

Vesunnär

DUMONT

DIREKT

Dordogne Périgord



CHATEAU
A VÉLO

Roxane und
der Riechkolben

REANIMIERTE
REBE



DORDOGNE IN
SCHLEIFEN

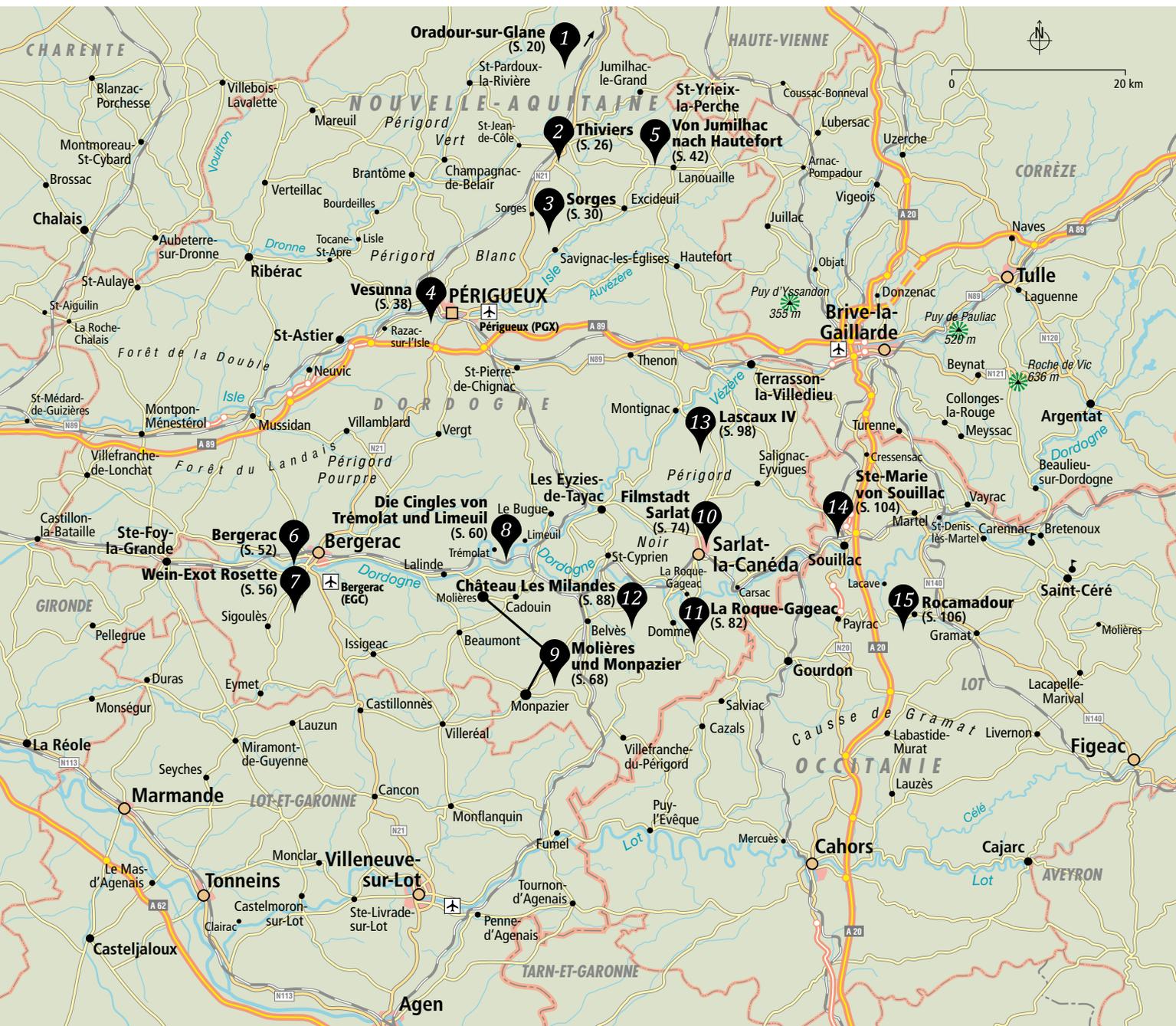
STRATEGIE DER
STREITHÄHNE

Wie im richtigen
Märchen

ALLES IM
FLUSS ...

