



Ressort: Boulevard

Opium La Cabane

Paris, 06.05.2026 [ENA]

Opium La Cabane: Der zweite Teil des Namens lässt vermuten, dass es sich nicht um einen Ort des durch Opium vermittelten Wohlgefühls handeln wird. Obwohl das angebotene Sortiment ein gewisses Suchtpotenzial aufweist, wird sich keine gesundheitsgefährdende Abhängigkeit entwickeln.

Der Ort muss jedoch gefunden werden. Jean le Nez-en-l'Air, bekannt aus Heinrich Hoffmanns „Pierre L'Ébouriffé“ (Struwelpeter) als Hans Guck in die Luft, würde sie mühelos entdecken, wenn er von der Pont Neuf kommend die rechte Seite der Rue Dauphin entlangspaziert, den Blick zum Himmel gerichtet und an der Nummer 44 das Schild „Bar à Huîtres“ erblickt. Der gewöhnliche Passant, der sich auf Verkehr und Gehweg konzentriert, läuft möglicherweise an der unauffälligen Fassade dieser besonderen Austernbar mit dem ebenfalls besonderen Namen „Opium La Cabane“ vorbei. Die Austern liegen auf Eis, die gekühlte Theke befindet sich direkt hinter dem Fenster zur Straße. Die Einrichtung ist schlicht; man sitzt auf einfachen Bänken oder Barhockern.

Selbstverständlich gibt es neben der am Eingang stehenden Tafel, auf dem das Angebot abzulesen ist, eine (französische) Speisekarte. Die Bestellung erscheint zunächst unkompliziert. Angesichts der Austernvielfalt ist jedoch die Beratung durch den Besitzer oder seinen Stellvertreter unumgänglich, nach „strenge-asketischen Klosterregeln“ erfolgt diese, wie Hans Josef Ortheil in seinem Buch „Paris – links der Seine“ die Situation beschreibt. Mit der sich anschließenden beinahe überwachten Wahl des "richtigen" Weines beginnt die eigentliche Gaumenfreude.

Dieses Mal wurde eine Degustationsplatte mit mittelgroßen Austern gewählt: jeweils drei Special Viking No 3, Pousses en Claires No 3, Belon Plates und Amulette, begleitet von einer Flasche Chablis. Graubrot und Butter, mit hochgezogener Augenbraue, serviert gehören ebenso dazu wie der Hinweis, die Zitrone nicht zu verwenden, sondern den natürlichen Geschmack der Austern zu genießen.

Empfohlen wird, mit der Amulette zu beginnen und danach im Uhrzeigersinn fortzufahren. Gleichzeitig ist dies eine kulinarische Reise entlang der Atlantikküste: Beginnend im Département Ille-et-Vilaine in der

Redaktioneller Programmdienst: European News Agency

Annette-Kolb-Str. 16
D-85055 Ingolstadt
Telefon: +49 (0) 841-951. 99.660
Telefax: +49 (0) 841-951. 99.661
Email: contact@european-news-agency.com
Internet: european-news-agency.com

Haftungsausschluss:

Der Herausgeber übernimmt keine Haftung für die Richtigkeit oder Vollständigkeit der veröffentlichten Meldung, sondern stellt lediglich den Speicherplatz für die Bereitstellung und den Zugriff auf Inhalte Dritter zur Verfügung. Für den Inhalt der Meldung ist der allein jeweilige Autor verantwortlich.



..... International Press Service.....

Bretagne, woher die Amulette stammt, eine eher kleine Cocktail-Auster. Mit der nächsten, der Special Viking No 3, erfolgt ein Sprung in die Normandie (im Bild neben dem dekorativen Farn), gefolgt von den Pousses en Claire aus der Region Marennes-Oléron und schließlich der Belon aus der südlichen Bretagne, benannt nach dem gleichnamigen Fluss.

