



Reichhaltig Käseauswahl aus bäuerlicher Erzeugung.

Treffpunkt Markt Zeit für ein Schwätzchen.

REZEPT Poule au pot Henri IV.

Zutaten für die Füllung 100 g Geflügelleber, Innereien der Poularde, 200 g roher Schinken, 5 Schalotten, 3 Knoblauchzehen, 100 g Weißbrotkrumen (Mie de pain), 100 ml Milch, 1 Bund Petersilie, 2 Eier, Salz, Pfeffer.

1 Poularde von 2 kg mit Hals und Innereien, 1 kg Kalbsknochen, 1 Bouquet garni, Salz, Pfeffer, 2 Zwiebeln mit 4 Nelken gespickt, 500 g Karotten, 2 große Navets, 1 Stange Sellerie, 6 kleine Stangen Porree, 6 Kartoffeln.

Außerdem: Bindfaden, 1 Topf oder Kessel von mindestens 5 l Fassungsvermögen.

Zubereitungszeit etwa 3,5 Stunden.

Zubereitung der Füllung: Die Lebern fein hacken, ebenso die Innereien, den Magen, das Herz, den Schinken, Schalotten und den Knoblauch. Das Mie de pain unterarbeiten, mit der Milch benetzen, gehackte Petersilie und Eier unterheben, salzen, pfeffern. Alles gut vermischen.

Die Füllung in das Huhn geben, mit Bindfaden verschließen. Das Huhn in den Topf geben, Kalbsknochen und Bouquet garni hinzufügen, zu 3/4 mit Wasser bedecken, salzen, pfeffern und langsam zum Kochen bringen. Auf kleiner Flamme 2 Std. leicht köcheln lassen, dabei abschäumen und entfetten.

Das Bouquet garni entfernen, Zwiebeln, Karotten, Navets, Sellerie und Lauch zufügen. Noch eine weitere Stunde kochen lassen. Zwanzig Minuten vor Ende der Garzeit die geschälten Kartoffeln zufügen.

Das Huhn aus der Brühe heben und zerteilen. Mit Füllung, Gemüse und Kartoffeln auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Grobes Salz, Senf, Cornichons und eine weiße Sauce oder Tomatensauce dazu reichen.

Im Südwesten Frankreichs, abseits der glamourösen Zentren des Badetourismus, hat Johannes Bucej mit dem Béarn und dem französischen Baskenland ein kleines kulinarisches Paradies entdeckt.

Willkommen im Béarn – einer relativ unbekanntem Region im Südwesten Frankreichs. Doch keine Verlegenheit, bitte: Selbst für viele Franzosen ist das Béarn ein unbeschriebenes Blatt. Die meisten werden die Gegend bestenfalls mit der klassischen Sauce béarnaise in Verbindung bringen. Die Region hat jedoch mehr zu bieten. Im Laufe einer Woche, die ich dort verbrachte, habe ich abseits der mondänen Städte à la Biarritz und Pau einen Landstrich bereist, der Slow Life par excellence lebt und erleben lässt. Ich traf auf liebenswürdige, herzliche Menschen, die gegen die Hektik der Gegenwart ziemlich gefeiert erscheinen, habe Genüsse entdeckt, die unverwechselbar und einzigartig sind.

Schon kurz vor den Toren von Pau, der Hauptstadt der Region, um die Geburtsstadt des „guten Königs Henri IV.“ herum, erstreckt sich das kleine, feine Weinbaugebiet des Jurançon. Dies war der Lieblingswein des Monarchen. Gut wurde er genannt, weil er seinen Untertanen sonntags ein Huhn im Topf versprach. In Monein produziert das seit 1926 bestehende Weingut Domaine de Bellegarde Paradebeispiele dieser Weine. Ein anschließender Besuch in der Kirche St. Girons mit ihrem imposanten Dachgestühl aus Tausenden von Eichenstämmen darf nicht fehlen. Am Abend bin ich in der Maison Canterou in Monein untergebracht. Das liebevoll ein-

gerichtete Gästehaus wird familiär von Marie-José Nousty geführt. Madame versammelt die Gäste um den großen Familientisch und serviert ihnen die Spezialitäten der Region: *garbure*, die typische Gemüsesuppe des Béarn, und *confit de canard* – sowie Wein vom eigenen Weingut. Die Ruhe auf dem Land garantiert anschließend erholsamen Schlaf.

