

**Brigitte**

04/2017  
Deutschland 3,80 €  
Österreich 4,30 €  
www.brigitte-woman.de



# woman

Das Magazin für Frauen über 40

## Echt stark

Unsere Muskeln können viel mehr, als wir ahnen

## DIE SACHE MIT DEM ALKOHOL

Warum stört es uns, wenn Freunde nichts mehr trinken?

## »IRGENDWANN HAB ICH DIE MÄNNER EINFACH WEGGELASSEN«

Schauspielerinnen Maren Kroymann über Liebe, Falten und echten Humor

## STILL UND ZAUBERHAFT: DIE GRÜNE PROVENCE

Wer Frankreich liebt, ist hier im Himmel

# Wir kümmern uns drum!

FAMILIE, JOB, HAUSHALT - FRAUEN SCHAFFEN ALLES. ABER WOLLEN WIR DAS ÜBERHAUPT?

## SOMMER IN SICHT

Weite Hemden, lange Hosen: luftig, lässig und gut angezogen

# VERSCHLAFENE SCHÖNHEIT

Wo sich der Fluss Argens durch Täler schlängelt,  
liegt die Provence, die keiner kennt.  
Wer sie bereist, erlebt stille Dörfer, die von Berggipfeln schauen,  
Wiesen voll Klatschmohn  
und Menschen, deren Geschichten sich zu einem  
bunten Flickenteppich verweben



Saftig grün  
und beschaulich:  
das Dorf Cotignac  
in der Provence



Im Hinterland von Nizza sind Esel, der Fluss Argens, die Galerie „Jas de la Rimade“ Farbtupfen in der Pampa. Pontevès thront auf einem Hügel, sehr verschlafen ist das Dorf Cotignac



Wenn es so viele Geschichten zu erzählen gibt, muss man mit einer beginnen. Fangen wir also an mit Madame Bœuf. Einer Endfünfzigerin, klein,

mit einer bodenständigen Ausstrahlung, wie sie die Leute hier haben. Madame Bœuf, auf ihrem kurzen Weg vom Rathaus bis zur Basilika, küsst sich durch das Städtchen. Es ist Markttag in Saint-Maximin-la-Sainte-Baume, und Madame begegnet lauter Bekannten, die in braunen Papiertüten Ziegenkäse und Salami, Austernpilze und Trüffel tragen. Den Geruch dieser Köstlichkeiten ziehen sie hinter sich her wie ein Band. „Ah, Madame Bœuf“, rufen sie, und ganz nach französischer Art verteilt Madame drei Luftküsse rechts und links der Wangen. Man plaudert kurz. Die Preise für Trüffel, sehr hoch dieses Jahr! Und haben Sie schon das Eis probiert bei dem Herrn, der zuvor in Paris einen Eisstand hatte? Superbe!

Madame Mireille Bœuf ist Kulturführerin in dieser provenzalischen Kleinstadt und als solche wohlbekannt. Ihr Ruf geht über die Stadtgrenzen hinaus, denn sie ist außerdem Spezialistin für die berühmteste Fußwäscherin der Geschichte: Maria Magdalena. Diese, so behauptet man in Saint-Maximin, sei in der Gruft unter der Kathedrale begraben, und Madame tut viel dafür, dass Zwei-

fel an dieser Legende nicht die Oberhand gewinnen. Denn die prominente Leiche im Keller bringt Touristen und Pilger ins sonst eher beschauliche und an Sensationen arme Saint-Maximin.

Den Küssen entkommen, führt Mireille Bœuf also auch an diesem Tag ihre Besucher in die Krypta und erzählt anschaulich, wie Maria Magdalena Jesus im Hause Simons die Füße wusch, mit ihren Haaren trocknete und fortan seine treueste Gefolgsfrau wurde. Nach dem Tod Christi soll sie mit einem Schiff in der Provence gelandet sein und hat danach 30 Jahre lang ohne Nahrung in der Abgeschiedenheit einer Höhle gebetet. Nach ihrem Schwächetod wurde sie angeblich entlang der Via Aurelia begraben – und für etliche Jahrhunderte vergessen. Bis man im 13. Jahrhundert sogar mehrere ihrer Grabstätten fand, auf einem Sarg stand die Inschrift „Magdalena“. Bewiesen ist damit nichts. Aber wo die Legende Lücken aufweist, wird sie mit Ritualen gefüllt. Einmal im Jahr wird der Schädel der Maria Magdalena durchs Städtchen getragen und dabei mit einer goldenen Maske geschützt. Madame erzählt dies mit Inbrunst, bis man begreift: In dieser Gegend glaubt man.

