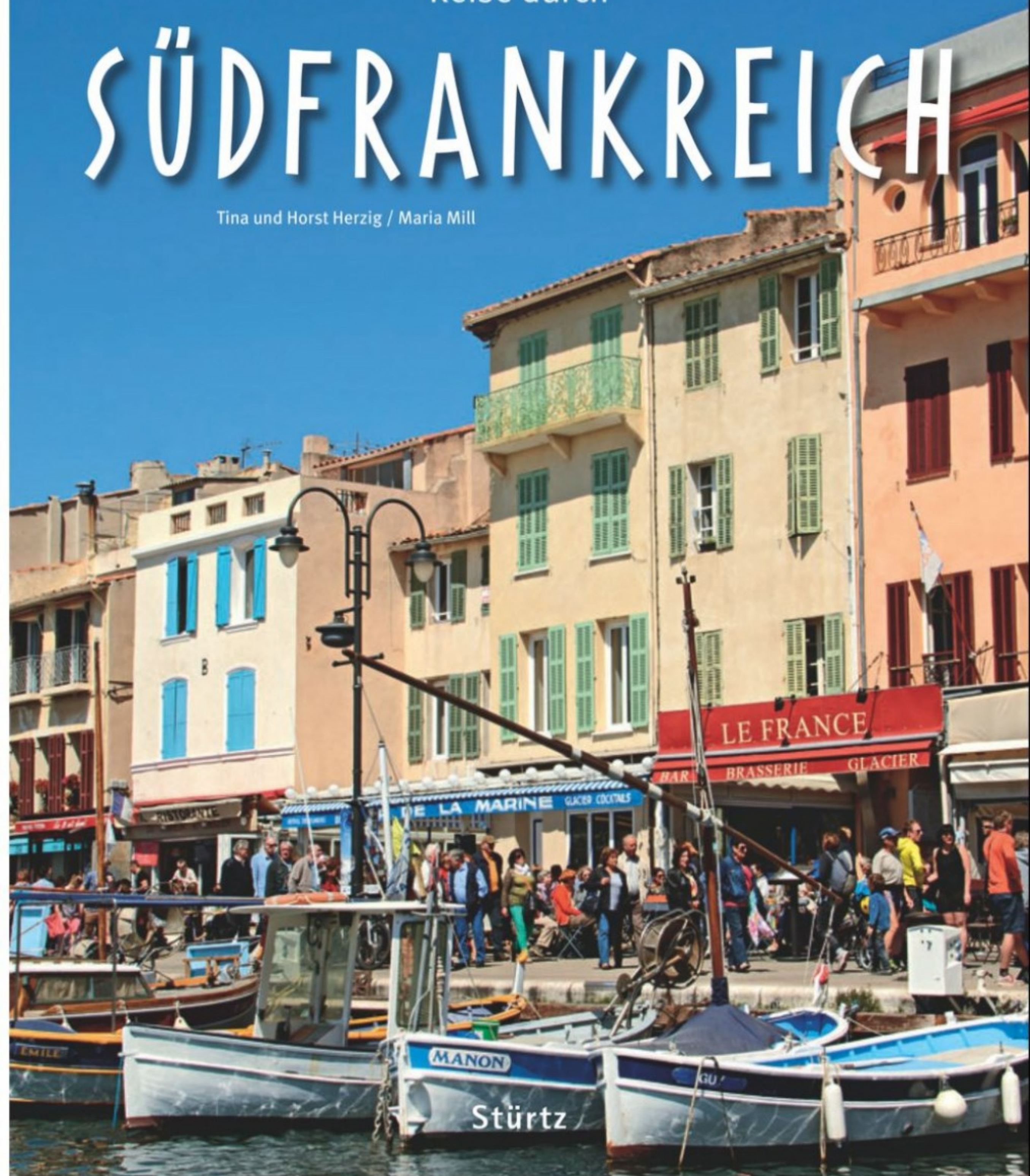


Reise durch

SÜDFRANKREICH

Tina und Horst Herzig / Maria Mill



Stürtz

Erste Seite:
Lourmarin im Süden des
Luberon und nördlich von
Aix-en-Provence gilt als
eines der schönsten Dörfer

Frankreichs und ist ein
Pilgerort für Literaturlieb-
haber. Der existentialis-
tische Schriftsteller Albert
Camus, Träger des Litera-

turnabelpreises von 1957,
hat hier seine letzten
Lebensjahre verbracht und
ist hier begraben.

