

4 spielen

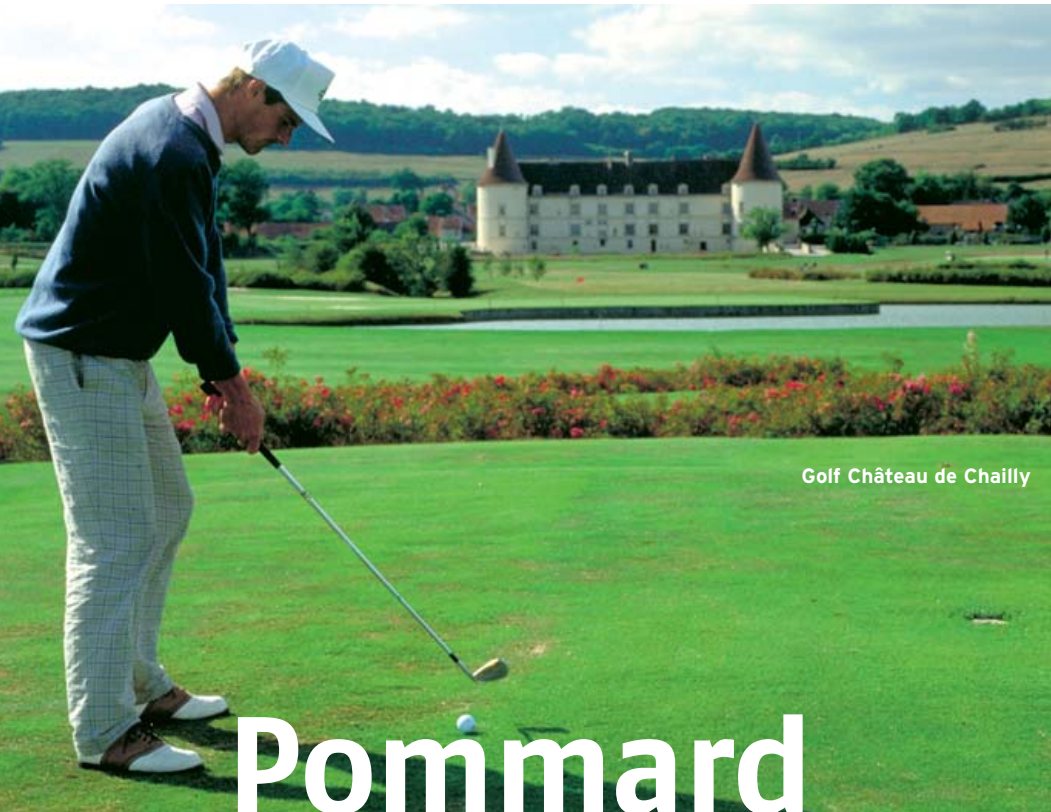


**Martin
Kaymer**

**und die
jungen Wilden**

Schön und erfolgreich
Die Ladys auf der Tour

Gut und günstig
Golfurlaub in Deutschland



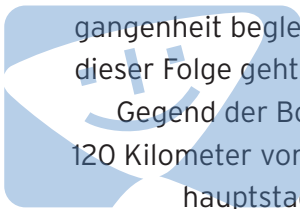
Golf Château de Chailly



Pommard und Coq au Vin

Kulinarischer Golfausflug. Folge 6: Burgund

Leben wie Gott in Frankreich. Der Satz mag strapaziert sein, aber wenn er für eine Region in Frankreich zutrifft, dann für das Burgund. Wein, Tafelgenüsse und eine historische Vergangenheit begleiten den Besucher. In dieser Folge geht es um die reizvollste Gegend der Bourgogne: Es sind die 120 Kilometer von Dijon über die Weinhauptstadt Beaune bis Maçon.



VON CHRISTIAN WENGER
Smile
on my mac

Ob es Asterix und Obelix in den Kram passte oder nicht: Seit Cäsar 58 vor Christus die Gallier besiegt hatte, war das Burgund eine römische Provinz, in der statt Bier der Wein kultiviert wurde. Von Karl dem Kühnen, unter dem das Burgunderreich seine größte Ausdehnung erreichte, bis zur Französischen Revolution entwickelte sich am Hof eine Kochkunst, die heute noch das kulinarische Rückgrat der Bourgogne bildet. Im Mittelpunkt steht der Wein. Mit Charolais-Rind und Geflügel der Bresse, verewigt in den berühmten Rotwein-Schmorgerichten „Boeuf Borguignon“ und „Coq au Vin“.

