

Anja Limkilde, anli@jfmедier.dk

OM REJSEN

Magasinet Rejser var inviteret på en pressetur, der blev betalt af Genève's turistråd.

VEJEN DERTIL

Genève er forbundet med omverdenen med gode togforbindelser og en lufthavn, der ligger fem minutter fra centrum. SAS og Easyjet flyver direkte fra København til Genève. Det tager to timer, og en returbillet koster fra 600-700 kroner alt efter afrejsedag.

Man kan også tage toget. Det tager tre timer fra Paris til Genève med TGV-toget. En tur, der koster cirka 200 kroner. Fra Aarhus og København er der afgang hver dag, og med DSB Orange kan man komme til Genève for 639 kroner.

Skal man rundt i Genève, er offentlig transport gratis for overnattende turister. På sit hotel, campingplads eller bed & breakfast får man udleveret et kort til transport. Det gælder alle dage, man er i byen.

Spis dig gennem Genève-distriktet

Der er rigeligt til munden og maven, når man besøger Genève. Byen ligger i den fransktalende del af Schweiz og har i høj grad taget mod indflydelse fra nabolandet,



Lokalt vinslot

▲ Mellem Alperne og Genève'søen ligger et vinslot. Det er Schweiz' tredjestørste af slagsen og områdets lokale stolthed, forstår man, når vinen bliver præsenteret på restauranter. Lokale råvarer og lokal produktion er mindst lige så populær i Schweiz som herhjemme.

Chateau du Crest ligger pittoresk, som sådan nogle slotte oftest gør, på toppen af en bakke. Kigger man ud over landskabet, kan man se de krogede, gamle vinranker strække sig på rækker ud mod bjergene. Om sommeren vil de være grønne og om efteråret gyldne.

Udsigten er et besøg værd i sig selv, men i et lille sidehus til slottet (som er i privateje) bliver der holdt vinsmagninger for besøgende hverdage mellem klokken 17 og 19 og lørdage mellem klokken 10 og 12.

Her kan man smage på hvidvine, rosé og rød samt den boblende slags og købe de mest velsmagende flasker med hjem. Kommer man bare for at kigge og købe, er vinudsalget åbent hverdage fra klokken 8 til 12 og 14 til 19.

Med offentlig transport tager det 40 minutter til vinslottet. Den nemmeste vej er at tage sporvogn nummer 12 fra Bel Air til Thônex, Graveson, hvorfra man tager bus C til Jussy, La Loure. Offentlig transport i Schweiz er meget pålidelig og kendt for at overholde tidsplanerne - og gratis for turister.

ADRESSE: Route du Château du Crest 40, 1254 Jussy.

INFO: www.domaineducrest.ch.

Ostefondue

► Hvis man er schweizer, er det svært at komme igennem vinteren uden at spise ostefondue en gang om ugen, mener Lucie Gerber, pr- og mediemanager i Genève's turistråd.

Selv har hun desværre udviklet en intolerance over for laktose og kan ikke længere spise den meget schweiziske ret bestående af en kæmpe gryde smeltet ost - allerhelst en blanding af gruyère og vacherin - og en kurv med brød. Fordi vi er turister og begyndere, får vi også kogte kartofler, da de er lettere for maven at fordøje.

Jeg havde forestillet mig et større udvalg af madvarer at dyppe i den flydende ost, men det er meget mod traditionerne, fortæller Lucie Gerber. Det enkle måltid får sin smag af de gode oste, der er salte og krydrede, men man bliver nu hurtigt mæt af det ensartede sanseindtryk. Alligevel er det en overrasket tjener, der fjerner den stadig halvfylde ostegryde fra bordet, da vi hårdnakket påstår, vi er færdige med maden.

Hvis vi var schweizere, var gryden tømmt og



Ostefondue er en schweizisk ret, som består af smeltet ost og små stykker brød, man dypper i. Foto: Colourbox

tørret efter med de sidste stykker brød, lader de os vide.

Spis ostefondue i Genève på Restaurant de l'Hôtel de Ville, et autentisk og kun fransktalende spisested midt i den gamle bydel. Og husk, det er mod traditionerne at drikke vand til fonduen. Den skal skylles ned med vin - eller te, hvis man er barn.

ADRESSE: Grand-Rue 39, 1204 Genève.

