

SCOUT

DREI PERFEKTE TAGE IN
STRASSBURG · STEIERMARK · ARDENNEN



STRASSBURG

48°45'N/7°45'O

Beim Besuch der elsässischen Hauptstadt ließ sich unser Autor von einem Insider durch die neu gestaltete Fußgängerzone Grand'Rue und durch das Studentenviertel Krutenau (gelbe Google-Earth-Nadel) führen. Was er dort alles entdeckte, lesen Sie auf den folgenden Seiten

10.2011 | GEO SAISON 121



STRASSBURG

Das Gerberviertel kennen Sie schon? Dann auf in die Krutenau, den Stadtteil der Lebenskünstler, und in die neu gestaltete Grand'Rue. Auf **ENTDECKERTOUR** im Elsass

EMMANUEL „MANU“ MORIN ist nicht der Typ für gediegene Elsässer Gemütlichkeit. Vielmehr steht der ehemalige Küchenchef – 1,66 Meter groß und kaum 50 Kilo schwer – für die kreative, unkonventionelle Seite der Stadt. Er komponiert schräge Rezepte für einen Radiosender, verkauft CDs von Rockbands aus der Nachbarschaft und bietet aus einem schlauchartigen Kabuff heraus „Haute Cuisine zum Mitnehmen“. Ein letzter Kunde kauft noch ein mit Lachs gefülltes „Cordon Rose“, dann schließt Manu das Minirestaurant **COM.O.RESTO** (*Rue de Zurich 38, www.como-resto.com*) – und zeigt mir sein Viertel am Rand der Innenstadt.

KRUTENAU: Die Studentenhochburg (früher Heimat der leichten Mädchen) explodiert vor Kreativität, meint Manu. Wir tragen Tatar vom Black-Angus-Rind und Sandwich mit Guacamole und Lachs rüber zu Edith. Eine Runde aus Anwälten, Malern, Studenten und Lebenskünstlern trinkt Pinot noir vor ihrer **MARCHÉ BAR 1**. Und Edith schwärmt burgunderselig, sie liebe ihre Gäste und ihr Viertel (*Rue de Zurich 62*). Am nächsten Morgen arbeite ich die Liste der Lieblingsadressen ab – mit einem Baguette aus Patrick Dinels Bilderbuchbackstube **AU PAIN DE MON GRAND-PÈRE 2**. 2007 wurde der Ex-Finanzchef

eines großen Konzerns von einem französischen Gastrokritiker zum besten Bäcker Frankreichs gekürt (*Rue de la Krutenau 58*). Das Tor zu Kunst und Kunterbuntem ist die **RUE SAINTE MADELEINE**: „A big Mix of Kitsch zwischen einem und 400 Euro“, umschreibt der Besitzer des **MÉMÉ EN AUTRICHE** (*Nr. 10*) sein Angebot (darunter Eieruhren und Wetterhäuschen). Die junge Stylistin Stephanie Fender verkauft entzückende Retro-Dessous in ihrer Boutique **LADY MISTIGRIS** (*Nr. 13*). Und **MARTINE MISSEMER** (*Nr. 20*) porträtiert in ihrem Atelier Katzen und andere Viecher in menschlichen Lebenslagen. Die beste Adresse, wenn es in der Krutenau richtig gut schmecken soll? Das **GAVROCHE**, für das Benoît Fuchs einen Michelin-Stern verdient hätte (*Rue Klein 4, Tel. 0033-3-88 36 82 89, www.restaurant-gavroche.com; Sa/So geschl.*). Wegen seiner uralten Weinbrände und seines Onglet gut besucht ist **LE FOSSILE**. Onglet? „Nierenzapfen“, klärt die Bedienung auf, das Zwerchfell vom Rind (in Bayern und Österreich: „Kronfleisch“) (*Place des Orphelins, Tel. 0033-3-88 36 39 76, www.lefossile.fr*).



GRAND'RUE: Auch in der neu gestalteten Fußgängerzone **3**, nahe der Wein- und Touristenseligkeit des **GERBERVIERTELS 4** gelegen, seien viele

aufgewacht, sagt Emmanuel. Die Straße schüttelt nun ihr Imbissbuden-Image ab. Tatsächlich siedeln in der **GRAND'RUE** mehr und mehr originelle Läden. Etwa **CLERFF-FRAIKIN** (*Nr. 40*) mit extravaganen Hüten. Oder **DÉCLINAISON CHOCOLAT** (*Nr. 105, www.declinaison-chocolat.com*), wo es feinste Emulsionen von der seltenen Kakaosorte *Criollo* und Schokokunst gibt. In einem Innenhof aus dem 16. Jahrhundert versteckt sich **LE PASSAGE** (*Nr. 120, www.lepassage120.com*), eine kleine Galerie, die Werke junger Künstler zeigt.

SCHLAFEN: Als Basis-Camp zur Erkundung der Krutenau und der Grand'Rue empfehlen sich diese Hotels: das renovierte **TROIS ROSES** (*Rue de Zurich 7, Tel. 0033-3-88 36 56 95, www.hotel3roses-strasbourg.com; DZ ab 71 €*); das **HÔTEL DU DRAGON**: ruhige Zimmer, netter Service (*Rue du Dragon 12, Tel. 0033-3-88 35 79 80, www.dragon.fr; DZ ab 89 €*). Im 15. Jahrhundert war das **HÔTEL DE L'EUROPE** Poststation und Herberge. Eine prima Unterkunft ist es bis heute (*Rue du Fossé des Tanneurs 38, Tel. 0033-3-88 32 17 88, www.hotel-europe.com; DZ ab 88 €*). Henriët Mojgan, Innenausstatterin und Köchin, offenbart im **CHUT** ihre Kreativität: acht charmante Zimmer, eine schöne Terrasse und sehr gute saisonale Küche (*Rue du Bain aux Plantes 4, Tel. 0033-3-88 32 05 06, www.hote-strasbourg.fr; DZ ab 95 €*). ■ MICHAEL DIETRICH



4 Straßburgs Klassiker: das Gerberviertel „Petite France“ mit seinen Fachwerkhäusern an der Ill. Am anderen Ufer, in der Krutenau, erfindet die Stadt sich neu