

Département Drôme

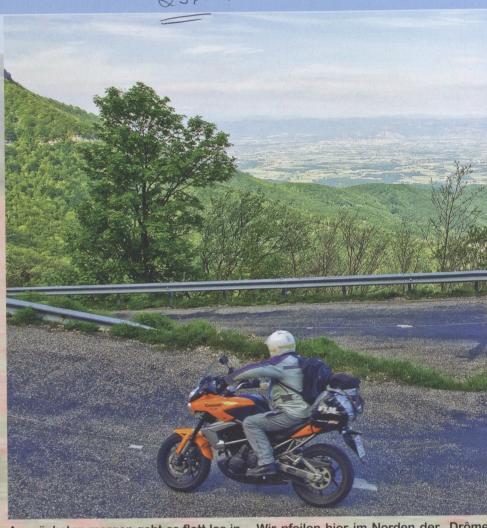
ie Provence, wer kennt sie nicht, wer liebt sie nicht? Das Spiel der Sonne mit der typisch markanten Natur, die grün-gräulichen Olivenbäume, das Violett der Lavendelblüten, die verdörrten, sich wechselnden Landstriche in orange, vor allem aber die feuerroten Mohnfelder und der strahlend blaue Himmel, das ist die Provence! Wir können es schon nicht mehr erwarten, trotzdem wird kurz hinter Lyon nach der bisher langen und typisch monotonen Autobahnfahrt noch schnell ein "petit café" genommen. Dann geht's zügig weiter Richtung Mittelmeer. Wir beobachten viele Wohnwagen, - sie sind meist mit großen Booten beladen - aber die wollen woanders hin.



Wir biegen also links ab nach Tain - l' Hermitage. Hier sind wir mit Jochen, unserem Tourguide, verabredet, der mit uns die wahre Schönheit der Provence erfahren will. Die liegt nämlich im Département Drôme mit seiner außergewöhnlich faszinierenden Landschaft. Langsam trudeln die anderen Teilnehmer der "Tour de Provence" im kleinen Hotel ein, zur Begrüßung gibt es regionale Köstlichkeiten wie Oliven, die typischen gefüllten Teigtaschen mit Frischkäse, Petersilie und Basilikum. Der Käse darf in Frankreich nie fehlen und in der Drôme gehört Nougat als Dessert zum Pflichtprogramm.

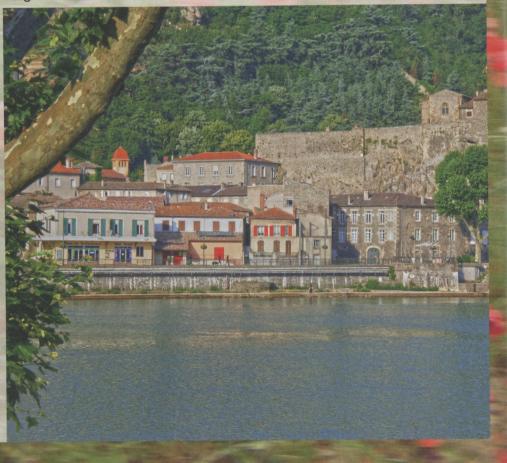
Wir starten in Tain-l'Hermitage (oben), kosten französische Leckereien (unten) und pfeilen über Thournon (rechts) und den Col de Tourniol in (oben rechts) Richtung Alpenland.



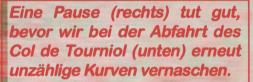


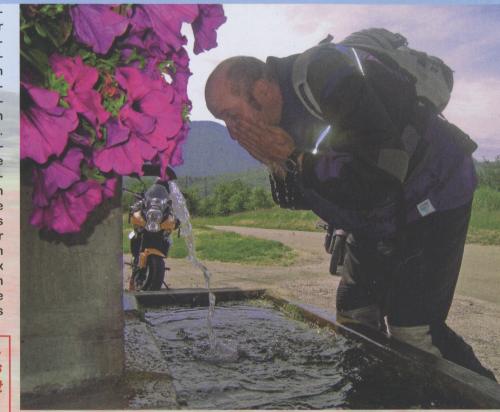
Am nächsten morgen geht es flott los in Richtung Châtillon-Saint-Jean und Saint-Nazaire-en-Royans. Noch stellt sich die Landschaft eher hügelig dar, doch die Region hat immerhin zwei Zweitausender-Berge zu bieten.

Wir pfeilen hier im Norden der Drôme durch eine atemberaubende, einsame Bergwelt, nämlich durch das schroffe Vercors-Massiv mit seinen tiefen Schluchten und eiskalten dunklen Tunneln und dann geht's über den Col de Tourniol!



