

Frankfurter Allgemeine

ZEITUNG FÜR DEUTSCHLAND

Publikation Frankfurter Allgemeine Zeitung
Ausgabe 13.07.2023
Seite 31
Abo-Nr 121235
Treffer-Nr 495654
Suchbegriff Frankreich

Autor*in Eisemarie Maietzke
Ressort Ratgeber
Verlag Frankfurter Allgemeine Zeitung ...
Medientyp Überregional mit Vollredaktion
Branche Nicht branchenspezifisch
Bundesland Überregional

Reichweite 940000
Verbreitet 191746
Verkauft 187586
Gedruckt 159776
AÄW/€ 32460,19
Erscheint täglich

Die Kunst der perfekten Falte

Durch **Frankreichs** Südwesten fließt einer der letzten wilden Flüsse Europas: die Drôme, an der die Orchidee auf den Wiesensalbei, der Feldhase auf die Gämse und die Geologie auf die Patisserie trifft.

Von *Elsemarie Maletzke*

Hinter der Bergkette glüht die Sonne durch den Frühnebel. Es ist 6.27 Uhr. Der Korb unter dem Heißluftballon hebt zügig von der dunklen Wiese ab, darin der Pilot, Oscar Benoît, und vier Passagiere. „Sagt meiner Mama, dass ich sie liebe“, ruft eine Mitfahrende den Zurückgebliebenen zu, ein Notruf, über den Monsieur Benoît – graubärtig, wuschelköpfig, goldrandbebrillt – generös lächeln kann. Er lenkt seinen Ballon seit vielen Jahren über das Land an der Drôme im Südwesten **Frankreichs**. Er kennt auch den Frühnebel, der gerade die tausendfünfhundert Meter hohen Gipfel der Trois Becs abstaubt und aus dem wir mit zwei Feuerstößen wieder hinaussteigen, um dann über die schroffe Felskette in das Tal des Forêt de Saoû zu treiben.

Der Wald liegt in einer Synklinale, einer dreizehn Kilometer langen, drei Kilometer breiten Erdfalte, die vor neunzig Millionen Jahren aufgeworfen wurde, als hätten unvorstellbare Kräfte ein Tisch-tuch aus Stein zusammengeschoben. Benagt von Regen und Wind, aber noch immer deutlich gefaltet in glatte und mürbe, kalkweiße und pumpernickel-schwarze Schichten, umstehen die Felsen nahezu lückenlos und unübersteigbar das Hochtal. Eine einzige Straße führt hinein und heraus. Während der Hugenottenkriege im 16. Jahrhundert verbargen sich Protestanten im Forêt de Saoû. Die Ruinen ihrer kleinen Steinhäuser sind noch immer zu sehen, wenn Monsieur Benoît den Ballon über die Baumwipfel gleiten lässt. Hier ein Sonnenfleck auf einer Lichtung, Spuren eines Gartens, ein Pfad

im leuchtenden Grün; ganz nah eine alte Scheuer auf einer buschigen Insel im abgeernteten gelben Feld, ganz fern die Nordseite des Mont Ventoux. Und alles ganz still. Der Eingang ins Tal war leicht zu verteidigen, aber wenn der Feind erst einmal eingedrungen war, gab es auch kein Entkommen.

Wir fliegen mit dem Wind durch den Engpass hinaus, ziehen über die Drôme, sinken, sinken und landen rumpelnd auf der Seite in einem Bohnenfeld. Erleichtertes Gelächter, als wir in Schichten aus Funktionsbeige und Anoragrün aus dem Korb krabbeln. Oscar Benoît telefoniert seinen Helfer herbei. Zusammen legen wir auf dem Feldweg die schlappe Ballonhülle zusammen, verstauen sie im Anhänger und fahren zum **Frühstück** an die Drôme. So kann es immer weitergehen: An einem Picknicktisch auf der Wiese fährt Monsieur Benoît weißen

Clairette, Käse, Wildschweinfurst, Brot, Oliven und Aprikosen auf. Dann fahren wir zurück, um den Forêt de Saoû von unten zu betrachten.

