

0930-6544

C 10152 E

12/90
Dezember

**FRANKREICH:
SCHLEMMER-TREND
STATT MÜSLI**

nagazin

Fachzeitschrift für die gesamte Fischwirtschaft

Im malerischen französischen Fischerdorf Cancale lebt die ganze Gemeinde von Austernzucht. Der Bürgermeister betreibt die größte Austernbank für Gigas und flache Belon. In seinen Parcs St. Kerber werden 1.000 Tonnen im Jahr geerntet, ein Drittel der Menge, die alle 509 Meereshäuer des Dorfes zusammen produzieren.



Die Meereshäuer von Cancale



Die Austernbänke vor Cancale werden in mühevoller Handarbeit bewirtschaftet. Der Bürgermeister des bretonischen Fischerortes, M. Pichot-Louvet (Foto oben mit Brille), und sein Freund und Partner Joseph Jambon (links) führen die größte Unternehmung am Ort, die Parcs St. Kerber. Sie bieten Austern und auch Coquillagen an.

Wenn das Wetter klar ist, die Sonne vom Himmel strahlt, dann kann man ihn vom bretonischen Hafen Cancale aus in der Ferne leuchten sehen, den weltberühmten Mont St. Michel, den heiligen Berg Frankreichs, mit seinem Kloster, das im 14. Jahrhundert auf einem einzeln stehenden Felsen mitten ins Meer gebaut wurde.

Doch die wenigsten der rund 30.000 Besucher, die Jahr für Jahr in das 500 Seelen zählende Fischerdorf einfallen, das gegenüber dem heiligen Berg an der Spitze der Bucht, die seinen Namen trägt, liegt, um dort Urlaub zu machen, halten wirklich nach dem Mont St. Michel Ausschau. Sie interessieren sich vielmehr für die Meeresfrucht, die in Cancale sozusagen gleich vor der Haustür wächst, die Auster.

Bürgermeisters Ernte

Austernzucht ist in Frankreich ein wichtiger Zweig der eher bäuerlich betriebenen Seewirtschaft. Rund 120.000 Tonnen werden in Frankreich pro Jahr geerntet, davon 3.000 Tonnen in den Meeressäaten von Cancale. Die Austern in Cancale haben eine lang zurückreichende Geschichte. Schon Mitte des 18. Jahrhunderts harkten und reichten Normanen und selbst Briten hier in den Betten des Meeres nach Steinfrüchten.

509 der Gärtner betreiben heute ihre eigene Zucht auf 975 im Meeresboden abgesteckten Parzellen und beackern 400 Hektar Grund, die in Cancale für die Bewirtschaftung mit Austern zur Verfügung stehen. 230 Saison- und rund 130 Gelegenheitsarbeiter helfen ihnen dabei und finden in Cancale Lohn und Brot. Die Ebbe senkt den Meeresspiegel an diesem wilden Küstenstreifen der Nord-Bretagne alle sechs Stunden um bis zu 13 Meter und gibt den Blick auf die Auterngärten frei.

Bürgermeister Pichot-Louvet und sein Partner Joseph Jambon betreiben hier den größten aller Meeresgärten für Austernzucht, die Parcs St. Kerber. Rund 1.000 Tonnen werden pro Jahr auf dem Meeresboden herangezogen oder gefangen, erzählt M. Pichot-Louvet. Tiefe Austern der pazifischen Sorte Gigas, die gezüchtet werden können, und flache, sogenannte Belon-Austern, die von Betten im Tiefenwasser, etwa 20 Meter unter der Oberfläche, zwischen einem und fünf Kilometern vor der Küste mit Kettennetz gefangen werden müssen.

Außerdem verkaufen die Parcs St. Kerber noch rund 2.000 Tonnen sogenannte Coquillage pro Jahr, das sind feine Schaltiersorten, die ebenfalls gefangen werden und von denen rund zehn verschiedene im Angebot sind. Joseph Jambon, der in den Parcs St. Kerber für diesen Bereich zuständig ist, bezieht seine Ware sowohl von Fischern der Bretagne als auch aus Irland und Schottland.

