

HÄPPCHEN

Die persönliche Minibar:
„Pimp your fridge“

Wenn Sie bisher dachten, ein Schokoladen-Grüß auf dem Hotelkissen oder ein Weckruf mit einem servierten Tee sei das Persönlichste, was Hotels ihren Gästen so zu bieten hätten, dann wird es Zeit für eine Stippvisite nach Miami Beach in Florida. Der Catalina Hotel und Beachclub in Miami Beach hat das Motto „Pimp your fridge“ (frei übersetzt: „Möbel' Deinen Kühlschrank auf“) auf Reisen erfunden, die persönlich ausgestattete Minibar. Keine langweiligen Salzstangen oder ein paar Erdnüssen mehr. Wer die sogenannte Rock-Star Minibar ordert, dem wird der kleine Gäste-Kühlschrank mit einer großen Flasche Wodka, Red Bull und Crispy Chips aufgefüllt; für den Morgen liegen Alka Seltzer und eine gekühlte Augenmaske bereit (Es gibt sogar eine Schachtel Zigaretten, aber das ist nur eine symbolische Geste, das Catalina Hotel ist selbstverständlich rauchfrei). Die Sweet Tooth Minibar ist voller Schokolade, die Nostalgia Minibar mit Fruchtbonbons und die geleeartigen Jelly Babies, die als Kind vor dem Schlafengehen garantiert verboten waren. Die persönliche Minibar im Designhotel hat ihren Preis – sie kostet 50 Dollar extra und muss im Voraus reserviert werden (Das Zimmer kostet ab 130 Dollar. Catalina Hotel, 1732 Collins Avenue, South Beach, Miami Beach, www.catalinahotel.com).

Echte Kerle
in Bremen

Wenn es mal wieder Zeit ist, Kumpel aus alten Zeiten zu treffen, dann gehören Autos, Bier, Bratwurst unbedingt zu einem gelungenen Wochenende. Das findet zumindest die Bremer Touristik-Zentrale, die nun eine Pauschale mit dem Namen „Echte Kerle“ anbietet. Dazu gehören eine Werkbesichtigung bei Daimler-Chrysler, Bratwurst auf dem historischen Marktplatz, der Besuch der Brauerei Beck & Co und eine Bauernparty im „Schüttinger“, dem ältesten Gastbrauhaus Bremens. Zwei Übernachtungen kosten ab 119 Euro. Buchung unter Tel. 01805/10 10 30, www.bremen-tourismus.de.

Wismarer
Heringsstape

„Fischers Brotzeit“ heißt die marinierte Version eines der Heringgerichte, die während der Wismarer Heringstape vom 17. März bis zum 1. April in 23 Restaurants der Hansestadt zum Einheitspreis von 7,50 Euro angeboten wird – vom Brathering bis zum Hering in Pflaumsauce. Am 17. März beginnt das kulinarische Spektakel am Alten Hafen. Hier werden frische Heringe angelandet und zum Marktplatz gebracht, der mit einem Hektar Fläche zu den größten in Norddeutschland gehört. Den Abschluss der Heringstape bildet ein maritimer Fischmarkt am Alten Hafen. Veranstaltet werden die Heringstape zum fünften Mal vom Hanseatischen Köcheclub Wismarbuch. Mehr Informationen gibt es unter www.heringstape-wismar.de.

Gourmetkreuzfahrt
mit Sterneköchen

Die Reederei Hapag-Lloyd Kreuzfahrten hat mehrere kulinarische Genussreisen mit dem Fünf-Sterne-Schiff „Europa“ in einem eigenen Katalog „Genussreisen 2007“ zusammengestellt. Im September und Oktober wird der Zwei-Sterne-Koch Dieter Koschina auf zwei Reisen für die Kreuzfahrer Menüs vorbereiten und für den einen oder anderen Küchentipp bereit stehen. Drei-Sterne-Koch Heinz Winkler wiederum wird im November von Limassol auf Zypern nach Barcelona an Bord sein (www.hlfk.de).

BÜCHER



Die Weine von Südtirol

Außerordentlich übersichtlich, kenntnisreich und informativ führt Jens Priewe durch die Weinregion Südtirol, stellt nach ausführlicher Einleitung Traubensorten, Kellereien und Privatwinzer vor. 1999 erstmals erschienen, ist sein Führer nun erweitert und überarbeitet als Neuaufgabe erschienen. 80 Weingüter zeigen ihre besten Produkte. Collection Rolf Heyne, ISBN 3-89910-299-1, 232 Seiten, 28 Euro

ONLINE-SPECIAL

Tomaten gibt es gratis



Selbst gepflückt schmeckt es auch. Eine Reisereportage über Urlauber, die auf einem Bio-Bauernhof in der Provence beim Tomaten und Feigen pflücken helfen. Immer mehr

ökologisch wirtschaftende Bauernhöfe bieten solche Ferienpraktika weltweit an. Unterkunft und Verpflegung werden gestellt.