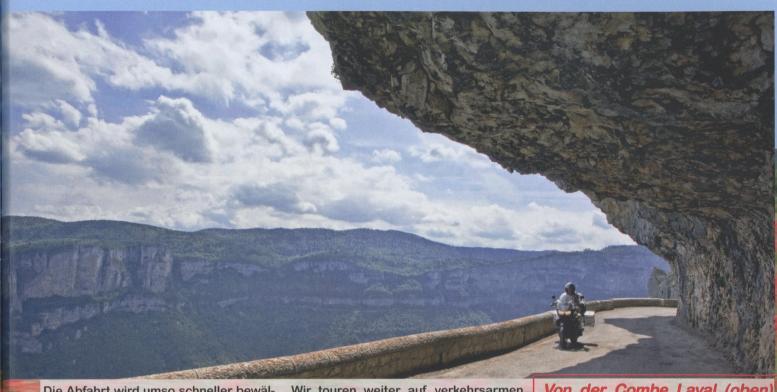
Da stellen wir fest: Ein absoluter Traumpass. In zügigem Tempo vernaschen wir hier eine Kurve nach der anderen und erhaschen herrliche Blicke auf die umliegende Bergwelt. Auf der Passhöhe von 1.145 Metern angekommen, muss erstmal ein kleines Päuschen gemacht werden, denn der Brummkreisel in unseren Köpfen dreht sich doch schon mächtig. Aber weil das Motorradfahrerherz ordentlich Kilometer fordert - rauf auf die Maschinen und losgedüst! Bei der Abfahrt kommt die Kurvennascherei wirklich nicht zu kurz, außerdem warten kolossale Rundblicke und eine Sicht auf das aus dem 12. Jahrhundert stammende Kloster Léoncel. Im Jahre 1137 wurde es von Mönchen aus dem Kloster Bonnevaux (Dauphiné) gegründet. Auf 912 Metern Meereshöhe im Hochtal der Petite Lyonne gelegen, präsentiert es sich allemal als besuchens- und sehenswert.











Die Abfahrt wird umso schneller bewältigt, die Gruppe giert nach Serpentinen. Schließlich ist das nächste Ziel sehr verlockend. Wir steuern die Domaine de la Mure in Sillans an, das Weingut des Winzers Jean Claude Raspail. Nach einem ausgiebigen Rundgang durch die Produktionsanlagen ginge es eigentlich zur Verköstung, allerdings gibt man sich mit einer Schnupperrunde zufrieden, da die Gashand schließlich immer noch ordentlich juckt. Ein paar Edeltröpfchen nehmen wir für den Abend mit. Herausragend dabei: Der traditionelle Crémant de Die.

Wir touren weiter auf verkehrsarmen Sträßchen, bis wir direkt an einer kleinen Bootsanlegestelle des Flusses Drôme ankommen. Hier liegen schon die Kanus bereit. Immerhin bleiben fast zwei Stunden Zeit, sich durch die Stromschnellen zu kämpfen. Gegen Abend steuern wir nun ziemlich müde und mit dem Gefühl zehn Zentimeter mehr Bizeps zu besitzen das Hôtel de Mirmande im gleichnamigen Ort an. Das Häuschen verdient die Bezeichnung "Hôtel de Charme" - wie diese besondere französische Kategorie genannt wird - auf jeden Fall.

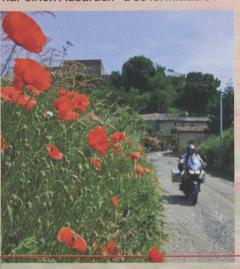
Von der Combe Laval (oben) kurven wir bis zum Fluß Drôme (unten links) und treffen uns später zum Abendessen mit Nathalie (unten).

Abends treffen wir dann Nathalie vom Tourismusbüro zum Diner im Restaurant "Chez Margot". Die Expertin erzählt einen Schwung ihrer Erfahrungen und alles Wissenswerte aus der Region. Niemand wird hier die Weglänge in Kilometern angeben, es zählen Stunden oder Minuten kein Wunder bei den vielen kleinen Sträßchen und Wegen, die sich stetig umherschlängeln. Dafür müsse man sich aber auf ein längeres Gespräch einstellen, auch, wenn man nur nach dem Weg fragt. Wohlwollend habe man hier registriert, sagt sie, dass Motorradfahrer nicht zum Rasen sondern zum Reisen in die Region kommen. Sie schwärmt von der Gegend um Tain, wo auf Kalkboden alte Weinsorten reifen, die einen kräftigen Weißen ergeben. Sie berichtet von der Gegend um Montelimar, wo seit Generationen die Zuckerbäcker ansässig sind und aus Mandeln, Pistazien, Eiweiß, Lavendelhonig und Zucker den weißen Nougat machen. Manchmal wird dieser noch mit Orangenaroma perfektioniert und dann mit Schokolade umhüllt. Lecker!



