Paradiesische Zustände

Im Westen das Rhônetal, im Osten der Hügelzug Luberon – und mittendrin der alles überragende Mont Ventoux. Das Vaucluse verzaubert nicht nur mit einer abwechslungsreichen Landschaft, sondern hält auch noch zahlreiche Sehenswürdigkeiten abseits der toll zu fahrenden Straßen bereit.

Text und Fotos: Thomas Krämer

Grüne Schluchten, dahinter der nackte Mont Ventoux, das Wahrzeichen des Vaucluse.

Thierry ist von ganzem Herzen Koch und zaubert fantastische Abendessen (unten).

Die Ausbildung zum Koch hat er in Lausanne absolviert. Seine Heimat ist heute jedoch Lagnes, ein kleiner Ort östlich von Avignon im zur Provence gehörenden Département Vaucluse. „Hier ist der Garten Frankreichs", ist Thierry Crovara überzeugt. Zusammen mit seiner Frau Nina hat er die alte Farm Mas des Grès zu einem kleinen, feinen Hotel-Restaurant umgebaut. „Spargel gehört zum Ersten, was hier geerntet wird und ist typisch für die Region", erzählt er, während er die Stängel in Eiswasser taucht. Die Tapenade wird genauso selbst gemacht wie die Gemüse- und Fleischspezialitäten.

Am Ende wird er zusammen mit seinen Mitarbeitern ein Buffet aufgebaut haben, das man eigentlich nicht anrühren möchte, um das kulinarische Kunstwerk nicht zu zerstören. Eine Geschichte aus seinen Anfängen in Lagnes hat er am Ende eines vergnüglichen Abends auch parat. „Da hatte sich eine Motorradgruppe unter dem Namen ‚Die jungen Krieger' angemeldet", erzählt er schmunzelnd. Auf den Hof rollten dann 75-Jährige auf fetten Maschinen …

Die Teller hatten wir wirklich nicht leeren können. Aber muss der Wettergott gleich so empfindlich sein? Denn am nächsten Morgen regnet es in Strömen.

Zum Glück ist es nicht weit zu unserem ersten Stopp. Yves Rousset Rouard hat die Emmanuelle-Filme gedreht, war Mitglied der Nationalversammlung, lange Jahre Bürgermeister von Ménerbes und hat sein Geld in ein nobles Weingut am Rand des kleinen Ortes gesteckt. Kleine Pfützen bilden sich am Boden, als wir die Eingangshalle der Domaine de la Citadelle betreten. „Als ich 1990 das Weingut kaufte, gehörten acht Hektar Rebfläche dazu", erzählt er beim Gang durch den imposanten Weinkeller.

Heute seien dies 50 Hektar, verteilt auf ganz unterschiedliche Anbauflächen. „Und das bringt ganz verschiedene Weine", erzählt er. Angelegt hat er in dem hügeligen Terrain am Rande des Luberon zudem einen Botanischen Garten, außerdem noch ein Korkenziehermuseum aufgebaut. „Rund 1000 Exponate sind es", erzählt er. In den Vitrinen ruhen etliche Kuriositäten. Ein Korkenzieher zum Beispiel, den ein englischer Bankier Ludwig XVIII geschenkt hat. Oder ein Stück, das im Krieg an der Front aus einem Wasserhahn und einer Pistole gefertigt wurde.

Eine letzte dunkle Wolke zieht vom Westen heran und erleichtert sich über dem Weingut, dann sitzen wir wieder im – noch nassen – Sattel. Auf der Panoramaroute erreichen wir nach einer halben Stunde vorsichtiger Fahrt Lourmarin. Doch wo ist die Ferme de Gerbaud? Erst nach ein wenig Suchen finden wird den Abzweig zu der außerhalb liegenden Kräuterfarm. Die letzten Meter hoppeln wir über Stock und Stein und werden zuerst von einem lauthals trötenden Pfau, dann von Paula Marty begrüßt.

