

Deutschlandfunk

GESICHTER EUROPAS

Samstag, 27. September 2014, 11.05 – 12.00 Uhr

Blues in Blauviolett – Die Sorgen der südfranzösischen Lavendelbauern

Eine Sendung von Simonetta Dibbern
Moderation: Thilo Kößler

Urheberrechtlicher Hinweis

Dieses Manuskript ist urheberrechtlich geschützt und darf vom Empfänger ausschließlich zu rein privaten Zwecken genutzt werden. Die Vervielfältigung, Verbreitung oder sonstige Nutzung, die über den in §§ 44a bis 63a Urheberrechtsgesetz geregelten Umfang hinausgeht, ist unzulässig.

© **Deutschlandradio** ||

- unkorrigiertes Exemplar –

Es sind kleine Viecher, die die jungen Lavendelpflanzen aussaugen und zerstören. Das Problem ist, dass nicht wir Landwirte eine Lösung finden können. Und auch sonst niemand ein Gegenmittel hat.

Eine Bäuerin aus den provençalischen Alpen kann sich ihrer Ernte nicht mehr sicher sein, seit die Lavendelseuche ausgebrochen ist. Und ein südfranzösischer Imker weiß nicht, warum seine Bienen so wenig Lavendelhonig produziert haben.

Normalerweise sind die Waben voll. Aber in diesem Jahr wollten sie wohl nicht. Meine Kollegen haben mir ähnliches erzählt, wir werden uns im Herbst zusammensetzen und versuchen herauszufinden, was die Gründe für diesen schlechten Ertrag sein können.

Blues in Blauviolett: Die Sorgen der Lavendelbauern in der Provence. Eine Sendung von Simonetta Dibbern. Am Mikrophon begrüßt Sie Thilo Kößler.

Noch ist der Himmel blau. Doch hinter dem Mont Ventoux türmen sich die Wolken, der Wind bläst, für den Abend sind Gewitter angesagt. Deshalb ist Sylvie Bariot unter Druck: sie muss heute noch das Lavendelfeld ernten, nicht einmal die Hälfte hat sie bisher geschafft.

Um 2 habe ich angefangen. Und halb vier ist der Trecker kaputtgegangen.

Ein Problem mit der Ölzufuhr. Jetzt läuft sie wieder, die kleine Erntemaschine, mit der die Bäuerin eine Lavendelreihe nach der anderen abfährt: die Stängel werden geschnitten, zusammengebunden und dann maschinell Bündel für Bündel auf den abgeernteten Sträuchern abgelegt. Der Schwiegersohn sammelt die Sträuße vom Boden auf, der Ehemann hat bei der Reparatur geholfen, der Vater von Sylvie steht am Feldrand.

Man erntet den Lavendel am besten bei großer Hitze. Nicht an kühlen Tagen oder morgens, wenn die Erde feucht ist. Es muss trocken sein. Und heiß.

Henry Barthée ist 82 Jahre alt und hat lustige Augen. In der Hand hält er eine kleine Sichel. Es ist gut, dass die Tochter den Hof weiterführt, sagt er.

Sie macht es ja schon lange, ich bin fast 20 Jahre draußen, jetzt bin ich 82, aber ein bisschen mache ich immer noch, ich schneide nicht mit der Sense, ich binde die Sträuße.

Ein paar Lavendelfelder haben sie. Und eine kleine Destillerie. Die Destillerie Le Vallon ist einer von vielen Familienbetrieben im Plateau de Sault - die Ebene rund um die kleine Stadt Sault zählt zu den Hauptanbaugebieten des Lavendels in der Haute Provence.

Hier gibt es nichts anderes. Keinen Wein, kein Obst, kein Frühgemüse, kein Wasser, man kann nicht gießen, hier wird nur gegossen, wenn es regnet. Wir sind auf 700

Metern, also ist es kalt im Winter: kalt, trocken, wenig Niederschlag, 3 gute Voraussetzungen. Der Lavendel braucht kein Wasser oder nur sehr wenig. Nur im Mai, wenn sich die Blüten entwickeln und wachsen, sonst bleibt der Stiel klein, genau wie beim Getreide. Aber wenn es im rechten Moment regnet, dann gibts ne schöne Blüte und einen schönen Stängel.

Zu seiner Zeit, sagt der alte Herr stolz, gab es auch noch Schafe auf dem Hof. Für seine Zuchthammel hat er sogar Auszeichnungen erhalten in Paris. Doch die jungen Leute wollen keine Tiere halten – weil sie dann nicht in den Urlaub fahren könnten.

Er hält die kleine Sichel hoch. Foto?

Ich bin überall, auch in China, machen Sie ruhig Fotos.

Der alte Herr lächelt freundlich in die Kamera. Dahinter fährt Sylvie konzentriert ihre Runden auf dem Lavendelfeld. In der Ferne der Rauch aus dem Schlot der Destillieren. Und Wolken am Mont Ventoux.

Sie nennen es blaues Gold. Und damit ist schon viel über die Wertschätzung gesagt, die die Menschen in der Provence dem, nein: ihrem Lavendel entgegenbringen. Er taucht den ganzen Landstrich zur Blütezeit in opulente Blau- und Violett-Töne. Und verströmt einen herb-süßlichen Duft, der den Sommerwind würzt, wenn er über die spröde Hügellandschaft der Provence weht. Lavendel ist Duftstoff und Heilmittel gleichermaßen – der Geruch von Lavendel ist jedem vertraut wie ein alter Bekannter: Er riecht nach Sommer und nach Ferien, nach einem gemächlichen Sonntag-Nachmittag auf dem Lande, nach erster Liebe und Großmutter's Parfümfläschchen neben der Schmuckschatulle.

Dann ist aber auch schon Schluss mit der Idylle. Denn Lavendel ist natürlich auch ein Wirtschaftsfaktor, eine Erwerbsquelle für 10.000 bis 20.000 Menschen in der Region - ein Geschäft: Für die Bauern, die vom wilden Lavendel leben, der in den steinig-kargen Höhenlagen wächst, oder vom Lavandin, dessen blau-violette Felder das Landschaftsbild prägen.

