

M.S. Kinette. Bericht Nr. 79 – Oktober/November 2011

Roanne



Von Alkmaar nach Roanne (PC Navigo ®)

Wir haben den letzten Bericht mit einer kurzen Statistik der 2011 gefahrenen Kilometer, passierten Schleusen etc. abgeschlossen. Zur Illustration fügen wir noch die Karte der insgesamt gefahrenen Strecke vom nördlichsten (Alkmaar) bis zum südlichsten Punkt (Roanne) an.



Gegen Ende Oktober laufen viele Überwinterer-Schiffe in Roanne ein. Letztmögliches Datum ist der 7. November, denn dann wird der Kanal bis anfangs 2012 für Unterhaltsarbeiten geschlossen. Im Vergleich zu 2008/2009, als wir letztmals hier überwinterten, hat es einige Zu- und Abgänge gegeben. Mehrere Schiffe wurden verkauft, andere sind neu hinzu gekommen. Schliessen wir also die Fahrsaison mit Fotos von einigen Schiffen ab, welche in Roanne überwintern.



Die Tjalk „Alfanaka“



Die Tjalk „Eendracht“



Die Luxemotor „Alouette“



Die schwer einzuordnende „Avontuur“



Die Tjalk „Narwal“



Die Tjalk „Pastis“



Die Steilsteven „Affleur d'O“



Die Luxemotor „Weltevreden“



Die Tjalk „Verwisseling“ (steht übrigens zum Verkauf)



Das Skûtsje „Wietske“



Die Luxemotor „Kinette“



Der Klipper „Festina tardé“



Das Ex-Öl-Bunkerboot „Eliane“



Nicht geändert hat sich, dass in Roanne ein international bunt zusammengewürfeltes Völklein überwintert. Unsere Nachbarn vorne sind die Briten auf der „Verwisseling“, hinten wohnt ein niederländisches Ehepaar auf der „Weltevreden“. Daneben leben hier Australier, US-Amerikaner, Kanadier, Iren, Neuseeländer, Belgier und Franzosen, insgesamt neun Nationen.



Roanne und seine Umgebung, das Roannais, sind sehr stark von Landwirtschaft und Weinbau geprägt. Zurzeit finden überall Weinmessen statt und in Roanne wird das „Fête du Charolais“ veranstaltet, eine gut besuchte landwirtschaftliche Messe.



Ein Charolais-Rind

„Charolais“ ist eine Fleischviehrasse erster Qualität, denn die Tiere sind jahraus, jahrein im Freien. Fleischviehzucht ist hier ein wichtiger Erwerbszweig. Hinzu kommen anverwandte Berufe, wie Metzger und die gesamte Gastronomie. Dank dem 19-Punkte Gastrotempel „Frères Troisgros“ ist das Roannais gastronomisch sehr gut ausgestattet. Einige der Küchenchefs, die bei den Brüdern Troisgros ihre Sporen abverdient haben, führen in der näheren oder weiteren Umgebung selbst hochklassige, aber – im Vergleich zur Schweiz – zumeist sehr günstige Gaststätten.



Ein Metzgerlehrling zeigt sein Können an der „Fête du Charolais“

Versieht man das Eintrittsbillet zur „Fête du Charolais“ - Kosten zwei Euro – mit seinem Namen und wirft es in eine Urne, so nimmt man zusammen mit gefühlten zwanzigtausend anderen Messebesuchern an einer Verlosung teil.



Charlotte im Glück

Wir staunen deshalb nicht schlecht, wie wir zwei Tage später einen Anruf erhalten, wir könnten unseren Preis - „un lot de viande de boeuf“ -, einen Posten Rindfleisch also, in der Metzgerei von Michel Gouttenoire abholen. Charlotte fährt mit dem Velo dorthin, wird aber von der Metzgersfrau freundlich beschieden, ihr Verlosungsgewinn lasse sich nicht mit dem Velo transportieren. Wie sich herausstellt, hat Charlotte insgesamt 24 Kilo Entrecôtes, Steaks, Roastbeefs, und Côtes de boeuf gewonnen, alles fein säuberlich portioniert, vakuumiert und etikettiert. Glücklicherweise haben Joseph und Madeleine auf der „Wietske“ noch zwei Tiefkühlschubladen übrig. Verhungern müssen wir und die Freunde, die uns besuchen, jedenfalls diesen Winter nicht!



Mit diesem Bericht verabschieden wir uns zumindest nautisch in die Winterpause, welche voraussichtlich bis März oder April 2012 dauern wird. Damit die über 2'000 Leserinnen und Leser, welche monatlich auf unsere Homepage zugreifen, nicht auf Entzug kommen, werden wir uns gelegentlich mit Bildern aus dem Hafen und Berichten von der Hafengemeinschaft melden. Als Anfang eignet sich die Abendstimmung vom 1. November 2011 am ehesten:



Regenbogen über dem Hafenbecken von Roanne

