Baumeister-Knese Reisebewertung:

Beförderung:

Unterkunft:

Verpflegung:

Bitte beachten Sie unsere erläuternde Beschreibung auf der letzten Seite!

Die Reisemacher
Da fahr'ich mit.

So klingt Genuss: Bresse, Burgund, Beaujolais & Lyon

6 Tage: Mittwoch, 30.09. – Montag, 05.10.2026

Es gibt es noch, das ruhige, ländliche Frankreich – „la France profonde" – wo die Uhren ein kleines bisschen langsamer gehen, wo man eine besondere Lebensart pflegt und allerlei regional produzierte Köstlichkeiten zu schätzen weiß. Lassen Sie sich von uns an die Grenze der Regionen Bourgogne-Franche-Comté und Auvergne-Rhône-Alpes entführen, wo der Norden langsam südliche Einflüsse bekommt und man in herrlicher Landschaft dem sprichwörtlichen „Leben wie Gott in Frankreich" nahekommt. Erleben Sie, dass das touristisch wenig erschlossene Beaujolais viel mehr zu bieten hat als den jungen Massenwein „Beaujolais Nouveau", der immer ab dem 3. Donnerstag im November vertrieben wird. Wo das Bergmassiv des Beaujolais, das die Wasserscheide zwischen Atlantik und Mittelmeer bildet, langsam Richtung Norden ausläuft, findet man liebliche Hügellandschaften mit bedeutenden Kulturdenkmälern und traditioneller Landwirtschaft. Kontraste bietet unser Standort Bourg-en-Bresse, Heimat des wahrscheinlich berühmtesten Geflügels der Welt und die Teich- und Seenlandschaft der Dombes.
Ein Tag unserer Reise gilt einer Metropole Frankreichs. Lyon ist l'Art de Vivre! Besuchen Sie mit uns diese Hochburg der Gastronomie, die man viel zu oft auf dem Weg in den Süden links liegen lässt. Flanieren Sie über repräsentative Plätze, genießen Sie den Ausblick vom Fourvière-Hügel und erkunden Sie das Gewirr der kleinen Gassen und Hinterhöfe in der Altstadt, die von der UNESCO sogar als Weltkulturerbe anerkannt ist!

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

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 **bekannten Service** von den ausführlichen Reiseunterlagen bis zur außergewöhnlichen Bewirtung im Bus.

1. Tag (Mittwoch, 30.09.2026): Anreise durch den Französischen Jura nach Bourg-en-Bresse (ca. 650 km)

Anreise auf der Autobahn - mit **Frühstücks- und Mittagsimbiss à la Reisemacher** - vorbei an Karlsruhe und Mulhouse in den Französischen Jura, dabei passieren wir seine von Reben gesäumten westlichen Ausläufer. Am Nachmittag legen wir je nach Fahrtverlauf einen **aussichtsreichen Zwischenstopp** ein, lassen Sie sich überraschen! Nicht mehr weit ist es von hier zu unserem Standort für die nächsten Tage. Wir fahren dabei durch die fruchtbare Ebene der Bresse, Heimat der von Feinschmeckern geschätzten Bresse-Hühner (einzige Geflügelrasse mit kontrollierter Herkunftsbezeichnung AOC). In der Region Auvergne-Rhône-Alpes liegt das nette Städtchen **Bourg-en-Bresse**, Präfektur des Département Ain. Im neuen **Hotel Panorama 360** am Rande des historischen Zentrums beziehen wir unsere Zimmer. Hier auch **Abendessen**.

2. Tag (Donnerstag, 01.10.2026): Kirche von Brou, Bourg-en-Bresse, Traditionen der Bresse, zu Gast bei Georges Blanc in Vonnas (ca. 70 km)

