

Oktober

Buckliges Elsass

Mord im Hopfenland

Wenn Altweibersommer und Herbst sehr warm waren, bleiben zum letzten Tag im Oktober kaum noch reife Kürbisse übrig. Doch was wäre das frostige Halloween ohne die orange leuchtenden Grimassen auf Eingangstrepfen und Gartenpfosten! Zum alten keltischen Neujahr mummeln sich die Knospen des nächsten Frühlings winterfest ein. Neubeginn und Geburt bereiteten sich nach altem Glauben in der Nacht vor, mit dem Sterben.

Noch vor sechzig Jahren haben die Kinder im Elsass Futterrüben ausgeschnitzt. Mit den beleuchteten Fratzen auf Stecken zogen sie durch die Dörfer, setzten den Alten und Kranken die leuchtenden Geistermasken als Schutz und Geleit in eine andere Welt ins Fenster. Weil er »brutal« erschien und die Kirche etwas gegen Geisterglauben hatte, wurde der elsässische Brauch abgeschafft. Über Amerika findet die europäische Tradition seit ein paar Jahren zurück. Es gab sie nicht nur in Irland, sondern in jedem ehemals keltischen Landstrich. Die elsässischen Großeltern derer, die heute den »amerikanischen Firlefanzen« bekämpfen, haben als Kinder noch am Tag nach der Ahnennacht Couplets für die Toten an den Türen aufgesagt. Der spielerische Umgang mit dem Vergehen als Chance zum Neuanfang ist nicht tot zu bekommen.

Lydie und ich stecken bis zu den verklebten Ellenbogen im Kürbis, schon die zweite Tonschüssel quillt über vom saftigen Fruchtfleisch, das blumig duftet. Hier im Alsace Bossue, dem Buckligen Elsass im Nordwesten an der Grenze zu Lothringen, ticken die Uhren etwas langsamer, wird der alte Brauch noch nicht nach dem Vorbild von Supermarktketten in Plastik und Spezialprodukten gefeiert.

Die Küche in Lydies Hof ist ein Saal, geplättelt mit Zementfliesen aus Jugendstilzeiten, mit verschlungenen Lilien in Kaffeebraun, Ocker und Himmelblau. Unsere Schritte hallen. Ein Trog aus behauenen Granit dient als Spüle. Meinen neugierigen Blick an die Wand auf der Schmalseite kommentiert Lydie sofort.

»Ein alter Bäckerofen. Mein Großvater hat darin Flammekueche gebacken und das halbe Dorf eingeladen. Ja, in dieser Küche könnte man ein ganzes Restaurant bekochen! Für uns lohnt sich das nicht mehr, der Ofen frisst riesige Holzknüppel. Und im normalen Herd wird der Flammekueche einfach nichts.«

»Und das da?« Ich deute auf zerknülltes Zeitungspapier in einem Korb.

Lydie lacht. Mit ihren Sommersprossen und rotblonden Locken ähnelt sie einem irischen Klischee. »Ach das – das braucht Mélie für die Kartoffeln heute Abend!«

Das Geheimnis ihrer Haushaltshilfe, Kartoffeln noch kartoffeliger schmecken zu lassen, klingt eigen. Keine Frage, dass dem in diesem Land fast heiligen Gemüse ein eigener Topf reserviert wird! Am besten ein schwerer, aus Gusseisen und nicht emailliert. Nichts darf ihn berühren außer Kartoffeln und ihren Zutaten. Nichts, vor allem kein Spülmittel. Er wird mit Zeitungspapier ausgerieben, setzt Patina an und den rauchigen Duft frei, wenn Mélie darin zuerst Zwiebeln und ganze Knoblauchzehen in wenig Schmalz andünstet, die rohen, geschnittenen Kartoffeln dazu rührt und immer wieder mit dem hölzernen Löffel wendet. Erst wenn die Kartoffeln leicht

knusprig werden, kommt der schwere Deckel auf den Topf. Mélie schwört auf den Holzherd. Da könnten die Bratkartoffeln stundenlang bei niedrigster Hitze ohne Fett »reifen«.

»Es ist schade, dass wir so wenig von unserem Land nutzen können und wie Touristen nur für ein Wochenende kommen!«, seufzt Lydie. Obwohl der Unterhalt der Jahrhunderte alten Ferme riesige Summen verschluckt, hängt die Elsässerin, die einen Franzosen aus dem Süden geheiratet hat, an der Region.

