



Anaïs Causse, 42, ist gebürtige Berlinerin. Nach dem Abitur an der Goethe-Oberschule in Steglitz studierte sie Arabistik und Islamwissenschaften, merkte aber zunehmend, dass das nicht ihr Ding ist. Sie verabschiedete sich von der Freien Universität und einer möglichen akademischen Laufbahn, heuerte bei Feinkost-Lindner an und absolvierte eine Ausbildung zur Fachfrau für Systemgastronomie.

2003 stieg sie in das Feinkostgeschäfts ihres Vaters ein. 2014 folgte ihre jüngere Schwester Noémie und übernahm den Onlineshop, aus „Maitre Philippe“ wurde „Maitre Philippe & Filles“ – ein Spezialitätenhandel, der beste Beziehungen vor allem nach Frankreich pflegt und kulinarisch wie atmosphärisch zu den ersten Adressen der Branche in Berlin zählt.

Für Garçon schreibt Anaïs Causse regelmäßig über ihre exquisiten Spezereien und deren Produzenten.

[www.maitrephilippe.de](http://www.maitrephilippe.de)

## OIGNONS DE ROSCOFF, S'IL VOUS PLAÎT

VON ANAÏS CAUSSE



Beinahe wäre dieser Artikel über die legendären Zwiebeln aus Roscoff nicht zustande gekommen. Ausgerechnet in diesem ohnehin schon verflixten Jahr wurden sie von einem Pilz heimgesucht, der allgemein als *Botrytis cinerea* bekannt ist und die Grauschimmelfäule verursacht.

Übrigens: Des einen Freud, des anderen Leid. Die Winzer im Bordeaux freuen sich über Botrytisbefall, denn nur so kann der Sauternes, der teuerste Weißwein der Welt, gekeltert werden.

Die Gemüsebauern in der Bretagne jedoch können darauf liebend gern verzichten, denn Botrytis führt zu nicht unerheblichen Ernteverlusten. Eine befallene Zwiebel wird bei der Lagerung weich und faulig – und dadurch ungenießbar. Der Befall lässt sich bei der Ernte kaum erkennen, deswegen können auch nicht alle kranken Zwiebeln aussortiert werden. Und so kommt es schon mal vor, dass sich in den schönen, geflochtenen Zwiebelzöpfen in diesem Jahr auch mal ein faules Exemplar versteckt. Zum Glück hielt sich das bis jetzt allerdings in Grenzen.

Was macht die Roscoff-Zwiebel nun so besonders, dass ich ihr einen ganzen Artikel widme? Sie schmeckt natürlich gut. Sagen-



haft gut sogar. Sie ist nicht scharf, sondern eher zart, fast süßlich. Sie ist knackig und saftig, besticht mit ihrer unverwechselbaren rosa Farbe – das Auge isst schließlich mit – und ist mit ihrem hohen Anteil an den Vitaminen A, B und C sehr gesund. Das wussten seinerzeit übrigens auch die Seefahrer, wenn sie von Roscoff, einer kleinen Hafenstadt im Finistère, dem westlichsten Zipfel der Bretagne, auf große Fahrt gingen. Immer waren Zwiebeln als Proviant mit an Bord. Und nicht zuletzt lässt sie sich ausgezeichnet lagern, bei guten Bedingungen bis zu neun Monate.

Die lange Haltbarkeit der Knollen liegt sowohl in ihrer Natur als auch daran, dass sie bereits im August von Hand geerntet werden und – vom Kraut befreit – danach zwei Wochen lang auf den Feldern in der Sonne trocknen. Anschließend werden sie geputzt und zu Zöpfen geflochten, um das Austreiben zu verhindern.

Unsere Zwiebeln stammen von der Ferme de Kergus, einem in den 1850er Jahren gegründeten Zehn-Hektar-Familienbetrieb, den die Geschwister Tiphaine und Eric Quemener – sie ist 31 und hat eine Handelsschule besucht, er 34 und diplomierter Landwirt – in vierter Generation bewirtschaften.

Bereits ihr Urgroßvater baute neben Kohl, Kartoffeln und Spargel die berühmten Roscoff-Zwiebeln an. Er gehörte, ebenso wie ihr Großvater und auch noch ihr Vater Marcel, zu den „Johnnies“. Das war die Sammelbezeichnung der Briten für alle bretonischen Bauern, die einst mit kleinen Booten über den Ärmelkanal segelten, um in England Zwiebelzöpfe zu verkaufen. „Johnnies deshalb“, so Tiphaine Quemener, „weil die Engländer die bretonischen Vornamen Yann und Yannick nicht aussprechen konnten.“

Das ist natürlich längst Geschichte. Heute reißen sich Feinschmecker in der halben Welt um die Roscoff-Zwiebeln, die seit 2009 das AOC- und seit 2013 auch das AOP-Siegel tragen (AOC steht für Appellation d'Origine Contrôlée, das ist eine kontrollierte



Zwiebelfelder im Département Finistère an der bretonischen Nordküste.

Herkunftsbezeichnung, die nur in Frankreich gilt – AOP dagegen steht für Appellation d'Origine Protégée, bedeutet geschützte Herkunftsbezeichnung und ist das europäische Pendant zum nationalen AOC-Siegel).

Als ich noch nach einem besonderen Tipp für die Verarbeitung der Roscoff-Zwiebeln frage, kommt Tiphaine Quemener ins Schwärmen: „Im Winter sind sie allerbestens geeignet, um daraus ein wunderbares Confit zuzubereiten.“ Dafür schwitzt sie die kleingeschnittenen Zwiebeln in Olivenöl an, fügt etwas Honig hinzu und schmeckt alles mit Salz und Pfeffer ab. Das Confit könne man zu allem essen, zu Käse, rotem Fleisch und Fisch. Am besten passe es aber zu Galettes, den salzigen Crêpes aus Buchweizenmehl. „Ich bin Bretonin“, sagt sie, „natürlich schmeckt es so am besten.“



Fröhliche Zwiebelbauern: Tiphaine und Eric Quemener.