Kräuterfrau räumt mit Klischees auf

Sie zieht hier Kräuter, nutzt die Ressourcen der Natur. „Die Pflanzen sind an die Trockenheit gewöhnt und produzieren unter Stress wertvolle Inhaltsstoffe", lernen wir. Bohnenkraut zum Beispiel, das gut gegen Blähungen und bei nachlassender Manneskraft

Yves Rousset Rouard (unten) baut in der Domaine de la Citadelle nicht nur Wein an, sondern führt auch ein skurriles Korkenziehermuseum.

Das Schloss Lourmarin wurde im Renaissancestil errichtet

sei, „weil es die Gefäße weitet". Oder Salbei, der gut zu Schweinefleisch passt, mit seiner antibakteriellen Wirkung Keime im Fleisch bekämpft und Krankheiten vorbeugt. „Die Menschen früher wussten alles darüber", sagt Paula und arbeitet daran, dass dieses Wissen nicht verloren geht. Am Ende räumt die Kräuterfrau noch mit einem Klischee auf: „Die Kräuter der Provence", sagt sie, „die gibt es nicht". Das sei eine Marketingidee gewesen, die eine Firma aus Carpentras 1969 auf den Markt gebracht habe. „Aber in einer guten Mischung schmeckt es", sagt sie lachend.

Motorrad-Mann als Oliven-Experte

Wein, Kräuter, was fehlt noch zum kulinarischen Südfrankreich-Triple an diesem Tag? Oliven! Da kann Jean Claude Doglioti weiterhelfen. Der ist nicht nur leidenschaftlicher Motorradfahrer, sondern verkauft in seinem kleinen Laden in La Tour d'Aigues die verschiedenartigsten Olivenöle. „Zwischen fünf und neun Kilo Oliven braucht man für einen Liter des wertvollen Öls", erklärt er.

Favorit des ehemaligen Produktmanagers von Honda France ist ein fruchtiges schwarzes Öl, das wir probieren dürfen – sowie auch andere Öle, deren Rohprodukt mal früher, mal später geerntet wurde und die dadurch einen ganz eigenen Geschmack bekommen. „Olivenöl ist nicht gleich Olivenöl", die-

Olivenöl ist nicht gleich Olivenöl, wovon Jean Claude Doglioti überzeugt ist.

Bitumenflicken auf den Straßen wären bei Regen ein Grund für erhöhte Vorsicht.

se Aussage von Jean Claude nehmen wir mit auf die Straße. Gleiches gilt für das Wissen, dass wir mit dem billigen Öl aus dem Discounter ein ganzes Geschmacks-Universum verpassen.

Für den Abend hatten wir uns in Avignon eine Unterkunft gebucht. Da bleibt am Nachmittag noch Zeit, um nach all den interessanten Stopps zum Fahren zu kommen. Wir erspähen auf der Karte noch den Umweg durch die Montagne des Sainte Victoire mit der höchsten Erhebung, dem knapp 1000 Meter über dem Meer liegenden Croix de Provence. Ein Extratrip, der sich wegen der kleinen, durch eine tolle Hügellandschaft führende Straßen lohnt. Den Nachteil, dorthin ein Stück auf der breiten Nationalstraße zu fahren, nehmen wir dafür gerne in Kauf.

Durch Avignons nächtliche Gassen

Unser Hotel in der Papst-Stadt liegt mitten im Zentrum. Das heißt: Stau im Berufsverkehr. Es ist schon Zeit zum Abendessen, als wir durch das Tor zum Cloître Saint Louis rollen. Später gehen wir in der lauen Nacht mit Fremdenführerin Natalia auf Erkundungstour. Sie stammt aus der Ukraine und ist seit zwei Wochen Französin, wie sie glücklich erzählt. Sie mag das Land, ganz besonders den Süden. „Und diese junge, lebendige Stadt mit vielen Kneipen", wie Natalia sagt.

