

# artifex

02  
24

**DAS MAGAZIN**  
für Handwerker, Genießer  
und Entdecker

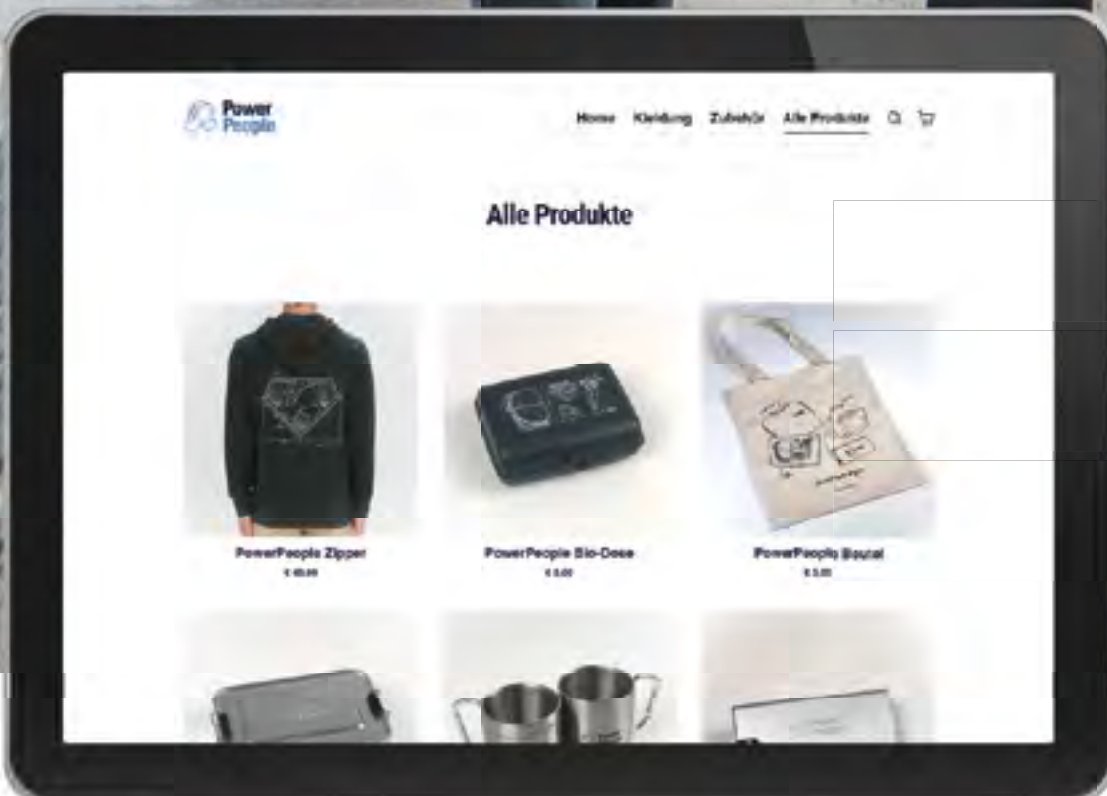
**USA  
SPANIEN  
FRANKREICH  
PORTUGAL**



# POWER-SHOPPEN FÜR POWER PEOPLE



**JETZT  
ENTDECKEN**  
[powerpeople.digital](https://powerpeople.digital)



**COOLE T-SHIRTS, LÄSSIGE HOODIES,  
NÜTZLICHE DINGE FÜR DEN ARBEITSALLTAG  
UND VIELES MEHR...**

# INHALT

## **CARCASSONNE**

4 Die Geschichte der Tochter  
des Südens

## **LAFARE**

10 Wuppertal, der Vater und die  
Leidenschaft für Weine

## **LAGRASSE**

12 Die Heimat der Essigmacher

## **VAUCLUSE – RÖMER UND RADLER**

18 Auf den Pfaden der Römer  
in Südfrankreich

## **LE HAVRE**

26 Wunderbarer Beton

## **ALASKA**

34 Inside-Passage hoch nach Norden

## **LOUISIANA**

42 Musik dringt aus jeder Ecke

## **NAVARRA**

48 Die Wege der Transhumanz

## **BRAGA**

54 Dem Himmel so nah

## **SIERRA DE ARACENA**

60 Schinken, Pilze und eine Kuriosität

ARTIFEX  
DAS MAGAZIN FÜR HANDWERKER,  
GENIESSER UND ENTDECKER

VERLAGSANSTALT HANDWERK GMBH  
Aufm Tetelberg 7, 40221 Düsseldorf

VERKAUF  
Michael Jansen  
Telefon: 0211/390 98-85  
jansen@verlagsanstalt-handwerk.de

REDAKTIONELLE BETREUUNG  
Brigitte Klefisch  
Telefon: 0211/390 98-55  
klefisch@verlagsanstalt-handwerk.de



Der Besuch bei Familie Bimas garantiert eine Genussreise.

# CARCASSONNE:

## DIE GESCHICHTE DER TOCHTER DES SÜDENS

**EINE KULINARISCHE ENTDECKUNGSREISE  
DURCH CARCASSONNE : CRISTELLE ÖFFNET  
DIE TÜREN ZU DEN GASTRONOMISCHEN  
SCHÄTZEN SÜDFRANKREICHS. IHRE  
FOODTOUR IST BESONDERS BEI AMERIKANERN  
UND BRITEN SEHR BELIEBT. AUCH DANK  
GOOGLE.**

**C**arcassonne. Die Festung thront über der Stadt. Der Anstieg ist nicht besonders schweißtreibend, zumindest atmet der Besucher von Carcassonne je nach Sportlichkeit vor der Porte Narbonnaise erst mal tief durch. Hinter dem alten mächtigen Portal erstrecken sich die mittelalterlichen Gassen von Carcassonne. 50 Einheimische leben noch in der Festung, vielleicht auch nur noch 30 Carcassonner. Die Menschen, die die Stadt bevölkern, hier essen und neugierig schauen, sind Touristen aus Japan, Amerikaner und natürlich aus den Nachbarländern Frankreichs. Pro Jahr besuchen vier Millionen Touristen die Stadt.

„Die Amerikaner sind der Großteil meiner Kundschaft.“ Cristelle lebt am Fuße der Burg in der malerischen Bastide und bietet kulinarische Entdeckungstouren an, Carcassonne Foodtours heißt ihr spannendes Angebot für Touristen. Cristelle kennt die Szene der regionalen Produzenten und Hersteller bestens. Aufgewachsen in dem mittelalterlichen Schmuckstück, hat sie ihre Leidenschaft für die lokale Küche entdeckt und sich entschlossen, diese mit der Welt zu teilen.

Als Cristelle im Jahr 2016 ihr drittes Mietshaus in Carcassonne erwarb, um noch mehr Touristen beherbergen zu können, eröffnete sich ihr eine neue berufliche Perspektive im Tourismus. Doch sie wollte mehr als nur Unterkünfte bieten. Sie träumte davon, die authentischen Aromen und handwerklichen Produkte der Region zu präsentieren. Und so wurde die Idee geboren – „La Fille du Midi“ (Die Tochter des Südens) nimmt die Touristen mit auf die Foodtour.

Vor sechs Jahren öffnete Cristelle die Türen ihres Ladens, der sich im Herzen der belebten Trivalle, am Fuße der Burg von Carcassonne, befindet. „La Fille du Midi“ wurde zum Treffpunkt für Feinschmecker und Genießer, die die lokale Küche in ihrer ganzen Vielfalt erleben wollten. Cristelle hatte es sich zur Aufgabe gemacht, ausschließlich Produkte von lokalen Erzeugern und Handwerkern anzubieten, die mit Hingabe den Geschmack der Region anpreisen.

Doch Cristelles Leidenschaft für die kulinarische Welt kannte keine Grenzen. Anfang 2020 beschloss sie, Foodtours anzubieten, um Menschen aus aller Welt auf eine ganz besondere Entdeckungsreise mitzunehmen. Ihr Laden wurde kurzerhand zum Foodtour Office umgewandelt, wo Cristelle ihre Gäste persönlich treffen konnte, um eine Foodtour durch die Bastide von Carcassonne zu buchen. Google sei Dank fanden und finden viele Briten und Amerikaner den Weg in den kleinen Laden am Fuße der Burg.

**ICH LASSE MEINE GÄSTE IN  
EINE WELT DES GENUSSES  
UND DER AUTHENTISCHEN  
SÜDFRANZÖSISCHEN KÜCHE  
EINTAUCHEN. GUTES ESSEN  
IST HIER WAHRHAFTIG EINE  
RELIGION.**

CRISTELLE RADONDY





Fotos: © Pg\_médien



Cristelle Radondy nimmt sich für jeden Kunden Zeit und erläutert die Stationen der Foodtour.



histoire

# Maison GATHALA



BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR





Philippe Cathala steht für Qualität aus der Metzgerei Maison Cathala.



Die Tour beginnt im belebten Viertel La Trivalle, wo sich das Office von Cristelle befindet. Von dort aus führt Cristelle ihre Gäste über die alte Brücke, den Pont Vieux, um die Aude zu überqueren. Unterwegs machte sie Halt bei örtlichen Kunsthandwerkern, die ihre einzigartigen Produkte präsentierten und Geschichten von Generationen erzählten, die diese Traditionen am Leben erhalten haben. Das Maison Cathala, das der junge Fleischer Philippe in den Markthallen von Carcassonne präsentiert. Fünf Generationen Fleischertradition und dreihundert Jahre Handwerkserfahrung stehen hinter dem Maison Cathala. Das Cassoulet gilt als eines der besten weit und breit. Oder der Pâtissier Rémi Tonja, der sich Champion France du Dessert nennen darf. Der Gemüseladen nur wenige Meter weiter zählt auch zu den Verfechtern von hoher Qualität, dem Maison de Qualité, ein Siegel, das der französische Staat jährlich vergibt.

In der Pâtisserie Bimas bedient Madame Bimas gleich selbst und lässt die feinen Pralinen und anderen Köstlichkeiten großzügig testen. Die Tarte chocolat, die regionaltypischen Languedocien, die Malgache, alles Angebote von Bimas, die Cristelle in ihren Korb packen könnte.

Doch Cristelle hatte noch eine weitere Überraschung parat - eine Fahrradtour entlang des Canal du Midi. Sie war fest davon überzeugt, dass eine Foodtour mit dem Fahrrad die perfekte Art war, die Schönheit der Umgebung zu erkunden und gleichzeitig die kulinarischen Geheimnisse der Region zu enthüllen.

Während der Tour führt Cristelle ihre Gäste zu kleinen Weingütern, in denen sie die reichhaltigen Aromen der lokalen Weine kosten können. Sie präsentiert stolz die handgefertigten Schokoladen, die von talentierten Chocolatiers hergestellt werden, und lässt ihre Gäste die köstlichen Backwaren kosten, die von renommierten Konditoren zubereitet werden. Die Tochter des Südens erzählt mit Begeisterung von den Leidenschaften und Traditionen ihrer Region. Cristelle: „Ich lasse meine Gäste in eine Welt des Genusses und der authentischen südfranzösischen Küche eintauchen. Gutes Essen ist hier wahrhaftig eine Religion.“

[carcassonnefoodtour.com/en/home-food-tour/](http://carcassonnefoodtour.com/en/home-food-tour/)  
[tourisme-carcassonne.fr/de/](http://tourisme-carcassonne.fr/de/)

## ANFAHRT

Mit dem Auto von Frankfurt ca. 11,5 Std.

Flug bis Toulouse  
ICE/TGV/Flixbus über Paris direkt nach  
Carcassonne



# LAFARE:

## WUPPERTAL, DER VATER UND DIE LEIDENSCHAFT FÜR WEINE

DIE DEUTSCHE WINZERIN CORINNA FARAVEL PRODUZIERT VOR  
ALLEM BIOLOGISCHE ROTWEINE IN LAFARE.

**C**orinna hat es geschafft. Die Winzerin mit dem Nachnamen Faravel baut auf dem Domaine La Martinelle in der Appellation Ventoux wunderbar leichte Weine an. An ihrem Domaine fahren wir erst mal vorbei. Der Abzweig am Ortszugang von Lafare ist nicht ausgeschildert und das ist auch beabsichtigt. Corinna Faravel lacht und empfängt uns mit großer Herzlichkeit. „Nein, ich brauche nicht andauernd Besucher, ich arbeite viel in meinen Weinbergen.“ Natürlich liebt sie, Gäste zu empfangen, dann aber bitte mit ein wenig Vorwarnung. Corinna stammt aus Wuppertal, ihr Mann ist Sprössling einer alteingesessenen Weindynastie nur wenige Kilometer entfernt. Corinna baut ihren eigenen Wein an, autonom und eigenverantwortlich. Das Weingut La Martinelle hat sie 2001 gegründet. Nach mehreren Jahren Mitarbeit bei verschiedenen Winzern in Frankreich und Deutschland sowie dem Abschluss an der Weinbauschule in Hyères wagte sie den Schritt, ihre eigenen Weine zu produzieren. La Martinelle liegt im erwähnten Lafare, einem kleinen Ort mitten in den Dentelles de Montmirail, und erstreckt sich über eine Gesamtfläche von 11,95 Hektar. Sie bietet bei der Verkostung einen angenehmen Wein an, der leicht ist und wunderbar zum täglichen Gläschen werden kann. Und biozertifiziert ist.

