



Da kommen rasch Feriengefühle auf: beschwingte musikalische Klänge vor den Gartencafés in der pittoresken Kleinstadt Cotignac.

Lustvolle



PROVENCE

Text Hans Wüst | Bilder Yvonne Berardi



Ausgerechnet im Duftparadies Provence wurde das Riechgenie Jean-Baptiste Grenouille zum mehrfachen Mörder. Doch das sollte niemanden von ein paar unbeschwerten Tagen auf Château Duvivier abhalten. Hier lässt sich die Lust auf betörende Düfte, typische Küche und feine Weine perfekt stillen.

Mit einem lauten «Claque» springt die Metallkugel, unsanft getroffen von einer andern, zur Seite. Pétanque auf dem Vorplatz von Château Duvivier. Die beiden jungen Männer visieren mit ihren Kugeln den Cochonnet – die kleine Zielkugel – an. Als das Spiel entschieden ist, heuern wir mit einer kühlen Flasche Cuvée des Amis zum Mitspielen an. Nach einem Schluck vom spritzig-frischen Château-Rosé beginnt das Spiel von Neuem. Eine Handvoll Feriengäste schaut amüsiert zu und schlürft genüsslich ein Glas Cuvée des Amis mit. So werden Freundschaften geschlossen.

Untrennbar mit der Provence verbunden: Roséwein und Pétanquespiel.

Nebenan beim Swimmingpool genießt eine junge Frau im Liegestuhl die letzten wärmenden Sonnenstrahlen des Tages. Es sind keine Metallkugeln, sondern Patrick Süskinds Roman «Das Parfüm», das sie in ihren Bann zieht. Versunken in der Duftwelt von Jean-Baptiste Grenouille, tastet sie ab und zu nach dem Glas Weisswein, das zusammen mit einer angebrochenen Flasche L'Amandier neben ihr auf dem Boden steht. Sind



Sie sorgen auf Château Duvivier für das Wohl der Gäste und geben einen Einblick in den Weinbau der Zukunft: das Gastgeberpaar Uwe und Sylvia Fahs und Winzer Antoine Kaufmann (rechts).

es die filigranen, floralen Duftnoten nach Birne und Kirschblüte des Weines, die sie unvermittelt das Buch zuschlagen und intensiv am Weinglas schnuppern lassen?

Pfirsiche und Rosmarin zwischen den Reben

In der Château-Küche herrscht emsiges Treiben. Küchenchef Uwe Fahs tut das, was er am liebsten tut: Aus knackigen Salaten, jungem Gemüse, zartem Lammfleisch, frischen Provence-Kräutern und reifen Früchten bereitet er das mehrgängige Abendessen zu. Gemüse, Kräuter und Früchte stammen tagesfrisch aus den Weinbergen, die das Château umgeben. Tomaten, Zucchini, Artischocken, Kartoffeln, Oregano, Rosmarin, Thymian, Melonen, Pfirsiche, Aprikosen und vieles mehr gedeihen hier zwischen den Reben als willkommene Sekundärkul-

**Winzer Antoine Kaufmann beliefert
Küchenchef Uwe Fahs jeden
Morgen mit frischem Biogemüse.**

tur; sie sorgen für eine reiche Biodiversität. «Ich weiss nie genau, was kommt. Ich nehme, was mir Winzer Antoine Kaufmann bringt, und lasse dann der Fantasie freien Lauf», verrät uns der Küchenchef.

Andere Frischprodukte bezieht Uwe Fahs von regionalen Lieferanten. Etwa von Sylvie Gealageas, die in ihrer Fromagerie Saint-Jaume in Barjols zwischen Februar und November jeden Morgen aus der Milch von weissen Saanenziegen und braunen Chamois des Alpes 300 frische Ziegenkäse herstellt. Einige davon alimentieren das famose Käsebüffet von Château Duvivier. Oder Guy Blanc aus Barjols. Gerade eben fährt er mit einem Kistchen frisch geernteten Steinpilzen vor und präsentiert lachend einen prall gefüllten Korb mit schwarzen Sommertrüffeln.

Beindruckender Château-Wein

«Die Basis einer guten Küche sind die Qualität der Rohprodukte und die Verwendung frischer, hochwertiger Zutaten», erklärt Uwe Fahs später vor versammelter Gästeschar. Wie jeden Abend stellt er bei einem Gratisapero mit feinen Delinat-Weinen das Menü vor. Eine Viertelstunde später duftet es aus Teller und Weinglas. Wir haben an unserem Tisch eine Flasche Les Hirondelles geordert. Antoine Kaufmanns perfekt gelungene, subtil im Holz ausgebaute Assemblage aus den einheimischen Traubensorten Syrah, Grenache und Caladoc sowie einem Schuss Cabernet Sauvignon passt perfekt zum Lammgigot. Nach ein paar Stunden und doppelt so vielen Gängen ziehen sich

**Guy Blanc bringt nicht nur feine
schwarze Trüffeln, sondern auch
gute Laune mit auf Château Duvivier.**



Mit dem Kanu lassen sich die imposanten Gorges du Verdon auf abenteuerliche Weise erkunden.



die ersten Gäste zurück. Die Frau aus dem Liegestuhl versinkt im Salon vor dem Kaminfeuer zuerst in einen bequemen Sessel und danach für ein paar weitere Kapitel in Grenouilles Duftwelt.

