

Und bei Bernard ist alles Käse mit Ausblick

Die Normandie bietet kulinarisch und kulturell enorm viel. Wer glaubt, man bekomme ohne Französisch hier gar nichts mit, der irrt. Eine Rundreise.

VON UTE WAGEMANN

Aachen. Gängige Reisewarnung: Der Franzose an sich spricht kein Deutsch. Weil er entweder zu bequem oder zu stur oder beides ist, oder sowieso keins kann. Aber Vorsicht: Manch Fremder im gepöppelt vollen Bistro, die Zunge vom Weine leicht und geschwätzig, sieht sein Reden unerwartet von den Nebentischen pariert und kommentiert, und zwar in Deutsch. Das ist das Eine. Wer glaubt, man bekomme in der Normandie ohne Französisch gar nichts mit, der irrt. Es gibt für die nicht-frankophonen unter uns deutschsprachige Führungen in Orten, Museen, Handwerksbetrieben, Brennereien, man spricht auch deutsch in Hotels, Restaurants oder Ferienwohnungen. Ein Wörterbuch sei trotzdem empfohlen, allein schon um sich im gastronomischen Dschungel nicht zu verstricken.

Alles, was die Region hergibt

Was macht ein Hamburger in der Normandie? Er kocht uns was anderes... Bei David Goerne sitzt der Gast in der Küche, und gegessen wird, was auf den Tisch kommt. Und das ist so einiges; der junge Koch aus Norddeutschland serviert in seinem Restaurant „G.a.“ täglich wechselnde Menüs zwischen acht und zwölf Gängen aus allem, was die Region so hergibt. Forellen von der Abtei St. Wandrille, Krebse, gefüllter Aal, Muscheln, Kalbsbries, Lamm, Gartenkräuter, Stopfleber. Eine Überraschung nach der anderen wandert vom Herd direkt zum Tisch, alle schwelgen gemeinsam, während der Irrwisch David am Herd die Kupferkasserollen zum Glühn bringt, mit den Gästen plaudert und die Weingläser nicht leer werden lässt. Bis zu zwölf Gäste finden Platz am großen Refektoriumstisch, wenige Schritte weiter kann man in die Töpfe schauen und steht dem Koch im Weg. David Goernes Motto: „Kochen, essen, das Leben genießen...“ wird entschlossen umgesetzt. Ein kleines Soufflé noch, ein Absacker aus der großen Truhe für Hochprozentiges im Flur, dann die vorerst letzte Herausforderung: Die Wendeltreppe hinauf zu den Schlafgemächern im Turm. Letzter Blick auf den Fluss, fin de partie.

Das „Manoir de Rétil“ liegt im Naturpark „Bocles de la Seine“, den Seine-Schleifen, am Rand von Caudebec-en-Caux zwischen Rouen und Le Havre. Früher Sitz der Tempelritter, findet man heute im Mittelteil des Herrenhauses Küche und Restaurant, in den Seitentürmen kann man übernachten. Folgt man dem Seinelal Rich-



Beton mit Aussicht: Blick über den Stadtkern von Le Havre auf die Hafeneinfahrt und den Ärmelkanal. Das nach dem Krieg von Auguste Perret entworfene moderne Zentrum ist seit 2005 ins Unesco-Welterbe aufgenommen, als erstes europäisches städtebauliches Ensemble des 20. Jahrhunderts. Im Hintergrund die Kirche St. Joseph. Fotos: Ute Wagemann

tung Rouen entlang der normannischen Abteienstraße, erhebt sich im Ort St-Martin-de-Boscherville die Abaye St-Georges, eine Benediktinerabtei reinen romanischen Stils aus dem 12. Jahrhundert. Ein diesiger Herbstmorgen ist der perfekte Besuchstermin: Vom rückwärtigen Garten aus betrachtet, tritt der mächtige Bau bei zunehmender Sonne langsam aus den Schleiern der Seine-Nebel heraus und zeigt seine klaren Konturen. Der Klostergarten, einer der schönsten Nordfrankreichs, wurde nach Vorgaben aus dem 17. Jahrhundert wiederangelegt und verführt zu einem Spaziergang über das weitläufige Gelände. Führungen in Kloster und Garten gibt es übrigens in Deutsch.

