

artifex

05
26

DAS MAGAZIN
für Handwerker, Genießer
und Entdecker

Ardèche
&
Drôme

suu:m CARAVAN-SALON im Fokus

In unserer
DIGITHEK
KOSTENLOS:
digithek.de/
caravan

Caravans und Reisemobile fürs Modelljahr 2025

Kürzere Lieferzeiten, geringere Nachfrage, Kunden haben sogar
die Chance auf Schnäppchen. Hier ist ein erster Blick in das
Modelljahr 2025.

Van-Garage-Preis

Der durch Corona bedingte Run auf Camper aller Art ist
jetzt abgeflacht. Die Lieferanten sind besser, die Nach-
frage ist gesunken. Bei vielen Modellen stehen Caravans
und Reisemobile auf dem Keller, Rabatte sind wieder zu
finden. Dennoch gibt es natürlich für viele Neukunden, beson-
ders wenn sie neu aus dem Ausland.

Kompakt und familienfreundlich: Beachy 420+

Wohnwagen-Hersteller Hobby bringt mit dem Beachy 420+ einen
kompakten, aber dennoch sehr geräumigen Wohnwagen auf den
Markt. Der 420+ ist für bis zu vier Personen. Im Heck installiert sind zwei
Längsbänke, die zum 2 x 2 m oder 2 x 1 m vergrößert werden können.

Im Stringer im Bug lässt sich in eine Couch oder zwei mit bis zu
100 kg Gewicht beladene Liegeflächen (100 x 170 cm) umwandeln.
Fahrgewicht liegt bei 1.400 kg. Der Beachy 420+ wiegt bei 1.400 kg
mit 1.200 kg Zuladung. Der zulässige Gesamtgewicht liegt bei
2.600 kg (Zuladung auf 1.200 kg). Der Beachy 420+ ist ohne Aufpreis
Preis 49.900 €.

Multifunktional: Humboldt 400

Anhängerkaravanen-Hersteller Hobby bringt in Kooperation mit LMC einen
zweifachigen Anhänger auf den Markt. Der 400 ist für bis zu vier
Personen. Der 400 ist kompatibel mit 1000, 1000i, 1000ii und
1000iii Systemen. Gesamtlänge beträgt 10,50 m.



Adrian kann, wenn
er will, im Heck mit
zwei Längsbänken
auf dem Boden
aufschlafen.



Vanessa produziert
den neuen Caravan
aus VW mit einem
Vielzweckraum.

Auf Mercedes Sprinter und Renault Yvan

Die Yvan-Modelle haben überlagert auf dem deutschen Markt
Sprinter. Die neuen Yvan-Modelle haben einen 1,9 l 1600 mit 100
kW (136 PS) und 100 km/h. Die Yvan-Modelle haben einen 1,9 l 1600
mit 100 kW (136 PS) und 100 km/h. Die Yvan-Modelle haben einen 1,9 l 1600
mit 100 kW (136 PS) und 100 km/h.

Die Yvan-Modelle haben überlagert auf dem deutschen Markt
Sprinter. Die neuen Yvan-Modelle haben einen 1,9 l 1600 mit 100
kW (136 PS) und 100 km/h. Die Yvan-Modelle haben einen 1,9 l 1600
mit 100 kW (136 PS) und 100 km/h.

Die Yvan-Modelle haben überlagert auf dem deutschen Markt
Sprinter. Die neuen Yvan-Modelle haben einen 1,9 l 1600 mit 100
kW (136 PS) und 100 km/h. Die Yvan-Modelle haben einen 1,9 l 1600
mit 100 kW (136 PS) und 100 km/h.



Der Sprinter ist
auch ein Yvan.

Flexibel: Vanesset Camper Yvan

Vanessa bringt den VW New Caravan mit Camper-Anbau. Er ist auf dem Flexibel
Vanessa-Körper und Grundbau mit Standardausstattung, drehbaren Innenwänden
und Außenwänden. Vanesset Camper Yvan ist ein Camper, der auf dem Flexibel
Vanessa-Körper und Grundbau mit Standardausstattung, drehbaren Innenwänden
und Außenwänden. Vanesset Camper Yvan ist ein Camper, der auf dem Flexibel
Vanessa-Körper und Grundbau mit Standardausstattung, drehbaren Innenwänden
und Außenwänden.



Vanessa hat einen
Van auf dem Flexibel
Vanessa-Körper und
Grundbau mit
Standardausstattung.

Mercedes Sprinter als Starvan 4x4

Starvan - aufbauweise 4x4 - können von vier Personen
benutzt werden. Hier auch bei Camper-Anbau. Der Starvan ist ein
Camper, der auf dem Flexibel Vanessa-Körper und Grundbau mit
Standardausstattung, drehbaren Innenwänden und Außenwänden.
Starvan - aufbauweise 4x4 - können von vier Personen
benutzt werden. Hier auch bei Camper-Anbau. Der Starvan ist ein
Camper, der auf dem Flexibel Vanessa-Körper und Grundbau mit
Standardausstattung, drehbaren Innenwänden und Außenwänden.

Starvan - aufbauweise 4x4 - können von vier Personen
benutzt werden. Hier auch bei Camper-Anbau. Der Starvan ist ein
Camper, der auf dem Flexibel Vanessa-Körper und Grundbau mit
Standardausstattung, drehbaren Innenwänden und Außenwänden.
Starvan - aufbauweise 4x4 - können von vier Personen
benutzt werden. Hier auch bei Camper-Anbau. Der Starvan ist ein
Camper, der auf dem Flexibel Vanessa-Körper und Grundbau mit
Standardausstattung, drehbaren Innenwänden und Außenwänden.

Herangezoomt für präzise
Einblicke und Expertenwissen!
Mit einem Special über
FKK-Camping in Frankreich.



Geballtes Know-how zum Nulltarif:
Das neue digitale Spezialformat vom
Deutschen Handwerksblatt. JETZT suu:men!



Frankreichs wilder, köstlicher Süden

Liebe Leserinnen und Leser,

südlich von Lyon, wo die Rhône sich ihren Weg bahnt, liegen die Schwesterregionen Ardèche und Drôme – wahre Schätze für Feinschmecker und Genießer. Vom berühmten Nougat, Oliven, Esskastanien (Châtaignes) über den zarten Picodon-Ziegenkäse bis hin zur weltbekannten Valrhona-Schokolade aus Tain-l'Hermitage verwöhnen die Regionen jeden Gaumen. Ebenso prägen weitläufige Weinberge die abwechslungsreiche Landschaft. Entlang der Rhône und auf den sonnenverwöhnten Hängen der Ardèche und Drôme entstehen charaktervolle Weine.

Die Kultur kommt ebenfalls nicht zu kurz. Ein absolutes Muss für geschichtlich Interessierte ist die Chauvet-Höhle mit ihren faszinierenden, jahrtausendealten Felszeichnungen. Wer lieber unter freiem Himmel wandelt, verliert sein Herz vielleicht an den Palais Idéal du Facteur Cheval, das außergewöhnliche Lebenswerk eines Landbriefträgers. Ein Ausflug zu den Schluchten der Ardèche oder in den Naturpark des Baronnies provençales rundet die Reise ab. Dort prägen knorrige Olivenbäume, malerische Weinberge, duftende Lavendelfelder und alte, charmante Steinhäuser das Landschaftsbild. Hier entfaltet sich die französische Art de vivre mit all ihren Facetten.

Erfreuen Sie sich an dieser Genussreise!

Ihre Redaktion artifex

Weitere
artifex-Ausgaben
finden Sie in unserer
digithek.de/artifex



Jeder kann kochen!

Erleben Sie köstliche, abwechslungsreiche und gesunde Rezepte, begleitet von genialen Tipps und Tricks unserer Meisterköche.



JETZT REINSCHAUEN!
@handwerkskochshow



6 LE MASTROU*Hier macht die Ardèche Dampf***8 NYONS***Warum ein kleines Städtchen Frankreichs
Oliven-Hauptstadt ist***12 ZWEI BRÜDER,
EIN BAUERNHOF***und 144 eiskalte Träume***14 LE PICODON***Das ist ein Käse!***15 NASCHKATZEN
AUF NACH MONTÉLIMAR***Das Nougat-Museum von Arnaud Soubeyran***16 DOMAINE DE MONTINE***Das Weinhotel mit famoser Aussicht*

16



Foto: © Domaine de Montine

**22 IN SAINT-MARTIAL GEHT'S
UM DIE WURST***Ein Besuch bei Salaisons Marion***24 ARDÈCHE & DRÔME –
NATUR ERLEBEN****26 L'HÔTEL VILLA WALBAUM***Ein Ort der Lebenskunst, der Besinnung
der Entdeckung***32 DIE KASTANIE***Das kulinarische Wahrzeichen der Ardèche***36 AUBENAS ERSTRAHLT
WIEDER IN NEUEM GLANZ***Zeitgenössische Kunst im
berühmtesten Schloss***36 CANOTIERS BOAT'N BIKE***Touren auf der Rhône***37 DIE VIARHÔNA IN DER
DRÔME UND DIE ARDÈCHE***Radeln zwischen Weinbergen und Lavendel***37 BLAUES GOLD IM DRÔME***Lavendel-Produktion in Grignan***38 DER LANDBRIEFTRÄGER
UND SEIN TRAUM***Der Palais Idéal du Facteur Cheval***40 VALRHONA LUXUS-
SCHOKOLADE***Von Tain-l'Hermitage ins Weltall –
und zurück*4
5

Foto: © S. Nadaud-AD107

32

artifex

Das Magazin für Handwerker,
Genießer und Entdecker

Verlagsanstalt Handwerk GmbH
Auf'm Tetelberg 7
40221 Düsseldorf

Verkauf

Dr. Rüdiger Gottschalk
Brigitte Klefisch

Redaktionelle Betreuung

Dr. Rüdiger Gottschalk
Brigitte Klefisch
Telefon: 0211 390 98-55
klefisch@verlagsanstalt-handwerk.de

