



Charmante Provence

Der Luberon verführt mit Farben und Aromen

**Duftende Lavendelfelder, grüne Olivenhaine und goldgelb leuchtende Felsen:
die südfranzösische Region Luberon bietet ein Fest für die Sinne.**

Text & Fotos: Manon Kramp

**Der Lavendel ist das Wahrzeichen
der Provence und verwandelt im
Sommer die Landschaft des Luberon
in ein duftendes Gemälde.**

Foto: Alain Hocquel/provenceguide.com



In Cabrières-d'Avignon möchte Max Lincelé, dessen Großvater Georges das Musée de la Lavande schuf, den Besuchern die kulturelle und wirtschaftliche Bedeutung der Pflanze nahebringen.

Blau, so weit das Auge reicht. Im Sommer verwandelt der blühende Lavendel die Landschaft des Luberon in ein duftendes Gemälde. Hier, rund 50 Kilometer südöstlich von Avignon, verzaubert die Provence mit rauem Charme.

Rückgrat der Region ist das rund 60 Kilometer lange Massif du Luberon. Die Gebirgskette aus Kalkstein gehört zum regionalen Naturpark Luberon, der als Unesco-Geopark anerkannt ist und 78 Gemeinden der Departements Vaucluse und Alpes-de-Haute-Provence umfasst.

Die von der Sonne verwöhnte Region liegt am Schnittpunkt mediterraner und montaner Klimateinflüsse. Mittelalterliche Dörfer krallen sich an steilen Hängen fest, die Blätter in den Olivenhainen flirren silbrig-grün in der provenzalischen Hitze und die Luft duftet nach Thymian, Rosmarin und Lavendel.

Ein Traum in Lavendelblau

Der Lavendel ist das Wahrzeichen der Provence. Im Musée de la Lavande in Cabrières-d'Avignon lebt das traditionelle Handwerk wieder auf: Kupferne Destillierkessel aus dem 16. bis ins 20. Jahrhundert – sogenannte Alambics –, Erntegeräte, historische Gewänder und Parfümflakons füllen die Räume.

„Wir möchten den Besuchern die kulturelle und wirtschaftliche Bedeutung dieser Pflanze nahebringen“, erklärt Max Lincelé, Leiter des Museums, das sein Großvater Georges 1991 ins Leben rief. „Sie erfahren, wie Generationen von Bauern den echten Lavendel der Provence kultiviert haben und welche therapeutischen Eigenschaften er besitzt.“

Echter Lavendel! Gibt es auch falschen? „Unter echtem Lavendel verstehen wir die Lavande fine“, präzisiert Lincelé, dessen Familie die Pflanze seit 1890 anbaut. „Ihr Duft ist komplexer als der anderer Sorten und in der Parfümerie begehrt. Seine desinfizierenden und beruhigenden ätherischen Öle spielen eine wichtige Rolle in der Aromatherapie.“

Emily in Luberon

Das bestätigt Corinne Russo bei einem Besuch in der Destillerie „Les Agnels“ nahe Apt, wo die Familie Agnel seit 1895 die blauen Blüten und Kräuter

Biodiversität ist eine Stärke der Landwirtschaft des Luberon, wie Isabelle Avon auf dem Hof Domaine La Corrée betont.



verarbeitet. Sogar eine Szene der Serie „Emily in Paris“ wurde hier gedreht. „Die Schauspielerin Lily Collins war sehr nett“, erinnert sich Russo.

Die süßlich-krautige Note des Lavendels schwängert die warme Mittagsluft. „Im Alambic durchdringt heißer Wasserdampf das aufgeschichtete Pflanzenmaterial. Das löst die flüchtigen, ätherischen Öle aus den Zellen“, erklärt Russo das Destillierprinzip. Der so angereicherte Dampf wird durch ein Kühlsystem geleitet, wo er kondensiert, und das Kondensat – eine Mischung aus Wasser und Öl – aufgefangen. Dann wird das leichtere, obenauf schwimmende ätherische Lavendelöl abgeschöpft.