„Mein Wunsch war es immer, in der Natur zu arbeiten.“ Schnell stellte Corinna fest, dass das Studium an der Ecole Hôtelière de Lausanne gut ist, aber nicht zu ihrer Bestimmung wurde. „Meine Freunde sagten, mach doch was mit Weinen! Das liebst du doch so.“ Und ein wenig sei ihr Vater auch betei-

ligt. „Ich habe immer beobachtet, wie die Lieferanten Kisten für Kisten in das elterliche Haus schleppten. Da habe ich ihn verpflichtet, bei der nächsten Flaschenöffnung dabei zu sein.“ Der Grundstein für die Domaine war gelegt.

Die ersten beiden Jahre auf ihrer Domaine waren hart. Das Wetter gnadenlos, es verhagelte die Ernte. Corinna zeigte Biss und machte weiter. Auch die Tricks von einem Lageristen überlebte sie wirtschaftlich. „Einfach weil die Menschen in der Gegend mich toll unterstützt haben. Sie fragen dich nicht direkt aus. Drei Sachen wollen sie wissen. Kannst du mittrinken, respektierst du ihre Arbeit und kannst du zupacken.“

Corinna heiratete Thierry Faravel vom Weingut Bouissière. Wo sie ihn denn kennengelernt hat, wollen wir wissen: „Im Weinkeller natürlich“, sagt sie lachend. „Aber ich wollte meine eigenen Weine herstellen.“ Im Jahr 2000 kaufte sie 7,5 Hektar Weinberge in der Appellation Ventoux. Ihr erster Jahrgang unter eigenem Namen wurde 2004 abgefüllt. Später erwarb sie zusätzlich einen weiteren Hektar mit alten Grenache-Reben in Lafare. Im Jahr 2006 erweiterte sie ihren Besitz um weitere drei Hektar in der Appellation Beaumes de Venise.

Was sie von ihrem Mann unterscheidet? Er spiele in der höchsten Liga der Weinanbauer, erzählt sie - hochgelobt von Parker und anderen Weinkennern. Sie möchte ihre eigene Note zeichnen und entfernt sich auch deshalb von der Produktion schwerer Rotweine. Sie steht ihre Winzerin mit Charme und Leidenschaft!



# LAGRASSE

DIE HEIMAT DER  
ESSIGMACHER



Jacques aus Antwerpen erläutert den Reifeprozess von Edel-Essig.

**D**er alte Mann wankt ein wenig durch die Gassen. „Der Regen, endlich der Regen“, ruft er aufgeregt. „Haben Sie keinen Schirm?“ Über Lagrasse geht ein Wolkenbruch nieder, die Kopfsteinpflaster der 500-Seelen-Gemeinde verfärben sich und werden rutschig.

An der Hauptstraße liegt wenige Meter neben der Hostellerie des Corbières, einem gemütlichen Hotel, der Wirkungsbereich von Cyril Codina und die Lagerfläche für jede Menge Fässer. Oben auf der Essigfabrik sind Holzfässer platziert, die ganz bewusst Regen und Luft ausgesetzt sind. Der Regen lässt nach und Jacques, der multilinguale Flame aus Antwerpen, führt uns durch die Verkaufsräume und die Lagerstätten. Überall Essig, aufbereitet von einem Winzer, der vor über einem Jahrzehnt ganz neue Wege gehen wollte. Cyril Codina heißt das gleichnamige Geschäft aus der Audois-Region. Vor ungefähr 15 Jahren begann er seine handwerkliche Essigherstellung. Seine Weinberge liegen in der renommierten Terroir-Gemeinde Ferrals-les-Corbières innerhalb der Corbières-Appellation. Obwohl die Wein- und Essigproduktion zunächst in Ferrals stattfand, entschied sich Cyril dafür, sich in Lagrasse niederzulassen. Kein Wunder, der malerisch touristische Ort ist als eines der „schönsten Dörfer Frankreichs“ bekannt.

Zwischen 2006 und 2009 entwickelte Cyril das Weintourismusprojekt „Musée 1900“ in Lagrasse. Dieses Projekt widmete sich verschiedenen Aspekten des Alltagslebens in Lagrasse und dem Weinbau während der Belle Époque. Das Projekt ist zwar nach fast zehn Jahren geschlossen, doch noch heute erinnert das Restaurant 1900 mit dem ein oder anderen Exponat an die Zeit als Museum.





Markt von Lagrasse



„Im Mai 2017 wurde dann eine Boutique in der Mitte der Promenade von Lagrasse eröffnet“, erzählt Jacques: „In bester Lage!“ Dort können Besucher die gesamte Produktpalette von Cyril verkosten und kaufen, einschließlich einiger Produkte von regionalen Erzeugern. Schließlich wurde im Jahr 2021 der „Cour des Saveurs“ ins Leben gerufen. Dieser umfasst ein Restaurant, zwei Geschäfte lokaler Produzenten und die Vinaigrerie, die Produktionsstätte für all die köstlichen Kreationen von Cyril, die den Besuchern zur Besichtigung angeboten werden.

Die Herstellung von Essig ist zu einer Leidenschaft von Cyril geworden, und im Laufe der Jahre ist seine Palette auf über 40 verschiedene Produkte angewachsen. „Wir erzählen die Vergangenheit, er richtet sich nur auf die Zukunft aus, er brennt für seine neuen Kreationen.“ Jeder Essig zeichnet sich durch seine eigene Säure, Milde, Süße, Fruchtigkeit oder Würze aus. Gemeinsam ist allen Produkten die Abwesenheit chemischer Zusätze wie Konservierungsstoffe, Farbstoffe, Verdickungsmittel oder Aromen.

Feinste Speisen aus dem  
von Michelin empfohlenen  
Restaurant: Le Bastion.

Cyril arbeitet eng mit lokalen und regionalen Produzenten zusammen, die ihm einen Großteil der Zutaten liefern, um seine Essige, Balsamico- und Olivenöle zu aromatisieren. Zudem hat er Kooperationen mit renommierten Köchen, einschließlich Sterneköchen, geschlossen, um immer wieder überraschende und einzigartige Geschmackserlebnisse zu kreieren.

Eine von Cyril entwickelte Aromatisierungstechnik ermöglicht es ihm, Essige mit moderatem Säuregehalt und dennoch intensivem Geschmack anzubieten. Bei der ersten Technik, bekannt als „berührungslose“ Methode, werden kleine Beutel in den Hals der Glas-Joanen gehängt, die auf den Dächern der Essigfabrik stehen. Über 120 Korbflaschen nehmen so die Sonne auf und aromatisieren den Essig durch Verdunstung und Kondensation. Das Ergebnis ist eine Geschmacksexplosion im Mund, wie sie beispielsweise beim unglaublichen Timut-Essig mit nepalesischem Pfeffer zu erleben ist.

„Für unsere zweite Methode zur Aromatisierung von Wein-essig werden verschiedene Zutaten wie Honig, Piment d'Espelette, Algen, Tomaten und Gewürze direkt in die Essig- oder Weinfässer eingearbeitet“, sagt Jacques. Nachdem die Zutaten hinzugefügt wurden, erfolgt behutsames „Schlagen“ des Fasses, um eine gleichmäßige Mischung zu erzeugen. Anschließend beginnt der langsame Prozess der Essigsäuregärung. Es dauert fast anderthalb Jahre, bis das Fass vollständig mit aromatisiertem Essig gefüllt ist. „Ein herausragendes Beispiel für diese Technik ist unser Honigessig“, sagt Jacques.



Fotos: © Rg.medien



Nicht zu vergessen: die Balsamico-Sorten. Sie entstehen aus Traubenmost, der in einem Kessel gekocht und dann in Fässern gelagert wird, die das ganze Jahr über der prallen Sonne ausgesetzt sind. Sobald es wärmer wird, beginnt die Aceto-Balsamico-Gärung, die einige Wochen dauert. Nach fünf Zyklen, also nach fünf Jahren, ist der Balsamico fertig. „Allerdings entscheiden wir uns dafür, ihn weiter reifen zu lassen, um ihm kräftigere Aromen und eine sanftere Textur zu verleihen. Daher ist unser naturbelassener Balsamico 10 Jahre alt.“ Bei den aromatisierten Balsamico-Sorten werden Früchte wie Himbeeren, Brombeeren, Aprikosen und Feigen sowie Pflanzen wie Basilikum und Bärlauch und andere Zutaten wie Kaffee, schwarze Trüffel und Fischgräten etwa ein Jahr lang direkt in den Fässern mazeriert. Das bedeutet, dass all die Balsamico-Sorten mindestens 6 Jahre alt sind, bevor sie in den Regalen zum Verkauf stehen.

Die Führung ist beendet, die nächste Gruppe steht bereit, um den Ausführungen der Crew von Cyril Codina zu folgen. Anmeldung über die Website. Im Übrigen verschickt Cyril Codina weltweit, beteiligt sich grundsätzlich immer an den Versandkosten.

Mehr Infos sind auf der Website des Tourismusbüros zu finden:  
[tourisme-corbieres-minervois.com/de/degustation/vinaigrierie-cyril-codina/](http://tourisme-corbieres-minervois.com/de/degustation/vinaigrierie-cyril-codina/)





# LE BASTION



## INFO

### ÜBERNACHTUNG UND RESTAURANTS:

Hostellerie des Corbières – Hotel mit guter Halb-Pension und schönen geräumigen Zimmern.

[hostellerie-des-corbieres.com](http://hostellerie-des-corbieres.com)

Ein Gaumenschmaus ist das Essen im Le Bastion, sterneverdächtige Küche:

[restaurant-bastion-lagrasse.fr](http://restaurant-bastion-lagrasse.fr)

# VAUCLUSE – RÖMER UND RADLER

AUF DEN PFADEN  
DER RÖMER IN  
SÜDFRANKREICH

WINZER, SPORTLER UND GASTRONOMEN –  
VAUCLUSE ALS TRAUMZIEL





**DIE REGION VAISON-LA-ROMAINE VERSPRICHT EINE SPANNENDE REISE IN DIE RÖMISCHE VERGANGENHEIT FRANKREICHS. DIE KOMBINATION AUS GUT ERHALTENEN RUINEN, MITTELALTERLICHEN STRASSEN UND DER LEGENDÄREN RÖMER-BRÜCKE MACHT VAISON-LA-ROMAINE ZU EINEM BELIEBTEIN REISEZIEL FÜR GESCHICHTS- UND KULTURBEGEISTERTE.**

**D**er Blick aus dem Zimmer des Hotels lässt den Gast träumen. Die Zweige der Platanen reichen über die Terrasse beinahe ins Zimmer hinein. Der Place Montfort ist nicht nur von kräftigen Platanen gesäumt, sondern auch von typischen französischen Cafés, überschaubar, nicht zu groß. Wie die Cité von Vaison-la-Romaine selbst, das zwischen den antiken Ruinen aus der Römerzeit und dem mittelalterlichen Teil der Stadt, der Haut Vaison, liegt.

Die Reise führt nach Vaucluse. Östlich von der Stadt Orange bietet die Region alles, was Sportler und Genussmenschen sich wünschen. Wein, typische französische Küche, Radtouren und Wanderungen durch die Kiefernwälder und Weinberge. Vaison-la-Romaine ist ein touristisches Highlight in der Region Provence-Alpes-Côte d'Azur in Frankreich.

Die 6000-Einwohner-Stadt beherbergt eine der bedeutendsten römischen Ausgrabungsstätten in Frankreich. Die Stadt wurde während der Römerzeit gegründet und bietet Besuchern die Möglichkeit, die Überreste einer antiken Stadt zu erkunden. Zu den bemerkenswertesten Ruinen gehören ein römisches Theater, ein Amphitheater, römische Bäder und beeindruckende Stadtvillen. Stadtführerin Mathilde Gainnet zeigt auf die imposante Größe des Eingangs und die daneben liegenden Geschäfte, die der Villeninhaber in antiken Zeiten betrieb. Unzweifelhaft ging hier ein wohlhabender Kaufmann seinen Geschäften nach.

Das römische Theater von Vaison-la-Romaine steht als beeindruckendes Bauwerk aus dem 1. Jahrhundert n. Chr. Es bietet Platz für etwa 6.000 Zuschauer und wird auch heute noch für Konzerte und Aufführungen genutzt. Das Theater bietet einen famosen Blick auf die umliegende Landschaft und ist ein beliebter Ort für kulturelle Veranstaltungen.

Die Oberstadt von Vaison-la-Romaine ist ein mittelalterliches Viertel mit engen Gassen, Gebäuden und malerischen Plätzen im traditionellen Stil der Stadt. Hier findet der Besucher gemütliche Cafés, Restaurants und Geschäfte, in denen Sie lokale Produkte und Kunsthandwerk kaufen können. Es lohnt sich, durch die verwinkelten Straßen zu schlendern und die südfranzösische Atmosphäre zu genießen.