Gestaltung

Gestaltungskonzept und Layout:
Bärbel Bereth



Foto: © SNC

Le Mastrou
**HIER MACHT
DIE ARDÈCHE
DAMPF**

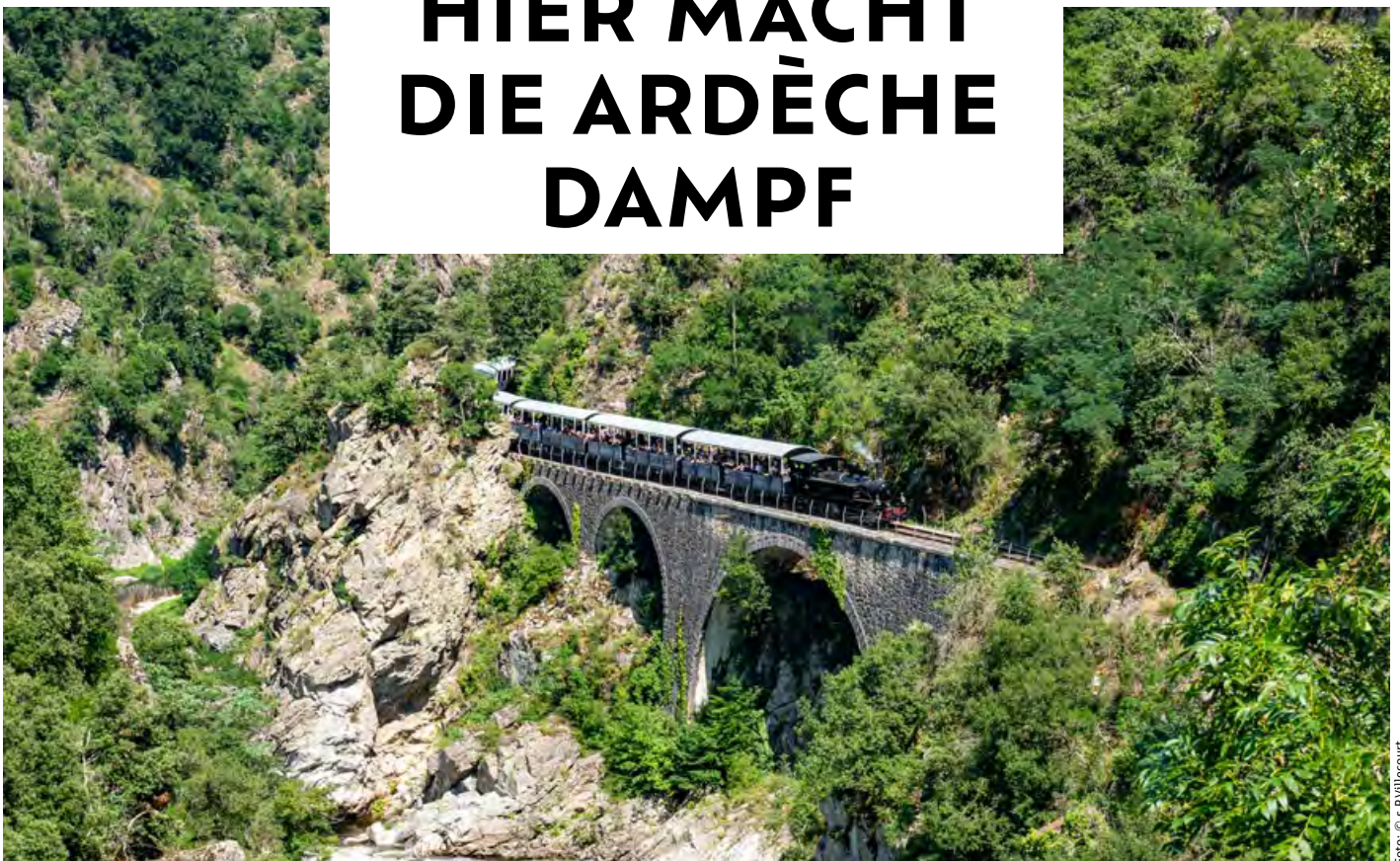


Foto: © s Pvillecourt

AUTOR

FRANK WEINERT

Das Département Ardèche »rühmt« sich, gar keine Eisenbahnstrecken zu haben. Stimmt leider – fast. Privas, die Département-Hauptstadt, ist seit den 1960er Jahren nur schienenfrei mit dem Bus zu erreichen. Doch etwas weiter nördlich gibt es sie noch, die unbeugsamen Bahnfreunde: Von Tournon an der Rhône aus lebt sie weiter – die Eisenbahnromantik mit Dampf auf Spurweite 1.000 Millimeter.

EINSTEIGEN BITTE!

Früher fuhren die Züge des »Chemin de fer du Vivarais (CFV)« auf einem Schienennetz von über 200 Kilometern durch die bisweilen recht bergige Landschaft der nördlichen Ardèche. Heute sind noch rund 30 Kilometer erhalten – die Strecke von Tournon nach Lamastre ist nicht weniger als atemberaubend. Der Mastrou hat mittlerweile einen eigenen Abfahrtsbahnhof mit dem klangvollen Namen Saint-Jean-de-Muzols.

— Da wird ordentlich Dampf gemacht. Eine Mallet-Lokomotive Nummer 403 aus dem Jahr 1903 schickt sich an, die Reisewilligen flussaufwärts durch das Tal des Doux und die gleichnamigen Gorges gen Lamastre zu ziehen. Zwischenzeitlich war auf der Strecke Grabesruhe. Nichts ging mehr – bis 2014 die Eisenbahnfreunde die Kessel wieder anheizten. Der Mastrou ist wieder da und fährt von April bis November wieder durch die Täler und Schluchten – und das alles mit Wagen, die unter Denkmalschutz stehen. Der älteste aus lackiertem Holz stammt aus dem Jahr 1891.

HARRY POTTER WÜRD SICH HIER WOHLFÜHLEN

Man mag sich bisweilen an den Hogwarts-Express und Harry Potter erinnert fühlen – der Mastrou verzaubert auf der über 130 Jahre alten Strecke mit französischem Charme und zauberhaften Landschaften. Nach einigen Kilometern durchquert der Mastrou den wildesten Abschnitt: die engen Schluchten des Doux. Es mussten zahlreiche Tunnel, Brücken und Viadukte errichtet werden, bevor sich die Bahn entlang der Felswand schlängeln konnte.

— Weiter geht's, vorbei an Feldern, Obstgärten und Kastanienwäldern – bis nach Lamastre. Dort wird die Lokomotive auf einer Drehscheibe gewendet. Die Fahrgäste haben währenddessen reichlich Zeit zum Mittagessen und zu einer kleinen Stadtbesichtigung – zum Beispiel im Stadtviertel Macheville. Und dann ruft der Mastrou sehr lautstark zur Rückfahrt in Richtung Tournon. Retour in die Gegenwart!

Fahrten

Der Mastrou pendelt zwischen Saint-Jean-de-Muzols und Lamastre und fährt entlang des Flusses Doux. Bei einem Zwischenhalt in Boucieu-le-Roi (auf halber Strecke) wird die Lok mit Wasser aufgefüllt.

trainardeche.fr

Durch die »wilde« Ardèche:
Der Mastrou schlängelt sich
durch das Tal des Doux.

AUTOR

FRANK WEINERT

Im Süden der Drôme, der »Drôme Provençale« wachsen Oliven. Es sind nicht irgendwelche Früchtchen – sondern die wahrscheinlich besten Oliven Frankreichs. In den Olivenhainen rund um das Städtchen Nyons sind die »Tanches« zu Hause – klein, stark, schwarz. Etwa 260.000 Olivenbäume wachsen rund um die Stadt. Es waren ausnahmsweise mal nicht die Römer – mit den Griechen kamen die ersten Olivenbäume in die Provence. Heutzutage ist die Drôme Provençale das nördlichste Anbaugebiet Frankreichs.

— Die Griechen müssen es gemerkt haben: In der nördlichen Provence herrscht ein ganz besonderes Mikroklima. Die Olivenbäume sehnen sich fast nach winterlichem Frost, verlangen gleichzeitig wenig Feuchtigkeit und kaum Wind. Doch nachts kommt er, der Pontias. Der sehr trockene Nordostwind sorgt für eine perfekte Belüftung der Stadt. Im Winter vermittelt er das Gefühl von Kälte. Im Sommer schützt er die Stadt vor allzu großer Hitze.

— Das gibt es nur in der nördlichen Provence um Nyons, zwischen dem Mont Ventoux und den südlichen Voralpen. 2.700 Stunden scheint die Sonne durchschnittlich pro Jahr. Im Sommer und Winter regnet es kaum. Doch im Frühjahr und im Herbst kommen die Niederschläge. »Il pleut des cordes« – es regnet Bindfäden – heftig und tagelang. Die »Nyonsais« fühlen sich alles in allem wohl ihrer Oliven-Hauptstadt: »Der einzige Unterschied zwischen Nyons und dem Paradies ist die Tatsache, dass wir in Nyons noch gesund und munter sind.«

Nyons: In Frankreichs Oliven-Hauptstadt ist die »Tanche« zu Hause.



Foto: © stock.adobe.com/Adrian

WARUM EIN KLEINES STÄDTCHEN *Frankreichs* *Oliven-Hauptstadt* **IST**



REINE HANDARBEIT

Los geht die Olivenernte im Spätherbst, spätestens Anfang Dezember muss die Ernte eingefahren sein. Mit kleinen Rechen trennen die Erntehelfer die Oliven vorsichtig per Hand von den Zweigen und legen sie in Körbe oder Netze. Schneller ginge es zwar, würde man Netze unter die Bäume legen und die Zweige kräftig schütteln. Doch das schädigt die Früchte. Auch Erntemaschinen sind daher tabu.



Foto: © stockadobe.com/Richard Semik

Markttag in Nyons

Grün oder schwarz – welche ist die beste Olive im Land?

Seit dem 16. Jahrhundert rivalisieren die Oliven Okzitaniens mit denen der Provence: die grüne, leicht gebogene Picholine mit ihren charakteristischen Haselnuss-Noten, die im Département Gard daheim ist und zu Öl gepresst AOP Huile d'Olive de Nîmes heißt, und die Tanche, die schwarze Olive aus Nyons in der Drôme.

Rund 30.000 Olivenbauern in 13 Départements, 220 Ölmöhlen und 13 AOP-Sorten in ganz Frankreich für eine große Geschmacksvielfalt beim Olivenöl. Geschmacks- und auch »Glaubensgrenze« ist bis heute die Rhône.

— Rund 5.500 Tonnen werden jedes Jahr im Durchschnitt rund um Nyons geerntet. Danach werden sie ausgelesen, nach Größe sortiert und sechs Monate in Salzlake gelagert, um die Bitterstoffe herauszulösen. Für das fein-cremige, goldgelbe Olivenöl von Nyons werden die kleinen schwarzen Oliven vor allem in der »Coopérative du Nyonsais« zuerst von einem Mühlstein gemahlen, bis eine dicke Paste entsteht. Erst dann erfolgt die zweite, die hydraulische Pressung. Bei dieser Kaltpressung wird das Öl vom Wasser getrennt. Aus saften 100 Kilo Oliven werden 20 bis 25 Kilo feinstes »Huile d'Olives de Nyons«. So nimmt es nicht Wunder, dass das Öl zu den besten Olivenölen Frankreichs gehört. Es war und ist das erste, das die geschützte Ursprungsbezeichnung (AOP) erhielt.

HIER WIRD NICHTS WEGGEWORFEN

Es wird übrigens – wie auch beim Wein – nichts weggeworfen: Das Olivenfleisch wird zu Tapenade, einem aromatischen Olivenpüree. Mit Anchovis, Kapern und anderen Gewürzen streicht man die Tapenade aufs frische Baguette. Voilà – fertig ist ein perfekter Begleiter zum Aperitif. Die großen Früchte werden sechs Monate in eine Salzlake eingelegt, mit Kräutern, Gewürzen oder Zitrone aromatisiert und danach auch gerne zum Aperitif serviert.

DAS STÄDTCHEN MIT STEILEN TREPPEN UND EINER LEGENDÄREN BRÜCKE

Nyons zieht quasi den Hang hinauf: Das älteste Stadtviertel drängelt sich auf dem Bergrücken des Maupas. Hier heißt es, gut zu Fuß zu sein. Recht eng und voll unzähliger Stufen sind die Gassen der Altstadt, die sich im Schatten der Ruine des Château Féodal aus dem zehnten Jahrhundert tummelt. Der Tour Randonne – einst der Bergfried der Burg – diente später auch als Kerker.

