



PRESSEINFORMATION

Dezember 2023

Gutes für die Seele – und die nächste Frankreichreise

Die sechs leckersten Gründe für eine Reise an die französische Atlantikküste

München/La Rochelle – 21. Dezember 2023. Dass die französische Küche nicht nur sprichwörtlich göttliche Formen annimmt, ist bekannt. Bereits 2010 würdigte die UNESCO die Kochkünste im Hexagon mit dem Titel des immateriellen Kulturerbes. An der französischen Atlantikküste zwischen La Baule-Guérande im Norden und Hendaye an der spanischen Grenze, finden sich so manche Köstlichkeiten, Spezialitäten und Gerichte, die man andernorts vergebens sucht. Stets garniert mit einer extra Portion Tradition, viel Liebe in der Zubereitung und einer starken Verbindung zur Heimat. Pastis Landais, Gateau Basque, Eclade de Moules, Grenier médocain, Gralaïe und Niniches: Wem diese Namen bisher nichts sagen, der sollte jetzt reinlesen!



v. l. n. r. Pastis Landais © Destination Côte Atlantique/F. Makhlouf, Eclade de Moules © Destination Côte Atlantique/F. Makhlouf, Mogettes aus der Vendée © Simon Bourcier/Vendée Expansion

Pastis Landais: süßer, falscher Freund

Achtung! Wer bei dem Wort „Pastis“ einzig an den Anisschnaps aus Südfrankreich denkt, dem ist bisher eine andere Köstlichkeit entgangen. In der gaskognischen und okzitanischen Sprache, die im Südwesten Frankreichs sowie auch im Nordwesten Spaniens gesprochen wird, bezeichnet der Begriff einen Kuchen. Rum, Vanille und brauner Zucker sind die wichtigsten Zutaten dieser traditionellen Süßspeise. Weich und luftig ist die Textur eines guten Pastis Landais. Für Patrice Lubet ist es der Geschmack und der Duft seiner Kindheit. Fast ein Jahr lang hat der einst in Hossegor und Biarritz tätige Chefkoch und heutige Konditor gebraucht, um seinen Pastis Mitchut zu perfektionieren. Dabei erfindet er ihn nicht neu, sondern besinnt sich auf den eigentlichen Ursprung und jene Erinnerungen, die ihm Mutter und Urgroßmutter mit auf den Weg gegeben haben.

Eclade de Moules: Unikat von der Insel

Färben sich die Finger beim Muscheln essen schwarz, so hat man es höchstwahrscheinlich mit dem traditionellen Gericht der französischen Insel Oléron zu tun. Schon die Zubereitung ist dabei eine Augenweide: Die Muscheln werden – meist kunstvoll – auf einem Brett geschichtet und mit einem dicken Mantel aus Pinienadeln bedeckt, welcher dann nur noch angezündet werden muss. Das Feuer verleiht den Muscheln ihren unvergleichlichen Geschmack und ihre besondere Konsistenz. Verfeinert wird dann nur noch mit etwas Knoblauchbutter. Die schwarze Farbe ist unbedenklich: Es handelt sich um Ruß, der sich bei der Zubereitung auf den Muschelschalen absetzt. In der Cabane Chez Mamelou auf Oléron kann diese lokale Spezialität nicht nur gekostet, sondern auch selbst zubereitet werden.

Gâteau Basque: Prominenz aus dem Baskenland

Die Herkunft des Gâteau Basque, dem traditionellen Biskuit-Kuchen aus dem Baskenland, reicht weit in die Vergangenheit zurück. Unzählige Geschichten und Erzählungen berichten von den Anfängen, als er ganz ohne Füllung und nur mit den Zutaten, die man gerade zuhause hatte, gebacken wurde: Eier, Mehl und Butter. Es heißt, dass Napoleon III. und seine Gattin auf einem Markt in Bayonne dem betörenden Duft des Gâteau Basque verfielen und ihm zu seiner heutigen Bekanntheit verhelfen. Das Thema rund um den „etxeko bixkotxa“, so der baskische Name, ist kein leichtes: Mit Konditorcreme oder doch lieber mit Kirschfüllung? Und wo gibt eigentlich den Besten? Seit 1994 existiert übrigens ein eigenes Gütesiegel, Eguzkia, welches das runde Gebäck in seiner ursprünglichen Form erhalten soll.

