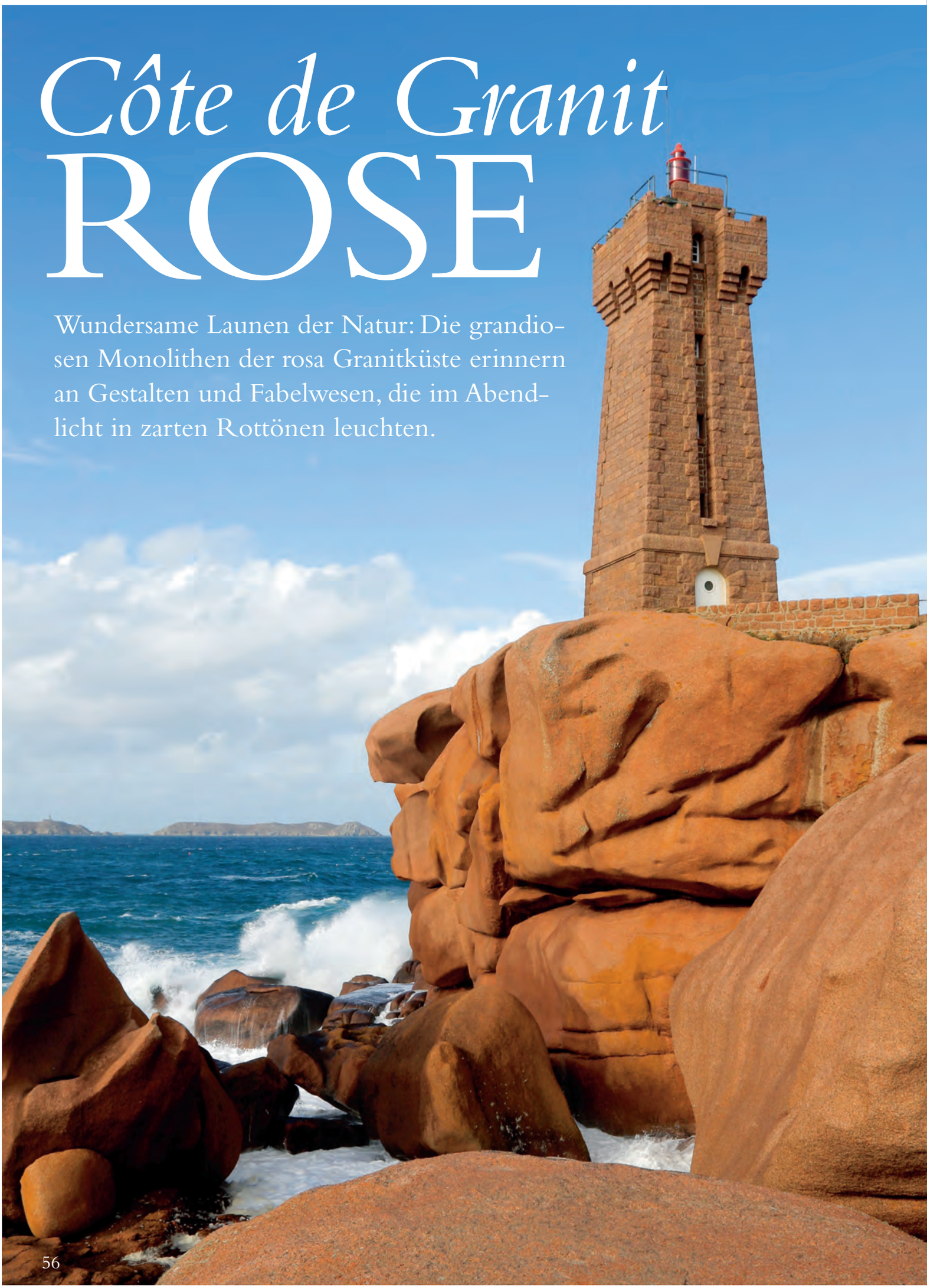
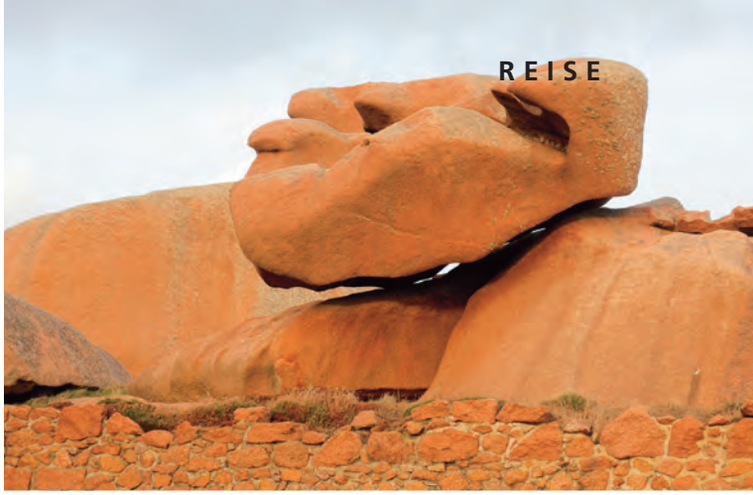
Côte de Granit ROSE