— Was wäre Nyons ohne sein Wahrzeichen – den Pont Roman. Seit 1409 überspannt die Steinbrücke das Flüsschen Eygues. Da haben die Stadtregenten zum Schutz vor Überschwemmungen am Ufer kleine Deiche angelegt. So weit, so nachvollziehbar: Wie nicht anders zu erwarten, haben sie in Nyons auch an die Sinne gedacht. An der Promenade de la Digue sind im Jardin d'Arômes gut 200 Duft- und Heilpflanzen zu sehen und zu erschnuppern.

— Arkaden säumen die Place du Docteur Bourdongle. Dahin kommt man meist durch die Porte Saint-Jacques. Sie ist das einzige erhaltene Stadttor. Viel weltlicher ist auf dem Platz seit über 500 Jahren an jedem Donnerstag Markt. Nun raten Sie mal, was man dort ganz frisch kaufen kann.

DIE OLIVE WIRD GEFEIERT

In Nyons versteht man offenbar auch prächtig zu feiern: Ende Januar und Anfang Februar feiert die Stadt die Fête de l'Alicoque. Hat natürlich was zu tun mit den Oliven: Mitglieder der Chevaliers de l'Olivier probieren – in Festtracht gewandet – das neue Olivenöl auf einer gerösteten Scheibe Knoblauchbrot. Und? Schmeckt's?

— Erster Ehrenvorsitzender der Bruderschaft war übrigens der Schriftsteller Jean Giono. Allein ein Dufthauch von Olivenöl reiche aus, schrieb er einst, um ihn in »homerische Welten« zu versetzen. Für ihn war ein Olivenhain eine Art Bibliothek, in der man das Leben entweder vergessen oder besser verstehen könne. Das Wohnhaus des Chronisten provenzalischen Lebens und privaten Olivenöl-Produzenten ist heute ein Museum.

— Nächster Höhepunkt der »olivischen« Feierlichkeiten: Mitte Juli feiert Nyons seine »Tanche« bei den Olivades.

Das Fest wird traditionell von der »Bruderschaft der Ritter des Olivenbaums« (Confrérie des Chevaliers de l'Olivier) organisiert – die gibt es tatsächlich! Natürlich dreht sich alles um die Olive: Entdeckungsspaziergänge, Kochworkshops, Konzerte und ein Markt mit regionalen Produkten.

Hier wird selbst-
geflückt: Madame
Brès (Domaine Brès)
bei der Olivenernte.

Foto: © L. Pascale



Das »Vignolis«

Einblicke in die Geschichte der Olive und ihrer Verarbeitung – da lässt die Coopérative du Nyonsais in ihrem Erlebnismuseum »Vignolis« tief blicken. Die Ausstellung blättert rund um den Mühlstein die Geschichte und die Methoden des Anbaus, der Ernte und der Verarbeitung von Oliven in Nyons auf.

Zu sehen sind verschiedene Olivenpressen und historische Instrumente, die einst zur Gewinnung von Öl und dessen Konservierung verwendet wurden.

»Vignolis« – Olivenmuseum

Place Olivier de Serres

26110 Nyons

vignolis.fr

TEXT

FRANK WEINERT



Besuch in Saint-Sauveur-de-Montagut: In dem beschaulichen Ort am Ufer des Eyrieux haben die Macher von »Terre Adélice« 2007 eine ehemalige Spinnerei in ein Mekka für Eis-Begeisterte verwandelt. Kein Geringerer als Bastien Laval, der »Président de l'entreprise« – so etwas wie der Vorstandsvorsitzende –, führt uns hinter die Kulissen. Es geht in voller Hygienemontur hinunter – mit einem wahrhaft historischen Aufzug. »Der hat so sein Eigenleben und muss sehr pfleglich behandelt werden«, sagt Bastien Laval. Es ist erst angenehm kühl, dann richtig kalt: Der Kühlraum muss ständig bei minus 25 Grad gehalten werden. Vorbei an der Pâtisserie – Moment mal: Pâtisserie? Bei Terre Adélice machen sie alles selbst, auch die Cookies und die Pralinen fürs Eis. Das Obst-Mousse für alle Sorbets kauft hier niemand fertig ein: stattdessen »Made in Ardèche«.

— »Probieren Sie mal: So ein frisches Eis haben Sie wahrscheinlich noch nie gegessen.« Direkt aus der Eismaschine bekommen wir einen Löffel feinsten Maroneneises serviert. Délicieux, Monsieur Laval! Und das bei ziemlich frostigen Temperaturen ...

— Weiter in den nächsten Kühlraum. Hier lagern alle Zutaten für die nicht weniger als 144 verschiedenen Eis- und Sorbetsorten (gut 90 Prozent bio – zertifiziert seit 2009): Brombeerpürée, Schokoladenstückchen, fein gehäckselter Räucherspeck oder Maronencreme – alles selbst gemacht. Bei Terre Adélice wird nichts fertig Zubereitetes eingekauft. Über 60 Prozent der Zutaten kommen aus der Region. Daraus werden anno 2026 gut 70.000 Liter feinsten Eises gemacht. Selbst die Verpackungen sind »bio«.

ZWEI BRÜDER, EIN BAUERNHOF

Haben Sie schon mal Eis mit geräuchertem Karpfengeschmack probiert? Oder Ziegenkäseis? Oder wie wär's mit Räucherspeck-Aroma? Vanille-, Erdbeer- oder Schokoeis kann jeder... Was aber »Terre Adélice« in die Waffel oder in den Becher zaubert, das sucht seinesgleichen! Alles bio, alles Handarbeit.

UND 144 EISKALTE TRÄUME

EIS OHNE GRENZEN

»Wir können bis zu 500 verschiedene Eissorten herstellen. Wenn Sie also eine Idee haben – Terre Adélice macht's möglich«, lächelt Bastien Laval. Die Chance, ein Apfelwein- oder Altbiereis zu machen – oder Berliner Weiße oder Schweinsbraten-Sorbet oder Saumagen-Eis oder Labskaus-Sorbet oder ... Stopp! Auch wenn hier (fast) alles geht – das eine oder andere Aroma muss es vielleicht doch nicht unbedingt ins Eisfach schaffen.

— Eiscreme und Sorbets von bester Qualität anzubieten – das war von Anfang an das Ziel. 30 Jahre später wird in Saint-Sauveur-de-Montagut immer noch alles von Hand gemacht, von der Konditorei über das Mischen der Zutaten bis hin zum Sortieren der Nüsse. Alles wird sorgfältig abgewogen. Das Ergebnis: Sorbets mit einem Rekord-Fruchtanteil von rund 80 Prozent.«

— Bastien Laval holt uns in die »coole« Realität zurück. Eine Etage höher, ein historischer Fahrstuhl mit bisweilen kleinen Aussetzern liegt hinter uns. Zurück in unmittelbarer Nähe zur Eistheke: Bastien Laval – früher mal bei Danone – lässt es sich nicht nehmen und lässt uns alle 144 Geschmacksrichtungen probieren. Kleiner Scherz – es werden am Ende gut sechs Mal Eis. Die aber haben es in sich.

— Erdbeere, Himbeere, Vanille – haben wir. Jetzt stöbern wir im Kuhstall in den Bergen der Ardèche. Und siehe da: Es gibt tatsächlich Heu-Eis! In den Boutiquen kommt das bestens an. Dort waren sie anfangs ziemlich überrascht ob des Erfolgs. Das Heu-Eis gibt's als Kugel (für 3 Euro), die anderen 143 Geschmacksrichtungen auch. Unser Eis ist längst gebrochen.



Nicht einfach ein Eis – das ist purer Geschmack aus den Bergen der Ardèche.

12
13

Am Anfang war der Bauernhof mit Spaß

Es ist die Geschichte eines Bauernhofs, der von der Familie Rousselle geführt wird. Bertrand Rousselle begann 1996 gemeinsam mit seinem Bruder Xavier mit der Herstellung von Eiscreme und Sorbets. »Wir hatten einen Schwager, der Ziegen züchtete, und haben uns auf seinem Betriebsgelände niedergelassen. Wir wollten von etwas leben, das uns Spaß macht, und unsere Familien versorgen. Mehr wollten wir erst einmal nicht.«

Im ersten Jahr haben sie 20.000 Liter Eis produziert. 2020 machten sie eiskalt einen Umsatz von fast sechs Millionen Euro. »Heute – 2026 – beliefern wir etwa 500 Bioläden direkt und weitere 700 über Großhändler«, erklärt Bastien Laval.

In 30 Jahren ist das Unternehmen von zwei auf über 30 Mitarbeiter gewachsen. Ein Schlüssel zum Erfolg? Ganz einfach: die Ardèche.

Terre Adélice

Le Moulinon

495 A route de l'Eyrieux
07190 Saint-Sauveur-de-Montagut
terre-adelice.eu



Foto: © M.Rissoan-ADT07

Le Picodon – DAS IST EIN KÄSE!

Hier wird nicht gemeckert – oder doch? In den Gebirgen der Ardèche und der Drôme haben die Ziegen das Sagen, was den Käse angeht. Hier liebt man den Picodon. Er ist ein Rohmilchkäse aus Ziegenvollmilch. Seit 1983 ist er in Frankreich als Appellation d'Origine geschützt, seit 1996 auch in ganz Europa als AOP – ursprünglich unter den Bezeichnungen Picodon de l'Ardèche und Picodon de la Drôme.

Klein, rund und köstlich: Picodons sind ganz offiziell 1,3 bis 2,5 Zentimeter hohe Scheiben mit einem Durchmesser von fünf bis sieben Zentimetern und einem Gewicht von mindestens 60 Gramm. Jung schmeckt der Picodon mild, ein klein wenig säuerlich. Während der Reifung bekommt er eine leicht nussige Note. Der Picodon wird aus roher, unbehandelte Ziegenmilch unter Zusatz einer kleinen Menge von Lab bei 20 bis 25 Grad Celsius geronnen. Den Bruch schütten die Käser mit Schöpfkellen in löchrige Formen. Nach dem Abtropfen der Molke wird er zweimal trocken gesalzen, auf Rosten getrocknet und reift mindestens zwölf Tage. Die Milch muss von Ziegen der

Rassen Alpine, Saanen, Massif-Central, Provençale und Rove stammen, das Futter ausschließlich aus der Region.

