

[Gute Küchenmesser](#)[Fernsehköche im TV](#)[Kochschulen weltweit](#)[Home](#) :: [Blog](#) :: [Friends](#) :: [Impressum](#)[Management für Spitzenköche](#)[Global Messer](#)[Die besten Restaurants Deutschlands](#)Archiv

Go

Sie haben eine gute Meldung für unseren Gourmetnews-Ticker? Berichten Sie uns von personellen Veränderungen in den guten Küchen, Ihren Tipps und Tricks auf Reisen, Ihre PM, die bei uns passen würde. [Mailen Sie uns Ihre passende Meldung](#) (Bitte beachten: Attachments/Anhänge nicht größer als 50 kB!)

Suchen auf Gourmet Report

suche

Sortierung

Suchbegriff ▼



Binden Sie unsere Nachrichten GRATIS in Ihre Webseiten mit ein.



0

[Hier ist eine Anleitung](#)

NORMANDIE

Schätze der Normandie: Wenn Monsieur zum Calvados bittet - von Philip Duckwitz

Rot leuchten die Äpfel auf den Feldern allerorts in den Gemeinden des Bezirks Calvados, der in der französischen Normandie liegt. So rauh die Küste hier ist, so malerisch ist das Hinterland. Und Äpfel spielen hier eine wichtige Rolle. Denn wie der Name des Bezirks schon verkündet, kommt hier der berühmte Calvados, das flüssige Gold der Normandie her. Auch die Vorstufe des Apfel-Branntweins, der Cidre, stammt von hier. Und allerorts duftet es nach dem frischen runden Obst, dass reif an den Bäumen hängt.

Monsieur Bedù, den ich hier treffe, ist ein Experte in Sachen Calvados, denn er lebt und liebt diesen Branntwein. Und so ist eine Führung über das

Chateau du Breuil im Herzen der Normandie, nur 30 Kilometer vom bekannten Küstenort Honfleur entfernt, allein schon ein Erlebnis für sich.

Seit nunmehr 20 Jahren beschäftigt sich der aus Saint Quentin in der Picardie stammende Monsieur mit dem flüssigen Gold der Normandie, nachdem er sein Handwerk bei der berühmten Cognac-Brennerei Hennessy gelernt hat und 1994 beschoss, in einer kleineren Destillerie Fuß zu fassen. Seitdem widmet er sich dem Calvados und trägt dessen Ruf in alle Welt, als dass auch dieser hochqualitative Branntwein eine internationale Berühmtheit erlange. So schwärmt Monsieur Bedù vom Calvados, vom Leben in der Normandie und seinen geistreichen Früchten, dass der Funke der Leidenschaft für Land und Leben in der Gegend überspringt zu mir als Reisendem und sich das Gefühl von Bodenständigkeit gepaart mit der Erhabenheit der regionalen Erzeugnisse bei mir ausbreitet.

Vom Apfel in die Flasche - der Weg des Calvados

Und dann will ich es genau wissen: Wie entsteht der Calvados? Gewaschen, gemaischt und vom Fruchtfleisch getrennt ergibt sich ein Maischesaft, der nach Gärzeit von sechs Wochen bereits 4,5% Alkoholgehalt enthält. Das Fruchtfleisch selbst wird als Viehfutter verwendet. Nur der reine Saft ist Grundstoff für den hier produzierten Calvados, denn würde man Zucker hinzugeben, verlöre der Saft an Bukett. Mit viel Geduld, genauer Überwachung des Gärungsprozesses und einer gehörigen Portion Erfahrung des Kellermeisters wird zunächst Cidre aus dem Saft. Erst jetzt, so lerne ich, beginnt die Destillation, die zweimal vollzogen wird, bevor aus 27 Kilo Äpfeln schließlich 20 Liter zur Reife bereitstehender Calvados entsteht. In Eichenfässern, deren Auswahl, Maße und Qualität von besonderer Bedeutung sind, lagert der Calvados nun bis zu 20 Jahre. Je jünger und kleiner das Fass ist, desto schneller verläuft der Reifeprozess, denn desto mehr Branntwein tritt in Verbindung mit dem Holz. Junge Calvados-Sorten werden daher vom Kellermeister oft in neue Fässer gefüllt, bevor sie später in alten Fässern zu Ende reifen können, sie „wandern“ also regelmäßig von einem Fass zu anderen. Bereits berauscht von den Erläuterungen des Monsieur Bèdu wandle ich durch die düsteren Lagerhallen, in denen mir der moderig-ehrwürdige Duft alter Eichenfässer entgegenschlägt. Fässer, so weit das Auge reicht, gefüllt mit flüssigem Gold in verschiedenen Stadien denke ich bei mir. Und ein Duft reifen Calvados strömt in meine Nase, als der Monsieur eines der Fässer öffnet um ein Stück Lebensgefühl in

