

Surferparadies Hossegor:
Matt Rodwell, ein Star der Szene,
bereitet sich auf die WM vor.



Den Sommer am Atlantik verlängern

Die französische Côte de l'Atlantique ist bekannt für ihre endlosen Sandstrände, duftenden Kiefernwälder, verträumten Inseln und kulinarischen Leckerbissen. Und: Im Gebiet zwischen Spanien und La Rochelle herrschen noch bis November angenehme Temperaturen.

Mit seinem weissen Brett, das sich farblich nur unwesentlich von der Gischt des Atlantiks abhebt, reitet Matt Rodwell über die meterhohen Wellen vor Hossegor bei Capbreton. Der erst 17-Jährige aus Cornwall gehört zur Surfergemeinde, die jährlich zur wilden Côte d'Argent pilgert. «Ich trainiere hier für die Weltmeisterschaften im Dezem-

ber auf Hawaii», sagt Matt. Wellenreiten ist sein Hauptberuf.

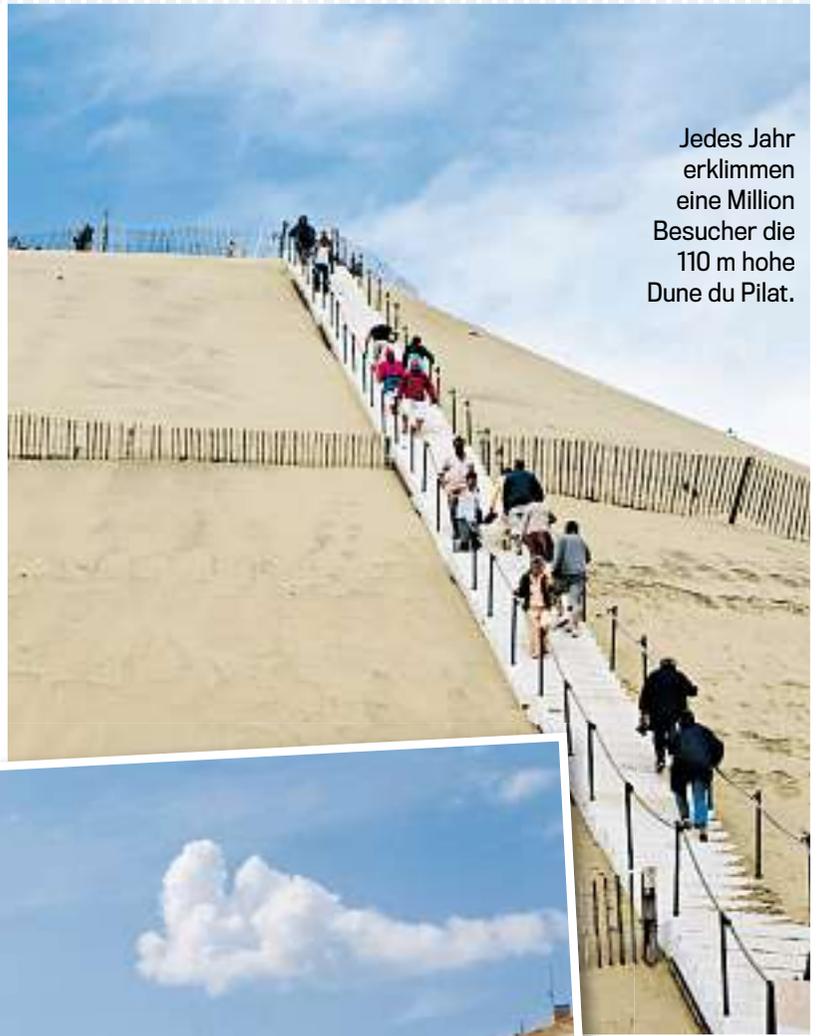
Abends sind die Lokale an der neu gestalteten Promenade des Seebads Hossegor im Südwesten Frankreichs voll von Surfern aus aller Welt. Die Esstische werden zur Seite gestellt, um die Tanzflächen zu vergrössern. Draussen zeigt das Thermometer Ende September über 20 Grad an.

Die Côte d'Argent, die sich nördlich des mondänen Biarritz über 106 Kilometer Sandstrand bis nach Arcachon erstreckt, hat es auch Thomas (50) und Susan Binder (52) angetan. Das Ehepaar zieht die Zeit nach Oktober vor, wenn die meisten Surfer fast zeitgleich mit den Zugvögeln ausfliegen. «Dann sind die Strände menschenleer. Wir geniessen stun-

denlange Spaziergänge mit unseren beiden Labradors», sagt Susan Binder.

Passanten sind so selten wie schlechtes Wetter

Das kinderlose Ehepaar ist 2006 aus der Ostschweiz nach Capbreton ausgewandert und hat im 400-Seelen-Dorf ein Schloss aus dem 17. Jahrhundert gekauft.



Jedes Jahr erklimmen eine Million Besucher die 110 m hohe Dune du Pilat.



Darling des Jets: Die Ortschaft Saint-Martin-de-Ré ist eines von zehn Dörfern auf der Atlantikinsel Ré.

