

Forellenmord zum Dritten

Ausflug vom 11.9.2009

Autor: Laura Weidacher/wyd

Beim Basler Stammtisch hat es sich bereits zur angenehmen Gewohnheit entwickelt, einmal im Jahr einen Ausflug in den allen Baslern und Region lieb gewordenen Nachbarkanton Jura zu machen, um dort die unübertroffenen frischen Forellen zu geniessen.

Der Zauber des Clos-du-Doubs

Diesmal zog es die neun Teilnehmenden nicht wie die beiden letzten Jahre nach *Soubey*, sondern in den Hauptort der neu gegründeten Gemeinde *Clos-du-Doubs*, welche seit rund einem halben Jahr die Dörfer *Epauvillers*, *Epiquerez*, *Montenol*, *Ocourt*, *Montmelon* und *Seleute* mit ihrem Hauptort, dem mittelalterlichen Städtchen *St-Ursanne*, umfasst. Mit dieser – ökonomisch bedingten - Zusammenlegung wurde auch die nunmehrige Zugehörigkeit aller dieser Orte zum Bezirk Porrentruy festgeschrieben.

Die „Wagenkolonne“

Vor den Toren von St-Ursanne wurde das Grüppchen, (von Basel her, von Doris W zusammengeführt: Rita, Dorli, Doris E, Almut und Hansruedi; dazu, von ihrem nahen Wohnsitz in den jurassischen Freibergen her kommend, Gisela und ihr Peter vom MAC-Treff Bern) von Laura erwartet, die als Ortskundige mit ihrem kleinen Auto die beiden anderen anführte. Denn zum Ziel, Restaurant und Herberge Tariche am Ufer des Doubs, kommt man nur per pedes oder fahrbarem Untersatz. Und da es von St-Ursanne bis nach Tariche stolze 5,6 km sind – allerdings auf topfebener, komfortabler Strasse, verzichteten alle auf den gut einstündigen Fussmarsch, auch wenn die unter Naturschutz stehende, romantische Fluss- und Auenlandschaft noch so sehr verlockte.

Appetit als Antreiber



Denn alle trieb ein mächtiger Geist, und zwar jener eines unzählbaren Appetits auf die Spezialität des Gasthofs „Tariche“: die frischen Doubs-Forellen. Laura hatte beim letzten Basler Stammtisch-Treffen von den diversen Truite-Zubereitungsarten dieses Restaurants geschwärmt. Und man wurde nicht enttäuscht. Ungefähr zur Hälfte entschied man sich zur Zubereitung à la meunière an einer hervorragenden Sauce hollandaise maison oder Forelle blau, assortiert von den schmackhaften Kartoffeln der Region, die sich zum Glück noch nicht auf geschmacklose EU-Einheits-Kartoffeln eingeschworen hat. Obwohl die Forellen recht gross waren, entschlossen sich manche von uns, eine zweite davon zu nehmen und platzten offenbar nicht. Da sieht man's wieder, wie leicht ein Fischessen ist! Dazu – charmant kredenzt - natürlich ein Glas des herben Weissweins aus der Tariche-Eigenkelterung.

Le Doubs, der Zweifler



Endlich, im Wintergarten nach Dessert und Café entspannt zurückgelehnt, konnte auch die bezaubernde Lage des Restaurants direkt am Flussufer bestaunt werden. An dieser Stelle gibt es einen Kahn, der Wanderer vom jenseitigen Wanderweg herüber an die gastlichen Ufer bringt und umgekehrt, ganz ohne Fährlohn, funktionierend nach dem gleichen Zugprinzip wie die Basler Fähre. Leider spielte bei unserem Ausflug das Wetter nicht ganz mit. Trotzdem machten sich einige Unbeirrbare auf, den in allen Grüntönen schimmernden Doubs mit einem Verdauungsspaziergang weiter Richtung Soubey zu erkunden. Denn der mäandernde Fluss trägt seinen Namen nicht umsonst vom lateinischen "dubius" für zweifelhaft oder unberechenbar: Er kann sich, vom französischen Mouthe in die Schweiz Richtung Les Brenets fliessend, nicht entschliessen, wohin er will, und erst nach vielen Windungen und canyonartigen Schluchten entscheidet er sich nach der scharfen Flussbiegung bei St-Ursanne endgültig wieder für die Richtung nach Frankreich, also - und dies ist nicht alltäglich: nach Norden.

Eines ist gewiss: Wir vom Basler Stamm bleiben beim traditionellen Forellenmord, und werden uns auch nächstes Jahr wieder im schönen grünen Jura treffen.

www.tariche.ch



Das hämmer doch wider guet gmacht, gäll Laura!

Fotos: Laura Weidacher/Doris Ehram/Dorli Jahraus