Kleiner Käse – auch im Zug

Der Picodon verdankt seinen Namen einem okzitanischen Ausdruck für »kleiner Käse mit pikantem Geschmack«. Zwischen Dieulefit und Montélimar fährt ein Zug, der wegen seiner Fahrgäste – meist Käseproduzenten – Picodon genannt wird. Dieser kleine, runde Käse ist fast eine Wissenschaft für sich: Von einer »Dieulefit-Affinage« spricht der Fachmann, wenn der Picodon mindestens einen Monat lang gereift ist. Während dieser vier Wochen wird er immer wieder mit Salzlake gewaschen oder mit Wein oder Trester eingerieben. Durch das Waschen verliert er reichlich an Gewicht. Nach der Prozedur wiegt er noch ganze 45 Gramm. Die aber haben's in sich: Der Picodon wird zum Abschluss eines Menüs gereicht, aber auch gerne als zweites Frühstück verzehrt. Anders geht auch: Er lässt sich auch grillen und mag gerne mit Blattsalaten serviert werden. Probieren Sie's mal: der Picodon lässt sich auch ausgezeichnet in Weißwein, Obstbränden oder Olivenöl einlegen. FW

In Dieulefit wird der Picodon gefeiert

Die traditionelle »Fête du Picodon« findet am zweiten Sonntag im August statt. Da erwacht das Dorf in der Drôme Provençale zum käse- und weinfreudigen Leben. In allen Straßen und auf allen Plätzen haben sie alle nur eine Meinung zum Picodon: Das ist ein Käse!



NASCHKATZEN *auf nach Montélimar*

Der Junge stützt das kleine Mädchen mit aller Kraft, während sich die Kleine mit einer Dose Nougat abmüht. Die übergroßen Puppen aus Kunstharz stehen symbolisch für die Lust auf Nougat an der Route National in Montélimar. Die Maison Arnaud Soubeyran ist die Seele des Nougats der 40.000 Einwohner-Stadt. Gegründet im Jahr 1837, ist die Maison die älteste noch aktive Fabrik der Stadt und wird heute in vierter Generation von der Familie geführt.

Zu Besuch im Nougat-Museum von Arnaud Soubeyran

Die Wurzeln dieser süßen Instidation reichen zurück in eine Zeit, als die ersten Mandelbäume die Landschaft der Drôme prägten und der Honig aus den Lavendelfeldern der Provence wie flüssiges Gold gehandelt wurde. Mandeln und Nougat waren und sind ein Wirtschaftsfaktor. Ursprünglich war der Nougat eine reine Festtagsspeise, die heute noch als einer der obligatorischen 13 Bestandteile des provenzalischen Weihnachtsfestes geschätzt wird. 13 Desserts vertilgen die Feiernden in Erinnerung an Jesus und seine dreizehn Aposteln.

Wer die historischen Mauern an der Route Nationale 7 betritt, taucht unmittelbar in die goldene Ära der Reisenden ein, die auf ihrem Weg in den Süden traditionell in Montélimar Halt machten. Der Besucher kann die verschiedensten guldernen Metalldosen des »Nougat Arnaud Soubeyran« bewundern, reich verziert

und sehr wertig. Nougat war ein edles Geschenk, schon immer. »Vive le soleil, l'air et le nougat« lautet der Werbespruch eines Plakates, das mit seiner farbigen Gestaltung pure Lebensfreude vermittelt. Sonne, Luft und natürlich Nougat gehören zu einem schönen Leben – so lautet die Botschaft an die Kunden.

Das Haus hat es geschafft, die industrielle Revolution des 19. Jahrhunderts zu überdauern, ohne den handwerklichen Kern zu verlieren. In den Maschinen der Manufaktur verbindet sich bis heute Geschichte mit höchster Präzision. Der Prozess beginnt mit dem Erhitzen des Lavendelhonigs, bevor aufgeschlagenes Eiweiß der Masse ihre charakteristische Leichtigkeit verleiht.

Die besondere Qualität zeigt sich im Umgang mit den Mandeln und Pistazien, die erst im entscheidenden Moment untergehoben werden, um ihre Knusprigkeit zu bewahren. Das Fingerspitzengefühl des Nougatier ist hierbei durch keine Maschine zu ersetzen. Die Reichweite dieser handwerklichen Kunst ist groß: Eine historische Landkarte zeigt, wo überall in Europa der köstliche Nougat aus der Region Drôme gegessen wurde und wird.

Für Besucher ist dieses Erbe heute in einem interaktiven Museum direkt vor Ort erlebbar. Die Ausstellung und der Laden sind von Montag bis Samstag zwischen 9 und 19 Uhr geöffnet. Um das Handwerk in Aktion zu sehen, empfiehlt sich ein Besuch am Vormittag, da die eigentliche Produktion in den Kesseln üblicherweise von Montag bis Freitag zwischen 9 und 12 Uhr stattfindet. Während dieser Stunden können Gäste den Handwerkern durch Glasscheiben direkt bei der Arbeit zusehen. Der Eintritt kostet für Erwachsene etwa 5 Euro inklusive Audioguide und Kostprobe, während Kinder unter zwölf Jahren freien Eintritt genießen. Nach dem Rundgang lädt der hauseigene Teesalon »Les Carolines« zum Verweilen ein, womit die Maison Soubeyran nicht nur eine Produktionsstätte, sondern ein lebendiges Denkmal französischer Genusskultur bleibt. RG



Foto: © J. Pascale

**Musée du Nougat –
Fabrique Arnaud Soubeyran**
22 Avenue du Gournier
Route National 7
26200 Montélimar
nougatsoubeyran.com



Fotos: © rg

DOMAINE DE MONTINE:

Das Weinhotel mit famoser Aussicht



Die nächste Generation
ist schon am Start im
kleinen Paradies bei
Grignan.

TEXT

FRANK WEINERT

Man muss die Domaine de Montine ein klein wenig suchen, doch das lohnt sich allemal. Umgeben von einem landschaftlichen Idyll mit Blick auf Weinberge, Lavendel und den Mont Ventoux sowie die Montagne de la Lance finden wir einen Ort, von dem es einen nicht mehr wegzieht. Gleich am Eingang – das Weingut. Sie produzieren hier in vierter Generation feine Weine der AOP Grignan-les-Adhémar, Côtes du Rhône und Cru Vinsobres.

Grignan, Département Drôme: Das Renaissance-Château thront im Sonnenlicht über dem Städtchen, davor Lavendelfelder. Kein Zweifel – wir haben die Drôme Provençale erreicht. Ein laues Lüftchen weht das richtige Urlaubsgefühl ins Herz. Jetzt fehlt nur noch der passende Wein. Den finden wir ein klein wenig außerhalb von Grignan – in Hameau de La Grande Tuilière.

Fotos: © Domaine de Montine



VOM FASSWEIN ZU FAMOSEN »GOURMANDISES«

Alles begann 1933, als Albert Monteillet einen Bauernhof in der Drôme Provençale am Fuße der Hügel oberhalb von Grignan erwarb. Die Weine machten sie damals im Keller des Hauses, der Verkauf erfolgte in Fässern. 1987 verhalfen Claudy und Jean-Luc Monteillet dem Familienweingut zu neuem Leben und gründeten die Domaine de Montine. Heute führen Mélina, Camille und Rémi das Abenteuer fort und verbinden Weinbautradition mit einem zeitgenössischen Blick – mittlerweile auf 75 Hektar.

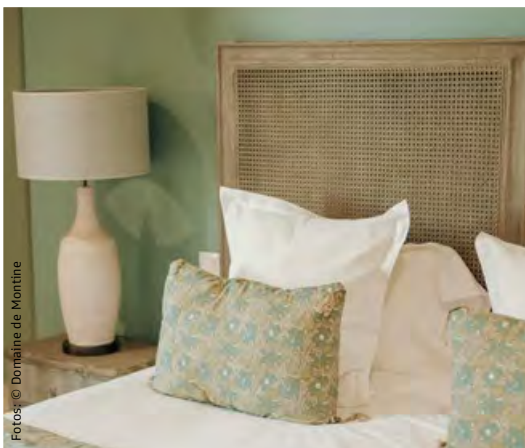
— Rundgang: Gerade werden die »Gourmandises blanc« gefüllt – eine Cuvée aus Viognier, Roussanne, Marsanne, Grenache blanc, Clairette und Bourboulenc. Hier haben alle helfenden Hände alle Hände voll zu tun. Flaschen klappern im Takt, wie von Zauberhand kommen Korken und Etikett dazu. Das Wein-Universum nebst Barriquekeller kann man übrigens das ganze Jahr über (außer am Sonntag) nach Voranmeldung besichtigen – für acht Euro pro Person gibt's eine ausgiebige Führung und eine Verkostung der Weiß-, Rosé- und Rotweine der Appellation Grignan-les-Adhémar. »Wir betreiben einen nachhaltigen Weinbau, getragen vom Respekt vor den Böden, gesundem Menschenverstand und der aufrichtigen Freude an unserer Arbeit«, sagt Jean-Luc Monteillet.

— Die Weinberge umarmen das Weingut. Hier herrschen kalkhaltige, steinige Böden vor. Im nahen Valaurie wachsen die Reben hingegen auf Lehmböden. Durch die Vielfalt der »Terroirs« entstehen besondere Cuvées mit einer breiten Palette von Aromen. Die Probe aufs Exempel folgt nach unserem Erkundungsgang der Domaine de Montine. Wir ahnen: Hier leben sie ihr leidenschaftliches Engagement für Wein-tourismus.

AUSBLICK AUF DEN MONT VENTOUX, WEINBERGE UND LAVENDELFELDER

Ein Haus weiter begrüßt uns Garrett Wadelius, aus Kanada stammend, Leiter des gutseigenen Hotels. Fünf äußerst charmante Zimmer und zwei Hotelsuiten haben sie hier mit viel Sorgfalt eingerichtet – jedes mit einer ganz individuellen Note. Alles ist auf höchstem Komfort – raffiniert, gleichzeitig dezent und unaufdringlich: mit Kingsize-Betten und geräumigen Badezimmern. »Unser Hotel wächst«, sagt er. Gleich nebenan werden die ehemalige Seidenraupenzucht und der einstige Schafstall für Zuwachs bei den Hotelzimmern sorgen. Schon jetzt haben wir von einigen Zimmern einen famosen Blick auf den Mont Ventoux, Lavendelfelder und Weinberge. Gleich um die Ecke lockt ein Pool. Hier darf sich jeder Gast erholen. Auch hier: traumhafter Blick inklusive.

Hier lässt sich's leben und genießen: Die Domaine de Montine ist mehr als nur ein Weingut.





Die Domaine de Montine und die Domaine Walbaum pflegen gute Nachbarschaft.

Foto: © RG

18
19

»SCHON JETZT HABEN
WIR VON EINIGEN
ZIMMERN EINEN FAMOSEN BLICK
AUF LAVENDELFELDER UND
WEINBERGE.«

— Für Seminar-Teilnehmer hat Garrett Wadelius einiges in petto: »Wir empfangen die Gäste am Morgen mit Kaffee und Gebäck.« Das Mittagessen wird nach deren Wünschen zubereitet. Am Nachmittag lockt ein Buffet mit heißen und kalten Getränken. Was darf nicht fehlen? Eine Besichtigung des Weinkellers mitsamt Verkostung der Weine des Weinguts.

— Garrett Wadelius führt uns über den Hof, direkt zum Restaurant »Chez Colette«. Geräumig, gemütlich, mit provenzalischem



Foto: © L. Pascale



Hier zaubert der
Küchenchef feinste
regionale Speisen.



Fotos: © Domaine de Montine

Den passenden
Wein – nicht nur zum
Käse – gibt's natür-
lich dazu.



