

# E-mail from ... ... Lyon

Liebe Grüße aus Lyon,

wo ich mich im Zuge des „Erasmus+-“-Programms im Bereich Strömungsakustik weiterbilde und eine sonnige Zeit verbringe.

Mit „Only Lyon“ wirbt die kulinarische Hauptstadt Frankreichs für ihre außergewöhnlichen Sehenswürdigkeiten und das frech geniale Essen. Dazu aber später mehr. Warum habe ich mich für Lyon entschieden? An der École Centrale de Lyon ist das Labor für Strömung und Akustik angesiedelt, das eines von zwei umfänglich finanzierten französischen Forschungseinrichtungen zur Akustik darstellt. Die enge Zusammenarbeit mit der Luftfahrtindustrie zementierte den Schwerpunkt des Forschungszentrums auf Strömungsakustik. Seit mehr als 40 Jahren wird hier auf höchstem Niveau in diesem Bereich geforscht und aus diesem Grund bin ich hierhergereist, um mich weiterzubilden. Die zentrale Frage ist: Wie entsteht aus Verwirbelung in der Strömung Schall? Es verging keine Woche, wo mir nicht durch interessante Diskussionen (Klischee oder nicht, es wird gerne diskutiert) neue Ideen oder andere Gedankenzugänge zum Thema aufgezeigt wurden. Dazu muss ich auf jeden Fall Christophe Bailly und Étienne Spieser danken, die viel Zeit in die gemeinsame Arbeit investiert haben. Zusätzlich zur fachlichen Betreuung bin ich in der Arbeitsgruppe gastfreundlich aufgenommen worden. Eine herzliche Stimmung und gemeinsame Aktivitäten wie Fußballspielen, Picknick, Wandern und ein paar Feste an der Universität (natürlich alles CoV-konform) sind im Sommer ein Muss und wurden auch dieses Jahr (nach einem Jahr Pause) erlebt.

Trotz der intensiven Arbeit findet sich gelegentlich auch Zeit, die Stadt und ihre Umgebung zu erkunden. Lyon ist eine sehr liebenswerte historische Stadt mit viel Charme und Charakter. Die Sehenswürdigkeiten reihen sich entlang der Saône und der Rhône. Am Zusammenfluss „Confluence“ der beiden Flüsse befindet sich das Museum Confluence – eine Art großer Bruder der Grazer Murinsel (Coop Himmelb(l)au). Moderne wird auch in der Lyoneser Küche großgeschrieben. Paul Bocuse, der Gastronomiegott des 20. Jahrhunderts und Mitbegründer der Nouvelle Cuisine, stammt aus Lyon, wobei sich das vor allem in der erstklassig prämierten Restaurantdichte widerspiegelt und in den leistbaren ein bis drei Michelin-Stern-Mittagsmenüs. Auch wenn Lyon keine weltbekannten Sehenswürdigkeiten hat, Lyon ist auf jeden Fall ein gastronomisches Feuerwerk. Ach ja, wer Essen mag, sollte unbedingt seinen nächsten Ausflug nach Lyon machen.

Bonne journée,  
Stefan Schoder  
(Institut für Grundlagen und Theorie der Elektrotechnik)



Eine Vorspeise im Restaurant Cercle Rouge.



Ausflug zu den Lavendelfeldern in der Nähe.



Sehenswürdigkeiten entlang der Saône.



Teamfoto des Akustikzentrums, das während des letzten Labortreffens in Valpré aufgenommen wurde. Meine Wenigkeit: Dritter von rechts (im türkis-braunen Shirt).