

## Teil 2 Arles 2011



Wir besichtigen noch das alte Fischerviertel La Roquette und sind am Ende ..... in einem Café.



Ausflug zum Pont du Gard, einem römischen Aquädukt, mit Museum und Picknick und nach Avignon, der alten Papststadt. Das Besondere an den römischen Wasserleitungen ist, dass sie es technisch geschafft haben, trotz eines geringen Gefälles (12,3 m auf einer Länge von 50 km, das macht ein durchschnittliches Gefälle von 25 cm/km!), das Wasser an die gewünschten Orte zu bringen, hier z.B. mit 17 Brücken, 90 % der Leitung waren unterirdisch. - Auf dem Rathaus – wie oft in Frank-



reich – die Fotos von entführten Journalisten in Kolumbien, Afghanistan, im Irak oder sonstwo auf der Welt, diese beiden kamen kurz danach frei – welch Glück. – Alain, ein weitere Kollege vom CFA, ist heute unser Stadtführer: 9 Päpste haben im 14. Jh. von hier aus gewirkt. Benedikt XII und Clemens VI haben in weniger als 20 Jahren (1335 – 1352) den weltgrößten gotischen Palast (der Päpste) bauen lassen, der auch gleichzeitig Festung war. ....Jonas liest jedoch lieber die aushängenden Menükarten der ersten Häuser am Platze. Wir wundern uns, dass es ein 3-Gänge-Menü mit Café für 35 € in diesen „heiligen“ Hallen gibt.. – Leider muss Frau Pohlit „Sur le pont d’Avignon“ ganz allein singen – schade!



Am nächsten Tag steht die Schulbesichtigung auf dem Programm; leider sehen wir kaum Schüler, da diese fast alle ihre Prüfungen abgelegt haben und bereits im Praktikum sind, aber die leeren Werkstätten sind auch interessant: Friseur-Ausbildung, Schmied- Ausbildung, da wird gerade ein heißes Eisen in Form gedreht, Elektroinstallation, Klimatechnik und ein bisschen Solarenergie sowie Karosseriebau bzw. KFZ-Reparatur (dort steht alles für eine Prüfung bereit).



Beim Besuch der Manade Malaga in Maussanne erklärt uns Phillippe sowohl die Pferdezucht- und vorbereitung für den (spanischen) Stierkampf als auch vieles über die Stierzucht. Sie sind seit mehreren Generationen mit dieser ca. seit Mitte des vorletzten Jahrhunderts regionalen Aktivität verbunden und verkaufen rund 50 (?) Stiere pro Jahr, junge 1-Jährige, aber auch 2- oder 3-Jährige, je nach Nachfrage. Lyliane, unsere „Haupt“-Betreuerin, erzählt, dass sie in mehreren Vereinen tätig sei, die gegen diese Form des Stierkampfes aktiv sind. Da aber viele Menschen in der Gegend mittlerweile davon leben und der Stierkampf auch als eine große Touristenattraktion gesehen wird, lässt sich die politische Elite in der Provence nicht zu einem Verbot bewegen, obwohl die Mehrheit der Französinnen nachgewiesermaßen dagegen ist. Auf einem Anhänger werden wir dann mit dem Trecker durch die Weiden gefahren und können uns die Stiere aus sicherer Entfernung anschauen.



