

Die Provence rund um den Mont Ventoux ist vielseitig und vielfarbig zugleich. Vom Grau des Mergels in den Baronnies bis hin zu den Ockersteinbrüchen in Roussillon sind alle Farbschattierungen vertreten.

Lavendel, Oliven, Nougat, Wein und Trüffel, all die Spezialitäten sind Produkte dieser einzigartigen Landschaft.

Städte wie Carpentras, Vaison-la-Romaine, Nyons, Sault und Gordes, pittoreske Dörfer wie Brantes, Séguret, Crestet und Gigondas dokumentieren die Geschichte und Kultur dieses Teils der Provence.



# Die Provence rund um den Mont Ventoux

Die Provence rund um den Mont Ventoux



Wolfgang Hillen | Corinne Bart | Friedrich Gier

ISBN 978-3-86143-193-0



9 783861 431930

Romanistischer Verlag

# Die Provence rund um den Mont Ventoux



Für Ingrid, die sehr, sehr gerne  
an diesem gemeinsam geplanten Buch  
mitgearbeitet hätte



# Die Provence

## rund um den Mont Ventoux

Text:  
Wolfgang Hillen  
Corinne Bart

Fotos:  
Friedrich Gier

Romanistischer Verlag



## Inhalt

### Vorwort

Corinne Bart  
Seite 5

### Eine vieltausendjährige Geschichte

Wolfgang Hillen  
Seite 6

### Die Sprache der Provence

Wolfgang Hillen  
Seite 20

### Literaten auf und um den Mont Ventoux

Wolfgang Hillen  
Seite 24

### Landschaftsmosaik um den Mont Ventoux

Corinne Bart  
Seite 34

### Die Seele der Hochprovence

Corinne Bart  
Seite 50

### Der schwarze Diamant

Corinne Bart  
Seite 56

### Das flüssige Gold der Provence

Corinne Bart  
Seite 64

### Weinanbau mit Tradition

Wolfgang Hillen  
Seite 70

### Der Mont Ventoux und die Leiden der Radfahrer

Wolfgang Hillen  
Seite 76

### Ein Paradies für Wanderfreunde

Wolfgang Hillen  
Seite 79

Foto vorhergehende Doppelseite:

Der Mont Ventoux von Crestet aus gesehen

Foto links: Enge Gassen in der Altstadt von Crestet

Foto rechte Seite:

In Pernes-les-Fontaines, der Stadt der 40 Brunnen, gehört die Fontaine du Gigot (1757) zu den schönsten.



## Vorwort

Durch seine längliche Form, seine Größe, sein Aussehen, durch den Wind, der ihn über 200 Tage im Jahr peitscht und wegen seiner weißlichen Spitze, mal kahl, mal vom Schnee bedeckt, besitzt der Mont Ventoux sehr viele Beinamen: „Ventoux, Spiegel der Adler“ (René Char), „der Riese der Provence“, „der kahle Berg“, „der kleine Kilimandscharo“, „der Olymp des Midi“, „das provenzalische Belvédère“, „der Windige“, um nur einige zu nennen. Dichter wie Petrarca und Schriftsteller wie Frédéric Mistral hat er inspiriert, Wissenschaftler wie Jean-Henri Fabre, der den mythischen Berg sechzig Mal bestiegen hat, Sportler aller Couleurs und sogar den Piloten Gustave Daladier, der 1920 mit seinem Flugzeug am Col des Tempêtes (1.841 m) gelandet ist, alle hat der Mont Ventoux fasziniert.

Zwei Gesichter hat der Mont Ventoux: während seine Südhänge sanft abfallen, sich mediterran geben, gestalten sich seine Nordhänge als steil und abweisend. Vom Gipfel aus genießt man ein unvergess-

liches Panorama in alle Richtungen. Nach Norden blickt man über die Baronnies hinweg bis zu den Alpen, nach Süden über die ganze Provence bis hin zum Mittelmeer. Dieses Spektakel ist sogar nachts ein Erlebnis.

Zu Füßen des Mont Ventoux erstreckt sich ein wahrhaftiges Landschaftsmosaik: Die schroffen Felsen von Montmirail im Südwesten, das vom Gemüse- und Obstanbau geprägte grüne Tal von Carpentras und das mit seinen roten Felsen besonders markante Luberon-Gebirge im Süden, die wilden Schluchten der Nesque und das mit leuchtenden lila Lavendelfeldern übersäte Plateau de Vaucluse im Osten und schließlich die noch nicht so bekannten, aber schönen Baronnies im Norden. Mit den Spezialitäten, den touristischen Routen und Wanderwegen, den geschmackvoll restaurierten Dörfern, die auf eine wechselvolle Geschichte zurückblicken, mit all dem Laden der Mont Ventoux und die ihn umgebenden Landschaften zum Verweilen ein.

# Eine vieltausendjährige Geschichte

## Eine reiche Prähistorie

Von der intensiven Besiedlung des Mont Ventoux-Gebiets in prähistorischer Zeit zeugt eine Fülle archäologischer Fundorte bzw. einzelner Funde. Die ältesten der bisher entdeckten menschlichen Überreste stammen aus dem mittleren Paläolithikum (Altsteinzeit). Es handelt sich um einen Unterkieferknochen, dessen Alter auf ca. 200.000 Jahre beziffert wird. Er wurde neben einer großen Anzahl von Steinwerkzeugen und Tierknochen in der im Tal des Flusses Nesque gelegenen Grotte „Le Bau de l'Aubesier“ in der Nähe des Dorfes Monieux gefunden, wo seit 1987 von einem Team der Universität Montreal gegraben wird.

Um Enttäuschungen zu vermeiden, sei darauf hingewiesen, dass die Grotte nicht nur schwer zu-

gänglich, sondern normalerweise auch nicht zu besichtigen ist. Ernsthaft Interessierte können unter Umständen über die „Mairie“ von Monieux eine Ausnahmegenehmigung erhalten.

Ähnliches gilt für die ebenfalls in der Nähe von Monieux gelegene „Grotte du Castellaras“; die dortigen Funde - u.a. eine Fülle von Klängen aus Stein sowie Fragmente von Bechern, Töpfen und Vasen - stammen aus dem späten Neolithikum (Jungsteinzeit) sowie der Bronzezeit.

Zumindest einen lebhaften optischen Eindruck von den außerordentlich zahlreichen Grotten der Region vermittelt eine Fahrt von Sault aus über die D 942 ins Tal der Nesque.

Ebenfalls auf die späte Jungsteinzeit geht die in der Nähe des Dorfes Mollans-sur-Ouvèze entdeckte „Hypogée du Perpétairi“ zurück.

Es handelt sich um ein in den Felsen gegrabenes ca. 7,50 m breites und 6,50 m tiefes Massengrab, das erste, bereits im 18. Jahrhundert entdeckte bekannte Beispiel einer zwischen ca. 3000 und 1700 v. Chr. praktizierten Gräberkultur.

Auch dieses Monument kann leider nicht besichtigt werden; die außerordentlich reichen und zum Teil spektakulären Funde - die bedeutendsten jemals aus einem südfranzösischen Grab geborgenen (Werkzeuge und Waffen aus Stein und Bronze, Ke-

ramik und Schmuck) - sind zum größten Teil im Musée Calvet in Avignon zu bewundern.

## Ein bleibendes antikes Erbe

Die älteste historisch greifbare Bevölkerung unseres Gebiets bilden gallische (keltische) Volksgruppen, der relativ bedeutende Stamm der Vocontier im Norden sowie die kleineren Stämme der Meminer und der Albicer im Süden bzw. Osten. Nach der Eroberung durch die Legionen Roms in den Jahren 125 bis 122 v. Chr. wird das Gebiet um den Mont Ventoux Teil der römischen „Provincia Gallia Narbonensis“ (so benannt nach ihrer späteren Hauptstadt Narbo, dem heutigen Narbonne), und die Bevölkerung öffnet sich bereitwillig der überlegenen römischen Kultur und Zivilisation. Die bedeutendsten Städte in der Region sind Vasio, das heutige Vaison-la-Romaine, und Carpentorate (Carpentras).

Unter den zahlreichen Relikten der Epoche seien drei in Mirabel-aux-Baronnies (Departement Drôme) bzw. Apt und Goult (Departement Vaucluse) ge-

fundene Inschriften genannt, Huldigungen an Vintur, galloromanischer Name des zur Gottheit erhobenen Berges.

Ein archäologisches Kleinod bilden die Ausgrabungen in Vaison-la-Romaine, das auch als französisches Pompeji bezeichnet wird.

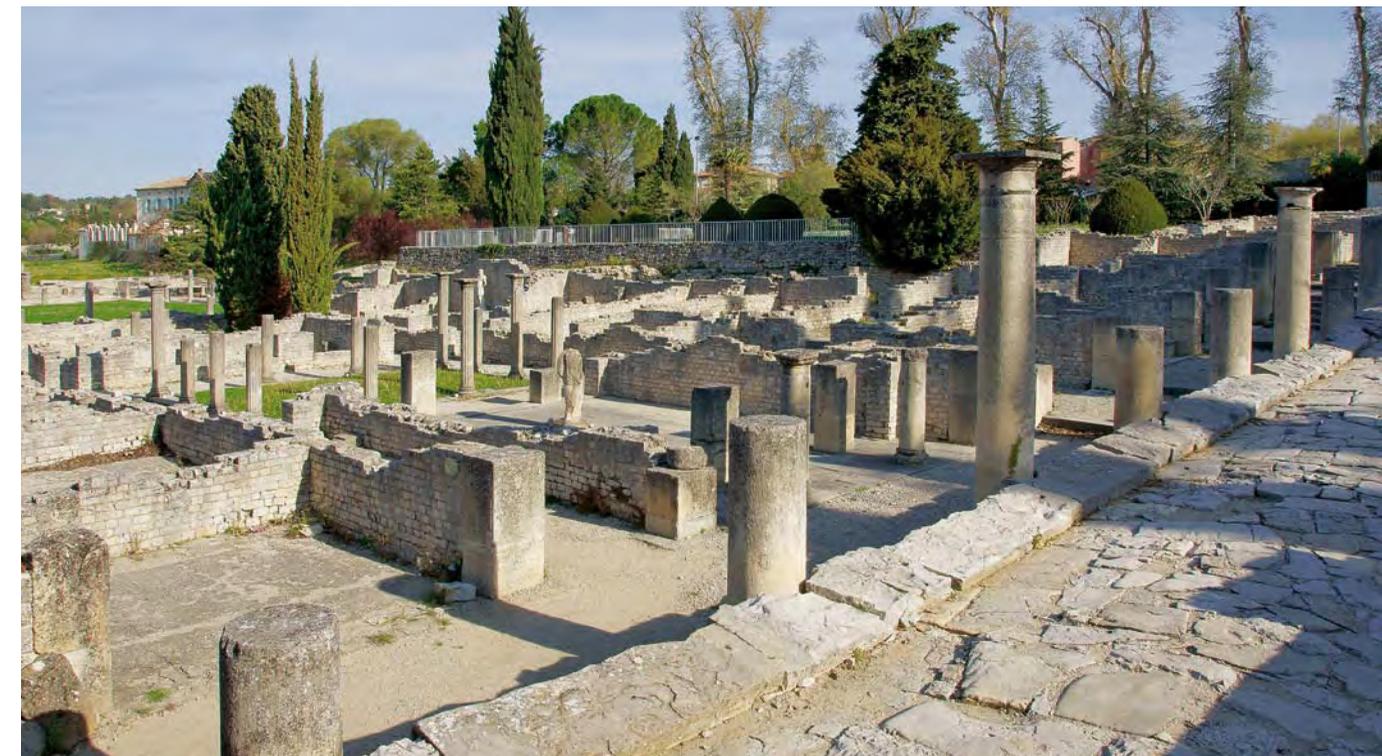
Das am Nordrand der Stadt gelegene „Quartier de Puymin“ beherbergt u.a. das Patrizierhaus der Messii (Maison des Messii), den Säulenhof des Pompeius (Portique de Pompée), das Nymphäum (Nymphenheiligtum mit einem Wasserbecken) und das Theater.

Im innerstädtischen „Quartier de la Villasse“ sind die Mauern einiger weitläufiger und luxuriöser Villen wie die „Maison au Buste d'argent“ (Haus der Silberbüste) und die „Maison du Dauphin“ (Haus des Delphins), Ladenlokale und Thermen zu bewundern.

Die aus dem ersten Jahrhundert nach Christus stammende Brücke (Pont romain) über den Fluss Ouvèze trotzte sowohl den Kriegswirren (u.a. im September 1944 einer missglückten Sprengung durch deutsche Truppen) als auch den zahlreichen Überschwem-



Foto links:  
Fast unzugängliche Höhlen in den steilen Felswänden der Gorges de la Nesque  
Foto rechts:  
Das „Quartier de la Villasse“ in Vaison-la-Romaine





mungen. Lediglich die Brüstung musste im Gefolge des Jahrhunderthochwassers von 1992, das 35 Menschenleben forderte, grundlegend erneuert werden.

### Eine päpstliche Enklave im Mittelalter

Nach dem Untergang des römischen Reiches blieben die territorialen und administrativen Strukturen zunächst weitestgehend erhalten. Vaison-la-Romaine im Norden und Carpentras im Süden unseres Gebiets, seit der Spätantike zudem Bischofssitze, behielten ihre führende Stellung.

Seit dem 12. Jahrhundert gehört der weitaus größte Teil der Region um das Mont Ventoux-Massiv zur Grafschaft Venaissin (Comtat Venaissin), deren Name wohl auf ihre ursprüngliche Hauptstadt Venasque zurückgeht, die später durch Carpentras ersetzt wurde.

1271 gelangte das Gebiet durch Schenkung in den Besitz des Papstes und bildete bis zur Französien-

Revolution eine von Frankreich unabhängige päpstliche Enklave mit eigener Verwaltung und einem privilegierten Status (Befreiung der Bevölkerung von Steuerzahlung und Militärdienst).

Nicht zum Comtat zählte die nördlich vom Mont Ventoux gelegene Landschaft der Baronnies, die Anfang des 14. Jahrhunderts der Dauphiné angegliedert wurde. Ebenfalls außen vor blieb die Baronnie Sault unmittelbar südöstlich des Ventoux, die zunächst der Grafschaft Forcalquier unterstand und 1561 ihrerseits den Status einer Grafschaft erlangte.

Durch die Verlegung der päpstlichen Residenz von Rom nach Avignon im Jahre 1309 unter dem Ponti-

Foto oben:  
Das von Bischof Malachie d'Inguibert im 18. Jahrhundert gegründete historische Krankenhaus (Hôtel-Dieu) von Carpentras bildet eine Einheit mit der Bibliothek und den Museen der Stadt.

fikant Klemens V. (1305-1314) wurde das Band zwischen Papsttum und Comtat Venaissin noch enger geknüpft. 1348 erwarb Klemens VI. durch Kauf die Stadt Avignon, die damit ebenfalls päpstliche Enklave wurde. Die Verwaltung der beiden kirchlichen Territorien erfolgte jedoch separat. Für die Grafschaft Venaissin lag sie in den Händen eines „Recteur“ genannten päpstlichen Geistlichen mit Sitz in Carpentras. Beide kirchliche Staaten besaßen das Recht, eigene Münzen zu prägen.

Die Autonomie des Gebiets kam auch den Juden zugute. Als König Philipp der Schöne im Jahre 1306 ihre Vertreibung aus Frankreich anordnete, flohen zahlreiche jüdische Familien ins Comtat Venaissin. Insbesondere in Malaucène und der Hauptstadt Carpentras bildeten sich bedeutende jüdische Gemeinden. In Carpentras entstand im 14. Jahrhundert die älteste Synagoge auf dem Boden des heutigen Frankreichs.

Unglücklicherweise war auch die päpstliche Toleranz nicht von Dauer; mehrfach wurden die Juden zwischenzeitlich aus der Grafschaft vertrieben und Opfer von Gewaltexzessen, namentlich während der verheerenden Pestepidemie des Jahres 1348. Wie fast überall in Europa machte man die jüdische



Bevölkerung für die Entstehung der Seuche verantwortlich; auch in der Gemeinde Malaucène fielen, wie die Gerichtsakten dokumentieren, mehrere Juden der Volkswut zum Opfer. Als Folge dieser Exzesse konzentrierte man die Ansiedlung der Juden primär auf einige wenige größere Städte - innerhalb unseres Gebiets vor allem auf Carpentras. Dort bewohnten sie ein Ghetto, dessen Tore täglich bei Sonnenuntergang geschlossen wurden.

Während ihrer sogenannten „Babylonischen Gefangenschaft“ in Avignon (1309-1377) residierten die Päpste häufig nicht im dortigen Papstpalast, sondern in Carpentras oder in der am Ausgang von Malaucène am Fuß des Mont Ventoux gelegenen Abtei Notre-Dame-du-Groseau, wo Klemens V. beispielsweise in den Jahren 1309 bis 1313 jeweils mehrere Monate verbrachte.

Die Rückkehr der Päpste nach Rom änderte nichts am grundsätzlichen Status des Gebiets. Bis zum Jahre 1791 blieb es eine nicht mit dem Königreich Frankreich verbundene unabhängige päpstliche Enklave.

Den künstlerischen und kulturellen Reichtum der Grafschaft spiegeln die Museen der Hauptstadt Carpentras wider, das Musée Sobirats sowie das Musée Comtadin Duplessis, dem auch das früher selbständige Musée lapidaire et archéologie angegliedert ist. Mit den Museen verbunden ist die 1745 gegründete Stadtbibliothek, die über einen außerordentlich reichen Bestand an mittelalterlichen Handschriften und alten Druckwerken verfügt.

### Die romanischen Kirchen

Zum kulturellen Erbe des Mittelalters rund um den Mont Ventoux zählen insbesondere die zahlreichen romanischen Kirchen und Abteien der Region, von denen einige exemplarisch vorgestellt werden sollen.

Von der bereits erwähnten, Ende des 7. Jahrhunderts gegründeten Benediktinerabtei Notre-Dame-

Foto links:  
Notre-Dame-du-Groseau bei Malaucène



du-Groseau an der Straße von Malaucène zum Ventoux ist nur noch der imposante, von einer achteckigen Kuppel gekrönte Chor der romanischen Kirche aus dem 12. Jahrhundert erhalten. Der Bau wurde unmittelbar an der in der Antike als Gottheit verehrten Quelle des Flüsschens Groseau errichtet, das die Stadt Vasio (Vaison-la-Romaine) über eine 11 km lange Leitung mit Wasser versorgte.

Demgegenüber verkörpert die im Ort selbst gelegene, dem Apostel Petrus und dem Erzengel Michael geweihte Pfarrkirche von Malaucène (Eglise Saint-Michel-et-Saint-Pierre) den Typus der wuchtigen, mit Kasematten und Pechnasen ausgestatteten Wehrkirche. Der heutige monumentale Bau wurde Anfang des 14. Jahrhunderts von Papst Klemens V. begonnen und bildete einen wichtigen Bestandteil der städtischen Befestigungsanlagen (remparts) des im Mittelalter bedeutenden Handelsplatzes Malaucène.

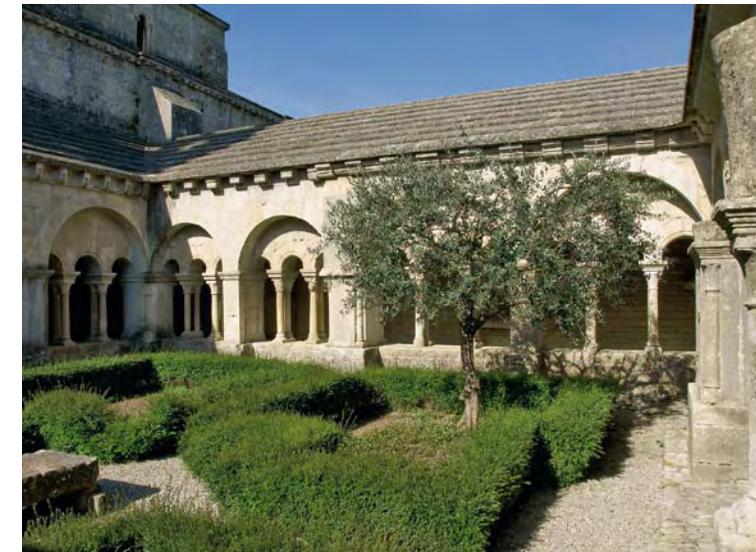
Die Bedrohung durch die Religionskriege des 16. Jahrhunderts führten zu einer Verstärkung der Wälle. Um einem möglichen Angreifer den Einlass zu versperren, wurde darüber hinaus das bisherige Hauptportal zugemauert.

Ein Kleinod der romanischen Baukunst in der Provence ist die in der ersten Hälfte des 12. Jahrhunderts errichtete, abseits der Straße zwischen den Weinorten Vacqueyras und Beaumes-de-Venise gelegene kleine Kirche Notre-Dame-d'Aubune.

Der ursprünglich als einschiffige Saalkirche errichtete Bau wurde im 17. Jahrhundert im Rahmen umfangreicher Restaurierungsarbeiten durch seitliche Kapellen erweitert. Im Jahre 1990 überstand die Kirche unbeschadet einen verheerenden Waldbrand. Sie dient jedoch seit langem nicht mehr sakralen Zwecken, sondern kann gegenwärtig als Ferienwohnung für insgesamt 17 Personen von Wandern, Familien und Gruppen über die Organisation „Gîtes de France“ gemietet werden.