Grenier médocain: Deftiges aus dem Médoc

Der Médoc – jenes Gebiet nahe der französischen Atlantikküste, welches bekannt ist für seine erlesenen Rotweine – galt einst als die Kornkammer (frz. grenier) von Bordeaux. In dieser Zeit fand auch das gleichnamige Gericht „grenier médocain“ seinen Ursprung: Die Familien der Gegend besaßen meist ein bis zwei Schweine. Wurden diese geschlachtet, musste alles verwertet werden, auch der Schweinemagen, die Hauptzutat dieser traditionellen Speise, die gerollt, in einer Gemüsebrühe für drei bis fünf Stunden gekocht und einzig mit Salz, Pfeffer und Knoblauch gewürzt wird. Früher wurde diese Mahlzeit häufig zur Weinernte verzehrt, heute ist sie eine beliebte, kalte Vorspeise oder wird zum Aperitif serviert.

Gralaïe: Spezialität der Vendée

Die Mogette-Bohne ist eine spezielle Bohnensorte, die seit dem 16. Jahrhundert im französischen Département Vendée kultiviert wird, ihre Ursprünge jedoch in Südamerika hat. Sie ist bekannt für ihre feine Textur, ihren milden Geschmack sowie ihre Fülle an Nährstoffen. In Verbindung mit einer Scheibe getoastetem und mit Knoblauch verfeinertem Brot entsteht ein in der Gegend typisches Gericht mit der weißen Bohne als Hauptzutat: Gralaïe. In zahlreichen Restaurants an der Küste, wie beispielsweise im „L'Etage“ in La Tranche sur Mer hat das traditionelle Gericht seinen festen Platz auf der Speisekarte. Vielerorts wird die Hülsenfrucht, die einst unter Katholiken für fleischlose Freitage vorgesehen war, heute neu und modern interpretiert.

Niniches: Kindheitserinnerung am Atlantik

Außen bunt, innen weich und einfach süß: Die Niniches aus Le Pouliguen bei La Baule gibt es in den verschiedensten Aromen. Die Süßigkeiten in Form eines Lutschers findet man nur hier im französischen Département Loire-Atlantique nahe der französischen Atlantikküste. Dies verdankt der Ort einem jungen Spanier, Manuel Ortiz, der hier 1937 erstmalig die Niniches herstellte. Heute sind die Läden, die in Le Pouliguen und auch im benachbarten La Baule mit dieser süßen Versuchung locken, zahlreich: Die Confiserie Mignon und

das Chez Manuel sind nur zwei Beispiele. Wer dem Meer den Rücken kehrt und der Stadt Nantes einen Besuch abstattet, der findet hier noch zwei Verwandte: die Zuckerbonbons Rigolettes und Berlingots.

Weitere Informationen zur französischen Atlantikküste unter atlantikkustefrankreich.de.

BILDMATERIAL

Passendes Bildmaterial zu dieser Pressemitteilung sowie die Pressemappe der Atlantikküste Frankreich finden Sie zum Download [hier](#). Bitte beachten Sie die Bildrechte im jeweiligen Bildtitel.

Aus Gründen des Leseflusses haben wir auf das Gendern verzichtet. Wenn wir über Gäste, Teammitglieder und Co. sprechen, so meinen wir dies stets geschlechts- und orientierungsneutral. Wir sehen stets den Menschen, Inklusion ist für uns selbstverständlich.

ÜBER DIE ATLANTIKKÜSTE FRANKREICH

Rund 1200 Kilometer liegen zwischen der Küstenstadt La Baule im Département Loire-Atlantique und Hendaye im Baskenland. Hier, an der französischen Atlantikküste, wechseln sich feinsandige Strände ab mit Kiefernwäldern, den Salzwiesen von Guérande, Dünenlandschaften und beeindruckende Landschaften wie im Baskenland. Städte wie Bordeaux, Nantes, La Rochelle, Royan und Bayonne machen die Region ebenso attraktiv wie zahlreiche Naturschutzgebiete, zum Beispiel La Brière, L'Etang de Cousseau und Le Courant d'Huchet, sowie idyllische Campingplätze direkt am Atlantik und inmitten der Natur. Vor der Küste verzaubern Oléron, Ré und Noirmoutier mit französischem Inselflair und idyllischen Fischerdörfern, letztere sind zudem am malerischen Cap Ferret vorzufinden. Insgesamt 36 touristische Partner umfasst die Destination „Atlantikküste Frankreich“, darunter zwei französische Regionen, sechs Départements, zahlreiche Camping- und Glampinganbieter sowie die Ferienunterkünfte von Gîtes de France im Pays de la Loire.

PRESSEKONTAKT

Lieb Management & Beteiligungs GmbH

Annika Walther

Bavariaring 38

D-80336 München

Tel.: +49 (0) 1512 69 51 581

E-Mail: annika@lieb-management.de

Internet: www.lieb-management.de

