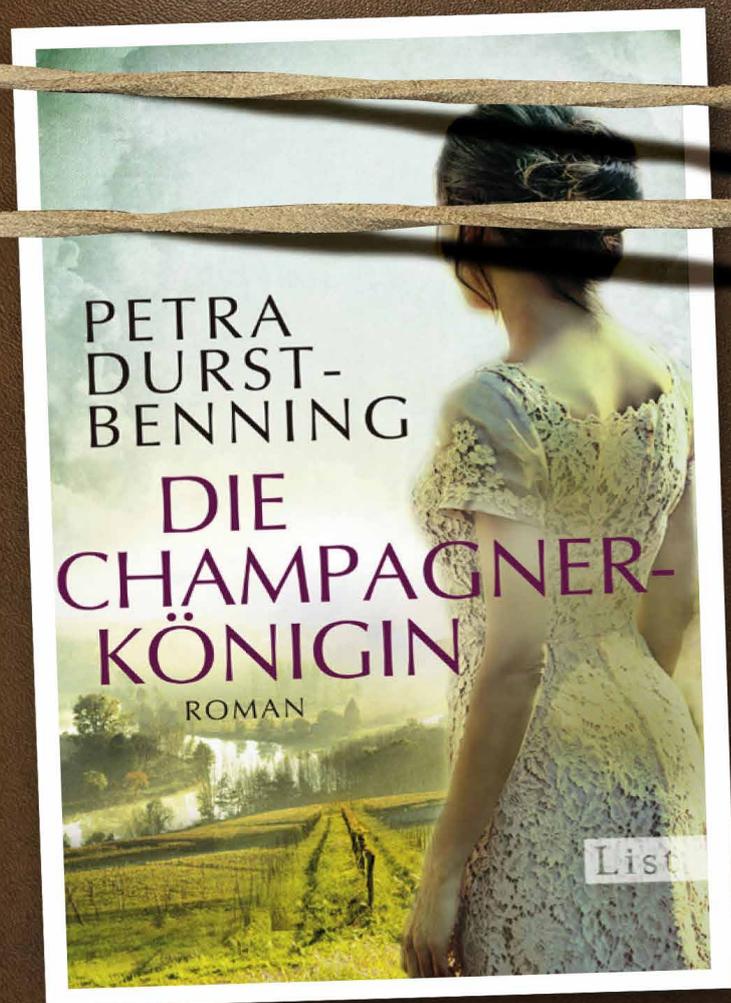


EIN
REISETAGEBUCH
VON PETRA
DURST-BENNING

CHAMPAGNER-
PLAUDEREIEN



ullstein buchverlage

ENDE AUGUST 2011

Ich möchte eine Geschichte schreiben, die in der Champagne spielt. Es wird mein vierzehnter historischer Roman - wie er einmal heißen soll, weiß ich noch nicht. Ich war noch nie in der Champagne, habe null Ahnung vom Weinbau im Allgemeinen und dem Champagneranbau im Besonderen. Und von der Historie der Champagnerherstellung weiß ich auch nichts.

Champagner trinken kann ich immerhin schon! Aber ob das für einen richtig gut recherchierten Roman ausreicht ...? Nach dreizehn Romanen wissen meine Leser: Ich lege größten Wert nicht nur auf ausgiebige Recherchen in Bibliotheken und Archiven, sondern auch vor Ort! Also steht eine Reise in die Champagne an. Es gibt Schlimmeres ...

Eigentlich wollten wir erst Ende September losfahren - die klassische Zeit für die Weinernte. Aber aufgrund der vielen Sonnenstunden im Frühjahr beginnt die Weinernte in der Champagne dieses Jahr vier Wochen früher als sonst. Also verlegen wir unsere Reise auf Ende August vor. Eine Woche Zeit nehme ich mir, um erste Eindrücke zu sammeln.



Bestimmt werden die Winzer während der Ernte wenig Zeit für mich und ausführliche Gespräche haben - dass die Trauben von den Stöcken kommen, ist derzeit das Einzige, was zählt! Aber das macht nichts. Ich werde die meiste Zeit eine stille Beobachterin sein. Ich werde sehen, hören, riechen, fühlen - möchte das ganz besondere Flair der Weinernte erleben. Ich möchte einen Schauplatz für meine neue Geschichte finden, möchte mir die Häuser aus der damaligen Zeit anschauen. Wenn mir vor meinem inneren Auge eine Zeitreise gelingt, umso besser!

Natürlich werde ich mir alles genauestens notieren, ein jungfräulich weißes Notizbuch und mehrere Stifte liegen bereit. Der Fotoapparat ebenfalls, denn ich wünsche mir natürlich viele stimmungsvolle Impressionen ... Hört sich spannend an, oder? Wenn Sie mögen, nehme ich Sie gern auf meine Reise mit!



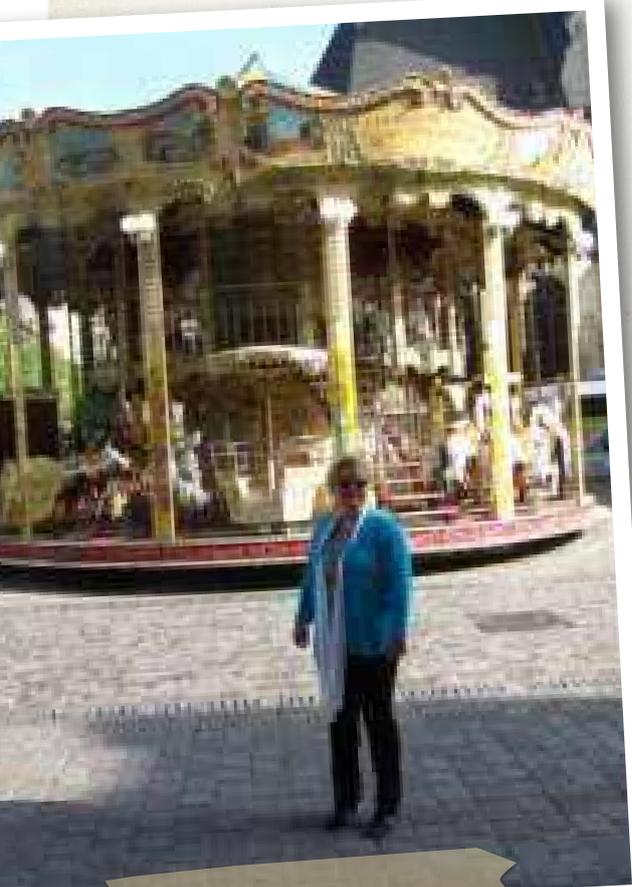
Los geht die Reise im Herzen von Baden-Württemberg. Mein Mann ist mit von der Partie, da er fließend Französisch spricht - während ich nur über bruchstückhaftes Schulfranzösisch verfüge, wird er für mich übersetzen.

Ein gemeinsamer Urlaub, verbunden mit Recherche - so viel Luxus bietet wahrscheinlich nur das Autorentdasein ...

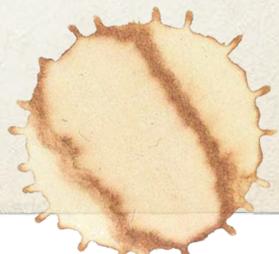
Unser erstes Ziel ist Reims, die mittelalterliche Hauptstadt der »Montagne de Champagne«. Diese »nördliche« Champagne (es gibt auch noch eine »südliche«, genannt Côte des Bar, aber dazu später mehr) liegt östlich von Paris und ist von Deutschland aus gut zu erreichen. Wir wählen die Route über Metz und sind in gut fünf Stunden am Ziel.

ANKUNFT IN REIMS

Unser Hotel liegt mitten im Herzen der Stadt. Sorry, aber ich gebe weder Hotel- noch Restauranttipps - beides ist meiner Ansicht nach reine Geschmacksache: Was dem einen gefällt, passt dem Geldbeutel des anderen nicht. Wo der eine Trubel und Action liebt, schätzt der nächste die Ruhe usw. Tipps, um die Champagne an sich kennenzulernen, bekommen Sie von mir jedoch zuhauf - versprochen!



Nachdem wir unseren Koffer ausgepackt haben, starten wir zu einem ersten Erkundungsmarsch durch die Stadt. Und erleben sogleich eine große Überraschung, denn: So schön, so sauber, so »wertig« habe ich mir Reims nicht vorgestellt! Ich kenne französische Städte lediglich aus meinen Tramper-Zeiten vor fünfundzwanzig Jahren - damals waren französische Städte ziemlich schmutzig, es stank überall nach Hundekot, Industriekamine qualmten.



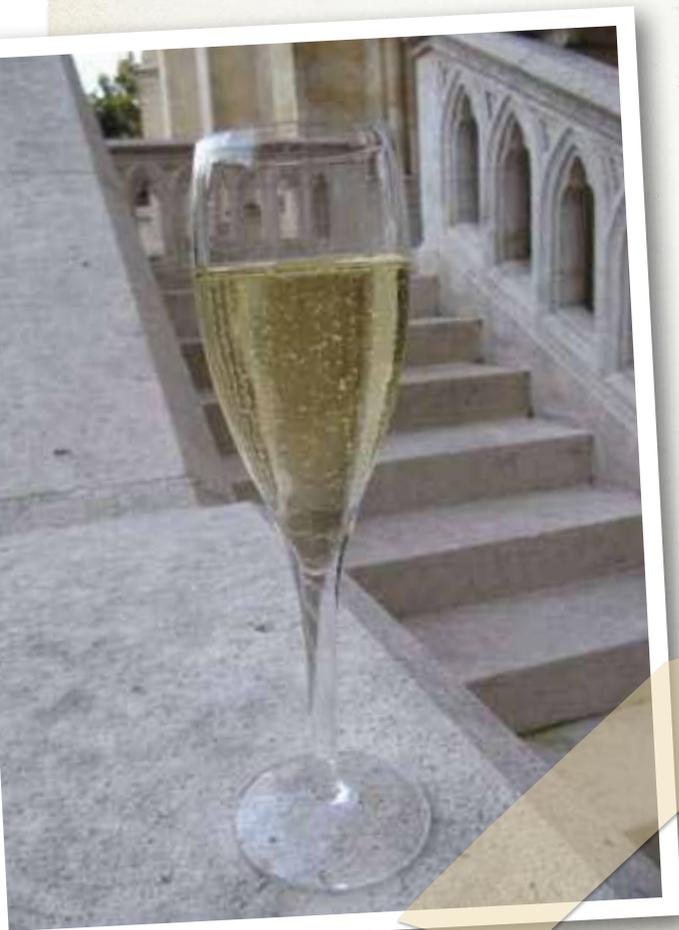
Reims hingegen strahlt blitzblank im hochsommerlichen Licht. Blütenschmuck findet sich überall, breite Boulevards wechseln sich ab mit kleinen Gässchen, Straßencafés und Restaurants überall. Eine der großen Einkaufsstraßen ist mit einem komplizierten Mosaik aus poliertem Granit ausgelegt - so etwas sieht man sonst höchstens einmal in teuren Wellnessstempeln!



