



VERENA MAYER  
ANDREA DI LORENZO

**BRETAGNE**

ZU GAST  
IN DER

CALLWEY





CREPERIE

Crêperie  
du  
Sallé

DBS  
ST

HB  
ST

# INHALTS VERZEICHNIS



6

## INTRO

VORWORT 6  
BRETAGNE 10

12

## ILLE-ET-VILAINE

LA MORINAIS 16  
BOUIBOUI 22  
LES FILLES EN BOTTES 30  
COMÈTE 36  
RÉCOLTE 42  
BOMBANCE 48  
LA TABLE BREIZH CAFÉ 54  
GEHEIMTIPPS & WISSENSWERTES 60

62

## CÔTES D'ARMOR

KALYPSO LA CABANE 66  
LA SERRE 72  
LA TABLE D'ASTEN 78  
VIVACE 84  
ROLLAND 90  
AUX PESKED 96  
LES JARDINS DE LA MATZ 102  
GEHEIMTIPPS & WISSENSWERTES 108

110

## FINISTÈRE

Y'A SKIFF 114  
LEGRIS AUSTERNBAR 120  
GLAZ 126  
AUBERGE DU MENEZ 132  
PECK & CO. 138  
ORIZHON 144  
LA BUTTE 150  
CAFÉ ENEZ 156  
GEHEIMTIPPS & WISSENSWERTES 162

164

## MORBIHAN

LES JARDINS DE KERSTÉPHANIE 168  
MAISON VANOBEL 174  
MAISON CACHÉE 180  
BISTROT BAO 186  
INSPIRATIONS 192  
HELLO RIVAGES 198  
MAISON TIEGEZH 204  
RIVAGE 210  
GEHEIMTIPPS & WISSENSWERTES 216

218

## SERVICE

TOUR DE BEURRE 220  
INSEL-HOPPING 222  
BEI FEEN UND RIESEN 224  
JOUR DE MARCHÉ 226  
NANTES 228

234

## REGISTER

240

## IMPRESSUM



# VORWORT

VON VERENA CAROLA MAYER

Die Algen waren es, die mich vor vielen Jahren erstmals in die Bretagne führten. Eigentlich reiste ich nur für eine kurze Recherche dorthin – blieb dann zwei Wochen und komme seither immer wieder. Wegen der Küste, die hier überall anders, niemals weit entfernt und immer magisch ist. Wegen der romantischen Dörfer, der Vielfalt an frischen Produkten und wegen des Lichts, das den Himmel in magische Bilder verwandelt und die Landschaft zum Strahlen bringt. Mir scheint, in dieser vom Meer umgebenen Region leuchtet es intensiver als anderswo.

Rund 2.700 Kilometer misst die bretonische Küste – so lang wie die Strecke Berlin–Lissabon! Man kann ihr fast vollständig folgen, denn rundherum führt ein Fernwanderweg: der GR34, auch Zöllnerpfad genannt, weil dort einst die Zöllner auf Schmugglerjagd gingen. Heute gehört die Küste den Bretonen: Sie fischen und tauchen nach Meeresfrüchten, sammeln Algen bei Ebbe oder gehen auf Muscheljagd. Sie surfen, segeln, schwimmen – und marschieren durchs Wasser. Longe-côte heißt dieser ganzjährig betriebene Volkssport.

Auch mich lockt das Meer – egal ob Sonne, Regen oder Wind: ein kurzes Bad muss sein. Apropos Sonne: Sie scheint hier öfter, als viele glauben, und dank der Lage im Westen verschwenderisch lange. Ja, manchmal versteckt sie sich hinter grauen Wolken, aber – wie ein befreundeter Wahl-Bretone es einmal sagte: „Selbst wenn es nicht schön ist, ist es hier schön.“

Da der Tourismus in der Bretagne spät und behutsam Einzug hielt – zu einer Zeit, als Naturschutz bereits mehr wog als Urlaubsvergnügen –, ist die Küste bis heute weitgehend unverbaut. Die unberührte Natur und das milde Klima locken immer mehr Reisende an, und doch bleibt es hier ruhiger als anderswo. Man findet Picknickplätze oder Logen zum Sonnenuntergang – und niemand ist da. Nicht nur in der Nebensaison ist die Bretagne herrlich leer.