Vorherige Seite:
Allabendlich wird die zinnen-
und türmchenbewehrte
Citadelle von Carcassonne,
Europas größte und best-
erhaltene mittelalterliche

Festungsanlage prachtvoll
illuminiert und in Szene
gesetzt. Dank des Ein-
satzes des „Carmen“-
Erschaffers und Inspek-
teurs der französischen

Geschichtsdenkmäler
Prosper Mérimée wurde
die Stadt seit 1844 restau-
riert und gerettet – und
gehört seit 1997 zum
UNESCO-Weltkulturerbe.

Unten:
Die während der Eiszeit
entstandenen, tief einge-
schnittenen Kalkbuchten
der Calanques prägen den

etwa 30 Kilometer langen
Küstenstreifen zwischen
Cassis und Marseille und
stehen seit 1975 unter
strengstem Naturschutz.

Seite 10/11:
Unterhalb der Burgruine
des Château d'Èze liegt
der sehenswerte Jardin
Exotique mit Kakteen und

Tropengewächsen, von
dem aus man die Basse
Corniche überblickt und
an klaren Tagen bis nach
Korsika schauen kann.

Inhalt

12

Midi – Grand Sud – Südfrankreich

26

Magisches Licht – die Côte d'Azur Seite 42 Kulinarisches Paradies auf Erden – die Küche des Grand Sud

50

Lavendelduft und Pappelflirren – die Provence Seite 62 Van Gogh, Cézanne, Matisse und Picasso – Maler des Midi Seite 90 Monumente, Arenen und Theater – römische Relikte

104

Von der Rhône in die Pyrenäen – Okzitanien Seite 120 Mittelalterliches Drama: die Geschichte der Katharer

134 Register

135 Karte

136 Impressum



Oben: Die Pont de Nyons, eine 1409 fertiggestellte Steinbogenbrücke, besitzt die für die damalige Zeit außergewöhnliche Bogenspannweite von 40,53 Metern und war bis 1970 die einzige Brücke, auf der man in Nyons die Eygues überqueren konnte.

Rechts: Riez, eine einstmals bedeutende römische Stadt der Provence und ein frühes Bistum, ist heute nur noch ein kleines landwirtschaftliches Zentrum mit 1800 Einwohnern, beschaulichen Gassen und Cafés, in denen sich gut Zeit verbringen lässt.



Oben: Die Altstadt von Nyons liegt malerisch auf einer befestigten Kuppe und wird ringsum von mächtigen Bergen geschützt. Sie garantieren nicht nur ein mildes Klima, sondern lassen auch exotische und mediterrane Pflanzen – insbesondere Olivenbäume – gedeihen.

Links und ganz links: Der Stadtname Nyons leitet sich von „Niomes“ und das wiederum von „Navio Mogus“, „neuer Markt“, ab, wie man in einer Urkunde des Jahres 972 nachlesen kann. Und Markttage gibt es noch heute – neben dem Donnerstagsmarkt, der als einer der schönsten und lebendigsten der Gegend gilt, auch sommerliche Töpfer- und Kunstmärkte an den Sonntagen.



KULINARISCHES PARADIES AUF ERDEN – DIE KÜCHE DES GRAND SUD

Wenn die französische Küche zu den besten der Welt gehört, verdankt sie dies zu einem nicht unbeträchtlichen Teil Frankreichs mediterranem Süden. Die Großregion zwischen Alpen und Pyrenäen, Zentralmassiv und Mittelmeer ist seit ihrer Erschließung durch den Tourismus zu einem Synonym für Sinnenfreude und Lebensgenuss geworden und kulinarisch ein wahres Paradies auf Erden.

In erster Linie verdankt sich der kulinarische Reichtum natürlich einer glücklichen sonnenverwöhnten Natur, ganz entscheidend aber auch einer zweitausendjährigen Kochtradition. Beides macht die Provence und den französischen Südwesten zu einem Füllhorn feinsten Erzeugnisse, verführerischer Düfte und köstlicher Gerichte, deren Schaufenster die Mittelmeerküste und vor allem die Côte d'Azur ist. Die glänzenden Auberginen, Tomaten, Zucchini, Paprika, aus denen sich nicht nur köstliches Ratatouille zubereiten lässt, fallen als erstes ins Auge, ebenso wie das vollreife Obst, der herrliche Käse, samtigweißer „chèvre“, in Höhlen gereifter Roquefort oder der berühmte Ziegenkäse von Banon. In Sisteron in den Voralpen findet man die besten, saftigsten Lämmer, die sich von Thymian, Rosmarin und Salbei ernähren. Und gewiss auch nicht zu verachten sind der duftende Lavendelhonig, eine Grundzutat des „nougat noir“, oder die schwarzen, fast trockenen Oliven, die nicht eine Spur von Bitterkeit besitzen.

