

Französischer und Schweizer

Jura

Touren ♦ Einkehren ♦ Unterkommen

Martin Jenni, Hans Ikenberg





Inhalt

Land in Sicht	6	Lac de Saint-Point	56
Belfort	8	Mont d'Or	62
Montbéliard	18	Das Tal der Dessoubre	68
Der Doubs, der Unentschlossene	22	Das Tal der Loue	71
Doubsaufwärts bis St. Hippolyte	24	Im Kirschtal: Um Mouthier	74
Doubsaufwärts bis Pontarlier	28	Loue abwärts bis Ornans	77
Corniche de Goumois	31	Ornans – Wie von Courbet gemalt	80
Villers-le-Lac	34	Zwischen Ornans und Quingey	89
Morteau	38	Port-Lesney	92
Pontarlier	47	Zur Loue-Mündung bei Dole	97



Am Doubs-Kanal westlich Esnans

Source du Lison	100
Nozeroy	103
Im Tal des Ain	104
Forêt de la Joux	110
Von Baume-les-Dames doubsabwärts	112
Besançon	126
Zwischen Besançon und Dole	142
Dole	146
Juraweinland und Weingüter von Nord nach Süd	155
Arbois	183
Tiefe Täler	196
Poligny	204
Lons-le-Saunier	222
Bresse ohne Stress	231
Wasserfälle, Seen und der Süden	233

Lac de Vouglans	242
Die Kirchen von Gigny und St-Hymétier	250
Auf der N5 Richtung Schweizer Grenze	257
Richtung Morbier und ab nach französisch Sibirien	259
Zur Grenze bei Les Rousses	261
Der Aussichtsbalkon im Hohen Jura	265
Gex	267

Schweizer Jura	270
Solothurn	272
Am Jurafuß dem Chasseral entgegen	275
An den Seen entlang nach Westen	278
Am Pied du Jura	286
Romainmôtier	287
Vallee de Joux	296
Vom Lac de Joux zum Genfer See	300
Durch den Sundgau in die Ajoie	302
St-Ursanne	305
Franches Montagnes – Die Freiberge	311
La Chaux-de-Fonds	326
Vallée de La Sagne	330
Val-de-Travers	332
Praktische Hinweise	343

Ausgewählte Oasen	354
Tisch	354
Bett	356
Einkauf	358
Orte	360
Hotels und Restaurants	363
Weingüter	367



Einfach dem Fluß folgen

Land in Sicht

Der Jura ist mehr als ein reizvoller Landstrich. Jura heißen gleich mehrere Gebirge und Landschaften, Jura heißt ein französisches Departement, der jüngste Schweizer Kanton, eine schottische Hebrideninsel, ein Kalkstein, ein Abschnitt des Erdmittelalters.

Dieses Buch befaßt sich mit dem Französischen und dem Schweizer Jura. Es erzählt von reizvollen Kleinstädten und eigensinnigen Bewohnern, von lauschigen Plätzen und grünen Landstraßen, von Flüssen und Quellen, von Saucisses de Morteau, Comté- und Vacherin-Käse, Wein und Marc: Land zum Entdecken!



Belfort

Belfort gehört eigentlich nicht mehr so recht zum Jura, es liegt auch noch nicht ganz am Doubs. Die interessante Stadt bietet sich für Besucher aus Deutschland dennoch an, sie liegt direkt am Weg.

Belforts Schicksal wurde von seiner strategischen Lage und damit vom Militär bestimmt. Dies wird einem bereits auf der Autobahn klar: die gewaltige Zitadelle, stets von der Trikolore überweht, beherrscht bis heute die Stadt. Belfort liegt mitten in der Burgundischen Pforte, dem einzigen Übergang zwischen Rhein und Rhône, begrenzt von Vogesen und Jura.



Stadt der drei Belagerungen – Zitadelle von Belfort

Nach der Eroberung durch Frankreich im Jahr 1638 wird Belfort von VAUBAN zu einer uneinnehmbaren Festung ausgebaut. Dieses komplexe System von Bastionen, Kasematten und Kasernen hielt drei langdauernden Belagerungen stand. In Frankreich wird Belfort immer noch als Stadt der drei Belagerungen, «la cité des trois sièges», gefeiert: 1814 und 1815 in den napoleonischen Kriegen und im deutsch-französischen Krieg von 1870/71.

