

Wilde Flüsse, tiefe Schluchten und ein verrufenes Getränk

Zur Grünen Fee

Das Jura-Gebirge im schweizerisch-französischen Grenzgebiet ist nicht nur mitverantwortlich für das mediterrane Klima im Südwesten Deutschlands, sondern auch eine attraktive Alternative zu den Alpen.

Autor und Fotos: Christoph Berg

Wasser hat im Jura über die Jahrtausende beeindruckende Schluchten ins Gestein geätzt.



FRANKREICH • JURA
N 46.681378 • E 5.936986



Am Jura-Gebirge zwischen Basel und Genf fahre ich oft nur vorbei auf dem Weg in den Süden. Dabei steht die Region zu Unrecht im Schatten der nahe gelegenen Alpen. Mein schweizerischer Freund Marcus wohnt quasi mittendrin im Val-de-Travers. Also wäre das doch mal ein schöner Anlass, ihn zu besuchen.

Ich rufe ihn an, um meinen Besuch anzukündigen und er antwortet: „Prima, dann zeige ich dir das Geheimnis der Grünen Fee.“ Auf meine komplett ahnungslose Rückfrage lacht er nur und sagt: „Komm’ erst mal vorbei, dann wirst du schon sehen“. Na, das kann ja spannend werden, denke ich mir und schwing mich auf meinen Sattel.

Meine Jura-Erkundungstour starte ich in Saint-Ursanne. Das kleine schweizerische Städtchen ist komplett von einer Mauer umgeben und mit abgewetztem Kopfsteinpflaster ausgelegt. Direkt am Ufer des Doubs steht mein Hotel. Nach dem üppigen Frühstück folge ich dem Fluss zunächst stromabwärts. Er ist eines der wenigen noch naturbelassenen Gewässer in Europa und fasziniert mit sehr unterschiedlichen Gesichtern. Der Doubs ist der größte Fluss des Jura und gleichzeitig auch Grenzfluss.

Geschmeidig cruise ich durch das Tal, überquere erstmalig die unbesetzte Staatsgrenze und lande so wenig später in Saint-Hippolyte. Das ebenfalls hübsche, mittelalterliche Städtchen liegt am Zusammenfluss von Dessoubre und Doubs. In der Stiftskirche wurde im 15. Jahrhundert das Grabtuch Christi 34 Jahre lang aufbewahrt, bevor es final nach Turin gelangte.

Durch das ebenfalls wildromantische Dessoubre-Tal nähere ich mich wieder dem Doubs. In Serpentinaen geht es steil hinab zum Talgrund. Der Doubs legt wieder einmal einen abenteuerlichen 135-Grad-Knick hin und dümpelt seengleich vor sich hin. Über eine knallrote Stahlbogenbrücke und die verwaiste Grenzstation Côte-du-Doubs kehre ich zurück in die Schweiz. Sogleich zeigt der Fluss wieder seine wilde Seite und jagt durch die Schlucht Gorges du Doubs.

Entsprechend knackig verläuft die Straße durch mehrere Felstunnel, bevor sie sich bis auf über 1000 Meter Höhe aus dem Tal und nach Le Locle führt. Die Stadt gilt als Wiege der Schweizer Uhrenindustrie und gehört zum UNESCO-Welterbe. Aber sie hat auch noch eine ganz andere Besonderheit zu bieten: ein Höhlenmühlen-Museum.

Im 16. Jahrhundert war der Fluss Bied die einzige nutzbare Energiequelle im Tal. Der rauschte jedoch mit starkem Gefälle unterirdisch durch ein Höhlensystem. Um diese Energie zu nutzen, baute ein kreativer Geschäftsmann ein System mit mehreren, übereinander liegenden Wasserrädern und trieb damit Getreidemühle

und Holzsäge an. Über 300 Jahre blieb es in Betrieb und wurde erst mit aufkommender Elektrizität unrentabel. Heute ist es als einzigartige Schauhöhle zu besichtigen.

