

Süddeutsche Zeitung

4 Sport spielen

2.2010

Grenzgänger

**Fußball
trifft Golf**

**Schweinsteigers
Schwung**



**Rückkehrer
Mickelson fordert Woods**

**Einsteiger
Der nächste Schritt**

**Gewinner
Großes Jubiläumsrätsel**



Kulinarischer Golfausflug. Folge 8: Provence

Provence, das ist mediterrane Lebensart, violetter Lavendel, Knoblauch und kühler Roséwein. Es lässt sich gut leben im Gebiet zwischen Rhône, Mittelmeer, italienischem Piemont und den Seealpen, den Alpes Maritimes.



Roséwein und Bouillabaisse



VON CHRISTIAN WENGER

Mit 63 Golfanlagen ist die Region „Provence-Alpes-Côte d'Azur“, wie sie amtlich heißt, auch ein attraktives Golfrevier. Schöne Plätze (mit teuren Greenfees) liegen am Mittelmeer in der Nähe der Orte, wo die Reichen und manchmal auch Schönen ihre Zweit- oder Drittwohnsitze haben.

Wer nicht um jeden Preis in Royal-Mougins oder dem Old Course in Cannes-Mandelieu aufteem muss, findet in der Provence zahlreiche lohnenswerte Alternativen, darunter reizvolle Neun-Loch-Anlagen, Plätze mit zehn oder auch 13 Löchern sowie einige, bei denen Practice im Vordergrund steht. Das kann während eines längeren Urlaubs ganz hilfreich sein – die Entfernungen zu der nächsten 18-Loch-Anlage (von insgesamt 38) sind zu bewältigen. Die Provence ist einigermaßen überschaubar: Von Avignon nach Marseille fährt man eine knappe Autostunde, von Marseille ans andere Ende nach Nizza zwei Stunden.

„Bleu, bleu le ciel de Provence“ hieß der Ohrwurm, den Marcel Amont 1959 in die Welt setzte, und der für viele das musikalische Synonym dieser Region ist – mit tiefblauem Himmel über römischen Aquädukten, Amphitheatern, Arenen und Ausgrabungen ganzer Ortschaften wie zum Beispiel in Glanum, wo die Ruinen einer ganzen Stadt aus dem IV. Jahrhundert v. Chr. zu sehen sind. Andere denken an die Farbensonie und das intensive Licht, das Maler magisch angezogen hat. Die Ergebnisse der Faszination können besichtigt werden: Van Gogh in St. Rémy-de-Provence, Paul Cézanne in Aix-en-Provence, Matisse in Nizza, Picasso in Antibes und die Fondation Maeght in Vence mit diesen und weiteren Künstlern.

Wieder andere Provence-Liebhaber (oder sind es dieselben?) denken an zartes Lammfleisch aus dem Sisteron, aromatisiert mit Knoblauch und würzigen Herbes de Provence (Thymian, Rosmarin, Origano), an die Oliven und das Öl aus Nyons oder Les Baux-de-Provence, an eine Bouillabaisse mit Aioli oder ein Ratatouille. Auch an Nougat aus Montélimar, an verführerisch duftende Cavaillon-Melonen und kühlen Roséwein und trockenen-aromatischen weißen Cassis aus dem gleichnamigen Ort am Mittelmeer.

Nicht erst seit den Büchern von Peter Mayle und Wolfram Siebeck wird die Provence gleichgesetzt mit entspannter Lebensart, mit Ruhe und Gelassenheit, mit rustikalen Gerichten, schwarzen Trüffeln und Weinen, die in allen Nuancen duften und schmecken: dunkelrot-schwarz und intensiv-kraftig im Norden, rötlich und hellgelb, duftig-aromatisch am Mittelmeer.

Wer, aus Norden kommend, die Provence über das Rhône-Tal ansteuert und die Gelegenheit nicht genutzt hat, in Valence im Mai-

sonpic bei der besten Köchin Frankreichs einzukehren, kann das in Avignon bei Christian Etienne im gleichnamigen Lokal – auf etwas bescheidenerem Niveau, aber auch erstklassig – nachholen. Ein paar Kilometer hinter Avignon, im geschichtsträchtigen Les Baux-de-Provence, kommt bei schönem Wetter alles zusammen, was zu den Klischees der Provence gehört: blauer Himmel, großartige Landschaft, historische Gemäuer, unendliche Haine alter Olivenbäumen, ein vieltimmiges Zikadenorchester, so intensiv, dass es im ganzen Tal zu hören ist. Getopft von der Küche im „Oustau de Beaumanière“, die spielerisch-kreativ mit den Produkten der Region umgeht, und einer Weinkarte, die weit über die Region hinausgeht. Etwas Golf nach dem köstlichen Mahl auf der nahegelegenen Neun-Loch-Anlage schafft Absolution und bietet gleichzeitig Vergnügen.