Es dauerte, bis ich auch das Landesinnere entdeckte. Argoat nennen die Bretonen dieses Gebiet: das Land am Wald. Große Teile wurden ab dem späten Mittelalter gerodet. Heute ist es ein Mosaik aus Wäldern, Feldern und Feuchtgebieten. Im Westen erhebt sich die Gebirgskette der Monts d'Arrée, mit dem höchsten Gipfel der Region: 385 Meter misst der Roc'h Ruz – genug für eine grandiose Aussicht. Nach meiner ersten Besteigung belohnte ich mich mit einem Essen in der Auberge du Menez, einem gastronomischen Schatz an einer abgelegenen Landstraße. Solche Orte findet man hier häufiger: Egal ob an der Küste oder im Inland – essen kann man in der Bretagne überall gut. Und ob Gasthof oder Sternelokal: Das Preis-Leistungs-Verhältnis ist unschlagbar, denn die Großstädte sind fern und die Produkte direkt vor der Haustür.

Die Kombination aus geschützter Küste und fruchtbarem Inland sorgt für eine reich gefüllte Vorratskammer. Hier gibt

es alles, was man braucht – zumindest für mein kulinarisches Glück: Fisch und Meeresfrüchte, *sea to table*. Gemüse von Artischocken bis Zwiebeln, dazu ein Obstkorb, der durch die steigenden Temperaturen immer bunter wird: Kiwi, Passionsfrucht, Feige, Zitrus. Engagierte Produzenten liefern fair erzeugtes Fleisch oder Wild aus lokaler Jagd sowie Milch für Butter, Sahne, Joghurt und die herrliche Lait Ribot – eine Mischung aus Kefir und Buttermilch.

Egal, welche Köchin oder welchen Koch man fragt – alle schwärmen von der Vielfalt der Produkte. Und von einer Qualität, die weit über die Region hinaus bekannt ist: Aus der Bretagne kommen die besten Erdbeeren, die besten Austern, die beste Butter.

Die Bretonen sind, bei aller Bodenständigkeit, ein stolzes Volk. (So stolz, dass sie im Kampf gegen die Großen sogar ihre eigene Cola erfanden: Breizh Cola, eine echte Erfolgsstory.) Die Bretagne (bretonisch: Breizh) war bis ins 16. Jahrhundert politisch eigenständig und ist bis heute eine Welt für sich. Das keltische Erbe mit eigener Sprache, Mythen und Traditionen prägt das Selbstverständnis der Menschen.

