



Arles

„Dieser Ort liegt so günstig, hat einen derart lebhaften Handel und einen so großen Reiseverkehr, dass alle Produkte der Welt hier umgeschlagen werden. Denn alles, was der reiche Westen an Kostbarkeiten besitzt, auch das wohlduftende Arabien, Assyrien und Afrika, das verlockende Spanien oder das fruchtbare Gallien, davon ist hier im Überfluss vorhanden, als handele es sich um einheimische Produkte.“

Kaiser Honorius

TEXT: BARBARA KNAPP | FOTOS: GÜNTER TSCHERNITZ

Facts. Kurze geographische und historische Verdichtung zum Thema Arles: Wenige Kilometer vom Mittelmeer entfernt, *Marseille* liegt fast um die Ecke, ankert die flächenmäßig größte Gemeinde Frankreichs, in der sich *Vincent van Gogh* einst in einem ersten Anfall von Geisteskrankheit seines Ohrs entledigte. Wir haben das Navi instruiert, uns direkt zum *Hôtel de l'Amphithéâtre* zu bringen. Das beinahe autofreie Zentrum überfordert unseren elektronischen Autopiloten, der uns ständig gegen Einbahnen schickt. Also kämpfen wir uns navifrei durch typische Altstadtgässchen, umkreisen das Amphitheater ein paar Mal, fragen uns durch, bis wir am

Ziel sind. Koffer ins Zimmer, Auto in die Garage und ab ins Geschehen.

Mythos. Arles hat sich einerseits viel aus dem alten Rom in die Gegenwart herübergerettet, ist andererseits in Summe ein feiner Mix aus mehreren Epochen. Unser Guide *Claudia Schöttle*, die gebürtige Deutsche lebt seit Jahren hier, kennt Arles wie ihre Westentasche, weiß zu jeder Sehenswürdigkeit das richtige Jahr und hat zudem etliche Anekdoten auf Lager. So auch beim *Théâtre Antique*: „Hier war ein großer Bereich von Efeu überrannt. Ein umtriebiger Gärtner entfernte es in einem Arbeitsanfall, zum Vorschein kamen unzählige römische Steine.“ Dem Gärt-

ner sei Dank. Und auch Kaiser *Augustus*, er ließ das Theater erbauen. Ansonsten sind die Überreste eher spärlich, bieten aber eine wunderbare Szenerie für Veranstaltungen. Anders *Les Arènes*, das Amphitheater. Es ist gut erhalten. In der bombastischen Arena können bis zu 12.000 Zuschauer spanische und französische Stierkämpfe verfolgen. Claudia macht uns lange Zähne, bei einem *Course Camarguaise*, einem unblutigen Stierkampf, wären wir gerne dabei. Mal sehen. Zunächst geht's weiter in Sachen Sightseeing. Die Kathedrale *Saint-Trophime* nehmen wir im Vorbeigehen. Der Eyecatcher ist das spätromanische Portal – die kunstvollen



Der Duft der Provence – Kräuter, Gewürze, Lavendel, Olivenöl, Knoblauch, Käse, der Markt von Arles ist ein Paradies für Feinschmecker (oben)



Patrick Michel – bei einem Gläschen Marselan 2009 erklärt er seine Philosophie

Lokalausgang – die Reisfelder von Jacques Rozière befinden sich rechts und links der Kleinen Rhône. Er fährt mit dem Boot ans andere Ufer, wo seine Bio-Felder sind.

Skulpturen stellen das Jüngste Gericht dar. Das nächste Must ist das *Musée de l'Arles Antique*. Der Bau ist gewagt futuristisch, die archäologischen Schätze reichen von der Antike bis zur frühchristlichen Epoche. Das Vorzeigeobjekt schlechthin ist die älteste Cäsar-Büste, in Echtgröße. Sie wurde von Unterwasserarchäologen in der Rhône entdeckt.

Vincent van Gogh. Das Licht des Südens zog den Maler im Februar 1888 nach Arles. Er blieb bis Mai 1889, hatte hier seine schaffensreichste Phase. Leider ist keines der Werke im Besitz der Stadt. Doch bei unserem Rundgang erkennen wir Plätze, wo er seine Staffelei aufgestellt hatte. Einer davon ist der *Place du Forum*. Hier entstand das Bild *Nachts vor dem Café*. Wir nehmen einen Drink im *Café la Nuit*, haben die gleiche Perspektive wie der Künstler dazumal. Auch der *Brücke von Langlois* hat van Gogh zur Ewigkeit verholfen. Obwohl das Original zerstört wurde, pilgern massenweise Touristen hin. Geht in Ordnung, die heutige Brücke sieht der gemalten verblüffend ähnlich.

