

# Reise-Journal



Rund 100.000 auf knapp 120 Quadratkilometern: Groß ist Jersey nicht. Aber die Kanalinsel weist die meisten Sonnenstunden in Großbritannien auf. Foto: Gary P le Feuvre, stock.adobe.com

## Austern nicht nur für Oligarchen

Diskretion! Jersey gilt als Steuer- und Finanzparadies. Die Kanalinsel ist wegen der würzigen Seeluft aber auch ein interessantes Ziel für Genießer. Hier wächst alles etwas geschmackvoller: Algen, Kartoffeln und sogar die Kühe. Die Bauern erzählen – ganz offen – warum das so ist.

Von Sven Rahn

Shannon strahlt. Die Füße im nassen Schlick hält sie in der Linken ein paar Plastikselche, rechts einen Schaumwein aus dem benachbarten Frankreich. „Wer will?“, fragt die Farmerin in die Runde und acht Arme schnellen hoch. Auch John ist in Spendierlaune: Der 65-Jährige öffnet mit einem kleinen Messer geschickt Muschel um Muschel – und reicht sie seinen Gästen.

Shannon und John Le Seelleur haben zu einem Champagnerumtrunk mit Austern eingeladen – inmitten ihrer Muschelfelder am Strand von Grouville an der Ostküste Jerseys. John stammt aus einer alteingesessenen Familie, die in 17. Generation ununterbrochen eine Farm im Nordosten der Kanalinsel bewirtschaftet: Kartoffeln, Tomaten, Gemüse.

Vor 15 Jahren tauschte er den Acker mit den Austernbänken, da „Landwirtschaft ein Albtraum ist“: früh aufstehen. Viel Arbeit. Kaum Ertrag. Da verdiene man mit dem Luxusprodukt Austern ein besseres Geld, auch wenn der Großhandel ihm pro Stück nur 30 Cent zahle. Die Masse macht's und Johns Seymour Oyster Farm ist mit 14 Hektar Fläche auf denen 14 Millionen Austern heranwachsen die Nummer eins in Großbritannien und einer der ganz Großen in Europa.

Stolz ist der Züchter auch auf die Qualität seiner Meeresfrüchte: „Die ist einmalig“. Festes Fleisch, ein ausgewogener Salzgehalt und Frische“. Grund dafür sind die hervorragenden Bedingungen unter denen die Tiere aufwachsen. „Durch die Nähe zu Frankreich sind die Austernbänke vor großen Wellen geschützt“, gleichzeitig Sorge der Tidenhub auf Jersey – mit zwölf Metern Höhenunterschied einer der größten der Welt – für stetig frisches, kühles Meerwasser und Nahrung. Auch die Anbaumethode leiste ein Übriges: „Wir züchten auf etwa 50 Zentimeter hohen Eisentischen, sodass die Tiere keinen Bodenkontakt haben. Damit verhindern wir, dass sie einen schlammigen Geschmack annehmen“.

Jersey. Ein Flecken Erde, gelegen inmitten des wärmenden Golfstroms und 30 Kilometer vor der Normandie-Küste. Der autonome Kronbesitz mit eigener Regierung, Währung und Sprache besitzt fruchtbare Böden, eine üppige Vegetation und punktet mit 2000 Sonnenstunden im Jahr – britischer Rekord.

Zwar ist die Insel vor allem bekannt als Steuer- und Finanzparadies: Allein Bundesbürger parken hier rund 180 Milliarden Euro. Viele Multimilliardäre haben hier ih-

ren Landsitz. Immer wieder stößt man auf herrschaftliche Anwesen – mit Zäunen, Stacheldraht und Kamera geschützt. Wer hier wohnt? Diskretion! Doch Hinweise finden sich in der Presse. Wie vor Wochen, als der Gerichtshof der Insel Schlagzeilen machte, weil er Vermögenswerte des russischen Oligarchen Abramowitsch in Höhe von sieben Milliarden Dollar beschlagnahmte ließ.