Die Brücke von Vaison-la-Romaine, auch bekannt als Pont Romain, ist eine beeindruckende römische Brücke, wie der Name schon sagt, über den Fluss Ouvèze. Sie stammt aus dem 1. Jahrhundert n. Chr. und ist etwa 17 Meter hoch. Die Brücke wurde teilweise während eines Hochwassers im 17. Jahrhundert zerstört, aber ein Teil davon ist erhalten geblieben und bietet einen faszinierenden Einblick in die römische Ingenieurskunst. Auch der Flut in diesem Jahrhundert hielt die Brücke stand. Römische Perfektion!

Die Besonderheiten der römischen Bau- und Stadtarchitektur sind im Archäologischen Museum Théo Desplans zu sehen, ein Muss für Ge-





schichts- und Archäologieinteressierte. Es beherbergt eine beeindruckende Sammlung von Artefakten, die während der Ausgrabungen in der Stadt entdeckt wurden. Hier sind antike Mosaike, Skulpturen, Keramik und andere Relikte aus der römischen Zeit zu sehen.

### TOLLE ROUTEN FÜR RADFAHRER

Mit den Rädern geht es ins Umland. Von den sonnenverwöhnten Reben bis hin zu den traditionellen Weinkellern, in denen der kostbare Wein lagert, gibt es viel zu entdecken und zu genießen. Immer wieder links und rechts der Straßen liegen die kleinen und großen Weingüter. Führungen sind möglich, um mehr über die Weinherstellung und die Geschichte der Region zu erfahren. Chêne Bleu etwa ist mehr als einen Besuch wert.

[www.chenebleu.com](http://www.chenebleu.com)

Die landschaftliche Vielfalt führt die Radfahrer über sanfte Hügel und Weinberge bis hin zu beeindruckenden Schluchten und majestätischen Bergen. Der Mont Ventoux, auch bekannt als „Der Riese der Provence“, ist ein beliebtes Ziel für Radfahrer. Die steilen Anstiege und die atemberaubende Aussicht machen ihn zu einer Herausforderung und einem unvergesslichen Erlebnis. Für Wanderfreunde gibt es zahlreiche Wanderwege, die durch die malerische Landschaft führen. Egal, ob man sich für einen gemütlichen Spaziergang oder eine anspruchsvol-



le Bergwanderung entscheidet, die Vaucluse hat für jeden etwas zu bieten.

Ein weiteres Highlight der Region sind die malerischen Dörfer, die über die Hügel verstreut liegen. Orte wie Gordes, Roussillon und Bonnieux sind für ihre charmante Architektur, ihre engen Gassen und ihre atemberaubenden Ausblicke bekannt. Hier kann man die Ruhe und Schönheit der Provence in vollen Zügen genießen. Die Märkte und Kunsthandwerksläden bieten zudem die Möglichkeit, lokale Produkte und Souvenirs zu entdecken.

Mont Ventoux – die Herausforderung für Rennradfahrer.

Die römische Brücke von Vaison-la-Romaine überspannt den Fluss Ouvèze.





Séguret, das 800-Seelen-Dorf in der Region Vaucluse in der Provence-Alpes-Côte d'Azur in Frankreich, gilt zweifellos als eines der schönsten Dörfer des Landes. Mit seinem historischen Charme und seiner besonderen Lage auf einem Hügel ist Séguret ein wahrer mittelalterlicher Schatz, der Besucher aus der ganzen Welt anzieht. Am Fuße des Dorfes erstrecken sich malerische Weinberge, Olivenhaine und das Rhôneetal.

Der Reichtum an Geschichte und die gut erhaltene mittelalterliche Architektur verleihen Séguret eine einzigartige Identität. Die engen gepflasterten Gassen führen zu einem bezaubernden zentralen Platz, der von einem imposanten Brunnen aus dem 18. Jahrhundert geschmückt wird. Die umliegende Stadtmauer, die aus dem 14. Jahrhundert stammt, bietet Besuchern die Möglichkeit, entlang der historischen Verteidigungsanlagen zu flanieren. Die Saint-Denis-Kirche, eine gotische Kirche aus dem 12. Jahrhundert, ist ein weiterer Höhepunkt, der entdeckt werden kann. Séguret ist jedoch nicht nur für sein historisches Erbe bekannt, sondern auch für sein pulsierendes künstlerisches Ambiente. Zahlreiche Kunsthandwerker und Künstler

haben sich hier niedergelassen, was zu einem lebendigen Ort für Kunstliebhaber führt. Die engen Gassen sind gesäumt von Galerien, Kunsthandwerksläden und Werkstätten, die lokale Kunstwerke, Keramik, Gemälde und handgefertigte Produkte ausstellen und zum Verkauf anbieten.

Die Gastronomie von Séguret ist in der Region bekannt für ihre provenzalischen Köstlichkeiten und ihre exquisiten Weine. In den Restaurants des Dorfes und seiner Umgebung können Besucher eine Vielzahl von Gerichten genießen, von traditionell provenzalischer Küche bis hin zu feinen Gourmet-Speisen. Die Côtes du Rhône-Weine, die in der Region produziert werden, sind ein Genuss für Weinliebhaber.

Neben dem kulinarischen Angebot bietet die Umgebung von Séguret auch eine reiche Naturkulisse. Wanderwege durch die Weinberge und die Landschaft laden zu entspannten Spaziergängen ein, während der Fluss Ouvèze Gelegenheit zum Picknicken oder zur Entspannung am Ufer bietet. Aktivurlauber kommen ebenfalls auf ihre Kosten, da es viele Möglichkeiten zum Radfahren und für andere Outdoor-Aktivitäten gibt.

Séguret – das malerische Dorf in Vaucluse.



## RESTAURANTTIPPS FÜR VAISON-LA-ROMAINE:



### LES MAISONS DU'O

Rue Gaston Gevaudan  
84110 Vaison La Romaine  
[maisonsduo.com](http://maisonsduo.com)



### LE MOULIN À HUILE

1 Quai Maréchal Foch, Rte de Malaucène  
84110 Vaison-la-Romaine  
[lemoulinahuile84.fr](http://lemoulinahuile84.fr)



### ANFAHRT

Mit dem Auto von Frankfurt  
11,5 Std.

Mit dem Zug:  
ICE/TGV und Autobus



**LE HAVRE, DIE HAFENSTADT IM NORDEN FRANKREICHS, GILT ALS GEHEIMTIPP FÜR FRANKREICH-REISENDE. SCHON DIE IMPRESSIONISTEN LIEBTEN DIE HAFENMOTIVE. REVOLUTIONÄRES SCHUF JEDOCH EIN ARCHITEKT AUS BELGIEN: AUGUSTE PERRET.**

**D**ie 181 Rue de Paris zeigt das Credo dieses großen Architekten: Bestens funktional, platzsparend und gleichzeitig großzügig, so zeigt sich die Musterwohnung, die Touristen mit kundigen Reiseführern in Le Havre bestaunen können. Auguste Perret hat die Rationalisierung des Raumes perfektioniert. Der 1874 in Ixelles südlich von Brüssel geborene Perret hatte den Auftrag, die während des Zweiten Weltkrieges im Stadt-Zentrum völlig zerstörte Innenstadt von Le Havre neu zu erschaffen. Heute gehören die ganz aus Beton gebauten Wohnhäuser, das Rathaus und die kapitale Kirche St. Joseph zu den Leuchttürmen seiner architektonischen Kunst. Beton in seiner schönsten Ausprägung! Wegen seiner Einzigartigkeit mittlerweile Weltkulturerbe.

Der Blick vom Rathaus  
auf St. Joseph.

# WUNDERBARER BETON

LE HAVRE – DAS WERK  
VON STARARCHITEKT  
AUGUSTE PERRET





Fotos: © Rg\_medien

St. Joseph – ein Dom aus Beton – die Lichtspiele sind einzigartig.

Die Bewohner Le Havres, die nach den Bombenangriffen im Zweiten Weltkrieg lange Jahre in Baracken lebten, begleiteten die Modernisierung ihrer einstigen Belle Epoque-Stadt mit Argwohn. Obwohl die neugebauten Wohnungen kaum Wünsche offenließen. Moderne elektrische Geräte wie amerikanische Kühlschränke, Waschmaschinen, intelligente Heizungs- und Lüftungssysteme, Schränke aus Tischlerhand, die als kleine Raumwunder bezeichnet werden dürfen, optimale Licht- und Raumnutzung und vieles mehr perfektionierten das tägliche Leben. Es gab klare Größeneinheiten beim Bau, sodass Wohnungen und Geschäftsräume nach festen Modulen zusammengefügt werden konnten. Das erleichterte den Bau, nicht nur dank Beton und Stahl.

Die Bewohner Le Havres verspotteten die neue Baukultur als stalinistisch. Mit historischem Abstand betrachtet kommt das undankbar daher, da Le Havre etwas Einzigartiges und Schönes zu zeigen hat. Perret hat die Avenue de Foch, die große Prachtstraße der Innenstadt, so angelegt, dass sie vom Meer wie ein Eingangstor wirkt. Die amerikanischen Passagiere, die den bedeutenden Hafen mit den Passagierschiffen ansteuerten, sollten von der Größe und Weitläufigkeit tief beeindruckt sein, so erläutert es Lucas Sauvage, Reiseführer des Tourismusbüros. Er ist einer von denen, die mit ihrer Schlüsselgewalt die Entdeckungen der Perret'schen Wohnungen ermöglichen und die Philosophie des belgischen Architekten wunderbar darlegen.

Die St. Joseph Kirche in Le Havre ist zweifellos ein architektonisches Meisterwerk, das weniger als ein Jahrzehnt nach seiner Fertigstellung zum Symbol des wiederaufgebauten Le Havre wurde. Auguste Perret verlieh dem Beton eine bemerkenswerte architektonische Dimension, die die historische Bedeutung dieses Bauwerks unterstreicht. Doch die wahre Magie dieser Kirche offenbart sich erst beim Schritt über die Schwelle, um die perfekte Symbiose von Beton und Licht zu erleben.



Foto: © iStock/Miemy





Fotos: © Pg-medien

links: St. Joseph; rechts: das Gemeindehaus

Hier wird die kongeniale Zusammenarbeit zwischen dem „Beton-Poeten“ Auguste Perret und der Glasmachermeisterin Marguerite Huré deutlich. Der Laternenturm, der die Kirche krönt, ist an allen acht Seiten vollständig durchbrochen. Die 12.768 mehrfarbigen und mundgeblasenen Glasfenster, die von Marguerite Huré geschaffen wurden, verleihen dem Raum eine raffinierte und neu interpretierte religiöse Mystik. Diese Fenster schaffen eine einzigartige Verbindung zwischen Architektur und Licht. Marguerite Hurés Glasfenster erzählen faszinierende Geschichten und vermitteln eine tiefe religiöse Botschaft. Ihre herausragende Kunstfertigkeit und Kreativität lassen die Farben und das Licht in der Kirche in bezaubernden Schattierungen erstrahlen und erfüllen die Atmosphäre mit einer spirituellen Aura. Die Verschmelzung von Beton und Licht in der St. Joseph Kirche ist ein Meisterwerk, das die Besucher in einen Zustand der Ehrfurcht versetzt.

Der von ihm verwendete Beton zeugt von außergewöhnlicher Baukunst, er unterscheidet sich von herkömmlichem Beton und eröffnet eine Palette von Nuancen, die für rekonstruierte Steinbauten bisher unvorstellbar waren. Diese Innovation von Auguste Perret bestand darin, Beton nicht nur

### FORMEN UND MUSTER IM SCHALUNGSMATERIAL:

Die Schalung ist die Form, in die der Beton gegossen wird. Durch die Verwendung von speziell gestalteten Schalungen können unterschiedliche Texturen und Muster auf der Betonoberfläche erzeugt werden.

### OBERFLÄCHENBEHANDLUNGEN:

Perret experimentierte auch mit verschiedenen Oberflächenbehandlungen, die auf den ausgehärteten Beton aufgetragen wurden. Dies könnte das Bürsten, Schleifen oder Polieren der Oberfläche beinhalten, um unterschiedliche Textureffekte zu erzielen.

### EINFÜGEN VON MATERIALIEN:

Manchmal fügte Perret dem Beton auch andere Materialien hinzu, um die Textur zu variieren. Dies könnte zum Beispiel die Verwendung von Kies, Steinen oder anderen Elementen sein.