Seine Abgeschlossenheit wurde nicht nur von den Hugenotten und anderen Verfeimten als vorteilhaft empfunden. Um die Mitte des 19. Jahrhunderts ließ sich ein ehemaliger französischer Justizminister eine Villa im Tal erbauen, deren Grundmauern heute nur noch in einer Margeritenwiese nachgezeichnet sind. Andere folgten ihm auf der Stelle. Ein Maurice Burrus, der sein Vermögen in Tabak gemacht hatte, erkannte früh das Potential des grünen **Tourismus** – vorwiegend für Leute, die zum Diner Canapé de Caviar Malossol, Langouste à la Newburg und Biscuits Saba speisten. 1924 erbaute

er eine Kopie des Petit Trianon von Versailles in hochmodernem Stahlbeton, legte einen Landschaftspark an und nannte sein Restaurant Auberge des Dauphins. Er ließ eine Dampfwalze einen Rundweg durch den Wald planieren, pflanzte aber auch eine Vielzahl interessanter Bäume, darunter eine Zedernallee, die zu seinem kleinen Versailles führte. Nach dem Zweiten Weltkrieg stand die Auberge leer, hielt jedoch stand, was möglicherweise am Stahlbeton lag. Heute gehört sie dem Département Drôme, das den Wald unter Naturschutz gestellt hat. Die Zedern sind zu majestätischen Erscheinungen herangewachsen, und die Auberge des Dauphins ist jetzt Besucherzentrum, Restaurant und Museum, in dem nicht nur die alte Menükarte mit Kaviar, Schildkrötensuppe und Langusten aufgeklappt zwischen Besteck und Gläsern steht.

Das Haus will Besuchern vor allem den Wald als „eine Arche der Biodiversität“ vermitteln. Zwischen seinen Nord- und Südhängen berühren sich alpines und mediterranes Klima, sodass sich hier eine vielfältige Pflanzen- und Tierwelt angesiedelt hat. Feldhase trifft Gämse, Schwarzspecht trifft Schlingnatter, Purpurknabenkraut trifft Wiesensalbei. Das Restaurant, das sich mit zwei Michelin-Sternen schmücken darf, glänzt seit 2022 wieder in sonnenköniglicher Pracht unter weißen und goldenen Stuckdecken, mit Lüstern und Säulen, die sich in wandhohen Spiegeln verdoppeln. Durch die hohen Fenster fällt der Blick in den Park und auf einen Pavillon am Ende einer Buchenallee. Hier geht es nun leider nicht weiter. Das Restaurant schließt gerade.

13.07.2023

Print-Clipping Deutschland, Druckauflage: 159 776, easyAPQ: 32 460,19 €

Auftr.: 13114, Clip: 495654, SB: FRANKREICH

Aber in den Bergen um die Drôme, einem Nebenfluss zur Rhône, und ihrer kleinen wilden Schwester, der Roanne, herrscht kein Mangel an Einkehrmöglichkeiten. Am Ende kurvenreicher Straßen liegen Dörfer aus biskuitfarbenen Steinen mit gastlichen Platanen in der Mitte, blauen Fensterläden, Goldregenspalieren, Türmen und dunklen Zypressen: Mirmande und seine Torbögen und Obstwiesen; Saoû mit dem Bach, der Brücke und einem Brunnen, an dem eine Blechtasse an der Kette hängt. Es sieht überall pittoresk und manchmal ein wenig ruinös aus und scheint trotzdem zu funktionieren: Schule, Bürgermeisterei, Post, Bistro, Bäcker, Notarzt, alles ist da, auch Töpfer und Schmuckdesignerin. Und es schmeckt gut, vorwiegend nach dem, was in der Gegend gedeiht: weißer Clairette de Die, der als Schaumwein ausgebaut wird, schwarzer Knoblauch, Bier, Honig, Ziegenkäse, feines Öl, Lavendel und Thymian. Und wo man andernorts in Kommunen vergleichbarer Größe mittags vergeblich nach einer Bockwurst Ausschau hält, sitzen wir in Cliousclat unter dem Rebenspalier des Restaurants La Treille Muscate und nehmen etwas Gänseleber mit Rhabarber-Chutney als Vorspeise zu uns und pochierten Pfirsich mit Blancmanger und Mandelgebäck zum Dessert.

