

# HIER GEBLIEBEN!

DAS MUSS MAN IM BURGUND  
NIEMANDEM ZURUFEN. HIER  
WILL SOWIESO NIEMAND WEG

Text *STEFAN MAIWALD*

**D**as Reisen in seiner heutigen Form ist überschätzt. Bloß traut sich das keiner zu sagen. In unserer Welt zählen ja nur noch Grenzgänge: Trubel, Abenteuer, Blicke von Klippen, schwarze Abfahrten und spektakuläre Sonnenuntergänge der Santorin-Klasse. Ich will aber auf Reisen keine Abenteuer erleben, keine Wüste auf dem Rad durchqueren, nicht mit dem Rucksack durch Skandinavien trampeln und nicht einmal, wenn das schon als Abenteuer zählt, auf einem marokkanischen Markt um einen Fetzen Stoff feilschen. Nein, ich will mit einem guten Wein



**GESAMT-  
KUNSTWERK**  
Schmucker Park,  
schmusende Skulptur:  
In der Abbaye de la  
Bussière sind nicht nur  
die Blicke nach draußen  
herzerwärmend

**VERWEILE DOCH!**  
In Dijon lässt es sich aushalten: Der Senf ist besser als überall sonst, die Cafés sind voller als in Paris – und es gibt eindeutig weniger Tauben als in Venedig. Rechts: das prachtvolle Dach des Hôtel-Dieu in Beaune



BURGUND

und einem sehr guten Buch auf der Terrasse eines Hotels sitzen und darüber sinnieren, ob ich heute Abend im Restaurant in fußläufiger Entfernung doch einmal *escargots* koste. Reisen bildet? Immanuel Kant, der größte Denker, den Deutschland je hervorgebracht hat, hat sein Leben lang Königsberg nicht verlassen. Nicht einmal am Meer, eine halbe Stunde entfernt, war er je. Das Dortsein ist das Wahre.

Zugegeben, für Königsberg gilt das wohl nicht mehr. Aber für Beaune im Burgund. Der Ort hat keine 20000 Einwohner, doch sechs Restaurants mit Michelin-Stern, davon vier praktisch nebeneinander im Zentrum. Das ist Rekord. Pro Kopf gibt es mehr Luxusrestaurants als Apotheken. Überhaupt: Hier scheinen ausschließlich Restaurants, Weinstops und Weinbars

### DAS HÔTEL-DIEU WURDE 1443 ALS KRANKENHAUS GEGRÜNDET. ES WAR BEINAHE ANGENEHM, HIER DAHINZUSIECHEN

zu existieren. Keine Supermärkte, keine Billig-Drogerien, nichts – beziehungsweise, es gibt sie bestimmt, aber sie tarnen sich geschickt. Zu den kulinarischen Stars der Kleinstadt gehören Christophe Quéant („Le Carmin“), ein Ziehsohn von Alain Ducasse, Christophe Bocquillon mit seiner Frau Audrey („Le Jardin des Remparts“), aber auch Mourad Haddouche im „Loiseau des Vignes“ oder Philippe Augé in der Hostellerie de Lavernois.

Ansonsten? Wie das ganze Burgund hat Beaune eigentlich nicht mehr zu bieten als jede andere beliebige europäische Region, keine Kletterfelsen, keine Wellen zum Surfen, und die Sonnenuntergänge sind so mittel. Immerhin, es gibt ein Denkmal, das zum Weltkulturerbe gehört: Das Hôtel-Dieu wurde 1443 als Krankenhaus gegründet. Bis 1971 als solches in Betrieb, war es beinahe angenehm, hier dahinzusiechen. Der gotische Komplex mit den farbigen Dächern und den prächtigen Details im Inneren, etwa dem Flügelaltar des Jüngsten Gerichts von Rogier van der Weyden, wird heute als Altersheim genutzt. Das Geld für den Unterhalt stammt aus den umliegenden Weinbergen, die dem Hospital über die Jahrhunderte durch Erbschaften, Vermächtnisse oder von dankbaren Genesenden zufielen. Einmal im Jahr findet für drei Tage die „Trois Glorieuses“ statt, eine Weinauktion, zu der sich Händler aus aller Welt einfinden. Fasspreise von 40000 Euro für den Hospitalwein sind nicht unüblich, was bei 228 Litern einem Einzelflaschenpreis von 130 Euro entspricht. Hat man je von einem solchen Krankenhaus gehört?