MIT
GROSSEM
FALTPLAN

15 x die Dordogne und das Périgord direkt erleben





Dordogne



Manfred Görgens

Inhalt

Das Beste zu Beginn

S. 4

Das ist die Dordogne

S. 6

Die Dordogne in Zahlen

S. 8

So schmeckt die Dordogne

S. 10

Ihr Dordogne-Kompass
15 Wege zum direkten
Eintauchen in die Region
S. 12

Périgord Vert

S. 15



Brantôme S. 16

1 Schauriges Schicksal –
das Ruinendorf von
Oradour-sur-Glane
S. 20

Bourdeilles S. 23

St-Jean-de-Côle S. 25

2 Hauptstadt der Stopfleber –
Thiviers
S. 26

3 Trüffelhund sucht Trüffel-
schwein – **Besuch in Sorges**
S. 30

Périgord Blanc

S. 33



Périgueux S. 34

4 Fenster zur Vergangenheit –
Römerstadt Vesunna in
Périgueux
S. 38

5 Aufs Zweirad mit
Lawrence – **von Jumilhac**
nach Hautefort
S. 42

Mussidan S. 46

Périgord Pourpre

S. 49



Bergerac S. 50

6 Cyrano enttarnt – **Bergerac**
und die falsche Nase
S. 52

7 Appellation im Untergrund –
Wein-Exot Rosette
S. 56

Lalinde S. 59

8 Was mäanderst du, Fluss? –
**Die Cingles von Trémolat
und Limeuil**
S. 60

Le Buisson-de-Cadouin S. 63
Biron S. 65

9 Mittelalter ganz ohne
Chaos – **Molières und
Monpazier**
S. 68

Périgord Noir

S. 71



Sarlat-la-Canéda S. 72

10 Auf immer und ewig –
**Musterort Sarlat als
Filmstadt**
S. 74

Domme S. 79

11 Kanu oder Gabarre? –
**Flussvarianten bei
La Roque-Gageac**
S. 82

Beynac-et-Cazenac S. 84

Belvès S. 86

Les Eyziez-de-Tayac S. 87

12 Bakers Bananenröckchen –
**Besuch auf Château
Les Milandes**
S. 88

St-Léon-sur-Vézère S. 94
Montignac S. 95

13 Der Frühmensch orientiert
sich neu – **Lascaux die
Vierte**
S. 98

14 Bilderbuch der Superlative –
Ste-Marie von Souillac
S. 104

15 Ein Ziegenmekka im Kalk –
Rocamadour
S. 106

Hin & weg

S. 108

O-Ton Dordogne Périgord

S. 114

Register

S. 115

Abbildungsnachweis/Impressum

S. 119

Kennen Sie die?

S. 120



Das Beste zu Beginn



Der große Kalkdeckel

Die *causses* sind Kalkablagerungen eines urzeitlichen Meeres. Alle Flüssigkeit tropft dort einfach durch. Trifft das Wasser auf undurchlässige Schichten, tritt es sprudelnd an die Oberfläche. Die Natur reagiert überbordend: Wie eine mächtige Fußmatte liegt das Grün des feuchten Périgord vor dem ausgelagten Plateau der *Causses*.

Bus, Boot, Beschaulichkeit

Dominieren in Frankreich Individualreisende, so kurven durchs Périgord auffallend viele Busunternehmen. Der gemütlichen Gangart entspricht die Vorliebe für kulinarische Genüsse und für eher maßvolle sportliche Aktivitäten: statt Rafting lieber ruhiges Paddeln auf der Dordogne oder Vézère.



Lecker bis zum Gehtnichtmehr

Der Zusammenhang mit *tuber* (lat.: Höcker) erschließt sich nicht jedem auf Anhieb, doch das Innenleben einer Trüffel kommt der tuberkulösen Lunge schon recht nah. Eklig? Nun ja, für manche beginnt das Trüffel-Trauma schon mit dem grottigen Duft. Wer deshalb jedoch einen Bogen um den Pilz macht, verpasst ein leckeres Stück Périgord.

Eine perfekte Stichelei

Als vor 40 000 Jahren *Homo sapiens* nach Europa einwanderte, begann der letzte Abschnitt der Altsteinzeit. Archäologen sprachen vom Périgordien, haben sich inzwischen aber von dem Begriff getrennt. Bestand hat derweil der Noailles-Stichel als Leitwerkzeug der Ära – quasi die Ausgehklänge des Steinzeit-Franzosen.

