

DUMONT

DIREKT

Bretagne

Meet Monet

the 50s

HIER GEHEN SIE ALLE INS NETZ

ALLE TASSEN IM SCHRANK?

Westside
Glory

HEILIGE
MAKRELE
!!!

MIT
GROSSEM
FALTPLAN

- 4
- 5
- 6
- 7
- 8
- 9
- 10
- 11

Höle, Höle, Höle, Höle

Wandern mit
Monsieur Peugeot

15 x Bretagne direkt erleben





Bretagne



Manfred Görgens

Inhalt

Das Beste zu Beginn

S. 4

Das ist die Bretagne

S. 6

Die Bretagne in Zahlen

S. 8

So schmeckt die Bretagne

S. 10

Ihr Bretagne-Kompass

15 Wege zum direkten
Eintauchen in die Stadt
S. 12

Rennes und sein Hinterland

S. 15



Rennes S. 16

Josselin S. 23

1 Tick d'Arthur – Kurioses im Wald von Paimpont

S. 24

Rochefort-en-Terre S. 26

2 Kanalfair – per Hausboot auf Aff und Oust

S. 28

Die Südküste

S. 31



Vannes S. 32

Carnac S. 38

Halbinsel Quiberon S. 39

3 Zu Besuch beim dicken
Klotz – **Locmariaquer**
S. 40

4 Auf Leinwand und Bühne –
Ansichten der Belle-Île
S. 44

Pont-Aven S. 47

5 Die Indiefahrer und die
Fünfziger – **rings um
Lorient**
S. 48

6 Stolze Fangquoten –
**Touristen und Fische
in Concarneau**
S. 52

Der äußerste Westen

S. 55



Quimper S. 56

7 Porzellan des kleinen
Mannes – **Fayencen aus
Quimper**
S. 58

Audierne S. 61

8 Westendwandern – **Pointe
du Van und Pointe du Raz**
S. 62

Locronan S. 64

Camaret-sur-Mer S. 64

9 Fisch und fertig – bei den
Seebären von Douarnenez
S. 66

10 Hart am Wasser –
Wandern auf Crozon
S. 68

Brest S. 70

Portsall S. 74

11 Leuchtturmania –
**Höllentürme rings um
Ouessant**
S. 76

Die Nordküste

S. 79



Roscoff S. 80

Morlaix S. 82

12 Fromm und frei –
**die Pfarrbezirke bei
Guimiliau**
S. 84

Lannion S. 86

Tréguier S. 87

Paimpol S. 88

13 Wandern auf Granit – **die
Küste bei Perros-Guirec**
S. 90

St-Brieuc S. 93

St-Malo S. 95

14 Piratissimo – **die Ville-close
von St-Malo**
S. 98

Dinan S. 102

15 Klosterberg mit Omelette –
der Mont St-Michel
S. 104

Hin & weg

S. 106

O-Ton Bretagne

S. 114

Register

S. 115

Abbildungsnachweis/Impressum

S. 119

Kennen Sie die?

S. 120



Das Beste zu Beginn



Die Bretagne selbst entdecken

Bretagne und pauschal sind eine Art Gegensatzpaar. Wer dorthin reist, weiß sich selbst zu organisieren. Als Leitlinie dient der rund 1200 km lange Küstensaum mit sämtlichen Attributen bester Seestücke: Sand und Fels, Boot und Bad, Kultur und Schöpfung, Sonne, Wind und Wetter.

Hinter'm Horizont geht's weiter?

Finis terrae bedeutet für den Lateiner das Ende der Welt oder auch das der Landmasse. Blickt man im Finistère aufs Meer hinaus, vermag man sich jenseits der windumtosten Leuchttürme oft nur noch das Inferno vorzustellen. Das kommt besonders gut auf der westlichsten Insel Ouessant.



Malen und strahlen

Kaum gab es Farben in Tuben, da wollten die Maler auch schon hinaus ins lichtflirrende Idyll. Paul Gauguin hielt es in der Hinsicht mit dem Dorf Pont-Aven. Heften Sie sich an seine Fersen, idealerweise mit der Staffelei – und nicht unbedingt weiter bis Tahiti.

