



Impressionen einer Flussreise: Die weissen Camargue-Pferde, das Sonnendeck der Excellence Rhône, ein Lavendelfeld und der allgegenwärtige Bocuse in Lyon Fotos: Gabriella Hofer (2), Getty Images, iStock

Wilde Pferde und falscher Hase

Auf Rhône und Saône erleben Flussreisende Frankreich von seiner schönsten Seite

Gabriella Hofer

Das Schiff geht unter. Ein Ruck. Der Boden im Bordrestaurant zittert leicht, auch das Weinglas wankt. «Schnell, schnell, beeilen Sie sich», sagt der Kellner, «wenn Sie etwas sehen wollen, müssen Sie hinauf aufs Deck.» Die fünf Ruheständer an unserm Tisch lassen sich nicht stressen. «Nur keine Panik auf der Titanic!», witzelt ein Passagier. Er ist mit seiner Lebensgefährtin, deren beiden Freundinnen und einem weiteren Bekannten auf der Excellence Rhône. Alle sind seit Jahren regelmässig Gäste auf Flusskreuzfahrtschiffen. «Wir passieren in den nächsten Tagen noch mehr als ein Dutzend Schleusen», weiss der Rentner. «Die eine oder andere können wir getrost auslassen.» Also bleiben wir sitzen. Und sehen, dass wir plötzlich nichts mehr sehen vom Fluss, von der Landschaft, vom Himmel. Vor den Fenstern des Speisesaals ist es grau. Nur eine Handbreite vom Schiff entfernt wird eine Mauer sichtbar. Wir liegen in einer Schleusenkommer. Wieder ein Ruck. Das Schiff hebt sich langsam. Und jetzt taucht die zauberhafte Naturkulisse Südfrankreichs vor uns auf: Zypressenalleen am Ufer, üppige Weinberge, wo Beaujolais und Côtes du Rhône reifen, schmucke Dörfer und Schlösser, alles direkt vor unserm Hotel, der Excellence Rhône.

Das Schiff ist eines von elf schwimmenden Schweizer Luxushotels, mit denen das Reisebüro Mittelthurgau auf europäischen Flüssen unterwegs ist. Eine Aussenkabine auf dem Oberdeck mit französischem Balkon ist diese Woche unser Zuhause. 34 Crew-Mitglieder kümmern sich um das Wohl der 140 Passagiere. Und wie! Monika Brändli etwa, die stets gut gelaunte Schiffsbegleiterin, nimmt sich selbst den ausgefallensten Wünschen der Gäste mit bewundernswerter Gelassenheit an.

Das Flussschiff, das in Avignon ausgelaufen ist, bringt uns von der Rhône in die Saône, von der Camargue ins Burgund. Eine Fahrt, die die Seele zur Ruhe bringt; wir lassen uns treiben, lehnen uns zurück. Auch die täglichen Landausflüge sind ein Genuss und nicht anstrengend, ausser für die Hirnzellen vielleicht. Die einheimischen, Deutsch sprechenden Reiseführer erzählen viel. Viel Interessantes, geschichtlich Relevantes, auch Kurioses.

Der Lavendel wächst dank der Tränen von Lavandula

Haben Sie gewusst, dass die schöne Fee Lavandula lilafarbene Tränen weinte? Das Augenwasser soll sich auf dem kargen Boden der Provence ausgebreitet haben – heute wächst dort der Lavendel. Kennen Sie die Geschichte von Philipp dem Schönen (1478–

1506), dem Landesherrn Burgunds, dessen Geburt für die habsburgische Herrschaft so wichtig war? Seien Sie nicht überrascht, wenn der «Lapin au vin rouge» in der Dorfbeiz in der Camargue seltsam schmeckt. Was dort als Hase aufgetischt wird, kann Bismarotte in Rotweinsauce sein.

Im Regional-Naturpark Camargue in der Provence sind die Tiere lebendig und in grosser Anzahl unterwegs: Allen voran das weisse Camargue-Pferd – einfach nur schön! Der schwarze Stier, der im Schilf grasst und sich von Salzkraut und Bockshornklee ernährt; sein Fleisch soll deshalb besonders würzig sein. Die Seen- und Sumpflandschaft ist auch das Zuhause der rosa Flamingos. Ihre Zungen galten bei den alten Römern als Delikatess. Apropos: Das wertvolle Fleur de Sel stammt aus den salzhaltigen Böden der Schwemmlandebene, und auch Reis gedeiht hier.