Verwirrende Ordnung

Die *Petrocorii* nahmen an Galliens Aufstand gegen Rom teil. Sie verpassten dem Périgord seinen Namen. 1790 wurde daraus die Dordogne, für die Werbung bleibt es das Périgord, eingeteilt in Grün (*Vert*, Nord), Weiß (*Blanc*, Zentrum), Purpur (*Pourpre*, Südwest), Schwarz (*Noir*, Südost).

Man schreibt nicht, wie man spricht, und nasal spricht man nicht

Perfekt artikulierte Nasale gelten dem Franzosen als Bildungskriterium und Sprachbastion gegen Fremde. Doch das Périgord unterwandert die Faustregel. Wenn Ihnen dort ein *demain matin* (dt.: morgen früh) zu »demäng matäng« gerät – kommt das richtig gut rüber!



Fluss je nach Geschmack

Haben Sie sich je gefragt, ob Sie einen Kultur- und Flussurlaub eher an der Loire oder an der Dordogne verbringen sollten? Nun, die Loire ist herrschaftlich, absolutistisch, üppig bis protzend, vereinnahmend, schwatzhaft, erdrückend, rechthaberisch. Und die Dordogne mit ihren teils älteren Schlössern ist genau das Gegenteil.

Vertrackt und verdreht

Gerade hatte ich mein Manuskript fertig, da fuhr ich ohne Rechercheauftrag in umgekehrter Richtung durch die Dordogne, von Bordeaux aus. Sie können mir glauben, ich habe fast nichts wiedererkannt. Will sagen: Verlassen Sie vertraute Pfade, es lohnt sich.

Pamela oder Isabelle?

Bruno tut sich schwer bei der Wahl seiner Traumfrau. So wie sein Erfinder Martin Walker zwischen Amerika und dem Périgord pendelt. Die Leichen seiner Krimis liegen in St-Denis. Nach dem Ort brauchen Sie nicht zu suchen – er ist ebenso Fiktion wie Ermittler Bruno.



Das Château am Fels und die zweite Burg hoch darüber im Nebel ... Bei den Reisen für dieses Buch suchte ich vergeblich nach der Szenerie aus meiner Erinnerung. Was mich beruhigt, zeigt es doch, dass die Dordogne neben den wahren Bildern auch jene für Fantasie und Ewigkeit schafft.

Fragen? Erfahrungen? Ideen?

Ich freue mich auf Post.

 Mein Postfach bei DuMont:
goergens@dumontreise.de

Das ist die Dordogne

Die ›grüne Hölle‹ beginnt im Périgord Vert, der nördlichen Ecke der Dordogne. Gäbe es dort nur etwas weniger Landwirtschaft, würden ein paar Straßen zurückgebaut, hätte das Recht des Stärkeren mehr Tierarten verschont – in der Dordogne blieben dem Menschen noch gute Gründe, sich zwischen Fluss und Flora bedeutungslos zu fühlen. Schon ein Spaziergang durch den Bananenhain von La Roque-Gageac setzt Dschungelgefühle frei, sofern über den saftstrotzenden Stauden eine sengende Sonne feuchte Luft ausbrütet. Dabei ist dies doch nur eine von Gärtnern geschaffene Trugwelt. Was dagegen die Natur bis dicht ans Flussufer schiebt, könnte bequem dem Orinoko die Stirn bieten. Wer einmal in aller Frühe dort gestanden, einen Milan über Nebelschwaden schwingen gesehen und gehört hat, dass man außer Vogelstimmen eben nichts hört – der weiß, dass diese Landschaft rechtmäßige Heimat europäischer Prähistorie ist. Hier gehört er hin, der Cro-Magnon, vor dem sich auch Picasso verneigte, da ihn die Höhlenmalereien schwer erschütterten. Nur dass die Heimat des Cro-Magnon-Menschen viel zu kalt für Bananen war.