Doch das Eiland, mit 120 Quadratkilometern kaum größer als Sylt, ist eben „auch ein Paradies für Gourmets“, weiß John Garton, „mit „tollen Produkten“. Nicht nur Austern. „In den Gewässern rund um die Kanalinseln tummeln sich 165 Muschelarten“, erklärt der Chef der lokalen Produzentenvereinigung Genuine Jersey begeistert. Darunter das seltene Seeohr, das nur zu bestimmten Zeit und

in begrenzter Stückzahl gesammelt werden dürfe. Es gibt 120 Fischarten, 100 verschiedene Krustentiere, allen voran der unter Feinschmeckern besonders begehrte Jersey-Hummer – und unzählige Sorten von Seealgen. Die düngen nicht nur die Felder der Kartoffelbauern, sondern finden sie als Delikatesse auch in den Restaurants von St. Aubin, St. Helier oder St. Martin.

Expertin in Sachen Algen ist Trudie Hairon-Trox. Die gebürtige Bayerin arbeitet als Guide bei Jersey Walk Adventures und zeigt Teilnehmer auf einer dreistündigen Wanderung durch das Watt, was man mit dem essbaren Meeress Gemüse alles anstellen kann.

In Sichtweite von Le Seelleur's Austernbänken hat sie eine kleine Gruppe versammelt. Aus einem schmalen Priel hebt Tru-

die ein langes, bronzefarbenes Gewirr vom Meeresboden. Wasser strömt auf ihre Gummistiefel. „Bretonisches Ruderkraut“, erklärt sie, „wegen seines hohen Gehaltes an Glutamin nicht nur bei japanischen Köchen hoch im Kurs“.

Nicht anders der Seetang nebenan. Ein etwas unscheinbarer grüner Glibber: „Die Vitamin- und Mineralien-Bombe veredelt jedes Meeresfrüchte-Risotto mit seinem Unami-Aroma“, weiß die erfahrenen Sammlerin. Und dann der Purpurtang, besser bekannt als Nori. Die Alge erlebte in den neunziger Jahren ein richtiges Revival als die Sushi-Welle nach Europa schwappte. „Dabei hat sie auch bei uns eine lange Tradition“. Stundenlang im Wasser gekocht, nur mit einer Zwiebel verfeinert wird daraus Laver Bread: Ein tiefschwarzer Brotaufstrich – „lecker auf Toastbrot oder zu Eiergerichten“.

Die Natur seiner Wahlheimat den Gästen näher bringen, will auch John Fox. Der gebürtige Waliser kam vor fast 40 Jahren nach Jersey, verliebte sich und blieb. Heute führt der ehemalige Bergbaukumpel ein Unternehmen, das sportlich begeisterten Urlaubern die Schönheiten der Insel zeigt: Auf dem Rad durch das grüne Hinterland, im Kajak an der zerklüfteten Küste oder im Strandsegler über die kilometerlangen Strände. Entlang der Hafensperrmaße von St. Aubin mit ihren bunten Kaufmannshäusern aus dem 17. Jahrhundert geht es heute zur Woodlandfarm im Herzen Jerseys – zu den berühmten Jersey-Kühen und „den besten Kartoffeln der Welt“, der Jersey Royale.

Mit beiden wird ein regelrechter Kult betrieben, den Urlauber schon bei Ankunft gewahrt werden. Am Terminal des Flughafens prangt ein großes Wandgemälde, das auf das Jahr der Kuh hinweist. Im Duty-Free-Shop – wo bitte gibt es so etwas sonst? – werden kleine Papiersäckchen mit Kartoffeln zum Verkauf angeboten, neben Luxusparfüm von Dior, Gucci oder Coco Chanel. Dass das Gewese um Kuh und Kartoffel nicht unberechtigt ist, dazu etwas später.

Jetzt geht es erst einmal eine breite Allee entlang, die sich Spaziergänger, Jogger und Biker teilen. Am Strand jagt ein Hund den Möwen nach, die im Schlick nach Würmern und Krebstieren suchen. Wattwanderer verlieren sich am Silber glänzenden Horizont. Dann überqueren die Radler die Hauptstraße und biegen in die Green Lanes ein: Ein Netz verkehrsberuhigter Straßen, das sich 80 Kilometer über die ganze Insel zieht.