Im Rahmen eines ausgiebigen Rundgangs um die Außenanlagen können jedoch der elegante, hoch aufragende Glockenturm, die drei Apsiden des östlichen Teils des Kirchenbaus und der Kranz aus Stützfeilern bewundert werden.

Ein weiteres beeindruckendes Zeugnis der provenzalischen Romanik ist die in ihrer heutigen Form zwischen dem 11. und dem 13. Jahrhundert erbaute Kathedrale Notre-Dame-de-Nazareth der Stadt Vaison-la-Romaine, eine dreischiffige, von einer Spitztonne überwölbte Konstruktion ohne Querschiff. Das Fundament des Chors besteht zum großen Teil aus wieder verwendeten römischen Bauelementen wie Bruchstücken von Kapitellen und sonstigen Säulenfragmenten.



Aus dem 12. Jahrhundert stammt der sowohl über den Chor der Kathedrale als auch separat von außen zugängliche Kreuzgang, der römische und frühchristliche Relikte und Fragmente birgt. Aufgrund seiner klaren Struktur und der harmonisch auf sie abgestimmten Bepflanzung verkörpert er eine Atmosphäre friedlicher Beschaulichkeit und reinsten Spiritualität.

Foto links:  
Notre-Dame-d'Aubune bei Beaumes-de-Venise  
Foto oben:  
Innenhof des Kreuzgangs der Kathedrale  
Notre-Dame-de-Nazareth in Vaison-la-Romaine  
Foto auf nachfolgender Doppelseite:  
Wandelgang des Kreuzgangs der Kathedrale  
Notre-Dame-de-Nazareth in Vaison-la-Romaine





### Brücken und Burgen

Von der Solidität der romanischen Architektur zeugen darüber hinaus einige noch intakte Brücken. Ein zugleich kühnes und elegantes Bauwerk ist der im Jahre 1341 begonnene und erst 1409 vollendete „Pont roman“ (romanische Brücke) der Kleinstadt Nyons, der aus einem einzigen Bogen von 45 m Breite und 18 m Höhe besteht. Er überstand die

zahlreichen Überschwemmungen des Flüsschens Eygues unbeschadet und trotzte auch dem verheerenden Hochwasser des Jahres 1992, während die in der Nähe gelegene moderne Brücke von den Fluten stark beschädigt wurde.

Ebenfalls aus nur einem Bogen besteht der „Pont médiéval“ (mittelalterliche Brücke) des östlich von Vaison-la-Romaine in den „Baronnies“ gelegenen Dorfs Mollans-sur-Ouvèze; von den ihn ursprünglich flankierenden drei Rundtürmen existiert nur noch einer, auf den im 18. Jahrhundert ein Glockenturm aufgesetzt wurde. Erkerartig an die Brücke angebaut ist ein winziges Kapellchen, das gewissermaßen über dem Wasser der Ouvèze zu schweben scheint.

Neben den romanischen Kirchen prägen die mittelalterlichen Burgen das Bild zahlreicher Dörfer und Städtchen im engeren und weiteren Mont Ventoux-Gebiet. Während einige von ihnen nach vielfältigen Beschädigungen perfekt restauriert sind, liegen die meisten in Trümmern; jedoch bieten auch ihre Ruinen einen pittoresken Anblick.



Weitgehend zerstört, aber in Restaurierung begriffen, ist die Burg des zwischen Malaucène und Vaison-la-Romaine gelegenen Dorfs Entrechaux. Von den Burgen in Reilhanette und Montbrun-les-Bains, unmittelbar östlich des Mont Ventoux, ist jeweils nur der Bergfried erhalten. Dies gilt auch für das bereits im Zusammenhang mit seiner mittelalterlichen Brücke erwähnte Mollans-sur-Ouvèze. Sein aufwändig restaurierter wuchtiger „donjon“ (Bergfried) geht auf das 12. Jahrhundert zurück und beherrschte den strategisch wichtigen Zugang nach Buis-les-Baronnies.

Foto linke Seite oben:  
Der „Pont roman“ in Nyons überquert die Eygues.  
Foto linke Seite unten:  
Die Burg von Crestet dominiert den Ort; sie kann auf eine wechselvolle Geschichte zurückblicken.  
Foto oben:  
Der mächtige Bergfried der Burg von Mollans-sur-Ouvèze ist, wenn man von Buis-les-Baronnies kommt, schon von weitem sichtbar.

Auf eine wechselvolle Geschichte kann die Burg von Crestet unmittelbar südlich von Vaison-la-Romaine zurückblicken. Mitte des 9. Jahrhunderts erbaut, diente sie den Bischöfen von Vaison während ihrer Auseinandersetzungen mit Graf Raymond VI. von Toulouse als Zuflucht und wurde 1185 von diesem eingenommen. Nach erneuter Eroberung und Zerstörung durch die Hugenotten im Jahre 1574 wurden ihre Befestigungsanlagen 1686 auf Befehl Ludwigs XIV. systematisch geschleift. Die Burg befindet sich seit 1968 in Privatbesitz und ist inzwischen weitgehend restauriert, kann aber nicht besichtigt werden.

Vollständig restauriert ist die südlich von Malaucène gelegene monumentale Burganlage von Le Barroux. Der ursprüngliche Bau stammt aus dem 12. Jahrhundert, wurde aber während der Renaissance tiefgreifend umgestaltet, sodass er in seiner heutigen Form Elemente einer Festung mit denen eines Lustschlosses vereinigt. Die Einnahme durch die Hugenotten im Jahre 1563 überstand die Burg



relativ unbeschädigt, wurde dann jedoch 1793 von den Revolutionstruppen zerstört und im Gefolge als Steinbruch genutzt. Nach erfolgter Restaurierung im Jahre 1929 wurde sie 1944 von deutschen Truppen, die dort Resistancekämpfer vermuteten, angesteckt und in den sechziger Jahren in den heutigen Zustand gebracht. Obwohl in Privatbesitz, kann die Burg nun besichtigt werden.

Sowohl Crestet als auch Le Barroux zählen zu den sogenannten „Villages perchés“, den auf Felsen gebauten Dörfern, in denen die Burg einen festen Bestandteil eines organischen Ganzen bildet.

### **Die Umwälzungen der Neuzeit**

Während das Mittelalter zumindest in territorialer Hinsicht durch Kontinuität gekennzeichnet ist, brachte die Neuzeit für die Grafschaft Venaissin tiefgreifende Veränderungen mit sich.

Verheerende Folgen hatten die Religionskriege zwischen Katholiken und Protestanten, die in unserem Gebiet zwischen 1560 und 1563 besonders heftig tobten. Nach dem Massaker der Bartholomäusnacht (24. August 1572), dem allein in Paris ca. 3.000 der Hugenotten genannten französischen Protestanten zum Opfer fielen, flackerten die Kämpfe verstärkt auf. Eine Reihe von Dörfern und Städten des Comtat wie Malaucène, Le Barroux, Crestet und Mollans wurden von hugenottischen Truppen erobert und ihre Befestigungsanlagen teilweise zerstört, andere wurden Opfer der katholischen Vergeltung.

Zahlreiche Todesopfer auch im Mont Ventoux-Gebiet forderte die Pestepidemie der Jahre 1629 bis 1631. Beim erneuten Aufflackern der Seuche 1720 und 1721 konnten diese dank wirksamerer und schneller umgesetzter Schutzmaßnahmen wie der Schließung der Dörfer und dem Bau einer ca. 2 m hohen und 20 km langen Pestmauer zwischen Lagnes und Monieux weitgehend vermieden werden.

Foto links:  
Die Burg von Le Barroux im Abendlicht

Die Französische Revolution bedeutete für die beiden päpstlichen Enklaven das Ende der bisherigen Autonomie. Nach einem mehrmonatigen blutigen Bürgerkrieg zwischen Anhängern der Revolution und Getreuen des Papstes wurde im Juli und August 1791 in jeder Gemeinde der beiden Kirchenstaaten ein Referendum durchgeführt. Sämtliche Dörfer im Mont Ventoux-Gebiet mit Ausnahme von Brantes sprachen sich mit deutlicher Mehrheit für den Anschluss an Frankreich aus. Am 14. September 1791 erklärte die Pariser Nationalversammlung Avignon und das Comtat Venaissin zu integralen Bestandteilen des französischen Territoriums.

Die Furcht vor einer Gegenrevolution bedingte auch in unserem Gebiet eine Radikalisierung, die u.a. zur Zerstörung der Burgen in Buisson, Villedieu, Le Barroux und Caromb führte. „Konterrevolutionäre Bestrebungen“ in den Jahren 1794 und 1795 wurden mit großer Härte niedergeschlagen. So fielen in Bédoin 35 Bürger der eigens angeschleppten Guillotine und 28 einem Erschießungskommando zum Opfer, der Ort ging in Flammen auf.

Im Zuge der 1790 vollzogenen Einteilung Frankreichs in zunächst 83 nach Flüssen und Gebirgen benannte Departements wurde das Gebiet im weiteren Umkreis des Mont Ventoux in zwei Teile zerschnitten, die seit 1793 den Departements Vaucluse und Drôme zugehören.

Zum Territorium der Vaucluse mit der Hauptstadt Avignon zählen die südlich und westlich des Ventoux gelegenen Städte und Dörfer wie Carpentras, Sault, Bédoin, Caromb, Le Barroux und Malucène; des weiteren nördlich des Bergmassivs u.a. Brantes, St-Léger-du-Ventoux, Beaumont-du-Ventoux, Entrechoux und Vaison-la-Romaine. Zum Departement Drôme mit der Hauptstadt Valence gehören die Landschaft der Baronnies mit Nyons, Buis-les-Baronnies und Mirabel-aux-Baronnies sowie östlich des Mont Ventoux die Gemeinden Reilhanette und Montbrun-les-Bains.

Völlig vom Gebiet der Drôme umschlossen ist eine Enklave des Departements Vaucluse, genannt „En-

clave des Papes“, mit den Gemeinden Valréas, Richerenches, Grillon und Visan.

Die Geschichte des Mont Ventoux-Gebiets im 19. sowie der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts ist - wie in zahlreichen anderen ländlichen Regionen Frankreichs - durch Landflucht und Bevölkerungsrückgang geprägt. Ihre Hauptursache ist die wachsende Armut, die ihrerseits durch die Krise der traditionellen lokalen Wirtschaftsformen bedingt ist: Extensive Viehwirtschaft auf den ohnehin recht kargen Böden und rigoroses Abholzen der ursprünglich reichen Wälder beeinträchtigten massiv die bisherigen Lebensgrundlagen.

Insbesondere in den südlichen Gemeinden wird diese Entwicklung seit dem zweiten Viertel des 20. Jahrhunderts durch den Aufschwung des Wein-, Obst- und Gemüseanbaus gestoppt. In den unmittelbar nördlich des Ventoux gelegenen Dörfern erfolgt die Wende erst seit ca. 1970 mit dem Zuzug neuer und höchst unterschiedlicher Bevölkerungsgruppen - u.a. „Aussteiger“, Intellektuelle, Künstler sowie Anhänger des ökologischen Land- und Weinbaus. Auch der Bau und Kauf zahlreicher Ferienhäuser durch Franzosen aus den städtischen Ballungsgebieten und eine wachsende Zahl von Ausländern führte zu einer wirtschaftlichen Belebung, andererseits natürlich auch zu einem Wandel der alten dörflichen Struktur.

Dies gilt auch für den Tourismus, der sich mittlerweile zu einem der wichtigsten Wirtschaftsfaktoren der Region entwickelt hat und ihre traditionellen wirtschaftlichen Stärken - in erster Linie die Erzeugung von Wein, Obst, Lavendel, Oliven und Olivenöl - wirksam ergänzt. Er bietet auch in der Zukunft noch gute Chancen. Es ist jedoch darauf zu achten, einen „sanften“, umweltverträglichen Tourismus zu entwickeln, der die einzigartige Schönheit des Gebiets nicht allzu sehr beeinträchtigt. Zahlreiche Indizien lassen erkennen, dass das entsprechende Bewusstsein durchaus vorhanden ist.

Foto rechts:  
Bédoin liegt unmittelbar am Fuße des Mont Ventoux



# Die Sprache der Provence

Die originäre Sprache unseres Gebiets ist die provenzalische Variante der "Okzitanischen Sprache", deren Name sich in Abgrenzung zum Französischen von der Bezeichnung für das Wort „ja“ (altokzitanisch: oc gegenüber altfranzösisch: oil > neufranzösisch: oui) ableitet. Seine größte Ausdehnung - die ursprünglich im Norden bis zur Loire reichte - und seine Blütezeit erlebte das Okzitanische als Sprache der Troubadourlyrik, aber auch als Rechts-, Verwaltungs- und Wissenschaftssprache im Mittelalter.

Sein Niedergang beginnt mit dem Verlust der politischen Unabhängigkeit des Südens Frankreichs als Folge der Kreuzzüge gegen die als Ketzer gebrandmarkte Glaubensgruppe der „Katharer“ oder „Albigenser“. Bedingt unter anderem durch den Ausbau zentralfranzösischer absolutistischer Verwaltungsstrukturen verliert das Okzitanische im Verlauf des 16. Jahrhunderts seinen Status als Schriftsprache und wird zu einem in Dialekte zersplitterten, in erster Linie nur noch der mündlichen Verständigung im Alltag dienenden Idiom.

Auch diese Rolle verliert es sukzessive im Gefolge der mit der Französischen Revolution, den napoleonischen Reformen und den Bestrebungen der „Dritten Republik“ (1870-1940) verbundenen Tendenz zur Zentralisierung und bewussten Bekämpfung der Regionalsprachen. Marksteine bilden in dieser Hinsicht die Einführung der Allgemeinen Wehrpflicht und der Allgemeinen Schulpflicht.

Um 1950 sterben die letzten reinen Okzitanischsprecher aus – seitdem wird das Okzitanische nur noch als Zweitsprache neben dem Französischen

erlernt und gegenwärtig von ca. zwei bis drei Millionen Sprechern in ihrem privaten Umfeld benutzt.

Als Reaktion auf diesen Verlust an Bedeutung sind mehrere Bewegungen zu verzeichnen, die sich eine sprachliche und kulturelle Wiederbelebung zum Ziel setzen. Die erste verbindet sich mit dem Begriff des „Félibrige“, einer um die Mitte des 19. Jahrhunderts vor allem von Schriftstellern aus dem im engeren Sinne provenzalischen Sprachgebiet wie Frédéric Mistral, Théodore Aubanel und Joseph Roumanille gegründeten Bewegung für eine sprachliche und literarische Renaissance des Okzitanischen.

In begrenztem Maße erfolgreicher sind demgegenüber die auch politisch motivierten Reformbestrebungen des 20. Jahrhunderts. So kann das Okzitanische beispielsweise im Abitur als Prüfungsfach und seit 1982 vom 13. Lebensjahr an im Unterricht als zweite oder dritte Fremdsprache gewählt werden. Seit 1979 wird in den „Calendretas“ (Wörtliche Übersetzung: „Kleine Lerchen“) genannten Grundschulen ein offiziell anerkannter zweisprachiger Primarstufenunterricht geboten.

Parallel dazu ist eine gewisse Verstärkung der Präsenz im öffentlichen Leben und in den Medien zu verzeichnen, beispielsweise zweisprachige Orts- und Straßenschilder, okzitanistische Vereinigungen, Zeitschriften und Webseiten sowie kulturelle Darbietungen und Events.

Ein positives Signal ist in diesem Zusammenhang die am 23. Juli 2008 gegen hartnäckige Widerstände beschlossene Verankerung der Regionalsprachen in der französischen Verfassung :



Artikel 75-1 : « Les langues régionales appartiennent au patrimoine de la France » (Die Regionalsprachen gehören zum kulturellen Erbe Frankreichs).

Das Massiv des Mont Ventoux bildet eine gewisse sprachliche bzw. dialektale Grenze zwischen der nordokzitanisch geprägten Mundart des Departements Drôme und dem primär südokzitanischen Dialekt des Departements Vaucluse. Die charakteris-



Foto oben:  
Zweisprachige Straßenschilder in Caromb  
Foto unten:  
Zweisprachige Ortsschilder in Le Barroux  
Foto auf nachfolgender Doppelseite:  
Brantes vor der steilen Nordseite des Mont Ventoux

tischen Unterschiede beziehen sich in erster Linie auf den Bereich der Phonetik.

Zeugnisse des Okzitanischen in unserem Gebiet finden sich vor allem in den Ortsnamen und sonstigen geographischen Bezeichnungen wie beispielsweise pié = Hügel in Namen wie Pié Martin (bei Ma-laucène) oder Pié Gros (bei Bédoin).

Unmittelbarer Niederschlag des Alltagslebens, in dem Natur, Himmel und Wetter eine herausragende Rolle spielen, ist eine Vielzahl provenzalischer Sprichwörter.

Einige Kostproben:

Quand Ventós a son capeu,  
Ei de plueia o ben de nèu

Wenn der Mont Ventoux seinen Hut auf hat  
(gemeint ist seine Wolkenkrone),  
gibt es Regen oder Schnee

Quand janvier fait pas çò que deu  
Febrier paga per eu

Wenn der Januar nicht tut, was er tun muss  
(= wenn er nicht kalt genug ist), muss der  
Februar dafür bezahlen

Vau mieus un lop dins un tropèu  
Qu'un mes de fevrier tròp bèu

Besser ein Wolf in der Herde  
als ein zu schöner Monat Februar



# Literaten auf und um den Mont Ventoux

## Ein Troubadour aus Vacqueyras

Der erste historisch greifbare bedeutende Literat unseres Gebiets ist der aus dem renommierten Weinort Vacqueyras stammende Troubadour Raimbaut de Vacqueyras. Wohl zwischen 1155 und 1160 geboren, kam er bereits als relativ junger Mann an den Hof des Markgrafen Bonifatius von Monferrat, dem er dann zeitlebens als Ritter und Hofdichter diente und den er auch auf dem von diesem angeführten vierten Kreuzzug nach Konstantinopel begleitete.

Aller Wahrscheinlichkeit nach kam er gemeinsam mit seinem Herrn und Gönner im Jahre 1207 bei einem Überfall aufständischer Bulgaren ums Leben - zumindest findet sich von diesem Zeitpunkt an keinerlei Zeugnis mehr in den zeitgenössischen Quellen.

Raimbauts Werk zeichnet sich durch eine souveräne Beherrschung sämtlicher Gattungen der okzitanischen Troubadourlyrik aus. Zu seinen herausragendsten Dichtungen zählen das lyrisch-epische Gedicht „Le Carros ou L'Amoroso carroccio“ (Der Liebeswagen) und das Liebes- und Tanzlied „Kalenda maia“ (Kalenden des Mai).

## Ein Dichter besteigt den Gipfel - Francesco Petrarca

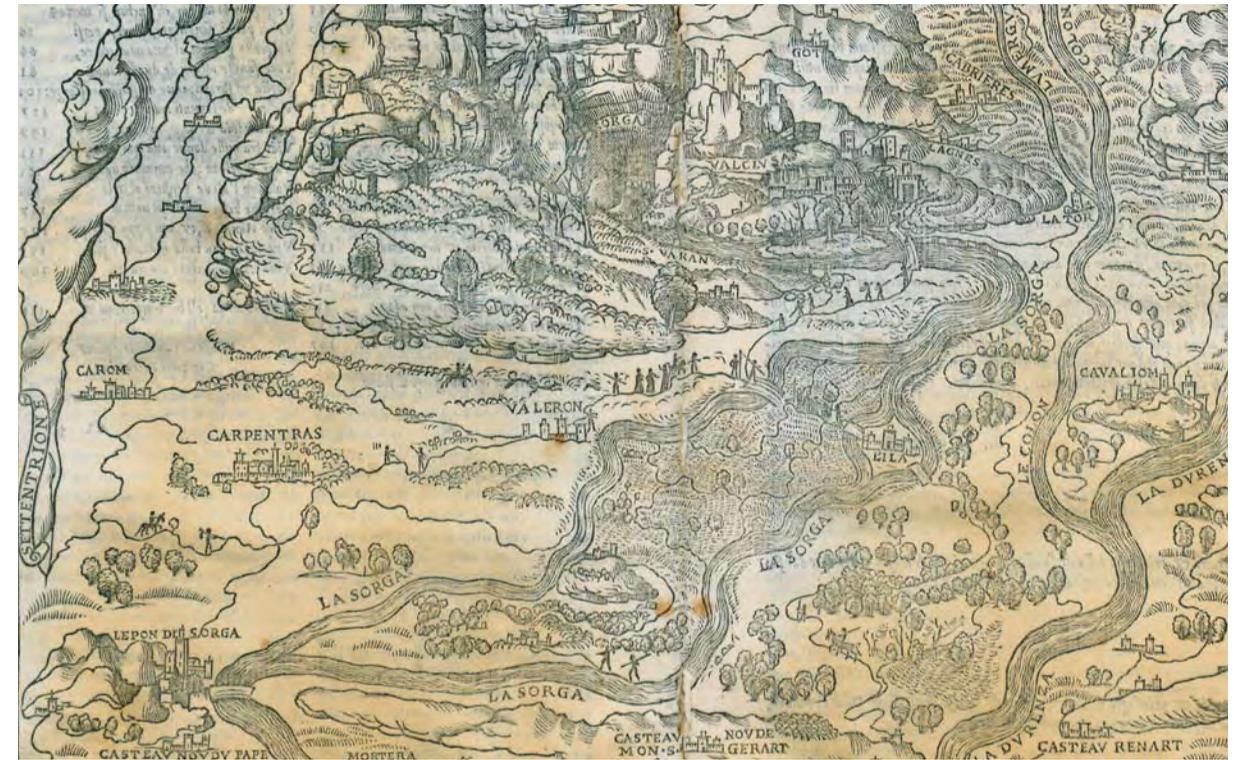
Die älteste literarische Beschreibung einer Besteigung des Mont Ventoux stammt aus der Feder des italienischen Lyrikers Francesco Petrarca (1304-1374). Der Wunsch dazu reifte bereits lange zuvor

während seiner Kindheit, die er nach der politisch bedingten Vertreibung seiner Familie aus Florenz in Avignon und Carpentras verbrachte.

