

Das Licht und die Farben der „Provence“

Die Provence erstrahlte mit farbenprächtigen Bildern in der Weingalerie Spundloch bei einer Veranstaltung des Freundeskreises Bensheim - Beauce. Martine Estran-Krauß, eine seit 24 Jahren in Deutschland lebende Französin, führte die rund 50 Anwesenden durch die südfranzösische Region Provence, die es im wortwörtlichen Sinne nicht gibt. Denn die Provence erstreckt sich über mehrere Départements, angefangen bei den Hautes Alpes, die Hautes Alpes de Provence, Alpes Maritimes, Drôme, Vaucluse, Bouches du Rhône und die Var. Ausgehend von Avignon, dem Papstpalast, zu den Hochplateaus „Les Baux-de-Provence“, ins Luberon nach Roussillon mit seinen typischen Ockerfarben, führte die „Reise“ über die Stadt des Wassers und der Mäler, Aix-en-Provence, weiter nach Orange mit seinem berühmten Amphitheater, über die Quelle von Fontaine-de-Vaucluse, zu den Ausgrabungen aus der Römerzeit in Vaison-la-Romaine, nach Nyons und schließlich in die Geburtsstadt der Südfranzösin nach Montélimar, dem Tor zur Provence. Martine Estran-Krauß kommentierte ihren Vortrag: „Die Arbeit am Vortrag hat viele schöne Erinnerungen wachgeru-

fen und ich habe viel über meine Heimat hinzugelernt.“

Neben den bekannten Sehenswürdigkeiten war die Rede von Malern wie Cézanne und Vincent van Gogh; den Dichtern und Schriftstellern, Alphonse Daudet mit den „Lettres de mon moulin“ („Briefe von meiner Mühle“), Marcel Pagnol und Frédéric Mistral, der seine Bücher im regionalen Dialekt, dem Okzitanischen, verfasste. Geboten wurde den Zuhörern Bilder der violett leuchtenden Lavendelfelder mit den Bories, (den runden Schutzhütten für Jäger und Hirten) aber auch mit kulinarischen Spezialitäten wie den Calissons d'Aix-en-Provence, dem Nougat aus Montélimar und dem unvermeidlichen Pastis. Die Gäste tranken nicht gleich Pastis, aber Rosé- oder Rotwein aus der Region. Brigitte Zimmermann-Petrullat sprach über die bekannten Weine dem Château-Neuf-du-Pape, den Cotes du Rhône und St. Ventoux, sowie den Gigondas. Dazu aßen die Gäste kleine provenzalische Spezialitäten wie Oliven, Tapenade, marinierte Paprika und Ziegenkäse.

Die nächste Veranstaltung ist ein Bouleturnier am 7. Mai im Weiherhausstadion.

