

FICHE MEDIA

KLEINE ZEITUNG

DATE DE PARUTION EN LIGNE :

SITE INTERNET – ARTICLE :

LECTORAT :

CVP WEB :

NATIONALITE : Allemande

DATE DE PARUTION PRINT : 11 Septembre 2023

PERIODICITE : Quotidienne

CVP PRINT : 45 067 €

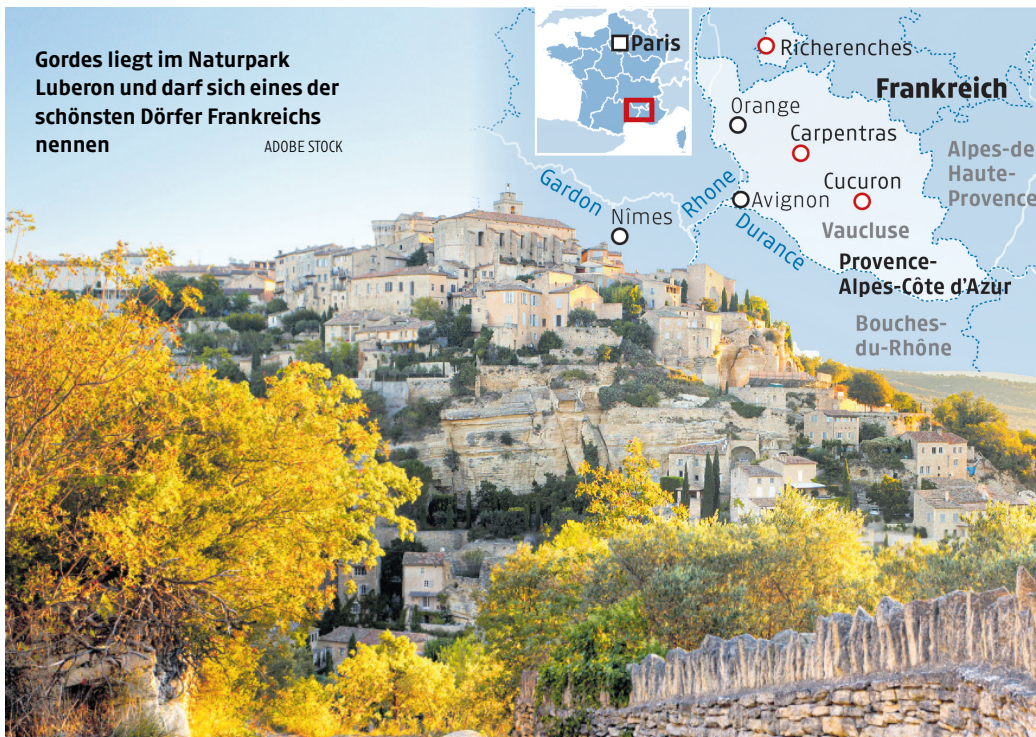
TIRAGE : 305 000 Ex

SUITE A UN ACCUEIL DE PRESSE : DU 25 AU 29 JANVIER 2022

Schwarze Diamanten im goldenen Herbst

Immer der Nase nach im französischen Département
Vaucluse: von molligem Nougat, süßen Früchten, Schwarzen
Trüffeln und den Jägern des verborgenen Schatzes.

Von Birgit Pichler



Gordes liegt im Naturpark
Luberon und darf sich eines der
schönsten Dörfer Frankreichs
nennen

ADOBE STOCK

Auch die Scheinwerfer bringen kein Licht ins Dunkel. Es ist so finstern, dass sich Fuchs und Henne übersehen würden, statt sich „Gute Nacht“ zu sagen. Irgendwo zwischen den Äckern hüllt sich das gesuchte Steinhaus ganz in Schwarz. In den Herbst- und Wintermonaten zeigt sich das Département Vaucluse in der Region Provence-Alpes-Côte d'Azur von seiner ungewöhnlichen Seite. Wer sich in dieser Zeit aufmacht, um es zu durchstreifen, wird überrascht. Von leuchtenden Farben in den Wäldern, von glitzernem Tau auf dem Gras zwischen Reihen knorriger Olivenbäume, von lose befahrenen Straßen an Tagen unter blitzblauem Himmel, meterhohen Zypressen neben goldbraunen Ackerteppichen und diesem stillen Zauber, der dem Landstrich innewohnt, auch wenn er nicht Lavendelblau trägt.

Auf einer Plantage nahe der Gemeinde Cucuron wuselt ein dunkler Schatten durch die Lavendelreihen. In regelmäßigem Abstand hat Betreiber Benjamin Maurizot mit Trüffelsporen geimpfte Eichen zwischen die schnurgeraden Reihen gepflanzt. Sein Hund weiß genau, worauf er aus ist, und buddelt drauf los. Gäbe es keine Belohnung, würde er seinen Fund mit Genuss selbst fressen, lächelt

Reisetipps

Lohnenswerte Ziele. Über Cucuron gelangt man in typisch provenzalische Dörfer wie Ansois, Lourmarin und Vauignes. Sehr malerisch ist Gordes. In der Nähe lohnt ein Besuch der Abtei von Sénanque. Spazieren gehen im Bergdörfchen Oppède-le-Vieux.

