

MERIAN

Bretagne

EXKLUSIV

Mit einem Essay
des Bestseller-
autors Jean-Luc
Bannalec



FRANKREICH'S WILDER WESTEN

FEINE KÜCHE Hugo Roellinger und sein Rezept zum Erfolg

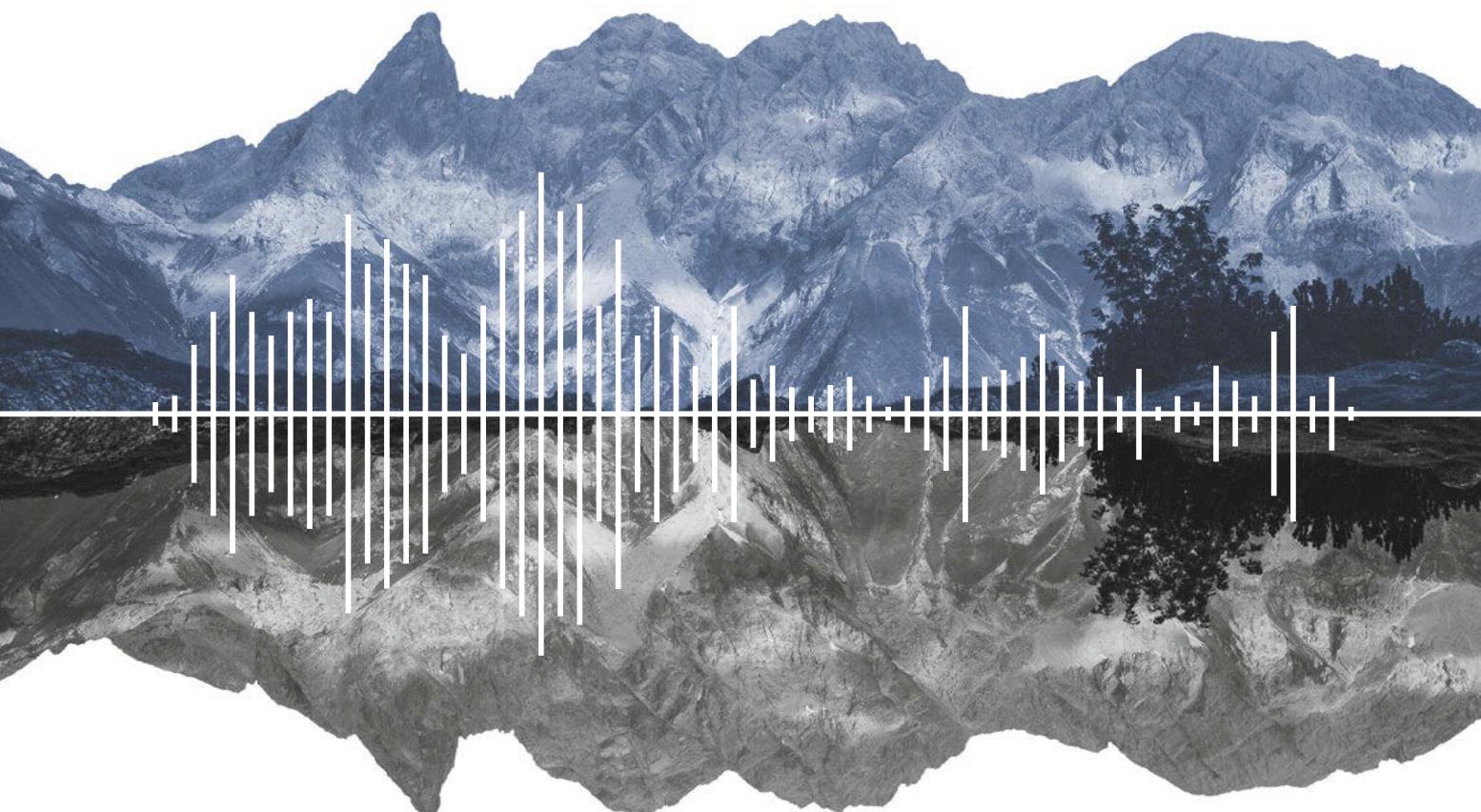
LEBHAFTE STÄDTE Touren in Saint-Malo, Rennes und Nantes

STARKE MOTIVE Auf den Spuren von Gauguin und Monet

Bergeweise Geschichten!

Der Allgäu Podcast – mit Erika Dürr.

podcast.allgaeu.de



Überall wo es Podcasts gibt.
Mehr Infos unter:
podcast.allgaeu.de



Hansjörg Falz, MERIAN-Chefredakteur

Liebe Leserin, lieber Leser,

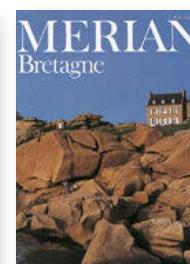
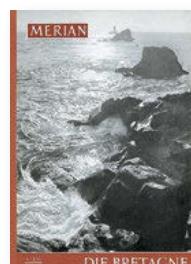
es gibt Orte, an denen man gewesen sein muss, um sein Buch der Erinnerungen zu füllen. Einer davon: Mont-Saint-Michel. Insel. Berg. Kloster. Lebendiges Mittelalter. Oder wie unser in Paris lebender Autor Johannes Freybler schreibt:

»Dieses einzigartige Mischwesen aus gewachsenem Fels und verschachtelten Baukörpern aus verschiedenen Epochen, die auf kleinstem Raum miteinander in Bezug treten und trotz aller Vielfalt ein homogenes Ganzes bilden.« Es ist ewig her, dass ich dort gewesen bin, aber allein schon der Blick aufs Foto auf Seite 84 weckt in mir enorme Reiselust. Und ich erinnere mich an die Tagestour zum Berg am Rande der

Normandie, als wäre es gestern gewesen. Wir starteten auf dem Zeltplatz an der bretonischen Küste bei Dinard, das gegenüber von Saint-Malo liegt. Noch so ein Ort der Erinnerungen! Mein Kollege Jonas Morgenthaler, der dieses Heft betreute, hat seit seiner Erkundungstour in der Bretagne auch einen Sehnsuchtsort: das Château Richeux bei Cancale mitsamt dem Restaurant »Le Coquillage«. Dort traf er Hugo Roellinger, der in die Fußstapfen seines Vaters Olivier getreten ist, und lernte, wie sehr das Meer und der Garten Quelle der modernen kulinarischen Inspiration sein können. Natürlich präsentieren wir Ihnen auch das typische Bretagne-Feeling in diesem Heft: die zerklüftete, felsige Küste, die Blumeninsel Île de Bréhat, die Orte, die Gauguin und Monet inspirierten sowie ein mit vielen Insidertipps angereichertes Stadtporträt von Saint-Malo. Viel Lesespaß! Wir sehen uns dann dort!

Herzlich Ihr

Von 1948 bis heute:
Bereits dreimal war
Frankreichs wilde
Westküste in der
Vergangenheit Thema
einer MERIAN-
Ausgabe



Der MERIAN-Podcast nimmt Sie mit auf Wochenendtrips: hilfreiche Reise-inspiration zum Hören auf merian.de und bei allen gängigen Anbietern.



Folgen Sie uns auf merian.magazin bei Instagram. Oder begleiten Sie uns auf Facebook.

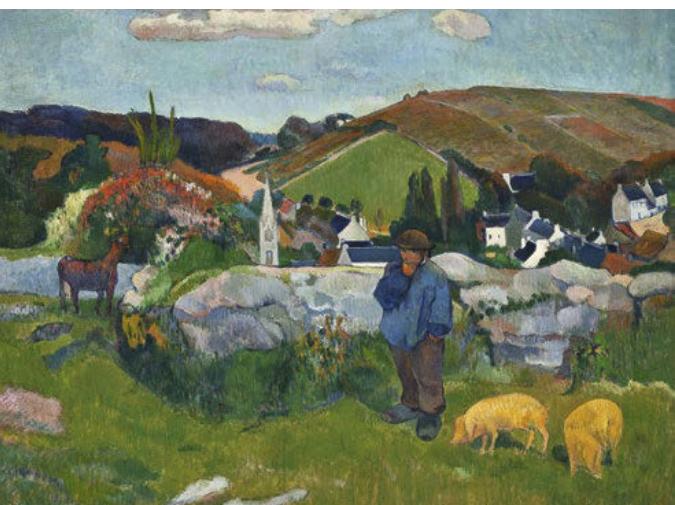
Readly Beim digitalen Zeitschriftenkiosk Readly können Sie diese und andere MERIAN-Ausgaben auf dem Tablet oder Smartphone lesen.

16

Die lange bretonische Küste bietet unzählige spektakuläre Orte. Einer davon ist die Pointe du Percho auf der Halbinsel Quiberon



INHALT



44

Die Bretagne inspirierte viele Künstler – darunter Paul Gauguin, der diesen Schweinehirten malte

6 TOP 10

Zu unseren Highlights gehören rätselhafte Menhire, lange Wanderungen am Meer und eine einzigartige Bunkeranlage für Hochseesegler

10 SKIZZEN

Typisch bretonisch! Einblicke in eine Gegend voller Seefahrer, Streifenshirts und Sardinen

16 PORTFOLIO

Stille Buchten und steile Klippen: eine Bilderreise entlang der über 2700 Kilometer langen Küste

30 BRETONISCHE MOMENTE

Jean-Luc Bannalec schreibt über die Vielfalt seiner zweiten Heimat, die in seinen Bestseller-Krimis mit Kommissar Dupin immer eine Hauptrolle spielt

34 RENNES ROCKT!

Die Hauptstadt der Region überrascht mit aktueller Kunst, frischen Ideen und wegweisender Architektur

44 DAS STARKE LICHT DES NORDENS

Sie mochten sich nicht und sind doch miteinander verbunden: In der Bretagne fanden Claude Monet und Paul Gauguin neue Wege zu ihrer Kunst

52 EINMAL DIE GANZE BRETAGNE, BITTE!

Mit Algen, Kräutern und Meerestieren aus der Umgebung schafft der Spitzenkoch Hugo Roellinger ein kulinarisches Abbild seiner Heimat



98

Abendstimmung in Saint-Malo:
Die vom Meer umspülte Altstadt ist ein
sehr beliebtes Ziel in der Region



52

Bringt den Garten auf die
Teller: Spitzenkoch Hugo Roellinger
vom »Le Coquillage«



Die Aufnahme auf dem
Cover ist dem normanni-
schen Fotografen Jérôme
Houyvet gelungen.
Sie zeigt den Leuchtturm
Petit Minou bei Brest
während eines Sturms

62 AM ENDE DER WELT ...

... fühlten sich die Römer einst in der Region Finistère. Heute können Reisende hier immer wieder die gewaltige Kraft des Atlantiks spüren

66 »NATÜRLICH HABE ICH ANGST«

Die Seglerin Marie Tabarly spricht über neue Herausforderungen, ihren berühmten Vater und das entbehrungsreiche, aber schöne Leben auf See

72 DIE NEUEN WEGE VON NANTES

Das historische Zentrum der Bretagne hat sich in den vergangenen Jahren zu einer der spannendsten französischen Städte gemausert

76 DER GARTEN DES HERRN DELASELLE

Der Versicherungsangestellte Georges Delaselle hat auf der Île de Batz ein grünes Paradies erschaffen

84 WUNDER MIT WASSERSPÜLUNG

Der über 1300 Jahre alte Klosterberg Mont-Saint-Michel liegt in der Normandie und im Meer. Aber beides ist nicht ganz sicher

88 SCHÖNER GENIESSEN

Austern, Butter, Crêpes: Wir haben Produzenten besucht, die für diese Spezialitäten brennen – und das Heimatdorf eines Kosmetikkonzerns

98 DIE ALTE STADT UND DAS MEER

Wenn die Sommersaison vorbei ist, wird es ruhiger in Saint-Malo – und die Geschichten der Korsaren und Entdecker leben wieder auf

106 MAGISCH? MAG ICH!

In der Bretagne trifft man fast überall auf sagenhafte Wesen und mythische Orte. Ein paar Kostproben aus dem weiten Land der Legenden

3 Editorial 8 Inside 13 Leserfoto

114 Kolumne 116 Impressum, Bildnachweis

118 Karte 120 Gut zu wissen 122 Vorschau



TOP 10



MERIAN-Redakteur **Jonas Morgenthaler** möchte nach seiner Recherche am liebsten gleich einen Monat lang die Bretagne erkunden – vor allem die Wanderwege an der Küste und die Speisekarten der vielen Restaurants

1 Küstenwandern

Spektakuläre Klippen, feine Sandstrände, einsame Buchten: Wer die bretonische Küste einmal erlebt hat, will sie immer wieder besuchen – an windstillen Sommertagen, aber genauso, wenn es stürmischt ist und hohe Wellen gegen wuchtige Felsen schlagen. Am besten lässt sie sich zu Fuß erleben: Der Fernwanderweg GR34 führt auf etwa 2000 Kilometern an der Küste entlang. Wunderschön sind etwa die Etappen an der Côte de Granit Rose im Norden oder auf der Halbinsel Crozon, aber keine Sorge: Die Küste ist überall ein Erlebnis. mongr.fr

2 Carnac

Die rund 3000 Menhire bei Carnac gehören zu den beeindruckendsten Zeugnissen der Jungsteinzeit. Ihre Bedeutung ist bis heute nicht ganz ergründet, aber das macht sie nur umso faszinierender. Das Musée de Préhistoire informiert im Ort über die ausgeprägte bretonische Megalithkultur. Weitere imposante Zeugnisse sind die nahen Anlagen bei Locmariaquer und der Roche aux Fées, ein Dolmen südöstlich von Rennes. menhirs-carnac.fr, museedecarnac.com

3 Phare d'Eckmühl

Weit zurück reicht die Seefahrtstradition der Bretagne. Sie lässt sich an ganz unterschiedlichen Orten erleben, etwa in der Korsarenstadt Saint-Malo, im wichtigen

Fischereihafen Guilvinec – oder in einem der vielen Leuchttürme, die man besichtigen kann. Beim Phare d'Eckmühl geht das dienstags im Juli und August sogar auf spätabendlichen Sondertouren. 65 Meter hoch ist der 1897 eingeweihte Leuchtturm, am Ende der stilvollen Wendeltreppe wartet ein grandioser Weitblick. penmarch.fr

4 Océanopolis Brest

Sägerochen und Seerotter, Korallen und Königspinguine: Der riesige Park in Brest erlaubt durch 77 authentisch gestaltete Aquarien und 1000 verschiedene Tierarten eine Reise durch polare, tropische und bretonische Gewässer – attraktiv inszeniert, aber auch mit wissenschaftlichem und pädagogischem Anspruch. Port de Plaisance du Moulin Blanc oceanolopolis.com

5 Lorient

15 000 Arbeiter schufteten für die monstrose U-Boot-Bunkeranlage von Lorient, welche die deutsche Wehrmacht im Zweiten Weltkrieg auf der Landzunge Keroman errichten ließ. Nach Kriegsende liefen von hier U-Boote der französischen Marine aus, doch ab 1997 begann auf dem kaum rückbaubaren Gelände eine wunderbare Transformation in die friedliche Gegenwart: Heute rennen hier Kinder über einen großen Spielplatz, im Wasser schaukeln die Segelboote der

Hochsee-Profis, für die hier ein wichtiges internationales Zentrum entstanden ist. Und im attraktiv gestalteten Erlebnismuseum Cité de la Voile Éric Tabarly kann jeder Gast in die weite Welt des Segelns eintauchen und zum Beispiel ein Miniboot durch ein Wasserbecken steuern, um nachzuvollziehen, wie das Navigieren mit Segel und Wind funktioniert. Lorient La Base, citevoile-tabarly.com

6 Monts d'Arrée

Nicht nur die Küste, auch das Landesinnere der Bretagne hat viel zu bieten. Unter anderem überrascht es mit dieser Bergkette in einer weiten, spärlich besiedelten Heide- und Moorlandschaft. Wirklich hoch sind die Gipfel nicht, aber es reicht locker für einen grandiosen Rundumblick: Der Roc'h ruz etwa hat zwar gerade mal eine Höhe von 385 Metern – aber weiter hinauf geht es in der Bretagne nirgendwo sonst.

7 Inseln für alle

Jeder findet in der Bretagne sein Lieblings-Eiland: Vielleicht wird es Belle-Île, die Schöne im Süden, vielleicht die vom Golfstrom geprägte Blumeninsel Île de Bréhat an der Nordküste. Für mich ist es Ouessant geworden, die karge Insel ganz im Westen. Vom Phare du Stiff kann man sie komplett überblicken, aber sie ist doch groß genug, um immer wieder neue Geschichten zu offenbaren. An der



1 | Kurztrip in die Tropen: Unter den 77 Aquarien im Park Océanopolis ist auch ein weitläufiges Haifischbecken 2 | Der Golfe du Morbihan ist eine wundersame Wasserwelt mit rund 40 kleinen Inseln 3 | Himmelsstürmendes Meisterwerk: die gotische Kathedrale prägt die Altstadt von Quimper

Pointe de Pern etwa steht die Ruine eines Gebäudes von 1866, das ein pfiffiges, mit Dampf betriebenes Nebelhorn enthielt, mit dem Schiffe vor der gefährlichen Felsküste gewarnt werden konnten.

8 Quimper

Im Stadt kern sorgen jahrhundertealte Fachwerk- und Steinhäuser für den typisch bretonischen Charme, den man auch aus vielen kleinen Dörfern kennt. Die Kathedrale hingegen lässt staunen: Sie ist ein prachtvolles Beispiel französischer Gotik – wobei die zwei feingliedrigen Turmspitzen erst Mitte des 19. Jahrhunderts entstanden sind. Auch das

Kunstmuseum lohnt den Besuch, etwa wegen der vielen Werke aus der Schule von Pont-Aven (s. S. 44).

9 Golfe du Morbihan

Nur einen Kilometer breit ist die Meerenge in den ungewöhnlichen Golf, der mit seinen über 40 kleinen Inseln wie die bretonische Variante eines Schärengartens wirkt. Die sanfte Landschaft ist ideal, um sie zu Fuß, auf dem Fahrrad, in einem Kajak oder auf einem der Ausflugsschiffe zu erkunden. Mit Vannes befindet sich am Ufer zudem eine attraktive Stadt mit Befestigungsanlagen, Fachwerkhäusern und einem Schloss mit hübschem Park.

10 Meeresküche

Wer Fisch und Meeresfrüchte mag, kommt in der Bretagne schnell auf die Idee, seine Besichtigungstouren rund um Restaurantbesuche zu planen – und nicht umgekehrt. Zu den klassischen Gerichten gehören der Hummer à l'armoricaine, die cotriade, ein rustikaler Fischeintopf, und natürlich das plateau de fruits de mer, eine große Platte mit rohen und gedünsteten Muscheln, Schnecken und Schalentieren. Kenner kommen gerne auch im Winter, der Hauptsaison für frische Jakobsmuscheln aus der Bucht von Saint-Brieuc oder für Top-Austern aus der Bucht von Mont-Saint-Michel (s. S. 84).



Natalie Kriwy
bereiste mit der
Kamera die breto-
nische Küste und
porträtierte dabei
auch den Jardin
Georges Delaselle
auf der Île de Batz
(S. 76).

FOTOSCHULE NATURFOTOGRAFIE

Wie fotografiere ich Blumen und Pflanzen?

1. Ausrüstung Ich arbeite mit einer Leica und habe immer vier Objektive mit festen Brennweiten dabei: 28, 35, 50 und 75 mm. Auch ohne spezielles Makroobjektiv gab mir diese Ausrüstung im Delaselle-Garten viel Spielraum.

2. Motive Bei Nahaufnahmen habe ich mit offener Blende fotografiert, um die Blumen und ihre Farben in den Vordergrund zu bringen. Den Garten wollte ich möglichst lebendig darstellen. Dazu wählte ich attraktive Bereiche aus und wartete, bis sich dort Menschen aufhielten. Ich brauchte Geduld, da das Wetter leider nicht gut war und der Garten nur wenige Besucher hatte.

3. Dokumentation Ich notiere mir beim Fotografieren immer alle Infos zu den Bildern, etwa die Namen der Blumen und Personen. Das war allerdings auf der Île de Batz nicht konsequent möglich, da viele Pflanzen nicht einzeln beschriftet waren.

MALER UND MÖWEN

MERIAN-Autor **Johannes Teschner** bereiste die Bretagne auf den Spuren von Paul Gauguin und Claude Monet (S. 44). An der Steilküste der Insel Belle-Île suchte er die Stellen auf, an denen Monet einst seine Staffelei platziert hatte. Ein Standpunkt war allerdings zu gefährlich: Dort attackierten ihn mehrere Möwen, die vermutlich ihre Brut verteidigen wollten.

**BOOTSTOUR ZUR KÜSTE****Jonas Morgenthaler,**

Redakteur dieser Ausgabe, besuchte mit MERIAN-Fotograf **Markus Bassler** (rechts) neben

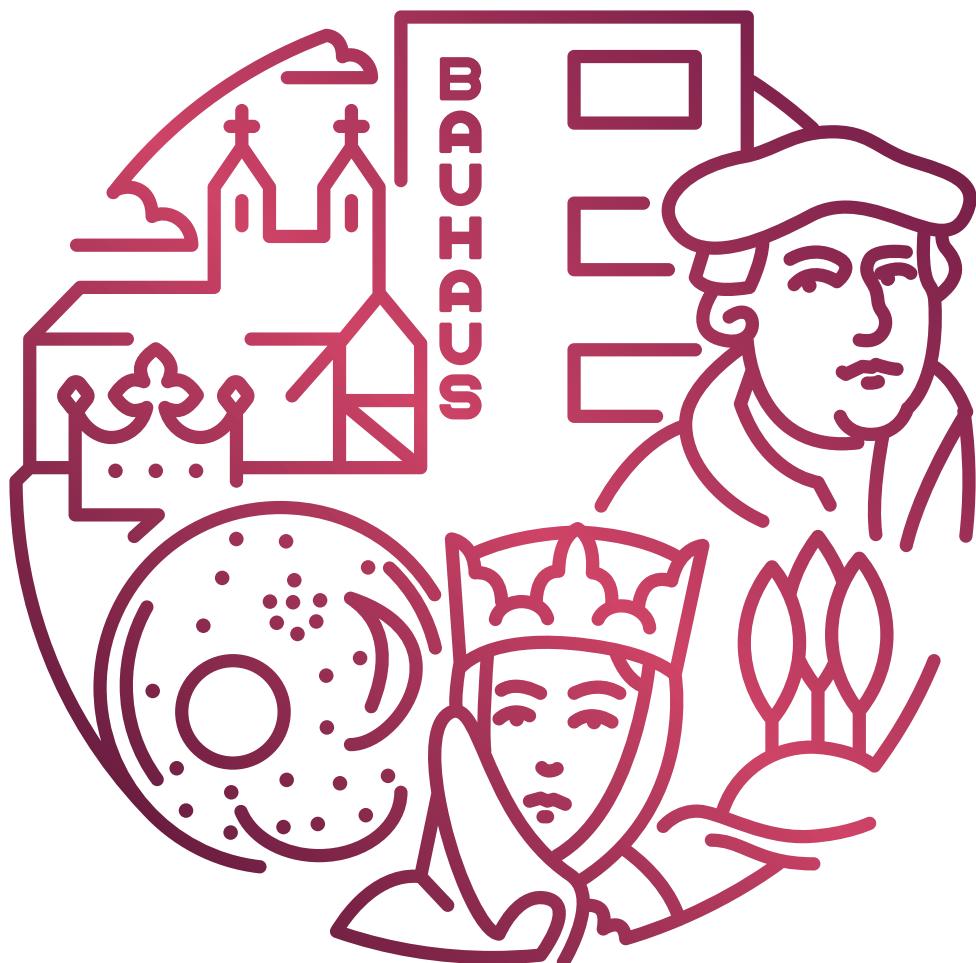
Spitzenkoch Hugo Roellinger (S. 52) auch den Austernzüchter Stéphane Quemerais

(S. 88). Der Profi rüstete sie mit Wathosen aus und fuhr sie mit dem Traktor zum Wasser – als Passagiere seines Bootes, das er per Hänger hinterherzog.

**WACHSAMES WAPPENTIER**

Während seiner Recherche in der Hauptstadt Rennes (S. 34) schaute MERIAN-Autor **Johannes Freybler** immer wieder in die Augen gigantischer Hermeline: Das bretonische Wappentier wacht dort über Häuser in der Altstadt, die gerade saniert werden.

6 STAUNENSWERTE



Bereit eine einmalige Dichte an Welterbestätten zu erleben?

Gehen Sie auf staunenswerte Entdeckungstour in Naumburg, Halle (Saale), Quedlinburg, Dessau-Roßlau, Oranienbaum-Wörlitz und den Lutherstädten Eisleben und Wittenberg.



Stiftskirche, Schloss und Altstadt von Quedlinburg



Lutherdenkstätten in Eisleben und Wittenberg



Gartenreich Dessau-Wörlitz



Naumburger Dom St. Peter und Paul



Bauhaus und seine Stätten in Dessau



Himmelsscheibe von Nebra



Die Launen des Meeres ...

... prägen seit jeher die **Bretagne**. Willkommen im Land der Seefahrer, Streifen und Sardinen!



EINSAME SCHICHTEN

»Höllen« werden die Leuchttürme genannt, die weit vor der bretonischen Küste im Meer stehen. Als »Hölle der Höllen« gilt der Phare d'Ar-Men. Etwa zehn Kilometer ist der Turm von der Île de Sein entfernt. Längst wird er automatisch betrieben, doch von 1881 bis 1990 schoben hier, im stürmischen Atlantik, zwei Wärter ihre Schichten.



SPRECHEN
SIE BRETONISCH?

Breizh *Bretagne*

demat *Guten Tag*

trugarez *Danke*

mor *Meer*

roc'h *Fels*

enez *Insel*

bag *Boot*

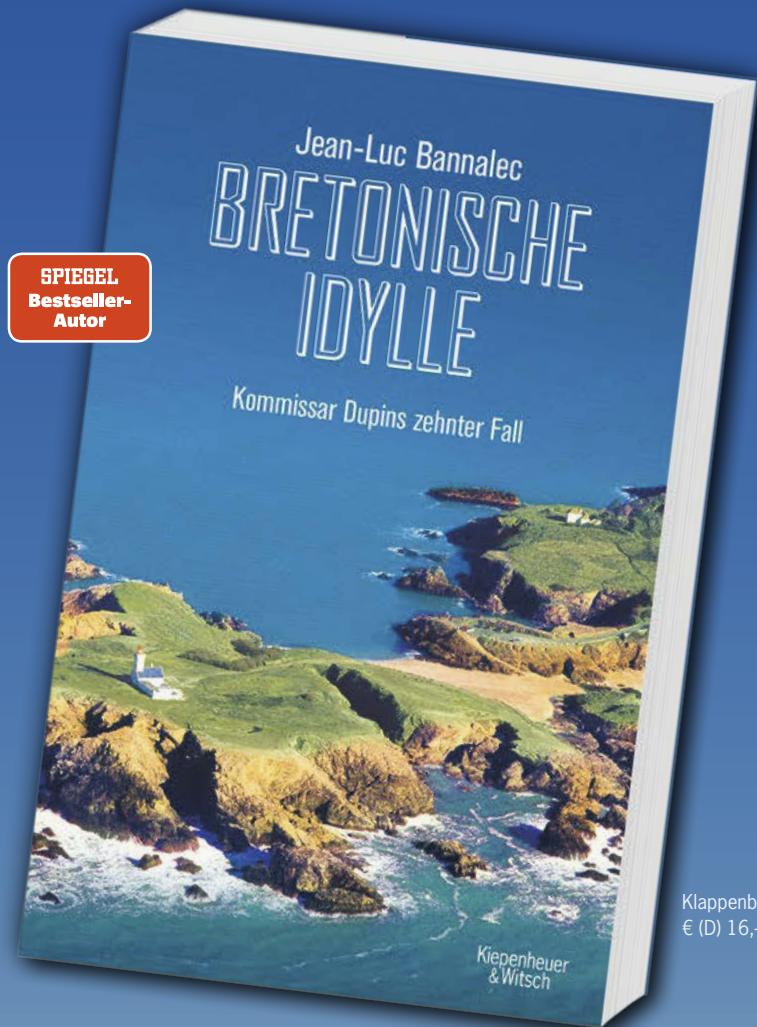
LA BELLE-ILOISE

Delikate Dosen

Allein die bunten Verpackungen der »Conserverie la belle-iloise« sind für manche ein Kaufgrund. Doch auch der Inhalt stimmt. Schon seit 1932 produziert der Familienbetrieb aus Quiberon Fischkonserven. Die Sardinen werden etwa in diverse Öle eingelegt und mit Chili, Zitrone oder grünem Pfeffer aromatisiert, bei den Makrelen gibt es Varianten mit Tomate oder mit Senf. Da bleibt nur eins: In einem der vielen Läden einen Stapel kaufen und ausprobieren! labelediloise.fr



ENTDECKEN SIE DIE BRETAGNE MIT KOMMISSAR DUPIN

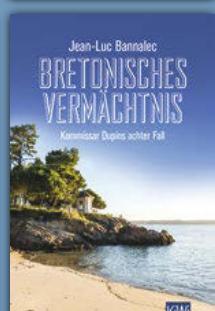
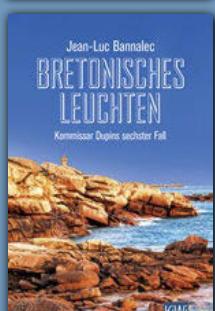
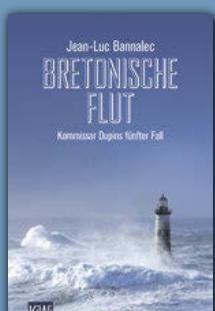
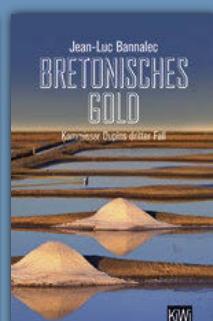
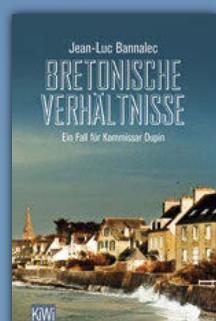


**Spannende Ermittlungen auf der
traumhaften Belle-Île**

Steile Klippen, versteckte Strände und idyllische Häfen: Kommissar Dupins 10. Fall führt ihn auf die »schöne Insel« vor der Südküste der Bretagne, die einst schon Claude Monet in ihren Bann zog.

Klappenbroschur.
€ (D) 16,-

**Mythen, Mord & Meer –
die Krimireihe für
Bretagne-Liebhaber**



Kiepenheuer
& Witsch

PÊCHE À PIED

Fischen ohne Ruten und Köder

Hunderttausende von Bretoninnen und Bretonen zieht es in ihrer Freizeit zur *pêche à pied*: Zu Fuß suchen sie bei Ebbe im Watt nach Muscheln, Schnecken, Garnelen und anderen Meerestieren. Jeder darf das Gezeitensischen versuchen. Infos zu den Regeln und Verboten gibt es vor Ort oder im Netz: pecheapied-responsable.fr.

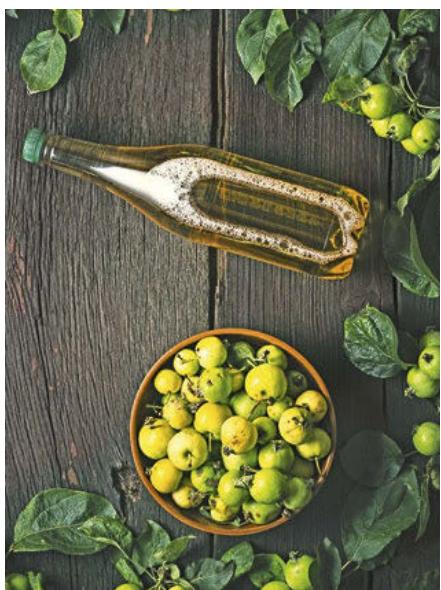


Zu Fuß durchs Watt: zwei Gezeitensischer auf einem Strand bei Saint-Brieuc

CIDRE UND MEHR

Eine Frucht für alle Fälle

Äpfel sind in der Bretagne die Grundlage für allerlei alkoholische Getränke. Beim Cidre sorgen 600 Apfelsorten und diverse Erzeuger für aromatische Vielfalt. Aus Cidre wird auch der Branntwein **Lambig de Bretagne** destilliert, der wie der normannische Calvados in Eichenfässern reift. Der süßliche **Pommeau de Bretagne** entsteht aus einer Mischung von Lambig und Most. Unser Tipp für eine Degustation: die sympathische Cidrerie Manoir du Kinkiz bei Quimper mit der Distillerie Artisanale du Plessis. kinkiz-terroir.bzh



ERFOLGREICHE STREIFEN

Die Marke »Armor-Lux« steht für maritime Mode aus der Bretagne.

Evergreen ist der Streifenlook, wie er seit mehr als 150 Jahren Matrosen der französischen Marine schmückt. Gegründet wurde der Betrieb 1938 in Quimper – von einem Schweizer Ingenieur.

armorlux.de



GROSSER FOTOWETTBEWERB ZEIGEN SIE IHRE BESTEN BILDER!



Jetzt mitmachen! Wir suchen Fotos zu den Themen **STÄDTEREISEN UND HIGHLIGHTS IN DEUTSCHLAND**



Traumreise für
10 000 €
zu gewinnen

»Die Lust am Reisen« – unter diesem Motto suchen MERIAN und CEWE die schönsten Leserfotos. Senden Sie Ihre Lieblingsbilder aus aller Welt ein!

Hauptgewinn ist eine exklusive Tour im Wert von 10 000 Euro: Sie begleiten einen MERIAN-Fotografen auf seiner Recherchereise an ein besonderes Urlaubsziel. Mitmachen ist ganz einfach – und Sie haben sogar zwei Gewinnchancen!

In Kooperation mit CEWE,
Europas führendem Fotoservice

1. CHANCE: LESERFOTO DES MONATS

Jeden Monat werden Ihre besten Fotos zum nächsten Heftthema gesucht: Einfach online hochladen und mitmachen! MERIAN prämiert das beste Leserfoto und veröffentlicht es im Heft (s. S. 14). Die nächsten Themen: **City Trips in Deutschland, Top Guide Deutschland**. Ihre Fotos sollen einen Bezug zum jeweiligen Monatsthema haben, das Motiv darf frei gewählt werden: Ob Landschaftsbilder oder Straßenszenen – der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Jeder Monatsgewinner erhält einen CEWE FOTOBUCH Gutschein im Wert von 50 Euro sowie ein MERIAN-Jahresabonnement.

2. CHANCE: LESERFOTO DES JAHRES

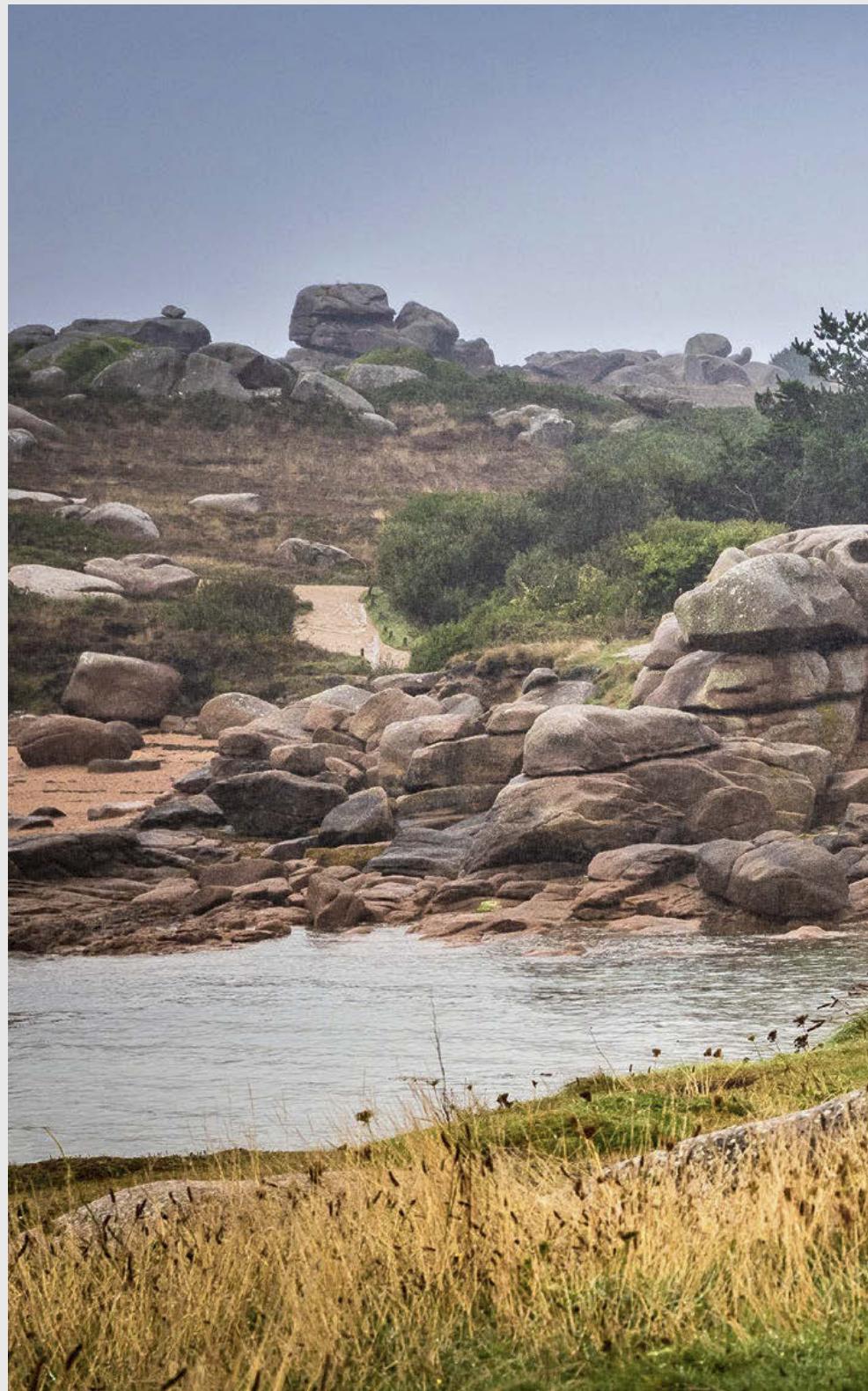
Jedes hochgeladene Foto hat dazu automatisch die Chance, das Foto des Jahres zu werden. Für diesen Wettbewerb dürfen Sie auch Bilder von anderen Zielen einsenden. Alles, was zum Motto »Die Lust am Reisen« passt, ist erlaubt: Motive von besonders schönen, originellen oder amüsanten Momenten genauso wie Fotos, die im Gedächtnis bleiben. Die Auswahl trifft eine Experten-Jury – und dem Sieger winkt eine exklusive Reise im Wert von 10 000 Euro. Alle weiteren Infos: www.merian.de/leserfotos

Mit nur einem zusätzlichen Klick können Sie auch am CEWE-Fotowettbewerb »Our world is beautiful« teilnehmen!



CAROLA VORWERK

»Rain Day« nennt die Fachkrankenschwester für Anästhesie und Intensivpflege aus Barsbüttel, die das Fotografieren als Mittel zum »völligen Abschalten« entdeckt hat, dieses großartige Bild. »Ein Kurzurlaub mit wenig Zeit zum Fotografieren ließ mich auch bei strömendem Regen auf Tour gehen. Unweit des Leuchtturms von Ploumanac'h hinter einem riesigen Felsen bot sich plötzlich dieser herrliche Blick auf die romantische Landschaft. Die Felsen, das Meer, das Haus in typisch bretonischem Stil, die besondere Form der Bäume und auch der Zaun – perfekt! Wie bestellt tauchten die beiden Spaziergänger auf. Man hätte vermuten können, dass hier ein Film gedreht wird, aber außer uns war niemand zu sehen.« So hielt sie ein außergewöhnliches Motiv fest, was es wohl in dieser Form nie wieder geben wird. Großartig.