Département Drôme

Am nächsten Tag wollen wir früh los, um die allmorgentlichen Sonnenstrahlen mal so richtig genießen zu können. Die knallroten Wiesen ziehen die ganze Aufmerksamkeit auf sich und lenken mit ihrer Schönheit ganz schön von der Strecke ab. Dieser Vormittag steht ganz im Zeichen des Kilometermachens, deswegen trennt sich die Gruppe auch automatisch in schneller Fahrende und langsame Genießer. Kein Problem, denn die zuvor ausgearbeiteten Routen führen die Gruppen alle zum Mittagsziel, einem Restaurant mit Aussichtsterasse über dem Tal. Für die Sträßchen in Rémuzat nahe der drittgrößten Stadt der Region Nyons gibt es nur einen Ausdruck - trés formidable!



Am nächsten Morgen touren wir auf kleinsten Kringelsträßchen rund um Rémuzat (alle Bilder).



Allmählig führt die Reise jetzt in den Süden, an über 100 Jahre alten, wunderschönen Olivenbäumen vorbei, entlang riesiger Sonnenblumen- und Lavendelfelder und schließlich zur Destillerie Bleu Provence. Hier, bei dem Lavendelöl-Fabrikanten Philip Soquel, fühlen wir uns gut aufgehoben, denn früher war er selbst ein passionierter Motorradfahrer, fuhr diverse Japaner, am liebsten aber BMW. "Echten Lavendel, die Lavendula Angustifolia, erkennt man an seiner einzigen Blütenähre und kleineren Pflanzenbüscheln und er gedeiht nur in über 500 Höhenmetern", klärt er uns auf, und " je höher er wächst, desto besser erweist sich die Qualität". Philip steht dabei vor großen, in den Boden eingelassenen, Boilern. Durch Verdampfung und Kondensation destilliert er hier das begehrte Huile essentielles, ätherisches Öl. Beheizt werden die Apperaturen beim ersten Durchgang der Saison mit Holz, danach mit trockenem Pflanzenstroh. Seine größten Kunden sind die Waschmittelkonzerne, gefolgt von der Kosmetikindustrie. "Lavendel ist die einzige Pflanze, deren Duft gleichzeitig euphorisiert und zudem noch beruhigt", weiß der Fachmann.



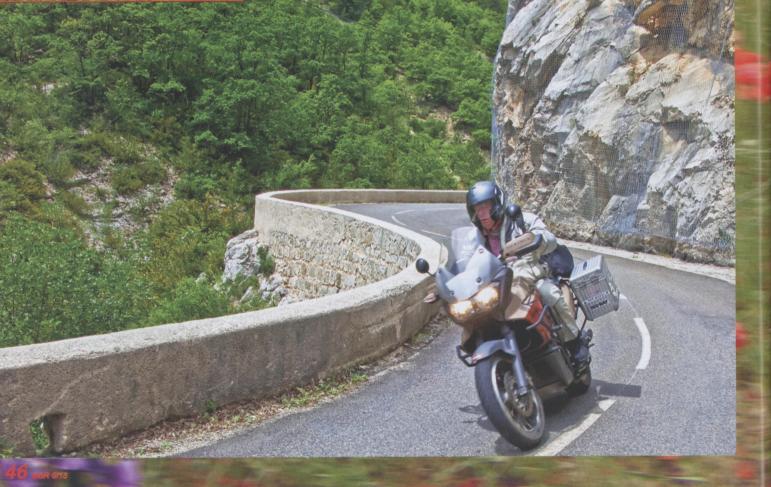
Wer möchte, kann in der Nähe der Destille eine Ölmühle und eine Seifensiederei besuchen. Aufgrund von Platzmangel in den Koffern sehen die meisten der Truppe aber davon ab. Auf der Fahrt Richtung Autoreisezug in Avignon nehmen wir uns das Schloß Grignan vor. Es liegt ein paar Kilometer - oder sagen wir es wie die Einheimischen: nur eine halbe Stunde - von Nyon entfernt und wurde im elften Jahrhundert erbaut. Es stellt das wohl beeindruckendste Schloß in Südostfrankreich dar. Dabei machen wir eine Pause an einem der 'zig Weinrebenfelder in der Umgebung. Natürlich steht der Wein in Frankreich im Vordergrund.

