

Feinste Gewürze im bretagnischen Paimpol

by travelling-journal.com - 17. März 2022

Die Geschwister Mélanie und Christophe Lemaire betreiben einen feinen Gewürzladen in Paimpol

Von Oliver Abraham

Frankreich, Bretagne. Paimpol ist eine kleine Stadt in der Bretagne, eine mit Seefahrer-Tradition. Mit einer Fischereiflotte, die auf Fahrt ging – besonders in die Gewässer vor Island. Sehnsucht nach fernen Ländern und eine Stimmung von Aufbruch und Entdecken. Am Hafen und an diesem Ort mit Atmosphäre und Romantik.

Dazu noch gibt es hier Köstliches aus der weiten Welt – Gewürze.



Frankreich, Bretagne. Paimpol. Ein feines Gewürzgeschäft in der Bretagne, eine mit Seefahrer-Tradition. Die Geschwister Mélanie und Christophe Lemaire betreiben einen feinen Gewürzladen in Paimpol. Foto: Oliver Abraham

Die Geschwister Mélanie und Christophe Lemaire haben in Paimpol ein feines Geschäft für Gewürze. Betritt der Besucher das La Cale aux Épices, so beginnt hinter der blauen Holztür eine Reise für die Sinne. Riechen, ganz klar, und probieren. Schauen und Zuhören. Sich unterwegs fühlen in der zauberhaften Welt der Aromen und den Gedanken an ferne Länder.

La Cale aux Épices in Paimpol

Es riecht gut; aromatisch und anregend. Es sieht ansprechend aus, macht neugierig und Lust zu probieren. Das Holz der Einrichtung ist in der Farbe von Honig und Bernstein, es wirkt wärmend, exotische Skulpturen stehen dort, Mörser und Waagen.



Frankreich, Bretagne. Paimpol. Ein feines Gewürzgeschäft in der Bretagne, eine mit Seefahrer-Tradition. Die Geschwister Mélanie und Christophe Lemaire betreiben einen feinen Gewürzladen in Paimpol. Foto: Oliver Abraham



Frankreich, Bretagne. Paimpol. Ein feines Gewürzgeschäft in der Bretagne, eine mit Seefahrer-Tradition. Die Geschwister Mélanie und Christophe Lemaire betreiben einen feinen Gewürzladen in Paimpol. Foto: Oliver Abraham

Es ist stimmig.

In den Regalen, auf den Tischen und Anrichten stehen Gläser und Dosen mit mehr als 90 Sorten Pfeffer, 15 Curry-Mischungen, über 50 weiteren Gewürzen. Madagaskar und China, Indien und Togo sind nur ein paar der Länder, aus denen die Gewürze stammen, von den Inseln Ceylon und Sulawesi, von Tahiti und Tasmanien, viele mehr.

Schon bald beginnt eine Reise im Kopf. Vor allem dann, wenn Christophe erzählt – denn er war schon in vielen exotischen Ländern unterwegs und er wird es nach Corona wieder sein. Definitiv werde er seine Lieferanten sobald wie möglich wieder besuchen. Auf der Suche nach dem Besonderen und Besten. Schon als er im Finanzbusiness tätig war, galt seine Leidenschaft den Gewürzen, dem guten Geschmack. Dem Entdecken des Aromatischen.

Seit mehr als 25 Jahren reist Christophe um die Welt und aus dieser Liebe zu Aromen und Geschmack wurden Beruf und Berufung.



Ein Wellensender in Sachen Dreiecke: Christyline Lemare im La Cité aux Étoiles. Foto: Olivier Abraham

„Ich war schon immer das, was man einen Food-Traveller nennt und deshalb an Gewürzen interessiert. In den Ländern, in denen ich gelebt habe, sind Gewürze essentiell für das Kochen“, sagt er. Vor allem Südost-Asien kennt er gut und einige Leute dort, die mit Gewürzen zu tun haben. Er kennt die Quellen und aus Plantagenbesitzern und vertrauenswürdigen Lieferanten wurden Freunde.

„Nach der Ernte senden sie mir Proben, daraus kann ich meine Auswahl treffen.“

Neben dem Einzelverkauf in den Läden in Paimpol, Vannes und Rennes oder online beliefern die Beiden unter anderem auch Köche und Restaurants. Vertrauenswürdige Herkünfte, persönlicher Kontakt, Besuche vor Ort – das ist ihnen wichtig. Für gesicherte Qualität.

Alle Bezugsquellen verrät Christophe an dieser Stelle natürlich nicht. Ein bisschen erzählt er aber doch. Bertil Akesson kennt er zum Beispiel gut, der hat Plantagen, auf denen Vanille, Kakao und Pfeffer wachsen, auf Madagaskar und in Brasilien.

Oder: Auf der Insel Phu Quoc in Vietnam wächst auf einer kleinen, familiengeführten Plantage Pfeffer – mit diesen Leuten arbeitet Christophe Lemaire seit fast zehn Jahren zusammen.



Verste und Zint, Nicken und Ohn, die Vielfalt an Pfeffer und Curry-Mischungen - man würde seine Sinne vielleicht überfordern, wären nicht Milane und Christophe kundige Begleiter beim Gang durch den Laden. Foto: Oliver Abtner

Von einem in Frankreich lebenden Verwandten dieser Familie beziehen die Geschwister Lemaire Schwarzen Kardamom, der in den Bergen im Norden Vietnams wächst und dort geerntet wird. „Auch mit ein paar kleinen Familienbetrieben aus Kerala in Indien arbeiten wir zusammen – von dort bekommen wir nicht nur 15 Sorten Pfeffer, sondern auch Grünen Kardamom und Muskatblüte!“

Vanille und Zimt, Nelken und Chili, die Vielfalt an Pfeffer und Curry-Mischungen – man würde seine Sinne vielleicht überfordern, wären nicht Mélanie und Christophe kundige Begleiter beim Gang durch den Laden, bei dieser Reise durch die Aromen.

Es ist ein herrliches sich Verlierenlassen.

Die führen ihre Gäste – Was möchten Sie zubereiten? Wie scharf soll es sein? Am Ende findet sich genau der richtige Pfeffer für das Steak oder das passende Curry für den Fisch. Ganz sicher. Die allermeisten Gewürze stammen aus fernen, exotischen Ländern.

Aber: „Ich bin stolz, unseren Kunden auch Safran aus der Bretagne anbieten zu können. Der wird hier nahe Paimpol geerntet – so aromatisch, so leuchtend rot, so interessant...!“¹



Die Reise / In die Sinne, Reichen und probieren, Schauen und Zuhören / Ist sich unterwegs / Steht in der zauberhaften Welt der Atomen und in Gedanken an ferne ...

Möchte man solche Sachen entdecken, kann man auf eine Sinnesreise gehen im La Ciale aux Epices, um dem Weltreisenden in Sachen Gewürzen zuzuhören. Das ist inspirierend und lädt zum Probieren ein. Wo, wenn nicht am Meer, auf dem sie einst hinausfuhren in die weite Welt.

- Information zum Reiseziel Bretagne: bretagne-reisen.de
- Alle Angaben ohne Gewähr. Dieser Bericht stellt keine Wertung untereinander und/oder gegenüber anderen Unternehmen, Personen, Waren oder Dienstleistungen o.Ä. dar und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit.