

SÜDWEST PRESSE

magazin

AM WOCHENENDE

27. JULI 2019



Achtung, **Kitsch!**

Wenn der Lavendel blüht, wird es lila im französischen Süden. Ein Naturspektakel, das die Sinne flutet und romantische Gefühle weckt. Ein Bad in einer duftenden Region.

LESEN

Getroffene Seelen

Anna Enquists neuer Roman „Denn es will Abend werden“: Eltern verarbeiten den Verlust ihrer Kinder.

ZUSAMAMEN LEBEN

Gefährliches Kolumbien

Erstmals auf ihrer Reise durch Lateinamerika geraten Lisa Berg und Katharina Teut in Schwierigkeiten.



Ein Lavendelfeld vor der Burg Simiane-la-Rotonde im Abendlicht.

Foto: Beate Schümann

Das blaue Gold der Provence

Längst nicht alles, was violett bis lila blüht in der Provence, ist Echter Lavendel, sondern eine Ableitung davon. Doch der optische Zauber ist beeindruckend – und das Geschäft mit der Pflanze einträglich. *Von Beate Schümann*

Wenn im Sommer die blau-violetten Blüten der Lavendelreihen aufspringen, wird ein ganzer Landstrich zum lila Meer. Hübsch in Reihen geordnet, blüht die Farbenpracht bis zum Horizont, mal gerade, mal in Wellen oder Kurven. Die Provence ist ein Sehnsuchtsort: Die Sinne schwinden, der Mensch kapituliert vor so viel Anmut.

Das blaue Wunder auf den Hochplateaus der Alpes-de-Haute-Provence, in Vaucluse und Drôme macht Millionen Besucher romantisch. An den Straßenrändern halten Pkw, Motorräder, Fahrräder, Wohnmobile und Touristenbusse. Die Insassen überfluten die Felder, knien vor den kugeligen Büschen nieder, um ihre Blüten mit der Kamera einzufangen. Andere schießen Selfies im Lavendelblau oder inszenieren Romantik mit weißem Rüsenschirm. Wieder andere meditieren duftumnebelt.

Die Provence ist das Synonym für Lavendelfelder. Zwar gibt es zwischen dem Luberongebirge und dem fast 2000 Meter hohen Mont Ventoux auch goldgelbe Sonnenblumen, die neben anderen Vincent van Gogh verewigt hat, Olivenhaine und Rebärten, doch der Lavendel übertönt alles. Sein Duft ist in der Seife, in Nackenkissen und Parfums. In diesem Jahr betört das Gewächs unsere Sinne sogar bis August. Der Winter sei lang und kalt gewesen, sagen die Bauern, der Sommer deshalb zwei Wochen zu spät.

Um das Violett, das die Provençalinnen schlicht Blau – bleu – nennen, kommt man im Herzen der Lavendelproduktion nicht herum. Häuser werden so getüncht, Türen und Blumenkästen. Lila sind Bettwäsche und Handtücher, Teller und Servietten. Autos werden violett lackiert, bisweilen sogar Traktoranhänger.

Die optische Verzauberung der Provence setzte in den 1950er Jahren ein, als

der Lavendel-Anbau intensiviert wurde. Lange Buschreihen wurden gepflanzt, Maschinen eingesetzt, die Nachfrage nach Duftstoffen stieg. Zuerst verlangten Gerber danach, um den scharfen Geruch der Beize zu übertünchen. Dann kamen große Dufthersteller wie Chanel, Gaultier oder Guerlain auf den Geschmack.

Hinter der blauen Schönheit steht eine harte Realität. Guillaume Liardet ist Lavendelproduzent in vierter Generation. „Ich bin mit dem Hintern auf dem Trecker geboren und heute der Chef“, sagt der 44-Jährige stolz, der eigentlich Ingenieur werden wollte und nicht Bauer wie alle in der Familie zuvor. Heute pupzt er auf dem Acker Unkraut. Ansonsten sitzt er vor dem Computer seines Unternehmens, das vom Samen bis zur Duftessenz alles selbst herstellt. „Da bin ich hineingeboren wie Obelix“, sagt er verschmitzt.

