



---

## PRESSEINFORMATION

Juli 2020

---

### Wie Gott in Frankreich: Kulinarische Reise mit dem Hausboot

Locaboat Holidays empfiehlt vier französische Regionen und ihre Spezialitäten

**München – 29. Juli 2020.** Frankreich ist das Land der Feinschmecker und Genießer. Neben hervorragender Küche locken weltberühmte Weine, aber auch ein weites Netz an Wasserstraßen, das mit dem führerscheinfreien Hausboot von Locaboat Holidays erobert werden kann. Reisende auf dem Wasser passieren große Städte mit einer Vielzahl an berühmten Restaurants, aber insbesondere auch Landschaften und kleine Dörfer abseits der bekannten Touristenpfade, wo sich kulinarische Kleinode befinden. Ob Schnecken, Flammkuchen, Haute Cuisine, Meeresfrüchte oder Wein: Locaboat Holidays empfiehlt vier Regionen in Frankreich, in denen sich eine genussvolle Hausbootreise lohnt.

#### **Elsass: Hausmannskost trifft Sterneküche**

Von Lutzelbourg, gelegen zwischen Nancy und Straßburg, schippern Reisende mit dem führerscheinfreien Hausboot durch die Genussregion Elsass. Kulinarisch finden sich hier Gegensätze, die dennoch die Liebe zum guten Essen und zur Tradition vereint: In den urigen Weinstuben („Winstub“) wird deftige Hausmannskost serviert, in Sterne-Restaurants kredenzen Spitzenköche feine Kreationen. Edle Küche wird im Elsass allerdings nicht wie so oft mit winzigen Portionen gleichgesetzt, sondern überrascht mit perfekt arrangierten und doch gut gefüllten Tellern. Die Auswahl hinsichtlich exzellenter Restaurants ist groß: Fast 30 Spitzenköche mit Michelin-Stern haben sich im Elsass niedergelassen. Wer wiederum in einer Winstub ein original Elsässer Gericht bestellen möchte, ordert „Fleischnacka“. Die Fleischschnecken bestehen aus frischen Eiernudeln, die mit einer gekochten Fleischfüllung mit Eiern, Zwiebeln, Petersilie, Salz und Pfeffer bestrichen, gerollt und in Scheiben geschnitten werden. Den wohl bekanntesten Exportschlager aus dem Elsass gibt es quasi an jeder Ecke: der Flammkuchen oder Tarte Flambée, wie der Franzose ihn nennt. Ein wirklich authentischer Flammkuchen besteht aus wenigen Zutaten: Brotteig, Zwiebeln, Crème fraîche, Sahne und Speck, die süße Variante wird im Elsass traditionell mit Apfel, Zimt und Calvados hergestellt.

Die Locaboat-Restauranttipps entlang der Hausboot-Strecke:

Caveau L'Escale in Saverne: Direkt am Hafen gelegen, kreative, köstliche Küche zu sehr guten Preisen.

Villa Katz in Saverne: Authentische Winstub mit sehr guter Elsässer Küche.

Le Pont Tournant in Straßburg: Sterne-Küche und modernes, wunderschönes Ambiente im Viertel „Klein-Frankreich“.

---

## **Burgund: Weingenuß und regionale Spezialitäten**

Senf, Schnecken und Wein: Für dieses Trio ist die Region Burgund international bekannt. Burgund kann einige der berühmtesten Weinberge der Welt vorweisen, die hervorragende Weine aus den Rebsorten Pinot Noir, Gamay sowie Chardonnay und Aligoté hervorbringen. Die edlen Tropfen werden auch in der Küche verwendet, zum Beispiel für die Spezialitäten Bœuf Bourguignon und pochierte Eier in Rotweinsauce. Ein Getränk, das neben Wein zum Burgund-Urlaub dazugehört: der Kir, der in Dijon erfunden wurde. Er verbindet die lokale Johannisbeeren-Spezialität Crème de Cassis und den weißen Burgunder „Aligoté“. Typisch-französisch darf auch der Käse nicht fehlen – probieren Sie bei Ihrer Reise auf dem Hausboot in Burgund lokale Sorten wie Epoisse und den berühmten Concouillotte, der entweder geliebt oder gehasst wird. Nichts für die schlanke Linie, aber köstlich: Gougères, Windbeutel mit Käsefüllung. Diese Klassiker sowie die hervorragenden Weine lassen sich bei einem Genusstrip mit dem Hausboot erleben. Die Tour beginnt in einem der Locaboat-Häfen in Burgund: Von Mâcon, St Léger oder Scey-sur-Saône führt die Reise über die Saône, von Joigny, Briare, Dompierre und Corbigny aus schippern Reisende an der Loire.