Die Weißweine sind fast ohne Ausnahme aus der Chardonnay-Traube, die Rotweine aus der Pinot noir, hierzulande bekannt unter den Namen Blau- und Spätburgunder. Weiß und Rot gibt es in den unterschiedlichsten Qualitätsstufen. Vom schlichten, rustikalen weißen Aligoté bis zu den raren Grand und Premier Crus mit den Ortsnamen, die fortgeschrittene Weintrinker elektrisieren. Erscheint ein solcher Name auf dem Flaschenetikett auch noch in Verbindung mit einer berühmten Lagenbezeichnung, wie zum Beispiel Le Montrachet, Les Perrières oder - im Chablis-Gebiet - Grenouilles oder Vaudesir, ist solchen Weintrinkern klar, dass eine Flasche meist nur für einen drei- oder sogar vierstelligen Betrag zu bekommen ist. Der einfache Aligoté, AOC Bourgogne ohne Orts- und Lagenbezeichnung, wird als Aperitif gerne mit einem Schuss Cassislikör (aus schwarzen Johannisbeeren) verfeinert. Kir heißt das erfrischende Getränk nach seinem Erfinder, einem früheren Bürgermeister von Dijon. Die schäumende Variante, Kir Royal, ist allenfalls erlaubt mit einem Crémant - einen Champagner mischt der Kenner nicht. ▶



Golf de Beaune-Levernois

Bei den Rotweinen sind die Qualitäts- und Preisstufen noch ausgeprägter als bei den Weißweinen. Im Burgund kommt eine Besonderheit dazu, die gerade beim Bestellen oder Kaufen von Wein viel Erfahrung und Wissen voraussetzt: Die besten Lagen gehören meistens sehr vielen Besitzern. Eine Folge des französischen Erbrechts, das gerade sehr gute Parzellen wie zum Beispiel „Clos de Vougeot“ wider alle Vernunft so oft aufteilte, bis sie nicht mehr vernünftig zu bewirtschaften waren und der Rebberg über 100 Besitzer hatte. Alle dürfen auf das Etikett ihres Weines den magischen Namen schreiben, aber nur wenige machen auch einen exzellenten Wein. Nur der berühmte Weinberg „Clos de Tart“ in Morey-Saint-Denis kann sich rühmen, seit der Anpflanzung in 1142 im Besitz von nur drei Familien zu sein.

Wer seinen Tag so einteilen kann, dass die Runde Golf vor dem kräftezehrenden burgundischen Mahl absolviert werden kann, hat in der Bourgogne insgesamt die Wahl unter 20 Golfplätzen, davon zehn mit 18 Löchern. Einige sind in die Weinlandschaft eingebettet, andere mit Wasserhindernissen gut bestückt oder bieten reizvolle Perspektiven auf ehrwürdige Gemäuer und Châteaux. Die Greenfees liegen noch deutlich unter dem Preis für eine Flasche guten Burgunders. Die weltberühmten Reben und vier der interessanteren Golfplätze des Burgunds stehen auf den rund 125 Kilometern zwischen Dijon und Maçon sowie im nordwestlichen Hinterland des Burgunds. Wer der Weinroute (Route des Grands-Crus) folgt, lernt fast alles über die mythischen Weine und kann jederzeit für eine Runde Golf unterbrechen. Südwärts von Dijon bis Beaune (beide im Département Côte d'Or) steigern sich die Grand Crus an der Côte de Nuits: Gevrey-Chambertin, Chambolle-Musigny, Vougeot, Vosne-Romanée mit Einzellagen wie Romanée-Conti, Richebourg, Clos de Vougeot. Südlich von Beaune folgt die Côte de Beaune, unter anderem mit Gemeinden wie Pommard, Meursault, Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet. Das Restaurant im Ort, „Le Chassagne“, hat gerade den zweiten Michelin-Stern bekommen.

Noch weiter südlich, an der Côte Chalonnaise, werden die Weine leichter, einfacher, erschwinglicher und enden bei dem in die Kritik gekommenen, aber meist süffigen Beaujolais um Maçon. Andere berühmte weiße Burgunder aus der Chardonnay-Traube, Pouilly-Fuissé, Pouilly-Loché und Pouilly-Vinzelles, wachsen 150 Kilometer entfernt im Südwesten (übrigens nicht zu verwechseln mit dem Pouilly-Fumé, einem Wein von der Loire aus Sauvignon-blanc-Trauben). Auf dem Weg dahin unbedingt die berühmte Abtei in Vézelay besuchen und, wer mag und kann, das Zwei-Sterne-Restaurant „L'Esperance“, wo Marc Meneau mit perfekten Menüs aufwartet. Wer sich wie auf dem Schloss fühlen möchte, sollte eine Runde Golf und eine Übernachtung im Château de Chailly einlegen. Der Chablis und seine zahlreichen Brüder gedeihen etwas weiter nördlich - nur noch einen Katzensprung von der Champagne, die seinerzeit auch von Cäsar erobert worden war.