Versuch's mal mit Gemütlichkeit

Qu'est-ce qui manque? Was fehlt denn noch, damit all das perfekt wäre? Eigentlich nur das Meer. Allerdings erwächst aus diesem kleinen Mangel ein großer Vorteil. Da die Küsten fern sind, schlagen die sommerlichen Blechlawinen einen ausladenden Bogen um das Périgord. Nur wer sich den Urlaub an der Dordogne gezielt vorgenommen hat, trudelt dort ein und verweilt – oft in Seelenruhe. Entschleunigung? Es gibt noch Winkel in Europa, in denen der Modebegriff absurd erscheint, weil dort die Hatz noch gar nicht begonnen hat. Der Fluss Dordogne ist wie geschaffen dafür, beharrlich gelassen zu sein. Auf seinen 500 km vom Zentralmassiv bis zur Gironde nimmt er sich alle Zeit der Welt und hat davon sogar noch etwas an seine Gäste zu verschenken.

Durchlöcherte Welt der Wunder

Für dieses Buch schneiden wir uns das Sahnestück aus dem Wasserkuchen Dordogne heraus, die goldene Mitte eben, die deutlich mehr als ein Rinnsal und noch nicht schiffbarer Strom ist. Gesäumt wird der Fluss von einem mächtigen Kalksockel – verlässlicher Zeuge eines längst verschwundenen Korallenmeers. Dem Cro-Magnon war die tropische Pracht nicht mehr bekannt, er lebte in einer klimatisch gerade noch erträglichen Natur am Rande eines Eispanzers. Flüsse und Regen hatten dem ›Höhlenmenschen‹ vor allem im Périgord Noir, dem Südwesten der Dordogne, Überhänge in den Felsen gewaschen, die Schutz und ganz nebenbei auch einen Malgrund boten. Darunter gurgelt noch heute Wasser durch ein verzweigtes Höhlensystem. Unter- und oberirdisch sind nur zwei Seiten der einen faszinierenden Medaille. Sie glänzt dort in aller Pracht, wo sich die ›Big Four‹ der Touristik befinden, nämlich im Renaissancestädtchen Sarlat, bei den Felsmalereien von Lascaux, unter dem Kalkschlund von Padirac und im Pilgerstrom von Rocamadour.



Allez-y: leicht und lautlos auf zur Fahrt nach Wolkenkuckucksheim

Burgen und Bastiden

Zwischen Kalknasen bleibt einem Fluss kaum eine andere Wahl, als seine Schleifen zu ziehen. Und oben auf dem Fels blieb den Rittern, die rauften wie die Kesselflicker, kaum eine andere Wahl, als über den Mäandern ihre Burgen zu bauen: Castelnaud, Beynac, Milandes und noch viele mehr. Als Ergebnis finden wir ein real existierendes Schaustück mittelalterlichen Wettrüstens entlang eines völlig unaufgeregten Flusses. *Cingles* nennt man an der Dordogne jene Schleifen – *cinglés* wären übrigens Verrückte, aber diese begriffliche Nähe besitzt ja auch ihren Charme. Mit den Burgen an Schleifen ist das Dordogne-Tal bis weit nach Westen erst einmal Meisterwerk einer Kooperation zwischen Mensch und Natur, jeweils im Kleinen kopiert an abzweigenden Flüssen wie Lot, Dronne oder Vézère. Hinter den besonders weit ausgreifenden Cingles von Limeuil und Trémolat scheinen sich Fluss und Mensch dann verausgabt zu haben. Die Welt weitet sich, in den Ebenen des Périgord Pourpre im Südwesten der Dordogne faulenzten Bastiden wie Beaumont und Monpazier, gezirkelte Siedlungen aus der Zeit des Hundertjährigen Krieges, als Franzosen und Engländer einander immer neue Kolonien vor die Nase setzten. Und dann, schon dicht am Bordelais, grünen um Bergerac die ersten Weinreben.

Von der Erfindung der Langsamkeit

Rechnet man zum ehemaligen Flusshafen Bergerac noch die Dordogne-Hauptstadt Périgueux im Périgord Blanc hinzu, so leben in der Region gerade mal 60 000 Städter. Muss man mehr sagen, um Tempo und Lebensstil zu verdeutlichen? Genießen Sie die Ruhe, sie ist nahezu einmalig. Genießen Sie den Wein, die Trüffeln und was sonst Ihnen mundet. Und wenn ich noch einen Rat geben darf: Probieren Sie es auch mal in der Voroder Nachsaison, weil sich dann oft die Illusion einstellt, nur Sie wären auf diese glänzende Idee gekommen.

Die Dordogne in Zahlen

1,3

kg wog ein schwarzer Riesen-
trüffel, der 2012 auf einem
Markt der Dordogne auftauchte.
Er gilt als der größte, der je in
der Gegend gefunden wurde.