Obwohl es Sonntagnachmittag ist, eine eigentlich träge Zeit in jeder Stadt, herrscht hier multikulturelles Treiben, viele Touristen sind da, aber auch viele Einheimische, die den schönen Spätsommer sonntag genießen. Sehen und gesehen werden heißt die Devise, aber nicht auf unangenehme Schickimicki-Art, sondern stilvoll und gutgelaunt. Mein Mann und ich schauen uns an: Hier könnte es uns gefallen ...

ENGELSFÜRZE ÜBERALL!

Es ist fünf Uhr am Nachmittag, wir genehmigen uns einen ersten Aperitif. Und was trinkt man in der Hauptstadt des Champagners? Einen »Coupe«, sprich ein Glas Champagner. Der wird in Reims nämlich ausgeschenkt wie bei uns zu Hause Sekt oder Prosecco.



Früher sprach man von einem »Coupe«, wenn Champagner in einer bauchigen Schale serviert wurde. Wer heute einen Coupe bestellt, bekommt jedoch ein Glas ähnlich unserem Sektglas (»Flûte«), wobei ein Coupe allerdings feinerwandiger und langstieliger ist und etwas mehr Fassungsvermögen - meist 14 cl - hat.

Wir genießen den ersten eiskalten Schluck und das Prickeln auf unserer Zunge. Die Gäste neben uns geben sich mit einem Coupe nicht zufrieden, schon ertönt das erste »Plopp!«. Das Knallen von Champagnerkorken - jemand hat es mal verspielt-romantisch als »Engelsfutz« tituliert - wird im Laufe der kommenden Woche unser ständiger Begleiter, denn: Die Franzosen im Allgemeinen und die Reimser im Besonderen trinken Champagner so, wie wir Württemberger unser Viertele »schlotzen«, ganz alltäglich.

Erfrischt vom Champagnergenuss machen wir uns auf den Weg in eines der vielen Restaurants. Es hat immer noch 32 Grad, die Luft steht, es ist stickig wie unter einer Käseglocke. Bei dieser Hitze ein aufwendiges französisches Drei-Gänge-Menü? Wir gehen lieber zum Italiener und essen dort eine der weltbesten Pizzen, belegt mit Reblochon- und Chaource-Käse statt mit dem sonst üblichen Büffelmozzarella.

EINE GANZ BESONDERE BAR ...

Nach einem abendlichen Bummel durch die Stadt gönnen wir uns in unserer stylischen Hotelbar erneut einen Coupe.



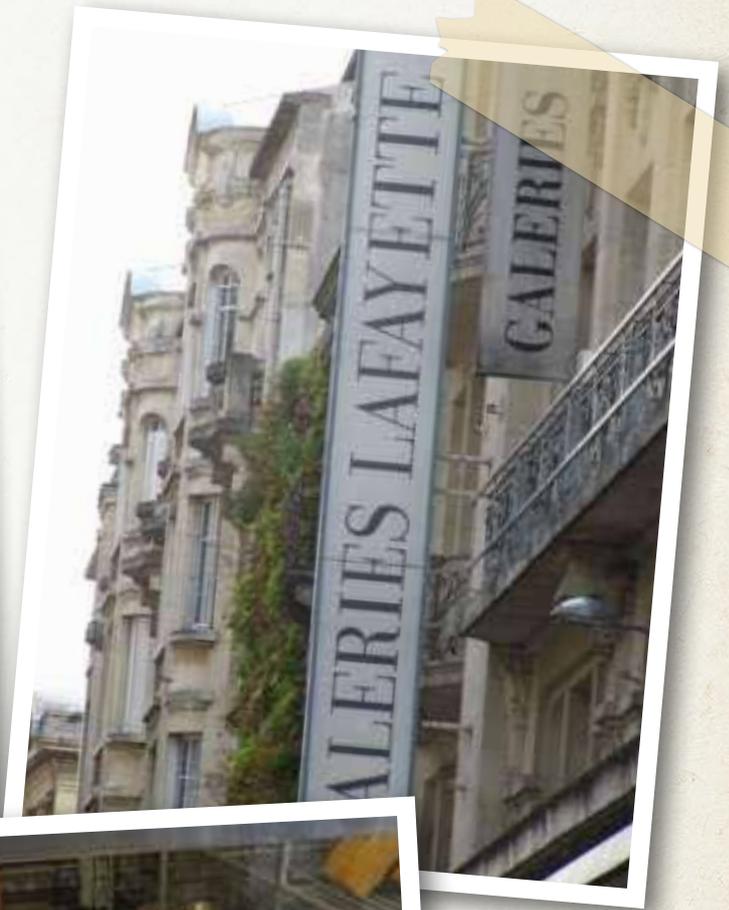
Mindestens fünfzig verschiedene Sorten werden uns angepriesen - so eine umfangreiche Champagnerkarte haben wir noch nie gesehen! Wir erfahren vom Barkeeper, dass die Bar ein beliebter Treffpunkt unter den Champagnerwinzern ist. Wow!, denken wir ehrfürchtig und schauen uns neugierig unter den anwesenden Gästen um. Ob wohl ein Monsieur Pommery darunter ist? Ein Monsieur Heidsick? Der Barkeeper verneint grinsend und erklärt, dass die Ernte vor zwei Tagen offiziell begonnen habe und die Damen und Herren Besseres zu tun hätten als hier herumzusitzen ...



ISABELLE IN REIMS

Eins steht für mich nach diesen ersten Eindrücken schon fest: Nach Reims wird es Isabelle, meine Hauptfigur, bestimmt öfter mal verschlagen! Und zwar nicht nur, wenn sie geschäftliche Dinge erledigen muss, sondern auch, wenn ihr der Sinn nach einem Tapetenwechsel, etwas Shopping und Pläsier steht.

Schöne Läden gibt es heute genauso wie anno dazumal ...



Am nächsten Tag stehen zwei große Besichtigungspunkte auf unserem Plan: die Cathédrale Notre-Dame und ein Besuch bei Champagne Taittinger, meinem bisherigen Lieblingschampagner - ob das am Ende der Woche auch noch so ist, nachdem wir unzählige andere Marken verkostet haben, wird sich herausstellen ...

Am Abend haben wir noch einen Ausflug hinaus aufs Land geplant, aber dazu später mehr ...

DIE REIMSER KATHEDRALE - UNESCO-WELTKULTURERBE

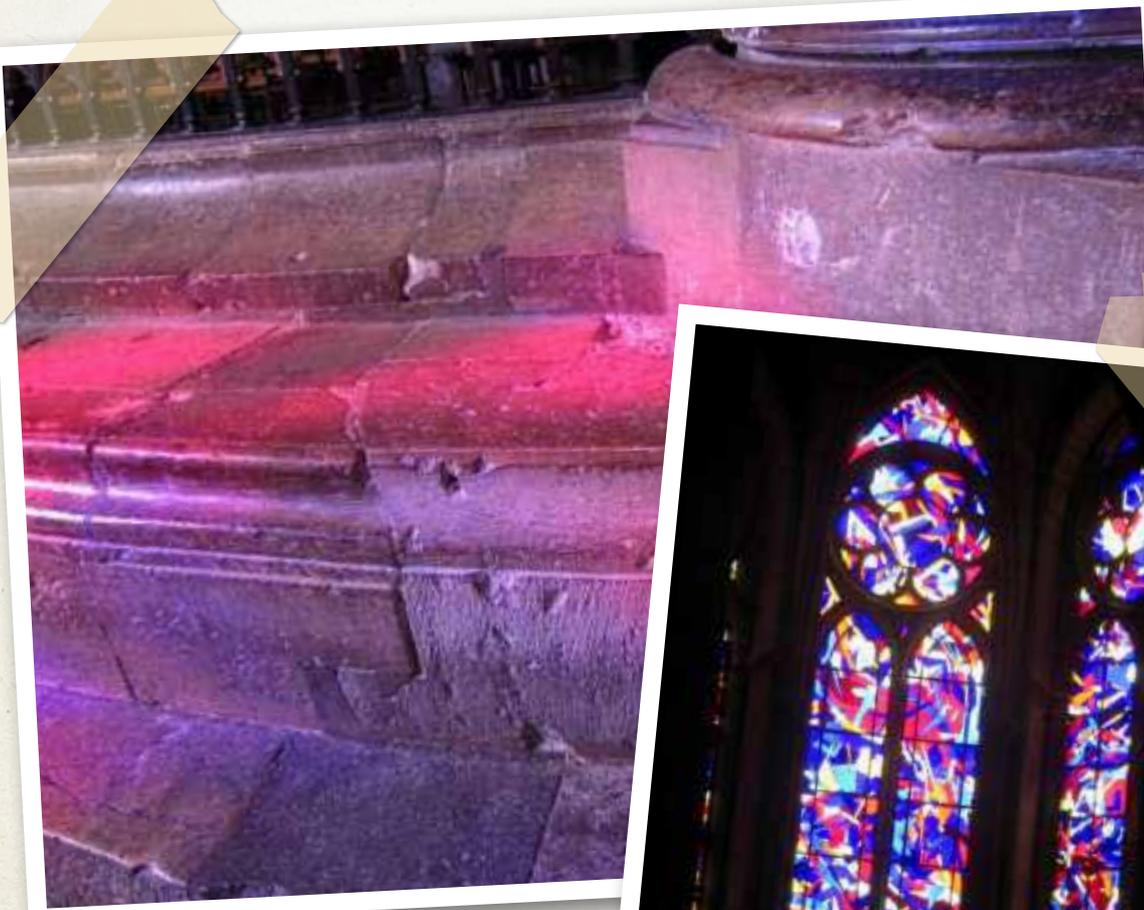
Busse und Bushaltestellen gibt es in Reims mehr als genug, aber wenn ich eine Stadt kennenlernen möchte, dann bitte per pedes! Nach einem herrlichen Stadtbummel, bei dem wir an vielen wunderschönen Geschäften vorbeikommen, stehen wir schließlich vor der weltberühmten Cathédrale Notre-Dame, die über hundertfünfzig Meter lang ist und an deren Äußeren man über 2.300 Figuren gezählt hat. Wir spazieren erst einmal eine halbe Stunde um dieses einmalige Bauwerk herum - fasziniert, staunend, sprachlos. Es gibt so viel zu sehen, große Figuren, kleine Figuren, Engel, Fabelwesen, Madonnen, die Jungfrau Maria ... Besonders entzückt uns der »Lächelnde Engel«, den wir links von der Tür am linken Portal finden.



Fast habe ich Angst, einzutreten, denn schon jetzt fühle ich mich von so viel Schönheit ein wenig erschlagen ...

Als wir schließlich dennoch hineingehen, spüre ich einen Kloß im Hals vor lauter Ergriffenheit. Noch mehr Schönheit ... Da ist es fast tröstlich, dass es auch in dieser Kirche riecht wie in allen anderen: nach Staub, Kerzenwachs, nach alten Steinen und Weihrauch, nach Sünde und uns Menschen. Leise Orgelklänge vermengen sich mit dem dumpfen Klopfen der Steinmetze, die unermüdlich in der x-ten Generation an der Restaurierung der Außenfassade arbeiten.

Durch die Farbglasfenster fällt Sonnenlicht und bricht sich in Tausenden von Prismen, wie in einem Kaleidoskop, es ist unmöglich, dieses Farbenspiel mit dem Fotoapparat einzufangen. Wir versuchen es trotzdem.