Charme. Küchenchef Charles Saphores krenzt saisonale Küche mit frischen Produkten aus dem Garten der Domaine – immer von Donnerstagabend bis Sonntagmittag. Im Sommer veranstalten sie jeden Donnerstag Themenabende mit Live-Musik. Von Mitte November bis Mitte März bietet Charles Saphores samstags und sonntags ein ganz besonderes Trüffelménü an – Reservierung dringend empfohlen!

— Rund um den Wein kommen Feinschmecker auf ihre Kosten: Eine Verkostung der Weine der Domaine de Montine, dazu verschiedene Käsesorten und kleine kulinarische Köstlichkeiten. War es bislang noch ein Geheimnis, welcher

Sydneys Nase ent-
geht kein Trüffel.
Auch er ist ein echter
Genießer.

Wein zu welchen Speisen passt? Hier wird es gelüftet! Délicieux – von Montag bis Samstag.

— Wer gerne in der Natur speist und genießt, dem sei ein Gourmet-Picknick anempfohlen: Es gibt gemischten Salat, herzhaften Kuchen, Wurst und Käse, Baguette, Obstsalat und natürlich Weine vom Weingut.

E-SCOOTER UND BIATHLON

Derart gestärkt lohnt eine Tour in die Umgebung: Wie wäre es mit einer Exkursion mit dem E-Bike? Die Domaine de Montine bietet drei verschiedene Routen von 30 bis 35 Kilome-

tern Länge an – für jedermann geeignet. Fahrrad ist gut – E-Scooter geht

»IN DER
REGION SIND ALLE
WINZER AUCH EIN WENIG
TRÜFFELZÜCHTER.«

RÉMI MONTEILLET

auch: Guide Eric führt auf kleinen Pfaden durch die Weinberge und Trüffelfelder – grandioser Blick auf das Schloss von Grignan inklusive. Für Freunde des Wintersports gibt's auch mitten im Frühling oder Sommer ein ganz besonderes Angebot: Laser-Biathlon. Eine Offroad-Roller-Strecke ersetzt das Skifahren, und Lasergewehre ersetzen die klassischen Luftgewehre. Peng! Ein Volltreffer sind auf jeden Fall im Anschluss die Weine der Domaine de Montine.

WEIN, LAVENDEL UND - TRÜFFEL

Wein – na klar, Lavendel: bien sûr. Die Domaine de Montine begibt sich in Person von Rémi Monteillet und seinem Australian Shepherd mit dem treffenden Namen »Sydney« von Dezember bis Februar auf die Spuren der Trüffel. Der »Tuber melanosporum« ist äußerst begehrt, nicht nur in der gehobenen Gastronomie – auch bei den Gästen. Die können selbst auf Trüffelsuche gehen. Mit Rémi und Hund kann man die Trüffeleichenplantagen des Weinguts erkunden und versuchen, die Geheimnisse dieses Pilzes mit den zarten weißen Adern zu lüften. Ein Vergnügen, das hier – wie auch bei anderen Trüffel-

züchtern – selten allein kommt. Die Mischkultur steht im Vordergrund. »In der Region sind alle Winzer auch ein wenig Trüffلزüchter, es ist eine Kultur, die wir neben dem Lavendel im Wechsel mit dem Weinbau betreiben. Alle drei passen gut zusammen«, erklärt Rémi Monteillet.

VERFÜHRUNG IM GLAS

Welcher Wein passt zum Trüffel? »Viognier, eine weiße Rebsorte mit einer reichen Aromenpalette, passt wunderbar«, ist Jean-Luc Monteillet überzeugt. Wir sind zurück im Weingut ... und bekommen sogleich eine Verführung in Rot – »Séduction«: Wir probieren eine Cuvée aus Syrah und (tatsächlich) Viognier. Ein Roter mit zehn Prozent Weiß. Im Glas verführt uns dieser Wein mit Aromen von Brombeere, Erdbeere und Himbeere. Am Gaumen besticht er durch seine seidige Textur und würzige Noten.

— Die Reise durch die Côtes du Rhône und das Rhône-tal geht weiter: Unter dem Namen »Montine Collection« vertreiben sie hier auch feinste Tropfen von der nördlicheren Rhône: Hermitage, Cornas, Saint-Joseph und Gigondas. Und dann erfahren wir: Wir können auch unsere eigene Cuvée machen aus den Weinen der Domaine de Montine. Auf geht's – wir werden Winzer-Lehrling und kreieren unseren eigenen Spitzenwein! Zugegeben, Jean-Luc Monteillet hilft uns ein wenig dabei, die beste Harmonie zu finden. Passt denn der Syrah zum Grenache? Tut er! Mit glücklichem Blick schauen wir ins Glas – das ist »unser« »Côtes du Rhône«. Santé et bonheur! Das hat uns Jean-Luc mit Sicherheit beschert.

20
21

Domaine de Montine

Hameau de

la Grande Tuilière

26230 Grignan

domaine-de-montine.com



IN SAINT- MARTIAL GEHT'S UM DIE WURST

Foto: © Tim UR/Stock.com

Einen Vulkan-Steinwurf entfernt von der Quelle der Loire am Mont Gerbier de Jonc liegt Saint-Martial. Rund 270 Einwohner, seit den 70er Jahren gibt es hier auch einen See. Vor allem aber ist Saint-Martial die heimliche Hauptstadt allerfeinster Wurst-Spezialitäten von der Ardèche. Besuch bei »Salaisons Marion« – den »Wurstwaren Marion«.

TEXT
FRANK WEINERT

Salaisons Marion
151, rue du village
Saint Martial
salaisons-marion.com

Understatement scheint hier das Geschäftsprinzip zu sein: In der Rue du Village Nummer 151, der Hauptstraße des Ortes, muss man schon etwas genauer hinschauen, um die Boutique zu finden, die gleichzeitig auch die »Werkstatt« ist.

— Eigentlich haben sie montags nicht geöffnet. »Irgendwann müssen wir ja auch mal was produzieren«, sagt Nadine Marion. Sie ist mit ihrem Mann in der vierten Generation am Start. Und die nächste Generation mischt schon mit: Sarah und Florent. Zehn Mitarbeiter setzen die Tradition fort. Vincent, einer der beiden Söhne von Maurice, führt die Dynastie der Wurstmacher fort. Nachwuchsprobleme scheint es bei »Salaisons Marion« keine zu geben.

— Es ist ein bisschen so, als sei die Zeit stehengeblieben – in der »guten alten Zeit«. Das mag auch für die Wurst-Spezialitäten gelten, aber im allerbesten Sinne: Die Familie Marion stellt von Anfang an alle ihre Produkte nach der gleichen Art und Weise her: »Maurice Marion macht die Wurst wie sein Vater Régis, dieser wiederum wie sein Vater Julien und dessen Vorfahren ...«

ZAUBERKÜNSTE MIT SUBTILEM RAUCHAROMA

Und wie! Gute Ausgangsprodukte, Know-how, das richtige Timing – all das brauchen die »Zauberer« von Salaisons Marion, um Schweinefleisch in Genuss zu verwandeln. Das Fleisch stammt aus Betrieben im Nachbar-Département Haute-Loire, die nur wenige Kilometer entfernt liegen. Die Rezepte enthalten ausschließlich natürliche Zutaten. Die Marions garen und räuchern die Würste über Holzfeuer. Das verleiht ihnen ein subtiles Raucharoma. Anschließend trocknen sie an der frischen Luft der Ardèche.

— Was für ein Genuss! Vorsicht – die Würste können fast süchtig machen. Hat man einmal eine Scheibe probiert, ruft schon die nächste. Das haben die Tester vom Gastronomieführer Gault et Millau auch bemerkt und preisen die Zauberkünstler aus Saint-Martial. »Das hat uns natürlich sehr gefreut«, sagt Nadine Marion mit einem Lächeln.

— Doch die Zauberkünstler machen nicht nur Würste vom Allerfeinsten: Es gibt auch Pasteten, Schweinebraten, Filet Mignon, frischen oder gesalzenen Bauchspeck, Kotelett, Rohschinken oder gerollten Bauchspeck – alles frei von Farb- und Konservierungsstoffen.

— Gut, dass wir eine Extra-Tasche mitgebracht haben. Die Würste und Pasteten sind einfach zu köstlich.

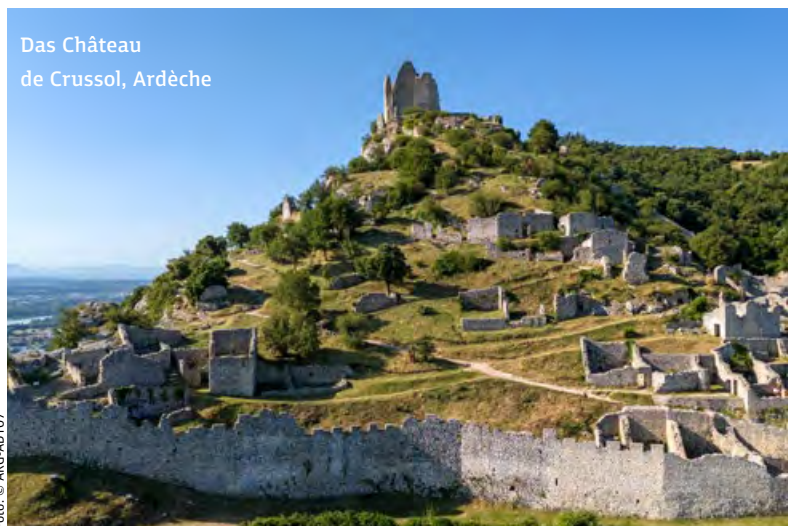


Foto: © M.Rissoan-ADT07



Das Dörfchen Beauchastel im Département Ardèche

Foto: © R.Dupont-ADT07



Das Château de Crussol, Ardèche

Foto: © ARG-ADT07

ARDÈCHE & DRÔME

Natur erleben

Der Anblick der
Ardèche-Schlucht
zieht alle in ihren
Bann.



Foto: © OM Genay-ADT07

Die Regionen Ardèche und Drôme vereinen alpine Natur, mediterranes Flair und französische Lebensart. Von aufregenden Kanutouren, historischen Schlössern, spektakulären Schluchten bis hin zu duftenden Lavendelfeldern und feiner Schokolade – hier finden Besucher den perfekten Mix aus Aktivurlaub und Erholung.

ardeche-guide.com

drome-tourismus.com



Foto: © Ludovic Frémontière

Die Weinbergfelder
nahe des Dorfes
Lagorce, Ardèche



Foto: © Steph Tripot

Wandern am Mont Gerbier-de-Jonc, Ardèche



Foto: © Lionel PASCALE

Per Rad ins Vallon de Combeau, Drôme



Der Ort Mirmande, Drôme

Foto: © Lionel PASCALE



Foto: © Lionel PASCALE

Baden im Roubion, Drôme



Foto: © Lionel PASCALE

Combe Laval,
Drôme

24
25



Foto: © Lionel PASCALE

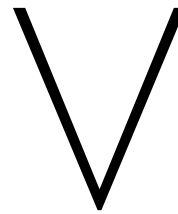
Lavendelfelder,
Drôme

Ein Ort der **LEBENS**KUNST,

Was viele im bisweilen hektischen Alltag vermissen: eine Oase der Ruhe und der Entspannung. Es gibt solche Orte – unweit des touristischen Epizentrums der »Gorges de l'Ardèche«: Bienvenue im Hôtel Villa Walbaum!