Caupenne ist 60 Kilometer vom Meer und 615 Kilometer von Paris entfernt, was im zentralistisch regierten Frankreich eine wichtige Angabe ist.

«Wir waren auf der Suche nach einem Ort mit mildem Klima. Und so kamen wir nach einem Tipp ins Département Landes, wo der Spätsommer bis in den November reicht», berichtet

Thomas Binder. Das Château de Caupenne hat eine Wohnfläche von 800 Quadratmetern und einen Umschwung von sechs Hektaren. Es ist umgeben von Maisfeldern, Kiwiplantagen, Reben und Hügeln, die nicht höher als 130 Meter über Meer ragen. Die Wege steigen kurvenreich über die Anhöhen, Passanten sind so selten wie schlechtes Wetter. Die Landes

erinnern mit den Kiefernwäldern und den Heiden im Morgennebel an eine Märchenlandschaft.

Wöchentlich verbindet das Ehepaar den Grosseinkauf mit einem Ausflug und fährt beispielsweise nach Mugron zu Jean-Jacques Duboscq. Er ist stolz darauf, dass er mit seiner selbst gemachten Foie gras am Pariser Concours Général Agricole eine Silber- und

eine Bronzemedaille nach Hause gebracht hat. Die Landes sind eine Hochburg für die Delikatesse: Von den 37 Millionen Enten Frankreichs leben dort 11 Millionen.

Biscarrosse im Norden der Landes, 10 000 Einwohner im Winter, 120 000 im Sommer, macht die tosenden Wellen von Hossegor vergessen. ➔



Philippe Pascutto hat sich den Traum vom eigenen Haus in Biscarrosse-Plage erfüllt.

➔ Der Atlantik führt sich hier etwas braver auf, und weil zusätzlich zwei Seen zur Auswahl stehen, gilt Biscarrosse-Plage mit den endlos scheinenden Sandstränden, die sich hinter Dünen und Kiefernwäldern verstecken, als idealer Badeort für Familien.

In dieser dünn besiedelten Umgebung der Landes hat sich Philippe Pascutto (47) den Traum vom eigenen Haus erfüllt. Seit Juni hat er Paris gegen Biscarrosse-Plage eingetauscht, wo er das Chambres d'hôtes Côte & Dune mit fünf Zimmern betreibt. «Nach 26 Jahren wollte ich ein neues Leben am Strand beginnen.»



Foie gras und Sauternes: Jean-Jacques Duboscq mit lokalen Köstlichkeiten.



Capbreton: Thomas und Susan Binder haben eine neue Heimat gefunden.

In Arcachon isst man Austern wie Bratwürste

Sein neues Zuhause eignet sich als Ausgangspunkt zum Entdecken der Attraktionen: In der Nähe von Arcachon türmt sich die Sanddüne von Pilat 110 Meter hoch auf. Sie ist wie ein Stück Sahara zwischen Atlantik und dem von Napoleon III. angelegten Kiefernwald. Gleich dahinter befindet sich die 155 Kilometer grosse Bucht von Arcachon, wo Wellen gänzlich ausbleiben und sich im seichten Wasser Familien vergnügen. Doch Frankreich wäre nicht Frankreich, wenn nicht auch an

der Bucht von Arcachon, 50 Kilometer südwestlich von Bordeaux, lukullische Genüsse lockten: Hier produzieren 350 Betriebe jährlich 9000 Tonnen Austern – fast dreimal so viel wie ganz Spanien. Aber auch Arcachons Züchter leiden darunter, dass 80 Prozent der Jungaustern an einer mysteriösen Krankheit sterben. Trotzdem geniessen Einheimische und Besucher die Muscheldelikatesse so häufig und unaufgeregt, als ob es sich um Bratwürste handelte.

Die Welt der Austern setzt sich in der Region Poitou-Charentes

fort. Sie ist die Heimat der Inseln Oléron und Ré, deren Namen wie eine Foie gras auf der Zunge zergehen.

Auf Oléron herrscht Sommerfrische à la française – versteckte Strände sowie Velowege durch Wälder, Sumpflandschaften und Salzgärten. Wer durch den Ort Le Château zum Markt schlendert, spürt, dass der Lebensrhythmus auf der Insel ausserhalb der Hochsaison (Mitte Juli bis Mitte August) wie ein Entschleunigungsmittel wirkt. An der Nordspitze pfeift einem der Wind um die

Ohren, und er sorgt für ein Rauschen in den Rebblättern.

Die mit 85 Quadratkilometern knapp halb so grosse Insel Ré ist ein beliebtes Ziel des Jetsets. Das äussert sich bereits bei der Anreise über die Brücke vom sechs Kilometer entfernten La Rochelle. Die Gebühr beträgt in der Saison mehr als 16 Euro. Das für seine Meeresfrüchte bekannte Restaurant M in Rivedoux führt auf der Weinkarte einen Château Pétrus 1996 für 1650 Euro. Doch nicht alles auf Ré ist teuer: Die über 300 Jahre alte Festungsanlage des Ar- ➔



Die Insel Ré hat über 100 Kilometer Velowege. Ein Tipp: das Restaurant M.



