Britische Tradition trifft französisches savoir-vivre

JERSEY

Die kleine Insel mit grosser Persönlichkeit bezaubert durch ihre unvergleichliche Mischung aus britischer und französischer Lebensart, natürlicher Schönheit und vortrefflicher Inselküche.

Jersey – eine Naturschönheit mit bewegter Geschichte: charmant und trutzig, traditionsbewusst und modern, ländlich und kosmopolitisch. Die 116 km² kleine Insel ist gesäumt von langen, feinsandigen Stränden und steilen, schroffen Klippen, malerischen Hafenstädtchen und imposanten Burgen.

FOTOGRAFIE: CHRISTINE ZENZ
TEXT: URSULA EGLI

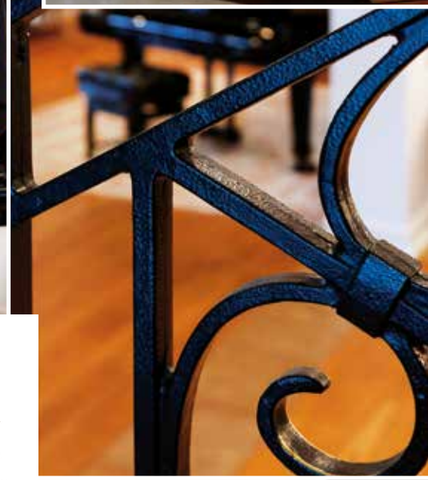
The Atlantic Hotel, Jersey

Die Lage des Atlantic Hotels ist einmalig und äusserst privilegiert. Es liegt im Südwesten Jerseys neben dem La-Moye-Golfplatz leicht erhöht, inmitten eines gepflegten, weitläufigen Landschaftparks mit altem Baumbestand und herrlichem Blick über die St. Ouen's Bay und den Atlantik.

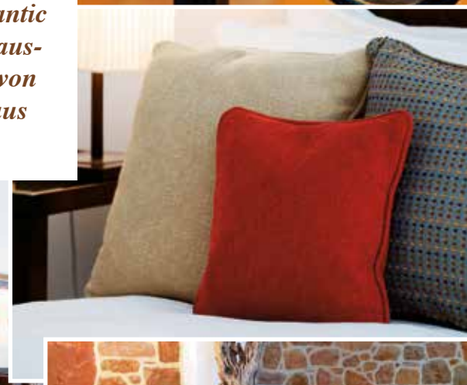
Blue Islands – so lautet der Name von Jerseys Fluggesellschaft. Blue Islands? Wieso blaue Inseln? Hier ist die Vegetation so prächtig und grün, dass ich auf unseren Streifzügen über die Insel ständig «Es grünt so grün, wenn Spaniens Blüten blühen» vor mich hin trällere. Abgesehen vom Namen gibt es aber bei der kleinen Airline gar nichts zu meckern. Nur zwei Stunden dauert der Direktflug von Zürich nach Jersey. Sehr zuvorkommend und freundlich werden wir an Bord bedient und die Verpflegung ist für die kurze Strecke äusserst grosszügig bemessen. Sollte eine Umbuchung nötig sein, werden keine Gebühren erhoben und auch wer mit etwas mehr Gepäck unterwegs ist, braucht die Anzeige auf der Gepäckwaage nicht zu fürchten. Ein wirklich toller Service und ein perfekter Einstieg für einen unvergesslichen Aufenthalt auf den Kanalinseln.

Was für eine nette Geste! Jennifer von Jersey Tourismus empfängt uns bereits am Flughafen und nicht wie vorgesehen im Hotel. «Ich habe mir gedacht, so ist es einfacher und ihr braucht nicht nach dem Weg zu suchen und könnt euch ganz auf das Mietauto, den Linksverkehr und die schmalen Strassen konzentrieren.» Wie Recht sie hat! An das kurvige Strassenlabyrinth Jerseys muss man sich erst einmal gewöhnen. Die britische Seite der Insel lernen wir schon wenige Minuten nach unserer Ankunft im Hotel kennen. Es ist 16 Uhr, Zeit also für den Afternoon Tea. «Full-» oder «Cream-Tea?» werden wir höflich gefragt. Hilfesuchend schauen wir zu Jennifer, die uns den Unterschied erklärt und zur etwas «schlankeren» Version dem «Cream Tea» rät, bestehend aus Tee, «Scones», «Clotted Cream» und «Marmalade». Jennifer zeigt uns zum Glück auch gleich, wie man den «Afternoon Tea» stilgerecht zelebriert, breitet dabei eine Karte von Jersey aus und markiert mit einem Leuchtstift so viele Orte und Gegenden, die wir unbedingt besichtigen sollten, dass es wohl einfacher gewesen wäre, die uninteressanten Regionen zu markieren.