Im Burgund dreht sich alles ums gute Leben, und das in einem sehr gemächlichen Takt. Die Region ist dünn besiedelt, und die Straßen sind nahezu leer. Nur ab und zu rast ein Lieferwagen mit Tempo 140 vorbei, doch das ist schon in Ordnung so, es ist bestimmt ein Eiltransport Hefekulturen für die Grands Crus. Was uns zum Wein bringt. Burgunder sind die besten und begehrtesten Weine der Welt. Wenngleich hier auch großartiger Chardonnay heranwächst, gelten die feuchten Träume der Weinfreunde weltweit vor allem den Pinot Noirs. Sie schmecken typischerweise nach Waldboden, Leder, Champignons, Tabak, Kaffeearomen, dunkler Schokolade, und Namen wie Montrachet, Musigny, Chambertin oder La Tâche sorgen für ein



heftiges Ziehen in der Herzgegend – und Schmerzen im Geldbeutel.

Und was macht diesen Wein so besonders? Die Franzosen erklären das gern mit dem Terroir, jener geheimnisvollen, schwer zu greifenden und kaum zu imitierenden Mischung aus Bodenbeschaffenheit (hier vor allem: Kalk) und Klima, aber ganz bestimmt kommt auch die kluge Hand des Winzers hinzu, gepaart mit viel Erfahrung und typisch französischem, extrem geschicktem Marketing.

Der König des Burgunds ist der Pinot Noir von Romanée-Conti, der auf lächerlichen 1,8 Hektar wächst, was etwa zwei Fußballfeldern entspricht, welche zwei Familienclans gehören. Die Flasche kostet ab 3000 Euro; kein Wein weltweit aus aktueller Produktion ist teurer. Damit nicht genug: Interessierte müssen mindestens zwei Kisten à sechs Flaschen bestellen, und die Warteliste ist länger als für eine Organtransplantation. Bestellbriefe werden geschrieben, Einflüsse von höchster Stelle geltend gemacht. Es nützt alles nichts. Mit viel Glück findet man Einzelflaschen im Handel, dort dann oft jenseits der 10000 Euro.

Die generelle Entspantheit des Burgunds hat dazu geführt, dass Neubauten in der Hotellerie ausgeblieben sind. Keine Wellness-Erlebniswelten, keine Infinity-Pools, keine Feng-Shui-Architektur. Stattdessen: gute, ehrliche, knarrende Antiquitäten hinter dicken Mauern. Die Côte d'Or ist von charmanten Hotels jeder Preisklasse gesäumt, darunter, am bezahlbaren Ende des Spektrums, dem Jardin de Loïs mitten in Beaune, zwischen der Stadtmauer und den eigenen Weinreben.

Dann gibt es das mittelalterliche Kloster Château de Chailly, umschlossen von 18 Golföchern, oder die zauberhafte Hostellerie de Levernois des Besitzerehepaars Susanne und Jean-Louis Bottigliero. Jean-Louis war lange Chef der Relais & Châteaux-Gruppe, bis er beschloss, sein Wissen selbst anzuwenden und ein Hotel zu eröffnen. Seine Frau Susanne, eine gebürtige Berlinerin, zeigt stolz den frisch angelegten Obst- und Gemüsegarten. Der hoteleigene Park hätte auch Platz für einen Pool hergegeben, und manche Gäste haben auch dazu gedrängt, aber Susanne findet, „dass das nicht zu dem Haus und zu der Region passt“. Sehen Sie? Dafür liegt das Golf de Beaune ein Eisen 9 vom Hotelparkplatz entfernt.

Zwischen Beaune und Dijon, wo aus den Weinbergen Wälder werden, liegt die Abbaye de la Bussière, ein wahrhaft atemberaubendes Hotel in einer ehemaligen Zisterzienserabtei, inmitten eines bildschönen Parks (sans piscine, naturellement).

**MAN MUSS MINDESTENS ZWEI KISTEN BESTELLEN, DIE WARTELISTE IST LÄNGER ALS FÜR EINE ORGANTRANSPLANTATION**

Hier kocht Guillaume Royer, ebenfalls mit Sternen und vielen Punkten dekoriert. Es gibt sein Menü, nur den Wein darf man wählen. Zum Schleppen der Karte sind zwei Bedienungungen nötig.

Metropole des Burgunds ist Dijon, eine Stadt, die viel für die Aussöhnung nach dem Krieg getan hat – sie ging als Erste eine Städtepartnerschaft mit einer deutschen Stadt ein, 1958 mit Mainz. Vielleicht war es auch ein kleines Dankeschön, denn 1940, als die Stadt von der Luftwaffe bombardiert werden sollte, verflieg sich das Geschwader und legte stattdessen den Freiburger Bahnhof in Trümmer.

