



Zu stolzer Größe reifen die Austern im Etang de Thau.

Marseillan – Austernzucht und Wermut-Klassiker

Muschelsport mit Solarstrom

Marseillan ist ein Katzensprung von Sète entfernt, dem Umschlagplatz für Mittelmeerrisch für die gesamte Region Languedoc-Roussillon. Täglich wird dort versteigert, was die Fischerboote und großen Fangschiffe anlanden. Ebenso heimische Miesmuscheln und Austern. Marseillan hat ein eigenes Binnenmeer, den Etang de Thau (auch Bassin de Thau), dort werden sie gezüchtet. Unterirdisches Süßwasser versorgt die Austernparks und gibt den Tieren einen einmaligen Geschmack sowie eine enorme Größe. Leinenkultivierung herrscht dort vor: Die Austernbabys hängen aufgereiht an Schnüren im Wasser.

Der unter anderem nach China, Russland und Dubai exportierende Familienbetrieb Tarbouriech hat für die Aufzucht ein eigenes System entwickelt, das Ebbe und Flut simuliert, denn ursprünglich stammen die Saataustern ja aus dem Atlantik. Die Austernschnüre werden in Gezeiten-Abständen aus dem Wasser ge-



Die Weine, die zu Wermut werden, »brüten« in der Sonne. Die Dänin Lisa Callender führt deutschsprachig durch die Firma.

zogen und wieder versenkt. Betrieben wird dieser Lift mit Solarstrom – Sonne ist ja ausreichend vorhanden. Der »Sport« des Öffnens und Schließens im Wasser und im Trockenen regt das Wachstum der Austern an. Verspeisen kann man die zu enormer Größe gelangten Delikatessen in der firmeneigenen Kneipe direkt am Ufer.

Der edle Wermut

Marseillan ist auch die Heimat des Noilly Prat. Diesen Wermut kennt man in Deutschland meistens von Kochrezepten. Direkt vor Ort lernt man ihn als vielfältige Cocktail-Ingredienz und die veredelten Sorten als feine Aperitif kennen. Die Firma bietet ein dichtes Besichtigungsprogramm in vielen Sprachen an, in dem vor allem der riesige Hof mit den in der Hitze »brütenden« Weinfässern ein imposantes Bild abgibt. Der Basiswein wird aus den weißen südfranzösischen Rebsorten Clairette und Picpoul de Pinet gemischt und oxidiert ein Jahr lang in den alten Fässern, in die Luft eindringen kann. Die sechs Prozent Verdunstung bezeichnet man als den Anteil der Engel. Durch die Zugabe von etwa zwanzig verschiedenen Kräutern, deren Zusammensetzung ein strenges Firmengeheimnis ist, erhält der Noilly Prat seine charakteristische Würze.

Das Rezept geht ins Jahr 1813 zurück, als Joseph Noilly in Lyon mit der Wermut-Produktion begann. Den Firmennamen ergänzte Noillys Schwiegersohn und Teilhaber Claudius Prat – das »t« am Ende wird übrigens gesprochen. (can)

www.marseillan.com

Sud de France – Hervorragende regionale Produkte bestimmen die Lebensart im Languedoc-Roussillon

Die rote Mittelmeerküste

VON MONIQUE CANTRÉ

Die Côte Vermeille – die purpurrote oder scharlachrote Küste – ist die letzte französische Mittelmeerlandschaft vor der spanischen Grenze. Das Gestein ist tatsächlich rot, wenn gleich in einem gedämpften nach Rosa tendierenden Ton. Ein Erinnerungssteinchen mit heimzunehmen, ist hier nicht verboten. Kostbarer dürften freilich die Erinnerungen sein, die diese traumhaft schöne Küste mit Steilufern, Buchten, Weinbergen und Stränden hinterlässt. Und genauso die Erinnerungen an die kulinarischen Ereignisse, zubereitet aus den Produkten der Region.

Als Juwel der Côte Vermeille gilt zu Recht das architektonisch scheinbar direkt im Mittelalter stehen gebliebene Städtchen Collioure. Touristisch ist es natürlich in seinen vielen schmalen Gässchen entsprechend aufgemöbelt. Eingebettet in eine harmonische Hügellandschaft liegt es zwanzig Kilometer von Spanien entfernt und bewahrt wie das ganze Roussillon die katalanische Kultur, Küche und Sprache, gehörte es doch einst zu den Königreichen Aragon und Mallorca. Im Mittelalter hatte Collioure als Exporthafen der katalanischen Flotte für Leinen aus Perpignan die Vorherrschaft im Mittelmeer inne.

Sardellen-Handwerk

Zufall dürfte es sein, dass in Collioure die Sardelle eine exponierte Rolle spielt, wiewohl sie aus der Sud-de-France-Küche nicht wegzudenken ist. Gleich zwei Sardellen-Unternehmen sind dort ansässig. Im Maison Roque, das auch Besucher zuschauen lässt, wie die Anchois – so heißt die kleine Heringsart auf Französisch – verarbeitet werden, berichtet Juniorchef Vincent Figueras stolz, dass seine Firma pro Jahr 350 Tonnen Sardellen unter die Leu-



Collioure mit dem schönsten Hafen an der Côte Vermeille, der »Purpurroten Küste«.

