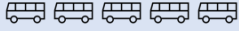
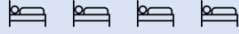



Baumeister-Knese Reisebewertung:

Beförderung: 
Unterkunft: 
Verpflegung: 

Bitte beachten Sie unsere erläuternde Beschreibung auf der letzten Seite!



*Auch für „Wiederholer“
gut geeignet*

Traumhafte Genussreise Bordeaux und Zentralmassiv

9 Tage: Dienstag, 28.04. bis Mittwoch, 06.05.2026



Bei dieser wunderschönen Reise mit Schwerpunkt auf dem Südwesten begegnen wir beeindruckender Historie aus zwei Jahrtausenden – mit einigen Stätten, die von der UNESCO zum Weltkulturerbe ernannt wurden. Rund um die fantastische Stadt Bordeaux entdecken wir eines der prestigeträchtigsten Weinanbaugebiete der Welt. Kultur und Genuss kommt auch auf dem Rückweg nicht zu kurz, wenn wir noch wenig entdeckte, aber wunderschöne Ecken im Aveyron und Cantal erkunden, mit dem berühmten Wallfahrtsort Conques als Höhepunkt. Kommen Sie mit uns auf einen Streifzug zu stolzen Städten, endlosen Sandstränden und herausragenden Baudenkmalern, das alles garniert mit französischer Lebensart *par excellence!*

Ihre Pluspunkte mit den Reisemachern

- + Zahlreiche **hochwertige Leistungen** sowie landestypische Essen und Verkostungen bereits im Reisepreis enthalten.
- + Wir haben gute, **vorteilhaft gelegene Hotels** für Sie ausgewählt.
- + Reisebegleitung durch unseren **Frankreich-Kenner** Marcus Honold.
- + Genießen Sie unseren **bekanntem Service** von den ausführlichen Reiseunterlagen bis zur außergewöhnlichen Bewirtung im Bus.

Omnibusreisen Baumeister-Knese GmbH & Co. KG
Die Reisemacher
Tannenweg 30
89079 Ulm-Unterweiler

Fon: 0 73 46 / 96 20-0
Fax: 0 73 46 / 96 20-20
Mail: reisemacher@baumeister-knese.de
Net : www.reisemacher.de

1. Tag (Di., 28.04.2026): Anreise nach Moulins (ca. 750 km)

Auf zu den Bourbonen

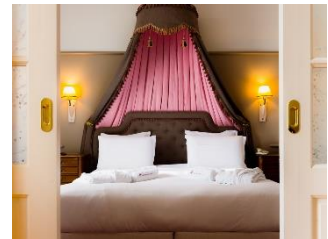


Anreise auf der Autobahn vorbei an Karlsruhe und Mulhouse ins Burgund und weiter in die Region Auvergne-Rhône-Alpes. Hier erreichen wir am Nachmittag die geschichtsträchtige Stadt **Moulins** am Ufer des Allier. Sie war vom 14. bis 16. Jh. Hauptstadt des Herzogtums Bourbonnais. Die Herzöge waren die Vorfahren französischer Könige wie Heinrich IV. oder Ludwig XIV. Nach dem Zimmerbezug im zentral gelegenen **Hotel Mercure** bleibt noch etwas Zeit für eine Erkundung der wichtigsten Sehenswürdigkeiten: das Schloss der Herzöge von Bourbon, die majestätische Kathedrale mit dem berühmten

Triptychon des Meisters von Moulins (ein Meisterwerk flämischer Sakralkunst aus dem 16. Jh.) und der Jacquemart, symbolträchtiger Uhrturm der Stadt. Das Abendessen nehmen wir in einem **typischen Restaurant** in Hotelnähe ein.

28.04. – 29.04.2026 Hôtel Mercure, Moulins

Das 4-Sterne Hôtel Mercure Moulins Centre - Hôtel de Paris befindet sich ideal mitten im Zentrum von Moulins in einem Gebäude mit Charme aus dem 19. Jh. Das Hotel ist mit seinem Innengarten und Swimmingpool eine Oase der Ruhe. Es bietet 32 geräumige und stilvoll eingerichtete Zimmer. Alle Zimmer sind klimatisiert und schallisoliert und mit Badezimmer (Dusche mit Massagedüsen und WC), Schreibtisch, Flachbild-TV, Minibar, Safe, Willkommenstablett und kostenlosem WLAN ausgestattet. Im Wellnessbereich, der sich in der ehemaligen Krypta der Kapelle befindet, können Sie in der Sauna, im Hammam oder Whirlpool entspannen. Ab dem Frühjahr lädt die Terrasse mit Blick auf die Kathedrale dazu ein, einen Kaffee oder Drink in der Sonne zu genießen.



2. Tag (Mi., 29.04.2026): Über Neuvic nach Bordeaux (ca. 480 km)

Darfs ein bisschen Kaviar sein?



Auf der Autobahn durch Auvergne und Limousin Weiterfahrt in die Region Nouvelle-Aquitaine. Hier erwartet uns bei **Caviar de Neuvic** eine außergewöhnliche Besichtigung und Verkostung. An den Ufern der Flüsschen Isle und dem Vern gründete Laurent Deverlanges eine Fischzucht, die sich der Aufzucht von Stören widmet – v.a. natürlich mit dem Ziel, Kaviar herzustellen. Wir starten mit einem gemeinsamen **Mittagessen mit Stör und Kaviar**. Es schließt sich die **geführte Erkundung** des Anwesens an, in dem große Rücksicht auf eine umweltverträgliche Produktion

gelegt wird. Der hier hergestellte Kaviar ist bio-zertifiziert und heute bei Gourmets in Frankreich und darüber hinaus sehr begehrt, zu finden in Feinkostgeschäften und gehobenen Restaurants. Zu einem Gläschen Crémant de Bordeaux **probieren** wir Stör-Rillettes, Toast mit Kaviarbutter und einen Löffel Baerikaviar.

Gegen Abend erreichen wir **Bordeaux**. Reich geworden ist die Stadt natürlich durch den Handel mit Wein, heute spielen aber auch Sektoren der Spitzentechnologie eine wichtige Rolle. In den letzten Jahren hat man sich noch mehr „herausgeputzt“ und zählt heute zu den aktivsten und attraktivsten Städten Frankreichs. Aufgrund der beeindruckenden Häuserfront am Ufer der Garonne mit Bauten aus der klassizistischen Epoche und der schönen Altstadt gehört Bordeaux zum **UNESCO-Weltkulturerbe**.