Wir sind zu Gast bei Patrick und Treena Burke, den Inhabern und Geschäftsführern des Atlantic Hotels. Das Haus wurde von Patricks Vater, Henry Burke, 1970 eröffnet. Henry Burke, ein



Patrick und Treena Burke – Er, ein Gentleman vom Scheitel bis zur Sohle. Sie, die charmante gute Seele des Hauses. Tradition und Moderne bestimmen den einzigartigen Charakter des Atlantic Hotels. Im Kontrast zur strengen Hausfassade setzen im Innern Gemälde von lokalen Künstlern und Preziosen aus Übersee dekorative Akzente.



Oben: Auf Jersey fällt es schwer, bei den Mahlzeiten Prioritäten zu setzen: Himmlisch und ein guter Grund, nicht zu lange in den Federn zu liegen, ist das Frühstück mit Croissants und «Black Butter», eine Konfitüre aus Äpfeln, Cider und Gewürzen. Opulent und zu zweit kaum zu bewältigen ist der «Full Afternoon Tea» mit Sandwiches, Scones und Pâtisserie. Unten: Ein «Must» vor dem Essen ist der Aperitif in der gemütlichen Bar und im eleganten Ocean Restaurant wird auf Sterneniveau gekocht.

Absolvent der Hotelfachschule in Lausanne, engagierte sich als Präsident von Jerseys Hoteliervereinigung für die touristische Entwicklung der Insel. Bei der Standortwahl seines Hotels hat Henry Burke keine Kompromisse gemacht und so thront das Atlantic an traumhafter Aussichtslage auf einem Hochplateau neben dem La-Moye-Golfplatz mit uneingeschränkter Sicht auf die St. Ouen's Bay und den Atlantik.

Nach einigen Auslandjahren in renommierten Häusern in England, Frankreich, der Schweiz und Griechenland übernimmt sein Sohn, Patrick Burke, 1987 die Leitung des Atlantic Hotels. Auch er engagiert sich in verschiedenen Funktionen für touristische und wirtschaftliche Belange Jerseys und hat sein kleines, feines Haus mit viel Herzblut zu einer der besten Adressen Jerseys gemacht. Seit 1993 gehört das Atlantic zu den «Small Luxury Hotels of the World» und wurde von Condé Nast und anderen Organisationen mehrfach ausgezeichnet. Das Atlantic liegt inmitten einer schönen Parkanlage mit englischem Rasen und altem Baumbestand. Es verfügt über 50 stilvoll eingerichtete Gästezimmer und Suiten mit Blick auf den Garten und das Meer. Ein Aussen- und ein Innenpool laden zum Planschen und Relaxen ein und auf den Tennisplätzen oder dem benachbarten Golfplatz kommen Rackets und Golfschläger stilvoll zum Einsatz.

Wir fühlen uns sehr wohl im Atlantic Hotel. Aufmerksam und liebenswürdig werden wir umsorgt. Jedes Anliegen wird von den charmanten Damen am Empfang im Nu erledigt. Die Frühstücks-Crew lächelt verschmitzt, wenn ich morgens voller Vorfreude und ohne Umwege zum Buffet steure. Sie weiss, dass ich am liebsten in der «Black Butter» baden würde und sorgt dafür, dass reichlich davon vorhanden ist. Für einige von ihnen unverständlich, wie man sich so in die zuckersüsse Konfitüre aus Äpfeln, Cider und einer geheimen Gewürzmischung verlieben kann. Kein Tag vergeht, ohne dass wir bereits nach dem Frühstück gefragt werden, ob man uns einen «Full Afternoon Tea» vorbereiten dürfe. Sie dürfen und so sitzen wir am Nachmittag staunend vor zwei grossen Platten mit Gurken-, Lachs- und Eiersandwiches, Scones, Clotted Cream, Konfitüre und zahlreichen Patisserien. Wie soll man das zu zweit bewältigen? «Kein Problem», meint Patrick auf meine Frage. «Nach einem appetitanregenden Cocktail in unserer Bar freut ihr euch dann richtig auf das Abendessen.»

