

NZZ

DIE SCHÖNEN SEITEN



Schlossbesitzer Marty und Thierry in der Küche des Château de Vaux



Im Château de Vaux ist das Frühstück für die Gäste aufgetischt



Typische Käsesorten aus dem Burgund und Gemüse aus dem Schlossgarten des Château de Vaux

Ein hügeliges Schlemmerland

Innovative Zuwanderer bringen *frischen Wind* in die *ehrwürdigen Châteaux* des Burgunds

Immer wieder gibt es diese magischen Momente. Ein Tor öffnet sich, der Blick fällt auf ein verwunschenes Schloss, auf uralte Bäume und eingefallene Steinmauern. Frösche quaken, Gänse schnattern. Es duftet nach Reben und feuchtem Gras. Man taucht auf der Stelle ein, in eine andere Zeit, in eine andere Welt. Nur um im nächsten Augenblick wieder in die Gegenwart zu gelangen. Denn das Burgund, so verschlafen, verwunschen und verträumt seine Landschaften auch sein mögen, es lebt auf. Und darum sind sie mittlerweile rar geworden, die alten, verlotterten Häuser mit ihren eingestürzten Dächern. Auch die Schlösser, es gibt ja fast hinter jeder Hecke eines, erstrahlen in neuem Glanz. Oft sind es Zugewanderte, die der Schönheit des Burgunds verfallen sind und sich hier den Traum vom eigenen Herrschaftssitz mit *Chambres d'Hôtes* erfüllen.

Wir sitzen im Schlosspark, vor uns ein Glas *Crémant de Bourgogne*, und lassen den Blick ins Tal schweifen. Das *Château de Vault* befindet sich auf einem der unzähligen Hügel im Département

Saône-et-Loire, im Charolais, an der Grenze zum *Brionnais*. Über 120 Bäume hat Schlossherr Marty Freriksen gefällt, um diese atemberaubende Aussicht wiederherzustellen. «Sie können sich nicht vorstellen, wie das hier ausgesehen hat!», sagt Freriksen. Will man mit ihm sprechen, so muss man ihm praktisch hinterherrennen: Vom Morgen bis zum Abend fegt der 46-jährige Schlossherr wie ein Wirbelwind durch die Hallen und Gänge seiner Residenz und sorgt mit seiner luftigen Art dafür, dass die alten Räume keinen Staub ansetzen, auch nicht im übertragenen Sinne. Der diplomierte Balletttänzer hat vor rund drei Jahren zusammen mit seinem Lebenspartner und einem befreundeten Paar das *Château de Vault* erworben. Mit schier übermenschlichem Tatendrang und vor allem sehr viel gutem Geschmack sind die vier Freunde ans Werk gegangen und haben dem gut hundertjährigen Schloss (die Grundmauern stammen aus dem 14. Jahrhundert) neues Leben eingehaucht. Die Wände sind in satte Farben getaucht – Dunkelrot, Aubergine, Grau oder Olivgrün. Auch die ▶

Fortsetzung von S. 21 ▶ alten Holzmöbel wurden abgeschliffen und mit einem farbigen Anstrich versehen. In jedem Zimmer stehen Vasen mit Blumen aus dem Garten.

BAGUETTE MIT PROGRAMM

Fünf Gästezimmer gibt es im *Château Vault*. Alle sind stilvoll, aber ohne Hang zur Perfektion renoviert – der Spagat zwischen Tradition und Moderne ist den Schlossbesitzern perfekt gelungen. Man fühlt sich wie bei guten Freunden zu Hause. Das liegt nicht nur an der stimmigen Atmosphäre, sondern vor allem am Gastgeber selbst, der einen schon beim Frühstück mit seiner guten Laune ansteckt. Zusammen mit der frischen Baguette, die aus der Bäckerei «*Au Pain de Campagne*» in *St.-Julien-de-Civry* kommt, wo die Bäcker ihr Brot noch nach alter Manier von Hand kneten, serviert er auf Wunsch auch eine Auswahl an Vorschlägen fürs Tagesprogramm. Und so kommt es, dass wir nach *Marcigny* fahren, ein hübsches Örtchen an der Grenze zur *Loire*. Schon seit 1226 findet hier jeweils am Montag ein grosser Wochenmarkt statt. Man kann sich kaum zügeln, so verlockend ist das Angebot an Früchten, Gemüse, Brot, Käse oder Fleisch- und Wurstwaren. Schwer beladen kommen wir zurück. Zum Glück steht den Gästen die Küche – sofern sie nicht von den Schlossherren selbst beansprucht wird – zur Verfügung.

