huss
HUSS-VERLAG GmbH
www.busplaner.de

busplaner

Technik • ÖPNV • Mobilität

4 2026
58263

Sonderteil Touristik

Glanzlichter der europäischen Touristik



Yutong greift nach den Sternen

IAA TRANSPORTATION
Ein Event der Superlative in Hannover

Wasserstoffinfrastruktur
Interview mit H2 MOBILITY über moderne Tankkonzepte

Fahrbericht
Daimlers erster elektrischer Überlandbus eIntouro im Test



In Provins schlendert man durch mittelalterliche Gassen. Eine Köstlichkeit ist der örtliche Brie.

In der Heimat des Brie-Käses

GENUSSREISEN Das französische Département Seine-et-Marne südöstlich von Paris ist untrennbar mit den berühmten Brie-Käsesorten verbunden. Probierstuben gibt es beinahe überall, die eine Reise in die Heimat des Königs der Käse möglich machen.

Es gibt verschiedene Brie-Varianten, deren Namen an die Städte des Départements erinnern: Meaux, Melun, Provins, Coulommiers, Montereau, Nangis, um nur einige zu nennen. Diese Weichkäse aus Kuhmilch mit ihrer typischen Edelschimmelrinde zählten schon zu den geschmacklichen Favoriten Karls des Großen, und sie gehören bis heute auf jede anspruchsvolle Käseplatte.

Brie aus Melun

Der Brie de Melun gilt als der Urvater aller Brie-Sorten; er besitzt seit 1980 eine eigene geschützte Ursprungsbezeichnung. Sein Geschmack hebt sich durch eine besondere Intensität von anderen Sorten ab. Er wird meist zum Abschluss einer Mahlzeit genossen, am besten begleitet von einem kräftigen, eleganten Rotwein, etwa einem Gaillac, einem Burgunder, einem Côtes du Rhône oder Saint-Nicolas-de-Bourgueil. An einem Wochenende im Oktober 2026 kann man diesen Käse beim Festival „Melun Fête son Brie“ feiern.

Brie aus Meaux

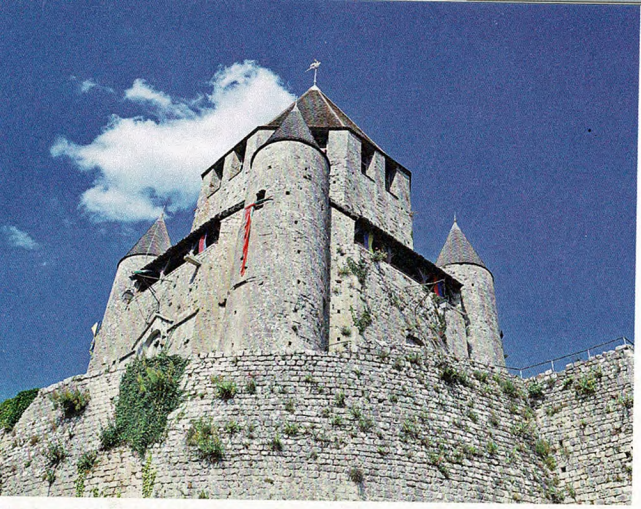
Der sogenannte König der Käse, der Brie de Meaux, trägt seit 1980 das geschützte Herkunftssiegel AOP und wird in einer Region hergestellt, die sich von der Ebene der Brie bis hin zur mächtigen Maas erstreckt. Benannt nach der Landschaft und der Stadt Meaux, zeichnet sich der Brie de Meaux durch ein ausgewogenes Profil aus: zugleich mild und wunderbar aromatisch. Oft als Abschluss einer Mahlzeit genossen, ist dieser Brie auch eine wichtige Zutat für regionale Gerichte. Er harmoniert hervorragend mit einem fruchtigen Rotwein, etwa einem Saint-Estèphe, Côte de Beaune oder Beaujolais.

Die kleine Käserei Fromagerie Saint-Faron mit zehn Mitarbeitern ist nach Saint Faron benannt, dem Bischof von Meaux im siebten Jahrhundert. Der Betrieb, der 2017 auf der Landwirtschaftsmesse in Paris mit dem renommierten „Prix d’Excellence“ ausgezeichnet wurde, bewahrt die traditionellen Herstellungsverfahren für Brie-Käse. Am 10. und 11. Oktober 2026 feiert man in der Stadt den Käse der Könige mit dem Festival „Brie happy Meaux“.

