

Elzas

Met voet in Franse en Duitse aarde staat de Elzas voor een geheel eigen levenskunst. Zowel bewoner als bezoeker beleven haar tradities met passie. En vinden ze elke dag opnieuw uit.

TEKST EN FOTO'S LIESBETH BAETEN

Straatsburg: In de armen van de Ill

Het plein voor de immense Notre-Dame-kathedraal wemelt van enthousiaste straatartiesten. Toeristen proberen dapper om het 142 meter hoge gebouw in zijn geheel op foto vast te leggen. Binnen vind je het indrukwekkende astronomisch uurwerk. Om het kwartier verzamelen kijklustigen om op de gong een van de vier mannetjes te zien oversteken. Elk van hen stelt een periode van het leven voor. Leuk om weten is dat er een halfuur verschil in tijdsrekening is ten opzichte van vijf eeuwen geleden. Dat verklaart waarom het jonge kereltje pas het laatste kwartier van het uur opduikt. Charmante ambachtshuizen in Zuid-Duitse stijl omboorden het plein. Kenmerkend zijn de steile daken waarachter vroeger het graan werd gestockeerd. Slenterend langs de oevers van de Ill ontdek je de buurt die bekendstaat als *La Petite France*. De naam gaat terug naar het begin van de 16e eeuw, toen hier veel syfilis heerste. De Straatsburgers, die in die tijd nog bij Duitsland hoorden, noemden de ziekte 'la petite française'.

In de Rue du Chaudron duiken we Winstub Le Clou binnen voor een stevige lunch. Volks gevulde borden sieren de typische Obernaitafelkleedjes.

Slecht weer-tip: Musée de l'Art Moderne et Contemporaine, ontworpen door de bekende Franse architect Adrien Fainsilber. Op het gelijkvloers is een grote ruimte gewijd aan Wassily Kandinsky. – 1 place Hans Jean Arp, tel. 0033/3/88.23.31.31, www.musees-strasbourg.org.



Souvenir: Mireille Oster leeft in een kruidig wereldje vol kraakverse en overheerlijke *pain d'épices*. Voor wie geïnspireerd raakt door het kaneel, de gember en gekonfijt fruit, ligt er een prachtig uitgevoerd kookboekje voor € 9,90. – 14 rue des Dentelles, tel. 0033/3/88.32.33.34, www.paindesoleil.com

Overnachten: In een plotse inham, net ten zuiden van de Ill, ligt Romantik*** Hotel Beau-cour-Baumann. Je treft er een fijne combinatie van Elzasser traditie en modern comfort. Een kamer voor twee kan je boeken vanaf € 124. – 5 rue des Bouchers / 5 rue des Bœufs, tel. 0033/3/88.76.72.00, www.hotel-beaucour.com.

Toeristische info: Office de Tourisme de Strasbourg et sa Région, 17 place de la Cathédrale, 0033/3/88.52.28.28, www.ot-strasbourg.fr. Vraag naar de Strasbourg Pass (€ 11,40 / 3 dgn).

↑ In de laatste stralen van de zon geeft de Notre-Dame-kathedraal haar pracht prijs

← In het imposante Château du Haut Koenigsbourg waan je je in de 15e eeuw



- ← De term 'maison à colombages' komt van het stukje overhellend dak ter bescherming van het houten geraamte, waarop duiven of colombes graag uitrusten
- Een klein stukje van de heerlijke pain d'épices van Mireille Oster en je bent verkocht – Groot of klein, zoet of hartig, de Kougelhoppf is hét symbool van de Elzas – De eaux de vie zijn gemaakt van wilde besjes, zonder toevoeging van suiker. De originele Saveur de Bière vind je bij de familie Neuhauser in La Broque. – In het atelier van Anne Ehret zie je hoe een simpel stuk glas een prachtig gekleurde schaal wordt.

3 Spelen met tradities

Zuurkool met vis De Elzas is groot geworden met choucroute, die meestal op het bord komt met gezouten en gerookt varkensvlees. Op de eerste verdieping van het prachtige Maison Kammerzell maak ik kennis met de kunsten van Guy Pierre Baumann. Ik ga voor de specialiteit des huizes: *Choucroute aux 3 Poissons*. Ober Sébastien adviseert me te beginnen met de zachte flétan, te vervolgen met de verse zalm en af te sluiten met gerookte hadockfilet. De sylvaner van Gustave Lorentz uit 2006 zorgt voor de nodige afleiding. Achteraf verwen ik mezelf met de *Sablé Chocolat Mûre*, een portie ongetemde chocolade en bosvruchtjes. – Place de la Cathédrale, Straatsburg, tel. 0033/3/88.32.42.14, www.maison-kammerzell.com

Gesmaakt door Lodewijk XVI Het originele Elzasser recept van foie gras kreeg de toenmalige gouverneur van de Elzas al rond 1780 voorgeschoteld. Hij was zo onder de indruk van de prestatie van zijn kok dat hij de lekkernij zelfs Lodewijk XVI niet wilde onthouden. De koning op zijn beurt verkondigde verrukt: “Voici un délicieux mariage de saveurs et de goût”. De rest is geschiedenis.