Die Locaboat-Restauranttipps entlang der Hausboot-Strecke:

Vega'nath in Joigny: Französische Klassiker wie Quiche in veganer Version

Le Terroir in Santenay: Regionale Küche mit Klassikern wie Schnecken

Domaine de la Folie in Chalon: Exzellentes Weingut mit wunderschönem Ausblick

## **Bretagne: Blauer Hummer und goldgelbe Crêpes**

Die Bretagne ist ein Paradies für Hausbootreisende und für ihren rauen Charme bekannt. Auch die Kulinarik ist hier etwas anders als in den französischen Großstädten – weniger verspielt und durch und durch bodenständig. Der Beinamen der Bretagne, „Armorica“ („Land am Meer“), ist hier Programm, denn Fisch- und Meeresfrüchtespezialitäten bilden das Herz der bretonischen Kulinarik. Zu den beliebtesten Gerichten zählt der bretonische Hummer, der „homard à l'armoricaine“. Wichtigstes Erkennungsmerkmal: Er ist im lebendigen Zustand blau. Erst beim Kochen bekommt er das hummertypische Rot, ist allerdings deutlich intensiver im Geschmack mit festerem Fleisch als der kanadische Hummer. Der bretonische Hummer ist sehr exklusiv, da er sich nicht züchten lässt. Vegetarier können köstliche Algen probieren, die ebenfalls eine maritime Spezialität sind. Es gibt zwölf essbare Algenarten, die Bretagne ist der Algenproduzent Nummer 1 in ganz Europa. Die Algenarten wie Meeressalat, Meerespaghetti und Meeresspaghetti sind dank Mineralien und Vitaminen sehr gesund und kommen zum Beispiel als Rohkost oder Gemüse auf den Tisch. Im Kontrast dazu stammt einer der süßesten Exportschlager Frankreichs aus der Bretagne: Crêpes, hauchdünne Pfannkuchen. Die teils verrückten deutschen Weihnachtsmarkt-Kreationen sorgen in der Bretagne allerdings für Kopfschütteln, als Füllung für die goldgelben Crêpes kommen vor allem frisches Kompott, gesalzene Karamellbutter, Vanilleeis, geröstete Mandeln, Schokolade oder Früchte in Frage. Wer dazu eine Cola von den gängigen Marken bestellt, enttarnt sich als Tourist, die Bretagne kann mit der „Breizh Cola“ eine eigene vorweisen. Für den deutschen Gaumen etwas gewöhnungsbedürftig, aber ein lokaler Geheimtipp als Crêpes-Begleitung: Cidre, bretonisch Chistr. Die Einheimischen trinken ihn zu jeder Tageszeit, sowohl als Aperitif als auch zu Galettes. Zwar wurde der Cidre nicht in der Bretagne erfunden, kam aber sehr früh aus Spanien über die Normandie in die Bretagne. Der Apfelwein wird traditionell nicht aus einem Glas, sondern aus der so genannten „Bolée“ getrunken, einer Keramik-Tasse. Eine Abwandlung des Cidre ist der goldbraune Honigapfelwein Chouchen, der gekühlt als Aperitif getrunken wird. Ab Saint Martin oder Melesse führt eine Reise mit dem Hausboot von Locaboat zu Kulinarik-Hochburgen der Bretagne.