Buchweizen-Blues

Crêpes mit Banane oder kandierten Veilchen, mit Griebenschmalz oder gegrilltem MauseSpeck – auch außerhalb der Bretagne scheinen nicht mal Ameisen davor sicher, auf dünne Pfannkuchen gestrichen zu werden. Nicht den Weg ins europäische Umland fanden indes Galettes. Nehmen Sie sich die Buchweizenfladen getrost gleich am ersten Abend zur Brust. Daheim fahren Sie beim Thema Mehl ja doch wieder den Blues.

Unter der Haube

Bigouden ist der Name eines Landstrichs in der westlichen Bretagne und nahezu Synonym für eine Kopfbedeckung der Frauen. Das steilste Exemplar solcher *coiffes* wird ›Zuckerhut‹ genannt und ist eine steife Tüte mit feiner Spitzenummantelung. Sittsam das Haar bedecken und sich ein wenig gegen das Wetter schützen, waren einst Hauptaufgaben der Hauben.

Hinterland wird oft verkannt

Seit Rentnergedenken pflegen Bretagne-Reisende den Hang zu einer Handvoll Musterdörfern im Binnenland, wie Rochefort-en-Terre oder Locronan mit ihrer Bilderbucharchitektur aus kantigem Stein. Da wird's schon mal eng. Ein Grund mehr, auch mal von der Route der Narren abzubiegen in die ganz leisen Orte, wo Sonnenblumenköpfe schwer auf Lichtschwaden lasten, wo Hortensien und Stockrosen den trägen Autoverkehr zu regeln scheinen und Kanalwasser durch Einsamkeit schneidet.



Gut Ding will Steine haben

Carnac hat seine Menhire aus grauer Vorzeit, Perros-Guirec wäre nichts ohne seine Küste aus rosa Granit, und was die umfriedeten Pfarrbezirke ohne Kalvarienberge? Auch begreifen Sie die Macht der Meereswogen erst über die steinernen, wellenbrechenden Leuchttürme, und St-Malo erschiene ohne Steinschluchten wie eine Feriensiedlung.

Einfach nur Sand?

An den Küsten von Quiberon ist es sonnig-sandig, aber keineswegs einsam. Herrliche Weite in Goldgelb und Chillen fast ohne Beach-Nachbarn genießen Sie hingegen an der Côte des Abers.

Voll die Finte

Ein gewisser Jean-Luc Bannalec landete mit seinem Krimi »Bretonische Verhältnisse« einen Hit. Doch war was faul im Staate Bretonemark: Hinter dem bretonisch klingenden Namen steckt der Deutsche Jörg Bong.



Ja, ich sollte auf Reisen stets ein Notizbuch bei mir tragen. Aber das ist mit den Jahren geschrumpft und passt heute in die Hemdentasche, während mir Kamera und Zubehör immer gewichtiger an den Schultern zerrn. Falls Sie nach mir suchen – ich bin der Mann mit den vielen Glasaugen, der eher Paparazzo als Schriftsteller sein könnte.

Fragen? Erfahrungen? Ideen?

Ich freue mich auf Post.

 *Mein Postfach bei DuMont:
goergens@dumontreise.de*

Das ist die Bretagne

Schluss mit hurtig, Schluss mit 130. Auf einer Linie Rennes–Nantes enden die Autobahnen, und das nicht zufällig oder aus Geldmangel, sondern vorsätzlich. »Grâce à qui?«, fragt Mr. Berlinguer bedeutungsschwer in die Runde. »Wem haben wir das zu verdanken?« Was er hören möchte, ist der Name Anne de Bretagne. Die wahrlich ungewöhnliche bretonische Herzogin hatte sich der Intrigen erwehren können, bis sie 1499 in eine Heirat mit Frankreichs König einwilligen musste. Ihre Bedingung: Das Herzogtum Bretagne behält Teilautonomie. Von dort nun führt der lange Arm der Geschichte zu den Autobahnen. Die Bretonen nämlich haben ein gewisses Recht oder zumindest die Illusion bewahrt, dass Paris sie nicht wie eine Zitrone auspressen darf. Also sind die sonst obligatorischen Autobahngebühren nicht durchzusetzen – und die Konzessionäre bauen ihre Schnellstraßen nicht bis in den westlichen Vorposten.

Urbretonischer Eigensinn ...