Auf den Feldern

Francois Joseph, der Sohn des Bürgermeisters, führt über die Austernfelder. Mit niedrigen Hecken aus Zweigen wurden die einzelnen Parzellen abgegrenzt. Zwei Bewirtschaftungsmethoden gibt es für die Austernzucht hier, die Francois erklärt. Zunächst aber muß die frei im Wasser schwimmende Saat der Stammaustern gesammelt und angezogen werden. Danach wird die Saat ausgebracht.

Die jungen Austern kommen dazu auf Trägerschalen, zum Beispiel von Kammuscheln, und diese steckt man dann auf Eisenstäbe, die an den überspülten Feldern aufgestellt werden. Im planktonreichen Wasser dem ständigen Wechsel von Ebbe und Flut ausgesetzt, können die kleinen Au-

stern nun ungehindert wachsen. Drei bis vier Jahre brauchen die Gigas — die wild wachsenden flachen Belon übrigens erheblich länger — bis sie zur Marktreife gewachsen sind.

Wenn die Austern eine bestimmte Größe erreicht haben, so um die 20 Gramm, können sie auf zwei unterschiedliche Arten weiterwachsen. Beide Methoden werden von den Austergärtnern der Parcs St. Kerber angewendet. Zum einen kann die Jungauster, von ihrem Eisenstab gezogen, auf eine der abgezäunten Parzellen einfach ausgesät und dort erneut dem freien Spiel von Wind, Wellen und Gezeiten überlassen werden.

Diese Methode, eine der ursprünglichsten der Austernaufzucht, hat aber auch Nachteile. Wenn starke Flut mit heftigen Wellen oder gar Stürme die Austern in einer Ecke des Feldes zusammentreiben, dann müssen die Schaltiere wieder mühsam auseinandergeharkt werden. Denn Austern, die zu dicht aufeinander und nicht über das Feld verteilt liegen, nehmen sich Luft und Plankton und verenden.

Außerdem stellen sich die Austern in den Feldern mit weit geöffneten Schalen gerne senkrecht in die Fluten. Dann werden sie nämlich besonders gut vom schmackhaften Plankton durchspült. Dieses Verhalten sieht der Meeresgärtner nicht gern, denn die Austern werden schlank und lang und entwickeln nicht ihre dicken, zerklüfteten Schalen, die Gourmets von tiefen Sorten erwarten.

Die zweite Zuchtmethode, die Austern zur richtigen Marktgröße zu bringen, ist, die jungen Schaltiere in sogenannte „poche“ einzufüllen. Das sind Säcke aus starkem Plastiknetzgewebe, die zu sechst auf jeweils einen tief in den Grund verankerten Tisch aus Stahl-



Neben Austern, die vor dem Versand abgeklopft (unten links) und im eigenen Museum zum Verkosten angeboten werden (unten rechts), hält, packt und verkauft man Muschelsorten aus ganz Europa (oben links).

Auf dem Hof

Die Austern, die am Boden gezüchtet wurden, werden dann mit Austerngabeln und Harken in Körbe gesammelt. Ein Verfahren, das in früheren Tagen mühsam von Hand vonstatten gehen mußte. Die Austern in den Säcken werden mit Kränen angehoben und mit vom Traktor gezogenen Hängern oder bei Flut auch in Booten zur Küste gebracht. Dann werden sie geöffnet und die markt-reifen Tiere entnommen.



Durch die Tatsache, daß die Austern in der Zeit ihres Wachstums im Meer ständig Ebbe und Flut ausgesetzt waren, haben sie bereits gelernt, die Schalen außerhalb des Wassers geschlossen zu halten um das Naß, das sie zum Überleben benötigen, einzuhalten. So können sie nun ohne Probleme in die Verpackung, den modernen Austernhof der Parcs St. Kerber gebracht werden.

