

Route der Grand Crus

Zephyrische Landschaften, formidable Städtchen und immer ein berühmtes Weingebiet in der Nähe: unterwegs mit der Excellence Rhône.

Text & Fotos:
Beat Eichenberger

Einmal tief durchatmen, und schon kurz nach dem Ablegen der Excellence Rhône in St. Jean de Losne kribbelt die Entschleunigung vom Kopf bis in die Zehenspitzen. Gemächlich mäandert die Saône durch die weite Landschaft. Grünes Buschwerk säumt das nahe Ufer, da und dort einige Pappeln, ein kleiner Weiler, ein Herrenhaus. Auf den satten Weiden grasen die Charolais-Rinder – dann schweift der Blick weiter: Dort drüben grüssen bereits die bewaldeten Kuppen der Hügelzüge, an deren Flanken die berühmten Burgunder-Weine wachsen.

Gevrey-Chambertin, Nuits-St. Georges, Pommard, Puligny-Montrachet, Meursault, Mercurey – weltbekannte Weine der Côte d'Or prägen die Region zwischen Dijon und Chalon-sur-Saône, wo die Excellence Rhône die erste Nacht verbringt. «Die Pinot-Noir- und Chardonnay-Trauben finden hier auf den Kalkböden mit gesteinhaltiger Erde beste Voraussetzungen», er-

gewinnen kann. In Beaune, dem hübschen Weinzentrum des Burgunds, ist der Erwerb einer guten Flasche als Mitbringsel Pflicht, ebenso der Besuch des beeindruckenden Hôtel-Dieu: Das mittelalterliche, einstige Armen-Krankenhaus ist heute ein sehenswertes Museum und überrascht mit seiner Architektur, seinem Interieur und seinen Exponaten.

GUT ESSEN MUSS SEIN

«Wie Gott in Frankreich», seufzt zurück auf dem Schiff ein Gast am Nebentisch beim Blick auf das Menü. Von den vielen Gängen des Welcome-Diners sei nur der köstliche Waldpilz-Cappuccino, das Wolfsbarschfilet auf Dillrisotto oder – nach dem Apfelsorbet – das zarte Crepinette vom Kalbsfilet an einer Calvadosrahmsauce erwähnt. Nun gut: Auch das Zitronengras-Crème-Brulée mit Beerenragout muss auf die Liste. Die Portionen sind so bemessen, dass man es problemlos bis zum abschliessenden Käsebuffet schafft. Und natürlich findet sich ein passender Wein auf der Karte: Der facettenreiche Gevrey-Chambertin von Louis Jadot für faire 56 Euro lässt den Tag ideal abrunden.

Gut essen, das gehört zu Flussreisen wie «immer eine Handbreit Wasser unter dem Kiel». Auf der Excellence Rhône beweisen Küchenchef Peter Babol und sein kleines Team tagtäglich, was auf einem schwimmenden Hotel alles möglich ist. Zusammen mit der Service-Crew, dem Housekeeping und der Reception sind es 30 meist junge Fachkräfte aus Osteuropa, die sich tadellos um das Wohl der maximal 142 Gäste an Bord kümmern. Geleitet wird das Hotel-Departement von Hans Martin Drews im Auftrag der spezialisierten River Advice. Der deutsche Hotelier fand vor einigen Jahren aufs Schiff und blieb hängen. Eines hat er auf dem Schweizer Schiff dazu gelernt: «Rivella muss immer an Bord sein.»

VON BRÜCKEN UND SCHLEUSEN

Auf der Fahrt von Chalon-sur-Saône nach Mâcon grenzt das Weingebiet der Côte Mâconnaise an die Saône. Bekannte Namen sind etwa Mâcon-Villages →

Gut essen, das gehört
zu einer Flussreise
wie immer eine
Handvoll Wasser
unter dem Kiel

klärt die Reiseleiterin tags darauf auf einem Ausflug durch die berühmte Weinregion bis nach Beaune. «In den obersten Hanglagen werden die Grand Crus geerntet, etwas tiefer die Premier Crus und im Tal die Bezeichnungen Villages und Régionales.»

Die Fahrt mit dem Twerenbold-Bus durch die tief geschnittenen, tadellos gepflegten Rebberge ist ein Genuss, das herrschaftliche Mersault zeugt vom historischen Wohlstand, den die Region aus dem Weinbau



Grand Crus:
Bei Tournon
grüssen die
Sonnen-Lagen der
edlen Hermitage-
Weine.



Schleusen: Passgenaue Konzentration ist gefordert.



Roussillon: Gezeichnet von der ockerhaltigen roten Erde.



Gordes: Herrlich gelegenes Städtchen in der Provence.

oder die Weissweine von Pouilly-Fuissé. Vor den Rebbergen zieht sich am Ufer unter Bäumen ein Radweg dahin, da und dort versucht ein Fischer sein Glück, und vor einem Zelt tummeln sich Kinder im seichten Uferwasser. Entlang der Saône hat es kaum Industrie und deshalb wenig Schiffsverkehr – nur Hausboote kreuzen ab und zu die Excellence Rhône.

Zum Leidwesen der Sonnenanbeter muss wegen tief gelegener Brücken oft das Sonnendeck gesperrt werden, und auf dem Sitzplatz vor dem eingefahrenen Steuerhaus heisst es Kopf einziehen. Wenig später sorgt eine Schleuse für Aufmerksamkeit: Kapitän William Fortier steuert das 110 Meter lange und 11,4 Meter breite Schiff vorsichtig und passgenau in die Kammer, links und rechts verbleibt eine knappe Handbreite Spielraum. Der Franzose steht dem sechsköpfigen nautischen Team vor, das für eine sichere Fahrt sorgt.

