

Harte Schale, weicher Kern: Das erste Austernzentrum der Bretagne öffnet am 17. Februar seine Türen

“

Auf 1000 Quadratmetern haben die Bretoninnen und Bretonen ihrer liebsten Meeresfrucht einen Tempel errichtet: Das erste Austern-Zentrum der Bretagne namens Ostréapolis öffnet am 17. Februar im kleinen Küstenort Tour-du-Parc an der bretonischen Atlantikküste seine Pforten. Bei Ausstellungen, Verköstigungen, Koch-Workshops und Gesprächen mit Austernfischerinnen und -fischern dreht sich hier alles um die Auster als kulinarisches Erlebnis und Teil der bretonischen Lebensart. Das Gebäude erinnert in seinem Aussehen an verschiedene Elemente der Austernfischerei. Sogar die markanten Kalkschalen wurden nachhaltig recycelt und im Bodenbelag der Austernwelt verwendet. Entdecken, schmecken und verstehen sind die drei Säulen des Austernzentrums, in dem Besucherinnen und Besucher nicht nur die Auster, sondern auch das fragile und schützenswerte Ökosystem unserer Weltmeere hautnah erleben können.



**Entdecken, schmecken, verstehen:
Ostréapolis öffnet an der Südküste der Bretagne seine Türen**

Ostréapolis ist kein einfaches Informationszentrum; hier wird die Kultur der Austern und ihrer Fischerinnen und Fischer gelebt. Drei Säulen bilden die Basis der Austernwelt: entdecken, schmecken und verstehen. In der Dauerausstellung gehen Besucherinnen und Besucher auf eine Entdeckungsreise durch die Austernzucht in all ihren Facetten - von den verschiedenen Entwicklungsstadien der Auster über die Landschaft und das Ökosystem des Golfs von Morbihan in der Bretagne bis zum Beruf der Austernfischerinnen und -fischer. Zusätzlich informieren temporäre Ausstellungen über die Natur der Küste, den Zyklus des Wassers und weitere Köstlichkeiten aus dem Meer.

Ein Erlebnis für alle Sinne

In den Ausstellungen kann man sehen, hören, fühlen und riechen. Der fünfte Sinn, das Schmecken, spielt ebenfalls eine große Rolle in Ostréapolis: Bei Kochkursen und Verkostungen lernen die Besucherinnen



© Alexandre Lamoureux



und Besucher die Geschmacksvielfalt der Auster kennen. Denn was beim Wein das Terroir ist, ist bei der Auster das Meroir. Eine Auster schmeckt immer nach dem Meer, in dem sie groß geworden ist. Ostréapolis arbeitet außerdem mit Köchinnen und Köchen aus der Region zusammen, die den Gästen lokale Spezialitäten und die Besonderheiten der Küche des Morbihan näherbringen, aber auch internationale Varianten wie die pochierte Auster aus Japan servieren. Wie auch bei den Fischerinnen und Fischern liegt hier der Fokus auf dem Handwerk, das die Auster zu der berühmten Delikatesse gemacht hat, die sie seit vielen Jahren ist.

Das Verstehen, die dritte Säule des Interpretationszentrums, steht für den Austausch rund um die Auster. Ostréapolis lädt regelmäßig Wissenschaftlerinnen und Experten zu Debatten rund um die aktuellen Herausforderungen der Küstenregion ein. Für Studierende und Forschende steht eine Vielzahl an Lehrmaterialien bereit.

Köstliches aus der Bretagne



Die Auster ist mehr als eine Spezialität aus der Bretagne - sie ist ein Teil der bretonischen Kultur, zählen doch die Austernkulturen in Cancale sogar zum Kulturerbe Frankreichs. Neben dem kleinen Ort im Norden der Region sind der Fluss Belon und der Golf von Morbihan die Austern-Hotspots im Süden der Bretagne. Ganze 17.000 Tonnen Austern werden jährlich in der südlichen Bretagne produziert, insgesamt mehr als die Hälfte der gesamten Austernproduktion Frankreichs.

Kein Wunder also, dass die Auster als Sinnbild der bretonischen Gastronomie gilt. Neben ihr sind jedoch auch Jakobsmuscheln und viele andere Meeresfrüchte, Algen- und Fischarten fester Bestandteil der Speisekarten - das Herz der bretonischen Küche schlägt am Meer. Das gilt insbesondere für die Monate zwischen Oktober und Ostern, wenn die Meeresfrüchte Saison haben: Einer von vielen Gründen, die Bretagne in der Nebensaison zu besuchen, wenn man in aller Ruhe in die bretonische Kultur und Natur eintauchen kann.



Seit Neuestem ist die bretonische Gastronomie zudem um ein Produkt reicher: Im Golf von Morbihan haben junge Winzerinnen und Winzer begonnen, ein in der Region in Vergessenheit geratenes Handwerk wiederzubeleben. Die Bretagne zählt nun zu den französischen Weinanbauregionen. Eine Entwicklung, die ohne das milde Wetter des Golfs nicht möglich gewesen wäre: Am Rande des großen Golfs von Biskaya gelegen, profitiert das „kleine Meer“ - so die wörtliche Übersetzung des bretonischen „mor bihan“ - vom Klima Südeuropas. 2000 Sonnenstunden im Jahr, Orangen- und Zitronenbäume sowie lange, weiße Sandstrände lassen den Golf von Morbihan mediterran anmuten.

Mehr dazu unter: <https://www.golfedumorbihan.bzh/explorer-vannes/activites-vannes/visites/ostreapolis>

Anreise mit dem Zug: Vom Pariser Bahnhof Montparnasse fahren Sie mit dem französischen Hochgeschwindigkeitszug TGV nur 1,5 Stunden bis in die bretonische Hauptstadt Rennes. Ab Strasbourg gibt es außerdem einmal täglich eine Direktverbindung bis Rennes. **Anreise mit dem Flugzeug:** Lufthansa fliegt dreimal pro Woche (dienstags, donnerstags und samstags) von Frankfurt am Main direkt nach Rennes. Flugzeit: 90 Minuten. Ebenfalls mit Lufthansa fliegen Sie einmal täglich von Frankfurt am Main nach Nantes. Flugzeit: 100 Minuten.