

Presse



8 passage Montgolfier

21700 NUITS-SAINT-GEORGES

Tél. : +33 (0)380624970 - Fax : +33 (0)380624971

e-mail : [cassissium@cassissium.com](mailto:cassissium@cassissium.com)

[www.cassissium.fr](http://www.cassissium.fr)

# Inhaltsverzeichnis

Einleitung .....	3
Das Museum .....	4
Wie die schwarze Johannisbeere zum Star wurde - der Film .....	6
Der Besuch der Likörfabrik Védrenne .....	7
Die Verkostung.....	8
Referenzen .....	8
Die Ereignisse des Jahres.....	9
Praktische Informationen .....	9
Kontakt .....	11



# Einleitung

Als Symbol Burgunds ist die schwarze Johannisbeere vor allem durch den aus ihr gewonnenen Likör, die Crème de Cassis bekannt. In Frankreich ist jedoch nur wenigen bewusst, dass diese kleine Beere sehr vielfältige Qualitäten vorzuweisen hat und in vielen anderen Produkten Verwendung findet. In manchen Teilen der Erde ist sie sogar vollends unbekannt.

Ansässig in Nuits-Saint-Georges in Burgund, befindet sich das Cassissium mitten im Herzen eines der traditionellsten Weinbaugebiete Frankreichs. Es handelt sich hierbei um ein Museum, das gänzlich dieser schwarzen Frucht gewidmet ist und in dem die Besucher alles über sie und ihre zahlreichen Facetten und Anwendungsmöglichkeiten lernen können. Auf einer Fläche von 1000 m<sup>2</sup> bietet es seinen Besuchern, neben einer dauerhaften Ausstellung rund um die schwarze Johannisbeere, einen kleinen Kinosaal, einen Barbereich für Verkostungen sowie eine Boutique. Dieses gastronomische Museum, das jährlich etwa 40 000 Besucher empfängt, wurde 2001 auf dem Grundstück des Likörfabrikanten Védrenne gegründet, der traditionell seit dem Jahre 1923 in Nuits-Saint-Georges ansässig ist.



Nach einer umfassenden Umgestaltung im Jahre 2013, begeistert das Cassissium heute Groß und Klein durch eine modernere, interaktive und lehrreiche Aufmachung, in der der Besucher, gleich welchen Alters, über Spiele, Infotafeln und vieles mehr alles Wissenswerte über die schwarze Johannisbeere lernt. Dabei kommt er in den Genuss eines außergewöhnlichen Museumsbesuchs, denn neben den geschichtlichen und landwirtschaftlichen Aspekten wird ebenso auf die Verwendung der schwarzen Johannisbeere in der Medizin, Parfümerie und Gastronomie eingegangen.

Gleichzeitig soll natürlich auch die Crème de Cassis nicht vernachlässigt werden und so werden, in Zusammenarbeit mit der Firma Védrenne, geführte Besichtigungen der benachbarten Likörfabrik ermöglicht. Hierbei erlangen die Besucher Schritt für Schritt das Wissen darüber, wie die Crème de Cassis hergestellt wird und worauf bei deren Produktion zu achten ist. Die abschließende Verkostung der Produkte an der hauseigenen Bar rundet den Besuch des Museums ab.



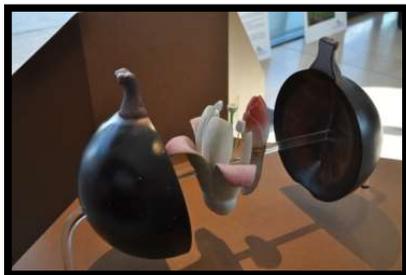
# Das Museum

Das Cassissium lädt seine Besucher zu einer außergewöhnlichen Reise ein. Dabei wird ihnen durch Filme, Touchscreens, kleine Experimente, Spiele und Fächer, die es zu öffnen gilt, die Welt der schwarzen Johannisbeere spielerisch näher gebracht. Um ein möglichst allumfassendes Bild dieser Frucht zu vermitteln, wurde das Museum thematisch in vier Unterkategorien gegliedert.