Nur eine kurze Fahrt ist es zu einer etwas außerhalb vom Zentrum gelegenen Sehenswürdigkeit von europäischem Rang, eine beeindruckende geführte Besichtigung erwartet uns in der **ehemaligen Klosterkirche von Brou**. Sie wurde 1513 begonnen und 1532 (zwei Jahre nach dem Tod der Stifterin Margareta von Österreich) beendet. Die Kirche hat nicht unter der Revolution gelitten und gibt ein wohlerhaltenes Beispiel der überschwänglich-kostbaren, ornamentüberladenen Spätgotik flandrischen Stils. Neben dem virtuosen Lettner, dem bildprächtigen Chorgestühl, der herzöglichen Kapelle und schönen Glasmalereien sind vor allem die drei Grabmäler aus schwarzem und weißem Marmor der künstlerische Höhepunkt.
Im Anschluss haben wir einen großzügigen **freien Aufenthalt im Zentrum von Bourg-en-Bresse** mit der Stiftskirche Notre-Dame und einer netten Fußgängerzone eingeplant. Zentraler Punkt in der Altstadt ist der Rathausplatz mit seinen historischen Bürgerhäusern. Das Jakobinertor ist das letzte erhaltene Relikt eines ehemaligen Klosters.

Unweit von unserem Hotel bietet sich bestens eine neue Institution der Stadt für die Mittagspause an: die kulinarische Markthalle **Le Beau Marché**. In schicker und freundlicher Atmosphäre kann man gesellig zusammensitzen, essen, trinken und lokale Produkte kaufen. Von morgens bis teilweise spät am Abend ist diese „Food Hall“ animiert, immer wieder finden auch Konzerte und Veranstaltungen statt. Das kulinarische Angebot ist vielfältig: Crêpes und Waffeln / Rôtisserie mit gegrilltem Fleisch / Italienische, japanische und thailändische Spezialitäten / Käse-Bar / Fisch und Meeresfrüchte / Burger / Elsässische Flammkuchen etc.

Am Nachmittag besuchen wir die **Domaine des Saveurs** in der beschaulichen Gegend der Bresse. Herzstück des Anwesens ist die Ferme des Planons, ein traditioneller Bresse-Bauernhof aus dem 15. Jh., der als historisches Denkmal klassifiziert ist. Die originalgetreu rekonstruierte Inneneinrichtung zeigt das Leben einer Bauernfamilie um 1784 und ist ein einzigartiges Beispiel bressanischer Architektur mit ihrem markanten Kamin. Auf über 1.000 m² Ausstellungsfläche bietet ein modernes Museum Einblicke in das reiche Erbe der Bresse, einschließlich traditioneller Trachten (mit dem schornsteinförmigen Hut), Emaillearbeiten, Schmuck und der berühmten Bresse-Gastronomie, die für ihre hochwertigen Produkte bekannt ist – wir dürfen auch **verkosten**! Das Anwesen umfasst auch ein 44 ha großes Naturgelände, das einen Gemüsegarten, einen Teich und eine Freilandfarm für Bresse-Geflügel beherbergt.
Nicht mehr weit ist es ins malerische Sternedorf **Vonnas**, das von einem weltbekannten französischen Spitzenkoch maßgeblich geprägt und zu einem Mekka für Feinschmecker gemacht wurde: **Georges Blanc**. Alles begann im Jahr 1872 mit einem einfachen Landgasthof; der Aufstieg zu einer gastronomischen Institution begann Anfang des 20. Jh. mit Élisa Blanc, die in der Küche als Mère Blanc berühmt werden sollte und später als „beste Köchin der Welt“ bezeichnet wurde. Vor allem ihr Enkel Georges trat als Koch des Jahres in ihre Fußstapfen. Dem Familien-Imperium gehören heute mehrere Einrichtungen: Flaggschiff ist das Gourmet-Restaurant, das aktuell mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet ist (früher über einen Zeitraum von 44 Jahren sogar mit drei Sternen). Es gibt mehrere Hotels, darunter das 5-Sterne-Luxushotel „Georges Blanc Parc & Spa“. Im charmant restaurierten Dorf erinnert ein kleiner hauseigner Weinberg an die Liebe von Georges Blanc zu gutem Wein, daneben kann ein Taubenturm bestiegen werden. Er gab der Grünanlage nebenan seinen Namen: Parc du Pigeonnier, hier findet sich zeitgenössische Kunst, ein kleiner Teich und ein Musikpavillon. Es gibt ein hauseigenes Kino und mehrere Shops für die gehobene französische Lebensart – mit Geschirr und Tischwäsche, Geschenken und Deko, Feinkost und Wein.