»Die Felsen, das Meer, das Haus, die Form der Bäume. Perfekt.«



DAS SAGT DIE JURY



Tanja Foley, MERIAN-Fotoredakteurin: »Die Bretagne hat ein ganz besonderes Licht. Das haben schon die Impressionisten festgestellt, wenn sie *en plein air* gemalt haben. Die Schwierigkeit, aber auch der Zauber liegen in der Veränderung. Das Wetter ist so wechselhaft. Fotografieren ist unter diesen Umständen nicht viel leichter. Der Trick ist, sich auf den Moment einzulassen. Unser Gewinnerbild ist ein bestechendes Beispiel dafür, was dann entstehen kann. Durch den Regen wirkt das Foto wie das Werk eines Malers, der seine Fantasie auf Leinwand bannte.«



POINTE DE PENHIR

Bis zum Wasser sind es 70 Meter – senkrecht nach unten. Das Kap auf der Halbinsel Crozon gehört zu den beeindruckendsten Naturschauplätzen der bretonischen Westküste. Schroff, wild und vom Atlantik umtost ist die Landzunge, eine Reihe von kleinen Felsen zeigt davor ins offene Meer. Sie wirken beeindruckender als ihr Name: *Tas de Pois* werden sie genannt, was so viel wie Erbsenhaufen bedeutet



Die Kraft der Elemente

Das Wasser. Die Erde. Die Luft. Es gibt Regionen, die ihre Energie weitergeben und belebend wirken. Allein schon bei dieser Bilderreise an der bretonischen Küste können Sie mental auftanken

ÎLE DE BRÉHAT

Irgendwie riecht's hier anders. Liegt es daran, dass Autos nicht zugelassen sind? Oder der Gartentisch reicher gedeckt ist als anderswo? »Blumeninsel« wird Bréhat auch genannt. Denn der Golfstrom lässt auf ihr und den Dutzenden kleinen Nachbarinseln eine florale Vielfalt spritzen, macht den satten Fleck Erde zu einem kleinen Paradies, in dem über 100 Vogelarten leben









PLAGE DE PORT BLANC, QUIBERON

Wenn die *grandes vacances* beginnen, zieht es viele Franzosen auf die Halbinsel Quiberon. Hier sonnen sie sich an langen Sandstränden oder in kleinen Buchten und genießen den stets erfrischend kühlen Atlantik. Auch die Europäischen Austern (links) gedeihen bestens bei diesen gemäßigten Temperaturen. Badegäste müssen dennoch auf die rar gewordenen *huîtres plates* verzichten: Im Sommer ist Schonzeit

CONCARNEAU

Massive Mauern umgeben die *ville close*, die befestigte Altstadt von Concarneau. Eine Brücke verbindet sie mit dem Festland. Die Insel war lange umkämpft, wurde belagert und besetzt. Heute ist sie nur noch von Segelschiffen und Fischerbooten umzingelt, die im Hafen friedlich im Wasser schaukeln







PLAGE DE L'ÉCLUSE, DINARD

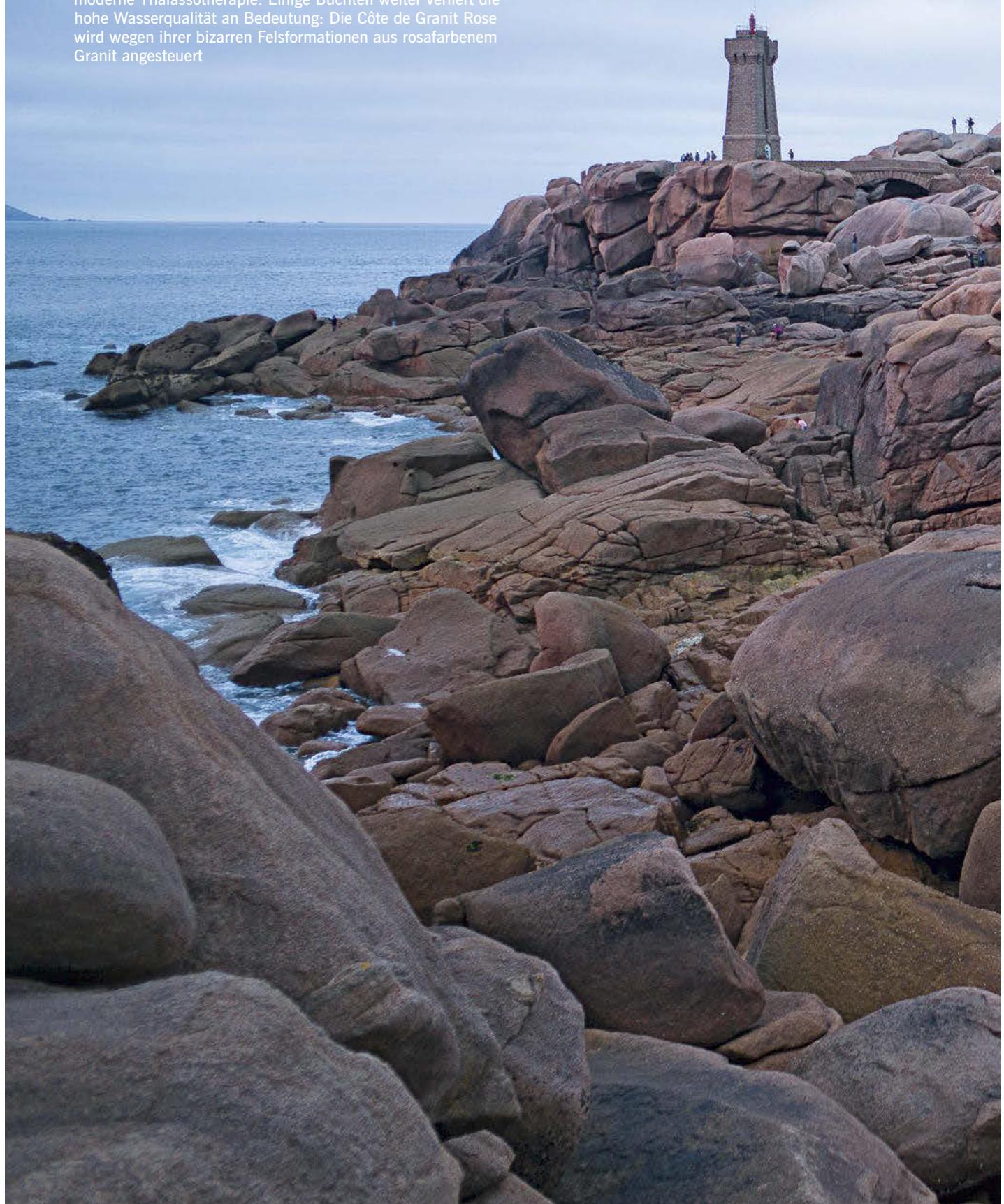
Sie schützen vor Hitze und Wind – und sehen noch dazu äußerst schick aus: Jeden Sommer werden nach alter Seebad-Sitte in Dinard Dutzende von kleinen Zelten aufgestellt. Sind die Schattenspender aus langen Holzpfählen und blau-weißem Segeltuch erstmal fest im Sand verankert, lassen sie sich mieten, für einen Tag am Meer avec élégance





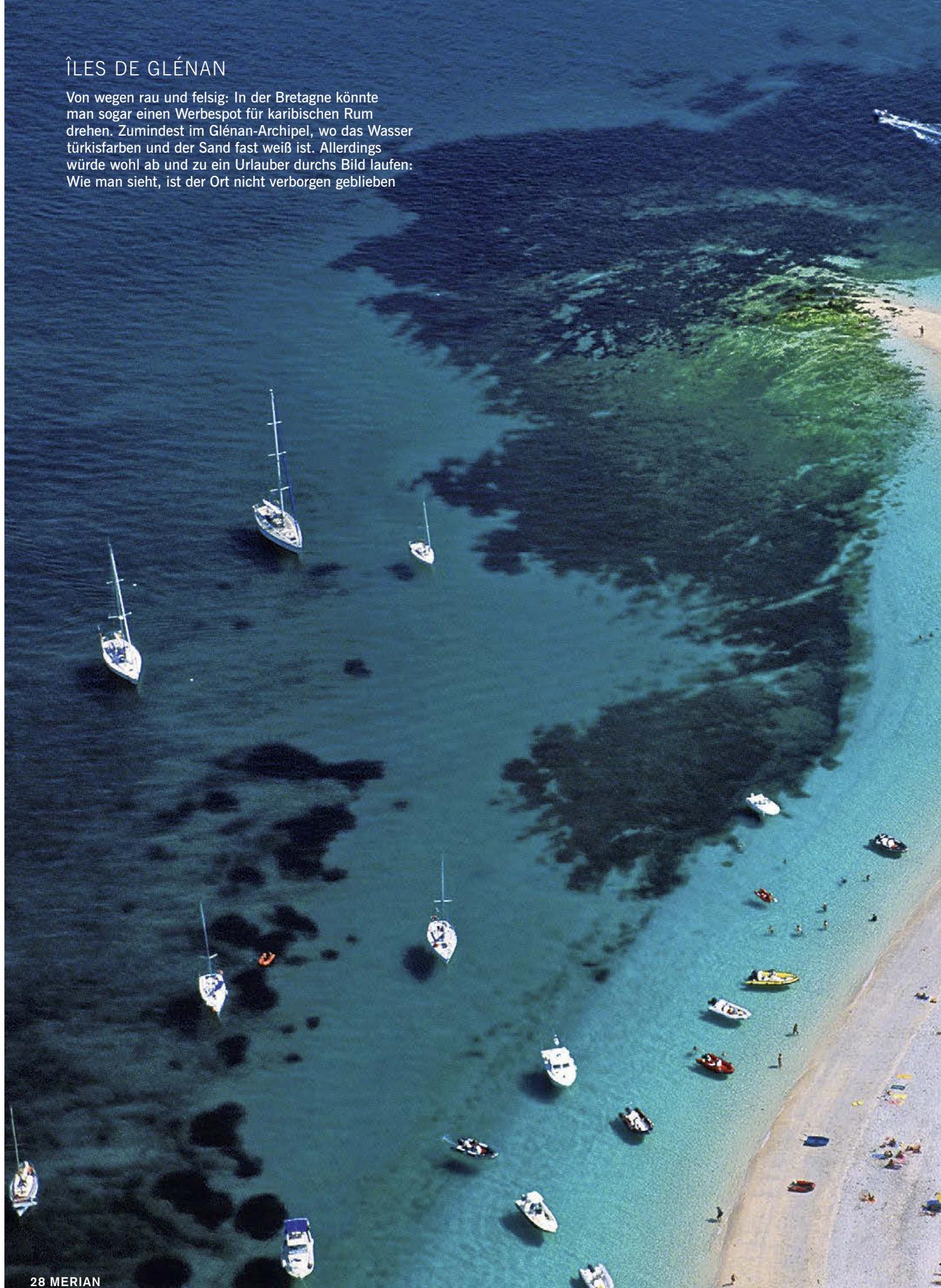
ROSCOFF UND CÔTE DE GRANIT ROSE

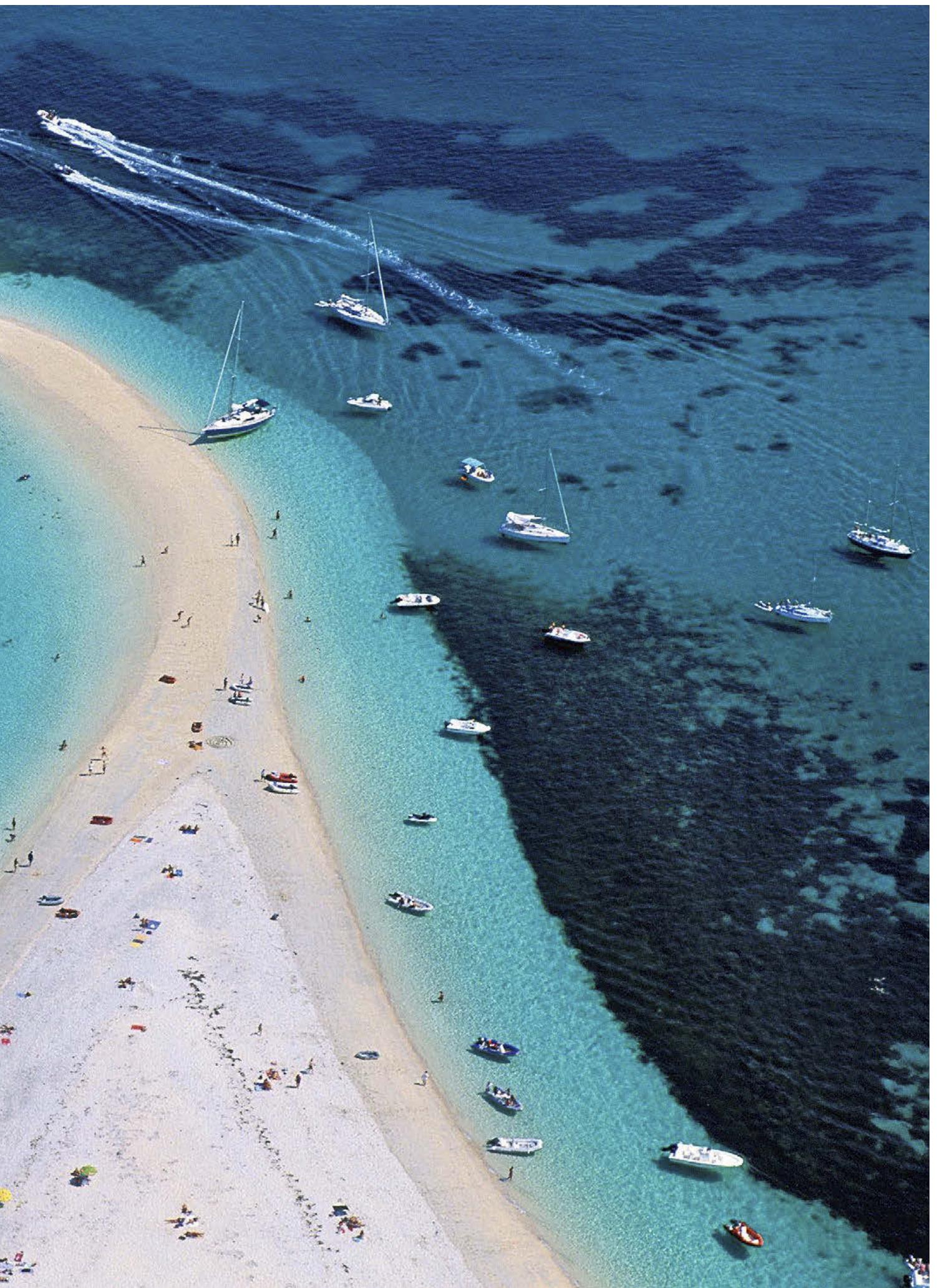
Bei Ebbe kommen sie zum Vorschein: Roscoff (links) gilt als »Hauptstadt der Alge«. Die pflanzenartigen Lebewesen werden hier geerntet und erforscht. Deren gesundheitsfördernde Wirkung ist der Bevölkerung längst bekannt: 1899 eröffnete in Roscoff das erste französische Zentrum für moderne Thalassotherapie. Einige Buchten weiter verliert die hohe Wasserqualität an Bedeutung: Die Côte de Granit Rose wird wegen ihrer bizarren Felsformationen aus rosafarbenem Granit angesteuert



ÎLES DE GLÉNAN

Von wegen rau und felsig: In der Bretagne könnte man sogar einen Werbespot für karibischen Rum drehen. Zumindest im Glénan-Archipel, wo das Wasser türkisfarben und der Sand fast weiß ist. Allerdings würde wohl ab und zu ein Urlauber durchs Bild laufen: Wie man sieht, ist der Ort nicht verborgen geblieben





Bretonische Momente



Unter dem Pseudonym **Jean-Luc Bannalec** schreibt **Jörg Bong** seit neun Jahren Bestseller-Romane um Kommissar Georges Dupin. Mit den Kriminalfällen will der Schriftsteller vor allem eines: Seine Leserinnen und Leser vom Zauber der Bretagne begeistern, der sich ihm in unzähligen kleinen Augenblicken offenbart

Diese eine Bretagne gibt es nicht, es gibt viele Bretagnen«, schreibt Gustave Flaubert, nachdem er in der Mitte des 19. Jahrhunderts mit einem Freund über drei Monate durch die Bretagne gereist war. Dieser Satz offenbart ihr vielleicht tiefstes Geheimnis: ihre ungeheure Vielfalt.

Flauberts Wendung gilt dabei nicht nur für die verblüffende Unterschiedlichkeit ihrer Landschaften, ihre unfassbar schnellen Wechsel – sodass es tatsächlich Dutzende Bretagnen gibt –, sondern für alles in der Bretagne. Ihren Himmel, ihr Wetter – alleine ein Tag hat oft Dutzende Wetterlagen – ihre kulinarischen Spezialitäten, ihre Schätze, den Reichtum ihrer Geschichte und ihrer Kultur, ihre Legenden und Sagen, ihre Künste, ihre Gefühlswelten, ihre Flora und Fauna, ihre äußerst lebendigen Wirtschaftszweige ... Und sie gilt insbesondere auch für ihre Menschen. Die Bretagne als Ganzes erfassen zu wollen, in ihrem Wesen, ist unmöglich. Aber: Sie lässt sich erleben. In einzelnen Momenten, unendlich vielen davon. In genuin bretonischen Momenten, die immer auch etwas vom Ganzen der Bretagne vermitteln.

Von Ost nach West breitet sich die Bretagne über etwa 300 Kilometer aus, die Nord- ist von der Südküste nur rund 150 Kilometer entfernt: Objektiv betrachtet ist die Region alles andere als ein Gigant. An Landschaftsreichtum aber ist sie es. Gäbe es eine Kennzahl zur Vielfältigkeit der Natur pro Quadratkilometer, läge die Bretagne weltweit an erster Stelle. Reist man über die sich ungestüm in den Atlantik vorwagende, zerklüftete Halbinsel, meint man ständig, sich in verschiedenen Ländern zu bewegen. Ein paar Kilometer genügen, und schon befindet man sich in einer anderen Welt. Insbesondere an ihren Küsten, dem »Land am Meer«, auf Bretonisch »Armor«. Auf 2700 Kilometer Küstenlinie hat die Bretagne direkten Kontakt von Land und Meer, mit jeweils ganz eigenen Landschaften. Und selbst diese einzelnen Landschaften sind nie dieselben: Unablässig wandeln sie sich im Wechsel der Gezeiten. Mal ist ein Strand Hunderte Meter breit, mit feinstem, weißem Südsee-Sand, mal ist er Meeresboden. Ganze Landschaften tauchen ab und wieder auf, stetig werden neue gestaltet, in neuen Vermengungen von Meer und Land. Auch die jähnen Wechsel des Wetters, des Himmels, der Beschaffenheit des Mee-



Auch wenn es gerade an der Pointe de Saint-Hernot nicht so aussieht: Ein bretonischer Tag hat oft Dutzende Wetterlagen

res wie vor allem des Lichts und der Farben verwandeln sie darüber hinaus. In manchen Momenten offenbart sich diese ständig wandelnde Natur besonders schön, zum Beispiel in diesen:

Einmal auf einem der Gipfel der mythischen Monts d'Arrée stehen – einem der ältesten Gebirge der Welt, höher einst als der Himalaja – und sich dann in den bizarren Heide- und Moorlandschaften verirren, die an die Highlands erinnern.

Auf der Halbinsel Crozon an wilden, rauen Atlantikstränden stehen, vor denen sich weit gereiste Wellen brechen. Die zerklüfteten, mächtigen Klippen und sattgrünen Plateaus überqueren oder windumtoste Ebenen mit hoch aufragenden, einsamen Meereskiefern.

Sich in den verwunschenen Tälern des Argoat verlieren, dem »Land am Wald«, wie das Inland genannt wird, in seinen Feldern und Wiesen, den kleinen Urwäldchen, von Misteln und Efeu bewachsen, und natürlich auch im weltberühmten Zauberwald Brocéliande, wo die Geschichten von König Artus, Merlin und der Fee Morgane aufleben.

Die Liste ließe sich lange fortsetzen, mit fantastischen rosa Felsformationen, türkisfarbenen Buchten à la Méditerranée, karibisch anmutenden Traumstränden. Und viele dieser vielen Landschaften gibt es gleich mehrfach: als konkrete Naturerfahrung und auf Tausenden Kunstwerken großer Maler. Bilder der Bretagne, die Bretagne in Bildern, die zeigen, wie sich die Region anfühlt, die ihre Geheimnisse erspüren. Auch das sind genuin bretonische Momente: vor einem Gauguin, Monet, Maufra, Signac oder Sérusier im Museum von Pont-Aven zu stehen – an dem Ort, wo die Bilder entstanden sind!

Viele dieser Kunstwerke offenbaren zwei weitere Wunderdinge der Bretagne: das Licht und die Farben. In der Bretagne gibt es mehr Licht als anderswo. Es ist überwältigend, von unfasslicher Energie. Und durch seine außergewöhnliche Leuchtkraft gelangt man unmittelbar zu den außerordentlichen Farben, die nichts anderes sind als die besonderen Brechungen dieses besonderen Lichtes. Zu Momenten eines wahren Farbenexzesses – man wird trunken, süchtig. Es kommt einem vor, als sei das für die Menschen sichtbare Farbspektrum hier ungleich breiter gefächert als anderswo, als würde das Licht in den endlosen Brechungen auf den immensen Wasserflächen rund um die bretonische Halbinsel feiner zerlegt. Man sieht mehr Farben. Und eine Farbe, die es nur

hier gibt: *le glaz*, die Verkörperung der gesamten Bretagne. Eine Naturfarbe, eine Mischung aus Blau, Grün und Grau, die der Atlantik kreiert, nur für sich selbst. Zur Farbe selbst gehört ihre mögliche Varianz, mal ist sie grüner, mal blauer, mal grauer. Das hängt von den unaufhörlichen Wechseln ab, ausdrücklich aber auch vom *humeur* des Betrachters. Das heißt: von seiner eigenen Seelenfarbe. Eine Farbe in Bewegung, ganz wie das Meer und der Himmel selbst. Am besten lässt sich dieses Farbenspiel auf einem Spaziergang oder einer Wanderung erleben, auf Wegen zu magischen bretonischen Momenten wie diesen:

Auf dem Sentier des Douaniers, dem heute berühmten und als GR 34 ausgeschilderten Wanderweg, der fast einmal um die Bretagne herumführt, von der Pointe du Millier bis zur Pointe du Van in der sagenhaften Bucht von Douarnenez laufen. Zuletzt: Atlantik pur, Ende der Welt, Salz und Jod. Dazu an Sturmtagen, wenn der Wolkenhimmel an manchen Stellen aufreißt, diese plötzlichen, ephemeren Lichtkreise auf dem Meer. Wie mysteriöse Erscheinungen. Zeichen, die mit den Wolken über das Meer wandern, bis sie sich wieder auflösen. Ein erhaben rätselhaftes Spiel.

Auf der Halbinsel von Poulloc bei beginnender Ebbe durch die Land-Wasser-Landschaften gehen: Hunderte Inselchen, Sandbänke, große und kleine vom Atlantik zurückgelassene Priele, bald gerät man in einen Taumel und weiß nicht mehr, wo Atlantik ist und wo festes Land ...

Bis zum Sonnenuntergang den langen Strand an der Pointe de la Torche entlangschlendern. Weite und Freiheit und oft gigantische Wellen, was heißt: Man läuft Stunden durch feinste Gischt.

Vom Port du Bélon am Wasser des Bélon entlang bis zur Mündung laufen, wo auch der Aven in den Atlantik fließt. Unterwegs wird aus traumhaften Flusslandschaften eine Meereslandschaft.

Die Bretagne ist auch kulinarisch ein Paradies. Ihre Delikatessen und Spezialitäten sind weltberühmt. Sitzen Sie in Paris, New York, London, Berlin – wo auch immer – in einem vorzüglichen Restaurant, ist die Wahrscheinlichkeit hoch, dass vor dem, was die Küche aus dem Meer zubereitet hat, ein »bretonisch« steht als eine Auszeichnung höchster Qualität: bretonischer Hummer, bretonische Seezunge, bretonische Austern. Alleine der Atlantik bietet ein schier unerschöpfliches Reservoir an köstlichen Dingen:

Pollack, Wolfsbarsch, Rotbarben, Seezungen, Seeteufel, Steinbutt und viele andere delikate Fische, dazu eine üppige Vielfalt an Meeresfrüchten wie Muscheln, *langoustines* (Kaisergranat), Seespinnen, Krebse und Krabben jeder Größe. Aber nicht nur das Meer, auch die saftigen Wiesen und fruchtbaren Felder bringen Wunderbares hervor: beste Artischocken, hervorragende Kartoffeln (vor allem die Princesse Amandine), die aromatischen rosa Zwiebeln aus Roscoff, zarte weiße Bohnen mit dem schönen Namen Coco de Paimpol. Unter dem Obst stechen die bretonischen Äpfel hervor, aus denen der Cidre gewonnen wird, oder die legendären Erdbeeren aus Plougastel. Die Kühe geben eine exzellente Milch, die zur – natürlich – besten Butter der Welt verarbeitet wird, welche wiederum die wichtigste Zutat für die köstlichen Crêpes, Kuchen und Kekse abgibt. Nicht zu vergessen das besonders feine Lammfleisch von den meeresnahen Wiesen, die außergewöhnlich schmackhaften Hühner und die bretonischen Schweine, die auch zu außergewöhnlichen Würsten und Pasteten verarbeitet werden. Der unbeschreibliche Honig, die göttliche Schokolade ...

Die General-Maxime der bretonischen Küche ist, aus dem Einfachen, Ursprünglichen – dem Besten gleichwohl – etwas Großartiges entstehen zu lassen, dank eines enormen *savoir-faire* und vieler exotischer Einflüsse. Und von simplen Köstlichkeiten bis zu ausgefeilten Finessen steht sie vor allem für eines: Frische! Und natürlich führt all das zu vielen weiteren genuin bretonischen Momenten. Ein paar Kostproben gefällig?

Auf der atmosphärischen Holzterrasse des Hotels »Baie des Anges« in Port de l'Aber Wrac'h, fünf Meter vom Meer entfernt und neben einer spektakulären mittelalterlichen Abtei bei Claudia und Jacques die göttlichen Austern von Legris genießen. Die huitres vom neuen Star der ostréiculture im Nordwesten kommen aus der Mündung des Aber Wrac'h. Für mich synthetisieren sie grüne wie blaue Aromen. Dazu servieren die Gastgeber dort das sensationelle Baguette von Isabelle und Michel Izard aus Lannilis, besseres gibt es nicht in ganz Frankreich, und dazu Butter, natürlich demi-sel.

Mit dem Atlantik zu allen Seiten die Sonnenuntergangsmagie auf der Terrasse des »Ar Men Du« bei Concarneau genießen, begleitet von einem bretonischen H2B-Gin mit Algen und dem köstlichen, roh zubereiteten Wolfsbarsch à la ligne, also nicht mit einem Netz, sondern mit der Leine geangelt.

Im versteckten Kiesgarten des »Ty Mad«, inmitten eines botanischen Labyrinths mit Blick auf die Bucht von Douarnenez, die himmlischen Ormeaux-Muscheln essen, die direkt von der Île de Sein ganz im Westen kommen – hinter ihr nichts als die Weite des Atlantiks, fünftausend Kilometer bis nach Nordamerika.

Oder man kostet die Muscheln direkt auf der Île de Sein, im famosen Restaurant »Le Tatoon« am Quai Sud, mit Blick auf das Festland in der Ferne, dazu bretonische Kartoffeln als Püree und köstlichen lieu jaune, Pollack aus den mächtigen Strömungen, die sich unter dem Wasser verstecken, auf das man beim Essen blickt.

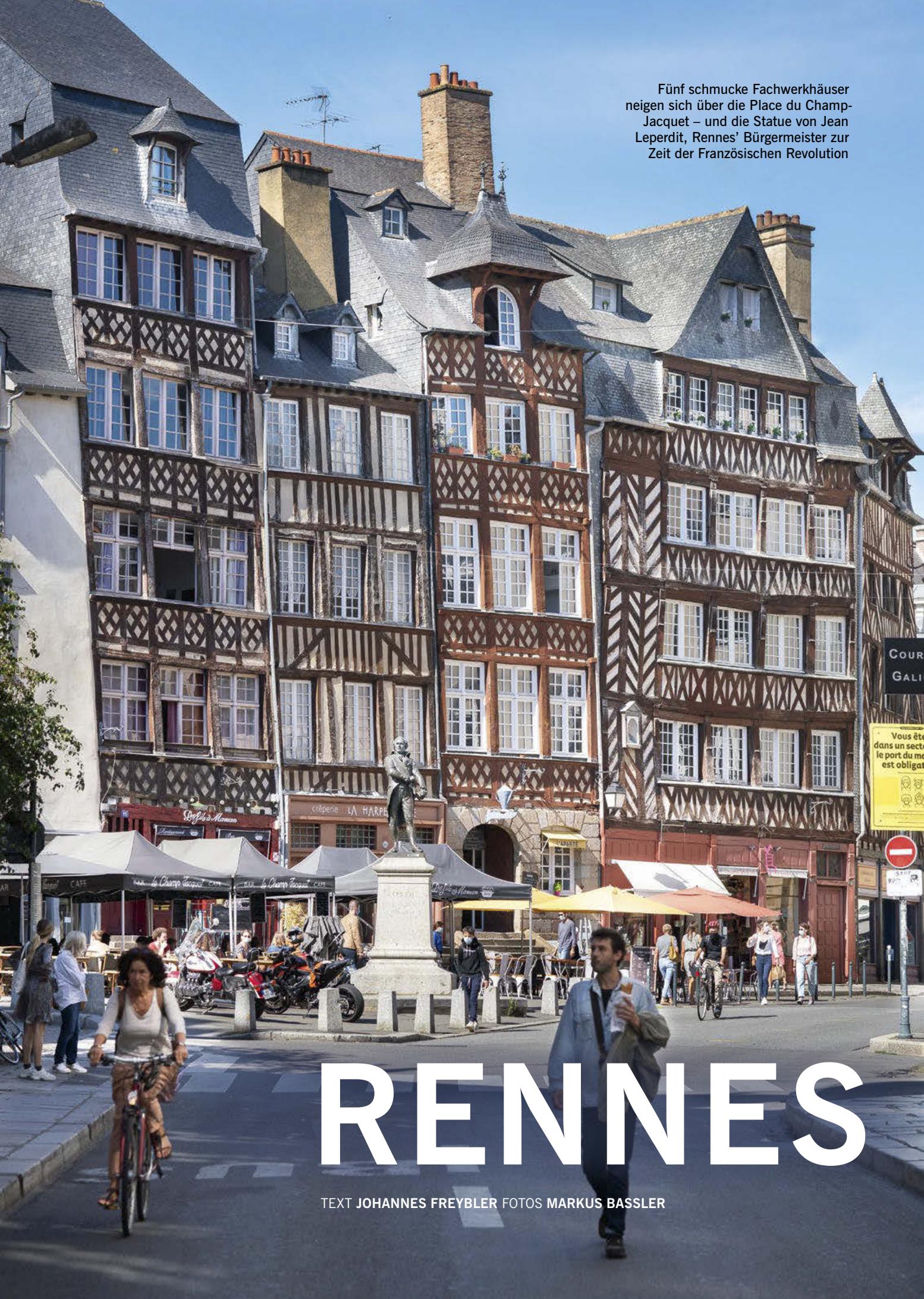
In den letzten dreißig Jahren habe ich die Bretagne in unzähligen solcher magischen Momente erlebt. Und mich verliebt, immer wieder aufs Neue. Auch die Ideen für meine Bücher sind in exakt solchen Momenten entstanden. Sie sind nichts anderes als Liebeserklärungen an diesen so besonderen Teil Frankreichs, seine Landschaften, seine Geschichte, seine Menschen, seine Kultur und Kunst, seine Imagination. Und an das Meer, das dies alles erschafft: an den Atlantik. Nicht Commissaire Dupin, sondern die Bretagne sind ihr Protagonist, so wollte ich es. Mehr noch, die Bretagne sollte die Geschichten, die ich erzähle, am besten selbst schreiben – sie sollte die Autorin sein, die die Leser in ihren Bann schlägt. ■



DIE FÄLLE DES COMMISSAIRE GEORGES DUPIN

Zum zehnten Mal ermittelt er jetzt schon in der Bretagne: Georges Dupin, vor Jahren strafversetzt in den wilden Westen Frankreichs und mittlerweile hier heimisch geworden. Sein jüngster Fall »Bretonische Idylle« führt ihn auf die Belle-Île, um den Tod eines Schafzüchters aufzuklären. Die Bretagne ist das Fundament dieser Kriminalreihe, das zeigen schon die Titel, die von »Bretonische Verhältnisse« über »Bretonisches Leuchten« und »Bretonische Geheimnisse« bis eben jüngst zur »Idylle« reichen – jeder Band verlegt die Handlung an einen anderen Spielort und zeigt so die Vielfalt der Region. Auch dafür liebt das Publikum die Reihe des Verlegers und Schriftstellers Jean-Luc Bannalec alias Jörg Bong. Der hat längst selbst seine zweite Heimat in der Bretagne gefunden und lebt nicht nur in Frankfurt, sondern auch im südlichen Finistère. Die ersten neun Bände seiner Buchreihe wurden bereits verfilmt.

Jean-Luc Bannalec, Bretonische Idylle, KiWi 2021, 16 Euro



Fünf schmucke Fachwerkhäuser
neigen sich über die Place du Champ-
Jacquet – und die Statue von Jean
Leperdit, Rennes' Bürgermeister zur
Zeit der Französischen Revolution

RENNES

TEXT JOHANNES FREYBLER FOTOS MARKUS BASSLER

- 1 | Frischer Fang: Auf dem Wochenmarkt gibt es Köstlichkeiten aus dem nur 40 Minuten entfernten Meer
2 | Frische Ideen: Fast 70 000 Studierende leben in der 220 000-Einwohner-Stadt und halten sie jung



1

2

Die meisten Reisenden fahren an der bretonischen Hauptstadt vorbei. Dabei steckt sie voller kreativer Energie. Hier kommen Start-ups auf neue Ideen, während Studierende vor Fachwerk feiern und Musik-Scouts die Festival-Stars von morgen suchen

ROCKT!

R

»Rennes existiert nicht ohne den Marché des Lices«, sagt Katja Krüger strahlend und breitet die Arme aus. Imposante Palais aus Fachwerk und Stein umgeben den Platz, auf dem alles in Bewegung scheint: Marktstand reiht sich an Marktstand, auf den Auslagen türmt sich die frische Ware, eine Fülle an Obst, Gemüse, Fleisch und Fisch. Es wird gehandelt, aber auch gelacht und geschwatzt, alle scheinen den Moment des Zusammentreffens zu genießen. Nicht von ungefähr gilt der Markt als einer der größten und schönsten in Frankreich: »Wir sind hier vierzig Minuten vom Meer entfernt, und die Umgebung der Stadt ist Bauernland«, sagt Katja begeistert, während sie durch das Gewusel läuft und auf staksende Krebse, glänzende Fischleiber, knallrote Tomaten und grün leuchtende Bohnen deutet.

Die gebürtige Wuppertalerin hat der Zufall nach Rennes verschlagen. Aus Liebe zu Frankreich wurde Liebe in Frankreich – und schon bald wollte sie gar nicht mehr weg. Immerhin hatte sie schon als Kind beschlossen, einmal in Frankreich zu leben. Inzwischen wird sie auf der Straße sogar angesprochen, sie ist keine Unbekannte und auf vielfältige Weise in Rennes verwurzelt: Als Schauspie-

lerin und Dramaturgin arbeitet sie an den Bühnen der Stadt, gibt unter anderem Darbietungen im Stil des deutschen Kabaretts, mit Klavier und Gesang. Und schon aus Familientradition ist sie leidenschaftlich politisch engagiert, zwölf Jahre als Stadträtin und nun als *conseillère* im bretonischen Regionalparlament.

So ist für Katja Krüger der Markt am Samstagmorgen nicht nur ein Lieblingsort, sondern auch Sinnbild einer funktionierenden städtischen Gesellschaft. Hier treffen sich Rentner, Bobo-Familien und übernächtigte Studenten – und allen scheint es gut dabei zu gehen. »Rennes wächst und ist attraktiv, und die Kommunalpolitik sorgt dafür, dass das so bleibt. Für alle Bevölkerungsgruppen«, meint Katja. Die Umfragen geben ihr recht, die bretonische Hauptstadt schafft es regelmäßig auf die Top-Positionen, wenn es um Wachstum und Lebensqualität in Frankreich geht.

Katja biegt jetzt zielstrebig in eine Gasse ein, sie will noch einen anderen Treffpunkt zeigen, der gleich ums Eck eine weitere Facette der Stadt offenbart. Unterwegs erzählt sie, was in Rennes richtig lief: »In der Stadt hat sich seit den siebziger Jahren ein außerordentlicher Gestal-

1 | Den Soundtrack für den Samstagsbummel über den Wochenmarkt liefern charmante Straßenmusiker

2 | Die 1836 eingeweihte Opéra de Rennes ist Frankreichs kleinstes Opernhaus. Die runde Fassade greift die Architektur des älteren Rathauses gegenüber auf

3 | In den städtischen Markthallen gibt es frisches Gemüse – aber auch aktuelle Kunst





tungswille entwickelt. Anderswo begnügt sich die Politik, dem Markt einen Rahmen zu geben, hier wird entschieden eingegriffen.« So entstand ein intensiver sozialer Wohnungsbau, der auf Viertel im Gleichgewicht setzt, die Kulturförderung schuf viele kreative Freiräume, und eine vorausschauende Verkehrspolitik hat Rennes, als einer der kleinsten Städte der Welt, eine Metro beschert.

In der Rue Saint-Michel hält Katja Krüger inne. »Als ›Straße des Durstes‹ ist sie für ihre unübertroffene Kneippendicke in ganz Frankreich bekannt«, erklärt sie lachend. Im Moment ist es ein wenig früh, zu späterer Stunde aber wird in der und um die Straße herum kräftig gefeiert, denn Rennes ist jung. Von den gut 220000 Einwohnerinnen und Einwohnern sind fast 70000 am Studieren. Anders ausgedrückt: Man kommt sich schnell alt vor in Rennes.

Wer sich Rennes nicht nur anschaut, sondern auch mit den Leuten spricht, trifft überall auf Menschen, die begeistert über ihre Stadt sprechen. Vielleicht auch, weil sie oft übersehen wird. »An Rennes fährt man vorbei auf dem Weg zur Küste«, meint Philippe Bohuon. »Wir wollen, dass die Leute anhalten und staunen.« Dazu durchforscht der Architektur-Experte die Stadtgeschichte nach neuen Anregungen und führt Gäste auf immer wieder erstaun-

Das Gebäude Le Mabilay mit seinem 80 Meter hohen Turm ist vieles: Forschungszentrum, Keimzelle von Rennes' Aufstieg zur Tech-Hochburg – und »Start-up-Hotel« im Retro-Look



lichen Wegen durch Rennes' bauliches Vermächtnis. Der bretonische Dauerregen kann den Enthusiasmus nicht trüben, mit dem er das Art-déco-Hallenbad Piscine Saint-Georges zeigt, die königlichen Plätze um Rathaus, Oper und Parlament, die granitgrauen Kirchen und die Stadtpalais der Adeligen mit ihren versteckten Höfen.

Auf einer simplen Kreuzung, an der die Rue la Fayette auf die Rue du Champ Jacquet trifft, hält er an. »Hier kann man mit einer Kopfwendung 500 Jahre Architektur überblicken«, sagt Philippe, deutet auf dicht gedrängte Fachwerkhäuser und auf strenge Steinbauten, die in der Zeit des Wiederaufbaus nach dem Stadtbrand von 1720 entstanden sind. Dann geht sein Blick in die Ferne zu einem weißen Turmbau, der am Ende einer Gasse gleichsam über der Stadt zu schweben scheint. »Auch das ist Rennes«, erklärt er, »radikaler Städtebau, der manchmal irritiert, aber heute zum kulturellen Erbe der Stadt gehört.«

Der hundert Meter hohe Doppelturm Les Horizons ist das Werk des Architekten Georges Maillols, der nach dem Zweiten Weltkrieg Rennes neu erfunden hat. Über 11 000 Wohneinheiten hat er gebaut, zweckmäßiger Nachkriegsbau in vielen Fällen, aber eben auch futuristische Meisterwerke, die an den Rändern der Stadt eine elegante

Flaniermeile und Treffpunkt:
die kürzlich neu gestaltete
»Mail François Mitterrand«
mit ihren vielen Terrassen

weiße Kontur schufen. Dazu zählt die Barre Saint-Just, ein pyramidenförmiges Apartmenthaus mit revolutionären Sonnenbrechern über den Terrassen, der Wohnblock von La Caravelle mit seinen endlosen, rhythmischen Balkonreihen – und eben Les Horizons.