TEXT

FRANK WEINERT



Vallon-Pont-d'Arc: Jeder Kanute kennt das Epizentrum der Ardèche. Nur ein paar Paddelschläge vom berühmten Pont d'Arc entfernt, schlängeln sich die Touristen durch die Straßen und Gassen. Plastikspielzeug, vermeintlich regionale Handwerkskunst und Spezialitäten – die Rüdesheimer Drosselgasse ist dagegen fast noch authentisch.

— Doch vor den Toren des Städtchens finden wir eine Oase – fernab vom Discounter-Tourismus. Durch die Weinberge und eine Allee geht die Fahrt. Der warme Wind des Südens umweht uns. Wir fahren durch ein steinernes Portal und entdecken ein kleines Paradies. Ludovic Walbaum hat mit seiner Frau Chloée anno 2021 das ehemalige Familienhaus aus dem 19. Jahrhundert – im Stile einer toskanischen Villa – in ein schmuckes Weinhotel verwandelt. Bienvenue à l'Hôtel Villa Walbaum – übrigens das ganze Jahr über! »Schlossherr« Ludovic empfängt uns höchstpersönlich. Es vergehen nur wenige Augenblicke, und schon fühlt man sich – weit weg vom Alltag – wie bei guten Freunden.



Foto: © Domaine Walbaum



der Besinnung UND ENTDECKUNG

Scheinbar so fern, und doch so nah: die Weinberge und die Gorges de l'Ardèche.

26
27

— Bei einem feinen Glas Viognier plaudert Ludovic Walbaum auf der Terrasse vor dem Hotel ein wenig aus dem Nähkästchen: »Wir verbinden unsere Geschichte, Kultur und unseren Charme zu einem raffinierten Erlebnis – das ganze Jahr. Dieser Ort ist der Lebenskunst, der Besinnung und der Entdeckung der Weine unserer Domaine gewidmet.« Es ist eine so ganz andere Philosophie von Tourismus, die Ludovic Walbaum verfolgt. Unweit des Hotels Villa Walbaum entstand ein neuer, ökologisch konzipierter Weinkeller. »Wir wollen Weine machen, die ihrem Terroir treu sind und die Tradition der Winzerfamilie in Ehren halten.«

GÄSTE ALS WEINBOTSCHAFTER

Und die Gäste können mitmachen: »Wie wäre es, mal Weinleser für einen Tag zu sein? Danach hat jeder einen ganz anderen Blick auf die Weine und genießt sie ›très différemment‹.«

— Sieben Generationen haben sich auf diesen fruchtbaren Böden am Ufer der Ardèche

abgewechselt. Klasse statt Masse: Ludovic Walbaum hat die Rebfläche auf zwölf Hektar verkleinert und auf biologischen Weinbau umgestellt: »Mein Ziel ist es nicht, auf Quantität zu setzen. Ich glaube stattdessen an Qualität und die Anziehungskraft unserer schönen Ardèche! Unsere Umwelt zu schützen bedeutet vor allem, sie zu beobachten, ihr zuzuhören und im Einklang mit ihr zu arbeiten.«

— Es gebe da so einiges zu tun in Sachen Wein: Ludovic ist nicht nur Vizepräsident der »Vignerons Indépendants« mit Zuständigkeit für den Weintourismus und Präsident des Verbandes der Ardèche, er ist Winzer und Gastgeber mit Leib und Seele.

— »Mittlerweile entwickelt sich auf Seiten der Besucher ein Erlebnis- und Know-how-Tourismus. Den gab es vor fünf oder zehn Jahren noch nicht. Die Zeit der Lese ist für

»WIR
VERBINDEN UNSERE
GESCHICHTE, KULTUR UND
UNSEREN CHARME ZU EINEM
RAFFINIERTEN ERLEBNIS –
DAS GANZE JAHR.«
LUDOVIC WALBAUM



die Weingüter durchaus eine komplizierte Zeit, aber es ist der Moment, in dem die Menschen am besten nachvollziehen können, wie der Winzer arbeitet, welche Vision er hat.« Genau das können die Gäste bei der Domaine Walbaum erleben: ein bis zwei Stunden Weinlese, danach gibt's einen kleinen Imbiss.

— »Wir machen unsere Gäste zu Botschaftern unserer Weine. Einige Weingüter bieten die Möglichkeit an, dass die Teilnehmenden den Wein bestellen können, bei dessen Lese sie mitgeholfen haben. Der Weintourismus ist ein wirtschaftlicher Mehrwert. Bisher erzielen wir 50 Prozent unseres Umsatzes im Direktverkauf.« Dazu müsse man die Akteure der Tourismusbranche – die Tourismusbüros und die regionalen Tourismusagenturen – »ins Boot holen«: »In der Region Auvergne-Rhône-Alpes entwickeln wir dieses Produkt im Rahmen des Weinausschusses.

— Der treibt den Branchenplan auf regionaler Ebene voran. Unsere Region soll zu einem der führenden Standorte für Weintourismus

werden.« Aber nicht nur das: Im Herzen des Anwesens gibt es Yoga-Kurse, dazu geführte Kanufahrten auf der Ardèche.

ENTSPANNUNG MITTEN IN DER NATUR

Ludovic Walbaum versteht es, seine Gäste zu begeistern. Unser Blick schweift über die Weinberge, die das Hotel umgeben, über teils j Bäume auf die Kalksteinfelsen am Eingang der Gorges de l'Ardèche. Es ist eine Oase der Ruhe, ideal für einen ganz besonderen Kurzurlaub. Das Haus fügt sich harmonisch in die Landschaft ein.

— Rundgang durch den Garten: Vorbei an einer Mauer, in die ein Loch geschlagen wurde. Wie durch einen Bilderrahmen blicken wir auf die Umgebung. Im Garten selbst gibt es ein harmonisches Gleichgewicht zwischen dem von Menschenhand gestalteten Garten und der »natürlichen Natur« des wilden Waldes. Er zeichnet sich durch eine gewisse Schlichtheit aus: einige Blumenbeete, große Terrakottatöpfe mit Zitronen- und Orangenbäumen, Feigenbäume, die im Sommer ihren süßen Duft verströmen,



Links: Chloée und
Ludovic Walbaum

Auch auf der
Durchreise ist es ein
Ort des Ankommens.
Hier will man ver-
weilen und mehr als
nur den Augenblick
genießen.

»WIR MACHEN
UNSERE GÄSTE
ZU BOTSCHAFTERN
UNSERER WEINE.«
LUDOVIC WALBAUM



Fotos: © Domaine Walbaum

Lavendel und ein wenig Bambus. Inmitten der Natur ist Entspannung angesagt – und Erfrischung im Pool unter der Sonne der Ardèche.

»FLIESENDE, POETISCHE UND ZEITGENÖSSISCHE LINIEN«

Ludovic Walbaum führt uns durchs Hotel. Die »Villa Walbaum« ist eine wunderbare Mischung aus altem Charme und zeitgenössischem Komfort. Die Terrassen, die Salons, der Parkettboden, die Kamine, die antiken Kronleuchter, die Terrakottafliesen und die großen Holztüren – all das fügt sich zusammen zu einem Ort voller Geschichte und einer gewissen Magie ...

— Die elf Zimmer und Suiten des Hotels sind raffiniert eingerichtet. »Fließende, poetische und zeitgenössische Linien« seien das, sagt Ludovic mit einem Lächeln. Die Zimmer verteilen



sich zwischen dem Herrenhaus und dem Anbau über zwei große Treppen: »Die eine ist alt, die andere entschieden modern. Es gibt aber auch einen Lift.«

— Der bringt uns in eines der famosen Zimmer. Am nächsten Morgen – Ludovic hatte uns »gewarnt« – erleben wir beim Blick aus dem Fenster ein einzigartiges und bezauberndes Naturschauspiel, das dem besonderen Klima der Ardèche-Schlucht eigen ist. Müssen wir wirklich schon weiterreisen?

Villa Walbaum

Vignoble et Hôtel

615 Route des Estrades – BP 15

07150 Vallon-Pont-d'Arc

domainewalbaum.com



TEXT

BRIGITTE KLEFISCH

Gekocht, geröstet, eingelegt und kandiert: Die »Chataigne d'Ardèche« gehört zur Küche der Ardèche wie der Trüffel zum Périgord. Früher bekannt als »Brot der Armen«, gehört die Kastanie zu den beliebtesten Lebensmitteln der Region. Grund genug, vor allem in der Erntezeit die kleine, braune Frucht zu feiern.

— Außen stachelig, innen herrlich süß. Fossile Funde lassen vermuten, dass die Kastanie bereits viele Millionen Jahre in der Region

südöstlich Frankreichs zu finden ist. Im Laufe der Zeit haben die Menschen in der Ardèche gelernt, die Kastanie anzubauen und eine Vielzahl regionaler Leckerbissen aufzutischen. Zu Beginn des 18. Jahrhunderts gehörte die Kastanie zum Grundnahrungsmittel der ärmeren Bergbevölkerung. Der Kastanienbaum trug in jener Zeit den Beinamen »Arbre à pain«, was so viel heißt wie Brotbaum. Aus dem gewonnenen Kastanienmehl wurden nahrhafte Brote, Suppen und Breie hergestellt.

DIE KASTANIE – *das kulinarische Wahrzeichen der Ardèche*

Gekocht, geröstet, eingelegt und kandiert: Die »Chataigne d'Ardeche« gehört zur Küche der Ardèche wie der Trüffel zum Périgord. Früher bekannt als »Brot der Armen«, gehört die Kastanie zu den beliebtesten Lebensmitteln der Region. Grund genug, vor allem in der Erntezeit die kleine, braune Frucht zu feiern.



Foto: © FRANCIS-EDMOND/istock.com



Foto: © S. Nadaud-ADT07



Foto: © S. Bugnon-ADT07

»DIE
»CHATAIGNE
D'ARDECHE« GEHÖRT
ZUR KÜCHE DER ARDÉCHE
WIE DER TRÜFFEL ZUM
PÉRIGORD.«



Links: Familie
Grange auf ihrem
Kastanienhof

— Wie viele Gerichte die Küche des Départements zu bieten hat, ist nicht bekannt. Die Liste der Leckereien reicht von Kastanienkuchen über Kastanienpüree bis hin zu Kastanienlikör oder Kastanienmarmelade. Experten vermuten, dass fünfzehn bis dreißig traditionelle Zubereitungen möglich sind. Trotz der kargen Böden können mehr als sechzig Sorten angebaut werden. Ganze Hänge sind mit dem Baum bewachsen und prägen so die Küche und das Bild der Landschaft.

HARMONISCHE VERBINDUNG VON NATUR UND TRADITION

Bereits in der vierten Generation im Kastanienanbau tätig, erfahren Besucher auf dem Kastanienhof »La Ferme du Châtaignier« alles über das

Wahrzeichen der Ardèche. Vom Anbau bis hin zur Verarbeitung kennt die Familie Grange viele Kastanien-Fakten. Schon von weitem ist der Hof mit seinen Kastanienwäldern zu sehen. In der Nähe von Lamastre in der nördlichen Ardèche, ist es ein herrlicher Ort, um im Schatten der Bäume kleine Kostproben wie Kastaniencreme oder Marmeladen zu kosten.