An einem der vielen Kerzenaltare zünde ich eine Kerze an, bitte um Gottes Segen für mein neues Buchprojekt - ein kleines Ritual, das guttut und mir Kraft verleiht.



Wir spazieren weiter. Ich bewundere die Millionen von Kritzeleien in den Steinsimsen, Stufen, Mauern. Die Einkerbungen, Einritzungen sind weder anrühlich noch anstößig, es sind einfach nur Buchstaben, Namen, Kringel, fremdartige Symbole ... Sicher, schon immer haben Menschen ihre Initialen in Kirchen- und Schulbänke geritzt, eigentlich nichts Besonderes! Aber hier kommt es mir doch besonders vor, ich habe das Gefühl, die Besucher wollen durch ihre Kritzeleien mit dem Bauwerk eins werden, ein Teil davon werden, etwas von sich zurücklassen.



Ich schätze, es hat 30 Grad, als wir die Kathedrale verlassen, und wir holen uns zuerst einmal eine Flasche Wasser, dann schlendern wir gemütlich in Richtung Taittinger. Nun wird mir endlich klar, was den Zauber dieser Stadt ausmacht: Es ist der weiße Sandstein, der in fast allen Gebäuden verbaut wurde. Er reflektiert das Sonnenlicht auf fast überirdisch schöne Weise.



CHAMPAGNER - DIE GANZ GROSSEN NAMEN

Wir passieren etliche der großen Champagnerkellereien: Pommery, Veuve Clicquot Ponsardin, Ruinart, Piper Heidsieck, Mumm - sie alle sind im Champ-de-Mars-Viertel und am Hügel Saint-Nicaise angesiedelt.

Als wir bei Taittinger eintreffen, erfahren wir, dass die nächste Führung auf Englisch in zwanzig Minuten stattfindet. Karten sind schnell gekauft, dann: eine kleine Pause, endlich!

Im kühlen, schattigen und eleganten Entrée des Champagnerhauses erhole ich mich schnell, ich freue mich wie ein Kind darauf, endlich die endlos langen Kellergänge zu sehen, in denen Millionen von Champagnerflaschen gelagert werden. Recherche in Büchern und Bibliotheken ist eins, aber alles mit eigenen Augen zu sehen, zu spüren, zu fühlen ist noch einmal eine ganz andere Liga ...

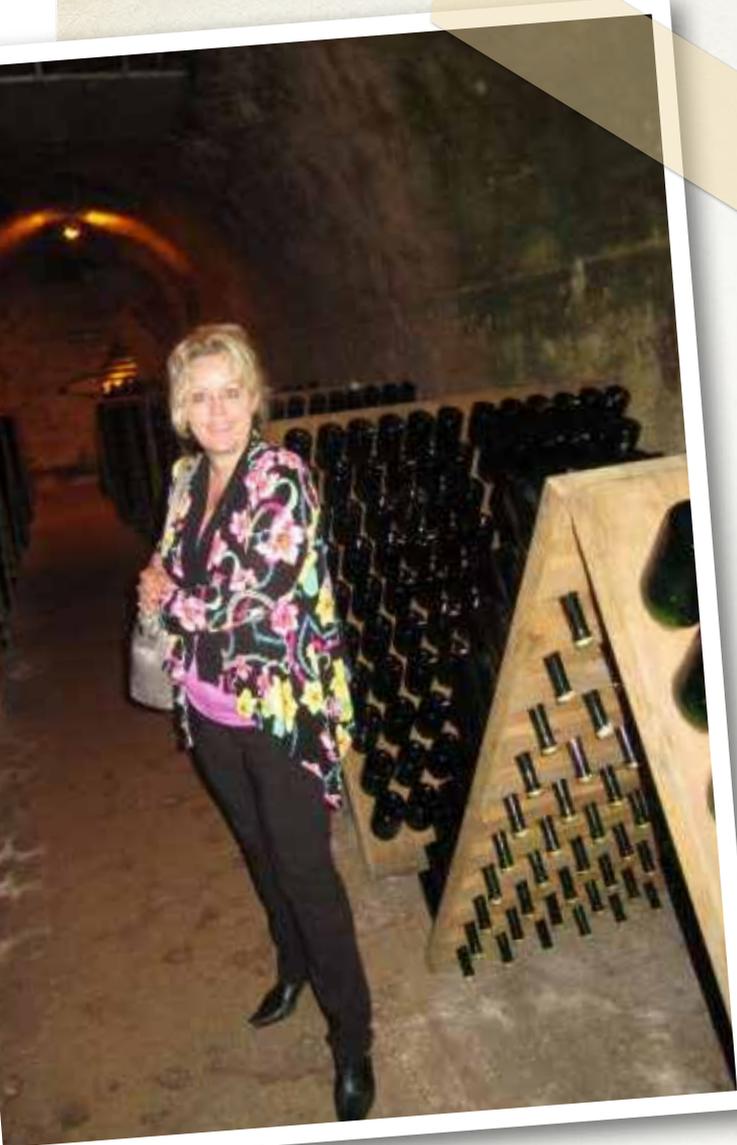
Über 250 Kilometer unterirdische Gänge gibt es unter Reims, viele sind in gallorömischen Zeiten entstanden, als man die Steine aus dem Erdreich abtrug, um damit Kloster- und andere kirchliche Anlagen zu bauen.

Auch die Keller des Champagnerhauses Taittinger sind durch den Bau einer Abtei entstanden, der Abtei Saint-Nicaise im 13. Jahrhundert.

Diese wurde während der Revolution zerstört, die Kellergänge jedoch blieben erhalten. Das Haus Taittinger wurde auf den Grundfesten der Abtei erbaut, in deren Kellergängen lagern heute fünfzehn Millionen Flaschen Champagner - eine für mich fast unfassbare Zahl!



Allein in dieser Nische lagern 72.000 Flaschen während des Mazerationsprozesses für ganze zehn Jahre!



Die blonde, sehr französisch wirkende Gästeführerin erklärt uns fachkundig und charmant das Wo und Wie. Ich schreibe eifrig mit - schließlich benötige ich dieses Wissen später für Isabelle ... Die Führung endet mit ... genau! Einem Coupe de Champagne! Ich beglückwünsche mich nicht zum ersten Mal zum besten Job der Welt ...



HAUTNAH DRAN SEIN ...

Mein Notizbuch füllte sich wie von selbst, ja, manchmal flog mein Stift so schnell übers Papier, dass ich zu Hause Mühe hatte, mein Gekritzel lesen zu können ...

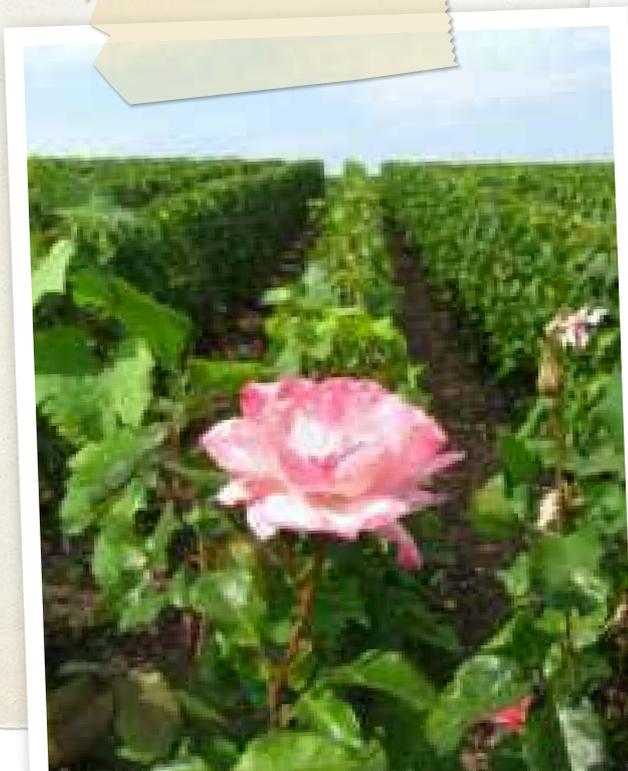
HAUTVILLERS - EIN DORF WIE AUS DEM BILDERBUCH

Dank der Berliner Champagnerhändlerin Alexandra Durin-Hepke haben wir eine Einladung der Familie Bliard bekommen. Diese wollen wir am Montagabend noch wahrnehmen und so machen wir uns bei 35 Grad und Sonnenschein auf den Weg. Auf der knapp dreißig Kilometerlangen Strecke nach Hautvillers durchqueren wir ein riesiges Waldgebiet, welches wir in dieser Form nicht mit der Champagne assoziiert hätten. Ich bin fast ein wenig enttäuscht: Wo sind die Weinberge? Als wir den Parc naturel régional de la Montagne de Reims wieder verlassen, liegen sie endlich vor uns: Weinberge, so weit das Auge reicht! Steillagen wie an der Nahe, an der Mosel oder auch bei uns in Württemberg gibt es hier nicht, die Rebstöcke schmiegen sich an den Boden, entlang sanft geschwungenen Hügeln, in exakt gepflanzten Reihen, ein Meer aus grünen Rebstockwellen ... Am Ende jeder fünften oder siebten Rebenreihe steht ein Rosenstock - ein alter Brauch, der auch in unseren württembergischen Weinbergen gepflegt wird. Auch entdecken wir immer wieder kleine Schilder, auf denen steht, zu welchem Champagnerhaus die Rebstöcke gehören, die Kellerei des Champagne Bliard, die wir gleich besuchen werden, befindet sich natürlich auch darunter.