Wir folgen ihr durch die Gassen Avignons – deren Namen in französischer und provenzalischer Sprache auf den Schildern stehen – zum Park Rôcher de Dome, ihrem Lieblingsplatz, schlendern dann zum berühmten, prächtig angestrahlten Papstpalast. „Wenn ihr Zeit habt, müsst ihr morgen unbedingt die Markthalle besuchen", empfiehlt sie.

Die öffnet jedoch um sechs Uhr in der Früh. Das ist uns nach dem langen Fahrtag eindeutig zu früh. Zumal wir im nördlich gelegenen Bollène in der Cen-

Natalia hat in Avignon ihre zweite Heimat gefunden.

Das Wasserkraftwerk bei Bollène kann mittlerweile besucht werden. Es lohnt sich!

trale hydroélectrique André Blondel einen Termin haben. In dem Wasserkraftwerk, das seit 2019 auch für Besucher geöffnet ist, vermittelt uns Chantal Bejuit einen Eindruck davon, wie die Kraft, der Rhône nutzbar gemacht wurde.

„Die CNR, die Compagnie Nationale du Rhône, betreibt insgesamt 19 Wasserkraftwerke entlang des Flusses und erzeugt damit rund drei Prozent des Stroms in Frankreich", erzählt sie und führt uns in einen ehemaligen Schaltraum, lässt uns auch einen Blick auf die riesigen Turbinen werfen, die vom Flusswasser am Laufen gehalten werden. Eindrucksvoll wird illustriert, welch großer Aufwand ab Mitte der 1940er Jahre betrieben wurde, um der Rhône einen zweiten Arm zu geben, damit Strom erzeugt werden konnte. „5 000 bis 7 000 Arbeiter waren seinerzeit vor Ort und bauten zusätzlich die damals größte Schleuse der Welt", erzählt Chantal.

Traditioneller Krippenhersteller

Beeindruckend schauen wir noch zu, wie ein Schiff in der Schleuse abwärts sinkt, geben dann aber Séguret ins Navi ein. Das Dorf ist nicht nur schön an den Dentelles de Montmirail gelegen, sondern an sich schon sehenswert. Das gilt auch für die Werkstatt und Boutique Les 3 Souquets des Krippenherstellers Denis Voeux. Der kommt aus dem Ort und setzt eine lange Familientradition fort.

Aus Ton formt er Heiligenfiguren und gewöhnliche Menschen, malt sie an und nimmt Gesichter aus dem Ort als Vorbild für seine provenzalischen Krippen, die in der Vorweihnachtszeit aufgebaut werden. Für den Santon Provençale sind diese Kunstwerke ein Universum, gleichzeitig aber auch Propaganda

Für den Santon Provençale ist ein ruhiges Händchen Grundvoraussetzung (rechts).

für Religion. „Der erste Spam des 20. Jahrhunderts“, wie er lachend sagt.

Nach der späten Mittagspause in der herrlich gelegenen Domaine de Cabasse in Seguret – in der man auch hervorragend übernachten kann – steuern wir Malaucène an. Kenner denken jetzt sofort an den Mont Ventoux, den etwas über 1900 Meter hohen ungekrönten König der Provence. Seine helle Kalkkappe leuchtet vor einem blauen Himmel, als wir die Motorräder durch den immer lichter werdenden Wald nach oben treiben und uns schließlich in der kargen Felslandschaft wiederfinden. Fotografen sitzen in den Kehren, verkaufen ihre Bilder an die Radler. Wir machen selbst ein paar Aufnahmen und fahren auf der Ostseite des Berges wieder hinunter.