Die Idylle wird getrübt, weil sich die Bauern große Sorgen machen. Ihnen hat die Lavendelseuche in den letzten Jahren schwer zugesetzt: Über die Hälfte der Anbaufläche ist zerstört worden. Und die Produktion von Lavendelöl ist um mehr als die Hälfte zurückgegangen. Erntezeit in der Haute-Provence.

Das Lavendelfeld von Familie Bres liegt auf 1000 Metern Höhe: Ein steiler Hang, mit spektakulärem Blick auf das Massiv des Vercors und weiter zu den Alpen. Florent Bres hat keine Probleme mit seinem Traktor – Reihe für Reihe fährt er das Feld ab: die riesigen Räder sind hoch genug und stehen gerade so weit auseinander, dass die abgeernteten Polster dazwischenpassen. Wie ein riesiges Krokodilmaul setzen sich die Messer auf die lila Blütenbüsche, sie rasieren die Pflanzen, die dann per Minifließband in den großen blauen Container hinter der Fahrerkabine geschoben werden. Ab und zu dreht Florent sich nach hinten, um zu kontrollieren, dass sich die duftenden Stiele gut stapeln – dann fährt er vorsichtig die nächste Kurve und nimmt sich – immer steil bergauf – die nächste Reihe vor.

Man muss sehr vorsichtig sein, der Fahrer muss sehr gut aufpassen, er kann nicht die Landschaft bewundern.

Eliane Bres hat ihrem Mann ein Frühstück auf den Berg gebracht.

Klein und rund ist die Bäuerin. Gelbes T-Shirt, weite Hose, Turnschuhe. Früher musste sie noch mitarbeiten bei der Lavendelernte. Damals – als noch mit der Hand geerntet wurde, mit Sichel und Sense.

Das wäre heute nicht mehr möglich. Es war eine große Revolution, als die Maschine erfunden wurde, wir haben das noch gemacht, wir beide, aber jetzt ist es zuviel. Wie lange haben wir die Maschine, Florent, 35 Jahre?

Seitdem sind die Aufgaben verteilt: Florent macht den Lavendel, kümmert sich um Ernte und den Transport zur Destillerie. Insgesamt haben sie 20 Hektar Lavendelfelder. Daneben sammeln sie Rosmarin, Thymian, Lindenblüten, Walnüsse und im Spätherbst: Trüffel – das macht auch mein Mann, sagt Eliane, zusammen mit Isis, dem kleinen plüschigen Hund. Sie selbst ist zuständig für die 300 Ziegen. Und muss deshalb auch gleich wieder runter. Zum Hof.

Um das Füttern und Melken kümmert sich unsere Tochter, ich übernehme das Hüten. Und die Käserei. Jeder hat hier seinen Job.

Seit die Wölfe in die Gegend zurückgekommen sind, lässt Eliane ihre Tiere nicht mehr allein auf die Weiden. Für Spaziergänge findet sie jedoch selten Zeit. Denn neben Haushalt und Käseverkauf hat Eliane Bres noch einen Schreibtischjob: sie ist Präsidentin von France Lavande, einer der größten Lavendel-Kooperativen des Landes. Mehrere 100 unabhängige Kleinproduzenten von Lavendel und anderen aromatischen Pflanzen haben sich zusammengeschlossen, um ihre Produkte zu verkaufen.

Wir sind Bauern aus 3 Departements: Drôme, Ardeche und Vaucluse, und einige aus den Alpen, der Sitz von France Lavande ist 80 Kilometer von hier, in Buis-Les-Baronnies.

Ihre Aufgabe als Präsidentin ist es unter anderem, die Internetseite zu betreuen, Fragen zu beantworten und Kontakte zu pflegen: Zu den Kunden. Und zwischen den Mitgliedern. Die Kooperative existiert seit 1984, doch in den letzten Jahren ist der Zusammenhalt zu einer Überlebensfrage geworden: seit dem Ausbruch der Lavendelseuche vor 10 Jahren.

Die Pflanzen sterben ab. Sie sind tot. Wir hier oben sind im Moment nicht betroffen, das ist das 3. Jahr, dass wir dieses Feld ernten, wir haben nicht Pflanzen gesetzt, sondern Samen verwendet – vielleicht ist das der Grund, dass unsere Felder so gesund und schön sind.

Zwischen 2005 und 2010 war beinahe die Hälfte des provenzalischen Lavendels abgestorben, die französische Lavendelölproduktion ging in diesen Jahren auf ein Drittel zurück. Inzwischen gibt es wieder viele gesunde Lavendelfelder – doch kein Bauer kann sich seiner Ernte mehr sicher sein. Denn die Krankheit ist zwar weitestgehend erforscht, ein Gegenmittel jedoch gibt es nicht. Ist der Befall erst einmal zu erkennen, ist die Pflanze nicht mehr zu retten. Was bedeutet, dass die Büsche, die eigentlich 10 Jahre in Dauerkultur bewirtschaftet werden sollen, bereits nach 3 Jahren gerodet und durch neue ersetzt werden müssen.

Wir haben alle viel verloren. Am schlimmsten traf es wohl die Lavendelzüchter, die Pflanzen für Sträuße und Blüten anbauen, dafür braucht man eine bestimmte Lavendelsorte und die scheint besonders anfällig für diese Krankheit zu sein. Manche hatten in den Jahren keine einzige violette Blüte!

Kundschaft kommt. Nur freitags fahren sie hinunter in die Stadt, um ihren Ziegenkäse auf dem Markt zu verkaufen.

Glücklicherweise, sagt Eliane, gibt es staatliche Unterstützung: vor allem die bäuerlichen Familienbetriebe werden gefördert. Doch die Lavendelepidemie ist unberechenbar. Und der Klimawandel gibt dem Bergkraut den Rest. Eliane schließt das Tor zur Käserei. Am schlimmsten ist, dass es im Winter nicht mehr schneit.

Schnee? Nicht viel. Nicht genug. Die Pflanzen brauchen viel Schnee, damit sie sich erholen können und auch, damit sie nicht erfrieren. Und die Wasservorräte in den Bergen müssen sich wieder füllen. Doch in den letzten 2, 3 Jahren hatten wir hier nicht genug Schnee. Und auch wir kommen dann nicht zur Ruhe.