Am 26. April 1336 macht er sich in Begleitung seines jüngeren Bruders und zweier Diener von Malaucène aus auf den Weg. Fortwährend in seine Gedanken vertieft, bewältigt der Dichter gemeinsam mit seinen Gefährten das für die damalige Zeit unerhörte und tollkühne Unterfangen. Für die Strapazen des Aufstiegs werden die Wanderer mit der prächtigen Aussicht auf die benachbarte Bergwelt sowie auf Rhone und Mittelmeer belohnt.

Während des ebenfalls beschwerlichen Abstiegs lässt Petrarca seinen überströmenden Gedanken und Gefühlen freien Lauf. In einem Brief an seinen Freund Dionigi da Borgo San Sepolcro verfasst er am Abend in seiner Herberge in Malaucène eine sehr persönliche Schilderung der Besteigung. Der Text geht später in Petrarcas Briefsammlung „Epistolae familiares XXIV“ ein und gilt als Zeugnis eines neuartigen spirituellen Natur- und Selbstgefühls:

„Den höchsten Berg dieser Gegend, den man nicht zu Unrecht Ventosus, „den Windigen“, nennt, habe ich am heutigen Tag bestiegen, allein vom Drang be-seelt, diesen außergewöhnlich hohen Ort zu sehen. Viele Jahre lang hatte mir diese Besteigung im Sinn gelegen; seit meiner Kindheit habe ich mich nämlich, wie Du weißt, in der hiesigen Gegend aufgehalten, wie eben das Schicksal mit dem Leben der Menschen sein wechselvolles Spiel treibt. Dieser Berg aber, der von allen Seiten weithin sichtbar ist, steht mir fast immer vor Augen.



Es ergriff mich nun das ungestüme Verlangen, endlich einmal auszuführen, was ich täglich hatte ausführen wollen (...). Am festgesetzten Tag brachen wir von zu Hause auf und kamen gegen Abend nach Malaucène; dieser Ort liegt am Fuße des Berges, gegen Norden. Dort verweilten wir einen Tag und bestiegen heute endlich, jeder mit einem Diener, den Berg, nicht ohne große Schwierigkeit: er ist nämlich eine schroffe und beinahe unzugängliche Felsmasse; doch trefflich hat der Dichter gesagt:

*Rastlose Müh besiegt alles.*

Ein langer Tag, liebkosende Luft, Spannkraft der Seelen, Stärke und Behendigkeit der Körper und was dergleichen mehr ist, standen uns Wanderern hilfreich zur Seite; einzig die Beschaffenheit des Ortes bot uns Widerstand.

Einen uralten Hirten trafen wir an den Hängen des Berges, der uns wortreich von der Besteigung abzuhalten suchte, indem er sagte, er habe vor fünfzig Jahren mit demselben Ungestüm jugendlichen Feu-

ers den höchsten Gipfel erstiegen, habe aber nichts von dort zurückgebracht außer Reue und Mühsal und einen von Felszacken und Dornsträuchern zerrissenen Leib und Mantel, und weder jemals vor jener Zeit noch nachher habe man bei ihnen davon gehört, dass irgendwer Ähnliches gewagt habe. (...)

Der Berg ist von allen der höchste (...). Auf seinem Gipfel ist ein kleines Plateau. Dort erst setzten wir uns erschöpft zum Ausruhen nieder. (...) Zuerst stand ich, durch den ungewohnten Hauch der Luft und die ganz freie Rundschau bewegt, einem Betäubten gleich da. Ich schaue zurück nach unten: Wolken lagen zu meinen Füßen (...). Ich wende dann meine Blicke in Richtung Italien, wohin mein Herz sich stärker hingezogen fühlt. Die Alpen selber, eisstarrend und schneebedeckt (...), sie zeigten sich mir ganz nah, obwohl sie weit entfernt sind. (...)

Foto oben:  
Nicht genordete Karte aus einer 1525 in Venedig erschienenen Druckausgabe der „Volgari opere“ von Francesco Petrarca. Da die Karte nach Osten gerichtet ist, befindet sich der Mont Ventoux links oben.



Die Berge der Provinz von Lyon zur Rechten, zur Linken sogar der Golf von Marseille und der, der an Aigues-Mortes brandet, waren ganz deutlich zu sehen, obwohl dies alles einige Tagereisen entfernt ist. Die Rhone lag geradezu unter meinen Augen. Während ich dies eins ums andere bestaunte und bald an Irdischem Geschmack fand, bald nach dem Beispiel des Körpers die Seele zu Höherem erhob, kam ich auf den Gedanken, in das Buch der Erkenntnisse des Augustinus hineinzuschauen (...).

Zufällig aber bot sich mir das zehnte Buch dieses Werkes dar. (...) *Und es gehen die Menschen hin, zu bewundern die Höhen der Berge und die gewaltigen Fluten des Meeres und das Fließen der breitesten Ströme und des Ozeans Umlauf und die Kreisbahnen der Gestirne - und verlassen dabei sich selbst.* Ich war betäubt, ich gestehe es (...), zornig auf mich selber, daß ich jetzt noch Irdisches bewunderte, ich, der ich schon längst selbst von den Philosophen der Heiden hätte lernen müssen, daß nichts bewundernswert ist außer der Seele: Im Vergleich zu ihrer Größe ist nichts groß.

Dann aber wandte ich, zufrieden, vom Berg genug gesehen zu haben, die inneren Augen auf mich selbst, und von jener Stunde an konnte keiner mich reden hören, bis wir ganz unten angelangt waren; jenes Wort hatte mir genügend stumme Beschäftigung gebracht. (...).

Unter solchen Bewegungen meines aufgewühlten Herzens kehrte ich in tiefer Nacht, ohne den mit spitzen Steinen besäten Weg wahrzunehmen, zu jener kleinen bäuerlichen Herberge zurück, von wo ich vor dem ersten Sonnenstrahl aufgebrochen war, und der Mond erwies uns Wanderern die ganze Nacht hindurch seinen willkommenen Dienst. Während das Bereiten des Mahls die Diener in Beschlag nahm, ging ich unterdessen allein in einen ab-

Foto oben:  
Die raue und steile Nordseite des Mont Ventoux wird beschrieben in Francesco Petrarca's Bericht über die Besteigung des Bergs und in Frédéric Mistral's Schilderung des Abstiegs vom Gipfel nach Saint Léger, in der Nähe von Brantes.

gelegenen Teil des Hauses, um Dir dies in hastiger Eile und aus dem Stegreif zu schreiben, damit nicht, wenn ich es aufschöbe, durch den Ortswechsel sich die innere Stimmung vielleicht entsprechend ändere (...). Am 26. April (1336) zu Malaucène."

### Ein kurioser Abstieg - Frédéric Mistral

Wesentlich weniger beschwerlich verlief mehr als 500 Jahre später die Besteigung des Mont Ventoux durch den aus Maillane im Département Bouches-du-Rhône stammenden Dichter Frédéric Mistral (1830-1914), der als Hauptvertreter der neuprovenzalischen Literatur gilt. Zu seinen Hauptwerken zählen das Versepos „Mirèio“ (Mireille, 1859), das ihm 1904 den Nobelpreis für Literatur eintrug, das Drama „La rèino Jano“ (Die Königin Jeanne, 1890), eine Vielzahl von Gedichten und Erzählungen sowie das zweibändige neuprovenzalische Wörterbuch „Lou tresor dou félibrige“ (Der Schatz des Félibrige, 1879-87).

Gemeinsam mit den Schriftstellern Théodore Aubanel (1829-1886) und Joseph Roumanille (1818-1891) - die wie er und vier weitere provenzalische Autoren zu den sieben Gründungsmitgliedern zählen - war Mistral die Seele der 1854 ins Leben gerufenen Bewegung des „Félibrige“, die die Erneuerung der provenzalischen bzw. okzitanischen Sprache und Kultur auf ihre Fahnen schrieb.

In Begleitung Théodore Aubanel's und eines befreundeten Malers unternahm er 1857 den Anstieg auf den Ventoux und hielt seine Eindrücke in den erstmals 1906 im provenzalischen Original erschienenen „Memòri e raconte: moun espelido“ (Erinnerungen und Berichte: meine Ursprünge) fest, denen fast gleichzeitig die französische Übersetzung „Mémoires et récits : mes origines“ folgte:

„Zusammen mit Théodore Aubanel, der immer dazu aufgelegt war, Bergtouren zu arrangieren, und mit unserem Kameraden, dem Maler Pierre Grivolos aus Avignon, bestiegen wir den Mont Ventoux an einem schönen Septembertag.

Wir verließen gegen Mitternacht das am Fuß des Berges gelegene Dorf Bédoin und erreichten den Gipfel eine halbe Stunde vor Sonnenaufgang. Ich werde Ihnen nichts über die eigentliche Besteigung des Berges erzählen, denn wir machten sie auf eine bequeme Art, auf dem Packsattel der Maultiere, die von Führern durch die Felsen, Steilhänge und Hügel der Combe-Fillole geleitet wurden.

Wir sahen die Sonne plötzlich wie einen wunderschönen König in seiner Herrlichkeit zwischen den mit Schnee bedeckten und blendenden Gipfeln der Alpen aufgehen und den Schatten des Ventoux immer breiter werden, die Triangulation seines riesigen Kegels bis weit hinten ins Gebiet der Grafschaft Comtat Venaissin, bis zur Rhône und dem Languedoc verlängern.

Gleichzeitig rollten dicke weiße Wolken schnell über unsere Köpfe hinweg und hüllten die Täler in Nebel; auch wenn das Wetter schön war, so war es doch nicht warm.

Gegen neun Uhr, nach einem leichten Frühstück, begannen wir den Abstieg - aber dieses Mal zu Fuß, einen mit Metallspitze versehenen Stock in der Hand und mit dem Rucksack auf dem Rücken. Nur, jetzt stürzten wir Hals über Kopf auf der Gegenseite hinunter, also auf den Ubacs, so nennt man die Nordseite aller unserer Berge und insbesondere die des Ventoux.

Nun aber ist die Nordseite des Mont Ventoux so rau und steil, dass Vater Laval folgendes erzählte: Die Gebirgler, die seinerzeit (im 18. Jahrhundert), am 14. September, ganz hoch oben zur Kapelle hin pilgerten, kamen über die Ubacs wieder herunter, indem sie sich hinabgleiten ließen; sie saßen kauern auf einem Doppelbrett, das drei lange Spannen im Quadrat groß war und das sie plötzlich bremsen, wenn es zu schnell ging oder sie zu nah an einem Abgrund vorbeiglichen, indem sie ihren Stock vorne feststeckten. So stiegen sie innerhalb weniger als einer halben Stunde hinab; man muss dabei bedenken, dass der Mont Ventoux tausendneunhundertsechzig Meter über dem Meer hoch ist! Da wir auch unseren



Abstieg verkürzen wollten, die Wege aber nicht konnten, verirrten wir uns in eine kleine steile Schlucht, die Loubatière des Ventoux, die mit Felsbrocken so verstopft und so gefährlich war, dass wir einen ganzen Tag brauchten, um unten anzukommen.

Die Schlucht der Loubatière wird, wie ihr Name es besagt, nur von Wölfen heimgesucht, und sie stürzt sich direkt vom Gipfel bis hin zum Fuß des Berges, zwischen dermaßen unwegsamen Böschungen, dass es fast unmöglich ist, wieder herauszukommen, wenn man einmal hineingerät. Da sind wir nun! Über die losen Felsbrocken und das Geröll, über die Stämme der Kiefern, Buchen und Lärchen, die durch die Heftigkeit der Gewitter um- und fortgerissen wurden und so jeden unserer Schritte behinderten, stiegen wir hinab und stürzten wir herunter, als sich das Bett des Gebirgsbaches direkt vor unseren Füßen, ganz unvermittelt, in einen hundert Klafter tiefen, gähnenden Abgrund verwandelte. Was sollten wir jetzt tun? Wieder hochsteigen? Es war sehr schwierig, um so mehr, als wir über un-

seren Köpfen sich große schwarze Wolken nähern sahen, die uns, wenn sie geplatzt wären, überflutet hätten ... So oder so mussten wir also durch die Schlucht hinabsteigen, durch diese Schlucht, in der wir verloren waren. Dann warfen wir unsere Cabanjacken und unsere Rucksäcke in den Abgrund und, nachdem wir unser Leben in Gottes Hände gelegt hatten, ließen wir uns kriechend, schleppend und vor allem rutschend entlang der fast senkrechten Felswand hinabgleiten, einer Felswand, wo Buchsbaum- oder Lavendelwurzeln uns daran hinderten, kopfüber abzustürzen.

Als wir dann unten angelangt waren, glaubten wir uns außer Gefahr, und nachdem wir unsere Kleidung wieder angezogen hatten, gingen wir weiter abwärts in dem Bett des Gebirgsbaches. Wir wurden aber dann durch einen starken und reißenden Wasserfall aufgehalten, und unter Lebensgefahr mussten wir nochmals herunterrutschen und uns dabei festklammern. Noch ein drittes Mal gerieten wir in eine solche Situation.



In der Abenddämmerung erreichten wir endlich Saint Léger, ein am Fuß des Ventoux gelegenes armes, kleines Dorf, das von Köhlern bewohnt wird und ganz in Lavendel eingebettet ist. Dort konnten wir aber nirgendwo Unterkunft finden.

Trotz der Nacht und obwohl wir außer Atem waren und vollkommen erschöpft, mussten wir noch zwei Stunden laufen, bis Brantes nämlich, einem auf hohen Felsen gelegenen Dorf, direkt dem Ventoux gegenüber, wo wir uns übergücklich ein Omelett mit Schinkenspeck braten ließen und uns danach auf dem Heuboden schlafen legten.“

Foto linke Seite:  
Eine Landschaft in den Baronnies, wie sie Jean Giono erlebt und beschrieben hat.  
Foto oben:  
Eine blaue Karre, wie sie die Bauern früher für ihre Feldarbeit benutzten. „La Charrette bleue“ lautet auch der Titel des autobiographischen Werks René Barjavel über das Leben in den Baronnies.

### Der Duft der Provence - Jean Giono

Unter den neueren französischsprachigen Schriftstellern der Provence zollt insbesondere der aus Manosque im Departement Alpes-de-Haute-Provence stammende Jean Giono (1895-1970) dem Mont Ventoux poetische Bewunderung. Sein Werk ist durch den Einfluss der antiken Literatur sowie die ihn umgebende Landschaft der Provence und ihre Menschen geprägt, die er in einer anschaulichen und bildhaften Sprache besingt. Dies gilt beispielsweise für die aus den Romanen „Colline“ (1929), „Un de Baumugnes“ (1929) und „Regain“ (1930) bestehende „Trilogie du Pan“ (Trilogie des Gottes Pan).

In einem historischen Rahmen spielt demgegenüber der Roman „Le Hussard sur le toit“ (Der Hussar auf dem Dach, 1951), der von den Abenteuern eines jungen italienischen Offiziers in dem von der Cholera heimgesuchten provenzalischen Städtchen Manosque berichtet.

Den Ventoux und seine Umgebung thematisiert Giono u.a. in einer Reihe von Aufsätzen und Reisebeschreibungen zu seiner provenzalischen Heimat, die posthum zum Sammelband „Provence“ (1993 bzw. erweiterte Neuauflage 1995; vergriffene deutsche Ausgaben 2002 bzw. 2004) zusammengefasst wurden:

„Es gibt eine Straße, die ich besonders liebe. Seien Sie nicht beunruhigt; sie ist bekannt, total bekannt. Es ist diejenige, (genauer gesagt, es sind diejenigen, denn man muss sie mehrmals wechseln), die von Nyons nach Manosque führt. Nehmen wir sie! (...) Es gibt viel zu sehen bei diesem Aufstieg. Befreien wir uns von diesem Blechdach, das auf unseren Kopf drückt, von dieser Wagentür, die unsere Sicht einschränkt, tun wir einige Schritte.

(...) Da ist eine wilde Nelke. Und 100 Meter links vom Pass, am Rand einer kleinen Vertiefung, die wohl einen nahen unterirdischen Wasserlauf anzeigt, denn sie ist von einigen Binsen umrandet, da sind Vanille-Orchideen. Die Wurzel, die man sehr tief mit einem Messer ausgraben muss, ist wie eine kleine Hand, eine Alraune, die nach Vanille riecht.

Da wir nun bei den Gerüchen sind, weisen wir darauf hin, dass man diesen Straßenabschnitt (denjenigen, der vom Col de Fontaube zum Col des Aires führt) zur Zeit der Lindenblüte begehen muss, und nur zu dieser Zeit. Sie werden keine Anordnung meinerseits benötigen, um aus dem Auto auszusteigen (das immer ein wenig nach Benzin riecht). Sie sind in einem einzigen Honigmeer! Ihre Lunge wird zu einem Instrument der Erkenntnis, und plötzlich wird Ihnen klar, dass es für Ihren Geist nicht gleichgültig ist, ob Sie mit irgendeinem Gas oder mit reiner Luft vollgepumpt sind; einer Luft wie hier, rein und mit allen Düften Arabiens.

Legen Sie also die wenigen Kilometer, die den Col de Fontaube vom Col des Aires trennen, zu Fuß zurück. Das ist der Ort, wo die Mischung der reinen Luft mit dem Duft der Linden am intensivsten ist. Sie haben zu Ihrer Rechten einen weiten Ausblick

auf das enge und tiefe schwarze Tal, in dem das Dorf Brantes liegt, und auf den Ventoux, zum Berühren mit der Hand nah.“

### **Mont Ventoux und Science-Fiction - René Barjavel**

Ein Kind der Landschaft „Les Baronnies“ ist der in Nyons geborene und aufgewachsene René Barjavel (1911-1985), der in seinem autobiographischen Werk „La Charrette bleue“ (Der blaue Karren, 1981) auf eine sehr poetische Weise die Geschichte seiner Kindheit in der elterlichen Bäckerei vor dem Hintergrund des Ersten Weltkriegs thematisiert. Barjavel ist auf dem Friedhof des Dorfes Tarendol unmittelbar gegenüber dem Mont Ventoux begraben – und Tarendol ist zugleich der Titel sowie der Name des Protagonisten seines 1946 erschienenen „klassischen Liebesromans“.

Andere Werke wie die erstmals 1943 bzw. 1968 veröffentlichten Romane „Ravage“ (Verheerung) und „La Nuit des temps“ (Die Nacht der Zeiten; 2009 in neuer deutscher Übersetzung unter dem Titel „Die Fremde aus dem Eis“) begründen Barjavels Ruhm als Vorläufer bzw. frühen Repräsentanten des niveauvollen Science-Fiction-Romans.

In diese Kategorie ist auch sein bisher nicht ins Deutsche übersetzter Roman „Colomb de la lune“ (Kolumbus des Mondes, 1962) einzuordnen, in dem der Mont Ventoux eine wichtige Rolle spielt. Die Präsenz einer Radarstation der französischen Luftwaffe auf dem Gipfel nimmt Barjavel zum Anlass, der Zeit ein wenig vorzugreifen: Er lässt auf dem Plateau des Ventoux eine Basis für den ersten bemannten Mondflug in der Geschichte der Menschheit errichten, während im Inneren des Berges der Protagonist Colomb unter mondähnlichen Bedingungen in einer Art Winterschlaf auf die besonderen Umstände der Expedition vorbereitet wird:

„Der Mont Ventoux hat sein Laub gewechselt. Die Wälder, die so mühsam von Generationen von beamteten Förstern wieder an seinen Hängen angepflanzt worden waren, wurden innerhalb weniger



Wochen ausgerissen. An ihre Stelle setzten die Ingenieure Metallbäume. (...)

Bäume aus Eisen wuchsen nun auf dem Ventoux. Ein schwarzer Wald ohne Widerschein bedeckt ihn wie ein struppiger und steifer Mantel. Dies bildet am Horizont eine enorme dunkle Beule im Blau des Himmels, und selbst nachts sieht man diese Mauer, die dunkler ist als der Rest der Nacht. Sobald es Tag wird, wenden sich Milliarden von schwarzen Blättern zur Sonne hin, sie folgen ihr in ihrem Lauf, sie trinken sie und wandeln sie in elektrischen Strom um. Die Wurzeln dringen in den Berg ein und bringen die Elektrizität in die unterirdischen Speicherfabriken.