Lydie verkörpert die modernste Form einer »Pariser Witwe«. Die Zentralisation Frankreichs entvölkert unter der Woche immer mehr ländliche Regionen. Pariser Witwen nennen manche die Frauen, die Haus und Hof versorgen, während der Mann in der Hauptstadt Geld verdient. Lydie ist sogar mitgezogen und pendelt einmal im Monat und in den Ferien nach Hause. Die Mutigen und Betuchten, die es zeitweise täglich tun, trifft man abends und in der Morgendämmerung gähmend am Flughafen Entzheim.

Der abendliche Apéritif, ein Kir Royal mit Champagner aus der Hauptstadt und Mélies hausgemachtem Cassis, wird im Alkoven serviert. Früher stand in diesem holzgetäfelten schmalen Raum neben der Stube das Bett, weil es sich hinter schweren Vorhängen leichter warm halten ließ. Heute kommen sich die Gäste schnell näher in der Intimität des dunklen Nussbaumholzes, dem Lydie Wärme mit antiken russischen Kelims in Rot- und Grüntönen gibt. Es riecht nach Bienenwachs und einem Hauch Terpentin. Die Gespräche klingen gedämpft. An der Wand hängen sepiafarbene Fotos der Vorfahren: Bauern und Bürgermeister, Priester und Hopfenzüchter.

»Kein leichtes Leben in dieser Region«, seufzt Jean, den es als Geschichtspräsident an eine innerfranzösische Universität verschlagen hat. Auch er kann seine Heimat nicht vergessen.

»Aber...«, mit einem schelmischen Lächeln stößt er mit Lydie, ihrem Mann, mir und einem befreundeten Pastor an, »getafelt haben hier schon die Könige!«

Ich möchte wissen, woher zwischen Hügeln mit Hopfenstangen und winzigen Dörfern Könige gekommen sein könnten. Auf das Who is Who des Buckligen Elsass bin ich nicht gefasst. Die keltischen Krieger mit ihren Prachtgräbern um Wintershouse oder die römische Nobilitas mit ihren Villen an der Heerstraße von Straßburg nach Saverne lebten noch vergleichsweise bescheiden gegen die Merowinger, auf deren Überreste Archäologen wie Straßenbauer immer häufiger treffen.

»Ja ja, unser guter König Dagobert ist auf diesen Straßen im Ochsenkarren gefahren, hat den hiesigen Wein getrunken, in unseren Wäldern Wildschweine und Hirsche gejagt!«

Wildschwein mit Hagebuttensauce

ca. 1 kg Wildschweinfleisch (aus Keule oder Schulter)

1–3 Knoblauchzehen

100 g Räucherspeck

30 g Butter

Salz

Quatre-Épices (Gewürzmischung aus Nelken, Ingwer, Muskat, weißem Pfeffer, im Verhältnis 1:1:1:2)
je $\frac{1}{4}$ l Rotwein und Brühe
Sauce Espagnole (braune Grundsauce)
3–4 EL Hagebuttenmus
1–2 Hand voll Sauerkirschen (frisch oder tiefgekühlt)

Für die Beize:

$\frac{1}{2}$ l Rotwein

$\frac{1}{4}$ l Melfor (naturvergorener Essig mit 3,8 % Säure; ersatzweise verdünnten Weißweinessig verwenden)

1 gespickte Zwiebel

1 Lorbeerblatt

schwarze Pfefferkörner, Salz

Die Zutaten für die Beize verrühren und das Wildschweinfleisch darin 2 Tage beizen. Knoblauch schälen und hacken. Das Fleisch trockentupfen und in Würfel schneiden. Den Speck in Würfel schneiden und braten. Die Butter zum Speck geben und Knoblauch und Fleisch darin anbräunen. Mit einem Schuss Beize ablöschen, mit Salz und Quatre-Épices würzen und mit Rotwein und Brühe aufgießen. Das Fleisch im fest verschlossenen Topf etwa 1 Stunde schmoren lassen, bis es weich ist. Sauce Espagnole (braune Mehlschwitze mit etwas Beize und Brühe verrühren, mit Nelken, Lorbeerblatt und Pfeffer würzen) mit dem Hagebuttenmus verquirlen und erwärmen. Die Kirschen erhitzen (tiefgekühlte auftauen lassen) und das Fleisch mit dem Hagebuttenmus und den Kirschen sehr heiß servieren. Dazu passen Spätzle und Rosen- oder Rotkohl.