



Hausbootfahren bietet Familien Spaß und (Ent-)Spannung am Wasser – die richtige Bedienung der Schleusen ist für absolute Anfänger manchmal ganz schön knifflig. Und im Südburgund warten auf die Besucher auch sinnliche Genüsse der französischen Gastronomie wie Käse und Wein.

Mit dem Boot durchs Schlemmerparadies

Das Wichtigste beim Hausbootfahren ist die Entspannung. Just relax – der Brite Collin, Leiter der Basisstation von Le Boat in Chalon, weist uns in die Geheimnisse des Hausbootfahrens ein. Alles sieht sehr einfach aus, wenn man allerdings selber erstmals hinterm Steuer sitzt, wird aus dem vermeintlich gemächlichen Dahingleiten schnell eine Konzentrationsübung für Fortgeschrittene. Denn auch wenn unser schnittiges Hausboot vom Typ Magnifique „nur“ zwölf Stundenkilometer als Höchstgeschwindigkeit leistet, so muss man mit diesem behäbig wirkenden Wasserfahrzeug doch ganz schön aufpassen. Jede Richtungsänderung dauert mindestens zwei Sekunden, und als Neuling kurbelt man ohnedies viel zu hektisch mit dem Lenkrad herum. Wahren Profis wie dem Wiener Hausboot-Spezialisten Harald Böckl genügt eine sanfte Kurskorrektur zwischendurch.

Am ersten Tag genießen wir die Fahrt auf dem Flüsschen Seille, das feudale Abendessen wird in Louhans in einer ehemaligen Mühle serviert.

Es war magnifique! Mit dem Hausboot auf Kanälen und Flüssen durch Südburgund zu schippern ist ein besonderes Vergnügen zwischen bewusster Entschleunigung und manchmal ganz schön spannenden Schleusen. Für Feinschmecker ist dieser Flecken Frankreich ein Paradies.

Von Christoph Gantner

Natürlich gab es passend zur Region das berühmte Poulet de Bresse, also ein wirklich schmackhaftes Hendl.

Auch der Umgang mit den Schleusen will gelernt sein, das zeigt sich an Tag zwei: Abgesehen vom gemeinsamen Sichern unseres Wasservehikels mit Leinen sollte man auch ein rudimentäres technisches Grundverständnis mitbringen. Sonst kann es, wie in unserem Fall, schon eine halbe Stunde dauern, bis wir zu viert das Rätsel der richtigen Bedienung von Kurbel und Drehrad gelöst hatten. Bei unserer Tour auf der Seille und der Unteren Saône müssen wir zwei solcher händischen Schleusen schaffen, eine automatische, die per Knopfdruck

funktioniert, und eine Schleuse mit 120 Meter Länge – das ist schon ganz schön imposant. Zwischendurch machen wir in dem malerischen Kleinstädtchen Tournus Station. Eine uralte romanische Kathedrale mahnt zur Ehrfurcht, gleich daneben kann man sich mit einem Café au lait stärken und in einem Kellergewölbe französisches Geschirr, Handtaschen und sogar bezaubernd altmodisches Spielzeug kaufen.

Abends wird wieder geschlemmt: Auf der Restaurant-Insel in Chalon hat man die Qual der Wahl, diesmal kommt das gute Charolais-Rind auf den Teller. Als Zwischengang gibt es Escargots – gschmackige Schnecken. ▶



REISE



Fotos: Harald Böckl (3), Christoph Ganner (2)



INFO

Hausboote in Südburgund gibt es für 2 bis 10 Personen, die man wochenweise oder in 10/11-Tages-Zyklen buchen kann.