In der nächsten Folge geht es in die Schweiz: ins Bündnerland.

GOLF SPIELEN

Golf Jacques Laffite Dijon

Tel.: 0033-3-80357110, contacts@golfdijonbourgogne.com, 18 Löcher, Par 72, Länge: 5.973, Slope: 133, Typ: Parkland, Handicap-Nachweis: Carte verte, Greenfee: 59 Euro, Buggy 35 Euro.

Golf de Beaune-Levernois

Tel.: 0033-3-80241029, golfdebeaune@wanadoo.fr, 18 Löcher, Par 72, Länge: 6.473, Slope: 126, plus 9 Löcher Compact, Par 29, 1.312, Typ: Landkurs mit viel Wasser, Handicap-Nachweis: Carte verte, Greenfee: 48 bis 58 Euro, Buggy 35 Euro, Anmeldung erforderlich.

Golf de Mâcon La Salle

Tel.: 0033-3-85360971, golf.maconlasalle@wanadoo.fr, 18 Löcher, Par 71, Länge: 6.025, Slope: 124, Typ: Parkland, hügelig, Handicap-Nachweis: Carte verte, Greenfee: 44 bis 50 Euro.

Golf du Château d'Avoise

Tel.: 0033-3-85781919, soulajc@club-internet.fr, 18 Löcher, Par 72, Länge: 6.215, Slope: 127, Typ: Links Course, hügelig, Handicap-Nachweis: Carte verte, Greenfee: 37 bis 45 Euro, Buggy 30 Euro.

Golf Château de Chailly

Tel.: 0033-3-80903030, reservation@chailly.com, 18 Löcher, Par 72, Länge: 6.146, Slope: 142, Typ: Landkurs, flach, viel Wasser, Handicap-Nachweis: Carte verte, Greenfee: 55 Euro, Buggy 40 Euro, Anmeldung erforderlich.

ESSEN & TRINKEN

Loiseau des Vignes, Beaune, Tel.: 0033-3-80241206, info@bernard-loiseau.com, Tipp: Die Karte mit 70 Weinen glasweise (vins au verre).

L'Esperance, Saint Père en Vézelay, Tel.: 0033-3-86333910, reservations@marc-meneau.com, Tipp: Pina Colada à la „Marie-Antoinette“.

Le Chassagne, Chassagne-Montrachet, Tel.: 0033-3-80219494, reservations@lrestaurant-lechassagne.com, Tipp: Escargots et Langoustines du Guilvinec.

Lameloise, Chagny, Tel.: 0033-3-85876565, reception@lameloise.fr, Tipp: Grenouilles simplement meunière, crème de ciboullette.

Hostellerie de Levernois, Levernois/Beaune, Tel.: 0033-3-80247358, levernois@relaischateaux.com, Tipp: Die klassisch gebratene Bresse-Poularde.

ÜBERNACHTEN

Château-Hotel André Ziltener, Chambolle-Musigny, Tel.: 0033-3-80624162, chateau.ziltener@wanadoo.fr, www.chateau-ziltener.com, zehn Apartments und Luxus-Suiten ab 220 Euro. Umringt von den berühmtesten Weinnamen.

Château de Chailly, Chailly, Tel.: 0033-3-80908080, reservation@chailly.com, www.chailly.com, 45 Zimmer, davon acht Suiten ab 295 Euro.

Hôtel Philip Le Bon, Dijon, Tel.: 0033-3-80309551, www.hotelphilippebon.com.

Sowie die oben unter Essen & Trinken genannten Restaurants, die fast alle auch Zimmer haben.

WEINGÜTER

(bitte nur angemeldet)

Charlopin-Parizot, Gevrey-Chambertin, Tel.: 0033-3-80585046

Faivelay, Nuits Saint Georges, Tel.: 0033-3-80610455

Domaine des Perdrix, Prémieux-Prissey, Tel.: 0033-3-80612653

Domaine Ponsot, Morey-Saint-Denis, Tel.: 0033-3-80343246

Bouchard Père et Fils, Beaune, Tel.: 0033-3-80248024

Étienne Sauzet, Puligny-Montrachet, Tel.: 0033-3-80213210

Château de Pommard, Pommard, Tel.: 0033-3-80221259