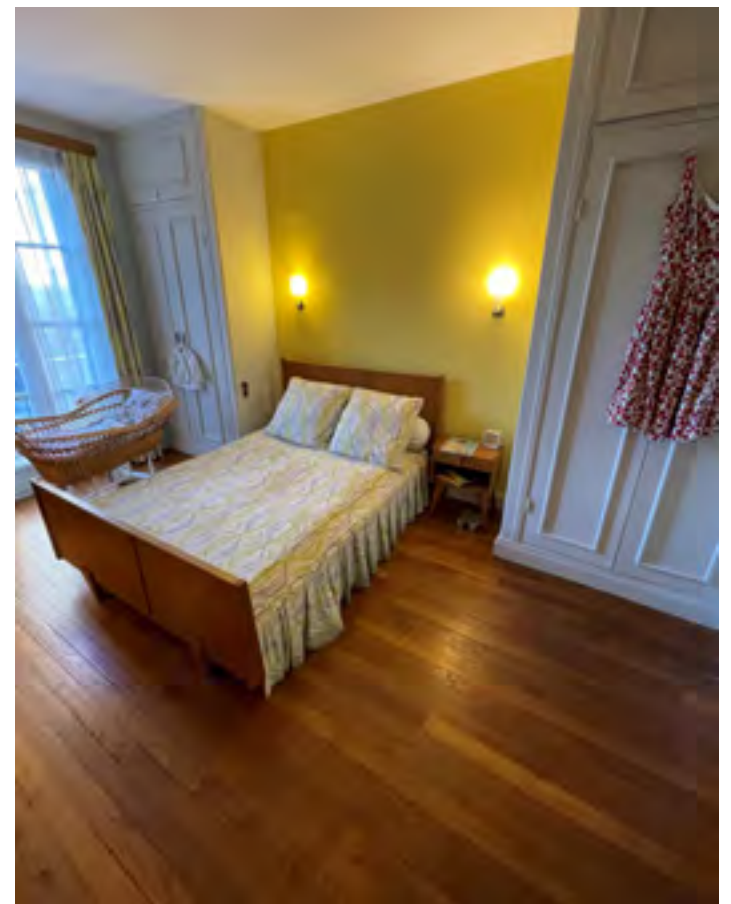


als strukturelles Element zu verwenden, sondern auch als gestalterisches Material. Er experimentierte mit verschiedenen Formen, Texturen und Oberflächenbehandlungen, um Beton ästhetisch ansprechend zu machen. Perret nutzte Beton in einer Weise, die sowohl die strukturellen Vorteile als auch die gestalterischen Möglichkeiten dieses Materials betonte.

Das Innere des Rathauses etwa ist durch eine großzügige Lobby gekennzeichnet, die von einer beeindruckenden Betonkuppel überragt wird. Die Verwendung von natürlichem Licht und die offene Gestaltung schaffen eine einladende Atmosphäre. Es sollte das Gefühl von Offenheit und Bürgernähe vermittelt werden.

Perret ist zu Lebzeiten die besondere Anerkennung für den Aufbau Le Havres nie richtig zuteil geworden. Erst im Jahr 2005 erhob die UNESCO sein Werk zum Weltkulturerbe. Perret verstarb nach einem Krebsleiden am 25. Februar 1954 im Alter von 80 Jahren.

Moderne Geräte, gutes Raumgefühl, platzsparende Einrichtung – alles dank Auguste Perret.



Neben Auguste Perret haben auch andere renommierte Architekten wie Oscar Niemeyer und Jean Nouvel in Le Havre Spuren hinterlassen. Niemeyer, ein brasilianischer Architekt, entwarf das Maison de la Culture, ein markantes Kulturzentrum in der Stadt. Jean Nouvel, ein bekannter zeitgenössischer Architekt, trug mit Projekten wie dem Docks Vauban zur weiteren Modernisierung von Le Havre bei.

Modernität aus Stahl – der Müllschlucker.





Foto © GRANGER - Historical Picture Archive / Alamy Stock Foto

## WERDEGANG UND WERK VON AUGUSTE PERRET

Auguste Perret studierte zwischen 1891 und 1901 bei Julien Guadet (1834–1908) an der École des Beaux-Arts in Paris, schloss jedoch seine Ausbildung ohne Diplom ab. Bereits ab 1894 war Perret parallel zum Studium in der elterlichen Baufirma tätig. Ab 1900 begann er, Bauten in Eisenbeton zu realisieren.

Zwischen 1903 und 1904 leitete er die Errichtung eines Wohnhauses in der 25 bis, Rue Franklin in Paris. In diesem Gebäude hatte der Architekt auch eine Wohnung im Dachgeschoss. 1905 gründete er gemeinsam mit seinen Brüdern Gustave und Claude ein Bauunternehmen. Von 1906 bis 1907 entstand die Garage in der Rue Ponthieu, ein Bauwerk, das heute nicht mehr existiert. In den Jahren 1911 bis 1913 realisierte Perret das Théâtre des Champs-Élysées, ein modernes Gebäude aus Stahlbeton mit einer weiß marmornen Fassade. In Le Raincy nördlich von Paris erbaute er zwischen 1922 und 1923 die Kirche Notre-Dame du Raincy, einen schlichten Hallenbau aus Sichtbeton, der wenige standardisierte Bauele-

mente nutzte. Die nicht-tragenden Fassaden wurden vollständig mit farbigen, verglasten Betonformsteinen gestaltet, entworfen von Marguerite Huré (1895–1967). Von 1931 bis 1932 leitete er die Realisierung des neoklassizistischen Gebäudes des Marinebauamtes in Paris. 1932 bezog er die oberen Stockwerke des von ihm entworfenen Wohngebäudes 51–55 Rue Raynouard, in dem sich auch sein Atelier befand und wo er bis zu seinem Lebensende wohnte. Eine Gedenktafel am Gebäude erinnert heute an ihn.

Ab 1940 unterrichtete Perret an der École des Beaux-Arts. Nach dem Ende des Zweiten Weltkriegs im Jahr 1945 war Perret bis 1954 federführender Stadtplaner für den Wiederaufbau von Le Havre. In diesem Zeitraum entstanden bemerkenswerte Bauwerke wie die leuchtturmartige Gedächtniskirche St. Joseph sowie der Tour Perret in Amiens, der erste Wolkenkratzer Frankreichs. Mit einem Team von 60 Architekten entwarf er breite Boulevards und lange Straßenachsen, die von Häusern aus getöntem Beton mit klarer,

schlichter Ornamentik und Kolonnaden flankiert wurden. Das Baumaterial wurde aus Sand und Ziegelschutt gewonnen, der nach Farben getrennt gemahlen wurde. Der auffällige, 107 Meter hohe achteckige Glockenturm der Kirche Saint-Joseph du Havre aus Beton erinnert an einen Leuchtturm. Im Inneren der Kirche erhellen 12.768 bunte Glasfenster den Raum. Im Jahr 2005 würdigte die UNESCO Perrets städtebaulichen Neuanfang für 60.000 Menschen als Weltkulturerbe.

Im Jahr 1943 wurde Perret als Nachfolger von Paul Bigot in die Académie des Beaux-Arts gewählt. 1948 erhielt er die Royal Gold Medal des Royal Institute of British Architects und 1952 die AIA Gold Medal.

Auguste Perret zählt neben Tony Garnier zu den Pionieren der modernen Architektur in Frankreich und setzte bedeutende Impulse für die Entwicklung des Neuen Bauens. Der Preis der Union Internationale des Architectes für technologische Innovationen in der Architektur trägt seinen Namen und wird als Auguste-Perret-Preis vergeben.



## TIPPS

### RESTAURANTS:

Restaurant Le Bouchon Normand  
77 rue Louis Brindeau  
(+ 33 9 52 15 23 73)  
[www.bouchon-normand.fr](http://www.bouchon-normand.fr)

Brasserie Eugénie, 9 sente Alphonse Karr,  
chemin de la mer - Sainte-Adresse -  
(+33 2 35 49 05 79)  
[www.eugenie-brasserie.fr](http://www.eugenie-brasserie.fr)

Les Enfants Sages 20 rue Gustave Lennier  
(+33 2 35 46 44 08).  
[www.restaurant-lesenfantsages.com](http://www.restaurant-lesenfantsages.com)

### HOTEL:

Übernachtung im Vent d'Ouest  
4 rue de Caligny  
(+ 33 2 35 42 50 69)  
[www.ventdouest.fr](http://www.ventdouest.fr)

### ENTDECKEN:

**Fischmarkt** im Viertel Saint-François

**Hafenrundfahrt:** Port de Plaisance du Havre, 125 bd  
Clemenceau, Digue Charles Olsen (+33 6 16 80 24 10).  
Anmeldung 15 Min. vor der Abfahrt erforderlich.

**Bibliothek Niemeyer.** Eine der schönsten Bibliotheken  
Frankreichs, die seit Ende 2015 für die Öffentlichkeit zu-  
gänglich ist.

**Hängende Gärten** von Le Havre in einem ehemaligen Fort  
aus dem 19. Jahrhundert  
[www.lehavre-etretat-tourisme.com/de/entdecken/die-highlights/entdecken-sie-le-havre/die-hangenden-garten/](http://www.lehavre-etretat-tourisme.com/de/entdecken/die-highlights/entdecken-sie-le-havre/die-hangenden-garten/)

### ANFAHRT:

Aus Frankfurt  
mit dem Zug ICE 7 Std. und 14 Min.  
mit dem Auto 9 Std.





# ALASKA

## INSIDE-PASSAGE HOCH NACH NORDEN

ALS KREUZFAHRT-NEULING AUF DER „KONINGSDAM“ IN  
RICHTUNG ALASKA: GLETSCHER, WALE, BÄREN UND EIN  
SCHIFF, AUF DEM MAN SICH ZURECHTFINDEN MUSS



TEXT: MICHAEL SOLTYS

**K**reuzfahrt? Nein danke. Immer wenn mich meine Freundin anlässlich unserer Urlaubsdiskussionen überreden wollte, auf ein Schiff zu steigen, war meine Antwort eindeutig. Nur eine Ausnahme wollte ich als großer Alaska-Fan gelten lassen: die Inside Passage, die Schiffspassage zwischen dem nordamerikanischen Festland entlang der Küste von Kanada und Alaska und den vorgelagerten Inseln hoch nach Norden.

Und jetzt stehe ich hier am Hafen von Vancouver am Pazifik und schaue die 14 Etagen unseres Schiffes hinauf. Obwohl, es sind keine Etagen, es sind Decks, wie man mich, den Neuling, später aufklärt. So aus der Nähe wirkt die Königsdam, wie der Name der schwimmenden Kleinstadt lautet, wie eine Ansammlung dicht an dicht gebauter winziger Wohnungen. Man muss schon auf die Terrasse eines nahen Hotels steigen, um die Größe des Schiffes zu erfassen, auf dem in den kommenden acht Tagen 2650 Gäste und 1036 Angestellte, Zimmermädchen, Matrosen, Mechaniker, Kellner und Köche leben. Hinter der Königsdam liegt die Volendam, beide gehören zur Holland America Line, dahinter ein weiterer Kreuzfahrt-Riese.

Um die 10.000 Menschen sind es, die an diesem Vormittag ihre Reise auf den drei Schiffen antreten wollen, sie werden alle durch eine riesenhafte Halle geschleust. Schon Wochen vorher haben wir uns auf der App von Holland America Line registriert und haben unsere Bordkarten heruntergeladen. Doch jeder Einzelne wird noch einmal persönlich kontrolliert und fotografiert, um seine Identität festzustellen. Dann wartet schon die nächs-

te Schlange. An deren Ende stellt ein Beamter des US-Grenzschutzes seine Fragen und kontrolliert die Pässe. Das erleichtert uns später den Besuch der Städte in Alaska.

