

Jahresausflug 2025 ins Burgund

Nuits Saint Georges: Cassissium

Beaune: Markt, Hotel Dieu, ...

Sängerbund 1844 e.V.  Efringen-Kirchen



1. Tag: Samstag, den 06.09.2025

6:45 Abfahrt Efringen-Kirchen am Bahnhofplatz (Bus-Bereitstellung 6:35 Uhr)
Nach ca. 1,5 Std. kleines Frühstück an der Raststätte "Aire de Besancon"

10:45 (ca.) Ankunft in Beaune auf dem Busparkplatz im
Altstadtzentrum nahe dem Hospices.

Bummel über den Markt (*Imbissmöglichkeit*)
*Oder auch ein kleiner Mittagstisch in den vielen
kleinen Gasthäusern der Altstadt ...*



14:15 Weiterfahrt nach Nuits Saint Georges

14:45 (ca.) Ankunft in Nuits Saint Georges am Cassissium

15:00 Führung durch das Cassissium mit anschließendem
Gourmet-Besuch für alle.
*Eine pädagogische und lustige Erfahrung rund um die
schwarze Johannisbeere; **Entdeckt** die verschiedenen
Facetten der Produktion schwarzer Johannisbeercreme;
Erweckt Eure Geschmacksknospen ...*



17:15 Rückfahrt nach Beaune

18:00 Check-in  Beaune Centre

19:30 Gemeinsames Abendessen)*
im *Le Béléna*

*Das Le Béléna liegt in der Nähe des
Stadtzentrums. Véronique, Eric und ihr
Team heißen Sie herzlich willkommen.
Der Küchenchef Florent IMBAULT macht
regionale Spezialitäten und wagt sich zu
anderen originelleren Gerichten.*

*Ausklang des Abends: vielleicht noch mit
einem Gläschen Wein in einem der vielen kleinen
Vinotheken in der Altstadt ...*

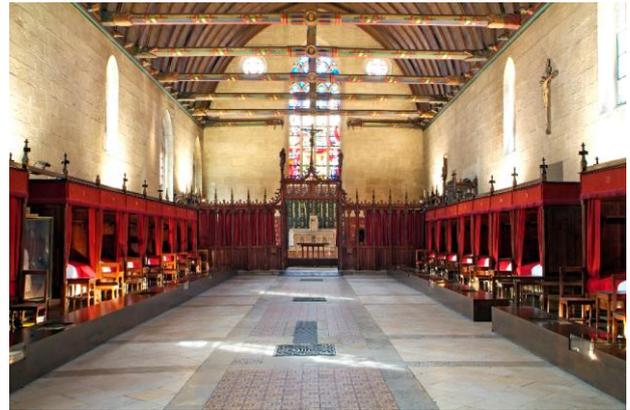


2. Tag: Sonntag, den 07.09.2025

9:30 Check-out, ibis Beaune Centre,
zu Fuß zum Hôtel Dieu (ca.8 Min.)

10:00 Führung durch das Hôtel Dieu

Das für seine mehrfarbigen Dächer aus glasierten Ziegeln bekannte Hôtel-Dieu ist eines der seltenen Zeugnisse der zivilen Architektur des Spätmittelalters



11:15 zu Fuß zur Moutarderie Fallot (ca.7 Min.)

11:30 Führung durch die Moutarderie Fallot

Die Moutarderie Fallot, das letzte Beauner Familienunternehmen, das unabhängig und traditionell Senf herstellt, lädt Euch ein, dieses legendäre Gewürz zu entdecken, das in der ganzen Welt berühmt und doch so wenig bekannt ist...

Die in einem Innenhof, nur wenige Schritte von den Hospizen von Beaune entfernt, untergebrachten Etablissements Fallot sind in der Tat die letzten, die den Senf nach seit Generationen überlieferten Rezepten zubereiten und die Körner mithilfe von Mühlsteinen zermahlen, wodurch die Paste all ihre geschmacklichen Qualitäten erhält.

Die alten Werkzeuge und Materialien, die in dem ursprünglichen napoleonischen Gebäude sorgfältig aufbewahrt und aufbewahrt werden (wie sie in einer Senfwerkstatt des 19. Jahrhunderts hätten sein können), versetzen Sie dank einer Licht-, Ton- und Geruchsinszenierung in eine zeitlose Atmosphäre wie keine andere: die des Senfs...



13:30 Gemeinsames Mittagessen)*
in der *Brasserie Lazare Carnot*

Die Brasserie Lazare Carnot liegt mitten im Zentrum von Beaune. Mit seiner gemütlichen und warmen Inneneinrichtung weiß das Lazare Carnot zu begeistern.

Die Küche ändert sich mit den Jahreszeiten und alle Gerichte werden mit frischen und hochwertigen Produkten hausgemacht.



16:30 Rückfahrt nach Efringen-Kirchen (Ankunft ca. 21 Uhr)

Hier noch die Preise:

- alle Führungen EUR 25,00 pro Person
- Übernachtung mit Frühstücksbuffet EUR 67,50 pro Person im Doppelzimmer
- Übernachtung mit Frühstücksbuffet EUR 122,00 pro Person im Einzelzimmer
- die Fahrkosten trägt der Verein

)* *Wir werden Ende Mai in Beaune sein und die Gaststätten besuchen; Hier könnten sich noch Änderungen ergeben!*