Bonnieux wirkt bei Sonnenuntergang wie ein verwünschtes Dorf in den Wolken.



Blick auf Lourmarin, eine von fünf Ortschaften des Luberon, die sich mit dem Prädikat „Schönstes Dorf Frankreichs“ schmücken dürfen.

Bunt und aromatisch geht es auch im nahegelegenen Apt zu. Die Stadt ist unter anderem für ihre „Terres Mêlées“-Töpferwaren bekannt. Die Künstlerin Christine Jouval bevorzugt die Bezeichnung „Marbré d'Apt“. Bei dieser Technik mischt sie verschiedenfarbige Tonarten und Pigmente, um marmorähnliche Muster mit schwarzen, ockerfarbenen, blauen, grünen oder roten Schattierungen

zu erzeugen. Die Masse wird in Formen gedrückt und nachbearbeitet. Rund drei Stunden braucht es für einen Teller. „Dafür ist jedes Stück einzigartig“, betont Jouval, die ihre Kreationen oft mit Ranken und Blüten verziert.

Apt ist ebenfalls die Welthauptstadt des Fruit confit. Die Rezepturen für die kandierten Früchte reichen bis ins 14. Jahrhundert zurück. Kirschen, Clemen-

tin, Engelwurz und sogar Melonen werden langsam in Zuckersirup kristallisiert und verwandeln sich dabei in Leckereien, die wie bunte Juwelen funkeln.

Der Geschmack der Provence

Apropos Früchte: Der Luberon ist für seine Oliven bekannt. In der Bastide du Laval in Cadenet erleben Besucher, wie aus Oliven durch traditionelle Kaltpressung gesunde, grün und golden leuchtende Öle entstehen. Jedes der Bio-Öle schmeckt anders. Davon kann man sich bei einer Verkostung oder einem Picknick im Olivenhain mit seinen 4.000 Bäumen überzeugen.

Im Hofladen des Domaine La Corrée in Lourmarin kann man sich ein Bild von der Vielfalt der hiesigen Landwirtschaft machen. Die Familie Avon baut Spargel, Artischocken, Bohnen, Knoblauch, Zucchini, Paprika, Melonen, Kirschen und Tomaten nach umweltfreundlichen Methoden an. „Wir wollen mehr Biodiversität und setzen zur Schädlingsbekämpfung Nützlinge wie Marienkäfer ein“, erzählt Isabelle Avon. Eine besondere

Erdbeersorte, die „Fraise de Lourmarin“, liefern sie an den Glacier-Pâtissier Clément Martin, der sie in seinem Lokal „Ravi“ in Lourmarin zu leckerem Eis verarbeitet.

Lebhafte Schönheiten

Lourmarin ist eine von fünf Ortschaften im Luberon, die das Label „Schönstes Dorf Frankreichs“ tragen. Enge Gassen führen an Cafés und Restaurants, Boutiquen, Kunstgalerien und Fontänen vorbei und am Dorfrand lädt ein Renaissanceschloss zur Besichtigung ein.

Die im 15. und 16. Jahrhundert zu einer Residenz umgebaute mittelalterliche Festung wurde in den 1920er-Jahren von dem Industriellen Robert Laurent-Vibert vor dem Verfall gerettet. Heute besuchen Touristen aus aller Welt das Schloss mit seinen wehrhaften Türmen, Loggien und einem romantischen Wasserbassin.

Knapp fünf Minuten davon entfernt empfängt das Boutique-Weingut Château Saint-Pierre de Mejans seine Gäste. Humorvoll führt Expertin Valérie Drecq-Delaudier durch die Verkostung der Erzeugnisse des Châteaus: leichte Weißweine, fruchtige Rosés und komplexe Rotweine, die vom mineralreichen Terroir geprägt sind. In der romanischen Kapelle der ehemaligen Abtei aus dem 12. Jahrhundert finden Yogakurse statt, im Garten stehen Skulpturen inmitten hundertjähriger Maulbeer- und Olivenbäume und im Teich quaken Frösche.