Lesen Sie online weiter:
welt.de/reise/provence

Das Ressort Reise & Stil erreichen Sie unter:
Telefon: 030 25 91 - 7 19 70
Fax: 030 25 91 - 7 19 79
E-Mail: reise@welt.de
Internet: www.welt.de/Reise



Typisch für die Normandie: Apfelbäume und Fachwerkhäuser wie diese Wassermühle bei Giverny. Austern und Apfelprodukte – wie eine Tarte – kommen oft auf den Tisch

Im Land
der Bauernschläue

Zu Tisch in der Normandie: Cidre, Calvados und Austern gehören zum guten Ton

VON BERND GERLACH UND
CLAUDIA DIEMAR

Der normannische Bauer redet wenig. Wenn er redet, dann selten von seiner Frau, manchmal von seinen Kindern, oft von seinen Kühen und fast immer von seinen Apfelbäumen. In der zwischen den Städten Rouen und Caen gelegenen Region Pays d'Auge jedenfalls, das Land des Cidre. Dass die Bauern im Pays d'Auge hin und wieder über Touristen reden, ist wahrscheinlich, denn auch davon gibt es in der Normandie reichlich. Seit einigen Jahren kommen diese nur in die Seebäder, sondern auch unter die hiesigen Apfelbäume.

Wie in dem Fachwerkdorf Beuvron-Auge. Bis vor zehn Jahren war Beuvron ein unbekanntes Nest mit nicht ganz 150 Einwohnern, von denen immer mehr in die Stadt Caen zogen oder nach Paris „aufstiegen“. Es bestand aus nicht viel mehr als einem Marktplatz und zwei, drei Fachwerkhäuserreihen, hinter denen unmittelbar die Wiesen mit den Apfelbäumen lagen. Eines Tages kam ein Normanne auf die Idee, dass sich gerade dieser Markt und die mehr oder weniger verkommenen Fachwerkhäuser zu einem sehenswerten Ensemble herrichten ließen. Die Balken bekamen daraufhin Farbe, die Küchen wurden in Cafés oder Souvenirläden umgewandelt, ein Maler und ein Töpfer ließen sich am Markt von Beuvron nieder, Postkarten wurden gedruckt und die Touristen kamen. In manchen Scheunen fand sich noch eine alte, ausgediente Apfelpresse, die aus einer ringförmigen Mulde und einem darin kreisenden meterhohen Mählrad bestand. Die Hühner wurden verschickt, der verbotene Destillierkessel noch etwas besser versteckt, das Scheunentor mit der Aufschrift „Pressoir à visiter“ versehen – fortan kamen die Fremden auch in die Scheunen und bestaunten das alte Gerät.

Die Bauern von Beuvron kamen ihnen noch mehr entgegen, indem sie originelle Märkte und Feste erfanden. Dann werden die Kühe auf entlegene Weiden getrieben und die Wiesen hinter den Häusern am Markt zu kostenpflichtigen Parkplätzen erklärt. Vor den Fachwerkhäusern werden Tische aufgebaut. Darauf stellt man fest verkorkte Flaschen mit schäumendem Cidre bouché, andere mit Calvados oder noch andere mit dem aus Cidre und Calvados gemischten Aperitif namens Pommeau. Hinter den Tischen stehen mit langem schwarzen Cape und buntem Halstuch verkleidete Normannen und verkaufen ihre Ware. Mehr am Rande wird an einer handbetriebenen Presse vorgeführt, wie aus den zerkleinerten, zwischen Tüchern aufgeschichteten Äpfeln der Saft quillt. Diesen kann man sogleich verkosten und dabei über die Qualität des Apfeljahrgangs fachsimpeln. Auch altes Handwerk lebt an diesem Tag in Beuvron auf: Korb- und Fassware wird vor neugierigen Augen geschickt erzeugt, hölzernes Schuhwerk geschnitzt, an Schmiedefeuern entstehen nützliche Dinge aus Eisen.

Essen und trinken können die Besucher bei dem Markttreiben alles, was Land und Meer an Schmackhaftem hergeben. Bemerkenswert ist das Käseangebot mit dem normannischen Klassikern Camembert, Livarot und Pont l'Évêque. Zum ländlichen Imbiss werden Miesmuscheln mit Rahmsauce, in Teighüllen gebackene Apfelringe oder frisch gerösteten Kastanien gereicht und natürlich viel Cidre, Pommeau und Calvados ausgetrennt. Im Sommer wird fast wöchentlich Markt gehalten, sei es, weil der Töpfer seine Zunftgenossen einlädt, der Maler einen Flohmarkt organisiert oder einfach nur, weil mit Cidre zubereitetes Brot gebacken wird.

Auf den Weiden rundum grasen die Kühe „mit Sonnenbrille“, braun geprenkelt mit großen Flecken rund um die Augen. Die Normandie ist ein Land der Viehzüchter. Rund ein Viertel des gesamten französischen Bedarfs an Rindfleisch und Molkereiprodukten werden hier produziert. Die Butter von Isigny, wo die Seeluft über die Küstenwiesen streicht, genießt Weltruf.