Wir beziehen unsere Zimmer im sehr zentral gelegenen **Quality Hotel Bordeaux Centre** in der Fußgängerzone.

Dann tauchen wir gleich in die quirlige Atmosphäre des historischen Zentrums ein. Nachdem wir bereits ein Mittagessen genießen durften, sind heute Abend Tapas genau das Richtige. Fast neben dem Hotel genießen wir nach einem Aperitif kleine französische Köstlichkeiten in der geselligen Tapasbar **Monsieur Papilles**, dazu gibt es ein Gläschen regionalen Wein.



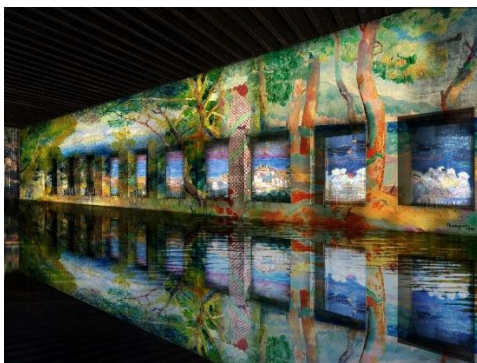
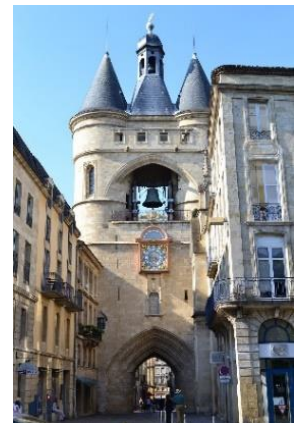
29.04. – 03.05.2026 Quality Hôtel Bordeaux Centre



Das charmante 3-Sterne-Hotel in einem Gebäude des 19. Jh. befindet sich in absoluter Toplage im Zentrum von Bordeaux, mitten in einem der größten Fußgängerbereiche Europas und unweit vom Grand Théâtre. Zahlreiche Restaurants und Geschäfte sind in unmittelbarer Umgebung. Die Zimmer sind mit dem üblichen modernen Komfort ausgestattet, darunter eine Klimaanlage.

3. Tag (Do., 30.04.2026): Bordeaux mit Bassins de Lumières und Freizeit, besonderes Abendessen Städteperle am Port de la Lune

Wir starten heute Morgen in Hotelnähe zu einer gemütlichen **Rundfahrt** (ca. 45 Minuten) mit dem **elektrischen Minizug**, die uns einen guten Überblick über die wichtigsten Plätze und Monumente bietet. Sehenswert sind u.a. der Rohan-Palast, die Basilika St.-Michel mit ihrem 109 m hohen Glockenturm, die Brücke Pont St. Pierre, die in 17 Bögen die Garonne überspannt und das Grand Théâtre. Gepflasterte Gassen in der Altstadt kontrastieren mit den eleganten Fassaden aus dem 18. Jh.



Im Anschluss Transfer mit unserem Bus zu den **Bassins des Lumières**, eine weitere spektakuläre Sehenswürdigkeit in Bordeaux. Das gigantische Zentrum für digitale Kunst wurde 2020 in der ehemaligen U-Boot-Basis eröffnet, ein fast 20 m hohes und 42.000 m² großes Gebäude. Seitdem lassen wechselnde Ausstellungen die Besucher in das Oeuvre des thematisierten Künstlers eintauchen, ganz wie in den Carrières de Lumières in der Provence oder im Atelier des Lumières in Paris. Rohbeton, Stahl und Wasser im Halbdunkeln bilden die

Kulisse für eine der größten Multimedia-Installationen der Welt. Mithilfe der Amiex-Methode (Art & Music Immersive Experience) bietet sich die Möglichkeit, durch eine Lichtshow, die von Musik begleitet wird, selbst Teil der Kunstwerke zu werden und sich darin frei zu bewegen. *Das Programm für April wird voraussichtlich Anfang 2026 veröffentlicht.*

Nun haben Sie bis zum Abend **Zeit zur freien Verfügung**, Bordeaux bietet so viel!

- Gleich in der Nachbarschaft befinden sich die **Halles de Bacalan**, die halb Markthalle, halb Foodcourt sind. Hier Möglichkeit zu einem kleinen Imbiss.
- Ebenfalls nur ein paar Schritte weiter liegt mit der spektakulären **Cité du Vin** ein neues Wahrzeichen der Stadt am Ufer der Garonne. Mit ihrem 55 m hohen Turm prägt diese Kultureinrichtung, die sich mit dem Wein als universelles und lebendiges Kulturerbe befasst, die Skyline der Stadt. Mittels deutschsprachigem Multimediaguide begibt man sich in der permanenten Ausstellung (die sich auf einer Fläche von 3000 m² mit 19 Themenmodulen erstreckt) auf eine Reise durch Zeit und Raum, um alles rund um den Weinbau zu erfahren (ca. 2 Std.). Der Rundgang endet im Aussichtspavillon auf einer Höhe von 35 m, der neben einem Panoramablick auf Bordeaux und seine Umgebung auch die Verkostung von einem Glas Wein bietet.



- Auch in der Stadt warten selbstverständlich zahlreiche **gastronomische Einrichtungen, Geschäfte und Museen!** Ein besonderer Tipp ist ein Besuch in der **Weinbar** im Erdgeschoss des Maison du Vin de Bordeaux, dem Sitz des Interprofessionellen Rates für Bordeaux-Weine. Hier kann zum fairen Tarif das gesamte Bordeaux-Sortiment - Rotweine, trockene und süße Weißweine, Rosés, Clairets, Crémants – verkostet werden, dazu werden auf Wunsch Kleinigkeiten gereicht.
- Vertiefen Sie die Rundfahrt vom Vormittag mit eingehenderen Besichtigungen der Kirchen und Monumente. Immer wieder zieht es einen in Bordeaux an die Place de la Bourse mit dem Brunnen der drei Grazien. Seit mittlerweile 20 Jahren ist hier der berühmte Wasserspiegel ein neues Wahrzeichen der Stadt. Die regelmäßigen Metamorphosen von 2 cm Wasser auf einer gigantischen Granitplatte mit außergewöhnlichen Spiegel- und Nebeneffekten verwandeln den Miroir d'eau in einen magischen Ort.