Kulinarische Tipps. Carpentras: Trüffelmarkt! In Richerenches findet am Samstagvormittag von November bis März der (Trüffel-)Markt in der Avenue de la Rabasse und Cours du Mistral statt. Ausgezeichnete Olivenölmühle: Bastide du Laval in Cadenet. bastidedulaval.com Lavendelboutique und Trüffelsuche mit Hund: Benjamin Maurizot in Cucuron.

Diese Reise wurde unterstützt von Atout France.

laprovenceenbouteille.com

Infizierte Eichen, Trüffelsuche und Produkte ab Hof: Pèpinière Christian in Valréas. www.pepiniere-christian-merin.com

Nougatproduktion Laurmar in Caumont-sur-Durance. www.laurmar.fr

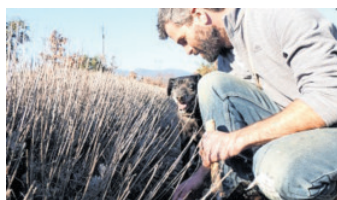
Übernachten. Das Gästehaus Domaine la Parpaille in Cucuron liegt im Naturpark Luberon. www.domaine-la-parpaille.com; Gästehaus Les Tilleuls d'Elisée in Vaison la Romaine.

www.vaisonchambres.info

Mehr Tipps und Details unter provence-alpes-cotedazur.com, provenceguide.com, atout-france.fr

Samstag, 9. September 2023

REISE | 49



Heilige Messe für Schwarze Trüffel im Vaucluse. Benjamin und sein Hund stöbern die delikaten Knollen auf PICHLER (2), IMAGO

Maurizot, während er sich hinkniet, die erdfeuchte Schnauze beiseiteschiebt und behutsam tiefer gräbt. Die Knolle, die er birgt, ist ein Prachtstück. Zehn Zentimeter im Durchmesser, schwarzbraun und ein paar Hundert Euro wert. Wie viel, bestimmen die Händler in Carpentras und Richerenches, dem wohl bedeutendsten Trüffelmarkt Frankreichs für „Tuber melanosporum“, die Schwarze

Trüffel. Im November startet die Saison, auf dem Markt sind die Pilze bis März.

In Richerenches, der Papstenklave im Norden des Vaucluse, wird im Dezember wieder eine heilige Messe für die Trüffel gefeiert. Dementsprechend landen auch keine Münzen im Klingelbeutel – geopfert werden kostbare Knollen. Vom Bauernmarkt mit den Köstlich-

keiten der Region, von der Nussalami bis zum Trüffelhonig, zweigt eine Seitengasse ab. In den Wintermonaten zeigt sich hier ein seltsames Bild. Eine Reihe weißer Lieferwagen ohne Aufschrift parkt dicht nebeneinander – alle mit dem Heck zur Wand. Hinter den Autos wird professionell gedealt.

Ein alter Bauer zieht drei Schwarze Trüffel aus einem ausgebeulten Wollsocken und legt sie behutsam in die Hände des Händlers. Der kappt ein Stück mit dem Messer, schnupert daran und nickt zufrieden. Die Qualität der Knollen sei im Jänner und Februar am besten, sagt er.

Die zweite Hochburg für provenzalische Spezialitäten im Vaucluse ist Carpentras. Violette Artischocken türmen sich am Markt neben La-Ratte-Erdäpfeln. Büschelweise getrocknete Kräuter neben schneeweißem Ziegenfrischkäse, Oliventape-

nade, Zwiebelmarmelade und Mandelkuchen. Die Nähe zu Marseille spült Moules und Coques, Mies- und Herzmuscheln, Austern und Speisefische wie Loup de mer (Wolfsbarsch) auf den Markt. Zudem bringt ein Bummel durch die Gassen süße Überraschungen mit sich. Zwischen Koch- und Küchenutensilien serviert die Familie Jouvaud kandierte Früchte nach altem Rezept. Ein bisschen trödeln kann man also, bis man in Caumont-sur-Durance in den mächtigen Kessel köpfelt, in dem die Familie Laurmar seit mehr als 20 Jahren weiches, molliges Nougat herstellt.

Der Duft gerösteter Mandeln vermischt mit Lavendelhonig begleitet einen auch noch auf Herbergssuche in einer kohlrabenschwarzen Nacht, bis das Scheinwerferlicht endlich auf die Steinmauern des behaglichen Gîte trifft. Irgendwo zwischen den Äckern im Vaucluse.