

Aquitaniens kulinarisches ABC

Aquitanien trumpft auf mit frischen Produkten von der Küste und aus dem Hinterland. Bei dem großen Angebot fällt die Auswahl jedoch nicht leicht.

Cannelé

Kleine karamellisierte Kuchen mit leckerem Vanillegeschmack unter der Kruste. Eine Spezialität aus Bordeaux.

Fisch-und Meeresfrüchte

Direkt am Atlantik sind sie frisch und schmecken am besten. Das Angebot ist riesig und reicht von Miesmuscheln (moules) bis zur Seezunge (sole), von Jakobsmuscheln (coquilles) über Seewolf (loup de mer) bis zum gegrillten Hummer (homnard grillé).

Lamm aus Pauillac

Es ist das Wahrzeichen der Gegend und berühmt für seinen feinen Geschmack. Noch im 19. Jahrhundert wurde es zum Weiden in die abgeernteten Weinberge getrieben. Heute werden die Lämmer auf den Wiesen der Gironde gezüchtet.

Lillet

Es ist der Lieblingsaperitif der Bordelaiser, ein weißer oder roter Likörwein, mit Zitruschalen und verschiedenen Kräutern.

Steinpilze aus Bordeaux

Bekannt ist die Region für ihren Reichtum an Pilzen, der Steinpilz jedoch gilt als der König. Er wird häufig im Omelette oder als Beilage zum Entrecôte serviert.

Schinken aus Bayonne

Was den Spaniern der Serrano-, den Italiener der Parmaschinken, ist für die Franzosen der Schinken von Bayonne. Sein feines Aroma verdankt er dem Salz aus dem Becken der Adour und der langen Reifung in Trockenkammern.

Stopfleber (foie gras)

Die Gegend ist berühmt für ihre Gänse- oder Entenleberterrinen. Meistens wird sie als Vorspeise mit Salat und Baguette gereicht. An den Tierschutz darf man beim Verspeisen allerdings nicht denken. In vielen europäischen Ländern ist das Stopfen von Geflügel bereits verboten.

Trüffel

Der mythenumwobene Pilz wird auch als schwarzer Diamant bezeichnet. Er findet sich häufig an den Eichen im Périgord, doch wo genau weiß niemand. Im Herbst wird mit Trüffelschweinen jagt auf ihn gemacht.

Wein

Sie sind das Aushängeschild der französischen Weinproduktion – die guten Tropfen aus dem Bordeaux. Typisch sind die trockenen und vollen Rotweine aus Regionen wie Médoc, Saint-Émilion, Pomerol.

Foto: Bettina Hagen

[Mehr über Aquitanien](#)

Aquitanien • Zwischen Surfern und Austern

Ganz im Südwesten Frankreichs liegt die Region Aquitanien mit seiner Hauptstadt Bordeaux. Dank der Lage am Atlantik ist sie besonders bei Wassersportlern und Freunden fangfrischer Meeresfrüchte beliebt.

Vom Flugzeug aus betrachtet, sieht die französische Atlantikküste von Aquitanien aus, wie mit einem Lineal

gezogen.

Schnurgerade führt ein insgesamt 270 Kilometer unverbauter langer Sandstrand vom Mündungsdelta der Gironde bis zur spanischen Grenze. Beinahe langweilig, auf den ersten Blick. Beim näheren Hinschauen jedoch bietet die Gegend eine Vielseitigkeit, die Erstaunen lässt. Der raue Atlantik hat mit seinen konstanten Winden im Laufe der Jahrtausende eine breite Dünenlandschaft geschaffen, die ihresgleichen in Europa sucht.



Lauern auf die perfekte Welle

Paradies für Surfer

Sand und Dünen sind freilich nichts, was die junge internationale Surfergemeinde begeistert, die sich alljährlich im mondänen Seebad Biarritz trifft. Wo früher die gekrönten Häupter Europas die Sommerfrische verbrachten, Kaiserin Elisabeth und der Herzog von Windsor am Strand flanierten, in den fünfziger Jahren sich Hollywoodstars wie Frank Sinatra, Rita Hayworth und Bing Crosby die Klinke in die Hand gaben, dominieren jetzt braungebrannte und athletische Körper junger Menschen.

Morgens um sechs sieht man sie erwartungsvoll auf den Atlantik schauen, um ja die richtige Welle nicht zu verpassen. Davon jedoch gibt es in Biarritz genügend. Nicht ohne Grund werden

dort jährlich internationale Wettbewerbe ausgetragen. Der Ort ist zur Pilgerstätte für Surfer geworden, denen die hohen und launischen Atlantikwellen jeden Tag neue Herausforderungen bieten.

Wandernder Sandriese



Austernbänke im Becken von Arcachon

Kein Besuch der französischen Atlantikküste sollte ohne einen Abstecher zur Bucht von Arcachon enden. Allein schon, um die spektakuläre Düne von Pilat zu bewundern, die den Atlantik von der Bucht trennt. Durch eine Enge von dreieinhalb Kilometern fließt frisches Meereswasser in das Becken.