An den Tagen ohne Sonne funktioniert dies auch, denn das Licht bleibt. Und auch nachts funktioniert es, denn die Nacht ist nur für uns dunkel. Es sind unsere Augen, die dunkel sind. Und an den Tagen, wo der Mistral weht, drehen sich die Blätter in die Windrichtung, die Äste biegen sich, aber die Stäm-

me brechen nicht. Der Wind, der sich an den Gräten aus Stahl bricht, schreit mit einer Wut, die man bis zur Rhone hört.

Im Inneren des Ventoux hört man nichts. Der hohle Berg ist wie ein Schmuckkasten ausgepolstert. Alles ist dort mit Schaumstoff ausgekleidet und gefüttert. Die große blaue Straße, die den Berg in gerader Linie von Sault nach Malaucène durchquert, ist mit Schaumgummi gepflastert. Dreiundzwanzig Kilometer lautloser Verkehr in gerader Linie, in einem fluoreszierenden Licht.“

Gott sei Dank ist dies nicht Realität, sondern Science-Fiction !

Foto oben:  
Die Hügel aus blauem Mergel von Tarendol mögen René Barjavel zu der Beschreibung einer mondähnlichen Landschaft in seinem Science-Fiction-Roman animiert haben.



# Landschaftsmosaik um den Mont Ventoux

Am Fuße des höchsten Berges der Provence breiten sich durch verschiedene Bodenbeschaffenheiten, Reliefs und daraus resultierende Klimabedingungen ganz verschiedene Landschaften aus. So erscheinen sie alle miteinander wie ein wunderschönes Mosaik um den Mont Ventoux.

## Der Mont Ventoux

„Verrückt ist nicht derjenige, der ihn besteigt, sondern derjenige, der ihn nochmals besteigt“, so lautet ein in der Provence bekanntes Sprichwort. Von diesem Sprichwort hat sich der berühmte Entomologe Jean-Henri Fabre (1823-1915) nicht beeindrucken lassen. 1865 bestieg er zum dreiundzwanzigsten Mal den Mont Ventoux und gab im Bericht darüber seine Höhe mit 1.912 m an.

Der nach den letzten Messungen 1.909 m hohe Berg ist vor mehr als 65 Millionen Jahren aus Meerablagerungen entstanden, wobei er durch die Kompression der Pyrenäen- (Ende des Mesozoikums) und Alpenfaltung (Tertiär) eine Ost-West Richtung angenommen hat. Im Wesentlichen bestehen der Mont Ventoux, der südlich von ihm gelegene Luberon und die Anhöhen der Vaucluse aus Ablagerungen von Korallen aus der Kreidezeit. Als sich im Mesozoikum das Meer, das die ganze Provence bedeckte, zurückzog, hat das Wasser im Tertiär Furchen und Schluchten in den Kalkgestein gegraben, unterirdisch seine Wege gesucht. So sind Karstquellen wie die Fontaine de Vaucluse, Schluchten und Höhlen wie bei der Nesque entstanden. Durch den karstigen Boden des Mont Ventoux sickert das Wasser sofort ab und sprudelt wieder heraus, wie zum Beispiel am Brun-

nen der Grave (1.500 m). So ist es nicht verwunderlich, dass Jean-Henri Fabre den „kahlen Berg“ mit einem „Haufen Steine“ verglich, wo „das Rauschen des Gerölls das Murmeln des Wassers“ ersetzt hat. So sieht der kahle Gipfel auch aus. Im Sommer meint man aus der Ferne, er sei noch mit Schnee bedeckt. Vom Nahen entdeckt man dann eine Alpenflora wie gelbe Mohnblumen, die auch in Grönland wachsen.

1836 war der Mont Ventoux unterhalb 1.100 m völlig abgeholzt. Nicht nur die Flotte brauchte das wertvolle Material, sondern auch die Menschen, um zu kochen und zu heizen, ihre Häuser zu bauen und um Holzkohle zu produzieren. Erst 1858 wurde auf dem Südhang wieder aufgeforstet: einheimische Flaumeichen, Strand- und Aleppo-Kiefern, Schwarztannen aus Österreich und Zedern aus dem Atlas. Erst 40 Jahre später fing man mit der Aufforstung des Nordhangs an: Buchen, Grüneichen, Rottannen und Lärchen. In der Nähe von Mont Serein (1.150 m) sieht man vereinzelt vom Wind gepeitschte, klein gebliebene Tannen, die sich im Geröll noch festhalten können. Die abrupt abfallende Nordseite des Mont Ventoux lässt das Geröll helle Schärpen bilden.

Vom Gipfel aus genießt man einen wunderschönen Panoramablick über die Montagne de Lure im Osten, auf die Silhouette der Alpen im Norden, über die Anhöhen der Vaucluse und des Luberon im Süden, auf das Rhone-Tal im Westen. Vom Col des Tempêtes (Pass der Stürme, 1.841 m) aus hat man eine schöne Sicht auf Brantes und die Baronnie. Bei einem solchen Ausblick kann man nur Jean-Henri Fabre verstehen, der von sich behauptet hat, er könne sich nie daran satt sehen.



## Dentelles de Montmirail

Wie steinerne „Klöppelspitzen“ wirken die bizarr geformten Kalksteinfelsen, die den Dentelles ihren Namen gaben und westlich vom Mont Ventoux liegen. Ihr Aussehen verdanken sie der Pyrenäen- und Alpenfaltung. Durch beide aufeinander folgende Gebirgsbildungen wurden die Kalkfelsen in die Vertikale gesetzt und nach oben geschoben. Mit der Erosion verschwanden die weicheren Kalkablagerungen, die sie ursprünglich überdeckten oder zwischen den härteren Kalkschichten lagen. Das Ergebnis ist unter dem Beinamen „Montmirail“ bekannt, „mons mirabilis“ auf Latein, „Wunderberg“.

Direkt am Fuß der Dentelles wächst die Garrigue. Den Boden um die Felsen hat der Mensch fruchtbar gemacht. Weinberge und Olivenhaine teilen sich die zahlreichen Terrassen. Dörfer wie Vacqueyras, Gignondas und Beaufort-de-Venise sind für ihre Weine berühmt. Letzteres verdankt den Höhlen (Beaufort) seinen Namen. Nicht nur die abwechslungsreiche

Landschaft, sondern auch die typischen provenzalischen Dörfer dieser Gegend wirken anziehend.

### Le Crestet

Seine Lage auf einem Grat (Crête) hat dem mittelalterlichen Dorf seinen Namen gegeben. Die romanische Fassade der Burg aus dem 9. Jahrhundert wurde restauriert. Durch die mit runden Kieselsteinen gepflasterten Gässchen und Treppen führt der Aufstieg am Waschhaus vorbei, von dem die Waschfrauen ein wunderschönes Panorama auf den Mont Ventoux genießen konnten, bis zum mit einem Brunnen aus dem 16. Jahrhundert gezierten Kirchvorplatz. An der Rue Durieux sind schön renovierte Häuser aus der Renaissance zu sehen. Vom Platz vor der Burg aus hat man eine wunderschöne Sicht auf die leicht hügelige Landschaft.

Foto vorhergehende Doppelseite:

La Roque-Alric in den Dentelles de Montmirail

Foto oben:

Bei Mont Serein an der Nordseite des Mont Ventoux



**Séguret**  
Nördlich der Dentelles de Montmirail, zwischen Vaison-la-Romaine und Gigondas, von einer Burgruine mit dem Bergfried (13. Jh.) beherrscht, schmiegt sich das typisch provenzalische Dorf Séguret auf halber Höhe an den Hügel. Durch seine Lage, die für die Grafen von Toulouse von strategischer Bedeutung war, genießt man einen schönen Blick auf die Umgebung. Séguret, das „Sicherheit“ bedeutet, behält aus dieser Zeit ein mittelalterliches Flair, das den Ort zu den schönsten Dörfern Frankreichs zählen lässt.

Das Kunsthandwerk der Santons (kleinen Heiligen) genießt in Séguret einen besonderen Ruf, denn der Santonnier Philippe Fournier gibt gerne seinen klei-

Foto oben:  
Enge Gassen mit Kopfsteinpflaster prägen das Bild von Séguret.

Foto rechts:  
In Le Barroux wird seit 2000 wieder Safran geerntet.

nen Tonfiguren das Antlitz seiner Nachbarn. Von weitem sieht Séguret wie ein Krippen-Dorf aus, am Heiligabend wird das Dorf tatsächlich zum „Bethlehem der Provence“. Die Opfergabe an das Jesuskind wird von den kostümierten Bewohnern nachgespielt, eine Tradition, die immer mehr Besucher anzieht.

#### La Roque-Alric

Zwischen dem für seinen natürlichen Süßwein bekannten Dorf Beaumes-de-Venise und Le Barroux liegt das Dorf La Roque-Alric. Es wird nach dem steilen Fels genannt, an dem es sich anlehnt. Diese Anlehnung geht so weit, dass der Fels als eine Mauer der Kirche aus dem 18. Jahrhundert dient. In seinem Schutz dreht das pittoreske kleine Dorf, das durch seine Lage als Paradebeispiel eines „village perché“ (Felsennestes) gilt, dem fantastischen Panorama der Dentelles de Montmirail den Rücken zu.

#### Safran bei Le Barroux

In der Nähe von Le Barroux wurde seit 2000 dank des Einsatzes von Marie und François Pillet das teuerste Gewürz der Welt wieder angepflanzt: *Crocus Sativus*, aus dem Safran gewonnen wird. Mit den Kreuzzügen wurde die mediterrane Pflanze nach Frankreich eingeführt und bis ins 19. Jahrhundert im Comtat Venaissin aus verschiedenen Gründen kultiviert: als Gewürz, für medizinische Zwecke, insbesondere wegen ihrer wunderschönen goldgelben Farbe für die Buchmalerei und als Färbemittel, das vom Markt von Carpentras aus exportiert wurde.



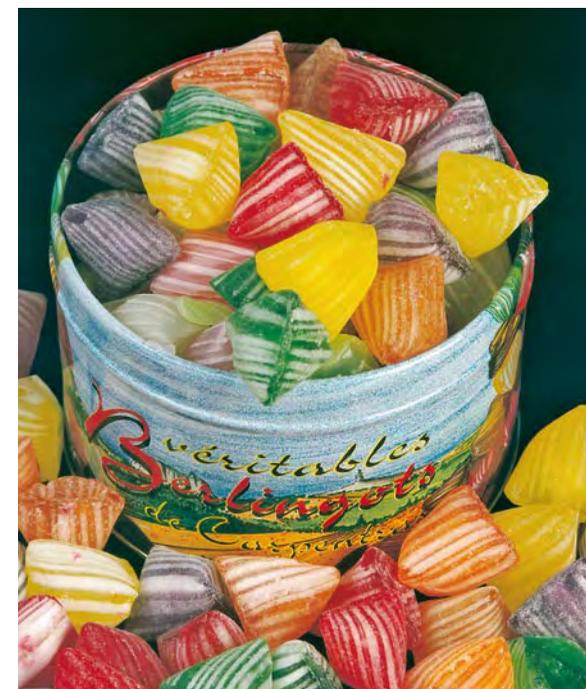
Die Ernte ist mühsam, denn schließlich sind für ein einziges Gramm Safranfäden 150 bis 200 Blüten nötig. Seit 2000 aber veredelt wieder das kostbare, als „Le safran du Ventoux“ benannte Gewürz die Gerichte, nicht nur der gehobenen Gastronomie.

#### Die fruchtbare Ebene von Carpentras

Seit dem Mittelalter ist die Ebene von Carpentras als Garten der Provence bekannt. Gemüse, Trüffel, aber auch Obst wie Erdbeeren, Melonen und Kirschen bester Qualität werden von hier aus in die ganze Welt exportiert. Durch die Anwesenheit der Päpste und vor die Schwierigkeit gestellt, Obst zu konservieren, wurde die Technik des Kandierens perfektioniert. Noch heutzutage sind kandierte Früchte aus Apt weltweit bekannt. Eine weitere Süßigkeit ist mit dem Namen Carpentras und dem Obst der Ebene verbunden: die Berlingots.

#### Berlingots von Carpentras

Genau so bunt wie die Berlingots sind die Erklärungen über die Herkunft ihrer Bezeichnung. Das Rezept soll vom Koch des Papstes Klemens V. stammen, der sich eigentlich Bertrand de Got nannte.



Berlingot wäre die Verballhornung dieses Namens. 1851 hat Gustave Eysseric das Rezept verfeinert und ist auf die Idee gekommen, den sehr süßen Sirup zu verwenden, den er für die Herstellung der kandierten Früchte benötigte. Um Früchte zu kandieren, muss man sie, je nach Obstsorte und Größe, Wochen oder Monate lang in immer süßere Zuckerlösungen legen. Gustave Esseyric kochte den Sirup weiter ein, fügte Minze hinzu und ließ ihn halbfest werden. Die weiche Masse wickelte er in eine weiße Zuckerschicht ein, rollte sie aus, faltete sie und wiederholte diesen Vorgang mehrmals. Schließlich zog er dicke Fäden daraus, die er schnitt. So bekamen die fertigen Berlingots ihre unverwechselbaren weißen Streifen. Mindestens vierzig Streifen muss seitdem ein echter Berlingot aus Carpentras aufweisen. Deren Erfolg war so groß, dass sie seitdem die ehemalige Spezialität der Stadt, kandierte Früchte, abgelöst haben.

#### Kanal von Carpentras

Um eine immer weiter florierende Landwirtschaft zu sichern, wurde schon im 16. Jahrhundert überlegt, das Wasser aus der Durance durch die Ebene von Carpentras umzuleiten. 1856 wurde der 69 km lange Kanal von Carpentras - mit seinen 725 km langen Querverbindungen - in Anwesenheit von Kaiserin Eugénie, Gattin des Kaisers Napoleon III., eingeweiht. Seitdem hat sich der modernisierte Kanal auf 85 km ausgedehnt. Im Norden von Carpentras ist das Aquädukt aus dem 18. Jahrhundert nicht zu übersehen: 23 m hoch und 630 m lang. Schon im 14. Jahrhundert brachte sein Vorgänger das Quellwasser aus Caromb in die päpstliche Stadt.

#### Vénasque

Von seinem Felsennest aus wacht Vénasque, das zu der erlesenen Gruppe der „schönsten Dörfer Frankreichs“ gehört, über die Ebene von Carpentras und das Tal der Nesque. Durch seine strategische Lage auf dem Felsvorsprung spielte das Dorf schon im 10. Jahrhundert eine wichtige Rolle. Heutzutage trägt Vénasque den Titel der französischen Haupt-

Foto links:  
Die Berlingots sind Fruchtbonbons aus Carpentras.



stadt der Sübkirsche „Monts de Vénasque“. Die Kirschbaumplantagen sichern eine Ernte von 2.000 t pro Jahr und sind auf 21 Kommunen verteilt, darunter Le Beaucet, Pernes-les-Fontaines, Bédoin und Villes-sur-Auzon, dessen Kirche die Nachwirkungen der französischen Revolution von 1789 überstand, weil die im Stein gemeißelten Worte „République Française“ ihre Westfassade zieren durften.

#### Die Fontaine de Vaucluse

Die Fontaine de Vaucluse, Paradebeispiel einer Karstquelle, liegt am Fuße einer 230 m hohen Klippe am südwestlichen Rand des Plateau de Vaucluse, am Ende des „geschlossenen Tals“ („vallis clausa“ auf Lateinisch). Das Département Vaucluse trägt den Namen der Quelle der Sorgue, aus der 630 Millionen Kubikmeter pro Jahr sprudeln. Im Frühjahr ist die herausquellende, tosende Wassermenge mit einer Abflussgeschwindigkeit von 120 m<sup>3</sup> pro Sekunde einfach beeindruckend und wirkt wie ein Magnet auf Touristen. Angesichts der Besucherscharen im Sommer ist es schwer vorstellbar, dass sich Petrarca 1339 der Ruhe wegen hierher zurückgezogen hat. Jedenfalls war ihm bewusst, dass seine Anwesenheit der Fontaine de Vaucluse noch mehr Ruhm eingebracht hat: „Die sehr illustre, an sich seit lan-

Foto oben:  
Vénasque thront auf einem Felsvorsprung.

Fotos rechts:  
In Fontaine de Vaucluse treibt die Sorgue die Wasserräder der Papiermühle an, in der heute noch handgeschöpftes Papier hergestellt wird.

gem famose Quelle der Sorgue ist durch meinen langen Aufenthalt und meine Gesänge noch berühmter geworden“ (Senil, X, 2).

Als mächtigste Karstquelle Europas ist die Fontaine de Vaucluse, die wie ein Siphon funktioniert, nicht nur ein großartiges Naturschauspiel, sondern eine Herausforderung für Höhlenforscher und Wissenschaftler. Ihre Tiefe wurde zum ersten Mal 1878 untersucht. Nach anfänglichen 23 m wurden im Laufe des folgenden Jahrhunderts mit dem Roboter „Modena“ 308 m Tiefe und vielleicht der Grund erreicht. Zahlreiche Tauchgänge brachten wertvolle antike Münzen zutage, die im Höhlenkundemuseum Ecomusée du Gouffre zu bewundern sind.

Nach der möglichen Tiefe der Karstquelle wurde untersucht, woher die Fontaine de Vaucluse ihr Wasser bezieht. Durch die Färbung des Wassers der Nesque konnte man u. a. beweisen, dass ein Teil des Quellwassers aus diesem Fluss kommt. Das durch



das kalkhaltige Plateau de Vaucluse eingesickerte Regenwasser und das Schmelzwasser aus den Südhängen des Mont Ventoux sammeln sich in riesigen, unterirdischen Wasserspeichern, die bis 1.000 m tief liegen. Warum die Sorgue in den trockenen Sommern zwar nicht mehr aus der Kopfquelle, sondern aus den sogenannten „griffons“ - einige Meter unterhalb der Höhle - immer noch regelmäßig sprudelt, ist bisher nicht ganz geklärt. Im Sommer nimmt sie eine wunderschöne, smaragdgrüne Färbung an und verleiht ihrer pittoresken Lage einen zusätzlichen Reiz, der zahlreiche Schriftsteller und Dichter inspiriert hat. Eben weil die Sorgue zu jeder Jahreszeit Wasser führt, säumten bis Ende des 18. Jahrhunderts elf Papiermühlen ihre Ufer, vier befanden sich im Ort Fontaine de Vaucluse.

Als die älteste (1522 gegründet) und letzte Papiermühle „Moulin du Martinet“ 1968 schloss, erinnerte man sich daran, dass die traditionelle Papierherstellung über Jahrhunderte ein wichtiger Wirtschaftszweig für die Gegend darstellte. 1973 renovierte die Gesellschaft Vallis Clausa eine Mühle und lässt dieses alte Handwerk aus dem 15. Jahrhundert wieder aufleben. All die Stufen der Papierherstellung kann

der Besucher von der Galerie aus betrachten. In der Boutique der Mühle kann man im wahren Sinne des Wortes handgeschöpftes Papier, Bögen mit oder ohne Blüten-, Blätter- und Gräsereinschlüsse, Büttenpapier für Aquarelle und Grafiken, Produkte eines Kunsthandwerks bewundern und kaufen, das es nur noch einmal in Frankreich gibt, in der Auvergne.

#### Der nördliche Luberon

Gordes, das Künstlerdorf

Majestätisch beherrscht das Felsenest Gordes das um 300 m tiefer gelegene Tal der Coulon (auch Calavon genannt). Als Krone trägt dieses Dorf, das zu einem der hundert schönsten Frankreichs gekürt wurde, ein mit zwei runden Halbtürmen flankiertes Renaissance-Schloss, das vom Künstler Victor Vasarely (1908-1997) restauriert wurde. 1938 entdeckte der Künstler und Pädagoge André Lhote das Dorf. Seine Begeisterung für dieses schmucke Dorf steckte andere Künstler, Schriftsteller und Politiker

Foto oben:  
Victor Vasarely prägte den Ruf Gordes als Künstlerdorf.





an, die es zu einem Sommer-Kulturzentrum avancieren ließen. Gordes, das früher von Seidenwebereien, Gerbereien, Steinbrüchen, Olivenhainen, Maulbeerbäumen (für die Seidenraupen), Mühlen und Färberröte lebte, übt heutzutage eine magische Anziehungskraft auf Touristen aus, besonders im Sommer.

Einen Steinwurf von Gordes entfernt, kann man das seit 1997 zum Freilichtmuseum erklärte „Village des bories“ (Dorf der Steinhütten) besuchen, ein Dorf, das zwischen dem 14. und 19. Jahrhundert lediglich aus Trockenmauerwerk gebaut wurde. Etwa 300 „bories“, Steinhäuschen dieser mörtellosen Bau-

Foto vorhergehende Doppelseite:

Die Ockerfelsen von Roussillon

Foto oben:

Die Häuser von Roussillon zeigen die ganze Vielfalt an Ockerfarben.