Nach einem Rundgang durch das Dorf nehmen wir unser Abendessen in der stimmungsvollen **Brasserie L'Ancienne Auberge 1900** ein. In charmanter Retro-Atmosphäre kommt die regionale Küche zu Ehren, natürlich mit Geflügel, aber auch mit Hechtklößchen in Hummersauce.

3. Tag (Freitag, 02.10.2026): Lyon (ca. 190 km)

Über die Autobahn erreichen wir nach ungefähr einer Stunde Fahrzeit die Hauptstadt der Region Rhône-Alpes: **Lyon**. Wir machen eine Stadtbesichtigung in mehreren Etappen (mit dem Bus und zu Fuß). Dabei entdecken wir das historische Zentrum, das sich beiderseits der Ufer von Rhône und Saône befindet und bereits zur Römerzeit besiedelt war. Wir sehen die schönsten Plätze und Gassen der Altstadt, die sich zu Füßen des von einer Basilika gekrönten Hausbergs „Colline de Fourvière“ erstreckt. Eine Besonderheit Lyons kann man dabei nur zu Fuß erkunden - die „Traboules“, gedeckte Gassen in und zwischen den Häusern, die aus dem Altstadtviertel Croix Rousse ein wahres Labyrinth machen. Dieses beinahe vollständig erhaltene Renaissance-Ensemble wurde 1998 von der UNESCO zum Weltkulturerbe ernannt. Wir sehen auch die belebten Kais, repräsentative Plätze wie die Place Bellecour und erfahren Interessantes zu den Besonderheiten der Stadt: die bemalten Wände, die ehemaligen Seidenateliers aber auch die bedeutende Kulturszene mit der Nationaloper und vielen

Museen. Einen Fotostopp legen wir am spektakulären Musée des Confluences ein. Das im Jahr 2014 eröffnete Museum am Zusammenfluss der Flüsse Rhone und Saône vermittelt globales Wissen mit Schwerpunkt Naturwissenschaften; es wurde Wiener Architektengruppe Coop Himmelb(l)au geplant und ist eine Ikone moderner Architektur in Frankreich.
In unserer freien Zeit gibt es viele Möglichkeiten:

- Lyon ist weltweit bekannt für seine **Gastronomie** und gilt als kulinarische Hauptstadt Frankreichs. Es findet sich eine große Anzahl an Sternerestaurants; in der Altstadt aber auch stimmungsvolle traditionelle Gaststätten, die **Bouchons Lyonnais**. Karierte Tischdecken auf eng aneinander stehenden Tischen und alte Plakate verleihen ihnen eine authentische und einladende Atmosphäre. Auf den Teller kommen Spezialitäten der Region, dazu wird offener Wein aus dem Beaujolais oder von der Rhône eingeschenkt.
- In den **Halles de Lyon – Paul Bocuse**, die nach dem berühmten Sohn der Stadt benannt wurden, erledigen auch renommierte Köche ihre Einkäufe, hier gibt es eigentlich nichts, was es nicht gibt. Entdecken Sie bei ungefähr 50 Händlern erstklassige Produkte von Käse bis Wurst, von Wein bis Schokolade, von Fisch bis Meeresfrüchte, von Obst bis Feinkost. Aus allen Regionen Frankreichs werden die Spezialitäten täglich frisch geliefert. An mehreren Bars und Restaurants können Sie einen kleinen Imbiss zu sich nehmen.