## ● Die Pflanze

Im ersten Teil der Ausstellung lernen die Besucher alles Wissenswerte über die geschichtlichen, landwirtschaftlichen und botanischen Aspekte der schwarzen Johannisbeere. Dabei wird auf die verschiedenen Arten dieser Pflanze, deren Eigenschaften sowie die unterschiedlichen Verwendungsmöglichkeiten eingegangen. Die Beschaffenheit des Bodens und die richtige Pflege sind hierbei nur einige von vielen thematisierten Gesichtspunkten.

Außerdem wird den Besuchern der Unterschied zwischen der traditionellen Nutzung und Bearbeitung der schwarzen Johannisbeere und der modernen Arbeitsweise, beispielsweise während der Ernte oder der Herstellung der Crème de Cassis, durch die Ausstellung von Gerätschaften aus verschiedenen Jahrhunderten sowie durch Filme näher gebracht.



### ● **Die Wirkung der schwarzen Johannisbeere**

Wie Priester Pierre Bailly de Monteran bereits 1712 feststellte, sind die „bewundernswerten Eigenschaften der schwarzen Johannisbeere“, zahlreich. So findet diese Beere seit jeher Verwendung in unzähligen Medikamenten, zur Heilung verschiedenster Krankheiten oder Beschwerden. Über diese werden die Besucher durch ein anschauliches und interaktives Schaubild aufgeklärt, das Jedermann, ob Groß ob Klein, ermöglicht, die Wirkungen der schwarzen Johannisbeere auf die verschiedenen Körperpartien nachzuvollziehen.



### ● **Die Nutzung der schwarzen Johannisbeere**

In diesem Teil des Museums lernen die Besucher, wofür die schwarze Johannisbeere, neben der bereits thematisierten medizinischen Nutzung, unter anderem Verwendung findet. Dabei werden der Geschmacks-, der Geruchs-, der Seh- sowie der Tastsinn der Besucher durch verschiedene kleine Experimente angesprochen, sodass ein ganzheitliches Lernen und Entdecken ermöglicht wird. Des Weiteren werden Rezepte rund um die schwarze Johannisbeere vor- und alte Werbeprodukte ausgestellt. Kleine Spiele und Animationen, wie beispielsweise zur Destillation, runden diesen Teil der Ausstellung ab.



## Arbeitsraum

Dieser Teil des Museums bietet zusätzlichen Raum und ist vor allem für Schulgruppen gedacht, die sich hier ungestört niederlassen können, um beispielsweise im kleinen Kreis Besprechungen abzuhalten und ihren Besuch sowie das bisher Gelernte zu reflektieren. Zeitweise werden hier auch kleinere themenbezogene Ausstellungen gehalten.



## Wie die schwarze Johannisbeere zum Star wurde – Der Film

In unserem Film *Wie die schwarze Johannisbeere zum Star wurde* bringt der animierte Star *Supercassis* den Besuchern die Geschichte der schwarzen Johannisbeere näher. Dabei geht er unter anderem auf die Geschichte der *Ribes* – der Familie der Johannisbeeren – ein, darauf wie es zur Erfindung des Kirs kam und wofür die schwarze Johannisbeere im Laufe der Jahrhunderte genutzt wurde.



Ich spreche Deutsch, Französisch, Englisch und Japanisch. Das, was ich sage kann mit Untertiteln in Chinesisch, Spanisch, Italienisch, Niederländisch, Portugiesisch und Russisch versehen werden



# Der Besuch der Likörfabrik Védrenne

Während dieser, von den Besuchern mit Spannung erwarteten, Führung durch die benachbarte Likörfabrik der Firma Védrenne erfahren die Besucher alles über die Produktion der Crème de Cassis. Hierbei folgen sie einem ausgebildeten Führer, der sie in die Geheimnisse der Likörproduktion einweiht. Schritt für Schritt werden dabei die unterschiedlichen Etappen, die die schwarze Johannisbeere während ihrer Verarbeitung zur Crème de Cassis durchläuft, abgegangen und die jeweiligen Verfahren werden erklärt. Dazu gehören die Zerkleinerung, die Mazeration, die Filtration, die Zugabe des Zuckers sowie die abschließende Abfüllung des fertigen Produkts in Flaschen.



