



Die Aiguille d'Aval an der berühmten Alabasterküste in Etretat. PHOTO: URSULA BURGHERR

IM SCHWIMMENDEN GRANDHOTEL DURCH DIE NORMANDIE

Auf der Seine entlang gleiten, die abwechslungsreiche Landschaft der Normandie geniessen und dabei die Feinschmeckerkunst von Spitzenköchen an Bord und in ortstypischen Lokalen kennenlernen: Bei einer Gourmetreise an Bord der Excellence Royal lässt sich eine der schönsten Regionen Frankreichs mit allen Sinnen erleben.

TEXT: URSULA BURGHERR

Die Gourmet-Reise auf der Seine fängt gleich mit einem absoluten Highlight an: Nach einer bequemen viereinhalbstündigen Busfahrt landen wir in Paris, wo die Excellence Royal vor Anker liegt. Und zwar in unmittelbarer Nähe des Eiffelturms. Auch wenn an Bord ein exquisites Welcome-Dinner wartet; ein kurzer Spaziergang entlang der Seine zum berühmtesten Wahrzeichen der französischen Metropole muss für mich einfach sein. Doch die Warteschlangen für den

Aufstieg sind dermassen lang, dass es nur für einen Blick nach oben reicht, wo die stählerne Turmspitze den eindämmern den Himmel küsst. Für den perfekten Rundumblick aus der Vogelperspektive sei der Tour Montparnasse empfohlen (Tickets können auf www.tourmontparnasse56.com/de vorreserviert werden). Vor allem abends ist der 360°-Blick auf ganz Paris atemberaubend: Der Louvre, der Dôme des Invalides, die Kathedrale Notre-Dame... die schönsten Pariser Sehenswürdigkeiten liegen mir zu Füssen.

SANFT DURCHS WASSER GLEITEN

Das schwimmende Viereinhalb-Sterne-Hotel, die 2009/2010 erbaute Excellence Royal, wird eine Woche lang das Zuhause für mich und die ca. 120 Mitreisenden sein. Die 72 Aussenkabinen mit Dusche/WC, TV und Internet sind grossräumig. Restaurant, Lounge und Bar bestechen durch ein gediegenes, elegantes aber keineswegs steifes Ambiente. 36 Angestellte kümmern sich um unser Wohl. Allen voran Reiseleiter Stéphane Studach, der sich als wahres



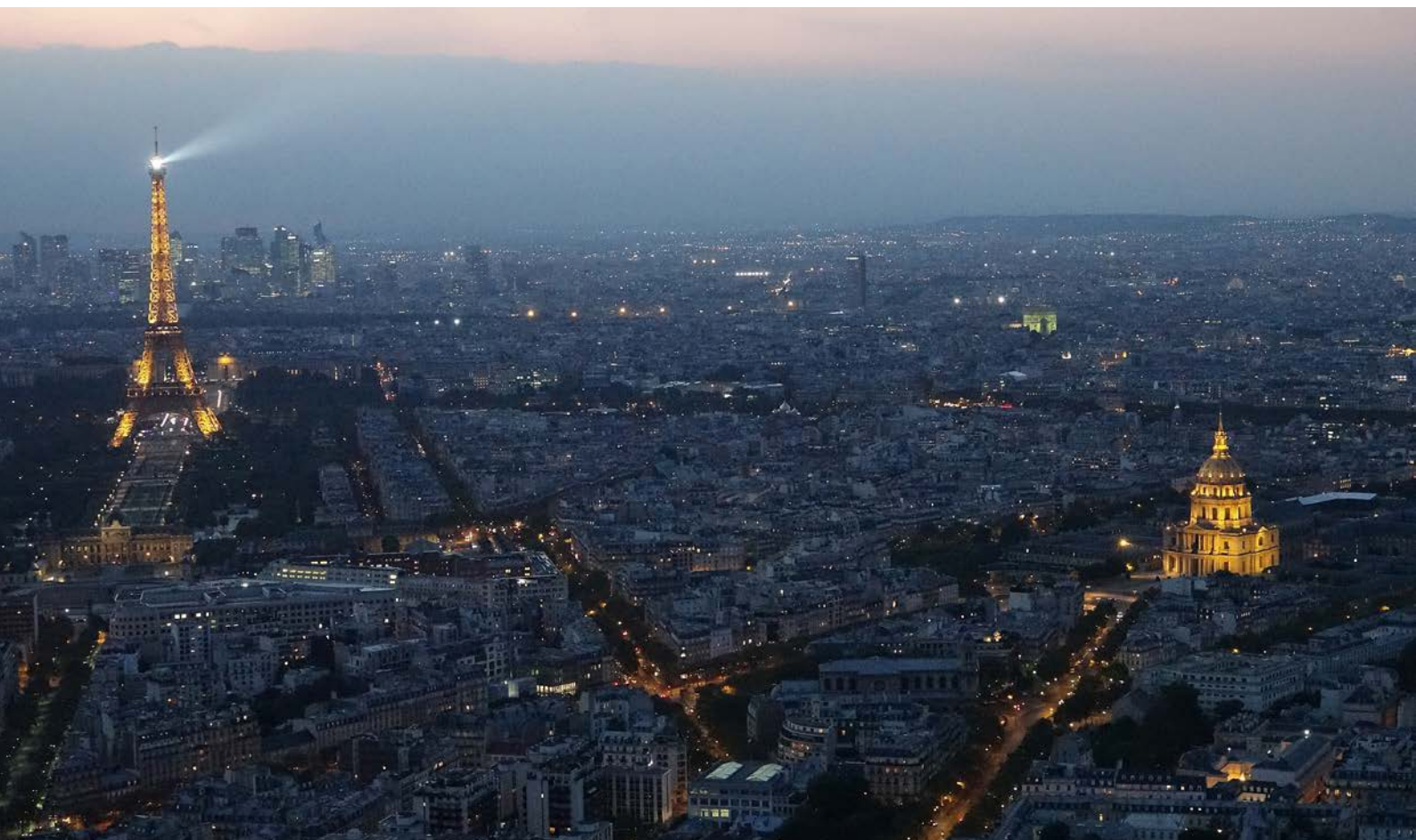
Die Excellence Royal in Andelys. PHOTO: STÉPHANE STUDACH