Sternenlicht und Mondspaziergang

Bis Saint-Michel-l'Observatoire ist es noch ein ganzes Stück, wir müssen uns sputen. Doch unsere – neben dem Essen – wichtigste Verabredung ist erst für den späten Abend geplant, wenn die Sterne funkeln. Alexandre empfängt uns am Eingang der Sternwarte, geleitet uns zu einer Kuppel, die als Silhouette vor dem dämmerigen Himmel erscheint. Öffnet den Spalt, durch den das Teleskop das Licht weit entfernter Sterne und Galaxien empfängt. Wir sehen Haufen mit Lichtpunkten, dann den Jupiter mit seinen Monden und den Wolkenbändern auf seiner Oberfläche.

„Das war es jetzt mit den Sternen“, sagt Alexandre und zeigt auf den Erdtrabanten, der am Horizont auftaucht und recht schnell den Nachthimmel erhellt. „Habt ihr noch Lust auf einen Mondspaziergang?“ fragt er. Krater werden dank des Fernrohrs sichtbar, Meere genannte dunkle Flächen, ein faszinierender Anblick zum Abschluss des Tages – wir fallen wenig später todmüde ins Bett. Es ist weit nach Mitternacht.

Am nächsten Morgen gönnen wir uns ein spätes Frühstück, packen dann die Klamotten wieder auf die Motorräder und steuern Sault an. Am Rande des hübschen Ortes liegt die Lavendelfarm und Destillerie Aroma'Plantes. Ein attraktives Ziel, wenn man etwas über den Anbau und die Weiterverarbeitung dieser tollen Pflanze wissen will. Etliche Felder rund um Sault leuchten jetzt im Lilablau der Blüten.

Die Straße krallt sich ins Kalkgestein

Bei uns sind es kurz darauf die Augen, die hinter Visier oder Brillengläsern diesen seltsamen Glanz annehmen, wenn man auf einer besonders schönen Strecke unterwegs ist. In diesem Fall ist es die Nesque-Schlucht. Bis zu 400 Meter hat sich der Fluss in das harte Kalkgestein gefräst. Die kleine Straße krallt sich an einigen Stellen regelrecht in den Fels,

Die Fahrt über den kargen Mont Ventoux ist immer wieder beeindruckend.

Bei einer Fahrt durch die Nesque-Schlucht (gr. Bild) bekommen Motorradfahrer Glanz in den Augen (rechts).

3,4m
3,4m

Eine uralte Platanenallee führt zum Weingut Château Pesquié in Mormoiron.

führt bisweilen sogar hindurch. Viel Verkehr ist nicht, man hat Zeit zum Schauen, zum Blick auf Felswände und auch auf das weit unten in der Tiefe strömende Wasser des kleinen Flusses, der jetzt im Sommer freilich recht trocken ist. Wir jubeln durch die Schlucht, hören das Echo der Motoren von den Felsen widerhallen.

Anschließend steht zuerst das Weingut Château Pesquié in Mormoiron auf dem Programm, dann für einen kleinen Snack das pittoreske Venasque und schließlich zum Nachtisch Saint-Didier. Seit über 20 Jahren stellt hier die Familie Silvain helles und dunkles Nougat her, eine typisch provenzalische süße Spezialität aus Honig und Mandeln. „Die Zutaten produzieren wir selbst", sagt Pierre Silvain und erzählt von den Familienmitgliedern, die sich auf Imkerei oder den Mandelanbau spezialisiert haben. Hier kann man zuschauen, wie die Mandeln geröstet und die süße Masse gerührt wird, weitere Zutaten wie Orangenaroma oder Chili zugemischt werden, bis aus den großen Blechen die einzelnen Nougatstücke geschnitten werden.

Pierre, Alain und Jean Louis waren mal Profis, gehen es heute auf ihren betagten Maschinen aber ruhiger an.

Ein letztes kulinarisches Highlight

Der Gürtel wird etwas erweitert, als wir das letzte Teilstück dieses Tages angehen, um am späten Nachmittag die Motorräder auf dem Parkplatz des wunderschön hergerichteten, ehemaligen Bauernhofes Mas de la Lause abstellen. Zum Abschluss haben wir uns einen Tisch im Restaurant Le 6 A Table im Nachbarort Caromb reserviert und setzen ein letztes kulinarisches Highlight.