Kulturinteressierte dürfen sich darüber freuen, dass die wichtigsten Museen zugleich in den bedeutendsten Kulturdenkmälern untergebracht sind. Das Musée des Beaux-Arts (u. a. Werke von Rubens, Brueghel, Monet, Manet und Braque)

**AUS DEM HÄUSCHEN**  
Schnecken pulen und dazu den Chablis, natürlich immer aus der Rebsorte Chardonnay: In der Abbaye de la Bussière (hier im Bild: ein Salon) erfährt mönchisches Dasein eine göttliche Note



## BURGUND



### TRIPTYCHON DES GLÜCKS

Die romantische Altstadt von Beaune, der prächtige Golfplatz rund um das Château de Chailly und die stimmungsvollen Weinkeller mit ihren dunkelroten Schätzen – Abenteuer für alle Sinne, ganz ohne weite Wege

ist im ehemaligen Palast der Herzöge von Burgund untergekommen, das archäologische Museum in der Abtei St. Bénigne, zwei weitere Museen sind in der Monastère des Bernardines untergebracht. Nur das Senfmuseum gibt es seit ein paar Jahren nicht mehr, denn die Einwohner sind zwar stolz auf ihren Dijonsenf, haben es aber satt, auf eine Würzpaste reduziert zu werden. Unumstrittener Küchenkönig ist William Frachot in seinem gleichnamigen Restaurant in der Hostellerie du Chapeau Rouge. Alte Regel: Wenn das Restaurant den Namen des Chefkochs trägt, ist es immer teuer und fast immer gut. Wie wäre es mit Forelle und Absinth, Kalbsniere und Grapefruit, Ente und Ahornhonig?

Noch ein wenig weiter im Norden liegt die ehemalige Zisterzienserabtei Fontenay mit ihrem romanischen Kreuzgang, dem Kapitelsaal mit gotischen Anklängen oder der Rokoko-Residenz des Abts. Gegründet wurde das Kloster 1118 von Bernhard von Clairvaux, einer der schillerndsten Figuren des Mittelalters. Er war ein treuer Papist und fanatischer Kreuzzugsprediger, aber auch ein asketisch lebender, dem Evangelium treuer Mönch (eine Weihe zum Bischof lehnte er stets ab), sodass ihn selbst Martin Luther verehrte. Die Französische Revolution machte Schluss mit dem Klosterleben. Immerhin wurde die Abtei nicht wie so viele andere Kirchen geschleift.

**ALTE REGEL: WENN DAS RESTAURANT DEN NAMEN DES KOCHS TRÄGT, IST ES IMMER TEUER UND FAST IMMER GUT**

Nicht weit von Fontenay lockt auf einem Hügel das bildhübsche Vézelay, ein märchenhaftes Dorf, das als eines der schönsten in Frankreich gilt. Es ist viel kleiner als Beaune, aber hat eine große kulturelle und religiöse Bedeutung. Am romanischen Kloster Sainte-Marie-Madeleine, Weltkulturerbe wie Fontenay, liegt einer der Ausgangsorte für den Jakobsweg. Wandern: genau das Richtige für das sanftmütige Burgund.

Zurück in Beaune, geht es tief ins Erdreich. Die Weinkeller, inzwischen unter dem Branchenriesen Patriarche vereint, sind fünf Kilometer lang, drei Millionen Flaschen sollen hier lagern. Sie ziehen sich unter der gesamten Innenstadt entlang und sind eine der tiefgründigsten Sehenswürdigkeiten Frankreichs. Generationen von Winzern haben die Keller angelegt. Einige Gänge sind 800 Jahre alt und mit wühlmauswürdigem Fleiß erweitert, weil sich die gleichmäßige Temperatur dort unten perfekt zur Lagerung von Weinen eignet. Besucher werden mit einem Probierglas auf einen etwa 400 Meter langen Rundweg geführt, hier und da warten geöffnete Flaschen.

