

DUMONT

DIREKT

Französische Atlantikküste

LANDPARTIE
ins Mittelalter

Space City

VIVE LE
VÉLO

Médoc inside

Mildes Lüftchen
zwischen Luxusvillen

NICHT OHNE MEINE SONNENCREME!

SCHAFE, OCHSEN,
WALD-
SCHRATE

MIT
GROSSEM
FALTPLAN

LUXUSDIÄT

4

5

6

7

8

9

10

11



15 x die Französische Atlantikküste direkt erleben





Französische Atlantikküste



Klaus Simon

Inhalt

Das Beste zu Beginn

S. 4

Das ist die Französische Atlantikküste

S. 6

Die Französische Atlantikküste in Zahlen

S. 8

So schmeckt Frankreichs Atlantikküste

S. 10

Ihr Atlantikküste-Kompass

15 Wege zum direkten Eintauchen in die Region

S. 12

La Rochelle und Charente-Maritime

S. 15



La Rochelle S. 16

1 Mörderische Provinz – mit Simenon in La Rochelle

S. 18

Île de Ré S. 23

2 Surreale Sumpflandschaft – ein Ausflug in den Marais Poitevin

S. 24

Fouras S. 27

3 Ein Stern von einer Festung – St-Martin-de-Ré

S. 28

Rochefort S. 31

Île d'Oléron S. 32

4

Harte Schale, weicher Kern – die Austern von Marennes

S. 34

Royan S. 36

5

Zu Besuch bei den Engeln – Saintes und die Saintonge

S. 38

Saintes S. 40

Bordeaux und das Bordelais

S. 43



Bordeaux S. 44

6

Aus dem Dornröschenschlaf erwacht – Bordeaux' neue Uferfront

S. 48

St-Émilion S. 55

7

Bahntrassen-Romantik – mit dem Rad durchs Entre-Deux-Mers

S. 56

8

Weinprobe beim Winzerhochadel – auf der Route des Châteaux

S. 58

Lacanau S. 63

Arcachon und die Landes

S. 65



Arcachon S. 66

9 Ewiger Sommer in der ›Winterstadt‹ – **Arcachons Ville d’Hiver**

S. 68

10 Sahara am Atlantik – **die Düne von Pilat**

S. 72

Biscarrosse S. 74

Mimizan S. 76

11 Hühnerhaus, Herrenhaus – **das Freilichtmuseum Marquèze**

S. 78

Vieux-Boucau-les-Bains S. 81

12 Vom Amazonas an den Nil – **der Courant d’Huchet**

S. 82

13 Das Glück liegt in der Wiese – **die weinselige Gascogne**

S. 86

Hossegor S. 88

Die baskische Küste

S. 91



Bayonne S. 92

Biarritz S. 96

St-Jean-de-Luz S. 101

14 Baskisches Allerlei – **Powershopping in St-Jean-de-Luz**

S. 102

15 Landpomeranzen – **Dörfer im baskischen Hinterland**

S. 106

Hin & weg

S. 108

O-Ton Französische Atlantikküste

S. 114

Register

S. 115

Abbildungsnachweis/Impressum

S. 119

Kennen Sie die?

S. 120



Das Beste zu Beginn



Beachen & Belle Époque

›Berauschend‹ zeigt sich die Bäderarchitektur der Belle Époque. Die schönsten Villen stehen am Bassin von Arcachon, wo orientalische Türme, Schweizer Chalets, englische Cottages und baskisches Fachwerk miteinander konkurrieren (► S. 74).

Rettungsschwimmer auf den Thron!

Ein bisschen erinnert das hochbeinige Gestell an einen überdimensionalen Kindersitz. Oder an einen Thron. Oben sitzen zwei braungebrannte Rettungsschwimmer. Lässige Haltung und coole Sonnenbrille täuschen: Kein Bade-gast entgeht ihren Blicken. In den Sand gerammte Fähnchen stecken das Hoheitsgebiet ab.



›Viticulteur‹ oder ›vigneron‹?

Es ist wie im wahren Leben: Im Weinberg sind nicht alle gleich. Ein *viticulteur* baut Wein an und liefert die gelesenen Trauben an eine Genossenschaft. Ein *vigneron* baut Wein an, baut den Wein im eigenen Keller aus und vermarktet seine Tropfen!

