

Lisieux

Le pays d'Auge fait saliver le site du quotidien allemand « Spiegel »

Tourisme mercredi 26 septembre 2012

Normandie für Feinschmecker: Heimat des guten Geschmacks

Wer im Urlaub abnehmen will, sollte die Normandie im großen Bogen umfahren. Alle anderen können in der Gourmet-Region schlemmen wie Gott in Frankreich - und von den Einheimischen lernen, was man macht, wenn eigentlich nichts mehr reingehet in den Magen.

En direct de nos rédactions

- A la Une** 08:59 France - **Terrorisme**
L'homme tué à Strasbourg voulait mourir en martyr
- Bretagne** 08:53 France - **Politique**
Ramadan. Copé crée la polémique avec ses pains au chocolat
- Basse Normandie** sam 06 oct **Rennes - Football**
Ligue 1. Le Stade Rennais poursuit son redressement à Sochaux
- Pays de la Loire** sam 06 oct **Paris - Football**
Ligue 1. Jallet et le PSG vont à Marseille pour « mettre des gifles »
- Sport** sam 06 oct **Afrique du Sud - Social**
Afrique du Sud. Les mineurs rejettent un licenciement massif

Devis gratuit

Cliquez ici



Le journal papier

Abonnement

60€ d'économie sur le journal

Gérer mon abonnement

Le journal numérique



Persönliche Beratung

300 Banken im Vergleich

Beste Konditionen

Normandie für Feinschmecker: Heimat des guten Geschmacks

Wer im Urlaub abnehmen will, sollte die Normandie im großen Bogen umfahren. Alle anderen können in der Gourmet-Region schlemmen wie Gott in Frankreich - und von den Einheimischen lernen, was man macht, wenn eigentlich nichts mehr reingehet in den Magen.

ANZEIGE



St.-Etienne-la-Thillaye - Das Schlaraffenland gibt es nur im Märchen? Vielleicht doch nicht. Eine Autostunde von Paris entfernt, im Herzen der Normandie, liegt ein Landstrich, der diesen Namen durchaus verdienen würde: das Pays d'Auge. Wenn man durch die sanften grünen Hügel der Region im Hinterland der Côte Fleurie fährt - vorbei an saftigen Weiden, auf denen wohlgenährte gefleckte *Vache normande* grasen, an vor rotbackigen Äpfeln nur so überquellenden Plantagen oder üppigen Gemüsegärten - bekommt man schon eine Ahnung von ihrem kulinarischen Reichtum.

"Hier gibt es alles, was das Feinschmeckerherz höher schlagen lässt. Und zwar ganz frisch von regionalen Produzenten", schwärmt Brigitte Dumant. Die quirlige Rothaarige, die eigentlich aus Paris stammt, hat sich schon vor vielen Jahren ins Pays d'Auge verliebt. In seine Bilderbuchlandschaft, die einer Postkarte gleiche, aber auch in seine Produkte: etwa die Milch, die wegen der saftigen Gräser und Kräuter, die die Kühe fressen, so vollmundig im Geschmack sei, das unvergleichlich zarte Kalbfleisch oder das knackige Obst und Gemüse, das es an jeder Ecke gibt.

Die Köchin in dritter Generation erzählt von Wildkräutern, feinstem Geflügel und fangfrischem Fisch von der wenige Kilometer entfernten Côte Fleurie. Und kommt richtig ins Schwärmen, als es um die Spezialitäten des Pays d'Auge geht - den berühmten Camembert und seine kleinen Brüder Livarot und Pont l'Evêque, gesalzene Butter aus Isigny oder die beiden großen alkoholischen C der Region: Calvados und Cidre, die in immer wechselndem Zusammenspiel einiger der 700 Apfelsorten der Region entstehen und die den Ruf haben, weltweit ihresgleichen zu suchen.

"Aus all dem kann man herrliche Gerichte zaubern, wie etwa Poulet vallée d'Auge, also Bauernhuhn in Cidresauce", erklärt Dumand. Heute bereitet sie ein Menü rund um den normannischen Käse zu. Dabei ist sie nicht allein: In ihrem von einer idyllischen Teichlandschaft umgebenen normannischen Langhaus im 485-Seelenörtchen Saint-Etienne-la-Thillaye nahe Beaumont-en-Auge betreibt sie eine kleine Kochschule.

Blick auf Ententeich und Kuhweide

Klassen von vier bis sechs Personen, manchmal auch größere Gruppen, führt sie hier in die Kunst des Kochens ein. Danach folgt eine Dégustation - je nach Witterung an der riesigen Eichentafel in Brigittes heimeligem Esszimmer oder auf der Terrasse mit Blick auf Ententeich und Kuhweide.

