



Impressionen aus der Provence: Im kleinen Dörfchen Brantes (Mitte) gibt es eine Kräuter- und Blütenküche. In der Kochschule „les aventurières du goût“ (links) erfahren Besucher alles rund um die Kräuter der Provence und was sich aus ihnen zaubern lässt – zum Beispiel selbstgemachte Ravioli (rechts). FOTOS: CHRISTINE MAACK

## Die Abenteuererinnen des Geschmacks

In einer Kochschule im Provence-Dörfchen Brantes lernen Besucher den Umgang mit den Kräutern der Region

Das bekanntesten Exportgüter der Provence sind ihre Kräuter: Thymian, Rosmarin, Oregano und Bohnenkraut. Dass sich daraus nicht nur Gerichte zaubern lassen, sondern zum Beispiel auch Gesichtscremes, erfahren Reisende bei einem Besuch der Region im Südosten Frankreichs.

Von SZ-Redakteurin  
Christine Maack

Brantes. Das Wetter ist noch wechselhaft, zum Teil nasskalt. Da bleibt den Menschen nichts anderes übrig, als einen Beutel „Kräuter der Provence“ zu kaufen, um damit den Süden zumindest in den Teller zu zaubern. Doch sind in den Supermarkt-Beutelchen überhaupt die typischen Kräuter drin?

„Also, bei uns versteht man unter Provence-Kräutern Thymian, Rosmarin, Oregano und aromatisches Bohnenkraut“, erläutert Odile, „aber man verwendet sie einzeln, nicht alle durcheinander.“ Odile muss es wissen, denn sie betreibt in dem kleinen Provence-Dörfchen Brantes eine Kräuter- und Blütenküche. Die Küche ist das Herzstück ihres schmalen mittelalterlichen Hauses, das aus dicken, weißen Kalksteinen besteht, denen der schneidende Wind nichts anhaben kann, der bis jetzt noch vom Mont Ventoux herunterpfeift. Doch ab Mitte April, wenn die Luft milder wird, lässt es sich hier wunderbar aushalten. Dann blüht Brantes förmlich auf, überall sprießen Kräuter und Blumen

an den Wegen, die nicht angetastet werden dürfen, höchstens mit der Sichel, wenn es einem der rund 30 Dorfbewohner doch mal zu viel wird mit dem Bewuchs.

Im Frühling ist die Zeit gekommen für Odile und ihre Blumenküche, die sie als „sauvage et bio“ bezeichnet, als wild und biologisch. Gelernt hat sie ihre Kochkunst einst bei einem Star Koch in der Nähe von Paris, nun sind die Kinder aus dem Haus und Odile hat ihr altes, steinernes Elternhaus in Brantes zu einer Kochschule ausgebaut. Sie bietet Kurse an, bei denen die Gäste erst auf Kräutersuche gehen und dann gemeinsam alles verarbeiten, was zuvor gesammelt wurde.

Nüsse, Tomaten, Maismehl und Schafkäse, Malvenblüten und frische Provencekräuter ergeben zusammen mit Knoblauch, Olivenöl und Salat ein schmackhaftes und gesundes Essen. „Les aventurières du goût“, die Abenteuererinnen des Geschmacks, nennen sich Odile und ihre Mitstreiterinnen.

Unten im Tal, im Dorf Entrechoux, wird nicht gekocht, sondern nur gerührt. Katja Stojetz stammt aus Deutschland, war Immobilienmarklerin und heiratete dann einen Franzosen, dessen Mutter auf Aromen und Kräuter schwörte. Katja ließ

sich von der Begeisterung anstecken und zog einen kleinen Handel mit Essenzen auf: „Wir begannen mit Lavendel, Zypresse, Lorbeer, Rosmarin und Thymian.“ Heute ist das Unternehmen „Huiles et Sens“ nicht nur mächtig angewachsen, sondern auch ein beliebter Treffpunkt für Provence-Urlauberinnen. Sie können sich in Katjas Labor unter Anleitung eigene Cremes für Gesicht und Hände mixen. Dafür werden alle möglichen feinen Sachen zusammengerührt: ein Tröpfchen Geraniumöl hier, ein bisschen Mandelöl da, dazu Kosmetfett. Jeder darf sich sein Produkt am Ende in ein Glaspföfchen füllen.

Bei Cathérine Pisani in der Nähe des Dorfes Roussillon geht es rustikaler zu. An ihren Händen klebt Erde, sie hackt, pflanzt und jätet ein ganzes Feld voller Basilikum, denn sie betreibt eine Basilikumfarm. „Ich bin verrückt nach diesen Aromen“, sagt sie, zupft ein paar Blättchen ab und hält es den staunenden Gästen unter die Nase: „Das ist Zimtbasilikum“, erklärt sie, „das ist sehr rar, in Thailand nennt man es Kha Prou“.

