Pressemitteilung

Korken, Krüge, Köstlichkeiten

Menschen und Orte, die Geschmack wie Seele des Elsass prägen und Lust auf mehr machen. Elsass erblickten internationale Persönlichkeiten das Licht. Sie erreichten Weltruhm und hinterließen ihre Fußabdrücke.



Wer im Elsass auf die Suche nach persönlichen Begegnungen geht, stößt recht schnell auf gesprächige Originale und von Leidenschaft erfüllte Geschichten. © Lez Broz / Visit Alsace

Nun heißt es, die Geschmacksnerven schärfen und sich mit Wein- oder Bierglas ausrüsten. Dieser Newsletter führt einmal quer durch die leidenschaftliche Seele des Elsass.
Von Michelin-Sternen auf dem Mont-Sainte-Odile bis zu einer Ferme- Auberge, in der Tradition und Gastfreundschaft von selbst zueinanderfinden. Von Töpferhänden, die seit 1750 Tonerde in wahre Kunstwerke verwandeln, bis zu einer Winzerin, die den elsässischen Wein mit Leidenschaft in die Zukunft trägt. Nicht zu vergessen: der Braumeister, der einst Käse herstellte und heute neuartige Bierträume ersinnt.
Es sind Geschichten voller Charakter, Handwerk und Herzblut – gewürzt mit Stoff aus wahrgewordenen Träumen, einer Handvoll Natur und jeder Menge Geschmack. Lassen Sie sich inspirieren – und vielleicht packen Sie schon bald Ihren Koffer für einen Ausflug ins Elsass.

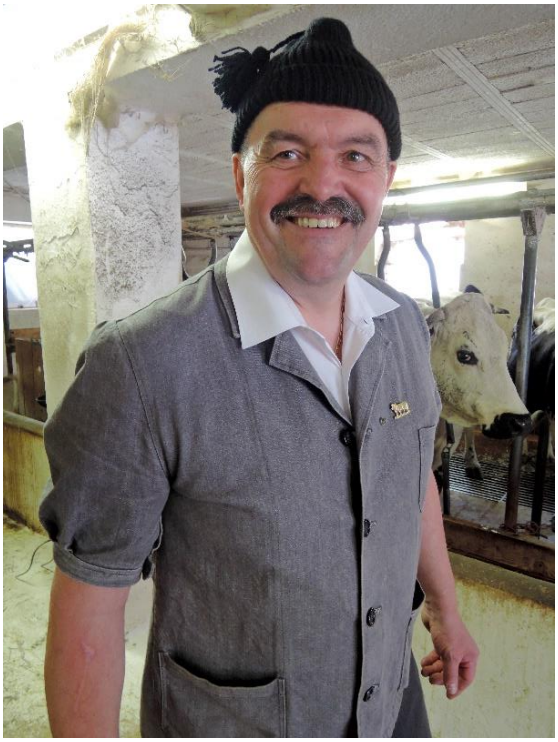
Jean-Paul Acker:
Ein Ausnahmetalent kocht bei „Vignobles en Scène"



Der junge Küchenchef Jean-Paul Acker aus dem Elsass konnte im Guide Michelin 2025 die erste Sterne-Auszeichnung für sein Restaurant „Le Feuillage" im Relais & Châteaux-Hotel La Cheneaudière & Spa in Colroy-la- Roche erhaschen. Acker begann seine Karriere im Munstertal bei Frédéric Kempf im „Les Clarines d'Argent" und sammelte anschließend sieben Jahre Erfahrung bei Roger Bouhassoun und Daniel Stein in der Cheneaudière. Weitere Stationen brachten ihn in die Provence, wo er auch als Sous-Chef von Glenn Viel im Oustau de Baumanière wirkte, als dieser 2020 den dritten Michelin-Stern errang. Die Cheneaudière, ein Luxusrefugium im Vogesenmassiv, blickt auf eine lange Geschichte als Relais & Châteaux-Haus zurück und bietet Spa, Gourmet-Restaurants und regionalen Charme. Seit 2021 setzt Acker dort als Küchenchef auf saisonale, lokale Zutaten und eine moderne, authentische Handschrift. Am 17. & 18. Oktober 2025 kocht er im Rahmen des nationalen Weinevents „Vignobles en Scène" das Festmahl auf dem Mont-Sainte- Odile. Seine Teilnahme zählt zu den rund 40 „Dîners", die an symbolträchtigen Orten in ganz Frankreich stattfinden.