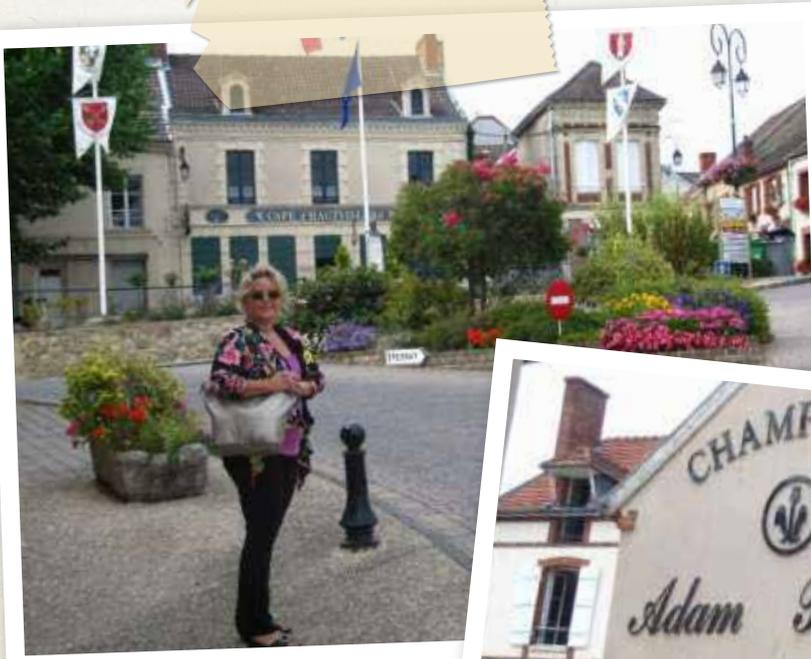




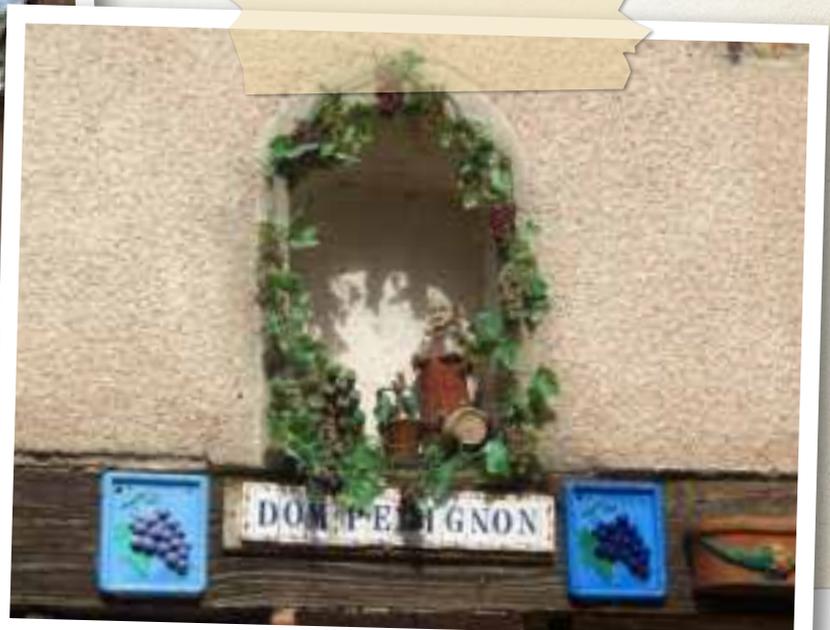
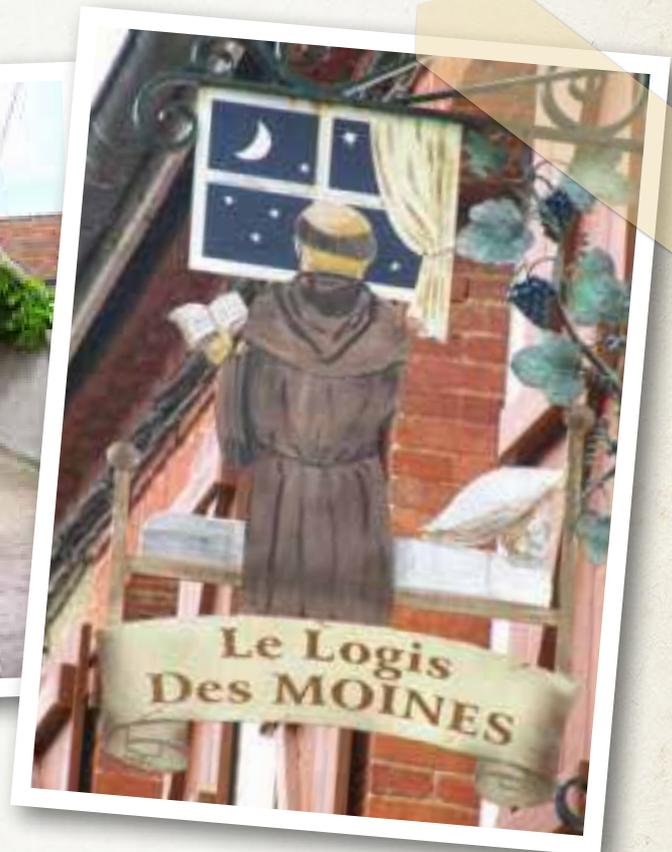
Beim Anblick der Weinberge bin ich mindestens so ergriffen wie am Morgen in der Cathédrale Notre-Dame: Auch diese Weinberge sind das Werk von Menschenhand. Sie stellen Kultur dar, Ästhetik, Lebensart. Wir verlassen unseren Aussichtspunkt am Straßenrand nur, weil wir den ungeduldig hupenden Traktoren im Weg sind, die von den einzelnen Rebflächen kommen und wieder dorthin zurückfahren.



Zehn Minuten später habe ich den Schauplatz meines nächsten Romans gefunden: Hautvillers! Ein Dorf wie aus dem Bilderbuch mit üppigem Blumenschmuck, hübsch verzierten Häusern, an denen historische Eisenschilder hängen, auf denen der Beruf der früheren (oder jetzigen?) Bewohner zu sehen ist. Klick! Klick! Klick! macht unser Fotoapparat 1001-mal, am Ende streikt unser Akku, dabei haben wir ihn extra am Nachmittag nochmals geladen ... So können wir das Bild von Dom Pérignons letzter Ruhestätte, die sich in der Abteikirche Saint-Sindulphe befindet, lediglich auf unserer inneren Festplatte abspeichern. Schade, denn den Erkenntnissen dieses Mönchs hat die Champagnerherstellung fast alles zu verdanken, und dass er genau hier in Hautvillers in der Abtei Saint-Pierre ansässig war, versetzt uns wieder einmal in andächtiges Schweigen ...



In jeder Gasse, in jedem Winkel dieses Dorfes verspüren wir den großen Wohlstand seiner Bewohner. Die Winzer könnten sich riesige Villen leisten, stattdessen ziehen sie es vor, in den Häusern ihrer Ahnen zu wohnen - ein Luxus der besonderen Art. Faszinierend finde ich auch, dass es kein Haus mit mehr als zwei Stockwerken gibt. Mir kommt das so vor, als wolle sich der Mensch hier nicht über die Rebe erheben, sie allein soll strahlen und das ganze Sonnenlicht einfangen.



Auch die Familie Bliard wohnt in einem alten Haus, die Kellerei liegt auf der gegenüberliegenden Straßenseite. Vincent und Marie Bliard sind ein entzückendes Ehepaar, auf Französisch, Englisch und mit ein paar Brocken Deutsch verständigen wir uns redlich miteinander. Wir erfahren, dass der Champagne Vincent Bliard schon seit über fünfunddreißig Jahren ein Biobetrieb ist, was bedeutet, dass in ihrem Rebenanbau noch mehr Arbeit steckt! Wir bewundern die riesigen hölzernen Weinfässer, in denen die Trauben für die erste Gärung lagern; jede der drei Champagner-Rebsorten - Chardonnay, Pinot Meunier und Pinot Noir - in einem separaten Holzfass natürlich! Erst während der sogenannten »Assemblage«, wenn die drei Traubensorten zu einer Cuvée verschnitten werden, werden die Inhalte der Fässer vermischt. In Zeiten der riesigen Edelstahl tanks sind solche Fässer eine wohlthuende Ausnahme, die wir gebührend bewundern.



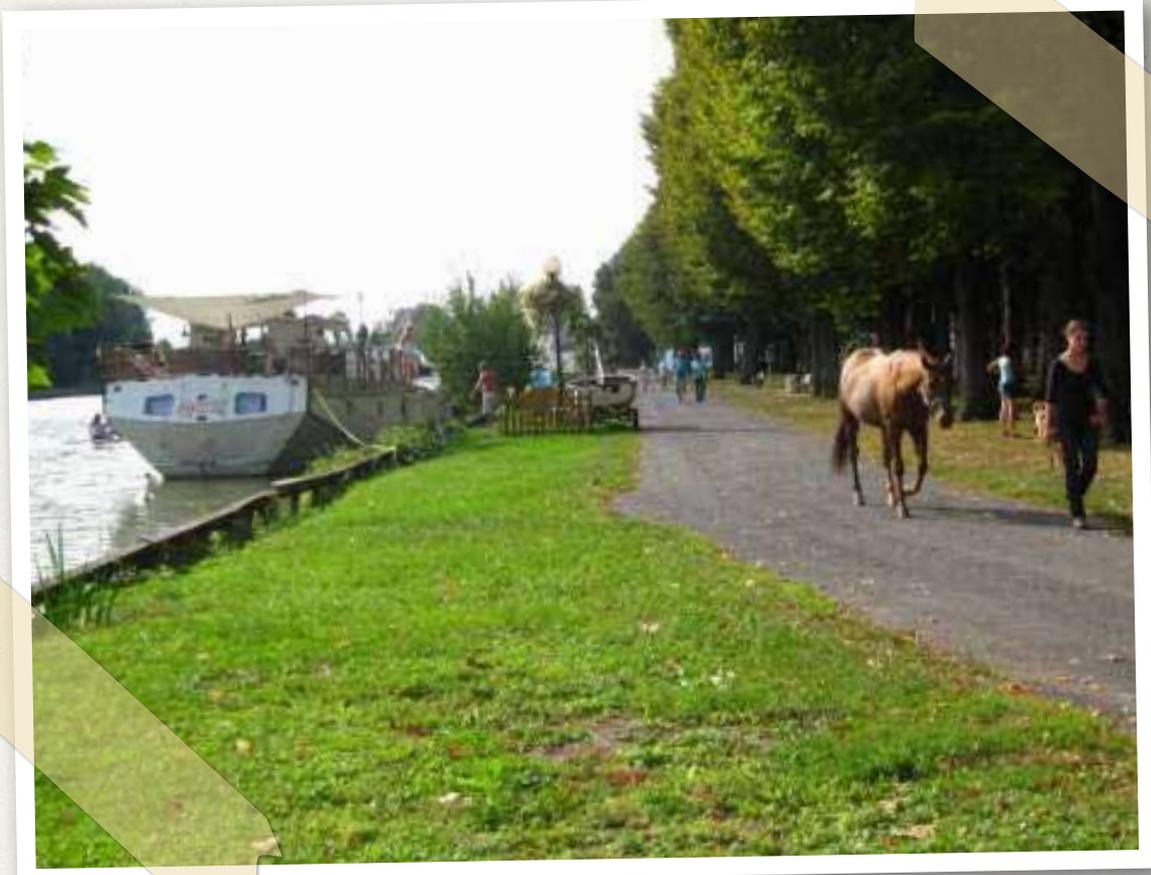
Marie Bliard zeigt uns auch etliche historische Gerätschaften und erklärt, mit welcher Technik früher Flaschen degorgiert wurden, als es noch nicht die Möglichkeit gab, die Flaschenhalse vor dem Öffnen kurzfristig einzufrieren. Damals hieß es schlicht sehr schnell und geschickt sein, wollte man nicht, dass außer dem Hefepfropf auch noch die halbe Flasche Champagner durch den entstandenen Druck herausschießt! Beim Anblick der historischen Gerätschaften ärgere ich mich noch mehr über unseren Foto-Akku, der ausgerechnet heute seinen Geist aufgeben musste ... Zu gern hätte ich meine Aufzeichnungen mit ein paar interessanten Fotos gespickt! So »gelingt« mir nur ein einziges Foto von den Bliard'schen Holzfässern, die in Wahrheit viel schöner sind ...

