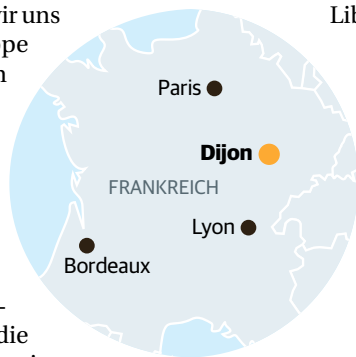


Dijon bietet nicht nur zahlreiche kulinarische Hochgenüsse, sondern auch interessante historische Einblicke.

VON JULIA SIEGERS

DIJON Eine kleine Eule weist uns den Weg für einen Rundgang durch die Stadt, mit der wir bisher nicht sehr viel mehr als Senf und bestenfalls noch Burgunderwein verbunden haben. Was wir dabei verpasst haben, wird uns innerhalb einer guten Stunde, die der Spaziergang dauert, bewusst. Ausgestattet mit einem Info-Heft der Touristen-Information folgen wir den ins Pflaster eingelassenen Eulen-Pfeilen und entdecken in der denkmalgeschützten Altstadt historische Gassen mit gut erhaltenen Fachwerkhäusern, die wuselige Markthalle aus dem 19. Jahrhundert, den prächtigen Palast der Herzöge von Burgund, der seit 1366 immer wieder an- und umgebaut wurde, detailverliebte Steinmetzkunst an Häuserfassaden aus verschiedenen Jahrhunderten und Stilepochen – und natürlich die Eule, Maskottchen der Stadt und Glücksbringer. Die „Chouette“ prangt an der Nordfassade der Kirche Notre-Dame und soll Glück bringen, wenn man sie mit der linken Hand streichelt und sich dabei etwas wünscht. Ein Versuch schadet ja nicht ...

Nach den Eindrücken am Boden machen wir uns im „Tour Philippe le Bon“ auf den Weg, 316 Stufen zu erklimmen, um die Stadt aus 46 Metern Höhe auch von oben bewundern zu können (Reservierung über die Touristen-Information erforderlich, drei € inkl. Führung). Der Aufstieg lohnt, denn so fallen nach den schönen Fassaden auch die bunten Dächer einiger Häuser mit verschiedenfarbig glasierten Ziegeln ins Auge, die in früheren Zeiten ein Zeichen für den Wohlstand ihrer Bewohner waren.



Das Herz Burgunds

Der Place de la Libération liegt im historischen Zentrum der Stadt.

FOTO: OT DIJON/ATELIER D. MOULIN

Und wo sind jetzt die kulinarischen Genüsse? Buchstäblich überall. Den originalen Dijon-Senf bekommt man bei Edmond Fallot (16 Rue de la Chouette, bei der Kathedrale) oder Maille (32 Rue de la Liberté, Fußgängerzone). „Pain d'épices“, eine Art Honigkuchen, der als einer der besten Frankreichs gilt, ist ebenfalls unübersehbar und in vielen Geschäften erhältlich. In einem Lokal in Marktnähe gönnen wir uns ein Mittagmenü, das preislich weit günstiger als ein aufwendigeres Essen am Abend ist. Für ca. 15-25 Euro bekommt man Vorspeise, Tagesgericht (Plat du jour) und Dessert nach Wahl, Getränke kosten extra. Ein „boeuf bourgignon“, in Burgunderwein geschmortes Rindfleisch, sollte man schon probieren, wenn man einmal da ist.

So gestärkt gehen wir gespannt am Nachmittag auf eine geführte Segway-Tour, die noch einmal ein neues, grünes Bild der Stadt zeigt: raus aus der Innenstadt und rein in den wunderschön angelegten Parc de la Colombière mit schattigen Spazierwegen, Picknickwiesen und sogar einem kleinen Tierpark (Buchung über die Touristen-Information, 25 €, Kinder zwölf bis 16 Jahre zehn €). Aber auch die Umgebung Dijons

bringt Besucher ins Schwärmen. Schließlich sind wir im Burgund, dessen vielfältige Weinlagen 2015 als Kulturlandschaft in das Weltkulturerbe der UNESCO aufgenommen wurden. Eine geführte Radtour am nächsten Tag durch die Weinlagen der Côte de Nuits mit Weinkenner Ludwig Dagoreau, der seine beiden Vorlieben für Wein und Radfahren in seinem Unternehmen velo vitamine verbunden hat, gibt Aufschluss, warum.

Einzigartige Boden- und Klimabeschaffenheiten, über Jahrtausende gewachsen, dazu das immense Wissen und individuelle Handwerk der Winzer, sorgen in logischer Konsequenz für die Entstehung einzigartiger Weine im Burgund, wo keine Parzelle der anderen gleicht. Bei mehr als 3000 Winzern, die etwa 20.000 verschiedene Weine produzieren, hat man später die Qual der Wahl. (www.velovitamine.fr, ab 35 €/Person, auf Wunsch mit Weinprobe ab sieben €/Person)

Um sich einen Eindruck von der Geschichte der Weinherstellung zu verschaffen, bietet sich das ehemalige Kloster und spätere Weingut und Schloss Clos de Vougeot an, dessen Gründung auf das Jahr 1110 zurückgeht. Herzstück ist die Kelterei aus dem Jahr 1475, in der auch noch die mächtigen Hebelpressen für die Trauben aus dieser Zeit zu bewundern sind. Interaktive Bildschirme in verschiedenen Sprachen begleiten Besucher durch die historischen, teilweise rekonstruierten Gebäude. (www.closdevougeot.fr, Erwachsene 7,50 €, Kinder acht bis 16 Jahre 2,50 €)

Fehlt noch Likör und Käse. Beides entsteht wie der Wein ein paar Kilometer südlich von Dijon. „Crème de Cassis“, Likör aus schwarzen Johannisbeeren, die in dem milden Klima bestens gedeihen, finden wir in Bioqualität auf der kleinen „Ferme Fruirouge“ in dem winzigen Weiler Hameau de Conceur bei Nuits-Saint-Georges. Hier schmeckt man weitab von Massenproduktion bei verschiedenen Varianten tatsächlich den Unterschied, ob die Beeren bei Morgentau oder nach der Mittagshitze geerntet wurden. Der beliebte Likör wird gerne mit Weißwein oder dem prickelnden Schaumwein Crémant de Bourgogne aufgegossen (www.fruirouge.fr).