Marché. Samstags ist Markt am *Boulevard des Lices*. Ein buntes Warenangebot, so weit das Auge reicht, ein Fest für alle Sinne. Die Gewürzstände sind der absolute Hit – aufgetürmte Zimtstapel, Pfefferberge, Currypyramiden, Herbes-de-Provence-Hügel. Es riecht nach Lavendel, Knoblauch und Kräutern. Der Markt ist nicht nur Einkaufs-, sondern auch Kommunikationszentrum. Man trifft sich auf ein Pläuschchen, tauscht Neuigkeiten aus, trinkt einen *Pastis*. Wie immer müssen wir uns in puncto „Was kaufen wir

und wie viel“ Gedanken machen, Übergepäck im Flieger ist teuer. Wir beschränken uns also auf die typischen Würste, erstehen ein paar Laibchen *Chèvre*, den besten Ziegenkäse überhaupt.



Le Cilantro. Das Restaurant ist einen Steinwurf vom Amphitheater entfernt. Das Ambiente ist reduziert modern, der sternegekrönte Chef *Jérôme Laurent* setzt auf biologische Ingredienzien, bietet mediterrane Küche mit Fusion-Touch. Wir verkosten uns durch die Karte, lassen uns die passenden

Weine empfehlen. **Santé!**

Ferias. Tradition wird in Arles großgeschrieben. Es gibt Feste für die verschiedensten Anlässe. *Gardiens*, die berittenen Hirten, und *Arlésiennes* sind dabei die Akteure. So gibt es die Oster-Feria, sie eröffnet die französische Stierkampfsaison, das Highlight im September ist die *Féria du Riz*. In Sachen Tradition muss *Frédéric Mistral* genannt werden. Er hat sein Dichterleben der Belebung und Bewahrung der provençalischen Sprache und Identität gewidmet.

Camargue. Bilderbuchlandschaft, schwarze Stiere, weiße Pferde, rosa Flamingos, Reisfelder, so weit das Auge reicht. Präzise 18.000 Hektar. Schon im 16. Jahrhundert ließ Heinrich IV. in der Camargue Reis anbauen. Nach dem 2. Weltkrieg nahm der Anbau rapide zu, damals trieb die Reblaus ihr Unwesen in den Weingärten. Diese zu überfluten war die Möglichkeit, den Schädling zu töten, damit war der Boden bereit für Reis. Wir inspizieren mit *Jacques Rozière* seine Felder. Seit vier Generationen baut die Familie Reis an, viele verschiedene Sorten,

Romantik pur – typisches Gässchen im mittelalterlichen Stadtkern von Arles (unten)



Atout France – Franz. Zentrale für Tourismus

info.at@franceguide.com; T: 0900 25 00 15 (€ 0,68/min.)
Tipp: Hier kann man eine touristische Karte des Departements und eine Broschüre mit Tourenvorschlägen rund um Arles bis in die Camargue bestellen.

Comité Départemental du Tourisme des Bouches-du-Rhône

T: +33 4 91 13 84 13; www.visitprovence.com

Arles 365° Office de Tourisme

T: +33 4 90184120; www.arlestourisme.com

Hôtel de l'Amphithéâtre

Beste Lage, charmante Zimmer, faire Preise
13200 Arles; 5-7, rue Diderot
T: +33 4 90 96 10 30; www.hotelamphitheatre.fr

Le Cilantro

Beliebtes Feinschmeckerlokal mit cooler Atmosphäre
13200 Arles; 31, rue Porte de Laure
T: +33 4 90 18 25 05; www.restaurantcilantro.com

Mas de Valériole

Patrick et Jean-Paul Michel
Idyllisches Weingut
13200 Arles, Gageron
T: +33 4 90 97 00 38
www.camargue.fr/valeriole

Mas de la Vigne

Françoise et Jacques Rozière
Bauernhof mit gemütlichen Appartements
13123 Albaron
T: +33 4 90 97 11 29
www.masdelavigne.com

Les Saladelles

Hotel und Restaurant
13129 Salin-de-Giraud; 4, rue des Arènes
T: +33 4 42 86 83 87

Le Carré des Gourmets

Fastfood vom Feinsten, regionale Produkte
13120 St-Frémy
5, Avenue 1ère Div Française Libre
T: +33 4 90 26 47 08



Fernweh?

Begeben Sie sich mit den indischen Spezialitäten von Mida's auf eine kulinarische Entdeckungsreise. Zubereitet in Indien nach traditionellen Rezepten bringen diese Delikatessen orientalisches Flair auf Ihren Teller.



- Mida's Mango Chutneys:**
Köstlich als Begleitung zu gegrillten und gebratenen Fleischgerichten.
- Mida's Currypasten:**
Curry - das indische Nationalgericht - können Sie nun mit diesen Würzpasten auch ganz einfach zu Hause zubereiten.
- Mida's Pappadums:**
Dünnes indisches Fladenbrot, die perfekte Beilage zu indischen Gerichten.



Unser Tipp: Original indisches Curry
Für 2 Portionen: 200 g Fleisch oder Gemüse mit einer Zwiebel in etwas Öl anbraten. Ca. 3 - 5 Esslöffel Mida's Currypaste dazu geben. Je nach Geschmack mit Wasser oder Joghurt aufgießen und ca. 5 -10 Min. kochen. Mit Reis oder Pappadums (indisches Fladenbrot) servieren!

