

# Frankreich

*erleben*

## Bretagne

Ouessant, eine Insel voller Leben

## Chambord

Mehr als nur ein beeindruckendes Schloss

## Nordfrankreich

Marais Audomarois, ein Sumpfgebiet für Kenner

## Provence

Die berühmteste Quelle Frankreichs

Paris, Le Train Bleu Wird das legendäre Restaurant seinem Ruf gerecht?  
Gesellschaft Die Schwächen des französischen Integriationssystems  
Genuss Profiteroles au chocolat chaud

[www.frankreicherleben.de](http://www.frankreicherleben.de)

Deutschland 5,90 €  
Österreich 6,50 €  
Schweiz 9,60 CHF  
Frankreich & Benelux 7,00 €  
Italien 7,00 €



4 196974 405906

der Hauptstadt verkauft und hat dort schnell einen treuen Kundenkreis gefunden.

Man muss allerdings betonen, dass der Blumenkohl aus dem Marais nicht irgendein Blumenkohl ist. Er ist zu Recht der Stolz der Bewohner! Er wurde hier immer ganz besonders umhert, und Kenner – vor allem bekannte Gastronomen – stufen ihn als den «Rolls» unter den in Frankreich erzeugten Blumenkohlen ein. Für ihn ist nichts zu schade. Die Produzenten sind ganz besonders auf sein Wohlergehen und sein Aussehen bedacht und gehen einige Tage vor der Ernte durch die Reihen, um die Köpfe sorgfältig mit einigen Kohlblättern abzudecken, damit Sonne und Tageslicht sie nicht gelb werden lassen und sie ihre charakteristische weiße Farbe behalten. Ein schöner Kohl aus dem Marais Audomarois muss zwingend weiß an den Konsumenten ausgeliefert werden. Aus diesem Grund wird er frühmorgens geerntet, wenn es am Ufer der Kanäle noch frisch ist; anschließend muss er dann so schnell wie möglich ausgeliefert werden – möglichst noch am selben Tag.

Die Blumenkohlproduktion im Sumpfgebiet ist mit knapp 5 Millionen Köpfen pro Jahr beeindruckend! Allerdings muss man wissen, dass es in den Jahren um 1900 noch rund 10 Millionen waren ... Heute haben viele Gemüsebauern ihre Tätigkeit eingestellt, und Chicorée spielt mit etwa 3500 Tonnen jährlich nun ebenfalls eine wichtige Rolle. Aufgrund von Zusammenschlüssen durch Abwanderung haben sich die Betriebe immer mehr vergrößert, und es ist nicht von der Hand zu weisen, dass die Situation insgesamt schwierig ist: Es gibt immer mehr Betriebe, die keinen Käufer finden, und knapp die Hälfte der Landwirte im Marais Audomarois ist älter als 50 Jahre. Dennoch stellt der Gemüseanbau noch immer einen wichtigen Faktor für die wirtschaftliche Entwicklung der Region dar. Man muss nur mit dem Auto durch die Dörfer des Marais fahren, um sich dessen bewusst zu

werden: Überall sieht man Schilder mit Aufschriften wie *Ici vente de légumes, Choux-fleurs à vendre, Légumes bios...* Im Übrigen kommen viele Konsumenten regelmäßig zum Einkaufen hierher, denn das Gemüse hat eine ausgezeichnete Qualität und die Preise sind günstig.

## Fabienne und Laurent – glückliche Restaurantbesitzer

Fabienne und Laurent kennen die Qualität des Gemüses und anderer lokaler Produkte nur zu gut. Diese hat nämlich viel dazu beigetragen, dass das junge Paar ganz in der Nähe des Marais, in Saint-Omer sein Restaurant *L'Histoire de...* eröffnet hat, ein Restaurant mit einer wirklich netten Geschichte. Vor rund zehn Jahren hatten sie nämlich ein Lokal mit dem Namen *L'Entrecôte* übernommen, das, wie der Name andeutet, auf klassische Fleischgerichte spezialisiert war. Doch Laurent hat eher ein Faible für eine moderne Küche, bei der vor allem Fisch im Mittelpunkt steht. «Sie können sich vorstellen, dass es mit einem solchen Namen natürlich nicht leicht war, sich als Fischliebhaber zu profilieren ..., aber es galt, neue Wege zu gehen und nach und nach die Kundschaft von der Entwicklung zu überzeugen», sagt Fabienne, wenn sie auf diese Zeit zurückblickt.

Mittlerweile ist dies gelungen: Seit eineinhalb Jahren hat das *L'Entrecôte* dem moderneren *L'Histoire de...* Platz gemacht, und das Paar hat nun alle Freiheiten, seiner kulinarischen Inspiration freien Lauf zu lassen und lokale Produkte zu verarbeiten. Man sieht Laurent an, dass ihm das Spaß macht. «Hier vor den Toren des Marais ist der Beruf des Gastronomen das reinste Vergnügen! Stellen Sie sich vor, zwei Drittel der Gemüsebauern, mit denen ich zusammenarbeite, kenne ich persönlich. Das Gemüse, das sie mir liefern, wurde erst einige Stunden zuvor geerntet. Ich weiß, wie sie arbeiten, dass sie keine chemischen Produkte einsetzen und vor allem, dass sie ihren Beruf lieben.