Foto rechte Seite:

Die wilden Schluchten der Nesque

art, findet man noch vereinzelt um Gordes. Um den Mont Ventoux verteilt zählt man über 3.000 dieser typischen Steinhütten.

Ockerfelsen

Knapp 15 km trennen Roussillon von Gordes und der Kontrast zwischen den beiden wunderschönen Felsenestern kann nicht größer sein, so bunt präsentiert sich Roussillon. Eine Orgie von warmen Farben überdeckt seine Häuser und seine Lage auf steilen Ockerklippen verleiht ihm seinen unverwechselbaren Charakter. Immerhin zählt das Dorf zu den zehn schönsten Frankreichs und wird Jahr für Jahr von etwa 120.000 Touristen besucht. Von diesem Naturschauspiel beeindruckt unternimmt man gern eine kleine Wanderung in seine direkte Umgebung.

Das „provenzalische Colorado“ bei Rustrel, das sich über 30 ha erstreckt, gehört zu den schönsten Landschaften Frankreichs überhaupt. Faszinierend durch ihre Farbigekeit begeistern Hügel, Klippen,

Vorsprünge, Schluchten und bizarre Felsen alle Besucher. Die in allen Schattierungen von weiß bis dunkelrot über ockergelb bis orange gefärbten Felsstrukturen bestehen aus Ablagerungen aus dem Meer, die sich in der Zeitspanne zwischen vor 200 und 100 Millionen Jahren gebildet haben. Ocker besteht aus einer Mischung aus Ton, Sand und Eisenoxyd (Goethit bestimmt dabei die Farbe).

Bei all ihrer Schönheit ist die Ockerlandschaft, wie wir sie jetzt bewundern, durch Menschenhand entstanden. 1785 hat der Einheimische Jean-Etienne Astier zufälligerweise entdeckt, dass man aus den Felsen Ockerfarbe gewinnen konnte. Die Landschaft um Roussillon verrät, dass Ockervorkommen unregelmäßig verteilt war. Zwischen Rustrel und Gignac hingegen waren die bunten Sandschichten bis zu 15 m hoch. Bei Gargas wurden Galerien in einer Gesamtlänge von mehr als 40 km gegraben, die bis zu 10 m hoch waren. Um die exzellente Qualität der Farberei geht es in Roussillon, Gargas, Rustrel und Gignac. Mangels Alternative war die Nachfrage groß; so boomte in der Vacluse der Ockerabbau zwischen 1920 und 1950 und beschäftigte 1.200 Personen. Pro Jahr wurden bis zu 40.000 t weltweit exportiert. Das Pulver wurde in Holzfässer abgefüllt, die in der Fabrik angefertigt wurden. Ab Mitte des 19. Jahrhunderts wurde es still um die Naturpigmente, die synthetischen liefen ihnen den Rang ab. Mit einer jährlichen Produktion von 2.000 t Ockerfarbe rühmt sich diese Landschaft der Vacluse, immer noch einer der größten Ockerlieferanten der Welt zu sein.

### Durch die Schluchten der Nesque zum Plateau von Sault

Die Schluchten der Nesque

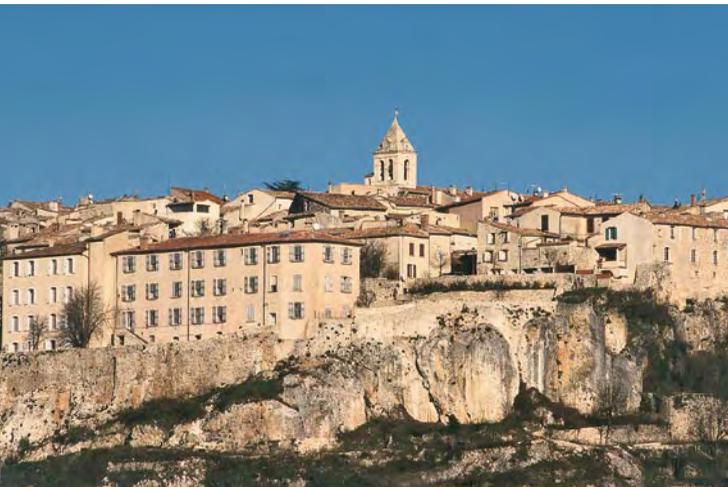
Einer der schönsten Canyons Südost-Frankreichs hat sich im karstigen Boden des Plateau de Vacluse im Laufe des Quartärs gebildet. Atemberaubend hohe Steilfelsen, tiefe Schluchten und Höhlen sind dadurch entstanden. Nahe Aurel, einem kleinen Dorf nördlich von Sault, entspringt die Nesque und fließt bis Monieux. Kurz nach Monieux sickert das Wasser durch den Kalkboden, bleibt unterirdisch und speist die berühmte Karstquelle Fontaine de



Vacluse. Da das Flussbett abwärts von Monieux völlig trocken ist, lädt es zu ausgedehnten Wanderungen durch die Schluchten ein.

1866 beabsichtigte der Literaturnobelpreisträger Frédéric Mistral, zusammen mit zwei seiner Freunde, an einem einzigen Tag durch die Schluchten der Nesque von Monieux bis Vénasque zu wandern. Bei Sonnenuntergang befanden sie sich erst unterhalb des Rocher du Cire (Fels des Wachses). Durch die Schönheit der unberührten Natur beeindruckt, wählte Frédéric Mistral die spektakuläre, leicht überhängende Felswand für eine Episode im Gesang VII seines Werkes „Calendal“ (Calendau auf Provenzalisch) „Weder Katze, Ziege, noch Satyr, das schwöre ich Ihnen, werden ihn jemals erklimmen“, behauptete der Held, bevor er den Rocher du Cire bezwang und sich abseilte, um die legendären wilden Bienenstöcke aufzustöbern, die dem Fels seinen Namen gegeben haben.

Die Straße, die zwischen Monieux und Villes-sur-Auzon an den Schluchten entlang führt, wurde erst 1911 gebaut. Die touristische Strecke bietet wunderschöne Ausblicke. Durch die Vielfalt ihrer schutzwürdigen Flora und Fauna gehören die Schluchten zum Biosphärenreservat des Mont Ventoux. Am Belvédère du Castellaras, 734 m hoch gelegen, kann man in aller Ruhe die Felswände, die bis 200 m hoch sein können, die Höhlen, die sich eingegraben haben und vor allen Dingen die Schönheit des Rocher du Cire bewundern.



#### Das Plateau de Sault

Nordöstlich der Schluchten der Nesque erstreckt sich das für seine Lavendelfelder berühmte Plateau de Sault. Auf 1.100 ha blühen echter Lavendel und auf 1.700 ha Lavandin, das sind 40% der französischen Produktion. Das aus echtem Lavendel destillierte Öl ist für die Parfümindustrie und Aromatherapie bestimmt, bei Lavandin hingegen, aus dem ertragreicher Öl gewonnen wird, ist die Industrie für Wasch- und Putzmittel ein dankbarer Abnehmer. In den Monaten Juli und August sind die lila Lavendelfelder - die Bienenweide schlechthin - wunderschön anzusehen. So ist es nicht verwunderlich, dass in dieser Gegend der Lavendelhonig, hellfarben und wegen seines delikaten Aromas gepriesen, eine besondere Rolle spielt.

Auf dem Plateau de Sault wird seit etwa 10 Jahren der heimische „petit épeautre“ (kleiner Dinkel) wieder verstärkt und erfolgreich angebaut. Von den Römern eingeführt, war der Dinkel, trotz seiner Genügsamkeit, was den Boden betrifft, lange aus der Gegend verschwunden. In Sault wird wieder - man kennt dort 100 verschiedene Rezepte - die typische Dinkelsuppe gekocht. Erst im August wird er geerntet, gleichzeitig wie der echte Lavendel. So kommt es, dass die Landschaft um Sault den ganzen Som-

Foto oben:  
Sault ist umgeben von den Lavendelfeldern des Plateau de Vaucluse.

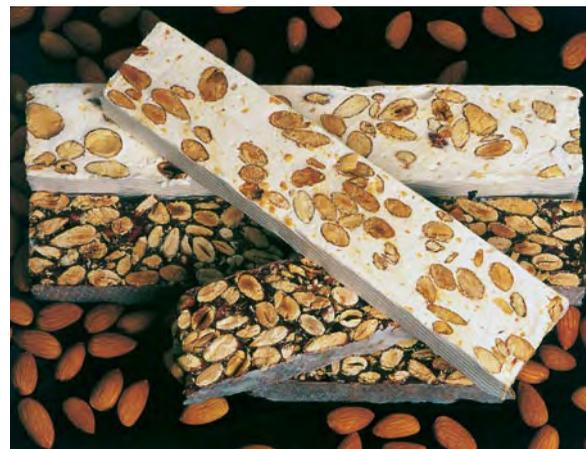
Foto rechts:  
Nougat des Confiseur Michel Boyer aus Sault

mer lang wie ein wunderschöner lilafarbener und gelber Flickenteppich aussieht.

Von seinem Felsvorsprung aus wacht Sault, die Hauptstadt des Lavendels, über das Plateau, das im Rahmen der UNESCO-Welterbekonvention zur Kulturlandschaft gekürt wurde. Die Spezialitäten der Gegend, Lavendelhonig, Makronen und „Nougat“ (türkischer Honig), machen aus diesem Dorf eine kulinarische Etappe auf der Route de la Lavande.

#### „Nougat de Sault“

Nougat, ursprünglich als Spezialität aus Montélimard bekannt, wird handwerklich von Maître Nougatier und Confiseur Michel Boyer in Sault hergestellt, eine Delikatesse, die nichts gemeinsam mit den Nougatstreifen hat, die man ansonsten kauft. Nur die besten Produkte werden verwendet: Lavendelhonig aus dem Plateau und Mandeln aus der Provence. Weißer und schwarzer Nougat, besonders gern in der Adventzeit gekostet und verschenkt, sind Weihnachten ein Muss, denn sie gehören zu den berühmten „Treize Desserts“ (dreizehn Nachtischen).



#### Die Baronnies

Abseits der großen Verkehrsachsen entlang der Rhône, nördlich und parallel zum Mont Ventoux erstreckt sich wellenartig die zerklüftete Berglandschaft der Baronnies. Dies ist vielleicht ein Grund, warum sie trotz ihrer Schönheit noch unentdeckt bleiben. Sie sind durch den Riesendruck zwischen



dem Vercors-Massiv im Norden und dem Mont Ventoux-Lure-Massiv im Süden entstanden. Unzählige 1.000 - 1.400 m hohe Berge erschweren den Durchgang von einem Tal zum anderen. Enge Schluchten wie Le Défilé des Trente Pas (der dreißig Schritte) nördlich von Nyons, Pässe wie der Col de Soubeyran (990 m), schroffe Felsen wie der Rocher St-Julien bei Buis-les-Baronnies, der sich ähnlich wie die Dentelles de Montmirail gebildet hat, Mondlandschaften aus Mergel wie im Val d'Ennuye, steile Hänge wie bei Brantes, aber auch Hügel mit Weinbergen, Obstplantagen, Lavendelfeldern und Olivenhainen zeigen, wie abwechslungsreich die Baronnies sind.

#### Montbrun-les-Bains

Die Dörfer dieser Landschaft haben ihren Charakter behalten. So zum Beispiel das Felsenest Montbrun-les-Bains, das als eines der hundert schönsten Dörfer Frankreichs gilt. Wie die Orgelpfeifen angeordnet, schmiegen sich die bis acht Stockwerke hohen Häuser an die Felswand, die ihnen Halt gibt. In dieser ansonsten so trocken anmutenden Gegend

im Osten der Baronnies wirkt der Zusatz „les-Bains“ etwas überraschend, aber das Dorf zählt immerhin vierzehn Brunnen; einer unter ihnen trägt den Namen „Fontaine de la Justice“, denn mit seinem Wasser wusch der Henker seine blutige Axt und seine Kleidung. Früher exportierte Montbrun-les-Bains Früchte und Gemüse in weniger vom Klima und Wasser verwöhnte Dörfer seiner Umgebung. Heutzutage erfreuen sich Touristen und Kurgäste seiner schön restaurierten Architektur.

#### Brantes

Zwischen der nördlichen Seite des Mont Ventoux und dem parallel zu ihm länglich verlaufenden Berg Montagne de Bluye hat sich das Flüsschen Toulourenc einen Weg gegraben. Sein Name, eine Verballhornung des Ausdrucks „tout ou rien“ (alles oder nichts) verrät seinen Charakter. 1163 wurde das

Foto oben:  
Montbrun-les-Bains ist ein Kurort in den Bergen der Baronnies.



Foto oben:  
Die gepflückten Lindenblüten werden auf große Tücher geschüttet und später zu einem Ballen zusammengeknüpft. So werden sie nach Hause transportiert, wo sie getrocknet werden.

kleine wehrhafte Dorf Brantes am südlichen Ausläufer der Montagne de Bluye gebaut. Von der mittelalterlichen Burg bleibt eine Ruine. Auf einer Höhe von 546 m steht das Felsenest doch auf unstabilem Grund (harte Kalkschichten und weiche Schichten im Wechsel), so erklärt sich der ursprüngliche Name Brantule (Wackelig). Seiner außergewöhnlichen Schönheit tut dies aber keinen Abbruch. Der wunderbare Panoramablick auf die schroffe Nordseite des Mont Ventoux, auf den „Ubac“, vermittelt den Eindruck, man könne den Berg berühren. Mehrere Künstler haben sich hier fest etabliert, darunter eine Santons-Herstellerin.

Buis-les-Baronnies, Hauptstadt der Linde  
Von den Römern wurde sie Vicani Boxani genannt, eine Anspielung auf die Buchsbaum-Sträucher (Buis), die in dieser Gegend wuchern. Jedoch nicht dem immergrünen Strauch verdankt sie ihr Renommee, sondern der Linde, ihrer Blüten wegen. Aus den Baronnies kommen 80% der Lindenblütenproduktion Frankreichs. Um Le Buis erfreuen sich 30.000 Linden bester Gesundheit. Sie wurden im großen Stil eingepflanzt, gerade auf den Feldern, wo die von der Phylloxerose kranken Weinreben ausgerissen werden mussten und wo eine andere Pflanze ausgedient hatte: der Färberkrapp. Dieser wurde 1869 durch die Herstellung des roten, synthetischen Farbstoffs Alizarin überflüssig. Es sind die Blüten, deren Deckblätter bis 20 cm lang sein können, die dem Baum zu einem seiner beiden Spitznamen, „arbre à tisane“ (Teebaum), verholfen haben. Eine einzige Linde trägt nämlich bis zu 60.000 Blüten, eine wahrhaftige Bienenweide. Deshalb wird sie auch gerne nach ihrem zweiten Spitznamen genannt: „arbre à miel“ (Honigbaum). Bei der Ernte wird jede Blüte einzeln gepflückt. Die Blüten werden in riesige „Bourraches“ (Tücher) verpackt. Nach dem Trocknen werden sie in diesen Bourraches - früher auf den durch René Barjavel berühmten gewordenen blauen Karren - zum Markt gebracht. Jeden dritten Samstag im Juli findet in Buis-les-Baronnies der einzigartige Lindenblütenmarkt statt, auf dem auch aromatische und medizinische Pflanzen - eine weitere Spezialität der Baronnies - verkauft werden.



Zwischen Buis-les-Baronnies und Nyons  
Auf der Strecke zwischen Buis-les-Baronnies und Nyons, die über den Col d'Ey führt, entdeckt man das früher „Kornkammer der Baronnies“ genannte liebevolle Tal Val d'Ennuye von Ste-Jalle, wo heut-



zutage Weinberge, Aprikosenplantagen, Lavendelfelder und Olivenhaine nebeneinander gedeihen. Zwischen Ste-Jalle und Curnier wiederum offenbart sich bei Arpavon - wie ein von einem riesigen Messer durchgeschnittener Schichtkuchen - ein Paradebeispiel der geologischen Besonderheit dieser Gegend: eine Aufeinanderfolge von harten, weißen Kalk- und weichen, schwärzlichen Mergelschichten. Bei einem Abstecher von Ste-Jalle nach Tarendol, wo der Schriftsteller René Barjavel begraben liegt, entdeckt man die nackten, schwärzlichen Mergelhügel mit dem Spitznamen „pachydermes“ (Dickhäuter). Nach einigen Serpentinaen blickt man auf

Foto oben:  
Der Ort Le Poët-Sigillat liegt oberhalb von Ste-Jalle.  
Foto links:  
Die Felswand von Arpavon besteht aus Mergel und Kalk.



das von mehreren jahrhundertealten Weißbächen umgebene, auf einem schmalen Grat thronende und schön renovierte Dorf Le Poët-Sigillat.

Nyons, Hauptstadt der Oliven

Jean Giono schwärmte geradezu von Nyons: „Diese bewundernswerte Landschaft aus glücklichen Hügeln und Licht berührt mich zutiefst im Herzen, Nyons scheint mir, Paradies auf Erden zu sein“. Vor dem Mistral-Wind geschützt, genießt das Städtchen ein Mikroklima, das ihm den Titel „Klein-Nizza“ verliehen hat. Dieses Mikroklima hat auch dazu beigetragen, dass Olivenhaine der Sorte „Tanche“ dieser nördlich des Mont Montoux gelegenen Gegend eine echte provenzalische Note verleihen. 1994 bekamen das Olivenöl „Huile d’Olive de Nyons“ und die

Frucht „Tanche“, offiziell „Olive noire de Nyons“ genannt, jeweils die begehrte AOC verliehen.

Abseits der großen touristischen Achsen haben die Baronnie ein gewisses Flair behalten. Ihre Dörfer, oft Felsenester, sind authentisch geblieben. So bekommt man einen unverfälschten Eindruck vom hiesigen Dorfleben. Nachdem sie hart gearbeitet haben, sitzen die älteren Einheimischen immer wieder gerne auf der Bank zusammen und genießen ihr Leben.

Foto linke Seite:

Im April werden in den Baronnie die Olivenbäume zurückgeschnitten.

Foto oben:

Mittagspause in einem Dorf der Baronnie. Die drei Männer beobachten und kommentieren das Dorfleben.

# Die Seele der Hochprovence

Spätestens im Hochsommer, wenn sich die regelmäßigen violetten Wogen der Lavendelähren im Wind bewegen, ihren intensiven Duft als Gisch verströmen, und als einziges wahrnehmbares Geräusch das Summen der Bienen zu vernehmen ist, kann sich keiner dem Charme dieser Meere entziehen. „Lavendel ist die Seele der Hochprovence“ nannte der Schriftsteller Jean Giono poetisch die emblematische Pflanze.

## Ein Tausendsassa

Das französische Wort „Lavande“ stammt aus dem lateinischen „lavare“ (waschen). Schon die Römer mochten den Lavendelduft für ihre Wäsche und um ihr Bad zu parfümieren.

Das Sammeln von Lavendel in der Hochprovence beruht auf einer langen Tradition. Als Heilkraut fehlte er in keinem Klostergarten und galt als probates Mittel gegen manches Zipperlein, aber auch gegen Magenschmerzen, Blähungen und Läuse. Im 16. und 17. Jahrhundert galt er als Schutz vor Pest und Cholera. Heutzutage wird das Lavendelöl gerne im Wellnessbereich verwendet.

## Der wilde Lavendel

Bekannt unter den Bezeichnungen „lavande vraie“ oder „lavande fine“, wächst der echte Lavendel ganz spontan in den sonnigen Lagen zwischen 800 und 1200 m auf trockenen und steinigen Kalkböden und findet in der Gegend um den Mont Ventoux ideale Bedingungen vor. Kein Strauch des echten Lavendels gleicht dem anderen im genetischen und op-

tischen Sinne: weder die Sträucher, die wild in der Natur wachsen, noch diejenigen, die in den „badassières“ (Lavendelfelder) gesät oder eingepflanzt werden. Die „badassières“, wahre Augenweiden, zeigen Lavendelblüten in den verschiedensten Farbnuancen: von hell rosa über blau bis hin zu lila. Aufgrund der genetischen Vielfalt solcher Lavendelsträucher auf ein und demselben Feld bekommt man durch das Destillieren ein „Lavendelöl extra“. Diese sehr seltene Qualität wird dementsprechend teuer gehandelt.

## Das duftende Öl

Lavendelöl aus echtem Lavendel ist seit jeher Basis für Parfüms. König René der Gute (1409-1480), der u.a. auch Graf der Provence war, überreichte die kostbare Essenz im Jahre 1478 stolz seiner Gemahlin Jeanne de Laval. Sinn und Gespür für diesen Luxus besaßen auch die Medici. Ihnen und der Mode der parfümierten Handschuhe ist es zu verdanken, dass aus Grasse, einer kleinen Stadt im Hinterland von Nizza, die Welthauptstadt der Parfümerie wurde. Die Nachfrage nach Lavendelöl war riesig. Die Destillieranlagen der Parfümhersteller, schlicht „Alambics“ genannt, wurden damals eigens in die Hochprovence gebracht, um vor Ort das kostbare Öl zu gewinnen. Das Destillieren ist ein Handwerk geblieben. Heutzutage aber gehören die „Alambics“ den Bauern. Sofort nach der Ernte werden die gesammelten Ähren auf ein Sieb in einem Bottich gepresst, dessen unterer Teil mit Wasser gefüllt ist. Durch Erhitzen steigt der Wasserdampf auf und wird durch den Lavendel geleitet, dem Ester, freie Alkohole und Aldehyde entweichen; diese werden



durch Abkühlen wiederum verflüssigt. Ein einen Hektar großes Feld ist nötig, um einen Ertrag von 15 bis 20 kg echtem Lavendelöl zu erzielen.