Durch einen spektakulären Felsdurchbruch am Chemin de Rançonnière gelange ich erneut nach Frankreich. Hinter Morteau stoße ich auf die Wallfahrtskirche Grotte-chapelle de Remonot aus dem Jahr 1863. Sie befindet sich in einer 360 Quadratme-



Der Doubs ist eines der wenigen noch naturbelassenen Gewässer in Europa.



Bei einer Reise durchs Jura sind Flussüberquerungen wie in Saint-Hippolyte (oben) oder im Vallée du Dessoubre (links) an der Tagesordnung. In Le Locle wurde 300 Jahre lang eine Getreidemühle tief in einem Höhlensystem betrieben (unten).

Startort dieser Tour ist Saint-Ursanne, am Schweizer Ufer des Doubs.

ter großen Grotte direkt neben der Straße. Hinter dem Altar führt ein eiserner Steg tiefer in die Höhle hinein, an deren Ende sich ein kleiner Wasserfall befindet. Eine grandioses Szenario!

Die Strecke wird rustikaler. In der Schlucht mit dem passenden Namen Défilé d'Entre Roches türmen sich die ausgehöhlten Felsen mit Überhang spektakulär beidseits der Straße und dem Doubs auf. Picknickstellen säumen den Weg. Kurz vor Pontarlier zweige ich nach Ornans ab, um die spektakuläre Quelle der Loue bei Ouhans aufzusuchen.

An einem Parkplatz mit Souvenirshop und kleinem Restaurant endet die Fahrt. Nach kurzem Fußmarsch finde ich mich in einem über hundert Meter hohen Felskessel mit senkrecht abfallenden Wänden wieder. Aus einem riesigen schwarzen Loch im Felsen schießt das Wasser der Loue. Der Anblick hat schon fast etwas Episches.

Gespeist wird die Quelle unter anderem vom Wasser des Doubs. Entdeckt wurde das durch Zufall, als 1901 die Absinth-Fabrik von Pernod in Pontarlier abbrannte und große Mengen Löschwasser, aber auch der Spirituose in den Doubs flossen. Einige Tage später roch die Quelle der Loue nach Anis. Spätere Farbversuche bestätigten den richtigen Riecher.

Die Kraft der noch jungen Loue zeigt sich auf dem weiteren Weg nach Ornans. 350 Meter tief hat sich der Fluss in die Schlucht Gorges de Nouaillies hineingefressen. Das Panorama ist überwältigend und die Straße ein Kurvenfest für Mensch und Maschine. Ornans ist ebenfalls ein sehenswertes, mittelalterliches Städtchen mit alten Herren-

häusern, wuchtigen Steinbrücken und einer mächtigen Burg.

Die neu belegte D 492 führt mich kurvenreich und mit herrlichen Tiefblicken ins Tal zur Quelle des Lison-Bachs. Und die ist der Hammer! Donnernd und Gischt sprühend ergießt sich ein gewaltiger Strom aus dem Felsen direkt in einen Wasserfall. Man kann sogar über einen angelegten Weg ein Stück weit in die Höhle hineinlaufen. Ein grandioses Spektakel!



Gischt sprühend ergießt sich ein gewaltiger Strom aus dem Felsen in einen Wasserfall.

Auf der Weiterfahrt ändert sich die Landschaft radikal. Es wird zunehmend „kanadischer“. Die breit und perfekt ausgebaute „Route des quatre Lacs“ führt durch ausgedehnte Nadelwälder vorbei an vier idyllischen Seen. Die D 437 schwenkt ein in die weitläufige Schlucht der Bienne. Auf dem frischen Belag lässt es sich herrlich wedeln, weil auch der Rhythmus perfekt passt. Sanft bergab nähere ich mich dem Talgrund bei Saint-Claude.

Das quirlige Städtchen liegt landschaftlich traumhaft in der Mitte dreier zusammenlaufender Schluchten. Über die steil aufragende Schlucht Gorges du Flumen verlasse ich das dicht bewaldete Tal und überquere über den 1322 Meter hohen Col de la Faucille den Hauptkamm des Jura. An der Abbruchkante eröffnet sich mir der Blick über das weite Becken des Rhône-Tals mit Genfer See und den schneebedeckten Alpengipfeln im Hintergrund.

