



Bis zu 15 km zieht sich das Meer bei Ebbe zurück.
Der flache Küstenbereich vor Cancale ist
optimal für eine florierende Meeressäugerei.

A U F D E R S P U R

TEXT: NICOLE ALBIEZ, FOTOS: SEVERIN WURNIG

AUSTERN

SONNENKÖNIG LUDWIG XIV. MUSSTE ES JA WISSEN:
DIE BESTEN AUSTERN STAMMEN AUS CANCALE, DARAN HAT SICH BIS HEUTE WENIG GEÄNDERT.
EIN KULINARISCHER LOKALAUGENSCHEIN, EINE FAHRT ZU DEN PARCS SAINT-KERBER.





Stechen, drehen, knacken, träufeln, schlürfen:
Die hochwertige Ernte wird verkostet

Die Inspektion des blumengeschmückten Hotelzimmerbalkons legt eine pittoreske Szenerie frei, die es gewohnt ist, mit einem glücklichen Seufzen quittiert zu werden: Ein sich sanft kräuselndes Meer, in dem die Sonne im Begriff ist, sich für den Tag zu verabschieden, tut sich vor einem auf eine Kulisse, in der sich vereinzelt drapierte Boote wiegen. Davor: Strand. Feinster Sand. Und eine Promenade, angereichert mit entspannten Menschen. Dass sie entspannt sind, verrät die Gangart: Sie flanieren. Ja, man seufzt, während man seinen Fotoapparat zückt.

Wenige Stunden später, als man seinen Blick nach dem Abendessen wieder gen Horizont streifen lässt, seufzt man nicht – man staunt: Es gibt eine völlig neue Szenerie zu entdecken: Das Boot, das eben noch bereitwillig die Fußnote in der romantischen Aufnahme gab, steckt schief im noch nassen Sand, das Meer hat es der Sonne gleichgetan, hat sich zurückgezogen: Nicht nur zeigt sich hier aufs Eindrücklichste der Wechsel der Gezeiten, sondern es offenbaren sich auch Austernbänke. Reihen von Austernbänken. Hier reifen sie also, die champagnerweißen Köstlichkeiten, die Cancale so berühmt gemacht haben, gut eingefasst in die dicht verschlossene Schale.

STILLEBEN AUF TELLER

Die nördliche Bretagne ist weltberühmt für ihre Austern. Das malerische Küstenstädtchen Cancale verwandelte bereits die Bestellungen des Sonnenkönigs Ludwig XIV. in Lieferungen nach Versailles, auch der Großteil der Aus-

tern, die in Pariser Restaurants das „Stilleben auf Teller“ ergeben, stammen von hier, die Gezeiten arbeiten für die Meeressäuger. Nirgendwo im europäischen Küstenbereich zeigen sie sich stärker als hier. Die Flut, die vom Atlantik in den Ärmelkanal eindringt, wird von den Kanalinseln und der Cotentin-Halbinsel im Osten in ihrer Entschlossenheit eingebremst und nach Süden in die flach abfallende Baie du Mont-Saint-Michel und gegen den Küstenstreifen bis zur Mündung der Rance gedrückt. „15 Meter beträgt der Tidenhub hier!“, unterstreicht Stéphan Alleaume. Bei Ebbe zieht sich das Wasser bis zu 15 km weit zurück. Alleaume kümmert sich bei Saint-Kerber um den Export, der 80 Prozent des Umsatzes ausmacht. 1930 wurde das Familienunternehmen gegründet, vertrieb jedoch Kühlungseis, erst nach dem Zweiten Weltkrieg wandelte Gründer François Louvet es gemeinsam mit seiner Frau in das um, was die Natur hier so sehr begünstigt, eine Austernfarm, die heute noch von den Nachkommen des Gründers gepflegt wird und gereifte Köstlichkeiten in über 80 Länder verschifft. 20 ständige Mitarbeiter und saisonal 80 bis 100 Menschen sind hier beschäftigt. Die Parcs Saint-Kerber finden die perfekten Umstände vor: Austern bevorzugen flache Küstenbereiche. Sie sind auf die Lebensbedingungen des Standortes angewiesen, ernähren sich von Planktonpartikeln – und bleiben dort eine Weile: Austern, die verzehrt werden sollen, sind schon mindestens drei Jahre alt. Austernfarmen schaffen die optimalen Bedingungen für das Heranreifen der bekanntesten Muschelsorte der Welt.



Reisetipps

Stephan Alleaume

empfiehlt



Der eindrucksvolle Mont-Saint-Michel (links) ist ein Argument, das idyllische Cancale (rechts) kurz zu verlassen

Sehenswertes

Mont-Saint-Michel

Schneckenförmig schmiegen sich die kleine Gemeinde Mont-Saint-Michel und das gleichnamige Benediktinerkloster an die felsige Insel, die quasi die Grenze zwischen Normandie und Bretagne markiert. Der Pilgerort, an dem heute Ordensleute der Fraternité Monastique de Jérusalem leben, ist 55.000 m² groß, ein sehr beeindruckender Anblick und seit 1979 Weltkulturerbe der UNESCO.