Einer der charismatischsten Köche Frankreichs ist Philippe Etchebest, Träger des Titels „Meilleur Ouvrier de France“ (Bester Handwerker Frankreichs) und im Land auch durch Auftritte in zahlreichen Fernsehsendungen bekannt. Selbst aus einer Gastronomenfamilie stammend, die in Bordeaux ein baskisches Restaurant betrieb, entschied er sich – obwohl er auch talentierter Rugbyspieler war – für eine Kochausbildung und durchlief dabei renommierte Küchen. Seinen ersten Michelin-Stern erhielt er im Jahr 2001; heute führt er zwei mit ein und zwei Sternen ausgezeichnete Restaurants. Wir besuchen heute Abend seine schicke und moderne **Brasserie Le Quatrième Mur**, die sich unweit von unserem Hotel innerhalb des Grand Théâtre befindet, eines der repräsentativsten Gebäude in Bordeaux.



4. Tag (Fr., 01.05.2026): Weltberühmte Weinberge zwischen Saint-Emilion und Médoc (ca. 170 km) „Der Wein ist die Poesie der Erde“ (Charles Baudelaire)



Da der Name Bordeaux untrennbar mit dem **Thema Wein** verbunden ist, steht unser heutiger Tag im Zeichen des Rebensaftes. Das Weinbaugebiet Bordeaux (französisch Bordelais), ist das größte zusammenhängende Anbaugebiet der Welt für Qualitätswein. Es gibt etwa 3000 Weingüter, die hier meist Château genannt werden und tatsächlich oft repräsentative Weinschlösser sind. Ein differenziertes System an Appellationen und Klassifikationen schafft eine qualitative Hierarchie, die sich auch in den Preisen niederschlägt: vom einfachen Landwein bis zu den gesuchtesten und teuersten Weinen der Welt ist in der Region alles zu finden.

Typisch sind trockene, langlebige Rotweine, die im Médoc fruchtiger und in Saint-Émilion und Pomerol sanfter und voller ausfallen. Nur knapp 20% der Produktion entfällt auf Weißwein, darunter der berühmte edelsüße Sauternes. Trockene Weißweine stammen aus den Bereichen Graves und Entre-Deux-Mers. Seit 1991 gibt es auch eine Appellation für Schaumwein, den Crémant de Bordeaux. Bordeaux-Weine sind typischerweise Cuvées aus mehreren Rebsorten. Die kunstvolle Assemblage dient dazu, den spezifischen Charakter des Terroirs und den Weinstil des Châteaux hervorzuheben. In aller Regel sind es mindestens zwei Rebsorten - oft aber auch drei bis fünf - die in einen Wein eingehen. Rotwein wird vorwiegend aus zwei Rebsorten gewonnen: Merlot (Hauptrebsorte auf dem rechten Ufer) und Cabernet Sauvignon (Hauptrebsorte auf dem linken Ufer). Eine ergänzende Rolle spielen Cabernet Franc, Petit Verdot und Malbec.

Wir beginnen unsere Erkundung am sogenannten „rechten Ufer“ der Gironde, das größer und vom Terroir und den Typizitäten weit weniger einheitlich als das linke Ufer ist. Unser erstes Ziel ist **Saint-Émilion**. Das wunderbare mittelalterliche Städtchen, das mit den umgebenden Weinlagen zum **Weltkulturerbe der UNESCO** gehört, gleicht mehr einem Schweizer Käse. Überall wurden große Keller in den Felsen gegraben, einzigartige Sehenswürdigkeit ist die Felsenkirche (Eglise monolithe), die zwischen dem 9. und 12. Jh. errichtet wurde. Eine **geführte Besichtigung** führt uns ins Herz des Kalksteins, wir sehen dabei die Einsiedelei von Saint-Émilion, die Dreifaltigkeitskapelle mit ihren mittelalterlichen Wandmalereien, die Katakomben und natürlich die unterirdische Kirche (außerhalb einer Führung nicht frei zugänglich).



Anschließend haben wir etwas Zeit, um durch die charmanten Gässchen des Ortes mit seinen zahlreichen Weingeschäften und Cafés zu schlendern. Einen Besuch wert ist das ehemalige Franziskanerkloster **Cloître des Cordeliers**. Besonders sehenswert ist der Kreuzgang, eine Oase der Ruhe, in der man entspannt die Spezialität des Hauses genießen kann: Crémant de Bordeaux. In den Kellern darunter herrscht ganzjährig eine konstante Temperatur von 12 Grad – ideale Bedingungen für die Reifung der Schaumweine, die seit 1892 nach traditioneller Methode (wie in der Champagne) hergestellt werden.



Für bessere Kenntnisse der regionalen Weinkultur rund um Rotwein und Rosé werden wir auf **Château Haut-Goujon** in **Montagne** willkommen geheißen, gelegen in den renommierten Appellationen Lalande-de-Pomerol und Montagne-Saint-Émilion. Die Freunde von Jean-Marc Onno, der wiederum ein Freund von unserem Reisemacher Marcus Honold ist und der uns bei mehreren Bretagne-Reisen bereits Land und Leute nähergebracht hat, werden uns herzlich auf ihrem familiär geführten Weingut empfangen. Auf über 18 ha Rebfläche führt Mickael Garde mit seiner Partnerin Valerie und seiner Schwester Corinne den Betrieb in vierter Generation. Die Trauben werden überwiegend von Hand gelesen. Edelstahl tanks und der Einsatz moderner Technik ermöglichen es, die Entwicklung der Weine optimal zu steuern, insbesondere die Extraktion der

Fruchtaromen und die Ausbildung seidiger Tannine. Ein größerer Teil der Produktion reift Bordeaux-typisch in französischen Eichenfässern, was den Weinen Fülle, Dichte sowie florale und vanillige Aromen verleiht. Die Vinifizierung erfolgt so gut wie ohne Zusatz von Sulfiten, in Einklang mit der Umwelt. Dies alles und noch viel mehr erfahren wir bei einer **Kellerbesichtigung**. Außerdem stärken wir uns mit einem kleinen **Mittagsimbiss** und **verkosten** natürlich einige Weine.