— Auf eine lebenswerte und engagierte Weise verbinden dieses familiengeführte Unternehmen wie auch die schätzungsweise 700 »Castanéiculteurs« der Ardèche auf einzigartige Weise Natur und Tradition. Daher ist es eher eine Frage der Ehre, dass der Königin der Ardèche in der Erntezeit von Oktober bis November bei zahlreichen Festivals gehuldigt wird.



Foto: © Brigitte Klefisch

Michel Grange führt in vierter Generation den Kastanienhof La Ferme du Châtaignier.



Foto: © Matthieu Dupont

»DIE
KASTANIENFESTE
FINDEN JEDES JAHR IN DEN
DÖRFERN DES PARC NATUREL
RÉGIONAL DES MONTS
D'ARDÈCHE STATT.«



Foto: © Michel LAMIDON



Foto: © Matthieu Dupont

Der Duft der gerösteten Kastanien hüllt mit einem nussig-süßen Duft die Menschen auf eine gemütliche Weise ein.

Gutes Essen und Musik: In den meist schmalen Gassen der Kastaniendörfer kommt bei Veranstaltern und Kastanienfans pure Lebensfreude auf.

KASTANIENFEST – DIE GANZE SCHÖNHEIT DES HERBSTES

Die Kastanienfeste, die sogenannten »Castagnades«, finden jedes Jahr in den Dörfern des Parc naturel régional des Monts d'Ardèche statt. Als besonders schön gilt die Castagnade de Joyeuse. Es mag am mittelalterlichen Erscheinungsbild liegen, dass an diesem Ort das Gefühl für die lange Tradition von Anbau und Verarbeitung der kleinen, aromatischen Frucht als besonders intensiv empfunden wird. Entlang der engen Gassen und alten Häuser ist es eine bezaubernde Kulisse, um die regionalen Spezialitäten im Rahmen eines traditionellen Dorffestes zu erleben.

— Als angenehm herzlich und dörflich empfinden Gäste die Castagnade d'Antraïgues. Die Dorfbewohner laden zu stimmungsvollen Wanderungen durch die Kastanienhaine ein. Die Bäume sind in warme Töne von Gold, Kupfer und Rostrot gehüllt. Eine besondere Mischung aus lichtdurchfluteten alten Kastanienwäldern, dem Duft feuchter Erde, gerösteter Kastanien und dem Rascheln des Laubes zieht die Wanderer in einen märchenhaften Bann.

— Die Hauptstadt der Ardèche widmet der Kastanie in der Castagnade de Privas natürlich auch ein großes Fest. Es ist etwas städtischer geprägt. Zahlreiche Restaurants und Shops zeigen die ganze Fülle der nussig-cremigen Delikatesse. Es ist auf Schritt und Tritt eine einzige kulinarische Entdeckungstour und zeigt beeindruckend die Bedeutung der Nussfrucht als Symbol dieser Landschaft.

— Wer jetzt erst so richtig auf den Geschmack gekommen ist, der sollte unbedingt dem Kastanienmuseum Castanea einen Besuch abstatten. In früheren Jahren als Musée de la chataigneraie bekannt, ist es heute ein Erlebnisraum in der mittelalterlich geprägten Stadt Joyeuse. Das Museum wurde in den 1980er Jahren von ortsansässigen Antiquitätenhändlern gegründet.

— Im ehemaligen Kolleg der Oratorianer sind zwei Etagen der gesamten Biografie der zwei bis vier Zentimeter großen Frucht mit einem Gewicht von zehn bis zwanzig Gramm gewidmet. Die Sammlung in den historischen Räumen der früheren katholischen Ordensgemeinschaft umfasst etwa 500 Exponate. Sie repräsentiert vom Anbau bis zur Zubereitung den Weg der Kastanie. Nach einem Umbau im Jahr 2017 ist das Museum inzwischen ein interaktives Museum, in dem Jung und Alt anfassen, riechen und zuhören können.

KREATIONEN AUS DER KÜCHE – CREME, GELEE ODER FEINE SUPPE

Mit dem Besuch im Restaurant Claude Brioude in Neyrac-les-Bains schließt sich der kulinarische Kreis. Claude Brioude gehört mit zu den bekanntesten Köchen der südlichen Ardèche. Seine Mutter, »Madame Chataigne«, hat sich stark für den Erhalt und Fortbestand der Kastanie eingesetzt. Ein Engagement, das auf den Sohn überging. In seinem Restaurant bietet er je nach Saison die Kastanie als Creme, Gelee oder feine Suppe an.

— Wer es nicht schon längst geahnt hat, wird spätestens beim Kosten der feinen biologischen Kreationen überzeugt sein: Die Kastanie ist mehr als eine Frucht. Sie ist ein emotionales Wahrzeichen und ein Stück kultureller Identität der Menschen dieser wunderschönen Landschaft.

chataigne-ardeche.com



Foto: © P.Duclos-ALG-ADT07

Zeitgenössische Kunst im berühmtesten Schloss – Aubenas erstrahlt wieder in neuem Glanz



Foto: © V.Chambard-Chateau

Das Schloss von Aubenas mit seinen Ursprüngen aus dem 12. Jahrhundert präsentiert sich heute, nach einer siebenjährigen und aufwendigen Renovierungsphase, als beeindruckendes Zentrum für zeitgenössische Kunst und Kulturerbe. In den historischen Sälen des Monumentes an der Place de l'Hôtel de Ville finden Besucher nun regelmäßig wechselnde Ausstellungen moderner Künstler, die einen spannenden Kontrast zur jahrhundertealten Architektur bilden.

Zu den bedeutendsten Präsentationen seit der Wiedereröffnung gehörten Werkschauen international anerkannter Künstler, darunter die deutsche Malerin Sabine Moritz, die hier erstmals in einer französischen Institution ausstellte, sowie der Fotograf Gilbert Garcin und der Zeichner Corentin Grossmann. Kürzlich glänzte die Ausstel-

lung von Nicolas Daubanes, die sich künstlerisch mit historischen Gefängnis-Graffiti in den Kellern des Schlosses auseinandersetzte.

Für Besucher ist das Schloss, außer montags, täglich ab 10 Uhr geöffnet. Während der Sommersaison im Juli und August können die Ausstellungen bis 19 Uhr besichtigt werden, mittwochs sogar bis 20 Uhr. Neben der freien Besichtigung zum regulären Eintrittspreis von neun Euro werden verschiedene geführte Touren angeboten: Historische Rundgänge beleuchten die Architektur, während spezielle Kunst-Führungen die aktuellen Werke erklären. Mit dieser neuen Ausrichtung ist es gelungen, das historische Erbe zu bewahren und gleichzeitig einen kulturellen Leuchtturm zu schaffen, der weit über die Grenzen der Region hinausstrahlt.

lechateauaubenas.com

Rhône-Tour mit den Canotiers Boat'n Bike



Foto: © Jean-Baptiste FABRY

Ansässig in Tournon-sur-Rhône, hat sich das Schifffahrtsunternehmen eine nachhaltige Flusstouristik auf die Fahnen geschrieben. Dafür wurde ein Katamaran mit dem Namen »Canotier« komplett aus Lärchenholz gefertigt. Er verfügt über zwanzig Solarmodule und kann sich daher elektrisch beziehungsweise solarunterstützt fortbewegen.

Gäste können ihre Fahrräder mit an Bord nehmen, den Fluss, die Landschaft und das Schleusen erleben und anschließend entspannt über die Radwege zurückradeln. Eine wunderbare Weise, die Umgebung kennenzulernen und die Atmosphäre Südfrankreichs einzusatmen. **canotiersboatnbike.com/tournon-sur-rhone**



Die ViaRhôna in der Drôme und die Ardèche: Radeln zwischen Weinbergen und Lavendel

Der Drôme-Abschnitt ViaRhôna gehört zu den Highlights des berühmten Fernradweges vom Genfersee zum Mittelmeer. Auf rund 150 Kilometern radeln Sie hier auf flachen Wegen durch den sonnenverwöhnten Süden Frankreichs. Die Route ist perfekt für Genussradler, E-Biker und Familien geeignet. Besonders empfehlenswert ist die Etappe an Valence vorbei: Die charmante Hauptstadt der Drôme verzaubert mit ihrer historischen Altstadt, bunten Märkten und dem berühmten Parc Jovet direkt am Fluss. Weiter führt die Route entlang duftender Pfirsich- und Aprikosenhaine sowie weltbekannter Weinberge der Appellationen Hermitage und Saint-Joseph. Und Montélimar? Die Welthauptstadt des Nougats lädt zu einem süßen Zwischenstopp ein, um die traditionelle Spezialität aus Mandeln und Honig direkt in den Manufakturen zu probieren. Diese Route verbindet sportliche Leichtigkeit perfekt mit dem sprichwörtlichen »Savoir-vivre«! viarhona.com

Tipps für Reisende

Übernachtungen

hotel-victoria-valence.fr
villa-elisa-m.com
domaine-de-montine.com
domainewalbaum.com

Eventlocation und Zimmer

Brunch vom Feinsten:
maison-gabrielle-ardeche.fr
 Gang durch die Spitzengastronomie:
valenceengastronomiefestival.fr

Sehenswertes

Die Höhlenmalereien:
grottechauvet2ardeche.com
 Die Thermen von Vals les Bains:
thermesdevals.com
 Die Keramikwerkstatt von Clousclat:
lafabriquedecliou.com
 Das Lavendel-Museum:
lamaisondelalavande.com



Blaues Gold im Drôme – Lavendel-Produktion im provenzalischen Grignan

Die traditionsreiche Ferme Rambaud liegt in der malerischen Drôme Provençale am Chemin de Bessas und bietet Besuchern einen spektakulären Blick auf das Schloss von Grignan. Der Familienbetrieb wird bereits in vierter Generation von Virginie und Laurent geführt und hat sich ganz dem biologischen Anbau des »blauen Goldes« verschrieben.

Besucher können hier hautnah erleben, wie Lavendel und Lavandin in Einklang mit der Natur kultiviert werden. Im charmanten Hofladen der Farm werden die hofeigenen Erzeugnisse direkt angeboten: von reinem, ätherischem Bio-Lavendelöl über duftende Säckchen bis hin zu kulinarischen Besonderheiten wie Lavendelhonig oder hausgemachter Aprikosen-Lavendelmarmelade. Ergänzt wird das Sortiment durch regionale Spezialitäten wie Trüffel und lokale Weine.

Ein Besuch lohnt sich besonders zur Blütezeit zwischen Mitte Juni und Mitte Juli. Der Hofladen empfängt Gäste in der Regel von Dienstag bis Samstag zwischen 09:30 und 12:30 Uhr sowie von 15 bis 18 Uhr. Die Ferme Rambaud ist ein Ort, der die typische Lebensart und die aromatische Vielfalt der Provence authentisch widerspiegelt und zum Verweilen einlädt.