Bis Anfang des 20. Jhs. handelte es sich bei der Lavendelernte um ein Zubrot, Frauen und Kinder schnitten mit der Sichel die Ähren in den steinigen, steilen Lagen. Vor dem ersten Weltkrieg hatte man damit begonnen, echten Lavendel zu züchten, denn das Sammeln von wildem Lavendel reichte nicht mehr. Ab 1920, als für jede Frau Parfüm erschwinglich wurde, war die Nachfrage nach Lavendelöl sehr groß. So groß, dass sich manch ein Bauer aus der Hochprovence mit einer einzigen Lavendelernte ein Haus kaufen konnte.

Foto oben:  
Das Plateau de Vaucluse bei Sault gleicht einem riesigen Flickenteppich aus Lavendel- und Kornfeldern.

## Basis für Parfüms

Sieht ein Lavendelfeld aus echtem Lavendel unifarben aus, besteht es aus Stecklingen aus der weltbekanntesten Sorte *Lavandula angustifolia* Miller. Auf solchen „badassières“ sind alle Sträucher gleich groß und zur selben Zeit reif, so dass eine maschinelle Ernte unproblematisch ist. Der optimale Zeitpunkt für die Ernte und das anschließende Destillieren der Halme ergeben eine hervorragende Ölqualität, die von der Parfümindustrie sehr geschätzt ist. Um die hochwertige Qualität des Öls aus echtem Lavendel der Hochprovence gegen die Konkurrenz aus Bulgarien zu schützen, wurde im Jahre 1981 eine genau definierte und streng überwachte AOC (geprüfte Herkunftsbezeichnung) „Huiles essentielles de Lavande de Haute-Provence“ eingeführt. Auf etwa insgesamt 3.000 ha Gesamtfläche müssen alle Felder auf mindestens 800 m Höhe an-



gelegt sein und zu den Departements Drôme und Vaucluse gehören.

Berühmte Parfümeure haben Lavendelöl mit anderen Essenzen verfeinert. Mit einer seiner legendären Kreationen, „Lavande Yardley“, war der Brite Charles Yardley 1770 einer der ersten, der Lavendel aus der Provence für Parfüm und parfümierte Kosmetika verwendete. Auch „Lavande velours“ von Guerlain, „Paco Rabanne pour homme“, „Moustache“ von Rochas, „Arden for men“ von Elisabeth Arden und „Eau sauvage“ von Christian Dior, um nur einige zu nennen, basieren darauf.

### Lavandin

1930 wurde in der Hochprovence Lavandin entdeckt, eine hybride Pflanze, die aus der Kreuzung

zwischen dem echten und dem breitblättrigen, stark kampherhaltigen Lavendel (*Lavandula latifolia* Medicus) entstanden ist. Der Lavandin ist steril und lässt sich nur durch Stecklinge vermehren. Seine Vorteile: er wächst und gedeiht auf niedriger gelegenen Böden, und sein Ertrag pro Hektar ist drei bis fünf Mal höher als der des echten Lavendels. Sein Nachteil: der kampherhaltige Geruch des aus

Foto links:

Der Bauer füllt den Bottich mit frisch geerntetem Lavendel, um daraus Lavendelöl zu destillieren.

Foto Mitte:

Lavendelfelder in den Baronnies bei St-Auban

Foto rechts:

Mehrmals am Tag wenden die Bauern mit Forken aus Zürgelholz die Lavendelähren, so dass die Halme trocknen und die Blütenkelche abfallen, die dann später aufgesammelt werden.

Lavandin gewonnenen Öls eignet sich fast nur für die Reinigungs- und Putzmittelindustrie. Um den Mont Ventoux werden 6.000 ha Lavandin angebaut. Echter Lavendel in hohen Lagen, sozusagen auf der Beletage, und Lavandin in niedrigen Lagen, beide sind gleichermaßen schön anzusehen und machen in dieser Landschaft 80% der französischen Produktion aus.

### Hauptsache lavendelblaue Blüten

In den Baronnies gibt es Bauern, die sich auf die getrockneten Blüten des echten Lavendels spezialisiert haben. Es sind die Blüten, die in bunte Säckchen aus provenzalischen Stoffen gefüllt werden und wie zu Omas Zeiten die Schränke parfümieren und die Motten vertreiben sollen. Auf solchen Bauernhöfen werden die Halme maschinell

geerntet und sofort auf Plastikplanen ausgebreitet, so dass die Sonne sie schonend trocknet. Um zu verhindern, dass sie durch Überhitzung Schaden nehmen, werden sie mit Holzgabeln aus Zürgelholz mehrmals am Tag gewendet. Metallgabeln könnten die Planen beschädigen, so dass die Blüten mit der Feuchtigkeit aus dem Boden in Berührung kämen. Das hätte zur Folge, dass die im Blütenkelch enthaltene Essenz verwässert würde, was wiederum einen großen Qualitätsverlust bedeutete. Solch ein Schaden wäre sofort sichtbar, denn die dunkelviolette Farbe der Kelche kippt um ins Rosa. Durch das vorsichtige Wenden fallen die Kelche von den Ähren ab, sie werden gesammelt und in einen dunklen Lagerraum gebracht. In bunte Stoffsäckchen abgefüllt, reisen sie so durch die ganze Welt.

# Der schwarze Diamant

Die berühmteste Botschafterin der französischen Gastronomie in der ganzen Welt, die schwarze Trüffel, findet um den Mont Ventoux die günstigsten Bedingungen vor: sommerwarme Kalkböden, in denen sie meist im Schatten von Eichen - am liebsten Flaumeichen - unterirdisch entsteht und von Mitte November bis Ende März reifen kann. Ist die weiße Marmorierung ihres Inneren auf ein Minimum reduziert, hat die Trüffel den optimalen Zeitpunkt ihrer Reife erreicht.

## Viele Namen für einen köstlichen Pilz

„Nun sind wir am sacrum sacrorum der Gastronomen angelangt, an diesem Namen, den die Feinschmecker aller Zeiten nie ausgesprochen haben, ohne mit der Hand ihren Hut berührt zu haben, an dem tuber cibarium, an dem lycoperdon gulosorum, an der Trüffel.“ So beginnt im „Grand dictionnaire de cuisine“ (Großes Lexikon der Küche, 1873) der Artikel des Schriftstellers Alexandre Dumas über die Trüffel. Er meint jene Pilzart, die fünf bis dreißig Zentimeter unter der Erdoberfläche in dieser Landschaft der Hochprovence und im Périgord wächst und gedeiht. Im Périgord wurde sie wegen des Würzens von Gänselebern, erlesenen Pasteten, Galantinen und feinen Würsten und wegen der gelungenen Vermarktung dieser hochwertigen Produkte so bekannt, dass der Name „Truffe“ mit dem Zusatz „du Périgord“ lange selbstverständlich war. Da aber jedes Jahr achtzig Prozent der in Frankreich vermarkteten Trüffeln in den Eichenwäldern am Fuße des Mont Ventoux ausgegraben werden, gewinnt der Zusatz „du Mont Ventoux et du Comtat Venaissin“ immer mehr an Bedeutung. So heißt auch die 1999

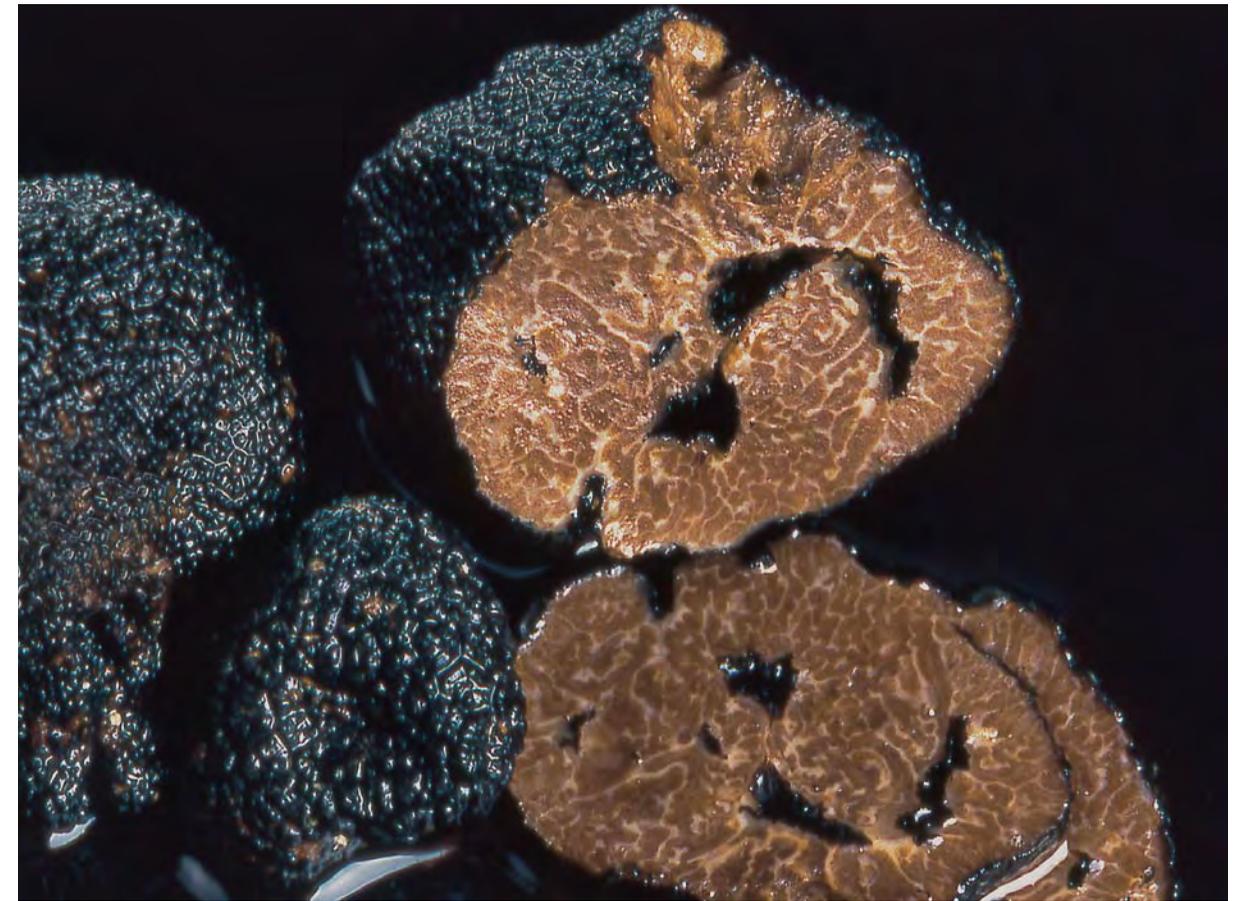
gegründete Bruderschaft Confrérie de la Truffe du Mont Ventoux et du Comtat Venaissin. Der knollenartigen Form der Trüffel und deren Farbe wegen hat sich die offizielle Bezeichnung *Tuber melanosporum* durchgesetzt. Solch ein langer Name konnte für den üblichen Sprachgebrauch nur von Nachteil sein, deshalb trägt sie den Kosenamen „melano“. Für die Provenzalen heißt sie einfach „rabasse“.

## Von der Hölle zum Himmelreich

In einer aus dem ersten Jahrhundert überlieferten Beschreibung von Plinius dem Älteren ist belegt, dass der edle Pilz damals schon wohl bekannt war. Ihrer dunklen Farbe wegen und weil sie unterirdisch wächst, war diese Pilzart den Christen jedoch lange unheimlich. Ein Teufelswerk sei sie. Zumal sich da, wo sie vorkommt, auf dem Boden riesige Hexenkreise bilden. Tatsächlich wird ihre Präsenz in der Nähe von Eichen durch dunkle Kreise sichtbar, wo das Gras wie verbrannt wirkt.

Dass sich nicht alle Christen vor der schwarzen Trüffel fürchteten, ist gesichert, denn Klemens V., dem ersten Papst von Avignon, der aus dem Südwesten Frankreichs gebürtig war und 1309 Carpentras als Residenz wählte, war die Trüffel bestens bekannt.

Ihre offizielle Karriere begann die Trüffel aber erst durch König Franz I., der sie während seiner Gefangenschaft in Spanien kennen gelernt hatte und schließlich in Frankreich hoffähig machte. Ludwig XIII., der Sonnenkönig Ludwig XIV. bis hin zu Ludwig XVIII., alle schworen auf sie. Der „König von Rom“, Sohn Napoleons I., soll dank ihr zur Welt gekommen



sein. Der Autor des Werkes „Physiologie du goût“ (Physiologie des Geschmacks), Anthelme Brillat-Savarin, dem sie ihren Titel „schwarzer Diamant der Gastronomie“ verdankt, schrieb 1825 sogar, sie dürfte bei keinem Festessen fehlen.

Seit dem 19. Jahrhundert ist die Trüffel zum kostbarsten Naturprodukt der Gastronomie avanciert. Ihr Aroma und ihr Geschmack bringen sie auf alle Speisetafeln der Welt. In den einfachsten Rezepten wie der „Brouillade“ (eine Art Rührei) bis hin zu den raffiniertesten Rezepten der Sterneköche, erfüllt der schwarze Diamant die Ansprüche der schwierigsten Gourmets, die sich dann im siebten Himmel wähen.

Foto oben:  
Die schwarze Trüffel, ein Diamant unter den kulinarischen Produkten

## Die sonderbare Vermehrung der Diamantenminen

Der Wunsch, solch eine Kostbarkeit züchten zu können, wuchs immer mehr. Die Bauern um den Mont Ventoux herum hatten beobachtet, dass die Trüffeln in der Nähe von bestimmten Bäumen zu finden waren. Neben Flaumeichen zählen Grüneichen, Buchen, Erlen, Linden und Haselnusssträucher zu den Lieblingswirten, mit denen sie symbiotisch leben.

In Saint-Saturnin d'Apt, einem kleinen Dorf im Lubéron, hatte schließlich der Hirt Joseph Talon 1808 die zündende Idee, Eicheln in die Erde zu stecken. Die Erde seines Grundstücks war wohl reich an Sporen: Einige Jahre später erntete er schon so viele Trüffeln, dass man seine Methode nachahmte. Die Trüffelzucht war geboren. In Saint-Saturnin d'Apt hat der „Père de la trufficulture“ (Vater der Trüffelkultur) Jo-

seph Talon, „lou rabassiè“, wie ihn die Provenzalen nennen, ein ehrwürdiges Denkmal erhalten.

Eine Plage verhalf manchen Bauern zum Umdenken: Durch die Phylloxera wurden die Bauern gezwungen, ab 1863 ihre Weinreben herauszureißen. Glück im Unglück, eignet sich doch der Boden der ehemaligen Weinberge besonders gut für das spontane Wachstum der Trüffel, was man damals noch nicht wusste. In ihrer Not bepflanzten die Bauern ihre Äcker mit Eichen.

Im Dorf Bédoin, am Fuße des Mont Ventoux, wurden die Förster vom Bürgermeister sogar dazu gezwungen, die weiten Ländereien der Kommune mit Eichen aufzuforsten. Obgleich der Bürgermeister in erster Linie dem schrecklichen Abholzen entgegenwirken wollte und sich mit der Aufforstung nur Feinde machte, erlebten die Einwohner einige Jahre später eine Überraschung. Die Trüffel wuchsen üppig. 1892 erreichte man in Frankreich eine Rekordernte von 2.000 Tonnen schwarzer Diamanten.

Seit 1977 kann man Trüffel mit künstlich vorbehandelten Eichen züchten. Und mit der Aufforstung um den Mont Ventoux ist ein neuer Aufschwung für die Trüffelproduktion beabsichtigt. Den zukünftigen Diamantenminen sind in dieser Gegend keine Grenzen gesetzt.

### Der Trüffelmarkt von Carpentras

Durch eine Charta zwischen dem Grafen von Toulouse, Raymond V., und dem Bischof von Carpentras wurde erst einmal festgehalten, dass der Markt von Carpentras seit je her existiert und rechtlich dem Bischof unterstellt ist. Durch die Bulle von 1525, eine von vielen, die Papst Klemens VII. verfasst hat, bekam Carpentras das Recht auf zwei Freimärkte pro Jahr. Ab 1781 schließlich wurde der Trüffelmarkt reglementiert.

Noch heutzutage wird der Trüffelmarkt jedes Jahr an einem Freitag vor dem großen Saint-Siffrein-Markt Ende November festlich eröffnet. Der Pastor segnet feierlich den Markt mit der Reliquie, dem Arm des

Heiligen Siffrein, die Bruderschaft "Confrérie de la Truffe du Mont Ventoux et du Comtat Venaissin" ist anwesend. Der Hof des Hôtel-Dieu bietet dem ältesten und bestens organisierten Trüffelmarkt ein Ambiente, das seinesgleichen sucht. Gegen neun Uhr ertönt drei Mal der schrille Ton aus der Trillerpfeife des für den Markt zuständigen Kommunalbeamten, welcher den Spitznamen „merle“ (Amsel) trägt. Ab jetzt ist es still, Trüffelverkäufer, Käufer und Zwischenhändler reden leise miteinander, sehr leise. Ein Zeichen genügt und ein Beutel wird geöffnet. Es wird abgewogen, ein Blick über die Schulter geworfen und die Transaktion findet statt. Im Hof, wo die Profis unter sich sind, sieht es konspirativ aus. Der Preis richtet sich nach der Qualität der Trüffel und nach der angebotenen Menge. Es handelt sich mehr um einen Richtwert für die anderen Märkte. Der Kurs variiert stark von einer Woche zur anderen. Wer es weniger konspirativ mag, schaut nach den Einzelhändlern unter der Vorhalle des ehemaligen Krankenhauses. Wer sein Glück noch nicht gefunden hat, fährt am nächsten Tag nach Richerenches.

### Richerenches

Jeden Samstag von November bis Ende März findet im kleinen Dorf Richerenches wohl nicht der schönste, so doch der wichtigste Trüffelmarkt Frankreichs statt. Alles geschieht wie zufällig unter den kahlen Platanen der Avenue de la Rabasse.

Limousinen parken neben unscheinbaren Autos auf beiden Seiten der Avenue, und zwar so, dass Kofferräume und Heckklappen Richtung Straßenmitte zu öffnen sind. Die Nummernschilder verraten einem schon, dass deren Besitzer aus anderen Departements und aus dem Ausland gekommen sind.

Foto rechts:

Saint Saturnin d'Apt, der Heimatort von Joseph Talon, dem "Vater der Trüffelkultur".

Fotos Seite 58 und 59:

Auf dem Trüffelmarkt in Richerenches versuchen die Anbieter einerseits über Gespräche zu erfahren, wie hoch die Angebote für die kostbare Ware sind, und die Käufer, wie z.B. Spitzenköche, andererseits zeigen stolz ihre Einkäufe.







In der Hauptstadt der Trüffel, immerhin zählt Richerenches zu den bedeutendsten Trüffelmärkten Europas, parliert man zwar nicht nur auf Französisch, aber auffällig leise.

Neben den Autos stehend überlegen sich Kunden, Zwischenhändler und Verkäufer, ob hier schönere, dickere Trüffeln angeboten werden, ob man nicht doch besser gestern in Carpentras hätte zuschlagen sollen und ob die Preise noch gestiegen sind. Die Stimmung an diesem kühlen Wintertag ist gespannt, aber ruhig. Man ist unter sich, kennt sich schon lange und andere erkennt man wieder, weil sie einen Tag zuvor auch in Carpentras waren. Der Sternekoch war gestern nicht da, er kommt nur nach Richerenches zum Einkauf.

Gegen neun Uhr endlich werden die Kofferräume und Heckklappen mit ihrem duftenden Inhalt gelüftet, der eine oder andere Stoffbeutel für den Kunden herausholt, geöffnet, mal eine Trüffel

in die Hand genommen und schnell wieder in den Beutel gesteckt. Plötzlich taucht eine Nonne auf, entpuppt sich als Verkäuferin, schreitet rasch zu ihrem Händler und verschwindet genau so schnell wie sie gekommen ist, nachdem sie das Geld sorgfältig in ihre Tasche gesteckt hat. Auf solch einem Markt wechseln Diamanten ohne lange Begutachtung den Besitzer. Alles Vertrauenssache, auf beiden Seiten. Ist man sich einig, wird die Handwaage aus dem Kofferraum geholt, der ganze Beutel sorgfältigst abgewogen. Es wird nur bar bezahlt. Und vor allen Dingen sehr diskret. Ist der Markt zu Ende, verlassen die meisten Marktbesucher Richerenches sofort wieder und bringen ihre kostbare Ware

Foto oben:  
Kritisch schaut sich der Händler die ihm angebotenen Trüffeln an.

Foto rechte Seite:  
Zu Hause werden die erstendenden Trüffeln sofort gereinigt und nach eventuellen Fehlern untersucht.



in Sicherheit. An so einem Tag, oder besser gesagt innerhalb so einer Stunde können 300 kg Trüffeln verkauft werden.