1978 wurde der Sandriese von Pilat mit seiner stattlichen Höhe von 118 Metern zur höchsten Düne Europas gekürt. Stoisch-ruhig liegt der 2700 Meter lange Koloss im Wasser und leuchtet in der Sonne. Doch der Schein trügt. Unaufhörlich reichert der Wind die Düne an der Ostseite mit neuem Sand an. So dringt sie jedes Jahr etwa vier Meter in Landesinnere vor und begräbt dabei eine Unzahl an Strandkiefern unter sich. An der Westseite hingegen zehren Wind und Ozean an ihr.

Wer bei guter Kondition ist, sollte sich in die Karawane einreihen und die Düne erklimmen. Die grandiose Aussicht über die Bucht von Arcachon entschädigt über den schweißtreibenden Aufstieg. Fischerboote sind nur noch bunte Punkte auf dem blauen Wasser und selbst der Leuchtturm in der Spitze der

Halbinsel Cap Feret wirkt plötzlich klein. Nach dem Abstieg, wenn der feine Sand aus den Ritzen der Schuhe entfernt ist, wäre es eine gute Gelegenheit, sich im Austerndorf L'Herbe zu stärken.



Sollen angeblich die
Manneskraft stärken –
Austern

Austern ohne Ende

Das Becken von Arcachon ist die Heimat der französischen Auster. Im Wasser sieht man großflächige Austernbänke, die von ihren Eigentümern von bunten Barkassen aus gepflegt werden.

Serge Castaing ist einer von ihnen. Jeden Tag fährt er in die Austernbänke und prüft, ob wieder neue Austernbabys geboren sind. Sie werden dann zur Aufzucht in die Normandie oder in die Bretagne geschickt. Nur ein Teil bleibt im Aquitaine. „Austern passen sich schnell an ein neues Klima an“, erklärt Castaing. „Wenn sie in der Bretagne heranwachsen, bekommen sie eine andere Form und einen anderen Geschmack“.



Verzehrt täglich ein
Dutzend frische
Austern

Immerhin: 80 Prozent der gesamten französischen Glibberproduktion wurde im Becken von Arcachon geboren. Castaings Familie züchtet Austern in der dritten Generation. „Leicht ist es nicht“, gesteht er, „wenn ich die kleine Degustation nicht hätte, würde ich nicht über die Runden kommen“. Doch er liebt seinen Beruf und verzehrt täglich ein halbes Duzend der kleinen Schalentiere.

Ebenso wie sein 80jähriger Vater, der gelegentlich aushilft, sich aber lieber mit den Gästen auf der Terrasse unterhält. Nichts gehe bei ihm über Austern, sagt er, sie seien gesund, deshalb wäre er heute noch so fit. Und sie stärken die Manneskraft, davon ist er überzeugt. Bewiesen hat das allerdings noch niemand.

[Mekka für Gourmets: Aquitaniens kulinärisches ABC](#)

Fotos: Bettina Hagen

INFOS

<http://de.france.fr/de/kueste-frankreich>

Steckbrief Beaujolais • Wissenswertes zur Region

Das Beaujolais liegt nördlich von Lyon und gehört geografisch eigentlich zum benachbarten Burgund. Als Weinbauregion ist es jedoch ganz eigenständig.

Geografie

Das Gebiet des Beaujolais ist ein schmaler Landstrich zwischen Lyon und Mâcon, mit einer Länge von rund 55 Kilometern und einer Breite von 15 Kilometern. Östlich wird das Beaujolais vom Fluss Saône begrenzt, im Westen von den Vorläufern des Massif Central-Gebirges.



Exportschlager aus dem Beaujolais

Traube

1395 verbannte Philipp der Kühne die damals als „unehrenhaft“ bezeichnete Gamay-Traube zugunsten der Pinot Noir-Traube aus dem Burgunderreich. Fortan wurde sie im südlichen Burgund, dem Beaujolais angebaut. Die Bodenbeschaffenheit der Gegend

bietet der Traube ideale Wachstumsbedingungen. Heute wird dort zu beinahe 100 Prozent Gamay angebaut.

Boden

Es gibt verschiedenen Bodentypen im Beaujolais. Im Süden wechseln sich Ton- und Kalkböden mit Sandstein ab. Die Trauben werden ausschließlich zu Beaujolais Nouveau, Beaujolais und Beaujolais Village verarbeitet. Im Norden finden sich vor allem granit- und schieferhaltigen Böden, auf denen die Trauben für die hochwertigen Crus wachsen. Das Erdreich ist mit Eisen und Mangan angereichert und gibt dem Wein den charakteristischen mineralischen Geschmack.

Klima

Gemäßigt, mit einem Temperaturjahresmittel von 11,3 Grad. Im Hochsommer steigen die Temperaturen auf über 30 Grad, im Winter können sie allerdings auf minus zehn fallen.

Sehenswertes

Le Hamenau en Beaujolais in Romanèche-Thorins ist ein Erlebnispark rund um das Thema Wein, gegründet von dem Weingroßhändler George Duboeuf. Besucher erfahren alles über die Herstellung von Wein, Flaschen, Fässer und Korken.

Fotos: Bettina Hagen

[Mehr zum Beaujolais und seinen Weinen.](#)