Anderntags fahren wir weiter hinauf in die Berge nach St.-Benoît-en-Diois, 32 Einwohner, eine romanische Kirche und ein Restaurant mit Versprechen: Balcon de la Roanne. Es gibt warmen Ziegenkäse mit Speck und köstliches Lavendeleis, aber das Beste ist die Lage am Rand einer Schlucht, durch die sich der wilde Fluss windet. Der Blick vom Balkon umfasst Felswände, die von Tektonik und Erosion zusammengebacken wurden: stürzende Furchen, aufgebogene Steinkrusten und Streifen, die sich in Millionen Jahren in eine Art Blätterkrokant verwandelt haben. Auf den Hängen und überall dort, wo Wurzeln Halt finden, wächst der Wald. Junge Männer in Badehosen mit Handtüchern über der Schulter steigen den Weg hinunter zum Fluss. Am Ufer gibt es nur eine Wiese, ein paar Picknick-Tische unter den Bäumen und Pfade durchs Gebüsch zu kleinen Buch-

ten voll weißem Geröll. Die Roanne ist ein salbeigrünes kaltes Wasser voller Schaum, dem noch kein Mensch eine Mauer, ein Wehr oder ein Geländer verpasst hat. Hinein! Sagt meiner Mama, dass ich sie liebe. Es gibt Stellen, die tief genug für ein paar Schwimmzüge sind, ehe die Roanne wieder zeigt, wer hier die Stärkere ist: sie. Wie die Drôme, in die sie bei Espenel mündet, ist die Roanne einer der letzten frei strömenden Flüsse in Europa. Der Drôme hat das Département zwischen Crest und Livrons knapp zwanzig Flusskilometer Auenwälder zurückgegeben, das Naturreservat des Ramières. Hier darf sie sich breitmachen, verzweigen und nach Belieben das Bett wechseln. Der Rhône-Streber, ein selten gewordenes Fischlein aus der Familie der Echten Barsche, hat darin Asyl gefunden. Der Biber darf herumwirtschaften. Eisvögel und Nachtigallen brüten. Im Gras blüht die Hummelragwurz, eine heimische Orchidee.

Mittelpunkt und Informationsbüro des Reservats ist das ehemalige Bahnrestauran von Alex, das nun mitten im Grünen liegt. Am Bahndamm ist ein zehntausend Quadratmeter großer Garten entstanden, an dem sich ebenfalls ablesen lässt, was die Natur anrichtet, wenn der Mensch sich zurückhält. Bernard Huftier mit grauem Bart und in roten Shorts ist seit fünfundzwanzig Jahren für diese Anlage zuständig. Wie hält er als Gärtner diesen Wildwuchs aus? Überhaupt nicht, sagt Monsieur Huftier, er sei gar kein Gärtner, sondern Insektenspezialist, und mit Rücksicht auf alles, was summt und krabbelt, mäht er die Wiese immer nur in Teilen, hat eine meterhohe Totholzhecke aufschichten lassen und [Insektenhotels](#) eröffnet. Er schlendert voraus durchs hohe Gras, reibt Minze und Rosmarin, der sich zu kompakten Hecken türmt, zwischen den Fingern, zeigt auf blauen Natternkopf – schön wie jeder Rittersporn –, prachtvoll Mariendisteln, Kornblumen und Königskerzen, nur ein paar von 120 wilden Pflanzen, die alle nicht gegessen werden müssen.