Das Stadtbild: Befestigt und charmant

Das Stadtbild wird bis heute von der militärischen Vergangenheit geprägt. Von allen Seiten dominiert die mächtige, auf einem Felsen errichtete Zitadelle. Betritt man sie von Osten, durchquert man eine Reihe eindrucksvoller, zum Teil direkt aus dem Felsen gehauener Bastionen und tiefer Gräben. Oben im Fort gibt es ein mäßig bedeutendes Regionalmuseum. Die Terrasse des Forts bietet einen schönen Rundblick auf die Stadt, deren gut erhaltene Struktur klar zu sehen ist. Das Pan-



Zwischen Nostalgie und neuer Farbe – Altstadt von Belfort

orama reicht zum Ballon d'Alsace im Norden und den Jura-höhen im Süden. Die weitläufige Anlage ist über viele Wege zugänglich, sie lässt sich in langen Touren entdecken.

Peugeot: Löwen, Autos, Mühlen

Über der Altstadt die Zitadelle – Im Felsen unterhalb des Forts stützt sich ein 22 Meter langer und 11 Meter hoher frisch restaurierter Löwe auf seine Pranken. Der Colmarer Bildhauer BARTHOLDI (heute eher als Schöpfer der Freiheitsstatue in New York bekannt) schuf das Tier 1875-1880 zum Gedenken an den löwenhaften Widerstand der Stadt.

Auch jedem Kind hier ist der Löwe vertraut: Er zielt den Kühlergrill aller Autos der Marke PEUGEOT, die ihren Stammsitz in Belfort hat. Die Peugeot-Gruppe ist der größte industrielle Arbeitgeber Ostfrankreichs. Peugeot baut schon seit 1889 Autos, aber die Familie Peugeot begann bereits im Jahr 1810 in Sochaux mit der Herstellung von mechanischen Teilen, wie sie besonders zur beginnenden Uhrenproduktion im



Mit Löwenmut verteidigt – Freiheitsstatue in Belfort

nahen Jura gebraucht wurden. Zunächst waren es Kleinteile, Zahnräder, Messer, bald kamen Fahrräder hinzu. Ab 1842 begann Peugeot mit einer – wie man heute sagen würde – neuen Produktlinie: Mahlwerke für Pfeffer, Salz und Kaffeemühlen. Die überaus soliden Peugeot-Pfeffermühlen werden noch immer produziert, sie sind weltweit zum Begriff für ein ebenso robustes wie präzise arbeitendes Küchengerät geworden (in Frankreich in allen besseren Haushaltswarenläden sowie in Kaufhäusern zu bekommen). Vgl. auch PEUGEOT-Museum im Kapitel «Montbéliard».

Aussicht: Von der Altstadt führt ein Weg in nur zwei Minuten zur Aussichtsplattform unterhalb der Zitadelle.

Rundweg: Ein kleiner Tunnel unterquert das Löwenmonument. Es folgt ein Mauerdurchgang, dann links in den äußeren Graben des Forts. Beim Tour des *Bourgeois* geht es wieder links ab und durch lange Tunnelgänge hinauf zur Terrasse des Forts.



Ein Lyonnaiser Bistrot in Belfort – Bœuf Carottes

Tisch | Bett | Einkauf

Flohmarkt – In der Altstadt von Belfort findet von März bis Dezember, jeweils am ersten Sonntag im Monat, ein Antiquitäten- und Flohmarkt statt. An die 200 Händler bieten interessante Waren an. Viele sind spezialisiert auf Gläser, Möbel, aber auch auf so spezielle Sujets wie Nähmaschinen oder Taschenuhren. Wer nicht nur flanieren will, sondern ernsthaft auf Jagd gehen möchte, tut gut daran, früh aufzustehen. Gegen sechs Uhr morgens wird aufgebaut und die Profis lassen bereits jetzt ihre Blicke schweifen. Gegen zwölf Uhr löst sich der Markt auf. Nach anstrengenden Geschäften kann man sich dann direkt am Ort stärken. Schließlich ist Sonntag und das traditionelle Déjeuner wartet.