### Eine merkwürdige Messe

Am dritten Sonntag im Januar wird traditionell seit 1950 in der kleinen Kirche von Richerenches das sogenannte „Hochamt der Trüffel“ zu Ehren des Schutzheiligen Antonius und der Trüffel gehalten. Sankt Antonius, Schutzpatron der Bauern und ihrer Nutztiere, wird schon mal mit einem Schwein abgebildet. Des Trüffelschweins wegen wird sein Schutz in diesen Gefilden gerne auch auf die Trüffeln ausgedehnt. Der Schutzpatron der Trüffel müsste mittlerweile eher mit einem Hund abgebildet werden, denn das Schwein hat sich für den Rabassier als zu gierig erwiesen.

Wer während der Messe nicht vor der Kirche stehen will, muss zwei Stunden früher als üblich kommen.

Zu den Dorfbewohnern gesellen sich an diesem Sonntag die festlich angezogenen Mitglieder der Confrérie du Diamant Noir et de la Gastronomie (Bruderschaft des Schwarzen Diamanten und der Gastronomie), die ihren Sitz in Richerenches hat, ein ganzer Chor, die Trüffelzüchter und -liebhaber, Händler, Köche, Journalisten. Die Messe wird auf Provenzalisch gehalten, was um den Mont Ventoux nichts besonderes ist. Die Kollekte aber ist von ganz besonderer Art. Anstelle des Geldes werden in die Kollektenkörbe Trüffeln deponiert, eine schöner, größer als die andere, ganz nach dem Motto „geben ist seliger denn nehmen“. Nach der Messe werden die Trüffeln auf dem Vorplatz gewogen und von einem Auktionator versteigert. Dank der Trüffeln und dieser Messe erfreuen sich mittlerweile die Kirche und die zwei Kapellen von Richerenches besten Zustands. Heutzutage kommt der Erlös wohltätigen Zwecken zugute, die Messe der Trüffel ist eine Wohltätigkeitsmesse geworden.

# Das flüssige Gold der Provence

Typisch für die mediterranen Gefilde ist der Olivenbaum. Umso erstaunlicher ist es, ihn nördlich des Mont Ventoux bewundern zu können. Olivenhaine mit mehrere hundert Jahre alten Exemplaren zeigen, dass sie, bedingt durch das zackige Relief der Baronnies, in den Genuss eines Mikroklimas kommen. So ist Nyons in dieser Beziehung eine besondere Stadt. Sie hat zwar ihren eigenen Wind, den „Pontias“, der fast so gefürchtet wie der Mistral ist, aber sie zählt auch genau so viele Sonnenstunden wie Nizza. Den besten Oliven und dem Öl hat die Stadt ihren Namen gegeben. Im Sommer schützt der Mont Ventoux noch zusätzlich die Baronnies vor dem aus dem Süden kommenden Regen. Diese klimatischen Bedingungen haben dazu beigetragen, dass der Olivenbaum dort ein Methusalem-würdiges Alter erreichen kann. Nur lang anhaltende Kälte Temperaturen unterhalb -15°C sind für ihn problematisch.

## Der schreckliche Winter von 1956

Die Liebe der Provenzalen zu ihren Bäumen ist legendär. Im Winter 1956, als strenge Kälte 70% der Olivenbäume im Departement Vaucluse und in den Baronnies vernichtete, meinten die betroffenen Bauern, ihre Bäume schreien gehört zu haben. Nach dem milden Monat Januar sank nämlich am Nachmittag des 2. Februar 1956 die Temperatur vom Gefrierpunkt auf -20°C.

Die plötzlich zu Eis gewordene Feuchtigkeit im Holz ließ die Stämme der Olivenbäume regelrecht bersten, die Äste brachen von selbst ab. Dieser Temperatursturz war verheerend. Dass die Kälte anschlie-

ßend noch zwanzig Tage lang anhielt, erwies sich als fatal für den symbolträchtigen Baum aus dem Mittelmeerraum. Nur in den Baronnies haben die meisten der mehrere hundert Jahre alten Bäume diesen schrecklichen Winter überlebt. Seit Menschengedenken häufeln die Bauern wie bei einem Rosenstock sorgfältig die Erde um den unteren Teil der dicken Stämme. Dies schützt die Bäume und in jedem Frühling blühen dann Klatschmohn und andere Wiesenblumen um sie herum.

## Zwei Orden für die tapfere „Tanche“

Die Olivenbäume der Baronnies haben in der Vergangenheit immer wieder mit strengen Wintern zu kämpfen gehabt, mehrmals im 18. Jahrhundert, insbesondere im Jahre 1789, und auch während des 19. Jahrhunderts. Immerhin wachsen sie am nördlichen Rand des Anbaugebietes von Olivenbäumen in Frankreich. Die „Tanche“ - so heißen in den Baronnies sowohl der Baum als auch die Frucht - hat sich im Laufe der Jahrhunderte als diejenige erwiesen, die der Kälte am besten standhalten konnte. Dieser besonderen Eigenschaft wegen wird sie im nördlichen Teil des Departements Vaucluse und im Departement Drôme angebaut, und hier großflächig um die Städtchen Nyons und Buis-les-Baronnies. Ähnlich wie beim Wein wurde die territoriale Begrenzung der „Tanche“ zum Hauptargument, um für eine AOC (kontrollierte Herkunftsbezeichnung) zu kämpfen, die das Öl und die Frucht betrifft. 1994 bekam die „Tanche“ jeweils für die Frucht („Olive noire de Nyons“) und das Olivenöl („Huile d'olive de Nyons“) die begehrte AOC verliehen. Das war eine Premiere in Frankreich. In den Baronnies und



in zwanzig Kommunen des nördlichen Teils der Vaucluse bedeutet das eine Anerkennung ersten Rangs für ca. 250.000 Olivenbäume und die Arbeit der Olivenbauern und Müller.

## Die „Aglandau“

Südlich des Mont Ventoux, bei Carpentras, findet der Olivenbaum „Aglandau“, auch „Verdale de Carpentras“ genannt, günstigere klimatische Bedingungen vor als die „Tanche“ in den Baronnies. Im Departement Vaucluse befinden sich etwa 2.700 ha Olivenhaine, in denen die Sorte „Aglandau“ dominiert. Da dieses Gebiet nicht sortenrein ist, war es unmöglich - auch bei bester Ölqualität - eine AOC für das Öl aus der Aglandau-Olive zu vergeben. Um der ausgezeichneten Ölqualität aus bestimmten Mühlen der Vaucluse gerecht zu werden, vergibt das zuständige Institut seit 2006 für dieses Gebiet die kontrollierte Herkunftsbezeichnung AOC „Huile d'olive de Haute-Provence“.

In der Weinlandschaft der Dentelles de Montmirail hat zum Beispiel die Ölmühle „La Balméenne“ aus Beaume-de-Venise neben zahlreichen Medaillen bei renommierten Wettbewerben auch die begehrte AOC für ihr hervorragendes Öl bekommen. Die 1856 durch den Herzog de Gaudemar gegründetete Mühle hat sich mittlerweile zu einer hochmodernen Ölkooperative entwickelt und presst jeden Winter 300 Tonnen Oliven für ihre 900 Mitglieder.

## Das flüssige Gold

Das Olivenöl der Provence gilt unter den Genießern als eines der feinsten. Um solche Qualität zu erreichen, scheut der Provenzale keine Mühe. Im Winter werden die reifen Früchte mühsam mit der Hand geerntet. Auf Leitern stehend pflücken die Bauern jede noch so hoch hängende Olive und legen sie in einen Korb oder in eine Stofftasche. Weder durch

Foto links:  
Olivenöl aus der Sorte „Tanche“, das man in Nyons herstellt, und aus der Sorte „Aglandau“, das in Beaumes-de-Venise gepresst wird.



den kalten Mistral-Wind, noch durch anhaltenden Frost lassen sie sich davon abschrecken. Die Olivenbäume, die im nördlichen Teil des Anbaugebietes gedeihen, in den Baronnies, brauchen sogar diese Kälte. Erst durch den Frost bekommt die für die Landschaft typische Olivensorte „Tanche“ eine faltige Haut, ihre schwarz-violette Farbe und diesen unvergleichlich milden Geschmack.

Das Durchkämmen der Zweige ist in dieser Gegend verpönt, denn Oliven wachsen nur am neuen Holz; durch das Kämmen werden jedoch die kleinen Zweige beschädigt und die Oliven bekommen Druckstellen. Außerdem müssten die Blätter aussortiert werden, denn sie würden den feinen Geschmack des Öls beeinträchtigen.

Nur selten werden Netze unter den Olivenbäumen ausgebreitet, denn die Früchte sollen unbeschä-

digt zur Mühle gelangen. So vermeidet man, dass das Fruchtfleisch oxydiert und dadurch zu viel Säure das ausgepresste Öl beeinträchtigt. Vom Säuregrad nämlich hängen die Qualität und der Geschmack des Öls ab. Öl der Qualität „Vierge extra“ soll weniger als 1% Säure enthalten, „Vierge“ weniger als 1,5%.

#### **Olivenernte**

Bei der „Olivade“, so wird die Ernte genannt, achten die Olivenbauern auch darauf, nicht zu viele Oliven auf einmal in der Mühle anzuliefern. Um eine optimale Qualität zu erreichen, sollen die Früchte nach der Ernte nicht länger als nötig in der Mühle liegen, bis sie gepresst werden. Etwa 5 kg Oliven sind nötig, um einen Liter Öl zu bekommen, jeder Erntehelfer (meist aus der Familie) pflückt ca. 90 kg Oliven pro Tag.



Die gerade angelieferten Oliven werden erst einmal kalibriert. Die größten unter ihnen werden maschinell gestochen, in eine spezielle Lake gelegt und dann einige Monate später als „Olives Noires de Nyons“ (schwarze Oliven aus Nyons) zum Aperitif gereicht oder in der Küche verarbeitet. Dem sehr milden Geschmack der „Tanches“ ist es zu verdanken, dass 1968 zum ersten Mal, wie beim Wein, die Herkunftsbezeichnung (AO) für die Oliven aus Nyons gerichtlich anerkannt wurde, und zwar für die „Olives de Nyons“ und die „Olives noires de Nyons“ einerseits und für das daraus gepresste Öl „Huile d'Olive de Nyons“ andererseits. Es war eine entscheidende Etappe auf dem Weg bis hin zur kontrollierten Herkunftsbezeichnung AOC, die erst 1994 verliehen wurde.

Nach ein oder zwei Tagen haben die Oliven die Innentemperatur der Mühle angenommen. Das daraus gepresste Öl schmeckt ein wenig nach Artischocken oder Äpfeln. Verbleiben die Oliven drei bis vier Tage in der Mühle, beginnt die Fermentierung, die dem Öl besondere Geschmacksnoten - Pilze oder Pflaume - verleiht. Bei zu langer Lagerung erhöht sich der Säuregrad im Öl und die Qualität verschlechtert sich stark. So hängt es nicht nur von der Qualität der gelieferten Früchte, sondern auch vom Können des Müllers ab, welche Aromen sich entwickeln und welchen Säuregrad das Öl erreichen wird. So überließ zum Beispiel der Schriftsteller Jean Giono nichts dem Zufall, wenn es um die Ernte seiner dreihundert Olivenbäume ging, um die er sich höchstpersönlich kümmerte. Bei seiner Inthronisierung als Ehrenpräsident der 1964 gerade entstandenen „Confrérie des Chevaliers de l'Olivier“ (Bruderschaft der Ritter des Olivenbaums) begründete er die Leidenschaft für seine Olivenbäume so: „Seit siebzig Jahren konsu-

Foto linke Seite:

Die „Tanche“ wird in den Baronnies im Winter geerntet und kommt dann sofort zur Pressung in die Ölmühlen.

Fotos links:

Olivenernte ist Handarbeit; einzeln werden die Oliven von den Zweigen gepflückt, so gelangen keine Blätter zwischen die Früchte und können das Olivenöl geschmacklich nicht verunreinigen.



miere ich nur das Öl aus den Oliven, die ich selber pflücke. Das Olivenöl ist mein wichtigstes Lebensmittel. Fahre ich nach Paris, nehme ich welches mit.“

#### Von der Kaltpressung zur Himmelfahrt der Jungfrau

In den traditionellen Mühlen wie im „Moulin à huile Chauvet“ in Mollans-sur-Ouvèze, in den Baronnies, werden die „Tanches“ in einer runden Wanne mit zwei sich im Kreis drehenden Mahlsteinen eine Stunde lang zu Brei zerquetscht. Der Müller Francis Jacquet füllt anschließend die bräunliche Paste auf die „scourtins“ - große runde, aus künstlichen Fasern geflochtene Matten, mit einem zur Mitte hin umgeschlagenen Rand. Eine nach der anderen sta-

pelt er diese auf einem kleinen Wagen und fährt sie unter die hydraulische Presse.

Unter starkem Druck, der langsam gesteigert wird, tropft eine schwärzliche, etwas säuerlich duftende Flüssigkeit durch den Rand der „scourtins“. Eine solche Kaltpressung dauert etwa eine halbe Stunde. Die Flüssigkeit, die sich einen Weg durch die engen Maschen der Matten bahnt, wird in Wannen gesammelt. Eigentlich handelt es sich um den Fruchtsaft, eine fast schwarze Flüssigkeit, eine Mischung aus Öl und Wasser aus dem Fruchtfleisch. Früher wurde die Flüssigkeit in Steinwannen im unteren Teil der Mühle, auch „Hölle“ genannt, gesammelt. Der Müller hat dann geduldig auf die „Ascension de la Vierge“ (Himmelfahrt der Jungfrau) gewartet. Das Öl, die „Vierge“, ein Bestandteil der



schwärzlich gefärbten Flüssigkeit - auch „eaux des enfers“ (Gewässer der Hölle) genannt - ist leichter als Wasser und steigt langsam in dicken Blasen an die Oberfläche der Wanne, wo es sich absetzt. Nach und nach schöpfte der Müller die „Jungfrau“ mit einer flachen Metallschöpfkelle ab. Heutzutage wird die „Himmelfahrt“ durch eine Zentrifuge erheblich beschleunigt. Die „Vierge“, das flüssige Gold der Provence, begeistert jeden aufs Neue.

Anfang Februar wird in Nyons die „Alicoque“, das neue Öl, gefeiert. Die Bruderschaft lädt die Einwohner und die Olivenbauern zur Verkostung des neuen „Huile d'Olive de Nyons“ ein. Es schmeckt ein wenig nach Mandeln und seine Bitterkeit ist kaum wahrnehmbar. Das Fest endet mit einem „aioli monstre“ (riesigen aioli), eine Mahlzeit, bei der die Soße

die Hauptrolle spielt: eine Knoblauchmayonnaise, die mit dem neuen Öl angerührt wird. Solche „aioli monstre“ werden auch gelegentlich in Restaurants angeboten.

Foto linke Seite:

Nyons ist das Zentrum des Olivenöls aus den Baronnies.

Foto oben:

In der Ölmühle von Francis Jacquet in Mollans-sur-Ouvèze wird das Öl noch nach traditioneller Art gepresst.

Foto auf nachfolgender Doppelseite: Olivenhain im Frühjahr bei Curnier in den Baronnies.



# Weinanbau mit Tradition

Wie in großen Teilen Frankreichs wurde auch in unserem Gebiet der bereits für Antike und Mittelalter nachgewiesene bodenständige Weinanbau durch die 1863 aus den USA eingeschleppte Phylloxera weitestgehend vernichtet und erholte sich in der Folgezeit nur sehr langsam.

Mit dem Namen des Berges verbunden ist die nach jahrzehntelangen hartnäckigen Bemühungen im Jahre 1973 als eigenständiges Prädikat (Appellation d'origine contrôlée, abgekürzt: AOC) verliehene Bezeichnung „Côtes du Ventoux“, die 2008 in AOC Ventoux umbenannt wurde. Der Anbau konzentriert sich in erster Linie auf die südlichen Hänge und nimmt eine Fläche von ca. 7.500 Hektar ein. Die aktuelle jährliche Produktion liegt bei gut 300.000 Hektolitern - den Löwenanteil stellt mit rund 75 Prozent der „vin rouge“, gefolgt vom „rosé“ mit ca. 20 Prozent, während der Weißwein mit etwa 5 Prozent eine vergleichsweise untergeordnete Rolle spielt. Als hauptsächlich verwendete Rebsorten dominieren Grenache noir, Syrah, Carignan, Mourvèdre und Cinsault. Der „Rote“ gilt als voll und kräftig, wenn auch ein wenig leichter als der aus dem angrenzenden riesigen „Côtes-du-Rhône“-Gebiet und sollte vorzugsweise nach etwa zwei bis drei Jahren getrunken werden; der „Rosé“ ist trocken und fruchtig und - namentlich im Sommer - erfreulich erfrischend. Beide sind vom Preisniveau her durchaus

erschwinglich und mittlerweile auch in Deutschland leicht erhältlich.

Unverkennbar ist das Bemühen um höhere Qualität, sowohl in den insgesamt 15 genossenschaftlichen Kellern (caves coopératives), die ca. 80 Prozent der produzierten Gesamtmenge erzeugen, als auch in den inzwischen mehr als 100 privaten Weinkellern und -gütern. Ein folkloristisches Highlight ist das seit 1988 in der zweiten Julihälfte an zum Teil wechselnden Orten - im Jahre 2010 am 18. Juli in Bédoin - von

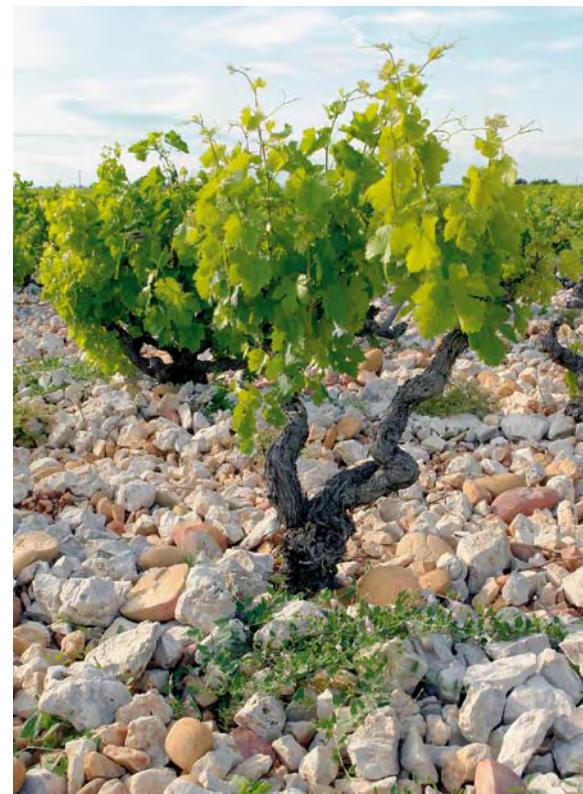


Foto rechts:  
Kieselsteine speichern die Wärme des Tages für die Nacht.  
Foto rechte Seite:  
Weinberge bei Châteauneuf-du-Pape

der Winzerbruderschaft (Confrérie des vigneron des Côtes du Ventoux) veranstaltete jährliche Weinfest (Fête des Côtes du Ventoux).

Mit dem Namen des bedeutendsten Troubadours der Region ist der südwestlich vom Mont Ventoux am Fuß der Dentelles de Montmirail gelegene Weinort Vacqueyras verbunden. Das Anbaugebiet ist mit ca. 1.300 Hektar vergleichsweise klein und beschränkt sich auf die Gemeinde Vacqueyras und den Nachbarort Sarrians.

Die jährlich produzierte Gesamtmenge beläuft sich auf rund 50.000 Hektoliter, von denen etwa 97 Prozent auf den «Roten» entfallen. Immerhin 20 Prozent der ins Ausland exportierten Produktion gehen nach Deutschland. Die hauptsächlich verwendeten Rebsorten sind Grenache noir und in zweiter Linie Mourvèdre und Syrah sowie in geringerem Umfang Cinsault. Die «Appellation contrôlée» war zunächst der AOC «Côtes du Rhône» subsummiert; in Anbetracht der hohen Qualität des produzierten

Weins wurde 1990 eine eigenständige «Appellation d'origine contrôlée Vacqueyras» geschaffen und 2001 ausdrücklich bestätigt.

Der Vacqueyras ist dunkelrot, kräftig und gehaltvoll, ideal zu rotem Fleisch, Wild und würzigem Käse. Im Gegensatz zum «Côtes du Ventoux» kann er durchaus mehrere Jahre gelagert werden; die Haltbarkeit wird mit fünf bis sieben Jahren angegeben.

Nicht versäumt werden sollte das jeweils am 13. und 14. Juli in Vacqueyras gefeierte Weinfest, das jährlich 3.000 bis 5.000 Besucher anzieht und Gelegenheit zur kostenlosen «dégustation» der lokalen Produktion bietet.