Das sagt uns einiges: Zum einen ergibt sich aus der Verkehrslage eine sozusagen amtlich verordnete Entschleunigung, die Richtung Westen ihre zuckersüßen Früchte trägt. Selbstredend auch, dass sich Bretonen nicht auf der Nase herumtanzen lassen, schon gar nicht von der Pariser Mischpoke. Als Staatspräsident François Hollande bald nach der Wahl seine Steuererhöhungen im Hü-und-Hott-Verfahren durchmogeln wollte, kriegte er gallisches Ratatouille. LKW-Fahrer erhoben sich gegen eine Ökomaut, Landwirte gaben Zunder in Quimper, Autobahnbrücken und Radaranlagen wurden zerdeppert. Das Unzimperliche hat die Zeit der Urbretonen Asterix und Obelix überdauert und kochte auch auf, als sich Hollande für seine Sozialreformen ausgerechnet auf Peter Hartz als Berater stützte.

... gepaart mit Idylle

Nun, das ist der eine Teil der Realität, eine kampfbereite Haltung gegen das Unbehagliche. Dagegen steht, von Touristen viel deutlicher wahrgenommen, der durchweg freundliche Empfang des Fremden und der Fremden. Der subtile Widerspruch offenbart sich spätestens mit einem Blick auf die Landschaft, insbesondere die Küste. Verwegen trotzen Felsen aus Granit den nagenden Meereswogen, partout nicht bereit, der Übermacht zu weichen. Dazwischen himmlische Buchten wie von einer anderen Welt, in der Kämpfe wie Liebesbeweise anmuten. Die Leuchttürme im äußersten Westen treiben den Widerspruch auf die Spitze: nackte Gewalt des Wassers gegen die vielleicht kühnste Architektur, die Menschen in die Hölle setzen können. Das Bild aber will so gar nicht passen zur Blumenpracht, die an Bruchsteinmauern lehnt. Oder zu dem windschiefen Fachwerk in Ortschaften wie Vitré und Dinan.

Ein kleiner Rundumschlag entlang der Küste

Um diese ganze Vielfalt erfassen zu können, sollte man sich eine kleine Gliederung der Region vor Augen führen. Die Rundreise beginnt in der



Allez les bleus: Nationaltrikot vor urbrettonischer Crêperie in Locmariaquer

Metropole Rennes. Die Grenzfestungen im Osten und der Rest eines Urwaldes im Westen der Stadt weisen schon auf den Dialog von Naturgewalt und Wehrhaftigkeit hin. Rennes selbst steht derweil mit Fachwerk und kühner Glasarchitektur, Folklore und Rockkonzerten, Caféromantik und Streikbereitschaft für das gesamte Spektrum bretonischer Kontraste. Ab Vannes, einst Ersatzhauptstadt und heute Wassersportparadies am Golfe du Morbihan, greift die Idylle der Bade- und Sonnenurlauber nach dem Horizont aus. Ungekürte Weltwunder am Wegesrand sind die steinzeitlichen Denkmäler um Carnac. Weiter westlich folgen Fischfang und Einsamkeit, bis am Cap Sizun Vögel das Regiment übernehmen und an den dramatischen Klippen der Pointe du Raz das französische Festland endet. Sanftere Wogen plätschern in der Bucht von Brest und bei Crozon, wo sich Surfer und Segler das Revier mit Badegästen teilen. Ins Dramatische wechselt die Szenerie an der Côte des Abers mit einem ganzen Arsenal an Leuchttürmen, nur um bald darauf wieder Raum zu geben für einsamste Sandstrände und das gezähmte Land des Gemüseanbaus rings um Roscoff. Malerische Kies- und Sandbuchten zwischen bizarren Felsen kennzeichnen die Côte de Granit Rose. Am Cap Fréhel wird noch einmal die Aussicht von dramatischen Klippen herab genossen, bevor man zu den alten Piratennestern St-Malo und Cancale wechselt. Nahe der Normandie schließlich stapft der Wattwanderer durch Schlick, aus dem sich schroff der berühmte Klosterfels Mont St-Michel erhebt.

Die Bretagne in Zahlen

4

Départements fügen sich zur Region Bretagne: Ille-et-Vilaine (Präfektur Rennes), Côtes-d'Armor (St-Brieuc), Morbihan (Vannes) und Finistère (Quimper).

4,7955

Grad westlicher Länge befindet sich der westlichste Punkt des französischen Festlands. Er liegt etwa 150 Meter nördlich der Pointe de Corsen.

7

Missionare sollen zwischen 450 und 640 aus Wales und Cornwall herübergekommen sein und die sieben ältesten Bischofsstädte der Bretagne gegründet haben: St-Brieuc, St-Malo, Dol-de-Bretagne, Vannes, Quimper, St-Pol-de-Léon und Tréguier.

