

VULLY

GENIESSERLAND AM MURTENSEE

Der Vully ist die sonnenverwöhnte Riviera des Murtensees vis-à-vis des Städtchens Murten. Der Mont Vully ist mit nur 653 m Höhe ein fantastischer Aussichtsberg. Von seiner Anhöhe aus schweift der Blick über Rebberge und See bis zu den Schneegipfeln der Berner Alpen. Die Dörfer am Südhang, von Môtier, Praz, Lugnorre bis Guévaux, sind traditionell vom Weinbau geprägt. Wo die Römer schon vor 2000 Jahren erste Rebstöcke pflanzten, produzieren heute Freiburger und Waadtländer Winzerinnen und Winzer ausgezeichnete Weine. So ist das vereinte Vully mit 150 Hektar Reben oder 1% der Schweizer Anbaufläche zwar eine kleine, aber feine Weinregion. Dazu passt, dass ausgezeichnete Restaurants auf genussfreudige Besuchende warten. Das nahe Grosse Moos gilt als Gemüsegarten der Schweiz. Nach zwei Gewässerkorrekturen (1868-1891 und 1962-1972) lagen fruchtbare Böden

bereit. Heute werden hier rund 60 Gemüsearten kultiviert. Wein, Fisch und Gemüse aus der Region: kein Wunder, gilt der Vully als Geniesserland!

Am besten nähert man sich dem Vully auf die sanfte Art. Speziell entschleunigend ist die Anfahrt ab Murten mit dem Kursschiff. Am Vully warten aussichtsreiche Wege oder auch der Reblehrpfad auf Spaziergängerinnen und Wanderer. Geschichtsfreunde oder Familien besuchen die Vully-Grotten oberhalb von Môtier. Im 1. Weltkrieg von der Schweizer Armee in den Sandstein geschlagen, sind sie heute faszinierendes Entdecker Gelände. Taschenlampe mitbringen! Und nicht zuletzt ist die Region Murtensee auch die Wiege des weltweit besten Radwegnetzes Veloland Schweiz und weiterer innovativer Velo-Projekte wie etwa der slowUp-Erlebnistage. Eine Runde um den See, 33 mehrheitlich flache Kilometer, lässt sich genüsslich auf einen Tag verteilen oder per Kursschiff abkürzen. >>



VULLY-WEINE



Geniessen – Auf dem Reblehrpfad zwischen Sugiez und Môtier kommt man dem zarten Chasselas, fruchtigen Pinot Noir und den Spezialitäten Traminer und Freiburger näher. Sie sind die Stars der sonnenverwöhnten Weinregion, die mit ihren 150 Hektaren als kleinste der grossen Weinregionen der Schweiz gilt. Am Pfingstwochenende öffnen alle Winzerinnen und Winzer ihre Keller. Im September findet in Praz das Vully-Winzerfest statt. Interessant ist auch ein vorreservierter Besuch in einem Weinbaubetrieb. >>

KULINARISCHES ERBE



Regionale Spezialität – Der Vully-Kuchen gehört zum kulinarischen Erbe der Schweiz. Bei regionalen Festen ist er quasi köstliche Pflicht, und zu einem Glas Weisswein ist er äusserst beliebt. Anni Simonet vom Weingut Le Petit Château in Môtier etwa serviert Vully-Kuchen ofenfrisch zur Weindegustation oder zum Apéro, mit Speck und Kümmel oder mit karamellisiertem Zucker in den handgemachten «Liebesgruben». Kaufen kann man Vully-Kuchen unter anderem in der Bäckerei Guillaume in Sugiez. >>

GENUSS PUR



Genusswandern – Feinschmeckerinnen und Feinschmecker begeben sich am *29. Juni 2024* auf die «Route gourmande du Vully» oder am *20. Juli 2024* auf eine «Balade gourmande», um die kulinarischen Spezialitäten des Vully zu kosten, so etwa den Vully-Kuchen. >>

FÜHRUNGEN IM VULLY



À la Carte – In knapp zwei Stunden vermitteln kompetente Guides viel Wissen und so manche Anekdote. Ob zum baulichen Erbe der Vully-Dörfer, auf dem Reblehrpfad, dem Botanischen Pfad oder dem Historischen Pfad – hier besucht man das keltische Oppidum sowie Vully-Grotten und das Réduit – die Interessen der Gäste werden individuell bedient. Idealerweise beschliesst man das Erlebnis mit einer Weindegustation oder einem Essen in einem typischen Restaurant am Mont Vully. Dort klärt man die letzten, wichtigsten Fragen mit der ortskundigen Person. >>

ECKDATEN

- 558 v. Chr.** Erste Erwähnung des Namen Vistilius für Vully und Anbau der ersten Weinreben durch die Römer
- 2011** Erstes interkantonales AOC-Weingebiet (Kantone FR und VD)
- 2019** Post-Förderpreis für den Historischen Pfad

ZAHLEN

- Bevölkerung** 4433 Einwohner/-innen
- Sprachen** Französisch 56%,
Deutsch 30%
- Höhe** 431 m ü. M.