



Gaumenfreuden gehören zum französischen Savoir-vivre. In den Gassen Straßburgs gibt es viele Gelegenheiten, diese ausgiebig zu genießen. Zur Sommersaison stellen die meisten Restaurants Tische ins Freie. Foto: Laif

Feines hinter Fachwerk

Straßburg ist eine Stadt mit Käsemeistern, Sauerkrautkennern und Spätzlespezialisten. Als Europapolitiker lässt es sich hier gut aushalten

BERND SCHILLER

Man muss ihm nur zwei, drei Minuten zuhören, diesem charmannten Lebenskünstler mit der gepflegten Bartracht, und schon läuft einem das Wasser im Munde zusammen – vorausgesetzt, man hat etwas übrig für Käse, Wein, Baguette, für einen Teil dessen, was die Franzosen „savoir vivre“ nennen. Denn Yves Jourquin ist Maître fromager, Käsemeister, Mitglied einer Gilde von Spezialisten, die ihre Partner auf dem Lande besuchen, um zu schauen, was Schafe, Ziegen und Kühe, die Rohstofflieferanten also, den Tag über so fressen, wie sie untergebracht sind und ob die Bauern, kleine Landwirte mit Hang zur Perfektion, ab und zu mit den Tieren sprechen.

Klingt übertrieben? Ist aber so. Machen Sie es wie Birgit Schnieper-Jastram, Europa-Abgeordnete der Hamburger CDU, und besuchen Sie Monsieur Yves an der kleinen Rue des Tonneliers, fast direkt neben der Kathedrale, dem Straßburger Weltwunder. Dort nämlich, in der unscheinbaren Gasse, plaudert er in der Boutique „La Cloche à Fromage“ nur zu gern über Käse und französische Lebensart. Der Name des Geschäfts deutet übrigens auf die Käseglocke hin, die nebenan im Restaurant steht und, laut Guinness-Buch der Rekorde, die größte der Welt sein soll.

Yves Jourquin ist ein herrlicher Klischee-Franzose, also nicht ganz frei von Arroganz. Vom „Münster“ auch Munster geschrieben, dem Lieblingssticker der Touristen, hält er nicht allzu viel. Wenn sich seine Gilde zum Erfahrungsaustausch trifft, meistens in Paris, spielt diese Sorte jedenfalls keine Rolle. Der 50-Jährige begründet, warum zum Beispiel ein echter Langres ihm weitaus wichtiger ist: „Er ist für mich der kräftigste, der feinste Weichkäse überhaupt ... mit Champagner-Trester gewaschen, manchmal auch mit Calvados, dazu einen Weißwein, am besten einen Klevner, einen Weißburgunder aus dem Unterelsass, oh là là, Monsieur ...“

Viel Zeit zwischen ihren Sitzungen haben die Abgeordneten des Europa-Parlaments nicht. Für Straßburg-Besucher zählt der spektakuläre Glaspalast am Illufer übrigens zu den absoluten Muss-Sehenswürdigkeiten, nicht zuletzt als Kontrast zu den Pfefferkuchenhäusern des Altstadtviertels Petit France oder dem Deutschen Viertel mit seinen Prachtbauten aus der Gründerzeit. Aber dann entdecken die Parlamentarier, wie Birgit Schnieper-Jastram, denn doch peu à peu die Besonderheiten und Geheimnisse der Plätze,



Yves Jourquin ist Maître fromager, Käsemeister, und betreibt eine kleine Käse-Boutique in der Altstadt. Fotos: Schiller

Gassen, Innenhöfe und Märkte. Und natürlich die Kunstschätze, so bekannte wie die Astronomische Uhr in der Kathedrale, die meistens Münster genannt wird, so überraschende wie das Museum, das seit knapp drei Jahren dem Zeichner Tomi Ungerer gewidmet ist.