Auch am Nachmittag säumen Weinberge unseren Weg, bis wir nach **Blaye** gelangen. Über dem Städtchen und der Mündung der Gironde thront die Zitadelle von Blaye, strategisches Meisterwerk des 17. Jh. Unter der Aufsicht von Vauban erbaut, bietet sie ein Netz aus Mauern, Bastionen, Halbmonden und Wassergräben, die typisch für seine Militärarchitektur sind. Die Anlage war Teil des sogenannten Mündungsriegels, der Feinde daran hindern sollte, die Gironde bis nach Bordeaux hinauf zu fahren. Dieses militärische Dreieck bestand aus der Zitadelle von Blaye am rechten Ufer, dem Fort Médoc am linken Ufer und dem Fort Paté, das auf einer Insel mitten im Fluss gebaut wurde.



Wir setzen mit der **Fähre** über auf das linke Ufer nach **Lamarque**, in die weltberühmte Weinregion des **Médoc**. Die Gegend ist mit unzähligen Weingütern gesäumt, deren Namen die Augen jedes Weinfreundes glänzen lassen. 61 dieser oft auch architektonisch interessanten Weintempel sind seit 1855 in 5 Stufen als „Grand Cru Classé“ klassifiziert und bringen heute noch einige der prestigeträchtigsten und teuersten Weine der Welt hervor. Einige davon sehen wir bei unserer Fahrt auf der legendären D2, die auch „Straße der Weinschlösser“ genannt wird.

In der **Auberge des Grands Vins** in **Labarde** nehmen wir das heutige Abendessen ein (3-Gang-Menü inkl. 1 Glas Wein und Kaffee). Es ist in der Gegend für seine schmackhafte Küche und die gute Weinauswahl bekannt.

Rückfahrt nach Bordeaux zur Übernachtung.

5. Tag (Sa., 02.05.2026): Auf den Spuren von Montesquieu, traumhaftes Mittagessen an der Dune du Pyla, Abend in Bordeaux zur freien Verfügung (ca. 170 km)

Am Meer kennt die Zeit keine Eile

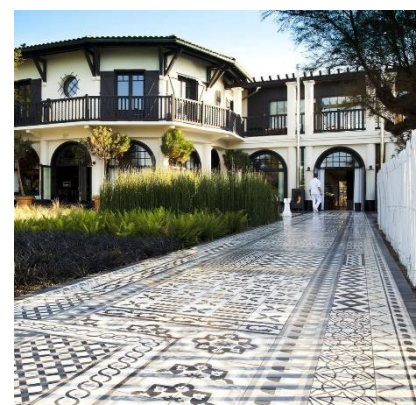


Wir fahren etwas südlich von Bordeaux und besichtigen heute Morgen das geschichtsträchtige **Château de la Brède**. In einem herrlichen, baumreichen Park erhebt sich das massig wirkende Schloss aus einem kleinen See. Eine Brücke führt vom Ufer in das hochherrschaftliche Gemäuer mit den trutzigen Rundtürmen, dem man trotz Umbauten im 16.-18. Jh. seinen Ursprung als Festung ansieht. Hier wurde 1689 Charles Louis de Secondat, Baron de La Brède et de Montesquieu geboren († 1755). Berühmt wurde er durch sein staatsphilosophisches Werk „De l'Esprit des Lois“, darin forderte er die Gewaltenteilung zwischen Judikative, Exekutive und Legislative - eine Prämisse, die auch in die amerikanische Verfassung Eingang fand. In La Brède kann das unverändert

erhaltene Arbeitszimmer des großen Denkers der Aufklärung ebenso besichtigt werden wie die 7000 Bände umfassende Bibliothek.

Es geht nun durch den **Naturpark Landes de Gascogne**. In einem ehemaligen Sumpfgebiet erstreckt sich heute einer der größten Kiefernwälder Europas, der im 19. Jh. aufgeforstet wurde und damit für Arbeitsplätze in der Harzgewinnung und Holzverarbeitung entstehen ließ.

Wir erreichen mit dem **Becken von Arcachon** wieder das Meer und die einzig größere Einbuchtung an der Côte d'Argent. Nicht weit ist es zur **Dune du Pyla**: die höchste Sanddüne Europas ist ein gigantischer, etwa 2,7 km langer, 500 m breiter und 107 m hoher Sandberg, der aus dem Zusammenspiel der Winde, Meeresströmungen und des Bodens entstanden ist und auch heute noch jedes Jahr ein Stückchen weiterwandert.



Bevor wir uns an den Aufstieg wagen können, werden wir an einem fantastischen, der Welt entrückten Platz erwartet, an dem sich traumhafte Umgebung, Ambiente, Service und kulinarische Verwöhnung aufs Allerfeinste vereinen: das **Restaurant Co(o)rniche in Pyla-sur-Mer**. Direkt an der Nordflanke der Dune du Pyla am Strand gelegen, bietet es einen atemberaubenden Blick auf die Sandbank Banc d'Arguin, die ein endloses Wechselspiel von Ebbe und Flut bietet, sowie den weiten Ozean dahinter. Diese einzigartige Gegend im Süden von Arcachon war einst von Aristokraten besiedelt und wurde auch von Kaiser Napoleon III. besucht. Ursprünglich ein Jagdhaus im baskischen Stil aus den 1930er Jahren, wurde das Hotel und Restaurant 2010 vom französischen Stardesigner Philippe Starck umgestaltet.

„Ein Ort im Herzen der Natur, in ihrer schönsten, poetischsten, surrealsten und kraftvollsten Form.“ Philippe Starck



Die Lobby bewahrt klassischen Charme mit dunklem Holz, Ölgemälden und antiken Möbeln, während Starcks Einfluss im gesamten Hotel spürbar ist. Künstlerische Elemente umfassen Glasskulpturen, ockerfarbene Wände mit Collagen und Murano-Lampen. Das Restaurant verfügt über eine Terrasse am Wasser mit weißen Sonnenschirmen und eine entspannte Bar. Beim Empfang mit einem **Glas Champagner** lassen wir die fantastischen Eindrücke erstmal setzen. Küchenchef Thomas und sein aufmerksames Team verwöhnen uns dann mit einem **feinen, 3-gängigen Mittagessen** (vor Ort Auswahl aus der aktuellen Karte), dazu gibt es selbstverständlich **passende Weine, Wasser und Kaffee**. Wie ein Ballett wird der Service in dieser eleganten Brasserie von einem

charmanten, ganz in Weiß gekleideten Kellnerteam choreografiert, das aufmerksam und zuvorkommend auf unsere Wünsche eingeht.