Und die Meeresfrüchte erst. Allein ihrer wegen lohnt sich ein Ausflug entlang der „route de l'huile“ nach Bouzigues oder Sète, um dort die ausgezeichneten Austern zu kosten, die im Étang de Thau kultiviert und an den Kais serviert werden. Eine weitere legendäre Kostlichkeit ist der schwarze Trüffel, der „Erddiamant“, der jede „terraine de foie gras“ veredelt und zu 80 Prozent aus der Region Provence-Alpes-Côte d'Azur stammt, wo in der 650-Seelen-Gemeinde und Trüffelhauptstadt Richerenches an so manchem Winterabend Verkäufe im Umfang von mehreren hunderttausend Euro getätigt werden.

Küchentradition seit mehr als 2000 Jahren

Reich und vielfältig ist die Küche des Midi zudem durch ihre Landschaften und Kulturen, die zu einer baskischen, katalanischen, provenzalischen wie allgemein mediterranen Ausprägung dieser Regionalküche führten. Dieser gebührt überdies auch aufgrund ihres Alters der Vorrang vor allen anderen französischen kulinarischen Traditionen. Denn sie ist älter

als die Pariser oder nordfranzösische Küche und kennt das kulinarische Raffinement, das angeblich erst Katharina von Medici als Gattin von Henri II. an den französischen Hof gebracht haben soll, schon seit mehr als 2000 Jahren: Bereits die Griechen und später die Römer machten ihre gallische Provinz mit der Kultivierung von Weinstock und Ölbaum bekannt. Höchstwahrscheinlich brachten die römischen Kolonisatoren auch den Knoblauch mit, der seither als fester Bestandteil der Küche des Midi gilt, vor allem in jener typischen Sauce, dem Aioli, die zu praktisch allem genossen wird. Keinesfalls zu verwechseln übrigens mit dem „grand aioli“, einem festlichen Gericht, bei dem gegartes Fleisch, pochiertes Fisch, hartgekochte Eier und gekochtes Gemüse um die geheiligte Sauce arrangiert werden.

Cassoulet-Glaubenskrieg

Apropos heilig: Kochen ist hier im Süden keine profane Übung, kulinarische Traditionen werden hochgehalten und mit fast religiösem Eifer verteidigt. Um die korrekte Zubereitung des winterlichen Weiße-Bohnen-Eintops Cassoulet – ob mit Schweinefleisch und -würsten oder aber Lamm, Gänse- oder Entenconfit – wurden zwischen Castelnau-d'Aud, Carcassonne und Toulouse und ihren Bruderschaften regelrechte Glaubenskriege ausgetragen.

Zu einem weiteren Höhepunkt der Küche des Midi entwickelte sich das einstige Armeleutegericht der Fischer, die Bouillabaisse von Marseille, die wie ihre elegantere Schwester, die Bourride von Sète, mit Aioli und in zwei Gängen serviert wird.

Und weil die Südfranzosen als „gens du midi“ und Erben der alten römischen Mittelmeerkultur die „convivialité“ (Geselligkeit) so lieben, ist ihnen auch der Apéro, der Aperitif, so wichtig, um nicht zu sagen heilig. Man trifft sich im Bistro, Café oder daheim, um mit „hors d'œuvres“ wie Brandade, Tapenade oder Anchoatade und dem hier erfundenen und für die Lebensart des Südens stehenden Anisschnaps „Pastis“ Geist und Appetit anzuregen.



Links: Im Vieux Port von Marseille, wo die Bouillabaisse einst erfunden wurde, gibt es alles, was man zur Zubereitung dieser köstlichen Fische Suppe benötigt. Früher sollen die Fischer die zum Verkauf ungeeigneten Fische in einen Topf mit kochendem Seewasser geworfen haben.

Oben: Lauch, Karotten, weiße Rüben, Radieschen und Zucchini-Blüten – der Markt am Cours Saleya in Nizza bietet alles, was das Herz des Vegetariers begehrt.