Google-Anzeigen

Normandie



Eine
Woche
Frankreich
ab 684 €

684,00 €

[Lesen Sie auch unseren Blog!](#)[Newsletter abonnieren](#)

die Luft entweichen zu lassen. Holz, Luft und Alkohol verbinden sich hier zu einer wunderbaren Mischung, die mit Geduld und Leidenschaft des Kellermeisters zu einem flüssigen, geistreichen Elixier werden. Vermählung nennt man es hier, wenn der Meister junge und alte Branntweine wie bei einer Hochzeit zu einer erlesenen Sorte Calvados verbindet.

Ist das geistreiche Getränk der Normandie dann endlich zur Abfüllung bereit, wird es in handversiegelten Flaschen ausgeliefert. Ich schaue zu, wie der Korken dabei geschickt um die Flasche gebunden und in die Versiegelung integriert wird, damit er nicht verloren geht.

Probieren geht über studieren - eine Verkostung ist mehr als tausend Worte
Je älter ein Calvados ist, desto vollmundiger, abgerundeter und weniger nach Alkohol schmeckend wird er. Und wieder treffe ich auf die Zahl fünf, denn fünf Reifegrade werden im Chateau du Breuil in Flaschen abgegeben. Der einjährige Calvados ist nicht trinkbar und fast reiner Schnaps. Aber der acht-, zwölf-, fünfzehn- und zwanzigjährige Calvados sind ein Hochgenuss mit Steigerung nach Altersklasse. Charakterisiert sich der 8-jährige noch als eine Komposition aus kräftigen Parfums der Normandie und komplexen Aromen, aus Haselnuss und Mandeln mit Vanille-Abrundung, so kennzeichnet den 12-jährigen als guten Kompromiss zwischen 8 und 15 Jahren ein weiches vollfruchtiges Tannin, das ihm eleganz verleiht. Angekommen beim 15-jährigen Calvados erkennt man den subtilen Geschmack nach Apfel wieder, der erst in seinem Abgang von holzigen Aromen der Eichenfässer dominiert wird. Der 20-jährige Calvados schließlich eröffnet sich mir wie ein Tor zum Himmel. Die angenehme Bernsteinfarbe verspricht bereits den Genuss reichhaltiger und ausgewogener Aromen, deren Fruchtigkeit und Eleganz bei mir auf der Zunge ein wahres Wohlgefühl auslöst. Keine Spur von erkennbarem Alkoholgehalt hinterlässt diese Krönung der Calvados-Produktion trotz seiner 41% bei mir. Wohligh ist der Abgang, ein Getränk für warme Kaminabende im Winter, wenn man den Sommer in der Normandie Revue passieren lassen möchte.

Ja und natürlich gibt es noch verschiedene Sorten, die veredelt wurden, mit Schokolade als exzellente Komposition, mit Whiskey als Zugeständnis an alle Unentschlossenen zwischen Schottland und Frankreich, oder solche Calvados-Sorten, die als Mixgrundlage für Cocktails gut geeignet sind. Nicht zuletzt ist der Pommeau, ein aus vergorenem Apfelsaft und Calvados kreierte Getränk ein hervorragender Aperitif.

Die Umgebung - Honfleur und Deauville als malerische Seebäder der Normandie
Nach so vielen Freuden flüssigen Goldes zieht es mich zur Erkundung der Gegend rund um das Chateau du Breuil. So besuche ich am Nachmittag das kleine und beliebte Städtchen Honfleur mit seinem malerischen Yachthafen, umrahmt von dicht zusammengedrängten Häuschen, die bunt und anmutig daherkommen. Enge, verwinkelte Gassen, in denen sich Galerien und Kunsthäuser jeder Ausrichtung finden, gepaart mit Angeboten süßester und geistreichster Leckereien aus der normannischen Gastronomie und zahlreiche größere und kleinere Cafés und Restaurants prägen das Stadtbild dieser Hafenstadt, von der ausgehend einst die Seeleute zur Entdeckung des kanadischen Quebecs aufbrachen. In der Sonne dieses herbstlichen Nachmittags flanieren Besucher entspannt an den Ufern des Hafens, genießen das Flair des Seebads, das auch zu dieser Jahreszeit zu einem erholsamen Spaziergang an seinen Ufern einlädt.