14

Meter beträgt der Tidenhub beim Mont St-Michel. Bei Ebbe weicht das Meer dort bis zu 18 Kilometer zurück.

25

Prozent der französischen Äpfel werden in der Bretagne angebaut. Aus rund 50 Sorten stellt man Cidre her. Nach der Normandie ist die Bretagne der zweitgrößte Produzent von Apfelwein.

103

Einwohner leben auf jedem bretonischen Quadratkilometer. Die Bevölkerungsdichte entspricht damit dem französischen Durchschnitt.

384

Meter hoch ist Tuchenn-ar-Gador bei Huelgoat, der höchste Gipfel der Bretagne.

800

Inseln liegen vor der bretonischen Küste.

1200

Kilometer Küstenlinie breitet die Bretagne vor Ihnen aus. Misst man sämtliche Verästelungen, sind es sogar 3000 Kilometer.

2200

Sonnenstunden werden jährlich in der Gegend um Quiberon und Belle-Île gezählt - fast so viel wie an der Côte d'Azur.

2600

Jahre muss man mit der Zeitmaschine reisen, um die Landnahme durch Kelten mitzerleben.

4600

Megalithdenkmäler gibt es in der Bretagne, mindestens. Das ist weltweit einzigartig!

5000

Kilometer messen die ausgeschilderten Wanderwege insgesamt, das entspricht etwa der Strecke von Hamburg nach Istanbul und zurück.

7000

Jahre sind vergangen, seit Menschen in der Region sesshaft wurden und dann auch die ersten Dolmen und Menhire errichteten.

27 200

Quadratkilometer umfasst die Bretagne, das ist annähernd die Größe Brandenburgs. Von Norden nach Süden fährt man maximal 150, von Osten nach Westen 250 Kilometer.

200 000

Menschen sind es bestenfalls, die noch die bretonische Sprache sprechen oder zumindest leidlich verstehen.

7777
Heilige sollen für die
Geschicke der Region
zuständig sein.

So schmeckt die Bretagne



Frische Produkte und solide Zubereitung abzüglich Raffinesse – etwa so lautet die Formel für die bretonische Küche. Angesichts von Armut und harter Arbeit kam es jahrhundertlang darauf an, mit schwerer Kost preiswert satt zu werden. Mehl, Milch, Eier und Zucker sind dann auch die Zutaten des Nationalgerichts, das dieser kulinarischen Dreisatzaufgabe gerecht wird: des dünn ausgebackenen Pfannkuchens. Es gibt ihn als Crêpe aus Weizenmehl mit zumeist süßem Belag oder in der älteren Variante als Galette aus Buchweizenmehl, traditionell mit den herzhaften Resten vom Vortag.

Die französische Norm

Der pedantische Deutsche, der lässige Franzose? Wer Franzosen bei der Autopflege beobachtet, vermutet in ihnen rasch die weitaus pedantischeren Zeitgenossen. Den Gipfel der Kümmelspalterei erreichen sie bei den Mahlzeiten. Das Frühstück besteht variationslos und frankreichweit aus Baguette, Croissant, Konfitüre und Kaffee. Abwechslung gibt es beim Mittagessen, nicht aber bei der Zeit, in der man es zu sich nimmt: Schlägt die Uhr 12, startet eine ganze Nation mit dem Gabelrasseln. Etwas legerer geht es beim Abendessen zu. Ein Beginn um 19.30 Uhr gilt noch nicht als staatsfeindlich, um 20 Uhr sollte man aber tunlichst zu Tisch sitzen.

Die bretonische Ausnahme

Seine liebe Not mit dieser Kleinkrämerei hat der Gast aber erst, wenn er außerhalb der starren Zeiten Hunger verspürt. Da guckt man schnell mal in die Röhre – wären da nicht die bretonischen Sattmacher Crêpes und Galettes. Vielleicht eine *complète* mit Eiern, Käse und Schinken? Oder eine Suzette, flambiert in Orangenlikör? Über diesen beiden Klassikern stapeln sich die Mutationen, wobei sich die *crêperies* gegenseitig in Sachen Qualität und optischer Aufbereitung übertrumpfen. Und weil die Küchlein so dünn und die Verlockungen so groß sind, bestellt man üblicherweise ein Menü aus zwei herzhaften Galettes und einer süßen Crêpe.

