

URLAUB IN FRANKREICH | WEINREISE

Mit der Ente zu den Gänsen ...

Bergerac im Périgord: Für den schottischen Schriftsteller Martin Walker ist es längst zur zweiten Heimat geworden

■ Schon fünf Romane widmete er dem Wein- und Schlemmerparadies

Harald Braun

Martin Walker schmaucht genießerisch an einer Zigarette, trägt ein rosa T-Shirt zu einer lässigen Shorts, seine Füße stecken in ausgelatschten Timberlands, er nippt verschmitzt an seinem Merlot. „Ich war zum ersten Mal als junger Mann im Périgord, mit einer Holländerin ...“ Er lächelt. „Aber nur die Liebe zur Region entwickelte sich zu einer dauerhaften Liaison.“ Jetzt lächelt er noch breiter. Ein Schelm, dieser Martin Walker – und ein schlauer Kopf. Früher war er einmal Korrespondent des „Guardian“ in Moskau und Washington, ganz nah dran an Gorbatschow und den Clintons. Walker ist ein klassischer Intellektueller mit Oxford- und Harvard-Vergangenheit, in seinem Haus im Périgord aber wirkt er eher wie ein gemütlicher Bonvivant: „Ich liebe diese Gegend! Sie erdet und inspiriert mich!“ Dann macht er eine Pause. „Sie können sich vielleicht vorstellen, aus welchem Grund ...“

verbundene Genießer, traditionsbewusste Alltagsphilosophen.“ Auf einen guten Freund Walkers – François-Xavier de Saint-Exupéry, den Neffen des berühmten Fliegers und Schriftstellers („Der kleine Prinz“), trifft das in jedem Fall zu. Er bewirtschaftet das Château de Tiregand aus dem 13. Jahrhundert ganz in der Nähe Bergeracs und baut dort vorzüglichen Merlot und Cabernet Sauvignon an. „Es ist nicht ganz unaufwendig, das malerische Schloss seiner Familie zu erhalten“, sagt Martin Walker und lacht wieder auf seine ewig junge Art, „aber gibt es wirklich etwas Schöneres als ein Saint-Exupéry zu sein, in einem Château zu leben und dazu noch seinen eigenen grandiosen Wein zu produzieren? Ich

„Ich liebe diese Gegend. Sie erdet und inspiriert mich“

Martin Walker

Möglicherweise. Die Stunde, die es dauerte, vom Flughafen Bordeaux nach Bergerac zu fahren, vorbei an kleinen verträumten Dörfern auf der malerischen Route du vin, hat in dieser Hinsicht schon ein paar sachdienliche Hinweise gegeben. Das Périgord scheint ausschließlich aus rustikalen Steinhäusern und charmant verlebten Châteaux zu bestehen, am Lauf der Dordogne reihen sich Schlösser und Burgen auf Weinbergen aneinander wie Kulissen in einem Märchenfilm. Und dann diese kleinen Restaurants überall, Foie gras, Paté, Tartare ...

Walker nickt zuerst, dann schüttelt er den Kopf: „Klar, die üppigen Landschaften, die mittelalterlichen Höhlen und Schlösser, auch die Städte Sarlat oder Périgueux sind wunderbar. Von der Küche müssen wir nicht sprechen, ich genieße sie jeden Tag! Aber es sind vor allem die Menschen hier, die ich liebe und schätze. Unbeugsame Starrköpfe, natur-

habe kein Mitleid!“ Mit Leuten wie dem stets leise lächelnden, sanften Saint-Exupéry schlemmt und trinkt Martin Walker, wann immer er Zeit hat. Über sie und ihr Leben im Périgord schreibt er, wenn er nicht gerade mit seiner verrosteten „Ente“ unterwegs ist, um die kulinarischen Kostbarkeiten der Region frisch auf den Märkten zu besorgen (Lieblingsspeise: Gänseleber).

Für „Kommissar Bruno“, seinen Romanhelden, gibt es ein echtes Vorbild, das inzwischen längst zu einem Freund Walkers geworden ist: „Er ist älter und verheiratet, aber wie der Bruno im



Mit dem Citroën 2CV, der legendären „Ente“, erkundet Martin Walker (Foto unten zeigt ihn in seinem Arbeitszimmer) sein geliebtes Périgord. Fürs Fahren ohne Verdeck hängen an der Garderobe genügend Sonnenhüte bereit ...

Buch ist er ein sehr besonderer Mensch, ein erdiger Gerechtigkeitsfanatiker.“ Dass so ein Polizist auch im richtigen Leben nicht immer sklavisch an jedem Buchstaben des Gesetzes klebt, freut Walker besonders. „Das Périgord war in der Nazizeit eine Bastion der Résistance, die Leute hier lassen sich nicht vereinnahmen und korrumpieren.“

litäten, mit denen Bruno die Frauen verführt, aber auch um große Fische einer Rüstungslobby, denen er nachstellt. Walker zieht wieder alle seine bekannten Register, die Liebe zur Wahlheimat inklusive: Nur bei Donna Leon gehen Kulinarik und Krimi eine so gelungene Verbindung ein, mit dem Unterschied, dass hier nicht Venedig, sondern die kulinarischen Versuchungen des Périgords im Fokus stehen.

