



EN ROUTE DOOR DE ELZAS

In de uiterste rechterbovenhoek van Frankrijk ligt een streek met een prachtig en afwisselend landschap en indrukwekkende middeleeuwse dorpen en steden. De zon schijnt er vaker dan aan de Côte d'Azur en er worden de heerlijkste wijnen gemaakt. De meeste toeristen zijn er vooral op doorreis en dat is zonde, want de Elzas heeft alles van een volwaardige bestemming.

TEKST RENÉE SALOME BEELD RICK ARNOLD

H

Honing, perzik, meloen, karamel: het *bouquet* van de wijn is overweldigend. We ruiken aan de geurige houten stop die het vat met de oudste wijn ter wereld afsluit. Daar zouden we graag van willen proeven... "Geen goed idee!" roept Philippe Junger uit. Junger staat

al achttien jaar op de loonlijst van het oude Straatsburgse ziekenhuis. Als keldermeester. In vroeger tijden betaalde men de artsen vaak met wijn, die werd opgeslagen in de kelder waarin wij ons nu bevinden. De kelder is nog steeds in gebruik, dertig wijnmakers laten er hun beste wijnen rijpen. Het etiket dat zij daarna op hun flessen mogen plakken is een waar kwaliteitsmerk en het geldt dat het ziekenhuis eraan verdient gaat op aan medicijnen. Dat de wijn goed van kwaliteit is ervaren we snel genoeg. Het is echter niet die uit 1472, die, hoewel goddelijk van geur, ronduit ondrinkbaar is geworden in de loop der eeuwen. Na een glas fruitige *pinot gris* en een

kruidige *gewurztraminer* verbazen we ons over de stenen borst die een buitenmuur van het ziekenhuis siert. Cadeautje van een dankbare patiënte. Daar nemen we er nog eentje op.

Geluk

Wat ooit een Romeins militair kamp was, gunstig gelegen aan de Rijn, is uitgegroeid tot een levendige stad, waarvan de roerige geschiedenis kan worden afgelezen aan de verschillende bouwstijlen. Sommige delen van Straatsburg doen denken aan Parijs, met statige, brede avenues, huizen met smeedijzeren balkons en houten luiken. De wijk rond de universiteit, even buiten het centrum, is keizerlijk Duits; van 1871 tot het einde van de Eerste Wereldoorlog in 1918 was de stad ingelijfd bij Pruisen en dat leverde massieve gebouwen op in een neobarokke stijl. Maar vooral de middeleeuwse binnenstad is een lust voor het oog, met de looierswijk La Petite France voorop. Okergeel, lichtroze, mintgroen, helder wit: de vakwerkhuisen hebben er de mooiste tinten gekregen. Het water van de rivier de Ill dendert rumoerig door de sluisen, die zo'n belangrijke rol spelen in deze door water omringde stad. Aan de laag gelegen oevers zit een verliefd stelletje te genieten van elkaar en de najaarszon, die de frisse, koude lucht zachter maakt en de stad een gouden gloed geeft.

Het onmiskenbare middelpunt van Straatsburg is de hooggotische kathedraal, gemaakt van roze zandsteen uit de nabijgelegen Vogezes. Vijfhonderd jaar lang werd eraan gebouwd, in 1439 werd de kathedraal voltooid verklaard. Zonder rechter torenspits. Hoe dat zit? Niemand kent de ware reden.

Onder: de kathedraal met links Maison Kammerzell, het oudste huis van Straatsburg, nu een populair restaurant; flaneren langs de Ill, de wijnkelder van het ziekenhuis

HOEWEL HIJ GODDELIJK VAN GEUR IS, IS DE OUDSTE WIJN TER WERELD RONDUIT ONDRINKBAAR GEWORDEN





IN DE STRAATJES ROND DE PLACE DU MARCHÉ LOOP JE ZO DE RENAISSANCE IN

Lang was dit de hoogste plek van de stad, die brandweerlieden gebruikten om te speuren naar vlammen.

In de kerk zijn de mooiste glas-in-loodramen te zien en één ervan is een cadeautje van de Raad van Europa, die namelijk in deze stad huist. Het is gemakkelijk te herkennen aan de Europese vlag die erop staat afgebeeld. Ook is een trits Franse koningen vereeuwigd in het gekleurde glas. Toch lijken de bewoners van Straatsburg zelf het meest te zijn verknocht aan een stenen hondje dat tegen de kansel ligt. Deze trouwe metgezel van een priester uit lang vervlogen tijden zou geluk brengen. Dat veel Straatsburgers daarnaar op zoek zijn blijkt wel uit de glimmende, uitgesleten snuit van het beestje. En ook wij kunnen het niet laten het hondje een flinke aai te geven.