Der Markt rund um das Hafenbecken ist eine Augenweide für Leib und Magen. Frischer Meeresfang, Jakobsmuscheln, Lobster, Seebrassen oder Rochen liegen lachen den Kulinariker an. Fleisch, Wurst und vor allem Käsesorten der Normandie füllen die Stände, dass sich die Balken biegen. Im Land der guten Küche verwundert es mich kaum, dass die Schätze des Meeres und die Spezialitäten des Lands allerorts in höchster Qualität zu finden sind.

Auch mein nächstes Ziel, Deauville, zeigt sich in der Sonne des Oktobers von seiner besten Seite. Weiß glänzend erhebt sich das Städtchen über seinem prachtvollen Yachthafen. Das Flüsschen Toques ist zu dieser Zeit gerade ob seiner Nähe zum Ärmelkanal auf Ebbe und die Gezeiten rufen ein lustiges Bild des Flusses hervor, denn alle Schiffe liegen nun buchstäblich auf dem Trockenen. Bemerkenswert ist auch die breite Promenade am Strand, die zu einem ausgedehnten Flanieren am Meer einlädt. Dabei fällt mir als interessantes Detail des Badestrandes auf, dass die Umkleehäuschen nach berühmten Film-Schauspielern aus aller Welt benannt sind.

Mondän geht es auch zu, als hier die alljährlich im Oktober stattfindende Oldtimer-Rally Paris-Deauville in dem Küstenort eintrifft und sich ein alter Wagen schöner als der andere durch die herausgeputzten Straßen schiebt. Da sieht man blitzendes Chrome, herrlich geschwungene Karosserien und Kostüme der 20er und 30er-Jahre passend zum Baujahr der Fahrzeuge. Damen die zu Diven werden, Autonarren und dekadente Jetsetter füllen die Straßen und verleihen dem Ort das Flair, dessen Ruf ihm vorausseilt. Ein kleiner Badeort mit Weltklasse.
Gesäumt von kleinen Bars und Cafés bietet das Stadtufer mir als Reisendem einen erholsamen Abschluss des Tages im goldgelben Sonnenlicht des Abends, golden wie der Calvados, den ich zuvor genossen habe, denke ich bei mir, bevor ich diesen eindrucksvollen Aufenthalt in der Normandie beende.

Kurz notiert:

Wie kommt man hin?

Empfehlenswert für eine entspannte Anreise ist eine Anfahrt über Paris mit dem Thalys (ab Köln oder München) und eine Weiterfahrt mit dem TGV direkt nach Deauville. Hier empfiehlt es sich, ein Auto zu mieten, um die Gegend zu erkunden, die mit öffentlichen Verkehrsmitteln nur schwer zu erobern ist. Nicht empfehlenswert ist eine Anreise von Deutschland mit dem eigenen Auto, da so neben den in Frankreich hohen Kraftstoffkosten auch die extrem teuren Autobahngebühren anfallen.

Unterkunft rund um Breuil-en-Auge

(gratis, kann jederzeit per Mausclick abbestellt werden. Ihre E-mail Adresse wird nicht an dritte weitergegeben.)

Name:

E-mail:

Subscribe

NEWS FEEDS

Benutzen Sie unsere RSS-Feed um aktuelle Nachrichten mit Ihrem Newsreader zu lesen:

[RSS - Alle Artikel](#)

[RSS - Food](#)

[RSS - Destinations](#)

[RSS - Food im TV](#)

[RSS - Berlin](#)

[RSS - News](#)

[RSS - Reiseangebote](#)



Book your Hotel

Buchen Sie ihr Hotel preiswerter.

[Hotelbuchungsmaschine](#)

Im Urlaub das Beste vom

Besten genießen.

[Komfortabel zu buchen auf TUI.com.](#)

[Weltweit über 250.000](#)

[Hotels - tagesaktuelle](#)

[Niedrigpreise bei HRS](#)

[Kochrezepte](#)

Über den Hügeln der En-Auge am Randes Dorfs Pierrefitte En-Auge liegt das Anwesen „La Chaumiere Chemin de la Côte Blanche“, das von dem Ferienhausbetreiber Belvilla vermietet wird. Dieses malerische Haus im normannischen Fachwerk-Stil ist ein mietbares Schmuckstück für bis zu 4 Personen und bietet zudem ein riesiges Grundstück am Sonnenhang. Diese Unterkunft ist zu empfehlen, wenn man echtes, normannisches Flair sucht.

