

DE MAGAZIN FIR LËTZEBUERG

Nr.01 | 31.12.2014 | LUX €2,90

# revue



+ TV  
+ Kino  
Programm

ESSEN OHNE REUE

**Kalorienarme Gerichte  
zum Nachkochen**

URLAUB IN AVEYRON

**Frankreich  
für Genießer**

BURN-OUT

**Wenn alles  
zu viel ist**

JAHRESHOROSKOP  
**Was sagen  
die Sterne?**

NORDSTRASSE, REFERENDUM, TRAM...

# Das erwartet Sie 2015



Millau: Bereits im Mittelalter wurden  
in der südfranzösischen Stadt  
Lederhandschuhe gefertigt.

# Die Heimat des Handschuhs

Madonna und Karl Lagerfeld kennen Millau wegen der Fingerbekleidung, die dort gefertigt wird. Doch die Gegend in **Südfrankreich** hat noch viel mehr zu bieten. Vor allem für Käseliebhaber, Wanderpaddler und Gutmenschen.

Text: Gabrielle Seil (gabrielle.seil@revue.lu) / Fotos: Thierry Martin

**E**s gibt sie in allen möglichen Varianten. Kaschmirgefüttert, in klassischem Schwarz oder leuchtendem Violett, handbestickt, mit Satinschleifen und bis zur Achselhöhle reichend... und für Modeschöpfer Karl Lagerfeld wurden vor acht Jahren 200 Modelle fingerkuppenlose Handschuhe in einem Rutsch gefertigt. Anscheinend nur zum persönlichen Gebrauch. Seit dem Mittelalter wird in Millau aus den kostbaren Häuten der Lacaune-Lämmer Leder für Fingerschmeichler gegerbt und vernäht. Noch in den 1960er Jahren verdiente fast jeder Dritte der 22.000 Einwohner seinen Lebensunterhalt im Handschuhgeschäft.

Seit die Konkurrenz aus Asien den Markt mit Billigware überschwemmt, haben viele Werkstätten schließen müssen. Wo einst Schafe den Ton angaben, spannt sich heute eine gewaltige Brücke von zweieinhalb Kilometern Länge. Mit dem von Stararchitekt Sir Norman Foster entworfenen Viadukt von Millau ist die französische Provinz über sich hinausgewachsen. Tausende Fahrzeuge überqueren hier täglich die Schluchten des wilden Tarn, und viele Durchreisende legen wegen der scheinbar schwerelosen Seilkonstruktion einen Zwischenstopp ein. Dass unter ihr die Welthauptstadt des Handschuhs liegt, wissen die meisten nicht.

Von den Männern, die einst im Lärm und Gestank der Gerbereien wahre Knochen-

arbeit verrichteten, haben viele „umgesattelt“. Sind entweder ins Gebirge gezogen, um dort Wanderer zu bewirten, oder im Käsegeschäft untergekommen. „Pérail de Millau“ heißt die traditionell aus der Schafsmilch der Hochebenen der Grands Causses d'Aveyron hergestellte Spezialität, die etwas milder schmeckt als der „Bleu des Causses“ oder der „Pas de l'Escalette“, ein Käse aus reiner Kuhmilch. Wer keinen Käse mag, jedoch mutig genug ist, sich in einem Restaurant „Pieds et Paquets“ zu bestellen, wird staunen. Bei den „Pieds“ handelt es sich um Schafsfüße, bei den „Paquets“ um kleine „Pakete“ aus Schafmagen, die mit Speck, Schinkenwürfeln, Knoblauch und viel Petersilie gefüllt sind und stundenlang in einer Weißwein-Tomaten-Soße mit etwas Blut vor sich hin köcheln. Es soll Liebhaber geben, die kilometerweit fahren, um von diesem regionalen Gericht zu kosten.

„Prenez le temps, prenez l'espace, oubliez le grand bleu, plongez dans le grand vert“ lautet der Slogan des Fremdenverkehrsamtes von Villefranche-de-Rouergue, und das Experiment, das in den 1990er Jahren mit einem 75 Kilometer langen Wanderweg begann, hat sich heute ausgezahlt. Das Département Aveyron gilt als eine der außergewöhnlichsten Landschaften Frankreichs. In jedem Wald, jedem Dorf gibt es unendlich viel zu entdecken. So ist Conques, idyllisch zwischen Wein- und Obsthängen gelegen,

ein Prachtstück romanischer Kunst und eine wichtige Station auf dem Pilgerweg nach Santiago de Compostela. Die vulkanische Hochfläche des Aubrac lockt derweil mit unendlichen Weiten, die Ebene des Carladez mit ihrer kaum zu übertreffenden Ursprünglichkeit und der Lot mit lieblichen Tälern und typischen Dörfern.

In einem der Wälder des Aveyron soll im 18. Jahrhundert ein Kind gefunden worden sein, das wie ein Hund in der Erde wühlte und die Zähne fletschte, sobald man sich ihm näherte. Irgendwann wurde der „Wolfsjunge“, der nicht sprechen konnte und vom Leben weniger verstand als eine Ratte, einem Pariser Arzt anvertraut, der sich eine Reputation bei der Therapie von Taubstummen erworben hatte. Dr. Jean Itard gab dem Jungen den Namen Victor und weigerte sich, in seinem Patienten ein schwachsinniges Wesen zu sehen. Fünf Jahre arbeitete er mit ihm, verzeichnete jedoch nur winzige Fortschritte und gab schließlich auf. Victor von Aveyron wird indes als ungeklärter Fall – und Niederlage – der noch jungen Aufklärung in die Geschichte eingehen.