Das große Werk des Dietmar Hopp

Ein sehr erfolgreicher Unternehmer aus Deutschland hat die jüngste und eine der schönsten Golfanlagen in der Provence gebaut: Terre blanche oder auch Fourseasons-Golfclub. Was dem Vorbesitzer des riesigen Geländes bei Fayence, 007-Sean Connery, in vielen Jahren nicht gelungen war, schaffte SAP-Dietmar Hopp scheinbar mühelos: zwei sehr anspruchsvolle 18-Loch-Plätze, eine Leadbetter-Akademie und ein adäquates Hotel mit Spa. Mit den berühmten Fayence-Keramiken hat der Ort übrigens nichts zu tun. Nicht ganz so schwierig wie die Golfplätze von Terre blanche ist Saint Endréol, wenige Autominuten weiter; eingebettet in eine sanft-hügelige Landschaft mit vielen alten Bäumen.

Selbst eingefleischte Rotweintrinker, die noch vor wenigen Jahren angesichts eines Roséweins verächtlich die Nase rümpften, greifen mittlerweile gerne zu diesem klassischen Sommerwein. Vorausgesetzt, er wurde auf einem Weingut gemacht, auf dem die Leute ein Händchen haben für diesen typischen Wein der Provence. Zum Beispiel auf dem Château de Pibarnon, auf Clos Mireille oder auf den Châteaux de Selle oder Romassan, alle drei Betriebe der Domaines Ott. Spannend ist ein Vergleich der Rosés dieser drei Güter, die alle in den gleichen, auffällig-typischen Flaschen daherkommen. Unterschiede in der Komposition der verwendeten Trauben (Syrah, Mourvèdre, Grenache, Cinsault und Cabernet Sauvignon) erbringen trotz gleichem lachsfarbenem Rosaton drei sehr unterschiedliche Weine. Mireille passt zum Aperitif, de Selle ist ideal zum gegrillten Fisch und Romassan zum Fleisch. Zum blauen Himmel der Provence passen sie alle. »



Golf de Saint-Andréol



Dolce Fregate

GOLF SPIELEN

Garden Golf Avignon

contact@gardengolfavignon.com, Tel.: +334-9033-3908, 18 Löcher, Par 72, 6025 m; zusätzlich: 9 Löcher, Par 28, Handicap-Nachweis, Greenfee: 42 bis 55 Euro, Anmeldung erforderlich.

Fregate Golf Course

info_fregate@dolce.com, Tel.: +334-49429-3800, 18 Löcher, Par 72, 5416 m, Handicapnachweis, Greenfee: 70 Euro.

Golf de Marseille la Salette

lasalette@opengolfclub.com, Tel.: +334-91271216, 18 Löcher, Par 71, 4903 m, Handicapnachweis, Greenfee: 40 bis 51 Euro.

Golf Grand Avignon

accueil@golfgrandavignon.com, Tel.: +334-9031-4994, 18 Löcher, Par 72, 5548 m, Handicapnachweis, Greenfee: 60 Euro.

Golf Sainte-Baume

saintebaume@opengolfclub.com, Tel.: +334-9478-6012, 18 Löcher, Par 72, 5842 m, Handicapnachweis, Greenfee: 67 Euro, Anmeldung erforderlich.

Golf de Pont Royal

info@golf-pontroyal.com, Tel.: +334-9057-4079, 18 Löcher, Par 72, 6123 m, Handicapnachweis, Greenfee: 70 Euro.

Provence Country Club

golf.provence@wanadoo.fr, Tel.: +334-9020-2065, 18 Löcher, Par 72, 5548 m, Handicapnachweis, Greenfee: 70 Euro.

Golf de Servanes

servanes@opengolfclub.com, Tel.: +334-90475-995, 18 Löcher, Par 72, 5721 m, Handicapnachweis, Greenfee: 60 Euro.

Sainte-Victoire Golf Club

sainte victoire golf club@wanadoo.fr, Tel.: +334-42298343, 18 Löcher, Par 71, 5515 m, Handicapnachweis, Greenfee: 55 Euro.

