

Süddeutsche Zeitung

4 R OC spielen

3.2012

Kluge Schläge

Ernie Els
gewinnt die
British Open

Klare Worte

Legende Gary Player
redet der Jugend
ins Gewissen

Kolossale Plätze

Traumziele
von den Alpen
bis in die Wüste





Schweinshaxe und Veuve Clicquot

Kulinarischer Golfausflug.
Folge 17: Champagne

Ein Besuch in der Champagne kann sämtliche guten golferischen Absichten durchkreuzen: Millionen Flaschen in den Kreidestollen im Untergrund von Reims und Epernay, jede mit abertausenden köstlich-feinen Perlen, warten nach jahrelanger Reife in kühler Dunkelheit nur darauf, befreit zu werden.

VON CHRISTIAN WENGER





Zauberhafte Champagne: Es locken den Besucher die Kathedrale von Reims, die Kreidestollen mit den edlen Tropfen, der exquisite Weinanbau – und nicht zuletzt natürlich Golfplätze wie Golf de la Forêt d'Orient.

Zehn Golfplätze und einige Neun-Loch-Bahnen flankieren den kulinarischen Ausflug in die Champagne. Sie sind über das gesamte Gebiet Champagne-Ardennes verteilt. Das kommt den Golfern entgegen, die über die edlen Bläschen mehr wissen und eigene, vergleichende Erfahrungen unmittelbar an den Quellen machen wollen. Das Zentrum des Champagners liegt in Reims und Epernay. Die Erkundungen hier zu beginnen, ist in golferischer und kulinarischer Hinsicht goldrichtig – beim Champagner allemal. Die vier Plätze im Großraum von Reims fordern die Golfer sehr unterschiedlich: „Golf de Reims“ ist ein hügeliger Parkland-Kurs mit altem Baumbestand und trickreichen Wasserhindernissen. Der 1928 von zwei Dutzend namhafter Champagnerhäuser gegründete Club ist der älteste in der Region und bestimmt der traditionsreichste, mit einem Clubhaus im Schloss. Er wurde im vergangenen Jahr gründlich renoviert und bekam ein automatisches Bewässerungssystem für alle Spielbahnen. Auf dem „Golf de Champagne“ sind einige Bahnen noch etwas hügeliger, die flachen restlichen gleichen das aus. Der „Golf de la Grande Romanie“ ist eher flach, verspricht aber mit einem Slope von 144 die eine oder andere Herausforderung. Der „Golf Val de Secret“ liegt 30 Minuten außerhalb von Reims. So elegant unsichtbar, wie er in die Natur eingebettet ist, käme man nicht auf die Idee, dass er auf so historischem Boden liegt: Hier wurde mehrfach erbittert um Frankreich gekämpft.

Die drei Plätze im Norden bieten solides Golf, auf dem vierten, einem Neun-Loch-Platz, spielt man zwischen Bunkern der einstigen Maginot-Linie. Von den drei Plätzen im Süden liegen zwei innerhalb des riesigen Naturparks Forêt d'Orient bei Troyes – entsprechend naturnah verlaufen die sehr gepflegten, modernen Bahnen –, der dritte, „Golf de la Cordelière“, bei Chaource, einem kleinen Dorf, das dem gleichnamigen Rohmilchkäse seinen Namen gegeben hat. Dieser Käse mit geschützter Herkunftsbezeichnung hat wohlschmeckende 50 Prozent Fett, ist frisch-säuerlich und isst sich ausgezeichnet zu Chablis oder, noch besser, zu Champagner.

In Reims und Epernay liegt der Champagner in der Luft – und unter dem Boden. Über 450 Kilometer lang sind die imposanten Stollen, die in das weiche Kalk-Kreidestein getrieben wurden. Ursprünglich wurden hier Steine gehauen, die zum Häuserbau gebraucht wurden; bald erkannte man, wie ideal die feuchten und gleichbleibend dunkelkühlen Gänge geeignet waren, Flaschen für die zweite Gärung zu lagern und reifen zu lassen. Einfache Champagner lagern hier mindestens 15 Monate, Champagner aus großen Jahrgängen oft 60 Monate und länger.

