

Alle Informationen über Frankreich finden Sie auf www.frankreichkontakte.de

Bistro, Cafe, Hotel & Restaurant

Von Michael Kuss www.frankreichkontakte.de

Bistro:

Französische *Bistros*, auch *Bar*, *Café* oder *Brasserie* genannt, haben drei verschiedene Preise: Im Stehen an der Bar am billigsten, im Sitzen im Raum etwas teurer, draußen auf der Terrasse mit „Aufschlag“! Mitunter werden auch Speisen (*Plat de jour*) oder *Sandwichs* serviert. Espresso und Landwein per Glas sind am billigsten, Colagetränke viel teurer als in anderen Ländern. Achtung Kaffee Freunde: Deutscher Filterkaffee ist in Frankreich unbekannt. Wenn Sie einfach „Kaffee“ verlangen, gibt es eine kleine Tasse mit schwarzem, starken *Espresso* oder Sie bestellen „*Café-au-lait*“, also große Tassen Milchkaffee. Dazwischen gibt es noch den „*Noisette*“, einen Espresso mit einem winzigen Schuss Milch. Das meist aus elsässischen Brauereien stammende Bier ist nicht so herb wie deutsches, dafür wird es viel kälter und i.d.R. ohne Schaum schnell und innerhalb Sekunden serviert. Bei der Bierbestellung machen Sie irgendwie deutlich, dass Sie ein kleines oder „*demi*“ Bier wollen, sonst bringt man Ihnen, - schließlich sind Sie als Deutscher und damit als trinkfest erkannt -, oft genug ein Literglas. Dem deutschen Radler ähnlich gibt es ein Bier-Limonadengemisch für heiße Tage mit dem Namen „*Panaché*“. Oder den „*Tango*“, ein Bier mit Himbeer-Grenadine.

Beim Zahlen muss man nicht unbedingt den – oft gestresst wirkenden - Kellner rufen; man kann das Geld auch abgezahlt (eventuell mit Trinkgeld) neben den Kassenbon auf den Tisch legen und weggehen. Einigen Bistros ist eine **Tabac**-Ecke angeschlossen, wo es neben Tabakwaren auch Lotto- und andere Wertscheine sowie Briefmarken gibt. Die normale französische Bar hat nichts mit unserer **Nachtbar** zu tun, die heißt in Frankreich „*Bar américaine*“ oder „*Bar de nuit*“; das sind entweder gehobene Cocktailbars oder Lokale mit bestimmtem Getränke- und Damenservice

Eine mit Deutschland vergleichbare „Kneipenkultur“, wo z.B. die Stammkneipe zum Treffpunkt des Freundeskreises wird, existiert in Frankreich kaum. Das französische Bistro ist mehr „Taubenschlag“ als „Wohnzimmer“; den Kaffee oder das Gläschen auf die Schnelle und als Ausgangspunkt für danach folgende Theater-, Kino-, Ausstellungs- oder Restaurantbesuche.

Restaurants, Essen & Trinken:

Die Auswahl kleiner und großer, billiger und teurerer Restaurants könnte kaum größer sein. Jede Empfehlung ist deshalb relativ zu sehen. Für jeden Geschmack und Geldbeutel ist etwas dabei. Denn Essen und Trinken und ein ausgedehnter Restaurantbesuch gehören in ganz Frankreich zur viel zitierten Lebensqualität. Der rote Michelin-Restaurantführer könnte Ihnen mit seinen konkreten Hinweisen auf Qualität, Preise und Sterne einen Anhaltspunkt über die hohe französische Küche geben. Aus Erfahrung kann man von folgenden Gruppierungen sprechen: Für ein Menü in einem Drei-Sterne-Haus oder einem Schlosshotel sollten Sie pro Person mit allem Drum und Dran mit etwa 80 bis 150 Euro, in Ausnahmefällen auch mehr rechnen. „Normal“-Restaurants ohne Sterne, aber mit guter bürgerlicher Küche, bieten Gerichte zwischen 12 und 40 Euro. *Bistros* und *Brasseries* bieten einfache Essen und Tagesmenüs (*Menu du jour*) (billiger als à la carte) zu etwa 8 bis 15 Euro an. Daneben gibt es auch *Creperien* und *Snacks*, wo Sie gefüllte *Crêpes* und *Sandwichs* bekommen; ganz zu schweigen von den üblichen Selbstbedienungsläden mit Schnellabfütterung.