„Kaum ein Landwirt, der nicht destilliert und einen Laden betreibt.“

Mit der Bio-Idee waren die Liardets die Ersten am Mont Ventoux bei Sault. Sein Vater hatte in einer Marseiller Fabrik täglich mit giftigen Stoffen zu tun. Nach neun Jahren reichte es. „Er wollte zurück zur Natur“, erzählt Guillaume Liardet – aus Liebe zur Scholle, zum Lavendel und einem gesunden Leben. Die

Lavandin



Echter Lavendel wächst am liebsten in höheren Lagen.

Foto: ©Manfred Ruckszio/Shutterstock.com

Lavandin ist nicht etwa der französische Name für Lavendel, sondern der Name für eine mit ihm verwandte Pflanze. Sie wurde kreiert, um Waschmitteln eine angenehme Duftnote zu geben. Für den Laien heißt meist alles Lavendel, was schön duftet. Doch es lohnt, die Unterschiede zu kennen.

Echter Lavendel oder auch Feiner Lavendel wächst in den Küstenregionen des Mittelmeerraumes nur in Höhenlagen von 800 bis 1400 Metern – je höher, desto besser die Qualität. Der Lippenblütler ist an einer einzigen Blütenähre zu erkennen, deren violetten, quirlig angeordneten Blütenreihen bis zu acht Zentimeter lang werden. Die Büsche mit dem kissenförmigen Wuchs, den aufrechten, stark verzweigten Trieben und den lanzettförmigen Blättern werden nur etwa wadenhoch. Sein Duft ist süßlich-fein.

Lavandin (*Lavandula x intermedia*) ist eine Hybridzüchtung, eine sterile Kreuzung aus Echtem und Speiklavendel. In der Provence wird sie heute auf einer Gesamtfläche von 24 700 Hektar angebaut, nur noch ein Fünftel ist mit Echtem Lavendel bedeckt. Von der Rispe zweigen drei Blütenähren ab. Der Pflanzenwuchs ist kniehoch und dichter. Wegen der höheren Kampfer- und Eukalyptus-Anteile riecht Lavandin kräftiger, strenger als Lavendel. bs

Natur mache alles einfach, zitiert er seinen Vater. Unkraut wird bei ihm von Schafen und Ziegen vernichtet, Schädlinge vertreibt er mithilfe anderer Pflanzen. Statt Kunstdünger nutzt er die Wechselwirtschaft. Von seinen 90 Hektar Boden hat er 40 mit Lavendel bepflanzt, 15 mit der Zuchtsorte Lavandin. Wenn der Boden nach 15 bis 20 Jahren ausgelaugt ist, pflanzt er ein Jahr Dinkel, drei Jahre Kichererbsen oder Linsen zur Stickstoffanreicherung, im fünften Jahr erneut Dinkel. Dann ist der Boden wieder fit für Lavendel.

Auf den Lavendelfeldern ist das Zirpen der Grillen zu hören. Monoton, ohrenbetäubend und enorm ausdauernd trommeln sie den ganzen Sommer über. „Das ist normal“, stellt Liardet nüchtern fest. Eine Plage sei seit 30 Jahren die Glasflügelzikade. Die stecknadelgroße „Cicadelle“ schafft es, manche Gebiete halb kahlzufressen. Als Larve nagt sie an den Wurzeln, ausgewachsen saugt sie an Stielen und Blättern und überträgt dabei den Krankheitserreger. „Je mehr man ihr zu fressen gibt, desto stärker verbreitet sie sich“, kritisiert der Lavendelbauer die vorherrschende Monokultur. Der Landwirt ist überzeugt, dass das nicht die richtige Art des Ackerbaus sei. „Die Pflanzen werden anfällig für Schädlinge.“ Anfangs infizierte das Insekt nur Lavendel. Inzwischen greift es auch Lavandin an. „Jedes Zuviel kippt irgendwann“, resümiert er. Es gebe zwar Abhilfe, das Problem sei jedoch nicht gelöst.

Lavandin wurde in den 50er Jahren als robuste Alternative zum kapriziöseren Lavendel gezüchtet. Der Erfolg hat das Original fast verdrängt. „Die Kreuzung ist einfacher anzubauen und wirft fünfmal mehr ab“, erklärt Jack Lincélé von der Destillerie Château du Bois in Coustellet.