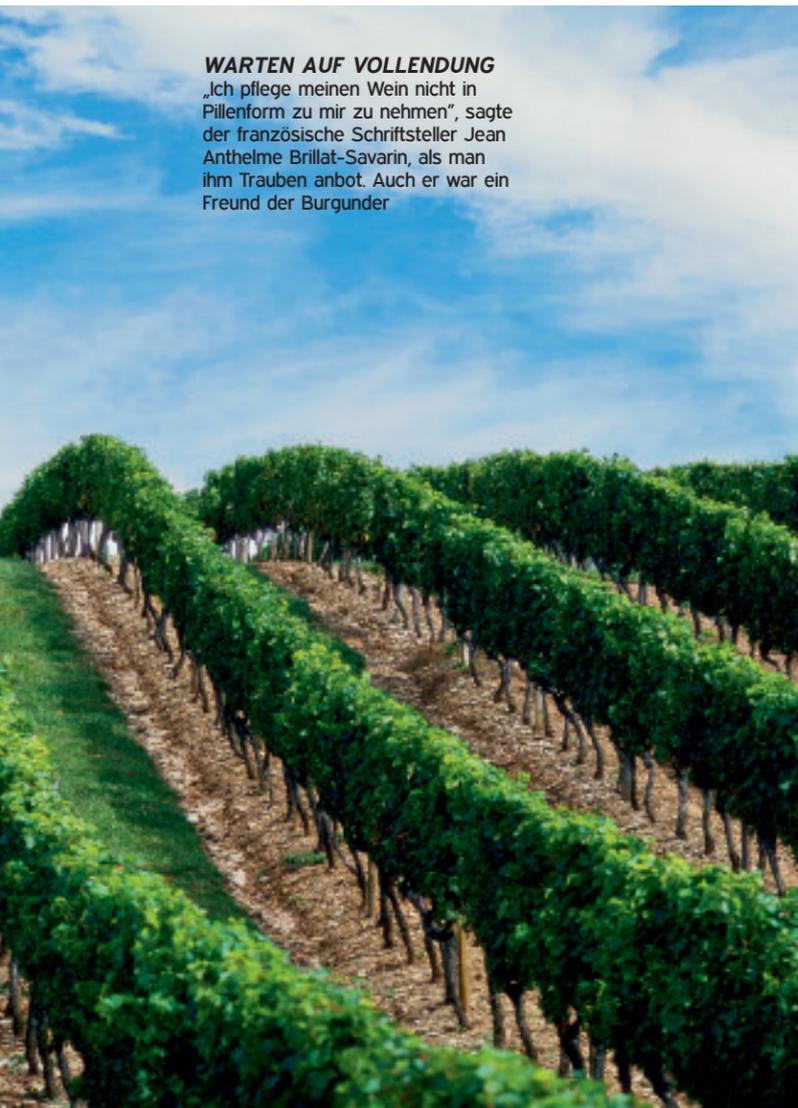
Ein paar Meter senkrecht darüber wartet, wie erwähntes es eingangs, erstklassige Küche. Philippe Augé zaubert in der Hostellerie de Levernois Risotto mit Froschschenkeln, *escargots* (endlich!) und Knoblauchcreme oder Kalbfleisch samt Bries, Carbonara-Nudel-Gratin und Erdnussöl oder, einer seiner erklärten Lieblinge, Hummer mit Steinpilzen, Kartoffeln und Pinienkernöl. Und das „Loiseau des Vignes“, ein in gedämpften Rottönen im Bistro-Stil gehaltenes Restaurant, hat sich etwas Cleveres überlegt: Es bietet mehr als 70 feine Weine im Offenausschank an – eine wohl weltweit einmalige Offerte.

Namensgeber Bernard Loiseau war jener berühmte Koch, der sich 2003 erschossen hat, weil ihm der Gault-Millau zwei Punkte strich und auch der Guide Michelin einen seiner drei Sterne einkassieren wollte (Zumindest glaubte er das, tatsächlich hatten die Michelin-Männer das gar nicht vor). Sein rastloses Leben ist ein Menetekel. Denn der Ruhm im Burgund war ihm nicht genug, er musste ja unbedingt auch ein Restaurant in Paris eröffnen, dazu kamen eine Feinkost-Linie, Beratungsaufträge in aller Welt, Bücher, TV-Auftritte, Stress. Loiseau verzettelte sich, die Qualität der Gerichte ließ nach, er häufte Schulden an und bekam Depressionen.