Anno 1986 starten Marianne en Marco Willmann met ‘Les Foies Gras de Liesel’. Met respect voor de Elzasser traditie en een weloverwogen persoonlijke toets creëerden ze een eigen gamma in hun laboratorium aan de rand van de *Route des Vins*. Alles gebeurt eigenhandig en met de grootste toewijding. “Alles behalve de vogels zelf houden”, aldus Marco. “Het is niet hun identiteitskaart die telt, maar de kwaliteit. Het zijn tenslotte trekvogels.” – 3 Route de Bergheim, Ribeauvillé, 0033/3/89.73.35.51, www.alsacefoiegras.com

Tartes flambées Vroeger werd na het bakken van het brood de overschot van het deeg uitgerold en belegd met crème fraîche, ui en spek. Na enkele minuten in de oven had je een heerlijk eenvoudig gerechtje: *tarte flambée*. In Ribeauvillé vind ik de gezellige bistrot Au Cheval Noir, waar zeven varianten op de kaart staan. Met verschillende soorten kaas, vis of groenten, flinterdun geserveerd op een grote houten plank, voor € 7. Bijzonder smakelijk met een glaasje pinot blanc. – Rue du Général de Gaulle, Ribeauvillé, 0033/3/89.73.37.83

2 Château du Haut Koenigsbourg

“Wat denk je, Leonard”, vraagt een Amerikaanse. “Is het echt of is het nep?” Ze staat met open mond voor het imposante Château du Haut Koenigsbourg. De man knipoogt naar me en stapt vervolgens door de grote poort, recht de middeleeuwen in. Vanop de centrale binnenplaats leidt een trap omhoog naar de woonvertrekken. Loodzware deuren moesten verhinderen dat de vijand verder kon doordringen. Aan het einde van de trap vind ik het kostbaarste bezit van het kasteel: de oude bron. Geen leven zonder water. Het verhaal doet de ronde dat de hoogste toren is gebouwd met de stenen die uit de waterput zijn gedelfd. Beide zijn namelijk precies 62 meter.

Château du Haut Koenigsbourg bereik je door uitrit 17 te nemen op de E25/A35 en de pijlen naar Orschwiller te volgen. Voor een ticket betaal je € 7,50. Neem een gids om alle details over dit 800 jaar oude bouwwerk te weten te komen. In 2008 viert het kasteel de honderdste verjaardag van zijn ambitieuze restauratie. Een overzicht van alle activiteiten vind je op www.haut-koenigsbourg.fr of bel 0033/3/88.82.50.60.



4 Colmar: Perfect voor kerst

Het is misschien nog wat vroeg, maar eigenlijk is Colmar de ideale kerstbestemming. Een oergezellig stadje in de fleur van haar eeuwige jeugd. De typische pittoreske huizen met *colombages* of houten geraamtes worden zo belicht dat je je in een sprookjesachtig openluchttheater waant. Bovendien zijn er maar liefst vijf kerstmarkten gepland. Een ervan brengt het rijke ambachtelijke leven van weleer weer tot leven. Meer over Kerstmis in Colmar vind je op www.noel-colmar.com. De markten zijn open vanaf 22 november tot en met 31 december.

Bij de dominicanen Tegenover de toeristische dienst ligt het Musée Unterlinden. Hoewel het een goede regentip is, heb je geen excuus nodig om enkele uren dit oude dominicanenklooster in te duiken. Naast een enorme collectie Rijnländse kunst uit de middeleeuwen tot de vroege renaissance vind je er het beroemde retabel van Issenheim. – 1 rue d'Unterlinden, tel. 0033/3/89.20.15.58, www.musee-unterlinden.com

Op de thee Verstoppt in de Rue des Marchands bevindt zich Le Croissant Doré. Twee oude dametjes achter een antieke kassa. Een theehuisje naar mijn hart. – www.croissantdore.com

Overnachten Hotel Amiral*** biedt mooie en comfortabele kamers tussen € 55 en € 150.– 11B bd du Champs de Mars, tel. 0033/3/89.23.26.25, www.hotel-amiral-colmar.com

Toeristische info Office de Tourisme de Colmar, 4 rue Unterlinden, tel. 0033/3/89.20.68.92, www.ot-colmar.fr

5 La Route des Vins

Van Marlenheim in het noorden tot Thann in het zuiden strekken zich kilometerslang glooiende heuvels uit waar de zon tussen de druiventrossen speelt. In tegenstelling tot elders in Frankrijk wordt het wijnlandschap hier niet beheerst door *domaines* en *chateaux*. Eenvoud troef: de druif geeft de naam aan de wijn. In totaal zijn er zeven *cépages* die elk hun favoriete gerechten kennen. Zo wordt een pittig schijfje *foie gras de canard* maar wat graag overspoeld door een Pinot Gris Grand Cru. Kijk bij de toeristische dienst uit naar de gratis folder 'Les Vins d'Alsace' om de favoriete recepten van de andere wijnen te leren kennen (www.vinsalsace.com). En aarzel vooral niet om lokale deskundigheid in te roepen. Vaak levert het je een onderhoudend gesprek op.