An ausländischen Restaurants finden sich in Paris, Lyon und im Großraum Marseille besonders arabische Restaurants (z.B. Couscous) sowie indo-chinesische Küche, und, wie überall, Pizza beim Italiener. Zum Beispiel existiert in Paris nicht ein einziges deutsches Restaurant, dafür etliche Japaner. Das einzige deutsch klingende Restaurant hat weder Deutsch sprechendes Personal, noch deutsche Kunden oder Gerichte. Es sind Japaner und Amerikaner auf „Europa-Tour“.

Günstig: Herzhaft und preiswert isst man in den an Nationalstraßen gelegenen *Relais Routier* (Fernfahrer-Restaurants und Hotels). Denn Brummifahrer und Handelsvertreter wollen für ihr Geld etwas auf ihrem Teller haben und günstig übernachten. Deshalb zahlt man dort in volkstümlicher Atmosphäre für ein kräftiges und schmackhaftes Abendessen mit drei Gängen zur Auswahl, einschließlich Wein und Dessert, Übernachtung in einfachem Zimmer und Frühstück, zusammen selten mehr als 35 Euro pro Person. Als Reiseetappe findet man solche *Routiers* nicht auf Autobahnen, sondern an allen französischen Nationalstraßen mit Fernverkehr.

Tabac-Laden:

Die meist kleinen Eckläden oder als *Tabac* im *Bistro* integriert, von außen durch die dicke, rote Zigarre über dem Eingang erkennbar, haben eine wichtige Funktion im öffentlichen Leben: Außer Rauchwaren gibt's hier nämlich Briefmarken, Lotto- und andere Glücksspielscheine (z.B. mehrere Sorten Rubbellose), Süßigkeiten, Telefonkarten für Telefonkabinen und für französische Handys (*Portables*), sowie Steuer- und Gebührenmarken für das Finanzamt, für die Kfz-Steuer, aber auch zur Begleichung von Strafmandaten.

Trinkgeld:

Ist i.d.R. im Service enthalten; Bedienungs- und Taxipersonal oder Friseurangestellte freuen sich bei Zufriedenheit trotzdem über ein kleines Extra, was in Frankreich üblich ist.

Übernachtung:

Zur Übernachtung stehen in Frankreich alle, aber wirklich alle Möglichkeiten zur Verfügung: Von der Gartenhütte bis zum Schlosshotel! Ferienhäuser, Hotels, Bungalows, Hausboote, Campingplätze, Jugendherbergen, Privatunterkünfte in Familien oder auf Bauernhöfen, Studenten- und Jugendwohnheime, Mitwohnzentralen und sogar Wohnungstausch.

Hotels werden in sechs Kategorien eingeteilt: Vom 5-Sterne- (Luxus) bis zum 1-Sterne-Hotel, sowie solche ohne Einteilung; entsprechend sind Preise, Ausstattung und Service. Adressen kostenlos von den Touristenbüros der Departements; hilfreich ist auch der rote Michelin-Hotelführer. Die meisten französischen Hotels können heute bereits von zu Hause per Internet ausgesucht und reserviert, Teilweise sogar im Telefonbanking oder mit Kreditkarte als Abbuchung bezahlt werden.

Unter „**Logis de France**“ haben sich kleinere, meist einfachere, aber gute Hotels zusammen geschlossen, die sich außerhalb der großen Zentren befinden und eine vorzügliche regionale Küche bieten.

Das Hotelfrühstück ist – außer in teuren Hotels – mit Brötchen, Brot, Butter und Konfitüre, Kaffee oder Tee, mitunter auch Orangensaft – eher „schlicht“ zu nennen und wird extra berechnet. **Das Frühstück** („*petite dejeuner*“) ist in Frankreich eher „süß“; Gesalzenes, nämlich Wurst, Schinken, Eier und Käse sind die Ausnahme.

