

Knoblauch aus Arleux

Wenn wir von der französischen Region Nord-Pas de Calais hören, denken wir an Fisch und Meeresfrüchte, an Käse und Cidre. Vielleicht denken wir auch an den 2008 erschienenen Kinofilm "Willkommen bei den Sch'tis". Aber woran noch?

Nord-Pas de Calais ist die nördlichste Region Frankreichs. Sie liegt an der Grenze zu Belgien. Seit 1994 ist die Region über den Eurotunnel mit Großbritannien verbunden. Was viele nicht wissen, aus dieser Region stammt eine echte Delikatesse.



Wenn wir von der französischen Region Nord-Pas de Calais hören, denken wir an Fisch und Meeresfrüchte, an Käse und Cidre. Vielleicht denken wir auch an den 2008 erschienenen Kinofilm "Willkommen bei den Sch'tis".

Aber woran noch? Nord-Pas de Calais ist die nördlichste Region Frankreichs. Sie liegt an der Grenze zu Belgien. Seit 1994 ist die Region über den Eurotunnel mit Großbritannien verbunden. Im Süden, im Département Nord zwischen Douai und Cambrai liegt die Region Arleux mit der gleichnamigen Gemeinde. Die Gemeinde liegt im Tal des Flusses Sensée, an der Kreuzung der beiden Schifffahrtskanäle Canal du Nord und Canal de la Sensée. Arleux hat sich in Feinschmeckerkreisen mit einer Spezialität einen guten Ruf aufgebaut: mit geräuchertem Knoblauch. Er ist in der Feinschmeckergastronomie unverzichtbar. Roh, fein gehackt, würzt er mit delikatem Aroma die Salate, Er schmeckt auch geröstet in der Pfanne, gekocht in Ragouts oder Suppen und als Füllung in Geflügel.



Die Geschichte - wie das Räuchern von Knoblauch begann

Mit der Produktion von Knoblauch in Nord-Pas de Calais wurde bereits in der Gallo Romanischen Epoche begonnen. Aktuell werden in Nord-Pas de Calais 2.500 bis 3.000 Tonnen Knoblauch jährlich produziert. Seit mehr als zwei Jahrhunderten wird der Knoblauch in der Region Arleux zwischen Douai und Cambrai kultiviert. Bereits 1804 taucht in der Statistik des Präfekts Dieudonné ein Verweis auf den Knoblauchanbau auf. Die Einwohner von Arleux verwendeten Torf nicht nur zum Heizen sondern als bisher einzige auch zum Räuchern von Knoblauch, um ihn haltbar zu machen. Das Räuchern mit Torf gibt dem Knoblauch aus Arleux eine besondere Farbe und einen besonderen Geschmack und damit einen unverwechselbaren Charakter.