Die ersten 500 Meter, bis zur Kirche, folgt die Green Lane einem mittelalterlichen, von Hecken umsäumten Pfad. Jahr-

hunderte alte Steineichen bilden mit ihren Blättern ein dichtes Dach, die Äste der Feigenbäume wachsen bis an den Boden, hinter einer Mauer lugt eine Engelstrompete hervor. Die eigentlich in Südamerika heimische Blume mit ihren auffälligen großen Blüten gedeiht im milden Klima von Jersey prächtig. Baumhoch werden sogar manche Exemplare mit Hunderten von gelben, weißen oder rosafarbenen Kelchen.

Etwas später wechselt die Landschaft zu einer englischen Countryside-Gemütlichkeit: schmale Wege links und rechts eingerahmt von mannshohen Hecken. Dahinter Felder, Wiesen, Weiden. Zwischen drin ein Landhaus aus wuchtigem Granit und zarter Blumenbepflanzung. Autos begegnen einem kaum, stattdessen kleine Wandergruppen – und Kühe. Mit ihren

### Im Duty-Free-Shop gibt's Parfüm, Lippenstifte – und Kartoffeln

langen Wimpern und den rehbraunen Augen sehen sie aus wie aus einem Walt Disney Trickfilm.

„Unsere Rinder“, erklärt John bei einer kleinen Rast, „haben einen Stammbaum, der 250 Jahre zurück geht“. Zwar gäben sie nur 5000 Liter Milch pro Jahr, doch deren Fettgehalt liege bei sechs Prozent. Mehr Sahne als Milch sind die Molkereiprodukte – Eis, Clotted Cream oder Fudges – deshalb besonders cremig.

Davon überzeugen können sich die Radler nach einer gut halben Stunde Auf- und-Ab über die hügelige Insel: Die Gruppe erreicht die Woodlandfarm. Ein Landgut, das in der fünften Generation von der Familie Le Boutillier geführt wird. Und eines der wenigen, das sich sowohl dem Kartoffelanbau, als auch der Rinderzucht widmet. Farmer Richard Le Boutillier fährt mit seinem Bulli gerade Ware aus, doch es gibt ja noch die Honesty Box. „Typisch für Jersey“, erklärt John: Ein kleiner Verschlag, in dem die Bauern ihre Produkte zum Verkauf auslegen. Die Jersey Royal, nierenförmig, algengedüngt und leicht salzig. Verpackt in Papier, statt in Plastik, „damit die Knollen nicht schwitzen“. Black Butter, ein Mus aus Cider, Zitrone und Lakritze und Süßes wie Fudges, schmelziges Karamell, das auf der Zunge zergeht. Aber auch Speck und Würste sowie verschiedene Cuts vom Jersey Rind. „Man nimmt sich, was man braucht, und wirft das geforderte Geld einfach in die Kasse“, erklärt Fox. Das muss der Guide seiner Gruppe nicht zwei Mal sagen.



Unprätentiöser Genuss in der Hocke in einer der größten Austernbänke Europas. Foto: Sven Rahn

### Kurz informiert

**Die Insel** Jersey ist die größte der zwischen England und Frankreich liegenden Kanalinseln. Die Hauptstadt heißt St. Helier. Auf Jersey leben gut 100.000 Einwohner.

**Anreise** Direktflüge nach Jersey gibt es ab München, Düsseldorf und Lübeck.

**Unterkunft** Direkt am Strand liegt das Golden Sands Hotel in der Bucht von St. Brelade.

**Essen** Das Sumas in St. Martin bietet anspruchsvolle Gourmetküche aus Inselprodukten. Die frischesten Austern und gutes Inselbier gibt es im Seymour Pub vis-a-vis der Austernbänke von Grouville.

Die Reise wurde unterstützt von Jersey-Tourismus.

