

Martin Walker

# Gott macht Ferien im Périgord

Wo Entenfett, Trüffeln und goldene Weine auf den Tisch kommen und ein sehr eigenwilliges, aber gastfreundliches Völkchen lebt, wohnt und schreibt der schottische Autor Martin Walker seit über zehn Jahren. Eine ganz persönliche Hommage an eine der schönsten Ecken der Welt.

Die deutsche Redewendung »Leben wie Gott in Frankreich« bezeichnet die Summe allen Glücks. Wenn sich aber Gott selbst einmal etwas Besonderes gönnen und Urlaub machen möchte, reist er, so glaube ich, ins Périgord.

Und dort wird er nicht allein sein. Dem Charme dieser Region im Südwesten Frankreichs sind Menschen seit Urzeiten erlegen. Vor der Schlacht bei den Pyramiden im Jahre 1778 feuerte Napoleon seine Truppen an mit den Worten: »Soldaten, seid euch bewusst, dass von diesen Pyramiden vierzig Jahrhunderte auf euch herablicken.« Vierzig Jahrhunderte oder 4000 Jahre sind wahrhaftig eine lange Zeit.

Das Périgord jedoch wird seit vierhundert Jahrhunderten besiedelt, und die im Laufe dieser Zeit hinterlassenen Spuren, zu denen auch die großartigen Höhlenmalereien von Lascaux zählen, macht diese Region einzigartig. Kein

anderer Ort der Erde war oder ist so lange ununterbrochen von Menschen bewohnt.

Unsere Vorfahren waren sich der günstigen Bedingungen ihrer Umwelt bewusst. Das Périgord genießt ein mildes, gemäßigtes Klima: im Sommer nie allzu heiß und im Winter nie allzu kalt.

Die beiden Flüsse Dordogne und Vézère sorgen für fruchtbare Böden. Die Wälder sind voller Pilze, Feder-, Rot- und Schwarzwild. In meinem Dorf werden zu den Jubiläen des Tennis- und des Rugbyclubs alljährlich *sangliers* (Wildschweine) über offenem Feuer geröstet.

Im Westen liegen die Weinanbaugebiete von Bordeaux, im Süden die weniger bekannten, aber noch höher eingeschätzten Güter von Bergerac. Aus ihnen gehen die herrlich süßen, goldenen Monbazillac-Weine hervor, die wir hier dank einer gütigen Vorsehung zum *foie gras* genießen dürfen.

Das Périgord ist das Herz der französischen *cuisine*, die Heimat der Leberpasteten und Trüffeln. Ärzte staunten lange über die bemerkenswert niedrige Rate an Herz-Kreislauf-Erkrankungen, bis sich herausstellte, dass Entenfett in Verbindung mit Rotwein der Gesundheit überaus förderlich ist.

Im Sommer reifen hier die süßesten Erdbeeren Frankreichs in den Sorten Alba, Matis und Gariguet, nicht zu vergessen die äußerst aromatischen *Marée de Bois*, die anderswo kaum zu finden sind. Im Winter gibt es auf dem Wochenmarkt von Sainte-Alvère Trüffeln, die »schwarzen Diamanten des Périgord«. Einkäufer der Grandhotels und Restaurants von Paris zahlen Kilopreise von 1000 Euro und mehr für den *tuber brumale*, die Wintertrüffel, der mit Hilfe dressierter Hunde und Schweine aus seinem unterirdischen Versteck geborgen wird.

Manche Bewohner des Périgord sprechen immer noch Okzitanisch, jene alte Sprache, deren Dialekte im südlichen Frankreich sowie in Randgebieten Italiens und Spaniens erhalten geblieben sind.

Der Dichter Dante war der Erste, der die romanischen Sprachen unterschied, als er auf Lateinisch schrieb: »nam alii oc, alii si, alii vero dicunt oil« (»...manche sagen [wenn sie ja sagen wollen] oc, manche si, manche oil«). Das Périgord liegt am Nordrand dieses Sprachraums. Die *langue d'oc*, also die okzitanische Sprache, gab der französischen Region Languedoc ihren Namen. Und alljährlich findet im Périgord, immer in einer anderen Stadt, die *Félibre* statt, das Festival der alten Literatur, zu dem die Straßen mit Blumen geschmückt und auf den Plätzen alte Lieder gesungen, Gedichte vorgetragen und Tänze aufgeführt werden.