Bistrot Bœuf Carottes – **Belfort.** Die stilechte Replik eines Lyonnaiser Bistros. Gute Küche, das Tagesangebot auf Schiefertafeln, faire Preise – ein idealer Ort für ein kleines Essen. Boeuf Carottes ist auch Programm: Es werden nur die Klassiker der Lyonnaiser Wirtshausküche angeboten, etwa Rindfleisch-



Romantik der Provinz – Hotel St-Christophe, Belfort

Gemüse-Schmortopf, Hechtklößchen, Suppenfleisch und andere Standards. Die Preise sind angemessen, das Konzept geht auf: unter der Woche muß man mittags auf einen Platz warten. Trotzdem agiert der Service ebenso freundlich wie flott.

Bistrot Bœuf Carottes. Place d'Armes, Tel. 0033-(0)3.84.21.15.40

RT: Sa-mittag, So-abend, Mo ganzer Tag

Typ: Bistrot

Preise: Mittel

Hotel Saint Christophe – Belfort. Mitten in der Altstadt und direkt gegenüber der Bœuf Carottes, in einem schön gelegen Eckhaus das kleine, recht charmante Hotel Saint Christophe.

Hotel St-Christophe**. Place d'Armes, 9000 Belfort, Tel. 0033-(0)3.84.55.88.88

Typ: Romantisch, verschlafenes Kleinhotel (Logis de France)

Preise: Mittel

Palette de Bacchus – Belfort. «La Palette de Bacchus» bietet eine gute Auswahl an Weinen an, gerade auch von jenen Winzern, die zur neuen Generation zählen. Vornehmlich aus dem



Gußeisen nach Gustave Eiffel – Markthalle in Belfort

Burgund, von der Rhône und aus dem Languedoc-Roussillon. Winzer, die mit traditionellen Methoden hohe Qualität produzieren. Hier findet man etwa *Marc Colin* aus Saint-Aubin, den früheren *Patissier Laurent*, der – ohne eigenen Rebbesitz – innerhalb weniger Jahre zu Weltruf kam, mit seinen hochkonzentrierten Burgundern aus zugekauften Trauben. Dazu *Alain Graillot* mit seiner Crozes-Hermitages-Selektion. In den letzten Jahren hat der Händler sein Angebot noch weiter fokussiert. Eine absolut lohnende Adresse für Liebhaber individueller Spitzenweine mit persönlicher Beratung.

La Palette de Bacchus. 23, Grande Rue, Tel. 0033-(0)3.84.22.20.67



Alte Markthalle – Belfort. Die drei Markttag in der gußeisernen Markthalle im Stil von GUSTAVE EIFFEL sind die größte kulinarische Attraktion in Belfort. Jeden Mittwoch, Freitag und Samstag von 7.30 bis 12.30 Uhr ist hier ein breites Angebot feiner Produkte erhältlich (bei weitem am besten am Samstag). Der Käsestand von *Jacques Poirel* bietet



Frischer Fisch aus erster Hand – Alte Markthalle, Belfort

bei relativ hohen Preisen zweifellos erste Qualität. Der Bleu d’Auvergne und der Bleu des Causses, beide ungewöhnlich fett und würzig ohne jede Schärfe, lohnen fast schon die Anreise. Dazu kommt eine enorme Auswahl an chèvres, herrlichen Ziegenkäsen aus ganz Frankreich, alle von kleinen handwerklichen Produzenten, natürlich aus Rohmilch. Dazu eine repräsentative Auswahl bester Comtés. Es heißt also, wieder mal probieren, denn nicht immer ist der älteste und teuerste Comté auch der beste. Oder: es gibt für jeden Anlaß und jeden Geschmack das Richtige.

Daneben der Stand vom *Producteur des volailles (et des lapins) Jean-Michel Durringer*, dem Geflügel- und Kaninchenspezialist. Nicht verpassen darf man auch die zwei Bauernstände beim Seiteneingang, an denen sich auf einfachen Holztischen in den Wintermonaten Holzschachteln von Mont d’Or stapeln. *Gérard Robert-Nicoud* verkauft Fische von kleinen Kuttern (petits bateaux), die nicht schon Tage auf Eis hinter sich haben, bevor sie das Festland erreichen – einer der besten Poissonniers,

die man so weit abseits der Küste finden kann. Schließlich preist – unüberhörbar in der fußballfeldgroßen Halle – ein Marktschreier wie aus dem Bilderbuch mit hochrotem, mächtig dickem Kopf seine Sonderangebote an. Beim letzten Mal war er nicht da, dafür ein schnurrbärtiger Marokkaner, der ebenso stimmkräftig für seine «trés belles fraises de Marrakesch» warb.