Ein Muschelfangschiff aus Cancale hingegen fängt die flache Belon-Ware ab, die heutzutage beinahe kostbarer als Gold ist, sagen Pichot-Louvet und Joseph Jambon. Flache Wildaustern werden immer seltener und erzielen am Markt die Spitzenpreise. Die Belon werden mit Kettennetzen, die über den Grund ziehen, gefangen, angelandet und danach in Hälterbecken verbracht, wo sie Schlick und andere eventuelle Verunreinigungen gründlich auswaschen können.

Die tiefen Austern aus den Säcken und von den Feldern werden ebenfalls gehältert und nach Größen sortiert. Jede von

gelegt werden. Jeder Tische ist 40 bis 50 Zentimeter hoch. Auch diese, moderne Methode hat Tücken. Man legt die Austern beim Reinigen dazu, sich durch die Netze zu entleeren und auch dazu, sich festzukrallen.

Man muß die Netzwerke regelmäßigen Abständen und geschlagen damit sich die Austern

darin wieder lockern. Die Gefahr dabei, erklärt Francois dazu, sei, daß man durch das Abschlagen der Austern von der Netzwand mit Stöcken die eine oder andere zerbrechen. Sie könne sich zwar zu einem gewissen Grad regenerieren, könne aber auch für immer verloren sein.

Rund 500 Austern sind im Durchschnitt notwendig, um einen einzigen das Erreichen

des Marktes zu sichern. Eine mühevoll Arbeit für die Gärtner von Cancale, die unermüdlich ihre Felder im Rhythmus, den ihnen die Gezeiten aufzwingen, bestellen. Nach aller Mühe mit der Aufzucht der Austern kommt schließlich der Lohn, die Zeit der Ernte. Sie liegt zumeist in den Herbstmonaten, der Zeit der größten Nachfrage auch nach den teuren Früchten aus Cancale.

ihnen wird einzeln abgeklopft. Am Ton hört die Verpackerin, ob das Schaltier in Ordnung ist. Austern, zum Beispiel, die haarfeine Öffnungen haben, werden sogleich aussortiert. Sie kommen erneut auf die Felder, um dort ihren Kalkmantel zu vervollständigen.

Die Schaltiere werden danach einzeln in spezielle Austernkörbe aus Span verpackt. Die Unterschale der Auster muß dabei nach unten gerichtet sein. Zum letzten Mal wird der Zustand der Tiere nun überprüft. Dicht an dicht werden die kalibrierten Austern in den Spankorb gedrängt. Ihre steinernen Hüllen pressen sich aneinander und verhindern zusätzlich ein Öffnen während des Transports. Ganz am Ende werden noch

die typischen Algen aus den Bänken von Cancale unter den Verschußdeckel gelegt, damit die Tiere in ihrem natürlichen Umfeld präsentiert werden. Auf den Deckel kommen zwei Zettel, einer mit dem Namen des Produzenten und einer mit der Gesundheitsamt-Prüfnummer des Betriebes, ohne die keine Auster in Frankreich verkauft oder exportiert werden darf. Diese Expertise gibt dem Verbraucher Sicherheit, Qualitätsaustern zu genießen.

Die feinen Coquillage

Der Franzose liebt die Auster grundsätzlich im Dutzend. Für Austern-Einsteiger darf's aber auch mal die Hälfte sein. Dazu gehört, um Austern richtig französisch zu genießen, ein Umfeld aus Coquillage, ver-

schiedenen Hochwert-Schaltieren, die von spezialisierten Fischern im Meer geerntet werden. Auch an Coquillage haben Parcs St. Kerber eine Riege von zehn verschiedenen Schaltieren im Sortiment.

Dazu gehören unter anderem die berühmten Coquilles St. Jacques, die Jacobsmuscheln, genauso wie Clams und Pallourden, das sind Sandklaffmuscheln, oder Coque, Herzmuscheln, bis hin zu den kleinen Seeschnecken, die im französischen Restaurant mit Gewürzen gekocht auch als Amuse Geule serviert und dann mit einer Stecknadel aus dem Gehäuse geholt verzehrt werden, erklärt Joseph Jambon, der für diesen Bereich des Unternehmens zuständig ist.