Aufbruch am nächsten Morgen nach einem stärkenden Frühstück mit natürlich selbstgemachten Konfitüren und zarten Croissants. Etwa dreißig Kilometer außerhalb des Anbaugebiets Jurançon liegt Château Cabidos. Hier erzeugen Comte Vivien de Nazelles und seine Kellermeisterin, die



Fotos © Johannes Bucej



Thailänderin Meo Sakorn-Sériés, eine Palette feiner Weißweine, vornehmlich reinsortig aus der einheimischen Rebsorte Petit Manseng. Ein schöner Erfolg: Die Juroren des „Guide Hachette“ haben der 2005er-Cuvée „Comte Philippe“, sowohl der trockenen als auch der süßen Version, eine „besondere Empfehlung“ zuerkannt. Natürlich werden ein paar Flaschen eingepackt.

Weiter geht's über Orthez nach Salies de Béarn, einer zauberhaften Kleinstadt mit mittelalterlichem Zentrum. Ihren Wohlstand verdanken die Bewohner dem Salzhandel. Das an Mineralien und Spurenelementen besonders reiche Salz aus einer Thermalquelle, die den Salzgehalt von Meerwasser um das Zehnfache übertrifft, wird außer in den Thermalanlagen auch für die Herstellung des berühmten Bayonner Schinkens verwendet. Am Donnerstagvormittag ist Markttag –

SALZ FÜR DIE SUPPE UND DEN BERÜHMTE SCHINKEN

und dann quillt der Platz vor der Mairie über von Genuss Handwerkern und Bauern, die Köstlichkeiten aus eigener Erzeugung feilbieten: von Schafskäse (z.B. Fromage de Brebis Ossau-Iraty), Kuh- oder Ziegenkäse jeden Alters über Bayonner Schinken, Wurstwaren, Confits, Fleisch von der heimischen Rinderrasse „Blondes d'Aquitaine“, Honig, Konfitüren bis zu Geflügel aus den benachbarten Landes in Label-Rouge-Qualität. Ich muss meine



Fotos © Johannes Bucej

Einkaufslust zähmen, denn mir fällt noch rechtzeitig mein Handgepäck ein.

Nur wenige Kilometer von Salies entfernt steht ein weiteres Kleinod: Château d'Orion. Das vor wenigen Jahren von dem deutschen Ehepaar Elke und Tobias Premauer erworbene und restaurierte Anwesen, dessen Ursprünge im 16. Jahrhundert liegen, ist weit mehr als eine noble Herberge auf der Durchreise. Es ist ein Zentrum der Begegnung mit Einheimischen und Gästen aus aller Welt. Einst Treffpunkt von Wissenschaftlern, Künstlern und Literaten (André Gide war hier häufig; die Pianistin Madeleine Malraux, zweite Frau von André Malraux, gab hier noch jüngst Konzerte), soll an diese Tradition nun wieder angeknüpft werden. Auf Château d'Orion finden „Denkwochen“ statt mit bekannten Namen wie Rüdiger Safranski, Wilhelm Schmid oder Peter Sloterdijk.

Zusammen mit dem Koch Thierry Rousseau erkundet man in „Kochkunst-Wochen“ die kulinarischen Geheimnisse der Gegend, bereitet gemeinsam die Mahlzeiten zu – z.B. Kräuterlamm im historischen Holzbackofen – und plaudert über Küche

DIE ZEIT MUSS MAN NICHT VERTREIBEN, SONDERN EINLADEN

und Keller. „Die Zeit muss man nicht vertreiben. Die Zeit muss man zu sich einladen“, formulierte einmal jemand treffend. Hier geht man noch einen Schritt weiter: Auf Château d'Orion bin ich bei der Zeit zu

Picknick Für Gäste wird der Tisch immer reichlich gedeckt – mit dem Besten, was der Landstrich zu bieten hat.