Wäre er doch im Burgund geblieben. Denn wer hier ist, muss nirgendwo anders mehr hin. **TW**

**WARTEN AUF VOLLENDUNG**

„Ich pflege meinen Wein nicht in Pillenform zu mir zu nehmen“, sagte der französische Schriftsteller Jean Anthelme Brillat-Savarin, als man ihm Trauben anbot. Auch er war ein Freund der Burgunder



**BURGUND**

KOORDINATEN (BEAUNE): 47° 1' N, 4° 50' O

**HOTEL**

**HOSTELLERIE DE LEVERNOIS**  
Das deutsch-französische Besitzer-ehepaar hat ein traumhaftes Retreat erschaffen. Kein Wunder: Jean-Louis konnte als Chef der Relais & Châteaux-Gruppe viel Erfahrung sammeln, bevor er sich selbst in den Praxistest wagte. Der Golfclub von Beaune ist ganz nah, und bei Küchenchef Philippe Augé ist jedes Bogey schnell vergessen. Der prächtige Käsewagen kommt mehrstöckig herangerollt.  
Rue du Golf, Levernois,  
T. +33.3.80 24 73 58, [levernois.com](http://levernois.com)

**ABBAYE DE LA BUSSIÈRE**  
Ein magischer Rückzugsort: Das Hotel in einer ehemaligen Zisterzienserabtei zwischen Beaune und Dijon liegt inmitten eines wunderschönen Parks. Verschwenderisch eingerichtete Suiten; über das erstklassige Restaurant herrscht Guillaume Royer, und die dortige Weinkarte scheint keine letzte Seite zu kennen.  
D33, La Bussière-sur-Ouche,  
T. 80 49 02 29, [abbayedelabussiere.fr](http://abbayedelabussiere.fr)

**CHÂTEAU DE CHAILLY**  
Angenehmes Hotel in einem Anwesen aus dem 16. Jahrhundert, umschlossen von 18 Gollföchern. Schöner Pool, kleines Spa, Restaurant „L'Armançon“. Nicht der ganz große Luxus, aber äußerst stimmungsvoll, dazu ein herzlicher Service.  
Allée du Château, Chailly-sur-Armançon,  
T. 80 90 30 30, [chailly.com](http://chailly.com)

**TELLER**

**LE JARDIN DES REMPARTS**  
Die Essenz des guten burgundischen Lebens: Christophe Bocquillon betreibt mit seiner Frau Audrey dieses bildhübsche, romantische Restaurant. Hohe Küchenkunst, von den Jahreszeiten inspiriert, ganz ohne den oft etwas steifen, typisch französischen Service.  
10 Rue de l'Hôtel Dieu, Beaune, T. 80 24 79 41, [le-jardin-des-remparts.com](http://le-jardin-des-remparts.com)

**LOISEAU DES VIGNES**  
Mourad Haddouche kocht fantasievoll und kreativ (Tipp: Täubchen mit Kirschen oder Kaisergranat auf Safranjus), doch auch Weinfreunde zieht es hierher. Denn hier gibt es mehr feine Burgunder glasweise als irgendwo sonst.  
31 Rue Maufoux, Beaune, T. 80 24 12 06, [bernard-loiseau.com](http://bernard-loiseau.com)

**WILLIAM FRACHOT**

Das Restaurant in der Hostellerie du Chapeau Rouge ist nach dem Küchenchef benannt. Alles ist erstklassig, von der schmucken Einrichtung über den Service bis zu den Gerichten. Zwei Michelin-Sterne sind wohlverdient.  
5 Rue de Michelet, Dijon,  
T. 80 50 88 88, [chapeau-rouge.fr](http://chapeau-rouge.fr)

**WEIN**

**PATRIARCHE**  
Der Branchenriese vereint die gigantischen unterirdischen Weinkeller von Beaune, wo Besucher in täglichen Touren und Degustationen (Voranmeldung via Internet) von den verschiedenen Gütern kosten dürfen.  
5-7 Rue du Collège/r Paul Chanson, Beaune, T. 80 24 53 78, [patriarche.com](http://patriarche.com)

**DOMAINE DE LA ROMANÉE-CONTI**  
Die 1,8 Hektar, die Romanée-Conti gehören, gelten als teuerstes Ackerland der Welt, denn der Wein, der darauf wächst, kostet ab 3000 Euro pro Flasche. Doch Geld allein reicht nicht, man muss auch noch viel Geduld haben, um sich auf der Warteliste vorzuarbeiten.  
1 Place de l'Église, Vosne-Romanée,  
T. 80 62 48 80, [romanee-conti.fr](http://romanee-conti.fr)



LOISEAU DES VIGNES



HOSTELLERIE DU CHAPEAU ROUGE

Fotos: Huber Images, Marco Bottigelli / AWL Images, Philippe Graud, Johann Pai, Jean Luc Mege, Michael Hamwacker, Jörg Lehmann/StockFood, Jonathan Thevenet, Julien Faure