Diese Gegend, das ist die Provence Verte, die grüne Provence. Sie ist Teil des französischen Departements Var, erstreckt sich von den Schluchten „Gorges du Verdon“ bis zu den drei Gebirgszügen des Massif des Maures auf der einen und dem Berggrü-



cken Massif de la Sainte Baume auf der anderen Seite. Und sie hat so gar nichts gemein mit jener Provence, in der der Lavendel blüht, und schon gar nichts mit jener, in der Schickeria und Halbwelt rauschende Partys entlang der Côte d'Azur feiern.

**D**ie grüne Provence, das ist ein Flickenteppich aus Geschichten. Keine davon spektakulär, die meisten eher still, aber alle zusammen ergeben das Bild eines Landstrichs, in dem Menschen geduldig, zäh, kreativ sind. Bio-bauern, die auf kleinen Wochenmärkten ihre köstlichen Waren verkaufen, ambitionierte Winzer und Jungbauern, die nachhaltige Anbaumethoden wählen, auch wenn es mühsam ist, Handwerker, die Traditionen pflegen. Hier, wo einst der geistliche Ritterorden der Templer seine Höfe baute, um die Kreuzritter im Heiligen Land zu versorgen, sind Gottes Beistand und des Menschen Demut noch immer Säulen des Lebens, ist Frömmigkeit mehr als eine Zier. Als die Templer untergingen, zogen die Dominikaner ein, als die Dominikaner gingen, kamen Frauen wie Madame Bœuf, um die Kirchen an Sonntagen mit Gebeten zu füllen. Saint-Maximin-la-Sainte-Baume ist das Tor zur Provence Verte. Von Nizza kommend, lässt man auf der Autobahn schnell die Bauten der Touristenhochburgen hinter sich, auch das Meer verschwindet aus dem Blick, stattdessen sieht man

Berge und Dörfer, die auf Hügeln thronen und mit einer Mischung aus Weltenferne und Hochmut ins Tal blicken. Die grüne Provence heißt so, weil die Landschaft hier aus so vielen Grünschattierungen besteht, dass man meint, nicht die Natur allein, nein, auch ein Künstler habe hier seine Hand mit im Spiel. Kiefern- und Eichenwälder rauschen, auf fetten Wiesen setzt Klatschmohn leuchtende Akzente, und auf den Dorfplätzen wachsen Zedern und Maulbeerbäume. Scheinbar omnipräsent mäandert der Fluss Argens durch die Täler, umschlingt die Dörfer und rauscht durch einsame Schluchten. Diese Provence, die man nur findet, wenn man sie sucht, ist fern von jeglichem Schickimicki. Keine Sternerestaurants, keine Souvenirläden, keine Edelboutiquen. Stattdessen Versunkenheit, manche Orte wirken verschlafen. Die Straßen sind eng, Brunnen und Bank kennzeichnen die Mitte, drum herum verteilen sich die Insignien des Provinziellen: Boulangerie und Rathaus, Bar, Tabakladen, Kirche. Ärmlich ist diese Provence bisweilen, man sieht die Schatten einer Wirtschaftskrise, die Abwanderung der Jugend. Häuser stehen leer, Läden sind verrammelt, die Hotels sind nur für einige Wochen geöffnet, an den Bars trinken sich zumeist alte Männer die Zeit schön. Essen, Kirchen besichtigen, Templergeschichte lernen, Wein trinken, wandern, Kajak fahren, Ziegenkäse einkaufen. Wieder essen, Wein trinken, wandern. Irgendwann vielleicht nur noch essen. Wein trinken. Genießen. Einfach auf einer Wiese liegen. Wenn es eine Zusammenfassung gäbe von dem, was man in der grünen Provence anstellen kann, dann diese. Vor allem aber: Geschichten sammeln. Denn mitten in der Krise kamen Menschen in diese Provence, die ein bewussteres Leben wollten, auf der Suche nach Sinn waren oder nach einem Dasein in der Natur, die nach Nischen suchten, in denen sie dem Mainstream entkommen könnten. Künstler, Schriftsteller, Aussteiger, Neuwinzer kauften alte Häuser und richteten sie her, sie bauten wieder Wein an, sie belebten Traditionen, sie brachten ein dringend nötiges „Rebranding“, um die Provence Verte vor der Vergessenheit zu bewah-