Alte Markthalle. Am Rande der Altstadt, Quai Vauban. Autobahnausfahrt Belfort Nord oder Glacis du Château, dann auf der N83 in Richtung Centre. Zuletzt folgt man dem Schild Novotel. Um die Markthalle zahlreiche Parkplätze.
Marktzeiten: Mi/Fr/Sa von 7.30 bis 12.30 Uhr.

Jenseits des Fließchens Savoureuse beginnt die Neustadt von Belfort. In dem sonst wenig reizvollen Viertel lohnt ein Besuch bei **Patissier Vergne**, der mit üppigen Torten, leichten Croissants und anderen feinen Sachen aufwartet. Sehr zu empfehlen ist seine Paté en croute mit zartem Kalbfleisch in köstlichem Gelee.

Patissier Vergne, 14, Faubourg des Ancêtres, Belfort

Le Jardin d’Elisa – Suarce. Südwestlich von Belfort, an der Grenze zum Sundgau, empfängt *Elisabeth Bonnot* ihre Gäste mit Witz und Charme in ihrem alten Fachwerkhaus. Le Jardin d’Elisa ist ein idealer Ort, um die nächsten Etappenziele zu planen oder ein paar Tage in der Provinz zu vergeigen. Ein weiterer Pluspunkt ist die gute Küche des Hauses: Fleischkuchen, Huhn, Hase und zum Abschluß eine Käseauswahl.

Le Jardin d’Elisa, 22, rue Principale, 90100 Suarce, Tel. 0033-(0)3.84.19.33.25, www.lejardindelisa.fr

RT: Keine

Typ: Gemütliche, persönlich geführte Unterkunft auf dem Land, 🌿 Garten

Preise: Mittel



Salami - Fruitière G. Rième, Morteau

Morteau

Morteau bietet wenig klassische Sehenswürdigkeiten: Die Stadt wurde 1865 nach einem Brand neu aufgebaut. Aber Morteau ist eine jener Kleinstädte, bei denen Franzosen unweigerlich an gutes Essen denken, Isigny mit seiner Butter, Arcachon mit den Austern, Troyes mit seiner Andouillette – und Morteau, die Hauptstadt der Würste.

Besondere Würste natürlich. 300 bis 500 Gramm schwer, der Naturdarm mit einem Holzspießchen verschlossen. In der kalten Jahreszeit wird die Wurstmasse mit Weißkraut (*saucisse au chou*) oder mit Leber (*saucisse au foie*) vermischt. Und immer hängt an der Wurst ein grün-weißes Blechsiegel, das Zeichen der «Appellation contrôlée». Es ist das höchste Prädikat für ein landwirtschaftliches Produkt, das in Frankreich vom INAO, INSTITUT NATIONAL DES APPELLATIONS CONTRÔLÉES, vergeben wird. Um die «Appellation contrôlée» zu erhalten, muß die Wurst mit dem Fleisch von Jura-Schweinen gefüllt,

mit Tannenholz geräuchert und in über 600 Meter Meereshöhe produziert werden.

Eine dicke Variante der *saucisse de Morteau* heißt *Jésus*, was aber auch den Herrn Pastor nicht davon abhält, in der Dorfbeiz «Jésus avec purée de pommes de terre» oder «Jésus grillé» zu bestellen. Kaufen kann man Morteau-Würste natürlich in den Metzgereien der A.O.C.-Region, aber auch im angrenzenden Gebiet, auf den Märkten und in den einschlägigen Markthallen, etwa in Belfort.

