



Wo der Honig nach Tanne duftet

In Montricher im Parc Jura vaudois kocht Frédéric Simond in der Auberge aux 2 sapins mit allem, was die Region hergibt.

Text: Dominik Flammer Fotos: Samuel Trümpy



Danielle Simond führt zusammen mit ihrem Mann Frédéric die Auberge aux 2 sapins.

Winterromantik im Naturpark Jura vaudois

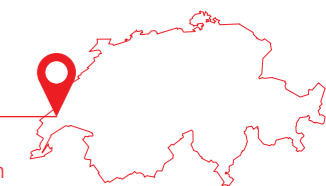
Ob Schneeschuhwandern, Langlaufen oder Schlittenfahren: Im Naturpark Jura vaudois gibt es auch in der kalten Jahreszeit viel zu unternehmen. Wer es gemütlich mag, dem sei die Winterwanderung vom Col du Molendruz nach Vernant empfohlen. Der Weg führt rund 2 Kilometer eine Weide entlang, bevor er den schönen – vielleicht schon verschneiten – Fichtenwald durchquert. Bei klarem Wetter bietet sich ein atemberaubender Ausblick auf die Ebene, den Genfersee und die Alpenkette. Der Rückweg führt erneut durch einen Waldabschnitt, vorbei an der Weide Pré Magnin zurück

zum Ausgangspunkt. Die Wanderung kann an der Gabelung hinter der Weide Pré de Joux um die Hälfte verkürzt werden und dauert, je nach Rückweg, zwischen zwei und vier Stunden. parcjuravaudois.ch



ANREISE NACH MONTRICHER

- Ab Lausanne 49 Minuten
- Ab Bern 2 Stunden 6 Minuten
- Ab Zürich 3 Stunden 8 Minuten



«Nach Tanne», antwortet Frédéric Simond, ohne nachzudenken, auf die Frage, wie denn für ihn das Terroir im Parc Jura vaudois schmecke. «Selbst im Honig erkenne ich die Tannenwälder, in den Pilzen der Region sowieso und ein Freund liefert mir seit Kurzem Späne aus Tannenholz, die ich in der Küche zum Räuchern einsetze.» Entsprechend findet sich die Tanne – gar in doppelter Ausführung – auch im Wirtshausschild von Simonds Auberge aux 2 sapins im waadtländischen Montricher. Die ehemalige Pferdestation, die Pilgern auf dem Weg nach Santiago de Compostela seit zwei Jahrhunderten als Unterkunft dient, ist heute ein beliebtes Ausflugslokal am Fusse des Mont Tendre, dem mit 1679 Metern höchsten Berg des Schweizer Juras. Frédéric Simond ist einer der leidenschaftlichsten Botschafter für die Produkte aus dem Naturpark. «Erst seit der Park entstanden ist, wird die Schönheit dieser Landschaft vermehrt von Wanderern und Radfahrern entdeckt, was auch der lokalen Produktion einen tüchtigen Schub verliehen hat.» Simond schwärmt von den Ziegen- und Schaf-

käsen aus dem Park oder von der neu entstandenen Trüffelzucht in Longirod. Nur das Brot, das bäckt der Chefkoch selber, mit Weizen und einem Anteil aus dem gemahlten Mehl des Nusskuchens, der nach dem Pressen der Baumnüsse übrigbleibt. An neuen Ideen mangelt es Simond nicht: «Vielleicht gibt es ja eines Tages im Park auch wieder eine kleine Getreidemühle und ein lokales Schlachthaus, dann könnten wir künftig auch unsere Brote, das Fleisch und die Würste als wirklich lokale Parkprodukte anbieten.»

2sapins.ch



Dominik Flammer (53) 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