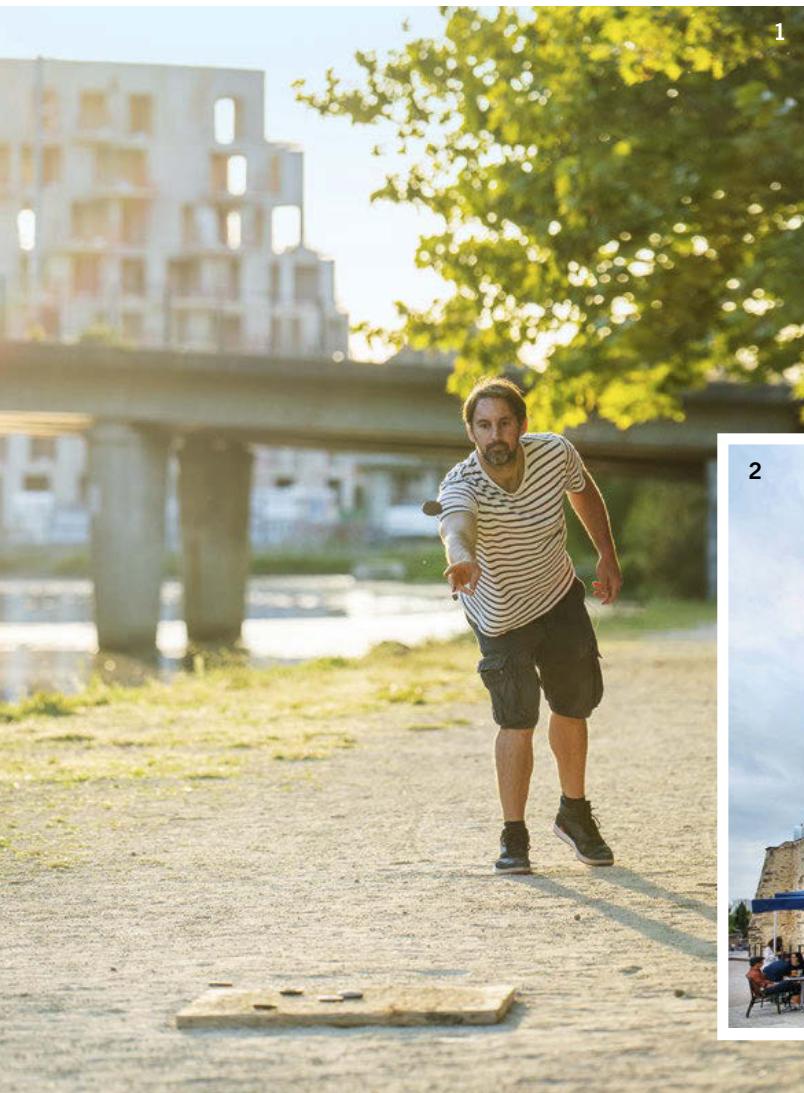
Die 1970 entstandenen Wohntürme sind inzwischen zum Instagram-Star der Stadt geworden, und auch in der Realität kann man sich kaum sattsehen an der wellenförmig geschwungenen Fassade mit ihren ovalen Fensteröffnungen. »Milan Kundera hat in einem der oberen Stockwerke gewohnt, als er in Rennes an der Uni lehrte«, erzählt Philippe, und es klingt wie eine fantastische Geschichte aus den unbegreiflichen Fernen der siebziger Jahre.

Auch ein paar hundert Meter weiter tun sich ungewohnte architektonische Perspektiven auf. An der Pont de Bretagne steht ein Glashaus von Jean Nouvel, daneben haben die bretonischen Designer-Brüder Bouroullec einen netzartigen Belvedere in den Stadtfloss Vilaine gesetzt, und wer der von Lastenkähnen gesäumten Uferlinie folgt, entdeckt einen markanten Bau, dem man heute noch ansieht, dass er einst ein Fingerzeig in die Zukunft sein sollte: Le Mabilay, ein sternförmiger Dreie-

flügelbau, in dessen Mitte ein 80 Meter hoher Turm in die Höhe ragt, flankiert von einem Aufbau mit goldener Unterseite, der an eine fliegende Untertasse erinnert.

Der außergewöhnliche Bau steht für Rennes' Aufstieg zur Technologie-Metropole. Er entstand 1973 für das CCETT, ein Forschungszentrum der staatlichen Telefon- und Fernsehanstalten, das damals in der Stadt angesiedelt wurde. Die Einrichtung entwickelte sich zu einem Spezialisten für Telekommunikation, und mit einem wachsenden Kreis aus Hochschulen und privaten Forschungseinrichtungen entstand ein Technologiezentrum von internationaler Bedeutung. Heute sorgen in Rennes und Umgebung über 1200 Unternehmen aus dem Technologiesektor für mehr als 30 000 hoch qualifizierte Jobs. Dazu schießen in den letzten Jahren Start-ups wie Pilze aus dem Boden, über 250 soll es hier inzwischen geben. Manche haben sich im Le Mabilay einquartiert: Ein Bereich des behutsam renovierten Gebäudes wurde zu einem »Start-up-Hotel« umgestaltet, in dem junge Betriebe ohne eigene Räume ihre ersten Schritte gehen können.

Kreativen Input liefert Rennes den jungen Unternehmerinnen und Unternehmern genug. Das Künstlerkollektiv Les Ateliers du Vent etwa, das sich 2006 in einer auf-



1

1 | Rennes hat seinen Schwung gefunden – natürlich auch bei einer Partie des typisch bretonischen *jeu de palets* am sonnigen Ufer 2 | Konferieren mit Gottes Segen: Das Jakobinerkloster aus dem 14. Jahrhundert dient seit 2018 als neues Kongresszentrum



2

gelassenen Senffabrik niedergelassen hat, sucht dort den Dialog mit einem möglichst breiten Publikum. Und so begegnen sich in der Kantine und der Bar Kreative, Leute aus dem Viertel und Macher aus der ganzen Stadt.

Auch ein Gang in die städtische Markthalle bringt nicht nur Köche auf neue Ideen. Hier wird Fisch filetiert und Gemüse gewogen, aber seit 35 Jahren im Ausstellungsraum La Criée auch zeitgenössische Kunst gezeigt. »Dieser Raum mitten in der Stadt ist ein Glück«, sagt Kuratorin Sophie Kaplan. »Wir sind gleichsam mit dem Markt verwoben – hier ist die irdische Nahrung und dort die geistige.« In jeder Saison lädt La Criée – was ganz einfach Fischmarkt bedeutet – ein meist junges Talent der zeitgenössischen Kunst ein, als *artiste en résidence* eine Ausstellung zu entwickeln und Workshops zu veranstalten. Wer auserwählt ist, arbeitet fast ausschließlich für La Criée, tauscht sich aus, reagiert auf das Umfeld. Ein mehrjähriger Themenzyklus hält dabei die einzelnen Projekte zusammen.

So entsteht eng mit dem Ort verbundene Kunst, die kein isoliertes Ereignis, sondern Teil des Alltags ist. Trotz des Anspruchs ist die Besucherzahl hoch. »Wir sind ein Ort im Ort,« erzählt Sophie. »Am Samstag kommen unsere ›Lauch und Möhren‹-Besucher, die mit der Markt-

tasche auf der Schulter ein wenig zeitgenössische Kunst betrachten, Freunde treffen und diskutieren.«

Aber die Durchlässigkeit gelingt nicht, wenn die Bevölkerung nicht mitspielt. Was das anbelangt, ist Sophie Kaplan immer noch von ihrer Wahlheimat angetan. »Hier ist die Bevölkerung auf alle Formen der Kunst unglaublich neugierig.« Nach Sophie wurde der Grundstock dafür schon in den späten siebziger Jahren gelegt. Damals entstand eine kulturelle Energie, die bis heute nachwirkt, etwa durch die innovativen Inszenierungen am Théâtre National de Bretagne und mit der Gründung der Rencontres Trans Musicales.

Béatrice Macé hat das Musikfestival mitinitiiert, das zu einem Aushängeschild der Stadt geworden ist. Dessen Anfänge schildert sie mit der Energie einer 20-Jährigen bei einem *café* zwischen zwei Corona-Krisensitzungen – die Zeiten sind hart für Massenveranstaltungen. 1979 hatte sie mit Studienfreunden die ersten Konzerte auf die Beine gestellt, um einem defizitären Kulturverein zu helfen und neuen Schwung in die etwas zu ruhige Stadt zu bringen: »Damals gab es in Rennes 17 Konzerte in einem Jahr. Das machen wir heute an einem Festivaltag.«

1 | Alte Schaltzentrale:
Das Parlamentsgebäude
der Bretagne stammt
aus dem 17. Jahrhundert
2 | Idyllischer Hangout:
Vor dem neuen Jardin de
la Confluence fließt der
Fluss Ille in die Vilaine
3 | Hübscher Auftakt:
An der Place Sainte-Anne
beginnt mit der »Ty Anna
Tavarñ« die Kneipenmeile
der Altstadt. Ihr Spitzname:
rue de la soif,
Straße des Durstes



Frankreichs erstes Wohnhochhaus entstand 1970 am Rand von Rennes. Bis heute ist der Doppelturm Les Horizons ein absoluter Blickfang

Die spontane Aktion entwickelte sich in wenigen Jahren zu einem tonangebenden Musikevent. Björk, Lenny Kravitz, Portishead, Daft Punk, Nirvana: Die Liste der Künstler, die durch den Resonanzraum von »Les Trans« gegangen sind, ist lang. Die Bilanz der 41. Ausgabe, die 2019 stattfand, sind 120 Konzerte von 84 Bands für fast 60000 Zuschauer – wahlgemerk an fünf Tagen im Dezember. »Um die Zeit war es an der Uni ruhig«, erzählt Béatrice. »Im ersten Jahr waren die Konzerte im Juni – und wir haben alle unsere Prüfungen versemmt.« So war es ein Zufall, dass aus »Les Trans« ein Scouting-Anlass wurde, bei dem Organisatoren von kommenden Sommerfestivals Gruppen teils von der Bühne weg engagieren. Viele Newcomer spielen hier zum ersten Mal vor einem internationalen Publikum – und für manche wird der Auftritt zum Sprungbrett auf die großen europäischen Bühnen.

»Rennes ist eine unbändig neugierige Stadt«, sagt auch Béatrice Macé. Dann kommt sie ins Philosophieren: »Neugierde, französisch *curiosité*, kommt von *cura*, von pflegen. Mit der Neugierde tun wir uns selbst etwas Gutes.« Das gilt für alle, die in Rennes leben. Aber auch für alle, die hier vor der Weiterfahrt an die bretonische Küste anhalten. ■





Hauptstadt mit vielen Höhepunkten

Magische Halle

Die Betreiber des Hotels »Le Magic Hall« sind begeisterte Musiker, darum gibt es einen (gut schallisolierten) Übungsräum und Zimmer zum Thema Musik, Theater, Kino und Tanz. Für Frühstück und Brunch setzt man sich gemeinsam an den riesigen Holztisch.

17 Rue de la Quintaine
lemagichall.com

Feiner Rückzugsort

Für das »Balthazar Hôtel & Spa« wurden inmitten der Stadt zwei alte Häuser entkernt und zu einer gehobenen Unterkunft mit Spa und Restaurant umgebaut. Erlebenswert: die Wohnzimmer-Atmosphäre der Lobby und der grün wuchernde Patio mit vielen Leuchten.

19 Rue du Marechal Joffre
hotel-balthazar.com

Ein Kunstzentrum auf dem Markt, eine Szene-Bar in der Fabrik und ein Café mit unwiderstehlichen Windbeuteln. Das sind unsere Lieblingsorte in Rennes:

Spaziergang durch die Altstadt

280 Fachwerkhäuser gibt es im historischen Stadtkern – mehr als in jeder anderen Stadt der Bretagne. Die verwinkelten Plätze und gekrümmten Gassen sind oft nur einen Schritt entfernt von den regelmäßigen Straßenzügen mit imposanten Steinfassaden und großzügigen Plätzen, die nach dem Stadtbrand von 1720 entstanden sind. Zu den Höhepunkten gehört die wuchtige Kathedrale, ein Bau mit einer Fassade im klassizistischen Stil, einem prunkvollen Innenraum aus dem 19. Jahrhundert und einem von Figuren wimmelnden Schnitzaltar.

ten fast hundert Jahre lang die Stadt und die Bretagne mit ihren Mosaiken. Werke aus der Zeit des Art déco sind auch am Gebäude Poirier (7 Av. Jean Janvier), in der Kirche Sainte-Thérèse (18 Rue Sully Prudhomme) und in vielen Geschäften der Innenstadt zu sehen (z. B. 13 Place de la Mairie).

Treffpunkt Senffabrik

»Wir wollen einen Ort schaffen für Geselligkeiten«, erklärt Stéphane Guiral vom Künstlerkollektiv Les Ateliers du Vent, das sich in einer ehemaligen Senffabrik eingerichtet hat. »Aber wir wollen auch einen Raum bieten für politische Debatten in der Stadt.« So kommt jeden Donnerstag *tout Rennes* in die Bar des Künstlerhauses, um zu feiern, zu diskutieren, an Projekten zu spinnen – und ein bisschen die Welt zu verändern.

59 Rue Alexandre Duval
lesateliersduvent.org

Gerechtigkeit in goldener Pracht

Das bretonische Parlamentsgebäude wurde 1655 von Salomon de Brosse fertiggestellt, der in Paris den Palais du Luxembourg entworfen hat. Es beherbergt bis heute das oberste Gericht der Bretagne. Vom Stadtbrand verschont, wurde das Gebäude 1994 bei einer Demo von Fischern versehentlich in Brand geschossen und danach wieder mustergültig renoviert. Das Touristenbüro (1 Rue Saint-Malo) bietet Führungen durch die Räume, etwa die Grand' Chambre mit goldener Kassettendecke.

Place du Parlement de Bretagne
tourisme-rennes.com

Kreative Künstler und Köche

Der erste Sonntag im Monat ist der beste Zeitpunkt, um das Kunstzentrum La Criée in den städtischen Markthallen zu besuchen. Der Markt wird dann zum *marché à manger*: Innenhof und Vorplatz sind voller Foodtrucks und Essensstände, das Tor zum Ausstellungsraum steht weit offen, und die Menschen strömen hin und her zwischen den Sinnesfreuden. Place Honoré Commeurec, la-criee.org

Tauchgang zu hübschen Mosaiken

Die Piscine Saint-Georges war eines der ersten beheizbaren Schwimmbäder in der französischen Provinz und ist immer noch in Betrieb (2 Rue Gambetta). Eine Hauptattraktion des Art-déco-Baus von 1926 liegt knapp unter der Wasserlinie: Der bunt gewellte Fries des Beckens ist ein Werk der Familie Odorico. Die aus Italien stammenden Kunsthändler kamen 1882 nach Rennes und bereicher-



Von der Antike bis in die Gegenwart

Das Musée des Beaux-Arts de Rennes erlaubt eine komprimierte – und in den stillen Sälen meist ungestörte – Reise durch die Kunstgeschichte, von ägyptischen Antiken über Georges de La Tour und Caillebotte bis zu Picassos »Baigneuse à Dinard«. Beste Ergänzung ist ein Besuch im Frac Bretagne. Hinter der unschönen Abkürzung verbirgt sich ein Regionalfond für zeitgenössische Kunst, der am Strand eine Sammlung aktueller Werke pflegt und wechselnde Ausstellungen organisiert. Allein das Gebäude ist den Umweg wert. Davor steht das Alignement du XXIe siècle, eine Reminiszenz an vorgeschichtliche Steinreihungen.

Musée des Beaux-Arts: 20 Quai Emile Zola
mba.rennes.fr

Frac Bretagne: 19 Avenue André Mussat
fracbretagne.fr

Segeltaschen und Bücherhöhlen

Kleider für Frauen und Kinder, Schmuck, Porzellan und Graphik, zu 100 Prozent aus Rennes und Umgebung: Die Boutique Tipi verkauft die Erzeugnisse von zehn *créatrices*, die den Läden betreiben und abwechselnd betreuen. Wie ein literarischer

Maulwurfsbau erstreckt sich die Buchhandlung Le Failler über drei uralte Fachwerkhäuser und drei Etagen. Bis unter die Decke ist sie mit Büchern vollgestopft. Eine attraktive Mischung aus Imbissbuden, Restaurants und Boutiquen findet man in der Rue Vasselot, einer charmanten Gasse im lange Zeit vernachlässigten Stadtteil südlich der Vilaine. Vausselia verkauft dort in Rennes produzierte Taschen aus alten Segeln und viele andere Upcycling-Produkte.

Tipi: 6 Rue des Fossés
facebook.com/boutiquetipi

Le Failler: 8-14 Rue Saint-Georges
librairiefailler.fr

Vausselia: 14 Rue Vasselot, vausselia.fr

Würste, Weine und Hühner

Die galette-saucisse ist das ultimative Streetfood aus Rennes: eine federnd-fleischige Schweinsbratwurst in einer Buchweizen-Galette mit etwas Senf. Sie ist ein beliebter Marktsnack, etwa am Samstag auf dem Marché des Lices (Place du Bas des Lices) oder unter der Woche bei »BioCrêp« im Marché Central (Place Honoré Commeurec). Wer es süßer mag, sollte die gefüllten Windbeutel im Café Ty Chou probieren, am besten die mit

salzigem Karamell. Behutsam neu gestaltete französische Klassiker bietet das Nabuchodonosor, ein Restaurant mit Weinbar. Die Atmosphäre ist so heimelig, dass man gerne noch ein Glas Hauswein bestellt und an den einfachen Holztischen weiterklönt. Der Name (auf Deutsch Nebukadnezar) ist die gängige Bezeichnung für 15-Liter-Weinflaschen. Das The Roof und Origines bilden eine Pop-up-Location in einem ehemaligen Krankenhaus. Es gibt vor Ort gebrautes Bier, Kletterhallen, ein spannendes Bistro mit alten Resopaltischen und als Zugabe frei laufende Hühner im Innenhof. Besonders ist auch Alaska Brocante et snack, ein Café mit Trödelladen – oder umgekehrt. Mittags gibt's Suppe und Quiche, nachmittags Kuchen, dazu Flohmarkt in einem Durcheinander von Objekten aus zwei Jahrhunderten. Das Bodenmosaik ist übrigens ein echter Odorico.

Ty Chou: 8 Rue du Vau Saint-Germain
tychou.fr

Nabuchodonosor: 12 Rue Hoche, lenabu.fr

The Roof, Origines: 2 Rue de l'Hôtel Dieu
rennes.theroof.fr

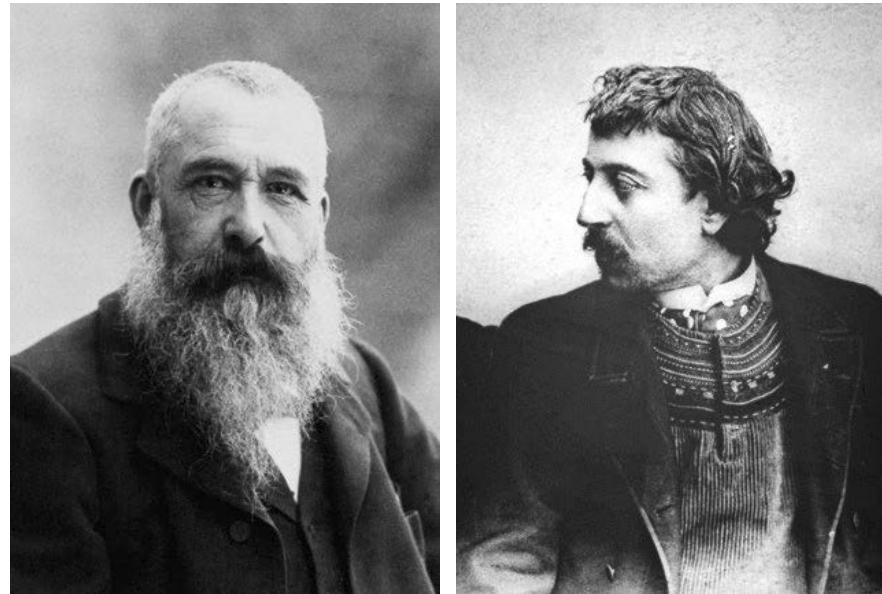
Alaska Brocante et snack: 14 Rue Dupont des Loges, facebook.com/alaskabrocantesnack

CLAUDE MONET
hielt 1886 die
schroffen Felsen von
Port-Goulphar auf
Belle-Île bei immer
anderem Licht fest



PAUL GAUGUIN
malte 1888 bei dem
Städtchen Pont-Aven
drei Mädchen mit roten
Mohnblumen, die in
einem Heufeld tanzen





Die Maler **Claude Monet** und **Paul Gauguin**
können sich nicht ausstehen. Doch eines
verbindet sie: Beide finden in der Bretagne
neue Wege für ihre Kunst

DAS STARKE LICHT DES NORDENS

TEXT JOHANNES TESCHNER

FÜR DIESE LAND-SCHAFT NIMMT MONET VIEL IN KAUF. ER SCHLÄFT NEBEN EINEM SCHWEINESTALL, DURCHS ZIMMER LAUFEN MÄUSE UND RATTEN. DER ATLANTIK WIEGT IHM ALLES AUF

Beliebtes Malermotiv an der Küste von Belle-Île: die Aiguilles de Port-Coton



Claude Monet steht auf einer Klippe 50 Meter über dem Atlantik und hat die Leinwand mit einem Seil festgebunden, damit sie nicht davonweht. Sein Bart und seine dunklen Haare flattern im Sturm, und er hat Mühe, auf dem moosbewachsenen Schiefer festen Stand zu finden.

Unter ihm peitscht die See gegen die Steilküste, überspült vorgelagerte Felsen, schäumt, spritzt. Einzig die Schreie der Möwen dringen durch das unablässige Dröhnen der Wellen. Die Sardinenfischer von Belle-Île mit ihren kleinen Holzbooten wagen sich bei diesem Wetter nicht hinaus. Niemand ist hier. Nur der Künstler mit seiner Staffelei, den Blick auf das tosende Meer gerichtet, stundenlang. Es ist der Herbst des Jahres 1886, und Claude Monet entdeckt eine neue Art des Malens.

Anfang September ist er nach Belle-Île gekommen, als einer der Anführer der Impressionisten – jener Kunstrebellen des späten 19. Jahrhunderts, die mit der etablierten, auf Präzision und Realismus abzielenden Malerei gebrochen haben. Sein Gemälde »Impression, Sonnenaufgang« hat der Bewegung zwölf Jahre zuvor sogar ihren Namen gegeben. Ein Kritiker bezeichnete Monet und seine Mitstreiter wegen des Bildtitels damals abschätzig als Impressionisten. Doch die Verspotteten machten sich den Begriff zu eigen – ging es ihnen doch darum, nicht mehr die Wirklichkeit abzumalen, sondern ihren persönlichen Eindruck, die Impression, auf die Leinwand zu bannen. Und auf Belle-Île, der größten bretonischen Insel, will Monet neue Eindrücke für seine Kunst sammeln.

Er wohnt zunächst in Le Palais, doch die im Osten gelegene Hauptstadt des Eilands ist ihm zu belebt. Und auch die von Blumen bunt gesprengelten Wiesen des Inselinneren interessieren ihn kaum, nicht die vom Seewind geformten Pinien oder die reetgedeckten Bauernhäuser. Monet zieht es zum Atlantik.

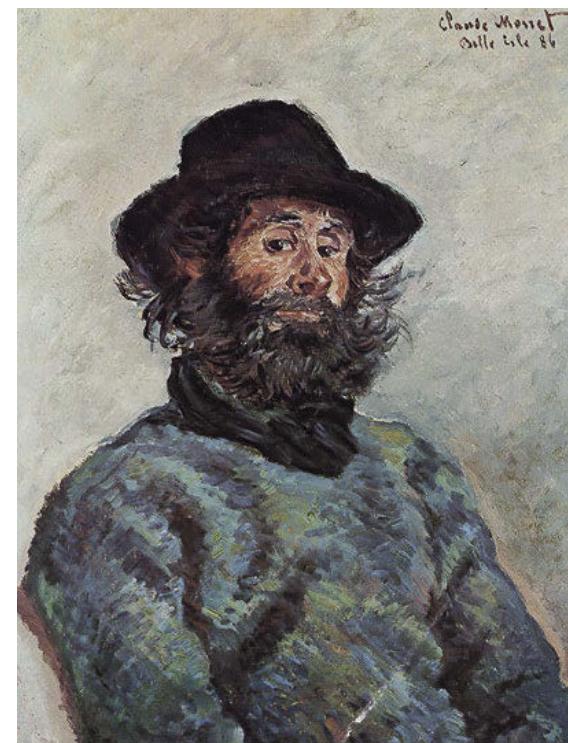
Er mietet sich im winzigen Dorf Kervilahouen im Südwesten der Insel bei einem Fischer ein. Von hier sind es nur wenige Gehminuten zur Côte Sauvage, der wilden Küste, wo der Ozean auf kantige Felsen trifft. Monet ist 45 Jahre alt, ein erfahrener Landschaftsmaler, aber so etwas hat er noch nicht gesehen. »Alles ist schrecklich, teuflisch, aber wunderschön«, schreibt er in einem der zahlreichen Briefe an seine Frau Alice Hoschedé.

Für diese Landschaft nimmt Monet Unannehmlichkeit in Kauf. In seinem Zimmer laufen Mäuse und Ratten herum, durch die Wand dringt dumpfes Grunzen. Der Mann, der sich seine Spitzenhemden von Pariser Eliteschneidern anfertigen lässt, schläft jetzt neben einem Schweinstall. Der Atlantik wiegt ihm all das auf. Für einen Impressionisten, dessen Anspruch es ist, den flüchtigen Moment festzuhalten, wie er ihn zu einem bestimmten Zeitpunkt wahrgenommen hat, muss der aufgewühlte,

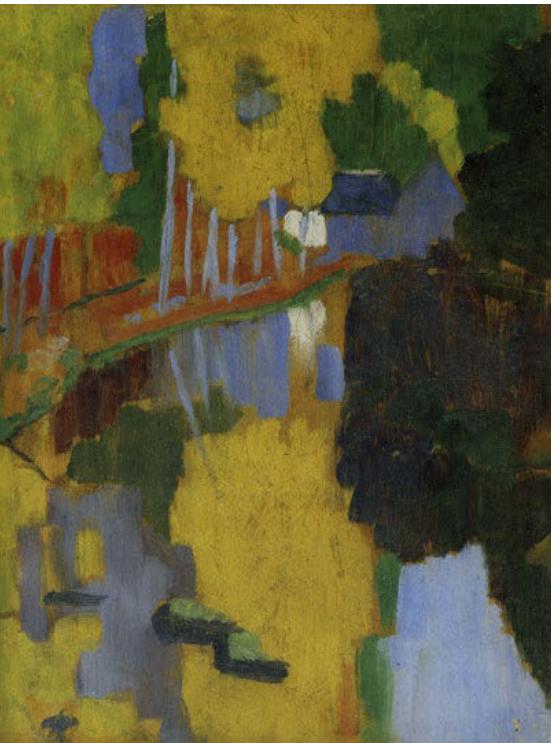
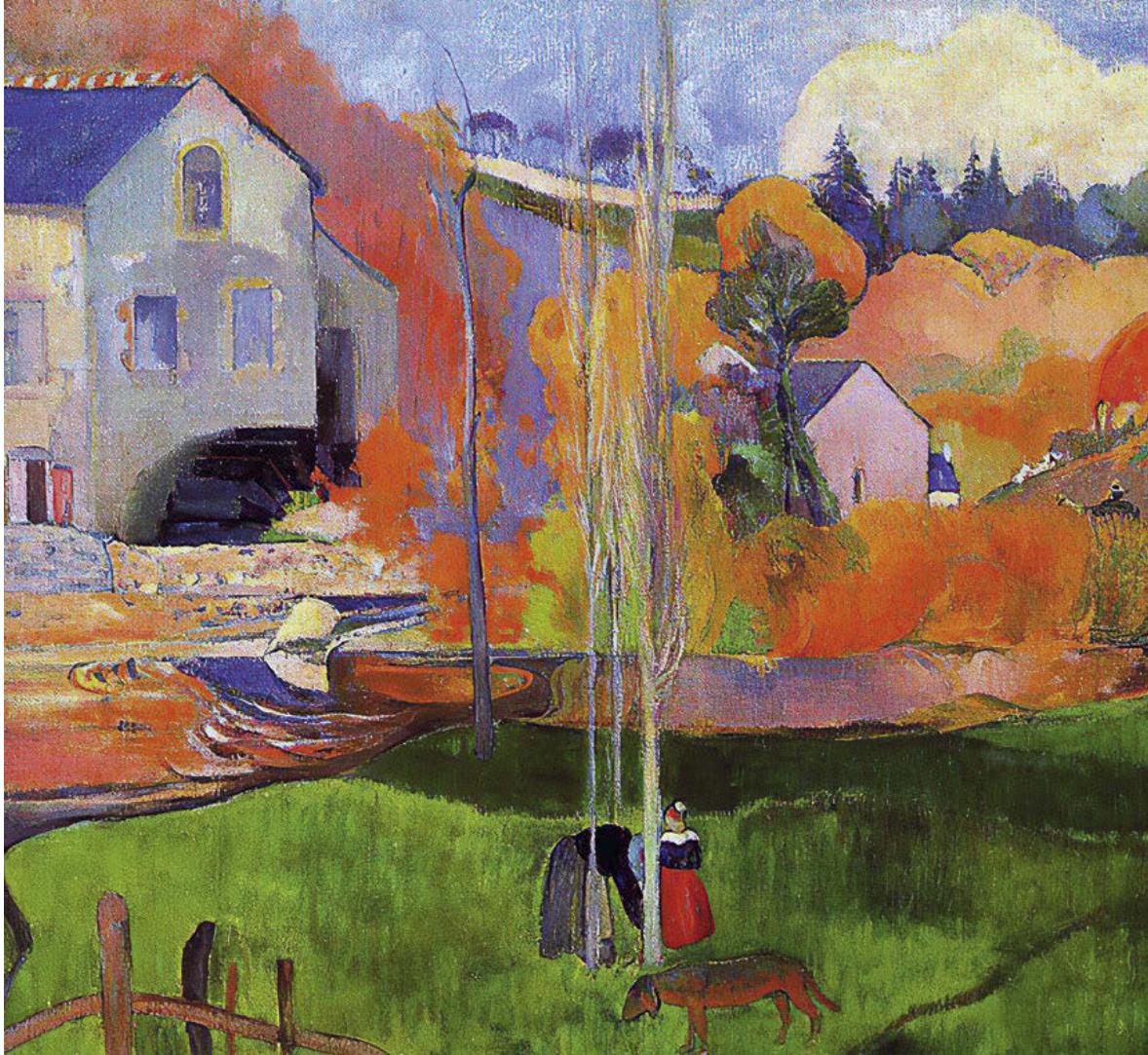




Claude Monet malt in seinen gut zwei Monaten auf der Insel Belle-Île die Steilküste bei Domois (oben), die Felsformation Aiguilles de Port-Coton (unten links) und den Fischer Guillaume Poly (unten rechts). Seine Pinsel-führung wird hier dynamischer, freier



Paul Gauguin sucht mit leuchtenden Farben nach der Essenz seiner Motive, etwa 1894 bei der »David-Mühle« (oben) oder 1890 bei »Heuschober in der Bretagne« (unten rechts). Unten links: Paul Sérusiers berühmtes Bild »Der Talisman« (1888)





sich ständig verändernde Ozean die denkbar größte Herausforderung sein. Monet kommt auf Belle-Île deshalb zu einer neuen Arbeitsweise, malt dasselbe Motiv vom exakt selben Standpunkt mehrere Male. »Um das Meer wirklich zu malen«, schreibt er Alice, »muss man es jeden Tag beobachten, zu jeder Stunde und immer vom gleichen Platz, um so sein Leben kennenzulernen.«

Doch das unstete Herbstwetter, in dem das Licht kaum einmal gleich bleibt, bringen ihn zur Verzweiflung, dazu der Wind, der Regen; nach wochenlanger Arbeit hat Monet noch kein einziges Bild vollbracht. Ein bereits vollendet geglaubtes kratzt er in Rage wieder von der Leinwand, weil er findet, dass es dem düsteren Meer nicht gerecht wird.

Sein Agent, der Kunsthändler Paul Durand-Ruel, wird langsam nervös, ist sein Klient doch bekannt für lichtdurchflutete Landschaftsbilder in hellen Pastelltönen. Ob er nicht lieber Richtung Süden reisen wolle, schreibt er Monet, er sei doch ein Mann der Sonne. Mag sein, antwortet Monet, aber er müsse sich ja nicht auf eine Sache festlegen. »Schließlich bin ich auch ein Mann des Nebels.«

Allen Widrigkeiten zum Trotz gefällt es ihm immer besser auf Belle-Île. Er hat Kontakte geknüpft zu Fischern, bewundert ihre Zähigkeit. Einer von ihnen trägt ihm für zwei Francs am Tag die Leinwände hinterher, »ein alter Matrose, ein richtiger Typ«, wie Monet notiert. Als er seinen Helfer porträtiert, staunt das ganz Dorf über das Bild. »Die Menschen von Belle-Île waren damals sehr einfache Leute«, sagt Serge Albagnac. »Sie wussten nichts von der Kunst, und jemanden wie Monet hatten sie noch nicht erlebt.« Albagnac, über 80, T-Shirt mit Flammenmuster, war lange der Bürgermeister von Le Palais. Noch bis weit ins 20. Jahrhundert hinein, erklärt er, sei es auf der Insel üblich gewesen, die Welt außerhalb seines Heimatdorfes nicht zu kennen. Heute dagegen gebe es kaum noch Fischer und Bauern, fast jeder lebe vom Tourismus.

Tatsächlich schwollt die Bevölkerung von Belle-Île im Juli und August um das Zehnfache an, bringen Fähren fast im Stundentakt neue Urlauber. Diese schlendern dann auch immer wieder an Galerien vorbei. Monet mag der erste Künstler auf Belle-Île gewesen sein – nach ihm sind viele gekommen, begabte und bemühte. Und fast alle malen sie das Meer.

Auch für Dominique Abraham, der sein Atelier direkt hinter der mächtigen, im 17. Jahrhundert erbauten Zitadelle von Le Palais hat, ist das alles Entscheidende »das Licht auf dem Wasser«. Nach seinem Studium an der renommierten Kunsthochschule von Paris hat sich der Breton auf Belle-Île niedergelassen, um dem Ozean nah zu sein. Er schwimmt am Morgen, sitzt dann Zigarillos rau-

**CHARISMATISCH,
ÄLTER UND WELT-
ERFAHREN STEHT
GAUGUIN BALD
EINER GRUPPE VOR,
DIE EINE RADIKAL
NEUE ÄSTHETIK
ANSTREBT. ER WILL
ZUM WESENSKERN
DER DINGE VOR-
DRINGEN**

Künstlertreff in Pont-Aven:
Paul Gauguin (vorne links)
quartierte sich mehrmals in
der »Pension Gloanec« ein



chend über Stunden am Strand, bis ein Bild in seinen Kopf geht, das er später, stark abstrahiert, im Atelier auf die Leinwand wirft. Die raue Schönheit von Belle-Île könne eine große kreative Kraft freisetzen, sagt Abraham, und Monet sei da ein Pionier gewesen.

Dem Pionier selbst gelingt es nach Wochen des Ringers schließlich doch, dem Atlantik Herr zu werden. Das serielle Malen hilft Monet, das »unglaubliche Farbenmeer« vor seinem Auge zu ordnen – das je nach Tageszeit und Witterung mal smaragdgrüne, mal tiefblaue, mal fast schwarze Wasser zeigt er in Dutzenden Gemälden. Und die Zügellosigkeit der See fängt er ein durch eine neue, dynamischere Pinselführung. Arbeitete er bisher meist mit kurzen, geraden Strichen, so erlaubt er seinem Handgelenk jetzt mehr Spielraum, lässt den Pinsel Haken schlagen, steile Bögen ziehen. So scheinen die Felsnadeln von Port-Coton, die er sechsmal malt, in seinen Bildern fast auf dem wilden Ozean zu tanzen.

Während Monet auf Belle-Île nun Werk um Werk fertigt, hofft gut 100 Kilometer nordwestlich von der Insel ein anderer Künstler noch auf seine eigene bretonische Erleuchtung. Ein Maler, den Monet nicht leiden kann und der sich für dessen Missachtung einmal revanchierte, indem er ein Gemälde des Meisters, das er wohl als Bezahlung für eines seiner Bilder bekommen hatte, zum Schleuderpreis an einen Holzvergolder verramschte: Paul Gauguin.

Gauguin, fast 40, breite Schultern und schwere Augenlider, hat wegen eines Börsencrashes 1882 seine Anstellung bei einer Bank verloren und entschieden, fortan ganz von der Malerei leben zu wollen. Seine Zwischenbilanz nach sechs Jahren: Seine Frau hat ihn mit den fünf Kindern verlassen, er ist so gut wie pleite. Gauguin braucht die Wende, und er setzt seine Hoffnung auf die Bretagne, diese abgelegene Region, in der die Menschen traditionelle Trachten tragen und sich uralte Mythen erzählen in einer Sprache, die eher nach Englisch klingt als nach Französisch. Anders als Monet, dem es einzig um die Landschaft geht, verbindet Gauguin mit der Bretagne die Sehnsucht nach spiritueller Reinigung, nach Ursprünglichkeit, Echtheit und Klarheit.

Als Ort seiner Erlösung wählt er das Dorf Pont-Aven. 15 Kilometer vom Meer entfernt und zwischen zwei dicht bewaldeten Hügeln gelegen, bewegt hier meist nur eine leichte Brise die Pappeln am Ufer des Aven, dessen Wasser etliche Wassermühlen antreibt. In Pont-Aven sind die Unterkünfte billig. Und es gibt Kollegen, mit denen man sich austauschen kann. Wahrhaftig, die gibt es! Das Dorf beherbergt Künstler aus ganz Europa und den USA. Seit die Amerikaner den pittoresken Ort in den 1860er Jahren

für sich entdeckt haben, ist er zum Mekka sinnsuchender Maler geworden. Es gibt hier die Fraktion der »Streifer«, »Tüpfeler«, »Punktierer«; jene, die vor dem Malen Absinth trinken und ihr Gesicht in Äther tauchen; solche, die meinen, nur ein Kranker könne wahre Kunst schaffen und sich deswegen absichtlich den Magen verderben.

Überall sitzen sie an ihren Staffeleien, in fleckigen Cordhosen, eingebulten, breitkrempigen Hüten, weiten Flanellhemden und klobigen, mit Stroh ausgestopften Holzschuhen. Viele malen die Landschaft, andere porträtieren Bretonen. Die Bewohner von Pont-Aven sind es mittlerweile gewohnt, Modell zu sitzen – nur zur Erntezeit übersteigt die Nachfrage das Angebot, dann müssen die Maler in eines der Nachbardörfer und Ersatz besorgen. Abends treffen sie sich in den Gasthäusern, trinken und diskutieren über Kunst.

Gauguin, charismatisch, älter und als ehemaliger Seemann und Banker welterfahrener als die meisten anderen,

steht bald einer Gruppe vor, die eine radikal neue Ästhetik anstrebt. Den impressionistischen Stil, den er bisher verfolgt hat, verdammt Gauguin nun als oberflächlich. Er will zum Wesenskern der Dinge vordringen – durch Vereinfachung der Formen und extreme Farbigkeit. Nach und nach werden seine Bilder flächiger, reduzierter, geprägt durch klare Konturen und leuchtende Pigmente. Seine Figuren wirken mitunter fast schablonenhaft – als dienten auch sie in erster Linie als Fläche für Farben. »Der Eindruck, der aus der einfachen Verteilung von Farben, Lichtern und Schatten hervorgeht, die Musik des Bildes«, doziert Gauguin. »Durch den Anspruch, alles wiedergeben zu wollen«, entstehe nichts als »minderwertige Malerei«.

