



Lage
Der französische Jura liegt gleich bei der Schweizer Grenze in der Romandie.



Käse für Feinschmecker
Im Fort-Saint-Antoine lagern Tausende von Comté-Käseläibern, deren Reife laufend überprüft wird.



Grüne Lunge
Der französische Jura ist die waldreichste Region Frankreichs.

Traumhafte Velowege
Die voralpine Region um Lamoura im Hoch-Jura ist ein Paradies zum Biken.



44 GlücksPost



Mit seinen über 80 Seen ist der französische Jura ein Paradies für Ruhesuchende, Wanderer, Biker und Feinschmecker.

Natur pur im Land der grünen Fee

Wenige Kilometer jenseits der Schweizer Grenze taucht man im Herzen des **französischen Jura** in eine wildromantische Natur- und Wasserlandschaft, die rundum verzaubert.

Von Marie-Luce Le Febvre

Mit über tausend Seen, Weihern, Quellen und Flüssen, die türkis bis marineblau glitzern, rauschenden Wasserfällen, Tannenwäldern ohne Ende sowie felsigen Schluchten zählt der französische Jura – auch Franche-Comté genannt – zu den idyllischsten Naturoasen in Nahdistanz.

Ein Erlebnis sind die sieben Wasserfälle, die «Cascades du Hérisson», die sich zwischen hohen Felswänden und moos-

bewachsenen Bäumen ergiessen und unter Naturschutz stehen. Den imposantesten dieser Wasserfälle, den 65 Meter hohen «L'Eventail», erreichen wir in rund 15 Gehminuten ab dem Parkplatz. Um die ganze Wasserfall-Pracht zu entdecken, braucht es rund drei Stunden, etwas Kondition und gutes Schuhwerk.

Als einer der schönsten Tannenwälder Frankreichs zählt der

Eindrückliche und erfrischende Wasserpracht unter Naturschutz: die Cascades du Hérisson.



Wald «Joux» im Nordosten von Champagnole. Ursprünglich war der französische Jura ein riesiges, wildes Waldgebiet. Erste Rodungen erfolgten im Mittelalter, als sich Mönche und vertriebene Katholiken hier ansiedelten, um ein neues Leben zu beginnen.

Um das Überleben in der abgelegenen Region zu ermöglichen, wurden bereits im 13. Jahrhundert sogenannte «Fruitières» gegründet. Das sind kooperativ organisierte Milchsammelstellen, die bis heute lokalen Bauern ermöglichen, ihre Milch für die gemeinsame Käseproduktion abzugeben. So konnten riesengrosse, länger haltbare Käseläibe hergestellt werden, um auch bei winterlicher Kälte und Schnee genug Essen zu haben. Beliebtester Käse der Region ist heutzutage der Comté. Aus-

gesprochen aromatisch schmeckt der Comté der jurassischen Familie Petite. Als Käseproduzenten vor 50 Jahren neue Methoden einsetzten, um Käse (industriell mit Wärme) schneller reifen zu lassen, konnte sich der passionierte Käser Marcel Petite nicht damit anfreunden. Stattdessen erwarb er 1965 im Jura-Hochland die leer stehende unterirdische Militäranlage «Fort St-Antoine» in 1100 Meter Höhe, um seinen Käse fortan bei grottenähnlichen Tieftemperaturen langsam reifen zu lassen. Dies trug ihm vorerst viel Spott ein. Doch heute reisen Genuss-Spezialisten aus aller Welt an, um mehr über seine Käsereifung zu lernen.

Zu den gastronomischen Spezialitäten der Region zählt – neben frischen Forellen, regionalen Wurstwaren und jurassischen Weinen – auch der Absinth, «grüne Fee» genannt. Die Formel für den hochprozentigen Kräuterschnaps soll ursprünglich von



Von Wäldern und Steilküsten umrandet: Im Sommer ist der Lac de Chalain ein beliebter Ort für Wassersport.

einem Arzt entwickelt worden sein – gegen Bauchschmerzen und andere Leiden. Zu Beginn des 20. Jahrhunderts avancierte Pontarlier zur Hochburg der Absinth-Produktion. Unzählige heute weltbekannte Schriftsteller und Künstler, wie Charles Baudelaire, Paul Gauguin, Vincent van Gogh, Ernest Hemingway oder Henri de Toulouse-Lautrec, liessen sich von der grünen Fee inspirieren. Bis das Getränk aus Wermut, Anis, Fenchel und weiteren Kräutern 1915 auf Druck von Weinbauern und Gesundheitspolitikern offiziell verboten wurde – mit der Begründung, es enthalte den Wirkstoff Thujon, der wahnsinnig mache. Eine Behauptung, die sich bis heute nicht erhärten liess. Seit 2001 ist die Produktion offiziell wieder erlaubt. In Pontarlier gibt es heutzutage noch zwei Produktionsstätten, darunter diejenige der Familie Pernot, die nicht nur den preisgekrönten Absinth, sondern auch leckeren Tannen-Likör herstellt.



Hochprozentiger Genuss: Der Absinth der Familie Pernot wird nach wie vor handwerklich hergestellt.

INFOS

Anreise: Am besten mit dem eigenen Auto. Ab dem schweizerischen Vallorbe sind es 25 km nach Pontarlier und 60 km nach Champagnole.

Unterkunft: Das charmante 3-Sterne-Hotel «Le Bois Dormant» bei Champagnole überzeugt mit Regionalküche, Holzarchitektur und grossem Baumpark: www.bois-dormant.com

Regionale Küche: Mit Seesicht und Sommerterrasse: www.restaurant-lechaudron.com Im Bike- und Wanderparadies Hoch-Jura: www.hotellaspature.com/de

Nicht verpassen: Führung durch den Comté-Reifekeller im abgelegenen Fort Saint-Antoine: www.comte-petite.com (Anmeldung erforderlich) Besuch der Absinth-Produktion der Familie Pernot, die seit 1890 besteht: www.emilepernot.fr

Weitere Infos: www.franche-comte.org