Lavendel – der Name kommt angeblich aus dem Lateinischen und leitet sich von lavare ab: waschen. Die Römer sollen sich im Lavendelwasser gebadet und mit Lavendelöl eingerieben haben. Wann die Heilkraft des Lavendels tatsächlich entdeckt wurde, ist nicht überliefert – wohl aber, dass Hildegard von Bingen im frühen Mittelalter wohl die Nase vorn hatte bei der Beschreibung der segensreichen Wirkung von Lavendel. Er wird heute übrigens auch in anderen Ländern Südeuropas angebaut. Auch in den USA. In China. Aber den echten Lavendel, den wilden Lavendel, gibt es nur in Frankreich, auf der Südseite der Alpen, die verschont blieb von den Unbilden der Eiszeit. Wo der Boden karg und kalkhaltig ist. Und wo sich die Provence Haute-Provence nennt: Eine Landschaft, die der französische Dichter Jean Giono als Seelenlandschaft beschreibt.

Wie ein zerfließender Ölfleck, so läuft die Provence über ihre historischen Grenzen. Im Westen wird sie fest zusammengehalten von der Rhône und im Süden eindeutig begrenzt vom Meer, den Norden aber kennzeichnen diese Bergthymian-Büschel, die über die Berggipfel ihren Duft verströmen. Pfefferkraut überklettert die Böschungen, Lavendel verströmt sich im Heidegestrüpp, spanischer Flieder lugt über all die Felsen und Ruinen. Das Dachgestühl ist winklig zugespitzt, die Häuser buckeln den Rücken, hier und da schaut ein Stoppelfeld hervor. Jenseits von Sisteron, auf die Alpen zu, jenseits des Lure-Gebirges in Richtung des Vercors, da schweift dieser Geruch, eine Luft, entstanden aus dem Trampeln der Sonne über die duftreichen Kräuter.

Die Frage nach der Henne und dem Ei stellt sich im Fall des Lavendels nicht – zuerst war die Pflanze, dann war der Duft. Und erst dann kamen die Parfumeure, die mit ihren feinen Nasen dem Gestank in den mittelalterlichen Städten trotzten und Grasse zum internationalen Zentrum ihrer Zunft machten. Dass Lavendel mit seinen ätherischen Ölen ein Basis-Grundstoff für ihre Essenzen war und bis heute ist, begünstigte natürlich den Anbau des Lavendels in der Provence. Hinzu kamen Förderprogramme, die darauf abzielten, die Abwanderung zu stoppen und die Provence gewissermaßen zu einer Marke zu machen: in lavendelblau. Heute gibt es 2.200 Lavendelbauern, die 20.000 Hektar bewirtschaften. Die Monokulturen sind ein gefundenes Fressen für die gemeine Glasflügelzikade, die als Überträgerin der verheerenden Lavendelseuche ist. Ihr gilt die ganze Aufmerksamkeit von Mikrobiologen und Pflanzenschutzexperten.

Fünf junge Leute im Lavendelfeld: jeder ausgerüstet mit kleinen Sichel, so wie sie früher für die Ernte benutzt wurden. Sie schneiden die blühenden Stängel ab und werfen sie auf eine große Plastikplane.

Wir ernten nicht das ganze Feld, wir schneiden nur 15 ausgewählte Pflanzen hier.

Neben dem weißen Transporter steht Marie und nimmt die Planen mit den Lavendelblüten entgegen. Legt sie auf die große Eisenwaage und trägt das Gewicht in ihre Liste ein. Marie Fontaine ist Biologin und die wissenschaftliche Leiterin der kleinen Expedition. Die anderen haben einen schönen Sommerjob – wenn nicht die Bienen wären. Laure ist heute schon zweimal gestochen worden, jetzt trägt sie ein Imkernetz über dem Kopf, um wenigstens ihr Gesicht zu schützen.

Diese 15 Pflanzen werden geschnitten und gewogen – und dann nehmen wir von jeder Pflanze eine kleine Blütenprobe mit ins Labor, um sie zu destillieren und anschließend eine chemische Analyse durchzuführen.

Vier Wochen lang ist der Trupp auf den provençalischen Lavendelfeldern unterwegs. Der Ernte immer genau einen Tag voraus, um möglichst exakte und vergleichbare Messergebnisse zu bekommen. Auch in diesem Sommer haben sie viele tote Pflanzen gesehen.

Manche Felder waren sehr stark geschädigt, ja. Darum versuchen wir, anhand unserer Feldversuche hier, Sorten zu entwickeln, die robuster sind.

Eine gute Stunde Autofahrt ist es bis zur Laborzentrale von Crieppam. Durch eine Landschaft mit vielen Steinen und wildem Gestrüpp, dazwischen sanft leuchtende Lavendelfelder. Manche klein, manche riesig – darauf fahren Häckslergiganten, die drei Lavendelreihen gleichzeitig abernten können. Vorbei an einem riesigen Militärgelände, kaum Verkehr. Links das Massiv des Lure. Rechts, weiter entfernt, das Luberon-Gebirge. Kurz vor dem Städtchen Manosque geht es links ab ins Industriegebiet. Hier hat die Forschungsstation Crieppam ihren Sitz, ein freundliches kleines Bürogebäude, umgeben von Feldern und Gewächshäusern am Ende der steinigen Straße.

Je suis provençal, oui.

Der Chef Eric Chaisse. Er ist in der Provence geboren und im Lavendel aufgewachsen.

Meine Eltern waren Lavendelbauern. Bei meiner ersten Stelle nach dem Studium hatte ich zufällig wieder mit Lavendel zu tun. Und jetzt mit Crieppam bin ich zu 100 Prozent im Lavendel gelandet.

Hellblaues kurzärmeliges Hemd, die grauen Haare kurz, buschige Augenbrauen, Mitte 40. Vor 20 Jahren hat Eric Chaisse das Forschungsinstitut gegründet, 1994, zu einer Zeit, als eigentlich noch alles in Ordnung war. Lavendelkrankheiten hatte es auch früher schon gegeben, zur Epidemie kam es aber erst im Jahr 2004: zwei heiße, trockene Sommer hatten die Pflanzen geschwächt.