Wir haben heute keinen Anschlusstermin mehr, so dass wir je nach Lust, Laune und Wetter noch etwas länger verweilen oder gut gestärkt die Düne erklimmen können. Von oben bietet sich eine fantastische Aussicht über das Meer und die Wälder der Landes. Vielleicht machen wir auch einen kurzen Abstecher ins mondäne Seebad **Arcachon** mit seinen prächtigen Villen, Casino, Hafenpromenade und Jachthafen.

Mit dem Bus zurück nach **Bordeaux**, wo Ihnen der heutige Abend **zur freien Verfügung** steht. Ob Tapasbar, Wein-Bistro, Crêperie, Imbiss oder doch nochmal Restaurant, die Stadt verfügt über ein erstklassiges und überaus vielfältiges gastronomisches Angebot!

6. Tag (So., 03.05.2026): Weiter nach Rodez und Umgebung (ca. 350 km)

Grüne Hügel und der Meister des Outrenoir

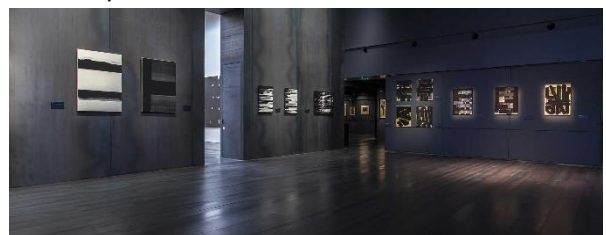
Wir verlassen Bordeaux Richtung Osten und gelangen vorbei an Agen und Montauban in das Grenzgebiet der ehemaligen Provinzen Quercy und Rouergue, in der heutigen Region Occitanie. Ziel am Südwestrand des Zentralmassivs auf einer Meereshöhe von 633 m ist die Hauptstadt des Départements Aveyron. Schon von weitem scheint **Rodez** über den Hügeln des Rouergue zu schweben. Die Silhouette der schon von Kelten und Römern besiedelten Stadt mit ihren ca. 27.000 Einwohnern wird von der Kathedrale aus Buntsandstein mit ihrem 87 m hohen Renaissanceturm beherrscht. In drei Jahrhunderten Bauzeit entstand



ab 1277 eine der imposantesten gotischen Kathedralen in Südfrankreich. Die festungsartige Westfassade war einst Teil der Stadtmauer. Im Inneren sehenswert sind u.a. die sieben modernen Glasfenster von Stéphane Belzère in den Chorkapellen. Die ehemalige Festungsstadt des gallischen Stammes der Ruthenen hat in ihrem historischen Zentrum aber auch zahlreiche weitere sehenswerte Gebäude bewahrt, die aus dem örtlichen Rotsandstein erbaut wurden. Bis heute ist Rodez ein Etappenort des von Le Puy-en-Velay ausgehenden Jakobsweges.

Herausragende Sehenswürdigkeit und Anziehungspunkt für Kunstfreunde aus aller Welt ist aber zunächst das 2014 eröffnete **Musée Soulages**, das wir gemeinsam besichtigen. Für die markante Architektur aus rostbraunem Kortenstahl zeichnete das katalanische Architektenbüro RCR Aranda Pigem Vilalta verantwortlich. Der strenge Glas- und Stahlbau aus fünf Baukörpern, mit einer Grundfläche von ca. 4.600

m² ist eine Reverenz an Soulages' Malerei mit schwarzen Balken auf hellem Grund. Der als „Meister der Schwarztöne“ weltberühmte Pierre Soulages wurde 1919 in Rodez geboren und verstarb hier auch 2022 im hohen Alter von 102 Jahren. Im Alter von 18 Jahren besuchte er während eines Aufenthalts in Paris zwei Ausstellungen mit Werken von Picasso und Cézanne, die für ihn eine Offenbarung wurden. In den 1940er-Jahren stieg der junge Künstler zum Vorreiter der abstrakten Malerei auf, mit den Stilmitteln der Tuschezeichnungen, Kohlezeichnungen und abstrakten Gemälden. In den Nachkriegszeit, als er lange in Paris und Sète lebte, erweiterte er seine Kunst um Gravuren, Lithografien, erodiertes Kupfer,



Wandteppiche, Bronzen und Glasfenster. Im Jahr 2005 überließen der Maler und seine Frau Colette der Stadt Rodez eine der umfangreichsten Sammlungen, die je ein Künstler zu Lebzeiten vermachte, mit einem Wert von geschätzten 35 Mio. Euro. Unter den 500 Ausstellungsstücken befinden sich neben 21 großflächigen Leinwandarbeiten alle Siebdrucke, Kupferstiche und Lithografien. Hinzu kommen etwa hundert Malereien, Bronzearbeiten und druckgrafisches Werk. Ein eigener Raum ist den Vorarbeiten für die Fenster der Abtei von Sainte Foy in Conques gewidmet.

Kurze Fahrt in den Vorort **Onet-le-Château**, wo wir unsere Zimmer im **Schlosshotel de Fontanges** beziehen. Das historische, von der adligen Familie d'Austry erbaute Gebäude, stammt aus dem 14. Jh. Jahrhundert und bewahrt auch nach zahlreichen Umbauten und Renovierungen seinen Charme mit einem fünfstöckigen Turm und französischen Gärten. **Abendessen im Hotelrestaurant**. Sicher wird dabei auch die eine oder andere regionale Spezialität wie Farçous (Pasteten), Boeuf d'Aubrac (Rindfleisch) oder Aligot (Kartoffelbreispezialität) auf den Teller kommen.

03.05. – 05.05.2026 Hotel de Fontanges, Onet-le-Château



Das 3-Sterne-Hotel de Fontanges liegt in einem kleinen Vorort von Rodez, inmitten von Natur und neben einem Golfplatz. Die Unterkunft befindet sich in einem Schloss aus dem 14. Jh. und vereint Charme, Tradition und Geschichte mit Modernität. Jedes der 48 individuell dekorierten und möblierten Zimmer ist mit Badezimmer, TV und Telefon ausgestattet. WLAN ist im gesamten Hotel kostenfrei verfügbar. Im hoteleigenen Restaurant werden die Gäste mit feiner und regionaler Küche verwöhnt. Zu den weiteren Einrichtungen gehören eine Hotelbar und ein saisonal geöffneter Außenpool.