Im Frühling und Sommer ist die Provence ein Farbenmeer. Im Mai bestimmt der Mohn den Ton, ab Mitte Juni sind die Felder sonnenblumengelb und violett eingefärbt, Lavendelduft erfüllt die Luft. Wir müssen uns mit einem Duftsäcklein vom Markt in Saintes-Maries-de-la-Mer begnügen, denn unsere Reise findet im Herbst statt. In dieser Jahreszeit taucht die tiefer stehende Sonne die Landschaft in ein spezielles Licht und erinnert an die Bilder von Van Gogh.

Auf dem Stadtrundgang in Arles sehen wir, wo der Künstler einst seinen Pinsel schwang. Vor jedem «Sujet» (Café, Spitalgarten, Amphitheater etc.) steht eine Staffelei mit einer Reproduktion des entsprechenden Gemäldes samt kunsthistorischen Infos. Wir erfahren auch, dass der Holländer in Arles sein Ohr verlor. Wer sich für Kirchengeschichte interessiert, geht mit auf die Ausflüge nach Avignon (Papstpalast) und Cluny. Eine Weindegustation gibts in Beaune, eine Dampfbahnfahrt im Doux-Tal.

In den Markthallen erinnert vieles an «Monsieur Paul»

Ein echter Kontrast ist der Abstecher nach Lyon. Uns zieht es zunächst in die verwinkelten Hausdurchgänge, die Traboules, in denen sich während des Zweiten Weltkriegs Widerstandskämpfer vor dem Gestapo versteckten. Auch auf dem Hügel La Croix-Rousse, wo früher die Seidenweber ihre Werkstätten hatten, verweilen wir länger. In einer Schauweberei rattert ein 200 Jahre alter Jacquard-Webstuhl mit Lochkartensteuerung extra für die Excellence-Passagiere. Und im Atelier de Soierie wird uns vorgeführt, wie die bunten Muster auf die Seide kommen. Die Einwohner von Lyon malen aber auch ihre Hauswände an. Ein Trompe-l'œil, ein täuschend echt wirkendes Bild, ist etwa das Fassadenkunstwerk «Fresque des Lyonnais»; es zeigt

24 historische und 6 zeitgenössische Personen der Stadt, darunter Antoine de Saint-Exupéry mit seinem kleinen Prinzen und Gourmetpapst Paul Bocuse.

Auch die Berge von Bresse-Hühnern, Austern und Seeigel im Lebensmittelmarkt Les Halles erinnern an den im Januar 2018 verstorbenen «Monsieur Paul». Ein Besuch im Bocuse-Restaurant in Collonges-au-Mont-d'Or liegt nicht drin. Denn auf der Excellence Rhône wartet das Abendessen, kreiert von Peter Babol, unserem eigenen Meisterkoch. Der junge Slowake, der die Hotelfachschule Passugg GR absolviert hat, bringt heute Auberginensuppe mit Waldhonig, Wolfsbarschfilet auf Dillrisotto mit Rieslingsauce, Crepinette vom Kalbsfilet in Calvadossauce und Lavendel-Crème-brûlée auf Himbeerkompott auf den Tisch. So musste Gott sich gefühlt haben, als er an einem Ferientag in Frankreich das Savoir-vivre schuf. Darauf stossen wir mit unseren fünf Tischgenossen an, während auf dem Sonnendeck 30 Passagiere pausenlos fotografieren und filmen, wie die Schleusentore auf- und zugehen. Ein Ruck ist zu spüren. Der Boden im Speisesaal zittert leicht, das Weinglas wankt.

Die Excellence Rhône ist auf Kurs.

Die Reise wurde unterstützt vom Reisebüro Mittelthurgau.

Von der Camargue ins Burgund



An- und Rückreise: Im Twerenbold-Reisecar, verschiedene Einstiegsorte. Die Komfort- und Königsklasse-Luxusbusse mit Chauffeuren aus der Schweiz werden auch für die Landausflüge eingesetzt.

Route: Avignon – Arles – Port St. Louis – Avignon – Tournon – Lyon – Mâcon – Chalon-sur-Saône – Saint-Jean-de-Losne. Die Reise kann auch in umgekehrter Richtung gebucht werden.

MS Excellence Rhône: 71 Aussenkabinen mit Dusche/WC, teilweise franz. Balkon, TV, Klimaanlage/Heizung. Restaurant, Panorama-Lounge mit Bar, Sonnendeck, Lift vom Mittel- zum Oberdeck, Treppenlift vom Ober- zum Sonnendeck. Mittelthurgau-Schiffsbegleitung.

Reiseanbieter/Arrangements: 8 Tage ab 1195 Fr. p. P. Inbegriffen An-/Rückreise, Vollpension, Ausflugspaket mit 6 Ausflügen: 206 Fr. Reisedaten 2019: zwischen 20. April und 5. Oktober. Buchbar über Reisebüro Mittelthurgau, Tel 071 626 85 85, www.mittelthurgau.ch