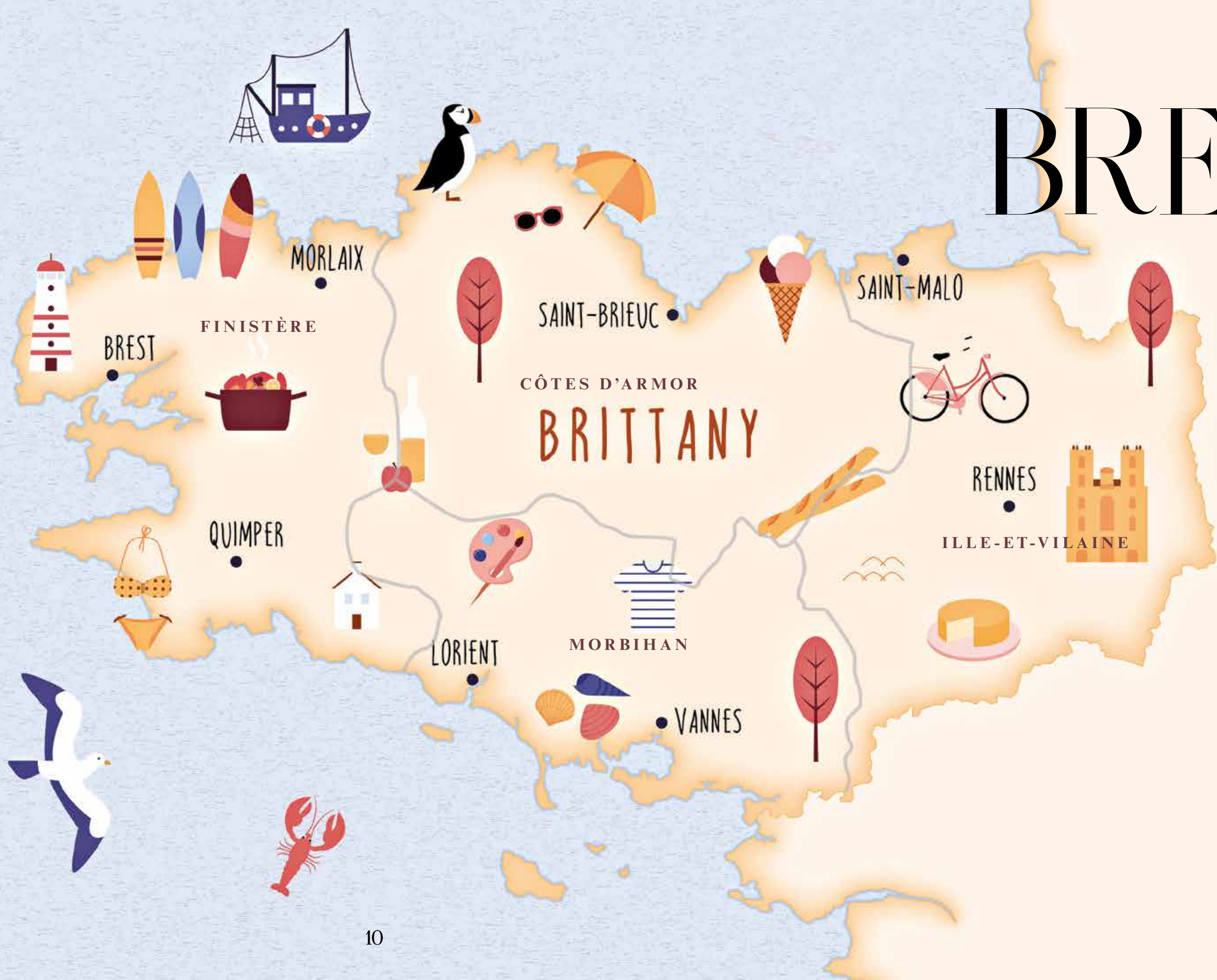
Gleichzeitig geht der Blick nach vorn: Die Region ist dynamisch, kreativ, voller Energie. Und: mit Leidenschaft dabei.

Diese Begeisterung teilen die Bretonen nur allzu gern – in ihren Rezepten, Geschichten und an ihren Tischen.





# BRETAGNE



# ILLE-ET-VILAINE



# DAS TOR ZUR BRETAGNE



Nicht immer ist das Meer so ruhig – an stürmischen Tagen „duscht“ es die Besucher auf der Festungsmauer.

Etwa 60 Kilometer vor Rennes hört die Autobahn plötzlich auf. Endlich zurück in der Bretagne, wo die Uhren langsamer und die Menschen ihren eigenen Rhythmus gehen. Das Fehlen der Schnellstraßen, so erzählt man, gehe auf Anne zurück, die letzte Herzogin der freien Bretagne. Als Symbol der bretonischen Eigenständigkeit soll sie verfügt haben, dass hier niemals Straßenmaut erhoben wird. Ohne Einnahmen kein Anreiz zum Bauen, und so endet die moderne Autobahn tatsächlich an der bretonischen Grenze. Ob Legende oder Wahrheit – sie passt zu dieser Region, in der Mythen und Fantasie bis heute den Alltag prägen. Und überhaupt: Schnell von A nach B kommen will man hier ohnehin nicht.