Mittelalterliches Provins

Als ehemalige Handelsstadt der Champagne hat sich die mittelalterliche Stadt Provins seine Häuser aus Stein und Fachwerk bewahrt, die auf prächtigen Gewölbekellern errichtet wurden. Die 25 Meter hohen Stadtmauern und befestigten Tore umschließen noch heute die Stadt und wurden aufwendig restauriert. Dank dieses außergewöhnlichen architektonischen Erbes wurde Provins 2001 zum UNESCO-Welterbe erklärt. Die

Fotos: Jörg Berghoff





Oben: Der Bergfried von Provins stammt aus dem 12. Jahrhundert. Unten: Im Schloss Vaux-le-Vicomte kann man festlich geschmückte Tafeln sehen.

Oberstadt ist ein wunderbares Beispiel mittelalterlicher Baukunst, während die alten unterirdischen Gänge, von denen einige für Besucher zugänglich sind, ihre Geheimnisse über ihre Nutzung im Laufe der Jahrhunderte bewahrt haben. Die prachtvollen Sakralbauten zeugen von der Frömmigkeit und dem Reichtum der Grafen der Champagne.

Heute bietet Provins zahlreiche Veranstaltungen, Aktivitäten und Führungen, die Besucher in das zwölfte Jahrhundert, das goldene Zeitalter dieser Handelsstadt, eintauchen lassen. Hier wird die Welt von Rittern und Prinzessinnen lebendig; zahlreiche Spektakel lassen staunen über prächtige Greifvögel und Ritter in historischen Kostümen. „Die Legende der Ritter" ist ein historisches Schauspiel, das ins Mittelalter entführt, als Provins tapfere Krieger und kühne Prinzessinnen empfing. Die leidenschaftlichen Falkner der „Rampart Eagles", Adler der Stadtmauer, demonstrieren die alte Kunst der Falknerei in der authentischen Kulisse der jahrhundertealten Stadtmauern.

Ein historisches Spektakel für jedermann findet an Samstagabenden von April bis Oktober statt: Provins in der Dämmerung. In der magischen Stunde, in der der Tag zur Nacht übergeht, führt ein Schauspieler als Reiseleiter durch die Geheimnisse der mittelalterlichen Stadt Provins, eine Mischung aus Mysterium und Humor. Doch Vorsicht: Im Schatten der beleuchteten Stadtmauern sollte man wachsam sein … wer weiß, ob nicht ein Wolf irgendwo lauert.

Brie aus Provins

Im Nebel der Geschichte verborgen liegen auch die Anfänge des Brie-Käses in Provins. Sicher aber ist die erste schriftliche Erwähnung 1814, als kein Geringerer als Charles-Maurice de Talleyrand-Périgord auf dem Wiener Kongress einen Brie des Bauern Baulny aus Estourville bei Violleroy servierte. Sechs Jahrhunderte zuvor aber wurde der Brie bereits auf den großen Messen in Provins verkauft. Zu Beginn des 13. Jahrhunderts war das reiche und mächtige Provins Schnittstelle der europäischen Handelsrouten und eine der wichtigsten Handelsstädte Frankreichs.

Hier wird heute noch seine über 800-jährige Geschichte gepflegt. Kleine Erzeuger laden in ihre Keller zur Probeverkostung des Brie de Provins ein. Bei Pascal und Vero Giannattasio kann man den schmackhaften Käse auch zusammen mit einem Rosen-Bier aus Provins verkosten.

Dessert Fontainebleau

Und nicht zuletzt ist da Fontainebleau, auch bekannt als Bellifontain oder Crémet – eine berühmte, herrlich cremige Mousse, die in der gleichnamigen Stadt entstanden ist. Das Rezept wurde jedoch nie offiziell festgelegt und birgt bis heute einige Geheimnisse. Man vermutet, dass diese Spezialität aus Frischkäse auf Kuhmilchbasis und geschlagener Sahne im späten 18. Jahrhundert in einer alten Milchannahmestelle erfunden wurde. Mit ihrem vollen, schmelzenden Geschmack verleiht sie Vorspeisen, Quiches und Veloutés Frische und Leichtigkeit. Fontainebleau lässt sich auch wunderbar als Dessert genießen, pur oder verfeinert mit Puderzucker, Sirup oder Fruchtcoulis – ein besonderes Genusserlebnis in Seine-et-Marne. Weitere Infos unter www.provins.net/en und www.tourisme-seine-et-marne.fr.

Jörg Berghoff



gtw

GTW-Themenreihe: Besondere Reise-Momente 2027

Alle Momente-Kataloge und viele weitere Reiseangebote für 2027 finden Sie auf unserer Website ***www.gtw-touristik.de***

gtw TOURISTIK
Gruppen Touristik Weltweit

GTW Touristik GmbH
Im Amtmann 3–5 . 35578 Wetzlar
Tel. +49 6441 2005-0 . E-Mail info@gtw-touristik.de