Für Schmorgerichte wie *Bœuf Bourguignon* feuert Marty Freriksen den alten gusseisernen Herd ein – für alles Weitere stehen zwei Induktionskochfelder im Einsatz. Ist die Küche besetzt, wird den Gästen ans Herz gelegt, zum Beispiel im

Das Château de Vault de Lugny ist von einem Wassergraben umgeben; darin schwimmen Barsche, Karpfen und Hechte. Die Hotelgäste dürfen hier fischen und mit etwas Anglerglück ihr Nachessen selbst aus dem Wasser ziehen. Es sind Fische von stattlicher Grösse: Pascal Bourzeix nimmt sein Handy hervor und zeigt ein Bild eines über einen Meter grossen Hechts. Wir überlassen jedoch die Beschaffung der Nahrungsmittel der Küchenmannschaft und bestellen das Menu Gourmand für 49 Euro pro Person. Dank dem milden Wetter essen wir im Park. Zauberkraft ist da der Blick auf die gigantisch grosse Platane in der Mitte des gepflegten Rasens.

Unser nächstes Ziel ist Autun. Genauer gesagt eine ungenutzte Mühle, die «Moulin Renaudiots», eine der wenigen Adressen im Burgund für zeitgenössisches Design. «Ich hätte mir nie vorstellen können, jemals in diesem Land zu leben. Ich habe Frankreich gehasst», kokettiert Peter Norre Sørensen. «Sie müssen wissen, ich war Modedesigner und musste immer von Berufs wegen an die Modenschauen nach Paris reisen. Das war turchbar», sagt der Däne, der zusammen mit seinem Freund Jan Wijma, einem Arzt aus den Niederlanden, hier seit 2005 Chambres d'Hôtes anbietet. Das Paar hat die alten Räume total renoviert und mit einer unverkennbar nordischen Handschrift in ein puristisches, stilvolles Hideaway verwandelt. Zauberkraft ist auch der Garten mit dem Outdoor-Pool. Das ganze Anwesen strahlt Ruhe und Eleganz aus. Wilder Wein wächst an den Fassaden der alten Mühle, dahinter verbergen sich die fünf

zeitgemäss-minimalistisch eingerichteten Gästezimmer. Für die Inneneinrichtung zeichnete Peter Norre Sørensen verantwortlich. Er hat Antiquitäten, die er auf den lokalen Brocantes aufstöbert, mit klassisch-dänischem Design und viel grauer Farbe kombiniert. Die Gästezimmer sind meistens ausgebuht – vor allem an den Wochenenden, wenn Sørensen und Wijma zur Table d'Hôte laden. Dann werden die Holztrische von Habitat zu einer langen Tafel zusammengedrückt und Speisen aufgetischt, die eines Gourmetlokals würdig sind. Sørensens Menu besteht in der Regel aus drei Gängen. Der traditionelle französische Käse zum Dessert werde neuerdings weggelassen, «weil es den Gästen immer zu viel wurde», sagt der ambitionierte Hobbykoch.

KEIN GEHEIMTIPP MEHR

Die «Moulin Renaudiots» ist ein Refugium abseits der Touristenpfade. Die Stadt Autun mit ihrer berühmten Kathedrale St-Lazare und den zahlreichen Museen ist hingegen ein beliebtes Ausflugsziel. Überhaupt ist das Burgund nicht mehr so unberührt wie noch vor wenigen Jahren. Vorbei ist die Zeit, in der man sich für einen Apfel und ein Ei ein altes Gehöft kaufen konnte. Vorbei auch die Zeit, als das Burgund noch ein Geheimtipp für Romantiker und Nostalgiker war und die Touristen nur zur Zeit der Weinernte kamen, um das Departement im Osten Frankreichs für den Rest des Jahres sich selbst zu überlassen. Auch wenn von Jahr zu Jahr ein Stück Authentizität verloren geht – die Landschaft hat nichts von ihrem Reiz eingebüsst. Das Burgund ist und bleibt magisch – besonders für Feinschmecker. *Christina Hubbeling*

Restaurant Maison Troisgros einzukehren, dem Gourmet-Tempel des berühmten Drei-Sterne-Kochs Michel Troisgros aus Roanne.

Sind es im Süden die hügelige Landschaft, die hübschen kleinen Dörfer und natürlich die Rebberge, die dem Bronnais und Charolais ihren Liebreiz verleihen, so kann die Gegend rund um Avallon mit dem Morvan-Naturpark und seinen dichten Laubwäldern und zahlreichen Gewässern aufwarten. Zwischen Avallon und dem Pilgerort Vézelay – heute pilgern vor allem Horden von Touristen dorthin – befindet sich das Château de Vault de Lugny. Das Schloss punktet nicht nur mit eleganten, im Landhausstil renovierten Zimmern, sondern auch mit seiner exquisiten Küche – frisch und voller Überraschungen. Das Frühstücksei kommt von den Hühnern, die tagsüber zusammen mit den Gänsen, dem Pfau und dem dicken Trutbahn durch den Schlosspark stolzieren. Der Trutbahn ist gerade dabei, den Hühnern den Hof zu machen. «Er ist ganz verliebt in sie», sagt Schlossherr Pascal Bourzeix, in dessen Familienbesitz