INFO: www.hdvglouzu.ch.





Gederne har gjort gården La Trouviere kendt i Genève-området, da gården begyndte at sælge aktier i geder for at betale tilbage i ost. Det er en af måderne, stedet forsøger at gøre lokal produktion bæredygtig. Foto: Anja Limkilde

Bæredygtig brunch

▲ Man kan købe aktier i en ged på gården La Trouviere, der ligger nogle kilometer uden for bymidten. Udbyttet på aktierne bliver udbetalt i form af gedeost, når produktionen af dem engang er færdige. Mere interessant for turister er det dog, at man også kan spise brunch på gården på specielle datoer.

Den bliver tilberedt af hjemmelavede produkter som frugter, grøntsager, yoghurt, urter, æg, oste, mel og olier. I år har La Trouviere planlagt en stor brunch til Schweiz' nationaldag 1. august, derudover holder gården løb og brunch fem gange om året, hvor man løber en time med en træner og spiser på gården bagefter. Brunch med eller uden løb koster henholdsvis 280 og 220 kroner.

Samtidig kan man få et indblik i det alternative Schweiz, for La Trouviere er en kollektivgård, hvor unge landmænd skaber en ny model for bæredygtigt landbrug - en del af den model er at skære forhandlerleddet væk, så produkterne bliver solgt direkte fra produktion til kunde.

Ud over at spise brunch kan man også købe udkommet af de 40 hektar landbrugsjord i en butik. Besøger du La Trouviere med kollektiv trafik, skal du tage bus A og stå af ved Carre d'Amont og gå de sidste fem minutter i retning mod Voirons. Det tager cirka 20 minutter fra Genève's midte.

ADRESSE: Route du Carre d'Aval 10, Meinier.
INFO: www.touviere.ch.

Four Seasons i kiosken

► Midt i Rhônefloden, der deler Genève i to, ligger île Rousseau, opkaldt efter oplysnings-tidens filosof Jean-Jacques Rousseau, der blev født i byen.

Via Pont des Berges, som er en bro kun for fodgængere og cyklister, kan man komme ud på øen, der er en offentlig have og det sted, hvor søens svaner og ænder holder hvil.

Ud over at fodre de store, svømmende fugle fra broen kan man købe en sandwich i en rund kiosk. Og det er kiosken, der er tippet værd.

For sandwicherne og alle de andre produkter i butikken kommer fra det femstjernede hotel Four Seasons, der ligger inde på bredden.

Men selvfølgelig til helt andre priser, end hvis de blev bestilt mellem lysekroner, vægmalerier og hvide duge.

ADRESSE: Passerelle de L'île Rousseau, 1204 Genève.



Den lille kiosk på île Rousseau sælger sandwich fra Four Seasons Hotel, der ligger inde på bredden. Foto: Anja Limkilde



Der er masser af mulighed for at spise lækker chokolade i Genève. Hos Stettlers chokoladeværksted kan man også få historien bag kakaovens vej til Schweiz og få fingrene i chokoladeprocessen selv. Foto: Genève Tourisme/Kaptura

Chokolade-smagning

▲ Schweiz har gjort meget godt for chokolade. I 1875 opfandt schweizeren Peter Daniel mælkechokoladen, og fire år senere fandt hans landsmand Rudolph Lindt på *conching*-processen, der gør chokoladen blød og glat i stedet for grov og grynet.

Det er to opfindelser, som schweizerne sætter pris på - og det gør vi andre også.

Man skal ikke gå mange skridt i den nordlige del af Genève, før man støder på chokoladebutikker, der sælger velsmagende, håndlavede godter. Men hos Stettler kan chokoladeglade besøgende få mere end en smagsprøve. I baglokalet laves kurser i chokolade, som starter med kakaobønnernes historie fra begyndelsen med chili og Mexico, til dengang den japanske kejserinde kom til Genève og forelskede sig i Stettlers specielle pavé-chokolader. Kurset slutter med smagning af en hel platte forskellige chokolader.

Stettler udbyder også kurser i chokoladelavning og rundvisning i chokoladeværkstedet.

ADRESSE: Chocolaterie Stettler, Avenue Blanc 49 - 1202 Genève.
INFO: www.chocolaterie-stettler.ch.