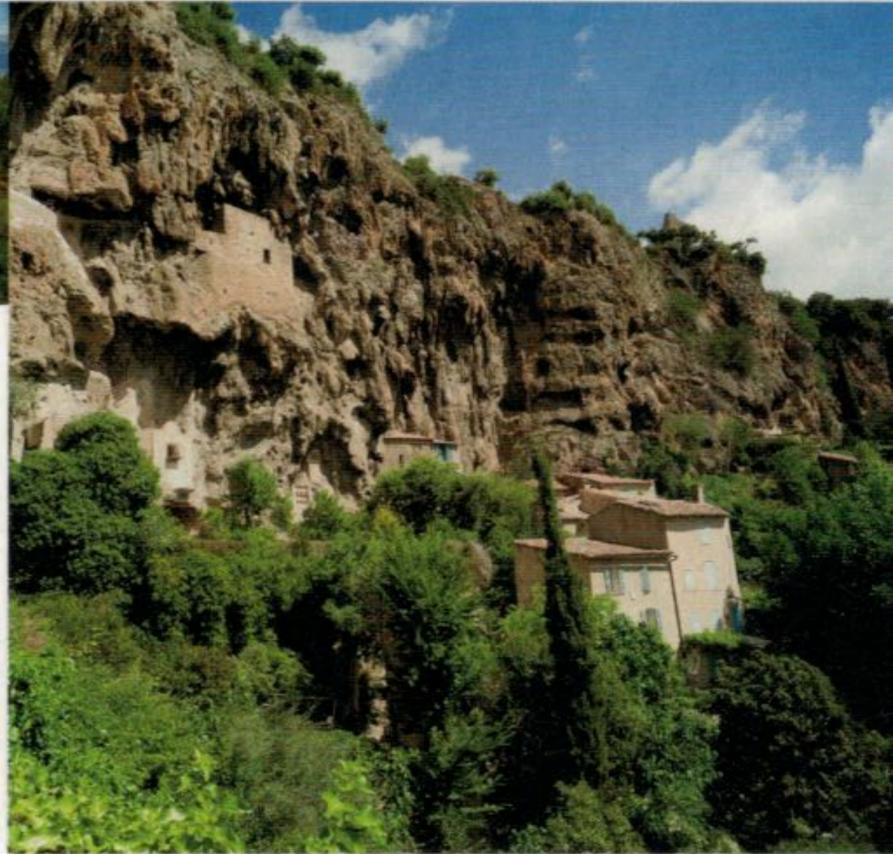
Ein an  
Genossen  
reiches Leben  
führen Marina  
Fussler  
(2. Bild von li.)  
und ihr Mann  
auf ihrem  
Gut. Eine  
Campagne an  
Provence (li.)  
es hat auch  
ein Restaurant  
und Gäste-  
zimmer.  
in den Höhlen-  
wohnungen  
von Cotignac  
ist das Leben  
eher ruhig.  
I. Savelle  
wächst in der  
grünen  
Provence nur  
seltener



Ein an Genüssen reiches Leben führen Martina Fussler (2. Bild von li.) und ihr Mann auf ihrem Gut „Une Campagne en Provence“ (li.), es hat auch ein Restaurant und Gästezimmer. In den Höhlenwohnungen von Cotignac ist das Leben eher karg. Lavendel wächst in der grünen Provence nur selten

ren. So wie die Fusslers: Claude Fussler, 71 Jahre, und seine Frau Martina, 52 Jahre. Er Schweizer, sie Deutsche. Nicht weit von Saint-Maximin, schon mitten im grünen Land, kauften sie vor 20 Jahren ein ehemaliges Templergut aus dem 12. Jahrhundert, die Domaine le Peyrourier. Wie viele Güter stand es leer, fügte sich in seinen Verfall. Es gibt Fotos, wie es damals dort aussah. Templershof, Taubenschlag, Schweinestall, alles ziemlich marode. Man begreift: Neben Geld braucht es Mut, um solch ein Ensemble mit vielen Jahrhunderten auf dem Buckel zu erwerben. Oder eben Träume. Die Fusslers, viele Jahre erfolgreich in der Chemiebranche, hatten die Nase voll vom Leben im Hamsterrad. Erst wollten sie ein Seminarzentrum schaffen, als das nicht so recht klappte, bauten sie die Gebäude aus: Ferienwohnungen, Gästezimmer, Restaurant. Sie gaben dem Gut einen romantischen Namen: „Une Campagne en Provence“ – ein ländliches Plätzchen in der Provence.