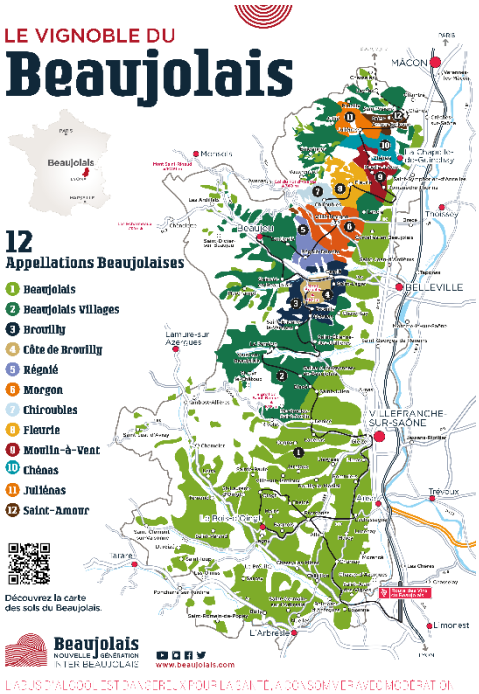
- Lyon bietet ein reiches **Shopping-Angebot**: von großen Kaufhäusern wie den Galeries Lafayette bis zu edlen Boutiquen, Feinkostgeschäften und Chocolaterien erstreckt sich das reichhaltige Angebot.
- Die Stadt hat aber auch eine reiche **Museumslandschaft**, die sich den historischen Schauplätzen der Stadt widmet: das Kunstmuseum Musée des Beaux-Arts, das Institut Lumière im Haus, in dem das Kino erfunden wurde, das Musée Gadagne zur Stadtgeschichte und Marionetten aus aller Welt, das Musée des Tissus, das 2000 Jahre Textilgeschichte beleuchtet, das Maison des Canuts zur Erfindung des Jacquard-Webstuhl und der Seidenweberei…

Am Abend suchen wir eine mythische und traditionsreiche Adresse im 2. Arrondissement auf: die quirlige **Brasserie Georges**. Sie wurde im Jahr 1836 vom Elsässer Georges Hoffherr gegründet und gehört mit ihrer riesigen verspiegelten Halle im Art-déco-Stil zu den größten Brasserien Frankreichs, eine echte Institution im Land! Im Lauf der Zeit waren viele Berühmtheiten wie Jules Verne, die Brüder Lumière, Émile Zola oder Auguste Rodin zu Gast, an deren Besuch Gedenktafeln an den Sitzbänken erinnern. Angeboten wird typische Brasserie-Küche mit Sauerkraut, Meeresfrüchten und natürlich Spezialitäten aus Lyon; dazu wird auf Wunsch - wie in Anfangszeiten - Bier aus eigener Produktion gereicht.

4. Tag (Samstag, 03.10.2026): Dombes und Beaujolais (ca. 140 km)

Landschaftlicher Kontrast am Morgen: wir durchstreifen auf schmalen Straßen das **Seengebiet der Dombes**. Mehr als 1000 Seen sind durch ein ausgeklügeltes Kanalsystem miteinander verbunden. Wels, Karpfen und Schleien werden hier gezüchtet. Über den Hauptort Villars-les-Dombes gelangen wir nach **Châtillon-sur-Chalaronne**. Das mittelalterliche Städtchen mit kopfsteingepflasterten Gassen, Fachwerkhäusern, Resten der alten Stadtbefestigung und einer Burgruine, das am Ufer des friedlich dahinfließenden Flusses Chalaronne liegt, wurde mehrfach für seinen beeindruckenden Blumenschmuck ausgezeichnet. Herzstück sind die **monumentalen Markthallen** aus dem 15. Jh., unter denen jeden Samstagmorgen ein lebhafter und überregional bekannter Markt stattfindet, der als „außergewöhnlicher Markt“ zum nationalen Kulturerbe gehört. Er wurde 2018 zum schönsten Markt

der Region Auvergne-Rhône-Alpes und 2021 zum drittschönsten Frankreichs ernannt. Ein Kaleidoskop an Farben und Gerüchen, gepaart mit vibrierender Atmosphäre, typisch Frankreich!