Wundersame Launen der Natur: Die grandiosen Monolithen der rosa Granitküste erinnern an Gestalten und Fabelwesen, die im Abendlicht in zarten Rottönen leuchten.





In den vergangenen 300 Millionen Jahren haben Meer und Wind den rosa Felsen ihren bizarren Schliff verliehen. Ein Spaziergang entlang der Küste kommt dem Besuch eines Freilichtmuseums gleich, denn mit etwas Fantasie erkennt man in den Felsformationen den Kopf eines Riesen, Haie, Delfine oder Schildkröten. Die Abendsonne taucht das Felschaos in ein märchenhaftes Licht.

FOTOGRAFIE: CHRISTINE ZENZ
TEXT: URSULA EGLI

Das Hotel Castel Beau Site liegt direkt an der Plage de Saint-Guirec im kleinen Badeort Ploumanac'h, inmitten der sagenumwobenen Côte de Granit Rose.

CASTEL BEAU SITE

Einst ein nobler Familiensitz, dann ein Feriendomizil für Armeeangehörige und heute ein charmantes Strandhotel, die Geschichte des Castel Beau Site ist ebenso filmreif wie die Landschaft, in die es eingebettet ist.

Schöner gelegen könnte das Hotel Castel Beau Site kaum sein. Eingebettet in der Bucht von Ploumanac'h, am schönsten Küstenabschnitt der Côte de Granit Rose. Das 300 Millionen alte Granitgestein erhielt seine besondere Färbung durch den rosafarbenen Feldspat (eine magmatische Gesteinsart). Auf dem Sentier des Douaniers werden Erwachsene plötzlich wieder zu übermütigen Kindern, denn es macht einfach Spass, auf den riesigen Granitblöcken herumzuklettern, sich durch Lücken zu zwängen und von Stein zu Stein zu hüpfen. Es lohnt sich, diesen magischen Ort in der Abenddämmerung zu besuchen, denn nur im Licht der untergehenden Sonne macht die Côte de Granit Rose ihrem Namen alle Ehre: Die Felsen schimmern in vielen rosa Nuancen, ein Naturschauspiel von aussergewöhnlicher Schönheit. Monsieur Le Bihan hat seine Tochter offenbar sehr geliebt, denn er baute 1930 für sie eine prachtvolle Residenz, die er Castel Beau Site nannte. Das Anwesen liegt direkt am Strand mit Blick auf die Île Costaérès und das gleichnamige Schloss. Das feudale Haus blieb allerdings nicht lange im Besitzt der Familie. 1940 wurde es von den deutschen Truppen beschlagnahmt und blieb bis 2002 im Besitz der französischen Armee, die es als Feriendomizil für Militärangehörige und ihre Familien nutzte. Im gleichen Jahr kauften die heutigen Besitzer, die Geschwister Morgane und Julien Daunat, das Castel Beau Site und machten es nach umfassenden Renovationsarbeiten zu einem charmanten ****Strandhotel, das Tradition und Moderne, Eleganz und Design harmonisch miteinander verbindet. Das Castel Beau Site verfügt heute über 33 behagliche Zimmer, die alle aufs Meer ausgerichtet sind und mit viel Liebe zum Detail eingerichtet wurden. Selbst vom Badezimmer aus können wir den fantastischen Blick hinaus auf das Meer und die vorgelagerten Inseln geniessen.

Bei Ebbe ist die Île Costaérès fast trockenen Fusses zu erreichen. Das Schloss gehört dem Deutschen Komiker Dieter Hallervorden.

Wirkt das Castel Beau Site von aussen etwas düster, dominieren im Innern kräftige Farbtöne wie Rot, Orange und Lila. Durch die grossen Fensterfronten im Erdgeschoss sind die Lobby, die Bar und das Restaurant hell und lichtdurchflutet und bieten einen grandiosen Blick hinaus aufs Meer. Abends geniessen wir im Restaurant «La Table de mon Père» das Menü «Plaisir autour du homard» von Küchenchef Nicolas Le Luyer.