In engen Serpentinen säge ich dem Tal entgegen, über die Ostrampe gleich wieder hinauf und über den 1447 Meter hohen Col de Marchairuz weiter talwärts zum idyllischen Lac de Joux. Und weil's so schön war,

gleich nochmal: wieder über die Westrampe hoch zum 1153 Meter hohen Col des Etroits bei Saint-Croix, wieder in Serpentin

An das Pässehopping könnte ich mich gewöhnen und schwinde auf einem bezaubernden kleinen Bergsträßchen auf über 1300 Metern zum Skiort La Robella. Um mich herum nur Hochweiden und kleinere Waldparzellen; Idylle pur. Nichts stört meinen Fahrfluss, außer einer Kuhherde, die mir mitten auf der Straße einen anspruchsvollen Kuhfladen-Slalomparkour auslegt. Über Fleurier erreiche ich das Val-de-Travers. Hier wurde die verruchte Spirituose Absinth im 18. Jahrhundert erfunden, die von 1910 bis 1999 in der Schweiz verboten war. Doch dazu später mehr.

Im nahegelegenen Saint-Sulpice befindet sich ein skurrielles Fahrzeug-Museum. Ich stehe vor dem Eingang des Volkswrecks-Museums neben einem zu einem Blumenkübel umfunktionierten türkisfarbenen VW Käfer. Stéphane Leuba, der Besitzer des privaten Areals, erklärt mir, dass ein Freundeskreis schrott reife Volkswagen und ihre Geschichten mit viel Enthusiasmus zusammenträgt und ihnen im Museum neues Leben einhaucht. Tatsächlich, teilweise mutet die Ausstellung wie ein skurrielles Gruselkabinett an.

Besonders angetan hat es mir ein Käfer, der 40 Jahre lang in einem Fluss lag, nun algengrün beleuchtet und mit allerlei Unrat „verziert“ seine Besucher fasziniert. Besonders charmant sind die Tableaus an jedem Stand, auf denen die Geschichten der Fahrzeuge beschrieben werden. Es gibt auch einen für Privatfeiern buchbaren Partyraum. Vor dem VW-Bus-Tresen sitzt man auf Barhockern aus Radzierblenden, und die Getränkekarte steht auf Dreiecksfenstern. Alles sehr liebe- und geschmackvoll mit vielen verrückten Ideen umgesetzt. Klasse gemacht!

In Môtiers treffe ich endlich meinen Freund Marcus. Wir verabreden uns in einer Kneipe. Ich frage natürlich gleich nach, was es denn nun mit dieser



Häufig bahnt sich die Straße ihren Weg direkt durch den Fels (oben). Schmale Bergstraßen führen zu den höchsten Gipfeln des Jura (links). Im Volkswrecks-Museum sind ausschließlich abgewrackte Käfer und Bulli zu finden (unten).



Die Quelle des Lison-Bachs rauscht in Kaskaden direkt aus dem Fels heraus.

„grünen Fee“ auf sich hat. Doch er hält mich hin und schleppt mich stattdessen in die Destillerie von Françoise Bovet. Sie führt uns erst einmal in den Kräutergarten, wo die Grundstoffe für das Gebräu wachsen: Wermut, Anis und Fenchel. Der Rest sind weitere Kräuter, die zu den Geheimrezepten jeder Brennerei gehören.