Wie nah dran Martin Walker mit seinem Roman an den Nöten der einheimischen Trüffelbauern ist, zeigt ein Besuch bei Monsieur Aynoud in Saint-Cyprien. Der passionierte Mann ereifert sich in temperamentvollen Monologen über die chinesische Betrüger-Trüffel, die zwar so aussehen und zuweilen sogar so riechen mögen wie der authentische Schatz der Region, aber geschmacklich eher in der Kreislaube beheimatet seien. „Und mit diesem Zeug betrügt man hier die Menschen auf den Märkten, die sich auch einmal Trüffeln gönnen wollen!“ Genau um dieses Problem geht es in „Schwarze Dia-



SARINE BRAUN (G)

... während Hund Benson unter dem Terrassentisch schon auf Herrchens Rückkehr wartet



... und dann geht es vorzugsweise zu den Märkten, um frische Produkte zu kaufen ...

manten“. Kenntnissreich verwebt Martin Walker die französische Vergangenheit als Kolonialmacht in Indochina mit den aktuellen Lebensumständen der Bewohner im Périgord. Aber das ist natürlich nur die halbe Wahrheit. Seitenlang verwöhnt Walker seine Leser auch im neuen Roman „Femme Fatale“ mit den Beschreibungen von kulinarischen Gelagen, basierend auf den Gerichten der Küche im Périgord (die Martin Walker schon alle selbst ausprobiert und gekocht hat!) sowie den regionalen Weinspezialitäten. Zudem hat er mit Bruno einen echten „Womazer“ geschaffen, allein in „Schwarze Diamanten“ charmiert der schmucke Polizist mindestens drei Damen. Ein Held, der zu gut ist, um wahr zu sein, den Leser aus aller Welt aber längst in ihr Herz geschlossen haben. Wenn er hilft, das Périgord bei Küchen- und Weinfreunden in aller Welt populär zu machen – Walker wird es recht sein.



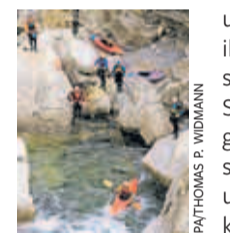
BERGERAC / KORSIKA



Trüffel Das Périgord ist ein Paradies für Feinschmecker. Foie gras, Esskastanien, Nüsse, Erdbeeren, Wein und nicht zu vergessen Trüffeln bereiten

Geschmackserlebnisse der besonderen Art. Land der Trüffel, pays de la truffe, wird das Périgord auch genannt. Die bei Weitem teuerste und edelste Spezialität sind die schwarzen Trüffel, die in jeder denkbaren Weise in der Küche verwendet werden. Angesichts der astronomischen Marktpreise für Périgord-Trüffeln (weswegen es viele Fälschungen gibt) ist die Verwendung dieser „schwarzen Diamanten“ (Foto) sparsamer geworden. Besucher können bei einer Trüffelsuche in einem abgelegenen Eichenwald oder auf Trüffelplantagen dabei sein.

Canyoning Kanutouren durch die urwüchsigen Flusslandschaften Zentral Korsikas, Rudern bis ins Meer oder Wanderpaddeln sind schöne Urlaubserlebnisse. Auf einer Kanutour kann man die Natur aus einer völlig neuen Perspektive erleben und Plätze erreichen, die anderen verborgen bleiben.



Während die Fluss- und Bachläufe mit ihren hohen Wasserfällen, engen Schluchten und gefährlichen Stromschnellen nur Profis und Wildwasserkajak-Spezialisten zu empfehlen sind, eignen sich die unteren Flussläufe von Asco, Solenzara, Travo und Tavoro auch für Anfänger. Auf eigene Faust sollte man dennoch nicht aufbrechen.

Monbazillac Vom Château de Monbazillac (Foto), Eigentum des gleichnamigen Weinkellers, eröffnet sich ein herrlicher Blick ins Dordognetal. Der likörige Monbazillac war früher der bekannteste Wein des Bergeracois und wurde erst vor gut zwanzig Jahren wiederentdeckt. Der Legende nach hatten die Mönche, die im Mittelalter mit dem Weinbau betraut waren, diesen vernachlässigt. Dies war für einen Pilz namens Botrytis cinerea förderlich. Er siedelt sich auf den Sébillon-Reben an, entzieht ihnen die Säure, erhöht gleichzeitig den Zuckergehalt und versetzt ihnen damit die begehrte Edeläule. Die Lese dieser so „botrytisierten“ Trauben ist aufwendig und erfordert viel Handarbeit, denn es dürfen nur die überreifen Früchte geerntet werden.