Während der Führung bekommen die Besucher nicht nur das technische Know-How vermittelt, das zur Likörproduktion notwendig ist, vielmehr bekommen sie auch die Geschichte des Hauses Védrenne und typische Produkte aus Burgund nähergebracht. Dazu gehören neben der Crème de Cassis auch die für Burgund charakteristischen Trester- und Weinbrände, der *Marc* und die *Fine de Bourgogne*, die hier in Nuits-Saint-Georges in Burgunds größtem Reifelager Platz finden.



## Die Verkostung

Zur Abrundung des Museumsbesuchs erwartet die Besucher eine ausgiebige Verkostung verschiedener Produkte. Neben den unterschiedlichen Crèmes de Cassis gibt es eine Vielzahl anderer Liköre und Crèmes zu probieren. Darunter befinden sich klassische Sorten wie Weinbergpfirsich, Himbeere, Erdbeere, Holunderblüte und Mirabelle, ebenso wie ausgefallenerere Varianten wie Aloe vera, Kaffee oder der Chili-Zimt-Likör. Außerdem stehen über 50 verschiedene Sirupsorten zur freien Verfügung der großen und kleinen Besucher, sodass für jeden Geschmack etwas zu finden ist.

## Referenzen

Ein tolles Museum, auch unseren Kindern Merle (6) & Pia (4) hat es gut gefallen!

Antje, Sven, Pia & Merle

(Auszug aus dem Gästebuch des Museums vom 13. August 2016)

”

“

Wir wurden sehr nett empfangen – auch gleich in Deutsch angesprochen, nachdem erkennbar war, welcher Nationalität wir angehörten (aufgrund unserer Unterhaltung bzw. internen Übersetzung). Sogleich motivierte uns die junge freundliche Dame das Cassissium zu besuchen und ließ uns sogleich das Museum anschauen. Führung war auf Französisch von einer äußerst netten "Lea", die ihre Sache perfekt machte. Uns wurden zugleich Audioguides mitgegeben (im Preis inbegriffen), um die deutsche Übersetzung zu hören. Führung war umfangreich, informativ und sehr interessant. Anschließende Degustation sehr lecker und empfehlenswert – es wurde auch großzügig ausgegeben (man hätte sogar am Alkomaten noch testen können, ob man noch fahrtüchtig ist! Sehr löblich). Alles in allem: jederzeit zu empfehlen. Volle Punktzahl. (veröffentlichte Besuchermeinung vom 21. August 2016 auf [www.tripadvisor.de](http://www.tripadvisor.de))

”

“

Jetzt lieben wir die schwarze Johannisbeere noch mehr. Ein sehr schönes Museum.

Merci Beaucoup

(Auszug aus dem Gästebuch des Museums vom 10. August 2016)

”

“



# Ereignisse

## Praktische Informationen

### Öffnungszeiten

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>1. April - 11. November</b>	<b>10h-13h / 14h-19h</b>						
<b>12. November – 31. März</b>	geschlossen	<b>10h30-13h / 14h30-17h</b>					geschlossen
<b>Schulferien</b>		<b>10h30-13h / 14h30-18h*</b>					

geschlossen am : 25.12.2016 ; 01.01.2017

Dauer der Besichtigung : 1h 30 bis 2h

### Tarife 2017

Die folgenden Eintrittspreise beinhalten den Besuch des Museums, einen Film, die geführte Besichtigung der Likörfabrik Védrenne und eine Verkostung.

