

Schließlich kommt man vom Pferderücken aus besser an die Köstlichkeiten heran als vom Boden. Es geht vorbei an der „Ecluse de St. Gilles“, der Schleuse die den „Canal du Rhône a Sète“ mit der „Petit Rhône“ verbindet und sind schon bald mitten in der Wildnis der Camargue. Entlang der alten Treidelpfade am Kanal, lässt es sich wunderbar galoppieren, oft sehen wir unterwegs auf den Weiden Stiere, Pferde und viele seltene Vögel. Mit aufgeregtem Geplatter versucht ein Stelzenläufer Männchen, uns Reiter von seiner Brut abzulenken. Wir sehen ein Paar Brandenten, bei denen beide Geschlechter gleich gefärbt sind und die zu den größten ihrer Art gehören.

Der Ritt geht durch Reisfelder, die mit dem Wasser der Rhône geflutet werden, in denen sich die ersten grünen Spitzen zaghaft aus dem Wasser recken. Reisanbau wird in der Camargue schon seit über 50 Jahren betrieben und gehört zu einem wichtigen Erwerbszweig der Landwirtschaft. In diesem Jahr hat es in der Camargue viel geregnet, daher blüht und grünt es an vielen Stellen in den schönsten Farben. Eines darf man im Sumpf jedoch nicht vergessen: ein gutes Mückenabwehrmittel. „Gegen die

Mücken essen wir hier sehr viel Knoblauch. Außerdem tragen wir die sehr fest gewebten, provençalischen Hemden und Gardian Hosen. Dadurch sticht keine Mücke“, empfiehlt unsere Gastgeberin, als wirksamem Schutz vor den lästigen Blutsaugern.

Zeichen des Züchters

Lachend bemerkt mein Mann: „Der Service ist tatsächlich unglaublich, Nico trägt sogar deine Initialien, M B.“ M B ist in diesem Falle natürlich das Brandzeichen des Mas Blanc. In der Camargue ist es heute noch üblich, dass die Pferde das Brandzeichen ihres Züchters tragen. Für diejenigen, die nicht reiten möchten, stehen Drahtesel zur freien Verfügung, und die Umgebung lockt mit zahlreichen kulturellen und touristischen Sehenswürdigkeiten. Besonders sehenswert sind die vielen „Fêtes votives“, die traditionellen Dorfeste, bei denen auch oft Pferde zu sehen sind, sowie die „Courses Camarguaises“, die unblutigen provençalischen Stierspiele, die während der ganzen Saison stattfinden. Die Gastgeberin gibt dazu gerne die besten Ratschläge.

Am Abend erwartet uns auf dem Mas der Aperitif: Oliven und Pastis, die wir beim gemütlichen Plausch im großen Salon des Haupthauses einnehmen. Das ehemalige Landhaus aus dem 17. Jahrhundert gehört heute ganz den Gästen, es beherbergt insgesamt fünf gemütliche, provençalisch eingerichtete Zimmer, den großen Salon mit Kamin, das Esszimmer sowie die Küche, zu der auch die Gäste freien Zugang haben. Ans Haupthaus angebaut ist eine Ferienwohnung, die bis zu fünf Personen Platz bietet.

Zweimal wöchentlich verwöhnt Köchin Eliane die Gäste mit köstlichen, hausgemachten Spezialitäten der Region. Dazu gibt es den berühmten „Vin de sable“, Wein der nur hier auf den speziellen, sandigen Böden der Camargue wächst und der den unnachahmlichen Geschmack des Südens trägt. Respektvoller Umgang gegenüber allen Lebewesen, Menschen und Tieren gleichermaßen, steht auf dem Mas Blanc im Vordergrund. Man fühlt sich hier wie in einer großen Familie und natürlich sitzen alle gemeinsam am großen Esstisch: Die Gastgeberin, die Köchin und die Ferienhelferin, der Zahnarzt und seine Frau, der



Beim Abrivado werden die Stiere von Reitern durch das Dorf getrieben. Was heute eine Touristenattraktion ist, war früher der Auftakt der Stierkämpfe.