Energiebündel entpuppt und überall gleichzeitig zu sein scheint. Der 52-jährige Waadtländer ist seit Jahrzehnten in der Touristikbranche tätig und hat mehr als 120 Länder bereist. Seit fünf Jahren leitet er für das Reisebüro Mittelthurgau die Flussschiffsreisen auf der Seine und kennt die Normandie wie seine eigene Westentasche. Der Weltenbummler liebt die Region im Norden Frankreichs: «Ich habe noch nirgends schönere Wasserspiegelungen erlebt als auf der Seine». Stéphane sorgt während der Reise immer wieder für Extras auf dem Schiff wie beispielsweise einen französischen Chanson-Abend.

IN EINER TYPISCHEN BRASSERIE

Nur schnelle Blicke gibt es während eines Tagesausfluges auf die Sehenswürdigkeiten von Paris zu erhaschen. Das ist schade. Dafür ist eine Seine-Fahrt mit einem kleinen Ausflugsboot durch das Stadtgelände im Programm inbegriffen. Im ruhigen Lauf des Wassers ziehen die schönsten Gebäude und Monumente an mir vorbei. Gegessen wird in der Brasserie Julien, in der sich früher auch Edith Piaf und Charles Aznavour gerne zu Speis und Trank trafen. Alle Tische sind voll und es ist ziemlich laut. Hier kehren viele Franzosen ein, um gut und günstig typische Hausmannskost wie etwa

Zwiebelsuppe oder Bœuf Stroganoff mit Kartoffelbrei zu essen. Mehr als die Mahlzeiten besticht allerdings das pittoreske Jugendstilambiente mit blumenumrankten Säulen und bunten Glasdächern über immensen Spiegeln. Nach dem zweiten Teil der Stadtrundfahrt zum Montmartre Hügel mit Besichtigung der Basilika Sacré-Cœur, heisst es Abschied nehmen von Paris. Auf der Excellence Royal erwartet die Gästeschar ein 7-Gang-Menü, dem im Laufe der Woche noch ein weiteres folgen soll. Sanft wiegt mich das Seine-Wasser in den Schlaf. Aber nicht lange! Denn ich habe einen optionalen Ausflug gebucht und muss um 3.30 Uhr aus den Federn. ➤



Paris by Night vom Tour Montparnasse aus. PHOTO: URSULA BURGHERR

RUNGIS: IM «BAUCH» VON PARIS

Auf dem Grossmarkt Rungis nahe Paris geht es in den frühen Morgenstunden hoch zu und her. Als wir um 5 Uhr am Ziel ankommen, haben die meisten Händler, Gastronomen und Restaurateure ihre Hauptgeschäfte schon gemacht. Der grösste Lebensmittelmarkt der Welt auf 234 Hektaren ist eigentlich eine Stadt für sich; mit über 500 Grosshändlern und rund 12 000 Angestellten. 25 000 Lastkraftwagen werden hier Nacht für Nacht beladen und fahren ihre Ware in die ganze Welt hinaus. Es gibt einen eigenen Güterbahnhof, Hotels, eine Bank, Reisebüros, 65 Kilometer Strassennetz, neun Hallen für Obst und Gemüse, sieben für Fleisch, noch mehr für Milchprodukte sowie Blumen. In einem weissen Kittel, mit einer Art Duschhäubchen und Schuhschützern werde ich Teil des Markts und tappe hinter unserem Guide her. Sprachlos angesichts der Paletten voller Meeresfrüchte, Obst und Gemüse aus allen Provenienzen, der Käselaiabe

