

Christiane Leesker · Vanessa Jansen

# DAS WEINLESE KOCHBUCH

Lieblingsrezepte von Winzerfamilien  
im Burgund und Beaujolais



# **INHALT**

## **La table des matières**

### **Weinleseküche**

La cuisine des vendanges

### **Frühstück**

Le petit déjeuner

### **Vorspeisen**

Les entrées

### **Hauptspeisen und Beilagen**

Les plats de résistance et les accompagnements

### **Nachspeisen**

Les desserts

### **Rezeptregister**

La liste des recettes

### **Danke!**

Merci!

Lundi 7 Octobre 1968  
Mardi 8 Octobre 1969  
Mercredi 9 Octobre 1970

lundi: soupe  
mardi: soupe  
mercredi: soupe  
jeudi: soupe  
vendredi: soupe  
samedi: soupe  
dimanche: soupe

lundi: soupe  
mardi: soupe  
mercredi: soupe  
jeudi: soupe  
vendredi: soupe  
samedi: soupe  
dimanche: soupe

lundi: soupe  
mardi: soupe  
mercredi: soupe  
jeudi: soupe  
vendredi: soupe  
samedi: soupe  
dimanche: soupe

lundi: soupe  
mardi: soupe  
mercredi: soupe  
jeudi: soupe  
vendredi: soupe  
samedi: soupe  
dimanche: soupe







# **WEINLESEKÜCHE**

## **La cuisine des vendanges**

Spannung liegt in der Luft, wenn die Winzer Wetterberichte studieren und den Zuckergehalt der Trauben bestimmen, um den besten Moment für die Ernte festzulegen. Emsige Geschäftigkeit regt sich überall, die Erntehelfer treffen ein, die Weinberge füllen sich mit Traktoren und Menschen. Der Duft nach Trauben und Most, nach Holzfeuer und feuchter Erde liegt in der Luft. Die Erregung dauert bis zu dem Moment an, wo der letzte Weinberg abgeerntet ist, die letzten Trauben eingefahren sind, und mündet schließlich in der „R'voule“, dem Abschlussfest der Weinlese: Traktoren werden geschmückt, der „Ban bourguignon“ gesungen, und Winzer und Helfer feiern ausgelassen miteinander.

Winzerinnen und Köchinnen schwören, wenn sie ihre Mannschaften von zwanzig bis dreißig Leuten zweimal am Tag mit jeweils vier Gängen verköstigen, auf altmodische, holzbefeuerte Herde. Die bleiben zwar das ganze Jahr über ungenutzt, während der sechs bis zwölf Tage der Weinlese aber werden sie niemals kalt und kommen zu neuen Ehren. Dort wo die Erntehelfer – Studenten, Familienmitglieder, Nachbarn, Freunde – noch Kost und Logis erhalten, sind die kulinarischen Traditionen rund um die Weinlese besonders lebendig. Wir haben sorgsam aufbewahrte Menüpläne aus fünfzig Jahren Weinlese gesehen. Die auf dem Bild oben links stammen von der Familie Guillot aus Cruzille. Wie man

sieht, begann die Lese damals meist erst im Oktober - jetzt beginnt sie in der Regel Mitte September, manchmal sogar schon Ende August.



St Uérand heißt das Dorf,  
aber der Wein schreibt  
sich St Uéran.

# FRÜHSTÜCK

## Le petit déjeuner

„Allez! Debout les gars!“ Fäuste hämmern gegen die Fensterläden. Draußen beginnt es zu dämmern. Dunst hängt zwischen den Weinbergen in den Tälern. Die Luft ist frisch und riecht nach nassen Steinen und Holzfeuer. In dem Raum, in dem wir unsere Mahlzeiten einnehmen, ist es mollig warm. Auf den langen Tischen dampfen Kasserollen mit heißer Milch und riesige Kannen mit frisch gebrühtem Kaffee. Neben der gelben Großpackung Poulain-Kakao stapeln sich dicke Scheiben knuspriges Brot.

Vor jedem von uns steht ein Bol, eine Kaffeeschale, die Glasur gesprungen, die Ränder angeschlagen, von Generationen von Weinlesehelfern abgenutzt. Nur am Kopfende des Tisches ist ein Suppenteller gedeckt. Dahinter sitzt der Patron, unser Winzer, streicht sich verschmitzt über die stoppeligen Wangen und gießt sich einen ordentlichen Schluck Rotwein in die Gemüsesuppe. Dazu isst er Brot mit Fromage fort, scharfem Käseaufstrich: „Alors, vous êtes en forme?“, seid ihr in Form?, fragt er uns. Wir schmieren unsere Brote dick mit Butter und Marmelade, tauchen sie in unseren heißen Milchkaffee, kleckern und krümeln auf die Wachstumdecke, kauen und nicken verschlafen.











# **Pfirsichkonfitüre**

## **confiture de pêches**

### **Für ca. 5 Gläser:**

1,2 kg Pfirsiche

Saft von 2 Zitronen

700 g Zucker

Die Pfirsiche kalt abspülen, entsteinen, klein schneiden und mit Zitronensaft und Zucker in einem großen Topf mischen. Über Nacht ziehen lassen.

Am nächsten Tag alles unter Rühren mit einem Holzlöffel 20–30 Minuten sprudelnd kochen lassen, bis die Konfitüre einen Film auf dem Löffel zurücklässt, wenn man diesen aus dem Topf zieht. Dann kochend heiß in saubere, heiß ausgespülte Schraubgläser füllen, sofort verschließen und für einige Minuten auf den Kopf stellen.

### **Tipp:**

In Frankreich ist es ganz normal, dass Konfitüre ohne Gelierhilfen zubereitet wird. Probieren Sie es aus, es funktioniert!

# Feigenkonfitüre

## confiture de figues

### **Für ca. 5 Gläser:**

1 kg reife, feste Feigen

400-500 g Zucker

Saft von 2 Zitronen

1 Vanilleschote

Die Feigen vierteln, dabei den Stiel entfernen. Die Früchte in einem großen Topf mit Zucker, Zitronensaft und der in Stücke geschnittenen Vanilleschote mischen und 4 Stunden ziehen lassen.

Dann alles zum Kochen bringen und unter Rühren mit einem Holzlöffel 20-30 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen. Kochend heiß in saubere, heiß ausgespülte Schraubgläser füllen, sofort verschließen und für einige Minuten auf dem Kopf stehen lassen.

### **Tipp:**

Feigenkonfitüre schmeckt pur auf frischem Brot, passt aber auch toll zu Ziegenkäse!