*Solche klimatischen Bedingungen sind ungünstig für die Pflanze, jedoch umso günstiger für das Insekt: genauer: die Glasflügelzikade *Hyalesthes obsoletus*, eine winzige Zikadenart. Sie entwickelt sich im Juli und August. Und je heißer und trockener es ist, desto besser kann sie sich vermehren.*

Mit ihrer großen Schwester, deren sägender Gesang der Provence ihren sommerlichen Soundtrack liefert, hat das kleine Insekt rein äußerlich wenig gemein. Was alle Zikadenarten verbindet, von denen es, sagt der Biologe Chaisse, übrigens 40.000 gibt: ist die Ernährung. Alle Zikaden saugen an Pflanzen. *Hyalesthes obsoletus*, gerade ein paar Millimeter groß, liebt Tomaten, Wein. Und krautige Lavendelpflanzen. Bei den Mahlzeiten wird ein Bakterium übertragen: Stolbur phytoplasma. Der Erreger höhlen die Stängel aus, die Pflanze verhungert gewissermaßen von innen. Und steckt, wiederum durch das Insekt, andere Pflanzen an. Doch es gibt Hilfe.

Eric Chaisse schiebt das große Tor zum tunnelartigen Gewächshaus auf. Und dann noch eins. Die Schleuse soll verhindern, dass auch nur ein einziges Insekt in die Nähe der jungen Pflanzen gelangen kann. Heiß und feucht ist es drinnen.

Dies ist unsere Versuchsstation, wir haben Stecklinge aus gesunden Pflanzen gezogen. Wir haben nämlich festgestellt, dass bereits in den Gärtnereien 20 bis 30 % der Lavendelpflanzen infiziert waren. Also haben wir einen Typus geschaffen, zertifiziert durch andere Labore, den wir nun hier in den Tunnels züchten und vermehren, damit die Gärtnereien ausschließlich gesunde Exemplare verkaufen können. Das ist ein erster Schritt, die Seuche zu bekämpfen.

Bei Crieppam wird in vielen Richtungen geforscht und experimentiert: weil die Wissenschaftler festgestellt haben, dass das Insekt sich meistens schon im ersten Jahr in einem Feld niederlässt, haben sie versucht, natürliche Barrieren zu entwickeln, die eine Ausbreitung erschweren: Getreide etwa verhindert auch, dass sich der Boden zu sehr aufheizt. Eine Bestäubung mit weißem Kaolith-Pulver hat eine ähnliche Wirkung. Außerdem versuchen sie seit 15 Jahren, Sorten zu entwickeln, die widerstandsfähiger sind gegen den Erreger. Beim Lavendel, sagt Eric

Chaisse, ist ihnen das schon gelungen. Beim Lavandin sei es um einiges komplizierter.

Alle reden vom Lavendel – und natürlich gehört der Lavandin zur Pflanzenfamilie dazu.

Außer den Spezialisten und außerhalb der Provence kennt kaum jemand den Unterschied zum echten Lavendel.

Der Lavendel angustifolia ist eine Heilpflanze, die zwischen 700 und 2000 Metern wild wächst, weiter unten gibt es den sogenannten Speiklavendel. In einem kleinen Intervall kommen beide Arten vor, zwischen 700 und 750 Metern, und so ist diese Kreuzung durch natürliche Bestäubung entstanden.

Das Lavandin riecht mehr nach Kampfer, erinnert fast schon an Menthol. Und sein ätherisches Öl ist weniger raffiniert, weniger fein und wird vor allem in funktioneller Parfümerie verwendet, für Seifen und Waschpulver. Der Lavendel dagegen für Luxusparfums und in der Aromatherapie.

Lavandin riecht nicht nur intensiver. Es ist sehr viel ergiebiger: nur 30 - 40 Kilogramm Blüten braucht man, um ein Kilo Essenz herzustellen. Für dieselbe Menge ätherisches Lavendelöl müssen bis zu 170 Kilogramm echter Lavendel destilliert werden. Dessen Essenz besitzt dafür jedoch ein Vielfaches an wertvollen Eigenschaften. Der Qualitätsunterschied spiegelt sich natürlich im Preis wieder.

Der Produzent bekommt 20 Euro für ein Kilo Lavandinessenz. Für Lavendelöl zwischen 80 und 200 Euro.

Jede Sorte hat ihre Vorzüge, sagt Eric Chaisse. Hauptsache: die Pflanzen sind gesund.

Dieses Land besitzt eine solche Vielseitigkeit, dass es jeder Einheitlichkeit spottet. Der Dialekt, den man in der Camargue spricht, hat hier nichts mehr zu bedeuten: und der von hier hat nichts gemein mit dem aus dem Lure-Gebirge. Da gibt es nicht den Thymian, es gibt Thymian verschiedenster Arten; es gibt nicht das Pfefferkraut, es gibt zwanzig Arten von Pfefferkraut; es gibt nicht den Lavendel, es gibt eine große Mannigfaltigkeit von Lavendel, die farblich von violett bis verwaschen blau geht, dazu der Lavendel, über den der Nichtkenner sich täuscht.

Die Heilkunde weiß, dass nicht nur die Lavendelblüten medizinisch ein Segen sind - sondern auch und ganz besonders die durch Wasserdampfdestillation gewonnenen ätherischen Öle, die immer dann weiterhelfen, wenn man zur Ruhe kommen möchte. Pharmazeuten beschreiben die Farbe des Lavendelöls als schwach gelblich, sein spezifisches Gewicht mit 0,8, seine Hauptbestandteile sind Linalylacetat, Linalol, Campher und Cineol. Und bestehen zu 40%-50% aus Esther und zu 25%-40% aus Monoterpenolen, Monoterpenen, Sesquiterpenen, Ketonen und Oxiden. Reine Chemie also.

Es ist viel los in der kleinen Straße am Ufer der Eygues: große Lastwagen und kleine Transporter rangieren vor der offenen Halle. Und drinnen drängeln sich die Besucher. In den Sommermonaten herrscht in der Destillerie Bleu in Nyons Hochbetrieb. Den Chef freut es.

C'est tres bien...

Philippe Soguel, Anfang 50, weißer Bürstenschnitt, Jeans, himmelblaues T-Shirt.