Château Duvivier liegt etwas abgelegen in idyllischer Landschaft. Viele der angebotenen Ferienwochen sind mit einem attraktiven Ausflugsprogramm verbunden. Für jene, welche die Provence von hier aus lieber auf eigene Faust entdecken möchten, ist jedoch ein eigenes Fahrzeug von Vorteil. Wir haben schon bei der Ankunft am Bahnhof in Aix-en-Provence einen Mietwagen gebucht.

Südfranzösische Lebensfreude – Cotignac

Heute fahren wir nach Cotignac. «Das lohnt sich. Wir nennen es hier das Saint-Tropez du Haut-Var», gibt uns die Gastgeberin Sylvia Fahs mit auf den Weg. Im malerischen Dorfzentrum, auf der Cours Gambetta, ist fast immer etwas los. Wie jeden Dienstagvormittag herrscht buntes Marktreiben. Unter Schatten spendenden

Platanen laden Cafés und Restaurants zum Verweilen ein. Vor dem Paulette Café mischt ein flippiges Musikantentrio mit Akkordeon, Gitarre und Kontrabass das Marktgeschehen mit beschwingten Melodien auf und verbreitet südfranzösische Lebensfreude.

Zufällig treffen wir Irene, die Frau des Winzers Antoine Kaufmann, die sich in der Patisserie Pouillard mit süßen Köstlichkeiten

Irene Kaufmann versorgt Frankreikeinkäufer Emil Hauser und Redaktor Hans Wüst mit guten Provence-Tipps.



eingedeckt hat: «Die beste Patisserie weit und breit», schwärmt sie und deckt uns gleich noch mit zwei weiteren Tipps ein: Den einen setzen wir gleich in die Tat um. Irene: «Zwanzig Kilometer von hier gibt es in einem schönen alten Kloster ein ausgezeichnetes Restaurant.» Rasch ist ein Tisch reserviert und wir fahren hin. Die Hostellerie de L'Abbaye in La Celle-en-Provence bei Brignoles gehört zu den 24 Restaurants, die der berühmte französische Cuisinier Alain Ducasse weltweit betreibt. Und es hält, was der Michelin-Stern verspricht: tolle, kreative Gerichte – fein zubereitet mit Zutaten aus dem alten Klosterkräutergarten. Die Preise? Angemessen!

Gorges du Verdon – ein Naturwunder

Den zweiten Tipp von Irene Kaufmann berzhigen wir am nächsten Tag. Doch bevor wir uns in der Fayencehochburg Moustiers Sainte-Marie von Isabelle Bondil in die alte Handwerkskunst einführen lassen, halten wir am Lac de Sainte-Croix. Von hier aus lässt sich der Grand Canyon du Verdon, die



Brocante am Rande des Wochenmarktes in Cotignac.

Reise in die Provence

Kommen Sie mit!

Château Duvivier ist wie geschaffen, um in entspannter Atmosphäre in die fantastische Welt der Weine und die feinen Düfte der provenzalischen Küche einzutauchen. Oder die unbeschwertere Lebensfreude zu genießen und die einzigartig leuchtende Landschaft zu entdecken.

Wir entführen Sie auf einer exklusiven Wein- und Kulturreise auf die Spuren von «Parfüm»-Romanheld Jean-Baptiste Grenouille. Sie werden von den Duvivier-Gastgebern Sylvia und Uwe Fahs verwöhnt und Winzer Antoine Kaufmann zeigt Ihnen, wie der Weinberg der Zukunft aussieht. Die Reise mit 20 bis maximal 28 Gästen findet vom 6. bis 13. Juli 2013 statt. Bei grosser Nachfrage wird sie vom 21. bis 28. September 2013 wiederholt.



Weinkurse

Für wissenshungrige Weinliebhaber gibt es ein zweites, attraktives Angebot. Vom 29. Juni bis 6. Juli sowie vom 14. bis 21. September 2013 bieten wir in entspannter Château-Atmosphäre Weinkurse mit Sommelier Dirk Wasilewski an. Tagsüber bleibt immer viel Freiraum für Ausflüge oder Ausspannen im Château-Garten.

Weitere Infos über Reise und Weinkurs: www.delinat.com/veranstaltungen

wildeste und tiefste Schlucht Europas, auf anspruchsvollen Wanderwegen oder – etwas weniger schweisstreibend – auf dem Wasser mit Kanu, Tret- oder Elektroboot entdecken. Die Bootsfahrt schluchtaufwärts durch eines der beeindruckendsten Naturwunder Frankreichs ist imposant. Allerdings: Am Wochenende und in den Sommerferien ist hier die Hölle los.