Ohne Zweifel eines der landschaftlich schönsten Weinanbaugebiete des Landes ist das **Beaujolais**. Weinrechtlich und administrativ gehört es zur größeren Region Burgund, wird aber aufgrund seiner einzigartigen Merkmale oft als eigenständig betrachtet. Während beim Weißwein ebenfalls Chardonnay die Hauptrebsorte ist, ist beim dominierenden Rotwein die Gamay-Traube vorherrschend (im Gegensatz zu Pinot Noir im Burgund). Sie gedeiht hier besonders gut auf den granithaltigen Böden. Eine Besonderheit in der Herstellung ist die sogenannte „Macération carbonique“ (Kohlensäuremaischung). Dabei werden die Trauben als ganze Rispen in einen Tank gegeben, wo sie ohne Zerdrücken gären. Diese Methode entzieht dem Wein weniger Tannine und sorgt für das typische, intensive Aroma von frischen roten Früchten. Es gibt drei Haupt-Qualitätsstufen: die Basis-Appellation Beaujolais AOC mit leichten Weinen für den schnellen Genuss. Beaujolais-Villages AOC mit Weinen aus 38 spezifischen Gemeinden im hügeligen Norden der Region - sie bieten mehr Struktur und Komplexität. Höchste Qualitätsstufe ist der Cru Beaujolais, der zehn spezifische kommunale Appellationen (z.B. Morgon, Fleurie oder Moulin-à-Vent) umfasst. Die Weine sind komplexer, körperreicher, mineralischer und haben ein gutes Lagerpotenzial. Bei einem **örtlichen Winzer** – voraussichtlich in Régnié-Durette im Herzen der Region - verkosten wir die Weine und bekommen dazu einen kleinen **Imbiss** serviert.

Am Nachmittag machen wir eine aussichtsreiche Fahrt durch die malerische, im Herbst oft golden leuchtende Landschaft. Auf 660 m Meereshöhe befindet sich der **Aussichtspunkt La Terrasse**, von dem man herrliche Blicke auf das Saône-Tal, die Ebene der Bresse, die Höhenzüge des Jura und (bei klarem Wetter) auf die Alpen genießt.
Zurück in Bourg-en-Bresse etwas Freizeit im Hotel, bevor wir noch mal zur Kirche von Brou fahren. Denn gegenüber liegt mit der **Auberge Bressane** eines der renommiertesten Restaurants der Stadt, das für seine **traditionelle und authentische Küche** mit regionalen Spezialitäten aus der Bresse-Region bekannt ist. Deshalb wird es heute auch endlich Bresse-Huhn als Hauptgericht geben!

5. Tag (Sonntag, 04.10.2026): Cluny und Roche de Solutré (ca. 150 km)

Es geht heute Morgen über Mâcon ins südliche Burgund, um im kleinen Landstädtchen **Cluny** die immer noch bedeutenden Reste des einst mächtigsten Klosters des Mittelalters – damals geistliches Zentrum der Christenheit - zu besichtigen. Die Kluniazenser übten als Päpste und Ratgeber von Kaisern und Königen einen großen Einfluss auf Politik, Kunst und Architektur des Abendlands aus. Der Niedergang der Abtei begann im 14. Jh. durch einen allmählich verweltlichten, luxuriösen Lebensstil und gipfelte in der Schließung während der Revolution im Jahre 1790. Große Teile der über die Jahrhunderte in verschiedenen Baustilen gewachsenen Anlage wurden als Baumaterial veräußert. Bei einer **Führung** entdecken wir die Relikte der ehemaligen Benediktinerabtei, 2010 wurde das 1100. Jubiläum der Ordensgründung gefeiert. Die Reste der Abteikirche vermitteln einen Eindruck des ursprünglichen Zustands: bis zum Bau des Petersdoms in Rom im 16. Jh. war Cluny III die größte Kirche der Christenheit mit einer Länge von 177 m. Bei unserem Rundgang sehen wir auch anschauliche Modelle und herrliche Kapitelle. Anschließend haben Sie noch etwas Zeit zur freien

Verfügung für eigene Erkundungen im historischen Zentrum von Cluny, u.a. ist eine ansehnliche Zahl an romanischen Wohnhäusern erhalten.
Um die Mittagszeit dürfen Sie sich auf ein sonntägliches **Picknick à la Reisemacher** inmitten der Reben freuen, selbstverständlich mit einem passenden Tropfen aus dem Mâconnais im Glas.

Gut gestärkt erklimmen wir den berühmten **Roche de Solutré**, ein schroffer Kalkfelsen mit charakteristischem Profil. Er ist als eine der Grands Sites de France (große Natursehenswürdigkeiten Frankreichs) eingestuft. Der frühere französische Präsident François Mitterrand unternahm jedes Jahr im Frühling eine Wanderung zum Gipfel des Felsens von Solutré, um einer Tradition und einem Versprechen nachzukommen, dass er seinem Schwager, der aus der Region stammte, gemacht hatte. An seinem Fuß liegt die erste vorgeschichtliche Fundstätte, an der man Feuersteingeräte aus der Zeit von 18000 – 15000 v. Chr. fand – diese Periode wurde von da an als Solutréen bezeichnet. Eine gemütliche kleine Wanderung auf den 493 m hohen Felsen (einfache Strecke ca. 30 Min.) ermöglicht uns eine fantastische Aussicht auf den benachbarten Rocher de Vergisson und das bekannte Weinanbaugebiet von Pouilly-Fuissé. **Abendessen** im Hotel.