Vlak naast de kathedraal vinden we een straatje dat ons culinaire hart een slag doet overslaan. Alle lokale lekkernijen zijn te vinden in de Rue des Orfèvres. Bij Naegel vinden we de lekkerste patisserie, chocoladekunstwerkjes bij Weiss, honderden soorten kaas bij Maison Lorho en ambachtelijk brood bij Westermann. De eigenaar van deze bakkerij, Eric Westermann, bezit ook Buerehiesel, een van de beste restaurants van Straatsburg. Zijn kookkunsten werden al met een Michelinster beloond. Westermann, die toevallig in zijn bakkerij staat, blijft er bescheiden onder. Zou dat komen omdat er al zoveel Michelinsterren in de Elzas stralen? We weten

Westermann nog snel een van zijn geheimen te ontzutselen: "De lekkerste lammetjes hebben de Tour de France gezien!"

Route du vin

Dicht bij Straatsburg begint de *route du vin*. De route is 170 kilometer lang en loopt van Marlenheim in het noorden tot aan Thann in het zuiden, langs talloze oude, goed bewaarde dorpen en stadjes, allemaal omringd door wijngaarden.

Rondom het gehucht Rosheim hangen rijpe appels en pruimen zwaar aan de takken, klaar om te worden verwerkt in een van de heerlijke *tartes aux fruits* waar ze hier zo dol op zijn. We kopen een paar sappige appels *en direct*, bij de boer, zoals je dat hier met veel producten kunt doen. Het is vroeg in de herfst, de blaadjes dwarrelen al voorzichtig naar beneden, maar de zon blijft zijn warmte afgeven.

Het is stil op de weg, er is weinig verkeer. De route kronkelt van dorp naar dorp en we stoppen af en toe om van het uitzicht te genieten. Bij Ottrott laten we ons de bergen in lokken. We volgen de borden Mont Sainte-Odile en rijden voorzichtig naar boven, af en toe ingehaald door lokale bewoners. We komen enige tijd door dichte bossen, waarna we de top van de berg bereiken. Hier blijkt, op 763 meter hoogte, een eeuwenoude abdij te staan. Het oorspronkelijke gebouw werd omstreeks 690 door Odilia gesticht, die later de beschermheilige van de Elzas werd. Zij is het dan ook die,

uit steen gehouwen, voor eeuwig vanaf grote hoogte de vallei overziet. Geen straf, lijkt ons, want het panoramische uitzicht is hier fantastisch. En dan te bedenken dat de heilige Odilia blind werd geboren.

Eenmaal weer beneden verruilen we het geestelijke voor het wereldlijke in Obernai. Deze prachtige stad, ooit 'slechts' onderdeel van de abdij van Sainte-Odile, is helaas volledig door toeristen overgenomen. We bewonderen de Tour de la Chapelle, een klokkentoren met gotische torenspits en vier uitkijktorentjes, wandelen loom over de grote Place du Marché en dromen weg in de naastgelegen straatjes, waar je zó de renaissance in loopt. In de laatste zonnestrallen drinken we een biertje en proeven vervolgens de *choucroute* en *baeckeoffe* in een *winstub*, een Elzasser fenomeen dat je misschien het best kunt vergelijken met een bistro. De streekgerechten en wijnen smaken er heerlijk in een haast huiselijke omgeving. De fluweelzachte zuurkool is bedekt met gekookte aardappelen en vijf soorten varkensvlees: een bijna uiteenvallend stuk varkenschouder, een stevige, zoute speklap, twee soorten worst en een *quenelle de foie*, een leverballetje. De *baeckeoffe* is al net zo'n winters gerecht: in riesling gemarineerd lams-, rund- en varkensvlees, dat met aardappel en groenten in aardewerk is gestoofd. De riesling geeft het zeer malse vlees een heerlijk licht zure smaak. De porties zijn bepaald niet kinderachtig, maar we doen graag ons best. Als even later de serveerster >



Het panorama vanaf Mont Sainte-Odile



De oogst voor de *crémant*, de Elzasser bubbelwijn



Een winstub in Obernai

Boven, links: kaaswinkel Maison Lorho; rechts: chocolaterie Weiss



langs onze tafel loopt vragen we haar of er ook in de zomermaanden zo zwaar wordt getafeld. “Ja hoor, wel door de toeristen!” zegt ze lachend. “Sommigen krijgen het zelfs op!”