Fabienne und Laurent in ihrem Restaurant in Saint-Omer. Unten: Die Ruinen der Abbatte Saint-Bertin. Rechte Seite: Das Innere der Kathedrale Notre-Dame und das Gemälde von Peter Paul Rubens.





Für uns ist es wichtig, dass auf unseren Tellern Erzeugnisse sind, die hier vor Ort produziert werden. Das ist auch eine Art, diese Menschen zu respektieren und Wertschätzung für ihre Arbeit zu demonstrieren.»

Selbst wenn es Fabienne und Laurent vielleicht noch nicht bewusst ist, aber ihr Restaurant hat sich zu einem der erfolgreichsten Botschafter für die Produkte des Marais entwickelt. Das ganze Jahr über erhält man dort verschiedenste, perfekt zubereitete Gemüsesorten, zahlreiche vor Ort gefangene Fische und sogar einige ganz unerwartete Produkte, wie die köstlichen *Escargots de Radinghem*, die in der Nähe gezüchtet werden, und den regionalen Kaffee *Boulet*, der nur fünf Kilometer entfernt geröstet wird. Und all das zu korrekten Preisen! Das Lokal ist – eine Seltenheit in einer kleinen Stadt, deshalb muss man es erwähnen – modern eingerichtet, und an den Wänden hängen ausdrucksstarke Fotos, auf denen die lokalen Erzeugnisse gewürdigt werden. Eines von ihnen ist eine Fotomontage mit zwei glücklichen Kindern, die auf einer Schnecke reiten. Es handelt sich dabei um die Kinder von Fabienne und Laurent. « Sie gehören ebenfalls zu unserem Abenteuer. Auf diese Art sind sie ständig in unserer Nähe », sagt Fabienne mit einer Lebensfreude, die ansteckend wirkt.

## Saint-Omer – eine diskrete Stadt zeigt ihre Trümpfe

Nach dem Besuch des Restaurants drängt sich ein Rundgang in Saint-Omer auf. Ungerechterweise scheint man diese Stadt auf den wichtigsten touristischen Pfaden « zu vergessen ». Auch wenn sie auf den ersten Blick diskret erscheint, wartet sie mit einigen Überraschungen auf, auf die der Besucher angesichts ihrer relativ überschaubaren Größe (14.000 Einwohner) gar nicht gefasst ist. Die größte – und gleichzeitig die sichtbarste – ist die Kathedrale Notre-Dame, deren hochaufragende Silhouette sich im

weiten Umkreis abzeichnet. Sie zeugt von der gotischen Architektur der alten nordfranzösischen Provinzen im 13. bis 15. Jahrhundert und hat mehrere Gebäude ersetzt, darunter eine kleinere Kirche im romanischen Stil. Beim Anblick des Gebäudes kann man sich heute problemlos ausmalen, wie umfangreich die Bauarbeiten gewesen sein müssen: Sie wurden Ende des 12. Jahrhunderts begonnen und dauerten knapp vierhundert Jahre! Die Kathedrale Notre-Dame ist aber vor allem deshalb so beeindruckend, weil sie aufgrund ihrer Ausstattung zu den reichsten Kathedralen Frankreichs zählt. Man findet dort beispielsweise eine Gemäldesammlung, von der man nicht denkt, dass es eine derartige Sammlung in einer « so kleinen » Stadt überhaupt gibt, und die unter anderem eine von Peter Paul Rubens (1577-1640) gemalte « Kreuzabnahme Christi » enthält; eine astronomische Uhr aus dem Jahr 1558, die neben Stunde, Tag und Monat auch Sternzeichen, Sonnenaufgang und -untergang, sowie die Mondphasen anzeigt; perfekt erhaltene Überreste von Steinplatten aus dem 13. Jahrhundert sowie eine wunderschöne Orgel. Eine weitere Besonderheit ist die Inschrift über einem der Portale, die von der wiederholten Anwesenheit König Ludwigs XIV. zeugt: « Durch dieses Nordportal ist Ludwig XIV. 1677 glorieus zurückgekehrt (*Anm. d. Red. aus den Niederlanden*). 1680 kam der große König in Begleitung seiner Gattin und seiner Familie hierher zurück. »

Etwas weiter verdient ein weiteres religiöses Gebäude die besondere Aufmerksamkeit des Besuchers, selbst wenn davon nur noch Ruinen zu sehen sind. Es handelt sich hierbei um die Überreste der Abbatte Saint-Bertin, im Mittelalter eine der mächtigsten Abteien Nordeuropas. In der Folge der Französischen Revolution wurden die Mönche, wie an so vielen anderen Orten, verjagt und die Gebäude standen leer. Dass die Stadt 1830 entschied, den Ort in einen riesigen Steinbruch unter freiem Himmel umzuwandeln, aus dem man Steine für den Bau neuer