Mark Jordan – schnörkellose Sterneküche

Jersey überrascht nicht nur dank seiner landschaftlichen Reize und dem einmaligen Mix aus französischer Raffinesse und englischer Zurückhaltung. Geradezu hervorragend ist das gastronomische Angebot der Insel. Seien es trendige Strandcafés, traditionelle Pubs, gemütliche Landgasthöfe, kleine Fischrestaurants oder edle Gourmetlokale, überall kommen wirklich gute, marktfrische Gerichte auf den Tisch. Liegt es an der nährstoffreichen Erde, dem fruchtbaren Ackerland, dem milden Klima, dem sauberen, an Meerfrüchten und Fischen reichen Atlantik oder ist es die Tatsache, dass Jersey so nah bei Frankreich, der Feinschmeckerhochburg par excellence, liegt? Sehr wahrscheinlich führen all diese glücklichen Gegebenheiten dazu, dass die Kanalinsel zur Gourmetdestination avanciert ist und gleich mit drei Michelin-Stern-Restaurants aufwarten kann.

Mark Jordan, der Executive Head Chef des Ocean Restaurants im Atlantic Hotel, ist einer von ihnen. 41 Jahre jung, in Wales geboren und in Birmingham aufgewachsen, war ihm schon in seiner Jugend klar, dass er einmal Küchenchef werden wollte. Inspiriert haben ihn seine Grossmutter und seine Mutter, beides ausgezeichnete Köchinnen. Mit 16 Jahren ging er beim berühmten Fersehkoch Keith Floyd in die Lehre. Im Anschluss daran lernte er den in England tätigen, französischen Spitzenkoch Jean-Christophe Novelli kennen, der fortan sein Mentor, Förderer und Freund werden sollte. Er bewegte Mark dazu, auf Sterneniveau zu kochen, indem er ihm zeigte, wie die Zutaten eines Gerichtes am besten kombiniert werden, um den Duft, den Geschmack und die Textur optimal zu beeinflussen. Und was hat Mark Jordan aus diesen Lehrjahren mitgebracht? Er lacht spitzbübisch: «Kochen ist einfach, der grösste Fehler sind zu viele Zutaten und Schnörkel.» Er kocht primär mit Produkten aus der Region, die er von Produzenten, die er persönlich kennt und regelmässig besucht, bezieht. Hier auf Jersey sind dies vor allem Meeresfrüchte und Fische aus dem Atlantik, Fleisch und Milchprodukte der Jersey-Rinder und -Kühe und natürlich die Jersey Royals, äusserst geschmacksintensive Frühkartoffeln, die nur hier auf der Insel angepflanzt werden. Mark Jordan erhielt für seine «schnörkellose», aber trotz allem sehr kreative Küche 2007 den ersten Michelin-Stern. Wer weiss, vielleicht gibt es ja bald einen zweiten.

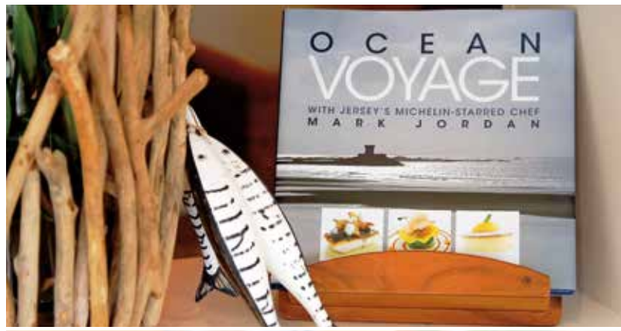
Oben: Direkt vom Meer auf den Stein: Langustinenschwänze mit Austernmayonnaise und Kaviar. Mitte: Mark Jordan, der mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete Executive Chef des Atlantic Hotels und Ocean Restaurants. Mit seiner «schnörkellosen» Gourmetküche sorgt er für glanzvolle kulinarische Momente. Unten: Das stilvoll, aber in dezenten Blau-, Beige- und Weisstönen eingerichtete Ocean Restaurant bietet den perfekten Rahmen für Mark Jordans raffinierte Kreationen. Zu jedem Gang den richtigen Wein serviert Chef-Sommelier Sergio dos Santos. Er kann aus dem Vollen schöpfen, denn der Weinkeller des Atlantic Hotels ist mit hervorragenden Trouvaillen aus der ganzen Welt bestückt.