Wer heutzutage zum Klettern, Gleiten, Schwimmen oder Walken ins „Land der Emotionen“ reist, begegnet vor allem Menschen, die ihre kulturellen Schätze zu schätzen und zu schützen wissen. In Sainte-Eulalie de Cernon, zum Beispiel. Das mittelalterliche Dorf,



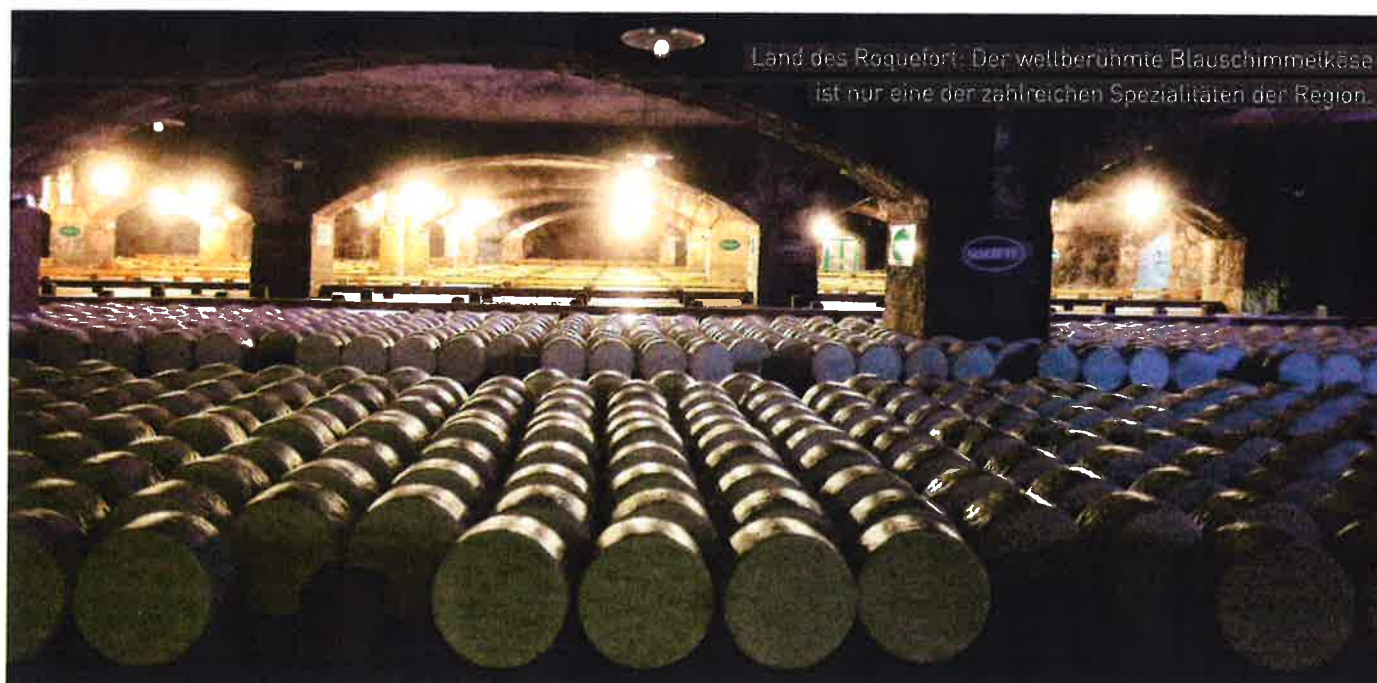
Gorges du Tarn: Mit dem Kanu in den Schluchten unterwegs zu sein, zählt zu den absoluten Highlights im Département Aveyron.

in dem sich 1152 der Orden der Tempelritter niederließ und das im Nachhinein zur Komturei und zum Hauptsitz des Ordens wurde, hat sich seinen ursprünglichen Charakter bewahrt. Sehenswert ist nicht nur die Kirche aus Kalk- und Sandstein, beeindruckend sind ebenfalls die Fresken im Treppenaufgang des von einem hohen Turm flankierten Schlosses. Der Thriller „Der letzte Tempelritter“, in dem Nicolas Cage ein Bauernmädchen in eine abgelegene Abtei geleiten muss, wurde zwar nicht im Tal des Cernon gedreht, aber man kann sich vor Ort gut vorstellen, wie der Kreuzritter, der genug hat vom sinnlosen Dahinschlachten Unschuldiger, Ruhe im Schatten der Platanen auf dem Dorfplatz sucht und die mediterrane Atmosphäre genießt, die Sainte-Eulalie de Cernon seit jeher ausstrahlt.



Fingerschmelchier: Die 1892 gegründete Manufaktur Causse fertigt heute Luxus-Handschuhe für Chanel.

Im südfranzösischen Millau, der Welthauptstadt des Handschuhs, hegt man eine besondere Vorliebe für alles, was vom Schaf kommt.



Land des Roquefort: Der weltberühmte Blauschimmelkäse ist nur eine der zahlreichen Spezialitäten der Region.