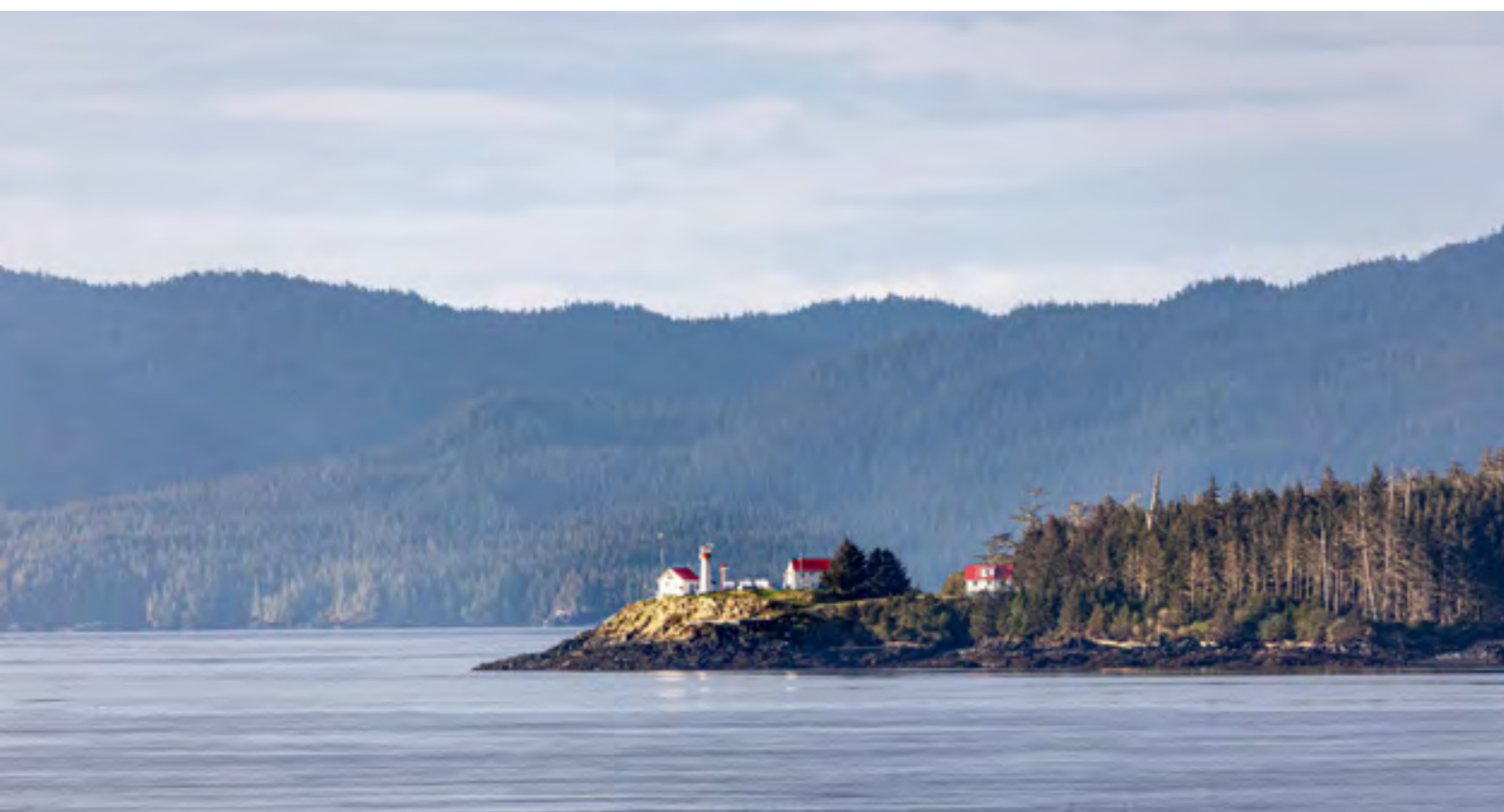
Partystimmung herrscht, als die Königsdam ihre Reise antritt. Vielen Gästen fällt es leicht, sich auf dem Ungetüm von Schiff zu orientieren. Andere wie ich treten einen Irrgang an, durch die Restaurants und Bars, entlang der endlosen Gänge mit den Zimmern, Verzeihung, mit den Kabinen. Sie durchqueren die Clubs, in denen am Abend die Bands spielen werden, passieren die Spielautomaten im Casino, stellen sich in die Schlange an der Rezeption, wenn sie Fragen haben. Nehmen einen ersten Drink im überfüllten „Crow’s Nest“, der Bar im Bug des Schiffes.

Dann endlich ist Ruhe, das Schiff hat die Bucht von Vancouver verlassen. Die Fenster des Zimmers – Verzeihung, der Kabine – reichen bis zum Boden, der Blick ist frei auf Vancouver Island. Kaum zu unterscheiden sind die tiefen Pazifik-Wolken von den schneebedeckten Hügelketten. Das Schiff gleitet lautlos, der Wellengang in dieser Schärenwelt geht gegen null. Die Folge ist ein tiefer Schlaf, der mit dem Sonnenaufgang endet. Der Himmel hat sich aufgeklärt, die flach einfallenden Strahlen heben die Konturen der Inseln und Felsen in der engen Schiffspassage klar hervor, die Szenerie gleicht einer Federzeichnung vor blass-blauem Hintergrund. Ein Leuchtturm und ein Gebäude ähnlich einer Kapelle strahlen in der Sonne hell vor dem Wald, der noch im Schatten liegt.



Bild oben rechts:  
Koningsdam im Hafen  
von Skagway

Padel auf Deck 12



Nach Sonnenaufgang in  
der Inside-Passage



Fotos: © Michael Soltyz







Koningsdam verlässt Vancouver



Anderthalb Tage hält dieser Zustand an, „Scenic Cruising“ nennt sich das Programm. Zeit, die sich die Menschen an Bord mit Bingo vertreiben, oder mit Quizspielen, mit Padel-Tennis auf Deck 12, mit einem Drink an einer der vielen Bars. Oder mit Shows. Allein 800 Plätze bietet das Theater an Bord an, auf Deck 2 und 3 wechseln sich die Musikbands ab. Viele Menschen zieht es jedoch ins Freie. Mit Fernglas und Kamera machen sie sich auf die Suche nach der Tierwelt Alaskas, nach Walen, Orkas oder wenigstens nach Seales, den Seehunden. Zu ihnen geselle ich mich.

An drei Stationen macht das Schiff auf seiner achttägigen Reise fest: Juneau, Skagway und Ketchikan. Juneau, die Hauptstadt des US-Bundesstaates, ist eine unscheinbare Kleinstadt. In kurzer Zeit werden knapp 3000 Menschen allein von der Koningsdam von Bord geschleust. Längst haben weitere Schiffe festgemacht. Ein Strom von Menschen ergießt sich in die Souvenirläden und Juwelier-Geschäfte entlang der Mole. Vor dem Kabinenlift auf dem Hügel über der Stadt bildet sich in kürzester Zeit eine Schlange, es dauert Stunden, bis die Fahrt zum Aussichtspunkt über der Stadt angetreten werden kann. Unten am Pier demonstriert eine kleine Gruppe von Menschen gegen die Auswüchse des Kreuzfahrt-Tourismus.

Skagway war Ende des 19. Jahrhunderts eine zentrale Anlaufstation für die Menschen, die dem Goldrausch erlegen waren. Heute ist es eine Art historisches Dorf, der nördlichste Punkt der Reise. Viele Gebäude wie der Red Onion Saloon oder die Verwaltung der Eisenbahngesellschaft sind im historischen Stil restauriert worden. Zu den Zeiten des Goldrausches, Ende des 19. Jahrhunderts, sollen hier 10.000 Menschen gelebt haben. Die aktuellen Zahlen schwanken. In der Saison zählt der Ort rund 2000 Menschen. Etwa die Hälfte verlässt den Ort im September, wenn die Schiffe ausbleiben. „Ohne die Touristen ist der Ort leer“, sagt einer der zahllosen Goldhändler: „Die Einheimischen kaufen keine Diamanten und kein Gold.“





Fotos: © Michael Soltys

Ranger Adam Majewski

Mit Begeisterung werden an den Abenden die Eindrücke von den Ausflügen des Tages ausgetauscht. Von Skagway aus ist eine reisefreudige Schwäbin mit dem Bus zum White-Pass gefahren, den Pass in den Bergen, den viele Goldsucher schwer beladen zu Fuß erreichen mussten. Ein Ehepaar aus Schweden, das seinen 40. Hochzeitstag feiert, hat sich mit mir in einen Hubschrauber gezwängt, um die Gletscher oberhalb von Juneau zu bewundern. Unsere Begeisterung über die gewaltigen Ausmaße des Eisstroms teilen wir mit einem Gast aus Belgien, der die Gletscher aus einem Kleinflugzeug heraus bestaunt hat. Bei einem Ausflug in Juneau habe ich Wale gesehen, wenn sie aus der Ferne auch eher großen Baumstämmen glichen. Direkt an der Straße an einer Bucht bei Ketchikan, keine 20 Meter von mir, hat ein Bär in aller Seelenruhe gegrast, erzähle ich. Ob ein Schwarzbär oder ein Braunbär, darüber haben sich die Autofahrer, die deshalb angehalten haben, nicht einigen können. Wenn es um die Preise für die Ausflüge geht, verdrehen alle die Augen, sie reißen Löcher in die Urlaubskasse. „Aber wir sind nur ein Mal im Leben hier“, heißt es dann.

Am Morgen des fünften Tages wird es auf dem Schiff schon zu früher Stunde unruhig. Die Koningsdam ist in den Nationalpark Glacier Bay eingefahren, eine verzweigte Bucht, in die mehrere Gletscher kalben. Die Rundfahrt durch die engen Fjorde ist der unbestrittene Höhepunkt der Reise. Im Crow's Nest und auf der windigen offenen Bugnase im Vorderschiff drängen sich die Neugierigen. Hier erläutert Ranger Adam Majewski in beige-grüner Uniform, mit Krawatte und breitkrempigem Hut, die Geologie der Bucht und ihre Tierwelt. Schon vor sechs Uhr morgens haben ihn seine Kollegen mit einem Boot vom Besucherzentrum am Festland aus an Bord gebracht. Immer wieder wird sein Vortrag unterbrochen von „Aaahs“ und „Ooohs“. Mal haben Gäste an Steuerbord den Blas eines Wals entdeckt. Mal werden zwei winzige Punkte am Ufer als Elche identifiziert. Die

schneebedeckten Berge, die bis auf etwa 1000 Metern Höhe gehen, rücken näher und näher.

„Es ist ein Tag, wie er für Südalaska ganz ungewöhnlich ist“, sagt Ranger Majewski. Die Sonne scheint, die leichten Wolken spiegeln sich im beinahe glatten Wasser des Fjords. Und mit ihnen die Strukturen des Eises, das die Gletscher ins Wasser schieben. Langsam, ganz langsam, dreht die Koningsdam in einen Seitenarm, immer ruhiger wird es an Bord angesichts der Majestät und riesenhaften Strukturen des bläulich schimmernden Eises. „Selbst die Stille der Glacier Bay ist beeindruckend“, sagt Ranger Adam. Nach und nach verlangsamt das Schiff seine Fahrt und dreht sich quer zu der blauen Wand aus Eis. Und dann geschieht das, worauf alle gewartet haben: der Gletscher kalbt. Eine Säule aus Eis rauscht in die Tiefe. Ja, sage ich mir, diese Eindrücke sind der Grund, warum du diese Kreuzfahrt gemacht hast.

## INFO

Die Reederei Holland America Line feierte 2023 ihren 150. Geburtstag. Sie bezeichnet sich selbst als Alaska-Spezialist unter den Kreuzfahrtreedereien. In der Saison 2023 hat Holland America Line sieben Schiffe in Alaska stationiert. Die hier beschriebene Reise entlang der Inside Passage mit der Koningsdam kostet mit Abfahrt im Mai 2024 ab 1264 Euro in der Innenkabine, in einer Veranda-Kabine kostet sie 1864 Euro. Die Ausflüge müssen extra bezahlt werden. Whale Watching in Juneau inklusive Besuch des Mendenhall-Gletschers kostet 240 US-Dollar. Für einen Flug über die Gletscher ab Juneau werden 310 US-Dollar fällig, Flüge mit dem Helikopter gibt es ab 500 US-Dollar.



# LOUISIANA

## MUSIK DRINGT AUS JEDER ECKE

NEW ORLEANS IST DIE GEBURTSSTADT DES JAZZ. EIN BESUCH IN EINER BERÜHMTEN BRETTERBÜHNE IM FRENCH QUARTER, IN EINER VORSTADT-BAR UND IN EINEM BLUES-SCHUPPEN IN DER ABGESCHIEDENHEIT DES US-STAATES LOUISIANA.

TEXT: MICHAEL SOLTYS

**N**ew Orleans versteht sich als Geburtsort des Jazz und damit auch als Ursprung vieler musikalischer Richtungen, die es aus den USA heraus zu Weltruhm gebracht haben. Musik dringt in der Stadt aus jeder Straßenecke, aus jeder Ritze des Vergnügungsviertels French Quarter, aus den Souvenirläden, aus den Ausflugsbooten auf dem Mississippi, aus den Hoteleingängen, aus den Lebensmittelgeschäften, selbst mitten in der Nacht aus den Lautsprechern vor geschlossenen Läden. Schon morgens stehen Saxofonspieler auf den Straßen und improvisieren über Jazz-Standards. Aus der „Fritzell's Bar“, benannt nach den Einwanderern aus Deutschland dringen Dixieland-Klänge. Spontan treffen sich junge Musiker im Freien und singen und spielen bekannte Songs. Über allen scheint die Statue von Louis Armstrong zu wachen. Mit Trompete und Taschentuch in der Hand hat man dem berühmten Sohn der Stadt im Park, der nach ihm benannt ist, ein Denkmal errichtet,

Die Tradition der amerikanischen Musik zu bewahren, haben sich viele Menschen auf die Fahnen geschrieben. Zu ihnen zählen sich die Macher der „Preservation Hall“ im Zentrum des French Quarter, der „Bewahrungshalle“. Der Name ist Programm. Kaum zu glauben, dass sich hinter der schmutzigen Fassade an der St. Peter Street eine landesweit bekannte Musikstätte versteckt. Und eine ungewöhnliche zumal, eine Art Bretterbühne im schummrigen Licht, davor fünf Reihen Holzbänke, es ähnelt einer Scheune.

Hier wird der traditionelle Jazz gespielt, Standards aus den Anfängen und „second line“, die Art Musik, die nach einem Begräbnis in New Orleans auf dem Weg zurück vom Grab üblich ist, erläutert Mike Martinovitch, der Manager der Preservation Hall. Viermal am Tag läuft die Show, 360 Tage im Jahr. „Wir sind immer ausverkauft.“ Die Scheune sei nicht restauriert, „weil wir eine Art Zeitkapsel“ sein wollen, ein „Monument des traditionellen Jazz“. Die Halle sei auch eine Erinnerung an die Gründer Allen und Sandra Jaffe, die aus der damaligen Galerie eine Veranstaltungsstätte formten für Schwarze und Weiße. Allen sei oft auf die Bühne gegangen, um mit schwarzen Musikern zu spielen, was damals nicht erlaubt war. Der Preis dafür: eine Nacht im Gefängnis.