Doch das zählt zur neueren Geschichte. Zwischen Le Bugue und Les Eyzies ragen entlang der Vézère steile Kalkfelsen auf, in deren Klüften vor zehntausenden von Jahren unsere Vorfahren gelebt haben. Manche dieser Höhlen waren bis vor wenigen Jahren bewohnt, so etwa die neben der *Grotte du Sorcier* in Saint-Cirq bei Le Bugue in den Fels gehauene Behausung.

## Kein anderer Ort der Erde war oder ist so lange ununterbrochen von Menschen bewohnt.

Während des Zweiten Weltkriegs wurden einige der Höhlen von der Résistance als Waffendepots und Unterschlupf genutzt. André Malraux, französischer Schriftsteller, Abenteurer und Kulturminister unter de Gaulle, behauptete, während seiner aktiven Widerstandszeit in der gerade erst entdeckten Höhle von Lascaux Waffen versteckt zu haben. Als Minister veranlasste er fünfundzwanzig Jahre

später die Schließung der Höhle, weil die vielen Touristen einen für die großartigen Wandmalereien gefährlichen Schimmelpilz einschleppten. Heute besuchen Touristen eine Kopie dieser Höhle, deren Bau von Malraux in Auftrag gegeben wurde.

Auch die Römer waren hier. Périgueux (okzitanisch: *Peireguers*), die Hauptstadt des Périgord, wurde von ihnen gegründet. Reste eines Amphitheaters und die »Domus von Vésone«, eine luxuriöse römische Villa, sind heute noch zu sehen. Der *Tour de Vésone* (Vesunna-Turm) gilt als eine der bedeutendsten Hinterlassenschaften galloromanischer Zeit. Dreißig Meter hoch und dreißig Meter im Durchmesser, bildete er die Cella eines Tempels, der der Göttin Vesunna geweiht war und von den keltischen Petrocoren gebaut wurde, jenem Stamm, dem das Périgord seinen Namen verdankt. Den eingestürzten Teil der Außenmauer erklärt eine Legende damit, dass Saint Front, der die Region christianisierte, den Teufel bezwungen und ihn durch diese Mauer geschleudert habe.

Nach ihrem Sieg über die Petrocoren erbauten die Römer eine Arena mit 20 000 Sitzplätzen (den *Jardin des Arènes*), in dem Gladiatorenkämpfe stattfanden und Christen den Märtyrertod erlitten.

Nach den Römern kamen im fünften Jahrhundert die Vandalen und Goten. Die Mauren, die im achten







Jahrhundert über den Südwesten herfielen, wurden 732 von Karl Martell in der Schlacht bei Poitiers zurückgeschlagen.

Im neunten Jahrhundert drangen die Wikinger über den Fluss Isle vor und plünderten und brandschatzten Périgueux.

Das Périgord zählt über 1200 Abteien und Kirchen, von denen manche, wie zum Beispiel die große, etwas abweisende Kirche von Trémolat, noch aus der Zeit vor Karl dem Großen stammen. Über tausend (mehr oder weniger verfallene) mittelalterliche Burgen und sogenannte *bastides* – befestigte Städte auf Hügelkuppen – zeugen vom Hundertjährigen Krieg zwischen Frankreich und England, der in Wirklichkeit fast dreihundert Jahre andauerte. Die großen Burgen von Castelnau und Beynac stehen sich zu beiden Seiten der Dordogne noch immer trutzig gegenüber und sind in einem so guten Zustand, dass die jüngste Jeanne-d’Arc-Verfilmung in Beynac gedreht werden konnte.