Bett | Einkauf



Fruitière Guy Rième – Morteau. Die «Fruitière» – trotz des Namens kein Genossenschaftsladen – ist eine hervorragende Quelle für alle Wurstsorten der Region. Außerdem gibt es großartigen geräucherten Beinschinken. Dazu die ganze Palette Jurakäse in bester Qualität: Drei verschieden alte Comtés, sie werden mit einem mächtigen Balkenmesser vom großen Laib geschnitten, dann der buttrige Morbier mit dem Aschestreifen in der Mitte, regionale Chèvres und der würzige *Bleu de Gex*. Schließlich, vom 10. 9. bis 10.5. – den *Mont d'Or* in seiner typischen Holzschachtel. Insgesamt bietet der Laden reichlich Anschauungsmaterial für sorgengeplagte Fremdenverkehrsleitenden in Deutschland und in der Schweiz. Vielleicht wäre die Rückbesinnung auf traditionelle Stärken einer Region eine Alternative zum gängigen Event-Aktionismus mit Häppchen vom Pappteller.

Fruitière Guy Rième. 30, Grande rue, 25500 Morteau, Tel. 0033-(0)3.81.67.07.05. Auch Postversand.

Epicerie Puig – Morteau. Es gibt noch einen zweiten bemerkenswerten Feinkostladen in Morteau: *Puig*, 1901 von einem Spanier gegründet, ein typischer, traditioneller Delikatessensladen, eine *epicerie fine*, wie es sie auch in Frankreich nicht mehr in jedem Städtchen gibt. Ein solides Angebot an Würsten



Angekommen – Charme de Allaine, Courchavon

den weitläufigen Garten für Spaziergänge. Ein Kleinod in einer vergessenen Ecke der Schweiz. Am Garten zieht die Allaine vorbei, am Ufer eine Holzbank, im glatten Wasser spiegeln sich die letzten Sonnenstrahlen – man ist angekommen.

Charme de l'Allaine. La roche 47, 2922 Courchavon, Tel. 0041-(0)79.774.70.64, www.charme-allaine.ch

RT: Unterschiedlich

Typ: Altes romantisches Haus mit 🌿 Garten und Chambre d'hôte

Preise: Gehoben

Die Weiterfahrt von Porrentruy – Richtung Westen nach Chevenez und Damvant. Hier endet die Ajoie und die Franche-Comté beginnt. Der nächste Weg an den Doubs führt auf einer schmalen romantischen Straße steil hinunter nach Glère in Frankreich (siehe dort) oder – noch in der Schweiz – nach St-Ursanne.



Kompaktes Kleinod am Doubs – St-Ursanne

St-Ursanne

Die Kleinstadt direkt am Doubs hat ein kompaktes, historisches Stadtbild, das seit dem 18. Jahrhundert fast unverändert erhalten blieb. Nach Romainmôtier vielleicht der schönste Ort im Schweizer Jura.

Ein geschlossener Mauerring umgibt die Altstadt, die nur durch drei Tore betreten werden kann. Kopfsteinpflaster, steile Dächer mit bemoosten Biberschwanzziegeln, Erker und Brunnen prägen das Ortsbild. Ochsenwagen und Kraftpost scheinen nur wegretuschiert. Der Legende nach geht die Stadt auf eine im 7. Jahrhundert vom Heiligen Ursus gegründete Eremitage zurück. Grabfunde deuten jedoch auf eine zu dieser Zeit bereits größere merowingische Siedlung hin.

Von der alten Bogenbrücke über den Doubs sieht man auf die Rückfronten der Häuser mit ihren hölzernen Anbauten und auf die Veranden der Restaurants über dem Fluß. Das Dächermosaik wird überragt von den Türmen der Abteikir-



Auf der Kreuzbrücke, St-Ursanne



Nichts als Wald, Weide und Wolken – auf 1000 Meter bei Montfaucon

che, dahinter zeigen sich die spärlichen Relikte einer Burg im dichten Grün des Hangs.

Die überwiegend romanische Abteikirche besitzt ein schön gearbeitetes Südportal, flankiert von Statuen der Muttergottes und des Heiligen Ursus, sowie einer schlichten Krypta. Hinter dem gotischen Kreuzgang auf der Nordseite verbirgt sich ein großes Lapidarium. An der Stelle dieses Steinmuseums stand bis zu Beginn des 19. Jahrhunderts die uralte Kirche St-Pierre, deren Bau im 10. Jahrhundert auf den Mauern einer 300 Jahre älteren merowingischen Vorgängerin begonnen wurde. Heute werden hier zahlreiche Sarkophage des 6. bis 8. Jahrhunderts und mittelalterliche Steinkunst effektiv präsentiert.

