



World Wine

Wein & Reisen

DAS SALZ DES LEBENS

GUÉRANDE UND SEINE SALZGÄRTEN

von Eckhard Supp

(Herbst 1996)

Jahrtausendlang war Salz ein Dreh- und Angelpunkt der Zivilisationen. Für seinen Besitz wurden Kriege geführt und Allianzen geschmiedet, und die Römer bauten zu den Salinen an der Adria gar eine ihrer wichtigsten Konsularstraßen, die Via Salaria. Um an das Salz des Toten Meeres zu kommen, eroberten sie Palästina und sorgten so - gegen ihren Willen natürlich - für die Verbreitung einer jüdischen Glaubenslehre, die später im untergehenden Rom als Christentum die Macht über die Welt erobern sollte. Mit der Entdeckung des Steinsalzes, das aus uralten Meeresablagerungen tief unter der Erdoberfläche gewonnen wird, und mit der Industrialisierung der Meersalzgewinnung, wie man sie heute in Südfrankreich, Griechenland oder Portugal betreibt, wurde der weiße Stoff zu einem billigen, bedeutungslosen Alltagsprodukt. Aber der Wind hat sich wieder gedreht: Meersalz aus den westfranzösischen Salinen von Guérande genießt in zunehmendem Maße die Wertschätzung von Feinschmeckern, Gesundheitsaposteln und Spitzenköchen.

Als Alain Courtel sich 1976 entschloß, an die heimatliche Küste der südlichen Bretagne zurückzukehren, hatte der Alt-68er - mit abgebrochener Karriere als Ziegenhirt im südfranzösischen Aveyron - nicht die Spur

einer Ahnung, was ihn erwartete und wie er seinen Lebensunterhalt verdienen sollte. Der Zufall brachte ihn mit einem einstigen Nachbarn und Mitstreiter aus bewegteren Zeiten, Charles Perraud, zusammen, der sich zwei Jahre vorher beschlossen hatte, einen uralten Beruf zu erlernen: den des *paludiers*, des Salzgärtners.

Von der Begeisterung des Freundes angesteckt, traf Alain eine Entscheidung, die jeder halbwegs kompetente Berufsberater wohl gnadenlos als idiotisch abqualifiziert hätte. Das Salz von Guérande, der einzigen noch aktiven von einst über 60 Salinen an der Kanal- und Atlantikküste, steckte nämlich in seiner tiefsten Krise seit Menschengedenken. Das einst so prestigereiche Produkt ernährte die Menschen der Städte und Dörfer der Loiremündung nicht mehr. Sie zogen in die Städte, unterbrachen die seit Jahrtausenden gesicherte Weitergabe des Wissens vom Vater auf den Sohn, und Guérande mitsamt seinen wunderschönen Salzgärten schien einem sicheren Schicksal als banaler Provinzvorort der nahen Küstenstädte La Baule und Saint Nazaire entgegenzuschlittern.

Sonne und Wind

Was die beiden Abenteurer vor allem faszinierte, waren die archaischen Aspekte der Arbeit, die sie erwartete, die Ästhetik dieser von Menschen geschaffenen Landschaft mit ihrer in Jahrtausenden gewachsenen Fauna und Flora, die wiedergefundene Einheit mit der Natur, der gleichmäßige, ruhige Rhythmus der Arbeit, die in der Zeit stehengeblieben schien und den Sinn des Lebens auf wenige, essentielle Bewegungen reduzierte. Guérande, das bretonische Gwenn - das weiße Land -, hatte sie in seinen Bann gezogen.

Nun lebt Mensch bekanntlich nicht von Philosophie, Ästhetik und Symbolik allein: Und so bestand die Herausforderung für Alain und Charles denn auch weniger im Träumen von der Schönheit der Natur, auch nicht so sehr im Erlernen des anstrengenden Berufs mit seinen Geheimnissen und Riten, sondern vielmehr im Erfinden einer neuen Zukunft für die aussterbende Kunst der Salzgärtner.

Die Tätigkeit selbst, das ist im Grunde nicht mehr als ein bewußtes Steuern der Arbeit von Sonne und Wind. "Le sel est le fils du soleil et du vent", das Salz ist Kind der Sonne und des Windes, sagt Alain, der Philosoph. Vereint sorgen die beiden Naturgewalten dafür, daß aus dem salzigen Naß des Meeres so lange Wasser verdunstet, bis die leuchtenden Kristalle zur Ernte rufen.