Loblied auf Leuchttürme

Am schönsten liegt der Phare des Baileines (► S. 29) an der Westspitze der Île de Ré (ging 1854 in Betrieb). Heute genießt man aus knapp 60 m Höhe einen spektakulären Blick über die Insel. Vom Phare de la Coubre an der Côte de Beauté (► S. 40) überblickt man aus schwindelerregenden 300 m Höhe die Gironde-Mündung. Noch ein Highlight? Mitten im Atlantik ragt der Phare de Cordouan (► S. 40) aus den Fluten. Ab aufs Boot!

Baskisch für Einsteiger

Das Baskische lässt sich keiner Sprachfamilie zuordnen. Es gibt 22 Deklinationen, aber bei Namen und Substantiven kein Geschlecht. Da die meisten Orts- und Verkehrsschilder im Baskenland zweisprachig sind, hier ein Crahkurs: *alde zaharra* bedeutet Altstadt, *hiri gunea* Stadtzentrum, *hondartza* Strand. *Azkerrik* – danke!

So far away

Schwarzbunte Kühe ruhen im satten Wiesengrün. In Dörfern wie Ascain (► S. 106) oder Sare (► S. 106) ist das rot-weiße Fachwerk herausgeputzt. Aus jedem Balken spricht der bäuerliche Stolz des Baskenlands. Der Atlantik? Läuft nur wenige Kilometer entfernt an der Küste Amok. Und liegt plötzlich Welten entfernt.



... die Jakobsmuschel am Hut

Seit der Reise des Bischofs von Le Puy (951) sind die Pilger ins galizische Santiago de Compostela am Stock und der am Hut baumelnden Muschel zu erkennen. Ganz Europa folgte im Mittelalter dem Beispiel. Eine halbe Million Pilger soll im 12. Jh. jährlich unterwegs gewesen sein. 1988 wurden die Routen UNESCO-Weltkulturerbe. Und ebenso lange strömen erneut die Wanderer auf die Hauptroute, den Camino Francés. Der beginnt in St-Jean-Pied-de-Port, führt über die Pyrenäen ins spanische Roncesvalles – und ist meine Lieblingsetappe.

Auster ist nicht gleich Auster ...

Die aus Marennes (► S. 34) sind wegen des Süßwasserzuflusses mild und schimmern grünlich – eine Alge sorgt für die Färbung. Die Austern aus dem Bassin von Arcachon (► S. 74) haben hingegen einen fleischigen Geschmack. Gesund sind beide!

Spieglein, Spieglein am Ufer

Miroir d'eau, Wasserspiegel, heißt die 3450 m² große Brunnenanlage an der neu gestylten Uferfront von Bordeaux. Die Zielvorgabe war: Die wieder herausgeputzte Stadt soll sich im nur wenige Zentimeter hohen Wasser spiegeln. Klappt perfekt.



Die Entscheidung, so oft wie nur möglich an die französische Atlantikküste zu fahren, hängt nicht zuletzt an den Vorlieben meines Labradors Paule. Der ist ebenso wellensüchtig und wanderfreudig wie sein schreibender Erziehungsberechtigter.

Fragen? Erfahrungen? Ideen?

Ich freue mich auf Post.



Mein Postfach bei DuMont:
simon@dumontreise.de

Das ist die Französische Atlantikküste

Knapp 700 km Küstenlinie bedeuten unterschiedlichste Lebensstile und Landschaftsbilder. Was den Marais Poitevin im Norden und die baskische Felsküste im Süden aber verbindet, sind das sonnige Klima, gewaltige Wellen, endlose Strände und der würzige Duft der Seekiefern. Ansonsten gilt: Vive la différence! Im Norden leuchten die Dörfer der Charente-Maritime in strahlendem Weiß. Inseln und Austernbänke sind der Küste vorgelagert. Weiter südlich trennt der Mündungstrichter der Gironde die Charente-Maritime von den weltberühmten Weinbergen des Médoc und der Metropole Bordeaux. Bienvenue in der Aquitaine. Nach Osten geht sie in die trägen Wonnen des *grand sudouest* über. Im Süden folgen die endlosen Strände und noch endloseren Wälder der Landes. Schließlich das Baskenland: mit der von Steilfelsen gerahmten Küste und den Pyrenäen, die eine natürliche Grenze zu Spanien bilden, ist der südliche Zipfel der französischen Atlantikküste allein in geografischer Hinsicht ein Fall für sich.