In diesen Wochen kommt alles gleichzeitig: die Touristen und die Lavendelernte. Das ist gut so, das macht ja auch unser Geschäft aus. Aber es ist schon ein strammes Programm.

Und darum muß der kräftige und joviale Mann mit anpacken in diesen Tagen. Sein Job ist es, die ausgequetschten Reste wegzufahren, den Lavendelkompost. Bis zur nächsten Fuhre hat er etwas Zeit. Er spricht gerne über seinen Betrieb.

Wir waren die ersten, die getrockneten Lavendel destilliert haben, ein völlig neue Methode. Und umweltschonend: weil viel weniger Volumen transportiert werden muss, wird ein Drittel weniger Energie verbraucht. In Nyons haben wir einen modernen Blick auf die Lavendelproduktion.

Ein großer LKW fährt rückwärts in die Halle, zum Bersten gefüllt mit grün-violetten Büscheln. Es riecht säuerlich, herb und doch unverkennbar nach Lavendel. Der Bauer springt aus der Fahrerkabine, die beiden Jungs versuchen, die Klappe zu öffnen, ohne dass zuviele Blüten auf den Boden fallen. Mit einer riesigen Kranwinde werden dann die Haufen in den in den Boden eingelassenen Kessel geschaufelt. Knochenarbeit.

Vor 20 Jahren hat Philippe Soguel die alte Destillerie in Nyons gekauft und sie nach und nach zum Vorzeigebetrieb aus- und umgebaut: geräumig genug für große Laster und offen für jeden: mit angeschlossenem Laden und kleinem Café. Er ist Unternehmer. Und sieht sich als Visionär.

Ich mag das Wort Modernität eigentlich nicht, denn es klingt, als wäre alles Alte schlecht. Meine Idee ist, dass wir auf den Traditionen aufbauen, aber in die Zukunft denken. Auch ökologisch, denn schließlich sind wir Menschen nur Reisende auf diesem Planeten. Und wenn ich hier die Chance habe, etwas weiterzuentwickeln, auch damit der Lavendel seinen Platz behaupten kann, dann tue ich das.

Philippe Soguel ist darin geübt, große Reden zu halten: er ist Gewerkschaftsführer der Lavendeldestillateure im Departement Drôme. Und außerdem Vizepräsident von PPAM, der nationalen Vereinigung der Produzenten von aromatischen und medizinischen Pflanzen. Ein Netzwerk von etwa 1500 kleinen und mittleren Betrieben, das nicht nur versucht, die Glasflügelzikade zu bekämpfen. Sondern sich auch mit der Europäischen Union anlegen will.

Ich bin regelmäßig in Brüssel, seit diese neue Chemikalienverordnung verabschiedet wurde, vor ungefähr 10 Jahren. Seitdem werden die ätherischen Öle als chemische

Substanzen eingestuft. Und ich als Produzent muss auf einmal Gutachten erstellen lassen und Fragebögen ausfüllen über die giftigen und umweltschädlichen Eigenschaften meiner Essenzen.

REACH heißt die neue Verordnung, 2007 wurde sie verabschiedet. Die Abkürzung Reach steht für: Registrierung, Evaluation und Zulassung von Chemikalien. Spätestens bis 2018 sollen alle Lavendelölproduzenten für ihre Produkte Sicherheitsdatenblätter ausfüllen. Denn das natürliche Lavendelöl ist, sagen die Experten der EU: eine Chemikalie. Weil es aus vielen hundert Bestandteilen besteht. Das bestreitet Philippe Soguel auch gar nicht. Und Verbraucherschutz findet er ebenfalls gut.

Europa will die Menschen und die Umwelt schützen mit Reach. Und dass die Chemieproduzenten die Bestandteile ihrer Produkte offenlegen müssen, kann man aus Sicht der Konsumenten nur begrüßen.

Das Problem, sagt Philippe Soguel, ist, dass, anders als bei synthetischen Mischungen, die Zusammensetzung bei Lavendelöl jedes Jahr unterschiedlich ausfallen kann, je nach Ernte und Qualität. Dass deswegen die französischen Kleinproduzenten die geforderten sechsseitigen Sicherheitsdatenblätter jedes Jahr neu erstellen müssten. Und das ohne die entsprechende Infrastruktur eines großen Chemiekonzerns.

Die haben eine ganze Armee von Ingenieuren und Technikern, die nichts anderes machen. Aber wir, wir sind einfache Bauern. Und für ätherische Öle gibt es noch nicht mal entsprechende Analysen und Methoden wie für die synthetischen Produkte. Das ist ein riesiges Problem.

Philippe Soguel deutet mit dem Kopf auf die Besuchergruppe, die gerade eine Führung durch seine Destillerie macht. Sie sind auf unserer Seite, sagt er. Die Touristen. So kamen sie im vergangenen Jahr auf die Idee, große Plakate in die Lavendelfelder zu stellen, darauf in großen Lettern: Lavendel ist kein chemisches Produkt. Die Resonanz ist enorm: internationale Medien haben über die Nöte der Lavendelproduzenten berichtet. Und durch die sozialen Netzwerke rollt eine Welle aus Empörung und Sympathie.

Seit letztem Jahr werden wir endlich gehört, auch von den europäischen Politikern, von der Umweltbehörde, inzwischen verhandeln wir auch mit der europäischen Chemieagentur Echa in Helsinki. Und seit 6 Monaten scheint sich da einiges zu bewegen.

In der großen Halle kommt gerade ebenfalls einiges in Bewegung.

Auf der Straße wartet bereits der nächste Kunde mit seiner leicht verblühten Ladung. Bevor die in den Kessel kommt, muss der ausgekochte Lavendelkompost abtransportiert sein. Er mag diesen Geruch immer noch, sagt Philippe Soguel.

Mais oui!