So fahren wir also gemütlich auf Rennes zu, die Hauptstadt und zugleich die bevölkerungsreichste Stadt der Bretagne. Die pittoresken, teils gefährlich schiefen Fachwerkhäuser bilden einen charmanten Kontrast zu den lebhaften Kneipen und Cafés, die oft das Erdgeschoss einnehmen. Kulinarisches Wahrzeichen der Stadt ist die *galette saucisse*: eine deftige Schweinsbratwurst, eingewickelt in eine Buchweizencrepe – die bretonische Variante der Currywurst.

Das hiesige Département hat, gänzlich unbrettonisch, kaum Küstenlinie vorzuweisen. Dafür beherbergt es mit Saint-Malo

eine der charakterstärksten Hafenstädte der Region, wo nicht nur groß aufgeköcht, sondern auch die berühmteste – und vielleicht auch beste – Butter der Bretagne ihren Ursprung hat. Aus Cancale wiederum stammen die weltberühmten Austern, die seit 2019 zum immateriellen Kulturerbe Frankreichs zählen. Neben Meeresfrüchten ist die hiesige Bucht auch für ihr Lammfleisch bekannt. Da die Weidwiesen regelmäßig vom Meerwasser überflutet werden, trägt das Fleisch – das *agneau de pré-salé* – eine feine, leichte Salznote.

Abseits der Küste lockt ein sanft-hügeliges Hinterland, das von zahlreichen Flüssen durchzogen ist – darunter die beiden Namensgeber Ille und Vilaine. Früher war fast die gesamte Bretagne von Wald bedeckt. Nach Kriegen, Industrialisierung und landwirtschaftlicher Expansion sind nur noch Reste übrig. Zu den berühmtesten zählt der Zauberwald von Brocéliande, wo König Artus, Merlin und Lancelot ihre sagenumwobenen Spuren hinterlassen haben. Wer mit Magie nichts am Hut hat, genießt die wilde Natur, am besten zu Fuß oder auf dem Rad und stärkt sich zwischendurch mit lokalen Spezialitäten.

Im Sommer verwandeln sich viele Flussufer, Höfe oder Hausboote in lebhaft Freiluftlokale – Guinguettes genannt –, wo getanzt, gesungen und natürlich geschlemmt wird.



Standhaft auch nach über 500 Jahren – die *maisons à colombages* in Rennes

Der Canal d'Ille-et-Rance verbindet Rennes mit Saint-Malo.



Abendstimmung in Saint-Malo



# LA MORINAIS

DER GARTEN DIKTIERT, WAS AUF DEN TELLER KOMMT

I

**LA MORINAIS -  
RESTAURANT À LA FERME,  
CAMPING ET GÎTE**  
1 LA MORINAIS,  
35600 BAINS-SUR-OUST  
[www.fermelamorinais.com](http://www.fermelamorinais.com)

**ÖFFNUNGSZEITEN:**  
Restaurant:  
ganzjährig Donnerstag bis  
Samstag 19:30-23:00 Uhr,  
Samstag und Sonntag  
12:30-15:00 Uhr;  
Reservierung erforderlich