Nach der Anlieferung aus ganz Frankreich, aber auch aus Schottland und Irland werden die Schaltiere in Cancale drei bis vier Tage im Wasser der Bucht in eigenen Hälterbecken auf dem Hof der Parcs St. Kerber gereinigt. Das Meerwasser wird, bevor es zurück in die Bucht entlassen wird, mit Sauerstoff aufbereitet und geklärt, damit sich keine Schaltierkrankheiten, die aus anderen Regionen eingeschleppt worden sein könnten, ausbreiten, erklärt Jambon.

Rund 2.000 Tonnen feiner Coquillage erreichen vom Hof der Parcs St. Kerber pro Jahr die Märkte, doppelt soviel wie Austern. Die Hälfte davon nimmt der heimische Markt auf, die andere Hälfte wird exportiert. Die empfindliche Ware wird mit

Kühltransportern über die Straße an den Großmarkt Paris Rungis gefahren und erreicht von dort aus die französischen und europäischen Genießer. Austern und Coquillage gehören zur typischen „Plateau des fruits de mer“ (Meeresfrüchte-Platte), wie sie in allen Restaurants Frankreichs, die auf sich halten, mit frischem Weißbrot und Landwein serviert wird. An solch einer Platte, auf der alle Schaltiere roh sind, kann man sich — und dies nicht nur als Franzose — gut und gerne ein paar Stunden begeistert aufhalten.

Ein Austern-Museum

Was nun den typischen Geschmack der Austern von Cancale ausmacht, ist für Laien kaum zu beschreiben.

Sie schmeckt eben herrlich nach Meer. Der Bürgermeister und Meeressgärtner des liebenswürdigen bretonischen Fischerdorfes Cancale weiß hingegen eine interessante Erklärung. Neben Wasser und Plankton bestimme nämlich, wie beim gutem Wein, auch die Erde, auf der die Auster unter Wasser wachse, ihren für die Region typischen Geschmack. Pichot-Louvet gehört zu den anerkannt beschlagensten Austernkennern Frankreichs. Mit diesem Wissen wollte er nicht hinter dem Berg halten. So hat er sich mit viel Liebe und Stunden an Freizeitarbeit sogar ein eigenes Austern-Museum eingerichtet, in dem er nun seine Landsleute aber auch Touristengruppen über die Region und ihre steinernen Meeresfrüchte informiert.

Zur Einrichtung des Museums gehören typische, teils historische wertvolle Gerätschaften der Meeressgärtner, Karten von ihren Feldern, Darstellungen der Geschichte und der Wandlung der Zuchtmethoden durch die Jahrhunderte. Außerdem eine hervorragende, vom Bürgermeister und seinem Sohn persönlich fotografierte und zusammengestellte 20-Minuten-Diashow, zu der es mehrsprachige Texte an die Hand gibt, die die Geschichte der Austern in Frankreich und Cancale anschaulich und kurzweilig erzählen.

Nach dem Besuch des Austern-Museums, der Theorie, läßt der Bürgermeister die Praxis folgen. In einem eigens dafür eingerichteten Verkostungsraum, der wirkt wie ein

modernes Seafood-Restaurant mit zirka 50 Plätzen, gibt es für die Gäste Austern, ein Höhepunkt im Urlaubsprogramm der Bretagne, der jedes Jahr ein paar tausend Besucher in die Parcs St. Kerber und das Museum lockt. Pichot-Louvet weiß heute noch nicht, ob sein Sohn Francois einmal die väterlichen Austernfelder in dritter Generation weiter bewirtschaften wird. Der Sohn studiert Marketing und denkt über eine andere Karriere nach als die, ein Meeressgärtner in Cancale zu sein. Doch eins ist sicher: so lange es die steinernen Meeresfrüchte in diesem schönen Flecken an der wilden Küste der Bretagne gibt, wird die Botenschaft vom Leben wie Gott in Frankreich nicht verstummen.

hy