Wertvolle Kristalle

Um die Entstehung der Salzkristalle zu fördern, haben die *paludiers*, die Salzgärtner oder Salzbauern - die französische Bezeichnung stammt vom lateinischen *palus*, der Sumpf -, aus der undurchlässigen Tonerde der Bucht von Guérande ein ausgeklügeltes System von Kanälen und Wasserbecken gebaut, ihr *marais salant*, ihren Salzgarten. Über einen Hauptkanal, *étier* genannt, strömt bei Flut alle vierzehn Tage frisches Wasser, das in einem Rückhaltebecken, dem *loire*, gestaut wird, in das System. Von hier aus geht es über ein wahres Labyrinth von immer kleineren Kanälen und immer flacheren Becken, in denen sich das Wasser zunächst reinigt und dann mit Salz anreichert, weiter und tiefer ins *marais* hinein. Unter dem Niveau der Flut aber über dem der Ebbe muß ein *marais* liegen, damit es nicht nur im Sommer gefüllt, sondern auch im Winter geleert werden kann, wenn die Instandhaltung ansteht.

Während der langen Reise des Wassers steigt sein Salzgehalt ständig an, von ursprünglich 30 oder 35 Gramm pro Liter bis auf über 250 Gramm, wenn es in den *œillets*, den "Augen" angelangt ist, in deren flachen, nur Zentimeter tiefen Becken der wertvolle Stoff rasch auskristallisiert. 50, vielleicht sogar 100 Kilo am Tag kann der Salzgärtner in jedem seiner *œillets* mit den primitiven, überdimensionierten Holzschiebern ernten, deren Gebrauch Kraft und Fingerspitzengefühl zugleich erfordert: Schließlich soll Salz und nicht die weiche Tonerde eingebracht werden. Der graue, grobe Rohstoff wird auf den Ausbuchtungen der Bassinumrandungen abgelegt, die dem *paludier* auch als Fußsteige dienen. Am Abend wird die Ausbeute der 40 oder 60 *œillets* - das ist die Größe, die ein einzelner Mann bearbeiten kann, und Frauen sind immer noch eine verschwindende Minderheit in diesem Metier - zu den Lagern am Rand der Saline gekarrt. Erst am Ende einer ganzen Saison wird es in die *salorges*, die großen Lagerhallen der Kooperative, transportiert.

Für den *paludier* ist die Arbeit damit noch lange nicht zu Ende: Seine *œillets* wollen wieder mit Wasser gefüllt werden, um die Ernte des nächsten Tages vorzubereiten, die Kanäle müssen gepflegt und die Schleusen geschlossen werden, damit das sensible Gleichgewicht des komplizierten Verdunstungssystems nicht gestört wird. Ernten kann der Salzgärtner, je nach Wetter, nur knapp drei Monate im Jahr: von Mitte Juni bis Mitte September. Nur dann ist es so warm, daß die Sonne ihr Werk tun kann. Arbeit gibt es aber auch im Winter. Dann müssen die großen Kanäle wieder hergerichtet, die Schäden von Fluten und Stürmen beseitigt und die Werkzeuge für die kommende Saison vorbereitet werden. Früher war die Winterarbeit die härteste, die Erntezeit im Sommer

dagegen ein Geschenk des Himmels, aber seitdem auch hier Maschinen Einzug gehalten haben, die die tiefen Gräben im Handumdrehen ausheben, ist sie etwas leichter geworden.

Die Erfindung der Zukunft

Mit Arbeit und Tradition allein läßt sich kein Lebensunterhalt bestreiten; das galt in Guérande so gut wie anderswo. Und so lag die eigentliche Leistung der *paludiers* nicht darin, die Bassins mit ihren *œillets* restauriert und das alte Metier wiedererlernt zu haben. Vielmehr verstanden sie es, sich eine Marketingstrategie zu zimmern, die durchschlagenden Erfolg hatte und ihr Produkt innerhalb weniger Jahre zu einem echten Verkaufsschlager werden ließ.