www.ot-montsaintmichel.com

Essen

Breizh Café

Das Breizh Café trägt bretonische Gerichte in alle Welt (es gibt neben dem Ableger in Paris auch einen in Tokyo) – der Austausch funktioniert in beide Richtungen: Im ersten Stock des Lokals in Cancale findet sich auch das „Table du Breizh Café“, das japanische Küche serviert – mit bretonischem Twist. 1 Stern im Guide Michelin.

www.breizhcafe.com

Schlafen

Hôtel Continental

Erste Reihe fußfrei: Den großräumigen Zimmern klaut nur die Aussicht die Show, die Lage des „Hôtel Continental“ ist fantastisch! Direkt an der Strandpromenade gelegen bietet das Haus einen unübertrefflichen Blick auf die Bucht. Das im Erdgeschoß angesiedelte Restaurant L'Ormeau tischt französische Spezialitäten auf.

www.hotel-cancale.com

Le Coquillage

Herrschaftlich über Cancale thront in einem reizenden Château das Restaurant „Le Coquillage“. Der wunderschöne Garten bietet eine atemberaubende Aussicht über die Bucht, die ambitionierte französische Küche hat einen Hang zum Maritimen.

www.maisons-de-bricourt.com



BEI MEINL
LEITER DER FISCHABTEILUNG

TÄGLICH FRISCH HERR OBERRADTER EMPFIEHLT

Unsere Kunden können täglich frisch zwischen Fin de Claire und Gillardeau Austern wählen. Wir öffnen sie gerne zum sofortigen Genuss, verkaufen die Austern aber auch geschlossen zum Mitnehmen. Für das Öffnen der Muschel sollten aber selbst Profis auf jeden Fall einen Kettenhandschuh verwenden. Des weiteren sollten Austern möglichst dunkel und kühl, aber nicht direkt auf Eis gelagert werden.



**BARON-FUENTÉ
CHARDONNAY BRUT**
Ein exklusiver Tropfen aus der französischen Champagne. Hergestellt aus 100 % Chardonnay-Trauben.
0,75 l um € 34,90





Die Produktion gleicht einer Schule: Stéphane Alleaume (rechts unten) und seine Kollegen lehren die Austern die essenziellen Dinge



TURNSTUNDE FÜR KÜNFTIGE KRAFTPROTZE

Sind die wohlselektierten Austern nach Jahren der Reifung von den Meeressäugern in die Produktion gewandert, beginnt ihr Training: Sie werden in gefiltertes Meerwasser gesetzt und gewaschen, so werden sie zu „Fines de claire“, zu fein geklärten Austern. Sie werden nach Gewicht und Größe sortiert, landen im „Fitnesscenter für Austern“, wie Stéphane Alleaume lachend auf den Pool weist: „Die ‚Schüler‘ werden abwechselnd in den Pool voller Wasser gelegt und in die Luft gehoben – dieser Wechsel stimuliert sie dazu, Muskeln zu bilden und ihr Fleisch zu entwickeln“, erklärt Alleaume. Fitness stünde mindestens 48 Stunden lang auf dem Lehrplan, gestählte Muskeln sind das Ziel: Es kostet Kraft, die Schale dicht zu halten. Jede Auster wird händisch überprüft, abgeklopft, um zu kontrollieren, ob sie voll und dicht ist. Diejenigen, die schon so weit sind, werden mit einer Handvoll Seetang verpackt: Sie sind bereit für den Verzehr.

AUSTERN MIT CHARAKTER

„Wir leben mit der Umwelt, sind abhängig von ihr“, so Alleaume mit Blick in Richtung Meer, während er routiniert das Austernmesser zwischen die Schalen rammt, ruckelt und die Schale knackt. „Dort, wo Austern geborgen werden, ist das Meer ganz sauber.“ Man muss für die Austernzucht nicht

nur im Einklang mit der Natur leben, sondern auch Zeit und Geduld aufbringen.

Da liegt es nun, geöffnet und auf einem Teller aufgefächert, das reiche Angebot an Austern der Saint-Kerber. Sie sehen einander ähnlich und schmecken doch ganz unterschiedlich. Da thront die weltberühmte, raffinierte „Belon“, die für ihr festes Fleisch, für ihren nussigen Geschmack mit leichter Säure verehrt wird. Da wartet die feine Rarität „Pied de cheval“, eine wilde, alte, große Auster, die ihren Namen – Pferdefuß – ihrer Form zu verdanken hat. Auch die „Creuse“ gibt es in fulminanter Ausführung – bis zu 16 Zentimeter groß –, die stark nach Jod schmeckende Auster wird ab einer Größe von sechs Zentimeter genossen. Die „Tsarskaya“ ist nach ihren royalen Liebhabern benannt: den russischen Zaren. Sie reift bis zu vier Jahre in Cancale und wird dann mit Samthandschuhen gepflegt. – Bis man eine ganz außergewöhnliche Auster gewonnen hat: mit festem, knackigem, aber doch zartem Fleisch, das über eine Süße – fast wie von Mandeln – verfügt und am Ende mit leichter Säure überrascht. Die „Muirgen“ wiederum ist eine flache Auster aus Irland, ihr beiges Fleisch begeistert mit einem reinen, süßen Geschmack, eine seltene Delikatesse.

Der Blick streift über das neuerliche Postkartenidyll. Wieder seufzt man zufrieden – und zusätzlich schlürft man.