Sind Reims und Epernay das wirtschaftliche Zentrum des Champagners, so sind die Weingemeinden seine Seele. Dort werden die Trauben angebaut, deren Wein sich dank der zweiten Gärung, die nur in der Flasche stattfinden darf, in das köstliche Getränk mit den Millio-

nen Perlen verwandelt. Die Traubensorten Chardonnay (weiß), Pinot noir, Pinot Meunier (beide rot) dominieren, zugelassen sind auch Pinot gris, Pinot blanc und die fast verschwundenen Arbane und Petit Meslier. Alle Rebberge wurden vor hundert Jahren nach der Qualität ihrer Trauben und den Preisen, die sie erzielten, klassifiziert. So entstanden 17 Grand-Cru-Lagen und 44 Premier Crus. Beide zusammen stellen 38 Prozent der Rebfläche. Als beste Lagen und Dörfer gelten für Pinot noir und Pinot Meunier der südliche und östliche Teil der Montagne de Reims und das Tal der Marne mit berühmten Weinorten wie Ambonnay, Bouzy, Verzenay. Für Chardonnay die Côte des Blancs mit Weindörfern wie Avize, Cramant, Oger. In den etwas entfernt gelegenen Champagnergebieten der Côtes des Bar in der Aube bei der Stadt Troyes entstehen hauptsächlich Champagner aus Pinot noir.

Weil die Trauben nicht auf den Schalen vergären, liefern auch rote Trauben weißen Most. Die Mehrzahl der Champagner entsteht denn auch aus roten Trauben. Jedes Champagnerhaus und jeder Hersteller von Winzerchampagner hat seine eigene Formel, wie die Grundweine aus den verschiedenen Traubensorten assembliert, d.h. gemischt werden. Champagner, die mehrheitlich aus roten Trauben hergestellt werden, gelten als körperreicher und runder, während Champagner aus Chardonnay als präziser und eleganter wahrgenommen werden; darüber hinaus gelten sie als langlebiger. Wurde er zu hundert Prozent aus weißen Trauben gemacht, heißt er „Blanc de blancs“ (wörtl. Weißer aus weißen).

Die traditionelle Küche ist einfach und rustikal

Die großen Champagnerhäuser mit den bekannten Marken sind auf Weintouristen eingestellt und unterhalten sprachgewandte Führer, die durch die Produktion und die imposanten Kreidestollen führen und dabei viel Wissenswertes über Produkte und Geschichte zu erzählen wissen. Die kleinen Produzenten, um mit Agrapart, Diebolt-Vallois, Egly-Ouriel, Jacquesson, Moncuit, Tarlant nur einige von Kennern sehr geschätzte zu nennen, sind in den wenigsten Fällen auf Besucher eingerichtet – zumindest nicht ohne Verabredung. Mittlerweile sind ihre Weine auch außerhalb der Champagne erhältlich und werden beispielsweise in Deutschland als Winzerchampagner vertrieben – meist zu attraktiven Preisen und qualitativ weit über dem Stoff, der von den Discountern mit den vier Buchstaben als Champagner-Eigenmarke verkauft wird.

Es lohnt sich, bei diesen Winzern nach Spezialitäten zu suchen. Das kann ein reinsortiger Pinot Meunier sein, ein Blanc de blancs ohne jegliche Dosage, d.h. der Wein, mit dem die Flaschen nach dem Entfernen der Hefe (Degorgement) wieder aufgefüllt werden, enthält kein Gramm Zucker (ein Standardchampagner mit der Bezeichnung „Brut“ kann bis zu 15 Gramm enthalten). Oder ein Champagner, der im Holzfass ausgebaut wurde, wie es bei den großen Marken nur noch bei den Edelcuvées von „Krug“ und „Bollinger“ üblich ist.

Die traditionelle Küche in der Champagne ist einfach, bodenständig und rustikal. Typische Gerichte sind Eintopf, panierte Schweins-haxen oder Andouillette, eine Wurst aus Kutteln und Darm. Aber in den Restaurants, speziell dort, wo die Champagnerproduzenten mit ihren Kunden zu dinieren pflegen, wird im Stil der französischen Haute Cuisine gekocht. Und das auf bemerkenswertem Niveau. Es ist in der Champagne durchaus üblich, eine ganze Mahlzeit mit Champagner zu begleiten: von leicht nach schwerer, von jung zu gereift. Und schon Fontane wusste: „Wenn man die Wahl hat zwischen Austern und Champagner, so pflegt man sich in der Regel für beides zu entscheiden.“





Golf de Champagne



Golf de Reims

GOLF SPIELEN

Golf de Champagne, Villers-Agron, www.golf-de-champagne.com, Tel.: +33 0323716208, 18 Löcher, Par 72, 5760 m, Slope: 132; sehr hügeliger Parkland-Kurs, Design: Jean-Claude Cornillot, Hcp: 36, Greenfee: 40–46 Euro, Elektrocart: 30 Euro, Spiel jederzeit nach Anmeldung.