Im *Château de Jumilhac*, einer alten Tempelritterburg, die im 16. Jahrhundert ausgebaut wurde, entfaltet sich die ganze Pracht der französischen

Renaissance. Auch das bezaubernde kleine *Château de Monbazillac*, das, von Weinfeldern umgeben, die Ebene von Bergerac überragt, lässt von seiner kriegerischen Vergangenheit nur noch wenig erahnen und zeugt stattdessen von Luxus und Beschaulichkeit. Viele Denkmäler erinnern an die Opfer der Hugenottenkriege, an die Französische Revolution von 1789 oder an den Ersten Weltkrieg, dem zwei Millionen Franzosen zum Opfer fielen.

## Das Périgord ist das Herz der französischen ›cuisine‹.

Das Périgord wird in vier Regionen unterteilt. Im Norden liegt das Périgord Vert, so genannt wegen seiner ausgedehnten grünen Eichenwälder; sein Zentrum ist die Stadt Nontron, die für ihre Messer berühmt ist. Im Südwesten liegt das Périgord Pourpre – purpurn wie sein Wein – mit der Hauptstadt Bergerac. Von West nach Ost erstreckt sich das Périgord Blanc, weiß wegen seiner Kreideböden und -felsen; hier befindet sich die Haupt-

stadt der ganzen Region, Périgueux. Die Stadt Sarlat ist das Zentrum des südöstlich gelegenen Périgord Noir; manche behaupten, das Beiwort beziehe sich auf die dunklen Eichen-, Kastanien- und Walnusswälder, andere glauben, die schwarze Trüffel sei dafür verantwortlich.

Bergerac ist vor allem durch jenen fiktiven Helden bekannt geworden, den der Dramatiker Edmond Rostand 1897 geschaffen hat: *Cyrano de Bergerac*, Poet und Draufgänger mit überlanger Nase, der für einen gut aussehenden, aber täppischen Freund um die Gunst der schönen Roxanne wirbt und sich dabei selbst unsterblich in sie verliebt. Für seine Darstellung des Cyrano in dem 1950 gedrehten Hollywood-Film wurde José Ferrer mit einem Oscar ausgezeichnet; Gérard Depardieu glänzte in dieser Rolle in der Neuverfilmung von 1990. Es gab aber auch einen realen Cyrano de Bergerac, der durchaus stolz auf seine lange Nase gewesen sein soll.

Er war Dichter, Soldat und gefürchteter Duellant. Als ein Pionier des Science-Fiction-Romans schrieb er satirisch-utopische Erzählungen von Raum- und Zeitreisen sowie glän-

zende Polemiken über Charles d'Asoucy, einen Schriftsteller und Musiker, zu dem er angeblich eine Liebesbeziehung unterhielt, die dann allerdings böse endete.

Sarlat ist eine Stadt wie aus dem Märchen, mit einem seit dreihundert Jahren fast unverändert gebliebenen Kern. Man könnte hier problemlos eine Neuverfilmung der *Drei Musketiere* drehen und müsste höchstens dafür sorgen, dass die modernen Schaufenster nicht in den Blick geraten. (Der Musketier D'Artagnan stammte aus der benachbarten Region Gasconne.) Dass sich so wenig verändert hat, liegt wahrscheinlich an den ausgedehnten Sümpfen ringsum und den davon ausgehenden Malariaepidemien, unter denen die Stadt schwer leiden musste, bis man Mitte des vorigen Jahrhunderts endlich die Erregermücken mit dem Einsatz von DDT bekämpfen konnte.

Aus dem Mittelalter stammt ein vieldeutiger Reim über das Périgord, der erstmals in einer Inschrift in der Chapelle des Cordeliers von Périgueux aufgezeichnet wurde. Er lautet: *Petra si ingratis cor amicis hostibus ensis/ Hoec tria si fueris Petra-cor-ensis eris.*

Grob übersetzt bedeuten die Zeilen: Steine für böse Menschen, dein Herz für deine Freunde, Eisen für deine Feinde; wenn du zu allen dreien gehörst, bist du ein Périgourdin. Darin unerwähnt ist nur die Leidenschaft für gutes Essen und Trinken.