Träume haben es an sich, dass ihre Erfüllung mühsam ist. So mancher, der in der Fremde Haus und Land kauft, hat harte Jahre vor sich. Auch für das Ehepaar Fussler war es nicht leicht. Claude Fussler stieg nie ganz aus seinem Beruf aus, pendelte zwischen dem einsam gelegenen Gut und Genf hin und her und engagierte sich als Umweltberater. Martina Fussler, damals Mutter eines Kleinkinds, stemmte, was daheim an Arbeit blieb. Noch heute lacht sie ein wenig ungläubig ob der Hindernisse, die sie und ihr Mann überwunden haben. „Hinterher sagt man immer: Hätten wir das vorher gewusst. Gut, dass es nicht so war.“ Der Lohn, den sie heute einfahren: ein himmlisches Stückchen Erde, auf dem sie wohnen, eine verlässliche Schar von Stammgästen, ein an Genüssen reiches Leben. 180 Hektar Land nennen sie ihr Eigen, Felder, Weiher, Weiden, Hügel und einen riesigen Wald, dessen Bewirtschaftung sich Claude Fussler mit Enthusiasmus hingibt. Dazu Weinstöcke, Oliven- und Maulbeerbäume, Pferde, Gänse, Enten, Hühner, im Winter auch Schafe. Die lauen Provenceabende verbringen die Fusslers meist gemeinsam mit ihren Gästen auf der Terrasse, zwei Köchinnen fahren dann auf, was



die Provence an Schlemmereien hergibt. Zufriedenheit hätten sie gefunden, sagen die Fusslers heute. Und ein privates Stück vom Paradies.

In Correns, schon weit in der grünen Provence gelegen, sitzt Michaël Latz entspannt im Garten. Latz, 64 Jahre alt, ist Bürgermeister von Correns, Winzer und Agraringenieur. Groß, bärtig, ein Machertyp. Unter seiner Führung übernahm das 850-Einwohner-Dorf in den 90er-Jahren eine Vorreiterrolle für die Wandlung der Region zu ökologischer Nachhaltigkeit: Sie machte aus Correns das erste Biodorf Frankreichs. Nun hält Latz im Garten des Restaurants „Auberge“ ein Glas Roséwein in der Hand, einheimisch und biologisch, und lässt die 29 Jahre, die seither vergangen sind, Revue passieren. Um den Status eines Biodorfs zu erlangen, mussten alle Winzer und Bauern zustimmen. Auch die Alten, die keine Wandlung wollten. Manche wussten nicht einmal, was man unter Biolandwirtschaft versteht. „Nicht leicht“, sagt Latz trocken. Doch was immer es an Kämpfen gab: alles Schnee von gestern. Correns schreibt sich das Biodorf heute auf sein Ortsschild, die Bauern und Winzer haben profitiert. Vom Ruf des Dorfes, von der Verbesserung der Biodiversität, von einer Stabilisierung der Arten, von höheren Einnahmen durch bessere Qualität. Und von Brangelina, dem



**MENSCHEN KOMMEN HIERHER,  
DIE EIN BEWUSSTES LEBEN WOLLEN FERN VON  
JEDLICHEM MAINSTREAM**

ehemaligen Brad-Pitt-Angelina-Jolie-Gespann. Das nämlich hatte vor einigen Jahren ein Schloss mit Weinbergen in der Nähe von Correns gekauft. Ganz große Geschichte für das Dorf und die lokale Presse. Vielleicht sah sich Correns schon im Glanze des Paares noch viel heller leuchten. Doch sei die Familie nur einmal gekommen, erzählt man: zum Essen in die „Auberge“, die für andere Gäste gesperrt bleiben musste. Aber jedes Jahr spendeten die beiden einige Flaschen von ihrem Wein für die Auktion, die Correns zugunsten einer Landwirtschaftsschule im Ostkongo veranstaltet. Die Flaschen von Brangelina brachten je bis zu 10 000 Euro ein. Jetzt, nach der Trennung

des Paares, steht das Schloss zum Verkauf. Doch das Dorf wird weiter von dem Ruf der beiden Schauspieler profitieren.