Um sich vom Impressionismus abzugrenzen, nennt sich Gauguin Synthetist, weil er Wahrnehmung und Fantasie in einer Synthese vereinigen möchte. Jüngere Kollegen wie Émile Bernard und Paul Sérusier folgen ihm, ihre Bilder nähern sich seinen an, die Werke werden stilistisch immer einheitlicher. Es ist wirklich »die Schule von Pont-Aven«, wie Kunsthistoriker später sagen werden, und Paul Gauguin ist ihr Direktor. Im Sommer 1888, nachdem er zwischenzeitlich in die Karibik gereist war, gibt er Paul Sérusier am Ufer des Aven eine legendär gewordene Malstunde: »Wie sehen Sie diese Bäume? Sie sind gelb. Dann nehmen Sie Gelb; diesen Schatten? Eher blau. Dann malen Sie ihn in reinem Ultramarinblau; diese Blätter sind rot? Dann nehmen Sie Zinnoberrot.«

Das Ergebnis der Lektion ist »Der Talisman«, ein Bild, in dem der Fluss, die Buchen und die Mühle am Ufer nicht mehr gegenständlich, sondern als klar voneinander abgegrenzte Farbflächen erscheinen. »Der Talisman«, Öl auf Holz, etwas kleiner als ein A4-Blatt, wird zum Manifest

ANDERS ALS MONET, DEM ES EINZIG UM DIE LANDSCHAFT GEHT, VERBINDET GAUGUIN MIT DER BRETAGNE DIE SEHNSUCHT NACH URSPRÜNGLICH- KEIT, ECHTHEIT UND KLARHEIT

der Synthetisten – und zum Wegbereiter für die moderne Malerei. Denn viele Stile des 20. Jahrhunderts bauen auf den Ideen der Synthetisten auf, auf dem Reduzieren und Radikalisieren. Expressionismus, abstrakte Malerei, Kubismus, die Werke von Paul Klee, Wassily Kandinsky, Pablo Picasso – schwer vorstellbar ohne die Bretagne und die Schule von Pont-Aven.

Unsere kleine Gemeinde ist fraglos ein bedeutender Ort der Kunstgeschichte«, sagt Estelle Guilles des Buttes, die Direktorin des Museums von Pont-Aven. »Zwischen 1886 und 1894 passierte hier mehr als in Paris.« Diese ruhmreichen Jahre mit dem Heute zu verbinden, ist das Ziel von Guilles des Buttes. Ihr Museum steht im Zentrum von Pont-Aven – dort, wo früher das »Hôtel Julia« war, ein bei den Malern beliebtes Gästehaus. Den ehemaligen Speiseraum des Hotels hat sie im originalen Stil restaurieren lassen, gleichzeitig den modernen Ausbau des Museums vorangetrieben.

Ursprünglich als reine Gauguin-Ausstellung geplant, verfügt das Haus heute über eine feine Sammlung mit Werken von 1850 bis 1950, wobei der Fokus natürlich auf der Schule von Pont-Aven liegt. Durch eine enge Kooperation mit dem Pariser Musée d'Orsay, einem der besten Kunstmuseen der Welt, kann Guilles des Buttes immer wieder bedeutende Gemälde ausleihen. »Wir sind der kleine Bruder des d'Orsay«, sagt sie und lacht. Sie weiß, dass all das ohne Gauguin nicht möglich wäre, dass Pont-Aven ohne den Vordenker der modernen Malerei nicht zu dem geworden wäre, was es heute ist: ein Wallfahrtsort für Künstler und Kunstinteressierte mit mehr als 60 Galerien – bei knapp 3000 Einwohnern.

Paul Gauguin reist nach 1888 noch dreimal in den Ort seiner künstlerischen Wiedergeburt, wo er »das Wilde, Ursprüngliche« findet, wie er einmal schreibt, bis er 1895 in die Karibik übersiedelt. Dort stirbt er 1903 mit 54 Jahren verarmt in einer selbst gebauten Hütte. Anerkennung findet seine Kunst erst nach seinem Tod.

Claude Monet dagegen ist schon zu Lebzeiten berühmt. In seinen letzten Jahren kommen täglich Verehrer zu seinem Anwesen in der Nähe von Paris, der französische Ministerpräsident Georges Clemenceau zählt zu seinen engsten Freunden. Nach Belle-Île kehrt Monet nie mehr zurück. Aber die Insel prägt sein Werk. So bleibt er dem Prinzip der Serie treu, bannt etwa dutzendfach Getreideschober auf die Leinwand. Mehr als 200-mal garniert er die Seerosen aus seinem Garten – und schafft so seine bekanntesten Gemälde. Ein eher ruhiges Motiv, scheinbar weit weg von tosender See und schroffen Felsen. Doch wer genau hinsieht, kann die befreite Pinselführung erkennen, zu der Monet im Herbst 1886 fand – in den stürmischen Wochen an der wilden Küste Belle-Îles. ■



Johannes Teschner ließ sich bei der Recherche zu diesem Text selbst an der Steilküste von Belle-Île vom Wind durchpusten – was seinen Respekt vor Monets Leistung noch steigerte.

DIE BRETAGNE VON MONET UND GAUGUIN ERLEBEN

Belle-Île Alle, die auf den Spuren von Monet die Insel erkunden möchten, finden im Tourismusbüro im Hafen von Le Palais Informationen zu drei thematischen Rundgängen. Sie führen an der Côte Sauvage unter anderem nach Port-Goulphar, wo der Künstler seine Studien des Meeres und der Felsen begonnen hat, zum Roche Guibel bei Domois, den er mehrmals gemalt hat und auch zu den Aiguilles de Port-Coton – die Darstellungen der Felsnadeln gehören zu den besten Werken, die er auf der Insel gemacht hat. Wer will, kann sich im pittoresken Dorf Kervilahouen auch das Haus anschauen, in dem Monet gewohnt hat. Es wurde allerdings erneuert und lässt sich nicht besichtigen. Bilder von Monet werden in der zum Museum umgestalteten Zitadelle von Le Palais gezeigt. Sie bietet auch tolle Aussichten auf das Meer. Um Schauspielkunst geht es an der nordwestlichen Spitze der Insel beim Pointe des Poulains: Dort befindet sich das ehemalige Ferienhaus von Sarah Bernhardt mit einer Ausstellung über die berühmte Schauspielerin. belle-ile.com

Pont-Aven Unbedingt lohnt sich ein Besuch im Musée de Pont-Aven, in dem viele Werke von Paul Gauguin und seinen Mitstreitern hängen. Schön ist auch ein Spaziergang durch den Bois d'Amour, den Wald der Liebe, durch den der Aven fließt. Viele der Künstler von Pont-Aven haben hier gemalt, darunter auch Gauguin selbst, der hier Paul Sérusier seine berühmte Malstunde gab. Etwas oberhalb befindet sich die hübsche Kapelle von Trémalo. In ihr hängt ein mehrfarbiges Holzkruzifix aus dem 17. Jahrhundert, das Paul Gauguin zu seinen zwei Werken »Der gelbe Christus« und »Selbstbildnis mit gelbem Christus« inspiriert hat. Pont-Aven ist auch bekannt für seine vielen Mühlen. Während die Moulin de Kermentec zu den Sujets von Gauguin gehört, lohnt ein Besuch der Mühle von Rosmadec aus ganz anderem Grund: Das Gebäude aus dem 15. Jahrhundert ist seit Jahrzehnten als ausgezeichnetes Gourmetrestaurant bekannt – und gerade sorgt ein junger bretonischer Küchenchef hier für neuen Schwung im Menü.

Musée de Pont-Aven Place Julia
museeponaven.fr

Restaurant Rosmadec Le Moulin Venelle de Rosmadec
rosmadec.com
pontaven.fr

EINMAL DIE GANZE BRETAGNE, BITTE!



TEXT JONAS MORGENTHALER FOTOS MARKUS BASSLER

Eigene Ernte: In seinem Restaurant »Le Coquillage« im Château Richeux arbeitet der Spitzenkoch Hugo Roellinger gerne mit selbst angebauten Kräutern und selbst gesammelten Algen wie die unter seinem Arm

Austern, Algen, Kräuter: Im Nordosten der Bretagne kocht **Hugo Roellinger** mit dem, was Meer und Land gerade hergeben. Der junge Koch schafft ein kulinarisches Abbild seiner Heimat und lockt so Gäste aus aller Welt an





Bei Gerichten wie Tomaten mit gegrillten Miesmuscheln (oben rechts) achtet Hugo Roellinger auf perfekte Qualität und aromatische Nuancen. Inspiration bietet der Garten um das Château Richeux, in dem der Koch eine Vielfalt an Kräutern, Blumen und Gemüse anbaut, etwa den Schlangenkürbis *longue de nice* (unten rechts). Der Garten liegt direkt am Meer, sogar der Personalbereich bietet einen Traumblick aufs Wasser (unten links)



E

Es ist ein ganz normaler Montag im Château Richeux bei Cancale, und wie an jedem ganz normalen Tag rollen gegen Mittag die ersten Autos durch die Auffahrt, schlendern Paare und kleine Gruppen hinauf zur Villa aus den 1920er Jahren. Sie alle wollen ins Restaurant »Le Coquillage«, haben oft schon Monate zuvor einen Tisch reserviert, manche auch ein Zimmer im Hotel. Der Garten vor dem Haus, das nur durch einen Wanderweg und eine Anhöhe vom Meer getrennt ist, füllt sich wie das Sonnendeck eines Schiffs: Hier setzen sich zwei ältere Damen hin, dort drei junge Foodies. Zum grandiosen Blick über die Bucht von Mont-Saint-Michel gibt es Champagner und kleine Häppchen, serviert in Muschelschalen. Dann zieht die Gesellschaft voller Vorfreude in die Speisesäle und widmet sich genüsslich den Menüs, die jetzt nach und nach aufgetragen werden.

Es gibt Kaisergranat in einer säuerlich-frischen Ingwer-Rhabarber-Vinaigrette, roh marinierte Dorade mit hauchdünnen Karottenstreifen und einer gartenfrischen Sauce vom Gemüse mit Tages, Venusmuscheln, die bei Ebbe direkt in der Bucht vor dem Haus gesammelt wurden, bedeckt mit Wakame-Algen und knusprigem Buchweizen. Am Schluss rollt ein Käsegewagen übers knarzende Parkett. Das Personal ist locker und souverän, die Stimmung gelöst, fast familiär. Es ist, als säßen alle auf einem eleganten Ausflugsdampfer, vereint in der Freude über außergewöhnliche Köstlichkeiten. Unten im Maschinenraum simmern Saucen und klappern Töpfe: Das Küchenteam um Hugo Roellinger läuft zur Hochform auf. Die Handgriffe sind routiniert, die Abläufe gut abgestimmt, sonst würde schnell Chaos ausbrechen. Denn wenn die Gäste am frühen Nachmittag ihre Plätze verlassen, fängt alles von vorne an: Jeden Abend füllen sich die rund vierzig Plätze des Restaurants erneut.

Roellinger. Für Gourmets aus aller Welt klingt der Name verheißungsvoll, er hat Anteil am Erfolg des Restaurants. Hugos Vater Olivier gehört zu den bekanntesten französischen Spitzköchen. Damit die Familie das ihm ans Herz gewachsene Elternhaus im nahen Cancale nicht verkaufen musste, hatte er darin 1982 ein *table d'hôte* eröffnet, er in der Küche, seine Frau Jane im Service. Zwei Jahre später kam der erste Stern des Guide Michelin für das »Maison de Bricourt«, 1988 der zweite, zufälligerweise beide in den Geburtsjahren der Kinder, von Tochter Mathilde und Sohn Hugo. Die beiden wuchsen direkt über dem Restaurant auf, beobachteten von der Treppe in den ersten Stock aus die Feinschmecker aus aller Welt, die in Cancale zu Gast waren. 2006 dann der Ritterschlag

für Köche: drei Sterne. Doch zwei Jahre darauf schloss Olivier Roellinger sein berühmtes Restaurant. Zu belastend war die harte Arbeit auf höchstem Niveau geworden, obendrauf wurde er krank. Fortan fokussierte er sich vor allem auf den Handel und das Mischen von Gewürzen, die neben den Meeresfrüchten seine Küche entscheidend geprägt haben.

Nur das einfachere Restaurant im Château Richeux blieb offen. Das Küchenteam kochte dort verlässlich gut, wie die eingespielte Crew eines Schiffs, die auch ohne ihren Kapitän auskommt. Und doch stellte sich immer dringlicher die Frage, wie es weitergehen würde mit diesem kleinen kulinarischen Paradies. »Wir sprachen lange nicht darüber«, erzählt Olivier Roellingers Sohn Hugo am nächsten Tag auf der Terrasse, während die Morgensonnenstrahlung und ein leichter Wind weht. »Das Thema Generationswechsel war recht tabu. Die Eltern wollten mich wohl eher schützen. Sie wussten, wie schwierig das Kochhandwerk ist – besonders mit einem Vater, der einen solchen Ruf hat.« Weil Hugo Schiffe und Wassersport liebt, zog es ihn aufs Meer. Das Berufsziel Profi-Kitesurfer redeten ihm die Eltern allerdings aus, also machte er eine Ausbildung zum Offizier der Handelsmarine. Zwei Jahre fuhr er danach Schiffe über alle Weltmeere. Unterwegs hatte er viel Zeit, um nachzudenken. Weitab von der Heimat begriff er, was für ein reiches Kleinod seine Eltern in Cancale über dreißig Jahre geschaffen hatten. Plötzlich berührte ihn die Leidenschaft, mit der seine Eltern sich dafür einsetzten. Und noch eine Sache wurde ihm klar: »Ich konnte mir schlichtweg nicht vorstellen, dass all das eines Tages einfach weg ist.«

Den Beruf seines Vaters sah er jetzt in neuem Licht. »Für ihn war das Kochen immer Ausdruck der Umgebung und ihrer Geschichte«, sagt der 33-Jährige. Die Gerichte handelten von den Menschen, die hier Gemüse anpflanzen, Fische fangen oder einst mit ihren Segelschiffen in See stachen. Die erste und bekannteste Gewürzmischung, die Olivier Roellinger

HUGO ROELLINGER FÜHRT DAS ERBE DES BERÜHMTEN VATERS WEITER – AUF SEINE EIGENE WEISE





Fleißarbeit: Die täglich frisch geernteten Blüten und Kräuter werden vom Küchenteam akribisch in Schälchen sortiert

PFEFFER, CHILI, SAFRAN: DIE SEEFAHRT BRACHTE SCHON FRÜH EXOTISCHE AROMEN IN DIE REGION

kreierte und in seinen Gerichten verwendete, heißt »Retour des Indes«: Er mischte sie aus 14 Gewürzen, die Seefahrer im 18. Jahrhundert nach Saint-Malo brachten, einem der wichtigsten französischen Häfen für diese Handelsware. »Auch um das Erbe zu bewahren, hat mein Vater über seine Menüs die Geschichte von Saint-Malo und der Bucht von Mont-Saint-Michel erzählt. Als ich das begriffen habe, wollte ich sie auf die gleiche Weise weitererzählen.« Den neuen Berufswunsch offenbarte er seinem Vater an dessen Geburtstag, spontan auf einem Bahnsteig in Paris. Olivier Roellinger fiel aus allen Wolken. Ohne Kocherfahrung, mit 24 Jahren und einer so großen Bürde? Die Eltern unterstützten seine Pläne zuerst nicht. Sie stellten ihn auf die Probe, denn sie wussten: Alle würden ihn am Vater messen, sobald er in der Küche steht.

Doch Hugo Roellinger blieb konsequent, lernte an einer Schule in Paris die Techniken, dann bei französischen Koryphäen wie Michel Troisgros und Pierre Gagnaire die Kunst des Kochens, arbeitete eine Weile in Kanada – und kehrte zurück in die Bretagne. Der Anfang im Château Richeux war schwierig, er wollte nicht mit den Traditionen seines Vaters brechen, nach dessen Vorgaben das Küchenteam arbeitete, und musste doch seinen eigenen Stil finden. Es gelang ihm nach und nach immer besser. »Ich habe denselben kreativen Rahmen wie mein Vater«, erzählt er. »Das sind die bretonische Küste, das Hinterland und seine Geschichten, und auch was sich hinter dem Horizont verbirgt, die maritime Vergangenheit von Saint-Malo. Für diese in der Region verankerte Küche habe ich aber einen anderen Ausdruck gefunden.«

Die exotischen Gewürze, die sein Vater prominent verwendete und damit vielen französischen Gourmets nahebrachte, dosiert er in Nuancen, als Teil seines »genetischen Erbes«, wie er sagt. Fleischgerichte gibt es in seinen Menüs keine mehr, und er kocht auch nicht mehr mit Geflügelbrühe. »Sie ist das Gerüst der französischen Küche, die klassische Basis für Saucen.

Man setzt sie mehrmals pro Woche an, mit einer Handvoll Hühnern, die meist nicht die beste Qualität haben, und schmeißt deren Fleisch am Schluss weg. Das macht doch keinen Sinn!«, sagt er und grinst, weil er längst eine Alternative gefunden hat: Algen. Sie sind das neue Rückgrat seiner Küche, unterstützen die Aromen der Zutaten und erweitern sie. Er macht kalte Auszüge und kocht die Algen auch mit Gemüse zu einer Brühe. So entstehen die Saucen und Vinai-gretten, die – oft intensiv und leichtfüßig zugleich – viele seiner Gerichte prägen.

Würzig-jodig riecht es in der *cave à algue*, wo die vielen verschiedenen Algenarten trocknen. Manche lässt Hugo Roellinger bis zu drei Jahre lang reifen. Der Geschmack werde dadurch komplexer und süßer, erinnere an Rauch und Lakritz. Alle paar Monate zieht er mit seinem Team los, um bei Ebbe an der Küste Nachschub zu sammeln. Für den Koch ist das wie eine Momentaufnahme: »Mich fasziniert, dass ich so den Geschmack des Meeres zeitlich einfangen kann. Ähnlich wie beim Wein sind die gereiften Algen dann eine Erinnerung an diese Saison.«

Über und zwischen den Algen in der Bucht tummeln sich unzählige kleine Fische. Auch die verwendet Hugo Roellinger neben Meeresfrüchten gerne. Damit weicht er vom Kanon der französischen Gourmetküche ab. Klassisch kommen *poissons nobles* auf die Teller – was alles andere als zuträglich ist für die Bestände von Steinbutt, Wolfsbarsch und Seezunge. Er hingegen lässt sich von den Fischern frisch gefangene Makrelen, Pollack und Roten Knurrhahn ins »Le Coquillage« bringen, Arten, die er in der Bucht als nicht gefährdet einschätzt. »Die *poissons nobles* wurden nur edel, weil man die großen Fische gut bis nach Paris transportieren konnte«, ist der Koch überzeugt. »Die kleinen Fische sind unterwegs zu schnell verdorben. Dabei schmecken sie superfrisch hier vor Ort ausgezeichnet.«

Die zwei Michelin-Sterne, die das Restaurant seit 2019 auszeichnen, sind wie eine Bestätigung für seinen eigenen Weg. Längst muss sich Hugo Roellinger nicht mehr an den Gerichten seines Vaters orientieren. Ein absolutes *signature dish*, den Hummer mit Kakao, drei mexikanischen Chilisorten und Sherry, hat er aber nie von der Karte genommen. Er macht ihn zwar etwas puristischer und immer mal ein bisschen anders. Aber es ist gerade die Konstanz, die ihm so gefällt: »Seit dreißig Jahren wird dieses Gericht jeden Tag zubereitet. Der Duft, der beim Ablöschen des Hummers mit Sherry entsteht, ist für mich eine Kindheitserinnerung. Manche meiner Gerichte sind eher spontan und frisch, das hier aber ist reif, man merkt ihm die Wiederholung an. Ich erzähle damit auch die Geschichte des Hauses, es geht um Zeit und Vergänglichkeit.«

Hugo Roellinger will sich lösen vom Drang, ständig alles neu zu machen. Dieser selbst auferlegte Druck bringt Köche oft dazu, Unsinn zu machen, findet er. Er passt seine Gerichte keinen Trends an, er unterwirft sie dem Diktat der Saison der beiden Gär-



Im Gewürzhandel der Familie sucht Mathilde Roellinger zusammen mit ihrem Vater nach dem perfekten Gleichgewicht für neue Mischungen und aromatisierte Öle



DIE WEITE WELT DER GEWÜRZE

Auch Hugos Schwester Mathilde Roellinger hat die Vergangenheit eingeholt. 2018 gab sie ihren Job als Kunstanwältin in Paris auf, um beim Gewürzhandel ihres Vaters einzusteigen. Einen schöneren Arbeitsplatz als das Haus, in dem dieser einst die Welt bekochte und sie ihre Kindheit verbrachte, kann man sich kaum vorstellen. Ein Reeder hat es im 18. Jahrhundert errichtet, mit Garten und einem hellen Salon, in dem Mathilde von den Anfängen erzählt. Der Geschäftszweig hat sich fast von selbst ergeben, weil viele Gäste des legendären, 2008 geschlossenen Restaurants die exotischen Gewürze aus den Gerichten gerne mitnehmen wollten. Also füllte die Großmutter, am Anfang zuständig für die Patisserie im Haus, sie in kleine Säckchen ab. Nach und nach wuchs das Sortiment, zu dem inzwischen 250 Produkte gehören. 70 verschiedene Mischungen von Gewürzen und Tees sind dabei, die alle in der ehemaligen Restaurantküche zubereitet werden. Und es werden mehr, dafür sorgen Mathilde und ihr Vater. Gerade arbeitet sie mit einer marokkanischen Köchin in Paris an einem Raz el Hanout à la française, und bald kommt eine Expertin, mit der sie das perfekte Rezept für ein japanisches Curry finden will. »Man braucht das richtige Gleichgewicht«, erzählt sie. »Das ist wie eine Komposition. Zuerst hat man eine vage Vorstellung im Kopf, eine innere Landschaft. Dann legt man die Gewürze fest, versucht eine Mischung, kostet sie, versucht es erneut, und so immer weiter. Das ist wie bei der Musik, es muss klingen, man will einen klaren Geruch und Geschmack.« Sobald Mathilde zufrieden ist, testet sie die neue Kreation zusammen mit ihrer Mutter beim Kochen an mindestens zehn Rezepten.

Auch das Forschen gehört zu Mathildes Aufgaben. So hat sie etwa gelernt, dass auch bei Gewürzen das *terroir* eine Rolle spielt und Safran aus der Bretagne anders schmeckt als Safran aus Afghanistan. Ein großes Thema ist Pfeffer, mit dem sich Olivier Roellinger seit 15 Jahren beschäftigt. In Indien hat er einst entdeckt, dass die Bauern den Pfeffer, den sie verkaufen, aus mehreren Sorten zusammenmischen, obwohl diese unterschiedlich schmecken. Deswegen gibt es bei »Épices Roellinger« auch einzelne Sorten zu kaufen. Mathilde reicht zwei Körner, die sehr unterschiedlich schmecken: »Der Neelamundi-Pfeffer ist floral und elegant, der Panniyoor-Pfeffer viel kräftiger. Mit seinen Barbecue-Aromen passt er bestens zu Fleisch.« Wie eine Jagd sei die Suche nach neuen Gewürzen und Top-Produzenten, mit ihrem Vater arbeitet sie dabei eng zusammen. Sie braucht sein Wissen, sagt sie, und freut sich über den sanften, langsamen Generationswechsel. Am Schluss führt Mathilde Roellinger in den kühlen Keller, wo auch die Top-Weine für das Restaurant »Le Coquillage« reifen. Sie öffnet eine Metallbox, in der neukaledonische Vanilleschoten aus dem vergangenen Jahr liegen. Ihr feiner Rosenduft zeigt: Sogar Gewürze lassen sich affinieren. Wie genau das geht, wissen auch sie noch nicht genau. Sobald es geht, wollen Mathilde und Olivier Roellinger wieder in die Ferne zu ihren Produzenten reisen, um in dieser Frage intensiv zu recherchieren. Der Duft der weiten Welt aber, den riecht man bereits hier, im Maison du Voyageur in Cancale.



Die Gäste des Château Richeux, in dessen Garten Hochlandrinder grasen, werden an der Rezeption im Treppenhaus empfangen (unten rechts). Hugos Eltern haben die Villa in der Nähe von Cancale 1992 zum Hotel umgestaltet. Von der langen Geschichte des Ortes erzählt der Hummer mit Kakao, Chili und Sherry (oben links): Seit drei Jahrzehnten steht der *signature dish* von Hugos Vater Olivier Roellinger auf der Karte



DIE KÜCHENCREW HAT ZWEI GÄRTEN VOR DER TÜR: DER EINE IST DAS MEER, DER ANDERE LIEGT AN LAND

ten vor seiner Tür: dem an Land, aber eben auch dem des Meeres. Gerade sind die Tomaten vollreif, also serviert er sie mit einer leicht scharfen Tomaten-Algen-Vinaigrette und mit kurz auf dem Holzfeuer gebrillten Bouchot-Miesmuscheln. Das Gleiche bei der Seespinne: Das Fleisch der »Ernte« aus dem Meeresgarten ist rausgelöst und mit einem Sud aus den Innenreien angerichtet, dazu wird zum Drüberstreuen ein Schälchen voller Blüten und Kräuter gereicht, frisch geerntet im Küchengarten. Zweimal pro Tag streift jemand dafür an den Beeten vorbei, sammelt und sortiert akribisch, damit auch jeder von allem etwas abbekommt.

Wenn Hugo Roellinger im Kräutergarten steht, sieht man seine Begeisterung für die Pflanzenwelt. »Schauen Sie hier, Tagetes, da stecken viele ätherische Öle drin. Stellen Sie sich mal ein Eis damit vor«, sagt er und zeigt auf orangefarbene Blüten. Dann gibt er ein türkisfarbenes Blatt zum Probieren. Es stammt von einer Austernpflanze, und tatsächlich erinnert der Geschmack an Austern. »Davon setzen wir nächstes Jahr 600 Pflanzen, damit wir sie in Gerichten verwenden können.« Er will auch verschiedene Sorten Sauerampfer anbauen, weil er ihn so mag. Was Kräuter anbelangt, ist das Restaurant durch den Garten inzwischen praktisch autark. Beim Gemüse deckt die Ernte oft nicht die benötigte Menge – und muss sie auch nicht. »Der Garten ist für mich auch eine Quelle der Inspiration«, sagt Hugo.

In der Umgebung herrsche viel Monokultur, erzählt der Gärtner Pierre Louboutin bei einem Rundgang. Kohl, Mais, Kartoffeln, Lauch, es gebe wenige Kleinbauern, Boden sei teuer. Im Garten um das Château Richeux aber herrscht Vielfalt und Leben. In einem kleinen Häuschen glüht schon frühmorgens der Holzofen, daneben kneten die Bäcker Sauerteige und schieben Algenbrot in die Hitze. Im dschungelartigen Gewächshaus zeigt Pierre die mexikanischen Minigurken, die moldawische Melisse, die australische Fingerlimette. Überall gibt es auch Bänke und Plätze,

um sich auszuruhen. Ein Esel und ein Schaf leben hier, ein paar zottelige Hochlandrinder grasen auf einem Hang zum Meer. Louboutin zeigt die Apfelbäume, die Blumen- und Gemüsebeete, erntet einen Kürbis mit dem passenden Namen *longue de nice*. Und das kleine Feld mit Bohnen, wieso ist das eingezäunt? »Damit die Köche nicht alles mitnehmen«, erklärt der Gärtner. »Sonst habe ich keine Samen fürs nächste Jahr!« Gerade stellt er den Anbau um, tüftelt an neuen Methoden. Das Ziel ist klar: »Er soll ökologischer werden und auch poetischer.«

Schon jetzt durchdringt eine feine Poesie die Landschaft. »Wir sind nicht *bling bling, luxe luxe luxe*«, sagte ein Kellner im Restaurant. Das gilt auch für den Garten, er wirkt wie ein Gegenentwurf zu einem herausgeputzten Golfplatz. Mit seinen Gerichten will Hugo Roellinger den Gästen die Augen öffnen für diesen Ort, die Schlüssel geben, um ihn öffnen und lesen zu können. Damit die Landschaft selbst von der Kraft der Algen und der Vergänglichkeit der Blumen erzählt, von Heimat und Fernweh, Seefahrt und Sehnsucht.

Odysseus haben Hugo Roellinger und seine Frau Marine ihren Sohn genannt, drei Jahre ist *Ulysse* jetzt alt. Bricht die junge Familie vielleicht irgendwann zu neuen Abenteuern in der Ferne auf? Immerhin haben andere französische Spitzenköche mit ihrem Namen und Renommee große Unternehmen errichtet, sammeln Sterne mit Restaurant-Filialen in aller Welt, jetten über den Globus. Könnte er nicht auch anderswo kochen? »Nein«, antwortet Hugo ohne Zögern. »Das würde keinen Sinn machen.«

ZU GAST BEI DEN ROELLINGERS

Zum kleinen Genussreich der Familie Roellinger – der Name geht auf elsässische Wurzeln zurück – gehört das Château Richeux mit dem Restaurant »Le Coquillage«, in dem mittags wie abends für etwa 90 bis 150 Euro pro Person drei verschiedene Menüs serviert werden. Oberhalb des Abhangs, auf dem die Hochlandrinder stehen, eröffnete vor fünf Jahren die »Ferme du Vent«, ein Rückzugsort mit sechs geschmackvoll gestalteten Gästewohnungen und einem *bain celtique* mit Natursteinbecken und Meerblick. Rund vier Kilometer weiter nördlich, in Cancale, befinden sich das Boutiquehotel »Les Rimains« und ein paar für Familien geeignete Lodges, die Jane Roellinger gestaltet hat. Die Gewürze können im Stammhaus, dem Maison du Voyageur gekauft werden, ein weiteres Geschäft gibt es in Saint-Malo (12 Rue Saint-Vincent). Gleich ums Eck des Stammhauses befindet sich »Grain de Vanille«, die hervorragende Patisserie der Familie.

Château Richeux Saint-Méloir-des-Ondes, Le Buot

Les Rimains Cancale, 62 Rue des Rimains
Tel. 0299896476, maisons-de-bricourt.com

Maison du Voyageur Cancale, Rue Duguesclin
epices-roellinger.com

Grain de Vanille 12 Place de la Victoire
grain-de-vanille.com

- 1| Kaum ein Leuchfeuer ist so stark wie das des Phare du Crac'h 2| Ondine Morin zeigt Gästen ihre Heimatinsel Ouessant 3| Ideal für sturmfreie Tage: die Plage de Corz 4| Die Ouessant-Schafe stammen von der Insel, auf ihr leben aber fast keine mehr

Am Ende der Welt ...

... fühlten sich die Römer im Westen der Bretagne – und nannten diesen wilden, von den gewaltigen Kräften des Ozeans geprägten Landstrich *finis terrae*

Ruinen mit Strahlkraft

Ein 37 Meter hoher Leuchtturm markiert an der Pointe Saint-Mathieu seit 1835 die Einfahrt in die Bucht von Brest und eine Passage durch das Mer d'Iroise. Auf dem begehbaren Turm reicht eine simple, 250-Watt starke Leuchte aus, um das Lichtsignal von der schroffen Landspitze aus über 40 Kilometer weit übers Meer zu schicken. Vor dem Bau waren es jahrhundertelang die Mönche der Abtei nebenan, die den Schiffen durch ein Dauerfeuer auf einem noch heute erhaltenen Turm den Weg zu wiesen. Durch die Französische Revolution wurde die Abtei zum Steinbruch, auch für den Bau des Leuchtturms. Besonders am Abend wirken die Ruinen mit den hohen Spitzbogenfenstern, als wären sie einem Schauerroman entsprungen.

»Jeder Tag ist anders«, sagt Christel Péron über ihre Bootstouren durch das Mer d'Iroise. Sie führen auch zu den Großen Tümmern, die in dem Archipel leben

Zu Gast bei den Delfinen

Starke Strömungen, Klippen, enge Passagen: Schon vielen großen Schiffen wurde das Mer d'Iroise westlich von Brest zum Verhängnis. »Es ist eines der am schwierigsten zu befahrenden Meere, die es gibt«, erzählt Lucky Péron, der mit seiner Frau Christel seit 2006 kleinen Gästegruppen auf Schlauchbooten die Iroise zeigt. Die vielen Leuchttürme etwa, vor allem aber die Natur: Der Meerespark ist Lebensraum für eine große Vielfalt an Pflanzen und Tieren, darunter Basstölpel, Kormorane, Kegelrobben und Große Tümmler. Christel und Lucky kennen die Wege der rund 130 Delfine, die in zwei Gruppen hier leben. Und die Tiere kennen die Boote der beiden begeisterten Guides, nähern sich gerne – und sorgen so für einzigartige Begegnungen.

Die Ausfahrten von »Archipel Excursions« starten in Le Conquet und in Saint-Guénolé. Tel. 0699854745, archipelexcursions.com



Mit vielen Stränden und einem kleinen Hafen ist **Le Conquet** eine gute Basis, um den nordwestlichen Zipfel der Bretagne und seine Inseln zu erkunden. Unsere Hoteltipps:

Beton in bester Lage

Hier haben alle Gäste Meerblick: Das »Sainte-Barbe Hôtel & Spa« sitzt ganz vorne an der Spitze von Le Conquet. Beton und Glas prägen den Bau, dessen Ästhetik für Unmut sorgt, viele aber auch begeistert. 2019 wurde das Haus nach langer Renovierung als Boutiquehotel neu eröffnet, mit Spa, schicker Loungebar und gutem Restaurant. Tipp: So komfortabel und nah wie hier erlebt man Stürme selten.

Le Conquet, Pointe Sainte-Barbe
Tel. 0298484613
hotelsaintebarbe.com

Tee trinken und träumen

Einfacher, aber dafür *très charmant* wohnt man im »La Vinotière«, einem kleinen, individuellen Hotel im historischen Zentrum von Le Conquet mit einer Handvoll Zimmern. Die Gäste frühstücken im hübschen Teesalon. Das nette Team gibt gerne auch Tipps zur Umgebung. Le Conquet, 1 Rue du Lieutenant Jourden, Tel. 0298891779 lavinotiere.fr



Süße Schafe und salzige Brombeeren: die Insel Ouessant

Ungewohnt alt und zerbeult ist das Mietauto, das am Hafen von Ouessant inklusive Schlüssel bereitsteht. »Das ist normal«, sagt Ondine Morin und lacht. »Alles muss per Schiff hergebracht werden und wird dann so lange gebraucht wie es nur geht!«

Die 35-Jährige arbeitet vormittags als Fischerin, nachmittags zeigt sie Gästen ihre Heimat. Viele kommen zur Sommerfrische auf die westlichste bretonische Insel, in der kalten Jahreszeit hingegen schrumpft die Einwohnerzahl von über 2000 auf 400. Dann fegen oft heftige Stürme über die niedrigen Häuser, und das Meer bäumt sich auf, bei Windböen von bis zu 217 km/h. Herbst und Winter sind dennoch Ondines liebste Jahreszeiten, sie organisiert sogar Sturmwanderungen. »Da lebe ich auf«, erzählt sie. »Ich mag die Energie der Elemente, der man sich beugen muss«. Einer

ihrer Lieblingsorte ist die Pointe de Pern, dort ist das Meer durch starke Strömungen besonders wild. Oft versinkt die Insel auch im Nebel, eine weitere Gefahr für die vielen Schiffe, die vor der Küste vorbeifahren. »Wir sind am Ende von Europa«, sagt Ondine strahlend – und tatsächlich liegt vor ihr über 3000 Kilometer lang nichts als der Atlantik.

Man solle sich Zeit nehmen für Ouessant, empfiehlt die Insulanerin. Für den rund 35 Kilometer langen Küstenrundweg etwa, für die Geschichte der kleinen, robusten Ouessant-Schafe, für das Leuchtturmmuseum am Phare du Crêac'h. Und auch für die Brombeermarmelade: »Sie schmeckt hier exzellent, weil die Beeren durch die Luft leicht salzig werden.«

Die Fähren nach Ouessant starten in Brest und Le Conquet, pennarbed.fr
Infos zu Ondine Morins Touren: kalon-eusa.com

Endpunkt für Exakte

Die Pointe du Raz mag viel bekannter sein, doch der westlichste Punkt des französischen Festlands ist die Pointe de Corsen bei Plouarzel. Zudem liegt hier der geografische Beginn des Ärmelkanals. Besserwisser können sich also freuen, Badende allerdings auch: Auf beiden Seiten der Spitze befindet sich jeweils ein schöner Sandstrand.

Lust auf eine kulturelle Zeitreise?



Jede Reise nach Griechenland wird zur lebendigen Begegnung mit den Ursprüngen der eigenen Kultur und Zivilisation. Machen Sie sich auf Erkundungstour in die Geschichte Europas.

Geschichte ist viel zu spannend, um in Büchern zu verstauben. Geschichte muss und kann man erleben: In griechischen Landschaften, Tempeln oder Stadien werden 4.000 Jahre europäischer Kulturgeschichte lebendig.

Wer einmal im riesigen Theater von Epidavros erlebt, wie die Stimmen auf der Bühne selbst in den obersten Reihen noch klar und deutlich zu verstehen sind, bewundert nicht nur die Leistung der Architekten vor fast 2.500 Jahren, sondern sieht auch förmlich die Schauspieler der griechischen Tragödien vor sich, hört den Beifall der

Zuschauer, spürt die elektrisierende Atmosphäre der Dramen unten im offenen Rund der Orchestra.

Die einzigartige, 4.000 Jahre alte Kultur Griechenlands, das als Ursprung der westlichen Zivilisation, als Wiege der Demokra-

tie, der Philosophie und der Wissenschaft gilt, durchdringt jede Ecke des Landes.

Plötzlich besteht Geschichte nicht mehr nur aus Jahreszahlen und Herrschernamen, sondern verbindet sich mit konkreten Orten, Stimmungen und Erlebnissen. Ob am Parthenon auf der Athener Akropolis oder bei den makedonischen Königsgräbern von Vergina im Norden auf den Spuren Alexanders des Großen – wer Griechenland besucht, begibt sich auf eine Zeitreise durch die Jahrtausende.



Die Königsgräber von Vergina sind heute in einem beeindruckenden Museum zu besichtigen. In der goldenen Larnax-Truhe wurden die Gebeine von Philipp II., dem Vater Alexanders des Großen, aufbewahrt.

Das Haus des Dioskurides und der Kleopatra in der antiken Stadt Delos auf der Insel Delos war das Privathaus eines reichen Ehepaars, das sich selbst auf den beiden Statuen abbilden ließ.



Das Theater von Epidavros aus dem 4. Jahrhundert v. Chr. ist eines der besterhaltenen Theater der Antike mit einer beeindruckenden Akustik und Blick auf die Berglandschaft der Argolis.



Die mittelalterlichen Meteora-Klöster thronen auf der Spitze bizarr geformter Felstürme aus gelblichem Sandstein oder kleben wie Schwalbennester an steilen Felswänden. Die Klosteranlagen gehören zum UNESCO-Weltkulturerbe und zählen zu den meistbesuchten Sehenswürdigkeiten Griechenlands.



Was haben die Mauern von Rhodos schon gesehen, wer hat in den Klöstern der orthodoxen Mönchsrepublik Athos gebetet und meditiert? Wie haben die ersten Eremiten die Klöster hoch oben auf den Meteora-Felsen erbaut? Welches Schicksal erlitten die Kämpfer, die durch die Rittergasse von Rhodos zogen? Welche Geschichten verbergen sich hinter den byzantinischen Ikonen in Meteora oder der goldenen Larnax von Vergina?

Auf einer Reise durch Griechenland tauchen wie in einem Film Bilder und Szenen aus der Geschichte vor einem auf, jahrtausende alt und doch höchst aktuell und real. Machen Sie sich auf den Weg.

Mehr Informationen unter:
www.visitgreece.gr



Die Odos Ippoton, die berühmte Rittergasse der mittelalterlichen Stadt von Rhodos. Die Altstadt mit der mächtigen Stadtmauer ist ebenfalls Weltkulturerbe der UNESCO.



Das orthodoxe Kloster Agiou Dionysiou liegt auf der südwestlichen Seite der Halbinsel Athos. In der Hierarchie der selbstverwalteten Mönchsrepublik mit ihren insgesamt 20 Klöstern steht es an fünfter Stelle.

ICH MÖCHTE EINE REISE DURCH DIE ZEIT MACHEN



A photograph of Marie Tabarly, a woman with curly hair, smiling and holding onto the steering wheel of a sailboat. She is wearing a dark blue zip-up jacket. The boat's interior and some equipment are visible in the background, along with the ocean and sky.