In Verruf geriet das Getränk Anfang des vorletzten Jahrhunderts durch das im Wermut enthaltene ätherische Öl Thujon, das eigentlich ein Nervengift ist und Halluzinationen auslösen kann. Deshalb wurde es 1910 schließlich auch verboten. Françoise grinst: „Es gab da bereits eine lange Tradition an Brennereien im Val-de-Travers. Also wurde unter größter Geheimhaltung – mithin schwarz – weitergebrannt. Wollte man in einer Kneipe einen Absinth trinken, wurde beispielsweise 'ein Glas Milch' bestellt. Es gab es mehrere Codewörter, um auf den Genuss nicht verzichten zu müssen.“

Aha, so läuft das also hier, denke ich mir. Inzwischen ist nachgewiesen, dass der Thujon-Gehalt im Absinth nicht ausreicht, um Vergiftungserscheinungen auszulösen. Vermutlich liegen solche Auswirkungen eher am Alkoholgehalt, der bis zu 90 Prozent erreichen kann. Deshalb wird er auch stets mit Wasser verdünnt getrunken. Françoise macht es uns vor.

Auf dem Tisch steht eine sogenannte „Fontaine“ mit Eiswasser darin und kleinen Zapfhähnen daran. Das Glas mit Absinth stellt die Expertin unter die Fontaine und tröpfelt vorsichtig Wasser hinein. Das durchsichtige Getränk verfärbt sich allmählich weiß, ähnlich dem französischen Pastis. Wir stoßen an

und: holla, die Waldfee! Meine 77 Prozent schmecke ich deutlich, womit ich wieder beim Thema bin. „Und was ist das jetzt mit der grünen Fee?“, frage ich.

Endlich antwortet mir Marcus fast mystisch: „Wenn der Tropfen Wasser in das Glas fällt, entfaltet sich die Robe der grünen Fee.“ Und tatsächlich, die Vorstellung hat was. Das Geheimnis ist gelüftet, und das muss natürlich gefeiert werden. Wir testeten uns durch Françoises „Giftschrank“ und verabschiedeten uns. Beim Verlassen der Brennerei bin ich froh, dass ich heute nicht mehr fahren muss. Abends gehen Marcus und ich lecker essen. Im Restaurant „Six communes“ genießen wir traditionsgemäß Käsefondue. Zum Nachtisch gibt es ein „soufflé glacé à la fée“, also eine gefrorene Eierspeise mit Absinth. Für mich der kulinarische Höhepunkt meiner gesamten Jura-Reise.

Am nächsten Tag besuchen wir das Absinth-Museum in Môtiers. Hier erfahren wir noch mehr über das verruchte Getränk. Als es 2005 in der Schweiz wieder zugelassen wurde, waren nicht alle erfreut darüber im aufständischen Tal. Auch heute noch wird mancherorts „schwarz“ weitergebrannt. Aber nicht etwa, um Steuern zu sparen,

sondern wegen der Tradition. Es gibt also nicht nur ein unbeugsames Dorf in Gallien, sondern auch hier. Zum Abschluss gönnen Marcus und ich uns noch ein frisch gezapftes „Bière Valotine à la Absinthe“ in der Museumsbar, das zwar etwas gewöhnungsbedürftig, aber durchaus lecker schmeckt.

Direkt vis-à-vis des Absinth-Museums befindet sich das private Automuseum „Le Manège“ von Gérard Burkhardt. Sein Geld machte er mit Gold-



Wollte man in einer Kneipe einen Absinth trinken, wurde 'ein Glas Milch' bestellt.

Frühe Absinth-Brände konnten Halluzinationen auslösen. Sie erhielten den Beinamen „Grüne Fee“.



Im Automuseum La Manège in Môtiers warten etliche Pretiosen auf Besucher (oben). Das Maison de l'Absinthe informiert über die Geschichte des Getränks (links), das Stammhaus von Tête de Moine (unten) über die Herstellung dieses Jura-Käses.

geschäften in Australien und betreibt nun sein exklusives Hobby. Zu bewundern sind Luxus-Karossen vornehmlich der Marken Rolls-Royce, Bentley und Bugatti. Für die Exponate verantwortlich ist Miguel Ribeiro, der uns herumführt.