Philippe Soguel schnappt sich seinen Autoschlüssel. Aber eins will er noch loswerden,

bevor er sich in den weißen Pickup setzt::

Wir haben ein System von Kollektiven aufgebaut in Frankreich, für die Destillieren. Das ist ausgesprochen wichtig, besonders für einfache Leute, wie wir es sind. Damit wir gemeinsam solche Dinge anpacken und zusammen mit Experten Lösungen finden können. Und nicht anfangen, uns gegen Europa zu wehren. Das Ergebnis der letzten Wahl hat gezeigt, mit dem Sieg der europafeindlichen Parteien, wieviel Widerstand es hier gibt. Ich bin ein überzeugter Europäer, auch wenn ich vieles kritisiere, denn ich glaube, dass wir keine Alternative haben, auch wegen der gemeinsamen Geschichte. Darum tue ich mein bestes, Diskussionen anzustoßen. Und diese Annäherung jetzt gerade scheint mir sehr vielversprechend, dabei können wir nur gewinnen.

Der Lavendel ist die Seele der Haute-Provence. Ob man sich nun von der Drome her, dem Dauphiné oder vom Var her nähert, dieser offeriert seine einsamen Weiten, die violett überzogen und voller Duft sind. In den Einöden des Lure-Gebirges erstreckt sich der wilde Lavendel, so weit das Auge reicht. Die Abende verströmen zur Zeit der Ernte seinen Duft. Die Farben des Sonnenuntergangs sind lauter Streu aus geschnittenen Blumen. Wenn man diese Nächte und Tage erlebt hat, ist man schier angekettet an den Geist von diesem Duft. Es reicht dann schon ein Lavendelbüschel, aus dem euch, und zwar in einer Sprache von eigenartiger Dichte, die ganze Fülle essentieller Ungezwungenheit entgegenkommt, die den Zauber dieses Hochlandes ausmacht.

Der provençalische Dichter Jean Giono wurde übrigens in Manosque geboren – einem jener kleinen, pittoresken Städtchen, die der Provence ihr so typisches Gesicht verleihen. Von dort kommt auch Olivier Baussan, der allen bekannt sein dürfte, die sich mit gutem Geschmack, mit feinen Gerüchen und überhaupt: Mit Schönheit beschäftigen. Olivier Baussan, ein Bauernsohn, der zuhause Okzitanisch sprach, das Ur-Provençalisch sozusagen, gründete Mitte der 70er Jahre ein Unternehmen, das heute Weltruf genießt: Die Firma L`Occitane. Das Kosmetik-Unternehmen ist in jeder Großstadt der Welt mit eigenen Läden vertreten. Doch die Fabrik steht immer noch in Manosque.

Olivier Baussan hat die betriebswirtschaftliche Unternehmensführung abgegeben, ist jedoch als künstlerischer Direktor immer noch zuständig für Design und Verpackung. Mit dem Geheimnis der Produkte beschäftigen sich Chemiker und Biologen.

Moi je travaille ici depuis 1986.

Jean-Louis Pierrisnard ist der wissenschaftliche Direktor im Versuchslabor.

Vor 28 Jahren hat Olivier mich hergeholt, ich hatte eine ähnliche Idee wie er, Kosmetikprodukte aus natürlichen Zutaten herzustellen und mit regionalen Produzenten zusammenarbeiten. Und daran haben wir nichts geändert, heute ist das ein Trend geworden, damals war das noch sehr neu.

Ende 50 ist er, trägt eine große Hornbrille im schmalen Gesicht. Der kleine helle Raum in Edelstahl ist sein Zuhause. Eine Waage. Ein Wasserbad. Eine Destillierapparatur im Miniaturformat. Gläser und Fläschchen. Er zieht sich den weißen Laborkittel über das gestreifte Hemd.

Wir arbeiten gerade an einer Creme gegen schwere Beine, also: für leichte Beine. Dafür brauchen wir Lavendelöl, aber auch andere ätherische Öle, die die Durchblutung anregen: Strohblume, Minze und wilde Pistazie.

Eine Art Rezeptbuch liegt aufgeschlagen vor ihm auf dem Tisch. Jean-Louis hat die Mixtur entworfen. Ähnlich wie ein Parfumeur kreiert er immer wieder neue Produkte. Lavendelöl steht ganz oben auf seiner Zutatenliste.

Die Lavendelessenz ist die Königin der ätherischen Öle, denn sie hat sehr viele positive und wohltuende Eigenschaften: sie wirkt beruhigend, schmerzstillend, reinigend. Sie hilft bei der Narbenbildung, bei Krämpfen, Muskelkater, Verbrennungen. Und bei Bienen- oder Mückenstichen: ein Tropfen Lavendelöl genügt.

Jean-Louis schaut kurz nach dem Wasserbad, wie in der Profiküche: ein Bain-Marie. Es beginnt gerade zu köcheln.

Voilà. L'eau commence à chauffer....

Alle diese guten Eigenschaften, fügt er dann noch hinzu, hat nur der echte Lavendel. La Lavande Fine auf Französisch. Das Lavandin riecht auch gut. Aber unter aromatherapeutischen Gesichtspunkten hat es sogar eine gegenteilige Wirkung. Ist nicht beruhigend, sondern anregend. Und längst nicht so ein Wundermittel der Natur. In seine Laborküche betont Jean-Louis Pierrisnard, kommt nur der echte Lavendel. Das ist Teil der Unternehmensphilosophie.

Das Wasser brodelt auch in dem kleinen gläsernen Destillationsapparat: Der heiße Dampf wird durch ein gebogenes Rohr in den Kolben mit den Blüten geleitet, die regelrecht gedünstet werden und durch die Hitze ihre flüchtigen aromatischen Moleküle an das Wasser abgeben. Eine uralte Methode und ein natürlicher Prozess.

Diese Aromamoleküle steigen mit dem Dampf nach oben und werden dann in einer schlangenförmigen Rohrkonstruktion wieder nach unten geleitet. Durch die Abkühlung trennen sich Wasser und Aromastoffe. Und weil die Dichte der Essenz kleiner ist als die von Wasser, schwimmen die Aromastoffe obenauf, sodass man sie einfach abschöpfen kann.

Und das leicht aromatisierte Blütenwasser kann ebenfalls verwendet werden. Nach dieser Methode wird in den meisten Destillieren der Provence gearbeitet, sagt Jean-Louis – natürlich mit größeren Mengen.

Wir haben knapp ein Kilogramm Blüten gebraucht, um 10 Gramm ätherisches Öl zu bekommen, wenn ich mich nicht irre.