Gerichte aus Mark Jordans Kochbuch «Ocean Voyage»
Oben: Gebratenes Seezungenfilet mit Kartoffelstampf aus Jersey Royals mit Krabbenfleisch und Sauce Grenoble. Kirschpfannkuchen, gefüllt mit Doppelrahm-Vanilleglace und Sorbet aus schwarzen Kirschen. Unten: Jersey-Rindsfilet mit Lobsterravioli und Sommergemüse. Ziegenkäsepralinés mit schwarzen Oliven und sonnengetrockneten Tomaten, dazu Randensorbet und süsssaure Randen. Rezepte unter www.latavola.ch.

Mark Jordan at the Beach – delikate Bistroküche

Mark Jordan hat zwei Hobbies: mit seiner Harley über die Insel brausen und Surfen. Als Ausgleich zu seinem anspruchsvollen Beruf, der auch eine gewisse Fitness voraussetzt, liebt er es, sich sportlich zu betätigen. Auf dem Surfbrett über die Wellen zu gleiten ist für ihn das Grösste und so ist er immer mal wieder an den schönen, langen Sandstränden Jerseys anzutreffen. Als sich Mark die Gelegenheit bot, in Ergänzung zum eleganten Ocean Restaurant im Atlantic Hotel ein zweites Lokal in einem etwas legereren Rahmen, aber an bester Aussichtslage, zu eröffnen, musste er nicht lange überlegen. Das 2012 eröffnete Bistro «Mark Jordan at the Beach» liegt direkt am Strand von St. Peter mit Blick auf das Meer und den pittoresken Fischerhafen von St. Aubin. Gastgeberin ist Marks Frau, Magda Jordan. Zusammen mit Küchenchef Benjamin Crick leitet sie den Betrieb. Benjamin ist ein langjähriger Weggefährte von Mark Jordan. Er arbeitete mit ihm in den renommierten englischen Gourmetrestaurants «Pink Geranium» in Cambridge und «Gilpin Lodge» in Windermere und kennt Marks Ansprüche und Stil bestens. Um das schlichte Strandhaus etwas aufzupeppen, wurde die Fassade in leuchtendes Rot getüncht und das rote Vordach über dem Eingang verleiht dem Lokal einen Hauch von Hollywood. Schlicht gehalten ist die Einrichtung des Bistros mit einem rustikalen Eichenboden, Holztischen, Rattanstühlen und Bildern von lokalen Künstlern. Spannend liest sich die Speisekarte: An erster Stelle kommt natürlich der «catch of the day» – fangfrischer Fisch und Meeresfrüchte, die gegrillt oder gebraten, zusammen mit den schmackhaften Jersey-Kartoffeln serviert werden. Kleine, feine Krabbentoasts werden uns als Gruss aus der Küche serviert. Sehr gut ist die mit Krabbenfleisch gefüllte Lachsrolle mit Gurkensalat und einen wirklich guten Appetit braucht es für die Bewältigung des «MJ Signature Burgers» – ein Rindshamburger mit Foie gras und Spiegelei auf Rotkrautsalat und dazu Pommes frites. Ein ideales Mitbringsel für die Daheimgebliebenen ist übrigens Mark Jordans wunderschön bebildertes Kochbuch «Ocean Voyage». Auf 200 Seiten verrät Mark das Geheimnis seiner phantasievollen Inselküche.

Oben: Das Bistro «Mark Jordan at the Beach» liegt direkt am Strand von St. Peter. Küchenchef Benjamin Crick ist ein langjähriger Freund von Mark. Magda Jordan ist die charmante Gastgeberin in Marks Bistro. Unten: Ocean Voyage hat Mark Jordan sein erstes Kochbuch getauft. Für den grossen Hunger: der «MJ Signature Burger».