Lavendel ist das Metier von Jack Lincélé. Lavandin habe er zwar auch, >



Ritter des puren Lavendels: Jacques Lincélé (links) betreibt eine Fläche von 110 Hektar. „Ich wurde hineingeboren“, Guillaume Liardet (rechts) ist Lavendelbauer in vierter Generation. Fotos: Beate Schümann



> doch es gelte, das Original zu retten. Im Grunde will der rührige Geschäftsmann seine Heimat gleich mit retten. Schließlich ist Lavendel das kulturelle Erbe der Provence. Die Lincéles schwören auf die Farbe Blau seit fünf Generationen. Auf einer Hochebene des Luberongebirges betreibt der 46-Jährige eine Lavendelfläche von 110 Hektar. In den nährstoffarmen Höhenlagen sind die Sommer heiß und trocken, die Mistralwinde zum Verrücktwerden, wie die Leute sagen, und die Winter frostig. Dort fühlt sich der Echte Lavendel so richtig wohl. Nicht viele Orte in der Provence kommen dafür in Betracht.

Als Ritter des puren Lavendels setzt Lincélé auf Information. Im Musée de la Lavande wird von der Geschichte über die Unterschiede der Sorten bis zur Bedeutung der AOP, der geschützten Herkunftsbezeichnung, alles erklärt. „Echter Lavendel ist das Schweizer Messer der Aromatherapie“, sagt Maria Weiser, die durch das Museum führt. Drei Tropfen genügen zur Desinfektion, fünf Jahre halte die medizinische Wirkung, der Duft zehn Jahre. Um aus Lavendel einen Liter ätherisches Öl zu pressen, brauche man 130 Kilo Stiele und Blüten, so die gebürtige Kölnerin. Bei Lavandin genügen 30 Kilo für die gleiche Menge.

Das Geschäft mit dem „blauen Gold“ brummt. Jährlich werden in der Provence rund 1100 Tonnen ätherisches Öl hergestellt. Die Zeiten der Lavendelbauern sind gut, weil immer mehr Menschen an die heilende Wirkung von Naturprodukten glauben. Kaum ein Landwirt, der nicht Lavendel destilliert und einen Laden betreibt. Wenn man schon kein ganzes Lavendelfeld einpacken kann, will der Tourist wenigstens ein Wässerchen, ein niedli-

ches Duftsäckchen oder eine Seife als Erinnerung mit nach Hause nehmen.

Früher sei vieles anders gewesen. Nicht alles besser, aber manches doch, meint Richard Gradian und klopft gegen das Metall des großen Destillierkessels. Mehr als 80 Jahre habe er auf dem Buckel. Die Destillerie Gradian ist die älteste funktionierende Anlage in Valensole. Am Boden liegt ein riesiger Lkw-Reifen mit einem 800-Kilo-Gewicht, der das Blütenmeer niederdrückt. Ein Haufen Lavendelstroh, der vom Trennverfahren übrig bleibt, verströmt seinen herben Duft.

Gradian erinnert sich daran, wie die Bauern mit großen Büscheln aus Blütenrispen zum Destillieren zu ihm kamen. „Damals hatte ein Bauer sechs Hektar“, sagt der 70-Jährige. Heute seien es meist 200. Zwar schneidet er den Lavendel auch nicht mehr mit der Sichel, sondern mit dem Schneidetraktor. Allerdings legt seine Maschine die Bündel wie früher am Feldrand ab, damit sie vor dem Destillieren durchtrocknen. Das sei ein Arbeitsgang mehr, den sich heute viele Anbauer sparen. „Zeit ist Geld“, sagt der Alte und zuckt mit den Schultern, „aber nicht unbedingt Qualität.“ Das Ergebnis

nennt er „grünen Duft“. Nur der Echte Lavendel (*Lavandula angustifolia*) entfaltet im ätherischen Öl medizinische Heilkräfte. „Ätherische Öle sind so alt wie die Menschheit“, sagt Cedric Baudry im mittelalterlichen Gemäuer, in dem ein auf essentielle Öle spezialisiertes Unternehmen das „Laboratoire Sainte Victoire“ untergebracht hat. Zur Extraktion braucht es Wasserdampf, der die Duftzellen öffnet. Da die Ölmoleküle nicht wasser-, sondern fettlöslich sind, schwimmen sie nach oben und trennen sich vom Wasser. „Die Qualität des Pflanzmaterials, der Druck und die Dauer der Destillation bestimmen die Qualität des Öls“, sagt Baudry.