Golf de Reims, Gueux, www.golf-de-reims.com, Tel.: +33 0326054610, 18 Löcher, Par 72, 6036 m, Slope: 133; hügeliger Parkland-Kurs mit Wasser, Design: Mikaël Fenn, Hcp: 36, Greenfee: 45–60 Euro, Elektrocart: 35 Euro, Spiel jederzeit nach Anmeldung.

Golf de la Grande Romanie, Courtisols, www.par72.net, Tel.: +33 0326666597, 18 Löcher, Par 72, 6533 m, Slope: 144; flacher, offener Parkland-Kurs, Design: Alain Tributout, Hcp: 36, Greenfee: 40–48 Euro, Elektrocart: 30 Euro, Spiel jederzeit nach Anmeldung.

Golf de l'Ailette, Cerny-en-Laonnois, www.golfdelaillette.com, Tel.: +33 0323248399, 18 Löcher + 9 Löcher, Par 72, 6115 m, Slope: 138; Parkland-Kurs mit Wasser, Design: Michel Gayon, Hcp: 36, Greenfee: 35–42 Euro, Elektrocart: 37 Euro, Spiel jederzeit nach Anmeldung.

Golf des Ardennes, Villers-le-Tilleul, www.golf-club-des-ardennes.com, Tel.: +33 0324550289, 18 Löcher, Par 72, 5879 m, Slope: 136; hügeliger Parkland-Kurs, Design: Harmel, Hcp: 36, Greenfee: 45–55 Euro, Elektrocart: 30 Euro, Spiel jederzeit, Anmeldung erwünscht.

Golf du Val Secret, Château-Thierry, www.golfvalsecret.com, Tel.: +33 0323830725, 18 Löcher, Par 72, 5703 m, Slope: 141; hügeliger Parkland-Kurs mit viel Wasser, Design: Paul Lenaerts, Hcp: 36, Greenfee: 39–58 Euro, Elektrocart: 30 Euro, Spiel jederzeit.

Golf de la Forêt d'Orient, Rouilly Sacey, www.golf-foretdorient.com, Tel.: +33 0325438080, 18 Löcher, Par 71, 6035 m, Slope: 133; flacher Parkland-Kurs mit Wasser, Design: Jean-Manuel Rossi, Hcp: 36, Greenfee: 39–51 Euro, Elektrocart: 30 Euro, Spiel jederzeit.

Golf de l'Ermitage, Vendevre-sur-Barse, www.golfdelermitage.com, Tel.: +33 0325411111, 18 Löcher, Par 72, 6248 m, Slope: 134; Parkland-Kurs mit hundertjährigem Baumbestand, Design: Francis Wiart, Hcp: 36, Greenfee 38–49 Euro, Elektrocart: 30 Euro, Spiel jederzeit nach Anmeldung.

Golf de Troyes La Cordelière, Chaource, www.golfdetroyeslacordeliere.fr, Tel.: +33 0325401876, 18 Löcher, Par 72, 6134 m, Slope: 139; Parkland-Kurs mit Teichen, Design: Hirigoyen, Hcp: 36, Greenfee 45–55 Euro, Elektrocart: 30 Euro, Spiel nur nach Anmeldung.

Abbaye des sept Fontaines, Fagnon, www.abbayesepfontaines.fr, Tel.: +33 0324373824, 18 Löcher, Par 72, 5950 m, Slope: 144; Parkland-Kurs mit reichlich Wasser, Design: Paul Rollin & J.-C. Cornillot, Hcp: 36, Greenfee 46–55 Euro, Elektrocart: 40 Euro, Spiel nur nach Anmeldung.

