Region bieten zahlreichen Pilzsorten eine Heimat und man findet oft ganz unterschiedliche Pilze in nächster Nachbarschaft.

Die Frühlings-Morille, der Königspilz der Franche-Comté, wird für zahllose Spezialitäten und lokale Gerichte verwendet. Im Herbst sind die Wälder ein Paradies für Pilzsucher und -kundler. Man kann viele verschiedene Pfifferlingsarten, aber auch Totentrompeten finden, die getrocknet das ganze Jahr über halten und besonders Fleischsaucen einen ganz besonderen Geschmack verleihen.

## Die Natur im Teller

**Die Gastronomie der Franche-Comté spiegelt die Region wider. Sie repräsentiert die verschiedenen Landschaften und im Laufe der Jahreszeiten kommen immer wieder neue Spezialitäten auf den Tisch. Die großzügige Natur beschenkt die Feinschmecker mit einer großen Vielfalt von Produkten: Pilze aus Wiesen und Wäldern, Getreideprodukte von den Feldern, Obst aus den Pflanzungen, Trauben aus den Weinbergen, Fisch aus den Flüssen und Wild aus den Wäldern. Die Franche-Comté ist eine privilegierte Region, die die Authentizität und die Seele ihrer Küche zu bewahren wusste. Wenn Sie jetzt noch Zweifel haben, gibt es nur noch eins: zu Tisch!**

### **> Poularde au Vin Jaune et aux Morilles (Junges Masthuhn mit Morillen in Vin-Jaune-Sauce): die ideale Kombination!**

Dieses von einer Confrérie zur Institution erhobene Gericht steht nach Meinung eines bekannten Restaurantbetreibers „auf einer Ebene mit Filet de Boeuf Rossini. Junges Masthuhn mit Morillen in Vin-Jaune-Sauce, das ist ein Gericht des Arbois, des Jura, der Franche-Comté.“ Das Gericht ist eine subtile Zusammenstellung von Masthuhn, Vin Jaune und Morillen, der der Koch bei der Zubereitung seinen ganz persönlichen Stempel aufdrückt.

Es werden viele Gerichte mit Geflügel und Vin Jaune angeboten, aber wenn man die Karte genau liest, merkt man, dass sie weder Morillen noch Vin Jaune enthalten. Also genau hingucken!

Der Prevost der Feinschmecker der Confrérie Jean Thoral beschreibt die Philosophie des Gerichts wie folgt: „Das Huhn kommt vom Hühnerhof ins Esszimmer, der Vin Jaune kommt aus dem Halbdunkel des Kellers herauf und wird in schimmernde Gläser gefüllt und die Morillen gelangen vom Unterholz auf die Tische des Arbois und der Franche-Comté!“.

### **> La Boîte chaude (Die heiße Schachtel)**

In der Küche der Franche-Comté kommen oft zwei unvergleichliche, lokale hergestellte Zutaten zum Einsatz: Sahne und Käse, der in Gerichten wie Käsegratin, Salat mit Comté, Croûtes, Fondues, Schweinerippchen mit Comté und Huhn mit Comté ein wahrer Gaumenschmaus ist. Aber das Allerbeste, das man sich an einem kalten Wintertag, wenn draußen alles eisig und feindlich scheint, gönnen kann, ist ein Gericht, das man schon von Weitem erschnuppern kann: La Boîte chaude (Die heiße Schachtel)! Im Innern der besagten runden Schachtel aus Rottannenrinde befindet sich ein Mont d'Or-Käse. Seine gelbe Kruste wird aufgeschnitten, mit Weißwein aus dem Jura übergossen und dann kurz in den Ofen gestellt.

Die Aromen von Käse und Wein verschmelzen zu einer Köstlichkeit, die man mit dem Löffel über frisch servierte gekochte Kartoffeln verteilt und dann – Guten Appetit!

### **> Die Kunst der Fischzubereitung**

In der Franche-Comté ist Wasser ein allgegenwärtiges Element: 80 Seen, 5000 km Flussläufe und Hunderte von Weihern sind die Heimstatt von Fischen aller Art. Forellen, Zander und Äschen tummeln sich zahlreich in den Flüssen wie der Loue, dem Dessoubre und dem Cusancin.

Andere Flüsse wiederum sind mit Weißfischen wie Karpfen, Schleien und Gründlinge bevölkert. Die ruhigen Wasser der Seen bieten einer breit gefächerten Fischpopulation Schutz und liefern Hechte, Barsche, Plötzen und Aale. In klaren Wassern gibt es Krebse und die trüberen Gewässer der Torfmoore und Weiher sind das Reich der Frösche.

Der Lieblingsfisch der Franche-Comté ist die Forelle, die auf zahllose Arten zubereitet werden kann, zum Beispiel Müllerin Art, mit Bleu-Käse oder mit Sahneseauce. Ihr großer Bruder, der Hecht, ist ebenfalls oft Gast auf den hiesigen Tischen. Der Hecht von Loue wird am Spieß gebraten, in kleinen Töpfchen „à la Vésulienne“ oder als Soufflé mit Krebsen zubereitet.