Nunmehr seit über zehn Jahren in dieser Region wahlbeheimatet, kann ich bezeugen, dass die Menschen im Périgord ein Herz für ihre Freunde haben. Sie sind warmherzig und aufgeschlossen, auch und nicht zuletzt uns Briten gegenüber, trotz der Erfahrungen des Hundertjährigen Krieges, der in Anbetracht der langen Geschichte des Périgord gewissermaßen erst vorgestern zu Ende gegangen ist. ●

*Aus dem Englischen von  
Michael Windgassen*



Foto: © Bastian Schweitzer/Diogenes Verlag



# Kochen mit Martin Walker

## Trüffel-Omelette

Als Bruno wieder in die Küche ging, um sein Omelett vorzubereiten, kam ihm Hubert nach und brachte seinen Saint-Estèphe und den Beune des Barons zum Verkosten. Er kannte sich in Brunos Haushalt gut aus, fand den Korkenzieher in der Küchenschublade, den Dekanter in der Esszimmervitrine und machte sich an die Arbeit. Die anderen Gäste versammelten sich vor dem großen offenen Küchenfenster und schauten Bruno dabei zu, wie er eine kastaniengroße Trüffelknolle aus einem mit Walnussöl gefüllten Einmachglas fischte und mit seinem Taschenmesser in hauchdünne Scheiben aufschneidete. »Mehr braucht man davon nicht?«, fragte Pamela. »Ich habe wirklich keine Ahnung und noch nie ein Trüffelomelett gemacht.«

»Diese Menge reicht durchaus, Madame. In einem Restaurant bekämen Sie viel weniger«, erklärte der Baron. »Aber ich weiß um Brunos Kochkunst und kann Ihnen versichern, dass eine weitere, um einiges größere Knolle als diese in der Schüssel mit den aufgeschlagenen Eiern schwimmt und seit gestern Abend im Kühlschrank vor sich hinzieht.«

»Nicht ganz richtig«, widersprach Bruno. »Ich mache nie ein Omelett aus kalten Eiern. Die Schüssel steht seit einer Stunde in der Vorratskammer.«

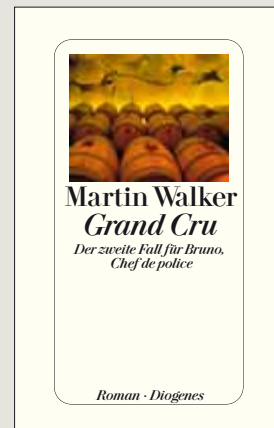
»Kann ich mal riechen?«, fragte Jacqueline, worauf Bruno ihr eine Scheibe auf der Messerspitze reichte. Vorsichtig schnupperte sie an dem dunkelbraunen Pilz. »Riecht nach Wald. Kann ich mal probieren?« Bruno nickte. Sie zupfte ein Stück von der Scheibe ab, legte es auf die Zunge und schloss die Augen, um sich zu konzentrieren.

»Nicht so kräftig wie erwartet, aber sehr lecker«, befand sie. Bruno warf einen Blick auf die Feuerstelle. Die Holzkohle hatte zu glühen angefangen. Er gab einen großen Klumpen Entenschmalz in seine riesige Bratpfanne. Als das Fett heiß genug war, presste er den Saft von zwei Knoblauchzehen darüber aus und goss die verquirlten Eier dazu.

»Ein Meister bei der Arbeit«, sagte Pamela und hob ihr Glas. Bruno prostete ihr mit seinem Glas zu, ohne die Pfanne aus den Augen zu lassen, nahm dann einen Holzspachtel zur Hand, der mit den Jahren fast schwarz geworden war, und lupfte damit die gestockte Masse am Pfannenrand an.

»Bin gleich fertig. Ihr könnt schon am Tisch Platz nehmen«, sagte Bruno und eilte kurz hinaus zur Feuerstelle, um den nächsten Gang vorzubereiten. Eine Minute später servierte er das goldgelbe Omelett, zweimal gefaltet, mit gehackter Petersilie bestreut und in Portionen zerteilt.

### BUCHTIPP



384 Seiten, Leinen  
ISBN 978-3-257-06750-7

Es gärt im Périgord, in den alten  
Freund- und Seilschaften,  
und in einem Weinfass findet man  
etwas völlig anderes als Wein –  
eine Leiche.

Auch als Diogenes Hörbuch

IM NÄCHSTEN MAGAZIN:

Ian McEwan