Östlich der Abtei beginnen die Gassen des ehemaligen Handwerker- und Krämer Viertels, das nach einem Brand zu Beginn der 15. Jahrhunderts angelegt wurde. Von St-Ursanne führt eine Nebenstraße stets flußnah durch das bewaldete, grüne Doubstal bis hin zum verschlafenen Grenzposten bei *La Motte*. Von dort wo ist es auf der D 437c nur noch ein Katzensprung bis nach St-Hippolyte (F) ist.

Radrundtour – Diese 75 Kilometer lange Tour bietet abwechslungsreiches Naturerlebnis auf ruhigen Straßen: karge Plateaus, romantische Täler und Schluchten. Und als Belohnung eine ganz speziellen Einkehr in Epauvillers (Seite 308).

Ausgangsort: *St-Ursanne*. Von hier geht es nach Süden über den Doubs, steil hinauf nach *Epauvillers*, wieder hinunter zum Fluß nach *Soubey*, erneut steil hinauf auf 1.000 Meter nach *Montfaucon*. Dort geradewegs über die 18A und auf winzigen Sträßchen zur ehemaligen *Abtei Bellelay* (siehe dort). Dann darf man sich auf die Abfahrt durch die *Gorges du Pichoux* nach *Glovelier* freuen. Von hier geht es wieder lang gezogen hinauf zur *Corniche du Jura* und über einen kleinen Nebenweg zurück nach *St-Ursanne*.

Tisch | Einkauf um St-Ursanne

Au Cheval Blanc – Asuel. Auf den ersten Blick ist das Cheval Blanc ein unbedeutendes Dorfgasthaus. Rechts geht es in das Bistrot, links in den kleinen Speisesaal mit seinen weiß aufge-



deckten Tischen. Seit *Serge Guntz*, ein ehemaliger Schüler der Brüder Haerberlin im elsässischen Illhäusern, hier fernab aller Durchgangsrouten kocht, zieht es nicht nur die regionalen Feinschmecker in die Provinz zu Steinpilzragout, Foie Gras, Forelle, Zander, Kalbsroulade und Stubenkücken. In Saint-Ursanne findet sich mit Gewißheit keine so fortgeschrittene und marktfrische Küche. Deshalb nicht lange überlegen, sondern gleich bei Serge Guntz einkehren. Es lohnt sich.

Restaurant Au Cheval Blanc. Bas du Village, 2954 Asuel, Tel. 0041-(0)32.462.24.41

RT: Mo, Di

Typ: Gasthof mit zwei preiswerten Gästezimmern

Preise: Mittel

Speziell: Hunde müssen draußen bleiben

Chez-le-Baron – Epauvillers. Um das Haus streunen Katzen, an der Ecke schläft der Haushund, zumindest tut er so, im Gehege stolzieren Pfauen, die Hühner scharren. Wir sind im Chez-le-Baron, einer gemütlichen Traditionsbeiz mit langen Holztischen und einem ganzen Set an Standuhren, die zu jeder vollen Stunde die Zeit verkünden. Mutter und Tochter führen dieses urtümliche Gasthaus an dem einsamen und unwirklichen Ort. Warme Küche gibt es nur nach Vorbestellung – das Menu wird dann gleich am Telefon besprochen. Es besteht meist aus einer Bouillon mit Eierstich im Suppentopf serviert, gefolgt von einem Braten, Poulet oder eben Kaninchen mit Gemüse und Rösti oder Frites. Dann Käse oder ein Stück Fruchtecken. Weinkarte gibt es keine, Madame bringt ihre Auswahl an Weinflaschen an den Tisch – der Gast wählt aus. Eine Reise nach damals.

Chez-les-Baron. 2885 Epauvillers, Tel. 0041-(0)32.461.35.41

RT: Unterschiedlich, Dez., Jan. geschl. Warme Küche nur auf Bestellung.

Typ: Archaischer Bauernhof mit gemütlicher Gaststube

Preise: Günstig



Chicshak – Séprais. Hinter den Bergen, nicht bei den Zwergen, sondern bei Rita und Gérald Kiechler in