Ein ehemaliger deutscher Bunker dient Sean Faulkner als Fischhandlung und Imbissbude. Es gibt kaum ein Restaurant auf Jersey, das den Fisch und die Meeresfrüchte nicht von Faulkner Fisheries bezieht. So auch Mark Jordan vom Ocean Restaurant. Jakobsmuscheln, Spinnenkrabben, Meerschnecken und Hummer kommen dank Sean Faulkner fangfrisch auf den Tisch. Sean verkauft seine Produkte auch auf dem Fischmarkt in St. Helier.

Faulkner Fisheries – was für eine Fang!

Sean Faulkner wuchs als Bauernsohn direkt an der St. Ouen's Bay, in unmittelbarer Nähe seines heutigen Geschäftssitzes, auf. Mit sieben Jahren verkaufte er seinen ersten Fisch, einen Meeraal, an ein Restaurant und fortan liess ihn die Fischerei und der Fischhandel nicht mehr los. Als er 1980 nach einigen Jahren auf hoher See nach Jersey zurückkam, hatte er die zündende Idee, einen ehemaligen deutschen Bunker in eine Fischhandlung umzubauen. «Es war ein hartes Stück Arbeit, die gepanzerte Eingangstüre des Bunkers zu entfernen und den Grundriss für die Salzwassertanks anzupassen», erzählt Sean. «Ich wollte die Entstehungsgeschichte meiner Firma dokumentieren und habe jede Bauetappe fotografiert. Bis ich gemerkt habe, dass kein Film in der Kamera war!» Zum Glück tat dieses Missgeschick dem Erfolg seines Geschäftes keinen Abbruch, denn heute beliefert er sowohl die Restaurants der Kanalinseln wie auch Fischhändler in England und Frankreich. Privatkunden können seine prächtigen Jakobsmuscheln, die langbeinigen Spinnenkrabben, die Hummer oder allerlei verschiedene Meerfische auf dem Fischmarkt in Jerseys Hauptstadt St. Helier kaufen oder man geniesst sie direkt in seiner Imbissbude am Strand der St. Ouen's Bay.

Oben: Die Jersey-Kühe sind nicht nur besonders hübsch, sie geben auch eine ausgesprochen gute, reichhaltige Milch. Klein, aber oho sind Jerseys Frühkartoffeln, die Jersey Royals. Unten: Mark Jordan besucht seine Lieferanten oft persönlich. Darren Quénault von der Manor Farm beliefert Mark mit seinen ausgezeichneten Bio-Milchprodukten und stellt für ihn spezielle Glacesorten her.

Superstars mit K&K-Format – die Kartoffel und die Kuh

Ist auf Jersey von den «Royals» die Rede, so meint man nicht etwa die Königsfamilie, sondern eine an und für sich profane Kartoffel. Wobei profan natürlich eine gemeine Beleidigung ist. Die kleinen Frühkartoffeln schmecken tatsächlich besonders gut. Das einmalige Aroma ist auf den fruchtbaren Boden, das milde Klima, aber vor allem auf die spezielle Anbauweise zurückzuführen. Meist sind die Felder an steilen, sonnigen Hängen angelegt und werden von Hand bearbeitet. Gedüngt werden die Jersey Royals mit getrocknetem Seetang aus dem Meer. Die Kartoffeln haben sogar den Status einer geschützten Sorte und tragen das Prädikat PDO (Protected Designation of Origin). Mark Jordan serviert die Jersey Royals als Schalenkartoffeln, nur in etwas Butter geschwenkt oder als Kartoffelstampf mit Olivenöl.

Gäbe es Miss-Universe-Wahlen für Kühe, würde die Jersey-Kuh wohl das begehrte Krönchen tragen, so hübsch ist sie anzusehen. Dazu kommt, dass die kleine Rasse eine der produktivsten Milchkühe überhaupt ist und ihre Milch einen natürlich hohen Butterfettgehalt aufweist. Darren Quénault von der Manor Farm verkauft unter der Marke «Classic Herd» Bio-Milchprodukte, wie hausgemachte Glaces, Clotted Cream, Yoghurts und auf der Verpackung des Käses steht sogar der Name der Kuh, die die Milch dafür gegeben hat. Gut gemacht «Holly»!