WER WAR SUZETTE?

John D. Rockefeller hatte einen Leibkoch, Henri Charpentier. Wie alle großen Meister fing auch er (relativ) klein an: als Hilfskellner im Café de Paris in Monte Carlo, wo er bald den Prince of Wales zu bedienen hatte. Später erinnerte er sich: »Bei meiner Arbeit an einer Wärmeplatte fing der Likör versehentlich Feuer. Ich dachte, jetzt ist alles zum Teufel. Der Prinz und seine Freunde warteten. Ich probierte. Es war die köstlichste Mischung süßer Geschmacksnoten, die ich je gekostet hatte. Vom Prinzen nach dem Namen der Speise befragt, sagte ich, es seien Crêpes Princesse. Mit vorgetäuschter Entrüstung bemerkte er, es sei eine Lady anwesend. »Würden Sie doch bitte die Crêpes Princesse in Crêpes Suzette umtaufen?«

Was es sonst so gibt

Der deftige Rest der bretonischen Küche kommt ebenso bodenständig daher, umfasst Eintöpfe, Suppen, Würste, Kohlgerichte oder Kutteln. Schwer verdaulich daran sind zumindest die Namen, angefangen bei dem Wonneproppen *kig ha farz*, einem Fleischtopf mit Beilagen. Am Meer, vor allem in den großen Hafestädten, gibt es für den Hauptgang eine reiche Auswahl an Fisch und Meeresfrüchten. Aus Brest stammt Stockfisch mit Lauch. Douarnenez reicht dazu Sardinensuppe mit Sauerampfer, Concarneau Thunfisch mit Reis, Karotten und Weißwein. Sehr zu empfehlen sind außerdem gegrillte Heringe in Senf oder in Cidre garte Makrelen.

Etwas Süßes obendrauf

Die *Île flottante*, die *Crème brûlée*, die *Profiteroles* – sie geistern frankreichweit durch die Speisekarten und schmecken gut bis elend. Probieren Sie lieber das, worauf die Bretonen sich verstehen. *Kouign amann* wäre da ein Pflichtdessert, ein Butterkuchen mit Schichten aus Brioche-Teig, Butter und Zucker, der beim Backen karamellisiert. Ebenfalls aus dem Backofen kommt *far breton*, ein puddingartiger Kuchen mit Pflaumen.



Billig sagt uns was, den Bretonen aber sagt es etwas Anderes. Dort ist Krampouz Billig ein Klassiker, nämlich eine Crêpe-Pfanne mit Heizspirale unter schwarzem Deckel, die für perfekte Wärmeverteilung sorgt. Nur so gelingt der dünne Teigfladen und wird nicht zum dicken, fetten Pfannkuchen. Billig ist Billig nicht. 200 € und mehr verlangt die Firma Krampouz aus dem westbretonischen Pluguffan für ihren Küchenhelfer. Krampouz ist übrigens das bretonische Wort für Crêpe.



Suzette geht in Flammen auf.

Gegen den Durst

Doëlon, Fouesnant, Beg-Meil, Messac, Domagnié – diese Liste handelt vom **Cidre** bzw. seinen Erzeugerorten. Der bretonische Apfelwein hat auf dem überregionalen Markt geringere Chancen als sein normannischer Bruder. In seiner Heimat aber ist er ungeschlagener Meister und hat als Begleiter zu Crêpes längst die ehemals bevorzugte Buttermilch verdrängt. Erhältlich ist er als *brut* (herb), *demi-sec* (halbtrocken) oder *doux* (lieblich), nur stilecht in der bauchigen Flasche mit Pfropfkorken und Draht. **Wein?** Einzig am Südrand der Region werden Trauben angebaut, leichte Sorten wie Gamay, Muscadet und Gros Plant, die bei Kennern nicht die höchste Reputation besitzen. Restaurants bieten deshalb zumeist die Qualitätsweine aus anderen französischen Gegenden an. Da es Leitungswasser in Restaurants gratis gibt, werden andere Durstlöcher selten zum Essen bestellt. Mittlerweile umschmeichelt die Brauerei Lancelot (► S. 29) ihre Landsleute mit immer neuen bretonischen **Limonaden** und **Bieren**. Es existiert aber eine Vielzahl kleiner Brauereien, deren Erzeugnisse beliebt und oft doch nur in wenigen Wirtshäusern erhältlich sind.