

Reif für die Romandie

Was lange währt, wird herbstlich gut: Wo der Neuenburgersee im Westen endet, beginnt das gastronomische und kulturelle Vergnügen – etwa in Bonvillars oder Grandson.

Benjamin Haltmeier

Die Trauben gereift, die Pilze gesprossen, die Gemäuer noch einmal gewärmt von der Sonne: Das Warten auf den Herbst in der Nordwaadt, es hat sich gelohnt. Schlägt die goldene Saison ihren belebenden Rhythmus an, steigen Einheimische wie Auswärtige automatisch mit ein. Denn draussen im Wald wie drinnen am Herd gibt es im Takt dieser Tage viel zu entdecken und zu geniessen. Fast scheint es, als ob mit jedem fallenden Blatt ein Ausflugstipp für FeinschmeckerInnen und Kulturraffine hinzukommt.

Wer gräbt, wird belohnt

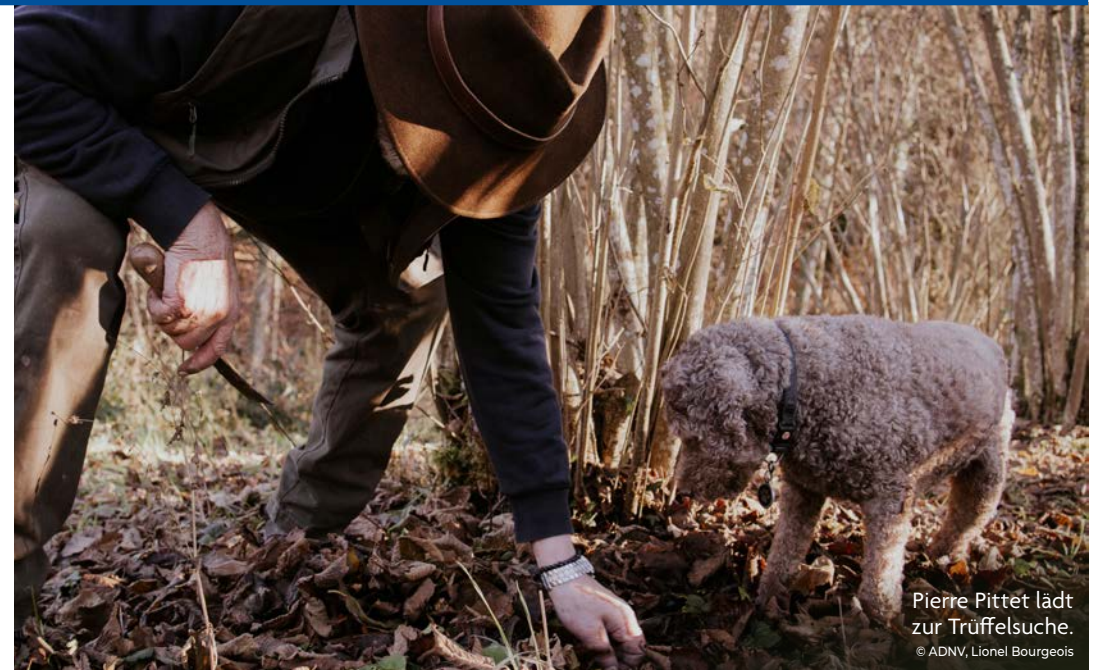
Ein bunter Laubteppich bedeckt im Herbst alles.



Wirklich alles? Nein, in der Nordwaadt wird in Zeiten der längeren Schatten auch tiefer im Boden geschürft: Es ist Trüffelsaison für die Profs. Wobei: Selbst Laien können Funde feiern. So lädt zum Beispiel Frank Siffert mit seinen Suchhunden zu einer spannenden Waldexkursion beim Dorf Bonvillars ein. Die köstlichen Knollen werden danach gleich in einem Mehrgänger eingesetzt. Auch die Trüffelfarm in Suchy lüftet die Geheimnisse der Symbiose zwischen Baum und Pilz: Ein Kurs mit Experte Pierre Pittet gipfelt ebenfalls in einem gemeinsamen Essen (siehe Kasten). Ganz ohne langes Graben verläuft derweil der Besuch des traditionellen Trüffelmarkts

Wettbewerb

Jetzt den QR-Code scannen und mit etwas Glück einen Besuch der Trüffelfarm in Suchy für zwei Personen gewinnen: Der Preis umfasst einen Rundgang durch den Betrieb, eine Vorführung zum Trüffelsammeln, die gemeinsame Zubereitung von Trüffelbutter und eines Trüffelménüs, begleitet von lokalen Weinen.



in Bonvillars: Am 31. Oktober sind die kostbaren Trouvaillen gleich kiloweise an den Ständen zu bestaunen.

„Fast scheint es, als ob hier mit jedem fallenden Blatt ein Ausflugstipp hinzukommt.“

Grandson dreht die Uhr zurück

Die Trüffelsuche mag eine lange Tradition haben. Wer die Herbstzeit für einen noch längeren Rückblick nutzen will, sollte indes Grandson ansteuern: Hier ist das tausendjährige Schloss der Gemeinde nach 15-jähriger Renovationsphase 2026 wiedereröffnet worden. Eine neue Dauerausstellung führt durch über ein Dutzend Räume auf vier Etagen, wobei Themen vom ersten Turmbau bis zur heutigen Funktion des Baus aufgegriffen werden. Und was haben die frühen Schlossbesitzer gegessen? Auch diese Frage beantwortet Grandson umfassend: Das Team des Restaurants «L'Arboulastre» zelebriert mitten im

Dorf mittelalterliche Küche von der Fischterrine über die Brennnessel-Quiche bis zur Hähnchenkeule mit Honig und Safran.

Ein Terroir zum Verweilen

«L'Arboulastre» zeigt: Weine wie Hypocras, Pimen Real oder Poiré trank man im Mittelalter. Heute sind in der Nordwaadt jedoch eher Pinot Noir, Gamay und Chasselas angesagt. Von Grandson aus lohnt sich nochmals die Rückkehr zum Rebbaugelände von Bonvillars: Hier zeigen die WinzerInnen ihren Gästen gerne, wie man das mineralische Terroir der Kalk- und Kiesböden gekonnt in die Flaschen bringt. In fünfter Generation führen etwa die Bloesch-Brüder durch die Fasskeller und Weinberge der Domaine La Boulaz. Auch die rund 50 Mitglieder der «Cave des Viticulteurs de Bonvillars» kultivieren nicht nur insgesamt 15 Rebsorten, sondern bieten auch Besichtigungen und Degustationen an. Da mögen die Weinblätter am Stock längst verwelkt sein, der Geschmack der Nordwaadt bleibt Reisenden noch lange erhalten. yverdonlesbainsregion.ch