Kleine Bilder rechts, von oben nach unten: Aber der fleischliche Genuss kommt nicht zu kurz: Saucissons – luftgetrocknete Würste in vielen Varianten, aus Lamm oder Ziege, mit Nüssen oder Käse auf dem Markt von Nyons, das vor allem für seine köstlichen Oliven bekannt ist.

Hervorragende Zutaten bilden die Basis der so einfachen wie großartigen südfranzösischen Küche: Côtes d'agneau de Sisteron à la purée de pommes de terres au persil et à l'ail.

Der Pélardon des Garrigues, ein Bio-Ziegenkäse aus dem Languedoc-Roussillon, ist, obwohl er seinen bäuerlichen Charakter bewahrt hat, auch bei jungen Bobo-Gourmets beliebt.

Die wunderbare Knolle – ohne Knoblauch geht im Midi rein gar nichts.





*Linke Seite:
Mit den warmen Farbtönen
seiner Häuser und der
flatternden Wäsche mutet
Menton/Mentone unge-
heuer italienisch an. Was
es ursprünglich auch ein-
mal war, wobei es aller-
dings auch Jahrhunderte-
lang zum monégaschischen
Fürstentum gehörte
und 1860 wie Nizza zum
Anschluss an Frankreich
volierte.*

*Blick auf die Altstadt von
Menton, wie sie vor dem
Hintergrund karger
Felsabhänge und Gipfel über
dem alten Hafen aufsteigt.
Den Bergen, Ausläufern
der Seelapen, verdankt
Menton sein sagenhaft
mildes Klima mit einer
durchschnittlichen Jahres-
temperatur von 16,3 Grad
Celsius, dank der es zwi-
schen 1870 und 1913 zur
Winterresidenz des euro-
päischen Adels avancierte.*

*Die 1675 geweihte Barock-
Basilika Saint-Michel-
Archange erhebt sich hoch
über der Stadt an einem
weiten Platz und ist vom
Hafen her über mehrere
Treppen erreichbar.*



Kleine Bilder links:
Ein Landstrich im Zeichen
von Lila und Blau im Detail:
gemalte Lavendelfelder
auf einer Kassettentür in
Valensole, Schuhladen
in Moustiers-Sainte-Marie;
Hotel und Atelier „La
Maison Bleue“ in Sault.

Unten:
Unendliches Blau: Laven-
delreihen soweit das Auge
reicht. Auf der Hochebene
von Valensole liegen die
größten Lavendelfelder
der Provence.



Kleine Bilder rechts:
Für Trockensträuße,
eine beliebte Dekoration
für Fenster oder Türen,
wird der Lavendel bereits
Ende Juni, Anfang Juli von
Hand geerntet.



Rechts:
Ein wenig von der heraus-
ragenden mittelalterlichen
Bedeutung Forcalquier's in
der Haute-Provence lassen
die Gebäude an der Place
du Bourguet noch heute
erahnen. Das Schloss aller-
dings, ein „Liebeshof“ und
Mekka der Troubadours,
wurde infolge der Revo-
lution fast vollständig
abgetragen.

Unten:
Eine Burgruine aus dem
11. Jahrhundert, zerstörte
Festungsmauern und eine
Kapelle überragen das
Dorf Saint-Saturnin-lès-
Apt am Südrand der Hoch-
ebene von Vaucluse.



Oben:
Gegenüber von Lacoste
liegt auf einem Hügel
das einstige Wehrdorf
Bonnieux mit seinen
steilen, winkligen Gassen.
Vor dessen Toren locken
Frankreichs größter
Zedernwald und das Luxus-
hotel des Spitzenkuchs
Edouard Loubet.

Links:
Das verträumte Cucuron
ist ein typisches Luberon-
Dorf mit einem Wochen-
markt und zwei Ölmöhlen,
die noch heute die Oliven
des Dorfes verarbeiten.
Dabei wirkt es so ruhig,
beschaulich und autofrei,
dass es immer mal wieder
als historische Filmkulisse
dient.





Oben:
Roussillon, das rote Dorf und die Ockerbrüche. In allen Schattierungen des Ocker leuchten die Häuser des malerischen und wegen seiner Ockerbrüche weltbekannten Vaucluse-Dorfes.

Rechts:
Die auch bei Nachtrotglühenden Häuser von Roussillon verdanken ihre intensive Farbtonne heute jedoch – ironischerweise – künstlich erzeugten Industriefarben.