Wurden 1986 gerade noch 4.000 Tonnen Salz aus Guérande im Jahr abgesetzt, so sind es heute immerhin schon 10.000 Tonnen, und das Wachstum scheint ungebrochen. Charles, der Manager, erklärt, worauf es ankam: "Wir mußten das Produkt im Bewußtsein der Verbraucher erst einmal aufwerten. Geschafft haben wir das mit Hilfe der französischen Gastronomiepresse, die wir für unser Salz begeistern konnten, und mit Hilfe einer ganzen Reihe der renommiertesten Köche Frankreichs, die wir überzeugten, nicht mehr nur "Salz" zu verwenden, sondern *Sel de Guérande*, was sie sogar auf ihre Speisekarten schrieben." Am zugkräftigsten war dabei die *fleur de sel*, ein besonders reines, von Algen und Bakterien zusätzlich angereichertes Salz. Es treibt an heißen aber windigen Tagen als dünne Membran auf dem Wasser der *œillets*, wo es vorsichtig abgeschöpft wird, und gilt als besonders geschmacksintensiv.

Manager ist Charles nicht als Salzgärtner, sondern in seiner Funktion als Direktor der Kooperative von Guérande. In den Jahren der Krise gegründet, führte sie das Metier zu einem neuen, wenn auch noch bescheidenen Wohlstand. Wie schwer es jenseits aller Romantik und Philosophie war und noch immer ist, 10.000 Tonnen Salz im Jahr zu verkaufen, davon kann Charles ein Lied singen - trotz des Booms und unbestreitbaren Aufschwungs. Noch hat er die Krise im Blut und kann die schlechten Zeiten nicht vergessen, ganz im Gegensatz zu den vielen jungen Kollegen, die erst in den besseren Jahren dazustießen, um das kleine Fähnlein der Aufrechten zu vergrößern.

Ein wenig sind sie dabei doch die alten 68er geblieben, der Philosoph wie der Manager. Über Freunde, die sich in Afrika engagiert hatten, hörten sie von den Salzbauern des Bénin, die ihr Salz über Holzfeuern

gewinnen, und entschlossen sich, ihren ganz persönlichen Beitrag zur Entwicklungshilfe zu leisten. Die Umstellung der umweltzerstörerischen Salzgewinnung mit Feuer auf die "sanfte" Energie der Sonne macht dort Riesenschritten; ein praktischer Beitrag zur Ökologie, wie Alain und Charles unisono erklären: Know-how aus der Bretagne im Herzen Afrikas.

Natürlich ist das Salz von Guérande auch "bio", erklärt Charles stolz, und es erfüllt mit Bravour die Normen der Europäischen Union. Diejenigen der Salzgärtner, die ihr *marais* nach den Regeln des biologischen Landbaus bewirtschaften, dürfen das Salz als besondere Selektion mit dem Etikett des Verbands "Nature et Progrès" verkaufen, was eher unsinnig ist: hier wird ohnehin nicht gedüngt, es braucht keine Pestizide oder Herbizide und das komplizierte Verdunstungssystem reinigt jedes Salz, ganz gleich, ob mit oder ohne Bio-Etikett, fast vollständig von den Verunreinigungen des Meeres: *Sel de Guérande* ist per Definition naturrein!

Guérande macht Schule

Das Modell Guérande hat Schule gemacht: Auf der Welle des Erfolgs schwimmen seit Anfang der neunziger Jahre auch die Inseln Noirmoutiers und Ré, südlich der Loire-Mündung im Atlantik gelegen. Auf Noirmoutier, durch seine exzellenten Kartoffeln bekannt, rühmt man sich heute, ein Drittel der Inselfläche von Salzgärtnern - südlich der Loire heißen diese nicht mehr *paludiers*, sondern *sauniers* (*saulniers*), vom lateinischen *sal* für Salz - zu bewirtschaften.

Der Erfolg hat hier wie in Guérande junge Menschen aus allen Teilen Frankreichs angezogen; selbst der Präsident der Genossenschaft Noirmoutiers, Bernard Chamley, ist kein *Noirmoutrin*, wie sie hier sagen, sondern gebürtiger Elsässer. 1974 waren, wie Charles Perraud erzählt, nur drei der *paludiers* jünger als 40, heute sind es immerhin 80 von 100 hauptberuflichen Mitgliedern seiner Genossenschaft. Daß der Aufschwung von Guérande, Noirmoutier und Ré so schnell nicht zu bremsen ist, scheint heute klar. In Frankreich hat sich das *sel marin* einen stabilen Markt bei Gourmets wie gesundheitsbewußten Verbrauchern geschaffen und erste Kontakte zu ausländischen Abnehmern signalisieren Interesse. So hat sich die Entscheidung, die Alain und Charles Mitte der siebziger Jahre trafen, um mit sich selbst ins reine zu kommen, doch noch als gar nicht "idiotisch" erwiesen.