FOTOS: PALLAU (1)/CAN

te bringt. Schon die fünfte Generation betreibt seit der Gründung 1870 das Geschäft. Der Name Roque ist natürlich spanisch. Heute hat der Betrieb vierzig Angestellte, davon sind elf Familienmitglieder. Auch die Großmama steht noch im Ladengeschäft, wo die Käufer an der Kasse jede Menge Tipps erhalten, wie die Anchois verarbeitet werden. Es gibt sie hauptsächlich eingesalzen und in Sonnenblumenöl schwimmend oder – extrem lecker – in Essig eingelegt.

Die Sardellen werden von Fischgrossisten geliefert, wobei die Chargen von der großen Fischauktion in Sète nicht ausreichen, sodass rund um Spanien bis nach San Sebastian eingekauft wird. In Salzlake werden die Fischlein konserviert, bevor sie zur »Filetage« kommen, worin

die Hauptarbeit besteht, denn das muss von Hand geschehen, und zwar von zarten Händen, sonst gehen die

Fischlein kaputt. Zuletzt werden sie ebenfalls von Hand in Gläser, Dosen oder Plastikbecher drapiert: In ein 250-

Gramm-Gefäß gehen 35 Sardellenfilets. (GEA)

www.destination-suddefrance.com



Bei »Anchois Roque« geht alles von Hand: Gigi ordnet die eingesalzene Sardellen in ein Glas.



Wind muss man mögen an der südlichsten Küste Frankreichs, denn der Tramontane, der kalte und trockene Fallwind aus dem Nordwesten frischt die Gegend mächtig auf.

Pont Vendres – Essig wird zum Luxusprodukt, wenn er aus gutem Wein handwerklich hergestellt wird

»Das sind die schönen Geschenke des Lebens«



Nathalie Herre-Lefort verschließt die Essigkolben bis zum Abfüllen mit Gewürzsäckchen.

La Guinelle ist auf Deutsch ein Fuchsbau. So heißt ein versteckt hinter Hügeln und Weinbergen ausgestrecktes Bach-Grundstück, das es freilich schon zu einiger Berühmtheit gebracht hat – zumindest in der französischen Gourmet-Szene. Nathalie Herre-Lefort stellt hier auf traditionelle Art Essig her. Ihr Betrieb überm Ortsteil Cospron von Pont Vendres nahe Collioure ist die einzige Vinaigrerie (Essig-»Fabrik«) unter freiem Himmel. Sie nutzt die Sonnenenergie ohne Umwege: 40 Grad im Sommer befeuern die Gärung des Weines in den Eichenfässern.

Nathalie Leforts Qualitäts-Geheimnis ist einfach: »Wenn man guten Geschmack will, braucht man guten Wein.« Die 50-Jährige kommt aus dem Weinbau, kennt sich also aus und nimmt für ihre Guinelle-Essigsorten ausschließlich Bio-Weine ohne Sulfite aus dem nahen Banyuls. Damit werden die alten Fässer bis zur Hälfte gefüllt, damit die »Angriffsfläche« für die Luft größtmöglich ist. In Verbin-

dung mit der Essigmutter kommt in den oben offenen Fässern die Verwandlung in Essig in Gang. Wie violetter Saft sieht die Oberfläche des Banyuls-Rouge nach drei Monaten aus.

Sieben Sorten werden im Fuchsbau gezogen. Der Muscat zum Beispiel kommt für ein bis drei Monate zum Klären in Ballonflaschen und erhält eine Kräuteraromatisierung, die im 16. Jahrhundert notiert wurde.

Know-how gesucht

Das Schwierigste, erzählt Nathalie, sei gewesen, Leute zu finden, die noch wussten, wie man auf althergebrachte Art Essig macht. Den Beruf gibt es ja nicht. Italienische Essighersteller und Önologen hätten ihr geholfen. Heute weiß sie, was prinzipiell nötig ist: »guter Wein, Hitze, Sauerstoff und Geduld«.

Für sie sei die Vinaigrerie ein persönlicher Neuanfang gewesen, verrät sie. Sie war gerade geschieden und ihr Sohn neun Jahre alt – heute ist er erwachsen und gehört zur fünfköpfigen Belegschaft.

Nathalie Lefort ist der Typ jener tatkräftigen, zähen Französinnen mit Humor und Durchsetzungskraft. Zugleich ist sie überzeugt: »Es gibt keinen Zufall im Leben.«

Jedenfalls hat es gepasst, dass die mit ihr befreundete deutsche Künstlerin Marina Lichtneckert aus Liebeskummer von Frankreich wegziehen wollte und ihr La Guinelle zum Kauf angeboten hat. »Ich glaube, die Frau hat ihre Energie dagelassen«, sagt Nathalie.

Zunächst lief mit dem Essig trotz vieler helfender Hände nicht alles rund. Doch dann kam Yves Camdebor-

de, Sternekoch aus Paris, und kostete das Produkt ihrer Vinaigrerie artisanal. Er war begeistert. Sie wurden Freunde. Nathalie: »Das sind die schönen Geschenke des Lebens.«

Damit begann ihre Gourmet-Karriere, denn andere Edel-Restaurants kauften plötzlich barriqueweise bei ihr ein. Sie verkauft freilich auch flaschenweise an einzelne Besucher und sagt ganz ehrlich: »Das ist ein Luxusprodukt und darum »un peu cher« – ein bisschen teuer. Einen halben Liter gibt es ab neun Euro. (can)

www.levinaigre.com



Besucher können die Essigsorten kosten, wenn sie möchten.