Das Steuer im Griff, den
Horizont vor Augen: Marie
Tabarly an Bord ihres
Segelschiffs »Pen Duick VI«

»
**NATÜRLICH
HABE ICH
MANCHMAL
ANGST**«

Sie segelt ein Boot ihres Vaters, einer der größten Skipper aller Zeiten, aber setzt trotzdem ihren eigenen Kurs:
Marie Tabarly über die asketische Schönheit des Lebens an Bord, die Furcht auf See und warum es keinen besseren Heimathafen als die Bretagne gibt

INTERVIEW STÉPHANIE SOURON

MERIAN Gerade haben Sie Ihr Segelboot, die »Pen Duick VI«, zu Wasser gelassen. Was ist das Besondere an diesem Boot?

MARIE TABARLY Es ist das Boot meines Vaters – und das schönste Segelschiff der Welt. Die »Pen Duick VI« ist fast 50 Jahre alt und hat ein unglaubliches Charisma. Es ist wunderbar, an ihrem Steuer zu stehen, besonders bei stürmischem Wetter. Dann fährt das Boot zu Hochform auf und wird zu einem fliegenden Teppich. Ich spüre, wie es unter mir vibriert, klappert, ich höre Schläge, es wird fast surrealisch laut an Bord. Auf der anderen Seite hat die »Pen Duick« für mich auch etwas Beruhigendes. Wenn ich mit ihr segle, fühle ich mich sicher. Manche Leute behaupten, die »Pen Duick« habe etwas Mythisches. Aber für mich ist dieses Boot ein Freund, auf den ich mich immer verlassen kann.

Schon Ihr Vater, Éric Tabarly, ist mit diesem Boot gefahren: 1976 hat er mit der »Pen Duick VI« sogar das legendäre Transat-Rennen, das damals noch Ostar hieß, über den Atlantik gewonnen.

Ja, in dem Boot steckt wirklich viel Geschichte. Trotz defekter Selbststeueranlage jagte mein Vater mit der »Pen Duick VI« in Rekordzeit über den stürmischen Atlantik. Dabei ließ er zahlreiche berühmte Segler hinter sich. Deshalb bin ich auch wahnsinnig stolz, dass ich mit der »Pen Duick VI« 2023 beim Ocean Globe Race starten

darf, der Neuauflage des Whitbread Round The World Race.

Bei dieser geschichtsträchtigen Regatta sind 1973 zum ersten Mal Crews in Etappen um die Welt gesegelt.

Wir starten nach den gleichen Regeln wie die Teilnehmer damals: Wir segeln ohne GPS, ohne Wetterberichte per Funk und mit einem Segeltuch, wie es in den siebziger Jahren benutzt wurde. Die Route führt uns mit vier Stopps in acht Monaten um den Globus. Das wird meine erste richtige Weltumsegelung, ich freue mich wirklich sehr darauf.

Als Sie 14 Jahre alt waren, hatte Ihr Vater einen tödlichen Segelunfall: Am 12. Juni 1998 fiel er vor der Küste Irlands von Bord und ertrank. Er hatte sich Zeit seines Lebens auf einem Schiff nie anleinen wollen. Wollten Sie nach seinem Tod die Segel für immer streichen?

Nein, daran habe ich nie gedacht. Natürlich war ich niedergeschlagen, aber das Segeln aufgeben? Warum? Das Boot konnte ja nichts dafür, dass mein Vater ertrunken ist. Schon einen Monat nach seinem Tod segelte ich wieder an Bord der »Pen Duick«. Denn das Boot war ja nach dem Unfall noch in Irland – und wir mussten es nach Hause holen.

Haben Sie nie Angst, wenn Sie segeln?

Natürlich habe ich manchmal Angst. Jeder Segler kennt dieses Gefühl. Das Meer ist ein feindliches Milieu, eine Urgewalt. Das darf man nie vergessen.

Marie Tabarly, 1984 im bretonischen Gouesnach geboren, ist eine der bekanntesten Seglerinnen Frankreichs. Die Liebe zum Meer wurde ihr bereits in die Wiege gelegt: Ihr Vater Éric Tabarly war ein legendärer Segler und Schiffskonstrukteur. Er gewann viele Rennen, 1964 etwa mit der »Pen Duick II« die zweite Ostar, eine Transatlantikregatta, bei der die Teilnehmer allein segeln. Heute sitzt Marie Tabarly am Steuer der »Pen Duick VI«, dem letzten von ihrem Vater konstruierten Schiff. 2018 startete sie damit das Projekt »Elemen'Terre«, für das sie mit Künstlern, Sportlern und weiteren Gästen unter anderem nach Grönland segelte. 2023 wird Marie Tabarly beim viel beachteten Segelrennen Ocean Globe Race an den Start gehen.

Die isländische Flagge weht über der 1973 erbauten und 22 Meter langen »Pen Duick VI«. Ihre wahre Heimat? Natürlich die Bretagne!





Bei schlechtem Wetter, wenn es auf hoher See stürmt und regnet, dann kann das ein ganz heißer Ritt werden. 2019 etwa bin ich mit meinem Boot vor den Azoren in einen Orkan hineingeraten: »Lorenzo« fegte mit aller Kraft über uns hinweg. Die »Pen Duick« wurde von meterhohen Wellen hin und her geworfen, und wir mussten alles geben, um da heil wieder rauszukommen. In solchen Momenten bin ich froh, dass ich eine Mannschaft habe, auf die ich mich verlassen kann. Auf einem Boot legt man ja sein Leben in die Hände von anderen. Aber es ist gerade dieser Zusammenhalt, weshalb ich das Segeln so liebe.

Sie haben noch eine zweite große Leidenschaft: Pferde.

Ja, seit ich ein kleines Mädchen war, habe ich sowohl Boote als auch Pferde geliebt. Nach dem Tod meines Vaters hat mir der Kontakt zu den Tieren sehr geholfen. Nach dem Abitur bin ich für ein Jahr nach Montana in die USA gegangen, um auf einer Ranch mehr über das Verhalten von Pferden zu lernen und über ihre Art, zu kommunizieren. Ein paar Jahre später habe ich in der Mongolei mit Pferden gearbeitet. Ich wollte verstehen, wie Pferde ticken. Letztendlich sind es ja Lebewesen wie wir.

Hilft Ihnen dieses Wissen auch beim Segeln?

Zuweilen schon. Wer Pferde versteht, versteht auch Menschen.

Sie sind mit der »Pen Duick VI« bereits um die halbe Welt gesegelt. Kam Ihnen schon mal der Gedanke, woanders sesshaft zu werden?

Nein. Ich komme immer wieder sehr gerne zurück in die Bretagne! Für mich ist es eine der schönsten Ecken der Welt. Die Landschaft hier ist so vielfältig: Wir haben Meer und Wind, Felder und Strände. Im Finistère haben wir Schätze vor Augen, die müssen sie woanders erst mal suchen: Steilküsten und Klippen in allen Farben und Formen, das ist einfach großartig. Ich fühle mich hier wohl, weil ich das Gefühl habe, im Einklang mit den Elementen zu sein.

Sie leben in einem Schulbus aus den siebziger Jahren. Haben Sie sich während der Pandemie, als Sie nicht auf der »Pen Duick« segeln durften, eingesperrt gefühlt?

Ganz und gar nicht. Mein ganzes Leben ist darauf ausgelegt, dass ich draußen unterwegs bin. Ich verbringe viel Zeit in der Natur, ganz egal, ob am Meer oder an Land. Ich brauche nicht viel Komfort zum Leben. Mein Bus als Wohnraum ist klein, aber er steht auf einem großen Grundstück, und ich habe dort auch meine Pferde. Insofern kann ich mich wirklich nicht beklagen. Die Pandemie hat mich viel weniger eingeschränkt als etwa eine Großfamilie, die sich in einem Hochhaus in Marseille zwei Zimmer teilt und monatelang nicht vor die Tür durfte.

Aber auch Sie mussten Ihre Pläne wegen Corona ändern: Ihr großes Projekt »Elemen'Terre« wurde abgebrochen. Sind Sie enttäuscht?

Es ist schade, dass wir »Elemen'Terre« nicht wie geplant zu Ende bringen können. Ich wollte ja mit der »Pen Duick VI« vier Jahre lang um die Welt segeln und dabei Künstler, Sportler, Philosophen, Musiker mit an Bord nehmen. Und wir waren gut gestartet, die ersten drei Etappen nach Grönland, Island und auf die Azoren haben wunderbar funktioniert: Wir hatten auf der »Pen Duick« eine Art

IN DER BRETAGNE HABE ICH DAS GE- FÜHL, IM EINKLANG MIT DEN ELEMEN- TEN ZU SEIN«

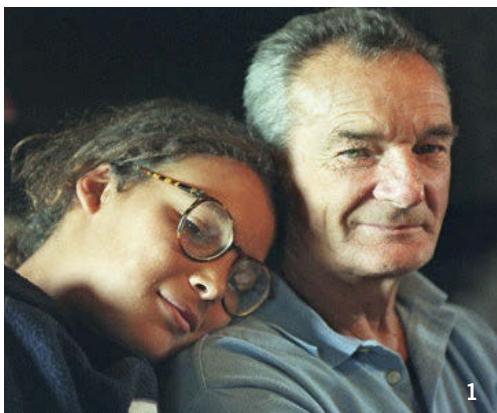
Think-Tank geschaffen und auf den Reisen über wichtige Themen gesprochen: Wie können wir besser leben, besser mit der Natur umgehen, als Menschen besser miteinander auskommen?

Sind Sie denn zu einem Ergebnis gekommen?

Mir ging es bei »Elemen'Terre« vor allem darum, Menschen zusammenzubringen, die sich sonst vielleicht nie getroffen hätten. Was die Künstler, Sportler und Philosophen dann aus den Begegnungen gemacht haben, war ihnen überlassen. Einige Slackliner etwa haben auf Island und Grönland Highlines zwischen Berggipfel gespannt, ein Künstler hat eine Bil-

Leinen los! Tabarly 2018 beim Start ihres Projekts »Elemen'Terre«, für das sie vier Jahre um die Welt segeln wollte – bis die Pandemie kam





1 | Seite an Seite: Marie Tabarly und ihr Vater Éric 1997 – ein Jahr vor seinem Tod 2 | Tabarlys zweite große Leidenschaft sind Pferde, mit denen sie etwa in der Mongolei arbeitete 3 | Kleine Jam-Session vor Grönland – eine Station von »Elemen'Terre«

gemacht. Punkt. Für jemanden, der nicht viel Segelerfahrung hat, kann das ein bisschen schwierig sein. Doch wenn sich alle irgendwann zusammengerauft haben, werden die Gespräche an Bord viel tiefgründiger als an Land. Der soziale Status spielt keine Rolle mehr, es gibt keine Stars, alle sind gleich. Es zählt nur noch das, was du zu sagen hast.

Ist es schwierig, nach einem langen Törn wieder an Land zu gehen?

Ja, es fällt mir immer schwer, das Boot zu verlassen. Auch wenn ich mich darauf freue, nach den vielen Wochen auf dem Meer endlich wieder etwas Grünes zu sehen. Oder überhaupt eine andere Farbe als Blau. Aber der Übergang zum Land ist für mich jedes Mal eine Herausforderung. Allein schon wegen der vielen Geräusche! Auch an Bord ist es manchmal laut, aber anders. Es klingelt zum Beispiel kein Telefon. Und dieser ganze Komfort an Land erscheint mir in den ersten Tagen total überflüssig, fast wie eine Last. An Bord lebt man ja wirklich nur mit dem Nötigsten und ist stets darauf bedacht, nichts zu verschwenden. Da wird an jedem Tropfen Wasser gespart. Das kann manchmal anstrengend sein, aber ich mag diese Einfachheit sehr.

Gab es in Ihrem Leben Momente, in denen Sie dachten: Ich höre auf mit dem Segeln?

Sie meinen, Momente, in denen mir eiskalt war, die Finger halb erfroren, alle Muskeln schmerzten und ich zu mir sagte: ›Schluss, aus, das war's jetzt. Ich gehe nie mehr auf's Wasser?‹ Ja, die gab es (*lacht*). Aber das ist das große Problem aller Segler: Wir tun es trotzdem immer wieder. Weil wir diese Leidenschaft in uns haben, und die kann man nicht einfach in eine Schublade legen. Ich denke, ich werde noch viele Jahre lang mit der »Pen Duick VI« segeln. ■

derserie über das Meer gemalt, ein anderer Musik komponiert. Im Netz finden sich zahlreiche Podcasts und Videos über ihre Aktivitäten. Und auf YouTube ist kürzlich ein experimenteller Kurzfilm mit dem Titel »Inside

Pen Duick VI« über das Leben an Bord erschienen.

Aber mal Kunst beiseite: Wie muss man sich das Leben an Bord eines Segelbootes vorstellen? Sicher nicht so komfortabel wie auf einem Hurtigrutenschiff... Es ist eher wie in einer großen WG. Man lebt 24 Stunden auf engstem Raum zusammen. Man schlafst zusammen, isst zusammen, und wenn einer schnarcht, flucht die ganze Besatzung. Die »Pen Duick« ist immer noch ein Rennboot, da gibt es keine Einzelkabinen. Es gibt genau genommen überhaupt keine Privatsphäre. Natürlich entstehen zuweilen auch Spannungen, das ist ja normal.

Zumal auf einem Boot ja eine strenge Hierarchie herrscht.

Der Skipper gibt ein Kommando, und dann wird nicht diskutiert, sondern

**»
DAS LEBEN AN BORD
IST WIE IN EINER
GROSSEN WG. ES GIBT
ÜBERHAUPT KEINE
PRIVATSPHÄRE«**

MERIAN abo

3 x MERIAN lesen + Geschenk!



25%
sparen!

**Bestellen Sie jetzt
unser MERIAN
Kennenlern-Angebot.**

Und Sie erhalten die
nächsten 3 Ausgaben
MERIAN frei Haus zum
Preis von nur 21,90 Euro
plus einen BücherScheck
im Wert von 10 Euro
zur freien Verfügung.

**Ihr
Geschenk**

**BücherScheck im Wert von 10 Euro
für die schönsten Lesemomente**
100 % Lesevergnügen: Mit dem Bücher-
Scheck haben Sie die freie Auswahl in
fast 2.500 Buchhandlungen in ganz
Deutschland – und finden garantiert
immer Ihr neues Lieblingsbuch!



Jetzt 3 Ausgaben für nur 21,90 Euro bestellen!

040/21 03 13 71

Bitte **Bestell-Nr. 2025306** angeben. E-Mail: leserservice-jalag@dpv.de Internet: merian.de/test

Das Angebot gilt innerhalb Deutschlands und nur, solange der Vorrat reicht. Widerrufsgarantie und Hinweise zum Datenschutz siehe shop.jalag.de.

MERIAN

Die Lust am Reisen

DIE NEUEN WEGE VON NANTES

Die alte Hauptstadt der Bretagne liegt heute offiziell gar nicht mehr innerhalb der Grenzen der Region. Sie deswegen außen vor zu lassen, wäre ein Fehler: Denn die Stadt an der Loire hat sich zu einer der spannendsten in ganz Frankreich gemausert. Unsere Tipps für Ihren Streifzug

TEXT JOHANNES TESCHNER



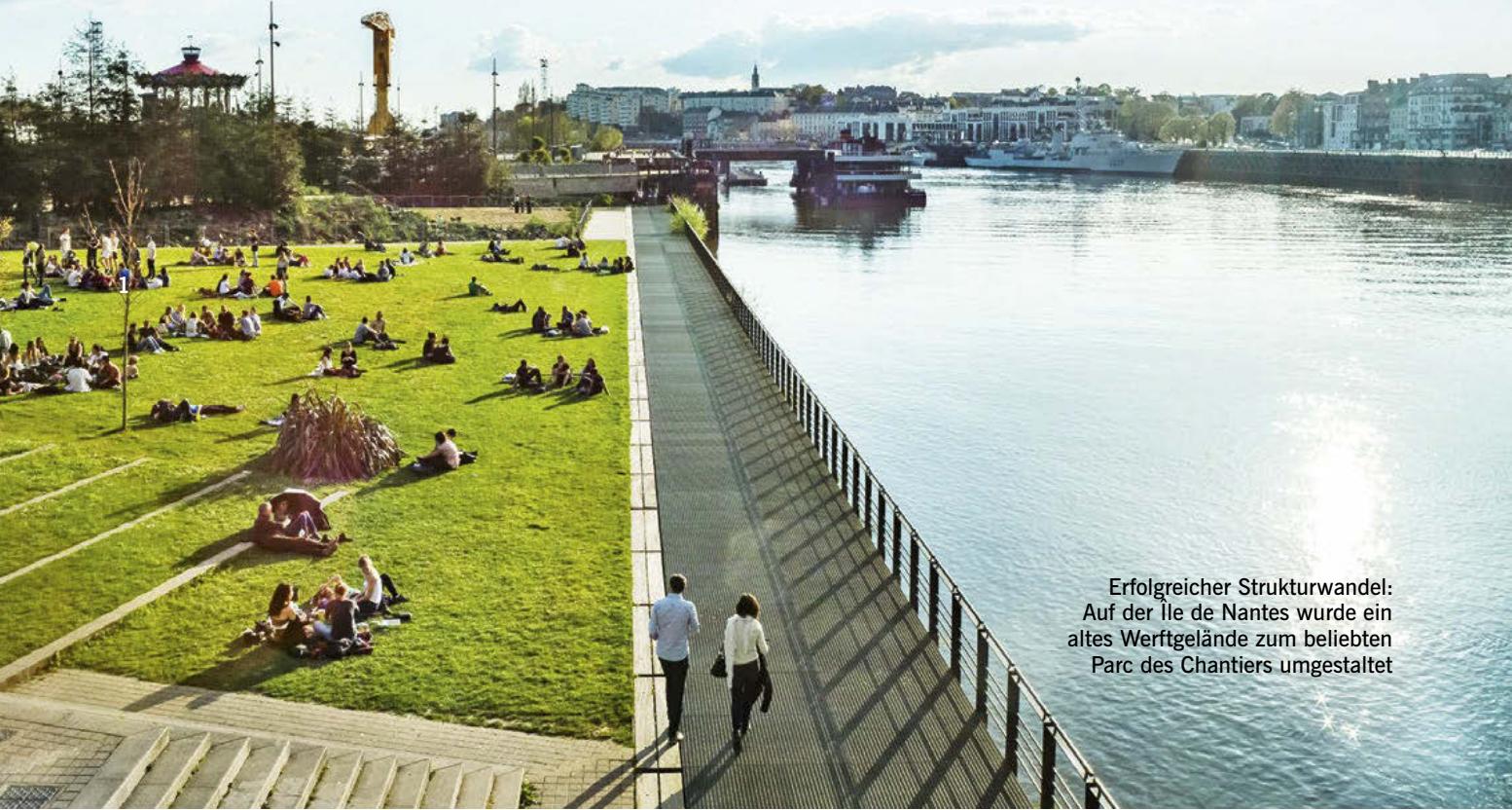
Ein Maschinenpark der besonderen Art ist die große Attraktion der Île de Nantes: Der zwölf Meter hohe Elefant in Steampunk-Optik bietet Platz für bis zu 50 Passagiere



Viele, die mit dem Flugzeug in die Bretagne reisen, landen in Nantes. Doch von der Stadt nur den großen Flughafen zu sehen, wäre eine verpasste Chance. Nantes gehört zu Frankreichs innovativsten Städten, sie begeistert mit Kunst im öffentlichen Raum, skurrilen Maschinen, neuen Ideen und historischen Bauwerken, die oft mit der Geschichte der Bretagne verbunden sind: Nantes war lange Zeit deren Hauptstadt und wurde mit dem Département Loire-Atlantique erst 1941 von der Region administrativ getrennt. Noch heute gibt es Gruppen, die sich für eine erneute Vereinigung einsetzen.

Fantastische Maschinen auf der Île de Nantes

Wenn der Elefant kommt, dieses 48 Tonnen schwere Ungetüm, dreimal so groß wie ein echter Dickhäuter, dann gehen manche Besucher der *Machines de l'Île* in Deckung. Denn die umherlaufende Hauptattraktion ist bekannt dafür, den Rüssel zu heben und prustend Wasserfontänen auszustoßen. Doch das macht der *grand éléphant* nur an warmen Tagen, und die Kinder kreischen dann vor Vergnügen und freuen sich darauf, eine Runde auf dem zwölf Meter hohen Giganten mitzufahren. Vorher können sie in ehema-



Erfolgreicher Strukturwandel:
Auf der Île de Nantes wurde ein
altes Werftgelände zum beliebten
Parc des Chantiers umgestaltet

ligen Werfthallen weitere überdimensionale mechanische Tiere bestaunen, eine Spinne in ihrem Netz zum Beispiel. Oder sie nehmen im Meeresweltenkarrussell Platz in einem Mantarochen, Tintenfisch oder Riesenkrebs. Inspiriert sind all diese Konstruktionen von Jules Verne, der in Nantes geboren und aufgewachsen ist, außerdem von den technischen Entwürfen von Leonardo da Vinci und von der Industriegeschichte der Stadt. Eine Allianz von Theaterleuten, Ingenieuren und Mechanikern hat auf der zwischen zwei Loire-Armen gelegenen Île de Nantes eine fantastische Welt in Steampunk-Optik geschaffen. Ein ebenso ehrgeiziges wie erfolgreiches Projekt, das Kultur und Stadtplanung verbindet. Durch die Maschinen ist es gelungen, das nach dem Ende der Werften zur Industriebrache verkommenen Viertel zu beleben. Heute gibt es dort viele Kunstprojekte, Büros und einige der angesagtesten Restaurants. Gerade wächst im ehemaligen Miséry-Steinbruch gegenüber das nächste fantastische Großprojekt: ein begehbarer, begrünter Riesenbaum aus Stahl und Holz, auf dem zwei gigantische Reiher sitzen.

Parc des Chantiers, Boulevard Léon Bureau
lesmachines-nantes.fr

Picknick am Schloss der Herzöge

Die Ufer der Loire sind berühmt für ihre Schlösser. Das letzte vor dem Atlantik liegt in Nantes. Im 15. Jahrhundert errichtet, diente das Château des ducs de Bretagne den bretonischen Herzögen als Residenz und Festung, bald auch den französischen Königen, wenn die sich in der Region aufhielten. Zu den wichtigsten Bewohnerinnen gehörte Anne de Bretagne (1477-1514), die als Bretonin zweimal französische Königin wurde. Ein geschichtsträchtiges Gemäuer also, und entsprechend zeichnet im Innern eine Ausstellung die Historie der Stadt vom Mittelalter bis in die Gegenwart nach. Doch es passt zu Nantes, dass das altehrwürdige Bollwerk nicht zum musealen Relikt erstarrt ist. Ganz im Gegenteil: Die Bewohner von Nantes machen sich ihr Schloss zu eigen, picknicken auf den Rasenflächen davor, wo im Sommer Musiker spielen, und trinken Wein aus Bechern. In diese ungezwungene Atmosphäre fügt sich auch die Neuerung ein, die es seit ein paar Jahren ermöglicht, das Schloss in nur zehn Sekunden zu verlassen: eine lange, an der Festungsmauer befestigte Rutsche.

4 Place Marc Elder, chateaunantes.fr



Hier residierten Frankreichs Könige auf Reisen in der Bretagne: das Château des ducs de Bretagne



Reich dekoriert: Die 1895 eröffnete Brasserie »La Cigale« steht unter Denkmalschutz und war schon Kulisse für Filmklassiker wie »Lola« von Jacques Demy

Kunst entdecken – im Museum und in der Stadt

Sein Kunstmuseum hat Nantes der Französischen Revolution zu verdanken. Im Zuge der epochalen Umwälzung verstaatlichte die Regierung die Kunstwerke aus Kirchen, Klöstern und Schlössern. Und weil man Platz brauchte, um die Beute auszustellen, ordnete der neue Herrscher Napoleon Bonaparte 1801 an, gleich 15 neue Museen außerhalb von Paris zu eröffnen – unter anderem in Nantes. Heute aber ist die sakrale Malerei im Musée d'Arts de Nantes nur noch eine Randerscheinung. Höhepunkt der Sammlung sind längst Werke aus dem 19. und frühen 20. Jahrhundert, abstrakte Kompositionen von Wassily Kandinsky etwa, Pablo Picassos wilde Figuren oder impressionistische Gemälde von Claude Monet. Besonders seit das Hauptgebäude des Museums 2017 um einen Neubau erweitert wurde, spielt die zeitgenössische Kunst in Nantes eine immer wichtigere Rolle. Wer Kunst und Kultur außerhalb von Museumswänden erleben möchte, sollte Nantes während des Kultursommers Le Voyage à Nantes besuchen. Dann finden auch draußen überall in der Stadt Ausstellungen und Happenings statt.

10 Rue Georges-Clemenceau
museedartsdenantes.fr, levoyageanantes.fr

Himmlische Nächte in der alten Kapelle

Für das Sozo Hôtel wurde eine Kapelle umgebaut, die Mauern und Decken von 1883 (in den Zimmern bis zu viereinhalb Meter hoch!) treffen darin nun auf zeitgenössisches Design. Der ehemalige Chor wurde zur extravaganten, weiß-bunten Lobby umgestaltet, in Zimmer 209 blickt man vom Bett aus direkt auf die farbigen Kapellenfenster.

16 Rue Frédéric Cailliaud, sozohotel.fr

Galettes, Crêpes und ein Markt zum Verlieben

Das kleine Lokal Heb Ken ist seit über vierzig Jahren die richtige Adresse für eine hauchdünne Galette, eine Tasse Cidre und eine süße Crêpe – ideal für ein schnelles Mittagessen. Wer die französische Genusskultur erleben will, kommt um einen Besuch des überdachten Marché de Talensac nicht herum – ein köstliches Picknick ist hier angesichts der köstlichen Auswahl im Nu zusammengestellt! Ganz unprätentiös servierte Spitzenküche bietet das LuluRouget auf der Île de Nantes. Auf die Tische bringt Ludovic Pouzelgues feine Menüs mit Fokus auf Fisch, Gemüse und leichten Saucen. Besonders wegen des Ambientes lohnt ein Besuch in der Brasserie La Cigale mit ihrem üppigen Interieur von 1895, für das jeder freie Fleck ausgestaltet wurde. Bestens zur Einkehr passt ein Spaziergang durch die nahe Passage Pommeraye – die 1843 eröffnete überdachte Einkaufspassage ist ebenso reich dekoriert.

Heb Ken: 5 Rue de Guérande, heb-ken.fr
Marché de Talensac: Rue Talensac, marche-talensac.fr
LuluRouget: 4 Place Albert Camus, luluroget.fr
La Cigale: 4 Place Graslin, lacigale.com

Farne, Palmen und riesige Monterey-Zypressen: Seefahrer hatten viele fremde Pflanzen auf die Île de Batz gebracht. Gäste aber, wie sie heute im Dorf im *chambre d'hôte* »Ti Va Zadou« (Mitte) einchecken, gab es kaum, als Georges Delaselle hier seinen Traumgarten anlegte – auf einer stürmischen Insel im Ärmelkanal



DER GARTEN DES MO

TEXT SILVIA TYBURSKI FOTOS NATALIE KRIWY



MONSIEUR DELASELLE

Auf der **Île de Batz** schuf ein Versicherungsangestellter vor rund 120 Jahren sein eigenes Paradies – mit exotischen Pflanzen aus Übersee



1

DELASELLE IST SELBST EIN EXOT AUF DIESER INSEL.
EIN SONDERLING, DER KEINEN KONTAKT ZU ANDEREN
SUCHT. DER GARTEN IST SEIN LEBENSINHALT



2



3

M

Man musste schon einige Entschlossenheit aufbringen, wenn man um die Jahrhundertwende von Paris aus die Île de Batz im wilden Westen Frankreichs erreichen wollte: Erst wurde man 12 Stunden in der Eisenbahn durchgerüttelt. In Roscoff an der bretonischen Nordküste hatte man dann noch eine gefährliche Überfahrt mit dem Segelboot vor sich, das Reisende über das tückisch flache Wasser voller scharfer Felsen zur Insel im Ärmelkanal manövrierte.

Der Versicherungsmakler Georges Delaselle nahm diese Tour de Force mehrmals im Jahr in Kauf, zwanzig Jahre lang – weil er sich hier ein Paradies schuf: einen Garten mit Palmen von den Kanaren, mannshohen Agaven und verschwenderrisch schön blühenden Kamelien und anderen subtropischen Gewächsen.

Im Sommer 1896 reiste er erstmals mit einem Freund auf die Île de Batz in die Sommerfrische. Es war wohl Liebe auf den ersten Blick: Gut ein Jahr später kauft der Mitteldreißiger auf der Insel mehrere Parzellen Land, im Jahr darauf beginnt er, seinen Garten zu gestalten. Dort, wo das sturmgepeitschte, rund drei Quadratkilometer kleine Eiland so aussieht, als hätte es einen kleinen Haken, den irgendwann einmal jemand gelöst hat, um es vom Festland zu trennen, wächst nach und nach sein Lebenswerk: Am Ende ist sein Garten so groß wie fünf Fußballfelder.

Zuerst sind es nur Urlaube, die Georges Delaselle auf der Insel verbringt. Er mietet sich dann ein Zimmer im »Hotel Robinson«, damals dem einzigen auf der Insel. Der Garten auf der Île de Batz wird immer wichtiger in seinem Leben: Ist er beruflich in Nizza oder Biarritz, besucht er dort die botanischen Gärten, macht sich Notizen und bringt Samen und Stecklinge mit.

1904 lässt er am Rand ein kleines Haus bauen. Und als er 1918 erfährt, dass er an Tuberkulose leidet, lässt er sich, inzwischen

57 Jahre alt, sogar endgültig auf der Île de Batz nieder. Innerhalb eines Monats kündigt er seinen Job und verkauft sein Haus in Paris. Den Rest seines Lebens will er in seiner bretonischen Oase verbringen.

Es ist eine legendenumrankte Insel, die Delaselle sich ausgesucht hat: Der walisische Mönch Paul Aurélien soll hier im Jahr 525 zwei Drachen getötet haben, die Angst und Schrecken verbreiteten. Weil er sie besiegte, indem er sie an einen Stock fesselte, heißt sie auf Bretonisch *Enes Baz*: Insel des Stockes. Der prosaische Name passt zu der kargen Natur, die der Reisende Jacques Cambry hier hundert Jahre vor Georges Delaselle vorfand: »Die Insel Batz bringt keinen einzigen Baum hervor«, schrieb er. »Einige Farne, Moose, Brennesseln, Vogelmiere, eine Mauerblümchenart (...) sind die einzige Vegetation, die hier wild wächst.«

Zu Georges Delaselles Zeit ist die Insel längst nicht mehr so unwirtlich, wie der Drachentöter Paul und Cambry sie vorfanden. Im Gegenteil: Vor einigen Häusern wachsen Palmen und exotische Blumen, wie man sie auch in den zunehmend beliebten *jardins coloniaux* im Rest des Landes sieht – so heißen botanische Gärten etwa in Nizza und Nantes damals noch, weil die meisten Samen und Stecklinge per Schiff aus den französischen Kolonien kommen.

Auf der Île de Batz, die im 19. Jahrhundert auch »Insel der Kapitäne« genannt wird, blüht es auch deshalb so prächtig, weil hier so viele Seemänner leben, allein zwischen 1815 und 1880 sind es 130. Sie haben Palmen, Hibiskus und andere Gewächse aus Afrika und Asien mitgebracht und in ihren Gärten angepflanzt. Dank des warmen Golfstroms und der Insellage herrscht ein mildes Klima. Frost gibt es fast nie.

Doch für manche Arten ist der starke Wind ein Problem – auch deshalb hieß die Île de Batz früher »Insel ohne Bäume«. Schon als Georges Delaselle seinen Garten



1 MONTEREY-ZYPRESSE

Hohe Monterey-Zypressen stehen am Rand der Nekropole des Gartens, jenem Gelände, an dem Gräber aus der Bronzezeit entdeckt wurden. Die vom Aussterben bedrohte Baumart ist ursprünglich an der Küste Kaliforniens zu Hause und schätzt Wind und maritimes Klima. Beides bietet die sturmumtoste Île de Batz.

2 RIESEN-NATTERNICKOPF

Bis zu fünf Meter groß kann der blauviolette Blütenstand der Pflanze werden. Endemisch ist sie ursprünglich auf La Palma, sie wächst aber auch auf Madeira und Teneriffa, vor allem in Lorbeerwäldern.

3 FACKELLILIE

Sie trägt den hübschen Spitznamen Raketenblume – ihrer Form wegen, aber auch, weil ihre Blütenkerzen von unten nach oben abbrennen. Außergewöhnlich stabil ist der Stängel: In ihrer Heimat Südafrika wird die Fackellilie von Vögeln bestäubt, die auf der Blume Halt finden müssen.



Um 1930 lebt Delaselle seit über zehn Jahren auf der Insel, allein mit den Pflanzen



1 AGAVE WINTERIANA

Es kann 50 Jahre dauern, bis eine Agave Blüten trägt, im Englischen heißt die Amerikanische Agave deshalb auch »century plant«. Sie ist bekannt dafür, lange Trockenphasen unbeschadet zu überstehen, weil sie Wasser in ihren dicken Blättern speichert, die bei dieser Kreuzung besonders hell sind.

2 AEONIUM ATROPURPUREUM

Weil es robust und ausdauernd wächst, nennt man das Aeonium auch Ewigblatt. Bei dieser beliebten Unterart stehen die dunklen Blätter in Kontrast zu den gelben Blüten, die im Frühjahr aus der Mitte der Rosette treiben.

3 MAGELLAN- FUCHSIE

Der Franzose Charles Plumier entdeckte die erste Fuchsienart 1696 in der heutigen Dominikanischen Republik. Ihr Name war dort so simpel wie treffend: »molle ecantu« – »Busch der Schönheit«.

4 PALMENHAIN

Bis zu fünf Meter tiefe Senken hatte Delaselle für diesen besonderen Teil seines Gartens ausheben lassen. Derart vor Stürmen geschützt, wachsen hier üppige Farne und um die 20 Palmenarten.

anlegt, findet er dafür eine Lösung. Er fragt den befreundeten Direktor eines tropischen Gartens in Paris, Jean Dybowski, was zu tun sei. Der rät ihm: »Mach es wie in der Wüste: Da würde man eine Senke graben, um sich vor Wind zu schützen.« Also lässt Delaselle künstliche Dünen aufschütten und bepflanzen, dahinter heben die Arbeiter ein fünf Meter tiefes Becken aus und legen Terrassen an. Zu dieser Hügellandschaft passt auch der bereits vorhandene Kalvarienberg mit einem Kreuz aus dem 17. Jahrhundert. Historische Fotos zeigen Männer mit Strohhüten, weißen Hemden und wettergegerbten Gesichtern, die mit großen Schaufeln Kubikmeter für Kubikmeter Erde und Sand ausheben und damit einen langen Wall mit Zypressen anlegen, der den Garten zum Meer hin vor den »Galernen« schützt, den heftigen Böen hier im Nordwesten. Während der Arbeiten entdeckt Delaselle eine Grabstätte aus der Bronzezeit, die noch heute im Herzen des Parks steht. Er träumt von einem Herrenhaus und fertigt Skizzen dafür an.

26 Jahre verbringt Delaselle auf der Île de Batz, nachdem er sich dort niedergelassen hat. Doch wirklich an kommt er nie. Er gilt als arrogant und eigenbrötlerisch. Elegante Gesellschaft wie in Paris findet er, der sich gern mit Adligen, Künstlern und Intellektuellen umgibt, hier nicht, nur mit dem Dorflehrer plaudert er ab und zu. Früher hat es ihn in die Gärten der Reichen gezogen: in die Rothschild-Villa an der Côte d’Azur und den Palazzo Borromeo am Lago Maggiore.

Er wäre wohl gern selbst einer von ihnen gewesen, meint Richard Reymann. Delaselle aber bleibt ein ehemaliger Kaufmännischer Angestellter. Reymann hat die Geschichte des Gartengründers erforscht und gehört zum Verein, der den Jardin Georges Delaselle heute pflegt. Die Inselbewohner, sagt er, seien ihrerseits auch ein recht eigenes Völkchen gewesen. Schon Cambry stellte fest: »Die Anwesenheit von Ausländern beunruhigt sie. Sie sehen auf diejenigen herab, die sich in ihrer Heimat niederlassen.«

Überhaupt: Was sucht dieser Spinner aus der Hauptstadt eigentlich bei ihnen – ausgerechnet dort unten im Südosten ihrer Insel? »Sie fragten sich, ob er ein Spion sei oder vielleicht ein Hexer«, erzählt Reymann. Für manchen Bewohner mag dieser Zipfel der Île de Batz, dort, wo der heilige Paul einst die Drachen besiegte, geweihtes

Land gewesen sein. Und das macht sich nun ausgerechnet einer aus Paris zu eigen. Dass er stundenlang mit einem Pendel, das ein Freund ihm mitbringt, nach dem Schatz sucht, den der heilige Paul einst in der Nähe des Kalvarienbergs auf dem Grundstück vergraben haben soll, macht ihn nicht gerade beliebter.

Delaselle gilt als unzugänglich und lässt nur wenige in seinen Garten Eden. Unhöflich findet man ihn, einige haben sogar Angst vor dem groß gewachsenen Kerl und bekreuzigen sich, wenn er mit seinen hohen Stiefeln, dem schwarzen Mantel und der gestrickten Sturmhaube, die er oft trägt, an ihnen vorbeigeht. »Ich weiß, was in ihren Köpfen vorgeht«, amüsiert sich Delaselle in einem Brief. »Sie denken, ich wäre Ankou, der Tod.« Und doch macht er hier, auf dem Land, eine Veränderung durch. Er, der einst die schönen Dinge des Lebens zu schätzen wusste, gern feine Herrschaften in seinem Haus in Paris empfing, wird zum Eremiten und Gärtner, der wie ein Bauer beim ersten Hahnenschrei aufsteht. Nur zweimal in der Woche geht er ins Dorf.

Trotzdem ist ihm nicht gleichgültig, was andere von ihm denken. Er ist stolz darauf, dass sein Garten in Expertenkreisen Aufmerksamkeit erregt und die Fachpresse über ihn berichtet. Der Direktor des botanischen Gartens in Rennes etwa, der ihn 1927 besucht und lobende Worte findet für die sieben Meter hohen Eukalyptusbäume und für die riesigen Agaven, die »hier und da kolossale Dimensionen erreicht« haben. Nachdem 1936 in der Fachzeitschrift »Revue horticole« ein positiver Bericht über ihn erscheint, schicken Menschen aus ganz Frankreich ihm Pflanzen und Samen per Post. »Es sind so viele, ich glaube, die ganze Insel ist zu klein, um sie alle einzupflanzen«, schreibt er.

Delaselle, der sein Leben lang Junggeselle bleibt, ist wie manche seiner seltsamen Gewächse: ein Exot, ein Solitär, bisweilen nach außen hin stachelig. Der Garten, schreibt er, »ist mein ganzes Leben, mein einziges Vergnügen«. Um so schmerzhafter ist es für ihn, als er im Jahr 1937 sein Lebenswerk an die Industriellenfamilie Nast verkaufen muss, weil er zu alt geworden ist, um den Park in Ordnung zu halten. Lieber trennt er sich, als ihn verwahrlosen zu lassen. Einen Gärtner kann sich der inzwischen 76-Jährige nicht leisten, denn beim Börsenkrach 1929 hat er viel Geld verloren.



1

2

3

NACH DEM ZWEITEN WELTKRIEG VERWILDERT DER GARTEN. BIS EINE GRUPPE AUS PARIS IHN NEU ANLEGT. ERST SIND DIE INSULANER SKEPTISCH, DANN HELFEN SIE MIT



4



1 GLOCKENREBE

Die aus Mexiko stammende Kletterpflanze wächst äußerst schnell und kann in einer Saison eine Höhe von bis zu acht Meter erreichen. Die Blüten sind zuerst grünlich, dann werden sie violett und beginnen honigsüß zu duften.

2 KAKTEENGARTEN

Über 2500 Pflanzarten zählt der Park, hier sind diejenigen versammelt, die auch den unwirtlichsten Bedingungen trotzen: Agaven, Aloen und Kakteen haben in dem terrassierten Areal ihre eigene Bühne.