MEERSALZ ODER STEINSALZ

Wer glaubt, Salz sei Salz, und jedes Salz sei letztlich nichts anderes als Natriumchlorid, der muß sich in Guérande eines Besseren belehren lassen. *Sel de Guérande* ist seit Jahrhunderten als das beste Salz Frankreichs berühmt und begehrt, und das hat seinen guten Grund. Zunächst einmal ist Meersalz gröber, entzieht also dem Braten nicht den wertvollen eigenen Saft, ist aber gleichzeitig leichter löslich als Steinsalz, im Geschmack weit weniger aggressiv, durch Algen und Bakterien geschmacklich angereichert und ohne den bitteren Nachgeschmack. Darüber hinaus enthält das handwerklich geerntete Salz - im Unterschied auch zum Meersalz industrieller Produktion: die Franzosen unterscheiden zwischen "*sel de mer*" (industrielles Salz) und dem handwerklich gewonnenen "*sel marin*" - wichtige Spurenelemente wie Magnesium und Kalzium in relativ großen Mengen. Je kühler das Klima, desto langsamer kristallisiert das Salz aus, und desto mehr kann es sich mit diesen Elementen anreichern. Insgesamt gesehen kommt das Meersalz in seiner chemischen Zusammensetzung der unseres Körperserums näher als Steinsalz und gilt deshalb als verträglicher und gesünder. Zwar ist das *Sel de Guérande* - hier ist nicht die Rede von der sehr viel teureren *fleur de sel* - im Handel doppelt so teuer, wie Steinsalz, aber da der Mensch ohnehin nur sechs Gramm pro Tag davon braucht, fällt diese Mehrausgabe wohl kaum ernsthaft ins Gewicht. Wenn man alles zusammenrechnet, was der moderne Mensch in Wurst, Käse, Fertiggerichten und anderen Lebensmitteln an Salz zu sich nimmt, fällt die Ration, die er zusätzlich aus der Salzdose oder dem Salzstreuer noch braucht, recht gering aus. Zwei Produkte müssen hier noch erwähnt werden, die eng mit dem Meersalz zusammenhängen. Das eine ist ein Salzkraut, *salicorne*, das in den Salinen wächst und roh wie eingelegt zu genießen ist. Das andere ist Butter mit Salz aus Guérande oder Noirmoutier, die von Molkereien in der Bretagne, beziehungsweise der Vendée hergestellt wird.

LA FLEUR DE SEL - DIE SALZBLUME

Ihr bestes Produkt nennen die *paludiers* Salzblume, *fleur de sel*. Es entsteht, wenn die feine Salzsicht an der Oberfläche des *aillet* vom Wind zusammengeblasen wird und an einer Seite des Beckens eine zerbrechliche, milchglasähnliche Schicht bildet. Von seiner chemischen Zusammensetzung her ist es nicht vom *gros sel*, dem normalen, grauen Meersalz, zu unterscheiden, aber Algen und Bakterien im Wasser der Saline geben ihm einen besonderen Geruch - manche sagen nach Veilchen - und Geschmack mit. Die *fleur de sel* wendet man gerade wegen ihrer besonderen, delikaten Note vor allem auf Rohkost, auf Salaten, auf schwach gewürzten Speisen an, da jedes kräftigere Gewürz ihren feinen Geschmack unwiderbringlich zerstören würde. Die Salzblume ist eine Spezialität der Salinen an der nordfranzösischen Atlantikküste und wird unter heißeren Bedingungen nicht gewonnen. Entweder fehlt hier der nötige Wind oder es wird nur einmal in der Woche oder gar im Jahr geerntet, was für die *fleur* zu spät ist, da sie sich oft schon nach ein, zwei Tagen zusammen mit dem restlichen Salz am Boden des *aillet* absetzt. *Fleur de sel* gilt in der französischen Spitzengastronomie als begehrte Spezialität und kostet etwa zehn mal soviel, wie normales *sel marin*.