Nun gilt die Normandie, das grüne Land hinter dem Ärmelkanal, Gourmets nicht als erste Adresse. Stimmt, wenn man den Himmel des Geschmacks nur an seinen Sternen misst. Restaurants mit drei Miche-

linsternen gibt es in der Normandie nicht. Selbst zwei Sterne sind nur einmal vertreten – „Gill“ in Rouen heißt die entsprechende Adresse. Ein gutes Dutzend weiterer Küchen darf sich immerhin mit einem Stern schmücken.

In der Normandie kommt vor allem die „Cuisine du Terroir“ zum Zuge. Eine ehrliche Küche mit lokalen Grundprodukten, durchaus mit Raffinesse verfeinert. Wer das Füllhorn des Meeres in all seiner Pracht ausgeschüttet sehen will, geht auf den Fischmarkt von Trouville, wo Austern und Hummer, Taschenkrebse und

Seespinnen auf Eis geschichtet liegen. Probieren kann man die maritimen Köstlichkeiten zum Beispiel im Küstentouristenhof. Die Miesmuscheln à la Crème im Hafenrestaurant „L'Ascot“ sind ein Traum, der Kabeljau bildet mit der Apfelsauce ein raffiniertes Duo. Zwischendurch wird gern ein Calvados oder ein Poiré, das ist ein Birnenbrand, getrunken. Er schafft Platz für den nächsten Gang, „trou normand“ genannt, normannisches Loch,

Die Normandie
www.normandy-tourism.org



Ein normannische Käseerei im „Village Fromager“ in Livarot

ANZEIGEN-SONDERVERÖFFENTLICHUNG

FRANKREICH ERLEBEN

Languedoc-Roussillon
Feinschmecker-Paradies
am Mittelmeer

Wer im Languedoc-Roussillon Urlaub macht, verbringt die schönsten Tage des Jahres mit einer Gut-Wetter-Garantie. Azurblau wölbt sich der Himmel mit vereinzelt Schönwetterwolken, tagsüber streicheln Sonnenstrahlen die Haut, am Abend verführt laue Sommerluft zum Entspannen auf Terrassen und Marktplätzen.

Diese sonnenverwöhnte Region zwischen Côte d'Azur und Pyrenäen lockt mit einem Mix wunderschöner Naturlandschaften. Am Mittelmeer die weitgehend unberührte Küste mit Sandstränden, Felsformationen und romantischen Fischerdörfern, im Hinterland Weinberge, die sich zwischen Wäldern und Wiesen schmiegen und mittelalterliche

Dörfer und Schlösser, die zu einem Besuch einladen. Auf den Tischen der Bistros und Restaurants entdecken die Urlauber das kulinarische Angebot des Languedoc-Roussillon. An der Küste zeigen riesige Teller mit Meeres-

topf „Gardiane de Taureau“, die Spezialität Stockfischpüree steht als „Brandade de Nîmes“ auf der Speisekarte. Das Aligot aus dem Lozère verbindet Kartoffelpüree mit Tomme fraiche, einem Hartkäse der Region. Die Tielles, köstliche Paste-

milden Zwiebeln der Cevennen, die schmackhaften Pays-de-Sault-Kartoffeln und die lieblichen Roussillon-Aprikosen. Die Olive ist die Königin der mediterranen Küche. Ob die kleine Picholine oder die längliche Lucque, beide schmecken hervorragend und werden vor allem in den Departements Gard, Hérault und Aude kultiviert. In der Küche werden Oliven gern mit Basilikum, Thymian, Rosmarin, Lorbeer und Bohnenkraut zubereitet. Oder sie kommen als Olivenöl auf den Tisch.

Aus den höheren Regionen des Languedoc-Roussillon stammen Esskastanien und Waldchampignons. Örtliche Käsespezialitäten wie Bleu des Causses und Pelardon runden das kulinarische Angebot aufs Feinste ab.

INFO

Comité Régional du Tourisme
Languedoc-Roussillon
„L'Acropole“
954 avenue Jean Mermoz
CS 79507
F-34960 Montpellier Cedex 2
www.sunfrance.com

Informationen über
Frankreich erhalten Sie bei
MAISON DE LA FRANCE
Tel. 09001 57 00 25*
Fax: 09001 69 90 61*
(*0,49 €/Min)
info.de@franceguide.com
www.franceguide.com

Impressum: Anzeigen-Sonderveröffentlichung DIE WELT und WELT am SONNTAG Redaktionsstelle Verantwortlich: w & w redaktionsstelle Gestaltung: graphic edge Anzeigen: Jörg Janek Petersen, Michael Witke (w&w) Verlag und Druck: Axel Springer AG, Axel-Springer-Platz 1, 10580 Hamburg