Bleibt zum Schluss der Käse. Die Käserei Gaugry in Brochon besucht man am besten am frühen Vormittag, um in der gläsernen Produktion noch ein wenig zuschauen zu können, zum Beispiel bei der Herstellung des besten Stücks des Hauses, dem Rohmilchkäse „l'Époisses“, affinert mit dem Tresterschnaps „Marc de Bourgogne“. Das jahrhundertealte Rezept wird eisern gehütet. Bei einer Verkostung kann man verschiedene Spezialitäten probieren, die im angrenzenden Laden erhältlich sind (sechs € pro Person inkl. ein Glas Wein, Besichtigung kostenlos, www.fromageriegauugry.fr).

Mit einem Kofferraum voller kulinarischer Souvenirs verlassen wir schließlich eine Region, die einen lebendigen, herzlichen, weltvollen Eindruck hinterlässt und ihren Besuchern stolz präsentiert, was sie zu bieten hat. Zum Glück ist es ja nicht allzu weit, um die Vorräte bei Bedarf wieder aufzufüllen ...

Am Place François Rude erinnert der alte Brunnen mit dem Winzer beim Keltern an die Zeit, als die Trauben noch mit den Füßen gepresst wurden.



Am Place François Rude erinnert der alte Brunnen mit dem Winzer beim Keltern an die Zeit, als die Trauben noch mit den Füßen gepresst wurden.

FOTO: JULIA SIEGERS

INFO

Dijon liegt sechs Stunden vom Rheinland entfernt

Anreise Mit dem Auto sind es knapp 570 Kilometer ab Düsseldorf, Fahrzeit ca. sechs Stunden.

Auskunft Office de Tourisme du Grand Dijon, 11 rue des Forges, 21000 Dijon, www.destinationdijon.com, auch auf Deutsch.

Unterkunft Charmant und ländlich: L'Âme de la terre, liebevoll in ökologischer Bauweise ausgestattete Pension in ruhigem Dorf vier Kilometer vor Dijon. Die deutsche Gastgeberin Simone Meyroux-Kriechbaum und ihr Mann Philippe geben gerne Tipps zu Ausflügen und Wein, DZ mit ÜF ab 82 €. Immer dienstags abendliches Drei-Gänge-Menü am großen Gemeinschaftstisch inkl. Getränke 33 €/Person, www.chambresdijon.com, 2 rue de Dijon, FR-21490 Ruffey-les-Echirey.

Gehoben und herrschaftlich: Chateau de Gilly Schlosshotel im Weinanbaugebiet mit Skulpturen- und Weinanbauausstellung im französischen Landschaftsgarten, DZ ab ca. 130 €, gehobenes Restaurant „Clos Prieur“ im ehemaligen Gewölbe-Weinkeller, www.grandesetapes.fr, Place du Château, 21640 Gilly-les-Citeaux.

Traumfinca Artemis - Mallorca Nord
Winter-/u. Sommertermine frei, Pool,
FB-Hz, ☎ 0172 / 8 05 44 23

Sie werden von oben bis unten gemustert.

Anzeigen in Ihrer Zeitung machen neugierig.

RHEINISCHE POST **Neuß-Grevenbroicher Zeitung** BERGISCHE MORGENPOST SOLINGER MORGENPOST RP ONLINE



In Kooperation mit unserem Partner:



Exklusiver Themenabend „Entdecke Jerusalem“ – Ein Reisebericht von Hans Onkelbach

Erleben Sie einen exklusiven Themenabend: Hans Onkelbach berichtet Spannendes von seiner Jerusalemreise – begleitet von wunderbaren Impressionen des Fotografen Werner Gabriel. Genießen Sie landestypische Getränke und israelische Snacks.

Termin: 15. Oktober 2018

Einlass: ab 18.00 Uhr | **Beginn:** 18.30 Uhr | **Ende:** ca. 21.30 Uhr

Veranstaltungsort: Konferenzzentrum Rheinische Post, Zülpicher Str. 10, 40549 Düsseldorf
Parkplätze befinden sich auf dem Gelände der Rheinischen Post

Regulärer Preis: 24,50 € | Preis für Abonnenten: 19,50 €*

Tickets: 0211 27 400 410 • westticket.de/entdecke-jerusalem

Hotline: Mo–Fr 8–20 Uhr, Sa 9–16 Uhr, So u. Feiertag 10–16 Uhr

Limitiertes Ticketkontingent. Schnell anmelden!

*Das Angebot gilt solange der Vorrat reicht. Ggf. zzgl. Porto und Gebühren. Es handelt sich um einen Direktabtritt. Haben Sie Fragen? Rufen Sie unseren Leserservice an: 0211 505-1111 (Mo–Fr 6.30–16, Sa 6.30–12 Uhr)