

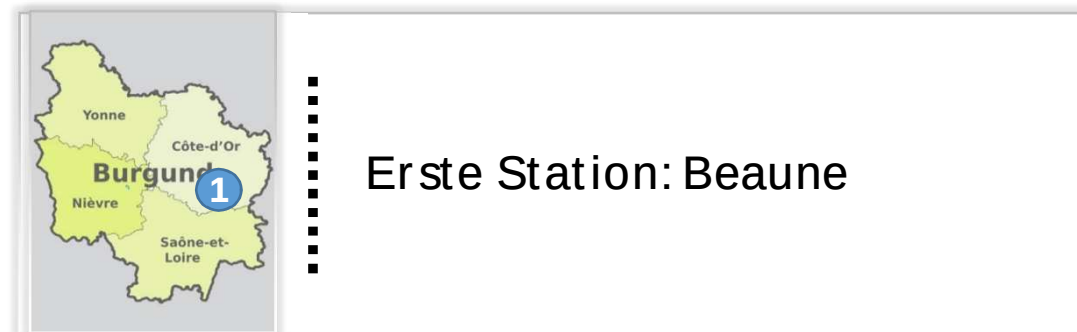


Burgund für Genießer

Burgund für Genießer

06.-14. September 2014

❖ Enthaltene Leistungen und Termine	4
❖ Ihre Unterkünfte	5
❖ Erste Station: Beaune ♦ 06.-09. September 2014	10
• Über Côte-d'Or	11
• Programm Samstag	12
• Programm Sonntag	13-14
• Programm Montag	15-16
❖ Dritte Station: Yonne ♦ 09.-11. September 2014	17
• Über Yonne	18
• Programm Dienstag	19-21
• Programm Mittwoch	22-24
❖ Dritte Station: Das Mâconnais (Saône-et-Loire) ♦ 11.-14. September 2014	25
• Über das Mâconnais	26
• Programm Donnerstag	27-28
• Programm Freitag	29-31
• Programm Samstag	32
❖ Kulinarische Spezialitäten im Burgund	33
❖ Praktische Informationen	36



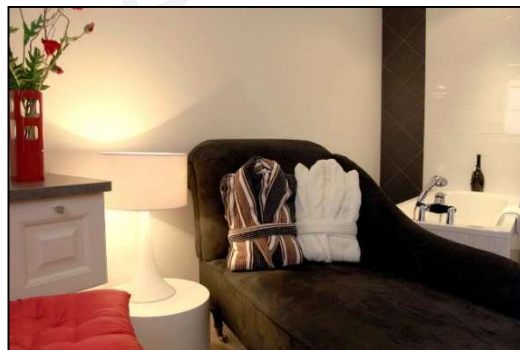
Ihre Gastgeberin

Ihre Gastgeberin, empfängt Sie mit großer Freundlichkeit in einer einzigartigen Atmosphäre.

Das Haus aus dem 19. Jh. war damals eine Cuvierie (Weinkeller). Es liegt in der unmittelbaren Nähe von Beaune, mitten in einem 2 ha großen Park.

Jedes Zimmer ist einzigartig und die Dekoration ist sehr elegant und raffiniert.

Genießen Sie diese grüne Oase nach einem ereignisreichen Tag in Beaune oder entspannen Sie im beheizten Pool.



© Das Beste in Frankreich

1. Station



Das Frühstück

Jeden Tag bietet Ihnen Karine einen frischen Obstsalat, zusammen mit Jogurt, Croissants, Baguettes, heimischen Wurstwaren und Käse.

Jeden Tag backt sie auch etwas anderes: einmal Arme Ritter („pain perdu“), oder Milchreis („riz au lait“), amerikanische Pancakes oder französische Crêpes.



Tag 2 – Sonntag



Veuve Ambal
Le Pré Neuf
Montagny-lès-Beaune
www.veuveambal.com

6 km entfernt von Beaune

Öffnungszeiten:
10h-13h und 14h-19h
(vom 1.10. – 31.03. bis 18h)
7 € pro Person

Der Schaumweinspezialist Veuve Ambal öffnet seine Tore das ganze Jahr über für Besucher. Eine geführte Besichtigung zeigt Ihnen alle Geheimnisse des Hauses: Reifekeller, Ateliers, Roboter und Automaten. Zum Abschluss der Besichtigung erwartet Sie eine persönliche und kommentierte Verkostung von drei „Crémants de Bourgogne“ in der gemütlichen Atmosphäre der Boutique.



Hospices de Beaune
Rue de l'Hôtel Dieu – Beaune
www.hospices-de-beaune.com
7 € pro Person (inkl. Audio Guide)
Öffnungszeiten: 9h-18h30

Dieses Meisterwerk der spätgotischen Architektur, 1443 von Nicolas Rolin, Kanzler von Philippe le Bon, gegründet, stellt die enge Verbindung zwischen Burgund und Flandern dar. Seine polychromen Dächer und die goldenen Farbtöne des von Rogier van der Weyden geschaffenen Altarbildes des Jüngsten Gerichts haben es berühmt gemacht. Dieses mittelalterliche Hospiz verbirgt noch weitere Schätze: der große "Armensaal" mit schön ausgearbeiteter und reich bemalter Decke, die gotische Kapelle, die Küche mit automatisch angetriebenem Bratenwender und die Apotheke mit einer reichen Sammlung von Keramik- und Zinngefäßen.