Infos **Vignobles en Scène** - Infos **La Chenaudière & Spa**

Serge Sifferlen:
Ein leidenschaftlicher Verfechter der Ferme-Auberge- Kultur …



bewirtschaftet seit über 25 Jahren mit seiner Frau Laurence die Ferme-Auberge du Schafert in Kruth.
Ursprünglich von seinen Eltern im Jahr 1966 erworben, übernahm Serge den Betrieb 1999. Zuvor sammelte er Erfahrungen im Vercors, war Profi im Skifahren und Langlaufen und jahrzehntelang Skilehrer am Markstein. Mit 70 Rindern - meist Vosgiennes - sowie traditionellen Gerichten von „Tarti'Schafert" bis „Sieskass" verkörpert er authentische Elsässer Berggastronomie.
Als Präsident der Vereinigung der Fermes-Auberges du Haut-Rhin setzt er sich seit 2006 für nachhaltigen Tourismus, lokale Landwirtschaft, den Erhalt der Traditionen und den elsässischen Dialekt ein.
Er hat auch viele Projekte vorangetrieben, darunter die Initiative „Une ferme – une randonnée", Schulpartnerschaften und die ganz neue Außensignalisierung für alle Mitgliedsbetriebe.
Die Schafert liegt wie andere Ferme Auberges ideal inmitten zahlreicher Freizeitmöglichkeiten und bietet Wanderwege, die an den Gaststätten vorbeiführen. So können Besucher die DNA der Vogesen erleben, sowie gleichzeitig die Landschaft und die authentische Küche genießen.
Infos Ferme Auberge du Schafert – **Infos Ferme Auberge**

Tradition mit Hand und Herz:
Die Poterie Beck aus Soufflenheim



In der Poterie Beck wird schon seit anno 1750 Tonerde geformt! Richard Beck, Töpfer in vierter Generation, lernte das Handwerk von Vater und Großvater. Heute steht ihm seine Tochter Marie zur Seite, die mit feinem Pinselstrich jede Keramik individuell verziert – ganz im Geist der elsässischen Töpfertradition. Seit 2023 trägt die Soufflenheimer Töpferware die kontrollierte Ursprungsbezeichnung („Appellation d'Origine Protégée") – ein europaweit geschützter Titel, der bestätigt: Hier wird lokal gewonnener Ton aus dem Haguenauer Forst nach althergebrachter Handarbeit zu hochwertigen Keramiken verarbeitet – backofenfest, alltagstauglich und schön. Pünktlich zur Fête de la Musique 2025 haben die Becks gemeinsam mit acht weiteren Ateliers aus Soufflenheim und Betschdorf eine limitierte Sommerkollektion gestaltet: einen von jedem Betrieb individuell dekorierten Keramikbecher mit Blumendekor. Ein gefundenes Fressen für Sammler von Liebhaberstücken. Die Aktion soll jährlich fortgeführt werden. Die Poterie Beck, gehört jedenfalls zu den unumgänglichen Orten gelebter Elsässer Traditionen, lebendiger Kreativität und familiären Könnens.
Infos Elsässer Töpferei – Töpferei Beck