Für den kommenden Tag ist noch ein Ausflug mit Pierre, Alain und Jean Louis geplant. Die waren alle mal Profi-Rennfahrer und haben es zu mehreren Meistertiteln gebracht. Zum Glück gehen sie es heute ruhiger an – was auch an den Maschinen liegt, mit denen sie jetzt vorzugsweise unterwegs sind.

ALPENTOURER
INFORMATIONEN

Ausführlich informieren diese Fremdenverkehrsämter im Internet über ihr Gebiet.
provenceguide.com | tourismepaca.fr
tourisme-alpes-haute-provence.com

CHARAKTERISTIK

Ungemein vielfältig präsentiert sich das **Département Vaucluse** mit den angrenzenden Gebieten. Das gilt nicht nur für die Vielzahl toller Straßen, aus denen der Mont Ventoux sowie die Nesque-Schlucht zweifellos herausragen. Auch kulturell und kulinarisch gibt es hier ungemein viel zu entdecken – und das nicht nur in Avignon. Für die gut 510 Kilometer lange Tour müssen drei Fahrtage eingerechnet werden; besser sind vier oder fünf, wenn die vielen Sehenswürdigkeiten besucht werden.

UNTERKUNFT

Mitten im Grünen übernachtet man in Lagnes auf der und stilvoll renovierten Farm **Mas des Grès**. Und das Essen ist schlicht fantastisch! **masdesgres.com**

Das **Hotel Cloître Saint Louis** liegt günstig im Zentrum von Avignon, das Interieur ist jedoch sehr nüchtern gehalten. **cloitre-saint-louis.com**

Das **Hôtel Galilée** ist die ideale Unterkunft, um sie mit einem Besuch der Sternwarte in Saint-Michel-l'Observatoire zu kombinieren. **hotelgalilee.com**

Auf einem Hügel etwas außerhalb von Sault kann man in der **Hostellerie du Val de Sault** einchecken. Nicht nur das Hotel, auch die Küche sind eine Empfehlung wert. **valdesault.com**

In der **Domaine de Cabasse** in Seguret bekommen Reisende nicht nur schöne Zimmer, sondern genießen auch die hervorragende Küche. **cabasse.fr**

In Le Barroux hat man mit der **Mas de la Lause** eine überaus angenehme Möglichkeit zur Nächtigung. **provence-gites.com**

ATTRAKTIONEN

Ein Weingut, einen Botanischen Garten und noch dazu ein ungewöhnliches Korkenziehermuseum bietet die **Domaine de la Citadelle** in Ménerbes. **domaine-citadelle.com**

Kräuterfarm **Ferme de Gerbaud** in Lourmarin. **plantes-aromatiques-provence.com**

Olivenöl-Spezialitäten **A l'Ombre de l'Olivier** in La Tour d'Aigues. **olive-oil-only.fr**

Wasserkraftwerk mit Ausstellung in Bollène. **lescircuitsdelenergie.fr**

Krippenfiguren-Herstellung **Les 3 Souquets** in Séguret. **facebook.com/les3souquets/**

Sternwarte in Saint-Michel-l'Observatoire. **centre-astro.com**

Lavendelfarm und Destillerie **Aroma'Plantes** in Sault. **distillerie-aromaplantes.com**

Weingut Château Pesquié in Mormoiron. **chateaupesquie.com**

Nougat-Herstellung **Nougaterie Silvain** in Saint Didier. **nougats-silvain.fr**

GEFÜHRTE MOTORRADREISEN

Organisierte Motorrad-Reisen durch Südfrankreich – sowohl Off-, als auch Onroad – bietet der deutsche Veranstalter **Endurofuntours** an. **endurofuntours.com**