



Der Geschmack der Freiberge

Mit der Auberge Aux Couleurs du Terroir hat Lina Dubied ihren Traum von einem eigenen Biogasthaus im Parc du Doubs verwirklicht.

Text: Dominik Flammer Fotos: Samuel Trümpy



Neben den Kreationen von Küchenchef Loïc Ermel vermag auch der Hofladen mit regionalen Bioprodukten zu überzeugen.

Die «Jaune du Doubs» wächst nicht zufällig im Garten der Auberge Aux Couleurs du Terroir. Diese alte, für die Freiberge typische gelbe Karotte steht symbolisch für die Ideen von Lina Dubied, die sich 2016 in Montfaucon, im Herzen des Parc du Doubs, ihren Kindheitstraum verwirklicht hat. Im Haus ihrer Urgrosseltern, einem stattlichen Bauernhaus, betreibt sie gemeinsam mit Brigitte Muller ein kleines Restaurant und einen auf Bioprodukte spezialisierten Laden, für den sie eng mit den regionalen Produzenten zusammenarbeitet. Aufgewachsen ist Lina Dubied nur einen Steinwurf entfernt, auf einem der ersten Biobauernhöfe des Juras. Ihr Vater war nicht nur ein Vorkämpfer der hiesigen Biobewegung, er begann hier auf den Höhen der Freiberge auch eigenen Rohmilchkäse herzustellen und sich für einen Urtyp des traditionell im Jura beheimateten Tête de Moine einzusetzen. Ideen, die Lina Dubied heute weiterführt, in enger Zusammenarbeit mit den Parkverantwortlichen, mit Slow Food sowie als Präsidentin des alljährlichen Biomarktes im Bezirks-

Rundwanderung im Naturpark Doubs

Der Regionale Naturpark Doubs liegt im Nordwesten der Schweiz. Er erstreckt sich über die drei Kantone Jura, Neuchâtel und Bern und grenzt an Frankreich. Seit Jahrhunderten wird die Kulturlandschaft mit ihren ausgedehnten Wytweiden und Wäldern durch die Pferdezucht und Rindviehhaltung geprägt. Auf einer Rundwanderung durch die Freiberge bei Montfaucon präsentiert sich Ihnen die einmalige Atmosphäre des Parks. Beim kleinen Bahnhof Pré-Petitjean beginnt die Route und führt im ersten Teil hinab nach La Combe. Am Wegrand lädt ein

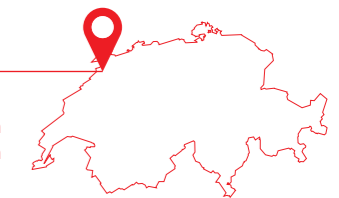
hübscher Weiher zum Verweilen ein. Von La Combe geht es durch Wälder und über Felder vorbei an zahlreichen Bauernhöfen in einem grossen Bogen zurück zum Ausgangspunkt. Ein Tag wie Ferien! Die Rundwanderung dauert gute 3 Stunden. parcdoubs.ch



www.kleineweltwunder.ch

ANREISE NACH SAIGNELÉGIER

Ab Basel	1 Stunde 31 Minuten
Ab Zürich	2 Stunden 19 Minuten
Ab Luzern	2 Stunden 44 Minuten



hauptort Saignelégier. So geniesst man heute in Lina Dubieds Auberge ganzjährig eine grosse Varietät an Spezialitäten: etwa eine Freiburger Käsewurst mit Tête de Moine, würzige und geräucherte Ziegenkäselein, einesämig-cremige Tommela Fleuroder auch einfach einen bunten und knackigen Salat mit den heimischen gelben Karotten.

couleursduterroir.ch
juratourisme.ch
carottedudoubs.ch



Dominik Flammer (52) ist Buch- und Drehbuchautor sowie Foodscout und beschäftigt sich seit 30 Jahren mit der Geschichte der Ernährung. Im Mittelpunkt seiner Arbeit steht das kulinarische Erbe des Alpenraums. publichistory.ch