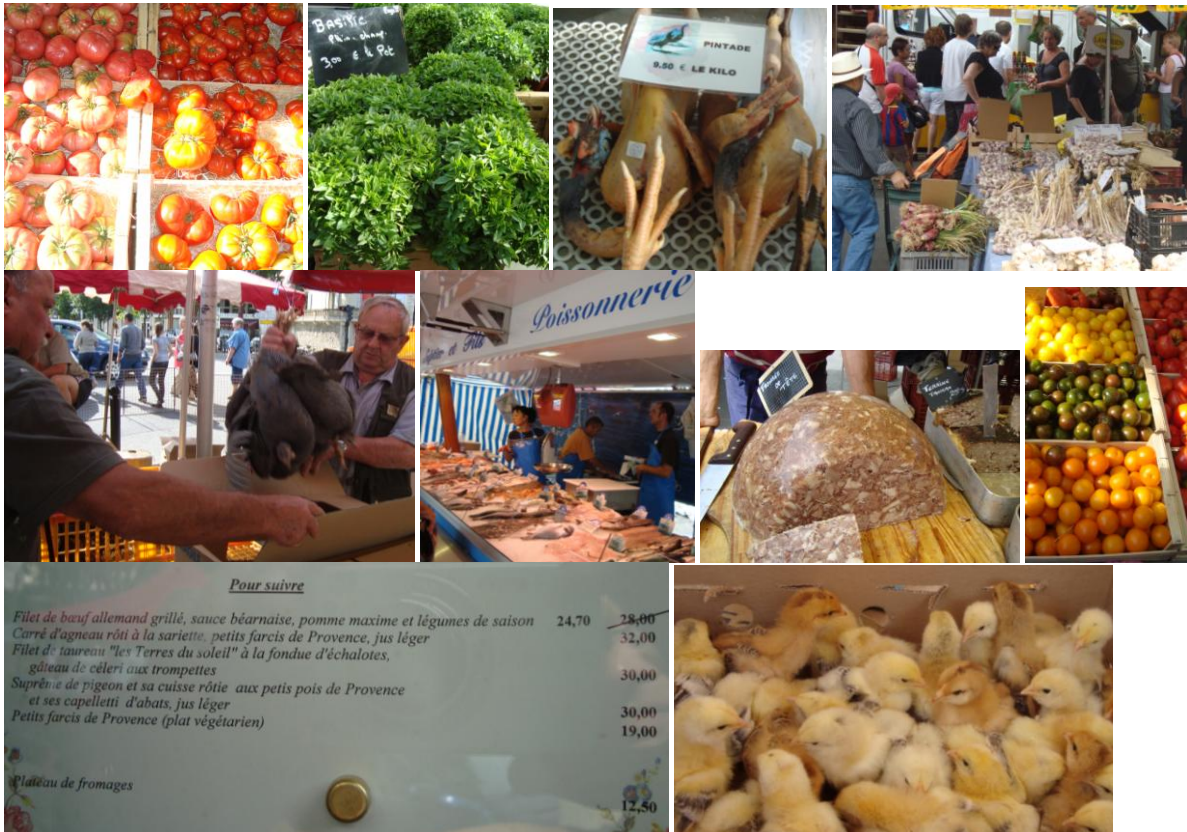
Zum Abschluss dieser „Kulturwoche“ geht's nach Les Saintes-Maries-de-la-Mer und an den weißen (!) Strand, wo sich einige sofort – trotz diverser Cremes – einen Sonnenbrand holen. Das ehemalige Fischerdörfchen ist heute eine herausgeputzte Kleinstadt, zugleich Wallfahrtsort der Katholiken und der Roma. Von der Kirche Notre-Dame-de-la-Mer, die einer kleinen Festung gleicht, aus hat man einen guten Rundumblick über die Camargue und auf das Meer. Die Heiligen sind Jacobé, Salomé und Sara, letztere ist die Schutzheilige der Roma, wird aber nicht von der offiziellen Kirche als Heilige anerkannt. Am 24. und 25. Mai finden die Prozessionen für Sara und Marie-Jacobé statt, am 22.10. die für Marie-Salomé.- Lyliane schaut schon mal, was da am nächsten Tag eingeweiht werden soll.



Haben wir auf dem Hinweg schon die Salinen mit den rosafarbenen Salzteppichen sehen können, so haben wir auf dem Rückweg das Glück, auf die „typischen“ Flamingos zu stoßen. Je nach Nahrung sind sie schwach oder stark rosafarben.

Am nächsten Tag geht es auf den Wochenmarkt in Arles: Tomaten in allen Farben und Formen. Wer bisher glaubte, es gäbe nur eine Art „Cœur de Bœuf“, der hat sich getäuscht.... Daneben noch typisches frz. Basilikum, gerupftes Perlhuhn (in Gänze zu kaufen), aber auch lebende Perlhühner und Hühnerküken, Fisch und Krustentiere sowieso sowie Sülze und.....frischester Knoblauch.





Ein Auszug aus der Speisekarte des Lou Marquès, wo man gleich nach dem Markt (bei Jonas) essen gehen könnte. Die durchgestrichenen Preise sind Folge eines Gesetzes und kein Tippfehler..Alex sagt, er sei schon auf sehr vielen Märkten in vielen Orten auf dieser Welt gewesen, aber er habe noch nie eine solche Vielfalt an Angeboten gesehen – Kompliment!



In kleiner Runde schauen wir uns die Ölmühle von Bédarides in Fontvieille-en-Provence und den dazugehörigen „Garten“ an und entdecken schon die nächsten Oliven an den Zweigen. Die Tochter des Hauses zeigt uns die modernen Maschinen sowie einen Film, wo wir diese Maschinen in Bewegung und das grüne Gold entstehen sehen. In der Boutique können wir das Olivenöl verkosten, leider duftet dieses Geschäft etwas stark nach Seife, die dort auch verkauft wird.



Auf dem Rückweg machen wir an einem Reisfeld halt und schauen etwas genauer hin, leider verstehen wir aber dennoch nicht, wie das alles ineinandergreift.

Was jetzt folgt, sind nur noch „spectacles“ in Reinform. Alles wunderbar und eben spektakulär und Bildungsurlaub!



Los geht's mit den „Les féeries du Pont“, einer Licht- und Feuerinstallation am Pont du Gard. Zusammen mit sehr vielen anderen Menschen suchen wir uns ein nettes Plätzchen am Ufer mit gutem Blick!

► Teil 3