

Innovative & inspirierende Geschichten



Fischernetze hoch in den Baumwipfeln einer Insel, Safran und Reis mitten in der Bretagne oder Apnoe-Yoga unter Wasser - was es damit auf sich hat, erzählen wir Ihnen hier. Oder noch besser: Lassen Sie sich all diese bretonischen Geschichten vor Ort selbst erzählen.



Die kulinarische Abenteurerin

Als „baroudeuse culinaire“, als kulinarische Abenteurerin, sieht sich die junge Maud Vatinel, die nach einem kurzen Ausflug in die Kommunikationsbranche vor sechs Jahren nach Saint-Malo zog, um dort ihren Traum von innerer Balance, Nachhaltigkeit und moderner Küche zu verwirklichen. Maud organisiert Algenkurse direkt am Meer sowie vegane Kochateliers mitten auf dem Feld. Auf ihrem Blog und im französischen Fernsehen zeigt sie, wie wir alle mit simplen, bunten Rezepten mit Algen und Buchweizen gesund zu Hause kochen können. Für noch mehr Ausgeglichenheit gibt sie Yogakurse an der Smaragdküste sowie Apnoe-Yogakurse unter Wasser.

🛏 **Übernachtungstipp:** [Les Charmettes in Saint-Malo](#)



Bretonischer Reis - Ein Experiment trägt nach 5 Jahren Körner

Alexandre Réis ist ein landwirtschaftlicher Tausendsassa, seit er mit 57 Jahren seinen Beruf als Stylist an den Nagel hängte. Auf seinem kleinen Öko-Hof „Domaine du Triskell Rouge“ in der Nähe von Dinan im Rance-Tal experimentiert er seit 2015 mit Reispflanzen. Und tatsächlich: Der erste bretonische Reis wächst heute, fünf Jahre später, und schmeckt nach Nuancen von Quinoa, Haselnuss, Vanille und Kastanie, sagen die Spitzenköche der Region. Bevor er seinen Reis auf den Markt bringt, möchte er ihn schützen lassen. Und Nachfrage gibt es bereits: von der königlichen Familie Vietnams, aus Hong Kong und edlen Boutiquen in Paris.

🛏 **Übernachtungstipp:** [Hôtel du Château in Dinan](#)



Bretonische Safran - Kommen Sie zur Blütezeit im Herbst

Mehr als 160 Blüten, die nicht länger als 24 Stunden blühen, sind notwendig, um ein einziges Gramm Safran zu ernten. Wussten Sie, dass in der Bretagne mehrere Landwirte Safran anbauen? Die Safranière von Laurence und Didier Homo in Combourg können Sie zur Blüte- und Erntezeit im Oktober besuchen. Auch „Esprit Safran & Cie“ in Pouldreuzic im Südwesten der Bretagne baut neben Aloe Vera und Kurkuma Safran an, der 2015 in Paris mit der Silbermedaille ausgezeichnet wurde. Unser Tipp: Probieren Sie die Jakobsmuscheln mit Safran, Safran-Apfelgelee oder Fleur de Sel mit Safran.

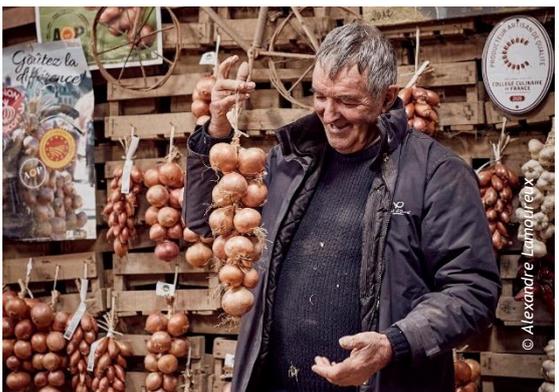
🛏 **Übernachtungstipp:** [Hôtel du Bac in Sainte-Marine](#)



Fischernetze in den Bäumen

Hoch oben in den Pinienwäldern der Atlantik-Insel Groix hängen rote, grüne und blaue Fischernetze. Hangeln Sie sich von Baum zu Baum oder hüpfen Sie nach Herzenslust auf den riesigen Trampolinen zwischen den Wipfeln. Cédric Chauvaud reiste lange als Kapitän über die Weltmeere und baute vor mehr als zehn Jahren den ersten kleinen „Parcabout“ für seine Enkeltochter im Garten. Ihre Begeisterung darüber inspirierte ihn: Inzwischen bauen er und sein Team aus mehr als 30 ehemaligen Fischern und Seefahrern die Kletterparks aus Fischernetzen für die ganze Welt. Von der winzigen Insel werden sie bis nach Asien exportiert.

 **Übernachtungstipp:** [In den Nestern im Parcabout auf der Insel Groix](#)



Zwiebel aus Roscoff - Die Geschichten der Johnnies

Wer die in der Bretagne berühmten Johnnies aus Roscoff sind, das erfahren Sie im Museum der Johnnies in Roscoff, das passenderweise auf einem alten Bauernhof liegt. Die Geschichten reichen bis Mitte des 19. Jahrhunderts zurück, als sich die Johnnies erstmals mit ihren über und über mit Zwiebeln behangenen Fahrrädern auf den Weg nach Großbritannien machten, um dort von Tür zu Tür zu radeln und ihre Ware zu verkaufen. 1929 gab es 1.500 Johnnies in Roscoff, heute sind es immerhin noch 20. Für ihren besonderen Geschmack sind die Zwiebeln mit dem AOC-Label ausgezeichnet. Treffen Sie die Johnnies und verkosten Sie Produkte aus den Zwiebeln von Roscoff.

 **Übernachtungstipp:** [Le Grand Hôtel des Bains in Locquirec](#)



France Haliotis - Europas einzige Abalonenzucht im offenen Meer

Seeohren, Abalonen oder die „Trüffel der Meere“ - diese Spezialität hat viele Namen, einen einzigartigen Geschmack und Seltenheitswert, da ihre Zucht anspruchsvoll ist. France Haliotis in Plouguerneau ist die einzige Seeohren-Zucht Europas im offenen Meer. Gefüttert wird die Meeremolluske in ihrer ohrmuschelförmigen Perlmuschel hier ausschließlich mit per Hand geernteten Algen aus dem bretonischen Meeres-Naturpark Iroise. Bei einem Besuch der ökologischen Zucht können Sie die Entwicklung der Seeohren von der Larve bis zur jungen Muschel nachvollziehen und sie in verschiedenen Variationen - von der frischen Abalone bis zum Aufstrich - probieren.

 **Übernachtungstipp:** [Le Château de Sable in Porspoder](#)