Detail aus der Preservation Hall



Die Band in der Preservation Hall macht Stimmung

Längst hat sich vor der Halle eine lange Schlange gebildet, jedem Einzelnen wird sein Platz zugewiesen. Es geht schwungvoll los mit einer Dixieland-Nummer, und schon bald erweist sich Posaunist Ronell Johnson als der Spaßmacher der Truppe. Bis auf ein paar Zentimeter nähert er sich mit dem Zug seiner Posaune den Gesichtern der Zuschauer. Nach einem tiefen, fetten Ton auf seinem Instrument ruft er zwischendurch: „Das hat euch gefallen, was?“ Schon das vierte Stück „My bucket's got a hole in it“, frei übersetzt „Mein Geldbeutel hat ein Loch“, ist ungeschminkt auf Trinkgelder ausgerichtet. Und die Zuschauer, wie in den USA üblich, lassen sich nicht lumpen. Tanzend nähern sich Frauen aus den hinteren Reihen, um Geldscheine in den Blecheimer vor der Band zu werfen. Kaum jemand, der nicht ein paar Dollar übrig hat.

Nach knapp 50 Minuten ist die Show vorbei, die Zuschauer sind zufrieden, dabei gewesen zu sein. Vor dem Haus mit seinen Fensterläden aus Holz wartet bereits die nächste Schlange. Alle 75 Minuten beginnt eine neue Show, viermal am Tag, immer mit demselben Ablauf. Der Musikbetrieb in New Orleans kennt eben nur wenige Pausen.

Aus diesem Musikbetrieb sticht die Maple Leaf Bar hervor, weit außerhalb von Innenstadt und French Quarter in der Oak Street. Einige Gäste stehen vor der Tür, das Bier in der Hand. Es riecht nach Marihuana, wie fast überall vor den Bars in New Orleans. Das erste Set ist zu Ende, Zuschauer kommen aus dem schmalen Gang, nehmen sich den Gehörschutz aus den Ohren. Schon von Weitem war zu hören: Diese Musik ist sehr, sehr laut.

Seit 1974 wird in der Bar Musik gemacht, beileibe nicht nur Funk, wie ein Gast beim Bier an der Theke erzählt. „Mal kommt eine Jazz-Sängerin, mal spielt jemand am Piano.“ Wenig später stößt Hank Staples hinzu, der Besitzer der Maple Leaf Bar. Er hält die Fahne der Musiktradition in New Orleans auf seine eigene Art hoch. „Wir machen hier Live-Musik von lokalen Bands“, sagt er. Er selbst ist erst 1985 zum ersten Mal in die Bar gekommen, wo er für einige Jahre hinter der Theke gearbeitet hat, bevor er den Laden übernehmen konnte. „Damals war es noch eine richtige Räuberhöhle“, erinnert er sich. „Wir spielen hier die klassische Musik von New Orleans und Louisiana.“ Aktuell eher Blues und Funk. Früher war die Bar bekannt für Cajun, die Musik und der Tanz der französischen Siedler. Doch dafür fehle heute das Publikum. Ähnlich ist es mit Zydeko, einer Mischform aus Cajun und Rhythm 'n' Blues, erläutert Hank. „Das ist nicht mehr so populär“.

Bis zu 140 Zuhörer dürfen in die Bar. Die Covid-Pandemie habe für Einbrüche gesorgt. Doch an diesem Montag ist der Saal gut gefüllt. Das liegt an Bassist Georg Porter jr., ist Hank überzeugt. Der Grammy-Preisträger „ist eine wahre Legende, den man bei uns hören kann“. Dann wird das Gespräch schwierig, denn drinnen setzt der Funk ein, das zweite Set beginnt. Und es ist besser, sich die Plastikstöpsel ins Ohr zu stecken, die der Türsteher am Eingang verteilt hat. Georg Porter jr. und seine Mitstreiter an der Gitarre, am Piano und am Schlagzeug haben ihr Handwerk nicht verlernt. Schon bald fangen die Menschen an zu tanzen.

oben rechts: der Besitzer des Maple Leafs Bar, Hank Staples

unten rechts: Grammy-Gewinner George Porter Junior in der Maple Leaf Bar





Schild in Teddy's Juke Joint

Pop up-Band nahe dem Jackson Square



Fotos: © Michael Soitys

Statue von Louis Armstrong in dem nach ihm benannten Park in New Orleans, mit Trompete und Taschentuch

In einem abgelegenen Winkel Louisianas, weit außerhalb von Baton Rouge, der Hauptstadt Louisianas, hält Teddy die Tradition des Blues hoch. Eigentlich heißt der 77-Jährige Lloyd Johnson jr., aber das habe er selbst erst im Alter von sechs Jahren erfahren, weil ihn da schon alle Welt Teddy nannte, wie er erzählt. Seine Bar, „Teddy's Juke Joint“ ist ein verwunschener Ort, er wirkt auf den Besucher wie eine zusammengenagelte Bretterbude. Fast fährt man an dem Schuppen vorbei. An der einsamen Landstraße liegen nur verstreut wenige Häuser, mit Mühe sind die beleuchteten Schilder zwischen Baumreihen zu entdecken, die auf Teddy' Bar hinweisen. Durch eine klapprige Tür, die mit Glitterpapier verziert ist, geht es in einen Raum, der den Besucher mit Tand erschlägt. Glitzernde CD's, Masken von Mardi-Gras-Umzügen, Perlenketten aus Plastik, leere Bierdosen, vergammelte Blecheimer, alte Gitarren: Das alles baumelt von der Decke herab. Schallplatten-Hüllen und Fotos von Musikern zieren die Wände. Ausrangierte Verstärker und Lautsprecher füllen die Ecken der kleinen Bühne – und mittendrin Teddy mit seinem Hut und der bunten Weste.

Seit 44 Jahren wird hier mehrmals die Woche Blues gespielt. Viele Blues-Musiker, die in den USA einen Namen haben, aber in Europa kaum bekannt sind, sind hier aufgetreten, sie haben Fotos signiert, die Teddy gerahmt und an die Wand gehängt hat. „Meine Bar ist in 130 Ländern bekannt. Die Leute kommen von überall her, aus Kalifornien, aus Texas, aus Mississippi“, sagt er und zeigt zum Beweis eine Zeitungsseite der New York Times, deren Reporter einst über ihn berichtet haben. Auf Titelfotos von Magazinen ist sein markantes Gesicht abgebildet. Stolz präsentiert er Auszeichnungen, die er in jüngster Zeit für sein Engagement für die Blues-Musik erhalten hat. Teddy selbst ist in dem Blues-Schuppen geboren, erzählt er. „Ich habe diesen Platz nie verlassen“, einen Platz, den er dem Blues gewidmet hat.

An diesem Abend jedoch herrscht Flaute, nicht einmal eine Handvoll Gäste sitzt an der Theke. Unverzagt singt Dixie Rose im Hintergrund ihre Lieder zur Gitarre, wie seit 18 Jahren jeden Mittwoch, wenn Jam-Session ist. „Die Dinge laufen schlecht“, räumt Teddy ein, schuld sei die Covid-Pandemie. Da über Monate ohne Job, „haben viele Musiker das Musikgeschäft verlassen“. Einige Musik-Bars mussten schließen. „Teddy's Juke Joint“ gehört noch nicht dazu.



Teddy, eigentlich Lloyd Johnson jr., in seiner Blues Bar Teddy's Juke Joint in Baton Rouge

Dixieland Band in der Fritzels Bar. Mit Fritzels wurden die Deutschen früher bezeichnet



# NAVARRA

## DIE WEGE DER TRANSHUMANZ

SCHAFE, GEIER, BOMBEN: VON DEN GIPFELN DER  
PYRENÄEN HINAB IN DIE MONDWÜSTE DER BARDENAS  
REALES IM SÜDEN DER SPANISCHEN REGION NAVARRA.







TEXT: MICHAEL SOLTYS

**E**s ist ein gefährlicher Weg, den die kleine Schafherde von Koldo Vicente Eseberri an diesem Tag über die Gipfel der Pyrenäen zurücklegt. Die ungebändigte Energie zweier Hirtenhunde ist notwendig, um die Tiere den steilen Abhang hinabzuführen. Sua, ein weißer Pyrenäen-Berghund, übersetzt heißt das Feuer, gibt den Weg vor und drängt die vorderen Tiere abwärts. Boira, Nebel, der braune baskische Hirtenhund, rennt auf einen kurzen Zuruf von Eseberri den Abhang hinauf und zwingt auch die letzten Nachzügler, die steilen Felsen zu überwinden. Dann ist erst einmal Pause, für die Tiere und ihren drahtigen jungen Hirten. Hier oben, knapp unterhalb des Berges Orhi, dem ersten Pyrenäen-Zweitausender östlich des Atlantiks, erhalten die Schafe für ein paar Stunden Gelegenheit, die kargen Wiesen abzugrasen. Danach geht es weiter abwärts, ins Winterquartier.

Transhumanz nennt sich diese Form der offenen Schafhaltung auf Wiesen und Feldern, sommers in der Höhe, winters in den Ebenen der Region Navarra. Doch sie ist selten geworden. Es gibt nur noch vier Hirten in der Region, die ihre Tiere die ganze Strecke hinabtreiben. Das erzählt Gustavo Goiena bei einem Rundgang mit Schäfer Eseberri unterhalb des Gipfels. Goiena führt Besucher im Auftrag des nahen Naturschutzzentrums durch den Irati-Wald, einen Buchen- und Fichtenwald auf den Pyrenäen-Höhen, dessen 17.000 Hektar Fläche abgelegen und einsam sind. Sechs Tage dauerte es, bis die Schäfer früher

ihre Winterweiden erreicht hatten, rund 120 Kilometer mussten sie mit ihren Tieren zurücklegen, erzählt Goiena. Über Jahrhunderte haben sich die Wege von den Weiden in der Höhe hinab ausgebildet, ein regelrechtes Netzwerk sei damals entstanden. Längst nicht mehr intensiv benutzt, werden sie nach und nach als Wanderwege und Trails für Mountainbikes ausgewiesen.

Für Eseberri und seine Herde ist das Ziel aber schon nach ein paar Stunden erreicht. Sein Weg und der seiner Schafe endet kurz vor dem Bergdorf Ochagavia, ein paar Kilometer unterhalb des Gipfels. In einem neu erbauten Stall wird er seine Schafe über den Winter einpferchen, die Tiere, die über den Sommer trächtig geworden sind, von der Herde trennen, um ab Februar, nachdem sie geworfen haben, ihre Milch zu Pyrenäen-Käse zu verarbeiten. In den Nebengebäuden des Stalls hat sich Eseberri eine Melkstation und eine Käserei eingerichtet, mit der er sein Auskommen bestreiten möchte. Die kleinen festen Laibe, mal purer Schafskäse, mal eine Mischung aus Schaf- und Ziegenkäse, verkauft er bisher noch auf regionalen Märkten. Doch schon bald möchte er sie auch über den Handel vertreiben. Das zumindest ist sein Plan. In diesem Jahr hofft er um die 3000 Stück an den Mann bringen zu können.

In einer Nebenstraße des Dorfes, inmitten hoher Steinhäuser, die alle statt der Hausnummer ihren eigenen Namen haben, bereitet sich Maria darauf vor, ein paar Gänge zu erledigen. Fünf Töchter hat die heute 88-Jährige in einer Zeit großgezogen, als



Koldo Vicente Eseberri mit seiner Schafherde und Hirtenhund Boira

die Transhumanz noch zum Alltag der Menschen gehörte. Über Wochen und Monate, von November bis Ende März, waren die Männer im Winter nicht zu Hause. Sie hüteten ihre Tiere in der Ebene und produzierten dort den Käse. „Die ganze Verantwortung für das Haus, für den Haushalt, für die Kinder, die lag bei mir“, erzählt Maria, Erfahrungen, die sie auch an ihre 13 Enkel und vier Urenkel weitergibt. Mit der Transhumanz haben sich auch die Orte verändert. Die jungen Leute suchen ihr Glück in der Stadt, in den Industriebetrieben rund um das nahe Pamplona, wo es mehr zu verdienen gibt. Gerade noch einmal 300 Menschen, viele von ihnen so wie Maria im fortgeschrittenen Alter, leben noch in dem Bergdorf, ist im Touristenbüro zu erfahren.

Zu Marias Zeiten waren die Bardenas Reales das Ziel der Schäfer aus Ochogavia, eine unwirklich anmutende wüstenähnliche Mondlandschaft im Süden Navarras. Hier, etwa 120 Kilometer südlich der Pyrenäen-Weiden, fanden die Tiere im Winter genügend Nahrung, erläutert Stefania Guinea. Sie führt eine Outdoor-Agentur, die Besucher mit den Attraktionen der Bardenas bekannt macht. Bei der Fahrt über die Schotterstrecken durch das fast 500 Quadratkilometer große Naturschutzgebiet begegnet man auch heute noch den frei laufenden Schafherden. Doch traditionelle Hirten wie Eseberri sucht man vergebens. Mit ihren Allrad-Fahrzeugen kommen die Besitzer nachts heraus, um die Tiere einzuzäunen und am anderen Morgen wieder freizulassen, sagt Stefania. Die Bewachung werde Lohnkräften überlassen.