Der Jardin Georges Delaselle liegt auf der Île de Batz, die von Roscoff aus mit der Fähre zu erreichen ist. Vom Anleger sind es ca. 25 Min. Fußweg zum Garten jardin-georgesdelaselle.bzh

An einen Freund schreibt er: »Ach! Ja, das Opfer ist vollbracht. Es war schwer, aber notwendig. Mein einziger Trost ist, dass meine Arbeit in guten Händen bleibt.«

Von 1939 an lebt er in einem kleinen Haus nur 100 Meter vom Garten entfernt. Als der Zweite Weltkrieg ausbricht, müssen die Einwohner zusehen, wie eine Garnison aus 350 Deutschen ihre Insel in eine Festung verwandelt. Selbst die Mauern des Gartens wurden mit Stacheldraht bedeckt, berichtet er in einem Brief an Familie Nast. Zwischen die Beete mit seinen wunderschönen Exoten haben die Nationalsozialisten einen halb unterirdischen Bunker gebaut. Ein Jahr vor Kriegsende stirbt Delaselle.

1957 kauft der Raketenhersteller Aérospatiale den Garten und wandelt ihn in ein Erholungsheim für seine Angestellten und deren Familien um. Brombeeren überwuchern die Pflanzen aus Übersee. Die wenigen Reisenden, die noch nach dem Garten des Georges Delaselle fragen, hören nur: »Da gibt's nichts mehr zu sehen.«

Als eine Gruppe Freiwilliger aus Paris in den 1980er Jahren den Verein Freunde des Jardin Georges Delaselle gründet und beginnt, anhand alter Fotos den Garten wieder so anzulegen wie zur Jahrhundertwende, wundern sich die Bewohner der Île de Batz – wie ihre Vorfahren – über die Fremden, die dort im Südosten ihrer Insel buddeln und tonnenweise Unkraut und Sand abtragen. Doch ein paar von ihnen erinnern sich noch

daran, wie schön es hier einmal ausgesehen hat. Und irgendwann buddeln sie mit.

Der Verein hat den Park wieder zum Erblühen gebracht. Heute können Besucher auf von Farnen gesäumten Wegen durch einen subtropischen Palmenhain oder zu den Beeten mit seltsam geformten Kakteen spazieren, unter mächtigen Zypressen Schatten suchen, Riesen-Natternkopf mit fünf Meter hohen, lila Blütenständen bewundern oder den Blick über ein Meer aus rosa Strandgrasnelken und weißem Steinkraut schweifen lassen. Es ist, als wäre man Gast auf einem Ball, auf dem elegante Damen sich mit extravaganten Abendroben gegenseitig überbieten – so wirken die spektakuläre, weit gereiste Engelstrompete, die rosafarbene Amaryllis Belladonna, die gelb gesprenkelte Tigerlilie und der leuchtend rote Zylinderputzer, dessen bauschige Blüten aussehen, als könnte man sich eine Stola daraus flechten. Man kann sich vorstellen, dass sich der feine Monsieur Delaselle inmitten dieser Pracht wohlgeföhlt hat. Er mag sich auf der Île de Batz nach dem mondänen Paris mit seinen Adligen, Künstlern und Intellektuellen gesehnt haben. In eleganter Gesellschaft aber war er auch hier. ■



Seit neun Jahren gärtneriert Silvia Tyburski in einem Hamburger Kleingartenverein. Sie träumt von einer Orangerie und wüsste gern, ob Georges Delaselle auch Probleme mit gefräßigen Nacktschnecken hatte.

Mit Sicherheit mehr erleben.

Der ADAC Reiseführer plus – immer alles dabei für eine unvergessliche Zeit.

- **ADAC Tipps und Empfehlungen:** für ein ungetrübtes Reisevergnügen
- **Umfangreicher Magazinteil:** spannende Themenseiten zu Land und Leuten
- **Unvergessliche ADAC Traumstraßen:** hier ist der Weg das Ziel

Überall, wo es Bücher gibt, und beim ADAC.
adac.de/shop

Mit Maxi-Faltkarte und
praktischer Spiralbindung



ADAC



WUNDER MIT WASSERSPÜLUNG

TEXT JOHANNES FREYBLER



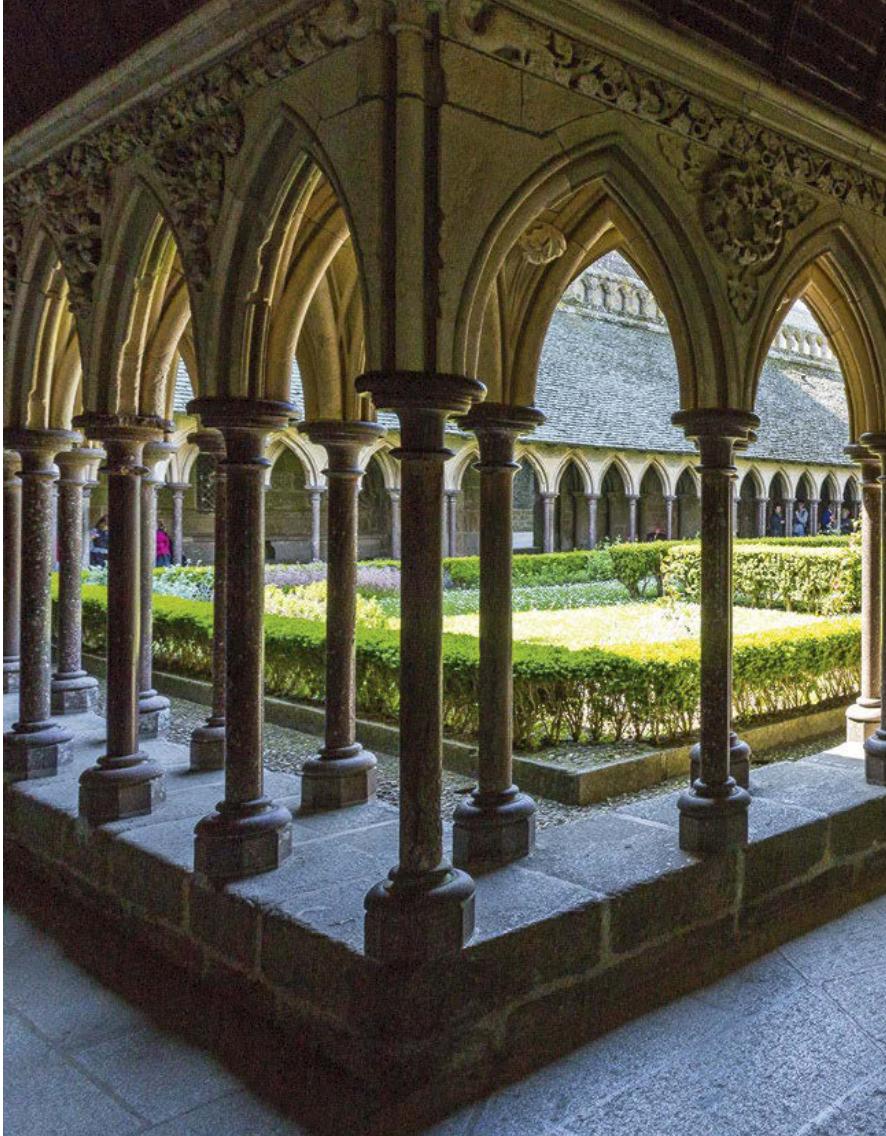
GESCHICHTE

Der mehr als 1300 Jahre alte Klosterberg Mont-Saint-Michel ist ein echter Besuchermagnet und Grund für einen bizarren Streit unter Bretonen und Normannen

Schon der erste Blick zieht in den Bann: Aus Polderwiesen und Wattenmeer erhebt sich ein Gebilde, bei dem Fels und Grün und Bauwerke sich zu einer fast perfekten Kegelform ergänzen und bis in den dramatischen Wolkenhimmel der Normandie wachsen. Seit Urzeiten fasziniert dieser Granitsporn an der Küste die Menschen. Kloster- und Kirchenbauten haben ihn in ein »Wunder des Abendlandes« verwandelt. Victor Hugo verglich den Mont-Saint-Michel mit der Cheopspyramide, für die UNESCO gehört er zum Welterbe – selbstverständlich legen hier auch viele Bretagne-Reisende einen Zwischenhalt ein.

Deswegen ist es keineswegs zu gewagt, in einem MERIAN-Magazin zur Bretagne über diesen Besuchermagneten zu schreiben. Dessen Lage ist nämlich immer wieder Gegenstand eines bizarren Streits zwischen Normannen und Bretonen. Erst vor ein paar Jahren hatte ein normannischer Bürgermeister die Darstellung des Berges auf Tourismuskarten der Bretagne angeprangert und von einer Annexion gesprochen. Groß war auch die Aufregung, als Kollegen von der *New York Times* auf Instagram den Berg in der Bretagne verorteten.

Die normannische Dünnhäutigkeit hat natürlich ihren Grund: Die regionale Zugehörigkeit des Zauberberges ist zumindest zweideutig. Zuerst gelangte das Kloster im 9. Jahrhundert unter die Herrschaft der Bretonen, doch schon nach wenigen Jahrzehnten verloren sie den Einfluss an die Normannen. Gegen 1030 wurde der Berg endgültig der Normandie zugeschlagen – das ist nun auch schon fast 1000 Jahre her. Naheliegender ist da schon die Frage der Topografie: Die in der Region besonders starken Gezeiten verschieben munter Sandbänke und in der Folge auch Flussläufe in der Bucht. Der bretonisch-normannische Grenzfluss Couesnon sei dabei, so werden Bretonen nicht müde zu sagen, nach Westen gewandert und hätte den Berg in die Normandie verschoben. Zu dieser Legende gibt es sogar einen Schüttelreim, den jedes bretonische Schulkind aufsagen kann:



Auf engstem Raum wuchs über Jahrhunderte ein Mischwesen aus Fels und verschachtelten Bauten

Le Couesnon dans sa folie a mis le Mont en Normandie. In etwa: »Der Couesnon in seinem Wahn, hat den Berg in die Normandie getan.«

Mitverantwortlich dafür, dass der Konflikt nicht verebbt, ist sicher auch die Einzigartigkeit des Mont-Saint-Michel – und dessen lange Geschichte. Vermutlich gab es auf dem Felsen schon einen keltischen Bestattungsort und ein römisches Mithras-Heiligtum, als im Jahr 708 der Erzengel Michael die Szenerie betritt. Dreimal erschien der Anführer der himmlischen Heerscharen dem Bischof von Avranches im Traum und befahl den Bau eines christlichen Heiligtums. Beim letzten Besuch verlieh er seinem Anliegen besonderen Nachdruck und bohrte einen Finger in die Stirn des zögerlichen Gottesmannes – was man an dessen, in der Kirche von Avranches aufbewahrten Schädel bis heute sehen kann.

Die Geste wirkte. Botschafter beschafften Reliquien vom apulischen Monte Gargano, schon im Jahr darauf wurde ein Sanktuarium geweiht, das sich später zu einem Pilgerzentrum von europäischer Bedeutung entwickelte. Die Abtei wurde ab 966 den Benediktinern anvertraut, die sich mehr als 800 Jahre lang um die Geschicke des Monts kümmerten und ihn zu einem Hochort mönchischer Kultur machten.

Neben den Mönchen waren oft auch Baumeister auf der Felseninsel beschäftigt. Im 11. Jahrhundert etwa entstand auf einer 80 Meter langen, künstlichen Plattform über dem schmalen Grat des Berges eine romanische Abteikirche. Nur die Vierung liegt dabei auf dem Felsen, Chor, Haupt- und Querschiffe sind auf Stützmauern, Krypten und auf einer karolingischen Kirche erbaut. Ein Glanzpunkt vom Anfang des 13. Jahrhunderts ist die »Merveille«, das Wunder, ein dreistöckiger, 35 Meter hoher Klosterbau an der Nordflanke des Berges, der einen über der Bucht schwelbenden gotischen Kreuzgang trägt.

Über die Jahrhunderte stürzten immer wieder einzelne Bereiche ein oder fielen Bränden zum Opfer – um danach in der Mode der Zeit noch großartiger neu errichtet zu werden. Im Hundertjährigen Krieg wurde die strategisch wichtige Anlage sogar zur Festung ausgebaut und von den Engländern belagert. Der eingestürzte Chor der Abteikirche wurde durch ein Kleinod in Flamboyant-Gotik ersetzt.

So entwickelte sich der Berg nach und nach zu diesem einzigartigen Mischwesen aus gewachsenem Fels und verschachtelten Baukörpern aus verschiedenen Epochen, die auf kleinstem Raum miteinander in Bezug treten und trotz aller Vielfalt ein homoge-



Wie die Bucht und die Insel trägt auch das Kloster den Namen Mont-Saint-Michel. Der gotische Kreuzgang und die Abtei, in der bis heute Mönche und Nonnen leben, können besichtigt werden



Seit 2015 führt eine Stelzenbrücke durchs Watt zum Mont-Saint-Michel, der riesige Parkplatz wurde weiter ins Landesinnere versetzt

des Mont-Saint-Michel» initiiert. Das Vorhaben kostete um die 200 Millionen Euro, dauerte mit Diskussion, Planung und Bau mehrere Jahrzehnte – und diente letztendlich dazu, den magischen, touristisch so einträglichen Anblick von Berg und Meer in die Zukunft zu retten.

Seit 2015 sind die Hauptkonstruktionen vollen-det: Der Parkplatz ist aus der Bucht verschwunden. Statt des Dammes liegt eine vom österreichischen Architekten Dietmar Feichtinger gestaltete Stelzenbrücke wie ein Pinselstrich in der Wattlandschaft, begünstigt den Wasserfluss und ermöglicht mit wechselnden Perspektiven eine fast schon meditative Annäherung an das Heiligtum. Titanisch muten dagegen die Arbeiten am Grenzfluss Couesnon an: Er wurde mit einem Stausystem versehen, das sich bei Flut füllt, bei Ebbe geöffnet wird und durch einen schnellen Wasserabfluss den Sand aus der Bucht ins Meer hinausschwemmt. Wer dabei an eine gigantische Toilettenspülung denkt, liegt genau richtig.

Die Maßnahmen zeigen inzwischen ihre Wirkung, bei starken Springfluten wird der Berg wieder zur Insel. Fast schon tragisch ist, dass gleichzeitig der Anstieg des Meeresspiegels durch den Klimawandel das Kulturerbe bedroht. Spätestens wenn das Wasser über die neue Brücke schwappt, wäre es also Zeit, den Regionalkonflikt beizulegen und zu erkennen, dass der Mont Normannen und Bretonen gehört – und der ganzen Menschheit. ■

Anreise: Der gebührenpflichtige Parkplatz befindet sich etwa zwei Kilometer landeinwärts. Weiter zum Berg kommt man mit dem Shuttlebus, einem Pferdewagen oder zu Fuß. Diverse Guides bieten in der Bucht auch geführte Wattwanderungen an. Weitere Infos auf: ot-montsaintmichel.com, bienvenueumontsaintmichel.com/de (Anfahrt) und abbaye-mont-saint-michel.fr (Kloster)

nes Ganzes bilden. Allerdings ereilte auch den Mont-Saint-Michel ab dem 17. Jahrhundert das Schicksal vieler Klöster: Misswirtschaft, Niedergang und schließlich die Auflösung in der Französischen Revolution. Das Gebäude-Ensemble wurde zum Gefängnis umgewidmet und vernachlässigt. Gegen Ende des 19. Jahrhunderts war die Zeit reif, die symbolträchtigen Bauten als nationales Erbe zu erkennen und zu renovieren – ergänzt mit einem neugotischen Turm und gekrönt durch eine goldene Michaelsstatue, die bis gut 150 Meter über dem Meeresspiegel aufragt.

Trotz aller baulichen Bemühungen sah das nationale Monument im 20. Jahrhundert allzu oft nicht mehr so aus wie gewünscht. Denn die Gezeiten haben die Bucht um den Berg fast gänzlich verlanden lassen. Das ist zunächst ein ganz natürliches Phänomen der Sedimentation, allerdings von Menschenhand begünstigt durch den Bau eines Dammes vom Festland zum Berg und die Ausdehnung der Salzgraswiesen für die gleichnamigen Lämmer. Der Mont-Saint-Michel ohne Meer – mon Dieu, undenkbar! Deswegen wurde von der französischen Regierung ein Projekt mit dem etwas sperrigen Namen »Wiederherstellung des maritimen Charakters

Schöner genießen

Crêpes und Cremes, Austern und Algenbutter: Wir haben auf den Spuren der bretonischen Lebensart Spezialitäten gekostet, engagierte Produzenten getroffen – und uns im Heimatdorf eines Kosmetikkonzerns umgesehen

TEXT JONAS MORGENTHALER, KARIN FINKENZELLER

Wer die Austern von Stéphane Quemerais kosten möchte, kann sie direkt in seinem Zuchtbetrieb »Fine de Cancale« oder in Cancale im Feinkostladen »Les Viviers de la Houle« kaufen. Stéphane handelt auch mit den selten gewordenen *huîtres plates*, den runden Europäischen Austern, die weiter draußen vor der Küste unberührt am Meeresgrund wachsen und mit Netzen gefischt werden – unbedingt probieren! Ein gutes Bistro in Cancale für einen Teller frischer Austern mit Brot, würzigem Fisch-Rillette und weiteren rohen Meerestieren ist »L'Atelier de l'Huître«. Bestens auf Besucher eingestellt ist die

Stéphane Quemerais donnert mit seinem Traktor durch das schmale Hafensträßchen von Cancale, wird mit dem lauten Gefährt zur Attraktion für die Gäste, die in den kleinen Bistros am Straßenrand dabei sind, große Berge von Muscheln, Krabben und Schnecken zu verputzen. Dann biegt er ab – und fährt über eine Rampe hinab auf den Meeresboden. Ein würzig-maritimer Duft steigt in die Nase, die breiten Räder graben sich durch Schlick und seichtes Wasser. Stéphane ist Austernzüchter, *ostréiculteur*, und sein wichtigster Arbeitsort ist hier, wo seine Ware wächst, in der Bucht des Mont-Saint-Michel. Gerade ist Ebbe, die Züchter können zu ihren *poches*, den mit Austern gefüllten Netztaschen, die auf langen, fest im Boden verankerten Tischen befestigt sind. Bei Flut liegen sie tief unter Wasser: Kaum woanders in Europa ist der Tidenhub so hoch wie hier, wo das Meer an manchen Tagen deutlich über zehn Meter steigt und sinkt. Auf dem Hänger des Traktors steht ein Boot, das Stéphane vorsichtig rückwärts ins tiefere Wasser gleiten lässt.

»Wenn der Traktor absäuft, ist er verloren«, sagt der 50-Jährige. Wer also bei steigendem Pegel den richtigen Moment verpasst, kann nur noch zusehen, wie sein schweres Gefährt im Wasser versinkt. Reparieren lässt es sich danach nicht mehr. »Ist mir auch schon einmal passiert«, gibt der Profi zu. Dabei kennt er das Meer hier hervorragend. »Mein Leben ist das Wasser«, sagt Stéphane. Er hat es vor allem in Cancale verbracht. Schon mit 14 Jahren half er mit, die schweren *poches* zu drehen:



Mindestens zweimal im Jahr wird jeder Sack gelöst, um die Algen zu entfernen, um ihn zu schütteln, zu rütteln und zu drehen, damit die Muscheln eine schöne Form kriegen und nicht zusammenwachsen.

Seit über zwanzig Jahren handelt Stéphane Quemerais gemeinsam mit seinem gleichaltrigen Freund Olivier Bernier mit Hummer, Seespinnen und weiteren Meeresfrüchten. Sie haben einen guten Ruf, ihr Feinkostladen »Les Viviers de la Houle« am Hafen ist bekannt für verlässliche Qualität. Doch das Herzstück ihres Betriebs ist die Austernzucht. Weil sie auf bestimmte Gebiete begrenzt ist, mussten sie sich ein paar Jahre gedulden, bis sie eine aufgegebene Kultur übernehmen konnten. Inzwischen züchtet »Fine de Cancale« in 80 000 Taschen auf zwanzig Hektar Pazifische Austern, mit denen sie unter anderem den Spitzenkoch Hugo Roellinger vom »Le Coquillage« (siehe S. 52) beliefern. Im Unterschied zu vielen Kollegen richtet sich der Betrieb bei etwa vier Fünftel der Ware nach den Bio-Kriterien der EU. Sie geben etwa die Menge an Muscheln pro Netz vor und verlangen, dass diese lange am gleichen Ort wachsen, damit sie den *goût du terroir* widerspiegeln, den Geschmack ihrer Umgebung: das Plankton, von dem sie sich ernähren, das Wasser, in dem sie wachsen, die Gezeiten, das Klima. Die Vorgaben verbieten auch die Verwendung von sogenannten triploiden Austern, die drei statt zwei Chromosomensätze haben. Sie wachsen schneller und bieten das ganze Jahr über eine konstante Qualität. Herkömmliche Austern laichen im Sommer, sie sind



Ganz in seinem Element: Schon als Teenager half Stéphane Quemerais in der Bucht des Mont-Saint-Michel mit, die Netztaschen zu drehen, in denen die Austern wachsen. Inzwischen züchtet er sie als ostréiculteur längst selbst

Ein pures Vergnügen

Cancale ist bekannt für seine **Austernzucht**. Um zu erklären, auf was es dabei ankommt, führt Stéphane Quemerais gerne zu seinen Kulturen – mit Traktor und Boot



- 1 | Im Zeichen der Gezeiten: Bevor die Flut alles überspült, kommen die Züchter per Boot zu weiter außen liegenden Bereichen 2 | Die Netztaschen mit den Austern werden auf fest im Grund verankerten Tischen fixiert 3 | Ein Mund voll Meer: Rund vier Jahre dauert es, bis die Delikatesse groß genug für den Verkauf ist 4 | Grundausstattung: Dank Wathosen können die Züchter hüfttief durchs Wasser gehen – wenn sie aufpassen und die vereinzelten Senken am Meeresgrund meiden

1

in dieser Zeit fettiger, weniger fest und nicht mehr klar, sondern *laiteuses* (milchig). Die triploiden Tiere hingegen sind steril. Die jungen Saatastern müssen dadurch allerdings auch immer von spezialisierten Betrieben nachgekauft werden, die diese im Meer oder im Labor züchten.

Bei Stéphanes Bio-Zucht befruchten sich die Austern, die geschlüpften Larven werden durch Röhren, an denen sich die winzigen Tiere festhalten können, eingefangen. »Dann warten wir ein paar Monate, bis sie sich zu Muscheln entwickelt haben«, erklärt Stéphane, der nun in seiner schweren Wathose, einem brusthohen Gummizug mit integrierten Stiefeln, gut knietief im Wasser steht und die Arme lässig über den Bootsrand hängt. »Danach kommen sie zum ersten Mal in eine *pochette*, jeweils etwa 5000 Stück.« Er löst eine der Netztaschen vom Tisch neben dem Boot und zeigt die noch ganz kleinen Muscheln darin. Danach watet er etwas weiter hinaus ins Meer und holt einen weiteren Metallbeutel. Die Austern darin sehen fast so aus wie die in den Auslagen der Bistros am Ufer – sie sind bald groß genug für den Verkauf. »In der Regel dauert die Aufzucht vier Jahre«, erklärt der Profi. »Etwa fünfmal transportieren wir die Austern dabei von hier zu unseren Lagerhallen.«

Sie befinden sich ein paar Kilometer weiter südlich von Cancale, in Reihe und Glied stehen die Gebäude und Klärbecken der Züchter dort zwischen Straße und Küste. Das Hin und Her der Austern lässt sich nicht vermeiden, da sie nicht alle gleich schnell wachsen und deswegen jeweils nach ihrer Größe neu verteilt werden – auf immer mehr Taschen, damit sie genügend Platz haben. Ziel bei »Fine de Cancale« sind 200 Austern pro Tasche. Am Schluss kommen die meisten vom offenen Meer für einige Wochen in Klärbecken, danach werden alle mit einer Kalibrierma-

schine nach fünf festgelegten Gewichtsgrößen sortiert, von der Nummer 5 (30-45 Gramm) bis zur Nummer 0 (mehr als 150 Gramm). Stéphane versucht, möglichst viele Austern des Kalibers 3 (66-85 Gramm) zu züchten, das sei besonders beliebt.

»Öffnen wir ein paar?« Stéphane hat genug erklärt. Gekonnt setzt er das Austernmesser an, knackt die Schale und reicht eine der Austern, die er mitgenommen hat. Sie schmeckt frisch, salzig und leicht jodig. Die Mischung maritimer Aromen im Mund ist wie ein kleiner Moment am Meer, der sich, in einer festen Schale konserviert, einfach mitnehmen lässt ins Landesinnere. Dieser Genuss wurde früh entdeckt: Schon die Griechen haben Austern gezüchtet. Im Mittelalter war die Zucht kaum von Bedeutung, doch ab dem 17. Jahrhundert kamen die Muscheln wieder in Mode und wurden in Frankreich so beliebt, dass die Bestände stark zurückgingen. Um sie zu bewahren, und auch weil die Austern beim ungekühlten Transport im Sommer schnell verderben konnten, verbot Louis XV. 1759 mit einem königlichen Erlass, sie von Anfang April bis Ende Oktober aus dem Meer zu holen und zu verkaufen. Noch heute halten sich viele an die durch spätere Verbote zeitlich verkürzte Regel, dass Austern einzig in den Monaten mit R gegessen werden.

Auch Stéphane Quemerais verkauft seine Bio-Ware nur im Winterhalbjahr, jetzt im Sommer hat er wie die anderen die sterile Sorte im Angebot. Er watet mit der Tasche wieder hinaus und befestigt sie am richtigen Tisch, der schon leicht unter der Wasseroberfläche liegt. Mit Boot und Traktor geht es zurück zu seinem Betrieb. Bleibt noch eine Frage: Wie schlürft er seine rohe Ware am liebsten? Vielleicht mit etwas Zitrone oder Vinaigrette? Stéphane schüttelt den Kopf: »Wer Austern mag, isst sie *sans rien*« – als ein pures Vergnügen.

Austernzucht »La Ferme Marine«. Etwa einen Kilometer südwestlich des Hafens von Cancale bietet der Betrieb Führungen an, und auch ein kleines Muschelmuseum wurde eingerichtet. Im Süden der Bretagne bietet Ivan Sélo informative Bootsausflüge zu seinem Austernpark im Golf von Morbihan.

Zuchtbetrieb Fine de Cancale:
Saint-Méloir-des-Ondes
4 Les Nielles
huitre-fine-de-cancale.com

Feinkostgeschäft
Les Viviers de la Houle:
Cancale, 37 Quai Kennedy
les-huitres-de-cancale.fr

Bistro L'Atelier de l'Huître:
Cancale, 15 Quai Gambetta
facebook.com/atelierdelhuître

Besuchbare Austernzucht
La Ferme Marine:
L'Aurore
ferme-marine.com

Bootsausflug im Süden:
Baden, Pointe de Toulvern
aurythmedesmares.fr



2



3



4

Verkauft sich wie geschmiert:
Jean-Yves Bordier (links) weiß,
wie man beste Butter macht,
und begeistert mit ihr Kunden
von nah und fern



Voll fett

Spitzenköche aus aller Welt
schätzen die **Butter** von Jean-Yves
Bordier. Denn sie ist nicht
simpler Geschmacksträger, sondern
bringt selbst köstliche Aromen mit.

Wer bei Jean-Yves Bordier Butter in seinem schicken Laden mitten in Saint-Malo verlangt, bekommt nicht einfach ein Stück davon in den Einkaufskorb, sondern erlebt eine kleine Zeremonie: »125 Gramm *demi-sel*, leicht gesalzen? Kommt sofort, Madame!« Bordier, ein kräftiger 65-Jähriger mit meliertem Haarschopf, sticht eine kleine Menge von dem Butterberg hinter der Verkaufstheke ab, wiegt sie und beginnt dann, was er »Charakterbildung« nennt. Mit zwei gut gewässerten Holzspateln bearbeitet er die Masse, klopft und streicht von allen Seiten, bis sie die Form eines exakten Quaders hat. Dabei geht es nicht um Geometrie, sondern um Geschmack. »Gute Butter entfaltet ihre Aromen an der Luft wie ein Wein, den wir im Glas schwenken«, doziert Bordier und schnuppert wie bei einer Verkostung: »Ich liebe diese cremige Frische im Frühsommer, die Aromen von Luzerne, Margeriten, Salbei, Kerböl, Dotterblumen, den Hauch von Karamell, den uns die Sonne schenkt. Ich wünsche Ihnen viel Freude damit, Madame.«

Butter kann ja so viel mehr sein als schlichtes Streichfett. Butter ist Bordiers Leben – viele Experten halten seine Sorten für die besten der Welt. Ursprünglich war Jean-Yves Bordier Käser wie sein Vater, in der Nähe von Paris. Aber als er 1985 den Traditionsladen »La Maison du Beurre« in Saint-Malo übernahm, um am Meer zu leben, da packte es ihn. Schließlich hat Butter, vor allem die gesalzene, in der Bretagne eine jahrhundertealte Tradition, wurde früher sogar als kostbares Geschenk zu Hochzeiten überreicht. Heute gehören Butterkekse und Bonbons aus gesalzener Karamellcreme hier zu den kleinen süßen Freuden des Alltags. Und ein bretonischer Bäcker hätte seinen Beruf verfehlt, hielte er nicht schon morgens den *kouign amann* bereit, einen duftenden Kuchen aus mehreren Schichten Brotteig, sehr viel gesalzener Butter und ebenso viel Zucker.

Bordier setzte sich in den Kopf, Butter wieder nach den alten Methoden herzustellen, nicht als hastig produzierte Industrieware, sondern von Hand und mit der dafür gebotenen Geduld. »Für gute Nahrungsmittel«, ist er noch immer überzeugt,



»muss man sich Zeit nehmen wie für die Erziehung

eines Kindes.« Er fuhr über Land, sprach mit Bauern, sammelte Informationen, experimentierte mit alten Butterfässern und traf durch einen glücklichen Zufall auf Françoise Triballat. Die energische Dame hatte bereits 1975 beantragt, ihre Molkerei in Noyal-sur-Vilaine bei Rennes als Bio-Betrieb zertifizieren zu lassen. In Bordier, der ebenfalls vorhatte, nur noch der eigenen gut ausgeprägten Nase zu folgen, fand sie einen Seelenverwandten.

Der Betrieb von Françoise Triballat, den inzwischen ihr Sohn leitet, liefert jeden Morgen frisch die 25 Kilogramm schweren Butterblöcke, an die Bordiers Mitarbeiter in einer Manufaktur nahe der Molkerei Hand anlegen. Menschen, nicht Maschinen verfeinern, portionieren, formen und verpacken; motorisierte Unterstützung gewährt der Chef nur seinen Knetern. Die walzen die Klötze in einem offenen Rührwerk platt, so groß wie ein Kutschrad, stapeln sie erneut auf, walzen sie wieder platt, geben feines Meersalz hinzu und walzen weiter, bis die Masse ganz geschmeidig ist. »Früher fuhren die Kneten über die Dörfer, ihre Pferde betrieben die Rührwerke«, erzählt Bordier. »Außerhalb dieser Mauern existiert dieser Beruf heute leider nicht mehr.« Neben dem fleißigen Grasen der Kühe, die bis auf wenige Wintermonate die Aromen auf saftigen Wiesen der Bretagne und der Normandie einsammeln, ist das Kneten wichtig. »Beim Kneten weint die Butter.« Bordier zeigt auf die Wassertropfen, die austreten. »Die Trockenmasse verdichtet sich, und der Geschmack wird intensiver.«

72 Stunden vergehen, bis aus Rahm eine *beurre Bordier* wird. Auch die Spitzengastronomie von Paris bis Hongkong verlangt nach dieser Butter, vor allem nach den aromatisierten Varianten, zum Beispiel mit Algen, Vanille oder der asiatischen Zitrusfrucht Yuzu. Für persönliche Kundenwünsche ist der Buttermeister übrigens offen – bei einer Mindestbestellmenge von fünf Kilo. Nur: Der Sonderwunsch muss Bordier auch überzeugen. Sein Name ist schließlich zum Synonym geworden für besten Buttergeschmack.



Die Stücke werden im Laden mit zwei Holzspateln geformt, damit die Butter ihren Geschmack gut entfaltet

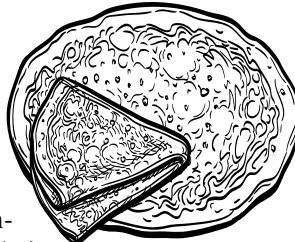
Die Butter von Jean-Yves

Bordier kostet im Laden »La Maison du Beurre« in Saint-Malo rund 2,50 bis sechs Euro für ein 125-Gramm-Stück. Sie ist auch in deutschen Onlineshops für Feinkost wie genusshandwerker.de erhältlich. Dabei sind dann fünf bis neun Euro fällig. Das Geschäft in Saint-Malo bietet auch eine schöne Auswahl an Käse, der im eigenen Reifikeller affiniert wurde. Direkt nebenan werden im Bistro »Autour du Beurre« Gerichte mit den Buttersorten von Bordier zubereitet.

La Maison du Beurre und Bistro Autour du Beurre:
Saint-Malo, 7/9 Rue de l'Orme
lebeurrebordier.com



Quadratur des Kreises: Die herzhaften Galettes aus Buchweizen werden knusprig gebacken und am Schluss auf vier Seiten eingeklappt. Ein Klassiker ist die *galette complète* mit Schinken, Ei und Käse



Das ist kein Problem für Bertrand Larcher. Seine Eltern haben in Fougères einen Bauernhof bewirtschaftet. Schon als kleiner Junge musste er mit anpacken. Jeden Freitagabend gab es Galettes, erinnert er sich. Für viele Katholiken ein fleischloses, nahrhaftes Fastenessen. Die Mutter butterte die heißen Teigfladen, schlug ein Ei darüber und gab Sardinen dazu. Larchers üppigere Lieblingsvariante ist eine mit Kartoffeln, geräuchertem Hering, Beluga-Kaviar und Crème fraîche.

Auch in der Bretagne war der Buchweizen zwischendurch etwas in Vergessenheit geraten. Weil er auf extrem armen Böden wuchs, galt er hier als Nahrungsmittel armer Leute. Selbst Larcher entdeckte ihn erst viel später wieder – 10000 Kilometer von seiner Heimat entfernt in Tokio. Dort war er, inzwischen Hotelfachmann, mit seiner japanischen Frau gezogen. In Japan gab es Buchweizensuppe, Buchweizen-nudeln, Buchweizentees. Aber keine Galettes. Nostalgie stellte sich ein, Heimweh – und eine verrückte Idee: Er würde eine Crêperie in Tokio eröffnen, die Rezepte aus seiner Kindheit mit der japanischen Küche kombinieren.

So entstand dort 1996 das erste »Breizh Café«, der Ursprung einer Kette mit inzwischen über einem Dutzend Ablegern in Japan, in der Bretagne, in Paris und demnächst auch in New York. Bertrand Larcher pendelt heute zwischen den Kontinenten. Er möchte auch der jungen Generation die Tradition der Crêpes und Galettes schmackhaft machen – und so deren Erbe bewahren. Dazu müssen all jene, die sich selbst daran versuchen wollen, in der richtigen Technik unterrichtet werden. So geschieht es auch jeden Samstag in Saint-Malo: Nach vier Stunden Training packen die Schülerinnen und Schüler dann doch ein paar Stapel mit halbwegs ansehnlichen Exemplaren ein.

Ich habe es auch erst spät gelernt«, sagt Bertrand Larcher beruhigend, wenn wieder jemand vor Hitze, Anstrengung und auch Verlegenheit einen hochroten Kopf kriegt, weil seine Crêpes ständig auseinanderreißen. In seinem »Atelier de la Crêpe« am Hafen von Saint-Malo üben von Montag bis Freitag angehende Profi-Crêpiers und ambitionierte Hobbyköche vor den Augen der an langen Holztischen wartenden Gäste die Zubereitung der dünnen Fladen. Am Samstag aber, wenn das Lokal geschlossen bleibt, dürfen auch Laien in vierstündigen Crash-Kursen ihr Glück versuchen. Und gerade die lernen schnell, dass die Drehung mit der T-förmigen Holzschippe namens *rozell* auf der heißen Gusseisenplatte, *bilic* genannt, zwar leicht aussieht, aber viel Fingerspitzengefühl verlangt.

Bertrand Larcher ist ein Lehrmeister mit ambitionierter Mission: Der 54-Jährige hat sich in den Kopf gesetzt, dass die bretonische Traditionsspeise von der UNESCO als Immaterielles Kulturerbe anerkannt wird. Ist das nicht auch den Neapolitanern mit ihrer Pizza gelungen? »Alle Welt denkt, eine Crêpe, das ist nur so ein schnöder Umschlag, in den man irgendetwas eintüten kann. Das ärgert mich. Sie ist das Nationalerbe der Bretonen!«

Besonders gilt das für die salzig-herbe Schwester der Crêpe, die Galette. Die Variante der Pfannkuchen aus Buchweizen ist im Ausland nahezu unbekannt. Kein Breton, der etwas auf sich hält, würde aber eine Crêpe aus Weizenmehl, Milch und Eiern mit herzhaften Zutaten wie Schinken oder Käse füllen. Schon die Zubereitung des Teigs mit dem dunklen Mehl ist schweißtreibend. Rührhaken und Mixer sind verpönt. Damit die Mischung aus Buchweizenmehl, Salz und Wasser schön fluffig wird, muss kräftig mit der Hand geschlagen werden. Minutenlang.

Ein samstäglicher Schnupperkurs im »Atelier de la Crêpe« kostet 75 Euro pro Person. Unter der Woche gibt es jeweils ein Mittagsmenü mit einer Galette, einer Crêpe und einem Getränk.

Welche Varianten es sind, bestimmen die Kursleiter. Die ganze Auswahl der Crêpes und Galettes von Bertrand Larcher haben Gäste des »Le Comptoir Breizh Café« in Saint-Malo (6 Rue de l'Orme) und des »Breizh Café« in Cancale (7 Quai Thomas). Im ersten Stock befindet sich dort das Spitzenrestaurant »La Table Breizh Café«, in dem Raphaël-Fumio Kudaka raffinierte japanisch-bretonische Gerichte zubereitet.

Atelier de la Crêpe:
Saint-Malo
25 Quai Duguay Trouin
ateliercrepe.com
breizhcafe.com

Tipps vom Meister:
Bertrand Larcher hat
seine Leidenschaft
für Crêpes in Japan
entdeckt – und zeigt
heute angehenden
Crêpiers in der Bretagne
die besten Kniffe
beim Backen



Filigranes Kulturgut

Für Bertrand Larcher gehören
bretonische **Crêpes und Galettes** zum
französischen Nationalerbe. In seinem
»Atelier de la Crêpe« in Saint-Malo lehrt er,
wie sie richtig zubereitet werden

Großer Auftritt für starke Porträts:
Während des jährlichen Fotofestivals
wird La Gacilly zur Open-Air-Galerie –
etwa für faszinierende Aufnahmen des
US-Amerikaners Steve McCurry

Die Dorf schönheit

Vom **Kosmetik**-Labor im Elternhaus zum Weltkonzern: In La Gacilly begann die Erfolgsgeschichte von Yves Rocher – was den kleinen bretonischen Ort bis heute prägt

In warmen Pool blicken die Gäste weit über bewaldete Hügel, von ihren Zimmern gelangen sie direkt auf eine blühende Wiese, und wer möchte, macht vor dem Essen im Bio-Restaurant noch einen Spaziergang durch den Nutzgarten. Im »La Grée des Landes« ist die Natur ganz nah. Das nachhaltig orientierte Wellnesshotel liegt einsam auf einem Hügel oberhalb von La Gacilly. In den Badezimmern stehen Produkte von Yves Rocher – die Unterkunft gehört dem Kosmetik-Riesen, der hier seine Wurzeln hat. Familie Rocher hat dem Ort Wohlstand gebracht und prägt ihn bis heute so stark, dass er manchmal fast wie eine Kulisse wirkt, nur dazu da, die Wurzeln des Weltunternehmens besonders schön in Szene zu setzen.