Seine Kinderbücher, seine bissigen und subversiven Zeichnungen, sein Weltschmerz, all das spiegelt sich in diesem neuen Museum an der Avenue de la Marseillaise. Ebenso seine nicht immer einfache Beziehung zur Heimatstadt Straßburg, in der einst sein Vater für die Pflege und den Lauf eben dieser welt-

berühmten Astronomischen Uhr verantwortlich war. Auch ein Museum für moderne und zeitgenössische Kunst steht ganz oben auf der Entdecker-Agenda 2010 der CDU-Politikerin, die allerdings, wie viele andere Europa-Abgeordnete, durchaus auch die Straßburger Gourmetszene zu den Kunstschätzen der Stadt zählt.

Für ihren Hamburger Kollegen, den SPD-Abgeordneten Knut Fleckenstein, ist zum Beispiel das Spätzlerrestaurant „La corde à linge“ – zu deutsch: Die Wäscheleine – ein solcher Kunstgenuss: „Klein, bescheiden, urkomisch und sehr

gemütlich“, findet Fleckenstein dieses Lokal in einem Fachwerkhaus aus dem 16. Jahrhundert, „im Sommer werden die Tische auf den kleinen Platz vor der Tür gestellt, und immer finden sich dann ein paar Musikanten ein, die den politischen Alltag für ein paar Stunden vergessen lassen.“ Serviert werden Spätzle in allen Variationen: mit Käse, Pilzen, Lachs, Tomaten und Kräutern. Unterm Gebälk hängen Hemden und Handtücher, und in den Regalen finden sich Waschutensilien aus Zeiten noch vor Klementine und Meister Proper. Auch ins „Strissel“, eine urige Mischung

aus Winstub und Brasserie, zieht es den Abgeordneten Fleckenstein nur zu gern. Er schätzt dort die authentische Elsass-Küche und Dessert-Spezialitäten wie das Mirabelleneis. Alles wird dort von Hand gemacht, die Gänsestopfleber, der Lachs selber geräuchert, der Flammkuchen frisch gebacken und nicht aus der Tiefkühltruhe geholt, wie Nathalie, die sympathische Tages-Chefin des Restaurants betont. Die Renner auf der Karte sind Geflügelrikassee mit Champignon-Spätzle und natürlich die Sauerkrautplatte, die Mutter aller elsässisch-deftigen Traditionsgerichte.

Straßburg lässt sich, wie jede Großstadt von Bedeutung, so und so und noch ganz anders entdecken: im Schlepptau einer Stadtführerin, eventuell noch zusätzlich mit dem Baedeker gewappnet. Mit einer kleinen Straßenbahn, der Mini-Tram, wobei Geräusche und Geräusche eher ausgeklammert bleiben. Mit dem Fahrrad, wie es zum Beispiel Helga Trüpel, die Bremer Abgeordnete der Grünen-Fraktion, gern macht. Oder zu Fuß, sich ganz bewusst in den Gassen hinterm Münster verliert. Dabei hat die Bremerin das Viertel um den Marché Gayot entdeckt: „Ein lauschiger Innenhof mit kleinen Restaurants, wo es sich besonders entspannt draußen sitzen lässt, Salat mit Ziegenkäse und dazu einen trockenen Rotwein genießen.“

Wir hingegen, die wir das Wasser lieben, haben diese Varianten auch ausprobiert, fahren zur Einstimmung aber immer wieder gern mit den gläsernen Booten der „Batorama“-Flotte auf der Ill rund um die Altstadt, vorbei am alten Gerberviertel, das einmal so anrühlich war wie St. Pauli in seinen besten Zeiten und heute, als „La Petit France“, ein Lieblingsquartier der Touristen, Abgeordneten und wohl auch Straßburger ist. Nach mehr als zwanzig Brücken, vorbei auch an der Nationalen Verwaltungsschule ENA, dem früheren Stadtgefängnis, nimmt das Schifflchen Kurs aufs Europa-Viertel, mit seinem imposanten Parlament und dem Europäischen Gerichtshof. Nach anderthalb Stunden Straßburg aus dieser besonderen Perspektive endet die Tour am Palais Rohan, der ehemaligen Residenz der Fürstbischöfe von Straßburg.