Ferme Rambaud

380 Chemin de Bessas
 26230 Grignan



Fotos © Frank Weinert

DER LANDBRIEFTRÄGER

und sein Traum

AUTOR

FRANK WEINERT



Joseph Ferdinand Cheval wurde 1836 geboren und wuchs in einfachen Verhältnissen auf. Er führte ein eher bescheidenes Leben und arbeitete viele Jahre als Landbriefträger. Sommers wie Winters marschierte er mit Briefen und Postkarten durch die Gegend rund um Hauterives. Auf ihn war immer Verlass – die Post kam stets pünktlich in den umliegenden Dörfern an. Was niemand wusste oder ahnte: Monsieur Cheval sammelte Steine und trug sie Tag für Tag nach Hause. Denn der Landbriefträger hatte einen Traum.

DER »PALAST DES POSTBOTEN«

Während seiner langen Fußmärsche hatte Joseph Ferdinand Cheval viel Zeit zum Nachdenken. Er trug nicht nur Briefe, Postkarten und illustrierte Zeitschriften mit exotischen Motiven von Tempeln und Palästen aus aller Welt zu den Menschen, sondern auch Eindrücke und

Palais Idéal du Facteur Cheval
8 Rue du Palais, 26390 Hauterives
Département Drôme
facteurcheval.com

Fernost? Eine Tempelanlage? Angkor Wat? Sie haben sich verirrt. Nein, haben Sie nicht! Was hier zu sehen und zu bestaunen ist, ist das unglaubliche Werk eines einfachen Landbriefträgers aus dem Département Drôme.

Träume mit sich. Aus all diesen Eindrücken entstand sein ganz eigener, innerer Bilderkosmos – die Vision eines Palastes – des Palais idéal.

— Man erzählte sich, ein besonders geformter Stein, über den er stolperte, habe ihn dazu gebracht, Steine zu sammeln. Zunächst waren es bloße Fundstücke am Wegesrand, später wurden sie zum Fundament einer Idee, die sein gesamtes weiteres Leben prägen sollte. Die Steine transportierte er mit einer Schubkarre nach Hause.

— 1879 begann der »Facteur Cheval«, seinen Palast zu bauen. Er hatte keine Auftraggeber, keinen Bauplan vom Architekten, keine Sponsoren – nur seine Vorstellungskraft und seinen Willen. Über drei Jahrzehnte lang arbeitete er an seinem »Palast«, oft nach seinen Postrunden oder nachts bei Lampenlicht. So entstand in Hauterives dieses Bauwerk, Stein für Stein, durch die Hände eines einzigen Mannes – »le travail d'un seul homme«.

— »So etwas habe ich noch nie gesehen«, sagen fast alle Besucher, die es nach Hauterives zieht. Stimmt! Der »Palais idéal« sucht in der europäischen Kunstgeschichte seinesgleichen. Er ist kein Schloss, kein Museum, keine klassische Burg oder ein Tempel, kein Skulpturengarten oder gar ein religiöser Ort. Und doch hat das Lebenswerk von Monsieur Cheval etwas von alldem. Hier ist Fantasie buchstäblich Stein geworden.

— Schauen Sie genau hin: Wer die Fassaden betrachtet, erkennt Elemente, die an orientalisch Paläste, indische Tempel, antike Ruinen oder gotische Ornamente erinnern. Daneben sind Tiere, Pflanzen, Figuren, Säulen und kleine Nischen zu finden. Erwachsene entdecken gerne architektonische Details, während Kinder vor allem märchenhafte Figuren und verspielte Formen finden.

IST DAS KUNST ODER WAS?

Zu seinen Lebzeiten wurde sein Werk erst einmal belächelt oder skeptisch betrachtet. Cheval war eben kein

studierter Architekt, sondern »nur« ein Landbriefträger mit einer ungewöhnlichen Idee. Erst viel später entdeckten Künstler und Intellektuelle das Potenzial des Palais idéal. Jean Dubuffet, Niki de Saint Phalle oder Pablo Picasso zeigten plötzlich Interesse an dem Werk des Postboten. Besonders André Breton, einer der Köpfe des Surrealismus, war fasziniert: Der Palast verkörperte vieles von dem, was er theoretisch formulierte – die Freiheit des Unbewussten, die Macht der Fantasie und die Auflösung starrer Kategorien.

— So mancher Besucher fühlt sich beim Anblick des Palastes an Friedensreich Hundertwasser erinnert. Obwohl beide unabhängig voneinander arbeiteten, waren sie sich doch recht nahe. Hundertwasser wandte sich gegen rechte Winkel und die Monotonie moderner Architektur. Cheval baute völlig intuitiv, ohne Normen, ohne architektonische Schulung, getragen nur von seiner eigenen Vorstellungskraft.

— 1969 wurde der Palais idéal offiziell als »herausragendes Werk der Naiven Kunst« ausgezeichnet. Diese Würdigung hat Joseph Ferdinand Cheval nicht mehr erlebt. Er starb 1924 und wurde auf dem Friedhof von Hauterives in einem Grab beigesetzt, das er selbst gestaltet hatte – dem »Grab der Stille und der Erholung«. Ein Abstecher lohnt sich!

DAS VERMÄCHTNIS DES »FACTEUR CHEVAL«

Der Palais idéal ist sicher ein Symbol für künstlerische Freiheit: Joseph Ferdinand Cheval war ein Mensch, der sich nicht darum scherte, ob sein Traum in gängige Kategorien passt. Seinen Traum ließ er wahr werden. Und damit zeigte er allen: Große Visionen sind nicht den Mächtigen vorbehalten. Sie können aus einem einfachen Leben heraus entstehen. Und Träume müssen keineswegs spektakulär beginnen. Manchmal sind es Steine am Wegesrand, die eine Idee ins Rollen bringen.

38
39

AUTOR

FRANK WEINERT

Er war es nicht – aber die »Astreas Performance Truffles«. Die wurden mit feinsten Schokolade von »Valrhona« gemacht. Nicht, weil man diese auf den Mond schießen wollte.

Das Ziel, so die Artemis-Verantwortlichen, sei gewesen, »Luxus-Schokolade mit funktionaler Ernährung für extreme Umgebungen zu verbinden«. Ein galaktischer Genuss: der »erste Schokoladentrüffel in der Mondumlaufbahn«.

START-UP ANNO 1922

Begonnen hat die Erfolgsgeschichte von Frankreichs wohl berühmtester Schokolade 1922 – ganz irdisch. Der von der Ardèche stammende Konditor Albéric Guironnet gründet die »Chocolaterie du Vivarais« in einer ehemaligen Schreinerei. Ihm geht es um Qualität. Deshalb röstet er die Kakao-Bohnen selbst und beliefert Handwerksbetriebe und Konditoren.

— 1939 übernimmt Albert Gonnet nach Guironnets Tod die Firma, benennt sie in La Chocolaterie Gonnet um und erweitert den kleinen Schokoladen-Planeten. 1942 öffnet das Geschäft in Tain-l'Hermitage, wo noch heute Valrhona-Schokolade verkauft wird. Fünf Jahre später, 1947, bekommt die Chocolaterie den Namen, der bis heute weltberühmt ist: Valrhona – benannt nach dem Rhôneetal, der vallée du Rhône.

»RINETTE« – DIE KULT-PRALINE

Zu den Schokoladen gesellen sich bald Kuvertüren und Pralinen hinzu. Die werden immer noch in Handarbeit hergestellt im Stammsitz am Ufer der Rhône. 1948 erblickt »Rinette« das Licht der Schokoladenwelt. Die Kult-Praline verdankt ihren Namen der Tochter von Albert Gonnet, Catherine. Kleine Kostprobe: sehr fein,

sehr knusprig. »Rinette« ist mit Mandeln, Haselnüssen und mit Nougat gefüllt. Sie ist ganz von Milkschokolade überzogen. »Oh, que c'est délicieux!«

KAKAO STATT KÄSE

Kein Käse, aber 1984 kauft der Fromage-Produzent Jean-Noël Bongrain das Unternehmen und reicht es noch im gleichen Jahr an die Savencia-Gruppe weiter. Valrhona wird fortan in Großbuchstaben geschrieben, die famose Qualität aber bleibt. Und die Sterne-Köche stehen mittlerweile Schlange. Das Markenzeichen: sortenreine Tafelschokoladen aus bestimmten Kakao-Anbaugebieten mit Jahrgangsangaben und einer unverwechselbaren Optik: schwarzer Hintergrund, goldgelbe Schrift – und mit »Guanaja« die bitterste Bitterschokolade mit 70 Prozent Kakao-Anteil. Der Gaumen muss dazulernen. Neue Verpackung: Schokolade in einer Metalldose. Und dann 1989 eine Modenschau mit einem Paco-Rabanne-Kleid aus Schokolade. »Bon appétit!«

DIE LIEBE ZU GUTER SCHOKOLADE

Rund um die Schokolade wächst die kleine Chocolaterie: 2006 wird eine modernere Produktionsanlage in Tain-l'Hermitage errichtet. Familien mit Kindern sind das genussfreudige Zielpublikum: 2013 öffnet gleich neben dem historischen Geschäft die Cité du Chocolat Valrhona ihre Pforten: ein ganz modernes Museum, mit Schoki-Workshops – und natürlich einem Schokoladen-Laden. Das Ziel bleibt das gleiche, das Albéric Guironnet 1922 im Sinn hatte: allen Generationen die Liebe zu guter Schokolade vermitteln. Ganz irdisch – oder einfach galaktisch...

»DAS CITÉ
DU CHOCOLAT
VALRHONA: EIN MODERNES
MUSEUM, MIT SCHOKI-
WORKSHOPS – UND EINEM
SCHOKOLADEN-
LADEN.«

Foto: © Jean-Baptiste FABRY

Im Museum wird Schokolade nicht nur angeschaut, sondern mit allen Sinnen erforscht und vernascht.



VON TAIN- L'HERMITAGE INS WELTALL – UND ZURÜCK

40
41



Es ist ein kleiner
Schritt für ein Stück
Schokolade, aber ein
riesiger Sprung für die
Menschheit. So hätte es
Neil Armstrong vielleicht
gesagt, wäre er an Bord
der NASA-Artemis-II-
Mission gewesen.



Fotos: © Lionel PASCALE

Cité du Chocolat Valrhona
12 Avenue du Président Roosevelt
26600 Tain-l'Hermitage
citeduchocolat.com

REGION ARDÈCHE

ardeche-guide.com

-  Véloroute ViaRhôna
-  Station thermale
-  Site incontournable
-  Destination Vignobles et Découvertes
-  Pays d'Art et d'Histoire
-  Parc naturel régional et géopark des Monts d'Ardèche
-  Réserve naturelle des gorges de l'Ardèche



REGION DRÔME

drome-tourismus.com



42
43

ARTIFEX –

Das Magazin für Handwerker,
Genießer und Entdecker

**JETZT
KOSTENLOS**
lesen in unserer
DIGITHEK:
digithek.de/artifex



Wo soll Ihre nächste Reise
hingehen? Entdecken Sie
die schönsten Ziele.

Tauchen Sie ein in mitreißende
Reportagen zu Freizeit, Reisen,
Genuss und vielen weiteren
Themen, die die Zeit verschönern.

