

NACHRICHTEN

KREUZFAHRT

Color Line setzt auf Landstrom

# Deutschlands Marktführer für Mini-Kreuzfahrten bezieht ab sofort mit den beiden Kreuzfahrtschiffen Color Fantasy und Color Magic in Oslo Landstrom. Damit ist Color Line die erste Reederei in Norwegen, die auf die umweltfreundliche, weil emissionsarme Energieversorgung umgestiegen ist. Da der Landstrom in Oslo aus Wasserkraft gewonnen wird, sind beide Schiffe im Osloer Hafen damit faktisch klimaneutral.

Color Line: Telefon 0431 - 7300 100, www.colorline.de

GÜNSTIG

Das Fürstentum Monaco entdecken

# Super günstig lässt sich Monaco mit den preiswerten Kombitickets entdecken. Ein Kombiticket für den Besuch des Palastes und des Ozeanographischen Museums kostet für Erwachsene 19 Euro und für Studierende und Schüler 7 Euro. Die Kombination von Palast und der großen Rundfahrt kostet nur 24 Euro. Tickets sind an allen Kassen erhältlich.

Infos: www.visitmonaco.com

STOCKHOLM

Kochen auf dem Dach der Oper

# Im Juni 2012 wurde die Skyline der schwedischen Hauptstadt durch einen gläsernen Kubus auf dem Dach der Königlichen Oper ergänzt. Noch bis zum 14. Oktober 2012 regiert im „The Cube by Electrolux“ nun die Crème de la Crème der schwedischen Küchenchefs, die ausgewählte saisonale Menüs vor den Augen der maximal 18 Gäste je Sitzung kreieren. Das kulinarische Erlebnis, das so weit möglich auf lokalen Rohwaren basiert, wird von dem fantastischen Blick auf das königliche Schloss garniert. Was genau auf den Teller kommt, bleibt aber bis zuletzt das Geheimnis des jeweiligen Kochs.

„The Cube by Electrolux“ ist täglich von 12 bis 14:30 Uhr und von 19 bis 23 Uhr geöffnet. Ein Mittagessen inkl. aller Getränke kostet SEK 1 450 (ca. 166 Euro), das Abendmenü inkl. Getränke SEK 2 600 (ca. 298 Euro). Reservierungen per E-Mail (cubestockholm@electroluxmail.com) oder telefonisch unter 0046-70-9384863. www.electrolux.se/Cube/Stockholm



Zurzeit blühen die Lavendelfelder und verströmen ihren betörenden Duft. SCHMIDT (2)

# Die Kräuter der Provence

**DUFT** Im Département Vaucluse kann man mehr mit Kräutern tun, als sie bloß zu pflücken. VON NICOLE SCHMIDT

**AVIGNON** Jeder hat sie im Küchenregal, die beliebte Streudose mit den „Kräutern der Provence“. Wer wissen will, wo sie wachsen, sollte zum Mont Ventoux im Vaucluse fahren, dem kleinsten Département der Region Provence-Alpes-Côtes d'Azur.

**Essenzen von Rosmarin und Lavendel schnuppern** Rosmarin, Bohnenkraut, Oregano, Thymian – „das sind die klassischen Kräuter der Provence“, sagt Guillaume Liardet, Provençale reinsten Blutes. Und studiert amüsiert, was sonst noch alles für Zutaten auf der Gewürz-Dose stehen, die ein Besucher aus Deutschland mitgebracht hat. „Interessante Mischung. Nur kennen wir die so gar nicht. Wir verwenden die Kräuter einzeln, frisch und nicht zu sparsam, passend zu den Speisen“, sagt der Kräuterbauer in dritter Generation. Dort, wo die Lavendelfelder von Mitte Juli bis Ende August überschäumen, in der Umgebung des hübschen Städtchens Sault, betreibt er mit Mutter Régine in ihrer

„Ferre la Parente“ eine Destillerie für Aromapflanzen. Die gedeihen besonders gut hier, auf dem kalkhaltigen, wasserdurchlässigen und sonnenbeschienenen Boden, erklärt er. Und weicht seine Besucher in sein Geheimnis ein, wie er den Gewürzkräutern, Zedern, Zypressen und Lavendel ihre ätherischen Öle entlockt. Zu kaufen im Hofladen (www.distillerie-aromaplant.com).

**Im Basilikum schwelgen** Die Nase schnuppert es sofort. So unterschiedlich ist allein schon der Duft der Blättchen, wenn man sie zwischen den Fingern reibt! Nach Zitrone, Zimt, Anis, Gewürznelke, Minze. 40 Sorten Basilikum



Hübsch anzusehen und schmackhaft.

hegt Catherine Pisani auf dem Landgut ihres Vaters bei Roussillon mit Blick auf den sanften Bergzug des Lubéron. Die Samen und Setzlinge lässt sie sich von Freunden mitbringen, bestellt sie im Internet oder reist dafür in der Welt herum. Aber die Marselaise bleibt ihr Favorit, „perfekt für Soupe au Pistou, eine Art kalte Minestrone“. Besucher dürfen sich durch ihre Felder riechen – danach können sie im kleinen Shop Basilikum-Honig, Pesto, Gelee oder Essenzen zum Würzen erstehen (www.lafermeaux-basilics.com).

**Geschmacksabenteurer** Jacqueline braucht bloß vor die Tür zu treten: Und schon fängt sie an zu zupfen. Wilde Kräuter und Blumen, die zwischen Mauerritzen, auf Wiesen und am Wegesrand in Brantes wachsen. Malven, Mohnblüten, Thymian, Fenchel, Rauke, Knoblauch, falsche Pfefferminze und unbekannte, betörend duftende Kräutlein. Weiter spaziert sie auf steinernen Pfaden, legt ihre Beute sorgfältig in einen Korb und bittet die Gäste fleißig mitzusammeln. Gleich wird ihre Freundin und Kräuterköchin Odile daraus – und noch aus ein paar anderen Bio-Zutaten – ein köstliches Mahl zubereiten. Helfen erwünscht. Danach speisen

und trinken alle zusammen auf der weinumrankten Terrasse ihres Hauses in diesem winzigen Bergdorf, das waghalsig an einem Berghang klebt – und man vergisst beinahe, dass dieses „Abenteuer des Geschmacks“ 30 Euro kostete (www.lesaventurieresdugout.com).

**Selbst Creme mischen** Kräuter sollen ja auch schön machen. Also nichts wie den weißen Kittel und die Schutzbrille an: In den Workshops der Bio-Kosmetikfirma „Huile&Sense“ bei Vaison-la-Romaine kann man seine eigene Kosmetik herstellen, vom Aftershave über das Duschgel bis zur Gesichtscrème. Hygienisch rein gilt es zu hantieren mit Pipette, Flakons, Reagenzgläsern, Rührstab. Und exakt abzumessen mit Briefwaage, Thermometer, Messbecher: Extrakte aus Kamille und Calendula, ätherisches Öl aus der Geranie. Vielleicht doch noch etwas Hautstraffer aus Hahnenkamm und ein paar wohlriechende Tropfen Ylang. Ylang extra? Um Himmels willen, sagt Chefin Katja Stojetz und prüft hektisch den PH-Wert. Aber alles ist im grünen Bereich. Darauf gleich eine Probe der neuen Creme ins Gesicht. Die Haut fühlt sich richtig gut an (www.huiles-et-sens.com).