5

PS – stärkere Bootsmotoren
sind auf der Dordogne erst ab
Bergerac erlaubt. So bleibt der
obere Flussabschnitt paradie-
sisch ruhig.

10

Dörfer des Départements tragen
das Label der ›plus beaux vil-
lages de France‹. Nur das Dépar-
tement Aveyron besitzt mehr der
›schönsten Dörfer Frankreichs‹.

12

von nahezu 50 Grotten mit
prähistorischen Gravuren bzw.
Malereien sind für die Öffent-
lichkeit zugänglich.

40

Prozent der Dordogne sind noch
mit Laubwald bedeckt. Unter
den Kulturpflanzen haben Wein,
Mais und Tabak Bedeutung.

42

Grad Celsius betrug die höchste
je gemessene Temperatur,
verzeichnet nahe Bergerac. Am
dicken anderen Ende waren es
22 Minusgrade im Nordosten.

89

lautet die Nummer der Auto-
bahn von Bordeaux, die seit
2008 als einzige das Périgord
durchschneidet, während die
ältere A 20 (Paris-Toulouse)
einigen Abstand hält.

483

km misst der Flusslauf der Dordogne zwischen der Quelle bei Puy de Sancy und dem Zusammenfluss mit der Garonne.

672

landwirtschaftliche Betriebe in der Dordogne setzen auf biologischen Anbau – das macht den sechsten Platz in Frankreich.

1500

Schlösser zählt die Region. St-Pierre (Petrus) wollte sie laut Legende eigentlich über ganz Frankreich verteilen, aber da unterwegs der Vorratssack riss, landete das Meiste im Périgord.

12 000

ha Land sind mit Bergerac-Weinen bepflanzt, meist auf kleinen Parzellen. Produziert werden 360 000 hl Rotwein, 250 000 hl Weißwein und 23 000 hl Rosé.

2000
in den Stein gemalte oder
geritzte Zeichnungen fand
man in Lascaux.

30 000

Jahre liegen unserer Kenntnis nach zurück, seit Frühmenschen des Typs Cro-Magnon ihre Toten unter Felsüberhängen an der Vézère begruben und in Grotten erste Zeichnungen hinterließen.

400 000

Besucher erwartet man jährlich allein in Lascaux IV, dem Faksimile jener Originalhöhle mit Felsmalereien, die 1940 entdeckt und 1963 wegen Schäden durch Atemluft geschlossen wurde.

So schmeckt die Dordogne



In den 1970ern wurde Nouvelle Cuisine Kult und alles weggefegt, was von Fetten und Schwitzen belastet war, lange schmort und gar noch eingemacht wurde. Inzwischen sind Bocuse und Guérard überlebt, auch neue Hypes sterben bereits – doch die Küche des Périgord lebt immer noch. Vielleicht liegt's daran, dass sie beides schätzt: Eigengeschmack und Frische einerseits, deftige Schwere andererseits.

Ein Leben mit Weichkäse ...

Cabécou heißt der verteuftelt leckere Rundling, dem man nicht nachsagen kann, ein kleiner Stinker zu sein. Hergestellt wird dieser Périgord-Käse aus der Milch von Ziegen – nicht aus der von Kühen und auch nicht aus der von Schafen. Das hat seinen nachvollziehbaren Grund, denn Ziegen haben sich auf kargen Kalkböden mit ihren Lebens- und Fressgewohnheiten gut bewährt. Weil die Natur immer noch der beste Ratgeber ist, passt Cabécou dann auch prächtig zu anderen genügsamen Dingen, etwa Brombeeren, Kartoffeln oder Zucchini. So ergeben sich typisch bodenständige Gerichte, die den Eigengeschmack zu betonen suchen und oft schnell zuzubereiten sind wie Cabécou im Hut eines großen Champignons, auf einer Quiche oder in einem Blattwickel, der in Armagnac getränkt wurde.

... und mit schwerer Leber

Godard – ausnahmsweise mal nicht der Regisseur – prangt seit Jahrzehnten in jedem Dorfzentrum als »Spécialiste du Foie gras«. Als Superproduzent der Stopfleber stünde Godard in Deutschland sicher unter Beschuss, während ihn das Périgord gerade als solchen ehrt. Auch am Geschmack scheiden sich die Geister. Die gemästete Leber ist durchaus ein fetter Brocken und fügt sich in ein Gesamtbild fleischiger Deftigkeit. Eingemachtes (*confit*) von Gans (*oie*) oder Ente (*canard*), darunter nicht nur Brust (*margret*) und Keule (*cuisse*), sondern auch Magen (*gésier*) und Hals (*cou*), ist ebenso beliebt wie schmalztriefend. Mithin der perfekte Antagonist zum bescheidenden Mahl mit Ziegenkäse.