Am Ende des sehr interessanten Rundgangs durch die kleine Kellerei verkosten wir natürlich auch den Bliard-Champagner. Vincent Bliard steht daneben und klebt mit einer kleinen Maschine Etiketten auf seine Champagnerflaschen, überall stehen leere, halbvolle und volle Kartons zum Abtransport bereit. Hier wird wirklich noch alles von Hand gemacht ... Ich schmecke eine sehr fruchtige Note nach grünen Äpfeln und Zitronen heraus, und Marie Bliard ist entzückt. Natürlich lassen wir die Chance nicht aus, eine Kiste des wundervollen »Brut Prestige«, einer fünf Jahre gereiften Cuvée, zu kaufen.

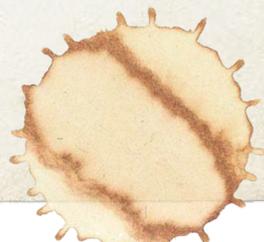


CHAMPAGNE VINCENT BLIARD
Ruelle des 4 Frères
51160 Hautvillers - FRANCE
Telefon: 0033 - (0) 3 26 52 29 00
Wer Familie Bliard besuchen möchte:
bitte unbedingt vorher telefonisch
anmelden! Bedenken Sie auch, dass
Winzer wie die Familie Bliard vom
Direktverkauf leben :-)

Am Morgen das Großunternehmen Taittinger - am Abend der Biowinzer Bliard - die Bandbreite der Champagnerwinzer ist wirklich riesengroß. Eins aber ist allen gemeinsam: die Liebe zu ihrem Produkt, zu ihrem Handwerk, der Stolz, dass heute noch wie einst vieles von Hand und nicht von Maschinen gemacht wird, so wie etwa die Ernte! So hat uns Vincent Bliard beispielsweise erzählt, dass es per Gesetz verboten ist, die Trauben per Rüttelmaschine zu ernten, sie müssen von Hand geschnitten werden!



Bevor wir zurück nach Reims fahren, spazieren wir noch ein bisschen an der Marne entlang. Eigentlich knurren unsere Mägen nach dem langen und anstrengenden Tag - aber bei diesem romantischen Anblick konnten wir einfach nicht widerstehen!



NOCH EINE LANDPARTIE!

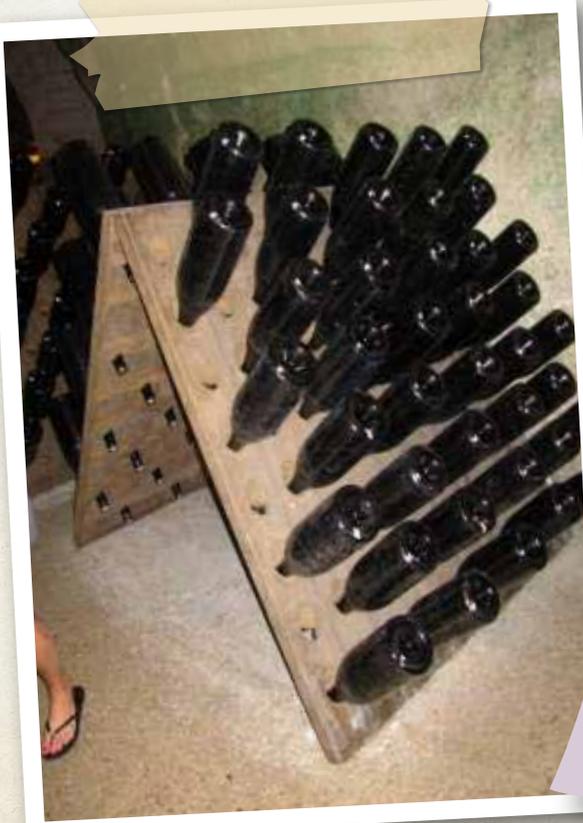
So schön Reims ist, so drängt es uns nach einem typisch französischen Frühstück doch wieder hinaus aufs Land! Wir wollen Reben sehen! Auf dem Weg zu unserem Auto entdecken wir jedoch noch ein faszinierendes Bauwerk: Erst durch einen Blick in unseren Reiseführer lernen wir, dass dies vermutlich ein galloromanischer Triumphbogen ist, man schätzt, aus dem 3. Jahrhundert. Er wird »Porte de Mars« genannt und gehörte einst zur Stadtmauer, welche Reims umschloss. Er ist nicht nur das älteste Bauwerk der Stadt, sondern gehört zu den eindrucksvollsten Monumenten der römischen Epoche nördlich der Alpen - wow!

So ergeht es uns übrigens ständig: Auf dem Weg zu etwas entdecken wir etwas ganz anderes, was gar nicht auf unserer Liste stand ...



Wer zur Erntezeit durch die Montagne de Reims fährt, braucht Zeit. Denn überall sind Erntefahrzeuge unterwegs, das Überholen ist auf den schmalen, kurvigen Straßen schwierig. Macht nichts. Während wir hinter einem Laster, auf dessen Ladefläche sich Plastikkisten hochtürmen, herfahren, schlage ich ein paar interessante Zahlen in meinem mitgebrachten Recherchematerial nach und lese sie meinem Mann vor: In der Champagne gibt es circa 300 Champagnerhäuser, mehr als 15.000 Winzer und circa 150 Winzergenossenschaften. Die »kleinen« Winzer besitzen in der Regel zwei Hektar Land und verkaufen ihre Trauben direkt nach der Ernte entweder an eine Genossenschaft oder an eins der größeren Champagnerhäuser. Diese besitzen übrigens nur circa ein Prozent der Weinbaufläche und könnten somit ohne die kleinen Winzer und deren Trauben gar nicht existieren! Wer nun glaubt, diese »kleinen« Winzer seien arm und bedauernswert, der täuscht sich gewaltig: Ein Hektar Rebfläche ist nämlich locker zwei Millionen Euro wert ...

Übrigens: Von der gesamten Champagnerproduktion werden lediglich 30 bis 40 Prozent in die ganze Welt exportiert, der Rest wird vor Ort in Frankreich genossen ...



EIN ETIKETT SAGT MEHR ALS TAUSEND WORTE ...
Folgende Informationen müssen zwingend auf einem Champagneretikett zu finden sein:

- die Herkunftsbezeichnung »Champagne«
- der Name des Champagnerhauses
- der Sitz des Champagnerhauses
- die Kontrollnummer
- das Nennvolumen
- die Geschmacksrichtung (Brut, Extra-Brut etc.)

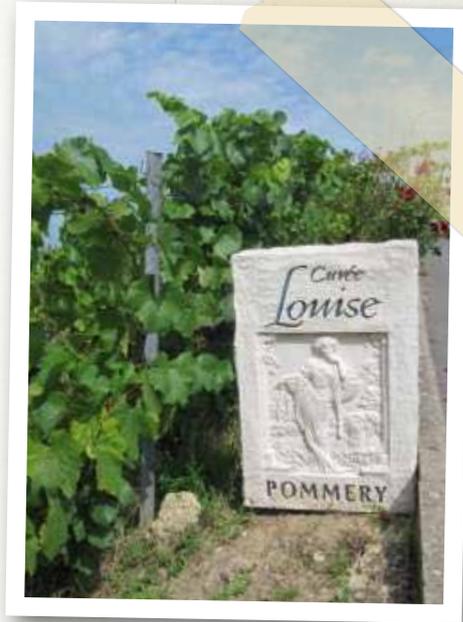
Bei uns Besuchern hinterlässt die Champagne einen durch und durch wohlhabenden Eindruck. Fast jedes Dorf ist ein sogenanntes »Ville fleurie«, also ein Blumendorf. Ein, zwei oder drei Blumensymbole am Ortsschild weisen darauf hin, wie ernst die Bewohner es mit dem Blumenschmuck meinen, und ich kann Ihnen versichern: Sie meinen es sehr ernst!

Mit Wehmut denke ich an unsere Kommunen zu Hause, die es sich gerade einmal leisten können, die allerwichtigsten Grünflächen mit dem Rasenmäher zu stutzen. Von Blumenschmuck in deutschen Städten kann schon lange keine Rede mehr sein! Die Champagne jedoch blüht und ist gepflegt bis zum Gehtnichtmehr: saubere Straßen, noch sauberere Straßenränder, Dörfer, Häuser, Gehsteige, Marktplätze, Kinderspielplätze, Brunnen ... Kein Zerfall, nirgendwo, dafür überall pittoreske Anblicke.

Dabei habe ich bei meinen Vorabrecherchen gelernt, dass die Champagne einst eine sehr arme Gegend war: Die Sommer sind kurz und der Boden ist nicht der beste, über der Kreide liegt lediglich ein halber Meter Humusboden, was schlechte Erträge in der Landwirtschaft bedeutet. Zur ertragreichen Kornkammer hätte es die Champagne also nie geschafft! Erst als die Menschen merkten, dass der poröse Kreideboden für den Weinanbau gut ist, mehr noch: dass er dem Champagner sogar einen ganz besonderen, nämlich sehr mineralischen Geschmack verleiht, hat sich das Blatt gewandelt. Bei unseren Spaziergängen entlang den Rebflächen haben wir den typischen Geruch von Kalk und Kreide übrigens ganz deutlich in der Nase, abends beim Essen und Trinken haben wir ihn im Glas und auf dem Gaumen ...



Unsere Rundfahrt ist mehr als abwechslungsreich: Wir besuchen das renommierte Winzerdorf Verzenay, in dem uns der Anblick einer Windmühle überrascht; als wir dort anhalten, erfahren wir, dass hier die berühmte Champagnermarke Pommery zu Hause ist.



Wir fahren durch Rilly-la-Montagne, in dem besonders viele Champagnerproduzenten und -händler leben - kein Wunder, handelt es sich hierbei um ein »Ville fleurie« mit drei Blumensymbolen, also ganz besonders viel Blumenschmuck ... Ich vermeide an dieser Stelle ganz bewusst, Tipps zu geben nach dem Motto: »Fahren Sie unbedingt hierhin und dahin!« In der Montagne de Reims ist das nicht nötig, da es hinter jeder Kurve etwas Neues zu entdecken gibt. Suchen muss man weder nach schönen Aussichtspunkten noch nach schmucken Dörfern oder interessanten Champagnerkellereien - alles wird einem quasi im Vorbeifahren präsentiert. Und wie in einem reifen Weinberg darf man sich die schönsten Trauben ganz nach eigenem Pläsir herauspicken ... Immer wieder legen wir Stopps zum Fotografieren ein. Es ist ein unglaublich erhebendes Gefühl, inmitten dieser einzigartigen Kulturlandschaft zu stehen, die Weite des Landes zu spüren und zu wissen, dass Menschen in der ganzen Welt glänzende Augen bekommen, wenn sie ein einziges Wort hören: »Champagner« ...

LIVE UND IN FARBE NOCH VIEL SCHÖNER



Im alten Winzerdorf Verzy biegen wir ab in Richtung Wald. Dort, im Faux de Verzy, gibt es nämlich ein einzigartiges Naturschauspiel zu bewundern: verkrüppelte, bonsaihaft kleine Buchen, die wie Zwerge inmitten ihrer großgewachsenen Brüder und Schwestern stehen. Bis zum heutigen Tag steht nicht fest, ob diese spezielle Wuchsform auf eine Genmutation, einen Virus oder auf Bakterienbefall zurückzuführen ist, manch einer spricht sogar von einem Fluch ...