Château d'Orion Treffpunkt zum Denken, Diskutieren, Genießen.

Gast. Hier lerne ich auch Gilbert dalla Rosa kennen, den Convivienleiter von Slow Food Béarn. Etwa 100 Mitglieder zählt sein Convivium, das sich unter anderem für die

SLOW FOOD VOR ORT – FÜR DIE BLONDEN UND GEGEN GENFOOD

bedrohte Rinderrasse „Blondes de Béarn“ einsetzt, sich auf den zahlreichen Märkten der Region präsentiert und sich auch im Kampf gegen den Anbau gentechnisch veränderter Pflanzen engagiert.

Erneuter Aufbruch. Es geht südwärts durch kleine baskische Dörfer nach St-Jean-Pied-de-Port. Die zweisprachigen Straßenschilder signalisieren das baskische Hoheitsgebiet. Fast an der Grenze zu Spanien wartet mit dem Irouleguy ein weiteres pittoreskes Weinbaugebiet. In dem engen, verwinkelten Städtchen, einer der zahlreichen Pilgerstationen auf dem Jakobsweg, ist das Weingut Etienne Brana tonangebend. Den imposanten, mitten in den Weinbergen gelegenen Kelleranlagen sollte man einen Besuch abstatten. Unweit davon, in St-Etienne de Baïgorry, hat die Cave Irouleguy ihren Sitz. Beide Betriebe bringen ein reichhaltiges Sortiment sehr guter typischer Weine der



Foto © CRITA/Bigitte Bloch

Appellation hervor. Zu einem baskischen Menü genießen kann man diese und weitere Weine der Region im Hotel Arcé im benachbarten St-Etienne de Baïgorry, einem zauberhaften, idyllischen, seit fünf Generationen in Familienbesitz befindlichen Anwesen. Am Herd steht Patron Pascal Arcé.

Eine Woche ist schnell vorbei – doch der Weg nach Biarritz, von wo aus der Rückflug startet, wird noch durch einen kurzen Besuch in Espelette unterbrochen. Hier beherrscht eine Chilischote die kulinarische Szene: der *piment d'espelette*, den eine eigene Appellation contrôlée ziert, frisch oder getrocknet angeboten, verarbeitet als Püree oder Pulver, als Würze in Senf, *terrine de foie gras* oder

CHILI – HIER SCHON SEIT DEM 17. JAHRHUNDERT IN MODE

in Schokolade – was dort übrigens mehr als eine bloße Modeerscheinung ist und schon seit dem 17. Jahrhundert praktiziert wird. Hervorragende baskische Küche bietet das Hotel-Restaurant Euskadi im Ortszentrum. Schon die Lektüre der Speisekarte lässt Pfützchen auf der Zunge entstehen: Lauwarmer Salat von konfierten Schweinsohren etwa oder eine Steinpilzterrine als Vorspeise, gefolgt von *axoa espelette*, grob gehacktem Kalbfleisch mit *piment d'espelette*. Kalbsbrust mit Gemüsen der Saison gefüllt, Lammbrist auf Navarra-Art. Auch Fischfreunde werden fündig, zum Beispiel mit *ttoro*, der klassischen

Leuchtendes Rot, würziger Geschmack

Der Piment d'Espelette heizt die Geschmacksnerven an.

Fischsuppe, oder einem *blanquette de lotte* (Seeteufel). Zum Abschluss *ardi gasna* – der von Schäfern im Tal der Nive produzierte aromatische, halb feste Schafskäse. Da würde man gern die Rückreise herauschieben, aber ein weiterer, baldiger Besuch ist schon geplant. 🍷

ADRESSEN

(Die Vorwahl für Frankreich ist 0033)

UNTERKÜNFTE UND RESTAURANTS

Maison Canterou Familiär geführtes Gästehaus mit ländlicher „Table d'hôte“. Marie-José Nousty, Quartier Laquidée, 64360 Monein, Tel 0559. 21 41 38, www.gites64.com/maison-canterou