6. Tag (Montag, 05.10.2026): Markt in Louhans, Heimreise nach Ulm (ca. 660 km)

Einen der berühmtesten und ältesten Märkte Frankreichs (seit 1269), dort wo einst schon Kochlegende Paul Bocuse Geflügel einkaufte, besuchen wir heute Morgen im burgundischen Teil der Bresse: den **großen Montagsmarkt** mit ungefähr 150 Ständen im 6000 Einwohner-Städtchen **Louhans**. Die „Grande Rue“ (Hauptstraße) mit ihren historischen Arkaden ist für den Verkehr gesperrt und weicht dem Bekleidungsmarkt. Auf den Plätzen rund um die Kirche St. Pierre mit ihrem markanten bunten Ziegeldach befindet sich der Lebensmittelmarkt mit allerhand Spezialitäten aus der Gegend und dem ganzen Burgund - optimale Gelegenheit auch für uns, um uns mit Köstlichkeiten für daheim einzudecken. Hauptanziehungspunkt ist aber der vibrierende **Geflügelmarkt**, hier schnattert, gackert und gluckst es aus unzähligen Schnäbeln. In Käfigen und Boxen werden Bresse-Hühner, Barbarie-Enten, Tauben, Perlhühner, Wachteln und Kaninchen begutachtet und gekauft. Nachdem wir die authentische Atmosphäre aufgesaugt, vielleicht selber eingekauft oder eine Tasse Kaffee genossen haben, treten wir die Heimreise an, natürlich mit **Verwöhnung à la Reisemacher**. Geplante Rückkehr nach Ulm gegen 20.00 Uhr.

Hotelbeschreibung

Das Hôtel Panorama 360 in Bourg-en-Bresse (französische 4-Sterne-Kategorie) wurde erst 2025 eröffnet. Das neue Gebäude, das Modernität und Eleganz miteinander verbindet, liegt am Rande des historischen Zentrums, das auch zu Fuß bequem zu erreichen ist (ca. 700 m bis zur Co-Cathédrale Notre-Dame). Die geräumigen und hellen Zimmer (Größe zwischen 22 und 30 m²) sind wie folgt ausgestattet: WLAN, HDTV-Bildschirm mit Kabelkanälen, Willkommenstablett (Kaffee, Tee, Mineralwasser), hochwertige Handtücher, Bademäntel und Hausschuhe, Safe, Haartrockner, Bügeleisen, Badezimmer mit Kosmetikartikeln von TERRAKE und einer begehbaren Regendusche, WC. Für 2026 ist die Eröffnung eines Spa-Bereichs im Hotel geplant. Ein Highlight ist die SKYBAR 360 mit gemütlichem und modernem Interieur, die mit einer 50 m² großen Terrasse einen tollen Panoramablick auf die Stadt Bourg-en-Bresse und das Revermont-Gebirge bietet. Egal ob für einen Kaffee am Nachmittag oder einen Cocktail nach dem Abendessen, bietet sie einen außergewöhnlichen Rahmen für gesellige Momente. Das hoteleigene Restaurant verbindet authentische Aromen mit kulinarischer Kreativität.