„Hochwertiges Öl lässt sich nur aus Echem Lavendel gewinnen“, sagt Heike Soeder, die sich in Simiane-la-Rotonde für reine, unverschnittene Lavendel-Essenzen interessiert. Pflanzliche Wirkstoffe verwendet die Heilpädagogin aus Freiburg auch in ihrer Praxis. „Wegen der extrem kleinen Molekularstruktur gelangt das Lavendelöl in wenigen Minuten über die Haut in den Blutkreislauf“, erklärt sie die heilende Wirkung. In der Aromatherapie setzt sie es gegen Stress, Schlafbeschwerden und Verbrennungen ein. Lavendelöl könne das Immunsystem stärken, Depressionen abwenden und die Konzentration steigern. Es sei eine der wenigen Essenzen, die zugleich beruhigend und euphorisierend wirken, sagt Heike Soeder.

Der Tag geht zuende, das Licht und die Hitze werden milder. Die sandfarbene Burg Simiane-la-Rotonde glänzt am kobaltblauen Himmel. Der Abendwind fächelt in hohen Platanen. Man fährt die engen Serpentin des Felsporns hinunter, um ein letztes Mal dieses blaue Wunderfeld mit dem roten Mohn zu sehen. Einfach umwerfend, diese Provence.

Ätherisches Öl aus Echem Lavendel entfaltet Heilkräfte.
©Nataly Studio/Shutterstock.com



Der Geschmack der Farbe Lila

Lavendel-Aroma ist in vielen Speisen enthalten, in Honig und Baguette, in Pasta und Pastete. Einmal verkosten, bitte!

Schon die Römer nutzten Lavendel, um duftende Badesenzen zu gewinnen. Nicht umsonst kommt der heutige Name der Pflanze vom Lateinischen *lavare* (waschen). Zu Großmutterns Zeiten gehörte Lavendel in jede Hausapotheke. Der Duft erinnert an ihren Kleiderschrank. Lavendelsäckchen dienen noch heute zur Abschreckung von Motten und sonstigem Kleingetier.

In der Küche schätzen die Menschen in der Provence die Blüten seit eh und je als Gewürz für Fisch, Lamm, Salate und zum Verfeinern von Süßspeisen und Soßen. Heutzutage sind im französischen Süden alle nährlich nach Lavendel, man nimmt ihn zum Frühstück zu sich, zum Mittag, am Abend.

Für das Frühstück braucht man etwas Süßes – Lavendelhonig. Ob das Aroma nur vom Lavendel stammt? Die Imkerin Sylvie Agnel muss über diese Frage lachen. Wenn „Miel de Lavandes“ auf dem Etikett steht, ist er sortenrein. Dafür müssen mindestens 70 Prozent des Inhalts mit dem blauen Sommerblüher gewürzt sein, so will es das Gesetz.

Die Imkerin stellt die Bienenstöcke einfach in die Felder. Der Unterschied zwischen dem Honig aus Lavendel und dem aus Lavandin ist markant. „Der Lavendelhonig hat eine hellere Farbe und eine leicht Zitronennote“, erklärt Sylvie Agnel in ihrem Geschäft in Bonnieux. Honig aus Lavandin schmeckt würziger.

„Früher, als der Lavendel noch wild zwischen Blumen und Kräutern wuchs, war sortenreiner Honig kaum zu erreichen“, sagt die Frau, die aus einer alteingesessenen Imkerfamilie stammt. Insofern habe die Monokultur etwas Gutes. Zu den Bauern habe sie grundsätzlich ein gutes Verhältnis, sagt die Honighändlerin. Allerdings schlagen die Imker Alarm, wenn zu viele Pesti-

aromatisierte er Baguettes mit Lavendelblüten, dann ersann er das Lavendeleis. In der Ära von Frédéric, dem Dritten, kamen Merengues in Lila, die sogenannten Baisers, dazu und Lavendel-Schokoladenkuchen. „Nur ein paar Tröpfchen vom feinsten Öl“ seien darin, sagt er. Das reiche schon.