Er rechnet im Kopf nach, doch: es stimmt. 8 Gramm braucht er gleich für sein Rezept. Derweil schmilzt die Karitébutter im Wasserbad, bei genau 80 Grad. Das Thermometer ist unverzichtbar in einer Laborküche.

Das, was Jean-Louis hier in kleiner Menge zusammenrührt, wird später nebenan in der Fabrik in großen Kesseln produziert. Allerdings erst, nachdem es in vielerlei Hinsicht geprüft wurde, mindestens 3 Jahre lang. Denn erst dann lässt sich mit Gewissheit sagen, dass die Emulsion stabil ist. Daher rührt Jean-Louis fast jeden Tag einen neuen Piloten an, wie man es nennt, jedes mal leicht verändert. Er liebt seinen Beruf.

Das ist große Kochkunst hier, mit den besten Zutaten. In diesem Labor muss man immer ein bisschen improvisieren, das ist das Schöne. Denn manchmal kommt mir auch durch Zufall die Idee für ein neues Rezept, das ich dann weiter entwickle. Das allerwichtigste ist allerdings, dass die ätherischen Öle in der Creme optimiert werden. Manche ätherische Öle sind beinahe aggressiv, wenn sie nicht durch andere Zutaten abgemildert werden. Auch das Lavendelöl: direkt auf die Haut darf es nur in minimaler Dosis kommen, etwa bei einem Insektenstich. Und da sind wir wieder bei der Küche: 5, 6 Tropfen Lavendelöl auf einen Löffel Oliven- oder Sonnenblumenöl – das ergibt eine wunderbar entspannende Massage.

Jean-Louis Pierrisnard lässt sich zwar über die Schulter gucken, seine Rezeptur verrät er nicht. Sorgfältig streicht er auf der Liste eine Zutat nach der anderen aus, im Wasserbad duftet die Karitébutter nach Lavendel und Rosmarin – die Stabilisatoren werden im Mixer dazugefügt. Und dann wird gerührt. Damit die Zutaten sich verbinden.

Er hat in der Tat etwas von einem Küchenchef, Jean-Louis Pierrisnard. Und dass er auch nach 28 Jahren immer noch gerne experimentiert, das, sagt der Provençale: liegt auch am aromatischen Reichtum seiner Heimat.

Wir leben in einer sehr begünstigten Gegend, Heilpflanzen, Kräuter, Blumen wachsen hier. Allein 80% aller Blumenarten in Frankreich wachsen in der Provence. Eine wunderschöne Region – und der Lavendel ist ihr Markenzeichen.

Diese winzige Glasflügelzikade, die für die verheerende Lavendelseuche verantwortlich ist, weil sie für die stete Verbreitung des Bakteriums Stolbur-Phytoplasma sorgt, das wiederum verhindert, dass die Lavendelpflanzen ihre blau-violetten Blüten entfalten können – dieses gefräßige kleine Insekt also macht den

Lavendelbauern ganz schön das Leben schwer. Frankreich hat dadurch seinen Status als Weltmarktführer von Lavendelöl an Bulgarien abtreten müssen. Und dennoch sind mit Lavendel noch gute Geschäfte zu machen – man schätzt den Umsatz auf 30 Millionen Euro pro Jahr. In der Landwirtschaft. In der Parfum- und in der Kosmetikindustrie. In Pharmaunternehmen. Im Tourismus.

Und auch sie wollen nicht vergessen werden: Die Imker, die sich auf Lavendelhonig spezialisiert haben. Sie unterhalten und pflegen 165.000 Bienenstöcke - und produzieren 2000 Tonnen Lavendelhonig im Jahr. Allerdings: Stabil sind auch hier die Erträge nicht mehr.

Sehr früh am Morgen bricht Patrick Genay auf, wenn er den Honig seiner Bienen holt: es ist halb sechs, auch im Sommer ist es noch dunkel. Eine Stunde Fahrt hat er vor sich, von seinem Wohnort Remoulins bis nach Grignan, die Rhone entlang Richtung Norden – auf der Autobahn, sagt Patrick, geht es am schnellsten.

Insgesamt wir fahren so jedes Wagen 30.000 km pro Jahr ne. Fast gar nix im Winter und im Sommer pro Woche kann 1000 sein.

Patrick, Ende 50, klein, das weiße Haar glatt zurückgekämmt. Er spricht gerne deutsch, hat viele Freunde in Deutschland, er und seine Frau Odile. Seit 30 Jahren arbeiten sie zusammen als Honigproduzenten, 300 Bienenstöcke haben sie insgesamt, im ganzen Land verteilt: Rosmarin bei Narbonne, Kastanien in den Cevennen, Lavendel in der Drome.

Viele von meinen Kollegen fahren viel mehr als ich und ich sage zu denen, ich bin kein LKW-Fahrer, ich bin Imker. Aber du kannst nicht deinen Honig direkt verkaufen, wenn du nur eine Sorte Honig hast, ne. Also: Sprit! ist das meiste von unsere Kosten.

Hier kommen wir zum Lavendel und auch zu den Sonnenblumenfeldern. Ich mache Lavendelhonig, weil es hier zum Prestige gehört. Und weil die Kunden ihn wollen. Lavendelhonig ist viel teurer als anderer Honig. Denn wir bezahlen nicht nur fürs Benzin. Wir müssen auch den Lavendelproduzenten eine Art Pacht geben.

Pro Bienenstock 700 Gramm Honig, das ist der Preis, den Patrick seinem Lavendelbauern bezahlt, so jedenfalls ist es vereinbart. Anders als viele andere nektartragende Blüten braucht der Lavendel die Bienen nicht. Für ihn lohnt es sich trotzdem, sagt Patrick.

Der Lavendel wächst nicht wild, sondern wird angebaut. Das gibt uns eine gewisse Sicherheit, einen bestimmten Ertrag zu erzielen. Bei den wilden Kräutern wie Rosmarin zum Beispiel, kannst Du in einem Jahr gar nichts haben, in diesem Jahr hatten wir 20 Kilo pro Bienenstock, das ist enorm. Genau wie bei Thymian oder Salbei oder beim Erdbeerbaum: manchmal viel. Manchmal gar nichts.

