

*Baedeker* SPECIAL GUIDE

DAS PLUS ZUM BAEDEKER FRANKREICH

# So schmeckt Frankreich

- Blauschimmel, Esskastanie, Bresse-Huhn, Pyrenäen-Chili
- Kulinarische Kleinode und Kulturerbe
- Adressen zum Anschauen, Einkaufen und Feiern

bar  
vin au verre

ISBN 978-3-8297-1235-4



9 783829 712354

€ 25,95 [D]  
€ 26,70 [A]



*Salzwiesenlämmer  
auf den würzigen  
Weiden der Normandie*

► Seite 9

*Roquefort, der  
exquisite Edelpilzkäse  
aus Schafsmilch*

► Seite S. 4



*Bresse-Hühner,  
Frankreichs edelstes  
Geflügel*

► Seite 9

## SO SCHMECKT FRANKREICH: KULINARISCHE KLEINODE

**Was haben Nürnberger Bratwürstchen, Lübecker Marzipan, Roquefort-Käse, Dresdner Stollen, Feta-Käse und Champagner gemeinsam? Sie sind weltberühmte Genüsse, typisch und einzigartig wie ihre Herstellung, Geschichte, Rohstoffe und Herkunft.**

Ihre Einzigartigkeit wird seit 1992 EU-weit mit einer »kontrollierten Ursprungsbezeichnung« gesichert, in Frankreich seit 2009 **AOP** (Appellation d'Origine Protégée, **geschützte Herkunftsbezeichnung**). Über 700 Produkte werden so bereits vor Nachahmern und Fälschungen geschützt, 500 davon stammen aus Frankreich, das zum Vorreiter der geschützten Herkunftsbezeichnung wurde. Bereits 1919 stellte es hoch-

wertige Regionalprodukte unter Schutz und gewährte nur wenigen von ihnen die begehrte AOC (Appellation d'Origine Contrôlée). Das Gütesiegel schützt nicht nur das Herstellungsverfahren, es stellt auch eine Verbindung her zur Kultur und Geschichte. Ob Zwiebel oder Knoblauch, Miesmuschel oder Bresse-Huhn: Die kulinarische Vielfalt der französischen Regionen gehört für die Grande Nation zum nationalen

*Roquefort-Laibe werden »pikiert«, damit sich der Edelpilz besser entfalten kann.*



Kulturerbe. Über 400 Wein- und 42 Käsesorten, aber auch 26 Vertreter von Gemüse und Obst, Meeresfrüchten, Fleisch und Geflügel versprechen mit dem AOP-Siegel landestypische Genüsse. Die schönsten, zum Teil bei uns kaum bekannten Kleinode der französischen Küche stellen wir hier vor.

### **Königliche Käse: Roquefort & Bleu des Causses**

Ein Hirte erfand ihn, Karl der Große genoss ihn und Casanova gab er Lendenkraft: »Oh, wie ausgezeichnet ist der Roquefort, um die Liebe wiederherzustellen und

eine keimende Liebe rasch zur Reife zu bringen«, soll der Frauenheld geschwärmt haben. Bis heute umgeben Mythen den berühmten **Edelpilzkäse aus Schafsmilch**. Seine Heimat ist ein rund zwei Kilometer langer Felssturz beim kleinen Ort Roquefort in der Causse de Larzac, deren Höhlen und Grotten bis in 300 Meter Tiefe reichen. Diese natürlichen Höhlen, zu Veredlungskellern ausgebaut, bergen das Geheimnis des Roqueforts. Das ganze Jahr hindurch zieht dank der Felspalten, von den Einheimischen »fleurines« genannt, Luft durch die Keller und sorgt für die perfekte

## *Gute Adressen Regionale Produkte*

### **KÄSE**

#### **Société des Caves**

2 Avenue Frédéric Galtier

12250 Roquefort-sur-Soulzon

Tel. 05 65 58 54 38

[www.roquefort-societe.com](http://www.roquefort-societe.com)

Besuchszeiten: tägl. Anf. Juli/Aug. 9.30–18.30,

April–Anf. Juli und Sept./Okt. 9.30–12.00,

13.30–17.00, Nov.–März 10.00–12.00,

13.30–16.30 Uhr

#### **Cave Papillon**

8 bis Avenue de Lauras

12250 Roquefort-sur-Soulzon

Tel. 05 65 58 50 08

[www.roquefort-papillon.com](http://www.roquefort-papillon.com)

Besuchszeiten: tägl. Juli/Aug. 9.30–18.30,

April–Juni, Sept. 9.30–11.30, 13.30–17.30,

Okt.–März 9.30–11.30, 13.30–16.30 Uhr

#### **Gabriel Coulet**

Place de l'Eglise

12250 Roquefort-sur-Soulzon

Tel. 05 65 59 90 21

[www.gabriel-coulet.fr](http://www.gabriel-coulet.fr)

Besuchszeiten: tägl. Juli/Aug. 9.00–19.30, Jan.

bis Juni, Sept.–Dez. 9.30–12.30, 13.30–17.30

Uhr

### **KASTANIEN**

#### **Auskunft**

Parc Naturel Régional des Monts d'Ardèche

Domaine de Rochemure, 07380 Jaujac

Tel. 04 75 36 38 60



*Die meisten Esskastanien Frankreichs kommen aus der Ardèche. Über die vielfältige Nutzung des »Brotbaums« informiert das Kastanienmuseum in Joyeuse.*

[www.parc-monts-ardeche.fr](http://www.parc-monts-ardeche.fr)

Die Webseite der Regionalparkverwaltung ist eine Fundgrube; u. a. gibt es die Broschüre »Carnet de Route des Castagnades« mit allerlei Wissenswertem um die Esskastanie sowie Infos zu den Erntefesten (Castagnades).

### **Museen**

Musée de la Châtaigneraie

Parvis de l'Eglise

07260 Joyeuse

Tel. 04 75 39 90 66

[www.pays-beaumedrobie.com/fr/musee-chataign/accueil-chataigne.php](http://www.pays-beaumedrobie.com/fr/musee-chataign/accueil-chataigne.php)

Maison du Châtaignier

Place Neuve

07190 St-Pierreville

Tel. 04 75 66 64 33

[www.maisonduchataignier.fr](http://www.maisonduchataignier.fr)

### **Maronen / Maronencreme**

Clément Faugier

Le Logis du Roy, BP 125

07001 Privas Cedex

Tel. 04 75 64 07 11

[www.clementfaugier.fr](http://www.clementfaugier.fr)

Sabaton

La Plaine

07200 Aubenas

Tel. 04 75 87 83 83

[www.sabaton.fr](http://www.sabaton.fr)

Imbert

Moulon Supérieur – Chemin du Lac

BP 109

07202 Aubenas

Tel. 04 75 35 13 39

[www.marrons-imberty.com](http://www.marrons-imberty.com)