

Nachhaltige Seereise

Die Costa-Reederei will
Essensabfälle reduzieren

Kreuzfahrten — 63

Purer Luxus

Vom Maybach Vision
gibt es nur ein Exemplar

Auto — 62



Alte Tradition und kulturelle Besonderheit: Mit speziell trainierten Pferden gehen die Fischer bei Oostduinkerke auf Crevettenfang

Foto: Keystone

Frietjes und kleine Schalentierchen

Flanderns Küche ist viel besser als ihr Ruf. Zur Einstimmung lohnt sich ein Besuch bei den Crevettenfischern

Karin Huber

Es ist frisch, eine steife Nordseebrise weht und treibt am breiten flandrischen Strand die Sandkörner vor sich her. Zwischen den Zähnen knirscht es. Wir stehen im warmen Wasser der Nordsee in Oostduinkerke. Pferde ziehen vorbei. Die mit gelbem Ölzeug ausgerüsteten Crevettenfischer sitzen auf alten Holzsätteln, links und rechts haben sie grosse Körbe befestigt. Die Pferde schleppen an Holzgestelle gebundene Netze hinter sich her; bald schwappt das Wasser über die Pferdeleiber. «Die Fischer trainieren ihre Pferde bis zu zwei Jahren, bis sie die Angst verlieren und so viel Vertrauen gefasst haben, dass sie mit den Besitzern ins Wasser gehen», sagt Yvonne König, die örtliche Tourismusvertreterin.

Das Crevettenfischen ist eine uralte Tradition und kulturelle Besonderheit in Flandern. Früher sah man die Fischer hoch zu Ross auch noch in anderen Ländern. Jetzt gibt

es sie so nur noch in Oostduinkerke, nahe Koksijde, an der flämischen Küste. Die Unesco hat sie darum in den Stand «immaterielles Weltkulturerbe» erhoben. Täglich kommen die Feriengäste zuhauf, um dem Spektakel beizuwohnen, morgens und spätnachmittags, immer bei Ebbe. Meist aber ist das Wasser in den Monaten Juli und August zu warm, um Garnelen fischen zu können. Zehn, zwölf Fischer gehen trotzdem raus, um den Gästen zu zeigen, wie man die Meerestiere früher aus dem Wasser holte.

Die alten Hotels sind fast alle verschwunden

Wir lassen unsere Schuhe im Trocknen und gehen barfuss mit Hunderten anderen Leuten los. Viele sind mit dem Velo oder mit der Küstenstrassenbahn hergekommen, die zwischen der französisch-belgischen Grenze und Oostende verkehrt und auf der 60 Kilometer langen Fahrt die

zahlreichen Badeorte verbindet. Leider sind die schönen alten Hotels aus dem 19. und 20. Jahrhundert fast alle verschwunden. Dafür reihen sich an der Küste nun viele gesichtslose Bauten. Ein Grossteil beherbergt Ferienwohnungen und Hotels. Der Strand ist Treffpunkt für Spiel, Sport und Spass.

Als kleine Einstimmung auf das Fischen haben wir uns bereits in Gent die Bäuche mit Crevetten vollgeschlagen. Sie sind unscheinbar, klein, und es ist die reinste Geduldsarbeit, die gekochten Nordseecrevetten aus den dünnen Scha-

Anreise

Swiss fliegt mehrmals täglich von Zürich nach Brüssel; Easyjet viermal wöchentlich ab Basel; gute Zugverbindungen nach Gent und an die Küste.
www.visitflanders.com

len zu lösen, Stück um Stück. Aber das Geschmackserlebnis lohnt jeden Aufwand. Serviert werden sie im Pakhuis, einem sehr beliebten Restaurant in Gent. Mit den Eisenverstrebungen und dem Gewölbe erinnert es ein bisschen an die alten Pariser Les Halles. Die Delikatessen kommen schüsselweise auf Eis serviert und mit den Pommes, die hier Frietjes heissen, auf den Tisch.

Flandern, nebst Wallonien und der Hauptstadt Brüssel, eine der drei Regionen Belgiens, eilt nicht der beste kulinarische Ruf voraus. Zu Unrecht. Denn Flandern hat aussergewöhnliche kulinarische Schätze zu bieten. Zu den derzeit angesagtesten und zugegebenermassen teuren (205 Euro für 20 Gänge) Restaurants gehört zweifelsohne das neue Kobe Desramaults in Gent. Ohne lange Voranmeldung geht hier allerdings gar nichts. Vormerken darf man sich auch das Vrijmoed, das gemäss «Gault Millau» das

beste vegetarische Menü in Benelux anbietet. Sicher ist: Den eigenwilligen Charakter von Gent kann man auf verschiedene Arten auch auf den Tellern junger Sterneköche und origineller Fressbeizli erleben.

Der Holy Food Market lockt in einer umgenutzten Kirche

Flaniert man nicht gerade durch die Gässchen der mittelalterlichen Stadt oder fährt mit dem Boot durch die Genter Kanäle, kann man die Ferientage durchaus mit Essen verbringen, etwa im Holy Food Market, einer umgenutzten Kirche. An verschiedenen Kochstationen sucht man sich hier ein Menü selbst zusammen. An jeder Strassenecke werden übrigens die süssen Cuberdons, kegelförmige, an Näschen erinnernde Bonbons mit Himbeerfüllung, angeboten oder auch die Mastellen, kleine wunderbare Zimtbrötchen.

Mittlerweile brüstet sich auch die Küste in Flandern mit Ster-

nerrestaurants, sieben sind es an der Zahl. Aber auch hier findet man meist nur ein Plätzchen nach Voranmeldung. Wir waren zu Gast bei Willem Hiele in Koksijde. Er wird von «Gault Millau» als Entdeckung des Jahres 2017 gefeiert. Hiele kocht in seinem kleinen, wunderschönen alten Elternhaus in der früheren Küche seiner Mutter. Alles ist sehr beengt, und so trägt er sich mit dem Gedanken, vielleicht doch noch irgendwann in ein grösseres Lokal umzuziehen. Er startete vor fünf Jahren mit einem «Acht-Personen-Tisch» seine Gourmetkarriere. Heute ist – ausserhalb der Sommersaison – eine Reservation drei Monate im Voraus nötig. 60 Kräuter hat er in seinem eigenen Garten angepflanzt, ebenfalls Gemüse und Früchte. Vieles wächst ihm quasi direkt in die Küche hinein.

Die Reise wurde unterstützt von Flandern Tourismus