Bis heute wird in der Boulangerie die französische Backkunst gepflegt, wie in der gläsernen Backstube zu sehen ist. Der Teig wird am Vorabend hergestellt. Ab 4 Uhr morgens steht Frédéric, der Vierte, am Backofen und schiebt die aufgegangenen Teiglinge auf dem Holzbrett hinein. So lange, bis alle im Ort versorgt sind. „Brot muss immer da sein, egal zu welcher Tageszeit. Das ist unsere Philosophie“, sagt der Senior in weißer Konditorjacke und greift eine Stange mit krosser Kruste aus dem Regal. „Passt perfekt zu Ratatouille oder einem provenzalischen Ziegenkäse“, schwärmt er.

„Die Zutaten müssen erstklassig sein“

Die Königswürde erwarben sich die Biancos durch eine Anspielung auf den französischen Dreikönigskuchen „Brioche des Rois“, für den sie über Apt hinaus bekannt sind. „Unsere Zutaten sind einfach, aber sie müssen erstklassig sein.“ In der Back-Dynastie ist Frédéric, der Fünfte, gerade geboren. Er, so hofft die Familie, soll die Vorliebe für die Farbe Lila weiter pflegen.

Zum Baguette passt mittags eine feine Lavendel-Pastete. Oder doch lieber Lavendel-Pasta? Bei Richaud & Fils in Valensole lässt sich beides finden. Vor mehr als 50 Jahren hat sich der Betrieb auf Pasteten spezialisiert. Lavendel-Paté kam 1981 dazu. „Das war die Idee meines Vaters“, bekennt Rémi Richaud. Er pulverisierte Blüten und mixte sie mit provenzalischen Kräutern.

Die Pasta hat der 46-Jährige vor fünf Jahren selbst entwickelt. „Italien hat Basilikum-Pasta, wir haben Lavendel-Pasta.“ Erst versuchte er es mit Lavendelöl. „Das war viel zu intensiv“, erinnert sich Richaud. Dann pulverisierte er Blüten. „Das gibt eine interessante Note“, freut er sich und tippt sich ans Ohrfläppchen.

Seinen Betrieb hat er im letzten Jahr gründlich revolutioniert. Von jährlich 150 000 Pasteten schraubte er die Produktion auf 50 000 zurück. „Es kann nicht gut sein, immer mehr zu produzieren“, sagt er. Lieber weniger, dafür Gutes. In Italien lernte er vor ein paar Jahren die Slowfood-Bewegung kennen, das genussvoll-bewusste, regionale Essen als Gegenstück zum globalisierten Fastfood. Nun will er danach leben. Das Schweinefleisch für seine Paté kaufte er nur noch bei lokalen Produzenten. Auch den Lavandin baut er selbst an und für die Pasta eigenen Weizen. Es gibt noch einen Grund für den Wandel. Richaud möchte, dass seine beiden Kinder den Betrieb übernehmen. „Nur wenn du die Produktion umstellst“, hatten sie gedroht. Seine Tochter arbeitet schon bei ihm. Beate Schümann



Ein Herz für Brot: der Bäcker und Pâtissier Frédéric Bianco.

zide eingesetzt werden. „Die Bienen können über den Nektar Giftstoffe in sich aufnehmen und in den Honig gelangen.“

In den vergangenen Jahren habe sich die Natur verändert, sagt Sylvie Agnel. In der Region Pays d'Apt de Luberon ist ihr Betrieb nur noch einer von zwölf. Wie viele Imker haben die Agnells Angst um ihre Bienen. Die Tiere finden nicht mehr genug Nahrung und müssen ausschweifen, statt zu ruhen. „Im letzten Winter haben wir 20 Prozent unserer Bienen verloren“, sagt Agnel. Honig wird so immer kostbarer.

Honig schleckt man vom Löffel, oder man streicht ihn aufs Baguette. Dafür wäre etwa „Au Pierrat Blanc“ zuständig. Die Bäckerei von Frédéric Bianco ist klein, doch das Herz für Brot ist groß. Frédéric Bianco ist in Apt der König, genaugenommen ist er der Dritte der Bianco-Dynastie. Die traditionelle Boulangerie und Pâtisserie wurde 1945 von seinem Großvater Célestin gegründet. Dessen Sohn Pierre, der Vater von Frédéric, war der Erfindergeist. Erst



Warnt vor Pestiziden in der Landwirtschaft: die Imkerin Sylvie Agnel.