---

Die Locaboat-Restauranttipps entlang der Hausboot-Strecke:

Crêperie La Sarrazine in Josselin: Diverse fantastische Crêpe-Variationen

Restaurant Les Enfants Gat'Thés in La Gacilly: Maritimes, gemütliches Ambiente, köstliche Menüs mit regionalen Zutaten

Le Galopie in Rennes: Nostalgische Brasserie und ein umfangreiches Hummermenü

### **Südfrankreich: Mediterrane Köstlichkeiten und Austern**

Der sonnenverwöhnte Süden Frankreichs eignet sich perfekt für einen Sommerurlaub auf dem Hausboot. Von den Häfen Nègre, Bram, Argens und Lattes aus fahren Hausbootreisende Richtung Meer und können unter anderem das Naturparadies Camargue besuchen. Die Nähe zum Meer spiegelt sich auch in der südfranzösischen Küche wider, der kulinarische Leitspruch lautet „mer et montagne“, also „aus dem Land und vom Meer“. Eine Kulinarik-Geheimtipp hinsichtlich Meeresfrüchten ist der Étang de Thau: Das Dorf Bouziges ist seit 1925 die Wiege der Austernzucht. Jährlich werden dort fast 12.000 Tonnen Austern mit sehr charakteristischem Meeresaroma gezüchtet – eine international berühmte Spezialität. Die Küche im Süden Frankreichs gilt als sehr aromatisch. Dafür verantwortlich sind die feinen, mediterranen Gewürze sowie hochwertiges Olivenöl. Zu den lokalen Spezialitäten zählt der deftige Eintopf Cassoulet mit verschiedenen Fleischsorten, Speck und weißen Bohnen. Typisch-französisch: eine Käseplatte. Im Süden gehört zu jeder Platte auch ein Ziegenkäse, der in der Region hergestellt wird. Passend dazu locken leichte Sommerweine aus dem Languedoc-Roussillon oder der beliebte Costières de Nîmes aus der Camargue. In der Region entsteht eine Spezialität, die sich perfekt als Mitbringsel eignet und jede Küche aufwertet: Fleur de sel de Camargue, „die Blume des Salzes“. Geerntet wird sie mithilfe der Sonne und des Mistral, ein ausgeklügeltes System von Salzwasserbecken sorgt dafür, dass sie „erblüht“. Meerwasser fließt monatelang durch leicht abfallende Becken, die Konzentration des Salzgehaltes erhöht sich kontinuierlich und das Salz kristallisiert. Das entstehende Salz ist leicht bis stark rosa aufgrund einer winzigen Alge, die voller Beta-Carotin steckt und das Wasser einfärbt.

Die Locaboat-Restauranttipps entlang der Hausboot-Strecke:

Cook'n'Roll Foodtruck in Salleles d'Aude: Innovatives Konzept direkt am Kanal mit köstlichen Speisen

Markthalle in Narbonne: Spezialitäten aus der Region frisch einkaufen und mit einer Flasche Wein an Bord des Hausbootes genießen

La Table De Franck Poutelat in Carcassonne: Exklusive Sterne-Küche, über die Grenzen Frankreichs bekannt und sinnbildlich für den Ausspruch „Leben wie Gott in Frankreich“

Weitere Informationen zu Locaboat Holidays gibt es auf [www.locaboat.com](http://www.locaboat.com), [Facebook](#) und [Instagram](#).

Der Hausbootreisen-Katalog 2020 kann [hier](#) bestellt werden.

---

## **ÜBER LOCABOAT HOLIDAYS**

Locaboat Holidays ist seit über 40 Jahren einer der führenden Anbieter für führerscheinfreie Hausbootreisen auf Flüssen, Kanälen und Seen in Europa. Die Kunden können zwischen knapp 200 Routen von 25 Abfahrtshäfen wählen und bereisen die schönsten Wasserwegen in Deutschland, Frankreich, Holland, Italien sowie Irland. Locaboat Holidays wurde 2019 zum besten Hausbootvermieter und Testsieger von der Deutschen Gesellschaft für Verbraucherstudien (DtGV) mbH gekürt und überzeugte mit Erfahrung und Expertise im Bootstourismus. Mit der Pénichette® hat Locaboat Holidays eigens für den Urlaub auf dem Wasser einen eigenen Bootstyp mit Platz für zwei bis zwölf Reisende entwickelt, das neueste Modell Pénichette Evolution® für zwei bis vier Personen ist an vielen Abfahrtshäfen verfügbar.

---

---

## **PRESSEKONTAKT**

Lieb Management & Beteiligungs GmbH

Verena Ullrich

Bavariaring 38

D-80336 München

Tel.: +49 (0)89 689 0 638 - 703

E-Mail: [verena@lieb-management.de](mailto:verena@lieb-management.de)

Internet: [www.lieb-management.de](http://www.lieb-management.de)



**LOCABOAT** holidays