Wir genießen den schattigen Wald, und als wir genug vom Bäumegucken haben, machen wir uns auf zu einem späten Mittagessen nach Épernay.



ÉPERNAY

Wenn Reims die Hauptstadt Nummer eins des Champagner ist, dann ist Épernay die unbestrittene Nummer zwei. Auch hier sind einige der ganz großen Namen ansässig: Moët & Chandon, Mercier ... Und auch diese Stadt wird von mehr als 100 Kilometern unterirdischer Stollen durchzogen, in denen Abermillionen von Flaschen lagern.

Leider wurde die Stadt in den beiden Weltkriegen stark bombardiert. Vom ursprünglichen mittelalterlichen Stadtkern ist nicht mehr viel zu sehen. Böse bin ich darüber nicht, denn mittlerweile herrschen Temperaturen um die 35 Grad - viel zu heiß für eine Stadtbesichtigung! Nach einem eher halbherzigen Rundgang suchen wir auf der Terrasse einer Brasserie ein Schattenplätzchen und bestellen zu unserer Käseplatte nicht etwa Champagner, sondern einen Liter Wasser! Und zwar bitte mit Eis.



Einen Tipp für Épernay habe ich dennoch: den Laden »C comme Champagne«. Hier werden Champagnerverkostungen und im Keller Hunderte von Champagnersorten zum Kauf angeboten. Wir verzichteten schweren Herzens auf einen Großeinkauf - der Champagner würde im überhitzten Auto nur leiden -, gönnen uns jedoch sechs stilechte Champagnergläser. WEITERE INFOS FINDEN SIE AUF DER HOMEPAGE DES LADENS:

www.c-comme.fr

AB IN DEN SÜDEN - TROYES, ESSOYES & DIE CÔTE DES BAR

Nach drei Tagen verlassen wir die Montagne de Reims, um durch das Département Aube in Richtung Süden zu fahren. Die mittelalterliche Stadt Troyes ist unser nächstes Ziel. Die Altstadt von Troyes hat die Form eines Champagnerkorkens, was schon einiges über den einstigen Stellenwert von Troyes aussagt: In den malerischen Gassen fanden früher die berühmten Champagnermärkte statt. Doch Troyes ist für noch etwas anderes berühmt, und zwar für seine jahrhundertealte Textiltradition. Vor allem Wirk- und Strickwaren wurden rund um Troyes hergestellt, früher war es der größte Marktplatz der Bekleidungsindustrie! Heute rühmt sich die Stadt mit dem größten Fabrikverkauf von ganz Europa. Da es in Strömen regnet, verschieben wir unseren Stadtbummel auf später und fahren erst einmal in Richtung Fabrikverkauf. Dieser wird für uns zur großen Enttäuschung. Teurer Ramsch, so weit das Auge reicht. Aber wen wundert's? Schließlich wohnen wir in Deutschland nur wenige Kilometer von Boss-City Metzingen entfernt, der Factory-Outlet-Stadt Nummer eins! Aus Metzingen sind wir jedenfalls mehr gewöhnt als Ramsch und Rummel und so verlassen wir die Verkaufssarenen nach knapp zwei Stunden trotz strömenden Regens und fahren in die Stadt hinein.

Direkt hinter dem Rathaus finden wir eine bequeme Tiefgarage, von dort aus sind wir in drei Gehminuten mitten im Herzen der Stadt. Da es mittlerweile schon wieder nach vierzehn Uhr ist, gehen wir essen. Die Auswahl an Einkehrmöglichkeiten ist genauso riesengroß wie in Reims - Brasserie, Crêperie, Restaurants - eins reiht sich ans andere.



Ich bin wagemutig und bestelle in einem hübschen fachwerkgeschmückten Restaurant die Spezialität der Region: »Andouillettes de Troyes« heißen die weißen Würste, die in vielerlei Versionen auf den Teller kommen. Nicht ganz ohne Hintergedanken - wenn mir die Würste nicht schmecken, schmeckt wenigstens noch der Rest - bestelle ich die Andouillettes mit gebratenen Champignons, dazu werden wie fast immer Pommes frites gereicht.

Dann kommt diese Spezialität auf unseren Tisch ...

Rein äußerlich ähnelt die Wurst unserer guten alten Currywurst. Aber der Geruch! Nach Pferdepisse, Innereien und ... einfach nur brrr! Nach einem Bissen wird mir klar: Andouillette und ich - das geht gar nicht ... Mit Todesverachtung schiebe ich das weiße Etwas zur Seite und esse Pommes mit Pilzen.

Hätte ich bloß vor meinem kulinarischen Abenteuer einen Blick in meinen Reiseführer geworfen, dann hätte ich gewusst, woraus diese Würste eigentlich hergestellt werden, und sie bestimmt nie bestellt! Die Zutaten sind nämlich Därme und Mägen von Schweinen, Kühen, Enten und Kälbern. Gewürzt wird diese Wurst nur sehr spärlich, denn der Innereigeruch und -geschmack soll vorherrschen. Nun ja, dieser Anspruch ist dem Metzger hervorragend gelungen ... Kennen Sie das auch? Einen Lachanfall, bei dem es kein Halten mehr gibt? Ich erleide einen solchen Lach-Flash, während die stinkende Wurst auf meinem Teller vor sich hin gammelt. Mir laufen die Tränen über die Wangen, ich muss mir den hungrigen Bauch halten vor lauter Lachen, stecke auch noch meinen Mann damit an - so waren die Andouillettes zumindest für etwas gut! Meine Rache: Irgendwann muss Isabelle auch dran glauben und diese Spezialität essen!

Nach einem »Café gourmande« - ein Espresso, zu dem drei kleine feine Süßigkeiten gereicht werden - bummeln wir gemütlich durch die schmalen Mittelaltergässchen, unseren Fotoapparat ständig gezückt. Wie überall gibt es auch hier so viel zu sehen, dass Tipps meinerseits völlig überflüssig sind. An der Cathédrale Saint-Pierre-et-Saint-Paul kommt man nicht vorbei, ohne sie wahrzunehmen, das alte Rathaus im Louis-treize-Stil kann man ebenfalls nicht übersehen. Wer genauer hinschaut, entdeckt über dessen Eingangstor die ursprünglichen Worte des Revolutionsmottos: »Freiheit, Gleichheit, Brüderlichkeit oder der Tod«. Die »political correctness« verlangte es im Laufe der Zeit, dass die letzten Worte wegrationalisiert wurden ...



GENERELLER TIPP:

Jede Stadt und fast jedes Dorf in der Champagne haben eine Touristinformation, in der Sie kostenlose Stadtpläne und viele wertvolle Tipps bekommen. Auch liegen dort viele bunte Winzerprospekte aus, so dass Sie sich jederzeit einen guten Überblick darüber verschaffen können, welche Champagnerhäuser es gerade in der Gegend gibt.



So einzigartig und pittoresk Troyes auch ist - als Schauplatz für meine Geschichte kann ich es mir nicht vorstellen, dazu strahlt es mir viel zu viel Mittelaltercharme aus. Aber wer weiß? Vielleicht schlägt es Isabelle einmal zu einem Besuch hierher?

DIE CÔTE DES BAR

Am späten Nachmittag verlassen wir Troyes und fahren weiter in Richtung Süden.

Wie schon einmal erwähnt, ist das Gebiet der Champagne zweigeteilt: Im Norden liegt die Montagne de Reims - die »Kreide-Champagne« mit ihren trockenen Böden rund um Reims im Norden, Vitry-le-François im Osten und Château-Thierry im Westen. Im Süden endet die Champagne bei Villenauxe. Südlich daran schließt sich die Region Aube an, ganz normales Ackerbau- und Viehzuchtland. Zu sehen gibt es hier nicht viel, und das ist gut so, denn: Es ist Zeit für mich, das bisher Erlebte ein wenig sacken zu lassen. Richtig schön wird es wieder ab Celles-sur-Ource. Ein Winzerdorf reiht sich ans nächste - wir sind in der südlichen Champagne, - der Côte des Bar, angekommen.

Für heute jedoch ignorieren wir alle noch so verführerischen Hinweisschilder auf Champagner und Roséwein, den es hier in der Gegend auch gibt, und fahren weiter nach Essoyes. Was es mit diesem Dorf auf sich hat, erzähle ich Ihnen gleich ...

Lassen Sie uns jedoch zuerst in unser Hotel fahren, das ganz oben auf einem Weinberg liegt und eine herrliche Aussicht auf Essoyes bietet.



DIE FEINE FRANZÖSISCHE KÜCHE ...

Das Hotelrestaurant hat riesige Panoramafenster, durch die die Abendsonne hereinscheint. Wir bestellen ein viergängiges Menü für schlappe 23 Euro - der Wahnsinn! Noch während wir uns an der herrlichen Speisekarte erfreuen, bringt unsere Kellnerin ein Amuse-Bouche, also eine kleine »Mundfreude«, oder banaler ausgedrückt: einen Gruß aus der Küche. Wir wissen nicht, welcher Genuss größer ist: der der Häppchen oder der der Champagnerkarte, die sicher über fünfzig verschiedene Marken, Jahrgänge und Geschmacksrichtungen aufweist. Wir entscheiden uns für einen Millésime-Champagner der Marke Drappier, ein Winzer, den wir am nächsten Tag besuchen wollen. Bei einem Jahrgangschampagner müssen alle Trauben aus demselben Jahr stammen, somit hat man ein Spiegelbild dieses Winzerjahres im Glas.



Eine witzige Homepage, für die man allerdings etwas Zeit braucht:
www.champagne-drappier.com

Stilgerecht wird der Champagner an unseren Tisch gebracht, der Kellner, der nachmittags noch Poolboy war, mutiert zum Zeremonienmeister. Mit einem gekonnt leisen »Plopp!« öffnet er die Flasche, Korken und Agraffe - das kleine Drahtkörnchen - wirft er in den mit Eiswasser gefüllten Champagnerkühler. Zuvor jedoch entfernt er die am Kopf des Korkens liegende Metallkapsel, »plaque« genannt, und überreicht sie uns mit großer Geste. Aus meinen Recherchen weiß ich, dass es eine große Sammlerszene für diese Metallkapseln gibt, ihre Sammelleidenschaft wird »Placomusophilie« genannt. Für uns ist es diese erste Champagnerkapsel unseres Lebens ... Ob daraus eine große Sammlerliebe wird?

Das Essen ist vorzüglich: ehrlich, unverfälscht, aber mit Raffinesse zubereitet. Wir verbringen im Licht der untergehenden Sonne einen herrlichen Urlaubsabend mit Plaudereien, die genauso anregend sind wie der Champagner in unserem Glas.



Ist Ihnen eigentlich schon

einmal aufgefallen, dass einem beim Betrachten eines Champagnerglases nie langweilig wird? Ich könnte stundenlang nur die aufsteigenden Perlen im Glas beobachten. Damit diese feine Perlage schön lange lebendig bleibt, füllt unser Kellner ständig vom gekühlten Champagner nach.

Und ist Ihnen schon einmal aufgefallen, dass Champagner weder betrunken noch schläfrig macht? Auch am nächsten Morgen erwache ich mit klarem Kopf - was nach dem Genuss einer Flasche Rotwein nicht unbedingt der Fall gewesen wäre ...