Oben:
Bis vor wenigen Jahrzehnten wurden Farbpigmente in den Ockerbrüchen etwa 100 Meter außerhalb der Stadt im Tagebau gewonnen. Zwei Rundwege führen durch eine faszinierende Grubenlandschaft mit bizarren Felsformationen.

Links:
Die Ockerfelsen von Roussillon bei Nacht – von der Ortsmitte aus gesehen.





Oben:
Die Port de Nyons, eine 1409 fertiggestellte Steinbogenbrücke, besitzt die für die damalige Zeit außergewöhnliche Bogenspannweite von 40,53 Metern und war bis 1970 die einzige Brücke, auf der man in Nyons die Eygues überqueren konnte.

Rechts:
Riez, eine einstmals bedeutende römische Stadt der Provence und ein frühes Bistum, ist heute nur noch ein kleines landwirtschaftliches Zentrum mit 1800 Einwohnern, beschaulichen Gassen und Cafés, in denen sich gut Zeit verbringen lässt.



Oben:
Die Altstadt von Nyons liegt malerisch auf einer befestigten Kuppe und wird ringsum von mächtigen Bergen geschützt. Sie garantieren nicht nur ein mildes Klima, sondern lassen auch exotische und mediterrane Pflanzen – insbesondere Olivenbäume – gedeihen.

Links und ganz links:
Der Stadtmusee Nyons leitet sich von „Niomes“ und das wiederum von „Novio Magnus“, „neuer Markt“, ab, wie man in einer Urkunde des Jahres 972 nachlesen kann. Und Markttag gibt es noch heute – neben dem Donnerstagsmarkt, der als einer der schönsten und lebendigsten der Gegend gilt, auch sommerliche Töpfer- und Kunstmärkte an den Sonntagen.



Unten:
Grignan mit seinem un-
gezügelter mittelalterlichen
Stadtbild und den hübs-
chen Ziegeldächern wurde
vor allem durch Madame
de Sévigné berühmt, eine
hoch angesehene Schrift-

stellerin und Solondame
des 17. Jahrhunderts, die
ihrer Tochter, einer verhei-
rateten Grignan, lebhaft
Briefe vom Pariser Leben
in die Provinz schrieb und
damit Literatur und eine
Zeitchronik schuf.

Ganz unten:
Der Platz mit dem Brunnen
der Marquise de Sévigné,
ist nicht nur an Sommer-
abenden ein angenehmer
Treffpunkt.

Rechts:
Unter dem Renaissance-
Château der Herren von
Castellane-Adhémar,
dem angeblich eindrucks-
vollsten Südfankreichs,
schließen sich die Häuser
stufenartig an den Berg-
hang, unterbrochen nur
vom spätgotischen Hallen-
bau der Kirche Saint-
Saviour, deren Dach gleich-
zeitig als Terrasse des
Schlosses dient.





Seite 108/109:
Sète hat mit seiner Insel-
lage zwischen Étang de
Thau und Mittelmeer und
den vielen Kanälen und
Kais immer wieder Verglei-

che mit Venedig evoziert,
wenn der lebhaften okzita-
nischen Hafenstadt auch,
wie Wolfgang Klappen
einmal konstatierte, „jede
historische Größe“ abgeht.

Unten:
Das Schulschiff Belem, ein
französischer Dreimaster
mit Rahsegeln, vor Anker in
Sète. Die nur 40 000 Ein-
wohner zählende Stadt ist

nicht nur der zweitgrößte
Handelshafen, sondern
auch dank Ludwig XIV. der
größte Fischereihafen an
der französischen Mittel-
meerküste.



Rechts:
Eine wichtige touristische
Attraktion Sètes ist der
Canal Royal oder Canal de
Sète mit seinen Belle-

Époque-Fassaden, auf
den mehrere Male im Jahr
die historischen Fischer-
stechen stattfinden.



