

## **Das Loiretal : Unesco-Weltkulturerbe**

Das Loiretal wurde im Jahr 2000 von der Unesco zur erhaltenswerten Kulturlandschaft erklärt. Von Sully-sur-Loire bis Chalonnes-sur-Loire zählt dieses Gebiet mit 160 Gemeinden und 1.2 Millionen Einwohnern auf 280 Km zum Kreis der Auserwählten, dem auch die Akropolis in Athen, die ägyptischen Pyramiden und der Mont Saint-Michel angehören. Der letzte, ursprünglich belassene Strom Europas erfährt dadurch internationale Anerkennung.

Die Loire mit ihren Nebenflüssen Cher, Indre, Vienne und Maine bestimmt die Landschaften von Touraine und Anjou, ebenso die Uferhänge bei Chinon und Parnay mit berühmten Weinlagen. Schiefer und Tuffstein prägen die Architektur. In den Steinbrüchen der Touraine und im Anjou finden sich die meisten erhaltenen Höhlenwohnungen Frankreichs.

Sehenswerte Architektur findet sich im Loiretal bei zahlreichen Bauwerken. Romanische Kunst begeistert in der Königlichen Abtei von Fontevraud, beeindruckende Gotik an der Kathedrale Saint-Gratien von Tours und florentinische Renaissance im Schloss Chenonceau. Bis hin zum Klassizismus haben die verschiedenen Zeitalter bewundernswerte Spuren im Loiretal hinterlassen. Dazu gehören auch das mächtige Schloss von Angers oder die wunderschönen Gartenanlagen von Villandry.

Bis zu 6'000 Binnenschiffer sorgten auf der Loire im vorindustriellen Frankreich des 19. Jahrhunderts für den Handelstransport zwischen dem Welthafen Nantes und Orléans im Landesinneren. Ab 1846 ersetzte die Eisenbahn Treidelkähne und Dampfschiffe. Heute nicht mehr kommerziell schiffbar, kann die königliche Loire mit dem Hausboot oder auf zwei Rädern entdeckt werden.

Flusskreuzfahrten bieten ideale Ferienvoraussetzungen, sowohl für Wasserliebhaber als auch für leidenschaftliche Angler. Anlegen ist überall erlaubt, ob nun inmitten der freien Natur oder in einem Hafen. Das Mainebecken ist das einzige, von künstlichen Wasserstrassen freie, natürliche Flussnetz, das mit Hausbooten befahren werden kann. Auf den Radwegen entlang der heiteren Ufer lässt sich Bewegung hervorragend mit kulturellen und gastronomischen Entdeckungen zu genüsslichen Touren vereinen.

## **Rosé d'Anjou**

Die Roséweine von Frankreichs längstem Fluss entstehen in den regionalen Appellationen von Anjou, Saumur und Touraine. Sie spiegeln die Eigenheiten der jeweiligen Rebsorte und des Terroir wider. Man findet die gesamte Palette an Roséspielarten von leichten Tropfen bis zu robusteren Ausgaben.

Die Ende des 19. Jahrhunderts aufkommenden Roséweine aus Anjou machen heute ein Drittel der gesamten Produktion in der Region aus. Verantwortlich für diesen Siegeszug waren damals die Reblausinvasion, die die Winzer zur Neubestockung ihrer Weinberge zwang, aber auch die Einführung neuer Reben, der Umstieg auf rote Sorten und der zunehmende Roséverbrauch in der Bevölkerung.

Die frischen, fruchtigen, leichten Durstlöcher werden durch sofortiges Pressen des Mostes gewonnen und decken ein Farbspektrum zwischen blassem Rosé und intensivem Rosa ab. Immer ist den Weinen von Anfang an ein zarter Schimmer eigen. Sie setzen ein angenehmes Aroma von reifen Früchten (Pfirsich, Granatapfel, Kirsche) und Pentanolnoten (frische Banane, Toffee) frei. Ein Hauch von Rosenblätterdüften ergänzt die Palette.

Jeder Schluck von diesem geschmeidigen, harmonischen Tropfen kommt einem Biss in reifes Obst gleich. Der sehr fruchtige Eindruck hält lange an.

## **Lauchkuchen**



Für 4 Personen

Zubereitung 20 Min.

Garzeit 30 Min.

- ◆ 1 Rolle Kuchen- oder Blätterteig,
- ◆ 500 gr Lauch
- ◆ 25 cl Crème fraîche
- ◆ 4 Eier
- ◆ 100 gr Speckwürfel
- ◆ Muskatnuss gemahlen
- ◆ Salz und Pfeffer

1. Den Lauch putzen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Wasser mit etwas Salz zum Kochen bringen und die Lauchscheiben 10 Min. blanchieren. Absieben und kurz mit kaltem Wasser spülen. Abtropfen lassen.
2. Die Speckwürfel in einer Pfanne kurz anbraten.
3. Den Teig auf ein Backblech geben und mit einer Gabel einstechen. Den Ofen auf 200°C einstellen und vorwärmen.
4. Lauch und Speckwürfel in eine Schüssel geben, kurz mischen.
5. Eier mit Crème fraîche vermischen. Leicht salzen. Mit Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Zu Lauch und Speckwürfel geben und nochmals mischen.
6. Die Mischung auf den Teig geben und ca. 30 Min. backen. Etwas abkühlen lassen und servieren.

### **Tipp :**

*Für einen Zwiebelkuchen, den Lauch durch gebratene Zwiebeln ersetzen.*

*Für eine Quiche Lorraine, den Lauch weglassen und die doppelte Menge Speckwürfel verwenden.*