Individuelle Besucher:

- Erwachsene: 9 Euro
- Schüler/Studierende: 6,50 Euro
- Für Kinder unter 12 Jahren ist der Eintritt in Begleitung eines Erwachsenen kostenfrei

Gruppen (min. 10 Personen):

- 7,50 Euro pro Person
- Schulklassen/Studenten: 6 Euro pro Person
- Schulklassen (Grundschule): 5 Euro pro Person



## Für ausländische Besucher

Im Cassissium wird Französisch, Englisch und Deutsch gesprochen. Außerdem gibt es **Audio-Guides** für die Führung durch die Likörfabrik auf Französisch, Englisch, Deutsch, Italienisch, Japanisch und Niederländisch.

Des Weiteren stehen **Texte** auf Chinesisch, Spanisch, Polnisch und Portugiesisch zur Verfügung, die den Besuchern während der Führung an die Hand gereicht werden können.

Im Museum selbst sind alle **Informationstafeln** auf Deutsch und Englisch übersetzt. **Der Film** kann ebenfalls auf Französisch, Englisch und Deutsch abgespielt werden. Gleichzeitig gibt es die Möglichkeit, Untertitel auf Chinesisch, Französisch, Spanisch, Italienisch, Niederländisch, Portugiesisch und Russisch einzublenden.

## Auszeichnungen



**Vignobles et découvertes:** Zertifikat für die Spezialisierung im Weintourismus.



**Site remarquable du goût:** Seit 2002 ist das Cassissium Teil der *Sites remarquables du goût*, ein Verband der kulinarische Spezialitäten in ganz Frankreich unterstützt.



**Label Entreprise du Patrimoine Vivant:** Auszeichnung seitens des Staates für Firmen und Hersteller französischer Produkte von exzellenter Qualität.



**Tourisme et Handicap:** Diese Auszeichnung kennzeichnet den uneingeschränkten Zugang des Geländes für behinderte Personen.

geistige Behinderung



körperliche Behinderung



**Certificat d'excellence (\*\*\*\*) 2014 et 2015 TripAdvisor:** Dieses Zertifikat zeichnet Einrichtungen aus, die auf der Internetpräsenz von TripAdvisor Bestnoten seitens der Besucher erhielten.

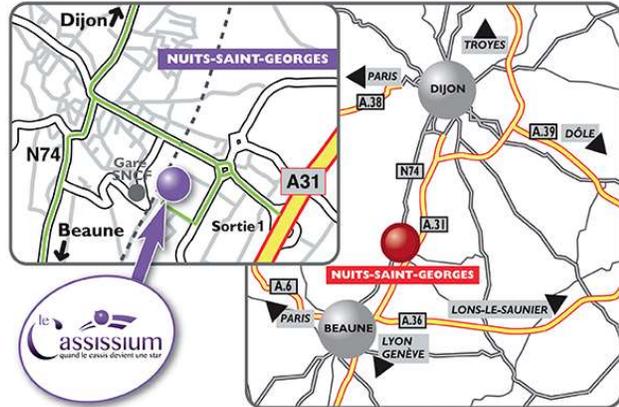


## Wegbeschreibung

### Mit dem Auto:

Von der Bundesstraße RN75 (zwischen Beaune und Dijon): im Zentrum von Nuits-Saint-Georges fahren Sie in Richtung der Autobahn A31. Im dritten Kreisverkehr nehmen Sie die erste Ausfahrt (Richtung Seurre) und biegen schließlich in die zweite Straße rechts ein.

Von der Autobahn A31: Nehmen Sie die Ausfahrt 1 „Nuits-Saint-Georges“. Nach der Mautstelle nehmen Sie am ersten Kreisverkehr die Dritte Ausfahrt. Biegen Sie anschließend in die zweite Straße rechts ein.



**Mit dem Zug:** Folgen Sie den Beschilderungen „Cassissium“. Der Fußweg beträgt 5 Minuten.

## Kontakt

### Pressekontakt:

Stefanie Sharma/Aurore Maes

 Le Cassissium  
8 Passage Montgolfier  
21700 Nuits-Saint-Georges

 (+33) 03 80 62 49 70

Fax : (+33) 03 80 62 49 71

 communication@cassissium.com

www.cassissium.fr

 <http://fr-fr.facebook.com/pages/LeCassissium-officiel/>