so gross wie Wagenräder sowie Tulpen und Rosen in Eimern, mit denen man mehrere Fussballfelder füllen könnte. «Mit allem, was hier pro Tag angeliefert und verkauft wird, könnte man ganz Frankreich eine Woche lang ernähren», sagt der Guide. Zum Schluss gibt es ein Frühstück mit Früchten, Trockenfleisch, Käse und Fisch. Ein Mini-Querschnitt durch das riesige Marktangebot.

ROUEN UND DER KOCHPAPST

Die effektive Reise durch die Normandie beginnt nach Paris. Erster Stopp der Excellence Royal im Norden Frankreichs ist die Hafenstadt Rouen. 700 Fachwerkhäuser in bunten Farben gibt es hier zu sehen, dazu einen wunderschönen Glockenturm. Die gotische Kathedrale von Rouen hat Claude Monet mehrfach gemalt und sich dafür extra ein Zimmer vis-à-vis gemietet. Grosse Berühmtheit erlangte die Stadt jedoch wegen eines furchtbaren Ereignisses: Auf dem Place du Vieux

Marché wurde 1431 die erst 19-jährige Jeanne d'Arc lebendigen Leibes auf dem Scheiterhaufen verbrannt. Es schaudert mich, als Reiseleiterin Christine über die bestialische Hinrichtung der jungen Freiheitskämpferin erzählt. Ihr zu Ehren wurde 1979 die Kirche Saint-Jean-de-France erbaut, die durch ihre eigenwillige Form ins Auge sticht. Das Dach versinnbildlicht die Rauchwolken des Scheiterhaufens, die Gewölbe im Inneren die Flammen des Feuers. Besonders eindrucksvoll soll die abendliche Licht- und Tonshow an der Westfassade der Kathedrale sein. Doch für die Gourmet-Reisenden geht es schon zur Mittagszeit mit gemischten Eindrücken zurück auf die Excellence Royal. Dort wartet der zweifach mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete Koch Gilles Tournadre auf die Gäste. Er hat seinen kleinen Gourmettempel in Rouen kurzerhand aufs Schiff verlagert und kredenzt uns mit seiner Küchenbrigade ein denkwürdiges 6-Gänge-Mittagessen. Das Kalbscarré



Oben: Impressionen vom Grossmarkt Rungis.



Links: Eindrücklich – die Kirche Saint-Jean-de-France in Rouen, die zu Ehren von Jeanne d'Arc gebaut wurde.

Unten: Der Tisch ist gedeckt im Restaurant der Excellence Royal.

Rechts: Im Garten von Claude Monet.



PHOTOS: URSULA BURGHERR



Starkoch Gilles Tournadre brachte seine Küchenbrigade mit und bereitete auf der Excellence Royal ein köstliches 6-Gang-Menü zu.

mit Sommergemüse als Hauptspeise mundet köstlich. «Ich werde nie mehr in meinem Leben so gute und hauchdünne Milles Feuilles essen wie bei Gilles», bekundete die Schweizer Spitzenköchin Irma Dütsch nach einem Probeessen beim französischen Kochpapst. Und sie hat Recht!

IM GARTEN VON CLAUDE MONET

«In der Normandie herrscht ein mildes Klima mit wechselhaftem Wetter wie in Südengland. Die schier unglaublichen Lichtstimmungen, die hier herrschen, faszinierten viele berühmte Maler wie Claude Monet», erzählt unser Reiseleiter Stéphane. Das rosafarbene Wohnhaus des Impressionisten in Giverny mit dem wohl berühmtesten Seerosenteich der Welt ist der letzte Besichtigungspunkt auf der Seine-Gourmetreise. Ich wandle zum Wassergarten mit der kleinen, grün gestrichenen japanischen Brücke. Die Blüten der Seerosen sind leider nicht geöffnet wie auf den Malereien. Aber der Blick auf die von Trauerweiden,

Pfingstrosen, Lilien und Bambus gesäumten Ufer ist trotzdem traumhaft. Beim Spaziergang durch den weitläufigen Garten, in dem von Frühjahr bis Herbst Blumen in allen erdenklichen Farben blühen, fühle ich mich wie im Paradies.