Die Zukunft ist grün

1999 verschmutzte der Untergang des Tankers ›Erika‹ die Küste mit einer Ölpest. 2002 folgte mit dem Untergang der ›Prestige‹ vor der galizischen Küste eine zweite Ölpest. 2010 verursachte der Jahrhundertsturm Xynthia eine Flut, die zahlreiche Menschen das Leben kostete. Darauf folgte ein Masterplan für eine ökologisch sinnvolle Bebauung der Küste, den Schutz von Dünen, den Bau von Deichen, die Renaturisierung von Schwemmgeländen. Mit 350 Mio. Euro Budget handelt es sich um das bedeutendste Küstenschutzprogramm Frankreichs, das von 2015–2050 realisiert wird. Nachhaltiger Tourismus heißt zudem das Gebot der Stunde. Immer öfter prangt ein Ökolabel an Hotels, Höfen mit Direktvermarktung, Ausleihstationen für Räder, Infos dazu unter www.aquitainedurable-tourisme.fr.

›Gauche caviar‹ und ein französisches Sylt

Wurde Ex-Premierminister Lionel Jospin in seinem Sommerdomizil gesichtet? Charlotte Gainsbourg? Saß die Schauspielerinnen nicht bei Austern und Chablis in Les Portes-en-Ré? So lauten die Fragen, die auf der Île de Ré den Ton angeben. Kaschmirpullover liegen über der Schulter. Sonnenbrillen sind aus echtem Horn. Billige Plastikstühle? Gibt es nicht. Man sitzt auf Kaffeehausstühlen von Philippe Starck oder auf solchen aus garantiert ökologischer Korbfabrikation. Macht alles zusammen ein ›französisches Sylt‹, wie eine deutsche Wochenzeitung es der Insel beschieden hat.

Fisch, ›Fruits de mer‹ und Austern

Es geht auch anders. Weiter südlich bezaubern Belle-Époque-Badeörtchen wie Fouras mit dem Urlaubscharme im Stil der ›Ferien des Monsieur Hulot‹. Wenn die Kutter in den Hafen einlaufen, winden sich Thunfisch, Sardinen und Kabeljau im Netz – der Fischreichtum der Charente-Maritime ist legendär. So wie der Ruf der Austernzüchter: Bei Marennes fällt der Blick auf ein Mosaik sich spiegelnder Wasserflächen, in denen die Schalentiere wachsen.



Farben wie aus einem Traum: am Strand von Cap Ferret – bloß nicht wach werden!

Boomtown Bordeaux

Über zehn Jahre hat der Umbau von Bordeaux gedauert. Zehn Jahre, in denen die Stadt dank Radpisten, Flaniermeilen und der hypermodernen Straßenbahn neu erschaffen wurde. Hunderte von Palais wurden sandgestrahlt, ganze Altstadtquartiere saniert. Zum Showroom des Wandels avancierte die 4 km lange Uferpromenade. Jüngster architektonischer Zugang ist die Cité du Vin. In dem fulminanten Bau geht es um – Wein. Denn wer Bordeaux sagt, muss auch Bordelais sagen. Gemeint ist eines der prestigeträchtigsten Weinanbaugebiete der Welt.

Europas längster Strand

Bordeaux' beliebtester Wochenendspot bleibt Arcachon mit dem von den Hütten der Austernzüchtern gerahmten Bassin und dem sehr schicken, sehr trendigen Cap Ferret. Auf der anderen Seite des Bassins von Arcachon markiert die Dune du Pilat, mit 108 m Europas höchste Düne, den Anfang von Europas längstem Strand. 106 km Sand, Dünen und Wellenbrecher sind das Markenzeichen der Landes. Die Badeorte sind weit verstreut, einige international bekannte Surferhochburgen, wo ein hippes Sommervolk Tätowierer und Sonnengegerbter keine Welle auslässt. Andere sind familiär, inklusive Zeltplatz oder Wohnwagen mit *vue sur mer*. Im Hinterland begegnet man selten Menschen, und wenn sind es Radfahrer oder Wanderer. Dünner besiedelt als die Wälder der Landes ist die französische Atlantikküste nirgends.

Mordswellen und Movida

Brüllend läuft der Atlantik Amok gegen die von Felsen gerahmten Buchten von Biarritz oder St-Jean-de-Luz. Über die Küstenstraße nach Hendaye fegen Gischtfetzen hinweg. Auf den letzten Kilometern vor der spanischen Grenze gibt sich die baskische Küste dramatisch. Kein Wunder, dass hier in den 1950er-Jahren Europas erste Surfer auf dem Brett gesichtet wurden. Abends wird es auf dem Wasser ruhig. Nicht aber in den Bars. Die Nähe zu Spanien macht sich bemerkbar. Und die Nacht wird lang.