Wo noch der Frischpilz regiert ...

Obst und Walnüsse, Maronen, Steinpilze und Trüffeln – die Mischung ist köstlich

TOURON, TOURAINE, TOURAIN

Ja, es ist ein Kampf mit den Nasalen und den Vokalen. *Touron*, das in der Dordogne kaum Bedeutung hat, bezeichnet weißen Nougat, eine ziemlich klebrige Stange, die wenig mit dem zu tun hat, was wir als Nougat kennen. Bei *Touraine* kommen wir der Region schon näher, aber auch nicht nah genug. Gemeint ist das Gebiet um die Stadt Tours und zudem der Wein von dort. Mit *tourain* sind wir dann beim Thema. Wo noch traditionell gekocht wird, ist dies häufig der ›Gruß aus der Küche‹: eine klare Knoblauchsuppe mit Zwiebeln und Eiweiß, auf Brotscheiben gegossen. Achten Sie bei Ihren Sprachübungen aber darauf, dass Sie nicht zufällig einem Briten in die Arme laufen. Er nämlich würde unter *touron* einen trottelligen Touristen verstehen.



HABEN SIE AUCH WAS OHNE GANS UND ENTE?

Zu den Dingen, die dem Zugereisten irgendwann sauer aufstoßen, zählen *oie* und *canard*. Das amphibische Federvieh wird fast zur Gänze zerlegt und landet auf Grill und Herd, in Konserven und Salaten. Auch die *Assiette Périgordine*, eine Platte mit den Regionalangeboten, kommt nicht ohne Gans und Ente aus.

Und selbst die leckeren Kartoffelscheiben *Pommes Sarladaises* werden in Gänse- oder Entenschmalz gebraten. Die Frage nach den Alternativen beantworten nur wenige Gerichte, darunter *Omelette aux cèpes* (Steinpilzomelette) oder die Variante mit Trüffeln. Auch Salate stehen zur Wahl, aber fragen Sie nicht nach Olivenöl, nur weil Sie im Süden sind. Gängig ist an der Dordogne vielmehr das Anmachen des Salats mit Nussöl. Und die Befeuchtung des Gaumens mit Bergerac-Wein (► S. 56) für alle, denen er nicht zu teuer ist.

und bleibt zum Löwenanteil in der Region, wo die Ware von Kleinbauern auf Wochenmärkten unters Volk gebracht wird. Klingt nach Urgroßvaters Zeiten? Umso schöner, dass es in Europa mitunter noch so funktionieren kann. Und dass sich auch die Köche vieler Restaurants noch auf den Märkten eindecken. Doch es irritieren inzwischen Discounter mit ihrem Allerweltsbrei zu Spottpreisen das Gefüge und locken den Nachwuchs von den Speisetraditionen weg. Ein geläufiges Phänomen und doch frappierender, als es bei uns der Fall war, weil es nicht schleichend, sondern rasant um sich greift.

... und Chicken eher selten Nuggets bedeutet

Wer nämlich am ersten Morgen in der Dordogne ein Frühstück mit hausgemachten Produkten in der Ferme-Auberge, dem Bauernhof, zu sich genommen hat, versteht am zweiten Morgen nicht mehr, warum er noch

irgendein Mac-Dings aufsuchen sollte. Schnellimbiss, Pizza auf die Hand, Dönerspieß und selbst die allfranzösische grassierende Crêpe sind vorerst noch Phänomene der Städte und großen Touristenzentren. Etabliert hat sich derweil der nordafrikanische Import Couscous, auch über den Niedrigpreis.



Formule heißt Formel, aber auch Angebot. Das gibt es in Restaurants nur mittags. Die Gänge können nach Wunsch kombiniert werden, doch gibt es pro Gang je nur eine oder zwei Speisen zur Wahl. Von daher der niedrige Preis. Ein Menü dagegen hat eine feste Anzahl von Gängen, darin aber jeweils mehr Auswahl.