<http://www.belvilla.de/ferienhaus/pierrefitte-en-auge-kinder-see-4-personen-FR-14130-16>

Essen und Trinken

Ein wahrhaftiger Restaurant-Tipp ist das familiengeführte Haus „le Comptoir la Table“. Hier erlebt der Gast nicht nur original französisches Flair gepaart mit echter Gastfreundschaft und Offenherzigkeit. Nicht zuletzt sorgt auch der quirliche Küchenchef, der sehr an einen bekannten, französischen Schauspieler der 70er Jahre erinnert, für eine positive Stimmung unter den Gästen.

Die frische Küche des Restaurants bietet vor allem Muschel- und Fischprodukte aus der Region, wie Jakobsmuscheln oder Hummer. Die Wohnzimmer-artige Einrichtung der Speisedestination sorgt zudem für eine heimlich-wohlige Atmosphäre.

<http://tinyurl.com/8qsqp8s>

Excellent ist das Restaurant „Le Dauphin“ in Breuil en Auge unweit des Château du Breuil. Der liebevoll eingerichtete Gastraum und die hochklassige Küche des Spitzenkochs Regis Lecomte, der das Gault Millau-Restaurant führt, lassen beim Gast keinen Wunsch offen und spiegelt hervorragend die normannische Küche der Region wieder.

<http://www.ledauphin-restaurant.com/>

Das Chateau du Breuil en Auge

Das Chateau du Breuil und die Calvados-Produktion können täglich eingehend und in vollem Umfang besichtigt werden. Täglich geöffnet von 9-12 und 14-18 Uhr ist das Schloss ganzjährig (außer an Weihnachten) geöffnet.

www.chateau-breuil.fr

21.10.2014

Dieser Artikel wurde noch nicht bewertet...

Ist die Meldung interessant?

Ja

Nein

[« vorherige Meldung lesen](#)

[nächste Meldung lesen »](#)

Weitere Reports über: [normandie](#)

Bei google suchen: [normandie](#)

Normandie



Eine Woche
Frankreich ab 684 €

684,00 €

○ ○

Google-Anzeigen

Kommentar zum Artikel schreiben

Name

E-mail

Titel

Kommentar

Post message

04.04.2011 - CHROMA type 301 ist der Sieger

Das von F.A. Porsche entwickelte CHROMA type 301 Küchenmesser siegte klar in den wichtigsten Disziplinen Schärfe, Schnitthaltigkeit und Rostanfälligkeit - "best in Test" beim führenden skandinavischen Test Institut [Mehr hierzu...](#)

17.10.2008 - Das korrekte Schleifen von japanischen Messern - Video

Wie bekommt man die hochwertigen Kochmesser und Küchenmesser wieder scharf? Gucken Sie sich diese lehrreiche Video an! [Weiter...](#)

18.12.2007 - Stiftung Warentest testet Küchenmesser

Große Freude bei kochmesser.de. Die Stiftung Warentest attestierte kochmesser.de die herausragende Qualität seiner importierten Produkte - Santoku und Kochmesser wurden getestet - Kein anderer Hersteller/Importeur hat mit mehreren Messern einen besseren Durchschnitt erzielt als

kochmesser.de [Mehr hierzu...](#)

07.10.2014 - Profikoch-Wettbewerb

Zweite Parmigiano Reggiano X-Mas Challenge ruft zum Kochen mit dem italienischen Traditionskäse auf - Profikoch-Wettbewerb für Köche - Beim Finale in Frankfurt wird der Sieger von einer Fachjury gewählt und darf sich auf hochwertige Gewinne freuen: Topfset von Lagostina, Messer aus der Serie Chroma type 301 - Design by F.A. Porsche und einen halben Laib Parmesan [Mehr hierzu...](#)

04.10.2014 - St. Moritz Gourmet Festival 2015

"British Edition", 26. - 30. Januar - Claude Bosi**, Gastkoch im Badrutt's Palace Hotel, gilt als Extremist der neuen französisch-britischen Harmonielehre - Der experimentierfreudige Lyoner verbindet mit Vorliebe eine Vielzahl seltener Zutaten mit modernen Kochtechniken - uvm [Mehr hierzu...](#)

249 Besucher auf dieser Seite

Textverwendung:

Kopieren mit Quellverweis als funktionierender Link auf "www.kochmesser.de/news.html" gestattet - Bilder nur auf Anfrage!
© 1993 – 2014 [kochmesser.de] kochmesser.de