Tag 2 – Sonntag



Caves Patriarche
5-7, Rue du Collège – Beaune
www.patriarche.com
16 € pro Person
Öffnungszeiten: 9h30-11h30 und 14h-17h30

Sie sind eingeladen, eine faszinierende Welt zu entdecken. Der Patriarche-Keller befindet sich im ehemaligen Kloster „Couvent des Visitandines“ und gehört zu den größten Kellern in Burgund. Seine Lagerstätten bilden ein einzigartiges Netz von fünf Kilometern unter der Stadt Beaune und stammen aus dem 13. bis 18. Jh. Von einer bemerkenswerten ehemaligen Kapelle gelangt man zum Keller, in dem Millionen von Flaschen Wein reifen.



Ich habe auch den Weinkeller von Pommard besucht. Der Wein „Pommard“ ist zwar renommiert, aber die Besichtigung des Kellers ist meiner Meinung nach nicht interessant und zu teuer (21€ pro Person). Die Weinprobe dauert nur ein paar Minuten und man bekommt nicht viele Antworten auf seine Fragen...

Bei Patriarche hingegen begleiten Sie Sommeliers während der gesamten Besichtigung. Sie führen Sie durch die Verkostung der großen Weine des Burgunds, und zwar: Meursault, Nuits-Saint-Georges, Hautes Côtes de Beaune, Fleurie, Gevrey-Chambertin, Aoxe-Corton, Pommard ...

Restaurantempfehlung

✓ Für das Mittagessen

La Ciboulette
69, Rue de Lorraine – Beaune
Telefon : +33 (0)3 80 24 70 72

Regionale Küche
Freundlicher Empfang



✓ Für das Abendessen

Le Bistrot du bord de l'eau
Rue du Golf - Levernois
Telefon : +33 (0)3 80 24 89 58

Schöne Terrasse am Fluss
Es wird Deutsch gesprochen



Bei allen von „Das Beste in Frankreich“ empfohlenen Restaurants raten wir dringend, möglichst frühzeitig einen Tisch zu reservieren.

„Das Beste in Frankreich“ ist Ihnen hierbei gerne behilflich. Senden Sie einfach Ihre Reservierungswünsche per E-Mail an:

info@das-beste-in-frankreich.com

Tag 7 – Freitag

Nach der Besichtigung des « Hameau Duboeuf » empfehle ich Ihnen das Dorf Oingt zu besuchen.

Oingt

Romanèche-Thorins → Oingt: 42,5 km (45 Minuten)



Dieses befestigte mittelalterliche Dorf nimmt dem Besucher mit auf eine Zeitreise. Die kleinen mittelalterlichen Gassen und historischen restaurierten Denkmäler geben dem Dorf seinen Charme.

Treten Sie in das Dorf zu Fuß ein durch die Tür Nizy, bummeln Sie durch die Straßen mit romantischen Namen und entdecken Sie die schönen Herrenhäuser aus goldenem Stein (« les pierres dorées »). Vor allem, vergessen Sie nicht die „Tour Oingt“ und die Kirche von Saint-Mathieu.



* * *

Abendessen im Hotel

Zum Abendessen sind Sie wieder im Hotel zu einem 3-gängigen Menü, wie Sie es schon kennen: ganz nach Inspiration des Küchenchefs und verfügbaren Frischprodukten (Getränke sind nicht enthalten).





Kulinarische Spezialitäten

Das Burgund ist eine der bedeutendsten Regionen Frankreichs, berühmt für die Qualität und die Vielfalt seiner Küche. Wir haben für Sie einige burgundische Spezialitäten ausgewählt, die Sie möglicherweise während Ihrer Reise auf der Speisekarte entdecken werden oder in allen Feinkostgeschäften finden können.

Käse



L'Époisse: Dieser charaktervolle Käse wird aus vollfetter, roher Kuhmilch hergestellt und mit Marc de Bourgogne raffiniert behandelt; er reift für mindestens einen Monat auf Roggenstroh. Sein Teig ist weich und cremig.

L'Ami du Chambertin wird genauso hergestellt, hat aber eine andere Form.

Le Saint-Florentin: Dieser Käse wird aus roher Kuhmilch im Département l'Yonne hergestellt. Er schmeckt noch besser, wenn Sie ihn reif verzehren.

Le Chaource: Ein Käse mit weichem Teig und leicht gesalzen. Frisch verzehrt ist er ausgezeichnet.

Le Bleu de Bresse: Dieser Käse wird aus Kuhmilch hergestellt. Typisch ist ein weicher Teig, der mit kleinen blauen Schimmelflecken durchzogen ist.

Le Cîteaux: Diese zarte Käse ist aus roher Kuhmilch hergestellt. Er ist weich, cremig und leicht fruchtig; er kann mit allen Burgunderweinen genossen werden.

Die Ziegenkäse : Sie werden überall im Burgund hergestellt. Der bekannteste ist der Crottin de Chavignol. Probieren Sie aber auch Le Charolais, Le Mâconnais oder Le Vézelay.



Tipp:
Zu Ziegenkäse sollte man keinen Rotwein trinken. Die burgundischen Ziegenkäse schmecken viel besser mit Wein aus dem Mâconnais und aus Chablis.

Hauptspeise

Die typischen burgundischen Hauptgerichte sind Bœuf bourguignon, ein Rindfleisch-Entopf mit Rotwein, pardon, viel Rotwein! und das berühmte Coq au vin, auch mit Wein zubereitet. Wichtig ist die Qualität des Weins. Puristen nehmen Chambertin ...



Ebenfalls empfehlenswert sind Œufs en Meurette (Eier in Meurette-Sauce). Der Begriff « en meurette » bedeutet, dass die Eier direkt in einer Weinsauce pochiert werden.