Golf de Barbaroux

contact@barbaroux.com, Tel.: +334-94696363, 18 Löcher, Par 72, 5499 m, Handicapnachweis, Greenfee: 65 Euro.

Golf de Saint-Andréol

accueil.golf@st-andreol.com, Tel.: +334-945189-89, 18 Löcher, Par 72, 5427 m, Handicapnachweis, Greenfee: 69 Euro.

Terre Blanche Golf Club

proshop@terreblanchegolfclub.com, Tel.: +334-943990-00, 36 Löcher, Par 72; 6044 m (Château-Kurs) und 5591 m (Le Riou), Handicap: 35, Greenfee: 175 Euro inkl. obligatorischem Buggy.

ESSEN & TRINKEN (*mit Übernachtungsmöglichkeit)

Auberge de Noves*, Noves, resa@aubergedenov.es.com, Tel.: 00334-902428-28, Großartige Küche auf einer der schönsten Terrassen. Ideal für das Provence-Abschiedsessen auf dem Weg zum Autoreisezug.

Le Moulin de Lourmarin*, Lourmarin, reservation@moulindeourmarin.com, Tel.: +334.90680669, Tipp: Aigo boullido aus feinen Mittelmeerfischen.

Le Vert Galant, 12 Rue Clapies, Carpentras, Tel.: +334-90671550, Tipp: im Herbst/Winter unbedingt das Trüffelmenü probieren.

Christian Etienne, Avignon, contact@christian-etienne.fr, Tel.: +334-90861650, Tipp: Das sogenannte Themenmenü ist meistens spannend.

Hostellerie de la Fuste*, Valensole bei Manosque, lafuste@aol.com, Tel.: +334-92720595, Tipp: Kartoffelpüree mit Olivenöl und schwarzen Trüffeln.

La Cabro d'Or*, Les Baux-de-Provence, cabro@relaischateaux.com, Tel.: +334-90543321, Tipp: Sablé croustillant mit Artischocken und Camargue-Krebsen. Das „Oustau de Beaumanière“, seit 60 Jahren die wichtigste Adresse für Gourmets in der Provence, ist das Mutterhaus des Cabro d'Or.

ÜBERNACHTEN (*mit bemerkenswertem Restaurant)

Four Seasons Resort Provence*, Tourette, www.fourseasons.com/provence, Tel.: +334-9439900-0, 203 Zimmer und Suiten ab 350 Euro. Luxusherberge mit Spa und 36 Löchern Golf.

La Mirande, Avignon, www.la-mirande.fr, Tel.: +334-90142020, 35 Zimmer, 1 Suite ab 300 Euro. Perfektes Hotel hinter dem Papstpalais, in deutscher Hand.

Le Mas du Peint*, Arles, www.masdepeint.com, Tel.: +334-909720-62, 11 Zimmer und Suiten ab 220 Euro. Sehr schönes Hotel im Provence-Stil.

Hotel de Frégate, Saint-Cyr-sur-Mer, www.dolce-fregate-hotel.com, Tel.: +334-942939-39, 133 Zimmer und Suiten ab 205 Euro. Direkt am Golfplatz. Und, wer ihn braucht, mit Hubschrauberlandeplatz.

Domaine des Andéols, Saint-Saturnin-lès-Apt, www.domaine-des-andeols.com, Tel.: +334-9075-5063, 28 Zimmer und Appartements ab 220 Euro. Liebhaber von Designhotels kommen hier auf ihre Kosten.

EINKAUFEN

Trüffelmärkte nur von Mitte November bis Anfang März in Carpentras, (Freitags), Valréas, Richerenches (Samstag)

Olivenöl von Castelas, Les Baux-de-Provence

Fischmarkt, Marseille, Quai des Belges, täglich

Obst- und Gemüsemarkt (Melonen!), Cavaillon, freitags

WEINE PROBIEREN (bitte nur angemeldet)

Château Romassan, Le Castellet, Tel.: +334-94987191

Château de Pibarnon, La Cadière d'Azur, Tel.: +334-94901273

Château de Selle, Taradeau, Tel.: +334-94475757

Domaine Tempier, Le Castellet, Tel.: +334-94987021

Clos Sainte-Magdeleine, Cassis, Tel.: +334-42017028

Clos Mireille, La Londe-Les-Maures, Tel.: +334-94015353

Mas Sainte-Berthe, Les Beaux-de-Provence, Tel.: +334-90543901

Domaine de Frégate, Saint-Cyr-sur-Mer, Tel.: +334-94293939