Druivenoogst

In ieder dorp aan de wijnroute wordt wijn gemaakt, door families die vaak al generaties lang hun kunst aan het perfectioneren zijn. Wanneer we zien dat er ergens wordt geoogst, parkeren we de auto naast de wijnranken en lopen we nieuwsgierig op de plukkers af. Alfred Wantz en zijn familieleden zijn druk in de weer. “We zijn de *chardonnay* aan het plukken voor de *crémant d’Alsace*. Eigenlijk zou de oogst pas een paar dagen later beginnen, maar vanwege het warme weer zijn we vast begonnen. Hier, proef maar eens hoe lekker de druiven nu zijn!” Zoet en sappig zijn ze zeker. “Het is een heel goed jaar geweest, de kwaliteit van de druiven is bovengemiddeld.” Alfred Wantz is niet alleen trots op zijn wijn, maar ook op zijn dorp Mittelbergheim. Op zijn aanraden brengen we een bezoek aan *un des plus beaux villages de France*, zoals een bord bij de ingang van het dorp aangeeft. Alle huizen hebben de beige kleur van de aarde. Het is voorzichtig manoeuvreren in de smalle straatjes, die tegen een heuvel zijn gebouwd. Zou in dit dorp iederéén wijn maken? De mooi beschilderde, krullende uithangborden die de gevels sieren geven stellig die indruk. Het is hier stil. Een jonge kat

ligt midden op de weg zijn vachtje te likken. We laten hem zijn gang gaan, hoe kun je haast voelen in deze omgeving? Een tel later komt een tractor met oplegger vol pas geoogste druiven aanrijden. Behendig springt de kat opzij. Ook wij vervolgen onze weg.

Zonuren

“Wat is het heet!” verzochten we, terwijl we over de wijnvelden in Ribeauvillé uitkijken. “Dat komt door ons microklimaat,” weet wijnboerin Nicole Bott ons te vertellen. “De wijngaarden van de Elzas liggen tegen de flanken van de Vogezes, waar een milde wind vandaan komt. En we hebben hier meer zonuren dan aan de Côte d’Azur!” Nicole laat ons van haar rijpe muskaatdruiven proeven. Vooral de wat meer ingedroogde druiven zijn smaakvol. Niet lang daarna schenkt ze ons een glas wijn die van dezelfde druif gemaakt is. Wat een ervaring! De *kugelhopf*, een typisch Elzasser tulbandcake die Nicole ons erbij serveert, is de lekkerste die we ooit hebben geproefd. Dat gastvrijheid hier de norm is, blijkt ook als vader en zoon Baur ons hartelijk ontvangen. Armand en Arnaud zijn eigenaar van Domaine Charles Baur in Eguisheim. Wanneer we hun proeflokaal betreden barst een grote groep Duitsers juist in gezang los. “Dat gebeurt hier regelmatig hoor, dat klanten onze wijn bejubelen!” grapt Arnaud. Ook voor ons trekken >

Onder:
paus Leo IX in
Eguisheim,
Arnaud en Ar-
mand Baur in hun
wijngaard,
het schilderach-
tige dorp Mit-
telbergheim

HET IS VOORZICHTIG MANOEUVREREN IN DE SMALLE STRAATJES. ZOU IN DIT DORP IEDERÉÉN WIJN MAKEN?





Colmar kent een heerlijke terrascenarij



Een tarte flambée uit de houtoven

HET MIDDELEEUWSE STADSCENTRUM VAN COLMAR IS HAAST ONGESCHONDEN UIT DE OORLOGEN GEKOMEN

ze alles uit de kast en we kunnen niet anders dan onder de indruk zijn van hun zuivere wijnen. Lichtelijk beneveld staan we op uit onze stoelen om Eguisheim eens nader te bekijken. Het sprookjesachtige dorp, de geboorteplaats van paus Leo IX die in 1049 werd gewijd, is schitterend opgesierd met een uitbundige bloemenpracht. Vanaf het hart van het cirkelvormige dorp gaan we op ontdekkingsstocht. We gluren in hofjes, proeven van de droge eendenworst die ons wordt aangeboden, kopen een zakje mierzoete *macrons* (kokoskoekjes) bij een kraampje en slenteren over de kinderkopjes door de smalle Rue du Rempart, die de buitenste 'ring' vormt van deze bijzondere plaats.

