



Typische und verschiedene Produkte aus der Normandie werden bei Cactus angeboten.

(FOTOS: JOS. NERANCIC)

Je länger der Reifeprozess dauert, desto dunkler wird der Calvados.

### Produkte aus der Normandie bei Cactus

# Normannische Lebensqualität

Austern aus Grandcamp-Maisy (Baie des Veys), Camembert von Isigny Sainte-Mère und Calvados Père Magloire

VON JOS. NERANCIC

**Die Normandie ist nicht nur für die Landung der Alliierten oder Städte wie Rouen, Caen, Bayeux, Cherbourg und Le Havre ein Begriff, sondern auch für seine gastronomische Seite, dessen Botschafter u.a. der Calvados, Camembert und die Austern sind, weltweit bekannt.**

Der Name Calvados stammt aus der lateinischen Sprache und setzt sich zusammen aus „calvaria“ (kahl) und „dorsum“ (Küste). Der Ausdruck „Calva-Dorso“ bezeichnete im 17. Jahrhundert auf den Seekarten die normannische Steilküste, welche vom Meer aus als erste erkennbar war. Aus „Calva-Dorso“ entstand dann mit der Zeit Calvados und im Jahre 1790, als Frankreich in Départements eingeteilt wurde, stand der Name Pate für die Region um die Stadt Caen.

#### Apfelbranntwein Père Magloire

Das Klima der Region bietet den Apfelbäumen ideale Bedingungen an. Im Frühjahr sind die Nächte frisch und feucht, während es tagsüber sonnig und warm ist. Über 60 verschiedene Apfelsorten werden in vier Kategorien

eingeteilt: bitter, bitter-süß, süß und sauer. Strenge Kriterien bei der Auswahl der Äpfel werden bei Père Magloire getroffen. Eine Tonne Äpfel wird benötigt, um zwischen 750 und 800 Liter Cidre herzustellen. Im weiteren Prozess entsteht daraus etwa 40 bis 50 Liter reiner Alkohol.

Je nach Produkt wird eine Einzeldestillation oder ein zweistufiger Destillationsprozess angewendet. Beim erstgenannten Verfahren sind starke Apfelaromen und ein fruchtiger Geschmack deutlich erkennbar. Das optimale Alter liegt zwischen zwölf und 18 Jahre. Die zweistufige Destillation eignet sich für einen älteren Calvados, in der Regel zwischen 20 bis 25 Jahre, und dabei entstehen feine Apfelaromen mit einem längeren Nachgeschmack.

Nach der Destillation wird der Reifeprozess in Eichenfässern, welche vom Kellermeister sorgfältig ausgewählt werden, fortgesetzt. Das Eichenholz stammt aus einem einzigen Wald, dem „Forêt de Tronçais“. Je länger der Reifeprozess dauert, desto dunkler wird der Calvados. Die Altersangaben auf der Flasche beziehen sich auf das Mindestalter des Inhalts. Einmal in Flaschen abgefüllt, hört der Reifeprozess des Calvados auf.

Der Ursprung des Calvados Père Magloire geht auf Anfang 1800 im Ort Cagny, das auf der Hauptstrecke zwischen Caen und Paris liegt, zurück. Der Gastwirt Gervais Magloire stellte seinen eigenen Calvados her. Die hohe Qualität wurde über die Grenzen hinaus bekannt und so entstand das Renommee „Le Calvados du Père Magloire“.

In den fünf Kellern zwischen Pont-L'Évêque und Sainte-Foy de Montgomery lagern über 2 500 Fässer. Über 70 Prozent werden ins Ausland exportiert und Père Magloire ist Marktführer sowohl im In- als auch im Ausland.

#### L'huître d'Isigny - Baie des Veys

In der Bucht „Baie des Veys“, die sich auf 37 Quadratkilometern erstreckt, werden Austern gezüchtet. Der Austerpark ist rund 170 Hektar groß. Die Austerbauer aus der Normandie werden auch „Les maraîchers de la mer“ genannt. Wegen der großen Gezeitenunterschiede und der leichten Neigung in der Gezeitenzone ist es ihnen möglich, mit dem Traktor zu den einzelnen Austerparks zu fahren.

Der Betrieb „Earl Perron“ in Grandcamp-Maisy verarbeitet 240 Tonnen Austern pro Jahr. Um diese Arbeit zu bewältigen, sind fünf Mitarbeiter über

das ganze Jahr hinweg beschäftigt. Im Oktober steigt die Zahl auf sieben und zum Schluss des Jahres, im Monat Dezember, sind über 20 Leute im Einsatz um der großen Nachfrage während der Festtage gerecht zu werden.

Zwischen der Geburt und dem Verkauf liegen zwischen drei und vier Jahre, eine Zeit, die in drei Phasen eingeteilt wird.

In der ersten Phase, welche 18 Monate dauert, wachsen die Austern, während in der zweiten Phase (von 18 bis 30 Monate) die Zucht betrieben wird. Erst zwei Monate vor der Verarbeitung wird der Reifungsprozess durchgeführt. In dieser Zeit befindet sich die Auster in der Gezeitenzone. Sie ist dann dem Meereswasser (Flut) und dem Wind und der Sonne (Ebbe) ausgesetzt. Durch das ständige Öffnen und Schließen der Schalen werden der Muskel und die Schale gestärkt. In dieser Zeit erhält das Austerfleisch seinen besonderen Geschmack. Ebenfalls ermöglicht dieser Prozess, dass die Austern außerhalb des Meereswassers leben und die anschließenden Transportwege schadlos überstehen können.

Lediglich bei 78 Kalorien auf 100 Gramm liegt der Durchschnittswert einer Auster, die nebenbei noch sehr

reich an zahlreichen Vitaminen und Proteinen ist.

#### Camembert Isigny Sainte-Mère

Auf Initiative von 42 Landwirten wurde 1932 die erste Milch-Genossenschaft in Isigny-sur-Mer gegründet. Erst mit der Fusion mit der Genossenschaft von Sainte-Mère-Eglise im Jahre 1979 entstand der Betrieb Isigny Sainte-Mère. 600 Produzenten und 500 Beschäftigte tragen heute ihren Anteil bei, um jährlich rund 230 Millionen Liter Milch zu verarbeiten.

Das für die Herstellung verwendete Milch stammt von den normannischen Kühen. Deren äußeres typisches Merkmal sind die dunklen Flecken rund um den Augen herum.

Der Legende nach stellte die Bäuerin Marie Fontaine Harel aus dem Dorf Camembert den Käse her. Abbé Charles-Jean Bonvoust aus Brie fand während der französischen Revolution bei der Bäuerin Unterschlupf und weihte sie in die raffinierteren Geheimnisse der Käseherstellung ein. In der Gegend wurde zwar schon lange vorher ähnlicher Käse erzeugt aber zum Durchbruch des Camembert verhalf der französische Kaiser Napoléon III., der ihn auf die kaiserliche Hoftafel setzte.



In unmittelbarer Küstennähe werden die Austern in den Hallen für den Weitertransport verpackt.

Trotz der zahlreichen modernen Maschinen sind flinke Hände in der Produktion unersetzbar.