7. Tag (Mo., 04.05.2026): Cascade de Salles-la-Source, Bootsfahrt auf dem Lot mit Mittagessen, Conques am Abend mit fantastischer Beleuchtung der Abteikirche (ca. 160 km)

Der (Jakobs-)Weg ist das Ziel

Unser erster Stopp des Tages gilt dem beschaulichen Dorf **Salles-la-Source** mit seiner romanischen Kirche, dem Museum für traditionelle Kunst und Handwerk der Region Rouergue und vor allem einem beeindruckenden Wasserfall. Mitten im Ort stürzen sich die Fluten der **Cascade de Salles-la-Source** an einer Felswand auf drei Ebenen in die Tiefe. In der Umgebung gibt es mit der Cascade de la Crouzie einen weiteren schönen Wasserfall.

Wir erreichen in **Flagnac** die Ufer eines wunderschönen Flusses. Der 481 km lange Lot entspringt im Département Lozère, durchquert die Weinlagen von Cahors und mündet in die Garonne. Hier am Oberlauf wird er historisch manchmal noch (auf Okzitanisch) Olt genannt. Der besuchte Flussabschnitt bietet ein authentisches Erbe an Schlössern, Kirchen, traditionellen Häusern und Brücken. Wir besteigen das Bateau



Olt mit Elektroantrieb und machen eine ca. 2-stündige **Bootsfahrt**. Dabei sehen wir u.a. das auf einem Felsvorsprung thronende Château de Gironde, gleiten unter der Brücke von Port d'Agres hindurch und zwischen den Pfeilern der alten Brücke von Livinhac-le-Haut hindurch. In der Schleuse Marcenac überwinden wir einen Höhenunterschied von über 5 Metern. Während der Fahrt wird uns nach einem Aperitif ein **regionaler Spezialitätenteller** u.a. mit Farçou,



Laguiole-Käse und Spießkuchen gereicht, dazu trinkt man lokalen Wein aus Marcillac. Am Nachmittag sind wir nochmal zurück im Hotel, um etwas auszuruhen.

Denn gegen Abend reisen wir zurück in längst vergangene Zeiten: **Conques** scheint scheinbar unverändert direkt aus dem Mittelalter aufgetaucht zu sein und lebt in einer Harmonie von blauem Schiefer, ockerfarbenen Kalksteinen, Blumen und Fachwerkfassaden. Erbauer der romanischen Kunst haben bedeutenden Spuren hinterlassen: die berühmte **Abteikirche Sainte-Foy** und der Pont des Pèlerins über den Dourdou gehören als bedeutende Etappe des Jakobsweg nach Santiago de Compostela zum Welterbe der UNESCO. Die Bekanntheit der Abteikirche aus dem 11. Jh. beruht auf den Reliquien des Heiligen Fides, einem jungen christlichen Martyrer aus Agen. Herausragendes Meisterwerk ist das Tympanon des Jüngsten Gerichts mit seinen 124 Figuren. Im Innern berühren die nüchternen zeitgenössischen Kirchenfenster, die 1990 von dem Maler Pierre Soulages entworfen wurden (insgesamt sind es 104) die Architektur des Gotteshauses und unterstreichen die spirituelle Kraft, die von ihr ausgeht.



Als ich vierzehn Jahre alt war, entschied ich mich vor der Abteikirche von Conques, dass mich im Leben nur die Kunst interessieren würde (...). Conques ist der Ort meiner ersten künstlerischen Emotionen (...). Von Anfang an war ich nur von dem Willen beseelt, dieser Architektur, wie sie uns überliefert ist, zu dienen, indem ich die Reinheit der Linien und Proportionen, die Modulationen der Steintöne, die Ordnung des Lichts und das Leben eines so besonderen Raums respektiere. Weit entfernt von jedem rekonstruierten, nachgeahmten oder erträumten Mittelalter suchte ich mit den Technologien unserer Zeit nach einem Glasprodukt, das mit der Identität dieser sakralen Architektur des 11. Jh. und ihrer künstlerischen Emotionskraft in Einklang steht.
Pierre Soulages

Im Südflügel des Kreuzgangs ist der **Schatz von Conques** zu bewundern, der zu den größten Schätzen mittelalterlicher Goldschmiedekunst in Frankreich gehört. Herausragendes Stück unter unschätzbaren Reliquienschatzen ist die Statue der Majesté de Sainte-Foy. Sie stammt aus dem 9. und 10. Jh., ist mit Gold beschichtet sowie mit Edelsteinen und Emaille geschmückt.



Nach unserem **Abendessen in einem typischen Restaurant** beginnt das **beeindruckende Abendprogramm** an und in der Abteikirche: nach einer Präsentation des Tympanons machen wir einen musikalischen Rundgang über die Empore, von der sich eine ganz besondere Perspektive auf die romanischen Kapitelle und die Glasfenster von Pierre Soulages bietet. Zum guten Schluss wird das Tympanon aus dem 12. Jh. beleuchtet. Eine schrittweise Enthüllung der Farben eröffnet außergewöhnliche Blicke auf die 124 Skulpturen. Die Szene des Jüngsten Gerichts wird dargestellt - Engel, die Auserwählten, die Verdammten und andere Dämonen erwachen dabei zum Leben.

8. Tag (Di., 05.05.2026): Über Laguiole nach Saint-Etienne (ca. 300 km)

Messer mit Biene, so ein Käse

Der Weg führt uns hinauf in den Regionalen Naturpark Aubrac. Auf einer Höhe von etwa 1000 Metern liegt das bekannte Dorf **Laguiole**, das international für seine hochwertige Handwerkskunst bekannt ist. Der Name Laguiole steht für das berühmte, traditionell gefertigte **Messer** und den gleichnamigen **Käse** mit geschützter Ursprungsbezeichnung (AOP).