PAUL ETERICH

Historie erkunden

überraschende Einblicke abseits mondänen Badetourismus

nicht nur deshalb ist die vierzig Kilometer lange Halbinsel nördlich von Bastia einen Ausflug wert. Unterwegs reihen sich an der felsigen Küste Fischerdörfer wie Perlen einer Kette aneinander. Erbalunga, Marine de Sisco, Pietracorbara, Santa Severa – hinter den klingenden Namen verstecken sich Orte, die trotz ihrer Schönheit noch nicht zum touristischen Tummelplatz geworden sind. Als die Straße schließ-

„Hier sollten wohl zwei Heilige zugleich bedacht werden“, mutmaßt der einzige Wanderer, den wir unterwegs treffen. Nicht weit davon entfernt steht die Ruine des gleichnamigen Turms am Wasser. Er ist einer von rund dreißig Genuesertürmen, die sich über das Cap Corse verteilen. „Vom 14. bis zum 18. Jahrhundert waren die Genueser Herren über die Insel“, klärt Eric uns auf. „Die Turmwächter sollten die Anwohner nicht nur

und breiten auf dem Boden unser Picknick aus. Dieses Mal hat Eric Weißwein mitgebracht, einen potenten Coteaux du Cap Corse von der Domaine Pieretti. „Auch der Weinbau ist ein Erbe der Genueser“, sagt er. „Sie haben im 16. Jahrhundert jede Familie dazu verpflichtet, vier Rebstöcke zu pflanzen.“ Doch ist jetzt nicht der Moment, um weiter über korsischen Wein zu sprechen. Der Wind, der durch die Fensteröffnungen pfeift, lässt unsere Plastikbecher durch die Luft tanzen. Wir müssen Teller und Servietten in Sicherheit bringen und kramen schnell unsere Fleece-Jacken hervor. Der Blick auf die vorgelegte Ile de la Giraglia mag noch so spektakulär sein, wir treten jetzt lieber schnell den Rückweg an. Und sind froh, dass wir die Weinprobe abends in gemütlicherem Rahmen fortsetzen können. Mit raffiniertem Langustenrisotto, wie es sich für ein In-Lokal am Yachthafen von Calvi gehört, und einem Sonnenuntergang, der die Insel der Schönheit, wie Korsika genannt wird, wieder in schönstem Licht erstrahlen lässt!



Der Küstenweg wird „sentier des douaniers“, Zöllnerpfad, genannt

lich an der Baie de Tamarone endet, steht nur noch eine Bar an dem einsamen Strand. Davor posiert die Gruppe der Finocchiarola-Inseln im Meer, auf die früher allzu brünstige Böcke verbannt wurden.

Auf der einen Seite das Wasser, auf der anderen die Weinberge von Rogliano laufen wir zwischen weiß blühenden Myrten, bis wir zur mittelalterlichen Kapelle von Santa Maria kommen. Schon im 12. Jahrhundert erbaut, klammert sich an der Rückseite eine ungewöhnliche Doppelapsis an den Kirchenraum

vor Piraten warnen. Sie mussten zugleich Zölle eintreiben.“ Deshalb werde der Küstenweg sentier des douaniers, Zöllnerpfad, genannt.

Anders als im Désert des Agriates macht uns statt der stechenden Sonne wütender Sturm zu schaffen, der uns jede Menge Sand ins Gesicht wirbelt. Bald ziehen auch dunkle Wolken auf, die ersten Tropfen fallen. Nur gut, dass nahe der Punta d'Agnello, die wir nach zweieinhalb Stunden erreichen, wieder ein Turm steht! Auf einer Leiter klettern wir in den ehemaligen Wohnraum

Weinland Korsika

Korsika, Frankreichs sonnenreichste Region, gehört mit rund 8000 Hektar Anbaufläche zu den wichtigsten, wenn auch weniger bekannten Terroirs. Es gibt neun Anbaugebiete, die das AOC-Herkunftssiegel (Appellation d'Origine Contrôlée) Vin de Corse tragen. Neben bekannten Rebsorten wie Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Pinot Noir oder Merlot gedeihen hier vor allem einheimische Sorten wie Nielluciu, Sciacarellu, Vermentinu oder Malvasia. Die klimatischen Bedingungen mit heißen Sommern und feuchten, milden Wintern, mit kalkhaltigen Böden und zum Teil heftigen Winden bringen raffinierte Rot-, fruchtige Weiß- und Roséweine hervor. uw www.visit-corsica.com

> Kennen Sie ...

... die Weinwelt Frankreichs?

Tauchen Sie ein in die Welt der reichlich gedeckten Tische und Weinproben, der Wanderungen und Fahrradtouren durch Weinberge und -gärten, der romantischen Dörfer und prächtigen Schlösser. Genießen Sie Ihren Urlaub in der Weinwelt Frankreichs!

Mehr Informationen und viele Urlaubsangebote unter

www.weinweltfrankreich.de