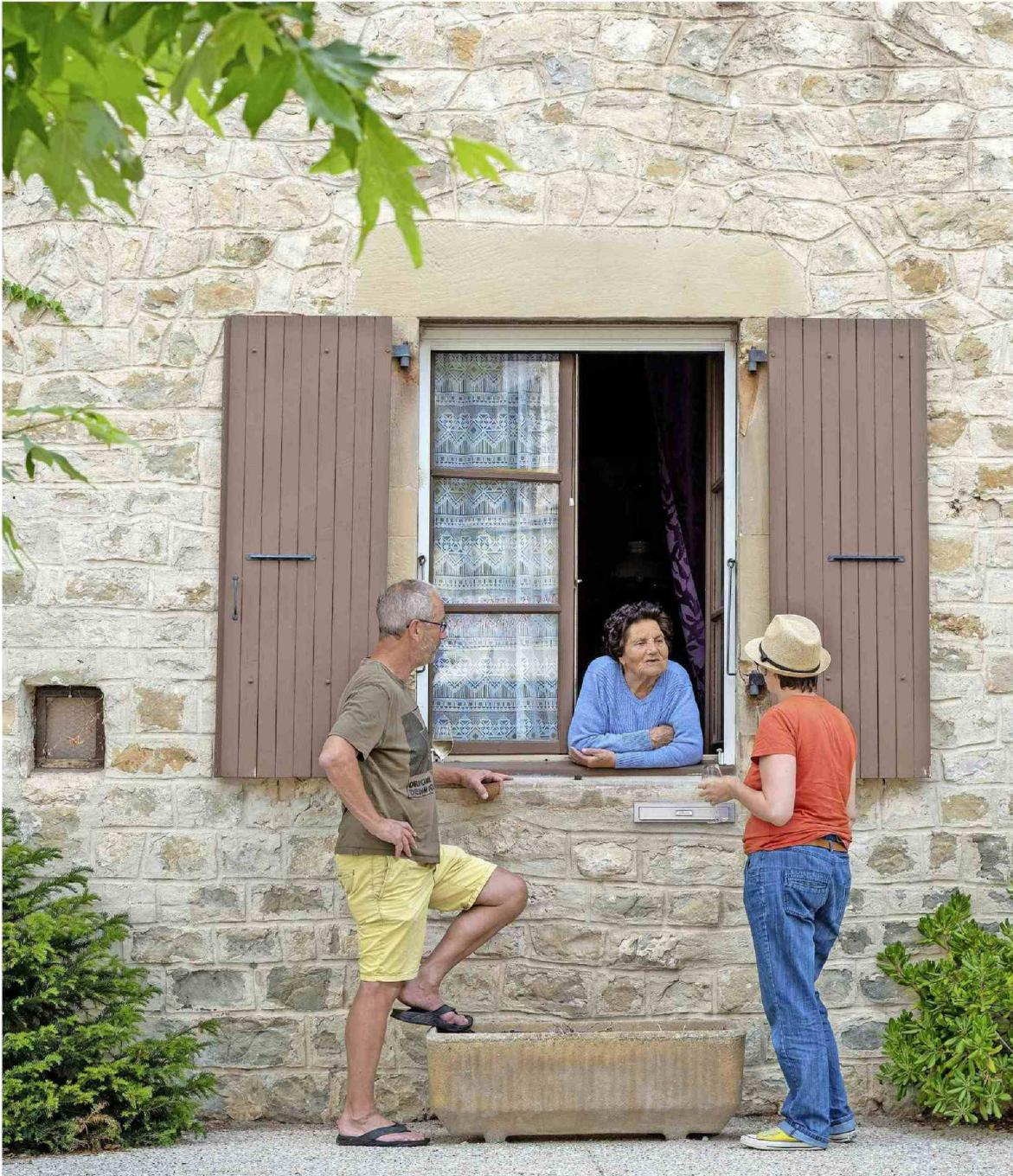
Wie der Wald von Saoû sind auch die Auenwälder und der Garten von Ramières eine Arche der Biodiversität und

Teil eines grünen Konzepts, auf das die regionalen [Tourismusbehörden](#) gern verweisen, das aber selten so gut funktioniert wie im Tal der Drôme. Denn hier musste sich niemand dafür verrenken. Es musste nichts abgetragen, aufgehackt, begrünt und renaturiert werden. Alles ist, wie es war, die Berge, der Fluss, die alten Steine, die Düfte, die Märkte, die Platanen, die Weinlauben, die Wildschweinwürste, die fein plissierten Croissants, und so soll es auch immer weitergehen.

Um neun Uhr morgens sind in der Boulangerie Borie in Mirabel-et-Blacons die Croissants schon ausverkauft. Es sind die besten zwischen Auvergne und Rhône Alpes. Julian Borie, ein stiller junger Mann mit dunklem Krauskopf in weißer Bäckerjacke, hat den Titel als bester Butterhörnchenbäcker der Region vor zwei Jahren zum ersten Mal errungen, und er will ihn auch nicht mehr hergeben. Die unoriginelle Frage nach dem perfekten Hörnchen erwidert er mit „arbeiten“. Geht es auch etwas genauer? Na gut, zum Mitschreiben: Auf 3,4 Kilo Mehl kommen ein Kilo beste Butter, Zucker, Salz, Milchpulver, wenig Hefe, etwas Honig. Den Teig vierundzwanzig Stunden im Kühlschrank ruhen lassen, dann nur noch dreihundert Mal falten und davon jeden Morgen tausend Stück verkaufen. Moment, dreihundert Mal? Aber ja. Wir sind hier im Tal der Drôme, in dem Pâtisserie auf Geologie trifft und die Kunst des Faltns ihren Höhepunkt erreicht hat.

Informationen online unter www.france.fr/de und www.ladrometourisme.com/de





Keine Banlieue weit und breit: *An der Drôme kommt „La France profonde“ dem eigenen Klischee nah.* Foto Markus Kirchgessner