Der Campingplatz ist von Mitte  
April bis Mitte Oktober geöffnet

In den 1980er-Jahren gab es eine ganze Welle von Landwirten, die ihre Höfe für Gäste und Genießer öffneten. So auch die Eltern von Pierre-Louis Guérin, die im Pays de Redon rund 50 Hektar Land bewirtschafteten. Eine Landschaft, geformt vom Wasser: Flüsse, Kanäle und Feuchtgebiete durchziehen die Ebenen, spiegeln Licht und Himmel wider. Der Sohn ließ dieses grüne Märchenland zunächst hinter sich. Doch vor ein paar Jahren, mit Anfang 30, übernahm er den Hof – samt Restaurant, Gästezimmern und kleiner Campingwiese. Druck habe es keinen gegeben, sagt er, obwohl das Land seit fünf Generationen in Familienhand ist. Die Entscheidung durfte reifen. Letztlich habe er sie mit Freude und Überzeugung getroffen. Unterstützt wird er von seiner Partnerin Samia Gharet, und auch die fünfjährige Tochter packt gerne mit an – vor allem, wenn süße Beeren zu ernten sind. Im weitläufigen Garten wachsen Gemüsesorten aller Couleur und Obst von Wassermelonen bis Erdbeeren. Auf den Feldern pflanzen sie Getreide für ihre Hühner: Coucou de Rennes, eine seltene, alte Rasse

der Region. Nebenan weiden Schafe und Lämmer, Landes de Bretagne – fast ausgestorben und hier wiederbelebt. Der Großteil der Ernte und Tiere landet direkt in der Hofküche.

„In unserer Küche gibt der Garten den Ton an“, schwärmt der junge Küchenchef Adrien Chouquet. Er hat lange in Australien gearbeitet und sich irgendwann nach den vertrauten Aromen der Heimat gesehnt. Nantes, seine Geburtsstadt, war ihm zu groß. Also tippte er *ferme-auberge* – Bauerngasthof – in die Suchleiste, und da war er: sein Traum-Arbeitsplatz. Ein Hof abseits der touristischen Routen, und doch zentral genug, um Gäste mit kreativen Speisen zu locken.

Kollegin Laura teilt seine Leidenschaft. Sie wollte nicht länger in Küchen arbeiten, wo Luxusprodukte aus aller Welt einfliegen und die Form wichtiger ist als der Geschmack. Hier wird fast nichts zugekauft, Lebensmittelabfall existiert praktisch nicht. „Auch für das nicht so schöne Gemüse finden wir eine Lösung“, sagt sie. Und wie köstlich diese Lösungen schmecken!



**Ganz links** – Das Paar züchtet alte Schafrassen wie Landes de Bretagne.

**Links** – Essen mit Hofblick

**Unten** – Pierre-Louis und Samia inmitten des Gartens, der „den Ton in der Küche angibt“

## WO ALLES ZUSAMMENKOMMT

Köchin Laura hat lange in Deutschland gearbeitet und freut sich über jede Gelegenheit, ihr (ziemlich perfektes) Deutsch auszupacken. Aus ihrer Heimat auf Zeit hat sie auch die Idee für eines ihrer liebsten Desserts mitgebracht: Zum bretonischen Klassiker Far Breton – bei ihr mit Rhabarber statt Dörrpflaumen – serviert sie dickflüssig eingekochten, gewürzten Rotwein.



## EMPANADA AUX LÉGUMES D'ÉTÉ, COURGETTE ET RADIS NOIR

EMPANADA MIT SOMMERGEMÜSE, ZUCCHINI UND SCHWARZEM RETTICH

FÜR 4 PERSONEN  
SCHWIERIGKEIT



### RATATOUILLE

1 kleine Aubergine  
1 kleine Zucchini  
1 rote Paprika  
2 Tomaten  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
2 EL Olivenöl  
1 Zweig Thymian  
Basilikumblätter  
Salz und Pfeffer

### EMPANADAS

1 Rolle Mürbeteig  
200 g Ratatouille  
1 Ei

### ZUCCHINI-ESPUMA

300 g Zucchini  
1 Bund Basilikum  
100 g Sahne  
1 Spritzer Zitronensaft  
Olivenöl, Salz und Pfeffer

