

Süddeutsche Zeitung

4 Spielen

1.2012



Alte Legenden

Mickelson und das
Monster von Augusta

Neue Schläger

Länger, leichter,
komfortabler

Frühe Freuden

Reisen in reizvolle
Regionen



Hühnchen in Halbtrauer

Kulinarischer Golfausflug. Folge 15: Lyon

Die hochwertigen Weine und Lebensmittel aus dem Umland und den Alpen, der schiffbare Zugang zum Mittelmeer und die zahlreichen erstklassigen Restaurants haben Lyon den Ruf eingebracht, so etwas wie der kulinarische Mittelpunkt Frankreichs zu sein. Die Stadt macht hungrig und versteht sich vorzüglich aufs Essen und Trinken. Golfer haben die Wahl unter rund 20 Plätzen, die alle in weniger als einer Autostunde zu erreichen sind. **VON CHRISTIAN WENGER**



**Was Lyon und Umgebung so reizvoll macht:
Bresse-Hühner in freier Wildbahn, ein Bresse-
Huhn mit Morcheln in Weißweinsauce, die
Straßenrestaurants von Lyon und der
Golf Club de Lyon**

Die ehemalige Hauptstadt Galliens ist die drittgrößte Stadt Frankreichs. Ihre lebhafteste Altstadt (Weltkulturerbe) liegt zwischen Rhône und Saône, die hier wenige hundert Meter nebeneinander fließen, bevor sie sich auf dem Weg zum Mittelmeer vereinen. Oper, Universität, Studentenviertel, kleine Bistros, hier Bouchons genannt, liegen dicht beieinander und sind zu Fuß, zum Teil über Traboules, die für die Stadt typischen Treppenhäuserverbindungen von Straße zu Straße, erreichbar wie das neu belebte Restaurant der legendären Mère Brazier.

Es waren die Köchinnen Lyons, die den kulinarischen Ruf der Stadt prägten. Eugénie Brazier war die bekannteste von ihnen, mit einem weltberühmten Schüler: Paul Bocuse. Ihr Restaurant glänzt heute wieder unter einem jungen, äußerst begabten Koch, der einige ihrer traditionellen Gerichte etwas leichter auf seiner Karte weiterleben lässt: „Poularde en demi-deuil“, ein Bresse-Huhn, dessen „Halbtrauer“ in schwarzen Trüffelscheiben besteht, die unter der knusprigen Haut durchschimmern. Oder den knackig-frischen Steinbutt in Chambertin, einem der feinsten Burgunder, der am besten auch begleitend getrunken wird. Auch Gerichte, für die Lyon berühmt ist: Rindsbraten mit Kalbsfüßen, Andouillette (Wurst aus Innereien), Artischocken mit Gänseleber, Cervelle de Canut (Weiberhirn, ein Kräuterquark), Froschschenkel in allen Variationen und Poulet mit Morcheln in cremiger Sahnensauce. Selbstredend von artgerecht nur mit Getreide und Milchprodukten und mindestens zehn Quadratmetern Bewegungsfläche (pro Huhn!) aufgezogenen Hühnern aus der nahen Bresse, dem einzigen Geflügel mit Identitätscode an den Füßen. Diese sind bei echten Bresse-Hühnern übrigens blau gefärbt. Dazu weißes Gefieder und ein leuchtend roter Kamm – die Farben der Trikolore, wie könnte es anders sein! Aus der Umgebung kommen auch feinste Käse: Reblochon, Beaufort d'Alpage, vergleichbar dem Gruyère, der Ziegenkäse Picodon, Süßwasserfische und aus Lyon selbst die gleichnamige Wurst.

Obwohl es kein Problem wäre, die Aufzählung von Köstlichkeiten fortzusetzen, sollen die golferischen Aspekte nicht zu kurz kommen: Vor den Toren der Stadt liegt der Golf Club de Lyon. Seit hier 1979 die Open de France mit Stars wie Gary Player, Severiano Ballesteros, Bernhard Gallacher (Sieger), Greg Norman, Nick Faldo und Bernhard Langer auf den Bahnen von „Brocards“ abgehalten wurde und José Maria Olazabal im Jahr 2001 auf „Sangliers“ die Open de France gewann, gilt der Club als geadelt und gibt sich entsprechend. Zum „Golf de la Bresse“ fährt man ein paar Minuten länger, dafür geht es weniger steif zu. Der Kurs steht unter der gleichen Leitung wie die beiden 18-Loch-Bahnen des stadtnaheren Golf du Gouverneur. Ein Best Western Hotel befindet sich in der Anlage. Die Zimmer haben leider nicht (mehr) so viel Charme wie die Mannschaft, deren Begeisterung und Freundlichkeit vieles ausbügelt. Die Driving Range auf einen großen Teich mit Floater-Bällen gibt einen Vorgeschmack auf das Wasser, das auf mindestens einer Seite aller Bahnen auf Bälle lauert.

