

Christine Lange

Tel.: +49 (0)69 97 58 01 29

E-Mail: christine.lange@atout-france.fr

Unseren Pressebereich finden Sie unter www.bretagne-reisen.de/service/pressebereich

Rund um die bretonische Gastronomie

Dank ihres kulinarischen Reichtums und ihrer originellen Küchenchefs zählt die Bretagne zu einer der führenden Gastronomie-Regionen Frankreichs. Wie die Halbinsel selbst, so ist auch ihre Küche geprägt vom Meer. **Frischen Fisch, Muscheln und Krustentiere** genießen die Bretonen pur, roh, traditionell oder raffiniert zubereitet.

Weltweit bekannt sind die **Austern aus Cancale**. Schon die französischen Könige schickten Boten in die kleine Hafenstadt zwischen Saint-Malo und dem Klosterberg Mont-Saint-Michel, um sich die begehrten Austern an den Pariser Hof liefern zu lassen. Seit 1994 ist Cancale als „site remarquable du goût“ für die besondere Qualität seiner Austern ausgezeichnet. Berühmt für ihre hervorragenden **Jakobsmuscheln** sind die kleinen Hafenorte Erquy und Saint-Quay-Portrieux an der Nordküste. Neben den Austern ist die Königin aller Muscheln das Aushängeschild der bretonischen Meeresküche.



Die Bretagne ist auch die Heimat der französischen **Crêpes und Galettes**. Während Crêpes aus hellem Teig gebacken und ausschließlich süß gefüllt werden, bestehen die herzhaften Galettes aus dunklem Buchweizenmehl. Traditionell ist die Galette „complète“ mit Schinken, Käse und Ei belegt. Originelle Crêperien füllen ihre Galettes auch gern mit Ziegenkäse und Feigenkonfitüre oder Ente mit Kartoffelpüree. Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

Auch die süßen Crêpes gibt es mit Schokolade, Marzipan, Eierschaum, Früchten und in vielen anderen Variationen. Eine wahre Spezialität sind zudem die **Gavottes** – getrocknete Crêpes aus einem hauchdünnen Teig, zu kleinen Rollen geformt, pur oder mit Schokolade überzogen.

Zu Galettes und Crêpes passt am besten ein bretonischer **Cidre**. Besonders die Cornouaille im Südwesten der apfelreichen Bretagne und das Rance-Tal im Nordosten sind für ihren geschmackvollen Cidre bekannt. Ein Gläschen davon mit einem Schuss Johannisbeerlikör ist als **Kir breton** ein beliebter Aperitif.

Mit Meersalz gewürzte Butter ist eine weitere Spezialität der Bretagne und eine wesentliche Grundlage ihrer Küche. Zum besten Bonbon Frankreichs wurde im Jahr 1980 das **Salzbutterskaramell** des bretonischen Chocolatiers Henri Leroux gekürt. Neben Meeressalzbutter und Zucker gehören auch Haselnüsse und Mandeln zu seinem sonst geheimen Rezept. Salzbutterskaramell ist als Bonbon, Dessertsauce, Eis oder Brotaufstrich bei Jung und Alt beliebt.

Christine Lange

Tel.: +49 (0)69 97 58 01 29

E-Mail: christine.lange@atout-france.fr

Unseren Pressebereich finden Sie unter www.bretagne-reisen.de/service/pressebereich



Gesalzene Butter ist auch die Hauptzutat des **Kouign Amann**. Im Original kommen zu diesem bretonischen „Butterkuchen“ nur noch ein wenig Mehl und Zucker hinzu. In dünnen Schichten wird der Teig mit Butter bestrichen, übereinandergelegt und nur kurz gebacken. Den besten Kouign Amann, knusprig und zart zugleich, gibt es in seiner Heimat im Südwesten der Bretagne in Douarnenez und Locronan.

Hinter den Kulissen der bretonischen Küche

Als Carpaccio, gegrillter Spieß mit Orange oder mit Whiskey flambiert – die ganze Vielfalt der Jakobsmuscheln enthüllt der **bretonische Spitzenkoch Pierrick Le Roux** in einem Kochkurs in Saint Brieuc für seine Gäste.

Auch **Alain Chartier, Eisdessert-Weltmeister** und mit dem Titel „Meilleur Ouvrier de France“ für sein Ausnahmetalent ausgezeichnet, weicht die Besucher seiner Dessert-Schule bei Vannes gern in die süßen Geheimnisse der bretonischen Patisserie ein.

Beim **Strandfischen** auf der Halbinsel Crozon können Bretagne-Urlauber bei Ebbe die Welt der Muscheln entdecken. Gemeinsam mit dem Strandfischer-Ehepaar Joël und Martine können sie ihr Abendessen einsammeln und zubereiten. Auch **Austernparks in Cancale und im Golf von Morbihan** können Besucher aus der Nähe erkunden und sich an Bord eines Segelbootes von der Qualität der Austern überzeugen.

Diese und viele weitere Erlebnisse hinter den Kulissen der bretonischen Küche können unter <http://www.bretagne-reisen.de/ideen/erleben-sie-die-echte-bretagne> gebucht werden.