Französische Atlantikküste in Zahlen

1

Die Nummer 1 unter den Regionen Frankreichs ist beim behindertengerechten Reisen die Charente-Maritime.

2

Weltmeisterschaften machen Hossegor im Oktober zum internationalen Surfspot: der ›Roxy Pro France‹ für Frauen und der ›Quiksilver Pro France‹ für Männer.

29

Prozent aller französischen Wein-AOPs – geschützte Herkunftsbezeichnungen – entfallen auf die Aquitaine!

50

Esel der Rasse Baudet du Poitou gab es in den 1970er-Jahren noch – mittlerweile ist der Bestand gesichert.

256

Quellen sprudeln im Departement Landes – das ist nationaler Rekord.

257

Stufen führen auf den Leuchtturm ›Phare des Baleines‹ an der Westspitze der Île de Ré.

800

romanische Kirchen zählt die Region Poitou-Charentes.

905

Meter hoch ist der Gipfel der Rhune, des hl. Bergs der Basken.



2600

Stunden scheint die Sonne im Jahresmittel auf der Île de Ré.

8300

Tonnen Fisch werden jährlich in den Häfen von La Rochelle, Royan und La Cotinière zusammen angelandet.

10 000

Lastwagen donnern in Spitzenzeiten täglich über die RN 10 von und nach Spanien.

15 000

Menschen arbeiten in der Austernzucht.

5 200 000

Menschen leben in der 2016 geschaffenen Großregion Nouvelle Aquitaine.

60 000 000

Kubikmeter Sand formen die Düne von Pilat.



106
Kilometer Sand machen
die Küste der Landes
zum längsten Strand
Europas.

So schmeckt Frankreichs Atlantikküste



Diese Küste ist ein Reiseziel für Feinschmecker. Dafür bürgen der Reichtum an Fisch und Meeresfrüchten sowie das Angebot an erstklassigen Produkten Südwestfrankreichs. Auch das alte Vorurteil, in Bordeaux trinke man hervorragende Weine zu mäßigem Essen, ist vom Tisch. Die Stadt an der Garonne hat sich zur Genießermetropole entwickelt, auch in puncto Küche.

Wo, wann, was essen?

Vom noblen Feinschmeckerrestaurant übers hippe Bistro bis zur entspannten Strandbar findet sich für jeden Geldbeutel der richtige Tisch. Café oder Bar bedeutet soviel wie Kneipe, für den kleinen Hunger gibt's dort Sandwich, Pizza, Salat, im Bakenland auch Tapas. Für Kuchen und *petits fours* geht man in einen Salon de thé. Ab 19.30 Uhr etwa schlägt die Stunde fürs Restaurant, wo Menüs oder (teurer) *à la carte* serviert werden. Weniger streng an Mittags- und Abendzeiten halten sich Brasserien: Das Konzept heißt

durchgehend warme Küche. Das Bistro hat einen Bedeutungswandel durchlaufen: Michelin-Stern und Bistro schließen sich nicht mehr aus. Im Gegensatz zum Restaurant geht es dort aber weniger offiziell zu. Immer größerer Beliebtheit erfreut sich die *Bar à vin*: Wein (oft glasweise) steht im Vordergrund, doch eine kleine Speisekarte gehört immer dazu.

Wie teuer wird es?

Mittags speist man günstiger, auch feinere Adressen locken Mo–Fr mit einem Menü zu kleinem Preis (*menu de la se-*

DIE FRANZÖSISCHE ATLANTIKKÜSTE MACHT SATT UND GLÜCKLICH ...

Köstlichkeiten der Côte

Die besten Kartoffeln Frankreichs sollen von der Île de Ré kommen: Roseval, Charlotte, Amandine heißen die Sorten, von denen Feinschmecker träumen. Austern werden am liebsten roh, Muscheln *à la marinière*, in einer Sahnesauce gegessen. Beide gehören auf ein *Plateau de fruits de mer* – eine kunstvoll über einem Bett aus Algen und Eis arrangierte Meeresfrüchteplatte mit Taschenkrebs, Krabben, Garnelen, Kaisergranat, Seeschnecken.