### **> Der Haut-Doubs-Teller**

Dieses Gericht findet man überall und zu jeder Jahreszeit in der Franche-Comté. Es besteht aus zwei der typischsten Produkten der Region: mit Salat und Kartoffeln servierter Morteau-Wurst und Cancoillotte. Ein wahres Gaumenfest, Sie werden sehen!

### **> Das Franche-Comté-Fondue**

Die Hauptzutat dieses Gerichts ist eines der bekanntesten Produkte der Region, nämlich Comté-Käse. Man benutzt ihn zur Zubereitung eines mit Weißwein aus dem Jura und Kirsch aus Fougerolles abgeschmeckten Fondues. Fondue ist ein ideales Winteressen und zahlreiche Gasthöfe bieten das Franche-Comté-Fondue auf ihrer Speisekarte an.

### **> Der „Gateau de Ménage“-Kuchen**

Früher war dieser Kuchen ein reiner Festtagskuchen, aber heute gönnt man sich schon mal ein Stück zum Nachmittagskaffee. Er wird aus Brioche-Teig gemacht und ist mit einer dicken Schicht aus Eiern, Zucker und Sahne bedeckt, manchmal enthält er auch Früchte, Zimt oder Konfitüre. Im Doubs wird der „Gateau de Ménage“-Kuchen in allen Bäckereien feilgeboten.

## > **Verschiedene Restaurants** <

### **Wir bitten zu Tisch!**

In der Franche-Comté bekommt man zu jeder Tageszeit etwas Gutes zu essen. Es gibt traditionelle Restaurants und eine Vielzahl von Restaurationsbetrieben wie Feinschmeckerrestaurants, Gasthöfe und so genannten „Tables d'Hôtes“, wo man mit der Familie essen kann. Für jeden Appetit das Richtige!

Ob an den Waldwegen, die im Winter als Langlaufloipen dienen, an den Forellenbächen oder an den Ufern eines friedlichen Sees, überall findet sich ein Hafen des Friedens, in dem man sich nach einem Tag an der frischen Luft erholen kann. Meistens sind die Landgasthöfe bewirtschaftet und die Gastleute sind im Haupt- oder Nebenberuf als Landwirte tätig. Sie lieben ihr Land und verwenden in der Küche nur beste Produkte aus der lokalen Produktion. Die Mitglieder der Organisationen „Bienvenue à la Ferme“ und „Accueil Paysan“ empfangen die Besucher auf ihren Höfen und zeigen ihnen Haus und Hof, erläutern ihre Arbeitsmethoden und erzählen ihre Geschichte. Von den Ebenen von Bresse bis hin zu den Ballons der Vogesen werden die Spezialitäten aus Rohstoffen aus der jeweiligen Region hergestellt.

Die Leute sind den lokalen Produkten treu und Pioniere einer echten Gastronomie der Franche-Comté: alle 110 „Tables régionales de Franche-Comté“ Restaurants bringen Originalprodukte aus der Franche-Comté auf den Tisch. Ihre Philosophie steht über allen Tischen geschrieben: „Gute lokale Küche wie zu Hause bei Müttern auf dem Land“. Wenn Sie ein Feinschmecker sind und die Spezialitäten und Produkte der Region kennen lernen wollen, so wissen Sie jetzt, was zu tun ist: „Tables régionales de Franche-Comté“...

Die Mitglieder dieser Vereinigung werden vom „Comité de Promotion des Produits Régionaux“, dem Werbekomitee für Regionalprodukte, nach eingehender Überprüfung ausgesucht. Eine nette Geste für die Kinder: in den „Tables régionales“ Restaurants gibt es Kinder-Gourmet-Menüs, damit auch die Kleinen die Küche der Franche-Comté kosten können. Sie bekommen außerdem ein Willkommenspäckchen, bestehend aus einem Gänsespiel, einem Preisausschreiben und einem Überraschungsgeschenk.

# > Sehenswertes <

## Besichtigungen für Feinschmecker

**In der Franche-Comté gibt es zahlreiche Orte, die etwas mit gutem Essen zu tun haben: authentische Dörfer, Feinschmeckertempel, das Reich der süßen und salzigen Versuchungen. Überzeugen Sie sich vom hohen „Savoir-Faire“ und der Qualität der traditionellen Spezialitäten.**

### > In Arbois,

dem Land von Pasteur und der Hauptstadt des Jura liegt das Schloss Pécauld, in dem das „Musée de la Vigne et du Vin“ (Weinbau- und Weinmuseum) untergebracht ist. Das im Jahre 1993 eröffnete Schloss Pécauld ist ganz dem Weinbau gewidmet. Unter anderem werden ein „Anfängerkurs“ für Weinliebhaber und Führungen durch die Weinberge in der Nähe des Schlosses angeboten.