Und dann? Setzen wir uns unter unsere Lieblingsplattens, schauen aufs Flüschen, bestellen unseren Lieblingswein und vorweg unseren Lieblingskäse, danach unsere ganz spezielle Sauerkrautplatte, und leben halt ... genau: wie Gott in Straßburg.

Wo dieses Plätzchen ist, wollen Sie wissen? Ja, ein bisschen Spielraum fürs Selber-Entdecken wollen wir Ihnen doch gönnen, oder?

Mit dem Boot rund um die Altstadt – und dann die Straßburger Spezialitäten genießen

Anreise: z. B. Flug mit Lufthansa von Hamburg, ab 160 Euro. Mit der Bahn ab ca. 126 Euro (zweimal umsteigen). Mit dem Auto in etwa sechseinhalb Stunden über Kassel, Frankfurt und Karlsruhe.

Bootsfahrt auf der Ill: Eine Runde um die Altstadt und zu den Europa-Institutionen mit „Batorama-Booten“ kostet 8,40 Euro. Abfahrt vorm Palais de Rohan, nah dem Münster.

Europa-Parlament: Besucher-Info unter Tel. 0033/388/17 51 84 und www.europarl.europa.eu

Straßburg-Pass: für 12,40 Euro p.P., drei Tage gratis/ermäßigt Sehenswürdigkeiten, Gärten, Verkehrsmittel etc.

Unterkunft: z. B. „Beaucour“, citynahes Romantik-Hotel, Doppelzimmer ca. 120 Euro, im Sommer etwas billiger, Internet: www.hotel-beaucour.com; Oder im „Au Cerf



d'Or“, ein gemütliches Logis-de-France-Haus im „jungen“ Viertel Krutenau, Doppelzimmer 81 Euro.

Einkaufen: „La Cloche à Fromage“, Käse-Boutique (Rue des Tonneliers). Konditoreien: „Christian“ (10, Rue Mercière, beim Münster), „Kretz“ (Quai des Pêcheurs).

Restaurants: Idyllisch am Illkanal auf der Terrasse des „Le Petit Bois Vert“ (Quai de la Bruche); leckere Sauerkraut-

gerichte im „Maison des Tanneurs“ an der Ill. Fleckensteins Tipp, das urige Spätzlerrestaurant „La corde à linge“, im Gerberviertel (2, Place Benjamin Zix).

Weinstuben: „Strissel“, urig, bester Flammkuchen (Place de la Grande Boucherie); „Le Clou“, kuscheliges Flammkuchenrestaurant (3, Rue du Chaudron); „Le Gruber“, Brasserie in Münsterstraße; „Le Baeckeoffe d'Alsace“ im Petite-France-Quartier, Traditionseintopf (14, Rue des Moulins).

Sauerkraut-Theater: „La Choucrouterie“ – die „Sürkrütstüb“ mit Kleinkunst-Bühnen auf Französisch und Elsässisch, wunderbar (20, Rue Saint-Louis).

Reiseführer: voller guter Tipps: Polyglott „Straßburg“ (9,95 Euro).

Mehr Infos: Fremdenverkehrsbüro, Telefon 0033/388/52 28 28 und Internet: www.ot-strasbourg.fr