SUDERMANNS DESIGN // COMMUNICATION



Course camargaise – Camargue-Stierkampf

Akteure: Biou (Stier), Raseteur (Stierkämpfer), Tourneur (ehemaliger Raseteur)

Attribute: Cocardie (Kokarde), Frontal (Stirnband), Glands (Eicheln), Ficelles (Bindfäden)

Le Raset: Der Tourneur lenkt die Aufmerksamkeit des Biou durch Rufe und Gesten auf sich, um den Kampf vorzubereiten. Der Raseteur läuft los, der Stier greift an, die beiden kreuzen sich, der Raseteur versucht mit seinem Haken ein Attribut anzureißen – zuerst die Kokarde, dann die Eicheln, zum Schluss die Bindfäden. Der Stier verfolgt ihn, er rettet sich mit einem eleganten Sprung hinter die Barrikaden – was mit Musik aus Carmen begleitet wird. Dramatik!

sogar parfümierten, damit ist Jacques der Einzige in Frankreich. Er erklärt uns die Basics, von der Saat über die Ernte bis zum Verpacken, hat dabei ein Scherzchen auf Lager: „Die meiste Arbeit ist das Schälen, ich sitze abends mit meiner Frau vor dem Kamin, wir schälen Körnchen für Körnchen.“ Das Thema Reis ist so umfassend, das *Mas de la Vigne* liegt so idyllisch, am besten, man mietet eines der Apartments, genießt die Natur und lässt sich bei Gelegenheit von Jacques über sein Gut führen. *Merci*, wir bekommen Kostproben mit, besonders freut uns der typische rote Reis, den gibt es nur in der Camargue. Sein Geschmack ist unvergleichlich, seine Farbe verdankt er dem tonhaltigen Boden.

Mas de Valériole & Domaine Saint Vincent. Zwei Weingüter, 22 Hektar Rebfläche, acht Spitzenweine. Und wir auf *tour* mit *Patrick Michel*, einem der beiden Besitzer. Das Mas de Valériole liegt im *Parc naturel régional de Camargue*. Was natürlich strenge Auflagen bedeutet. Die sind jedoch für Patrick kein Problem, er steht für Camargue pur – auf dem Hof rennt alles frei herum, Hund und Katzen hat er im Schlepptau, die Hühner hat leider letzte Nacht der Fuchs geholt. Vor sieben Jahren hat er begonnen, auf Bio umzustellen, seit vier Jahren werden Bio-Weine gekeltert. Apropos, Patrick schwärmt vom *Le Carré des Gourmets Provence*: „Das ist die provençalische Antwort auf McDonald’s. Der Unterschied ist, bei Letzterem gibt es keinen Wein. Das Menü für 8,50 Euro umfasst ein Sandwich, vorzugsweise mit Stierfleisch,

dazu Salat oder Gemüse, Limonade inklusive. Das Konzept: regionale Produkte, traditionell hergestellt, zu attraktiven Preisen. Das Ganze wird im Showroom präsentiert und verkauft.“ Doch zurück zum Wein, noch besser: zum Verkosten. Das Ziel von Patrick sind fruchtige Weine, das vermittelt gleich der erste: *Cœur de Camargue rosé*. Excellent! Wir probieren einiges, ein ganz besonderes Tröpfchen ist der *Marselan 2009, certifié bio*. Schade, wir müssen weiter. Quel dommage! Ein Abstecher zur *Saline von Giraud* muss sein, befinden sich hier doch die größten Salzgärten der Camargue. Außerdem steht Fleur de Sel als Mitbringsel hoch im Kurs.

Tellines à la Camarguaise. Die kleinen Sandmuscheln sind eine Spezialität. Im *Les Saladelles* schmecken sie vorzüglich, das Rezept ist simpel: Tellines mit Butter und Weißwein erhitzen, bis sie sich öffnen. Salzen, pfeffern und weiterkochen, bis der Wein verdampft



ist. Zu guter Letzt kommt gehackter Knoblauch dazu und Petersilie. Nach dieser Vorspeise essen wir *Gardianne de taureau*, Ragout vom Stier. Dabei bemerkt Claudia: „In der Camargue schlachtet man keine Kälber, es könnte ja ein zukünftiger Champion darunter sein.“ Nach dem Essen treffen wir *Greg Eydoux*. Er ist Tellinefischer, der Job ist hart, Fitnesscenter braucht er keines. Im Morgengrauen schnallt er den schweren Korb, an dem ein Rechen montiert ist, auf den Rücken und watet durchs Wasser. 80 Tellinefischer gibt es hier, jeder will den besten Platz. Greg geht gefinkelt vor, wechselt öfter das Auto, um zu seinen Geheimplätzen zu gelangen. An einem guten Tag hat er 30 Kilo Tellines im Korb.

Au revoir, à bientôt! Wer einmal den Duft der Provence geschnuppert hat, kommt wieder.