REGISTER

Textseite	Bildseite	Textseite	Bildseite
Agapé	33	Les Baux	99
Agde	14, 15	Leucate-Bacarrès	20
Agen	120	Laudes	104
Aigues-Mortes	106, 107	Laumartin	5, 65
Aix-en-Provence	13, 50, 62	Marseille	14-19, 26, 28, 29, 42
Albi	16, 104, 120		42, 62
Alès	12	Mas-Saintes-Puelles	120
Annemasse	17	Menton	26, 27, 48, 49
Ansois	60	Minerve	117
Antibes	12, 14, 16, 62, 63	Monaco	14, 26, 14/15, 46/47
Ardèche-Schlucht	88	Montpellier	12, 15, 104, 114, 115
Arles	14, 16, 17, 100, 101	Moullins	63
	50, 62, 90	Moutiers-Sainte-Marie	54, 56
Avignon	14, 16, 18, 50, 20/21, 94/95	Narbonne	14, 15, 104, 124, 125
Banan	42	Nîmes	12, 14, 15, 17, 90, 91, 100
Béziers	15, 104, 120	Nîze	12-16, 19, 16/17, 38-43
Bonnelleux	67		26, 62
Bouzigues	42	Nîze	26, 62
Brantes	75	Nîze	43, 76, 77
Calanques	26, 50	Orange	13, 14, 50, 90, 91, 93
Cannes	12, 26, 63	Perpignan	104
Cantabre	119	Puikourts	120
Cap d'Agde	20, 104	Richerendes	42
Cap Ferrat	44	Riez	60, 76
Carassonne	16, 42, 104, 120, 126-129	Roussillon	50, 70, 71
Cassis	26	Salignon	69
Castellodory	42	Saint-Cyprien-Rage	20
Cerbère	132	Saint-Gilles	120
Chamaret	82, 83	Saint-Guilhem-le-Désert	116
Cimiez (Nîze)	16, 62	Saint-Nazaire-d'Aude	104/105
Collioure	12/13, 133	Saint-Paul-de-Vence	37
Courthézon	14	Saint-Rémy-de-Provence	62, 90
Cucuron	67	Saint-Saturnin-lès-Apt	66
Eygalières	37	Saint-Tropez	15, 26, 118/19, 32
Èze	10/11, 45	Saintes-Maries-de-la-Mer	62, 102, 136
Fantèux	120	Salon	17
Fantèille (Monaco)	14/15	Sanary-sur-Mer	20
Fantèquiers	66	Sault	56, 74, 87
Fréjus	14, 16, 26	Sénanque	72, 73
Galamus-Schluchten	130, 131	Sète	22/23, 108-113
Glénou	91	Sisteron	42
Golfe-Juan	62	Suze-la-Rousse	81
Gardes	68, 69	Tarascon	96
Grasse	16	Tautavel	13
Grignan	84, 85	Termes	120
Gruissan	20	Toulon	18, 26, 50
Île d'Or	33	Toulouse	12, 16, 19, 42, 104, 120
Île-sur-Têt	131	Uzés	92
L'Estaque	62	Vaison-la-Romaine	80
L'Isle-sur-la-Sorgue	93	Valence	13
La Couvertade	117	Valensole	50/51, 55-57
La Grande-Motte	20, 104	Vallauris	63
La Rochelle	13	Vallée des Merveilles	14
La-Baume-de-Tenist	82	Vallées	87
Lacoste	64, 86	Vauvenargues	63
Langlois	62	Vence	62
La-Roque-Sainte-Marguerite	119	Ventral	86
Lastours	120	Verdon-Schlucht	52/53
Launac	120	Villeneuve-Termenès	121
		Vison	81





SÜDFRANKREICH

Südfrankreich ist und bleibt ein Land der Sonne, der Schönheit, des Meeres. Ein Land von unerhörter Vielseitigkeit, in dem sich auf oft unerwartete Weise Vergangenes und Gegenwärtiges, Tradition und Moderne überlagern, aufeinanderstoßen, sich verbinden. In dem Griechen, Römer, Westgoten, Sarazenen, Katharer, Troubadoure, mäzenatische Päpste, Santiago-Pilger, Revolutionäre und napoleonische Soldaten, internationale Literaten, Künstler und Ingenieure ihre Spuren hinterlassen haben.

Es ist ein Land mit großer gemeinsamer Vergangenheit und bis zu einem gewissen Grad auch gemeinsamer Lebensanschauung und humanistischer Prägung. Denn ganz Südfrankreich teilt jene griechisch-römischen Wurzeln und Traditionen, die einst eine „Einheit der Zivilisation“ begründeten und deren Einfluss in den Städten und auf dem Land weiterlebt und ihre Bewohner bis heute prägt.

Über 190 Bilder zeigen die Schönheiten des französischen Südens. Vier Specials berichten über die köstliche Regionalküche, die berühmten Maler des Midi, römische Relikte und die Geschichte der Katharer.



Unser gesamtes Programm
finden Sie unter:
www.verlagshaus.com