Grüne Panoramen

Am besten erkundet man den Luberon mit dem Auto oder dem Fahrrad. Eine besonders malerische Route ist die Combe de Lourmarin, die das Bergmassiv in den Petit Luberon im Westen und den Grand Luberon im Osten teilt. Sie bietet atemberaubende Panoramen und führt nach Bonnieux mit seinem treppenartig aufgebauten Labyrinth aus kleinen Straßen, Plätzen und Häusern aus hellem Stein, aus denen eine mittelalterliche Kirche aufragt.

Diese Kulisse ist gefragt. Hier drehte Regisseur Ridley Scott im Château La Canorgue den Film „A Good Year“ (2006) mit Russell Crowe und Marion Cotillard in den Hauptrollen.



Das Château Saint-Pierre de Mejans, eine ehemalige Abtei aus dem 12. Jahrhundert, empfängt heute als Boutique-Weingut Gäste.

Bonnieux ist auch Ausgangspunkt für ausgedehnte Radtouren und Wanderungen. Vorbei am Fünf-Sterne-Hotel „Domaine Capelongue“, das wie ein provenzalischer Weiler anmutet, erreicht man einen um 1860 angelegten Wald mit gewaltigen Zedern. Das karge Plateau und die felsige Umgebung sind mit duftenden Kräuterbüschen und Blumen überwachsen.

Die leuchtenden Ockerfelsen von Roussillon

Gleich nebenan liegt mit Roussillon erneut ein „Schönstes Dorf Frankreichs“. Die Ortschaft thront auf einem bedeutenden Ockervorkommen. Zwischen Kiefern schlängelt sich der Sentier des Ogres zum stillgelegten Steinbruch. Bizarre Felsformationen und sandige Böden leuchten in feurigen Nuancen. „Die Klippen sind brüchig, Wind und



Lourmarin entzückt seine Gäste mit schattigen Gassen, Cafés und Restaurants, Boutiquen, Kunstgalerien und Fontänen.

In Roussillon leuchten die Felsen des stillgelegten Ockersteinbruchs in feurigen Nuancen.



Um die marmorartigen Muster des „Marbré d’Apt“ zu erzeugen, verwendet Töpferin Christine Jouval Tonarten unterschiedlicher Farben.



Im Ecomusée de l’ocre – Ôkhra, einer ehemaligen Ockerfabrik, führt Mathieu Barrois vor, wie das Ockerpigment vom Sand getrennt wird.

Wetter setzen ihnen zu“, erzählt Mathieu Barrois. Er leitet das Ecomusée de l’ocre – Ôkhra, eine ehemalige Ockerfabrik, die nunmehr ein Museum über den industriellen Abbau von Ocker und ein Kreativzentrum beherbergt.

„Zunächst wird das Gestein gemahlen. Anschließend wird das Ockerpigment ausgewaschen und zu Farben verarbeitet. Der übriggebliebene Sand wird weiter-

verwendet, etwa für Fassaden wie jene im Dorf“, erklärt Barrois das Verfahren zur Ockergewinnung. Das Ôkhra versteht sich als Bewahrer dieses mühsamen Handwerks. In Ausstellungen und Workshops können Besucher jeden Alters die Herstellung der Pigmente erlernen, mehr über ihre Nutzung erfahren und sich im Shop mit lokalen Ockerprodukten eindecken.

Auch der Tag klingt in Farbe auf einer der schattigen Terrassen aus, wenn die Häuser Roussillons im goldenen Licht des späten Nachmittags in warmem Orange, Siena und Rosa erstrahlen.

Die Autorin nahm an einer von den Fremdenverkehrsamt Vaucluse-Provence durchgeführten Reise teil.