Auch auf dem Golf de Mionnay ist die Mehrzahl der Löcher ans Wasser gebaut – wenn der Score vorzeigbar sein soll, sind lange, präzise Drives und Transportschläge unumgänglich. Direkt neben dem Golfplatz haben Investoren tief in die Tasche gegriffen und ein

durchdachtes, kreisförmiges Golf-Trainingscenter mit 300 Metern Durchmesser in die Landschaft gestellt, das unter dem Namen „Golf Flower“ die Golfer aus dem 30 Minuten entfernten Lyon in Scharen anlocken und zum Üben animieren soll. 104 Abschlagplätze, davon 45 gedeckt, und 25 Grüns mit ebenso vielen synthetischen Bunkern stehen zur Verfügung und müssten tagsüber und mit Flutlicht bespielt werden, damit sich die Investition rechnet. Weil das Spiel nur auf den eher braven 18 Löchern von Mionnay möglich ist und die Gegend von Golf-Urlaubern (bisher) noch nicht überquillt, ist leise Skepsis angebracht.

Weine, wie das Herz sie begehrt

Was wäre Lyon ohne den Wein? Nördlich ist es überschaubar und klar: Nach Chablis und den Burgunder-Gebieten Côte de Nuits und Côte de Beaune folgt das Maçonnais mit frischen, unkomplizierten Weißweinen, gefolgt vom Beaujolais-Gebiet, bekannt für frischen, fruchtigen Rotwein. Südlich von Lyon, auf den rund 200 Kilometern von Vienne bis Avignon, sind die Weine gehaltvoller und schwerer. Zwei Weingebiete liegen hier nebeneinander, die in Terroir, Aromen und Stilistik unterschiedlicher nicht sein könnten. Weintrinker unterscheiden zwischen der nördlichen Rhône (Vienne bis kurz hinter Valence) und der Südrhône, die nach Montélimar beginnt und um Avignon und Châteauneuf-du-Pape ihr Zentrum hat.

Die Nordrhône verwendet für die Rotweine nur eine Traubensorte, auch wenn das allenfalls bei den schlichten Vin du Pays auf dem Etikett steht: Syrah. Die unterschiedlichen Böden (Granit, Kalk, Schiefer) und Lagen sorgen dafür, dass aus einer Traubensorte so unterschiedliche Weine entstehen: St. Joseph, Crozes-Hermitage, Hermitage, Cornas, Saint-Péray. Für den Côte Rôtie sind 20 Prozent Viognier erlaubt, um die Tannine etwas abzupuffern.

Die raren Weißen bestehen aus der Viognier-Traube im Falle der famosen Condrieu und Château-Grillet, beim St. Joseph, Crozes-Hermitage und Hermitage aus der Roussane und der Marsanne blanche. 300 Kilometer rhôneauwärts, im schweizerischen Wallis, sind diese Traubensorten auch heimisch und haben Anteil am Erfolg des Weingebiets.

Die Weine der Südrhône bestehen aus Grenache und Mourvèdre und bis zu einem Dutzend weiteren Traubensorten. Weil die Traubenvielfalt so groß ist, gibt es die unterschiedlichsten Stilistiken. Côtes-du-Rhône und Châteauneuf-du-Pape sind die bekanntesten Weine, gefolgt von Gigondas und Vacqueyras. Auch reinsortige Weine sind darunter, z.B. Château de Beaucastel (100% Mourvèdre) oder Château Rayas (100% Grenache). Die Weine der nördlichen Rhône gelten als prestigeträchtiger. Aber auch an der südlichen Rhône entstehen großartige Weine, die Trinkvergnügen versprechen – leider auch solche, die den Korken nicht wert sind.