REISETIPS

Zwischen Mitte Juni und Mitte September, wenn die Ernte im vollen Gang ist, bieten sich die besten Gelegenheiten, den Salzgärtnern bei ihrer Arbeit zuzuschauen. Es reicht, am Nachmittag mit Auto oder Fahrrad in den Salinen zwischen Guérande und Batz-sur-Mer spazieren-zufahren, und man wird die charakteristischen Salzberge, die die Präsenz des tiefergelegenen *marais* ankündigen, nicht verfehlen können. Wer Menschen und Natur der Gegend respektiert, wird sich allerdings hüten, in die Salinen hinunterzusteigen, die schmalen Begrenzungen zwischen Kanälen und Becken, die ja aus nur leicht gestampfter Tonerde bestehen, sind sehr empfindlich und leicht zu zerstören.

Einen guten Überblick über Geschichte und Arbeit der *paludiers* bieten sowohl das *Musée des Marais salants* in Batz-sur-Mer als auch die

Maison du sel in einem der Gebäude der Kooperative bei Guérande. Einen wunderschönen Ausblick über die gesamte Bucht mit ihren vielen hundert Salzgärten kann man auch von der Spitze des Kirchturms von Batz-sur-Mer genießen, der gegen einen kleinen Obulus zu besteigen ist. Nicht versäumen sollte man bei seinem Aufenthalt eine Bootsfahrt in den Kanälen des Naturparks La Brière, einem der schönsten Frankreichs, in dem neben der Fauna und der Flora auch alte bretonische Bauernhäuser und Weiler zu bewundern sind.

In einem solchen bretonischen Weiler, der *Auberge de Kerhinet* in der Nähe des Dorfes St.-Lyphard, kann man auch übernachten und sich dabei ein wenig wie Asterix und Obelix fühlen. Die modernere Version dieser strohgedeckten Bauernhäuser nennt sich *Les Chaumières du Lac* und liegt am Ortsrand von St.-Lyphard selbst. Wer das Meer liebt, kann unter den vielen Hotels der Badestadt La Baule wählen, oder ein Zimmer direkt über den Klippen der *Côte Sauvage* im *Hotel Le Lichen* in Batz-sur-Mer reservieren.

Auch an gastronomischen Spitzenleistungen mangelt es nicht: Neben der erwähnten *Auberge de Kerhinet* mit ihrer schmackhaften Küche und einer sehr interessanten Weinkarte zu zivilen Preisen empfiehlt sich ein Mittagessen am Hafen von Batz-sur-Mer im *L'Atlantide*, das hervorragenden Fisch zubereitet. Absolutes Highlight der Region ist aber die *Auberge Bretonne* von Jean Thorel im nur knapp 40 Kilometer entfernten La Roche-Bernard, die zu den besten Restaurants in Frankreich zählt.

Adressen und Preise:

Musée des Marais salants: 44740 Batz-sur-Mer - 29bis rue Pasteur -
Tel: 40238279, geöffnet Juni bis September und in den Schulferien täglich 10 - 12 Uhr und 15 - 19 Uhr, von Oktober bis Mai Sa und So 15 - 19 Uhr.

Maison du sel - Les salines de Guérande: 44350 Guérande - Pradel -
Tel: 40247303, geöffnet zu normalen Geschäftszeiten und sonntags nachmittags

L'Auberge de Kerhinet: 44410 St.-Lyphard - Kerhinet - Tel: 40619146,
Zimmer 100 - 150 DM, Mahlzeiten mittleres Preisniveau

Les Chaumières du Lac: 44410 St.-Lyphard - Route d'Herbignac - Tel:
40913232, Fax: 40913033, Zimmer 100 - 200 DM



World Wine

Wein & Reisen

9

Hotel Le Lichen: 44740 Batz-sur-Mer - Baie de Manérick - Tel:
40239192, Fax: 40238488, Zimmer 120 - 250 DM

L'Atlantide: 44740 Batz-sur-Mer - 59 Boulevard de la Mer - Tel:
40239220, mittleres Preisniveau

Auberge Bretonne: 56130 La Roche-Bernard - 2 place Du Guesclin -
Tel: 99906028, gehobenes Preisniveau