Die Produktion geräucherten Knoblauchs erfordert viel Geduld und Sorgfalt

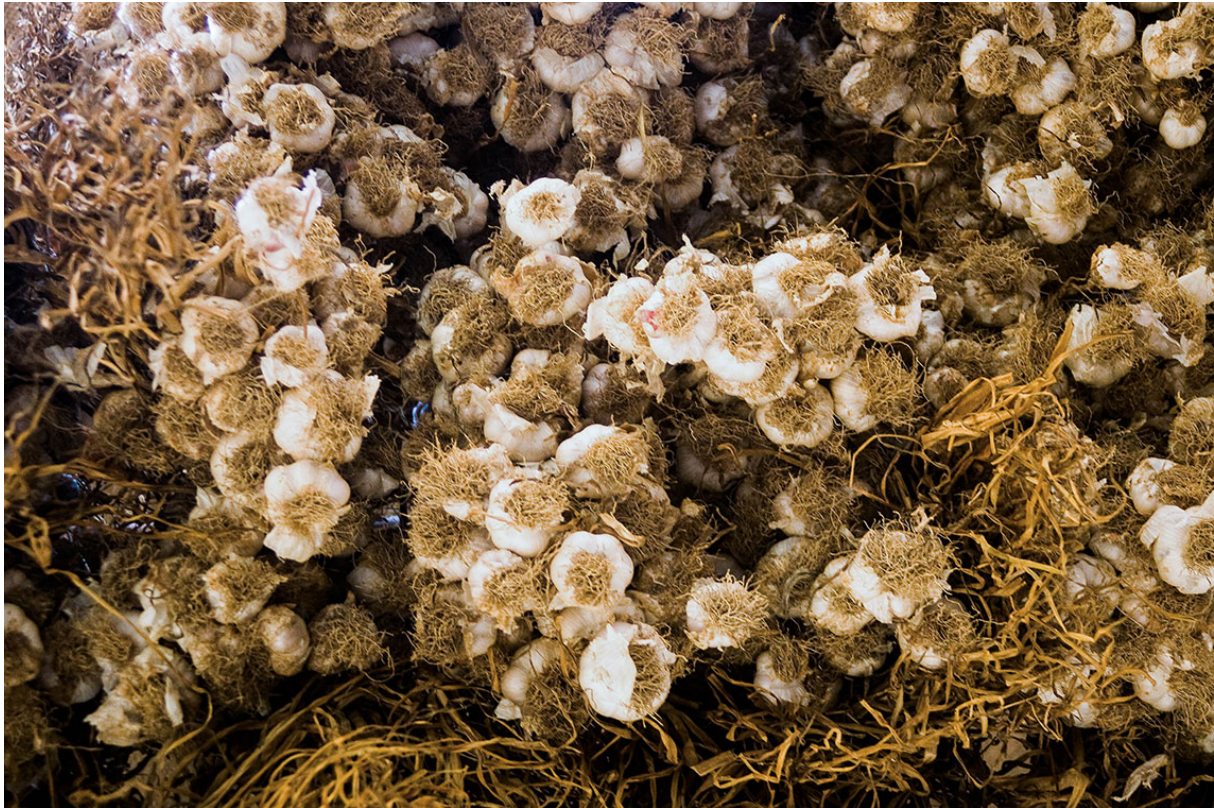
Der Anbau des Knoblauchs erfordert viel Geduld und Sorgfalt. Bereits Ende Januar bereiten die Farmer den Knoblauch Zehe für Zehe vor. Am ersten schönen Tag im Februar wird gepflanzt. Der Knoblauch benötigt nährstoffreichen, trockenen Boden. Bis zur Ernte im Juli muss der Farmer häufig zum Unkrautjäten auf das Feld. Vor dem Räuchern werden die Pflanzen geflochten. Dafür muss die Pflanze komplett geerntet werden. Sie wird von der Erde befreit und alle vergilbten Teile werden entfernt. Das Flechten muss geschehen, bevor sie trocken und zerbrechlich werden.

Die Knoblauchzöpfe werden zum Räuchern in einem Kamin aus kleinen Ziegeln aufgehängt. Geräuchert wird mit Torf aus dem nahen Moor, das mit Stroh und Sägespänen ausgewählter Hölzer bedeckt wird. Durch den Rauch wird der Knoblauch bis zu einem Jahr haltbar. Das Geheimnis der Ernte und des Räucherns wird noch häufig von den Vätern an die Söhne weiter gegeben, so dass die Färbung der Zehen oft von Farmer zu Farmer unterschiedlich ist. Heute führen ca. 60 Farmer im Gebiet Arleux die Tradition fort.

Wo bekommt man den Knoblauch? - Arleux ist immer eine Reise wert!

Bisher können Sie den geräucherten Knoblauch das ganze Jahr über nur direkt bei den Erzeugern in Arleux

kaufen, während des Knoblauchfestes am 1. Wochenende im September in Arleux und in den Lebensmittelmärkten in Nord-Pas de Calais. Inzwischen findet man ihn aber auch in dem ein oder anderen Webshop oder im gut sortierten Einzelhandel.



Ein Rezept zur Delikatesse darf nicht fehlen - die echte Knoblauchsuppe aus Arleux

Zutaten für 4 Personen:

- 2 Liter Brühe
- 350 g geschälte und gewürfelte Kartoffeln
- 125 g geraspelte Karotten
- Salz,
- Pfeffer,
- 1 Knolle geräucherten Knoblauch aus Arleux, geschält

Zubereitung:

Alle Zutaten in der Brühe gar kochen, dann im Mixer pürieren. Nach Belieben mit Butter oder Crème fraîche abschmecken.

Veröffentlicht von Gourmet Magazin

Gourmet Magazin | Mike Aßmann & Dirk Heß GbR
Bleichstraße 77 A | 33607 Bielefeld | Deutschland
+49 (0)521-58497757 | info@gourmet-magazin.de | www.gourmet-magazin.de