Er biegt ab von der Straße, mit seinem Transporter mit Vierradantrieb kommt er durch jedes Terrain. Hinten klappert der Anhänger.

Als er angefangen hat, vor 25 Jahren, war es schwierig, den Honig zu verkaufen: es gab zuviel billigen Honig auf dem europäischen Markt.

Jetzt der Problem ist umgekehrt: wir haben Schwierigkeiten zu produzieren und die Händler haben Schwierigkeit Honig zu finden, also allgemein, sie müssen bezahlen. Und es gibt keine Konkurrenz zwischen Imkern zu verkaufen. Ja, wegen Umweltverschmutzung mit Pestiziden und Schwierigkeiten mit den Bienen.

In den vergangenen zwei Jahren haben 40 Prozent der französischen Imker aufgegeben, sagt Patrick. Auch, weil auch in Frankreich das Bienensterben eingesetzt hat: ausgelöst durch die Varroamilbe, ein winziger Parasit, der sich von Ostasien aus über den ganzen Globus ausgebreitet hat. Die europäischen Honigbienen sind seinen Attacken hilflos ausgeliefert, besonders im Winter gehen die Bienenvölker massenweise an der sogenannten Varroose zugrunde. Ein Gegenmittel ist noch nicht gefunden.

Wir haben vor 2 Jahren zwanzigtausend Euro gekriegt, und wir haben diese Chemie probiert, dass wir gegen Varroa kämpfen können. Es ist Chemie, sie kann uns helfen, aber sie produzieren auch sehr sehr starke Chemie gegen Insekten und das ist schwer für uns. Wir sagen nous avette, unsere bienen. C'est un nom sympathique des apiculteurs pour leurs abeilles, wie mein Schatz ungefähr...

Eine Wiese mit Wildblumen – zwischen den knorrigen Trüffeleichen stehen Patricks Bienenkästen: alle nummeriert, etwa 50 Stück sind es insgesamt.

Patrick hat sich umgezogen, er trägt einen weißen Overall, über dem Strohhut ein feines schwarzes Netz. Handschuhe braucht er nicht – wer keine Angst hat, sagt er, den stechen die Bienen nicht.

Zwei Geräte braucht jeder Imker: dies nennt man Stockmeißel, damit schabe ich das klebrige Propolis ab. Und das ist der Smoker. Durch Rauch werden die Bienen abgelenkt.

In dem kleinen Kamin glimmen trockenen Pinienäste, mit einem Blasebalg wird die Glut und damit der Rauch angefacht.

Patrick's Frau Odile ist inzwischen auch angekommen, auch sie ist bis zum Kopf ver mummt. Mitte Juni haben sie die hölzernen Bienenstöcke hier aufgestellt, jetzt, 6 Wochen später ist das Lavendelfeld abgeerntet – Zeit, den Honig zu holen. Wie groß der Ertrag sein wird, lässt sich schon durch die Klopfprobe feststellen.

Vorsichtig hebt Odile den ersten Metalldeckel an, während Patrick den Holzkasten einräuchert. Dann zieht er die erste Zarge heraus. Nichts.

Olala, rien!

Die Waben sind leer.

C'est la tristesse, c'est pas l'année du miel, oh!

Ein Kasten nach dem anderen wird geöffnet, fast überall dieselbe Enttäuschung. Normalerweise enthält jeder Stock 15 Kilo Honig. Dieses Mal ist es nicht mal ein Zehntel.

C'est la catastrophe.

Etwas weiter unten im Tal stehen noch einmal 50 Bienenstöcke im Lavendel. Dort ist die Ausbeute ein wenig größer. Doch es wird nicht reichen, die vereinbarte Pacht an den Bauern zu zahlen. Mit seinen Kollegen wird Patrick versuchen, Gründe für die magere Ernte zu finden.

Das schlechte Frühjahr, es gab nicht genügend Nektar für die Völker. Schon als wir sie in den Lavendel gebracht haben, waren sie ziemlich schwach. Vielleicht hat aber auch der Lavendel nicht genügend Nektar produziert, ich werde den Bauern fragen, wieviel Öl er in diesem Jahr hatte. Wenig Lavendelöl heißt immer auch: wenig Lavendelhonig.

Ein einzelner Imker hat keinen Anspruch auf Entschädigung. Doch wenn eine ganze Region betroffen ist, hilft der französische Staat.

Also sie helfen nicht zu überleben, sie helfen uns nicht unseren Kühlschranks zu füllen, aber zu investieren.

Existenzangst hat er nicht.

Ich bin gesund! Nein, das ist ein Vorteil für einen kleinen Bauernhof das heißt, wir leben mit unserem Geld. Wir werden ruhiger leben, wenn wir mehr Geld haben, dann leben wir besser, nicht Luxus: Komfort. Ein großer Bauernhof, der muss seine Arbeiter mit bezahlen, der Kredit für die Maschinen, die Bank sagt hier, bezahlen. Dieses Jahr sind wir fertig mit Kredit, letzter Kredit dieses Jahr.

Auf der Ladefläche wird alles verstaut, Kisten, Kästen, Smoker. Die Honigwaben mit Plastikfolie zusammengehalten, kostbare Fracht.

Patrick Genay wendet den weißen Transporter in dem wilden Gelände, auf dem Anhänger kommen die leeren Holzzargen ins Rutschen.

Er ist heute nicht sehr konzentriert, sagt Odile besorgt, während sie selbst ins Auto steigt. Eine gute Stunde Fahrt haben sie vor sich, bevor sie sich zuhause wieder treffen. Dann wird Odile mit dem Schleudern beginnen - mit dem Lavendelhonig wird sie in diesem Jahr leider schnell fertig sein.

Das waren: Gesichter Europas an diesem Samstag. Blues in Blauviolett. Die Sorgen der Lavendelbauern in der Provence. Sie hörten eine Sendung mit Reportagen von Simonetta Dibbern. Die Literaturzitate entnahmen wir dem Band Provence. Von Jean Giono. Sie wurden gesprochen von Bernd Reheuser.

Musik und Regie: Simonetta Dibbern.

Ton und Technik: Hanna Steger, Daniel Dietmann und Oliver Dannert.

Und am Mikrophon verabschiedet sich Thilo Kößler.
