



Gutes aus der Region

Von den Wildkräutern bis zum Getreideschnaps:
Die Auberge de l'Abbaye de Montheron im Parc naturel du Jorat arbeitet
ausschliesslich mit Produkten aus ihrer nächsten Umgebung.

Text: Dominik Flammer Fotos: Samuel Trümpy



Küchenchef Rafael Rodriguez (links) führt zusammen mit David Donneaud (oben) die Auberge de l'Abbaye de Montheron.

Wandervergnügen im Parc du Jorat

Mit seinen unzähligen Quellen ist der Parc naturel du Jorat ein echtes Wasserschloss. Kein Wunder, führt Sie die Rundwanderung, die beim Rathaus von Cugy beginnt, bereits nach kurzem Fussmarsch an mehreren Gewässern vorbei. Sobald Sie die Route de Montheron überquert haben, entdecken Sie einen kleinen Kanal, der Sie zum Talent, einem Nebenfluss der Orbe, führt. Wenn Sie nun an diesem malerischen Fluss entlanggehen, treffen Sie auf eine kleine Brücke, die Cugy und Bretigny miteinander verbindet. Wandern Sie weiter zum schönen Weiler von Chalet-

Marin, in dem es eine berühmte Pferderanch zu bestaunen gibt. Nach einem Waldabschnitt weist Ihnen der Talent den Weg zum historischen L'Abbaye. Von dort aus gelangen Sie über Grange Neuve zurück nach Cugy. Eine abwechslungsreiche und gemütliche Wanderung.
Länge: 5,1 Kilometer
Dauer: 1 Stunde 45 Minuten
jorat.org



www.kleineweltwunder.ch

ANREISE NACH CUGY

- Ab Bern 1 Stunden 53 Minuten
- Ab Basel 2 Stunden 56 Minuten
- Ab Luzern 2 Stunden 57 Minuten



«Mojito alpestre» nennt Küchenchef Rafael Rodriguez das einzige Gericht, das ganzjährig auf seiner ansonsten stets wechselnden Karte steht. Und dennoch ist dieses Dessert der Inbegriff der regionalen Saisonalität, der sich der gebürtige Spanier verschrieben hat. Gemeinsam mit David Donneaud führt Rodriguez die Auberge de l'Abbaye de Montheron, die auf den Mauern des im Mittelalter gegründeten Zisterzienserklosters errichtet wurde. Ihre Speisen richten sie nach dem Angebot ihrer Produzenten aus dem Parc naturel du Jorat, dem hoch über Lausanne gelegenen Waadtländer Naturerlebnispark. Selbst die Schnäpse werden aus lokalem Getreide gebrannt. So wie das Fleisch ausschliesslich von Höfen aus der Nachbarschaft stammt und im Herbst aus den umliegenden Wäldern. Denn wie einst die Mönche haben die Auberge-Wirte auch heute noch das Vorrecht auf das in den Wäldern geschossene Wild. Wälder, in denen Rodriguez auch die unzähligen Wildkräuter erntet, die seinem Alpenmojito im Frühjahr die Würze verleihen. Diese Eiskreation wandelt sich mit dem An-

gebot aus Wald und Feld. Neigt sich die Kräutersaison zu Ende, verwendet Rodriguez zusehends mehr Früchte und Beeren aus dem Park, während er im Winter dafür die Lageräpfel und die heimischen Kiwis aus dem Keller holt. Nur Minze verwendet der Koch für sein Dessert ganzjährig und natürlich die Edelraute. Das einzige Kraut, das nicht direkt aus dem Park stammt, sondern aus Hochsavoyen, der Heimat von David Donneaud. «Denn», so Rodriguez, «Gewürze aus den Alpen und auch aus exotischeren Gefilden gehören hier oben schon seit der Klostergründung zur kulinarischen Tradition.»



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