Ein Muss bei einem Besuch in La Rochelle: Der Markt ist ein wahres Schlaraffenland.

chitekten Vauban vor der Inselhauptstadt Saint Martin, seit gut einem Jahr auf der Liste des Unesco-Weltkulturerbes, kann gratis besichtigt werden. Hier befindet sich auch der grösste Arbeitgeber der Region: das Gefängnis.

Christine Messmer ist vor 19 Jahren zusammen mit ihrem bretonischen Mann aus dem Zürcher Oberland nach La Rochelle ausge-

wandert. Im Restaurant Les Flots beim alten Hafen der 80 000 Einwohner zählenden Stadt schwärmt sie: «Die Ile de Ré hat mit 2700 Sonnenscheinstunden einen der höchsten Werte Frankreichs.» An La Rochelle schätzt sie das kulturelle Angebot und die Tatsache, dass auch im Winter etwas los ist. Tatsächlich: Der Markt in der malerischen Altstadt ist ein Schlaraf-

fenland. Hier gibt es Käse, Enten, Meeresfrüchte, Gemüse, Obst, Weine sowie Gewürze.

Die ansteckende Begeisterung Messmers erinnert an das Ehepaar Binder. Die drei Schweizer scheinen an der französischen Atlantikküste das Paradies auf Erden gefunden zu haben. *Text Reto E. Wild*

Bilder Mara Truog

Die Reise wurde unterstützt vom Maison de la France in Zürich.



Essen an der Côte de l'Atlantique: Die besten Restaurants zwischen Biarritz und La Rochelle.

Die Côte de l'Atlantique: Perle im Südwesten Frankreichs

→ **Anreise:** Mit TGV via Paris nach Biarritz (Zugfahrt ab Zürich gut elf Stunden; Bahnhofwechsel in Paris!) oder La Rochelle (zehn Stunden). Easy Jet fliegt dreimal wöchentlich ab Basel direkt nach Bordeaux.

→ **Reisezeit:** Dank dem Golfstrom ganzjährig bereisbar, Hauptsaison ist von Mai bis Oktober.

→ **Unterkünfte:** Château de Caupenne von Susan und Thomas Binder: Ferienwohnung im Schloss ab 120 Euro/Nacht ohne Mahlzeiten (www.chateau-caupenne.com); Côte & Dune in Biscarrosse-Plage (www.cotedune.fr); Jardins Aliénor mit nur vier Zimmern auf der Insel Oléron ab 87 Euro/Nacht (www.lesjardinsdalienor.com, gleichzeitig ein Gourmetrestaurant) oder Vue



sur cour beim alten Hafen von La Rochelle ab 115 Euro/Nacht mit Frühstück (www.vuesurcour.fr).

→ **Delikatessen:** Foie Gras J.J. Duboscq, rue Jean Darcet 2, Mugron, Tel. 0033 5 58 97 90 90 (im Laden in der Nähe von Caupenne gibts Foie gras, Gewürze, regionale Weine, Champagner und Armagnac); Le Taste Vin im Markt und an der Rue du Temple 22 von La Rochelle, Tel. 0033 5 46 41 02 78 (Weine, Cognacs und Liköre).

→ **Allgemeine Informationen:** Maison de la France, Rennweg 42, 8021 Zürich, Tel. 044 217 46 00, www.franceguide.com, www.landes-ferien.com, www.poitou-charentes-urlaub.com (über La Rochelle, Cognac und die Inseln).

Sonderangebot Atlantikküste

Preishit Feriendorf Pierre et Vacances, Port-Bourgenay

Das Feriendorf liegt malerisch eingebettet zwischen dem Meer, einer 90 Hektaren grossen Parkanlage und mit Pinien bewachsenen Dünen. Port-Bourgenay bietet Zugang zu zwei Golf- und sechs Tennisplätzen.

Sie haben die Wahl zwischen 2-Zimmer-Wohnungen für 2-4 Personen (24-28 m²) und 2- bis 4-Zimmer-Häusern für 2-5 Personen (ca. 31 m²). **Lage:** 10 km von Les Sables d'Ollone und 50 km von La Rochelle entfernt.

Preise pro Wohnung für sieben Nächte, in Fr.

2-Zimmer-Wohnung ab	497
2-Zimmer-Haus ab	553

Preise gültig bis 14.11.09, Zuschläge vom 24.10.-7.11.09

Inbegriffen:

Sieben Nächte in der gebuchten Wohnungskategorie. Ein Set Bett-, Toiletten- und Küchenwäsche sowie ein Raumpflegeset, Endreinigung. Benützung der Tennisplätze nach Verfügbarkeit.

Nicht inbegriffen:

Anreise, Halbpension, Kurtaxe, Kaution € 200 (Kreditkarte), Golfplatzbenützung, Versicherungspaket, evtl. Bearbeitungsgebühren Ihrer Buchungsstelle.

Auskunft, Reservationen: Hotelplan, Direktverkauf, Tel. 043 211 88 30.

Hotelplan

Weitere Angebote finden Sie im Autoplan-Katalog von Hotelplan, erhältlich in Ihrem Reisebüro oder unter www.hotelplan.ch.