### > Château-Chalon,

ein Dorado für Feinschmecker, hütet einen wahren Schatz: die geheime Alchimie des Weines der Stiftsdamen von Château-Chalon. Der Wein, von dem Colette behauptete, er sei „einer der besten Weine auf der ganzen Welt“ wird auch heute noch in den steinernen Gewölben des Dorfes gekeltert. Sie haben es erraten, es geht um den Von Jaune! Wenn man abends bei Sonnenuntergang in Richtung Château-Chalon blickt, wird man jeden Tag Zeuge eines wunderbaren Naturschauspiels, wenn sich die magische Silhouette der antiken Stadtmauern am Horizont hoch über den Weinbergen abzuzeichnen beginnt.

### > Die Käsereien,

Wenn Sie etwas über die Geheimnisse der Herstellung des Comté-Käses erfahren wollen, so sind Sie in den „Fruitières“ genannten Käsereien genau richtig. (nicht zu verwechseln mit „Fruitières vinicoles“, Weinkooperativen). In den Käsegegenden gibt es viele dieser von den Milcherzeugern eines oder mehrerer Dörfer gebildeten Milchkooperativen und manche von ihnen können besichtigt werden. Schauen Sie sich auch das „Musée de la Fromagerie de Poligny“ (Käsereimuseum Poligny) in Thoiria im Jura und das in einer ehemaligen im Jahre 1818 gegründeten Käserei untergebrachte „Musée de la Fromagerie de Trepot“ (Käsereimuseum Trepot) im Doubs an.

### > Die Forts und der Comté

Im in der Nähe des St Point-Sees gelegenen Fort des Rousses im Jura und im wunderschön gelegenen Fort Saint-Antoine wird der Reifeprozess der berühmten Comté-Käseräder streng überwacht. Comté ist mehr als nur ein großer Käse, er ist das Symbol der gemeinsamen Geschichte des gesamten Jura-Massivs. Die jahrtausendealte Geschichte dieses Käses ist auch heute noch immer lebendig. Besuchen Sie die „Routes du Comté“ und tauchen Sie ein in ein unbekanntes Universum. Der Weg führt durch das Land der Franche-Comté zu Landwirten, Käsereien und Affineurs und vermittelt alles Wissenswerte über die Herstellung des Comté.

### **> Im Doubs,**

genauer gesagt in Fournet-Luisans, liegt der Montagnon-Hof, ein weiterer Tempel der Feinschmecker. Der 1981 mit dem „1. Preis für restaurierte Bauernhöfe“ ausgezeichnete Hof ist heute ein Museum, in dem man einen „Tuyé“-Räucherkamin mit Schinken und Würsten bewundern kann.

### **> In Gilley,**

liegt der „Tuyé du Papy Gaby“ mit einem der größten „Tuyé“-Räucherkaminnen der ganzen Franche-Comté. Er ist ebenfalls ein origineller Vertreter der Freien Republik von Saugeais.

## **Die Franche-Comté kann noch mit weiteren**

**Pilgerorten für Feinschmecker aufwarten: Arbois, Fougerolles, Poligny und Clairveaux-les-Lacs...**

### **> Die Destillieren**

Einige Destillieren der Franche-Comté können besichtigt werden. In den Etablissements Guy in Pontarlier und dem Ökomuseum von Fougerolles in der Haute-Saône wird dem Besucher die Entwicklung der Destillationstechniken mittels einer außergewöhnlichen Sammlung von Destillierkolben erläutert.

**Die vollständige Liste der Besichtigungen ist auf Anfrage erhältlich.**

In der ganzen Region werden oft und gerne Feste zu Ehren der lokalen Spezialitäten gefeiert: das Wurstfest in Morteau, das Comté-Fest in Poligny, überall in den Weingegenden natürlich Weinfeste, das Zwetschgenkuchenfest in Lebetain, die Apfelkirmes in Luze und das Schokoladenfest in Vesoul.

# > Die „Confréries“ <

Das ganze Jahr über werden von den in der Region sehr aktiven so genannten „Confréries“ (in etwa: Bruderschaften) zahlreiche Veranstaltungen organisiert:

> **Confrérie des Compagnons du Boitchu**  
(Montbéliard-Wurst)

> **Confrérie des Chevaliers du Porte-Cheville**  
(Morteau-Wurst)

> **Commanderie des Nobles Vins du Jura et du Comté**  
(Weine aus dem Jura- und Comtégebiet)

> **Pairie des vins d'Arbois**  
(Arbois-Weine)

> **Confrérie de la Poularde aux Morilles et au Vin Jaune**  
(Junges Masthuhn mit Morillen in Vin-Jaune-Sauce)

> **Confrérie de la Taste Cancoillotte**

> **Confrérie Saint Vincent**

> **Confrérie Fougerollaise des goûteurs d'eau de cerises**  
(Kirschwasser)

> **Confrérie de la Rillette Comtoise**

> **Confrérie du Mont d'Or**