

Mit einer Muschel-Fischerin zu Fuss unterwegs

Myriam Pont – Pêche à pied

In und um Calais kennt man Myriam Pont. Ohne Technik, mit wenigen Hilfsmitteln, aber mit viel Herzblut, bestreitet sie mit Mann und Kindern den Lebensunterhalt mit dem Sammeln und Verkaufen von Miesmuscheln, den beliebten Moules.

(12) Moules-frites oder Moules et frites, Miesmuscheln mit Pommes frites, im Topf krenzenzte Miesmuscheln in Gemüsesud, die mit Pommes frites serviert werden, sind in Belgien und Nordfrankreich ein populäres Gericht. Immer mehr Restaurants in der Schweiz bieten Moules in den verschiedensten Zubereitungsarten an und auch in den Kühlregalen der Grossverteiler findet man Moules, die man dann zuhause zubereitet. Das Muschelessen hat etwas Gemütliches. Man klaubt das Muschelfleisch aus den Schalen, die innen wunderschön perlmuttfarben sind. Die Schalen häufen sich und der Hunger vergeht, auch wenn man nicht eine Menge gegessen hat. Selbstverständlich dürfen ein gutes Glas Weisswein und eine frische Baguette dazu nicht fehlen. Wie aber kommen die Miesmuscheln auf unseren Teller?

*Horche in dein Ohr hinein,
als ob's eine Muschel wär.*

Friedrich Löchner

Tochter aus einer Fischerfamilie

Myriam Pont richtet ihren Tageslauf nach den Gezeiten des Meeres. Kurz vor Ebbe findet man sie an der Küste zwischen Calais und Boulogne-sur-mer. Sie kennt die Küste und meint: „Das Meer birgt keine Geheimnisse mehr für mich.“ Ihre Familie lebt seit dem 16. Jahrhundert vom Fischfang. Bereits mit 16 ging sie – häufig allein – diesem Metier nach. Geld verdient sie dabei nicht viel, wenn sie die Muscheln am Markt in Calais verkauft. Aber sie ist unabhängig, fühlt sich frei

Miesmuscheln

Moules klingt eleganter als Miesmuscheln – vielleicht ist es dem einen oder anderen auch schon «mies» geworden nach dem Genuss von Muscheln. «Mies» kommt aber vom Mittelhochdeutschen, wo mies «Moos» bedeutet.

Die Weibchen legen im Frühsommer fünf bis zehn Millionen Eier ab, die dann von den Männchen befruchtet werden. Aus den befruchteten Eizellen werden Larven, die im Laufe ihrer vierwöchigen Entwicklung zur Jungmuschel zu 99,9 Prozent gefressen werden. Dennoch bleiben noch immer rund 10 000 Jungmuscheln übrig. Diese sind etwa drei Millimeter gross und treiben oft noch mehrere hundert Kilometer im Meer umher, bevor sie sich mit einer Grösse von ungefähr fünf Zentimetern in Küstenregionen mit ihren Byssusfäden festsetzen. Miesmuscheln leben in Kolonien, auch Bänke genannt. Damit ist die Chance für die Männchen, Eier zu befruchten, grösser. Nach vier Wochen befestigen sich die Larven mit Byssusfäden an Steinen, Pfählen, Schill und Festsand. Bereits seit dem 13. Jahrhundert werden sie in Frankreich Kulturen an Holzpflocken gezüchtet.

Die Muschelbrut wird von Wildbänken entnommen oder mit ausgelegten Schnüren, woran sich die jungen Larven festsetzen, gefangen und auf geeigneten Kulturflächen weitergezüchtet. Eine Methode ist Zucht an Holzpfählen, wobei die Schnüre mit den jungen Larven um Holzpfähle gewickelt werden. Diese Miesmuscheln nennt man dann auch Pfahlmuscheln. Bei einer anderen Zuchtmethode leben die Muscheln an langen Tauen, von denen sie zur «Ernte» einfach abgestreift werden.

© REGINA RUTSHAUSER



und der Natur nah. Erstaunlicherweise kann diese Frau, die am und vom Meer lebt, nicht schwimmen. Lachend sagt sie: «Heute gehe ich keine Risiken mehr ein. Für mich gibt es mit 45 keine Angst mehr.» Von ihren vier Kindern ist eines gestorben, eines ist schwer behindert. Sie lebt in zweiter Ehe. Das Leben

Die äussere raue Schale einer Muschel zeugt vom Kampf mit den Gezeiten - die Perlmutter im Inneren vom Glanz der empfangenen Liebe.

Ursula Schachsneider

© REGULA ZELWEGGER



ist mit Myriam Pont nicht sanft umgesprungen. Und doch ist sie immer fröhlich, hat für jeden ein gutes Wort und verfügt über eine unglaubliche, nicht durch Bildung verfälschte Lebensklugheit. Sie spricht gern, ist offen und freut sich über Kontakte. Aus diesen Gründen hat sie auch immer wieder Kontakt mit Medienleuten. Man kennt sie vom Markt, aber auch aus der Zeitung und aus dem Fernsehen. Sie ist bereits mit 45 eine Legende.