Wir besichtigen mit der **Coutellerie Honoré Durand** zunächst eine Messerschmiede, die sich der traditionellen Herstellung mit geschützter geografischer Angabe verschrieben hat. Das Sortiment umfasst verschiedene Arten von Laguiole-Messern, darunter Taschenmesser und Stekmesser, oft mit edlen Griffschalen aus Materialien wie Wacholderholz oder Ebenholz. Im 19. Jh. wurde hier das erste Laguiole-Messer entwickelt. Inspiriert vom spanischen „Navaja“-Messer perfektionierten die lokalen Messerschmiede das Design. Später kam der Korkenzieher hinzu, um den Anforderungen der in Paris lebenden Auswanderer aus der Region gerecht zu werden. Nach einem Niedergang der Produktion im 20. Jh. belebten engagierte Enthusiasten in den 1980er Jahren die



traditionelle Messerherstellung am Geburtsort des Messers wieder. Echte Laguiole-Messer zeichnen sich durch bestimmte Merkmale aus: am Ende der Rückenfeder befindet sich die berühmte Biene (oder Fliege), die als Symbol für Prestige und Qualität gilt. Viele traditionelle Messer sind auch mit einem Hirtenkreuz auf dem Griff verziert. Bei einer **geführten Besichtigung** durch den Familienbetrieb können wir den Meistern bei ihrer Arbeit zusehen und die Geheimnisse der Messerherstellung entdecken.

Die **Fromagerie Jeune Montagne** ist eine Käsereigenossenschaft, die in den 1960er Jahren gegründet wurde, um die historische Käseproduktion in der Aubrac-Region zu erhalten und den Milchpreis für die lokalen Erzeuger zu sichern. Die Käserei stellt u.a. den berühmten Laguiole-Käse mit geschützter Ursprungsbezeichnung (AOP/g.U.) sowie „Tome fraîche de l'Aubrac“ (Basis für Aligot) her. Es wird ausschließlich rohe Vollmilch von



Kühen der Rassen Aubrac und Simmental aus nahegelegenen Betrieben verwendet. Die Tiere ernähren sich ausschließlich von lokalem Gras und Heu, was zur besonderen Qualität des Käses beiträgt. Durch Glasgalerien sehen wir die Produktion, außerdem besichtigen wir die Reifekeller und dürfen verschiedene Käsesorten **verkosten**.

Durch wunderschöne Landschaften des Zentralmassivs fahren wir am Nachmittag zur letzten Zwischenübernachtung vor den Toren von **Saint-Etienne** am Golfplatz. Abendessen im Hotel.

05.05. – 06.05.2026 Hotel du Golf, Saint-Étienne

Das Hotel du Golf (französische 4-Sterne-Kategorie) befindet sich nur wenige Fahrminuten von der Innenstadt von Saint-Étienne entfernt beim Golfplatz. Die Zimmer sind geschmackvoll und in verschiedenen Stilrichtungen gestaltet. Sie verfügen über Badezimmer (Badewanne/Dusche, WC), Klimaanlage, Flachbild-Fernseher, Safe, Telefon und WLAN. Am Morgen stärken Sie sich am reichhaltigen Frühstücksbuffet. Weitere Mahlzeiten serviert das Restaurant L'Albatros sowohl drinnen als auch draußen auf der Terrasse. Es erwarten Sie köstliche Gerichte mit mediterraner Inspiration. Zudem gibt es einen Außenpool und einen Spa-Bereich.






9. Tag (Mi., 06.05.2026): Heimreise nach Ulm (ca. 790 km)

„Ce nest qu'un au revoir“ (Es ist nur ein Auf Wiedersehen)

Wir machen uns mit vielen Eindrücken im Gepäck auf die Heimreise nach Deutschland, natürlich mit **Verwöhnung à la Reisemacher**. Geplante Rückkehr nach Ulm gegen 20.00 Uhr.

Erläuterung der Baumeister-Knese Reisebewertung:

-  **Beförderung:** Baumeister-Knese vergibt 5 von 5 Bewertungspunkten:
Fahrt in einem unserer exklusiven Fernreisebusse der Marke SETRA. Die Fahrzeuge aus Neu-Ulmer Produktion setzen Maßstäbe in Sachen Sicherheit und Komfort – hier sind Sie bestens unterwegs!
-  **Unterkunft:** Baumeister-Knese vergibt 4 von 5 Bewertungspunkten:
Sehr gut gelegene Hotels mit unterschiedlichem Charakter.
-  **Verpflegung:** Baumeister-Knese vergibt 5 von 5 Bewertungspunkten:
Großzügige Verpflegung à la Reisemacher mit Imbissen und mehrmals Kaffee. Ausgewählte, teils gehobene Mittag- und Abendessen.

Leistungen / Preis

- Fahrt im exklusiven Fernreisebus mit Schlafsesseln, WC, Klapp Tisch, Fußrasten, Küche, Klimaanlage
- 1 x Übernachtung/Halbpension (3-Gang-Abendessen inkl. 1 Glas Wein und Kaffee, Frühstücksbuffet) im Hôtel Mercure Moulins Centre
- 4 x Übernachtung/Frühstücksbuffet im Quality Hôtel Bordeaux Centre
- 2 x Übernachtung/Frühstücksbuffet im Hotel de Fontanges in Onet-le-Château
- 1 x Übernachtung/Halbpension (3-Gang-Abendessen inkl. 1 Glas Wein und Kaffee, Frühstücksbuffet) im Hôtel du Golf Saint-Étienne
- 3-Gang-Mittagessen (inkl. 1 Glas Wein und Kaffee) sowie Besichtigung und Verkostung (inkl. Kaviar und Crémant) bei Caviar de Neuvic
- Tapas-Abendessen inkl. Aperitif und 1 Getränk in der Tapasbar Monsieur Papilles in Bordeaux
- Fahrt mit dem Minizug in Bordeaux
- Eintritt für die Bassins de Lumières in Bordeaux
- 3-Gang-Abendessen (inkl. 1 Glas Wein und Kaffee) in der Brasserie Le Quatrième Mur in Bordeaux
- Eintritt für das Château La Brède
- 3-Gang-Mittagessen (inkl. 1 Glas Champagner, 2 Gläser Wein und Kaffee) im Restaurant La Co(ö)rniche in Pyla-sur-Mer
- Geführte Besichtigung in den unterirdischen Stätten mit Felsenkirche in Saint-Emilion
- Kellerführung, Mittagsimbiss und Verkostung im Château Haut-Goujon in Montagne
- Fährüberfahrt von Blaye nach Lamarque
- 3-Gang-Abendessen (inkl. 1 Glas Wein und Kaffee) in der Auberge des Grands Vins in Labarde
- Eintritt für das Musée Soulages in Rodez
- 3-Gang-Abendessen (inkl. 1 Glas Wein und Kaffee) im Restaurant des Hotel de Fontanges
- Bootsfahrt auf dem Lot ab Flagnac mit dem Bateau Olt, inkl. Mittagessen (regionaler Teller, 1 Glas Wein, Kaffee)
- 3-Gang-Abendessen (inkl. 1 Glas Wein und Kaffee) in einem Restaurant in Conques
- Abendlicher Eintritt für die Empore in der Abteikirche von Conques mit Ton- und Lichtschau
- Geführte Besichtigung in der Messerschmiede Coutellerie Honoré Durand in Laguiole
- Geführte Besichtigung und Verkostung in der Käserei Jeune Montagne in Laguiole
- Service und Betreuung à la Reisemacher mit umfangreicher Bewirtung
- Reisebegleitung ab/an Ulm voraussichtlich durch Frankreich-Liebhaber Marcus Honold