"Was ich lehre, ist eine Cuisine du terroir", erklärt sie, während sie ihren Schülern in ihrer kunterbunten Küche im französischen Landhausstil demonstriert, wie sie die Füllung für eine Lauch-Käsetorte zubereiten. "Das heißt nicht, dass ich ausschließlich traditionell normannische Rezepte koche, sondern dass alle Zutaten von hier kommen."

Was in anderen Ecken der Welt gar nicht so einfach wäre, ist im Pays d'Auge nicht weiter schwer: Man setzt sich in sein Auto, fährt entlang der schmalen kurvigen Straßen durch endloses Grün in Dörfer, eines schöner als das andere: windschiefe Fachwerkhäuschen und glasklare Bächlein hier, ein malerischer kleiner See dort. Überall findet man kleine Hofläden, in denen Bauern ihre Erzeugnisse verkaufen oder Privatpersonen, die selbstgemachte Konfitüre, Kompott oder Karamell anbieten. Wer die kulinarische Bandbreite des Pays d'Auge gerne auf einem Fleck erleben will, sollte einen seiner Wochenmärkte aufsuchen. "Sie finden in einer ganzen Reihe von Gemeinden statt und sind ein Muss für Liebhaber guten Essens", erzählt Armelle le Goff, Tourismuschefin des Département Calvados.

Probieren erlaubt

Wer bei ihr im Tourismusbüro in Caen anfragt, den schickt sie nicht selten nach Saint-Pierre-Sur-Dives: In der charmanten Kleinstadt, die ihre Besucher mit einem reichen Schatz an wunderschönen historischen Gebäuden sowie einer Vielzahl kleiner Geschäfte und Restaurants bezaubert, findet sich einer der wohl attraktivsten Märkte der Region.

Immer montags, wenn die Glocken der tausend Jahre alten Benediktinerabtei acht Uhr geschlagen haben, bricht in der nahe gelegenen Markthalle - einem beeindruckenden Bauwerk aus dem Mittelalter - und der umliegenden Place du Marché rege Geschäftigkeit aus. Da polieren Obsthändler ihre Äpfel,

damit sie noch attraktiver aussehen, senkt eine Bäuerin die Federkiele der Gänse ab, die sie zuvor gerupft hat, und der Käseman offeriert die ersten Probierwürfel Camembert an Marktbesucher. "Auf den Märkten pulsiert das Leben, und wohl jeder bekommt beim Anblick all der Leckereien Hunger", sagt le Goff. An den Ständen findet sich alles für ein spontanes Picknick auf den sattgrünen Wiesen der Region. Doch nicht nur deshalb müssen Besucher nicht darben: Das gastronomische Angebot der Region ist riesig. Soll es die Kleinigkeit im Bistro sein, ein Tagesmenü im Restaurant oder die Holzfällerportionen eines Bauerngasthofes - alles findet sich hier.

Gourmet-Pilger aus der Hauptstadt

Und immer wieder stößt man auf besondere Schätze. So etwa im winzigen Örtchen Beuvron-en-Auge, das mehrmals offiziell zu einem der schönsten Dörfer Frankreichs gekürt wurde und wegen seiner liebevoll restaurierten Fachwerkhäuser aus dem 15. bis 18. Jahrhundert unter Denkmalschutz steht: In der historischen Markthalle auf dem Dorfplatz befindet sich das Feinschmeckerrestaurant "Pavé d'Auge", dessen Küchenchef Jérôme Bansard sich einen Michelin-Stern erkocht hat.

Bei ihm trifft Salzlamm an Zitrone mit Frühlingsgemüse auf gebratene Ente mit süß-sauren Clementinen. "Die Küche des 'Pavé d'Auge' verbindet traditionell Französisches mit Internationalem", erläutert der kleine grauhaarige Mann mit dem runden Gesicht und den Lachfalten um die Augen. Dass die Tische jedes Wochenende voll mit Pilgerströmen aus Paris sind, hat ihn nicht eingebildet gemacht. "Die haben hier eben Chalets", erklärt er. Er selber esse übrigens statt Haute Cuisine oft etwas Käse mit Brot und einem Glas Cidre.

Apropos Käse: Lohnenswert ist es auch, der Route du Fromage zu folgen. Entlang der Themenroute, die durch die Geburtsorte der berühmten Käsesorten führt, finden sich eine Reihe von kleinen Bauernhöfen und Käsereien. Hier kann man dem Fromager bei seiner Arbeit zuschauen und die regionalen Spezialitäten in ihrer ganzen Vielfalt verkosten: unterschiedlich gereift von mild-cremig bis pikant oder hier und da auch verfeinert - etwa mit Mandeln oder Cidre.

Dem, der alles probieren will, bleibt oft nur eines: ein ordentlicher Schluck Calvados. Er wird von Einheimischen nicht umsonst "normannisches Loch" genannt, erlaubt er doch, was bei einer Schlemmerreise durchs Pays d'Auge oft unmöglich scheint: Weiteressen.

Nicola Menke/dpa/sto