Umgebaute Velos als Transportmittel

Es ist kalt an diesem späten Mainachmittag, es regnet. Wir stehen am Strand. Nur langsam geht das Wasser zurück. Draussen werden immer klarer schwarze, zerklüftete Felsen sichtbar. Myriam, ihr Mann und ihr Sohn suchen einen Weg durchs Wasser, wie sie so schnell wie möglich zum Felsen gelangen können. Während wir mit unseren Gartengummistiefeln warten müssen, kämpfen sich die drei mit zwei Velos, Kisten und Netzen durchs eiskalte Wasser zum Felsen. Dort beginnen sie sofort, Muscheln zu sammeln. Die Männer kratzen die Muscheln schaufelweise vom

Das Wichtigste im Leben finden wir nicht etwa durch intensive Suche, sondern so, wie man etwa eine Muschel am Strand findet. Im Grunde findet es uns.

Unbekannt

Fels und Myriam wäscht sie in einem Tümpel mit Meerwasser. Die drei arbeiten hart und konzentriert, sie sind ein eingespieltes Team.

Mut, Kraft, Ausdauer

Als wir uns endlich auch auf den Fels wagen, erzählt Myriam, während sie speditiv ihre schwere Arbeit verrichtet. «Ich habe sehr viel Kraft, Temperament, und ich reiße mein Maul, grand geul, auf, wenn es mir passt. Ohne meine Arbeit würde ich krepieren.» Ihre Sprache ist direkt, oft hart, aber Myriam hat einen extrem weichen Kern. Sie ist sehr spürig, geht liebevoll auf andere ein. Sie zeigt Umweltbewusstsein, erklärt, dass sie als «Muschelfischerin zu Fuss» völlig ökologisch arbeitet. «Unser Vermögen ist unser Mut und unsere Kraft, das ist mehr als Geld,» erklärt sie. «Ich zähle die Stunden nicht, arbeite mit der Sonne und stehe morgens um halb fünf

© REGINA RUTISHAUSER



Eine winzig kleine Blume von irgendeinem wilden Wegrain, die Schale einer kleinen Muschel am Strand, die Feder eines Vogels - das alles verkündet dir, dass der Schöpfer ein Künstler ist.

Tertullian

auf. Wir gehen mit Stirnlampen los, wenn es noch dunkel ist. Das Handwerk wird viel zu wenig geschätzt. Auf der Ebene der Gesetze ist Frankreich ein Bordell.» Sie nimmt kein Blatt vor den Mund, wenn sie soziale Missstände anprangert. Ihr grösster Traum wäre eine «Ferme pedagogique», ein Bauernhof für behinderte Kinder. «Meine Kinder bekamen

eine Lebensschule, das ist was ganz anderes als die obligatorische Schule.»

Frische Moules

Bald schon steigt das Wasser und die Brandung rollt immer mehr über den Fels. Schliesslich la-



© REGINA RUTSHAUSER



© REGINA RUTSHAUSER

Moules

4 Portionen

- 1 Zwiebel fein gehackt
- ½ Bund Petersilie
- 1 kleiner Lauch, fein geschnitten
- 2 kg Muscheln gewaschen und gebürstet
- 15 g Butter
- ¼ Liter Weisswein oder Cidre, trocken
- 100 g Crème fraîche
- Pfeffer

In einer Pfanne die Butter erhitzen und die Zwiebel und den Lauch darin glasig dünsten. Petersilienstängel dazugeben, mit Wein ablöschen und bei starker Hitze auf die Hälfte einkochen. Die Muscheln in den Topf geben und 4 bis 5 Minuten kochen, bis sich die Muscheln öffnen. Geöffnete Muscheln mit einem Schaumlöffel in eine Terrine geben und geschlossene Muscheln wegwerfen. Den Sud mit Crème fraîche aufkochen und mit Pfeffer abschmecken. Die Sauce über die Muscheln giessen und mit gehackten Petersilienblättchen bestreuen.

den die drei die schweren Kisten und Netze auf die umgebauten Fahrräder und stossen und tragen ihren Fang, rund 280 Kilogramm Muscheln, an den Strand zurück. Myriams Tochter hat unterdessen den Stand im Hafen von Calais betreut. Myriam hat ihre Stammkunden – und auch viele Touristen kaufen bei ihr die frangfrische Ware. Die Muscheln sind, wie der Wein, geprägt vom Terroire. «Unsere sind die Besten, anders als die an Tauen gezüchteten, die salziger sind. Wir sammeln die Früchte des Meeres, wir sind die Bauern des Meeres, stark, unabhängig und zu einer Gemeinschaft zusammen geschweisst. Und Freizeit? Sobald ich wieder zuhause war, hatte mich Myriam bereits über Facebook gefunden. Hier pflegt sie Kontakt mit Menschen aus aller Welt.

www.facebook.com/myriam.pont.7
www.tourisme-nordpasdecals.fr

Wir sind noch immer damit beschäftigt, die Muscheln zu untersuchen, als ob sie alles wären, was vom Meer des Lebens an die Küste von Tag und Nacht gespült wird.

Khalil Gibran