

AKTE VIP

Mit der Nobel-Karosse zum Genuss-Tempel (Folge 49)

Ein wunderbarer Rückzugsort mit Stil

Das Relais & Châteaux „Abbaye de la Bussière“ in Burgund

Von Liliane Turmes, Romain Batya und Rischu Grandorf

(Alle Fotos von Romain Batya)



*Die ehemalige Abtei liegt
zwischen Baumriesen*



*Gewaltige Charolais-Bronzen
wachen im Park*

Was wäre die Festtagsausgabe von VINALU ohne eine Reportage über einen Genusstempel, der als seltenes Juwel in Sachen gehobenes Hotel und extravagantes Restaurant gilt? Eine Abtei, deren Kernsubstanz aus dem 12. Jahrhundert stammt, bildet die Kulisse für diesen Traum, den es wirklich gibt. Mitten in Frankreich, knappe 35 Kilometer entfernt von Beaune. Zum besseren Verständnis muss eingebracht werden, dass das Tal der Ouche in der Region Côte d'Or in Burgund südwestlich zur klassischen Route Dijon – Beaune verläuft und wegen seiner hügeligen Topographie und ohne veritablen Anschluss an die Autobahn wenig befahren wird. Der Landstrich liegt heute sozusagen noch in einem Dornrösschenschlaf. Es gibt dort keine Industrie, keine größeren Städte, nur kleine Dörfer und teils imposante Gehöfte, auf denen einheimische Rinderrassen wie die weißen Charolais gehalten werden. Kurz nach der Jahrtausendwende suchte die Gastronomenfamilie Cummings aus dem englischen West Sussex ein passendes Objekt, um sich die Übersiedlung aus ihrem Schlosshotel Amberley Castle auf den Kontinent emotional leichter zu machen. Die Eltern von Clive Cummings, dem jetzigen

Hausherrn der Abbaye de la Bussière, wollten nach Burgund. Der Zufall brachte es mit sich, dass die ungenutzte Zisterzienserabtei, die ab 1929 als religiöses Zentrum für Mädchen und als Nonnenkloster funktionierte, zum Verkauf stand. Der Verkäufer war kein anderer als der Erzbischof von Dijon. Vor fast hundert Jahren nämlich hatte die Marquise de Ségur als kinderlose Besitzerin des Landguts, dem Bistum von Dijon die Anlage überschrieben. Begeistert von dem alten Gemäuer, unterzeichnete die Familie Cummings 2005, am Tag ihrer ersten Visite, den Kaufvertrag für das Anwesen. Ein Jahr später eröffnete das Luxushotel, 2007 wurde die Abbaye de la Bussière Mitglied der Hotelvereinigung Relais & Châteaux. Genau wie seine Eltern Martin und Joy, entstammen Clive Cummings und seine Frau Tanith dem Gastronomen-Milieu. Ab 1987 half Clive der Familie, aus Amberley Castle ein Luxushotel mit Restaurant zu machen. Nebenbei absolvierte er eine Ausbildung zum Koch im Westminster College in London, Tanith ihrerseits arbeitete als Restaurantleiterin in Amberley Castle.

Ausser der englischen PR Managerin Julie Steele besteht das Team um Clive Cummings nur aus Franzosen. Chefkoch Guillaume Royer kommt aus der Côte d'Or. Er hat die, auf nationaler Ebene wichtige Auszeichnung eines „MOF“, Abkürzung für Meilleur Ouvrier de France, sprich bester Koch seiner Zunft, die ihm 2015 verliehen wurde. Der 40jährige hat im Hotel du Castelet (Circuit Paul Ricard, eine Rennstrecke im Departement Var) gearbeitet, bevor er zu den Cummings kam. Chef Sommelier Freddy Jaughey hat etwas mehr von der Welt gesehen. Er hat zu Beginn in Bourg-en-Bresse gearbeitet, er war sieben Jahre der Sommelier im Marriott Hanbury Manor, einem Hotel und Country Club in Hertfordshire, danach im „Latimer“, dem Restaurant vom Pennyhill Park, einem 5-Sterne-Hotel in Surrey. Der 47jährige hat im „Le Saint Georges“ auf der Île de Ré (Region Nouvelle-Aquitaine) gearbeitet und verschiedene Lehrgänge im Piemont und bei István Szepty im ungarischen Tokaj vorzuzeigen. Im April 2008 kam er in die Côte d'Or zur Abbaye de la Bussière. Genau wie Royer bei den Rohstoffen und Ingredienzien seiner Küche, setzt Jaughey auf Weine aus Frankreich, allen voran natürlich aus Burgund.