Stefania Guinea führt Gäste durch die Bardenas Reales

Fotos: © Michael Soltyś



Vom Appetit der Schafe profitieren vor allem die Bauern, die in Teilen des Naturschutzgebietes Weizen, Hafer und Reis anbauen. Ein Kloster und 19 angrenzende Gemeinden haben seit dem 9. Jahrhundert das Recht, Teile der Bardenas Reales landwirtschaftlich zu nutzen. Wer dort geboren ist oder für mindestens zehn Jahre dort wohnt, kann eine Konzession für die Nutzung erhalten - ganz so wie in historischen Zeiten, als die Bardenas sich im Eigentum des Königs von Navarra befanden. Nach einem Jahr des Getreideanbaus wird das Land brach gelassen. „Und die Schafe sorgen dafür, dass es in dieser Zeit nicht überwuchert“, erläutert Stefania.

Nicht weit von ihr kreisen einige Geier an den Hängen der braun-gelben Felsen entlang, die über Jahrhunderte durch Erosion entstanden sind. Ein Vogelschutzgebiet, das zu bestimmten Zeiten nicht betreten werden darf, ist Teil des Naturparks. Bei der letzten Zählung im Jahr 2019 wurden 170 Paare von Schmutzgeiern und Gänsegeiern gezählt. Mitte September sind viele Vögel zu ihren Winterquartieren aufgebrochen, ihre Rückkehr wird für Anfang Februar erwartet.

Über Jahrhunderte ist die Wüstenlandschaft, einst ein Binnenmeer, durch Erosion entstanden. Bizarre Felsformationen wie die Castelditierra sind entstanden, ein spitz zulaufender Felskegel, der von Steinen gekrönt ist. Schilder warnen davor, dass der Boden aus Ton, Gips und Kalk brüchig ist. Der plötzliche Absturz in einer der Barrancos droht, ein steil abfallendes Flusstal. Solche Brüche in der Landschaft, einige nur wenige Meter tief und breit, finden sich an vielen Plätzen der Bardenas. Sie sind ebenso von Wasser und Wind geformt wie die Felswände mit ihren wellenartigen Strukturen. Die fremdartige, karge Erscheinung der Wüste hat schon einige Filmteams angelockt. Teile von „Game of Thrones“ wurden hier gedreht, auch für den James-Bond-Film „Die Welt ist nicht genug“ dienten die Felsen als Kulisse.

Die Bomben aber, die nur wenige Kilometer auf das Gelände fallen, sind real. Denn nach wie vor probt die spanische Luftwaffe inmitten des Naturschutzgebietes, wie man Bomben gezielt abwirft. Über Jahre und Jahrzehnte übten auch die Jet-Piloten aus Nato-Staaten die Zielwürfe in dem Bombodrom, das heute selbst Teil des Parks ist. So kurios es klingt: Das Militär sichert die Finanzierung des Nationalparks, versichert Stefania. Die Bomben werden seit 1951 abgeworfen, der Nationalpark selbst wurde aber erst 1998 gegründet. Und im Jahr 2000 wurden die Bardenas zum Biosphärengebiet erklärt. Etwa seit dieser Zeit zahlt das Militär eine Nutzungsentschädigung, die für den Erhalt der Natur verwendet wird.



Hirtenhund Sua geht der Schafherde von Koldo Vicente Eseberri voran



Koldo Vicente Eseberri mit seiner Schafherde und Hirtenhund Boira

## INFO

Navarra ist eine Region im Norden Spaniens nahe der Grenze zu Frankreich. Zentrum ist Pamplona, weltweit bekannt für das Fest San Fermin und den Stierlauf Mitte Juli. Auf dem Jakobsweg von Frankreich Richtung Santiago de Compostela ist Pamplona die erste Station südlich der Pyrenäen. Die wohlhabende Region mit etwa 500.000 Einwohnern, davon rund die Hälfte in Pamplona, lebt vom Anbau von Gemüse und Wein rund um die Kleinstadt Olite, vor allem aber von der Automobil- und Pharma-Industrie. Aktuell ist die Region von deutschen Flughäfen aus nur über den Flughafen Bilbao zu erreichen. Von dort sind es etwa zwei Stunden mit dem Mietauto bis Pamplona. Verwaltung und Touristenorganisationen sind in Verhandlungen mit deutschen Fluggesellschaften über Direktflüge nach Pamplona.



Koldo Vicente Eseberri in seiner Käserei

**BRAGA: EINE DER ÄLTESTEN STÄDTE  
PORTUGALS ÜBERRASCHT. WENIGER  
BEKANNT ALS PORTO UND LISSABON  
TRÄGT DIE STADT IM NORDEN DEN  
BEINAMEN „DAS ROM PORTUGALS“.  
EINE ENTDECKERTOUR.**



# BRAGA

DEM HIMMEL SO NAH





TEXT: BRIGITTE KLEFISCH

**G**old, Silber, Samt und Seide. Der erste Blick in die Kathedrale Tesouro da Sé zeigt die ganze Pracht und Herrlichkeit, mit denen die Bischöfe im religiösen Zentrum Portugals gelebt haben. Erbaut im 12. Jahrhundert, zählt die Kathedrale von Braga bis heute zu den bedeutendsten Bauwerken des Landes. Wollen Portugiesen das Alter eines Gebäudes hervorheben, so heißt es oft: „Älter als die Kathedrale von Braga.“ Die Geschichte - und damit eng verbunden die religiösen Traditionen Bragas - begann vor mehr als 2.000 Jahren.

Gegründet unter dem römischen Kaiser Augustus war „Bracara Augusta“ römischer Gerichtssitz und zentraler Ort eines Straßennetzes, das durch die ganze Iberische Halbinsel führt. Als Ausgangspunkt für die Entdeckungstour ist das Hotel Vila Galé Collection Braga am Largo Carlos Amarante ein Tipp. An dem zentralen Platz Bragas zieht das imposante Gebäude mit der direkt angrenzenden Kirche die Blicke der Besucher magisch an. Einstmals Krankenhaus Sao Marcos, entstand das Bauwerk im 16. Jahrhundert auf den Resten einer Einsiedelei und eines Templerklosters. Bei den Umbauarbeiten blieben die historische und architektonische Seite bewahrt. Die bestehenden Strukturen und Elemente, wie zum Beispiel die ursprünglichen Gewölbedecken, sind im ganzen Haus zu sehen.

### STADT DER KURZEN WEGE

Bragas zahlreiche Sehenswürdigkeiten sind gut zu Fuß erreichbar. Viele kleine Gassen führen durch die Innenstadt. Mit einem feinen Mix aus Alt und Neu wurde Braga im Rahmen eines EU-Projektes sogar zu einem der besten Reiseziele Europas gewählt. Besucher sollten auf jeden Fall einen kurzen Stopp in der „Casa

das Bananas“ in der Rua do Souto einlegen. Vor etwa drei Jahrzehnten nahm eine der schönsten Traditionen hier ihren Lauf. Am Vorabend vor Weihnachten kommen Menschen aus aller Welt zusammen, essen gemeinsam Bananen und trinken ein Glas Muscatel de Setúbal. Über der Straße leuchtet stimmungsvoll eine Lichterkette. Schnell füllt sich das Lokal und die gesamte Rua do Souto mit fröhlichen Menschen. Aber auch an allen anderen Tagen lohnt sich der Besuch dieses urigen portugiesischen Lokals.

Ein weiterer Hot Spot sind die Restaurants und Bars rund um die Universität. Die Stadt der Kirchen hat anders als Lissabon günstigere Lebenshaltungskosten. Ein Grund, warum viele junge Menschen zum Beispiel für ein Erasmus-Studium nach Braga kommen. Die Restaurants in der Nähe sind günstig. Alles ist gut zu Fuß erreichbar. Der Ausgehtag für die Studierenden liegt meistens auf dem Mittwoch. Am Wochenende sind die Bars und Restaurants im Stadtzentrum in der Nähe der Dom Pedro das Ziel der Nachtschwärmer. Zu den wichtigsten Studentenfestivals gehört übrigens das „Enterro do Gata“ im Mai.

### WARTEN AUF DAS „JA-WORT“

Etwa eine Autostunde von Braga entfernt sind die Romantiker hoch oben auf dem „Bom Jesus do Monte“ anzutreffen. Mit westlicher Sicht auf Braga ist um den Nationalpark Peneda-Gerês herum der schönste Sonnenuntergang zu beobachten. Ein Muss ist das „Bom Jesus do Monte“. Pilger lassen es sich in der Wallfahrtszeit vom ersten Sonntag im Juni bis zum letzten Sonntag im August nicht nehmen, über eine zickzack-förmige barocke Treppe über 577 Stufen das monumentale Bauwerk zu erklimmen. Der Höhenunterschied beträgt 116 Meter.

Sensationeller Ausblick von Bom Jesus do Monte. Der Weg dorthin führt über Zick-Zack-Treppen oder etwas bequemer mit der ältesten von Wasserkraft angetriebenen Seilbahn.

Die Basilica Sanctuary of Our Lady of Sameiro gehört mit zu den wichtigsten Kirchen des Landes.





Fotos: © DHB



Im Restaurant Diana serviert Küchenchef Fernando Caridade Menüs mit einem Mix aus Tradition und Innovation.

Die von Wasserkraft getriebene Seilbahn führt hoch hinaus auf die Aussichtsplattform von Bom Jesus do Monte.



Fotos: © DHB

Wer es lieber etwas bequemer mag, kann mit einer der ältesten wassergetriebenen Standseilbahnen den Weg nach oben antreten. Der „Elevador do Bom Jesus“ hält gleich vor dem Vorplatz der Basilika. Kaum oben angekommen, lädt das erste Glockengeläut auch schon zum Besuch der Basilika „Unserer Lieben Frau von Sameiro“ ein. Die einschiffige Kirche wurde ab Juli 1863 im neoklassizistischen Stil erbaut. Die Basilika ist wahrscheinlich der meistbesuchte Ort einer Marienverehrung in Portugal. Etwa 1,5 Millionen Menschen besuchen jährlich das geschichtsträchtige Gelände. Im Jahr 1964 von Papst Johannes Paul II. zur Basilika erhoben, ist im Inneren ein Blutstropfen des früheren Papstes als Reliquie ausgestellt. Vor allem bei heiratswilligen Paaren ist das UNESCO-Welterbe angesagt. Die Wartezeit für das „Ja-Wort“ beträgt allerdings bis zu zwei Jahren.

## GESCHICHTE ERLEBEN

Braga, das bedeutet Geschichte auf Schritt und Tritt. So lassen selbst beim Abendessen die verschiedenen Glaubensvorstellungen den Besucher nicht ganz los. Das Diana Restaurant in der Rua Frei Caetano Brandão, 172 r/c, ist eine Art Tempel. Mit Anspielung auf die römische Mythologie ist das Restaurant mit Küchenchef Fernando Caridade der Göttin Diana gewidmet. „Wir möchten eine Atmosphäre schaffen, die uns glauben lässt, dass es Götter gibt. Und für uns gibt es Diana wirklich“, erklärt Fernando. Diana selbst, soll es nach den Vorstellungen von Küchenchef und seinem Team gehen, sorgt für die göttliche Inspiration und verführerische Kreationen. Nach dreißig Jahren Gastronomie in London zog es den Koch nach Braga. Mit raffinierten Köstlichkeiten wie Hummerreis mit Garnelen und Muscheln schafft es der Koch in einer offenen Küche Qualität mit Vielfalt, Tradition und Innovation zu verbinden. In gemütlichem Flair sind die Portionen großzügig und die Preise moderat.

Ein letzter Kick ist dem „Estádio Municipal“ gewidmet. Fußballstadien sind in der Regel nicht schön. In Braga jedoch zählt das von einem Felsmassiv eingerahmte Stadion zu den Höhepunkten moderner Architektur. Errichtet im Jahr 2004 zur Fußball-WM, hat Architekt Eduardo Souto Moura, beim Bau nur an den Längsseiten des Spielfeldes jeweils eine Tribüne errichtet. Um die ausragenden Tribünenendächer zu tragen, wurden mehr als achtzig Stahlseile über das gesamte Spielfeld gespannt. Und eine Reise zu den Wurzeln der Religion bekommt an diesem Ort sogar einen runden Abschluss. Denn während die Teilnehmer bei einem Rundgang den heiligen Rasen betreten dürfen, taucht eine Frage auf. Gibt es zwischen Religion und Fußball nicht einige Parallelen? Manch ein Ritual auf dem Spielfeld lässt an einen Gottesdienst erinnern, Fans bibbern und beten beim Elfmeterschießen, Fußballspieler werden wie Heilige gehandelt und Spieltage in der Bundesliga und Weltmeisterschaft sind im wahrsten Sinne des Wortes Feiertage. So zeigt am Ende eine Reise in die Stadt der Kirchen, Glauben und Religion können ganz unterschiedliche Facetten haben.