Wer von Correns tiefer in die Provence fährt, stößt plötzlich auf Statuen von nackten Männern, die sportliche Posen auflangen Stäben vollführen. Und darunter rote Schilder: Jas de la Rimade, Kunstgalerie. Was bitte? Eine Galerie? Mitten im Nirgendwo? Ein riesiger Garten. Mehr nackte Männer. Es sind Werke, so erfährt man, des Bildhauers Nicolas Lavarenne, eines Franzosen, den die Galerie berühmt gemacht hat. Im Ausstellungsraum stehen Béatrice und Marcel Heinz, die Eigentümer dieses Kleinods in der Pampa. Sie Deutsche, klein und



*Mein Lieblingsplatz  
Mein Strand  
Mein Resort*

**Alltag? Kann man hier vergessen.**

Natur soweit das Auge reicht. Großzügige SPAs, in denen Körper und Geist grenzenlose Erholung erfahren. Und die Freiheit, jeder Zeit das zu machen, wozu Sie Lust haben. Wir nennen das „Alltag ade!“

Beratung und Buchung auf [www.a-rosa.de](http://www.a-rosa.de)  
oder unter +49 40 300322-372.

Ankommen, durchatmen. Urlaub bei A-ROSA. Auf Sylt, in Travemünde, am Scharmützelsee und in Kitzbühel, die vier Resorts stehen für Wohlfühlatmosphäre rundum... Den Murmeltieren in der Tiroler Bergwelt zuschauen... die See rauschen hören und am Strand Muscheln sammeln ... oder bei einem gemütlichen Spaziergang in sattes Grün eintauchen – das sind nur einige Beispiele für besondere Momente bei A-ROSA.

**Willkommen im A-ROSA Sylt. Ab 298 € pro Person\*.**

**aROSA**

Resorts & Hideaways

\* Arrangement beinhaltet zwei Nächte im Doppelzimmer Superior mit Halbpension und eine Teilkörpermassage (30 Min.) sowie die Nutzung des SPA-ROSA und Teilnahme am A-ROSA Aktiv-Programm. Arrangement ganzjährig buchbar (außer feiertags), auf Anfrage und nach Verfügbarkeit, Einzelzimmer-, Wochenend-, Kategorie- und saisonale Aufschläge.

## GUT ZU WISSEN

- **FLUG** Air France fliegt von Hamburg, Bremen und anderen deutschen Flughäfen nach Nizza und Marseille, ab 170 Euro. Von dort weiter mit dem Leihwagen auf der A8.
- **ÜBERNACHTEN** „Une Campagne en Provence“. Liebevoll eingerichtete Ferienwohnungen und Zimmer im jahrhundertealten Templerhof der Familie Fussler. Mit Swimmingpool und gutem Restaurant, in dem sich abends gern die Gäste treffen. DZ/F ab 100 Euro, Ferienwohnung für zwei Personen ab 750 Euro/Woche; [www.provence4u.com](http://www.provence4u.com).
- **ESSEN UND TRINKEN** Am besten auf den Wochenmärkten. Dort gibt es Austern und andere Leckereien aus Fisch und Fleisch. Auf den Dörfern gibt es wenige gute Restaurants. Zu empfehlen ist das Restaurant „Le Clos des Vignes“, Route de Montfort, Cotignac (Tel. 0033/494 04 72 19, [www.restaurant-le-clos-des-vignes.fr](http://www.restaurant-le-clos-des-vignes.fr)) und die „Auberge de Correns“, 34, Place Général de Gaulle, Correns, (Tel. 0033/494 59 53 52, [www.aubergedecorrens.fr](http://www.aubergedecorrens.fr)).
- **LESEN** Der DuMont-Bildatlas „Provence: Genuss für alle Sinne“ hat zum Seufzen schöne Fotos und ungewöhnliche Reportagen sowie einen guten Infoteil (9,95 Euro). Der Klassiker „Mein Jahr in der Provence“ von Peter Mayle ist ein unterhaltsamer Schmöcker (9,99 Euro).
- **INFOS** Angebote für Touren, Tagespässe, Führungen findet man für die gesamte Region unter [www.visitvar.fr/willkommen-in-der-provence-cote-azur](http://www.visitvar.fr/willkommen-in-der-provence-cote-azur) oder unter [www.la-provence-verte.net/de/](http://www.la-provence-verte.net/de/).