6 La Vallée de la Bruche

Dennenbossen, bergen en boerderijen: La Vallée de la Bruche lijkt in niets op de rest van de Elzas. Hier betreed je onbekend en ongerept gebied. Toch ligt de vallei vol in de regio, maar met een eigen accent op de geschiedenis. Start je verblijf met een bezoekje aan het Office de Tourisme de la Vallée de la Bruche (114 Grand-rue, Schirmeck, 0033/3/88.47.18.51, www.hautebruche.fr). Daar helpt men je om je dagen op een boeiende manier in te vullen. Alvast enkele tips:

Confituur Links de koperen ketels, rechts de dertig variëteiten netjes voorzien van etiket en klaar voor verkoop. De confituur van rozebottel moet je absoluut geproefd

De huisjes in Ottrott lijken gezellig samen te troepen onder de mistige heuvels



Veertiendaagse van de Elzas

Een Elzas-dorp, proeverijen, concerten, tentoonstellingen, theatervoorstellingen, filmprojecties, lezingen, sport... Meer dan dertig evenementen zetten tijdens de **Quinzaine Française Antwerpen** de Elzas in de kijker.

De officiële opening van de *Quinzaine Française Antwerpen* vindt plaats in de Vlaamse Opera, die voor de gelegenheid een prestigieus concert heeft geprogrammeerd, met de sopraan Mireille Delunsch en het Parlement de Musique. (Info en reserveringen: tel. 070/22.02.02, www.vlaamseopera.be.)

De veertiendaagse sluit af met een indrukwekkend spektakel van de Aquatique Show International uit Straatsburg. Onder de naam *Alsace, Terre de France, Terre d'Europe, Terre de Talents* wordt op de Grote Markt van Antwerpen een water- en lichtspel opgevoerd met waterstralen die tot 30 meter hoog reiken, aangevuld met vuurwerk, lasers en muziek.

Info: Quinzaine Française Antwerpen,

9 t.e.m. 22 oktober in Antwerpen. Het volledige programma vind je op www.ambafrance-be.org/QFA2008.

hebben. Voor een potje van 350g betaal je € 5,90. – *Les Confitures du Climont, La Salcée, Ranrupt*, 0033/3/88.97.72.01, www.confituresduclimont.com

Glas Het traditioneel geruite porselein staat bij Anne Ehret naast grillig kunstzinnige glazen schalen. – *rue Principale, Ranrupt*, 0033/3/88.97.60.05

Museum Pédagogue avant la lettre Jean-Frédéric Oberlin wijdde zijn leven aan het ontwikkelen van wat later tot het kleuteronderwijs zou uitgroeien. Je kan je een idee vormen van het werk van de man in het gelijknamige museum. – *25 montée Oberlin, Waldersbach*, tel. 0033/3/88.97.30.27, www.musee-oberlin.com

Toetje Koop een stukje *pavé de Schirmeck* bij pâtissier Jean-Jacques Hellich. *avenue de la Gare, Schirmeck*, 0033/3/88.97.01.46

7 'Dromen met de ogen open'

Dat doet de familie Schaetzel al sinds ze in 1971 begon met enkele kamers en een simpele keuken. Ondertussen is het familiebedrijf uitgegroeid tot twee luxueuze hotels in Ottrott – goed voor ongeveer een derde van de beschikbare kamers in het rustieke dorpje. Vader Ernest is de chef in het prachtige viersterren *Hostellerie des Châteaux*. Dat hij van meer markten thuis is, toont de rol die hij heeft gespeeld bij het ontwerpen van de wellnessruimte. Uren is er gediscussieerd over de kleuren en materialen. Het resultaat is verbluffend mooi. Op de benedenverdieping maken een stel monniken, een creatie van beeldhouwster Gaby Kretz, bedachtzaam deel uit van het geheel. – *Hostellerie des Châteaux*****, 11 rue des Châteaux, Ottrott, 0033/3/88.48.14.14, www.hostellerie-chateaux.fr – *Hotel Beau Site****, Place de l'Eglise, Ottrott, 0033/3/88.48.14.30, www.hotel-beau-site.fr

Specialiteit Bezoek de wijnkelder van Jean-Charles Vonville aan de voet van de Mont Saint Odile. Je vindt hier de Rouge d'Ottrott. – 4 place des Tilleuls, Ottrott, tel. 0033/3/88.95.80.25, www.vins-vonville.com

Vervoer

Wij spoorden vanuit Brussel Zuid rechtstreeks naar Straatsburg. Voor een ticket h/t in tweede klasse betaal je € 126. Info: www.nmbs.be