Zahlreiche Gemeinsamkeiten mit dem Vacqueyras weisen die Weine des etwas weiter nordöstlich gelegenen Orts Gigondas auf, der seit 1971 über eine aus dem Côtes-du-Rhône-Gebiet herausgehobene eigenständige lokale Appellation contrôlée (AOC Gigondas) verfügt. Die Übereinstimmungen beziehen sich auf die hauptsächlich verwendeten Reb-



sorten (Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault), die Dominanz des „Rouge“ (98 Prozent gegenüber 2 Prozent Rosé) und das vergleichsweise kleine, ausschließlich auf dem Territorium der Gemeinde Gigondas gelegene Anbaugebiet (ca. 1.230 Hektar) mit einer in Relation zu den Großanbaugebieten quantitativ eher bescheidenen Produktion von rund 40.000 Hektolitern. Sie verteilt sich auf drei genossenschaftliche und über 70 private Kellereien.

Der Gigondas ist in aller Regel noch ein wenig kräftiger, gehaltvoller und alkoholreicher und aufgrund dieser Eigenschaften ein „vin de conservation“, ein haltbarer Wein, der durchaus 10 Jahre und länger gelagert werden kann. Traditionell empfohlen wird er zu Wildgerichten wie beispielsweise Hasen- oder Wildschweinragout, aber auch zu traditionellen Gerichten wie der „daube avignonnaise“ oder der „daube provençale“ (Schmortopf mit Lamm bzw. Rind). Sein höheres Renommee schlägt sich entsprechend im Preisniveau nieder.

Die Krone der Weinproduktion in unserer Region gebührt - wenn auch natürlich stets ein subjektives Element mitspielt - dem ein Stück weiter südwestlich angebauten Châteauneuf-du-Pape, der alle guten Eigenschaften der eben beschriebenen Weine auf sich vereinigt und noch ein wenig übertrifft.

Das Anbaugebiet ist mit ca. 3.200 Hektar deutlich größer und umfasst neben dem eigentlichen zwei Kilometer östlich der Rhone gelegenen Ort auch Teile der Gemeinden Bédarrides, Courthézon, Orange und Sorgues; dementsprechend liegt auch die auf 320 Weingütern erzeugte jährliche Produktionsmenge mit rund 110.000 Hektolitern (97 Prozent rouge, 3 Prozent blanc) wesentlich höher. Die 1936 vergebene lokale „Appellation contrôlée“ (AOC Châteauneuf-du-Pape) zählt zu den ältesten Frankreichs. Rund 50 Prozent der Produktion wer-

Foto rechts:  
Weine aus drei Weinlagen der Dentelles de Montmirail  
Foto rechte Seite:  
Der für seine guten Weine bekannte Ort Gigondas liegt an der Westseite der Dentelles de Montmirail.



den exportiert, traditionell zu einem hohen Anteil nach Deutschland, Belgien und in die Schweiz, in neuerer Zeit auch nach Großbritannien, Nordamerika und Skandinavien. Das Preisniveau überschreitet noch leicht das des Gigondas.

Als Rebsorte dominiert Grenache mit deutlichem Abstand vor Syrah und Mourvèdre. Der Châteauneuf weist eine purpur- bis granatrote Farbe auf, ist arm an Säure, außerordentlich gehaltvoll und kräftig und rund im Geschmack. Er ist ein „vin de conservation“ par excellence; selbst schwächere Jahrgänge können mehr als zehn Jahre gelagert werden. In der Gastronomie wird er insbesondere zu rustikalen Wildgerichten (Hase, Reh, Wildschwein) serviert.

Der wie Vacqueyras ebenfalls am Fuß der Dentelles de Montmirail gelegene Ort Beaufort-de-Venise ist in besonderem Maße für seinen Süßwein (Muscat de Beaufort-de-Venise) renommier. Dieser wird ausschließlich aus der Rebsorte „Muscat à petits grains blancs et noirs“ (Muskateller mit kleinen

blauen und hellen Beeren) gewonnen und führt bereits seit 1945 das Prädikat „Vin doux naturel“, abgekürzt VDN (natürlicher Süßwein). Die kultivierte Fläche umfasst rund 500 Hektar, die jährliche Produktion ca. 12.700 Hektoliter, die sich drei genossenschaftliche und knapp 30 unabhängige Keller teilen.

Der Beaufort-de-Venise muss über einen Mindestalkoholgehalt von 15% Vol. verfügen und sollte kühl (bei ca. 6-10° C) getrunken werden. Er besitzt eine feine, angenehme Süße und bietet sich zum einen als Aperitifwein an, zum anderen begleitet er traditionell Terrinen und Pasteten sowie milde Käsesorten und reichhaltige Desserts.

Aufgrund seines hohen Alkoholgehalts kann er problemlos mehr als zehn Jahre gelagert werden.





# Der Mont Ventoux und die Leiden der Radfahrer

Neben dem Wandern dominiert unter den im Mont Ventoux-Gebiet betriebenen Sportarten der Radsport. Tagaus, tagein quälen sich zu allen Jahreszeiten zahlreiche begeisterte Hobby-Radfahrer und Radfahrerinnen aller Altersklassen in höchst unterschiedlichem Outfit die insgesamt über gut 20 km führende Steigung hinauf.

Dies ist durchaus zu empfehlen, sofern gewisse Voraussetzungen gegeben sind:

Zunächst einmal sollte man eine kontinuierliche Praxis des Radsports mitbringen, die auch das Erklettern von Bergen bzw. steileren Anstiegen mit einschließt. Wichtig ist die Wahl der Jahreszeit - von Mitte November bis Mitte Mai könnte der Gipfel schneebedingt unpassierbar sein. Im Jahr 2010 beispielsweise war die nördliche Auffahrt bis zum 15.5. gesperrt. Der technische Zustand des Rads sollte perfekt sein - unabdingbar sind kleine Übersetzungen.

Hilfreich ist der Wetterbericht - die Temperaturdifferenz zwischen dem Fuß und der Spitze des Ventoux kann ca. 13 Grad betragen, und Mistral in der Ebene entspricht äußerst heftigem Wind auf dem Gipfel.

Foto auf vorhergehender Doppelseite:  
Der Gipfel des Mont Ventoux ist Ende April noch mit Schnee und Eis bedeckt.

Foto rechts:  
Kilometersteine zeigen dem Radfahrer die Steigung und die Entfernung bis zum Gipfel an.

Foto rechte Seite:  
Auf dem Gipfel angekommen, wird man mit einem herrlichen Blick über die Weiten der Provence belohnt.

Für den Aufbruch empfiehlt sich der frühe Morgen nach einem ordentlichen Frühstück.

Drei Routen bieten sich für den Weg zum Gipfel an: Die leichteste geht von Sault aus und führt über 26 km bei 1.100 m Höhenunterschied und einer durchschnittlichen Steigung von 4,7 Prozent; die letzten - mit der Straße von Bédoin aus gemeinsamen - Kilometer sind allerdings sehr schwierig. Der Aufstieg ab Bédoin gilt als der härteste: 21,5 km bei 1.600 m Niveauunterschied und einer Steigung von 7,5 Prozent im Durchschnitt und 11 Prozent in der



Spitze. Ähnliches gilt für die Route von Malaucène aus, doch bietet ein flaches Teilstück nach einem Drittel der Strecke Gelegenheit zum Verschnaufen; die letzten Kilometer sind dann wiederum schwierig. Mitnehmen sollte man eine warme Jacke und einen Windschutz für den Gipfel und die Abfahrt. Anzuraten ist, sich vor dem eigentlichen Aufstieg einige Kilometer in der Ebene „einzurollen“. Man sollte seinen eigenen Rhythmus finden und daran festhalten - der Versuch, anderen Fahrern folgen oder sie überholen zu wollen, kann zu gefährlicher Überanstrengung führen. Mitführen sollte man ausreichend Flüssigkeit und konzentrierte Nahrung wie Trockenfrüchte und Müsliriegel; es gilt der Grundsatz: trinken vor dem Durst, essen vor dem Hunger.

Nun haben Sie den Giganten der Provence bezwungen! Ziehen Sie sich etwas über, genießen Sie die Aussicht und lassen Sie diesen historischen Moment für die Ewigkeit festhalten - einer der zahlreichen anderen Radfahrer fotografiert Sie gern.

Es empfiehlt sich, für die Abfahrt eine der beiden anderen Routen zu wählen. Seien sie vorsichtig und lassen Sie sich nicht von der Geschwindigkeit mitreißen - Sie sind nicht allein auf der Straße und könnten eine Kurve verpassen. Schonen Sie Ihre Bremsen - auf 20 Kilometern Abfahrt könnten Bremsklötze und Felgen heißlaufen. Bewegen Sie Ihre Hände, um Ihre vom Bremsen verkrampften Finger wieder gelenkig zu machen. Gute Fahrt!

## Die „Bekloppten“ des Mont Ventoux

Einzige Voraussetzung für die Aufnahme in den 1988 gegründeten exzentrischen „Club des Cinglés du Mont-Ventoux“, der „Bekloppten“ des Mont Ventoux, ist die Bewältigung des Aufstiegs über die drei beschriebenen Hauptrouten an ein und demselben Tag. Seit der Gründung ist dies bisher insgesamt rund 3.000 Frauen und Männern im Alter zwischen 10 und 80 Jahren gelungen. Seit 1998 kann als zusätzliche vierte Strecke die noch wesentlich beschwerlichere, nur zum Teil asphaltierte „Route forestière“ absol-



viert werden. In diesem Fall sind an einem Tag 187 km mit insgesamt über 6.000 m Höhenunterschied zurückzulegen. Wer diese kolossale Leistung erbringt (in den vergangenen 10 Jahren immerhin über 300 Unentwegte von 18 bis 73 Jahren) steigt vom einfachen „Cinglé“ zum „Galérien“ (Galeerensklaven) auf und kann sich mit diesem Ehrentitel schmücken.

### Eine berüchtigte Etappe der „Tour de France“

Parallel zu den Aktivitäten der „Amateure“ bildet der Aufstieg auf den Gipfel eine beliebte Etappe verschiedener Rundfahrten der Profis, insbesondere der seit 1903 veranstalteten „Tour de France“, die zum ersten Mal 1951 über den Ventoux rollte.

Traurige Berühmtheit erlangte namentlich die Etappe des Jahres 1967:

Es ist der 13. Juli, Vorabend des französischen Nationalfeiertags. Die heutige Etappe führt von Marseille nach Carpentras über den berüchtigten Mont Ventoux, der – obwohl mit 1.912 m Höhe an sich nur in die Kategorie „Hohes Mittelgebirge“ einzustufen – in Anbetracht seiner langen und zum Teil äußerst steilen Steigung von den Fahrern mehr gefürchtet wird als so mancher wesentlich höhere Alpen- oder Pyrenäenpass.

Mit von der Partie ist der englische Radprofi Tom Simpson, der sich zwei Jahre zuvor völlig überraschend das „Regenbogentrikot“ des Weltmeisters im Straßenrennen gesichert hatte. Er ist heute besonders ambitioniert und hat versucht, seine Leistungsfähigkeit mit Hilfe von Amphetaminen – dem Doping der damaligen Zeit – und Alkohol zu steigern.

Bei 45 Grad Hitze erleidet er kurz vor dem Gipfel einen Schwächeanfall, klettert wieder auf sein Rad und stürzt kurz darauf erneut – Herzstillstand, sämtliche Wiederbelebungsversuche bleiben ohne Erfolg. Die ihm zugeschriebenen letzten Worte „Put me back on my bike!“ sind vermutlich nicht authentisch. Den ganz in der Nähe des Todesorts aufgestellten Gedenkstein aus Granit schmücken Blumen und diverse Gaben von Radsportfreunden, vor allem mit Wasser gefüllte Trinkflaschen.

### Herausragende Zielankünfte auf dem Ventoux:

10. Juli 1970: Der Belgier Eddy Merckx, späterer Gesamtsieger und bereits im Gelben Trikot, gewinnt die über 170 km führende, von Gap aus gestartete Etappe bei großer Hitze mit deutlichem Vorsprung, muss jedoch unmittelbar nach der Ankunft wegen Sauerstoffmangels ärztlich behandelt werden.

13. Juli 2000: Auf der Etappe von Carpentras zum Ventoux setzen sich die Gewinner der Tour de France der Jahre 1998 und 1999, der Italiener Marco Pantani bzw. der Amerikaner Lance Armstrong, vom Feld ab; Armstrong verzichtet auf den Finalsprint und gönnt Pantani den Etappensieg.

21. Juli 2002: Schon früh auf der mit 221 km sehr langen Etappe von Lodève zum Mont Ventoux unternimmt der französische Publikumsliebhaber und vielfache Gewinner des gepunkteten Trikots des besten Bergfahrers Richard Virenque einen erfolgreichen Ausreißversuch und fährt einen riesigen Vorsprung heraus; Lance Armstrong, wiederum Träger des Gelben Trikots und späterer Gesamtsieger, setzt nach und startet eine furiose Aufholjagd, kann den Franzosen jedoch nicht mehr abfangen.

25. Juli 2009: Vorletzte Etappe der diesjährigen Tour – nach der Regie der Veranstalter soll heute die Entscheidung über den Gesamtsieg fallen. Allerdings zeichnet sich bereits eine gewisse Vorentscheidung ab, da der Spanier Alberto Contador, Gewinner der Tour 2007, einen mittlerweile komfortablen Vorsprung vor dem jungen Luxemburger Ändy Schleck und dem siebenmaligen Toursieger Lance Armstrong herausgefahren hat. Den Etappensieg sichert sich der Spanier Juan Manuel Garate vor dem starken deutschen Nachwuchsfahrer Tony Martin. Allen Angriffen der Konkurrenten zum Trotz bleibt die Reihenfolge im Gesamtklassement erhalten – am nächsten Tag auf den Pariser Champs Elysées siegt Contador vor Schleck und Armstrong.

## Ein Paradies für Wanderfreunde

Den Wanderern in Frankreich steht ein eng geknüpftes und namentlich in den letzten Jahren gut ausgebauten Netz von Wanderwegen zur Verfügung, das vom französischen Wandererverband (Fédération française de la randonnée pédestre) unterhalten wird.

Es besteht zum einen aus den Fernwanderwegen (sentiers de grande randonnée, abgekürzt GR), die eine Gesamtlänge von derzeit ca. 65.000 km aufweisen; ergänzt werden sie durch die Spazier- und Wanderwege (itinéraires de promenade et randonnée, abgekürzt PR), die gegenwärtig rund 115.000 km umfassen.

Über den Mont Ventoux führt der GR 4, der seinen Ausgang an der Atlantikküste nimmt, in Royan im Département Charente-Maritime, und sich quer durch Frankreich bis nach Grasse im Département Alpes-Maritimes am Mittelmeer erstreckt. Innerhalb unseres Gebiets verläuft er von Malaucène aus über den Weiler Les Alazards und den Col du Comte zur Skistation am Mont Serein, von dort in Serpentina auf den Gipfel und wieder bergab nach Sault.

Er trifft mehrfach auf den GR 9, der sich von St Amour im Département Jura bis nach Port Grimaud im Département Var zieht. Im Mont Ventoux-Gebiet führt er von Buis-les-Baronnies über Brantes zum Mont Serein und von dort hinab ins Tal der Nesque.

Aufstieg und Abstieg – über jeweils mehr als 20 km – an einem Tag sind heute weit weniger beschwerlich als zu Zeiten Petrarca und Mistral, aber nach wie vor selbst für geübte Wanderer durchaus hart.

Alternativ können beliebige Teilstrecken auf den beiden genannten „GR“ bzw. der Vielzahl der sie ergänzenden „PR“ gewählt werden. Eine gute Orientierung geben Wanderführer sowie die vom Institut Géographique National (IGN) herausgegebene Wanderkarte des Mont Ventoux-Gebiets im Maßstab 1:25.000 (s. Literaturtipps).

Eine permanente wunderbare Aussicht bieten beispielsweise Wanderungen auf Teilstücken des GR 4 oder des GR 9 über den langgestreckten Kamm des Berges.

Zu empfehlen ist auch ein Rundweg vom ca. 1.400 m hoch gelegenen Parkplatz am Mont Serein aus mit einer Gesamtlänge von ca. 15 km, der bei durchschnittlicher Marschgeschwindigkeit in etwa vier Stunden absolviert werden kann: Man nehme den GR 4 bis zum Gipfel des Mont Ventoux auf 1.912 m Höhe und folge ihm weiter bergab bis zur 1.627 m hoch gelegenen „Tête de la Grave“. Dort schlägt man einen entsprechend ausgeschilderten „PR“ ein, der nach gut einem km auf den GR 9 trifft; auf diesem gelangt man dann zum Mont Serein zurück.

Wie der Radfahrer sollte auch der Wanderer die richtige Saison wählen – am besten die Zeit von Mitte Mai bis Oktober. In der zweiten Aprilhälfte 2010 beispielsweise waren die oben beschriebenen Wege tief verschneit.

## Literaturtipps:

### Gesamtgebiet

G. Barruol, N. Dautier, B. Mondon:  
Le mont Ventoux, encyclopédie  
d'une montagne provençale. 348 S.  
Forququier: Alpes de Lumière 2007

### Okzitanische/ Provenzalische Sprache

#### Peter Cichon:

Einführung in die okzitanische  
Sprache. 2., korr. Aufl. 147 S.  
Bonn: Romanistischer Verlag 2002

### Belletristik

#### Francesco Petrarca:

Die Besteigung des Mont Ventoux.  
Lateinisch/Deutsch. 67 S.  
Stuttgart: Reclam 2007

#### Frédéric Mistral:

Mes origines. Mémoires et récits.  
349 S.  
Arles: Actes Sud 2008

#### Deutsche Übersetzungen:

Erinnerungen und Erzählungen.  
Leipzig: Grethlein & Co 1908

Seele der Provence.  
Bern: Scherz 1959

#### Jean Giono:

Provence. 348 S.  
Paris: Gallimard 1995

#### Deutsche Übersetzungen:

Provence.  
München: Matthes u. Seitz 2002

Provence. München: Piper 2004

#### René Barjavel:

La Charrette bleue. 248 S.  
Paris: Gallimard 1982  
Keine deutsche Übersetzung  
erschienen!

#### Jean-Henri Fabre:

Ich aber erforsche sie mitten im  
Leben.  
Frankfurt/Main: Heinrich & Hahn  
2008

### Radsport

Nicolas Moreau-Delaquis:  
Tour de France - die klassischen  
Bergstrecken.  
Mit dem Rennrad auf den Berg-  
etappen der Tour: Alpe d'Huez,  
Mont Ventoux, Tourmalet u.a.  
3. Aufl. 189 S.  
Bielefeld: Delius Klasing 2007

### Wandern

IGN - Institut Géographique National:  
Carte de randonnée 3140 ET Mont  
Ventoux. 1:25.000 - 1cm = 250 m

Isabelle und Henri Agresti:  
Ventoux et Dentelles. Randonnées  
pédestres. 2e éd. 192 S.  
Aix-en-Provence: Edisud 2001

### Informative Internetseiten

„Club des Cinglés du Mont-Ventoux“:  
<http://www.clubcinglesventoux.org/>

Bistrotts mit regionaler Küche:  
<http://www.bistrotdepays.com/>

Informationen über die Landschaft  
des Mont Ventoux:  
<http://www.ventoux-en-provence.com/village.html>

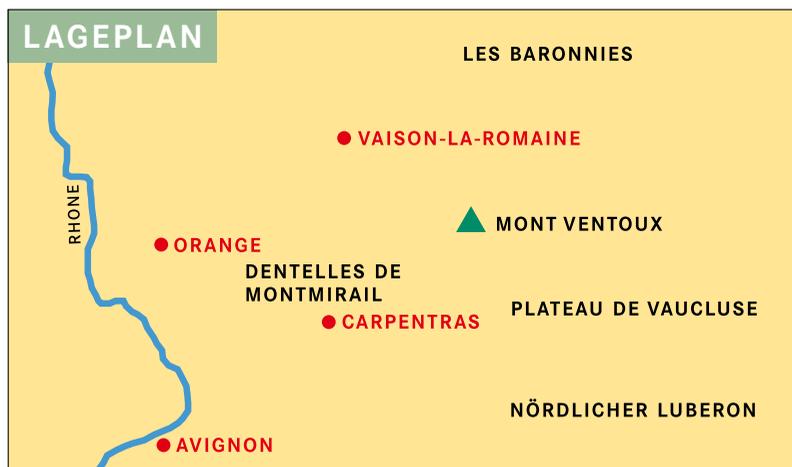
Informationen über die Drôme  
provençale/Baronnies:  
<http://www.drome-provence.com/index.html>

### Umschlagfotos

Vorderseite: Brantes vor der  
Nordseite des Mont Ventoux

Rückseite: Olivenhain bei Curnier  
in den Baronnies

Hintergrundfoto: Ockerfelsen in  
Roussillon



© 2010 by Romanistischer Verlag,  
Hochkreuzallee 46, 53175 Bonn  
[www.rv-hillen.de](http://www.rv-hillen.de)

Wir danken der Universitäts- und  
Landesbibliothek Bonn  
für die Genehmigung des Abdrucks  
der Karte auf Seite 25.

Layout, Satz und Herstellung:  
Grafikstudio Friedrich Gier, Bonn  
Scans:  
Imagingservice Thomas Flöer, Bonn  
Druck:  
DCM Druck Center Meckenheim

Alle Rechte vorbehalten

ISBN 978-3-86143-193-0