zart, er Luxemburger, groß und schlank, beide bereits jenseits der 70. Ein wenig scheinen sie einem wie die Wächter eines heiligen Grals, denn was sie behüten, ist nicht Weltenkunst, aber es ist große Kunst. Der Maler Etienne Gros, der Bengale Shahabuddin, der Kambodschaner Sama, auch etliche Maler der neuen Leipziger Schule haben bei ihnen schon ausgestellt.

Als die Heinzens, eigentlich Unternehmensberater, vor drei Jahrzehnten das alte Templergut entdeckten, das heute Haus und Galerie ist, hatten sie von Kunst keine Ahnung, nur eine Neigung zum Schönen. Sie hatten auch keine Kontakte zur Szene. Als sie dennoch eine Galerie eröffneten, sagten Freunde, das Paar Heinz sei vollkommen verrückt geworden. Seither haben sie Kunstsammler aus aller Welt empfangen, Künstler entdeckt und groß gemacht. Als sie vor drei Jahren Ahmed Shahabuddin ausstellten, dessen Werke bereits in den großen Galerien weltweit hingen, bekamen sie von Kunstinteressenten Mails mit der entsetzten Frage, wie man denn bloß zu ihnen gelangen sollte. Lässig



Trüblig wird es auf dem Markt von Bras, wenn Dorfbewohner alte Tänze aufführen

schickten Heinzens die Koordinaten für den Hub-schrauberlandeplatz: O 6°08'06" -N 43°27'45". Das sind Geschichten – wirklich suchen muss man danach nicht, die grüne Provence legt sie einem in den Schoß. Um etwa Philippe Boit zu begegnen, dem größten Trüffelsammler der grünen Provence, muss man zurück nach Saint-Maximin fahren, von dort einen Feldweg entlang, bis man schließlich im Park eines einsamen Hotels landet. Dies ist einer von 15 Trüffelgründen, die Philippe mit Fanny „begärtnert und beerntet“. Fanny ist ein Bordercollie, von ihrem Herrchen eigenhändig zum Trüffelhund abgerichtet. Gemeinsam fanden die beiden vor zwei Jahren den wohl größten Trüffel, der jemals in der grünen Provence gefunden wurde. Er wog 1,3 Kilo. Halb so viel wie der größte Trüffel der Welt, sagt Boit ganz stolz. Auch wenn man sich fragt, ob dahinter nicht ein wenig Trüffelsammler-Latein steckt, so ist man doch beeindruckt. Boit hat diesen Riesentrüffel nicht verkauft, obwohl er ihm rund 800 Euro eingebracht hätte. Er hat ihn genossen. Tagelang gab es bei ihm Trüffelravioli, Trüffelsoufflé oder einfach Scheiben von Trüffel auf Weißbrot, beträufelt mit Öl.

**M**it diesen beiden ist Trüffelsuche ein Kinderspiel. Boit führt den Hund, weist auf mögliche Stellen hin, der Hund schnüffelt kurz, gräbt mit den Pfoten an, stoppt. Dann kommt Boit mit einer Art einzinkigen Harke, mit der er den harten Boden aufkratzt und mit einer geübten Bewegung den Trüffel ans Tageslicht befördert. Ein kurzer Geruchstest offenbart, wie alt der Trüffel ist: Die jungen riechen nur verhalten nach Erde, die älteren strömen einen intensiven Waldbodengeruch aus.

Philippe Boit war einmal in einem Büro angestellt, das Trüffelsuchen war sein Hobby. Bis er vor 20 Jahren daraus einen Beruf machte. Die Trüffel, die er und Fanny finden, verkauft er an Restaurants. „Es ist ein wunderbarer Job“, sagt Boit mit Nachdruck, „man wird nicht reich, aber man ist zufrieden. Wir Menschen hier in der grünen Provence, wir sind so. Genug ist für uns, wenn es zum Leben reicht.“ □