Der doppelte Nicolas

Dank ihres kulinarischen Reichtums und ihren kreativen Küchenchefs zählt die Bretagne zu einer der führenden Gastronomie-Regionen Frankreichs. Wie die Halbinsel selbst, so ist auch ihre Küche geprägt vom Meer. Im Frühjahr und Herbst, wenn sich die Fluten bis weit an den Horizont zurückziehen, bevölkern unzählige Wattfischer die feuchte, wellengeriffelte Ebene. Mit hohen Stiefeln, Eimern und Rechen bewaffnet, wandern sie zu jenen streng geheim gehaltenen Plätzen, an denen sie die Schätze der See einsammeln können: verschiedenste Arten vom Muscheln, Krabben und Garnelen. Für mich ist der unumstrittene König der Meere aber der Hummer, und der stahlblaue bretonische Hummer ist besonders delikat.

Meine Freude ist riesig, als ich auf der Karte des Restaurants «La Table de mon Père» im Hotel Castel Beau Site ein Menü «Plaisir autour du homard» entdecke. Mit Ausnahme des Desserts besteht das gesamte 5-Gang-Menü aus Köstlichkeiten rund um den Hummer. Hummer-Ravioli, Hummersalat mit Mango-Carpaccio, im Tempurateig frittierter Hummer und Hummer vom Grill. Ich schwebe auf Wolke sieben! Am nächsten Morgen dürfen wir dem jungen, dynamischen und äusserst kreativen Küchengespann Nicolas Le Luyer und Chef-Pâtissier Nicolas Bonniec über die Schultern schauen. Chef-Pâtissier Nicolas Bonniec ist gerade dabei, Pistazien-Macarons herzustellen, und zeigt uns deren Zubereitung Schritt für Schritt: Zuerst mischt er 250 g sehr fein gemahlene geschälte Mandeln mit 250 g Puderzucker und 90 g Eiweiss. Danach werden 250 g Feinkristallzucker mit 70 g Wasser zu einem Sirup gekocht, der die Temperatur von 120 °C erreichen sollte. Nun werden 90 g Eiweiss steif geschlagen und mit dem heissen Zuckersirup zu einer sehr festen Masse geschlagen. Nun gibt Nicolas ein paar Tropfen blaue und gelbe Lebensmittelfarbe

dazu, damit die Macarons schön grün werden und vermengt das Ganze mit der Mandelmasse. Den Mandelteig gibt er in einen Spritzsack und spritzt circa 100 kleine Häufchen mit 3 cm Durchmesser auf mit Backpapier belegte Bleche. Die Bleche werden leicht geschüttelt, damit die Masse etwas zerläuft. Die Macarons lässt er 30 Minuten trocknen und anschliessend werden sie bei 150°C während 10 Minuten gebacken. Für die Füllung werden 400 g weiche Butter mit 260 g Puderzucker, 160 g sehr fein gemahlenen geschälten Mandeln und 100 g Pistazienpaste vermengt. Nun wird die Hälfte der Macarons gewendet, je eine kleine Menge Füllung mit Hilfe eines Spritzbeutels daraufgegeben, ein zweites daraufgesetzt, leicht angedrückt und dann eine Stunde kühl gestellt. Selbstverständlich dürfen wir naschen. C'est si bon!

In der Zwischenzeit hat Küchenchef Nicolas Le Luyer mit der Zubereitung seines Gerichtes begonnen: Bretonischen Hummer mit Kartoffeln aus Noirmoutier. Yippie! Zuerst werden die Hummerschwänze mit einer Marinade aus Zitronenolivenöl, fein geschnittenem Zitronengras, geriebenem Ingwer, gehackter Pfefferminze und Estragon bestrichen. Für die Sauce werden die Hummerabschnitte und Schalen, das Concassé, mit fein geschnittenen Schalotten in Zitronenolivenöl angebraten, mit Fischfond oder Gemüsebouillon abgelöscht und etwas einreduziert. Nicolas verfeinert die Sauce mit etwas Tomatenpüree und passiert sie durch ein Sieb. Er kocht die Sauce nochmals auf und schmeckt sie mit Salz und Pfeffer ab. Die Kartoffeln aus Noirmoutier, das ist eine französische Atlantikinsel, sind eine Delikatesse und zählen zu den teuersten Kartoffeln der Welt. Das Geheimnis ihres fein salzigen Geschmacks: Der Acker, auf dem sie gedeihen, wird mit Seetang gedüngt und mit Meerwasser getränkt. Nicolas kocht die Preziosen mit der Schale in gesalzenem Wasser, dem er etwas Olivenöl, Pfefferminze und Estragon beigibt. Zusammen mit dem Hummer – ein Gedicht!