Beiläufig erzählt er: „Der Lamborghini Countach ist gerade in der Werkstatt. Aber grundsätzlich sind alle Fahrzeuge fahrbereit und werden vom Chef auch gefahren.“ Ich bin überrascht, was dieses kleine Môtiers alles zu bieten hat. Aber es gibt ja noch so viel mehr zu sehen. Von Marcus verabschiede ich mich herzlich und wir versprechen uns ein baldiges Wiedersehen.

Nächstes Ziel auf meiner Rundreise ist ein spektakuläres Naturphänomen: Der Creux du Van ist ein vier Kilometer breiter und 160 Meter tiefer Geländesprung mit senkrecht abfallenden Felswänden. Von Couvet aus führt eine kleine, zwölf Kilometer lange und gut ausgeschilderte Stichstraße bis zum Parkplatz am Restaurant „Le Soliat“. Von da sind es noch kurze fünf Gehminuten bis zur Abbruchkante. Die Aussicht ist atemberaubend und die Knie werden weich, denn kein Hindernis oder Zaun trennt einen von der Kante. Nichts für schwache Nerven!



Durch eine Wald- und Wiesen-Landschaft zum Stammhaus eines berühmten Jura-Käse.

Bei Travers besuche ich ein weiteres Museum der besonderen Art: In den Minen von La Presta wurde von 1712 bis 1986 Asphalt gewonnen. Der abgebaute und durchtränkte Kalkstein wurde zermahlen, der Asphalt ausgekocht und anschließend in sechseckigen Formen zum Erkalten gebracht. Nach knapp 275 Jahren war Schluss damit. Ein überraschender Höhepunkt erwartet mich allerdings im angeschlossenen Restaurant.

Zehn Kilogramm große Schinkenstücke werden gut eingepackt im heißen Asphalt lange in einem speziellen Ofen gegart. Durch die gleichmäßige Hitzeeinwirkung und die undurchlässige Verpackung bleibt der Saft im Fleisch und es gart ideal. Ein Fest für die Sinne, das wohl kein Sternelokal besser hinbekäme.

Kurz vor Noiraigue verlasse ich die Route de l'Absinthe und erklimme den 1283 Meter hohen Pass Vue-des-Alpes. Die aussichtsreiche Kuppe mit Aussicht auf die schneebedeckten Gipfel der Schweizer Alpen ist ein beliebter Motorrad- und Einkehrtreff. Bei La-Chaux-de-Fonds komme ich über eine leicht hügelige Wald- und Wiesen-Landschaft nach Bellelay zum Stammhaus und Museum eines der berühmtesten Jura-Käse.

Der „Tête de moine“ ist ein Kuhmilch-Käse, der mit einem drehbaren Messer ganz fein abgeschabt wird. Durch die große Oberfläche reagiert der Käse mit der Luft und entwickelt sein überwältigendes Aroma. Bereits im 12. Jahrhundert wurde Käse im Kloster Bellelay hergestellt. Daher auch der Name „Mönchskopf“.

Durch die tief ausgewaschene Schlucht Gorges du Pichoux komme ich nach

Séprais. Lokale Künstler stellen an Straßen- und Wiesenrändern ihre Werke aus. Beim Vorbeifahren stoße ich immer wieder auf neue spannende Objekte. Es ist quasi eine Dauerausstellung unter freiem Himmel, die sich ständig erweitert.

Meine Reise endet schließlich wieder in Saint-Ursanne auf der Restaurant-Terrasse des „Demi-Lune“, direkt am vorbeirauschenden Doubs – und natürlich bei einem Glas Absinth. Herrlich! ◀

TOURDAUER

ca. 13 Stunden (reine Fahrzeit)
3 Tage (ohne Besichtigungen)

STRECKENLÄNGE

ca. 660 Kilometer

ROADBOOK

Saint-Ursanne, Saint Hippolyte, Orgeans-Blanche-fontaine, La-Chaux-de-Fonds, Le Locle, Morteau, Ornans, Champagnole, Saint-Claude, Gex, Saint-Cergue, Sainte-Croix, Môtiers, Creux-du-Van, Travers, Bellelay, Séprais, Saint-Ursanne.

