Anreise und Unterkunft

Diese Stadt im Elsass ist bekannt für ihre gemütlich anmutenden Fachwerkhäuser und das Straßburger Münster. Die Anreise aus dem Rheinland gestaltet sich recht einfach: Mit dem Auto, Zug oder Bus ist man innerhalb kürzester Zeit dort. Doch auch über zwei Flughäfen verfügt Straßburg: Den EuroAirport Mulhouse-Basel-Freiburg und den internationalen Flughafen Straßburg-Entzheim.

Schönes Straßburg

Die Kanäle

Sehenswürdigkeiten

- das Münster von Straßburg (La Cathédrale Notre-Dame) dessen Turmspitze 142 Meter hoch ist
- das Münsterviertel, eine tolle Einkaufsgegend
- das 1979 gegründete Europaparlament
- das malerische Viertel „La Petite France“ (Kleinfrankreich)
- das Restaurant „Maison Kammerziell“, ein altes Fachwerkhaus, in dem man heute wunderbar essen gehen kann
- das „Maison des Tanneurs“, eine ehemalige Gerberei

Restaurants

Straßburg am Abend

Währung und Sprache

Die Währung in Frankreich ist der Euro (EUR). Die Amtssprache ist Französisch, aber auch mit Englisch und Deutsch kommt man in dieser internationalen Stadt sehr weit, da in der Hauptstadt des Elsass auch viele Deutsche oder Deutsch-Franzosen leben.

© 2017 Esther's Travel Guide (esthers-travel-guide.com). All Rights Reserved.

Französisch lernen

- Vielen Dank (franz. merci)
- Gern geschehen (franz. de rien)
- Entschuldigung (franz. excusez-moi)
- Hallo (franz. salut)
- Guten Tag (franz. bonjour)
- Auf Wiedersehen (franz. au revoir)
- Nein (franz. non)
- Ja (franz. oui)

Der Dom von Straßburg

Eine Kirche am Wasser

Essen im Elsass

Der erste Gedanke, wenn man sich Elsässer Essen vor Augen führt, gilt natürlich dem Elsässer Flammkuchen. Dieser wird traditionell mit Rahm, Zwiebeln, Speck und Käse zubereitet. Allerdings haben sich auch viele andere Variationen durchgesetzt. Der dünne Teig des Flammkuchens wird nur wenige Minuten lang im Ofen gebacken und schmeckt hervorragend.

Aber auch der “Baeckeofe”, ein elsässischer Eintopf, ist eine Spezialität der Elsässer. Je nach Familienrezept werden Kartoffeln, verschiedene Fleischsorten, Gewürze und Zwiebeln in einen Topf geschichtet und mit einem Schuss Wein abgeschmeckt. Ein Glas gut gekühlter Riesling ist als Getränk zu den verschiedenen Gerichten geradezu Pflicht. So ist das Elsass auch für seine hervorragenden Weißweine bekannt.

Fachwerkhäuser

Andenken besorgen

© 2017 Esther's Travel Guide (esthers-travel-guide.com). All Rights Reserved.