ESSEN, TRINKEN & SCHLAFEN

Château Les Crayeres, Reims, www.lecrayeres.com, Tel.: +33 0326828080. 20 Zimmer und Suiten ab 710 Euro, Spezialarrangements möglich. Das noble Château mit Luxusrestaurant liegt in einem riesigen Park mit eigenem Putting Grün.

L'Assiette Champenoise, Tinquex, www.assiettechampenoise.com, Tel.: +33 0326846464. 39 Zimmer und Suiten ab 160 Euro, Zwei-Sterne-Restaurant unter dem hochtalentierten Arnaud Lallement.

Royal Champagne, Champillon, www.royalchampagne.com, Tel.: +33 0326528711. Endlich renoviert: 28 Zimmer und Suiten ab 320 Euro, Restaurant mit Kochkursen und über 220 Champagnern.

Hostellerie La Briqueterie, Vinay, www.labriqueterie.fr, Tel.: +33

0326599999. 40 Zimmer und Suiten ab 210 Euro mit gepflegtem Restaurant und respektabler Champagnerkarte.

Château de Courcelles, Courcelles-sur-Vesle, www.chateau-de-courcelles.fr, Tel.: +33 0323741353. 20 Zimmer und Suiten ab 190 Euro. Das ruhige Hotel liegt nahe beim Golf de l'Ailette und glänzt mit einem herausragenden Restaurant.

Le Cadusia, Chaource, www.le-cadusia.com, Tel.: +33 0325420532. Modernes Hotel mit gutem Restaurant, 19 Zimmern ab 68 Euro im Dorf mit dem besten Käse zum Champagner.

Aux Armes de Champagne, L'Épine, www.aux-armes-de-champagne.com, Tel.: +33 0326681674. Zimmer ab 60 Euro, Restaurant und Champagnerkarte sind erstklassig, nahe zum Golf de la Grande Romanie.

Les Berceaux, Epernay, www.lesberceaux.com, Tel.: +33 0326552884. 29 Zimmer ab 100 Euro mit Restaurant und Champagnerkarte, die allerhöchsten Ansprüchen gerecht werden.

Le Clos Raymi, Epernay, www.clos-raymi-hotel.fr, Tel.: +33 0326510058. Sieben charmant-perfekte Zimmer (ab 100 Euro) mit Frühstück in einem Palais in einer stillen Nebenstraße.

Hotel La Villa Eugène, Epernay, www.villa-eugene.com, Tel.: +33 0326324476. 15 Zimmer und Suiten ab 120 Euro im ehemaligen Palais von Champagnerpionier Eugène Mercier.

Abbaye des sept Fontaines, Fagnon, www.abbayesepfontaines.fr, Tel.: +33 0324378424. 23 Zimmer ab 98 Euro in schlossähnlicher Abtei aus dem 12. Jahrhundert mitten im Golfplatz, mit Restaurant.

EINKAUFEN & ANSCHAUEN

Madame Salvatori, 11 Rue Flodoard, Epernay. Riesige Champagnerauswahl, auch Raritäten.

La Vinocave, 43 Place Drouet d'Erlon, Reims. Große Champagnerauswahl.

Les Délices Champenoises, 2 rue Rockefeller, Reims. Große Champagnerauswahl.

Maison Fossier, 25 cours Jean-Baptiste Langlet, Reims. Pâtisserie & Confitserie.

Le Four à Bois, 80 rue de Vesle, Reims. Bäckerei.

Maison Audinot, 88 Avenue d'Epernay, Reims. Metzgerei.

Le Fruitier, 7 rue des Marronniers, Champfleury. Früchte und Gemüse.

KREIDESTOLLEN ANSCHAUEN, CHAMPAGNER PROBIEREN

Die folgenden großen Häuser sind in der Regel täglich zwischen 10 und 17 Uhr geöffnet:

Reims

Vranken-Pommery, www.champagne-demoiselle.fr

Ruinart, www.riunart.com

Taittinger, www.taittinger.fr

Veuve Cliquot Ponsardin, www.veuve-cliquot.com

Ludes

Canard Duchaine, www.canard-duchene.fr

Epernay

Mercier, www.champagnermercier.com

Moët & Chandon, www.moet.com

Chalons-en-Champagne

Joseph Perrier, www.josephperrier.com

Nächste Folge: **Spanien, Costa Blanca**