INFO

Das **Jura-Gebirge** erstreckt sich zwischen Chambréry und Basel sichelförmig von Südwesten nach Nordosten. Es hat ungefähr die Größe von Schleswig-Holstein. Der Jura verteilt sich auf französisches (70%) und schweizerisches Staatsgebiet (30%) mit dem Doubs als Grenzfluss. france-voyage.com

ANREISE

In den nord-östlichen **Jura** über die A5 nach Basel, und in der Schweiz auf der A18 weiter. Der Südwesten ist am besten über Genf erreichbar.

CHARAKTERISTIK

Wege- und Tankstellennetze sind in der Schweiz und Frankreich gut ausgebaut. Die Straßen sind leicht wellig, aber ansonsten gut befahrbar. Nach Nordwesten läuft das Gebirge flach aus, während es zur Schweiz hin steil abbricht und im 1720 Meter hohen Crêt de Neige seinen Höhepunkt findet.



SCHAUEN & STAUNEN

Das skurrile **Volkswrecks-Museum** (GPS 46.910897, 6.557946) im schweizerischen Saint-Sulpice stellt nur schrottreife VW-Käfer und Busse aus, jedoch auf so eine charmante Art und Weise, dass man es einfach lieben muss. Geöffnet Sa und So. Eintritt 10 CHF. musee-vw.ch

Die unterirdischen Mühlen **Moulins souterrains du Col-des-Roches** (GPS 47.048922, 6.721906) bei Le Locle sind einzigartig in Europa. In einer Tiefhöhle wurde eine ganze Industrie eingerichtet, die über 300 Jahre produzierte. Auch was danach damit pasierte, ist spannend. Täglich geöffnet. Eintritt 14 CHF. lesmoulins.ch

Die Quelle des Lison-Baches **Source du Lison** in der Nähe der französischen Gemeinde Nans-sous-Sainte-Anne (GPS 46.967500, 6.010469) ist ein Naturspektakel. Aus einer Felshöhle ergießt sie sich in einen donnernden Wasserfall. Die Quelltrotte kann teilweise begangen werden. Kein Eintritt.



SCHLAFEN & TRÄUMEN

Das **Hôtel de la Demi-Lune** (GPS 47.364390, 7.154507) im schweizerischen Saint-Ursanne bietet gemütliche Zimmer und ein reichhaltiges Frühstücksbuffet. Die Lage ist – mit einer Außenterrasse direkt am Doubs – perfekt. demi-lune.ch

Das **Le Sire de Joux** (GPS 46.992589, 6.461652) im französischen Montbenoit bietet ein gutes Preis-/Leistungsverhältnis mit sauberen Zimmern, reichhaltigem Frühstücksbuffet, einem Restaurant und kostenloser Motorradgarage. lesiredejoux.com



SCHLEMMEN & SCHLÜRFEN

Das **Hotel-Restaurant Les Terrasses** (GPS 42.499438, 8.793505) in der französischen Gemeinde Saint-Hippolyte bietet ein breites Speisenangebot vom Burger bis zur Rinderleber mit Morcheln. Traumhafte Lage direkt am Doubs mit zwei Terrassen. hotel-les-terrasses.com



Typisch für den Jura sind die Alpages (Almhütten) mit ihren rustikalen Bauerngerichten. Eine besonders empfehlenswerte ist die **Buvette d'Alpage les Croisettes** auf 1300 Metern, oberhalb und südöstlich des Lac de Joux. Spezialität sind die selbst gezüchteten Bio-Highland-Rinder. Über einen Schotterweg von Le Pont aus erreichbar. Reservierung empfohlen. lescroisettes.ch

Das Restaurant **Six Communes** (GPS 46.911141, 6.611259) befindet sich in der ehemaligen Markthalle der französischen Stadt Môtiers. Es bietet eine tolle Atmosphäre und herausragende Speisen. Besonders empfehlenswert ist das Käsefondue mit Kirschwasser. Unbedingt probieren sollte man das „soufflé glacés à la fée“. sixcommunes.ch