Ein kleiner Waldspaziergang führt vom Hotel hinab in den Ortskern. Offene Türen bieten dort Einblicke in Ateliers voller Kunsthantwerk, Blumen umranken alte Steinhäuser und perfekt gepflasterte Wege. Falls Yves Rocher jemals eine eigene Kosmetiklinie für Dörfer lanciert, wäre La Gacilly das perfekte Modell für den Katalog. Gerade sind die Fassaden noch bunter als sonst, denn für ein paar Monate im Jahr wird der Ort zur großen Open-Air-Galerie eines internationalen Festivals für zeitgenössische Fotografie. Die Bilder erlauben einen animierenden Rundgang, der weit mehr bietet als oberflächliche Schönheit: Mal läuft man durch ein Wäldchen, in dem faszinierende Aufnahmen eines französischen Unterwasserfotografen zu sehen

Blumengeschmückte Brücken und pittoreske Plätze am Fluss Aff: La Gacilly ist heute viel besucht und perfekt herausgeputzt. Vor rund 60 Jahren begann hier Yves Rocher, Kosmetikprodukte herzustellen und zu versenden



sind, mal blickt man auf überlebensgroße Porträts starker bolivianischer Frauen, mal irritieren südamerikanische Künstler mit surrealistischen Werken. Gründer des Festivals ist Jacques Rocher, Präsident der Fondation Yves Rocher, die sich für Biodiversität einsetzt, und seit 2008 Bürgermeister von La Gacilly. Zuvor hatte sein Vater Yves dieses Amt inne – 46 Jahre lang.

In bester Lage wurde eine alte Mühle zum »Maison Yves Rocher« umgestaltet. Vor dem Shop hat sich dort eine lange Schlange gebildet, auch die Außenplätze des Restaurants sind gut besetzt. Manche Gäste buchen für etwas über sieben Euro ein Ticket für die unterhaltsame Unternehmenspräsentation, einen mit Klängen, Düften und Bildern inszenierten Rundgang durch Szenografien, welche die Kraft der Pflanzen und den Pioniergeist des Gründers feiern. Zum Schluss führt eine knarzende Treppe hinauf zum nachempfundenen »Dachboden«, wo die märchenhafte Erfolgsgeschichte von Yves Rocher offiziell begonnen hat: 1959 richtet dieser oben in seinem Elternhaus an der Rue Saint-Vincent ein erstes Labor für »Pflanzen-Kosmetik« ein. Schon zuvor hat er in der Küche seiner Mutter sein erstes Produkt angerührt, eine Heilcreme gegen Hämmorrhoiden mit Feigwurz. Das Rezept gab ihm angeblich eine Heilerin aus dem Nachbardorf. Er warb dafür mit Anzeigen in Zeitungen und verschickte die Creme per Post – der Versandhandel wurde zu einem Grundpfeiler seines Erfolgs. Doch die etablierten Apotheker goutierten die neue Konkurrenz nicht, es gab Klagen und Prozesse – und Yves Rocher schwenkte auf den Kosmetikmarkt um. Er baute seinen Betrieb immer weiter aus, publiziert etwa regelmäßig einen magazinartig aufbereiteten Katalog namens *Livre Vert de la Beauté*, »Grünes Buch der Schönheit«, und eröffnet eine Vielzahl an Geschäften, die oft auch Kosmetikbehandlungen anbieten. Von Beginn an setzt er dabei auf pflanz-

liche Wirkstoffe, aber auch auf moderate Preise für ein breites Publikum. Daran hat sich wenig geändert: Yves Rocher produziert auch heute keine zertifizierte Naturkosmetik. Statt klaren Richtlinien zu folgen, wirbt das Unternehmen lieber mit Versprechen wie »96% Inhaltsstoffe natürlichen Ursprungs«.

Heute werden weltweit in rund 3100 Filialen Produkte von Yves Rocher verkauft und zur Groupe Rocher gehören auch weitere Kosmetik-Brands und die Wohlfühlmodemarke Petit Bateau. Trotz etwa 18000 Mitarbeitern, einer Präsenz in fast 120 Ländern und einem Jahresumsatz von 2,75 Milliarden Euro ist der Konzern in Familienhand geblieben: An der Spitze steht Bris Rocher, der Enkel des 2009 verstorbenen Gründers.

Die meisten Produkte der Marke Yves Rocher werden nach wie vor in der Bretagne hergestellt. Eine der Fabriken ist nicht weit vom Ortskern von La Gacilly entfernt, ebenso wie die rund 60 Hektar biologisch bewirtschafteter Felder, auf denen Zutaten wie Kamille, Arnika, Ringelblume und Eiskraut wachsen. Neben der Fabrik befindet sich ein botanischer Garten. Rund 1500 Pflanzenarten werden hier gehegt und gepflegt, darunter solche, die stark bedroht sind. Wer zum Beispiel seltene Samen der Gattung *Artemisia* erforscht, zu der etwa Beifuß und Wermut gehören, ist hier goldrichtig. Das engagierte Team ist international vernetzt, mit etwa 200 anderen botanischen Gärten im Austausch – und trägt T-Shirts mit der Aufschrift »Yves Rocher«. Auch das grüne Paradies gehört zum Unternehmen, der Gründer ließ es 1975 anlegen.

Bei seinen Kundinnen ging es Yves Rocher um bezahlbare, für alle zugängliche Schönheit. Für sein Heimatdorf, das heute dank guter Kosmetik ein so schönes Antlitz hat, wollte er mehr: »Eines Tages wird La Gacilly bekannt und erfolgreich sein.« Dieses Versprechen hat er eingelöst.

Die schönste Zeit für einen Besuch in La Gacilly ist während des hervorragenden Fotofestivals im Sommer, das übrigens jeweils ein Jahr zeitversetzt auch in Baden bei Wien stattfindet. Das »Maison Yves Rocher« mit der Unternehmens-Show ist im Ortskern kaum zu verfehlten. In der Rue Saint-Vincent findet man bei »Pierre Morel« delikate Macarons und etwas weiter oben bei »Le Chaudron Magique« handgemachte Seifen. Der interessante botanische Garten befindet sich gut einen Kilometer nördlich des Zentrums an der Avenue des Archers.

Fotofestival in La Gacilly: festivalphoto-lagacilly.com

Fotofestival in Baden bei Wien: festival-lagacilly-baden.photo

Éco-Hôtel Spa Yves Rocher La Grée des Landes:
La Gacilly, Tel. 02 99085050
lagreedeslandes.com

Maison Yves Rocher:
maisonyvesrocher.fr

Pierre Morel: pierre-morel.com

Le Chaudron Magique:
lechaudronmagique-lagacilly.com

DIE ALTE STADT UND DAS MEER



Wenn die Badegäste gehen und die Zeit der Stürme beginnt, wird es ruhig in Saint-Malo. Dann leben die Geschichten großer Seefahrer wieder auf, die diese vom Ozean umspülte Hafenstadt bis heute prägen

Im Rhythmus der Gezeiten:
Wo bei Flut die Wellen an die
Stadtmauern branden,
ist bei Ebbe viel Platz für
einen Spaziergang



TEXT JOHANNES FREYBLER
FOTOS MARKUS BASSLER

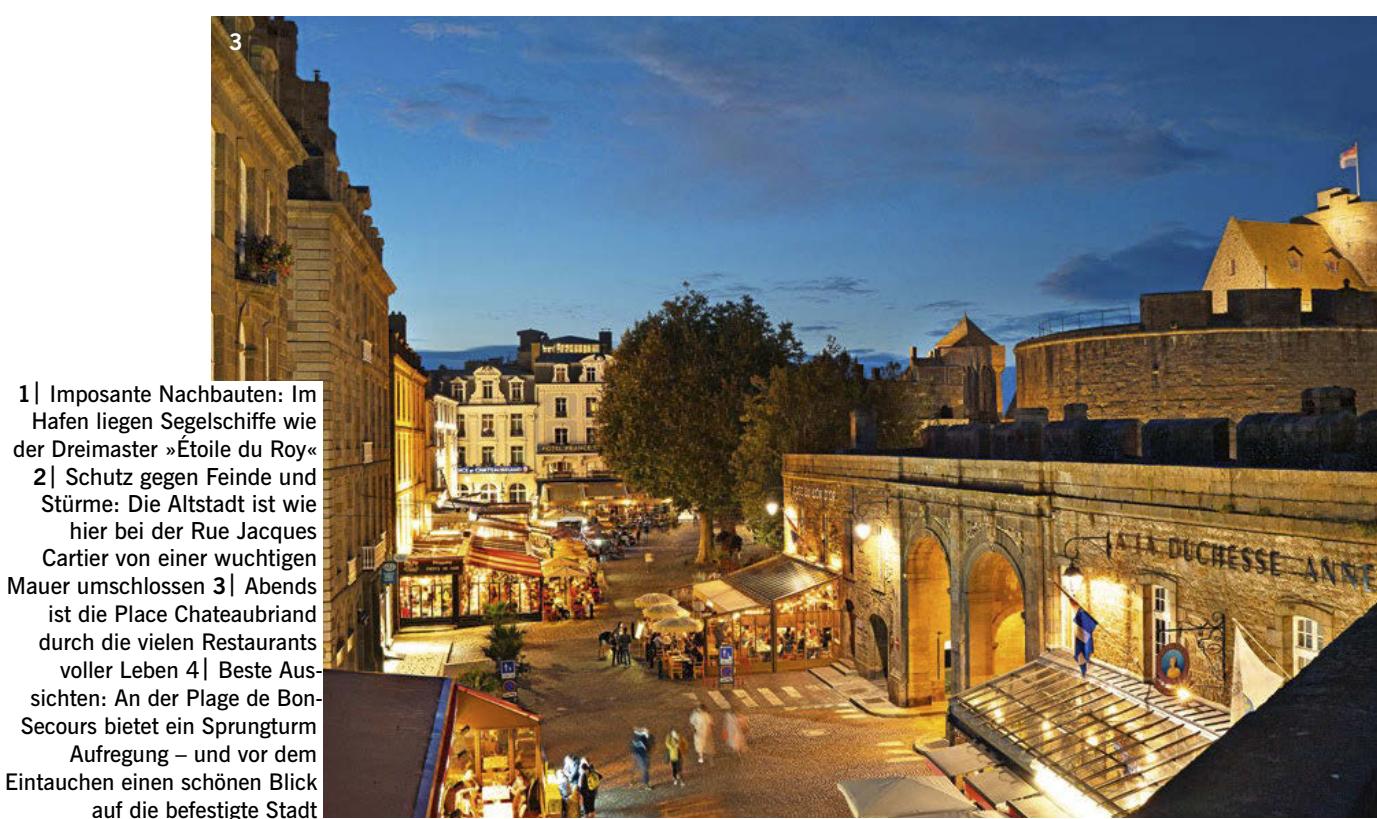
V

om Wasser aus wirkt Saint-Malo noch gewaltiger; eine schwankende Silhouette vor dem Himmel, die Spitze der Kathedrale Saint-Vincent im Mittelpunkt, darum herum die Festungsanlagen, auf drei Seiten vom Meer umgeben. Es ist, als wäre die Stadt selbst Teil der Landschaft und ihre grauen Häuser aus dem Granit der Küste gemeißelt.

Eins war mir sofort klar: Wenn ich die Seefahrerstadt verstehen möchte, muss ich mich ihr vom Wasser aus nähern. In meinem Fall allerdings nicht mit einem beuteschweren Korsarendschiff oder einer Hochseejacht unter vollen Segeln, sondern mit dem *Bus de mer*. Der zeigt zwar die Behäbigkeit des öffentlichen Nahverkehrs und quert eigentlich nur den Mündungstrichter des Flusses Rance zwischen dem Seebad Dinard und Saint-Malo. Und doch sorgt er für ein wenig Seemannsgefühl.

Saint-Malo gehört zu Frankreichs meistbesuchten Orten, etwa eine Million Gäste kommen jeden Sommer, die wenigsten davon über das Meer. Sie laufen halbnackt und Eis essend durch die Straßen, erfüllen die Luft mit einer Mischung aus Schweiß und Sonnenöl – und verbergen dabei die eigentliche Stadt, mit ihren Geschichten von Menschen und dem Meer, das Reichtum brachte und Leben nahm. Um sie zu erfahren, bin ich im Herbst gekommen, in Erwartung von Stürmen und relativer Einsamkeit. Tatsächlich sind jetzt fast alle Besucher weg, ich werde begrüßt wie in einer Kleinstadt, wo niemand fremd ist. Gleich auf dem ersten Spaziergang verhakt sich mein Blick an den vielen Gebäuden ohne Patina, die sich mit Natursteinen und Granitfarben bemühen, ins Stadtbild zu passen, aber doch zu groß sind, zu makellos wirken mit ihren Plastikrollläden und spartanischen Balkongittern. Der Grund ist schnell gefunden: Die Stadt wurde 1944 zu etwa 85 Prozent zerstört. Tragischerweise durch die alliierten Befreier, aber wegen der deutschen Besatzer. Während ebenfalls zerstörte Hafenstädte wie Brest und Lorient danach größtenteils neu entstanden sind, wurde Saint-Malo mustergültig wiederaufgebaut – und kann doch die Kargheit der Nachkriegszeit nicht leugnen. Umso größer ist die Freude, wenn man auf Streifzügen das echte alte Saint-Malo entdeckt. Um die Cour la Houssaye und die Rue du Pélicot zum Beispiel laufe ich durch schmale Gassen, vorbei an den letzten sogenannten Vitrinenhäusern, die ursprünglich mit ihren Fassaden aus etlichen Sprossenfenstern ganze Viertel füllten.

Vor allem in den südlichen Quartieren, die erst im 18. Jahrhundert dem Meer abgerungen wurden, finde ich die herrschaftlichen Häuser der reichen Reeder, an deren strengen Charme man sich erst gewöhnen muss. Ausnehmend hohe Bauten sind das, die steilen Dächer mit Schiefer gedeckt und von Flechten bewachsen, die Fassaden darunter erstaunlich schlüssig. Nur bescheidene Säulenportale lassen die innere Pracht erahnen, die ich schließlich im Hôtel Magon de La Lande erlebe: Das Kontor und die Salons der ersten Etage sind mit Holzpaneelen und »Versailler Parkett« gestaltet, die fünf Meter hohen Decken mit schwerem Stuck geschmückt. Hier wurde einst gerechnet und geplant, verhandelt und gefeiert, während in den Gewölbekellern die Kostbarkeiten aus Indien, China oder Südamerika lagerten: Gewürze, Seide, Porzellan, Silber.



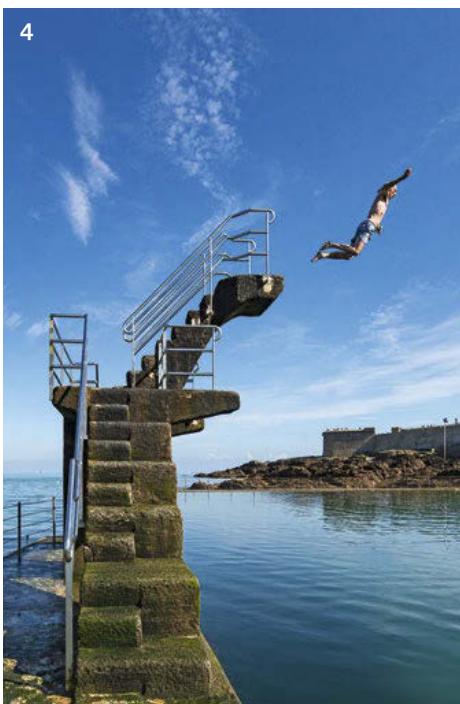
1 | Imposante Nachbauten: Im Hafen liegen Segelschiffe wie der Dreimaster »Étoile du Roy«

2 | Schutz gegen Feinde und Stürme: Die Altstadt ist wie hier bei der Rue Jacques Cartier von einer wuchtigen Mauer umschlossen 3 | Abends ist die Place Chateaubriand durch die vielen Restaurants voller Leben 4 | Beste Aussichten: An der Plage de Bon-Secours bietet ein Sprungturm Aufregung – und vor dem Eintauchen einen schönen Blick auf die befestigte Stadt



2

Entdecker, Händler, Fischer, Freibeuter: Viele stachen hier mit Kurs auf die Abenteuer und Schätze hinter dem Horizont in See



4

Nach all der Pracht zieht es mich zurück zum Meer, zum *chemin de ronde*, dem Wehrgang auf den Befestigungen, welche die Stadt bis heute umschließen und auf mich wie Orte des Übergangs wirken, Bindungsglieder zwischen der Weite der See und der Geborgenheit der Gassen. Man solle den Rundweg zweimal gehen, heißt es, einmal bei Ebbe und einmal bei Flut. Ich gehe ihn öfter, umkreise den Stadtkern jeden Tag. Denn jedes Mal erlebe ich eine andere Landschaft: andere Farben, andere Wellenformen, anderes Licht, andere Wolken. Am Fuß der Mauer weite Strände oder tosendes Meer, das Naturschwimmbad an der Plage de Bon-Secours einladend in der Sonne schimmernd oder auf den einsam in der Brandung stehenden Sprungturm reduziert, das Meer mal spiegelglatt, mal voller kleiner Gezeiteninseln. Sie werden oftmals erst bei Ebbe sichtbar, wie Maulwurfshügel wirken die verstreuten Tupfer dann in der mal türkisfarbenen, mal walgrauen Bucht.

Auf den Bastionen im Westen standen einst die Wachen und Bürger, hielten Ausschau nach feindlichen Flaggen oder warteten sehnstüchtig auf überfällige eigene Schiffe. Heute noch deutet energisch und warnend zugleich die überlebensgroße Statue von Robert Surcouf in Richtung des Erzfeindes England. Der 1773 in Saint-Malo geborene Surcouf heuerte erstmals mit 13 Jahren an, brachte es schnell zum Kapitän, schlug sich mit den Engländern auf den Meeren der Welt – und wurde zum »König der Korsaren«, die das Bild der Stadt bis heute prägen.

Wer dabei an Augenklappen, Kopftücher und Ringelpullis denkt, der irrt sich (was die lokalen Souvenirhändler nicht davon abhält, kleine Piraten mit eben diesen Accessoires auszustatten): Die Korsaren waren in Friedenszeiten ehrbare Reeder und Handelskapitäne, die im Krieg mit einem Freibrief des Königs nach strengen Regeln und auf eigene Kosten feindliche Handelsschiffe jagten. Und da im 17. und 18. Jahrhundert Frankreich fast dauernd mit Spaniern, Niederländern und vor allem Engländern im Konflikt lag, kam dabei ein beeindruckender Reichtum zusammen. Hunderte von Schiffen wurden zur Jagd ausgerüstet, mehr als tausend Prisen – so wurden die erbeuteten Schiffe oder Waren genannt – verzeichneten die Register, dazu kommen ungezählte Feindschiffe, die auf den Grund des Ozeans befördert wurden.

Die Grauzone zwischen Anarchie und Geschäftssinn fasziniert bis heute. Die großen Namen bleiben im kollektiven Gedächtnis, auch der von René Duguay-Trouin, der 300 Schiffe kaperte und von Ludwig XIV. zum Generalleutnant der Marine ernannt wurde. So wurde Saint-Malo zu einem strategischen Ziel für die Briten, die alles daran setzten, das »Wespennest« der Korsaren auszuradieren. Um das zu verhindern, sendete der französische König seinen Festungsbaumeister Sébastien Le Prestre de Vauban, der Saint-Malo mit einem ausgeklügelten System von Bastionen und den vorgelagerten Forts in der Bucht nahezu uneinnehmbar machte.

Auf der Landseite berührt der Rundweg das Schloss, das sich drohend mehr den aufmüpfigen Bürgern zuwendet als den äußeren Feinden. Am Turm flattert die Stadtfahne mit dem Hermelin oberhalb der Trikolore. Diese subtile Symbolik kündet vom problema-

tischen Verhältnis der reichen und stolzen Bürgerstadt zur französischen Zentralgewalt, das seinen Tiefpunkt in einer Revolution gegen Ende des 16. Jahrhunderts erreichte. Nach der Krönung des inakzeptablen, da protestantischen Heinrich IV. spricht sich die Bürgerschaft von Frankreich los, stürmt das Schloss, tötet den Gouverneur und erklärt Saint-Malo zur Republik. Nach gut vier Jahren wird mit dem inzwischen »rechtgläubigen« König die Wiedereingliederung ausgehandelt – mit Straffreiheit für die Aufständischen und der Fahnenordnung am Schloss, die auf ewige Zeiten die Stadt über den Zentralstaat erhebt. »Weder Franzose bin ich, noch Bretone; sondern aus Saint-Malo«, hieß damals die Devise. Daran hätte sich, wird mir erzählt, seitdem nicht viel geändert.

Von den Festungsmauern am Schloss beginnt die Sichel der Grande Plage, die sich über mehrere Kilometer nach Nordosten zieht, bis nach Paramé und weiter. Ich mache mich auf den Weg in den Ort, der heute zu Saint-Malo gehört, aber seine eigene Geschichte hat. Hier gab es fast nur Dünens, Windmühlen und eine übelriechende Düngerproduktion aus Algen, bis 1881 ein Pariser Bankier auf die Idee kam, ein Seebad zu gründen und in ein paar Jahren die ersten 150 Villen bauen ließ. Heute ist aus dem Jahrhundertprojekt ein ganzer Stadtteil geworden, von der stürmischen See getrennt und geschützt durch einen Damm und einen Promenadenweg. Zu meiner Linken liegt der Strand, vom Meer beleckt und silbern glänzend, darauf die Wasserläufer in ihren Neoprenanzügen, darüber die schrägen Leinen und bunten Drachen der Kitesurfer. Rechts reihen sich dicht aneinander stehend Bauten, die sich beständig vom Mittelklasse-Reihenhaus zum Fin-de-Siècle-Traum steigern, um im »Grand Hôtel des Thermes« von 1882 ihren luxuriösen Höhepunkt zu finden. Schon auf dem Rückweg hat das Meer den Strand verschluckt. Die Wellen brettern unentwegt, bäumen sich manchmal auf und schwappen auf den Weg. Geraudeaus erscheint wie im Scherenschnitt vor einer diffusen Helligkeit die Altstadt, der Kathedralenturm ragt als schwarze Nadel in den Himmel.

Mein letzter Weg führt mich nach Grand Bé, einer Gezeiteninsel, kaum fünfhundert Meter von der Stadtmauer entfernt und bei Flut vom Meer umtost. Jetzt aber ist der Weg frei, nur von ein paar glücklichen Hunden und Herrchen begleitet, gehe ich über den erstaunlich trittfesten Sand. Im Meeresbecken vor der Plage de Bon-Secours zieht eine wetterfeste Schwimmerin ihre Bahnen, zwischen zerklüfteten Felsformationen bringen ein paar Jugendliche ihre kleinen Übungs-Jollen zu Wasser. Längst ist das Fort verschwunden, das Vauban auf Grand Bé errichten ließ. Heute gehört die grasbewachsene Insel der Natur – und François-René de Chateaubriand. Der wurde in Saint-Malo nicht weit vom Schloss entfernt geboren, machte in der Ferne Karriere als Diplomat, Politiker und vor allem frühromantischer Schriftsteller. Seinem Wunsch gemäß wurde er auf Grand Bé begraben; Ort und Grabmal hatte er selbst ausgesucht: eine namenlose Steinplatte und ein einfaches Kreuz vor der Unendlichkeit des Meeres. ■



1 | Der Eingang der Grand' Porte versteckt sich zwischen den zwei dicken Türmen, die seit 1552 das Stadttor zum Hafen verstärken

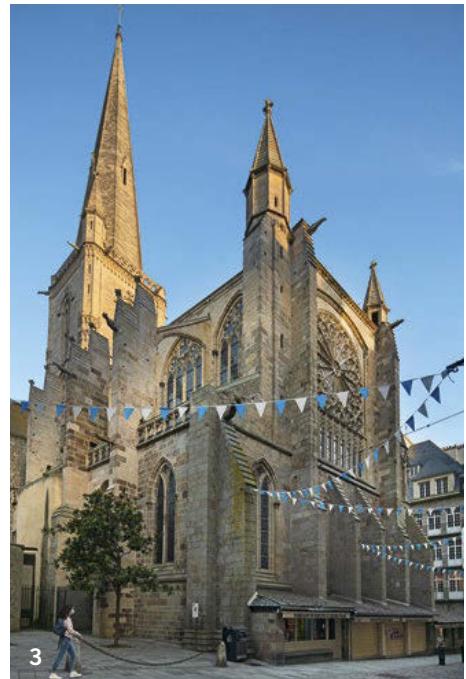
2 | Pausenzeit: In der Hochsaison bleiben die Tische der Cafés selten leer – Saint-Malo gehört zu den meistbesuchten Orten in Frankreich 3 | Wie ein Großteil der Altstadt wurde die Kathedrale Saint-Vincent im Zweiten Weltkrieg zerstört und später wieder aufgebaut – mit noch höherer Turmspitze 4 | Um die Wucht der Wellen zu bremsen, werden Baumstämme in den Grund vor dem Ufer gerammt 5 | Selbstfüllend: Das Naturschwimmbad von Bon-Secours existiert seit 1937

5 | Selbstfüllend: Das Naturschwimmbad von Bon-Secours existiert seit 1937





2



3

Hübsche Cafés,
weite Strände: Saint-
Malo ist ein Sommerziel.
Doch im Meer wirken
enorme Kräfte – und
wer beim Sonnenbaden
nicht aufpasst, wird von
der Flut überrascht

4



5





Le Cambusier

Der Name des Restaurants erinnert an den Großvater der Gastgeberin, der als Proviantmeister (*cambusier*) auf einem Kabeljaukutter gearbeitet hat.

Sie selbst kennt sich bestens mit Weinen aus und empfiehlt auch kleine Produzenten. Dazu gibt's Gerichte wie mit Pistazien gefüllten Lammrücken.

6 Rue des Cordiers
cambusier.fr



Forts und Freibeuter

MERIAN-Autor **Johannes Freybler** bereiste Saint-Malo in der Nebensaison. Dies sind seine besten Tipps – für alle Jahreszeiten

Besuch im Korsarenpalast

Das Anwesen des Reeders François-Auguste Magon de La Lande, Korsar des Königs und Direktor der Ostindischen Kompanie, ist das einzige denkmalgeschützte Herrenhaus in der Altstadt, das Besuchern offensteht. Das Hôtel Magon de La Lande hat 8 Etagen, 12 Treppen, 59 Räume und ist voller Geschichten, die Hausbesitzer Olivier de la Rivière bei einer Führung gern erzählt. Wer den Geist des Ortes ganz erleben möchte: Im Seitenflügel steht ein liebevoll eingerichtetes Gästezimmer bereit.

5 Rue d'Asfeld, demeure-de-corsaire.com

Familie Magon de La Lande gehört.

domaine-du-montmarin.com
la-ville-bague.com, chipaudiere.com

Spaziergang zum Fort

Seit 20 Jahren restauriert Alain Etienne Marcel das Fort Petit Bé. Der energische Hobbyhistoriker freut sich über Besuch und macht, wenn es zeitlich passt, gern eine Führung durch die Vauban'sche Festungskonstruktion, zeigt Modelle der Nachbarfestung und erzählt von seinen Ideen für die nächsten 20 Jahre. Zum Fort kann man bei Ebbe hinlaufen, geöffnet ist es bei gehisster Flagge.

petit-be.com

Mit dem Dreimaster aufs Meer

Gleich bei der Porte Saint-Vincent schaukeln zwei imposante Schiffe im Wasser: der 47 Meter lange Dreimaster »Étoile du Roy«, Nachbau einer Fregatte von 1745, und der Einmaster »Le Renard«, der nach einem Schiff des berüchtigten Freibeuters Robert Surcouf gestaltet wurde. Beide stechen für Ausfahrten in See, der Dreimaster lässt sich auch besichtigen.

etoile-marine.com

Gezeiten erleben

Der Tidenhub bei Saint-Malo gehört zu den größten in Europa. Die Halbinsel Cotentin, die östlich der Stadt weit in den Ärmelkanal hineinragt, wirkt wie eine Staumauer für die vom Atlantik her anschwellenden Wassermassen. Beeindruckend sind die starken Grandes Marées (grandes-marees.com) – zur Einstimmung findet man dazu auf dem YouTube-Kanal »Easy Ride« faszinierende Drohnenvideos (youtube.com/user/manux03). Seit 1966 nutzt das Gezeitenkraftwerk der Rance die Strömungen zur Energiegewinnung. Es war das weltweit erste Kraftwerk dieser Art und lange Zeit auch das größte. Ein Besucherzentrum erläutert an der Brücke von Saint-Malo nach Dinard Geschichte und Technik der Anlage.

edf.fr/usine-maremotrice-rance

Rückzugsorte der Reeder

Malouinières heißen die Landhäuser der Reeder, die im 17. und 18. Jahrhundert im Hinterland der Stadt entstanden sind. Wer es sich leisten konnte, entfloß damals der Enge und dem Gestank der Altstadt. Mehr als 100 dieser Häuser soll es geben, die meisten sind in Privatbesitz. Für Besucher geöffnet sind die Domaine du Montmarin am gegenüberliegenden Ufer der Rance sowie östlich von Saint-Malo die Ville Bague und La Chipaudière, das zum Reich der

Architektur-Spaziergang nach Paramé

Der Badeort östlich des Zentrums bietet nicht nur einen langen Strand, son-

Bistro du Rocher

Mit der schmalen Galerie im Zwischenstock und dem soliden Tresen hat sich das Lokal den Charme einer Hafenkneipe erhalten.

Das Brot wird selbst gebacken, und für das ständig wechselnde Menü kocht der kreative junge chef Gerichte aus marktfrischen Zutaten, *sans chichi*.

19 Rue de Toulouse
facebook.com/lebistrodurocher

So ruhig ist es auf der
»Môle des Noires« nicht immer:
Die Mole wurde im 19. Jahrhundert
als Wellenbrecher gebaut,
um den Vorhafen zu schützen



dern auch ein vielfältiges Potpourri an historischer Bäderarchitektur: alpin, italienisch, flämisch, britisch – die Inspirationen der Architekten waren so grenzenlos wie die Eitelkeit der Bauherren. Bestens lässt sich diese Vielfalt mit Alexandra Durand erleben. Die Übersetzerin und Gästeführerin kennt sich hervorragend aus und spricht Deutsch.

Tel. 0635 248654
visitesguidees-saintmalo.com

Über den Fluss nach Dinard

»Das schönste an Dinard ist der Blick auf Saint-Malo«, sagt man in der Korsarenstadt. Das ist natürlich Unsinn. Der Ort, der Saint-Malo im Mündungstrichter der Rance direkt gegenüberliegt, wurde Mitte des 19. Jahrhunderts von Engländern entdeckt und zum mondänen Seebad entwickelt, inklusive Casino, Luxushotels und Villen, die auf den Felsen von Moulinet und Malouine sitzen. In der Bucht dazwischen liegt die breite Plage de l'Écluse. Einen Eindruck vom Luxusleben der Belle Époque

bekommt man in der für Kulturlässe genutzten Villa Les Roches Brunes (1 Allée des douaniers). Mit dem *Bus de mer* kommt man von Saint-Malo in 15 Minuten nach Dinard, die Fähren starten bei der Porte de Dinan.

Bus de Mer: compagniecorsaire.com

Von Saint-Malo nach Kanada

Ab 1534 ist der Seefahrer Jacques Cartier von Saint-Malo mehrmals nach Nordamerika aufgebrochen, hat den Sankt-Lorenz-Strom und das Landesinnere erforscht. Das neue Gebiet nannte er Kanada – wahrscheinlich, weil er das Wort *kanata* (Dorf) der irokesischen Ureinwohner zum Regionsnamen erkör. Mehr über sein Leben erfährt man in seinem Wohnhaus, heute das Musée Jacques Cartier. Die Verbindung mit Kanada blieb bestehen: Im Maison du Québec bietet die kanadische Provinz während der Sommersaison ein kostenloses Kulturprogramm. Im kleinen Musée des terre-neuvas wiederum geht es um das harte Leben der Kabeljaufischer, die fünf Jahrhunder-

te lang bis vor die Küsten Neuflands auf Fangfahrt gingen und über Monate nicht – oder gar nicht mehr – nach Hause kamen.

Cartier-Museum: Rue David MacDonald Stewart, musee-jacques-cartier.fr

Maison du Québec: Place du Québec

Fischer-Museum: 67 Avenue de Moka mpterreneuvas.fr

Einchecken und abschalten

Ein Hauch von *vieille France* durchweht das ehrwürdige Hotel »France & Chateaubriand«. Es bietet Ausblick auf Festungsmauern und Meer von vielen Zimmern und vom Restaurant auf dem Dach. Wer es lieber etwas ausgefallener mag, ist im Hotel »Le Grand Bé« gut aufgehoben, für das ein ehemaliges Finanzamt radikal umgestaltet wurde. Dabei entstand eine Symbiose aus strengem Nachkriegsbau und zeitgenössischem Design.

Hotel France & Chateaubriand:
12 Place Chateaubriand
hotel-chateaubriand-st-malo.com

Hotel Le Grand Bé: 1 Place des Frères Lamennais, legrandbe.com





STRAHLENDE HÖLLE
Grandios ist bei klarem Wetter der Ausblick vom Mont Saint-Michel de Brasparts auf die Ebene dahinter. Doch oft wird es hier ungemütlich, versinkt die Landschaft um die Monts d'Arrée im Nebel. Yeun Elez wird das legendäre Sumpfgebiet hinter der Erhebung genannt. Ankou soll darin umherziehen, eine Gestalt mit Umhang und Sense, die den Tod bringt. Für Verdammte, erzählt man, öffnet sich in einem See ohne Grund das Tor zur Hölle. Das Réserveoir de Saint-Michel im Bild ist damit kaum gemeint: Der See ist künstlich. Allerdings wurde sein Wasser jahrelang für den Betrieb des Kernkraftwerks Brennilis mit seinen höllisch heißen Brennstäben benutzt. 1985 wurde die Anlage stillgelegt, jetzt ist sie ein unheimlicher Kadaver des Atomzeitalters – bester Stoff für neue Schauergeschichten.

MAGISCH? MAG ICH!

Fast hinter jedem Stein und in jedem Wald steckt in der Bretagne eine Legende, die seit Generationen weitererzählt wird: Sie handeln von Feen, Zauberern und weiteren wundersamen Wesen. Obwohl sie keine realen Spuren hinterlassen haben, existieren sie – in unzähligen guten Geschichten





EIN WEITER WALD VOLLER ZAUBER

SAGENHAFTE PLÄTZE

Der Wald von Brocéliande ist auf keiner offiziellen Landeskarte verzeichnet. Und doch wissen Eingeweihte, dass sich das legendäre Gehölz aus der Artussage in der Bretagne befindet, schnöde als Forêt de Paimpont bezeichnet. Die Varianten der vielen Legenden werden im Château de Comper gesammelt und den Besuchern weitererzählt. Wie etwa im nahen Tal ohne Wiederkehr Morgana untreue Ritter festgesetzt hat. Und wie Merlin gleich vor dem Schloss einen Kristallpalast für die Fee Viviane errichtet und durch einen See getarnt hat. Auch der Zauberer selbst soll im urwüchsigen Wald gefangen sein. Kein Wunder, streifen bis heute ab und zu Druiden umher. Wer soll es ihnen verdenken, bei all den magischen Orten! Und eins ist der Wald ganz sicher, das bestreiten auch Skeptiker nicht: zauberhaft schön.

broceliande-centre-arthurien.com

SONNE, MOND UND STEINE

URALTE ZEICHEN

Der Reiseschriftsteller Bill Bryson schrieb beim Anblick einer Felsformation einmal: »Man fühlt sich verbunden und auf spirituelle Weise vertraut.«

Niemand weiß genau, was die Steinreihen von Kermario bei Carnac (Foto) bedeuten.

Eindeutig ist nur, dass die Menhire von Menschen aufgestellt wurden, dass sie aus der Jungsteinzeit stammen und damit etwa 7000 Jahre alt sind. Das Musée de Préhistoire in Carnac gibt Erklärungsansätze. War es Sonnenkult? Mondkult? Ein Kalender für den Ackerbau? Jedenfalls ist es nach einem Besuch bei den etwa 3000 Menhiren um Carnac einfach,

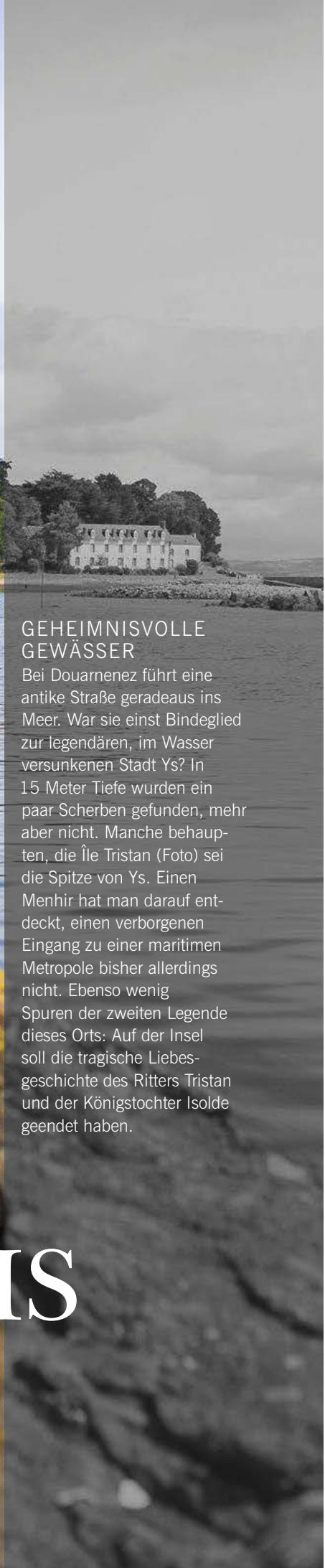
Bryson zuzustimmen: Die Stätten wirken rätselhaft, aber nicht fremd. Die Legende sagt übrigens, es handle sich bei den langen Reihen um eine versteinerte römische Armee.

Vielleicht war es aber doch einfach Obelix, der sich hier Hinkelsteine für Zielübungen zurechtgestellt hat.

museedecarnac.com







GEHEIMNISVOLLE GEWÄSSER

Bei Douarnenez führt eine antike Straße geradeaus ins Meer. War sie einst Bindeglied zur legendären, im Wasser versunkenen Stadt Ys? In 15 Meter Tiefe wurden ein paar Scherben gefunden, mehr aber nicht. Manche behaupten, die Île Tristan (Foto) sei die Spitze von Ys. Einen Menhir hat man darauf entdeckt, einen verborgenen Eingang zu einer maritimen Metropole bisher allerdings nicht. Ebenso wenig Spuren der zweiten Legende dieses Orts: Auf der Insel soll die tragische Liebesgeschichte des Ritters Tristan und der Königstochter Isolde geendet haben.

RÄTSEL UM DAS ATLANTIS DER BRETAGNE

Für alle, die durstig nach Wissen sind.
Die sich weiterbilden und uns weiterbringen.



BILD
ab 22.08.
im TV!

Martha, Studentin

FÜR EUCH. Bild

Baguette, Salat und Briefpapier

Mit 17 für ein Trimester nach Frankreich?
Noch heute rätselt **Finn-Ole Heinrich**, warum er das tat.
Und gern würde er seiner Gastmutter ausführlich
erklären, warum er so wenig sprach und so viel notierte ...

ILLUSTRATIONEN P. M. HOFFMANN

Siebzehn Jahre alt war ich 1999, und aus einem in meinem Hirn nicht mehr auffindbaren Grund wollte ich ein Trimester in Frankreich zur Schule gehen. Aus Coolnessgründen hatte ich viel Französischunterricht geschwänzt und taumelte der Fünf entgegen, vielleicht wollte ich das dann doch nicht? Oder musste ich einfach mal kurz raus aus dem piefigen Cuxhaven, das meine ganze Welt war? Jedenfalls meldete ich mich an für dieses Programm unserer Partnerstadt und landete, zwei Telefonate meiner Französischlehrerin später, in der Bretagne, in Vannes, 53000 Einwohner.

Die Abreise, ich weiß noch, standesgemäß: Tränen, winkende Freunde, festestmögliche Umarmungen. Den ersten Brief habe ich schon im Zug geschrieben. Ich hatte gerade angefangen zu lesen und wollte jetzt Schriftsteller werden. Also schrieb ich Briefe. Alles festhalten, alles durchdenken, so stellte ich mir einen Schriftsteller vor.

Ich erinnere mich seltsamerweise nicht mehr an meine Ankunft. Auch nicht an die Zugfahrt. Wurde ich am Bahnhof abgeholt? Wahrscheinlich. Plötz-

lich stehe ich jedenfalls in diesem fremden Haus, in diesem fremden Leben und verstehe kein Wort. Wie gesagt: viel geschwänzt. Meine Gastmutter, Mme Renault, gelbe Haare, blaue Augen, siebzig Jahre, Brille mit goldener Kette, teergegerbtes Lachen, seufzte und ging dazu über, mir die grundlegenden Dinge pantomimisch darzustellen. Ich verstand, wo das Klo war und wo mein Zimmer, und dass sie nicht vorhatte, mich zu bekochen. Dann zeigte sie mir, wo der Schulbus fuhr.