Wer Ernest Hemingways „Paris – Ein Fest fürs Leben“ gelesen hat, weiß, dass er gelernt hatte, den Schließmuskel der Auster vorsichtig mit einer kleinen Gabel von der Schale zu lösen. Wer das nicht weiß, dem erklärt der Garçon, wie es funktioniert und dass der Schließmuskel ein Teil des Genusses ist. Das ist jedoch nur die halbe Wahrheit. Hemingway schluckte die mit Zitronensaft beträufelte Auster „bedächtig“ hinunter. Dabei entging ihm ein Teil des delikaten Vergnügens, denn das Geschmackserlebnis intensiviert sich, wenn man die Auster vor dem Schlucken kaut.

Damit ist der dritte Abschnitt des Genusses erreicht: die bereits erwähnte Zitrone. Wird der Drahtständer mit der mit gestoßenem Eis gefüllten Schale, auf der die Austernschalen liegen, serviert, gilt die Empfehlung, die Austern roh und ohne Zitrone zu verzehren. Es versteht sich beinahe von selbst, dass weder Tabasco noch eine Oysters-Mignonette zum Gedeck gehören. Hemingway ließ sich von seinem Freund Ernest Walsh (1895–1926) zu einem zweiten Dutzend überreden. Giacomo Casanova soll bereits 50 Austern zum Frühstück gegessen haben, um seine Manneskraft zu erhalten. Auch Otto von Bismarck soll sich damit gebrüstet haben, einmal zwölf Dutzend zu verzehren. Ob seine Motive ebenfalls aphrodisischer Natur waren, ist nicht überliefert.

Diese Wirkung soll darauf beruhen, dass in lauen Sommernächten männliche Austern ihr Sperma ins Meerwasser abgeben, wo es einen weißlichen Schaum bildet, um die Eier zu befruchten. Der Sage nach soll Aphrodite in einer Austernschale aus dem Meer gestiegen sein, nachdem sich der Samen des Uranus mit den Meeresfluten verbunden hatte. Diese Geschichte ist nicht belegt, da Homer Aphrodite als Tochter des Zeus beschreibt. Dennoch wurde sie zur Göttin der Fruchtbarkeit und Schönheit.

Dem/der gewöhnlichen Sterblichen bleibt hingegen das Erlebnis, sich in der Ruhe dieser minimalistischen Umgebung ganz den maritimen Kostbarkeiten widmen zu können. Opium, La Cabane – pas n'importe quel bar à huîtres, mais *le* bar à huîtres: nicht eine, die Austernbar!

Literaturnachweis

Hanns-Josef Ortheil: Paris, links der Seine, Insel Verlag 2017

Birgit Damer: Austern – Perlen des Meeres, Hädecke 2008

Ernest Hemingway: Paris – ein Fest fürs Leben, Rowohlt Taschenbuch 2012

**Redaktioneller Programmdienst:
European News Agency**

Annette-Kolb-Str. 16
D-85055 Ingolstadt
Telefon: +49 (0) 841-951. 99.660
Telefax: +49 (0) 841-951. 99.661
Email: contact@european-news-agency.com
Internet: european-news-agency.com

Haftungsausschluss:

Der Herausgeber übernimmt keine Haftung für die Richtigkeit oder Vollständigkeit der veröffentlichten Meldung, sondern stellt lediglich den Speicherplatz für die Bereitstellung und den Zugriff auf Inhalte Dritter zur Verfügung. Für den Inhalt der Meldung ist der allein jeweilige Autor verantwortlich.



..... International Press Service.....

Bericht online lesen: https://digital.en-a.de/boulevard/opium_la_cabane-93615/

Redaktion und Verantwortlichkeit:

V.i.S.d.P. und gem. § 6 MDSStV: Prof.Dr. Peter Schroeder

**Redaktioneller Programmdienst:
European News Agency**

Annette-Kolb-Str. 16
D-85055 Ingolstadt
Telefon: +49 (0) 841-951. 99.660
Telefax: +49 (0) 841-951. 99.661
Email: contact@european-news-agency.com
Internet: european-news-agency.com

Haftungsausschluss:

Der Herausgeber übernimmt keine Haftung für die Richtigkeit oder Vollständigkeit der veröffentlichten Meldung, sondern stellt lediglich den Speicherplatz für die Bereitstellung und den Zugriff auf Inhalte Dritter zur Verfügung. Für den Inhalt der Meldung ist der allein jeweilige Autor verantwortlich.