Bei Bernard ist alles Käse mit

Ausblick. Auf seinem Bauernhof „Le Valaine“ stellen Bernard Dherbécourt und seine Frau Agnès aus der Milch ihrer rund 60 Ziegen Käse, Eis und Pralinen (!) her, die er an die gehobene Gastronomie liefert. Alles ist handgemacht und von höchster Qualität. Bernard lässt sich gerne auf den Käse blicken, den er fabriziert: Auf dem Hof sind Gäste willkommen, die während eines Rundgangs eine Menge über die Herstellung von Ziegenmilchprodukten erfahren und sich im Hofladen mit den Köstlichkeiten eindecken können. Von der Anhöhe gibt es frei dazu den Ausblick hinab auf die Klippen des Seebades Etretat an der Steilküste des Pays de Caux. Im 19. Jahrhundert vom Fischeherd zum Badeort geworden, faszinieren bis heute die geförmten Falaises, die ins Meer ragenden Kreidefelsen, die optisch schon zum Synonym für die Normandie geworden sind. Für Retro-Fans: Georges Simenon lässt hier 1949 seinen Kommissar in „Maigret und die alte Dame“ kräftig trinken und ermitteln.

Mit Le Havre ist das so eine Sache, es polarisiert einfach. Die Stadt in der Haute-Normandie im Département Seine-Maritime liegt an der fünf Kilometer breiten Seine-Mündung zum Ärmelkanal, verfügt über den zweitgrößten Hafen Frankreichs, hat ein Zentrum aus ockerfarbenem Beton und erstmal so gar nichts von normannischer Wiesen-Kühe-Calvados-Idylle. Sie bietet allerdings Einblicke anderer Art:

In den letzten Jahrhunderten wuchs Le Havre zum wichtigen

Stützpunkt für Handelsschiffahrt, Kolonialhandel und Warenumschlag aus aller Herren Länder, wurde zum „Tor in die Neue Welt“ für viele deutsche Auswanderer. Im Zweiten Weltkrieg besetzten deutsche Truppen die Stadt, der Hafen wurde im Rahmen des Atlantikwalls zur Festung ausgebaut. Während der Befreiungskämpfe wurde der Stadtkern von Le Havre im September 1944 durch die Briten in Grund und Boden gebombt.

Rechteckiger Rastergrundriss

Neuer Wohnraum für die Menschen musste her, und so entstand nach dem Krieg unter dem Architekten Auguste Perret ein Stadtzentrum der Nachkriegs-Betonarchitektur auf rechteckigem Rastergrundriss. Die Wohnungen nach einheitlichem Muster boten modernen Komfort wie Einbauküche, Bad, Fernwärme, Müllschlucker, verschiebbare Trennwände. Eine ursprüngliche Wohnung kann heute noch besichtigt werden; das ganze Wiederaufbau-Ensemble wurde 2005 ins Unesco-Welterbe aufgenommen. Die Wirkung dieser uniformen Bauten auf den heutigen Betrachter wird wohl zwischen Bewunderung und Verstörung schwanken. Besonders die Kirche St. Joseph verdient Aufmerksamkeit: Der über hundert Meter in die Höhe schießende Turm wirkt wie ein riesiger Leuchtturm, der kahle Beton durchbrochen von über 12 000 farbigen Glasfenstern, die das einfallende Sonnenlicht über die Mauern schicken.

Einen spektakulären Blick über

Stadt und Hafen gönne man sich unbedingt vom Aussichtsturm am Hôtel de Ville, dem Rathaus; rechter Hand an der Steilküste erhebt sich der noble Villenvorort Sainte-Adresse, der vom Krieg weitgehend verschont blieb. Zur linken Seite der Seine-Mündung blickt man Richtung Honfleur, der pittoresken Normandie-Schablone überhaupt. Alles ist klein und putzig: der Ort, der Hafen, die Fachwerkhäuschen, die Gässchen. Die Besuchermassen im Sommer allerdings nicht. Dennoch muss man unbedingt immer wieder hin. Vom modernen Le Havre direkt über den Pont de Normandie: Die mehr als zwei Kilometer lange Brücke schwingt sich über die Seine fast hinein in die Postkarten-Idylle, das Kontrastprogramm.