### EINGELEGT SCHWARZER RETTICH

2 schwarze Rettiche  
200 ml Essig  
100 g Zucker  
1 Prise Salz

### TOMATENSALSA

3 Tomaten  
1 Bund saisonale Kräuter  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
Olivenöl, Salz und Pfeffer

### KAFFEE-CRUMBLE

100 g Butter  
180 g Mehl  
50 g Kaffeesatz  
1 Prise Salz

### 1 RATATOUILLE

Aubergine, Zucchini und Paprika in kleine Würfel schneiden. Tomaten kurz überbrühen, häuten, entkernen und ebenfalls würfeln. Zwiebel und Knoblauch fein schneiden. In einer großen Pfanne Olivenöl erhitzen. Zuerst die Aubergine 5 Minuten anbraten, dann Zucchini und Paprika zugeben und weitere 5–7 Minuten bei milder Hitze schmoren. Zwiebel und Knoblauch zugeben, kurz mitdünsten. Die Tomatenwürfel, Thymian und etwas Salz zugeben und alles 10–15 Minuten sanft köcheln lassen.

Mit Basilikum, Salz und Pfeffer abschmecken und vollständig auskühlen lassen.

### 2 EMPANADAS

Den Mürbeteig ausrollen und mit einem Ausstechring (ca. 10–12 cm Ø) Kreise ausstechen. Jeweils eine kleine Portion Ratatouille in die Mitte geben. Die Kreise zusammenklappen und die Ränder mit einer Gabel gut verschließen. Die Empanadas mit verquirltem Ei bestreichen, damit sie beim Backen eine schöne goldene Farbe erhalten. Bei 180 °C 20–25 Minuten backen, bis die Empanadas knusprig und goldbraun sind.

### 3 ZUCCHINI-ESPUMA

Die Zucchini schälen. Schalen und Basilikum 10–15 Sekunden in kochendem Wasser blanchieren, anschließend sofort in Eiswasser abschrecken, damit die Farbe erhalten bleibt. Das Zucchinifleisch in Stücke schneiden und in etwas Olivenöl bei milder Hitze 8–10 Minuten weich schmoren, bis es cremig ist. Zucchinifleisch, blanchierte Schalen und Basilikum gemeinsam fein pürieren. Sahne einrühren und mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.

Die Masse durch ein sehr feines Sieb (*chinois étamine*) streichen. In einen Sahnespender füllen und mit einer Gaspatrone laden. Den Siphon gut schütteln und im Kühlschrank kaltstellen, bis die Espuma aufgeschäumt wird.

### 4 EINGELEGT SCHWARZER RETTICH

Den schwarzen Rettich halbieren und mit dem Gemüsehobel sehr dünne Halbkreise hobeln. 300 ml Wasser, Essig, Zucker und Salz aufkochen und den heißen Sud über die Rettichscheiben gießen. Mindestens 1 Stunde ziehen lassen, idealerweise über Nacht, damit die Scheiben vollständig durchziehen.

### 5 TOMATENSALSA

Die Tomaten in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Die Kräuter fein hacken und unter die Tomaten mischen. Zwiebel und Knoblauch sehr fein würfeln und hinzufügen.

Mit Salz, Pfeffer und einem Hauch Olivenöl abschmecken.

### 6 KAFFEE-CRUMBLE

Butter, Mehl, Kaffeesatz und eine Prise Salz in eine Schüssel geben und mit den Fingerspitzen zu einer lockeren, krümeligen Masse verarbeiten. Die Streusel gleichmäßig auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen, ohne sie festzudrücken. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C etwa 12–15 Minuten backen, bis der Crumble trocken ist und eine leichte Bräune angenommen hat. Aus dem Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen, damit er seine mürbe, knusprige Textur entwickelt.

### 7 ANRICHTEN

Zum Servieren den schwarzen Rettich auf dem Teller auslegen. Die Empanada daraufsetzen und mit Tomatensalsa umspielen. Etwas Zucchini-Espuma zufügen und mit dem Kaffee-Crumble abschließen.