Le restaurant du Casino im Hotel du Parc Stilvolles Restaurant mit typischen Béarner Gerichten: Pyrenäen-Lamm in Salzkruste, saisonal von Okt. - Nov. Palombes (gegrillte Wildtaube) Boulevard St. Gilly 64270 Salies de Béarn Tel 0559. 38 31 31, www.hotelcasinoDuparc.fr

Château d'Orion 64390 Orion, Tel 0559. 65 07 74, www.chateau-orion.com

Hotel Arcé Idyllisches Landhotel mit typisch baskischer Küche Rue de l'Eglise, 64430 St-Etienne de Baïgorry, Tel 0537. 40 14, www.hotel-arce.com

Hotel-Restaurant Euskadi Erstes Haus am Platze in Espelette. Baskische Spezialitäten. *Piment d'espelette* spielt eine zentrale Rolle in der Küche. 285, Karrika Nagusia, 64250 Espelette, Tel 0559. 93 91 88, www.hotel-restaurant-euskadi.com

WEIN

Domaine de Bellegarde. Pascal Labasse Quartier Coos, 64360 Monein, Tel 0559. 21 33 17, www.domainebellegarde.com

Maison des vins et du terroir de Jurançon 64360 Lacommande, Tel 0559. 82 70 30, www.vins-jurancon.fr

Château de Cabidos Comte Vivien de Nazelles, 64410 Cabidos, Tel 0559. 94 43 41, www.vin-de-cabidos.com

Étienne Brana 3 bis avenue du Jaï-Alaï, 64220 St-Jean-Pied-de-Port Tel 0559. 37 00 44, www.brana.fr

Cave Cooperative du Pays Basque Irouleguy Route de St Jean Pied de Port, 64430 St Etienne de Baïgorry, Tel 0559. 37-41-33, www.cave-irouleguy.com

CHARCUTERIE/GEFLÜGELSPEZIALITÄTEN/ HANDWERKLICH HERGESTELLTE KONSERVEN

Salaisons Estrebou Schinkenspezialitäten 25, rue du Commerce, 64360 Monein, Tel 0559. 235 96

EARL Moulinaou Produkte rund um die Ente, Confits, Schmalz, *foie gras* M. et Mme. Baradat, Andrein, 64390 Sauveterre-de-Béarn, Tel 0559. 38 95 18

KÄSE

Maison Liza Erzeuger von Schafskäse „Ossau-Iraty“ Alain et Françoise Perret, Quartier Castet, 64360 Monein, Tel 0559. 21 37 96

KONFITÜREN/HONIG

Le Buffet de Mamie C.A.T. Saint-Pée, Avenue du 19 mars 1962, 64400 Oloron-Sainte-Marie, Tel 0559. 39 80 68, <http://cat.oloron-ste-marie.com>

Jean Laherrère Feine Honigspezialitäten 631, chemin Cazalet, 64300 Orthez Tel 0559. 83 04 70

SCHOKOLADE/PRALINEN/ KONDITOREI-ERZEUGNISSE

Confiserie Verdier Spezialität des Hauses: *raisins dorés*, Weintrauben, mazeriert in Jurançon mit Schokoladenüberzug. Chemin de Pau – Allées de Brannes, 64121 Serres-Castet, Tel 0559. 72 70 30, www.chocolats-verdier.com

Maison Artigarrède Spezialität: Mandelkuchen „Le Russe“ 1, place de la Cathédrale, 64400 Oloron-Ste-Marie, Tel 0559. 39 01 38, www.oloron-ste-marie.com/patisserie/russe/gateau.htm

SLOW FOOD BÉARN

Kontakt: Gilbert Dalla Rosa BP 1106, 64011 PAU Cedex, Tel 0559. 02 64 39, slowfood.biarn@wanadoo.fr, www.slowfood.fr

REISEFÜHRER

Andreas Drouve: Südwest-Frankreich, Aquitanien, Atlantikküste Das komplette Handbuch für individuelles Reisen und Entdecken im Südwesten Frankreichs Reise Know-How Verlag Rump 2007 (akt. Aufl.), 19,90 Euro.