Spelunken in düsteren Gassen

Das alte Le Havre, die neblige Tristesse in Schwarz-Weiß, Spelunken in düsteren Gassen, Figuren wie Jean Gabin im Film „Nachtasyl“, alles scheint ziemlich passé. Wäre da nicht Aki Kaurismäkis berührendes Werk „Le Havre“, das die Gaslicht-Vergangenheit mit der Farb-Gegenwart poetisch verschmilzt.

Le Havre ist ein unerlässlicher und spannender Baustein bei der Erkundung der Normandie, punktuell. Im Département Orne bei Argentan liegt der Haras du Pin, das älteste Nationalgestüt Frankreichs. Anfang des 18. Jahrhunderts auf Geheiß von König Ludwig XIV. errichtet, gilt die elegante, schlossähnliche Anlage als das „Versailles

der Pferde“ und bietet in den Sommermonaten Stallbesuche, Museen, Pferdevorführungen und -paraden. Fremdenführerin Renate Dreher kommt eigentlich aus Köln, lebt seit einigen Jahren mit ihrem Mann in der Gegend und führt Besucher durch das Gestüt. Natürlich auf Deutsch. Sie wird demnächst viel zu tun haben; im Jahr 2014 finden in der Unteren Normandie die Weltreiterspiele statt und werden sicher viele deutsche Pferdenarren anlocken.

Der Apfel fällt bekanntlich sowieso irgendwo hin, also warum nicht gleich in die Flasche. Im Pays d'Auge, dem beschaualichen Hinterland der Region Calvados, leuchten im Spätherbst Berge von Äpfeln in den Wiesen, fertig zum Abtransport in die Brennerei. Zum Beispiel nach Cormeilles zur Destillerie Busnel, einer der größten und ältesten der Gegend. Doch kommt noch längst nicht jeder Apfel in die Flasche, nur um die 40 Sorten süße, saure und bittere sind zur Produktion von Apfelwein und Branntwein zugelassen. Die normannischen Bauern nannten ihren wunderbaren Apfelbranntwein nach ihrer Region: Calvados. Zehn Kilo Äpfel ergeben sieben Liter Saft, um einen Liter Calvados zu gewinnen. Und so lagern die gebrannten Äpfel in Eichenfässern, um zu reifen und den goldbraunen Farbton anzunehmen. Die Luft in der Halle macht trinken. Ein wenig Alkohol verdunstet aus den Fässern, es ist der „Part des Anges“, der Anteil für die Engel. Es muss viele Engel in der Normandie geben.



Der Mann und die Ziegen: Bernard Dherbécourt im Kreise seiner „Damen“, aus deren Milch er nicht nur Käse, sondern auch Speiseeis und verlockende Pralines zaubert.



Konzentration: David Goerne arrangiert einen Gang seines Überraschungsmenus. Im Herbst erscheint ein Buch von ihm über die Küche der Normandie mit Rezepten und Fotografien.

Sprachkurse in Französisch für Einsteiger und Auffrischer. Infos und Adressen.

Französische Zentrale für Tourismus Atout France: E-Mail: info.de@rendezvousenfrance.com; Webseite: www.rendezvousenfrance.com

Tourismus Normandie: www.normandie-tourisme.fr/de

Ziegenhof Le Valaine Bernard Dherbécourt in Etretat: www.levallaine.com

Office de Tourisme Le Havre: www.lehavre-tourismus.de

Distillerie Busnel in Cormeilles www.distillerie-busnel.com

David Goerne Restaurant G.a. in



Caudebec-en-Caux: www.restaurant-ga.fr

Bed & Breakfast im normannischen Fachwerkhaus „Le Manoir du Four à

Chaux“ bietet Ulrike Chanu (Foto links) ihren Gästen im Ort La Cerlangue östlich von Le Havre. Neben einem Aufenthalt in den gemütlichen Gästezimmern bietet die Deutsche Sprachkurse in Französisch für Einsteiger und Auffrischer an.

Chambre d'Hôte „Le Manoir du Four à Chaux“: www.bnb-normandie.net

Nationalgestüt Haras du Pin in Le Pin-au-Haras: www.haras-national-du-pin.com

Abtei Saint-Georges de Boscherville in Saint Martin de Boscherville: www.abbaye-saint-georges.com



Haras du Pin: Ein Hengst der Pferderasse Percheron präsentiert sich den Besuchern