# CÔTELETTES D'AGNEAU, LÉGUMES DU JARDIN ET CHIMICHURRI

LAMMKOTELETTS MIT GARTENGEMÜSE UND CHIMICHURRI

FÜR 2 PERSONEN  
SCHWIERIGKEIT



## LAMMKOTELETTS

2 Lammkarrees  
1 Knoblauchknolle  
2 Zwiebeln  
5 Zweige Rosmarin  
2 Lorbeerblätter  
100 g Knollensellerie, klein geschnitten  
150 ml Cidre  
1 l Demi-Glace  
100 g Apfel

## CHIMICHURRI-SAUCE

1 Bund Petersilie  
1 Bund Schnittlauch  
2 Knoblauchzehen  
1 Zwiebel  
5 getrocknete Tomaten  
100 ml Olivenöl  
100 ml Traubenkernöl  
Saft von 1 Zitrone  
Chili  
Salz, frisch gemahlener Pfeffer

## 1 LAMMKOTELETTS

Die Kotelettstränge parieren, salzen, pfeffern und mit einer Knoblauchzehe einreiben. Kurz ruhen lassen. Alle Knochen und Abschnitte im Ofen rösten, bis sie kräftig goldbraun sind. In einem großen Topf Zwiebeln, Knoblauch, Rosmarin, Lorbeer und Sellerie sanft anschwitzen. Die gerösteten Knochen dazugeben, mit Cidre ablöschen und einkochen lassen. Mit Demi-Glace auffüllen, Apfel in Schnitte schneiden, hinzufügen und die Jus bis zur gewünschten Konsistenz köcheln lassen. Durch ein feines Sieb passieren und mit ein paar frischen Rosmarinzweigen kurz nachziehen lassen. Die Koteletts in einer Pfanne bei mittlerer Hitze anbraten. Rosmarin und Knoblauch in die Pfanne geben. Anschließend im Ofen fertig garen, bis eine Kerntemperatur von 58 °C erreicht ist, und anschließend 10 Minuten ruhen lassen.

## 2 CHIMICHURRI-SAUCE

Petersilie, Schnittlauch, Knoblauch, Zwiebel und die getrockneten Tomaten fein hacken, sodass eine grüne, aromatische Kräuterbasis entsteht. Mit Olivenöl und Traubenkernöl mischen, bis sich eine sämige, leicht dicke Konsistenz bildet. Zitronensaft und etwas Chili hinzufügen und alles sorgfältig verrühren. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Etwas ruhen lassen, damit sich die Aromen harmonisch verbinden und das Öl die Kräuter durchzieht.

## 3 ANRICHTEN

Die Koteletts entlang der Rippen aufschneiden. Mit der gewünschten Beilage auf einer Platte anrichten und mit der Jus großzügig nappieren. Kurz vor dem Servieren mit der Chimichurri-Sauce würzen.



# BOUIBOUI

SO GUT KANN KANTINEN-ESSEN SEIN

# E

Es ist das vermutlich kleinste Restaurant der Stadt. „28 Quadratmeter – inklusive Toiletten“, scherzt Anne Bi. Das Lokal, das sie mit ihrem kochenden Partner Bô betreibt, zog 2024 in eine alte Autogarage ein – ein Art-déco-Schmuckstück aus den 1950er-Jahren. Es liegt abseits des historischen Zentrums, das zwar wunderschön, aber längst fest in touristischer Hand ist. Das echte Leben spielt sich woanders ab – an Orten wie diesem.

Ihre Kantine, wie Anne und Bô ihr Lokal nennen, ist ein lebendiger Treffpunkt des Viertels, mit zugänglicher, aber immer überraschender Küche. Es gibt lediglich ein täglich wechselndes Drei-Gänge-Menü für unschlagbare 20 Euro. Das funktioniert, weil an vier von fünf Tagen vegetarisch gekocht wird, weil alles verwendet wird (sogar die Tomatensamen, die getrocknet zu Gewürz werden) und weil das Paar den Großteil seines Gemüses zum halben Preis von einem lokalen Produzenten bekommt – nämlich all das, was nicht verkauft wurde. Gut, dass Bô – Zitat Anne – „Langeweile verabscheut“. Das Energiebündel ist in Kambodscha aufgewachsen und ein leiden-