Reisepreis pro Person im Doppelzimmer 2.498,- €
Einzelzimmerzuschlag 540,- €

Sollten Sie keine Reiserücktrittskostenversicherung haben, beraten wie Sie gerne.

Das „Ganz-Viel-Inklusive-Programm“ – haben Sie nachgezählt?
7 teilweise gehobene Abendessen (inkl. Wein), mehrere gebuchte Mittagessen oder –imbißes à la Reisemacher, mehrmals Kaffee und Kuchen, alle Eintritte und Verkostungen, Überraschungen
– **alles mit Liebe für Sie geplant und vorbereitet...!**

Bitte beachten

- Eventuelle weitere Eintritte als oben genannt sind nicht im Preis enthalten.
- Programmänderungen sind vorbehalten. Den detaillierten Reiseverlauf erhalten Sie spätestens eine Woche vor Reisebeginn mit Ihrer BoardingCard.
- Bis 4 Wochen vor Reisebeginn zu erreichende Mindestteilnehmerzahl für diese Reise: 20 Pers.
- Für diese Reise gilt Stornostaffel D unserer Reisebedingungen.

Änderungen von Leistungen und Preisen zwischen Katalogdruck und Buchung

Leistungsänderungen

Die Angebote zu den vertraglichen Reiseleistungen in diesem Prospekt entsprechen dem Stand bei Drucklegung. Bitte haben Sie jedoch Verständnis dafür, dass bis zur Übermittlung Ihres Buchungswunsches aus sachlichen Gründen **Änderungen der Leistungen** möglich sind, **die wir uns deshalb ausdrücklich vorbehalten müssen**. Über diese werden wir Sie selbstverständlich vor Vertragsschluss unterrichten.

Preisänderungen

Die in diesem Prospekt angegebenen Preise entsprechend ebenfalls dem Stand bei Drucklegung und sind für uns als Reiseveranstalter bindend. **Wir behalten uns jedoch ausdrücklich vor**, aus den folgenden Gründen vor Vertragsschluss eine Änderung des Reisepreises vorzunehmen, über die wir Sie vor der Buchung selbstverständlich informieren:

- Eine entsprechende Anpassung des im Prospekt angegebenen Preises ist im Falle der Erhöhung der Beförderungskosten (insbesondere der Treibstoffkosten, auch der Benzinkosten), der Abgaben für bestimmte Leistungen wie Hafen- oder Flughafengebühren oder einer Änderung der für die betreffende Reise geltenden Wechselkurse nach Veröffentlichung des Prospektes zulässig.
- Eine Preisanpassung ist außerdem zulässig, wenn die vom Kunden gewünschte und im Prospekt angebotene Pauschalreise nur durch den Einkauf zusätzlicher touristischer Leistungen (Kontingente) nach Veröffentlichung des Prospektes verfügbar ist.

Für Preisänderungen **nach Abschluss des Reisevertrages** gelten, soweit wirksam vereinbart, die Bestimmungen über Preisänderungen in unseren Reisebedingungen, auf die wir ergänzend ausdrücklich hinweisen.

Abfahrtszeiten

5.00 Uhr	Ulm-Unterweiler, Betriebshof Baumeister Knese (Parkmöglichkeit!)
5.20 Uhr	Ulm, Busparkplatz Steinere Brücke (Neue Straße / Ecke Glöcklerstraße)
5.45 Uhr	A 8, Ausfahrt Merklingen, bei Aral-Tankstelle

Abfahrtszeiten und -stellen können kurzfristigen Änderungen unterliegen, über die wir Sie rechtzeitig informieren.

Ihre Reisebegleitung Marcus Honold



„Frankreich, eines der vielfältigsten und meistbesuchten Länder der Welt, fasziniert mich schon sehr lange. Denn in jedem Winkel des Hexagons finden sich hochkarätige Kultur, kulinarische Genüsse, fantastische Landschaften und herzliche Gastfreundschaft!

Schon im Alter von 14 Jahren war ich beim Schüleraustausch in der Bretagne und bereits zwei Jahre später fuhr ich mit dem Rennrad von meinem Heimatort Bermaringen in die bretonische Partnergemeinde Moustoir-Remungol – ein unvergessliches Erlebnis. Bis heute ist mir diese Gemeindeparterschaft so wichtig, dass ich aktiv Jugend- und Erwachsenenbegegnungen zwischen beiden Orten organisiere. Kulinarische Abende, ein auch von Reisemacher-Gästen gern besuchter Stand beim Blausteiner Herbst u.v.m. sind weiterer Bestandteil der Aktivitäten.

Französisch-Leistungskurs, zwei Semester Französisch-Studium und die Ausbildung zum Reiseverkehrskaufmann beim renommierten Frankreich-Reiseveranstalter La Cordée Reisen trugen des Weiteren zur Begeisterung für unser wunderschönes Nachbarland Frankreich bei.

Bereits seit Ende 1998 bin ich ein „Reisemacher“ und dabei in erster Linie für unsere ausgeschriebenen Reisen verantwortlich: von der Planung über die Abwicklung bis zur Reisebegleitung, v.a. wenn es nach Frankreich geht. Seit ich 1999 zum ersten Mal eine Gruppe nach Paris begleiten durfte, habe ich das vielfältige Land vom Ärmelkanal bis zum Mittelmeer, von den Alpen bis zum Atlantik, von den Vogesen bis zu den Pyrenäen, von der Loire bis ins Zentralmassiv unzählige Male mit begeisterten Gruppen erkunden dürfen und freue mich auf viele weitere Entdeckungen!“