ESSOYES - DAS DORF, IN DEM RENOIR DAS LICHT EINFING ...

Ich habe eine Idee: Isabelle, meine Romanheldin, soll eines Tages den großen Maler Pierre-Auguste Renoir aufsuchen und ihn bitten, die Etiketten für ihre Champagnerflaschen zu designen. Dafür muss Isabelle in die südliche Champagne reisen, genauer gesagt nach Essoyes. Renoirs Ehefrau Aline stammte aus Essoyes, und hier hat Renoir im Jahr 1895 ein Haus gekauft. Fünfundzwanzig Jahre lang war dies seine Sommerresidenz. Ich möchte versuchen, auf Renoirs Spuren zu wandeln, mit seinen Augen zu sehen, nachzuempfinden, was seine Künstlerseele fühlte.



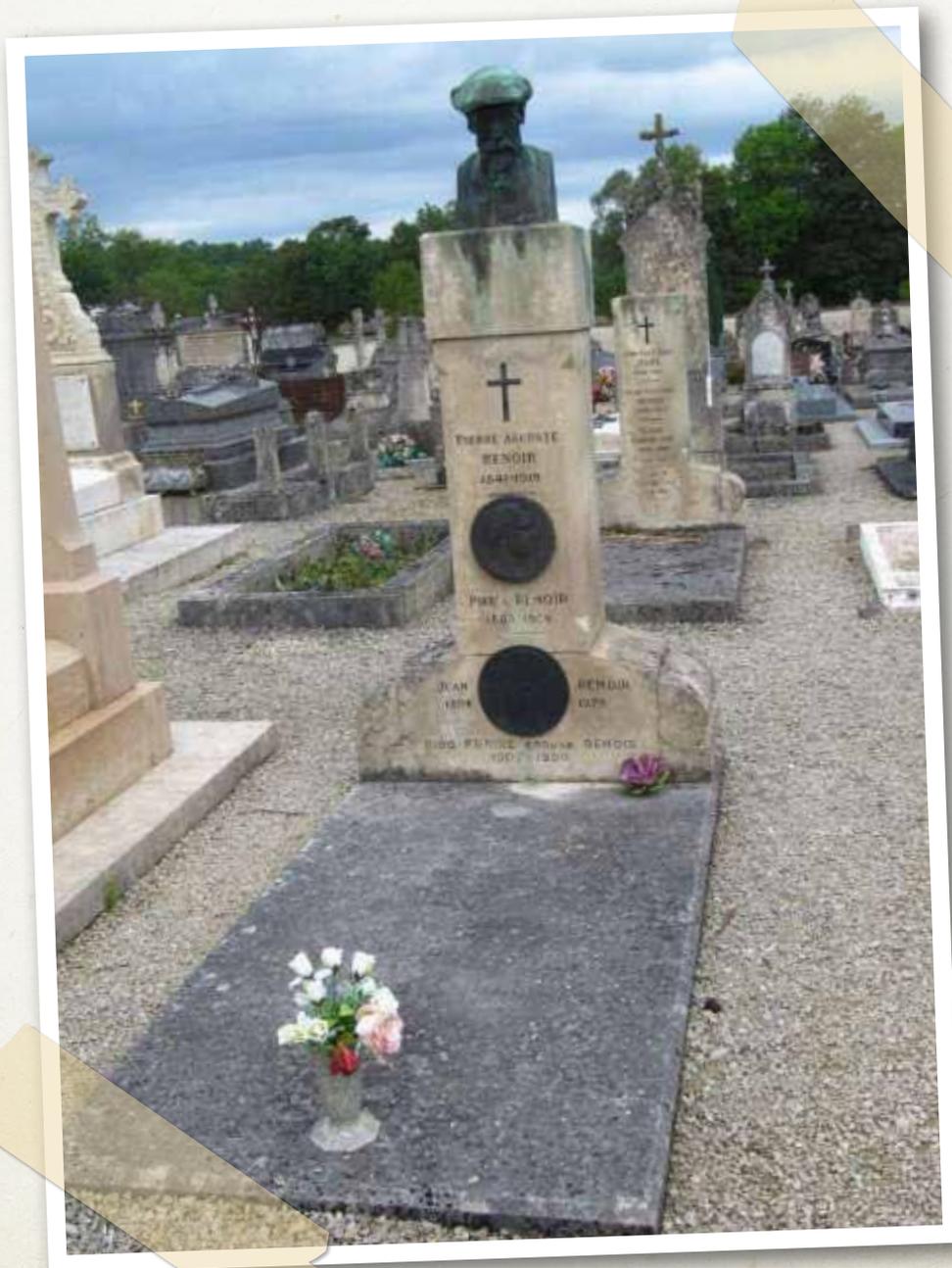
Dieses Unterfangen stellt sich als recht einfach heraus, denn es gibt diverse gut ausgeschilderte Rundwege durch und rund um das Dorf. Wir müssen uns einfach nur an den Schildern orientieren. Schon nach den ersten Schritten ins Dorf hinein schreie ich entzückt auf. Ist das nicht die Brücke, die wir von mindestens einem Renoir-Gemälde her kennen? Eifrig wird die Kamera gezückt - Leinwand und Pinsel haben wir ja leider nicht.



Wir spazieren weiter. Essoyes ist das Dorf der schläfrigen Katzen, der schnatternden Gänse und der Blumen. Sommerblumen in Kübeln und Körben, vor Fenstern und Türen, als Blumenwiese entlang dem Ufer der Seine ... Wie verzaubert folgen wir dem ausgeschilderten Renoir-Rundweg und entdecken dabei immer mehr bekannte Motive dieses weltbekannten Malers.



Natürlich besuchen wir auch den Friedhof, auf dem er mit seiner Familie ruht. Ich bin ein wenig erstaunt darüber, wie schmucklos und ungepflegt sein Grab wirkt - bei dem Personenkult, der ansonsten im Dorf herrscht! Da wird ein Renoir-Zentrum eröffnet, sein Atelier mit hohem Aufwand restauriert und ebenfalls zum Besucherzentrum umfunktioniert, ein Renoir-Rundweg wird mit teilweise riesenhaften Schildern bestückt - und dann ... Ein ärmliches und vertrocknetes Blumensträußchen auf dem Grab des Malers. Warum sorgt niemand für frische Blumen?



Dennoch ist der Besuch dieses Friedhofs für mich sehr ergiebig: Stets auf der Suche nach Namen, die sowohl in die Zeit meiner Geschichten als auch zu deren Schauplätzen passen, werde ich hier fündig: Es gibt eine Familie Froidefond, nebenan liegt eine Blanche und ein Daniel Thiriot, es gibt Eugenes, Lucilles und Thereses - ob ich sie wohl irgendwann für meine Story zu neuem Leben erwecke? Zumindest schreibe ich mir die Namen eifrig auf. Danach ist es Zeit, wieder unter die Lebenden zu gehen! Renoirs Sommerhaus überrascht mich ebenfalls: Ich hatte mir nämlich eine prunkvolle Villa darunter vorgestellt, doch das Haus ist schlicht und schön. Bei genauerem Nachdenken verwundert es nicht: Wie so viele Künstler lebte auch Renoir nicht gerade im Überfluss, seine Werke wurden erst nach seinem Tod im Dezember 1919 richtig wertvoll ...



Wir spazieren gemütlich weiter und besuchen Renoirs Atelier, welches in einem großen Garten liegt. Er wolle die Kinder nicht stören, war Renoirs Begründung dafür, dass er sich vom familiären Trubel absonderte, um in Ruhe malen zu können. Goldig, nicht wahr?

Die Kirche, die pittoresken Häuser und ihre Gärten, die Seine, die so silbern glänzt wie der Champagner, den wir am Vorabend im Glas hatten - ich kann Renoirs große Faszination von diesem Ort immer besser nachvollziehen ...



Alles strahlt innere und äußere Ruhe aus, und wie wichtig diese für den kreativen Prozess ist, weiß ich nur zu gut!

Und immer wieder sehen wir riesengroße Replikationen von Renoirs Werken ...





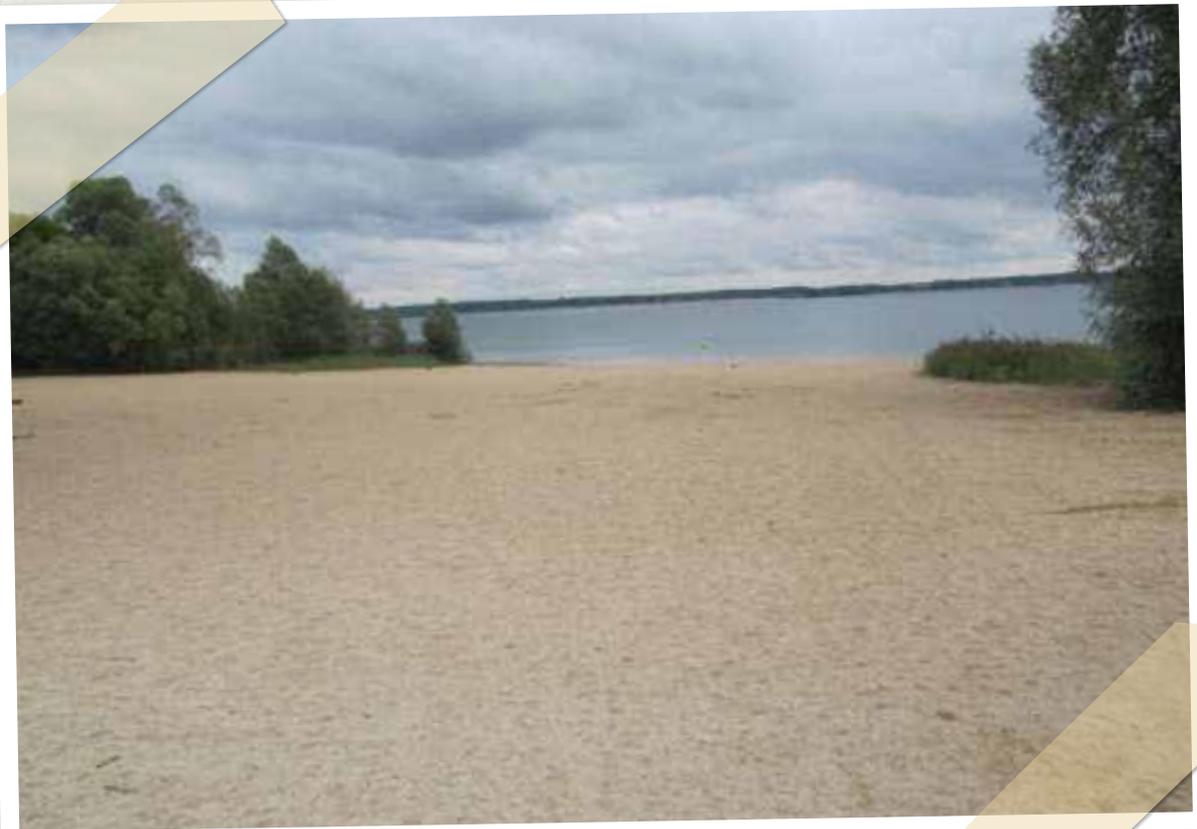
Mit diesem malerischen Anblick genießen wir einen Espresso und verabschieden uns von diesem kleinen, aber sehr besonderen Ort ...