## ANREISE

TAP Air Portugal fliegt ab den großen deutschen Flughäfen (München, Frankfurt, Düsseldorf, Hamburg und Berlin) nach Porto (mit Umsteigen in Lissabon).

Preis für Hin- und Rückflug ab 215 €.

Buchung über [www.flytap.com](http://www.flytap.com)

Vom Flughafen in Porto kann man mit der Metro/Bus oder Taxi in die Innenstadt von Porto fahren. Von dort gibt es Zug- und Busverbindungen nach Braga, z.B. mit Flixbus. Dauer ca. 45 Minuten.

## UNTERKUNFT

Die Vila Galé-Gruppe verfügt über 41 Hoteleinheiten. Davon befinden sich 31 in Portugal, von Norden bis Süden über das ganze Land verteilt. Alle erfreuen sich einer zentralen Lage. Das Hotel Vila Galé Collection Braga verfügt über 132 Zimmer. Preise inklusive Frühstück ab 120 Euro pro Nacht im DZ.

[vilagale.com](http://vilagale.com)

Bei einer Stadtbesichtigung führt der Weg an vielen historischen Kirchen vorbei. Daher trägt Braga auch den Beinamen „Rom Portugals“.



Die erstaunliche Architektur des Stadion Estádio Municipal



# SIERRA DE ARACENA

SCHINKEN, PILZE UND  
EINE KURIOSITÄT



Foto: © DHB

**CHARMANTE DÖRFER, EIN  
GEMÄSSIGTES KLIMA BIS IN DEN  
NOVEMBER UND DIE GESCHICHTE  
EINES DER WICHTIGSTEN  
ERZEUGNISSE SPANIENS SORGEN  
FÜR EINZIGARTIGE WOW-MOMENTE  
IN DER SIERRA DE ARACENA.**



Selbst Alt-Bundeskanzler Helmut Schmidt übersandte für das Rosenkranzmuseum ein Exemplar

TEXT: BRIGITTE KLEFISCH

Es ist den feuchten Winden des Atlantiks zu verdanken, dass in der Sierra de Aracena die Landschaft von Stein-  
eichen, Korkeichen, Olivenhainen und Kastanienbäumen geprägt ist. In der Region regnet es häufiger als in anderen Teilen Spaniens. Die Bäume sind das ganze Jahr über saftig grün. Die Weidelandschaft bietet nahezu ideale Bedingungen für eines der bekanntesten Tiere der Welt: das Iberico-Schwein. Schwein gehabt, möchte der Reisende vielleicht denken. Denn es ist den christlichen Königen aus Kastilien zu verdanken, dass das rosa-farbene Hausschwein und mit ihm die Kastanien in die Region westlich der Sierra Morena Einzug hielten.

Schnell merkten die schlauen Tiere, dass die vorhandenen Eicheln schmackhafter waren als Kastanien. Die dort lebenden schwarzen Wildschweine wussten das schon immer. Doch nicht nur beim Fressen taten sich die Tiere zusammen. So entstand im Laufe der Jahrhunderte das typische Iberico-Schwein. Das dunkel ausschauende Schwein ist klein, mit großen Keulen, recht flink unterwegs, hat eine spitze Schnauze, schwarze Borsten und schwarze Hufe. Doch es gibt auch rötliche, teils hellhaarige oder gefleckte Iberico-Schweine. Je nach Rasse unterscheiden Züchter deshalb den Geschmack und insbesondere den Preis. Der kann ohne Weiteres pro Keule bei bis zu 700 Euro liegen.

### SCHINKENDORF AROCHE

Das kleine pittoreske Dorf Aroche ist ein guter Start, um in die Geschichte des Iberico-Schinkens einzutauchen. Die Wurzeln Aroches reichen bis in der Römerzeit zurück. Etwa 3.000 Menschen leben in dem Dorf mit den schönen weißen Häusern, hübschen



Isabel aus dem Dorf Aroche demonstriert die verschiedenen Schnitttechniken des Ibero-Schinkens

kleinen Gassen mit gepflasterten Straßen und kleinen Bars, die im Sommer viel Schatten bieten. Was zuerst auffällt: Im Abstand von nur wenigen Metern hängt der Himmel der meisten Geschäfte voller würzig duftender Schinken.

Eines der Geschäfte ist das von Isabel. Mit viel Esprit gibt die Schinken-Verkäuferin Besuchern Auskunft über die verschiedenen Schnitttechniken. „Ein ganzer Schinken wie dieser, acht Kilogramm schwer, kostet 150 Euro“, beschreibt sie die dunkel gemaserte Keule, die in der typischen Schinkenschneidemaschine klemmt. Kunstvoll in Scheibchen zerlegt, kommen noch einmal 50 Euro obendrauf. Natürlich gibt es für jeden eine kleine Kostprobe.



## REKORDE UND PROMINENTE: ROSENKRÄNZE IN LA CILLA DE LOS JERÓNIMO

Und noch eine Überraschung hält Aroche bereit. Das weltweit einzige Museum für Rosenkränze, untergebracht in dem Kloster La Cilla de los Jerónimo aus dem 17. Jahrhundert. Es ist der Sammelleidenschaft des Kirchenchorleiters und Organisten Paulino Dias Alcaide zu verdanken, dass mehr als 3.000 Rosenkränze aus der ganzen Welt an diesem Ort ausgestellt sind. Dafür gab es sogar einen Eintrag im Guinnessbuch der Rekorde. Zu sehen sind Rosenkränze von Johannes Paul II., Richard Nixon, Grace Kelly und, man staune nicht schlecht, ein eher unscheinbar erscheinendes Exemplar von Alt-Bundeskanzler Helmut Schmidt. Der Rosenkranz des Urprotestanten und des der Religion eher skeptisch zugewandten Politikers hat immerhin einen Platz neben denen der Kaiserin Fabiola und des kubanischen Sängers Antonio Machin gefunden.

Die Reise geht weiter durch die Provinz Huelva. Keine 50 Kilometer von der Grenze Portugals entfernt, zeichnet sich die Provinz durch einen wunderschönen blauen Himmel aus. Auf Schritt und Tritt begeistert eine malerische Natur. Die schattigen Wälder des Gebirges, die Steineichen und Weiden des Tieflandes gehören im Herbst den Pilzen und Daniel Calleja von „Babel Nature“. Der Pilz-Papst führt mit Begeisterung Schulklassen und Touristen im Balmoral Park durch die Welt der Stein-, Parasol- und Kaiserpilze.

## DIE SPRACHE DER NATUR

Bei einer zweistündigen Wanderung nimmt der naturverliebte Umweltwissenschaftler jeden Pilz unter die Lupe. Er zeigt Unter-



Immer wieder ist Daniel von der Welt der Pilze begeistert



Die Schneidekünste werden vom Vater auf den Sohn übertragen



Fotos: © DHB

schiede zwischen genießbar und giftig auf und erklärt: „Was die meisten nicht wissen, die Bäume und die Pilze kommunizieren miteinander. Geht es einem Baum schlecht, gibt der Pilz das an einen anderen Baum weiter.“ Ein Steinpilz zählt für den Pilzkenner zum Besten, was der Wald zu bieten hat. Jedenfalls so lange, bis er mit einem kleinen Jauchzer einen Russula leicht verdeckt im Waldboden entdeckt. Der in Deutschland als Täubling bekannte Pilz ist eine Delikatesse des Waldes. Daniel ist jetzt in seinem Element.

Am Ende des Rundgangs wandert ein Pilz nach dem anderen in seinen Rucksack. „Heute Abend gibt es dazu Gambas und Reis.“ Kaum einer, dem bei der Vorstellung nicht das Wasser im Munde zusammenläuft. Natürlich sind die heimischen Produkte der Sierra de Aracena auch auf den Tellern aller Restaurants zu finden. Zur Auswahl stehen Eier mit Pilzen und wildem Spargel, Pilze aus Aracena mit Jabugo-Schinken, gerne gepaart mit den Früchten des Meeres. Einen letzten köstlichen Eindruck der Sierra de Aracena gibt es in der Wiege des Iberico-Schinkens. In Jabugo ist der Sitz der zuständigen Behörde für den Schutz der Herkunftsbezeichnung „Denominación de Origen Protegida“, kurz DOP.

### LAUFEN, ESSEN, CHILLEN

31 Dörfer der Sierra züchten das Iberico-Schwein. Bis zu 40 Kilometer und mehr legt das sportliche Schwein am Tag zurück. Nur, wenn es sich zu 100 Prozent von Eicheln ernährt, darf es den

Titel Iberico tragen. Bis zu 18 Monate darf das Tier ein Leben auf den großzügigen Weiden ohne Stress und Massentierhaltung führen. Dann ereilt es sein Schicksal. Die Produktion des Jabugo ist reine Handarbeit. Jeder Schinken wird von Hand gesalzen. Danach wandert er in die Trockenkammer. Hunderte Schinken hängen bis zu drei Jahre unter der Decke. Durch das spezielle Mikroklima mit viel Regen sind es die Winde, die den Schinken reifen lassen. Ein Schinkenmeister entscheidet, wann die Tore der Hallen geöffnet werden und wann nicht.

„Schinken gehört zu unserem Leben und zu unserer Kultur. Es ist unsere DNA“, betont der Weltmeister der Schinkenschneider Miguel Prieto. Seit 600 Jahren wird Schinken in Jabugo hergestellt. 90 Prozent der Schinken bleiben im Land. Nur zehn Prozent werden exportiert. „In einem Schinken können bis zu sechs unterschiedliche Geschmäcker vorkommen“, sagt Prieto, der Schnittkünstler. Das Schneiden selbst ist ein Ritual. Vom Binden der Schürze bis hin zum Schneiden der Scheiben gleicht es einer Operninszenierung. „Eine gut geschnittene Scheibe muss am Teller kleben. Anschließend die Scheibe drei Sekunden auf der Zunge liegen lassen und an die Landschaft denken.“ Der Schnittweltmeister empfiehlt weiter: „Genießen Sie jede Scheibe für sich. Wenn es im Hals kratzt, ist es normal. Dann kommt die Säure der verspeisten Früchte zum Ausdruck.“ So zeigt die Reise, Jabugo de Iberico hat einen intensiven Geschmack, ist ein Lebensgefühl und der Stolz der Sierra de Aracena. Eine Welt für sich – und für die Menschen so wertvoll wie ein gut bestückter Weinkeller.



## WEITERE INFOS

### ANREISE:

mit Iberia ab verschiedenen deutschen Städten über Madrid nach Sevilla: [iberia.com](http://iberia.com)

### ÜBERNACHTUNG:

#### Hotel Casa Palacio Conde del Alamo

Paseo de la Iglesia  
21240 Aroche – Huelva

[hotelcondedelalamo.com](http://hotelcondedelalamo.com)

Hübsch gelegenes Hotel im Zentrum von Aroche. Die Zimmer des ehemaligen Palastes sind frisch renoviert. Zum Frühstück gehört traditionell eine geröstete Scheibe Weißbrot mit Olivenöl und Tomatensoße.  
Doppelzimmer ab 95 Euro

#### Finca Valbono

Ctra. Carboneras KM 1  
21200 - Aracena (Huelva)

[reservas@fincavalbono.com](mailto:reservas@fincavalbono.com)

Einfache, aber sehr traditionelle Unterkunft entweder im Haupthaus oder in kleinen Bungalows. Sehr schönes, typisches spanisches Frühstück.  
Doppelzimmer ab 92 Euro

### RESTAURANTS:

#### Restaurante Miguel Tenorio\_Almendro

21350 Almonaster la Real, Huelva

[turismoalmonasterlareal.com/restaurantes/meson-miguel-tenorio/](http://turismoalmonasterlareal.com/restaurantes/meson-miguel-tenorio/)

Typische andalusische Küche. Restaurant mit einer wunderschönen Terrasse mit Orangenbäumen. Es lohnt ein Spaziergang durch das Dorf Almonaster la Real.

#### Restaurante Montecruz

21200 Aracena, Huelva

#### Restaurant im Hotel Convento Aracena

Aracena

[www.hotelconventoaracena.es/es](http://www.hotelconventoaracena.es/es)

#### Restaurante Juan Hormigo

Jabugo

Telefon: +34 959 60 36 84

# artifex

## **KONTAKT**

Sie haben ein Thema für Artifex oder Sie möchten das Magazin für Handwerker, Genießer und Entdecker für Ihre Werbung nutzen? Dann nehmen Sie Kontakt zu uns auf.

## **REDAKTIONELLE BETREUUNG:**

Brigitte Klefisch  
Auf'm Tetelberg 7  
40221 Düsseldorf  
Telefon: 0211/390 98-55  
E-Mail: [klefisch@handwerksblatt.de](mailto:klefisch@handwerksblatt.de)

## **VH-MEDIA**

Michael Jansen  
Auf'm Tetelberg 7  
40221 Düsseldorf  
Telefon: 0211/390 98 85  
E-Mail: [jansen@verlagsanstalt-handwerk.de](mailto:jansen@verlagsanstalt-handwerk.de)

Ausgabe 02/2024