Cathérine hegt und pflegt 40 Sorten Basilikum, und wer glaubt, die Blätter würden höchstens mal auf die Pizza gelegt, in die Suppe geworfen oder zu Pesto verrührt, sieht sich ei-

nes Besseren belehrt. „Auf die Pizza kommt nur die Sorte Géant de Genes“, betont sie (das Große Blatt aus Genua). In der Provence bevorzuge man die pikante griechische Basilikum-Variante, das Basilic grec. Doch das kennt ja fast jeder. Cathérine geht's um die seltenen Sorten.

Wer das große Basilikumfeld mit der Nase durchprobiert, kommt aus dem Staunen nicht mehr heraus: es gibt Zitronen- und Anis-Aromen, Süßholz- und Pfeffer-Noten. Cathérine verkauft ihre Kräuter büschelweise auf den umliegenden Märkten, ihre Kunden sind vor allem die Spitzenrestaurants der Region.

Und warum gedeihen die Kräuter so gut in der Provence? „Es ist der karge, mineralreiche Boden, das Zusammenspiel von winterlicher Kühle und der Hitze im Sommer“, vermutet Rose Combe. Sie betreibt zusammen mit ihrem Mann Claude bei Sarrvians einen Bio-Bauernhof. Besonders Kinder lieben die Ziegen, Hühner, Gänse und Enten. Unter Anleitung lernen sie, was man aus Lavendel machen kann, wie Gemüse gezoogen und Kräuter getrocknet werden.

Die Großen kommen hier natürlich auch auf ihre Kosten. Sie lernen, mit den Naturprodukten des Biohofes zu kochen. Was sonst, man ist schließlich in Frankreich.

### AUF EINEN BLICK

Die Provence ist eine Landschaft im Südosten von Frankreich. Die Départements Alpes-de-Haute-Provence, Var, Vaucluse und Bouches-du-Rhône gehören zur historischen Region Provence. Zusammen mit den Départements Hautes-Alpes und Alpes-Maritimes bilden sie die heutige Region Provence-Alpes-Côte d'Azur. np



## Nostalgie-Erlebnisse am Ammersee

Bahnpark Augsburg schickt Dampflok auf Zeitreise

Im Sommer 2012 verkehren Museumszüge des Bahnparks Augsburg auf der „Ammersee Dampfbahn“ zwischen Utting am Ammersee und Augsburg. Ein Nostalgie-Erlebnis für Fans alter Fortbewegungsmittel.

Augsburg. Nostalgische Erlebnisse auf Schiene und Wasser bietet die Region zwischen Augsburg und dem Ammersee im Sommer 2012. Auf der „Ammersee Dampfbahn“ verkehren historische Dampfzüge zwischen dem Museum Bahnpark Augsburg und Utting am Ammersee – und umgekehrt. Die Reise führt von Augsburg durch das idyllische Paartal und über die Ammerseebahn ins oberbayerische Alpenvorland. Im Dorfbahnhof von Egling an der Paar legen die Dampfzüge einen „Fotohalt mit Schein-anfahrt“ ein. Filmern und Fotografen können aussteigen. Der Zug setzt zurück und dampft mit voller Kraft an den Kameras vorbei.

In Utting halten die Dampfzüge nur wenige Meter entfernt vom Ufer des Ammersees. Der See lädt ein zum Baden, Segeln, Wandern, zum Besuch der Biergärten oder

zu einer Schifffahrt. Eine besondere Attraktion ist der alte Schaufelraddampfer „RMS Diesens“, der im Jahr 1908 gebaut und 2006 mit großem Aufwand restauriert wurde.

Auch in der Gegenrichtung bietet die Ammersee Dampfbahn Nostalgisches. Von Utting aus fahren die Züge direkt in den Bahnpark Augsburg, wo jeweils die sogenannten „Dampfstage“

stattfinden. Lokführer und Heizer schmieren ihre Lokomotive ab und versorgen sie mit Wasser. In der historischen Schmiede lodert das Feuer, der Schmied arbeitet am Amboss. Kinder drehen ihre Runden auf der Mini-Bahn und freuen sich über eine große Modellbahnanlage. Außerdem informiert eine Ausstellung über die Geschichte des Trans Europ Express. np



Zwischen Augsburg und Utting am Ammersee verkehren im Sommer 2012 historische Dampfzüge. FOTO: NP

## Die Vereinigten Staaten erhöhen die Visa-Gebühren

Berlin. USA-Besucher, die ein Visum benötigen, müssen künftig tiefer in die Tasche greifen. Wie das Außenministerium auf seiner Homepage mitteilt, steigt die Gebühr für Nichteinwanderungs-Visa ab sofort von 140 auf 160 US-Dollar (rund 120 Euro). Betroffen

davon sind unter anderem Geschäftsreisende, Austausch-Studenten und Durchreisende. Die meisten Touristen aus Deutschland benötigen zur Einreise in die USA kein Visum. Sie müssen aber eine elektronische Einreiseerlaubnis einholen. dpa