Fayence –
alte Handwerkstradition

Moustiers Sainte-Marie klebt an einem Felsen und gehört zu den schönsten Dörfern Frankreichs. Wir werden von Madame Bondil in ihrem Atelier am Kirchenplatz bereits erwartet. Der kleine Laden offenbart die ganze Pracht der Fayencekunst. Dieses Kunsthandwerk aus dem kleinen Ort Faenza südlich von Florenz hat sich im 17. und 18. Jahrhundert von Italien über Frankreich nach ganz Europa ausgebreitet. Neben viel billiger Massenware gibt es



**Jederzeit frisches Obst
für die Château-Gäste.**

heute noch traditionsbewusste Fayencehersteller wie das Atelier Bondil. «Wir brennen und emaillieren die Keramiken nicht nur selber, sondern beschäftigen auch zwei eigene Maler. Jede Vase, jede Schale, jedes Gefäß ist ein Unikum», versichert Isabelle Bondil.

Die Provence hielte noch manch lohnendes Ausflugsziel bereit. Etwa Richtung Mittelmeer zu den Calanques – atemberaubend zwischen weiss leuchtenden Kalksteinklippen gelegene Buchten zwischen Marseille und Cassis. Oder das mondäne Saint-Tropez und die Kultur- und Kunsthochburgen Aix-en-Provence und Avignon. Und wem Grenoble à tout prix nicht aus dem Kopf will, peilt Grasse, die «Welthauptstadt des Parfüms», an. Hier hat Patrick Süskinds Romanheld neue Methoden zur Duftgewinnung entwickelt. Bis er sein Meisterwerk kreiert hatte, mussten 24 der hübschesten jungen Mädchen von Grasse ihr Leben lassen. Dreimal dürfen Sie raten, wenn wir da – vertieft in ein Buch aber quicklebendig – angetroffen haben ...

Kurzinfo

Urlaub für Geniesser

Château Duvivier wurde von Delinat als Modellbetrieb und Inspirationsquelle für biologischen Weinbau mit reicher Biodiversität aufgebaut. Für Feriengäste ist das Château Oase der Ruhe, Energietankstelle und idealer Ausgangspunkt für Ausflüge in alle Himmelsrichtungen der Provence. In diesem Jahr bietet Delinat ihren Kunden wieder zahlreiche Erlebniswochen.



**Das Château Duvivier
ist als Oase der Erholung
ein idealer Ausgangspunkt
für Ausflüge in alle
Himmelsrichtungen der
Provence.**

Provence-Tipps

Château Duvivier

Das gesamte Ferienangebot auf Château Duvivier – darunter die exklusive Delinat-Reise vom 6. bis 13. Juli 2013 – finden Sie unter www.ferien-beim-winzer.com. Es sind nur ganzwöchige Angebote buchbar. Anfragen für kürzere Last-Minute-Aufenthalte direkt an Sylvia Fahs:

Telefon +33 (0)4 94 77 20 06.

Gorges du Verdon

Der Grand Canyon du Verdon lockt mit spektakulären, teilweise anspruchsvollen Wanderungen und Bootsfahrten (Kanus, Pedalos, Elektroboote) durch eine einzigartige Schluchtlandschaft. Bootsvermietungen am Lac de Sainte-Croix.

www.lesgorgesduverdon.fr

Moustiers Sainte-Marie

Pittoreskes Touristenstädtchen in der Nähe des Lac de Sainte-Croix und der Gorges du Verdon (eine Autostunde von Château Duvivier entfernt). Grosse Fayencetradition. Authentische Unikate sind die weiss emailierten, handbemalten Keramikobjekte des Ateliers Bondil am Kirchenplatz mitten im Dorf. www.faiencebondil.fr

**Fayence von Isabelle Bondil:
jedes Stück ein Unikat.**



**Am Dienstagvormittag herrscht
in Cotignac buntes Markttreiben.**

Cotignac

Typisches, charmantes Provence-Städtchen unweit von Château Duvivier. In den Bistros und Restaurants auf der von Platanen gesäumten Cours Gambetta lässt sich trefflich verweilen. Jeden Dienstagvormittag ist Markt.

Gut essen

Hostellerie de L'Abbaye, La Celle en Provence (bei Brignoles). Sehr empfehlenswertes, Alain-Ducasse-Restaurant (1 Stern Michelin) in einer alten Abtei. Hervorragendes 4-Gang-Menü um die 50 € (ohne Wein), schöne, ruhige Gartenterrasse.

Telefon +33 (0)4 98 05 14 14

www.abbaye-celle.com

Chez Chantal & Jean, Fox-Amphoux

(15 Autominuten von Château Duvivier) Provence pur: einfaches, aber gutes Restaurant, fast ganz ohne Touristen. Das Mittagessen unter Schatten spendenden Kastanienbäumen mit vier Gängen und einer Karaffe Rosé kostet weniger als 20 Euro. Telefon +33 (0)4 94 80 70 76