Unbedingt noch erwähnt werden müssen die Schokoladenfabrik von Valrhona im berühmten Weinort Tain-Hermitage, die eleganten restsüßen Weine von Baumes-de-Venise, aus Nyons die Oliven und ihr Öl, die Melonen aus Cavaillon, die schwarzen Trüffel aus dem Tricastin und die Golfplätze um Avignon. Aber damit sind wir schon fast in der Provence; diese war Thema in der Ausgabe 2.2010. >>



Les Loges



Golf de la Bresse

Fotos: Cour des Loges, Golf de la Bresse

GOLF SPIELEN

Golf de Salvagny, La Tour-de-Salvagny, www.golf-salvagny.com, Tel.: +33478-488848, 18 + 9 Löcher, Par 72, 6107 m, Slope: 135; Parkland-Kurs mit Wasser, Design: Pierrick Drancourt, Hcp: PR, Greenfee: 49 bis 65 Euro, Elektrocart: 35 Euro.

Golf du Beaujolais, Lucenay, www.golfdubeaujolais.com, Tel.: +33474-670444, 18 Löcher, Par 72, 6137 m, Slope: 113; flacher Parkland-Kurs mit Wasser, Design: Patrick Dedelger, Hcp: 36, Greenfee: 43 bis 60 Euro, Elektrocart: 35 Euro, Spiel nach Reservierung jederzeit möglich.

Golf du Gouverneur, Château du Breuil, Monthieux, www.golfgouverneur.fr, Tel.: +33472-264034, 2 x 18, 1 x 9 Löcher, Par 72, 71 und 34, 5973, 5880 und 2365 m, Slopes: 123 und 120; offener Parkland-Kurs mit reichlich Wasser, Design: Ms. Didier Fruchet, George Wil, Hcp: 35, Greenfees: 50 bis 65 Euro, Elektrocart: 30 Euro, Spiel nach Reservierung jederzeit möglich.

Golf de la Bresse, Condeissiat, www.golfdelabresse.fr, Tel.: +33474-514209, 18 Löcher, Par 72, 6009 m, Slope: 120; flacher Parkland-Kurs mit Wasser, Design: Jérémy Pern, Hcp: 36, Greenfee: 35 bis 65 Euro, Elektrocart: 30 Euro, Spiel nach Anmeldung.

Golf de Mionnay-La-Dombes, Mionnay, www.golflower.fr/golfclubmionnay/ club, Tel.: +33478-918484, 18 Löcher, Par 71, 6191 m, Slope: 135; flacher Parkland-Kurs, Design: Jacques Vouilloux, Hcp: 24, Greenfee 48 bis 62 Euro, Elektrocart: 35 Euro.

Golf de la Sorelle, Villetta-sur-Ain, www.golf-lasorelle.com, Tel.: +33474-354727, 18 Löcher, Par 72, 5777 m, Slope: 133; hügeliger Parkland-Kurs mit Teichen, Design: SA Golf de la Sorelle, Hcp: 36, Greenfee 44 bis 54 Euro, Elektrocart: 45 Euro.

Golf Club de Lyon, Villetta-d'Anthon, www.golfclubdelyon.com, Tel.: +33478-311133, 2 x 18 Löcher, Par 72, 6229 und 6727 m, Slopes: 125 und 131; Wald- und Parkland-Kurs, Wasser, Design: Fred Hawtree (Les Brocards) und Hugues Lambert (Les Sangliers), Hcp: 35, Greenfee 55 bis 105 Euro, Elektrocart: 40 Euro.

Golf de Lyon-Chassieu, Chassieu, www.bluegreen.com/chassieu, Tel.: +33478-908477, 18 Löcher, Par 70, 5919 m, Slope: 125; Parkland-Kurs im sanft hügeligen Gelände, Design: Chris Pittman, Hcp: 36, Greenfee: 36 bis 45 Euro, Elektrocart: 25 Euro.

Golf de Lyon Verger, Saint-Symphorien d'Ozon, www.golf-lyonverger.com, Tel.: +33478-028420, 18 + 9 Löcher, Par 70 und Par 33, 5502 und 2222 m, Slope: 131 und 104; Parkland-Kurs, Design: Jacques de Pnéneuf & Michel Niedbala, Hcp: 36, Greenfee 47 bis 60 Euro, Elektrocart: 35 Euro, Spiel nach Anmeldung.

ESSEN, TRINKEN & SCHLAFEN*

Village Georges Blanc*, Vonnas, www.georgesblanc.com, Tel.: +33474-509090. Zum Reich von Gorges Blanc gehören mittlerweile acht Restaurants, Hotels, Spas und Geschäfte.

Le Golf du Gouverneur*, Montieux, www.golfgouverneur.fr, Tel.: +33472-2642-00. 53 Doppelzimmer und Suiten ab 130 Euro, Spezialarrangements mit Golf. Das Best Western Hotel liegt direkt an den Golfplätzen in einem Naturschutzgebiet.