Aber unsere französischen Freunde wissen auch Unvergorenes sehr zu schätzen. Logisch, dass wir uns davon selbst überzeugen wollen. Deswegen führt der nächste kleine Kurven-Trip nach Valaurie, um genau zu sein, zu der Domaine Eyguebelle. Dort kann man auch als Motorradfahrer so viel trinken wie man will, denn es werden erlesene Sirups durch ein uraltes, überliefertes Verfahren hergestellt. Aber, wer Obst verflüssigt, stellt natürlich auch Liköre und Brände her. Wir geben uns mit dem Probieren des Sirups zufrieden, wirklich alles vom Feinsten. Im Anschluß kostet man dann lieber nochmal die letzten Schräglagen richtig aus.

Beim Schloß Grignan pausieren wir an einem Weinrebenfeld (links), besuchen die Domaine Eyguebelle (unten) und machen uns auf nach Avignon (oben).

Leider geht die Tour nun langsam zu Ende. Wir beobachten, wie unsere Motorräder im Autoreisezug verladen werden. Wehmütig steigt einer nach dem andern ein. Eins sei noch gesagt: Wer hauptsächlich des Lavendels wegen in die Gegend fährt, sollte Anfang Juni bis Mitte August einplanen. Erst blühen die Lavantin-Pflanzen in der Ebene. Der echte Lavendel in den Hochlagen kommt etwas später zur Blüte. Für Optik und Duft ist es völlig egal, ob der Lavendel echt ist oder es sich um Lavandin handelt. In dieser Zeit erlebt man einfach das blaue Wunder.





INFOS: Département Drôme

Allgemeines

Das Département Drôme liegt im Süden Frankreichs in der Region Rhônes-Alpes und trägt die Ordnungsnummer 26. Sein Name stammt von dem Fluss Drôme ab, ein Nebenflüsschen der Rhône. Der höchste Berg, den es zu erklimmen gilt, ist der Rocher Rond mit einer Höhe von 2.453 Metern. Traumtouren, gesäumt mit Olivenbäumen, dem Violett der Lavendelblüten, Weinterrassen, schroffen Felswänden und dichtem Grün, das alles findet man wirklich nur hier.



Beste Reisezeit

Im Département Drôme lässt der Frühling manchmal etwas länger auf sich warten. Wer außerdem hauptsächlich wegen der Lavendelblüte in diese Region fährt, der sollte Anfang Juni bis Mitte August seine Tour starten.

Anreise

Das kleine Städtchen Tain l'Hermitage bildet den Startpunkt unserer Tour. Es liegt an der Rhône und ist über die französische A7 zu erreichen.

Übernachten

Der Süden Frankreichs bietet viele kleine schicke Hotels, die einem den Urlaub noch zusätzlich versüßen. Besonders gut gefallen hat uns:

Hôtel de Mirmande, Le Village, F-26270 Mirmande, Telefon +33 (0)475 63 13 18, www.hotelmirmande.fr

Essen

In Frankreich kommen Feinschmecker definitiv auf ihre Kosten. Die Gegend rund um die Drôme bietet zahlreiche regionale Köstlichkeiten, wie beispielsweise Oliven aus Nyons, Lavendelhonig und Ziegenkäse, Teigtaschen gefüllt mit Frischkäse, Petersilie und Basilikum oder-Schokolade und Nougat zum Dessert. Nicht vergessen werden darf natürlich die große Vielfalt an Weinen: Auf circa 20.000 Hektar Land erwirtschaftet man jedes Jahr rund 900.000 Hektoliter Rot-, Weiß- und Roséwein. Das i-Tüpfelchen bei all dem: In französischen Restaurants sind Menüs mit mindestens drei Gängen Gang und Gebe.

Sehens- & Erlebenswert

Allein schon die umwerfende Landschaft und die wirklich einsamen Sträßchen im Département Drôme stellen ein großes Highlight dar. Auf jeden Fall erfahren muss man die Combe Laval, mit ihren tiefen Abgründen und schroffen Felswänden und den 1.145 Meter hohen Col de Tourniol, welcher sich als absoluter Traumpass herausstellt und Kurvennascherei en masse erlaubt. Für geschichtlich Interessierte bietet sich das Kloster Léoncel oder das im elften Jahrhundert erbaute Château Grignan an. Sehenswert ist außerdem die Destillerie Bleu Pro-

vence in Nyons, bei der man alles rund um den Lavendel und seine Verarbeitung erfahren kann, sowie die Distellerie Domaine Eyguebelle, eine Brennerei, die auf traditionelle Art Sirups, Aperitifs und Liköre herstellt.