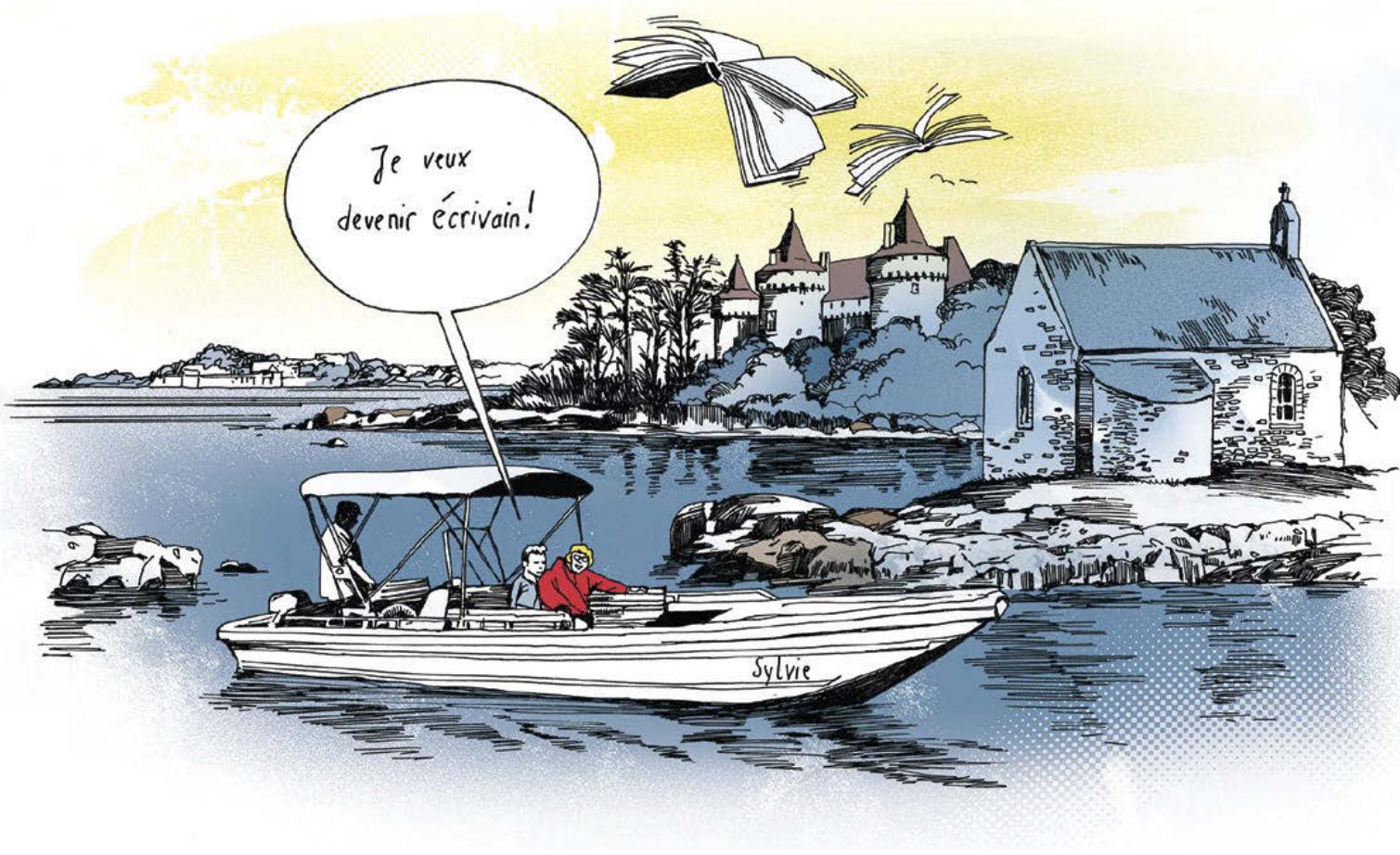
Schule, ja. Ich mache es kurz, aber: das französische Schulsystem. Uff. *Enseignement frontal*. Eine:r redet, alle andern kritzeln. Von morgens bis

abends. Manchmal wird man völlig überraschend irgendwas gefragt, Pistole auf die Brust. Unterricht von 8.00 bis 17.30 Uhr, um 18.45 Uhr fuhr mein letzter Bus. Eher mittelgroße Freiheit. Um zehn nach sieben dann Essen in dem kleinen Reihenhaus im Vorort von Vannes, es gab Baguette und grünen Salat mit Essig. Meine Abende verbrachte ich also damit, sehnsüchtige Briefe nach Cuxhaven zu schreiben.

Vier Monate, klar, ich hab geschwärmt für die unerreichbare Sylvie, mich geschämt, ständig,



An dieser Stelle schreiben unsere Kolumnistinnen und Kolumnisten in unregelmäßiger Folge über die Welt und wie sie ihnen begegnet. Diesmal der Schriftsteller **Finn-Ole Heinrich**, der sich in der Bretagne vor allem als Briefeschreiber hervortat.



für fast alles. Zweimal die Klasse gewechselt, freitags Basketball mit Mormonen gespielt und ihnen dreckige Witze erzählt, absurde Biercocktails getrunken. Einmal hatte ich für ein paar Tage eine Freundin und danach keine Freunde mehr (ach, kompliziert).

Dann reichte es Mme Renault. Immer saß ich in diesem kleinen Zimmer, las Bücher oder schrieb Briefe, denn ich arbeitete ja an dieser Karriere als Schriftsteller, ausgerechnet hier, ausgerechnet jetzt. Ich sollte mal raus, ich sollte mal was sehen von der wilden, rauen, zauberhaften Bretagne! Sie hatte einen Freund mit Boot, und so verbrachten wir einen Sonntag am Golfe du Morbihan. Auf der Fahrt fragte sie mich, was ich eigentlich die ganze Zeit dort oben machte. Briefe schreiben, sagte ich, es gibt so viel zu erzählen. Und ich fürchte, dass ich dann wirklich sagte: Je veux devenir écrivain!

Es war ein wahnsinnig schöner Tag im Golfe, leichter Wind, tolles Licht, frische Luft, salzig und immer etwas faulig. Das ruhige Wasser schaukelte um die tausend Inselchen, leckte hier und da einen kleinen Sandstreifen frei und schob unzählige wilde Buchten in die Pinienwäldchen, Wurzelskulpturen schlängelten sich durch den steinigen Boden und griffen in das Wasser. Bild um Bild um Bild, klick, eine bizarre kleinteilige Weite. Ich glaube, dass Mme Renault etwas enttäuscht war, dass ich nicht schwimmen ging, nicht ausflippte angesichts der

Schönheit, keine Lieder sang vor Glück, dass ich nur freundlich lächelnd rumsaß. Heute würde ich ihr gern sagen, wie oft ich an diesen Tag zurückdenke, wie wichtig er mir geworden ist. Denn an diesem Sonntagnachmittag in der Bretagne habe ich angefangen zu üben. Habe im Kopf Fotos gemacht und daraus dann, auch im Kopf, Sätze. Ich erinnere mich heute noch genau an meine Kopffotos von diesem Tag am Golfe: Das getrocknete Sandgras unter den dunkelgrünschwarzen Pinien, das glitzernde Wasser, aus dem sich skulpturale Gesteinsformationen hochschraubten, und darauf, fast wie gewachsen wirkend: Steinmauern, Hütten, kleine Kapellen, unendlich alt. So ungefähr klang das dann, so ungefähr übte ich und übte, machte Foto um Foto, übersetzte in Text, immer und immer wieder. Mme Renault konnte das natürlich nicht sehen.

Vor ungefähr sechs Jahren sind meine Frau und ich ein halbes Jahr durch Frankreich gereist. Natürlich mussten wir unbedingt in die Bretagne (sehr zu empfehlen: In der Nebensaison die Küsten entlangwandern!). Natürlich mussten wir nach Vannes, Mme Renault besuchen und ihr ein (ins Französische übersetztes) Buch von mir auf den Tisch legen, es würde so viel erklären, hoffte ich. Die Adresse konnte ich noch immer auswendig. Leider war Mme Renault nicht mehr. Ich schluckte. Sie wäre jetzt knapp neunzig gewesen. Ich hätte mich ein bisschen mehr beeilen können mit dem Schriftsteller-Werden. ■

MERIAN

ERSCHEINT IM



EIN UNTERNEHMEN DER GANSKE VERLÄGSGRUPPE

Chefredakteur Hansjörg Falz*Stellvertretende Chefredakteurin* Kathrin Sander*Art Direction* Isa Johannsen*Chefin vom Dienst* Jasmin Wolf*Redaktion* Tinka Dippel, Kalle Harberg, Jonas Morgenthaler, Stefanie Plarre, Inka Schmeling; Ricarda Müterthies (Praktikantin)*Bildredaktion* Violetta Bismor, Tanja Foley, Katharina Oesten (Leitung)*Layout* Inke Cron, Lena Glauche (stellv. AD, in Elternzeit), Tanja Schmidt*Redaktionsmanagement* Bodo Drazba (Ltg.)www.merian.de*Assistenz der Chefredaktion* Jasmin Deiter*Konzeption dieser Ausgabe* Lina Malin Lilischkis*Autoren* Jonas Morgenthaler (Text), Tanja Foley (Bild)*Verantwortlich für den red. Inhalt* Hansjörg Falz*Geschäftsführung**Brand Owner/Verlagsleitung**Head of Editorial Operations**Gesamtvertriebsleitung**Abovertriebsleitung**Leitung Leserreisen**Head of Sales**Senior Brand Manager**Anzeigenstruktur**Marketing Consultant**Ihre Ansprechpartner vor Ort:**Region Nord**Region West/Mitte**Region Südwest**Region Süd**Repräsentanzen Ausland:**Belgien/Niederlande/Luxemburg**Frankreich/Monaco**Großbritannien/Irland**Italien**Österreich**Schweiz/Liechtenstein**Skandinavien**Spanien/Portugal*

Thomas Ganske, Sebastian Ganske, Heiko Gregor (CEO), Peter Rensmann

Oliver Voß

Bartosz Plaksa

Jörg-Michael Westerkamp (Zeitschriftenhandel), Thomas Voigtländer (Buchhandel)

Christa Balcke

Oliver Voß

Helma Spieker (verantwortlich für Anzeigen), Tel. 040 2717-0

Henning Meyer, Tel. 040 2717-2496

Corinna Plambeck-Rose, Tel. 040 2717-2237

Alexander Grzegorzewski

Jörg Slama, Tel. +49 40 22859 2992, joerg.slama@jalag.de

Michael Thiemann, Tel. +49 40 22859 2996, michael.thiemann@jalag.de

Marco Janssen, Tel. +49 40 22859 2997, marco.janssen@jalag.de

Andrea Tappert, Tel. +49 40 22859 2998, andrea.tappert@jalag.de

Mediawire International, Tel. +31 651 4801 08, info@mediawire.nl

Media Embassy International, Tel. +33(0)603 920 915, info@media-embassy.fr

Mercury Publicity Ltd., Tel. +44 7798 665 395, stefanie@mercury-publicity.com

Media & Service Inter national Srl, Tel. +39 02 4800 61 93, info@it-mediaservice.com

Michael Thiemann, Tel. +49 40 22859 2996, michael.thiemann@jalag.de

Goldbach Publishing AG, Tel. +41 (0) 76 468 83 13, eva.favre@goldbach.com

International Media Sales, Tel. +47 55 92 51 92, fgisdahl@mediasales.no

The International Media House, Tel. +34 91 7023 484, administracion@theinternationalmediahouse.com

Die Premium Magazin Gruppe im Jahreszeiten Verlag

Gültige Anzeigenpreisliste: Nr. 10

Heft 09/2021 – Bretagne. Erstverkaufstag dieser Ausgabe ist der 19.08.2021

MERIAN erscheint monatlich im Jahreszeiten Verlag GmbH, Harvestehuder Weg 42, 20149 Hamburg, Tel. 040 2717-0

Redaktion Tel. 040 2717-2600, E-Mail: redaktion@merian.de Internet www.merian.de

Abonnementvertrieb und Abonentenbetreuung DPV Deutscher Pressevertrieb GmbH, Tel. 040 2103-1371, Fax -1372,

www.dpv.de, E-Mail: leserservice-jalag@dpv.deVertrieb DPV Vertriebsservice GmbH, www.dpv-vertriebsservice.de

Litho K+R Medien GmbH, Darmstadt

Druck und Verarbeitung Walstead Kraków Sp. z o.o., Obróćów Modlina 11, 30-733 Krakau, Polen

Das vorliegende Heft September 2021 ist die 9. Nummer des 74. Jahrgangs. Diese Zeitschrift und die einzelnen Beiträge und Abbildungen sind urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb der engen Grenzen des Urheberrechtsgesetzes bedarf der Zustimmung des Verlages. Keine Haftung für unverlangt eingesandte Manuskripte und Fotos.

Jahresabonnementspreis im Inland 99 €, für Studenten 49,50 € (inklusive Zustellung frei Haus). Der Bezugspreis enthält 7 % Mehrwertsteuer. Auslandspreise auf Nachfrage. Führen in Lesemappen nur mit Genehmigung des Verlages. Printed in Germany ISBN 978-3-8342-3288-5, ISSN 0026-0029, MERIAN (USPS No. 011-458) is published monthly by JAHRESZEITEN VERLAG GMBH.

Weitere Titel der JAHRESZEITEN VERLAG GmbH: A&W ARCHITEKTUR & WOHNEN, CLEVER LEBEN, COUNTRY, DER FEINSCHMECKER, FOODIE, HOLIDAY, LAFER, MERIAN SCOUT, POLETTA, PRINZ, ROBB REPORT, SCHÖNER REISEN, WEIN GOURMET

Bildnachweis

Anordnung im Layout:

o = oben, u = unten,
r = rechts, l = links, m = Mitte

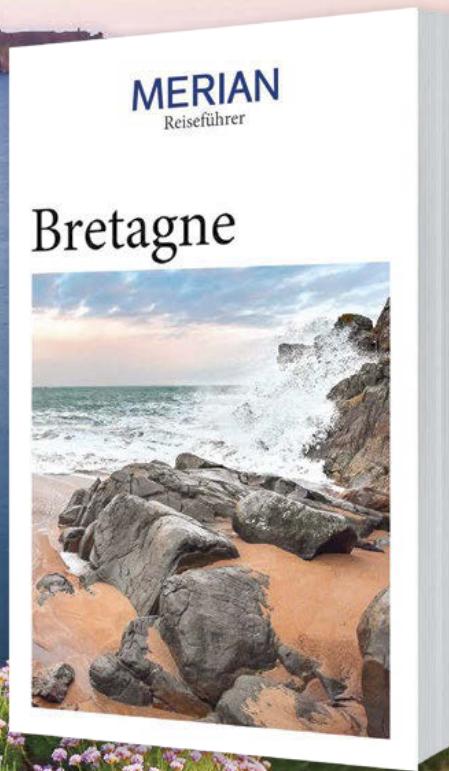
Titel: Jerome Houyvet/Only France/Alamy; S.3lo Volker Renner; S.4lo Anna Kochetkova/Shutterstock, S.4u gift of Lucille Ellis Simon and family/The Yorck Project, S.4/5m, ro Markus Bassler; S.6lo Intophoto, S.7lo Simon Cohen/Tourisme Bretagne, S.7r Only France/Alamy, S.7m Donatiene Guillaudeau/CRT Bretagne; S.10o Nicolas Job/Tourisme Bretagne, S.10u Miquel Gonzalez, S.12o Grégory Rohart/Tourisme Bretagne, S.12l Adobe Stock, S.12r Armor Lux; S.13lo Tim Langlotz, S.13r Isabela Pacini, S.13u Visit Stockholm, S.13r Natalia Kriwy, S.14-15 Carola Vorwerk, S.15u Katharina Oesten; S.16-19, 26-27 Natalia Kriwy, S.20 Markus Bassler, S.21 Rainer Jahns, S.22/23 Navarro Raphaël/Imago, S.24/25 L'oeil de Paco/Tourisme Bretagne, S.28/29 Hemispheres/laif; S.30 Véronique Brod, S.31 Natalie Kriwy; S.34-43 Markus Bassler, S.44, 48ru incamerastock/Alamy, S.45l, 48lu Alamy, S.45r Harald Lange/Imago, S.46l Colin & Linda McKie/Adobe Stock, S.47o Active Museum/Active Art/Alamy, S.47lu Heritage Image Partnership Ltd/Alamy, S.47r, 48o Artefact/Alamy, S.48 De Agostini/Getty Images; S.52-60 Markus Bassler, S.62, 63r Eugénie Ragot/Tourisme Bretagne, S.63lo Emmanuel Berthier/Tourisme Bretagne, S.63lu Ros Croslan/Alamy, S.63r Jonas Morgenthaler; S.66-68, 70u Element ferre, S.69 Fred Tanneau/AFP/Getty Images, S.70lo Abenheim/Sipa press/action press, S.70r Dmitry Sharomov/Mike Horn; S.72 Franck Tomps/LVAN, S.73, 74 saiko3p/Adobe Stock, S.75o Rom1 Péneau/LVAN, S.75u Martin Thomas Photography/Alamy; S.76-78, 81-82o Natalie Kriwy, S.79 Association Les Amis du jardin Georges Delaselle, S.82u Heike Ollertz; S.84/85 Markus Bassler, S.86l Hemis.fr/mauritius images, S.86r-87 AGF Srl/Alamy; S.88, 93, 94, 96 Illustrationen: Adobe Stock, S.89-91 Markus Bassler, S.92-93 Genusshandwerker, S.94-95 Götz Göppert, S.96 Jacqueline Piriou/Tourisme Bretagne, S.97 Jonas Morgenthaler; S.98-103, 105 Markus Bassler; S.106/107 Andia/Imago, S.108-111 Yvon Boëlle/Tourisme Bretagne, S.112 Natalie Kriwy; S.114-115 Illustrationen: P. M. Hoffmann; S.120 Thibault Poriel/SB/Tourisme Bretagne; S.122lo Woody T. Herner/ Filmagentur Rheingau, S.112lu Andrea Diefenbach, S.122r Fouad Vollmer/Werbeagentur für den Hessischen Heilbaderverband e.V.

Kartenillustration: Jochen Schäfers
Karten: maps4news.com ©HERE**Foto-Syndication**Stockfood GmbH
Tumblingerstraße 32, 80337 München
Tel. 089 747202-90
E-Mail: willkommen@seasons.agency
www.seasons.agency**Redaktionsschluss**

16. Juli 2021

DIE NEUEN MERIAN REISEFÜHRER

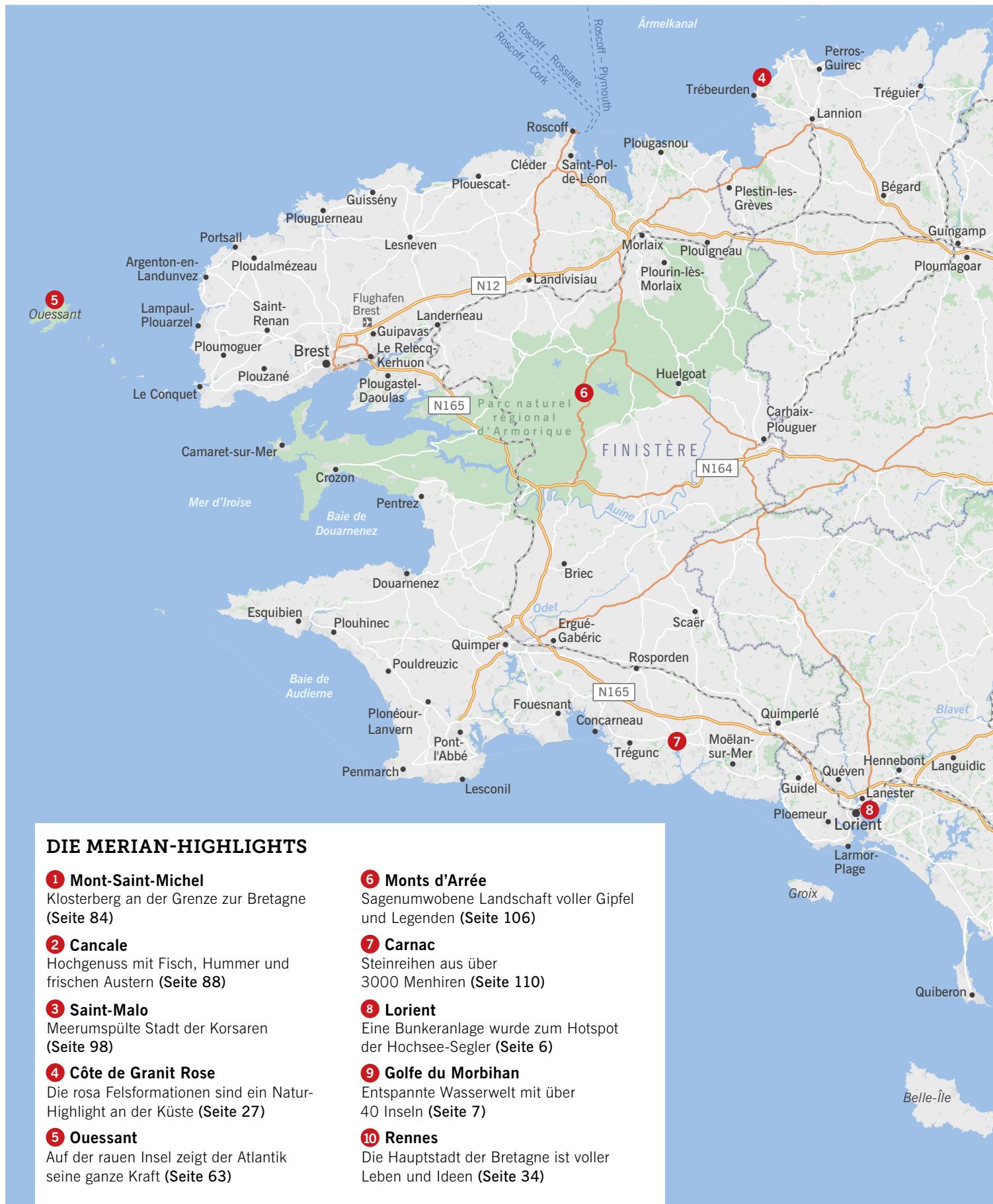
Unsere Auswahl macht Reisen magisch

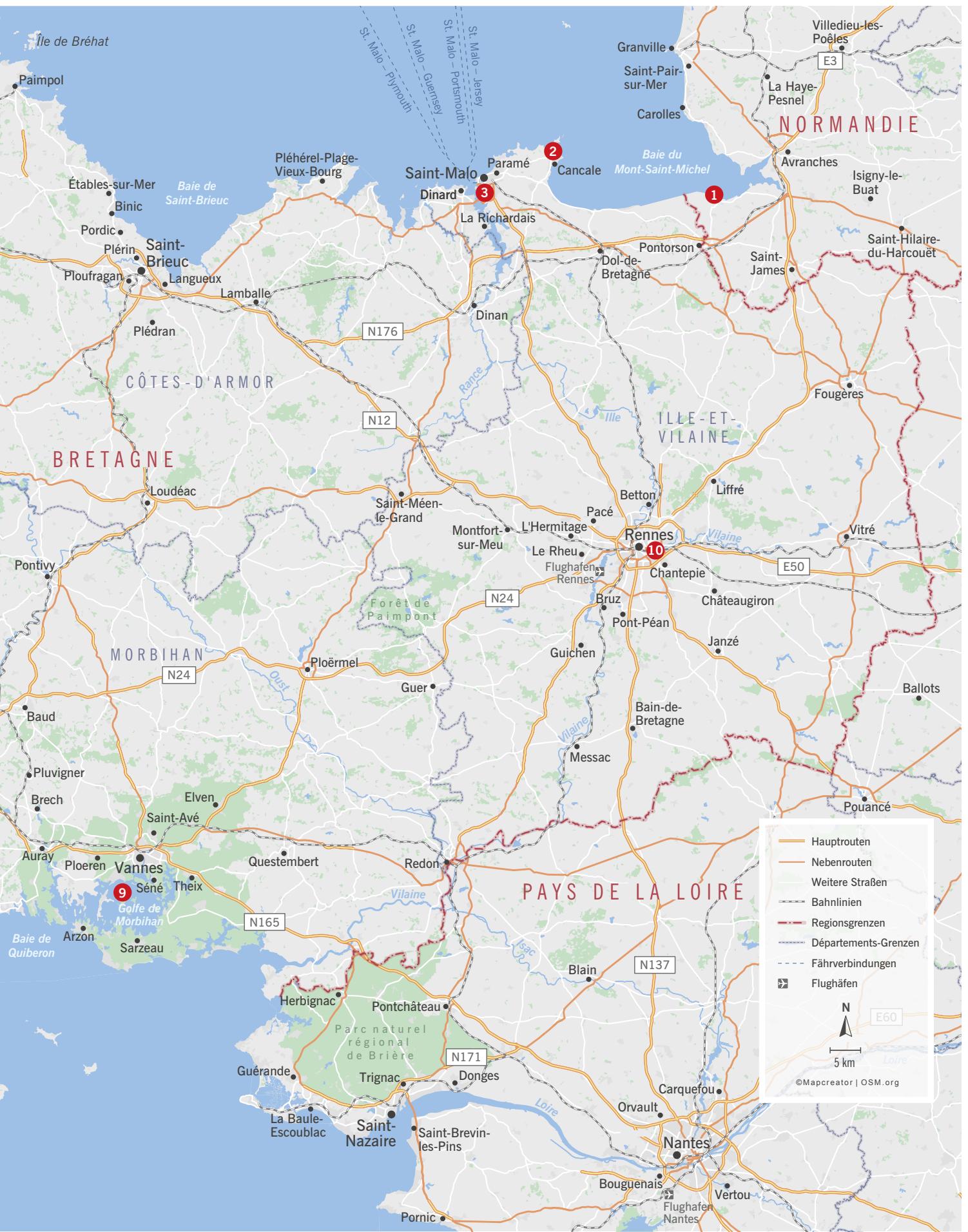


Mit den neuen **MERIAN Reiseführern** wissen Sie immer, worauf es wirklich ankommt. Wertvolle Tipps lassen Sie unvergessliche Momente erleben. Ausgesuchte Adressen für Kenner und Genießer führen Sie zu den richtigen Orten. Umfassende Hintergründe und spannende Geschichten bieten erstaunliche Einblicke.

Diese und viele weitere Titel jetzt
im Handel sowie als e-book erhältlich.

MERIAN
Die Lust am Reisen







Eine Landschaft zum Verlieben

Wer im Sommer eher milde Temperaturen mag und im Herbst auch vor Stürmen nicht zurückschreckt, der ist in der Bretagne mit ihren Steilküsten gut aufgehoben

Geografie

Alle Buchten mitgezählt, hat die auf drei Seiten vom Meer umgebene Bretagne mit 2730 Kilometern die weit aus längste Küstenlinie aller französischen Regionen. Die 27208 km² große Region ist in vier Départements unterteilt: Ille-et-Vilaine um die Hauptstadt Rennes, Côtes-d'Armor im Norden, Morbihan im Süden und Finistère im Westen. Bis 1941 gehörte auch das Département Loire-Atlantique mit Nantes zur Bretagne. Heute ist es Teil der Nachbarregion Pays de la Loire – und die Wiedervereinigung ein heftig umstrittenes Politikum.

Bevölkerung

Von den gut 3,3 Millionen Bretoninnen und Bretonen leben fast 40 Prozent in Küstengemeinden. Größte Städte sind die Hauptstadt Rennes mit etwa 222000 Einwohnerinnen und Einwohnern – sie steht damit an elfter Stelle in Frankreich – und die Hafenstadt Brest ganz im Westen mit rund 140000.

Natur und Inseln

Die Landschaft ist durch Erosion stark abgeflacht, alle Gipfel sind weniger als 400 Meter hoch. 14 Prozent der Fläche sind bewaldet. Wo die Böden ausgelaugt sind, wächst Heide und Ginster. Rund 1000 Inseln und Inselchen gehören zur Bretagne. Nur ein Dutzend von ihnen ist allerdings bewohnt, darunter die Inseln Batz und Bréhat im Norden, Ouessant, Molène und Sein im Westen sowie Belle-Île und die Insel Groix vor der bretonischen Südküste.

Klima und Reisezeit

Die bretonischen Winter sind mild, die Sommer nicht allzu heiß – ein ideales Klima für einen Aktivurlaub. Wer die Strände genießen möchte, sollte im Hochsommer kommen, wenn die Tagestemperatur durchschnittlich bei rund 20 Grad Celsius liegt – dann ist das kühle Wasser des Atlantiks schön erfrischend. Im Juli und August sind allerdings die *grandes vacances*, dann wird es an beliebten Urlaubsorten voll. Und egal zu welcher Jahreszeit: Oft wechselt das Wetter mehrmals täglich. Wer es dramatisch mag, kommt im Herbst oder Winter, wenn heftige Stürme übers Land fegen – besondes an der Küste ein eindrucksvolles Spektakel.

Anreise

TGV sei Dank sind Zugreisende vom Bahnhof Montparnasse in Paris aus in gut 1,5 Stunden in Rennes, in rund 2,5 Stunden in Saint-Malo und Vannes und in unter vier Stunden in Quimper und Brest. Direktflüge aus Deutschland landen vor allem in Nantes, gute Flugverbindungen gibt es aber auch nach Rennes und Brest.

Unterwegs in der Bretagne

Ein Auto ist praktisch, doch dank Zügen und Überlandbussen bleibt man auch sonst mobil. Ausflüge und Routen mit den öffentlichen Verkehrsmitteln lassen sich auf mobibreizh.bzh planen. Fähren verbinden die großen bretonischen Inseln mit dem Festland. Interessante Reiseoptionen eröffnen sich in Saint-Malo, wo Schiffe nach Portsmouth sowie auf die britischen



Kanalinseln Guernsey und Jersey verkehren. In Roscoff gibt es neben Verbindungen nach Plymouth auch welche nach Irland (Rosslare und Cork).

Vorwahl

Die internationale Ländervorwahl von Frankreich ist 0033. Danach folgt die Telefonzonen-Vorwahl, für die Bretagne ist es die 02.

Sprache

Neben Französisch wird besonders in Finistère auch Bretonisch gesprochen. Bretonisch ist weder ein Dialekt noch eine Mundart des Französischen, sondern eine eigenständige nichtromantische Sprache. Sie geht auf christianisierte Kelten zurück, die ab dem 5. Jahrhundert aus England eingewandert sind und ihre Kultur in der neuen Heimat verbreitet haben. Ab der Einführung der allgemeinen Schulpflicht Ende des 19. Jahrhunderts wurde die Sprache lange unterdrückt, inzwischen aber erlebt sie eine Renaissance – auch dank fast 50 »Diwan«-Schulen, an denen zweisprachig unterrichtet



Einmal über den Ärmelkanal:
In Roscoff starten auch Fähren
nach England und Irland

wird. Schöne bretonische Kostproben bietet unter anderem die Sängerin Rozenn Talec.

Landwirtschaft und Fischfang

Der Tourismus ist nicht das einzige Standbein der Wirtschaft. Bedeutend ist u. a. der Fischfang: Rund ein Drittel der französischen Hochseefischer arbeiten hier (Überseegebiete ausgenommen). Auch die Landwirtschaft bleibt wichtig. Der Sektor ist vor allem durch Großbetriebe geprägt. Aus der Bretagne kommen fast zwei Drittel der in Frankreich gezüchteten Schweine und 40 Prozent der Puten, außerdem fast ein Viertel der Milch und knapp sechs Milliarden Eier pro Jahr. Auf den Feldern wachsen viele Artischocken und Blumenkohlköpfe – der Anbau macht jeweils mehr als drei Viertel der französischen Produktion aus. Massentierzucht und Monokulturen ermöglichen solche Mengen – mit negativen Auswirkungen auf die Umwelt, etwa hohe Nitratwerte in Gewässern oder starke Belastung mit Pestiziden.

Literatur

Aktuell und umfassend informiert der neue MERIAN Reiseführer über die Bretagne (Gräfe und Unzer 2021). Die Autorinnen geben viele Ausflugstipps, beleuchten aber auch Themen wie die Algenproduktion oder die bretonische Sprache. Ein Tipp für alle, die als Lesestoff keinen Band aus der Krimireihe mit Kommissar Dupin einpacken wollen (siehe S. 30): der von Karl-Heinz Ott neu übersetzte Klassiker »Kindheit in der Bretagne« von François-René de Chateaubriand (Hoffmann und Campe 2018).

Informationen

Der Tourismusverband der Bretagne informiert auf einer hervorragend gestalteten Website auf Deutsch über die Bretagne. Besonders empfehlenswert ist die Rubrik »Die echte Bretagne« (Reiter »Urlaubsvorbereitung«) mit zahlreichen, außergewöhnlichen Erlebnissen und Begegnungen, vom Fliegenfischen bis zum Schwimmen mit Kegelrobben.

bretagne-reisen.de



Berühmte Zwiebeln

Süß und doch kräftig: Die Zwiebeln aus Roscoff haben viele Fans. Die Sorte wurde im 19. Jahrhundert bekannt, als die Zwiebelbauern nach Großbritannien reisten und dort ihre Knollen auf Fahrrädern verkauften. In Roscoff widmet sich ein Museum diesen »Onion Johnnies«.

[facebook.com/
maisondesjohnnies](https://facebook.com/maisondesjohnnies)

Weißes Gold

Zumindest historisch zur Bretagne gehört auch Guérande bei Nantes. Seit Jahrhunderten wird an dem Küstenort zwischen Nantes und Vannes Meersalz gewonnen, auch heute noch auf traditionelle Weise von Hand. »Terre de Sel« bietet geführte Touren durch die weiten Salzgärten.

terredesel.com

Buttriger Kuchen

Der typisch bretonische Kuchen kommt ursprünglich aus Douarnenez, heißt *kouign amann* und ist ein sündhaft-üppiges Vergnügen mit leichter Salznote. Die Mengenverhältnisse sind kompromisslos: Oft enthält der knusprige Kuchen gleich viel oder sogar mehr Butter als Mehl – und dasselbe gilt auch für den Zucker.

DAS NÄCHSTE MERIAN ERSCHEINT IM HANDEL AB 23. SEPTEMBER 2021



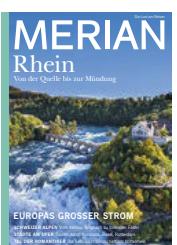
Schicke Adresse:
»Schwarzer Bock«, Europas
ältestes Grandhotel

Beliebtes Zentrum:
Marktsäule, Marktkirche
und Wiesbadens Rathaus

Wiesbaden & der Rheingau

GROSSE TRADITION Die Hauptstadt und ihre alten Grandhotels
SPÄTES WERK Alexej von Jawlenskys Geschenk an die Wahlheimat
PERFEKTE LAGE Riesling und Rheingau, eine geniale Verbindung
BUNTES LEBEN Die vielen Facetten des Viertels Westend

Zuletzt erschienen:



April 2021

Mai 2021

Juni 2021

Juli 2021

August 2021

Haben Sie eine
MERIAN-Ausgabe verpasst?
Bestellservice: Tel. (040) 2717-1110
E-Mail: sonderversand@jalag.de
oder online bestellen unter
www.merian.de
oder www.einzelheftbestellung.de

Abo bestellen:
Tel. (040) 21031371
E-Mail: leserservice-jalag@dvp.de
oder online unter
shop.jalag.de

In Vorbereitung:
City-Trips in
Deutschland,
Top-Guide
Deutschland

MERIAN Nachbestellservice

AUCH ALS
ENGLISCHE
VERSION
ERHÄLTLICH

Haben Sie eine Ausgabe verpasst?
Ergänzen Sie Ihre Bibliothek des Reisens.

A

Aachen
Ägypten
Algarve
Allgäu
Alpen
Amsterdam
Andalusien
Augsburg

B

Baden-Württemberg
Barcelona
Berlin *
Bielefeld
Bodensee
Bonn *
Brandenburg
Braunschweig *
Bremen



Budapest

C

Chiemgau
Cornwall
Costa Rica

D

Deutschland / Kultur erleben
Deutschland / Natur & Genuss
Deutschland neu entdecken –
Ab ans Wasser
Die Burgenstraße
Die Eifel
Donau
Dresden

E

Elsass

F

Fernweh
Finnland
Florenz u. d. Toskana
Florida
Frankfurt & Rhein-Main



Freiburg

G

Gardasee
Georgien

H

Hamburg
Heidelberg *

I

Irland
Island
Israel
Istrien

J

Japan
Jerusalem

K

Kanada
Kappadokien
Kassel *
Katalonien
Köln
Kopenhagen
Kuba

L

Leipzig
Lissabon
London
Lübeck

M

Madrid
Mailand
Mallorca
Mannheim *

Marrakesch

Marokko

Mexiko

München

N

Namibia
Neapel und die Amalfiküste
New York
Nordrhein-Westfalen *

O

Oberbayern
Osnabrück
Ostsee

P

Paris
Passau
Pfalz
Piemont/Turin
Portugal
Prag

R

Rhein: Von der Quelle
bis zur Mündung
Rheinhessen
Riga
Rostock *

Rund um die Ostsee

S

Saarland
Sachsen
Sachsen-Anhalt *

Safari in Afrika

Salzburg



Sardinien
Schleswig-Holstein *

Schottland

Sizilien

Spanien

Sri Lanka

Steiermark

Südafrika

Südschweden

Südtirol

Stuttgart

Sylt

Syrien/Libanon

T

Tansania
Tel Aviv
Teneriffa
Thailand
Thüringen *

Toskana

Trentino

Trier *

Türkei/Schwarzes Meer

Türkische Ägäis

V

Venedig
Vietnam

W

Wien

MERIAN SCOUT

A

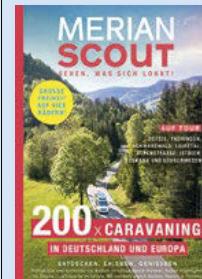
Aachen
Australien

B

Berlin
Braunschweig

C

Caravaning in Europa



F

Frankfurt am Main
Freiburg

H

Hamburg

L

Leipzig

S

Stuttgart
Südtirol

Bestellservice:

Telefon: 040/27171110

Oder einfach online bestellen unter www.merian.de/heft

MERIAN

Die Lust am Reisen



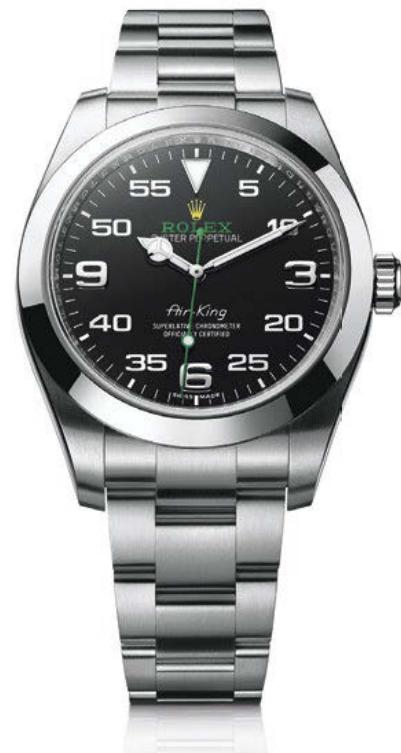
PERPETUAL PLANET

ROLEX PREISE FÜR UNTERNEHMUNGSGEIST

Im Laufe des vergangenen Jahrhunderts hat sich die Rolex Oyster stetig weiterentwickelt, um den Anforderungen von Forschern und Visionären gerecht zu werden, die das Wissen über unseren Planeten bereichern. Die Rolex Preise für Unternehmungsgeist wurden 1976 zum 50. Jubiläum der ersten Oyster ins Leben gerufen, um Menschen zu würdigen, die neue Ideen hervorbringen, die Umwelt schützen und unser kulturelles Erbe bewahren. Auch heute unterstützt das Programm all diejenigen, die mit ihren bahnbrechenden Ideen etwas verändern. Allein kann man viel bewirken. Aber nur gemeinsam wird es uns gelingen, unseren Planeten auf Dauer zu erhalten.

Erfahren Sie mehr auf rolex.org

#Perpetual



OYSTER PERPETUAL AIR-KING

ROLEX