La Pyramide*, Vienne, www.lapyramide.com, Tel.: +33474-530196. Zimmer ab 200 Euro, Restaurant mit neuem Konzept: drei Vorspeisen, drei Hauptgerichte usw.

Soleil et Jardin*, Solaize, www.soleiletjardin.com, Tel.: +33478-024490. 22 Zimmer ab 110 Euro und ein gutes Restaurant 15 Minuten außerhalb von Lyon.

Paul Bocuse, Colonges au Mont d'Or, www.bocuse.fr, Tel.: +334722-78587. Solange er lebt, wird der Koch der Köche seine drei Michelin-Sterne nicht mehr verlieren.

Restaurant Chapel*, Mionnay, www.alainchapel.fr, Tel.: +33478-918202. 12 Zimmer ab 130 Euro. Die Familie hält die Küche seit dem viel zu frühen Tod des Meisters auf höchstem Niveau.

Les Loges*, Lyon, www.courdesloges.com, Tel.: +33472-410606. 62 aufwendig gestaltete Zimmer ab 240 Euro im sorgfältig renovierten Palais, drei Restaurants.

La Villa Florentine*, Lyon, www.villaflorentine.com, Tel.: +33472-565656. Ab 255 Euro pro Nacht schläft man im neuesten Trend-Hotel mit Blick über die ganze Stadt.

Le College Hotel*, Lyon, www.college-hotel.com, Tel.: +33472-100505. Unpräntöses Hotel in einer ehemaligen Schule mit jugendlichem Charme, Zimmer ab 143 Euro.

La Mère Brazier Mathieu Viannay, Lyon, www.lamerebrazier.fr, Tel.: +33478-231720. Der Klassiker unter den Restaurants in Lyon mit verschlankter und modernisierter Karte.

Leon de Lyon und Bistrot vis-a-vis, Lyon, www.leondelyon.fr, Tel.: +33472-101112. Klassisches Bistro mit kreativer, experimentierfreudiger Küche.

Le Bistrot de Lyon, Lyon, www.lebistrotde Lyon.fr, Tel.: +33478-384747. Mit-ten in der Altstadt erwarten den Esser hier die deftigen Klassiker der Lyoner Küche.

EINKAUFEN & ANSCHAUEN

Pérouges, www.perouges.org. Das mittelalterliche Städtchen gilt als eines der schönsten Dörfer Frankreichs. Es wird kompromisslos stiltgerecht erhalten und war schon Kulisse für viele historische Filme bzw. Kostümschinken.

Museum de Bresse, Saint-Cyr-Menthon. Hier kann man sehen, wie glückliche Hühner leben und was sie fressen. Und im Bistro bei Georges Blanc um die Ecke in Vonnas auch gleich ein köstliches Brathuhn verzehren. In seinem Drei-Sterne-Restaurant ist es teurer.

Les Halles de Lyon, Lyon. Die Markthallen heißen mittlerweile offiziell „Les Halles de Lyon Paul Bocuse“ und das ist richtig so: Die Verdienste des Jahrhundertkochs um das kulinarische Niveau Frankreichs können nicht genug gewürdigt werden. Ein morgendlicher Besuch in den Hallen ist ein Fest für den Gaumen und die reine Diät fürs Portemonnaie.

Bernachon, Lyon, www.bernachon.com. Seit drei Generationen dreht sich hier alles um feinste Schokolade, Truffes und Macarons.

Valrhona, Tain l'Hermitage, www.valrhona.com. Die Schokoladenschule ist von Montag bis Freitag von 8:30 bis 12:30 und von 13:30 bis 17:30 geöffnet.

Le Facteur Cheval, Hauterives, www.facteurcheval.com. Das steinerne Lebenswerk des phantasiereichen, etwas skurrilen Briefträgers Ferdinand Cheval.

WEINE PROBIEREN (bitte nur angemeldet)

Chapoutier, Tain l'Hermitage, www.chapoutier.com, Tel.: +33475-089261

La Boutique Cave de Tain, Tain l'Hermitage, www.cavedetain.com, Tel.: +33475-089186

Vineum Paul Jaboulet Aîné, Châteauneuf-sur-Isère, www.jaboulet.com, Tel.: +33475-473555

Yves Cuilleron, Chavanay, www.cuilleron.com, Tel.: +33474-870237

Guigal, Ampuis, www.guigal.com, Tel.: +33474-561022

Nächste Folge: Ligurien