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, Klapptisch, Fußrasten, Küche, Klimaanlage
- 5 x Übernachtung/Frühstücksbuffet im Hotel Panorama 360 in Bourg-en-Bresse
- 2 x 3-gängiges Abendessen (inkl. 1 Glas Wein & Kaffee) im Hotelrestaurant
- 3-gängiges Abendessen (inkl. 1 Glas Wein & Kaffee) in der Brasserie L'Ancienne Auberge in Vonnas
- 3-gängiges Abendessen (inkl. 1 Glas Wein & Kaffee) in der Brasserie Georges in Lyon
- 3-gängiges Abendessen (inkl. 1 Glas Wein & Kaffee) in der Auberge Bressane in Bourg-en-Bresse
- Eintritt und geführte Besichtigung im Monastère Royal de Brou
- Eintritt und Verkostung in der Domaine des Saveurs / Ferme des Planons
- Kellerbesichtigung, Weinprobe und Imbiss in einem Weingut im Beaujolais
- Eintritt und geführte Besichtigung in der ehemaligen Abtei von Cluny
- Service und Betreuung à la Reisemacher mit umfangreicher Bewirtung
- Reisebegleitung ab/an Ulm voraussichtlich durch Frankreich-Liebhaber Marcus Honold

Reisepreis pro Person im Doppelzimmer	**1449,- €**
Einzelzimmerzuschlag	**289,- €**

Sollten Sie keine Reiserücktrittskostenversicherung haben, beraten wir Sie gerne.

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.

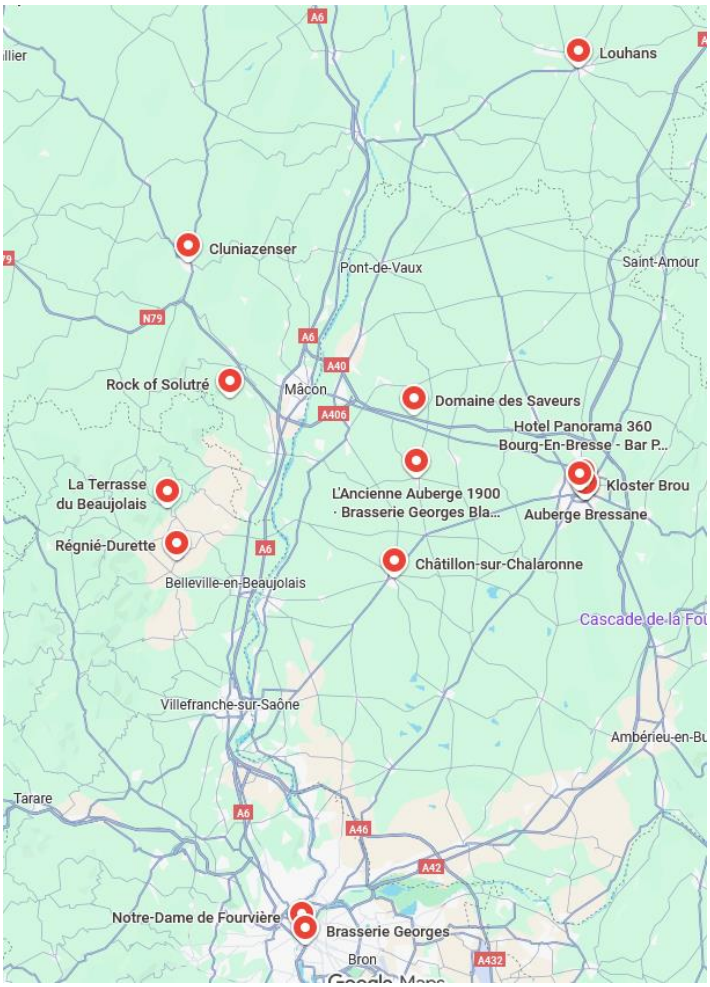
Für Preisänderungen **nach Abschluss des Reisevertrages** gelten, soweit wirksam vereinbart, die Bestimmungen über Preisänderungen in unseren Reisebedingungen, auf die wir ergänzend ausdrücklich hinweisen.

Abfahrtszeiten

6.00 Uhr	Ulm-Unterweiler, Betriebshof Baumeister Knese (Parkmöglichkeit!)
6.20 Uhr	Ulm, Busparkplatz Steinerne Brücke (Neue Straße / Ecke Glöcklerstraße)
6.45 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 Gemeindepartnerschaft so wichtig, dass ich aktiv Jugend- & Erwachsenenbegegnungen zwischen beiden Orten organisiere. Kulinarische Abende, ein auch von Reisemacher-Gästen gern besuchter Stand beim Blausteiner Herbst u.v.m. sind 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!“

Während der Reise besuchte Orte