Die Gastgeber Clive & Tanith Cummings mit ihren Töchtern Bethany und Georgia



Eiben im hinteren Teil des Parks



Rundbogenbrücke über den Parkweiher



*Ein Reigen aus Wintergemüse
mit geräucherter Entenbrust*



*Givry 2018 von
François Lumpp*



*Blick von der Mezzanine auf
das Restaurant '1131'*



Detail vom Restaurant



Chefkoch Guillaume Royer



*Taittinger Brut Prestige
zum Einstand*



Hechtterrine mit Flusskrebsen

Rully 1er Cru 2018



Heimischer Zander mit Hokkaido-Kürbis

Ein wunderbarer Aloxe-Corton 2017



Mit dem Gourmetrestaurant „1131“ – der Name bezieht sich auf das Gründungsjahr der Abtei durch englische Zisterzienser-Mönche – und dem Restaurant „Le Bistrot des Moines“ bietet Cummings seinen Gästen Abwechslung auf kulinarischem Gebiet, das Hotel verfügt über zwanzig Zimmer, die auf verschiedene, historische Gebäude verteilt sind. Der Park, teils als botanischer Garten ausgelegt, mit eigenem Weiher und eigenem Bach, lädt zum Flanieren zwischen Baumriesen ein. Das sechs Hektar große Areal ist teils von einer Mauer umgeben, es gibt eine eigene Wassermühle und einen historischen Weinkeller mit einer gewaltigen, mittelalterlichen Weinpresse. Die Ruhe auf dem Landgut ist ein heute seltenes Gut, die nächtliche Stille und die Dunkelheit himmlisch.

Mit den Töchtern Bethany und Georgia, die mittlerweile im Familienbetrieb mitarbeiten, leben drei Generationen der Cummings auf diesem außergewöhnlichen Anwesen. Nach dem Aperitif im Kaminzimmer begeben wir uns ins Nobelrestaurant, das quadratisch im Innern des Hauses angelegt ist und nach oben offen ist, wo der Blick am Geländer des ersten Stockwerks vorbei auf die gotischen Bögen der einstigen Kirche fällt.

Das Dinner im „1131“, dem gastronomischen Restaurant der Abtei von Bussière beginnt mit einem Champagner Taittinger Brut, Cuvée Prestige. Dezent im Bukett, mit Aromen von reifen gelben Früchten und Akzenten von Haselnüssen passt er zu den beiden Grüssen aus der Küche, kleinen frittierten Forellen mit Estragon Mayonnaise und geschmorten Petit Gris Schnecken an Grand Marnier und Petersilien-Emulsion.

Zu den Vorgerichten, bestehend aus einem optisch ansprechenden Reigen von Wintergemüse, in Kranzform auf den Tellern angerichtet, mit in der Mitte frittiertem, geräuchertem Entenfilet sowie einer delikaten und schmackhaften Hechtterrine mit Flusskrebsen (übrigens auch eine Augenweide) reicht der Sommelier Freddy Jaugé einen gut strukturierten Givry 2018 Clos des Vignes Rondes vom Weingut François Lumpp aus dem Ortsteil „Le Pied du Clou“ in Givry. Der Wein präsentiert sich brillant im Glas, mit einer feinen Struktur und mit gut eingebundenem Holz.

Guillaume Royer verarbeitet gerne Süßwasserfisch, Grund genug für die Autorin, das auf der Haut gebratene Zanderfilet mit Hokkaido-Kürbis und einer leichten Sauce von Pampelmusen zu probieren. Der Fotograf seinerseits liebäugelte bereits beim Studieren der Menükarte mit dem gebratenen Kalbsbries. Bei Royer wurde die „pomme de ris de veau“ alias das Kalbsbries mit schaumiger Butter, Püree von Wurzelpetersilie, Pilzen und Karotten, auf einer getrüffeltem Kalbsjus serviert.

Zum außen knusprig und innen saftigen Zander reichte Freddy einen rubinroten AOP Rully 1er Cru 2018 „Molesme“ vom Weingut Jean-Baptiste Ponsot aus Rully selbst. Der Wein mit



*Hotelrezeption mit innerem
verwölbten Gang*



*Prunktreppe in
den ersten Stock*



Der Jagdsalon



Das Kaminzimmer



Freddy Jaugey, Haupt-Sommelier

den animalischen Noten zeigte sich frisch und elegant und war eine perfekte Begleitung. Das gilt auch für den granatroten, vielschichtig und ausgewogenen Aoxe-Corton AOP 2017 vom Weingut Tollot-Beaut aus Chorey-les-Beaune. Die gute Struktur und die Anklänge an rote Johannisbeeren und Backpflaumen unterstützten den Eigengeschmack vom kurz frittierten Kalbsbries.

Der ausdrucksvolle Rote setzte auch beim Nachtisch in Form von Birnen, die weich gekocht in Rotwein und mit Gewürzen verfeinert, zum Abschluss aufgetischt wurden, Akzente.