schaftlicher Autodidakt am Herd. In der Hauptstadt Phnom Penh probierten die beiden einst den Traum vom eigenen Lokal: ein echtes Bouibou, wie man in Frankreich sagt – bodenständig, laut, voller Leben. Doch Bô wollte von den Großen lernen. Also ging es zurück nach Frankreich, unter anderem zum bretonischen Sternekoch Hugo Roellinger. Und das schmeckt man. Vor allem aber tragen Bôs Gerichte den Geschmack seiner kambodschanischen Heimat in sich – geprägt von kräftigen Brühen, Fermentiertem und überraschenden Kombinationen. Die bunt gefüllten Einmachgläser füllen ein ganzes Regal. Gerade experimentiert er mit Sojasauce: Zweieinhalb Liter hat er in mühevoller Heimarbeit produziert.

Die Stammgäste kommen oft schon vormittags auf einen Kaffee vorbei, weil Bô gerne Kostproben verteilt: besagte Sojasauce, Meringue aus Petersilienwurzel oder Palmzucker aus dem Garten seiner Großmutter in Kambodscha. Abends werden die „Reste“ vom Mittag zum Mitnehmen angeboten. Aber: Vorher anrufen! Keine Garantie, dass etwas übrig bleibt.

**BOUI BOUI**  
62 RUE DE LA PIE,  
35400 SAINT-MALO  
[boubou.bzh](http://boubou.bzh)

**ÖFFNUNGSZEITEN:**  
Montag bis Freitag  
10:00–15:00 Uhr und  
18:00–20:00 Uhr  
(zum Mitnehmen)

#### WO HERZ UND HERD ZUSAMMENSCHLAGEN

Instagram und Co. braucht dieses Paar nicht. Dafür gibt Anne in unregelmäßigen Abständen das „Boui Boui Magazine“ heraus – eine liebevolle Sammlung von Beiträgen ihrer Gäste zu kulinarischen Themen: Rätsel über Chilisorten, Gedichte über Sauerteig oder Comics, die das Wunder der Fermentation erklären.



**Links** – Das „wohl kleinste Restaurant der Stadt“ – Keine Tische, nur eine lange Theke

**Unten** – Statt Content bei Social Media gibt es das Boui Boui Magazine

**Ganz unten** – Eingelegte Schätze aus der Küche des Restaurants Boui Boui – sorgfältig beschriftet und aromatisch konserviert





## **WO WIND, WELLEN UND GENUSS EINS WERDEN**

Die Bretagne ist rau, wild und voller kulinarischer Leidenschaft – hier trifft das Salz des Atlantiks auf die Wärme bretonischer Gastfreundschaft. Dieses Callwey Buch lädt dazu ein, die Region von ihrer authentischsten Seite zu erleben: Restaurants, Bistros und Crêperien öffnen ihre Türen und teilen ihre besten Rezepte sowie ganz persönliche Geheimtipps. Von handgedrehten Galettes über fangfrische Langustinen bis hin zu modern interpretierten Klassikern: *Zu Gast in der Bretagne* vereint die Vielfalt der bretonischen Küche mit Geschichten über Menschen, Orte und Geheimtipps. Atmosphärische Fotografien und lebendige Texte machen es zum ultimativen Genuss-Reiseführer für Frankreichliebende und alle, die es noch werden wollen.

### **EINZIGARTIG**

**Ausgewählte Restaurants –  
von der kleinen Crêperie bis zur  
Sterne-Gastronomie, mit echten  
Lieblingsorten abseits der  
Touristenpfade**

**Von salziger Butter bis süßem  
Kouign-Amann – ikonische  
Spezialitäten, die die Bretagne  
einzigartig machen**

**Wilde Küsten, salzige Winde  
und der Geschmack der Bretagne  
in Bildern und Geschichten**

**CALLWEY**