Ab Mâcon stehen am nächsten Tag ein Ausflug nach der Klosterkirche von Cluny oder nach Louhans zum traditionellen Markt der Bresse-Hühner auf dem Programm. Es darf aber auch einfach ein Bummel durch das unaufgeregte Städtchen sein, das nach wie vor seinen erfolgreichen Fussball-WM-Sohn Antoine Griezmann feiert. Auf dem letzten Saône-Abschnitt bis nach Lyon geht es den Weingärten des Beaujolais entlang. Hier wächst vor allem die Gamay-Traube: Grosse Weine

tragen Namen wie Saint-Amour, Juliéna, Chiroubles oder Bruilly. Mit einem Moulin-à-Vent vom Domaine du Pourpre, an Bord zu 35 Euro angeboten, wird beim Abendessen der Region Referenz erwiesen.

24 STUNDEN IN DER LICHTERSTADT

«Bitte das ganze Sonnendeck räumen!», heisst es kurz vor der Einfahrt in Lyon. Hier geht es unter einzelnen Brücken um Zentimeter – eine Herausforderung bei höherem Wasserstand. Die Excellence Rhône legt für fast 24 Stunden beim neuen Quartier Confluence an und bietet so genügend Zeit für Entdeckungen im UNESCO-Welterbe: Der Ausblick von der Notre-Dame de Fourvière, ein Bummel durch die Traboules der stimmungsvollen Altstadt oder die Gourmetshops in den Halles Paul Bocuse sind nur einige Highlights des Stadtrundgangs. Aber auch ein Besuch in Lyons Seidenwelt ist möglich.

Nach dem Zusammenfluss von Saône und Rhône geht es ab Lyon auf der nun behäbig-breiten Wasserstrasse entlang der nördlichen Lagen der Côtes-du-Rhône-Weine. «Für die vielfältigen Weine des Rhône-tals werden unterschiedliche Trauben wie Grenache, Syrah oder Marsanne angepflanzt», erklärt Maître d'Hôtel Laszlo Bako am Weinseminar mit Degustation typischer Tropfen. Der Blick auf die Hermitage-Weinhänge von der Anlegestelle im hübschen Städtchen Tournon motiviert: Zum Diner darf es für 63 Euro ein rubinroter «Hermitage» von Guigal sein, der nicht enttäuscht. Zuvor stand in Tournon der Ausflug mit dem malerischen Dampflock-Zug «Train de l'Ardèche» durch die wild-romantische Doux-Schlucht auf dem Programm – auch dies keine Enttäuschung.

FINALE IN SÜDFRANKREICH

Wenn um 16 Uhr jeweils Kaffee und Kuchen aufgetischt werden, füllt sich die Lounge. Anschliessend informiert Mittelthurgau-Reiseleiter Richard Schmidt, zuvorkommender Ansprechpartner für alle Fragen, über die nächsten Reise-Höhepunkte: «Bei Bollene alle Mann an Deck: Mit einer Hubhöhe von 23 Metern ist es die höchste Schleuse, die wir passieren.» Auf der Saône waren es fünf, auf der Rhône sind es nun zwölf Schleusen, welche die Wasserstrasse befahrbar machen.

Viel zu rasch verspricht der Ausblick auf die zwei letzten Reisetage ein erlebnisreiches Finale: Avignon mit seiner berühmten Brücke und dem Papstpalast, am Nachmittag eine Bus-Fahrt durch die liebevolle Provence nach den herrlichen Städtchen Roussillon und Gordes, stets den kalkweissen Gipfel des Mont Ventoux vor Augen. Wir befinden uns hier aber auch in der Region der renommierten Weine des südlichen Rhône-tals von Gigondas bis Châteauneuf-du-Pape. Und Arles mit seiner beeindruckenden römischen Arena und der Saint-Trophime-Kirche, danach eine Fahrt durch die naturnahe Camargue mit ihren wilden Pferden bis Saintes-Maries-de-la-Mer, wo das Meer zu einem kurzen Bad einlädt. Bei einem erfrischenden Glas Clairette-Rosé klingt die ebenso abwechslungsreiche wie erholsame Flussreise durch eine faszinierende Wein- und Kulturregion aus – santé!

Excellence Rhône

DAS SCHWIMMENDE HOTEL

Die Excellence Rhône ist eines von aktuell neun Schiffen der Excellence-Flotte des Reisebüros Mittelthurgau. Die Mutterfirma Twerenbold liess es 2005/06 bauen, bereedert wird es von der eigenen Swiss Excellence River Cruises in Basel. Es bietet ein Restaurant, eine Panorama-Lounge mit Bar und Musiker, eine Rezeption und ein grosses Sonnendeck. In 71 Kabinen finden über drei Decks maximal 142 Gäste Platz; auf dem Mittel- und Ober-

deck sind sie 16 m² gross und verfügen über ein raumhohes Panoramafenster (French Balcony), das geöffnet ein hautnahes Fahrerlebnis bietet. Alle Kabinen, wie das ganze Schiff in seiner Gesamtheit, entsprechen von der komfortablen Ausstattung her dem 4-Sterne-plus-Standard, den Mittelthurgau verspricht. Die An- und Rückreise sowie alle Ausflüge erfolgen mit Twerenbold-Bussen.

www.mittelthurgau.ch