Wer in Frankreich Dusche und Aufzug, und vielleicht auch noch TV und Telefon im Zimmer haben möchte, sollte sich mindestens für zwei Sterne entscheiden und etwa 60 bis 100 Euro, auf dem Land 50 bis 70 Euro pro Nacht für ein Doppelzimmer einplanen.

Ein 5-Sterne-Luxus- oder **Schlosshotel** berechnet für ein Doppelzimmer mit Halbpension pro Nacht ab 600 Euro – oft auch höher -, dafür haben sie dann allerdings auch wirklich „das Feinste vom Feinsten“, von Kaminfeuer bis Kaviar und mehr Kellner als Gäste. Nicht schlecht für exquisite Hochzeits- oder Liebesreisen, Geschäftsverhandlungen, verbunden mit der Sicherheit, sich in geschlossener Gesellschaft mit französischen Spitzenpolitikern und internationalen Wirtschaftsbossen oder Stars aus dem Showgeschäft zu befinden. Wen aber der Portier vom *Hotel Negresco* in Nizza (der Mann kann auf hundert Meter Entfernung eine echte von einer falschen Rolex und ein Joop- von einem C&A-Hemd unterscheiden) bereits am Haupteingang zurückweist - zum Beispiel, weil man eventuell keine Empfehlung von Michael Jackson oder Boris Becker vorweisen kann - wird sich vielleicht nach einer populäreren Unterkunft umsehen:

Ferienhäuser für bis zu vier Personen werden gerne wöchentlich vermietet; ein Haus oder Appartement, bestehend aus zwei getrennten Schlafzimmer, Wohn-Ess-Zimmer, moderner Küche, Badezimmer sowie Balkon und allen Leistungen kostet in der Hauptsaison (Juli-August) rund 500 Euro pro Woche, außerhalb der Hauptsaison etwa die Hälfte.

Sparsame seien auf die einfachen und sehr preisgünstigen **Routier-Hotels** (Fernfahrer-Hotels) hingewiesen, wo man einfach und billig übernachten, aber auch deftig, herzlich und ausreichend tafeln kann, denn Brummifahrer und Handelsvertreter – die üblichen Kunden – wollen für ihr Geld etwas sehen! Zu finden sind solche „*Relais Routier*“ (ca. 40 Euro pro Nacht und Person für Essen, Übernachtung und Frühstück) an fast allen Nationalstraßen und Nebenstraßen mit viel Fernverkehr. An vielen Nebenstraßen und in kleineren Orten auf dem Land werden Sie das *Schild „Chambre d’Hôte“* (**Gäste- und Ferienzimmer**) sehen. Preise und Service etwa wie in einem 2-Sterne-Hotel, aber die Atmosphäre oft viel familiärer und ruhiger.

Hotel am Bahnhof: Wie überall auf der Welt, reihen sich um jeden Bahnhof herum ganze Straßenfronten mit meist einfachen und mittleren Hotels zum Preis von ca. 40 bis 80 Euro, die auch kurzfristig belegt werden können, wenn nicht gerade Hochbetrieb herrscht, z.B. während der Pariser Messe „*Pret à porter*“ oder in Cannes während der Filmfestspiele, in Nizza beim Karneval, Avignon während der Sommer- und Theaterfestspiele oder in Paris an Ostern und Sylvester.

Rucksacktouristen oder Interrailer mit schmalem Budget greifen gerne auf Hotels ohne Stern zurück, da man ja kein Komfort sondern nur eine sehr schlichte und preisgünstige Übernachtung gewünscht wird.. In Paris, Lyon, Bordeaux oder Marseille (z.B.) findet man solche Hotels – für die auch eine Monatspauschale für längere Aufenthalte vereinbart werden kann - häufig in den einfacheren aber lebhaften Wohngebieten der Altstadt; oft werden sie von Besuchern aus Afrika und den Maghreb-Staaten genutzt und auch von deren Landsleuten geführt. Ganz Sparsame, die überhaupt nichts zahlen sondern kostenlos wohnen wollen, müssen dafür arbeiten!