## Technische Probleme sind keine Entschuldigung für Verspätungen

Rüsselsheim. Technische Probleme sind oft Entschuldigung für erhebliche Flugverspätungen. Sie gelten aber nicht als „außergewöhnliche Umstände“ im rechtlichen Sinn, auf die sich eine Fluggesellschaft berufen kann, wenn es um den Anspruch auf Ausgleichszahlungen geht. So entschied das Amtsgericht Rüsselsheim (Az.: 3 C 739/II [36]), berichtet die Deutsche Gesellschaft für Reiserecht.

In dem Fall war die Maschine mit mehr als drei Stunden Verspätung angekommen. Die Fluggesellschaft begründete das mit Hinweisen auf eine mögliche Stö-

rung der Triebwerke. Technische Defekte seien aber nicht automatisch als „außergewöhnliche Umstände“ zu werten.

Die entsprechende EG-Verordnung Nr. 261/2004 gehe davon aus, dass die „außergewöhnlichen Umstände“ außerhalb des Verantwortungsbereichs der Fluggesellschaft liegen müssen. Das wäre zum Beispiel der Fall, wenn Sabotage oder terroristische Handlungen Ursache des technischen Defektes sind. Das sei in diesem Fall aber nicht so gewesen. Die Fluggäste hätten daher Anspruch auf die Ausgleichszahlung. dpa

### NACHRICHTEN

#### Hansestädte aus 400 Tonnen Sand

Warnemünde. Bekannte Hansestädte ganz aus Sand gestalten neun Künstler aus sechs Ländern am „Pier 7“ in Warnemünde. Sie erbauen bis Mitte Mai die dritte Warnemünder Sandwelt mit dem Titel „Die Geheimnisvolle Hanse“, teilt Mecklenburg-Vorpommern Tourismus mit. Die Werke werden bis Oktober unter freiem Himmel zu sehen sein. Der Eintritt zu den Ausstellungen ist frei. Ab dem 23. April gibt es täglich Führungen. dpa

#### Ausstellung zur Geschichte der Töpferei

Springe. Fünf Museen präsentieren im Rahmen einer Verbundausstellung bis zum 19. August die Geschichte der Töpferei im Weser- und Leinebergland. Pottland nannte sich die historische Töpferregion zwischen Weser und Leine, in der vom Mittelalter bis ins 19. Jahrhundert tonnenweise Geschirr für Haushalte in ganz Nordeuropa hergestellt wurden. Beteiligt sind an der Ausstellung Museen in Springe, Bad Münder, Coppenbrügge und Duingen. dpa

#### Unterwegs im Bremer Blütenmeer

Bremen. Der Bremer Rhododendron-Park feiert in diesem Jahr sein 75-jähriges Bestehen. Aus diesem Anlass öffnet Ende April eine neue Attraktion: der Artengarten. Dort erhalten Besucher einen Eindruck von der Vielfalt der Rhododendren, die zur Familie der Heidekrautgewächse gehören, teilt die Bremer Touristik-Zentrale mit. Der gesamte Park beheimatet 3250 verschiedene Arten. dpa

#### Drei neue Museen in Stockholm

Stockholm. Drei neue Museen öffnen in diesem Jahr in Stockholm. Ab 1. Mai öffnet das Museum für Alkohol seine Pforten auf der Insel Djurgården. Es wird laut Veranstalter eine Ausstellung über die Geschichte des Alkohols in Schweden zeigen. Zu sehen sein werden auch Kunstwerke von Andy Warhol, Damien Hirst und Keith Haring. Am 1. Juni eröffnet das neue Kunst- und Kulturzentrum auf der Insel Värmdö. Für Kinder gibt einen renovierten Tierpark. Der 1955 eröffnete Park „Lill-Skansen“ wird derzeit komplett umgebaut. dpa

#### Mit dem Doppeldecker durch Osnabrück

Osnabrück. Mit dem Doppeldeckerbus geht es jetzt wieder durch Osnabrück. Vier Touren stehen zur Auswahl. Dazu gehört laut Osnabrück Tourismus zum Beispiel die zweistündige Industrie-Tour, bei der die Teilnehmer hinter die normalerweise geschlossenen Türen von Unternehmen schauen können. dpa

#### Radrennen durch das Münsterland

Münster. Flottes Tempo ist bei der Renn-Fietsen-Tour Münsterland 2012 vom 17. bis 20. Mai angesagt. Vom Flughafen Münster führt die 600 Kilometer weite Strecke, über die Etappenorte Altenberge, Haltern-Lavesum und Ahhaus, bevor es zum Endspurt nach Münster geht. np