>> Hotel & Restaurant Abbaye de la Bussière in F-21360 La Bussière-sur-Ouche im Gebiet Côte d'Or der Region Burgund. Infos unter der Telefonnummer +33 (0)80 49 02 29 und auf www.abbayedelabussiere.fr



Die Bar im Kaminzimmer



Teilansicht Zimmer ‚Cîteaux‘



*Frühstück im
'Bistrot des Moines'*

Der Mercedes GLC 300e 4MATIC Coupé,
das Auto zu unserer Kolumne „Akte VIP“

Beachtliches Spurtvermögen und gediegener Fahrkomfort

Von Romain Batya

(Alle Fotos von Romain Batya)

Mit dem GLC Coupé hat Mercedes Benz den Nerv der Zeit getroffen. Ähnliche Karosserieformen sind im Fahrzeugbau über die Jahrzehnte immer wieder Trend gewesen.

Die Bezeichnung „Coupé“ bezieht sich auf die markante, ab der B-Säule schnell abfallende Seitenlinie, denn immerhin hat dieses Auto vier Türen. Erfahrungsgemäß sind zwei, bei einem Hatchback drei Türen die Norm.

Wie auch immer, das GLC e Coupé ist eine imposante Erscheinung. Der lang gezogene Bug, die für ein Coupé hohe, bullige Motorhaube und das beim Hybrid enorme Gewicht von mehr als zwei Tonnen im fahrbaren Zustand sind Eckdaten, die es in sich haben.

Es muss betont werden, dass es sich hier nicht um einen Voll-hybriden, sondern um einen Plug-in-Hybriden handelt, dessen magische Verbrauchswerte, eben nur bei voll geladener Zusatzbatterie für den verbauten E-Motor möglich sind. Ebenso verhält es sich auch mit der Spurtfreudigkeit, die einen blitzartigen Start an der auf grün schaltenden Ampel nur hinlegen kann, wenn die maximal mögliche Systemleistung von 320 PS voll ausgeschöpft werden kann und das Auto im „Sport“ Modus unterwegs ist.

Wie dem auch sei, die Nennleistung aus den beiden Antriebssystemen hat schon Sportwagen Charakter, 320 PS und 700 Nm Drehmoment sind kein Pappenstiel.

Voll getankt und mit 100 % er Batterieleistung hat unser Testauto eine Reichweite von mehr als 600 Kilometern. Wer nur mit Strom fahren darf, schafft im Schnitt und bei kluger Handhabung (Klimaanlage ausgeschaltet), eventuell fünfzig Kilometer.

Der potentielle Kundenkreis für unser Testauto ist hoch und variiert beachtlich. Wer in urbaner und suburbaner Umgebung zu Hause ist, hat mehr vom Plug-in-Hybriden, als ein Vielfahrer der in der Pampa wohnt und täglich einige hundert Kilometer abspult. Das gilt für alle Plug-in-Hybrid Pkws.



Wer den Mercedes nicht jeden Abend an das Stromnetz hängen kann und mit null % E-Leistung seinen Tag beginnt, der kommt auf einen Durchschnittsverbrauch von 6,7 Litern 95er Benzin. Immer noch ein akzeptabler Wert in Anbetracht der Sachlage: das Gewicht, der Fahrkomfort, die Dynamik, die zusätzliche Sicherheit des permanenten Allrads usw.

Potentielle Kunden, die sich das MB Hybrid GLC 300e Coupé zulegen, sollten sich intensiv mit den sechs möglichen Fahrprogrammen beschäftigen, die man manuell via den „Dynamic Select“ Schalter einstellen kann.

Die kleine Kommandozone an der Mittelkonsole ist das wichtigste Handwerkszeug für den klugen Fahrer. Ob „Individual“, „Sport“, „Comfort“, „Electric“, „Eco“, oder „Battery Level“ gewählt wird, hängt vom täglichen Vorhaben und dem Anspruch des Piloten ab.

„Battery Level“ beispielsweise verhindert das langsame Leerfahren der E-Batterie, um es zu ermöglichen, auch nach stundenlanger Fahrt in eine Umweltzone einzubiegen, wo eben nur E-Autos zugelassen sind.

Mercedes typisch fährt sich das Fahrzeug geräuscharm, Dahingleiten ist die vollendete Form der Fortbewegung im GLC 300e Coupé.

Der Innenraum, luxuriös ausgestattet und mit tollem Ambiente, lässt nichts zu wünschen übrig. Der Kofferraum ist wegen der E-Batterie und anderer relevanter Bauteile etwas klein geraten. Dennoch wird es Ihnen der Winzer Ihres Vertrauens danken, wenn Sie ihn besuchen. Auch zu fünf passen immer noch sechs Weinkartons ins reisefertige Auto.

>>Der Basispreis für den Mercedes GLC 300e 4MATIC liegt bei 62500.- € TTC. Preis in Luxemburg, Stand Dezember 2020. Wir danken MB Belgien für die Bereitstellung des Testfahrzeugs.



V
I
N
A
L
U

V
I
N
A
L
U