EXTRA-TIPP:

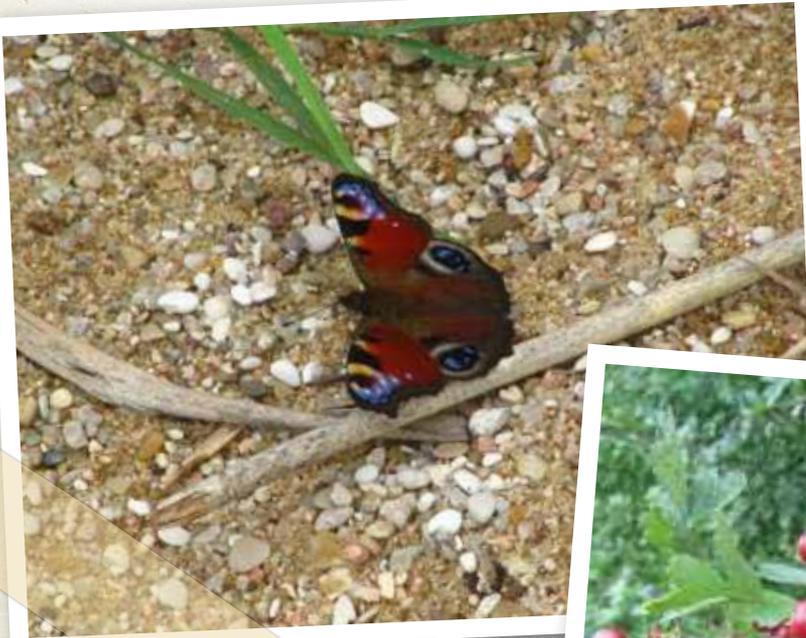
In Essoyes gibt es ein Renoir-Erlebniszentrum mit Ausstellungen und einem Museumsshop. Davor bieten sich gute Parkmöglichkeiten - ein guter Start für den Rundgang durch die Stadt. Außerdem kann Renoirs Künstleratelier besucht werden. Die Öffnungszeiten sind allerdings etwas seltsam, es empfiehlt sich vor der Anreise unbedingt ein Blick auf die entsprechende Homepage:
www.renoir-aube-champagne.com

EIN NACHMITTAG AM SEE ...

Mir schwirrt der Kopf vor lauter Impressionen - noch mehr davon mag ich für heute nicht haben. Deshalb beschließen wir, den Rest des Tages am See zu verbringen. Ein Badeurlaub - auch das ist in der Champagne möglich! Während es in den Weinbergen um uns herum vor Erntehelfern nur so wuselt, fahren wir gemütlich vierzig Kilometer in Richtung Norden und erreichen dann den Lac d'Orient, einen künstlich angelegten Stausee von immerhin 2.300 Hektar Wasserfläche. Einen kleinen Hafen mit Segelbooten und anderen Wassersportmöglichkeiten lassen wir links liegen - auf der anderen Seeseite soll es einen schönen Badestrand geben! Seltsam, auf dem Parkplatz sind wir das einzige Auto ... Sind wir hier überhaupt richtig? Ausgerüstet mit Picknickdecke und einem Vesper, das wir zuvor eingekauft haben, marschieren wir in Richtung See und finden auch dort ... nichts als Leere!



Ein menschenleerer Strand, und das bei 30 Grad, Sonnenschein und mitten in den französischen und deutschen Schulferien? Können Sie das glauben? Wir können es fast nicht ... Sind die Menschen alle mit der Weinernte beschäftigt? Oder sind sie ausgeflogen in andere Länder?! Zu Hause bei uns, wo jeder Tümpel beim ersten Sonnenstrahl heillos überlaufen ist, wäre es jedenfalls unvorstellbar, dass einem nicht nur ein ganzer Strand gehört, sondern auch noch die äußerst sauberen Toilettenanlagen dazu. Der dazugehörige Kiosk hat geschlossen, aber das kümmert uns nicht - dank Baguette, Trauben und Chaource, dem berühmten Käse, der seit dem 12. Jahrhundert nur ein paar Dörfer weiter hergestellt wird, sind wir Selbstversorger! Von einem hübschen Schmetterling und ein paar lauten Wasservögeln abgesehen, bleiben wir bis zum Abend tatsächlich die einzigen Badegäste ...



EIN PAAR TIPPS FÜR IHRE CHAMPAGNE-REISE:

- * Gutes Schuhwerk ist das A und O, denn gelaufen wird in der Champagne viel!
- * Eine gute Straßenkarte ist hilfreich, wenn man viel herumkommen will.
- * Eine Picknickdecke mitnehmen und statt Mittagessen im Restaurant auch mal ein Picknick mit regionalen Produkten veranstalten.
- * Im Restaurant das Tagesgericht («plat du jour») wählen - es ist in der Regel, frisch und günstig.
- * Bei kleineren Winzern empfiehlt sich eine telefonische Voranmeldung - bei größeren Häusern, die schon an der Straße mit großen «Welcome»-Schildern werben, ist das unnötig.
- * Außer bei Champagner empfiehlt sich der Direktverkauf auch bei anderen Produkten wie hausgemachten Pasteten, Marmelade, Käse und anderen Feinkostspezialitäten.
- * Wer es süß und edel mag, besucht die Biscuiterie «Maison Fossier» in Reims, welche 1756 gegründet wurde. Fossier lieferte einst seine weltberühmten rosa «biscuits roses» an den französischen Hof - heute sind sie eine herrliche Begleitung zu einem Coupe ...
- * Etliche Winzer bieten diverse Workshops an oder die Möglichkeit, einen Tag lang im Weinberg mitzuarbeiten; einer dieser Winzer ist die Familie Coulon, die schon in der achten Generation Champagner anbaut.
Weitere Infos unter www.champagne-coulon.com
- * In etlichen Winzerstädten wie Reims, Épernay, Les Riceys oder auch Bar-sur-Seine gibt es Läden, die Verkostungen und eine große Auswahl an Champagnermarken anbieten - die einfachste und zeitsparendste Möglichkeit, Champagner einzukaufen. Die Preise sind übrigens nur unerheblich teurer als bei den Winzern direkt.
- * Die Rebflächen sind zwar vorherrschend und sehr beeindruckend, aber die Flora drum herum ist es auch! Ungewöhnliche Bäume und Sträucher, Sommerblumen ... Es lohnt sich wirklich, auch da die Augen offenzuhalten!

DIE SÜDLICHE CHAMPAGNE - DIE CÔTE DES BAR

Nach unserem Badeausflug steht nun weitere Recherche an. Ich möchte mir einige Winzerdörfer anschauen, die in früheren Zeiten ebenfalls wichtige Champagnerzentren waren. Da gibt es beispielsweise Bar-sur-Aube, hier fand einst eine der sechs wichtigsten Champagnermessen in ganz Europa statt. Ich möchte aber auch noch nach Mussy-sur-Seine, nach Les Riceys, welches eigentlich aus drei kleinen Weilern besteht, und nach Celles-sur-Ource, der Ort, den wir schon auf unserer Hinfahrt bewundert haben. Daneben interessieren mich noch Bar-sur-Seine und Landreville. Nachdem wir uns mit einem guten Frühstück gestärkt haben, geht es also los. Dass die Côte des Bar en Champagne nicht mein Schauplatz wird, steht für mich längst fest, denn: Bei meinen Vorabrecherchen fand ich nämlich heraus, dass in dieser Gegend um 1888 die Reblaus gewütet und ganze Weinberge abgefressen hat. Daraufhin wurde diesem Gebiet der Champagnerstatus aberkannt, was zu heftigen Unruhen führte. Erst im Jahr 1911 bekamen die Winzer schließlich ihren früheren Status wieder zugebilligt. Auch eine spannende Story, aber eben nicht meine!



Die nördliche und die südliche Champagne - es fällt mir schwer, sie in einem Satz zu nennen, weil sie so unglaublich verschieden sind! Wo im Norden trockene, fast weiße Böden vorherrschen, ist hier im Süden der Boden humoser, satter, wenn auch sehr steinig - er erinnert mich ein bisschen an die kargen Ackerflächen der Schwäbischen Alb. Im Norden herrscht silbern glänzende Leichtigkeit, ja fast eine Frivolität, ich fühlte mich fast schwerelos und hatte auf so manchem Hügel das Gefühl, einfach abheben zu können. Hier »unten« fühlt sich das Leben geerdeter an, verwurzelter, ländlicher. Auch hier gibt es mittelalterliche Fachwerkhäuser und Blumenschmuck, auch hier sind viele Gebäude aus dem typischen weißen Sandstein erbaut, auch hier stehen hinter jeder Kurve reizende kleine Kirchen - aber das Lebensgefühl ist ein anderes. Ich wage es nicht, es nach so kurzer Zeit noch enger in Worte zu fassen. Aber eins weiß ich am Ende dieses Tages: Auch ohne Reblaus wäre die Côte des Bar nicht mein Schauplatz geworden - diese Gegend passt einfach nicht zu Isabelle!





Den letzten Tag unserer Reise verbringen wir mit dem Besuch verschiedener Champagnerkellereien. Die ganz großen Namen finden sich hier nicht, dafür viele kleine Winzer, die mit viel Engagement ein mindestens so wertvolles Produkt herstellen wie ihre »großen« Brüder im Süden. Mit gut gefülltem Kofferraum und einem nicht minder gefüllten Notizbuch reisen wir nach einer Woche Champagne vergnügt, gut gelaunt und gut erholt nach Hause.

Ich kann es kaum erwarten, mit dem Schreiben meines neuen Romans zu beginnen ...

Wie, Sie wollen wissen, wo denn nun der Schauplatz meiner Geschichte liegt?! Und was die wunderbar mutige Isabelle alles erlebt?

Kein Problem! Lesen Sie einfach meinen neuen Roman »Die Champagnerkönigin« ...

Viel Spaß beim Lesen und Champagnertrinken wünscht

Ihre

Petra Durst-Benning

EXTRA-TIPP FÜR ALLE, DIE NICHT IN DIE CHAMPAGNE FAHREN KÖNNEN:

Besuchen Sie www.champagne24.de, den Onlineshop von Alexandra Durin-Hepke. Sie stammt aus der Champagne und kennt sich dort aus wie keine andere - von ihr habe ich viel Wissenswertes erfahren, und ihr Angebot an Champagner ist fast konkurrenzlos. Auch ein Besuch in Frau Durin-Hepkes Ladengeschäft ist möglich, es wird jedoch um telefonische Voranmeldung gebeten.

CHAMPAGNE & COMPAGNIE
Nassauische Straße 24 (Laden)
10717 Berlin-Wilmersdorf
Tel: +49-30-21 98 03 12
www.champagne24.de



DAS BESTE ZUM SCHLUSS:

Champagnerrezepte und noch mehr Infos finden Sie unter:

www.durst-benning.de

www.durst-benning-fanforum.de

Find us on Facebook 

www.ullsteinbuchverlage.de