Van de plattelandssfeer in Eguisheim zijn we binnen een kwartier in het centrum van Colmar. Het is zaterdagmiddag en heel de stad lijkt op de been. Om een tas te kopen op de markt die vandaag in een wirwar van straatjes staat, rondom de Place de la Cathédrale? Om een praatje te maken met een stadsgenoot onder het genot van een wafel, waarvan de zoete geur overal in de lucht hangt? Het gezellige en autovrije stadscentrum dateert uit de middeleeuwen en de renaissance en is haast ongeschonden uit de verschillende oorlogen gekomen; het nodigt uit om er urenlang doorheen te dwalen. We wandelen naar de oude looiers- en visserswijk Petite Venise, zo genoemd vanwege de gracht die er doorheen loopt. In deze 'hoofdstad der Elzaswijnen' drinken we op de Place des Martyrs de la Résistance, op een van de vele terrasjes die de stad rijk is, een glas riesling. Na de *tarte flambée*, een soort pizza van bladerdeeg met zure room, spek en ui, sluiten we af met de lekkerste denkbare pruimentartaart. Om daarna nog uren buiten te zitten met weer een andere specialiteit, een lokale *eau de vie*. Genietend van het levenswater en de prachtig verlichte stad stellen we het naar bed gaan nog even uit. Zou het hondje uit de kathedraal van Straatsburg iets te maken kunnen hebben met dit geluksgevoel? >



ELZAS

♥ Coup de cœur! (favoriet adres van de redactie)

Doen

Niet te missen

- * **Ontdek Straatsburg per fiets.** Het is een populair vervoermiddel in deze vlakke stad. Huur er een bij Vélhop. €1 per uur of €5 per dag. www.velhop.strasbourg.eu
- * **Koop wijn en direct,** dus rechtstreeks bij de boer. Vrijwel iedere wijnbouwer heeft een proeverij, waar je kennis kunt maken met zijn wijnen. Wij vonden die van Domaine Charles Baur erg bijzonder. Vanaf ca. €6 per fles. 29 Grand-Rue, 68420 Eguisheim, (0033) 3 89413249, www.vinscharlesbaur.fr ♥
- * **Ga op zwerftocht.** De Elzas kent een grote variatie in landschappen en culturen. En omdat de afstanden zo klein zijn, ben je zo weer op de gebaande paden.

Slapen

ETC Hôtel

Dit moderne hotel ligt in een rustig zijstraatje vlakbij de kathedraal. De inrichting is geïnspireerd op de vier elementen. Vanaf €55 per nacht.
7 rue de la Chaîne, 67000 Straatsburg, (0033) 3 88326660, www.etc-hotel.com

Château d'Isembourg ♥

Een kasteel met een eigen, omheinde wijngaard (een clos) dat dus ook eigen wijnen op de kaart heeft staan. Vanaf €160 per nacht.
Route de Pfaffenheim, 68250 Rouffach, (0033) 3 89785850, www.chateaudisenbourg.com

All Seasons Colmar Centre

Redelijk zakelijk, maar zeer gunstig gelegen en voorzien van alle gemakken. Vanaf €117 per nacht.
11 boulevard du Champs de Mars, 68000 Colmar, (0033) 3 89232625, www.ibis.com

Eten en drinken

Maison des Tanneurs

Niet alleen vanwege de beroemde zuurkool, maar ook voor de sfeer; het restaurant bevindt zich in een oude leerlooierij in de wijk La Petite France. À la carte vanaf €40
42 rue du Bain aux Plantes, 67000 Straatsburg, (0033) 3 88327970, www.maison-des-tanneurs.com

Winstub La Dîme ♥

Smaakvolle streekgerechten die, zoals overall in de Elzas, perfect passen bij de wijnen. Of andersom natuurlijk. Menu vanaf €15,65.
5 rue des Pèlerins, 67210 Obernai (0033) 3 88955402, www.ladime.fr

Le Relais des Ménétriers

Uitstekende keuken met wijnen van onder meer de familie Bott. En die zijn goed! Menu vanaf €26.
10, Avenue du General de Gaulle, 68150 Ribeauvillé, (0033) 3 89736452, www.restaurant-menetriers.com

Auberge du Rempart

Dit restaurant ligt naast het wijndomein van Charles Baur. Er worden de lekkerste tarten flambées gemaakt, gebakken in een houtoven. Tarte flambée vanaf €8.
3 rue du Rempart Sud, 68420 Eguisheim, (0033) 3 8941168, www.auberge-du-rempart.com

Le Bartholdi

Vlak achter de dominicanenkerk in Colmar ligt dit sfeervolle restaurant waar je je tegoed kunt doen aan typische Elzasgerechten. Menu vanaf €23.
2 rue des Boulangers, 68000 Colmar, (0033) 3 89410774, www.restaurant-bartholdi.fr

Praktisch

Per trein: per TGV vanaf Parijs (Gare de l'Est) naar Straatsburg

Met de auto: vanaf Utrecht is het 565 kilometer naar Straatsburg

Met het vliegtuig: Air France KLM vliegt rechtstreeks van Amsterdam op Straatsburg

Meer informatie:

www.tourisme-alsace.com