Internetanbieter müssen vollen Flugpreis nennen

Bei Online-Buchungen muss Reisenden von Anfang an der Komplettpreis eines Fluges genannt werden. An diese Regel müssen sich neben Fluggesellschaften auch Reisevermittler halten. Der Verbraucherzentrale Bundesverband (vzbv) in Berlin hat nach eigenen Angaben entsprechende Urteile bei den Landgerichten Düsseldorf (Az.: 12 O 173/09) und Leipzig (Az.: 05 O 2485/09) erwirkt. Touristen dürfen demnach nicht erst nach mehreren Buchungsschritten einen Endpreis erfahren. In den verhandelten Fällen ging es um zwei Reisevermittler, die erst im Laufe des Buchungsvorgangs zusätzliche Kosten offenbarten. In einem Fall wurde nach vzbv-Angaben erst im vierten Buchungsschritt eine Gebühr von 18,33 Euro pro Reisendem und Strecke genannt. Auch im anderen Fall mussten die Kunden mehrfach scrollen und weiterklicken, um Preise samt Steuern und Gebühren zu sehen. Die Verbraucherschützer haben inzwischen gegen „rund ein Dutzend Unternehmen“ Abmahnverfahren wegen dieser Praxis eingeleitet. Das Leipziger Urteil ist – anders als das in Düsseldorf – noch nicht rechtskräftig. Die EU-Vorschriften für Flugbuchungen via Internet, die irreführende Preisangaben unterbinden sollen, gelten nach Angaben des Bundesverbandes seit November 2008. (tmn)

Versicherungen, die für Urlauber sinnvoll sind

Reiserücktrittsversicherung, Gepäckversicherung, Auslandsreise-schutz: Rund um den Urlaub werden viele Policen angeboten. Oft lassen sie sich alle auf einmal in einem großen Paket abschließen. Experten halten jedoch vor allem die Reisegepäckversicherung für überflüssig – weil sie eben nicht gegen jegliche Form von Diebstahl und Gepäckverlust schützt und teilweise deckungsgleich mit der Hausratversicherung ist. Für die Aufbewahrung und das Tragen von Wertgegenständen gibt es oft besondere Auflagen. So darf man die Handtasche zum Beispiel nicht nur über der Schulter tragen, sondern muss sie bewusst festhalten, um sie gegen Diebstahl zu sichern. Den Schmuck darf man nur im Hotel-Safe, nicht etwa im Zimmer-Safe aufbewahren. Und in der Flughafenhalle muss der „Schenklflug“, den man auf das Gepäck ausübt, so groß sein, dass es nicht einfach weggenommen werden kann. Darüber hinaus sind viele Wertgegenstände ausgeschlossen oder die Erstattung begrenzt. Für unabdingbar halten Fachleute die Auslandskrankenversicherung mit „sinnvollem und vertretbarem“ Rücktransport. Bei langfristig gebuchten und kostspieligen Reisen empfiehlt sich auch der Abschluss einer Reiserücktrittsversicherung. (tmn)

Erlebnistouren zwischen Nord- und Ostsee

Er kam aus dem Allgäu und wurde in Schleswig-Holstein heimisch. Nun hat Franz Lerchenmüller seine Wahlheimat eine schriftliche Liebeserklärung gemacht: Das Buch „Kurs Küste – Erlebnistouren in Schleswig-Holstein“

lädt dazu ein, Vorurteile sausen zu lassen und sich auf Neuentdeckungen einzulassen. Mit ihm entdeckt der Leser den Gottorfer Globus, den Kohl aus dem Dithmarscher Land oder den Garten des Malers Nolde in Seebüll. Er lässt sich zu Wattwanderungen verführen, zu einer Gewölbeführung in der Lübecker Marienkirche, zu einer Radtour ins Lübecker Hinterland und gar zum Sturz ins Bodenlose von den Türmen von Novgorod im Freizeitpark von Sierksdorf. Ja, es macht Laune, dieses Büchlein, und Lust zum Selbstversuch. Das liegt an der Begeisterung des Autors für das flache Land im Norden, mit der er alle ansteckt, die ihre Nase in seine locker-flockigen Texte stecken. (srt)

Franz Lerchenmüller, „Kurs Küste – Erlebnistouren in Schleswig-Holstein“, Schöningh-Verlag, 120 Seiten, ISBN 978-3-89917-299-7, 5,95 Euro