Wo Ente und Aal Könige sind

In den Landes ist die Ente (*canard*) König, was sich bei Tisch mit Stopfleber (*foie gras*), gegrillter Entenbrust, eingelegten Entenschenkeln (*confit de*

canard) niederschlägt. Aal (*anguille*) stammt aus den Flussmündungen von Gironde und Adour, ebenso wie das als Ragout zubereitete aalartige Meerneunauge (*lamproie*). Fleischliebhaber werden mit luftgetrocknetem Schinken aus Bayonne verwöhnt. Dazu passt Charente-Melone, deren orangerotes Fruchtfleisch zuckersüß schmeckt. Weitere Fleischspezialitäten sind Pauillac-Lamm und Bazas-Rind.

Alles Käse!

Der Ziegenweickäse Chabichou stammt aus dem Poitou und trägt ein AOP-Label. Hart und mindestens drei Monate lang gelagert ist hingegen der baskische Schafskäse Ossau-Iraty, ebenfalls mit AOP-Label.

maine, um 20 €). Viele Restaurants, Cafés, Bistros bieten ein Tagesgericht (*plat du jour*) oder eine *formule* an (Vorspeise/ Hauptgang oder Hauptgang/Dessert, evtl. mit Kaffee und/oder einem Glas Wein) – Kostenpunkt ca. 12–20 €. Abends steigen die Preise. Um die 25–30 € sollte man für ein Menü (ohne Getränke) kalkulieren, im Spitzenrestaurant liegen die Preise im Mittelfeld bei 40–60 €. Kommt ein Michelin-Stern hinzu, beginnt das Vergnügen nicht unter 60 €, bei drei Sternen nicht unter 100 €.

Restaurant-Kodex

Man überlässt es dem Kellner, einen Tisch vorzuschlagen – man kann aber höflich ablehnen und einen anderen Platz erbitten. Nachdem die Speisekarten verteilt sind, fragt der Kellner, ob man einen Aperitif wünsche. Hat man gewählt, gibt man der Bedienung, die mit »Mon-sieur« oder »Madame« angeredet wird, ein Zeichen. Die Abfolge von Vorspeise, Hauptgang, Dessert und Kaffee erfordert etwa zwei Stunden. Die Rechnung wird nur auf Aufforderung gebracht. Die Bedienung ist im Preis enthalten (*service inclus*), ein Trinkgeld aber üblich.

Weine aus Bordeaux

Die 120 000 ha Reben der über 50 AOP-Weine im Bordeaux-Gebiet stehen für weltweit bekannte Tropfen. Die typischen Rebsorten Cabernet Sauvignon, Cabernet



Reservieren ist Pflicht ... Der Samstagabend und der Sonntagmittag sind in Frankreich für ein Essen außer Haus beliebt – entsprechend groß ist der Andrang. Viele Restaurants legen Sonntagabend und Montag ihren Ruhetag ein. Den Tisch zu reservieren, empfiehlt sich fast immer: Je beliebter das Lokal, je renommierter der *chef de cuisine*, desto schneller heißt es *complet* – kein Platz mehr frei.



VIelfältig und gesund

Sie sind reich an Proteinen, Vitaminen, Spurenelementen – und doch unterschiedlich: Die aus dem Bassin d'Arcachon, wo die Schalentiere auf einer Fläche von 800 ha gezüchtet werden, sind besonders fleischig und haben einen nussigen Geschmack. 10 % aller französischen Austern stammen aus der Bucht, macht 8000 bis 10 000 t pro Jahr. Das vor großen Temperaturschwankungen geschützte Bassin – für die Zucht muss das Wasser mind. 22 °C warm sein – ist zudem Frankreichs wichtigste Austernbrutstätte. Die Züchter liefern die Jungaustern an die Kollegen in Normandie, Bretagne, Languedoc und den Niederlanden.

Franc, Merlot, Malbec und Petit Verdot ergeben elegante, kraftvolle Rotweine. Trockene und natursüße Weißweine werden aus den Rebsorten Sauvignon Blanc, Sémillon und Muscadelle produziert.

Weine aus Gascogne und Baskenland

Vins du Haut-Pays, die Weine aus dem Oberland, haben die Winzer des Bordelais die Tropfen vom Fuß der Pyrenäen früher abschätzig genannt. Und wundern sich über den Erfolg kraftstrotzender Madirans, fruchtiger Gascogne-Weine oder lebendiger Rosés aus dem baskischen Irouléguay. Einen Sprung nach vorn haben auch die Weißweine des Jurançon getan. Goldfarben ist der Jurançon moelleux, ein natursüßer Wein mit Ananas- und Quittearomen. Honignoten und ein Hauch Limone zeichnen den Jurançon sec aus.