HONFLEUR UND DER CALVADOS

Bei einer Reise in die Normandie unbedingt einen Besuch wert ist das malerische Hafenstädtchen Honfleur. Ich folge einer schmalen kopfsteingepflasterten Strasse ins historische Zentrum und flaniere durch die verschiedenen Gässchen. Eines ist schöner als das andere. Im Untergeschoss der bunten Häuser haben sich Modeläden, Bäckereien und Galerien angesiedelt. Um das Hafenbecken reihen sich zahlreiche Bistros, in denen Cidre, der landestypische Apfelschaumwein, serviert wird. Der Blick auf die im Wasser schaukelnden Boote und die farbigen Hausfassaden dahinter mutet wie ein kitschiges Postkartenmotiv an. Stéphane

hat für die Gäste der Excellence Royal im Restaurant La Grenouille mit einer überwältigenden Auswahl an fangfrischen Fischen und Meeresfrüchten reserviert. Zum Abschluss des Ausflugs steht nach einer landschaftlich wunderschönen Busfahrt der Besuch einer Calvados-Brennerei in der Nähe von Honfleur auf dem Programm. Sie befindet sich auf einem Bauernhof aus dem 16. Jahrhundert. Der bernsteinfarbene Apfelbranntwein ist eine der ganz grossen Spezialitäten der Normandie, wo über 800 Sorten Äpfel wachsen sollen. Der Kellermeister erzählt uns, wie der Kontakt des Alkohols mit den Fässern den Geschmack des Destillats beeinflusst, während wir die verschiedenen edlen Tropfen verkosten.

ALABASTERKÜSTE UND ENDLOSSTRAND

Es mangelt mir etwas an Bewegung auf der Flussreise durch die Normandie. Vor allem auch wegen der vielen Delikatessen, mit denen man an Bord der Excellence Royal verwöhnt wird. Deshalb freue ich mich auf den Spaziergang zur weissen Kreide-Steilküste von Etretat. Breit angelegte Wege führen hinauf zum höchsten Punkt, von dem sich atemberaubende Blicke auf die schnee- weissen Kreidefelsen offenbaren, die durch

Viele kleine Läden in Honfleur bieten hausgemachte Spezialitäten an – der Hund wartet draussen, während Herrchen einkauft.

PHOTO: URSULA BURGHERR



Das Hafenbecken von Honfleur. PHOTO: STÉPHANE STUDACH





Am Strand von Trouville. PHOTO: URSULA BURGHERR

maritime Erosion ihre bizarren Formen erhalten haben. Bis zu 100 Meter ragen die senkrechten Wände über dem Meeresspiegel auf. Der Wind weht mir durchs Haar und mein Blick fällt auf die 70 Meter hohe Felsnadel Aiguille d'Aval, die losgelöst von den restlichen Felsen allein im Wasser steht. Sie scheint allen Wellen zu trotzen, die mit voller Wucht auf sie prallen. Eine weitere Möglichkeit für etwas körperliche Bewegung bekomme ich beim Besuch von Trouville, der kleinen Schwester des mondänen Seebads Deauville. Sofort zieht es mich zum Strand. Die Gezeiten sind in der Normandie besonders stark, und es ist gerade Ebbe. Ich laufe barfuss über den feinen Sand dem Horizont entgegen. Am Himmel kreisen Hunderte von Möwen und in der Ferne ziehen ein paar Gleitschirmflieger ihre Bahnen. Es ist ein Moment des absoluten Glücks. Normandie, je t'aime! —

Diese Gourmetreise auf der Seine wurde vom Reisebüro Mittelthurgau ermöglicht. — www.mittelthurgau.ch



David Görne in der Schlossküche seines Manoir de Rétival. PHOTO: URSULA BURGHERR

GOURMET-TIPP

Im Laufe der Gourmetreise auf der Seine besteht die Möglichkeit, für ca. 170 Euro (inkl. Getränke) im *Manoir de Rétival*, einem kleinen Lustschloss aus dem 12. Jahrhundert nahe Caudebec-en-Caux, zu tafeln. Besitzer und Koch David Görne serviert ein Überraschungsgourmet-Menü. Er stammt eigentlich aus Hamburg und hat einen Michelin-Stern. Die winzige und nostalgisch anmutende Schlossküche bietet einige wenige Plätze, von denen aus der Gast live zusehen kann, wie David und seine Crew herumwirbeln und Delikatessen zubereiten. Ein absolutes Highlight der Reise, für das aber eine frühzeitige Reservierung beim Reiseleiter auf der Excellence Royal nötig ist.