Martine Becker:
Leidenschaft und Engagement für edle Elsässer Tropfen



Als Miteigentümerin des Weinguts Jean Becker in Zellenberg führt Martine ein traditionsreiches Familienunternehmen und setzt sich für nachhaltigen Weintourismus ein. Ihre Leidenschaft und ihr Engagement wurden sogar mit der Goldmedaille des französischen Tourismus' ausgezeichnet. Als Mitglied der "diVINes d'Alsace" und ehemalige "Grand Maître" der „Confrérie Saint-Étienne" (2018) ist sie eine inspirierende Botschafterin des elsässischen Weins. Das Weingut Becker, mit über 400 Jahren Tradition, setzt auf ökologischen Weinbau und nachhaltige Methoden. Seit 1999 engagieren sie sich für den biologischen Anbau und sind aktive Mitglieder von Bio Alsace und Bio Grand Est. Das Weingut verbindet traditionelles Handwerk mit modernster Kellertechnik und steht für exzellente elsässische Weine.
Martine Becker setzt sich auch für das Projekt Géovino ein, das auf neun thematischen Lehrpfaden elf Winzergemeinden rund um Ribeauvillé und Riquewihr einschließt. Besucher können auf den neuen Wanderwegen die Geologie der Region, die Vielfalt der „Terroirs" und den nachhaltigen Weinbau entdecken. Geovino ist eine Hommage an die Weinlandschaft des Elsass und Menschen wie Martine Becker, die den elsässischen Weintourismus prägen.
Infos zum Projekt Géovino – Infos Weingut Becker

Cédric Rodenmacher: vom Käse zum Kultbier



Wer die Brasserie la Saint-Pierre besucht, spürt sofort: Hier steckt Leidenschaft im Glas. Dafür sorgt Braumeister Cédric Rodenmacher, der seine Karriere ursprünglich in der Käseproduktion begann, bevor er 2012 zur Brauerei stieß. Heute leitet er die Produktion – und überrascht immer wieder mit kreativen Ideen. Sein sommerliches Weißbier mit Basilikum- und Zitronennoten hat sich zum Publikumsliebling entwickelt und machte sogar Furore auf der „Foire Aux Vins" in Colmar. Die Geschichte der Brasserie reicht tief in die regionale Tradition zurück. Aus einer kleinen, fest in Saint- Pierre verwurzelten Braustätte hat sich ein lebendiger Ort entwickelt, an dem Handwerk und Geselligkeit großgeschrieben werden. Wer tiefer in die Materie einsteigen möchte, kann die Brauerei bei einer geführten Besichtigung kennenlernen oder in einem Brauworkshop selbst Hand anlegen. Bierliebhaber, die im Elsass dem Duft von Malz und Hopfen folgen wollen, können neu zur Touristenkarte „Alsace, Terre de Bières" greifen. Die Karte verortet 72 Brauereien und führt unumgängliche bierige Erlebnisse im Elsass auf. Perfekt, für die Planung einer genussvollen Entdeckungsreise.

Infos Brauerei la Saint-Pierre

Infos rund um die Bierkultur im Elsass finden Sie auch in der aktuellen Pressemappe – hier zum Download: PDF öffnen

Die neue Karte: PDF öffnen

Bilder zur Pressemitteilung:
- Kaysersberg im Elsass, © Lez Broz / Visit Alsace
- Jean-Paul Acker, der Chefkoch des Relais & Château Hotels La Cheneaudière & Spa, © Thomas Devard
- Serge Sifferlen von der Ferme Auberge du Schafert in Kruth bei seinen Kühen, © Richard Brionne
- Richard und Marie Beck von der Poterie Beck in Soufflenheim, © V. Schneider / ADT
- Martine Becker vom Weingut Jean Becker in Zellenberg. © Fabienne Fessler / ADT
- Cédric Rodenmacher, Braumeister in der Brasserie La Saint-Pierre, © Brasserie Saint-Pierre

Pressekontakt D-A-CH und weitere Auskünfte:
Ralph Schetter, rs(at)ducasse-schetter(dot)com, Tel. +49 69 97 69 16 38