PREISBEISPIELE:

- Crusader (Boot für 6 Personen in 3 Kabinen): 1870 bis 3355 Euro (Boot pro Woche, je nach Saison)
- Magnifique (Luxus-Boot für 8 Personen in 4 Kabinen): 2470 bis 4360 Euro (Boot pro Woche, je nach Saison)

LITERATUR:

- Unterwegs auf Saône und Seille, ISBN 978 3 901 309 21 2, 14 Euro
- Hausboottfahren leicht gemacht, ISBN 978 3 901 309 29 8, 19 Euro

INFO, PROSPEKT UND BUCHUNG:

Hausboot Böckl, Haizingerg. 33, 1180 Wien
 ☎ 01/470 470 8
www.hausboot-boeckl.com



Im Südburgund bietet schon der Anblick der schönen Gegend Genuss. Auf dem Hausboot hat man Zeit für Sehenswertes am Ufer.

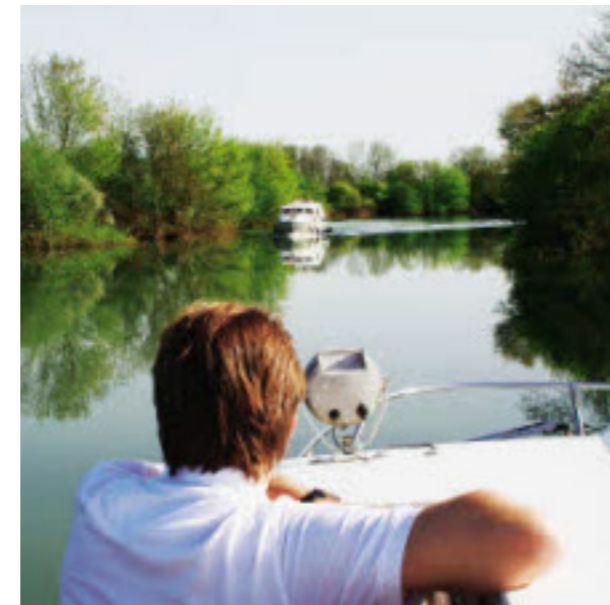
Fortsetzung von Seite 61

Und im Schnecken tempo geht es am 3. Tag unserer Reise weiter: Bei unserer Expedition am Canal du Centre müssen wir zuerst eine elf Meter hohe Schleuse bewältigen, dann eine recht abwechslungsreiche Kette von elf Anlagen passieren. Allerdings kümmerte sich ein mobiler Schleusenwärter um unsere beiden Hausboote mit österreichischer Besatzung.

In Chagny genießen wir in dem ehemaligen Salzspeicher „Grenier à Sel“, köstliches Grillfleisch, dass vor unseren Augen am offenen Feuer angebraten wird. Die honigblonde Kellnerin Anais umsorgt uns mit französischem Charme.

Am Nachmittag machen wir in Santenay Station: Im Weinkeller von Louis Nié dürfen wir jenen Traubensaft verkosten, für den das Burgund weltberühmt ist. Anschließend wird wieder geschlemmt. Diesmal im Restaurant l'Ouilette, das für seine Vor- und Nachspeisen sowie die gewaltige Käseplatte berühmt ist. Als Hauptgang gibt es ein typisches regionales Gericht: „Coq au Vin“, das Til-Schweiger-Fans als Kokowääh ein Begriff ist. Nach dem zehnmütigen Verdauungsspaziergang zu den Booten wiegt uns in den Kojen der Wellengang sacht in den Schlaf.

Der 4. und letzte Tag beginnt mit dem Besuch bei einem echten Grafen: Le Com-



te Raoul der Ternay präsentiert uns stolz das ebenso romantische wie baufällige Schloss seiner Vorfahren: Das Château de Rully thront seit 1194 zwischen den Weinbergen. Im Ortszentrum beschließen wir unseren Ausflug ins Schlemmerparadies Südburgund – erraten – mit einem opulenten Mittagessen im Restaurant Vendangeot und köstlichem Burgunderwein.

Zurück zuhause, beginne ich zu verstehen, woher der Ausdruck „Leben wie Gott in Frankreich“ kommt . . .